

“ล้อมปัง”ชื่อไม้คนล้านนา พะยูนการทำให้ปังอาหาร

การทำไม้เป็นเครื่องมือเครื่องใช้ของ
ชาวล้านนามีมากมายหลายรูปแบบ มีทั้งทำไม้
หีบคีบสิ่งของหรืออาหารใช้ย่างหรือปิ้งไฟ
บางครั้งจะใช้ไม้มาทำเป็นล้อมแฉกปลายใช้วาง
อาหารปิ้งให้อาหารสุกเพื่อจะได้รับประทานให้
อร่อยลิ้น

หลายเวลาเมื่อก่อนได้เคยเล่าเรื่อง
การใช้ไม้ล้อมอ้อย เสียบอ้อยรับประทานเป็น
อาหารว่าง มาวันนี้ขอนำเรื่องไม้ล้อมปังมา
เล่าต่อเพื่อจะได้เห็นพะยูนหรือภูมิปัญญาของ
ผู้คนชาวล้านนาอีกรูปแบบหนึ่งที่พวกเราคุ้น
เคยเห็นอยู่ทั่วไปนี่แหละ แต่บางคนไม่สงสัย
หรือว่าสนใจว่ามันมีความเป็นมาอย่างไร
เพราะไม่ต้องให้ความสำคัญตรงไหน ขอให้
ได้กินอาหารอร่อยๆก็พอ

แม่ป้าอินสม เล่าว่า“การที่จะปิ้ง
อาหารที่เป็นแผ่นแห้ง ต้องใช้ไม้ล้อมปัง
เพราะต้องใช้สองอันโดยการถือไว้ในมือขวา
และมือซ้ายผลัดเปลี่ยนกันไปมา อย่างเช่นการ



จึงนำมาติดเป็นท่อนยาวตามต้องการ ผ่า
ออกเป็นอันๆเหลาเลาะให้กลมกลึงครึ่งหนึ่ง
ของไม้ อีกส่วนที่เหลือถากให้แบนเตรียมเป็นที่
ผ่าซีกออกราวสี่หรือห้าซี่ เมื่อถากให้แบนแล้ว
จึงทำการผ่าไม้ให้แตกเป็นซี่ให้รอยผ่ายาวลงมา
ราวหนึ่งคืบ หลังจากนั้นจึงนำเศษไม้มาสอด
ตรงโคนซี่เพื่อให้ปลายซี่แยกออกเป็นล้อมกว้าง
พอที่ใช้รองรับแผ่นข้าวแคบหรือสิ่งของที่จะ
ใช้วางย่างไฟ

วิธีการอย่างต้องใช้ไม้ล้อมหลาย
อันเตรียมไว้เพราะใช้อันหนึ่งแล้วต้องพักให้มัน
คลายร้อนหากใช้ตลอดเวลาไม้จะเกรียมไหม้

วิธีการใช้ก็อย่างที่กล่าวมาแล้วข้าง
ต้นว่า ต้องถือสองอันผลัดเปลี่ยนกันวางสิ่งของ



ปังแผ่นข้าวแคบ ต้องนำแผ่นข้าวแคบวางไว้
บนซี่ไม้ล้อมด้านใดด้านหนึ่งแล้วนำไปอัง
เปลวไฟ ให้เปลวไฟเอ้าร้อน เอามารมแผ่น
ข้าวแคบรจนกว่าได้ที่จึงเปลี่ยนกลับด้าน
ข้าวแคบอีกด้านหนึ่งวางบนล้อมปังอีกด้านหนึ่ง
แล้วนำไปอังเปลวไฟที่ร้อน ทำกลับไปกลับมา
อย่างนี้ จนกว่าอาหารที่ปิ้งจะสุกพอใช้ จึงเก็บ
แผ่นข้าวแคบมาวางในตะกร้าแล้วทำการปิ้ง
แผ่นต่อไป”

การทำไม้ล้อมปังบางคนเห็นแล้ว
บอกว่าง่าย ง่ายมากๆแต่พอลงมือทำจริงๆต้อง
กลับคำบอกว่ายากกว่าที่คิด เพราะก่อนที่จะ
ทำต้องไปเลือกไม้ไผ่ชนิดเนื้อเหนียว เพราะ
ต้องผ่าหรือฉีกปลายแยกออกเป็นซี่ ตรงนี้
แหละสำคัญ เพราะเลือกไม้ไม่ถูกกับงานเวลา
ผ่าฉีกเป็นซี่จะหัก หรือใช้ไม่ทน

ที่ใช้ย่าง หรือปิ้งการวางอาหารต้องวางด้านใน
คือด้านที่เป็นท้องไม้ ให้ผิวไม้อยู่ด้านนอก
รองรับเปลวไฟ เพราะส่วนนี้เป็นส่วนที่แข็ง มี
ผิวไม้รองรับไม่ร้อนเกรียมง่าย

ล้อมปังต่างกับไม้หีบตรงที่ไม้หีบมีอัน
เดียวแต่แยกปลายหีบสิ่งของที่ใช้ปิ้งหรือย่าง
ส่วนไม้ล้อมปังจะมีอันเดียว แต่เวลาใช้ต้อง
ใช้คู่โดยใช้มือถือขวาและซ้ายคู่กัน ความ
ร้อนจะไม่ผ่านมาถึงมือคนถือเหมือนกับการใช้
เหล็ก นี่คือประโยชน์ของล้อมปังคน ล้านนา
พะยูนการทำให้ไม้ในการประกอบอาหาร.

แหล่งข้อมูล

สัมภาษณ์แม่ค้าข้าวแคบ

อายุ 54 ปี จำนวน 1 คน

ภาพล้อมปังข้าวแคบ

กาดหมั้วคัวฮอม อ.เมืองเชียงใหม่