



ก๋องข้าวและกระติบข้าว

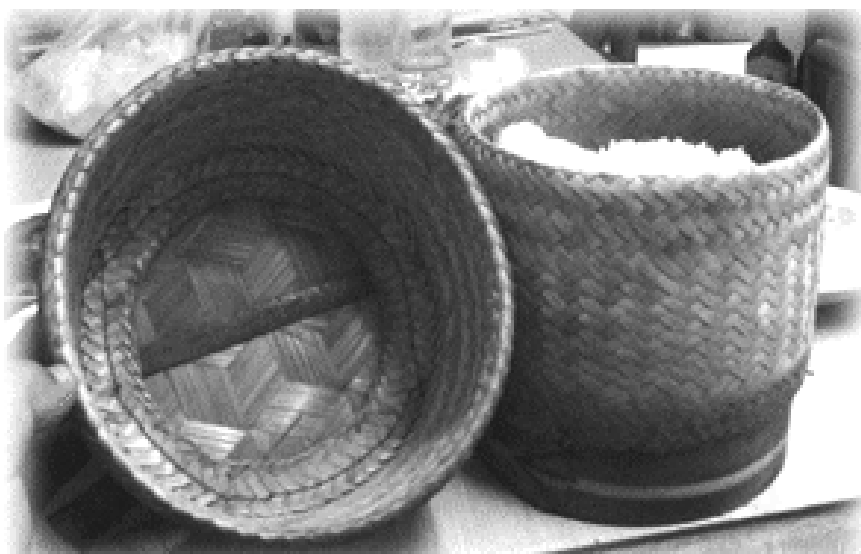
ภูมิปัญญา หมายถึง แบบแผนการดำเนินชีวิตที่มีคุณค่าแสดงถึงความเฉลียวฉลาดของบุคคลและสังคม ซึ่งได้สั่งสมและปฏิบัติสืบต่อกันมา ภูมิปัญญาจะเป็นทรัพยากรบุคคลหรือทรัพยากรความรู้ก็ได้ วันนี้จะเสนอภูมิปัญญาของคนอีสานที่ล้ำยุคไปไกลทีเดียว เรื่องของกระติบข้าวและก๋องข้าว

ก๋องข้าว และ กระติบข้าว เป็นภาชนะบรรจุข้าวเหนียวของชาวอีสาน ความแตกต่างของภาชนะทั้งสองอยู่ที่รูปทรง โดยก๋องข้าวจะมีลักษณะคล้ายกระบุงมีฝาปิดและมีขาทำด้วยไม้เนื้อแข็งเป็นฐานแยกสี่แฉก มีความแข็งแรงทนทานมากกว่า การสานด้วยไม้ไผ่มีความแน่นหนา เก็บขอบด้วยหวายโดยรอบ

ส่วนกระติบข้าวนั้นพบเห็นได้ทั่วไปเป็นภาชนะสานทรงกลมมีฝาปิดฐานของกระติบจะทำจากก้านตาลขดเป็นวงกลม มีมากมายหลายขนาด การสานทำได้ง่ายกว่าก๋องข้าวเพราะใช้ดอกไม้ไผ่ที่มีความบางอ่อนตัว (ก๋องข้าวใช้ดอกไม้ไผ่จากตัวไม้ไผ่ (ส่วนผิว) ซึ่งมีความแข็งจึงสานยากกว่า) ทำให้กระติบข้าวมีความแข็งแรงน้อยกว่าก๋องข้าว

ก๋องข้าวและกระติบข้าว เป็นภาชนะในการเก็บอาหารที่ทรงคุณค่ามากด้วยภูมิปัญญา เก็บความร้อนได้ดี ในขณะที่ยอมให้ไอน้ำระเหยออกไปได้ทำให้ข้าวเหนียวที่บรรจุอยู่ภายในกระติบ หรือก๋องข้าวไม่แฉะด้วยไอน้ำ ต่างจากกระติบน้ำแข็ง (ที่ดูเหมือนจะถูกนำมาใช้แทน ก๋องข้าว หรือ กระติบข้าว ของพ่อค้าแม่ค้าขายข้าวเหนียวส้มตำในเมืองใหญ่) ที่จำเป็นต้องใช้ผ้าขาวบางรองอีกที ก่อนบรรจุข้าวเหนียวถึงกระนั้นเม็ดข้าวที่อยู่ชัตรอบขอบกระติบก็ยังคงแฉะอยู่ดี

ภูมิปัญญานี้มีเคล็ดลับอยู่ที่การสานภาชนะเป็นสองชั้น ชั้นในสุดจะสานด้วยดอกไม้ที่มีความห่าง (ช่องว่างระหว่างดอกไม้สาน) เล็กน้อยเพื่อให้ไอน้ำระเหยออกจากข้าวไปสู่ช่องว่างภายในก๋องหรือกระติบข้าวได้ ในขณะที่ชั้นนอกสุดจะสานด้วยดอกไม้ที่มีความชิดแน่นหนากว่าเพื่อเก็บกักความร้อนไว้ ไอน้ำที่มีความร้อนอยู่ภายในช่องว่างนี้จะช่วยทำให้ข้าวเหนียวที่อยู่ภายในกระติบ หรือก๋องข้าว ยังคงความร้อนได้อีกนาน โดยเมล็ดข้าวจะไม่ไหม้ไอน้ำเกาะจึงไม่แฉะเหมือนกับการบรรจุในภาชนะพลาสติกยุคใหม่



ลักษณะของกระติบข้าว



ลักษณะของก๋องข้าว

ในกรณีของกระติบข้าว จะเห็นว่าฝาปิดและตัวกระติบจะมีลักษณะที่เหมือนกัน เพียงแต่มีขนาดที่ต่างกันเล็กน้อยให้สามารถสวมใส่กันได้พอดี ในส่วนตัวกระติบจะมีฐานรองทำจากก้านตาล ขดเป็นวงกลม มีขนาดเล็กกว่าตัวกระติบเล็กน้อย ยึดด้วยหวายให้ติดกับตัวกระติบ (ปัจจุบันนี้ใช้เชือกไนลอน เพราะหาง่ายราคาถูกกว่า)

ด้วยเทคนิคการสาน จากภูมิปัญญาไทยนี้ ทำให้ ผลิตภัณฑ์นี้เป็นที่ยอมรับและยังคงอยู่ตลอดมา สร้างรายได้ให้กับชุมชนในการสร้างงาน และยังสืบสานความรู้ของการจักสานไว้ เช่น ที่หมู่บ้านทุ่งนางเือก อำเภอทรายมูล จังหวัดยโสธร

