

รายงานการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น
เรื่อง “การสานกระติบข้าวจากต้นดلاء”

กรณีศึกษา บ้านห้วยฮวกและบ้านนาฝาย ตำบลศรีบุญเรือง อำเภอศรีบุญเรือง
จังหวัดหนองบัวลำภู



จัดทำโดย

ศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชนที่ 6

สำนักจัดการป่าชุมชน กรมป่าไม้

คำนำ

ศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชนที่ 6 ได้รับแผนการปฏิบัติงานและงบประมาณประจำปี พ.ศ. 2552 จากกรมป่าไม้ ให้ดำเนินการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน 1 เรื่อง โดยศูนย์ฯได้ทำการศึกษาเรื่อง “ การสานกระติบข้าวจากต้นคล้า ” กรณีศึกษากำนันห้วยฮวกและบ้านนาฝาย ตำบลศรีบุญเรือง อำเภอศรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภู ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา และเผยแพร่ความรู้ให้แก่ชุมชนและผู้สนใจ

คณะผู้จัดทำหวังอย่างยิ่งว่า รายงานการศึกษภูมิปัญญาท้องถิ่นฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ในการศึกษาค้นคว้าของผู้สนใจทั่วไป และเป็นแนวทางในการพัฒนาพื้นที่ป่าไม้ให้เกิดประโยชน์มากยิ่งขึ้น คณะผู้จัดทำขอขอบคุณผู้ให้คำปรึกษา และผู้ให้การสนับสนุนทุกท่านที่ทำให้การดำเนินงานสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี มา ณ ที่นี้ด้วย

ศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชนที่ 6

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
การสานกระติบข้าวจากต้นคล้า	๑
ข้อมูลทั่วไปของชุมชนบ้านห้วยสวก และบ้านนาฝาย	๒
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของต้นคล้า	๔
การขยายพันธุ์ต้นคล้า	๕
การจัดหาและการคัดเลือกวัตถุดิบ	๖
ส่วนประกอบของกระติบข้าว	๗
วัสดุและอุปกรณ์	๗
การเตรียมวัตถุดิบ	๘
การทำชิ้นส่วนต่างๆของกระติบข้าว	๙
การทำฐานกระติบข้าว	๙
การทำฝารองก้นกระติบด้วยลายขัด	๑๐
การทำฝาปิดหน้ากระติบข้าวด้วยลายสอง	๑๑
การทำตัวกระติบข้าวและฝากะติบข้าวด้วยลายสอง	๑๑
การประกอบกระติบข้าว	๑๘
การตลาด	๒๓

“การสานกระติบข้าวจากต้นคล้า”

กรณีศึกษา บ้านห้วยสวกและบ้านนาฝาย ตำบลศรีบุญเรือง อำเภอศรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภู

กระติบข้าว เป็นภาชนะที่มีอยู่ในทุกบ้านของภาคอีสาน ด้วยคุณสมบัติที่เหมาะสมต่อการบรรจุข้าวเหนียว เพราะช่วยเก็บความร้อนได้ดี ในขณะที่ยอมให้อไอน้ำระเหยออกไปได้ทำให้ข้าวเหนียวที่บรรจุอยู่ภายในกระติบไม่แฉะ ยังคงเหนียวนุ่มน่ารับประทาน และมีความสวยงามด้วยฝีมือการจักสานที่ละเอียดประณีต ลักษณะเหล่านี้สะท้อนถึงภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่สืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน

รูปร่างหน้าตาของกระติบข้าว นั้น เป็นภาชนะสานทรงกระบอกมีฝาปิด สานด้วยตอกไม้ไผ่หรือตอกคล้าพับเป็นสองชั้น ฐานของกระติบทำจากก้านตาลโสกบดตกแต่งให้ได้ขนาดแล้วขัดเป็นวงกลม ฝาปิดและตัวกระติบมีลักษณะเหมือนกัน เพียงแต่ฝาปิดจะมีขนาดใหญ่กว่าเล็กน้อยเพื่อให้สามารถสวมใส่กันได้พอดี มีหลายขนาดทั้งขนาดเล็ก กลาง และใหญ่

ที่อำเภอศรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภู มีชื่อเสียงในเรื่องการสานกระติบข้าว เนื่องจากในหลายชุมชนเป็นหมู่บ้านที่มีการทำหัตถกรรมจักสานกระติบข้าว โดยเฉพาะที่บ้านห้วยสวก และบ้านนาฝาย ตำบลศรีบุญเรือง ได้นำต้นคล้าที่ขึ้นอยู่ในท้องถิ่นมาสานเป็นกระติบข้าว เป็นงานหัตถกรรมที่สร้างรายได้ให้กับชาวบ้านเป็นอย่างดี ทั้งยังเป็นการใช้วัสดุจากธรรมชาติและมีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ ซึ่งเป็นการลงทุนน้อย จำหน่ายง่าย ราคาดี จนทำให้ผลิตไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด การสานกระติบข้าวในชุมชนนี้เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อกันมาหลายชั่วอายุคน และที่สำคัญยังคงแพร่หลายอยู่ในปัจจุบัน โดยแทบทุกครัวเรือนมีอาชีพสานกระติบข้าวขายเสริมรองจากการทำนา และมีการถ่ายทอดภูมิปัญญานี้ไปสู่เด็กรุ่นหลังอย่างต่อเนื่อง



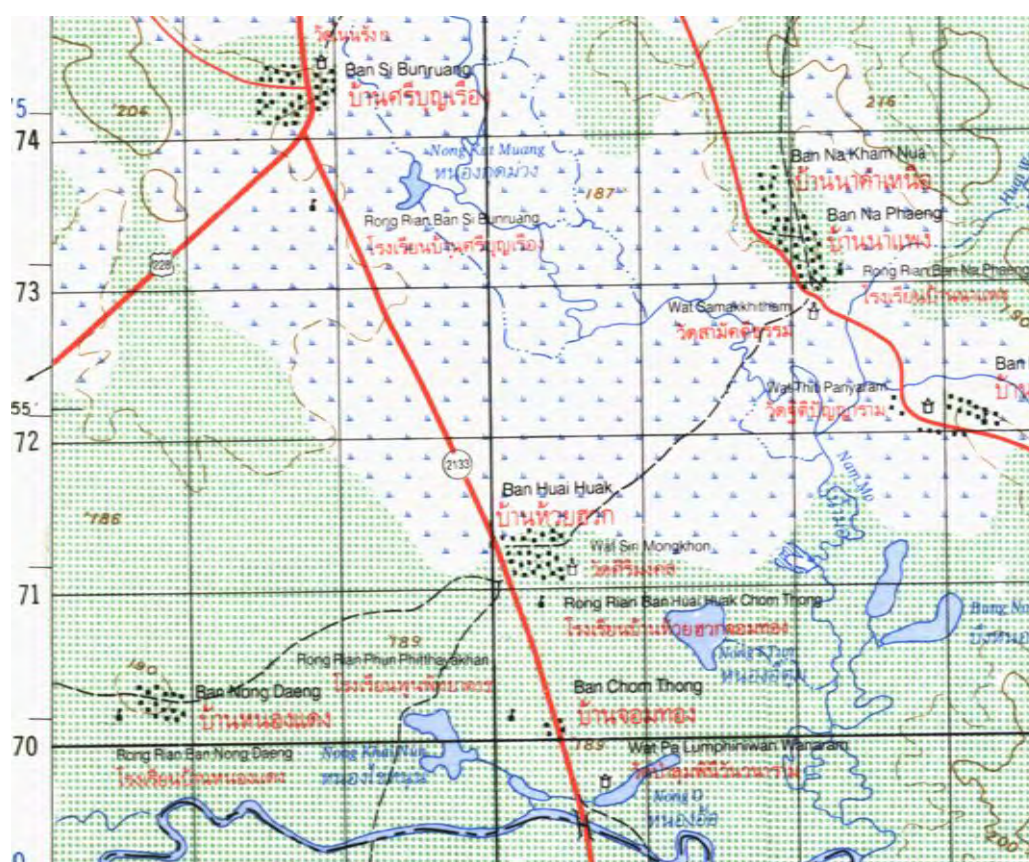
ภาพการทำกระติบข้าวจากต้นคล้า

ของชาวบ้านนาฝาย

นอกจากนั้นโรงเรียนบ้านห้วยสวกจอมทองนาฝาย สำนักงานการประถมศึกษาอำเภอศรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภู โดยอาจารย์สุชาติ ยางศรี ครูชำนาญการ ได้ตระหนักถึงคุณค่าของภูมิปัญญาการสานกระติบข้าวจากต้นคล้า จึงมีการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่น และการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ “เรื่องการสานกระติบข้าวด้วยคล้า” ขึ้น อยู่ในกลุ่มงานและพื้นฐานอาชีพ วิชางานเลือก สอนในระดับชั้นประถมศึกษา ถือเป็นส่วนสำคัญในชุมชนที่จะช่วยให้เกิดการถ่ายทอดและสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้ให้คงอยู่ต่อไป

ข้อมูลทั่วไปของชุมชนบ้านห้วยสวก และบ้านนาฝาย

บ้านห้วยสวกและบ้านนาฝาย ตำบลศรีบุญเรือง อำเภอศรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภู เดิมเป็นหมู่บ้านเดียวกัน คือบ้านห้วยสวก ต่อมาเมื่อประชากรเพิ่มมากขึ้นจึงแบ่งการปกครองออกเป็นสองหมู่บ้าน เป็นบ้านห้วยสวก และบ้านนาฝาย อยู่ในเขตการปกครองของเทศบาลตำบลจอมทอง ทิศเหนือ ติดกับบ้านศรีบุญเรือง ตำบลศรีบุญเรือง ทิศใต้ ติดกับบ้านจอมทอง ตำบลศรีบุญเรือง ทิศตะวันออก ติดกับบ้านห้วยหว้า บ้านนาแพง และบ้านนาคำเหนือ ตำบลศรีบุญเรือง ทิศตะวันตก ติดกับบ้านหนองแดง ตำบลนาออก อำเภอศรีบุญเรือง ลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่ม มีลำห้วยตัดผ่าน พื้นที่เหมาะแก่การทำการเกษตรกรรม



แผนที่แสดงที่ตั้งของบ้านห้วยสวกและบ้านนาฝาย

การเดินทางจากจังหวัดหนองบัวลำภูไปตามทางหลวงหมายเลข 228 (หนองบัวลำภู-ศรีบุญเรือง) ประมาณ 27 กิโลเมตร ก็จะถึงอำเภอศรีบุญเรือง แล้วเลี้ยวซ้ายไปตามทางหลวงหมายเลข 2133 (ศรีบุญเรือง-ภูเวียง) ประมาณ 8 กิโลเมตร ก็จะถึงบ้านห้วยสวกและบ้านนาฝาย รวมระยะทางจากตัวจังหวัดหนองบัวลำภูถึงบ้านห้วยสวกและบ้านนาฝายประมาณ 35 กิโลเมตร

ชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนา เป็นอาชีพหลัก และผลิตกระต๊อบข้าวจากต้นคล้าเป็นอาชีพรองในช่วงนอกฤดูทำนา อีกส่วนหนึ่งประกอบอาชีพหลักอื่นๆ ได้แก่ ทำสวน ค้าขาย รับจ้าง รับราชการ อาชีพรองอื่นๆ ได้แก่ ค้าขาย รับจ้าง เลี้ยงสัตว์

แผนที่บ้านทิวช้องและบ้านนาฝาย
ตำบลศรีบุญเรือง อำเภอศรีบุญเรือง จังหวัดหนองบัวลำภู
แผนที่ลำดับชุด L7018 ระวาง 5442 I



ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของต้นคล้า

ชื่อสามัญ	คล้า
ชื่ออื่น	ก้านพร้าว (ภาคกลาง) แห้ง (ภาคเหนือ)
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Schumannianthus dichotomus</i> (Roxb.) Gagnep.
วงศ์	MARANTHACEAE

ลักษณะเป็นไม้พุ่ม แตกเป็นกอ ชอบขึ้นในที่ลุ่มน้ำริมลำธารหรือที่ชื้นแฉะ

ลำต้น: มีลักษณะผิวเกลี้ยงกลมสีเขียว หรือสีเขียวอมเหลือง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3-4 เซนติเมตร

มีลำต้นสูงประมาณ 1.5-2.5 เมตร

ใบ : ใบเดี่ยวเรียงสลับ มีลักษณะเป็นวงรีคล้ายดาบ สีเขียวเป็นมัน ใต้ใบสีเขียวอมเทา มีขนาดกว้าง 10 ซม. ยาว 20 ซม.

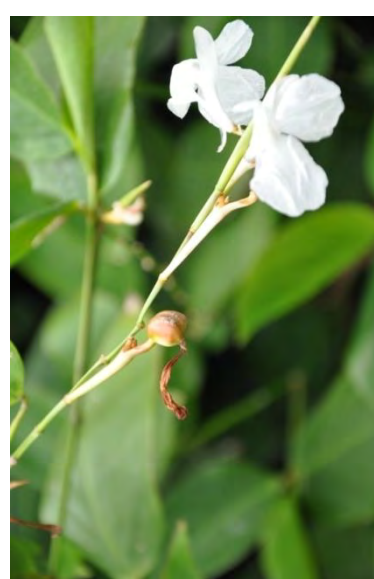
ดอก : เป็นช่อห้อยลง กลีบเลี้ยงสีขาว 6 กลีบ กลีบดอกสีขาวอมเหลือง



ลำต้น



ใบ



ดอกและผล

ผล : มีลักษณะกลมขนาด 0.4-0.5 ซม. สีเขียว ในช่อดอกหนึ่ง ๆ จะติดผลประมาณ 3-5 ผล เมล็ดข้างในจะแข็ง ส่วนเปลือกนอกจะนิ่มฉ่ำน้ำ ออกดอกออกผลตลอดทั้งปี รูปเหลี่ยม มี 3 พู เมื่อสุกสีขาวขุ่น

ต้นคล้ามีสรรพคุณทางยา โดย “หัว” สามารถแก้พิษไข้ทั้งปวง แก้อ่อนในกระหายน้ำ แก้ไข รากสดแก้ไข้เหนือ แก้ไข้พิษ แก้ไข้กาฬ แก้ไข้ปอดบวม แก้เลือด หัว อีสุกอีใส แก้ฝีดาษ แก้ประตง แก้ไข้จับสั่น

การขยายพันธุ์ต้นคล้า

การแยกหน่อ ทำได้โดยแยกหน่อจากต้นเดิมที่แก่จัด เพราะถ้าไม่มีการตัดมาใช้ประโยชน์ต้นจะตาย แต่จะมีต้นอ่อนขึ้นมาทดแทน ก็สามารถนำต้นเหล่านี้มาขยายพันธุ์ได้ โดยควรเลือกหน่อที่มีขนาดความยาวอย่างน้อย 30 เซนติเมตร ซึ่งสามารถนำมาปลูกในแปลงได้เลย โดยมีความห่างระหว่างกอประมาณ 2 X 4 เมตร

การแยกกิ่ง ทำได้โดยแยกกิ่งที่แตกออกมาจากข้อของลำต้นเดิม ซึ่งจุดที่แตกกิ่งนี้จะมีรากและตากิ่งอ่อน สามารถตัดส่วนนี้ไปขยายพันธุ์ได้



ภาพแปลงขยายพันธุ์คล้าโดยใช้กิ่ง อายุ 1 ปี

การเพาะเมล็ด ทำได้โดยเก็บเมล็ดที่สุกซึ่งจะมีสีแดง มาเพาะในถุงพลาสติกขนาด 4 x 6 เซนติเมตร และรดน้ำเข้าเย็น ประมาณ 30 วัน ต้นอ่อนจะแตกออกมา จากนั้น 3-4 เดือน จะได้ต้นกล้าขนาดความสูง 30 เซนติเมตร ก็สามารถนำไปปลูกได้

การจัดหาและการคัดเลือกวัตถุดิบ

ไม้ไผ่สีสุก (ไผ่บ้าน) ใช้ในการทำฝาปิดหน้าและฝาปิดกันกระต๊อบข้าว สามารถหาได้จากในท้องถิ่น โดยจะเลือกไผ่ที่มีลำขนาดกลางถึงใหญ่ ปล้องห่าง ไม่แก่จัดหรืออ่อนจนเกินไป จะสังเกตได้จาก ลำต้นสีเขียวแก่ ไม่มีกาบหุ้ม ไม่มีสีขาวนวลลักษณะเหมือนแป้งติดอยู่ กิ่งน้อยเกือบตั้งฉากกับลำต้น ซึ่งจะทำให้ได้ตอกที่เหนียวและคงทน

ต้นคล้า ใช้ในการทำฝาปิดหน้า ฝากระต๊อบข้าวและตัวกระต๊อบข้าว มีปลูกในท้องถิ่นเป็นบางครัวเรือน รวมทั้งมีการซื้อจากพ่อค้าที่เข้ามาขายในหมู่บ้าน ซึ่งส่วนใหญ่มาจากจังหวัด เลย กำแพงเพชร ปราจีนบุรี รวมถึงบางจังหวัดในภาคใต้ การเลือกต้นคล้าจะเลือกต้นที่มีอายุประมาณ 2 ปี เนื่องจากจะมีความเหนียวและปราศจากความชื้นสามารถทนต่อสภาพอากาศได้ดี เมื่อนำมาแปรรูปจะมีอายุการใช้งานนาน วิธีสังเกตง่าย ๆ ว่าต้นไผ่มีอายุ 2 ปี คือดูว่ามีกิ่งแตกช่วงปลาย 2-3 กิ่ง



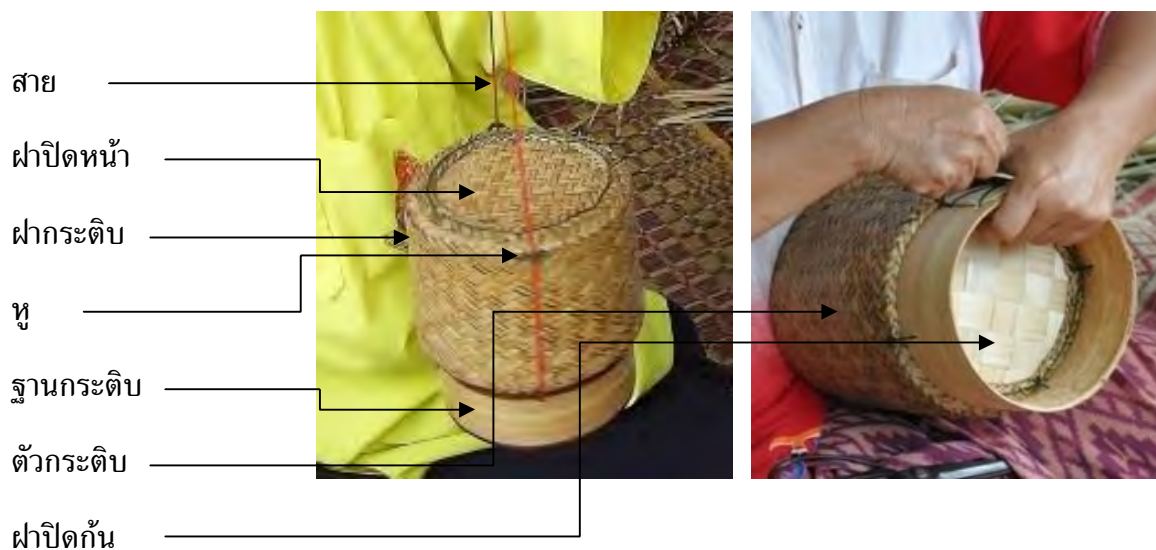
ภาพชาวบ้านมาซื้อคล้าที่พ่อค้านำมาขายในหมู่บ้าน ภาพการปลูกคล้าตามคลองริมถนนในหมู่บ้าน

ก้านตาล ใช้ในการทำฐานกระต๊อบข้าว จะมีชาวบ้านไปหามาจากนอกท้องถิ่น ในจังหวัดใกล้เคียง เช่น จังหวัดขอนแก่น อุดรธานี เป็นต้น แล้วนำมาขายให้กับผู้ผลิตกระต๊อบข้าว



ภาพก้านตาลที่ใช้ในการทำฐานกระต๊อบข้าว

ส่วนประกอบของกระติบข้าว



ภาพแสดงส่วนประกอบของกระติบข้าว

วัสดุและอุปกรณ์

1. ลำคล้าสด
2. ก้านตาล
3. ไม้ไผ่
4. มีดจักและมีดขุด
5. ที่รองขูด
6. ไม้กลม
7. ดินสอดำ
8. ด้ายไนลอนสีเขียว เบอร์ 9
9. กรรไกร
10. ขวดฉีดน้ำ
11. เหล็กหมาด (เหล็กแหลม)
12. เชื้อ
13. ค้อนตีตะปู
14. มีดโต้
15. กบมือ
16. กะละมัง



ภาพแสดงวัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำกระติบข้าว

การเตรียมวัตถุดิบ

การเตรียมเส้นตอกคล้า

1. นำต้นคล้ามาตัดให้ได้ความยาว 50 เซนติเมตร (สำหรับกระติบขนาดกลาง)
2. จักตอกคล้าให้เป็นเส้นเล็ก ๆ กว้างประมาณ 0.5 ซม. โดยเอาเฉพาะเปลือก คล้าลำหนึ่งจักได้ประมาณ 6-7 เส้น แล้วจักให้ได้เส้นยาวตลอดลำคล้าที่มีขนาดพอเหมาะ



ภาพการจักตอกคล้า



ภาพการชุดไล่ตอกคล้า

3. ชุดส่วนผิวเปลือกนอกของลำคล้าออกให้เป็นร่องรอยเส้นตรงกลางเพื่อให้เกิดลวดลายบนเส้นตอก
4. นำเส้นตอกคล้าไปตากแดดประมาณ 2-3 วัน สลับกับนำไปแช่น้ำ 2-3 วัน ประมาณ 2-3 รอบ แล้วนำไปตากแดด เส้นตอกคล้าจะเปลี่ยนสี จากเขียวเป็นเหลืองและมีลักษณะแบน
5. นำตอกคล้าที่ตากแดดจนแห้งสนิทแล้วไปแช่น้ำ ประมาณ 1-3 ซม. เพื่อให้เส้นตอกอมน้ำเต็มที่ ง่ายต่อการชุดไล่
6. ใช้มีดบางขนาดพอเหมาะชุดไล่ออกให้เกลี้ยง จะได้เส้นตอกที่พร้อมนำไปสาน



ภาพการตากตอกคล้า



ภาพการตากตอกไม้ไผ่

การเตรียมตอกไม้ไผ่

1. ตัดไม้ไผ่ให้ได้ความยาวประมาณ 20 เซนติเมตร (สำหรับกระติบข้าวขนาดกลาง)
2. ขูดเปลือกนอกที่มีสีเขียวออกให้หมด
3. จักตอกให้ได้ขนาดความกว้างประมาณ 1 นิ้ว
4. นำไปตากแดดจนแห้ง พร้อมใช้งาน

การทำชั้นส่วนต่างๆของกระติบข้าว

การทำฐานกระติบข้าว

1. นำก้านตาลสดมาตัดให้ได้ความยาวประมาณ 60 เซนติเมตร (สำหรับกระติบข้าวขนาดกลาง)
2. ใช้มีดถากด้านล่าง (ด้านที่โค้งขึ้น) ออกให้เหลือความหนาประมาณ 1 เซนติเมตร
3. ใช้กบมือไสตกแต่งให้เป็นแผ่นบางเรียบหนาประมาณ 4 มิลลิเมตร และไสด้านข้างให้ได้ความกว้าง 5 เซนติเมตร ขนานกันตลอด
4. นำส่วนที่ได้มาขดเป็นวงโดยให้ด้านที่ไสกบอยู่ด้านใน แล้วใช้ตอกมัด
5. นำไปตากแดดรอประกอบ



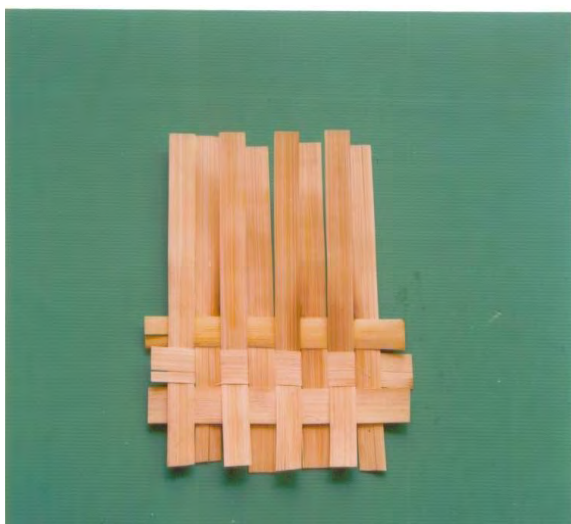
ภาพการทำฐานกระติบข้าว



ภาพฐานกระติบข้าวที่นำไปตากแดดแล้ว

การทำฝารองกันกระติบด้วยลายขัด

1. ใช้เส้นตอกไม้ไผ่มาเรียงชิดกันประมาณ 6-8 เส้น
การนับแถวใช้การนับจากล่างขึ้นบน
แถวที่ 1 จากซ้ายไปขวา ยก 1 ช่ม 1 ไปตลอด
แถวที่ 2 จากซ้ายไปขวา ช่ม 1 ยก 1 ไปตลอด
แถวต่อไป ทำซ้ำ แถวที่ 1 แถวที่ 2 ไปจนได้ความยาวตามต้องการ
2. ตกแต่งโดยจัดให้เส้นตอกชิดกันให้สนิทตั้งแต่เริ่มต้นจนเสร็จ แล้วตัดเส้นหรือขนออกด้วยกรรไกร
3. เมื่อสานเสร็จแล้วให้นำไปตากแดดประมาณ 6-7 วันเพื่อไม่ให้เส้นตอกโค้งงอและป้องกันมอดและรา



ภาพการสานฝารองกันกระติบข้าว



ภาพฝารองกันกระติบข้าว

การทำฝาปิดหน้ากระติบข้าวด้วยลายสอง

ใช้เส้นตอกคล้ามาเรียงชิดกัน

การนับแถวใช้การนับจากล่างขึ้นบน

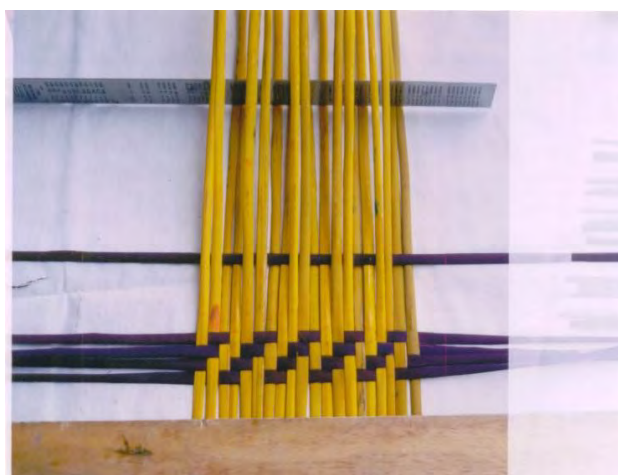
แถวที่ 1 จากซ้ายไปขวา สาน ยก 2 ช่ม 2 ไปตลอด

แถวที่ 2 จากซ้ายไปขวา สานช่ม 1 (ยก 2 ช่ม 2) ทำในวงเล็บไปตลอด

แถวที่ 3 จากซ้ายไปขวา สานช่ม 2 ยก 2 ไปตลอด

แถวที่ 4 จากซ้ายไปขวา สานยก 1 (ช่ม 2 ยก 2) ทำในวงเล็บไปตลอด

แถวต่อไปทำซ้ำ แถวที่ 1-4 ไปจนได้ความยาวตามต้องการ



ภาพแสดงตัวอย่างการสานลายสอง



ภาพฝาปิดหน้ากระติบที่สานเสร็จแล้ว

การทำตัวกระติบข้าวและฝากระติบข้าวด้วยลายสอง

การเตรียมเส้นตอก

1. เตรียมเส้นตอกที่ขูดไส้เรียบร้อยแล้ว จำนวน 260 เส้น โดยแยกเป็นส่วนของตัวกระติบข้าว 124 เส้น และเป็นส่วนของฝากระติบข้าว 136 เส้น
2. นำเส้นตอกที่เตรียมและเลือกสรรแล้วพรมน้ำให้ชุ่ม
3. พับครึ่งเส้นตอกคล้าทุกเส้น โดยใช้รอยพับเป็นจุดกึ่งกลางในการก่อ เพื่อให้ปลายตอกคล้าหรือไส้กระติบสม่สม่ำเสมอ ซึ่งจะสะดวกในขั้นตอนการสานเก็บริมหรือตัดปลายตอกคล้า

การเริ่มต้นสานหรือการก่อ

ขั้นเตรียม วางเส้นตอกในแนวตั้งหรือเส้นยืน จำนวน 6 เส้น (นับจากซ้ายไปขวา) โดยวางให้ชิดกันสนิท



ภาพเตรียมตั้งตอกแนวยืน 6 เส้นการเริ่มต้นสาน

- ขั้นที่ 1 ยกตอกเส้นยืนที่ 3,4 (คู่กลาง) แล้วสอดตอกเส้นพุ่งที่ 1
- ขั้นที่ 2 ยกตอกเส้นยืนที่ 1,4,5 แล้วสอดตอกเส้นพุ่งที่ 2
- ขั้นที่ 3 ยกตอกเส้นยืนที่ 1,2,5,6 แล้วสอดตอกเส้นพุ่งที่ 3
- ขั้นที่ 4 ยกตอกเส้นยืนที่ 2,3,6 แล้วสอดตอกเส้นพุ่งที่ 4
- ขั้นที่ 5 ยกตอกเส้นยืนที่ 3,4 (คู่กลาง) แล้วสอดตอกเส้นพุ่งที่ 5
- ขั้นที่ 6 ยกตอกเส้นยืนที่ 1,4,5 แล้วสอดตอกเส้นพุ่งที่ 6
- ขั้นที่ 7 ยกตอกเส้นยืนที่ 1,2,5,6 แล้วสอดตอกเส้นพุ่งที่ 7



ภาพประกอบ ขั้นที่ 1



ภาพประกอบ ขั้นที่ 2

รูปทรงลายก่อนจะเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัส (+) แล้วจับหมุนทวนเข็มนาฬิกาให้ทำมุม 45 องศา (X) ใช้มือ 2 ข้างบีบหรือกดลายสานเข้าหากันให้ลายสานเปลี่ยนรูปทรงเป็นทรงสี่เหลี่ยม ขนมเปียกปูน จัดเส้นตอกให้ชิดกันจนแน่น แล้วเริ่มสานจากด้านขวามือก่อน สลับมาทางด้านซ้ายมือ สานสลับกันไปเรื่อย ๆ ให้เป็นลายสองเฉียงเป็นแนวคล้ายบันได โดยการยก 2 ช่ม 2 ไปตลอดจนกว่าจะได้ความยาวตามต้องการ (ตัวกระติบข้าว 124 เส้น และฝากระติบข้าว 136 เส้น)



สานยก 2 ช่ม 2 ไปตลอด จนกว่าจะได้ความยาวตามต้องการ

การสานเชื่อม (การจอด) การสานเชื่อมให้ติดกันเป็นวงกลม มีขั้นตอนดังนี้

1. โค้งปลายไส้กระติบทั้งสองข้างเข้าหากันโดยให้ส่วนปลายของไส้กระติบหันเข้าตัวเอง
2. สานให้ติดกันจากด้านซ้ายก่อน แล้วกลับมาสานจอดทางด้านขวาสานในลักษณะ ยก 2 ช่ม 2 ให้เป็นลายสองเฉียงขึ้นคล้ายบันได



ภาพแสดงการสานเชื่อม

3. ใช้มือทั้ง 2 ข้างบีบหรือกดใส่กระติบข้าวเข้าหากันหรือใช้นิ้วจัดให้ตอกชิดกันและพรมน้ำให้ชุ่มอยู่เสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้เส้นตอกแตก

วิธีสานลายสองแนวตั้ง

1. มือซ้ายรวบแฉกบนตามถนัด แล้วยกขึ้น โดยให้แยกเส้นของช่วงลาย
2. มือขวายกแฉกล่างขึ้น 1 เส้น (นับจากซ้ายไปขวา) แล้ววางทับเส้นที่อยู่นอกสุดของกำมือขวา ยก 1 ช่ม 2 ไปเรื่อย ๆ จนจบแถวที่ 1
3. แถวที่ 2 ถึงแถวที่ 5 ทำเหมือนแถวที่ 1 เมื่อได้ 5 แถวตามความต้องการแล้วปรับลายก่อนจึงสานรองคอด้วยลายสองเวียน



ภาพประกอบการสานลายสองในแนวตั้ง

วิธีการสานเปลี่ยนลาย

1. มือซ้ายรวบแฉกบนที่เส้นก็ได้ตามถนัด ยกขึ้นตามช่องลายซึ่งเป็นคู่ ๆ อยู่แล้ว
2. มือขวารวบแฉกล่างตามถนัด ยกขึ้น โดยเหลือไว้ 3 เส้น ซึ่งนับจากซ้ายไปขวาวางเส้นที่อยู่นอกสุดของกำมือซ้ายลง 1 เส้น
3. มือขวายกเส้นที่ 3 ขึ้นมา 1 เส้น (นับจากซ้ายไปขวา)
4. มือซ้ายวางเส้นที่อยู่นอกสุดของกำมือลง 1 เส้น (ยก 1 ช่ม 1) สลับกันไปจนจบ 1 แถว จึงสานเปลี่ยนทิศทางด้วยลายสองเวียน เพื่อกระชับให้แน่นก่อนม้วนขอบปาก (ภาษาถิ่นนิยมเรียกว่า รองคอ)



ภาพประกอบการสานเปลี่ยนทิศทาง

การสานเปลี่ยนทิศทางด้วยลายสองเวียนก่อนม้วนขอบปาก (สานรองคอ)

แถวที่ 1

- มือขวารวบแถวบนที่เส้นก็ได้ ยกไว้
- มือซ้ายรวบแถวล่างที่เส้นก็ได้โดยเหลือไว้ 2 เส้น ซึ่งนับจากขวาไปซ้าย
- วางเส้นที่อยู่นอกกำมือขวา 1 เส้น
- มือซ้ายยกเส้นที่ 3 ขึ้น 1 เส้น ซึ่งนับจากซ้ายไปขวา
- วางเส้นที่อยู่นอกสุดของกำมือลง 1 เส้น ทำไปเรื่อย ๆ จนจบแถวที่ 1

แถวที่ 2

- มือซ้ายรวบแถวบนที่เส้นก็ได้ ยกไว้
- มือขวารวบที่เส้นก็ได้ ยกขึ้น โดยเหลือไว้ 2 เส้น (นับจากซ้ายไปขวา)
- มือขวาวางลง 1 เส้น
- มือขวากเส้นที่ 3 ขึ้นมา (ซ้ายไปขวา)
- มือซ้ายวางเส้นที่อยู่นอกสุดของกำมือลง 1 เส้น

แถวที่ 3

- มือขวารวบแถวบนที่เส้นได้ตามนัด ยกไว้
- มือซ้ายรวบแถวล่างที่เส้นก็ได้ยกขึ้น โดยเหลือไว้ 2 เส้น (นับจากขวาไปซ้าย)
- วางเส้นที่อยู่นอกสุดของกำมือขวาลง 1 เส้น วางเส้นที่อยู่นอกสุดของกำมือซ้ายลง 1 เส้น
- มือซ้ายยกเส้นที่ 3 ขึ้นมา 1 เส้น โดยนับจากขวาไปซ้าย วางเส้นที่อยู่นอกสุดของกำมือลง 1 เส้น ทำสลับซ้าย-ขวา ทำเช่นนี้ไปเรื่อย ๆ จนจบแถวที่ 3 แล้วจึงสานเก็บริม



ภาพประกอบการสานเปลี่ยนทิศทางด้วยลายสองเวียนก่อนม้วนขอบปาก (สานรองคอ)

วิธีการสานม้วนขอบปาก

- มือขวารวบแถวบนตามถนัด แล้วยกไว้
- มือซ้ายรวบแถวล่างตามถนัด ยกขึ้นมา โดยเหลือไว้ 2 เส้น (นับจากขวาไปซ้าย)
- วางทางขวาลงมา 1 เส้น ยกทางซ้ายขึ้น 1 เส้น
- วางขวา 1 เส้น ยกซ้าย 1 เส้น วางขวา 1 เส้น ยกซ้าย 1 เส้น
- มือซ้ายรวบแถวล่างทั้งหมด ยกขึ้นมาทับแถวบนด้านขวาทั้งหมด



ภาพประกอบการม้วนขอบปาก

- มือซ้ายจับเส้นที่ 1 บิด 2 ครั้ง ทับลงมาโดยลอด 2 เส้น ทับลงมา 2 เส้น ลอด 2 เส้น
- มือซ้ายจับ 5 เส้น ยกขึ้น มือขวาจับเส้นที่ 1 ซึ่งอยู่ใกล้มือซ้ายที่สุด ยกขึ้นมาแล้วทับเส้นที่อยู่ในมือซ้าย 2 เส้น ทำเช่นนี้ไปเรื่อย ๆ จนจบแถวแล้วดึงปลายทุกเส้นให้แน่น ตัดริมด้วยกรรไกร



ภาพประกอบการตัดปลายตอก

วิธีพับครึ่งกระบอก

พรมน้ำให้ชุ่ม พับครึ่งโดยดึงข้างใดข้างหนึ่งเข้าไปข้างใน ให้พับขอบทั้ง 2 ข้างเสมอกัน และพับขอบเข้าด้านในประมาณ 2 ซม. แล้วจัดแต่งรูปทรงให้สวยงาม ปรับรอบ ๆ ขอบด้านในให้แบนเรียบโดยใช้ไม้กลมทุบขอบ จะได้ตัวกระติบข้าวและฝักกระติบข้าวที่พร้อมจะประกอบแล้ว



ภาพการพับครึ่งกระบอกและพับขอบกระบอก (ตัวกระติบหรือฝักกระติบข้าว)

การประกอบกระติบข้าว

ขั้นตอนการตัด ประกอบฝาหน้าและฝาก้นกระติบข้าว

ขั้นตอนการตัด ประกอบฝาหน้า

ฝาหน้ากระติบข้าวจะใช้ฝาสานด้วยตอกไม้ไผ่ 1 แผ่นประกบกับฝาสานด้วยตอกคล้า 1 แผ่น

1. นำฝาหน้ากระติบข้าวที่สานด้วยตอกไม้ไผ่
2. นำฝากะติบข้าวมาวางทับ ใช้มือขมให้แน่น
3. ชีตขอบตามแนววงกลมล้อมรอบตัวกระติบข้าวด้วยดินสอดำ
4. ตัดตามเส้นด้านในของรอยดินสอดำ ด้วยกรรไกร เพราะเมื่อนำไปประกอบกันจะเข้ากันได้พอดี
5. ฝาหน้าที่ทำจากตอกคล้าก็ทำเหมือนกัน
6. นำฝาสองที่ตัดแล้วประกอบกับฝากะติบเพื่อเย็บ



การตัดขอบฝาหน้ากระติบข้าว



การใส่ฝาหน้ากระติบข้าว

การเย็บฝาปิดหน้าใส่ฝากะติบข้าว

1. ใช้ด้ายเขียวพันรอบฝากะติบข้าว 3 รอบ ซึ่งเป็นการมัดโดยการคาดคะเนจะทำให้ไม่มีด้ายไหนล่อนเหลือทิ้งเมื่อเย็บเสร็จ
2. สนเข็ม ขมวดปลายด้ายด้านใดด้านหนึ่งให้แน่นเริ่มเย็บโดยหงายฝากะติบข้าวขึ้น แทะเข็มจากด้านในมาด้านนอก ดึงด้ายให้ตึง
3. คว่ำฝากะติบข้าวลง นับเส้นคล้าจากจุดทะเข็มครั้งแรกไปประมาณ 3 เส้นคล้า แล้วทะเข็มลง ดึงด้ายให้ตึง

4. หายกระบิข้าวขึ้น วกกลับมาแทงเข็มจุดแรก ดึงด้ายให้ตึง แล้วสอดเข็มพันรอบเส้นด้ายที่เป็นฝั้เข็ม 3 รอบ จะทำให้ด้ายที่พันเต็มฝั้เข็มพอดี
5. นับเส้นคล้าไปอีกเหมือนครั้งแรก คือ 3 เส้นคล้า แล้วแทงเข็มลงด้านในกระบิข้าวดึงด้ายให้ตึง หายกระบิข้าวขึ้น วกกลับมาแทงเข็มลงจุดที่ 2 ดึงด้ายให้ตึงแล้วสอดเข็มพันรอบเส้นด้ายที่เป็นฝั้เข็มอีก 3 รอบเช่นเดิม ทำเช่นนี้ไปเรื่อย ๆ จนรอบวงกลม
6. เมื่อเย็บจนรอบวงแล้ว แทะเข็มเข้าด้านใน ขมวดปลายด้ายให้แน่นแล้วตัดด้ายให้เรียบร้อย ไม่ให้มีตำหนิ รอยฝั้เข็มจะต้องเป็นวงกลมจึงจะทำให้หน้ากระบิข้าวสวย
7. ตัวกระบิข้าวก็เย็บวิธีเดียวกันกับฝั้กระบิข้าว จัดแต่งได้รูปทรงโดยใช้มือคลึง และคันตีนะปูทุบเบา ๆ รอบ ๆ ขอบด้านใดของตัวและฝั้กระบิข้าว



ภาพการเย็บฝั้ปิดหน้าและฝั้ปิดก้นกระบิข้าว



ภาพตัวกระบิข้าวที่เย็บฝั้ปิดหน้าและฝั้ปิดก้นแล้ว

การตัดและเย็บฝาปิดหน้าใส่ตัวกระตืบข้าว

ตัวกระตืบข้าวก็ทำวิธีเดียวกันกับฝากระตืบข้าว แต่ใช้ฝาปิดกันกระตืบที่สานด้วยตอกไม้ไผ่ทั้ง 2 แผ่น

ขั้นตอนการประกอบฐานกระตืบข้าวเข้ากับตัวกระตืบข้าว

1. นำฐานกระตืบข้าวมาวัดเข้ากับกันกระตืบข้าว โดยให้ฐานแคบกว่ากันกระตืบข้าวประมาณ 1 เซนติเมตร เอาปลายทั้งสองประกบกัน ใช้มีดหรือกรรไกรตัดปลายที่อยู่ด้านนอกให้เป็นมุมแหลมเพื่อความสวยงาม
2. ใช้เหล็กหมาดเจาะรูฐานกระตืบข้าว โดยวัดจากปลายฐานด้านนอก คือมุมแหลมเข้ามาทางด้านในของวงฐาน ยาวประมาณ 3 เซนติเมตร แล้วเจาะตรงกลางฐาน 1 รู รูที่ 2 เจาะตรงหัวมุมแหลม รูที่ 3 และ 4 เจาะด้านข้างของมุมที่ 2 ระยะห่างประมาณ 2 เซนติเมตร เมื่อเจาะรูฐานกระตืบข้าวได้แล้ว ให้เย็บปลายทั้ง 2 ข้างติดกันให้แน่น มีขั้นตอนดังนี้
 - สนเข็มด้วยด้ายไนลอน ขมวดปลายด้ายทั้ง 2 ข้างเข้าด้วยกันให้แน่น
 - แทะเข็มออกมาด้านนอกที่รอยเจาะรูที่ 1 ดึงให้ตึง
 - แทะเข็มลงด้านในของรูที่ 3 แล้วทะเข็มนำออกรูที่ 1 ดึงให้ตึง
 - แทะเข็มลงด้านในของรูที่ 4 แล้วทะเข็มนำออกรูที่ 1 ดึงให้ตึง
 - แทะเข็มลงด้านในของรูที่ 2 ดึงให้ตึง แล้วมัดฐานกระตืบติดกันให้แน่นเป็นรูปวงกลม



ภาพการประกอบฐานกระตืบข้าว

3. นำเหล็กหมาดมาเจาะรูฐานกระติบข้าว 3 รู รวมกับรูที่ 3 ในข้อ 2 ข้างบนเป็น 4 รู โดยวัดจากด้านบนของฐานกระติบข้าวลงมา 1 ซม. และให้มีระยะห่างเท่า ๆ กัน ทั้ง 4 รู คว่ำตัวกระติบข้าวลง นำฐานที่เจาะรูแล้วนี้ไปวางบนก้นกระติบข้าว
4. สนเข็มด้วยด้ายไนลอน ขมวดปลายด้ายทั้ง 2 ข้างเข้าด้วยกันให้แน่น แทะเข็มจากด้านในออกมา แทะเข้าด้านนอกของรูที่ 1 แล้วทะงกลับลงไปจุดเดิมที่ก้นกระติบข้าว ดึงด้ายให้ตึง ทำปมกันหลุด แล้วตัดด้ายที่เหลือออก รูที่เหลือก็ทำเช่นเดียวกัน



ภาพการเย็บฐานกระติบข้าวเข้ากับตัวกระติบข้าว

การทำหูกระติบข้าว

1. นำกระติบข้าวที่ประกอบหน้าแล้วมากำหนดจุดตรงด้านข้างของหน้ากระติบข้าว โดยการแบ่งครึ่งหน้ากระติบข้าว กำหนดจุด 2 จุดให้ตรงกัน แล้วจึงทำหูกระติบข้าว
2. สนเข็มด้วยด้ายเขียวไนลอนเบอร์ 9 ทบด้วย 2 เส้น แล้วขมวดปลาเชือกเข้าด้วยกัน แทะขึ้นแล้วแล้วทะงกลับลงมา โดยให้ห่างกันประมาณ 1 ซม.
3. แทะขึ้นที่จุดเริ่ม ใช้เข็มสอดพันรอบห่วงจนเต็มห่วง แล้วทะงกลับเข้ามาข้างใน จากนั้นมัดขมวดปมด้ายให้แน่น เพื่อไม่ให้ด้ายหลุด แล้วสอดเข็มเข้าไปในหน้ากระติบข้าว จึงตัดด้ายออก จุดที่ 2 ทำเหมือนกับจุดที่ 1



ภาพการทำหุกระติบข้าว

การใส่สายกระติบข้าว

1. ใช้เข็มสนด้าย ความยาวตามความเหมาะสม
2. สอดเข็มผ่าน 4 รู คือรูที่ฐานกระติบข้าว 2 รูและหุกระติบข้าว 2 รู
3. ขมวดปลายด้ายทั้ง 2 เข้าหากันให้แน่น



ภาพการใส่สายกระติบข้าว



กระติบข้าวลำเรือ

การตลาด

ต้นทุนค่าวัสดุที่ใช้ในการทำกระติบข้าวจากต้นคล้า 1 ใบ (ขนาดกลาง) และค่าตอบแทน

ชาวบ้านส่วนมากนิยมซื้อฐานกระติบข้าว ฝาปิดหน้ากระติบและฝาปิดกันกระติบจากคนที่มีความชำนาญในหมู่บ้านมากกว่าทำเอง เนื่องจากชาวบ้านไม่มีความชำนาญในการจักตอกไม้ไผ่ และต้องใช้เวลาในการสานฝาปิดหน้าที่ทำจากตอกคล้ามาก ไม่คุ้มกับการเสียเวลา และชาวบ้านยังขายให้กับพ่อค้าคนกลางเป็นหลักเนื่องจากความคล่องตัวของตลาด ที่มีผู้มารับซื้อถึงบ้านเป็นประจำ จนทำกระติบข้าวไม่เพียงพอต่อความต้องการ อนึ่งถ้าจะขายปลีกให้คนในชุมชนหรือนักท่องเที่ยวจะขายได้น้อย เนื่องจากไม่ค่อยมีความต้องการ และมีนักท่องเที่ยวมากนัก จึงศึกษาเฉพาะต้นทุนที่เกิดจากการซื้อฐานกระติบข้าว ฝาปิดหน้ากระติบและฝาปิดกัน (ไม่ได้ทำเอง) และราคาขายให้พ่อค้าคนกลาง เฉพาะกระติบข้าวขนาดกลาง ที่มีความต้องการของตลาดมาก ซึ่งแสดงได้ดังตารางแสดงต้นทุนในการผลิตกระติบข้าวขนาดกลาง

วัสดุที่ใช้	ราคา ต่อ 1 กระติบ
ดินกระติบข้าว	4.00 บาท*
ฝาปิดหน้าและฝาปิดกัน (สานด้วยตอกไม้ไผ่)	3.00 บาท* (ใช้ 3 ฝา ฝาละ 1 บาท)
ฝาปิดหน้า (สานด้วยตอกคล้า)	4.00 บาท* (ใช้ 1 ฝา ฝาละ 4 บาท)
เชือกไนลอน	2.00 บาท**
ต้นคล้าสด	14.00 บาท**
รวม	27.00 บาท

* หมายถึง ราคาซื้อสำเร็จรูป

** หมายถึง ราคาจากการคำนวณโดยประมาณ

ราคาต้นคล้าสดอยู่ที่กิโลกรัมละ 3.50 บาท 1 กระติบจะใช้คล้าสดประมาณ 4 กิโลกรัม รวมค่าต้นคล้าสด 14.00 บาท/กระติบ รวมค่าวัสดุที่ใช้ในการทำกระติบข้าวขนาดกลาง 1 ใบ เป็นเงิน 27.00 บาท (โดยประมาณ) นำไปขายให้แก่พ่อค้าคนกลางได้ในราคา 60 บาทต่อใบ ดังนั้นผู้ผลิตจะได้ส่วนต่างระหว่างราคาขายส่งกับค่าวัสดุที่ใช้นี้เท่ากับ 33.00 บาท สำหรับผู้ที่ชำนาญในการสานจะสามารถสานกระติบข้าวได้ 4-5 ใบต่อวัน ซึ่งเป็นการสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านวันละ 132-165 บาท

ถ้าขายกระติบข้าวขนาดกลางสำหรับนักท่องเที่ยว ร้านค้าปลีกในหมู่บ้าน พ่อค้าเร่ หรือคนที่มีความต้องการจำนวนน้อย จะขายในราคา กระติบละ 65 บาท

สำหรับกระติบข้าวขนาดเล็ก ราคาขายปลีกใบละ 50 บาท ราคาขายส่งใบละ 55 บาท กระติบข้าวขนาดใหญ่ราคาขายส่งใบละ 150-300 บาท ขายปลีกราคาใบละ 170-350 บาท ซึ่งกระติบข้าวขนาดเล็กและขนาดใหญ่ชาวบ้านไม่นิยมทำกัน เนื่องจากทำยากไม่คุ้มกับการเสียเวลา และความต้องการของตลาดน้อย

ช่องทางการจำหน่าย

ช่องทางการจำหน่ายกระติบข้าวจากต้นคล้าของชุมชนบ้านห้วยฮวก และบ้านนาฝายนั้นเป็น มีหลายช่องทาง ได้แก่ ขายให้กับพ่อค้าคนกลาง พ่อค้าเร่ ร้านค้าปลีกในชุมชน รวมถึงนักท่องเที่ยว ช่องทางที่สำคัญคือ การขายส่งให้กับพ่อค้าคนกลาง พ่อค้าคนกลางจะวางเงินมัดจำสินค้าไว้กับนายหน้าซึ่งเป็นคนในหมู่บ้านทำหน้าที่จัดซื้อกระติบข้าวจากผู้ผลิตให้ได้ครบตามจำนวนที่พ่อค้าคนกลางต้องการ โดยนายหน้าจะได้เงินตอบแทนประมาณกระติบละ 1-2 บาท

บรรณานุกรม

สุชาร์ตน์ ยางศรี. เอกสารประกอบการสอนหลักสูตรท้องถิ่น เรื่อง การสานกระติบข้าวด้วยคล้า (ฉบับปรับปรุง). โรงเรียนบ้านห้วยสวกจอมทองนาฝาย สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาหนองบัวลำภูเขต 1.

_____. ผลิตภัณฑ์เครื่องมือประมงพื้นบ้านจากต้นคลุ้ม. ศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชนที่ 16 (ต่ง) สำนักจัดการป่าชุมชน กรมป่าไม้, 2549.

พวงเพชร มงคลวิทย์. รวมงานสาน. กรุงเทพฯ บริษัทอินเตอร์เวิลด์. พิมพ์ที่บริษัท เลฟแอนด์ลิฟต์เพรส จำกัด.

กลุ่มแม่บ้านบ้านนาฝาย. สัมภาษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น. (สิงหาคม 2552)

สุชาร์ตน์ ยางศรี. สัมภาษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น. (สิงหาคม 2552)

http://www.baac.or.th/index.php?content_id=004581&content_group_sub=0004&content_group=0003&inside=1

http://www.isangate.com/local/kratib_kao_01.html

<http://www.dnp.go.th/botany/ThaiPlantName/Default.aspx>