

ชื่อหนังสือพิมพ์ ไทยนิวส์	วันที่ 17 S.A. 2552	ปีที่ 14,321	ฉบับที่ -	หน้า -
-------------------------------------	-------------------------------	------------------------	---------------------	------------------

แช่น้ำ ค่ายอกเล่าคนล้านนา

พระญารักษาแท่นเชียงให้คงทน

เครื่องครัวของใช้ในชีวิตประจำวันคนเรา หลายๆอย่างไม่สามารถจะหลีกเลี่ยงได้ ดูๆแล้ว เหมือนจะไม่สำคัญ แต่มันก็จำเป็นต้องมี จำเป็น ต้องใช้อย่างเช่น เชียง ขึ้นชื่อว่าเชียงย่อมมีกันทุก บ้านทุกช่อง หากไม่มีเชียงก็ไม่มีสิ่งที่ต้องนำมารอง ตัดชิ้นอาหาร การทำครัว โดยเฉพาะผู้คนสมัยก่อน นิยมตัดไม้มะขามมาทำเชียงเพราะถือกันว่าเป็นไม้ เนื้อเหนียว แข็งทนทาน แม้จะถูกสับด้วยมีดครั้ง แล้วครั้งเล่า การตัดไม้มาทำเชียงจะต้องตัดเป็นทาง ขวางลำต้นไม้ เพื่อให้เกิดวงกลมมนตามลักษณะ ต้นไม้ บางต้นกลมใหญ่ก็ได้เชียงอันใหญ่ หาก ลำต้นไม้เล็กก็จะได้เชียงอันเล็กตามขนาดของ ต้นไม้ที่หามาได้

เมื่อได้ต้นไม้ตามที่ต้องการมาแล้ว ตัด ขวางตามต้องการต้องปล่อยให้เนื้อไม้แห้ง เปลือก ด้านนอกของมันจะปริแยกออกจากเนื้อแกนในของ มันเห็นว่าเนื้อไม้เชียงแห้งดีแล้วต้องนำไปแช่น้ำอีก สักสามสี่วันหรือสังเกตว่าเนื้อไม้ชุ่มน้ำดีแล้วจึง นำมาผิงลมให้แห้งไม่ควรนำไปตากแดดเพราะ

จะแตกเร็ว เสียหน้าเชียงไปโดยใช่เหตุ และบางครั้ง อาจจะเสียเชียงอันใหม่ไปโดยเปล่าประโยชน์

เมื่อได้เชียงใหม่ที่สามารถนำมาเป็นที่รอง ตัดเนื้อ ตัดผักทำอาหารในครัวได้อย่างสบาย โดยเฉพาะผู้คนล้านนาที่ชอบทำลาบ ก็จะนำเนื้อมาลบบน เป็น อาหารเปิดหน้าเชียง ถือว่าจะได้ลาบ หรือโชคดี ทั้งๆ ที่คำว่าลาบเป็นการลบบนเนื้อเพียงแต่เสียงที่พูดออกมา เป็นลาบหรือลาบะ สิริมงคล สอดคล้องกัน...

แต่บางครั้ง เมื่อลบบนเนื้อ ลาบอาหารคาว แล้ว เจ้าของจะชุบเอาเนื้อหน้าเชียงให้สุนัขได้กิน เชื่อกันว่า สุนัขหรือหมาตัวใดได้กินจิ้น (เนื้อ) หน้า



เชียงจะมีอารมณ์ร้าย หรือคนล้านนาเรียกกันว่า "สวก" นั่นเอง

บ่อยครั้งที่อยู่ๆคนอารมณ์ดี กลับกลายเป็นคนอารมณ์ร้าย หรือกลายเป็นคนสวก อาจถูก คนรอบข้างล้อเล่นหรือพูดค่อนข้างแคะว่า "ถ้า จะกินจิ้นหน้าเชียง"(อาจจะกินเนื้อหน้าเชียงมา กระมัง) เออ...ฟังแล้วมันหาเรื่องด่าเราว่า "หมา นี่หว่า"

แหล่งข้อมูล การแช่เชียงเพื่อรักษา ให้คงทน ในแหล่งเรียนรู้พะญาล้านนา สวนชา บึงหินไฟ 82 ม.6 ต.ดอนแก้ว อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่.

...นิคม พรหมมาเทพย์...