เครื่องจักสานจากผักตบชวา

ผักตบชวา เป็นผักพืชพื้นเมืองของทวีปอเมริกาใต้ ปัจจุบันเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายทั่วโลก และจัดได้ว่าเป็นพืชที่ก่อให้เกิดปัญหามากที่สุดในปี 2424 ชาวดัทซ์ที่ปกครองประเทศอินโดนีเซียได้นำเข้ามาปลูกในประเทศอินโดนีเซียเพื่อเป็นไม้ประดับ เนื่องจากมีดอกสวยงาม ได้ปลูกเลี้ยงไว้อย่างดี ในสวนพฤกษชาติในเมืองโปกอร์ ต่อจากนั้นไม่นานก็แพร่กระจายไปทั่วประเทศอย่างรวดเร็ว ในปี 2444 ได้มีการนำผักตบชวาจากอินโดนีเซียเข้ามาปลูกในวังสระประทุม ผักตบชวาไหลตามน้ำเข้าสู่แม่น้ำลำคลองและแพร่กระจายไปทั่วประเทศอย่างรวดเร็ว จนกระทั่งปี 2456 จึงได้มีพระราชบัญญัติกำจัดผักตบชวาออกมา และพระราชบัญญัตินี้ยังมีผลบังคับใช้ได้ตราบจนถึงทุกวันนี้

หัตถกรรมเครื่องจักสานจากผักตบชวา ช่วยเสริมสร้างการพัฒนาคุณภาพชีวิตของ ประชาชนในท้องถิ่นในเขตอำเภอบางเลนเป็นอย่างมาก ซึ่งการทำเครื่องจักสานจากผักตบชวาเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างหนึ่งของชาวบางเลน จ.นครปฐม และเป็นการลดประชากรของผักตบชวาในลุ่มแม่น้ำท่าจีนได้มาก นอกจากนั้นยังทำให้เกิดอาชีพและนำรายได้มาสู่ท้องถิ่น

นางพรทิพย์ รอดสำราญ ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 3 ต.บางปลา อ.บางเลน จ.นครปฐม เริ่มต้นการทำหัตถกรรมเครื่องจักสานจากการไปฝึกเรียนในโครงการของสมเด็จย่า ณ วัดบางภาษี อ.บางเลน จ.นครปฐม จนกระทั่งมีความเชี่ยวชาญจึงได้เป็นวิทยากรเผยแพร่ให้ผู้ที่สนใจในการเรียนรู้ นำไปทำเป็นอาชีพเสริม หรืออุตสาหกรรมในครัวเรือน เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับประชาชนในหมู่บ้าน และสามารถส่งผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายยังตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ เช่น สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ไต้หวัน จีน เป็นต้น

วิธีการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา

ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ

* การเตรียมก้านผักตบชวาเพื่อนำมาทำเครื่องจักสาน

1. การคัดเลือกลำต้น
2. การตัดลำต้นจากกอผักตบชวา
3. การล้างทำความสะอาดผิว
4. การนำมาผ่าเป็น 2 ซีก
5. การทำให้แห้งมี 2 วิธี : การตาก : การอบแห้งด้วยไอน้ำ
6. การอบกำมะถันเพื่อป้องกันเชื้อรา
7. การเลียดเส้นผักตบชวาให้ได้ขนาดเล็ก

อุปกรณ์อื่น ๆ ได้แก่ ฆ้อนหัวเหล็ก แบบหุ่นไม้ กรรไกรตัดเส้น คีมปลายแหลม ตะปูเข็ม เข็มใหญ่ เอ็นเบอร์ 35 กระบอกฉีดน้ำ แล็คเกอร์เงา แปรงทา เหล็กปลายแหลม

ขั้นตอนการเตรียมวัสดุ

การคัดเลือกลำต้น

ควรคัดเลือกลำต้นที่มีคุณภาพดี ความยาวประมาณ 60 ซม. ขึ้นไป เพื่อนำมาจักสานได้สะดวก ถ้าลำต้นสั้นเกินไปการสานไม่ค่อยดีจะมีรอยต่อมาก นอกจากนั้นลำต้นแก่-อ่อน ยังมีผลสีผิวของก้านผักตบชวาด้วย เมื่อตากแห้งแล้วถ้าเป็นต้นแก่ขณะมัดสีเขียวจะเข้ม เมื่อตากแห้งแล้วจะเป็นสีน้ำตาลแก่ ถ้าเป็นต้นอ่อนสีเขียวตองอ่อน ปลายโคนของลำต้นเขียว เมื่อตากแห้งแล้วจะเป็นสีขาวนวล เมื่อเลือกลำต้นว่าใช้ได้ ต่อไปก็ตัดลำต้นออกจากกอ เพื่อนำเข้าสู่กระบวนการต่อไป

การตัด

เมื่อเลือกลำต้นว่าใช้ได้ ต่อไปก็ตัดลำต้นจากกอ การตัดลำต้นมาใช้ควรตัดถึงปลายโคน ยอดให้ตัดถึงปลายใบ เพื่อที่จะได้ก้าวที่ยาวมาใช้อย่างเต็มที่

การล้าง

ต้นผักตบชวาที่เก็บมาใช้สกปรกมีโคลนติดมาด้วย ควรล้างให้สะอาดเพื่อที่จะได้ผลิตภัณฑ์ที่สวยงาม

การผ่าซีก

วิธีผ่าควรใช้มีดคม ๆ ผ่าเป็น 2 ซีก ในเครื่องหมายถูก ก้านผักตบเวลาตากแดดจะไม่ห่อเข้า ถ้าผ่าซีกในเครื่องหมายผิด ก้านผักตบเวลาตากแดดข้างจะห่อเข้าหากันจะได้ก้านผักตบชวาไม่สวย หรือบางครั้งก็ผ่าเป็น 4 ซีก แล้วแต่การใช้งาน

การทำให้แห้ง มี 2 วิธี คือ

1. การตาก
2. การอบแห้ง

การตากแห้ง มี 2 วิธีคือ

1) การตากในแนวนอนใช้ไม้ไผ่ท่อนยาววางรองหนุนทั้ง 2 ข้าง เพื่อมิให้ผักตบชวา เปื้อนดิน ต้องคอยดูแลและให้แห้งสนิทเพื่อจะได้ไม่เป็นรา

2) การตากโดยการแขวนในแนวดิ่ง วิธีนี้ค่อนข้างจะยุ่งยากเล็กน้อย แต่ก็มีข้อดีคือ ไม่ต้องมั่นคอยดูแลกลับด้านเหมือนวิธีแรกเพราะถูกแดดทั้งสองด้าน

การอบแห้ง คือการอบด้วยไอน้ำ วิธีนี้ใช้ในกรณีที่ไม่มีแสงแดด การอบด้วยวิธีนี้จะคงความงามและความเป็นธรรมชาติของต้นผักตบไว้ได้อย่างสวยงาม

การป้องกันเชื้อรา
การป้องกันเชื้อราในเส้นใยผักตบชวาสำหรับทำผลิตภัณฑ์
การป้องกันเชื้อราที่ทำกันอยู่ในปัจจุบัน ที่นิยมมี 2 วิธี คือ

* การทาแล็คเกอร์
* การอบด้วยกำมะถัน

การทาแล็คเกอร์ วิธีเดียวก็ยังมีเชื้อราขึ้นมาอีกเมื่อมีความชื้น ดังนั้นสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย จึงได้ศึกษาทำการวิจัยหาสารเคมีที่ป้องกันเชื้อราชนิดที่เหมาะสมกับใยพืช ทั้งนี้โดยเน้นที่ความปลอดภัยในการใช้มากที่สุด และจะต้องไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

การอบด้วยกำมะถัน

1. นำถังน้ำมัน 200 ลิตร มาตัดด้านบนและด้านล่างออก จากนั้นก็นำไม้ไผ่ผ่าซีกมาวางโดยให้สูงจากถังประมาณ 30 ซม.
2. แล้วนำผักตบชวาที่ตากแห้งมาวาง และนำถุงพลาสติกมาปิดปากถัง จากนั้นก็นำกระสอบหรือผ้าที่มีความหนาคลุมทับอีกครั้ง
3. นำเศษกระดาษมาขยำและฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ โดยผงกำมะถัน จุดไฟที่เศษกระดาษ ใส่ไว้ใต้ถังผักตบ ใช้ระยะเวลาการอบ 1 วัน ทำอย่างนี้ 2 ครั้ง ซึ่งรวมแล้วก็คือ 2 วัน 2 คืน ก็จะได้ผักตบที่สวยงาม

ที่มา : http://emis.christian.ac.th/ctc/Loca_lWisdom/Local_Wisdom.html