

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

# การจักสานกระบุงข้าวด้วยคล้า

กลุ่มจักสานกระบุงข้าวด้วยคล้า บ้านนาล้อม หมู่ที่ 7

ตำบลหนองเล็ง อำเภอเมืองบึงกาฬ จังหวัดบึงกาฬ



สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองบึงกาฬ

จังหวัดบึงกาฬ

## คำนำ

เอกสารเล่มนี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการสร้างภาคีการอนุรักษ์ สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดบึงกาฬ โดยมีวัตถุประสงค์ให้ชุมชนมีความรู้ความสามารถในการบันทึก และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้คงอยู่กับชุมชนตลอดไป พร้อมทั้งร่วมกับภาคีการพัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น มีมาตรฐานก้าวสู่สากลต่อไป

หมู่บ้านบ้านนาล้อม นับได้ว่าเป็นหมู่บ้านแห่งกระติบข้าวเหนียวจากต้นคล้าก็ได้ เพราะสมาชิกในหมู่บ้านเกือบ 90 % จักสานกระติบข้าวเป็นอาชีพเสริม และนับว่าเป็นเอกลักษณ์ของหมู่บ้าน ถ้าพูดถึงกระติบข้าวด้วยต้นคล้าบ้านนาล้อมแล้วถ้าใครได้ใช้แล้วจะติดใจเนื่องจากฝีมือการสาน จะมีความประณีต ลวดลายสวยงาม รับประทานความทนทาน คนที่ได้ใช้แล้วบอกต่อปาก คุณภาพมาก่อนสำหรับกลุ่มจักสานกระติบข้าวด้วยต้นคล้าบ้านนาล้อม สืบทอดความรู้มาตั้งแต่บรรพบุรุษ ทุกครัวเรือนจะมีฝีมือการสานกระติบข้าวเกือบทุกคน

สำหรับเอกสารเล่มนี้ อาจจะทำให้ความรู้แก่ท่านผู้ที่สนใจไม่มากนักน้อย หากผิดพลาดประการใดจึงขอกราบอภัยมา ณ โอกาสนี้

กลุ่มจักสานกระติบข้าวด้วยต้นคล้า  
บ้านนาล้อม ม.7 ต.หนองเล็ง

กรกฎาคม 2555

## สารบัญ

หน้า

ประวัติความเป็นมาของเครื่องจักสาน	1
ประวัติความเป็นมาของกลุ่ม	4
ที่ตั้งกลุ่ม /สมาชิกกลุ่ม	5
ความรู้เรื่องกระติบข้าว	10
เหตุผลที่ทำให้นิยมใช้	10
ประโยชน์ที่ได้จากกระติบข้าว	10
ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม	11
ขั้นตอนการผลิต	12
- ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ	
กระบวนการผลิต	13
- ขั้นตอนการสานกระติบข้าว	
- ขั้นตอนการเย็บ	
- การทำฐานกล่องข้าว	
- การทำฝากล่องข้าว	
- การทำดินกล่องข้าว	
จุดเด่นของผลิตภัณฑ์	15
วิวัฒนาการการจัดทำผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม	15
แหล่งจำหน่าย	15
การตลาด	16
แหล่งสืบค้นภูมิปัญญาท้องถิ่นเพิ่มเติม	16
ภาคผนวก	

## ภูมิปัญญาท้องถิ่น การสานกระติบข้าวด้วยต้นคล้า

1. ชื่อภูมิปัญญา (สินค้า OTOP) การจักสานกระติบข้าวด้วยคล้า
2. ชื่อกลุ่ม (ที่ผลิตภูมิปัญญา) กลุ่มจักสานกระติบข้าวด้วยต้นคล้าบ้านนาล้อม หมู่ที่ 7 บ้านนาล้อม ตำบลหนองเล็ง อำเภอเมืองบึงกาฬ จังหวัดบึงกาฬ
3. ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญา

**ภูมิปัญญา** คือ แบบแผนการดำเนินชีวิตที่มีคุณค่า แสดงถึงความเฉลียวฉลาดของบุคคลและสังคมซึ่งได้สั่งสม ปฏิบัติสืบต่อกันมากระติบข้าวของชาวอีสานเป็นภาชนะเก็บอาหารที่ทางคุณค่ามากด้วยภูมิปัญญา เก็บความร้อนได้ดี ในขณะที่ยอมให้น้ำระเหยออกไปได้ ทำให้ข้าวเหนียวที่บรรจุภายในกระติบไม่แฉะด้วยไอน้ำ ต่างจากกระติบน้ำแข็ง ที่พ่อค้าแม่ค้าข้าวเหนียวสัมตำบางร้านนำมาใช้บรรจุข้าวเหนียวเพื่อรอขายซึ่งจำเป็นต้องใช้ผ้าขาวรองอีกทีก่อนบรรจุข้าวเหนียว แต่เม็ดข้าวที่อยู่รอบขอบกระติบก็ยังคงอยู่ดีเคล็ดลับของการสานกระติบข้าวอยู่ที่การสานภาชนะเป็นสองชั้น ชั้นในสุดจะสานด้วยตอกไม้ให้มีความห่างเล็กน้อยเพื่อให้ไอน้ำระเหยออกจากข้าวไปสู่ช่องว่างภายในก่องหรือกระติบข้าวได้ ชั้นนอกสุดจะสานด้วยตอกที่มีความชิดแน่นกว่าเพื่อเก็บความร้อนเอาไว้ ไอน้ำที่มีความร้อนอยู่ในช่องว่างนี้จะช่วยทำให้ข้าวเหนียวที่อยู่ภายในกระติบยังคงความร้อนได้อีกนาน โดยเมล็ดข้าวจะไม่มีไอน้ำเกาะฝากระติบและตัวกระติบจะมีลักษณะเหมือนกัน เพียงแต่มีขนาดที่ต่างกันเล็กน้อย สามารถสวมใส่กันได้พอดี ในส่วนตัวกระติบจะมีฐานรองทำจากก้านตาลขดเป็นวงกลม มีขนาดเล็กกว่าตัวกระติบเล็กน้อย ยึดด้วยหวายให้ติดกับตัวกระติบ กระติบข้าวเป็นของใช้ประจำบ้านที่ใช้บรรจุข้าวเหนียว ทุกครัวเรือน ทุกพื้นที่ที่รับประทานข้าวเหนียว

กลุ่มได้จัดตั้งขึ้นเมื่อ วันที่ 2 มกราคม 2551 และได้จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548 ได้หมายเลขทะเบียนเลขที่ 4-43-03-03/1-006 โดยมี นางที ดีพรม วัน/เดือน/ปีเกิด 10 มิถุนายน 2492 เป็นประธานกลุ่ม “กลุ่มจักสานกระติบข้าวด้วยต้นคล้า(บ้านนาล้อม)” ขอจดทะเบียน ณ สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองบึงกาฬ จังหวัดบึงกาฬ

### ที่ตั้งกลุ่ม

เลขที่ 65 หมู่ที่ 7 ตำบลหนองเล็ง อำเภอเมืองบึงกาฬ จังหวัดบึงกาฬ  
รหัสไปรษณีย์ 38000 โทรศัพท์ 080-1881504

## สมาชิกกลุ่ม

ลำดับ ที่	รหัสบัตรประจำตัว ประชาชน	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	ที่อยู่
1	3-4303-00244-25-9	นาง ที ดีพรม	ประธานกลุ่ม	65 ม.7 ต.หนองเล็ง
2		นาย สมหมาย สารผล	ที่ปรึกษา	ม.7 ต.หนองเล็ง
3	3-4303-00180-21-8	นาง หล้าน้อย สารผล	รองประธาน	4 ม.7 ต.หนองเล็ง
4	3-4306-00469-45-1	นาง สีจันทร์ วิชาสวัสดิ์	เลขานุการ	95ม.7 ต.หนองเล็ง
5		นาง สีดา คำพิลา	ผู้ช่วยเลขานุการ	ม.7 ต.หนองเล็ง
6		นาง หนูเพียง อนุสนธิ์		ม.7 ต.หนองเล็ง
7	3-4303-00180-43-9	นาง คำใบ หนองผือ		8 ม.7 ต.หนองเล็ง
8	3-4303-00246-00-6	นาง ประยูร จันทร์ทอง		119 ม.7 ต.หนองเล็ง
9		นาง ทองใส มานูช		ม.7 ต.หนองเล็ง
10	3-4303-00243-42-2	นางอรวรรณ พุทธลา		54 ม.7 ต.หนองเล็ง
11	3-4303-00246-12-0	นาง มาลัย วิชาสวัสดิ์		7 ม.7 ต.หนองเล็ง
12	3-4303-00245-34-4	นาง นวลจันทร์ เชื้อเมืองแสน		81 ม.7 ต.หนองเล็ง
13	3-4303-00244-61-5	นาง จันแดง วิชาสวัสดิ์		124 ม.7 ต.หนองเล็ง
14	3-4303-00244-63-1	นาง แสงเดือน ศรีกุลวงษ์		70 ม.7 ต.หนองเล็ง
15		นาง ทองเหลือง ทุมพร		ม.7 ต.หนองเล็ง
16	3-4303-00180-35-8	นาง คำ โภคา		6 ม.7 ต.หนองเล็ง
17	3-4303-00180-22-6	นาง ปราภนา เชื้อเมืองแสน		15 ม.7 ต.หนองเล็ง
18	3-4306-00001-25-4	นาง อุทัย อุนาสี		31 ม.7 ต.หนองเล็ง
19		นาง เหล็ก มารมย์		ม.7 ต.หนองเล็ง
20	3-4303-00180-23-4	นาง สีดา คำพิลา		147 ม.7 ต.หนองเล็ง
21		นาง สายเดือน แกะเข้า		ม.7 ต.หนองเล็ง
22		นาย ประเสริฐ พุทธา		ม.7 ต.หนองเล็ง
23		นาง ด่อน ศรีไว		ม.7 ต.หนองเล็ง
24		นาง ทองตาล ดาวเรือง		ม.7 ต.หนองเล็ง
25		นาง บาน เพ็ญเนตร		ม.7 ต.หนองเล็ง
26		นายทอง ทุมพร		ม.7 ต.หนองเล็ง
27		นายสำรอง มงคุณแสน		ม.7 ต.หนองเล็ง
28		นาง สุบัญญัติ ศิริซ้อน		ม.7 ต.หนองเล็ง

## ความรู้เรื่องกระติบข้าว



กระติบข้าวเป็นของใช้ประจำบ้านที่ใช้บรรจุข้าวเหนียว ทุกครัวเรือน ทุกพื้นที่ที่รับประทานข้าวเหนียวการทำกระติบข้าวจากคล้าจะมีความทนกว่าไม้ไผ่ และเป็นเงา และต้องเลือกคล้าที่มีอายุ 2 ปีขึ้นไป มาทำกระติบข้าว

**เหตุผลที่ทำให้นิยมใช้** กระติบข้าวบรรจุข้าวเหนียว

1. ทำให้ข้าวเหนียวที่บรรจุไม่เหนียวแฉะ ไม่ติดมือ
2. พกพาสะดวก หิ้วไปได้ทุกหนทุกแห่ง

**ประโยชน์ที่ได้จากกระติบข้าว**

1. ใช้บรรจุข้าวเหนียว
2. เป็นของชำร่วย
3. ประดับตกแต่ง
4. ก่อองเอนกประสงค์
5. ก่อองออมสิน
6. แจกกัน
7. ก่อองใส่ดินสอ

## 4. รายละเอียดผลิตภัณฑ์หรือจำนวน / ชนิดของผลิตภัณฑ์

## กระติบข้าวคล้ำ

จะมี 3 ขนาดที่กำหนดไว้เป็นมาตรฐาน ของกลุ่ม ดังนี้

- |             |                               |                 |
|-------------|-------------------------------|-----------------|
| 1. ขนาดเล็ก | จะมีเส้นผ่านศูนย์กลาง 5 นิ้ว  | ราคาขาย 150 บาท |
| 2. ขนาดกลาง | จะมีเส้นผ่านศูนย์กลาง 7 นิ้ว  | ราคาขาย 250 บาท |
| 3. ขนาดใหญ่ | จะมีเส้นผ่านศูนย์กลาง 10 นิ้ว | ราคาขาย 500 บาท |

นอกเหนือจากขนาดที่กำหนด ลูกค้าจะเป็นคนกำหนดขนาดเอง ส่วนการกำหนดราคาจะอยู่ที่ปริมาณการใช้วัตถุดิบ ความยากง่ายของงาน และเวลาในการจักสาน

## ถาดใส่ของใช้รองผลไม้



5. วัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ผลิต

1. ต้นคล้าแก่ อายุประมาณ 3 ปีขึ้นไป



2. ก้านตาล



3. ไม้ไผ่บ้าน
4. ด้าย
5. เชื้อ



6. เครื่องรีด



7. มีด

8. เหล็กแหลม

6. วิธีการ / ขั้นตอนการผลิต

การเตรียมวัตถุดิบ

- 1) ตัดกล้าที่มีอายุประมาณ 3 ปี ขึ้นไป
- 2) วัดความยาวประมาณ 50 ซม. สำหรับสานกล่องข้าวเหนียวขนาดเล็ก (เส้นผ่านศูนย์กลาง 5 นิ้ว)  
วัดความยาวประมาณ 65 ซม. สำหรับสานกล่องข้าวเหนียวขนาดกลาง (เส้นผ่านศูนย์กลาง 7 นิ้ว)  
วัดความยาวประมาณ 85 ซม. สำหรับสานกล่องข้าวเหนียวขนาดใหญ่ (เส้นผ่านศูนย์กลาง 10 นิ้ว)
- 3) ขูดผิวต้นกล้าที่มีสีเขียวออกให้เกลี้ยง
- 4) จักเป็นเส้นตอก ให้มีความกว้างประมาณ 0.7 ซม.
- 5) ใช้เครื่องหลอมให้มีเส้นที่มีขนาดเท่ากัน กว้างประมาณ 0.5 ซม.
- 6) จากที่ได้เส้นขนาดเท่ากันแล้ว นำไปขูดไส้ออกให้มีความบางเท่ากัน
- 7) นำไปตากแดดให้แห้ง ประมาณ 10-15 วัน

### ขั้นตอนการสานกระดืบข้าว

- 1) นำเส้นคล้าที่แห้งสนิทแล้ว มาพรมน้ำให้ชุ่ม
- 2) เริ่มการก่อโดยการพับครึ่งของเส้นคล้าหาจุดกึ่งกลาง เริ่มต้นการสานที่ตรงกลางของกล่องข้าว ก่อนด้วยลายสองเวียน ซึ่งการกำหนดเส้นคล้าแต่ละขนาดจะมีความแตกต่างกัน คือ
 

- กล่องข้าวขนาดเล็ก (ตัวกล่องข้าว)	จะใช้เส้นคล้า	ด้านบน 36 คู่	ด้านล่าง 36 คู่
- กล่องข้าวขนาดเล็ก (ตัวฝากล่องข้าว)	จะใช้เส้นคล้า	ด้านบน 38 คู่	ด้านล่าง 38 คู่
- กล่องข้าวขนาดกลาง (ตัวกล่องข้าว)	จะใช้เส้นคล้า	ด้านบน 44 คู่	ด้านล่าง 44 คู่
- กล่องข้าวขนาดกลาง (ตัวฝากล่องข้าว)	จะใช้เส้นคล้า	ด้านบน 46 คู่	ด้านล่าง 46 คู่
- กล่องข้าวขนาดใหญ่ (ตัวกล่องข้าว)	จะใช้เส้นคล้า	ด้านบน 50 คู่	ด้านล่าง 50 คู่
- กล่องข้าวขนาดใหญ่ (ตัวฝากล่องข้าว)	จะใช้เส้นคล้า	ด้านบน 52 คู่	ด้านล่าง 52 คู่
- 3) จากที่เริ่มต้นด้วยลายสองเวียนที่ตรงกลางกล่องข้าวเรียบร้อยแล้ว ก็จักสานไปที่ละข้างจนเสร็จสิ้นที่ลายสามเวียนหักเก็บมุมให้เรียบร้อย

### ขั้นตอนการเย็บ

- 1) เริ่มต้นที่การพับครึ่งโดยการฉีบน้ำให้ชุ่มแล้วดึงลายสามเวียนที่อยู่รอบนอกเข้าหากันจะได้กระดืบข้าวที่มีสองชั้น
- 2) ถึงมุมขอบทั้งสองข้างแล้วพับเก็บมุมไปทางเดียวกันให้มีความยาวประมาณ 2 ซม. เพื่อจะมีการวางฐานกล่องข้าว

### การทำฐานกล่องข้าว

ฐานกล่องข้าวของกลุ่มจักสานกระดืบข้าวบ้านนาล้อมจะมีลักษณะพิเศษไม่เหมือนใคร ซึ่งมีการสานฐานรองที่แตกต่างสวยงามเป็นรูปดาวหกแฉก ที่เรียกว่าลาย “ตาแหลว” จะสานด้วยไม้ไผ่บ้านที่มีขนาดบางความกว้างประมาณ 2 ซม., 3 ซม. แล้วแต่ความสวยงามสานรอบเป็นวงกลมให้อาแผ่นดินรองที่สานจากคล้าเป็นรูปสี่เหลี่ยมมาวางทับไว้ด้านบนของไม้ไผ่ จากนั้นวัดด้วยวงเวียนไม้ที่ออกแบบเป็นพิเศษ ตัดเป็นรูปวงกลมให้มีความพอดีกับตัวกล่องข้าวโดยที่ไม่เล็กเกินไปจะวางฐานไม้ได้พอดี ถ้ามีขนาดเล็กไปฐานจะหลดได้ง่ายจะต้องให้ติดกับปากของฐานกล่องข้าว ฐานรองดังกล่าวนี้ด้านที่อยู่ข้างในกล่องข้าวจะเป็นคล้า แต่ด้านข้างล่างนอกกล่องข้าวจะเห็นเป็นไม้ไผ่ จากนั้นนำมาเย็บด้วยเชือกไนลอนที่มีความเหนียวและทนทาน จะเสร็จสิ้นกระบวนการทำตัวกล่องข้าวแล้ว

### การทำฝากล่องข้าว

การทำฝากล่องข้าวจะทำเหมือนกับที่ทำฐานกล่องข้าวแต่จะมีลายคล้าทั้งสองด้านหรือเฉพาะด้านบนแล้วแต่ลูกค้าต้องการ

### การทำดินกลองข้าว

1. เริ่มจากการนำก้านตาลมาตัดตามขนาดของความกว้างของกลองข้าว
2. นำก้านตาลไปตากแดดให้มีความร้อนจึงจะสามารถดลอบเป็นวงกลมได้
3. จากนั้นเจาะรูด้วยเหล็กแหลม เย็บประกบเข้ากันเป็นกลองข้าวคล้ายที่พร้อมใช้ ทั้งมีความสวยงามและมีความทนทานนานปี รับประกัน 3-5 ปี
7. วิธีการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น (จากอดีตถึงปัจจุบัน)
  1. การสืบทอดภูมิปัญญาด้านการจักสานกระติบข้าวด้วยต้นคล้านั้น จะสืบทอดกันโดยวิธีการฝึกสอนขั้นตอนในการจักสานในทุกขั้นตอนอย่างละเอียด โดยให้ผู้สืบทอดเป็นผู้สืบทอดการทำแต่ละขั้นตอนไปพร้อมกัน และฝึกทำไปเรื่อยๆ จนเกิดความชำนาญ
  2. มีการเก็บรวบรวมองค์ความรู้ของภูมิปัญญาด้านการจักสานกระติบข้าวด้วยคล้านี้ไว้ ณ ที่ทำการกลุ่ม และฝึกสอนให้ฟรีสำหรับผู้สนใจ
  3. เน้นการประชาสัมพันธ์เชิญชวนให้คนรุ่นใหม่ได้มีความสนใจ โดยชักชวนให้เด็กพาเพื่อนมาทำด้วยให้เด็กมีความสนใจถ้ามีเพื่อนทำ
8. จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ จะมีหลากหลายลวดลาย เช่น
  1. ลายสามเวียน (จะเป็นแนวอนดักเส้นคล้ายสามเส้น )
  2. ลายสองเวียน (จะเป็นแนวอนดักเส้นคล้ายสามเส้น)
  3. ลายสองยี่น (จะมองเห็นเส้นคล้ายเส้นคู่เรียงกันเป็นคู่ตามแนวตั้ง )
  4. ลายครูป เป็นเส้นคู่เฉียง ใช้สานเป็นฐานกระติบข้าวก่อนที่จะสานไปลวดลายอื่น
  5. ลายข้างกระแต (จะเป็นเส้นสลับลายระหว่างแนวตั้งกับแนวอน)
  6. ลายหน่วย (จะเป็นลายที่สวยงามเหมือนลายผ้าไหมมัดหมี่ ลายขิด)
  7. ลายผสม จะมีลวดลายที่แตกต่าง เพราะมีการผสมผสานหลายลายเข้าด้วยกัน
  8. ลายตาแมว สำหรับสานไม้ไผ่ทำฐานกลองข้าวและฝากลองข้าว และส่วนลวดลายอื่น ๆ อีกหลายลายมากมาย สามารถดัดแปลงให้สวยงามตามความต้องการได้
9. วิวัฒนาการการจัดทำผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม
  1. เริ่มต้นจากการเป็นกระติบข้าว
  2. เป็นถาดรองผลไม้ ใส่ของฝาก ของชำร่วย
  3. ถาดรองแก้ว
  4. กระเป๋าถือ

## 10. แหล่งจำหน่าย

1. รวมกันจำหน่ายที่ทำการของกลุ่มคือ บ้านแม่ที ดีพรม ประธานกลุ่ม บ้านเลขที่ 65 หมู่ที่ 7 ตำบลหนองเล็ง อำเภอบึงกาฬ จังหวัดบึงกาฬ รหัสไปรษณีย์ 38000 โทรศัพท์ 080-1881504
2. ที่บ้านของสมาชิกแต่ละคน



### การตลาด

- มีหน่วยงานราชการช่วยประชาสัมพันธ์
- ไปขายตามตลาดนัดในหมู่บ้าน และชุมชน
- มียอดสั่งซื้อจากหมู่บ้านใกล้เคียงมีลูกค้าประจำมารับซื้อถึงที่
- ลูกค้าที่เคยได้ใช้ถูกใจ บอกต่อ
- เป็นสินค้าที่ขายง่ายและนิยมใช้ในชุมชนจึงไม่มีสินค้าค้างจำหน่าย จะหมดทุกรอบและบางครั้งผลิตแทบไม่ทันตามความต้องการของลูกค้า

### 10. ข้อเสนอแนะในการใช้องค์ความรู้จากภูมิปัญญากับชุมชนอื่น ๆ

จากการดำเนินงานของภูมิปัญญาที่มีผู้สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นของคนในหมู่บ้าน จึงเกิดข้อเสนอแนะให้จัดรวบรวมองค์ความรู้ไว้ศูนย์กลางหมู่บ้าน และให้มีการปลูกต้นกล้าเอง เพื่อจะได้ลดต้นทุนในการจัดหาวัตถุดิบ

### 11. แหล่งสืบค้นภูมิปัญญาท้องถิ่นเพิ่มเติม

ที่ทำการกลุ่ม บ้านแม่ที ดิพรหม บ้านเลขที่ เลขที่ 65 หมู่ที่ 7 ตำบลหนองเล็ง อำเภอมือง บึงกาฬ จังหวัดบึงกาฬ รหัสไปรษณีย์ 38000 โทรศัพท์ 080-1881504

