

กระบุงข้าวและก่องข้าว ภูมิปัญญาชาวอีสาน

ภูมิปัญญา หมายถึง แบบแผนการดำเนินชีวิตที่มีคุณค่าแสดงถึงความเฉลียวฉลาดของบุคคลและสังคม ซึ่งได้สั่งสมและปฏิบัติสืบต่อกันมา ภูมิปัญญาจะเป็นทรัพยากรบุคคลหรือทรัพยากรความรู้ก็ได้ วันนี้จะเสนอภูมิปัญญาของชนอีสานที่ล้ำยุคไปไกลทีเดียว เรื่องของกระบุงข้าวและก่องข้าว



ก่องข้าว และ กระบุงข้าว เป็นภาชนะบรรจุข้าวเหนียวของชาวอีสาน ความแตกต่างของภาชนะทั้งสองอยู่ที่รูปทรง โดยก่องข้าวจะมีลักษณะคล้ายกระบุงมีฝาปิดและมีขาทำด้วยไม้เนื้อแข็งเป็นฐานแยกสี่แฉก ดึงภาพด้านซ้ายมือ มีความแข็งแรงทนทานมากกว่า การสานด้วยไม้ไผ่มีความแน่นหนา เก็บขอบด้วยหวายโดยรอบ

ส่วนกระบุงข้าวนั้นพบเห็นได้ทั่วไปเป็นภาชนะสานทรงกลมมีฝาปิด ฐานของกระบุงจะทำจาก้านตาลขดเป็นวงกลม มีมากมายหลายขนาด การสานทำได้ง่ายกว่าก่องข้าวเพราะใช้ตอกไม้ไผ่ที่มีความบางอ่อนตัว (ก่องข้าวใช้ตอกที่ทำจากคิ้วไม้ไผ่ (ส่วนผิว) ซึ่งมีความแข็งจึงสานยากกว่า) ทำให้กระบุงข้าวมีความแข็งแรงน้อยกว่าก่องข้าว



ก่องข้าวและกระบุงข้าว เป็นภาชนะในการเก็บอาหารที่ทรงคุณค่ามากด้วยภูมิปัญญา เก็บความร้อนได้ดี ในขณะที่ยอมให้อไอน้ำระเหยออกไปได้ทำให้ข้าวเหนียวที่บรรจุอยู่ในกระบุงหรือก่องข้าวไม่แฉะด้วยไอน้ำ ต่างจากกระตักน้ำแข็ง (ที่ดูเหมือนจะถูกนำมาใช้แทน ก่องข้าว หรือกระบุงข้าว ของพ่อค้าแม่ค้าขายข้าวเหนียวส้มตำในเมืองใหญ่) ที่จำเป็นต้องใช้ผ้าขาวบางรองอีกที ก่อนบรรจุข้าวเหนียว ถึงกระนั้นเมล็ดข้าวที่อยู่ชิดรอบขอบกระตักก็ยังคงแฉะอยู่ดี

ภูมิปัญญานี้มีเคล็ดลับอยู่ที่การสานภาชนะเป็นสองชั้น ชั้นในสุดจะสานด้วยตอกให้มีความห่าง (ช่องว่างระหว่างตอกสาน) เล็กน้อย เพื่อให้ไอน้ำระเหยออกจากข้าวไปสู่ช่องว่างภายในก่องหรือกระบุงข้าวได้ ในขณะที่ชั้นนอกสุดจะสานด้วยตอกที่มีความชิดแน่นหนากว่าเพื่อเก็บกักความร้อนไว้ ไอน้ำที่มีความร้อนอยู่ภายในช่องว่างจะช่วยทำให้ข้าวเหนียวที่อยู่ภายในกระบุง หรือก่องข้าว ยังคงความร้อนได้อีกนาน โดยเมล็ดข้าวจะไม่มีไอน้ำเกาะจึงไม่แฉะเหมือนกับบรรจุในภาชนะพลาสติกยุคใหม่



ในกรณีของกระบุงข้าวจะเห็นว่าฝาปิดและตัวกระบุงจะมีลักษณะที่เหมือนกัน เพียงแต่มีขนาดที่ต่างกันเล็กน้อยให้สามารถสวมใส่กันได้พอดี ในส่วนตัวกระบุงจะมีฐานรองทำจากก้านตาล ขดเป็นวงกลม มีขนาดเล็กกว่าตัวกระบุงเล็กน้อย ยึดด้วยหวายให้ติดกับตัวกระบุง (ปัจจุบันนี้ใช้เชือกไนลอน เพราะหาง่ายราคาถูกกว่า)

ด้วยเทคนิคการสานจากภูมิปัญญาไทยนี้ ทำให้ผลิตภัณฑ์นี้เป็นที่ยอมรับและยังคงอยู่ตลอดมา สร้างรายได้ให้กับชุมชนในการสร้างงาน และยังสืบสานความรู้ของการจักสานไว้ เช่น ที่หมู่บ้านทุ่งนางโอก อำเภอทรายมูล จังหวัดยโสธร (ผู้เขียนเคยไปถ่ายทำสารคดีเรื่องเครื่องจักสานที่นี่ ตอนนี้อย่างภาพที่ถ่ายไว้ไม่พบ เห็นทีจะต้องย้อนไปอีกครั้งแล้วครับ)