

ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ตำบลทุ่งเตาใหม่ อำเภอบ้านนาสาร
จังหวัดสุราษฎร์ธานี

โดย

องค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งเตาใหม่

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การทำขนมลา



วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขนมลา

1. แป้ง ใช้แป้งข้าวเจ้า 2 ส่วน ผสมกับแป้งข้าวเหนียว 1 ส่วน หรือ จะใช้แป้งที่สำเร็จรูปแล้วก็ได้ สามารถหาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไป
2. น้ำตาลปี๊บ หรือน้ำตาลทรายแดงใช้ผสมลงในแป้ง เพื่อเพิ่มความหวานเข้มข้นให้แก่ขนมลา
3. น้ำตาลปี๊บหรือน้ำตาลทรายแดงที่เคี่ยวจนละลายแล้ว ส่วนนี้จะนำไปผสมในแป้งเพื่อที่จะนวดให้แป้งเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
4. น้ำมันในการทอดลา จะนิยมใช้น้ำมันพืช และน้ำมันปาล์ม เนื่องจากไม่ทำให้ไม่มีกลิ่นหืน และหาซื้อได้สะดวกตามท้องตลาดทั่วไป
5. ไข่แดง จะเป็นไข่เป็ดหรือไข่ไก่ก็ได้ ต้มให้สุก แต่ชาวบ้านจะนิยมใช้ไข่ไก่เนื่องจากจะมีกลิ่นคาวน้อยกว่าไข่เป็ด

อุปกรณ์ในการทำขนมลา

1. กะละมัง หรือหม้อ ใช้สำหรับผสมแป้งเพื่อทำขนมลา ขนาดของภาชนะอาจปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมของปริมาณวัตถุดิบ

2. กระทะที่ใช้สำหรับทอดขนมลาควรเป็นกระทะก้นแบน (ถ้าไม่มีใช้กระทะก้นมนก็ได้)

3. เต่าถ่าน ชาวบ้านในชุมชน ส่วนใหญ่แล้วจะนิยมใช้เต่าถ่านมากกว่าเต่าแก๊ส เพราะมีความประหยัดมากกว่า

-2-

4. อุปกรณ์ที่นำมาใช้ในการโรยแป้ง ทำมาจากกระป๋องอะลูมิเนียมหรือจากลูกมะพร้าว นำมาผ่าออกประมาณ 1/3 ของผล โดยขูดส่วนอื่นออกให้หมดจากนั้นเจาะรูเล็ก ๆ ถี่ ๆ (ประมาณ 20 รู) สำหรับโรยแป้งให้เป็นเส้น ส่วนด้ามจับทำจากไม้เนื้อแข็ง นำมาผูกติดกับกะลาที่เจาะรูไว้ โดยใช้ย่านลิเภาที่หาได้ง่ายในพื้นที่

5. ไม้แหลมสำหรับแซะขนม ชาวบ้านจะนิยมนำไม้ไผ่มาตัดแปลงใช้ซึ่งเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ซึ่งไม้แหลมสำหรับแซะขนม มีความยาวประมาณ 40 ซม. ลักษณะการเหลาจะเหลาให้แบนเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน

6. ไม้ตีส้ำมัน ชาวบ้านจะนิยมนำไม้ไผ่มาตัดแปลง เนื่องจากหาได้ง่ายในพื้นที่ ซึ่งไม้ไผ่ที่นำมาใช้มีความยาวประมาณ 40 ซม. นำมาเหลาแล้วมัดด้วยใยของกาบมะพร้าว มีความยาวประมาณ 5 ซม.

7. กาบมะพร้าวนำมาหั่นให้มีความยาวประมาณ 6 นิ้ว หรือตามความเหมาะสม ไว้ใช้สำหรับทาไข่แดงในกระทะเพื่อป้องกันแป้งขนมลาติดกระทะเวลาโรย ซึ่งเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านอย่างหนึ่งที่สามารถทำเองได้ และสามารถหาได้ในท้องถิ่น

8. กระท้อน ควรหาที่มีตาข่ายละเอียด เพื่อใช้สำหรับกรอง เอาสิ่งที่เป็นตะกอนและสกปรกออกจากแป้งโดยหาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไป

9. ถ่านใช้เป็นเชื้อเพลิงในการทอดขนมลา ปัจจุบันนิยมใช้ถ่านที่ทำจากไม้เงาะเพราะให้ความร้อนที่ดี เผาไหม้ช้าและไม่สิ้นเปลืองรวมถึงเป็นวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น





-3-





-4-

การจัดหมຽบและยกหมຽบ

การจัดหมຽบและยกหมຽบ



การทำหมຽบด้วยต้นระกำ



-5-

ความเชื่อและภูมิปัญญาเกี่ยวกับขนมลา

ความเชื่อเกี่ยวกับการทำขนมลา นอกจากเพื่อการนำไปทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้วและนำไปแจกจ่ายให้แก่ผู้เฒ่าผู้แก่ที่ตนเคารพนับถือแล้ว ยังเหลือเก็บไว้เป็นอาหารในยามที่ไปทำนา เพราะในช่วงฤดูการทำนาเป็นช่วงฤดูฝนการประกอบอาหารทำได้ลำบากเพราะในอดีต ในการประกอบอาหารต้องใช้ไม้ฟืนในการประกอบอาหาร ในฤดูฝนไม้ฟืนจะขึ้นก่อนไฟติดยากต้องเสียเวลาในการปรุงอาหาร ประกอบกับไม่มีเวลาในการประกอบอาหารเนื่องจากทุกคนในบ้านต้องไปช่วยกันทำนากันหมด ก็ใช้ขนมลานี้แหละกินประทังความหิวไปก่อนได้จนกว่าจะเสร็จภารกิจมาประกอบอาหารทานได้ และการที่คนนำขนมลาไปทำบุญที่วัดมากๆ ทางวัดได้เก็บขนมลาเหล่านั้นไว้ถวายพระได้เช่นกัน ในการถนอมอาหารไว้กินนานๆนั้นใช้วิธีการ โดยการนำขนมลามาม้วนให้กลมแล้วใช้น้ำผึ้งหรือน้ำตาลราดลงไปเก็บใส่โถหรือถังไว้ สามารถเก็บไว้ได้นานตลอดฤดูฝนหรือตลอดปีได้ ซึ่งเรียกว่า “ลาอับ” หรือ “ลาพับ” หรือในบางแห่งการใช้น้ำตาลทรายละเอียดโรยให้ทั่วแผ่นขนมลาแล้วม้วนเก็บก็ได้ หรือนำไปตากแดดให้กรอบก่อนแล้วจึงเก็บ นำมาทานใหม่จะอร่อยมาก และหวานจัดใช้แทนขนมหวานได้ดีทีเดียว

จากคำบอกกล่าวของชาวบ้านผู้เกี่ยวข้องกับความเชื่อและภูมิปัญญาท้องถิ่นเรื่องขนมลา ของชาวบ้าน ทำให้ทราบว่า ความเชื่อและภูมิปัญญาเรื่องขนมลาของชาวบ้านนั้น ไม่ได้มีข้อแตกต่างจากชุมชนอื่นๆ ในภาคใต้ เนื่องจากมีวัตถุประสงค์ในเรื่องเดียวกัน คือ “ความรัก ความกตัญญูต่อบรรพบุรุษ และความสามัคคีปรองดองกัน การประกอบพิธีกรรมบุญสารทเดือนสิบ ที่ทำขึ้นทุกปีเพื่ออุทิศส่วนบุญส่วนกุศลไปให้บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว โดยเชื่อว่าขนมลาใช้เป็นสัญลักษณ์แทนแพพรพรรณ เครื่องนุ่งห่ม ใช้เป็นเสื้อผ้า ซึ่งขนมลานี้ก็เป็นส่วนประกอบอย่างหนึ่งในบรรดาขนม 5 ชนิดที่นำมาใช้ในการจัด หมักรับ จากความเชื่อดังกล่าวนั้นเมื่อถึงวันทำบุญเดือนสิบ ชาวบ้านไม่ว่าจะอยู่ที่ไหนส่วนใหญ่จะเดินทางกลับบ้านเกิดเพื่อทำบุญให้แก่บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว และจัดอาหารคาวหวานรวมทั้งสิ่งของให้ผู้มีพระคุณที่ยังมีชีวิตอยู่ รวมถึงฤดูฝนในภาคใต้จะเริ่มขึ้นในปลายเดือนสิบ ชาวบ้านส่วนมากจึงถือโอกาสทำบุญ เริ่มต้นในการทำการเกษตรในฤดูที่กำลังจะมาถึง เพราะเชื่อว่าเป็นการเริ่มต้นที่เป็นสิริมงคลแก่ตนเองและครอบครัว อีกทั้งยังเป็นการจัดเสปียงอาหารนำไปถวายพระในรูปของหมักรับ ให้ทางวัดได้เก็บรักษาเป็นเสปียงสำหรับพระภิกษุสงฆ์ในฤดูฝน นี่ก็คือกุศโลบายที่ถูกแฝงไว้ในพิธีกรรมและความเชื่อของคนรุ่นเก่าก่อนจะถูกนำมาถ่ายทอดเพื่อเป็นคำสอนให้แก่คนรุ่นหลังถึงการแสดงความกตัญญูกตเวทียของชาวภาคใต้โดยเฉพาะในจังหวัดนครศรีธรรมราช

จากการทำขนมลาแบบดั้งเดิมเพื่อประกอบพิธีกรรมทางความเชื่อในพิธีบุญสารทเดือนสิบ ในปัจจุบันยังมีการต่อยอดทางความคิด โดยอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหาร ทำเป็นขนมลารอบเพื่อสอดรับกับนโยบายของรัฐบาลที่ส่งเสริมอาชีพตามโครงการ “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” (OTOP) เพื่อขยายโอกาสในการจัดจำหน่ายอีกทางหนึ่ง



ข้าวพอง คือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวมาหุงให้สุก ผึ่งแดดหรืออบให้แห้งนำมาทอดหรือคั่วให้พอง คลุกกับส่วนผสมของน้ำตาลและแะแซที่เคี่ยวจนเหนียวพอเหมาะ อาจเติมสีผสมอาหารหรือส่วนประกอบอื่น เช่น งาดำ อัดเป็นแผ่น ตัดเป็นชิ้น ข้าวพอง ถือเป็นของทานเล่น และเป็นของที่ใช้ประกอบในงานบุญช่วงสารทเดือนสิบ ซึ่งเป็นที่นิยมของคนภาคใต้สามารถพบได้ทั่วไปในภาคใต้ ส่วนทางภาคเหนือจะมีชื่อเรียกที่ต่างออกไปว่า “ข้าวแต๋น” ข้าวพองสมุนไพรเป็นการนำข้าวเหนียวหนึ่งมาแปรรูปเพื่อเก็บไว้รับประทาน รวมทั้งสามารถนำมาจำหน่ายสร้างรายได้เสริมให้กับพี่น้องเกษตรกรรายว่างได้เป็นอย่างดี

เขี้ยวพอง



พองเป็นอีก ชนิดหนึ่งสำคัญของขนมเดือนสิบ ของคนนคร เป็นสัญลักษณ์แทนเรือ แพ ที่บรรพบุรุษใช้ข้ามห้วงมหรณพ เหตุเพราะขนมพองนั้นแผ่ดั่งแพมีน้ำหนักเบาจมลอยน้ำและชี้ข้ามได้ เมื่อใกล้วันรับตายาย ของคนนครศรีธรรมราช ตามประเพณี เมื่อก่อนผู้เขียนช่วยแม่เขี้ยวพองเป็นประจำ เพราะสมัยก่อน ไม่มีพองหรือขนมไว้ขายอย่างเดี๋ยวนี้นี้ ต้องตื่นตั้งแต่ตี 2-3 เพื่อจะเขี้ยวพองให้ทันของ วันรุ่งเช้า เพราะต้องอาศัยแดดดีๆ จะได้ตากพองตั้งแต่เช้า จนหมดแดด สมัยนี้หรือค่อมะมีเงินเดือนไปตลาด ได้กลับมาเป็นสิ่งที่ต้องการ ทั้งเป็นพองดิบ หรือพองสุกแล้ว



เมื่อกาลเวลาเปลี่ยน ฤดูเปลี่ยน คนเปลี่ยน แม้แต่พอง สีและขนาดยังเปลี่ยน เพราะเดี๋ยวนี้มีสีแตกต่างกันมากมาย เมื่อก่อนมีแต่สีดำจากข้าวเหนียวดำ กับสีขาว เท่านั้น เพราะนอกจากเอาไปวัดแล้วยังมีให้ คนอื่นๆเอาไปกินด้วย ตอนนี้นะหรือสีส้ม สดใส ไม่กล้ากิน รูปแบบก็ต่างๆนาๆ แล้วแต่ชอบ

วิธีทำขนมพอง(ภาษาใต้เรียกว่าเขี้ยวพอง)

ขั้นแรกก็ต้องเตรียมของกันก่อน

1. ข้าวเหนียว แ่งทิ้งไว้ประมาณหนึ่งคืน แล้วนำไปนึ่งให้สุก
2. พิมพ์ จะใช้ทรงเหลี่ยม หรือทรงกลม หรือทรงไหนก็ได้ตามชอบ
3. น้ำมันสำหรับทอดใช้เยอะหน่อย

ขั้นลงมือทำกัน

1. นำข้าวเหนียวที่นึ่งแล้วมาใส่พิมพ์กระจายข้าวเหนียวให้บาง ข้าวเหนียวที่นึ่งนั้นเมื่อก่อนเรียกว่า “สวด” สำหรับใส่เหนียวไปนึ่ง โดยสวดจะถูกนำไปตั้งบนหม้อ หรือภาชนะที่ตั้งบนเตาไฟใส่น้ำ เมื่อน้ำเดือดไอน้ำ จะทำให้ข้าวเหนียวที่อยู่ในสวดสุก ส่งกลิ่นหอมจากนั้นจะนำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใหม่ ๆ เทลงใส่ในกะละมัง



2. นำข้าวเหนียวที่เขี้ยวเป็นรูปทรงต่างๆ โดยใช้วัสดุอุปกรณ์แบบโบราณที่ทำด้วยไม้ไผ่เหลาเป็นซี่บาง ๆ นำมาขัดสานกันเป็นพิมพ์

3. นำข้าวเหนียวไปใส่ในพิมพ์ขนาดและรูปร่างต่าง ๆ โดยส่วนใหญ่พิมพ์ก็ทำด้วยไม้ไผ่เหลาเป็นแผ่นบาง ๆ ตักให้โค้งงอ เป็นรูปต่าง ๆ เช่น รูปวงกลม สามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม ไปตากแดดจนแห้งสนิท ประมาณ 2-3 แดด

-8-



ตากบนไม้ไผ่สาน หรืออะไรที่โปร่งๆ



วันแรก เริ่มแห้ง

วันที่ 2 เริ่มแห้งอีกนิด ต้องให้โดดแดดทั้งวัน



ก่อนจะนำไปตากแดดจนแห้งข้าวเหนียวจะจับตัวกันเป็นแผ่นแข็ง ๆ เก็บไว้ได้

-9-



เรียกว่า “พองดิบ” ซึ่งพองดิบจะเก็บไว้ได้นานหลายเดือน เมื่อรับประทานหรือนำไปทำบุญก็จะนำ พองดิบ ไปทอดในกระทะที่มีน้ำมันร้อน ๆ ทำให้พองดิบ พูขยายออกเป็นแผ่นใหญ่กว่าแผ่น พองดิบ 3-4 เท่า โดยเมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการและขั้นตอนทั้งหมดก็จะเรียกว่า “ขนมพอง” โดยนิยมเขี่ยพองกันในช่วงกลางคืนเพราะอากาศไม่ร้อน และการจำหน่ายก็จะจำหน่ายในรูปแบบพองดิบ เพราะง่ายต่อการเคลื่อนย้าย ไม่แตกหัก เมื่อต้องการรับประทานหรือนำไปทำบุญ ผู้ซื้อจะนำไปทอดในน้ำมันเอง อย่างไรก็ตามมีบางส่วนที่จำหน่ายขนมพองหรือทอดสำเร็จรูปไปแล้ว ในกรณีนี้เมื่อผู้ซื้อพองสำเร็จรูปแล้วจะนำไปทำบุญตามวัดต่าง ๆ ทั้งนี้ จะไม่เดินทางพาพองสำเร็จรูปไปไกลเสี่ยงต่อการแตกหัก





-10-

การทำขนมต้ม ใบกะพ้อ

"ข้าวต้มใบกะพ้อ" เป็นขนมของชาวปักษ์ใต้ นิยมทำกันในช่วงงานบุญต่างๆ ถ้าเป็นชาวพุทธก็จะนิยมทำกันในช่วงออกพรรษา หรือไม่กี่ช่วงงานชักพระ ลากพระทั้งหลาย ชาวบ้านก็จะทำขนมต้มไปใส่บาตร หรือไปถวายพระ ชาวมุสลิมก็จะทำกันในวันออกอีด หรือวันฮารีรายอ ชาวมุสลิมบางจังหวัด บางชุมชน จะทำต้มกันทุกบ้าน แต่ก็ทำใส่โน่นบ้างใส่นี้บ้างตามแต่จะบรรจงแต่งกันไป นอกจากจะนำไปมัสยิดแล้วก็ไปฝากเพื่อนบ้าน เพื่อนบ้านก็จะนำของตัวเองที่ทำไว้ใส่กลับมาให้เราต่อ





วัตถุดิบที่ใช้ประกอบด้วย

1. ยอดกะพ้อ
2. ข้าวสารเหนียว
3. ถั่วดำ/ถั่วแดง
4. น้ำกะทิ
5. เกลือ

-11-

ขั้นตอนการทำ ข้าวเหนียว

ล้างข้าวเหนียวให้สะอาด แล้วพักไว้



เทน้ำกะทิใส่ในกระทะ

นำกะทิไปตั้งไฟ แล้วเติมน้ำตาล เกลือ คนให้ละลาย จนน้ำกะทิเดือด



นำข้าวเหนียวใส่ลงในกระทะ ผัดให้เข้ากัน



ใช้ไฟกลางๆ ผัดจนน้ำกะทิแห้งหมาดๆ ดูให้พอกะทิแตกมัน



ชิมดูข้าวเหนียวกินกรุบกรับ เพราะยังไม่สุก ทิ้งไว้ให้เย็น

-12-



ขั้นตอนการเตรียมยอดกะพ้อ



ตัดยอดกะพ้อไว้ล่วงหน้า
ก่อนจะทำ โดยการดึงออกมาเป็นก้านๆ



คลี่ใบกะพ้อออกแล้วม้วนตรงกลางให้เป็นรูปกรวย



ห่อไว้หลวมเป็นรูปทรง สัก 1-2 วัน





ใบกระท่อม ที่ทำเป็นแบบไว้ให้อยู่ตัว ความอ่อน กับความแก่ของยอดกระท่อม

ขั้นตอนการห่อ



นำข้าวเหนียวมาใส่ในห่อใบกระท่อมที่เราทำไว้ใส่ข้าวเหนียว ใช้นิ้วหัวแม่มือกดๆ ให้แน่นๆ



พับส่วนหางมาด้านหน้า



พาดอ้อมไปด้านหลังอีกครั้ง



ห่อปิดให้มิดชิดสอดส่วนหางมาด้านหน้าอีกครั้ง แล้วดึงให้แน่นมัดส่วนท้าย ถ้าดึงไม่แน่นเนื้อข้าวเหนียวจะไม่เหนียวหนึบ
กินไม่อร่อย



แบบห่อใส่ข้าวเหนียวแล้วยังไม่นึ่ง

นำไปนึ่งด้วยไฟกลางจนสุก



นำไปนึ่ง ประมาณ 20-25 นาที ตามจำนวนต้มว่ามากน้อยเพียงไร สีส้มสวยงาม

สังคมชนบท การช่วยเหลือ เกื้อกูลกัน สมัคสมานสามัคคี



ขนมต้มทำบุญลากพระ



ขนมต้มนี้ ส่วนมากจะทำตอนทำบุญลากพระ หรือทำกินกัน ทำขายก็มาก มีอยู่ทั่วทุกตลาดก็ว่าได้จะทำด้วย ข้าวเหนียว ขาวหรือข้าวเหนียวดำ ก็ได้ทั้งนั้นแล้วแต่ความชอบแฉะๆชนบท คนเฒ่าคนแก่บางคนก็เรียก ต้มว่า ใบพ้อห่อเหนียวซึ่งจะเรียกแบบห่อแบบไทย ห่อแบบแขก



ห่อแบบคนไทย จะเป็นต้มสามเหลี่ยมหางยาว



ห่อแบบอิสลาม จะเป็นสามเหลี่ยมด้านเท่า



วัตถุประสงค์เพื่อ 1. ทำบุญ 2. แก่บ่น 3. กิณ 4. แจกจ่าย 5. ขาย แล้วแต่จะนำไป

กะพ้อ

ใบ นั้นหรือ คือ**ใบกะพ้อ** ไม่ได้ใช้ทำขนม แต่ใช้ห่อขนม เป็นใบของต้นกะพ้อ ชื่อวิทยาศาสตร์ *Licuala spinosa* Thunb. ชื่อวงศ์ *Palmae* ชื่อสามัญ Mangrove fan palm ชื่อพื้นเมือง **กะพ้อ กะพ้อเขี้ยว พ้อ กูวา** จัดเป็นพืชชนิดพาล์มแตกกอ มีถิ่นกำเนิดอยู่ทางภาคใต้ของไทย ไม่ว่าจะในป่าพรุ หรือตามไร่นาเรียกสวน รวมถึงในมาเลเซียและอินโดนีเซีย

กะพ้อ มีต้นเป็นกอสูงประมาณ ๑๕-๒๐ ฟุต ใบรูปใบพัด ก้านใบยาวเล็ก มีใบย่อยแตกออกจากกันและแตกออกจากจุดเดียวกัน ที่ก้านใบแต่ละใบจะมีใบย่อยประมาณ ๑๒-๑๘ ใบ ตามใบย่อยมีรอยจีบ ปลายใบตัด ใบย่อยยาวประมาณ ๑ ฟุต และกว้าง ๔-๕ นิ้ว ใบสีเขียวเข้ม เมื่อเจริญเติบโตไปสักระยะหนึ่งจะเกิดหน่อออกมาตามบริเวณโคนต้นมากมาย ดอกสีขาว ออกเป็นช่อแบบช่อแยกแขนงระหว่างกาบใบ ดอกสมบูรณ์เพศ ช่อดอกยาวได้ถึง ๒ เมตร ดอกบานเต็มทีกว้างประมาณ ๑ เซนติเมตร ส่วนผลสดแบบมีเนื้อเมล็ดเดียว ทรงกลมถึงรูปไข่ ขนาดกว้างประมาณ ๐.๘ เซนติเมตร ยาวประมาณ ๑ เซนติเมตร ออกเป็นช่อๆ แตกแยกออกจากก้านช่อดอกใหญ่ ผลสุกสีแดง เปลือกเรียบ

กะพ้อ เจริญเติบโตได้ดีในที่โล่งแจ้ง ชอบดินปนทรายที่ชุ่มชื้น ชอบความชื้นปานกลาง-สูง แสงแดดจัด สามารถปลูกในสนามหญ้าเพื่อให้มันแตกกอเป็นพุ่มหรือจะทำเป็นสวนหย่อมก็ได้ เป็นการใช้งานด้านภูมิทัศน์เนื่องจากทรงพุ่มสวย ปลูกเป็นไม้กระถางหรือในแปลงริมน้ำ เป็นแนวรั้วบังสายตา ยังนำไปทำงานประดิษฐ์ได้ เช่น งานจักสานพัดใบกะพ้อ รวมไปถึงใบกะพ้อที่แก่จัดๆ นำไปทำหลังคาแทนการมุงด้วยใบจาก ก้านจากใบแก่ๆ นำไปทำกระดิ่ง แข็งแรงได้เทียบเท่าไม้ไผ่เลยทีเดียว ชาวภาคใต้จะนำยอดอ่อนของใบกะพ้อที่ยังไม่บานมา**ห่อข้าวต้ม** ซึ่งภาษาถิ่นใต้เรียกว่า **ต้ม** คือขนมที่ทำจากข้าวเหนียว ห่อด้วยใบกะพ้อรูปทรงสามเหลี่ยม แล้วนำไปต้มให้สุก ใช้ในงานบุญตามประเพณีท้องถิ่น เช่น วันทำบุญสารทเดือนสิบ ชักพระ งานบวช และอีกหลายงาน โดยก่อนวันทำบุญจะต้องเตรียมใบกะพ้อไว้ล่วงหน้า ๒-๓ วัน นำมาคลี่ออก แล้วรีดให้เรียบ ตัดให้เสมอ รีดได้หลายใบแล้วนำมาห่อเป็นสามเหลี่ยมเพื่อขึ้นรูปไว้ห่อจริง

การทำขนมครก



เป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ที่มีจุดขายอยู่ในตัวเอง ถึงแม้ปัจจุบันขนมครกจะมีการประยุกต์และดัดแปลงสูตรเพื่อให้สะดวกและรวดเร็วในการทำขาย แต่ก็ยังคงเอกลักษณ์ความเป็นขนมไทยโบราณเอาไว้ สำหรับสูตรและวิธีทำมีรายละเอียดและขั้นตอนตามนี้

ส่วนผสมและวิธีทำขนมครก

ส่วนผสมตัวแป้ง

1. ไข่แป้งสำเร็จเป็นแป้งข้าวเจ้าอย่างดี
2. มะพร้าวขูด
3. น้ำเปล่า
4. เกลือป่น
5. น้ำตาล
6. น้ำปูนใส
7. ต้นหอมซอย



-18-

วิธีทำ

ดวงส่วนผสมแป้งขนมครกทุกอย่างใส่ชาม คนให้เข้ากันแป้งละลายดีไม่จับเป็นเม็ดใช้ได้ (ถ้าไม่รีบร้อนก็พักแป้งไว้สักครู่เพื่อให้แป้งอืดตัว จะทำให้ได้เนื้อขนมครกนุ่มขึ้น หากไม่พักแป้งไว้เวลาหยอดใส่เข้าบางที่แป้งจะแตก หรือใครขยันก็นวดแป้งกับกะทิให้นุ่มก่อนค่อยใส่น้ำตาลไปคลายตัวแป้งการนวดจะช่วยให้แป้งเหนียวนุ่มขึ้น ส่วนมากเราจะทำแป้งไว้ตอกลางคืน แล้วมาทำเป็นขนมครกทานตอนเช้า นานๆถึงจะทำแบบเร่งด่วนสักที)

ขั้นตอนการหยอดขนมครก

1. นำถาดขนมครกขึ้นตั้งไฟใช้ไฟอ่อนๆ พอเริ่มร้อนทาน้ำมันให้ทั่วหลุมขนมครก
2. รอจนร้อนสังเกตจะมีควันลอยขึ้นให้ตักตัวขนมที่ผสมไว้ใส่ลงในหลุมขนม
3. เมื่อแป้งใกล้จะสุกต้องรีบหยอดหน้าขนมและต้นหอมซอย จากนั้นปิดฝาไว้ประมาณ 3-5 นาที
4. ใช้ช้อนทาน้ำมันและขนมครกใส่จานทานเป็นของว่าง หรือทานคู่กับกาแฟก็ได้ค่ะ

ทำขนมครกขายเป็นอาชีพเสริมรายได้ดี ถึงแม้จะมีวิธีทำหลายขั้นตอนแต่ก็ไม่ยุ่งยากหากทำบ่อยๆก็จะเกิดความชำนาญ สำหรับส่วนผสมต่างๆสามารถปรับเพิ่มหรือลดได้ตามรสชาติที่เราต้องการ





-19-

การทำดอกกุหลาบจากใบเตย

ใบเตยมีประโยชน์มากมายทั้งด้านสมุนไพรและการนำมาประกอบเป็นส่วนหนึ่งของอาหาร ไม่เพียงเท่านั้นใบเตยยังสามารถนำมาประดิษฐ์เป็นดอกกุหลาบสวยๆ ได้ด้วย กลิ่นหอมของใบเตยช่วยให้สดชื่นดีแท้ๆ



วิธีประดิษฐ์ดอกกุหลาบ จากใบเตย



-20-

วิธีพับดอกกุหลาบจากใบเตยหอม

ดอกกุหลาบจากใบเตยหอม

วัสดุ

-ใบเตย

-ยางยืด

-แม่กเย็บกระดาษ



ใบเตยหอม

ขั้นตอนและวิธีการทำ

1. นำใบเตยล้างน้ำให้สะอาด พร้อมกับเริ่มขั้นตอนการพับดอก

พับดังรูป



พับใบเตยเป็นลักษณะสามเหลี่ยม แล้วพับหักครึ่งอีกครั้งดังรูป

-21-



พับส่วนบนไปด้านหลัง



ลักษณะด้านหลังจะเป็นดังภาพ



มองแนวตั้ง



-22-

พับใบเตยจากด้านขวาเข้ามาหาช่อดอก พร้อมมบิดใบสลับไปมาหมุนไปเรื่อยๆ จนสุดใบ



จะได้ลักษณะดอกกุหลายดังนี้

2.การพับเก็บใบส่วนที่เหลือ



ใบส่วนที่เหลือวนรอบกานดอก



สอดปลายเข้าใบในก้านลักษณะเหมือนผูก ก็จะได้ดอกกุหลายที่เก็บปลายเรียบร้อย

หรือใครอยากใช้แม่กเย็บกระดาษเย็บก็ได้คะ ตามความถนัด



ดอกกุหลาบที่พับเก็บเรียบร้อยค่ะ



พับหลายๆ ดอกแล้วนำไปเข้าซ่อ จัดแจกันให้สวยงามนะคะ



ก่อนเข้าใบ





เข้าใบเรียบริ้วพร้อมจัดแจกันคะ

แค่นี้ก็ได้ดอกไม้ง่ายๆ พร้อมกลิ่นใบเตยหอมๆ เอาไว้ตกแต่งบ้าน ห้องรับแขก ห้องนอน หรือแม้แต่ไว้ในห้องน้ำก็ได้นะคะ



ภูมิปัญญาพื้นบ้านจากไม้ไผ่ไทย

ที่มาและความสำคัญ

งานจักสานเป็นงานหัตถกรรมที่ชาวบ้านทำเพื่อใช้ในครัวเรือนมาแต่โบราณแม้ในปัจจุบัน งานจักสานหรือเครื่องจักสานจะมีอยู่น้อย แต่ก็ยังคงมีอยู่ทั่วไป ทุกภาคในประเทศนอกเหนือจากประโยชน์ใช้สอยแล้ว งานจักสานยังสะท้อนวัฒนธรรม สะท้อนความคิดสร้างสรรค์ และภูมิปัญญาของชาวบ้านได้อีกด้วย (บุญเลิศ มรกต,2545) ในขณะที่สภาพสังคม เศรษฐกิจ ปัจจุบันที่เปลี่ยนไปจากเดิมไปมาหาสู่กันระหว่างเมืองกับชนบทติดต่อกันได้สะดวก รวมถึงความเจริญก้าวหน้าทางกระแส วัฒนธรรมตะวันตกเข้ามาแทนที่วัฒนธรรมเดิมทำให้สภาพความเป็นอยู่ การดำรงชีวิตของคนในชุมชนเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งมีผลกระทบทำให้งานจักสานหรืออาชีพจักสานน้อยลงไปเรื่อยๆ จนถึงเพื่อการส่งเสริมความรู้ด้านงานจักสานแก่ผู้ที่สนใจใน อาชีพ ได้สืบทอดงานจักสานให้คงอยู่ต่อไป การประกอบอาชีพในทุกวันนี้มีหลากหลายทางมีการนำเอาเทคโนโลยีเข้ามา เกี่ยวข้องมากมายและมีความสะดวกสบายมากขึ้นอยากกินปลาก็เดินไปซื้ออยู่ตลาด จนคนในยุคปัจจุบันไม่รู้จักกรรมวิธีขั้นตอน ในอุปกรณ์ในการประยุกต์เลือกนำภูมิปัญญาพื้นบ้านที่ได้จากไม้ไผ่มาใช้ในการทำมาหากินไม่รู้จักอุปกรณ์พื้นบ้านอีสาน ที่ปู้ย่า จักสานขึ้น อย่างเช่น สุ่มไก่ การสานกระดิ่ง กระติบข้าว อีโห่งใช้ร่อนปลา กระชังใส่ปลาซึ่งอุปกรณ์บางอย่างเราก็ไม่รู้จัก จึง จำเป็นอย่างมากที่เราควรจะศึกษาขั้นตอนในการทำอุปกรณ์พื้นบ้านต่างๆ เพื่อจะได้สืบทอดต่อไปคู่ไว้ให้อยู่กับคนไทยไป ยาวนาน

การจักสานสุ่มไก่

ความเป็นมาสุราษฎร์ธานีเป็นจังหวัดหนึ่งที่ประชาชนนิยมกีฬาชนไก่ จึงมีการเลี้ยงไก่ชนเป็นจำนวนมากและอุปกรณ์ที่จำเป็นใน การเลี้ยงดูไก่ชนอย่างใกล้ชิดคือสุ่มไก่ ซึ่งสุ่มไก่นี้สานได้ง่าย มีราคาถูกและใช้ประโยชน์ได้ดีการสานสุ่มไก่นี้ศึกษาที่บ้านนาย ศี ละ จะกะ เลขที่ 31 หมู่ที่ 1 ต.ผักหวาน อ.หาดง จ.เชียงใหม่ ซึ่งสามีนางสงวนฯ(ปัจจุบันเสียชีวิตแล้ว) สานสุ่มไก่เป็นคนแรก ในหมู่บ้านเมื่อประมาณ 30 ปีมาแล้ว ปัจจุบันลุงศีละฯ ยังคงสานสุ่มไก่เป็นอาชีพเสริมจากการทำรับจ้างทั่วไป ซึ่งมีฝีมือสาน สุ่มไก่ได้รวดเร็ว

ไผ่ตะเกียบ



ไผ่ตะเกียบ คุณสมบัติมีความเหนียวและอ่อนตัวได้ดี ไผ่ตะเกียบที่นำมาจักสานสุ่มไก่มี อายุประมาณ 5 ปี แหล่งที่มาเก็บหา ภายในหมู่บ้านซึ่งมีเพียงเล็กน้อย ส่วนใหญ่รับซื้อจากหมู่บ้านอื่น

-26-

เครื่องมือและอุปกรณ์

1. เลื่อยคั้นธนู ใช้เลื่อยตัดข้อปลายลำไผ่ และเลื่อยตัดปากสุ่มเมื่อสานสุ่มไก่ เสร็จแล้ว
2. มีดพริก ใช้ผ่าลำไผ่และเหลาจักตอกไผ่เพื่อแยกส่วนในและส่วนผิวของไผ่ ซึ่งส่วนผิวที่ใช้งานจะมีความเหนียว ง่ายต่อการจักสาน
3. ค้อน ใช้ตอกตะขอข้อไผ่หลักหมุดยึดส่วนหัวสุ่มไก่เมื่อสานขึ้นรูป

วิธีการจักสาน

1. การจักตอกไผ่
 - 1.1 ใช้เลื่อยคั้นธนูเลื่อยตัดข้อปล้องแรกของไผ่ทิ้งเพื่อให้ผ่าลำไผ่ได้สะดวก
 - 1.2 ผ่าลำไผ่ออกมาเป็นเส้น ๆ
 - 1.3 จักตอกเส้นไผ่เป็นตอกยืน ตอกยาว และตอกไผ่ตีน (ส่วนข้อไผ่ที่มีตาไผ่)

ความกว้างของตอกแต่ละแบบโดยประมาณ คือ ตอกยืน 1.3–1.7 ซม. ตอกยาว 0.8 ซม. และตอกไผ่ตีน 1.6–2.0 ซม.

ซึ่งไผ่หนึ่งลำเหลาจักตอกได้ตอกยืนใช้สานสุ่มไก่ได้ 1 ใบ และตอกยาวสานสุ่มไก่ได้ 2 ใบ

1.4 ส่วนที่เป็นข้อไผ่นำมาเหลาเป็นตะขอข้อไผ่หลักหมุดยึดหัวส้อม เพื่อไม่ให้ส้อม ขยับเขยื้อนในขณะที่สานขึ้นรูป

2. การสานส้อมไผ่

2.1 เริ่มจากสานตอกยาวและตอกยี่นเป็นหัวส้อมแบบลายขัด

2.2 ใช้ค้อนตอกตะขอข้อไผ่หลักหมุดยึดหัวส้อมบนพื้นดินลานกว้าง เพื่อยึดส้อมไผ่ ไว้ใน การสานขึ้นรูป

2.3 ใช้ตอกยาวสานรอบ ๆ ส้อมไผ่เพื่อขึ้นรูปแบบลายหนึ่ง (ยกหนึ่งข้ามหนึ่ง) โดยจุดเริ่มต้นของตอกยาวแต่ละเส้นเปลี่ยนตำแหน่งไปเรื่อย ๆ เพื่อให้ส้อมไผ่ได้รูปทรงกลม

2.4 สานตีนส้อมโดยใช้ตอกไผ่ตีนประมาณ 5 เส้น

2.5 ใช้เลื่อยคันธนูเลื่อยตัดส่วนตอกยี่นที่ยื่นยาวตีนส้อมไผ่ทิ้งไป

-27-



1. การจักตอกทำส้อมไผ่



2.การสานลายขัดหัวส้อมไก่อ

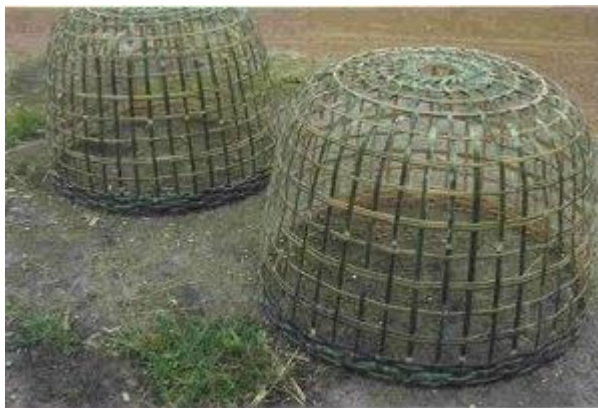


3.การสานขึ้นหัวส้อมไก่อ

-28-



4.การสานขึ้นรูปแบบลายหนึ่งรอบ ๆ ส้อมไก่อ



5. สุ่มไก่ที่แล้วเสร็จ

-29-

การจักรสานไซดักปลา

การทำไซดักปลา ไซ เป็นเครื่องมือดักสัตว์น้ำ โดยมากดักปลาในกลุ่มปลาเล็กปลาน้อย ใช้งานในแหล่งน้ำไม่ลึก มักเป็นแหล่งน้ำไหลและเป็นการเปิดช่องระบายเข้าออกตามบึงนาคันนา ไซมีหลายรูปทรง ตั้งชื่อตามรูปทรงนั้น ตั้งชื่อตามรูปทรงนั้น เช่น ไซปากแตร สานเป็นรูปกรวยปากไซบานออกเป็นรูปปากแตร ไซท่อ สานคล้ายท่อปลา หรืออาจตั้งชื่อตามวัตถุประสงค์ เช่น ไซสองหน้า มีช่อง 2 ด้าน ไซลอย ใช้วางลอยในช่วงน้ำตื้นๆ แหวกกอข้าวหรือกอหญ้า วางแช่น้ำไว้ ไซปลากระตี่ ใช้ดักปลากระตี่ ไซกบ สานเป็นลายขัดตาสี่เหลี่ยมรูปทรงกระบอก ไซดักกบ ไซโป่ง สานกันโป่งเล็กน้อยแม้ว่าจะมีรูปลักษณ์ที่ต่างกัน แต่มีลักษณะร่วมกันคือ สานเป็นทรงกระบอกและทำปากทางเข้าเป็นงาแซง (ซึ่งไม่เสียมปลายแหลม รูปทรงคล้ายกรวยที่ปิบแบนๆ ทำให้ปลาเข้าได้แต่ว่ายความคมของปลายไม้ออกมาไม่ได้)

วัสดุที่ใช้ คือ ต้นไผ่ ปัจจุบันนี้หาง่ายมากมีปลูกกันเต็มทุกหัวระแนงต้นไผ่ที่นำมาใช้ ต้องไม่แก่หรืออ่อนจนเกินไป ขนาดกลางๆ อายุประมาณ 2-3 ปี เพราะถ้าแก่เกินไปมันก็จะหักง่าย ส่วนไผ่ที่เอามาทำส่วนใหญ่จะเป็นไผ่สีสุก เพราะทนทาน และมีความยืดหยุ่นสูง โดยไผ่ 1 ลำจะสามารถทำไซได้ 1 ลูก ซึ่งแต่ละลูกจะใช้เวลาประมาณ 3-5 วัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของ ไซด้วย



วิธีการสานไซ ผู้ทำมักเหลาเส้นตอกให้เล็กเป็นเส้นกลมยาวอย่างน้อย 2 ปล้องไผ่เมื่อได้เส้นตอกตามจำนวนที่ต้องการแล้วนำมามัดปลายด้านหนึ่งรวมกัน ก่อนจะพับให้กลับไปด้านหลังแล้วใช้เส้นตอกอีกส่วนหนึ่งสานขวางสลับกันไปตั้งแต่ ด้านบนถึงด้านล่าง การสานนิยมสานเป็น”ไลยขวางโพห้”ระหว่างสานผู้ทำต้องบังคับให้รูปทรงป่องแคบตามลักษณะของงาน ส่วนบริเวณตรงกลางหรือกลางค่อนไปทางปลายจะมีการเจาะใส่ง่ามอีกด้านละช่องเพื่อให้เป็นส่วนที่ปลาวิ่งเข้าและนำออก



ประโยชน์ของไซดักปลา มีคุณค่าต่อวิถีชีวิตของคนในอดีตทุกบ้านจะทำไซไว้ใช้เองโดยจะนำไซไปดักไว้ตามคลองที่มีน้ำไหลผ่าน ซึ่งสถานที่จะมีอยู่ทั่วไปตามไร่นาตามนา ในฤดูฝนมีน้ำหลาก ชาวบ้านออกไปทำไร่ ทำนา ก็จะนำไซไปดักทิ้งไว้ด้วย ก็จะได้ปลา ปูต่างๆ มากมาย บางครั้งอาจจะนำไซกลับมาไม่ได้เนื่องจากหนักเพราะดักปลาได้เกือบเต็มไซ ปลาที่ได้ก็จะนำไปประกอบอาหารสำหรับทุกคนในครอบครัว แบ่งปันให้เพื่อนบ้านบ้าง โดยไม่ซื้อขายกัน ที่เหลือก็นำมาถนอมอาหาร เช่น ทำปลาร้า ปลาเค็ม ปลาหย่าง เก็บไว้กินยามฤดูแล้ง ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรที่สามารถหาปลาได้อย่างเหลือเฟือ เป็นที่มาของความเชื่อในเรื่องโชคราง ชาวบ้านตำบลเพชรชมพู มีความเชื่อว่าไซ เป็นเครื่องรางที่จะช่วยดักเงินทอง โชคลาภได้ จึงมักจะนำไซไปแขวนไว้ตามหน้าร้านค้า ประตูบ้าน หรือใช้ผูกเสาเอกในพิธีลงเสาเอกบ้านเรือน เพื่อความเป็นสิริมงคล



การจักรสานข้องใส่ปลา

ข้อง เป็นเครื่องจักรสานชนิดหนึ่ง สานด้วยผิวไม้ไผ่ ปากแคบอย่างคอหม้อ มีฝาปิดเปิดได้ เรียกว่า ฝาข้อง ฝาข้องมีชนิดที่ทำด้วยกะลามะพร้าว และใช้ไม้ไผ่สานเป็นรูปกรวยปลายกรวยแหลมปล่อยเป็นซี่ไม้ไผ่เรียกว่า งาแขง ข้องไว้สำหรับใส่ปลา ปู กุ้ง หอย เขียด

การใช้งาน ใช้ใส่ ปลา กุ้ง หอย ทุกชนิด ใช้ในเวลาที่ออกหาปลา โดยผูกข้องไว้ที่เอว ถ้าจับปลาที่มีขนาดใหญ่นิยมใช้ข้องเปิดเพราะปลาไม่ต้องงอตัวอยู่ในข้อง ปลาจะนอนตามความยาวของตัวข้อง จะทำให้ปลามีชีวิตอยู่ได้นานถ้าขังปลาด้วยข้องเปิดแล้วนำไปแช่น้ำที่ไหลยิ่งจะทำให้ปลามีชีวิตอยู่ได้หลายวัน

อุปกรณ์ในการสานข้อง

1. ไม้ไผ่ที่จักเป็นเส้นและเหลาเป็นเส้นบางๆ ตามความยาวที่ต้องการ
2. มีดสำหรับเหลา 1 อัน ต้องเป็นมีดที่คม
3. เศษผ้าสำหรับพันที่นิ้วชี้ ใช้งานเมื่อเหลาไม้ไผ่ป้องกันการบาดเจ็บมือ
4. ท่อนไม้ที่เหลาเป็นวงกลม สำหรับทำแบบขนาดของปากตะข้อง

วิธีการทำ

1. นำไม้ไผ่ที่เป็นลำมาผ่าแล้วจักให้เป็นเส้นๆ เสร็จแล้วเหลาให้เป็นเส้นบางๆ จะใช้เฉพาะที่ผิวเปลือกนอกในการสานตะข้อง เพราะจะมีความทนทานกว่าการใช้ไม้ข้างใน
2. ในการเหลาจะเหลาไว้หลายขนาด ถ้านำมาสานที่ตัวข้องจะใช้เส้นที่ยาวและแบนถ้านำมาทำที่ปากข้องจะใช้เส้นเล็กและกลมเพื่อความแน่นหนาและคงทน
3. ทำการสานโดยการสานตั้งแต่ฐานของตะข้องขึ้นมาก่อน โดยสานเป็นการสลับ 1 เว้น 1



เริ่มต้นด้วยการจักตอก



เริ่มการสาน



รูปสำเร็จ

-32-

ชนาง (เครื่องมือจับสัตว์น้ำ)

วัสดุ

1. ไม้ไผ่เหลาเป็นซี่เล็กๆ
2. หวาย , ย่านลิเภา

วิธีทำ

ใช้ไม้ไผ่ที่มีความยาวตามความเหมาะสม นำมาผ่าแล้วเหลาเป็นซี่เล็กๆ จำนวนให้พอเหมาะกับขนาดของชนางที่จะทำ แล้วกรองด้วยย่านลิเภาหรือหวาย ให้เป็นแผงให้เป็นแนวที่กรองพอเหมาะและขนานกันประมาณ 5 แนวและที่ปลายของซี่ไม้ไผ่ ซึ่งต่อจากแนวที่กรองนี้ใช้สานโดยการรวบซี่ไม้ไผ่เข้าเป็นตอกๆ ละ 5 ซี่ สานเป็นลายสองให้เป็นรูปคล้ายรางแล้วใช้หวายหรือไม้ไผ่ทำเป็นขอบและที่ขอบด้านข้างตรงกับที่มีรอยสาน ใช้ไม้ไผ่หรือหวายที่มีขนาดใหญ่พอเหมาะมือที่จะใช้จับกระหนาบเข้าทั้งสองข้างของขอบ แล้วใช้หวายผูกให้เรียบร้อยจะได้ชนางตามที่ต้องการ





-33-

การประยุกต์ใช้

ใช้ช้อนกุ้งหรือปลา โดยใช้มือจับของทั้งสองข้าง ถ้าเป็นขนาดเล็กนิยมใช้ช้อนกุ้งและปลาขนาดเล็กในพื้นที่กว้าง และช้อนปลาขนาดใหญ่ ซึ่งอยู่ในวงล้อมแคบๆซึ่งเกาะอยู่ตามใบไม้ที่มัดทำเป็นที่กำบังของกุ้ง จะได้จับกุ้งและปลาตามที่ต้องการ ชนางใช้เป็นเครื่องมือจับปลาน้ำจืดหรือน้ำเค็ม และกุ้งทุกชนิดนิยมใช้มากในชนบท

| ภูมิปัญญาพื้นบ้านที่ได้จากการจรรสานไม้ไผ่ | ประโยชน์ |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. สุ่มไก่ | สุ่มไก่ ซึ่งสุ่มไก่นี้สานได้ง่าย มีราคาถูกและใช้ประโยชน์ได้ดี |
| 2. การสานไซ | เป็นเครื่องมือดักสัตว์น้ำ ไซมีหลายลักษณะ เช่น ไซปากแตร ไซท่อ ไซในการดักสัตว์ทุกประเภทในบริเวณน้ำไหล ไซลอย ไม้ไผ่เป็น ไซดักปลาในน้ำนิ่ง เป็นต้น |
| 3. การสานช่องใส่ปลา | ใช้ใส่ปลา กุ้ง หอย ทุกชนิด ใช้ในเวลาออกหาปลา โดยผูกช่องไว้ที่เอว ปลาจะนอนตามความยาวของตัวช่อง จะทำให้ปลามีชีวิตอยู่ได้นาน ถ้าขังปลาด้วยช่องเปิดแล้วนำไปแช่น้ำที่ไหล ยิ่งจะทำให้ปลามีชีวิตอยู่ได้หลายวัน |
| 4. ชนาง | ใช้ช้อนกุ้ง หรือปลา ชนางใช้เป็นเครื่องมือจับปลาน้ำจืดหรือน้ำเค็มและกุ้งทุกชนิดนิยมใช้มากในชนบท |

คุณค่าของภูมิปัญญาไทย ได้แก่ ประโยชน์และความสำคัญของภูมิปัญญา ที่บรรพบุรุษไทยได้สร้างสรรค์และสืบทอด

มาอย่างต่อเนื่อง จากอดีตสู่ปัจจุบัน ทำให้คนในชาติเกิดความรักและความภาคภูมิใจที่จะร่วมแรงร่วมใจสืบสานต่อในอนาคต เช่น โบราณสถาน โบราณวัตถุ สถาปัตยกรรม ประเพณีไทย การมีน้ำใจ ศักยภาพในการประสานผลประโยชน์ เป็นต้น ภูมิปัญญาไทยจึงมีคุณค่า สามารถปรับประยุกต์หลักธรรมคำสอนทางศาสนาใช้กับวิถีชีวิตได้อย่างเหมาะสม คนไทยส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ โดยนำหลักธรรมคำสอนทางศาสนามาใช้ในวิถีชีวิตได้อย่างเหมาะสม ทำให้คนไทยผู้อ่อนน้อมถ่อมตน เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ประณีประนอม รักสงบ ใจเย็น มีความอดทน ให้อภัยแก่ผู้สำนึกผิด ดำรงวิถีชีวิตอย่างเรียบง่าย ปกติสุข ทำให้คนในชุมชนพึ่งพากันได้ แม้จะอดอยากเพราะแห้งแล้งแต่ไม่มีใครอดตาย เพราะพึ่งพาอาศัยกัน แบ่งปันกัน

-34-

วิธีสานปลาตะเพียน

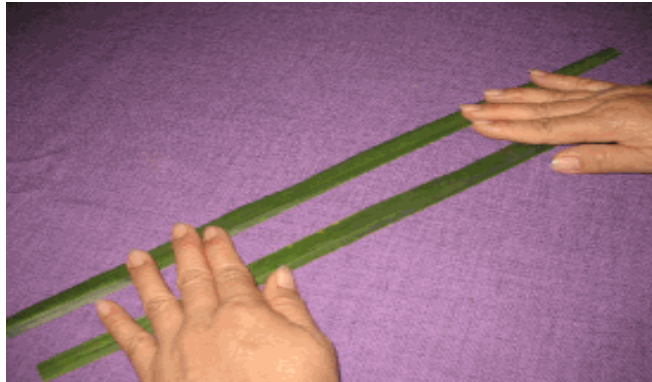


ปลาตะเพียนสาน เป็นงานประดิษฐ์ที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทย เดิมมักใช้ใบลานมาทำเป็นเส้นแผ่นยาวๆบางๆมาตากแดด 2-3 นาที แล้วมาสานเป็นรูปปลาตะเพียน เนื่องจากใบลานมีโครงสร้างที่แข็งแรง แล้วลงสีให้สวยงาม จากนั้นก็นำมาประกอบเป็นโมบาย สมัยก่อนคนไทยมีอาชีพทำนากันเป็นส่วนใหญ่ ในคูคลองก็จะมีปลาตะเพียนเป็นจำนวนมาก ปลาตะเพียนสานจึงเป็นสัญลักษณ์แห่ง ความอุดม สมบูรณ์ เนื่องจากช่วงที่ ปลาโตเต็มทีนั้น เป็นช่วงเดียวกับ ช่วงเวลาที่ ข้าวตรกรวง นอกจากนี้ผู้ใหญ่มักจะแขวน ปลาตะเพียนสาน ไว้เหนือเปลเด็ก เพื่อเป็นการอวยพร ให้เด็กสุขภาพแข็งแรง

อีกด้วย ปลายตะเพียนสาน มี 2 ชนิด คือ ชนิดลวดลายและตกแต่งสวยงาม ซึ่งประดิษฐ์ขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 และอีกชนิดหนึ่งเป็นเพียงสีใบลานตามธรรมชาติ

การสานปลายตะเพียนจากใบมะพร้าว

1. นำใบมะพร้าวสดมาฉีกเป็นเส้นยาว 50 เซนติเมตร กว้าง 2 เซนติเมตร จำนวน 2 เส้น



2. นำใบมะพร้าวเส้นที่ 1 มาพันมือ 2 รอบ ดังภาพ



-35-

3. นำใบมะพร้าวที่พันได้แล้วตั้งมือที่พันออก ใช้มืออีกข้างหนึ่งจับไว้ ดังภาพ



4. นำใบมะพร้าวใบที่ 2 มาพับครึ่งแล้วสอดเข้าไปในใบมะพร้าวที่พันไว้ในรอบแรก



5. เสร็จแล้วให้ใช้ใบมะพร้าวเส้นที่ 2 เส้นกลางสอดช่องใบมะพร้าวเส้นที่ 1 ห่วงแรก

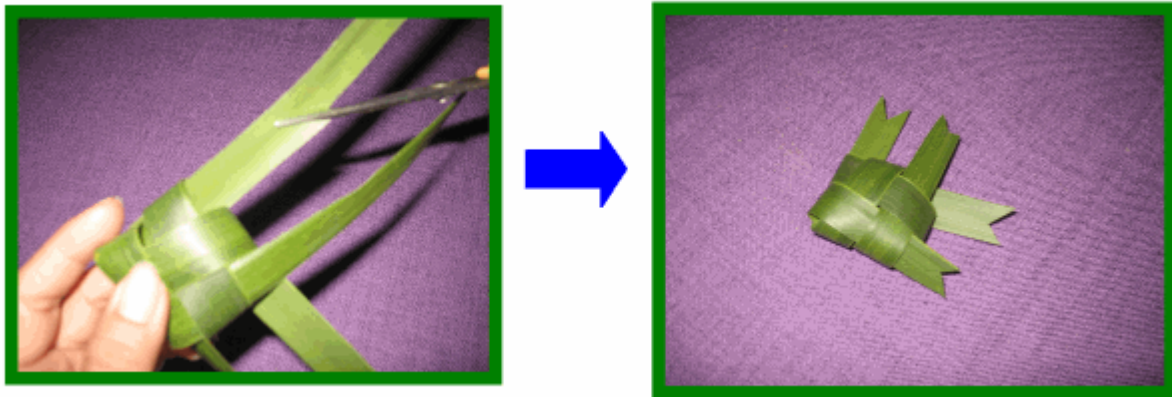


-36-

6. กลับด้านหลังขึ้นมา นำเส้นมะพร้าวเส้นที่ 2 ปลายด้านล่างสอดช่อง ดึงภาพ แล้วดึงจัดให้สวยงาม



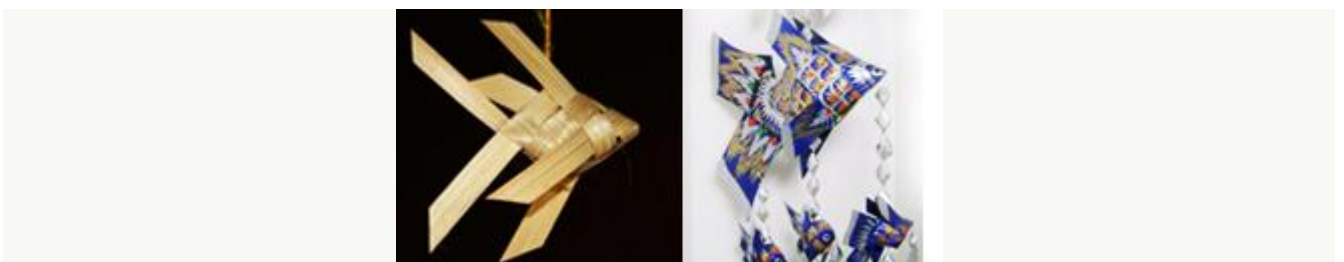
7.ใช้กรรไกรตกแต่ง ครีบและหาง



ความเป็นมาของปลาตะเพียนใบลาน

การสานปลาตะเพียนใบลานเป็นอาชีพเก่าแก่ที่ทำสืบต่อกันมาตั้งแต่ บรรพบุรุษนานกว่า 100 ปี โดยสันนิษฐานว่าชาวไทยมุสลิมซึ่งล่องเรือขายเครื่องเทศอยู่ตามแม่น้ำเจ้าพระยาและอาศัยอยู่ในเรือเป็นผู้ประดิษฐ์ปลาตะเพียนสานด้วยใบลานขึ้นเป็น ครั้งแรก แรงบันดาลใจอาจจะมาจากความรู้สึกผูกพันอยู่กับท้องน้ำ สิ่งแวดล้อมรอบๆ ตัวและความคุ้นเคยกับรูปร่างหน้าตาของปลาตะเพียนเป็นอย่างดี โดยใช้วัสดุจากท้องถิ่น เช่น ใบมะพร้าว ใบลาน ใบตาล ปลาตะเพียนที่สานด้วยใบลานในสมัยก่อนนั้นไม่สวยงามและมีขนาดใหญ่โตเช่น ปัจจุบันนี้ ปลาตะเพียนรุ่นแรกที่สูงขึ้นเรียกว่า “ปลาโบราณ” โดยจะทำเป็นตัวปลาขนาดเล็กๆ ขนาด 1-3 ตัวเท่านั้น ปลาตะเพียนใบลานมักทำด้วยสีเหลืองซีดๆ ที่ทำด้วยวัตถุติดตามธรรมชาติที่เรียกว่า “รงค์” ผสมกับน้ำมันวานิช แล้วนำไปเสียบไม้สำหรับห้อยแขวนเลยและปลาตะเพียนใบลานในสมัยก่อนยังมีจำนวน น้อยมากถ้าเทียบกับปัจจุบัน

-37-



ปลาตะเพียน

ปลาตะเพียนใบลานกับความเชื่อ

ปลาตะเพียนโบราณเป็นงานหัตถศิลป์ฝีมือชาวมุสลิมในท้องที่ท่า วาสุกกรี บ้านหัวแหลมที่อยู่คู่อยุธยามาเป็นเวลาร่วมร้อยปี จนถึงวันนี้ ก็ยังนับได้ว่าอยุธยาเป็นแหล่งผลิตปลาตะเพียนสานโบราณใหญ่ที่สุดในประเทศคน ไทยคุ้นเคยและใกล้ชิดกับ ปลาตะเพียนมานานแล้วและสมัยก่อนเชื่อกันว่าปลา ตะเพียนเป็นสัญลักษณ์แห่งความอุดมสมบูรณ์ เพราะช่วงที่ปลาโต เต็มที่กินได้อร่อยเป็นช่วงที่ข้าวตกรวงพร้อมเก็บเกี่ยวพอ ดีเรียกว่าเป็นช่วง “ข้าวใหม่ปลามัน” ด้วยความเชื่อในเรื่อง ดังกล่าว จึงมีผู้นิยมนำโบราณแห่งมาสานขดกันเป็นปลาตะเพียนจำลองขนาดต่างๆ แล้วผูกเป็นพวงๆ แหวนไว้เหนื่อเปล นอนของเด็กก่อนเพื่อให้เด็กดูเล่น และถือเป็นสิ่งมงคลสำหรับเด็ก เท้ากับอวยพรให้เด็กเจริญเติบโตมีฐานะมั่งคั่งอุดม สมบูรณ์ดุจปลาตะเพียนใน ถูข้าวตกรวง บ้างก็มีความเชื่อว่า ปลาตะเพียนเป็นสิ่งสิริมงคล ทำให้เงินทองไหลมาเทมา บ้างก็ว่า หากบ้านไหนแหวนปลาตะเพียนไว้หน้าบ้านจะทำให้บ้านนั้นมั่งมีศรีสุข ทำมาค้าขึ้น นอกจากนี้ปลาตะเพียนยังมี นัยยะที่บ่งบอกถึงเรื่องความขยันหมั่นเพียรอีกด้วย ปลาตะเพียนสานเป็นเครื่องแหวนที่ประกอบด้วยชิ้นส่วนสำคัญ 6 ชิ้น คือ กระโจม แม่ปลา กระทงเกลือ ปักเป้า ใบโพธิ์ และลูกปลา มี 2 ชนิด คือ ชนิดที่เขียนเป็นลวดลายตกแต่งสวยงาม สำหรับแหวนเหนื่อเปลลูกผู้มีบรรดาศักดิ์ และ ชนิดเป็นสีโบราณเรียบๆ ไม่มีการตกแต่งอย่างใดใช้แหวนเหนื่อเปลลูก ชาวบ้านธรรมดาสามัญ ปลาตะเพียนโบราณที่มีลวดลายสีสันต่างๆ อย่างที่เห็นในปัจจุบัน เป็นปลาตะเพียนที่ประดิษฐ์ขึ้น ใหม่ในสมัยรัชกาลที่ 5 สืบทราบได้เป็นเลาๆ ว่าหลวงโยธธา ข้าราชการเกษียณผู้มีนิวาสถานอยู่ใกล้สะพานหิน ตำบลวัง บูรพา กรุงเทพฯ เป็นผู้ประดิษฐ์คิดทำให้สวยงามขึ้น แล้วนำออกจำหน่ายตามงานวัดต่างๆ นับแต่นั้นมาคนก็หันมานิยม ปลาตะเพียนสานกันมากขึ้น ปัจจุบันความนิยมการสานปลาตะเพียนไปแหวนเปลให้เด็กก่อนอาจจะเหลือน้อยมากแต่ กลายเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนและสร้างรายได้ให้ครอบครัวได้เป็นอย่างดี



การสานปลาตะเพียน

ขั้นตอนการสานปลาตะเพียน

1. นำโบราณมาตัดเป็นเส้นยาว จำนวน 2 เส้น
2. นำโบราณเส้นที่ 1 มาพันมือ 2 รอบ
3. นำโบราณที่พันได้แล้วดึงมือที่พันออก ใช้มืออีกข้างหนึ่งจับไว้
4. นำโบราณใบที่ 2 มาพับครึ่งแล้วสอดเข้าไปในใบมะพร้าวที่พันไว้ในรอบแรก
5. เสร็จแล้วให้ใช้โบราณเส้นที่ 2 เส้นล่างสอดช่องโบราณเส้นที่ 1 ห่วงแรก

6. กลับด้านหลังขึ้นมา นำใบลานเส้นที่ 2 ปลายด้านล่างสอดช่อง แล้วดึงจัดให้สวยงาม
7. ใช้กรรไกรตกแต่ง ครีบและหาง
8. สานใบลานส่วนที่เป็นองค์ประกอบอื่นๆ เช่น กระจง กระจงเกลือ ใบโพ เม็ดปักเป้า และลูกปลานำตัวปลาและเครื่องประกอบอื่นๆ ระบายสีให้สวยงาม
9. นำลูกปลาและเครื่องประกอบอื่นๆ ที่ตกแต่งแล้ว มาประกอบกับปลาตัวใหญ่ จะได้ปลาตะเพียนเป็นพวงสวยงาม

