

ของใช้ในชีวิตประจำวันของชาวไทย-ยวน ราชบุรี

๑. กระบวยตักน้ำ



กระบวยตักน้ำกะลามะพร้าว เป็นภาชนะสำหรับตักน้ำหรือของเหลวต่างๆในอดีตชาวบ้านมักจะทำกระบวยตักน้ำขึ้นใช้เองโดยจะใช้วัสดุธรรมชาติ เช่น ไม้ไผ่กะลามะพร้าว ซึ่งมีส่วนประกอบ ๒ ส่วน คือตัวกระบวยและด้ามจับสำหรับการทำกระบวยตักน้ำจากกะลามะพร้าว มีวิธีทำดังนี้

๑) เลือกกะลามะพร้าวขนาดพอดีไม่เล็กไม่ใหญ่เกินไปให้ใช้ กะลามะพร้าวที่จัด เมื่อขัดผิวจะเป็นมันเงาสวยงาม

๒) ผ่ากะลามะพร้าวโดยให้ค่อนไปด้านบนเพื่อจะสามารถตักน้ำได้มาก

๓) ขัดผิวกะลามะพร้าวให้เกลี้ยงเป็นเงาสวยงาม

๔) ทำด้ามจับโดยใช้ไม้เนื้อแข็งยาวประมาณ ๓๐-๔๐ เซนติเมตร อาจจะทำหรือเกลาให้เรียบหรือแกะเป็นลวดลายซึ่งเป็นไปตามความถนัดและความชอบของแต่ละบุคคล

๕) เจาะรูเล็กๆ ดันบน (บริเวณปากกระบวย) สำหรับใส่ด้าม

๒. ชั้นโตก หรือ โตก



ชั้นโตก หรือ โตก คือ ภาชนะสำหรับวางสำหรับอาหารของชาวไทยยวนและชาวล้านนา บ้างเรียก สะโตก มีรูปทรงกลม ความกว้างมีเส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ ๓๐ เซนติเมตรขึ้นไป มีเชิง สูงประมาณ ๑ฟุต มีทั้งชั้นโตกไม้และชั้นโตกหวาย

ชั้นโตก ใช้เป็นภาชนะที่วางถ้วยอาหารกับข้าว เมื่อใส่กับข้าวแล้วยกมาตั้งสมาชิกในครอบครัวหรือแขกที่มาบ้านจะนั่งล้อมวงกันกินข้าว ใส่ดอกไม้รูปเทียนแทนชั้นดอก รวมถึงใส่อาหารเครื่องคาวหวาน

ชั้นโตกแบ่งออกเป็น ๓ ขนาด ดังนี้

๑. ชั้นโตกหลวง หรือ สะโตกหลวง ทำด้วยไม้ขนาดใหญ่ ตัดท่อนมากลึงหรือเคียนเป็นชั้นโตก มีความกว้างประมาณ ๒๕ - ๕๐ นิ้ว ตามขนาดของไม้ที่หามาได้ และนิยมใช้การในราชสำนักในคุ้มในวังของเจ้านายฝ่ายเหนือทั่วไป รวมทั้งใช้ในวัดวาอารามทั่วไปด้วย

๒. ชั้นโตกฮาม หรือ สะโตกทะราม เป็นชั้นโตกขนาดกลางประมาณ ๑๗-๒๔ นิ้ว (คำว่า ฮาม หรือ ทะรามนี้ หมายถึง ขนาดกลาง) ใช้ไม้ขนาดกลางมาตัดและเคียนหรือกลึงเหมือนชั้นโตกหลวง ลงรักทาทางอย่างเดียวกัน ผู้ที่ใช้ชั้นโตกขนาดนี้ มักได้แก่ครอบครัวขนาดใหญ่ เช่น คหบดี เศรษฐีผู้มีอันจะกิน หรือถ้าเป็นวัด ผู้ที่ใช้ชั้นโตกขนาดนี้คือ พระภิกษุ ในระดับรองสมภาร

๓. ชั้นโตกหน้อย เป็นชั้นโตกขนาดเล็ก ขนาดประมาณ ๑๐ - ๑๕ นิ้ว วิธีทำมีลักษณะเช่นเดียวกับชั้นโตกหลวงและชั้นโตกฮาม ใช้ในครอบครัวเล็ก เช่น หญิงชายพึ่งแต่งงานใหม่ หรือ ผู้ที่รับประทานคนเดียว อาหารที่ใส่ก็มีจำนวนน้อย

๓. กระจดั่ง



กระจดั่งเป็นภาชนะเครื่องจักสานที่ใช้สำหรับผัดข้าว สานเป็นภาชนะรูปแบบกลมมีขอบปากทำด้วยไม้ไผ่ กระจดั่งยังใช้งานอื่น ๆ ได้หลายประการ เช่น ผัดแยกเม็ดทราย ข้าวเปลือก ดอกหญ้าออกจากข้าวสาร ใช้ใส่อาหารเช่นผักผลไม้ ใช้เป็นภาชนะวางอาหารสำหรับตากหรือผึ่งแดด เช่น ปลา เป็นต้น

๔. ก่องข้าว



ก่องข้าว สานด้วยไม้ไผ่ มีขนาดเล็กใหญ่ต่าง ๆ กัน สำหรับใส่ข้าวเหนียว

๕. แอบข้าว



แอบข้าว เป็นภาชนะใส่ข้าวเหนียวเช่นเดียวกันแต่มีขนาดเล็กกว่าสำหรับพกพาเวลาไปทำงานนอกบ้าน