

ประเภทภูมิปัญญาด้าน ประดิษฐ์ แป้งเครื่องทุนแรง

ชื่อภูมิปัญญา เครื่องครัวของใช้ในเตาไฟ

บทนำ/ความสำคัญของภูมิปัญญา

เครื่องครัวของใช้ในเตาไฟ นอกจากจะมีเตาไฟและอุปกรณ์ เช่น หม้อ ไห เตา และครก เขียง หิ้ง แล้วก็จะพอมือเครื่องมืออุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการประกอบการหุงหาอาหาร กับข้าวกับปลา อันจะขอนำมากล่าว เพื่อให้ได้รู้และทราบพอสังเขป ดังนี้

- ตั่งคะ จะเป็นเหล็ก 3 ขา ไว้วางหม้อร้อนหรือใช้แทนเตาไฟได้
- ตั่งหม้อที่วาง วางหม้อแกงส่วนมากจะนำมาจาก ฟางข้าว ใบหมากแห้ง มามัดเป็นวงสำหรับวางหม้อ เพื่อป้องกันกันหม้อ กระทบกระแตกของกันหม้อและการเปื้อนของหมิ่นหม้อ
- ก้อม เอาไว้สำหรับนั่งเฝ้า หรือนั่งประกอบการทำอาหาร
- ส้าพริก สำหรับใส่พริกแห้งห้อยหน้าเตาไฟ
- หลาบพริ้ว คือที่เหน็บเสียบสำหรับเก็บมีดพริ้ว
- โกง์เกลือ ใช้สำหรับเก็บเกลือ
- โกะะปงข้าว ใช้สำหรับเป็นภาชนะรองรับข้าวเหนียวหนึ่ง เวลาสุกใหม่ ๆ
- ไม้เสียบพริก ไว้สำหรับเสียบพริก เสียบหอม เวลาจี เผา
- ไม้คียบถ่าน ไว้ใช้คียบถ่านฟืนที่มีความร้อน
- หมอนรองเขียง หมอนรองครก ไว้รองเพื่อไม่ให้เกิดเสียงดัง
- แมวชูดมะป้าว (กระท่ายชูดมะป้าว) ใช้สำหรับชูดมะป้าว
- หม้อเก็บถ่าน ใช้สำหรับเก็บถ่านที่ได้จากเตา เอาไว้ใช้คราวต่อไป
- ก้องเป่าไฟ เพื่อให้ไฟลุกติด
- ตะบั้งจิ้น ใช้สำหรับบั้งย่าง แอ็บ
- ฝอยเหน็บมือ เอาไว้กันความร้อนจากหูและขอบหม้อแกง
- ส้าจีฝอยไม้ เอาไว้เพื่อเป็นตัวจุดก่อไฟ
- นอกจากนั้นจะมีหิ้งหรือร้านอยู่บนเตาไฟ เพื่อเป็นที่เก็บตอก ส้า ตะกร้า และเมล็ดพันธุ์พืช เช่น เชื้อเมล็ดพันธุ์ถั่ว ข้าวโพด บวบ พริก ฯลฯ และเครื่องใช้ เช่น คั่ง น้ำตั้น กระบวย ป้าก

นับว่าเครื่องมือของใช้ในเตาไฟจะมีการเรียกชื่อที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว และนับวันจะมีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาการไปอย่างไม่หยุดยั้ง นับเป็นภูมิปัญญาปัญญาของคนพื้นบ้านพื้นเมืองในด้านเครื่องมือของใช้ ของคนท้องถิ่น



แหล่งข้อมูล

นายญาณ สองเมืองแก่น

บ้านเลขที่ 184 หมู่ 4 ตำบลกลางเวียง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน 55110

☎ 054 – 781105