

**ภูมิปัญญาท้องถิ่น**  
**ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม**  
**ประเพณีสืบทอดน้ำแม่เหียน**

**พิธีสืบทอดน้ำแม่เหียน** เป็นพิธีกรรมทางศาสนาและขนบธรรมเนียมประเพณีพื้นบ้าน ซึ่งมีรากฐานจากพิธีสืบทอดน้ำบ้านเมือง และชะตาคน อันเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านที่มีคุณค่าและความหมาย นอกจากเป็นการเรียกขวัญกำลังใจกลับคืนมาแล้ว ยังเป็นการใช้กุศโลบายซึ่งเข้ากับวิถีชุมชน ก่อให้เกิดความร่วมมือ ความสามัคคี เกื้อกูล ช่วยกันแก้ไขปัญหา และเกิดความเคารพต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ดูแลแม่น้ำ ส่งผลดีต่อระบบนิเวศวิทยาแม่น้ำ และประการสำคัญที่สุด เพื่อเป็นการสนองพระราชดำริในเรื่องการบริหารจัดการน้ำให้เกิดความยั่งยืน เกิดประโยชน์ต่อประชาชนโดยรวม

**วิธีการทำและวัสดุอุปกรณ์เครื่องสืบทอดน้ำ**

๑. ไม้กำศรี ยาว ๑ วา ๓ เล่ม
๒. ไม้กำศรีเล็ก ยาว ๑ ศอก ๑๐๕ เล่ม
๓. ไม้หนวดเงิน ทอง หมากร ใบพลู เมียง บุหรี่ ดอกเตียน (รวมกัน) ปอกข้าวเปลือก ปอกข้าวสาร ปอกน้ำกับทรายใส่รวมกันยาว ๑ วา รวม ๓ เล่ม
๔. สาดใหม่ หมอนใหม่ อย่างละ ๑
๕. สลึงใส่ข้าวสารเปียก บาตรน้ำมนต์ สายศีล
๖. กล้วยเครือ พรวนเครือ หน่อกล้วยและอ้อย
๗. ห่อ ๑๐๐ ตุง ๑ ตัว เตียนตัวคิง (เล่มใหญ่)
๘. เตียนขา ๓ เล่ม ตุง ๑ หาง ชันตั้ง ๑ ชัน
๙. ชันตั้งสืบทอดน้ำ



**ภูมิปัญญาท้องถิ่น**  
**ด้านการทำขนมพื้นบ้าน**  
**ข้าวต้มกล้วย (ข้าวต้มหัวหงอก)**

ข้าวต้มกล้วย (ข้าวต้มหัวหงอก) พื้นบ้านภาคเหนือเป็นการนำข้าวต้มมัดที่สุกแล้ว มาคลุกกับมะพร้าวขูด โรยน้ำตาลทราย เป็นขนมชนิดหนึ่งที่ทำด้วยข้าวเหนียว แล้วนำไปห่อด้วยใบตอง ใส่ไส้กล้วยนำไปนึ่งให้สุก

**ส่วนผสม/เครื่องปรุง**

๑. กล้วยน้ำว้าสุก ๒. ข้าวเหนียว ๓. ใบตอง ๔. มะพร้าว ๕. เกลือ ๖. ตอกมัดข้าวต้ม

**ขั้นตอนการทำ**

๑. ฉีกใบตอง เช็ดใบตอง

๒. นำข้าวเหนียวไปล้างและนำมาเสด็จน้ำ

๓. ปลอกกล้วย

๔. นำข้าวเหนียวมาห่อใส่กล้วย

๕. นำมามัดรวมกัน เคล็ดลับการสุกคือ ต้องมีजूคือใบตองเปล่าเอามาห่อและมัดรวมกันแต่ต้องมัดใน

แบบเป็นเลขคี่ เช่น ๓ ๕ ๗ ๙ เป็นต้น

๖. ชูดมะพร้าวเพื่อเอาไปโรยหน้า

๗. นำมะพร้าวและน้ำตาลโรยหน้าขนมพร้อมรับประทาน



**เคล็ดลับในการปรุง**

คลุกน้ำคั้นใบเตยกับข้าว เพื่อให้มีกลิ่นหอมและสีสวยน่ารับประทาน

การห่อข้าวต้มต้องห่อให้แน่น และมัดเชือกให้แน่น จะทำให้ข้าวต้มหัวหงอกเหนียว รสชาติอร่อย

**เคล็ดลับในการเลือกเครื่องปรุง**

ควรเลือกกล้วยน้ำว้าที่สุกงอม จะทำให้ข้าวต้มหัวหงอกมีรสชาติหวานอร่อย





**ภูมิปัญญาท้องถิ่น**  
**ด้านการทำขนมพื้นบ้าน**  
**ขนมจ็อก (ขนมเทียน)**

**ขนมจ็อก หรือ ขนมเทียน** บางแห่งเรียกว่า ขนมมมสาว เป็นขนมที่นิยมทำในช่วงเทศกาลสงกรานต์ มาแต่โบราณ และงานบุญต่าง ๆ

**ส่วนผสม (เครื่องปรุง)**

๑. แป้งข้าวเหนียว ๒. มะพร้าวขูด/ถั่วเหลือง ๓. น้ำตาลปี๊บ ๔. น้ำเปล่า ๕. ใบตอง ๖. เกลือ ๗. แป้งข้าวเจ้า ๘. น้ำมันพืช

**ขั้นตอนการทำ**

**เตรียมไส้ขนม**

๑. นำน้ำตาลปี๊บและน้ำเปล่าใส่ภาชนะตั้งไฟเคี่ยวจนแตกฟอง ใช้ไฟปานกลาง
๒. ใส่มะพร้าวขูดหรือถั่วเหลืองนึ่งสุกลงไปเคี่ยวด้วย จนเหนียว และแห้งที่จะปั้นได้



**เตรียมแป้ง**

๑. นำแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวเจ้าผสมกันแล้วนวด จนเข้ากันดี



**ห่อขนม**

๑. นำใบตองผึ่งแดด เพื่อไม่ให้แตกขณะห่อขนม
๒. ตัดใบตองเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ตัดมุมให้มนเล็กน้อย เช็ดด้วยน้ำมันพืชเล็กน้อย ขนมจะได้ไม่ติดใบตอง
๓. ปั้นไส้ขนมขนาดพอดีคำ แล้วนำแป้งที่นวดไว้หุ้มไส้ขนมอีกที
๔. นำใบตองมาจับจีบให้เป็นรูปกรวย แล้วใส่ขนมลงไป
๕. พับเก็บสอดเหลี่ยมมุมของใบตองให้เรียบร้อย เป็นรูปสามเหลี่ยม
๖. นำขนมไปนึ่ง



# ภูมิปัญญาท้องถิ่น

## ด้านหัตถกรรม

### การทำบายศรีสู่ขวัญ

พิธีบายศรีสู่ขวัญเป็นพิธีที่สำคัญของชาวเหนือ เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับขวัญและจิตใจ เพื่อให้  
เกิดขวัญและกำลังใจ การดำเนินชีวิตของชาวเหนือแทบทุกอย่างจึงมีการบายศรีสู่ขวัญควบคู่ไปเสมอ เป็นการ  
เรียกร่องพลังทางจิต ช่วยให้มีพลังใจที่เข้มแข็ง การสู่ขวัญช่วยทำให้เกิดมงคล ทำให้ดำรงอยู่ด้วยความราบรื่น  
มีโชคลาภมากขึ้น และอาจลดปรารถนาให้ผู้ใดที่เคราะห์ร้ายพ้นจากสรรพเคราะห์ทั้งปวง ด้วยมูลเหตุแห่งการสู่  
ขวัญนี้เอง การบายศรีสู่ขวัญ เป็นวัฒนธรรมอันดีของชาวเหนือจัดขึ้นเพื่อเป็นการรับขวัญ และเรียกขวัญของผู้  
ที่จากบ้านไปไกลด้วยเวลาอันยาวนาน หรือผู้ที่หายป่วยไข้ ตลอดจนแสดงความยินดีกับผู้ที่ได้รับการเลื่อน  
ตำแหน่งในทางราชการ ซึ่งในภาคเหนือนั้นเมื่อมีการจัดงานอะไรก็ตาม ก็จะมีพิธีบายศรีสู่ขวัญควบคู่ไปด้วย

#### วัสดุอุปกรณ์

๑. ไก่ต้ม ๑ คู่
๒. เหล้า ๑ ขวด
๓. บายศรีเย็บจากใบตองตกแต่งสวยงาม
๔. ขันตั้งหมอสู่ขวัญมีหมาก ๔ คำ พลุ ๔ ใบ เทียน ๔ คู่ ผ้าขาวผ้าแดง  
วัตถุ(เงิน)
๕. สวยเทียน ดอกไม้ ด้ายสำหรับผูกข้อมือ
๖. เสื้อผ้าผู้ที่จะถูกบายสู่ขวัญ แว่น หวี
๗. กระทงเย็บจากใบตองสำหรับใส่ข้าวจานข้าวแช่
๘. กล้วยสุก หมากพลูมัดด้วยกัน ข้าวต้ม ขนม ปลาแห้ง
๙. น้ำส้มป่อย น้ำเปล่า ๑ แก้ว ข้าวเปลือก(ถ้าจะเอือกขวัญ ฮ้องขวัญ)





## ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านหัตถกรรม การจักสานไม้ไผ่

การประกอบอาชีพด้านเกษตรกรรมทำให้ภาคเหนือเป็นแหล่งผลิตเครื่องมือเครื่องจักสานที่สำคัญ นอกจากนี้ ภาคเหนือยังมีวัตถุดิบหลายชนิดที่นำมาทำเครื่องจักสานได้ เช่น กก แห้ง ใบลาน และไม้ไผ่ เฉพาะอย่างยิ่งไม้ไผ่ มีหลายชนิดที่ใช้ทำเครื่องจักสานได้ดี ศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี และศาสนาของภาคเหนือก็เป็นองค์ประกอบสำคัญที่ทำให้เครื่องจักสานภาคเหนือมีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง และทำสืบต่อกันมาแต่โบราณ เครื่องจักสานที่ใช้ในชีวิตประจำวันอีกหลายชนิด เช่น ชำหวด ก๊าะข้าว ก่องข้าว แอบข้าว โตก ฝาชี แอบหมาก แอบเมี่ยง ชำชนิดต่างๆ หมวกหรือก๊อบ ก้วย ก้วยก้า ชำล่อม ชำตาห่าง ชำตาทีบ หรือบุงต๊ิบ น้ำทุ้ง น้ำเต้า หรือบุงชนิดต่างๆ เปล เอิบ ไชชนิดต่างๆ สุ่ม เป็นต้น

### วัสดุอุปกรณ์ในการจักสาน

๑. ไม้ไผ่ดิบ (เลือกไม้ไผ่แก่)
๒. เครื่องมือ เช่น มีด เลื่อย กรรไกร ค้อน เครื่องตัดไม้ เป็นต้น
๓. ตะปูเหล็ก
๔. เทปขาว
๕. ฟาง



ภูมิปัญญาท้องถิ่น  
ด้านศิลปกรรม  
การฟ้อนพื้นเมือง

การฟ้อนและงานบุญของคนเมืองถือเป็นของคู่กัน ทุกครั้งที่มีการงานบุญหรืองานปอยก็มักจะต้องมีการฟ้อน การฟ้อนเล็บถือกันว่าเป็นการฟ้อนเพื่อทำบุญอย่างหนึ่ง ช่วงฟ้อนส่วนใหญ่จะเป็นชาวบ้านในหมู่บ้านนั้นหรือเป็นศรัทธาของวัด เวลาจัดงานปอยที่วัดก็จะมีฟ้อนเล็บต้อนรับหัววัดต่าง ๆ ที่มาเข้าร่วมขบวนแห่ครัวทาน

**ฟ้อนเล็บ** เป็นการฟ้อนชนิดหนึ่งของชาวไทยในภาคเหนือ ผู้ฟ้อนจะสวมเล็บยาว ลีลาท่าร่าของฟ้อนเล็บคล้ายกับฟ้อนเทียน ต่างกันที่ฟ้อนเทียนมือทั้งสองถือเทียน

**การแต่งกาย** นิยมให้ผู้แสดงเป็นผู้หญิงล้วนๆ นุ่งซิ่นมีเชิงที่ชายผ้า สวมเสื้อแขนกระบอก มีสไบเฉียง บาดพาดไหล่ห่มทับเสื้อ ผู้แสดงแต่งหน้าสดสวย ยังมีการเกล้าผมมุ่นมวยแล้วใช้ดอกไม้ห้อยเป็นอุบะระย้าข้างศีรษะ





**ภูมิปัญญาท้องถิ่น**  
**ด้านการแพทย์ไทย**  
**การใช้ยาสมุนไพรพื้นบ้านในการดูแลสุขภาพ**

ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการใช้สมุนไพรพื้นบ้านในการดูแลสุขภาพ นับเป็นความรู้ ความคิด ความเชื่อที่ท้องถิ่นได้สั่งสมและสืบทอดต่อกันมา โดยเรียนรู้มาจากรุ่นปู่ ย่า ตา ยาย สู้รุ่นลูก หลานและญาติพี่น้อง โดยผ่านวิธีการหลายอย่าง เช่น การอนุรักษ์ พื้นฟูการประยุกต์ และการสร้างใหม่ ทำให้ความรู้เหล่านี้เกิดประโยชน์แก่สังคมปัจจุบัน ทั้งนี้ความเฉลียวฉลาด ในการใช้สมุนไพรพื้นบ้านของคนรุ่นปู่ ย่า ตา ยายหรือบรรพบุรุษจึงนับเป็นเครื่องมือที่สำคัญยิ่งในการป้องกันและแก้ปัญหาสุขภาพของสมาชิกในชุมชนได้เป็นอย่างดี

การฮิบยาต้ม เป็นการต้มเพื่อให้ได้ตัวยาสมุนไพรใช้ดื่มรักษาโรค เช่น แก้วปวดหลัง ปวดเอว บำรุงร่างกาย เพิ่มพลัง เป็นต้น ยาต้มบางป้าก (ตำรับ) ก็ใช้ตัวยาสด บางป้ากก็ใช้ตัวยาแห้ง แต่ละป้ากจะมีตัวยาต่างกัน

**การฮิบยาต้ม**

- ๑.เมื่อทำการพلياและฮิบยาได้ความต้องการแล้ว นำมาล้างให้สะอาด
- ๒.หั่นหรือตัดตัวยาเป็นท่อนๆให้ได้ขนาดพอเหมาะแล้วนำไปตากให้แห้ง
- ๓.นำตัวยาแต่ละชนิดมาจัดให้เป็นป้าก (ตำรับ) แล้วมัดรวมกันให้ได้ขนาดพอเหมาะ
- ๔.นำตัวยาที่มัดได้ป้ากแล้วเก็บใส่ถุงหรือกล่องไว้ให้มิดชิด



**วิธีต้มยา**

๑.ตั้งไฟ (ก่อไฟ) แล้วตั้งหม้อดินพร้อมใส่น้ำพอประมาณแล้วใส่ตัวยาสมุนไพรบางตำรากำหนดต้ม ๖ เอา ๓ หรือ ๓ เอา ๑ หากไม่มีหม้อดินสามารถใช้หม้อแกงตอง (หม้อทองเหลือง) หม้อเคลือบ หม้อสแตนเลส ก็ได้ แต่ห้ามใช้หม้อเหล็กหรือสังกะสี

๒.ต้มยาสมุนไพรให้เดือดเพื่อให้ได้ตัวยา ยาต้มบางป้ากมีสีแดงหรือสีอื่นแล้วแต่สถานะของตัวยา

๓.ยาต้มบางป้าก ต้มต้มได้ครั้งเดียว บางป้ากสามารถต้มต้มได้ ๒-๓ ครั้ง หรือต้มหลายครั้งจนมีรสจืดก็ได้

**การใช้ยาต้ม**

๑. นำยาต้มที่ได้มาดื่ม โดยอาจดื่มในขณะที่อุ่นหรือเย็นก็ได้

๒. บางคนอาจจะเก็บใส่ขวดหรือกระปุกไว้ดื่มแทนน้ำดื่มปกติก็ได้



## ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านเกษตรกรรม การเพาะเห็ด

เห็ดนางฟ้าเป็นเห็ดที่น่าสนใจเพราะมีความต้องการของตลาดอยู่ในระดับสูง อีกทั้ง แนวโน้มการบริโภคเห็ดเพื่อสุขภาพยิ่งสูงขึ้น เพราะเห็ดมีประโยชน์หลายอย่าง อีกทั้งเห็ดนางฟ้าเป็นเห็ดที่เพาะง่าย มีอายุการพักเชื้อที่สั้น เพาะได้เกือบทุกฤดูยกเว้นในช่วงฤดูร้อน

### วิธีการเพาะเห็ดนางฟ้า

**วิธีการทำก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้า** เห็ดนางฟ้าเป็นเห็ดที่สามารถเจริญเติบโตได้ดีในวัสดุเพาะหลาย ชนิด เช่น ขี้เลื่อย ฟางสับ หรือขี้ขี้วัวโพด แต่วัสดุที่ดีที่สุดคือ ขี้เลื่อยไม้ยางพารา

#### การทำก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้าจากขี้เลื่อย

ขี้เลื่อยที่ใช้เป็นวัสดุเพาะที่ดีที่สุด ได้แก่ ขี้เลื่อยไม้ยางพารา การทำก้อนเชื้อจากขี้เลื่อยนี้ไม่ต้องหมักเหมือนใช้ฟางสับ แต่การเลือกหัวเชื้อควรให้แน่ใจว่าเป็นหัวเชื้อที่สามารถย่อยขี้เลื่อยเป็นอาหารได้ สำหรับสูตรที่ใช้ เช่น ขี้เลื่อยไม้ยางพารา ๑๐๐ กก. รสละเอียด ๕ กก. แป้งข้าวเจ้าหรือน้ำ ตาลทราย ๑ กก. ดีเกลือ ๐.๒ กก. ปูนขาว ๑ กก. ความชื้น ๖๐-๗๐% ซึ่งมีขั้นตอนดังนี้

๑. ขี้เลื่อยที่ใช้ควรเป็นขี้เลื่อยกลางเก่ากลางใหม่จะดีที่สุด หากเป็นขี้เลื่อยใหม่ควรกองทิ้งไว้ ๑ สัปดาห์ เนื่องจากขี้เลื่อยใหม่จะสลายธาตุอาหารบางอย่างทำให้เกิดก๊าซแอมโมเนียซึ่งจะเป็นอันตราย ต่อเชื้อเห็ดและทำให้ความร้อนในก้อนเชื้อสูงเกินไป แต่ถ้าเป็นขี้เลื่อยเก่าอาจมีการปะปนของเชื้อโรค หรือเชื้อราชนิดอื่นได้ง่าย อีกทั้งมักไม่ค่อยมีธาตุอาหารสะสมอยู่มากนัก

๒. หลังจากเตรียมสูตรอาหารได้แล้วให้นำส่วนผสมทั้งหมดไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติกที่ใช้เพาะเห็ด ซึ่งควรบรรจุให้หมดภายในวันเดียว ถุงก้อนเชื้อควรมีขนาด ๘ ซิต ถึง ๑ กก. เมื่ออัดก้อนเชื้อแน่นดีแล้ว ใส่คอขวดพลาสติก อุดด้วยสำลีและปิดด้วยกระดาษ แล้วรัดยางให้แน่น

๓. นำก้อนเชื้อที่ได้ไปนึ่งฆ่าเชื้อทันที ใช้เวลาประมาณ ๓-๔ ชม. นับจากน้ำเดือดแล้วทิ้งไว้ให้เย็น

๔. นำหัวเชื้อเห็ดที่เลี้ยงไว้ในเมล็ดข้าวฟ่าง ใช้ประมาณ ๑๐-๒๐ เมล็ดต่อก้อน เชยลงในก้อนเชื้อที่เย็นดีแล้ว แล้วรีบปิดปากถุงด้วยสำลีและกระดาษทันที สถานที่ที่ใช้ถ่ยหัวเชื้อเห็ดลงก้อนเชื้อควรสะอาด ลมสงบ วัสดุที่ใช้เยยหัวเชื้อควรทำความสะอาดด้วยแอลกอฮอล์ก่อนทุกครั้ง

๕. นำก้อนเชื้อที่ถ่ยหัวเชื้อเห็ดลงเรียบร้อยแล้วไปบ่มไว้ในโรงบ่มก้อนเชื้อต่อไป

#### การบ่มก้อนเชื้อ

หลังจากใส่เชื้อเห็ดลงในถุงก้อนเชื้อแล้ว ให้นำไปบ่มในโรงบ่มเชื้อหรือบริเวณที่มีอุณหภูมิปกติ เพื่อให้เส้นใยเจริญในก้อนเชื้อ ในการจัดวางหาความในแนวตั้งไม่ควรให้ถุงทับซ้อนกัน ถ้าจัดวางในแนวนอน สามารถจัดวางซ้อนกันได้แต่ต้องหมั่นกลับก้อนเชื้อด้านล่าง ขึ้นด้านบน เพื่อให้อากาศถ่ายเทสะดวก ในช่วงที่เส้นใยจะเดินเต็มถุง ต้องหมั่นตรวจดูโรคแมลง มด มอดแมลงสาบ ปลวกหรือไร หากพบให้ รีบนำก้อนเชื้อออกไปกำจัดทันที หรือฉีดพ่นด้วยสารสกัดตะไคร้หอมรอบ ๆ โรงบ่มเพื่อป้องกันไว้ก่อน



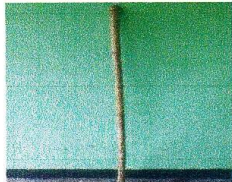




**ภูมิปัญญาท้องถิ่น**  
**ด้านหัตถกรรม**  
**การทำไม้กวาดทางมะพร้าว**

ไม้กวาดทางมะพร้าวเป็นอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดในครัวเรือนมาเป็นเวลาช้านาน ในอดีตชุมชนต่างๆ ที่มีการปลูกต้นมะพร้าวก็จะนำส่วนต่างๆ ของต้นมะพร้าวไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ เช่น นำน้ำมะพร้าวมาดื่มแก้กระหาย นำกะทิและยอดมะพร้าวมาประกอบอาหาร ทางมะพร้าวที่แห้งแล้วก็สามารถนำมาประดิษฐ์เป็นอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดบ้านเรือนได้โดยนำมาทำเป็นไม้กวาดทางมะพร้าว การทำไม้กวาดทางมะพร้าวเริ่มจากการเก็บทางมะพร้าวแห้งที่หล่นมาจากต้นเป็นวัสดุหลัก นำมีดบางมารีดใบมะพร้าว ออกตรงโคนของทางมะพร้าวจนหมด อาจจะมีการคัดขนาดของก้านมะพร้าวตามความสั้นยาวเพื่อเหมาะสม ต่อการใช้งาน หลังจากคัดก้านมะพร้าวเสร็จแล้วก็จะนำมากำรวมกัน อาจจะมีขนาดแตกต่างกันไปว่าจะทำ ขนาดเล็กหรือขนาดใหญ่ จากนั้นจึงนำก้านมะพร้าวที่มีขนาดตามที่ต้องการมามัดด้วยเชือกฟางหรือ ทางมะพร้าวที่ถักอย่างประณีตก็สามารถนำไปใช้งานได้ หรืออาจจะนำก้านมะพร้าวนั้นมาต่อกับด้ามไม้ไผ่ แล้วจึงค่อยมัดอีกทีเพื่อเพิ่มความสะดวกในการใช้งาน

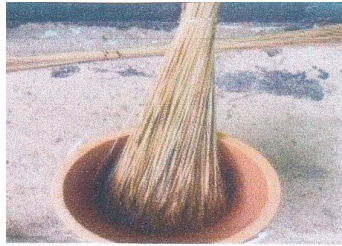
**วัสดุ อุปกรณ์ในการทำไม้กวาด**

|                                   |                                                                                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>๑. ก้านมะพร้าว</b>             |   |
| <b>๒. ด้ามไม้กวาด ยาว ๑๒๐ ซม.</b> |  |
| <b>๓. เส้นพลาสติก - เชือกฟาง</b>  |  |
| <b>๔. ค้อน - ตะปู</b>             |  |
| <b>๕. มีด - เข็มเย็บกระสอบ</b>    |  |

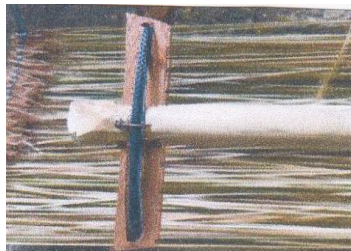


## การทำไม้กวาดทางมะพร้าว มีขั้นตอน ดังนี้

๑. นำก้านมะพร้าวที่เตรียมไว้ไปแช่น้ำประมาณ ๕ นาที จากนั้นใช้เชือกฟางมัดก้านมะพร้าวไว้เป็นก้ำก่าละประมาณ ๑๐ เส้น และให้หักปลายก้านมะพร้าวลงมัดให้แน่นอีกรอบ



๒. นำก้านมะพร้าวมามัดเป็นก้ำต่อกันไปเรื่อยๆ จนเป็นแผงให้ได้ความยาวประมาณ ๓๐ เซนติเมตร แล้วมัดปลายเชือกให้แน่น เพื่อเตรียมไปพันกับด้ามไม้กวาดที่เตรียมไว้



๓. นำปลายแผงก้านมะพร้าวด้านหนึ่งวางทาบไว้ที่ด้ามไม้กวาดแล้วใช้ตะปูตอกยึดไว้ให้แน่นเพื่อไม่ให้หลุด จากนั้นนำแผงก้านมะพร้าวพันไปรอบๆ ด้ามไม้กวาดโดยให้พันขึ้นไปด้านบนจนสุดปลายแผงแล้วมัดเชือกฟางไว้กับ ด้ามไม้กวาดให้แน่น พร้อมทั้งใช้ตะปูตอกแผงก้านมะพร้าวให้ยึดติดกับด้ามไม้กวาดโดยรอบ เสร็จแล้วให้มัดรวบปลาย ก้านมะพร้าวไว้



๔. นำตะปูตอกที่ด้ามไม้กวาดหนึ่งจุดแล้วนำพลาสติกมาผูกและสานขัดกันไปเรื่อยๆ รอบด้ามไม้กวาด จากนั้นนำก้านมะพร้าวอีกส่วนหนึ่งมาตัดปลายให้แหลม แล้วเสียบตามช่องเส้นพลาสติกโดยรอบเพื่อตกแต่งให้ไม้กวาด ดูหนาขึ้น



๕. นำเส้นพลาสติกมาสานขัดกับก้านไม้กวาดขึ้นลงให้รอบด้ามไม้กวาดเพื่อเพิ่มความแข็งแรง โดยจะใช้เส้นพลาสติกสลับสีกันเพื่อเพิ่มความสวยงาม สานจนสูงประมาณ ๗ เซนติเมตร แล้วใช้ตะปูตอกปลายพลาสติกให้แน่น



๖. ทำการปลดเชือกที่ปลายก้านไม้กวาดออกแล้วคลี่ก้านไม้กวาดให้แผ่แนบกับปลายด้ามไม้กวาดตัวที่นำปลายเส้นพลาสติกสอดในรูเชือกที่ด้ามไม้กวาดแล้วมัดให้แน่น จากนั้นนำเส้นพลาสติกมาสานขัดกับก้านไม้กวาด ทีละ ๕ เส้น จนรอบด้ามไม้กวาดตัวที่เสร็จแล้วนำตะปูตอกเส้นพลาสติกกับด้ามตัวที่ให้แน่นอีกครั้งหนึ่ง เป็นอันเสร็จ

