

ภูมิปัญญาตะกร้าไม้ไผ่

ชื่อ - สกุล นายศิลา ต้นบุญ

เกิดเมื่อวันที่ 1 เดือนมกราคม พ.ศ.2483

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ 155 หมู่ 2 บ้านสำราญ

ต.ศรีสำราญ อ.คอนสวรรค์ จ.ชัยภูมิ

อาชีพ เกษตรกรรม



วิธี/ขั้นตอนการทำ

วัสดุ/อุปกรณ์

1. ไม้ไผ่
2. มีด
3. หวาย

(ไม้ไผ่ที่จะนำมาทำตะกร้าต้องเป็นไม้ไผ่ 1 ปี 6 เดือน ขึ้นไป ถ้าเอาไม้แก่มาทำตะกร้าจะทำให้เปราะหักได้ง่าย ไม่แข็งแรงคงทนเมื่อนำมาใช้งาน ไม้ที่นำมาทำตะกร้าเป็นไม้ไผ่บ้านไผ่สีนวล)

วิธีทำ

ผ่าไม้ไผ่ออกเป็นซี่ๆ แต่ละซี่กว้างประมาณ 1 เซนติเมตร ยาว 3 เมตร ผ่าไม้ออกเป็นริ้วเล็กๆ เพื่อที่จะได้นำมาเหลาเป็นเส้น แต่ละเส้นจะมีความหนาประมาณ 2 มิลลิเมตร เหลาให้เรียบละเอียดสวยงาม พอเหลาเสร็จก็เตรียมทำฐานเพื่อขึ้นสานลายได้ขนาดพอเหมาะกับตะกร้าแต่ละรุ่น ขั้นตอนต่อมาก็ขึ้นโครงสานลายขัด สานขึ้นประมาณ 30 เซนติเมตร แล้วก็เก็บปากตะกร้า และถึงขั้นตอนการเตรียมไม้หูกหัวมาเสียบใส่ตะกร้าทั้งสองข้างเย็บด้วยหวาย ตามด้วยตีนรองพื้น (ฐาน) ตะกร้า 4 ตีน ก็เป็นอันเสร็จสมบูรณ์ ถ้าต้องการความสวยงามและคงคนมากกว่าเดิมให้นำไปรมควันหรือทาแล็คเกอร์ตามความเหมาะสม

ภูมิปัญญาไซดักปลา

ชื่อ - สกุล นายศรีทน ลังแก้ว

เกิดเมื่อวันที่ 4 เดือน พฤษภาคม พ.ศ.2483

บิดาชื่อ นายเมือง มารดาชื่อ นางทอง

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ 157 หมู่ 2 บ้านสำราญ

ต.ศรีสำราญ อ.คอนสวรรค์ จ.ชัยภูมิ

อาชีพ เกษตรกร



ภูมิปัญญาการจักสานไซดักปลา โดยใช้วัสดุ ธรรมชาติ (ไม้ไผ่) ที่หาได้ในหมู่บ้าน โดยนำไม้ไผ่มาสานเป็นไซ นำมาใช้ในการดักหา ปลาตามทุ่งนา แม่น้ำ ลำคลอง เพื่อนำมาเป็นอาหารเพื่อการยังชีพในครัวเรือน หากเหลือจากนั้นก็นำไปแจกจ่ายหรือนำไปขายให้คนในชุมชนเป็นอาชีพเสริมได้อีกทางหนึ่ง

วิธี/ขั้นตอนการทำ

วัสดุ/อุปกรณ์

1. ไม้ไผ่
2. มีด
3. เชือก
4. ลวด

ขั้นตอนการทำ แบบที่ 1

1. จักไม้ไผ่เป็นเส้นเล็ก (ตามความเหมาะสม)
2. นำเส้นไม้ไผ่ที่เตรียมไว้มาสานเริ่มที่ก้นไซโดยสาน 5 เส้นแบบ สลับกัน
3. เมื่อสานก้นไซเสร็จก็หักมุมเพื่อสานตัวไซลักษณะเป็นทรงกระบอกความยาวตามความเหมาะสม
4. นำเส้นไม้ไผ่มาสานอีกส่วนเรียกว่าปากไซ เพื่อนำมาใส่ด้านหน้าของไซ เพื่อป้องกันไม่ให้ปลาที่ดักได้หนีออก
5. เมื่อสานครบทุกส่วนก็นำไปรมควันไฟ เพื่อป้องกันตัวมอดกินและเพื่อความแข็งแรง

ขั้นตอนการทำ แบบที่ 2

นำไม้ไผ่อายุประมาณ 2 ปี มาผ่าเป็นซี่ๆ แต่ละซี่กว้างประมาณ 1 เซนติเมตร ยาว 2 เมตร ผ่าไม้ไผ่ออกเป็นริ้วเล็กๆ เพื่อที่จะนำมาเหลาเป็นเส้น แต่ละเส้นจะมีความหนาประมาณ 2 มิลลิเมตร เหลาให้เรียบละเอียดสวยงาม พอเหลาเสร็จก็เตรียมทำฐานเพื่อขึ้นโครงมัดลวด เริ่มถักที่ปากไซก่อนถักด้วยเชือกตามด้วยไม้ริ้วที่เตรียมไว้มาถักให้เรียบร้อยจนถึงก้นไซ แล้วมัดไม้เข้าหากันให้แน่นเป็นอันเสร็จสมบูรณ์

ภูมิปัญญาการสานกระติบข้าว

ชื่อ - สกุล นางชวนพิศ ใจเกษิม

เกิดเมื่อวันที่ 21 เดือน มกราคม พ.ศ.2514

บิดาชื่อ นายบุญเถิง มารดาชื่อ นางบุญเกิด

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ 262 หมู่ 2 บ้านสำราญ

ต.ศรีสำราญ อ.คอนสวรรค์ จ.ชัยภูมิ

อาชีพ เกษตรกร



กระติบข้าว (หรือก่องข้าวเหนียว) เป็นของใช้ประจำบ้านที่ใช้บรรจุข้าวเหนียว ทุกครัวเรือน ทุกพื้นที่ที่รับประทานข้าวเหนียว โดยเฉพาะในภาคอีสานของไทย ซึ่งชาวอีสานนิยมบริโภคข้าวเหนียวเป็นส่วนใหญ่

วิธี/ขั้นตอนการทำ

วัสดุ/อุปกรณ์

1. ไม้ไผ่บ้าน
2. ด้ายไนลอน
3. เช็มเย็บผ้าขนาดใหญ่
4. กรรไกร
5. มีดพร้า หรือ มีดโต้
6. เลื่อย
7. เหล็กหมาด (เหล็กแหลม)
8. ก้านตาล
9. เครื่องชุดตอก
10. เครื่องกรอด้าย

ขั้นตอนการทำ

1. การเตรียมไม้ไผ่สำหรับการสานกระติบข้าวนั้น ควรมียาวไม่เกินหนึ่งปี โดยเลือกไม้ที่โตเพียงฝนเดียวมาทำกองข้าวหรือสานกระติบ สำหรับไม้ที่ใช้ทำกระติบได้ดีที่สุดจะมีอายุประมาณ 4-5 เดือน การเลือกไม้ไผ่ จะเลือกไม้ที่มีข้อปล้องยาวและตรง มีผิวเรียบเป็นมันนำมาตัดข้อปล้องทางหัวและท้ายออก โดยใช้เลื่อยตัดรอบไม้ไผ่เพื่อป้องกันผิวไม้ผุ ขนาดของปล้องไม้ไผ่หนึ่งควรมีความยาวประมาณ 30-40 เซนติเมตร จากนั้นจึงใช้มีดพร้าหรือมีดโต้ผ่าออกเป็นชิ้นๆ แล้วใช้มีดตอกจุกเป็นตอกชุดเปลือกสีเขียวของมันออกและตากแดดเพื่อเก็บรักษาเอาไว้ก่อนจะทำงานสาน

2. เมื่อเหลาไม้ไผ่จนมีขนาดเหลือความหนาประมาณ 0.05 เซนติเมตร ก็จะขูดเส้นไม้ออกเพื่อให้ตอกมีความเรียบและอ่อนบางที่สุด กระติบที่ได้ก็จะสวย และเวลาสานถ้าหากว่าเป็นตอกอ่อนก็จะทำให้สานง่ายไม่เจ็บมืออีกด้วย

3. เมื่อได้ตอกมาประมาณ 100-150 เส้นแล้ว ก็จะเริ่มสานกระติบข้าวได้ บางครั้งผู้สานต้องการเพิ่มลวดลายในการสานกระติบก็จะย้อมสีตอกก่อนก็มี ส่วนใหญ่จะใช้สีผสมลงในกระบอกไม้ไผ่แล้วนำมาย้อมตอกให้เป็นสีสันทตามที่ต้องการ เมื่อลงมือสานมักจะเริ่มต้นสานใช้ตอก 6 เส้น แล้วสานด้วยลายสอง โดยทิ้งชายตอกให้เหลือประมาณ 5 เซนติเมตร เมื่อสานได้ยาวจนชายตอกอีกด้านเหลือประมาณ 3 เซนติเมตรให้นำชายทั้งสองข้างมาประกบกันโดยใช้ลายสอง และเมื่อนำมาประกบกันได้แล้วด้วยลายสอง ก็จะม้วนชายตอกที่ไม่ต้องการอีกทีด้วยการสานลายสองเวียน

การสานกระติบให้ประกบซ้อนกันเป็นสองชั้น ก็เพื่อช่วยเก็บความร้อนให้อยู่ได้ชั่วขณะหนึ่งพอที่จะทำให้ได้กินข้าวเหนียวที่ไม่แข็งเกินไป นอกจากนั้นกระติบข้าวที่ทำจากไม้ไผ่ยังช่วยดูดซับเอาหยาดน้ำที่อยู่ภายในที่จะเป็นตัวทำให้ข้าวเปียกหรือแฉะได้อีกด้วย

4. การขึ้นลายกระติบ ซึ่งจะขึ้นอยู่กับความต้องการของคนที่สานว่าต้องการใช้ลายอะไร เพราะแต่ละลายจะขึ้นต่างกัน ลายกระติบที่นิยมสาน คือ “ลายข้างกระแตสองยืนและสามยืน” การขึ้นลายสองนั้น จะยกตอก 2 เส้นแล้วทิ้ง 2 เส้น และเมื่อขึ้นลายไปได้ประมาณครึ่งหนึ่งของความยาวของตอกแล้ว ก็จะสานต่อด้วยลายสามนอนหรือลายคุบ จากนั้นจึงสานด้วยลายสองยืนอีกครั้งเพื่อความแข็งแรงของกระติบข้าว จากนั้นจึงม้วนเก็บชายตอกด้วยการพับครึ่งเข้าไปข้างในทั้งสองข้างและบีบเพื่อตกแต่งให้สวยงาม

5. ส่วนกันของกระติบข้าวนั้นจะสานเป็นแผ่นแบนสองอันมาประกบกันเข้าแล้วผูกติดกับส่วนตัวกระติบ เรียกขั้นตอนนี้ว่า “อัดตุ้” ซึ่งมีการเย็บอยู่สองวิธีคือ การเย็บโดยใช้หวาย กับเย็บด้วยการใช้ด้ายเย็บ แต่การเย็บด้วยหวายนั้นให้ความสวยงามตามธรรมชาติ และมีความแข็งแรงกว่าการเย็บด้วยด้าย แต่ปัญหาก็คือหวาย จะหายากในปัจจุบัน

6. ฐานของกระติบ ซึ่งคนอีสานจะเรียกว่า “ตีนกระติบข้าว” เป็นส่วนหนึ่งที่ต้องรับน้ำหนัก และจำเป็นที่จะต้องทำให้แข็งแรง ดังนั้นส่วนใหญ่จึงใช้ก้านตาลมาเหลาแล้วโค้งให้เป็นวงกลมเท่ากับ ขนาดของก้นกระติบข้าว ก้านตาลที่ใช้จะต้องตรงไม่คดเบี้ยวและความยาวประมาณ 1 เมตรขึ้นไป นำก้านตาลที่ตัดได้มาเหลาเอาหนามตาลออก ผ่าตามความยาวของก้านตาล ซึ่งก้านตาล 1 ก้านใหญ่ สามารถทำตีนกระติบได้ 1-2 อัน จากนั้นจึงผ่าเกลาให้เรียบเสมอกัน นำมาม้วนแล้วทิ้งไว้ให้แห้งโดย ใช้เวลาประมาณ 15-20 วันเป็นอย่างน้อย

7. ฝากระติบข้าวนั้นจะสานเช่นเดียวกับตัวกระติบเพียงแต่ให้ใหญ่กว่าเพื่อสวมครอบปิดเปิด ได้ กระติบข้าวที่สานเสร็จแล้วไม่ควรเก็บไว้ในที่ชื้น เพราะจะทำให้ขึ้นราได้ง่ายและมีมอดเจาะ และ ควรเก็บไว้ในที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

จุดเด่นและนวัตกรรมของการสานกระติบข้าว

1. สานเป็นลวดลายต่างๆ หรือเป็นตัวหนังสือทั้งไทยและอังกฤษ จะได้ราคาดี
2. วิวัฒนาการเป็นของชำร่วยได้มากมาย เช่น กล่องใส่กระดาษชำระ กระเป๋ากัน

ภูมิปัญญาการทอเสื่อกก

ชื่อ - สกุล นางสาวตา ฉลองชัย

เกิดเมื่อวันที่ 30 เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2515

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ 21 หมู่ที่ 5 บ้านหนองเบ็น

ต.ศรีสำราญ อ.คอนสวรรค์ จ.ชัยภูมิ

อาชีพ เกษตรกร



การทอเสื่อกก เป็นภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น ที่นำเอาต้นกกมาแปรรูปให้เป็นเส้น ย้อมสีแล้วสาน ทอให้เป็นแผ่น ผืน เพื่อนำมาใช้ปูรองนั่งหรือนอน หรือทำธุรกรรมต่างๆ ตลอดจนทำพิธีกรรมทางศาสนา และความเชื่อของคนในท้องถิ่นนั้นๆ

วิธี/ขั้นตอนการทำ

วัสดุ/อุปกรณ์

1. เส้นกก
2. เส้นเอ็น หรือ เชือกไนรอน เชือกปอปั่นขนาดเล็กหลอดด้าย
3. สีย้อมกก
4. มีดจักกก ต้องเป็นมีดปลายแหลมขนาดเล็ก
5. กระสวยสอดด้าย
6. อุปกรณ์ในการย้อมสี เช่น เตา ปิ๊บ
7. อุปกรณ์ในการทอเสื่อ เช่น พืม ไม้พุ่งกก
8. กี่ หรือโฮงทอเสื่อ

ขั้นตอนการทำ

ขั้นตอนที่ 1 การสอยต้นกก

- ตัดต้นกกสด
- คัดเลือกต้นกกที่มีขนาดเท่ากันไว้ด้วยกัน
- นำต้นกกที่คัดแล้วมาสอยเป็นเส้นเล็กโดยใช้มีดแหลมปลายคม
- นำเส้นกกที่สอยแล้วมาผึ่งแดดให้แห้ง
- พอตากเสร็จแล้วก็มัดเป็นมัดๆรอการย้อมสี

ขั้นตอนที่ 2 การย้อมสี

- เลือกซื้อสีสำหรับย้อมกกสีต่างๆ ที่มีสีสดใสสวยงาม เช่น สีแดง สีชมพู สีเหลือง สีม่วง สีเขียว เป็นต้น
- ก่อไฟโดยไฟที่ใช้ต้องสม่ำเสมอ
- นำปืปใส่ น้ำพอประมาณท่วมเส้นกกนำมาตั้งบนเตารอให้น้ำเดือด พอน้ำเดือดก็นำสีที่เลือกมาเทลง
- นำเส้นกกที่คัดเลือกแล้วลงย้อมจนเพียงพอที่จะใช้ในการทอ
- นำเส้นกกที่ย้อมสีแล้วลงล้างในน้ำเปล่าแล้วนำไปตากแดดจนแห้ง พอแห้งแล้วก็นำมามัดรวมกัน โดยแยกเป็นสีแต่ละสี

ขั้นตอนที่ 3 วิธีการทอเสื่อ

- กางโองสำหรับทอเสื่อ
- นำเชือกไนลอนสำหรับทอเสื่อมาโยงใส่ฟืมจนเสร็จ
- ฟืมที่ใช้ต้องมีขนาดเท่ากับเส้นกก และฟืมแต่ละฟืมก็อาจจะใช้ทอลายไม่เหมือนกัน
- นำเส้นกกที่ย้อมสีตากจนแห้งนำมาทอเสื่อ
- เลือกสีและลายที่จะทอ จากนั้นก็เริ่มทอจนได้เป็นแผ่นผืน
- ทอเสร็จแล้วก็ตัดนำไปตากแดดเพื่อให้สีติดทนนาน หลังจากนั้นนำไปเก็บไว้ในที่ร่ม

ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่ทำกระบุง

ชื่อ - สกุล นายสง่า ชาวนาฮี

เกิดเมื่อวันที่ 18 เดือน เมษายน 2478

บิดาชื่อ นายทา มารดาชื่อ นางหมา

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ 18 หมู่ 1 บ้านหนองปลาปิง

ต.ศรีสำราญ อ.คอนสวรรค์ จ.ชัยภูมิ

อาชีพ เกษตรกรรม



วิธี/ขั้นตอนการทำ

วัสดุ/อุปกรณ์

1. มีดโต้
2. มีดตอก
3. เลื่อยลันดา
4. ค้อนไม้
5. เหล็กไนหรือเหล็กแหลม
6. ไม้ไผ่
7. ลวดหรือหวายเส้นเล็ก สำหรับมัดขอบปากกระบุง
8. สีย้อม

ขั้นตอนการทำ

1. ไม้ที่ใช้เป็นไม้ไผ่บ้าน อายุประมาณ 2-3 ปี แล้วแต่จะเลือกได้ ควรใช้ไม้ไผ่ที่มีป่องเสมอ ใกล้เคียงกัน การทำกระบุง (กะต่า)
2. ใช้ไม้ยั้งหรือไม้โครงสร้างใช้ประมาณ 11-15 เส้น ไม้ตอกสานใช้ 2 เส้น สานสลับกันและสานต่อเรื่อยๆ จนสุดเส้นแล้วต่อเส้นไม้ตอกสานจนกว่าจะได้ความสูงเป็นที่พอใจ
3. ตกแต่งขอบบนของกระบุง (กะต่า)
4. ใช้ไม้ไผ่อีกท่อนทำตีนกระบุง (กะต่า) มี 4 ตีน เท่า ๆ กันทำไว้รองรับน้ำหนักของกระบุง เวลาบรรจุสิ่งของ

ภูมิปัญญาการทอผ้าไหมมัดหมี่

ชื่อ - สกุล นางเงิน ดวงวิญญาณ

เกิดเมื่อวันที่ 19 เดือนพฤศจิกายน 2500

ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ 37 หมู่ 4 บ้านนาฮี

ตำบลศรีสำราญ อำเภอคอนสวรรค์

จังหวัดชัยภูมิ

อาชีพ แม่บ้าน



วิธี/ขั้นตอนการทำ

วัสดุ/อุปกรณ์

1. เส้นไหม
2. ฟาง (ก้านสวย)
3. สีย้อมประดิษฐ์
4. สีย้อมธรรมชาติ ได้แก่ ครั่ง
5. ฟืมทอ
6. หูก
7. กี่ทอ
8. กรรไกร

วิธีการเลี้ยง

1. นำเส้นไหมที่ทำเป็นหัวแล้วมาทางใส่โครงเหล็กสำหรับมัดหมี่แล้วมัดหมี่ตามลายต่าง ๆ
2. นำมาย้อมสีเหลืองตากแห้งแล้วนำมามัด (โอบ) อีกครั้ง
3. นำมาย้อมสีแดงตากให้แห้ง
4. นำมาย้อมสีสุดท้ายคือย้อมสีเขียว นำด้วยฝืนมาสีบใส่ฟืม แล้วนำมาทางในก๊ทอ จากนั้นทอจนเป็นฝืนผ้า
5. ตัดออกจากฟืม แบ่งผ้าออกเป็นฝืน หรือชิ้น เป็นอันเสร็จ นำไปตัดเย็บเป็นเครื่องแต่งกายที่สวยงาม