



กระติบข้าวจากต้นคล้า

พ่อ ทองคำ วงคำดี

เจ้าของภูมิปัญญา

การสานกระติบข้าวจากต้นคล้า

15 หมู่ 7 ต.นาแสง อ.ศรีวิไล จ.บึงกาฬ

กระติบข้าวเป็นภาชนะหลักสำหรับบรรจุข้าวเหนียวหนึ่งของชาวอีสาน ซึ่งมีหลากหลายชนิดหลายรูปแบบ “กระติบคล้า” คือคำเรียกสั้นๆ ของคนในท้องถิ่นเมื่อพูดถึงกระติบข้าวชนิดนี้ ตัวกระติบทำจากต้นคล้า ที่ได้รับการคัดขนาดและอายุที่พอเหมาะในการนำมาทำเป็นเส้นตอกเมื่อนำไปสานจะได้กระติบที่คงทนต่อการใช้งาน

การสานกระติบผู้สานต้องมีความอย่างสูง เพราะขั้นตอนวิธีทำต้องใช้ความชำนาญความเพียรเท่านั้นถึงจะได้กระติบที่มีคุณภาพและสวยงาม โดยข้อมูลขั้นตอนคร่าวๆ ต่อไปนี้ได้รับการ

ถ่ายทอดจาก คุณพ่อ ทองคำ มีดังต่อไปนี้

ขั้นแรก ต้องต้องหาตอคล้าที่พอเหมาะไม่แก่หรืออ่อนเกินไป

สอง นำต้นคล้าที่ได้มาตัดตามความยาวที่ต้องการ ผ่าแล้วเหลาให้ได้ขนาดที่เท่ากัน

สาม เตรียมฐานรองกระติบ(ตีนกระติบ)โดยใช้ไม้เนื้ออ่อนหรือก้านตาลก็ได้

ต้นกล้า



คัดเลือกต้นกล้า



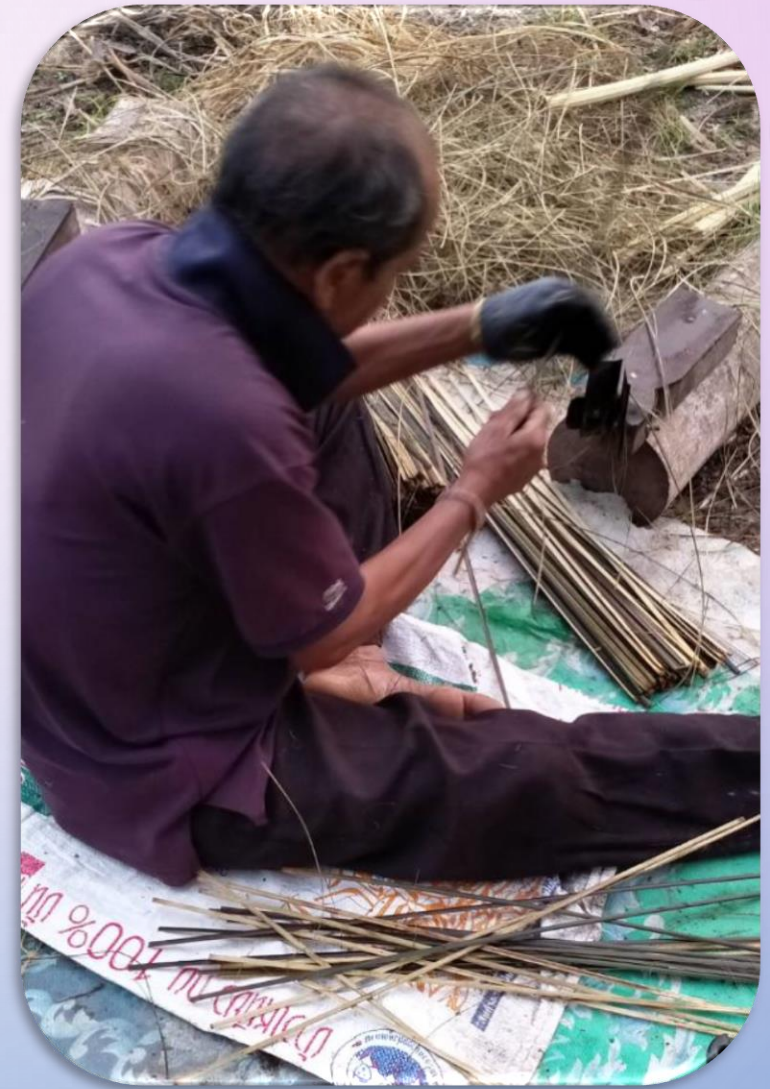
ขนาดที่ต้องการ



ตัดตามความยาวที่ต้องการ



จักและทำเป็นเส้นตอก



นำเส้นตอกเข้าโองชุดตอก(เครื่องชุด
เส้นตอก) เพื่อปรับขนาดและความ
บางของเส้นตอกให้เท่ากัน

