



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
ไทยนิวส์	14 พ.ย. 2558	45	16294	3



ไม่สาน เครื่องมือคนล้าหน้า พะยูนการสร้างเครื่องมือขัดข้าวเปลือก

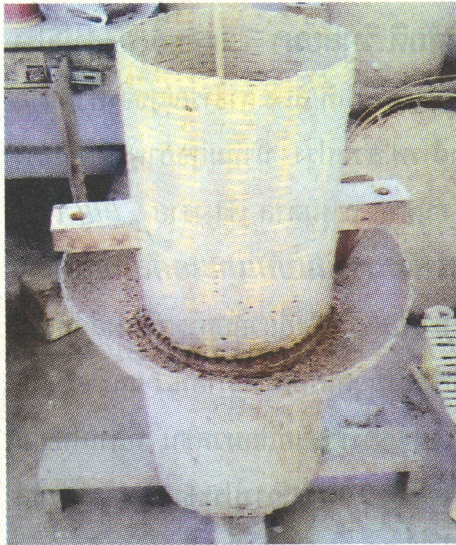
การแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสารสมัยก่อนมีหลากหลายวิธี ส่วนมากที่เราเห็นกันคือการนำข้าวเปลือกไปตำที่ครกมอง(ครกกระเดื่อง) หรือบางท้องถิ่นก็นำข้าวเปลือกไปตำที่ครกไม้ด้วยถือสากไม้ตำซ้ำๆกันจนได้ข้าวสารออกมา แต่ที่เล่านี้เป็นการนำเอาข้าวเปลือกมาใส่ในไม้ที่สานครอบแทนหินเพื่อหมุนไม้ข้าวเปลือกออกมาเป็นข้าวสารมาใช้หุงหาเป็นอาหารในชีวิตประจำวัน

วันนี้ได้ไปร่วมลงพื้นที่กับนักศึกษาที่หมู่บ้านวังป่อง ได้เห็นพิพิธภัณฑ์พื้นบ้าน เก็บของมีค่ามากมาย หลากหลายชนิด แต่มีอยู่สิ่งหนึ่งที่ดูแล้วแปลกตา เพราะหากไม่พินิจดูใกล้ๆก็จะเห็นเป็นเสวียน(อ่านสะ เหวียน) เล็กๆวางซ้อนกันอยู่ แต่เมื่อเราเข้าไปพินิจพิเคราะห์ดูใกล้ๆ กลับพบว่ามันเครื่องมือที่สานด้วยไม้ไผ่จนทึบด้วยขี้ควายผสม



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
ไทยนิวส์	14 พ.ค. 2558	45	16294	3

ดินเหนียวเพื่ออุดรูช่องโหว่ ด้านล่างวงกลมสานรัด
ก้อนหินวงกลมเป็นแท่งที่มีรูหยอดเมล็ดข้าวเปลือกกล
ไป สองข้างมีไม้ทุไฟออกมา เพื่อสอดด้ามมือถือ
สะดวกแก่การหมุนแท่งบดเมล็ดข้าวเปลือกให้กะเทาะ
เปลือกออกมาเหลือแต่เมล็ดข้าวสารสีขาวสวยงาม



ตลอดมาอยู่ตามข้างฝาจานสารที่รองรับอีกทอดหนึ่ง
การโม่ข้าวจะเป็นไปทีละน้อยๆไม่มาก
เหมาะสำหรับการโม่เพื่อใช้รับประทานประจำวันหรือกิน
ไปวันๆ เมื่อข้าวสารหมดก็โม่กันอีก แสดงให้เห็นถึงวิถี
การกินของผู้คนสมัยก่อนไม่เร่งร้อน ใช้ชีวิตสบายๆมี
ความสุขกับครอบครัว มีความสุขกับสิ่งแวดล้อม

หากมองโม่สานในแง่ของภูมิปัญญา
จะเห็นว่า เป็นการใช้ฝีมือในการสานไม้ผนวกกับ
การใช้น้ำหนักของก้อนหินที่นำมาวางทับซ้อนเป็น
แท่งอัดโม่ให้เปลือกเมล็ดข้าวหลุดออกมา เป็น
ภูมิปัญญาอันชาญฉลาดและช่างคิด ปรับแต่ง การ
ใช้ไม้กับก้อนหินได้อย่างลงตัว

ของปะเก๋าหรือสิ่งของเครื่องมือโบราณ
โบราณหากเก็บไว้ก็จะมีคุณค่าในทางการศึกษา
แสดงถึงความเป็นปราชญ์ของบรรพบุรุษของพวก
เรา เกิดความภูมิใจในถิ่นตน

ภาพ โม่สาน ในแหล่งเรียนรู้พะหลูล้าน
นา ม.6 ต.ดอนแก้ว อ.แมริม จ.เชียงใหม่

...นิคม พรหมมาเทพย์...