



รายงานการศึกษาชนิดพันธุ์ไม้

เรื่อง จีวแดง *Bombax ceiba* L.



โดย...ศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชนที่ 2
สำนักจัดการทรัพยากรป่าไม้ที่ 2 (เชียงราย)
สำนักจัดการป่าชุมชน กรมป่าไม้

คำนำ

รายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นตามแผนปฏิบัติงานและแผนการใช้จ่ายเงิน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2553 แผนงานอนุรักษ์และบริหารจัดการทรัพยากรธรรมชาติ ผลผลิตที่ 1 พื้นที่ป่าไม่ได้รับการบริหารจัดการ กิจกรรมหลักส่งเสริมและพัฒนากาป่าไม้ กิจกรรมพัฒนานวนศาสตร์ชุมชน โดยศูนย์ศึกษาและพัฒนานวนศาสตร์ชุมชนที่ 2 ได้คัดเลือกศึกษาชนิดพันธุ์ไม้ “จ๊วแดง” เนื่องจากเห็นว่า เป็นไม้โตเร็ว สามารถเจริญเติบโตได้ดีโดยทั่วไป ตลอดจนทุกส่วนของจ๊วแดงสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย จึงควรที่จะได้มีการส่งเสริมให้ราษฎรในชุมชนได้ปลูกเสริมในพื้นที่ ซึ่งนอกจากจะสามารถใช้ประโยชน์ในครัวเรือนแล้ว ยังเป็นการช่วยอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมได้อีกทางหนึ่ง

ศูนย์ศึกษาและพัฒนานวนศาสตร์ชุมชนที่ 2 หวังว่าข้อมูลที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ในการเผยแพร่ให้แก่ผู้ที่สนใจต่อไป

นางศิริลักษณ์ สุวรรณคำ

นักวิชาการป่าไม้ชำนาญการ รักษาการในหน้าที่

หัวหน้าศูนย์ศึกษาและพัฒนานวนศาสตร์ชุมชนที่ 2

กันยายน 2553

สารบัญ

	หน้า
■ นิเวศวิทยาและการกระจายพันธุ์	1
■ ลักษณะทางพฤกษศาสตร์	1
■ ราคาซื้อขายไม้	7
■ การเพาะขยายพันธุ์	7
■ การใช้ประโยชน์	10
■ การทำปρασาศพบ้านร่องบัวลอย	12
■ ผลกระทบจากเส้นใยผลจี้วแดง	18
■ เมนูอาหารภาคเหนือจากดอกจี้วแดง	20
- ขนมหินน้ำเจียว	21
- แกงแคไก่	24
- ยำมะถั่วมะเขือ	26
■ แนวทางการอนุรักษ์และส่งเสริม	28
■ ผู้รวบรวมข้อมูล , ที่ปรึกษา	28
■ บรรณานุกรม	29

จ้าวแดง

ชื่อพันธุ์ไม้	จ้าวแดง
ชื่อพื้นเมือง	มีชื่อพื้นบ้านที่เรียกแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น เช่น จ้าว จ้าวหนาม จ้าวบ้าน(ทั่วไป) จ้าวแดง(กาญจนบุรี) จ้าวปง จ้าวปงแดง สะเน่มระกา (ทอง-จันทบุรี)
ชื่อสามัญ	Cotton Tree , Kapok Tree , Red Cotton Tree , Silk Cotton Tree , Shaving Brush
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Bombax ceiba</i> L.
ชื่อวงศ์	BOMBACACEAE

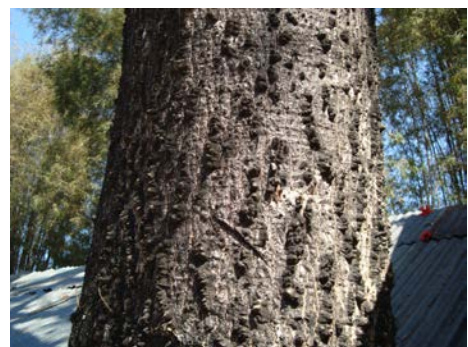
นิเวศวิทยาและการกระจายพันธุ์

จัดเป็นไม้ทนแล้งและโตเร็ว ในประเทศไทยพบขึ้นตามป่าเบญจพรรณทั่วไป ที่ราบในหุบเขา ริมแม่น้ำลำคลอง พบกระจายพันธุ์ไปทั่วประเทศที่มีความสูงไม่เกินกว่า 600 เมตรจากระดับน้ำทะเลปานกลาง โดยสามารถเจริญเติบโตได้ดีในเขตร้อน พบเห็นทุกภาคของประเทศและเป็นถิ่นที่มาของชื่อหมู่บ้านหลายแห่ง เช่น บ้านป่าจ้าว หมู่ที่ 1 ตำบลป่าจ้าว อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย , บ้านทุ่งจ้าว หมู่ที่ 2 ตำบลสถาน อำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย ในต่างประเทศพบที่ประเทศพม่า ลาว และเขมร

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

เป็นไม้ยืนต้น ขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ ผลัดใบ ขึ้นตามป่าเบญจพรรณ ลำต้นสูงประมาณ 25 – 30 เมตร จะทิ้งใบหมดก่อนออกดอก ลำต้นและกิ่งมีหนามแหลมคม กิ่งแตกเวียนรอบต้น และแผ่สาขาเกือบตั้งฉากกับลำต้น กิ่งแตกต่ำ เรือนยอดแผ่กว้างเป็นรูปร่มหรือแบนราบ พุ่มเรือนยอดประมาณ 8 – 12 เมตร เปลือกนอกสีเทาจนถึงเทาดำ มีหนามแหลมเหลืออยู่ประปรายเมื่อต้นแก่มากขึ้น เปลือกในสีแดง หนา โคนต้นเป็นพูพอน

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์



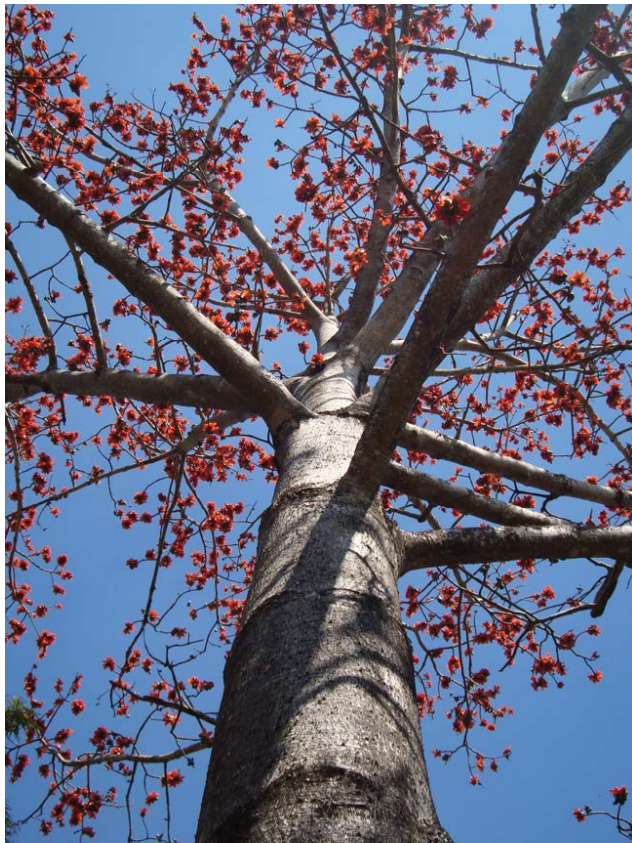
ใบ

เป็นใบประกอบรูปนิ้วมือ ออกเรียงสลับ มีใบย่อย 5-7 ใบ รูปรีแกมรูปไข่กลับ กว้าง 4-5 เซนติเมตร ยาว 8-15 เซนติเมตร โคนใบสอบ ปลายใบเรียวแหลม ขอบใบเรียบ แผ่นใบเรียบสีเขียว ก้านใบรวมยาว 10 - 19 เซนติเมตร หูใบร่วงง่าย ใบอ่อนสีเขียวอ่อน ใบแก่สีเขียวเข้มแล้ว กลายเป็นสีเหลืองก่อนหลุดร่วง



ดอก

ดอกขนาดใหญ่ออกเป็นช่ออยู่ตามปลายกิ่ง ช่อหนึ่งมีดอกอยู่ 3 – 5 ดอก สีสีแดง สีส้ม สีเหลือง มี 5 กลีบ กลีบรองดอกเป็นสีเขียวมีลักษณะเป็นรูปถ้วยมนแข็ง กลางดอกมีเกสรตัวผู้ ช่อนเรียงกันอยู่ 3 ชั้น ขาวยื่นออกมาเป็นเส้นๆ ตามกลีบดอกมีขนมันเป็นเงาปกคลุมอยู่ เวลาที่ออกดอก จะทิ้งใบหมด ดอกบานเต็มที่ประมาณ 10 เซนติเมตร ก้านใบสีขาวมองเห็นชัดเจน ออกดอกระหว่าง เดือนธันวาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์



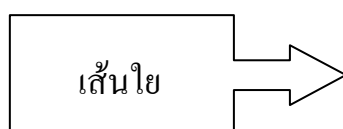
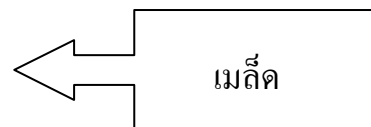
ลักษณะของดอก



เกสรตัวผู้

ผล

ติดผลระหว่างเดือนมีนาคมถึงเดือนพฤษภาคม ผลรูปรีปลายแหลมยาว 6–8 นิ้ว มีสัน 5 สันตามยาว ยาวประมาณ 15–18 เซนติเมตร ผลแก่จะเป็นสีน้ำตาลเปลือกผลแข็ง ผลแห้งแตกตามรอยประสาน เมื่อผลแก่จะมีปุยสีขาวปลิวออกมาตามลม เมล็ดมีสีดำจำนวนมาก รูปไข่กลับ ผิวเรียบ



เนื้อไม้

เป็นไม้เนื้ออ่อน สามารถนำมาใช้ในการก่อสร้างได้หลากหลาย เช่น เป็นไม้แบบ และใช้สำหรับการก่อสร้างภายใน ทำเป็นเครื่องเรือน กิ่งก้านใช้ทำกล่องไม้ขีด เครื่องเล่นเด็ก ทำหีบ และลังใส่ของ ไม้จิ้มฟัน และทำเยื่อกระดาษ นอกจากนี้ยังสามารถนำมาทำปราสาทศพและเฮือนตานตามประเพณีงานศพทางภาคเหนือ เนื่องจากมีคุณสมบัติไม้บดงอ แห้งเร็ว มีน้ำหนักเบา และติดไฟได้ง่าย



เฮือนตาน



ลักษณะเนื้อไม้



ราคาซื้อขายไม้

อ้างอิงข้อมูลจากนายคำอ้าย บุญ ราษฎรบ้านร่องบัวลอย หมู่ที่ 2 ตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

- ราคาไม้ท่อน (อายุประมาณ 5 ปี) ราคาต้นละประมาณ 2,000 บาท หากนำไปแปรรูปจะสามารถขายได้ราคาประมาณ 5,000 บาท
- ไม้แปรรูป ขนาด 8 นิ้ว x 2 นิ้ว x 5 ศอก ราคาแผ่นละ 150 บาท
- ไม้แปรรูป ขนาด 6 นิ้ว x 2 นิ้ว x 5 ศอก ราคาแผ่นละ 90 บาท

การเพาะขยายพันธุ์

สามารถเพาะขยายพันธุ์ด้วยเมล็ด เนื่องจากมีปุยน้ำตาลขาวเกาะรอบเมล็ดเล็กๆ จึงปลิวตามลมไปได้ไกล สามารถกระจายพันธุ์ได้กว้างขวาง เมื่อตกในที่ที่เหมาะสมก็จะงอกขึ้นเองได้ ต้นหรือกิ่งตัดแยกจากต้นแล้ววางไว้ในที่เหมาะสมจะแตกต้นได้ ขั้นตอนการเพาะขยายพันธุ์ด้วยเมล็ด เป็นดังนี้คือ

วัตถุดิบและอุปกรณ์

1. เมล็ดจิ้งหรีดแดงแก่
2. ดินร่วนปนทราย
3. แกลบ
4. ถังเพาะชำ ขนาด 3 x 5 นิ้ว
5. พลั่วเล็กสำหรับตักดินใส่ถัง
6. บัวรดน้ำ

ขั้นตอนการเพาะ

1. นำเมล็ดจิ้งหรีดแดง แช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 1 คืน จากนั้นนำไปเพาะในกระบะเพาะชำ โดยใช้ดินร่วนผสมกับทรายเล็กน้อย ทำเป็นร่องนำแล้วเมล็ดจิ้งหรีดโรยลงไปให้สม่ำเสมอ กลบด้วยทรายหยาบ ฝังพ่นด้วยสเปรย์ให้ชุ่ม แล้วคลุมด้วยพลาสติกใส เพื่อควบคุมอุณหภูมิและป้องกันการคายน้ำ โดยใช้เวลาในการงอกประมาณ 8 – 12 วัน

2. กรอกดินใส่ถุงดำ โดยใช้ส่วนผสม ดิน : แกลบดำ ในอัตราส่วน 2:1 นำมาเรียงไว้ในเรือนเพาะชำที่คลุมด้วยตาข่ายพรางแสง ประมาณ 60 %
3. ใช้ไม้ขนาดเล็กย้ายกล้าไม้จากกระบะมาใส่ถุงดำ รดน้ำทุกวันในช่วงเช้าและเย็น
4. ประมาณ 15 – 20 วัน ภายหลังจากย้ายกล้าใส่ถุงดำ ให้ฉีดพ่นยากันเชื้อรา
5. เมื่อกล้าไม้มีอายุ 30 วัน ฉีดพ่นฮอร์โมนและใส่ปุ๋ยทางใบ หากกล้าไม้เริ่มแข็งแรงให้ค่อยๆ เปิดตาข่ายพรางแสงออก เพื่อให้กล้าไม้ได้รับแสงอย่างเต็มที่
6. กล้าไม้มีอายุประมาณ 3 เดือน จะมีความสูงประมาณ 30 – 35 เซนติเมตร ก็สามารถนำไปปลูกได้

การเพาะขยายพันธุ์โดยเมล็ด



กล้าไม้จ้าวแดงจากเมล็ด



กล้าไม้จ้าวแดง อายุประมาณ 3 เดือน

การใช้ประโยชน์

1. สมุนไพร สามารถใช้ประโยชน์ได้เกือบทุกส่วน ดังนี้

- เปลือกต้น มีรสฝาด ช่วยบำรุงระบบไหลเวียนโลหิต บรรเทาอาการบวมจากการกระแทก รักษากระเพาะอาหารอักเสบเรื้อรัง อาหารเป็นพิษ บรรเทาอาการท้องเดิน แก้บิด อัมพาต เอน์อักเสบ แก้วพยาธิ แก้วโรคไต แก้วตกลโลหิต

- ใบ มีรสฝาดเมา ใช้ทาภายนอก แก้ฟกช้ำ อักเสบ บวม ดับพิษฝี ดับพิษร้อน แก้วต่อในคออักเสบ แก้วปวดบวม แก้วต่อมอักเสบ แก้วต่อมน้ำลายอักเสบ ต่อมนทอลซิลอักเสบ แก้วหัวลำมะลอก หัวดาวหัวเดือน ดับพิษฝี

- ดอก มีรสหวานเย็น แก้วน้ำร้อนลวก แก้วปวด แก้วคัน ดับน้ำคั้งแก้วร้อนในกระหายน้ำ แก้วปวดเมื่อยตามร่างกาย ทำให้อนหลับ ช่วยห้ามเลือด รักษาแผล ฝีหนอง บรรเทาอาการฟกช้ำบวมจากการกระแทก

- ราก มีรสฝาดเมา ช่วยให้อาเจียน ขับปัสสาวะ เป็นยากระตุ้น บำรุงกำลัง

- ผล มีรสเมาหวาน แก้วพิษงู แก้วท้อง แก้วฝีเปื้อยพัง แก้วบวม แก้วพยาธิ แก้วตกลโลหิต ผลอ่อนใช้บำบัดรักษาแผลเรื้อรังในไต

- เมล็ด มีรสมันเมา แก้วโรคผิวหนัง รักษาบาดแผลมีเชื้อ แผลมะเร็ง แก้วหัวลำมะลอก ดับพิษฝี

- ขาง มีรสเมา กระตุ้นความต้องการทางเพศ ห้ามเลือดภายใน สมานแผล ขับน้ำเหลือง บำรุงกำลัง แก้วท้องร่วง แก้วบิด แก้วตกลโลหิต

- หนาม แก้วพิษฝีต่างๆ แก้วใช้ ลดความร้อน แก้วใช้พิษ ใช้กาฬ แก้วฝีประจำรื้อย

2. ผลอ่อนและดอกอ่อน ลวกจิ้มน้ำพริก เกสรดอกจิวแดงตากแห้ง ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารทางภาคเหนือหลายอย่าง เช่น แกงแค แกงป่า ขนมหินน้ำเงี้ยว ยำมะถั่วมะเจือ เป็นต้น

3. เนื้อไม้ ใช้ในการก่อสร้าง เช่น เป็นไม้แบบ และใช้สำหรับการก่อสร้างภายใน เช่น ไม้พื้น นอกจากนี้ยังสามารถทำเป็นเครื่องเรือน กังก้านใช้ทำกล่องไม้ขีด เครื่องเล่นเด็ก ทำหีบและลังใส่ของ ไม้จิ้มฟัน และทำเชือกกระดาษ รวมทั้งใช้ในพิธีกรรมทางศาสนา เช่น งานศพ โดยเฉพาะในภาคเหนือนิยมนำไม้จิวแดงมาทำไม้ต่อโลงศพ ปราสาทเงินปราสาททอง และเฮือนตาน เนื่องจากไม้มีคุณสมบัติไม่บิดงอ แห้งเร็ว มีน้ำหนักเบา และติดไฟได้ง่าย

4. เส้นใยในผลจิว สามารถนำมาเป็นวัสดุในการทำหมอน ที่นอน เบาะนั่ง มีคุณภาพดี เนื่องจากเส้นใยมีความละเอียดสูง

5. น้ำมันจากเมล็ดใช้ปรุงอาหาร และทำสบู่

6. เปลือกใช้ย้อมทำเชือก และสามารถนำมาทำสีให้สีน้ำเงิน เพื่อใช้ย้อมจำพวกผ้าฝ้าย โดยเฉพาะในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

7. ด้านการเป็นไม้ประดับ ความน่าสนใจของไม้ต้นนี้ คือ เป็นไม้ป่าที่มีรูปทรงลำต้น สวยงาม สูงเด่นเป็นสง่ามาก เรือนยอดแผ่กว้างให้ร่มเงาได้ดี กิ่งตั้งฉากกับลำต้น เพาะเมล็ดและปลูก ได้ง่าย สามารถปลูกได้ทั่วไป ตั้งแต่ระดับน้ำทะเลปานกลาง 50 – 600 เมตร เติบโตเร็ว ผลัดใบทั้งต้น แล้วให้ดอกสีแดงหรือสีเหลืองทั้งต้น ดอกมีขนาดใหญ่ สีสันสดใส มองดูไกลๆ แดงไปทั้งต้น ได้ร่มเงา ต้นดอกแก่จะร่วงพริ้วเต็มพื้นจนแดงไปหมด ยิ่งในช่วงปลายฤดูหนาวก่อนฤดูร้อนจะเห็นสีแดง ไปทั่วท้องทุ่งหรือริมห้วย หรือที่ราบทั่วไป หรือสันเขา นอกจากนี้ดอกและเกสรยังใช้เป็นพืชอาหารได้ และเป็นพืชสมุนไพรได้เกือบทุกส่วนของต้น ปลูกประดับในสนามกว้างๆ ทั่วไป หรือนำไปจัดให้เข้ากับ ภูมิสถาปัตย์ในป่าอนุรักษ์จะเพิ่มสีสันและเสน่ห์ให้กับป่าอนุรักษ์ได้อย่างดี โดยเฉพาะในเขตบริการ เช่น สถานีگاهเต็นท์ เป็นต้น

การทำปราสาทศพ

บ้านร่องบัวลอย หมู่ที่ 2 ตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ประวัติความเป็นมา

ประเพณีวัฒนธรรมของคนล้านนาเมื่อมีคนตายจะต้องจัดพิธีงานศพขึ้นเพื่อเป็นการไว้อาลัยแก่คนตายอย่างสมเกียรติ พิธีงานศพของคนล้านนามีการจัดแต่งปราสาทใส่ศพประดับประดาด้วยดอกไม้สดหรือแห้งให้แลดูสวยงาม นับว่าเพื่อเป็นการยกย่องผู้ตายให้ได้ขึ้นไปสู่สรวงสวรรค์ชั้นฟ้า ปราสาทงานศพจะนิยมใช้ในพิธีงานศพของจังหวัดต่างๆ ในภาคเหนือเท่านั้น สันนิษฐานว่าน่าจะเป็นวัฒนธรรมที่รับมาจากเมืองเชียงรุ่งแห่งสิบสองปันนา ซึ่งถือว่าเป็นต้นตระกูลไทแต่ดั้งเดิม

ปราสาท คือ ที่อยู่อาศัยของเจ้าฟ้ามหากษัตริย์ ปกดิคนธรรมดาสามัญชีวิตประจำวันอาศัยอยู่บ้านเรือน แต่เมื่อได้เสียชีวิตลง ประเพณีการจัดงานศพนิยมทำปราสาทเป็นรูปบ้านนาโลงศพไปตั้งไว้ แต่ต่อมากลายทำเป็นปราสาท เหมือนดังเช่นประเพณีงานศพของคนจีนนิยมเป็นบ้านเรือนคอนโด แต่เป็นโมเดล(แบบจำลองหลังเล็กๆ) โดยมีฐานคติความเชื่อที่ว่า " เพื่อให้คนตายได้นำไปอยู่อาศัยในภพภูมิต่อไป"

รูปแบบของปราสาทงานศพมีด้วยกัน 2 รูปแบบ คือ ปราสาทที่ทำด้วยไม้ ซึ่งเป็นวัสดุดั้งเดิมส่วนใหญ่ทำมาจากไม้ฉำฉา เพราะมีน้ำหนักเบาและเวลาเผาจะไหม้ไฟได้ง่าย ส่วนอีกรูปแบบหนึ่งจะเป็นวิวัฒนาการของปราสาทสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ โดยจะนำโต๊ะ เก้าอี้มาประดับในปราสาท เมื่อเวลาเผาศพแล้วก็จะนำโต๊ะ เก้าอี้เหล่านั้นไปมอบถวายให้กับวัดเพื่อใช้ในสาธารณประโยชน์ต่อไป

"ปราสาทศพ" แต่เดิมในอดีตเมื่อคนในชุมชนได้ตายลง ก็จะนำเอาศพไปเผาหรือฝัง บ้างก็เอาไปทิ้งลงเหวลึก เรียกว่า"ป่าเหี่ยว"เพลงมาจากคำว่า"เหว" เอาไปลากไปแบกไปไกลทิ้งไกล เพราะจะส่งกลิ่นเหม็น ความที่เอาไปทิ้งไกลๆ มีคำว่า"ป่าช้าหรือไปช้ามาช้า เพราะต้องเอาไปทิ้งไกล" มีการทำโลงใส่เรียกว่า"โลงศพ" ทางเหนือเรียกว่า " ล้อง " ซึ่งมีความหมายเดียวกันกับโลง ระดับเจ้าฟ้ามหากษัตริย์เชื้อพระวงศ์ก็มีการทำปราสาทบรรจุอีกทีให้สมพระเกียรติ ต่อมาเจ้าขุนมูลนายและผู้ร่ำรวยก็เอาอย่าง และต่อมาผู้ร่ำรวยไปก็เอาอย่าง คือ คนมีอันจะกินก็จัดซื้อจัดหาจัดจ้าง ผู้ไม่ค่อยมีอันจะกินก็เอาอย่าง และเอาอย่างจนเป็นค่านิยมที่ต้องจัดซื้อจัดหาปราสาทมาใส่เพื่อความสวยงามเป็นหน้าเป็นตา

วิวัฒนาการของปราสาทโดยทั่ว ๆ ไปนั้นสันนิษฐานว่าคงจะมีการพัฒนาต่อมาเรื่อย ๆ จากรูปแบบที่เป็นมานับตั้งแต่เริ่มพัฒนาจากการมีความเชื่อเรื่องชีวิตหลังความตาย และการนำเอาวัตถุสิ่งของฝังรวมกับผู้ตายต่อมาพัฒนาเรื่อย ๆ มาจนมาถึงสมัยที่มีศาสนาเข้ามาในรูปแบบก็เปลี่ยนไปมีพิธีกรรมที่เกี่ยวกับผู้ตายเริ่มซับซ้อนขึ้น มีการกำหนดว่าใครควรจะทำหรือมีทำสิ่งใด เหมาะสมกับฐานะตำแหน่ง

หรือชนชั้นหรือไม่ แม้จนถึงปราสาทไม้ศพก็ยังมีการกำหนดไว้อย่างชัดเจน วิวัฒนาการของปราสาทนั้น เริ่มตั้งแต่การทำสิ่งง่ายๆ คือแนวครอบศพกลายมาเป็นปราสาทหลังหลังเปียง หลังท้าย มุจรินทร์ และกาโจง จนมาถึงยุคปัจจุบัน แม้ว่าคตินิยมบางอย่างจะถูกลบเลือนไปตามกาลเวลา แต่ปราสาทก็ยังคงเป็นที่นิยมอยู่ถึงแม้ว่ารูปแบบอาจจะไม่เหมือนกับที่ได้กำหนดไว้ในจารีตก็ตาม

ปราสาทไม้ศพของคนล้านนานั้น มีลักษณะของปราสาทที่ไม้ศพแตกต่างกันไปในแต่ละชนชั้น ได้แก่

1. พระมหากษัตริย์ พระราชวงศ์ชั้นสูงและพระสงฆ์ สันนิษฐานว่าน่าจะใช้ปราสาทที่มีลักษณะเป็นเรือนยอดหรือที่เรียกกันว่า ปราสาทหลังกูปและวางบานหลังสัตว์หิมพานต์ อีกทั้งอาจจะมียอดเกินกว่า 1 ยอด
2. เจ้านายชั้นรองลงมา พระสงฆ์ สามเณรโดยทั่วไป ขุนนางและคหบดีสันนิษฐานว่าน่าจะใช้ปราสาทหลังท้าย หลังเปียง มุจรินทร์ และกาโจง
3. ชาวบ้านธรรมดาสามัญโดยทั่วไป ในอดีตก็มักจะเป็นแนวครอบศพเฉยๆ ปัจจุบันเป็นแบบปราสาทมียอดแต่ไม่ใหญ่โตเท่าพระสงฆ์

การทำปราสาทของบ้านร่องบัวลอย หมู่ที่ 2 ตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย เป็นภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษมาจากร้อยปี ปัจจุบันมีการทำปราสาทเพื่อจำหน่ายอยู่ทั้งหมด 5 ครั้วเรือนด้วยกัน โดยวัสดุที่นำมาทำโครงปราสาททำมาจากไม้จันทน์ที่ปลูกในชุมชนและหมู่บ้านใกล้เคียง รวมถึงการนำเข้าจากประเทศลาว เนื่องจากคุณสมบัติของไม้จันทน์ที่มีลักษณะแห้งเร็ว เบา ติดไฟง่าย ไม่บิดงอ สามารถเลื่อยไสได้ง่าย จึงเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับการทำปราสาท ตามประเพณีความเชื่อ การทำปราสาทต้องทำหลังจากมีผู้มาสั่งทำ ไม่สามารถทำไว้ล่วงหน้าได้ จึงต้องอาศัยไม้ที่แห้งเร็ว ไม่บิดงอ สามารถเลื่อยไสได้ง่าย นอกจากนี้แล้วการที่ไม้จันทน์มีคุณสมบัติเบาและติดไฟง่าย จึงสะดวกต่อการเคลื่อนย้าย เนื่องจากวันฉาปนกิจต้องมีการเคลื่อนย้ายศพจากบ้านไปยังสุสาน และภายหลังการประกอบพิธีกรรมเสร็จสิ้นปราสาทก็จะถูกเผาไปพร้อมกับศพด้วย

นอกจากนี้ ไม้จันทน์ยังสามารถนำมาทำเป็นเทียนदानน้อย ซึ่งใช้ในพิธีงานศพทางภาคเหนือเช่นกัน การทำเทียนदानน้อยเป็นการทำบุญอุทิศให้แก่ผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว เป็นความเชื่อของคนเหนือที่กล่าวว่าเมื่อตายไปแล้วอาจจะตกทุกข์ได้ยาก อดยากหรือได้รับทุกข์เวทนา จึงสร้างบ้านจำลองหลังเล็กๆ ไปให้พร้อมกับสิ่งของเครื่องใช้ต่างๆ ที่จำเป็นสำหรับผู้ตาย เช่น เสื้อผ้า หมอน ที่นอน ผ้าห่ม รองเท้า ฯลฯ ซึ่งสิ่งของที่จะทำบุญอุทิศให้แก่ผู้ตายนี้จะต้องเป็นของใหม่ เมื่อพิธีदानเทียนน้อยเสร็จแล้วของที่เป็เครื่องทานทุกชนิดก็ถวายให้แก่พระสงฆ์ที่มาเทศน์ทั้งหมด

จากค่านิยมของชาวบ้านทางภาคเหนือที่ใช้ไม้จันทน์แดงเพื่อทำปราสาทและเสือนาน้อยในพิธีงานศพ ทำให้พบว่า ปริมาณความต้องการไม้จันทน์แดงยังคงมีจำนวนสูงขึ้น ในขณะที่ปริมาณไม้จันทน์แดงที่ปลูกในชุมชนไม่ว่าจะเป็นตามหัวไร่ปลายนาและสองข้างทางลดลงจนไม่เพียงพอต่อความต้องการ เนื่องจากไม่มีการปลูกทดแทนภายหลังการตัดฟัน ทำให้ในปัจจุบันต้องนำเข้าไม้จันทน์แดงจากประเทศลาว และมีการวางแผนที่จะใช้ไม้ทุเรียนและไม้ยางพารามาทดแทนไม้จันทน์แดงในอนาคต

ดังนั้น หากได้มีการส่งเสริมราษฎรในชุมชนปลูกจันทน์แดงในพื้นที่สองข้างถนนหรือตามหัวไร่ปลายนา นอกจากจะสามารถช่วยสร้างพื้นที่สีเขียวให้เพิ่มขึ้นช่วยอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมแล้ว ยังสามารถพัฒนาเป็นอาชีพได้อีกด้วย

การทำปราสาทศพบ้านร่องบัวลอย



โครงปราสาทจากไม้จันทน์



ปราสาทศพ



เขื่อนตาน้อย



ผลิตภัณฑ์จากเส้นใยในผลจ๊วแดง

เส้นใยในผลจ๊วแดง สามารถนำมาเป็นวัสดุในการทำผลิตภัณฑ์ได้หลายอย่าง เช่น หมอน ที่นอน เบาะนั่ง โดยให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพดี เนื่องจากเส้นใยมีความละเอียดสูง ทำให้มีความนุ่ม

วัตถุดิบและอุปกรณ์

1. ฝักจ๊วแดงแก่
2. ไม้ตีเส้นใย (ทำด้วยไม้ไผ่)
3. ถังสำหรับใส่เมล็ดจ๊วแดง
4. กาละมังหรือตะกร้าสำหรับใส่เส้นใย
5. กระสอบใส่เส้นใย

วิธีทำ

1. นำฝักจ๊วแดงแก่มาแกะเส้นใยออกจากฝักใส่ลงในกาละมังหรือตะกร้า



2. ใช้ไม้ตีเส้นใย โดยใช้มือปั่น เพื่อแยกเส้นใยออกจากเมล็ดและทำให้เส้นใยฟูขึ้น



3. นำเส้นใยที่ได้จากการตีหรือปั่นเก็บใส่กระสอบไว้สำหรับการยัดเป็นไส้หมอน ที่นอน เบาะ ซึ่งจะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความนุ่มและทนทานต่อการใช้งานเป็นอย่างดี เนื่องจากเนื่องจากเส้นใยมีความละเอียดสูง



เมนูอาหารภาคเหนือจากดอกงิ้วแดง

ขนมจีนน้ำเงี้ยว

ขนมจีนน้ำเงี้ยว หรือขนมเส้นน้ำเงี้ยว เป็นอาหารของชาวไทยใหญ่แต่ดั้งเดิมใช้เส้นก๋วยเตี๋ยว ชาวไทยใหญ่เรียกว่า ข้าวซอยเงี้ยว เครื่องปรุงดั้งเดิมก็มีน้ำพริกแกง มะเขือส้ม หมูสับ กระเทียมเจียว น้ำต้มกระดูกหมู ถั่วงอก กะหล่ำปลีหั่นฝอยปรุงรสด้วยพริกน้ำส้ม มะนาว พริกป่นกินกับหนังปอง (พอง) ปัจจุบันมาดัดแปลงเรียกขนมจีนน้ำเงี้ยวใช้เส้นขนมจีนแทน ในปัจจุบันเป็นที่นิยมกินและใช้เป็นอาหารรับแขกเวลามีงานพิธีต่างๆ ของชาวเหนือ ขนมจีนน้ำเงี้ยวก็เหมือนกับขนมจีนทั่วไป คือ มีเส้นขนมจีน และมีน้ำแกงก็คือ น้ำเงี้ยว กินร่วมกับผักและเครื่องเคียง ในปัจจุบันเครื่องปรุงของน้ำเงี้ยวประกอบด้วย ซี่โครงหมู เลือดหมู หมูสับ มะเขือส้ม (ถ้าไม่มีใช้มะเขือเทศลูกเล็กแทนก็ได้) ถั่วงอกปิ้งคอกจิ๋ว

ลักษณะเฉพาะของขนมจีนน้ำเงี้ยว คือ ต้องมีความเข้มข้นไม่ใสจนเกินไปมีความมันและสีแดง รสเค็มนำตามด้วยเปรี้ยวเล็กน้อย เผ็ดปานกลาง และหอม น้ำพริกแกงที่คลุกเคล้ากับเนื้อหมูสับละเอียด รสเปรี้ยวเฉพาะตัวของมะเขือส้มพื้นเมืองและเลือดหมูต้องนุ่มพอดี ไม่ละจนเกินไป ขนมจีนน้ำเงี้ยวกินคู่กับผักเครื่องเคียง คือ ถั่วงอกดิบ ผักกาดดอง มะนาว พริกแห้งทอด แครกหมู และโรยหน้าด้วยกระเทียมเจียว ต้นหอม ผักชีหั่นฝอย



ส่วนประกอบ

1. ขนมหิน 400 กรัม
2. เลือดหมูหันสี่เหลี่ยมลูกเต๋า 3/4 ถ้วย
3. หมูสับ 6 ช้อนโต๊ะ
4. มะเขือส้มหรือมะเขือเทศลูกเล็ก 10 ลูก
5. ดอกจิวแห้ง 3 ดอก

น้ำต้มกระดูกหมูอ่อน

1. กระดูกหมูอ่อน (หันเป็นท่อน) 2 1/4 ถ้วย
2. น้ำเปล่า 3 1/2 ถ้วย

ส่วนผสมพริกแกง

1. พริกแห้ง 1/2 ถ้วย
2. กระเทียม 1 ช้อนชา
3. หอมแดงซอย 4 ช้อนโต๊ะ
4. กระเทียมซอย 3/4 ช้อนโต๊ะ
5. ข่าซอย 1 ช้อนชา
6. รากผักชีซอย 1 ช้อนชา
7. ถั่วเน่า (เส้นผ่าศูนย์กลาง 1.3 เซนติเมตร) 1 แผ่นใหญ่
8. น้ำมันพืช 4 ช้อนชา
9. น้ำปลา 4 ช้อนโต๊ะ

ผักเครื่องเคียง

1. ถั่วงอกดิบ (เด็ดหาง) 2 3/4 ถ้วย
2. ผักกาดคองซอย 1 ถ้วย
3. ต้นหอมซอยหยาบ 2 ช้อนโต๊ะ
4. ผักชีซอย 1/4 ถ้วย
5. มะนาว 1 ผล
6. กระเทียมเจียว 1 1/2 ช้อนโต๊ะ
7. พริกขี้หนูแห้งทอด 8 เม็ด

วิธีทำ

1. นำกระดูกหมูอ่อนไปต้มในน้ำ 3 1/2 ถ้วย ใช้ไฟปานกลาง (ประมาณ 35 นาที) ขณะที่เดือดช้อนฟองออกทิ้งเป็นระยะๆ ต้มจนเปื่อยจะได้น้ำต้มกระดูกประมาณ 2 1/2 ถ้วย
2. ดอกจืดต้มน้ำแข็งออก นำไปทิ้งในกระชอนด้วยไฟอ่อนๆ ปิ้งถั่วเน่าพอหอม ทิ้งให้เย็น นำมาโขลกให้ละเอียดพักไว้
3. โขลกส่วนผสมพริกแกง รากผักชี ข่า พริกแห้ง ตามด้วย หอมแดง กระเทียม กะปิให้ละเอียด แล้วนำถั่วเน่าที่โขลกไว้มาโขลกรวมกับพริกแกงอีกครั้ง
4. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน นำพริกแกงที่โขลกไว้มาผัดให้หอม ใส่เนื้อหมูสับผัดให้สุกตามด้วยมะเขือเทศ ดอกจืดคั่ว ผัดให้เข้ากัน ตักใส่ในหม้อต้มกระดูกหมูอ่อน นำเลือดหมูที่ลวกแล้วใส่ลงไปปรุงรสด้วยน้ำปลา พอเดือดยกลง
5. จัดขนมจีน ผักกาดดอง ถั่วงอกดิบ ใส่จาน ราดด้วย น้ำเงี้ยวกินคู่กับพริกชี้ฟ้าแห้งทอด น้ำมะนาว กระเทียมเจียว ผักชี ต้นหอม

เคล็ดลับ

1. พริกแห้งที่ใช้โขลกน้ำพริกควรแช่น้ำเพื่อให้มันจะช่วยให้โขลกได้ละเอียด
2. ควรลวกเลือดหมูในน้ำเดือดก่อนเพื่อดับกลิ่นคาวของเลือดหมู แล้วจึงนำมาใส่ในน้ำแกง
3. ควรเสิร์ฟขณะร้อนๆจะได้ไม่เย็นใจของหมูสับและกระดูกอ่อน

คุณค่าทางโภชนาการ

หน่วยบริโภค เท่ากับ 420 กรัม ประกอบด้วย ขนมจีน 100 กรัม น้ำเงี้ยว 235 กรัม ผักและเครื่องเคียง 85 กรัม ขนมจีนน้ำเงี้ยวจะให้คุณค่าทางโภชนาการ ดังนี้

1. พลังงาน 311 กิโลแคลอรี
2. ไขมัน 12.2 กรัม
3. โปรตีน 19.7 กรัม
4. คาร์โบไฮเดรต 31.1 กรัม(รวมใยอาหาร)

ที่มาของข้อมูล : จากรายงานการวิจัย "คุณค่าอาหารไทยเพื่อสุขภาพ" โดยทีมวิจัยสถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

แกงแคไก่

แกงแค เป็นแกงที่ประกอบด้วยผักหลายชนิด และมีเนื้อสัตว์เป็นส่วนผสมด้วยหนึ่งอย่าง เรียกชื่อแกงแคตามชนิดของเนื้อสัตว์ที่นำมาเป็นส่วนผสมนั้น เช่น แกงแคไก่ แกงแคกบ แกงแคจิ้งจิว (เนื้อวัว) แกงแคปลาแห้ง ผักที่เป็นส่วนผสมหลัก ส่วนใหญ่ประกอบด้วย ผักตำลึง ผักชะอม ใบชะพลู ผักชีฝรั่ง มะเขือพวง เห็ดหลมอ่อน ผักเผ็ด ดอกแค และดอกจี่วแห้ง



ส่วนประกอบ

- | | |
|-----------------|----------|
| 1. เนื้อไก่บ้าน | 200 กรัม |
| 2. ตำลึง | 1 ถ้วย |
| 3. ชะอม | 1/2 ถ้วย |
| 4. ชะพลู | 1/2 ถ้วย |
| 5. ถั่วงอกยาว | 1/2 ถ้วย |
| 6. มะเขือเปราะ | 1/2 ถ้วย |
| 7. มะเขือพวง | 1/4 ถ้วย |
| 8. ดอกจี่วแห้ง | 5 ดอก |
| 9. เห็ดหลมอ่อน | 1/2 ถ้วย |
| 10. ถั่วงอก | 1/2 ถ้วย |
| 11. ผักชีหนุ่ด | 1/2 ถ้วย |
| 12. ผักเผ็ด | 1/2 ถ้วย |
| 13. ดอกข่า | 3 ดอก |
| 14. ใบมะกรูด | 5 ใบ |
| 15. ผักชีฝรั่ง | 2 ต้น |

- | | |
|---------------|------------|
| 16. น้ำมันพืช | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 17. กระเทียม | 1 ช้อนโต๊ะ |

เครื่องแกง

- | | |
|-------------------|------------|
| 1. พริกขี้หนูแห้ง | 15 เม็ด |
| 2. กระเทียม | 10 กลีบ |
| 3. หอมแดง | 5 หัว |
| 4. ข่าหั่น | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 5. ตะไคร้ซอย | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 6. กะปิ | 1 ช้อนชา |
| 7. ปลาร้าดองสุก | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 8. เกลือ | 1/2 ช้อนชา |

วิธีทำ

1. สับไก่เป็นชิ้นพอคำ
2. เด็ดหรือหั่นผักทุกชนิด ล้างให้สะอาด พักไว้
3. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด
4. เจียวกระเทียมที่สับแล้วพอเหลือง ใส่เครื่องแกงลงผัดให้หอม
5. ใส่ไก่ ผัดไก่ให้สุก
6. ใส่น้ำพอกวนไก่ ต้มต่อให้เดือด
7. ใส่ผักสุกยาก ตามด้วยผักที่สุกง่าย คนให้เข้ากัน พอผักสุก ยกลง

เคล็ดลับในการปรุง

- การคั่วหรือผัดเครื่องแกง ใช้ไฟปานกลาง
- เครื่องแกงบางสูตรอาจใส่เม็ดผักชี มะแขว่น ใบขิง หน่อข่า เพื่อเพิ่มกลิ่นหอม
- ผักที่ใช้เป็นส่วนผสม สามารถใส่ผักชนิดอื่นๆได้ เช่น หน่อไม้ต้ม ยอดมะพร้าว

จะค่าน้ำแกง ดอกแคขาว ดอกแคแดง

เคล็ดลับในการเลือกส่วนผสม

ถ้าเป็นแกงแคไก่ ควรใช้ไก่บ้าน รสชาติน้ำแกงจะกลมกล่อม พริกขี้หนูแห้งที่ใช้ ควรใช้พริกขี้หนูยอดสนแห้ง ผสมกับพริกขี้หนูสวนอย่างละครึ่ง

ยำมะถั่วมะเขือ

เป็นอาหารพื้นเมืองของชาวภาคเหนือ โดยชื่อ “มะถั่ว” ก็คือ “ถั่วฝักยาว” ส่วน “มะเขือ” ก็คือ “มะเขือ” ทั้งชนิดยาวและชนิดกลม นำมาคลุกเคล้ากัน (ย่ำรวมกัน) นิยมรับประทานกับข้าวเหนียวและไข่ต้ม



ส่วนประกอบ

1. ถั่วฝักยาว	5 ฝัก
2. มะเขือ	5 ลูก
3. มะเขือบ	7 ฝัก
4. ดอกงิ้วแดงแห้ง	10 ดอก
5. มะเขือพวง	20 ลูก
6. เห็ดกรม	5 ดอก
7. หอมแดงซอย	3 หัว
8. กระเทียม	5 กลีบ
9. กระเทียมเจียว	1 ช้อนโต๊ะ
10. พริกแห้งย่างไฟ	5 เม็ด
11. พริกแห้งทอด	7 เม็ด
12. ข่าหั่น	2 ชิ้น
13. ผักชี, ต้นหอมซอย	2 ต้น
14. น้ำมันพืช	2 - 3 ช้อนโต๊ะ

เครื่องปรุง

- | | |
|--------------|------------|
| 1. น้ำปลา | 1 ช้อนชา |
| 2. เกลือ | 1/4 ช้อนชา |
| 3. น้ำปลาร้า | 1 ช้อนชา |

วิธีทำ

1. นำถั่วฝักยาว มะเขือ มะเขือพวง ดอกงิ้วแดงแห้ง ถั่วแปบ และเห็ดครม ไปต้มในน้ำเดือดจนสุกพอประมาณ พักให้เย็น แล้วนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
2. ตำพริกย่าง ใส้กระเทียม เกลือ ข่าหั่น และหอมแดง โขลกให้เข้ากัน แล้วนำถั่วฝักยาว มะเขือ มะเขือพวง ดอกงิ้วแดงแห้ง ถั่วแปบ และเห็ดครม ลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน ปรงรสด้วยน้ำปลาและน้ำปลาร้า
3. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืชประมาณ 2-3 ช้อนโต๊ะ ตั้งไฟ พอร้อนใส้กระเทียมลงไปผัด แล้วนำส่วนผสมที่ได้คลุกเคล้ากันไว้ไปผัด ปิดฝาหม้อเร่งไฟแรง พอน้ำแห้งเหลือพอขลุกขลิก ตักใส่ถ้วย
4. โรยหน้าด้วยผักชี ต้นหอม หอมแดงซอย กระเทียมเจียม และพริกแห้งทอด รับประทานได้ทันที

แนวทางการอนุรักษ์และส่งเสริม

ด้วยคุณสมบัติของจ๊วแดงที่เป็นไม้ทนแล้งและโตเร็ว สามารถเจริญเติบโตได้ดีโดยทั่วไป ตลอดจนทุกส่วนของจ๊วแดงสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นอาหารสมุนไพร ด้านการก่อสร้าง เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องนอน ทำเชือก ย้อมสี รวมถึงสามารถปลูกเป็นไม้ประดับให้ดอกที่สวยงาม โดยในปัจจุบันจะพบว่า มีความต้องการในการใช้ไม้จ๊วแดงมากขึ้น โดยเฉพาะประเพณีทางภาคเหนือที่นำไม้มาทำเป็นปราสาทศพและเอื่อนตาน้อย ในขณะที่ปริมาณไม้จ๊วแดงไม่เพียงพอต่อความต้องการ เนื่องจากไม่ได้มีการส่งเสริมให้ปลูกทดแทนไม้เดิมภายหลังการตัดฟันมาใช้ประโยชน์ ดังนั้น แนวการอนุรักษ์และส่งเสริมควรเป็นดังนี้

1. ควรส่งเสริมการเพาะขยายพันธุ์เพื่อแจกจ่ายแก่ประชาชนผู้สนใจเพื่อปลูกเสริมในพื้นที่เกษตรกรรมตามระบบวนเกษตร พื้นที่บริเวณสองข้างทาง หรือพื้นที่สาธารณะประโยชน์ของหมู่บ้าน ซึ่งนอกจากจะสามารถใช้ประโยชน์ในครัวเรือนแล้ว ยังเป็นการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมได้อีกทางหนึ่ง
2. ควรส่งเสริมให้มีการปลูกเพื่อฟื้นฟูและเพิ่มความหลากหลายทางชีวภาพให้กับพื้นที่ป่าที่มีสภาพพื้นที่เหมาะสม โดยเฉพาะในพื้นที่ป่าชุมชน

ผู้รวบรวมข้อมูล

- นางศิริลักษณ์ สุวรรณคำ ตำแหน่ง นักวิชาการป่าไม้ชำนาญการ รักษาการในหน้าที่หัวหน้าศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชนที่ 2
- เจ้าหน้าที่ส่วนจัดการป่าชุมชน สำนักจัดการทรัพยากรป่าไม้ที่ 2 (เชียงราย) กรมป่าไม้

ที่ปรึกษา

- นายพิชิต สมบัติมาก ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสำนักจัดการทรัพยากรป่าไม้ที่ 2 (เชียงราย)
- นายพงษ์เดช รัตนานุกูล ตำแหน่ง ผู้อำนวยการส่วนจัดการป่าชุมชน สำนักจัดการทรัพยากรป่าไม้ที่ 2 (เชียงราย)

บรรณานุกรม

คณะผู้จัดทำหนังสือ. (2547). *ไม้นามตามถิ่น*. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้ง-
แอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด.

ธงชัย เปาอินทร์ และ นิวัตร เปาอินทร์. (2544). *ต้นไม้ย่านารู้*. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ บริษัท ออฟ-
เซ็ท เพรส จำกัด.

ศูนย์พัฒนาตำราการแพทย์แผนไทย. (2549). *พฤกษชาติสมุนไพร*. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์
บริษัท สมเจริญพาณิชย์ (กรุงเทพฯ) จำกัด.

องค์การสวนพฤกษศาสตร์. (2537). *สวนพฤกษศาสตร์สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์*. กรุงเทพมหานคร :
โรงพิมพ์ บริษัท โอ.เอส. พรินติ้ง เฮาส์.

เว็บไซต์

[http://www.library.cmu.ac.th/ntic/lannafood/detail_lanna food.php?](http://www.library.cmu.ac.th/ntic/lannafood/detail_lanna_food.php?)

<http://www.prapayneethai.com/th/rite/north/viec.asp?id=0294>