

ประเภทภูมิปัญญาด้าน การจัดการ

ชื่อภูมิปัญญา ข้าวตั้ง

บทนำ/ความสำคัญของภูมิปัญญา

ข้าวตั้ง คือ พิธีการเลี้ยงอาหารในโอกาสที่จัดงานขึ้น ไม่ว่าจะงานนั้นจะเป็นงานบุญ เช่น งานบวช งานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานศพ และตลอดจนถึงการเอามือ สร้างบ้าน แป้งเฮือน ฉลองวัด และรวมไปจนถึงการเก็บเกี่ยวพืชผล การตีข้าว จึงมีชื่อเรียกว่า “การตั้งข้าว”

การตั้งข้าว เมื่อถึงเวลาในการกินข้าว ในการจัดงานก็จะเป็นแบบช่วยแรงกันจัดทำ จัดเตรียมอาหาร ส่วนมากจะเป็นพื้นบ้าน โดยนิยมน้ำข้าวเหนียวและอาหาร ส่วนมากจะเป็นอาหารพื้นบ้าน ได้แก่ ลาบ แอง น้ำพริก ต้มยำ เช่น ยำไก่ โดยการนั่งล้อมวงกินกันพร้อมกับของว่าง อันได้แก่ หมาก เมี่ยง บุหรี่ รวมไปถึงเหล้า แล้วแต่งงาน จะขอยกตัวอย่างการตั้งข้าว เช่น งานบวช บวชลูกแก้วก็จะมีอาหาร เช่น ลาบ ก้อย หรือประเภทแกงแค รวมจนถึงน้ำพริก (ผักนึ่ง) เป็นอาหารที่เอร็ด อร่อย และถือปฏิบัติกันมา พร้อมกันนั้นก็ยังมีของหวาน คือ ขนมปาดและขนมอีตู (ข้าวเหนียวแดง) เป็นต้น ตลอดจนถึงย่ำปลาแห้งใส่ขนมเส้นเมือง สำหรับแกงฮังเล น้ำพริกอ่อง ฟังจะได้มาเมื่อประมาณ 50 ปีที่ผ่านมา แต่ถ้าหากเป็นงานศพ ก็จะมีการเลือกอาหารการกิน เหมือนกันโดยไม่มีพิธีรีตรองมากนัก เช่น อาหารประเภท น้ำพริก ต่างๆ เช่น น้ำพริกหน่อไม้ต้ม น้ำพริกน้ำหน่อ แกงปลา แกงแค แกงคั่ว แต่จะมีข้อยกเว้น และยึดถือโดยไม่นำเอาอาหารประเภทมีเส้นใย อย่างเช่น หยวกกล้วย หรือของที่มียาง เช่น ขนุน ผักมะน้ำแก้ว (ยอดฟักทอง) ตลอดจนหัวปลี ซึ่งคนพื้นบ้านอำเภอเวียงสาจะห้ามเด็ดขาด เพราะมีความเชื่อว่าจะเกิดการเป็นการตายติดต่อกันไป อีกเหมือนกับหยวก และขนุน ที่ติดกันเป็นใย จนเป็นความเชื่อที่สืบสานจากบรรพบุรุษ

ข้าวตั้ง นับเป็นภูมิปัญญาปัญญาของกินและประเพณีพื้นบ้านอำเภอเวียงสาที่ควรอนุรักษ์และสืบทอดไว้ให้ลูกหลานต่อไป

แหล่งข้อมูล

นายญาณ สองเมืองแก่น

บ้านเลขที่ 184 หมู่ 4 บ้านบุญยืน ตำบลกลางเวียง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน 55110

☎ 054 – 781105