

ข้าวถักล้านนา

Lanna's Rice Knitting (Khao Thak)

ประทีป พีชทองกลาง¹ และ ญาตาวิมินทร์ พีชทองกลาง²

Prateep Peuchthonglang¹ and Yathaweemintr Peuchthonglang²

^{1,2}คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์

^{1,2}Faculty of Business Administration and Liberal Arts

^{1,2}มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

^{1,2}Rajamangala University of Technology Lanna

บทคัดย่อ

การเรียงร้อยเมล็ดข้าวเปลือกและถักทอขึ้นจนเป็นเส้นที่สามารถถักลอมเหรียญได้ ชาวล้านนาเรียกว่า “ข้าวถัก” โดยเลือกเมล็ดข้าวเปลือกที่สมบูรณ์ คือ เรียว ยาว และมีขนาดที่เท่ากันมาถักร้อยเรียงอย่างวิจิตรเพื่อนำมาเป็นเครื่องสักการะ พระพุทธเจ้า โดยเชื่อว่าผลแห่งงานจะทำให้ชีวิตรุ่งเรืองทั้งในโลกนี้และโลกหน้า เปรียบประดุกเมล็ดข้าวเปลือกที่ตกลงบนพื้นดินแห่งหนใดก็ตาม ก็มักจะเจริญงอกงาม สร้างความสมบูรณ์พูนสุขให้กับแผ่นดินนั้น บทความนี้จะนำเสนอประวัติ ความสำคัญ และขั้นตอนการประดิษฐ์ข้าวถักล้านนา ผู้ให้ข้อมูล คือ ปราชญ์ชาวบ้าน เมืองสาทร อำเภอมือง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อเป็นการรื้อฟื้นมรดกภูมิปัญญา ทางวัฒนธรรมล้านนาให้ตื่นตัว และกลับมามีลมหายใจอีกครั้งในสังคมร่วมสมัย

คำสำคัญ: ข้าวเปลือก, เครื่องสักการะ, ข้าวถัก, ล้านนา

Abstract

The knitting techniques of rice paddles and setting it up to cover the coin edge is called Rice Knitting by Lanna people. The method to knit the paddle rice, starts with choosing the grains which are completely perfect, slender and the same size. Gathering and gentle joining them one by one with step by step till complete, this making is purpose offering to the Lord Buddha. It is believed that this offering will bring them with wealthy and healthy to the donor at the present time as well as next life.

This action could compare as like any paddy seed falling on to the rice field, and bring land to be exuberant. This article will present a history of importance and the procedure of weaving paddles which supported by the Lanna philosopher of Baan Muang Sard village, Muang District, Chiang Mai Province, to revive and promote the cultural heritage of Lanna culture back to alive again in the contemporary society.

Keywords: Paddle rice, worship, knitting rice, Lanna

บทนำ

การบรรจงสร้างศิลปวัตถุเพื่อถวายเป็นเครื่องสักการะทางพุทธศาสนามีมาแต่ครั้งพุทธกาลตามความเชื่อมาแต่โบราณว่า เมื่อครั้งที่พระบรมศาสดาประทับอยู่ที่ ณ เขตวันมหาวิหาร ผู้ชนจำนวนมากได้ถือดอกไม้และของหอมไปบูชาพระพุทธเจ้า จนกลายเป็นธรรมเนียมปฏิบัติในเวลาต่อมา เครื่องสักการบูชาเกิดขึ้นภายหลัง เมื่อผู้คนทั้งหลายเชื่อกันว่า หากนำสิ่งที่ดีที่สุดในถวายเป็นพุทธบูชาย่อมจะส่งผลให้ประสบโชคดี มั่งมีในอัครทรัพย์ศฤงคาร จึงมีการจัดสร้างสิ่งสักการบูชาอย่างสุดฝีมือ ดีเยี่ยม จนเป็นพุทธศิลป์ล้ำนาสิบต่อกันอย่างมากมายตราบถึงทุกวันนี้ รัชสรรค์ออกมาในรูปของสิ่งก่อสร้างภายในวัดของชาวพุทธล้านนา เช่น พระพุทธรูป โบสถ์ วิหาร เจดีย์ เป็นต้น จะถูกสร้างสรรคขึ้นอย่างอลังการด้วยความเลื่อมใส ศรัทธา และมีนัยความหมายทางพุทธศาสนาแฝงอยู่ในสิ่งที่สร้างอย่างแยบยลและกลมกลืน นอกจากสิ่งก่อสร้างแล้ว ความเชื่อเหล่านั้นยังแผ่ขยายไปสู่วัตถุ สิ่งของที่เกี่ยวข้องกับพระพุทธเจ้า และพระพุทธศาสนาจนเป็นที่มาของเครื่องสักการบูชาในวัฒนธรรมล้านนา ดังที่มณี พะยอมยงค์ (2535) ได้อธิบายไว้ว่า เครื่องสักการบูชาในล้านนามี 10 อย่าง ได้แก่ 1) อาสนสงฆ์ จองสังฆ์ ที่นั่งของสงฆ์ 2) ธรรมาสน์ 3) อาสนา หรือเครื่องราซูปโภค 4) ชันแก้วตั้งสาม 5) ชันขอศีล 6) ชันนำตาน 7) ชันต้นน้ำหยาด 8) กระถางธูป 9) แว่นสามตาพระเจ้า 10) สัตตภัณฑ์ ในวัฒนธรรมล้านนามีความเชื่อเรื่องการใช้เครื่องสักการบูชา เพราะเชื่อว่าเครื่องสักการะเป็นของสูง เป็นสิ่งสำคัญในการบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่จะช่วยคุ้มครองป้องกัน ดังที่จารุนันท์ ชาวนนที (2559) กล่าวไว้ว่า เครื่องสักการบูชาเป็นหนึ่งในเอกลักษณ์ของล้านนา การสร้างสรรคเครื่องสักการะอาจเกิดจากความคิดที่ได้สัมผัสและคิดขึ้นมาจากจินตนาการ จัดอยู่ในลักษณะของการเป็นอามิสบูชาที่เป็นรูปธรรมเพื่อประกอบการปฏิบัติบูชาของพุทธศาสนิกชนในล้านนา

พระพุทธศาสนาผูกพันกับวิถีชีวิตของชาวล้านนาอย่างเหนียวแน่น ชาวล้านนามีความเชื่อและศรัทธาในพระพุทธศาสนาอย่างแรงกล้า จนเกิดการบูรณาการพุทธศาสนาเข้ามาในวิถีชีวิตของกลุ่มชนในพื้นที่ล้านนา จนเกิดเป็นประเพณีต่างๆ ผสมผสานเข้ากับการงานด้านศิลปะ ศาสนา และภูมิปัญญาท้องถิ่นจนเกิดเป็นวัฒนธรรมที่งดงาม

โดยปรากฏออกมาในลักษณะของพิธีกรรมที่มีแบบอย่างเฉพาะ และเครื่องสักการบูชาที่สำคัญสอดคล้องกับพิธีกรรมที่ยึดถือ จนสืบเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน บรรดาเครื่องสักการะต่างๆ นั้น ข้าวถัก ถือว่าเป็นเครื่องสักการะที่ใช้บูชาเบื้องสูงมาแต่โบราณ (จารุภัทร วิมุตเศรษฐ์, 2550) การถักเรียงเมล็ดข้าวเปลือกขนาดที่เท่ากันจำนวนหลายเมล็ดอย่างเป็นระเบียบแล้วนำมาล้อมรอบเหรียญชนิดต่างๆ ประกอบกันเป็นต้นวงไหวเพื่อถวายเป็นพุทธบูชาในโอกาสงานบุญสำคัญของชาวพุทธในล้านนา การถวายข้าวถักเพื่อเป็นเครื่องสักการะพระพุทธรูปเจ้าเชื่อว่าจะได้รับอานิสงค์ ผลบุญแห่งการให้ทานในโลกนี้ และโลกหน้า รวมทั้งจะทำให้ชีวิตมีความเจริญรุ่งเรืองก้าวหน้า เปรียบประดุจดั่งเมล็ดข้าวเปลือกที่ตกลงบนพื้นดินหนแห่งใดก็ตามมักจะเจริญงอกงามขึ้นมาสร้างความสะดวกสบายสุขให้กับผืนแผ่นดินอย่างทั่วถึง

การขับเคลื่อนประเทศไทยให้เกิดการพัฒนาอย่างมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน จำเป็นอย่างยิ่งที่จะขับเคลื่อนด้วยต้นทุนหรือศักยภาพที่มีอยู่ในในชุมชนท้องถิ่น เช่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น ฝีมือช่าง ความหลากหลายทางวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ เป็นต้น เมื่อมีการบูรณาการต้นทุนกับศักยภาพเหล่านั้นกับความคิดสร้างสรรค์ร่วมกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ สามารถนำมาต่อยอดให้เกิดผลผลิตหรือนวัตกรรมที่เป็นสินค้าหรือบริการจนเกิดเป็นเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้ (ญาติาวินิพนธ์ พิชทองกลาง และประทีป พิชทองกลาง, 2560) ปัจจุบันข้าวถักล้านนาได้ถูกหยิบยกขึ้นมาอนุรักษ์ใหม่โดยการมีส่วนร่วมของคนในชุมชนเมืองสาทรหลวงที่เห็นคุณค่าของข้าวถักล้านนา การสืบทอดการถักข้าวเริ่มจากแม่ลัย นันตะ ฝูลูกหลานภายในครอบครัวที่อยู่ด้วยกันเกือบ 15 คน ความเข้าใจกันและกันในการสร้างสรรค์งานหัตถกรรมยังได้สร้างความอบอุ่นให้แก่ครอบครัว หากแต่ครอบครัวของแม่ลัย นันตะ ก็ไม่ได้เก็บภูมิปัญญาความรู้ไว้ ยังได้กระจายการเรียนรู้งานหัตถกรรมพื้นบ้านไปสู่คนในชุมชนและผู้สนใจ อันเป็นการช่วยกระจายงานหัตถกรรมฝีมือการถักข้าวล้านนาให้เป็นที่รู้จักของผู้คนทั่วไปมากขึ้น นับเป็นการอนุรักษ์ที่ยั่งยืนตรงตามความต้องการของบรรพชนที่ต้องการให้มีการสานต่อศิลปวัฒนธรรมให้คงอยู่กับวิถีชีวิตพื้นบ้านชาวเมืองสาทรต่อไป

บทความนี้จะนำเสนอประวัติ ความสำคัญ และขั้นตอนการประดิษฐ์ข้าวถักล้านนา ผู้ให้ข้อมูล คือ ประชาญ์ชาวบ้านเมืองสาทร อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อเป็นการรื้อฟื้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมล้านนาให้ตื่นตัว และกลับมามีลมหายใจอีกครั้งในสังคมร่วมสมัยได้อีกครั้ง

ข้าวถัก: ความเชื่อ และความเป็นมา

ความเชื่อต่อพระพุทธเจ้าในสังคมล้านนา

การสร้างบ้านแปลงเมืองล้านนาในอดีตมีส่วนสัมพันธ์กับคติความเชื่อเรื่องพระพุทธรูป โดยเฉพาะกษัตริย์จะแสดงตนเป็นองค์อุปถัมภ์พระพุทธศาสนาอย่างชัดเจน ทำให้บ้านเมืองมีความเจริญรุ่งเรือง พลังแห่งความศรัทธาในพระพุทธเจ้าผสมกับคติความเชื่อท้องถิ่น ทำให้ชาวล้านนานิยมเรียก พระพุทธรูปและพระพุทธรูปว่า “พระเจ้า” ซึ่งเป็นคำเรียกขานที่น่าสนใจ ดังบทวิเคราะห์ของปฐม หงษ์สุวรรณ (2554) ที่อธิบายว่า พระพุทธรูป หรือที่คำที่ชาวล้านนาเรียกว่าพระเจ้านั้น นอกจากพระพุทธรูปจะเป็นสิ่งแทนพระพุทธเจ้าแล้ว ยังมีสถานะเสมือนเป็น “เจ้าบ้านเจ้าเมือง” ที่มีอำนาจคอยปกป้องรักษาคุ้มครองประชาชน ชาวเมืองให้อยู่ดีมีสุข ซึ่งประชาชนชาวเมืองก็มักจะมีประเพณีพิธีกรรม อันเป็นวัตรปฏิบัติที่ดีต่อองค์พระพุทธรูปอยู่เสมอ บทวิเคราะห์ดังกล่าวแสดงให้เห็นได้ว่า พระพุทธรูปถูกยกสถานะภาพขึ้นมาอีกอย่างหนึ่ง คือเป็นสิ่งปกป้องรักษา ประชาชนและบ้านเมืองให้อยู่เย็นเป็นสุข จึงเรียกว่า “พระเจ้า” อันเป็นสถานะภาพที่แสดงถึงความเป็นใหญ่ ความเป็นพลังอำนาจสูงสุดเหนืออำนาจต่างๆ (นคร ปริงฤทธิ์ และพระครูพิพิสุตาทรร, 2562)

ในวรรณกรรมพุทธศาสนาของล้านนาหลายฉบับได้แสดงให้เห็นว่า ในช่วงแรกของการรับรู้ความเชื่อเรื่องพระพุทธเจ้าของชาวล้านนาจะเป็นการรับรู้ผ่านมุขปาฐะ คือ การบอกเล่าสู่กันฟัง ต่อมาเมื่อสังคมล้านนาพัฒนาการเป็นอาณาจักรและมีอักษรธรรมล้านนาใช้ จึงเกิดการแต่งและคัดลอกวรรณกรรมพุทธศาสนาขึ้นโดยลำดับ เพื่อใช้เป็นแนวทางการเผยแผ่ความเชื่อเรื่องพระพุทธเจ้าให้แพร่หลายมากยิ่งขึ้น ในยุคแรกความเชื่อเรื่องพระพุทธเจ้าผ่านมุขปาฐะ ผ่านเรื่องเล่า ดังตำนานพื้นเมือง

เสียงใหม่ กล่าวถึงพระญามังรายได้ฟังพระมหากัสสปะเล่าเรื่องพระญารัตนวงศ์ที่มีศรัทธาต่อพระพุทธศาสนาแล้วต่อนี้วพระหัตถ์พระพุทธรูปองค์หนึ่ง จนได้รับอานิสสอย่างยิ่งใหญ่ สามารถเอาชนะผู้ครองเมือง 101 แห่งได้ จึงเกิดความเชื่อเรื่องอิทธิปาฏิหาริย์เกี่ยวกับพระพุทธรูปทันที

การนำเสนอเนื้อหาพุทธประวัติเชิงอิทธิปาฏิหาริย์ของวรรณกรรมล้านนา เช่นนี้ ทำให้ภาพลักษณ์ของพระพุทธเจ้าเป็นผู้มีบุญญาธิการยิ่งใหญ่ เป็นผู้ศักดิ์สิทธิ์ และเป็นผู้มีฤทธาภาพเหนือเหล่าเทพยดาและมนุษย์ ตลอดจนมีอำนาจเหนือสิ่งที่มีพลังอำนาจลึกลับตามความเชื่อในท้องถิ่นล้านนา ได้แก่ ผี ขวัญ วิญญาณ ศักดิ์สิทธิ์ และอำนาจเหนือธรรมชาติอื่นๆ เป็นต้น ทำให้ชาวล้านนาเกิดความเคารพเชื่อมั่น และยำเกรงในความเป็นพระพุทธเจ้าซึ่งเป็นเหตุผลสำคัญที่ทำให้พระสงฆ์ล้านนาต้องนำเสนอพุทธประวัติในเชิงอิทธิปาฏิหาริย์เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพสังคมล้านนาในขณะนั้นที่มีความเชื่อท้องถิ่นในลักษณะอิทธิปาฏิหาริย์ที่แน่นแฟ้นอยู่ก่อนแล้ว โดยยกให้พระพุทธเจ้ามีพละนาภาพเหนือความเชื่อท้องถิ่นทั้งปวง

การบูชาพระพุทธเจ้าด้วยข้าว

ในวัฒนธรรมล้านนา เมื่อพระสงฆ์บิณฑบาตมาแล้วก่อนที่จะฉันข้าว จะจัดเตรียมสำหรับอาหารชุดหนึ่งถวายพระประธานในวิหารก่อน แล้วจึงค่อยฉัน เสมือนว่าได้ถวายอุปัฏฐากพระพุทธเจ้า ส่วนชาวบ้านที่มีหิ้งพระพุทธรูปบูชาประจำบ้านก็ทำเหมือนกัน เมื่อหนึ่งข้าวเสร็จจะนำข้าวใส่ภาชนะไปถวายพระพุทธรูปก่อน เรียกว่า “ใส่ข้าวพระเจ้า” หรือ “บูชาข้าวพระเจ้า” โดยข้าวที่ถวายนั่นจะต้องเป็นข้าวที่หนึ่งเสร็จใหม่ ไม่ใช่ข้าวค้างคืนที่นำมาอุ่นในเช้าวันใหม่ เรียกว่า “อุ่นข้าวเย็น” เพราะถือว่าเป็นข้าวที่เหลือจากรับประทานแล้ว เมื่อประกอบพิธีกรรมทำบุญในวันพระและงานทำบุญทั่วไปทั้งงานมงคลและงานอวมงคลที่อุทิศถวายพระพุทธรูปไปประดิษฐานเป็นประธานและนิมนต์พระสงฆ์ไปรับไทยทาน ก่อนถวายเพลแก่พระสงฆ์ ก็จะถวายสำหรับข้าวแก่พระพุทธรูปก่อน เรียกว่า “ข้าวพระพุทธร” ซึ่งจัดแยกเป็นสำหรับหนึ่งต่างหาก แต่เดิมไม่มีการถวายข้าวแก่พระพุทธรูปบนหิ้งพระในบ้านของชาวล้านนา เพราะไม่มีหิ้งพระ มีแต่หิ้งผีปู่ย่าและหิ้งผีครู จึงใส่ข้าวและน้ำเพื่อสังเวद्यวิญญาณ ผีปู่ย่าและผีครูเท่านั้น แต่ภายหลังเมื่อนิยมนำพระพุทธรูปมาบูชาที่บ้านจึงมีหิ้งพระ

และถวายข้าวน้ำแก่พระพุทธรูปด้วย การถวายข้าวแก่พระพุทธรูปนั้น เป็นการถวาย อุปัฏฐากอีกอย่างหนึ่งแก่พระพุทธรเจ้า เมื่อสมัยที่พระองค์ยังมีพระชนม์อยู่ พระองค์ จะเสด็จออกบิณฑบาตโปรดสัตว์โลกทุกวัน ซึ่งเป็นหนึ่งในกิจปรุภัต ส่วนข้าวและ อาหารที่ถวายก็เป็นสิ่งที่ชาวบ้านรับประทานในชีวิตประจำวัน ชาวบ้านรับประทาน อาหารอย่างไร ก็ถวายพระพุทธรูปอย่างนั้น โดยไม่ได้จัดทำอาหารให้แตกต่างจาก วิธีชาวบ้าน สะท้อนให้เห็นว่า ความเชื่อเรื่องพระพุทธรเจ้าเป็นสิ่งที่ดำรงอยู่อย่าง ใกล้ชิดในวิถีของชาวบ้านล้านนา ไม่ใช่สิ่งไกลตัวที่ไม่สามารถสัมผัสได้อย่างสนิทใจ (นคร ปรงฤทธิ์ และพระครูพิริยสุตาทรร, 2562)

วัฒนธรรมล้านนามีจารีตในการถวายสิ่งของแก่พระพุทธรูป โดยถือว่าเป็น การถวายทานให้พระพุทธรเจ้า สิ่งของที่ถวายนั้น ทางวัดจะเก็บไว้เป็นสมบัติ ส่วนรวม หรือ “ของหน้าหมู่” สำหรับนำไปใช้ในกิจกรรมของวัด โดยมีคณะกรรมการวัด ประกอบด้วยเจ้าอาวาสและผู้นำชุมชนเป็นผู้บริหารจัดการ ในอดีต กษัตริย์ ชนชั้นสูง และผู้มีฐานะดี เมื่อได้สร้างหรือเกิดความศรัทธาพระพุทธรูปองค์ใดองค์ หนึ่ง ก็จะถวายการอุปถัมภ์พระพุทธรูปด้วยทรัพย์สินอย่างใดอย่างหนึ่ง ภาษาไทย กลางเรียกว่า “กัลปนา” แต่ในภาษาล้านนาเรียกต่างกันไปตามลักษณะสิ่งที่ถวาย สำหรับการถวายสิ่งของที่เนื่องด้วยข้าว ดังที่อรุณรัตน์ วิเชียรเขียว (2558) ได้แก่ 1) นาพระเจ้า คือพื้นที่นาที่ถวายเป็นสมบัติของพระพุทธรูป ชาวบ้านอาจขอเช่า ทำนาแล้วให้ผลตอบแทนด้วยผลผลิตคือข้าวหรือเงินเป็นรายได้ของวัด 2) ประเพณี ทานข้าวใหม่ หรือ ทานข้าวล้นบาตร เมื่อชาวบ้านเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จแล้ว จะยังไม่รับ ประทานข้าวใหม่นั้นก่อน แต่จะแบ่งข้าวใหม่ส่วนหนึ่งไปถวายทานร่วมกันที่วัด ได้แก่ ข้าวเปลือก 1 กระบุง ข้าวสาร 1 ทะนาน ข้าวที่ได้จากการถวายทานครั้งนี้จะแบ่ง ออกเป็น 2 ส่วน คือส่วนหนึ่งเก็บไว้สำหรับให้พระภิกษุสามเณรฉัน และอีกส่วนหนึ่ง แบ่งออกจำหน่ายเพื่อนำเงินมารวมกับเงินวัดที่สะสมไว้

ผลจากความเชื่อเรื่องความศักดิ์สิทธิ์ของพระพุทธรเจ้า ผนวกเข้ากับ ความเชื่อเฉพาะถิ่น รวมถึงวัฒนธรรมเรื่องข้าวของชาวล้านนา จึงเกิดการผสมผสาน ทางวัฒนธรรมและความเชื่อ อันนำมาสู่การทำข้าวถักล้านนา กระบวนการทำข้าว ถักจะใช้วัสดุธรรมชาติ ได้แก่ ข้าวเปลือก เส้นฝ้ายสีขาวหากต้องการสีสันทันกันมา

ย่อมสืบทอดชาติ และใช้เหรียญที่เรียกว่าสแตงค์แดง (มีรูตรงกลางเหรียญ) ในการ ถักร้อยเรียงเมล็ดข้าวเปลือกขนาดเมล็ดเท่ากันจำนวนหลายเมล็ดอย่างเป็นระเบียบ ด้วยด้ายแล้วนำมาล้อมรอบเหรียญเงินชนิดต่างๆ ประกอบกันเป็นต้น จัดทำเพื่อนำไปถวายวัดเพื่อเป็นพุทธานุชาในโอกาสที่มีงานประเพณีเกิดขึ้นในล้านนา เช่น งานปอยหลวง งานทอดกฐิน งานทอดผ้าป่า เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการถักด้วย ด้ายสีเหลืองล้อมเหรียญเงินมักจะนำมาทำเป็นต้นจักรทอง ส่วนที่ถักด้วยด้ายสีขาว จะนำมาทำเป็นต้นจักรเงิน ในขนาด 3 ชั้น 5 ชั้น 7 ชั้นและ 9 ชั้น เป็นต้น มีความเชื่อว่า ผู้ใดก็ตามที่ทำหรือถวายข้าวตักเป็นพุทธานุชาแด่พระพุทธรเจ้า จะได้รับอานิสงส์ ผลบุญ จะมีโภคทรัพย์มหาศาลและมีชีวิตที่เจริญรุ่งเรืองก้าวหน้า เปรียบดังเมล็ด ข้าวเปลือกที่ตกลงบนพื้นดินแห่งใดก็ตาม มักจะเจริญงอกงาม สร้างความสมบูรณ์ พูนสุขให้แก่ผืนดิน และการให้ข้าวตักเป็นของที่ช่วยในงานแต่งงาน ก็มีความเชื่อ ว่าจะทำให้คู่สมรสมีชีวิตคู่ที่ยั่งยืน ไม่พลัดพรากจากกัน ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 ข้าวตักล้านนา (ที่มา: จักรพงษ์ คำบุญเรือง, 2559)

ความเป็นมาของข้าวตัก

ชุมชนบ้านเมืองสาตรหลวงนั้น ตั้งอยู่ในตำบลหนองหอย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ชุมชนบ้านเมืองสาตรหลวง สืบเชื้อสายมาจากชาวไทเขิน การดำเนินชีวิตแบบพื้นบ้านดั้งเดิมของชาวไทเขินได้เกิดการผสมผสานทางศิลปวัฒนธรรมความเชื่อ ภาษาและประเพณี ชุมชนบ้านเมืองสาตรจึงได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของเมืองเชียงใหม่อย่างกลมกลืนโดยสมบูรณ์และได้เปลี่ยนชื่อจากเมืองสาต (เดิม) มาเป็นเมืองสาตร (ใหม่) ชุมชนบ้านเมืองสาตรหลวง เป็นชุมชนที่มีชื่อเสียงที่โด่งดังและเป็นสถานที่ ทำไคยี่เบ๊งที่มีชื่อเสียงที่สุดของเชียงใหม่ ในช่วงเทศกาลลอยกระทงหรืองานประเพณีี่เบ๊ง ว่ากันว่าจำนวนไคยี่เบ๊งกว่าหนึ่งในสามที่ใช้ประดับประดาสถานที่ต่างๆ ในเมืองเชียงใหม่ล้วนแล้วมาจากฝีมือของคนในชุมชนเมืองสาตรหลวงทั้งสิ้นเพราะไคยี่เบ๊งจะมีรูปแบบลักษณะที่ยังคงความมีเอกลักษณ์ สวยงาม ประณีต ไม่เหมือนใคร เพราะด้วยความที่ว่า ชุมชนบ้านเมืองสาตรมีรากเหง้ามาจากชาวไทเขิน มีความเชื่ออย่างเคร่งครัดต่อศาสนาพุทธ เมื่อใดก็ตามที่ชาวบ้านว่างเว้นจากการทำไร่ทำนา จึงมักหันหน้าเข้าสู่วัด สังเกตได้จากงานบุญสำคัญทางศาสนาที่เกิดขึ้นในทุกเดือน เช่น งานบุญทานข้าวใหม่ งานบุญปีใหม่เมือง งานบุญสงฆ์น้ำพระ งานบุญก่วยสลาก งานบุญเข้า-ออกพรรษา งานยี่เบ๊ง เป็นต้น ด้วยเหตุที่ชุมชนบ้านเมืองสาตรจะต้องทำบุญบ่อยครั้ง จึงมักจะประดิษฐ์ประคอยสิ่งของขึ้นเพื่อใช้บูชาพระพุทธเจ้า โดยเฉพาะภูมิปัญญาการถักข้าวซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์อีกอย่างหนึ่งของชาวเมืองสาตรหลวงรองจากไคยี่ลำนานั่นเอง

ในอดีตชุมชนบ้านเมืองสาตรทั้งชายและหญิงเกือบทุกคนที่นับถือพระพุทธศาสนาสามารถที่จะถักร้อยเรียงข้าวเปลือกได้ โดยข้าวตักลำนานจะมีแม่ล้ย นันต๊ะ เป็นแม่ครูผู้เชี่ยวชาญศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านด้านการถักข้าวเปลือก โดยในวันว่างจากงานบ้าน แม่ล้ย นันต๊ะมักจะนั่งถักข้าวอยู่ใต้ยุงข้าวเป็นประจำจากความตั้งใจทำด้วยใจผนวกกับความอดทนและมีสมาธิ จึงทำให้แม่ล้ย นันต๊ะกลายเป็นแม่ครูพื้นบ้านด้านการถักข้าวของชุมชนเมืองสาตรหลวงและมักจะได้เชิญไปเป็นวิทยากรให้แก่โรงเรียนและมหาวิทยาลัยต่างๆ ในจังหวัดเชียงใหม่และใกล้เคียง ซึ่งแม่ล้ย นันต๊ะได้กล่าวไว้ว่า “คนใจร้อน จะถักไม่ได้ เพราะจะต้องมีสมาธิ

และนั่งทำคนเดียวห้ามไม่ให้คนอื่นมากวน ก่อนจะนั่งตักข้าวจะต้องทำธุระกวาดบ้าน ภูบ้าน ชักผ้าให้เสร็จก่อนแล้วจึงอาบน้ำให้จิตใจเย็นสบาย เมื่อจิตใจเย็นสบายแล้ว เราก็สามารถนั่งตักข้าวได้” ซึ่งในปัจจุบันการทำข้าวตักล้านนานั้นได้มีการอนุรักษ์ สืบทอดไว้ ซึ่งยังคงความเชื่อและเป็นถือเป็นภูมิปัญญาด้านนามาจนถึงทุกวันนี้ ซึ่งได้มีกลุ่มคนรุ่นใหม่มีส่วนร่วมในการร่วมสืบทอดและอนุรักษ์คงความเป็นล้านนา ไว้มากขึ้น ที่สำคัญจะประกอบไปด้วยการร่วมมือของคนในชุมชนเมืองสาทรหลวง ที่เห็นคุณค่าของข้าวตักล้านนา และการสืบทอดการตักข้าวล้านนาให้เป็นที่รู้จัก ของผู้คนทั่วไปมากขึ้น (จักรพงษ์ คำบุญเรือง, 2559) ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 แม่ลัย นันตะ ผู้ถ่ายทอดการตักข้าวล้านนา

การเรียงร้อยเมล็ดข้าวเปลือก และตักทอขึ้นจนเป็นเส้นที่สามารถถล่มเหรียญ ได้เป็นภูมิปัญญาด้านนาที่มีมาแต่สมัยโบราณ ชาวบ้านล้านนาเรียกว่า “ข้าวตัก” นำมาใช้ในการประกอบในพิธีกรรมทางศาสนาที่มีการสืบทอดให้ได้รับการฟื้นฟูขึ้น อีกครั้ง ถือเป็นการรื้อฟื้นมรดกทางวัฒนธรรมล้านนามา “ปัดฝุ่น” ขึ้นใหม่หลังจากที่ พ่อครูแม่ครูฝีมือดีได้ล้มหายตายจาก เหลืออยู่เพียงไม่กี่คน ข้าวตักล้านนาถือได้ว่าเป็นเครื่องยึดเหนี่ยวจิตใจได้ในระดับหนึ่ง คือผู้ตักจะมีสมาธิจดจ่ออยู่กับสิ่งที่อยู่ ข้างหน้า ทำให้เป็นคนที่มีสมาธิสูง ถือเป็นการฝึกฝนตนเองไปในตัว และยังเป็นเครื่อง

สักการบูชาพระพุทธเจ้าและเป็นการขอขมาต่อพระแม่โพสพอีกด้วย คนที่สามารถ
 ถักข้าวได้ และนำไปถวายเป็นพุทธบูชา นั้น จะทำให้ได้รับ**อานิสงส์ผลบุญ** ข้าวถัก
 ล้านนาจึงมีความสำคัญทางจิตใจและการยึดถือปฏิบัติความเชื่อในการนำไป
 ถวายอีกด้วย แต่การถักข้าวตามชุมชนต่างๆ จะกระทำเมื่อถึงช่วงเทศกาลประเพณี
 เท่านั้น ระยะเวลาที่ยาวนานทำให้การถักข้าวเปลือกเริ่มมีผู้ทำลดน้อยลง ผู้ที่จะ
 สามารถเรียงร้อยเมล็ดข้าวได้นั้นต้องมีความละเอียดอ่อน ประณีต สมารถที่แน่วแน่
 การทำข้าวถักแต่ละเส้นให้สำเร็จอย่างงดงามต้องมีจิตใจที่บริสุทธิ์เป็นองค์ประกอบ
 สำคัญยิ่งในการทำข้าวถักล้านนาให้ออกมาสำเร็จ สวยงาม และสมบูรณ์ (จักรพงษ์
 คำบุญเรือง, 2559) ดังภาพที่ 4



ภาพที่ 3 ข้าวถักล้านนา

อนุรักษ์ และสืบทอด: ลมหายใจแห่งข้าวถักล้านนา

กลุ่มจังหวัดในล้านนา 8 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง เชียงราย
 พะเยา แพร่ น่าน และแม่ฮ่องสอน เป็นกลุ่มจังหวัดที่มีประวัติศาสตร์ความเป็นมา
 ที่ยาวนาน มีวิถีชีวิต วัฒนธรรมที่แสดงออกถึง อัตลักษณ์ และความเป็นเอกลักษณ์
 เฉพาะตัวที่หลากหลายโดยแสดงออกผ่านสื่อวัตถุสิ่งของสัญลักษณ์ต่างๆ แต่ปัจจุบัน

บางสิ่งบางอย่าง กำลังจะหมดความสำคัญลงไป ด้วยเพราะขาดการศึกษา และขาดการถ่ายทอด เช่น เครื่องสักการะที่ใช้ในทางพระพุทธศาสนาของชาวล้านนา ซึ่งถูกประดิษฐ์ขึ้นด้วยความศรัทธาอย่างวิจิตรบรรจง สวยงาม แฝงไปด้วยคติความเชื่อของบางอย่างมีความเชื่อเกี่ยวกับการนำไปใช้ ของบางอย่างจำกัดเวลาในการใช้ ของบางอย่างใช้ได้เฉพาะที่ ซึ่งนับวันจะถูกแทนที่ด้วยสิ่งใหม่ๆ ต่างวัฒนธรรม นอกจากความเชื่อเกี่ยวกับศาสนาแล้ว ยังมีความเชื่อดั้งเดิมที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตของชาวล้านนา ความเชื่อในสิ่งลึกลับเหนือประสาทสัมผัสทั้ง ๕ แต่แสดงออกผ่านวัตถุสิ่งของเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน ทุกสิ่งล้วนมีคุณค่าควรแก่การศึกษา และเผยแพร่สู่สาธารณชน (พระครูปลัดสุวัฒนจริยคุณ, 2559) ข้าวตักล้านนาของชุมชนเมืองสาทรได้ผสมภูมิปัญญาที่ถือว่าเป็น “ของดี” เข้ากับ “ของใหม่” และนำไปใช้ประโยชน์ต่อไปได้

การอนุรักษ์: ผสมผสาน “ของดี” กับ “ของใหม่” ให้เกิดประโยชน์

ภูมิปัญญาล้านนา หมายถึง ความรู้ ความคิด ความเชื่อที่ท้องถิ่นได้สั่งสมและสืบทอดต่อกันมา ซึ่งเรียนรู้มาจากปู่ ย่า ตา ยาย ญาติพี่น้องและความเฉลียวฉลาดของแต่ละคน หรือผู้มีความรู้ในหมู่บ้าน หรือในชุมชนนั้นๆ และในท้องถิ่นต่างๆ ซึ่งได้ถือเป็นศักยภาพหรือความสามารถ วิธีการ เครื่องมือเพื่อใช้ในการป้องกันและแก้ปัญหาของการดำรงชีวิตให้มีความสงบสุขของบุคคลในท้องถิ่นให้อยู่รอด ซึ่งภูมิปัญญาล้านนาที่โดดเด่นที่เห็นได้ชัด ภูมิปัญญาล้านนาของภาคเหนือมีมากมาย และแบ่งเป็นหลายด้าน เช่น ด้านอาหารพื้นบ้านล้านนา ด้านประเพณี ด้านสิ่งประดิษฐ์และความเชื่อต่างๆ เป็นต้น ซึ่งในปัจจุบันมีการอนุรักษ์รักษาภูมิปัญญาล้านนาที่ไว้มากมาย และมีผู้ที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ในจังหวัดเชียงใหม่ได้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาล้านนาหลายด้าน เรื่องของการทำโคมล้านนา การทำอาหารพื้นบ้าน ประเพณีสำคัญของชาวล้านนา และการทำข้าวตักล้านนา เป็นต้น การทำข้าวตักเหรียญถือเป็นสิ่งของมงคลทั้งแก่ผู้ถัก และผู้ที่นำไปถวายแก่พระพุทธเจ้า พระสงฆ์และเป็นการฝึกสมาธิให้แก่ตนเอง

ในภาคเหนือ ภูมิปัญญาการถักข้าว่นั้นถือเป็นเอกลักษณ์ของชาวเมือง
สาทรหลวง จังหวัดเชียงใหม่ชื่อเสียงของหมู่บ้านเมืองสาทรหลวงยังคงขจรขยายด้วย
ในฐานะที่เป็นหมู่บ้านทำโคมี่เป็งที่มีชื่อเสียงที่สุดของจังหวัดเชียงใหม่ ทุกปีในช่วง
เทศกาลลอยกระทงหรืองานประเพณีี่เป็ง ว่ากันว่าจำนวนโคมี่เป็งกว่าหนึ่งในสาม
ที่ใช้ประดับประดาสถานที่ต่างๆ ในเมืองเชียงใหม่ล้วนแล้วมาจากฝีมือของคน
ในชุมชนเมืองสาทรหลวงทั้งสิ้น และยังมีภูมิปัญญาในการเรียงร้อยเมล็ดข้าวเปลือก
ที่เรียกว่า “ข้าวถักล้านนา” นับเป็นก้าวแรกของการรื้อฟื้นมรดกทางวัฒนธรรม

โดยแต่เดิมเมืองสาทรเป็นหัวเมืองที่มีอาณาบริเวณกว้างใหญ่ไพศาลอยู่ใกล้
กับเมืองเขมรรัฐตุงคะบุรีหรือเวียงเชียงตุง การเดินทางไปเมืองนี้จากเชียงตุงต้องใช้
เวลาเดินทางถึง 7 วัน 7 คืน สมัยของพระยาภาววิไลเรืองอำนาจในยุคพื้นม่าน
แพงม่านหรือ “ยุคเก็บผักใส่ซ้า เก็บข้าใส่เมือง” ช่วงเวลาดังกล่าวเมืองเชียงใหม่
ถูกยึดครองโดยพม่า พระยาภาววิไลจึงได้รวบรวมไพร่พลและยกทัพไปตีหัวเมืองต่างๆ
ตั้งแต่เมืองเล็กเมืองน้อยในเขตเมืองเชียงตุง เมืองสาทร เมืองยอง เมืองลื้อขึ้นไปจนถึง
สิบสองปันนาในจีน ได้อพยพชาวบ้านจากท้องถิ่นต่างๆ ให้พาคครอบครัว ลูกเมีย
บ่าวไพร่ ลงมาเป็นพลเมืองของเชียงใหม่ ในปีทีศิรินคราไปม่านย้ายมายึดครอง
เมืองสาทร ชาวบ้านเมืองสาทรถูกกวาดต้อนลงมาโดยมีหมื่นหลวง หมื่นน้อยเจ้าพ่อ
เมืองสาทร แสนเมืองมา น้อยวงศ์เมืองแจต ลงมาเป็นข้าราชบริพาร หลังจากที่ถูก
กวาดต้อนเข้ามาทางเมืองฝางใช้เวลาเดินทางจากเมืองสาทรมาถึงเชียงใหม่รวมทั้งสิ้น
16 คืน จากนั้นจึงได้มาตั้งถิ่นฐานในบริเวณที่ราบลุ่มฝั่งตะวันออกของแม่น้ำปิง
ชาวบ้านเมืองสาทรที่อพยพมาอยู่ฝั่งตะวันออกของแม่น้ำปิง ในปัจจุบันสืบเชื้อสาย
มาจากชาวไทเขิน การดำเนินชีวิตแบบพื้นบ้านดั้งเดิมไทเขินได้เกิดการผสมผสาน
ทางศิลปวัฒนธรรมความเชื่อ ภาษาและประเพณี ชาวเมืองสาทรได้กลายเป็น
ส่วนหนึ่งของเมืองเชียงใหม่อย่างกลมกลืนโดยสมบูรณ์และได้เปลี่ยนชื่อจากเมือง
สาทร (เดิม) มาเป็นเมืองสาทร (ใหม่)

เมืองสาทรเป็นแหล่งอนุรักษ์ สืบทอด และผลิตสินค้าภูมิปัญญาล้านนา
ที่สวยงาม ประณีต นอกจากงานฝีมือหลายอย่างแล้ว ในปัจจุบันข้าวถักล้านนาได้
ถูกหยิบยกขึ้นมาเพื่อการอนุรักษ์และมีการนำไปสืบทอดเรียนรู้ขึ้นใหม่โดยการมี

ส่วนร่วมของคนในชุมชนเมืองสาทรหลวงที่เห็นคุณค่าของข้าวถักล้านนา โดยการสืบทอดของชุมชนเมืองสาทรเริ่มจากลูกหลานของแม่ล้อย นันตะ ภายในครอบครัวที่อยู่ด้วยกันเกือบ 15 คน ความเข้าใจกันและกันในการสร้างสรรค์งานหัตถกรรมยังได้สร้างความอบอุ่นให้แก่ครอบครัว หากแต่ครอบครัวของแม่ล้อย นันตะ ก็ไม่ได้เก็บภูมิปัญญาความรู้ไว้ ยังได้กระจายการเรียนรู้งานหัตถกรรมพื้นบ้านไปสู่คนในชุมชนและผู้สนใจ อันเป็นการช่วยกระจายงานหัตถกรรมฝีมือการถักข้าวล้านนาให้เป็นที่รู้จักของผู้คนทั่วไปมากขึ้น นับเป็นการอนุรักษ์ที่ยั่งยืนตรงตามความต้องการของบรรพชนที่ต้องการให้มีการสานต่อศิลปวัฒนธรรมให้คงอยู่คู่กับวิถีชีวิตพื้นบ้านชาวเมืองสาทรต่อไปอย่างยั่งยืน เพื่อให้ลูกหลานรุ่นหลังได้รู้จักและเรียนรู้ ข้าวถักล้านนาของชุมชนเมืองสาทรได้ผสมผสานภูมิปัญญาที่ถือว่าเป็น “ของดี” เข้ากับ “ของใหม่” และนำไปใช้ประโยชน์ต่อไปได้ (จักรพงษ์ คำบุญเรือง, 2559)

การสืบทอด: ฝึกสติ เสริมบารมี

แม่ล้อย นันตะ แม่ครูผู้สืบทอดภูมิปัญญาข้าวถักล้านนา เริ่มตั้งแต่ท่านได้มีโอกาสไปนมัสการท่านพระครูบาพรชัย ปิยะวัฒน์ และไปปฏิบัติธรรมที่วัดพระพุทธบาทสี่รอย ซึ่งท่านครูบา มักจะพาญาติโยมไปร่วมถวายวงไหว้ จัดเรียงวัดวาอารามต่างๆ แม่ล้อย นันตะ ได้เรียนรู้การถักข้าวโดยมีพระครูบาพรชัย ปิยะวัฒน์ ได้ให้แนวทางแห่งการสร้างสรรค์งานหัตถกรรมพื้นบ้าน มรดกทางวัฒนธรรมที่ตกทอดมาแต่ครั้งโบราณกาล การทำข้าวถักล้านนาเพื่อถวายเป็นพุทธบูชาเป็นการเสริมสร้างบารมีให้กับตนเองอย่างแท้จริง การทำข้าวถักนั้นจำเป็นต้องใช้ความอดทนในการทำค่อนข้างสูง ต้องมีความละเอียดในการประดิษฐ์จิตใจที่บริสุทธิ์กับชิ้นงานที่ออกมาก่อให้เกิดพลังในการถักร้อยให้มีคุณภาพอย่างสูงสุด (ทัศนัยภรณ์ เกื้อนุ่นและคณะ, 2555)

แม่ล้อย นันตะ ผู้เชี่ยวชาญด้านการถักเมล็ดข้าวล้านนา ปัจจุบันอายุ 75 ปี เกิดวันที่ 9 มกราคม พุทธศักราช 2486 บ้านเดิมอยู่ที่บ้านแม่ป๋อก ตำบลศรีวิชัย อำเภอลี้ จังหวัดลำพูน เป็นบุตรสาวของอุ้ยต้น ชันसान กับแม่อุ้ยดา คำใจ ในปัจจุบันอยู่บ้านเลขที่ 98 ถนนเชียงใหม่-ลำพูน ซอย 9 ตำบลหนองหอย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ (ชุมชนบ้านเมืองสาทรหลวง) ในวันว่างจากงานบ้านแม่ล้อย นันตะ ก็มักจะ

นั่งถักข้าวอยู่ไต่ยั้งข้าวเป็นประจำ จากความตั้งใจทำด้วยใจผนวกกับความอดทน และมีสมาธิ จึงทำให้แม่ลัย นันตะ กลายเป็นแม่ครูพื้นบ้านด้านการถักข้าวของชุมชน เมืองสาทรหลวง หลังจากร้อยเมล็ดข้าวเสร็จแล้วมักนำเหรียญเงินชนิดต่างๆ มาใส่ไว้ข้างในข้าวถัก แล้วมัดให้แน่น นอกจากนี้ยังมีการนำเหรียญพระที่นำเคารพนับถือ มาใส่ไว้ในข้าวถักเพื่อเป็นการสักการะบูชาด้วย ข้าวถักจำนวนมากเมื่อนำมาประดิษฐ์เป็นฉัตรเงิน ฉัตรทอง 3 ชั้น 5 ชั้น 7 ชั้น และ 9 ชั้น จะมีความสวยงามเป็นอย่างมาก และช่วยเพิ่มคุณค่าในสิ่งที่ตนเองเคารพสักการะ ในปัจจุบัน มีผู้น้อมนำข้าวถักล้านนา ไปเป็นของฝาก ของที่ระลึกจากเชียงใหม่ ในโอกาสอันเป็นมงคลอย่างแพร่หลาย

แม่ลัย นันตะ ได้กล่าวไว้ว่า “การถักเมล็ดข้าวนั้น คนใจร้อนจะถักไม่ได้ เพราะจะต้องมีสมาธิและนั่งทำคนเดียวห้ามไม่ให้คนอื่นมาทวน ก่อนจะนั่งถักข้าว จะต้องทำธรรกวาดบ้านถูกบ้าน ซักผ้าให้เสร็จก่อนแล้วจึงอาบน้ำให้จิตใจเย็นสบาย เมื่อจิตใจเย็นสบายแล้วเราก็สามารถนั่งถักข้าวได้” (แม่ลัย นันตะ, สัมภาษณ์) ได้เรียนรู้การทำข้าวถักมาจากวัดพระพุทธรบาทสี่รอยอำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ วัดพระพุทธรบาทสี่รอยเป็นสถานที่พระพุทธรเจ้าเคยเสด็จมาพร้อมกับพุทธสาวก 500 องค์และทราบด้วยญาณว่ามีรอยพระพุทธรบาทพระพุทธรเจ้าในอดีตทั้ง 3 พระองค์ จึงได้ประทับรอยที่ 4 ไว้จึงเป็นที่มาของวัดพระพุทธรบาทสี่รอย

ก่อนที่แม่ลัย นันตะ จะได้เรียนรู้การทำข้าวถักล้านนานั้น ได้มีปัญหาชีวิตหลายๆ ด้าน มากมาย จึงทำให้แม่ลัย นันตะ ตัดสินใจไปปฏิบัติธรรมอยู่ที่วัดพระพุทธรบาทสี่รอย แม่ลัย นันตะ เล่าว่าในสมัยก่อนวัดพระพุทธรบาทสี่รอยอยู่ในป่าเขา ซึ่งยากลำบากในการเข้าไปในวัดมาก เนื่องจากเป็นถนนดินแดง และมีความชันสูงมาก ยังเป็นที่ไม่รู้จักมากนัก และในตอนนั้นทางวัดจะทำการพัฒนาแต่เนื่องจากประสบปัญหาขาดเงินทุนในการพัฒนา พระครูบาพรชัย ปิยะวัฒน์โน จึงได้มีแนวคิดที่จะนำภูมิปัญญาที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณกาล คือ ได้นำเหรียญที่ชาวบ้าน ได้โยนลงในรอยพระพุทธรบาท มาล้างให้สะอาด ชัดถูให้มีความเงางาม และนำมาใส่ไว้ในข้าวถักเหรียญ เพื่อนำมาบูชาเพื่อเป็นความเชื่อว่า “เงินข้าว เงินข้าว” ก็หมายถึงให้มีเงินเข้ามาในวัดพระพุทธรบาทสี่รอย เมื่อแม่ลัย นันตะ ได้ฝึกการถักข้าว ทำให้มีสมาธิในการคิดเรื่องต่างๆ และแก้ไขปัญหาก็เข้ามาได้ แม่ลัย นันตะ ได้อธิษฐาน

ไปด้วยในระหว่างการตักข้าว ทำให้ชีวิตมีสงบ และมีความสุขมากขึ้น ไม่ฟุ้งซ่าน และเป็นความเชื่อของแม่ล้าย นันตะะ ว่าการตักข้าวเป็นสิริมงคลแก่ตนเองและครอบครัว จนถึง ณ ปัจจุบันนี้ (สัมภาษณ์แม่ล้าย นันตะะ, สัมภาษณ์)

ขั้นตอน และวิธีการ:

ข้าวตักล้านนาเป็นเครื่องบูชาสักการะชั้นสูง คนที่สามารถทำได้นั้นจะต้องมีความประณีต ความอดทน และมีความเพียรพยายาม เพราะจะต้องตักข้าวเปลือกที่ละเมล็ด มักจะใช้งานสำคัญทางพระพุทธศาสนา เช่น งานสมโภช งานปอยหลวง งานทอดกฐิน โดยส่วนใหญ่มักนิยมทำเป็นฉัตรแล้วนำไปบูชาพระพุทธองค์โดยวางข้างพระประธาน นอกจากจะนำไปบูชาแล้ว ยังนำไปประดับประดาเพื่อความสวยงาม ได้หลากหลายรูปแบบ เช่น ทำเป็นโมบายรูปจ้องล้านนา เป็นต้น (จารุภัทร วิมุตเสรษฐ์, 2550)



ภาพที่ 4 การตักข้าวที่ทำด้วยไหมพรมหลากสี (ที่มา: จักรพงษ์ คำบุญเรือง, 2559)

ในอดีตการทำข้าวตอกล้านนา จะทำกันเป็นครอบครัวซึ่งจะทำในงานมงคลหรือวันสำคัญต่างๆ อธิพร องอาจ (2552) อธิบายว่า กระบวนการในการทำข้าวตอกล้านนาจะใช้วัสดุที่หาได้จากธรรมชาติ ได้แก่ ข้าวเปลือก เส้นฝ้ายสีขาว (ในอดีต) หากต้องการสีสันทันนำมาย้อมสีธรรมชาติ ในการทำข้าวตอกล้านนาจะต้องร้อยเรียงเมล็ดข้าวเปลือกขนาดเมล็ดเท่ากัน จำนวนหลายเมล็ดอย่างเป็นระเบียบด้วยด้าย แล้วนำมาล้อมรอบเหรียญเงินชนิดต่าง ๆ ประกอบกัน เป็นต้น ซึ่งชาวบ้านส่วนใหญ่ มักจะทำเป็นต้นจักรเงินและจักรทอง 3 ชั้น 5 ชั้น 7 ชั้น และ 9 ชั้น เพื่อนำไปถวายเป็นพุทธบูชาในงานประเพณีหรืองานมงคลที่เกิดขึ้นในต่างๆ เช่น งานปอยหลวง งานทอดกฐิน งานทอดผ้าป่า เป็นต้น



ภาพที่ 5 ต้นจักรทอง (ที่มา: จักรพงษ์ คำบุญเรือง, 2559)

ความเชื่อดั้งเดิมของชาวล้านนา ก็คือเรื่องของ “ขวัญ” ทุกสิ่งทุกอย่างไม่ว่าจะเป็นคน พืช สัตว์ สิ่งของต่างๆ ก็มีขวัญทั้งสิ้น เพราะขวัญ คือ พลังของชีวิตหรือแก่นชีวิตซึ่งเชื่อในการทำข้าวถักล้านนา สมัยโบราณกาลเกิดความเชื่อว่าพระแม่โพสพเป็นเทพธิดาแห่งข้าว ที่คอยดูแลปกป้องรักษา ข้าวให้เจริญงอกงาม ผู้คนต่างก็พากันทำข้าวถักล้านนาเพื่อเป็นการขอขมาและบูชาเคารพต่อพระแม่โพสพนั่นเอง (เอกวิทย์ ณ ถลาง, 2544)

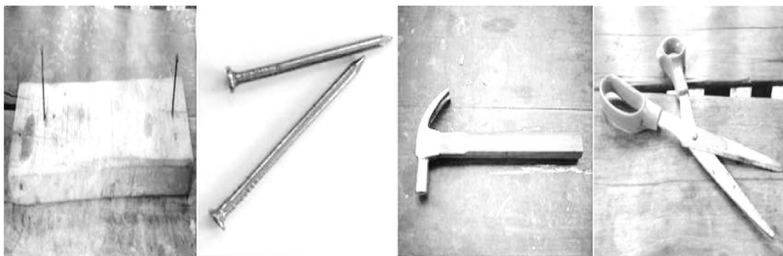
วัสดุและอุปกรณ์ในการทำข้าวถักล้านนา

ในสมัยโบราณข้าวเปลือก เรียกคำว่า “ข้าว” เรียกว่า “เข้า” และสมัยโบราณกาลยังเชื่อว่า “แม่โพสพ” เป็นเทพธิดาแห่งข้าว เป็นผู้ให้กำเนิด การใช้คำว่า “แม่” เรียกข้าวก็คือเป็นการให้การยกย่องมากที่สุด ข้าวมีความสำคัญก็เพราะว่าข้าวเป็นผู้ให้ชีวิตแก่มนุษย์ เพราะฉะนั้น มนุษย์ต้องตอบแทน ต้องเลี้ยงดูพุ่มพักเลี้ยงดูข้าวด้วย ข้าวมีขวัญข้าว ซึ่งเหมือนกับมนุษย์ที่ยังมีชีวิตอยู่ ต้องมีขวัญ ขวัญนั้นสามารถที่จะกระทบกระเทือนเจ็บไข้ได้ป่วยหรือไม่พึงพอใจได้ เพราะฉะนั้น ถ้าต้องการให้อยู่ดีมีสุข ต้องเอาอกเอาใจขวัญของข้าว การเลือกใช้เมล็ดข้าวในการทำข้าวถักล้านนาให้เลือกเมล็ดที่มีความสมบูรณ์มากที่สุด เรียวยาวและมีขนาดของเมล็ดที่เท่ากัน ส่วนด้ายหรือไหมพรมที่เลือกใช้ในการทำข้าวถัก ขึ้นอยู่กับแต่ละบุคคลว่าจะเลือกใช้สีไหน เนื่องในโอกาสอะไรบ้าง หรือจะนำไปตกแต่งก็เลือกใช้สีที่แต่ละบุคคลชอบได้ ส่วนประกอบที่สำคัญ คือ เหยียนชนิดต่างๆ นำมาใส่ล้อมรอบด้วยข้าวถักล้านนา เพื่อที่จะสามารถเก็บไว้เป็นที่ระลึก หรือ เก็บไว้บูชาได้ซึ่งเหยียนแบ่งได้เป็น 2 ประเภท ได้แก่ เหยียนกษาปณ์หมุนเวียน คือ เหยียน 5 บาท 10 บาท ที่เราใช้กันในชีวิตประจำวัน และเหยียนที่ระลึก ซึ่งจะไม่มีราคาหน้าเหยียน ผลิตเนื่องในวโรกาสและโอกาสที่สำคัญ สำหรับวัสดุในการทำข้าวถักล้านนามีดังนี้



ภาพที่ 6 วัสดุในการทำข้าวตอก (ที่มา: ผู้เขียน)

ส่วนอุปกรณ์ในการทำข้าวตอกล้านนา ประกอบด้วยไม้หน้าสามขนาดพอประมาณ ตะปู กรรไกร โดยตะปูเป็นอุปกรณ์ที่ทำมาจากโลหะ มีลักษณะแข็งแรง ปลายแหลม รูปร่างคล้ายเข็ม ใช้สำหรับการยึด ตรึง หรือเพื่อติดวัตถุชนิดต่างๆ ควรเลือกใช้ตะปูตัวใหญ่ในการทำเพราะจะเป็นตัวยึดของแกนกลาง ส่วนไม้หน้าสามใช้ในการทำเป็นฐานสำหรับการทำข้าวตอกล้านนา การเลือกไม้ จะเลือกที่มีขนาดยาวประมาณ 12-15 นิ้ว ความหนาของไม้ประมาณ 1.5 นิ้ว สำหรับกรรไกรนั้นจะเป็นเครื่องมือที่ใช้สำหรับตัดวัสดุบางๆ โดยใช้แรงกดเล็กน้อย โดยใช้ตัดวัสดุ เช่น กระดาษ กระดาษแข็ง แผ่นโลหะบาง พลาสติกบาง อาหารบางอย่าง ผัว เชือก และสายไฟ เป็นต้น ส่วนกรรไกรขนาดใหญ่อาจใช้ตัดไปไม้และกิ่งไม้ ซึ่งมีความแข็งแรงเป็นพิเศษและอุปกรณ์สุดท้าย คือ ค้อน ใช้ในการตอกตะปูเข้ากับไม้หน้าสาม ดังนี้



ภาพที่ 7 อุปกรณ์ในการทำข้าวตอกล้านนา (ที่มา: ผู้เขียน)

ขั้นตอนและวิธีการทำข้าวถักล้านนา

ก่อนการเริ่มถักข้าวล้านนา ต้องมีการจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการทำ ซึ่งได้แก่ ไม้หน้าสามขนาดพอประมาณ ตะปู กรรไกร ไหมพรมสีต่างๆ เหยียบ และที่สำคัญ คือ ข้าวเปลือก ดังที่ได้กล่าวไว้ในวัสดุและอุปกรณ์ข้างต้นให้พร้อม โดยมีขั้นตอนการทำได้ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การทำฐาน การทำฐานเพื่อที่จะได้เป็นเครื่องยึดของไหมที่พัน โดยรอบมกนิยม เรียกว่า แขนกลาง โดยนำตะปูตัวใหญ่ 2 ตัว มาตอกลงบนไม้หน้าสามที่ได้เตรียมไว้ ให้ตอกด้านหัวและท้ายของไม้ เมื่อได้ฐานที่ใช้สำหรับยึดไส้กลางแล้ว ก็จะเป็นขั้นตอนของการเริ่มถักข้าวล้านนา

ขั้นตอนที่ 2 การทำไหมที่ใช้ยึดข้าวเปลือก วัดความยาวของไหมประมาณ 12 นิ้ว หรือประมาณ 1 ศอก เพื่อใช้ในการยึดข้าวเปลือกกับแขนกลางให้ติดกัน ไม่ให้แยกออกจากกัน เมื่อวัดเสร็จแล้วให้นำมามัดติดกับแขนกลาง ในการมัดให้มัดไหมด้านซ้ายและด้านขวาเท่ากัน จะได้มีความสมดุลกัน ดังนี้

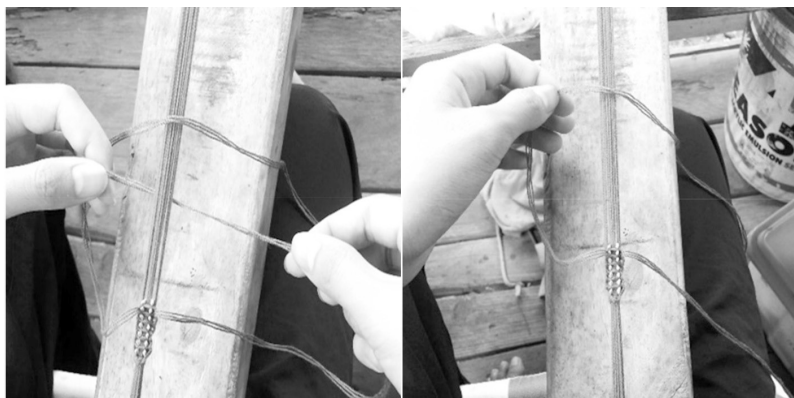


ภาพที่ 8 การมัดไหมยึดข้าวเปลือก (ที่มา: ผู้เขียน)

ขั้นตอนที่ 3 การถักข้าวเปลือก การถักข้าวเปลือกถือเป็นขั้นตอนที่สำคัญที่สุดของการทำข้าวถักล้านนา ให้แบ่งแขนกลางเป็นสามส่วน ซึ่งช่องว่างจากการแบ่งนั้นจะเกิดขึ้นสองช่อง จากนั้นให้นำข้าวเปลือก(การเลือกข้าวเปลือกที่จะใช้ทำ

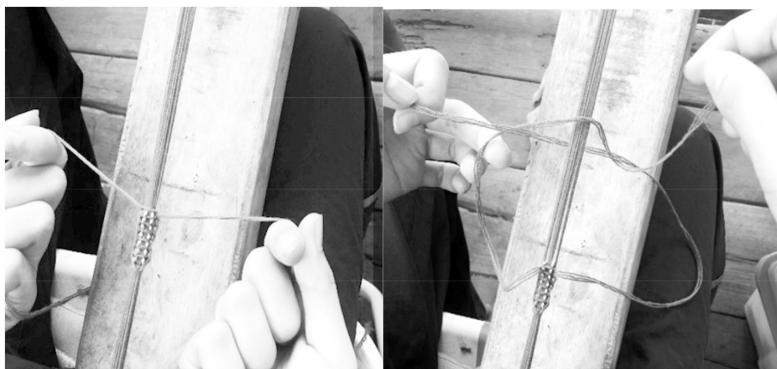
ข้าวตักลั่นนาให้เลือกเมล็ดที่มีความสมบูรณ์ เมล็ดที่เรียวยาว ขนาดเท่ากันและที่สำคัญต้องเป็นข้าวเปลือกของข้าวเหนียว) จับปลายจมูกข้าวและหันด้านที่เป็นท้องข้าว เข้าหาตัวเอง ใส่ลงไประหว่างช่องว่างสองช่องที่เกิดขึ้น ให้เหลือปลายข้าว ด้านบนแค่เล็กน้อยเพื่อใช้ทำเป็นช่องในการยัดเหรียญที่จะนำมาใส่ลงไป

ขั้นตอนที่ 4 การมัดข้าวเปลือกให้ติดกับแกนกลาง เมื่อใส่ข้าวลงไประหว่างช่องว่างนั้นแล้วให้นำปลายไหม ที่เราได้ทำในขั้นตอนที่ 3 นำปลายไหมที่ใช้ยัดข้าวเปลือกกับแกนกลางด้านซ้ายพาดทับแกนกลาง และนำปลายไหมด้านขวาสอดเข้าด้านล่างของแกนกลาง นำปลายไหมด้ายซ้ายที่ได้นำไปพาดบนแกนกลางไขว้กับไหมด้านขวาลงหลังจากนั้นให้ดึงไหมด้ายซ้ายและขวาให้ยัดติดกับข้าวเปลือก ดึงไหมให้แน่นทั้งสองข้างเพื่อจะไม่ให้ข้าวเปลือกหลุดออกจากแกนกลาง ดังนี้



ภาพที่ 9 การถักข้าวเปลือก (ที่มา: ผู้เขียน)

เมื่อเริ่มต้นขั้นแรกได้แล้ว ขั้นต่อไปก็ทำในลักษณะเช่นเดียวกัน (ความยาวของชั้นข้าวเปลือกที่เราจะถักขึ้นอยู่กับว่า เราจะนำข้าวตักลั่นนา ไปทำอะไร ให้คำนึงถึงความสำคัญ วัตถุประสงค์ที่เราทำ)



ภาพที่ 10 การมัดเมล็ดข้าวเปลือก (ที่มา: ผู้เขียน)

ขั้นตอนที่ 5 การจบขั้นตอนการถักข้าวล้านนา เมื่อได้ความยาวที่ต้องการแล้ว ให้ทำขั้นตอนที่ 5 ซ้ำประมาณ 2 รอบเพื่อให้แน่ใจว่ามัดได้แน่นหนาแล้ว จากนั้นให้นำกรรไกร มาตัดแกนกลางออกจากตะปูด้านบน และด้านล่างก็จะได้ข้าวถักล้านนา ดังนี้



ภาพที่ 11 การถักข้าวเปลือก (ที่มา: ผู้เขียน)

ขั้นตอนที่ 7 การนำเหรียญต่างๆ มาใส่ในข้าวตักล้านนา โดยนำเหรียญมาใส่ไว้ในช่องว่างระหว่างข้าวเปลือกที่เราได้ตัก ให้เลือกใส่ด้านที่มีข้าวเปลือกฝั่ ออกมาน้อยที่สุด เพื่อที่เวลาเราล้อมรอบจะได้เห็นลักษณะของเหรียญได้มากและจะทำให้ข้าวเปลือกด้านนอกมีลักษณะคล้ายกับกรงจักรที่เรียงกันอย่างสวยงาม เทคนิคการมัดให้แน่น คือ นำปลายสองด้านของข้าวตักล้านนามาจรดกันและนำปลายเชือกที่ตัดไว้มามัดไขว้กันให้แน่น ก็จะได้ข้าวตักเหรียญสำหรับใช้เป็นของชำร่วย ดังนี้



ภาพที่ 12 การล้อมเหรียญ
(ที่มา: ผู้เขียน)

ภาพที่ 12 ข้าวตักที่เสร็จสมบูรณ์
(ที่มา: ผู้เขียน)

บทสรุป

การเรียงร้อยเมล็ดข้าวเปลือก และตักทอขึ้นจนเป็นเส้นที่สามารถล้อมเหรียญได้เป็นภูมิปัญญาล้านนาที่มีมาแต่สมัยโบราณ ชาวบ้านล้านนาเรียกว่า “ข้าวตัก” นำมาใช้ในการประกอบในพิธีกรรมทางศาสนาที่มีการสืบทอดให้ได้รับการฟื้นฟูขึ้นอีกครั้ง ถือเป็นการรื้อฟื้นมรดกทางวัฒนธรรมล้านนามา “ปิดฝุ่น” ขึ้นใหม่หลังจากที่พ่อครูแม่ครูฝีมือดีได้ล้มหายตายจาก เหลืออยู่เพียงไม่กี่คน ข้าวตักล้านนาถือได้ว่าเป็นเครื่องยึดเหนี่ยวจิตใจได้ในระดับหนึ่ง คือผู้ตักจะมีสมาธิจดจ่ออยู่กับสิ่งที่อยู่

ข้างหน้า ทำให้เป็นคนที่มีสมาธิสูง ถือเป็นการฝึกฝนตนเองไปในตัว และยังเป็นเครื่องสักการบูชาพระพุทธรเจ้าและเป็นการขอขมาต่อพระแม่โพสพอีกด้วย คนที่สามารถตักข้าวได้ และนำไปถวายเป็นพุทธบูชา นั้น จะทำให้ได้รับ**อานิสงส์ผลบุญ** ข้าวตักล้านนาจึงมีความสำคัญทางจิตใจและการยึดถือปฏิบัติ**ความเชื่อ**ในการนำไปถวายอีกด้วย แต่การตักข้าวตามชุมชนต่างๆ จะกระทำเมื่อถึงช่วงเทศกาลประเพณีเท่านั้น ระยะเวลาที่ยาวนานทำให้การตักข้าวเปลือกเริ่มมีผู้ทำลดน้อยลง ผู้ที่จะสามารถเรียงร้อยเมล็ดข้าวได้นั้นต้องมีความละเอียดอ่อน ประณีตสมาธิที่แน่น การทำข้าวตักแต่ละเส้นให้สำเร็จอย่างงดงามต้องมีจิตใจที่บริสุทธิ์ เป็นองค์ประกอบสำคัญยิ่งในการทำข้าวตักล้านนาให้ออกมาสำเร็จ สวยงาม และสมบูรณ์ เพื่อนำมาเป็นเครื่องสักการะพระพุทธรเจ้า โดยเชื่อว่าผลแห่งทานจะทำให้ชีวิตรุ่งเรืองทั้งในโลกนี้และโลกหน้า เปรียบประดุจเมล็ดข้าวเปลือกที่ตกลงบนพื้นดินแห่งไหนใดก็ตาม ก็มักจะเจริญงอกงาม สร้างความสมบูรณ์พูนสุขให้กับแผ่นดินนั้น

เอกสารอ้างอิง

- จักรพงษ์ คำบุญเรือง. (2559). “ข้าวตัก” บ้านเมืองสาตรหัตถกรรมพื้นบ้านของคนล้านนา. สืบค้นจาก<http://muslimchiangmai.net/index.php?topic=6743.0> (3 สิงหาคม 2559)
- จารุพันธ์ เชาว์ดี. (2559). สวยดอก: การผลิตข้าวทางวัฒนธรรมหัตถศิลป์งานใบตองล้านนา. *วารสารดำรงวิชาการ*, 15(2), 117-144.
- จารุภัทร วิมุตเศรษฐ์. (2550). *เที่ยวล้านนาตามหาภูมิปัญญา*. กรุงเทพฯ:อมรินทร์.
- ญาดาวิมินทร์ พิษทองกลาง และประทีป พิษทองกลาง. (2560). *โคมล้านนา: รูปแบบการผลิตแบบดั้งเดิมและสมัยใหม่เชิงพาณิชย์*. *วารสารสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*. 43(2), 187-216.
- ทัศนยาภรณ์ เกื้อนุ่น, จิตานันท์ ทองทับ และสิญาพัฒน์ใจบ้านเอื้อม. (2555). *Best of Chiangmai*. กรุงเทพมหานคร :โปรวิชั่น.

- นคร ปรีงฤทธิ์ และพระครูพิพิธสุตาทร. (2562). คติการสร้างและการปฏิบัติต่อพระพุทธรูปในวัฒนธรรมล้านนา. *วารสารศิลปากร*. 39(1), 142-160.
- ปฐม หงส์สุวรรณ. (2554). *ตำนานพระพุทธรูปล้านนา: พลังปัญญาความเชื่อและความสัมพันธ์กับท้องถิ่น*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- พระครูปลัดสุวัฒนจริยคุณ. (2559). “ศรัทธา สักการะ” ความเชื่อ ภูมิปัญญา สุ่วิถีล้านนา. กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).
- มณี พยอมยงค์. (2535). *เครื่องสักการะในล้านนาไทย*. เชียงใหม่: ส.ทรัพย์การพิมพ์.
- อรุณรัตน์ วิเชียรเขียว. (2558). *พระพุทธรูปตามคติชาวล้านนา*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อิทธิพร อองอาจ. (2550). *สื่อพื้นบ้านล้านนา*. <https://www.gotoknow.org/posts/158083>.
- เอกวิทย์ ณ ถลาง. (2544). *ภูมิปัญญาชาวบ้านกับกระบวนการเรียนรู้และปรับตัวของชาวบ้านไทย*. พิมพ์ครั้งที่ 2, กรุงเทพมหานคร: อมรินทร์.