

เครื่องจักสานไทย 3

เครื่องจักสานเกี่ยวกับข้าว

- ชาวไทยในชนบททุกภาค โดยเฉพาะชาวนา มีการทำเครื่องจักสานเพื่อใช้เกี่ยวกับการทำนาตั้งแต่เริ่มเพาะปลูกกล้า ดำนา เก็บเกี่ยว รวมไปถึงการตีข้าว ตักตวง หาบข้าว สีข้าว ตำข้าว ฝัดข้าว นึ่งข้าว และบรรจุข้าวสุก ก็ใส่ลงไปในภาชนะจักสาน
- ขั้นตอนต่างๆ ข้างต้นล้วนแต่เกี่ยวข้องกับเครื่องจักสานมากมายหลายรูปแบบ ขึ้นอยู่กับการนำไปใช้งานว่าควรมีลักษณะใด เช่น แบน โค้งมน ทรงกระบอก ฯลฯ
- เพื่อให้ง่ายต่อความเข้าใจจึงขอแยกตามภาค คือ

# ภาคเหนือ

- คนเมืองหรือชาวเหนือของไทยซึ่งมีอาชีพทำนา มีการสานภาชนะของใช้ด้วยเครื่องจักสานมากมายหลากหลายประเภท ตั้งแต่สานขึ้นมาใช้งานอย่างง่าย ๆ เช่น กวักกล้า บางประเภทมีลักษณะเด่นจนยากที่จะหาที่อื่นคิดทำได้ เช่น คุติข้าว แต่บางประเภทก็มีลักษณะร่วมหรือใกล้เคียงกับภาคอื่นๆ เช่น ก่องข้าวและแฉับข้าว เป็นต้น
- เครื่องจักสานที่เกี่ยวกับข้าวของภาคเหนือหลักๆ เช่น

# ตัวอย่างการใช้เครื่องจักสานในห้องครัว ภาคเหนือ



# ก๊วย หรือ กวย

- ลักษณะก้น ๔ เหลี่ยม เส้นผ่าศูนย์กลางก้นก๊วยประมาณ ๓๐ ซม. สูงประมาณ ๔๐ ซม. ปากกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๔๕ ซม. สานด้วยลายขัดตาห่างหรือลายตาเฉลว ใช้ใส่กล้าเพื่อนำไปปักดำ

# กำวย หรือกำวย(เหนื่อ)



# การใช้ถ้วยหอบกล้าช่วงการดำนา

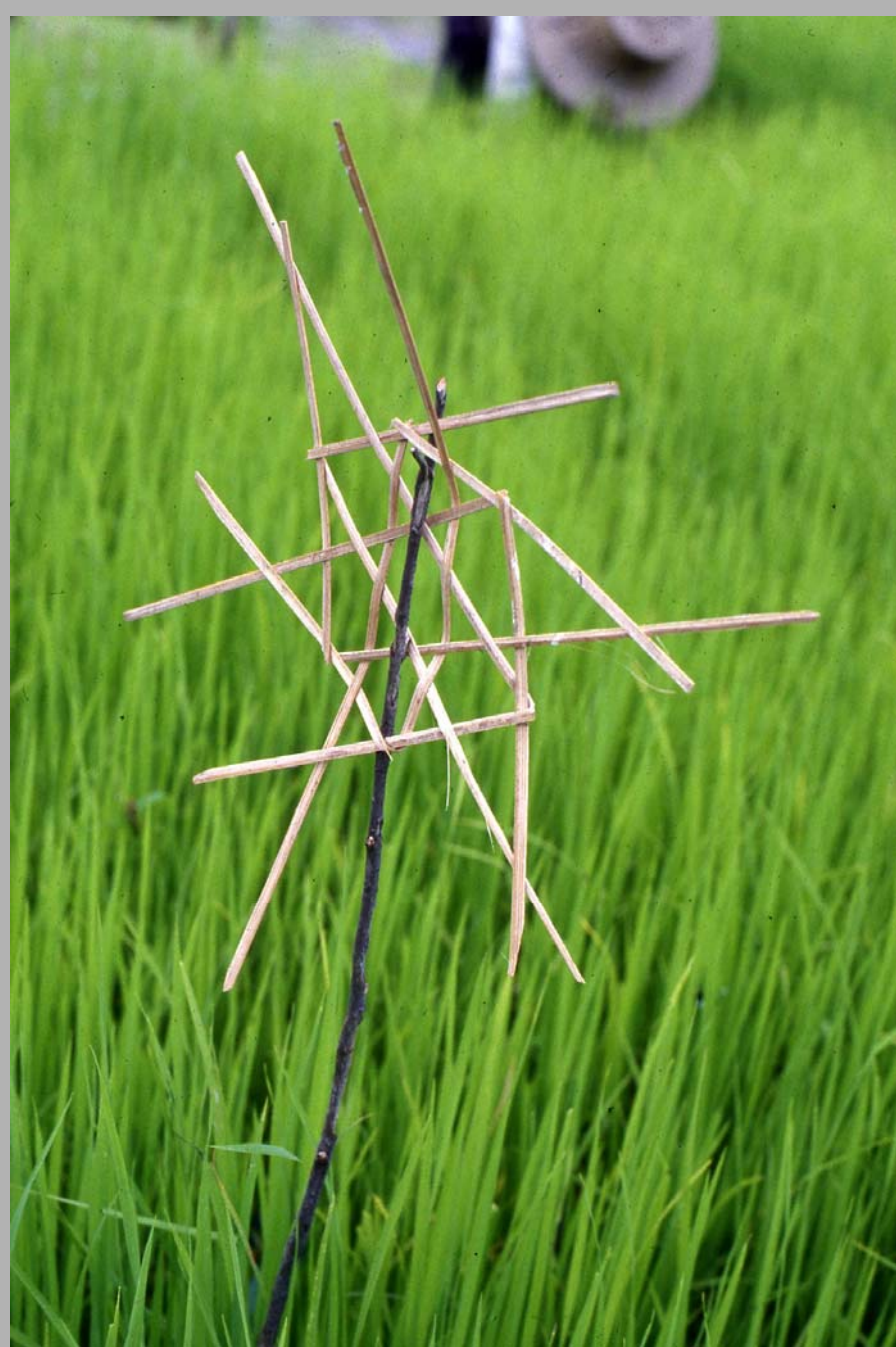


## ตาแหลว หรือ เฉลว

- เป็นเครื่องจักสานที่ชาวเหนือสานขึ้นมา เพื่อใช้เกี่ยวกับความเชื่อที่ว่า กันสิ่งอัปมงคล, ปัดเป่าสิ่งเลวร้าย ก่อให้เกิดความเป็นสิริมงคล ความอุดมสมบูรณ์ของพืชพรรณธัญญาหาร ปักไว้ที่นา เมื่อเริ่มไถหว่าน หรือปักดำ ก็เพื่อป้องกันสัตว์ที่เป็นศัตรูพืชประเภทหนู, นก, แมลง, เพลี้ย ฯลฯ รวมถึงสิ่งที่มองไม่เห็นลงมาทำลายข้าวกล้าให้เสียหาย ทำให้ได้ผลผลิตไม่สมบูรณ์
- ตาแหลวดังกล่าวจะทำอย่างง่าย ๆ คือใช้ตอกสานเป็นลายตาเฉลว ๖ ตาห่าง



ตาแหลว หรือ เฉลว  
ปักนา



# เฉลวปักนา



# เฉลวปักกลานนวดข้าว



# การเก็บเกี่ยวข้าวของคนเมืองหรือชาวเหนือ

ขั้นตอนการเก็บเกี่ยวผลผลิตข้าว มีเครื่องจักสานที่มีลักษณะเฉพาะ และ  
น่าสนใจหลายรูปแบบเข้ามาเกี่ยวข้องกับการใช้งานในแต่ละลักษณะ  
โดยเฉพาะช่วงการตีข้าว เพื่อเก็บผลผลิต

# วิธีการตีข้าว

- พื้นที่ราบกั้นหุบเขาและตามไหล่เขาของภาคเหนือซึ่งเป็นพื้นที่ทำการเพาะปลูกข้าวนั้น เมื่อการเกี่ยวข้าวแล้วเสร็จซึ่งตกราวปลายเดือนพฤศจิกายนถึงต้นเดือนธันวาคม ชาวเหนือจะมีการเก็บเกี่ยวและการตีข้าว เพื่อเก็บผลผลิตด้วยวิธีการที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่อยู่ ๓ วิธีการหลัก ๆ คือ

๑. การตีแคว'

๒. การตีตาลาง

๓. การตีคู้และตีแอ่ว

# 1. การตีแครง



# แคร่ไม้



- เริ่มด้วยการเตรียมตาลาง แล้วหาบข้าวมากองรวมกัน นำแคร่ไม้มาวางไว้กลางตาลาง เป็นอุปกรณ์รองรับการตีข้าว แคร่ไม้นี้มีลักษณะคล้ายโต๊ะ 4 ขา และบางที่เป็นแบบ 2 ขา สูงประมาณ 50-60 ซม. กว้างประมาณ 70-80 ซม. ส่วนพื้นแคร่ใช้ไม้เนื้อแข็ง หรือไม้ไผ่หน้ากว้างประมาณ 5-8 ซม. ตีเว้นระยะห่างประมาณ 8-10 ซม. เพื่อปล่อยให้เมล็ดข้าวร่วงผ่านได้ง่าย การตีแคร่จะตีได้ครั้งละ 3-4 คน ต่อ 1 แคร่ แต่ถ้าเพิ่มความยาวแคร่ หรือเพิ่มจำนวนแคร่ก็สามารถเพิ่มจำนวนคนตีข้าวเพื่อช่วยกัน ได้มาก และเร็วขึ้น
- การตีแคร่ในปัจจุบันจะเปลี่ยนไปคือ มักจะไม่เตรียมตาลาง แต่จะใช้ผ้าพลาสติกผืนใหญ่ปูรองแล้วนำแคร่มาวางเพื่อตีข้าวเป็นกองๆ เสร็จแล้วก็ยกผ้าพลาสติกไปปูรองตีข้าวกองต่อไป



# การตีแคร่ ภาคเหนือ



## 2. การตีตาดางหรือออกเสียงว่า “ตาดาง”



- เป็นการตีข้าวบนลานดินหรือลานนวดข้าว โดยการใช้พื้นที่ท้องนาที่เกี่ยวข้าวเสร็จแล้วทำตาลาง เริ่มเตรียมการ โดยตัดต่อข้าว ปรับพื้นดินให้เรียบแน่นแล้วใช้มูลควายสคมาละลายน้ำทาเคลือบผิวหน้าดิน ทิ้งให้แห้ง เรียกลานนวดข้าวนี้ว่า "ตระราง" หรือ "ตาลาง" หรือออกเสียงว่า "ตำลาง" หลังจากนั้นจึงเตรียมหาบข้าวที่เกี่ยวมัดไว้ในท้องนามากองรวมกันที่ตาลางแล้วลงมือตี โดยเจ้าของที่นาสามารถขอแรงให้เพื่อนบ้านมาช่วยตี หรือ "เอามือ" หรือ "ลงแขก" ได้พร้อมกันหลายคน จนสามารถตีข้าวให้แล้วเสร็จภายใน 1 หรือ 2 วัน เพราะตาลางมีขนาดกว้างพอที่จะตีข้าวพร้อมๆกันได้มากถึง 10 คน

# การตีตาลาง



# การตีตาลาง



# การตีตาง



### 3.การตีคูก



- นอกจากการตีข้าวแบบตีตาลางและการตีแคร่แล้ว ชาวเหนือยังมีวิธีการตีข้าวลงบนภาชนะจักสานขนาดใหญ่อีกหลายพื้นที่ สาเหตุที่เกิดการตีข้าวในภาชนะเช่นนี้ขึ้นก็เนื่องมาจากสภาพพื้นที่ของภาคเหนือในส่วนที่เป็นไหล่เขา มีการปลูกข้าวไร่บนพื้นที่แคบชันซึ่งเป็นข้อจำกัดในการทำลานนวดข้าวดังเช่นพื้นที่ราบ จึงเกิดการแก้ปัญหาด้วยการสานภาชนะที่เหมาะสมกับการตีข้าวในพื้นที่ดังกล่าวขึ้น ด้วยการสานภาชนะรูปทรงคล้ายกระบุงขนาดใหญ่เรียกว่า “แอ่ว” เส้นผ่าศูนย์กลางปากประมาณ 100 ซม.เศษ ซึ่งเป็นขนาดที่เหมาะสมกับการเคลื่อนย้ายไปตามไหล่เขาที่ปลูกข้าวไร่ จาก “แอ่ว” ขนาดเล็กที่ใช้ตามไหล่เขาแล้ว ในเขตอ.แม่ทะ จ.ลำปาง ยังนิยมสานแอ่วขนาดใหญ่เพื่อยกเคลื่อนย้ายไปตีข้าวตามจุดต่าง ๆ ได้ไม่เฉพาะตามไหล่เขา แต่ยังรวมถึงพื้นที่ราบระหว่างหุบเขาและที่ราบเชิงเขาด้วย



# คู่มือข้าว



สาเหตุที่เลือกการตีข้าวลงในคู ก็เนื่องมาจากสภาพท้องถิ่นของภาคเหนือ  
มีลักษณะลาดเอียงเป็นส่วนใหญ่ การคิดวิธีการตีข้าวเพื่อให้สัมพันธ์กันกับ  
พื้นที่ซึ่งยากต่อการทำลานนวดข้าว



# เกี่ยวข้าวกองไว้เป็นจุดๆ รอการตีคู



# การใช้คูตีข้าวในจุดที่เกี่ยวข้องข้าวกองไว้เป็นระยะๆ



การตีข้าวพร้อมกันหลายจุดด้วยการใช้คู เป็นวิธีที่สะดวกกับพื้นที่



สาดกะลา วีหรือกำ เป็นเครื่องจักสานที่ใช้ช่วงตีข้าว



สาดข้าวลงที่สาดกะลา แล้วใช้วีหรือพัด พัดเพื่อแยกเมล็ดข้าวลีบออกจากข้าวเต็ม  
(หรือเมล็ดข้าวที่สมบูรณ์)



# การสาดและวีข้าว ช่วยให้ข้าวที่สะอาดและสมบูรณ์

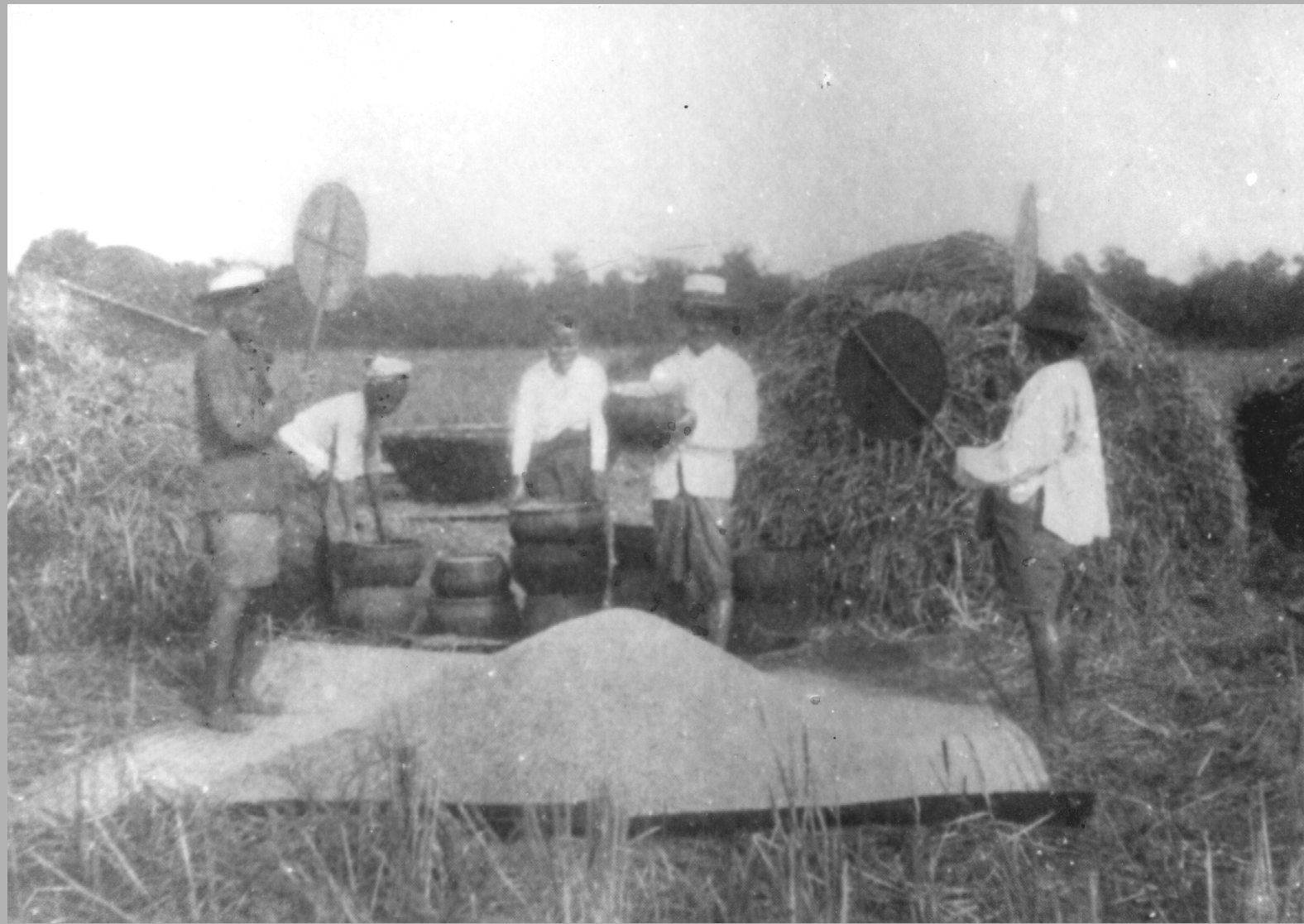








สถานีใช้รองรับข้าวเปลือก ในการแบ่งข้าวในนา ประมาณ 2442-50  
โดยมิชชันนารีอเมริกัน



## การย้ายคูด้วยการหาม 2 คน



# การย้ายकुด้วยการยก 2 คน



# การเคลื่อนย้ายคูเพียงคนเดียว



# ขนาดของคูเปรียบเทียบกับคน







ใช้ตั้งให้เงาเพื่อนักพักผ่อนช่วงพักเที่ยง



ส่วนก้นคุซึ่งนูนขึ้นมา เรียกว่า “หมง” เป็นจุดที่รวงข้าวกระทบมากที่สุด  
ในช่วงตีข้าว แต่ทำให้เมล็ดข้าวหลุดร่วงง่ายขึ้น จึงเกิดการชำรุดเร็ว  
จึงต้องซ่อมให้ใช้งานต่อไปได้อีกด้วยการสานแผ่นปิด



# วิธีการจัดเก็บคูลหลังการใช้งาน



วิธีการง่ายๆ ในการเก็บรักษาคุ คือ ป้องกันและรักษาคุให้แห้งและฝน  
อีกทั้งลมพัดผ่านได้ตลอดเวลา เพื่อให้คุไม่ชื้นหรือร้อนจัดจนเกินไป







# วิธีการสอนคุณ

# ตัวอย่าง การสาธิต บ้านดอนแก้ว สารภี เชียงใหม่





# วัสดุและอุปกรณ์การสาน

ตอกไม้ไผ่ซาง ใช้สานและปิดขอบปากตุ้ และหวาย ใช้มัดปาก



# การเตรียมตอก

- กุ 1 ใบ ต้องเตรียมวัสดุ หรือตอก ในปริมาณและขนาดดังต่อไปนี้
- ไม้ไผ่ซาง ซึ่งมีอายุประมาณ ๒ ปีเศษ มีลักษณะเฉพาะ ๓ ขนาดคือ
- 1. ตอกขนาดเล็ก จักตอกป็นส่วนผิว คือจักตามความกว้างของผิวไม้ไผ่ ให้ได้ความกว้างประมาณ ๑ ซม. ยาว ๘ สอก หรือ ๔ เมตร หรือ ๔๐๐ ซม. ให้หัวท้ายตอกทั้ง ๒ ด้านเรียวเล็กและแบนลงกว่าส่วนกลางของตอก กุ ๑ ใบ ใช้ตอกขนาดเล็ก ๑๐๐ เส้น

- **2. ตอกขนาดกลาง** ใหญ่กว่าขนาดเล็ก คือกว้างประมาณ ๑.๘ ซม.แต่สั้นกว่าขนาดเล็ก ยาวประมาณ ๓ ศอก หรือ ๓.๕๐ เมตร หรือ ๓๕๐ ซม. การเหลาตอกขนาดกลางจะเหลาในลักษณะเดียวกับขนาดเล็กคือ หัวท้ายเรียวและแบนส่วนปลาย กุ ๑ ใบ ใช้ตอกขนาดกลาง ๑๐๐ เส้น
- **3. ตอกขนาดใหญ่** ขนาดจะใหญ่กว่าสองขนาดแรก คือ กว้างประมาณ ๑.๘๐-๒ ซม. แต่สั้นกว่าทั้งสองขนาดคือ ยาว ๖ ศอก หรือ ๓ เมตร หรือ ๓๐๐ ซม. การเหลาตอกขนาดใหญ่ต่างกับ ๒ แบบแรกคือ เป็นการเหลาให้เรียบสม่ำเสมอทั้งเส้น ไม่ต้องเรียวและแบนส่วนปลายเหมือนขนาดเล็กและขนาดกลาง กุ ๑ ใบ ใช้ตอกขนาดใหญ่ ๑๐๐ เส้นเศษ

ไม้ปิดปากคู มีความยาวเท่ากับตอกเส้นใหญ่ คือ ยาว ๒๐ ศอก หรือ ๑๐ เมตร เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๓-๔ ซม.



# ๗ ต้นพุทราหนาม



ไม้พุดราหนามหรือไม้ป่าต้นขอ ใช้เข้าขอบคูด มีความยาวเท่ากับตอกเส้น  
ใหญ่ที่ใช้ประกบปิดปากคูด คือ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๓-๔ ซม.

ยาว ๒๐ ศอก หรือ ๑๐ เมตร



# ค้อน ทอยไม้ วงเวียน







สากไม้ ใช้ตำแผ่นกันคุให้เนบแม่แบบหลุมดิน



# ลูกดิ่ง ใช้จับศูนย์กลางหลุมดิน



# แอ่งน้ำ ไซ้แซ่แผ่นตอก



หลุมดิน แม่แบบคุ ต้องเคลือบด้วยโคลนจากลำเหมือง



# ขนาดหลุมดิน

- แม่แบบคู้ เป็นหลุมดินทรงกลม เส้นผ่าศูนย์กลางปาก ๒๕๐ ซม. สูงตามแนวตั้ง ๕๐ ซม. ลึกลงตามความลาดเอียง ๑๑๐ ซม. ส่วนก้นหลุมจะก่อให้เป็นเนินดินกลมหนุนป้องกันน้ำ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๘๐ ซม. ส่วนหนุนขึ้นมาี้เรียกว่า “หมง ”



# ใช้ดึงจับระดับ





# กำหนดศูนย์กลางคูที่หมง



ขีดเส้นรอบวงคุด้วยวงเวียนให้ได้ขนาดและรูปทรงตามที่ต้องการ



แต่งผิวดินให้เรียบ ก่อนเริ่มसानคูแต่ละใบทุกครั้ง



การธนาคาร

ในวันแรกของการสานซึ่ง  
มักจะเป็นช่วงเช้า สล่าเก่า  
จะนำดอกไม้ รูปเทียนมาจุด  
บอกกล่าวและขอขมาต่อ  
พระแม่ธรณีก่อนลงมือสาน



- เริ่มต้นการสานด้วยการใช้ตอกขนาดเล็กที่สุด แต่มีขนาดยาวที่สุดสานให้เป็นแผ่นสี่เหลี่ยม โดยเริ่มจากจุดศูนย์กลางขยายออกไปทั้ง ๔ ด้านๆ ละ ๒๕ เส้น รวม ๑๐๐ เส้น แล้วนำไปแช่น้ำนานประมาณ ๓ ชม. เพื่อให้ตอกดูดน้ำ แล้วนำไปลงไฟประมาณ ๕ นาที



นำแผ่นตอกกลางแช่น้ำ โดยให้ส่วนเนื้อไม้อยู่ด้านบน

ใช้เวลาประมาณ ๓ ชม. เพื่อให้ตอกดูดน้ำ





ตั้งเสา 3 เสา  
เพื่อรับคู่ช่วงถนนไฟ



จุดไฟนคุประมาณ ๕ นาทีเพื่อให้ตอกอ่อนตัว







เมื่อตอกอ่อนตัวแล้ว

รีบนำไปวางลงในหลุมดิน โดยให้ส่วนผิวไม้อยู่ด้านบน











ใช้ลูกดิ่งจับให้แผ่นตอกอยู่ในตำแหน่งศูนย์กลางกันหลุมแม่แบบ





ใช้สากไม้ทำให้เส้นตอกอ่อนตัวแนบกับ “หมง” เพราะส่วนก้นคูกมีลักษณะ  
นูนป้องกันมา จึงต้องใช้สากไม้ช่วยกันทำให้เส้นตอกอ่อนตัวแนบแม่แบบ  
หลุมดินที่ขุดแต่งไว้ แล้วเดินวนรอบก้นคูก เรียกว่า “รำวง”



- หลังจากนั้นช่างจะใช้เส้นตอกขนาดกลางสานต่อขึ้นมาอีกทั้ง ๔ ด้านๆ ละ ๒๕ เส้น รวม ๑๐๐ เส้น แล้วจึงสานต่อส่วนปากซึ่งจะขยายบานผายออก ด้วยการใช้ตอกขนาดใหญ่ ซึ่งมีลักษณะกว้างเสมอกันตลอดทั้งเส้น โดยสานขึ้นมาเช่นเดียวกันกับตอกเส้นเล็กและเส้นกลางทั้ง ๔ ด้านๆ ละ ๒๕ เส้น รวม ๑๐๐ เส้น แต่การใช้ตอกทั้ง ๓ ขนาดสานขึ้นมาทั้ง ๔ ด้านในลักษณะแผ่น ๔ เหลี่ยมจนถึงปากคู้ ซึ่งจะมีพื้นที่ส่วนมุมทั้ง ๔ บริเวณใกล้ปากคู้เหลือว่างอยู่ เพราะการสานคู้ซึ่งใช้วิธีการขยายออกจากจุดศูนย์กลางส่วนก้นคู้ในรูปทรง ๔ เหลี่ยมสู่ปากหลุมรูปทรงกลม ทำให้เหลือพื้นที่ว่างทั้ง ๔ มุม จึงต้องแก้ปัญหาด้วยการเสริมตอกเส้นยืนแทรกเข้าไปในพื้นที่ๆ ยังขาดอยู่จนต่อเนื่องเป็นแผ่นผืนเดียวกันตลอดทั้งใบ





# ใช้วงเวียนไม้จี้ครอบขอบปากคุ



# ตัดขอบปาก







# เข้ําขอบปากช้ําคราวด้วยตอกไม้ไผ่





# ยกขึ้นมาวางนอกหลุมแม่แบบ





# ปิดขอบปากส่วนบนด้วยไม้พุทราหนาม



# มัดยึดขอบคุเป็นระยะปากด้วยหวาย







# การมัดขอบปากถุ



ก้นคุ คือ "หมง" ซึ่งเป็นส่วนก้นคุที่หนุนป้องกันมา  
เมื่อตีข้าวในคุจะทำให้เมล็ดข้าวหลุดร่วงเร็วขึ้น



# ขนาดของคู่มือเปรียบเทียบกับคน





เครื่องจักสานเพื่อการตีข้าวรูปแบบอื่นๆ

คูตีข้าว สันป่าตอง เชียงใหม่ ใช้วิธีการสานบนพื้นเป็นแผ่น  
แล้วเย็บยึดให้เป็นรูปทรงคล้ายบุงปากผาย



แอ้วตีข้าว ลำปาง มีวิธีการสานโดยการตั้งเสา 4 เสา  
มัดไม้คร่าว 4 ด้านเพื่อช่วยพยุงเส้นตอก



ส่วนกันแอ่ว  
สานเป็นแผ่น 4 เหลี่ยม





การเก็บรักษาแฉ่ว  
หลังการใช้งาน



# ภาพแม่ค้าหาบขลุ่ยกลับจากตลาด ประมาณ พ.ศ. 2445



# ภาพแม่ค้าหาบบุงกลับจากตลาด ประมาณ พ.ศ. 2445



# บุง เชียงใหม่







# บุงหลวงหรือบุงขนาดใหญ่



# กระบุง ขนาดต่างๆ

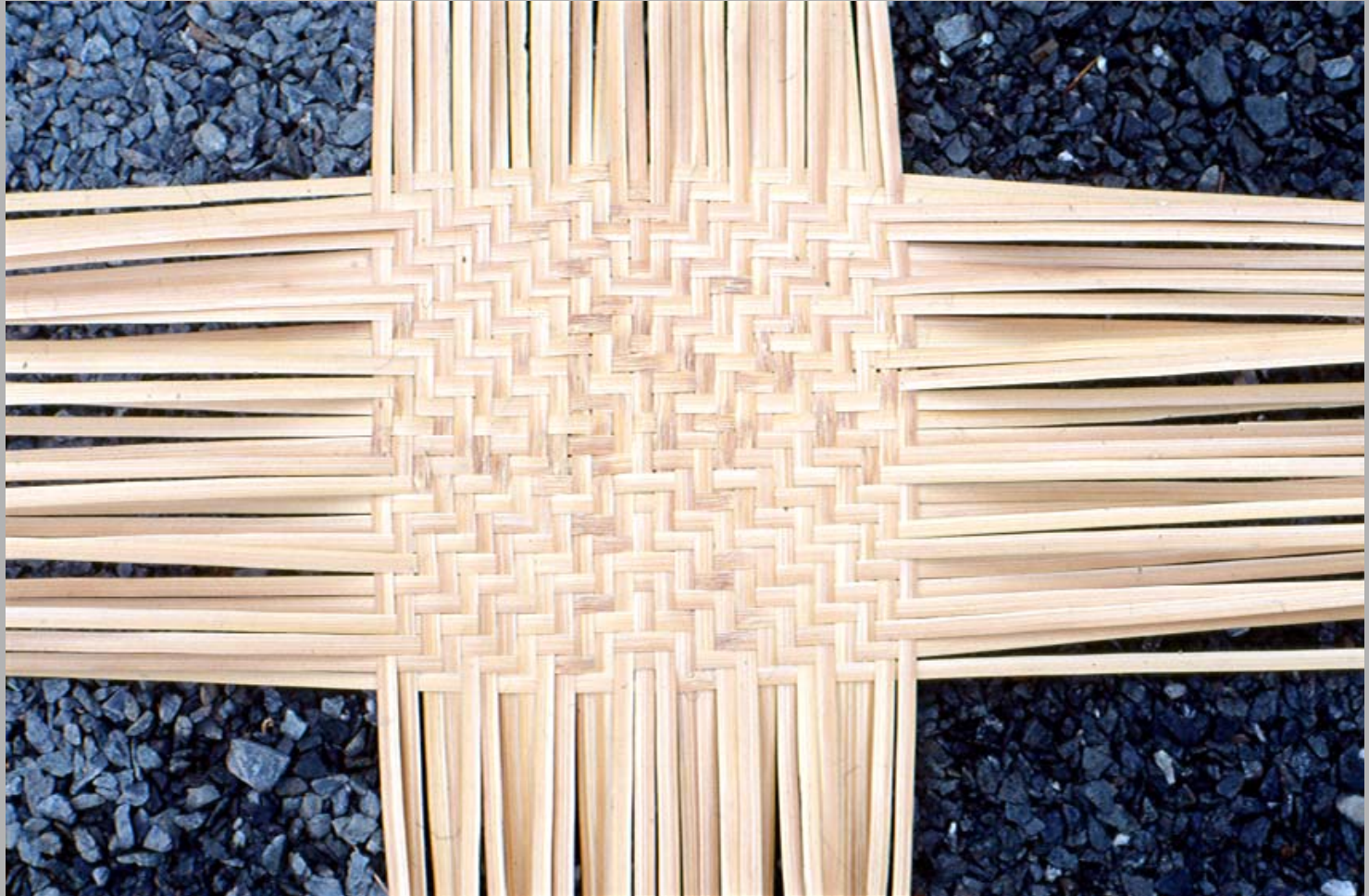




# แม่แบบบุง



# เริ่มต้นสานเป็นแผ่น



# ทาบกดก้นบุง



# การใช้แม่แบบบุงเก่า































รูปทรงกระบอกต่างๆ

## กระบุง 2 หู หรือบุงตีบ พบ ทั้งเหนือและอีสาน

โดยเฉพาะบริเวณจังหวัดที่มี  
พื้นที่ติดต่อกับประเทศพม่าและ  
ประเทศลาว เช่น แม่ฮ่องสอน  
เชียงราย พะเยา น่าน ส่วนใน  
พื้นที่ภาคอีสานมักจะพบใน  
จังหวัดที่ตั้งอยู่ริมน้ำโขงซึ่งมีที่  
ตั้งอยู่ตรงกันข้ามกับประเทศลาว  
เช่น เลย หนองคาย นครพนม  
มุกดาหาร อุบลราชธานี เป็น

หลัก



# บุงตีบ เชียงของ



# บุงตีบ เมืองน่าน



# กะต้ำ นครพนม



## กระบุง 2 หูและกะต้ำ อีสาน ใช้ใส่ข้าวสาร และพืชผักต่างๆ



(หน้า)กะฉนอ (หลัง)กะต้ำ บ้านปากยาม นครพนม



# บุง เมืองน่าน

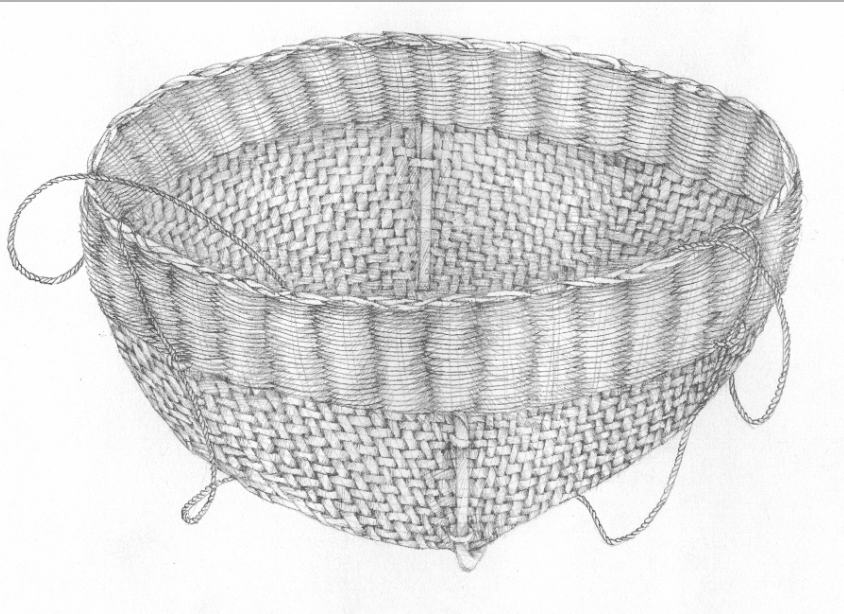




# บุงเมืองน่าน



# บุงลำปาง



# บุง เมืองแพร่



# เป็ด แม่ฮ่องสอน



# ก้นบุง เชียงใหม่



# ก้นบุง เมืองแพร์



# เสวียน หรือยองข้าว

- เสวียนเป็นภาชนะจักสานทรงกระบอกขนาดใหญ่ที่สานขึ้นมาเพื่อใช้เป็นที่เก็บข้าวเปลือก ทำหน้าที่เช่นเดียวกับยุ้งข้าว แต่ปริมาณการบรรจุน้อยกว่า

เสวียน

หรือยองข้าว แม่ฮ่องสอน





ดั่ง(กระดั่ง) แม่ฮ่องสอน(ซ้าย)

ถ้ำหู่ (ขวา)



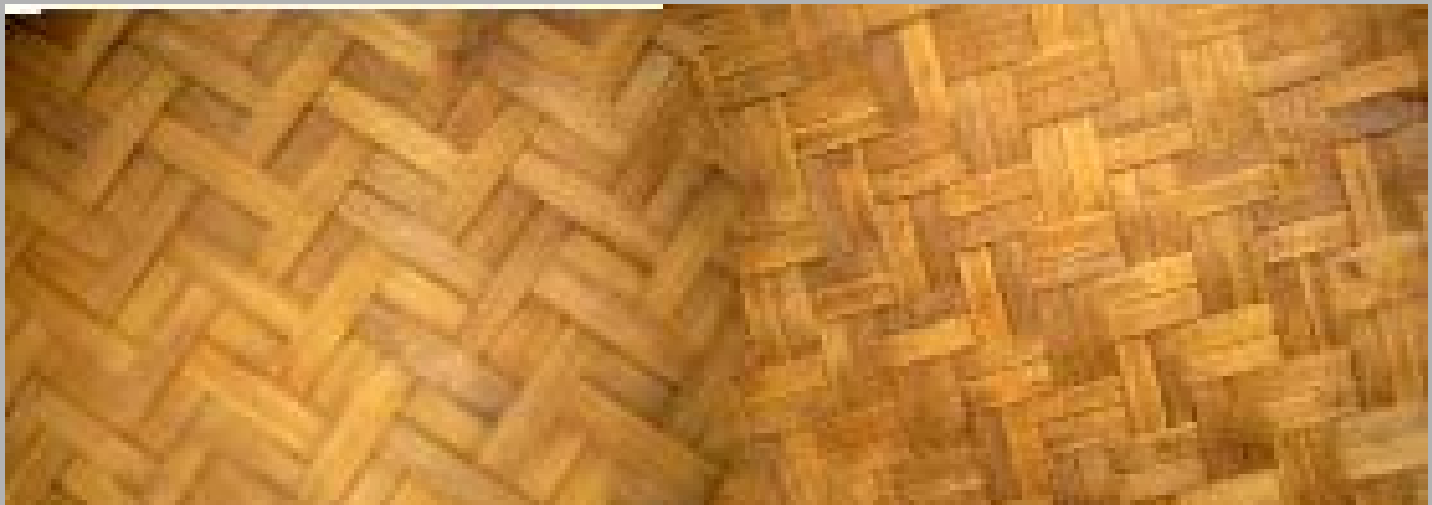
ตะแกรงหรือ  
เหียงร้อนข้าว



ชาวบ้านช่วยกันตำข้าวด้วยครกกระเดื่อง โดยใช้กระดิ่งฝัดข้าว แล้วจึงนำ  
ข้าวสารใส่บุงหาบ ถ่ายโดยมิชชันนารีอเมริกัน ประมาณ พ.ศ.2442-50



# ลายด้านนอก และในจะสานต่างกัน



# สถานช้ำหวด เหนือ



# ไหไม้และซ้าหวด เหนือ



# ไหไม้ตั้งข้าว นิยมในภาคเหนือ



# อุปกรณ์นี้ช่วยไห้ไม้







16 10:57AM







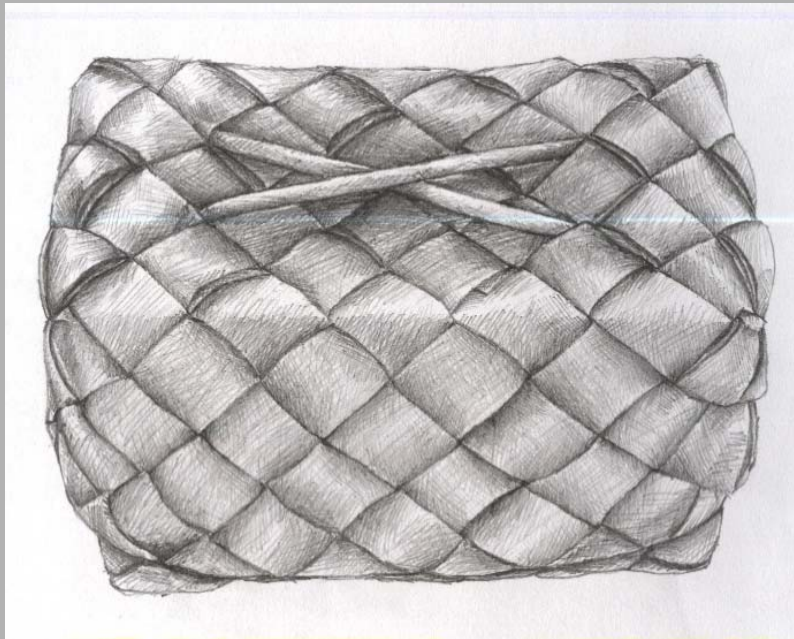


# แฉับข้าว ก่องข้าว ไห(นั่ง)ข้าว



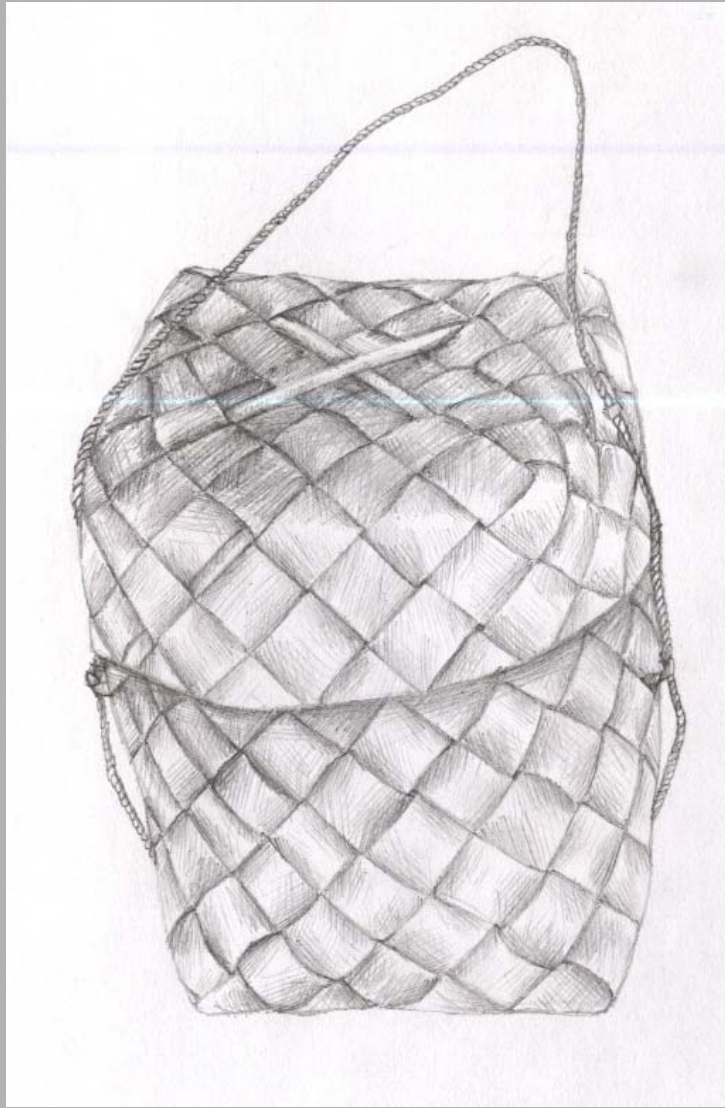


# แฉับข้าวใบตาล เหนือ

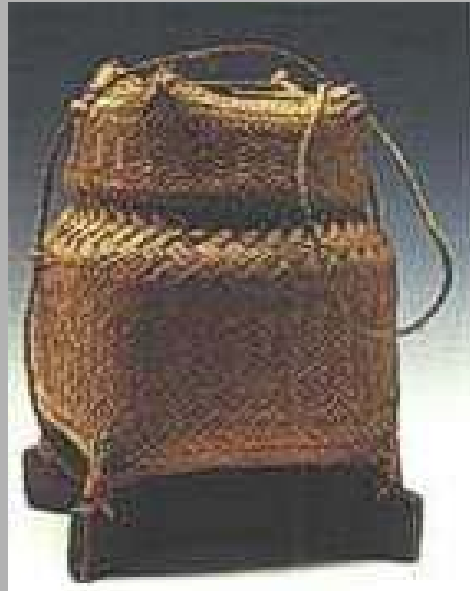




# ก่องข้าว เหนือ



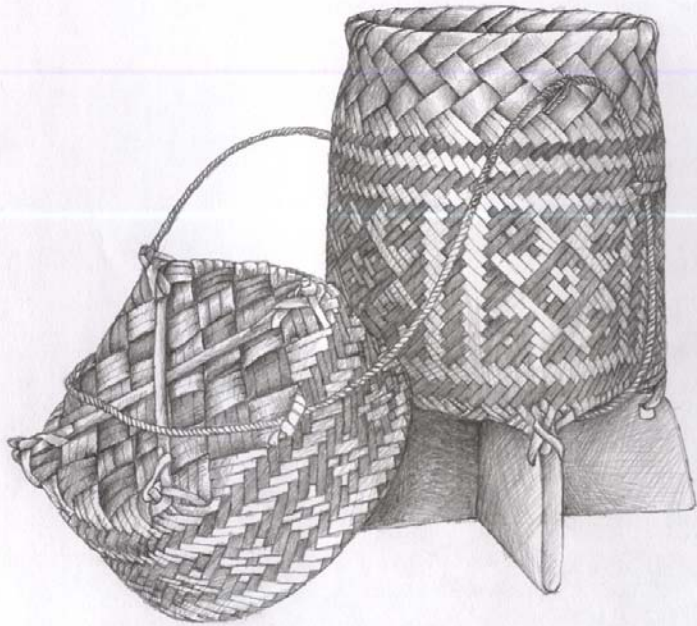
# ก่องข้าว ภาคเหนือ



# กล่องข้าว จังหวัดตาก



# ก่องข้าวดอก ลำปาง





# ก่องข้าว แพร่



# ก่องข้าวอีสาน

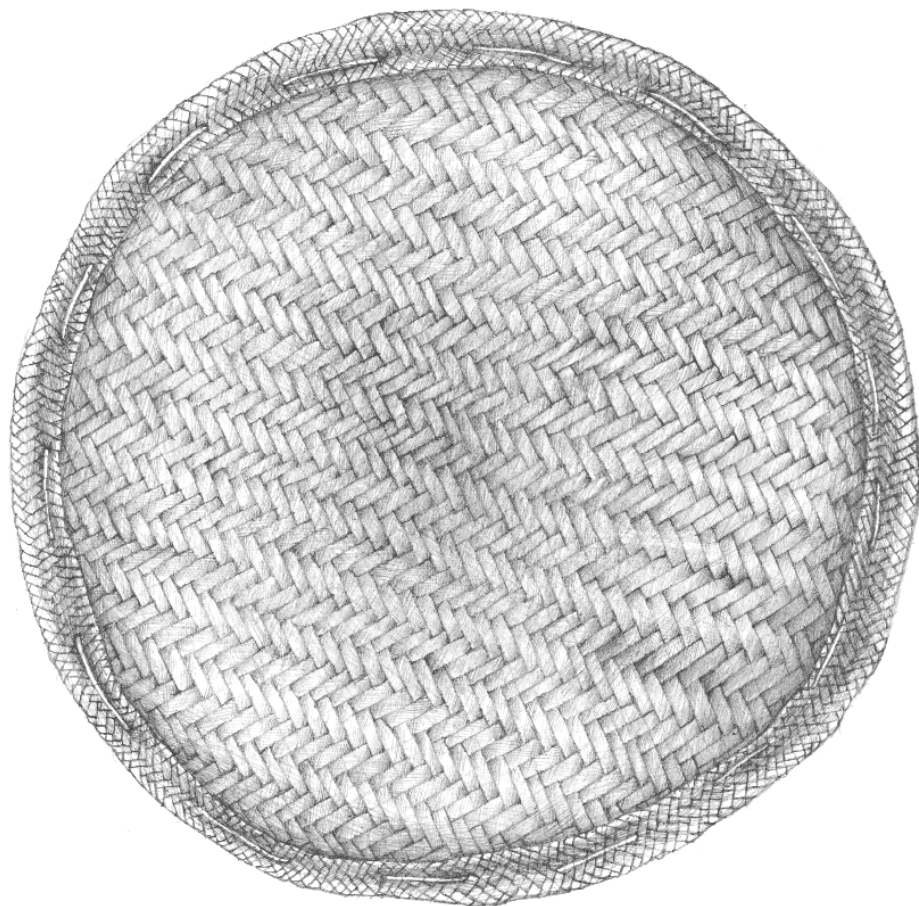


เตรียมหรือตัด แม่ฮ่องสอน





# เตรียมหรือตัด แม่ฮ่องสอน



# เชียงใหม่



# เชียงใหม่



# ภาคอีสาน

# ทอหรือกะทอ (อีสาน)



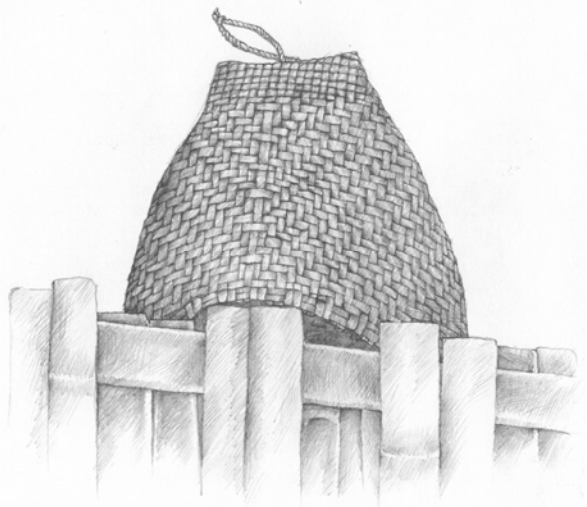
# ทอหรือกะทอ

- ลักษณะก้น ๔ เหลี่ยม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๓๐ ซม. สูงประมาณ ๔๐ ซม. ปากกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๔๕ ซม. สานด้วยลายขัดตาห่างทั้งใบ จะเข้าขอบปากด้วยตอกไม้ไผ่เส้นกว้างและหนาเพื่อความแข็งแรง มักยึดเป็นระยะ

# ส่านหวด อีสาน



# หวดหนึ่งข้าว อีสาน





# หวดนึ่งข้าว อีสาน



# มวยและหวดนั่งข้าว



# มวนึ่งข้าว อีสาน



# กระติบข้าว อีสาน



# กระติบข้าว อีสาน



# การสานกระติบข้าว นครพนม



# ขั้นตอนการสานกระบี่















# นกรพนม



# กระติบข้าว เลย



# ตัวและฝากระติบ นครพนม



# การสานแผ่นปิดฝา ถายตาแหลวฮ่อ





# ถาดฝากระติบและกระติบที่สานเสร็จแล้ว



# เตาอบกระติบ นครพนม



ภายในเตาอบ



# ผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จแล้ว



# สานกระตัง อีสาน



# กระด้ง



# การเข้าขอบกระตัง อีสาน



# นกรพนม





# นครราชสีมา



# กระบุง นครราชสีมา



# นครราชสีมา



กระบุง  
นครราชสีมา



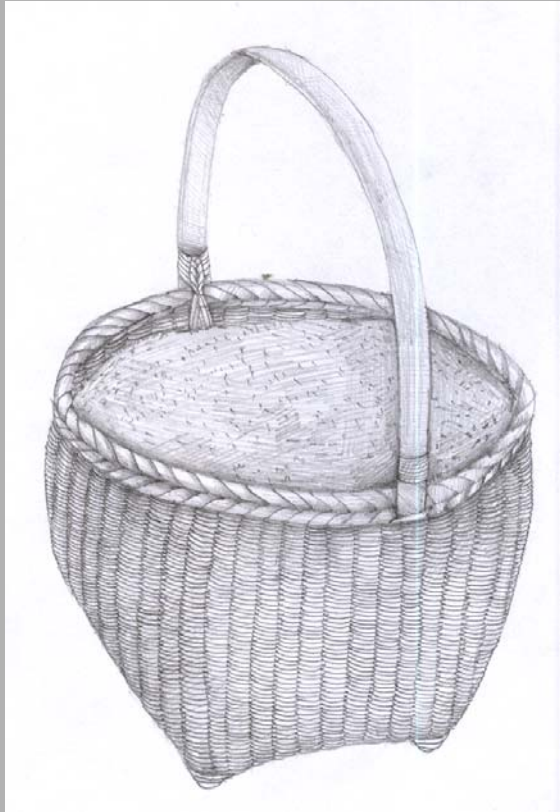
# กระบุง ชัยนาท



# ก้นกระบุง ศรีสะเกษ



กะต๋ำหรือตะกร้า  
อีสาน ไทย









**ภาคกลาง**

# พ้อมข้าว ภาคกลาง



# เครื่องสีข้าวมือ



# การตีข้าวด้วยสีมือ



การเล่นผีกระดิ่ง วัน  
สงกรานต์ เพชรบุรี



ภาคใต้

# กระด้ง ใต้







เครื่องมือสำหรับ  
ทำเปลือกแตกเป็น

# กระด้ง ไ้



# ເຂອ ໄຕ້



# หม้อ ไ้



# หม้อ ไ้



# ก้นเฒ่อ ภาคใต้



# บุงหรือเหมอ ภาคใต้



# การทิ่มข้าวและฝัดข้าว

## สงขลา





# ข้าวกล้อง ซ้อมมือ บรรจुสอบรรจุ

สงขลา



# การฟัดข้าวโดยใช้กระตัง (ขวา สงขลา)





# กระด้งฝัดข้าว ภาคกลาง



# กระดิ่งลายขอ

- สานแนวกลางกระดิ่งด้วยลายขอ โดยใช้ข้อส่วนสั้นไม้ไผ่ขึ้นมาเป็นแนวฟันปลา เพื่อช่วยให้แยกแกลบและกากออกจากกันได้ง่ายในช่วงฝัดข้าว

ต้นยางนา  
ให้น้ำมันเคลือบผิวภาชนะ  
ประเภทกระดิ่ง คุ  
หรือผสมชัน ใช้ยาเรือ



# เครื่องตวงข้าวของไทย

ແລ່ງ ທຳຈາກກະລາຝ່າຮຶ່ງ  
ໃຊ້ຕວງຂຳວເປຼືອກ ຂຳວສາຣ ເທ່ກັບ 1 ລີຕຣ





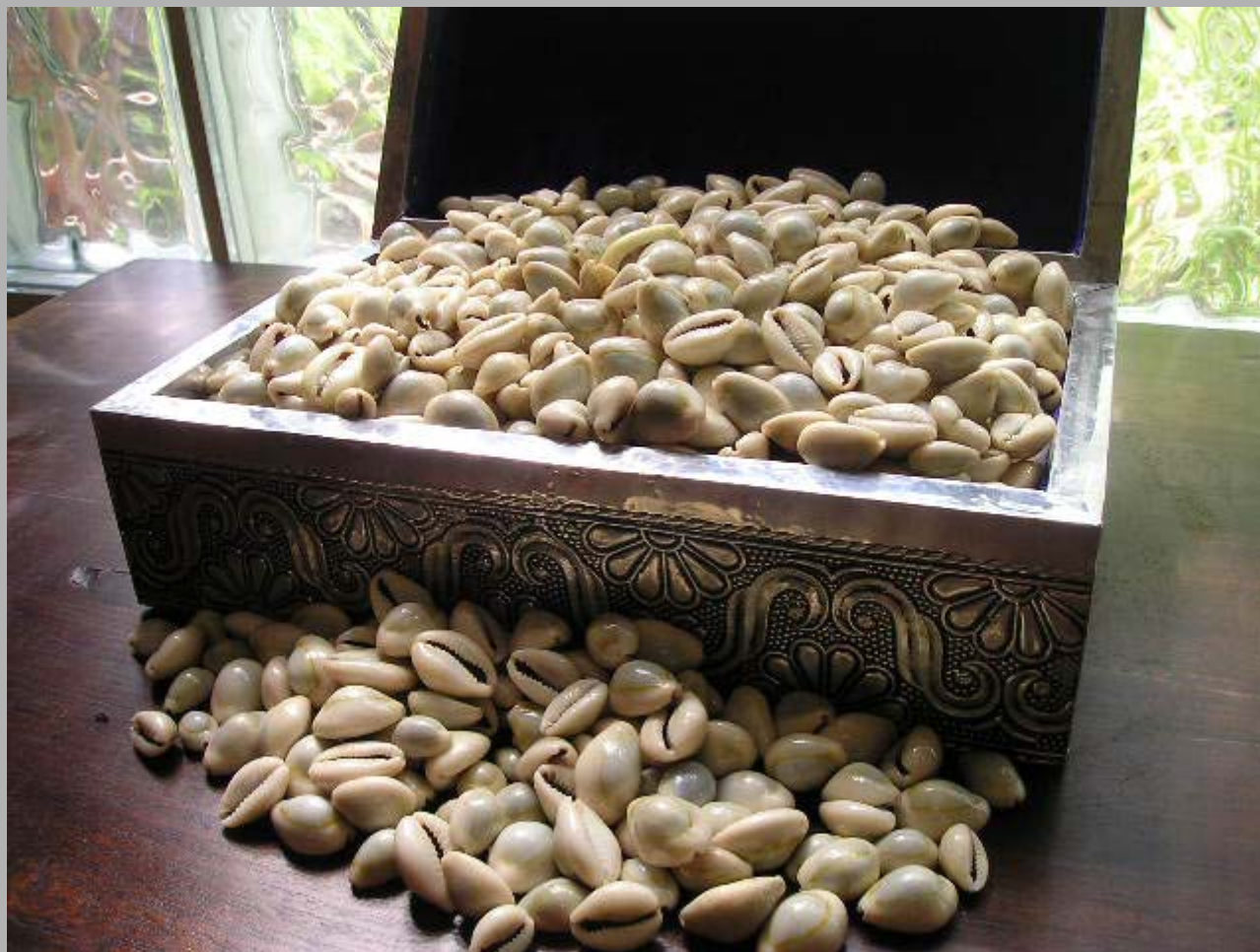
- ทะนัน ใช้กันมาตั้งแต่สมัยอยุธยา จนถึงปีที่ออกพระราชบัญญัติมาตรา  
ซึ่งตวงวัด พ.ศ.2466 มี 2 ขนาด คือ ขนาดใหญ่กับขนาดย่อม เนื่องจาก  
ตั้งแต่สมัยอยุธยามาไม่มีเครื่องสอบว่า ทะนันควรจะมีน้ำหนักที่แน่นอน  
เท่าใด จึงใช้เบ้า(เบ้าจัน)เป็นสิ่งที่ตั้งเกณฑ์มาตรฐานว่า ทะนันใหญ่จุเบ้า  
1,000 เบ้า ทะนันขนาดย่อมจุเบ้า 830 เบ้า
- ทะนันที่กล่าวในพระราชพงศาวดาร ตลอดจนทะนันตวงข้าวเปลือก  
ข้าวสารที่ใช้สัดและถั่ง และที่กำหนดเป็นมาตราต่างๆ ก็คงจะเป็น  
ทะนันที่จุ 830 เบ้าทั้งสิ้น

- ในสมัยรัชกาลที่4 เกิดมีโรงสีไฟของฝรั่งเกิดขึ้นครั้งแรก โรงสีไฟชื้อข้าวเปลือกมาสีเป็นข้าวสาร มาตรการวงที่ใช้กับข้าวเปลือกและข้าวสารของเดิมคงจะเข้ากับเหตุการณ์ไม่สะดวก จึงเกิดมีมาตราใหม่ขึ้นเป็น 2 แบบแยกกันเด็ดขาด

- **มาตรการวงข้าวเปลือก**

100	เมล็ดข้าว	=	1	ใจมือ
4	ใจมือ	=	1	กำมือ
4	กำมือ	=	1	แ่ง
2	แ่ง	=	1	ทะนาน
40	ทะนาน	=	1	ถัง

เบี้ยจัน ใช้เป็น  
สื่อกลางในการ  
แลกเปลี่ยน ไทยนำเข้า  
จากหมู่เกาะมัลดีฟและ  
ฟิลิปปินส์ มีใช้กันทั้ง  
เอเชียและแอฟริกา



สัดหรือต่าง  
ตวงข้าวเปลือก



กระบุงตวง

ภาคกลาง



# กระบุงปากบาน



การแบ่งข้าวในนา ประมาณ 2442-50

โดยมิชชันนารีอเมริกัน



# การหาบข้าวด้วยบุงขนาดต่างๆ ประมาณ พ.ศ. 2442-50





- ในหนังสือคำให้การของชาวกรุงเก่าว่า พระเจ้าเอกทัศ (พ.ศ.2301-2310) ได้ออกพระราชบัญญัติใช้เครื่องชั่ง เครื่องตวง เครื่องวัดต่างๆ จึงอาจจะ มีขึ้นในแผ่นดินนี้หรือก่อนหน้านั้นขึ้นไปอีกก็ได้ ต่อมาถึงสมัย รัตนโกสินทร์ได้มีการใช้ถังตวงข้าวแล้ว ดังปรากฏในสมัยในรัชกาลที่ 3 ตอนรบกับญวน ได้ส่ง "ข้าวสาร 288 เกวียน 28 ถัง ข้าวตัง 167 ถัง เกลือ 77 เกวียน 2 ถัง "ไปให้กองทัพ แสดงว่ามีการใช้ถังเป็น เครื่องตวงแล้ว ในประกาศรัชกาลที่ 4 เรื่องห้ามส่งข้าวออกมีว่า ฝน น้อยทำนาไม่ได้ผล "ผู้ที่มีเงินก็ตักกันซื้อข้าวไว้ จนราคาข้าวสารขึ้นถึง ถังละกึ่งตำลึง เดียวนี้ลดกลงมาอยู่ถังละ 5 สลึงเฟื้อง" ถังเหล่านี้เป็นถัง ตวงข้าวสารซึ่งมีความจุ 20 ทะนาน

การใช้ถังไม้เป็นเครื่องตวง ใช้แทนลัดซึ่งเป็นเครื่องสานและใช้  
ตวงข้าวเปลือก เพราะข้าวเปลือกมีเปลือกเปลือ่งพื้นที่ มาตรการลัดตวง  
ข้าวเปลือก ถือว่าเท่ากับ 25 ทะนาน ส่วนถังไม้ตวงข้าวสาร จึงใช้ 20  
ทะนาน

การใช้ถังเป็นเครื่องตวงโดยกำหนดว่า 20 ทะนานเป็น 1 ถังนั้น จะ  
มีมาตั้งแต่เมื่อใดไม่แน่ชัด อาจจะมีมาสมัยหลังสมเด็จพระนารายณ์  
มหาราช(พ.ศ. 2231)ทั้งนี้ก็เพราะลาลูแบร์ ราชทูตฝรั่งเศสซึ่งเข้ามาใน  
สมัยนั้นได้พูดถึงการใช้เครื่องตวงว่ามีทะนาน โดยไม่กล่าวถึงถังเลย

# การตวงข้าวด้วยถังไม้



# มาตราตวงข้าวเปลือก

- 100 เมล็ดข้าว = 1 ใจมือ
- 4 ใจมือ = 1 กำมือ
- 4 กำมือ = 1 แล่ง
- 2 แล่ง = 1 ทะนาน
- 40 ทะนาน = 1 ถัง
- 40 ถัง = 1 บัน
- 2 บัน = 1 เกวียน

- ถึงสมัยรัชกาลที่ 6 มีการตั้งกระทรวงพาณิชย์ขึ้นมาในปี พ.ศ.2462 ได้โอนงานช่างตวงวัดจากกระทรวงเกษตรมาไว้ในกระทรวงพาณิชย์ และได้ออกพระราชบัญญัติมาตราช่างตวงวัด พ.ศ.2466 และบังคับให้ใช้วิธีช่างตวงวัดแบบเมตริกซึ่งเทียบเท่ากับมาตราไทยเดิมได้ดังนี้

1	ทะนานหลวง	1	ลิตร
1	สัดหลวง	20	ลิตร
1	บั้นหลวง	1,000	ลิตร
1	เกวียนหลวง	2,000	ลิตร

- (ใช้กระเชอตวง)

1 กระเชอ = 1 สัก เป็น 5 ทะนาน

20 ทะนาน = 1 ถัง

25 ทะนาน = 1 กระบุง

( ทะนาน เป็นเครื่องตวง ทำด้วยกะลามะพร้าว = 8 ฟายมือ หรือ 1 ลิตร )

80 สักหรือ 100 ถัง = 1 เกวียน = 2,000

ลิตร

ภาคเหนือ

## สัดหรือต่าง

ใช้ตวงข้าวเปลือก คือ ต่างขนาดใหญ่ บรรจุกหรือตวงข้าวได้ ๒๕ ลิตร  
ต่างขนาดเล็กใช้ตวงข้าวได้ ๒๐ ลิตร





# ต่างหรือสัก

- มีลักษณะคล้ายbungคือ กั้นสี่เหลี่ยมจัตุรัส แต่รูปทรงจะเพรียวกว่า คนเมืองเรียกว่า “ต่าง” ชาวไทใหญ่ จ.แม่ฮ่องสอนเรียกว่า “ก้อกเป่” ต่างหรือสักซึ่งใช้ดวงข้าวเปลือกมักจะสาน ๒ ชั้น ตาถี่ ด้วยลายซ้ายขวา ลักษณะฟันปลา แล้วใช้ชั้นหรือยางรักเคลือบผิวทั้งด้านนอกและด้านในเพื่ออุดรอยขีดสานของเส้นตอกกันรูรั่ว ส่วนปากจะติดขอบทั้งด้านนอกและด้านในด้วยตอกเส้นใหญ่ กว้างประมาณ ๕ ซม. หรือบางรายอาจจะใช้เหล็กเส้นแบนตอกยึดติดขอบปาก เพราะเป็นส่วนที่จะต้องใช้งานหนักจากการปาดปาก เนื่องจากเป็นเครื่องดวง ส่วนฐานก็จะใช้ไม้เนื้อแข็งมัดยึดทั้ง ๔ มุม

# ภาคเหนือ

ใช้กอกแป้

1 แป้ = 3.5 ลิตร

1 ควาย = 2.8 ลิตร

1 ควาย = 4.5 แป้ ( ทะนานใหญ่ )

8 ควาย = 1 หลัง

หรือ 1 ต่าง = 154 ลิตร

1 ต่าง = 1-1.5 ถัง

# ภาคใต้

- เรียกมาตราชั่งน้ำหนักว่า “กัณฑ์” **gantang** เป็นภาษามลายู สำเนียงภาคกลาง ส่วนภาษามลายูท้องถิ่นหรือภาษามลายูที่ใช้ในแถบจังหวัดปัตตานีจะเรียกว่า “กาแต” ปริมาตรสิ่งของจำนวน 1 กัณฑ์ เทียบได้เท่ากับปริมาตร 1 ทะนาน ในมาตราตวงของไทยโดยประมาณ
- กัณฑ์จะทำด้วยไม้ เช่น ไม้ขนุนหรือไม้ตะเคียน ลักษณะทรงกระบอก ก้นเรียว คล้ายแก้วน้ำหนักใหญ่ คว้านเอาเนื้อไม้ส่วนในออก และบริเวณส่วนปากของกัณฑ์จะสวมปลอกโลหะรัดไว้เพื่อความแข็งแรงอีกด้วย

- การตวงเพื่อวัดปริมาตร ในสมัยก่อนจะใช้แ่งซึ่งทำจากกะลามะพร้าว ขนาดเขื่องและกันตังเป็นเครื่องตวง แต่ค่าที่ได้จะไม่เป็นมาตรฐาน ทั้งนี้เพราะแ่งและกันตังนั้น ผู้เป็นเจ้าของแต่ละคนจะเป็นผู้กำหนดขนาดและทำขึ้นมาใช้เอง
- ต่อมาจึงมีการกำหนดปริมาตร 1 แ่งเท่ากับ 1 ลิตร หรือ 1,000 ซีซี ตามมาตรฐานสากล ชาวบ้านทั่วไปจะเรียกปริมาตรของ 1 ลิตรนี้ว่า 1 แ่งหลวง ซึ่งต่อมาคำว่า แ่ง และแ่งหลวง หายไป และใช้คำว่า ลิตร แทน และปริมาตรการตวง 4 แ่ง เท่ากับ 1 กันตัง ก็เปลี่ยนมาใช้ 4 ลิตร เท่ากับ 1 ทะนาน แทน