ชื่อนวัตกรรมฯ/โครงการ การสานกระติบข้าว

ชื่อผู้รับผิดชอบนวัตกรรมฯ/โครงการ นายเจริญ สุวรรณศรี

ที่อยู่ หมู่ที่ 8 ตำบลกุดบง อำเภอโพนพิสัย จังหวัดหนองคาย 43120

เบอร์ติดต่อ -

ปีที่ทำ 2506 – ปัจจุบัน

รางวัลที่ได้รับ -

ปีที่ได้รับรางวัล -

ชื่อรางวัล -

วัตถุประสงค์

1. เพื่อได้กระติบข้าวไว้ใช้ในบ้าน
2. เพื่อใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์
3. เพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

รายละเอียด

กระติบข้าวเป็นภาชนะที่ใส่อาหารที่มีคุณค่ามากด้วยภูมิปัญญา เก็บความร้อนได้ดี ระบายไอน้ำได้ดีทำให้ข้าวเหนียวที่บรรจุภายในกระติบไม่แฉะด้วยไอน้ำ เคล็ดลับของการสานกระติบข้าวอยู่ที่การสานภาชนะสองชั้น ชั้นในสุดจะสานด้วยตอกไม้ให้มีความห่างเล็กน้อย เพื่อให้ไอน้ำระเหยออกจากข้าวไปสู่ช่องว่างภายในกล่อง ชั้นนอกสุดจะสานด้วยตอกที่มีความชิดแน่นกว่า เพื่อเก็บความร้อนเอาไว้ ฝากระติบและตัวกระติบจะมีฐานรองทำจากก้านตานขดเป็นวงกลม มีขนาดเล็กกว่าตัวกระติบเล็กน้อย ยึดด้วยหวายให้ติดกับตัวกระติบ กระติบข้าวเป็นของใช้ประจำบ้านที่ใช้บรรจุข้าวเหนียว ทุกครัวเรือนทุกพื้นที่ที่รับประทานข้าวเหนียว

วัสดุที่ใช้ในการสานกระติบข้าว

1. ไม้ไผ่บ้าน
2. ด้ายไนล่อน,หวาย
3. เข็มเย็บผ้าขนาดใหญ่
4. กรรไกร
5. มีดโต้
6. เลื่อย
7. เหล็กหมาด (เหล็กแหลม)
8. ก้านตาล

ขั้นตอนการสานกระติบข้าว

1. การเตรียมไม้ไผ่สำหรับการสานกระติบข้าวนั้นควรมีอายุไม่เกิน 1 ปี โดยเลือกไผ่ที่โตเพียงฝนเดียวมาสานกระติบการเลือกไม้ไผ่ควรมีอายุ 4 - 5 เดือน เลือกไม้ที่มีปล้องยาวและตรงมีผิวเรียบเป็นมัน มาตัดข้อปล้องทางหัวท้ายออกโดยใช้เลื่อยตัดรอบไม้ไผ่เพื่อป้องกันผิวไผ่ฉีก ขนาดของปล้องไม้ไผ่หนึ่งควรมีความยาวประมาณ 30-40 เซนติเมตร จากนั้นจึงใช้มีดโต้ผ่าออกเป็นชิ้นๆ แล้วใช้มีดตอกจักเป็นตอกแล้วขุดเปลือกสีเขียวออกและตากแดด

2. เมื่อเหลาไม้ไผ่จนมีขนาดเหลือความหนาประมาณ 0.05 เซนติเมตร ก็ขูดเสี้ยนออกเพื่อให้ตอกมีความเรียบและอ่อนบางที่สุด กระติบที่ได้ก็จะสวยและเวลาสานถ้าตอกอ่อนก็จะสานง่ายขึ้นทำให้ไม่เจ็บมือ

3. เมื่อได้ตอกประมาณ 100-150 เส้น แล้วก็เริ่มสานกระติบได้ บางครั้งผู้สานต้องการลวดลาย ในการสานกระติบ ก็ยอมสีตอกก่อน ส่วนใหญ่ใช่สีผสมลงในกระบอกไม้ไผ่ แล้วนำมาย้อมตอกให้เป็นสีสันเมื่อลงมือสานมักเริ่มต้านสานใช้ตอก 6 เส้นแล้วสานด้วยลายสอง โดยทิ้งชายตอกให้เหลือประมาณ 5 เซนติเมตร เมื่อสานได้ยาวจนชายตอกอีกด้านเหลือประมาณ 3 เซนติเมตร ให้นำมาประกบกันด้วยลายสอง และเมื่อนำมาประกบกันได้แล้วด้วยลายสองก็จะม้วนชายตอกที่ไม่ต้องการอีกทีด้วยการลายสองเวียน การสานกระติบให้ประกบซ้อนกันเป็นสองชั้นแล้วก็เพื่อช่วยเก็บความร้อนให้อยู่ในชั่วขณะหนึ่งก็พอที่จะทำให้ได้กินข้าวเหนียวที่ไม่แข็งเกินไป นอกจากนั้นกระติบข้าวที่ทำจากไม้ไผ่ยังช่วยดูดซับเอาหยาดน้ำที่อยู่ภายในที่จะเป็นตัวทำให้ข้าวเปียกหรือแฉะอีกด้วย

4. การขึ้นลายกระติบ ซึ่งจะขึ้นอยู่กับความต้องการของคนที่จะสานว่าต้องการใช้ลายอะไร เพราะแต่ละลายจะขึ้นต่างกัน ลายกระติบที่นิยมสานคือ “ลายข้างกระแตสองยืนและสามยืน” การขึ้นลาย 2 นั้น จะยกตอก 2 เส้นแล้วทิ้ง 2 เส้นและเมื่อขึ้นลายไปได้ประมาณครึ่งหนึ่งของความยาวของตอกแล้ว ก็จะสานต่อด้วยลายสามนอนหรือลายคุบ จากนั้นจึงสานลายสองยืนอีกครั้ง เพื่อความแข็งแรงของกระติบข้าว จากนั้นจึงม้วนเก็บชายตอกด้วยการพับครึ่งเข้าไปข้างในทั้งสองข้างและบีบเพื่อตกแต่งให้สวยงาม

5. ส่วนก้านของกระติบข้าวนั้นจะสานเป็นแผ่นแบนสองอันมาประกบกันเข้าเส้นผูกติดกับส่วนกระติบเรียกขั้นตอนนี่ว่า “อัดตุ๋” ซึ่งมีการเย็บอยู่สองวิธีคือ การเย็บโดยใช้หวาย กับเย็บด้วยการใช้ด้ายเย็บ แต่การเย็บด้วยหวายนั้นให้ความสวยงามตามธรรมชาติ และมีความแข็งแรงกว่าการเย็บด้วยด้าย แต่ปัญหาก็คือหวาย จะหายากในปัจจุบัน

6. ฐานของกระติบข้าว ซึ่งคนอีสานจะเรียกว่า “ตีนติบข้าว” เป็นส่วนหนึ่งที่ต้องรับน้ำหนักและจำเป็นที่จะต้องทำให้แข็งแรงดังนั้นส่วนใหญ่จึงใช้ก้านตาลมาเหลาแล้วโค้งให้เป็นวงกลมเท่ากับขนาดของก้นกระติบข้าว ก้านตาลที่ต้องใช้จะต้องตรงไม่คดเบี้ยวและมีความยาวประมาณ 1 เมตร ขึ้นไปนำก้านตาลที่ตัดมาเหลาเอาหนามออก ผ่าตามความยาวของก้านตาลซึ่งก้านตาล 1 ก้านใหญ่สามารถทำตีนกระติบข้าวได้ 1-2 อัน จากนั้นจึงผ่าเกลาให้เรียบเสมอกัน นำมาม้วนแล้วทิ้งไว้ให้แห้งโดยใช้ประมาณ 15-20 วัน เป็นอย่างน้อย

7. ฝากระติบข้าวนั้นจะสานเช่นเดียวกันกับตัวกระติบเพียงแต่ให้ใหญ่กว่าเพื่อสวมครอบปิดเปิดได้ กระติบข้าวที่สานเสร็จแล้วไม่ควรเก็บไว้ในที่ชื้น เพราจะทำให้ขึ้นราได้ง่ายและมีมอดเจาะ ควรเก็บไว้ในที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก