

Lampang Learning City

ลำปาง
เมืองแห่งการ
เรียนรู้

ตลาดรัตบ
๑๐๐ ปี ตลาดเก่าจาว

๕๐๐
๗๐๐

บ้าน सबตุย

Lampang
Learning
City

“พิพิธภัณฑ์กันได้ อาหารในตำนานบ้าน सबตุย”

สบต๋อย



พิพิธภัณฑ์กินได้
อาหารในตำนาน
Lampang Learning City

การพัฒนาพื้นที่การเรียนรู้และพิพิธภัณฑ์มีชีวิตย่านสบต๋อย
The Development of Learning Space and Living Meseum at Sobtui



สับ ตุ๋น

ขนมกุยช่าย
เสีจเวีญ (สับตุ๋น)







ขนมกุยช่าย หรือ กุ้งช่ายก๊วย คนแต้จิ๋วใช้ไหว้บรรพบุรุษในวันตรุษจีน และเทศกาลต้งโอย (สารทไหว้บัวลอย)

ผักกุยช่ายนี้ คำในแต้จิ๋วออกเสียงว่า กุ้งช่าย (ไม่มีคำว่ากุยช่าย) คาดว่าคนไทยอาจเรียกเพี้ยนมา

นามกุ้งช่ายนี้มีที่มาของมณฑลฮกเกี้ยน ผู้ตั้งชื่อเป็นฮ่องเต้พระองค์หนึ่งมีตำนานเล่าต่อกันมาว่า ปลาชุกชุกขึ้นตะวันตก เมื่อพระเจ้าฮั่นฮายเต้สิ้นพระชนม์ เมื่อ 1 ปี ก่อนคริสตกาล อองมิ่ง (หวังหม่ง) ผู้เป็นหลานของอองไทเฮา ได้รีบเสด็จมาแทนพระองค์ ตอนนั้นอองมิ่งได้เลือกเชื้อพระวงศ์ อายุ 9 ชันษา ขึ้นเป็นฮ่องเต้พระนามว่า พระเจ้าฮั่นเพ็งเต้ พ.ศ.1-5) พอพระชนมายุได้ 14 ชันษา พระเจ้าฮั่นเพ็งเต้ได้ถูกอองมิ่งลอบปลงพระชนม์ อองมิ่งได้ยึดบัลลังก์ ครองตราพระราชลัญจกรแผ่นดินขึ้นสถาปนาราชวงศ์ซิน (ค.ศ.9- 23) โดยตั้งคนเป็นฮ่องเต้ ...ขามันเอง อองมิ่งต้องการตัดรากถอนโคนเชื้อพระวงศ์ทั้งหมด

ในช่วงยุคราชวงศ์ซินเกิดกบฏขึ้นหลายกลุ่ม กลุ่มที่ใหญ่ที่สุด คือ กบฏปาเซียวที่มณฑลหูเป่ย์ และกบฏคิ้วแดงที่มณฑลชานตง กบฏพวกหลังนี้ชะตาดีแคงที่คิ้วชิ่งได้ชื่อ นี้ เล่าลิว (หลิวชิว) พ่อค้าขายข้าวสารผู้มั่งมีในเมืองไฉหยาง มณฑลหูเป่ย์ ก็ได้รับภัยคุกคาม เพราะลอบให้การสนับสนุนกบฏ ปาเซียว อีกทั้งคนก็เป็นผู้สืบเชื้อสายมาจากเล่าปี่ง ปฐมจักรพรรดิราชวงศ์ฮั่นเล่าลิวต้องหนีตาย ลี้ภัยระหกระเหินมีชีวิตตกกระท่อมาถ้ำมาถึงเมืองปักกิ่ง มณฑลฮั่นฮุย ได้รวบรวมกำลัง ตรีเยียมการโค่นล้มราชวงศ์ซินของอองมิ่ง ครั้งหนึ่งรบกับทัพของอองมิ่ง เล่าลิวแพ่ ขบวนทัพแตกกระเซ็น กอบตพขาดเข็บล้มตายไปกว่าครึ่ง หนีจนถึงหมู่บ้านนี้เต็ม เมาแ่แห่ท่าน หนึ่งออกมาต้อนรับ เห็นคนมาเยือนใส่เกราะ มีสง่าราศีพิศสามัญชน แต่คนบ้านชากรอน เห็นนอกกระท่อมมีผักพื้นบ้านจึงเต็ดมาทำอาหาร คาดไม่ถึงว่าเล่าลิวรับประทาน 3 ชามรวด “ท่านผู้เมา ผักนี้มีชื่อว่าอะไร”

เล่าลิวตามท่านผู้เมา ผู้เมาข้มส่ายหน้าตอบ “เป็นผักพื้นบ้านไร่นามเรียกขาน” “ผักนี้ช่วยชีวิตข้า เช่นนั้นน่าจะให้ชื่อว่า กุ้งช่าย” เล่าลิวตั้งชื่อ.....

ภายหลังจากนั้น เล่าลิวโค่นราชวงศ์ซินที่ปกครองมา 14 ปีได้สำเร็จ ต่อมาเมื่อปราบกบฏคิ้วแดง กบฏอีกกลุ่มลงได้ ก็สถาปนาราชวงศ์ฮั่นขึ้นอีกครั้ง นักประวัติศาสตร์หลังได้เรียกกันว่า ราชวงศ์ต้งฮั่น (ฮั่นตะวันออก) เล่าลิวได้ขึ้นครองราชย์เป็นพระเจ้าฮั่นกอบงู วันหนึ่งพระเจ้าฮั่นกอบงูทรงระลึกถึงกุ้งช่าย ผักที่เคยรับประทานเมื่อยากตกยากในเมืองนี้ เตียม จึงทรงมีรับสั่งให้นำมาคั้นควาจนพบว่า ผักนี้มีสารอาหารที่มีประโยชน์ มีสรรพคุณแก้ร้อนใน ขับพิษ บำรุงเลือดลม เจริญอาหาร พระเจ้าฮั่นกอบงู เมื่อทรงทราบก็ยิ่งทรงโปรดกุ้งช่ายมากกว่าเดิม ตั้งทรงเห็นว่าชื่อกุ้งช่าย ดูจะไม่เหมาะสม ด้วยมีพิษชื่อนี้อยู่แล้ว จึงทรงพระราชทานนามใหม่ว่า กุ้งช่าย ให้พ้องเสียงกับคำว่า กุ้ง ที่แปลว่า ชันษา

นามกุ้งช่ายยังเป็นชื่อพระราชทานด้วยเหตุนี้และชื่อนี้ยังทำให้ขนมกุยช่ายเป็นขนมมงคลในกาลต่อมา



ที่มา : ศฤกษณ์ จันสาโร, หอเจียะตั้ง: ตำนานอาหารจีน



“ขนมกุยช่าย เอียงเรีญ” หรือ เค็มที่ชาวบ้านย่านสบบุ๋ยคูนहुคูนปากกั้นในนาม “ขนมกุยช่ายตลาดโชคชัย” กับอีกหนึ่งความอร่อยในแบบฉบับของ อาหาร(ไม้)สับย่านสบบุ๋ย ที่ขายมายาวนานกว่า 40 ปี ด้วยรสชาติและความโดดเด่นของไส้ขนมที่หลากหลายกว่า 5 ชนิด ทั้งไส้กุยช่าย เห็ดอก ไข่เยี่ยวหมูสับ หน่อไม้ผัดหมูสับ และขนมหัวไชเท้า (หัวผักกาด) ทรงเครื่องที่ป้อฮุบันหาทานได้ค่อนข้างยาก ผสานกับรสชาติของน้ำอิมที่เข้มข้น ครบรส ทำให้ขนมกุยช่าย เอียงเรีญ มีความโดดเด่นเฉพาะแตกต่าง

ความเป็นมาของ “ขนมกุยช่าย เอียงเรีญ” เริ่มต้นตั้งแต่ในช่วงปี พ.ศ.2524 - 2530 อากสูตรตันคำริบ ก่อริบช่วงต่อมาในปี พ.ศ.2530 - 2557 ซึ่งทำในรูปแบบห่อแปลัง หรือ ก้อนกลม และหยุดขายไปชั่วคราเวเนื่องอากตลาดโชคชัยปิดตัวลงระหว่างช่วงปี พ.ศ.2557 - 2560 และกลับมาเปิดการขายใหม่ในปี พ.ศ.2560 จนถึงป้อฮุบัน ในรูปแบบใหม่ คือแบบ ก้อนสี่เหลี่ยม คึงที่ได้เห็นในภาพ

เฮียเว็ญ เจ้าของร้านขนมกุยช่าย ผู้มีเอกลักษณ์เฉพาะในควมมีอิสระอาศัยและความเป็นกันเองกับลูกค้าเล่าว่า “ขนมกุยช่ายเรา ไม่ได้มีสูตรลับอะไรมาก ความอร่อยอยู่ที่ความพอใจในรสชาติของแต่ละคน เราแค่ใส่ใจและใส่ใจประสบการณ์ส่งไปในการทำขนมออกมาให้ดีที่สุดในทุกๆ วัน ใส่ปริมาณให้เหมาะสมกับราคา ราคาของอะชิ้นก็ขึ้นไป ถ้าเราอิงพอได้ทุนคืน ได้กำไรบ้าง ก็อะยังขายราคาเดิม ...ถ้าอะให้เรบอกกว่า อะไรเด็ด ตัวรสชาติที่เราชอบและอากาศลูกค้าหลายา คนบอกต่อกันมา คงเป็นน้ำอิม ที่มีรสขกขาน ไม่เหมือนที่ไหน”





“ เมื่อก่อนขายขนมกุยช่ายแบบห่อแป้งก่อนกลม พอเปลี่ยนมาเป็นแบบก้อนสี่เหลี่ยม ก็เท่ากับเราต้องเริ่มนับหนึ่งใหม่ ใช้เวลา 2 - 3 ปี กว่าสูตรจะลงตัว ทุกอย่างต้องสังเกต ต้องอาศัยประสบการณ์ สองฝึกสองดูกันไป แต่สิ่งที่ทำให้ความอร่อยคงเดิมไม่เปลี่ยน คือ น้ำจิ้ม ที่มีรสซ้ช้าน ไม่เหมือนใคร ”

สาร ตั้ง



“ท่งเฮงกี้”

กุนเชียง หมูหยอง หมูแผ่น



กุนเชียง “ท่องเฮงกี้”

อาหาร(ไม้)สับข่านสบตุ้ย ของกินของฝากสุดคลาสสิก
ที่มีต้นกำเนิดสุทธสับเฉพาะของกุนเชียง หมูหยอง และหมูแผ่น
จากเมืองชวเตา สู่พื้นแผ่นดินไทย ซึ่งเป็นต้นตำหรับความ
อร่อย สุทธสับ 2 แผ่นดินกว่า 80 ปี อากรุ่นสู่รุ่น ถึง 4 รุ่น
จึงมีเอกลักษณ์ในความหอมและรสชาติที่ไม่เหมือนใคร

ร้านห้องเฮงกี้ ตั้งอยู่ไม่ไกลจากสถานีรถไฟ นครลำปาง ซึ่งเป็นย่านเศรษฐกิจ ที่มีอายุกว่า 102 ปี ที่ชาวต่างชาติรวมถึง พม่า จีน ได้เข้ามาตั้งรากฐานอยู่บริเวณนี้เป็นอย่างมากในสมัยนั้น กุนเชียง หมูหยอง ถือเป็นอาหารของชาวจีน รับประทานคู่กับข้าวต้ม จากนั้น ได้เข้ามาเป็นที่นิยมจนกลายมาเป็นของกิน - ของฝากจากลำปาง ดึงดูดความสนใจของคนหนึ่งทีกล่าวไว้ว่า “การเดินทางที่ทันสมัยในอดีตของคนลำปาง คือ รถไฟ หัวจักรไอน้ำ โดยถือเป็นคำนิยามที่ว่า หากใครได้นั่งรถด่วนเข้ากรุงเทพฯ จะมีธรรมเนียมในการเอาพวงมาลัยไปคล้องคอ/ไปมอบไว้ให้ และจะนิยมซื้อกุนเชียง หมูหยองขึ้นรถไฟไปเป็นของฝากเวลาเดินทาง ถือเป็น Slowlive ที่มีชีวิตชีวาในขณะนั้น...”

กุนเชียงสูตรลับ 2 แผ่นดิน คัดสรรวัตถุดิบชั้นดี ไม่ใส่สี วัตถุกันเสีย กันบูด และสารกันราหรือ ผงชูรส และมีเอกลักษณ์ ในความหอมและรสชาติที่ไม่เหมือนใคร





廊腸香記興同
七八六七一二話電號五六至三六牌門路的邊社巴兒光遠都南國東住

ທ່ງ ເອັ່ງ ກີ້
ເລກທີ 83-85 ດອນປະສານໂມຕຣີ ທ. ສບຄຸ້ຍ ຈັງຫວັດລຳປາງ
☎ 217687

ร้านขายี่เจ้ามณี
ชำนาญ การปรุงไส้
กรอกหมู หมูหยง
อย่างดีจำหน่าย รส
หอมหวาน ขวานรับ
ประทานอย่างนัก จน
ได้เป็นที่นิยมแพร่
หลาย ท่านจะซื้อไว้
รับประทาน ในบ้าน
หรือนอกบ้าน ต่าง
สะดวกจริง เป็นค
นัก จำหน่ายปลีก
และส่ง โดยราคา
ขอมเยาว์

超等香腸肉絨

本號特聘專門名師經驗豐富專製頂上香腸肉絨出自
經問世遠近馳名貨質堅實雅觀適口為顧客所譽譽經
久不變色澤依然更為本號之特長誠居家旅行之一大佳
好食品也諸君光顧請認明本號為記零沽批發一律歡迎
本主人 謹啟



สิบ ตู่



“รุ่งเรืองโรชนา”

พืชไทย หอยทอศ

ကုသိုလ်





รุ่งเรืองโรชนา : รสชาติในวัยเยาว์

วัฒนธรรมการใช้กระทะเหล็กเพื่อการผัดหรือปรุงอาหารให้สุกนั้น เป็นวัฒนธรรมที่คนไทยได้รับการสืบทอดมาจากวัฒนธรรมจีน และยิ่งเด่นชัดขึ้นเมื่อนำมาประกอบกับการทำอาหารที่ต้องใช้น้ำมันในการทอดเพื่อให้อาหารชนิดนั้นๆ สุกก่อนรับประทาน หลักฐานที่แสดงให้เห็นถึงอิทธิพลจากจีนนี้อย่างน้อยก็ย้อนหลังไปถึงรัชสมัยสมเด็จพระบรมไตรโลกนาถ แห่งกรุงศรีอยุธยา คนจีนได้เข้ามาค้าขายและประกอบอาชีพใน คินแดนสุวรรณภูมิแห่งนี้ หลักฐานสมัยใหม่ที่ปรากฏเด่นชัดในเรื่องของการย้ายเข้ามาตั้งถิ่นฐานในไทย และในภูมิภาคต่าง ๆ นั้นอยู่ในช่วงต้นพุทธศตวรรษที่ 25 นับตั้งแต่การเปิดให้มีการเดินทางด้วยเรือกลไกในปี พ.ศ.2416 ระหว่างเกาะฮ่องกงและกรุงเทพมหานคร เป็นช่วงที่มีชาวจีนจากมณฑลกว๋างตุ้งเดินทางเข้ามาสู่ประเทศไทยเพื่อมาประกอบอาชีพในระยะแรกนั้นคงต้องถิ่นฐานบริเวณเขตฝั่งทะเลและบริเวณลุ่มตาม ก่อนจะกระจายตัวขึ้นมาถึงปากน้ำโพ นครสวรรค์ และเดินทางตามลำน้ำขึ้นมาจนถึงเมืองนครลำปางในที่สุด





ร้านรุ่งเรืองโรชนา ถือเป็นร้านอาหารจีนเข้าเก่าแก่แห่งหนึ่งในย่าน
สบตุ๋ย ซึ่งเป็นย่านการค้าที่สำคัญอย่างยิ่งของคนลำปาง และยังเป็นย่านที่มีกลุ่ม
ชาวจีนโดยเฉพาะกลุ่มชาวจีนไหหลำ และชาวจีนแต้จิ๋ว ที่เข้ามาดำเนินการค้าขาย
ทั้งขนาดใหญ่และขนาดเล็ก ร้านรุ่งเรืองโรชนาก็เป็นหนึ่งในกิจการที่ก่อตั้งโดย
ชาวจีนที่เข้ามาในสบตุ๋ยแห่งนี้ด้วยเช่นกัน ร้านรุ่งเรืองโรชนาเป็นร้านขายอาหาร
จำหน่ายผักชีฉิว ราคาหน้า และหอยพิเศษ เปิดกิจการมากกว่า 60 ปี ป๋อซุบันเป็น
รุ่นที่ 3 มีเฮีย อาซือกับลูกาช่วยกันบริหารจัดการและดำเนินกิจการมาจนถึง
ป๋อซุบัน จุดเด่นที่สำคัญของร้านรุ่งเรืองโรชนาคือ ผักชีฉิว ราคาหน้าหมูหมัก
และหอยพิเศษ ซึ่งเป็นเมนูขึ้นชื่อประจำร้านแห่งนี้

“หอยทอด” ร้านรุ่งเรืองโรจนามีความพิเศษอยู่ที่ ความกรอบนอกนุ่มใน เนื้อหอยแมลงภู่ที่นำมาใช้สด ไม่เละ แป้งกรอบสุกทั่ว และที่สำคัญคือน้ำจิ้มหอยทอดที่รสชาติดี กินคู่กันแล้วได้รสชาติเป็นอย่างดี ในส่วนของ “ราคาหน้า” นั้น อาเฮียเจ้าของร้านบอกว่า ใช้การคั้นน้ำซุปล้างกระดูกหมูจนได้รสชาติหวาน หอม กลมกล่อม ไม่มีส่วนผสมของผงปรุงรส นอกจากนี้เนื้อหมูหมักที่ใช้คั้นเป็นเนื้อแดง หมักจนนุ่มรับประทานง่าย ส่วนผักคะน้าที่นำมาใช้นั้นคัดเอาต้นที่อ่อนเพราะจะทำให้สามารถทานได้ง่ายทั้งใบและก้าน ส่วนใหญ่ผู้สูงอายุที่มาซื้อราคาหน้าจะชอบมากเพราะทานได้ทั้งหมด และอีกหนึ่งเมนูฮิตของร้านก็คือ “ผักชีอ๊ว” ที่ร้านใช้เส้นคุณภาพดี เมื่อผัดแล้วเส้นนุ่มไม่เละ นอกจากนี้ยังได้กลิ่นหอมจากชีอ๊ว เนื้อหมูนุ่มอร่อย คะน้าที่ฟานมาบางาเมื่อผัดแล้วทำให้кусใหม่รับประทาน นอกจากนี้ยังมีหมูสะเต๊ะให้ทานระหว่างรอกันด้วย อาเฮียใจดีขิมคอนรับลูกค้าพร้อมให้บริการเสมอ ใครที่อยากลองลิ้มชิมรสผักชีอ๊ว หอยทอดเข้าอร่อย แนะนำที่นี่ ร้านรุ่งเรืองโรจนาร้านอยู่ก่อนถึงที่ทำการไปรษณีย์สุขคู่ย์ ตรงข้ามกับตลาดโชคชัย





สิบ
ตั้งแต่



“ฮากี้”
ปะหมี่ห้ฮองฮาว



บริเวณรอบสถานีรถไฟนครลำปาง ซึ่งเป็นหนึ่งในย่านสับสนนั้นเป็นแหล่งเศรษฐกิจที่สำคัญของเมืองลำปาง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงต้นพุทธศตวรรษที่ 25 จากการเคลื่อนย้ายของกลุ่มคนจีนจากบริเวณภาคกองต้าหรือตาสาคีน ซึ่งเป็นแหล่งค้าขายทางเรือแต่เดิม มาเป็นบริเวณรอบสถานีรถไฟนครลำปาง

ส่งผลให้บริเวณดังกล่าวมีกลุ่มคนจีนทั้ง ชาวจีนไทหล่า ชาวจีนแคะ ชาวจีนแต้จิ๋ว เปียงตัน เข้ามาดำเนินการกิจการการค้าต่างอาทิ สินค้าทางการเกษตร ปศุสัตว์ ข้าว ชาสูบ เหมือง เป็นต้น รวมไปถึงการดำเนินการประเภทโรงแรมและร้านอาหาร อันเป็นผลมาจากจำนวนผู้คนที่ซบซบเคลื่อนมาพร้อมกับการเข้ามาของรถไฟ ความต้องการสิ่งอำนวยความสะดวกระหว่างการเดินทางทั้งที่พักและอาหารจึงทำให้เกิดกิจการที่ตอบสนองความต้องการเหล่านี้ขึ้น



อาทิ : บะหมี่ห้องขาว

“อาทิ บะหมี่ห้องขาว” เป็นหนึ่งในร้านที่เปิดกิจการมากกว่า 50 ปี
จุดเริ่มต้นของการดำเนินกิจการมาจากการเป็นร้านอาหารที่อยู่ใกล้กับ
โรงแรมรถไฟ อาทิงซึ่งเป็นเจ้าของกิจการรุ่นแรกนั้นได้เล็งเห็นถึงช่อง
ทางการทำมาค้าขาย เสขไตรีเริ่มก่อตั้งร้านบะหมี่ขึ้น ปัจจุบันร้านอาทิ
บะหมี่ห้องขาวได้สืบทอดมาจนถึงรุ่นที่ 3 แม้จะเปลี่ยนมือมาจนถึง 3 รุ่น
แต่อาทิ บะหมี่ห้องขาวก็ยังคงดำรงเอกลักษณ์ในเรื่องของรสชาติแบบ
ดั้งเดิมไว้อย่างไม่เปลี่ยนแปลง ซึ่งเป็นเสน่ห์และจุดขายที่สำคัญของร้าน
บะหมี่เข้าคั้งเดิมที่เปิดค้าขายมาได้จนถึงปัจจุบัน





หลายคนสังเกตว่าทำไมถึงชื่อ “**อาทิ บะหมี่ห้องขาว**” แน่นนอนว่าต้องมีที่มาอันเป็นเอกลักษณ์ของร้านนี้ เนื่องจากร้านอาทิ บะหมี่ห้องขาวนั้น ตั้งอยู่ในอาคารพาณิชย์เก่าแก่ ซึ่งตัวอาคารมีลักษณะลึกลงไปหลังเสยเป็นที่มาของชื่อห้องขาว จนกลายเป็นเอกลักษณ์ที่ลูกค้านำมาคือ ถ่ายชื่อร้าน นอกจากลักษณะธคานภาพของร้านที่เป็นเอกลักษณ์แล้ว สิ่งหนึ่งที่สำคัญก็คือเรื่องของรสชาติของตัวบะหมี่ที่ยังคงรสชาติต้นตำรับ หอม อร่อย กลมกล่อม ซึ่งเมนูที่เป็นเอกลักษณ์ก็คือบะหมี่ และเกี๊ยวหมูแดง โดยตัวบะหมี่นั้นเส้นจะมีความนุ่ม นุ่มแข็งและเหนียวจนเกินไป แม้จะเป็นบะหมี่แห้งเส้นก็ไม่ติดกันจนเป็นก้อน ในส่วนของเกี๊ยวหมูแดงนั้น ตัวแป้งเกี๊ยวนุ่มอร่อย เมื่อทานร่วมกับน้ำซุ้ที่รสชาติดกกลมกล่อม ยิ่งทำให้รสชาติอร่อยยิ่งขึ้น ยิ่งได้หมูแดงซึ่งเป็นสูตรพิเศษของทานร้านเข้าไปผสมด้วยแล้วเรียกได้ว่าอร่อยยิ่งกว่า “กินลูกต้อสวรรค์ ในงานเลี้ยงวันเกิดเข้าแม่ชีหวังหมู่” เลยทีเดียว เพราะเนื้อหมูแดงนั้นไม่เหนียว เนื้อนุ่มทานง่าย รสชาติดกกลมกล่อม และที่สำคัญคือเป็นเนื้อล้วน ไม่มีมันผสม สำหรับสุขภาพที่ไม่อยากรับประทานเนื้อติดมัน แนะนำเสดค์ะร้านอาทิ บะหมี่ห้องขาว คอบโฮทย์แน่นนอน

สารบัญ

๓๕



“ส้มเชื่อม”
ขนมเป็ชะ ขนมชั้นฮับ



ลิ้มเซี่ยม : ขนมหวานในย่านสบตุ๋ย

หากจะพูดถึงยุทธภพขนมหวานในย่านสบตุ๋ย หนึ่งในผู้เซี่ยมยุทธค่านขนมหวานคงต้องมีชื่อร้าน "ลิ้มเซี่ยม" ประดับชื่อตราอย่างสวยงามแน่นอน เพราะถือได้ว่า "ลิ้มเซี่ยม" เป็นหนึ่งร้านในตำนานที่ขึ้นชื่อเรื่องขนมเป็ยะ ขนมลูกเต๋า และขนมอันฮับ โดยเฉพาะขนมเป็ยะคัต กับขนมเป็ยะไส้ถั่วเต็ม ที่เป็นสูตรเฉพาะของทางร้านรสชาติและความหอมหวานของขนมในร้านลิ้มเซี่ยมเรียกว่า

"พอค็อย่างสงคิ้ว"

အပူ အုံ့



กลุ่มคนจีนเข้ามาค้าขายในเมืองลำปางมานานแล้ว โดยเฉพาะอย่างยิ่งช่วงปลายพุทธศตวรรษที่ 24-25 หลังอากาศมาถึงของขบวนรถไฟเที่ยวแรก ในวันที่ 1 เมษายน 2459 ส่งผลให้การค้าขายแต่เดิมที่ขนส่งสินค้าทางเรือมาเป็นการขนส่งทางบกที่มีระยะเวลารวดเร็วกว่า สิ่งนี้เองเป็นตัวชักนำคนจีนเข้ามาค้าขายในย่านสบตุ๋นมากยิ่งขึ้น จนทำให้กลายเป็นศูนย์กลางเศรษฐกิจที่สำคัญแห่งหนึ่งของเมืองลำปางมาจนถึงปัจจุบัน

จุดเด่นของร้านลิ้มเซียมอยู่ที ขนมเปี๊ยะหลากหลายไส้ ทั้งไส้ถั่ว ไส้ฟัก ไส้ถั่วเค็ม ไส้ถั่วดำ ไส้ถั่วฟักไข่เค็ม ซึ่งแต่ละไส้ก็ให้รสชาติที่แตกต่างกันไป ตัวแป้งขนมเปี๊ยะของร้านลิ้มเซียมเน้นเป็นแป้งบางกรอบ เมื่อทานพร้อมกันกับไส้แล้วทำให้ได้รสชาติที่ชัดเจน นอกจากนี้ยังมีขนมลูกเต๋าท่างร้านจะทำสดใหม่ทุกวัน ขนมลูกเต๋าคือขนมทรงสี่เหลี่ยมข้างในมีไส้ทำจากถั่วกวนที่ร้านลิ้มเซียมจะทำกันสดหน้าร้านใครที่ผ่านไปมาแวะซื้อจะเห็นภรรยาอาแปะยื่นพลิกขนมลูกเต๋าส่งกลิ่นหอมไปทั่วร้านอยู่เสมอ ส่วนใครที่ชอบตัวคักกับฟักเชื่อม ที่ร้านลิ้มเซียมก็มีจำหน่ายให้กับนักชิมนักช้อปทุกท่าน โดยเฉพาะตัวคักที่รสชาติอร่อย ตัวไม้มีกลิ่นเหม็นหื่น

น่าเสียดายที่ขนมหวานร้านลิ้มเซียมกำลังโรยราไปตามวัยของคนทำ โดยเฉพาะขนมปลาที่มักจะพบเห็นในช่วงวันตรุษจีนหรือตามงานมงคลต่างของชาวจีน ที่เลิกทำขายไปแล้ว อาแปะเจ้าของร้านบอกให้เราทราบถึงเหตุผลว่า "...ใช้เวลาในการทำนาน แปะแก่แล้วทำไม่ไหว.." คงเหลือไว้เพียงขนมที่สองสามมีภรรยาสูงวัยจะสามารถใช้แรงกาย แรงใจส่งต่อรสชาติ ทัศนคติ วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของสายเลือดมังกรแห่งนครลำปาง ให้กับคนรุ่นใหม่ได้รับรู้เรื่องราวของบรรพชนของตนต่อไป



สับ ตุ๋น



“เฮียเฮงกี้”

ก๊วยฮิบรตคีช่านสับตุ๋น



เมืองลำปางขึ้นชื่อว่าเป็นยุทธจักร “อาหารประเภทเส้น” ไม่ว่าจะป็นร้านกะทมิ รันกัวยเค็ชว รันชนมฮัน รันข้าวชอย รันกัวยฮีบ เร็ชกไค่ว่านี่รันฮู่แทบทุคมุม เมืองฮองเมืองลำปาง คนทึ่ป็น Noodle Lover ค็องไม่พลาดทึ่จะมาสองลั้มชิมรสชาติอาหารประเภทเส้น นานับชนิคในเมืองลำปาง

หนึ่งในนั้นก็คือร้าน “เฮียเฮงกี้”
ถ้วยขึ้นน้ำชาเข้าเก่าในชานสบตุ๋น
หากเปรียบให้เฮียเฮงกี้เป็นขอมยุทธ์ในยุทธ
จักร อาหารประเภทเส้นแต่นั้น ก็นับได้ว่า
เป็นขอมยุทธ์ที่เลื่องชื่อลือชื่อนาม อยู่มา
ยาวนาน และยังคงรักษาสุดยอดเคล็ดลับ
ความอร่อยของร้านได้เป็นอย่างดี

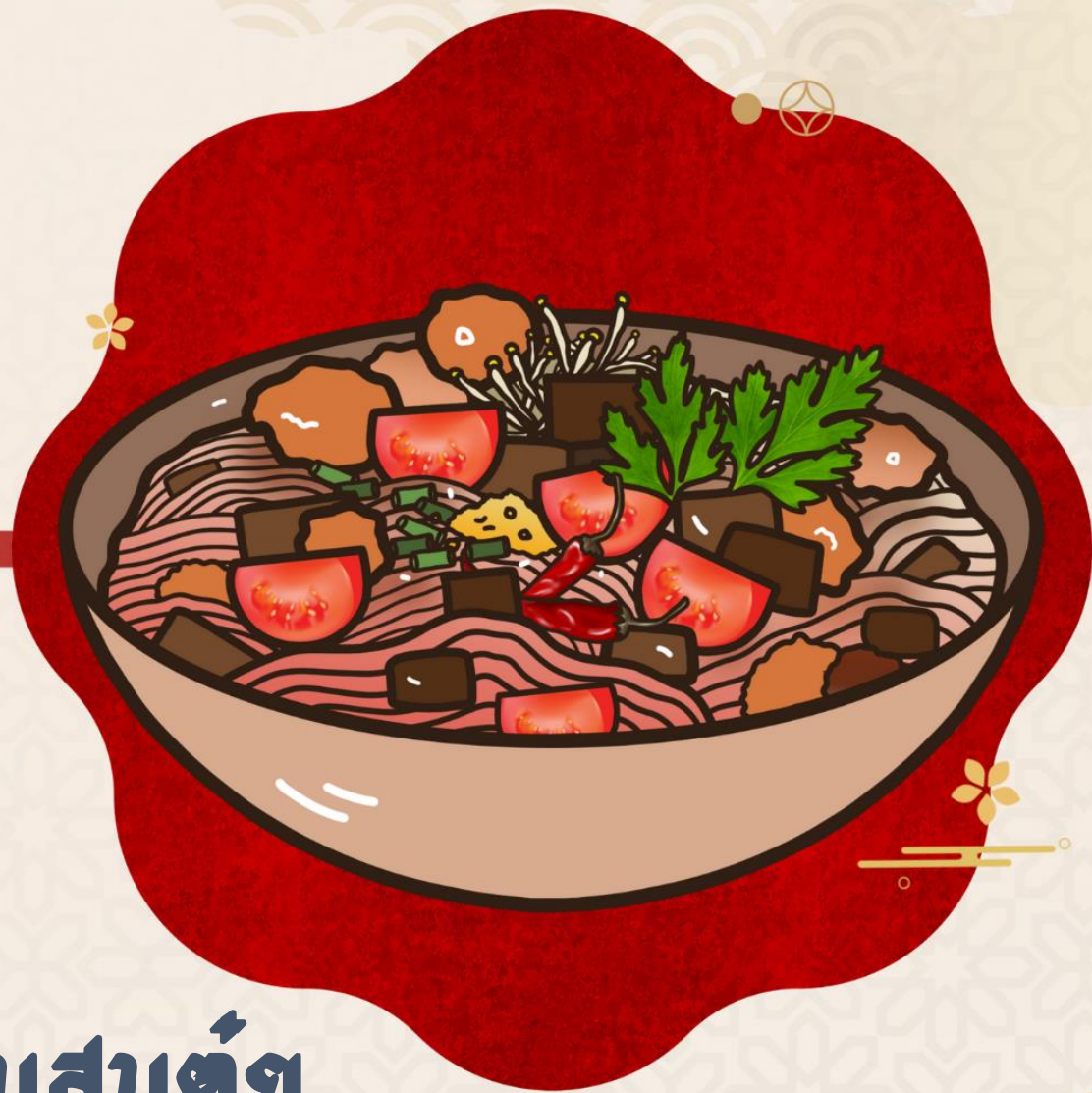


ร้านเฮียงเฮงกี เป็นร้านก๋วยจั๊บน้ำข้นที่เปิดมายาวนานกว่า 50 ปี ป๋อซุบันเป็นรุ่นที่ 3 ที่ยังคงดำเนินกิจการอยู่ แม้จะก้าวเข้าสู่วัย 70 ปีแล้วก็ตามอาอีเจ้าของร้านก็ยังคงคล่องแคล่วในการหยิบจับซักล้างก๋วยจั๊บน้ำข้นได้เป็นอย่างดี ทั้งยังเข้มแข็งต้อนรับลูกค้าที่เข้ามาซื้อก๋วยจั๊บน้ำข้นเพื่อทานในตอนเช้าอยู่ทุกวันไม่ขาดสาย แต่เดิมนั้นร้านเฮียงเฮงกีเป็นร้านก๋วยเตี๋ยวน้ำใส ซึ่งอาทงคุณพ่อของอาอีเป็นผู้ดำเนินกิจการ ก่อนอะเล็ทชายก๋วยเตี๋ยวน้ำใสเหลือเพียงก๋วยจั๊บน้ำข้นเพียงอย่างเดียว ซึ่งเป็นกิจการที่ส่งทอดมาจนถึงอาแปะซึ่งเป็นพี่ชาย และสืบทอดกิจการก๋วยจั๊บน้ำข้นมาจนถึง อาอีซึ่งเป็นรุ่นป๋อซุบัน ความโดดเด่นของก๋วยจั๊บน้ำข้นเฮียงเฮงกีอยู่ที่ความ “เซง” คำว่า เซง (清清) เป็นภาษาแต้จิ๋ว หมายถึง ใสา กลมกล่อม ไม่เต็มเกินไป ไม่หวานเกินไป รสชาติคงที่ไม่เอนเอียงไปทางใดทางหนึ่ง ความ “เซง” นี้เองที่ทำให้ก๋วยจั๊บน้ำข้นเฮียงเฮงกีนั้นอร่อยแบบไม่ต้องปรุง

อีกเคล็ดลับที่สำคัญของคือ การนำหมูไปย่างก่อน แล้วจึงนำมาคั้นในน้ำพะโล้ การนำเนื้อหมูไปย่างก่อนนั้นทำให้เนื้อหมูมีกลิ่นหอม และเมื่อนำมาคั้นในน้ำพะโล้จะทำให้เปื่อยได้เร็วขึ้นทั้งยังทำให้น้ำคั้นมีความหอมที่ได้จากการย่างเนื้อหมูอีกด้วย ในส่วนของเครื่องในนั้นที่ร้านจะมีการต้มแยกกับน้ำพะโล้ที่มีหมูเพื่อป้องกันความคาวจากเครื่องใน เครื่องในร้านเฮียงเฮงกีนี้ไม่มีกลิ่นคาวและเนื้อนุ่มไม่แข็ง ไม่เหนียว เหมาะสำหรับการรับประทานในทุกช่วงวัย เรียกได้ว่าเป็นความอร่อยที่ลงตัว และที่พิเศษไปกว่านั้นที่ร้านเฮียงเฮงกีมีบะซ่างสูตรดั้งเดิม รสชาติดี กลิ่นหอม เครื่องแน่น คุณชายประนอมเจ้าของบะซ่างบอกว่าเรียนมาจากคนแต้จิ๋วที่มาเช่าบ้านอยู่ข้างสมัยเด็กไปเรียนทำกับเจ้าของสูตรมา เริ่มแรกก็ไปช่วยมัดช่วยห่อ ไปช่วยคั้น หลังจากนั้นไปช่วยปรุงผักเครื่อง ทำทุกขั้นตอน ปรกอบกับ เจ้าของสูตรเล็กทำชายคุณชายประนอมเสนาความรู้ที่ได้มาทำขายจนถึงป๋อซุบัน หากใครมองหาร้านก๋วยจั๊บน้ำข้นอร่อยๆ สะดวก เดินทางสะดวก อยู่ใกล้สถานีรถไฟ แนะนำร้านเฮียงเฮงกี ก๋วยจั๊บน้ำข้น เข้าเก่าเข้าเดิมอร่อยแน่นอน



สับ ตุ๋น



“ซาชิมิ”
ขนมจีนในตำนานย่านสับตุ๋น



“ขนมจีน” แม้จะเป็นอาหารประเภทเส้นแต่แน่นอนว่าไม่ใช่อาหารจีน ข้อสมมุติฐานของนักภาษาศาสตร์ได้ให้ความเห็นว่า ขนมจีนน่าจะมีรากศัพท์มาจากคำว่า ขนฺอินฺ (ऊँ उर्) อ่านว่า ขะ-นอม-อิน ซึ่งเป็นภาษามอญ ซึ่งนำเอาคำว่า ขะนอม (ऊँ) ที่มีความหมายว่าเส้น มาร่วมกับคำว่า อิน (उर्) มีความหมายว่าสุก ดังนั้น ขนฺอินฺ (ऊँ उर्) จึงหมายถึงเส้นสุก นิยมทำจากแป้งข้าวเจ้า มีลักษณะเป็นเส้นกลมยาว แบ่งเป็น 2 ชนิดคือ ขนมจีนแปงหมัก ซึ่งเป็นกรรมวิธีในการทำขนมจีนแบบโบราณ และขนมจีนแปงสด ในภาคเหนือเรียกขนมจีนว่า “ขนมเส้น”, “ข้าวเส้น” หรือ “ข้าวหนมเส้น” ขนมจีนเข้ามาในตำนานเมื่อใดไม่เป็นที่ประจักษ์แต่จากการสันนิษฐานคือเดิมนั้นขนมจีนน่าจะยังไม่แพร่หลายนัก เนื่องจากส่วนใหญ่นิยมรับประทานเส้นก๋วยเตี๋ยว หรือที่เรามักจะเรียกกันว่า “ก๋วยเตี๋ยวน้ำเขียว”



“น้ำเี่ยว” คืออาหารประเภทแกงอย่างหนึ่งที่นิยมนำมาทานคู่กับเส้นขนมจีน “เี่ยว” ในที่นี้หมายถึง ไทใหญ่ คนล้านนาเรียกชาวไทใหญ่ ว่า “เี่ยว” ดังนั้นจึงอธิบายได้ว่าน้ำเี่ยวเป็นวัฒนธรรมทางอาหารที่ได้รับอิทธิพลมาจากไทใหญ่นั้นเอง น้ำเี่ยวที่ขึ้นชื่อในภาคเหนือหลักที่คนทั่วไปจะรู้จักคือ น้ำเี่ยวเชียงราย น้ำเี่ยวเชียงใหม่ และน้ำเี่ยวเมืองแพร่ แต่ละที่ล้วนมีเอกลักษณ์และความโดดเด่นในแบบฉบับของตนเอง ทั้งนี้ ไม่เพียงแต่น้ำเี่ยวขึ้นชื่อของ 3 จังหวัดดังกล่าวเท่านั้น น้ำเี่ยวยังเผยแพร่ไปในจังหวัดต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มจังหวัดที่มีการอพยพเข้าไปอาศัย ประกอบอาชีพ จากกลุ่มไทใหญ่ นับตั้งแต่การทำกิจการป่าไม้ในภาคเหนือ น้ำเี่ยวลำปางเองก็” ได้รับอิทธิพลและวัฒนธรรมอาหาร จากชาวไทใหญ่มากอย่างช้านาน และเข้มข้นยิ่งขึ้นนับตั้งแต่การสัมปทานป่าไม้ และการเข้ามาของรถไฟที่นำเอาวัฒนธรรมภาคกลางขึ้นมาพร้อมกับการเดินรถสู่นครลำปางในวันที่ 1 เมษายน 2459 จนนำมาสู่ความหลากหลายทางวัฒนธรรมในเมืองลำปางแห่งนี้

ร้านขนมจีนชายเนียร เป็นร้านขายขนมจีนเก่าแก่ในย่านสบตุ๋ย เปิดกิจการมากกว่า 50 ปี โดยมีคุณชายเนียรเป็นผู้ริเริ่มการขาย ปัจจุบันลูกชายได้รับสืบทอดกิจการเป็นรุ่นที่ 2 ร้านขนมจีนชายเนียรมีเอกลักษณ์ตรงที่น้ำเี่ยว ที่มีรสชาติกลมกล่อม ไม่เค็มและเผ็ดจนเกินไป ได้รสเปรี้ยวเล็กา จากมะเขือเทศ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของน้ำเี่ยวแบบภาคเหนือ นอกจากนี้ในร้านยังมีแกงประเภทอื่นให้ทานเข้าคู่กับขนมจีนหลายอย่าง โดยส่วนใหญ่เป็นแกงกะทิ เช่น แกงเขียวหวาน แกงเผ็ด และน้ำยา เป็นต้น ไฮไลต์ที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งของร้านขนมจีนชายเนียรก็คือ “หมี่ส้มพุดโบราณ” อาหารที่หาทานได้ยากในปัจจุบัน หมี่ส้มพุดทำจากหมี่ขาวนำไปสวกให้สุก ผัดกับหัวกะทิ และซอสแดงทำให้เส้นหมี่ขาวกลายเป็นสีชมพู โรยหน้าด้วยกระเทียมเขียว เต้าหู้ทอด ไข่เหี้ยวซอยบางๆ กินแกงส้มกับกุยช่ายและถั่วงอก เรียกได้ว่าเป็นสวรรค์ของคนรักเส้นอย่างแท้จริง ใครที่อยากลองรับประทานน้ำเี่ยวอร่อย และหมี่ส้มพุดโบราณรสเลิศ เชิญได้ที่ร้านขนมจีนชายเนียร เชียงสยามทีวีรับรองร้านนี้ อร่อยแน่นอน



สาร
ตุ๋น

ไข่มุก



“ข้าวต้มไข่มุก”

หากใครเป็นลูกหลานเชื้อสายจีน คงจะเคยได้ยินประโยคเรียกให้รับประทานข้าวจากอกอาม่าอย่าง “เอี๊ยะม้วย” หรือ “เอี๊ยะป่อง” คำว่า “เอี๊ยะม้วย” หมายถึงทานข้าวต้ม ส่วนคำว่า “เอี๊ยะป่อง” หมายถึงการทานข้าว สำคัญของการทานข้าวไม่ว่าจะเป็นการทานข้าวต้มหรือข้าวสวย ไม่ได้อยู่ที่การกินเพียงอย่างเดียวเท่านั้น แต่การล้อมวงทานข้าวของชาวจีน ยังเป็นการถ่ายทอดธรรมเนียม วิถีปฏิบัติ หลักคิด และเสริมสร้างความสัมพันธ์ของคนในครอบครัวไว้ในมื้ออาหารนั้นด้วย ไม่ว่าจะเป็นการที่อกอาม่าสอนหลานในการใช้ตะเกียบอย่างถูกต้อง หรืออาม่าทำ羹ถ่ายทอดหลักการในการทำกับข้าว ป้า-ม่า ทำ羹สอนอาตี๋ อาหมวย ให้รู้จักมารยาทบนโต๊ะอาหาร เป็นต้น ทั้งหมดนี้จึงเป็นสี่ส้น รสชาติ และธรรมเนียมที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพชนจนถึงปัจจุบัน





ร้านข้าวต้มไข่มุก เป็นร้านข้าวต้มที่ขึ้นชื่อแห่งหนึ่งของเมือง
ลำปาง ตั้งอยู่บนถนนประสานไมตรี เปิดกิจการมากกว่า 40 ปี ผู้
ก่อตั้งร้านคนแรกคือคุณไข่มุกอันเป็นที่มาของชื่อร้าน เดิมเป็นคน
กรุงเทพฯ ได้เดินทางมาที่จังหวัดลำปางเพื่อทำการค้าขาย ป้าอุบล
น้องสามีของคุณไข่มุกได้รับสืบทอดกิจการเป็นรุ่นที่ 2 แม้จะเปิด
กิจการมากกว่า 40 ปี แต่รสชาติของอาหารยังคงความอร่อย
เหมือนกับเมื่อ 40 ปีที่แล้วไม่เปลี่ยนแปลง จุดเด่นที่สำคัญสำคัญ
ของร้านข้าวต้มไข่มุกคือ ประยุกต์ใหม่แบบขานต่อขาน ทุกเมนูจะมี
การทำตามออร์เดอร์ของลูกค้าไม่ทำค้างไว้ เพื่อให้ลูกค้าที่มา
รับประทานทานอาหารได้ลิ้มรสชาติของอาหารได้อย่างเต็มที่
นอกจากนี้ยังมีอาหารให้เลือกรับประทานหลากหลายรายการ
ด้วยกัน อาทิ ปลาแดดพรัก ผักผักบุ้งไฟแดง ข้า้ใส่ตัน ฯลฯ
เป็นต้น แต่เมนูยอดฮิตของทางร้านที่ใครมาแล้วต้องสั่ง คือ ไข่ทอด
กรอบ ต้มข้าวรวมทะเล ไก่ผัดเม็ดมะม่วง และเห็ดหอมผัดซีอิ๊ว
แรกได้ว่าเป็นเมนูชาติประจำร้านเลยทีเดียว



โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “ไส้ทอดกรอบ” ซึ่งเป็นเมนูที่ลูกค้าที่มาทานที่ร้านมักจะสั่งเป็นรายการแรก เนื่องจากตัวไส้ที่นำมาใช้นั้นเป็นไส้หมูพะไล เมื่อนำมาทอดแล้วทำให้มีกลิ่นหอม กรอบ และไม่ขม ในส่วนของ “ต้มยำรวมทะเล” นั้นทางร้านเน้นใช้วัตถุดิบสดใหม่โดยเฉพาะกุ้งและปลาหมึก ที่ต้องสดอยู่ทุกวัน เนื่องจากเวลานำไปทำต้มยำแล้วเนื้อจะไม่เส่นำมารับประทาน อีกเมนูที่ได้รับความนิยมคือ “ไก่ผัดเม็ดมะม่วง” เน้นใช้น้ำออกไก่มาผัดกับเม็ดมะม่วง ซึ่งในส่วนของเม็ดมะม่วงนั้นจะต้องไม่ให้มีกลิ่นหืนเพราะจะทำให้เสียรสชาติและทำให้เกิดกลิ่นไม่รับรับประทาน ต้องผัดให้ไ้รสชาติออกเผ็ดหวาน และมีเค็มเล็กน้อย และเมนูสุดท้ายซึ่งเป็นเมนูขึ้นชื่อและถือว่าเป็นหนึ่งในเมนูที่ขายจะสอกเสียนแบบคือ “เห็ดหอมผัดซีอิ๊ว” ทางร้านใช้เห็ดหอมคุณภาพดี ล้างน้ำให้สะอาดนำมาผัดกับซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม น้ำตาล และซอสปรุงรส รสชาติที่ไ้จะออกหวานเค็ม ทานกับข้าวต้มไ้รสชาติกลมกล่อมเข้ากันเป็นอย่างดี หากใครเดินทางมาถึงสำปางสองแควไปทานอาหารที่ร้านข้าวต้มไข่มุก จะไ้ทั้งรสชาติของอาหารที่อร่อยและบรรยากาศยามเย็นของเมืองสำปาง เผลไ้ไปกับเสียงหัวเราะของครอบครัวที่มาร่วมรับประทานอาหารด้วยกันอย่างพร้อมหน้า



สิบ ตู่



“หมี่เตา”

สะพานคำ



หมี่เตา : บะหมี่เฮ้าเก๊าที่เราคุ้นเคย

ร้านบะหมี่เกี๊ยวขาว (หมี่เตา) เป็นร้านบะหมี่เฮ้าเก๊าแก่ตั้งอยู่บริเวณคึกแถวเรือนไม้ ย่านภาคเกี๊ยว เปิดกิจการมากกว่า 50 ปี จุดเด่นของร้านอยู่ที่ “หมี่เตา” ซึ่งเป็นเมนูขึ้นชื่อของร้าน โดยนำเส้นหมี่เหลืองมาเชื่อมกับไข่นสุกเหลือง แล้วนำมาราดด้วยน้ำราดหน้าซึ่งเป็นน้ำใสไม่ข้นเหมือนน้ำราดหน้าทั่วไปปรุงรสด้วยเครื่องปรุงของทางร้าน รับประทานได้รสชาติแสนอร่อยแน่นอน นอกจากนี้ยังมีบะหมี่เกี๊ยวตั้งแห้งและน้ำ ซึ่งตัวเส้นบะหมี่นั้นร้านเป็นผู้ผลิตเองทำให้เส้นหมี่ได้คุณภาพเหนียว นุ่ม นำรับประทาน และไฮไลน์สำคัญของร้านร้านบะหมี่เกี๊ยวขาว (หมี่เตา) ที่ใครไปต้องสั่งมาทานก็คือ “ฮือเฟือก” ซึ่งทำมาจากเผือกและหมูทอดด้วยแผ่นเต้าหู้นำมาทอดจนเหลืองกรอบทานคู่กับน้ำอิมบิวซึ่งเป็นสูตรของทางร้าน ฮือเฟือกนี้เป็นอาหารที่หาทานได้ยากส่วนใหญ่มักจะทำฮือปุกินมากกว่าเพราะเป็นที่นิยมและรู้จักมากกว่า ฮือเฟือกของร้านร้านบะหมี่เกี๊ยวขาว (หมี่เตา) นี้คงรสชาติของอาหารแบบจีนดั้งเดิมได้เป็นอย่างดี ใครที่อยากลิ้มรสความอร่อย เชิญมาทานที่ร้านได้เปิดขายทุกวัน เข้ามาเดินซื้อของท่านในตลาดเกี๊ยว กลางวันทานบะหมี่ที่ร้านร้านบะหมี่เกี๊ยวขาว (หมี่เตา) เรียกได้ว่า “มาถึงสำป่าง” แน่แน่นอน

หมี่เตา : บะหมี่เข้าเก่าที่เราคุ้นเคย

บะหมี่ที่เรารับประทานทุกวันนี้ส่วนใหญ่เป็นบะหมี่แบบกวางตุ้ง ซึ่งเป็นเส้นหมี่ขนาดเล็ก นี้อยู่ 2 ลักษณะคือ บะหมี่ลักษณะที่ 1 จะใส่ไข่เป็ด และน้ำต๋องลงในแป้งข้าวสาลี แล้วจึงนำมานวดเพื่อขึ้นเส้น ส่วนบะหมี่ลักษณะที่ 2 จะใช้ไข่เป็ดเพียงอย่างเดียว แต่จะใส่เส้นที่เหนียวนุ่มกว่าอย่างแรก ซึ่งทำให้เป็นที่นิยมจนกลายเป็นบะหมี่สูตรต้นตำรับต่อมาจนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ น้ำซุปลีกีถือเป็นหัวใจสำคัญอย่างยิ่ง ซึ่งน้ำซุปลีอร่อยยิ่งส่งเสริมรสชาติของบะหมี่ให้อร่อยมากยิ่งขึ้น ชาวฮั่นกวางตุ้งมักจะต้มน้ำซุปลีบะหมี่ด้วยกระดูกหมู ปลาแห้ง และกุ้งแห้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งการใช้ปลาตากเคี้ยวตากแห้งในการทำน้ำซุปลีให้รสชาติที่หอมหวานมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังมีการใส่สมุนไพรอันลงไปใต้น้ำซุปลีเพื่อให้เกิดรสชาติที่กลมกล่อมขึ้นอีกด้วยเรียกได้ว่า “มาถึงลำปาง” แน่นนอน



| สบ
ตุ๋ย



กระบวนการขับเคลื่อนลำปางไปสู่เมืองแห่งการเรียนรู้
จากฐานทุนทางสังคมและวัฒนธรรม



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ลำปาง