

ภูมิปัญญาด้าน กำกิ้น ของกิ้นและถนอมอาหาร

ชื่อภูมิปัญญา บอกลีเมียง

บทนำ/ความสำคัญของภูมิปัญญา

บอกลีเมียง เป็นบอกลีเมียงที่ขุดมาจากไม้เนื้อแข็ง ส่วนมากจะเป็นไม้ประดู่และไม้สัก ซึ่งมีความทนทานต่อการผุพังจากน้ำและความเค็ม บอกลีเมียงจะมีขนาดทรงตรง ตั้งแต่ใหญ่ถึงเล็ก โดยมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง มีขนาดใหญ่นับไปถึงเล็ก ประมาณตั้งแต่ 6 นิ้ว ไปจนถึง 30 นิ้ว และใหญ่มากถึงหนึ่งเมตร สูงประมาณ 2 เมตร

ความเป็นมา

โดยมากขุดมาจากไม้ที่มีความกว้างเป็นโพรง โดยนำมาเจาะให้มีความเรียบทั้งข้างนอกและข้างใน แล้วนำไม้ที่มีความหนาประมาณ 2 นิ้ว มาทำให้มีลักษณะทรงกลม ไล่ลงไปในส่วนก้นที่อยู่ข้างล่างสุด เรียกว่า ตาด แล้วปิดอุดด้วยขี้ชัน (ชันได้มาจากยางไม้ที่เรียกว่า กวาง เป็นยางไม้ที่ไหลย่อยออกมา ยาวเป็นแท่ง นำมาบด ผสมกับน้ำมันหมู จะมีสีดำเรียกว่า ชัน จะต่างกับขี้ชะง่า) เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำรั่วซึมออก เสร็จแล้วนำไปเมียงที่ผูกมัดเป็นกำที่ได้ผ่านกรรมวิธีในการผลิตเมียง วางลงเรียงซ้อน ๆ กันขึ้น แล้วเทน้ำ ที่สะอาด ผสมเกลือเล็กน้อย แล้วถูกปิดทับด้วยใบไม้ชนิดหนึ่ง ที่ทำมาดัดให้จนสุก เรียกว่า ใบเหมียด ปิดทับไว้หนาประมาณ 3-4 นิ้ว เพื่อเป็นการหมักดอง เมียง ให้มีรสชาติที่อ่อนนุ่ม น่ากิน

เมียงเป็นของกิ้นโดยนิยมใช้หมัก เพื่อให้เกิดความแก่เหงา และเป็นของต้อนรับขับสู้โดยใช้พับเป็นอม (ก้อน) ใส่เกลือ จิง น้ำตาล กระเทียมดอง ไม่ว่าจะป็นงานศพ ทำบุญ ขึ้นบ้านใหม่ งานปอย งานบวช ฯลฯ และเป็นของกิ้นที่ใช้หมัก และนับว่าเป็นสิ่งของที่ใช้หมักกันแก้คลายความเหงา แก้งวงนอน โดยมีคุณสมบัติ สามารถใช้กวาดลิ้นเด็กเล็ก ที่ต้องการลิ้นเป็นฝ้าขาว และนอกจากนั้น ยังมีความเชื่อว่า น้ำเมียงสามารถรักษาในเรื่องของการเสมานแผล และดับกลิ่นคาวปลาจากการกินอาหารประเภทปลา เช่น ลาบ ปลาดิบ ปลาส้ม และขี้ปลาปัก

ซึ่งเป็นอาหารที่ผลิตขึ้นมาจากปลา อันเป็นอาหารพื้นบ้าน นับว่าเมียง เป็นสิ่งที่ใช้หมัก มาแต่โบราณดั้งเดิม ที่ได้มาจากใบของพืช ประเภทชา โดยจะนำเอามาหมักเพื่อให้เกิดรสชาติ ส้ม และมีกลิ่นอับเป็นกลิ่นเฉพาะตัวจนมีคำเรียกติดปากว่า ขี้ห่าเมียง นับว่าเป็นภูมิปัญญาปัญญาของชาวเวียงสาในด้านการกิ้น

แหล่งข้อมูล

นายญาณ สองเมืองแก่น

บ้านเลขที่ 184 หมู่ 4 ตำบลกลางเวียง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน



054 - 781105