



# เชียงใหม่ ‘ตลาดโอะป้อย’ สับพัสดุ์ตามธรรมพื้นที่กะเหรี่ยง

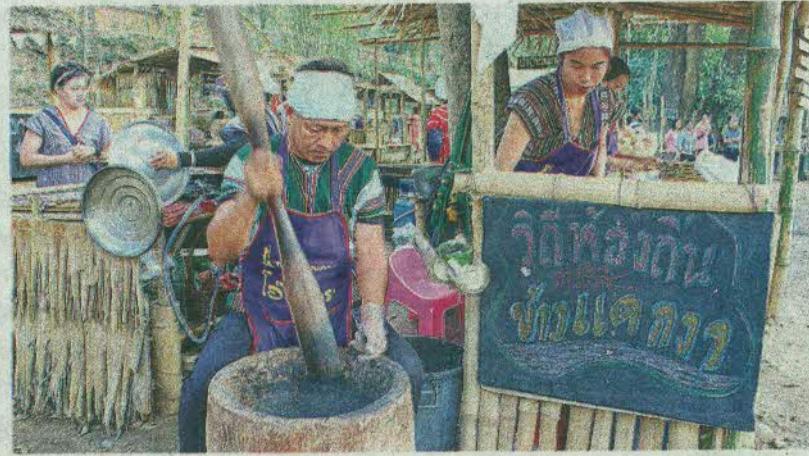


นช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์ ท่ามกลางสภาพอากาศร้อนจัด หากยังไม่มีแหล่งพักผ่อนหย่อนใจเป็นหมาย การท่องเที่ยวระยะลั้นๆ ในพื้นที่ร่มนำ้ดูจะเป็นตัวเลือกที่นำเสนอให้สุด

ที่ อ.สันปิง จ.ราชบุรี มีแหล่งพักผ่อนที่นำไปเยือน “ตลาดโอะป้อย” แหล่งพักผ่อนริมลำธาร เหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบธรรมชาติ “ตลาดโอะป้อย” ตั้งอยู่ที่บ้านท่ามะขาม หมู่ 2 ต.ตะนาวศรี อ.สันปิง ในสไตล์บรรยายการค้าริมชาน้ำที่ไกลจากเทือกเขาตอนภาคเริ่งสู่ลำน้ำแม่น้ำชี ท่ามกลางป่าไม้ ทุนเข้า

ตลาดโอะป้อยเป็นตลาดที่ชาวชุมชนไทยเชื้อสายยะหรี่ยงก่อตั้งขึ้น อัญเชิดิริมน้ำหน้าวัดท่ามะขาม ทุกเช้าของวันหยุดเสาร์-อาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 07.00 น. จะพบนักท่องเที่ยวเตรียมลิ้มลองอาหารตามท้องที่มีมานั่งรอตักน้ำดื่มกระซิบกันช้าๆ มาซึ่งรอดตากน้ำดื่มกระซิบกันช้าๆ ที่กากพมุนต่างๆ พร้อมชมทัศนียภาพ ยามาช้ามีแสงแดดอ่อนล่องลงมากระทบผิวน้ำในแม่น้ำที่เย็นลง

“โอะป้อย” มาจากภาษายะหรี่ยง มีความหมายว่า “พักผ่อน” โอะป้อย ตลาด



เข้ามิลำน้ำภาษี สายน้ำคั้กต์ลิทึ้ที่ไหลจากทิศใต้ชั้นสูทิคเหนือในชุมชนที่ลีบต่อมานี้ห้องถิน เป็นตลาดที่เกิดจากความร่วมมือร่วมใจของผู้ประกอบการ ชุมชน วัด โรงเรียน และภาครัฐ ห้องถินร่วมกันสร้างขึ้น เพื่อให้เกิดความยั่งยืนแก่ชุมชน ให้นักท่องเที่ยวที่มาเยือนได้ลิ้มลองความสุข อิ่มเอมใจ กลับไปพร้อมรอยยิ้ม ทั้งได้จับจ่ายอุดหนุนสินค้าพื้นบ้านหลากหลาย เช่น ผ้าทอของหรี่ยง อาหารพื้นเมือง เช่น กุรีร้าน ชะน่อง อัยอุย แปลงว่าชามเมจีน หรืออ่องจีจิกุร แปลงว่าล้มคำ และไกคุต แปลงว่าแพกคุต นอกจากนี้ยังมีขนมโบราณอาหารอร่อยอีกหลายอย่าง เช่น ขนมด้วย ขนมเบื้อง ข้าวเหนียวปั้นแบบมีดีดี ห่อห่อตัวใบตอง วีแกะเลียน สำหรับถือกิน อั้งเหม่ต่อง หรือข้าวหลาม ที่จัดเป็นประเพณีกินข้าวหลามทุกปี เป็นข้าวเหนียวห่อใบตองของตี อ.สันปิง ข้าวยำสมุนไพร สีเหลือง สีส้ม สีขาว พร้อม

เครื่องเคียงบรรจุໄลเชิงໄนໄไฟฯ

ตลาดแห่งนี้ ยังมีการสาธิตวิถีท้องถิ่น การทำขนมโบราณ “ข้าวడಡกง” ที่ใช้ข้าวเหนียววงคำใส่ครกโนรีวน โรยสาค้ำ ก่อนนำไปปั่นไฟอ่อนๆ รลชาติหวานมัน อุดมไปด้วยคุณค่าและประโยชน์ต่อร่างกาย

จำลิบตำราวิโโจน ก้าวแรงกร ผู้จัดการตลาดโอะป้อย กล่าวว่า ตลาดนี้ตั้งขึ้นมาเพื่อชุมชน เน้นชุมชนระหว่างหมู่ 2 และหมู่ 5 มีวัดเป็นศูนย์กลาง ร้านค้าที่มากด้วยจำนวนอาหาร จะมีคณะกรรมการคัดสรรประเมิน มีการซื้ออาหารพื้นบ้าน แต่ละร้านที่นำมาจะไม่ซ้ำกัน นำเงินรายได้มาพัฒนาชุมชนให้เกิดความยั่งยืน

**พันธุ์ แก้วนุญ**