



จากกาดก๋อม แลดู...กาดหลวง

๒๙๒๐๒๗

ปาณิสรา คงสมจิตต์

นักเอกสารสนเทศ

คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

■ ความน่า

“ขอเชิญบุคลากร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เลือกซื้อสินค้าอาหารพื้นเมืองและผักอินทรีย์ร่วมฉลอง 40 ปี คณะผลิตกรรมการเกษตร ณ สนามหน้าอาคารรัตนโกสินทร์ 200 ปี (ตั้งแต่เวลา 10.00 - 16.30 น.) ทุกวันศุกร์ เริ่มตั้งแต่วันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2557 เป็นต้นไป”

จากป้ายข้อความประชาสัมพันธ์ที่ปรากฏอยู่ทั้งบริเวณหน้าเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ และบนหน้าเว็บไซต์ของคณะผลิตกรรมการเกษตร ทำให้ผู้เขียนได้มีโอกาสไปแวะชมและเลือกซื้อสินค้าที่หลากหลายที่มีผู้นำมาจำหน่ายในบริเวณด้านหน้าอาคารรัตนโกสินทร์ 200 ปี ซึ่งเปิดเป็นพื้นที่ให้วางจำหน่ายสินค้าเรียกว่า “กาดก๋อม 40 ปี คณะผลิตกรรมการเกษตร” บรรยากาศค่อนข้างจะร่มรื่นภายใต้ต้นไม้ใหญ่ที่ยืนแผ่ตัวเรียงรายให้ร่มเงาแก่ทั้งผู้ซื้อและผู้ขายที่นำสินค้าเข้ามาจำหน่าย

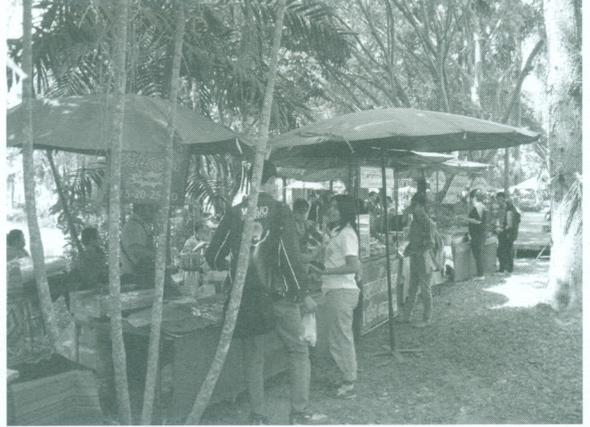
ผู้เขียนได้เดินแวะชมสินค้าและซื้อของหลายอย่างติดไม้ติดมือกลับมาด้วย ซึ่งก็สังเกตเห็นว่ามีสินค้ามากมายไม่ว่าจะเป็นเสื้อผ้าพื้นเมือง พืชผักไม้ผลต่างๆ จำพวก ผักบุ้ง กะหล่ำปลี ผักกวางตุ้ง ฟักทอง พริก กระเทียม มะเขือเทศ ก้อย มะขาม มะละกอ มะม่วง ชมพู ฯลฯ รวมไปถึงอาหารการกินและขนมอร่อยๆ ที่ต้องหอบหิ้วมาเป็นของทานเล่น



ภาพที่ 1 เลือกซื้อผัก-ผลไม้ราคาถูก



ภาพที่ 2 ขนมหวานเพชรบุรี



ภาพที่ 5 ร้านค้าบริเวณกาดก้อมฯ



ภาพที่ 3 ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย



ภาพที่ 6 เสื้อผ้าพื้นเมือง



ภาพที่ 4 กล้ายไม้ดอก

ทั้ง ก๋วยเตี๋ยวผัดไทย ไข่ป๋าม ไข่เค็มไชยา ขนมเปี๊ยะ ข้าวเกรียบปากหม้อ ขนมหอมจอก ข้าวเม่าทรงเครื่อง ขนมไทยซึ่งเป็นขนมหวานเพชรบุรี ประเภท ทองหยิบ ทองหยอด อาลัว (เป็นเม็ดเล็กๆ มีสีหวานสวย) ตลอดจนน้ำสมุนไพร น้ำกระเจียว ใบบัวบก น้ำมะขาม ชามะนาว น้ำเก๊กฮวย น้ำสตอเบอร์รี่ หรือใครที่ชื่นชอบต้นดอกกล้วยไม้ (ช่วงนี้กล้วยไม้หลายพันธุ์ กำลังออกดอกสะพรั่ง มีสีสวย) ก็มีขาย ราคาถูกมาก เมื่อเทียบกับที่วางขายตามท้องตลาดทั่วไป ส่วนคนที่อยากได้

ต้นผักสวนครัวไปปลูกก็มีให้เลือกซื้อกลับไป เรียกว่านำไปปลูกได้สบายๆ โดยไม่ต้องรอลุ้นเหมือนที่นำมาลืดไปเพาะเองว่าจะขึ้นหรือไม่ขึ้นดี

จากการที่ได้ไปแวะเที่ยวชมกาดก้อม 40 ปี คณะผลิตกรรมการเกษตร ซึ่งเป็นโครงการ 40 ปีของคณะผลิตกรรมการเกษตรที่จะจัดต่อเนื่องกันไปทุกวันศุกร์แล้ว คำว่า “กาดก้อมฯ” ยังทำให้ผู้เขียนนึกถึงและเกิดความสนใจใคร่รู้ที่จะสืบค้นตลอดจนต้องขยับปากกามาเขียนเป็นเรื่องราวถ่ายทอดออกมาเป็นบทความ “จากกาดก้อม แลดู...กาดหลวง” ที่ผู้อ่านจะได้ทราบกันต่อไป

จากกาดก้อม

ถ้าเอ่ยคำว่า “กาด” หลายคนที่ไม่คุ้นเคยกับคำพูดและความหมายของภาษาล้านนาอาจจะไม่เข้าใจ แต่ถ้าบอกว่า กาด ก็คือ ตลาด ทุกท่านก็จะร้องบางอ้อทีเดียว คำว่า “กาด” เป็นภาษาพื้นบ้านของล้านนา หมายถึง ตลาดที่คนเรานิยมไปเดินซื้อของกินของใช้ ซึ่งมีจะอยู่ตามข้างถนนหรือบริเวณใจกลางของหมู่บ้าน

ในการวิจัย การสืบค้นหลักฐานทางการศึกษาในล้านนา สมโชค อ่องสกุล (2545) ได้ระบุว่า กาดมีหลายประเภท เช่น

กาดหมั้ว หมายถึง ตลาดสด ตลาดนัด ตลาดที่ขายเฉพาะเวลาเช้า

กาดแลง หมายถึง ตลาดที่ขายของเฉพาะตอนเย็น

กาดลาดและกาดเล็ง หมายถึง ตลาดที่มีของขายตลอดวัน

กาดหลวง หมายถึง ตลาดที่มีขนาดใหญ่ที่มีคนมาค้าขายมาก

กาดลี หมายถึง ตลาดที่มีขนาดย่อมกว่ากาดหลวง

กาดช่วง หมายถึง ตลาดที่มีขนาดเล็ก

กาดก้อม หมายถึง ร้านขายของชำ เป็นตลาดขนาดเล็กที่ชาวบ้านที่อาศัยในแต่ละชุมชนจัดขึ้น

กาดผี หมายถึง บริเวณที่โล่งในป่า มีลมพัดเย็นสบาย

มีผู้กล่าวว่า ถ้าอยากให้เห็นวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในท้องถิ่นนั้นๆ ว่าเป็นอย่างไรก็ให้ไปดูที่กาดหรือตลาดของชุมชนนั้น ไม่ว่าจะเป็นพืชผัก ผลไม้ เสื้อผ้า ฯลฯ ล้วนมีขายอยู่ในกาดหรือตลาดแทบทั้งสิ้น โดยเฉพาะชาวบ้านหรือคนในชุมชนก็จะพากันมาจับจ่ายซื้อข้าวของเครื่องใช้ไม้สอยต่างๆ ตามที่ต้องการ ซึ่งเราก็สามารถจะมองเห็นภาพเกี่ยวกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนในชุมชนได้อย่างชัดเจน

คนในท้องถิ่นที่ผู้เขียนคุ้นเคยและไปคุยด้วยเล่าให้ฟังว่าการเรียกชื่อกาดนั้น บางครั้งก็เรียกตามเวลาที่คนเข้าไปจับจ่ายซื้อขายสินค้า เช่น

กาดเจ้า หมายถึง เป็นกาดที่มีการซื้อขายสินค้ากันตั้งแต่เช้าตรู่จนถึงเวลาสาย

กาดแลง หมายถึง เป็นกาดที่คนเข้าไปซื้อของขายของกันตั้งแต่ช่วงเวลาบ่ายแก่ๆ จนถึงช่วงเย็นค่ำ

กาดหมั้วหรือกาดเร็ง หมายถึง เป็นกาดที่มีคนเข้าไปซื้อของขายของกันตลอดทั้งวัน

กาดก้อม หมายถึง เป็นกาดขนาดเล็กของชาวบ้านในชุมชน ของที่วางขายจะแบกบดิน วางบนพื้นหรือเป็นเพียงเพิงขายของริมทางก็ได้

นอกเหนือไปจากนี้ การตั้งชื่อกาดก็ยังนิยมตั้งชื่อตามบุคคลและสถานที่ เช่น กาดอู๋เป็ง กาดอู๋ทา กาดทุ่งฟ้าบด กาดประตูเชียงใหม่ หรือบางแห่งก็เรียกตามชื่อเจ้าของหรือตระกูลของเจ้าของกาด สำหรับกาดก้อม 40 ปี คณะผลิตกรรมการเกษตร น่าจะเป็นการตั้งชื่อตามวาระที่สำคัญในโอกาสที่คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้ก่อตั้งมาครบ 40 ปี ในปีพุทธศักราช 2557 นี้

ขณะที่ไปเที่ยวแวะชมกาดก้อม 40 ปี คณะผลิตกรรมการเกษตร นั้น ผู้เขียนได้ไปเห็นอาหารการกินที่สะอาดตาอยู่สองสามอย่าง

อย่างแรกคือ “ไข่ป๋าม” คนที่ไม่รู้จัก ไข่ป๋าม ได้ยินแต่



ภาพที่ 7 ไข่ป๋าม

ชื่อก็คงนึกภาพไม่ออก ผู้เขียนเห็นไข่สีเหลืองน่าทานและหอมกลิ่นกระทงใบตองที่ขยมา อัดใจไม่ไหวเลยซื้อมาทานดูจึงได้ทราบว่า ไข่ป๋าม เป็นคำเรียกในภาษาพื้นเมืองแปลว่า ปิ้ง เป็นอาหารพื้นเมืองทางภาคเหนือ ทำจากไข่ไก่ปรุงรสใส่ในกระทงใบตอง (โดยใช้ใบตอง 2-3 ใบ เย็บเป็นกระทง) แล้วนำไปปิ้ง กับเตาถ่านเมื่อสุกมีลักษณะคล้ายไข่เจียว มีกลิ่นหอมอ่อนๆ ของใบตอง ซึ่งส่วนผสมของเครื่องปรุงก็มี ไข่ไก่ เกลือป่น ตะไคร้ พริกสด กระเทียม ต้นหอมซอย ที่สำคัญเวลาทำไข่ป๋ามต้องใช้ไฟอ่อนและผู้ทำต้องใจเย็น

อย่างที่สอง “ขนมดอกจอก” ขนมดอกจอกเป็นขนมที่ผู้เขียนชอบทานตั้งแต่สมัยยังเป็นเด็ก จนถึงเดี๋ยวนี้ก็ยังชอบอยู่ ขนมดอกจอกจะมีความกรอบและหอม มีสีออกน้ำตาลอ่อน เป็นขนมโบราณที่มีรูปร่างคล้ายกับดอกจอก (ที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในน้ำ) รูปร่างสวยงาม น่ารับประทาน จะทำทานเองที่บ้านก็ไม่ยากเพียงแต่ขอให้แม่พิมพ์ลายดอกจอกที่เราสามารถหาซื้อได้จากร้านขายของในตลาดสดทั่วไป ราคาไม่แพง รวมทั้งวัตถุดิบส่วนผสมในการทำขนมดอกจอกซึ่งประกอบด้วยแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน ไข่แดง น้ำสะอาด กะทิ น้ำตาลทราย เกลือป่น งาขาว นำส่วนผสมใส่ลงในพิมพ์ดอกจอกทอดในน้ำมัน ก็จะได้ขนมดอกจอกเอามาทานเล่นได้



ภาพที่ 8 ขนมดอกจอก

ซึ่งสมัยก่อนขนมดอกจอกเป็นขนมที่ได้รับความนิยมมาก เป็นหนึ่งในขนมที่ในงานและพิธีการสำคัญต่างๆ เช่น งานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน ผู้เป็นเจ้าของภาพมักจะนำไปจัดเลี้ยงแขกหรือที่มาร่วมงาน จนถึงปัจจุบัน ขนมดอกจอกที่ว่านี้ก็ยังได้รับความนิยมอยู่

อย่างสุดท้าย ก็คือ “น้ำสมุนไพรมะพร้าว” ที่เห็นขายอยู่ในภาคกุ่ม 40 ปี คณะผลิตภัณฑ์การเกษตร คนขายเขาจะทำน้ำสมุนไพรมะพร้าวแต่ละชนิด เช่น น้ำเก๊กฮวย น้ำใบบัวบก น้ำมะพร้าว ชามะนาว น้ำกระเจียว ใส่ลงในหม้อดินเผาสีน้ำตาล มีฝาปิดใช้กระบวยตัก ดูแล้วได้บรรยากาศแบบวิถีแห่งชาวล้านนา โดยก่อนหน้านั้นเมื่อหลายปีก่อนก็เคยได้เห็นหน้าบ้านของแทบทุกครัวเรือน จะมีหม้อดินเผาแบบนี้แล้วใส่น้ำเปล่าที่สะอาดไว้ มีกระบวยที่ทำจากกะลามะพร้าวขัดมัน ส่วนด้ามกระบวยทำจากไม้ เอามาไว้ให้คนเดินทางที่สัญจรผ่านไปมา หรือผู้ที่กระหายน้ำได้ดื่อกดื่มน้ำ แต่ในปัจจุบันไม่ค่อยได้พบเห็นแล้ว คงเนื่องมาจากวิถีชีวิตในชุมชนและสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา



ภาพที่ 9 น้ำสมุนไพรมะพร้าว

ถ้าเรานับย้อนเวลาตั้งแต่อดีต จนถึงปัจจุบัน “ภาค” ไม่ได้เป็นเพียงแต่สถานที่ซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้าเท่านั้น แต่ “ภาค” ยังเป็นสถานที่มีนัยยะแห่งวิถีชีวิตชุมชนในหลายๆ ด้านแฝงไว้อยู่ด้วย รวมทั้งเป็นสถานที่ที่คนทุกเพศทุกวัย ได้มาพบปะกัน ถือได้ว่า ภาค เป็นสถานที่พิเศษที่ช่วยสร้างสีสันของชีวิตทุกคน จึงไม่แปลกที่จะเห็นใครๆ ก็ชอบไปที่ภาคกัน

แลดู...ภาคหลวง

จากภาคที่มีขนาดเล็ก เมื่อมีผู้คนนำสินค้าต่างๆ มาจำหน่ายและมีผู้ซื้อมาจับจ่ายกันมากขึ้น ภาคที่มีขนาดเล็ก

นานวันเข้าเมื่อได้รับความนิยมมากขึ้นก็กลายเป็นภาคที่มีขนาดใหญ่เป็นศูนย์กลางในการซื้อขายสินค้าโดยเฉพาะภาคที่อยู่ในเวียงหรือในเมือง ซึ่งเป็นแหล่งที่มีผู้คนอาศัยอยู่กันจำนวนมาก ชาวบ้านต่างชุมชนที่อาศัยอยู่บริเวณรอบนอกก็มักจะเข้ามาในเมืองโดยมีวัตถุประสงค์คือ

ประการแรก - การนำเอาของมาขายอาจเป็นพวกของป่า ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ ฯลฯ ที่หามาได้มาขายหรือนำเอามาแลกเปลี่ยนสินค้าอื่นที่มีความจำเป็น

ประการที่สอง - การเข้ามาเพื่อที่จะซื้อของกินของใช้ที่ตนเองไม่มี

เมื่อภาคมีขนาดใหญ่มากขึ้น จนพัฒนาตนเองไปถึงจุดที่เป็นภาคหลวง ที่หลายคนอาจรู้จักกันดีกับภาคหลวงที่อยู่ในตัวเมืองของจังหวัดเชียงใหม่ โดยภาคหลวงจะเป็นภาคที่คนมาเที่ยว มาเดินซื้อของจำนวนมากและเป็นแหล่งรวมสินค้านานาชนิด

“ภาคหลวง” เป็นชื่อเรียกที่คนในท้องถิ่นนิยมเรียกกัน แต่ชื่อที่เป็นทางการของภาคหลวงก็คือ “ตลาดวโรรส” ซึ่งคนทั่วไปมักจะเข้าใจไปว่าตลาดวโรรสหรือภาคหลวงมีบริเวณที่รวมไปถึงตลาดต้นลำไย (ฝั่งที่มีร้านสุทธิพร แต่เดิมเป็นร้านที่มีชื่อเสียงในการจำหน่ายชุดเครื่องแบบนักเรียน ชุดลูกเสือ ชุดเนตรนารี ที่ผู้ปกครองมักจะพาบุตรหลาน รวมทั้งผู้เขียนเองก็เคยถูกพาไปซื้อเครื่องแบบนักเรียนเมื่อตอนเป็นเด็กที่ร้านนี้อยู่บ่อยๆ) ที่อยู่ฝั่งตรงกันข้ามกับตลาดวโรรส รวมไปถึงตลาดดอกไม้ที่อยู่ใกล้ฝั่งสะพานของแม่น้ำปิงด้วย แต่ในความเป็นจริงแล้วตลาดต้นลำไยเป็นของอีกบริษัทหนึ่ง และตลาดดอกไม้ก็เป็นของเทศบาลนครเชียงใหม่

เมื่อสืบย้อนถึงประวัติเกี่ยวกับภาคหลวงหรือตลาดวโรรส มีเรื่องราวที่เกี่ยวข้องเนื่องผูกพันกับสถานที่และบุคคลในประวัติศาสตร์ของนครเชียงใหม่อย่างน่าสนใจ โดยบริเวณที่ตั้งของภาคหลวงนั้นแต่เดิมเป็นที่ข่วงเมรุหรือที่ปลงพระศพและเป็นที่ตั้งบ่ออิฐของเจ้าเชียงใหม่ทั้งหลายแต่หลังจากที่พระราชชายาเจ้าดารารัศมีในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) ได้เสด็จกลับมาเยี่ยมจังหวัดเชียงใหม่ ก็ได้มีพระราชดำริให้ย้ายพระอิฐไปบรรจุไว้ที่วัดสวนดอกและได้รวบรวมเงินส่วนพระองค์และเงินจากเจ้าอินทวโรรส เจ้าผู้ครองนครเชียงใหม่สมัยนั้นมาลงทุนสร้างตลาดขึ้นในบริเวณข่วงเมรุนั้น และได้พระราชทานชื่อว่า “ตลาดวโรรส” ตามพระนามของเจ้าอินทวโรรสและชาวบ้านก็ได้เรียกกันในชื่อว่า “ภาคหลวง” (ซึ่งอาจจะหมายความว่า ตลาดใหญ่ หรือตลาดของเจ้าหลวงก็ได้)

หลังจากเจ้าดารารัศมีสิ้นพระชนม์ในปี พ.ศ.2476 เจ้าแก้วนารีรัฐ เจ้าผู้ครองนครเชียงใหม่ได้ตั้งบริษัทขึ้นมาจัดการบริหารตลาดวโรรสโดยมีชื่อว่า บริษัท เชียงใหม่พาณิชย์ จำกัด

และได้เป็นบริษัทของเจ้านายในสกุล ณ เชียงใหม่* ตลอดมาจนถึงเมื่อเกิดสงครามเอเชียอาคเนย์ขึ้น เจ้านายบางท่านจึงได้อพยพย้ายถิ่นบางส่วนให้ทางหุ้นส่วนอนุสารเชียงใหม่เพื่อเข้าไปช่วยพัฒนาและบริหารงานตลาดให้มีความทันสมัยมากขึ้น เมื่อสงครามสิ้นสุดลงทางผู้ถือหุ้นก็ได้มอบหมายให้ศาสตราจารย์อ้น นิมมานเหมินท์ แห่งคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและบริษัทออกแบบต่างชาติเข้ามาทำการค้นคว้าและออกแบบสร้างตลาดวโรรสให้เป็นตลาดเต็มรูปแบบและมีความทันสมัย โดยพัฒนาคู่กับตลาดต้นลำไยที่อยู่ข้างกัน เริ่มดำเนินการในปี พ.ศ.2492 และทำให้ทั้งสองตลาดนี้เจริญเฟื่องฟูและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันในวงกว้าง

วันที่ 13 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2511 ได้เกิดไฟไหม้ครั้งใหญ่และทำให้ทั้งสองตลาดนี้วอดวายไปเสียหมดถือเป็นการสิ้นสุดของตลาดวโรรสในยุคแรก หลังจากนั้นทางเจ้านายสกุล ณ เชียงใหม่ ก็ไม่ได้มีความประสงค์จะลงทุนทำตลาดอีกต่อไป จึงได้อพยพย้ายถิ่นทั้งหมดให้แก่ทางหุ้นส่วนอนุสารเชียงใหม่และบริษัท อนุสาร จำกัด ทางบริษัทจึงมอบหมายให้ ศาสตราจารย์อ้น นิมมานเหมินท์ ผู้ออกแบบตลาดในครั้งแรกเป็นผู้ออกแบบตลาดขึ้นมาใหม่ โดยทำเป็นตลาดแนวสูงเพื่อการใช้พื้นที่ให้คุ้มค่าสูงสุด โดย ศาสตราจารย์อ้น นิมมานเหมินท์ ได้ไปศึกษาดูงานจากตลาดต่างประเทศทั้งที่มาเลเซีย สิงคโปร์ และฮ่องกง และได้สร้างตลาดให้ตรงกลางโปร่ง โล่ง และมีโครงหลังคาแบบพื้นเลื้อยเพื่อให้รับ

แสงสว่างธรรมชาติได้เต็มที่พร้อมกับมีการระบายอากาศให้ถ่ายเทตลอดเวลา ซึ่งในสมัยนั้นตลาดวโรรสนับเป็นตลาดที่สวยงามและทันสมัยที่สุดของจังหวัดเชียงใหม่และภาคเหนือ อีกทั้งเป็นตลาดเดียวที่มีบันไดเลื่อนตรงกลางตลาด (ปัจจุบันใช้งานไม่ได้แล้ว) ตัวตลาดวโรรสนี้เปิดอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 19 มีนาคม พ.ศ. 2515 และได้เป็นภาคหรือตลาดที่จับจ่ายใช้สอยของประชาชนชาวเชียงใหม่และผู้มาเยือนตลอดจนถึงปัจจุบันนี้ (ประวัติตลาดวโรรส, 2557)

ในปัจจุบันชื่อของภาคหลวงหรือตลาดวโรรส นับว่าเป็นภาค (ตลาด) ประจำเมืองของจังหวัดเชียงใหม่ที่มีผู้คนทั้งในพื้นที่และผู้คนที่มาท่องเที่ยวหรือมาจากต่างถิ่นรู้จักกันดี เพราะมักจะแวะเข้าภาคหลวงเพื่อไปหาซื้อ พืชผัก ผลไม้เกรดดีรวมทั้งของฝาก ของที่ระลึก ดัดไม้ตัดมือกลับไปฝากคนที่บ้านกันเป็นประจำ ทั้งนี้จากการที่ภาคหลวงหรือตลาดวโรรสได้รับรางวัลตลาดสดน่าซื้อระดับห้าดาวจากเทศบาลนครเชียงใหม่ตั้งแต่ปี 2547 เป็นต้นมา ก็คงเป็นสิ่งที่ช่วยให้ผู้ซื้อมีความมั่นใจในคุณภาพของสินค้าที่นำมาจำหน่าย

ซึ่งนับจากนี้แม้เวลาจะผ่านไปก็ยุคสมัย รวมถึงสิ่งแวดล้อมจะมีการเปลี่ยนแปลงไป ภาคก็จะยังมีความผูกพันกับผู้คนในชุมชนและสะท้อนมิติเรื่องราวในหลากหลายด้านเกี่ยวกับวิถีชีวิตแห่งชุมชนได้เป็นอย่างดี ตลอดจนมีความสำคัญในฐานะที่ต้องเกี่ยวข้องกับปัจจัยสี่ ทั้งเครื่องอุปโภค บริโภค ซึ่งถือว่าเป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิตของมนุษย์ให้คงอยู่....



* พุทธศักราช 2454 พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 ได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานฐานันดรศักดิ์ให้เจ้าแก้ววรวงศ์เป็นเจ้าผู้ครองนครเชียงใหม่ (นับเป็นเจ้าหลวงเชียงใหม่องค์สุดท้าย องค์ที่ 9 พ.ศ.2452-2482) และทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯพระราชทานนามสกุลแก่พลตรีเจ้าแก้ววรวงศ์และทายาทในสายสกุลของเจ้าเจ็ดตนว่า “ ณ เชียงใหม่ ”



⇒ เอกสารอ้างอิง

- กาดหลวงวิถีชีวิตพื้นบ้านชาวล้านนา. 2551. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.lannacorner.net/lanna2008/article/article.php?type=A&ID=213 (15 มีนาคม 2557).
- ขนมดอกจอก. 2556. ขนมไทยไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา Sweetycan.blogspot.com/2013/05/blog-post_18.html (15 มีนาคม 2557).
- ข้อมูลทั่วไปของตลาดวโรรส. 2557. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.warorosmarket.com/index.php?mo=10&art=169437 (15 มีนาคม 2557).
- ประวัติตลาดวโรรส. 2557. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.warorosmarket.com/index.php?mo=10&art=165001 (15 มีนาคม 2557).
- รัตน์า พรหมพิชัย. 2542. อีกรายได้จากสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคเหนือ: เล่ม 15, หน้า 7832. กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.
- เรื่องเล่าพระเจ้าหลวงแห่งอาณาจักรล้านนา: เรื่องเล่าชาวเมืองสยาม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://storyofsiam.blogspot.com/p/blog-page.html> (16 มีนาคม 2557).
- ศิริลักษณ์. 2547. ผอมสวยด้วยน้ำผัก-ผลไม้. กรุงเทพฯ: โพลิน.
- ศิรินยา. 2548. น้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ. กรุงเทพฯ: วาดศิลป์.
- สมทบ พาจรทิศ. 2555. คำเมืองฮาเฮ. กรุงเทพฯ: ดวงกลมพับลิชชิง.
- สมิ์ชาติ อ่องสกุล. 2545. การสืบค้นหลักฐานทางการศึกษาในล้านนา. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา www.thaiedresearch.org/---/thaiied-results.tpl.php_ (15 มีนาคม 2557).