

บทที่ 2

ทบทวนวรรณกรรม

การศึกษาคำออกแบบและการก่อสร้างสถาปัตยกรรมหลองข้าวแบบไทยเงิน บ้านต้นแห่น อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ ดังนี้

1. ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลองข้าว
2. ความเชื่อที่เกี่ยวกับหลองข้าว
3. ข้อมูลทั่วไปของหมู่บ้านต้นแห่น อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่
4. กรอบแนวคิดในการวิจัย

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับหลองข้าว

ความหมายของหลองข้าว

ซูวิภา พงษ์ปวน (2537) ให้นิยามความหมายของหลองข้าวว่า เป็นภาษาเหนือที่ใช้เรียกขังข้าว ซึ่งเป็นอาคารที่มีการสร้างแยกออกจากเรือน หรือมีทางเดินเชื่อมออกมาจากพื้นเรือน เป็นอาคารที่สร้างขึ้นเพื่อเก็บข้าวเปลือก

สุริยา รัตนพลุกษ์ (2546) กล่าวว่า หลองข้าวคือ สิ่งปลูกสร้างเพื่อใช้เป็นที่เก็บข้าวเปลือกของชาวล้านนา โดยมุ่งหมายเพื่อให้พ้นจากความชื้นและแสงแดดซึ่งจะทำลายคุณภาพของข้าว รวมทั้งเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงต่าง ๆ มารบกวน อันจะทำความเสียหายแก่ข้าวเปลือกก่อนเวลาอันสมควร มีความหมายตรงกับคำว่า เล้าข้าว ของชาวภาคอีสาน และขังข้าวของชาวภาคกลาง

สำหรับผู้วิจัยเห็นว่า หลองข้าว หมายถึง สิ่งปลูกสร้างสำหรับเก็บข้าวเปลือก โดยเป็นอาคารไม้ทรงหน้าจั่วผสมปั้นหยา ใต้ถุนสูง ชั้นบนแบ่งเป็นห้อง ๆ สำหรับใช้เก็บข้าวเปลือกให้มีคุณภาพสามารถนำมาบริโภคได้ตลอดทั้งปี ใต้ถุนใช้สำหรับเก็บอุปกรณ์การทำนาของชาวนา หรือใช้เป็นที่อยู่ของวัวควาย หรือประกอบกิจกรรมต่าง ๆ ของครอบครัว

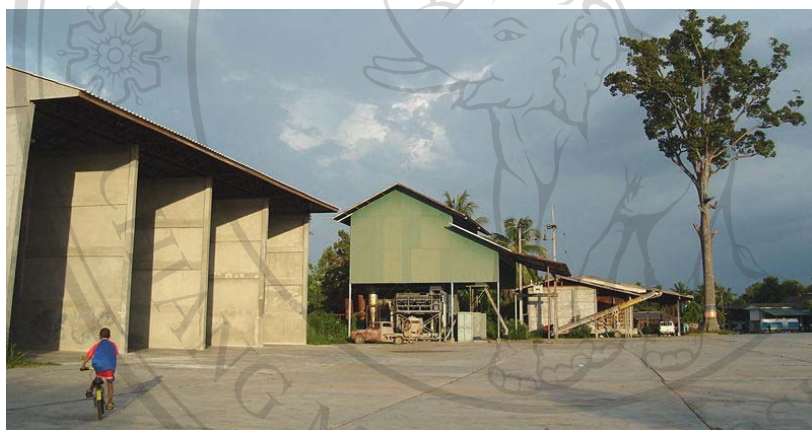
หลองข้าวมีหลายขนาดทั้งเล็กและใหญ่ ใช้เสาไม้ขนาดใหญ่อันตั้งแต่ 4 ถึง 12 ต้น ขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวที่ปลูกได้และความต้องการของเจ้าของ ช่วงเสาต่างของหลองข้าวจะยกให้ใต้ถุนสูงจากพื้นดินประมาณ 4-5 ศอก หลายแห่งใต้ถุนจะสูงกว่าเรือน และช่วงผนังคอนกรีตบนระหว่างเสาจะกั้นเป็นห้อง ส่วนมากมักจะมีจำนวน 2 ห้อง มีช่องประตูที่มีไม้กระดานเสียบลงได้เป็นแผ่น ๆ มีระเบียงรอบทั้ง 4 ด้าน หลังคาลาดต่ำคลุมระเบียง โดยทั่วไปเป็นทรงปั้นหยาผสมจั่ว มุงด้วยกระเบื้องดินเผา

หรือกระเบื้องซีเมนต์ มีช่องพาดบันไดขึ้นลงแบบชั่วคราว ผู้ที่มีฐานะดีจะสร้างหลองข้าวด้วยไม้จริงทั้งหมด หากเป็นผู้ที่มีฐานะพอสมควรจะสร้างหลองข้าวเป็นครึ่งไม้จริงผสมไม้ไผ่ เสาเป็นไม้จริง พื้นเป็นแผ่นไม้กระดาน ฝาใช้ฟากกั้นเป็นที่เก็บข้าว ถ้าผู้ที่มีฐานะน้อยซึ่งข้าวแต่ละปีมีไม่มากนัก มักจะเก็บข้าวไว้ในเสวียน ซึ่งเป็นอุปกรณ์สำหรับใช้เก็บข้าวประเภทหนึ่ง

เครื่องมือและอุปกรณ์ในการทำนา

การทำนาจำเป็นจะต้องมีเครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ ทั้งเพื่อการเพาะปลูกและการเก็บรักษาข้าว โดยทั่วไปมีดังนี้

ฉางข้าว หมายถึง สิ่งปลูกสร้างขนาดใหญ่สำหรับเก็บข้าวเปลือก ใช้เป็นที่เก็บข้าวเปลือกจำนวนมากของพ่อค้าข้าว สหกรณ์การค้าข้าว หรือโรงสีข้าว



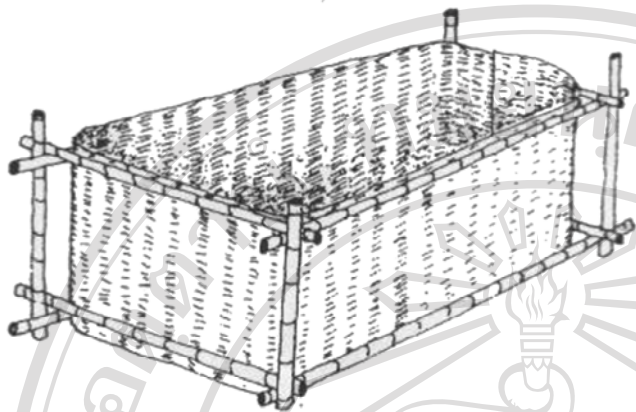
ภาพ 18 ฉางข้าว

ยุ้งข้าวหรือหลองข้าว หมายถึง สิ่งปลูกสร้างสำหรับเก็บข้าวเปลือกประจำครัวเรือน ชานา ขนาดเล็กกว่าฉาง บางทีก็เรียกรวมกันว่า ยุ้งฉาง



ภาพ 19 ยุ้งข้าว

เตียม หมายถึง สิ่งที่ทำสำหรับใส่ข้าวเปลือก ทำจากผืนลำแพนล้อมเป็นวงรอบภายใน โครงคร่าวที่ประกอบอยู่ภายนอก ยาด้วยดินผสมขี้วัวหรือขี้ควาย



ภาพ 20 เตียม

ตะล่อม หรือเสวียน หมายถึง ภาชนะที่มีขอบสำหรับเป็นที่เก็บข้าวเปลือก สานขึ้นมาจาก ไม้ไผ่ขัดขึ้นเป็นวงรอบ รูปลักษณะทรงกลมสูง รูปทรงช่วงล่างหรือตรงกลางจะป่องหรือใหญ่กว่า ข้างบน ในบางพื้นที่จะยาด้วยดินผสมขี้วัวหรือขี้ควาย ทั้งภายในและภายนอกปิดร่องรูเล็ก ๆ จนมิด ขนาดความสูงและความกว้างขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ใช้ ผู้มีน่าน้อยจะทำเสวียนเป็นที่เก็บข้าว เพราะหากทำสูงข้าวจะไม่เหมาะสมกับจำนวนข้าวที่จะเก็บได้ หรือผู้มีที่ดินมากแต่ยังไม่มีขี้สำหรับ เก็บข้าว ก็จะใช้เสวียนขนาดใหญ่หรือขนาดเล็กแต่ใช้หลายเสวียน



ภาพ 21 ตะล่อม หรือเสวียน



ภาพ 22 สัด หรือถัง

สัดหรือถัง หมายถึง ภาชนะรูปทรงกระบอก ทำด้วยไม้จริงหรือสานเป็นลายทึบด้วยดอก ไม้ไผ่ ใช้เป็นเครื่องตวงอัตราเท่ากับ 1 ถัง หรือ 25 ทะนาน (20 ลิตร)

กระพ้อม หมายถึง ภาชนะสานลายทึบด้วยตอกไม้ไผ่ ขนาดใหญ่ลักษณะกลมป้อม ปากสอบก้นสอบ ใช้สำหรับบรรจุข้าวเปลือก

กระบุง หมายถึง ภาชนะสานลายทึบด้วยตอกไม้ไผ่ลักษณะกลมทรงสูงปากผาย พื้นก้น เป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ใช้เป็นเครื่องตวงสมัยโบราณขนข้าวเข้ายุ้ง หรือบรรจุข้าวเปลือกปริมาณไม่มาก เพื่อใช้ในพิธีกรรมต่าง ๆ ข้าวเปลือกที่ใช้โปรยหว่านในการพระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ ก็บรรจุในกระบุง โดยให้เทพีคู่หาบเงินหาบทอง หาบเดินตามส่งให้พระยาแรกนากำโปรยหว่านลงไปบนลานพระราชพิธี

ภาชนะที่สำหรับบรรจุข้าวเปลือกนานาประเภทตามที่กล่าวมานั้น เมื่อเปรียบเทียบขนาด จะพบว่า กระบุงมีขนาดเล็กที่สุด ใหญ่ขึ้นมาเป็นกระพ้อม ตะล่อม เต็ม ยุ้ง และฉาง ตามลำดับ



ภาพ 23 กระพ้อม



ภาพ 24 กระบุง

กระเชอ หมายถึง ภาชนะสานลายทึบด้วยตอกไม้ไผ่ ลักษณะกลมทรงสูงปากผายก้นสอบ ใช้กระเดียด อัตราตวงเท่ากับ 5 ทะนาน และ 5 กระเชอ เท่ากับ 1 (สัดหรือถัง)

กระต่าย หมายถึง กระบุงเล็ก มีลักษณะกลมป้อม ปากสอบก้นสอบ ใช้เป็นเครื่องตวง ครึ่งกระบุง

ทะนาน หมายถึง เครื่องตวงทำด้วยกะโหลกมะพร้าว ลักษณะกลมปากสอบก้นเรียวแหลม ตามรูปกะโหลกมะพร้าวตัดปาก มีอัตราเท่ากับ 8 ฟายมือ ทะนานหลวงมีอัตราเท่ากับ 1 ลิตร



ภาพ 25 กระเชอ



ภาพ 26 ทะนาน

เกวียน หมายถึง พาหนะสำหรับขนของสัมภาระต่าง ๆ ทำด้วยไม้ทั้งเล่ม มีล้อใหญ่ 2 ล้อ ใช้ลากเทียมด้วยวัวหรือควาย เกวียนเป็นพาหนะที่ใช้กันมาแต่โบราณ เป็นที่รู้จักกันทั่วไป ดังนั้น รูปทรงของเกวียนแต่ละภาคจะแตกต่างกันไปตามศิลปะของแต่ละท้องถิ่น

เปี้ยด หมายถึง บางที่ก็เรียกว่า บุง สานด้วยไม้ไผ่คล้ายกระบุงภาคกลางมีขอบไม้ไผ่ที่ปาก เปี้ยดหรือบุง มักทำเป็นคู่ ๆ สำหรับหาบข้าว ถั่ว งา ไร่ ฯลฯ



ภาพ 27 เกวียน



ภาพ 28 เปี้ยด และการหาบเปี้ยด

คู หรือ ครุ หมายถึง เป็นภาชนะขนาดใหญ่ สานด้วยไม้ไผ่คล้ายกระบุง หรือกระด้งขนาดใหญ่ ใช้สำหรับนวดข้าวหรือ ตีข้าวเปลือกให้หลุดจากรวง

คันไถ หมายถึง เครื่องมือที่ใช้พรวนดินก่อนการปลูกข้าว เพื่อกลับหน้าดินให้ดินร่วนซุย ไถแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ ไถวัว เป็นไถที่ใช้แรงงานวัว และไถควาย เป็นไถที่ใช้แรงงานควาย

จอบ หมายถึง เครื่องมือสำหรับดายหญ้า พรวนดิน และเตรียมดิน



ภาพ 29 คุ หรือ ครุ



ภาพ 30 คันไถ



ภาพ 31 จอบ

ไม้หอบกล้า หมายถึง บางถิ่นเรียกคันหลาว ใช้สำหรับเสียบตรงกลางฟ่อนข้าวเพื่อใช้หอบ การที่ใช้กระบุงแล้วใช้ไม้คานหอบฟ่อนข้าว นั้น หอบได้ครั้งละไม่กี่ฟ่อนก็เต็มกระบุงแล้ว การใช้คานหลาวจึงมีความเหมาะสมกว่าเพราะจะหอบได้ที่ละหลาย ๆ ฟ่อน ไม้ที่ทำเป็นคานหลาวใช้ไม้ไผ่ ลำตรง ๆ คานหลาวแต่ละอันมีความยาวประมาณ 2 เมตร ชาวบ้านจะนำไม้ไผ่ไปฝั่งแดดให้แห้งหรืออาจลนไฟก็ได้ เหล่าข้อไม้ไผ่ให้เรียบไม่ให้มีเสี้ยน จากนั้นจะใช้มีดเลี่ยมปลายไม้ไผ่ทั้งสองข้างตรง ส่วนล่างที่ตอกมัดข้าวหรือบางแห่งก็ใช้ดินข้าว มัดขมวดไว้ไม่ให้หลุด ซึ่งเรียกกันว่า เชนัดข้าว ปากหลาวทั้ง 2 ข้างจะมีความยาวประมาณ 20-30 เซนติเมตร

คานหลาวใช้หาบฟ่อนข้าวไปที่กองข้าว ซึ่งรวมกันไว้เป็นกองใหญ่ ๆ ที่ใดที่หนึ่งเพื่อจะใช้เกี่ยวหรือรถบรรทุกฟ่อนข้าวไปลานนวด หากลานข้าวอยู่ใกล้ ๆ ก็จะใช้หาบไปเลย นอกจากใช้หาบฟ่อนข้าวแล้วชาวบ้านยังใช้หาบแฝก หญ้าคาและฟ่อนหญ้า ถ้าใช้ไม้ไผ่ต้นแก่จัดทำคานหลาวรวมทั้งเก็บรักษาให้ดี ไม่มีมอดกัดแล้วคานหลาวจะใช้ได้ระยะเวลานาน ๆ ไม่ต่ำกว่า 5 ปี ปัจจุบันคานหลาวไม่ค่อยมีใช้ในหมู่บ้านของชาวบ้าน เพราะหมดความจำเป็นไปทุกขณะ ไม่ต้องหาบข้าวไปไกล ๆ ให้นักและเหนื่อยแรง จะมีรถนวดข้าวมาจอดที่กองรวมข้าวในนา แล้วนวดออกมาเป็นเมล็ดข้าวเปลือกในทันทีทันใด



ภาพ 32 ไม้หาบกล้า

กระดานชัก หมายถึง ไม้สำหรับชักเมล็ดข้าวที่นวดแล้วบนลานให้รวมกันเป็นกอง การชักกระดานต้องใช้คน 3 คน คนหนึ่งถือคันทันบังคับ อีกสองคนชักกระดานให้ข้าวปาดข้าวเปลือกไปกองรวมกันเพื่อนำไปใส่ดแยกจี่ลีบและสิ่งเจือปนออก



ภาพ 33 กระดานชัก



ภาพ 34 คราด

คราด หมายถึง เครื่องมือที่ใช้สำหรับการทำนาชนิดหนึ่ง โดยใช้ครูดกับดินที่ไถแล้วให้ก้อนดินแตกละเอียด ก่อนที่จะปลูกข้าวหรือหว่านเมล็ดข้าวเปลือกตัวคราดจะทำด้วยไม้เนื้อแข็ง เช่น ไม้แดง ไม้ประดู่ ไม้เต็ง ไม้มะค่า ไม้ตะเคียน เป็นต้น คราดมีส่วนประกอบ คือ แม่คราด ลูกคราด มือคราด และคันคราด ส่วนที่เป็นแม่คราดทำจากแผ่นไม้ก่อนข้างหนาประมาณ 2 – 4 นิ้ว หน้ากว้างประมาณ 15 – 25 เซนติเมตร ยาวประมาณ 2 – 4 เมตร ใช้กบไล้ให้ผิวไม้ที่เป็นแม่คราดเรียบ เจาะรู

ด้วยสว่านให้รูกว้างพอที่ลูกคราดจะสอดใส่ไปได้ การเจาะรูในตัวแม่คราดให้ทะลุไม้ด้านบน การเจาะรูใส่ลูกคราดจะเว้นระยะห่างพอสมควร คราดอันหนึ่งเจาะรูใส่ไว้ประมาณ 10 – 15 ลูก ถ้าคราดใช้เทียมวัวเทียมควายตัวเดียว คราดจะมีขนาดเล็ก ลูกคราดจะมีน้อย แต่ถ้าเทียมวัวเทียมควาย 2 ตัว คราดยาว ลูกคราดมีมากขึ้น ส่วนที่เป็นลูกคราด เหลาให้เป็นซี่ ๆ มีความยาวประมาณ 30 เซนติเมตร โคนลูกคราดโต ปลายที่ครูดกับดินเรียวแหลมตอก โคนลูกคราดสอดกับรูที่เจาะไว้ในตัวแม่คราด รูที่เจาะจะใช้สว่านตกแต่งรูให้เป็นสี่เหลี่ยม โคนลูกคราดถากเป็นสี่เหลี่ยมด้วย หากใส่ลูกคราดไปในรูที่เตรียมไว้ไม่แน่นพอ ต้องใช้ลิ่มตอกแซมให้แน่น บางแห่งลูกคราดอาจใช้เหล็กท่อนยาวแทนได้ ส่วนไม้มือคราด หรือที่จับคราดจะทำเป็นคันยาวเกือบเท่าตัวแม่คราด เจาะรูแม่คราดไว้ 2 รู ใช้ไม้ 2 ท่อน ตั้งเป็นเสาเข้าเดียวกับไม้ที่เตรียมไว้เป็นที่จับมือจับ มือจับคราดมักเหลาให้กลมเพราะจะได้ไม่เจ็บมือคันคราดจะใช้ไม้ไผ่ เช่น ไม้รวก หรือไม้เลียงที่แก่จัดจำนวน 2 ลำ ยาวประมาณ 3 – 5 เมตร ใช้ไม้ส่วนโคนใส่ในรูที่เจาะไว้ตัวแม่คราด 2 รู ตอกลึกลงให้แน่น ส่วนปลายคันคราดใช้ลิ่มเจาะรูไม้ไผ่เพื่อยึดติดเป็นรูปชายธงเวลาใช้คราดผูกเส้นหนัง เช่น หนังวัวหนังควาย ที่ทำเป็นเกลียวเชือก เรียกว่าหนังหัวคราด หรือเส้นเชือกใหญ่ผูกติดไว้ที่ปลายคันคราด เพื่อที่จะมัดบริเวณที่กึ่งกลางแอก วิธีใช้ใช้ลูกคราดครูดกับดินที่ไถให้่วนซุย หากต้องการจะใช้คราดครูดดินให้ลึกต้องใช้แรงคนกดลงไปที่มือจับคราด หรืออาจใช้เท้าเหยียบตัวแม่คราดก็ได้ นอกจากคราดจะทำให้ดินละเอียดแล้ว คราดยังสามารถปรับพื้นดินให้สม่ำเสมอกันได้ เช่น ถ้าคราดไปถึงพื้นดินที่เป็นแอ่ง เป็นหลุมก็จะกดคราดเอาดินไปทิ้งไว้บริเวณนั้น ทุกวันนี้ไม่ค่อยมีการใช้คราดไม้กันแล้ว เพราะได้มีการใช้เหล็กประดิษฐ์เป็นคราดเหล็กแทน และยังมีรถไถนาชนิดเดินตามซึ่งใช้กันโดยทั่วไป จะมีผลหรืองานชวยดินให้ละเอียดอยู่แล้ว การใช้คราดจึงไม่ค่อยมีความจำเป็นต่อไป

เข็นดี หมายถึง อุปกรณ์สำหรับมัดฟ่อนข้าวโดยนำฟางข้าวหรือก้านกล้วยแห้ง ๆ มารวมกันแล้วพันเป็นเกลียว ให้มีขนาดพอที่จะมัดฟ่อนข้าวได้



ภาพ 35 เข็นดี



ภาพ 36 ขอลาย

ขอลาย มีชื่อเรียกแตกต่างกันไปตามท้องถิ่น เช่น คันลาย ไม้สงฟาง กระจดองหาย ดองหาย หรือคองลาย ขอลายเป็นเครื่องมือของชาวนาชาวไร่ในการสงฟาง สงต้นถั่ว ในเวลานวด ขอลายทำจากลำไม้ไผ่ลำเล็ก ๆ มือจับได้รอบ ลำไม้ไผ่จะต้องแก่จัด ตัดไม้ไผ่ยาวประมาณ 2 เมตร หาลำไม้ไผ่ที่มีแขนงโค้ง ๆ และแข็งแรง เพื่อจะได้คัดเป็นขอใช้สงฟางหรือสิ่งต่าง ๆ ได้ ส่วนแขนงที่แตกออกมาตามข้อไม้ไผ่ข้ออื่น ๆ จะเหลาให้เรียบ เหลือเพียงแขนงที่ทำเป็นขอเท่านั้น แล้วเหลาปลายขอสำหรับสงฟางหรือเกี่ยวให้แหลม การทำให้ขอโค้งตามความต้องการ ชาวนาจะใช้ขอลนไฟ แล้วค่อย ๆ ดัด จนขอไม้ไผ่นั้น โค้งตามต้องการ แขนงไม้ที่แตกมาจากข้อเพื่อทำเป็นขอบางที่หายาก ก็จะใช้เหล็กมาตัดเป็นขอแทน โดยใช้เหล็กส่วนที่เป็นโคนตอกเข้าไปในรูไม้ไผ่ หรือใช้ไม้เนื้อแข็งเป็นค้ำถึดก็มี ตัวขอจะแน่นยิ่งขึ้นถ้าใช้ครั้งลนไฟเชื่อม พอครั้งเย็นจะยึดเหล็กที่ทำเป็นขอจนแน่น ปลายเหล็กเป็นขอเผาไฟให้แดงใช้ค้อนทุบให้แหลมคม บางทีก็ใช้ตะไบดู การใช้ขอลายจะใช้ในเวลานวดข้าว หรือนวดถั่ว การนวดในสมัยก่อนจะใช้ควายหลาย ๆ ตัว เดินวนไปตามฟ่อนข้าวหรือฟ่อนถั่ว พอจะคาดคะเนว่าเมล็ดข้าวเปลือกหรือถั่วร่วงหล่นจากรวงมากแล้ว ก็จะใช้ขอลายส่วนเป็นขอสงฟางสงตัวถั่วกลับไปมา เพื่อให้เมล็ดข้าวเปลือกหรือเมล็ดถั่วหล่นมากองที่ลาน หากควายเดินเหยียบจนเมล็ดออกจากรวงหมดแล้ว ก็ใช้ขอลายสงฟางออกให้หมด จะเหลือข้าวเปลือกกองในลานเท่านั้น ข้าวเปลือกกองอยู่อาจมีเศษฟาง เศษข้าวลีบปนอยู่ จึงจะนำไปวีข้าว หรือใช้พลั่วสาดข้าวอีกครั้งหนึ่งก่อนที่จะขนเก็บขึ้นยุ้งฉาง ปัจจุบันการใช้ขอลายหรือคันลาย สำหรับสงฟาง ไม่ค่อยมีใช้กันแล้ว เพราะมีเครื่องจักรกลทันสมัย พอใส่ฟ่อนข้าวเปลือกลงไปจะแยกเมล็ดข้าวเปลือกออกจากรวงข้าวได้เลย ข้าวเปลือกจะไหลมากองรวมกันอีกที่หนึ่ง ส่วนฟางข้าวจะปลิวไปกองอีกส่วนหนึ่ง การเก็บรักษาขอลายให้คงทนควรลนไฟบ่อย ๆ เพราะจะเป็นการป้องกันตัวมอดกัดกินเนื้อไม้

เคียว หมายถึง เป็นเครื่องมือสำหรับเกี่ยวข้าว เกี่ยวถั่ว และเกี่ยวหญ้าต่าง ๆ แต่จุดประสงค์ที่สำคัญคือ ใช้เกี่ยวรวงข้าวเป็นหลัก เมื่อชาวนาปักดำต้นกล้าจนกระทั่งออกรวง และเมล็ดแก่จัดรวงข้าวเหลืองไปทั่วทุ่งนา แล้วใช้ฟ่อนไผ่ยาว ๆ นวดข้าวให้ล้มไปทิศทางเดียวกัน จะได้ใช้เคียวเกี่ยวข้าวได้สะดวก ข้าวไม่พันกัน เคียวเกี่ยวข้าวมีหลายแบบ เช่น เคียวกระสา ลักษณะรูปเคียวโค้งเป็นวงกว้างเหมือนคองกระสา เหมาะสำหรับเกี่ยวข้าวซึ่งใช้วิธีปักดำ เพราะต้นข้าวแบบปักดำต้นข้าวจะกอใหญ่ จึงจำเป็นต้องใช้เคียววงกว้างเคียวกระยาง ลักษณะรูปเคียวโค้งเป็นวงแคบกว่าเคียวกระสา วงเคียวที่แคบกว่านี้เหมือนคองกระยาง ใช้เกี่ยวข้าวนาดำและนาหว่านซึ่งกอข้าวไม่ใหญ่นัก จะทำด้ามจับยาวและนิยมใช้กันมากที่สุดเคียวงู ลักษณะปลายเคียวเหมือนหัวงู วงเคียวแคบกว่าเคียวกระยาง มีคอคอดตรงคองู เหมาะสำหรับเกี่ยวข้าวฟางและรวงข้าวที่พันกันยุ่งไม่เป็นระเบียบ จำเป็นจะต้องเกี่ยวข้าวที่ละรวงในบางครั้ง เคียวงูจะทำด้ามงอ เพื่อให้มือจับได้ถนัดมีแรงดึงได้มาก ปกติมักใช้เกี่ยวข้าวฟาง มากกว่า เพราะต้นข้าวฟางก่อนข้าวเหนียวเคียวขอ ส่วนใหญ่พบอยู่

ในแถบจังหวัดเพชรบูรณ์ จังหวัดพิษณุโลก และจังหวัดพิจิตร คงได้รับอิทธิพลมาจากเกี่ยวเกี่ยวข้าวของจังหวัดแถบภาคอีสาน และประเทศกัมพูชา เป็นต้น เกี่ยวขอบางทีก็เรียกว่า “กรูด” เกี่ยวขอบจะใช้กิ่งไม้หรือรากไม้เนื้อแข็ง ซึ่งมีลักษณะโค้งงออยู่แล้วตากและเหลาให้เรียบ ให้ส่วนเป็นขอมมีความโค้งเป็นวงกว้างมาก เสื่อมปลายให้แหลม ขอนี้จะใช้สำหรับกวาดต้นข้าวให้มารวมกัน และเมื่อจับรวงข้าวได้แล้วจะพลิกเกี่ยวซึ่งอยู่ตรงข้ามกับขอมมาเกี่ยวรวงข้าว แล้วใช้ขอด้านล่างกองรวม ใช้มือจับประคองฟ่อนรวงข้าวให้ไปกองอยู่รวมกันเพื่อผูกมัดด้วยตอกหรือซังต้นข้าวมัดเป็นฟ่อน

เกี่ยวขอ หมายถึง รูปร่างต่างจากเกี่ยวทั่วไป มีด้ามไม้โค้งกลับกันคล้ายพยัญชนะตัว “ร” ด้านหนึ่งใหญ่ และโค้งมากกว่าอีกด้านหนึ่งซึ่งเรียวยาวและเล็ก

แกระ หมายถึง เครื่องมือเกี่ยวข้าวที่ใช้เก็บรวงข้าว นิยมใช้ในภาคใต้

ขงโลง หมายถึง เครื่องมืออุปกรณ์วิดน้ำसानด้วยตอกไม้ไผ่ รูปร่างคล้ายผลพิศผ่าซีกมีหลายชนิด โดยจับด้านขงโลง โพงน้ำออกจากแหล่งน้ำ มักใช้กับแหล่งน้ำตื้น ๆ เช่น โพงน้ำออกจากนาข้ามหัวคันนาเตี้ย



ภาพ 37 เกี่ยว



ภาพ 38 เกี่ยวขอ



ภาพ 39 แกระ



ภาพ 40 ชงโลง

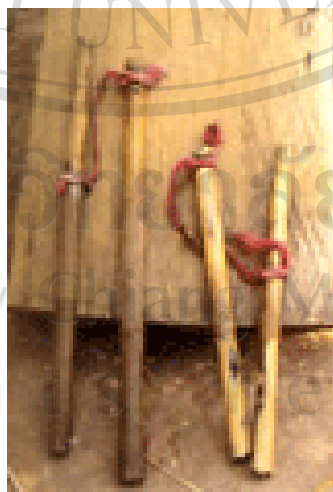
ขานหมา หมายถึง เป็นเครื่องมือใช้ทอผ้า ประกอบด้วยตัวขานหมาทำจากไม้ไผ่เป็นรูปกากบาท 2 คู่ ขานไม้ทะลุตัวไม้ขึ้นมาทำเป็นกระบะสำหรับใส่รวงข้าวด้วยเส้นร่าแพน

ไม้หนีบ หมายถึง เป็นไม้คู่หนึ่งใช้หนีบมัดรวงข้าวเพื่อยกข้าวฟาดลงบนลานหรือม้ารอนวดข้าว หัวไม้ผูกติดกันด้วยเชือก

ครกไม้ หมายถึง มีชื่อเรียกแตกต่างกัน เช่น ครกซ้อมมือ ครกตำข้าว เป็นต้น ครกไม้เป็นของใช้สำหรับตำข้าวเปลือก ต่างๆ ตำลั่ว ตำแป้ง ตำข้าวเม่า แต่ส่วนใหญ่ในสมัยก่อนมุ่งใช้เพื่อตำข้าวเปลือกเป็นหลัก เพราะสมัยนั้นยังไม่มีโรงสีข้าวเหมือนในปัจจุบัน ชาวบ้านจึงต้องหาวิธีตำข้าวเปลือกให้เป็นเมล็ดข้าวสารไว้หุงกิน จึงคิดประดิษฐ์ครกไม้ขึ้นมา ครกไม้จะใช้ท่อนไม้ใหญ่ทั้งลำต้น มักเป็น ไม้เนื้อแข็ง เช่น ไม้ประดู่ ไม้แดง ไม้เต็ง ไม้มะค่า ไม้พะยอม ฯลฯ ชาวบ้านตัดท่อนไม้ยาวประมาณ 1 เมตร ตัดหัวตัดท้ายให้ผิวราบเรียบเสมอกัน เพราะเมื่อเวลานำครกตั้งไว้จะตั้งได้ตรง ไม้กระดกเอียงไปมาได้ จากนั้นเจาะส่วนตรงกลางด้านบนของท่อนไม้ให้เว้าลึกลงเหมือนครกหิน การเจาะลึกจะใช้ขวาน โยนฟันและค้อย ตกแต่งไปเรื่อย ๆ ให้ปากครกกว้าง ก้นครกลึกสอบเข้าเป็นหลุมลึกประมาณ 50 เซนติเมตร



ภาพ 41 ขานหมา

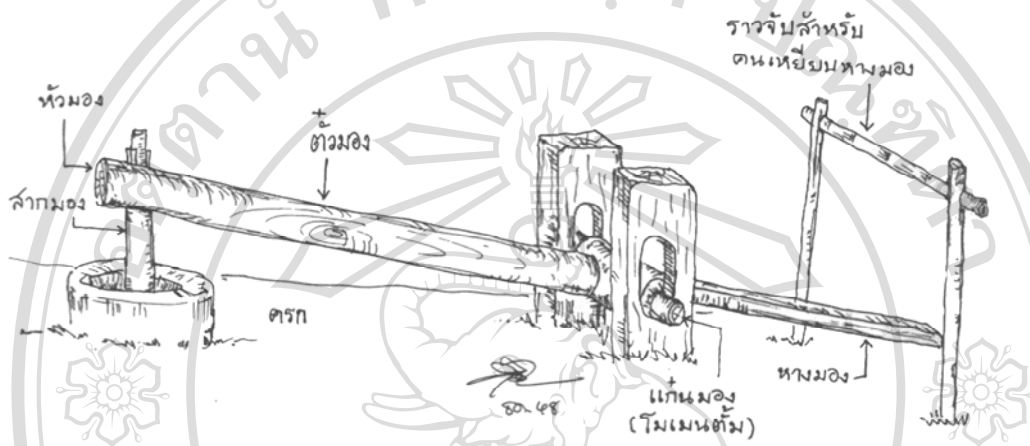


ภาพ 42 ไม้หนีบ



ภาพ 43 ครกไม้

ครกกระเดื่อง หมายถึง เป็นของใช้พื้นบ้านซึ่งใช้สำหรับตำข้าว ตำถั่ว ตำข้าวโพด และตำแป้ง เป็นต้น บางทีก็เรียกว่า ครกกระดกหรือเรียกว่า มอ ก็มีปัจจุบันการใช้ครกกระเดื่องมีใช้กันน้อยมาก จะมีอยู่บ้างในบางหมู่บ้านที่ไม่มีโรงสีข้าว หรืออาจอยู่ห่างไกล พวกชนกลุ่มน้อยบางพวก เช่น พวน ไช่ง แม้ว อีโก้ ซึ่งอยู่ในเขตหัวเมืองฝ่ายเหนือ ยังคงใช้ครกกระเดื่องกันอยู่มากพอสมควร



ภาพ 44 มอตำข้าว

เครื่องสีข้าว หมายถึง เป็นเครื่องมือที่ใช้สำหรับสีข้าวเปลือกให้ร้อนออกจากเมล็ด ซึ่งเรียกว่า ข้าวกล้อง แล้วนำไปใส่ครกตำทำให้ข้าวขาวเป็นข้าวสาร วิธีใส่ครกตำนี้เรียกว่า ซ่อมข้าว การสีข้าวมีวิธีการคล้ายโม่แป้ง เครื่องสีข้าวสานด้วยผิวไม้ไผ่เป็นรูปทรงกระบอกมีขอบสูงทำเป็นถาดรองข้าวกล้อง



ภาพ 45 เครื่องสีข้าว



ภาพ 46 เครื่องสีฟัด

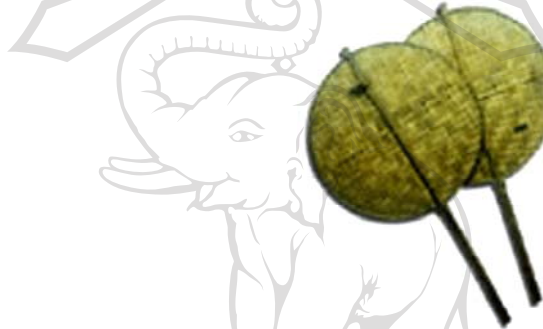
เครื่องสีฝัด หมายถึง เครื่องฝัดข้าวเปลือกเพื่อแยกเมล็ดข้าวที่ไม่มีเนื้อหรือลีบ (จีลีบ) ออกจากเมล็ดข้าวดี ๆ มีลักษณะเป็นกล่อ่ง มีขา 4 ขา ด้านหนึ่งกลมมน อีกด้านหนึ่งโปร่ง ด้านบนมีที่สำหรับใส่ข้าวเปลือกเพื่อให้ไหลลงสู่ตะแกรงเหล็กห่างๆ ด้านหน้ามีใบพัดเมื่อหมุนด้วยมือหรือเครื่องจะพัดลงออกไปทางด้านหลัง ที่ลีบจะปลิวออกไป ข้าวที่มีน้ำหนักดีจะตกลงไปยังรางที่รองอยู่ด้านล่าง ไหลลงไปที่ด้านหน้าของสีฝัด

บุงข้าวเจือ หมายถึง ภาชนะสานด้วยไม้ไผ่ นิยมใช้ทางภาคเหนือ ทรงกระบอกปากกลม สานด้วยตอกป็นใหญ่ๆ

พัดวี หมายถึง เป็นพัดขนาดใหญ่ ใช้พัดเอาเศษหญ้าและฟาง หรือจีลีบออกจากรวงข้าว



ภาพ 47 บุงข้าวเจือ



ภาพ 48 พัดวี

ลักษณะการใช้อุปกรณ์แต่ละประเภท

เครื่องมือพื้นบ้านระยะก่อนเพาะปลูก

- ไถ เครื่องมือที่ใช้พรวนดินก่อนการปลูกข้าวกลับหน้าดินเพื่อทำให้ดินร่วนซุย ไถแบ่งเป็น 2 ชนิด คือ ไถวัว ซึ่งเป็นไถที่ใช้แรงงานวัวและไถควายซึ่งเป็นไถที่ใช้แรงงานควายไถ

- แอก เครื่องมือใช้สำหรับสวมคอวัวควายเพื่อที่จะไถแอกมี 2 ชนิด คือ แอกวัว-ควายคู่กับแอกควายเดี่ยว

- คราด เครื่องมือที่ใช้สำหรับคราดดินให้ร่วนซุยคราดมี 2 ชนิดคือคราดวัวควายคู่ และคราดควายเดี่ยว

- จอบ เครื่องมือสำหรับดายหญ้าพรวนดินและเตรียมดิน

- กวักกล้าเครื่องใช้สำหรับใส่กล้าหรือขนย้ายสิ่งของมักใช้ทางภาคเหนือ

- ตอก เครื่องมืออีกชนิดหนึ่งที่ใช้สำหรับตอกมัดฟ่อนหรือกำกล้า มี 2 ชนิด คือตอกมัดฟ่อนข้าว กับตอกมัดกำกล้า

- ไม้หาบกล้า (บางถิ่นเรียก คันหลาว) ใช้หาบต้นกล้าเพื่อนำไปปักดำ

- ม้าหาบข้าว ใช้ในการเรียงต้นกล้าหรือฟ่อนข้าวในคันหลาว

- เกียว เครื่องมือเกี่ยวข้าวมีรูปโค้ง มี 2 ชนิด คือเกียววงอกกับเกียวลา

- แกระ/แกะ เครื่องมือเกี่ยวข้าวที่ใช้เก็บรวงข้าว นิยมใช้ในภาคใต้

- คันหลาว ใช้หาบฟ่อนข้าวจากนาไปลานนวด หรือ ใช้หาบกำกล้าไปปักดำ

- ไม้หนีบ/ไม้ตีข้าว/ไม้ฟาดข้าว มีลักษณะเป็นไม้หนีบสองท่อน มีเชือกร้อยตรงกลาง ใช้หนีบฟ่อนข้าว เพื่อยกข้าวฟาดลงบนลานหรือ ไม้รองในการนวดข้าว ใช้กันมากทางภาคอีสาน

- ไม้รองนวดข้าว เอาไว้ใช้สำหรับรองรับฟ่อนข้าวเพื่อนวด หรือฟาดตีเมล็ดข้าวจะได้หลุดร่วง

- ไม้nardข้าวสนุ ใช้วางคันหลาวเพื่อนวดข้าว ใช้ไม้nardสนุตีข้าวที่เหลื่ออยู่ในมัดฟาง

- ฟอยหนาม ใช้กวาดเศษฟ่อนและเศษฟางออกจากกองข้าว

- พัดวี ใช้สำหรับพัดฟ่อนผงและข้าวลีบให้ออกจากกอข้าวเปลือก

- คราด ใช้คราดกวาดขยะมูลฝอยและเกลี่ยดินเพื่อทำลานนวดข้าว

- ตะกร้า เครื่องมือสำหรับใส่ข้าวเปลือก ข้าวสาร ตักดวงข้าว หรือใส่สิ่งของอื่น ๆ

เครื่องมือเครื่องใช้ในการขนส่งข้าว

- เกวียน/ล้อ เครื่องมือใช้ขนส่งข้าว และสิ่งของอื่น ๆ ใช้แรงงานในการขนส่งจากวัวหรือควาย

- สาแหกร เป็นเครื่องมือหาบข้าว สาแหกรมี 2 ซ้าง ใช้คนหาบสอดกลางแล้วหอบขึ้น

เครื่องมือในการแปรรูปข้าว

- ครกช้อมมือ ใช้สำหรับตำข้าวเปลือกจากข้าวเปลือกเป็นข้าวกลิ้ง จากข้าวกลิ้งเป็นข้าวสาร

- ครกกระเดื่อง ใช้ตำข้าวโดยใช้ปลายเท้าเหยียบกระเดื่องให้สากกระดกขึ้นลง

- กระด้ง ใช้ฝัดร่อนข้าวเอาเศษผงฟ่อนเกลบออกจากเมล็ดข้าว

- ตะแกรง ใช้สำหรับร่อนแยกเศษฟางออกจากเมล็ดข้าว

เครื่องมือทำนาแบบสมัยใหม่ในระยะเตรียมดิน

- รถไถนา ใช้ได้ทั้งเตรียมดินนาหว่านและนาคำและคราด

- รถแทรกเตอร์ เครื่องเตรียมดิน ทำนา ทำสวน ทำไร่หรือ หักร้าง ถางพง
 - เครื่องปักดำ เครื่องใช้ที่ใช้แทนการปักดำด้วยแรงงานคน หากแต่เครื่องมือชนิดนี้
 ยังไม่เป็นที่นิยม

- เครื่องสูบน้ำ เครื่องสูบน้ำเข้านาโดยใช้เครื่องยนต์ หรือ ไฟฟ้าเป็นแรงหมุน
 มอเตอร์สูบน้ำจากแม่น้ำคลองชลประทานมาใช้นา เครื่องมือเครื่องใช้ในการเกี่ยวข้าว

- รถเกี่ยวและนวดข้าว ใช้สำหรับเกี่ยว และนวดข้าวไปพร้อม ๆ กัน เป็นรถแบบ
 ตีตะขาววิ่งได้ในนาที่มีพื้นที่เรียบ

- เครื่องนวดข้าว ใช้เครื่องยนต์ในการนวดข้าวให้ย่อยจากรวงเป็นเมล็ดข้าวเปลือก
 เมื่อต้องการนวดข้าวก็เอาเครื่องยนต์จากรถไถนาเดิมมาหมุนตามเครื่องนวด และสามารถใส่
 กระจสอบหรือฝืนผ้าใบมารองรับเมล็ดข้าวจากเครื่อง

เครื่องมือเครื่องใช้ในการแปรรูปข้าว

- เครื่องสีข้าว เครื่องสีข้าวใช้สำหรับสีข้าวเปลือกให้เป็นข้าวสารและออกมาเป็น
 แกลบและรำ

มาตราชั่ง ตวง วัด ในอดีต

มาตราการวัดพื้นที่แบบโบราณ

แบบที่ 1

25	วาตารางเหลี่ยม	เป็น	1	ฝ่า
2	ฝ่า	เป็น	1	เฟือ
2	เฟือ	เป็น	1	งาน
4	งาน	เป็น	1	ไร่

แบบที่ 2

หนึ่งน่านับโดยกว้างแท้ ยี่สิบวาแล ยาวยี่สิบวาเป็นไร่

ถ้าโดยกว้างห้าวาไป ยาวเส้นหนึ่งไร่ เป็นงานหนึ่งพึงจดจำ

สี่งานท่านประสมทำ เป็นไร่หนึ่งกำ หนดไว้ให้ดีตั้งว่ามา

มาตราชั่งน้ำหนักตามแบบโบราณ

แบบที่ 1

2	เมล็ดงา	เป็น	1	เมล็ดข้าวเปลือก
4	เมล็ดข้าวเปลือก	เป็น	1	กล่อม
2	กล่อม	เป็น	1	กล้า
2	กล้า	เป็น	1	ไพ
4	ไพ	เป็น	1	เฟื้อง
2	เฟื้อง (25 สตางค์)	เป็น	1	สลึง
4	สลึง	เป็น	1	บาท
4	บาท	เป็น	1	ตำลึง
20	ตำลึง	เป็น	1	ชั่ง
50	ชั่ง	เป็น	1	หาบ

แบบที่ 2

2	อัฐ	เป็น	1	ไพ
4	ไพ	เป็น	1	เฟื้อง
2	เฟื้อง	เป็น	1	สลึง
4	เฟื้อง	เป็น	2	สลึง
6	เฟื้อง	เป็น	3	สลึง
4	สลึง	เป็น	1	บาท
4	บาท	เป็น	1	ตำลึง
20	ตำลึง	เป็น	1	ชั่ง
50	ชั่ง	เป็น	1	หาบ

มาตราวัดระยะตามแบบโบราณ

แบบที่ 1

7	เมล็ดข้าว	เป็น	1	นิ้ว
12	นิ้ว	เป็น	1	คืบ
2	คืบ	เป็น	1	ศอก
4	ศอก	เป็น	1	วา
25	วา	เป็น	1	อุศก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

80	อุสภ	เป็น	1	คาวุต
4	คาวุต	เป็น	1	โยชน์
แบบที่ 2				
8	ปรมาณู	เป็น	1	อณู
8	อณู	เป็น	1	ฐิติ
8	ฐิติ	เป็น	1	เส้นผม
8	เส้นผม	เป็น	1	ไข่มุทา
8	ไข่มุทา	เป็น	1	ตัวหา
8	ตัวหา	เป็น	1	เมล็ดข้าว
2	เมล็ดข้าว	เป็น	1	กระเบียด
4	กระเบียด	เป็น	1	นิ้ว
12	นิ้ว	เป็น	1	คืบ
2	คืบ	เป็น	1	ศอก
4	ศอก	เป็น	1	งาน
20	วา	เป็น	1	เส้น
400	เส้น	เป็น	1	โยชน์

มาตราดวงตามวิธีประเพณี

300	เมล็ดข้าว	เป็น	1	ใจมือ
8	ใจมือ	เป็น	1	ฟายมือ
8	ฟายมือ	เป็น	1	ทะนาน
5	ทะนาน	เป็น	1	กระเชอ
5	กระเชอ	เป็น	1	สัด
5	สัด	เป็น	1	กระชุก
4	กระชุก	เป็น	1	ตะกอง
4	ตะกอง	เป็น	1	เกวียน
4	เกวียน	เป็น	1	ตะล่อม
5	ตะล่อม	เป็น	1	ยั้ง
5	ยั้ง	เป็น	1	ฉาง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

แบบที่ 2

150 เมล็ดข้าวเปลือก	เป็น	1	หีบมือ
4 หีบมือ	เป็น	1	กำมือ
4 กำมือ	เป็น	1	ฝ่ามือ
2 ฝ่ามือ	เป็น	1	กอบ
4 กอบ	เป็น	1	ทะนาน
20 ทะนาน	เป็น	1	คัด
40 คัด	เป็น	1	บั้น
1 บั้น	เป็น	1	เกวียน
4 ไพ	เป็น	1	เฟื้อง
2 เฟื้อง	เป็น	1	สลึง
4 สลึง	เป็น	1	บาท
4 บาท	เป็น	1	ตำลึง
20 ตำลึง	เป็น	1	ชั่ง
50 ชั่ง	เป็น	1	หาบ

มาตราชั่ง ตวง วัด ในปัจจุบัน

ความจุ

20 ทะนาน	เท่ากับ	1	คัด
50 คัด	เท่ากับ	1	บั้น
2 บั้น	เท่ากับ	1	เกวียน

1 บั้น เท่ากับ 50 ถัง

1 ถัง เท่ากับ 20 ลิตร

1 ลิตร เท่ากับ 1,000 ลบ.ซม.

1 แกลลอน เท่ากับ 4.56 ลิตร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

ความเป็นมาของหลองข้าว

หลองข้าว ถือเป็นสถาปัตยกรรมมีหน้าที่ใช้สอยควบคู่กันระหว่างอาคารที่มีหน้าที่ใช้สอยโดยตรงและอาคารที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อ คือ ใช้เป็นที่เก็บข้าวเปลือก พืชพันธุ์ต่าง ๆ และอุปกรณ์การทำนา และเป็นที่สุดิตของตัวแทนความเชื่อ พิธีกรรมต่าง ๆ ด้านจิตวิญญาณ

ชิวภา พงษ์ปวน (2537) กล่าวถึงการกำเนิดของหลองข้าวว่า ยังไม่สามารถระบุช่วงเวลาได้แน่ชัด แต่เชื่อว่ามีมาพร้อม ๆ กับการปลูกข้าว เนื่องจากสังคมล้านนาแต่เดิมนั้นเป็นสังคมเกษตรกรรม ซึ่งแม้ว่าจะสามารถทำนาได้ปีละ 2 ครั้ง ทั้งนาปีและนาปรัง แต่ส่วนใหญ่ก็จะทำเพียงปีละครั้ง จึงจำเป็นต้องมีการเก็บข้าวไว้กินตลอดปี เพื่อให้เพียงพอสำหรับสมาชิกทุกคนในครอบครัว โดยเฉพาะครอบครัวใหญ่และครอบครัวชายที่มีการช่วยกันทำนา ทำให้มีข้าวในปริมาณที่มากจึงต้องมีที่เก็บข้าวโดยเฉพาะ เพราะการเก็บข้าวในเสวียนมีปัญหาหลายประการ เช่น เก็บข้าวได้ในปริมาณน้อย มีความชื้นจากพื้นดินทำให้ข้าวเป็นเชื้อรา มีปัญหาโรคขโมยข้าว และการเก็บข้าวจะไม่นิยมเก็บไว้บนเรือนเพราะนอกจากจะเกิดความระคายเคืองจากข้าวเปลือก การรบกวนจากสัตว์และแมลงต่าง ๆ ยังทำให้เรือนต้องรับน้ำหนักเพิ่มขึ้นซึ่งอาจทำให้เกิดความเสียหายได้

ประเภทของหลองข้าว

อดุลย์ เھرธัญญะ (2547) ได้ศึกษาหลองข้าวพบว่า สามารถแบ่งหลองข้าวตามลักษณะการวางอาคารได้ 2 ลักษณะ คือ

1. หลองข้าวประเภทสร้างติดกับตัวเรือน

หลองข้าวประเภทนี้มักเป็นบ้านของครอบครัวที่มีขนาดเล็กที่กำลังเริ่มต้น ฐานะยังไม่ดีนัก หรือทำนาไม่ได้มาก ทำให้ไม่จำเป็นต้องเก็บข้าวไว้ปริมาณมาก ๆ ส่วนใหญ่จะสร้างติดกับบริเวณครัวหรือชานที่ต่อจากครัวหลังบ้าน ยกได้สูงระดับเดียวกับตัวเรือน โครงสร้างมีทั้งเป็นไม้จริงและแบบผสมกับไม้ไผ่ในบางแห่ง ก่อสร้างแบบง่าย ๆ กึ่งถาวร มีขนาดไม่ใหญ่มาก สะดวกต่อการใช้สอย พื้นปูด้วยไม้กระดานสำหรับวางพ้อมหรือเสวียนที่สานด้วยไม้ไผ่ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.00 – 1.50 เมตร ความสูงประมาณพื้นแนวศีรษะ ส่วนใหญ่จะมี 2 เสวียน สำหรับบรรจุข้าวเปลือกไว้ทำพันธุ์เพื่อการเพาะปลูกในปีต่อ ๆ ไป และส่วนหนึ่งจะเก็บไว้สำหรับบริโภคประจำวัน บางหลังมีฝาผนังไม้ตีตั้งกันมิดชิด บางหลังปล่อยฝาโล่ง ๆ หลองข้าวที่สร้างติดกับเรือนจะพบมากในกลุ่มของชนชาวไตหรือไทใหญ่ โดยเฉพาะในเขตจังหวัดแม่ฮ่องสอน เช่น หมู่บ้านเมืองปอน อำเภอขุนยวม บางหลังจะมีลักษณะสร้างต่อจากเรือน โดยทิ้งชายคายาวลงมาคลุม มีเสารับชายคายาดอนล่างบริเวณที่เป็นหลองจะยกพื้นแคร่สูงประมาณ 40-50 เซนติเมตร สำหรับวางพ้อมหรือเสวียนเช่นกัน หลองข้าวชนิดนี้ไม่ค่อยปรากฏในเขตอำเภอสันป่าตองมากนัก



ภาพ 49 หลอมข้าวที่ติดกับตัวเรือน

2. หลอมข้าวประเภทสร้างแยกจากตัวเรือน

หลอมข้าวประเภทนี้พบเห็นได้โดยทั่วไป จะสร้างแยกออกมาต่างหาก ชาวบ้านส่วนใหญ่จะมีหลอมข้าวปลูกไว้ในบริเวณบ้านอย่างน้อยหนึ่งหลัง บางบ้านอาจมีมากกว่า ขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวที่เก็บและฐานะของเจ้าของบ้าน โครงสร้างของหลอมข้าวเป็นไม้จริง ประกอบด้วยเสาจำนวน 4-12 ต้น พื้นที่ภายในแบ่งเป็น 2 หรือ 3 ห้อง สำหรับเก็บข้าวเหนียวและข้าวเจ้า ผังพื้นเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ยกใต้ถุนสูงท่วมหัว มีลักษณะมั่นคงแข็งแรง โดยเฉพาะลักษณะของเสา มักจะตั้งสอบเอียงเข้าหากัน ปลายบนแคบ ฐานล่างกว้าง ทำด้วยท่อนซุงหรือไม้ขนาดใหญ่มั่นคงแข็งแรงมาก มีคานไม้ซึ่งส่วนใหญ่จะทำสอดไว้กลางเสาเป็นไม้ขนาดใหญ่เช่นกัน พื้นปูด้วยไม้กระดานพาดติดชิดตามยาวภายในเป็นฝาผนังไม้กระดานตีตั้งทับแนว โดยแสดงให้เห็น โครงสร้างเสาและเคร่าฝาไว้ด้านนอก มีประตูทำเป็นแผ่นไม้ เสียบชักได้ทีละแผ่น กว้างประมาณ 60-70 เซนติเมตร มีระเบียงเดินได้โดยรอบ ฝาระเบียงตีด้วยแผ่นไม้กั้นตักทั้งแนวตั้งแนวนอน บางหลังตกแต่งลวดลายสวยงาม บางหลังเป็นฝาไม้ไผ่สาน ส่วนด้านบนของฝาระเบียงมักปิดล้อมด้วยลวดตาข่าย เพื่อกันนกหนูและค้างคาว หลังคาทั่วไปเป็นทรงจั่ว ผสมปั้นหยา มุมองศาประมาณ 30-45 องศา มุงด้วยกระเบื้องดินเผา หรือกระเบื้องซีเมนต์พื้นดิน ตกแต่งหน้าจั่วด้วยไม้แกะสลักหรือตกแต่งส่วนปั้นลมเป็นรูปเสีรพญานาคสวยงาม มีชายคายื่นคลุมระเบียงโดยรอบ ไม่มีบันไดขึ้นลงถาวร แต่มักจะทำเป็นช่องประตูไว้สำหรับพาดบันได เมื่อต้องการใช้เป็นครั้งคราวแทน ใต้ถุนปล่อยโล่งเป็นพื้นดินแน่น ใช้งานได้เอนกประสงค์ เช่น เก็บล่อเกวียน เครื่องมือทำไร่ทำนา เก็บฟืน หรือใช้เลี้ยงเป็ด ไก่ วัว ควาย เป็นต้น



ภาพ 50 หลวงข้าวที่แยกกับตัวเรือน

ส่วนประกอบโครงสร้างหลวงข้าวสันป่าตอง

หลวงข้าวของอำเภอสันป่าตอง มีลักษณะพิเศษกว่าหลวงข้าวที่อื่น โดยพิจารณาได้จาก รูปแบบ ขนาด สัดส่วน สามารถจำแนกส่วนประกอบ แบ่งออกได้เป็น 3 ส่วน คือ ส่วนตอนล่าง ประกอบด้วย ใต้ถุน ฐานเสา เสา คาน ส่วนตอนกลาง ประกอบด้วย แวง ตง พื้น ฝาผนัง เสร้าฝาผนัง ประตู พิไล เสาพิไล และส่วนตอนบน ประกอบด้วย ชี้อ อะเส คั้ง ออกไก่ จันทัน ระแนง เจริงชาย ปั้นลม หน้าจั่ว และหลังคา โดยมีรายละเอียดสำคัญสรุปได้ดังนี้ (อคุลย์ เจริญญะ, 2547)

1. ส่วนตอนล่าง

1.1 ใต้ถุน หลวงข้าวเป็นพื้นที่เอนกประสงค์ ปล่อยให้พื้นดินไม่นิยมเทพื้นปูน ชาวบ้านใช้เป็นที่พักเก็บเกี่ยว เก็บอุปกรณ์การทำการเกษตร เช่น จอบ เสียม แอก คราด ไถ กระบุง หรือตะกร้า เป็นต้น บางหลังใช้เป็นเตียงสัตว์ หรือยกพื้นเป็นแคร่เตี้ย สำหรับนั่งเล่นพักผ่อน โดยรอบจะซุดช่องหล่อ (ร่องน้ำ) เป็นแนวร่องกันน้ำฝนตื้นๆ เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำไหลเข้ามาภายในพื้นใต้ถุน



ภาพ 51 ส่วนของใต้ถุนหลวงข้าว

1.2 ฐานเสา (ดินเสา) ที่ปรากฏเห็นทั่วไปมีอยู่ 3 ลักษณะคือ

ก. ฐานเสาไม้ที่ขุดฝังลงในดิน

เป็นวิธีการก่อสร้างยุคแรก ๆ เนื่องด้วยปูนซีเมนต์หาได้ยากมาก ยังขาดเทคนิควิธีการสมัยใหม่ และต้องการประหยัด โดยการใช้เสาไม้ขนาดใหญ่เสี้ยนผ่าศูนย์กลางประมาณ 8 นิ้ว -12 นิ้ว ฝังลงไปทั้งต้นลึกประมาณ 1 ศอก กั้นหลุมบดอัดด้วย ก้อนหิน กรวด ทราฮายาบ หรือ แคล่กระทั่งดินให้แน่น บางรายต้องการความสวยงามก็จะผ่าเสาเป็นรูปเหลี่ยมต่างๆ ของส่วนที่พื้นดินไปจนถึงหลังคา ส่วนโคนฐานเสาที่ฝังดินยังคงเป็นเสากลมอยู่ ข้อเสียของฐานแบบนี้คือ ผุพังได้ง่ายจากปลวกและความชื้น จึงต้องเลือกไม้ที่ใหญ่และแข็งแรง

ข. ฐานเสาวางลงบนแผ่นพื้นซีเมนต์

เจ้าของที่มีฐานะดี จะไม่ขุดเสาฝังลงในดินแต่จะใช้เสาขนาดใหญ่ 10 -16 นิ้ว วางโคนเสาลงบนแผ่นพื้นซีเมนต์ที่เตรียมไว้แล้ว ขนาดสี่เหลี่ยมจัตุรัสกว้างกว่าดินเสาพอประมาณ มีความหนาประมาณ 10 เซนติเมตร วางร่องไว้ตามที่ฐานเสาแต่ละต้น โดยไม่ใส่เหล็กปะกับ เพราะน้ำหนักของข้าวที่มากและขนาดเสาที่ใหญ่จะกดทับลงมาให้ความมั่นคงแข็งแรงสามารถทรงตัวอยู่ได้ด้วยตัวของมันเอง วิธีการเช่นนี้ช่วยป้องกันฐานเสาไม่ให้ผุได้ดีกว่าฐานเสาแบบแรก เป็นการพัฒนาเทคนิครูปแบบและวัสดุ ถือเป็นความคิดที่ชาญฉลาดของชาวบ้าน ข้อดีอีกประการคือ ง่ายต่อการรื้อถอนโยกย้ายสามารถนำเสาไปใช้ได้ต่อไป

ค. ฐานเสาตอม่อคอนกรีต

หลอมข้าวที่มีขนาดเล็กลงมาประกอบกับขนาดเสาที่ไม่ใหญ่โตมากนัก เช่น 8 -10 นิ้ว มักจะทำฐานเสาวางต่อบนตอม่อคอนกรีตเจาะรูเสาร้อยนอตยึดติดกับเหล็กหูกระต่าย ฐานตอม่อมีทั้งแบบสำเร็จรูปขนาด 6 -8 นิ้ว ยาวตั้งแต่ 80-100 เซนติเมตร ขุดฝังลงไปดินโดยมักจะโผล่หัวตอม่อพื้นดินไว้ประมาณ 20 เซนติเมตรเพื่อป้องกันปลวกและพิน้ำ เป็นการป้องกันฐานเสาได้เป็นอย่างดี ฐานชนิดนี้จะเป็นที่นิยมทำกันมาก น่าจะเป็นวิธีการประยุกต์ใช้ฐานแบบที่ 1 และ 2 เข้าด้วยกัน



ก. ฐานเสาไม้ที่ขุดฝังลงในดิน

ภาพ 52 ฐานเสาแบบต่างๆ



ข. ฐานเสาวางลงบนแผ่นพื้นซีเมนต์



ค. ฐานเสาต่อม่อคอนกรีต

ภาพ 52 ฐานเสาแบบต่าง ๆ (ต่อ)

1.3 เสา แบ่งเป็น 2 ชนิดคือ

ก. เสาไม้ ทัวไปจะเป็นไม้จริง ทั้งไม้สักและไม้เนื้อแข็ง มีลักษณะส่วนฐานเสา

กว้างส่วนปลายเสาสอบเข้าหากัน มีลักษณะหลายรูปแบบเสา คือ เสากลม เสาสี่เหลี่ยม เสาหกเหลี่ยม เสาแปดเหลี่ยม ขนาดตั้งแต่ 8 -16 นิ้ว การวางเสาจะวางเป็นคูมีตั้งแต่ 2 คูถึง 6 คู มีทั้งฐานเสาฝังลงไป
ในดิน ฐานเสาวางอยู่บนปูนซีเมนต์ และฐานเสาวางบนตอม่อ (คสล.) โดยมีเหล็กหูกระต่ายยึดปะกับ
ดั่งที่กล่าวไว้ตอนต้น เสาที่ทำด้วยไม้ มักจะเป็นเสายาวตลอดตั้งแต่ฐานจนถึงหลังคา บริเวณกลาง
ช่วงเสามักจะเจาะรูด้วยสว่านให้ทะลุเพื่อสอดใส่แวง (รอด) ได้ ส่วนเสาที่บากเป็นบารับแวงจะพบได้
น้อยมาก เสาช่วงบนที่ขึ้นไปรับน้ำหนักของผนังและโครงสร้างหลังคามักจะถูกผ่าครึ่งเสาเพื่อยึด
โครงเกราะฝา นิยมทำเสาอยู่ด้านนอกผนังส่วนปลายยอดหัวเสาด้านบนจะบากควั่นเป็นเดือย
(หัวเทียน) เพื่อเสียบยึดกับข้อ การที่มีเสาและแวง (คาน) ขนาดใหญ่ๆ นั้น มีเหตุผลที่น่าเชื่อถือ
คือ เพื่อการรับน้ำหนักของข้าวที่หนักมาก ๆ ได้ เสาสอบมีคุณสมบัติช่วยรับแรงในแนวตั้ง และแรง
ที่มากกระทำแนวระนาบ สามารถรักษาสมดุลของโครงสร้างได้เป็นอย่างดี ถือเป็นวิธีคิดที่เยี่ยมยอด

ของคนสมัยก่อน การยกเสาให้สูงพ้นหัวคนเป็นการช่วยระบายความชื้นให้ข้าว และเป็นการป้องกัน
ขโมย ป้องกันน้ำท่วม หรือสัตว์ร้ายที่จะมาทำลายข้าวให้เกิดความเสียหาย

ข้อสังเกต จะพบว่าเสาหลองข้าวมีปลอกสังกะสีหรือแผ่นยางมารัดไว้โดยรอบทุกต้น
ติดตั้งระดับความสูงจากท้องแวงลงมาประมาณ 20 – 30 เซนติเมตร เพื่อป้องกันสัตว์ เช่น หนู
แมลง ไต่ขึ้นไปทำลายข้าวได้ และโคนเสามักจะโรยด้วยขี้เถ้า หรือบางแห่งใช้ผ้าชุบน้ำมันจี้โล้
(น้ำมันเครื่องที่ผ่านการใช้แล้ว) พันโดยรอบดินเสาเพื่อป้องกัน ปลวก มด มอด แมลงไต่ขึ้น เป็นต้น

ข. เสาปูน หรือเสาสำเร็จรูป เป็นเสารูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาด 15 – 20
เซนติเมตร มีฐานต่อม่อฝังลึกลงดินประมาณ 40 – 50 เซนติเมตร มีเสายาว ประมาณ 2.00 – 2.50
เมตร ปลายเสามักจะทำบ่าไว้ 2 ข้าง และเจาะรูไว้สำหรับร้อยนอตยึดแวง (รอด) เสาชนิดนี้ไม่
สามารถทำเป็นเสาสอบได้เหมือนเสาไม้ เพราะเสาปูนจะไม่ยาวตลอด ส่วนบนจะต่อด้วยเสาไม้ขึ้นไป
ปรับหลังคาอีกครั้งหนึ่ง น่าจะเป็นเสายุคสุดท้ายที่นำมาแทนเสาไม้แบบเก่า ซึ่งไม้หายากขึ้น
ประกอบกับความสะดวกและง่ายต่อการก่อสร้าง ให้ความทนทานแข็งแรง ทนต่อการผุกร่อนของน้ำ
และปลวก ส่วนใหญ่เป็นหลองข้าวขนาดเล็กถึงปานกลางไม่ใหญ่โตเท่าหลองข้าวเสาไม้จริง การรับ
น้ำหนักของปริมาณข้าวจึงได้ไม่มาก จำนวนเสาจะมีประมาณ 4 – 6 ต้น



ภาพ 53 เสาหลองข้าวที่เป็นเสาไม้จริง



ภาพ 54 เสาหลองข้าวที่เป็นเสาปูน

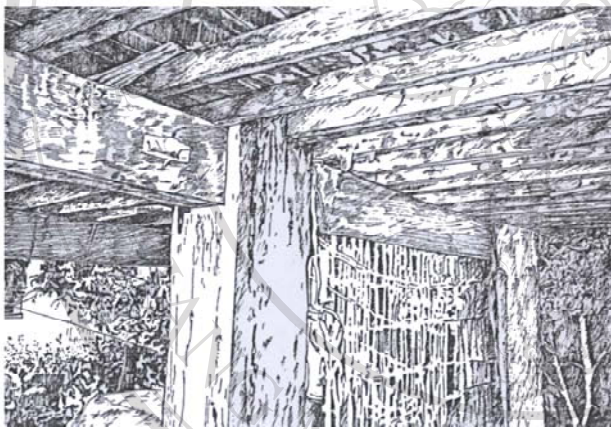
2. ส่วนตอนกลาง

2.1 แวง

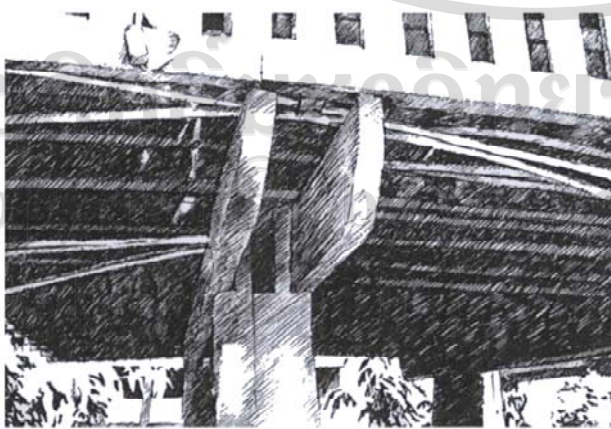
แวงเดี่ยว (คานเดี่ยว รอดเดี่ยว) ส่วนมากจะเป็นไม้เนื้อขนาดใหญ่ ยาวตลอดเป็น
ท่อนเดี่ยวไม่นิยมต่อแวง สอดทะลุระหว่างเสา 2 ต้น ตามแนวขวางของหลองข้าว มีขนาดความหนา

ประมาณ 2 นิ้ว กว้าง 8 นิ้ว – 12 นิ้ว ทำหน้าที่รับน้ำหนักของตงและพื้นโดยจะยื่นปลายทั้ง 2 ข้าง ขึ้นออกไปรับระเบียง ประมาณ 80–100 เซนติเมตร เมื่อทำการสอดแวงเข้ากับเสา สามารถเลื่อน ขยับซ้ายขวาได้ขณะก่อสร้าง แล้วจะตอกยึดด้วยลิ้มไม้ขนาดทั้ง 2 ข้างของเสา เพื่อยึดให้แน่น โดย ไม้ใช้นอตหรือตะปูยึด เป็นวิธีการก่อสร้างแบบดั้งเดิม ให้ความมั่นคงและแข็งแรงมาก

แวงคิ๊บ (คานคู้ รอดคู้) พบเห็นเป็นส่วนน้อย มีขนาดความหนาประมาณ 2 นิ้ว กว้างประมาณ 6 – 10 นิ้ว ทำหน้าที่ประกบยึดเสาด้านนอก การใช้แวง 2 ตัวประกบเสาไว้ทั้ง 2 ด้าน เรียกว่า แวงคู่ และแวงหนึ่งตัว ประกบเสาด้านเดียว เรียกว่า แวงเดี่ยว เพื่อรับน้ำหนัก ตงและพื้น เช่นกัน การยึดมักจะตอกด้วยตะปูหรือยึดด้วยนอต เป็นการพัฒนาโครงสร้างของหลองข้าวที่ต่างจาก ของเดิมเพราะเป็นการร่วมสมัยกับปัจจุบันมากกว่า บริเวณหัวแวงมักตกแต่งเป็นแบบต่าง ๆ สวยงาม เป็นความประณีตละเอียดอ่อนของสถาปัตยกรรม (ช่าง) ในยุคต้นนั้นๆ



ภาพ 55 แวงเดี่ยว หรือคานเดี่ยว



ภาพ 56 แวงคิ๊บ หรือคานคู้

2.2 ตง ลักษณะเป็นไม้เหลี่ยมขนาดเล็กกว่าแวง มีขนาดความหนาประมาณ 1.5 นิ้ว ความกว้างประมาณ 3-4 นิ้ว ใช้วางพาดยึดติดบนแวงด้วยตะปู ตงจะวางตามความยาวของหลองข้าว ส่วนมากจะไม่มีการต่อไม้และมักจะวางตงถี่มากโดยมีระยะห่างประมาณ 20-30 เซนติเมตร วางแบบ สะแกง (วางตั้ง) เพื่อสามารถรับน้ำหนักของข้าว ได้ปริมาณมากและจะไม่ทำให้ตงแอ่นตัว

2.3 พื้น พื้นหลองข้าวมักจะปูด้วยไม้แป้น (ไม้กระดาน) ขนาด 1 x 6 นิ้ว ถึง 8 นิ้ว หน้าไม้ จะไม่กว้างเท่ากับไม้ปูพื้นเรือนจะปูชิดตามแนวขวางของหลองข้าว ตอกยึดติดกับตงด้วย ตะปูส่วนใหญ่จะเป็นไม้สัก บางแห่งปูด้วยฟาก (ไม้ไผ่) ซึ่งจะพบน้อยมาก การปูพื้นจะปูเรียบสนิท ไม่มีรูรั่ว ป้องกันไม่ให้ข้าวไหลออก

ข้อสังเกต พื้นหลองข้าวจะยกพื้นสูง พื้นศิระะ หลายหลังจะทำสูงกว่าบ้าน เพราะด้วยความเชื่อว่าข้าวเป็นของสูง และมีบุญคุณแก่เจ้าบ้าน อีกประการหนึ่งที่ต้องยกสูงเพราะเพื่อความสะดวกในการขนข้าวมาใส่หลอง เมื่อเอาล้อจัว (ล้อเกวียน) ถอยมาชิดกับหลองข้าว จะได้ ความสูงพอดีกันและได้ถนัดต้องใช้เป็นที่เก็บล้อเกวียน การขนข้าวขึ้นมาบรรจุไว้ในหลองข้าวจะต้อง ขนมาในปริมาณมาก ๆ จึงต้องใช้เกวียนเทียม หากใช้เฉพาะกำลังคนอาจจะไม่ทัน เนื่องจากฝน อาจจะทำให้เสียหายให้ข้าว เกิดมีความชื้นได้ นอกจากนี้ยังอาจรวมถึงเพื่อการป้องกันขโมย ป้องกันสัตว์มาทำลายข้าว ป้องกันน้ำท่วม ป้องกันความชื้น และเพื่อการระบายอากาศ ส่วนใหญ่มีความสูงอยู่ประมาณ 2.00 เมตร ดังนั้นการเก็บรักษาลักษณะนี้จึงเหมาะสมกับสภาพการเป็นอยู่และ วิถีชีวิตแบบดั้งเดิม หลองข้าวจะไม่มีบันไดติดตายถาวรเหมือนบ้านจะมีช่องประตูขึ้น-ลง กว้าง ประมาณ 0.80 –1.00 เมตร บางหลังทำเป็นบานเปิด หรือปล่อยเป็นช่องโล่ง ๆ เมื่อจะมีการนำข้าว ออกไปตำ หรือสี ก็จะใช้บันไดไม้หรือบันไดไม้ไผ่มาพาดเป็นครั้งคราว



ภาพ 57 ตงไม้



ภาพ 58 พื้นไม้

2.4 ฝาผนัง ส่วนใหญ่จะทำด้วยไม้จริง มีบางแห่งทำด้วยไม้ไผ่สานขัดเข้ากับโครงไม้จริง (ซึ่งในกลุ่มของหลองข้าวล้านนานั้นจะพบน้อยมาก ยกเว้นหลองข้าวของกลุ่มคนไต หรือกลุ่มชาวเขา) ฝาผนังจะเป็นแผ่นไม้แป้น (กระดาน) ขนาดหนาประมาณ 1 นิ้ว กว้างประมาณ 6-8 นิ้ว ตีตั้งซ้อนทับกันปิดเรียบทั้ง 4 ด้าน บางแห่งจะตีฝาตั้งชนธรรมดา มีความสูงเท่ากับระดับของท้องชื้อ โดยที่โครงสร้างของเสาและโครงคร่าวฝาไม้จะอยู่ภายนอก การทำฝาผนังลักษณะนี้ช่วยให้สะดวกในการเก็บรักษาข้าว เพราะเมล็ดข้าวจะไม่ตกค้างตามซอกฝาผนัง และโครงคร่าวผนัง จึงง่ายต่อการตักนำข้าวออกไปตำ ทั้งให้ความมั่นคงแข็งแรงมากเมื่อบรรจุข้าวเต็มหลองข้าว และไม่ทำให้แรงดันของข้าวดันให้ฝาผนังแตกเสียหายได้

2.5 เกร้าฝาผนัง เป็นไม้เหลี่ยมขนาดหนาประมาณ 1.5 -2 นิ้ว กว้างประมาณ 3 -4 นิ้ว ตีตามแนวนอน ระยะห่างประมาณ 60 เซนติเมตร ทำหน้าที่รับฝาผนังและยึดติดด้านในเสา โดยวิธีบากเสาม โครงคร่าวไว้ อาจจะมีคร่าตั้งมาช่วยรับอีกกรณีช่วงเสาห่างกันมาก ๆ



ภาพ 59 โครงคร่าวและฝาผนัง



ภาพ 60 ประตูกักข้าว

2.6 ประตู มักจะอยู่ด้านหน้าตามแนวยาวของหลองข้าว และจะอยู่ด้านเดียวกับ ประตูใหญ่หรือช่องทางขึ้นหลัก มีจำนวน 1 จุด ต่อ 1 ห้อง โดยจะทำเป็นช่องมีความกว้างประมาณ 0.60 – 0.80 เมตร สูงตั้งแต่พื้นถึงท้องข้อ โดยทั้งสองข้างของช่อง จะมีกรอบไม้ (วงกบ) เสาหรือ เป็นรูปตัวยู กว้างและลึกประมาณ 1 นิ้ว ส่วนบานประตูใช้ฝาไม้กระดานเป็นแผ่น ๆ ขนาด ประมาณ 1 x 8 นิ้ว ถึง 10 นิ้ว ยาวเท่ากับช่องประตู ที่ปลายทั้งสองข้างของแผ่นไม้จะต้องปาดเป็น มุมเฉียงเล็กน้อย ใ้ช่วงเสียบซ้อนกันลงมาเป็นแผ่น ๆ โดยจะเขียนสัญลักษณ์ หรือหมายเลข หรือ ตัวอักษรกำกับไว้ วิธีการคือ เมื่อนำข้าวมาบรรจุไว้ในหลองข้าวก็จะเอา แผ่นไม้มาเสียบลงไป ในช่อง ที่ละแผ่นตามความสูงของปริมาณข้าวเปลือก เมื่อถึงเวลาจะตักข้าวออก ก็จะยกแผ่นไม้ ออกทีละ แผ่นตามการลดปริมาณของข้าวเช่นกัน การทำบานประตูลักษณะนี้ จะมีความแข็งแรงมากเพราะมี ราง 2 ข้างบังคับอยู่ แรงดันของข้าวจะไม่ทำให้บานประตูพังได้ หากทำบานลักษณะแบบปิด-เปิด ทั่วไปจะไม่สามารถป้องกันข้าวที่อาจจะทะลักออกมา หรือทำให้บานประตูอาจจะพังได้

2.7 พิไล (ระเบียง) มักจะทำยื่นออกไปจากเสาประมาณ 0.80 - 1.00 เมตร โดยรอบ ปลูกด้วยไม้แป้น (ไม้กระดาน) ชนิดเดียวกับไม้ปูพื้นภายใน ซึ่งจะมีเสาพิไลรับหลังคาและตีไม้กันเป็น ราวกันตกซึ่งตั้งอยู่โดยรอบ ซึ่งมีอยู่หลายชนิด เช่น ราวไม้ดินอน ไม้ตีตั้ง ลูกกรงไม้แกะสลัก ซี่กรง ไม้ตีตั้ง ซี่กรงไม้ตีไขว้เป็นตาราง ไม้ไผ่สานขัดแตะ และไม้ไผ่สานขัดตาเป็นตาราง เป็นต้น กรณี เป็นฝาพิไล ไม้ดินอน และตีตั้ง จะสูงประมาณ 1.00 เมตร ตีทึบโดยรอบ ด้านบนกรุด้วยตาข่ายเพื่อ กัน นก หนูและค้างคาว และมักทำประตูปิด-เปิดอย่างใด กรณีเป็นซี่ระเบียงไม้ทั่วไป กับชนิดซี่ไม้ไผ่สาน รูปแบบต่าง ๆ นั้น มักไม่ค่อยมีตาข่ายกรุด้านบน

2.8 เสาพิไล เป็นเสาไม้รับหลังคา ขนาดประมาณ 4 x 4 นิ้ว ตั้งอยู่ 4 มุมของอาคาร และจะมีเสาแซม (เสารอง) ขนาดประมาณ 2 x 4 นิ้ว ตั้งอยู่ระหว่าง เสาหลักทำหน้าที่รับแป้ป้าง (สะพานรับจันทัน) ปลายเสาพิไลจะบากครึ่งเพื่อทำหน้าที่เป็นบารับแป้ป้าง โดยตอกยึดติดกันด้วย ลิ่มไม้หรือตะปู ส่วนฐานเสาที่อยู่ใต้พื้นไม้มักจะบากเพื่อยึดติดกับแวงและตงให้แข็งแรงอีกที



ภาพ 61 พิไล (ระเบียง) และเสาพิไล

3. ส่วนตอนบน

3.1 **ซื่อ** เป็นไม้เหลี่ยม ขนาดหน้าประมาณ 2-4 นิ้ว กว้างประมาณ 6-8 นิ้ว วางบนไม้วางตั้ง โดยมีมากครึ่งให้กว้างเท่ากับแป้หัวเสา (อะเส) แล้วหงายปลายทั้งสองข้างขึ้นเพื่อรับกับแป้หัวเสา และเจาะรูทะลุเพื่อสวมเข้ากับหัวเทียน (การบากคว้นไม้หัวเสา) ที่ปลายสุดของเสา ทั้ง 2 ข้างได้พอดี ช่วงกลางของซื่อจะเจาะรูเตรียมไว้สำหรับเสียบตั้งเสาดั้ง หัวเทียนนั้นจะมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ 4-5 เซนติเมตร และซื่อจะเป็นตัวกำหนดความกว้างของหลองข้าว

3.2 **แป้หัวเสา (อะเส)** เป็นไม้เหลี่ยมแบนขนาดเท่าซื่อ แต่บางหลังใช้ไม้หนากว่าซื่อ แป้หัวเสาจะวางตามแนวยาวของหลองข้าว โดยวางทับบนซื่อ ส่วนที่ซ้อนทับกันบริเวณหัวเสาจะทำการบากไม้คว่ำลง เพื่อให้แป้กับซื่ออมกัน ได้พอดี และขณะเดียวกัน ก็เจาะรูตรงกันเพื่อให้หัวเทียนของเสาสอดผ่าน แป้หัวเสาต้องเจาะรูและบากให้ตรงตำแหน่งของหัวเสาแต่ละต้น ซื่อและแป้หัวเสา จึงทำหน้าที่ยึดหัวเสาและยังช่วยรับน้ำหนักเท่า ๆ กันจากหลังคาช่วงบน และเป็นส่วนหยุดของฝาแนวตั้งตอนบน แป้หัวเสามักจะใช้ไม้ยาวตลอดความยาวของหลองข้าว โดยไม่มีการต่อไม้ จึงเป็นไม้ที่ยาวที่สุดชิ้นหนึ่งเช่นเดียวกับตง และอกไก่จะเป็นตัวกำหนดความยาวของหลองข้าว



ภาพ 62 ซื่อ อะเส ตั้งไม้ ออกไก่ จันทัน ระแนง

3.3 **ตั้ง** คือ ไม้เหลี่ยมแบนขนาดวางขวางหน้าด้านกว้างออกมาจะมีขนาด ประมาณ 2 x 8 นิ้ว ปลายล่างบากไม้ 2 ข้าง เพื่อทำเป็นเดือย ขนาดประมาณ 2 x 4 นิ้ว ลึกประมาณ 4 นิ้ว สำหรับเสียบยึดเข้ากับกึ่งกลางซื่อ ที่เจาะเตรียมไว้แล้ว เมื่อสวมเข้ากับซื่อแล้วจะเจาะพร้อมทำสลักยึดให้แน่นอีกครั้ง ส่วนปลายช่วงบน บากกว้างเท่ากับไม้ แป้จ้อง (อกไก่) เพื่อยึด แป้จ้อง ได้พอดี ตำแหน่งของตั้งจะวางอยู่กลางของซื่อทุก ๆ ซื่อ ความสูงของตั้งนั้นจะเป็นสัดส่วนกับความกว้างของหลองข้าว ซึ่งเป็นตัวกำหนดองศาของหลังคาอีกครั้งหนึ่ง

3.4 แป้ง (อกไก่) เป็นเครื่องบนที่อยู่บนสุดของหลังคา ใช้ไม้เหล็ยขนาดประมาณ $2 \times 6 - 8$ นิ้ว วางสวมเข้ากับบ่าตั้งแนวตั้งพาดตามความยาวของหลังคา ทำหน้าที่ยึดและรับน้ำหนักของก้อน (จันทัน) ในแนวตั้ง และจะยื่นปลายทั้งสองหัว-ท้าย อีกประมาณ 40-60 เซนติเมตร ออกไปรับปั้นลม

3.5 ก้อน (จันทัน) ไม้ก้อนเป็นไม้เหล็ยขนาดประมาณ 1.5×3 นิ้ว ถึง 2×4 นิ้ว วางแนวตั้ง ส่วนบนพาดยึดวางบนแป้ง (อกไก่) ส่วนล่างพาดยึดติดกับแป้งหัวเสา ไม้ก้อนที่หลังคาต่างองศาจะมีการทับต่อกันบริเวณแป้งหัวเสา ส่วนปลายล่างจะพาดวางบนแป้งข้าง (สะพานรับจันทัน) ที่วางอยู่บนหัวเสารอบระเบียง โดยยื่นชายคาออกคลุมรอบประมาณ 40-60 เซนติเมตร ทำหน้าที่รับน้ำหนักหลังคา

3.6 ไม้ก้านฟ้า (ระแนง) เป็นไม้เหล็ยเล็กขนาด ประมาณ 1×1 นิ้ว วางยึดติดบนไม้ก้อน (จันทัน) ตามแนวยาวของหลังคา ระยะห่างกันประมาณ 10-15 เซนติเมตร วัตถุประสงค์จะเป็นตัวกำหนดระยะห่างของแป้มีหน้าที่เพื่อเป็นที่ยึดเกี่ยวของกระเบื้องหลังคา เช่น ดินขอ หรือกระเบื้องซีเมนต์

3.7 น้ำย่อย (เชิงชาย) เป็นไม้แผ่นขนาด $1 \times 6 - 8$ นิ้ว บางแห่งเรียกไม้ตีนชายคา ยึดติดกับปลายล่างของไม้ก้อน (จันทัน) เพื่อปิดไม้หัวก้อนโดยรอบ และเป็นตัวปรับระดับส่วนปลายของกระเบื้องแผ่นสุดท้ายไม่ให้พับตกลงมา ส่วนใหญ่จะเป็นไม้สักแผ่นเดียวไม่ทำประกบคู่เหมือนเชิงชายของบ้าน

3.8 ปั้นลม เป็นไม้สักแผ่นขนาดประมาณ $1 \times 8 - 12$ นิ้ว วางติดกันเป็นรูปสามเหลี่ยมอยู่ปลายอกไก่ และพาดปิดหัวไม้ก้านฟ้ากับไม้ก้อนลงมาติดกับหน้าของไม้แป้งหัวเสาทั้งสองข้าง หลอดข้าวทุกหลังปั้นลมแต่ละคู่มิหน้าที่กันลมที่จะตีกระเบื้อง ด้านสกัดหลายที่พบว่ามีการตกแต่งประดับให้ดูสวยงาม เช่น ขอดบนประดับด้วยไม้สัก ที่แกะสลักรูปต่าง ๆ บางหลังถึงไม้เครื่องขอดประดับ (สระระโน) หรือตกแต่งด้วยไม้ทำเป็นข้อฟ้า ส่วนปลายด้านล่างแกะสลักเป็นรูปเศียรพญานาคคล้ายเครื่องขอดของวิหารวัด



ภาพ 63 น้ำย่อย (เชิงชาย) ปั้นลม ไม้หน้าแหบ (หน้าจั่ว)

3.9 ไม้หน้าแหนบ (หน้าจั่ว) เป็นแผงไม้รูป 3 เหลี่ยมปิดหน้าจั่ว บางหลังใช้ไม้เป็นแผ่น ๆ มาตีแนวนอนเพื่อปิดหน้าจั่ว บางหลังประดับตกแต่งด้วยไม้แกะสลักสวยงาม ส่วนใหญ่เขียนชื่อ พ.ศ. หรือสลักตัวอักษรติดไว้เพื่อเป็นเครื่องหมายให้รู้ว่าก่อสร้างเมื่อใด ส่วนประโยชน์ของหน้าแหนบ คือ ปิดส่วนของหลังคาด้านสกัด ป้องกันลม ฝน และแดด หน้าแหนบจะมีความกว้างของฐาน เท่ากับความยาวของจั่ว ส่วนความสูงของหน้าแหนบจะมีความสูงเท่ากับ เสาตั้ง ความกว้างกับความสูงนี้จะเป็นสัดส่วนต่อความงามและความลาดชันขององศาหลังคา



ภาพ 64 กระเบื้องดินขอ (ดินเผา)



ภาพ 65 กระเบื้องดินซีเมนต์ (ปลายตัด)



ภาพ 66 กระเบื้องดินซีเมนต์ (วิบูลย์ศรี)



ภาพ 67 กระเบื้องดินซีเมนต์ (หางว่าว)

3.10 หลังคา เป็นส่วนสำคัญของหลอมข้าวที่ทำหน้าที่กันแดด ฝน ประกอบด้วยวัสดุ เครื่องมุงหลายชนิด เช่น ใบหญ้าคา ใบตองตึง กระเบื้องดินขอ (ดินเผา) กระเบื้องซีเมนต์ ส่วนใหญ่ เป็นกระเบื้องดินขอปลายตัด มีกรอบสันเป็นกระเบื้องชนิดเดียวกันกับหลังคาและอีกชนิดหนึ่ง เป็น กระเบื้องซีเมนต์ ภาษาท้องถิ่นเรียกว่า กระเบื้องวิบุรณ์ศรี ที่มีร่องคล้ายกระเบื้องโมเนียในปัจจุบัน แต่มีขนาดเล็กกว่ากรอบสัน เป็นวัสดุชนิดเดียวกันกับกระเบื้อง รูปทรงของหลังคาส่วนใหญ่เป็น หลังคาทรงจั่วผสมปั้นหยา โดยแบ่งเป็นจั่วผสมปั้นหยาช่วงเดียว คือ ระบายของหลังคาต่อเนื่องกัน ตลอดเป็นองศาเดียวกัน และอีกแบบเป็นจั่วผสมปั้นหยา 2 ช่วง คือ ระบายหลังคา และองศาช่วงบน กับองศาช่วงล่างต่างกัน แบ่งเป็นสองชั้น

ความเชื่อที่เกี่ยวกับหลอมข้าว

ความหมายของความเชื่อ

สมิทธี สระอุบล (2530) ให้ความหมายของความเชื่อว่าเป็น การยอมรับสิ่งต่าง ๆ ว่าเป็นจริง ทั้ง ๆ ที่สิ่งนั้นพิสูจน์ไม่ได้ด้วยเหตุผลหรือปราศจากเหตุผลมารองรับ ความเชื่อทำให้เกิด ความมั่นใจ เกิดการสร้างสรรคความสามัคคี ทำให้เกิดรูปธรรมอันเป็นพื้นฐานให้เกิดปัญญา ทำใ้ นับถือศาสนาได้อย่างมั่นคง และมีผลทางด้านจิตใจ ระบบความเชื่อของกลุ่มชนที่นับถือพุทธศาสนา จะเป็นความเชื่อที่ผสมผสานกันระหว่างพุทธ ศีลางและเทวดา ส่วนเรณู อรรฐาเมศวร์ (2535) ให้ความหมายของความเชื่อทางด้านศาสนาว่า เป็นลำดับของความเชื่อที่มีเหตุผล จากการที่มนุษย์เคย เชื่อว่าธรรมชาติและปรากฏการณ์ในธรรมชาติมีผู้คลบั่นดาลมาพบความจริงทางวิทยาศาสตร์ มนุษย์ มีความคิดเห็นของตนเอง ไม่ยอมขึ้นกับอำนาจของสิ่งที่มองไม่เห็น และไม่สามารถพิสูจน์ได้ เป็น ลำดับของความคิดที่ประกอบด้วย เหตุผลละทิ้งความงมงาย

ผู้วิจัยเห็นว่า ความเชื่อเป็นความรู้สึกหรือมโนคติของปัจเจกบุคคลที่มีต่อสิ่งต่าง ๆ ทั้งโดย การยอมรับและไม่ยอมรับในสิ่งนั้น การที่สิ่งนั้นพิสูจน์ได้หรือพิสูจน์ไม่ได้ การมีเหตุผลรองรับ

หรือไม่มีเหตุผลรองรับในการพิสูจน์ โดยความเชื่อก่อให้เกิดทั้งผลดีและผลเสียต่อบุคคล ชุมชน และสังคมได้

ความเชื่อทั่วไปเกี่ยวกับหลงข้าว

ความเชื่อเกี่ยวกับยุ่งข้าวหรือหลงข้าวมีประเด็นที่น่าสนใจหลายประการนำเสนอได้ดังนี้
 วิโรฒ ศรีสุโร (2540) กล่าวถึงเรื่องความเชื่อ ข้อห้ามและลักษณะรูปลักษณะของเล้าข้าว
 อีสานไว้ดังนี้

การปลูกสร้างเล้าข้าว (คนอีสานเรียกว่าเล้า) จำเป็นต้องคัดเลือกเอาไม้เนื้อแข็งคุณภาพดี
 มาสร้าง มักเลือกเอาเสาที่มีบ่าอยู่ในตัวเพื่อใช้วางคานได้ โดยไม่ต้องเจาะเสา (ความเชื่อสมัยก่อน)
 ลักษณะพิเศษของเล้าข้าวที่สามารถเห็นได้ชัดเจน คือ

1. มีโครงสร้างอยู่ภายนอก เช่น เสาคร่าฝา กะทอค (หรือพริง) อยู่ด้านนอกของผนังฝา
 มักนิยมใช้ไม้ไผ่ (ไม้แซง) ถ้าขนาดเล็กไม้ผ่าซีกนำมาสานขัดทางตั้งไม่แนบสนิทนักแล้วใช้ทาด้วย
 เปี้ย คือ นำขี้ควายหรือขี้วัวคลุกกับเกลบและดินเหนียวแล้วย่ำเข้าด้วยกัน การทำใช้ทาเฉพาะภายใน
 จนปิดร่องของไม้ไผ่สานแน่นสนิท (สมัยใหม่นิยมฝาเป็น ไม้กระดาน)
2. พื้นเป็นไม้กระดานเรียงพาดบนตงส่วนใหญ่พื้นจะวางขวางเล้าแล้วตีทับแนวไม้ให้
 เกิดร่องระหว่างแผ่นกระดาน (เรียกอีกไม้)
3. ประตูเล้าข้าวนิยมใช้แผ่นไม้กระดานวางซ้อนกันสามารถชักเข้าออกได้โดยมีร่องไว้
 ที่วงกบทั้ง 2 ข้าง ประตูแบบนี้สามารถปรับสูงต่ำ ตามจำนวนข้าวเปลือกในเล้า (ปัจจุบันทำเป็น
 ประตูเปิดปิดเหมือนประตูบ้าน)
4. หลังคา นิยมทรงจั่ว มุงด้วยไม้เป็นเกล็ดหรือหญ้าคา (มุงจาก)

ความเชื่อชาวอีสาน

ความเชื่อและข้อห้ามเกี่ยวกับเล้าข้าวของชาวอีสาน เป็นดังนี้

1. ห้ามทำพื้นเล้าต่ำกว่าพื้นเรือน (ถือเคร่งครัดในกลุ่มผู้ไท โขงดำ อำเภอบ้านฝาง จังหวัด
 เพชรบุรี)
2. ห้ามหันประตูเล้าข้าวไปทางทิศดาวจระเข้ หรือดาวซ้าง คืออย่าหันประตูเล้าไปทาง
 ทิศเหนือเพราะจะไปตรงกับปากซ้าง ซ้างจะกินข้าวหมด เก็บข้าวไว้ไม่อยู่
3. ห้ามหันประตูเล้าข้าวเข้าหาเรือนไม่ดี
4. ห้ามสร้างเล้าข้าวอยู่ในตำแหน่งทิศหัวนอนของเรือน เพราะเชื่อกันว่าเป็นการนอน
 หุ่นข้าว เป็นเหตุให้คนในครอบครัวเจ็บป่วยมีภัยพิบัติจนหาความสุขมิได้

5. ห้ามย้ายเสาข้าวไปสร้างในทิศตรงกันข้ามกับที่เก่าจะทำให้ครอบครัวทำมาหากินลำบาก

6. ห้ามรื้อเสาข้าวนำไปสร้างเป็นบ้านเรือนพักอาศัย

ข้อห้ามทั้งหมดหากผู้ใดขัดขึ้น ก็จะเกิดความอัปยศูไรเป็นความเชื่อมาแต่โบราณที่บรรพบุรุษสอนสั่งกันมา ถือว่าเป็นประเพณีปฏิบัติ โดยไม่ต้องถามหาเหตุผล เพราะความเชื่อมักจะอยู่เหนือเหตุผลอยู่แล้วและเหตุผลนั้นมักจะอยู่ในความเชื่อเสมอ หากพิจารณาพิธีกรรมที่น่าสังเกตอีกอย่างของเสาข้าวคือ ด้านหน้าข้างประตู นิยมเสียบด้วยใบไม้ที่เป็นมงคล คือ กล้วย กอเจ็ดลิ้น เป็นต้น เนื่องด้วยชุมชนอีสานส่วนใหญ่เป็นเกษตรกร มีข้าวเป็นอาหารหลัก จึงมีความเชื่อในพิธีกรรมเกี่ยวกับข้าว เช่นเดียวกับชุมชนภาคอื่นของประเทศ นอกจากการทำพิธีทำขวัญแม่โพสพแล้ว ชาวอีสานยังมีพิธีทำขวัญเค้า ในเวลาที่เอาข้าวขึ้นเถ้าแล้วให้เสร็จก่อนเดือน 3 ออกใหม่ (ข้างขึ้น 3 ค่ำ) จึงจะขึ้นไปตักข้าวในเถ้าได้ การตักข้าวเอาไปสีหรือตำในแต่ละครั้ง คนโบราณมักจะนั่งลงไหว้แม่โพสพก่อนแล้วกล่าวว่า “กินอย่าให้บก จกอย่าให้ลง” (หมายความว่ากินเท่าไรหรืออย่าให้บกพร่อง ตักเท่าไรก็อย่าให้ลดลง) แล้วจึงตัก สมัยโบราณใช้กะดองเต้าตักข้าว

ความเชื่อของชาวไทพวน ชาวมอญ

อรศิริ ปาณินท์ (2546) กล่าวถึงการสร้างเรือนและยุงข้าวใหม่ของชาวไทพวนว่ามีกฎเกณฑ์ซึ่งเป็นการเชื่อมาแต่โบราณ คือ

1. ห้ามให้เงาของเรือนมาทับยุงข้าว ทำให้ต้องมีการเว้นระยะพอสมควรในกลุ่มเรือน ความเชื่อดังกล่าวเป็นผลดีต่อการวางผังอย่างมาก เพราะการเว้นระยะห่างทำให้แสงแดดส่องยุงข้าวได้มาก ไม่อับชื้น ข้าวไม่เสียง่ายและยังมีช่องให้ลมธรรมชาติผ่านจากเหนือลมไปได้ลมได้สะดวก โดยไม่มีอาคารใดบัง

2. เรื่องการวางทิศทางของยุงข้าวชาวมอญ อรศิริ ปาณินท์ (2541) กล่าวว่า ยุงข้าวถือเป็นสิ่งสำคัญต่อการดำรงชีวิตของชาวมอญ เพราะถือว่าข้าวหรือเจ้าแม่โพสพให้ชีวิต ดังนั้นตำแหน่งของยุงข้าวจะต้องตั้งในตำแหน่งที่เป็นมงคล เช่นเดียวกับทิศห้วนอน คือทิศใต้ และทิศตะวันออก

3. การนำยุงข้าวมาไว้ในทิศปลายเท้าหรือทิศเหนือ ซึ่งเป็นทิศทำชั่วเวลานอนถือเป็นการไม่เคารพต่อเจ้าแม่โพสพ ส่วนทิศตะวันตกก็ ถือว่าเป็นทิศของคนตาย ห้ามวางตำแหน่งยุงข้าว นอกจากความเชื่อเรื่องทิศแล้ว

4. การหันหน้าจั่วของยุงข้าวก็มีความสัมพันธ์กับตำแหน่งของจั่วบ้านด้วย ตำแหน่งที่ดีให้ความเจริญรุ่งเรืองคือการวางจั่วของยุงข้าวขนานกับจั่วของบ้าน ตำแหน่งของยุงข้าวอยู่นานหรือก่อนไปทางทิศตะวันออก หรือวางขนานกับด้านสกัดของจั่วใหญ่ก็ได้ แต่อยู่ในทางทิศตะวันออก

5. การวางตำแหน่งขี้ข้าวซึ่งถือเป็นอัมมกมล คือ การวางขี้ข้าวในแกนเดียวกับขี้บ้านหรือขี้ข้าวฟุ้งเข้าหาบ้านทั้งด้านยาวและด้านสกัดของบ้าน ถือเป็นอัมมกมลทั้งสิ้น ส่วนการวางตำแหน่งขี้ข้าวทางทิศตะวันตกหรือทิศเหนือไม่ว่าจะวางขี้ของขี้ข้าวไปทางไหนก็ตาม ถือเป็นอัมมกมลทั้งสิ้น

ความเชื่อของชาวล้านนา

มณี พยอมยงค์ (2527) กล่าวถึงความเชื่อเฉพาะของชาวล้านนา พอสรุปได้ดังนี้ ความเชื่อและการถือของชาวนาในแต่ละท้องถิ่นมีความแตกต่างกัน ส่วนหนึ่งเชื่อตามพรพบุรุษของตนที่เคยสั่งสอนไว้ รวมถึงเชื่อเรื่องผีसानางไม้อีกด้วย เมื่อยอมรับนับถือพุทธศาสนาก็มีผสมผสานความเชื่อเดิมเข้าไปด้วย ความเชื่อลำดับต่อมาคือ ความเชื่อทางไสยศาสตร์ เวทมนต์คาถาและอำนาจจิต และความเชื่อในด้านโหราศาสตร์ ช่วงยามต่าง ๆ ซึ่งคนล้านนาเรียกว่า มื้อจันทร์วันดี

มูลเหตุที่ต้องสร้างหลองข้าว

ตำนานหลายฉบับรวมทั้งมุขปาฐะ กล่าวถึงมูลเหตุของการสร้างหลองข้าว ดังปรากฏในพิบสาคอภยธรรมล้านนา (พิบสา คือ อุปกรณ์ชนิดหนึ่งที่ใช้บันทึกเรื่องราวต่าง ๆ เช่นเดียวกับใบลาน ทำจากกระดาษ โดยนำมาตัดให้เท่ากันแล้วนำพิบซ้อนกันเป็นเล่ม เรื่องราวหรือเนื้อหาในพิบสาส่วนใหญ่จะเป็นบันทึกเรื่องราวทางโลก เช่น คำโคลงต่าง ๆ คาถา คำราชา คำราโหราศาสตร์ การบันทึกพิบสาจะใช้ปากกาและหมึกบันทึกด้วยอักษรธรรมล้านนา ตัวเมือง หรืออักษรฝักขาม พิบสาเป็นเอกสารโบราณประเภทหนึ่งของล้านนามีความสำคัญรองจากเอกสารประเภทใบลานซึ่งบันทึกเรื่องราวเกี่ยวกับพุทธศาสนา หรือธรรมะ-ผู้เขียน) ของหนานคำคง สุระวงศ์ อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อปี พ.ศ. 2479 ดังนี้ (บำเพ็ญ ะวิน, 2542)

กล่าวกันว่าแต่เดิมมานั้นเมล็ดข้าวมีขนาดโตเท่าผลแดงโม บ้างก็ว่าขนาด 7 กำ 5 กำ หรือ 3 กำ ก็ว่า ชาวนาทั้งหลายไม่ต้องปลูกข้าว เพียงแต่จัดเตรียมขี้ฉางหรือหลองข้าวไว้รอ ข้าวนั้นก็จะมีลอมมาสู่ขี้ฉางเอง และคนก็ไม่จำเป็นต้องมีการดำและฝัดข้าวเลย เพียงเอาพริ้วมาตากเปลือกออกก็นั่งและหุงรับประทานได้เลย จึงไม่จำเป็นหว่านกล้าและดำนา ตำนานเล่าถึงตอนที่หญิงหม้ายนางหนึ่งจัดเตรียมหลองข้าวไม่ทัน ข้าวเมล็ดโตเหล่านั้นต่างได้ลอมมาสู่หลอง จนจะท่วมตัวนาง นางโมโหจึงดำทอด้วยถ้อยคำหยาบคายแล้วเอาก้อนทุบตีเมล็ดข้าวจนแตกออกเป็นชิ้นเล็กชิ้นน้อย กระจายไปทั่ว นับแต่นั้นมาข้าวจึงมีเมล็ดเท่าที่ปรากฏในปัจจุบัน และต้องปลูกข้าวเอง

ไม้สร้างหลองข้าว

คนในล้านนามีความเชื่อเรื่องไม้ที่ใช้ปลูกสร้างสิ่งต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นบ้านเรือน หรือ หลองข้าว ต่างมีความเชื่อเรื่องการนำไม้มาสร้างอย่างเดียวกัน ข้อมูลจากการสัมภาษณ์พ่อครูศรีเลา เกษพรหม (28 มิถุนายน 2547) ถึงวิธีการเลือกไม้สำหรับการสร้างหลองข้าว พบว่า วิธีเลือกไม้เพื่อนำมาปลูกสร้างอาคาร โดยเฉพาะเสาวา ต้องคัดเลือกให้ดีที่สุด จะไม่เอาไม้ที่มีปลายเป็นแผ่นคล้ายหางปลา ไม่เอาไม้ที่มีกิ่งนางขึ้น 2 กิ่งเรียกว่าไม้สองนาง จะไม่เอาไม้ที่มีน้ำข่อยออกที่ตาไม้ จะไม่เอาไม้ที่เคยถูกฟ้าผ่า ไม้ขึ้นบนจอมปลวกก็ไม่ใช้ ไม้กวางในก็ไม่เอาเช่นกัน แสดงให้เห็นว่าการเลือกไม้ต้องใช้ความพิถีพิถัน พิจารณาอย่างละเอียดถี่ถ้วนเพื่อให้ได้ไม้ที่มีคุณภาพ

ทิศที่ควรปลูกสร้างหลองข้าว

หลองข้าว สร้างสำหรับเก็บเมล็ดข้าวเปลือก ซึ่งคนโบราณถือว่าเป็นของสูง จึงกำหนดให้ทิศหัวนอน คือ ทิศตะวันออกเป็นที่ตั้งของหลองข้าว การตั้งหลองข้าวจึงมักจะตั้งด้านทิศตะวันออกของบ้านเรือนเสมอ ห้ามสร้างไว้ทิศตะวันตก แต่ก็มีบ้างที่ตั้งไว้ทิศเหนือของตัวบ้าน ไม้สำหรับนำมาทำหลองข้าวต้องเป็นไม้ใหม่ ห้ามใช้ไม้เก่า ห้ามใช้ไม้ที่เป็นส่วนล่างของบ้านมาทำ และห้ามเอาไม้หลองข้าวไปทำเป็นบ้านแม้แต่แผ่นเดียวก็ไม่ได้ถือว่าไม่ดี (จี๊ด)

สำหรับ หทัยวรรณ ไชยะกุล (2542) กล่าวถึงความเชื่อทิศที่ตั้งหลองข้าวกับจำนวนของลูกที่มีในขณะที่จะตั้งดังนี้

ลูกคนหัวปี	ให้ปลูกหลองข้าวทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของเรือน
ลูกคนที่สอง	ให้ปลูกหลองข้าวทางทิศตะวันออกของเรือน
ลูกคนที่สาม	ให้ปลูกหลองข้าวทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ของเรือน
ลูกคนที่สี่	ให้ปลูกหลองข้าวทางทิศใต้ของเรือน
ลูกคนที่ห้า	ให้ปลูกหลองข้าวทางทิศตะวันตกของเรือน
ลูกคนที่หก	ให้ปลูกหลองข้าวทางทิศเหนือของเรือน
ลูกคนที่เจ็ด	ให้ปลูกหลองข้าวทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของเรือน
ลูกคนที่แปด	ให้ปลูกหลองข้าวทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือของเรือน
ลูกคนที่เก้า	ให้ปลูกหลองข้าวทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของเรือน
ลูกคนที่ 11, 12, 13,	ให้ปลูกไถ่วนไปตามลำดับที่กล่าวไว้แล้วนั้น

มื่อจันทร์วันดีและพิธีกรรมวันปลูกสร้างหลองข้าว

มื่อจันทร์วันดี คือวันดีที่เหมาะสมจะกระทำการอันเป็นมงคล หรือละวันที่เป็นอัปมงคล เช่น การปลูกหลองข้าว ชาวล้านนาจะไม่ปลูกในวันเสียดหรือวันไม่ดีของแต่ละเดือน เช่น เดือนเกียง เดือนห้า เดือนเก้า วันอาทิตย์กับวันจันทร์เป็นวันเสียด เดือนยี่ เดือนหก เดือนสิบ วันอังคารเป็นวันเสียด เป็นต้น (สนั่น ธรรมธิ, 2542)

ส่วนวันที่สอดคล้องกับการนำไปไถร่องดินเสาดให้เกิดมงคลนั้น เกริก อัครชินเรศ และชรินทร์ แจ่มจิตต์ (มปท.) ซึ่งได้ปริวรรตอักษรธรรมล้านนา แล้วพิมพ์เผยแพร่ในนาม โสงเขียน สืบสานภูมิปัญญาล้านนา ว่าไว้ดังนี้

วันอาทิตย์	เอาใบไฟ ร่องดินเสาด
วันจันทร์	เอาไม้เค็ดเคี้ยงร่องดินเสาด
วันอังคาร	เอา ใบตองกึ่ง ร่องดินเสาด
วันพุธ	เอาใบมะม่วง ร่องดินเสาด
วันศุกร์	เอาใบจิว ร่องดินเสาด
วันเสาร์	เอาผ้าแพรขาว หรือผ้าขาว ร่องดินเสาด

พิธีกรรมเกี่ยวกับข้าวของชาวล้านนา

ความเชื่อเรื่องการทำนาของชาวล้านนาในอดีตที่บันทึกไว้ในเอกสารหนังสือพับสา เพื่อให้เห็นร่องรอยและพิธีกรรมที่ปรากฏมาแต่เดิม ซึ่งปัจจุบันในบางท้องที่เหลือเฉพาะบางพิธีกรรมเท่านั้น เพื่อให้เห็นขั้นตอนก่อนจะสร้างหลองข้าวของผู้คนในสังคมเกษตรกรรม ดังที่ ศรีเลา เกษพรหม (2548) เรียบเรียงไว้ ดังนี้



ภาพ 68 พิธีกรรมข้าวภาคเหนือ

เดือน 8 เหนือ (พฤษภาคม) ฟ่อนา (ฟ่อนา หมายถึง เกษตรกรผู้ทำนา- ผู้วิจัย) เตรียมพื้นที่บริเวณผืนนา เพื่อเลี้ยงผีนา เตรียมหาซื้อควายหรือเช่าควายที่มีลักษณะเป็นมงคล สำหรับไถนา

เดือน 9 เหนือ (มิถุนายน) พิธีเลี้ยงผีขุนน้ำเพื่อความอุดมสมบูรณ์ หรือเพื่ออ้อนวอนขอให้ผีช่วยให้ฟ้าฝนตกต้องตามฤดูกาล ทำพิธีขอฝนจากเทวดาปีชขุนนะ ซึ่งเป็นเทวดาที่รับผิดชอบในด้านฟ้าฝน ด้วยการนัดหมายให้มีการจุดบั้งไฟขึ้นสู่ท้องฟ้า หรือบั้งท้องที่จะแห่รูปตัวมอม ที่เป็นสัตว์พาหนะของปีชขุนนะเทวบุตร (มอม-สัตว์ครึ่งลิงครึ่งเสือ มีแขนยาว สร้างไว้ตามบันไดวัดหรือศาสนสถานของล้านนา ปีชขุนนะเทวบุตร คือ เทพเจ้าแห่งฝนในคติความเชื่อของล้านนา-ผู้เขียน) บ้างก็นัดหมายกันฟังธรรมเรื่องพญาปลาช่อน

เดือน 10 เหนือ (กรกฎาคม) เริ่มเตรียมที่นาเพื่อหว่านกล้า จากนั้นจะเริ่มไถนาเตรียมไว้ การไถนาจะต้องดูตำราว่าด้วยวันพญานาคนอนหันหัวไปทางทิศไหน ซึ่งจะมีตำราว่าไว้ ตัวอย่างเช่น วัน-เดือนใดนาคหันหัวไปทางทิศเหนือ จะไม่เริ่มไถนาจากทิศใต้ขึ้นเหนือจะต้องไถตามเกล็ดนาค (ไม่ไถย้อนเกล็ดนาค) และเมื่อหว่านเมล็ดข้าวแล้ว จะต้องสานตาแหลวหรือเฉลวและทำไม้ลงอักขระคาถา นะโมตาบอดปักไว้ 4 มุม ของแปลงกล้า เพื่อป้องกันผีเกล้งนำเอาเมล็ดหญ้ามารบกวนกับต้นข้าว

ตาราง 1 แสดงวันพญานาคนอนหันหัว (เดือนทางภาคเหนือ)

	เดือน 12, 1, 2 นาคหันหัวไปทางทิศตะวันออก	
เดือน 9, 10, 11 นาคหันหัวไปทางทิศเหนือ		เดือน 3, 4, 5 นาคหันหัวไปทางทิศใต้
	เดือน 6, 7, 8 นาคหันหัวไปทางทิศตะวันตก	

ตั้งแต่เริ่มไถนาจนถึงการปักดำ ฟ่อนาจะไม่ตัดผม เพราะเชื่อว่าหากตัดผมจะทำให้ข้าวไม่แตกกอ การไถ การหว่าน การปลูก ฟ่อนาจะมีตารางวันมงคลสำหรับการแรกลงมือทำในแต่ละอย่างไว้ถูกต้องตามประเพณีความเชื่อ ดังนี้

ตาราง 2 แสดงวันไถ หว่าน ปลุก เกี่ยว และวันเอาข้าวใส่หลอง

วันอาทิตย์ วันพุธ	แรกไถดีเป็นวันที่ดินมีชารส ทำให้ข้าวกล้าเจริญงอกงาม
วันพุธ วันพฤหัสบดี วันเสาร์	หว่านกล้า ดี นก หนู และผีจะไม่มารบกวนข้าวเชื้อที่หว่านไว้
วันพุธ วันพฤหัสบดี วันเสาร์	ปลุกข้าว ดี ต้นข้าวจะแข็งแรง ให้รวงงาม ฝีมอมเมล็ดข้าวไม่เห็น
วันจันทร์ วันพุธ วันพฤหัสบดี	แรกเกี่ยว ดี รวงข้าวจะไม่หักคอ และจะได้ข้าวปริมาณมาก
วันจันทร์ วันเสาร์	เอาข้าวใส่ยุ้ง ดี หนูและผีจะไม่มารบกวนเมล็ดข้าวในยุ้ง

จากนั้นก็หว่านปลุกข้าว แล้วจึงทำตั้งที่บูชาทั่วทั้งสี่ ตั้งค้ำข้าวแสด (ข้าวแรก) เพื่อบูชาผีเสื้อนา จากนั้นพ่อนจะเป็นผู้ลงมือแรกปลุกข้าวจำนวน 16 กอ

เดือน 11 เหนือ (สิงหาคม) ช่วงยามที่ข้าวแตกกอ พ่อนาคต้องดูแลต้นข้าว หากมีแมลงรบกวนต้องทำพิธีขับไล่

เดือน 12 เหนือ (กันยายน) เมื่อข้าวแตกกอ จะมีแมลงมารบกวน พ่อนาคจะทำพิธีร้องขอวิงวอนโดยนำดอกไม้ธูปเทียนไปวางและจุดบริเวณที่เคยตั้งค้ำข้าวแสด แล้วกล่าวคำวอนขอหากยังมีแมลงมารบกวนจำนวนมาก ต้องประกอบพิธีใหญ่ซึ่งมีขั้นตอนอีกมาก พิธีดังกล่าวอาจต้องอาราธนานิมนต์พระภิกษุมารประกอบพิธี

เดือนเถิงเหนือ (ตุลาคม) เป็นช่วงยามที่ต้นข้าวตั้งท้องหากมีแมลงมารบกวนอีก ก็ต้องประกอบพิธีอ้อนวอนอีก

เดือนยี่เหนือ (พฤศจิกายน) เดือนที่ข้าวเริ่มสุก ต้องระวังนกหนูมากินข้าว หากไม่มีนกหนู แต่เมล็ดข้าวถูกทำลายต้องเข้าใจว่าเป็นสัตว์ที่ผีส่งมารบกวน จึงต้องทำพิธีส่งสะดวงบูชา โดยนำไปไว้ที่ดอนนา แล้วให้ปู่อาจารย์มาประกอบพิธี

เดือน 3 เหนือ (ธันวาคม) ข้าวเริ่มสุก ถึงยามเก็บเกี่ยว ต้องหาวันแสดเกี่ยวข้าว ซึ่งมีหลายตำรา เมื่อได้วันดีแล้วพ่อนาคต้องนำสวข้าวดอกดอกไม้และอาหารมาวางไว้ที่บริเวณที่เคยแสดทำนา เพื่อบอกแม่นางธรรณีเจ้าที่เจ้าแดน พ่อนาคจะเริ่มแสดเกี่ยวข้าว 16 กอ จากนั้นก็จะถึงขั้นตอนการตีข้าว พ่อนาคจะปักไม้ระโมดาบอดป้องกันไว้ 4 ทิศเพื่อป้องกันไม่ให้ฝีมอมเห็นเมล็ดข้าว และขโมยข้าวไป พ่อนาคจะหาวันมงคลเพื่อทำการแสดตีข้าว เป็นวันที่ผีนอนหลับ ซึ่งมีตารางวันบอกไว้

ตาราง 3 แสดงวันแสกตีข้าว

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	เดือน
เส็ด	เส็ด	ไจ้	ไจ้	เร้า	สี	ไส้	สะง่า	เหม้า	เหม้า	เหม้า	ไค้	วันผินอนหลับ

เมื่อตีข้าวเสร็จแล้วต้องหาวันตีวันเอาข้าวใส่หลอง ช่วงนี้เป็นช่วงที่สำคัญมากเพราะจะต้องเก็บข้าวไว้อย่างดี จะได้กินได้นานปี จึงต้องหาวันที่ผีช่วยหอบเข้า เว้นวันที่ผีหอบออก

ตาราง 4 แสดงวันผีหอบเข้า หอบออกหลอง

วันผีหอบเข้าหอบออก ใช้สำหรับขนข้าวเปลือกใส่หลอง			
วันไท	ผีหอบเข้า	ผีหอบออก	ดีไม่ดี
วันไจ้	ผีหอบเข้า 2 ตัว	ผีหอบออก 1 ตัว	ปานกลาง
วันเป้า	ผีหอบเข้า 9 ตัว	ผีหอบออกบ่มี	ดีนักแล
วันยี่	ผีหอบเข้า 1 ตัว	ผีหอบออก 1 ตัว	บดี
วันเหม้า	ผีหอบเข้า 1 ตัว	ผีหอบออก 2 ตัว	บดี
วันสี	ผีหอบเข้า 1 ตัว	ผีหอบออก 2 ตัว	บดี
วันไส้	ผีหอบเข้า 1 ตัว	ผีหอบออกบ่มี	ดี
วันสะง่า	ผีหอบเข้า 1 ตัว	ผีหอบออก 3 ตัว	บดี
วันเม็ด	ผีหอบเข้า 1 ตัว	ผีหอบออก 2 ตัว	บดี
วันสั้น	ผีหอบเข้า 4 ตัว	ผีหอบออกบ่มี	ดีนักแล
วันเล้า	ผีหอบเข้า 4 ตัว	ผีหอบออกบ่มี	ดีนักแล
วันเส็ด	ผีหอบเข้า 4 ตัว	ผีหอบออกบ่มี	ดีนักแล
วันไค้	ผีหอบเข้า 1 ตัว	ผีหอบออก 5 ตัว	บดีแล

การขนข้าว

การขนข้าวเจ้าเก็บไว้ในหลองข้าวนั้น ถ้าที่นาไกลจากบ้านจะใช้ล้อจ้ง (เกวียน) เป็นพาหนะ ถ้าเจ้าของนาไม่มีเกวียนหรือมีแต่ต้องการขนให้เสร็จเร็วขึ้น ก็จ้างเกวียนอีกหลายคันขนข้าวเป็นขบวน และนาที่จะนำเกวียนเข้าไปขนข้าวถึงตาราง (บริเวณที่เก็บข้าว) ได้ พ่อนาจก็จะขุดคันทนาให้เป็นช่องเพื่อให้เกวียนผ่านไปได้ ถ้านาที่เกวียนผ่านไปไม่ได้ เช่น นาหนองมีน้ำขัง เจ้าของนาจก็จะให้ผู้หญิงหอบข้าวจากตารางออกมากองไว้ใกล้กับทางเกวียน ถ้านาใกล้บ้านจะให้ผู้หญิงที่มีอายุ

ตั้งแต่ 13 ปี ช่วยกันหาบเข้าไปใส่หลองข้าวการดักข้าวดวงข้าว คนโบราณใช้ภาชนะสานด้วยไม้ไผ่มีรูปร่างเหมือนกระบุง แต่แข็งแรงกว่า เรียกว่า “ตาง” เครื่องตวง 1 ตางสมัยโบราณมีน้ำหนัก 10,000 – 12,000 น้ำ เทียบกับเครื่องชั่งปัจจุบัน ประมาณ 10 – 12 กิโลกรัม ถ้าตวงเป็นปริมาณ 1 ตาง เท่ากับ ประมาณ 1.5 ถัง เกวียนเที่ยวหนึ่งบรรทุกข้าวเปลือกได้ประมาณ 30 ตาง เมื่อเกวียนเข้าไปถึงบ้านเจ้าของนา คนจับจะนำเกวียนเข้าไปตรงช่องทางขึ้นหลองข้าว จากนั้นจึงปลดวัวออกจากเกวียนแล้ว จึงทำการดักข้าวจากเกวียนขึ้นเก็บ เมื่อขนข้าวจากตารางในนาเข้ามาเก็บหมดแล้ว จึงเอาไม้ที่ลงคาถานะโมตาบอดที่ใช้ในตารางมาเสียบไว้ที่ 4 มุมของหลองข้าวด้วย เพื่อกันผีไม่ให้มาขโมยข้าว

การเชิญข้าวขึ้นยุ้ง

เดือน 4 เหนือหรือ ประมาณเดือนมกราคม เมื่อข้าวสุกพอนาจะสร้างตูป (กระท่อมเล็ก) เพื่อเตรียมไว้เป็นที่เก็บข้าวเปลือกที่ตีแล้ว ชาวนาจะพยายามเก็บเกี่ยวข้าวให้เสร็จก่อนเดือน 4 เพื่อยุ้งเพื่อจะได้ทำบุญทานข้าวใหม่พร้อมกับชาวนาคนอื่น ๆ ด้วย เมื่อเก็บเกี่ยวข้าวจนทำการดีหรือนวดเป็นเมล็ดเสร็จแล้วจะนำเมล็ดข้าวมารวมกองไว้ในตารางที่บริเวณตารางนั้นจะมีไม้ 4 กีบ แต่ละกีบยาวประมาณหนึ่งวากว่า ๆ ด้านบนจะเขียนคาถา “นะ โมตาบอด” ไว้ทุกอัน ตรงปลายผูกรวงข้าวไว้ รวงหนึ่ง ถัดลงมาผูกด้วยสายข้าวตอกดอกไม้ปักไว้ 4 มุมของบริเวณตาราง เมื่อนำข้าวไปเก็บไว้ในยุ้งจะนำไม้เหล่านี้ไปเก็บไว้ในหลองข้าวด้วยและเก็บไว้ใช้ในปีต่อไป อีกคาถานะโมตาบอดว่า “ทุสะนะโส นะโมพุทธายะ” ก่อนที่จะนำข้าวเข้าบ้านจะต้องหาเมื่อจันทร์วันดีให้ได้กับวันที่ตำราบอกไว้ให้เอาข้าวใส่เหยียดเสียก่อน จากนั้นจึงจะทำพิธีเรียกขวัญเชิญข้าว โดยมีอุปกรณ์การเรียกขวัญเชิญข้าว มีดอกไม้รูปเทียนใส่ขันใส่พาน ตรงกลางจะมีไม้ไผ่เสี้ยยักไว้ ปล้องบนทำให้แตกเป็นซี่ ๆ เหมือนที่เรียกว่า รังมดแดงหรือรังมดส้ม เอาจานใส่ข้าวปลาอาหารแล้วใส่ไว้ข้างใน ด้านบนสุดนั้นผูกรวงข้าวไว้ปลายข้าวหย่อนลงบนจาน เมื่ออุปกรณ์เรียบร้อยแล้วเจ้าของนาก็จะกล่าวคำโอกาสหรือคำรำริรำไร ถ้าไม่เป็นก็จะขออาจารย์ประจำหมู่บ้านมาช่วยกล่าวคำโอกาสเชิญให้ คำโอกาสตอนหนึ่งมีความว่า “ขอเชิญข้าวนี้ไปอยู่เป็นสุขในยุ้งในหลองที่บ้านเกิด อย่าได้อยู่กลางทุ่งกลางนาที่ไม่สมควรเลย เพราะมีแต่อันตรายที่สัตว์ทั้งหลายจะมาเหยียบย่ำ เดือน 4 เขาจะปล่อยช้างปล่อยม้า เดือน 5 เขาจะปล่อยวัวปล่อยควาย” ดังนี้เป็นต้น เมื่อกกล่าวคำโอกาสแล้วจึงช่วยกันหาบช่วยกันขนข้าวเปลือกไปเก็บไว้ในหลองข้าว เมื่อเก็บข้าวใส่ในหลองแล้ว อุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียกขวัญเชิญข้าวก็จะเก็บมารวบไว้ที่บนหลองข้าว เพราะจะได้ป้องกันผีมาขโมยข้าวดังกล่าวไว้แล้ว ความเชื่อเรื่องผีที่จะมาขโมยข้าวเป็นความเชื่อที่ฝังใจของชาวบ้าน เมื่อเก็บข้าวใส่ยุ้งแล้วนอกจากจะต้องระวังเรื่องนก หนูและแมลงต่าง ๆ จะเข้ามากิน ยังต้องระวังเรื่องผีที่จะมาขโมยอีกด้วย สิ่ง que เชื่อว่าป้องกันได้คือ คาถานะโมตาบอด เชื่อว่าถ้าติดด้วยคาถานี้แล้วผีจะมองไม่เห็นเมล็ดข้าวหรือเมล็ดพันธุ์ นอกจาก

การป้องกันผีแล้ว ยังต้องมีการเอาใจข้าวอีกด้วย เช่น เมื่อเก็บข้าวใส่ยุ้งแล้วจะใช้อ่องเต่า คือ กระจกเต่า ใส่ไว้ตรงมุมใดมุมหนึ่ง บางแห่งนำฟักเขียว ฟักหม่นใส่ไว้ ขณะใส่กล่าวขึ้นด้วยว่า “ขอให้ข้าวอย่าได้ออกไปทางใดจงอยู่ในนี้ ขอให้เต่าและฟักจงช่วยอวบช่วยฟักให้ข้าวอยู่ในนี้ ตลอดไปอย่างมีความสุข” ผลของการกระทำเช่นนี้ เชื่อว่าจะกินข้าวไม่เปลือง ข้าวจะพอกินไปจนถึง ปีหน้าไม่ต้องซื้อหามาเพิ่มเติม ตามจำนวนคำนวณว่าไม่น่าจะพอกินถึงปี แต่ผลของการทำอย่างนี้ บางปียังเหลือข้าวไว้ขายอีกด้วย คนในสมัยโบราณประพฤติกฎปฏิบัติต่อข้าวราวกับว่าข้าวมีชีวิตจิตใจ บางท้องถิ่นเมื่อนำข้าวเข้าใส่ยุ้งแล้ว จะมีเครื่องบูชาวางไว้บนหลองข้าวด้วย ได้แก่ ข้าวสุก 1 ถ้วย กล้วยสุก 1 หวี และน้ำเย็น 1 กระบอก เป็นการบูชาพระนางโกสกก หรือ โปสพ ที่เป็นเทพธิดาดูแล ต้นข้าว

พิธีรับขวัญข้าวนี้เป็นพิธีมงคลที่สำคัญมากประการหนึ่ง จึงต้องหาวันดี วันที่เป็นมงคล ถ้าไม่ตรงวันดี แม้ว่าจะทำพิธี ขวัญข้าวจะไม่มารับเครื่องสังววย การหาวันดีสำหรับวันรับขวัญข้าวและ สูตรเอาขวัญข้าว มีดังนี้

เดือนใดก็ดี	ออก	1, 2, 3 ค่ำ	ขวัญข้าวบมาสักขวัญแล
	ออก	4, 5, 6, 7 ค่ำ	ขวัญข้าวมา
	ออก	8, 9, 10 ค่ำ	บมาแล
	ออก	11, 12 ค่ำ	ขวัญข้าวมาแล
	ออก	14, 15 ค่ำ	บมาสักขวัญแล
แรม	1, 2, 3, 4, 5 ค่ำ	ขวัญข้าวมาทุกขวัญแล	
แรม	6, 7, 8, 9 ค่ำ	บมาสักขวัญแล	
แรม	10, 11, 12, 13 ค่ำ	ขวัญข้าวมาแล	
แรม	14, 15 ค่ำ	บมาสักขวัญแล	

ไม้ระโม่ตาบอด

เป็นไม้ทำและเสกด้วยคาถาไสยศาสตร์ เพื่อป้องกันไม่ให้ผีเห็นข้าว ทำด้วยกิบไม้ไผ่ กว้างประมาณ 3 เซนติเมตร ยาวประมาณ 15 เซนติเมตร ปาดส่วนหัวเป็นขยัก เพื่อผูกเส้นฝ้ายเป็นเชือกแขวน จำนวน 4 อัน ที่ผิวของแต่ละอันเขียนอักขระคาถาณะโม่ตาบอด นำไปแขวนไว้ที่ปลายกิบไม้ไผ่ยาวประมาณ 1.50 เมตร แล้วนำไปปักไว้ที่ 4 มุมของตารางกองข้าวเปลือก เชื่อว่าผีที่มาขโมยข้าว จะมองไม่เห็นกองข้าว

ลักษณะดังกล่าวข้างต้นแสดงให้เห็นความเชื่อของคนล้านนาที่ได้บันทึกไว้ แต่ส่วนมากพิธีกรรมต่าง ๆ มักเป็นเป็นมุขปาฐะ กล่าวคือ คนล้านนาส่วนใหญ่ที่เป็นพ่อนาจะจดจำพิธีกรรมต่าง ๆ ได้ เพราะได้ปฏิบัติทุกปี หรือปีละ 2 ครั้ง ความเชื่อสร้างความอุ่นใจและเชื่อมั่นสำหรับคนในสังคมเกษตรในอดีต

การดำข้าว

เมื่อเก็บข้าวใส่หลองข้าวแล้ว การที่จะดำข้าวเปลือกออกมาดำมาสีให้เป็นข้าวสารนั้น คนสมัยโบราณต้องหาวันดีในการดำข้าว แต่เดิมไม่ดำข้าวในวันพระทำให้เป็นข้อปฏิบัติมาจนถึงปัจจุบัน คนในชนบททั้งเจ้าของข้าวและเจ้าของโรงสีจึงไม่สีข้าวในวันพระ ครอบครัวที่มีนาและผลิตข้าวมากจะสร้างครกไว้เป็นของตัวเอง เพื่อความสะดวกในการตำกินและตำเพื่อขาย ส่วนครอบครัวที่มีนายน้อย หรือได้ข้าวเปลือกไม่มากจะไปอาศัยครกของผู้อื่น โดยเมื่อดำข้าวเปลือกออกจากหลองข้าว จะนำไปตากแดดโดยใช้สาดกะลาเป็นที่รองตาก เพื่อลดความชื้นให้เมล็ดข้าวค่าง่าย หากไม่ตากก่อนจะทำให้ดำข้าวได้ช้า ดังมีคำกล่าวไว้ว่า “ข้าวบ่ตากดำเหนียว” และคำนี้ยังได้ถูกใช้เปรียบเทียบกับลูกหลานที่เป็นคนสอนยากว่า “ข้าวบ่ตากดำเหนียว ลูกคนเดียวสอนยาก”

การปฏิบัติตนต่อเมล็ดข้าว

การปฏิบัติต่อข้าวเป็นประเพณีสืบต่อกันมาช้านาน ปัจจุบันประเพณีความเชื่อที่เกี่ยวกับข้าวนั้นค่อย ๆ หายไป คนปัจจุบันส่วนมากจะไม่ทราบถึงการปฏิบัติของคนโบราณต่อข้าว คนโบราณมีประเพณีหรือข้อปฏิบัติ (ฮีตฮอย) เกี่ยวกับข้าวโดยเฉพาะเมล็ดข้าว เพราะถือว่าข้าวเป็นของสูง เป็นสิ่งหล่อเลี้ยงชีวิตมนุษย์ มีคุณแก่นนุญอย่างยิ่งยวด ดังนั้นต้องปฏิบัติตนต่อข้าวให้เหมาะสม ถ้าผู้ใดไม่เห็นความสำคัญของข้าว เชื่อว่าผู้นั้นจะไม่มีความสุข จะพบแต่ความวิบัติ ถดถอยจากทรัพย์สมบัติทั้งปวง และจะพาครอบครัวบริวารให้ได้รับความทุกข์ ล่มจมไปตาม ๆ กัน คนโบราณถือว่าเป็นคนต้องรู้จักคุณค่าคุณข้าวคุณน้ำ เมื่อนำข้าวเปลือกไปทำให้เป็นข้าวสารแล้ว ยังเป็นการยกฐานะของข้าวให้สูงขึ้นไปอีก ประเพณีการนับถือข้าวว่าเป็นของสูงจึงได้มีการปฏิบัติต่อข้าวสารอย่างระมัดระวัง เมื่อได้ข้าวสารมาเก็บไว้ในหม้อหรือภาชนะอื่น การเก็บข้าวในหม้อข้าวสารก็ต้องทำให้ถูกต้อง คือ ไม่ทำให้ไหว่ตรงกลาง หรือตรงกลางลึกลงไป ควรทำให้ตรงกลางสูงข้าวจะไม่เปลือง แต่ถ้าทำให้ไหว่ข้าวในหม้อจะหมดเร็ว

ข้อมูลทั่วไปของหมู่บ้านต้นแหน อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่

ที่ตั้งและสภาพทั่วไป

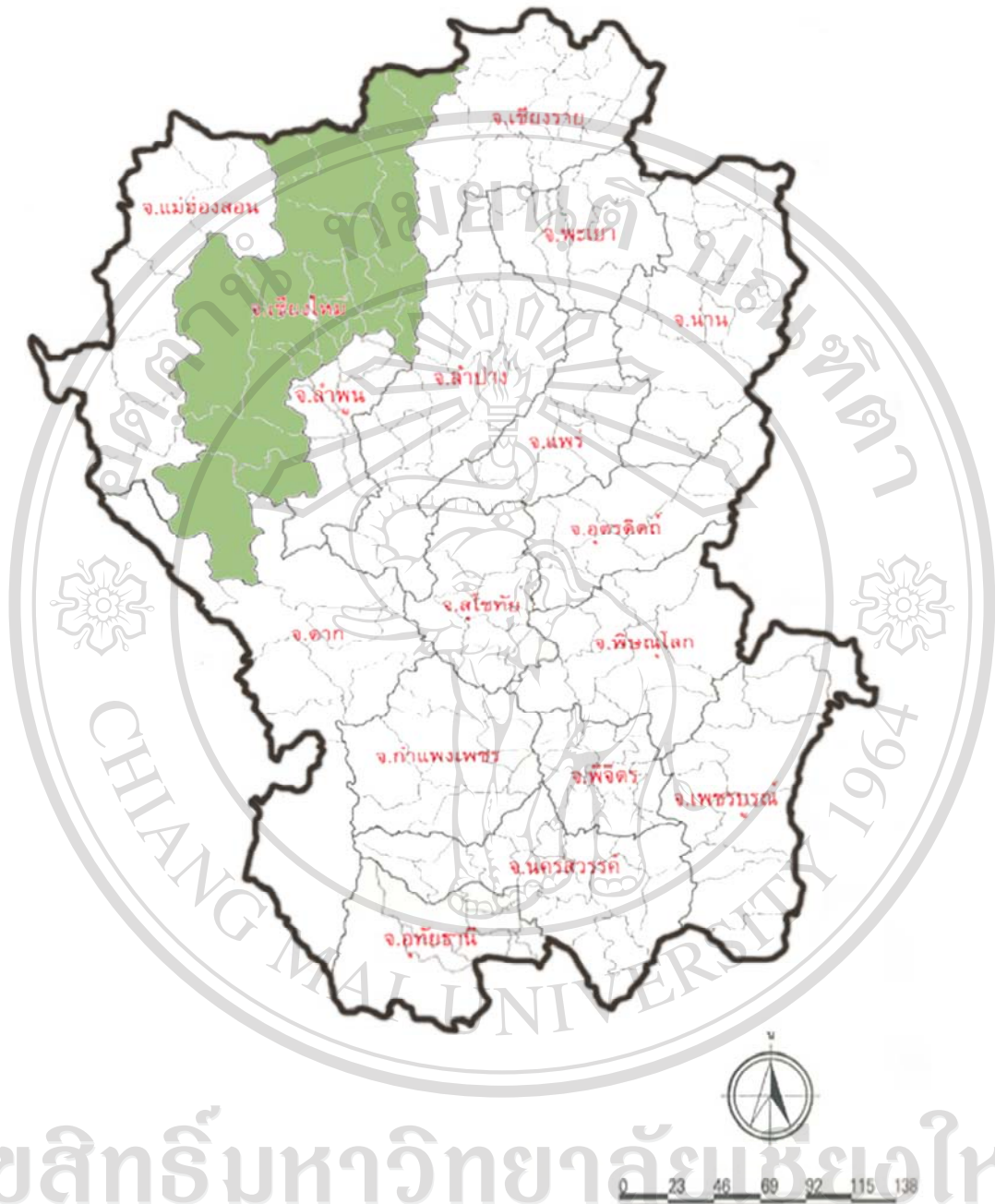
หมู่บ้านต้นแหน ตำบลท่าวังพร้าว อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ จะแบ่งเป็นหมู่บ้านต้นแหนหลวงกับหมู่บ้านต้นแหนน้อย เป็นคนไทจีนทั้งสองหมู่บ้าน หมู่บ้านต้นแหนหลวงตั้งอยู่ฝั่งแม่น้ำขานทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ ส่วนหมู่บ้านต้นแหนน้อย ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงเหนือ มีแม่น้ำขานไหลผ่าน

ต้นแหน เป็นชื่อพรรณไม้ยืนต้นสกุล Terminalia ในวงศ์ Combretaceae มีหลายชนิด (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2547) หรืออีกชื่อหนึ่งคือ ต้นสมอ (อัมรา อินทนนท์, 2547) ชาวบ้านเอาชื่อต้นไม้เป็นนามหมู่บ้าน เช่นเดียวกับหมู่บ้านอื่น ๆ ที่พบเป็นจำนวนมากที่นำชื่อต้นไม้มาตั้งเป็นชื่อหมู่บ้าน เช่น บ้านเหล่ากอดู บ้านป่ารกฟ้า บ้านป่าสัก เป็นต้น จากการสัมภาษณ์อาจารย์อเนก ปวงคำ (30 กรกฎาคม 2548) ซึ่งเป็นลูกหลานไทจีนในพื้นที่ พบว่า บ้านต้นแหนน้อยเคยมีต้นแหนขนาดใหญ่ขึ้นอยู่กลางหมู่บ้าน แต่ล้มไปนานแล้ว ที่เหลือในปัจจุบันอยู่ที่ป่าช้าของหมู่บ้านต้นแหนหลวงเพียงหนึ่งต้น เจ้าอาวาสวัดต้นแหนหลวงเคยนำต้นกล้าไปปลูกไว้ที่วัดแต่ก็ไม่ขึ้น

สภาพของหมู่บ้านต้นแหนทั้งสองในอดีต อาศัยแม่น้ำขานเป็นเส้นทางสัญจรและการค้า มีการค้าและการกสิกรรมเป็นอาชีพหลัก มีเรือหางแม่ป่องขนาดใหญ่หลายลำบรรทุกสินค้าทั้งการส่งออกและนำเข้า จากน้ำแม่ขานสู่น้ำปิง และปากน้ำโพ จังหวัดนครสวรรค์ สภาพพื้นที่ทั้งสองหมู่บ้านมีลักษณะเป็นที่ลุ่ม (ต่อไปนี้จะใช้ “บ้านต้นแหน” ซึ่งจะหมายรวมหมู่บ้านต้นแหนทั้งสองหมู่บ้าน ยกเว้นกรณีที่ต้องการเน้นย้ำว่าจะใช้ ต้นแหนหลวงหรือ ต้นแหนน้อย ในบางกรณี) ชาวบ้านบอกว่าน้ำแม่ขานท่วมเกือบทุกปีและมีตะกอนทรายพัดเข้าท่วมพื้นเรือน เดิมทุกครัวเรือนทำนาเพื่อการเลี้ยงชีพและขายข้าวเปลือก มีหลองข้าวกันทุกหลังคาเรือนบรรจุข้าวได้มาก 500-1,000 ตัง ต่อครัวเรือน ปัจจุบันทุ่งนาถูกปรับเปลี่ยนเป็นสวนลำไย ที่ทำนาปลูกข้าวก็เพื่อเอาไว้กินในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ปลูกเพื่อขายเหมือนในอดีต



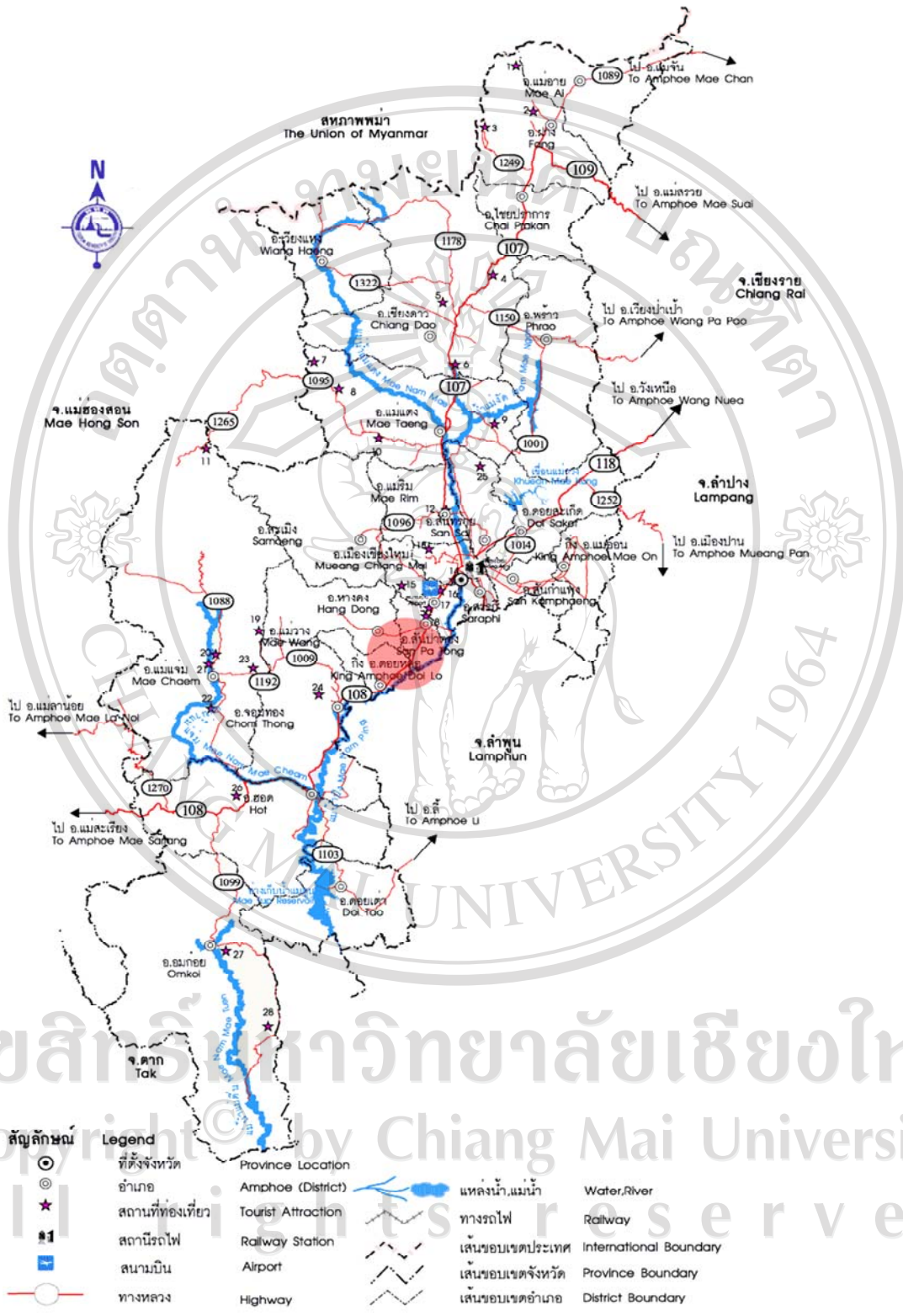
ภาพ 69 แผนที่ประเทศไทย



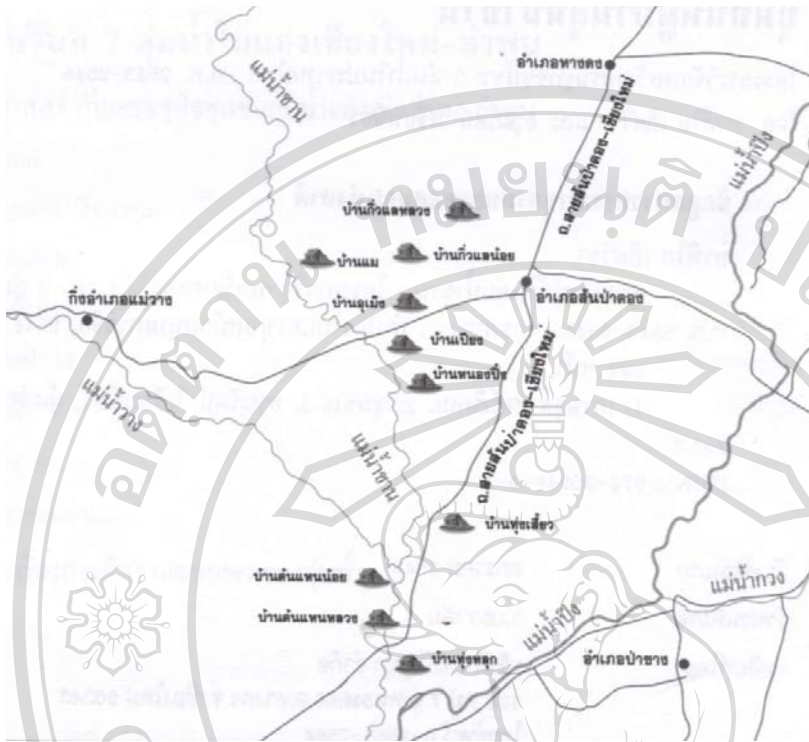
ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ภาพ 70 แผนที่ภาคเหนือ

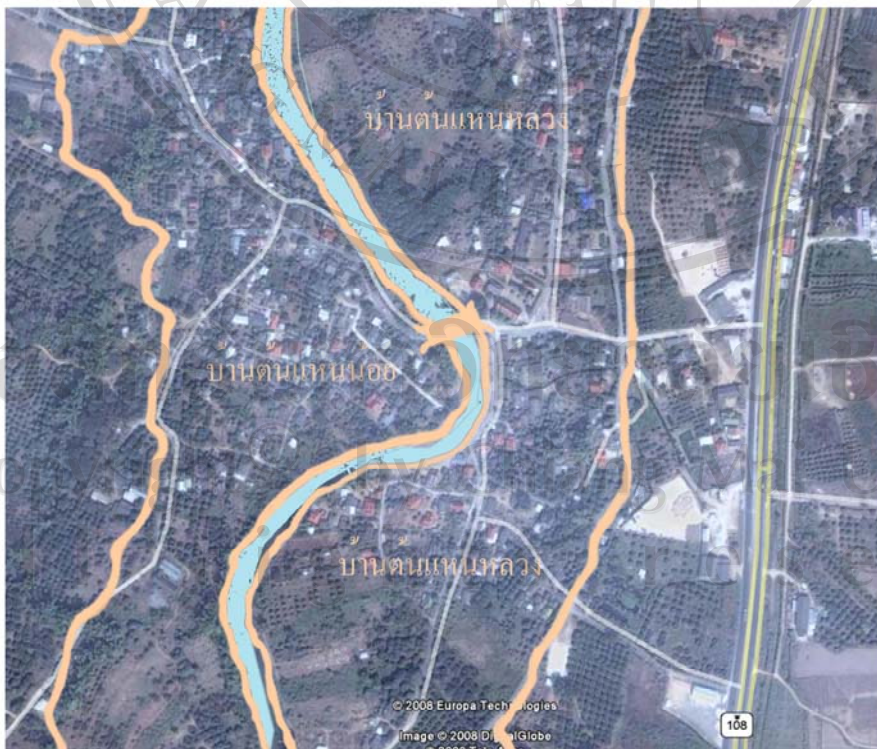
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved



ภาพ 71 แผนที่จังหวัดเชียงใหม่



ภาพ 72 แผนที่อำเภอสันป่าตอง



ภาพ 73 แผนที่หมู่บ้านต้นแพนหลวงและต้นแพนน้อย

ความหมายของคำว่า จีน จีน จีน

ชาวบ้านต้นแหนเป็นชาวไทจีน หรือที่นักวิชาการใช้ว่า ชาวไทจีน เชื่อกันว่าชาวบ้านต้นแหน ได้อพยพมาจากเชียงตุงซึ่งเป็นเมืองของชาวไทจีน สาเหตุที่มีชื่อว่าเงินนั้น ศาสตราจารย์ ดร. อุดม รุ่งเรืองศรี (สัมภาษณ์, 6 กรกฎาคม 2548) กล่าวว่า มีตำนานฉบับหนึ่งได้ให้ความหมายของชื่อเมืองว่า เงิน คือลักษณะของก้อนหินที่ไหลลงน้ำ จนเงินเห็นกันแม่น้ำ (คำเดียวกับคำว่าตื้นเงิน) แต่ที่เชื่อกันมาก่อนนั้นว่า เงินน่าจะเกิดจากการเขียนตามการออกเสียงของคนจีน กล่าวคือ คำว่า จีน หรือ จีน (มีเสียงอ้อกับเออ แล้วสะกดด้วย-น บางครั้งใช้คำว่า จีน) เรียกตามชื่อแม่น้ำสายสำคัญที่เมืองเชียงตุงได้ไหลย้อนขึ้นขึ้นเหนือ (ฝืนน้ำ) จึงเรียกกลุ่มชนที่อาศัยอยู่ลุ่มแม่น้ำสายนี้ว่า ไทจีน คนไทจีนใช้อักษรไทจีน ซึ่งเชื่อกันว่าอักษรวิธีและตัวอักษรรับแบบอย่างมาจากอักษรธรรมของล้านนา ชาวไทจีนเขียน จีน (สระอือ) แต่เมื่อปริวรรตเป็นภาษาไทย กลับใช้ จีน (สระอี) แทน อย่างไรก็ตามคำว่า ไทจีน ไทจีน หรือไทจีน ก็หมายถึง คนไทลื้อกลุ่มหนึ่งที่อาศัยอยู่ในเมืองเชียงตุงนั่นเอง สำหรับชาวบ้านต้นแหน ผลจากการที่ได้สัมภาษณ์พบว่า จะเรียกตัวเองว่าเป็น ชาวไทจีน ไม่ใช่ ชาวไทเงิน เหมือนที่อื่น ๆ (พ่ออุ้ยเรือน สิทธิเจริญ, พ่ออุ้ยจำเริญ-แม่อุ้ยอำพัน หนันไชย, สัมภาษณ์ 30 กรกฎาคม 2548)

ชาวไทเงินในเชียงใหม่

ชาวไทเงินที่เชื่อกันว่าเคลื่อนย้ายมาจากเมืองเชียงตุงในอดีต นั้นเข้ามาอยู่ในเขตจังหวัดเชียงใหม่หลายหมู่บ้านในปัจจุบัน เช่น บ้านทรายมูล บ้านมอญ บ้านน้อย บ้านสันกลางในเขตอำเภอสันกำแพง บ้านต้นแหน บ้านป่าสัก บ้านทุ่งเสี้ยว และอีกหลายหมู่บ้านในเขตอำเภอสันป่าตอง บ้านไร่ บ้านแสนคันธา ในเขตอำเภอแม่วาง บ้านช่อแล เขตอำเภอแม่แตง บ้านหลวงใต้ บ้านหลวงเหนือ อำเภอดอยสะเก็ด ในเมืองเชียงใหม่ เช่น บ้านนันทาราม ย่านวัดธาตุคำ ย่านวัดเมืองมาง ตำบลหายยา อำเภอเมืองเชียงใหม่ ในปัจจุบันในเขตตัวเมืองเชียงใหม่ ยังมีชุมชนช่างที่เชื่อกันว่าเป็นชาวไทเงิน เช่น บ้านช่างหล่อ ช่างกระดาศ ช่างแด้ม ช่างเคียน ช่างทอง ช่างเค็ง และช่างฆ้อง (แม่อุ้ยก้อง อินปิ่น, พ่ออุ้ยแก้ว ศรีกันชัย, แม่อุ้ยอำพัน หนันไชย และอาจารย์อเนก ปวงคำ, สัมภาษณ์ 30 กรกฎาคม 2548)

ชาวไทเงินบ้านต้นแหน

รองศาสตราจารย์ ดร.สมพงษ์ วิทย์ศักดิ์พันธุ์ ผู้ที่เคยเข้าไปศึกษานิทานของชาวไทเงินบ้านต้นแหน เมื่อปี พ.ศ. 2522-2523 (สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2548) เล่าถึงชาวไทเงินบ้านต้นแหน ว่า สาเหตุที่ชาวเงินบ้านต้นแหนอพยพมาจากทางเหนือ มาอยู่ที่บ้านต้นแหน เนื่องจากเป็นพื้นที่

อุดมสมบูรณ์ โดยมาพบพื้นที่จากการนำวัวบรรทุกสินค้าเดินทางไปขายในที่ต่าง ๆ จากนั้นจึงชักชวนญาติพี่น้องให้มาอยู่ แต่ชาวบ้านบางคนเล่าว่า ถิ่นเดิมที่อยู่นั้นมีแต่การทำศึกรบพุ่งกัน หากินลำบาก เมื่อถามถึงชาวเงินเชียงตุง ชาวบ้านไม่คุ้นชื่อนี้เท่าใด แต่ชาวบ้านจะรู้ว่ามิใช่ชาวเงินอยู่ที่ย่านถนนวัวลาย เชียงใหม่

จากการสัมภาษณ์ชาวบ้าน (แม่ครูแสงเทียน ตากันทา, อาจารย์อ่อนเนก ปวงคำ, อาจารย์สังวาลย์ ปวงคำ, พ่ออู๋จำเริญ ทนัน ไชย และแม่อู๋อำพัน ทนัน ไชย, สัมภาษณ์ 20 สิงหาคม 2548) เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของหมู่บ้านต้นแหน พบว่า หลายคนรู้ว่าเดิมชาวต้นแหนมาจากเชียงตุง โดยฟังคำเล่าจากพ่อหรือจากปู่บอกทอดหนึ่ง บางคนแย้งว่าเกิดอยู่ที่นี้หลายชั่วอายุคนแล้ว และไม่ได้อพยพมาจากที่ใด อย่างไรก็ตามมีการศึกษาถึงความเป็นมาของชาวไทเงินบ้านต้นแหนพอสรุปได้ดังนี้

พรพิไล เลิศวิชา และอรุณรัตน์ วิเชียรเขียว (2546) กล่าวถึงตำนานกลุ่มไทเงินไทลื้อว่า ในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นหรือสมัยเมื่อเชียงใหม่เป็นอิสระจากพม่าแล้ว ชนชาติไทเงิน ไทลื้อก็มาตั้งถิ่นฐานอยู่ตอนปลายของลำน้ำขานนั้น แม้ว่าจะอยู่ในสภาพภูมิโนศน์ที่ด้อยกว่าตอนบนของกลุ่มน้ำ แต่ก็ประสบความสำเร็จเป็นอย่างดีในการตั้งถิ่นฐานอยู่ในเขตนี้ มีคำบอกเล่าสืบต่อกันมาว่า ชาวไทเงินผู้ก่อตั้งหมู่บ้านต้นแหนและทำเคอ อพยพมาจากเขตแคว้นเชียงตุงประเทศพม่า ด้วยเหตุที่บ้านเมืองเกิดความเดือดร้อนจากสงคราม จึงอพยพลงมาตามแม่น้ำสาละวิน แล้วแยกกระจายออกไปตั้งถิ่นฐานในดินแดนที่เป็นรอยต่อระหว่างไทยกับพม่า เช่น กลุ่มที่ก่อตั้งบ้านต้นแหนและทำเคอนี้ เป็นพวกไทลื้อและพวกไทเงินที่นำสินค้าต่าง ๆ ไล่หลังวัวที่บรรทุกขายไปเรื่อย ๆ รอนแรมมาจนถึงทำเลบ้านทำเคอ ซึ่งอยู่ใกล้แม่น้ำขาน เห็นว่าน่าจะตั้งหลักแหล่งทำมาหากินได้ ก็กลับไปรับลูกเมียจากเชียงตุงเพื่อมาบุกเบิกไร่นา อีกพวกหนึ่งตั้งหมู่บ้านขึ้นบริเวณที่มีต้นมะเดื่อจึงเรียกว่า บ้านทำเคอ บางพวกเห็นทำเลริมน้ำขานอุดมสมบูรณ์ดี ควรจะทำมาหากินได้ก็ตั้งบ้านเรือนอยู่ริมต้นแหนใหญ่และต้นลาน เรียกว่า ต้นแหนหลวง ต้นแหนน้อยและบ้านป่าลาน ตามลำดับ

อัมรา อินทนนท์ (2547) ศึกษาเรื่อง เรือนไทเงินที่บ้านต้นแหนหลวง กล่าวถึงประวัติความเป็นมาของหมู่บ้านว่า บ้านต้นแหนหลวง มีจำนวนเรือน 223 ครัวเรือน มีประชากร 703 คน โดยตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำขาน มีศิลปวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของตนเอง โดยเฉพาะภาษาพูดซึ่งจะใช้ภาษาเงิน มีอาชีพการเกษตร ตามประวัติเชื่อกันว่า เดิมชาวไทเงินอาศัยอยู่เชียงตุง มาจากสิบสองพันนา ต่อมาได้มีการอพยพชาวเงินบางส่วนมาทางตอนใต้ของเชียงใหม่ โดยมาตั้งชุมชนที่ราบลุ่มแม่น้ำขาน หมู่บ้านชาวเงินในอำเภอสันป่าตอง กับอำเภอแม่วาง ได้แก่ บ้านต้นแหนหลวง บ้านต้นแหนน้อย บ้านป่าสัก บ้านต้นเก็ด บ้านน้ำลัด บ้านต้นกอก บ้านท่ากาน บ้านป่าลาน บ้านไร่ บ้านทุ่งเสี้ยว บ้านทำเคอ และบ้านแสนคันธา ที่บ้านต้นแหนหลวงมีต้นแหนที่มี

ขนาดใหญ่หนึ่งต้น อยู่ที่ป่าช้า อายุราว 60 ปี ชาวไทจีนจะนับถือผีปู่ย่า และจะเลี้ยงผีช่วงเข้าพรรษา มีสววยข้าวตอกดอกไม้ รูปเทียน หมาก เมียง บุหรี ขนมน ช่วงปีใหม่สงกรานต์มีการรดน้ำดำหัว ไหว้เจ้าที่ ที่หอใหญ่ซึ่งมีหลายห้อมีเครื่องดนตรีประโคม สรงน้ำพระในเดือน 9 เเพ็ง ในอดีตชาวจีน มีอาชีพทำนา ค้าขาย การทำเครื่องเงิน การก่อสร้างบ้านเรือน และการทอผ้า ปัจจุบันทำการเกษตร เป็นอาชีพหลัก

พระครูสิทธิปัญญาภรณ์ (2546) กล่าวถึงชาวไทจีนว่า เป็นชนชาวไทเผ่าหนึ่งตั้งถิ่นฐาน อยู่เหนือเขตแดนของประเทศไทยในบริเวณที่เรียกว่าแคว้นเชียงตุง เขตประเทศพม่า เมืองหลวงหรือ ราชธานีของแคว้นนี้ก็เรียกว่า เมืองเชียงตุง เช่นเดียวกันคำว่าเชียงตุงมาจากชื่อหนองน้ำขนาดใหญ่ ที่อยู่ใจกลางเมืองคือ หนองตุง สมัยศึกคำบรพพ์ น้ำหนองตุงเอ่อล้นขึ้นท่วมบ้านท่วมเมืองจน ชาวบ้านอยู่ไม่ได้ และมีฤาษีคนหนึ่งชื่อว่า ตุงฤาษี ได้ใช้อภินิหารของไม้จักขาย หรือไม้เท้า ของฤาษีขุดที่พื้นดินจนเป็นลำแม่น้ำและได้ระบายน้ำจากหนองตุงให้ไหลย้อนไปทางทิศเหนือ แล้ว ค่อยไหลลงทางทิศใต้ มีชื่อว่า แม่น้ำจีน สาเหตุที่เรียกว่า จีน นั้นเพราะในเอเชียอาคเนย์แม่น้ำใหญ่ ทุกสาย เช่น แม่โขง แม่ปิง แม่คง จะไหลลงทางใต้ แต่ที่แปลกในเมืองเชียงตุงมีแม่น้ำสายหนึ่งไหล ขึ้นไปทางทิศเหนือ คือ แม่น้ำจีน ชนชาติที่อาศัยอยู่ริมฝั่งแม่น้ำจีน จึงเรียกว่าชาวจีน แต่สำเนียง ภาษาไทยกลางเป็นชาวเงิน ชาวไทจีนหรือไทจีนนับเป็นชนชาติไทดั้งเดิมอีกกลุ่มหนึ่ง ซึ่งมี รากฐานทางอารยธรรมที่เข้มแข็งมั่นคง และเป็นตัวของตัวเองมาช้านานเป็นนครรัฐที่รุ่งเรืองโดดเด่น เทียบเคียงกับเชียงรุ่งของชาวไทลื้อสิบสองพันนา และเชียงใหม่แห่งล้านนาไทย

ลักษณะความเป็นมาดังกล่าวคล้ายคลึงกับการศึกษาของอาจารย์อ่อนเนก ปวงคำ (2548) ชาวบ้านต้นแห่น้อย ซึ่งได้ศึกษาเรียบเรียงประวัติการเคลื่อนย้ายถิ่นฐานจากเชียงตุงเป็นเอกสาร เพื่อการเผยแพร่ประวัติหมู่บ้าน มีเนื้อหาโดยสรุปดังนี้

เดิมชาวเงินหรือชาวจีน มีถิ่นฐานอยู่ที่เมืองเชียงตุงในรัฐฉานและแคว้นสิบสองพันนา ซึ่ง อยู่ทางทิศตะวันออกของเมืองย่างกุ้ง ประเทศพม่า ใกล้กับพรมแดนประเทศจีนและไทย (เมือง เชียงตุง) เหตุที่ได้รับการเรียกชื่อว่าเงินนั้น เนื่องจากได้อาศัยอยู่ริมน้ำเงิน ตามตำนานเล่าว่า ได้มีฤาษี ชื่อว่า ตุงฤาษี ได้เดินทางผ่านมาที่หนองน้ำแห่งหนึ่ง เป็นหนองน้ำขนาดใหญ่และสามารถรู้ได้ด้วย ญาณวิเศษว่า อนาคตที่แห่งนี้จะต้องเป็นเมืองที่มีความสำคัญมากแห่งหนึ่ง จึงเสกคาถาเปิดทาง เพื่อระบายน้ำออก โดยใช้ไม้เท้าขุดลงบนพื้นเพื่อให้น้ำไหลออกจากหนองน้ำ แต่น้ำกลับไหลย้อน ขึ้นไปทางทิศเหนือ แทนที่จะไหลลงสู่ทิศใต้ซึ่งอยู่ต่ำกว่า จึงได้ชื่อว่า แม่น้ำจีน หรือ เงิน ประชาชน ที่อาศัยตามลุ่มแม่น้ำนี้จึงถูกเรียกว่าชาวเงิน ส่วนชื่อหนองน้ำแห่งนั้น เรียกว่า หนองตุง ต่อมาได้มี การสร้างเมืองขึ้น ตั้งชื่อเป็นเมืองเชียงตุง (เขมรัฐ) ชาวไทจีนเป็นชนชาติดั้งเดิมกลุ่มหนึ่งมีรากฐาน ทางอารยธรรมที่ดงามทั้งด้านภาษา ด้านศาสนาและศิลปวัฒนธรรม เช่นเดียวกับชาวไทยลื้อ

เมืองเชียงรุ่ง ชาวลัวะ ชาวไทใหญ่ ในอดีตเมืองเชียงตุงเป็นเมืองที่มีเอกราชปกครองโดยมีเจ้าฟ้าเป็นกษัตริย์ แต่เนื่องจากเป็นเมืองหรือรัฐที่เล็ก ๆ จึงมักตกเป็นเมืองหน้าด่านของอาณาจักรล้านนาหรือของพม่ามาโดยตลอด ปัจจุบันถูกปกครองโดยประเทศพม่า

การอพยพย้ายถิ่นฐานของชาวเขินมาอยู่ที่เมืองเชียงใหม่ มีนักวิชาการได้สันนิษฐานว่าชาวเขินได้เข้ามาในราวปี พ.ศ. 1805 ซึ่งอยู่ภายใต้การปกครองของยุคพญามังราย โดยมีความผูกพันต่อกันในฐานะประเทศราช ต่อมาพระองค์ได้ส่งโอรสและเชื้อพระวงศ์หลายพระองค์ไปปกครองที่เมืองเชียงตุง ยิ่งทำให้มีความสัมพันธ์แนบแน่นมากขึ้น ตลอดจนมีวัฒนธรรมที่คล้ายคลึงกัน การติดต่อกันยุคแรก ๆ จะค้าขายแลกเปลี่ยนโดยทางเรือ และได้เข้ามาอาศัยอยู่เพื่อทำการเกษตรกรรม นอกจากนี้ชาวเขินยังมีอาชีพด้านการทำเครื่องเงินและเครื่องเงินจากไม้ไผ่



ภาพ 74 การแต่งกายของชาวไทเขิน

มีหลักฐานที่ปรากฏแน่ชัดว่าเมืองเชียงตุงเคยตกเป็นเมืองขึ้นของเชียงใหม่ในรัชสมัยพระเจ้าติโลกราช (พ.ศ. 1984 – 2030) ซึ่งเป็นกษัตริย์ที่มีความสามารถในการรบ สามารถยับยั้งการขยายอำนาจของอาณาจักรอยุธยาที่แผ่มาจากทิศใต้ได้ และยังขยายอาณาเขตเข้าไปในรัฐฉาน (พม่า) จนถึงเมืองนายนและเมืองอื่น ๆ

ต่อมาหลังจากที่เมืองเชียงใหม่ได้เป็นอิสระจากพม่าอีกสมัยหนึ่ง โดยพระเจ้ากาวิละทรงกอบกู้และขับไล่พม่าออกไป ทรงขึ้นครองเมืองในปี พ.ศ. 2325 และได้ฟื้นฟูเมืองเชียงใหม่โดยการรวบรวมผู้คนมาช่วยกันสร้างบ้านเมืองขึ้นใหม่ เนื่องจากที่ตกเป็นเมืองขึ้นและปล่อยร้างมานาน ผู้คนตอนนั้นหนีภัยไปอยู่ตามป่าเขา พระองค์จึงได้ส่งพระยาอุปราชธรรมลังกาและกองทัพของล้านนาออกไปเกลี้ยกล่อมคนให้กลับมาตั้งถิ่นฐานเหมือนเดิม ดังคำกล่าวที่พระอุปราชว่า “ลัวะหื้อเปียงไร่ ไทหื้อเปียงนา” และใช้หลักมังรายศาสตร์ในการปกครอง ปี พ.ศ. 2347 ได้ยกกองทัพไป

ทำสงครามกวาดต้อนเอาไพร่พลและรวบรวมช่างฝีมือจากเมืองต่าง ๆ เพื่อมาพัฒนาเมือง (ยุคเก็บผักใส่ซ้า เก็บข้าใส่เมือง) โดยยกไปตีหลายเมืองในพม่า เช่น เมืองยอง เมืองยู้ เมืองเลน เมืองเชียงขวาง เมืองวะ เมืองหุน เมืองแข เมืองฮาย เมืองเชียงเจิง เมืองมาง เมืองสูง เป็นต้น เข้ามาอยู่ในเมืองเชียงใหม่ ลำพูน และ ลำปาง เพื่อฟื้นฟูตลอดจนสร้างเมืองเชียงใหม่ได้สำเร็จ โดยตั้งเป็นชุมชนช่างต่าง ๆ ขึ้น เช่น ชุมชนช่างหล่อ ช่างกระด้าง ช่างเค็ม ช่างเคียน ช่างทอง ช่างเค็ง ช่างฆ้อง ช่างทำเครื่องเงิน เครื่องเงิน โดยชุมชนชาวเงินในเมืองเชียงใหม่ ได้ตั้งอยู่บริเวณแถวถนนวัวลาย บ้านเมืองมาง บ้านธาตุคำ ซึ่งยังมีอาชีพการทำเครื่องเงินเครื่องเงินสร้างชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันจนถึงปัจจุบันนี้

ชาวไทยเงินบางส่วนได้อพยพลงมาอยู่ทางตอนใต้ของตัวเมืองเชียงใหม่ โดยมาตั้งชุมชนแถบที่ราบลุ่มแม่น้ำขาน อำเภอสันป่าตอง ชนชาวไทยเงินบ้านต้นแห่นได้มารวมกลุ่มกันบริเวณที่มีป่าไม้ต้นแห่นและป่าไม้สัก ช่วยกันแผ้วถางเพื่อทำเป็นที่อยู่อาศัยและทำไร่นา บริเวณเลียบเลาะตามขอบแม่น้ำขาน และได้ขนานนามตามป่าต้นไม้แห่น ชื่อว่าบ้านต้นแห่นหลวง ต่อมามีการขยายหมู่บ้านไปยังอีกฟากหนึ่งของลำน้ำขาน เนื่องจากมีจำนวนประชากรเพิ่มขึ้น จึงตั้งชื่อบริเวณนี้เป็นบ้านต้นแห่นน้อย ดังนั้นทั้งสองหมู่บ้านและบริเวณใกล้เคียงจึงเป็นเชื้อสายชาวไทยเงินเดียวกัน บ้านต้นแห่นยังคงรักษาขนบธรรมเนียมประเพณีต่าง ๆ เป็นอย่างดี ตลอดจนคงความเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง คือ การพูดภาษาเงิน วิถีชีวิตชาวเงินนั้นมีความขยันทำมาหากิน เห็นได้จากการมีที่ทำกินที่มากกินบริเวณไปหลายตำบล เช่น ตำบลท่าวังพร้าว ตำบลบ้านกลาง ตำบลมะขามหลวง (อำเภอสันป่าตอง) ตำบลทุ่งสะโตก ตำบลทุ่งรวงทอง (อำเภอแม่วาง) ตำบลยางคราม ตำบลสันติสุข ตำบลสองแคว (กิ่งอำเภอดอยหล่อ) ซึ่งจะมีสิ่งของเครื่องใช้ในการค้าขาย อุปกรณ์การเกษตร ตลอดจนเมล็ดพันธุ์พืช เช่น ผางกลาง ต่างใส่ ไร่ต่าง เรือพาย มีไม้ค้ำท้าวเรือขนาดใหญ่ รวมถึงเครื่องใช้ต่าง ๆ เช่น เครื่องเงิน เครื่องเงิน หม้อคอง โถ โอ แอบเหล็กม อุบ ปรากฏอยู่ให้เห็น โดยชาวบ้านเก็บรักษาและอนุรักษ์กันไว้ตั้งแต่บรรพชนจนถึงปัจจุบัน อำเภอสันป่าตองมีชาวไทยเงินอาศัยอยู่มากหลายหมู่บ้าน ได้แก่ บ้านต้นแห่นหลวง บ้านต้นแห่นน้อย บ้านสักป่าสัก บ้านต้นเก็ด บ้านน้ำลาด ทุ่งเสี้ยว บ้านเงินก้อม บ้านต้นกอก บ้านท่าเตื่อ บ้านป่าลาน บ้านไร่ นอกจากนั้นยังมีชาวเงินที่อาศัยอยู่ในอำเภออื่น ๆ อีก เช่น บ้านไร่หลวง บ้านแสนคันธา บ้านกู่ลายมือ บ้านกลาง อำเภอแม่วาง และอำเภอสันกำแพง อำเภอดอยสะเก็ด อำเภอสันทราย อำเภอพร้าว ในต่างจังหวัด ได้แก่ จังหวัดเชียงราย จังหวัดพะเยา

กรอบแนวคิดในการวิจัย

