



เรื่อง : ปามไข่ฝิ่งของคุณยาย

ผู้แต่ง : พิชราภรณ์ ปัญโญ

ภูมิปัญญา : การทำปามไข่ฝิ่ง

เนื้อเรื่องย่อ

คุณยายทำปามไข่ฝิ่งให้หวานซึม โดยแสดงวิธีทำไปด้วย หวานเห็นคุณยายตอกไข่ไก่ใส่ชาม 3 ฟองแล้วตีไข่ให้เข้ากัน จากนั้นก็ใส่น้ำมะนาว 2 ช้อนชาและน้ำตาลเล็กน้อยเพื่อให้เนื้อของปามไข่ฝิ่งนุ่ม แล้วจึงใส่ชอสปรงรูดจนพอเข้ากัน และทำให้สุกโดยตักเนื้อปามไข่ฝิ่งใส่กระทงใบตอง แล้วใส่ไข่ฝิ่งลงในกระทง กระทงละ 1 ช้อนชาพร้อมกับโรยด้วยดินหอมซอยเล็กน้อยแล้ววกไปปิ้งบนเตาไฟจนสุก ก็ได้ปามไข่ฝิ่งที่หอมอร่อยนำมารับประทาน



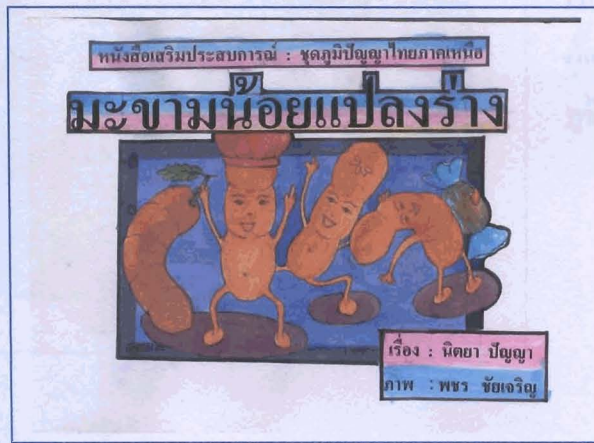
เรื่อง : ผมคือนายทองม้วน

ผู้แต่ง : ลำพู ฐานเหล็ก

ภูมิปัญญา : การทำขนมทองม้วน

เนื้อเรื่องย่อ

การ์ตูนนายทองม้วนพาเพื่อนเด็กๆ มาร่วมกันทำขนมทองม้วน เริ่มด้วยการนำแป้งข้าวเจ้าและน้ำกะทิผสมกัน แล้วใส่น้ำตาล ไข่ไก่และน้ำใบเตยพร้อมกับคนให้เข้ากัน ตักแป้งที่ผสมแล้วใส่เครื่องปั้นทองม้วน ปิ้งประมาณ 3 นาทีก็รับนำทองม้วนออกแล้วม้วนเป็นทรงกลม พอเย็นทองม้วนก็จะกรอบ หอมหวานนำมารับประทาน



เรื่อง : มะขามน้อยแปลงร่าง

ผู้แต่ง : นิตยา ปัญญา

ภูมิปัญญา : การแปรรูปมะขาม

เนื้อเรื่องย่อ

การ์ตูนมะขามน้อยเล่าถึงความเป็นมาของต้นมะขามที่มีประโยชน์หลายอย่าง และที่คนนิยมกันมากคือเนื้อมะขามไปทำ “มะขามแก้ว” วิธีทำก็นำเนื้อมะขามสุกบด 4 ชีด เกลือ 4 ช้อนชา แปะแซ่ฝรั่งกิโลกรัม ใส่ผสมคนรวมกันในกระทะซึ่งตั้งไฟอ่อน ๆ อยู่ เคี่ยวเนื้อมะขามไว้ 5-10 นาที จากนั้นให้นำน้ำตาลทราย 1 กิโลกรัมครึ่งใส่ลงไป หรือถ้าอยากให้มีรสเผ็ดก็ใส่พริกป่นอีกนิดหน่อยแล้วคนให้เข้ากันอีกประมาณ 5 นาที จากนั้นก็ตักมะขามกวนใส่ถาดที่ปูด้วยผ้าขาวบางแล้วกลิ้งให้แบนพอเนื้อมะขามกวนอุ่นๆ ก็นำมาปั้นและห่อกระดาษแก้วสีสวย ๆ ก็ได้มะขามแก้วที่แสนอร่อยแล้ว



เรื่อง : ข้าวหนุกงาหนุ้อย

ผู้แต่ง : พิกุล จันเจอร

ภูมิปัญญา : การทำข้าวหนุกงา

เนื้อเรื่องย่อ

อิมสอนให้อ้อยทำข้าวหนุกงา โดยเตรียมโกลงงาให้ละเอียดก่อนเติมเกลือเล็กน้อย แล้วตักโรยในข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใหม่และยังอุ่นอยู่ พร้อมกับคลุกเคล้าให้เข้ากับงานดูเป็นข้าวเหนียวสีดำ-เทาแล้วเติมน้ำกะทิลงไปนิดหน่อย พร้อมกับคลุกให้ทั่วก็จะได้ “ข้าวหนุกงา” ที่หอมอร่อย



เรื่อง : อาชีพของพ่อฉัน

ผู้แต่ง : บุชจรี บุญมาก

ภูมิปัญญา : การสลักแผ่นอลูมิเนียม

เป็นรูปต่างๆ

เนื้อเรื่องย่อ

ในช่วงโมงวิชาการงานพื้นฐานอาชีพ คุณครูให้นักเรียนผลัดเปลี่ยนกันออกมาเล่าอาชีพของพ่อให้เพื่อน ๆ ฟัง จ้อยเล่าว่าอาชีพของพ่อเป็นภูมิปัญญาที่สืบต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น โดยการนำเอาแผ่นอลูมิเนียมมาสลักเป็นรูปต่างๆ อุปกรณ์การสลักมีฆ้อน แกะเหล็กแหลม มีดปลายแหลม ไม้รองแผ่นอลูมิเนียมและไขควง พ่อนำแผ่นอลูมิเนียมลงไฟให้อ่อนก่อน แล้วต็มชั้นที่ทำด้วยยางสนผสมน้ำมันพืชพร้อมกับเทลงบนแผ่นอลูมิเนียม ทิ้งไว้จนเย็น จากนั้นจึงวาดภาพลงบนแผ่นชั้นนั้น แล้วสลักแผ่นอลูมิเนียมตามลายภาพ ก็จะได้แผ่นภาพอลูมิเนียมที่สมบูรณ์ สวยงามและมีคุณค่า



เรื่อง : แหวนโลหะน้อย

ผู้แต่ง : จีรวัด ไสลงวงษ์

ภูมิปัญญา : การสลักช็อบนแหวนที่

ทำจากเหรียญโลหะ

เนื้อเรื่องย่อ

ลุงคำสาริตการทำแหวนจากเหรียญ 50 สตางค์ รุ่น พ.ศ. 2493 เพราะเป็นเหรียญที่เลิกใช้แล้วทั้งเนื้อโลหะก็มีคุณภาพดีด้วย ลุงคำเริ่มด้วยการนำเหรียญมาหลอมด้วยไฟแรงสูงให้ละลายก่อน แล้วนำเนื้อโลหะเหลวที่ได้เทลงแม่พิมพ์แหวน ทิ้งไว้ให้เย็นก็จะได้เส้นโลหะ จากนั้นจึงนำเส้นโลหะมาตัดและขุดให้ได้ขนาดวงแหวนที่ต้องการ แล้วจึงนำแหวนไปขัดเงาด้วยยาทำความสะอาด พร้อมกับใช้มีดปลายแหลมสลักชื่อด้วยการแกะตัวอักษรลงบนวงแหวนที่เตรียมไว้



เรื่อง : พระนางสามผิว

ผู้แต่ง : พัชรินทร์ บัวขาว

ภูมิปัญญา : ตำนานพระนางสาวผิว

เนื้อเรื่องย่อ

กล่าวถึงเจ้าเมืองฝางมีพระนามว่า “อูมสิน” พระองค์มีพระมเหสีที่ทรงพระสิริโฉมงดงามผิวของพระนางเปลี่ยนได้วันละ 3 สี ตอนเช้าสีขาวนวล ตอนเที่ยงสีแดงและตอนเย็นเปลี่ยนเป็นสีชมพู ความงามของพระนางทำให้พระเจ้าสุทโธทรมหาราชเฝ้าและหลงรักพระนางและยกทัพมาบุกเมืองฝางเพื่อชิงนาง เมืองฝางต้านพม่าไม่ได้ กองทัพเมืองจะแตกเสนาอำมาตย์ทูลขอให้พระเจ้าอูมสินกับพระนางสามผิวหนี แต่พระนางสามผิวไม่หนีและคิดแก้ปัญหโดยพระนางกระโดดลงไปใบบ่อน้ำพร้อมพระสวามี ตีทัพพม่าจึงสงบลง การสละชีพของทั้งสองพระองค์นับเป็นการเสียสละครั้งยิ่งใหญ่ เป็นตำนานเล่าขานจนทุกวันนี้



เรื่อง : ตำนานวัดข้าวแต๋นหลวง

ผู้แต่ง : นิติกรณ์ จำอินทร์

ภูมิปัญญา : ตำนานสถานที่

เนื้อเรื่องย่อ

ในสมัยพุทธกาล พระพุทธเจ้าเสด็จบิณฑบาตบริเวณบ้านยางหมอก ซึ่งเป็นที่ตั้งของอำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ปัจจุบัน เช้าวันนั้นชาวบ้านชื่อพ่อนาได้นำฟ่อนข้าวไปปลูกเป็นแท่นถวายพระพุทธเจ้าประทับนั่ง พระพุทธองค์ตรัสว่า “บ้านยางหมอกนี้ ต่อไปภายหน้าจะได้ชื่อว่า “บ้านข้าวแต๋น” แล้วพระองค์ก็เสด็จบิณฑบาตต่อ ต่อมาชาวบ้านก็เปลี่ยนชื่อบ้านยางหมอกเป็น “บ้านข้าวแต๋น” และเรียก “ข้าวแต๋นหลวง” ในปัจจุบัน วัดข้าวแต๋นหลวง อยู่ในอำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่



เรื่อง : ภูมิเที่ยวเวียงกุมกาม

ผู้แต่ง : รุ่งรัตน์ บุญลา

ภูมิปัญญา : ตำนานเมืองกุมกาม

เนื้อเรื่องย่อ

ภูมิและต๋อนัดกันไปเที่ยวชมเวียงกุมกาม บ้านช่างคำ ตำบลวังตาล อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่ เจ้าอาวาสวัดช่างคำเล่าเรื่องเมืองกุมกามว่า พญามังรายเป็นผู้สร้างเวียงกุมกามเมื่อประมาณ พ.ศ.1839 แต่เนื่องจากเวียงกุมกามเป็นที่ลุ่มใกล้แม่น้ำปิง พอถึงฤดูฝนจึงเกิดน้ำท่วมประชาชนและสัตว์เลี้ยงพากันเดือดร้อน พญามังรายจึงโปรดให้โยกมาสร้างเมืองใหม่ที่เชิงดอยสุเทพและให้เป็นศูนย์กลางแห่งอาณาจักรล้านนา เวียงกุมกามจึงลดฐานะเป็นแค่เมืองบริวารของเชียงใหม่ปัจจุบันเวียงกุมกามกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวและ โบราณสถานของเชียงใหม่ไปแล้ว



เรื่อง : ตำนานเมืองฝางใหม่

ผู้แต่ง : ศิริภาพร ปัญญาฟู

ภูมิปัญญา : ตำนานเมืองฝาง

เนื้อเรื่องย่อ

กล่าวถึงคณะล่าสัตว์เดินทางไปพบเมืองร้างที่ยังมีซากโบราณวัตถุและโบราณสถานทางตอนเหนือของเมืองเชียงใหม่ คณะล่าสัตว์ได้นำโบราณวัตถุมาถวายเจ้าหลวงอินทวิชัยยานนท์ ผู้ครองเมืองเชียงใหม่ขณะนั้น เจ้าหลวงให้ตรวจดูตำนานเมืองเชียงใหม่ จึงทราบว่าบริเวณดังกล่าวเป็นเมืองฝางเก่าและสั่งให้ชาวบ้านช่วยกันปรับปรุงเมืองให้เป็น “เมืองฝางใหม่” พร้อมกับส่งคนไปปกครองคือ พระยาสุริโยศ หลวงมหาวงศ์ ตามลำดับ หลวงมหาวงศ์ได้สร้างความเจริญให้เมืองฝางใหม่หลายอย่าง เช่น แบ่งการปกครองออกเป็น 7 แคว้น ซ่อมแซมกำแพงเมือง ให้เสรีในการทำมาหากิน เก็บภาษีอากรมาบริหารบ้านเมือง เป็นต้น ปัจจุบันอำเภอฝางมีที่เกี่ยวหลายแห่ง เช่น ดอยอ่างขาง อุทยานแห่งชาติแม่ฝางและโป่งน้ำค้าง



เนื้อเรื่องย่อ

การสานตะกร้าจากสมุดโทรศัพท์ที่ไม่ใช้แล้ว เริ่มด้วยการนำแผ่นกระดาษของสมุดโทรศัพท์มาตัดให้กว้างประมาณ 2 นิ้วแล้วนำไปพันก้านมะพร้าวพร้อมกับข้อมือตามที่ต้องการ แล้วนำเส้นลวดสอดเข้าไปแทนที่ก้านมะพร้าว จากนั้นจึงนำเส้นกระดาษนี้ไปสอดและสานเป็นตะกร้าโดยใช้ ไม้้อครูปี่เหล็ยเป็นฐานหรือก้นตะกร้า เมื่อได้ตะกร้าตามลักษณะที่ต้องการแล้วให้นำน้ำยาเคลือบเงามาทาผิวตะกร้าพร้อมลวดตาให้แห้งก็จะได้ตะกร้าแสนสวยไว้ใช้งานได้สารพัด



เนื้อเรื่องย่อ

กล่าวถึงน้องลำไยชวนเพื่อนๆ มาฝึกทำขนมตาลึ้ม (ขนมเกลือ) โดยเริ่มจากการนำแป้งข้าวเจ้ามาวัดกับน้ำสะอาดให้เข้ากัน จากนั้นจึงนำน้ำกะทิตั้งไฟอ่อน ๆ กวน พร้อมกับน้ำตาลและน้ำใบเตย พอกะทิส่งกลิ่นหอมก็ใส่แป้งที่นวดไว้ลงไปพร้อมกับกวนต่อจนแป้งเหนียวแล้วยกพักไว้จนเย็น ลำดับต่อไปให้ตักแป้งที่กวนได้ใส่ใบตองห่อไว้เป็นห่อ ๆ แล้วใส่ลงถึงนึ่งอีกครั้งหนึ่งตอนนี้จะได้นขนมตาลึ้มที่หอม หวานมัน นำรับประทาน

เรื่อง : ตะกร้าแสนสวย

ผู้แต่ง : บุษกร บุญเรือง

ภูมิปัญญา : การสานตะกร้าจากเศษวัสดุ

เรื่อง : ด้วยมือของหนู

ผู้แต่ง : สุนิสา พุระประทุม

ภูมิปัญญา : การทำขนมตาลึ้ม