

ส่วนนิเทศสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร ได้จัดระบบข่าวสื่อสิ่งพิมพ์ สุนใจกระจายเสียงได้ที่ <http://news.swu.ac.th/newsclips/>

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ฐานเศรษฐกิจ ฉบับประจำวันตี 28-30 เดือนพฤษภาคม พ.ศ.2569 หน้า 14 มูลค่าข่าว 722,340 .-

อี นวาสวนเนเรื่องของกับข้าวไทใหญ่หรือกับข้าวชาวไตนั้นที่บริเวณศูนย์วัฒนธรรมเชียงใหม่ หลังร้านโจ๊กลานนา ก็มีร้านอาหารของชาวไทใหญ่แห่งมาเปิดให้บริการอยู่โดยปรับปรุงอาคารเก่าที่ออกแบบไว้สวยงามให้ติดแอร์ติดกระจกเข้าไปเพิ่ม เริ่มทำอาหารขายกันตั้งแต่เช้าตรู่โดยตั้งเตาทอดปาท่องโก๋หรือที่เรียกกันว่า อีจก้วย โดยถูกต้องนามกรฝ้ายจีน ทอดแล้วให้ทานกับอะโรกิได้กินดื้อๆ หรือจิ้มกับถั่วบดผัดน้ำมันใส่หอมเจียวหรือว่าเอาไปโรยหน้าข้าวพูน ซึ่งข้าวพูนนี้ที่จริงแล้วก็คือ

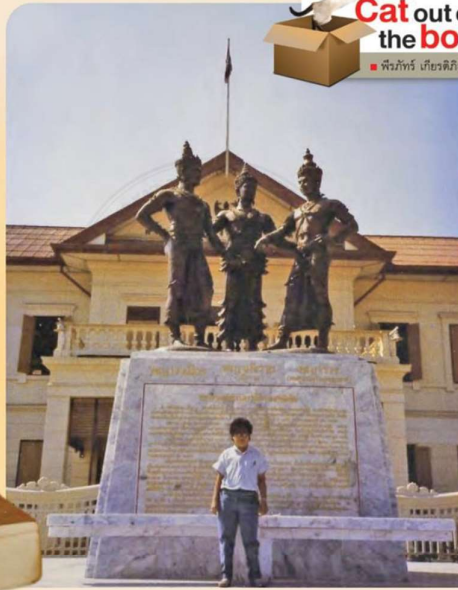


ครั้งนี้ก็ชื่อเขามาสองหอ รสชาติก็อร่อยดีคนขายพยายามบอกว่าอันนี้เป็นของเจเนไหวหรือเปล่าไม่มีเนื้อสัตว์นะ ก็ยืนยันว่าชอบอยู่แล้ว เบาท้องดี งานนี้เขามิได้ใส่เครื่องแกง แต่ว่ามีน้ำจิ้มใส่ถุงมาให้ด้วยซึ่งก็คงประกอบด้วยพื้นฐานคือถั่วบดปนน้ำส้มสายชูอย่างนั้นอีกแล้วก็ปรุงเค็มด้วยซอสตราเสือตัดน้ำตาลหวานนิดแล้วก็พริกทอดปนผัดน้ำมัน

อันว่า ข้าวกันจีนหรือว่าน่าจะเรียกเสียใหม่ว่าข้าวคันจีนก็อาจจะหมายความว่าข้าวที่เอาจีนเนื้อจีนหมูมาคั้นเลือดของเนื้อของหมูลงไปเคล้าปรุงกับข้าวสวย หรือ เป็นข้าวที่คั้นกับเลือดจากจีนเนื้อ ก็แล้วแต่เถิด



สิงห์ไทย คุณไชยภักดิ์ ชูโต



ที่ว่าการคั้นนั้นก็คิดไม่ใช่ว่าเอาก้อนเนื้อมาบีบเลือดอย่างไรได้อาจเป็นเรื่องว่าการปรุงรสของเลือดสัตว์นั้น ชาวเหนือนิยมเอาต้นตะไคร้ที่ทุบแล้ว มาคั้นเข้าหมวยความว่าขยำแล้วก็บีบลงไปในน้ำเลือดแดงๆ ให้พอดพอง สร้างรสสดชื่นที่หอมแล้วก็ไล่ความคาวออกไปก่อนเอามาคลุกกับข้าวสวยแล้วก็ใส่เกลือให้พอดีจึงห่อใบตองเอาไปนึ่งปรุงรสให้เหมาะสมแล้วก็รับประทานกับหอมเจียวรับประทานกับพริกแห้งทอด รับประทานโดยบีบมะนาวเล็กน้อยแล้วค่อยใส่ผักชี (หอมป้อม) เข้าไปในแต่ละหูก่ากิน

อันนี้ก็เป็นที่ของอร่อยของทางนี้เขามาแต่ไหนแต่ไร ต่อเมื่อไปถิ่นภาคใต้ของอเมริกายังหลุยส์เซียนา ก็มีกับข้าวชนิดที่ใช้เมล็ดข้าวกับเลือดมาปรุงให้กินเหมือนกันแต่เรียกอะไรชองก้อยที่ยังนึกไม่ออกต้องขออนุญาตค้นหากรมบริการท่านผู้อ่านในลำดับต่อไป

ส่วนว่าวัฒนธรรมการกินเลือดสัตว์นั้นก็ได้เป็นของแปลกอะไรเป็นอยู่แต่ว่าในอดีตกาลนานมาการจะทำออกจิบออกสำหรือว่าจะปลุสสัตว์ได้สัตว์มาสัตว์หนึ่งเป็นเรื่องยากส่วนการจะหาเรื่องรับประทานเมื่อเช็ดมันแล้วก็ต้องให้เกียรติมันว่าทุกคนในร่างกายของมันเป็นมีประโยชน์ต่อเราผู้บริโภคเลือกกินพวกสก๊อตแลนด์พวกอังกฤษก็ยังไม่

เส้นก้วยเดียวที่ลวกมาพอตึ๋งแล้วทับหน้าด้วยครีมอุ่นๆที่ทำมาจากถั่วเมล็ดกลมอย่างว่าถั่วลิสงเตา ถั่วลูกไก่ ซึ่งเป็นพื้นฐานเดียวกันกับข้าวแรมพินซ์แต่ว่ายังไม่ทันเซ็ทตัวแข็งตั้งเป็นเตาหู่ ก็พังกมือจากการเติมสารธรรมชาติให้ตั้ง ตักออกมาราดหน้าเส้นก้วยเดียว รับประทานกับพริก

ผัดน้ำมัน พริกตำน้ำส้มที่เป็นน้ำส้มสายชูชนิดหมัก ใส่รสเค็มมัน ซึ่งการปรุงรสอันนี้จะขาดไม่ได้เลยก็คือซอสปรุงรสทำจากถั่วเหลืองตราเสือ ซึ่งเป็นที่นิยมและเป็นกลิ่นรสเฉพาะที่ถูกปากของชาวไทใหญ่รวมทั้งชาวไทยน้อยด้วย 55

ของข้าวอุ๋นนี้สามารถดัดแปลงห่อใบตองให้มีลักษณะคล้ายกับห่อหมกหรือว่าข้าวกันจีนก็ได้ใส่เครื่องปรุงเครื่องเทศคล้ายเครื่องแกงเข้าไปนิดแล้วก็ยังสามารถพกดัดตัวไปไหนมาไหนเป็นกับข้าวยามออกเดินทางไกลได้อย่างสบาย



ไปคลุกกับข้าวโอ๊ตแล้วก็เอามาทำอย่างไส้กรอกเรียกกันว่าแบล็ดพุดดิ้งมืออยู่ หัวไป ที่เมืองไทยร้านไส้กรอก

เก่าแก่แห่งพิทยา อย่าง Yorkies ก็ทำออกมาอร่อยดีมาก เช้าๆเอาหนุหนๆ ไปนบกกระทะทานเนยหน่อย กินกับน้ำซากาแฟ นมด้วยมะเขือเทศอบและเห็ดผัดสมุนไพรแห้ง

ที่นี่จะหว่านฝ้ายปวงเราชาวไทใหญ่ ไทน้อย มีความบริโภคน้ำตาลสูงจะหาเรื่องเอาอารยธรรมมาเผยแพร่เผยแผ่ โดยหาทางกลืนชาติ อันนี้ก็ต้องระวังแนวคิดของฝรั่ง ยุคอาณานิคม55 ซึ่งดูทรงแล้วอาจจะไม่เคียดจัญไรไปตามกาลเวลา 555 ส่วนฝรั่งมาถามว่าเอาหญ้าอะไรนะไปปีบไปคั้นอยู่ในน้ำเลือดก็ไม่ต้องตอบเขาว่า เลมอน กลาส์นั่นไงคือหมายความว่าต้นตะไคร้นี้มันทรงเหมือนต้นหญ้า แต่ให้กลิ่นเหมือนมะนาวเป็นหญ้ากลิ่นมะนาวแต่ไม่มีความเปรี้ยว วิธิน้ำเสนอให้ฝรั่งได้ get คนตั้งก็เลยเรียกต้นพืชอย่างหญ้านี้ว่า หญ้ากลิ่นมะนาว หรือว่า Lemon Grass ให้ชัดเจนลงไปเสียละกระมัง

อ้อที่นี้ว่าพี่น้องชาวไทหรือพี่น้องชาวไทยนี้แท้จริงแล้วก็ไม่ใช่คนอื่นคนไกล หากว่าเชียงใหม่เคยเป็นประเทศเอกราชมาก่อนเขาก็เป็นสมาชิกประชาคมอยู่ในประเทศเชียงใหม่มีมาตั้งแต่ต้นมนาน เพราะ

คำว่าเชียงใหม่ก็น่าสนใจแล้ว คำว่าเชียงใหม่ก็เป็นคำเดียวกับคำว่าเวียงหมายความว่าเมืองเชียงใหม่ก็คือเชียงใหม่หรือเวียงใหม่เมื่อเทียบกับเมืองเก่าๆที่ก่อตั้งมาเป็นเวลานานแล้วฝ่ายทางเชียงรายเขามี ภูมิภาคยาวทางเชียงใหม่เรามีเมืองเก่าซ่อนอยู่อีกไม่ต่ำกว่าสี่เมือง หนึ่งในนั้นน่าจะจะมีเมืองโบราณเวียงกาหลง

ส่วนลำพูนก็อายุมากหลักพันๆ ปีการที่สร้างเมืองใหม่หรือเวียงเชียงใหม่ขึ้นมานั้นตามตำรามาตรฐานก็ว่ากษัตริย์สามคน(ตน/องค์) มาพูดคุยตกลงกันเกิดเป็นบริเวณที่เรียกว่าอนุสารวิชัยสามกษัตริย์ ซึ่งอันนี้ฝีมือปั้นรูปอนุสารวิชัยนั้นโดยคุณไข่มุกด์ ชูโตยอดประติมากรจากสำนักเรียนศิลปการผู้มีฝีมือเข้มแข็ง ลีโอนาม สร้างไว้สวยงามปรารถนาศิลป์ ข้างการสร้างเมืองนั้นไม่่ง่าย เป็นงานของกษัตริย์ผู้จำเป็นจะต้องรู้รอบคอบเกี่ยวกับระบบสาธารณูปโภคทางน้ำไหลแหล่งกำเนิดน้ำอุปโภคบริโภค การบริหารจัดการน้ำ

ระบบของการให้แสงสว่าง ทิศทางของลมแนวทางการทำกาการเกษตรเพาะเลี้ยง ปศุสัตว์ตามดวงตะวัน หรือขวางตะวันลมมาทางไหนฝนมาอย่างไรน้ำข้าง ไร่ในฝายแล้วกระจาย

อย่างไรประชาชนช่วยกันดูแลหรือจำเป็นจะต้องมีหัวหน้าที่ได้รับการยอมรับในพื้นที่ รับหน้าที่ในการจัดสรรแบ่งปันทรัพยากรด้วยความเหมาะสม โหนจะเรื่องภาวะโรคระบาดมาจากน้ำจากสัตว์จากคนจะแก้ไข/ป้องกันอย่างไร _โอ๊ยขง อีพวกข้าศึกก็จ้องจะโจมตี เอาดินแดนเอาผู้คนทรัพยากร อีวันๆช่างน่าประสาธเสียบ

อันนี้เองก็เป็นเรื่องที่ต้องมาว่าเมื่อสร้างเมืองขึ้นมาโดยมีสาธารณูปโภคมาให้มีสาธารณูปการมารองรับแล้ว แต่ว่าประชากรผลิตไม่ทัน จะไปสร้างเรื่องโรมแมนติกให้ผู้คนรักกันแล้วก็หาทางสร้างลูกสืบหลานนั้นซ้ำเกินไป เมืองใหม่รอไม่ได้ ก็เกิดยุคที่เขาเรียกกันว่าเก็บผักใส่ซ้า เก็บข้าใส่เมือง (ซ้า คือตะกร้าชนิดหนึ่ง) ก็หมายความว่าไปพาเอาหรือไปกวาดหรือไปต้อนไปเขตรวเอาผู้คนจากเมืองอื่นหรือผู้คนจากดินแดนที่ห่างไกล ให้มาอยู่อาศัยในเชียงใหม่ในฐานะเป็นพลเมืองไม่ว่าจะอยู่บนดอยอยู่บนที่สูงหรือไม่ก็ตามก็พามาตามนโยบายนี้

ชาวไทหรือชาวไทยใหญ่ก็เป็นหนึ่งในสมาชิกผู้รับบทบาทพลเมืองตั้งแต่เวลานั้นมาชาวเชียงตุงก็มาแล้วพากันมาหลายรอบจนกระทั่งรอบ

ล่าสุดที่เป็นกันย่ายถิ่นฐานจริงจังก็เข้ายุครัตนโกสินทร์แล้วพี่น้องชาวเชียงตุงตั้งบ้านเรือนกันอยู่ทีละแคว้วลวลา ย ส่วนไอ้เรื่องการย้ายถิ่นฐานประเภทอะไรประมาณนั้นมันฝ่ายอเมริกัน เขาเคยแยกเป็นมลรัฐต่างๆบริหารจัดการเองมาก่อน แล้วค่อยมารวมกันตามจำนวนของดาวที่ปรากฏในธงชาติ

เรื่องของ การรวมกันได้นี้ใน ระยะหลังต่อมา ก็เป็นเรื่อง ที่รับรู้กันมาที่มาจากแต่ละรัฐ กับ ings กฎกติกาการยาหมวมทั้งแนวทางการบริหารของรัฐแตกต่างกันไป ไม่มี ความเหมือนกันอาจเป็นด้วยปัจจัย ทางประวัติศาสตร์ของแต่ละรัฐมา เกี่ยวข้องจึงเกิดมีการย้ายถิ่นฐานจาก รัฐหนึ่งไปอีกรัฐหนึ่งตามระบบแรง

จงใจ หมายความว่ารัฐใดที่ดูแล้วเก็บ ภาษีต่ำสาธารณูปโภคดีกฎหมาย ไม่เคร่งครัดเอาเปรียบมาก ผู้คนที่ อยู่ในที่อื่นก็พร้อมใจกันย้ายถิ่นฐานไป อยู่รัฐที่ว่ามีทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์ ที่เรียกกันว่าไหลต by feet ซึ่งมีได้ หมายความว่าใช้เท้าไปตีปีกปากกา กากบาทในการเลือกตั้งแต่อย่างใด แต่หมายความว่าใช้เท้าทั้งสองข้าง นั้นเองพวกตัวเองเดินย้ายถิ่นฐานไป อยู่รัฐที่ตัวเองพึงประสงค์

เมืองเล็กเมืองน้อยในอดีต ที่เข้ามาอยู่เชียงใหม่อาจจะไม่ได้มา ด้วยความสมัครใจหรือได้ทราบว่ามี แรงจูงใจผลประโยชน์อะไรมาก การมาอยู่ที่เมืองใหม่นี้เป็นเรื่องว่า สามกษัตริย์สมัยนั้นท่านใช้วิธีไปกวาด ไปต้อนมา เสียมากกว่า กรรมวิธีการ กวาดต้อนนั้นอาจจะเริ่มจากการตีเมือง เล็กเมืองน้อยให้แตกจากนั้นจึง กวาดต้อนผู้คนมา ตำราระบุไว้ว่ามี การแยกกันกลุ่มคนต่างๆตามลำดับ ชั้นและความถนัดความสามารถของ งานช่างงานฝีมือเสียด้วย เมืองเล็ก เมืองน้อยในเวลานั้นประกอบไปด้วย เช่น บ้านขุ้, เมืองหลวง, เมืองกาย, เมืองขัน, เมืองขาง, เมืองวะะ, เมืองลวง, เมืองหุน, เมืองแช่, เมืองฮาย, เมืองเจือง, ท่าล้อ, เมืองพาน, เมืองม้า, เมืองของ, เมืองวัง, เมืองมาง, เมืองขาง, เมืองงาด, เมืองออ, เมืองจิม, เมืองเสี้ยว และ เชียงรุ่ง เป็นต้น



ส่วนเรื่องชาติพันธุ์ที่มากอยู่นั้น ปนเปไปหมด ทั้งคนยอง, คนหุย, คนอาข่า, คนจิวัว, ไทเขิน (ทำเครื่องเงิน), ไทลื้อ, ไทใหญ่ ฯลฯ ฯลฯ กลับมาเรื่องข้าวเข้านี้ ข้าวไทใหญ่นี้ ท่านทั้งหลายอาจไม่ค่อยถูกปากก็เป็น เรื่องธรรมดาของชนชาติและความคุ้นเคยกับอาหารที่ไม่เหมือนกันแต่อย่างไรเสียการเดินเข้ามาแล้วได้กลิ่นวัฒนธรรม หอมลอยมาในบรรยากาศ แทนที่จะดูขมเฉยๆ ก็ดื่มด่ำเข้าไปในท้องเสียเลยก็เป็นเรื่องที่น่ารื่นรมย์อยู่ไม่น้อย

กาแพฟของชาวไทใหญ่สีดำจัด แต่ว่าเนื้อหาคาเฟอีนน้อยรับประทาน โดยปีบมะนาวสองเลี้ยว หอมประหลาด เบี้ยวขึ้น บนที่สูงของพวกเขานั้นลูกแมดคาเดเมียของผลดีมีมากมันอร่อยหรือว่าอร่อยทั้งเนื้อเด้งและเป็นความบริสุทธิ์ของพื้นที่ให้ผลิตผลจากธรรมชาติอย่างดีแบบนี้ ส่วนกาแพฟก็เช่นกัน กาแพฟไทใหญ่แก้วนี้ อาจจะจางความเข้มข้นไปแต่ถ้าย่อนเวลากลับไปเมื่อ 20 ปีก่อนคนไทยเราเองก็ไม่ได้ดื่มกาแฟรสเข้มขนาดนี้ ขนาดปัจจุบันนี้เหมือนกัน

วันนี้ที่ร้านเขามีหม้อไม้สดมาต้มกับกระดูกหมูแล้วใส่พริกแห้ง มีเนื้อมะเข็ญไปผัดกับไข่ใส่ต้นหอม แล้วก็กระเทียมพริกสดมีผักพื้นบ้านบางอย่างที่คล้ายชะอมผสมผักกูด เอามาผัดหมูสับใส่เครื่องกะปินิดหน่อยแล้วก็ยังมีกับข้าวพม่าก็คือข้าวสวยเอาไปผัดน้ำมันโดยใส่ผงถั่ว ถั่วเหลืองที่บดละเอียดลงไปด้วยรับประทานกับไข่ดาว และแน่นอนต้องหยอดขอสดราเสื่อลงไปสักนิด การโรยข้าวด้วยขอสดราเสื่อนี้หอมเต็มกลมกล่อมมันึ่งขึ้นชมบรรยากาศไม่นาน ในเวลาไม่นานนักที่น้องชาวไทยใหญ่ที่มาสแวงบุญก็ค่อยทยอยมากันด้วยรถตู้ตั้งวงรับประทานอาหารไทใหญ่กันโดยครั้นตรงนำเสนอที่น่าอร่อย ทางร้านก็แต่งสวยดีมีตุ๊กตุนตุ๊กตาการจัตุรัสโคมไฟต่างๆก็สงบเยือกเย็นเข้าสู่อากาศไม่ร้อนนักกิน

กาแพฟปีบมะนาวของเขาแล้วต้องขอเรียกขานพามาเสริมเติมความหวานมันเข้าไปอีกซักหน่อยทำให้มองอะไรอะไรออกไปแล้วสวยงามกว่าเดิมขึ้นมากอีกโข

มาถึงบรรทัดนี้ก็ทำให้นึกถึงว่าท่านศิลปินยอดประติมากรอย่างคุณไข่มุกด์ ชูโตนั้นเป็นผู้มีชื่อเสียงมากและได้รับความไว้วางใจพระราชหฤทัยจากสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ให้เป็นศิลปินถาวรด้านประติมากรรมในพระราชสำนักยุคนั้น ตัวคุณไข่มุกด์เองที่เรียกท่านว่าคุณก็เพราะว่าท่านได้รับพระราชทานตราจุลจอมเกล้าเป็นคุณหญิง แต่เนื่องจากตามกฎระเบียบในรัชสมัยนั้น ผู้ที่ยังมิได้สมรสแล้วรับพระราชทานตราจุลจอมเกล้าฯ ท่านให้ตัดคำว่าหญิงออกให้เรียกว่าคุณเป็นคำนำหน้านามเท่านั้น ต่างกับในรัชสมัยปัจจุบันนี้ที่เรียกคุณหญิงทั้งหมด

คุณไข่มุกด์สร้างงานสำคัญไว้มากโดยเฉพาะพระบรมราชานุสาวรีย์สมเด็จพระศรีสุริเยศยที่บริเวณทุ่งมะขามหย่อง โดยส่วนตัวของผู้เขียนเองชื่นชมผลงานของท่านและได้เก็บสะสมประติมากรรมรูปสิงห์ (สิงโตไทย) ที่หล่อด้วยโลหะในลักษณะโลหะเงินเอาไว้คู่หนึ่งตั้งประดับถวายงานอยู่ในที่เหมาะสมซึ่งประดิษฐานพระบรมรูปพระบาทสมเด็จพระชนกธิเบศรรมหาภูมิพลอดุลยเดชมหาจักรพรรดิเครื่องแบบจอมทัพไทยในชุดนายทหารมหาดเล็กราชวัลลภรักษาพระองค์ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวสมเด็จพระอัยการีราชเจ้า

ทำจากกระเบื้องเคลือบกังไส
โดยมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ประสานมิตรได้รับพระบรมราชานุญาตให้จัดสร้างขึ้นเมื่อคราวฉลอง
กรุงรัตนโกสินทร์ครบรอบ 200
ปี ยิ่งพิศดูที่ไรก็ยิ่งเห็นถึงความสามารถของยอดประติมากรอย่าง
คุณไข่มุกด์ท่านนี้

คุณไข่มุกด์เป็นผู้มีความทุ่มเทมากเมื่อท่านได้รับมอบหมายให้สร้างพระบรมราชานุสาวรีย์สมเด็จพระศรีสุริเยศยที่ประทับข้างท่านดั้นด้นขึ้นมาเพื่อศึกษากายวิภาคของช้างที่เชียงใหม่เพราะช้างที่กรุงเทพฯค่อนข้างผอม เนื่องจากในเวลานั้นช้างสำคัญซึ่งทางราชการเก็บรักษาดูแลไว้ที่บริเวณสวนจิตรลดาแล้วแต่เป็นช้างเผือกซึ่งตามแบบธรรมเนียมแล้วช้างเผือกจะไม่ต้องทำงานรวมถึงไม่ได้ฝึกในราชการสงครามจริงด้วยซ้ำจึงมีความผอมกว่าช้างศึกและกล้ามเนื้อไม่ชัดเจนเหมือนกับคนที่ไม่ได้กำลังทำให้ท่านสังเกตจุดเป็นกล้ามเนื้อมัดกล้ามเนื้อและผิวหนังของช้างศึกตามจินตนาการได้ไม่ละเอียดเท่าที่ควร แหมท่านยังพิเคราะห์ไปถึงว่าการปั้นงาช้างที่ออกมาจากปากนั้นจุดเริ่มต้นเกิดมาจากส่วนไหนของหัวกะโหลกกันแน่มีหนังหุ้มมาถึงตรงไหนของช้างเชื่อมโยงกับหัวกะโหลกของช้างอย่างไรท่านได้เขียนเล่าบันทึกเอาไว้โดยละเอียด

เป็นเครื่องบ่งชี้ว่าการทำงานศิลปะนั้นต้องมีการวางแผนเป็นขั้นเป็นตอนไม่ใช่คิดตามเอาจินตนาการแต่เพียงอย่างเดียวแล้วก็บรรเลงเพลงลงไปแล้วบอกผู้อื่นว่าสิ่งที่ที่ตนทำนั้นเรียกว่าศิลปะซึ่งก็คงไม่ใช่ว่าทำไม่ได้ แต่ถ้าทำเช่นนั้นก็อาจจะถูกเอาเผากินไปสักหน่อย

คุณไข่มุกด์ถึงแก่กรรมนิกรรมโดยชนมาของ ท่านยังไม่สูงมากนัก ทั้งฝีมือการปั้นทรงคุณค่าเอาไว้ในแผ่นดินและเป็นที่ยอมรับจากบรรดาลูกศิษย์ลูกหาและเพื่อนร่วมวงศิลปะเป็นอย่างมากมาจนทุกวันนี้ ●