

## ขั้นตอนวิธีการทำ

### 1. การเตรียมวัสดุ

1.1 ตัดต้นกก เลือกตัดต้นกกที่แก่แล้ว ดูจากใบที่ยอดปลายจะแห้ง และลำต้นที่แก่เต็มที่ ดูจากลำต้นที่แก่จะมีกาบหุ้มลำต้นเป็นสีน้ำตาลหุ้มอยู่ที่โคนต้นกก โดยตัดต้นกกตรงส่วนโคนลำต้นจากพื้นดินขึ้นมา ประมาณ 2 ซม. เพื่อที่ลำต้นกกจะไ้งอกขึ้นมาใหม่



1.2 หลังจากได้ต้นกกที่ลอกกาบพร้อมตัดใบเรียบร้อยแล้ว นำมาผ่ากลางลำต้น(สอยฝื่อ) ในกรณีที่กกต้นใหญ่ให้ผ่าเป็น 3 ส่วน



1.3 นำต้นกกที่ผ่าแล้วไปตากแดด ให้แห้ง ประมาณ 3-4 แดด  
ดูได้จากลักษณะต้นกกที่ตากแดดแล้วจะมีสีขาวนวล



## 2. การทำตัวกระทิบข้าวเหนียว(ตัวกระทิบข้าว)

### 2.1 การทำฐานกระทิบข้าวเหนียว

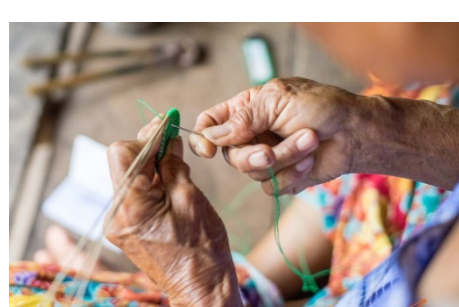
2.1.1 โดยตัดกก ที่ตากแดดให้แห้งแล้ว ประมาณ 1 วา จำนวน 3 เส้น แล้วนำไปจุ่มน้ำ  
เพื่อให้ต้นกกมีความอ่อนตัวง่ายต่อการขึ้นรูป



2.1.2 ร้อยเชือก ใส่น้ำ โดยจุดไฟที่ปลายเชือกเพื่อยึดเชือกให้ง่ายต่อการร้อยใส่น้ำ



2.1.3 นำปลายเชือกที่ร้อยเข็มไว้แล้วพันต้นกกสามเส้นที่เตรียมไว้ให้มีความยาวประมาณ 5-10 ซม. หรือจนกว่าเชือกที่พันไว้จะสามารถม้วนเป็นวงกลมได้ แล้วเย็บด้วยเข็มให้เกิดความแน่น แล้วเย็บวนเป็นวงกลม ลักษณะ เป็นรูปก้นหอยโดยเย็บให้แน่นชิดติดกันไม่ให้มีรูตรงกลาง ในขณะที่เย็บให้นำน้ำลูบพรมไปด้วยเพื่อให้เส้นกกอ่อนตัวแล้วเย็บวนไปเรื่อย ๆ จนได้ฐานกระติบข้าวตามที่เราต้องการ



## 2.2 การขึ้นรูปตัวกระติบข้าว

### 2.2.1 เมื่อได้ฐานกระติบขนาดตามที่ต้องการแล้ว

จากนั้นเป็นการขึ้นรูปตัวกระติบข้าวด้วยการเย็บย้อนกลับไปทางเดิมโดยทำให้เป็นรูปกากบาท(X) นำเส้นกมมาต่อขึ้นรูปตัวกระติบข้าวตรงริมสุดของฐานแล้วเย็บเป็นลายโดยการสอดขึ้นลงไปเรื่อย ๆ จนครบวงรอบของฝา แล้วนำเส้นต่อไปมาต่อกันแล้วเย็บเหมือนเดิมจนเต็มลูก จะได้ลายของตัวกระติบข้าวเป็นลายเกลียว ให้ได้ความสูงของตัวกระติบข้าวขนาดตามต้องการ



## 2.3 การขึ้นฝากระติบข้าว

2.3.1 การทำฝากระติบข้าวมีขั้นตอนเหมือนกับการทำตัวกระติบข้าว แต่ต้องมีขนาดใหญ่กว่า ตัวกระติบข้าวข้างใน ประมาณ 0.5 ซม.

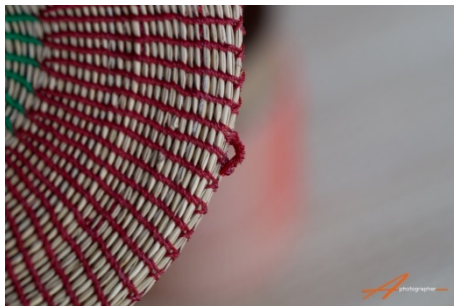


## 2.4 การเย็บหุกระติบข้าวเหนียว

2.4.1 นำเชือก 2 เส้น มาเย็บตรงขอบบนของฝากระติบ แล้วพันกันให้เป็นเกลียว

สำหรับไว้สอดสายสะพายกระติบข้าวเหนียว

ความกว้างขึ้นอยู่กับสายสะพายกระติบว่าเป็นเส้นเล็กหรือใหญ่



## 3. การทำตีนกระติบข้าวเหนียว

3.1 เลือกตัดก้านตาลที่มีลักษณะแก่ ตูจากก้านตาลที่มีสีเหลืองอมเขียวโดยตัดใบตาลออก เลาะหนามจากก้านตาลทั้ง 2 ข้าง นำมาวัดขนาดให้ได้ประมาณ 1 เมตร แล้วนำมาผ่าครึ่งให้เป็นครึ่งซีก เป็น 2 ส่วน โดยใช้ท้องของก้านตาลมาทำตีน นำมาเลาะใยตาลออกจากท้องตาลให้บาง แล้วนำมาตัด โดยม้วนให้เป็นวงกลม ตากไว้ให้แห้ง จึงนำมาใช้ได้





3.2 นำตาลที่แห้งแล้วมาวัดขนาดตามความกว้างของก้นกระต๊อบข้าวมีวนเป็นวงกลมให้ปลายทั้งสองข้างซ้อนกันอยู่เจาะรูตรงปลายทั้งสองที่ซ้อนกันอยู่โดยใช้เหล็กเจาะเผาไฟให้ร้อนแล้วนำมาเจาะให้เป็นรูตรงที่สามารถจุกได้ โดยเจาะรู 3 จุด ให้เป็นรูป 3 เหลี่ยม (∴) แล้วใช้เชือกร้อยตามรูและมัดยึดขากระต๊อบข้าวให้ติดกันจนแน่น





3.3 เจาะรูที่ตีนกระติบข้าวที่เตรียมไว้ ให้ห่างกันประมาณรูละ 8 ซม.



3.4 เจาะรูไม้ไผ่ที่ใช้สำหรับขัดก้นกระติบข้าวเพื่อไม่ให้ก้นกระติบข้าวหย่อน โดยเจาะรูหัวท้าย และทำให้ขอบของไม้ไผ่ทั้งสองข้างเว้าเข้าไปเพื่อใช้ในการยึดการผูกเชือกให้แน่น



#### 4. การประกอบกระติ๊บข้าว

##### 4.1 นำไม้ขัดก้นกระติ๊บข้าวมาเย็บติดกับก้นกระติ๊บให้แน่น



##### 4.2 จากนั้นนำตีนกระติ๊บข้าวมาเย็บติดกับก้นกระติ๊บข้าว

โดยการวางจุดเชื่อมของตีนกระติ๊บให้ตรงกับไม้ขัดก้นกระติ๊บแล้วใช้เข็มเย็บตีนกระติ๊บสอดเชือกร้อยเข้ากับรูที่เจาะไว้ที่ตีนของกระติ๊บข้าวทุกรูที่เจาะให้แน่น







4.3 เมื่อได้กระดืบข้าวที่สมบูรณ์แล้ว จากนั้นก็ต้องทำสายสะพายกระดืบข้าวโดยใช้เชือกขนาด  
 ริง 9 ยาวประมาณ 1 เมตร รนปลายเชือกด้วยไฟแช็กเพื่อให้ง่ายต่อการร้อยสายสะพาย  
 ร้อยสายสะพายใส่หูกระดืบที่เย็บไว้ที่ฝาคล้อกับรูที่ตีนกระดืบสอดใต้ก้นกระดืบแล้วคล้องรูอีกข้างหนึ่งขอ  
 งตีนกระดืบ จากนั้นจึงคล้องกับหูของกระดืบอีกข้างแล้วนำปลายเชือกทั้งสองข้างรวบเข้าด้วยกันมัดให้แน่น  
 จะได้เชือกสำหรับสะพายกระดืบข้าว



วิทยาลัยชุมชนสระแก้ว

นางสาวฐิติมา มีช้าง นางสาวมะลิวรรณ รัตน์ประภา

