

วิธีการสานข้าวหลอม



ขั้นตอนที่ 1

นำไม้ไผ่ผ่าออกมาจัก
เป็นตอกถาก

1



ขั้นตอนที่ 2

จักรูปภาชนะด้วย
ลายสาม
จำนวน 32 เส้น

2



ขั้นตอนที่ 3

ถากให้ได้ขนาดสอดคล้องตาม
ต้องการ เก็บลาย

3



นายสวัสดิ์ เมธา

ปราชญ์ชาวบ้าน



บ้านเลขที่ 172 หมู่ 3
ต.เวียงง่าอ อ.พาน จ.เชียงราย



092-240-5130



ข้าวหลอม



ภูมิปัญญา
ปราชญ์ชาวบ้าน
ตำบลเวียงง่าอ

จักรสานข้าวห่อ

จากวิถีชีวิตและความเป็นอยู่อันเรียบง่ายของประชาชนภาคเหนือที่มีค่านิยมในการทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก อีกทั้งคิดค้นหาวิธีการประดิษฐ์เครื่องใช้ในชีวิตประจำวันด้วยการนำเอาวัสดุที่มีหาได้ง่ายและใช้ภูมิปัญญามาประดิษฐ์เครื่องใช้ต่างๆที่เน้นกระบวนการด้วยข้าวห่อ คือ ภาชนะสานที่จัดโดยลายตาข่าย ใช้สำหรับการล้างข้าวห่อ คือ ข้าวห่อที่แช่ไว้ข้ามคืน ให้หมดกลิ่นน้ำข้าวห่อออกก่อนนำไปใส่ไถนึ่งข้าวเหนียว



อุปกรณ์/ วัสดุที่ใช้

1. ไม้ไผ่อ่อน
2. มีดเหลา
3. มีดใหญ่
4. น้ำ
5. ค้อนไม้
6. เหล็กตี
7. ไม้ตอ
8. ฟาง
9. แบบข้าวห่อ



ขั้นตอนเตรียมเส้นตอก

1. ใช้พร้าตัดไม้ไผ่เฮี้ย โดยเลือกลำที่ไม่แก่ไม้ไผ่อ่อนจนเกินไป
2. ใช้เลื่อยตัดให้เป็นปล้องๆโดยทิ้งส่วนที่เป็นข้อ ความยาวของไม้ไผ่ที่เลื่อยนั้นขึ้นอยู่กับขนาดของห่อ เช่น ขนาด 25 นิ้ว เป็นต้น
3. ใช้พร้าผ่าไม้ไผ่เป็นซีก(ข้าวบ้านเรียก กีบ) ขนาดความกว้างของซีกไม้ไผ่ ขนาด กว้าง 0.6 ซม.
4. การจักส่วยตอก คือ การเหลาซีกไม้ไผ่เพื่อลดคมของซีกไม้ตรงกลางตอก แล้วเหลาหัวท้ายของซีกไม้ให้เรียบร้อย

