

เล้าข้าวในวัฒนธรรมไท-อีสาน (Tai-Esan Traditional Rice Barn)

นายยง บุญอารีย์

¹นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา
หลักสูตรเทคโนโลยีอาคาร
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยขอนแก่น
E-mail :
yonb@ymail.com

บทคัดย่อ

บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิทยานิพนธ์ระดับมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอาคาร คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น มีวัตถุประสงค์ที่จะศึกษาภูมิปัญญาโบราณในการออกแบบและก่อสร้างเล้าข้าวของชาวนาในภาคอีสาน โดยการสำรวจข้อมูลขั้นปฐมภูมิเพื่อนำมาศึกษาปัจจัยที่เกี่ยวข้องในลำดับถัดไป ผลการศึกษาขั้นปฐมภูมิ ทำให้ได้ทราบภูมิปัญญา ประวัติความเป็นมา แนวความคิด คติความเชื่อ ในการก่อสร้าง โครงสร้างและวัสดุที่ใช้ในการก่อสร้าง และสถานการณ์ของเล้าข้าวในปัจจุบัน ตลอดจนข้อเสนอแนะเพื่อการศึกษาในลำดับถัดไป

This research is a part of A thesis in building technology program, Faculty of Architecture Khon Kaen university. The objective of this study is to find the conceptual of design and construction of traditional rice barn in the North eastern region of Thailand. The study also review the relevant information of rice barn such as the wisdom of the part, history, traditional knowledge, structure and material of the traditional rice barn to provide primary information for the further study

คำสำคัญ : เล้าข้าว, วัฒนธรรมไท-อีสาน

บทนำ

เล้าข้าว หรือ ยุ้งข้าวที่เรียกกันในภาษาภาคกลางเป็นสถาปัตยกรรมที่พบเห็นได้ทั่วไปคู่กับบ้านเรือนในชนบทของภาคอีสาน มีลักษณะเป็นเรือนหลังเดี่ยวขนาดเล็กแยกออกมาจากตัวบ้าน ใช้สำหรับเก็บรักษาข้าวเปลือกและผลผลิตทางการเกษตรอื่นๆ โดยในอดีตเล้าข้าวถือเป็นสถาปัตยกรรมที่มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อวิถีชีวิตของชาวนาภาคอีสาน ถือเป็นสมบัติที่มีมูลค่ามากที่สุดของชาวนา นอกจากนี้เล้าข้าวยังเป็นเครื่องบ่งบอกสถานะทางเศรษฐกิจของเจ้าของเล้า บ้านไหนมีเล้าใหญ่อาจหมายความว่ามั่งคั่งร่ำรวยมาก มีกำลังการผลิตและผลผลิตสูง น่าจะเป็นคนขยันขันแข็ง เป็นผู้มีความดีและเป็นต้นแบบของคนในชุมชน ปริมาณข้าว

ที่อยู่ภายในเล้าจะเป็นหลักประกันว่า ชาวนาจะสามารถยังชีพอยู่รอดไปได้ตลอดทั้งปีจนกว่าจะถึงฤดูการเก็บเกี่ยวใหม่อีกครั้ง ดังมีคำกลอนโบราณบทหนึ่งกล่าวเอาไว้ว่า “ทุกซบมีเสื่อผ้า - ผาเหือนเพพอลื้ออยู่ทุกซบมีข้าวอยู่ในเล้า - สีนอนลื้ออยู่จึงได้ ” (ประจักษ์ บุญอารีย์, 2544) คำกลอนบรรยายถึงความสำคัญของการสำรองข้าวไว้ในเล้า ปริมาณข้าวในเล้าจึงเป็นตัวกำหนดความมั่นคงทางอาหารและชีวิตความเป็นอยู่ของชาวนาในอดีต นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมในลานบ้าน ซึ่งเป็นที่ตั้งของเล้าข้าว ใช้เป็นที่ดำข้าว เก็บของ คอกเลี้ยงสัตว์ ทำเครื่องจักสาน ทอผ้า ผ่าฟืน เล้าข้าวจึงเป็นศูนย์กลางของกิจกรรมต่างๆ ในชีวิตประจำวัน



ภาพที่ 1 เล้าข้าวใน แขวงหลวงพระบาง ประเทศลาว เป็นรูปแบบดั้งเดิมของเล้าข้าวอีสาน ที่ยังพบได้ในปัจจุบัน

วัฒนธรรมข้าว

“ยุ่งฉาง” ถือกำเนิดขึ้นเมื่อใดไม่มีใครสามารถกล่าวไว้นแน่ชัด แต่สันนิษฐานว่ามีมาพร้อม ๆ กับการเพาะปลูก และมีความต้องการเก็บรักษาผลผลิตเก็บไว้ตลอดวงจรการผลิต ซึ่งในยุคแรก ที่มนุษย์เริ่มทำการเกษตรกรรมนั้น มนุษย์อาศัยอยู่ในถ้ำ ยังไม่มีการก่อสร้างอาคาร จนเมื่อมนุษย์ค้นพบเครื่องมือที่ช่วยให้สามารถ

สร้างสถาปัตยกรรมจากไม้และหินได้(เมื่อไม่เกิน 10,000 ปีก่อน) โรงเรือนสำหรับเก็บผลผลิตก็เริ่มต้นวิวัฒนาการมานับจากนั้น โดยสามารถเปรียบเทียบรูปแบบดั้งเดิมได้จากยุ่งฉางของชนเผ่าในทวีปอเมริกาและแอฟริกา ที่ดำรงชีวิตด้วยการล่าสัตว์และเพาะปลูก เหมือนกับคนในยุคก่อนประวัติศาสตร์ ซึ่งทำยุ่งฉางจากวัสดุพื้นฐานที่หาได้ง่าย เช่น ดิน โคลน เศษไม้ หินและหญ้า นำมาขึ้นรูปเป็นโครงสร้างง่ายๆเพื่อเก็บผลผลิตไว้ชั่วคราวสำหรับยังชีพ



ภาพที่ 2 ยุ่งเก็บผลผลิตโบราณซึ่งทำจากดิน (mud granary) ในถ้ำของชาวอินเดียนแดงในทวีปอเมริกา (ซ้าย), ยุ่งที่ทำจากเศษไม้ (wicker granary) และยุ่งรูปทรงอิสระในทวีปแอฟริกา (ขวา) ล้วนเป็นตัวอย่างของยุ่งข้าวในยุคแรก

ที่มา: ดัดแปลงจาก <http://archserve.id.ucsb.edu/> ค้นเมื่อวันที่ 5 เมษายน 2554

นักวิชาการจีนเชื่อว่าบรรพบุรุษของกลุ่มชนที่พูดภาษาตระกูลไท(กลุ่มชาติพันธุ์หนึ่งที่มีลักษณะทางภาษาและวัฒนธรรมคล้ายกัน อยู่ในบริเวณเอเชียอาคเนย์ รวมทั้งภาคใต้ของจีน ซึ่งได้แก่ ชาวไทย ชาวลาว ชาวไทดำ ในเวียดนาม ไทยวน ไทใหญ่ในพม่า จีน อินเดีย ไทยจีนในเชียงตุง ไทอาหมในรัฐอัสสัม อินเดีย และชาวไทย ลื้อ จ้วง ปูยั้ง มูหลาว เหมานาน ลูย หลี ในจีน) เป็นผู้เริ่มปลูกข้าวเป็นกลุ่มแรกในเอเชีย โดยพบหลักฐานทางโบราณคดีเป็นเมล็ด

ข้าวเปลือกและพลั่วกระดูกที่ทำจากสะเก็ดของควาย มีอายุอยู่ในช่วงยุคหินใหม่ (6700 - 6900 ปี)ที่เหอหมู่ตู (Hemudu) มณฑลเจ้อเจียง ตอนใต้ของประเทศจีน (สุกัญญา สุฉฉายาพ. 2544) วัฒนธรรมดังกล่าวเป็นกลุ่มแรกๆที่เริ่มใช้ไม้เป็นวัสดุในการก่อสร้างสถาปัตยกรรม รวมทั้งมีการเพาะปลูกข้าว จึงสันนิษฐานได้ว่าเค้าข้าวที่ใช้ไม้เป็นวัสดุก่อสร้าง ก็น่าจะเริ่มต้นวิวัฒนาการมานับจากนั้น



ภาพที่ 3 หุ่นจำลองดินเผารูปยุงข้าวโบราณที่ขุดพบในสุสานราชวงศ์ชาน (ซ้าย) เปรียบเทียบกับยุงข้าว (กลาง)ในเมืองกู่หลินตอนใต้ของประเทศจีน และข้าวตังไหม้ ติดในช่องภาชนะดินเผา(ขวา)พบที่โบราณสถานเหอหมู่ตู

ที่มา: ดัดแปลงจาก <http://history.cultural-china.com/> ค้นเมื่อวันที่ 5 เมษายน 2554

ทวีปเอเชียสามารถผลิตข้าวได้กว่าร้อยละ 90 ของปริมาณข้าวทั่วทั้งโลก และเป็นที่น่าสนใจว่ายังคงในทุกวัฒนธรรมที่ปลูกข้าว ทั้งในไทย จีน อินเดีย อินโดนีเซีย รวมทั้ง ญี่ปุ่น มีรูปแบบที่ใกล้เคียงกัน ทั้งสัดส่วน โครงสร้าง วัสดุ รวมทั้งการใช้งาน ขณะที่อาคารประเภทอื่นๆ เช่น วัด วังหรือที่อยู่อาศัยนั้น มีรูปแบบที่แตกต่างกันออกไปตามสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศ อีกทั้ง

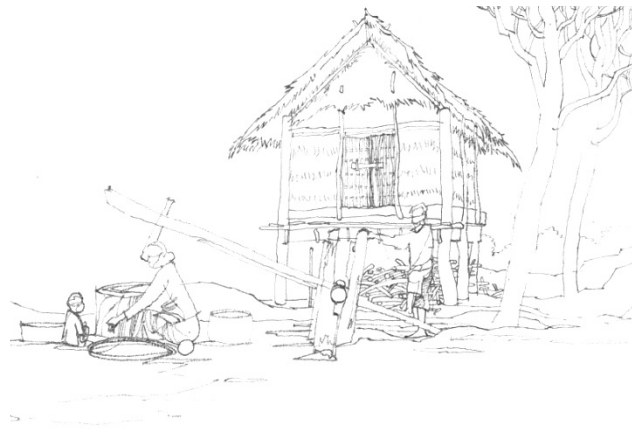
ในปัจจุบันยังมีการพัฒนาเปลี่ยนแปลงไปจากรูปแบบดั้งเดิมมาก ในขณะที่ยุงข้าวยังคงรูปแบบดั้งเดิมมานานนับพันปี ทั้งนี้เพราะยุงข้าวในทุกวัฒนธรรมนั้นมีพัฒนาการจนเป็นภูมิปัญญาที่มีความลงตัวเหมาะสมกับบริบทของท้องถิ่น และตอบสนองวัตถุประสงค์ต่างๆในการใช้งานของมนุษย์ได้ดีที่สุด



ภาพที่ 4 หลอมข้าวของชาวเขาดอยในจังหวัดเชียงราย มีสัดส่วนและรูปแบบ คล้ายคลึงกันกับ ยุงข้าวในชนบทของเมืองโอกินาวาประเทศญี่ปุ่น

ภูมิปัญญาในการก่อสร้างยุ้งข้าว

ยุ้งข้าวเป็นภูมิปัญญาโบราณที่รับใช้ชานา ทุกชนชาติมาอย่างยาวนาน และยังสืบทอดพัฒนาจนเป็นสถาปัตยกรรมที่สมบูรณ์แบบทั้งด้านประโยชน์ใช้สอยและรูปแบบ แม้ยุ้งข้าวจะเป็นสถาปัตยกรรมของแต่ละท้องถิ่น ที่ได้รับการสั่งสมศึกษาทดลองผิดพลาดจนเหมาะสมกับบริบทของพื้นที่นั้นๆ แต่ปรัชญาหลักในการออกแบบยุ้งข้าวกลับมีลักษณะร่วมกันอยู่อย่างมีนัยสำคัญ ทั้งนี้เพราะประโยชน์ใช้สอยหลักของยุ้งข้าวคือการป้องกันเมล็ดข้าวจากความร้อน ความชื้น สัตว์ และแมลงที่จะมาทำลายข้าวให้เกิดความเสียหายแนวความคิดในการออกแบบจึงคล้ายคลึงกัน แม้จะอยู่ต่างพื้นที่ ต่างสังคมวัฒนธรรมและศาสนา แต่สถาปัตยกรรมที่เกิดขึ้นกลับมีลักษณะที่คล้ายคลึง จนเป็นลักษณะเฉพาะของยุ้งข้าวที่สำคัญต่อไปนี้คือ



ภาพที่ 5 เล้าข้าวของลาวเทิงในแขวงเซกอง ประเทศลาว (ซ้าย) ใช้ต้นไม้ทั้งต้นเป็นเสาเพื่อให้พ้นจากการรบกวนของสัตว์ใหญ่ ส่วนเล้าของชาวเมืองเสียมเรียบประเทศกัมพูชา(ขวา) ยกพื้นไม่สูงมากนักแต่สามารถยกย้ายหนีน้ำท่วมได้

2. การก่อสร้างผนังยุ้งริมในของเสาไม่มีบันไดและหน้าต่างเพื่อป้องกันแสง ความร้อนและความชื้น ในขณะเดียวกันก็สามารถระบายอากาศได้ดี การที่ผนังยุ้งริมในของเสาจะทำให้ภายในยุ้งข้าวไม่มีชอกมูกที่เกิดจากเหลี่ยมเสาเพื่อลดการสะสมของเมล็ดข้าวอยู่ตามชอกซึ่งจะทำให้ข้าวขึ้นราและเน่าแข็งติดอยู่รอยต่อของผนังก็ต้องไม่มีชอกให้ข้าวไปสะสมเช่นกัน ในภาคอีสานของไทยจึงมักตีไม้ทับแนวต่อและแนวร่องของผนังและพื้นเรียกว่า ลีกลีไม้ ส่วนรอยต่อระหว่างเสากับพื้นมักใช้ฟางมัดรวมกันเป็นท่อนกลมๆ ยาวๆวางปิดไว้โดยรอบ (สมชาย นิลอาทิ, 2543) ยุ้งข้าวมัก

1. ยกพื้นสูง เพื่อป้องกันความชื้นเป็นลักษณะเด่นที่สำคัญของยุ้งข้าวและพบในทุกวัฒนธรรมที่ปลูกข้าวเป็นอาหาร ยุ้งข้าวจะต้องยกพื้นสูงเพื่อป้องกันความชื้น นกหนูและแมลงโดยส่วนใหญ่ในภาคอีสานจะยกสูงให้คนสามารถลอดเข้าไปทำกิจกรรมได้หรืออยู่ในระดับที่สามารถยกกระสอบข้าวไปวางไว้ในชานด้านหน้ายังได้ บางแห่งความสูงจะเป็นสัดส่วนกันกับความสูงของเกวียนเพื่อความสะดวกในการขนส่งหรือเท่ากับความสูงของคอกลสัตว์ ในภาคเหนือของไทยและพื้นที่ป่าเขาของประเทศลาว เสาจะสูงและใหญ่มากเพื่อให้พ้นจากการรบกวนของสัตว์ใหญ่ เช่น แรดและช้าง พื้นที่ยกสูงจะช่วยป้องกันความชื้นจากพื้นดินขณะเดียวกันก็สามารถระบายความชื้นและความร้อนออกจากเล้าข้าวได้

มีช่องเปิดเพียงช่องเดียวใช้สำหรับเปิด-ปิดเพื่อการขนส่งซึ่งยกสูงจากระดับพื้นยังพอสมควรเพื่อกันข้าวไหลออกเวลาเปิด-ปิดประตู (ในกรณีที่เก็บข้าวหลายประเภทจะมีช่องเปิดหลายช่อง เช่นช่องข้าวเหนียวและข้าวเจ้า) ประตูยุ้งข้าวในอดีตมักมีแผ่นไม้สับขวางตามความสูงของข้าวในยุ้ง ไว้เป็นปฏิทินเพื่อบอกปริมาณและเวลาในการนำข้าวเข้า-ออก ภาคเหนือเรียกว่า ”ปักขทินกระด้าง” และนิยมสลับใบไม้มงคลเช่น ใบคูณ ใบยอ ไว้ด้านข้างประตู

3. โครงสร้างอยู่ภายนอกผนังเพื่อรับน้ำหนัก ระบบโครงสร้างกับระบบผนังมักจะแยกเป็นอิสระจากกัน พื้นจะทำหน้าที่

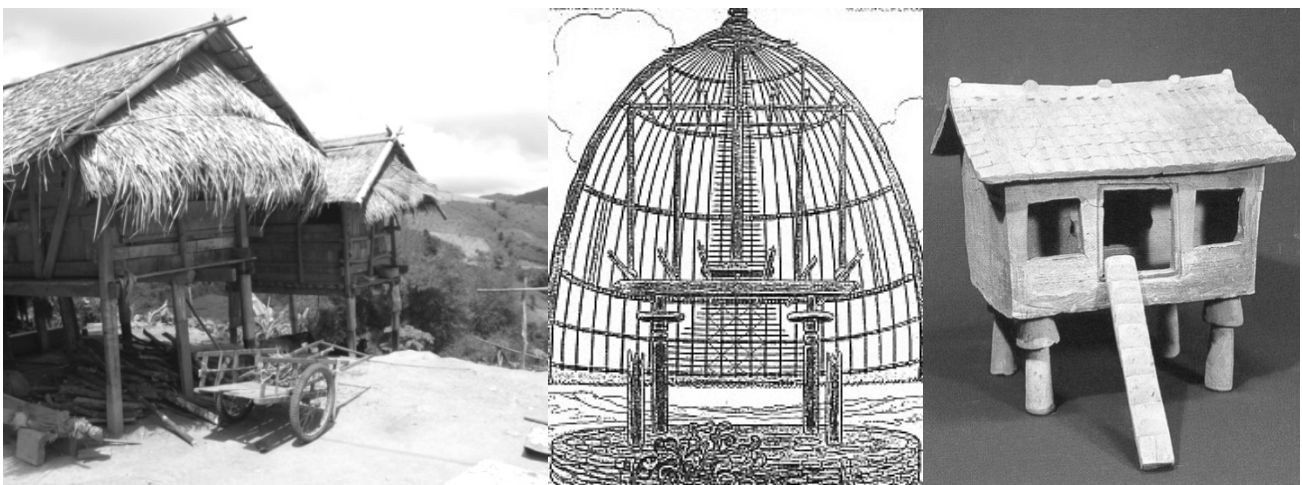
รับน้ำหนักของข้าว ถ่ายเทน้ำหนักลงบนตงและคาน ผนังจะรับแรง
ถึบจากด้านข้าง เสาจะรับทั้งน้ำหนักและแรงถึบจากผนัง ในเล้าข้าว
ขนาดใหญ่มักจะมีโครงตีเสริมระหว่างเสาเพื่อช่วยรับแรงถึบของ
ข้าว และมักเอียงเสาเข้า เพื่อรับแรงอีกทางหนึ่ง ในภาคอีสานเรียก
รูปแบบนี้ว่าทรงช้างซี (วิโรฒ ศรีสุโร,2540)



ภาพที่ 6 ยุงข้าวในอินโดนีเซีย (ซ้ายและ
กลาง) จะมีความลาดชันสูงกว่า
เมื่อเทียบกับยุงข้าวภาคกลาง
ของไทย (ขวา)

5. มีรายละเอียดในการก่อสร้าง เพื่อป้องกัน นก
หนู แมลง ที่กินเมล็ดธัญพืชเป็นอาหารซึ่งเป็น ศัตรูสำคัญซึ่งทำให้
ผลผลิตที่เก็บไ้ยุงข้าวเสียหาย ชาวอีสานโบราณได้สั่งสมความรู้และ
พัฒนาวิธีการต่าง ๆ เพื่อป้องกันผลผลิตจากแมลงและหนูโดยจะ
ไม่วางเล้าไว้ใกล้บ้าน รั้ว หรือต้นไม้เพื่อกันหนูกระโจน เข้ามาในเล้า

และที่โคนเสาก็จะใช้วัสดุผิวมันกรุเอาไว้เพื่อป้องกันหนูไต่ บางแห่ง
จะติดสังกะสีติดเป็นกรวยคล้ายถ้วยติดไว้ที่โคนเสาเพื่อป้องกันหนู
หรืออาจใช้แผ่นไม้ติดเป็นรูปแบบเดียวกันติดที่หัวเสา(ไม่พบในไทย
แต่จะพบโดยทั่วไปในลาวและในตอนใต้ของจีนโดยเฉพาะบริเวณ
ที่เป็นป่าเขา แต่ชาวเขาในลาวบอกว่าสังกะสีจะได้ผลในการป้องกัน
ที่ดีกว่า)



ภาพที่ 7 ยุงข้าวในลาว (ซ้าย) ใช้สังกะสีหุ้มโคนเสาส่วนยุงข้าวในอินโดนีเซีย (กลาง) ใช้แผ่นไม้ติดบนหัวเสาเพื่อป้องกันหนูและยุงดินเผาในสุสานหลวงของ
จีน(ขวา) มีการแต่งโคนเสาให้ดูคล้ายว่ามีวัสดุที่ใช้กันหนูเช่นกัน

6. มีจารีต และประเพณีที่เกี่ยวข้องกับความเคารพต่อธรรมชาติ ทุกวัฒนธรรมที่ปลูกข้าวจะมีผีและเทวดาที่เกี่ยวข้องกับข้าว แผ่นดิน ต้นไม้ ฝน น้ำ ที่สำคัญต่อการเพาะปลูก เช่น พระแม่โพสพ พญาแถน พญาคันคาก นาค งู เจือก ฯลฯ โดยผีและเทวดาเหล่านี้เป็นตัวแทนของธรรมชาติสามารถให้คุณและโทษแก่ผลผลิตข้าวของเกษตรกรได้ จึงต้องมีจารีตประเพณีเพื่อแสดงความเคารพ ขอบมา บอกกล่าวต่อธรรมชาติอยู่มามายตลอดทั้งปี เช่น ประเพณี “วันเปิดประตูเล่าข้าว” ของชาวไทอีสานและชาวลาว ในวัน 3 ค่ำเดือน 3 เป็น เป็นวันทำขวัญยุงข้าวและนำข้าวออกจากเล่าที่ที่ยังพบได้ทั่วไปในปัจจุบัน โดยเฉพาะ ชาวลาวโซ่งจะถือเป็นวันปีใหม่และเรียกว่า “วันตรุษโซ่ง”

เล่าข้าวในวัฒนธรรมไท-อีสาน

ในอดีตภาคอีสานของประเทศไทยรวมทั้งพื้นที่อื่นๆรวมภูมิภาค เช่น ล้านนา ลาว บางส่วนของพม่า และเขมร เป็นกลุ่มวัฒนธรรมข้าวที่มีอายุกว่า 3,000 ปีโดยพบหลักฐานทางโบราณคดีเป็นแถบข้าวในอิฐและเครื่องดินเผาอยู่ทั่วไป มีอายุระหว่าง

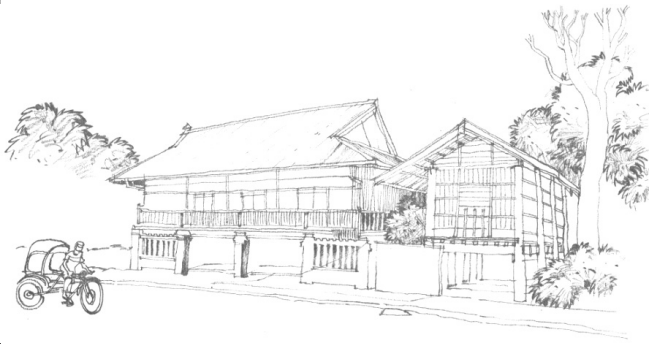
2,000-3,000 ปี และยังพบภาพเขียนสีบนผนังถ้ำรูปคนวิ่งต้อนสัตว์บนนาข้าวที่ อ.โขงเจียม จ.อุบลราชธานี อายุกว่า 3,000 ปี นอกจากนั้นยังพบหลักฐานอื่นๆอีกมากมายที่เกี่ยวข้องกับการปลูกข้าว ซึ่งหลักฐานเหล่านี้แสดงให้เห็นว่าชาวอีสานเริ่มกินข้าวมานานนับพันปี หลักฐานที่เป็นลายลักษณ์ อักษรชิ้นแรกของชาวไทย คือศิลาจารึกหลักที่ 1 ของพ่อขุนรามคำแหงซึ่งจารึกถึงเล่าข้าวเอาไว้แต่จะเรียกเล่าข้าวว่า “เยีย” ซึ่งสามารถพบคำนี้ได้ในคำพญา โสก(สโลก) และวรรณกรรมของชาวอีสาน (วิโรฒ ศรีสุโร, 2540) เช่นเรื่องท้าวฮุ่งท้าวเจือง ซึ่งในปัจจุบันยังพบกลุ่มคนที่ใช้คำว่า เยข้าวและเยียข้าวอยู่ในวัฒนธรรมที่ใช้ภาษาไท ในไทย ลาว จีน และพม่า ต่อมาในสมัยอยุธยาที่มีการกล่าวถึงเล่าข้าวเอาไว้ด้วยเช่นกันโดยพบคำว่าเล่า ในโครงการแข่งน้ำ สมัยพระเจ้าอู่ทอง (สมชาย นิลอาธิ, 2543)

สมัยรัตนโกสินทร์ตอนกลางในยุคที่ชาวตะวันตกเริ่มแผ่ขยายอิทธิพลมาสู่อินโดจีน ได้มีการส่งนักสำรวจรวมทั้งช่างภาพเข้ามาในราชอาณาจักรสยาม และได้บันทึกภาพของเล่าข้าวไว้ได้เป็นครั้งแรก ซึ่งเมื่อได้วิเคราะห์รูปถ่ายดังกล่าวก็พบว่าเล่าข้าวโบราณที่มีอายุกว่า 150 ปีนั้นมีรูปแบบที่ใกล้เคียงกับเล่าข้าวในปัจจุบันมาก



ภาพที่ 8 ภาพวาดบ้านเรือนและเล่าข้าวขนาดเล็ก (ซ้าย) ในปี พ.ศ. 2409 โดย หลุยส์ เดอลาปาร์ท ชาวฝรั่งเศสที่เข้ามาในสยามร่วมกับคณะสำรวจแม่น้ำโขง มีรูปแบบที่คล้ายคลึงกับเล่าข้าวที่พบทั่วไปในปัจจุบัน(ขวา)

ที่มา: ดัดแปลงจาก <http://www.picturesfromhistory.com> / ค้นเมื่อวันที่ 5 เมษายน 2554



ภาพที่ 9 ภาพถ่ายเล้าข้าว ในเขตลาว ต้นคริสต์ศตวรรษที่ 19 (ซ้าย) เปรียบเทียบกับเล้าข้าว ใน จ.นครพนม (ขวา)

ที่มา: <http://www.picturesfromhistory.com/> / ค้นเมื่อวันที่ 5 เมษายน 2554

คติความเชื่อในการการก่อสร้างเล้าข้าวของชาวไท-อีสาน

1. การวางตำแหน่ง ชาวนาจะวางตำแหน่งของเล้าข้าวไว้ไม่ให้ห่างจากตัวบ้านมากนัก โดยที่เงาจะต้องไม่ทับกันเพื่อเว้นระยะห่างจากบ้านกับเล้าข้าวซึ่งทำให้ลมสามารถพัดผ่านเล้าข้าวได้สะดวกและแสงแดดยังส่องเล้าข้าวได้ตลอดทั้งวันเล้าข้าวจึงแห้งและสะอาด(อรศิริ ปานินท์, 2546) ชาวผู้ไทมักทำให้พื้นเล้าต่ำกว่าพื้นบ้านแต่ชาวลาวเทิงบนภูเขาในตอนเหนือของลาวมักวางเล้าข้าวไว้บนที่สูงกว่าพื้นบ้าน เล้าข้าวบางแห่งในลาวถูกวางไว้รวมกันเป็นกลุ่ม กลุ่มละหลายหลัง นอกเขตบ้าน อาจเป็นกลุ่มครัวญาติหรือเพื่อนบ้านที่สนิทสนมกัน ทั้งนี้เพื่อช่วยต่อการขนส่งและเพื่อป้องกันการไฟไหม้ ไฟลามที่เกิดจากกิจกรรมในบ้าน และอาจลูกหลานเข้าไปไหม้เล้าข้าวได้ เพราะมีแนวคิดว่าแม่ไฟจะไหม้บ้านจนหมด ก็ยังพอมิข้าวกินประทังชีวิตได้ ส่วนชาวอีสานจะไม่สร้างเล้าข้าวในทิศหัวนอนของเรือนเพราะเชื่อว่าเป็นการนอนหนุนข้าวจะทำให้เจ็บป่วย ในช่วงเวลาต่อมาที่มีการปลูกข้าวเพื่อการค้าข้าวมากขึ้นชาวนามักตั้งเล้าข้าวไว้ใกล้กับแม่น้ำในจุดที่สามารถขนข้าวจากเล้าลงเรือไปสีและขายได้โดยสะดวกโดยจะหันหน้าเล้าข้าวเข้าหาแม่น้ำทั้งนี้เพราะโรงสีในอดีตมักจะอยู่ริมน้ำ ในปัจจุบันเมื่อมีถนนเข้าถึงตัวบ้านได้ ชาวนาจะตั้งเล้าข้าวไว้ติดถนนโดยมักหันหน้าออกสู่ถนน โดยชาวบ้านจะคำนึงความสะดวกและประหยัดไม่ยึดถือ ฮีต-คอง (ประเพณี-ครรลองปฏิบัติ) อย่างในอดีตมากนัก

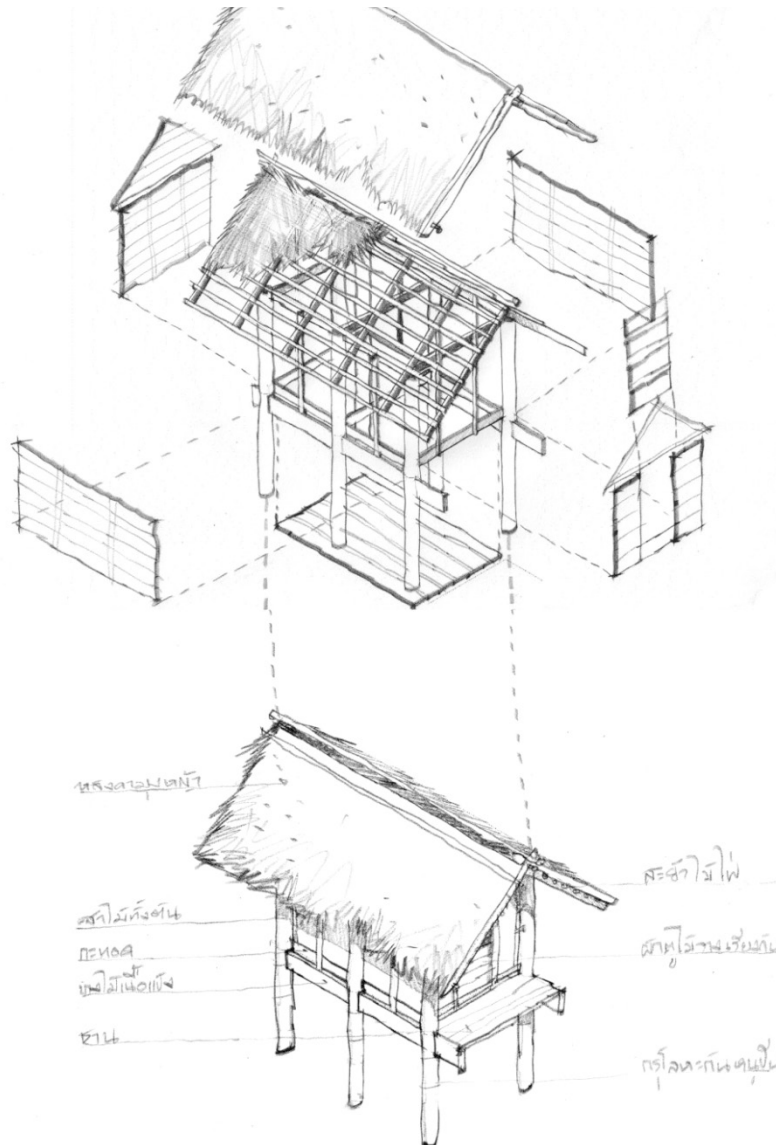
2. การหันทิศทางของเล้าข้าว คนไทในภาคเหนือจะหันเล้าข้าวตามลำดับการเกิดของเจ้าของเล้าโดยเรียงตามทิศทั้งแปด เช่น ลูกคนหัวปีจะหันหน้าไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ส่วนคนที่หกจะหันไปทางทิศเหนือเป็นต้น ส่วนชาวอีสานและลาวจะไม่หันหน้าเล้าไปทางดาวช้าง (ทิศเหนือ) เพราะเชื่อว่าช้างจะกินข้าวจนหมดนอกจากนั้นยังห้ามหันประตูเล้าเข้าหาตัวเรือน นั่นทำให้เรามักพบเห็นเล้าข้าววางหน้าจั่วในแนวขวางตัวบ้าน(ขวางตะวัน)เพราะตัวบ้านมักวางหน้าจั่วในแนวตามตะวัน (ล่องตาเว็น) คือหันหน้าจั่ว ไปในทิศ ตะวันออก-ตะวันตก ส่วนที่พบมากที่สุดในปัจจุบันคือมักจะหันหน้าบ้านและเล้าไปทางเดียวกันทางด้านหน้าสู่ถนนทางเข้าบ้าน เพื่อความสะดวกในการขนส่ง

3. ขนาดของเล้าข้าว ในอดีตชาวไท-อีสานจะมีฮีต-คองที่ยึดถือกันมาแต่โบราณคือก่อนจะก่อสร้างเล้าข้าวชาวนาจะต้องหาโสกกะทอดเล้า (โสกที่ใช้หาความยาวของฟั้งเล้าข้าว) เพื่อหาความยาวที่เป็นมงคลของกะทอดโดยให้เจ้าของบ้านใช้เท้าเหยียบบนกะทอดเล้าข้าว กล่าวตามโสกแล้วเดินไปข้างหน้าตกติตรงไหนก็จะหยุดและให้ใช้เอาความยาวตามนั้น (วิโรธม ,2540) โดยทั่วไปจึงมักพบว่ามีเล้าข้าวอยู่ 3 ขนาดคือ

3.1. เล้าข้าวขนาดเล็กมีขนาดขนาดยาว 1-3 ช่วงเสา กว้าง 1-2 ช่วงเสา แต่ละช่วงเสาอยู่ห่างกัน 1.00 -2.00 เมตร เกือบข้าวได้ไม่เกิน 500 กระบุง มักสร้างไว้ชั่วคราว ใช้วัสดุที่ไม่คงทนและราคาถูก เช่น ปีกไม้ ไม้ไผ่ หญ้าคา โดยส่วนใหญ่จะนำเสาไม้ทั้งต้นจากเปลือกออกตัดกิ่งแล้วทิ้งไว้ให้เป็นง่ามเพื่อรับน้ำหนักของ

ขาง(คาน) ที่ทำจากไม้วางพาดอยู่บนง่ามไม้ เล้าข้าวขนาดเล็กเก็บข้าวได้น้อย พบในครอบครัวที่มีที่นาและรายได้ไม่มากนัก หรือเป็นเล้าข้าวที่ใช้เก็บข้าวที่เหลือจากเล้าข้าวขนาดใหญ่ ถ้ามีข้าวไม่มาก

พอขาวนามักจะทำเป็นเสวียนหรือขอมข้าว (ตะล่อมในภาษาภาคกลาง) เอาไว้ใช้พักข้าวชั่วคราวก่อนจะนำไปใช้ประโยชน์



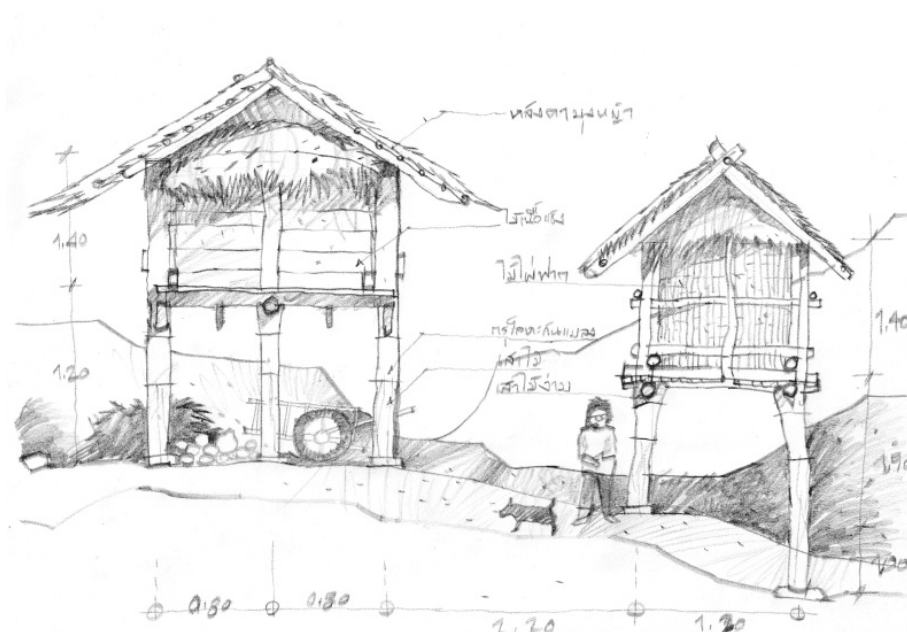
ภาพที่ 10 ภาพ ISOMETRIC แสดงเล้าข้าวขนาดเล็ก กลาง และขนาดใหญ่ ซึ่งมีรูปแบบและองค์ประกอบทางสถาปัตยกรรมของคล้ายคลึงกัน

3.2. เล้าข้าวขนาดกลาง สํารวจพบว่ามืมากที่สุดประมาณร้อยละ 90 ขนาดยาว 3-4 ช่วงเสา กว้าง2-3 ช่วงเสา ใช้วัสดุที่คงทนถาวรเช่นไม้เนื้อแข็ง ส่วนหลังคามักมุงกระเบื้องดินเผา หรือกระเบื้องคอนกรีต แต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาเป็นสังกะสีเป็นส่วนใหญ่ เล้าข้าวขนาดกลางเก็บข้าวได้ 500-1,000 กระบุง เมื่อลูกสาวของครอบครัวแต่งงานและยังไม่มีทุนทรัพย์พอที่จะสร้างบ้านใหม่ได้ เล้าข้าวจะถูกต่อเติมให้เป็นที่พักอาศัยชั่วคราวก่อน โดยต่อหลังคาออกมาเป็นเพิงด้านข้าง เรียกว่า ตูบต่อเล้าข้าวบ้านเชื่อว่าแม้ยังไม่มีบ้านอยู่ก็ต้องมีข้าวอยู่ในเล้าครอบครัวจึงจะสามารถอยู่รอดได้

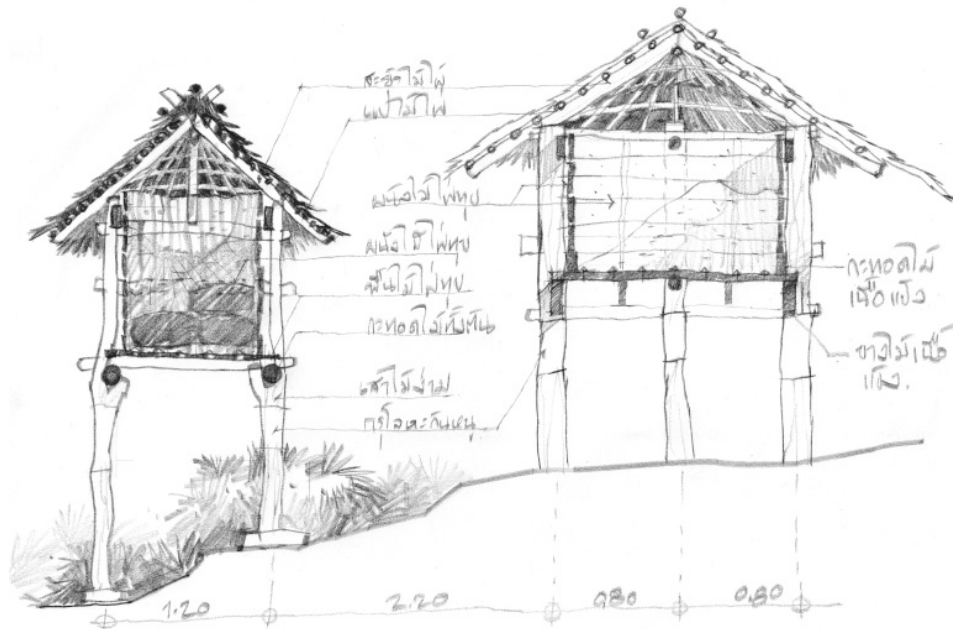
3.3. เล้าข้าวขนาดใหญ่ ยาวมากกว่า 4 ช่วงเสา กว้างมากกว่า 3 ช่วงเสา ใช้วัสดุที่คงทนถาวรเช่นเดียวกับเล้าข้าวขนาดกลาง เล้าข้าวขนาดใหญ่เก็บข้าวได้มากกว่า1000กระบุง อาจเป็นเล้าข้าวรวมของหลายครอบครัว หรือครอบครัวที่มีนามาก ในภาคกลางของไทยซึ่งผลิตข้าวได้ปริมาณมาก จะทำต่อเป็นแถวยาวต่อกัน และมีประตูเปิดในทุกช่วงเสา ในภาคอีสานโดยทั่วไปจะไม่ทำเล้าข้าวขนาดใหญ่มากนัก ถ้ามีข้าวมากจะทำเล้าเพิ่มขึ้นมาอีกหลังแทน

4. วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างเล้าข้าว

4.1 วัสดุโครงสร้าง จากการศึกษาเก็บข้อมูลเบื้องต้นพบว่าเล้าข้าวส่วนใหญ่ของเกษตรกรในภาคอีสานที่ยังคงรูปแบบดั้งเดิมที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ โครงสร้างยังคงเป็นระบบเดิมฐานรากของเล้าข้าวมักใช้หินรองเพื่อรับน้ำหนัก(แต่ในปัจจุบันนิยมฝังเสาลงในดินหรือใช้ตอม่อคอนกรีต)โดยใช้เสาไม้รับน้ำหนักของข้าง(คาน) ข้างจะรับน้ำหนักของพื้น ตง และกะทอด(เพิง) ซึ่งถ้ายน้ำหนักมาจากผนัง โดย ข้าง และ กะทอด และผนังจะอยู่ริมด้านในของเสา ที่ผนังภายนอกจะมีคร่าตีรัดเอาไว้รับแรงถีบ การออกแบบให้เสาอยู่ภายนอกอย่างอิสระจากระบบผนัง ก็เพื่อเสาช่วยรับแรงถีบที่เกิดจากกองข้าวภายใน วัสดุที่ใช้ทำโครงสร้างจึงต้องแข็งแรงมาก ส่วนใหญ่จึงทำจากไม้เนื้อแข็ง แต่ถ้าเป็นเล้าข้าวชั่วคราวก็จะทำจาก ไม้งาม กิ่งไม้หรือไม้ไผ่ ส่วนวัสดุที่ใช้ทำพื้นก็มักใช้ไม้แปรรูปวางบนตงไม้แต่ถ้าหาไม้ไม่ได้ก็จะใช้กิ่งไม้หรือไม้ไผ่เช่นกัน และยังพบว่าในพื้นที่ชนบทที่ห่างไกล มีการทำพื้นโดยจะสานไม้ไผ่สานวางทับกันหลายชั้น โดยใช้ตงทำจากไม้ไผ่ทั้งลำวางเรียงกันถี่ๆเพื่อรับน้ำหนักด้วย ชาวนาเลือกใช้ระบบและวัสดุโครงสร้างที่เรียบง่ายแต่แข็งแรงมีความสมบูรณ์แบบด้วยประโยชน์ใช้สอย จึงใช้มาจนปัจจุบัน ส่วนวัสดุ ผนัง และหลังคานั้นได้เปลี่ยนไปใช้วัสดุสมัยใหม่ ตาม เทคโนโลยีการก่อสร้าง สภาพสังคม ระบบเศรษฐกิจและค่านิยมที่เปลี่ยนแปลงไป



ภาพที่ 11 แสดงรูปด้านของเล้าข้าวขนาดเล็กแบบถาวร(ซ้าย)และเล้าข้าวชั่วคราวขนาดเล็ก(ขวา)



ภาพที่ 12 แสดงรูปตัดของเล้าข้าวขนาดเล็ก ซึ่งมักตัดปลายเสาเป็นง่ามไม้เพื่อรับรางไม้ที่ทำจากไม้ทั้งต้น

4.2 วัสดุหลังคา หลังคาของเล้าข้าวในภาคอีสาน ส่วนใหญ่มักทำเป็นทรงจั่ว ซึ่งเป็นรูปแบบที่ สะดวกในการก่อสร้าง และยังสามารถคุ้มแดดและฝนได้ดี ในอดีตโครงหลังคา จะมี สะยั่ว(จันทัน) เป็นโครงสร้างหลักรับน้ำหนักจากแปและวัสดุคองซึ่ง เป็น หญ้า แบนเกล็ดที่ทำจากไม้หรือไม้ไผ่สับเป็นชิ้น ส่วนผู้ที่มีการ ก่อสร้างและแรงงานมากก็จะมุงด้วย กระเบื้องดินเผา จนในช่วงไม่ เกิน 100 ปีที่ผ่านมา ได้มีการนำสังกะสีเข้ามาใช้ในภาคอีสาน เมื่อ การขนส่งโดยรถไฟไปถึง จ.นครราชสีมา โดยเริ่มต้นจากการใช้เป็น

วัสดุมุงหลังคาบ้านพักของข้าราชการและพ่อค้า และถ้าชาวบ้าน พอมีกำลังทรัพย์ก็จะเปลี่ยนหลังคาบ้านแบบเดิมมาเป็นสังกะสี เพราะสังกะสีเป็นวัสดุราคาแพงและทันสมัยในยุคนั้น ที่สำคัญคือ ไม่รั่วซึม และยังสามารถรองน้ำมาเก็บสำรองไว้ได้ง่ายกว่าหลังคา แบบเก่า ในยุคที่ระบบประปาของรัฐยังไม่ไปถึงในหมู่บ้าน สังกะสี จึงได้กลายเป็นวัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างทั้งหลังคา และ ผนังหรือ แม้แต่พื้น มาจนกระทั่งปัจจุบัน



ภาพที่ 13 เล้าข้าวมุงหลังคาด้วยกระเบื้องคอนกรีตแบบเก่า (ซ้าย) เล้าข้าวแบบดั้งเดิมที่เปลี่ยนหลังคาจากแปนเกล็ดไม้มาเป็นสังกะสี (กลาง) และเล้าข้าวที่ทำ จากไม้ไผ่ทั้งหลัง (ขวา)

4.3. วัสดุผนัง ชาวนานิยมใช้ไม้เนื้อแข็งเป็นวัสดุผนังมากที่สุด เพราะเป็นวัสดุที่หาได้ทั่วไปในธรรมชาติ แต่เนื่องจากระบบการก่อสร้างที่เปลี่ยนไป ราคาที่สูงขึ้นและกฎหมายเกี่ยวกับการตัดไม้ ทำให้ไม่สามารถหาไม้ได้ง่ายตามธรรมชาติ จากการสำรวจพบผนังที่ทำจากไม้เพียง 48 % เพราะชาวบ้านบางส่วนได้เปลี่ยนมาใช้สังกะสีทำผนังมากขึ้นและพบมากเป็นอันดับรองลงมาประมาณ 41 % ส่วน ไม้ไผ่สานเป็นวัสดุผนังที่พบน้อยมากประมาณ 7 % โดยพบในเขตป่าเขาที่ห่างไกล เป็นเล้าข้าวชั่วคราวหรือเป็นเสวียนเท่านั้น ส่วนใหญ่จะสานด้วยลายง่ายๆเช่นลายขัด

แตะและเพื่อเพิ่มคุณสมบัติในการป้องกันความชื้นชาวนาจะฉาบผิวไม้ไผ่สานด้วยขี้เปื้อน หรือดินเปื้อน คือวัสดุที่มีส่วนประกอบหลักเป็นดินดินโพน (ดินเหนียวบริเวณจอมปลวก) ผสมกับเศษฟางสับเป็นเส้นใย คลุกกับแกลบและวัสดุประสาน เช่นขี้ควาย ยางบง (ยางจากพืชชนิดหนึ่ง) หรือยางจากการเคี้ยวหนังสัตว์โดยเรียกรวมว่า “ฝาเปื้อน” ใช้ฉาบผนังภายนอก พบว่าช่วยลดอุณหภูมิ ป้องกันความชื้น และทำให้ผนังคงทนถาวรขึ้น และยัง พบว่าใช้เป็นวัสดุผนังสำหรับที่อยู่อาศัยอีกด้วย ชาวบ้านบอกว่าวัสดุชนิดนี้เป็นเทคโนโลยีดั้งเดิมที่นำมาจากประเทศจีนโดยผ่านทางเวียดนามและลาว



ภาพที่ 14 ฝาไม้ไผ่ฉาบด้วยดินเปื้อนแบบต่างๆที่สำรวจพบในภาคอีสาน ซึ่งสามารถรักษาไม้ไผ่คงทนอยู่ได้หลายสิบปี

สถานการณ์ของเล้าข้าวในปัจจุบัน

ในปัจจุบันการปลูกข้าวได้เปลี่ยนแปลงไปมาก ทั้งในด้านกระบวนการและเทคโนโลยีการผลิต อีกทั้งระบบการผลิตก็ได้เปลี่ยนเป็นการปลูกข้าวเพื่อการค้า ชาวนาจึงไม่เก็บข้าวไว้เพื่อบริโภคหรือเก็บข้าวเปลือกบางส่วนไว้ทำพันธุ์อย่างในอดีต เมื่อเก็บเกี่ยวเสร็จก็จะขายทันที เพราะต้องรีบนำเงินไปชำระหนี้ค่าปุ๋ย ยาฆ่าแมลง และค่าเมล็ดพันธุ์ บ้างก็ไม่มีแรงงานหรือไม่มีพื้นที่สำหรับตากข้าว ทำให้ต้องขายข้าวให้พ่อค้าในราคาต่ำกว่าที่ควรได้รับ เล้าข้าวจึงมีความจำเป็นต่อชีวิตชาวนาน้อยลง ซึ่งถ้าหากชาวนาเก็บข้าวไว้ในเล้าอีกช่วงเวลาหนึ่ง เพื่อให้ความชื้นลดลง หรือเก็บรักษาไว้เพื่อรอให้ราคาข้าวในตลาดสูงขึ้นแล้วจึงขาย จะทำให้มีรายได้มากขึ้นกว่าเดิม

จากการสำรวจพบว่าปัจจัยสำคัญในการเลือกใช้วัสดุก่อสร้างเล้าข้าวของชาวนชนบทคือราคาถูก หาวัสดุได้ง่าย และก่อสร้างได้รวดเร็วด้วยกำลังคนที่มีในท้องถิ่น ทำให้เล้าข้าวที่สร้างขึ้นใหม่ใช้เหล็กเคลือบสังกะสีเป็นวัสดุหลัก แต่การเก็บรักษาเมล็ดข้าวที่คืนนั้น ต้องเก็บไว้ในเล้าข้าวที่มีสภาพความชื้นสัมพัทธ์ไม่

เกิน 70 % และอุณหภูมิ 15- 30 องศาเซลเซียส ซึ่งในภาคอีสานมีสภาพอากาศค่อนข้างร้อน-ชื้น (ความชื้นสัมพัทธ์ประมาณ 75% และอุณหภูมิมากกว่า 32 องศาเซลเซียส) ทำให้บางส่วนของเมล็ดข้าวเกิดความเสียหายระหว่างการเก็บรักษาไว้ในเล้า โดยมีอัตราการสูญเสียโดยเฉลี่ยประมาณ 11% (อรรควุฒิ ทศนสองชั้น, 2526) ซึ่งเมื่อพิจารณาคุณสมบัติ ของวัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างเล้าข้าวในภาคอีสานทั้งหมด พบว่าเหล็กเคลือบสังกะสี เป็นวัสดุที่มีค่าสัมประสิทธิ์การนำความร้อนสูงกว่าวัสดุอื่น ซึ่งทำให้อุณหภูมิอากาศภายในเล้าข้าวสูงมาก จนเป็นผลให้เมล็ดข้าวเหลืองและแตกหักง่ายเมื่อนำไปสี ส่วนวัสดุที่หาได้ง่ายตามธรรมชาติและราคาถูกอีกชนิดคือไม้ไผ่สาน ก็ไม่สามารถป้องกันความชื้นได้ดีเท่ากับไม้ ซึ่งมีราคาแพงมากในปัจจุบัน ทำให้มีชาวนาบางส่วนยังคงใช้ภูมิปัญญาเก่าแก่อย่างเช่น ผนังไม้ไผ่สานฉาบด้วยดินเปื้อน เพราะ ราคาถูกและสามารถก่อสร้างได้ง่ายด้วยแรงงานในครัวเรือน

ในภาคอีสานมีเล้าข้าวถูกใช้งานประมาณร้อยละ 70 จากจำนวนทั้งหมด 1,698,163 แห่ง (ศุภชัย ชี้อตรง, 2548) ซึ่งเล้าข้าวที่ไม่ได้ใช้งานชาวนาบ้านมีความเชื่อว่าไม่ควรรื้อเอาไม้ไปใช้ทำบ้านเรือน

จึงมักจะดัดแปลงเป็นคอกสัตว์ บ้างก็ใช้เป็นที่พักของ บางส่วนได้ถูกทิ้งร้าง ให้ทรุดโทรมและค่อยๆ ลดความสำคัญลงไป เล้าข้าวที่ไม่ได้ใช้จำนวนมากกว่าห้าแสนแห่งทั่วทั้งภาคอีสาน ล้วนแต่มีเป็นสถาปัตยกรรมที่มีคุณค่า และสามารถนำกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้อีกครั้ง ถ้ามีการศึกษาและพัฒนาเล้าข้าวเหล่านี้อย่างจริงจัง ด้วยการผสมผสานเทคโนโลยีทางการเกษตร สถาปัตยกรรม วิศวกรรม ความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์และสังคมศาสตร์เข้ากับภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมของท้องถิ่น ให้เกิดเป็นเป็นองค์ความรู้ใหม่ที่นำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างยั่งยืน พอเพียงและสามารถตอบสนองความต้องการของชาวนาในสถานการณ์ปัจจุบันได้อย่างตรงจุด

เอกสารอ้างอิง

- ประจักษ์ บุญอารีย์. 2544. เอือนอีสาน. เอือนอีสานและอาคารโบราณอีสาน : สถาบันราชภัฏอุบลราชธานี.
- วิโรฒ ศรีสุโร. 2540. เล้าข้าว: ยุ้งฉางแห่งภูมิปัญญาอีสาน, สารคดี (ม.ค. 2540), 12(143), 167-172.
- ศุภชัย ชี้อตรง. 2548. รายงาน ผลงานวิจัยพัฒนาชนบท (ทุนยูเสด)เรื่องรูปแบบ ที่เหมาะสมของยุ้งข้าวเปลือกในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น.
- สมชาย นิลอาธิ. 2543. เล้าข้าว. มหาสารคาม : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยโครงการเมธีวิจัยอาวุโส คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- สุกัญญา สุฉายาพ. 2544. ข้าวในคติชนของคนไทย-ไท. ข้าวในศิลปะและวัฒนธรรม (เอกสารเผยแพร่ลำดับที่1): มูลนิธิข้าวไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์.
- อดุลย์ เหรณญะ. 2550. การศึกษาการออกแบบและการก่อสร้างสถาปัตยกรรมหลอมข้าวแบบไทจีน บ้านต้นแห่นอำเภอสนป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่. เชียงใหม่ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อรศิริ ปานินท์. 2546. ภูมิปัญญาชาวบ้านในเรือนพื้นถิ่นไท-พวนในประเทศไทย. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยศิลปากร. 221-226.
- อรรควัฒิ ทศน์สองชั้น. 2526. ความรู้เรื่องข้าว. กรุงเทพฯ : ภาควิชาพืชไร่นา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- Francis Garnier: 1885.Voyage d'exploration en Indo-Chine, effectué pendant les années 1866, 1867 et 1868 par une commission française.