

ปัจจุบันการ
ใช้เทคโนโลยี ปรุง
อาหาร ในชีวิต
ประจำวัน ส่วนมาก
จะใช้เตาแก๊ส หรือ
เครื่องใช้ไฟฟ้า ถือ



✓ แอ้มหลั่วคนล้านนา

พะยอม่าเก็บพินไ่ว้ใช้ในครัวเรือน

ว่าเป็นสิ่งที่ทันสมัย สะดวกและง่ายอย่างยิ่ง จึงทำให้เยาวชนคนรุ่นใหม่พลาดโอกาสที่จะได้เห็นวิถีชีวิตในการหาวัสดุเก็บพินไ่ว้ทำเชื้อเพลิงในสมัยก่อน คนทั่วไปเรียกว่า “แอ้มหลั่ว”

ธรรมชาติได้สร้างทรัพยากร ให้แก่ผู้คนมากมายไว้ใช้ในชีวิตประจำวัน โดยเฉพาะบรรดาไม้หลายหลากพรรณเหมาะสำหรับนำมาทำหลั่ว (พิน) ในการก่อไฟหุงหาอาหาร โดยเฉพาะไม้เนื้อแข็ง เมื่อตัดมาแล้วจะต้องนำมาแอ้มซิดเรียงติดกันอย่างเป็นระเบียบดังพ้ออุยดวงดีได้ให้ความรู้ว่ “การตัดไม้ทำหลั่ว (พิน) ต้องตัดในขณะที่ไม้ดิบอย่าให้แห้ง เพราะไม้ดิบมีน้ำอยู่ในเนื้อทำให้ตัดง่ายเนื้อไม้ไม่แข็ง การตัดความยาวก็ประมาณหนึ่งคอกเท่าๆกันทุกอัน เมื่อนำมาแอ้มแล้วจะเรียงกันดีไม่มีเหลื่อมล้ำ”

เมื่อตัดไม้เป็นท่อนดีแล้ว จะทิ้งตากไว้ในที่โล่งปล่อยให้แดดแผดเผาให้แห้ง หรือบางคนอาจจะเก็บไปแอ้มไว้ก่อนปล่อยให้ท่อนหลั่ว (พิน) แห้งคาแอ้มนั่นเอง

การเก็บหรือแอ้มหลั่ว บางบ้านจะทำสถานที่หรือโรงเก็บไว้ โดยเฉพาะเรียกกันทั่วไปว่า “ผามหลั่ว” อาจจะเป็นโรงเรือนเล็กๆ มุงด้วยกระเบื้อง ใบตองแห้ง ใบตองตึง หรือมุงด้วยแผ่นหญ้าคาก็ได้ แต่บางบ้านมีพื้นที่ได้ถุนหลอง(ฉาง) ชาวบ้านก็จะนำท่อนหลั่วมาแอ้มเรียงไว้ตามช่องเสา แต่จะไม่แอ้มหลั่วไว้ได้ถุนบ้าน ดังพ้ออุยให้เหตุผลว่า “การแอ้มหลั่วไว้บนกะล่ำ (ได้ถุนบ้าน) คนโบราณบอกว่า ชี๊ด เพราะมันจะเป็นเชื้อเพลิงเผาบ้านได้ทุกขณะเพราะเสี่ยงต่อสะเก็ดเปลวไฟปลิวมาตกในกองแอ้มหลั่วทำให้ลุกไหม้”

การแอ้มหลั่วไว้จะทำงานง่ายต้องใช้ประสบการณ์การเรียนรู้อยู่บ้างไม่น้อยทีเดียว พ้ออุยดีให้ความรู้ในการจัดแอ้มต้นหลั่วไว้ว่า “เมื่อหาสถานที่ได้แล้วจะต้องหาท่อนไม้ใหญ่ หรือก้อนอิฐ ก้อนหินมาเรียงเป็นแท่นรองรับไว้ก่อนเพื่อยกให้ต้นหลั่วพ้นจากพื้นดิน กันมดปลวกมาแทะทำลายหรืออาจมีน้ำฝนไหลเข้าท่วมท่อนที่อยู่ทางด้านล่างสุดจะทำให้

การนำมาทำพินเปียกไม่ติดไฟง่ายอีกประการหนึ่งจะเป็นการป้องกันแมลงหรือพิษอาจเข้ามาอยู่ในกองแอ้มหลั่วทำอันตรายแก่ผู้คนได้เพราะเท่าที่ผ่านๆ มาหลายคนเคยโดนสัตว์กัด ต่อยที่ริมแอ้มหลั่วมาแล้วหลายราย”

เมื่อเตรียมแท่นรองรับต้นหลั่วแล้ว จะเลือกต้นขนาดใหญ่ไว้ด้านล่าง หรือหากเป็นท่อนดิบก็จะนำไว้ด้านล่างก่อนเพื่อรอเวลาให้แห้ง ขณะที่กำลังอยู่ในแอ้มของมัน เจ้าของจะเลือกเอาท่อนข้างบนไปใช้ก่อน

พ้ออุยดีให้ความรู้เสริมอีกว่า “คนสมัยก่อนจะปลูกไม้ไว้ตามหัวไร่ปลายนา เพื่อตัดกิ่งมาทำหลั่ว (พิน) เช่น ต้นไม้แพงเมื่อตัดกิ่งแล้วจะเหลือตอไว้เพื่อให้แตกกิ่งใหม่ ให้ตัดมาทำหลั่วในปีต่อไป โดยไม่ต้องไปตัดไม้ทำลายป่ามาทำหลั่ว”

คนล้านนารู้จักใช้พะยอม่า ปัญญาмаจัดระเบียบวางแผนการใช้ทรัพยากรยาวนาน ให้เกิดคุณภาพชีวิต ดังเช่นการนำท่อนหลั่ว (พิน) มาแอ้มเพื่อใช้ไถยาวนาน โดยใช้พื้นที่ที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด.

แหล่งข้อมูล สัมภาษณ์เจ้าของแอ้มหลั่วอายุ 78 ปี จำนวน 1 คน ภาพแอ้มหลั่ว บ้านกัวเผต อ.สันกำแพง จ.เชียงใหม่.

โดย....**นิคม พรหมมาเทพย์**



★ **แอ้มหลั่วของชาวล้านนา ร่องรอยของวิถีชีวิตสมัยก่อน แสดงให้เห็นถึงพะยอม่าการเก็บท่อนพินไว้ใช้.**