

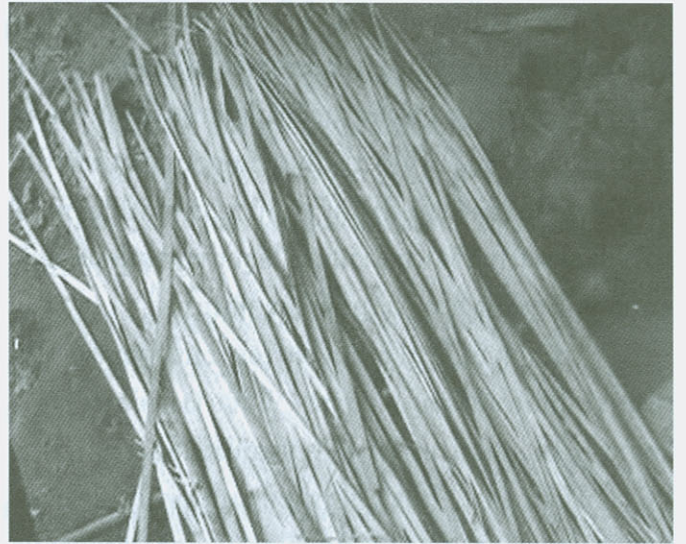
คูตีข้าว

ภูมิปัญญาชาวบ้านชาวอีสานฝีมือนักช่าง

งานช่างฝีมือพื้นบ้านประเภทเครื่องจักสานของภาคเหนือที่จะแนะนำให้ได้รู้จักต่อไปนี้เป็นภาชนะที่มีขนาดใหญ่สานด้วยตอกโดยใช้ไม้ไผ่ ไม้ซางป่า ไม้ปงป่า ไม้ไผ่สีสุกเป็นวัสดุในการจักสาน โดยมีหวายและไม้พุดราหนามเป็นวัสดุประกอบในการจัดทำที่เรียกว่า “คูตีข้าว”

คูตีข้าว ใช้สำหรับตีข้าวกลางทุ่งนาหรือใช้สำหรับเก็บข้าวเปลือกในกรณีที่ไม่มียุ้งข้าว (หลองข้าว เป็นภาษาถิ่นของคนเชียงรายที่ใช้เรียกแทนยุ้งข้าว) คูตีข้าวเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่ช่างฝีมือพื้นบ้านได้ประดิษฐ์ขึ้น เป็นเครื่องมือที่ใช้สำหรับการเกษตร การทำนาซึ่งนิยมใช้กันในหมู่ชาวนาในจังหวัดภาคเหนือ เช่น จังหวัดเชียงราย จังหวัดเชียงใหม่ จังหวัดพะเยา และจังหวัดลำพูน

ก่อนที่จะลงมือสานคูตีข้าว ช่างแต่ละคนต้องเข้าไปหาไม้ปงป่า ไม้ซางป่า เพื่อคัดเลือกมาทำเป็นตอกสำหรับจักสานคูตีข้าว จากนั้นคัดเลือกไม้ไผ่สีสุกนำมาตัด



ให้ได้ความยาวตามต้องการ เช่น ประมาณ ๒-๓ เมตร โดยการผ่าไม้ไผ่ออกเป็น ๒ ซีกก่อน โดยคูตีข้าว ๑ ใบ จะใช้ตอกจำนวน ๓๐๐ เส้น

ช่างจะเริ่มลงมือสานคูตีข้าว โดยเริ่มต้นที่การสานกันคูก่อน จะนำตอกเส้นยาวมาวางเรียงกันตามแนวยาว ๑๖ เส้น และเริ่มสานโดยการนำตอกที่มีความยาวเท่ากันมาสอดเข้ากับเส้นตอกที่วางตามแนวยาวนั้น โดยการสานเป็นลายอ่า (คือ ลายหลอก) เนื่องจากการสานด้านในก่อน เมื่อพลิกอีกด้านหนึ่งจะไม่เหมือนกัน จึงเรียกว่าลายอ่า หลังจากที่ได้สานฐานที่เรียกว่ากันฐานให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมแล้ว จะนำไปแช่น้ำประมาณ ๑-๒ ชั่วโมง เพื่อให้ตอกคูดน้ำไม่แข็ง และนำไปลนไฟประมาณ ๕ นาที เพื่อให้ตอกอ่อนตัวยิ่งขึ้น จากนั้นช่างก็จะรับนำฐานที่สานแล้วลงวางในหลุมแม่แบบที่ขุดไว้แล้วให้ส่วนผิวไม้อยู่ด้านบนเพื่อที่จะสานตามแม่แบบคูตีได้วางแบบไว้

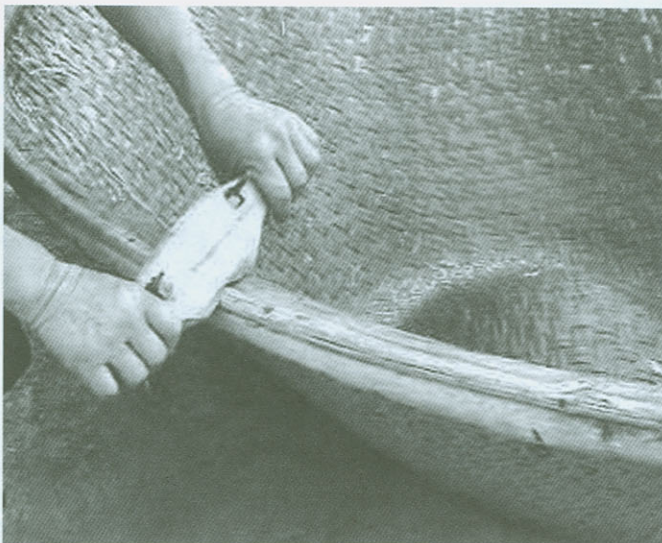
การสานในหลุมแม่แบบนี้ช่างต้องช่วยกันลงไปสานในหลุม ๓-๔ คน เพื่อช่วยกันสานเส้นตอกให้แน่น และแนบกับกันฐานที่มีลักษณะนูนป้องกันน้ำ ให้ได้รูปทรง





ตามแม่แบบที่จุดแต่งไว้โดยใช้ตอกขนาดสั้น ประมาณ ๑๐๐ เส้น จากนั้นจึงเริ่มสานตัวคุ้ขึ้นมาเรื่อย ๆ จนถึงปากคุ การสานตัวคุ ใช้เส้นตอกขนาดกลาง สานต่อขึ้นมา ทั้งสี่ด้านลักษณะโค้งไปตามแม่แบบ ด้านละ ๒๕ เส้น รวม ๑๐๐ เส้น เมื่อสานขึ้นมาจนถึงปากคุแล้ว ช่างจะใช้วงเวียนไม้ไผ่ที่ประดิษฐ์ขึ้นเอง กดที่จุดศูนย์กลางก้นคุ เพื่อขีดเส้นรอบวงรอบปากคุ เพื่อตัดส่วนเกินออก หลังจากนั้นเป็นการเข้าขอบปากชั้นแรกแบบชั่วคราว เพื่อกันไม่ให้ตอกหลุด ก่อนที่จะยกขึ้นมาเข้าขอบปาก ให้แข็งแรงนอกหลุมแม่แบบ โดยการใช้ไม้เข้าขอบปาก ที่เตรียมไว้ (ขนาดกว้าง ๗ เซนติเมตร) สองเส้นประกบ ปิดขอบปากทั้งนอกและใน แล้วยกออกจากหลุมดินมัดยึด ขอบปากเป็นช่วง ช่วงละ ๑๒ เซนติเมตร จนรอบปากคุ ส่วนขอบปากบนสุดใช้ไม้พุทราหนามขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ ๔ เซนติเมตร โคนมัดปิดทับอีกชั้นหนึ่งจะเพิ่มความแข็งแรงทนทานได้ดียิ่งขึ้น เพราะไม้พุทราหนาม มีความเหนียว แข็งแรง ปรับตัวโค้งไปตามรูปทรงของ ปากคุได้ดี ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของช่างในการคัดเลือกไม้ ที่มีในท้องถิ่นเพราะรู้ว่าไม้แต่ละชนิดเหมาะสมที่จะนำมา ทำส่วนใดของคุ

หลังจากทำการขัดสานคุตีข้าวเสร็จแล้ว ช่างก็จะ นำน้ำอย่างมะตูม (นำมาต้มให้เดือด) ผสมกับขี้ควาย



คนให้เข้ากัน แล้วนำมาทาบริเวณรอบนอกของคุตีข้าว เพื่อกันมอดหรือแมลง ปลวก มากัดแทะกินไม้ไผ่ จากนั้นนำไปตากแดดให้แห้งประมาณ ๑ วัน แล้วจึงนำคุ ที่ช่างสานเสร็จแล้วไปสู่การใช้งาน

การสานคุตีข้าวทำไมถึงต้องขุดหลุมดินให้มีส่วนดินที่หนุนป้องกันมา ทั้งนี้ก็เพื่อเวลาสานคุตีข้าวแล้ว จะได้มีฐานกันคุสำหรับให้คุทรงตัวได้ไม่พลิกไปพลิกมา ไม่โคลงเคลง หรือโยกเยก เมื่อนำไปตีข้าวในท้องนา และส่วนที่หนุนป้องกันมานั้น ยังเป็นส่วนที่มีประโยชน์มาก สำหรับเวลาตีข้าวลงไปในคุ รวงข้าวจะไปสัมผัสกระทบ กับส่วนที่ป้องกัน ทำให้เมล็ดข้าวหลุดออกจากรวงได้ง่ายยิ่งขึ้น ซึ่งแสดงถึงความคิดที่เกิดจากภูมิปัญญาของช่าง โดยแท้ ปัจจุบันคุตีข้าวนับวันจะเลือนหายไปจากชีวิต ความเป็นอยู่ของสังคมเกษตรกรรมบ้านเรา เนื่องจาก สภาพชีวิตความเป็นอยู่ของสังคมไทยเริ่มเปลี่ยนแปลงไป และมีเครื่องมือเครื่องใช้ทางการเกษตรที่ช่วยทุ่นแรง และ ประหยัดเวลามาทดแทน การสืบสานองค์ความรู้ทางงาน ช่างฝีมือพื้นบ้าน จึงเป็นสิ่งสำคัญที่เราคนไทยต้องช่วยกัน สืบสาน เพื่อให้ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่ได้สั่งสมไว้ ยังคงอยู่สืบไป

ข้อมูลจาก : สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดเชียงราย

