

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 ตั้งแต่สานขึ้นมาใช้งานอย่างง่ายๆ เช่น กวักกล้า บางประเภทมีลักษณะเด่นจนยากที่จะหาที่อื่นคิดทำได้ เช่น คุติข้าว แต่บางประเภทก็มีลักษณะร่วมหรือใกล้เคียงกับภาคอื่นๆ เช่น ก่องข้าวและแอ็บข้าว เป็นต้น
- เครื่องจักสานที่เกี่ยวกับข้าวของภาคเหนือหลักๆ เช่น

ตัวอย่างการใช้เครื่องจักสานในห้องครัว ภาคเหนือ



ก๊วย หรือกวย

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

กำวย หรือกำวย(เหนือ)



การใช้ก๊วยหาบกล้าช่วงการดำนา



ตาแหลว หรือเฉลว

- เป็นเครื่องจักสานที่ชาวเหนือสานขึ้นมา เพื่อใช้เกี่ยวกับการทำนาตามความเชื่อที่ว่า กันสิ่งอัปมงคล, ปัดเป่าสิ่งเลวร้าย ก่อให้เกิดความเป็นสิริมงคล ความอุดมสมบูรณ์ของพืชพรรณธัญญาหาร ปักไว้ที่นา เมื่อเริ่มไถหว่านหรือปักดำ ก็เพื่อป้องกันสัตว์ที่เป็นศัตรูพืชประเภทหนู, นก, แมลง, เพลี้ย ฯลฯ รวมถึงสิ่งที่มองไม่เห็นที่จะลงมาทำลายข้าวกล้าให้เสียหาย ทำให้ได้ผลผลิตไม่สมบูรณ์
- ตาแหลวดังกล่าวจะทำอย่างง่าย ๆ คือใช้ตอกสานเป็นลายตาเฉลว ๖ ทาห่าง จะพบในช่วงการทำนา เช่น

ตาแหลวหรือเผลว

ใช้ปักท้องนาช่วงตกกล้าและดำนา



เลวปักนา ช่วงข้าวออกรวง



เหลวปักกลานนวดข้าว



การเก็บเกี่ยวข้าวของคนเมืองหรือชาวเหนือ

ขั้นตอนการเก็บเกี่ยวผลผลิตข้าว มีเครื่องจักรสานที่น่าสนใจและมี
ลักษณะเฉพาะหลายรูปแบบเข้ามาเกี่ยวข้องกับการใช้งาน
โดยเฉพาะช่วงการตีข้าว เพื่อเก็บผลผลิต

วิธีการตีข้าว

- พื้นที่ราบกันหุบเขาและตามไหล่เขาของภาคเหนือซึ่งเป็นพื้นที่ทำการเพาะปลูกข้าวนั้น เมื่อการเกี่ยวข้าวแล้วเสร็จซึ่งตกราวปลายเดือนพฤศจิกายนถึงต้นเดือนธันวาคม ชาวเหนือจะมีการเก็บเกี่ยวและการตีข้าว เพื่อเก็บผลผลิตด้วยวิธีการที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่อยู่ ๓ วิธีการหลัก ๆ คือ

๑. การตีแคร่

๒. การตีตาลาง

๓. การตีคุและตีแอ่ว

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 หรือเพิ่มจำนวนแคร่ก็สามารถเพิ่มจำนวนคนตีข้าวเพื่อช่วยกันได้มาก และเร็วขึ้น
- การตีแคร่ในปัจจุบันจะเปลี่ยนไปคือ มักจะไม่เตรียมตาลาง แต่จะใช้ผ้าพลาสติกผืนใหญ่ปูรองแล้วนำแคร่มาวางเพื่อตีข้าวเป็นกองๆ เสร็จแล้วก็ยกผ้าพลาสติกไปปูรองตีข้าวกองต่อไป

การตีแคร่ ภาคน้ำ



2.การตีตาลางหรือออกเสียงว่า “ต่ำดาง”



- เป็นการตีข้าวบนลานดินหรือลานนวดข้าว โดยการใช้พื้นที่ท้องนาที่เกี่ยวข้าวเสร็จแล้วทำตาลาง เริ่มเตรียมการ โดยตัดตอข้าว ปรับพื้นดินให้เรียบแน่นแล้วใช้มูลควายสุมมาละลายน้ำทาเคลือบผิวหน้าดิน ทิ้งให้แห้ง เรียกลานนวดข้าวนี้ว่า "ตระราง" หรือ "ตาลาง" หรือออกเสียงว่า "ตำลาง" หลังจากนั้นจึงเตรียมหาบข้าวที่เกี่ยวมัดไว้ในท้องนามากองรวมกันที่ตาลางแล้วลงมือตี โดยเจ้าของที่นาสามารถขอแรงให้เพื่อนบ้านมาช่วยตี หรือ "เอามือ" หรือ "ลงแขก" ได้พร้อมกันหลายคน จนสามารถตีข้าวให้แล้วเสร็จภายใน 1 หรือ 2 วัน เพราะตาลางมีขนาดกว้างพอที่จะตีข้าวพร้อมๆ กันได้มากถึง 10 คน

การตีตาลาง



การตีตาลาง



การตีตาง



3.การตีคว



การตีคู่

- ชาวเหนือมีวิธีการตีข้าวลงบนภาชนะจักสานขนาดใหญ่ในหลายพื้นที่ สาเหตุที่เกิดการตีข้าวในภาชนะเช่นนี้ขึ้นก็เนื่องมาจากสภาพพื้นที่ของภาคเหนือในส่วนที่เป็นไหล่เขา มีการปลูกข้าวไร่บนพื้นที่แคบชันซึ่งเป็นข้อจำกัดในการทำลานนวดข้าวดังเช่นพื้นที่ราบ จึงเกิดการแก้ปัญหาด้วยการสานภาชนะที่เหมาะสมกับการตีข้าวในพื้นที่ดังกล่าวขึ้น ด้วยการสานภาชนะรูปทรงคล้ายกระบุงขนาดใหญ่เรียกว่า “คู่” และ “แอ่ว” ให้เหมาะกับการเคลื่อนย้ายไปตามที่ลาดเอียงและไหล่เขาที่ปลูกข้าว

สภาพท้องนาของภาคเหนือ มีลักษณะลาดเอียงเป็นส่วนใหญ่



คู่มือข้าว



เกี่ยวข้าวกองไว้เป็นจุดๆ รอการตีคว



การใช้คูตี่ข้าวในจุดที่เกี่ยวข้าวกองไว้เป็นระยะๆ



การตีข้าวพร้อมกันหลายจุดด้วยการใช้คู เป็นวิธีที่สะดวกกับพื้นที่



สาดกะลา และวีหรือกำ เป็นเครื่องจักสานที่ใช้ช่วงเก็บข้าวจากค



สตาคะลา ใช้รองรับข้าวเปลือก และใช้บุงตวงข้าวและหาบข้าว
ในการแบ่งข้าวในนา ประมาณ 2442-50 ถ่ายโดยมิชชันนารีอเมริกัน



หลังจากตีข้าวแต่ละกองเสร็จ ก็สาดข้าวลงที่สาดกะลา แล้วใช้พัด พัดแยกเมล็ดข้าว
ลีบออกจากข้าวเต็ม(หรือเมล็ดข้าวที่สมบูรณ์)



การสาดและวีข้าว ช่วยให้ได้เมล็ดข้าวที่สะอาดและสมบูรณ์





การย้ายคูด้วยการหาม 2 คน



การย้ายकुด้วยการยก 2 คน



การเคลื่อนย้ายคูเพียงคนเดียว



ขนาดของคุณเปรียบเทียบกับส่วนกับคน





ใช้ตั้งให้เงาเพื่อพักผ่อนช่วงพักกลางวัน



ส่วนก้นคุซึ่งนูนขึ้นมา เรียกว่า “หมง” เป็นจุดที่ได้รับการกระทบจากรวงข้าวมากที่สุดช่วงตีข้าว ซึ่งทำให้เมล็ดข้าวหลุดร่วงง่ายขึ้น เกิดการชำรุดเร็ว จึงต้องซ่อมให้ใช้งานต่อไปได้อีก ด้วยการสานแผ่นตอกเย็บปิด



วิธีการจัดเก็บข้อมูลหลังการใช้งาน

วิธีการง่ายๆ ในการเก็บรักษาคุ คือ ป้องกันและรักษาคุให้แห้งและฝน
อีกทั้งลมพัดผ่านได้ตลอดเวลา เพื่อให้คุไม่ชื้นหรือร้อนจัดจนเกินไป









วิธีการสานคุ

- เพื่อให้ทราบถึงภูมิปัญญาของช่างพื้นบ้านที่จักสานคุ ซึ่งเป็นวิธีการที่ชาวนครลาดต่อการคิดแก้ปัญหาการสานภาชนะขนาดใหญ่เพื่อใช้งานในท้องนาช่วงการเก็บเกี่ยวข้าว จึงควรจะได้ทราบขั้นตอนการสานคุตามขั้นตอน คือ

การสานคุ บ้านดอนแก้ว สารภี เชียงใหม่



วัสดุและอุปกรณ์การสาน

การเตรียมวัสดุและอุปกรณ์

- วัสดุหลักสำหรับการสานคือตอกไม้ไผ่ การเตรียมตอกจะเริ่มที่บ้านของช่างแต่ละคนในช่วงประมาณต้นเดือนสิงหาคมจนถึงประมาณต้นเดือนตุลาคม ให้ได้ปริมาณเพียงพอตามที่ช่างแต่ละคนกำหนดจะสานในแต่ละปี โดยใช้ไม้ไผ่ช่วงอายุประมาณ ๒ ปีเศษ เพราะเป็นไม้ที่ไม่อ่อนเกินไปและไม่แก่เกินไป หากใช้ไม้ไผ่อ่อนเกินไป มอดจะกินไม้ทำให้อายุการใช้งานสั้น และหากไม้ไผ่แก่เกินไปก็เปราะหักง่าย

ตอกไม้ไผ่ซาง ใช้สานและปิดขอบปากคุ



จำนวนตอก

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

- **2. ตอกขนาดกลาง** ใหญ่กว่าขนาดเล็ก คือกว้างประมาณ ๑.๘ ซม.แต่สั้นกว่าขนาดเล็ก ยาวประมาณ ๑ 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 ๑ ศอก หรือ ๓ เมตร หรือ ๓๐๐ ซม. การเหลาตอกขนาดใหญ่ต่างกับ ๒ แบบแรกคือ เป็นการเหลาให้เรียบสม่ำเสมอทั้งเส้น ไม่ต้องเรียวและแบนส่วนปลายเหมือนขนาดเล็กและขนาดกลาง กุ ๑ ใบ ใช้ตอกขนาดใหญ่ ๑๐๐ เส้นเศษ

- การเหลาตอกทั้ง ๓ ขนาดให้มีลักษณะต่างกันที่ความยาวและวิธีการเหลาส่วนหัวท้ายให้เรียวและแบนส่วนปลายนั้น ก็เพื่อผลต่อการนำไปสานในหลุมแม่แบบต่อไป ช่างสานจึงต้องใช้เวลาในการเตรียมตอก ซึ่งอาจกินเวลาถึง ๓ เดือนก็ได้ เพราะคุ ๑ ใบต้องใช้ตอกถึง ๓๐๐ เส้นเศษ หากต้องการคุ ๑๐ ใบก็ต้องเตรียมตอกถึง ๓,๐๐๐ เส้นเศษ การเหลาตอกแต่ละเส้นต้องให้เรียบ ไม่มีเหลี่ยม เพื่อจะได้ภาชนะที่เรียบและรินเมื่อนำไปตักข้าว

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



- เมื่อเหลาตอกเสร็จแล้ว ต้องนำออกผึ่งแดดอย่างน้อย ๓ วัน คั่วผิวไม้ไฟให้ออกสีน้ำตาลขาว แล้วจึงนำไปรมควันโดยไม่ให้ไฟลุกอีก ๒ วัน ก่อนจะนำไปฉีกตากันแมลงแล้วเก็บไว้ในที่ร่ม เช่น ใต้ถุนเรือน เพื่อรอการสานต่อไป

ต้นพุทราหนาม



ไม้พุดราหนามหรือไม้ป่าต้นขอ ไซ้เข้าขอบคุ มีความยาวเท่ากับตอกเส้น
ใหญ่ที่ใช้ประกบปิดปากคุ คือ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๓-๔ ซม.

ยาว ๒๐ ศอก หรือ ๑๐ เมตร



ก้อน ทอยไม้ วงเวียน





สากไม้ ใช้ตำแผ่นกั้นคูให้แนบแม่แบบหลุมดิน



ลูกคิ่ง ใช้จับศูนย์กลางหลุมดิน



แอ่งน้ำ ใต้แซ่แผ่นตอก



หลุมดิน แม่แบบคุ ต้องเคลือบด้วยโคลนจากลำเหมือง



ขนาดหลุมดิน

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



ใช้ดึงจับระดับ



กำหนดศูนย์กลางคูที่หมง



ปักเส้นรอบวงคุด้วยวงเวียนให้ได้ขนาดและรูปทรงตามที่ต้องการ



แต่งผิวดินให้เรียบ ก่อนเริ่มसानคุแต่ละใบทุกครั้ง



การสํานัก

ในวันแรกของการसानซึ่ง
มักจะเป็นช่วงเช้า สล่าเก่า
จะนำดอกไม้ ธูปเทียนมาจุด
บอกกล่าวและขอขมาต่อ
พระแม่ธรณีก่อนลงมือसान



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



นำแผ่นตอกลงแช่น้ำ โดยให้ส่วนเนื้อไม้อยู่ด้านบน

ใช้เวลาประมาณ ๓ ชม. เพื่อให้ตอกลดน้ำ



ตั้งเสา 3 เสา
เพื่อรับคู่ช่วงถนนไฟ



จุดไฟถนอมประมาณ ๕ นาทีเพื่อให้ตอกอ่อนตัว







เมื่อตอกอ่อนตัวแล้ว
รืบนำไปวางลงในหลุมดิน โดยให้ส่วนผิวไม้อยู่ด้านบน









ใช้ลูกดิ่งจับให้แผ่นตอกอยู่ในตำแหน่งศูนย์กลางกันหลุมแม่แบบ





ใช้สากไม้ทำให้เส้นตอกอ่อนตัวแนบกับ “หมง” เพราะส่วนกันคุณมีลักษณะ
นูนป่องขึ้นมา จึงต้องใช้สากไม้ช่วยกันทำให้เส้นตอกอ่อนตัวแนบแม่แบบ
หลุมดินที่ขุดแต่งไว้ แล้วเดินวนรอบกันคุณ เรียกว่า “ร่ำวง”



- 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 เหลี่ยมจนถึงปากคุ ซึ่งจะมีพื้นที่ส่วนมุมทั้ง ๔ บริเวณใกล้ปากคุเหลือว่างอยู่ เพราะการสานคุซึ่งใช้วิธีการขยายออกจากจุดศูนย์กลางส่วนก้นคุในรูปทรง ๔ เหลี่ยมสู่ปากหลุมรูปทรงกลม ทำให้เหลือพื้นที่ว่างทั้ง ๔ มุม จึงต้องแก้ปัญหาด้วยการเสริมตอกเส้นยืนแทรกเข้าไปในพื้นที่ๆ ยังขาดอยู่จนต่อเนื่องเป็นแผ่นผืนเดียวกันตลอดทั้งใบ





ใช้วงเวียนไม้จี้ครอบขอบปากคุ



ตัดขอบปาก





เข้ําขอบปากจ้ําคราวด้วยตอกไม้ไผ่





ยกขึ้นมาวางบนพื้นนอกหลุมแม่แบบ





ใช้ไม้พุทราหนามมัดปิดขอบปากถุงส่วนบน



มัตยีครอบขอบปากคุเป็นระยะด้วยหวาย





ขอบปากที่เสร็จสมบูรณ์แล้ว



ก้นคุ คือ "หมง" ซึ่งเป็นส่วนก้นคุที่หนุนป้องกันมา จะทำให้เมล็ดข้าวหลุด
ร่วงเร็วขึ้น







เครื่องจักสานเพื่อการตีข้าวรูปแบบอื่นๆ

คูตีข้าว สันป่าตอง เชียงใหม่ ใช้วิธีการสานบนพื้นเป็นแผ่น
แล้วเย็บยึดให้เป็นรูปทรงคล้ายบุงปากผาย



การสานแอ่วตีข้าว ลำปาง โดยการตั้งเสา มีดไม้คร่าว 4 ด้าน
ช่วยพยุงเส้นตอก



การสานแอ่วตีข้าว ลำปาง



แอ่วตีข้าว ลำปาง



บุง หรือ เพี้ยด หรือเปี้ยด

- เป็นภาชนะจักสานอีกประเภทหนึ่ง ที่นิยมใช้กันมาเนิ่นนานแล้ว จากหลักฐานเป็นภาพเขียนที่ผนังวิหารจตุรมุข วัดภูมินทร์ จังหวัดน่าน และผนังวิหารลายคำ วัดพระสิงห์ จังหวัดเชียงใหม่ เป็นการยืนยันการใช้กระบุงมาตั้งแต่ต้นพุทธศตวรรษที่ ๒๕ เป็นอย่างน้อย

การหาบข้าวด้วยบุงขนาดต่างๆ ประมาณ พ.ศ. 2442-50



ภาพแม่ค้าหาบบุ้งกลับจากตลาด ประมาณ พ.ศ. 2445

ถ่ายโดยมิชชันนารีอเมริกัน



ภาพแม่ค้าหาบถนบกกลับจากตลาด ประมาณ พ.ศ. 2445
ถ่ายโดยมิชชันนารีอเมริกัน



bung หรือ เพียด หรือเปี้ยด

- กระbungที่ใช้ในภาคเหนือมีหลายขนาด ตามความเหมาะสมต่อการใช้งาน แบ่งคร่าว ๆ ได้ ๓ ขนาด คือ

๑. บุงหรือเพียดขนาดเล็ก หรือบุงน้อย



bungหรือเพียดขนาดเล็ก หรือbungน้อย

- ความสูงเฉลี่ย ๑๕—๒๐ ซม.เส้นผ่าศูนย์กลางปากประมาณ ๓๐—๓๕ ซม. เส้นรอบปากbung ๑๑๐—๑๒๕ ซม. ใช้หาบข้าว ใส่เมล็ดพืชและของเบ็ดเตล็ดในคร่ำเรือน ปริมาณการบรรจุข้าวbungละ ๑ ถึง ๑ หาบ บรรจุข้าวได้ ๒ ถึง

๒.บุงหรือเพียดขนาดกลาง หรือบุงฮาม



บุงหรือเพี้ยคขนาดกลาง หรือบุงฮาม

- ความสูงประมาณ ๓๐ ซม.เส้นผ่าศูนย์กลางปาก ประมาณ ๓๕-๔๐ ซม.เส้นรอบปากบุง ประมาณ ๑๒๐ -๑๓๐ ซม.ใช้ตวงข้าว หาบข้าว ปริมาณการบรรจุข้าวบุงละ ๑.๕ ถึง ๑ หาบ บรรจุข้าวได้ ๓ ถึง และ หากจะใช้ตวงข้าว ก็จะเสริมขอบปากทั้งนอกและใน ด้วยไม้ไผ่เส้น ใหญ่ กว้างประมาณ ๔-๕ ซม. เพราะการตวงข้าว ต้องปาดปากบุง และยกเท จึงต้องทำให้แข็งแรงทนทานต่อการใช้งานหนัก และเสริม ส่วนฐานหรือตีนบุงด้วยไม้เนื้อแข็ง ขนาดเดียวกับขอบปาก

3. บุงหลวงหรือบุงขนาดใหญ่



bungหลวงหรือbungขนาดใหญ่

- ความสูงเฉลี่ย ๓๕ ซม.เส้นผ่าศูนย์กลางปาก ประมาณ๓๕—๔๕ ซม.เส้นรอบปากbung ประมาณ ๑๒๐—๑๔๐ ซม. มีหูร้อยเชือกไว้หาบข้าว, เก็บเมล็ดข้าวไว้เพาะปลูก รวมถึงการเก็บเมล็ดพันธุ์พืชอื่น ๆ
ปริมาณการบรรจุข้าวbungละ ๒ ถึง ๑ หาบ บรรจุข้าวได้ ๔ ถึง

บุงหลวงหรือบุงขนาดใหญ่



กระบุง ขนาดต่างๆ



ก้นบุง เชียงใหม่



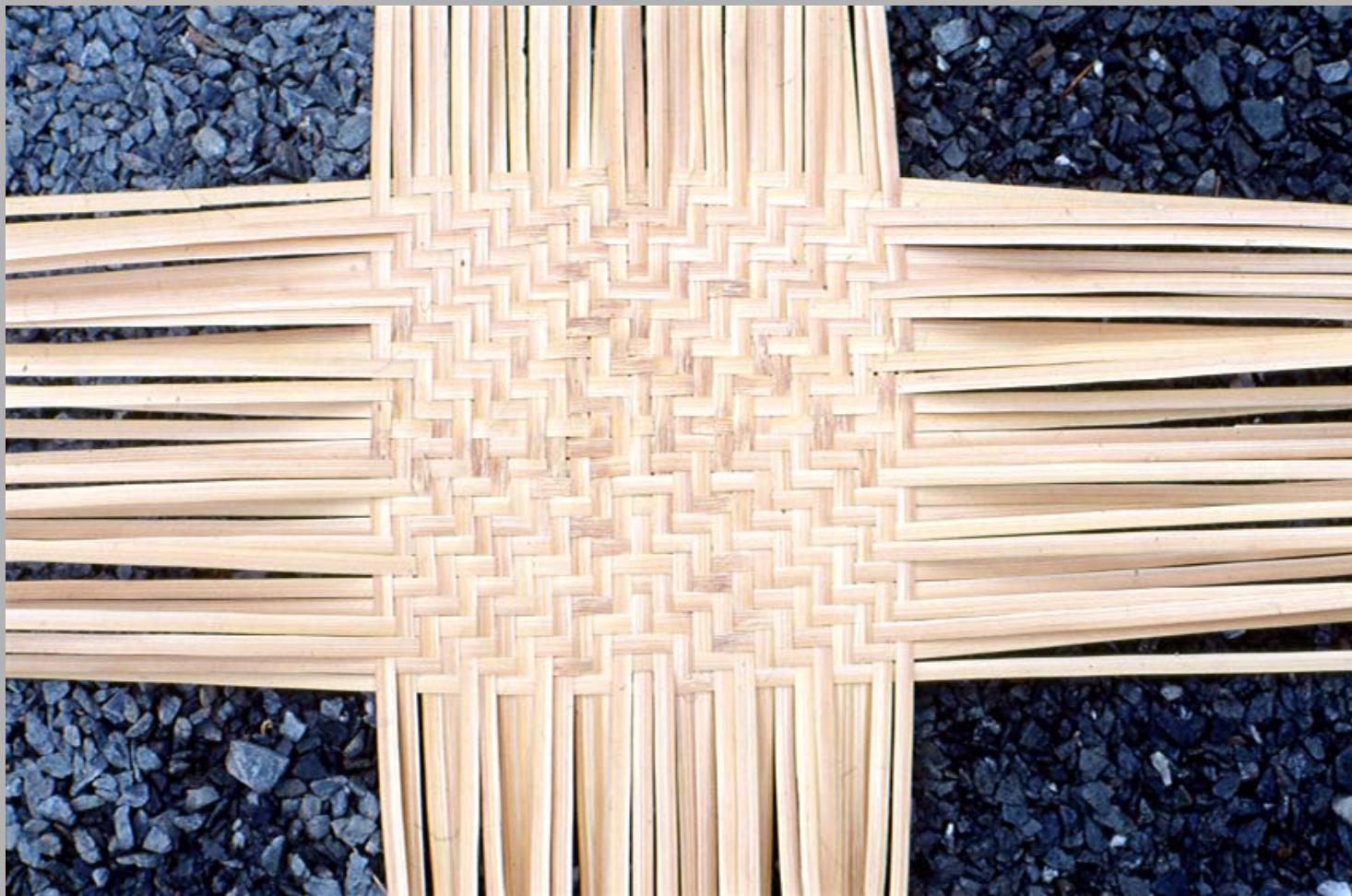
แม่แบบนุงรูปทรงต่างๆ



การสานbung

- การสานbung มักใช้ไม้bungและไม้ซางเป็นหลัก เพราะมีความเหนียวเหมาะกับการใช้งาน การสานจะเริ่มจากจุดศูนย์กลางส่วนก้นbungเป็นลาย ๓ ดี หรือลาย ๒ ดี แล้วใช้ไม้ กะແຫ້ງ ขัดทแยงส่วนก้นbung เพื่อบังคับส่วนก้นให้คงรูปสี่เหลี่ยม และเป็นการเพิ่มความแข็งแรงให้กับภาชนะเมื่อนำไปใช้งานหนักต่อไป หลังจากนั้นก็จะขึ้นรูปต่อส่วนตัวbung กับแม่แบบ เพื่อให้ง่ายต่อการบังคับรูปทรงให้ได้ขนาดเท่ากันเพื่อนำเข้าคูหาบ แม่แบบส่วนใหญ่ก็คือbungเก่านั้นเอง

เริ่มต้นสานเป็นแผ่น



ทาบกับกันบุง



การใช้แม่แบบบุงเก่า เพื่อให้ง่ายต่อ
การบังคับรูปทรงให้ได้ขนาดเท่ากัน
เพื่อนำเข้าคูหาบ







สานส่วนไหล่บุงด้วยลายไฟควัวและลายไฟคัง



ส่วนบ่าหรือไหล่bung

- สานด้วยลายไฟรควี่ โดยใช้ตอกส่วนผิวเส้นเล็ก กลม ๔ เส้น โดยข้าม ๕ ยก ๓ เป็นควี่ ๑ แถว แล้วสานลายไฟรควี่ คือ ข้าม ๓ ยก ๓ จนถึงส่วนปากbung





ปากบุง

- เข้าขอบปากบุงด้วยไม้ไผ่หรือหวาย ขนาดประมาณ ๒ ซม.ประกบปากมัดยึดเป็นระยะ ก็จะเสริมความแข็งแรงให้กับตัวบุง หลังจากนั้นก็ทาบหวายเส้น เสริมปากบุง แล้วทำห่่วงหรือหูบุงทั้ง 4 ด้าน เป็นรูปครึ่งวงกลม ในตำแหน่งเริ่มसानลายไฟร ก็จะไ้บุงที่พร้อมจะนำไปใช้งานได้ตามความต้องการ วิธีการสานบุงดังกล่าว เป็นที่นิยมในจังหวัดเชียงใหม่เป็นหลัก











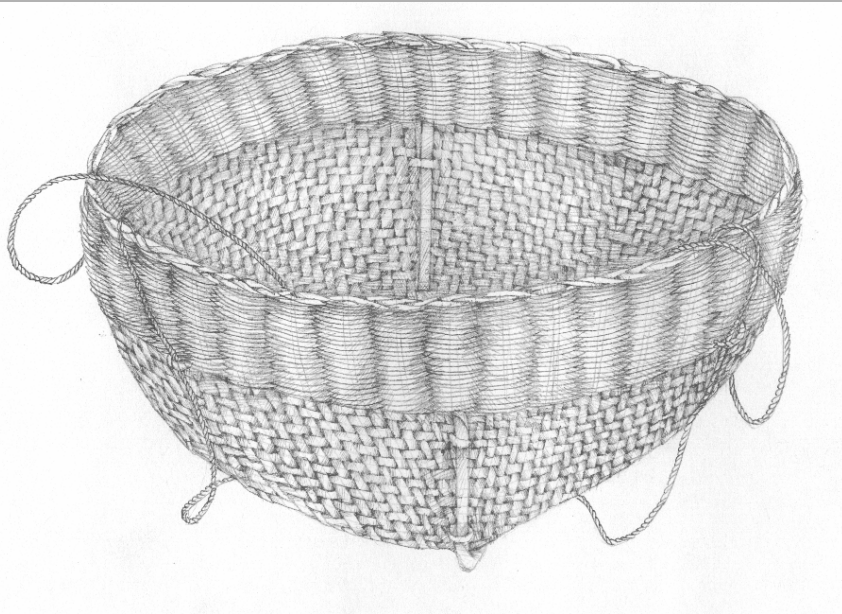
บุง เมืองน่าน



บุงเมืองน่าน



บุงลำปาง



บุง เมืองแพร่'



ก้นbung เมืองแพร่



“เปิด”

- บุงแม่ฮ่องสอนซึ่งชาวไทยใหญ่เรียกว่า “เปิด” จะมีสัดส่วนและรูปทรงใกล้เคียงกับบุงเชียงใหม่แต่รายละเอียดจะต่างกันคือ ตอกที่ใช้สาน จะใช้ตอกส่วนผิว ก่อนข้างหนา เนื้อผิว ๒ ด้านข้างออก เหลือไว้เฉพาะส่วนกลางเส้นตอก ทำให้เกิดความแข็งแรงต่อตัวบุงโดยไม่ต้องเข้าขอบปากด้วยตอกเส้นใหญ่ เพียงแต่พับปิดขอบปาก แล้วใช้เชือกสอดมัดทำหู ในส่วนปากบุง ๒ ข้าง ขนาดกว้างพอสอดไม้คานหาบได้สะดวก และหลังการสานเสร็จแล้ว บุงพื้นที่อื่นจะถูกนำไปรมควันไฟเพื่อกันมอดหรือแมลงมากัดกิน แต่บุงแม่ฮ่องสอนจะใช้เปลือกไม้ตำผสมยางไม้ทาทั้งแม่ลง และอุดรูรั่วแทนการรมควันไฟ

เป็ด แม่ฮ่องสอน



หลังการสานเสร็จ นำไปรมควันไฟเพื่อให้ตอกแห้ง กันมอด



การใช้bungในชีวิตประจำวัน

เชียงใหม่



เชียงใหม่



รูปทรงกระบอกอื่นๆ

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



บุงตึบ เขียงของ เขียงราย



บุงตีบ เมืองน่าน



เสวียน หรือยองข้าว(เหนื่อ)

พ้อมข้าว (ภาคกลาง)

- เสวียนเป็นภาชนะจักสานทรงกระบอกขนาดใหญ่ที่สานขึ้นมาเพื่อใช้เป็นที่เก็บข้าวเปลือก ทำหน้าที่เช่นเดียวกับยุ้งข้าว แต่ปริมาณการบรรจุน้อยกว่า

เสวียน

หรือยongข้าว แม่ฮ่องสอน



เสวียน, ยองข้าว หรือเยข้าว

- การสานเสวียน นิยมใช้ไม้ซาง หรือไม้บงเส้นกว้างประมาณ ๓ ซม. ผ่าครึ่งแยกส่วนผิวและส่วนท้องไม้ออกทิ้งไป ปักตอกซังลงพื้นดินให้เป็นวงกลมตามขนาดและสัดส่วนที่ต้องการ ผู้สานจะต้องเข้าไปสานข้างในวงนั้น อาจจะมีผู้ช่วยอยู่ข้างนอกเพื่อช่วยจัดเส้นตอก แล้วใช้ตอกเกี่ยวเส้นยาวสานจากข้างล่างวนขึ้นข้างบนจนเสร็จ แล้วนำฟางหรือไม้ไผ่มาทาบให้แตก ขดมัดปิดรอบกันและปากเสวียน นำมูลควายมาผสมดินโคลนและอาจผสมเกลบ ทาเคลือบผิวเสวียนทั้งข้างนอกและข้างใน เพื่อปิดผิวรอยสานและรูรั่วที่เกิดจากรอยซัดของตอก กันไม่ให้เมล็ดข้าวหลุดออกไปได้ เสร็จแล้วนำไปวางลงบนแผ่นไม้ที่เตรียมไว้เป็นที่ตั้งของเสวียนใส่ข้าว เช่น ใต้ถุนเรือน หรือบนอาคาร ขนาดของเสวียนจะขึ้นอยู่กับปริมาณของข้าวที่จะใช้บรรจุของแต่ละครอบครัว

ดั่ง

- นิยมใช้ไม้ซาง ไม้สีสุก ไม้เหี้ยหรือไม้บง ส่วนใหญ่จะสานรูปทรงคล้ายๆ กันทุกพื้นที่ คือ ใช้ฝัดข้าว ไล่พืชผักที่ใช้ปรุงอาหารในครัวเรือนหรือใช้ตากผลผลิตเช่น หอม กระเทียม พริก ถั่ว งา ฝ้าย และอื่นๆ รวมทั้งตากกึ่งปลา หมู เนื้อ เป็นต้น และดั่งทรงรี ใช้ฝัดข้าว ไล่พืชผล ฯลฯ พบว่ามีใช้กันทั่วไปทั้งคนเมืองและชาวเขา แต่อาจจะออกเสียงต่างกันไปตามแต่ละกลุ่มชน เช่น ชาวแม่ฮ่องสอนอาจจะออกเสียงเป็น ล่ง
- ดั่งทรงกลม เป็นดั่งที่นิยมใช้กันมากที่สุด เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๔๐–๖๐ ซม. นิยมสานลาย ๒ และลายอำ ด้วยตอกเส้นกว้างประมาณ ๐.๘ ซม. ส่วนขอบใช้ไม้ไผ่ส่วนผิว เส้นหนาประมาณ ๐.๕ ซม. กว้างประมาณ ๒.๕ ซม. เหลาให้เรียบปิดขอบทั้งข้างนอกและด้านในดั่ง ถักหวายยึดให้แข็งแรง

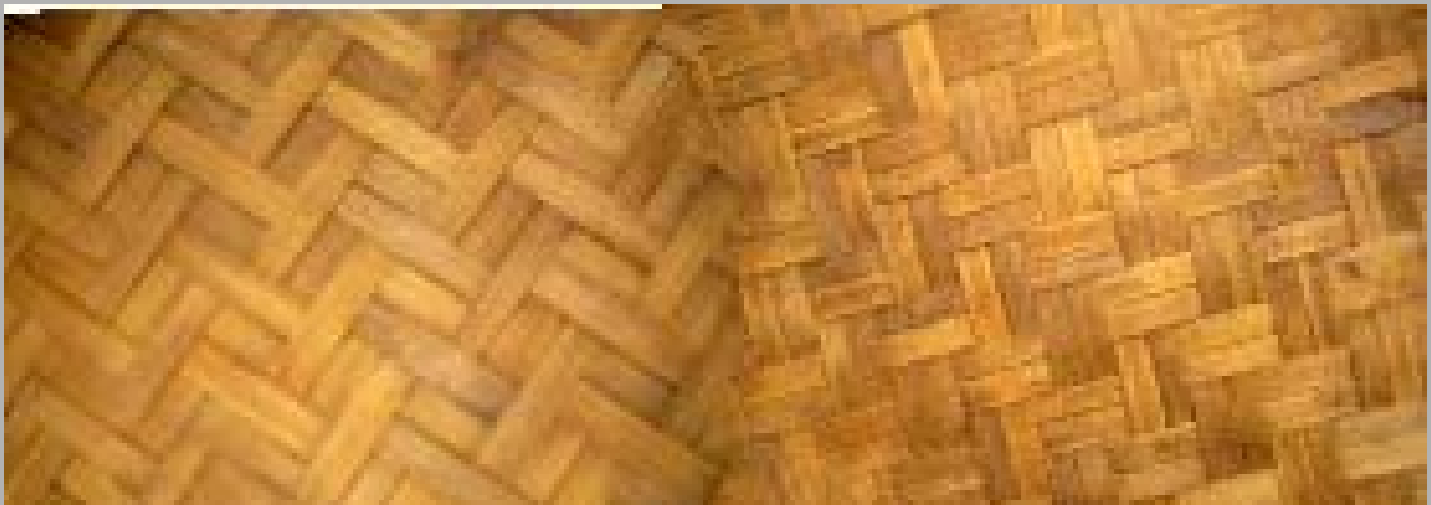
ดั่ง แม่ฮ่องสอน(ซ้าย)



ลำหู่ (ขวา)



ลายด้านนอก และในจะสานต่างกัน



ตะแกรงหรือ
เหียงร้อนข้าว



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



ข้าวหวด เหนือ



ข้าวหวด

- เป็นภาชนะจักสานที่ทำขึ้นมาใช้เกี่ยวเนื่องและสัมพันธ์กับวัฒนธรรมการบริโภคข้าวหนึ่งของชาวเหนือนั่นเอง เนื่องจากการบริโภคข้าวหนึ่งหรือข้าวเหนียวของคนเมืองนั้น จะใช้ไม้เนื้อแข็งทำเป็น “ไผ่หนึ่งข้าว” โดยการกลึงไม้เนื้อแข็งให้กลวง ส่วนก้นเปิดทะลุ แล้วใช้แผ่นไม้กลมรองปิดข้างใน ไผ่หนึ่งนี้ จึงมีความหนาและหนัก เมื่อจะซาว“ข้าวหมา” หรือซาวสารเหนียวที่แช่ไว้มาใส่ไผ่หนึ่ง จำเป็นต้องซาวข้าวขึ้นจากน้ำ มาพักให้สะเด็ดน้ำก่อนนำไปใส่ไผ่หนึ่งต่อไป

ไหไม้และชำหวด เหนือ



ข้าวที่แช่หรือหมาไว้ ก่อนนี้ต้องพักในซ้าหวดก่อนใส่ลงในไหไม้



ไหไม้ตั้งข้าว นิยมมากในบริเวณภาคเหนือ



อุปกรณ์นี้ช่วยด้วยไหม



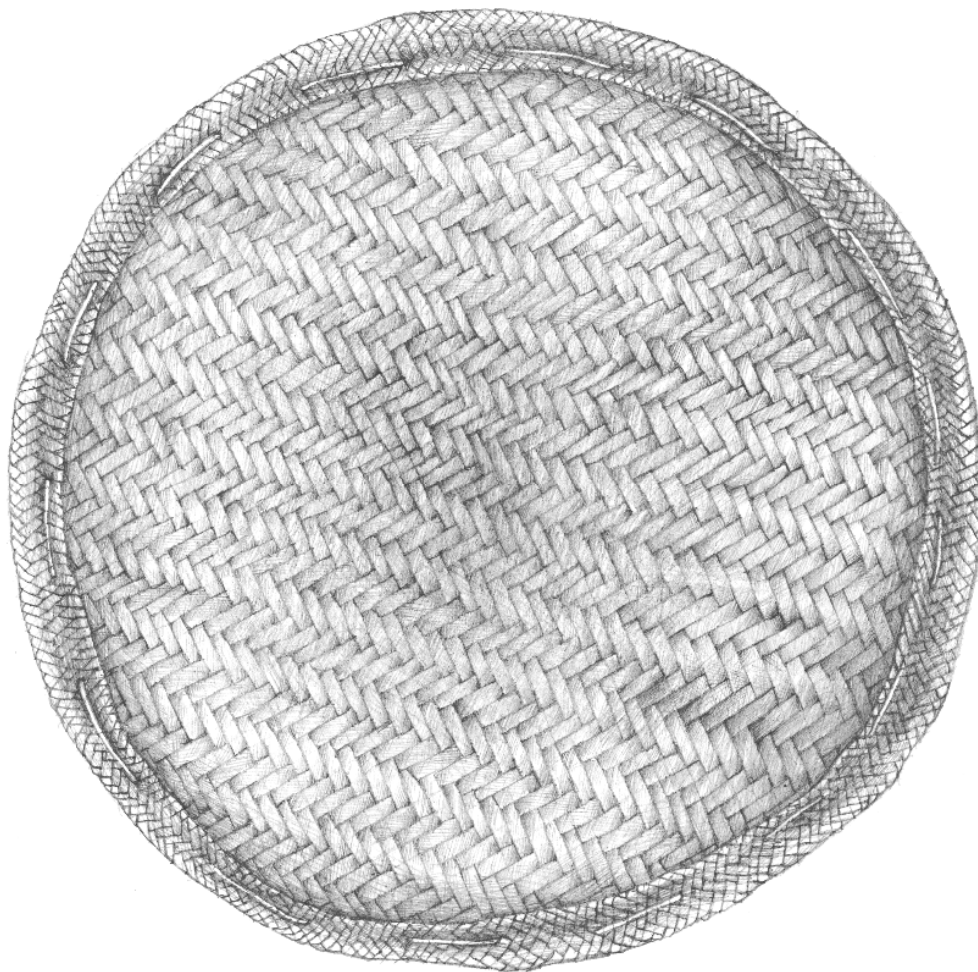
เตรียมหรือต้บ แม่ฮ่องสอน
ใช้สาขข้าวนี้ให้ไอข้าวออก
ก่อนเก็บใส่แฉับหรือกองข้าว



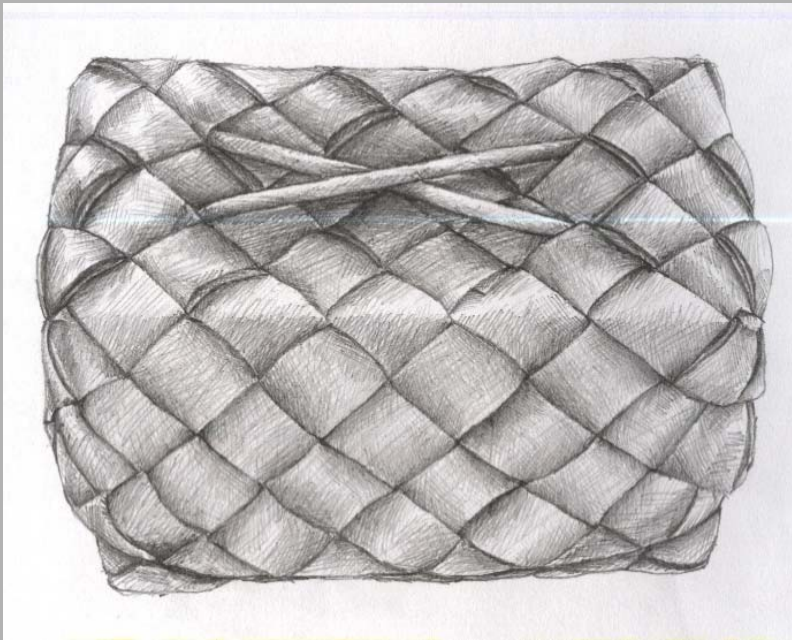
เตรียมหรือตัด

- ภาชนะจักสานแผ่นแบน เพื่อสาขข้าวหนึ่งสูกใหม่ รูปทรงกลมไม่ยกขอบเหมือนดั่ง แต่อาจจะเก็บขอบภาชนะด้วยการสอดปลายตอกเก็บภายในตัว หรือใช้เส้นตอกถักเป็นเปีย พับเย็บเก็บขอบให้ทนทานต่อการใช้งาน ขนาดเท่า ๆ กับดั่ง คือ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๔๐-๕๐ ซม. ใช้รองข้าวหนึ่งสูกใหม่ ๆ เพื่อสาขให้ไอร้อนออก ก่อนเก็บในแอ็บข้าว นิยมใช้ในกลุ่มไทใหญ่ที่รับประทานข้าวหนึ่ง ในเขตจังหวัดแม่ฮ่องสอน

เตรียมหรือตัดใบ แม่ฮ่องสอน

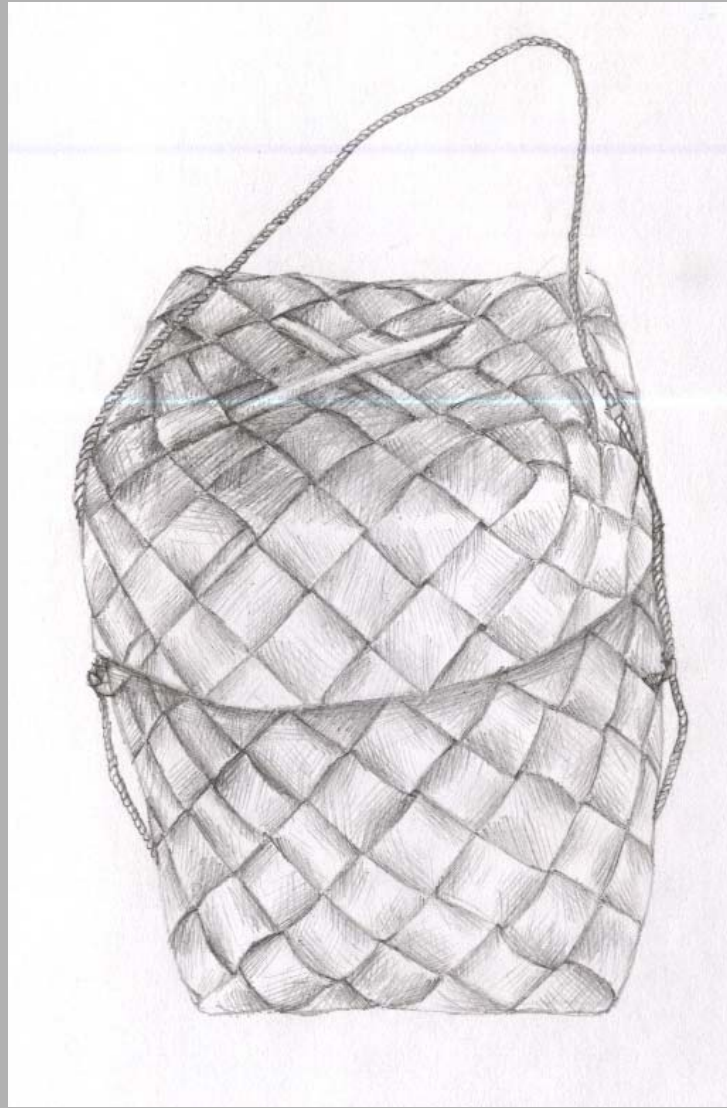


แอบข้าวใบตาล ใช้ใส่ข้าวหนึ่งหรือข้าวเหนียว



- สานด้วยใบตาลหรือใบลานที่ไม่อ่อนหรือแก่เกินไป ด้วยลายขัด
ทแยง ๒ ชั้นรูปทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัสทั้งตัวก่องและฝา ก่องข้าวใบตาลจะ
มีขนาดไม่ใหญ่นัก ขนาดประมาณ ๑๒-๑๕ ซม.นิยมใช้ใส่ข้าวหนึ่งไป
กินตามไร่นาในฤดูเพาะปลูก หากสานทรงสี่เหลี่ยมแบน แนวนอน
มักจะเรียกแอ็บข้าวและหากสานทรงสี่เหลี่ยมสูง ก็มักจะเรียกว่าก่องข้าว

ก่องข้าว



กล่องข้าว จังหวัดตาก

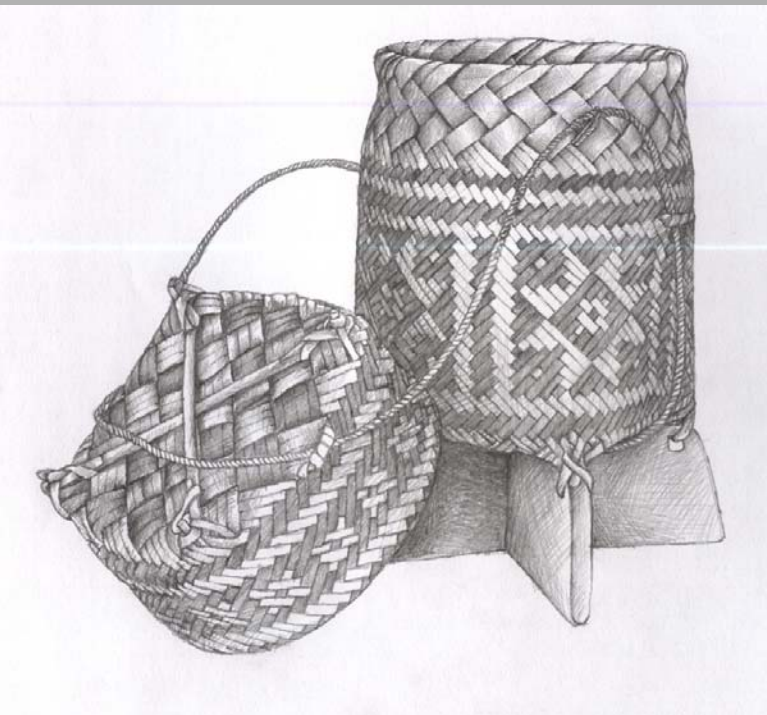


กล่องข้าวดอก ลำปาง



- การสานก่องข้าวลายจะเริ่มจากส่วนก้น เป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส ด้วยลาย ๒ ตะแคง สานต่อขึ้นมาเป็นตัวก่องข้าว ด้วยลาย ๓ ตะแคง ส่วนกลางตัวก่องข้าว รูปทรงกลม สานลายยกดอกหลวง ส่วนปากจะสอบเข้า เล็กน้อย ฝาส่วนปิดปากก่องข้าวเป็นรูปวงกลม ส่วนบนสุดยกมุมเป็นรูป ๔ เหลี่ยม ส่วนขาใช้ไม้จริง กว้างประมาณ ๔-๕ ซม. บากไม้เข้ารูป กากบาทไขว้ มัดยึดด้วยหวายทั้ง ๔ มุม
- การสานก่องข้าวลายด้วยตอกย้อมสีและสานแบบยกดอกนี้จะนิยมมาก ในจังหวัดลำปาง จนเรียกติดปากว่า “ก่องข้าวลาย เมืองมาย” เพราะมี แหล่งผลิตที่ ตำบลเมืองมาย อ. แจ้ห่ม จ.ลำปางนิยมใช้ ๒ สีคือ สี ธรรมชาติของฝิวไม้ไผ่ สลับกับสีดำ เพื่อยกดูออกให้เห็นชัดเจน ภายหลัง จะนิยมใช้สีธรรมชาติของตอกส่วนฝิวสานทั้งใบ โดยสานลาย ๓ ตะแคง ตลอด แทนการยกดอกแบบตอกย้อมสี ซึ่งเหมือนกับก่องข้าวเมืองแพร่ แต่ต่างกันที่การสานลายตัวก่องข้าว คือก่องข้าวเมืองแพร่ มักจะนิยมสาน ลายขัด

ก่องข้าวดอก ลำปาง



แฉับข้าว ก่องข้าว ไห(นั่ง)ข้าว จังหวัดน่าน



ก่องข้าว แพร'



ภาคอีสาน

ทอหรือกะทอ(อีสาน)



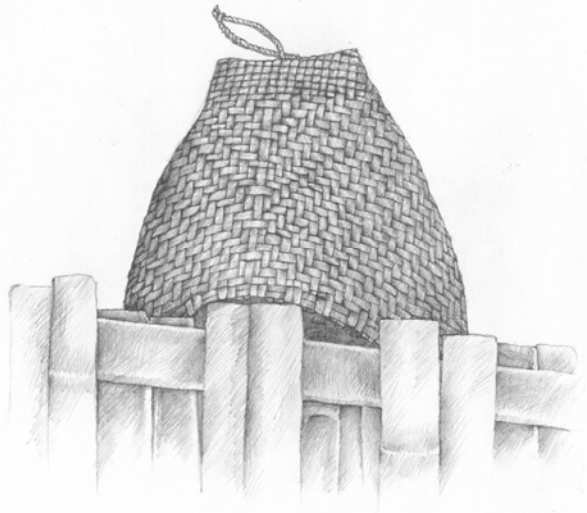
ทอหรือกะทอ

- มีลักษณะและขนาดเดียวกับกวยหรือก้วยกล้าของภาคเหนือ แต่เรียกชื่อต่างกัน คือ ลักษณะก้น ๔ เหลี่ยม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๓๐ ซม. สูงประมาณ ๔๐ ซม. ปากกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๔๕ ซม. สานด้วยลายขัดตาห่างทั้งใบ จะเข้าขอบปากด้วยตอกไม้ไผ่เส้นกว้างและหนาเพื่อความแข็งแรง มักยึดเป็นระยะ
- กะทอของภาคอีสาน นอกจากใช้ในการทำนาแล้ว ยังนิยมใส่หญ้าที่เกี่ยวให้กับวัวควาย ด้วย

การสานหวดใช้ในครัวเรือน อุบลราชธานี



รูปทรงหวดนั่งข้าว อีสาน



การนึ่งข้าว อีสาน



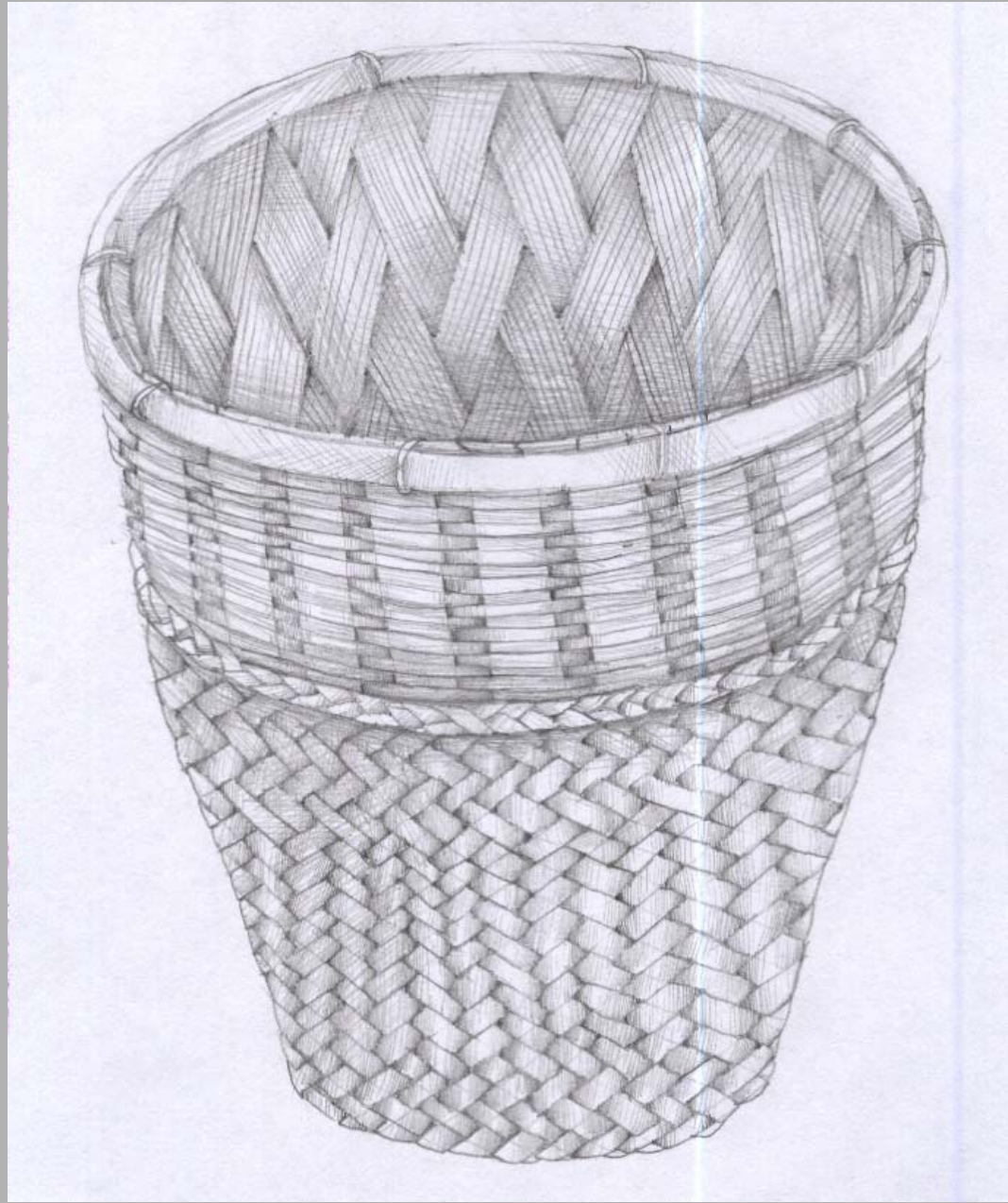
มวยและหวดนั่งข้าว



มวญนึ่งข้าว อีสาน



มวญึ่งข้าว อีสาน



ก่องข้าวอีสาน



กระติบข้าว อีสาน



กระติบข้าว



กระติบข้าว อีสาน



กระติบข้าว หรือติบข้าว

- การสานกระติบนิยมใช้ตอกไม้ข้าวหลามส่วนเปลือกหรือส่วนผิว สานให้เป็นทรงกระบอก แล้วพับทบซ้อนกันเป็น 2 ชั้น ทั้งตัวกระติบ และฝากระติบ
- ส่วนปากและก้นกระติบ ใช้ตอกเส้นกว้างสานเป็นแผ่น เรียกลายตา แห้วฮ่อ (ภาคกลางของไทยจะเรียกลายเกล็ดเต่า) นำมาตัดให้กลม แล้วเย็บปิดทั้งก้นและปากกระติบ

การสานกระติบข้าว นครพนม



ขั้นตอนการสานกระติบ



สานให้เป็นแผ่นยาวตามขนาดของเส้นรอบวงกระติบ



นำส่วนปลายมาสานต่อให้เป็นวงกระบอกกลม



สานต่อให้ได้ความยาวเป็น

สองเท่าของความสูงของกระติบ



ขนาดของกระติบก่อนพับทบให้เป็นตัวหรือฝากระติบ



ตัวและฝากระติบ นครพนม นำเข้ารมควันกันมอดก่อนปิดฝาและตัว
กระติบด้วยแผ่นสานลายตาเหวฮ่อ



การสานแผ่นปิดฝาและตัวกระติบ ลายตาแหวนฮ่อ



ลายฝากระติบและตัวกระติบที่สานเสร็จแล้ว



ปิดปากหรือก้นกระติบ
ด้วยแผ่นสานลายตาแมว
จังหวัดเลย



เตาอบกระติบ เพื่อให้กระติบแห้งกันมอด นครพนม



ภายในเตาอบ กรูด้วยแผ่นตาข่าย
โปร่ง เพื่อให้ควันไฟเข้าไป
ภายใน ช่วยให้กระต๊อบแห้ง



ผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จแล้ว พร้อมนำออกจำหน่าย



สานกระด้ง อีสาน



กระด้ง



การเข้าขอบกระด้ง อีสาน



กะช้า,กะบุงเป้

- ภาชนะใส่ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย เรียกว่า กะบุงเป้ ส่วนเขตจังหวัดหนองคายที่มีพื้นที่หลายอำเภอ ตั้งอยู่ริมฝั่งน้ำโขง เรียกว่ากะช้า บ้าง เรียก กะช้าหุบเป้ บ้าง หรือกะช้าเป้ บ้าง ส่วนพื้นที่จังหวัดหนองคายส่วนติดต่อกับเขตอำเภอธาตุพนม จังหวัดนครพนม เรียกบุงนี้ว่า กะต้า

กะต้ำ นครพนม



กระบุง 2 หูและกะต้ำ อีสาน ใช้ใส่ข้าวสาร และพืชผักต่างๆ



(หน้า)กระฉอบ (หลัง)กะต้ำ หรือตะกร้าสาย บ้านปากยาม นครพนม



กะต๋าสาย หรือ ตะกร้าสาย

- กะต๋าสายได้รับความนิยมมากในกลุ่มชาวไทยอีสาน และชาวลาวที่อยู่ตรงกันข้ามกันคนละฟากฝั่ง และบางพื้นที่ซึ่งอยู่ลึกเข้ามาด้านในก็พบการใช้งาน เช่น เพชรบูรณ์ โดยชาวหนองคายเรียกตะกร้ารูปทรงดังกล่าวว่ากะต๋าหุพาย อำเภอเมืองนครพนมเรียกว่ากะซ่า ส่วนที่ลึกเข้าไปตามลำน้ำยาม ที่หมู่บ้านปากยาม นครพนม เรียกกะต๋า อำเภอเมืองมุกดาหารเรียกกะต๋า แต่หากขนาดเล็กๆ จะเรียกกะหยัง อำเภอโขงเจียม และอำเภอสรินทร อุบลราชธานี เรียกกะต๋าสายบ้าง และกะซ่าบ้าง มักจะใช้เก็บผักหวาน แห้วไข่มัดแดง เก็บหน่อไม้ เป็นต้น

กระบุงอีสาน

- ในภาคอีสาน พบการใช้กระบุงในหลายพื้นที่ โดยเฉพาะในพื้นที่ซึ่งประชาชนพูดภาษาเขมร เช่น สุรินทร์ บุรีรัมย์ ศรีสะเกษ ส่วนกลุ่มที่พูดภาษาลาว จะนิยมสานกระบุงใช้เฉพาะจังหวัดที่ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำโขง เช่น นครพนม ส่วนจังหวัดที่พื้นที่ไม่ติดริมฝั่งน้ำโขงและไม่พูดภาษาเขมร แต่มีการสานกระบุงใช้กันมาก คือจังหวัดนครราชสีมา

กระbungสุรินทร์



บุง หรือ กระบุง

นครพนม



กระบุง นครราชสีมา

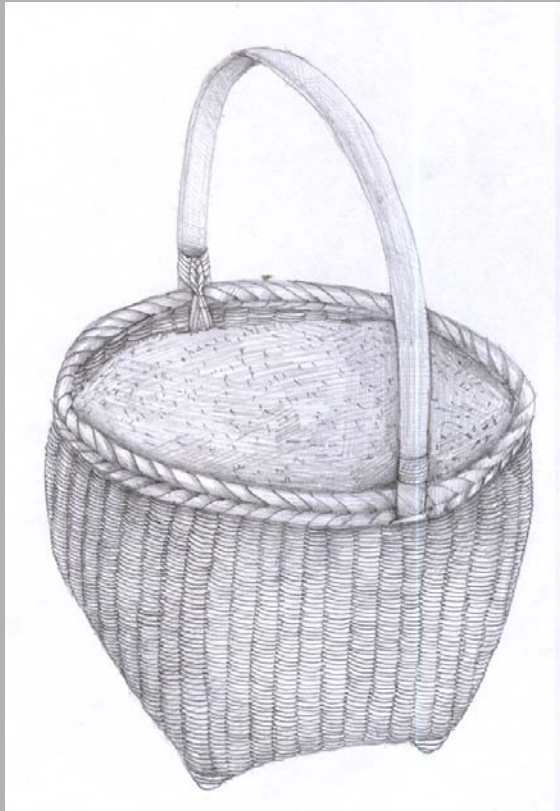


กระบุง ศรีสะเกษ



ตะกร้า,กะต๋ำ หรือ ตะกร้าวง

กะต๋ำหรือตะกร้า ชัยภูมิ



กะต๋ำหรือตะกร้าวง

- ก้นสี่เหลี่ยม ตัวกลมป่อง นิยมเสริมขาหรือตีนทั้ง 4 มุม มีวงที่ทำจากไม้ติดถาวร ตายตัว มีหลายขนาด หากเข้าคู่หาบก็ใช้ขนาดเดียวกัน แต่สามารถแยกใช้สะพายเฉพาะใบเดียวได้
- นิยมใช้ใส่ข้าวเปลือก ข้าวสาร หรือแม้แต่พืชผลทางการเกษตรต่างๆ ไป
- พบใช้กันมากในพื้นที่จังหวัดที่พูดภาษาลาวอีสาน เช่น ร้อยเอ็ด ขอนแก่น ชัยภูมิ

កេតាំ ឆ័យឡូមី





ภาคกลาง

ฟ้อมข้าว ภาคกลาง



เครื่องสีข้าวด้วยมือ สานด้วยไม้ไผ่



กระบุง ชัยนาท



กระด้งฝัดข้าว ภาคกลาง



กระดิ่งลายขอ

- สานแนวกลางกระดิ่งด้วยลายขอ โดยใช้ข้อส่วนสันไม้ไผ่ขึ้นมาเป็นแนวฟันปลา เพื่อช่วยให้แยกแกลบและกากออกจากกันได้ง่ายในช่วงฝัดข้าว

ต้นยางนา
ให้น้ำมันเคลือบผิวภาชนะ
ประเภทกระดัง คุ
หรือผสมชัน ใช้ยาเรือ



ภาคใต้

การทิ่มข้าวและฟัดข้าว

สงขลา



ข้าวกล้อง ซ้อมมือ บรรจुสอบรรจุ ซองชา



กระด้ง ไต้





เครื่องมือสำหรับ
ให้เปลือกแตกเป็น

กระด้ง ไต้



ເລືອ



เมอ

- เป็นภานะจักสานที่มีลักษณะคล้ายกระบุงก้นเต้ง สานด้วยฝีมือประณีต นิยมใช้บรรจุอาหารถวายพระ โดยเฉพาะสุภาพสตรีใช้ทูลศรัทธา เป็นการแสดงความเคารพต่อพระสงฆ์ ที่จะให้อาหารที่จัดถวายอยู่ในตำแหน่งที่สูงสุดของร่างกาย เพราะหากใส่ตะกร้าหิ้ว อาหารจะอยู่ระดับเดียวกับชายผู้นั่ง

ก้นเฒ่อ ภาคใต้



លេខ



บุงหรือเหมอ ภาคใต้



ก้นฉมอ ภาคใต้



เครื่องทวงข้าวของไทย

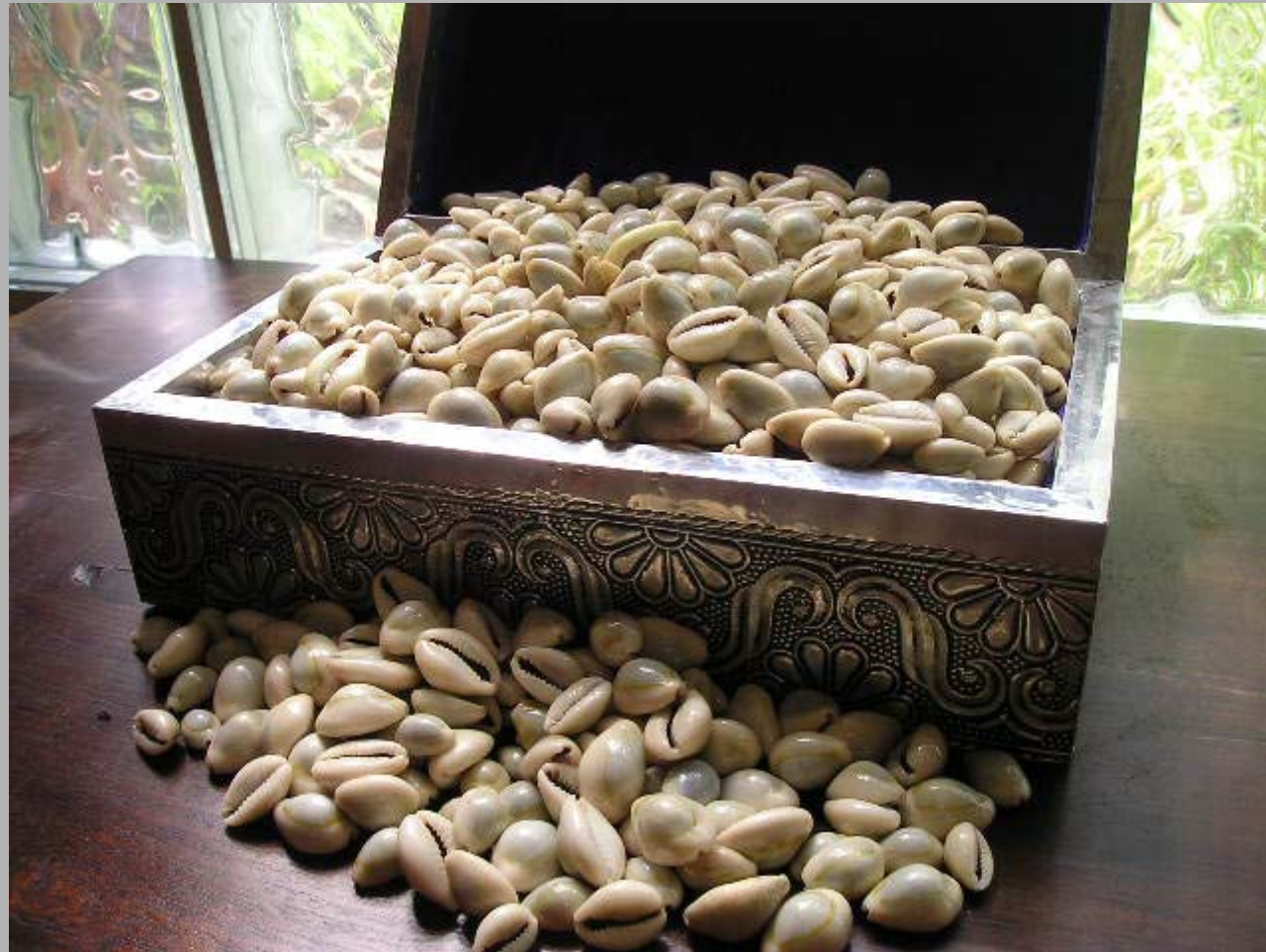
- ทะนัน ใช้กันมาตั้งแต่สมัยอยุธยา จนถึงปีที่ออกพระราชบัญญัติมาตรา
ชั่งตวงวัด พ.ศ.2466 มี 2 ขนาด คือ ขนาดใหญ่กับขนาดย่อม เนื่องจาก
ตั้งแต่สมัยอยุธยามาไม่มีเครื่องสอบว่า ทะนันควรจะมีน้ำหนักที่แน่นอน
เท่าใด จึงใช้เบ้า(เบ้าจัน)เป็นสิ่งที่ตั้งเกณฑ์มาตรฐานว่า ทะนันใหญ่จุเบ้า
1,000 เบ้า ทะนันขนาดย่อมจุเบ้า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

- ในสมัยรัชกาลที่4 เกิดมีโรงสีไฟของฝรั่งเกิดขึ้นครั้งแรก โรงสีไฟซื้อข้าวเปลือกมาสีเป็นข้าวสาร มาตรการที่ใช้กับข้าวเปลือกและข้าวสารของเดิมคงจะเข้ากับเหตุการณ์ไม่สะดวก 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



กระบุงตวง

ภาคกลาง



กระบุงปากบาน



- 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 มาตรการตวง
ข้าวเปลือก ถือว่าเท่ากับ 25 ทะนาน ส่วนถังไม้ตวงข้าวสาร จึงใช้ 20
ทะนาน

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

การตวงข้าวเปลือกด้วยถังไม้ (เชียงใหม่)



มาตราตัวชี้วัด

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 และบังคับให้ใช้วิธีช่างตวงวัดแบบเมตริกซึ่งเทียบกับมาตราไทยเดิมได้ดังนี้

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

- (ใช้กระฉोटวง)

1 กระเชอ = 1 สัก เป็น 5 ทะนาน

20 ทะนาน = 1 ถัง

25 ทะนาน = 1 กระบุง

(ทะนาน เป็นเครื่องตวง ทำด้วยกะลามะพร้าว = 8 ฟายมือ หรือ 1 ลิตร)

80 สัก หรือ 100 ถัง = 1 เกวียน = 2,000 ลิตร

ภาคเหนือ

การแบ่งข้าวในภาคเหนือ ใช้กระบุงตวง ประมาณ 2442-50
โดยมิชชันนารีอเมริกัน



สัดหรือต่าง

ใช้ตวงข้าวเปลือก คือ ต่างขนาดใหญ่ บรรจุหรือตวงข้าวได้ ๒๕ ลิตร
ต่างขนาดเล็กใช้ตวงข้าวได้ ๒๐ ลิตร



สั้ดหรือต่าง
ตวงข้าวเปลือก
ภาคเหนือ



ต่างหรือสัด

- มีลักษณะคล้ายbungคือ ก้นสี่เหลี่ยมจัตุรัส แต่รูปทรงจะเพรียวกว่า คนเมืองเรียกว่า “ต่าง” ชาวไทใหญ่ จ.แม่ฮ่องสอนเรียกว่า “ก๊อกเป” ต่างหรือสัดซึ่งใช้ดวงข้าวเปลือกมักจะสาน ๒ ชั้น ตาถี่ ด้วยลายซ่าย ขวา ลักษณะฟันปลา แล้วใช้ชั้นหรือยางรักเคลือบผิวทั้งด้านนอกและด้านในเพื่ออุดรอยขีดสานของเส้นตอกกันร้าว ส่วนปากจะติดขอบทั้งด้านนอกและด้านในด้วยตอกเส้นใหญ่ กว้างประมาณ ๕ ซม. หรือบางรายอาจจะใช้เหล็กเส้นแบนตอกยึดติดขอบปาก เพราะเป็นส่วนที่จะต้องใช้งานหนักจากการปาดปาก เนื่องจากเป็นเครื่องตวง ส่วนฐานก็จะใช้ไม้เนื้อแข็งมัดยึดทั้ง ๔ มุม

ภาคเหนือ

ใช้กอกแป้

1 แป้ = 3.5 ลิตร

1 ควาย = 2.8 ลิตร

1 ควาย = 4.5 แป้ (ทะน่านใหญ่)

8 ควาย = 1 หลัง

หรือ 1 ต่าง = 154 ลิตร

1 ต่าง = 1-1.5 ถัง

ภาคใต้

- เรียกมาตราชั่งน้ำหนักว่า “กัณฑ์” **gantang** เป็นภาษามลายู สำเนียงภาคกลาง ส่วนภาษามลายูท้องถิ่นหรือภาษามลายูที่ใช้ในแถบ จังหวัดปัตตานีจะเรียกว่า “กาแต” ปริมาตรสิ่งของจำนวน 1 กัณฑ์ เทียบได้เท่ากับปริมาตร 1 ทะนัน ในมาตราตวงของไทยโดยประมาณ
- กัณฑ์จะทำด้วยไม้ เช่น ไม้ขนุนหรือไม้ตะเคียน ลักษณะทรงกระบอก ก้นเรียว คล้ายแก้วน้ำหนักใหญ่ คว้านเอาเนื้อไม้ส่วนในออก และ บริเวณส่วนปากของกัณฑ์จะสวมปลอกโลหะรัดไว้เพื่อความแข็งแรงอีกด้วย

ແລ່ງ ທຳຈາກກະລາຝ່າຮຶ່ງ
ໃຊ້ຕວງຂ້າວເປຼືອກ ຂ້າວສາຣ ເທ່າກັບ 1 ລິຕຣ



- การตวงเพื่อวัดปริมาตร ในสมัยก่อนจะใช้แล่งซึ่งทำจากกะลามะพร้าว ขนาดเขื่องและกันตั่งเป็นเครื่องตวง แต่ค่าที่ได้จะไม่เป็นมาตรฐาน ทั้งนี้เพราะแล่งและกันตั่งนั้น ผู้เป็นเจ้าของแต่ละคนจะเป็นผู้กำหนดขนาดและทำขึ้นมาใช้เอง
- ต่อมาจึงมีการกำหนดปริมาตร 1 แล่งเท่ากับ 1 ลิตร หรือ 1,000 ซีซี ตามมาตรฐานสากล ชาวบ้านทั่วไปจะเรียกปริมาตรของ 1 ลิตรนี้ว่า 1 แล่งหลวง ซึ่งต่อมาคำว่า แล่ง และแล่งหลวง หายไป และใช้คำว่า ลิตร แทน และปริมาตรการตวง 4 แล่ง เท่ากับ 1 กันตั่ง ก็เปลี่ยนมาใช้ 4 ลิตร เท่ากับ 1 ทะนัน แทน