



# ขนมจีน : กระบวนการเรียนรู้และความเข้าใจ องค์ความรู้ของบรรพบุรุษ



ประไพพรรณ กวีเกษม

อาจารย์

มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

## ■ ความนำ

ภูมิปัญญาเกี่ยวกับตำรับอาหารและวัฒนธรรมการกินอาหารของแต่ละท้องถิ่นเกิดขึ้นจากหลายปัจจัย ทั้งปัจจัยทางธรรมชาติซึ่งประกอบด้วยลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศ ปัจจัยทางวัฒนธรรมซึ่งเป็นเงื่อนไขที่นำไปสู่ความสามารถของคนในการหาและผลิตอาหารในขั้นต้น จากนั้นจะมีเงื่อนไขของกลุ่มชนที่ถือปฏิบัติเข้ามาอีกชั้นหนึ่ง รวมเรียกว่า องค์ความรู้และกระบวนการเรียนรู้ และปัจจัยทางสังคมและเศรษฐกิจซึ่งเข้ามาเกี่ยวข้องกับเรื่องอาหารการกินของคนมากขึ้น ปัจจัยเหล่านี้นำไปสู่กระบวนการกินอาหารที่ต่างกันของคนแต่ละท้องถิ่น

ขนมจีนเป็นภูมิปัญญาเกี่ยวกับตำรับอาหารและวัฒนธรรมการกินที่สำคัญของคนไทยรองจากข้าว ซึ่งคนไทยทั่วไปรู้จักและคุ้นเคยกับรสชาติเป็นอย่างดี ตำรับขนมจีนมีอยู่ทุกภาคและมีกรเรียกขานแตกต่างกัน ในภาคกลางเรียกว่า “ขนมจีน” ภาคเหนือเรียกว่า “ขนมเส้น” ภาคใต้เรียกว่า “หนมจีน” และภาคอีสานเรียกว่า “ข้าวปุ้น” และรู้จักกันดีว่าในวัฒนธรรมการกินของคนไทยนั้น จะกินข้าวเป็นอาหารหลัก โดยภาคเหนือและอีสานจะกินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก ภาคกลางและภาคใต้จะกินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก และคนไทยในทุกภาคจะกินขนมจีนเป็นอาหารรองโดยกินบางวันบางมื้อ

นักวิชาการพยายามศึกษาค้นคว้าและอธิบายเรื่องราวเกี่ยวกับจุดกำเนิดความเป็นมาของขนมจีน ซึ่งก็เป็นเรื่องที่สืบค้นได้ยาก เนื่องจาก “ใครปลูกข้าวเจ้าได้ ใครมีครกมอตำข้าวให้แหลกเป็นแป้งได้ ก็คงรู้จักโรยเส้น จับเส้นเป็นรูปร่างและขนาดต่าง ๆ กินกันได้ทั้งนั้น โดยที่การสืบต้นตอจุดกำเนิดคงไม่สามารถทำได้ นอกจากจะค้นหาความเชื่อมโยงวิถีกินบางประการ ตลอดจนการหยิบยืมชื่อเรียก อันแสดงถึงเจื่อนำความสัมพันธที่เคยมีต่อกันมาก่อนเท่านั้น” (กลุข เหลือลมัย, 2559 : หน้า 58) และเมื่อพิจารณาความหมายของคำว่า “ขนมจีน” ในภาษาไทยภาคกลางพบว่า เป็นคำยืมจากคำมอญ “คนอม” เป็นคำกริยาแปลว่า ทำ สร้าง ส่วนคำว่า “จีน” แปลว่าสุก (จากการหุงต้ม) และสิ่งที่น่าสังเกต คือ คนมอญเรียกขนมจีนว่า “คนอม” เฉย ๆ (บำรุง คำเอก, 2552 : ออนไลน์) ซึ่งการเรียกขานด้วยคำมอญเช่นนี้ ย่อมไม่ได้แปลว่า ขนมจีนมีต้นกำเนิดจากดินแดนมอญโบราณ เพราะในบริเวณอื่น ๆ เช่น ชุมชนไทลื้อแถบจีนตอนใต้ก็มี “ข้าวต้มบับ” กิน และมีหน้าซำยังมีลักษณะรูปร่างและขนาดเส้นหลากหลายมากมายด้วย เขมรอีสานใต้ กัมพูชา ก็มี “นมปั่นเจ้าะ” และเวียดนาม ก็มี “ปุ้น” ที่หน้าตาเหมือนขนมจีนกินกันมานานแล้วเช่นกัน (กลุข เหลือลมัย, 2559 : หน้า 58)

จากเรื่องราวของขนมจีนดังที่กล่าวข้างต้น ชวนให้ผู้สนใจหรือผู้นิยมชมชอบตำรับอาหารไทยและภูมิปัญญาอาหารติดตามศึกษาค้นคว้าและทำความเข้าใจองค์ความรู้ของบรรพบุรุษต่อไป

กระบวนการเรียนรู้และความเข้าใจองค์ความรู้ของบรรพบุรุษที่จะกล่าวถึงต่อไปนี้เป็นเรื่องเกี่ยวกับการทำขนมจีนแบบดั้งเดิมซึ่งเป็นผลผลิตที่เกิดจากการจัดกระบวนการเรียนรู้รายวิชา ศท 331 คติชนวิทยา ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ในภาคเรียนที่ 3 ปีการศึกษา 2558 ซึ่งมีจุดมุ่งหมายประการหนึ่ง คือ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถเก็บรวบรวมข้อมูลพื้นฐานด้านคติชนวิทยาประเภทต่าง ๆ จากภาคสนามได้ โดยกระบวนการจัดการเรียนการสอนครั้งนี้ ผู้เรียนได้เลือกศึกษาเรื่องราวของขนมจีนอันเป็นหัวข้อหนึ่งที่ผู้เรียนพิจารณาว่าเป็นเรื่องราวใกล้ตัวที่น่าสนใจ

คณะผู้ศึกษาเรื่องราวขมเงินครั้งนี้ ประกอบด้วยนักศึกษา จำนวน 10 คน ได้แก่ 1) นางสาวกัญญารัตน์ ธนเรืองสุวรรณ 2) นางสาวกัญนิภา กล่ำรัตน์ 3) นางสาวธัญญา ก้อนทองดี 4) นางสาวธิดิสิริ ดอกพุ่ม (สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร) 5) นางสาวนภลัย ตีลาภัทร์ 6) นางสาวรุ่งนภา วรรณรักษ์ 7) นางสาววราลักษณ์ วาริทธิย์ 8) นางสาวสุรียัญนิภา มณีภาส (สาขาวิชาการบัญชี) 9) นายชูศักดิ์ ชูใจ และ 10) นายธัญวัฒน์ คำทวี (สาขาวิชาเกษตรป่าไม้) และมีผู้เขียนเป็นสมาชิกที่ร่วมเรียนรู้ด้วยอีกคนหนึ่ง รวมแล้วมีคณะผู้ศึกษาจำนวน 11 คน โดยเลือกพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลภาคสนามที่บ้านศรีมูลเรื่อง บ้านเลขที่ 168 หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านหนอง อำเภอสอง จังหวัดแพร่ มีผู้บอกข้อมูลหลักคือ แม่ใหญ่<sup>1</sup> เฉลียว สัจจาพงศ์ อายุ 72 ปี ซึ่งเรียนรู้การทำขมเงินมาจากแม่และประกอบอาชีพทำขมเงินขายมานานถึง 47 ปี (ยุคก่อนมีเครื่องจักรในการทำขมเงิน) และป้าบัวบาน สัจจาพงศ์ อายุ 51 ปี เป็นลูกสะใภ้ของแม่ใหญ่เฉลียว ปัจจุบันประกอบอาชีพทำขมเงินขาย (ยุคมีเครื่องจักรในการทำขมเงินแล้ว) ซึ่งคณะผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมข้อมูลระหว่างเดือนกรกฎาคม 2559

### กรรมวิธีการทำขมเงิน

กรรมวิธีการทำขมเงินแบบดั้งเดิมมีขั้นตอนและวิธีการทำที่ซับซ้อน ทั้งยังใช้เวลาหลายวันกว่าจะได้ขมเงิน ดังนั้นขมเงินตำรับดั้งเดิมจึงเป็นตำรับอาหารที่นิยมทำกันในงานบุญ งานมงคล งานรวมญาติพี่น้อง เพราะการทำขมเงินจะต้องอาศัยความตั้งใจและการร่วมแรงร่วมใจกันทำ อย่างไรก็ตาม แม้ขมเงินจะเป็นตำรับที่นิยมมาแต่เดิม แต่ก็มีผู้ที่ทำเป็นหรือมีความชำนาญในการทำมากขึ้น

ผลการลงพื้นที่เก็บข้อมูลภาคสนาม แบบมีส่วนร่วมทุกขั้นตอนเกี่ยวกับกรรมวิธีการทำขมเงินแบบดั้งเดิมพบว่า การทำขมเงินแบบดั้งเดิมมีวัตถุดิบ อุปกรณ์ และขั้นตอนการทำ ดังต่อไปนี้

### วัตถุดิบ

ขมเงินเป็นตำรับอาหารที่มีวัตถุดิบน้อยและไม่ต้องแต่งสีและกลิ่น วัตถุดิบที่ใช้ ได้แก่

ข้าว เป็นวัตถุดิบหลักในการทำขมเงิน โดยทั่วไปใช้ข้าวเจ้า จะไม่ใช้ข้าวเหนียว โดยข้าวเจ้าที่ใช้ไม่เก่าไม่ใหม่เกินไปควรมีอายุหลังการเก็บเกี่ยวประมาณ 3 เดือน ถึง 1 ปี ไม่ควรเป็นข้าวเก่าเพราะจะทำให้ขมเงินมีสีเหลืองมาก

น้ำ ที่ใช้ในทุขั้นตอนของการทำขมเงินครั้งนี้ ได้ใช้น้ำบาดาล โดยเมื่อสูบน้ำบาดาลขึ้นมาแล้วได้เก็บในบ่อพักก่อนที่จะนำมาใช้

เกลือ ใช้ผสมในขมเงินใช้เพื่อป้องกันการบูดเน่า เหม็นรส และลดความเปรี้ยวของขมเงิน อาจเป็นเกลือสมุทรหรือเกลือสินเธาว์ก็ได้ แต่ควรมีสีขาวและบริสุทธิ์มากพอ

### อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำขมเงิน

ผลการศึกษาเกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขมเงินแบบดั้งเดิม พบว่า อุปกรณ์ที่ใช้มีพัฒนาการตามความต้องการผลิตที่เพิ่มขึ้นและความเจริญของเทคโนโลยี อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำขมเงินแบบดั้งเดิม ได้แก่

- |                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| 1) ใบตอง                       | 2) ตะกร้า        |
| 3) โม่หิน                      | 4) ครกกระต๋อง    |
| 5) ก๊วยข้าว <sup>2</sup>       | 6) ผ้าขาวบาง     |
| 7) ที่บีบแป้ง                  | 8) ทัพพี         |
| 9) สวิง                        | 10) ถังน้ำ       |
| 11) หม้อ บีบ                   | 12) ตะแกรงไม้ไผ่ |
| 13) ท่อนไม้ไผ่ ท่อนไม้ชนิดอื่น | 14) เต้าไฟ       |

<sup>1</sup>แม่ใหญ่ หมายถึงยาย, ย่า, หลิงซรา

<sup>2</sup>ก๊วย น. กระบะ หรือภาชนะทำด้วยไม้แผ่นหนารูปทรงกลมหรือสี่เหลี่ยม ใช้สำหรับคนข้าวเหนียวหนึ่งเพื่อลดความร้อนก่อนนำไปใส่กล่องเข้า

## ขั้นตอนการทำขนมจีน

ขนมจีนแบบดั้งเดิมมีลำดับขั้นตอนการทำ ดังต่อไปนี้

### 1) การเตรียมข้าว

ขั้นตอนนี้จะเริ่มด้วยการเลือกข้าวเจ้า ปกติจะใช้ข้าวเจ้าที่ปลูกในท้องถิ่น ไม่ใหม่และไม่เก่าเกินไป สำหรับปริมาณข้าวเจ้าที่ใช้ในกระบวนการเรียนรู้ครั้งนี้ ประมาณ 1.5 ลิตร ซึ่งได้รับความอนุเคราะห์จากลุงอืด<sup>1</sup> และเป็นข้าวอินทรีย์ที่ลุงอืดปลูกเอง



ภาพที่ 1 ลุงอืด แม่ใหญ่เฉลียว (ภาพซ้าย) บ้าบัวบาน ผู้เขียน และแม่ใหญ่เฉลียว (ภาพขวา)

เมื่อได้ข้าวเจ้าที่ต้องการแล้ว นำข้าวเจ้ามาล้างน้ำให้สะอาด แล้วแช่น้ำไว้ประมาณ 10-30 นาที แล้วแต่ปริมาณข้าวที่เตรียมไว้ สำหรับวันที่ไปเรียนรู้กับแม่ใหญ่เฉลียวใช้เวลาแช่ข้าว 10 นาที แม่ใหญ่เฉลียวอธิบายสาเหตุที่ต้องแช่ข้าวเพราะ “ข้าวบ้านเฮาแข็ง” จากนั้นนำข้าวเจ้าที่แช่เสร็จแล้วมาสะเด็ดน้ำโดยใส่ภาชนะที่น้ำไหลผ่านได้ เช่น ตะกร้า เป็นต้น หลังจากข้าวสะเด็ดน้ำแล้ว แม่ใหญ่เฉลียวหยิบข้าวหนึ่งเม็ดมาเคี้ยวเพื่อตรวจสอบว่าเม็ดข้าวนุ่มขึ้นแล้ว



ภาพที่ 2 ขณะผู้ศึกษากำลังล้างข้าวเจ้า-ข้าวแช่น้ำวางข้างตะกร้า

### 2) การหมักข้าว

หลังจากล้างข้าวเจ้าเรียบร้อยแล้ว ขั้นตอนต่อไปคือ การหมักข้าว ทำได้โดยการนำตะกร้ารองกันด้วยใบตอง แล้วนำข้าวเจ้าที่เตรียมไว้มาใส่บนใบตองแล้วนำใบตองห่อปิดข้าวไม่ให้ถูกอากาศและใช้จานคว่ำทับไปด้านบน การหมักข้าวจะไม่ปิดสนิทจนไม่มีอากาศและหมักไว้เป็นเวลา 3 วัน ในระหว่างนี้จะไม่เปิดดูข้าวเลย ข้าวที่ผ่านการหมักจนครบกำหนดแล้ว จะมีสีคล้ำเล็กน้อยและมีกลิ่นแรงขึ้น รวมทั้งเม็ดข้าวจะเปื่อยจนสามารถใช้มือบี้ให้แตกได้



ภาพที่ 3 แม่ใหญ่เฉลียวสาธิตการหมักข้าว (เนื่องจากข้าวที่หมักมีปริมาณน้อยจึงใช้ตะกร้าดังกล่าว)

<sup>1</sup>ลุงอืด ชื่อจริง นายสมทรงคล เฝ้าเพ็ง เป็นลูกศิษย์ของผู้เขียน ปัจจุบันท่านเป็นข้าราชการบำนาญ เดิมดำรงตำแหน่ง ช่างฝีมือสนามชั้น 3 ปฏิบัติงานรองหัวหน้าฝ่ายส่งน้ำและบำรุงรักษาที่ 1 (ฝ่ายแม่ยม) โครงการส่งน้ำและบำรุงรักษาแม่ยม ตำบลนาจักร อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ สังกัด สำนักชลประทานที่ 4 จังหวัดกำแพงเพชร (บ้านของท่านอยู่ถัดจากบ้านแม่ใหญ่เฉลียวประมาณ 5 หลังคา)

### 3) การบดข้าว

หลังจากหมักข้าวเจ้าไว้ 3 วัน เมื่อเปิดใบตองที่ห่อออกแล้วต้องล้างข้าวเจ้าหมักก่อนที่จะนำไปบด ในกระบวนการเรียนรู้ครั้งนี้ คณะผู้ศึกษาได้ลองบดข้าวที่หมักแล้ว 2 วิธี คือ การบดข้าวด้วยโม่หินกับการบดข้าวด้วยมือบนกั๊วะ

การบดข้าวด้วยโม่หิน เมื่อทำความสะอาดโม่หินแล้วนำภาชนะมารองน้ำแบ่งที่จะไหลออกจากโม่ ใช้ช้อนแครงตักเม็ดข้าวกรอกลงในโม่แล้วเติมน้ำลงไปเล็กน้อยแล้วใช้หมุนโม่ ทำเช่นนั้นจนข้าวที่หมักไว้หมด โดยน้ำที่เติมนั้นจะผสมเกลือเล็กน้อย

การบดข้าวด้วยมือบนกั๊วะ เมื่อทำความสะอาดกั๊วะแล้ว นำข้าวหมักใส่ลงในกั๊วะแล้วใช้สันมือบดข้าวให้ละเอียด ระหว่างบดข้าวจะเติมน้ำที่เตรียมไว้ลงไปทีละน้อย

การบดข้าวสามารถทำได้ทั้ง 2 วิธีดังที่กล่าวแล้ว ขึ้นอยู่กับความสะดวกและอุปกรณ์ที่มี ซึ่ง 2 วิธีนี้ได้ผลต่างกันตรงที่หากใช้โม่หินจะได้แป้งที่เนื้อละเอียดกว่าใช้มือบนกั๊วะ แต่การใช้โม่หินจะใช้เวลามากกว่าใช้มือบนกั๊วะ

หลังจากบดข้าวด้วยโม่หินหรือใช้มือบดเสร็จแล้ว ข้าวเจ้าหมักจะมีลักษณะเป็นโคลนที่มีกากข้าวหยาบผสมอยู่ ให้เติมน้ำลงไปโคลนข้าวให้เหลว แล้วนำส่วนผสมทั้งหมดกรองด้วยผ้าขาวบาง ในการกรองนี้จะรวบรวมผ้าขาวบางให้เป็นถุงแล้วคั้นเอาน้ำแบ่งออกมา เมื่อคั้นรอบแรกเสร็จแล้วจะมีกากข้าวเหลืออยู่ ให้เติมน้ำผสมลงในถุงผ้าขาวบางอีก รอบนี้จะทิ้งข้าวในถุงผ้าขาวบางและคั้นเอาน้ำแบ่งออกมา จะทำเช่นนี้ไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งเหลือกากข้าวเท่านั้นไว้ทิ้ง หลังจากขั้นตอนนี้จะได้น้ำแบ่งที่มีลักษณะขาวขุ่นคล้ายหิวกะทิ



ภาพที่ 4 การล้างข้าวหมัก การบดข้าวด้วยโม่หิน และการบดข้าวด้วยมือบนกั๊วะ

### 4) การนอนแป้ง

เมื่อได้น้ำแบ่งที่มีลักษณะขาวขุ่นคล้ายหิวกะทิแล้วนำน้ำแบ่งใส่ภาชนะปิดฝาตั้งไว้ รอจนแป้งตกตะกอนที่ก้นภาชนะซึ่งจะเห็นเป็น 2 ชั้น คือชั้นบนเป็นน้ำใสและชั้นล่างเป็นน้ำแบ่งขุ่น ๆ

### 5) การเอาน้ำออก

การเอาน้ำออก คือ การเอาน้ำที่ยังมีอยู่ในแป้งออกให้ได้มากที่สุด ซึ่งเริ่มจากค่อย ๆ ตักน้ำใสที่ด้านบนออกจนเหลือน้ำใสน้อยที่สุด แล้วนำน้ำแบ่งทั้งหมดใส่ถุงผ้าผูกปากให้แน่น แล้วจะใช้แท่งไม้ช่วยในการบิดเอาน้ำออก (ลักษณะแบบขันชะเนาะ) ค่อย ๆ บิดไปเรื่อย ๆ จนน้ำแบ่งเป็นก้อนแป้ง

หลังจากได้ลูกก้อนแป้งแล้ว จะเอาน้ำออกอีกขั้นตอนหนึ่ง โดยจะผูกปากถุงก้อนแป้งแล้ววางไว้ในตะกร้า จากนั้นนำมาวางบนภาชนะรองรับน้ำ และนำวัสดุหนัก ๆ เช่น เขียง ครก ฯลฯ ทับไว้ด้านบนถุงก้อนแป้ง ตั้งทิ้งไว้ 1 คืน วันรุ่งขึ้นน้ำที่เหลือน้ำในแป้งจะลดน้อยลง (น้ำจะออกได้มากและจะใช้เวลาช้าหรือเร็วขึ้น ขึ้นอยู่กับน้ำหนักของวัสดุที่ทับถุงแป้ง)



ภาพที่ 5 การเอาน้ำออก

## 6) การต้มแป้ง

ขั้นตอนการต้มแป้ง เริ่มด้วยการนำตะแกรงไม้ไผ่หรือไม้ไผ่สานมาวางที่ก้นหม้อ (หรือปึ้ง) จากนั้นใส่น้ำแล้วต้มน้ำจนเดือด นำลูกก๋อนแป้งที่ผ่านการเอาน้ำออกแล้วผูกกับท่อนไม้ซึ่งยาวกว่าปากหม้อ โดยการผูกลูกก๋อนแป้งกับไม้นี้พยายามไม่ให้ลูกก๋อนติดกันหม้อเพื่อไม่ให้แป้งไหม้ แล้วจึงหย่อนลูกก๋อนแป้งลงในน้ำเดือดให้ไม้พาดที่ปากหม้อ ใช้เวลาในการต้มประมาณ 10 นาที หลังจากต้มเสร็จแล้วแกะลูกก๋อนแป้งออก สังเกตว่าก๋อนแป้งจะสุกเพียงผิวนอกเท่านั้น ซึ่งผิวของก๋อนแป้งมีลักษณะเหนียวและด้านในก๋อนแป้งจะยังดิบอยู่



ภาพที่ 6 การต้มแป้ง

การต้มแป้งแต่เดิมนั้น จะปั้นแป้งเป็นก้อนแล้วพันด้วยใบสับปะรด แล้วจึงใส่ลงในน้ำต้มเดือด

## 7) การตำแป้ง

ขั้นตอนการตำแป้งเป็นขั้นตอนที่ใช้แรงงานมาก กล่าวคือ หลังจากได้ก๋อนแป้งที่ต้มแล้วก็นำก๋อนแป้งใส่ลงในครกแล้วตำ ช่วงแรกเป็นการตำให้ก๋อนแป้งแตกออกและตำให้เนื้อแป้งสุกกับเนื้อแป้งดิบรวมเข้ากันเป็นเนื้อเดียว ในขณะที่ตำแป้งจะต้องมีคนหนึ่งตำและอีกคนหนึ่งคอยกลับแป้งในครก ช่วงแรกของการตำแป้งนี้ยังตำไม่ยากและไม่ต้องออกแรงมากนัก

เมื่อตำแป้งสักครู่แป้งจะแตกตัว หยิบน้อยลง และแห้ง ให้ใส่น้ำร้อนเล็กน้อยเพื่อให้แป้งเข้ากันดียิ่งขึ้น หลังใส่น้ำร้อนแล้วตำไปเรื่อย ๆ แป้งเริ่มเหนียว ต่ายาก และใช้แรงมาก ทั้งนี้ หากตำแล้วแป้งยังแห้งอยู่ก็ใส่น้ำเพิ่มแล้วตำต่อ ในขั้นตอนนี้ต้องคอยสังเกตว่า เมื่อแป้งเริ่มเหนียวและเหนียวแล้วก็หยุดตำ



ภาพที่ 7 การตำแป้ง

## 8) การนวดแป้ง

หลังจากตำแป้งจนเหนียวแล้ว ขั้นตอนต่อไปคือ การนวดแป้ง ขั้นตอนนี้จะใช้มือนวดแป้งบนก๊าะ ขณะนวดจะใส่น้ำอุ่นทีละน้อย เพื่อให้แป้งนวดง่ายและให้แป้งที่มีลักษณะเป็นโคลนข้น

## 9) การกรองแป้ง

การกรองแป้ง เป็นขั้นตอนที่นำแป้งซึ่งมีลักษณะเป็นโคลนข้น มากรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อให้ได้แป้งที่เนื้อเนียนละเอียด เวลานำไปบีบแป้งจะไม่ติดที่บีบ เส้นจะไม่ขาด และขนมจีนจะมีเส้นสม่ำเสมอ



ภาพที่ 8 แป้งที่ผ่านการนวดและกรองแล้ว

## 10) การบีบแป้ง

ขั้นตอนการบีบแป้งนี้นับเป็นขั้นตอนที่คณะผู้ศึกษาอดคอยด้วยความระทึกใจ วิธีการบีบแป้งเริ่มจากการตักแป้งใส่ที่บีบแป้ง โดยตักให้พอที่จะใช้มือข้างหนึ่งกำปลายผ้าที่รวบไว้ได้ ส่วนมืออีกข้างหนึ่งต้องบีบและบิดที่บีบแป้งไปพร้อมกัน เวลาบีบแป้งลงในน้ำร้อนให้บีบนวดเป็นวงกลม (น้ำในหม้อนี้นี้จะต้องต้มจนเดือดแล้วราไฟลงไม่ให้ น้ำพุ่ง) รอดเส้นลอยตัวขึ้นแล้วช้อนขึ้นทันที

เทคนิคในการบีบแ่ง คือ ในขณะที่รอยแ่งหากถือหัวบีบต่ำใกล้น้ำร้อนจะได้ขนมจีนเส้นใหญ่ หากถือหัวบีบสูงจากน้ำร้อนจะได้ขนมจีนเส้นเล็ก

เทคนิคในการใช้สวิงช้อนเส้นขึ้นจากน้ำ คือ ก่อนจะจ้วงสวิงลงในหม้อต้มให้มือข้างหนึ่งจับด้ามสวิงและกดปากสวิงลงที่ปากหม้อ ส่วนมืออีกข้างหนึ่งจับก้นสวิงไว้ให้สูงกว่าปากหม้อต้ม แล้วจึงจะจ้วงสวิงลงช้อนเส้น



ภาพที่ 9 คณะผู้ศึกษากำลังบีบแ่งและช้อนเส้นด้วยสวิง

ในกระบวนการเรียนรู้ขั้นตอนการบีบแ่งครั้งนี้ คณะผู้ศึกษาใช้ “ที่บีบแ่ง” ซึ่งเป็นอุปกรณ์ที่ทำจากกระป๋องเจาะรูที่กันแล้วเย็บติดอยู่กลางผ้าขาว เวลาบีบแ่งจะใช้มือบีบและบิดที่บีบแ่งดังกล่าวข้างต้น อุปกรณ์นี้เหมาะกับการทำขนมจีนในปริมาณไม่มากนัก

แม่ใหญ่เฉลียวเล่าให้ฟังว่า เมื่อครั้งท่านยังทำขนมจีนขายอยู่นั้น ไม่ได้ใช้ที่บีบแ่งแต่ใช้ “ที่กดแ่ง” ในการโรยเส้นขนมจีน ซึ่งตามการบอกเล่าของแม่ใหญ่เฉลียวประกอบกับชิ้นส่วนที่เหลือดังในภาพ สามารถอธิบายลักษณะและการใช้งานได้ว่า ที่กดแ่งเป็นอุปกรณ์ที่ทำจากกระป๋องเจาะรูที่กันแล้วตอกตะปูติดกับแผ่นไม้ที่เจาะรูพอดีขนาดกระป๋อง โดยจะใช้เชือกผูกที่ปลายทั้ง 2 ด้านของไม้แผ่นนี้แล้วนำเชือกขึ้นไปผูกยึดกับคานของโรงเรือน อยู่บริเวณใกล้ ๆ เตาไฟที่ใช้ต้มน้ำ และมีแผ่นไม้อีกแผ่นสำหรับนั่งกดแ่ง

แม่ใหญ่เฉลียวพยายามอธิบายอยู่สักครู่ แล้วก็อธิบายต่อไม่ถูกจึงกล่าวว่า บอกไม่ถูกคนทำไม่อยู่แล้ว เพราะพ่อใหญ่เป็นคนทำให้ สำหรับวิธีการกดแ่งเริ่มจากการตักแ่งใส่ที่กดแ่ง โดยตักให้พอที่จะใช้ไม้กดแ่งลงในกระป๋องแล้วแ่งไม้ล้นออกจากกระป๋อง เวลากดแ่งลงในน้ำร้อนให้กดแ่งและดันแผ่นไม้วนเป็นวงกลม รอเส้นลอยตัวขึ้นแล้วช้อนขึ้นทันที อุปกรณ์นี้เหมาะกับการทำขนมจีนในปริมาณมาก



ภาพที่ 10 ที่บีบแ่ง ที่กดแ่ง และไม้กดแ่ง



ภาพที่ 11 แม่ใหญ่เฉลียวกำลังอธิบายวิธีการใช้ที่กดแ่งและที่บีบแ่ง

อย่างไรก็ดี ปัจจุบันในขั้นตอนการบีบแ่งยังพบการใช้ที่บีบแ่งอยู่บ้างในการทำสาธิตและการทำขนมจีนในปริมาณไม่มาก ส่วนการใช้ที่กดแ่งไม่มีใช้แล้ว สำหรับการทำขนมจีนขายของป้าบัวบานใช้ “หัวรอยแ่ง” ซึ่งหัวรอยทำด้วยทองเหลืองมีวาล์วเปิด-ปิดแ่งที่เชื่อมต่อระหว่างหัวรอยกับท่อซึ่งมาจากถังแ่งทำงานที่ด้วยมอเตอร์

## 11) การล้างเส้น

หลังจากใช้สวิงช้อนเส้นขึ้นจากหม้อต้มแล้ว ให้รับนำเส้นไปล้างน้ำเพื่อลดอุณหภูมิทันที การล้างเส้นจะใช้น้ำอุณหภูมิปกติ 3 น้ำ โดยการล้างเส้นน้ำแรกนั้นจะทำเพียงเขย่าสวิงในน้ำเพราะเส้นที่ช้อนขึ้นจากหม้อต้มร้อนมาก การล้างเส้นน้ำสองจะใช้มือข้างหนึ่งจับด้ามสวิง ส่วนมืออีกข้างหนึ่งจะล้างลงไปคู่ยและสาวเส้นให้โดนน้ำอย่างทั่วถึง และการล้างเส้นน้ำสามจะทำลักษณะเดียวกับ การล้างน้ำสอง แต่จะเน้นที่การสาวเส้นเพื่อให้เส้นกระจายตัว ทั้งนี้ การล้างเส้นขนมจีนมีจุดประสงค์เพื่อลดอุณหภูมิของเส้น หยุดการสุกของแป้ง และล้างเมือกแป้งด้วย

เทคนิคในการล้างเส้นขนมจีน คือจะต้องคอยเปลี่ยนหรือถ่าน้ำในแต่ละถังออกแล้วเติมน้ำใหม่ เพราะหลังจากล้างเส้นขนมจีนแล้ว น้ำในแต่ละถังจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นโดยเฉพาะน้ำในถังน้ำหนึ่งจะร้อนที่สุด

## 12) การจับเส้น

การจับเส้น เป็นขั้นตอนสุดท้ายของการการทำขนมจีน เป็นกรรมวิธีที่ทำให้เส้นขนมจีนเป็น “จับ” หรือ “หั่ว” ตามลักษณะที่เราคุ้นเคย ขั้นตอนนี้ทำต่อเนื่องจากการล้างเส้นขนมจีนน้ำสามแล้ว โดยนำเส้นขนมจีนมาเทลงในน้ำสีและจะจับเส้นขนมจีนในน้ำถึงสีนี้ ทั้งนี้ ปัจจุบันน้ำในน้ำสีนี้จะใส่น้ำแข็งเพื่อให้เย็น มีผลทำให้เส้นขนมจีนเย็นเร็ว เส้นคงรูป และจับเส้นขนมจีนให้เป็นจับได้ทันที

การจับเส้นขนมจีนให้เป็นจับทำได้โดยใช้นิ้วชี้ของมือข้างหนึ่งเกี่ยวเส้นขนมจีนขึ้นจากน้ำโดยให้เส้นแผ่ออกบนฝ่ามือ จากนั้นใช้มืออีกข้างหนึ่งรัดเส้นขนมจีนจากบนลงล่าง แล้วรวบปลายเส้นขนมจีนขึ้นมาทาบเป็นวงกลมและปล่อยปลายเส้นขนมจีนให้เป็นหางเสริ่งแล้วนำเส้นขนมจีนที่จับกลุ่มแล้วมาเรียงซ้อนต่อกันเป็นวงกลมในภาชนะที่มีรูระบายอากาศและรองด้วยใบตอง เรียงขนมจีนทีละจับไปเรื่อย ๆ จนเต็มภาชนะ

หลังจากเสร็จขั้นตอนนี้จะสังเกตได้ว่าขนมจีนยังเปียกน้ำอยู่ในภาชนะที่รองด้วยใบตอง ตอนนั้นขนมจีนยังกินไม่ได้ จะต้องรอให้ขนมจีนแห้งเสียก่อน การทำเส้นขนมจีนจึงจะเสร็จสมบูรณ์



ภาพที่ 12 การล้างเส้นและการจับเส้น

กระบวนการเรียนรู้เกี่ยวกับกรรมวิธีการทำขนมจีนแบบดั้งเดิมของคณะผู้ศึกษาดังกล่าวแล้วข้างต้น นับว่าเป็นกระบวนการเรียนรู้ที่ครบถ้วนสมบูรณ์อย่างยิ่ง ด้วยเหตุปัจจัยหลายประการ ได้แก่ ประการแรก คณะผู้ศึกษาได้ครูที่ดีที่สุด คือ แม่ใหญ่เฉลียว สัจจาพงศ์ และป้าบัวบาน สัจจาพงศ์ ท่านมีเมตตา เต็มใจ และเสียสละอย่างมากในการสอนทุกขั้นตอนอย่างไม่ปิดบัง ประการที่สอง ผู้เขียนมีกัลยาณมิตรอย่างลุงอ๊อด ท่านเอื้อเฟื้อผู้เขียนและคณะผู้ศึกษาตั้งแต่การติดต่อประสานงานหาครูและทุกสิ่งทุกอย่าง ประการที่สาม จนกระทั่งเสร็จกระบวนการเรียนรู้ ประการที่สาม คณะผู้ศึกษาทุกคนมีพื้นฐานของการเป็นนักเรียน รู้หน้าที่ และรู้จักการทำงานเป็นทีม ประการที่สี่ คณะผู้ศึกษาได้ลงมือปฏิบัติจริงทุกขั้นตอนทำให้ได้เรียนรู้เชิงประจักษ์ซึ่งน้อยคนนักจะได้สัมผัสและเข้าถึง เช่นนี้ ประการสุดท้าย คณะผู้ศึกษาได้รับบทเรียนอันยิ่งใหญ่จากการปฏิบัติที่ครบถ้วนและความผิดพลาดที่คาดไม่ถึงอันเกิดจากการลงมือทำด้วยตนเอง

## ความเข้าใจองค์ความรู้ของบรรพบุรุษ

ความเข้าใจองค์ความรู้ของบรรพบุรุษเกี่ยวกับการทำขนมจีนแบบดั้งเดิมครั้งนี้ เป็นบทสรุปตามผลของกระบวนการเรียนรู้ที่คณะผู้ศึกษาได้ลงมือทำด้วยตนเอง ดังมีประเด็นสำคัญต่อไปนี้

### 1) องค์ความรู้ที่เรียนรู้แต่ไม่เคยเข้าถึง

ผลของกระบวนการเรียนรู้ที่คณะผู้ศึกษาได้ลงมือทำขนมจีนแบบดั้งเดิมด้วยตนเอง ดังกล่าวข้างต้น คณะผู้ศึกษาได้รับบทเรียนอันยิ่งใหญ่จากการปฏิบัติที่ครบถ้วนทุกขั้นตอนและจากการปฏิบัติได้เกิดความผิดพลาดที่คาดไม่ถึง กล่าวคือ หลังจากแป้งที่บดลง

ในน้ำเดือดและลอยขึ้นแล้ว ขนมันที่ได้เมื่อยังลอยอยู่ในน้ำ มีลักษณะเป็นเส้น เป็นวุ้น เหนียว ๆ ใส ๆ แต่หลังจากซ้อนขึ้นจากน้ำ หม้อที่บีบเส้นลงไปกลับไม่จับตัวเป็นเส้นที่คงรูปทรงอยู่ได้ คือเป็นเส้นเหนียวอ่อนนุ่ม ไม่เป็นอย่างเส้นขนมันที่ควรจะเป็น



ภาพที่ 13 ขนมันไม่จับตัวเป็นเส้นที่คงรูปทรงอยู่ได้ ผลงานของคณะผู้ศึกษา

เมื่อขนมันซึ่งไม่จับตัวเป็นเส้นที่คงรูปทรงอยู่ได้ดังกล่าว ปรากฏอยู่ตรงหน้าเราทุกคน คือทั้งครู ทั้งลุงอืด และคณะผู้ศึกษา ตกใจและเริ่มมีข้อถกเถียง แต่ในช่วงเวลาสั้น ๆ แม่ใหญ่เฉลียวก็ชวนพวกเราคุยและวิเคราะห์สาเหตุร่วมกัน จนเราได้ข้อสรุปสาเหตุ คือ “ข้าวเจ้า” ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักมีข้าวเหนียวเข้ามาปน กล่าวคือ ข้าวเจ้านี้เราได้รับความอนุเคราะห์จากลุงอืด ที่ลุงอืดนำไปที่โรงสีชุมชน โดยโรงสีชุมชนจะรับสีทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว ทำให้มีข้าวเหนียวลงไปปนในข้าวเจ้าของลุงอืด

เมื่อรู้สาเหตุดังนี้แล้ว แม่ใหญ่เฉลียวก็อธิบายว่า การทำขนมันต้องใช้ข้าวเจ้าล้วน ๆ ห้ามผสมข้าวเหนียวเด็ดขาด สุดท้ายแม่ใหญ่เฉลียวลอบใจคณะผู้ศึกษาว่า “ไม่เป็นไร ผิดเป็นครู ค่อยลองทำกันใหม่” ในกรณีนี้ คณะผู้ศึกษาได้เรียนรู้ว่า แม้ว่าคณะผู้ศึกษาจะได้ศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ และกรรมวิธีการทำขนมันมาก่อนลงพื้นที่แล้วก็ตาม แต่เป็นความรู้ที่ได้จากการอ่าน เป็นความรู้จากแหล่งทุติยภูมิ ซึ่งเป็น “องค์ความรู้ที่เรียนรู้แต่ไม่เคยเข้าถึง”

## 2) องค์ความรู้วัฒนธรรมการกิน

เหตุใดขนมันจึงต้องกินในงานมงคล ซึ่งผลการศึกษา “ตำรับอาหารพื้นบ้านภาคเหนือและวัฒนธรรมการกิน: กรณีศึกษาอำเภอร่องวาง จังหวัดแพร่” (2550) พบว่า ผู้บอกข้อมูลบอกเหตุผลเพียงว่า ขนมันมีลักษณะเป็นเส้นเป็นสายยาว จะทำให้เกิดมงคลและอายุยืน จากกรณีนี้เมื่อเชื่อมโยงกับกรรมวิธีการทำขนมันแบบดั้งเดิมที่มีขั้นตอนและวิธีการทำที่ซับซ้อน ทั้งยังใช้เวลาหลายวันกว่าจะได้ขนมัน ดังนั้น ตำรับขนมันแต่ดั้งเดิมจึงเป็นตำรับอาหารที่นิยมทำกันในงานบุญ งานมงคล งานรวมญาติ พี่น้อง เพราะการทำขนมันจะต้องอาศัยความตั้งใจ การเตรียมการ และการร่วมแรงร่วมใจกันทำ ก่อให้เกิดการทำงานอย่างมีกระบวนการที่รัดกุม รวมทั้งก่อให้เกิดความรักความสามัคคีในหมู่เครือญาติและมวลมิตร

## 3) องค์ความรู้ความเชื่อที่เกี่ยวข้อง

ในกระบวนการเรียนรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมัน คณะผู้ศึกษาพบว่า อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมันมีวิวัฒนาการ เช่น ในขั้นตอนการตำแป้ง ตามแบบดั้งเดิมจะใช้ครกแบบคานกระดกที่เรียกกันว่าครกกระเดื่อง แต่แม่ใหญ่เฉลียวได้ลอบแม่ไปหลังจากเลิกอาชีพทำขนมัน คณะผู้ศึกษาจึงได้ใช้ครกแบบใช้สากไม้ตำของลุงอืดแทน

ในกรณีนี้ คณะผู้ศึกษาพิจารณาว่า สืบเนื่องจากความเชื่อแบบดั้งเดิมและไม่เคยรู้มาก่อนว่าอุปกรณ์และเครื่องมือเหล่านี้จะมีคุณค่าแก่การเรียนรู้ของคนรุ่นลูกหลาน ดังที่แม่ใหญ่เฉลียว สัจจาพงศ์ ได้เล่าถึงเหตุการณ์ตอนที่นำครกไปลอยน้ำว่า แต่ก่อนตนใช้ครกทำขนมันขาย ครกใช้ใหญ่มาก เมื่อเลิกทำขนมันขาย มีพ่ออาน<sup>1</sup> มาทักท้วงว่า ถ้าเครื่องมือทำกินใดเก่าไม่ได้ใช้ทำกินแล้วให้นำไปเผาหรือลอยน้ำ หากเก็บไว้จะ “ชืด”<sup>2</sup> ครั้งแรกแม่ใหญ่เฉลียวคิดหนักเพราะรักและหวงแหนครก แต่สุดท้ายก็ตัดสินใจเอาไปลอยน้ำ เพราะคิดว่าถ้าเก็บไว้จะทำให้เป็นอัมภมคลไปถึงครอบครัว กลัวลูกหลานทำกินไม่ขึ้น นอกจากนี้พื้นที่ดินที่เคยฝังครก<sup>3</sup> ใช้นั้น แม่ได้เอาครกออกไปแล้วก็เป็นพื้นที่ที่ไม่ควรปลูกโรงเรือนคร่อม เพราะมีความเชื่อว่าถ้าปลูกโรงเรือนคร่อมจะทำให้เป็นอัมภมคล ทำมาค้าขายไม่ขึ้น แต่ถ้าใช้พื้นที่ที่เคยตั้งครกมาปลูกผักสวนครัวจะออกผลผลิตที่งดงาม ทั้งนี้เมื่อแม่ใหญ่เฉลียวได้รู้ว่า “ครก” เป็นของมีคุณค่า ก็รู้สึกเสียดายอย่างมาก

<sup>1</sup>พ่ออานจ่าน หรือ พ่ออาจารย์ คือผู้ที่ประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น ทำขวัญ ส่งเคราะห์ สืบชะตา ฯลฯ

<sup>2</sup>ชืด ว. เสนียด, จัญไร, อัมภมคล (อุตม รุ่งเรืองศรี. 2547 : หน้า 96)

<sup>3</sup>เนื่องจากครกมีขนาดใหญ่มาก เพื่อความสะดวกในการใช้งานจึงต้องขุดหลุมและฝังครกไว้ในดินครึ่งหนึ่ง



## ■ ความส้งท้าย

กลุ่มคนทุกชาติทุกภาษาไม่ว่าจะเจริญก้าวหน้าหรือยังเป็นคนป่าล่าหลังสักเพียงใด ต่างก็มีภูมิปัญญาเกี่ยวกับตำรับอาหาร และวัฒนธรรมการกินของตนเอง ตั้งแต่สมัยดั้งเดิมมาตำรับอาหารเหล่านี้อาศัยส่วนประกอบและเครื่องปรุงจากแหล่งธรรมชาติ รอบตัวหรือในชุมชน โดยการปรุงด้วยกรรมวิธีที่มีการสืบทอดกันมา และมีความหลากหลายต่างกันไปตามสรรพสิ่งและเรื่องราวรอบตัวที่ได้จากการสังเกตธรรมชาติ สังคม วัฒนธรรม วิธีการทำมาหากิน รวมถึงความเป็นไปของสรรพสิ่ง คนไทยเราก็เป็นเช่นเดียวกันนี้ ยิ่งคนไทยเราซึ่งได้ชื่อว่าเป็นคนประณีตพิถีพิถันด้วยแล้ว ก็ยังมีปัญญาในการสร้างสรรค์ตำรับอาหาร และคงมีมาตั้งแต่ครั้งโบราณ ตำรับอาหารของไทยที่มีมาแต่ดั้งเดิมนี้เป็นตำรับอาหารที่สืบทอดกันมาด้วยปากต่อปาก (oral tradition) และเรียนรู้กันมาด้วยการปฏิบัติ (learning by doing) นับเป็นเวลาหลายชั่วอายุคน เป็นตำรับอาหารที่ไม่มีสัดส่วนที่เคร่งครัดตายตัว ใช้และดัดแปลงสิ่งรอบตัวอย่างลงตัว บางตำรับอาหารบ้างก็กรรมวิธีเรียบง่าย บ้างก็กรรมวิธีเฉพาะ ล้วนแต่ใช้ปัญญาอันลึกซึ้ง ตำรับอาหารลักษณะเช่นนี้เราเรียกกันว่า “ตำรับอาหารพื้นบ้าน” และผู้ที่ปรุงแต่งรสชาติอาหารได้อร่อย เป็นที่ถูกปาก ผู้รับประทาน เราเรียกกันมาแต่โบราณว่า “แม่ครัวหัวป่าก์”

ผลจากการจัดกระบวนการเรียนรู้ “ตำรับขนมจีน” นอกจากผู้เรียนจะได้การศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลพื้นฐานคติชนวิทยาจากภาคสนามได้แล้ว ผู้เรียนยังได้ใช้กระบวนการวางแผน การคิดวิเคราะห์ และการคิดอย่างมีวิจารณญาณ ผลลัพธ์ของกระบวนการเหล่านี้ วัดผลได้เป็นอย่างดีเป็นรูปธรรมและมีชีวิตชีวา ผู้เรียนได้รับประสบการณ์ตรงที่แตกต่าง ใกล้ชิดชุมชน และเข้าถึงชุมชนมากขึ้น สมดังที่ผู้เขียนตั้งแนวคิดในการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้ผู้เรียนมีพฤติกรรม “ใจถึง มือถึง เข้าถึง” ซึ่งเป็นคำของศาสตราจารย์สุริวงค์ พงษ์ไพบูลย์ ผู้ก่อตั้งสถาบันทักษิณคดีศึกษา มหาวิทยาลัยทักษิณ อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา ท่านเป็นครูผู้สอนแนวคิดนี้แก่ของ รองศาสตราจารย์ไพบูลย์ ดวงจันทร์ และผู้เขียนก็ได้รับการถ่ายทอดแนวคิดนี้ผ่านมาอีกทอดหนึ่ง

## ■ กิตติกรรมประกาศ

คุณูปการอันเกิดเป็นองค์ความรู้ที่ผู้เขียนและคณะผู้ศึกษาได้เรียนรู้ เก็บรวบรวม และเรียบเรียงเกี่ยวกับกรรมวิธีการทำขนมจีนแบบดั้งเดิมนี้ ผู้เขียนและคณะผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณแม่ใหญ่เฉลียว สัจจาพงศ์ ป้าบัวบาน สัจจาพงศ์ และลุงอืด (นายสหมงคล เผ่าเพ็ง) มา ณ โอกาสนี้ รวมทั้ง ขอให้บทความนี้เป็นมุกิตานุสรณ์เพื่อแสดงความเคารพรักแด่แม่ใหญ่เฉลียว สัจจาพงศ์ คุณครูผู้ล่วงลับ ■



### เอกสารอ้างอิง

กฤษ เหลือลมัย. (2559). “ขนมจีน ‘ชาน้ำ’ นามและรสอันเป็นปริศนา” ศิลปวัฒนธรรม 37(8): 58-60.

บำรุง คำเอก. (2552). **ขนมจีน หรือ ขนมมอญ?** [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://www.openbase.in.th> (11 กันยายน 2560).

ประไพพรรณ กวีเกษม. (2550). ตำรับอาหารพื้นบ้านภาคเหนือและวัฒนธรรมการกิน:

กรณีศึกษาอำเภอร่องวาง จังหวัดแพร่. น. 84-105 **ในรวมบทความวิชาการการศึกษาชาติ**

**ชนวิทยาท้องถิ่นศึกษา อัตลักษณ์ และชาติพันธุ์.** สงขลา: มหาวิทยาลัยทักษิณ.

อุดม รุ่งเรืองศรี. (2547). **พจนานุกรมล้านนา-ไทย ฉบับแม่ฟ้าหลวง.** เชียงใหม่: โรงพิมพ์เมือง.