

'ภาษา' จากวัฒนธรรมชาติ 'หอ-พับ' เสน่ห์ 'งานใบตอง'



วิถีชีวิตไทยผูกพันใกล้ชิดกับธรรมชาติมาแต่ครั้งอดีต วิถีชีวิตที่มียุคในท้องถิ่นแต่ละภูมิภาค สามารถนำมาประดิษฐ์สร้างสรรค์ สร้างผลงานถ่ายทอดเอกลักษณ์อย่างโดดเด่น...

หีบห่อ ภาษาจากวัฒนธรรมชาติ โดยเฉพาะ "ใบตอง" นอกจากแง่มุมการใช้งาน ภาษาจากใบตองยังมากด้วยองค์ความรู้ ทั้งในด้านการประดิษฐ์ งานฝีมือ และอีกมิติสำคัญ เป็นวิถีชีวิตที่เรียบง่าย เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม อาจารย์จักรพันธ์ รูปงาม สาขาคุณธรรมศาสตร์ศึกษา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ (พระนครใต้) ให้ความรู้ พาสัมผัสเทคนิคการห่อ การพับ สร้างสรรค์ภาษาจากใบตองว่า การนำใบตองมาห่อขนม ใส่อาหารต่าง ๆ นำมาใช้ในชีวิตประจำวัน ใช้ในงานพิธีตามประเพณีไทย วันสำคัญทางศาสนา หรือนำมาใช้จัดเลี้ยงต้อนรับบุคคลสำคัญ ฯลฯ ซึ่งการประดิษฐ์ นำใบตองมาใช้มีมายาวนาน

"งานใบตอง มีมาแต่สมัยใดไม่อาจทราบได้ จากหลักฐานที่ปรากฏในพระราชนิพนธ์ พระราชพิธีสิบสองเดือน ได้กล่าวถึงพระราชพิธีในเดือนสิบสอง เรื่องการลอยพระประทีป แสดงถึงศิลปะการประดิษฐ์ดอกไม้ ใบไม้ที่มีมาแต่โบราณ ถ่ายทอดวิถีชีวิตไทยที่ผูกพันใกล้ชิดธรรมชาติ สิ่งต่าง ๆ ที่มีอยู่ใกล้บ้าน ใกล้ตัว

สามารถนำมาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้อย่างเหมาะสม อย่างเช่น กล้วย พืชที่มากด้วยคุณประโยชน์ นอกจากนำผล มารับประทาน ปลีกกล้วย นำมาประกอบอาหาร

ใบตอง ยังนำมาห่อขนม นำมาพับ สร้างสรรค์ภาษาใส่อาหาร ขนมไทยได้หลายรูปแบบ ทั้งนำมาประดิษฐ์เป็นชิ้นงานที่มีความละเอียด วิจิตร อย่างเช่น กระถางลอย บายศรี ฟานพุ่ม ขันหมาก เครื่องแขวน เป็นส่วนประกอบของงานดอกไม้สดต่าง ๆ ถ่ายทอดเอกลักษณ์งานใบตองทั้งงดงาม ประณีต"

« มากองต์ความรู้ ความสวยงาม »»

งานใบตอง ให้ทั้งความสวยงามและมากด้วยองค์ความรู้ งานประดิษฐ์ ภาษาหีบห่อจากใบตองที่นำมาใช้กับอาหารมีหลายรูปแบบ ทั้งความเรียบง่าย ไม่ซับซ้อน หรือนำการถัก การสาน ฯลฯ สร้างเป็นภาษาชิ้นใหญ่ ๆ ที่วิจิตรยิ่งขึ้น ก็สามารถทำได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์การใช้งาน โดยจะใส่ของแห้ง ใส่อาหารที่มีน้ำอยู่บ้างก็ได้ ทั้งนี้ ใบตองมีคุณสมบัติกันน้ำ แต่อย่างไรก็ตาม ขั้นตอนการพับจะต้องสมบูรณ์ พิถีพิถัน ใบตองต้องไม่มีรอยแตก

อาจารย์จักรพันธ์ เลาอีกว่า รูปทรงหีบห่อใส่ขนมไทย ใส่อาหารอาจไม่ได้แบ่งไว้ชัดเจน ภาษาใบตองที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ได้แก่ การห่อขนมและอาหาร, กระถางใส่ขนมและอาหาร ซึ่งการห่อและการทำกระถางมีหลายรูปแบบ, ของกรวยใส่ดอกไม้ อย่างเช่น ของพลู กรวยดอกไม้ รวมทั้ง ภาษาใบตองที่ใช้ใน



โอกาสพิเศษ อย่างเช่น งานใบตอง ซึ่งก็มีหลายรูปแบบ อย่างเช่น งานกลีบกุหลาบ กลีบเล็บครุฑ, ขามใบตอง อย่างเช่น ขามกลีบการเวก ฯลฯ, กระพวงใบตอง เช่น กระพวงกลีบค่อม้าแต่งกลีบบานชื่น, กระเช้าใบตอง อย่างเช่น กระเช้าใบตองแต่งกลีบเล็บมือนาง, ผอบใบตอง พาน แจกัน และรูปทรงอื่น ๆ

“ใบตอง เป็นวัฒนธรรมชาติสัมผัสอาหารได้โดยตรง หากนำมาทำเป็น “ถ้วย” เป็น “กระพวงใส่อาหาร” ก่อนจะนำใบตองมาประดิษฐ์เป็นภาษา หลังจากทำความสะอาดใบตองแล้วจะต้องผึ่งให้แห้งเหี่ยวลงเล็กน้อย เวลาพับช่วงตอนพับหักมุมต้องไม่ให้ใบตองแตก หรือมีรอยร้าว”

นอกจากการพับ การทอ อาจใช้เชือกกล้วยหรือตอกมัดเพิ่มความแน่นหนา หรือทำเป็นสายหิ้วเพื่อจับถือ เคลื่อนย้ายสะดวกขึ้น หีบห่อจากใบตองยังเสริมเสน่ห์ให้กับขนมไทย อย่างเช่น ขนมใส่ไส้



หลากหลายรูปแบบการทอ



แจกันจากใบตองและกระเช้าใบตอง



ประดิษฐ์เป็นของกรวยใส่ดอกไม้



ข้าวต้มมัด ข้าวต้มน้ำอุ่น ถ้าใช้ใบตองอ่อนห่อ ไม่เพียงได้กลิ่นหอมของใบตอง ยังให้สีสันสวย ทั้งนี้อาจารย์จักรพันธ์ให้ข้อมูลเพิ่มอีกว่า การนำใบตองจัดทำเป็นภาชนะบรรจุภัณฑ์ต่างๆ มักใช้ใบตองจากกล้วยน้ำว้า แต่หากนำมาทำงานประดิษฐ์ จะใช้ใบตองกล้วยตานี ซึ่งมีเส้นใยเหนียว ไม่



กระตังกล้วยไส้ฟัก

ขาดง่าย สามารถนำมาเย็บประดิษฐ์ พับ จับจีบ เย็บเรียงต่อกันได้ที่สวยงาม

ภาชนะจากใบตองที่ใช้กันในเวลานี้ มีหลายรูปทรง อย่างเช่น **กระตังแบบคูณกัน** ตรงกลางถ้วยจะพับคูณสูงขึ้นเมื่อใส่สิ่งของไม่ว่าจะเป็น ดอกไม้ พริก มะเขือเทศ ฯลฯ ช่วยให้สิ่งของที่ใส่ในกระตังดูแน่นเต็ม สวยงาม น่ามอง ขณะที่การห่อก็มีหลายรูปแบบ อย่างเช่น **ห่อสาม** ในรูปแบบนี้จะช่วยรักษาคุณภาพพืชผัก ดอกไม้ ฯลฯ ให้มีความสดชื่น ไม่เหี่ยวเฉาจากที่ต้องตากลมหนาว ๆ การห่อลักษณะนี้ทำได้ง่ายด้วยการตัดเจียนใบตองเป็นทรงรี นำชายทั้งสองด้านประกบกันจาก

นั้นกลัดด้วยไม้กลัด ทั้งนี้ภาชนะใส่อาหาร ต้องมีความสะอาด ก่อนใช้จึงต้องเช็ดทำความสะอาด และผึ่งให้ใบตองนุ่ม

ห่อทรงเตี้ย การห่อแบบนี้ต้องประกบด้านล่างให้เป็นทรงสี่เหลี่ยม จากนั้นนำชายทั้งสองข้างประกบเข้าหากัน ส่วนรูปแบบ **ห่อทรงสูง** จะตัดใบตองเป็นทรงรี หัวท้ายเรียวยาว และใช้ใบตองซ้อนกัน



อ.จักรพันธ์ รุ่งงาม

สองชั้น โดยชั้นนอกจะมีความกว้าง ด้านในจะเล็กลง เมื่อเวลาห่อจะแนบสนิท และสิ่งที่ขาดไม่ได้สำหรับการห่อทรงสูงคือ จะใช้ใบตองช่วงยาว หรือ **ใบมะพร้าว** นำมาคาดอีกครั้ง เพื่อให้ความแข็งแรงและ

สามารถหยิบถือสะดวก

นอกจากนี้ยังมี **หอทรงกรวย** วิธี
การทำจะม้วนใบตองเป็นทรงกรวย พับปิด
ด้านล่าง จากนั้นใช้ไม้กลัดกลัดอีกครั้ง

ทรงกรวยในลักษณะนี้ช่วยสร้างรูปทรงให้กับขนม นอกจากนี้ยังมี
การห่อในรูปแบบอื่น ๆ อย่างเช่น ข้าวต้มน้ำวุ้น จะห่อเป็นทรง
สามเหลี่ยม ซึ่งขนมหลายชนิดใช้วิธีการห่อลักษณะนี้

“ข้าวต้มมัด เป็นอีกรูปแบบการห่อที่น่าสนใจ เพราะ
นอกจากวิธีการห่อ ยังมีเทคนิคการมัด โดยดอกที่นำมาใช้มัด ต้อง
นำไปแช่น้ำให้นิ่มก่อนมัด เช่นเดียวกับ ใบตอง ต้องผึ่งให้แห้ง ส่วน
ขั้นตอนที่ต้องพิถีพิถันเพิ่มขึ้นคือ การพับจับจีบห้อยพับเก็บด้าน
ข้างและด้านบน จากนั้นจึงนำมาประกบกัน โดยถ้าไม่สมบูรณ์ส่วน
ที่เป็นรอยแตก ข้าวต้มจะหลุดออกมา”

จากที่กล่าว ภาษาในรูปแบบ **กระทง** มีหลายลักษณะอย่าง
เช่น กระทงมมเดียว กระทงสองมมดุนกัน กระทงสองมมท้องแบน
โดยรูปแบบนี้ที่คุ้นตานำมาใช้ใส่ขนมครก นอกจากนี้ยังมี กระทงสี่
มม กระทงสามมม กระทงหกมม ฯลฯ โดยทุกรูปแบบขึ้นอยู่กับการ

การใช้งาน แต่ส่วนใหญ่ทำขึ้นเพื่อใช้ใส่สิ่งของง่าย ๆ และนอกจาก
ใบตอง ยังมีวัสดุธรรมชาติอีกไม่น้อยที่มีความเหมาะสม นำมาทำ
เป็นภาษา หีบห่อได้ดีเช่นเดียวกัน อย่างเช่น **ใบจาก ใบบัว ใบ
เตย ใบไผ่** หรือแม้แต่ **ใบตองแห้ง** ก็นิยมนำมาใช้

อาจารย์จักรพันธ์ จึงทำอีกว่า **การห่อ การพับ** สร้างสรรค์
ภาษาในลักษณะต่าง ๆ แม้จะยังคงมีใช้ แต่เป็นที่น่าเสียดายบาง
อย่างถูกปรับเปลี่ยนไปจากเดิมที่เคยใช้ภาษาใบตอง อย่างไรก็ตาม
ก็ตามในด้านการเรียน งานใบตอง ถือเป็นพื้นฐานสำคัญก่อนการ
เริ่มต้นประดิษฐ์ผลงาน หรือการสู่รูปแบบที่ละเอียด ซับซ้อนขึ้น
ซึ่งต้องหมั่นเรียนรู้ และฝึกฝน ทั้งนี้งานใบตองมากด้วยองค์ความรู้
ไม่เพียงในด้านการประดิษฐ์ ถ่ายทอดฝีมือไทยที่มีเอกลักษณ์
มนต์เสน่ห์

แต่ยังสื่อถึงคุณค่า วัสดุใกล้ตัวที่มีอยู่ในท้องถิ่น นำมา
สร้างประโยชน์เพิ่มมูลค่า เป็น “หีบห่อ” “ภาษาวัฒนธรรมชาติ”
ย่อยสลายง่าย มีความสำคัญต่อธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม.

◆ **พงษ์พรรณ บุญเลิศ** ◆