

ใบความรู้ เรื่อง งานใบตอง
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๔ เรื่อง ประดิษฐ์งานตามวิถีไทย
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๓ เรื่อง งานใบตอง
รายวิชา การงานอาชีพ รหัสวิชา ง๒๑๑๐๒ ภาคเรียนที่ ๒ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑

งานใบตอง

งานใบตอง เป็นผลงานที่ได้จากการนำใบตองมาตัดเย็บและประกอบรูปร่างรูปทรงต่างๆ แล้วนำมาบรรจุอาหาร ดอกไม้ หรือประดับตกแต่งเพื่อใช้ในงานพิธีต่างๆ เช่น กระถง บายศรี

ประโยชน์ของงานใบตอง ดังนี้

๑) ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

- ใช้ใส่อาหาร ห่ออาหาร ห่อขนม ห่อของ ห่อผัก ห่อดอกไม้
- ช่วยให้ขนมและอาหารมีสีสวยและมีกลิ่นหอมชวนรับประทาน

๒) ประโยชน์ในโอกาสพิเศษ

- งานวันสำคัญ ประดิษฐ์ภาชนะใส่ดอกไม้ ขนม ผลไม้ และใส่อาหารนำไปให้บุคคลซึ่งเคารพนับถือในวันคล้ายวันเกิด วันขึ้นปีใหม่ วันขึ้นบ้านใหม่
- งานประเพณีนิยม ชาวไทยนิยมประดิษฐ์ผลงานดอกไม้ใบตองแบบประณีตศิลป์ใช้ในงานพิธี เช่น พานขันหมาก ขันหมั้น ขันสินสอด พานรับน้ำสังข์ บายศรี กระถงลอย ซึ่งล้วนแต่เป็นประเพณีที่งดงามของชาวไทยที่ควรจะฟื้นฟูและรักษาไว้
- งานพิธีทางศาสนา เช่น พานดอกไม้ธูปเทียน กระถงดอกไม้ แต่งเทียนพรรษา กระถางธูป เชิงเทียน

งานใบตองเป็นผลงานประณีตศิลป์ที่บ่งบอกถึงความเป็นไทย เพราะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีความละเอียด ประณีต อ่อนโยน มีระเบียบ มีความสง่างาม มีความงามแบบวิจิตรพิสดารที่ไม่มีชาติใดในโลกมีเหมือน

กระถงลอย

กระถงลอยเป็นกระถงที่ประดิษฐ์ขึ้นจากใบตอง ดอกไม้ ใบไม้ และวัสดุต่างๆ เพื่อใช้ลอยในวันลอยกระถง คือ วันเพ็ญขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๒ ของทุกปี ประเพณีลอยกระถงนั้นไม่มีหลักฐานแน่ชัดว่าเริ่มตั้งแต่เมื่อใด แต่เชื่อว่าประเพณีลอยกระถงนี้ได้สืบทอดกันมายาวนานตั้งแต่สมัยสุโขทัย โดยเฉพาะในรัชสมัยพ่อขุนรามคำแหงเรียกประเพณีลอยกระถงนี้ว่า “พิธีจองเปรียง” หรือ “การลอยพระประทีป”





<https://images.app.goo.gl/ppdozLduNgnYn&py>

บายศรี

บายศรีเป็นงานเครื่องสดประเภทงานใบตอง เป็นการประดิษฐ์ใบตองเป็นนิ้วหรือเป็นกาบ หรือเป็นเกร็ด เข้าตัวเป็นชั้นๆ จัดลงในขาม หรือพาน หรือภาชนะอื่น ตกแต่งด้วยดอกไม้มงคล บายศรีเป็นของสูง เป็นสิ่งที่มีค่าสำหรับชาวไทยตั้งแต่โบราณมาจนถึงปัจจุบัน นับตั้งแต่เกิดจนเติบโตใหญ่เราจะจัดพิธีสังเวยและทำขวัญในวาระต่างๆ จะมีบายศรีเป็นสิ่งสำคัญในพิธีนั้นๆ

การห่อขนมด้วยใบตอง

การห่อขนมด้วยใบตอง เป็นการห่อหุ้มขนมไม่ให้สัมผัสกับอากาศโดยตรง ซึ่งจะส่งผลทำให้ขนมแห้งไม่น่ารับประทาน และการห่อขนมด้วยใบตองยังเป็นการปรับแต่งรูปร่าง รูปทรงของขนมโดยการทำเป็นภาชนะในการบรรจุขนมอีกด้วย ซึ่งการห่อขนมด้วยใบตองยังทำให้ขนมมีกลิ่นหอมจากใบตองที่ห่อ และทำให้เกิดความน่ารับประทาน

การห่อขนมด้วยใบตองเป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยลดภาวะโลกร้อนได้ เนื่องจากช่วยลดการใช้วัตถุดิบจากสารสังเคราะห์ที่ย่อยสลายยาก เช่น พลาสติก โฟม ใบตองเป็นวัตถุดิบทางธรรมชาติที่ย่อยสลายง่าย ไม่ส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม และประเทศไทยมีการปลูกกล้วยกันทั่วประเทศ อีกทั้งคนไทยยังรู้จักนำมาต้องมาห่อหุ้มขนมและอาหารมาอย่างยาวนาน และในปัจจุบันได้เล็งเห็นถึงความสำคัญการใช้ใบตองมากขึ้น โดยมีการประกวดการห่อขนมไทย การทำภาชนะในการใส่อาหารและขนมด้วยใบตอง

รูปแบบการห่อขนมไทยด้วยใบตอง

รูปแบบและรูปร่างในการห่อขนมไทย เป็นรูปแบบและรูปลักษณะเฉพาะตัวของขนมในแต่ละชนิด ในบางครั้งรูปร่างที่แตกต่างกันของขนมที่ห่อด้วยใบตองอาจบ่งบอกถึงชนิด ประเภท รสชาติของขนมอีกด้วย ในส่วนรูปแบบการห่อขนมไทยด้วยใบตองประกอบด้วยทรงต่างๆ ดังนี้

๑. การห่อทรงสูง (ขนมสอดไส้ หรือ ขนมสามไฟ ขนมไส้ไส้)
๒. การห่อทรงเตี้ย (ขนมกล้วย ขนมฟักทอง ขนมเผือก)
๓. การห่อเปิดหน้า (ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ)
๔. การห่อขนมเทียน
๕. การห่อข้าวต้มมัด ข้าวต้มผัด
๖. การห่อข้าวต้มน้ำวุ้น



<https://images.app.goo.gl/๗aPo๑LgqgHX&kjkz๘>