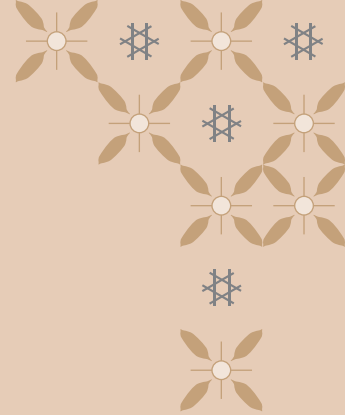




# หัตถกรรม ในวัฒนธรรม **ข้าว**

CRAFTS IN THE RICE CULTURE





หัตถกรรม  ชาว  
ในวัฒนธรรม **ชาวนา**  
CRAFTS IN THE RICE CULTURE

## คำนำ

“ข้าว” อยู่คู่กับวัฒนธรรมไทยมาช้านาน โดยนอกจากจะมีความสำคัญในการเป็นอาหารหลักของคนไทยแล้ว ข้าวยังมีส่วนสำคัญในการกำหนดวิถีชีวิต และวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อกันมาตั้งแต่ครั้งโบราณกาล ที่แฝงอยู่ในลักษณะของความเชื่อ ประเพณี และพิธีกรรมต่างๆ ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับศาสนา และสิ่งศักดิ์สิทธิ์ บรรพบุรุษจึงมีการประกอบพิธีกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวกับข้าว ถือเป็นวิถีแห่งชีวิต และการปฏิบัติที่สืบทอดสืบทอดกันมา เช่น การบูชาแม่โพสพ พิธีแรกนาขวัญ การบวงสรวง การเซ่นไหว้ และถือเคล็ดความเชื่อในการทำพิธีกรรมเกี่ยวกับข้าวในลักษณะต่างๆ ตั้งแต่การเพาะปลูกจนถึงการเก็บเกี่ยว ซึ่งในแต่ละพิธีกรรมก็ถือว่ามีค่าสำคัญที่สุดสำหรับผู้คนที่มืออาชีพการทำนา เพราะนั่นหมายถึงชีวิตและความอุดมสมบูรณ์ที่เกิดจาก “ข้าว” นั่นเอง

ประเพณี วัฒนธรรม และพิธีกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับ “ข้าว” นี้สะท้อนให้เห็นถึงลักษณะของงานหัตถกรรมที่เกี่ยวข้องกับหลากหลายปัจจัยตั้งแต่พื้นดิน พื้นน้ำ สู่วิถีชีวิตประจำวัน ตั้งแต่อดีต จนถึงปัจจุบัน ลักษณะของงานหัตถกรรมเหล่านั้นอาจมีทั้งที่มีความเหมือน ความคล้ายคลึง และมีความแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น ตามวัฒนธรรมของท้องถิ่นนั้นๆ มีความสอดคล้องกับวิถีชีวิต วัฒนธรรม ขนบประเพณี และความเชื่อที่แตกต่างกันไป งานหัตถกรรมที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมข้าว ที่แต่ละกลุ่มชนในแต่ละพื้นถิ่นผลิตขึ้นจึงเกิดเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ทั้งกระติบข้าวเหนียว กระบุงใส่ข้าวเปลือก เครื่องใส่สำหรับอาหาร ฯลฯ

การจัดทำองค์ความรู้เรื่องเอกลักษณ์หัตถกรรมในวัฒนธรรมข้าว เป็นการดำเนินงานของศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ (องค์การมหาชน) ซึ่งเห็นถึงความสำคัญที่จะทำการศึกษารวบรวมและจัดทำองค์ความรู้ เอกลักษณ์ รูปแบบงานหัตถกรรมที่สะท้อนถึงวิถีชีวิต และวัฒนธรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับ “ข้าว” จัดเก็บไว้เป็นฐานข้อมูลองค์ความรู้อย่างเป็นระบบ เพื่อเป็นประโยชน์ในการเผยแพร่องค์ความรู้สู่สาธารณชนได้รับรู้และมีความเข้าใจในวิถีแห่งวัฒนธรรมของผู้คนที่ดำรงชีวิตอยู่ด้วยการบริโภคข้าวได้อย่างถ่องแท้ และเพื่อเป็นแนวทางที่จะส่งต่อไปถึงการต่อยอด ขยายผลการพัฒนาสร้างสรรค์ พร้อมสร้างมูลค่าเพิ่มจากพื้นฐานงานหัตถกรรมที่เกี่ยวข้องกับวิถีแห่งข้าวอย่างหลากหลาย อีกทั้งจะเป็นแนวทางสู่การแลกเปลี่ยนเรียนรู้วิถีชีวิต และวัฒนธรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับ “ข้าว” ร่วมกันกับกลุ่มประเทศในภูมิภาคต่างๆ เพื่อเพิ่มโอกาสในการก้าวสู่การเชื่อมโยงความสัมพันธ์เชิงวัฒนธรรมร่วมต่อไป

ศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ จึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ข้อมูลที่ได้มีการรวบรวมและบรรจุอยู่ในหนังสือ “หัตถกรรมในวัฒนธรรมข้าว” เล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ศึกษาตามวัตถุประสงค์ของศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ ผู้จัดทำได้อย่างแท้จริง

ศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ (องค์การมหาชน)

## Foreword

**Rice** and Thai culture have long been associated. Besides being the staple food of the Thai people, rice has also been important in forming ways of life and cultural values passed down from ancient times and inherent in the beliefs, customs and religious ceremonies still being held. Our ancestors thus devised various rituals related to rice as ways of life and behaviours inherited throughout the ages. The worship of Rice Goddess Mae Pho-sop, the Ploughing Ceremony, the making of propitiatory offerings to spirits and observance of sundry rites take place throughout the yearly cycle of rice. From planting to harvesting, each ritual is regarded by rice farmers as being of utmost importance since it means their lives and the abundance of life-sustaining staple.

The various cultural traditions and rituals derived from rice are reflected in the great variety of handicrafts used in daily life from past to present. The characteristics of these crafts may be the same or similar, but they may also be different, depending on local conditions and resources or the culture of each region or people. In any case, they are consistent with the lifestyle, culture, traditions and beliefs of their users. A rice-related handicraft made by a community in a given location can become emblematic, such as the sticky-rice container of the Northeast called *kratip*, the rice basket of the Central Plains known as *krabung*, or the various food trays.

Gathering and cataloguing the body of knowledge on the characteristics of crafts in the rice culture is thus an activity which the SUPPORT Arts and Crafts International Centre of Thailand (Public Organization) deems important. Defining the characteristics of the crafts, ways of life and culture linked to rice provides a database of that body of knowledge whose dissemination will be useful for public awareness and genuine understanding of the cultural ways of those whose lives depend on rice growing and rice consumption. Hopefully this will foster a trend towards further creative endeavours to bring even greater diversity and generate added value to the basic crafts related to the ways of handling rice. Besides, it will be a trend of exchange of knowledge of the ways of life and of the culture linked to rice among the countries of the region and thus increase the chances of finding new cultural connections between them.

It is hoped that the information gathered in this *Crafts in the rice culture* will be useful to study along the objectives defined by its compiler, the SUPPORT Arts & Crafts International Centre of Thailand.

The SUPPORT Arts and Crafts International Centre of Thailand (Public Organization)





# สารบัญ Content



- 7 -

ปฐมบทแห่งวิถีข้าว...“ข้าว” กับ “คน”  
Rice and Man: the Genesis

- 21 -

หัตถกรรมในวัฒนธรรมข้าว: ภาคกลาง และภาคตะวันออก  
Crafts in the rice culture – Central and Eastern Thailand

- 53 -

หัตถกรรมในวัฒนธรรมข้าว: ภาคเหนือ  
Crafts in the rice culture of Northern Thailand

- 75 -

หัตถกรรมในวัฒนธรรมข้าว: ภาคอีสาน  
Crafts in the rice culture – Northeastern Thailand

- 99 -

หัตถกรรมในวัฒนธรรมข้าว: ภาคใต้  
Crafts in the rice culture of Southern Thailand

- 123 -

หัตถกรรมในวัฒนธรรมข้าว: ชนเผ่า  
Handicrafts in the rice culture of ethnic groups

- 140 -

หัตถกรรมในวิถี “ข้าว” เส้นทางสู่สากล  
Handicrafts in the Rice Culture:  
Path to the World

- 148 -

บุคลากรกรม





# ปฐมบทแห่งวิถีข้าว... “ข้าว” กับ “คน”

---

## Rice and Man: the Genesis

มนุษย์แตกต่างจากสัตว์โลกอื่นๆ ที่มีความสามารถในการเรียนรู้ มีวิวัฒนาการทางปัญญาในการคิดค้นสร้างสรรค์พัฒนาวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ตามสภาพแวดล้อมของถิ่นที่อยู่อาศัย มีการเปลี่ยนแปลงทางสังคม และวัฒนธรรมเป็นลำดับจากยุคหินเก่ามาสู่ยุคหินใหม่ โดยการเปลี่ยนแปลงจากการแสวงหาอาหารตามธรรมชาติ มาสู่ระบบการผลิตอาหาร และอาหารหลักของมนุษย์อย่างหนึ่งได้แก่ “ข้าว”

**ข้าว** เป็นธัญญาหารหลักของประชากรโลก จัดเป็นพืชสายพันธุ์เดียวกับหญ้า ซึ่งนับได้ว่าเป็นหญ้าที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในโลกและมีความหลากหลายทางชีวภาพสามารถปลูกขึ้นได้ง่าย มีความทนทานต่อแทบทุกสภาพภูมิประเทศ

Man differs from other world creatures in that man is able to learn, to evolve in terms of wisdom, and to look for creative improvement of his way of life in his local environment. There have been changes in human society and human culture gradually from the old Stone Age to the new Stone Age, with the search for food in nature giving way to food producing and processing. One such staple food is rice.

**Rice** is one of the basic grain cereal nurturing the world population. Rice plant is classified in the category of grass, and indeed it is one of the biggest grasses in the world with a great biodiversity. Rice is easy to plant and can grow under almost all natural conditions.



ประมาณ 9,000 ปีที่ผ่านมา มนุษย์หันมาให้ความสนใจเผ่า  
 สังกะสีของชาวป่า และสภาพนิเวศวิทยา จนนำไปสู่  
 องค์ความรู้ในการเพาะปลูกข้าว มีการริเริ่มปลูกข้าวแบบ  
 หมุนเวียนแปลงนาในพื้นที่ลุ่ม เมื่อมนุษย์ค้นพบวิธีปลูกข้าว  
 และเก็บเกี่ยวไว้บริโภควิถีชีวิตความเป็นอยู่จึงเริ่มเปลี่ยนแปลง  
 จากนักล่ามาเป็นชาวไร่ หรือจากเดิมที่เคยเก็บของป่าสัตว์  
 มาเป็นการผลิตอาหารเมื่อประมาณ 7,000 ปีที่ผ่านมา และ  
 เริ่มหยุดเร่ร่อนหันมาตั้งถิ่นฐานเป็นหลักแหล่ง จนกล่าวได้ว่า  
 ชุมชนชาวนาเป็น “หมู่บ้าน” แห่งแรกของโลก

หลักฐานเกี่ยวกับการปลูกข้าวและพัฒนาการของการปลูกข้าว  
 ปรากฏอยู่ในอารยธรรมสำคัญสมัยก่อนประวัติศาสตร์ เช่น  
 พบหลักฐานการปลูกข้าวแบบไร่เลื่อนลอยในวัฒนธรรมหลงซาน  
 และหลักฐานการทำนาหว่านในวัฒนธรรมหยางเซ่า ประเทศจีน  
 และเมื่อประมาณ 2,500 ปีที่ผ่านมาอาจมีการปลูกข้าวแบบ  
 ทำนาค่า ในวัฒนธรรมบ้านเชียง ประเทศไทย เป็นต้น

หลักฐานทางโบราณคดีที่แสดงถึงการเพาะปลูกข้าวใน  
 ประเทศไทยที่ได้จากการขุดค้นทางโบราณคดีจากแหล่ง  
 โบราณคดีบ้านเชียง อำเภอหนองหาน จังหวัดอุดรธานี และ  
 แหล่งโบราณคดี โนนนกทา อำเภอภูเวียง จังหวัดขอนแก่น  
 มีทั้งเมล็ดข้าวที่ถูกไฟเผากลายเป็นถ่านและแกลบ ซึ่งเป็น  
 ส่วนผสมอยู่หนาแน่นในเนื้อดินที่ใช้ทำภาชนะดินเผา แสดงว่า  
 น่าจะเป็นข้าวที่เกิดจากการเพาะปลูกมากกว่าจะเป็นข้าวป่า



เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง  
 Ban Chiang pottery

หรือข้าวที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ มีอายุราว 4,000 กว่าปี  
 มาแล้ว

นอกจากนี้ยังมีหลักฐานภาพเขียนบนผนังถ้ำหรือผนังหินอายุ  
 ไม่น้อยกว่า 2,000 ปีที่ผาหมอนน้อย บ้านตากุ่ม ตำบลห้วยไผ่  
 อำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี บันทึกภาพการปลูก  
 ธัญพืชชนิดหนึ่ง ลักษณะเหมือนข้าว ภาพแปลงที่ขุดลายข้าว  
 และภาพควายซึ่งตีความได้ว่า มนุษย์สมัยนั้นรู้จักข้าวและ  
 การเพาะปลูกข้าวแล้ว



ผาหมอนน้อย  
 Mon Noi cliff



การทำนาในสมัยก่อน  
*Rice-farming in the past.*

Some 9,000 years ago, the humankind became interested in the growth cycle of rice in the wild and the ecology. They finally came to know how to grow rice themselves. Rice planting began in temporary fields in plains. Perhaps 2,000 years later when man had found ways to plant, harvest and cook rice, their way of life began to change from hunting to farming, from collecting foodstuffs in the wild and hunting animals to producing food. He began to cease roaming and drifting and began to settle down; so it can be said that farming communities were the first villages of the world.

There is evidence of rice planting and of the development of planting techniques in important civilisations in prehistoric times, such as evidence of rice growing in itinerant dry fields in the Longshan culture and in inundated paddy fields in the Yangshao culture in China. And some 2,500 years ago the Ban Chiang culture of Thailand had transplanted rice fields.

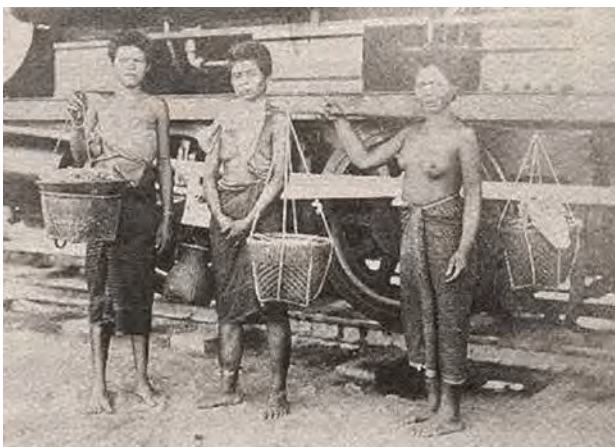
Archaeological evidence of rice transplanted in Ban Chiang was found in the Nong Han district of Udon Thani province and in the Non Noktha site of Phu Wiang district, Khon Kaen province. Both grains almost burnt to ashes and chaffs were found in a concentrated mixture in clay used to make earthenware, showing that this must have been transplanted rice, rather than wild rice cropping up by itself more than 4,000 years ago.

Apart from that, there is also evidence provided by drawings in caves or on stone walls of at least 2,000 years ago at the Mon Noi cliff of Ta Kum, a village in the Khong Chiam district of Ubon Ratchathani. The rock face has a picture of some cereal looking like rice being planted, a picture of a plantation resembling paddy field, and several pictures of buffaloes, seemingly meaning that man by then already knew rice and how to grow it.



ประมาณ พ.ศ. 540-570 ประเทศไทยได้รับอิทธิพลด้านสิกรรมและการค้าจากจีน ซึ่งคาดว่ามาตามลำน้ำโขงสู่ดินแดนอีสานตอนล่าง ทำให้นิยมปลูกข้าวเหนียวเมล็ดป้อมและเมล็ดใหญ่กันอย่างแพร่หลายเช่นเดียวกับในภาคกลางในยุคทวารวดี ในขณะที่เดียวกันในช่วงเวลานั้นก็เริ่มมีการปลูกข้าวเจ้าเมล็ดยาวเรียวยาวขึ้นแล้ว สันนิษฐานว่านำมาจากอาณาจักรขอม

ในสมัยสุโขทัยหรือในช่วง พ.ศ. 1740-2040 พระมหากษัตริย์ของไทยทรงทำนุบำรุงการสิกรรม ประชาชนได้ผลผลิตอุดมสมบูรณ์ มีการหักล้างถางพงและถือครองที่ดินเป็นที่ทำกิน โดยที่ดินนั้นจะสืบทอดเป็นมรดกตกทอดแก่ลูกหลาน การสร้างหลักปักฐานเพื่อประกอบอาชีพสิกรรมเช่นนี้ก่อให้เกิดระบบการปกครอง เศรษฐกิจและสังคมขึ้น ระบบศักดินาซึ่งเป็นการแบ่งระดับชนชั้นตามจำนวนของพื้นที่นาจึงคาดว่าเริ่มในยุคนี้



สมัยกรุงศรีอยุธยาตอนต้น บ้านเมืองมีความมั่งคั่ง หัวเมืองในอาณาจักรจำนวนมากเริ่มระบบการปกครองแบบจตุสดมภ์ มี “กรมนา” ดูแล ส่งเสริม และสนับสนุนการทำงานอย่างจริงจัง ข้าวกลายเป็นอาหารหลักของประชากรและเป็นเสบียงสำรองในยามศึกสงคราม ส่วนในสมัยรัชกาลที่ 3 ของกรุงรัตนโกสินทร์ มีการเก็บอากรข้าวในภาคกลาง มีการปลูกข้าวพันธุ์ที่ทางราชการแนะนำ

ในยุคล่าอาณานิคม ประเทศไทยดำรงเอกราชอยู่ได้ด้วยพระปรีชาญาณของพระมหากษัตริย์แต่ละพระองค์ โดยการเปิดเสรีการค้ากับต่างประเทศมากขึ้นทำให้ข้าวกลายเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญของไทย รัฐบาลต้องขยายพื้นที่เพาะปลูกตลอดจนเพิ่มปริมาณผลผลิตข้าวในเขตพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งมีความอุดมสมบูรณ์มากที่สุดในขณะนั้น

ปัจจุบัน พื้นแผ่นดินอันอุดมสมบูรณ์ของไทยก่อเกิดพันธุ์ข้าวพื้นเมืองกว่า 6,000 สายพันธุ์ โดยพื้นที่มากกว่า 65 ล้านไร่ทั่วทุกภูมิภาคของประเทศถูกใช้ในการเพาะปลูกข้าว การทำนาในประเทศไทยครอบคลุม ขั้นตอนหลักๆ ได้แก่ การเตรียมดิน การปลูกข้าว การเก็บเกี่ยว การแยกเมล็ดจากรวง การแปรรูปจากข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร จนถึงการนำสู่ตลาดและผู้บริโภค

ชาวนาสมัยโบราณ  
Farmers in the past.

In the first decades of the Christian era, Thailand was influenced by China in terms of trade and agriculture, most likely through the Mekong River down to the lower reaches of the Northeast, resulting in the spread in glutinous rice cultivation, of both small and large grains, as well as in the Central Plains during the Dvaravati period (6<sup>th</sup> to 13<sup>th</sup> century). Transplanting long-grain rice began during that time. The practice was probably brought in from the Khmer Empire.

In the Sukhothai period (1238–1438 AD) the Thai Kings supported agriculture. The people had bountiful harvests. There was some clearing up of the jungle to till the land for a living on plots that would be inherited by future generations. This settling down for agricultural pursuits led to the birth of administration and to social and economic development. Sakdina, the class system based on land possession, was born during that era.

In the early Ayutthaya period, the nation was wealthy. Many cities in the kingdom began to use the four-pillar system of administration derived from the Khmers (Wiang, Wang, Khlang, Na, or interior, palace, treasury,

and rice field departments). With the rice field department closely supervising and supporting farming, rice became the staple food of the people and provided reserve supplies in times of war. In the third reign of Rattanakosin period, “Rice Department” was established and the administration began to advocate the growth of certain varieties of rice in the nation.

During the colonial era, Thailand maintained her independence thanks to the wisdom of the Kings. With the liberalisation of foreign trade, rice became an important export for the country. The government had to expand the rice acreage as well as increase rice production on the fertile soils of the Chao Phraya basin, which became prosperous during those days.

At present, the wealth of the land has created more than 6,000 varieties of native rice grown over more than 10 million hectares of land in all provinces. Rice farming in Thailand consists of six main steps, namely soil preparation, planting, harvesting, threshing, milling and marketing.



ข้าวหลากหลายสายพันธุ์  
Variants of rice.

จากฤดูฝน สู่ฤดูหนาว และฤดูร้อน และเวียนกลับมาเริ่มต้นที่ฤดูฝนอีกครั้ง ในทุกๆ ปีวิถีชีวิตของคนไทยโดยเฉพาะชาวนามีวัฏจักรที่ผูกพันอยู่กับ “ข้าว” อยู่ตลอดเวลา ความนับถือและเคารพในความสำคัญของข้าวปรากฏในคติ ความเชื่อ ประเพณี และพิธีกรรมทั้งที่เกี่ยวกับการทำนาและที่เกี่ยวกับชีวิตประจำวันในด้านต่างๆ จึงอาจกล่าวได้ว่า ข้าวเป็นผู้ให้ชีวิตหรือผู้หล่อเลี้ยงชีวิตมนุษย์

ในพิธีกรรมต่างๆ ของคนไทยตั้งแต่เกิดจนถึงตายโดยเฉพาะพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับการเปลี่ยนแปลงสถานภาพของชีวิตจะมีข้าวเป็นส่วนประกอบสำคัญเสมอ ส่วนใหญ่ข้าวในพิธีกรรมจะถูกนำไปใช้เป็นส่วนสำคัญของความอุดมสมบูรณ์ เช่นคนไทยนิยมอวยพรด้วยการโปรยข้าวตอกดอกไม้เพื่อความ เป็นสิริมงคล หรือในงานบุญประเพณีต่างๆ จะต้องมีขนมที่ทำจากข้าวที่เรียกกันว่า “ขนมข้าวต้ม” อันเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้

ในส่วนของพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับข้าว มีขึ้นเพื่อให้ความเคารพแก่ข้าว ผนวกกับมีขึ้นเพื่อสร้างขวัญและกำลังใจแก่ชาวนาซึ่งต้องลงใจและลงแรงเป็นอย่างมากกว่าข้าวจะสมบูรณ์พร้อมในการนำมาหุงเลี้ยงชีพ ตลอดจนมีขึ้นเพื่อสานสัมพันธ์และสร้างสามัคคีในชุมชน พิธีกรรมที่สะท้อนถึงความเชื่อและวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อกันมา ตั้งแต่ก่อนการเพาะปลูกไปจนถึงการเกี่ยวการเก็บ เป็นสิ่งที่คนไทยยึดถือปฏิบัติสืบทอดกันมานับจากอดีตกาล จนถึงปัจจุบัน เช่น “พิธีกรรมก่อน



ประเพณีบุญพะเวด  
Phawet ceremony

การเพาะปลูก” อาทิ พิธีแห่นางแมวในภาคกลาง พิธีบุญไฟ พิธีนาตาแฮก ในภาคอีสาน พิธีเลี้ยงผีขุนน้ำ ในภาคเหนือ พิธีทำขวัญดอกในภาคใต้ “พิธีกรรมช่วงการเพาะปลูก” อาทิ พิธีอัญเชิญแม่โพสพลงนาในภาคกลาง พิธีบุญข้าวประดับดินของภาคอีสาน พิธีแห่กานาในภาคเหนือ หรือพิธีบูชาแม่โพสพของภาคใต้ “พิธีกรรมเพื่อการบำรุงรักษา” อาทิ พิธีรดข้าวหรือส่งข้าวบิณฑิ์ ประเพณีบุญกระยาสาทร ของภาคกลาง พิธีบุญข้าวสากของภาคอีสาน พิธีบุญก๋วยสลากของภาคเหนือ หรือประเพณีชิงเปรตของภาคใต้ “พิธีกรรมเพื่อการเก็บเกี่ยวและฉลองผลผลิต” เช่น พิธีเชิญขวัญข้าว และประเพณีเต็นท์กำรำเคียวในภาคกลาง พิธีบุญคูณลาน บุญข้าวจี่ บุญพะเวด ในภาคอีสาน ประเพณีเอามือหรือลงแขกของภาคเหนือ พิธีรวบข้าวและลาซังในภาคใต้ เป็นต้น



*ประเพณีเกี่ยวกับข้าวในภาคต่างๆ ของประเทศไทย  
Rice-related rituals in different regions of Thailand.*



Rainy season, cold season, hot season: such is the yearly cycle of the weather, and when a new rainy season starts so does the rice cycle. The way of life of Thai farmers is intimately intertwined into the cycle. The respect for rice and acknowledgement of its importance figures in the beliefs, traditions and rituals that have to do with farming and with other aspects of daily life, due to the truth that rice nurtures life and sustains human life.

In various rituals of the Thai people from birth to death, especially in rituals associated with change in the status of life, rice is always a key component. Rice in rituals is used mostly as a symbol of prosperity. The Thais like to give congratulations with rice sprinkled with flower petals as auspicious gifts. On various merit-making occasions *khanom khao tom*, a dessert made from sticky rice and usually wrapped in banana leaf, is a must.

The rituals directly associated with cultivation are held to show respect for rice as well as to boost the morale of farmers who must put all of their minds and strength into growing rice, and also to strengthen ties and build

unity in the community. Among the rituals preceding the planting are the cat processions of the central region, the rocket festivals and the *Hae Nang Maeo* ritual of the Northeast, the *Liang Phi Khun Nam* ritual in the North and the *Tham Khwan Khok* ritual in the South. There are also rituals during the transplantation of seedlings such as inviting the rice goddess to leave the barn for the rice field in the central region, the *Khao Pradap Din* merit-making ceremony in the Northeast, the *Hae Nang Maeo* ritual in the North and the rice goddess ritual in the South. As for the rituals for maintenance, these are the rice goddess reception called *Khot Khao* in the South and *Song Khao Bin* in the central region, the *Krayasart* merit-making festival in the Central Plains, *Bun Khao Sak* in the Northeast, the *Taan Kuai Salak* merit-making occasion in the North and the *Ching Pret* ritual of the South. Harvest rituals to celebrate the yield are the *Choen Khwan Khao* ritual and *Ram Khiao* dances of the central region, *Khun Lan*, *Khao Chi* and *Phawet* merit-making ceremonies in the Northeast, the *Long Mue* or *Long Khaek* rituals of the North, and the *Ruap Khao* and *La Sang* rituals in the South.



“วัฒนธรรมข้าว” ผูกพันกับวิถีชีวิตของคนไทยมายาวนาน เช่นเดียวกับงานหัตถกรรมซึ่งกลมกลืนเป็นหนึ่งเดียวกันกับวิถีชีวิตของผู้คน วัฒนธรรมข้าวนี้เองยังสะท้อนให้เห็นในงานหัตถกรรมที่สร้างสรรค์ขึ้นเพื่อเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ ทั้งเพื่อใช้ในการประกอบอาชีพ และการใช้สอยในชีวิตประจำวัน ตลอดจนนำมาใช้ในการประกอบพิธีกรรมตามคติความเชื่อ หัตถกรรมเหล่านี้เป็นแหล่งกำเนิดของภูมิปัญญาอันทรงคุณค่า เป็นบทพิสูจน์ถึงความสามารถในการคิดค้นและสร้างสรรค์ของมนุษย์ทั้งในประเภทของเครื่องจักสาน เครื่องปั้นดินเผา และงานผ้าทอ

คนไทยโดยเฉพาะอย่างยิ่งชาวไร่ ชาวนา ชาวสวนจำเป็นต้องมีเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับใช้ในชีวิตประจำวันและสำหรับใช้ในการประกอบอาชีพ จึงเป็นที่มาของการสร้างสรรค์งานหัตถกรรมประเภทเครื่องจักสานที่ใช้ในการประกอบอาชีพ มีตั้งแต่ กระบุง กระด้งผัดข้าว ตะแกรงร่อนข้าวลือ กระพ้อม โพงหรือชงโลงสำหรับโพงน้ำ ครุหรือคู หรือแอ้วสำหรับตีข้าว หรือครุที่ใช้ตักน้ำ วีหรือกา เอาไว้สำหรับพัดให้เศษฟางหรือข้าวลือปลิวออกไปภายหลังการนวดข้าวและฟาดข้าว เหล่านี้นับเป็นหัตถกรรมเครื่องจักสานที่ต้องมีไว้ประจำบ้านแทบทุกครัวเรือน

The rice culture has heavily influenced the production of handicrafts of each region, with the creation of tools useful in daily life, work appliances or implements for rituals of all kinds, be they basketry, earthenware or fabric and clothes. These hand-crafted items are the cradle of intelligence, and are the proof of the human's inventive and creative abilities as seen in wickerwork, pottery, and woven fabrics.

Thai agriculturists must have on hand some necessary tools and instruments for their work and for their personal lives. This is, therefore, the beginning of the existence of wickerwork: krabung basket, rice-winnowing kradong tray, rice-filtering tray, krathom, phong or chong long, khu or water bucket, paddy-hitting aeo bat. These are some of the must-have handicrafts in every household.





วัฒนธรรมการบริโภคข้าวเหนียวอันเป็นเอกลักษณ์ของ  
คนภาคเหนือและภาคอีสาน ยังทำให้เกิดเครื่องจักสานหลาย  
รูปแบบที่เกี่ยวข้อง เช่น หวด ก่องข้าว แอบข้าว กระติบ  
 เป็นต้น

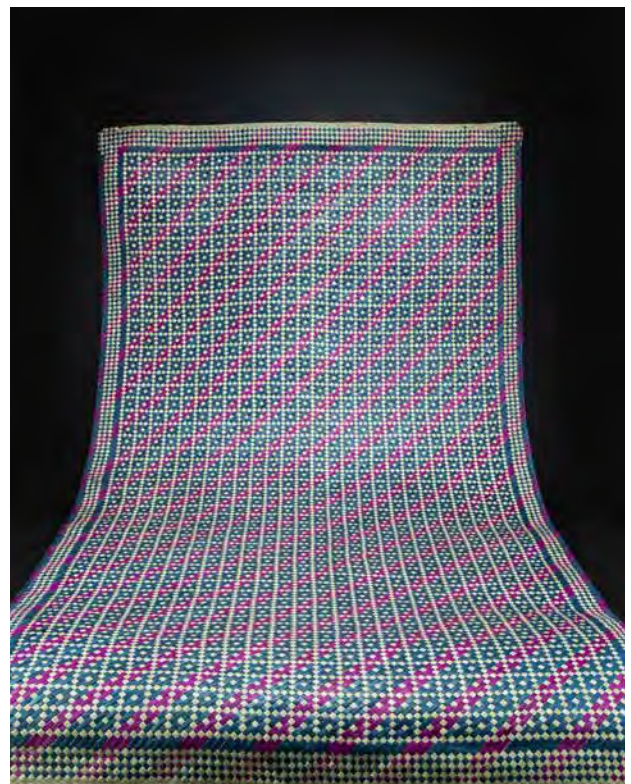
ส่วนงานหัตถกรรมประเภทเครื่องปั้นดินเผา เป็นอีกหนึ่ง  
ประเภทของงานหัตถกรรมที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตของคนจาก  
ในอดีตแต่โบราณกาลที่สร้างสรรค์ขึ้นเพื่อการหุงหาอาหาร  
เพื่อการบริโภค เช่น หม้อดิน ส่งผ่านตามกาลเวลาผสมผสาน  
กับภูมิปัญญาและความคิดริเริ่มของคนไทยสร้างสรรค์งาน  
เครื่องปั้นดินเผาในรูปแบบต่างๆ ที่ใช้เป็นเครื่องใช้สอยในวิถี

เครื่องเซรามิกต่างๆ ที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการเป็นภาชนะบรรจุ  
ข้าวสวย ไม่ว่าจะเป็รเครื่องถ้วยชามสังคโลก ไปจนถึงเครื่อง  
เบญจรงค์ หรือศิลาลาด นับเป็รงานหัตถกรรมในวัฒนธรรม  
ข้าวที่สะท้อนได้ดีถึงวิถีการกินข้าวอันละเอียดละไม

ส่วนหัตถกรรมผ้าทอ เป็นอีกหนึ่งประเภทงานหัตถกรรม ที่  
เกี่ยวพันอยู่กับชีวิตของคนไทย ผ้าสะท้อนถึงวิถีแห่งข้าวที่ใช้  
สำหรับสวมใส่ในยามที่ออกท่องไร่ท้องนา นอกเหนือจากนั้น  
หัตถกรรมผ้าในหลายท้องถิ่น ยังมีการสร้างสรรค์ขึ้นโดยมี  
แรงบันดาลใจมาจากวิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องกับการทำนาหรือข้าว  
เช่น ผ้าทอลายข้าวพันก้อน จังหวัดอุดรดิติ์ หรือผ้าย้อม  
ครามลายสายฝนจังหวัดสกลนคร เป็นต้น

เครื่องปั้นดินเผา ภาชนะจักสาน และงานผ้าทอเหล่านี้สามารถ  
สนองประโยชน์ใช้สอยในชีวิตประจำวันได้อย่างสมบูรณ์แบบ  
จึงมีการใช้สอยสืบต่อกันมานานจนถึงปัจจุบัน แม้หัตถกรรม  
หลายชิ้นจะมีการทดแทนด้วยเทคโนโลยีใหม่ๆ แต่ในหลาย  
พื้นที่ในประเทศก็ยังคงใช้งานหัตถกรรมแบบดั้งเดิมอยู่

วัฒนธรรมข้าวผูกพันกับวิถีชีวิตของคนไทยมายาวนาน  
เฉกเช่นเดียวกับงานหัตถกรรมซึ่งกลมกลืนเป็นหนึ่งเดียวกัน  
กับวิถีชีวิตของคนไทย วิถีแห่งข้าวที่ก่อเกิดงานหัตถกรรม  
นับเป็นแหล่งกำเนิดของภูมิปัญญาอันทรงคุณค่า เป็นบทพิสูจน์  
ถึงความสามารถในการคิดค้นและสร้างสรรค์ของมนุษย์





The sticky rice culture that is widely practised in the North and in the Northeast of Thailand has also inspired the existence of various relevant handicrafts, e.g. huad rice steamer, kong khao, aep khao, and kratip rice boxes.

Another type of craft that has been going side by side with rice farming since the beginning is pottery. It is known to have been essential instruments for cooking. Clay pot, for example, has been passed through eras. Topped up with ancient wisdoms and typical Thai creativity, the clay pot evolved into various earthenware.

Besides the ancient clay pots with simple shapes and patterns, Thai knowledge, initiative and creativity has invented earthenware and ceramics which are manufactured for use as rice containers. Whether chinaware, benjarong sets or celadon, all are rice culture crafts which reflect the sophisticated rice-eating culture of Thailand.

Cloth weaving too is inseparable from lifestyles linked to the fields and to rice. The rice culture is depicted through the way the cloth is worn during the field work. Furthermore, many local clothings are created with inspiration from the lifestyles close to the field, such as Khao Pan Kon grain-patterned woven skirt from Uttaradit and Indigo-dyed fabric with rainfall pattern from Sakon Nakhon.

When there is no work in the fields, as the saying has it “men weave baskets and women weave cloth” – and women do weave beautifully, be it the Phum Riang reams of cloth of the South or the Tin Jok Lap Lae tube skirts of the North. And they take delight in wearing their own ware in the many festivals and merit-making ceremonies that take place throughout the year.

Pottery, basketry and fabric making result in a multiplicity of useful items in everyday life which have been used for generations and are still being used and crafted, even though quite a few traditional items have been displaced by new technological products. Reversely, many parts of the country still prefer homemade handicraft products whenever the new technology is unable to match the usefulness and perfection achieved through traditional knowledge.

The rice culture has long been tied to the way of life of the Thai people, as have the various handicrafts, which have answered the questions of facilitating lifestyles and providing means of living. Embarking on the production of handicrafts by oneself helps to achieve concentration, relax and have fun while adding beauty to life. And most important, these crafts are also a source of valuable knowledge, a test of the ability of man’s power of investigation and creativity.



ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว  
There is fish in the water  
and rice in the fields





# หัตถกรรม ในวัฒนธรรมข้าว: ภาคกลาง และภาคตะวันออก

---

## Crafts in the rice culture – Central and Eastern Thailand

ภาคกลางเป็นพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำขนาดใหญ่ที่สุดของประเทศ เขตที่ราบภาคกลางตอนบน เป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำและที่ราบลูกฟูก (เนินเขาสลับกับที่ราบ) เขตที่ราบภาคกลางตอนล่าง เป็นที่ราบกว้างที่เกิดจากการทับถมของตะกอน และเกิดเป็นดินดอนสามเหลี่ยมปากแม่น้ำเจ้าพระยา ส่วนเขตที่ราบทางตะวันออกและตะวันตก เป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำสลับกับที่ราบลูกฟูก มีภูเขาที่ไม่สูงกระจายอยู่ทั่วไป ชาวภาคกลางตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนอยู่ริมแม่น้ำลำคลองและที่ราบลุ่มสองฝั่งลุ่มน้ำ มีลุ่มแม่น้ำที่สำคัญ เช่น ลุ่มแม่น้ำเจ้าพระยา ลุ่มแม่น้ำสะแกกรัง ลุ่มแม่น้ำป่าสัก ลุ่มแม่น้ำท่าจีน ลุ่มแม่น้ำแม่กลอง ลุ่มแม่น้ำบางปะกง ฯลฯ อาชีพหลักได้แก่เกษตรกรรมและการจับสัตว์น้ำทั้งน้ำจืดและน้ำเค็ม

**The Central Plains** are the largest river basin of the country. The upper part is a combination of river valleys and hills, while the lower reaches are a wide plain caused by the deposit of sediments forming the delta of the Chao Phraya River. **On the eastern and western sides** there is also a tangle of valleys and hills or low mountains. Human settlements have been established along the banks of rivers and canals throughout the alluvial plains. Apart from the Chao Phraya's, the other important river basins are those of the Sakae Krang, Pa Sak, Tha Chin, Mae Klong and Bang Pakong rivers. The main activities are agriculture and fishing, in both freshwater and saltwater.

ภาคกลางเป็นแหล่งผลิตข้าวที่ใหญ่ที่สุดในประเทศ ชาวตะวันตกต่างเรียกอาณาบริเวณลุ่มน้ำภาคกลางของไทยว่า “The Rice Bowl of Asia” (ชามข้าวของเอเชีย) ดนภาคกลางมีการสืบทอดและพัฒนาวิธีการผลิตและการบริโภคข้าวมาอย่างยาวนาน ข้าวหลากหลายพันธุ์ที่ปลูกในที่ราบลุ่มภาคกลางล้วนเป็นพันธุ์ที่ได้รับการคัดสรรและปรับปรุงสายพันธุ์โดยชาวนามาเป็นเวลานานหลายชั่วคนจนมีความเหมาะสมกับสภาพดินฟ้าอากาศ ทั้งการทำนาแบบนาดำและนาหว่าน เป็นการปลูกข้าวแบบมีน้ำขังเลี้ยงต้นข้าว ซึ่งแตกต่างจากการปลูกข้าวไร่บนที่ดอนหรือบนเขา



ส่วนภาคตะวันออกซึ่งมีพื้นที่ติดกับภาคกลาง เป็นภาคที่เล็กที่สุดในประเทศ เดิมถือเป็นส่วนหนึ่งของภาคกลาง ภาคตะวันออกมีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบสูงสลับกับภูเขาสูงเตี้ยๆ มีชายฝั่งทะเลที่เรียบยาวและโค้งเว้า มีทิวเขาจันทบุรีอยู่ทางด้านชายฝั่งทะเลตะวันออกทอดตัวไปทางด้านทิศตะวันตกจรดกับทิวเขาบรรทัด ซึ่งเป็นทิวเขาที่เป็นเส้นแบ่งเขตระหว่างประเทศไทยกับประเทศกัมพูชา และมีแม่น้ำสายสำคัญอยู่หลายสาย ที่ไหลลงสู่อ่าวไทย ได้แก่ แม่น้ำระยอง แม่น้ำจันทบุรี แม่น้ำประแสร์ แม่น้ำตราด แม่น้ำบางปะกง





**The Central Plains are the country's largest producer of rice.** Westerners are wont to call the area "The Rice Bowl of Asia". Its inhabitants have inherited and developed the production and consumption of rice for a long time. The varieties of rice sown or transplanted in the Central Plains have been selected and improved by farmers over many generations in ways appropriate to the soil and prevalent weather conditions. Whether sown or transplanted, rice farming here depends on flooding, unlike the rice grown on the hills.

**The region to the east of the Central Plains** is the smallest of the country. It was formerly considered an extension of the Plains. This Eastern region is a plateau studded with low mountains, spreading from west to east above a long, smooth and curvy seashore. The Chanthaburi mountain range abutting the east coast stretches westwards to a roughly north-south mountain range which is the line of demarcation between Thailand and Cambodia. Several rivers flow into the Gulf of Thailand, namely the Rayong, Chanthaburi, Prasae, Trat and Bang Pakong rivers.



# หัตถกรรมกับการเพาะปลูก และเก็บเกี่ยว

## Crafts for planting and harvesting



เมื่อย่างเข้าฤดูฝนในเดือนเจ็ด หรือเดือนมิถุนายน ชาวนาในหลายจังหวัดในภาคกลางจะเริ่มเตรียมเหมืองฝายเตรียมวัว ควาย และเครื่องมือต่างๆ เพื่อลงมือปลูกข้าวนาเมือง จนเมื่อล่วงเข้าเดือนแปดชาวนาที่ปลูกข้าวนาสวน จึงจะเริ่มเตรียมดินสำหรับปลูกข้าวของตน

“ข้าวนาสวน” และ “ข้าวนาเมือง” คือข้าวที่นิยมปลูกกันในภาคกลาง ทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว จำเป็นต้องปลูกในพื้นที่ลุ่มที่มีน้ำท่วมและฝนชุกต่างกันว่าข้าวนาเมืองใช้วิธีหว่าน และข้าวนาสวนใช้วิธีดำ



งอบใบลาน  
Nyob

**กางเกงขาก๊วย ผ้าถุงจีน เสื้อแขนกระบอกยาว มีผ้าขาวม้าคาดเอว หรือโพกศีรษะ หรือคัล่องคลุมหน้า สวมหมวกปีกกว้าง หรือหมวกสานใบลานที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายว่า งอบ หรือในสมัยโบราณ ผู้หญิงอาจจะนุ่งเป็นโจงกระเบนสีดำ หรือโจงกระเบนผ้าลาย กับสวมเสื้อแขนกระบอกสีดำหรือสีน้ำเงินเข้ม แต่ปัจจุบันก็แทบไม่มีให้เห็นโดยทั่วไปแล้ว เหล่านี้คือเอกลักษณ์การแต่งกายของชาย หญิง ที่จะพบเห็นได้อย่างคุ้นชินตายามที่พวกเขาออกไปท้องทุ่งนา สะท้อนให้เห็นถึงหัตถกรรมงานผ้า ที่มีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของผู้คนในยามที่ออกไปทำนาทำไร่**

At the onset of the rainy season in the seventh lunar month (June), the farmers in many central provinces start attending to the irrigation system and preparing cattle and tools for rice planting in low-lying fields. By the end of the eighth month, they will start preparing their inundated fields for rice transplantation.



งอบใบจากทรงกระดองเต่า  
Turtleback Hat (Ngob bai jak song kradong tao)

Lowland rice, that is rice grown underwater, be it plain white rice or glutinous rice, is predominant in the Central Plains. It is either sown (*khao na mueang*) or transplanted (*khao na suan*) in flooded areas with heavy rain.

**Chinese three-quarter-length trousers** (*kangkeng kha kuey*) for men and **hip wrappers** for women worn with shirts with long cylinder sleeves; a length of checked cloth (*pha khao ma*) tied round the waist or wrapped round the head and sometimes left dangling over the face as a protection against the sun; and a wide-brimmed hat or a palm-woven hat still widely known as **ngob**: this is how men and women dress that can still be seen everywhere as they go out to tend their fields, reflecting the various fabric handicrafts associated with the rice culture. In the old days women would also wear black, draped wraparounds known as *chong kraben*, along with black or dark indigo shirts with long cylinder sleeves, but these wraparounds are no longer to be seen outdoors these days.







**ชงโลง** เป็นเครื่องจักสานชนิดหนึ่งของคนภาคกลาง ที่ใช้ประโยชน์ในการวิดน้ำหรือสาดน้ำจากแหล่งน้ำไปยังร่องสวนหรือไร่นา มีรูปร่างคล้ายช้อนสานด้วยไม้ไผ่ มักสานทึบแล้วยาด้วยชันหรือทาน้ำมันยางเพื่อไม่ให้น้ำรั่ว

**Chonglong** is wickerwork of the Central Plains used to scoop water out of or throw water from a watercourse to a vegetable patch or field. It looks like a large spoon and is made of tightly woven bamboo strips coated with dammar gum or oil to prevent leakage.





**กระบุง** เป็นภาชนะสานด้วยดอกไม้ไฟ สานที่บึงทั้งใบ ปากกลม ก้นสอบเป็น สี่เหลี่ยม มีขอบและมักเสริมตามมุม และก้นด้วยหวาย กระบุงเป็นหัตถกรรม จักสานที่มีมาแต่โบราณกาล ใช้ประโยชน์ ได้หลากหลาย แต่นิยมนำมาใช้ใส่ข้าว เปลือกนำไปหว่านในท้องนา หรือใช้ใส่ เมล็ดข้าวในเวลาที่มีการเก็บเกี่ยวข้าว จากท้องนา กระบุงที่ใช้เก็บข้าวจึงมี หูสำหรับสอดเชือกเพื่อคล้องกับदान ใช้สำหรับการหาบ มีลักษณะที่คล้าย กับเบียดหรือบุงของภาคเหนือ แต่กระบุง ภาคกลางมีเอกลักษณ์ที่ก้นจะเป็น เหลี่ยมสูง ปัจจุบันเรายังสามารถพบ เห็นงานจักสานประเภทกระบุงอยู่ใน วิถีชีวิตของคนไทย

**Krabung** are fine round wicker baskets with square bottoms. Their corners and bottom edges are often reinforced with rattan. The basket weaving craft goes back to ancient times. Those baskets have multiple uses, the most common being as receptacles for rice grains sown in the fields or for grain collected during the harvest. Baskets used to keep rice grains are provided with loops through which strings are inserted to hang them on beams or shoulder poles. They are similar to the *piat* and *bung* of Northern Thailand, except that the square bottom of the Central Thailand basket is taller. Plaiting wicker baskets is still very much part of the way of life of country Thais.



กระบุงตันคลุ้ม ทำจากต้นคลุ้มซึ่งเป็นพืชล้มลุกจำพวกขิง ข่า พบมากในภาคตะวันออก  
*Khlum Basket (Krabung Ton Khlum) is made of Khlum plant (Donax), a plant much like ginger.*



**กระชุก** บางที่เรียกว่า สามชุก หรือ สี่ชุก เป็นภาชนะสานด้วยไม้ไผ่ รูปร่างคล้ายผักตบชวาตามยาว เป็นสองซีก มีขอบ ใช้สอดลงในเกวียนเพื่อบรรทุกเมล็ดพืชและข้าวเปลือก เป็นงานหัตถกรรมในวิถีข้าวที่จะพบเห็นในขั้นตอนการเก็บเกี่ยว กระชุกอาจมีลักษณะแตกต่างกันไปตามขนาดของเกวียน

**กระพ้อม** เป็นภาชนะสานขนาดใหญ่ใช้สำหรับเก็บเมล็ดข้าวเปลือก เพื่อรอการนำออกมาสีเพื่อหุงรับประทานในเวลาที่เหมาะสม หรือรอเวลาเพื่อจะนำออกขาย กระพ้อมมีรูปร่างคล้ายโถงน้ำปากเปิดกว้าง สานจากไม้ไผ่ล้วน กระพ้อมขนาดใหญ่สามารถบรรจุข้าวได้มากกว่า 1 เกวียนในอดีตชาวนาใช้ข้าวที่ควายละลายกับน้ำจนชื้นแล้วขโลมทาทั้งภายในและภายนอกของกระพ้อมเมื่อข้าวที่ควายแห้งจะทำหน้าที่เป็นชั้นป้องกันเมล็ดข้าวไหลออกจากช่องว่างของไม้ไผ่ ข้าวที่ยังทำหน้าที่ป้องกันแมลงกัดกินไม้ และสร้างความแข็งแรงให้ตัวกระพ้อม จนบางลูกมีอายุใช้งานนานกว่าร้อยปี

**Krachuk** is a wicker container looking like a gourd split down the middle lengthwise to be put into a cart to transport grain or paddy. It is a handicraft found during harvest time in the rice field. These containers may vary in size and characteristics depending on the size of the cart.

**Kraphom** is a large round wicker container for the storage of paddy while awaiting milling for the meal or for sale. It looks like a water jar with a wide mouth and is woven entirely from bamboo. The bigger *kraphom* hold more than one cartload (that is, more than 150 kilograms of rice). In the past, farmers mixed cow dung with water to obtain a thick coating applied both inside and outside the container. This helped prevent rice grains from slipping through the gaps between bamboo strips, kept insects at bay and generally strengthened the container so that some of them are over a hundred years old.



กระชุก  
Krachuk



หลองข้าว ใช้เก็บข้าวเปลือก  
ตั้งอยู่บนพื้นที่ยกลอยขึ้น มีหลังคาคลุม  
Long Khao is a container  
for freshly-harvested rice paddy.



พ้อม หรือกระพ้อม ใส่ข้าวเปลือก  
Phom or Kraphom  
is a large round wicker container



**เครื่องสีข้าวไม้ไผ่** เป็นงานหัตถกรรมเครื่องจักสานที่ใช้ในการสีข้าวด้วยแรงคน ถือเป็นงานหัตถกรรมประเภทจักสานที่เกิดจากภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ เป็นเครื่องใช้สีข้าว มีคันโยกสำหรับหมุนที่ต้องใช้แรงคนในการโยกหมุน โดยมีส่วนที่ใส่ข้าวเปลือกอยู่ด้านบน และส่วนที่รองรับข้าวที่ผ่านการขัดสีแล้วอยู่ด้านล่าง มีพื้นบดด้านบนเพื่อขัดเปลือกข้าวให้กะเทาะออกและไหลลงมาด้านล่าง ชาวบ้านในสมัยโบราณนิยมทำเครื่องสีข้าวไม้ไผ่ขึ้นใช้เอง เพื่อให้ได้ข้าวขาวก่อนที่จะนำไปหุงต้มและบริโภคภายในครัวเรือน การสีข้าวกินเองนอกจากจะได้ข้าวกล้องที่มีประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว ของเหลือจากการสีข้าวเช่น รำข้าว ปลายข้าว ยังเอามาขายและใช้ประโยชน์อื่นๆ ได้อีกด้วย และด้วยกาลเวลาที่ผ่านไปเลยมีเครื่องมือที่ใช้ในการสีข้าวที่สร้างความสะดวกสบาย และรวดเร็ว เครื่องสีข้าวลักษณะเช่นนี้จึงเป็นเสมือนเครื่องมือที่สะท้อนวิถีแห่งข้าวแบบดั้งเดิม ที่ในปัจจุบันหาได้ยากและแทบจะไม่มีผู้ประดิษฐ์งานหัตถกรรมชนิดนี้แล้ว

**สัดและกระหาย** เป็นงานหัตถกรรมประเภทจักสานที่มีลักษณะคล้ายกระบุง แต่จะใช้สำหรับตวงข้าว เนื่องจากสมัยก่อนไม่มีมาตรตวงวัดที่แน่นอน จึงใช้สัดซึ่งเป็นภาชนะสานด้วยไม้ไผ่รูปทรงกระบอกนำมาตวงข้าว โดยจะต้องเทข้าวให้พูนปากสัดแล้วใช้ไม้ปาดข้าวปาดที่ปากสัดให้ข้าวเต็มเสมอขอบปากสัด สัดหนึ่งใบตวงข้าวได้ 20 ลิตร เรียกว่า “สัดหลวง” ส่วนกระหายคือกระบุงขนาดเล็ก ปากผาย ใช้เป็นเครื่องตวงข้าวเช่นกัน สองกระหาย เท่ากับหนึ่งกระบุง มีอัตราเท่ากับครึ่งถึง หรือ 10 ลิตร





เครื่องสีข้าวไม้ไผ่  
Bamboo rice husker

**Bamboo rice husker** are wickerwork used to mill rice with human labour. It is a handicraft born out of folk wisdom inherited from distant ancestors. The rotating lever is actioned using the strength of one's arms. The paddy is poured in from the top and the milled grains are collected at the bottom. Inside the central cylinder teeth unhusk the grain as it tumbles down. People in ancient times made bamboo rice mills for their own use, to obtain white rice ready to cook. This not only produced unpolished rice of high nutritious value but also left over bran that could be sold or put to various uses. With the passage of time more convenient and faster tools have been manufactured to

mill rice. Bamboo rice huskers are thus implements that reflect the traditional ways of rice handling. They are hard to find these days and are practically no longer produced.

**Sat** and **Kratai** (small cylindrical bamboo baskets with wide mouths) are wickerwork fairly similar to *krabung* used for measuring rice. In the old days there were no standard measurements, so implements like sat were used to measure rice. The container was filled to the brim with rice compressed with a wooden spatula. The volume held, called *sat luang*, was equal to twenty litres of rice. The *kratai* is a smaller basket with a wide mouth too, and a ten-litre capacity.

กระต่าย/Kratai



สัด/Sut

## หัตถกรรมในพิธีกรรมของชาวนา Crafts in rice farmers' rituals

เพื่อเป็นสัญญาณเตือนว่าเวลาแห่งการทำนาได้มาถึงแล้ว ในเดือนหก หรือเดือนพฤษภาคมของทุกๆ ปี นับตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 เป็นต้นมา ท้องสนามหลวง กรุงเทพมหานคร กลายเป็นสถานที่หลักในการจัดพระราชพิธีที่สำคัญพิธีหนึ่งของชาติและของชาวนาไทย นั่นคือ พิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ ซึ่งถือเป็น “พิธีแรกนา” หรือ “แรกนาขวัญ” โดยพระมหากษัตริย์ไทยทรงเห็นความสำคัญของพิธีนี้ และทรงเป็นผู้นำในการไถหว่านนาด้วยพระองค์เอง นับเป็นการสร้างขวัญและกำลังใจแก่ชาวนาทั่วประเทศ

พระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญในประเทศไทยมีมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย และได้ล้มเลิกไป จนมีการรื้อฟื้นให้จัดใหม่อีกครั้งในสมัยรัตนโกสินทร์ เดิมเป็นเพียงการประกอบพิธีพราหมณ์ เมื่อถึงสมัยรัชกาลที่ 4 ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้จัดพิธีสงฆ์เพิ่มขึ้น **กระบุงทอง กระบุงเงิน** ใ้บรรจุก้าวเปลือกพันธุ์ดีที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวพระราชทานจากนาทดลองในสวนจิตรลดาสตรีไทยหอบกระบุงขนบชาย ขวาคู่พระยาแรกนา สวมใส่เครื่องแต่งกายตามแบบฉบับจารีตดั้งเดิม นอกจากนี้มีการเสด็จ **ผ่านุง** โดยพระยาแรกนา ทั้งกระบุงและผ่านุงเป็นงานหัตถกรรมที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมและจารีตประเพณีที่ถือปฏิบัติสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน

As a signal that it is about time to attend to the rice field, in the sixth lunar month (May) of every year since the reign of Rama IV, the Royal Esplanade (Sanam Luang) in Bangkok is the site of a key event, the Royal Ploughing Ceremony. This major royal event, the symbolic ploughing and sowing of a first furrow, is presided over and performed by the King of Thailand himself, thus upholding the morale and spirit of farmers across the country.

The Royal Ploughing Ceremony used to be practised during the Sukhothai era but then was discontinued. It was taken up again in the current Rattanakosin era, at first as a simple Brahmin ceremony. During the Fourth Reign in the mid-nineteenth-century, King Mongkut added the presentation of baskets of gold and silver containing various choice varieties of rice graciously presented from the trial fields in the compound of his Chitralada Palace. Two Thai ladies in full traditional regalia walked in step with and to the left and right of the master of ceremony, who also had to select one of half a dozen wraparounds, each with a special significance for the paddy fields that year. The baskets and the clothes are handicrafts reflecting the culture and customs that have been practised up to this day.



พระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ  
The Royal Ploughing Ceremony



พิธีส่งข้าวบิณฑิของภาคกลาง  
มีงานหัตถกรรมเช่นชะลอม  
เป็นองค์ประกอบสำคัญ

*Song Khao Bin ritual of  
the central region can never  
be conducted without  
handicraft like Chalom  
as one of the components.*

ในพื้นที่ภาคกลาง นอกจากพิธีกรรม และประเพณีที่เกี่ยวกับข้าวซึ่งเป็น “พิธีหลวง” อย่างพระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ หรือพิธีโล้เรือ (หรืออาจเรียก “โล้ชล”) แล้ว ยังมี “พิธีราษฎร์” ต่างๆ ซึ่งชาวบ้านแต่ละพื้นที่จะประกอบพิธีกันภายในครอบครัว อาทิ พิธีบุญสลากภัต (สารทไทย) พิธีแห่นางแมวขอฝน หรือพิธีบูชาแม่โพสพ ไม่ว่าจะในขั้นตอนการเริ่มต้นปลูกร้าง หรือขณะข้าวเริ่มตั้งท้อง

คนไทยเชื่อว่าข้าวเป็นสิ่งที่มีความศักดิ์สิทธิ์ มีจิตวิญญาณ มีเทพธิดาชื่อว่า “แม่โพสพ” ประจำอยู่ในต้นข้าว แม่โพสพเป็นผู้คอยดูแลต้นข้าวให้เจริญงอกงาม ถ้าผู้ใดได้ทำพิธีตามคติความเชื่อและบูชากราบไหว้แม่โพสพแล้วจะทำให้ผู้นั้นร่ำรวยอุดมสมบูรณ์

เมื่อเริ่มฤดูกาลปลูกร้างในเดือนหกหรือเดือนพฤษภาคม ชาวภาคกลางจะทำพิธีอัญเชิญแม่โพสพลงมา เนื่องจากได้อัญเชิญขวัญข้าวหรือแม่โพสพขึ้นไว้บนยุงเมื่อคราวที่เก็บเกี่ยวเสร็จในฤดูกาลที่แล้ว ดังนั้นเมื่อจะหว่านข้าวในช่วงฤดูกาลใหม่ จะต้องอัญเชิญแม่โพสพลงมาอีกครั้ง เจ้าของข้าวจะจัดพิธีขึ้นภายในครอบครัว โดยนำข้าวขวัญที่เก็บไว้มารวมกับข้าวที่ทำการเพาะปลูกใหม่ กล่าวขอให้แม่โพสพอย่าตกใจ ผากแม่โพสพไว้กับแม่ธรณี พระภูมิ และผีต่างๆ ในทุ่งนา ก่อนจะหว่านข้าวปลูกร้างจริงจะมีการเตรียมดินมุมคั่นนาบริเวณที่คิดว่าเหมาะสม แล้วหว่านเมล็ดข้าวไว้เพื่อเอาฤกษ์เอาชัยก่อน

In the central region, in addition to the rituals and traditions associated with rice through royal ceremonies such as the Royal Ploughing Ceremony or the Royal Barge Procession, there are various folk rituals which local farmers perform within the family, such as the distribution to monks of food and other requisites via a drawing lots, the cat procession asking for rain, or the worship of the goddess of rice when starting replanting or once the ears of paddy are ripe.

The Thai people believe that rice has spiritual merit, has a soul, a goddess called Mae Pho-sop that resides in the grains, sees to the growth of the paddy and makes it thrive. Whoever performs the proper rites of worship of the goddess will achieve prosperity.

When the rice planting season begins in the sixth lunar month (May), the farmers of central Thailand perform a ceremony to convene the goddess to the paddy field. Since after the previous harvest the goddess was entrusted to reside in the barn where the rice was kept, when the sowing or replanting is to take place her presence is required in the fields. To entice and propitiate her, a ceremony is arranged within the family, with offerings of consecrated rice mixed with grain for the next crop. The goddess is addressed in person, told not to be apprehensive, and confided to Mother Earth and to the guardian spirit of the field and other spirits at large. Before the rice is sown, the head of family chooses the most appropriate corner of the field and prepares the soil to achieve the best results.





ชะลอมที่ใช้ในพิธีกรรมส่งข้าวบิณฑ  
Chalom used in the Song Khao Bin ritual

ในวัฒนธรรมของชาวนาไทยในภาคกลาง เมื่อข้าวเริ่มออกรวงในช่วงต้นเดือน สิบเอ็ด หรือเดือนตุลาคม ถือเป็นเวลาของการทำพิธีรับขวัญแม่โพสพ ซึ่งในภาคกลางเรียก “พิธีส่งข้าวบิณฑ” ชาวนาจะสร้างศาลเพียงตาชั่วคราว ถวายเครื่องสังเวยรับขวัญแม่โพสพและ เตือนสิ่งศักดิ์สิทธิ์ให้ช่วยดูแลรวงข้าว อย่างใกล้ชิด เครื่องเช่นแม่โพสพล้วน เป็นสิ่งของกับอาหารสำหรับผู้หญิงที่กำลังตั้งครรภ์ ตามความเชื่อว่า ข้าวที่กำลังออกรวงเปรียบเสมือนผู้หญิงที่ตั้งท้อง เครื่องเช่นแม่โพสพซึ่งเป็นเทพเจ้าแห่งข้าวจึงมี อาทิ ข้าว ปลา กกล้วย อ้อย ถั่ว งา ขนม ผลไม้รสเปรี้ยว เช่น มะยม มะเฟือง เป็นต้น แป้ง กระจก เสื้อผ้า หวี ซึ่งเป็นของใช้ผู้หญิง จัดเป็นชุดใส่ในตะกร้าหรือชะลอม ที่สานจาก วัสดุพื้นถิ่น นำไปแขวนหรือผูกไว้กับ ปลายไม้ใกล้กับบริเวณศาลเพียงตา พิธี รับขวัญข้าวตั้งท้องจะใช้ผู้หญิงไปรับ ขวัญข้าวเท่านั้น ในวันทำพิธี สุภาพสตรี ที่ได้รับคัดเลือกจะต้องแต่งตัวด้วยผ้าถุง บางแห่งใส่เสื้อสีขาว พาดสไบ และต้อง ทำพิธีด้วยใบหน้าอิมเอิบ ยิ้มแย้ม

In the culture of farmers of the Central Plains, when the rice grows ears in early October, it is time to proceed with Rap Khwan Khao, the special ritual to welcome the rice goddess. A temporary shrine is built in which offerings are placed by the farmers, who entreat Mae Pho-sop and other sacred beings to see to the growth of the paddy closely. The offerings to the goddess are items and foodstuffs for pregnant women, based on the belief that the growing ears of rice are like ripening wombs. The rice goddess is thus provided with fish, bananas, sugar cane, beans, sesame seeds, sweets and tangy fruits such as star gooseberry or star fruit. Talcum powder, a mirror, clothes, a comb as used by women are placed into a plaited bamboo basket of local make which is hung or tied to a tree in the immediate vicinity of the shrine. The ritual is performed by women only, who must dress in tube skirts. In some places they wear white blouses and draped shawls. In any case, they must all perform with beaming faces.



เครื่องเช่นไหว้รับขวัญแม่โพสพ  
Offering for Mae Pho-sop.

เฉลว  
Chaleo

**เฉลว** หรือ ตาแหลว เป็นหัตถกรรมที่แสดงถึงสัญลักษณ์และพิธีกรรมที่ถือปฏิบัติสืบต่อกันมา สานด้วยตอกไม้ไผ่ โดยจักตอกเป็นเส้นบางๆ สานตาสามเหลี่ยมหรือตาชะลอม หรือสานเป็นรูปดาวดวงเดียวหรือหลายดวงมัดกับซี่ไม้ไผ่แล้วนำไปปักในที่ที่ต้องการในช่วงเวลาใกล้ฤดูเก็บเกี่ยวข้าว โดยเจ้าของนาจะปักเฉลวไว้ที่ 4 มุมของนาด้วยความเชื่อว่าเป็นการป้องกันสัตว์และสิ่งชั่วร้ายไม่ให้มารบกวนข้าวหรือแม่โพสพ สำหรับชาวนาแล้ว เฉลวถือเป็นเครื่องหมายที่เป็นสิริมงคลของผู้เป็นเจ้าของไร่นา นับเป็นอีกหนึ่งงานหัตถกรรมในวัฒนธรรมข้าวที่โดดเด่นและเป็นเอกลักษณ์ ที่พบเห็นได้นับจากอดีตจนถึงปัจจุบัน แต่นอกจากนี้แล้ว ด้วยภูมิปัญญาที่ผูกพันกับความเชื่อเชิงสัญลักษณ์ที่สืบทอดมาแต่อดีตกาล เฉลวก็ยังนำมาใช้ในโอกาสอื่นๆ นอกเหนือจากใช้กับนาข้าว เช่น ใช้ปักในหม้อยาต้มพืชพรรณสมุนไพรชนิดต่างๆ ซึ่งในการแพทย์แผนโบราณเชื่อว่า หม้อที่บรรจุยา หากไม่ลงคาถาและมีเฉลวปักกั้นไว้ อาจทำให้เครื่องยาที่อยู่ในนั้นเสื่อมคุณภาพและหายความศักดิ์สิทธิ์หรือเป็นเครื่องหมายให้รู้ว่าเป็นสิ่งพิเศษเป็นของต้องห้าม กันไม่ให้คนเล่นหรือเอาสิ่งใดใส่ลงไป ในหม้อยา



**Chaleo** (or *ta leo, ta laeo* or *kaliu*) is a craft representing symbolic and ritual practices which continue to be observed. Thin strips of bamboo are woven into a triangular or a star shape, either single or repeated. The device is tied to a bamboo stick and taken sometime before the harvest to a given place, usually the four corners of the paddy field, from the belief that *chaleo* will prevent animals and evil things from disturbing the rice and the rice goddess. **For the farmers, *chaleo* are auspicious symbols for paddy**

**field owners. They are yet another distinctive craft in the rice culture, a symbol inherited from the distant past.** In addition, with the wisdom linked to symbolic beliefs inherited from the past, *chaleo* are used on other occasions such as in pots of herbal decoctions of traditional medicine whose practitioners believe that without spells and *chaleo* a drug might lose its power and sanctity. *Chaleo* are signs of something special, something forbidden people shouldn't play with and leave well alone.



## วิถีแห่งข้าวในชีวิตประจำวัน Rice in daily life



ครัวภาคกลาง  
Typical kitchen  
in the central region.

การหุงหาอาหาร นับเป็นวิถีชีวิตประจำวันของคนในภาคกลาง ในอดีตกาลนั้นหม้อดิน เป็นหัตถกรรมประเภทเครื่องปั้นดินเผาที่อยู่ในวิถีชีวิตของครัวเรือนที่ใช้สำหรับหุงข้าว หม้อดินมีลักษณะกลมป่องส่วนล่าง คอคอดส่วนบน และมีปากเป็นเชิงผายออกเพื่อรองรับฝาปิด ปากหม้อมีขนาดเล็กกว่าส่วนกันหม้อ เพื่อสะดวกในการรินน้ำออกเวลา “เจ็ดน้ำข้าว” หม้อหุงข้าวดินเผาจะมีเนื้อดินบางกว่าภาชนะที่ทำด้วยดินอื่นๆ เนื่องจากยิ่งบาง ความร้อนในการหุงต้มจะดีและไม่เปลืองเชื้อเพลิง หม้อดินเป็นภาชนะที่เหมาะสมกับเตาฟืนอย่างยิ่ง เพราะความเต็มของเขม่าไฟไม่เป็นอันตรายกับหม้อดิน กลับจะทำให้ข้าวมีกลิ่นหอมยิ่งขึ้น

Cooking rice has always been a daily activity of the Thai people and earthenware used to cook rice is present in every household. Clay pots are rounded, with a bulky lower part, a slenderer neck and a generous mouth to accommodate the lid, though the mouth is smaller than the bottom of the pot to keep the latter stable. **Clay rice cookers** are thinner than containers made of other types of earthy materials. Their thinness allows for faster heating and thus minimises the use of fuel. Clay pots are particularly suitable with firewood stoves because the soot generated by the fire is not harmful; it actually makes the rice more fragrant.

กระถางน้ำข้าว  
rice water pot



**กระถางน้ำข้าว** เป็นภาชนะทำด้วยดินเผาและไม้สักแผ่นเล็กๆ ประกอบกันเป็นรูปทรงกระบอก ใช้สำหรับรองรับน้ำข้าวร้อนๆ ที่รินออกจากหม้อข้าว กระถางดินเผาอาจมีทั้งที่เคลือบน้ำยาให้เป็นมัน ไม่ซึมน้ำ หรือบางบ้านจะทำเป็นกรอบไม้รูปสี่เหลี่ยมมุมฉาก วางพาดบนปากกระถางอีกทีหนึ่ง เพื่อความสะดวกในการวางตะแคงปากหม้อข้าว ในการเจ็ดน้ำข้าวให้ไหลลงในกระถางน้ำข้าวนี้

The **rice water pot** is a cylindrical vessel made of clay and small slabs of teak, used to collect hot water overflowing from the rice pot. It may be varnished to make it waterproof, and some households place a square wooden frame on the mouth of the pot to make it easy to tilt the rice cooker and let out excess water.





**เตาฟืน** เป็นวิธีการหุงหาอาหารของคนไทยในแบบดั้งเดิม ใช้ไม้เป็นเชื้อเพลิงในการจุดติดไฟ เตาฟืนของคนภาคกลางเป็นภูมิปัญญาในการนำดินเหนียวมาผสมกับแกลบ แล้วปั้นเป็นรูปเตา ซึ่งดินเหนียวมีมากในที่ลุ่มริมฝั่งแม่น้ำ เช่น ในแถบจังหวัดนครปฐม สมุทรสาคร ฉะเชิงเทรา ปทุมธานี อยุธยา ส่วนเตาเชิงกราน เป็นเตาที่ปั้นด้วยดินแล้วเผาชนิดแรกที่มีอายุเก่าแก่ที่สุด จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์พบว่าใช้กันมาไม่ต่ำกว่าพันปี รูปแบบของเตาเชิงกรานนี้ บ่งบอกถึงภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ และความชาญฉลาดในการแก้ปัญหา เช่น ป้องกันลมและจัดระบบการระบายอากาศ เนื่องจากเตาจะร่วงอยู่ในเตา ไม่เลอะเทอะออกมาภายนอก ทำให้พื้นบ้านเรือนสะอาดและยังสามารถเคลื่อนย้ายได้ง่าย

ในสังคมชนบทไทยในอดีต ยังใช้วิถีของข้าวมาเป็นสำนวนในชีวิตประจำวัน เช่น ใช้เวลาในการหุงข้าว เป็นสำนวนที่เกี่ยวกับการบอกเวลาซึ่งยังใช้กันอยู่จนทุกวันนี้ เช่น “ข้าวหม้อข้าวเดือด” หมายความว่า “ไม่นานเกินรอ” หรือ “กันหม้อข้าวยังไม่ทันดำ” หมายถึง คู่สามีภรรยาที่แต่งงานอยู่กินกันได้ไม่นานแต่มีอันต้องเลิกร้างกันไประยะเวลาสั้นๆ เป็นต้น



The Thais have traditionally cooked their meals on **stoves** using wood as fuel. Stoves in the central region are made of a mixture of clay and chaff moulded into a furnace. Clay is abundant in the lowlands along the rivers of Nakhon Pathom, Samut Sakhon, Chachoengsao, Pathum Thani and Ayutthaya provinces. As for the so-called *Tao Cheung Kran* (portable earthen stove with a projecting foot), they are moulded in clay and then baked. There is historical evidence that they were in use more than one thousand years ago. The shape of these stoves conveys the wisdom of ancestors and their intelligence in solving problems such as wind protection and ventilation, with the ashes remaining in the stove rather than falling all around, thus keeping the kitchen floor clean; and besides they are easy to remove.

In the Thai farming society in the past, rice was a source of sayings in everyday life. For example, the time it takes “for the rice pot to boil”, an expression still used these days, means “before long”, while the expression “the rice pot hasn’t got time to blacken” refers to married couples who must separate prematurely.

ชามสังคโลกลายปลาถือเป็น  
เอกลักษณ์ของสังคโลกสุโขทัย  
สอดคล้องกับคำกล่าว  
“ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว”

*Sangkalok ware  
with fish pattern reflect  
the character of Sukhothai city  
state as in the saying  
“There is fish in the water  
and rice in the fields”.*





**เครื่องสังคโลก** เป็นเครื่องปั้นดินเผาที่มีการเคลือบผิวและตกแต่งลวดลายอันงดงามเป็นเอกลักษณ์ เป็นภาชนะเครื่องใช้ในวิถีการกินข้าวอันเลื่องชื่อของภาคกลางมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย ลวดลายที่ปรากฏบนเครื่องถ้วยชามสังคโลกซึ่งมีมาแต่ครั้งอดีตนั้น ให้ความสำคัญและสื่อถึงวิถีชีวิตของชาวบ้านที่ผูกพันกับท้องทุ่งนา ธรรมชาติ หรือพระพุทธศาสนา เช่น ลายรวงข้าว ลายวัว ลายควาย ลายปลา ลายดอกไม้ ลายงจักร การทำไร่ทำนา เป็นต้น

ชามสังคโลกลายปลา ถือเป็นเอกลักษณ์ของสังคโลกสุโขทัย สอดคล้องกับคำกล่าว “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” ที่ระบุอยู่ในจารึกหลักที่ 1 ของพ่อขุนรามคำแหง บ่งบอกถึงความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ราบลุ่มภาคกลางนับตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัยเป็นราชธานี ลายปลามักเขียนเป็นคู่ คือปลาตะเพียนเงินและตะเพียนทอง ตามความเชื่อที่ว่าปลาตะเพียนเป็นสัญลักษณ์ของความมั่งคั่งอุดมสมบูรณ์ บ้างก็มีการสันนิษฐานกันว่าลายปลาที่ปรากฏในเครื่องสังคโลกแต่โบราณเป็นปลา (ปลาน้ำจืดชนิดหนึ่งรูปร่างคล้ายปลาตะเพียน) เนื่องจากพบหลักฐานตัวอักษรลายสือไท เขียนใต้ตัวปลาว่า “แม่ปลาก่า”

**Celadon ware** (*cham sangkalok*) is pottery glazed and decorated with exquisite patterns. These containers have been used in the reputed art of eating in the central region since the Sukhothai period. The decorative patterns that have appeared on those ceramics from the distant past reflect the lifestyle of the locals bound to the paddy field, to nature or to Buddhism, such as the motifs of ears of rice, cattle, buffalo, fish, flowers or farming occupations.

**Chinaware** with fish patterns is held to be specific to Sukhothai celadon, which is consistent with the famed saying “There is fish in the water and rice in the fields” inscribed in the first stele going back to the reign of King Ramkhamhaeng in the 13<sup>th</sup> century and telling of abundant natural resources in the fertile wetlands of the Kingdom of Sukhothai. The fish motif is of the carp, either silver or golden, as a symbol of prosperity and fertility. There has been some speculation over that motif being instead of the rainbow shark (*pla ka*), a carp-like freshwater fish, which is mentioned in another sample of early Thai writing.



ชุดเครื่องเบญจรงค์ถวายข้าวพระพุทธ ประกอบด้วยพานเชิง แผ่นรอง ชามข้าว ชามกับข้าว และถ้วยขนม ในรูปแบบของ เครื่องเบญจรงค์ที่มีลวดลายไทยสวยงาม

*Porcelain Alms-offering Set (Chut Khreuang Benjarong Thawai Khao Phraphut) is composed of tray with pedestal, supporting mats, plates, bowls, and cup for dessert, all with beautiful typical Thai pattern.*



**เครื่องเบญจรงค์** เป็นงานหัตถกรรม ประเภทเครื่องปั้นดินเผาที่มีการเขียน ลายวิจิตรงดงาม เป็นภาชนะใส่ข้าวและ อาหารที่นิยมใช้สำหรับชนชั้นสูง หรือ ผู้มีสถานะทางสังคม นิยมใช้มาตั้งแต่ สมัยกรุงศรีอยุธยา อาทิ พระมหากษัตริย์ ราชวงศ์ พระภิกษุสงฆ์ และข้าราชการ ชั้นผู้ใหญ่ ปัจจุบันเป็นที่นิยมใช้กันทั่วไป บนโต๊ะอาหารทั้งแบบไทยและสากล เครื่องเบญจรงค์ยังสะท้อนถึงประเพณี ในโอกาสมงคลหรืออวมงคลต่างๆ ของ คนไทยตามวิถีพุทธ โดยจะประกอบพิธี บำเพ็ญบุญต่างๆ ด้วยการใส่เครื่อง เบญจรงค์ ใส่ข้าวปลาอาหารสำหรับ ถวายพระสงฆ์ หรือถวายพระพุทธรูป ที่เรียกว่า ถวายข้าวพระพุทธ นับเป็น วิถีที่พุทธศาสนิกชนก็ยังคงดำเนินตาม วิถีนี้มาจนถึงปัจจุบันนี้

**Benjarong ware** is pottery decorated with beautiful patterns. It is a set of containers for rice and foodstuffs favoured by the royalty and nobility – King and Royal Family, senior monks and senior officials – since the Ayutthaya period. It is now tableware in common use in Thailand and abroad. Benjarong ware

reflects Buddhist traditions on auspicious occasions as in times of misfortune. In merit-making ceremonies, offerings of food are placed in Benjarong ware for the monks or the Buddha image. Offering consecrated rice is a time-honoured practice of Buddhists which is still carried out today.



ขันตักบาตรไผ่ล้อม  
Alms Bowl of Phai Lom

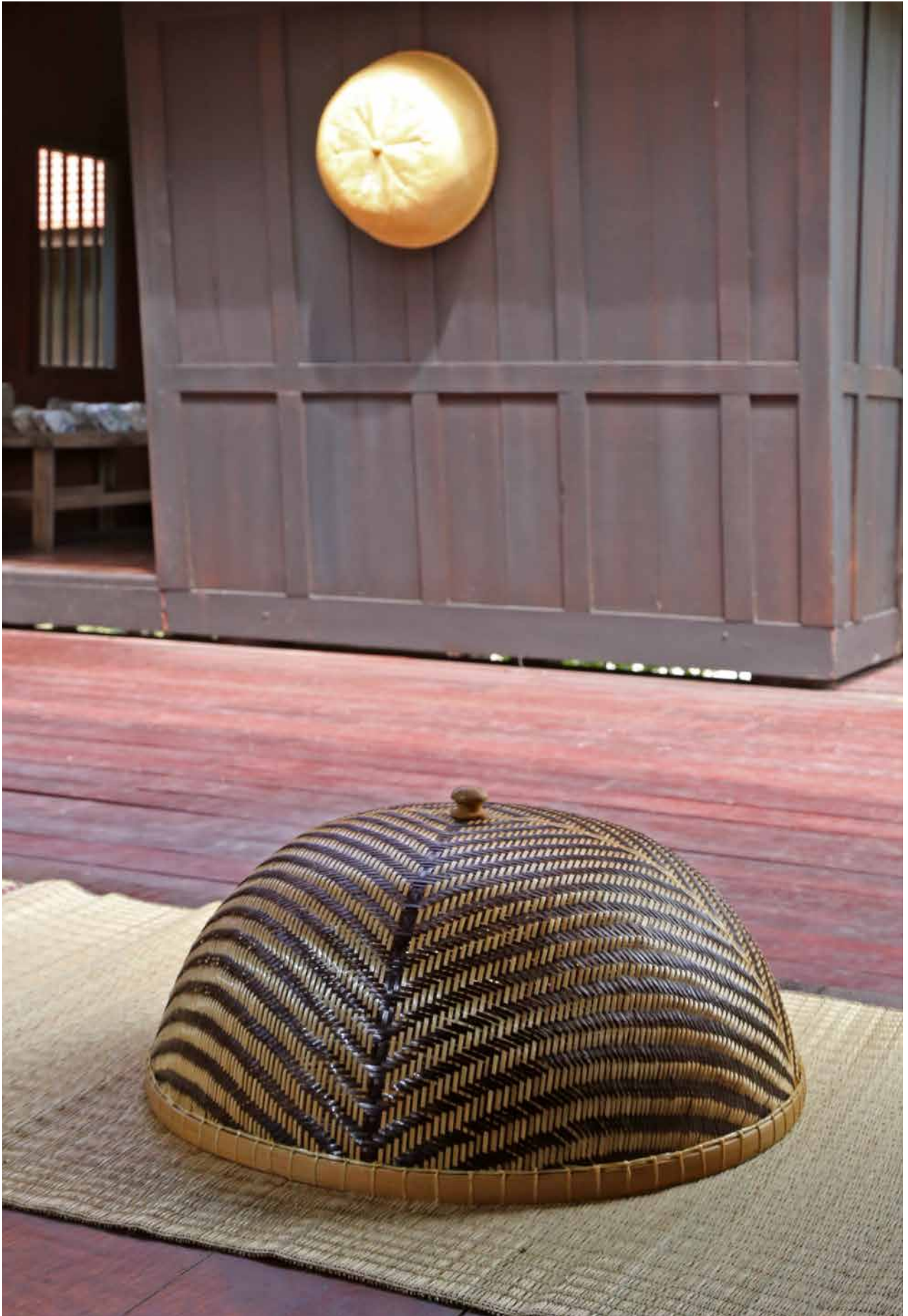


**ฝาชี** เป็นอีกงานหัตถกรรมประเภทเครื่องสานที่เป็นที่นิยมอยู่คู่ครัวไทยทุกชนชั้นมาช้านาน ใช้สำหรับครอบสำหรับอาหารคาวหวาน ป้องกันไม่ให้สัตว์ แมลงที่เป็นพาหะของเชื้อโรคต่างๆ มาได้ ตอมอาหาร งานจักสานฝาชีอาจใช้วัสดุที่ต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น ส่วนมากนิยมสานจากไม้ไผ่ รูปทรงของฝาชีที่สังเกตพบมีลักษณะทรงกลม ฝาครึ่ง ขอบด้านล่างยึดด้วยไม้ไผ่แข็ง สานทับด้วยหวายเส้นเล็กๆ ฝาด้านบนมีหูสำหรับจับหรือใช้แขวนทำด้วยหวาย ถักเส้นเล็กๆ รูปแบบที่นิยมใช้มี 2 แบบ คือ ทรงกลมฝาครึ่ง และแบบทรงกรวย ในปัจจุบัน ฝาชีกลายเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องจักสานที่มีการพัฒนาให้สีสัน ลวดลาย และรูปแบบที่หลากหลาย สอดคล้องตามความนิยมของผู้ใช้

**Food covers** are another type of wickerwork long popular in Thai households. They are placed over savoury dishes to prevent germ-carrying insects and other small animals from partaking of them. The materials used in the weaving may vary from one district to the next. Most use bamboo strips, woven into half-spheres or inverted cones. The bottom rind is made of hard bamboo over-sewed with thin strips of rattan, and the top of the globe or “funnel” is provided with a handle for holding or hanging also made with thin rattan. These wicker products have been developed to a high degree of sophistication in terms of colour, weaving patterns and styles.







**เสื่อ** ก็ยังเป็นอีกเอกลักษณ์ของไทยที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมการรับประทานอาหารในวิถีของคนไทย โดยเฉพาะในชนบทได้อย่างชัดเจน เสื่อเป็นงานหัตถกรรมจักสานจากวัสดุที่ต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น โดยในภาคกลางนิยมสานด้วยกก ใช้สำหรับการปูลาดพื้นรองนั่ง หรือนอน หรือวางสิ่งของต่างๆ วิธีที่สามารถพบเห็นได้อย่างชัดเจนในชีวิตประจำวันคือ การปูเสื่อล้อมวงกันกินข้าว ซึ่งยังพบเห็นวิถีชีวิตเช่นนี้ได้ในปัจจุบัน และในภาคอื่นๆ ของประเทศไทยด้วยเช่นเดียวกัน



The **mat** is another unique aspect of the Thai culture linked to how Thai people eat, especially in rural areas. It is wickerwork using materials that differ from one district to another depending on what is available locally. In the central region, reeds are most often used. Mats are spread on the floor to sit, to lie down or to place objects on them. Here as everywhere else in rural Thailand, the most familiar sight of daily life is that of the family sitting cross-legged on a mat around an assortment of dishes at mealtime.







“กินเขาละนอน พิบัตินอนวันเจ็ดต่อ”  
“Only eating and sleeping  
will earn you the devil’s blessings”



# หัตถกรรม ในวัฒนธรรมข้าว: ภาคเหนือ

---

## Crafts in the rice culture of Northern Thailand

ภาคเหนือของไทยเป็นดินแดนที่รายล้อมไปด้วยขุนเขา อากาศเย็นสบายตลอดปี พืชพันธุ์อุดมสมบูรณ์ ประชากรทำอาชีพกสิกรรมเป็นส่วนใหญ่ โดยเฉพาะการปลูกข้าว อาหารที่มีความสำคัญต่อการหล่อเลี้ยงชีวิตคนไทย ด้วยพื้นที่ส่วนมากเป็นที่อกเขาสูงจึงมีการทำนาแบบขั้นบันไดซึ่งถือเป็นภูมิปัญญาในการทำกรเกษตรที่สอดคล้องกับภูมิประเทศ

**Northern Thailand** is a land surrounded by mountains, with cool weather all year round and rich vegetation. Most of the population is employed in agriculture, especially rice growing, rice being vital to the sustenance of the Thai people. Most of the area being mountainous, the rice is grown in terraces as befits the terrain.

# หัตถกรรมกับการเพาะปลูก และเก็บเกี่ยว

## Crafts for planting and harvesting

วิถีชีวิตของผู้คนชาวเหนือเป็นไปด้วยความเนิบช้า ยามที่ว่างเว้นจากงานไร่ งานนา ก็จะทอผ้า จักสาน สร้างงาน หัตถกรรมเพื่อนำมาใช้สอยในครัวเรือน ด้วยอุปนิสัยที่เอื่อยเย็น อ่อนหวาน ผลงานจึงมีความอ่อนช้อยงดงามซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์ของหัตถกรรมล้านนา

หัตถกรรมของภาคเหนือนั้นมีความเชื่อมโยงกลมกลืนกับวิถีชาวเช่นเดียวกับภาคอื่นๆ เดือนสิงหาคมถือเป็นการเริ่มต้นฤดูการเพาะปลูกของชาวนาในภาคเหนือ เมื่อมองไปในท้องทุ่งนา ชาวนาทั้งชายและหญิง สวมเสื้อหม้อฮ่อม ผู้ชายนุ่งกางเกง เตี่ยวสะดอ หรือ เตี่ยวกึ ส่วนผู้หญิงนุ่งผ้าซิ่น โปกผ้า สวมกุบ หรือหมวกของชาวเหนือ ลงไถหว่าน บ้างก็กำลังก้มๆ เงยๆ ดำปลูก ต้นกล้าอยู่กลางท้องทุ่งนา เป็นกิจวัตรที่พบเห็นกันอย่างคุ้นตา สะท้อนถึงวิถีในท้องนาท้องไร่ที่ไม่มีวันหมดไปจากวิถีชีวิตของคนไทย

**เสื้อหม้อฮ่อม** (บ้างเขียนว่า หม้อฮ่อม หม้อหอม หรือ หม้อหอม) ตัดเย็บด้วยผ้าฝ้ายย้อมฮ่อม ซึ่งเป็นพืชพื้นถิ่นที่ให้

สีน้ำเงินเข้มเช่นเดียวกับต้นคราม พบมากในป่าดิบชื้นของภาคเหนือ (ปัจจุบันการย้อมฮ่อมอาจลดน้อยลง เนื่องจากการปลูกต้นฮ่อมน้อยลง แต่มีการย้อมด้วยครามกันมากขึ้น) ตัวเสื้อมีลักษณะคอกลม แขนสั้น ผ่าอก สวมใส่สบาย ถือเป็นหนึ่งในหัตถกรรมงานผ้าที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวล้านนาและยังคงได้รับความนิยมอยู่ในชีวิตประจำวันจนถึงทุกวันนี้

**เตี่ยวสะดอ** หรือ **เตี่ยวกึ** เป็นกางเกงผ้าฝ้ายสามส่วน เอวกว้าง เวลานุ่งจะใช้วิธีมีวน พับและเหน็บชายผ้าไว้กับขอบเอว เป็นกางเกงที่ผู้ชายนิยมสวมใส่ ส่วนผ้าซิ่นถิ่นล้านนานั้นจะมีลวดลายและเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น รวมถึงความงามที่แตกต่างกันไปตามแต่จินตนาการของแต่ละท้องถิ่นจะสร้างสรรค์ขึ้นมา



The way of life of the Northerners is slow. When free from work in the fields, they weave cloth, they weave wicker, they create handicrafts for use in the household, keeping cool, sweet-tempered, and their work has the delicate beauty characteristic of Lanna craft (Lanna, literally ‘million rice fields’).

The handicrafts of the region are linked harmoniously with the local ways of handling rice as in the other regions. August marks the beginning of the planting season for northern farmers. When you look at the fields, you see men and women wearing dark blue twill shirts called *Suea Morhom*; the men wear cotton trousers and women wraparound tube skirts called *Sin*, with turbans round their heads or *kup*, the woven hat of the North, to plough and sow. Some keep bobbing up and down planting seedlings into the soil. It is a familiar sight reflecting the daily life of Thai rice-growing farmers since time immemorial.

**Tiao Sador** or **Tiao Ki** are cotton trousers reaching below the knees and with a wide loose top that must be twisted and knotted at the waist. As for the wraparounds worn by women of the Land of the Million Paddy Fields (Lanna), they have their specific beautiful motifs and patterns which vary according to the imagination and taste of the local weavers.



เครื่องแต่งกายภาคเหนือ  
Typical Northern farmers' costume.





กูป หรือ งอบ  
Kup or Ngob

กูป หรืองอบ เป็นหัตถกรรมเครื่องสานที่สื่อถึงอัตลักษณ์ของภาคเหนือได้อย่างชัดเจน โดยมีลักษณะเป็นหมวกทรงแหลม ปลายบาน สานด้วยใบตาลหรือใบไผ่ซึ่งหาได้ง่ายในภาคเหนือ ใช้สำหรับการสวมศีรษะป้องกันแดด กูปในแต่ละพื้นที่ก็ยังมีลักษณะที่แตกต่างกัน เช่น กูปของเชียงใหม่ส่วนใหญ่มีโครงสร้างคล้ายผลส้มผ่าซีก มีปีกกว้าง กูปเมืองแพร่ ส่วนที่เป็นตัวงอบจะค่อยๆ ลดชั้นเล็กๆ ลงไป 2 ชั้น จนถึงกระหม่อมงอบ ขณะที่กูปลำปาง มีลักษณะคล้ายงอบภาคกลางแต่เตี้ยและแบนกว่า เป็นต้น

**Kup** or **Ngob** are wickerwork reflecting the identity of the northern region. Their top is peaked, their base wide woven with sugar palm leaves or bamboo strips easily found in the North. They are worn to protect oneself from the sun. Their characteristics may vary from one district to another. For example, Chiang Mai *Kup* mostly have a rounded structure looking like orange segments and a wide brim; Phrae *Kup* have a fairly flat top and gently slope down to the rim; while Lampang *Kup* are closer to Central Plains Ngob but shorter and flatter.





**คุ** หรือ **ครุ** เป็นภาชนะสานด้วยไม้ไผ่ มีลักษณะคล้ายกระบุงแต่มีขนาดใหญ่มาก ใช้สำหรับการนวดหรือตีข้าว เพื่อให้เมล็ดข้าวเปลือกหลุดออกจากรวง

**เปี้ยด** หรือ **บุง** เป็นเครื่องสาน ทำจากตอกไม้ไผ่ มีลักษณะคล้ายกับกระบุงของภาคกลาง เปี้ยดหรือบุงยังใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย ทั้งใช้ใส่เมล็ดข้าวเปลือก รวมถึงเมล็ดพืชพันธุ์ต่างๆ ในสมัยโบราณนั้นมีการใช้เปี้ยดหรือบุงเป็นภาชนะสำหรับตวงวัดปริมาณข้าวเปลือกด้วย โดยใช้ขนาดของเปี้ยดหรือบุงเป็นเกณฑ์ เช่น บุงสามสิบ บุงสามสิบห้า ก็คือ บุงที่มีความจุสามสิบลิตร และบุงที่มีขนาดบรรจุสามสิบลิตร เป็นต้น

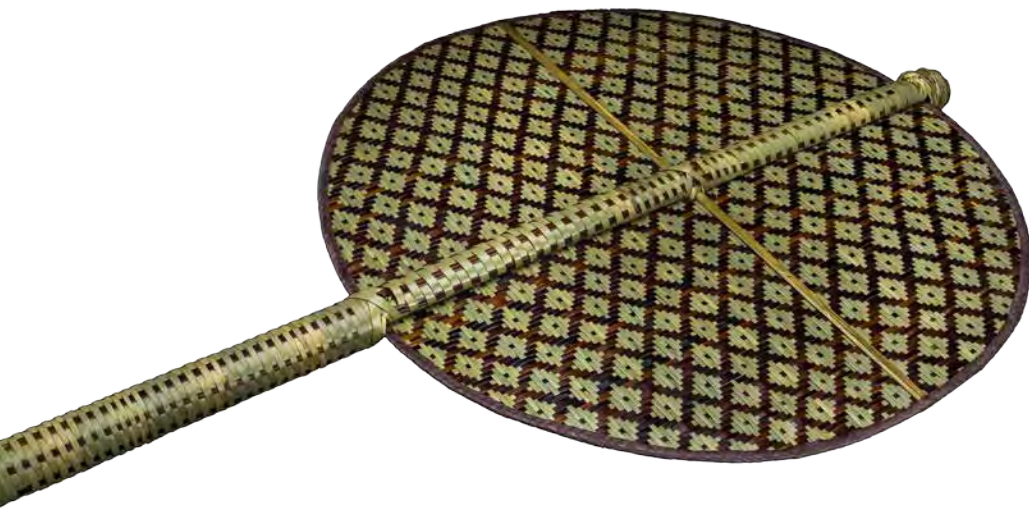
**Khu or Khru** are containers woven with bamboo strips. Again, they are fairly similar to central region baskets but are very large. They are used when threshing rice.

**Piat or Bung** are wickerwork made with strips of bamboo and somewhat similar to the baskets of the central region. They still have many uses as containers for paddy seeds or seeds of other plants. In the old days, they were also used to measure volumes of rice. Some had a capacity of thirty litres, others of thirty-five litres, and were called accordingly.

*คุตีข้าว ใช้สำหรับนวดหรือตีรวงข้าวให้เมล็ดหลุดจากรวง Khu or Khru... Containers used when threshing rice.*



*เปี้ยด หรือ บุง  
Piat or Bung*

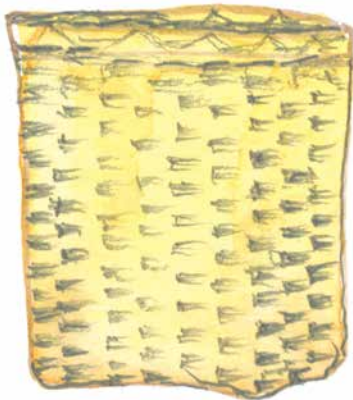


กำ หรือ วี  
Ka or Wi

**กำ** หรือ **วี** เป็นงานเครื่องสานที่อยู่ในวิถีของชาวนา สานด้วยตอกไม้ไผ่ มีลักษณะคล้ายพัดขนาดใหญ่ ใช้สำหรับพัดเอากาก ใบ และเศษฟางเศษหญ้าต่างๆออกจากเมล็ดข้าวเปลือก ให้เหลือเพียงเมล็ดข้าวที่พร้อมจะนำไปเก็บ หรือแปรรูป

**Ka** or **Wi** are wickerwork using strips of bamboo and looking like big fans. They are used to blow out residue straw, leaves or grass blades so that only the grains are left, ready to be stored or processed.

บุง/Bung



**บุง** เป็นภาชนะทรงกลมสูงสานด้วยไม้ไผ่ มีใช้กันทั่วไปในแถบภาคเหนือตอนบน ใช้เก็บข้าวไว้บริโภค หรือเก็บเมล็ดพันธุ์ข้าวเปลือกไว้ปลูกในฤดูถัดไป แต่ในปัจจุบันเมื่อกาลเวลาเปลี่ยนบุงก็ค่อยๆ เริ่มสูญหาย กลายเป็นของหายาก จะมีใช้อยู่บ้างเฉพาะในชนบทที่อยู่ห่างไกลเท่านั้น

**Bung** are bamboo-plaited, round, tall containers common in the Upper North. They are used to keep rice for consumption or paddy seeds for next-season planting, but with the passing of time they have become rare and are now only found in remote areas.



การใช้ 'วี' พัดเศษฟางเศษหญ้าออกจากข้าวเปลือก  
Blowing specks of grass away from paddies.

# หัตถกรรมในพิธีกรรมของชาวนา

## Crafts in rice farmers' rituals

ด้วยความผูกพันที่มีต่อวิถีข้าวของชาวนา จึงได้ก่อให้เกิดประเพณีที่เกี่ยวข้องกับข้าวขึ้นมากมาย และในแต่ละพิธีก็มีงานหัตถกรรมโดยเฉพาะเครื่องสาน ที่นำมาใช้เป็นส่วนประกอบของพิธีกรรมต่างๆ อาทิ

**ตาแหลว** (ภาคกลาง เรียกว่า ฉลาว) เครื่องสานไม้ไผ่ที่ประดิษฐ์ขึ้นเพื่อนำมาใช้ในการประกอบพิธี “แฮกนา” หรือ แรกนา ซึ่งเป็นพิธีกรรมที่ทำก่อนจะเริ่มการไถนา เพื่อบวงสรวงหรือบูชาเทพยดาให้ช่วยดูแลนาข้าวให้อุดมสมบูรณ์ เป็นสัญลักษณ์เขตหวงห้าม และเป็นเครื่องป้องกันสิ่งชั่วร้ายไม่ให้เข้ามาสู่อาณาบริเวณของท้องนา

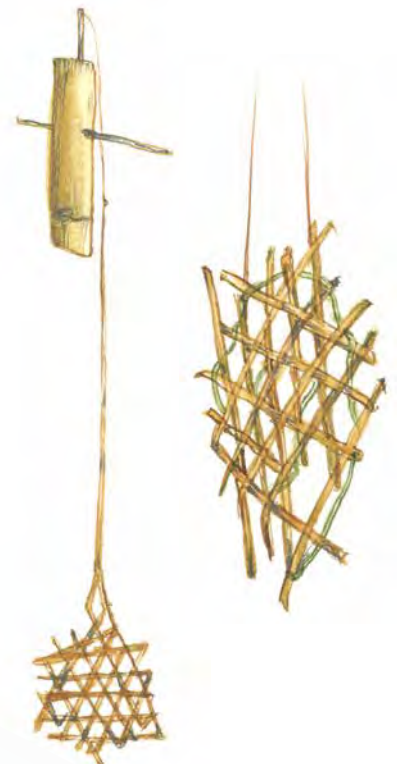
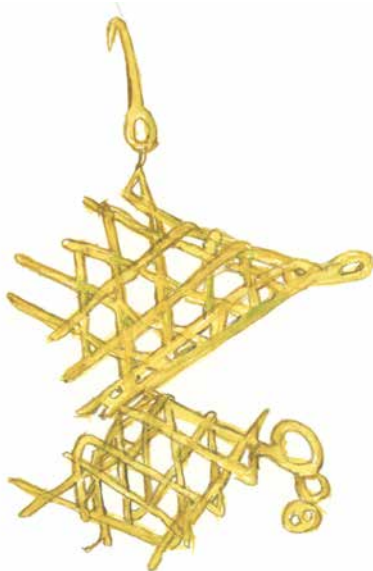
เครื่องสานเหล่านี้ นับเป็นเอกลักษณ์หัตถกรรมที่ใช้เป็นเครื่องใช้ในการประกอบพิธีกรรมแฮกนา หรือ แรกนา นับแต่ครั้งอดีต จนถึงปัจจุบัน

Given the ties northern farmers have with rice growing, traditions linked to rice abound and each ritual has its specific woven handicrafts used as components, such as **Ta Laeo** (called Chaleo in the central region) which are woven from bamboo for use in the First Furrow ceremony that is performed before starting to plough a field.

**Mai Wong** is an openwork structure of bamboo placed on top of a bamboo pole at the centre of rectangular area surrounded by groves full of water where the ritual takes place. Out of that structure at the end of interlocking rings of bamboo strips hang plaited fishes that seem to be floating in the air. This elaborate construction, complete with receptacles for religious offerings, is indispensable for carrying out a ritual performed since time immemorial.



ตาแหลวแบบต่างๆ  
Variants of Ta Laeo.





เครื่องเซ่นในพิธีเรียกขวัญข้าว  
จัดวางในภาชนะกระดัง  
Offering in the Khwan Khao ritual  
is neatly prepared in Kradong.

**กระดัง** งานเครื่องสานไม้ไผ่ที่นิยมใช้ใส่เครื่องเซ่น อาทิ กล้วย น้ำ น้ำอ้อย ในพิธี “เรียกขวัญข้าว” หลังจากการเก็บเกี่ยว ที่ชาวนาภาคเหนือให้ความสำคัญและปฏิบัติสืบต่อกันมา เนื่องจากเชื่อว่าตลอดช่วงเวลาที่ทำนาตั้งแต่เริ่มปลูกไปจนถึงเก็บเกี่ยวจะมีเมล็ดข้าวตกหล่นอยู่ตามท้องนามากมาย อาจทำให้ขวัญข้าวหล่นหาย หลังจากเก็บเกี่ยวจึงทำ “พิธีเรียกขวัญข้าว” เพื่อแสดงความเคารพต่อแม่โพสพ และเชื่อว่าจะทำให้เหลือกินเหลือใช้

**ก้วย** เครื่องสาน ตาโปร่ง ทำจากไม้ไผ่ ลักษณะเหมือนชะลอมของภาคกลาง ชาวเหนือจะใช้บรรจุสิ่งของเครื่องใช้ และผลไม้เพื่อนำไปถวายพระในประเพณี ตานก้วยสลาก (ประเพณีตานก้วยสลาก คือ การถวายทานแด่พระสงฆ์โดยไม่เจาะจง) ซึ่งเป็นประเพณีที่ชาวเหนือถือปฏิบัติในช่วงระหว่างรอการเก็บเกี่ยวข้าวเพื่อเป็นการฉลองผลผลิตและทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้ญาติที่ล่วงลับ

The threshing basket (**Kradong**) in plaited bamboo is often used to put offerings such as banana, water or sugarcane juice in the *Riak Khwan Khao* (“recalling the rice spirit”) ceremony after the harvest, dear to Northern farmers because of the belief that from plantation to harvest, grains are lost on the ground and the guardian

spirit of the rice, Mae Pho-sop, too is lost, so she must be recalled after the harvest to show respect to her, which will translate into abundance.

**Kuey** are large-meshed basketwork made with strips of bamboo similar to the central region’s *Chalom*. Farmers in the North use them to contain supplies and fruit offered to monks collectively (without any personal preference), a tradition which Northern farmers perform while waiting for the harvest, to celebrate the yield and make merit dedicated to deceased relatives.



พิธีตานก้วยสลาก  
Tan Kuay Salak or Kuey Salak  
merit-making occasion



พิธีเรียกขวัญข้าว  
Riak Khwan Khao

ต้นข้าวพันก้อน  
ในประเพณีแห่ข้าวพันก้อน  
Rice in Khao Phan Kon  
ritual procession.



**ต้นข้าวพันก้อน และผ้าจีนตีนจกลายข้าวพันก้อน** สะท้อนถึงงานหัตถกรรมที่ผูกพันกับวิถีชีวิตที่ปฏิบัติสืบทอดต่อกันมาแต่โบราณกาลของชาวบ้านอำเภอปากท่า จังหวัดอุตรดิตถ์ นั่นก็คือประเพณีแห่ข้าวพันก้อนที่ทำเพื่อถวายเป็นพุทธบูชา อันเป็นประเพณีที่ปฏิบัติมาแต่ครั้งปู่ย่าตายายของชาวปากท่า ซึ่งอพยพมาจากเวียงจันทน์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ซึ่งในชีวิตประจำวันกินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก ต้นข้าวพันก้อน เกิดจากการนำข้าวเหนียวปั่นเป็นก้อนขนาดเล็กๆ นำไปติดกับก้านมะพร้าวจนได้เป็นจำนวนมากแล้วนำมาเสียบกับต้นกล้วย เมื่อถึงเวลาค่ำชาวบ้านจะพากันแต่งกายด้วยชุดที่แสดงถึงเอกลักษณ์ นุ่งผ้าจีนตีนจกที่มีลวดลายดอกเล็กๆ คล้ายก้อนข้าวเหนียวลอยอยู่เต็มผืนผ้า ทำพิธีแห่ต้นข้าวพันก้อนนี้นำไปถวายพระ ซึ่งประเพณีแห่ข้าวพันก้อนนี้เองก่อให้เกิดแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์งานหัตถกรรมผ้าที่ชาวบ้านเรียกว่า**ผ้าจีนตีนจกลายข้าวพันก้อน** และเป็นหัตถกรรมผ้าทอที่มีเอกลักษณ์สร้างชื่อเสียงและรายได้ของชาวปากท่า จังหวัดอุตรดิตถ์มาจนถึงปัจจุบันนี้

The traditional Flower Trees and Thousand-Riceballs procession and the hip wrapper with the same thousand-riceballs design reflect handicrafts linked to the ways of rice which the villagers of Fak Tha District in Uttaradit Province have practised to honour the Buddha since their ancestors migrated from Vientiane. Being of Lao origin, their staple is sticky rice. The flower trees are made with small balls of rice made to stick together on coconut palm rinds in great numbers which are plucked into a banana bole. At dusk, villagers dress up with hip wrappers bearing motifs of riceball-looking small flowers and proceed to make offerings to the monks. This very tradition inspired the creative handicraft of the woven fabric which has made the reputation and remains a source of revenue for the Fak Tha villagers.



จีนมุกตีนจก ลับแล  
Sin with Tin-Jok Pattern of Laplae  
(Sin Muk Tin Jok Laplae)



จีนตีนจก ลายข้าวพันก้อน  
Sin with Tin-Jok and Riceball Tree Patterns  
(Sin Tin Jok Lai Khao Phan Kon)



## หัตถกรรมในชีวิตประจำวัน Crafts in daily life



ดั่งฝัดข้าว  
Dong or Kradong

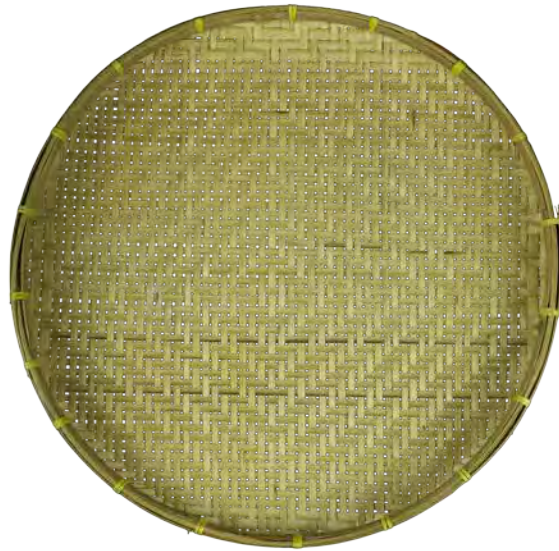
ผู้คนในภาคเหนือมีทั้งที่บริโภคข้าวเจ้า และข้าวเหนียว แต่ส่วนใหญ่ยังคงเห็น วัฒนธรรมการบริโภคข้าวเหนียวของ ชาวภาคเหนืออยู่อย่างชินตา

**ดั่ง** หรือกระดั่ง เป็นเครื่องสานทำจาก ไม้ไผ่ ลักษณะแบน เป็นวงกลม มี ลักษณะคล้ายกระดั่งในภาคกลาง หรือ ภาคอีสาน ใช้ฝัดเปลือกข้าวให้ร้อนออก จากเมล็ด ให้เหลือเพียงเมล็ดข้าวสาร ดั่งในบางพื้นที่ทำเป็นรูปสามเหลี่ยม เวลา ร้อนข้าวจะวางด้านที่กว้างที่สุด แนบกับลำตัวเพื่อช่วยให้ร้อนข้าวได้ ถนัดมากขึ้น นับเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น อันน่าทึ่ง งานจักสานประเภทนี้ยังคง พบเห็นอยู่จนถึงปัจจุบัน



การฝัดหรือร้อนข้าว  
Rice winnowing

**เหิง** เป็นเครื่องสานที่มีลักษณะคล้ายกระด้ง แต่มีตาห่างกว่า ใช้ในการร่อนปลายข้าวออกจากเมล็ดข้าวสารที่สมบูรณ์ (ปลายข้าวขาวเหนียวเรียกว่า “ข้าวเป็ยน”)



เหิงร่อนข้าว  
‘Heng’ wicker tray-like

**ข้าวหวด** เป็นเครื่องสานที่มีลักษณะคล้ายตะกร้าแต่ไม่มีหู ใช้สำหรับใส่ “เจ้าหมา” หรือข้าวเหนียวที่แช่ค้างคืน เพื่อล้างข้าวให้หมดกลิ่นก่อนนำไปนึ่ง

Both plain white rice and glutinous rice are eaten in Northern Thailand but the consumption of glutinous rice seems to be prevalent.

**Heng** is wickerwork similar to the threshing basket but less tightly woven. It is used to get rid of the smell of *Khao Ma*, sticky rice soaked overnight, before it is steamed.

**ไหเข้า** มีลักษณะเป็นภาชนะทรงสูง ก้นสอบ ปากผาย สานด้วยตอกไม้ไผ่ (ทำจากไม้ก้าม) ใช้งานแบบเดียวกับหวดนี้้งข้าวของภาคอีสาน

**Dong** or **Kradong** is a flat round tray made of woven bamboo similar to the threshing basket of the central region and the Northeast. It is used to winnow rice grains. In some places it has a triangular shape, and the wider side is kept close to the body when winnowing to achieve maximum efficiency. It is an outstanding example of local knowledge. This type of basketry is still seen today.

**Sa Huad** is a type of basket without handle used to contain *Khao Ma* (soaked sticky rice) to drive away unwanted scent before steaming.

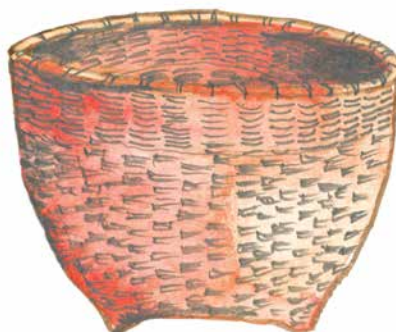
**ก๊าะเข้า** เป็นเครื่องสาน ทำจากตอกไม้ไผ่ (ทำจากไม้ก้าม) ใช้สำหรับพักข้าวเหนียวร้อนๆ ที่หุงสุกแล้วโดยจะคนข้าวเหนียวในก๊าะข้าวกลับไปกลับมาเพื่อให้ข้าวคลายความร้อนจะได้ไม่แฉะเวลาเก็บใส่ภาชนะ

**Hai Khao** is a tall, wide-mouthed container with a rounded bottom made of sticks of bamboo (or sometimes wood) and used like the rice steamer of the Northeast.

**Kua Khao** is wickerwork using bamboo sticks (or sometimes wood). It is an open box in which hot sticky rice is placed and stirred so that it doesn’t turn soggy when cooling as it fills a container.



ไหเข้า  
Hai Khao



ข้าวหวด  
Sa Huad



ก๊าะเข้า  
Kua Khao



ก่องข้าว กระติบ และแอบข้าว  
Kong Khao, Kratip and Aep Khao

**ก่องข้าว** เป็นภาชนะสำหรับใส่ข้าวเหนียวสานด้วยไม้ไผ่ มีฝาปิด ตัวก่องมักมีหูสำหรับร้อยเชือกที่ใช้เป็นที่หิ้วหรือแขวน มีหลายขนาดและหลายรูปทรง ที่พบบ่อยคือทรงกระบอก และทรงกลม ป่องกลาง รูปลักษณะของก่องข้าวจะดูคล้ายกับกระติบข้าว ของภาคอีสาน แต่ก่องข้าวจะมีรูปทรงและเส้นสายที่ดูอ่อนช้อยซึ่งเป็นเอกลักษณ์ที่สื่อถึงความ เป็นเครื่องสานล้านาอย่างชัดเจน อีกทั้งส่วนฐานก่องยังขัดกันเป็นกากบาท มีขาตั้งทั้ง 4 มุม ต่างจากกระติบข้าวของภาคอีสานซึ่งเป็นทรงกระบอกตรงๆ และฐานก่องทำจากตอกไม้ไผ่ขนาดใหญ่ ขัดเป็นวงกลม

**แอบข้าว** หรือ **แอบข้าว** เป็นภาชนะใส่ข้าวเหนียว รูปทรงคล้ายกล่องสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีขนาดเล็กกว่าก่องข้าว ฝาแอบข้าวจะมีลักษณะเหมือนตัวแอบแต่ขนาดใหญ่กว่า เวลาปิดจะใช้ครอบลงบนตัวแอบ ลักษณะการใช้งานต่างจากก่องข้าวตรงที่แอบข้าว ใช้สำหรับใส่ข้าวเหนียวพกใส่ในถุงย่ามหรือห่อผ้าคาดเอวเวลาออกไปทำไร่

แอบข้าว  
Aep Khao



**Kong Khao** is a container for glutinous rice made with bamboo strips. It has a wooden cross for a base and is a woven cover on top. The body is provided with an eyelet for the string used to carry or hang it. Kong Khao come in many sizes and shapes, but mostly cylindrical with a bit of a paunch in the middle. They look like Kratiap Khao, the sticky rice containers of the Northeast but with softer shapes and lines typical of Lanna handicraft, except that the northern container is cylindrical and has a thick coil of bamboo as its base.

**Aep Khao** is another container for glutinous rice, shaped like a rectangular box and smaller than Kong Khao, with a cover of the same shape fitting it from top to bottom, hence the name. It is used to hold a helping of rice to take out in a bag or wrapped in the cloth round the waist when working in the fields.

ก่องข้าว  
Kong Khao





ช้่าเข้าบาตร  
Cha Khaobat



โตก หรือ ชันโตก  
Tok or Khantok

**โตก** บางเรียก **ขันโตก** หรือ **สะโตก** เป็นภาชนะที่มีรูปทรงกลมหรือทรงหกเหลี่ยม ใช้สำหรับใส่ข้าวพร้อมกับข้าวในเวลารับประทานอาหารร่วมกัน โตก หรือ ขันโตก เป็นเอกลักษณ์งานหัตถกรรมที่สะท้อนวัฒนธรรมวิถีการกินของคนภาคเหนือได้อย่างชัดเจน ทั้งใช้ในชีวิตประจำวัน ใช้เพื่อรับแขก หรือเพื่อการถวายข้าวและอาหารสำหรับพระภิกษุสงฆ์ เป็นต้น

**ซ้า** บางเรียก **ซ้าเข้าบาตร** หรือ **ซ้าข้าวบาตร** เป็นเครื่องสาน ทำด้วยไม้ไผ่ลักษณะโปร่ง คล้ายตะกร้าของภาคกลาง เป็นงานหัตถกรรมที่สะท้อนวิถีชีวิตของคนภาคเหนือ นิยมใช้ใส่ข้าวปลาอาหารไปถวายพระหรือไปทำบุญที่วัด

**Tok or Khantok or Satok** is a container with a flat round or hexagonal shape used to hold rice and various dishes when having a meal together. It is a unique handicraft reflecting the region's culture used in daily life when receiving guests or making food offerings to monks.

**Cha**, sometimes called **Cha Khaobat**, is wickerwork made of thin bamboo similar to the basket of the central region. This craft reflects the lifestyle of Northerners. It is used for food offerings to monks or to make merit at the temple.





โตกฟาจี้  
Tok Faji

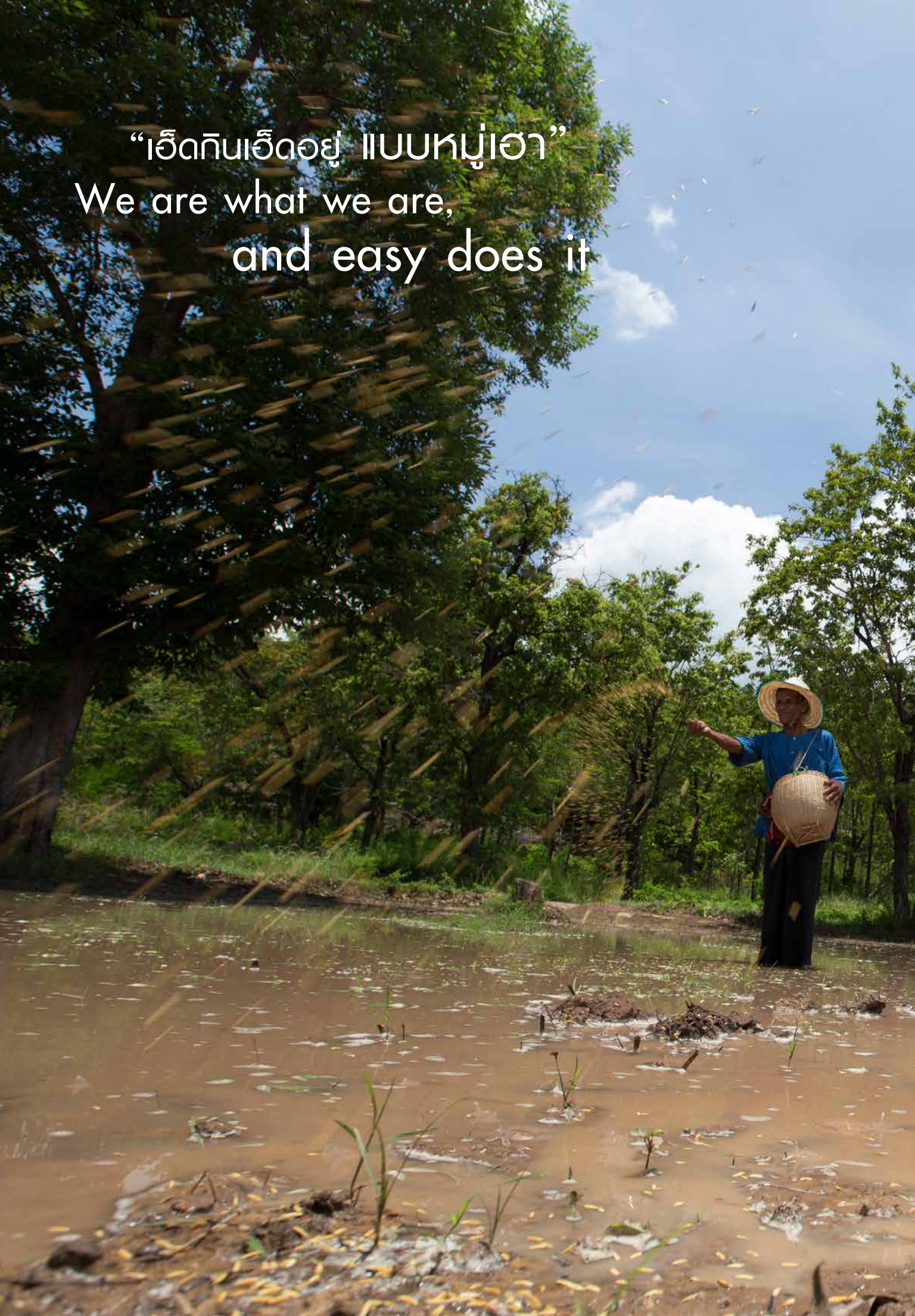


เครื่องเงิน  
ภาชนะที่ทำจากไม้ไผ่สาน  
หัตถกรรมอันเป็น  
เอกลักษณ์ของภาคเหนือ  
*Typical Northerners' ware made  
of woven bamboo threads.*





“เ็ดกันเ็ดอยู่ แบบหมู่เฮา”  
We are what we are,  
and easy does it







# หัตถกรรม ในวัฒนธรรมข้าว: ภาคอีสาน

## Crafts in the rice culture – Northeastern Thailand

ลักษณะภูมิประเทศของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรืออีสานของประเทศไทยเป็นที่ราบสูง เกิดจากการยกตัวของแผ่นดิน 2 ด้าน คือ ด้านตะวันตกและด้านใต้ของภาค ทำให้มีความลาดเอียงไปทางตะวันออก มีลักษณะคล้ายกระทะ แบ่งเป็น 2 เขตใหญ่ คือ บริเวณแอ่งที่ราบ ได้แก่ แอ่งที่ราบโคราช บริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำมูลและชี กับแอ่งสกลนคร ซึ่งอยู่บริเวณตอนเหนือของภาคตั้งแต่แนวเขาภูพานไปจนถึงแม่น้ำโขง มีแม่น้ำสงครามและห้วยน้ำก่ำไหลผ่าน ส่วนบริเวณเขตภูเขา กระจายอยู่ทั้งบริเวณด้านตะวันตกและทางตอนใต้ของภาค

ในอดีต เมื่อฤดูกาลเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จ หมู่ดาวบนท้องฟ้ายามดึกคืนที่ชาวอีสานหมายถึง “ดาวผีดาน” เป็นสัญลักษณ์แห่งการนำทางให้ชาวอีสานเตรียมอพยพถิ่นทำมาหากิน คนอีสานเชื่อว่าดาวผีดาน จะโคจรชี้บอกทิศทางทำมาหากินที่เป็นมงคลให้แก่พวกเขา

**The Northeast of Thailand, called Isan in Thai, is a plateau tilting from mountains in the west and south down towards the Mekong River, which delimits it in the north and in the east. The plateau consists of two plains separated by the Phu Phan mountain range: the southern Khorat plain, drained by the Mun and Chi rivers, and the northern Sakon Nakhon plain, drained by the Loei and Songkhram rivers.**

In the past, when the harvest season was over, a set of stars in the night sky which Northeasterners call “*Dao Phi Dan*” was held to be a propitious sign pointing the way for Northeast dwellers ready to uproot themselves in search of better livelihoods.



เมื่อได้ที่ทำกินเป็นหลักแหล่งแล้ว พวกเขาจะเริ่มตั้งท่ามาหากินโดยอิงกับธรรมชาติและด้วยหลักการพึ่งพาตนเองแบบ “เอ็ดกินเอ็ดอยู่” จัดเวลาผลิตให้เหมาะกับฤดูกาล ไม่ว่าจะเป็นปลุกข้าว การเลี้ยงวัวเลี้ยงควาย การปลูกหม่อนเลี้ยงไหม บั่นหม้อ ตีมีด ต้มเกลือ ทอเสื่อ ทำเกวียน และงานอื่นๆ ที่จำเป็นต่อการดำเนินชีวิต ตามความรู้และภูมิปัญญาที่ติดตัวมาจากถิ่นเดิม

When they found a place to settle down, they undertook to make a living by relying on nature and on themselves, organising their activities according to the cycle of seasons, growing rice, breeding cattle, growing mulberry and practising sericulture, making pottery and knives, boiling salt, weaving, making carts and other necessities of life with the knowledge and wisdom of their original habitat.

ข้าว คือปัจจัยที่จำเป็นอันดับต้นในการดำรงชีวิตของชาวอีสาน ดังคำพังเพยที่ว่า “ทุกข์บ่มีเสื่อผ้า ฝ้ายเฮือนดีพอลื้ออยู่ ทุกข์บ่มีข้าวใส่ท้อง นอนลื้ออยู่บ่เป็น” ซึ่งหมายความว่า การเป็นทุกข์เพราะไม่มีเสื่อผ้าหรือบ้านก็ยังไม่พออยู่ได้ แต่ทุกข์เพราะไม่มีข้าวกินนั้นไม่สามารถดำเนินชีวิตอยู่ได้ ข้าวเป็นผลผลิตที่หล่อเลี้ยงชีวิตของผู้คนให้ดำรงอยู่ กิจกรรมทางสังคม ไม่ว่าจะเป็นทางศาสนา เศรษฐกิจ หรือการเมืองของชาวอีสานล้วนมีรากฐานมาจากความอุดมสมบูรณ์ของข้าวทั้งสิ้น

Rice is an essential factor of life in the Northeast. “Without clothes a roof is good enough; without rice, there is no sleep” is a common local aphorism. Rice sustains people’s lives and social events – whether religious, economic or political – all find their roots in the abundance of that staple food.





## หัตถกรรมกับการเพาะปลูก และเก็บเกี่ยว Crafts for planting and harvesting

ภาพเขียนสีที่ปรากฏบนผาแต้ม รูปคน ควาย และทุ่งนา บนผนังของถ้ำผาขาม เทือกเขาภูพาน อำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี นับอายุได้ราว 3-4 พันปีก่อน บ่งบอกอย่างชัดเจนว่าคนในพื้นที่ภาคอีสานผูกพันกับวิถีแห่งข้าวมาช้านานแล้ว

The paintings of people, buffalo and rice fields on the walls of Pha Kham, a cave of the Phu Phan mountains in Khong Chiam District, Ubon Ratchathani Province, are 3-4,000 years old and show clearly that the dwellers of the Northeast were already bound to the culture of rice.





เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง  
Ban Chiang pottery

สำหรับภูมิภาคอีสาน มีหลักฐานหลายชิ้น ปรากฏให้เห็นเด่นชัดว่ามีการทำเครื่องปั้นดินเผาอยู่หลายแห่งในภาคอีสานมาช้านานแล้ว เช่น ที่ตำบลบ้านเชียง อำเภอหนองหาน จังหวัดอุดรธานี ซึ่งเป็นแหล่งอารยธรรมสมัยก่อนประวัติศาสตร์ การค้นพบแกลบข้าวที่ติดอยู่กับเครื่องมือเหล็ก เป็นหนึ่งในหลักฐานบ่งชี้ว่าหลายพันปีมาแล้วคนที่บ้านเชียงมีการตั้งหลักแหล่งรวมกันอยู่เป็นที่ชุมชนและรู้จักปลูกข้าว ทอผ้าเป็นเครื่องนุ่งห่ม มีการเพาะปลูก และเลี้ยงสัตว์บางประเภท และรู้จักทำเครื่องมือเครื่องใช้ด้วยโลหะ และโดยเฉพาะอย่างยิ่งคือการทำเครื่องปั้นดินเผา

Evidence of various kinds shows that pottery making in the Northeast has been carried out in many places for a long time. For example, in Ban Chiang, Nong Han District, Udon Thani Province, the site of a prehistoric civilisation, were discovered rice husks attached to iron tools, showing that thousands of years ago the local settlers formed farming communities that knew how to grow rice, weave clothes and breed certain kinds of animals, as well as making metal tools and ovens and producing pottery.





โอง่ดินแช่ข้าวเปลือก  
Rice soaked in jar

แต่ครั้งโบราณกาล เมื่ออย่างเข้าเดือนหก หรือเดือนพฤษภาคม ฝนที่ตกลงมา เป็นสัญญาณถึงการเริ่มต้นฤดูการทำนา ชาวนาอีสานจะเริ่มนำข้าวเปลือกกลองแช่ น้ำในโอง่ดินก่อนจะเริ่มต้นปลูกข้าว **โอง่ดิน** เป็นหัตถกรรมประเภทเครื่องปั้น ดินเผาทรงกลม ก้นสอบ ปากกว้าง กลางป่อง มักจะนำมาใช้เพื่อการแช่ ข้าวเปลือกเพื่อให้เปลือกข้าวนิ่ม และ เมล็ดข้าวมีความชื้น เมื่อเวลาที่นำไป เพาะปลูกจะช่วยให้ข้าวงอกได้ง่ายขึ้น

**เสื้อแขนยาว กางเกงสีครามเข้ม หรือ สีดำ ผ้าจีน สวมหมวกสานปีกกว้าง หรือรองอบ มีผ้าขาวม้าคาดเอว หรือ โปกสีระชะ สะพายกระบุง ตะกร้า หรือ กระติบข้าวเหนียว** เป็นเอกลักษณ์ที่ แสดงถึงวิถีชีวิตของชาวนาอีสานยามออก ท่องไร่ท่งนาที่ดำเนินมาหลายชั่วอายุคน และยังคงเป็นวิถีที่พบเห็นได้ในทุกพื้นที่ จนถึงปัจจุบันนี้

Since time immemorial, at the onset of the sixth lunar month, the rains are the signal for Northeastern farmers to soak rice grains in a **clay jar** prior to replanting. This earthenware jar is big and rounded, with a narrow bottom and a wide mouth. Farmers soak grains in it to soften the husks and wet the grains, which will sprout more easily when planted.

When going out in the paddy fields, the Isan farmer is in full apparel, indigo-dyed shirt and trousers for the man and blouse or a wraparound for the woman, with a length of

checked cloth knotted at the waist. This multipurpose cloth, called **Pha Khao Ma**, is a receptacle of much creativity, with the use of fine silk, variegated motives and brash or muted colours.

Knowledge in the production of indigo-dyed fabric bears witness to the cleverness of Isan farmers in the creation of national products. The colour doesn't fade even after long use; the cloth remains cool as it is well ventilated and absorbs sweat well.





ชาวนาภาคอีสาน  
เตรียมหว่านข้าว  
Isan farmers are  
preparing to sow  
rice seeds on their field.

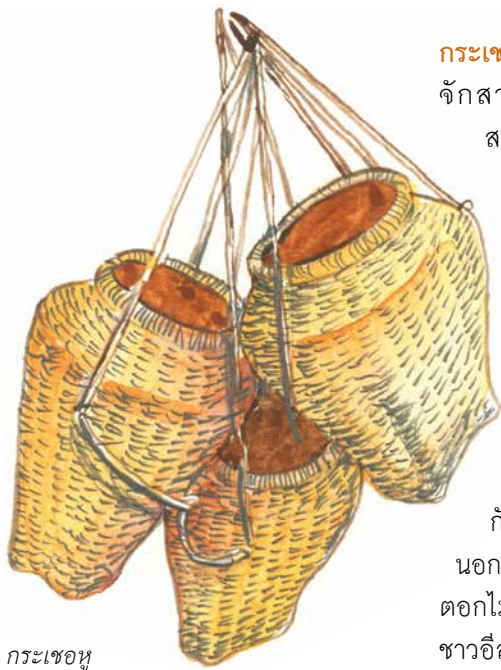
**กระโช่** คือชื่อเรียกของขงโลง ในภาษาอีสาน เป็นหัตถกรรมที่ประกอบขึ้นจากไม้และไม้ไผ่สาน ลักษณะคล้ายเรือครึ่งท่อนซึ่งใช้สำหรับวิดน้ำเข้านาเช่นเดียวกับในภาคอื่นๆ แต่ในปัจจุบันอาจมีผู้ใช้กระโช่หรือขงโลงน้อยลง เนื่องจากปัจจุบันมีเครื่องมืออุปกรณ์หรือเครื่องจักรใช้ช่วยในการวิดน้ำเข้านาเพื่อความรวดเร็ว แต่ก็ยังมีการใช้กระโช่ให้เห็นอยู่บ้างในบางพื้นที่ เนื่องจากยังมีประโยชน์ในการใช้วิดน้ำออกจากแหล่งน้ำเล็กๆ ที่ไม่สามารถใช้เครื่องจักรได้

**Kraso** is the name given in the Isan dialect to the long-handled bamboo bat used to bail out water known as Chong Long in the other regions of Thailand. It has the general shape of half a canoe. This implement is seldom used these days to get water into the paddy field as many other devices are considered easier to operate, but it can be seen in some areas where its use still makes sense when the field is small.



กระโช่  
Kraso





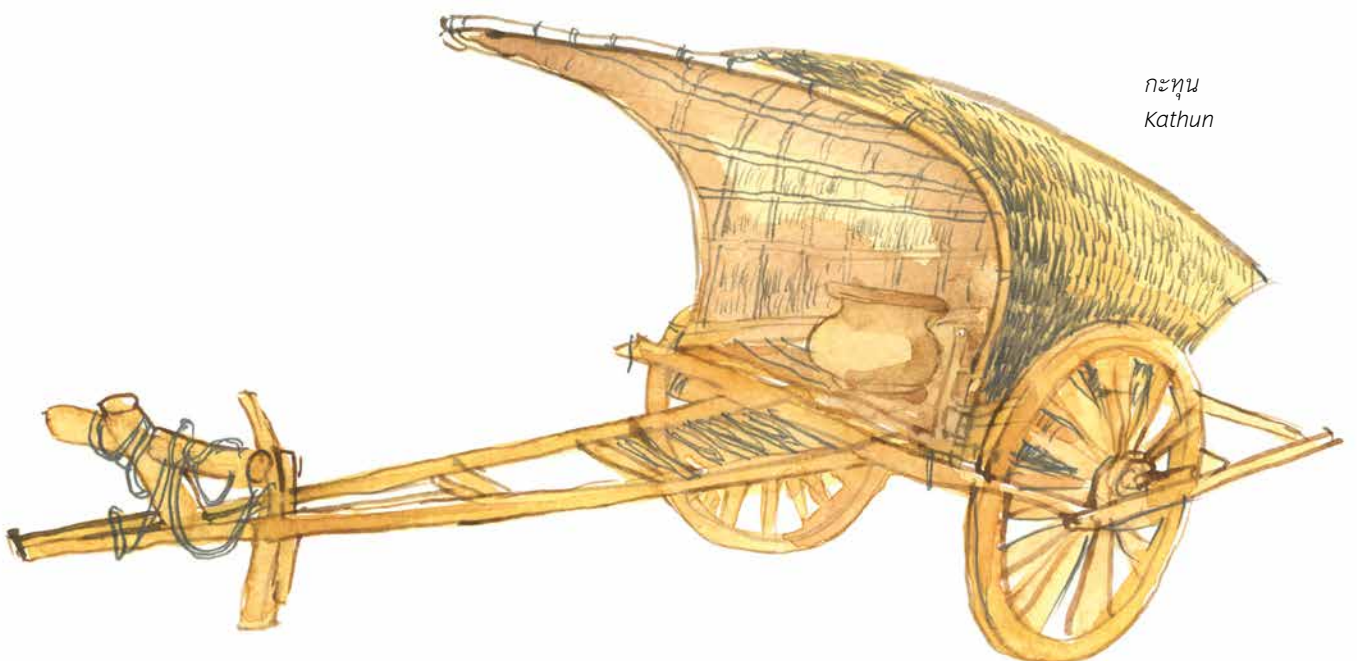
กระเชอหู  
Kracher Hu

**กระเชอหู** เป็นงานหัตถกรรมประเภทจักสานที่โดดเด่นของภาคอีสาน สานจากไม้ไผ่ มีลักษณะคล้ายกระบุง แต่มีเส้นผ่าศูนย์กลางแคบกว่า กระเชอหูส่วนมากใช้หาบ โดยสอดเชือก 2 เส้นไขว้กันที่ก้นกระเชอเพื่อรับน้ำหนัก ผูกเป็นห่วงสำหรับคล้องกับหัวไม้คาน ใช้หาบข้าวจากนา หรือใช้สำหรับใส่สิ่งของต่างๆ นิยมใช้กันมากในแถบจังหวัดนครราชสีมา นอกจากนี้ยังมี **กะจ้ำ** ภาชนะสานจากตอกไม้ไผ่ มีลักษณะคล้ายกระบุงของชาวอีสาน แต่มีขนาดเล็กกว่าเล็กน้อย มีหูสำหรับหาบหรือคอน

**กะทูน** คือเครื่องคลุมเรือนเกวียนสานด้วยไม้ไผ่ ทาด้วยสมุกสีดำ รูปร่างคล้ายฟักผ่าตามยาว ขนาดตามเรือนเกวียน บางพื้นที่อาจเรียกกะทูนเกวียนหรือประทุนเกวียน กะทูนจะใช้เสมือนเป็นหลังคาให้ร่มเงาและกันฝนให้กับตัวเกวียนซึ่งเป็นพาหนะคู่ใจของชาวนา

**Kracher Hu** is yet another kind of outstanding woven bamboo handicraft of the Northeast. It is used to keep and transport things. To its round flanks are attached on opposite sides eyelets through which is inserted a cord running through the bottom part of the container to bear the weight and lift. Kracher Hu are very much in use in the Khorat area. Another item with similar usage in the Northeast is **Kasa**, a container of woven bamboo slightly smaller than Krabung and provided with an arch.

**Kathun** is a cart cover which is made of bamboo strips and coated with a black varnish containing pulverised charcoal. Buffalo-drawn carts have long been used as vehicles in the countryside for travel and transportation, and are still very much in use in the Northeast.



กะทูน  
Kathun

## หัตถกรรมในพิธีกรรมของชาวนา Crafts in rice farmers' rituals



เมื่อเริ่มต้นฤดูกาลเพาะปลูกในเดือนหกหรือเดือนพฤษภาคม ชาวนอีสานจะทำพิธีดำนาตาแฮก ก่อนที่จะเริ่มดำนา “ตาแฮก” ตามความเชื่อของนิทานโบราณในภาคอีสาน หมายถึงยักษ์ฉิณีหรือเทพอารักษ์ผู้รักษา เมื่อหักร้างถางพงจากป่าหรือทุ่งหญ้าเป็นทุ่งนาแล้ว ชาวนาภาคอีสานจะเชิญผีตาแฮกจากท้องทุ่งหรือป่าเขามาตนหนึ่งให้อยู่ประจำทุ่งนาแปลงนั้นเพื่อช่วยดูแลรักษาทุ่งนา ข้าวกล้า คนและสัตว์ให้ปลอดภัย พิธีกรรมเลี้ยงผีตาแฮกนับเป็นกิจกรรมสร้างขวัญกำลังใจ รวมถึงแสดงถึงความสุขความยินดีในความอุดมสมบูรณ์ของผืนดิน

At the start of the planting season in the sixth lunar month (May) before starting to transplant rice, Northeastern farmers perform the “Ta Haek” ceremony, based on an old local tale about the giantess guarding paddy fields. When they clear land or jungle for a paddy field, Isan farmers invite the spirit of the land or jungle to come and reside on their fields to help take care of them and of the seedlings and make sure men and animals are safe. This ceremony is a morale booster and a show of delight in the fertility of the soil.

พิธีดำนาตาแฮก  
Ta Haek ceremony





พิธีบุญคุณลาน  
ในจังหวัดกาฬสินธุ์  
“Bun Khun Lan” ceremony  
in Kalasin province

เมื่อเวลาล่วงมาถึงเดือนยี่หรือเดือนมกราคม เมื่อมีการเก็บเกี่ยวข้าวแล้ว และจะนำข้าวขึ้นยุ้ง ชาวอีสานจะทำ **พิธีบุญคุณลาน** ซึ่งเป็นหนึ่งในประเพณีฮีตสิบสอง เป็นการทำบุญเพื่อรับขวัญข้าว คำว่า “คุณลาน” แปลว่า วางกองฟ่อนข้าวเรียงกันให้สูงขึ้น ชาวบ้านจะนิมนต์พระมาเทศน์ที่ลานข้าวของหมู่บ้าน แล้วทำบุญตักบาตรเลี้ยงพระ ทำการประพรมน้ำมนต์แก่ลานข้าวและต้นข้าว ให้เป็นสิริมงคล ในขณะเดียวกันก็จะทำพิธีสู่ขวัญข้าวก่อนนำข้าวขึ้นยุ้ง

เครื่องจักสานที่สานจากตอกไม้ไผ่สานพับขัดกันห้าหรือหกมุม ทั้งปลายตอกไว้พอประมาณ เสียบเข้ากับซี่กไม้ไผ่ ชาวอีสานเรียกว่า **ตาแหลว** (หรือ เฉลว ในภาคกลาง) หรือ**ตาแหลวฮ้อ** จะใช้ในประเพณีบุญคุณลาน โดยนำมาปักสี่มุมรอบกองข้าวบนลานนวดข้าวมุมละหนึ่งอัน ถือเป็นพิธีกรรมเพื่อป้องกันสิ่งชั่วร้าย

When the second lunar month (January) of the new year comes round and the harvested rice is taken into granaries, Isan farmers perform another ceremony, one of the twelve traditional merit-making events marking their lives the year round. That ceremony is called “**Bun Khun Lan**”, *bun* meaning “merit” and *khun lan* referring to the piling up of sheaves of rice and gathering of grains in mounds in the middle of the village square, where the monks are invited to come and bless the crop by sprinkling it with consecrated water before they are treated to their last meal of the day before noon.

During the ceremony, the farmers use **Ta Laeo** (called *Chaleo* in the central region) or **Ta Laeo Hor**, which are strips of bamboo woven into star-shaped hex signs of five or six points and a handle of sorts which is stuck in a section of bamboo. These signs are placed around the mound of grain in the four corners of the village square to guard against evil.



ก่องข้าวขวัญ  
Kong Khao Khwan

ในพิธีเช่นไหว้ก่อนนำข้าวขึ้นยั้ง ชาวอีสานจะใช้ก่องข้าวที่สานอย่างละเอียด ประณีตด้วยดอกไม้ไผ่เส้นเล็กๆ มีรูปทรงงดงามเป็นพิเศษ ส่วนฐานสูง แตกต่างจากก่องข้าวที่ใช้ทั่วไปหรือที่ใช้ในการใส่ข้าวเหนียว มีขนาดใหญ่เพื่อใส่บรรจุสิ่งของหลายชนิดที่จะใช้ในการทำพิธี ตกแต่งส่วนฝาด้วยไม้กลึงเป็นยอดแหลมคล้ายฝาเต้าปูน ชาวอีสานจะเรียกก่องข้าวที่มีการจัดทำขึ้นเป็นพิเศษนี้ว่า **ก่องข้าวขวัญ**

**พิธีบุญพะเหวด** (พระเวสสันดร) เป็นพิธีกรรมของชาวอีสานเพื่อฉลองการเก็บเกี่ยวข้าวที่ประสบผลสำเร็จในปีนั้นๆ นับเป็นประเพณีทำบุญที่ยิ่งใหญ่ที่สุดและสำคัญที่สุดในรอบปีของชาวอีสานหรือที่รู้จักกันในชื่องาน “บุญหลวง”

ชาวบ้านจะจัดข้าวปลาอาหารไปทำบุญแล้วร่วมกันฟังเทศน์มหาชาติ อุทิศส่วนกุศลให้ปู่ย่าตายายผู้ล่วงลับ ปัจจุบันชาวอีสานยังนิยมจัดให้มีพิธีกรรมขอฝน (บุญบังไฟ) รวมทั้งเล่นผีตาโขน ไปพร้อมๆ กับพิธีบุญพะเหวดด้วย ซึ่งจะมีขึ้นในช่วงเดือนสี่หรือเดือนมีนาคม

กล่าวกันว่า “ผีตาโขน” เกิดขึ้นจากเรื่องราวที่พระเวสสันดรและพระนางมัทรีเดินทางออกจากป่า กลับสู่เมือง บรรดาพี่ป่าหลายตนและสัตว์นานาชนิดอาลัยรัก พวกกันแห่แหนแผ่ตัวแผ่ตนมากับชาวบ้านเพื่อมาส่งทั้งสองพระองค์กลับเมือง เรียกกันว่า “ผีตามคน” หรือ “ผีตาขน” จนกลายมาเป็น “ผีตาโขน” แบบที่เรียกกันในปัจจุบัน ผู้เล่นผีตาโขนจะทำหน้ากากที่ทำมาจากเครื่องจักสานที่ใช้ทำเป็นหวดหนึ่งข้าวเหนียว แต่จะตกแต่งด้วยการเขียนลวดลายให้มีลักษณะน่าเกลียดน่ากลัว แล้วนำมาสวมใส่ศีรษะเพื่อร่วมขบวนแห่พร้อมกันแสดงท่าทางต่างๆ ประเพณีผีตาโขนมีวัตถุประสงค์เพื่อบวงสรวงบูชาต่อวิญญาณผีบรรพชน ซึ่งมีอำนาจที่จะดลบันดาลให้เกิดความอุดมสมบูรณ์



ผีตาโขน  
Phi Ta Khon



ประเพณีผีตาโขน  
Phi Ta Khon

For their offerings to the monks before the rice is taken into the granary, Northeastern farmers use **Kong Khao Khwan**, large containers of thin bamboo strips woven in intricate detail, to hold the various items needed during the event. With their high, curved wooden base and pointed wooden covers, these containers have shapes more elegant than the ordinary article of the same use.

In the fourth lunar month (March), Isan farmers are wont to perform “Phawet” to celebrate the abundant harvest of the year. It is one of the most popular and most important merit-making ceremonies of the year for the people of the Northeast.

“Phawet” comes from Vessantara, one of the Buddha’s past lives as a compassionate prince. The villagers make food donations and then listen to the Great Birth Sermon (*Thet Mahachat*) concerning that life. The merit is dedicated to deceased grandparents. These days, the villagers are also eager to organise rocket festivals (Bun Bang Fai) as merit-making ceremonies to call for rain, and to enjoy ghost dancing processions (*Phi Ta Khon*) at the same time as the Phawet ceremony.

Those masked dances are said to derive from the Vessantara tale: when the prince and his wife, Princess Maddi, left the forest to return to

town, the distraught jungle ghosts and wild animals of all kinds disguised themselves as villagers to accompany them. Hence the literal Thai expression, *Phi Tam Khon* (“ghost following man”), slightly distorted with the passage of time and the local brogue. The masks are made from rice steamers (to be discussed in the next section) decorated to look as horrid as possible to match the garish clothing and zany behaviour that are the order of the day. The objective of the event is to make sacred offerings and worship the spirits of the ancestors, who are thought to have the power to create abundance.



# หัตถกรรมในชีวิตประจำวัน

## Crafts in daily life



ใส่บาตรข้าวเหนียว  
Sticky-rice alms offering

การบริโภควิวข้าวเหนียวนับเป็นวัฒนธรรมร่วมของชาวอีสาน เมื่อพูดถึงข้าวเหนียวก็มักจะนึกถึงกระทิบ และก่องข้าว งานหัตถกรรมจากภูมิปัญญาที่ชาวอีสานคิดค้นและใช้มาช้านาน และยังคงใช้กันอย่างแพร่หลายในปัจจุบัน กระทิบและก่องข้าวเป็นภาชนะที่มีประจำอยู่ทุกบ้าน

**กระทิบ** เป็นหัตถกรรมจักสานที่สานด้วยตอกไม้ไผ่สีสุก หรืออาจสานได้จากวัสดุอื่น เช่น ใบจาก ใบตาล หรือใบลาน มีลักษณะทรงกระบอก มีเชิงทำด้วยไม้ไผ่หรือก้านตาลโค้งเป็นวงมีฝาและหูหิ้ว ขนาดรูปทรงมีทั้งขนาดเล็กไปจนถึงขนาดใหญ่ กระทิบนับเป็นหัตถกรรมที่แสดงถึงเอกลักษณ์ที่โดดเด่นที่สุดที่เกี่ยวข้องกับข้าวของชาวอีสาน เมื่อมีการบริโภควิวข้าวเหนียวต้องมีกระทิบใช้เป็นภาชนะ กระทิบกับวิถีชีวิตของชาวอีสาน จึงไม่อาจแยกจากกันได้

กระทิบ  
Kratip



Eating glutinous rice is the common culture of the Northeast. When glutinous rice is mentioned, what comes to mind are **Kratip** and **Kong Khao**, two handicrafts that go together and are amongst the top crafts invented by Northeasterners ages ago and still in prevalent use in the region. Both are present in every household. They are used to hold rice for each meal, present alms to the monks and make offerings in the various rituals.

**Kratip** is a cylindrical container woven with strips of giant thorny bamboo or sometimes from other materials such as palm leaf. Its base is made of a ring of bamboo or palm rind. Its shape and characteristics are such that it keeps the heat well and yet is ventilated enough to prevent the cooling rice from turning soggy. The glutinous rice remains warm and soft for hours and can be easily transported anywhere.

กระติบหลากรูปทรง  
สานด้วยผิวไม้ไผ่  
*Various shapes and  
forms of bamboo Kratip*





ก่องข้าว  
Kong Khao



หวดนึ่งข้าวเหนียว  
Huat or rice steamers

**ก่องข้าว** แบบชาวอีสาน จะมีลักษณะคล้ายโถทรงสูง มีฝาคล้ายฝาชี ดินหรือฐานของก่องทำด้วยไม้เนื้อแข็งเป็นฐาน แยกสี่แฉก มักสานด้วยตอกปิ่นเป็นลายเกล็ดเต่า มีความแข็งแรงทนทานมากกว่าการสานด้วยไม้ไผ่ มีความแน่นหนา เก็บขอบด้วยหวายโดยรอบ ก่องข้าวหรือก่องเข้า นับว่าเป็นหัตถกรรมที่แสดงถึงวัฒนธรรมของกลุ่มชนชาวอีสาน ที่นอกจากใช้ใส่ข้าวเหนียว เพื่อการบริโภคแล้ว ยังใช้ในพิธีกรรมด้วย เช่น ก่องข้าวขวัญ หรือก่องข้าวจิ้งห้นที่ใช้สำหรับถวายพระสงฆ์

**หวดและมวย** ใช้สำหรับนึ่งข้าวเหนียว เป็นหัตถกรรมเครื่องจักสานในวิถีชีวิตที่จะขาดเสียมิได้ ที่ใช้กันมาแต่โบราณกาล หวดสานด้วยตอกที่บิดตลอดใบ ลักษณะคล้ายกรวย ก้นสอบ ปากผาย ส่วนมวयरูปร่างคล้ายกรวยเช่นเดียวกันแต่ก้นตัดปิดกั้นด้วยตอกสานเป็นตาถี่ๆ ไม่ให้เมล็ดข้าวไหลออก

**Kong Khao** in use in the Northeast looks like a tall jar with a cross-shaped, curved base made of hardwood. Its tightly woven thick strips of bamboo give it the aspect of a turtle shell and make it strong and durable. Rattan is used to strengthen its edges. This example of Lao culture is in daily use, holding steamed sticky rice for consumption by the family, to give to monks or as offerings in merit-making ceremonies.



To have hot sticky rice to eat, the early inhabitants of the region cleverly devised steamers called **Huat** or **Muay**, which are yet another example of wickerwork. These rice steamers can also be used for fruit. The bottom has a receptacle to prevent the grains from dropping out of the contraption. Most of these steamers are woven with rattan and strips of aged bamboo.





เตาไฟ  
Stove

**เตาไฟ** นับเป็นเครื่องใช้ในวิถีชีวิตของผู้คนใน การหุงหาอาหารของผู้คนทุกท้องถิ่นที่มีใช้กันมาแต่โบราณ แต่สำหรับชาวอีสาน เตาไฟ ยิ่งมีความสำคัญด้วยมีความเกี่ยวข้องกับความเชื่อในครั้งโบราณว่า การอพยพย้ายถิ่นของชาวอีสาน ชาวบ้านจะเอาพันธุข้าว เครื่องเงินทอง นาก เตาไฟเก่า และตุ่มน้ำ จากบ้านที่อยู่อาศัยเดิมติดตัวมาด้วย ตามความเชื่อที่เชื่อว่า เตาไฟและตุ่มน้ำเก่ามีคุณค่าเป็น “ของดี ของคุณ” ที่จะช่วยให้ประสบความสำเร็จและอยู่เย็นเป็นสุขตลอดไป

**ค** เป็นภาชนะสานด้วยไม้ไผ่ ยาดด้วยชัน รูปร่างเป็นทรงกระบอกหรือมนาวตัดคล้ายๆ ถัง ปากคู้มเข้า กันสอป ใส่ น้ำได้ มักนำคามาใส่น้ำเย็นไว้ใส่เส้นข้าวบูนที่ตักขึ้นมาจากหม้อร้อนๆ จนเมื่อเส้นข้าวบูนเย็น ก็จะใช้มือม้วนเส้นข้าวบูนหรือขนมจีนเป็นจับเรียงไว้ในกระดังอย่างเป็นระเบียบ เป็นอีกหนึ่งในวิถีชีวิตที่มีการทำข้าวบูนหรือขนมจีนเพื่อการบริโภคในครัวเรือน

The **stove** and water jar are particularly valuable among the prerequisites for cooking that the people of the Northeast took with them. They were considered “good things are for keep” that would bring success and make their owners well and happy.

Among the prerequisites for cooking that the people of the Northeast took with them when they relocated, the old stove and the water jar were particularly valuable. They were considered “good things that must be kept” that would bring success and make their owners well and happy.

**Khu** is a bucket-like woven bamboo vessel varnished by dammar resin in cylindrical shape like half-cut lime with narrow mouth and lean bottom. Filled with cold water, noodles are dropped into the Khu. When the noodles cool down, they are retrieved manually and arranged neatly on a tray. This is the rustic way of vermicelli-making for household consumption.



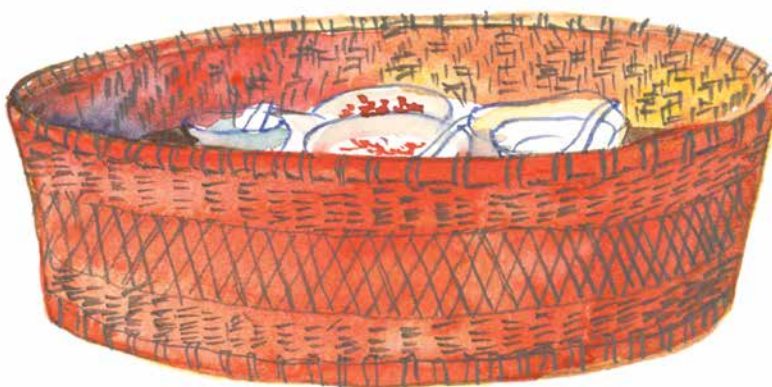
คุดักน้ำ  
Khu - water bucket



**กะต๋ำ** เป็นภาชนะจักสานไม้ไผ่ มีรูปทรงและการใช้สอยได้อย่างหลากหลาย กะต๋ำ สำหรับใส่ข้าวเปลือก รูปร่างเหมือนกระบุงภาคกลางแต่กลางป่องกว่า มีหูสำหรับร้อยเชือกคล้องหัวคาน ใช้หาบเป็นคู่ของชาวพวนในอีสาน เรียก **กะต๋ำหาบเข้ากะ** หรือหากมีหูเป็นเชือกสำหรับสะพายเรียก **กะต๋ำพาย** หากสานโปร่งสำหรับใส่ของใหญ่ๆ หรือใส่ไว้ในเกวียนเรียก **กะต๋ำตาแหก** เป็นต้น

**พาด้าว** หรือ **พาด้าว** เป็นชื่อเรียกเครื่องจักสานที่ใช้ใส่สำหรับอาหาร ซึ่งมีลักษณะคล้ายขันโตกในภาคเหนือ สานด้วยหวายและไม้ไผ่ พาด้าวแบบอีสานในบางพื้นที่อาจมีการใช้งานและเรียกตามกลุ่มวัฒนธรรมของตนเอง เช่น พาด้าวของชาวไทดำหรือลาวโซ่งในภาคอีสาน จะไม่มีฐานตั้งยกสูงจากพื้นเหมือนขันโตก และจะเรียกชื่อพาด้าวที่ใช้ใส่สำหรับอาหารที่ต่างกันตามช่วงเวลาของมื้ออาหาร โดยพาด้าวสำหรับกินข้าวมื้อเช้าเรียก **พาด้าวจ่าย** มื้อกลางวันเรียก **พาด้าวสวย** มื้อเย็นเรียก **พาด้าวแลง**

Another container made of woven bamboo is **Kata**, of about the same shape as Khu, but of different size and use. Its arch allows it to be slung over the shoulder and its weaving is loose. It is used to carry big things or is placed on the cart. As for Kata used to hold paddy, it looks like a bulgy version of the Krabung of the central region. The Phuan of Isan use two of them per shoulder pole to transport things.



พาด้าว  
Pha Khao

**Pha Khao** is still the name used for those woven food trays the Northerners call Khan Tok. Bamboo and rattan are used to plait them, but those used in some parts of the Northeast, especially by the Tai Dam, are simple round trays without a pedestal to raise them from the floor. Pha Khao used for breakfast, lunch and dinner each have distinctive names.

สำหรับข้าวในมืออาหาร  
ที่เรียบง่ายของชาวอีสาน  
*Typical Isan-style mealset.*





**เสื่อ** เรียกแบบอีสานว่า “สาต” การปูเสื่อ เพื่อตั้งวงล้อมสำหรับการรับประทานอาหารร่วมกันในครอบครัว หรือในยามที่มีแขกมาเยือน นับเป็นวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงการรับประทานอาหารของคนไทย และถือเป็นการสร้างสังคมครอบครัวที่อบอุ่น **เสื่อ** จึงเป็นเครื่องจักสานที่เป็นสัญลักษณ์ของสังคมครอบครัวที่เราเห็นกันในภาคอีสานและในแทบทุกภาค การปูเสื่อผืนใหม่ที่มีลวดลายงดงามยังเป็นการให้เกียรติแขกที่มาเยือนในครอบครัว นอกจากนี้เสื่อหอยังนำมาใช้ในงานประเพณีสำคัญ โดยใช้ปูสำหรับพระสงฆ์และปรับเหล่าศาสนิกชนขณะทำบุญหรือประกอบกิจกรรมตามประเพณีต่างๆ

Mats are called **Sat** in the Northeastern dialect. Putting a mat on the floor for each meal makes cleaning easy. A new one with magnificent patterns is laid on to honour a guest. Woven mats are also used in important traditional events, be they in the third lunar month (Bun Khao Ji), in the tenth lunar month (Kuan Khao Thip) or in the twelfth lunar month (Bun Khao Mao).

An evening meal on mats shared by the whole family creates an atmosphere full of warmth and local colour. The meal is delicious and offers a beautiful scene as can be seen all over the Northeast and virtually every region of Thailand.



เสื่อหรือสาต  
Mat or Sat





เงินทองคือมายา

ข้าวปลาอาหารสำคัญ

Wealth is an illusion:

what matters is food





# หัตถกรรม

## ในวัฒนธรรมข้าว: ภาคใต้

### Crafts in the rice culture of Southern Thailand

ภูมิประเทศทั่วไปของภาคใต้มีลักษณะเป็นคาบสมุทรยื่นไปในทะเล ทางตะวันตกของคาบสมุทรมีเทือกเขาภูเก็ตทอดตัวเลียบชายฝั่งไปจนถึงเกาะภูเก็ต ตอนกลางของภาคมีเทือกเขานครศรีธรรมราช ส่วนทางตอนใต้สุดของภาคใต้มีเทือกเขาสันกาลาคีรีวางตัวในแนวตะวันออก-ตะวันตก และเป็นพรมแดนธรรมชาติกั้นระหว่างไทยกับมาเลเซีย พื้นที่ด้านชายฝั่งตะวันออกมีที่ราบมากกว่าชายฝั่งตะวันตก ได้แก่ ที่ราบในเขตจังหวัดนครศรีธรรมราช พัทลุง สงขลา ปัตตานี และนราธิวาส

การทำนาในวิถีพอเพียงของชาวใต้ในชนบทเป็นการทำนาหยาบหรือนาปี คืออาศัยน้ำฝนเป็นหลักจึงเรียกว่า "น่าน้ำฝน" โดยฝนภาคใต้จะมากกว่าภาคอื่นๆ ในอดีตชาวใต้จะประกอบอาชีพแบบใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิมที่สืบทอดกันมา เช่น การทำสวนแบบพอเฉาหรือสวนสมรม (เป็นคำภาษาถิ่น หมายถึงสวนขนาดเล็กที่ปลูกผลไม้ขนาดผสมกัน ไม่มีการแยกแปลงแยกชนิด อาศัยธรรมชาติให้เกื้อกูลกันเอง) โดยเฉพาะชาวนาจะทำนาโดยอาศัยทุนของชุมชน ทรัพยากรธรรมชาติของท้องถิ่น โฉนดด้วยแรงงานของสัตว์ และคน ใช้ปุ๋ยดอก ปุ๋ยหมัก ใช้ข้าวพันธุ์พื้นบ้าน (ไข่มด เล็บนก นางพญา หอมจันทร์ นางหมวย สังข์หยด) อยู่อย่างพอเพียง มีความขยัน ใช้ภูมิปัญญาและเทคโนโลยีพื้นบ้าน ทำทุกอย่างที่ใช้ด้วยตัวเอง ปลูกทุกอย่างที่กิน โดยยึดหลัก “เงินทองคือมายา ข้าวปลาอาหารสำคัญ” จึงอยู่อย่างมีความสุข

The general topography of the **South** is that of a peninsula jutting into the sea. The Phuket mountain range on its western side stretches along the coast from the Kra Isthmus down to the island of Phuket. Running through the middle of the peninsula, almost parallel to the Phuket chain but a hundred kilometres to the east is the Banthat chain, from Samui Island down to the Malaysian border and the Tarutao archipelago. The Sankalakhiri range, running east-west, forms a natural border with Malaysia. On the eastern side river plains dominate, from Surat Thani Province down to Narathiwat Province.

Sufficiency farming in the South consists in working in-season rice fields, locally called “rain-fed fields” as they rely on the rains, which come later than in the other regions of Thailand. In the past, Southerners used traditional knowledge passed down through the generations such as working in small orchards with a variety of fruit trees put together and interacting naturally; rice farmers would rely on communal funds and local resources, using animal and human labour to plough and harrow their fields, adding manure and compost to grow local rice varieties. They produced enough to live on, were diligent and adept at local ways and technology. Everything they used they made themselves, they grew everything they ate and held that “**Wealth is an illusion; what matters is food**” and thus lived happily and debt-free...

## หัตถกรรมกับการเพาะปลูก และเก็บเกี่ยว Crafts for planting and harvesting



พื้นที่ในการเพาะปลูกข้าวในภาคใต้นั้นมีไม่มากเช่นในภาคกลาง ภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พื้นที่ปลูกข้าวที่สำคัญที่สุดคือบริเวณริมฝั่งทะเลด้านตะวันออก โดยมีนครศรีธรรมราชเป็นจังหวัดที่ปลูกข้าวได้มากที่สุด ผู้คนที่ทำนาในภาคใต้นั้นบางส่วนเป็นชาวมุสลิม ซึ่งอาจมีวิถี และวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับข้าวที่มีความแตกต่างกันอยู่บ้าง

In the South there are fewer areas suitable for rice cultivation than in the other regions of Thailand. The most important areas are along the eastern coast, and Nakhon Si Thammarat is the province that produces most rice. Harvesting is done between November and February.



หมวกเปี้ยว  
Piao

**หมวกเปี้ยว** หรือ**หมวกก้วยเลี้ย** คือชื่อเรียกหมวกสานปีกกว้าง มียอดแหลม นิยมสานด้วยใบร่มข้าว ใบสีหรง ใบไผ่ ใบจาก หรือใบลาน รูปแบบเกิดจากการผสมผสานกันระหว่างวัฒนธรรมไทยกับจีน โดยเริ่มจากการที่ชาวจีนที่อพยพมาอยู่ในภาคใต้ทำหมวกแบบจีนใส่ทำเหมืองแร่ ต่อมาจึงมีการใช้กันแพร่หลาย ใช้สวมใส่กันทั่วไปในยามที่ออกไปท่องเที่ยว ท่องไร่ ทำสวน กรีดยาง โดยเฉพาะเมื่อออกไปท่องเที่ยว หญิงชายชาวใต้จะสวมหมวกเปี้ยวให้พบเห็นได้ในแทบทุกที่ หมวกเปี้ยวในหลายพื้นที่ในภาคใต้นับแต่อดีตที่ใช้สืบทอดกันมานั้นจะสานจากใบร่มข้าว ซึ่งเป็นพืชประจำถิ่น แต่ในปัจจุบันมีการนำใบพืชหลายชนิดมาสาน และหมวกเปี้ยวยังคงเป็นที่นิยมจนถึงปัจจุบัน

ใบร่มข้าว เป็นพืชขึ้นต้นที่มีเฉพาะถิ่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่อำเภอกะปง เพราะเป็นพื้นที่ป่าดิบชื้น เจิงเขา หุบเขา ส่วนใบมีลักษณะเรียวยาว มีใบติดกันกับกิ่งเป็นวง ใบด้านหนึ่งเป็นขนนุ่ม ส่วนอีกด้านจะสากมือ มักนำมาใช้ในการรวบข้าวหลังเก็บเกี่ยว หรือใช้คลุมกองข้าวเปลือกบนจอมข้าว และใช้ในพิธีทำขวัญข้าว ก่อนหน้านี้เรียกว่าใบรวบข้าว แต่ภายหลังเพี้ยนเป็นใบร่มข้าว

ใบสีหรง เป็นวัสดุพื้นถิ่นที่ชาวดำนำมาทำหมวกเปี้ยวเช่นกัน เนื่องจากมีอายุใช้งานที่คงทนกว่าใบไผ่ สีหรงเป็นพืชในตระกูลปาล์ม ใบคล้ายใบตาลโดนดปลุกง่ายขึ้นได้หลายสภาพพื้นที่

The **Piao** or **Kui Loei** hat is a wide-brimmed hat with a pointed top Made of local palm leaves. Their shape is a result of a mixture of Thai and Chinese cultures which began when Chinese immigrants in the South made China-style hats to wear in mines; they were later widely used when going out in the fields or orchards or to tap rubber. Men and women wearing such hats in the fields are a familiar sight almost everywhere in the South. Most Piao hats are made of the leaves of a local tree called *Bai Rong Khao* (meaning “rice-gathering leaf”) found mostly in the tropical rain forest of Kapong District, Phang Nga Province. The leaves are elongated and stick in crowns to the branches; one side is smooth, the other raspy. Those leaves are used to gather paddy after the harvest (hence the name) or to cover a pile of paddy, as well as in rituals to propitiate the spirit of rice.

Another vernacular material used to make Piao hats is *Sireng* (scientific name: *Livistona speciosa*), a palm more durable than bamboo, looking like the sugar palm, easy to plant and growing in various kinds of terrain.



**โพง** มีลักษณะคล้ายขงโลง หรือกระไซ้ของภาคอีสาน ใช้เป็นเครื่องวิดน้ำออกจากคันนา สานด้วยไม้ไผ่ มีการใช้ยังค้นหาเพื่ออัดไม้ให้รั้วซึม โพงยังเป็นภาชนะสำหรับตักน้ำในบ่อเล็กๆ ได้อีกด้วย

**กอนอ** ชาวใต้ก็มีวิถีในการเลี้ยงสัตว์อย่าง วัว ควาย หรือแพะ ในยามที่กลับจากท้องไร่ท้องนา ก็จะเลี้ยงสัตว์ ภาชนะที่ใช้สำหรับใส่หญ้าให้สัตว์เลี้ยง เรียกว่า กอนอ สานด้วยใบมะพร้าว หรือใบจาก ลักษณะคล้ายกับเข่งหรือชะลอมเตี้ยๆ ป่องกลาง สานอย่างหยาบๆ พอให้ใส่หญ้าแทนเข่ง เมื่อหมดสภาพการใช้งานแล้วก็ทิ้งไป บางท้องถิ่นอาจเรียกกลมใส่หญ้า นิยมใช้กันในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ขนาดและรูปทรงของกอนอ ต่างกันไปตามความนิยมของแต่ละท้องถิ่น กอนอ จึงเป็นเครื่องจักสานจากภูมิปัญญาของท้องถิ่นใต้ โดยนำวัสดุในท้องถิ่นที่มีอยู่มากและหาได้ง่ายในบริเวณนั้น อย่างมะพร้าวหรือจาก มาสร้างเป็นงานหัตถกรรม

**Phong** looks like the *Chong Long* or *Kraso* of the Northeast. It is used to bail water out of a paddy field. It is made of bamboo coated with rubber to prevent it from leaking, and it also serves to draw water from deep wells.

Southerners who raise cattle or goats, when they return from the field, use **Konor** to carry grass for their domestic animals. These containers are woven with coconut palms or nipa leaves; they look like low baskets with distended middles and square bases. They are woven loosely and discarded when they get out of shape. Their use is widespread in the three border provinces. Their size and shape vary according to local preferences. *Konor* are wickerwork stemming from ancestral know-how

in the use of local materials, which are plentiful, easily found and cheap to process.



โพง  
Phong



กอนอ  
Konor

**เมอ** ภาษามลายูเรียก บาโก เป็นภาชนะ จักสานประเภทตะกร้า รูปร่างเตี้ย ปากกลมมีขอบ ก้นเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ใช้สำหรับใส่ข้าวเปลือกเพื่อความสะดวก ในการหอบไปมา จากที่หนึ่งไปยังอีก ที่หนึ่ง เวลาใช้งานมักเหน็บไว้ข้างลำตัว แล้วสอดมือไว้ที่ก้นภาชนะ หรือวางไว้ บนศีรษะใช้มือข้างหนึ่งจับขอบเมอไว้ ในพิธีขวัญข้าวบางแห่งชาวบ้านจะทูน เมอข้าวไปเข้าขบวนแห่ เมอในหลาย พื้นที่ภาคใต้สานจากเตยปาหนัน (เตยปาหนัน ภาคกลางเรียกว่า ลำเจียก) ซึ่งเป็นพืชเฉพาะถิ่น ชอบขึ้นในน้ำเค็ม มีความเหนียว คงทนและนุ่ม ถ้าดูแล อย่างดี ไม่ให้โดนน้ำจะใช้งานได้ถึง 30-40 ปีโดยไม่เปื่อยยุ่ย คนแก่คนเฒ่า ในท้องถิ่นจะสานเป็นกันทุกคน

**Cheur**, called *bako* in Malay, is basket-shaped wickerwork. They are large, round, with woven brims and square bottoms. They are used to transport paddy easily. The farmers tuck them on one hip, supporting the bottom with one hand, or place them on their heads, holding the edge with one hand. In some rice blessing ceremonies, they place *Cheur* on their heads and walk in processions. In many places in the South, these baskets are made of sea pandanus leaves. See pandanus grows wild as shrub or tree in salted water terrain; the material is tough, durable and soft. If properly taken care of and protected from water, it can last 30-40 years without turning rotten. Old people in villages everywhere in the South can be seen weaving *Cheur*.



เมอ  
*Cheur*





สอบนอน  
Sopnon



แสกหาบข้าว  
Saek - a rice  
carrying pole.

**สอบนอน** เป็นชื่อเรียกงานหัตถกรรมเครื่องสานที่มีลักษณะคล้ายกระสอบในภาคอื่นๆ แต่จะสานจากกระจูด และมีขนาดค่อนข้างยาว ใช้สำหรับใส่ข้าวเปลือก สอบนอนลักษณะนี้จะมีเฉพาะในภาคใต้ เมื่อเกี่ยวข้าวเสร็จชาวนาจะบรรจุข้าวใส่

สอบนอนแล้วก็ใช้แสกหาบขึ้นบ้าน (แสก หรือ สากแหวก คือเครื่องมือใช้หาบของโดยมีไม้คานหาบ) สอบนอน ในเอกลักษณ์ของภาคใต้นี้ อาจสานเป็นลายขัดธรรมดาไม่มีลวดลายหรืออาจสานเป็นลวดลายแบบดั้งเดิม ลวดลายที่นิยม เช่น ลายลูกแก้ว ลายดอกจันทร์ เป็นต้น

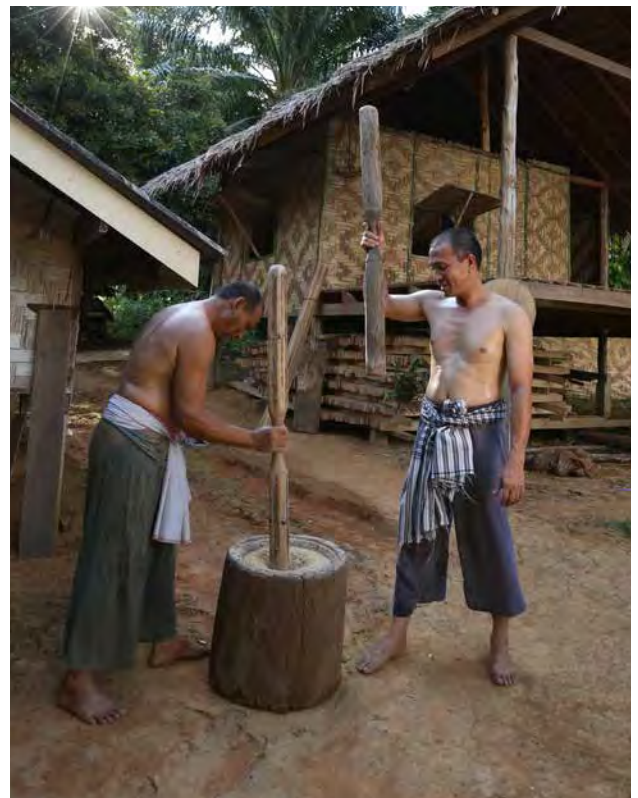
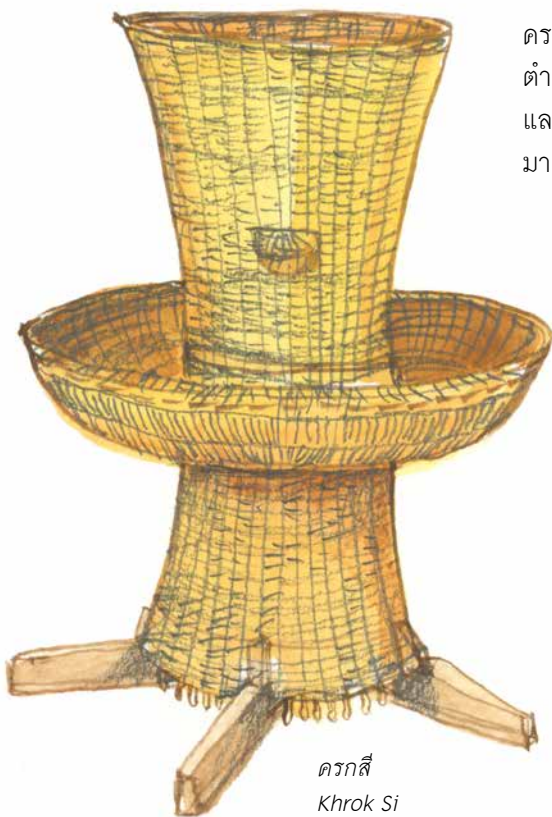
**Sopnon** (horizontal bag) is Southern basketwork looking like the gunny-bag of the other regions, but it is woven with *Krajut* (scientific name: *Lepironia articulata*) and is rather deep. Southerners use it to contain paddy. When the harvest is done, they stuff *Sopnon* with paddy which they carry home on their shoulders attached at both ends of a pole. In the South, such baskets can be woven simply or with traditional patterns and popular motifs such as *Look Kaew* and *Dok Chan* motifs.

**ครกสี** เป็นชื่อเรียกอุปกรณ์ที่ใช้เป็นเครื่องขัดหรือสีเอาเปลือกหรือแกลบออกจากเมล็ดข้าวเปลือกให้เป็นข้าวกล้อง ชุมชนชาวภาคใต้ในพื้นที่ราบลุ่มที่มีไม้ไผ่อุดมสมบูรณ์จะใช้ไม้ไผ่มาเป็นวัสดุ ครกสีภายนอกทำด้วยไม้ไผ่สาน แบ่งเป็นสองตอน คือส่วนบนและส่วนล่าง ภายในกระหุ้มดินจนแน่นใช้ไม้แข็งจกเป็นซี่ ตอกดินไว้ด้านในที่ประกบกันทั้งบนและล่างเหลือไว้ปริมาตรนี้เรียก “ฟันสี” เมื่อบรรจุข้าวไว้ ส่วนบนของสีโยกมือสีส่วนบนหมุน เมล็ดข้าวก็จะไหลออกมาตามฟันสีได้เป็นข้าวกล้อง

ครกสีเป็นการพัฒนาต่อออกจากครกตำข้าวแบบโบราณ โดยจะช่วยทุ่นแรงและกระเทาะเปลือกข้าวออกได้สะดวกมากขึ้น

The Southern farming communities in the wetlands with abundant bamboo use this material to make sometimes complex machines such as mortars known as **Khrok Si**, used to separate grain from husk and obtain brown rice. The outer part of the contraption is woven bamboo, comprised of a lower part and an upper part. The inside is coated with clay up to the brim and hard wood is used for the grinding mechanism. When filling the top part with paddy, the upper part revolves thanks to an articulated lever actioned by hand and the grain going through the grinding teeth turns into husked brown rice.

*Khrok Si* has been developed from the ancient rice mortar by adding labour-saving components, making the rice-husking easy with less effort.



**ดั่ง** เป็นหัตถกรรมเครื่องสานที่ใช้สำหรับการผัดข้าว เพื่อให้เศษหรือกากข้าวเปลือกที่ปนอยู่กับข้าวสารที่ผ่านการซ้อมด้วยมือหรือสีด้วยเครื่องสีข้าวที่บ้านมาแล้วให้แยกออกจากกัน เหลือเพียงเมล็ดข้าวสารที่พร้อมจะนำไปใช้ โดยทั่วไปจะเรียกว่า กระดั่ง ส่วนในภาคใต้เรียกสั้นๆ ว่า ดั่ง แต่ดั่งผัดข้าวที่เป็นเอกลักษณ์ของภาคใต้ อาจมีความแตกต่างจากกระดั่งภาคอื่นอย่างเห็นได้ชัด ทั้งรูปแบบและลวดลาย ดั่ง ของภาคใต้นั้นจะมีรูปกลมรีคล้ายรูปหัวใจ ส่วนบ้านจะกลมมน ส่วนแหลมจะรีเล็กน้อย การทำกระดั่งให้มีลักษณะรีแทนที่จะกลมก็เพื่อความถนัดของผู้ใช้ในการร่อน ผัด และเทข้าวออก

**ดั่งลายขอ** เป็นอีกลักษณะหนึ่งของดั่งในภาคใต้ที่ใช้ผัดข้าวเปลือกที่ผ่านการซ้อมด้วยมือหรือสีด้วยเครื่องสีข้าวที่บ้านมาแล้ว แต่ยังมีเปลือกข้าวที่เรียกว่าขี้ลื้อและกากปะปนอยู่ ลักษณะของลายขอ นั้นเกิดจากการเว้นข้อไว้บนผิวไม้ไผ่ตามธรรมชาติ จะช่วยให้กากข้าวขี้ลื้อและสิ่งที่ไม่ต้องการสะดุดกับขอของตอกที่พื้นกระดั่งลอยตัวขึ้นบนผิวกระดั่ง และรวมกันอยู่ตามร่องระหว่างขอตรงกลางกระดั่ง จึงผัดหรือเก็บออกได้ง่าย

**ดั่งบองหยอง** เป็นชื่อเรียกดั่งผัดข้าวอีกลักษณะหนึ่ง ที่ไม่มีข้อปล้องเหมือนดั่งลายขอ ผิวหน้ากระดั่งจึงเป็นลายเรียบๆ แต่ก็ยังคงมีความนูนที่ด้านหลัง อันเกิดจากการสาน เรียกว่า ลายบองหยอง ใช้ในการผัดข้าวเช่นเดียวกัน

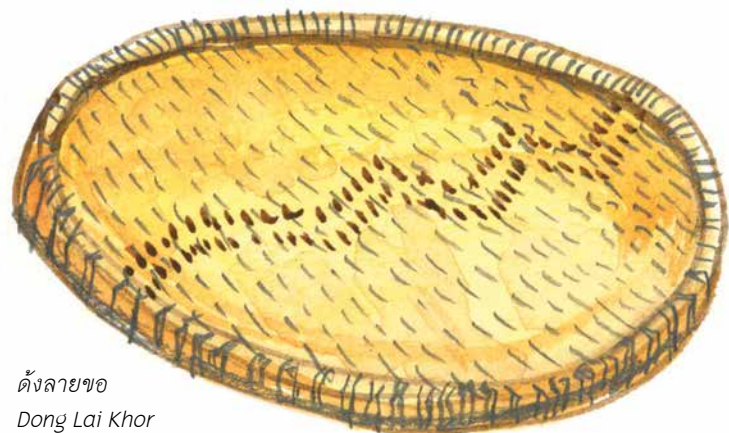
**Dong** is another handicraft made of plaited and woven bamboo and used for winnowing rice to obtain grain free from any residue after it has been sorted out by hand or with some local milling contraption. This threshing tray is unique to the South in its format and patterns, shaped almost like a heart, rounded in its width and slightly oval altogether for the convenience of the user when sifting, winnowing or pouring the grains.

**Dong Lai Khor** is used to winnow paddy already pounded by hand or milled with some local milling contraption but which still has husks in it. The gaps between the woven strips of bamboo will help free the mixture of paddy and milled rice of husk debris and other impurities, which will fall to the ground while the grains keep bouncing on the tray.

**Dong Bong Yong** are easy to weave, using thicker strips of bamboo with no internodes. The surface of the tray is thus smooth but the flip side is still embossed with so-called Bong Yong patterns. This kind of tray too is used for winnowing paddy. The spaced-out pattern makes Dong Bong Yong airy, as it allows ventilation.



ดั่งบองหยอง  
Dong Bong Yong



ดั่งลายขอ  
Dong Lai Khor



ดั่งบองหยอง สานจากไผ่  
ดั่งลายพิกุล สานจากไผ่  
และย่านลิเภา  
Dong Bong Yong and Dong  
with Pikun pattern made of  
bamboo and Yanliphao

## หัตถกรรมในพิธีกรรมของชาวนา Crafts in rice farmers' rituals



ขบวนแห่หุมุราบ  
ในงานบุญเดือนสิบ  
*Humrap procession during  
Sart Duansib ceremony*

ประเพณีที่เกี่ยวข้องกับชาวนั้น นับเป็นประเพณีหรือวัฒนธรรมที่ปฏิบัติสืบทอดต่อกันมาทุกภาคของประเทศไทย ถือเป็นประเพณีหรือพิธีกรรมที่สำคัญที่จะต้องจัดขึ้นในช่วงเวลาใดเวลาหนึ่งในช่วงของการเพาะปลูกไปจนถึงการเกี่ยวเก็บภาคได้ก็มีประเพณีเฉลิมฉลองผลผลิตที่เรียกว่า บุญสารทเดือนสิบ หรือ ชิงเปรต (เป็นประเพณีปฏิบัติเหมือนประเพณี ตานก๋วยสลากในภาคเหนือ บุญสลากภัต หรือสารทไทยในภาคกลาง และบุญข้าวสากในภาคอีสาน) จะจัดขึ้นในเดือนสิบหรือเดือนกันยายน โดยจะมีการเก็บพืชผลของตนไปทำบุญถวายพระ เนื่องจากในช่วงปลายเดือนสิบเป็นระยะที่พืชพันธุ์ต่างๆ กำลังออกผล การทำบุญด้วยพืชผลเหล่านี้จึงถือเป็นสิริมงคลแก่ตนเองและครอบครัว นับเป็นงานรื่นเริงที่จัดขึ้นเพราะความภาคภูมิใจ ความสุขใจเป็นการทำบุญในโอกาสที่ได้รับผลผลิตทางการเกษตร และชื่นชมในผลผลิต

All the regions of the country have traditions associated with rice, which are part of the culture passed down and practised generation after generation. They are rituals that must take place at one time or another during the crop cycle, from planting or sowing to harvesting. In the South too there is a custom celebrating the harvest locally called *Sart Duansib* (or a merit-making at the end of the tenth lunar month or *Ching Pret*, similar to *Tan Kuay Salak* of the North, *Salak Phat* or *Sart Thai* of the central region and *Khao Sak* of the Northeast. It takes place in September, the tenth lunar month. Rice from one's own harvest is offered to the monks to make merit and thus bring luck to oneself and one's family. It is a festive occasion born out pride in and delight over one's own produce. The *Sart Duansib* in the South is a tradition which has evolved from the Brahmin ritual of *Phet Phli* or offerings for the spirit of the dead, which their children organise to dedicate merit to the departed. It is a major festival in the South and in Thailand.

Each family or clan gets together and prepares a set of offerings called *Humurap* or *Marap* in fine, shallow **bamboo baskets** at the bottom of which they place rice

ที่ได้ ประเพณีบุญสารทเดือนสิบในภาคใต้วิวัฒนาการมาจากประเพณีเปตพลีของพราหมณ์ ซึ่งลูกหลานจัดขึ้นเพื่อทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว นับเป็นงานมหกรรมอันยิ่งใหญ่งานหนึ่งของภาคใต้และประเทศไทย

แต่ละครอบครัวหรือวงศ์ตระกูลจะร่วมกันนำข้าวของเครื่องใช้ต่างๆ มาจัดเป็นห่มูรับ (หะหรับ) โดยจะนำ**กระบุง** **กระจาด** มาเป็นภาชนะ แล้วรองกันด้วย

ข้าวสาร ตามด้วย เครื่องปรุง อาหารแห้ง ผลไม้ ของใช้ในชีวิตรประจำวันต่างๆ นอกจากนี้จะต้องมีขนมที่ทำจากข้าว และแป้งข้าวเจ้า 5 อย่าง ซึ่งได้แก่ ขนมพอง ขนมลา ขนมกง ขนมดีซำ ขนมบ้า ซึ่งถือเป็นสิ่งที่สำคัญที่สุดในการจัดห่มูรับในประเพณีบุญสารทเดือนสิบซึ่งปฏิบัติสืบต่อกันมาแต่โบราณกาล และยังคงปฏิบัติจนถึงในปัจจุบันโดยเฉพาะในจังหวัดนครศรีธรรมราชที่จะมีจัดขบวนแห่ห่มูรับ อย่างยิ่งใหญ่ตระการตาทุกปี

grains, condiments, dry food, fruits and things in daily use. Most important, there must also be five kinds of desserts made from rice grain and rice flour, namely *Khanom Phong, La, Kong, Di Sam* and *Khanom Baa*. This traditional festival is particularly spectacular in Nakhon Si Thammarat Province, where the offerings are displayed in lively processions.



มีการใช้ภาชนะสานในการจัดทำห่มูรับ อาจเป็นกระจาดไปจนถึงเสวียนหม้อ Wickerwork, such as woven tray and pot-rest is the essential part of Humrap procession.



นอกจากนี้ ภาคใต้มีการประกอบพิธีกรรมเพื่อทำขวัญข้าวเช่นเดียวกับภาคอื่นๆ อันเกิดจากความเชื่อที่ว่าข้าวมีเทพเจ้าสถิตอยู่ การทำขวัญข้าวในภาคใต้ทำในสองช่วง ได้แก่ ช่วงข้าวตั้งท้อง และช่วงเก็บเกี่ยว

ข้าวพันธุ์พื้นเมืองโดยทั่วไปจะเริ่มตั้งท้องประมาณเดือนสิบเอ็ดหรือเดือนตุลาคม ยกเว้นภาคใต้จะเริ่มตั้งท้องประมาณเดือนอ้ายหรือเดือนธันวาคม เมื่อข้าว

เริ่มตั้งท้องชาวนาจะเริ่มทำขวัญข้าว เรียกว่า กดข้าวกล่าวขวัญแม่โพสพ และจัดเครื่องเช่นไหว้ตามประเพณี

การทำขวัญข้าวทำอีกครั้งเมื่อข้าวสุกพอที่จะเก็บเกี่ยวได้ แต่โบราณ ก่อนทำพิธี หมอทำขวัญข้าวจะดูฤกษ์เพื่อกำหนดวันทำพิธีซึ่งเป็นช่วงเวลาที่ข้าวออกรวงพร้อมจะเก็บเกี่ยว โดยจะทำในช่วงพลบค่ำ หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า “เวลานกขุม” เครื่องใช้ในพิธีประกอบ

ด้วยบายศรี และของดาวหวาน จัดเป็นสำหรับในดั่ง หรือกระดิ่ง แล้ววางลงบนเสื่อที่ปูบนกองข้าว จากนั้นหมอทำขวัญซึ่งจะเป็นเพศหญิงหรือเพศชายก็ได้ **นุ่งหม้อชุดขาวและมีผ้าสีขาวพาดบ่า** แสดงถึงความบริสุทธิ์ ก็จะเริ่มทำพิธีรับขวัญข้าวตามพิธีกรรม



พิธีทำขวัญข้าวของภาคใต้  
Typical Southern Thailand's  
Khwun Khao ceremony.

Apart from that, the Southerners perform rice spirit propitiation ceremonies as do the other regions. They are done twice a year, when the rice is starting to form kernels and when paddy is harvested.

Local rice varieties generally “get pregnant”, as the Thai expression has it, during the eleventh lunar month, that is October. But not in the South, where this happens usually a month later, and this is when Southern farmers hold *Kot Khao*, the ritual to invite the rice goddess Mae Pho-sop over to the paddy field, as is done elsewhere.

The second ceremony takes place when it is time to harvest. By tradition, the seer performing the ceremony will determine the propitious time to hold it, which is when the ears of rice are ripe and the paddy is ready to be harvested. That time will be close to dusk, “when the birds are teeming”, as villagers are wont to say. The offerings consist of *Bai Si*, cooked rice topped with a boiled egg, and dishes and desserts set on flat baskets which are placed on the mats covering the stack of paddy. Then the white-clad seer, with a length of white cloth signifying purity draped over his or her shoulders, will begin the ritual propitiation of the rice spirit.







แกะ อุปกรณ์เกี่ยวข้าว  
ของชาวนาภาคใต้  
Kaeh – rice-harvesting instrument.



เมื่อข้าวสุกพอที่จะเก็บเกี่ยวได้ จะมีการทำพิธีรวบข้าวหรือผูกข้าว เป็นประเพณีทำขวัญข้าวในภาคใต้ มาแต่โบราณ หลังทำพิธีรวบข้าว ชาวนาจะเก็บเกี่ยวข้าวในนาด้วย **แกะ** ซึ่งเป็นอุปกรณ์เก็บข้าวที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของภาคใต้ ทำด้วยไม้ ลักษณะคล้ายเรือ เป็นเครื่องมือที่ประดิษฐ์ขึ้นด้วยภูมิปัญญาของท้องถิ่น ที่นำมาใช้เลือกเก็บเกี่ยวข้าวเหมือนการใช้เคียวเกี่ยวข้าวเช่นในภาคอื่นๆ

เมื่อล่วงมาถึงช่วงเดือนหกหรือเดือนพฤษภาคมอีกครั้งของทุกปี ในจังหวัดชายแดนภาคใต้บางจังหวัด เช่น ที่อำเภอสาวยบุรี จังหวัดปัตตานี จะมีการจัด **พิธีลาซัง** ซึ่งเป็นประเพณีเช่นสรวงบูชาเทพแห่งข้าวตามความเชื่อของชาวบ้าน หรือ เพื่อการแก้บน หรือ เช่นไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เคยบนบานไว้เพื่อให้ข้าวในนาเจริญงอกงาม คำว่า “ลาซัง” หมายความว่า การอำลาซังข้าว เป็นพิธีกรรมที่ทำขึ้นเพื่อสร้างขวัญและกำลังใจให้ชาวนาสงนุกสนานหลังจากเหน็ดเหนื่อยจากการทำนามาทั้งปี พิธีลาซังนี้อาจมีการเรียกชื่อที่แตกต่างกันตามแต่ละท้องถิ่นก็ได้ เช่น ชาวไทยพุทธอำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส เรียก พิธีลัมซัง หรือกินขนมจีน หรือกินพ้องข้าว หรือกินท้องข้าว หรือชาวไทยมุสลิม เรียก ปุยอมือแน เป็นต้น

When the rice is ripe enough to be harvested, there is a ceremony called *Ruab Khao* or *Phook Khao* (“gather” or “tie” the rice) performed by Southern farmers since ancient times. After the propitiation ceremony, the farmers gather rice in their fields with **Kaeh**, an implement only found in the South. *Kaeh* is shaped like a boat straddling a short handle, with a blade inserted in the boat’s keel — an astute variation of a sickle produced with local know-how.

When the sixth lunar month comes round, in some border provinces, for instance in Saiburi District, Pattani Province, the **La Sang** ceremony of traditional worship of the rice goddess is performed to answer the beliefs of villagers or to redeem a vow to a god or to make propitiatory offerings to spirits so that the paddy in the field will thrive. The words “La Sang” literally mean taking leave of rice stubble. This tradition is performed to boost the morale of the farmers and for them to relax and have fun after heavy work in the fields throughout the year. The name of the ceremony may vary from place to place; the Buddhists of Takbai District in Narathiwat Province call it *Lom Sang* (“toppling the stubble”) amongst other names, while the Muslims call it *Pu Yor Mue Nae*.

## หัตถกรรมในชีวิตประจำวัน

### Crafts in daily life

วัฒนธรรมชาวนั้น แทรกซึมอยู่ในวิถีชีวิตของคนไทยในทุกหนแห่ง ชาวใต้ก็มีวิถีชีวิตที่มีความเกี่ยวข้องกับข้าวมาช้านานเช่นกัน มีหัตถกรรมแห่งภูมิปัญญาที่สะท้อนถึงวิถีแห่งข้าว ซึ่งปรากฏหลักฐานทางประวัติศาสตร์นับหลายร้อยปี อย่างเครื่องปั้นดินเผา ชุมชนโบราณโมคหลาน จังหวัดนครศรีธรรมราช ที่ยังหลงเหลือและพบซากเครื่องปั้นดินเผาจำนวนมาก ซึ่งเข้าใจว่าเป็นสิ่งของเครื่องใช้ที่ผลิตขึ้นใช้ในชุมชน และในปัจจุบันเครื่องปั้นดินเผาซึ่งมีกรรมวิธีการผลิตในแบบโมคหลานยังคงมีผลิตใช้และจำหน่ายกันอย่างแพร่หลาย ไม่ว่าจะเป็นหม้อข้าว หม้อแกง ไห หรือครก

The culture of rice has infiltrated the lives of the Thai people everywhere. The Southerners' daily life too has been involved with rice for ages. They have crafts whose wisdom reflects the ways of handling rice, with historical evidence going back hundreds of years. The shards of pottery of the ancient community of Mokhlan in Nakhon Si Thammarat Province that remain are understood to have been made and used by that community, and the present pottery production in the Mokhlan style is still widely distributed and used, cookware as well as jars and mortars.





เสวียนหม้อ  
Pot-rest



**เสวียนหม้อ** หรือภาษาพื้นบ้านเรียกว่า เตี่ยวหม้อ หรือ กั้นหม้อ เป็นงานหัตถกรรมประเภทเครื่องจักสาน มีลักษณะคล้ายพานเตี้ยๆ สานจากวัสดุหลากหลายชนิด เช่น ก้านมะพร้าว ใบลาน ใบตอง กาบหมาก กาบหลาว ชะโอน เป็นต้น ในสมัยโบราณวิถีชีวิตผู้คนยังมีการใช้เตาถ่านหรือฟืนในการหุงหาอาหาร ควันไฟจากถ่านหรือฟืนทำให้ก้นหม้อดำ ชาวบ้านจึงคิดค้นนำ ก้านมะพร้าว หรือวัสดุที่หาได้ในท้องถิ่นมาสาน แล้วนำมาใช้รองก้นหม้อไม่ให้เขม่าดำจากก้นหม้อเปรอะเปื้อนพื้นหรือก้นก้นหม้อกระแทกกับพื้น เรียกว่าเสวียนหม้อ

The **pot rest** known as *Sawian Mor* or *Tiao Mor* or *Kon Mor* (“pot bottom”) is basketry shaped like a low tray with pedestal, using various materials such as coconut rinds, palm leaves, banana leaves, betel bracts, etc.

In the old days, people still used charcoal or firewood to cook and the smoke blackened pot bottoms, so the villagers came up with the idea of plaiting coconut rinds or other materials readily available locally as pot rests to prevent the soot from dirtying the eating area and protect the bottom of the pot.



การหุงข้าว  
ด้วยเตาฟืนและหม้อดิน  
Rice cooking with  
firewood stove and clay pot.



**พัดใบกะพ้อ** เป็นหัตถกรรมอันโดดเด่นของชาวใต้ที่สานใช้กันมายาวนานกว่า 100 ปี สานจากใบกะพ้อ มีลักษณะกลมหรือคล้ายใบโพธิ์ นิยมใช้ในการพัดวีในอดีตพัดใบกะพ้อจะใช้สำหรับพัดเตาถ่านหรือเตาฟืนให้เกิดความแรงของเปลวไฟในเวลาประกอบอาหาร พัดใบกะพ้อยังคงเป็นที่นิยมในชีวิตประจำวันของคนทุกภูมิภาค สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

**Heart-shaped fans** plaited with leaves of the *kaphor* (scientific name: *Licuala paludosa*) palm are a unique craft of Southern villagers who have made and used them for more than a hundred years to fan fires or themselves or their children. The use of fans is very much part of daily life in the South as well as in the rest of the country, including as elements of decoration.



พัดใบกะพ้อ  
Kaphor fan



ฝาชีใบตาล  
Food cover made of  
palm leaves.

ฝาชี เป็นงานหัตถกรรมที่นิยมใช้กัน โดยทั่วไป ด้วยนิยมนำมาใช้สำหรับ ครอบอาหาร ฝาชีนิยมสานเป็นตาถี่ๆ เพื่อไม่ให้แมลงเข้าไปได้ และสานเป็น ทรงกรวย ปากกว้าง มีหลายขนาด เป็น หัตถกรรมประเภทจักสานชนิดหนึ่ง ที่ สะท้อนวัฒนธรรมการรับประทานอาหาร ฝาชีในภาคใต้ นิยมสานจากกระจูด หรือใบตาล จึงมีเส้นที่ต่างจากภาคอื่นๆ ที่นิยมสานจากไม้ไผ่และหวาย

Food covers are a popular craft in common use everywhere. They are plaited tightly to prevent insects from getting inside the area they cover, and shaped as cones or half-spheres. They come in various sizes. They are a handicraft reflecting the food culture; in the South, they are usually plaited with *Krajut* or sugar palm leaf, which gives them a different appeal from the fans made of bamboo or rattan found elsewhere.

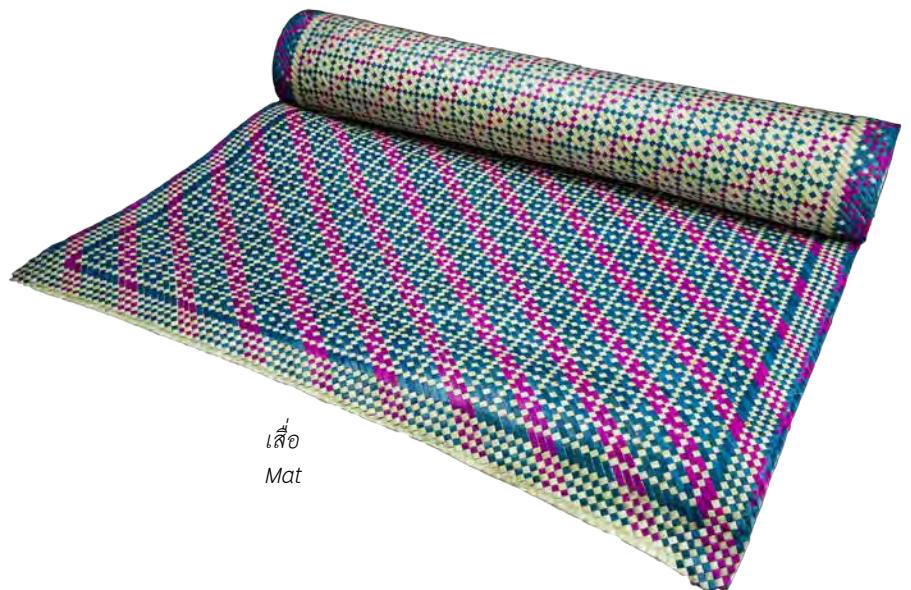
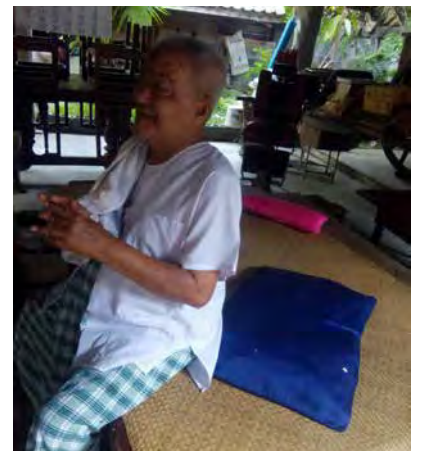






**เสื่อ** หรือ **สาด** นับเป็นงานหัตถกรรมที่ใช้สอยในชีวิตประจำวันของผู้คนทุกท้องถิ่น ด้วยการใช้ปูรองนั่ง หรือนอนเอกลักษณ์ของเสื่อภาคใต้ (อาจเรียกว่าสาด ในภาษาท้องถิ่นใต้) นิยมสานด้วยกระจูด เรียกว่าเสื่อกระจูด หากสานด้วยเตยปาหนัน เรียกว่าเสื่อเตยปาหนัน ในครัวเรือนจะนำมาปูรองนั่งล้อมวงรับประทานอาหารอย่างพร้อมเพรียงกันในครอบครัว เป็นวิถีชีวิตที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมการรับประทานอาหารของคนท้องถิ่นนับจากอดีต และยังคงพบเห็นกันอย่างคึกคักในปัจุบัน

**Mats** are widely used in daily life by Thai people everywhere. They are spread out to sit or lie down on. The uniqueness of *Sart*, to use the vernacular word, is that they are woven with either *Krajutor* or pandanus leaves. They are spread out on the floor of the kitchen for the family meals, a familiar scene even now that reflects a food culture that transcends race and religion.



เสื่อ  
Mat





“หลื่อ เต๋อโบ เต๋อเก๊ะเซ

ปือเต๋อเพล่อ เต๋อเก๊ะเม”

ด้ายเส้นเดียวไม่เป็นเสื้อ ข้าวเม็ดเดียวไม่เป็นข้าว

One thread never makes a shirt.

One grain of rice never makes food.





# หัตถกรรม

## ในวัฒนธรรมข้าว: ชนเผ่า

### Handicrafts in the rice culture of ethnic groups

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีชนเผ่าตั้งถิ่นฐานอาศัยอยู่มากมาย กระจายอยู่ในหลายพื้นที่ ทั้งพื้นที่สูง พื้นที่ราบลุ่ม และตามเกาะแก่ง ไม่ว่าจะเป็น ปกาเกอญอ (กะเหรี่ยง) อาข่า (อีเก้อ) ลีซู (ลีซอ) เย้า (เมี่ยน) ม้ง ลัวะ ลาหู่ คะฉิ่น กูย ของมอแกน ฯลฯ ซึ่งแต่ละชนเผ่าต่างก็มีอัตลักษณ์ของตนเอง แต่สิ่งหนึ่งที่เป็นปัจจัยแห่งการดำรงชีวิตที่เหมือนกันก็คือ การบริโภคข้าวซึ่งเป็นวัฒนธรรมร่วมของคนไทยในทุกพื้นที่ บางชนเผ่าบริโภคข้าวเจ้า บางชนเผ่าบริโภคข้าวเหนียว แต่ละชนเผ่าล้วนมีวิถีการสืบทอดวัฒนธรรมข้าวที่ชัดเจน เช่น ชนเผ่าลัวะมีวัฒนธรรมการปลูกข้าวไร่ โดยแต่ละครอบครัวจะรักษาพันธุ์ข้าวไร่พื้นบ้านไว้ครอบครัวละ 3-4 สายพันธุ์ ชนเผ่าปกาเกอญอ หรือกะเหรี่ยงมีความเชื่อว่าข้าวเป็นพืชศักดิ์สิทธิ์และมีความสำคัญมากกว่าเงิน เช่นนี้เป็นต้น หลายชนเผ่า อาทิ ม้ง อาข่า คะฉิ่น จะมีพิธีกินข้าวใหม่ซึ่งถือเป็นประเพณีหรือพิธีสำคัญประจำปี และด้วยวัฒนธรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับข้าวนี้เองจึงมีหลากหลายงานหัตถกรรมที่เกิดจากการใช้ภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษของชนเผ่าต่างๆ ประดิษฐ์คิดค้นสร้างสรรค์เครื่องมือเครื่องใช้ในวิถีชีวิตประจำวันอันหลากหลาย

Thailand is the home of various ethnic groups, scattered in the hills as in the plains and on islands, such as Karen, Akha, Lisu, Mien, Hmong, Lawa, Kachin, Kuy, Chong, Moken, and many others. Each of them has their own identity, but one thing in common is their consumption of rice common to Thai people everywhere. Some of these ethnic groups eat white rice; others, glutinous rice. The rice culture of each ethnic group is clear. The Lawa plant upland rice and each family makes sure to preserve three or four local species of rice, of which there are many; the Karen believe that rice is a sacred plant and is more important than money. Many tribes, such as the Hmong, the Akha and the Kachin, have a ritual of eating new rice which is a major annual ceremony. Given the prevalence of the rice culture, ethnic groups too have plenty of rice-related crafts, as heritage passed on from generation to generation, in use in their daily life.

## หัตถกรรมกับการเพาะปลูก และเก็บเกี่ยว Crafts for planting and harvesting

กลุ่มชนเผ่า นับเป็นกลุ่มชนที่มีความเป็นอยู่แบบพอเพียง พึ่งพาธรรมชาติ เป็นสำคัญ มีการประดิษฐ์คิดค้นสิ่งของ เครื่องใช้ในชีวิตประจำวันจากวัสดุที่มีอยู่ใกล้ตัว โดยแฝงไว้ด้วยภูมิปัญญาที่สั่งสมสืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ กลุ่มชนเผ่ามีความผูกพันกับข้าวเช่นเดียวกับคนพื้นราบ หรือที่ชนเผ่าจะเรียกว่า คนเมือง ชนเผ่ายังคงมีวิถีและประเพณีปฏิบัติเกี่ยวกับข้าว ในทุกๆ กระบวนการ ไม่ได้แตกต่างจากภาคอื่นๆ ในประเทศไทย ตั้งแต่กระบวนการเพาะกล้า ไถหว่าน ปักดำ เก็บเกี่ยว งานหัตถกรรมที่เกี่ยวข้องกับวิถีแห่งข้าวของชาวชนเผ่าต่างๆ ก็มักจะสะท้อนให้เห็นถึงรากเหง้าทางวัฒนธรรม ซึ่งเครื่องมือเครื่องใช้ของแต่ละชนเผ่าหลายชนิดนั้นมีลักษณะและการใช้งานที่ใกล้เคียงกัน แต่อาจมีชื่อเรียกที่แตกต่างกันไป

Ethnic groups lead self-sufficient lives, close to nature on which they depend. They have devised utensils and tools for everyday life from materials close at hand which they have infused with collective wisdom passed down from their ancestors. They are as tied to rice as are the Thais of the lowlands, “city people” as they call them. **They still grow rice in traditional ways no different from those of other regions** in terms of ploughing, transplanting or sowing and harvesting.

The hand-crafted utensils related to the ethnic lifestyles that are connected to rice often reflect their cultural roots. Many have similar looks and usage, though they may be called by different names.



**กือ** หรือ **กือ** เป็นชื่อที่ชาวปกากะญอหรือกะเหรี่ยง ใช้เรียกเครื่องสานตาลี่ละเอียด ลักษณะคล้ายกระบุงของภาคกลางแต่สูงกว่าและมีสายสะพาย 2 เส้น ทำจากไม้ไผ่ มีความแข็งแรงทนทาน นับเป็นหัตถกรรมหนึ่งที่ติดตัวของชาวชนเผ่า อย่างเช่น ชาวปกากะญอ ที่จะสะพาย**กือ**ไว้ด้านหลังเวลาออกไปไร่นา เป็นภาพคุ้นตาในวิถีชนเผ่า ส่วนชาวเผ่าม้งเรียกหัตถกรรมที่มีความคล้ายกือของชาวปกากะญอว่า **เกอะ** แต่เกอะในแบบของม้งนั้นมีขนาดใหญ่กว่าและมีลักษณะที่แตกต่างกันไปตามเผ่าของม้ง เช่น เกอะของม้งขาว ลวดลายจะละเอียดกว่าเกอะของม้งดำ และตัวเกอะหรือตัวกระบุงจะมีขนาดเล็กกว่าของม้งดำ วัสดุสิ่งของเครื่องใช้เมื่อต้องออกไปทำงานในท้องทุ่งนา

**Kue** is the name the Karen give to tightly woven wickerwork similar to the basket of the central region but taller and with two bamboo straps to carry on the back. It is solid and durable, filled with all manners of necessity, and taken everywhere. Karen going out to tend their fields with *Kue* on their backs are a familiar sight. The Hmong call a similar basket of theirs **Koeh**, but it is bigger than the *kue* and has variations according to the tribes owning them: the White Hmong's *kueh* has finer patterns and is smaller than that of the Black Hmong.



เครื่องแต่งกายของปกากะญอ  
Karen traditional costume

เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย ถือเป็นสัญลักษณ์ การจำแนกกลุ่มคนแต่ละชนเผ่าได้อย่าง ชัดเจน แต่ละชนเผ่ามีเอกลักษณ์ที่สะท้อน ตัวตนด้วยชุดประจำเผ่า ซึ่งไม่ว่าจะสวม ใส่ในชีวิตประจำวัน การปฏิบัติกิจใน พิธีกรรมต่างๆ หรือแม้แต่การที่ต้องออกไป ทำนาทำไร่ ชนเผ่าก็ยังคงเอกลักษณ์ใน เผ่าพันธุ์ของตนด้วยเสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย ที่สื่อถึงอัตลักษณ์และภูมิปัญญาของ แต่ละชนเผ่า

**ปกากะญอ หรือกะเหรี่ยง** จะทอผ้า จนเป็นวัฒนธรรมประจำเผ่า เสื้อผ้าที่ใส่ ในชีวิตประจำวันและใส่ไปไร่ไปน่านั้น จะเป็นชุดเดียวกัน โดยหญิงสาวจะเป็น ชุดทรงกระสอบ ผ้าฝ้ายพื้นขาว ทอหรือ ปักประดับลวดลายให้งดงาม ส่วนหญิง ที่มีครอบครัวแล้วจะสวมเสื้อสีดำ น้ำเงิน และผ้าถุงสีแดงคนละท่อน ตกแต่งด้วย ลูกเดือย หรือหอยกดอก ยกปลาย ส่วน ผู้ชายนั้นส่วนมากจะสวมเสื้อตัวยาวถึง สะโพก ตัวเสื้อจะมีการตกแต่งด้วยแถบ สี ไม่มีการปักประดับเหมือนเสื้อผู้หญิง นุ่งกางเกงสะดอ

**ลาหู่ (มูเซอ)** ผู้หญิงจะนุ่งซิ่นสีดำ ลายแดงสลับดำ เป็นริ้วใหญ่ๆ ขวาง ลำตัว ตีนซิ่นสีแดง หัวซิ่นก็สีแดง สวมเสื้อดอกกลมผ่าหน้า แขนยาว เหวลอย พื้นดำหรือน้ำเงิน สีแดงกิ้น รอบคอ สาบ ปลายแขน และต้นแขน ชายเสื้อตกแต่งด้วยผ้าสีแดง หน้าอก ประดับด้วยแผ่นเงินกลมคล้ายโล่ นิยม สะพายย่ามแดง ส่วนผู้ชายจะสวม กางเกงเป้าดำสีดำ ปลายขาปักแถบแดง มีสนับแข้งขาวขลิบน้ำเงิน เสื้อดอกกลม แขนยาวสีดำผ่าหน้า มีลวดลายบริเวณ หน้าอก มีหมวกดำหรือผ้าโพก สะพาย ญูงย่ามสีแดง



**เผ่าม้ง** ผู้หญิงจะสวมเสื้อสีดำเอวเกือบ จะลอย แขนยาว มีปักเสื้อด้านหลัง ผ่าหน้า หรือทับไปทางซ้าย มีการตกแต่ง ลวดลาย ด้านหลังเสื้อตกแต่งด้วยเหรียญ เงินเก่า คาดผ้าคาดเอวสีดำ มีพู่แดง เป็นชายศรุษ มีสนับแข้งสีดำ มวยผม และโพกผ้าสีดำ ใส่กระโปรงอัดพริท หอดด้วยปานโยกัญชง สีน้าเงินอมดำ

เขียนลายแบบแบบโบราณ ใช้ผ้าขาว ต่อเป็นเอว ใช้ผ้าสีต่างๆปักตกแต่ง กระโปรง และปักด้วยด้ายสีต่างๆ ส่วน ผู้ชายจะนุ่งกางเกงดำเป้าดำ เสื้อดำ แขนยาว เหวลอย (มีเสื้อข้างในสีขาว) คาดผ้าคาดเอวสีแดง คาดทับด้วยเข็มขัด เงิน ห่วงเงินคล้องคอ 1 ห่วง และสวม หมวกผ้าดำมีจุกแดงตรงกลาง



เครื่องแต่งกาย ในชีวิตประจำวัน ของชนเผ่าลาหู่ Lahu people's everyday attire.

Ethnic groups are easily identified by the way they dress, the clothes and ornaments they wear. They each have a unique identity showing in their attire, worn in daily life at home as in rituals or in the fields.

The people of **Sgaw Karen** take up clothweaving as their trade. Their everyday clothing is worn for both during normal days and field days. Single women wear straight dress woven with white cotton decorated with various patterns and embroideries. Married women wear long, black blouse with colour stripes of choice without sophisticated embroideries and *Sador* pants.

In **Lahu** communities, women wear *Sin* wraparound with red and black horizontal patterns. The foot and the waist of the *Sin* are traditionally red. Lahu women wear black or blue round-collar long-sleeved shirt with front slit and red collar and sleeves. Their shirt is normally decorated with red patch of cloth, and a silver plate on its chest. The complete costume also includes a red kitbag. Lahu men wear low-crotch black pants with red stripe at the end of each leg and a white and blue shin guard on its right leg. Their simple shirt is round-collar black shirt with front slit and chest decoration. The complete costume also includes black hat or turban and a red kitbag like women.

As for the **Hmong**, women wear long-sleeved black cropped shirt with back collar and left-side buttons decorated with various patterns in front and silver coins on the back. They also wear black sash with red tassel. Their hair is always in a bun with black turban. Hmong women wear pleated hemp skirt in blackish blue decorated with ancient patterns. Decorations on the skirt include a white sash, colourful patches of cloth, and embroidered with coloured threads. Hmong men wear black low-crotch pants and black long-sleeved cropped shirt outside and white shirt inside. Decorations on men's clothing include a red sash and blue belt, a silver necklace, and unique black hat with red pompoms and beads on top.







การสะพายก๊อ ด้วยก๋อแ่  
Carrying Kue using Kaw Khae



ก๋อแ่  
Kaw Khae

**ก๋อแ่** หรือไม้แบกข้าว เป็นงานหัตถกรรมที่ชนเผ่า สร้างสรรค์ด้วยภูมิปัญญาทำจากหวาย ร้อยด้วยเชือกถักสาน ถือเป็นเครื่องใช้ดั้งเดิมของปกากะญอหรือกะเหรี่ยง ใช้แบกข้าวจากท้องนาในช่วงฤดูการเก็บเกี่ยว

**Kaw Khae**, or rice-carrying pole, is a tribal handicraft created from rattan strung with plaited rope which the Karen shoulder to carry paddy from the fields during the harvest season.

**โต้เกล่อ** หรือหมวกชาวเขาโดยเฉพาะชาวกะเหรี่ยง รูปร่างคล้ายหมวกปีกกว้างสานด้วยตอกไม้ไผ่เส้นเล็กๆ ส่วนแหลมของกระหม่อมสานเป็นลายฉลุ ปีกสานเป็นลายต่างๆ ตามความนิยมของแต่ละกลุ่มชน

**Kho Kler**, or a tribal hat used widely among the Karen people. Its shape resembles Panama hat made with thin bamboo threads. The hat is woven in two distinct patterns: Chaleo pattern on top, and various patterns on the brim.



โต้เกล่อ  
Kho Kler



บอเซอ  
Baw Ser

**บอเซอ** คือชื่อเรียกใบพัดข้าวของชนเผ่าอาข่า ทำจากไม้ไผ่ ใช้ในการพัดเศษหญ้าหรือเศษฟาง ออกจากเมล็ดข้าวหลังจากที่ตีข้าวออกจากรวงเป็นเมล็ดข้าวแล้ว หรือในชนเผ่าลีซอ ก็ใช้ใบพัดข้าวพัดเศษฟางออกจากเมล็ดข้าวเช่นเดียวกัน

**Baw Ser** is the fan made of bamboo the Akha and Lisu use to blow bits of grass or straw off paddy grains when they have been separated from the chaff.

## หัตถกรรมในพิธีกรรมของชาวนา Crafts in rice farmers' rituals

ชนเผ่าต่างๆ ล้วนมีความผูกพันกับข้าว ซึ่งเป็นสิ่งที่หล่อเลี้ยงชีวิตให้ดำรงอยู่ จึงยังคงให้ความสำคัญยิ่งกับการบูชา และพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องเนื่องเชื่อมโยงกับข้าว และยังคงยึดถือปฏิบัติสืบต่อมา จนถึงปัจจุบัน ดังตัวอย่างของชนเผ่าปกากะญอ หรือกะเหรี่ยงที่ยังคงยึดถือพิธีกรรมการบูชาแม่โพสพ และพิธีปลุกแม่ข้าว เพื่อเป็นการสักการะแม่โพสพ ให้ปกป้องรักษาต้นข้าวให้เจริญงอกงาม ได้ผลผลิตที่ดี

**พิธีบูชาแม่โพสพ** ถือเป็นพิธีกรรมที่มีความสำคัญซึ่งชาวปกากะญอปฏิบัติสืบต่อมาแต่ครั้งบรรพบุรุษเพื่อเป็นการสักการะแม่โพสพ และเพื่อให้ต้นข้าวงอกงามได้ผลผลิตที่ดี โดยในการทำพิธีกรรมบูชาแม่โพสพ มีการจัดเตรียมเครื่องใช้สิ่งของเพื่อการบูชา พร้อมทั้งหัตถกรรมจักสานที่ใช้ประกอบในพิธี เช่น **ตาดเต๋อเมาะ** เป็นชื่อเรียกเครื่องสานจากไม้ไผ่ที่มีลักษณะเหมือนเรือไม่มีฝา 4 ด้าน มีบันได ที่สร้างขึ้นเหมือนเป็นเรือให้แม่โพสพได้พักอาศัยอยู่กิน **ตะเาะดี** เป็นลำไม้ไผ่ที่ถูกผ่าออกเป็น 4 แฉก และง้างแต่ละแฉกมาปักบนพื้นดินทั้ง 4 ทิศ เป็นสัญลักษณ์แทนศาสตราวุธที่ใช้ทำลายศัตรูพืช **ตะคะแก๊ะ** ที่มีลักษณะบานเหมือนตะกร้อ เป็นชุดอุปกรณ์ประกอบด้วย ธนู (ลักษณะเป็นธนูเล็กๆ) หน้าไม้ เป็นสัญลักษณ์ของศาสตราวุธและเครื่องป้องกันศัตรูพืชที่จะมารบกวนต้นข้าว ซึ่งจะทำเป็นขั้นตอนสุดท้ายหลังจากเสร็จพิธีบูชาแม่โพสพแล้ว เช่นนี้เป็นต้น

All ethnic groups have an intimate relationship with rice, the food that sustains their existence, so worship of it and the rituals related to it remain of paramount importance to them, who have practised them since times out of mind. The Karen, for example, still hold rituals to worship the mother goddess of rice and rice-planting ceremonies so that their crops are protected and thus plentiful.

**Worship of Mae Pho-sop** is an important annual ritual performed by the Karen generation after generation to propitiate the mother goddess of grain and hopefully ensure a rewarding crop. Various implements are prepared to use during the ceremony, including woven handicrafts such as **Tat Toe Mawh**,

bamboo wickerwork looking like a wooden house with four sides and a staircase for Mae Pho-sop to inhabit. **Ta'awh Ki** is made of bamboo split four ways in length; the lengths of bamboo are stuck into the ground in the four directions. **Ta Kha Keh** is also made of bamboo shaped like *takraw* as a set of symbolic "arrows" or weapons used to destroy pests that come and harm the crops. Their installation is the last step completing the ritual.

ตาดแชะ เครื่องสานที่ใช้  
พิธีบูชาแม่โพสพ มีความหมาย  
เพื่อขับเป่าสิ่งที่ไม่ดี ไม่งาม  
*Tat Hseh – a woven bamboo  
item used in the worship of  
Mae Pho-sop to drive away  
the bad spirits.*



ตาดต่อเมาะ  
Tat Toe Mawh



ตาดเอาะคี่: ไม้ไผ่ 4 แฉก  
Ta'awh Ki is made of bamboo  
split four ways in lengt







ตะคะแก็ะ  
Ta Kha Keh

**พิธีปลูกแม่ข้าว** ของชาวปกากะญอ เป็นพิธีกรรมที่จะทำในช่วงที่ต้นกล้าเริ่มงอกงาม ตามตำนานเชื่อว่าแม่ข้าวคือผู้ที่สวรรค์ส่งลงมาเพื่อดลบันดาลให้ผืนแผ่นดินนี้มีข้าวให้ผู้คนกิน ดังนั้นเพื่อเป็นการแสดงความเคารพต่อแม่ข้าวและบอกกล่าวแม่ข้าวว่าจะเริ่มทำนาแล้ว เจ้าของนาจะเลือกต้นกล้าที่สมบูรณ์ 7 ต้น เอามาปลูกแยกไว้โดยนำ **ตะแหลห้อม** มาปักกั้นพื้นที่ที่ปลูกแม่ข้าวทั้ง 4 มุม เพื่อแสดงอาณาเขตและเชื่อว่าจะเป็นการป้องกันไม่ให้สัตว์มากัดกินต้นข้าว นอกจากนั้นเมื่อถึงช่วงเก็บเกี่ยวเจ้าของนาก็จะมีการทำพิธีขอบคุณและส่งแม่ข้าว พร้อมทั้งเกี่ยวแม่ข้าวทั้ง 7 ต้นมาเก็บไว้ในยุ้งฉางเพื่อเป็นสิริมงคล ตะแหลห้อม จึงเป็นหัตถกรรมจักสานในวิถีข้าวของชาวปกากะญอ ที่เป็นสัญลักษณ์แห่งพิธีกรรมที่ชาวปกากะญอ ปฏิบัติสืบทอดต่อมาจนถึงปัจจุบัน

The Karen's **planting ceremony for the rice mother** takes place when the seedlings are starting to grow. Legend has it that the rice mother was sent from heaven to earth to inspire the cultivation of rice for the people to eat. So in order to show respect to the rice mother and tell her that the time for replanting has come, the owner of a paddy field will select seven perfect seedlings and plant them separately, taking **Talaeo Haam** and sticking them in the soil where the seedlings are to be planted, at the four corners of the field, to show the limits of the field and in the belief that this will prevent animals from eating the paddy. Apart from this, when it is time to harvest, the paddy field owner will have a ceremony to pay homage to the rice mother and to collect the seven plants of the previous ritual he will keep in the barn for good luck. Those “dissuasive” *Talaeo* are thus wickerwork used as ritualistic symbols by the Karen in their communion with rice since ancestral times.



ตะแหลห้อม  
Talaeo Haam

## หัตถกรรมในชีวิตประจำวัน Crafts in daily life

ในชีวิตประจำวันของชนเผ่าก็ยังมีเครื่องมือเครื่องใช้ ซึ่งเป็นหัตถกรรมที่ผูกพันกับวัฒนธรรมข้าวอยู่อย่างหลากหลาย

In the daily life of the various ethnic groups there are still plenty of tools and utensils that are handicrafts linked to the culture of rice.

**หน่อเพาะบือ** และ**หน่อทิ** เป็นชื่อเรียกอุปกรณ์ตีข้าว ตามภาษาของชาวปกากะญอ หรือกะเหรี่ยง เป็นหัตถกรรมที่เกิดจากภูมิปัญญา ซึ่งคิดประดิษฐ์ขึ้นเพื่อใช้ในการแยกให้เมล็ดข้าวหลุดออกจากต้นข้าวที่เกี่ยวข้องมาแล้ว หน่อทิมีลักษณะเป็นแท่งไม้สองอัน มีเชือกผูกร้อยตรงปลายไม้แต่ละอัน ใช้รวบรวงข้าวให้เป็นกำพอดีกับมือเพื่อตีหรือฟาดรวงข้าวลงบนหน่อเพาะบือ ซึ่งมีลักษณะเป็นแผ่นไม้ขนาดใหญ่ ทำจากไม้ซูดเพื่อให้เมล็ดข้าวหลุดออกจากรวง สะท้อนให้เห็นถึงแนวคิดในการพึ่งพาตัวเองและเรียนรู้ที่จะอยู่กับวิถีของธรรมชาติ

**Naw Hpawh Bue** and **Naw Thi** are the names the Karen give to the tools they use to beat paddy in order to separate grain and chaff. *Naw Thi* is used to gather the paddy into sheaves before beating them on the *Naw Hpawh Bue*, a kind of openwork block. These two examples of local traditional wisdom reflect a spirit of self-reliance and of learning to live in the ways of nature.

หน่อเพาะบือ และหน่อทิ  
อุปกรณ์ตีข้าวของปกากะญอ  
*Naw Hpawh Bue and Naw Thi,*  
*rice-batting instruments of*  
*Karen people.*





ดอเมอ หรือกระบุง  
ของปกากะญอ  
Daw mer – a Karen  
version of Krabung

**ดอเมอ** เป็นเครื่องจักสานจากไม้ไผ่ มีลักษณะคล้ายกระบุงในภาคกลาง ชาวปกากะญอหรือกะเหรี่ยง ใช้สำหรับตวงข้าวเปลือก

เครื่องสานที่มีลักษณะคล้ายกระบุง ถือเป็นหัตถกรรมที่มีใช้กันแทบทุกชนเผ่า เพียงแต่ชื่อเรียกอาจจะแตกต่างกันไปตามแต่ละชนเผ่า อาทิ กระบุงของชาวปกากะญอ เรียกว่า **ก้อแหล่** ชาวปกากะญอ สามารถใช้ประโยชน์ก้อแหล่ได้อย่างหลากหลาย เช่น นำมาใช้มัดข้าว ทั้งการแยกเมล็ดข้าวที่สีออกจากข้าวเปลือกที่สมบูรณ์ การแยกแกลบออกจากเมล็ดข้าวที่ดำเปลือกแล้ว ผัดข้าวเปลือกออกจากข้าวสาร ผัดแยกข้าวหักออกจากข้าวเมล็ดที่สมบูรณ์ หรือ

ใช้แยกเอาสิ่งสกปรก เศษไม้ หรือมอดออกจากข้าวก่อนการนำไปหุง เป็นต้น **ก้อแหล่** ยังเป็นเครื่องสาน ของชาวปกากะญอที่มีรูปแบบการสานที่มีสัญลักษณ์แฝงไว้ด้วยปรัชญาชีวิตและแสดงถึงทักษะฝีมือของผู้สานอย่าง **น่าอัศจรรย์** โดยด้านหน้าซึ่งเป็นด้านที่หงายขึ้นเวลาใช้งาน จะปรากฏลายสานเป็นเส้นคู่ สื่อถึงความมีชีวิต หมายถึงสรรพสิ่งที่ต้องอยู่เป็นคู่ จะไม่อยู่อย่างโดดเดี่ยว ต้องมีการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน มีความเสมอภาค ไม่เอาัดเอาเปรียบกัน ส่วนด้านหลัง ลายสานจะปรากฏเป็นเส้นเดี่ยว สื่อถึงความตาย ในอีกบริบทหนึ่งก้อแหล่ จึงถูกนำมาใช้ในพิธีศพ โดยจะคว่ำก้อแหล่ไว้ข้างๆ คนตาย ถือเป็นปรัชญาที่แฝงอยู่ในงานหัตถกรรมของชนเผ่าได้อย่างแยบยล

**Daw Mer** is a wicker basket woven from bamboo threads and shaped like central region's *Krabung* basket. The Karen use *Daw mer* as an instrument to measure rice grains.

Wickerwork with basket characteristics are handicrafts used by almost all ethnic groups, even if often under different names proper to each group. For example, the wicker trays the Karen call **Kaw Lae** and use to thresh or winnow rice or use to filter unnecessary contaminants from their yield. **They are skilfully woven with hidden symbols of a whole philosophy of life.** The side facing up when the tray is used shows patterns woven in double lines, meaning being alive and living as a couple to help each other as equals without taking advantage of each other. On the opposite side, the patterns use single lines, signifying

death. In another context, *Kaw*

*Lae* have thus come to be used in funerals.

They are placed face down beside the body.



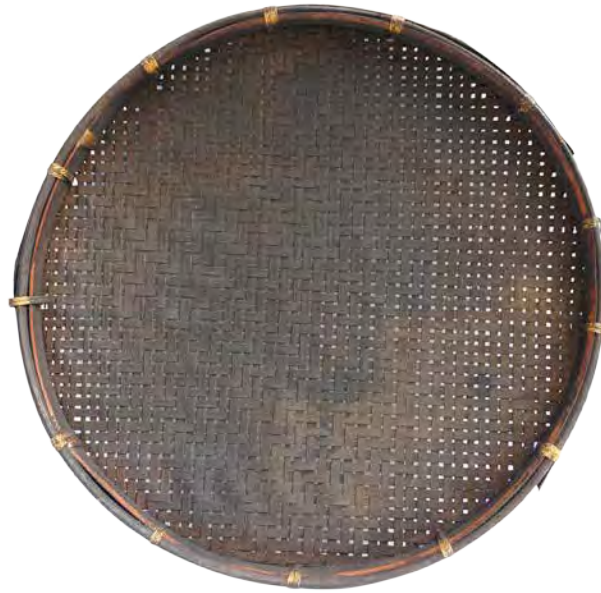
ก้อแหล่ด้านหน้า  
Top side of Kaw Lae



ก้อแหล่ด้านหลัง  
Bottom side of Kaw Lae

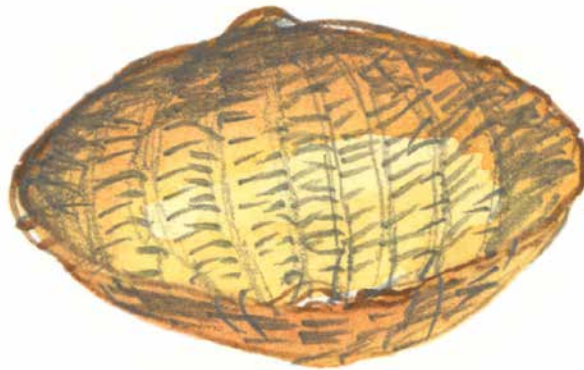


**เพ็กื่อ** ใช้สำหรับร่อนปลายข้าว มีรูเล็กๆ ไว้สำหรับรับข้าวลอดลงมาในขณะที่ทำการร่อน ชาวเขาจะหมุนเพ็กื่อจากซ้ายไปขวาหรือจากขวาไปซ้ายขึ้นกับความถนัดของแต่ละคน ไร่ข้าวแก่จะขึ้นมาอยู่บน ส่วนรำละเอียดจะอยู่ใต้และตกลงไปข้างล่างโดยมีภาชนะรองรับ



เพ็กื่อ  
Hpe Kue

หัตถกรรมของชนเผ่านี้ นอกจากจะมีอัตลักษณ์ที่แตกต่างแล้วยังสะท้อนถึงวิถีชีวิตของผู้คนได้อย่างชัดเจน อย่างเช่น **ซัวะจี้** อุปกรณ์ที่ม้งใช้ในการกรองข้าวที่ล้างก่อนจะนำไปหุง เป็นเครื่องสานทรงรี ตาละเอียด ลักษณะคล้ายกระชอนของภาคกลาง หรือ **จู่** หม้อข้าวที่สานจากไม้ไผ่ของชาวม้ง เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการหุงข้าวสำหรับครอบครัวที่มีสมาชิกหลายสิบคน วิธีสานจู่ นั้นถือเป็นภูมิปัญญาของชาวม้ง ซึ่งสอดผสานความงามทางศิลปะเข้ากับประโยชน์ใช้สอยได้อย่างลงตัว โดยชาวม้งจะนำไม้ไผ่ที่เรียบมาไว้ข้างใน และนำไม้ไผ่ที่จะสานไว้ข้างนอก จากนั้นจึงเริ่มสานข้างนอกก่อน แล้วนำไม้ไผ่ที่เรียบ เป็นชิ้นมาประกอบไว้ข้างใน ที่สำคัญจู่ยังเป็นงานหัตถกรรมที่หาได้ยากในปัจจุบัน



ซัวะจี้ อุปกรณ์กรองข้าวของชาวม้ง  
Swa'zi a device the Hmong use to strain rice grains

ด้วยหลายชนเผ่ามีวัฒนธรรมการบริโภคข้าวเหนียวเช่นเดียวกับชาวอีสาน ชนเผ่าต่างๆ จึงมีภาชนะสำหรับใส่ข้าวเหนียวหนึ่งที่มีลักษณะคล้ายกับกระติบของภาคอีสาน เช่นกัน อาทิ **เมเดอ** กล้องข้าวเหนียวของชาวเผ่าปกากะญอ ใช้สำหรับบรรจุข้าวเหนียว ทำมาจากไม้ไผ่สาน หรือ ภาชนะใส่ข้าวเหนียวของชาวอาข่าสานด้วยไม้ไผ่ เรียกว่า **ห่อกอง** เป็นต้น



จู่ หรือหม้อข้าวสาน ของชาวม้ง  
Zu, the Hmong  
bamboo-woven rice pot



handicrafts. For example, **Swa'zi**, a device the Hmong use to strain rice grains washed before they are steamed. It is tightly woven in an oval shape, and is somewhat similar to the bamboo strainer of the central region; or **Zu**, the bamboo-woven rice pot Hmong families with dozens of members use to cook rice. The way it is woven is specific to the Hmong and attests to their skill in combining beautiful design and fair usage. They take smooth flat strips of bamboo to use inside and others to weave the outside and begin by weaving the outside, then the smooth bamboo strips are assembled inside. This kind of sophisticated wickerwork has become rare these days.

The wickerwork the **Hpe Kue** is a rice-winnowing tray. The smaller grains fall down the holes while the tray is turned clockwise or counterclockwise.

The identities of the various ethnic groups differ and so do their ways of life, and this is reflected in their

Many ethnic groups consume glutinous rice as Isan people do, so they have containers for steamed rice similar to the *kratip* of Isan, for instance the sticky rice holder made of plaited bamboo the Karen call **Mei Der** and the Akha call **Haw Kong**.



เมเดอ  
หรือกล่องใส่ข้าวเหนียว  
ของปกากะญอ  
*Mei Der — a Karen rice box*





มีจู หรือขันโตกของ ชาวลีซู  
*Mi zu' – a Lisu version of Khan Tok*

อุปกรณ์การรับประทานอาหารของชาวชนเผ่าต่างๆ ก็ถือเป็นหัตถกรรมในวัฒนธรรมข้าวที่สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตและรากเหง้าของแต่ละชนเผ่าได้อย่างชัดเจนเช่นกัน อาทิ **ชนเผ่าเย้าหรือเมี่ยน** ซึ่งมีถิ่นฐานเดิมอยู่ในประเทศจีน และบริโศดข้าวเจ้าเป็นหลัก จึงมีวิธีการรับประทานอาหารแบบชาวจีน คือใช้ถ้วยกระเบื้องใส่ข้าวและใช้ตะเกียบคีบ ซึ่งต่างจากชนเผ่าอื่นๆ ที่บริโศดข้าวเหนียวซึ่งมีกระติบเป็นภาชนะที่ใช้ใส่ข้าวเหนียวเวลารับประทาน

**มีจู** คือชื่อเรียกภาชนะใส่สำหรับกับข้าวของชาวลีซู มีลักษณะคล้ายขันโตกของภาคเหนือ ส่วนมั้งก็มีภาชนะใส่สำหรับกับข้าวซึ่งมีลักษณะคล้ายขันโตกทำจากหวาย มีชื่อเรียกคล้ายกันว่ามั้งจู โดยมีจูในแบบของมั้ง เป็นขันโตกที่มีฐานสูงและใช้คู่กับเก้าอี้ที่เรียกว่า **ตอย้อ** หรือ **กีเต็ง** ซึ่งเป็นเก้าอี้ทรงเตี้ย รูปวงกลม ถักด้วยหวาย ฐานทำจากไม้ไผ่ ส่วนตัวขาดูแปลกตากว่าเก้าอี้ทั่วไป เพราะทำจากไม้ไผ่ และมี 7 ขา



The equipment for feeding of the various ethnic groups is a variety of handicrafts of the rice culture that reflect clearly the ways of life and origins of each group; for example, the Yao, originally from China, consume plain rice using porcelain bowls and chopsticks as do the Chinese, but unlike the other ethnic groups here, who are partial to sticky rice and thus use *kratib*.

**Mi zu'** is the name of the food tray used by the Lisu, fairly similar to the northern *khan tok*. The Hmong too have a food tray made of rattan resembling *khan tok* with a tall bamboo base and a similar name; they use it together with low, round rattan chairs called **Taw Nyaw** or **Ki Teng** with seven bamboo legs.



เสอบิเล่ หรือขันโตกของปกากะญอ  
*Soe Bi Lei – a Karen version of Khan Tok*



# หัตถกรรมในวิถี “ข้าว” บนเส้นทางสู่สากล

## Handicrafts in the rice culture: going inter

วัฒนธรรมข้าวผูกพันกับวิถีชีวิตของชาวไทยมาช้านาน บนครรลองของประวัติศาสตร์แห่งชนชาติไทยนี้ได้มีการพัฒนาหัตถกรรมขึ้นมาสนองประโยชน์ใช้สอยในชีวิตประจำวันของผู้คนในแต่ละยุค และปรับเปลี่ยนไปเพื่อให้สอดคล้องกับวิถีสังคมตลอดจนสภาพแวดล้อมที่มีการเปลี่ยนแปลงผ่านกาลเวลา

กล่าวได้ว่า การพัฒนาของหัตถกรรมไทยได้เดินเคียงคู่กันไปกับวิวัฒนาการบนวิถีแห่งข้าวเสมอมา อย่างไรก็ตาม หัตถกรรมหลายชนิดได้ตกหล่นสูญหายไปในช่วงทางเนื่องจากหมดประโยชน์ ไม่มีการนำมาใช้ก็ไม่มีการผลิตขึ้นงาน ในทำนองเดียวกัน หัตถกรรมอีกหลายชนิดก็ไม่มีให้เห็นอีกเลย จากสภาพของสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้วัตถุดิบที่เคยมีชุกชุมในธรรมชาติกลับร่อยหรอหรือถึงขั้นสูญพันธุ์ ในขณะที่หลายชนิดยังคงอยู่คู่บ้านเรือนและชุมชนไม่ว่าเวลาจะผ่านไปเท่าไร อีกทั้งยังมีการพัฒนารูปแบบให้สวยงามมากยิ่งขึ้น หลากหลายมากขึ้น หรือซับซ้อนยิ่งขึ้น เพื่อเพิ่มอรรถประโยชน์ให้สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตของผู้คน

The rice culture has long been tied to the Thai people's lifestyle. On the historic trail of this nation there has been a gradual development of handicrafts for usefulness in the daily life of the people of each era and their modification to conform to social norms and the environment as they have changed over time.

It is said that the development of Thai handicrafts has always walked abreast of the evolution of rice handling. However, many crafts have been lost along the way as they became useless, and thus ceased to be produced. Likewise, many kinds of crafts have disappeared as environmental changes have made once abundant natural materials scarce or even extinct, whereas many others continue to be available to homes and communities, no matter how much time has gone by. Besides, craft formats have been modified to make them more beautiful, more diverse or more sophisticated to maximise their utility and better reflect people's lifestyles.





เสื่อ รูปแบบใหม่และ  
ผลิตภัณฑ์ร่วมสมัยจากกระจูด  
*The new wave of mats and  
various contemporary items made of Krajoed*

จากชีวิตที่เรียบง่ายสู่ชีวิตที่หรูหรา หัตถกรรม  
พื้นบ้านที่เคยดูดิบๆ อาจพัฒนาสู่งานประดิษฐ์  
ประดอยฝีมือประณีต บางครั้งก็มีการนำไป  
ปรับใช้เป็นส่วนหนึ่งของ เครื่องใช้ เครื่องตกแต่งบ้าน  
อย่างสร้างสรรค์ รวมไปถึงการต่อยอดงาน  
ผลิตเชิงอุตสาหกรรมเพื่อตอบสนองวิถีชีวิต  
ที่รีบเร่ง งานหัตถกรรมเหล่านี้ล้วนสามารถ  
ตอบสนองความต้องการของผู้คนได้เป็น  
อย่างดีในไลฟ์สไตล์ปัจจุบัน

ด้วยนวัตกรรมเปลี่ยนโลกที่เรียกกันว่า  
“อินเทอร์เน็ต” ทำให้ทุกวันนี้ผู้บริโภคนานาชาติ  
หันมาทำความรู้จักกับชิ้นงานหัตถกรรมและ  
ผลิตภัณฑ์ร่วมสมัยที่ได้แรงบันดาลใจจาก  
งานทำมือดั้งเดิม และมีการต่อยอดภูมิปัญญา  
มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีการเล่าเรื่องราว  
เบื้องหลังการสร้างสรรคจากวิถีชีวิตชาวนา  
และวิถีไทย จนเป็นที่ยอมรับและนิยมอย่าง  
แพร่หลายเพิ่มมากขึ้นเป็นลำดับ โดยเฉพาะ

From a simple life to a life of luxury, folk  
crafts that once looked rough-and-ready  
have been developed into exquisitely  
elaborate handiworks, sometimes used  
as elements of creative home decoration,  
or as a way to top up industrial production  
to answer the faster pace of life. These  
crafts can meet the needs of today’s  
lifestyles.

Innovation has changed the world called  
‘internet’ so that these days international  
consumers are becoming increasingly  
familiar with handicrafts and contemporary  
products inspired by handmade works  
of yore. Packaging designs telling the  
stories behind the creativity of farmers’  
livelihoods and of the Thai ways are  
widely accepted and gradually spreading,



กล่องสาน แรงแบบดั้งเดิม  
จากภูมิปัญญาชนเผ่า  
Woven boxes inspired  
by forms and shapes unique  
to tribal wisdom.



**ซ้ายล่างและขวามบน**

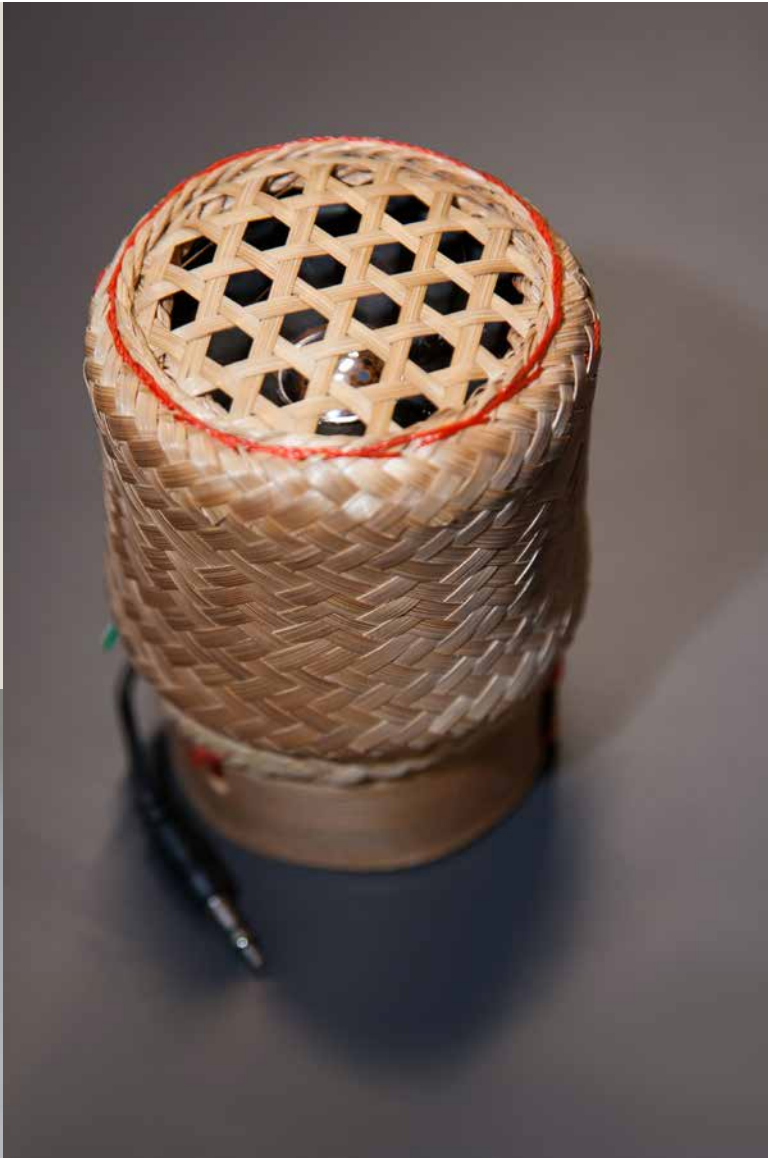
กระติบถูกดัดแปลงเป็นโคมไฟและลำโพง

**Lower left and top right:** Kratip in the forms of lamp and loudspeaker.

**ล่างขวา**

หวดที่สามารถนึ่งข้าวเหนียวในหม้อหุงข้าวไฟฟ้าได้

**Bottom right:** Huad that can be used in conventional electric rice cooker.





กล่องใส่ทิชชูสาน  
Woven tissue box.

อย่างยิ่งงานหัตถกรรมซึ่งมีที่มาจากแหล่งเฉพาะหรือหัตถกรรมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นซึ่งได้กลายเป็นชิ้นงานที่มีมูลค่าสูงเนื่องจากเป็นของหายาก เหล่านี้เป็นการบ่งชี้ว่าวิถีของ“ข้าว” คืออีกคำตอบหรืออีกโอกาสสำคัญในการนำเสนองานหัตถกรรมในรูปแบบของผลิตภัณฑ์ไลฟ์สไตล์ที่ตอบสนองตลาดหรือความต้องการของผู้บริโภคในทุกทวีป

ข้าว และวิถีของข้าวไทย คือความภูมิใจและเอกลักษณ์ของชาติที่ไม่เหมือนใครในโลก วิถีของข้าวแทรกซึมอยู่ในทุกอณูของชิ้นงานหัตถกรรมที่ใช้ในวิถีชานาและในชีวิตประจำวัน ลวดลายและรูปทรงของงานหัตถกรรมบอกเล่าถึงที่มาที่ไป สะท้อนถึงความอุดมสมบูรณ์และรุ่มรวยของผืนแผ่นดินไทยและวัฒนธรรมไทย

especially for those handicrafts that come from specific sources or are unique to a given area, as these items fetch higher prices given their rarity. All of this indicates that the ways of rice are another answer or another important opportunity to present handicrafts in terms of lifestyle products that can find markets and meet consumer demands on every continent.

Rice and the rice culture are Thailand's pride and national identity like no other in the world. The rice culture permeates every piece of handicraft used in growing rice and in daily life. Patterns and shapes of handicrafts tell of their sources and reflect the abundance and wealth of the land and its culture.

เครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร และกล่องอเนกประสงค์ตกแต่งด้วยเครื่องสาน  
Tableware and utility box decorated with woven patterns.



หัตถกรรมในวิถีของข้าวที่ปรากฏในหนังสือเล่มนี้ เป็นเครื่องมือเครื่องมือของชาวนาและเป็นเครื่องใช้เคียงคู่วิถีชีวิตของคนไทยในทุกๆ ภาควิชา นาน เรื่องราวของ “ข้าว” ในวิถีซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของคนไทย สร้างเสน่ห์ให้กับงานหัตถกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมถึงสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ที่สร้างสรรค์ขึ้นโดยพัฒนาต่อยอดมาจากหัตถกรรมในวิถีข้าวแบบดั้งเดิม

วันนี้ นักออกแบบไทยโดยเฉพาะอย่างยิ่งคนรุ่นใหม่ได้ร่วมกันต่อยอดภูมิปัญญา สรรค์สร้างผลงานร่วมสมัยที่สอดคล้องกับไลฟ์สไตล์ปัจจุบัน สามารถไปทำตลาดในระดับนานาชาติได้สำเร็จลุล่วง เป็นการพิสูจน์แล้วว่าข้าวและวิถีแห่งข้าวคืออีกหนึ่งคำตอบของการนำพาหัตถกรรมไทยไปสู่สากล

The rice culture handicrafts presented in this book have been farmers' tools and objects of daily use for the Thai people at large for a long time. Stories about rice in a way which is unique to them add charm to the relevant crafts, and add value to products created by further development of handmade utensils of the traditional rice culture.

Today, Thai designers, especially the new generation, have undertaken to tap and top up the lore and create contemporary works attuned to current lifestyles, and they have been able to find markets abroad, which proves that rice and the rice culture are another answer to taking Thai handicrafts to the international level.



จาน  
Ceramic Plate



## บุคลากร

DinFi Company Co., Ltd.

30/115 หมู่ที่ 1 ถนนเจริญาวีถิ ตำบลโคกขาม อำเภอเมือง  
จังหวัดสมุทรสาคร 74000

PATAPIEN

304 ซอยลาดพร้าว 23 จันทระเกษม จตุจักร กรุงเทพฯ 10900

PDM Brand

140 สามย่าน ซอยจุฬา 48 ว่างใหม่ ปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

Yothaka International Co., Ltd.

1028/5 ถนนพระราม 4 ทุ่งมหาเมฆ สาทร กรุงเทพฯ 10120

กระจูดาวรรณี

152 หมู่ 10 ตำบลพนาสูง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง 93110

กลุ่มเครื่องปั้นดินเผาและเครื่องสังคโลกชุมชนบ้านตะพังทอง  
203/2 หมู่ 3 ตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย 64210

กลุ่มจักสานต้นคลุ้มบ้านคลองโอน

หมู่ 4 ตำบลนนทรีย์ อำเภอบ่อไร่ จังหวัดตราด 23140

กลุ่มจักสานตำบลกลางแดด

24/1 หมู่ 5 บ้านกลางแดด ถนนเจ้าพระยา ตำบลกลางแดด  
อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ 60000

กลุ่มจักสานบ้านคลองบางกระเพียง

5 หมู่ 1 บ้านหัวไผ่ ตำบลหัวไผ่ อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี 16000

กลุ่มจักสานไม้ไผ่บ้านทุ่ง

87 บ้านทุ่ง หมู่ 4 ตำบลท่าข้าม อำเภอปะนาเระ  
จังหวัดปัตตานี 94130

กลุ่มเตยปาหนันบ้านร่าหมาด

บ้านร่าหมาด ตำบลเกาะกลาง อำเภอเกาะลันตา  
จังหวัดกระบี่ 81120

กลุ่มทอผ้าชุมชนเทศบาลตำบลปากท่า

283 บ้านวังขวัญ ตำบลปากท่า อำเภอปากท่า  
จังหวัดอุดรดิติต์ 53160

กลุ่มไผ่สานก่องข้าว

หมู่บ้านไผ่แพะ ตำบลเมืองมาย อำเภอแจ้ห่ม  
จังหวัดลำปาง 52120

กลุ่มผลิตภัณฑ์สานกระจูด

หมู่ 7 ตำบลทะเลน้อย อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง 93110

กลุ่มผ้าย้อมสีธรรมชาติบ้านนาเชือก

ตำบลแแร่ อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร 47160

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านหนองขาว

196/5 หมู่ 5 บ้านหนองขาว ตำบลหนองขาว อำเภอท่าม่วง  
จังหวัดกาญจนบุรี 71110

กลุ่มหัตถกรรมเครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ

43 หมู่ 1 ตำบลบ้านแก่ง อำเภอเมือง จังหวัดนครสวรรค์ 60000

กลุ่มอาชีพเครื่องปั้นดินเผามะยิง

18 หมู่ 6 บ้านมะยิง ตำบลโพธิ์ทอง อำเภอท่าศาลา  
จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160

กลุ่มอาชีพจักสานบ้านน้ำเชี่ยว

28/1-2 หมู่ที่ 3 ถนนเทศบาลซอย 4 ตำบลน้ำเชี่ยว  
อำเภอแหลมงอบ จังหวัดตราด 23120

กลุ่มอาชีพจักสานใบตาล

หมู่ 1 ตำบลวัดสน อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา 90140

ขันแก้ว กันธิมา

24 หมู่บ้านศรีปิ่นดริ้ว ตำบลท่าศาลา อำเภอเมือง  
จังหวัดเชียงใหม่ 50000

จงจรรยา มะโนคำ

อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิติต์ 53150

จรัญ คำเขมา

15 หมู่ 5 ตำบลผาบึง อำเภอแม่พริก จังหวัดลำปาง 52180

จักสานกระติบเผ่าปฐู

บ้านท่าล้ง อำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี 34220

ทองจ้วย ชัยรัตน์

บ้านโนนสำราญ ตำบลห้วยหิน อำเภอหนองหงส์  
จังหวัดบุรีรัมย์ 31240

บุญชู ภิญโญ

168 หมู่ 1 บ้านโดนมะขาม ตำบลดอนตาเพชร  
อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี 71140

บุษบาผ้าขาวม้า

773/3 ประชาชื่น 22 วงศ์สว่าง บางซื่อ กรุงเทพฯ 10800

ผ้าย้อมครามบ้านดอนกอย

หมู่ 2 ตำบลสว่าง อำเภอพรณานิคม จังหวัดสกลนคร 47130

พันธ์สิริ หวีร์ภักษ์

44 หมู่ 5 ตำบลทุ่งไธ้ อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ 54000

ไสว แน่นวงศ์

บ้านโคกกลาง ตำบลห้วยหิน อำเภอหนองหงส์  
จังหวัดบุรีรัมย์ 31240

หจก. เบญจรงค์ทองโพธิ์พระยา

26/7 หมู่ 7 ตำบลโพธิ์พระยา อำเภอเมือง  
จังหวัดสุพรรณบุรี 72000

โองดินบ้านด่านเกวียน

บ้านด่านเกวียน อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา 30190

## ขอบอกคุณ

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานใหญ่	ทองหยิบ มรกต
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนครศรีธรรมราช	นพพล ศิริวัชรกุล
พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติชวนาไทย	พรรษา บัวมะลิ
พิพิธภัณฑ์ท้องถิ่นเมืองลับแล	เพจบ้านบดอย ลับแล อุดรดิษฐ์
พิพิธภัณฑ์พื้นบ้านจำพว	เพจอีสานร้อยแปด
ศูนย์ศิลปาชีพบางไทร	ไพรัช เกิดช่วย
กลุ่มจักสานพัดใบกะพ้อ หมู่บ้านอายุเลา จังหวัดนครศรีธรรมราช	ร้อยตรีสมควร จันสร้อย
กลุ่มทอผ้าเทศบาลตำบลปากท่า	ไวยิ่ง ทองปือ
เครือข่ายชุมชนคนชักน้ำ บ้านตามุย	ศรัญญา ใจอู่
ครอบครัวพรหมลิขิต	ศิริพัชร วลัยพัชรา
จรวาย วงศ์เหลือ	สุรัฐกิจ พีรพงษ์ศิลป์
ชัยฤทธิ์ พรหมอนันต์	หนูทิพย์ มาदनอก
ชาวบ้านท่าล้ง จังหวัดอุบลราชธานี	ณญาดา ธนะพัฒน์

## แหล่งข้อมูลอ้างอิง

จันทรา ทองสมัคร.(2540). **ประเพณีท้องถิ่นนครศรีธรรมราช**. กรุงเทพมหานคร : ไทมพรินต์ติ้ง

วิภาวี บังธิกุล.(2557). **พิธีทำขวัญข้าว พิธีกรรมคู่ผืนนาดอนประดู่**. สงขลา : สถาบันปฏิบัติการชุมชนเพื่อการศึกษาแบบบูรณาการ มหาวิทยาลัยทักษิณ

ศาสตราจารย์ ดร.เอกวิทย์ ณ ถลาง.(2544). **ภูมิปัญญาภาคกลาง (พิมพ์ครั้งที่ 2)**. กรุงเทพมหานคร : อมรินทร์

ศาสตราจารย์ ดร.เอกวิทย์ ณ ถลาง.(2544). **ภูมิปัญญาอีสาน (พิมพ์ครั้งที่ 2)**. กรุงเทพมหานคร : อมรินทร์

ศาสตราจารย์ วิบูลย์ ลี้สุวรรณ.(2553). **นามานุกรมเครื่องจักสาน**. กรุงเทพมหานคร : เมืองโบราณ

ศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ. **ครุศิลป์ของแผ่นดิน 5**. กรุงเทพมหานคร

อุทัยทอง จันทกรณ์ และอนันต์ บัวบาน.(2532). **เทคโนโลยีของใช้พื้นบ้านอีสาน**. กรุงเทพมหานคร : ศูนย์ศิลปวัฒนธรรม วัด. สกลนคร

เอี่ยม ทองดี.(2537). **วัฒนธรรมข้าว (พิมพ์ครั้งที่ 2)**. กรุงเทพมหานคร : สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา

## แหล่งข้อมูลอ้างอิงทางเว็บไซต์

gotoknow.org

hilltribe.org

krungshing.com

prapayneethai.com

Sawasdee.com

suandusitcuisine.com

thairice.org

ศูนย์ข้อมูลกลางทางวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม

สารานุกรมภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย-ภูมิปัญญาชาวไทย

โดยสำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)

# หัตถกรรมข้าว ในวัฒนธรรมข้าว

CRAFTS IN THE RICE CULTURE

จัดทำโดย

ศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ (องค์การมหาชน)

59 หมู่ 4 ตำบลช้างใหญ่ อำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13290

โทรศัพท์ 035 367 054-9 โทรสาร 035 367 051

ออกแบบ จัดทำ เรียบเรียง และผลิตโดย

บริษัท พีเจอร์ จำกัด โทรศัพท์ 0 2254 6898-9

พิมพ์ที่

บริษัท อติสวรรณ จำกัด โทรศัพท์ 0 2932 2596-7

สงวนลิขสิทธิ์ ศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ (องค์การมหาชน)

ข้อความและรูปภาพทั้งหมดในหนังสือนี้ สงวนสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติ

การดัดลอกส่วนใดๆ ในหนังสือนี้ไปเผยแพร่ในทุกรูปแบบ

ต้องได้รับการอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร

## Crafts in the Rice Culture

First published in Thailand by

the SUPPORT Arts and Crafts International Centre of Thailand (Public Organization)

59 Moo 4, Chang-Yai, Sub-District, Bangsai, Ayutthaya Province 13290, Thailand

Tel.+66 (0) 35 367 054-9, Fax. +66 (0) 35 367 051

Design and production

Feature Co., Ltd. Tel. +66 (0) 2254 6898-9

Print

Artisans Co., Ltd. Tel. +66 (0) 2932 2596-7

Copyright the SUPPORT Arts and Crafts International Centre of Thailand (Public Organization)

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, or any other information storage and retrieval system, without prior permission in writing from the publisher.

ISBN : 978-616-91647-9-1



ศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ (องค์การมหาชน)  
The SUPPORT Arts and Crafts International Centre of Thailand (Public Organization)

59 หมู่ 4 ตำบลช้างใหญ่ อำเภอบางไทร จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13290  
59 Moo 4, Changyai, Bangsai, Ayutthaya 13290 Thailand

[www.sacict.or.th](http://www.sacict.or.th)