



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

องค์การบริหารส่วนตำบลกวางโจน
อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑
ความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น	๔
๑. ด้านการเกษตร	๑๐
๒. ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม	๒๐
๓. ด้านการแพทย์ไทย	๔๙
๔. ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	๕๕
๕. ด้านศิลปกรรม	๕๖
๖. ด้านภาษาและวรรณกรรม	๕๘
๗. ด้านอื่นๆ	๖๐



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม องค์การบริหารส่วนตำบลกวางโจน



รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช ๒๕๖๐ มาตรา ๕๗ (๑) อนุรักษ์ฟื้นฟู และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและจารีตประเพณีอันดีงามของท้องถิ่นและของชาติ และจัดให้มีพื้นที่สาธารณะสำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชน ชุมชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ใช้สิทธิและมีส่วนร่วมในการดำเนินการด้วยภูมิปัญญาไทยมีความสำคัญอย่างยิ่ง ช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นมั่นคง สร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิแก่คนไทย สามารถปรับประยุกต์หลักธรรมคำสอนทางศาสนาใช้กับชีวิตได้อย่างเหมาะสม สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคมและธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน ช่วยเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิถีชีวิตของคนไทยให้เหมาะสมได้ตามยุค

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม สังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลกวางโจน ได้เล็งเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงได้จัดทำโครงการสำรวจฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ประชาชนชาวบ้านหรือปราชญ์ท้องถิ่นเพื่อใช้ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ประชาชนชาวบ้านหรือปราชญ์ท้องถิ่น เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน

ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิ มีความหมายว่า พื้น ชั้น พื้นเพ

ปัญญา หมายความว่า ความรอบรู้ ความรู้ทั่ว ความฉลาดเกิดแต่การเรียนรู้และคิด

ภูมิปัญญา หมายถึง พื้นความรู้ ความสามารถ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความสามารถในการใช้พื้นความรู้สร้างสรรค์งานเพื่อพัฒนาและดำรงชีวิตของคนในท้องถิ่น

การถ่ายทอดความรู้หรือการสอน หมายถึง บอกวิชาความรู้ให้แสดงเข้าใจโดยวิธีบอกหรือทำให้เห็นเป็นตัวอย่างเพื่อให้รู้ตรูซั่ว

จากการศึกษาความหมายที่ผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการต่าง ๆ ซึ่งครอบคลุมคำว่า ภูมิปัญญา ภูมิปัญญาพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย สามารถรวบรวมได้ดังนี้

๑) ภูมิปัญญา

คำว่าภูมิปัญญา ตรงกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษว่า Wisdom ซึ่งมีความหมายว่า ความรู้ความสามารถ ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรม และความสามารถในการแก้ไขปัญหาของมนุษย์ สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาหมายถึง ความรู้ ความคิด ความสามารถ ที่เป็นผลมาจากการใช้ความคิด และสติปัญญาในการปรับตัวและดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับธรรมชาติ สังคม และวัฒนธรรมของชุมชน เป็นกระบวนการที่เกิดขึ้น เรียนรู้ และสะสมมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน สามารถใช้หรือปรับเปลี่ยนมาสร้างประโยชน์ และแก้ปัญหาในการดำเนินชีวิตของคนในสังคม ภูมิปัญญาอาจเกิดจากประสบการณ์ของกลุ่มชนในชุมชนจากภายนอกชุมชน และ/หรือผลิตใหม่ หรือผลิตซ้ำขึ้นมาก็ได้

๒) ภูมิปัญญาชาวบ้าน (Popular Wisdom) สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ให้ความหมายของภูมิปัญญาชาวบ้านว่าเป็นความรู้ของชาวบ้านที่สร้างขึ้นจากประสบการณ์และความเฉลียวฉลาดของแต่ละคน ซึ่งได้

เรียนรู้จากพ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย ญาติที่นอกรวม และผู้ที่มีความรู้ในชุมชน ความรู้เหล่านี้เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิต เป็นแนวทางหลักเกณฑ์ มีวิธีปฏิบัติที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในครอบครัว ความสัมพันธ์กับผู้ล่วงลับไปแล้วกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์และกับธรรมชาติ ความรู้ที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง ระหว่างการสืบทอดมีการปรับปรุง ประยุกต์และเปลี่ยนแปลงจนอาจเกิดเป็นความรู้ใหม่ตามสภาพการณ์ทางวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง รากฐานความรู้ของชาวบ้านที่สร้างขึ้นจากประสบการณ์และความรอบรู้ รวมทั้งได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ และที่ได้มีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้เข้ากับสภาพการณ์ทางแวดล้อม และวัฒนธรรมที่มีการเปลี่ยนแปลง เพื่อนำมาใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม

๓) **ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local wisdom)** พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน ๒๕๔๖ ได้ให้ความหมายของคำว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น ไว้ โดยแยกให้ความหมายของคำว่า ภูมิปัญญา ว่าหมายถึง พื้นความรู้ ความสามารถ และคำว่า ท้องถิ่น ว่าหมายถึง ท้องที่ใดท้องที่หนึ่งโดยเฉพาะ ดังนั้น คำว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงหมายถึง พื้นความรู้ ความสามารถของท้องที่ใดท้องที่หนึ่ง สำนักคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ ได้กล่าวไว้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นสะสมขึ้นมาจากประสบการณ์ของชีวิต สังคม และในสภาพสิ่งแวดล้อมที่แตกต่างกัน และถ่ายทอดสืบทอดกันมาเป็นวัฒนธรรม การดำเนินงานด้านวัฒนธรรม จึงต้องใช้ปัญญาค้นหาสิ่งที่มีอยู่แล้ว พื้นฟู ประยุกต์ เสริมสร้างสิ่งใหม่ งานรากฐานสิ่งเก่าที่ค้นพบนั้น นักฟื้นฟู นักประยุกต์และนักประดิษฐ์คิดค้นทางวัฒนธรรมพื้นบ้านเหล่านี้ มีชื่อเรียกในเวลาต่อมาว่า “ปราชญ์ชาวบ้าน” หรือ “ผู้รู้ชาวบ้าน” และสติปัญญาที่นำมาใช้ในการสร้างสรรค์นี้เรียกว่า “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” หรือ “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” ศูนย์พัฒนาหลักสูตรกรมวิชาการ กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้าน คือความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเรา ผ่านกระบวนการศึกษา สังเกต คิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญา และตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลาย ๆ เรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาให้เห็นเป็นศาสตร์เฉพาะสาขาวิชาต่าง ๆ อาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชน และในตัวของผู้เองหากมีการสืบค้นหาเพื่อศึกษาและนำมาใช้ก็จะเป็นที่รู้จัก เกิดการยอมรับ ถ่ายทอดและพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ตามยุคตามสมัยได้ สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ที่เกิดจากการสั่งสมความรู้และประสบการณ์ของคนในชุมชนหรือท้องถิ่นที่มีการถ่ายทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นจนเป็นวิถีชีวิต มรดกทางวัฒนธรรมที่มีคุณค่าและมีความหมายเป็นอัตลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่นที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหาและพัฒนาชีวิตของคนในท้องถิ่น

๔) **ภูมิปัญญาไทย (Thai Wisdom)** เป็นผลของประสบการณ์สั่งสมของคน que เรียนรู้จากปฏิสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อม ปฏิสัมพันธ์ในกลุ่มชนเดียวกันและระหว่างกลุ่มชุมชนหลาย ๆ ชาติพันธุ์ รวมไปถึงโลกทัศน์ที่มีต่อสิ่งเหนือธรรมชาติ ภูมิปัญญาเหล่านี้เคยเอื้ออำนวยให้คนไทยแก้ปัญหาได้ดำรงอยู่ และสร้างสรรค์อารยธรรมของเราเองได้อย่างมีดุลยภาพกับสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะในระดับพื้นฐานหรือระดับชาวบ้าน ภูมิปัญญาในแผ่นดินนี้มีได้เกิดขึ้นเป็นเอกเทศแต่มีส่วนแลกเปลี่ยนเลือกเฟ้น และปรับให้ภูมิปัญญาจากอารยธรรมอื่นตลอดมา สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาไทย หมายถึง องค์ความรู้ ความสามารถ และทักษะของคนไทยในด้านต่างๆ ที่เกิดจากการสะสมเลือกสรร และพัฒนาปรับปรุงอย่างมีระเบียบแบบแผนและมีรูปแบบที่เป็นที่ยอมรับและได้รับการถ่ายทอดกันมาในสังคม เพื่อเอื้อประโยชน์ต่อการดำรงชีวิต และการอยู่ร่วมกันของผู้คนแต่ละยุคแต่ละสมัย

ตารางเปรียบเทียบภูมิปัญญาท้องถิ่นกับภูมิปัญญาไทย

ประเภทภูมิปัญญา	ลักษณะที่เหมือนกัน	ลักษณะที่แตกต่างกัน
ภูมิปัญญาท้องถิ่น	เป็นองค์ความรู้ และวิธีการที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหาและการตัดสินใจซึ่งได้สืบทอดและเชื่อมโยงมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน	เป็นองค์ความรู้และความสามารถในระดับบุคคลหรือระดับท้องถิ่น ซึ่งมีขอบเขตจำกัดในแต่ละท้องถิ่น เช่น ภาษาอีสาน ผ้าไหม แกงโตปลา หนังตะลุง เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้าน ฯลฯ
ภูมิปัญญาไทย		เป็นองค์ความรู้และความสามารถโดยส่วนรวม เป็นที่ยอมรับในระดับชาติ เช่น ภาษาไทย มวยไทย ต้มยำกุ้ง เป็นภูมิปัญญาไทย ฯลฯ

ดังนั้น จึงอาจสรุปได้ว่า ภูมิปัญญา เป็นความรู้ ความสามารถ และวิธีการที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใน การปรับตัวและดำรงชีพในระบบนิเวศหรือสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมทางสังคม - วัฒนธรรมที่ได้มีการพัฒนาสืบสานกันมา ภูมิปัญญาชาวบ้าน จึงเป็นความรู้ความสามารถ และวิธีการปฏิบัติของชาวบ้านที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหาในการดำเนินชีวิตประจำวัน ซึ่งได้สืบทอดและเชื่อมโยงมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน หากวิธีการนั้นเป็นที่ยอมรับของคนในท้องถิ่น และมีการนำไปปฏิบัติกันอย่างแพร่หลายในชุมชนก็จะเรียกว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น แต่ถ้าได้รับการยอมรับในระดับชาติก็จะขยายกว้างเป็นภูมิปัญญาไทย

จากความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้กล่าวมาข้างต้น สามารถสรุปลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ ๖ ประการ คือ

๑. มีความเป็นท้องถิ่นที่มีรากฐานอยู่ในชุมชนใดชุมชนหนึ่ง
๒. เป็นความรู้ที่ฝังลึกอยู่ในบุคคล ที่ใช้ความรู้นั้น
๓. มีการถ่ายทอดผ่านการบอกเล่าและถ่ายทอดทางวัฒนธรรม ไม่ค่อยมีการจดบันทึกไว้เป็นลาย
๔. เป็นความรู้ที่มาจากการลงมือทำและประสบการณ์มากกว่าเป็นความรู้จากทฤษฎี
๕. มีรากฐานในโลกทัศน์ทางศาสนา ความสำคัญด้านจิตวิญญาณและค่านิยมของชุมชนในสังคม
๖. เป็นความรู้ที่มองสรรพสิ่งอย่างองค์รวม ความสมดุลของร่างกายและจิตวิญญาณ และมีความสำคัญในการดำรงชีวิต

ความสำคัญของภูมิปัญญาไทย

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (ม.ป.ป.) ได้กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาไทยพอสรุปได้ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาไทยช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่น

พระมหากษัตริย์ไทยทรงใช้ภูมิปัญญาในการสร้างชาติ สร้างความเป็นปึกแผ่นของประเทศมาโดยตลอด ตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย พ่อขุนรามคำแหงมหาราชพระองค์ทรงปกครองประชาชนด้วยพระเมตตา แบบพ่อปกครองลูก ผู้ใดประสบความเดือดร้อนก็สามารถดิระขังแจ้งความเดือดร้อนขอรับพระราชทานความช่วยเหลือทำให้ประชาชนมีความจงรักภักดีต่อพระองค์ ต่อประเทศชาติร่วมกัน สร้างชาติบ้านเมืองจนเจริญรุ่งเรืองได้เป็นปึกแผ่น พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราชบรมนาถบพิตร รัชกาลที่ ๙ พระองค์ทรงใช้ภูมิปัญญาสร้างคุณประโยชน์แก่ประเทศทางการเมืองภายในประเทศจนรอดพ้นภัยพิบัติหลายครั้ง ด้านการเกษตร พระองค์ทรงพระราชทานทฤษฎีใหม่ให้แก่พสกนิกร ด้านการเกษตรแบบสมดุลและยั่งยืน พื้นฟูสภาพแวดล้อม ยังความสงบร่มเย็นของประชาชนให้กลับคืนมา

๒. สร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิแก่คนไทย

คนไทยในอดีตมีความสามารถเป็นที่ปรากฏในประวัติศาสตร์จำนวนมาก เป็นที่ยอมรับของนานาอารยประเทศ เช่น นายขนมต้ม เป็นนักมวยที่มีฝีมือเก่งในการใช้อวัยวะทุกส่วน ทุกท่าแม่ไม้มวยไทย สามารถชกมวยไทยจนชนะพม่าได้ถึงเก้าคนสิบคนในคราวเดียวกัน ซึ่งในปัจจุบันมวยไทยถือเป็นภูมิปัญญาด้านศิลปะการป้องกันตัวชั้นเยี่ยม นอกจากนี้ยังมีภูมิปัญญาด้านอาหาร อาหารไทยเป็นอาหารที่มีความหลากหลายในรสชาติทั้งอาหารคาวหวาน ประยุกต์ รสอร่อยถูกปากทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ พืชที่ใช้ปรุงอาหารส่วนใหญ่เป็นพืชสมุนไพรที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น และราคาถูก พืชที่ใช้เป็นส่วนประกอบที่เป็นพืชสมุนไพร เช่น ตะไคร้ ชিং ข่า กระชาย ใบมะกรูด ใบโหระพา ใบกะเพรา เป็นต้น

๓. ความสามารถปรับปรุง ประยุกต์หลักคำสอนทางศาสนา ใช้กับวิถีชีวิตได้อย่างเหมาะสม

คนไทยยอมรับถือศาสนาพุทธเป็นส่วนใหญ่ โดยนำหลักธรรมคำสอนทางศาสนามาปรับใช้ในวิถีชีวิตได้อย่างเหมาะสม ทำให้คนไทยเป็นผู้อ่อนน้อมถ่อมตน เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ประณีประนอม รักสงบ ใจเย็น มีความอดทนให้อภัยแก่ผู้สำนึกผิด ดำรงชีวิตอย่างเรียบง่ายปกติสุข ทำให้คนในชุมชนพึ่งพากันได้ ทั้งหมดนี้สืบเนื่องจากหลักธรรมคำสอนพระพุทธศาสนา เป็นการนำภูมิปัญญาในการประยุกต์พระพุทธศาสนามาใช้กับชีวิตประจำวัน

๔. สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคมและธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน

ภูมิปัญญาไทยมีความเด่นชัดในการยอมรับนับถือและให้ความสำคัญแก่คน สังคม และธรรมชาติอย่างยิ่ง มีเครื่องมือที่ชี้ให้เห็นได้อย่างชัดเจนมากมาย เช่น ประเพณีสิบสองเดือน เป็นการแสดงความเคารพและขอพร เป็นวันแห่งครอบครัว เครือญาติพี่น้องได้พบปะกันด้วยความอบอุ่น ส่วนประเพณีลอยกระทง คุณค่าอยู่ที่การบูชาและเคารพบุญคุณของน้ำที่หล่อเลี้ยงชีวิตของคน พืช และสัตว์ ซึ่งใช้น้ำทั้งการบริโภคและอุปโภค ในการรักษาป่าให้ต้นน้ำลำธาร ได้ประยุกต์ให้มีประเพณีการบวชป่า ให้เคารพสิ่งศักดิ์สิทธิ์ธรรมชาติสภาพแวดล้อมยังความอุดมสมบูรณ์แก่ต้นน้ำลำธารพลิกฟื้นกลับคืนมาได้ อาชีพการเกษตรเป็นอาชีพหลักของคนไทยที่คำนึงถึงความสมดุลของคน สังคมและธรรมชาติ โดยทำแต่น้อยพออยู่พอกิน เมื่อเหลือกินก็แจกญาติพี่น้อง เพื่อนบ้าน

ใกล้เคียง นอกจากนี้ยังนำไปแลกเปลี่ยนกับสิ่งของอย่างอื่นที่ตนไม่มี เมื่อเหลือใช้จริง ๆ จึงจะขาย อาจกล่าวได้ว่าเป็นการเกษตรแบบ "กิน-แจก-แลก-ขาย" ทำให้คนในสังคมได้ช่วยเหลือเกื้อกูลแบ่งปันกัน เคารพนับถือกัน เป็นญาติกันทั้งหมู่บ้าน จึงอยู่ร่วมกันอย่างสงบสุข มีสัมพันธ์กันแน่นแฟ้น ธรรมชาติไม่ถูกทำลายไปมากเนื่องจากทำพอยู่พอกิน ไม่โลภ และทำลายมากเหมือนปัจจุบัน ถือเป็นภูมิปัญญาที่สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคมและธรรมชาติให้อยู่ร่วมกันได้อย่างยั่งยืน

๕. เปลี่ยนแปลงปรับปรุงได้ตามยุคสมัย

แม้กาลเวลาจะเปลี่ยนไปอย่างไร ความรู้สมัยใหม่จะหลั่งเข้ามามาก แต่ภูมิปัญญาไทยก็สามารถปรับเปลี่ยนได้เหมาะสมกับยุคสมัย เช่น การรู้จักนำเครื่องยนต์มาติดตั้งกับเรือใบพัดเป็นหาง สามารถวิ่งได้เร็วขึ้นเรียกว่า "เรือหางยาว" การรู้จักทำการเกษตรแบบผสมผสานพลิกฟื้นธรรมชาติให้อุดมสมบูรณ์คืนแทนสภาพป่าที่ถูกตัดทำลายไป การรู้จักใช้ภูมิปัญญาออมเงินสะสมทุนตามแบบสมัยใหม่ให้สมาชิกกู้ยืมปลดหนี้สิน และจัดสวัสดิการแก่สมาชิกจนชุมชนมีความมั่นคง เข้มแข็ง สามารถช่วยตนเองได้หลายร้อยหมู่บ้านทั่วประเทศ และการสร้าง "อุทยา" ขึ้นเป็นปะการังเทียม ให้ปลาอาศัยวางไข่แพร่พันธุ์และเจริญเติบโตขยายจำนวนมากดังเดิม ถือเป็นภูมิปัญญาปรับปรุงประยุกต์ใช้ได้ตามยุคตามสมัย

ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

เอกวิทย์ ณ ถลาง ได้แบ่งประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น ๖ ประเภท คือ

๑. ภูมิปัญญาหรือความรู้ส่วนที่เรียกว่า "ยาไส้" ซึ่งเป็นความรู้ที่เกี่ยวข้องกับเศรษฐกิจเรื่องของปากท้อง เป็นสิ่งที่ถูกนำไปแสวงหาผลประโยชน์ หรือตีคุณค่าเป็นตัวเงินโดยง่าย จึงจำเป็นต้องหวงแหน มีการจดลิขสิทธิ์ สิทธิบัตรทางปัญญา

๒. ภูมิปัญญาหรือความรู้ส่วนที่เรียกว่า "ยาใจ" ซึ่งความรู้ที่ไม่เป็นพิษเป็นภัยกับใคร กลับช่วยให้สังคมมีความเอื้ออาทร เอื้อเนื้อเอื้อเผ่เพื่อความผาสุกของคนในสังคม

ประการ แก้ววรรณ ได้สังเคราะห์ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น ๖ ประเภท ดังนี้คือ

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหา ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากสติปัญญาของชาวบ้าน เป็นศักยภาพหรือความสามารถในการแก้ไขปัญหา การดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพของชาวบ้านให้สอดคล้องเหมาะสมกับบริบทของชุมชนท้องถิ่น

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนา เป็นองค์ความรู้ความสามารถของชาวบ้านที่คิดค้น สังสมสืบทอด ปรับปรุง พัฒนา เป็นศักยภาพหรือความสามารถในเชิงสร้างสรรค์ เป็นการสร้างความรู้ใหม่ สร้างปัญญาตอบสนองความจำเป็น ความต้องการของชุมชนท้องถิ่น ตามสภาพสังคมที่เปลี่ยนไป เอื้อประโยชน์ต่อการพัฒนาประเทศโดยรวม ทำให้เกิดการพัฒนายั่งยืนและมั่นคง

การจำแนกตามแหล่งถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้จำแนกภูมิปัญญาท้องถิ่นตามแหล่งถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น ๓ ประเภท ดังนี้

๑. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นประเภทบุคคล** ครอบคลุมบุคคล หรือกลุ่มบุคคลที่มีความรู้ในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง บุคคลที่ทำหน้าที่เป็นผู้นำในเรื่องพิธีกรรมสำคัญของท้องถิ่น บุคคลที่มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติ การประดิษฐ์ และการเกษตรกรรม โดยบุคคลที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นอาจเป็นผู้ริเริ่ม หรือเป็นผู้สืบทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น เช่น ครูภูมิปัญญาหรือปราชญ์ชาวบ้าน พระภิกษุ ผู้นำชุมชน ผู้รู้ พ่อเฒ่าแม่เฒ่า ฯลฯ

๒. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นประเภทสถานที่** ครอบคลุมสถานที่ที่มีความสำคัญกับท้องถิ่นในด้านประวัติศาสตร์ ศาสนา พิธีกรรม สถานที่ทางธรรมชาติ สถานที่ท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม แหล่งเพาะปลูกตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง ทั้งที่เป็นบุคคล หน่วยราชการ และองค์กรเอกชน

๓. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นประเภทวัสดุอุปกรณ์** ครอบคลุมวัสดุอุปกรณ์ที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ในรูปแบบของสื่อสิ่งพิมพ์ สื่อของจริง และของจำลองที่ใช้นำเสนอความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีมากมายหลายแขนง แต่มักจะถูกมองว่าล้าหลัง คนบางกลุ่มจึงไม่ค่อยให้ความนิยมและสืบสานกันมากนัก ส่วนใหญ่แล้วภูมิปัญญาท้องถิ่นมักสืบทอดบอกกล่าวกันเป็นการภายใน เช่น สูตรทำอาหารหรือตำรับตำราต่าง ๆ ทำให้ไม่เป็นที่รับรู้กันโดยทั่วไป อาจจำแนกภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น ๑๐ ลักษณะได้ดังนี้

๑. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับความเชื่อและศาสนา** ภูมิปัญญาประเภทนี้จะมีลักษณะแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น เนื่องจากมีพื้นฐานทางความเชื่อในศาสนาที่แตกต่างกัน สำหรับภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยซึ่งเกี่ยวกับความเชื่อในพระพุทธศาสนาเป็นหลักนั้น ได้มีส่วนสร้างสรรค์สังคม โดยการผสมผสานกับความเชื่อดั้งเดิมจนกลายเป็นลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น

๒. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับประเพณีและพิธีกรรม** เนื่องจากประเพณีและพิธีกรรมเป็นสิ่งที่ดำรงที่คนไทยในท้องถิ่นสร้างขึ้นมา โดยเฉพาะเป็นการเพิ่มขวัญกำลังใจในสังคม ภูมิปัญญาประเภทนี้จึงมีความสำคัญต่อการดำเนินชีวิตในสังคมเป็นอย่างมาก ดังจะเห็นได้จากประเพณีและพิธีกรรมที่สำคัญ ๆ ในประเทศไทยล้วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตของคนในสังคมแทบทั้งสิ้น

๓. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน** เป็นการสร้างสรรค์งานศิลปะประเภทต่าง ๆ โดยการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน หลังจากนั้นได้สืบทอดการพัฒนาอย่างไม่ขาดสายกลายเป็นศิลปะที่มีลักษณะที่มีคุณค่าเฉพาะถิ่น

๔. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน** นอกจากมนุษย์จะนำอาหารมาบริโภคเพื่อความอยู่รอดแล้ว มนุษย์ยังได้นำเทคนิคการถนอมอาหารและการปรุงอาหารมาใช้เพื่อให้อาหารที่มีมากเกินไปความต้องการสามารถเก็บไว้บริโภคได้เป็นเวลานาน ซึ่งถือว่าเป็นภูมิปัญญาอีกประเภทหนึ่งที่สำคัญต่อการดำรงชีวิต นอกจากนี้ยังนำผักพื้นบ้านชนิดต่าง ๆ มาบริโภคได้อีกด้วย

๕. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการละเล่นพื้นบ้าน** การละเล่นถือว่าเป็นการผ่อนคลาย โดยเฉพาะในวัยเด็กซึ่งชอบความสนุกสนานเพลิดเพลิน ภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยส่วนใหญ่จะใช้อุปกรณ์ใน

การละเล่นที่ประดิษฐ์มาจากธรรมชาติ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติและรู้จักปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมอย่างกลมกลืน

๖. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรม ประเทศไทยมีวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งเกิดจากการสร้างสรรค์ของแต่ละภาค เราสามารถบ่งหลักฐานจากร่องรอยของศิลปวัฒนธรรมที่ปรากฏกระจายตัวอยู่ทั่วไป เช่น สถาปัตยกรรม ประติมากรรม จิตรกรรม เป็นต้น ซึ่งแสดงให้เห็นถึงเทคนิค ความคิด ความเชื่อของบรรพชนได้เป็นอย่างดี

๗. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับเพลงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาประเภทนี้ส่วนมากจะแสดงออกถึงความสนุกสนาน และยังเป็นคติสอนใจสำหรับคนในสังคม ซึ่งมีส่วนแตกต่างกันออกไปตามโลกทัศน์ของคนในภาคต่าง ๆ

๘. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับสมุนไพรและตำรายาพื้นบ้าน ภูมิปัญญาประเภทนี้เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ของคนในอดีตและถ่ายทอดให้กับคนรุ่นหลัง ถือว่ามีความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะถือว่าเป็นปัจจัยสี่ ซึ่งมีความจำเป็นสำหรับมนุษย์ หากได้รับการพัฒนาและส่งเสริมการวิจัยจะเป็นประโยชน์ทางเศรษฐกิจและสังคมในอนาคตได้

๙. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับประดิษฐ์กรรมและหัตถกรรมพื้นบ้าน เทคโนโลยีและสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละภาคนั้นถือเป็นประดิษฐ์กรรมและหัตถกรรมชั้นเยี่ยม ซึ่งปัจจุบันยังไม่ได้ได้รับความสนใจในการพัฒนาและส่งเสริมภูมิปัญญาประเภทนี้เท่าที่ควร หากมีการเรียนรู้และสืบทอดความคิดเกี่ยวกับการประดิษฐ์กรรมและหัตถกรรมให้แก่เยาวชน จะเป็นการรักษาภูมิปัญญาของบรรพชนได้อีกทางหนึ่ง

๑๐. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการดำรงชีวิตตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ เนื่องจากคนไทยมีอาชีพที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกรรม โดยเฉพาะการทำนา ทำไร่ จึงทำให้เกิดภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อและพิธีกรรมในการดำรงชีวิตเพื่อแก้ปัญหาหรืออ่อนวอนให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ในการเพาะปลูก และเพื่อเพิ่มผลิตผลทางการเกษตร ดังจะเห็นได้จากพิธีกรรมเกี่ยวกับเกษตรกรรมทั่วทุกภูมิภาคของไทย

คณะกรรมการศึกษาแห่งชาติ (๒๕๔๑) ได้แบ่งสาขาหรือประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ ๑๑ สาขาดังนี้

๑. สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะ และเทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยีโดยการพัฒนาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในภาวะการณ์ต่าง ๆ ได้เช่น การทำเกษตรแบบผสมผสาน การแก้ปัญหาการเกษตรด้านการตลาด การแก้ปัญหาด้านการผลิต การแก้ไขโรคและแมลง และการรู้จักปรับใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับการเกษตร เป็นต้น

๒. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม (ด้านการผลิตและการบริโภค) หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปผลผลิต เพื่อชะลอการนำเข้าตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้านการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัด และเป็นธรรม อันเป็นกระบวนการให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจได้ ตลอดจนทั้งการผลิตและการจัดจำหน่ายผลผลิตทางหัตถกรรม เช่น การรวมกลุ่มของกลุ่มโรงงานยางพารา กลุ่มโรงสี กลุ่มหัตถกรรม เป็นต้น

๓. สาขาการแพทย์ไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกันและรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทางด้านสุขภาพและอนามัยได้

๔. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งอนุรักษ์ การพัฒนา และใช้ประโยชน์จากคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

๕. สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน หมายถึง การจัดการด้านสมทบและบริการกองทุนในการประกันคุณภาพชีวิตของคน ให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

๖. สาขาศิลปกรรม หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ มีผลงานโดดเด่นเรื่องต่อไปนี้

๖.๑ ด้านจิตรกรรม คือ การวาดภาพฝาผนัง การเขียนภาพลงผ้า หน้าผา การสักลาย ฯลฯ

๖.๒ ด้านประติมากรรม คือ ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ มีประสบการณ์และมีฝีมือในการปั้น แกะสลัก การหล่อ เช่น หล่อพระพุทธรูป ปั้นโอ่ง สลักลวดลาย ประดับต้นเทียน สิ่งก่อสร้าง ฯลฯ

๖.๓ ด้านสถาปัตยกรรม คือ ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์เรื่องการก่อสร้างอาคาร บ้านเรือน โบสถ์ ศาลา ศาลพระภูมิ ฯลฯ

๖.๔ ด้านหัตถกรรม (งานช่างฝีมือ) คือผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ มีผลงานในสิ่งที่ทำมือ เช่น เครื่องจักสานต่าง ๆ

๖.๕ ด้านงานประดิษฐ์ คือ ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ มีประสบการณ์ด้านการจัดทำผลงานเลียนแบบธรรมชาติ เช่น การประดิษฐ์ดอกไม้ บายศรี การแต่งลวดลายบนแผ่นผ้า ฯลฯ

๖.๖ ด้านดนตรี นาฏศิลป์และการเล่นพื้นบ้าน คือ ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ด้านการเล่นดนตรี การขับลำ การพ้อนรำ การคิดวิธีการเล่นพื้นบ้าน หมอลำ การเล่นหนังปราโมทัย ลิเก เพลงกันตรึม เจริญ ฯลฯ

๗. สาขาการจัดการองค์กร หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการดำเนินงานขององค์กรชุมชนต่าง ๆ ให้สามารถพัฒนาและบริหารองค์กรของตนเองได้ตามบทบาทหน้าที่ขององค์กร เช่น การจัดการองค์กรของกลุ่มแม่บ้าน เป็นต้น

๘. สาขาภาษาและวรรณกรรม หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานเกี่ยวกับภาษา ทั้งภาษาถิ่น ภาษาโบราณ ภาษาไทย และการใช้ภาษา ตลอดทั้งต้นวรรณกรรมทุกประเภท

๙. สาขาศาสนาและประเพณี หมายถึง ความสามารถในการประยุกต์และปรับใช้หลักธรรมคำสอนทางศาสนา ความเชื่อ และประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติให้บังเกิดผลดีต่อบุคคลและสิ่งแวดล้อม เช่น การถ่ายทอดหลักธรรมทางศาสนา การบวชป่า การประยุกต์ประเพณีบุญประเพณีเข้า เป็นต้น

๑๐. สาขากองทุนและสวัสดิการ หมายถึง การจัดการด้านสมทบและบริการกองทุนในการประกันคุณภาพชีวิตของคน ให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

๑๑. สาขาการศึกษา หมายถึง ความสามารถในการถ่ายทอด การอบรมเลี้ยงดู การบ่มเพาะ การสั่งสอน การสร้างสื่อและอุปกรณ์ การวัดความสำเร็จ

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในตำบลวางใจ

ในตำบลวางใจมีภูมิปัญญาท้องถิ่นจำนวนมากหลายด้าน ได้แก่

๑. ด้านการเกษตร
๒. ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม
๓. ด้านการแพทย์ไทย
๔. ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
๕. ด้านศิลปกรรม
๖. ด้านภาษาและวรรณกรรม
๗. ด้านอื่นๆ

๑. ด้านการเกษตร

๑.๑ ไร่นาสวนผสม



นางหนูจันทร์ บุตะเขี้ยว

บ้านเลขที่ ๖๒ หมู่ที่ ๑๓ ตำบลกวางโจน อำเภอกุฉีชุมพล จังหวัดชัยภูมิ

รายละเอียด

นางหนูจันทร์ บุตะเขี้ยว เป็นผู้นำศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงตามแนวพระราชดำริฯ ด้านไร่นาสวนผสม มีการทำนา ทำไร่ การเลี้ยงสัตว์ การปลูกพืชผักสวนครัว การปลูกพืชผักสมุนไพร การทำปุ๋ยหมักชีวภาพ เป็นเกษตรกร ตัวอย่างที่ทำการเกษตรแบบพอเพียงไม่ใช่ปุ๋ยเคมี ยึดหลักการทำการเกษตรตามรอยพ่อของแผ่นดิน เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ให้กับบุคคลที่มาศึกษาเรียนรู้ ณ ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง

ภาพประกอบไร่นาสวนผสม



๑.๒ การเกษตรผสมผสาน



นายฟอर्ट เกตุทา

บ้านเลขที่ ๙๘ หมู่ ๘ ตำบลกวางโจน อำเภอกูเชียว จังหวัดชัยภูมิ

รายละเอียด

นายฟอर्ट เกตุทา เป็นเกษตรกรคนหนึ่งที่มีการปลูกพืชแบบผสมผสานภายในบ้าน และมีธุรกิจครัวเรือน การทำน้ำดื่มตราเพชรรุ่ง ซึ่งเป็นชื่อของน้ำสาวที่ร่วมกันประกอบกิจการเล็กๆ ที่ช่วยกันทำมีรายได้ตลอดซึ่งในสวน ประกอบด้วยบ่อบาดาลที่เจาะมาเพื่อทำน้ำดื่ม ซึ่งจะมีตัวกรองบำบัดน้ำลงสาวและ บ่อปลา ไร้รด ผักผลไม้ พืชสวนครัวสมุนไพรต่างๆ ภายในบริเวณสวน

“ความคิดต่าง” นายฟอर्ट เกตุทา ซึ่งเป็นลูกชายคนโต เรียนจบชั้นมัธยมปีที่ ๓ และไม่เรียนต่อ เริ่มเรียนรู้จากพ่อและแม่รักการเกษตรเป็นคนขยันจึงได้ผันตนเองมา เป็นคนดูแลสวนและกิจการ และเป็นคนชอบทดลองทำทุกอย่าง รักบ้านเกิด ในพื้นที่สวนจะปลูกพืชต่างๆ หลายชนิดผสมผสานกัน ทั้งเดือนจะมีพืชหมุนเวียนให้เพิ่มรายได้ได้ตลอดเวลา ประกอบด้วยนายฟอर्ट เกตุทา เป็นคนช่างคิด ช่างสังเกต มักมีความคิดต่างจากคนอื่น ๆ ทั่วไป จนทำให้สวนเป็นแหล่ง อาหารที่สำคัญ มีรายได้หมุนเวียนภายในครอบครัว ตลอด บ่อปลา / พืชหมุนเวียนแบบผสมผสาน/สมุนไพร

ภาพประกอบการเกษตรผสมผสาน



๑.๓ การเกษตรแบบผสมผสาน



นายหนูกอน อางคำพันธ์

บ้านเลขที่ ๑๓ หมู่ ๗ ตำบลวางโจน อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ

รายละเอียด

นายหนูกอน อางคำพันธ์ เป็นผู้มีความรู้ความสามารถของปราชญ์ชาวบ้าน เป็นผู้นำศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงตามแนวพระราชดำริ ด้านไร่นาสวนผสม มีการทำนา ทำไร่ การเลี้ยงสัตว์ การปลูกพืชเศรษฐกิจ การปลูกพืชสวนครัว การปลูกพืชผักสมุนไพร เป็นเกษตรกรตัวอย่างที่ทำการเกษตรแบบพอเพียงไม่ใช้ปุ๋ยเคมี ยึดหลักการทำการเกษตรตัวอย่างตามรอยพ่อของแผ่นดิน เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ให้กับบุคคลที่มาศึกษาเรียนรู้ ณ ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง

พืชหมุนเวียนและพืชผักสวนครัว

- ปลูกต้นโกโก้
- ปลูกไผ่
- ปลูกอ้อย
- ปลูกกล้วยหอมทอง
- ปลูกมะลกอ
- ปลูกน้อยหน่า
- ปลูกพริก
- ข้าวเจ้ามะลิ ข้าวเหนียว
- บ่อเลี้ยงปลา

ขั้นตอนการทำเกษตรกรรม การผสมผสาน

๑. แปลงที่หนึ่งไว้ทำนา
๒. แปลงที่สองทำไร่โกโก้
๓. แปลงที่สามปลูกอ้อย
๔. แปลงที่สี่ปลูกกล้วยหอมทอง และปลูกผักต่างๆ
๕. แปลงที่สี่ ขุดสระไว้ใช้น้ำ เลี้ยงปลา

ภาพประกอบการเกษตรแบบผสมผสาน



๑.๔ การเลี้ยงปูนา



นางบัวพิศ ขวัญมงคล

บ้านเลขที่ ๗ หมู่ ๔ ตำบลกวางโจน อำเภอกุฉีชุม จังหวัดชัยภูมิ

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ปูนาถือว่าเป็นอาหารของคนในท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาตั้งแต่ปู่ย่าตายาย นำปูนามาทำเป็นอาหารได้หลายชนิด เช่น อ่อมปูนา ลาบปูนา คั่วปูนาและที่นิยมมากที่สุดคือ ดองปูนา เพื่อนำไปใส่ส้มตำ

จุดเด่น

ปูนาเป็นสัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำที่มีอยู่ตามท้องนาจะพบมากในฤดูฝน การนำปูนามาเลี้ยงไว้กินนอกฤดูกาล ต้องเตรียมกระชังหรือวงบ่อปูนาเพื่อจับปูนามาเลี้ยงอาหารที่ปูนากินคือเนื้อไก่ เนื้อพลาสติก สับให้ละเอียดนำมาให้ปูนากินวันละ ๑ ครั้งเปลี่ยนถ่ายน้ำทุกวัน

ภาพประกอบการเลี้ยงปูนา



๑.๕ การเลี้ยงหมู



นายอภิรักษ์ แซ่จิ่ง

บ้านเลขที่ ๒๘ หมู่ ๑๘ ตำบลกวางโจน อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชาวชนบทหรือชุมชนท้องถิ่นนิยมนำหมูมาประกอบเป็นอาหารชาวบ้านหาหมูได้มากในหน้าหนาวตามไร้อ้อยตามทุ่งนา เพื่อนำมาเป็นอาหาร ทำได้หลายเมนูเช่น ผัดเผ็ดหมู ปิ้งหมูย่างหมู คั่วหมู

จุดเด่น

หมูเป็นอาหารที่คนในท้องถิ่นชอบนำมาทำอาหาร การเลี้ยงหมูเพื่อการขายและการทำอาหาร นำท่อปูนขนาด ๘๐x๖๐ นำมาต่อกันนำหมูตามสายพันธุ์ที่ต้องการเลี้ยงมาใส่ท่อปูนจับตัวผู้และตัวเมียให้อยู่ด้วยกันเพื่อขยายพันธุ์เอง อาหารที่หมูกินคือ หัวอาหารสำหรับสัตว์และหญ้า

ภาพประกอบการเลี้ยงหมู



๑.๖ การทำปุ๋ยหมักมูลไส้เดือน



นายสากล มานูรัตน์

บ้านเลขที่ ๑๖๒ หมู่ ๓ ตำบลกวางโจน อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดชัยภูมิ

ประวัติความเป็นมา

ในวงการเกษตรไส้เดือนถือเป็นสัตว์ที่ทำประโยชน์ให้มากมาย การคืบคลานซอนไชในดินของสัตว์ชนิดนี้ช่วยให้ดินร่วนซุย การถ่ายเทน้ำและอากาศดีดินอุ้มน้ำได้ดีขึ้น เพิ่มช่องว่างในดินทำให้รากพืชหาอาหารได้ง่าย ไม่เพียงเท่านั้นไส้เดือนยังเหมือนเครื่องขี้นวดสารเคมีในดิน เพราะถ้าดินในบริเวณนั้นมีสารตกค้าง จะไม่พบไส้เดือนสักตัวอาจกล่าวได้ว่าบริเวณใดมีไส้เดือนบริเวณนั้นมีความอุดมสมบูรณ์ ด้วยเหตุผลทั้งหลายทั้งปวง จึงมีอาชีพเพาะเลี้ยงไส้เดือนขึ้น เพราะต้องนำไปใช้เป็นอาหารสัตว์และนำมาใช้ย่อยสลายวัสดุเหลือทิ้งจากภาคการเกษตรและอาหาร เช่น เศษผัก ผลไม้ หรือมูลสัตว์เพื่อผลิตเป็นปุ๋ยอินทรีย์

นายสากล มานูรัตน์ บอกว่า การเลี้ยงไส้เดือนมี ๒ แบบคือ ถ้าเลี้ยงแบบขนาดเล็กเพื่อใช้เองในวงจำกัดมักใช้ขยะอินทรีย์ที่เหลือใช้ เช่น ผัก ผลไม้ เป็นอาหารไส้เดือน แล้วผสมไปไม้แห้ง หรือถ้าเลี้ยงในเชิงการค้า ต้องทำให้เป็นระบบมาตรฐาน ซึ่งใช้มูลสัตว์เลี้ยงอย่างเดียว

เหตุผลที่ นายสากล มานูรัตน์ สนใจการเลี้ยงไส้เดือนเพราะต้องการนำมูลมาใช้เป็นปุ๋ยให้แก่ออกไม้ ไม้ประดับที่ปลูกให้มีความงอกงามเจริญเติบโตแข็งแรง อีกทั้งนำมาใช้กับการตอนกิ่ง การปักชำ จะทำให้ออกดอกเร็ว ดอกมีขนาดใหญ่แข็งแรง

การเลี้ยงเพื่อการขยายพันธุ์

คุณสากล มานูรัตน์ ให้รายละเอียดขั้นตอนการเพาะ-ขยายพันธุ์ว่า ควรเลือกสถานที่ที่เหมาะสม ซึ่งควรเป็นที่ที่มีร่มเงาทั้งวัน มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก ไม่อบอ้าวและมีอุณหภูมิอยู่ระหว่าง ๒๐-๓๐ องศา จากนั้นจัดเตรียมภาชนะสำหรับเลี้ยง ซึ่งสามารถเลือกวัสดุเลี้ยงได้หลายชนิดตามความเหมาะสมไม่ว่าจะเป็นกะละมังพลาสติกที่มีความกว้างไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร หรือในวงบ่อซีเมนต์ กระสอบปุ๋ย หรือแม้แต่ในกระถางมังกร ให้เตรียมวัสดุเลี้ยงได้แก่ มูลสัตว์ อย่างมูลวัว แพะ กระต่าย ช้าง แต่ในกรณีที่เป็นมูลสัตว์ปีก ควรปล่อยให้แห้งให้เย็นก่อน ซึ่งอาจต้องใช้เวลาจนถึงไม่ค่อยนิยม สำหรับสัดส่วนที่ผสมให้ใช้มูลสัตว์ประมาณ ๔๐ เปอร์เซ็นต์ กับใช้ดินผสมกับไม้แห้งหรือฟางหรือหญ้าแห้งประมาณ ๖๐ เปอร์เซ็นต์ ทั้งนี้ ดินที่ใช้ควรเป็นดินชีวภาพหรือดินอินทรีย์ ไม่ควรใช้ดินที่มีส่วนผสมของสารเคมีและอาหารที่ใช้เลี้ยงไส้เดือนอาจเป็นขยะอินทรีย์อย่าง ผัก ผลไม้ นำมาฝึกลงให้เป็นอาหารของไส้เดือน อย่างไรก็ตาม หากเป็นการเลี้ยงไส้เดือนเชิงธุรกิจขนาดใหญ่มักใช้มูลสัตว์เป็นหลักอย่างเดียว ใช้มูลวัว ดินที่ผสมกับขุยมะพร้าวหรืออาจใช้มูลวัวนมล้วน ๆ โดยมีวิธีทำคือนำมูลวัวมาทุบหรือปั่นให้ละเอียดแล้วจึงนำไปใส่ภาชนะอย่างกะละมังหรือวงซีเมนต์ จากนั้นรดน้ำเพื่อให้

คลายความร้อนให้รดทุกวัน วันละ ๑ ครั้ง ทิ้งไว้สัก ๒ สัปดาห์ ทั้งนี้ ขณะรดน้ำจะมีน้ำที่ผ่านมูลวัวไหลออกมา ให้จัดหาภาชนะมารองเพื่อนำมูลวัวไปใช้รดน้ำต้นไม้ได้ ให้ใช้น้ำจุ่มลงดินดูว่าเย็นหรือยังถ้าเย็นแล้วจึงปล่อยพันธ์ ไล่เดือนโดยมีอัตราการปล่อยพันธ์ในกรณีที่มีพื้นที่สัก ๑ ตารางเมตร ให้ปล่อยไล่เดือนประมาณ ๑ กิโลกรัม ทั้งนี้ ในกรณีที่ เป็นมือใหม่อาจน้อยกว่าก็ได้ประมาณครึ่งกิโลกรัม เพราะจะช่วยให้เลี้ยงง่าย แล้วค่อยปล่อยให้ไล่เดือน ขยายพันธ์เอง ภายหลังปล่อยไล่เดือนลงในภาชนะเลี้ยงแล้วโดยธรรมชาติมักใช้เวลาประมาณ ๑ สัปดาห์เพื่อให้ ไล่เดือนคุ้นเคยกับวัสดุเลี้ยงเสียก่อน จากนั้นไล่เดือนจะผสมพันธ์กันและออกไปทุกสัปดาห์ ๐ ละ ๓ ฟองต่อตัว และในไข่ ๑ ฟองสามารถให้ลูกเฉลี่ย ๒ ตัวสำหรับพันธ์แอฟริกัน ทั้งนี้ไข่ไล่เดือนจะมีทุกสัปดาห์

การทำปุ๋ยไล่เดือน

หลังจากไล่เดือนกินอาหารหมดแล้ว(จากการสังเกตด้วยตาเปล่า)จะเหลือเฉพาะมูลที่ถ่ายไว้เท่านั้น ให้แยกไล่เดือนออกจากภาชนะเลี้ยงแล้วนำมูลไล่เดือนไปตากแห้งสักสองวันเพื่อให้สะดวกต่อการร่นตะแกรง เมื่อร่อนเสร็จจึงได้มูลไล่เดือนล้วนก็สามารถนำมาใส่ในต้นไม้หรือพืชต่างๆได้ทั้งนี้ ในกรณีที่ต้องการทำขายด้วย แพ็คใส่ถุงต้องตากแดดต่อไปอีก ๑ สัปดาห์ หลังการร่อนแล้วจึงนำไปแพ็คใส่ถุงสุญญากาศ

คุณสากล มานูรัตน์ กล่าวว่ามูลสัตว์จำนวน ๑๐๐ กิโลกรัมจะได้มูลไล่เดือนจำนวน ๗๐ กิโลกรัม ถึงแม้ว่าหนักจะลดลงแต่ได้ตัวไล่เดือนเพิ่มมากขึ้นแทนเพราะเพียงหนึ่งเดือนตัวไล่เดือนเพิ่มขึ้นหนึ่งเท่าถ้าเลี้ยง นานถึงสองเดือนจะได้ไล่เดือนเพิ่มขึ้นสองเท่านอกจากมูลไล่เดือนแบบตากแห้งแล้ว น้ำมูลไล่เดือนซึ่งเป็นน้ำที่ไหล ออกมาจากภาชนะที่ใช้เลี้ยงนิยมใช้ฉีดพ่นทางใบหรือต้นโดยน้ำมูลไล่เดือนนี้จะต้องนำไปผสมกับน้ำเปล่าใน อัตราส่วน ๑ ต่อ ๕๐ หรืออีกวิธีอาจใช้ปุ๋ยมูลไล่เดือนที่ตากแดดแล้วนำมาผสมน้ำในอัตรา ๑ ต่อ ๑๐ แล้วทิ้งไว้ หนึ่งสัปดาห์แล้วค่อยนำมาใช้

การขยายมูลไล่เดือนโดยจะขายให้แก่เกษตรกรที่ทำสวนเกษตรหรือปลูกต้นไม้ดอกไม้ประดับ เพราะจะช่วยให้ไม้เหล่านั้นเจริญเติบโต แข็งแรง ให้ดอกสวยงามมีผลใหญ่ อีกทั้งถ้าเป็นไม้ผลจะช่วยเพิ่มความ หวานด้วย ธุรกิจไล่เดือนสามารถนำไปต่อยอดได้อีกหลายอย่างขณะเดียวกันยังสามารถผลิตปุ๋ยมูลไล่เดือนไปพร้อม กันอีก จึงถือการลงทุนที่ใช้เงินน้อย ทั้งยังไม่จำเป็นต้องดูแลอย่างใกล้ชิด

ภาพประกอบการทำปุ๋ยหมักมูลดิน



ภาพประกอบการทำปุ๋ยหมักมูลดิน



๑.๗ การทำไร่นาสวนผสม



นายหนูภักดี คำเวียง

บ้านเลขที่ ๔๙/๑ หมู่ ๑ ตำบลกวางโจน อำเภอกุฉีชุม จังหวัดชัยภูมิ

รายละเอียด

นายหนูภักดี คำเวียง เป็นผู้นำศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง ตามแนวพระราชดำริฯ ด้านการทำไร่นาสวนผสม มีการทำนา ทำไร่ การเลี้ยงสัตว์ การปลูกพืชผักสวนครัว การปลูกพืชสมุนไพร การทำปุ๋ยหมักชีวภาพ เป็นเกษตรกรตัวอย่างที่ทำการเกษตรแบบพอเพียงไม่ใช่ปุ๋ยเคมี ยึดหลักการทำเกษตรตามรอยพ่อของแผ่นดิน เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ให้กับบุคคลที่มาศึกษาเรียนรู้ ณ ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง

ภาพประกอบการเลี้ยงหมู



๒. ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม

๒.๑ การทำถุงมือ



นางสุขไส บุตะเชียว

บ้านเลขที่ ๓๔ หมู่ที่ ๑๓ ตำบลกวางโจน อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ

รายละเอียด

นางสุขไส บุตะเชียว เป็นผู้มีความรู้และชำนาญด้านการทำถุงมือ เพราะเป็นที่ต้องการของตลาด ซึ่งเป็นการเสริมรายได้ให้แก่ครัวเรือน

ภาพประกอบไร่นาสวนผสม



๒.๒ การทำไม้กวาดทางมะพร้าว



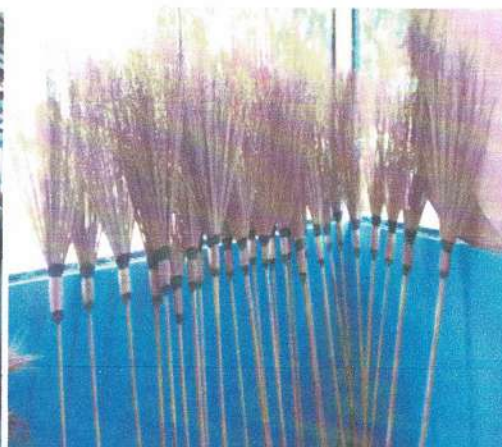
นายนิกร ภูตินदान

บ้านเลขที่ ๒๐ หมู่ที่ ๑๓ ตำบลกวางโจน อำเภอกุฉีเยิว จังหวัดชัยภูมิ

รายละเอียด

นายนิกร ภูตินदान เป็นผู้มีความรู้ความชำนาญในการทำไม้กวาดทางมะพร้าว ด้ามไม้ไผ่ โดยใช้ทางมะพร้าว และไม้ไผ่ ซึ่งเป็นวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นใน การผลิต ไม้กวาดทางมะพร้าว ด้ามไม้ไผ่ จะมีความแข็งแรง คงทน สามารถใช้งานได้นาน

ภาพประกอบการทำไม้กวาดทางมะพร้าว



๒.๓ การทอเสื่อจากต้นกก



นางนิตยา ปิกเคราะห์

บ้านเลขที่ ๙๑ หมู่ที่ ๖ ตำบลกวางโจน อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ

รายละเอียด

นางนิตยา ปิกเคราะห์ เป็นผู้มีความรู้และชำนาญด้านการทอเสื่อกก เช่น การทอเสื่อกกจากต้นไทร การทอผ้าขาวม้า การทอผ้าห่ม ซึ่งเป็นวัสดุ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น และเป็นการเสริมรายได้ให้แก่ครัวเรือน

ภาพประกอบการทอเสื่อจากต้นกก



๒.๔ การทำกระติบข้าว



นายมุกดา ฐานสมบัติ

บ้านเลขที่ ๒๑๗ หมู่ที่ ๑๓ ตำบลกวางโจน อำเภอกุฉีชุม จังหวัดชัยภูมิ

รายละเอียด

นายมุกดา ฐานสมบัติ เป็นผู้มีความรู้และชำนาญด้านการจักสาน เช่น การสานกระติบข้าว จากไม้ไผ่ ซึ่งเป็นวัสดุ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

ภาพประกอบการทำกระติบข้าว



๒.๕ การสานไซดักปลา



นายประยงค์ บำรุงนาม

บ้านเลขที่ ๓๖ หมู่ที่ ๑๗ ตำบลกวางโจน อำเภอกุฉีเยว จังหวัดชัยภูมิ

รายละเอียด

การสานไซดักปลาด้วยไม้ไผ่ เกิดจากภูมิปัญญาที่มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ในลักษณะของการทำเครื่องจักสานต่างๆ ซึ่งได้นำวัสดุจากธรรมชาติ ที่มีอยู่ใกล้ตัวมาทำให้เกิดประโยชน์และหาง่ายและประหยัด เช่น ไม้ไผ่ที่ปลูกเอง และไม้ไผ่ที่ขึ้นตามภูเขา เป็นต้น ไซเป็นเครื่องมือดักปลา โดยมากจะใช้ดักปลาในกลุ่มเล็กปลาน้อย ใช้งานในแหล่งน้ำไม่ลึก มักเป็นแหล่งน้ำไหลและเป็นการเปิดช่องระบายน้ำเข้าออกตามทุ่งนา คับนา ไซดักปลามีหลายรูปทรง ตั้งชื่อตามรูปทรงนั้น เช่น

- ไซปากแตร จะสานเป็นรูปกรวยปากไซบานออกเป็นรูปปากแตร
- ไซท่อ จะสานคล้ายท่อดักปลา หรืออาจตั้งชื่อตามวัตถุประสงค์
- ไซสองหน้า จะมีช่องสองด้าน
- ไซลอย จะวางลอยในช่วงน้ำตื้นๆ แหวกกอข้าวหรือกอหญ้า วางแช่น้ำไว้
- ไซปลากะต๋ี่ ไซดักปลากะต๋ี่
- ไซกบ สานเป็นลายขัดตาสี่เหลี่ยมรูปทรงกระบอก ไซดักกบ
- ไซโป้ง สานกันโปร่งเล็กน้อย

แม้ว่าจะจะมีรูปร่างลักษณะที่แตกต่างกัน แต่ไซจะมีลักษณะร่วมกันคือ สานเป็นทรงกระบอกและทำปากทางเข้าเป็นงาแซง(ซี่ไม้เสี้ยนปลายแหลม รูปทรงคล้ายกรวยที่บีบแบนๆทำให้ปลาเข้าได้ แต่ว่ายสวนความคมของปลายไม้ออกมาไม่ได้)

นายประยงค์ บอกว่า การสานไซดักปลาได้สานมาตั้งแต่เด็กได้เรียนรู้มาจากรุ่น ปู่ ย่า ตา ยาย และเป็นคนที่มีใจรักในงานจักสาน จะทำประจำเมื่อว่างเว้นจากภารกิจประจำวัน นอกจากจะทำใช้เองยังแบ่งปันพี่น้องและแลกเปลี่ยนของที่ตนขาดเหลือ เช่น ข้าว หน่อไม้ พริก เงิน เป็นต้น วัสดุที่ใช้คือ ต้นไผ่ ปัจจุบันนี้หาง่ายมาก มีปลูกกันแทบทุกครัวเรือน ต้นไผ่ที่นำมาใช้ทำไซ ต้องไม่แก่และไม่อ่อนจนเกินไป ขนาดกลางๆอายุประมาณ ๒-๓ ปี เพราะถ้าแก่เกินไปมันก็จะหักง่าย ส่วนไผ่ที่เอามาส่วนใหญ่จะเป็นไผ่สีสุก เพราะจะทนทานและมีความเหนียวยืดหยุ่นสูง โดยไผ่ ๑ ลำ จะสามารถทำไซได้ ๑ ลูก ซึ่งแต่ละลูกจะใช้เวลาทำประมาณ ๓-๕ วัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของไซด้วย

วิธีการสานไซ

ผู้ทำมักเหลาเส้นตอกให้เล็กเป็นเส้นกลมยาวอย่างน้อย ๒ ปล้องไผ่ เมื่อได้เส้นตอกตามจำนวนที่ต้องการแล้ว นำมามัดปลายด้านหนึ่งรวมกัน ก่อนจะพับกลับไปด้านหลังแล้วใช้เส้นตอกอีกส่วนหนึ่งสานขวางสลับกันไปตั้งแต่ด้านบนถึงด้านล่าง การสานนิยมสานเป็น (ลายขวางโพห้ำ) ระหว่างสานผู้ทำต้องบังคับให้รูปทรง

ป้องกันตามลักษณะของงานส่วนบริเวณตรงกลางหรือส่วนค่อนข้างปลาย จะมีการเจาะใส่จากอีกด้านละช่อง เพื่อให้เป็นส่วนที่ปลาวิ่งเข้าและนำออก

ประโยชน์ของไผ่ดักปลา

มีคุณค่าต่อวิถีชีวิตของคนในอดีตจนถึงปัจจุบันคนในชุมชนและวิถีชาวบ้านยังนิยมนำไผ่เพื่อดักปลากันอยู่แทบทุกครัวเรือนเมื่อถึงฤดูน้ำหลาก ชาวบ้านจะนำไผ่ไปดักทิ้งไว้ ก็จะได้ ปู ปลาต่างๆมากมาย ปลาที่ได้มานำมาประกอบอาหารสำหรับทุกคนในครอบครัว แบ่งปันเพื่อนบ้านบ้างโดยไม่ต้องซื้อขายกัน ที่เหลือก็จะนำมาถนอมอาหารกัน เช่น การทำปลาร้า ปลาเค็ม ปลาหย่าง เก็บไว้กินยามฤดูแล้ง ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรที่สามารถหาปลากินได้อย่างเหลือเฟือ เป็นที่มาของความเชื่อในเรื่องโชคราง ชาวบ้านโนนจำปาทอง มีความเชื่อว่า ไผ่ เป็นเครื่องรางที่จะช่วยดักเงิน ทอง โชคลาภได้ จึงมักจะนำไผ่ไปแขวนไว้ตามหน้าร้านค้า ประตูบ้านหรือใช้ผูกเสาเอกในพิธียกเสาเอกบ้านเรือนเพื่อความเป็นสิริมงคล

ภาพประกอบการทำกระติบข้าว



๒.๖ การสานกระติบข้าว



นายสมหมาย รัตนประทุม

บ้านเลขที่ ๑๓๕ หมู่ที่ ๕ ตำบลกวางโจน อำเภอกุฉีชัย จังหวัดชัยภูมิ

รายละเอียด

นายสมหมาย รัตนประทุม มีความรู้เรื่องกระติบข้าว และวิธีสานกระติบข้าว ความรู้เรื่องภูมิปัญญา โดยการเอาใบสมุนไพรรักษาป้องกัน มด หมอด แมลง ไม้ให้มา กัด เจาะ กระติบข้าว กระติบข้าว (หรือกล่องข้าวเหนียว) เป็นของใช้ประจำบ้านที่ใช้บรรจุข้าวเหนียว ทุกครัวเรือน ทุกพื้นที่ที่รับประทานข้าวเหนียว โดยเฉพาะในภาคอีสานของไทย ซึ่งชาวอีสานนิยมบริโภคข้าวเหนียว

นายสมหมาย บอกว่า การสานกระติบข้าวได้สานมาตั้งแต่เด็กได้เรียนรู้มาจากรุ่น ปู่ ย่า ตา ยาย และเป็นคนที่มีความรักในงานจักสาน และจะทำประจำเมื่อว่างเว้นจากภารกิจประจำวัน นอกจากจะทำได้ใช้เองยังแบ่งปันพี่น้อง และแลกเปลี่ยนที่ตนขาดเหลือ เช่น ข้าว หน่อไม้ พริก เป็นต้น และเป็นอาชีพเสริมของตนอีกด้วย เพราะจะมีคนในชุมชนหรือต่างชุมชน อยากได้มีความสนใจกระติบข้าวเหนียวเพื่อนำไปเป็นของฝาก ญาติพี่น้องที่อยู่ต่างจังหวัดก็จะมาสั่งหรือซื้อเอาไป เป็นต้น การที่สานกระติบข้าวไว้หลายๆ ลูกนั้นเมื่อมีคนมาสั่งทำเราต้องใช้ใบมะกรูดประมาณซัก ๑ กำมือ ใส่ไว้ในกล่องเพื่อป้องกัน มด หมอด แมลง กัดเจาะ ได้อย่างชั้นเยี่ยม

วัสดุที่ใช้ทำกระติบข้าว

กระติบข้าวสามารถทำได้จากวัสดุหลายอย่าง เช่น ใบจาก ใบตาล ใบลาน เป็นต้น แต่ที่นิยมใช้ทำมาก และมีคุณภาพดีที่สุดในอดีตคือไม้ไผ่ ไผ่มีหลายชนิด แต่ละชนิด เหมาะกับงานแต่ละอย่าง ไม้ไผ่ที่นิยมใช้ที่นำมาทำกระติบข้าว คือไม้ไผ่บ้าน หรือไม้ไผ่ใหญ่ อายุประมาณ ๑๐ เดือน ถึง ๑ ปี เพราะมีปล้องใหญ่และปล้องยาวเนื้อไม้เหนียวกำลังดีไม่เปราะง่าย ทำเป็นเส้นตอก สวย ขาว

- ไม้ไผ่บ้าน
- เครื่องกรอด้าย
- ด้ายไนลอน
- เข็มเย็บผ้าใหญ่
- กรรไกร
- มีดโต้
- เลื่อย
- เหล็กหมาด(เหล็กแหลม)
- ก้านตาน

ขั้นตอนการสานกระติบข้าว

- นำปล้องไม้ไผ่มาตัดหัว ท้าย ตัดเอาข้อออก ฝาเป็นซีกทำเส้นตอกกว้างประมาณ ๒-๓ มม. ชูคให้เรียบและบาง

- นำเส้นตอกที่ได้มาสานเป็นรูปร่างกระติบข้าว หนึ่งลูกมี ๒ ฝาประกอบกัน
- นำกระติบข้าวที่ได้จาก ข้อ ๒ มาพับครึ่งให้เท่าๆ กันพอดี เรียกว่า ๑ ฝา
- ขั้นตอนการทำฝาปิด โดยจักเส้นตอกที่มีความกว้าง ๑ นิ้ว สานเป็นลายตามะกอกและลายขัด
- นำฝาปิดหัว ท้าย มาตัดเป็นวงกลมมาใส่เข้าที่ปลายทั้ง ๒ ข้าง
- ใช้ด้ายไนลอนและเข็มเย็บเข้าด้วยกันรอบฝาปิด หัว ท้าย
- นำกำนตาลที่มีวนมาเย็บติดกับฝาล่างที่เป็นตัวกระติบข้าว
- นำกระติบข้าวที่ได้ไปรมควัน เพื่อความสวยงาม ทดทาน ไม่เกิดรา
- จะะรูที่เชิงกระติบข้าว ด้วยเหล็กแหลม ๒ รู ให้ตรงข้ามกันแล้วทำหูที่ฝาด้านบนตรงกับรูที่เจาะ

เชิงไว้

- ใช้ด้ายไนลอนสอดเข้าเป็นสาย ไว้สะพายไปมาได้สะดวกจะได้กระติบข้าวที่สำเร็จเรียบร้อย
- สามารถนำมาใช้และจำหน่ายได้ ประโยชน์ที่ได้รับจากกระติบข้าว
- ใช้บรรจุข้าวเหนียว
- เป็นของชำร่วย
- ประดับตกแต่ง
- กล่องเอนกประสงค์
- กล่องออมสินกล่องใส่ดินสอ
- แจกกัน

ภาพประกอบการสานกระติบข้าว



๒.๗ การปลูกหม่อนเลี้ยงไหม



นางละม่อม เกิดมงคล

บ้านเลขที่ ๓๑/๑ หมู่ที่ ๑๗ ตำบลกวางโจน อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ

กระบวนการผลิตการปลูกหม่อนเพื่อเลี้ยงไหม

นางละม่อม เกิดมงคล พื้นที่ปลูกหม่อน โดยมีพันธุ์หม่อนเป็นพันธุ์พื้นบ้านและพันธุ์ส่งเสริมของกรมหม่อนไหม เช่น พันธุ์นครราชสีมา ๖๐, พันธุ์ศรีสะเกษ ๓๓, คุณภาพใบหม่อนที่ดีเหมาะสมในการเลี้ยงไหมในแต่ละวัย มีการดูแลรักษาต้นหม่อนอย่างสม่ำเสมอ เช่น

- การใส่ปุ๋ยคอก ปุ๋ยเคมี หลังการตัดแต่งกิ่งต้นหม่อน เพื่อป้องกันกำจัดโรคและแมลง เพิ่มผลผลิตและคุณภาพใบหม่อนทุกครั้ง ในปริมาณที่เหมาะสมในแต่ละพื้นที่ อย่างน้อยปีละครั้ง
- มีการกำจัดวัชพืชและทำความสะอาดแปลงหม่อนอย่างสม่ำเสมอไม่น้อยกว่าปีละ ๒ ครั้ง
- มีการหว่านยิปซัม ปูนขาว เพื่อปรับสภาพความเป็นกรดเป็นด่าง ของดิน
- เก็บเกี่ยวใบหม่อนในช่วงเวลาและตำแหน่งใบที่เหมาะสมในการเลี้ยงไหมแต่ละวัย
- เก็บรักษาใบหม่อนในที่ที่มีการระบายอากาศดีและมีความชื้นที่เหมาะสม

กระบวนการเลี้ยงไหมจนได้รังไหมของนางละม่อม จะต้องมีโรงเลี้ยงไหม และวัสดุอุปกรณ์ ที่สะอาดและปลอดภัย พันธุ์ไหมที่เลี้ยงเป็นพันธุ์ไทยพื้นบ้านที่มีความแข็งแรงเลี้ยงง่ายปรับตัวเข้ากับสภาพภูมิอากาศได้ดี ซึ่งมีลักษณะเฉพาะ คือ ฟักออกตลอดปีตามธรรมชาติ ไข่ไหมเมื่อมีอายุ ๒๐ วัน ในอุณหภูมิห้องปกติจะฟักออกเป็นตัวได้เอง จำนวนไข่ไหมต่อแม่ ๒๓๐ - ๓๖๐ ฟอง อายุหนอนไหม ๑๘ - ๒๒ วัน

การเลี้ยงไหม

- ไหมวัยอ่อน : ให้ใบหม่อนที่มีขนาด เหมาะสมแก่วัยไหม และมีการเลี้ยงอย่างถูกต้อง และเหมาะสมกับสภาพพื้นที่
- ไหมวัยแก่ : ให้ใบหม่อนที่มีขนาด เหมาะสมแก่วัยไหม และมีการเลี้ยงอย่างถูกต้องและเหมาะสมกับสภาพพื้นที่
- การเก็บรังไหม เมื่อไหมสุกเข้าทำรังแล้วต้องเก็บรังไหมออกจากจ่อ ๓ - ๕ วัน หากอากาศร้อนก็เก็บได้เร็วขึ้น อากาศหนาวเก็บรังช้าลง เพราะการพันเส้นใยของหนอนไหมจะช้าลงในช่วงอากาศหนาว การคัดเลือกรังไหม โดยคัดเลือกแยกรังดีออกจากรังเสีย เพื่อให้ได้เส้นไหมที่มีคุณลักษณะเส้นกลมขนาดสม่ำเสมอ

ภูมิปัญญาการสาวไหม

การสาวไหม เป็นกระบวนการหัตถกรรมดึงเส้นไหมออกจากรังไหม ผ่านพวงสาวแบบพื้นบ้าน พันเกลียวเส้นไหม แล้วดึงเส้นไหมลงในภาชนะ ซึ่งมีกระบวนการปฏิบัติ คือ ทำการต้มรังไหม ดึงเส้นไหมออกจากรังไหม ผ่านพวงสาวแบบพื้นบ้าน พันเกลียวเส้นไหม ๑๐ - ๑๑ รอบแล้วดึงเส้นไหมลงภาชนะที่เตรียมไว้ เป็นการสาวไหมด้วยมือหลังจากสาวไหมเสร็จแล้ว นำเส้นไหมไปกรอใส่อ้าก และพันเกลียวประมาณ ๘๐ รอบ ทำความสะอาดเส้นไหม ปั่นตีเกลียวเส้นไหม นำไปขึ้นแหล่งเพื่อมัดทำใจไหมเสร็จแล้ว จึงนำไปพอกย้อมเพื่อทอผ้า การสาวไหมหัตถกรรม สามารถสาวแยกชนิดเส้นไหมได้ ๓ ประเภท คือเส้นไหม ๓ หรือไหมลีบ เส้นไหม ๑ หรือไหมน้อย และเส้นไหม ๒ หรือไหมสาวเลย

อุปกรณ์การสาวไหม

ถือเป็นสิ่งประดิษฐ์ที่เกิดจากภูมิปัญญา ที่ผสมผสานกับประเพณีวัฒนธรรมของท้องถิ่นในการสาวไหมไทยพื้นบ้าน เครื่องสาวไหมที่ใช้ในการสาว เพื่อให้ได้เส้นไหมที่มีเอกลักษณ์คุณภาพใกล้เคียงกัน ประโยชน์ที่ได้รับ

ประโยชน์ที่ได้รับ

ไหมเป็นแมลงที่มีประโยชน์ในเชิงการค้าและอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์จากไหมหลายชนิดสามารถทำลายได้ให้กับประเทศเป็นจำนวนมาก ไหมสามารถนำไปใช้ประโยชน์เพื่อสนองความต้องการของมนุษย์ได้หลายประการประโยชน์ที่ได้จากไหมได้แก่

- สิ่งทอ
- เครื่องสำอาง
- การแพทย์
- สารป้องกันกำจัดแมลง
- สารป้องกันโรคพืช

ภาพประกอบการปลูกหม่อนเลี้ยงไหม



๒.๘ การทอเสื่อกด้วยมือ



นางลออ คำภูเขียว

บ้านเลขที่ ๓๙ หมู่ที่ ๕ ตำบลกวางโจน อำเภอกุฉีชุม จังหวัดชัยภูมิ

รายละเอียด

นางลออ คำภูเขียว มีความสามารถในงาน : งานด้านศิลปหัตถกรรม การทอกกด้วยมือ คุณลักษณะพิเศษ : ศิลปหัตถกรรม ที่มีคุณค่ายิ่งอย่างหนึ่งของไทย ที่ทำสืบทอดกันมาแต่ โบราณ คุณลักษณะ พิเศษของเครื่องทอที่มีคุณค่าในตัวเอง ทำให้เครื่องทอมีอายุ ยืนยาวสืบ ต่อกันมานาน แม้ในปัจจุบัน การทอกกด้วยมือในปัจจุบันลดจำนวนลงไปบ้าง ตามสภาพสังคม วัฒนธรรม ที่เปลี่ยนจากสังคม แต่ ก่อน การทอกกยังเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ ที่ยังสามารถผลิตได้ด้วย มือ เพราะการทอกกด้วยมือ ต้องใช้ความชำนาญ และความสามารถเฉพาะตัวของช่างพื้นบ้าน แต่ละถิ่น สิ่งเหล่านี้เป็นคุณค่าพิเศษของการทอผ้าที่ต่างไปจากผลิตภัณฑ์อื่นที่ผลิตด้วยเครื่องทอ การทอกกด้วยมือจึงเป็นงานศิลปหัตถกรรมที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้

การทอเสื่อก เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่นำเอาต้นกกมาแปรสภาพให้เป็นเส้น ย้อมสี แล้วสานทอให้เป็นแผ่นผืน เพื่อนำมาใช้ปูลาดรองนั่งหรือนอน หรือทำธรรกรรมต่างๆ ตลอดจนทำพิธีกรรมทางศาสนาและความเชื่อเสื่อกเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีใช้กันอยู่ทั่วไปทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ ทั้งนี้เพราะต้นกกเป็นพืชธรรมชาติที่ขึ้นอยู่ทั่วทุกภูมิภาค และภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นที่นำต้นกกมาแปรสภาพก็มีลักษณะคล้ายกัน หรือได้อิทธิพลทางความคิดจากกันและกัน ทำให้เสื่อกถูกจัดได้ว่าเป็นปัจจัยจำเป็นอย่างหนึ่ง ต่อการดำรงชีวิตของผู้คนในอดีต

ภาพประกอบการทอเสื่อกด้วยมือ



๒.๙ การสานไซ



นายเกตต์ เผ่าจนวน

บ้านเลขที่ ๒๒๒ หมู่ที่ ๒ ตำบลกวางโจน อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ

รายละเอียด

การจักสานไม้ไผ่ เป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งของชาวบ้านอีสานที่ทำกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ สืบทอดมาถึงปัจจุบัน ทำกันอยู่ทุกหมู่บ้าน เป็นการนำเอาไม้ไผ่ ซึ่งมีอยู่มากมายในพื้นที่มาจักสานและผลิตเครื่องใช้ในครัวเรือน ที่เหลือก็เอาไว้แลกเปลี่ยนกันในท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ที่นิยมจักสานกันมากที่สุดคือฝาเรือน มวย หวด กระติบข้าว สบ ไซ ข้อง ตะกร้า เป็นต้น

เครื่องจักสานพื้นบ้านอีสาน ประชากรในภาคอีสาน นอกจากจะมีความหลากหลายของลักษณะทางชาติพันธุ์แล้ว ยังมีวัฒนธรรมการบริโภคข้าวเหนียวเป็นหลัก เช่นเดียวกับกับประชาชนส่วนใหญ่ในภาคเหนือ แม้ว่าคนอีสานจะบริโภคข้าวเหนียวเหมือนกับคนภาคเหนือก็ตาม แต่เครื่องจักสานที่เกี่ยวข้องด้วยการบริโภคข้าวเหนียวของภาคอีสาน มีลักษณะเฉพาะตนที่ต่างไปจากของภาคเหนือ ถึงแม้จะใช้ประโยชน์ในการใส่ข้าวเหนียวเช่นเดียวกัน เครื่องจักสานภาคอีสาน ที่เกี่ยวข้องด้วยวัฒนธรรมการบริโภคข้าวเหนียวที่สำคัญ คือ หวดและมวยนั่งข้าวเหนียว พร้อมภาชนะบรรจุเช่น ก่องข้าว และกระติบข้าว เครื่องจักสานพื้นบ้านที่น่าสนใจอีกอย่างหนึ่งคือ "ตะกร้า" หรือที่ภาษาถิ่นเรียก "กะต๋า" หรือ "กะต่า" ซึ่งเป็นภาชนะจักสาน ที่ใช้กันแพร่หลายในภาคอีสาน สำหรับการบรรจุสิ่งของ เช่น ข้าวเปลือก ผัก ผลไม้ ฯลฯ และยังมีเครื่องจักสานที่น่าสนใจอีกหลายอย่าง ซึ่งส่วนมากจะเป็นเครื่องจักสานไม้ไผ่มากกว่าอย่างอื่น และเครื่องจักสานที่ใช้กันมากในชีวิตประจำวัน ก็เป็นพวกภาชนะต่างๆ เช่น ครุ กระบุง ตะกร้า กระจาด เปลเด็ก เครื่องจักสานที่จำเป็นต่อชีวิตอีกอย่างหนึ่งคือ เครื่องมือจับและดักสัตว์น้ำ เช่น ไซ ข้อง ตุ่มดักกบ ซ่อน ปุ่มขังปลา ฯลฯ นอกจากนี้มีเครื่องจักสานที่เกี่ยวข้องกับการเลี้ยงไหม และการทอผ้า เช่น กะเพียดปั่นฝ้าย กระดัง เลี้ยงไหม จ่อเลี้ยงไหม เครื่องจักสานที่เกี่ยวข้องกับขนบประเพณีของชาวอีสาน ได้แก่ ชั้นเบ็งหมาก ชั้นกระหย่อง สำหรับใส่ดอกไม้ และเครื่องบูชาต่างๆ และก่องข้าวขวัญ สำหรับใส่ข้าวเหนียวหนึ่ง เป็นต้น ปัจจุบันนี้ เครื่องมือเครื่องใช้ประเภทเครื่องจักสานบางอย่างของทางภาคอีสานนั้น ใกล้สูญหายไปแล้ว แม้แต่ในชนบทก็ยังเหลือน้อย หรือแทบไม่หลงเหลืออยู่เลยนอกจากในพิพิธภัณฑ์เป็นที่น่าใจหายไม่น้อย เมื่อวัฒนธรรมประเพณีดั้งเดิมค่อยๆ ถูกกลืนที่ละน้อยๆ จากค่านิยมใหม่ๆ อันเนื่องมาจากความเจริญก้าวหน้าก้าวล้ำทางเทคโนโลยีต่างๆ มีวัสดุทดแทน เช่น พลาสติก เข้ามาแทนที่ไม้ไผ่ หวาย ซึ่งมีกรรมวิธี

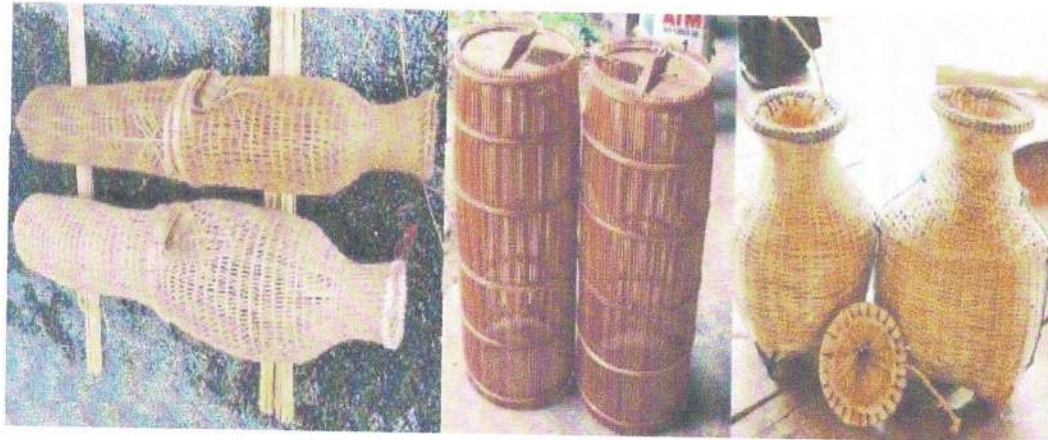
การผลิตที่ง่ายกว่า ทำได้คราวละมากๆ และมีราคาถูก จึงอดคิดเป็นห่วงไม่ได้ถ้าหากภูมิปัญญา และความภาคภูมิใจของบรรพบุรุษต้องมาเลือนหายไปอย่างไม่ย้อนคืนใน พ.ศ. นี้ หากไร้การสืบทอดต่อไป

เครื่องจักสาน ที่เป็นเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน

เครื่องจักสานที่เป็นเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน ในสังคมอีสานผู้ชายและผู้หญิงจะแบ่งงานกันทำ “ยามว่างจากงานในนา ผู้หญิงทอผ้า ผู้ชายจักสาน” ดังปรากฏในวรรณกรรมคำสอนเรื่องพระยาคำทอง (สอนไพร่) งานจักสานที่ทำจากไม้ไผ่ สามารถแยกเป็นกลุ่มตามประโยชน์ใช้สอยได้ ๒ ประเภท คือ

เครื่องใช้ทั่วไปในบ้าน เช่น ครุ ซึ่งเป็นภาชนะบรรจุน้ำ ตักน้ำ ใส่ปลา ทำจากไม้ไผ่นำมาลงน้ำมันยาง และชันภาชนะใส่อาหาร เช่น ก่องข้าว กระติบข้าว สองสิ่งนี้ต่างกันในเรื่องทรงและวัสดุ แต่ใช้บรรจุข้าวเหนียวเหมือนกัน ทวดและมวยนั่งข้าวเหนียว โดยมากแล้ววัสดุสำหรับการจักสาน คือ ไม้ไผ่ ซึ่งเป็นวัสดุหาง่ายในท้องถิ่น มีคุณสมบัติยอดเยี่ยม สารพัดประโยชน์ เรียกได้ว่า เป็นพลาสติกของโลกก่อนยุคอุตสาหกรรม

ภาพประกอบการสานไซ



๒.๑๐ การทอเสื่อด้วยต้นไทร



นางพรทิพย์ กันหาเขียว

บ้านเลขที่ ๓๓ หมู่ที่ ๔ ตำบลกวางโจน อำเภอกุเชียว จังหวัดชัยภูมิ

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ตัดต้นกกหรือต้นไทรมาผ่าซีกตามความต้องการแล้วนำไปตากแดดให้แห้ง นำกกที่แห้งแล้วมาย้อมสีตามต้องการนำไปทอให้เป็นลวดลายที่ต้องการตามภูมิปัญญาชาวบ้าน

จุดเด่น

เสื่อที่ทอด้วยต้นกกหรือต้นไทรที่ชาวบ้านปลูกไว้เองเพื่อนำมาทอเป็นลวดลายต่างๆที่สวยงามและเอามาตัดเย็บเป็นเป็นเครื่องใช้ได้หลายชนิดเช่นนำมาทำเป็นกระเป๋าถือเอามาทำเป็นป้ายนิเทศ ทำกระติบข้าวเอาไว้ปูนั่ง จะทอเป็นผืนเล็กก็ได้ผืนใหญ่ก็ได้ตามความต้องการที่จะใช้งาน

ภาพประกอบการทอเสื่อด้วยต้นไทร



๒.๑๑ การทอผ้าเส้นไหม



นางบัวพิศ ขวัญมงคล

บ้านเลขที่ ๗ หมู่ที่ ๔ ตำบลกวางโจน อำเภอกุฉีชุม จังหวัดชัยภูมิ

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ผ้าทอสามารถแบ่งได้ ๒ ประเภท คือ แบ่งตามวัตถุประสงค์ที่ใช้ในการทอ แบ่งตามกรรมวิธีในการทอ ผ้าทอมีความสำคัญเพื่อสนองความจำเป็นขั้นพื้นฐานของการดำรงชีวิต เพราะผ้าทอเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ เป็นการแบ่งหน้าที่ระหว่างชายและหญิง อีกทั้งยังชี้ให้เห็นถึงความเป็นหญิงอย่างเด่นชัดเพราะการทอผ้าต้องใช้ ความขยัน ความอดทน ความพยายาม ความประณีตละเอียดอ่อน ประโยชน์ของผ้าทอเป็นเครื่องนุ่งห่มเพื่อใช้ใน ชีวิตประจำวัน และใช้ในพิธีกรรมตั้งแต่เกิดจนตาย

จุดเด่น

กรรมวิธีและเทคนิคในการทอผ้าให้เกิดลวดลายต่างๆ เป็นเทคนิคและ ความสามารถของแต่ละคน หลักใหญ่ของการทอผ้าก็คือ การนำเส้นฝ้ายหรือไหมมาขัดกันให้เป็นลาย โดยชิงเส้นกลุ่มหนึ่งเป็นหลัก เรียกว่า เส้นยืน ผ้าทอของชาวบ้านมีรูปแบบ ระเบียบลายที่บ่งชี้ถึงกลุ่มของคนไทยสายต่างๆ ได้

ภาพประกอบการทอเสื่อด้วยต้นไทร



๒.๑๒ การทำแคร่ด้วยไม้ไผ่



นายคำพันธ์ กัญหาเขียว

บ้านเลขที่ ๓๘ หมู่ที่ ๔ ตำบลกวางโจน อำเภอกูเชียว จังหวัดชัยภูมิ

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ส่วนมากจะทำเป็นกลุ่ม หรือทำเป็นครอบครัวโดยใช้เวลารว่างจากการทำนา เพื่อเป็นการสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัว อีกทั้งยังนำมาใช้เองในครอบครัว ส่วนใหญ่จะทำมากที่สุดภาคตะวันออกเฉียงเหนือศิลปะการทำแคร่นั้น ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะนิยมใช้ไม้ไผ่มาทำ เพราะไม้ไผ่มีความแข็งแรง ความเหนียว การยืดหด โค้งงอ และดัดง่าย ที่สำคัญยังหาได้ง่ายตามบ้าน ตามสวน ประหยัดและสะดวกแก่ชาวบ้าน ลักษณะเฉพาะของแคร่ไม้ไผ่อยู่ที่ระยะไม้ที่ติดชิด เรียงกันอย่างสวยงามและอยู่ในระดับที่พอดีเสมอกัน มีโครงสร้างที่แข็งแรงมั่นคง ก็จะเกิดการหล่อมล้าของไม้ไผ่ นับเป็นเอกลักษณ์ของแคร่ไม้ไผ่ที่แท้จริง

จุดเด่น

๑. ใช้เป็นที่อยู่อาศัย
๒. เครื่องมือเครื่องใช้
๓. เครื่องมือประกอบอาชีพและเครื่องเรือน
๔. เครื่องดนตรีและอาวุธ

ภาพประกอบการทำแคร่ด้วยไม้ไผ่



๒.๑๓ การทำไม้กวาดทางมะพร้าว



นายคำพันธ์ กัญหาเขียว

บ้านเลขที่ ๓๕ หมู่ที่ ๑๘ ตำบลกลางโจน อำเภอกูเชียว จังหวัดชัยภูมิ

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ไม้กวาดทางมะพร้าว คือ ไม้กวาดที่ทำได้จากก้านใบย่อยของทางมะพร้าวโดยตัดก้านใบย่อยตรงโคนก้านออกจากทางมะพร้าว จากนั้นนำใบมะพร้าวมากรีดแยกแผ่นใบทั้งสองข้างออก ก่อนนำไปตากแดดให้แห้ง จากนั้นตัดโคนก้านให้เสมอกันก่อนนำมามัดติดเป็นแผงกับด้ามไม้ไผ่

จุดเด่น

๑. เป็นการสร้างคุณค่าของทางมะพร้าว
๒. ทำให้เพิ่มรายได้ให้กับตนเอง
๓. อุปกรณ์ที่ใช้หาง่าย ต้นทุนต่ำ เป็นวิสาหกิจชุมชน

ภาพประกอบการทำไม้กวาดทางมะพร้าว



๒.๑๔ การทอผ้ามัดหมี่



นางประกาย โสภี

บ้านเลขที่ ๓๒ หมู่ที่ ๑๕ ตำบลกวางโจน อำเภอกุฉีชุม จังหวัดชัยภูมิ

ประวัติความเป็นมา

การทำผ้ามัดหมี่เป็นศิลปะการทอผ้าพื้นเมืองชนิดหนึ่งนิยมทำกันมาช้านานในบริเวณภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยและบางจังหวัดในภาคกลาง ชาวบ้านจะใช้เวลาว่างจากการทำนาและการเก็บเกี่ยวมาทอผ้าไว้ใช้ในครัวเรือน หรือทอผ้าเอาไว้ใช้ในงานประเพณีต่างๆ ลวดลายส่วนใหญ่มาจากอิทธิพลของธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมรอบตัว การทำผ้ามัดหมี่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือนั้นส่วนใหญ่นิยมทำด้วยไหม

ศิลปะการทำผ้ามัดหมี่นั้นทำได้โดยการมัดย้อมเส้นไหมให้เกิดสีและลวดลายก่อนแล้วจึงนำไปเรียงทอบนที่ออกมาเป็นผืนผ้าวัฒนธรรมการทำผ้ามัดหมี่ของไทยนั้นนิยมทำกันที่ไหมเส้นพุ่งเท่านั้น ลักษณะเฉพาะของผ้ามัดหมี่ อยู่ที่รอยซึมของสีที่วิ่งไปตามบริเวณของลวดลายที่ถูกมัด ถึงแม้จะใช้ความแม่นยำในการทอมากเพียงไร ก็จะทำให้เกิดลักษณะความเหลื่อมล้ำของสีบนเส้นไหมให้เห็นต่างไปจากผ้าทอมือชนิดอื่นๆ นับเป็นเอกลักษณ์ของผ้าไทยมัดหมี่โดยแท้

ผ้ามัดหมี่แต่ละชิ้นนั้นมักไม่มีการซ้ำกัน ถึงแม้ว่าจะมีสีเส้นลวดลายเดิมวางไว้เป็นตัวอย่างก็ตาม ทั้งนี้เพราะว่าทุกขั้นตอนของการประดิษฐ์ ล้วนเกิดจากน้ำมือและน้ำพักน้ำแรงของคนทั้งสิ้น ความมีเสน่ห์ของผ้าไหมมัดหมี่ในแต่ละชิ้นก็คือ “ความเป็นชิ้นเดียวในโลก” นั่นเอง จึงนับว่าเป็นงานศิลปะอันทรงคุณค่ายิ่ง

ภาคอีสานหรือภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีพื้นที่ ๑๘ จังหวัด ประกอบด้วยกลุ่มชนชาติพันธุ์ต่างๆ มากกว่า ๒๐ ชชาติพันธุ์ ส่วนมากเป็นกลุ่มชนชาวไทยเชื้อสายไท-ลาว หรือชนเผ่าไท-ลาว ที่คนไทยภาคอื่นมักเรียกว่า ลาว เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ใหญ่สุดของภาคอีสาน ภาคอีสานมีพื้นที่ประมาณหนึ่งในสามของพื้นที่ประเทศไทยทั้งหมด หรือประมาณ ๑๗๐๒๒๖ ตารางกิโลเมตร กลุ่มไท-ลาวเหล่านี้กระจายอยู่ทั่วไปแทบทุกจังหวัด และสามารถแบ่งออกเป็นกลุ่ม ๆ ได้ดังนี้ กลุ่มชนที่อยู่ในเขตจังหวัดเลย นครราชสีมา และชัยภูมิ มีความใกล้ชิดกับหลวงพระบาง กลุ่มชนในเขตจังหวัดหนองคาย อุดรธานี ขอนแก่น มีความใกล้ชิดกับเวียงจันทน์ กลุ่มชนในเขตจังหวัดนครพนม สกลนคร และกาฬสินธุ์ เป็นกลุ่มผู้ไทหรือภูไท กลุ่มชนที่อยู่ในเขตจังหวัดอุบลราชธานี ยโสธร ร้อยเอ็ด มุกดาหาร และมหาสารคาม ไน้มเอียงไปทางจำปาสัก กลุ่มชนในบริเวณภาคอีสานมิได้มีเฉพาะคนไท-ลาวเท่านั้น ยังมีกลุ่มชนเผ่าอื่นๆ อีกเช่น ข่า กระสือ กะเลิง ส่วย และเขมร โดยเฉพาะเขมรและส่วยซึ่งกระจายกันอยู่ในบริเวณจังหวัดศรีสะเกษ สุรินทร์ และบุรีรัมย์

คำว่า "มัดหมี่" เป็นลักษณะของการประดิษฐ์ลวดลายให้เกิดบนผืนผ้าด้วยการใช้เชือกมัดเส้นไหมหรือฝ้ายส่วนที่ไม่ต้องการให้ติดสีเวลาย้อมเป็นประาะหลังจากการย้อมแล้วเมื่อตัดเส้นเชือกที่มัดออกจึงเกิดลวดลายตามต้องการ มัดหมี่ที่รู้จักและทำกันในประเทศต่างๆมี ๓ ชนิด ได้แก่

๑. มัดหมี่เส้นพุ่ง

๒. มัดหมี่เส้นยืน

๓. มัดหมี่เส้นพุ่ง และเส้นยืน (สำหรับประเทศไทยทำกันเฉพาะเส้นพุ่งเท่านั้น และทำกันมากในจังหวัดต่าง ๆ ทางภาคอีสาน)

ผ้าไหมมัดหมี่เป็นศิลปะการทอผ้าพื้นเมืองชนิดหนึ่งนิยมทำกันมานานแล้วในภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย และบางที่ในเขตภาคกลาง เช่น จังหวัดสุพรรณบุรี อุทัยธานี กาญจนบุรี ลพบุรี และชัยนาท วิธีการทำผ้ามัดหมี่คือการมัดด้ายให้เป็นลวดลายที่เส้นพุ่งหรือเส้นยืนด้วยเชือกแล้วนำไปย้อมสี เพื่อให้สีและลายตามกำหนด แล้วจึงนำมาทอเป็นผ้า ผ้าไหมมัดหมี่ในบ้านเราส่วนใหญ่นิยมทอผ้ามัดหมี่เส้นพุ่ง แต่มีบางจังหวัดที่มีการทำผ้าไหมมัดหมี่โดยใช้เส้นยืน ซึ่งได้แก่จังหวัด เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน ราชบุรี เพชรบุรี บางแห่งมีการทอผ้ามัดหมี่สลับการกับลายขีดเพื่อเพิ่มความงดงามให้แก่ผ้าไหมมากยิ่งขึ้น

การทอผ้ามัดหมี่จะมีอยู่ทั่วไป ๒ ลักษณะคือ

๑. การทอผ้ามัดหมี่ ๒ ตะกรอ เป็นลายขีดธรรมดาผ้าจะใช้ได้เพียงหน้าเดียว

๒. การทอผ้ามัดหมี่ ๓ ตะกรอ เป็นการทอผ้าลายสอง เนื้อผ้าจะแน่น สามารถใช้ผ้าได้ ทั้ง ๒ ด้านโดยด้านหน้าจะให้สีสดใสและลวดลายชัดกว่าด้านในในปัจจุบันมีการทอผ้ามัดหมี่กันหลายรูปแบบ มีการดัดแปลงลายพื้นบ้านผสมกับลายโบราณที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมาเรื่อย ๆ อีกทั้งปัจจุบันผ้าไหมมัดหมี่ได้มีการนำมาออกแบบเสื้อผ้าสตรี-บุรุษ ได้อย่างสวยงามและเป็นเอกลักษณ์เฉพาะโดดเด่นมาก

ผ้าไหมมัดหมี่ที่มีการผลิตกันมาก และเป็นที่ต้องการของตลาด เช่น ผ้าไหมมัดหมี่ลาย ต่าง ๆ ทั้ง ๒ ตะกรอ และ ๓ ตะกรอ ผ้าไหมมัดหมี่หน้านางธรรมดา ผ้าไหมมัดหมี่หน้านางประยุกต์ ผ้าไหมมัดหมี่หน้านางพิเศษ ซึ่งแต่ละชนิดมีความยากง่ายในการมัด และทอต่างกัน ความสวยงามจะแตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับความประณีตของขบวนการมัดหมี่และการทอผ้า

เครื่องมือที่ใช้ในการทำผ้ามัดลายมัดหมี่

๑. เส้นด้ายสีขาว ทำเป็นไป

๒. ปอสี สำหรับใช้มัดลายบนเส้นด้าย บางคนก็อาจใช้เชือกกล้วย

๓. กง คือ ทำด้วยไม้ไผ่ไขว้กัน ใช้ปั่นฝ้ายใส่หลอด

๔. หลา คือ เครื่องมือสำหรับปั่นฝ้าย ปั่นหลอด

ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนที่ ๑ นำเส้นด้ายที่ซื้อจากร้านค้า เป็นใจ นำมาใส่กง มีลักษณะนามเป็น เช็ด จะมีทั้งขนาด เช็ดเล็ก และเช็ดใหญ่ ปริมาณด้าย ๕ ใจ หรือ ๕ เช็ด เรียกว่า กั้น ใช้หลอดละใจ แล้วแยกเส้นด้ายเพื่อมิให้ติดกันหรือพันกันให้เรียบร้อย

ขั้นตอนที่ ๒ ถ่ายเส้นด้ายไปพันรอบหลักหมี่ หรือโฮงหมี่ ซึ่งมีความกว้างสัมพันธ์กับความกว้างของฟืมที่ใช้ทอผ้า นับจำนวนเส้นด้ายให้เป็นหมวดหมู่ แต่ละหมู่มีจำนวนเส้นด้ายสัมพันธ์กันกับลวดลายที่จะใช้ แล้วนำไปคั่นหมี่ ซึ่งวิธีการคั่นหมี่ คือการนำเส้นฝ้ายมามัดเข้ากับหลักหมี่โดยเริ่มต้นจากด้านล่างก่อนแล้วพันรอบหลัก

หมี่ไปเรื่อย ๆ เรียกว่า การก่อกหมี่ การคั้นหมี่จะต้องคั้นจากล่างขึ้นบน หรือบนลงล่างก็ได้ จนครบจำนวนรอบที่ต้องการ วนรอบทีละ ๒ เส้น ถ้าเริ่มต้นจากด้านขวา ก็ต้องวนซ้ายมาขวาทุกครั้ง ตรงกลางของเส้นด้ายแต่ละลำจะมีสายแฉกผูกไว้ เพื่อไม่ให้หมี่พันกัน หรือหลุดออกจากกัน ใช้เวลาประมาณในการทำรอบหลักหมี่ประมาณ ๑ ชั่วโมง

ขั้นตอนที่ ๓ เมื่อวนเส้นด้ายครบรอบตามต้องการแล้ว ใช้มือรูดเส้นด้ายที่เป็นช่วง ๆ เพื่อมิให้เส้นด้ายติดกัน ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย สำหรับนางประกาย โสภี จะรูดเส้นด้ายจากโงมมัดหมี่ไปใส่โงมมัดหมี่อีกอันหนึ่งเพื่อเตรียมมัดเป็นลวดลาย

ขั้นตอนที่ ๔ การมัดหมี่ มัดกลุ่มเส้นด้ายแต่ละลูกหมี่ด้วยเชือกฟางจนครบโงมมัดหมี่ การเริ่มต้นมัดลายหมี่ อาจมุดจากด้านบนไล่เรียงลงข้างล่าง หรือมัดข้างล่างก่อนจึงไล่เรียงขึ้นข้างบน หรือมัดจากตรงกลางก่อนจึงขยายออกไปเต็มโงมมัดหมี่ การมัดให้เริ่มมัดปลายเชือกด้านหนึ่งกับลูกหมี่ก่อนแล้วจึงพันอีกปลายหนึ่งซ้อนทับให้แน่นมัดให้เป็นแถว ไม้แถวหนึ่งมีจำนวนเส้นด้าย ๒๕ เส้น ส่วนแถวที่สอง จำนวน ๑๒ เส้น ผูกเป็นแถว ๆ ต่อไป ๆ จนครบ ๓๙ แถว ไม่ให้สีย้อมซึมเข้าซอหมี่ เมื่อพันทับกันไปจนได้ความยาวตามลายหมี่แล้ว มัดปลายเชือกกับลูกหมี่ให้แน่นเช่นกัน โดยเหลือปลายเชือกไว้ เมื่อเวลาแกะป้อมมัดจะทำได้ง่าย เอาเชือกเส้นหนึ่งสอดเข้าไปช่องหลักหมี่ข้างใดข้างหนึ่งผูกกลุ่มด้ายไว้เป็นวงไม่ให้หมี่ที่มัดลวดลายแล้วหลุดออกจากกัน และใช้เป็นหูหิ้วสำหรับจับเวลา ย้อมถอนด้ายมัดหมี่ออกจากโงมมัดหมี่ หรือหลักหมี่ สำหรับปั้สูก ภาพักดี จะมัดโดยดูลวดลายจากแบบ แต่บางครั้งลวดลายก็อยู่ในใจการผูกมัดลายจึงไม่จำเป็นต้องมีแบบก็สามารถมัดได้เลย

อุปกรณ์การย้อม

๑. สีสังเคราะห์ อุปกรณ์ที่ใช้ในการย้อม ที่นางประกาย โสภี ใช้ย้อมมัดหมี่ ประกอบด้วย สีสังเคราะห์ หรือที่เรียกกันว่าสีเคมี เป็นสีที่สังเคราะห์ขึ้นจากสารเคมี หรือสปีทวิทยาศาสตร์เป็นที่นิยมใช้อย่างแพร่หลายเพราะให้สีที่สดใสและสะดวกกว่าสีที่ได้จากธรรมชาติ ราคาขายในปัจจุบัน ๑๐ กรัม (๑ ชีด) ประมาณ ๔๐-๕๐ บาท ผู้ทอสามารถเลือกสีและปริมาณได้ตามความต้องการของทุนทรัพย์แต่ละคน

๒. เต้าไฟ

๓. เชื้อเพลิง (ไม้แห้ง)

๔. กาละมังสังกะสี หรือโลหะ

๕. น้ำสะอาด

๖. ไม้ไผ่เหลากลม ๆ ๒ อัน ขนาดความยาว ๕๐ เซนติเมตร. กว้างและหนาประมาณ ๑ เซนติเมตร

ขั้นตอนการย้อมผ้ามัดลายมัดหมี่ และการแกะป้อมมัดหมี่

ขั้นตอนที่ ๑ ใส่ น้ำสะอาดตั้งเต้าไฟให้เดือดอุณหภูมิ ประมาณ ๙๘ - ๑๐๐ องศา เมื่อน้ำเดือดใส่สีเคมีลงในกะละมังย้อม ลายลายน้ำให้ดีแล้วนำด้ายลงย้อมประมาณ ๒๐ นาที ระหว่างการย้อมต้องกลับเส้นด้ายเรื่อย ๆ เพื่อให้สีย้อมซึมเข้าสม่ำเสมอ

ขั้นตอนที่ ๒ นำเส้นด้ายมัดหมี่ไปล้างในกะละมังน้ำเปล่าเพื่อล้างสีออกแล้วนำไปตากแดดให้แห้ง

ขั้นตอนที่ ๓ เมื่อเส้นด้ายมัดหมี่แห้ง แล้วก็นำไปใส่โองมัดหมี่เพื่ออบสี โดยการเอาเชือกปอแก้วไปมัดตรงสีที่ได้รับการย้อมแล้ว ต่อจากนั้นแก้มัดที่ต้องการย้อมสีออก แล้วย้อมสีที่สองทำเช่นนี้ไปเรื่อย ๆ จนกว่าจะได้สีครบตามความต้องการ สีขาวคือสีแก้มัดครั้งสุดท้าย (การมัดด้ายเป็นวิธีการป้องกันมิให้สีอื่น ๆ เข้าไปติดบริเวณที่มัดไว้)

ขั้นตอนที่ ๔ การแก้มี่ คือ กรรมวิธีแก้มี่เชือกปอแก้วที่ใช้มัดหมี่แต่ละลำออกให้หมด โดยใช้มีดคม ๆ หรือใบมีดโกนชนิดมีด้าม การแก้มี่จะต้องทำอย่างระมัดระวังอย่าให้มัดถูกเส้นด้ายขาด เมื่อแก้มี่เชือกพางออกหมดแล้วจะเห็นลายหมี่ที่สวยงามและชัดเจนมาก

การเตรียมเส้นพุ่ง

ขั้นตอนที่ ๑ การกวัดหมี่ นำหมี่ที่แก้มี่เรียบร้อยแล้วใส่กง และกวัดออกจนหมดปอย ต้องระมัดระวังอย่าให้เส้นด้ายขาดตอนเพราะเมื่อนำไปทอแล้วจะไม่เป็นลายตามต้องการ

ขั้นตอนที่ ๒ การปั่นหลอด นำด้ายมัดหมี่ที่กวัดเรียบร้อยแล้วไป “ปั่น” (กรอ) ใส่หลอดไม้ไผ่เล็ก ๆ ที่เสียบแน่นอยู่กับเหล็กในของหลา ความยาวของหลอดไม้ไผ่สัมพันธ์กันกับกระสวยทอผ้า เมื่อหมุนกงล้อไม้ไผ่ของหลา ให้ได้จำนวนเส้นด้ายหมี่พอเหมาะกับขนาดของร่องกระสวยทอผ้า

ขั้นตอนที่ ๓ การร้อยหลอดด้าย ร้อยหลอดด้ายที่ปั่นแล้วตามลำดับก่อนหลังห้ามร้อยขาดจะทำให้ลำดับลายผิดไปไม่สามารถทอเป็นลวดลายตามต้องการได้

กระสวย คือ ที่ใส่ด้ายเส้นพุ่งที่ใช้ในการทอผ้า โดยปกติมีความยาวประมาณ ๓๐ เซนติเมตร ส่วนหัวและส่วนท้ายของกระสวยจะเรียวยมนคล้ายเรือ ปลายทั้งสองข้างงอนเขิดเล็กน้อย ตรงกลางป่องและเจาะเป็นช่องสำหรับใส่ด้ายที่กรอ ๆ ไว้เป็นด้ายเส้นพุ่ง โสขณะทีทอกระสวยจะพุ่งสลับซ้ายขวาไปมา เพื่อสอดด้ายเส้นพุ่งไม่ขัดกับด้ายเส้นยืน สลับกับการกระทบพิมพ์ เพื่อให้เส้นด้ายเรียงเข้าด้วยกันแน่นและเป็นระเบียบ

หลอดใส่ฝ้าย ทำด้วยเหล็กหรือไม้ตัดเป็นแท่งใช้สำหรับใส่ด้ายเข้ากระสวยเตรียมทอผ้า

การเตรียมเส้นยืน

ขั้นที่ ๑ การเดินฝ้าย ใช้เครื่องเดินด้ายที่มีรางสำหรับบรรจุหลอดที่ปั่นไว้แล้ว และแคร่สำหรับเดินด้าย เรียกว่า “เผื่อ” โคร่งไม้สำหรับเตรียมด้ายยืน รางมีขนาดพอเหมาะ ขนาดกว้างประมาณ ๑ เมตร (ใช้ช่องว่างของใต้ถุนบ้านเป็นสถานที่วางราวหลอดด้าย) สามารถบรรจุหลอดด้ายประมาณ ๑๘๐ - ๒๐๐ หลอด ส่วนแคร่จะตั้งไว้ที่พื้นบ้านมีขนาดความกว้างประมาณ ๑ เมตร ยาว ๒ - ๓ เมตร บรรจุเส้นยืนไว้ราว ๒๐๐ หลา หรือประมาณ ๑๕ เมตร เมื่อเดินด้ายเสร็จเรียบร้อยแล้ว ต้องปลดเส้นยืนออกจากแคร่ ขมวดให้เป็นลูกโซ่เพื่อกันมิให้ยุ่งก่อนเก็บลงหีบในขั้นตอนนี้ มีเทคนิคที่ต้องจัดด้ายให้เป็นหมวดหมู่ เรียกว่า การคั่นด้าย เพื่อจัดเรียงเส้นด้ายกำหนดจำนวนเส้นด้ายและขนาดความยาวของผืนผ้าที่จะทอเป็นกรรมวิธีที่ต้องใช้สมาธิและทักษะขั้นสูง

รางหลอด เป็นอุปกรณ์หลังจากการเตรียมเส้นยืน และกรอเข้าหลอดเรียบร้อยแล้วถอดหลักเอาหลอดด้ายใส่เป็นหลอด ๆ จำนวนหลอดมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับจำนวนเส้นยืนเพื่อใช้ในการทอ ที่ใช้รางหลอดก็เพื่อให้สะดวกและง่ายต่อการเก็บเป็นหมวดหมู่และง่ายต่อการใช้

ขั้นที่ ๒ การหวีด้าย คือการแผ่เส้นจากลักษณะ ที่เป็นกำให้กระจายออกเป็นแผ่นเรียบ ๆ สม่่าเสมอกันม้วนเก็บเข้าแกนของกงพัดสำหรับตั้งบนกี่ ขั้นแรกจะต้องนำเอาปลายด้านหนึ่งของเส้นยืนสอดเข้าไปในม้วนด้าย ร้อยเส้นยืนพันหวี ซึ่งมีจำนวนกว้างตามความต้องการ โดยผูกเข้ากับแกนกงพัดอีกคนหนึ่งใช้พันหวี หวีด้ายให้เรียบ สม่่าเสมอกัน แล้วจึงนำไปตั้งบนกี่สำหรับเก็บตะกอต่อไป

ขั้นที่ ๓ การเก็บตะกอ เป็นการต่อด้ายยืนหรือด้ายเครื่องเข้ากับตะกอ (เหา) เส้นยืนแต่ละเส้นจะถูก คล้องไว้ด้วยห่วงเส้นด้ายสองอัน เส้นหนึ่งจะใช้สำหรับดึงเส้นยืน ส่วนอีกเส้นหนึ่งจะใช้ดึงเส้นยืนลง การเก็บตะกอ (เหา) เป็นการแบ่งด้ายออกเป็นหมู่ ๆ ซึ่งจะขึ้นอยู่กับประเภทลวดลายที่ต้องการ เมื่อเก็บตะกอแล้ว เส้นยืนจะผูก เครื่องไว้กับเสา แล้วใช้ไม้ไขว้ดึงด้ายเครื่องที่ละเส้น (ปกติจะมี ๒ เหา) วางไว้บนกี่ สำหรับทอต่อไป วิธีการนี้เรียกว่า สืบทุกเก็บเหา

ภาพประกอบการทอผ้ามัดหมี่



๒.๑๕ การท่อเสื่อจากต้นกก



นางทองใบ พรหมเมตตา

บ้านเลขที่ ๘ หมู่ที่ ๓ ตำบลควางโจน อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ

ประวัติความเป็นมา

เสื่อกกหรือที่คนอีสานเรียกว่า “สาด” เป็นเครื่องใช้ในครัวเรือนของคนในภาคอีสาน ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เสื่อกกเป็นหัตถกรรมพื้นบ้านที่ได้จากการนำต้นกกมาทอให้เป็นผืนยาวๆ แล้วเย็บต่อกันเป็นผืนเสื่อใช้สำหรับปูนั่ง ปูนอน ปูรับแขก แม้กระทั่งติดตัวไปเที่ยว การทอเสื่อกก เกิดขึ้นประมาณ ๖๐ ปีแล้ว ส่วนใหญ่ทอเสื่อเพื่อใช้สอยในครัวเรือนสำหรับแลกเปลี่ยนกับสิ่งของเครื่องใช้ภายในครัวเรือนกันเองในหมู่บ้านและหมู่บ้านใกล้เคียง การทอเสื่อกกเป็นภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น ที่นำเอาต้นกกมาแปรสภาพให้เป็นเส้น ย้อมสี แล้วสานทอให้เป็นแผ่นผืน เพื่อนำมาใช้ปูรองนั่งหรือนอน หรือทำธุรกรรมต่างๆ ต้นกกเป็นพืชธรรมชาติที่ขึ้นอยู่ทั่วทุกภูมิภาค และภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นที่นำต้นกกมาแปรสภาพก็มีลักษณะคล้ายกัน หรือได้อิทธิพลทางความคิดที่ถูกถ่ายทอดต่อกันมา ทำให้เสื่อกกถูกจัดได้ว่าเป็นปัจจัยจำเป็นอย่างหนึ่งต่อการดำรงชีวิตของผู้คนในอดีต

การทอเสื่อเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านในชนบทที่ใช้เวลาวางจากการทำไร่ทำนามาถักทอ บางส่วนทอเก็บไว้เพื่อทำบุญช่วงเทศกาลตามประเพณี โดยใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น คือใช้ต้นกก คิดค้นลวดลายให้แปลกใหม่ เช่น ลายดอกลายน้อย ลายสมอคู่ และลายแพรวา ถักทอจนเป็นผืนสวยงาม พัฒนาต่อยอดโดยการแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทันสมัย และสามารถใช้งานได้หลากหลายรูปแบบ

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ทอเสื่อกก ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่น ประณีต สวยงาม มีหลากหลายชนิด ผลิตจากเส้นใยที่มีคุณภาพเหนียวแน่นทนนาน ผิวมันละเอียด ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และสามารถปลูกเองในพื้นที่

เสื่อกกเป็นผลิตภัณฑ์ที่พบเห็นแทบทุกจังหวัดในประเทศไทย ซึ่งแรกเริ่มสมัยบรรพบุรุษจะเป็นการทอเสื่อกกไว้ใช้เองในครัวเรือน โดยใช้กกเหล็ยที่ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติในท้องทุ่ง หรือแหล่งน้ำธรรมชาติ นำกกมาตัด ตากให้แห้ง แล้วทอเป็นผืนเสื่อแบบหยาบๆ ไว้ใช้กันเองในครัวเรือนหรือแจกจ่ายในหมู่บ้าน ต่อมามีการพัฒนาเป็นใช้พันธุกรรมเป็นวัสดุในการทอ ที่ปลูกในท้องนาหรือพื้นที่ที่มีความชื้น เช่น บริเวณริมแหล่งน้ำธรรมชาติ เพราะกกกลมจะมีคุณสมบัติที่ดีกว่า คือมีความเหนียวและผิวละเอียดมากกว่ากกสามเหลี่ยม กกกลมเกิดและเจริญเติบโตได้ดีในบริเวณที่มีน้ำท่วมถึง หลังน้ำลด พอกกเจริญเติบโตได้เต็มที่ก็ทำการตัด นำมาตัดแล้วตากให้แห้ง เก็บไว้ทอเสื่อต่อไปกกกลมพันธุ์ที่ปลูกโดยไม่ต้องอาศัยความชื้นมากนัก บางคนเรียกกกชนิดนี้ว่ากกราชินีปลูกได้โดยทั่วไป เช่น บริเวณสวนภายในหมู่บ้าน ปลูกรอบๆ บริเวณบ้าน ร่องน้ำ

วิธีการทอเสื่อกก

ขั้นตอนที่ ๑ การสอยต้นกก

๑. ตัดต้นกกสด
๒. คัดเลือกต้นกกที่มีขนาดเท่ากันไว้ด้วยกัน
๓. นำต้นกกที่คัดแล้วมาสอยเป็นเส้นเล็กโดยใช้มีดปลายแหลมคม(มีดแกะสลัก)
๔. นำเส้นกกที่สอยแล้วมาผึ่งแดด ให้แห้ง(ถ้าเป็นไปได้ต้องเป็นแดดที่กล้าจัด)
๕. นำเส้นกกสอยที่ตากแห้งแล้วมากมัดเป็นมัด ๆ รอการย้อมสี

ขั้นตอนที่ ๒ การย้อมสี

๑. เลือกซื้อสีสำหรับย้อมกกสีต่าง ๆ ที่มีสีสดใสสวยงาม เช่น สีแดง สีชมพู สีเหลือง สีม่วง สีดำ สีเขียว เป็นต้น

๒. ก่อไฟโดยไฟที่ใช้ต้องสม่ำเสมอ
๓. นำบิ๊ป หรือกระทะใส่น้ำพอประมาณท่วมเส้นกกนำมาตั้งบนเตารอให้น้ำเดือด
๔. พอน้ำเดือดก็นำสีที่เลือกมาเทลง
๕. นำเส้นกกที่คัดเลือกแล้วลงย้อมจนเพียงพอที่จะใช้ในการทอ
๖. นำเส้นกกที่ย้อมสีแล้วลงล้างในน้ำเปล่าแล้วนำไปตากแดดที่จัดจนแห้ง
๗. นำเส้นกกที่ย้อมสีตากแห้งแล้วมากมัดรวมกัน โดยแยกเป็นสี แต่ละสี

ขั้นตอนที่ ๓ การทอเสื่อกกลายขีด ลายพื้นบ้านและลายบา

๑. กางโองที่ทำสำเร็จรูปแล้วมากาง (โองที่ใช้ขนาดทอคนเดียว)
๒. นำเชือกในลอนสำหรับทอเสื่อมาโยงใส่พิมจนเสร็จ
๓. พิมที่ใช้ต้องมีขนาดเท่ากับเส้นกกและพิมแต่ละพิมก็อาจจะใช้ทอลายไม่เหมือนกัน
๔. นำเส้นกกที่ย้อมสีตามจนแห้งแล้วนำมาทอเสื่อลายขีดตามต้องการซึ่งมีหลายลายด้วยกัน

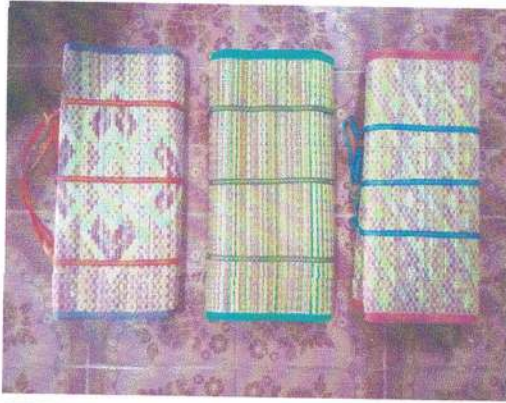
ดังจะแสดงในรูปภาพ

๕. นำเส้นกกที่สอยและย้อมสีแล้วเลือกว่าจะใช้สีใดบ้างที่จะทอเสื่อ
๖. เลือกลายแล้วเริ่มทอจนเป็นแผ่น
๗. พอทอเสร็จก็ตัดแล้วหลังจากนั้นก็นำไปตากแดดเพื่อให้สีไม่ออก
๘. หลังจากนั้นก็นำมาเก็บในที่ร่ม

ขั้นตอนที่ ๔ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเสื่อกกต่าง ๆ

๑. เสื่อที่พิมพ์แล้วนำมาเย็บต่อเป็นผืนโดยใช้จักรเย็บ
๒. ออกแบบผลิตภัณฑ์
๓. นำกระดาษแข็งที่เตรียมไว้แล้วมาตัดแบบตามทีออกแบบ
๔. นำเสื่อที่ทอไว้แล้วมาตัดตามแบบที่ออกไว้
๕. นำเสื่อที่ตัดเอาไว้ตามแบบแล้วนำมาเย็บเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่ได้ออกแบบเอาไว้

ภาพประกอบการทอเสื่อจากต้นกก



๒.๑๖ การทำกระทิบข้าว



นายสมบัติ ใจดี

บ้านเลขที่ ๑๓๙ หมู่ที่ ๓ ตำบลกวางโจน อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ

ประวัติความเป็นมา

กระทิบข้าว คือ ภาชนะในการเก็บอาหารที่เป็นงานหัตถกรรมอันทรงคุณค่าชนิดหนึ่งที่มาด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นของที่ใช้ประจำบ้านของชาวไทยทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือมายาวนานใช้สำหรับบรรจุข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้ว เพื่อรักษาคุณภาพของข้าวที่นึ่งสุกหรือใช้เก็บเมล็ดพันธุ์พืช หรือแม้แต่ใช้เป็นเครื่องประดับในครัวเรือนหรือประดับสถานที่ต่างๆ เป็นเครื่องจักสานที่ทำจากวัสดุธรรมชาติ เช่น ไม้ไผ่ ใบจาก ใบตาล ใบลาน ต้นคล้า ต้นไหล ต้นกก หรือจากต้นพืชที่มีลักษณะยาวเรียวยาว

การสานกระทิบเป็นงานหัตถกรรมที่มีพื้นฐานมาจากสังคมเกษตรกรรม และค่านิยมในการบริโภคข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักของคนไทยในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ แต่เดิมภาชนะที่ใช้บรรจุข้าวเหนียวมักทำจากต้นไม้ต้นเล็กๆ มาเหลาเป็นแผ่นบางๆ นำมาจักสานเป็นตะกร้ากระบุง บรรจุข้าวสาร และพัฒนา มาจักสานเป็นภาชนะบรรจุข้าวเหนียว (กระทิบ) ซึ่งมีน้ำหนักเบาและระบายอากาศได้ดีทำให้อุ่นน้ำระเหยออกไปได้ ทำให้ข้าวเหนียวที่บรรจุอยู่ภายในยังมีความร้อนและข้าวไม่แฉะด้วยไอน้ำ พกพาง่ายเพราะมีการทำสายสะพาย อีกทั้งยังมีหลายรูปแบบ รูปทรงกลม รูปทรงรี หลากหลายขนาดสอดคล้องกับการใช้งานกระทิบข้าวใช้ประโยชน์ในการบรรจุข้าวเหนียว พกพาไปได้สะดวก กระทิบข้าวมีอายุใช้งานประมาณ ๑ ปีขึ้นไปหรือนานกว่านี้ขึ้นอยู่กับการรักษา กระทิบขนาดเล็กสำหรับบรรจุข้าวเหนียวสำหรับรับประทานคนเดียว ขนาดกลางสำหรับรับประทาน ๒-๓ คน ขนาดใหญ่สำหรับรับประทานทั้งครอบครัวเป็นต้น ซึ่งผู้สานจะใช้ช่วงเวลาว่างหลังจากการทำไร่ทำนา เลือกใช้ทรัพยากรธรรมชาติซึ่งหาได้ในท้องถิ่นมาผลิตเป็นเครื่องจักสาน เพื่อความสุขสนุกเพลิดเพลินในการรวมกลุ่มกันทำงานหัตถกรรม ตลอดจนสนองประโยชน์ใช้สอยในครัวเรือนของตนเองและสมาชิกในครอบครัว การสานกระทิบเป็นงานที่มีทักษะกระทำกันภายในครอบครัวหรือชุมชน ซึ่งหลังจากรับประทานอาหารเย็นแล้ว คนในครอบครัวจะมารวมกัน เพื่อช่วยกันทำงาน ทำให้เกิดความอบอุ่น สัมผัสสามัคคีเพราะเมื่อมารวมตัวกันทำงาน ก็จะมีการแลกเปลี่ยนพูดคุยกันถึงเรื่องวิถีชีวิตความเป็นอยู่ในแง่มุมต่างๆ ตลอดจนสอนลูกสอนหลานไปด้วยก่อให้เกิดเป็นภูมิปัญญาพื้นถิ่นที่ตกทอดและสืบสานกันมาจากรุ่นสู่รุ่น รูปแบบผลิตภัณฑ์เครื่องจักสาน จึงเป็นศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านที่มีความงามบริสุทธิ์แบบธรรมชาติ สะท้อนถึงความเป็นอิสระและการแสดงออกถึงความเฉลียวฉลาดและความสามารถของผู้จักสาน ชี้ให้เห็นคุณค่าทางอารยธรรมในการเข้าใจใช้วัสดุธรรมชาติให้กลมกลืนกับสภาพแวดล้อมของการดำรงชีวิต อีกทั้งยังคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนานอีกด้วย

ประโยชน์ที่ได้จากกระต๊อบข้าว

๑. ใช้บรรจุข้าวเหนียวข้าวเหนียวให้มีความนุ่มได้นานขึ้น
๒. เป็นของขำร่วย
๓. ประดับตกแต่ง
๔. กล่องเอนกประสงค์
๕. กล่องออมสิน
๖. แจกกัน
๗. กล่องใส่ดินสอ
๘. เป็นการอนุรักษ์การจักสานกระต๊อบข้าว

วัสดุที่ใช้ทำกระต๊อบข้าว

๑. ไม้ไผ่บ้าน
๒. ด้ายไนลอน
๓. เข็มเย็บผ้าขนาดใหญ่
๔. กรรไกร
๕. มีดโต้
๖. เลื่อย
๗. เหล็กหมาด (เหล็กแหลม)
๘. ก้านตาล
๙. เครื่องชูดตอก
๑๐. เครื่องกรอด้าย

ขั้นตอนการสานกระต๊อบข้าว

๑. การเตรียมไม้ไผ่สำหรับการสานกระต๊อบข้าว นั้น ควรมีอายุไม่เกินหนึ่งปี โดยเลือกไม้ที่โตเพียงฝนเดียวมาทำก่องข้าวหรือสานกระต๊อบ สำหรับไม้ที่ใช้ทำกระต๊อบได้ดีที่สุดจะมีอายุประมาณ ๔-๕ เดือน การเลือกไม้ไผ่ จะเลือกไม้ที่มีข้อปล้องยาวและตรง มีผิวเรียบเป็นมันนำมาตัดข้อปล้องทางหัวและท้ายออก โดยใช้เลื่อยตัดรอบไม้ไผ่เพื่อป้องกันผิวไม้ฉีก ขนาดของปล้องไม้ไผ่หนึ่ง ควรมีความยาวประมาณ ๓๐-๔๐ เซนติเมตร จากนั้นจึงใช้มีดโต้ผ่าออกเป็นชิ้นๆ แล้วใช้มีดตอกจกเป็นตอกชูดเปลือกสีเขียว ของมันออกและตากแดดเพื่อเก็บรักษาเอาไว้ก่อนจะทำงานสาน

๒. เมื่อเหลาไม้ไผ่จนมีขนาดเหลือความหนาประมาณ ๐.๐๕ เซนติเมตร ก็จะชูดเส้นไม้ ออกเพื่อให้ตอกมีความเรียบและอ่อนบางที่สุด กระต๊อบที่ได้ก็จะสวย และเวลาสานถ้าหากว่าเป็นตอกอ่อนก็จะทำให้สานง่ายไม่เจ็บมืออีกด้วย

๓. เมื่อได้ตอกมาประมาณ ๑๐๐-๑๕๐ เส้นแล้ว ก็จะเริ่มสานกระต๊อบข้าวได้ บางครั้งผู้สานต้องการเพิ่มลวดลายในการสานกระต๊อบก็จะย้อมสีตอกก่อนก็มี ส่วนใหญ่จะใช้สีผสมลงในกระบอกไม้ไผ่แล้วนำมาย้อมตอกให้เป็นสีตามที่ตัวเองต้องการ เมื่อลงมือสานมักจะเริ่มต้นสานใช้ตอก ๖ เส้น แล้วสานด้วยลายสอง โดยทิ้งชายตอกให้เหลือประมาณ ๕ เซนติเมตร เมื่อสานได้ยาวจนชายตอกอีกด้านเหลือประมาณ ๓ เซนติเมตรให้

นำชายทั้งสองข้างมาประกบกันโดยใช้ลายสอง และเมื่อนำมาประกบกันได้แล้วด้วยลายสอง ก็จะมีวนชายตอกที่ไม่ต้องการอีกที่ด้วยการสานลายสองเวียน

๔. การขึ้นลายกระติบ ซึ่งจะขึ้นอยู่กับความต้องการของคนที่สานว่าต้องการใช้ลายอะไร เพราะแต่ละลายจะขึ้นต่างกัน ลายกระติบที่นิยมสาน คือ “ลายข้างกระแตสองยืนและสามยืน” การขึ้นลายสองนั้น จะยกตอก ๒ เส้นแล้วทั้ง ๒ เส้น และเมื่อขึ้นลายไปได้ประมาณครึ่งหนึ่งของความยาวของตอกแล้ว ก็จะสานต่อด้วยลายสามนอนหรือลายคูป จากนั้นจึงสานด้วยลายสองยืนอีกครั้งเพื่อความแข็งแรงของกระติบข้าว จากนั้นจึงมีวนเก็บชายตอกด้วยการพับครึ่งเข้าไปข้างในทั้งสองข้างและบีบเพื่อตกแต่งให้สวยงาม

๕. ส่วนกันของกระติบข้าวนั้นจะสานเป็นแผ่นแบนสองอันมาประกบกันเข้าแล้วผูกติดกับส่วนตัวกระติบ เรียกขั้นตอนนี้ว่า “อัดตุ้” ซึ่งมีการเย็บอยู่สองวิธีคือ การเย็บโดยใช้หวาย กับเย็บด้วยการใช้ด้ายเย็บ แต่การเย็บด้วยหวายนั้นให้ความสวยงามตามธรรมชาติ และมีความแข็งแรงกว่าการเย็บด้วยด้าย แต่ปัญหาก็คือหวาย จะหายากในปัจจุบัน

๖. ฐานของกระติบ ซึ่งคนอีสานจะเรียกว่า “ตีนติบข้าว” เป็นส่วนหนึ่งที่ต้องรับน้ำหนักและจำเป็นที่จะต้องทำให้แข็งแรง ดังนั้นส่วนใหญ่จึงใช้ก้านตาลมาเหลาแล้วโค้งให้เป็นวงกลมเท่ากับขนาดของกันกระติบข้าว ก้านตาลที่ใช้จะต้องตรงไม่คดเบี้ยวและมีความยาวประมาณ ๑ เมตรขึ้นไป นำก้านตาลที่ตัดได้มาเหลาเอาหนามตาลออก ผ่าตามความยาวของก้านตาล ซึ่งก้านตาล ๑ ก้านใหญ่สามารถทำตีนกระติบได้ ๑-๒ อัน จากนั้นจึงผ่าเกลาให้เรียบเสมอกัน นำมาม้วนแล้วทิ้งไว้ให้แห้งโดยใช้เวลาประมาณ ๑๕-๒๐ วันเป็นอย่างน้อย

๗. ผากระติบข้าวนั้นจะสานเช่นเดียวกับตัวกระติบเพียงแต่ให้ใหญ่กว่าเพื่อสวมครอบปิดเปิดได้ กระติบข้าวที่สานเสร็จแล้วไม่ควรเก็บไว้ในที่ชื้น เพราะจะทำให้ขึ้นราได้ง่ายและมีมอดเจาะ และควรเก็บไว้ในที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก

ข้อเสนอแนะ

๑. การเลือกไม้ไม่ควรเลือกไม้ที่มีปล้องยาวอายุประมาณ ๑๐ เดือน ถึง ๑ ปี
๒. การจักตอกต้องมีความกว้าง ความยาวเท่าๆ กัน ทุกเส้น เพื่อจะได้กระติบรูปร่างสวยงาม
๓. ก่อนที่จะเหลาหรือขูดเส้นตอก ให้นำเส้นที่จักแล้วแช่น้ำประมาณ ๑ ชั่วโมง เพื่อให้เส้นตอกอ่อนนุ่มเพื่อจะได้ขูดเหลาได้ง่ายขึ้น แล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิท เพื่อป้องกันเชื้อราก่อนลงมือสาน
๔. การสานเป็นลวดลายต่างๆ ที่น่าสนใจจะสามารถจำหน่ายได้ในราคาดีขึ้น
๕. สามารถประยุกต์เป็นของชำร่วยแบบต่างๆ ได้มากมาย เช่น กล่องใส่กระดาษชำระ กระเป๋าแจกัน

๖. การใช้สีย้อมไหมมาย้อมเส้นตอกจะทำให้ลวดลายสีเส้นสวยงามขึ้น

๗. การตกแต่งฝาบนด้วยการทำคิ้วจะทำให้มีความสวยงามและคงทน

นี่คือภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ไม่อาจมองข้ามได้ เพราะเพียงหัตถกรรมพื้นบ้านธรรมดาเช่นนี้ กลับกลายเป็นรายได้อีกทางหนึ่งให้กับชุมชน อนาคตงานจักสานจะดำเนินไปในทิศทางใด ก็ขึ้นอยู่กับคนรุ่นใหม่ที่จะช่วยกันอนุรักษ์ไว้

ภาพประกอบการทำกระติบข้าว



๓.ด้านการแพทย์ไทย

๓.๑ หมอน้ำมัน



นายถวิล นิยมชัย

บ้านเลขที่ ๑๙๗ หมู่ที่ ๑๗ ตำบลกวางโจน อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดชัยภูมิ

ประวัติความเป็นมา การใช้น้ำมันจากสัตว์ (หมู) รักษา กระดูกหัก บาดแผลต่างๆ

การใช้น้ำมันจากสัตว์ (หมู) รักษา กระดูกหัก บาดแผลต่างๆ นายถวิล นิยมชัย จบการศึกษา ป.๒ เนื่องจากฐานะทางบ้านยากจนประกอบมีพี่น้องหลายคนและเป็นลูกคนโต จึงไม่ได้เรียนต่อ และได้ช่วยพ่อแม่ทำไร่นา นายถวิล นิยมชัย เป็นคนขยัน ฝึกฝนหาความรู้ในด้านการแพทย์โบราณเพื่อจะได้มีวิชาติดตัวเพื่อประกอบอาชีพ และมีรายได้จุนเจือครอบครัว จึงได้เรียนและสืบทอดการเป็นหมอน้ำมันจากปู่ ซึ่งเป็นหมอโบราณที่ชำนาญด้านการใช้น้ำมันหมู รักษาโรคกระดูกคนที่มีอาการ ชาหัก แขนหัก บาดแผล น้ำร้อนลวก ไฟลวก ต่างๆ ควรค่าแก่การเก็บรักษาและอนุรักษ์ไว้ ซึ่งปัจจุบันจะมีคนมารักษาโรคกระดูก ที่มีอาการ ชาหัก แขนหัก บาดแผล น้ำร้อนลวก ไฟลวก กับนายถวิล นิยมชัย การทำยาน้ำมันจากน้ำมันหมู ต้องมีการทำพิธีกรรม ขั้นตอน และเครื่องใช้ในการทำพิธีกรรม ดังนี้

- ดอกไม้ ธูป เทียน ธงหน้าบ้าน(ถ้วยพระ) น้ำมันหมู

องค์ความรู้

- มีความรู้ ความเชี่ยวชาญด้านยารักษาโรคกระดูกด้วยน้ำมันหมู

ผลงานที่สำคัญ

- ผลิต ยาด้วยน้ำมันหมู รักษาโรคที่มีอาการ ชาหัก แขนหัก บาดแผล น้ำร้อนลวก ไฟลวก

ลักษณะการเป็นหมอพื้นบ้าน แบ่งออกเป็น ๒ ลักษณะ

ลักษณะที่ ๑ เป็นหมอพื้นบ้านที่มีประสบการณ์รักษาโรคจากเหตุการณ์ หรือประสบการณ์เฉพาะที่เป็นไปตามความเชื่อและศรัทธาของมนุษย์ ซึ่งอาจเกี่ยวข้องกับอำนาจเหนือธรรมชาติ (ผีและอำนาจศักดิ์สิทธิ์) และพิธีกรรมในการรักษาโรค เช่น คนทรง หมอลำผีฟ้าและเฒ่าจ้ำ ของชาวอีสาน หมอขวัญในหลายชาติพันธุ์ หมอเหยาของชาวภูไท หมอมะมีวดของชาวเขมร เป็นต้น ในชุมชนของหมอบางคน มีความสามารถทั้งสองลักษณะช่วยรักษาโรคทางกายและทางใจให้ชาวบ้าน

ลักษณะที่ ๒ เป็นหมอพื้นบ้านที่ เรียนรู้และฝึกฝนความชำนาญจากการปฏิบัติ มีการเรียนวิชาจากครูหมอพื้นบ้านคนเดียวหรือหลายคน และอาจมีการศึกษาเพิ่มเติมจากตำราพื้นบ้านหรือคัมภีร์โบราณ เช่น หมอยาสมุนไพร หมอตำแย หมอกระดูก หมออง เป็นต้น

ประเภทของหมอพื้นบ้าน

๑. หมอตำแย คือ ผู้ที่มีความชำนาญในการดูแลสุขภาพในกลุ่มหญิงตั้งแต่ก่อนตั้งครรภ์ าระยะตั้งครรภ์ าระยะคลอด และดูแลช่วงหลังคลอด รวมถึงการดูแลสุขภาพในกลุ่มเด็กทารก
๒. หมอยาสมุนไพร คือ ผู้ที่มีความรู้ความสามารถในการใช้สมุนไพรในการรักษาโรคหรือส่งเสริมและดูแลสุขภาพโดยใช้กรรมวิธีตามภูมิปัญญาพื้นบ้านที่ได้รับสืบทอดมา ทั้งนี้อาจมีการพัฒนาคุณภาพการบริการเพื่อความสะอาดและปลอดภัย โดย สมุนไพร หมายถึง พืช สัตว์ จุลชีพ และธาตุวัตถุ
๓. หมอนวดพื้นบ้าน ที่มีความรู้ความสามารถ ในการใช้แรงสัมผัสต่อร่างกายด้วยการใช้ไวยวะเครื่องมือหรือสมุนไพร เพื่อบรรเทาความเจ็บปวด เมื่อยล้าทางร่างกาย หรือปัญหาที่เกิดจากโครงสร้างของร่างกาย
๔. หมอกระดูก คือ ผู้ที่มีความชำนาญดูแลรักษาอาการเจ็บป่วย การบาดเจ็บที่เกี่ยวข้องจากกระดูกแตก หัก เคลื่อน
๕. หมอรักษาสัตว์พิษกัด คือ ผู้ชำนาญในการดูแลรักษาอาการเจ็บป่วยที่เกิดจากสัตว์ เช่น งู ต่อ แตน ผึ้ง ตะขาบ แมงป่อง แมงมุม เป็นต้น
๖. หมอพิธีกรรม คือ ผู้ที่มีประสบการณ์รักษาโรคจากเหตุการณ์หรือประสบการณ์เฉพาะเป็นไปตามความเชื่อลัทธิศาสนาของมนุษย์ ซึ่งอาจเกี่ยวข้องกับอำนาจที่เหนือธรรมชาติ เช่น ผี สิ่งศักดิ์สิทธิ์ และพลังจิต เป็นต้น เพื่อบำบัดดูแลสภาพร่างกายและจิตใจ

ภาพประกอบหมอน้ำมัน



๓.๒ การนวดแผนไทย



นางหอมจันทร์ วันทาเขียว

บ้านเลขที่ ๑๓๖ หมู่ที่ ๓ ตำบลกวางโจน อำเภอกุฉีชัย จังหวัดชัยภูมิ

ประวัติความเป็นมา

การนวดแผนโบราณมีต้นตำรามาจากอินเดียซึ่งมีมาตั้งแต่สมัยพุทธกาลคือมีมานานกว่า ๒๕๐๐ ปี ผู้ค้นคิดริเริ่มการนวดแผนโบราณเพื่อรักษาผู้ป่วยคือหมอชีวกโกมารภัจจ์ ท่านหมอชีวกเป็นหมอประจำตัวของพระเจ้าพิมพิสารและของพระพุทธเจ้า ท่านเป็นหมอที่มีความสามารถในการรักษาอย่างหาที่เปรียบไม่ได้ ท่านมีลูกศิษย์มากมายหลังจากที่ท่านเสียชีวิตลูกศิษย์ทำการรักษาต่อและเผยแพร่กว้างขวางออกจนถึงระดับนานาชาติรวมทั้งประเทศไทย แต่ไม่มีหลักฐานแน่นอนว่าเข้ามาถึงเมืองไทยเมื่อใด เมื่อเข้ามาถึงเมืองไทยก็ได้ถูกพัฒนาและปรับปรุงแก้ไขให้เข้ากับวัฒนธรรมของสังคมไทยจนเป็นรูปแบบที่เป็นมาตรฐานของไทยและถ่ายทอดมาจนถึงปัจจุบัน ในเมืองไทยชุดพบหลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่เก่าแก่ที่สุดชิ้นหนึ่งในป่ามะม่วง ที่จารึกเป็นรูปวิธีการรักษาด้วยการนวดบนศิลาจารึกสมัยพ่อขุนรามคำแหงและมีหลักฐานสำคัญอีกชิ้นหนึ่งเป็นบันทึกจดหมายเหตุของราชทูตฝรั่งเศสในสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราชกล่าวถึงการนวดเพื่อรักษาโรคของไทยว่า"ในกรุงสยามนั้นถ้าใครป่วยไข้ลงก็จะเริ่มทำเส้นสายยืด โดยให้ผู้ชำนาญในทางนี้ขึ้นไปนหลังแล้วใช้เท้าเหยียบ กล่าวกันว่า หญิงมีครรภ์มักใช้เด็กเหยียบ เพื่อให้คลอดบุตรง่าย"

หลังจากเสียกรุงให้พม่าสองครั้ง ตำราการแพทย์แผนไทยได้ถูกทำลายสูญหายไปเป็นจำนวนมาก ในสมัยรัตนโกสินทร์ พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช รัชกาลที่ ๑ เมื่อครั้งย้ายราชธานีจากกรุงธนบุรีมาตั้งที่กรุงเทพฯ ทรงให้ปฏิสังขรณ์วัดโพธิ์ขึ้นเป็นอารามหลวงและได้รวบรวมตำรายา ตำรานวด แล้วให้แสดงไว้ตามศาลารายเพื่อให้ประชาชนได้ศึกษาโดยทั่วกัน รวมทั้งทรงโปรดให้ปั้นรูปปั้นฤๅษีตัดตน๘๐ท่าซึ่งทำด้วยดีบุกต่อมาในสมัยรัชกาลที่ ๓ ได้ทรงให้หล่อใหม่เป็นโลหะและรวบรวม ตำราการแพทย์แผนไทยและตำรานวดบันทึกไว้บนศิลาหินอ่อน ๖๐ ภาพแสดงไว้ตามศาลารายเพื่อให้ประชาชนได้ศึกษาและนำไปรักษาตัวเองในสมัยรัชกาลที่ ๕ ได้เปิดให้มีการสอนวิชาการแพทย์แผนไทยและแบ่งตำราการนวดเป็นภาควิชาหัตถศาสตร์เรียกว่า"ตำรานวดฉบับหลวง" ในสมัยรัชกาลที่ ๗ ได้แบ่งการประกอบโรคศิลปะออกเป็น"แผนปัจจุบัน" และ "แผนโบราณ" โดยแบ่งแผนโบราณเป็น ๔ สาขา ได้แก่

- สาขาเวชกรรมแผนโบราณ
- สาขาเภสัชกรรมแผนโบราณ
- สาขาคดุงครรภ์แผนโบราณ
- สาขานวดแผนโบราณ

ในพ.ศ. ๒๕๗๕ ได้มีการตัดทอนแผนโบราณออกไปต่อมาในปีพ.ศ. ๒๕๔๔ กระทรวงสาธารณสุขได้มีประกาศให้เพิ่มสาขาการนวดไทยเข้าไว้ในสาขาแพทย์แผนไทยอีกในปัจจุบันการนวดไทยแผนโบราณเป็นที่นิยมและมีชื่อเสียงไปทั่วโลกการนวดแผนไทยได้มีการแบ่งออกเป็น ๒ สาย คือสายราชสำนักและสายเชลยศักดิ์

- การนวดแบบสายราชสำนักเป็นการนวดโดยใช้มือเท่านั้นท่วงท่าที่ใช้ในการนวดมีความสวยงามเรียบร้อยและมีข้อกำหนดในการเรียนมากมาย เป็นการนวดที่ใช้ในระดับเจ้านายชั้นผู้ใหญ่

- การนวดแบบสายเชลยศักดิ์เป็นการนวดที่ไม่มีพิธีรีตองมากนักในการนวด อีกทั้งยังสามารถใช้อวัยวะอื่นนอกจากมือในการนวดได้เช่น ศอก เข่า เท้า เพื่อช่วยทุ่นแรงในการนวดได้ เป็นการนวดที่ใช้ในระดับชาวบ้าน

การนวดเพื่อสุขภาพ

" สุขภาพ " เป็นสิ่งที่เราควรให้ความใส่ใจเป็นอย่างยิ่ง หากเราปรารถนาชีวิตเป็นสุขทั้งกายและใจ เพราะคงไม่อาจใช้ชีวิตอย่างราบรื่นได้ถ้ามีร่างกายที่ไม่แข็งแรงและเต็มไปด้วยโรคภัยไข้เจ็บมนุษย์เราคิดค้นวิธีการบำรุงรักษาสุขภาพขึ้นมาหลายวิธีที่อยู่กับวิถีชีวิตของมนุษย์มาเนิ่นนานแล้วก็คือ

" การนวด " และตำหรับการนวดที่ถือกันว่าได้ผลดีจริงตำหรับหนึ่งก็คือ "ตำหรับนวดวัดโพธิ์" วัดโพธิ์ไม่เพียงมีชื่อเสียงโด่งดังเรื่องการนวดนั้น แต่ยังมีตำรายาสมุนไพร ซึ่งเป็นแผนโบราณขนานเอกที่ได้รับความเชื่อถือทางด้านสรรพคุณการรักษามาเนิ่นนานแล้ว เมื่อรู้สึกปวดเมื่อยทุกคนมักจะนึกถึงการนวดแผนโบราณซึ่งในยุคปัจจุบันก็ยังเป็นที่นิยมอยู่

วิธีนวดชนิดต่างๆ

๑. การกด มักจะใช้นิ้วมือเป็นการนวด โดยทั่วไปนิยมใช้นิ้วหัวแม่มือเป็นตัวหลัก เทคนิคการวางนิ้วอาจจะกดลงไปตรงๆ ด้วยกลางนิ้วบริเวณข้อต่อที่ ๒ ไม่ใช่บริเวณปลายนิ้วกด อาจกดเพียงนิ้วเดียว หรือใช้นิ้วหัวแม่มือทั้งสองวางคู่กันกดลงไปก็ได้ เทคนิคการกดนั้น มักจะใช้กับบริเวณที่เป็นจุดเฉพาะ ซึ่งจะลงน้ำหนักได้แม่นยำตรงจุด ใช้กับการนวดกล้ามเนื้อทั่ว ๆ ไป

๒. การคลึง คือ การหมุนวนเป็นวงกลมขณะนวด พร้อมยังมีการเคลื่อนที่ไปรอบๆบริเวณนั้นด้วย โดยมักจะใช้กับกล้ามเนื้อมัดใหญ่ที่ต้องออกแรงมากโดยใช้นิ้วมือฝ่ามือ หรือสันมือในการคลึงก็ได้ กล้ามเนื้อจะผ่อนคลายได้ดีเราจะรู้สึกสบายเป็นวิธีการที่นุ่มนวลไม่รุนแรง

๓. การบีบ วิธีนี้ใช้กันอยู่บ่อยๆ คือการใช้แรงกระทำต่อกล้ามเนื้อโดยตรง ต้องการให้กล้ามเนื้อทั้งมัดนั้นมีการผ่อนคลาย มักจะใช้กับกล้ามเนื้อใหญ่ เช่น แขน ขา หลัง เป็นต้น และใช้กับกล้ามเนื้อที่มีอาการเกร็งตัวได้ดี

๔. การบิด คือการเคลื่อนไหวกล้ามเนื้อให้ไปในแนวขวางเป็นการยืดกล้ามเนื้อ เส้นเอ็น และข้อต่อต่างๆ โดยจับกล้ามเนื้อให้เต็มฝ่ามือ แล้วบิดหมุนเป็นลูกคลื่นไปตามกล้ามเนื้อ ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้กับกล้ามเนื้อมัดใหญ่ๆ เช่น แขน ขา และหลัง เป็นต้น

๕. การตืด มักจะใช้กับข้อต่อที่มีการติดแข็ง หรือมีอาการขัดในข้อ เทคนิคนี้ค่อนข้างต้องใช้ความชำนาญสูงเพราะอาจเกิดอันตรายได้ง่าย ทั้งต่อเยื่อพังผืด เส้นเอ็น กล้ามเนื้อ และข้อต่อ

๖. การดึง เป็นการหยิบกล้ามเนื้อยืดออก มักใช้กับรายที่มีการหดรั้งของกล้ามเนื้อและเส้นเอ็นต่างๆ เทคนิคดึงนี้ก็ต้องใช้ความชำนาญเหมือนกัน เพราะจะเกี่ยวข้องกับข้อต่อซึ่งบริเวณที่บาดเจ็บนั้นจะอ่อนแอ และอาจฉีกขาดได้ง่าย ถ้าเราใช้แรงดึงที่มากเกินไป

๗. การทุบ การเคาะ และการสับ เป็นการออกแรงอย่างเป็นจังหวะ อาจใช้กำปั้นหลวมๆ ใช้สันมือ หรือใช้ฝ่ามือ เคาะสับลงไปตรงบริเวณที่ต้องการเป็นจังหวะ เพื่อผ่อนคลายกล้ามเนื้อ โดยมากจะใช้กับกล้ามเนื้อใหญ่ๆ เช่น หลัง คอ บ่า ไหล่ เป็นต้น

๘. การเหยียบ มักใช้กับกล้ามเนื้อใหญ่ เช่น แขน ขา หลัง แต่อาจเกิดอันตรายได้ง่าย เนื่องจาก การเหยียบนั้นกะน้ำหนักได้ไม่ค่อยแม่นยำนัก มักจะออกแรงมากเกินไป ทำให้เกิดการบาดเจ็บจากการนวดขึ้นได้ ถ้าจะใช้เทคนิคนี้ต้องแน่ใจในฝีมือจริงๆ และต้องมั่นใจว่าปลอดภัยจึงจะใช้ได้

ประโยชน์ของการนวด

- ช่วยให้เลือดลมไหลเวียนคล่อง เพื่อให้เลือดสามารถนำออกซิเจน ไปเลี้ยงส่วนต่าง ๆ ภายในร่างกายได้อย่างทั่วถึง

- ขับของเสีย ไม่ว่าจะเป็นทางน้ำเหลือง เพื่อไม่ให้มีการสะสมของเสียไว้ในร่างกาย สุขภาพก็ดีขึ้น

- แก้อาการปวดต่างๆ เช่นปวดคอ ปวดหลัง ปวดสะโพก อาการชา เนื่องจากไหลเวียนเลือดไม่ดี เป็นต้น

- ช่วยคลายการปวดเกร็งตัวของกล้ามเนื้อ สลายพังผืด ที่เป็นต้นเหตุในของขัดการไหลเวียนของเลือด และทำให้เกิดการอักเสบปวดกล้ามเนื้อ

- แก้ไขในส่วนที่เป็นต้นเหตุของการเจ็บปวด ซึ่งช่วยให้การเคลื่อนไหวร่างกายให้เป็นปกติ

- เพิ่มความยืดหยุ่นของข้อต่อ / กล้ามเนื้อ ปรับสมดุลของร่างกาย

- ช่วยให้รู้สึกผ่อนคลายสบายอารมณ์ สุขภาพจิตดี อารมณ์สงบ นอนหลับได้ง่ายขึ้น และหายจากอาการซึมเศร้าได้

ข้อห้าม และสิ่งไม่ควรระวังจากการนวด

- ห้ามนวดบริเวณที่เป็นมะเร็ง

- ห้ามนวดบริเวณที่บาดเจ็บหรืออักเสบเฉียบพลัน บวม แดง ร้อน

- ห้ามนวดผู้ป่วยภาวะหลอดเลือดดำอุดตัน ภาวะการแข็งตัวของเลือดผิดปกติ เป็นโรคเลือดต่าง ๆ มีภาวะเกล็ดเลือดต่ำอย่างรุนแรง

- ห้ามนวดคนที่มีการกระดูกแตก หัก ปรี ร้าว ที่ยังไม่หายดี หรือตำแหน่งที่มีการผ่าตัดกระดูกและยังไม่ประสาน

- ห้ามนวดคนโรคติดเชื้อทางผิวหนังทุกชนิด

- สตรีมีครรภ์ เพื่อความปลอดภัยของทารกและตัวคุณแม่เอง

- ผู้ที่มีภาวะกระดูกพรุน กระดูกบาง

- ผู้ที่มีโรคประจำตัว เช่น เบาหวาน ความดันโลหิตสูง

- ผู้ที่ใส่อวัยวะเทียม

ภาพประกอบการนวดแผนไทย



๔. ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

๔.๑ ฝายมีชีวิต



นายวรวุฒิ โคตรภูเขียว

หมู่ที่ ๕/หมู่ที่ ๑๗ ตำบลวางโจน อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ

รายละเอียด

นำโดย นายวรวุฒิ โคตรภูเขียว ผู้ใหญ่บ้าน ม. ๕ นายเสนอ โคตรภูเขียว ผู้ใหญ่บ้าน ม. ๑๗ และ ผู้นำหมู่บ้าน จิตอาสา ได้ดำเนินการตามโครงการก่อสร้างฝายมีชีวิต ประจำปี ๒๕๖๔ จำนวน ๑ แห่ง ณ ลำห้วยหมาตาย ถนนเสนาผู้ช่วยเสถียร กองเขียว บ้านดอนจำปา ม. ๕ ม. ๑๗ ตำบลวางโจน อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิระหว่างวันที่ ๒๒ ตุลาคม ๒๕๖๔ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ป่าต้นน้ำมีความอุดมสมบูรณ์ ปลุกฝังให้ประชาชนเกิดความรักและหวงแหนทรัพยากรธรรมชาติ ตลอดจนเพื่อให้มีแหล่งน้ำทำการเกษตร ในฤดูแล้ง ด้วยการน้อมนำศาสตร์ของพระราชา มาใช้ในการดำเนินชีวิต เพิ่มศักยภาพในการทำมาหากินของคนในท้องถิ่นสร้างรายได้เพิ่มขึ้นจากการทำการเกษตร ฝายมีชีวิตเป็นการบรรเทาปัญหาน้ำท่วม น้ำหลาก ปัญหาภัยแล้ง ปัญหาน้ำใต้ดินโดยใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านผสมผสานกับแนวคิดการจัดการตนเองของชุมชน ให้ชุมชนลุกขึ้นมาเรียนรู้ข้อมูลน้ำของชุมชน โดยชุมชนจนสามารถจัดการน้ำได้เอง

ภาพประกอบฝายมีชีวิต



๕. ด้านศิลปกรรม

๕.๑ การทำพานพุ่ม บายศรี



นางสาวอรอมา จันท์ทีก

บ้านเลขที่ ๓๘ หมู่ ๑๕ ตำบลกวางโจน อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดชัยภูมิ

ประวัติความเป็นมา

กล่าวกันว่าพิธีบายศรีสู่ขวัญมาพร้อมกับพราหมณ์ทมิฬชานอินเดียที่อพยพมาสู่สุวรรณภูมิ หนังสือเก่าที่พบซึ่งออกในสมัยพระเจ้าอู่ทองกล่าวไว้ว่า บายศรีเป็นภาษาเขมรแปลว่าข้าว ข้าวอันเป็นสิริมงคล ข้าวขวัญ กล่าวคือข้าวที่หุงปรุงรสโอชาอย่างดีเหมาะสมที่จะเป็นเครื่องสังเวยให้เทวดาโปรด พิธีใดเป็นพิธีเทวดาโดยตรง หรือต้องการที่จะอัญเชิญเทวดามาเป็นประธาน ต้องหาของสังเวยที่ดีและมีสีสะดุดตา ชาวทมิฬจึงมีเคล็ดลับความเชื่อในข้าวที่ย้อมสีตามสีประจำองค์เทวดา รวมถึงใช้สีล่อเทวดาฝ่ายร้ายให้ไปรวมต่างหากไม่ให้นำมาทำอับมงคลให้โทษแก่มณฑลพิธีและบุคคล ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณีของไทยกับทมิฬได้มีความเป็นมาอย่างเดียวกัน เนื่องจากได้มีการถ่ายทอดวัฒนธรรมต่าง ๆ แก่กัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งพิธีบวงสรวงเทวดา มีขนมต้มขาว มะพร้าวอ่อน กล้วย ข้าวย้อมสี เช่นข้าวเหนียวดำ ข้าวเหนียวแดง ก็นำมาใช้ในพิธีไทยอย่างชัดเจน นอกจากนี้ภาษาบายศรีต้องเป็นกระทงที่สำหรับบรรจุกาอาหาร ภายหลังเอาพานซ้อนกันขึ้นไปแล้วเอาของตั้งบนปากพาน เมื่อมีการถ่ายทอดมาที่ประเทศไทย ซึ่งมีศิลปศาสตร์ที่เจริญขึ้น กระทงใบตองก็ถูกประดิษฐ์ประดอยให้สวยงามเป็นกระทงเจิม ซึ่งประดับประดาตกแต่งที่ปากกระทงให้มีความงดงามมีกระจำ มียอดแหลมตามศิลปะแบบไทย ๆ พิธีบายศรีสู่ขวัญหรือหลายท้องถิ่นในภาคอีสานจะเรียกว่าสู่ขวัญหรือสูดขวัญ ตามความเชื่อของคนไทยเชื่อกันว่าคนที่เกิดมามีขวัญประจำกาย มีหน้าที่ในการพิทักษ์รักษา ขวัญเป็นเหมือนพี่เลี้ยงที่คอยดูแลประคับประคองชีวิต คอยเลี้ยงดู และติดตามไปทุกหนทุกแห่ง เป็นสิ่งไม่มีตัวตนคล้ายจิตหรือวิญญาณแฝงอยู่ในตัวคนและสัตว์ ซึ่งขวัญตามความเชื่อทางพระพุทธศาสนาเชื่อว่าในร่างกายเรามี ๒ สิ่งรวมกัน คือร่างกายและจิตใจหรือขวัญขวัญ คือความรู้สึก ถ้าขวัญของผู้ใดอยู่กับตัว ผู้นั้นจะมีความสุขกายสบายใจเป็นปกติ แต่ถ้าขวัญของผู้ใดหลบลี้หนีหาย ผู้นั้นจะมีลักษณะอาการตรงกันข้ามคนไทยจึงเชื่อว่าพิธีสู่ขวัญเป็นพิธีหนึ่งที่จะช่วยส่งเสริมเพิ่มพลังใจให้เข้มแข็ง เมื่อมีขวัญที่มั่นคง พลังใจที่เข้มแข็งดีแล้ว ย่อมส่งผลให้การประกอบภารกิจหน้าที่นั้น ๆ บรรลุผลสำเร็จได้ตามความมุ่งหมาย ซึ่งให้กำลังใจกันเมื่อมีความทุกข์ใจ หรือเสริมให้มีความสุขยิ่ง ๆ ขึ้นไปเมื่อมีความสุขความพอใจอยู่แล้วก็สามารถทำได้ การทำพิธีสู่ขวัญอาจทำได้ทั้งพิธีทางพระพุทธศาสนาและพิธีทางศาสนาพราหมณ์ ซึ่งปัจจุบันก็ยังคงยึดถือปฏิบัติสืบต่อกันมา

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำบายศรี

การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ไว้ให้พร้อม เป็นการเตรียมการที่ดี สามารถดำเนินงานได้ด้วยความเรียบร้อย รวดเร็วซึ่งมีอุปกรณ์ที่ควรจะต้องเตรียมไว้ดังต่อไปนี้

๑. ใบตอง (ควรให้ใบตองกล้วยตานี)
๒. พานแว่นฟ้า ขนาดเล็ก กลาง ใหญ่ ผูกติดกันไว้ด้วยลวด และรองพื้นพานด้วยโฟม
๓. ภาชนะปากกว้างสำหรับใส่น้ำแช่ใบตอง ๒ ใบ
๔. สารส้ม
๕. น้ำมันมะกอก ชนิดสีเหลือง หรือขาว
๖. ไม้ปลายแหลม (ขนาดไม้เสียบลูกชิ้น) ประมาณ ๒๐-๓๐ อัน
๗. ดอกไม้ (ดอกพุด ดอกดาวเรือง ดอกบานไม่รู้โรย ฯลฯ)
๘. กรรไกร สำหรับตัดใบตอง
๙. ลวดเย็บกระดาษ

การเลือกและการทำความสะอาดใบตอง

ใบตองที่นำมาใช้สำหรับทำบายศรี มักนิยมใช้ใบตองจากกล้วยตานี เนื่องจากเป็นใบตองที่มีลักษณะเป็นเงา มันวาว เมื่อโดนน้ำจะยิ่งเกิดประกายสีเขียวเข้มสวยงามยิ่งขึ้น และที่สำคัญ ใบตองจากกล้วยตานี มีความคงทน ไม่แตกง่าย ไม่เหี่ยวง่าย สามารถนำมาพับม้วนเป็นรูปลักษณะต่างๆได้ง่าย และสามารถเก็บไว้ได้นานหลายวัน หรือถ้ารักษาโดยหมั่นพรมน้ำบ่อยๆ ใบตองกล้วยตานี จะสามารถคงทนอยู่ได้นานเป็นสัปดาห์ทีเดียว เมื่อได้ใบตองกล้วยตานีมาแล้ว จะต้องนำมาทำความสะอาดก่อน ด้วยการเช็ด โดยใช้ผ้านุ่มๆ เช็ดฝุ่นละอองและสิ่งสกปรกต่างๆออกจากใบตองเสียก่อน โดยการเช็ด จะต้องใช้ผ้าเช็ดตามรอยของเส้นใบไปในทางเดียว อย่าเช็ดกลับไปกลับมา หรืออย่าเช็ดขวางเส้นใบเป็นอันขาด เพราะจะทำให้ใบตองเสียหาย มีรอยแตก และซ้ำ ทำให้ไม่สามารถนำใบตองมาใช้งานได้เต็มที่ เมื่อเช็ดสะอาดดีแล้ว ก็ให้พับพอลวมๆ เรียงซ้อนกันไว้ให้เป็นระเบียบ เพื่อรอนำมาใช้งานในขั้นตอนต่อไป

ภาพประกอบการทำพานพุ่ม บายศรี



๖. ด้านภาษาและวรรณกรรม

๖.๑ หมอจ๋า



นายมนี บุตะเขี้ยว

บ้านเลขที่ ๓๒๘/๑ หมู่ ๖ ตำบลวางใจ อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ

รายละเอียด

นายมนี บุตะเขี้ยว เป็นผู้มีความรู้ความสามารถของประชาชนชาวบ้าน.....เป็นผู้มีความรู้ในด้านการทำพิธีกรรมทาง ศาสนา เช่น การนำสวดมนต์ไหว้พระ พิธีกรรมทางศาสนาและการจัดพิธีพระในงานต่าง ๆ

ภาพประกอบหมอจ๋า



๖.๒ สรรถ์ณญ์บ้านกวางโจน



นางบุญทัน กัญหาเขียว

บ้านเลขที่ ๓๘ หมู่ ๔ ตำบลกวางโจน อำเภอกุเซียว จังหวัดชัยภูมิ

ข้อมูลภูมิปัญญา

สรถ์ณญ์ เป็นการสวดมนต์ในทำนองสังโยค คือ การสวดเป็นจังหวะหยุดตามรูปประโยคฉันทลักษณ์ บทสวดจะมีลักษณะเป็นฉันทหรือกาพย์ก็ได้ แต่ที่นิยมกันมากคือ กาพย์ยานีสำหรับเนื้อหาจะเกี่ยวข้องกับศาสนา บาบุญคุณุณโทษ นิทานชาดก นอกจากนั้นก็ยังมีการแต่งกลอนเน้นไปทางศิลปวัฒนธรรม เช่น กลอนถามข่าว โอภา ปราศรัยชักชวนให้ไปเยี่ยม การลา หรือไม่ก็อาจจะเป็นวรรณกรรมท้องถิ่นของอีสาน ๆ

จุดเด่น

สรถ์ณญ์ เป็นทำนองสวดทำนองหนึ่ง มีจุดกำเนิดมาจากการสวดทางพุทธศาสนา เป็นทำนองเทศน์ในตอนแรก เทศน์โปรดพุทธศาสนิกชนต่อมาจึงฝึกให้ฆราวาสร้อง การร้องในภาคอีสาน มีกันแพร่หลายในเทศกาลเข้าพรรษา ซึ่งเป็นช่วงที่ชาวบ้านว่างจากการทำงาน และรอช่วงการเก็บเกี่ยวมาถึง ชาวบ้านใช้เวลาไปร่วมทำบุญที่วัด เช่น จัดทำดอกไม้

ภาพประกอบการสำรวจ



๗. ด้านอื่นๆ

๗.๑ ขนมดอกจอก



นางสาวรัศมี รัตนประทุม

บ้านเลขที่ ๓๗๐ หมู่ ๖ ตำบลควางโจน อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดชัยภูมิ

รายละเอียด

นางสาวรัศมี รัตนประทุม เป็นผู้มีความรู้ความสามารถของปราชญ์ชาวบ้าน....เป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการทำอาหารพื้นบ้านที่มีความอร่อยเป็นที่ยอมรับของคนในชุมชน ซึ่งมีเมนูอาหาร เช่น การทำขนมดอกจอก การทำขนมข้าวกะยาสด

ภาพประกอบ



๗.๒ การทำปลาร้าบอง



นางพัชรินทร์ พลแสน

บ้านเลขที่ ๔๙ หมู่ ๗ ตำบลกวางโจน อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ

ประวัติความเป็นมา

แจ่วบอง หรือปลาร้าบอง เป็นน้ำพริกชนิดหนึ่งที่ชนชาวอีสานนิยมกินกันแพร่หลาย แจ่วบอง หรือปลาร้าบอง นอกจากจะเป็นน้ำพริกพื้นถิ่นเลิศรสคู่ครัวแล้ว ทุกวันนี้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรก้าวหน้าชาวอีสานหลายกลุ่มได้พลิกวิกฤตเศรษฐกิจด้วยการร่วมมือร่วมใจกันผลิตแจ่วบองคุณภาพแล้วได้ใช้เครื่องหมาย อย. และได้รับการคัดเลือกให้เป็นสินค้าโอท็อป และเป็นผลิตภัณฑ์ขายดีที่ทำให้วิถีครอบครัวมีรายได้ ปลาร้าบอง หรือเรียก แจ่วบอง จัดเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาร้า ด้วยการนำปลาร้ามาสับหรือใส่ทั้งตัว พร้อมกับผสมกับเครื่องเทศแล้วคลุกผสมให้เข้ากันจนได้ปลาร้าบองที่มีรสเค็ม มัน และเผ็ดหรือร้อนตามเครื่องปรุงที่ใส่

ปลาร้าบอง/แจ่วบอง จัดเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวอีสานที่เป็นต้นตำรับทำกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ ตามวัฒนธรรมอีสานที่ทำปลาร้าบองสำหรับรับประทานกับข้าวเหนียว ทั้งในยามที่อยู่บ้านหรือออกทุ่งนา ซึ่งสามารถทำได้ง่าย พกพาง่าย เพียงขนาดสองสามช้อนก็ให้อิ่มได้

ส่วนผสม

๑. ปลาร้า ๒ ชีด (เอาแต่ตัวนะคะไม่เอาน้ำคะ)
๒. ตะไคร้ ๕ ต้น
๓. หอมแดง ๕ หัว
๔. กระเทียมไทย ๕ หัว
๕. ใบมะกรูด ๑๐ ใบ
๖. ข่าแก่ ๒ แฉ่ง
๗. พริกแห้งหรือพริกสด ตามชอบ ๒ ถ้วย
๘. น้ำตาลทรายเล็กน้อย

ส่วนผสม ปลาร้าบอง

๑. ปลาร้า ๑,๐๐๐ กรัม
๒. ข่าแก่ ๒๕๐ กรัม
๓. ตะไคร้ ๒๕๐ กรัม
๔. หอมแดง ๒๕๐ กรัม
๕. กระเทียม ๕๐ กรัม

๖. มะขามเปียก ๓๐ กรัม
๗. พริกป่น ๔ ช้อนโต๊ะ
๘. น้ำตาลทราย ๒ ช้อนโต๊ะ
๙. ผงนัว ๒/๓ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ ปลาร้าบอง

๑. เทเข้าแก๊สโซลีนหยาบ ตะไคร้ ลงไปในกระทะ เปิดแก๊สใช้ไฟกลาง คั่วจนออกกลิ่นหอม และแห้งดี
๒. จากนั้นใส่หอมแดงสับ กระเทียมสับ ลงไป จนออกกลิ่นหอมและส่วนผสมทุกอย่างแห้งดี
๓. ใส่ปลาร้าลงไป ตามด้วยมะขามเปียก คลุกผัดให้ทุกอย่างเข้ากันดี และแห้ง
๔. ปุรงรสชาติด้วย น้ำตาล พริกป่น ตามชอบ และผงชูรส (ใส่หรือไม่ใส่ก็ได้)
๕. คลุกเคล้าให้เข้ากันดีอีกครั้ง จนงวดดี ชิมรสให้ได้ตามชอบ
๖. ปิดท้ายด้วยใบมะกรูดซอยลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง เป็นอันเสร็จ

ขั้นตอนการเตรียมเครื่องปรุงส่วนผสม

๑. ปลาร้า : ปลาร้าอย่างดีทำจากปลาช่อน ปลาตูก นำมาล้างน้ำอุ่นที่เตรียมไว้ ล้างให้สะอาดนำไปผึ่งแดดพอสухเพื่อป้องกันไม่ให้ปลาร้ากระเด็นเวลาสับหรือบดปลาร้าที่ผึ่งแดดพอสухนำมาชูดเอาเนื้อแล้วนำมาบดหรือสับให้ละเอียดนำปลาร้าที่สับหรือบดละเอียดแล้ว นำไปนึ่งให้สุก
 ๒. พริกแห้ง : นำพริกแห้งมาเด็ดขั้วออกแล้วล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งแดดให้แห้งน้ำพริกที่ตากแล้วขั้วให้สุกพอสух ระวังอย่าให้พริกไหม้พริกที่ขั้วสุกแล้วนำไปโขลกหรือบดให้ละเอียด
 ๓. หอม กระเทียมแห้ง : นำหอมแห้งกระเทียมแห้งแกะเปลือกออกให้สะอาด นำไปล้างแล้วผึ่งแดดพอสух จากนั้นนำหอมกระเทียมที่ผึ่งแดดเข้าเครื่องอบ หรือขั้วให้สุกโขลกหรือบดให้ละเอียด
 ๔. ช่า : นำช่ามาล้างให้สะอาด ผานเป็นแว่นๆสับเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปโขลกหรือบดให้ละเอียดเข้าเครื่องอบหรือขั้วให้สุกนำไปผึ่งแดดพอสухประมาณ
 ๕. ตะไคร้ : นำตะไคร้มาล้างน้ำให้สะอาด หั่นฝอยโขลกหรือบดให้ละเอียดแล้วนำเข้าเครื่องอบหรือคั่วให้สุก
 ๖. ใบมะกรูด : เด็ดใบมะกรูดแล้วนำมาล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งลมพอสухประมาณ และนำมาหั่นฝอยเข้าเครื่องอบหรือคั่วให้สุกรอบ แล้วมาโขลกหรือบดให้ละเอียด
 ๗. มะขามเปียก : นำมะขามต้มน้ำให้เดือด กรองด้วยผ้าขาวบางเอาเนื้อมะขามเปียกมาควน
- วิธีทำ : นำปลาร้าที่นึ่งสุกแล้วใส่ในครกหรือภาชนะที่เตรียมไว้หลังจากนั้นตามด้วยพริกแห้ง หอม กระเทียม ตะไคร้ ช่า ใบมะกรูด มะขามเปียก ปลาร้าคลุกเคล้าเข้ากัน คนให้ทั่วชิมรสแล้วนำไปบรรจุภาชนะรับประทานกับผักสดผักนึ่งถ้าไม่ชอบปลาร้าใส่น้ำปลาก็ได้

เทคนิคในการทำ

ส่วนผสมของปลาร้าจะใช้มะขามเปียกแทนน้ำมะนาวเนื่องจากถ้าใช้น้ำมะนาวปลาร้าบองจะบูดเน่าเสียได้ง่ายเมื่อผสมปลาร้าสับกับเครื่องปรุงได้สัดส่วนแล้วทำให้สุกและควรทิ้งไว้ให้เย็นจึงบรรจุใส่ขวดผลิตภัณฑ์ขายและเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เย็นจะรักษารสชาติและคุณภาพไว้ได้นานเป็นเดือน

ข้อเสนอแนะ

- *ปลาร้าที่นำมาทำปลาร้าบอง ต้องเป็นปลาที่ผ่านการหมักมาไม่น้อยกว่า ๑ ปี
- *ปลาร้าที่หมักควรใส่ร้าและเกลือด้วยเพื่อรสชาติของปลาร้าที่อร่อย
- *ปลาร้าที่นำมาทำปลาร้าบองต้องต้งสดและสะอาด
- *ปลาร้าที่นำมาทำควรเป็นปลาช่อนเพราะมีเนื้อนุ่มและหาได้ง่ายในท้องตลาด
- *เครื่องเทศต่างๆที่นำมาปรุงควรเป็นของที่สดสะอาด
- *นี่ถือว่าเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวไทยทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งส่วนใหญ่แล้วทุกครัวเรือนจะทำแจ่วบองรับประทานกันเองเป็นกันทุกครัวเรือนเพียงแต่ว่าใครจะมีสูตรในการทำรสชาติที่อร่อยแตกต่างกันออกไป แล้วแต่ละคน ซึ่งในแจ่วบองก็จะมีพืชสมุนไพรต่าง ๆเป็นส่วนผสมไม่ว่าจะเป็น หอม กะเทียม ข่า ตะไคร้ พริก มะขามเปียกซึ่งล้วนแล้วแต่ให้สรรพคุณในการเป็นยาสมุนไพร

ภาพประกอบการทำปลาร้าบอง



๗.๓ การทำหน่อไม้ซิ่ง



นางทองใบ พรหมเมตตา

บ้านเลขที่ ๘ หมู่ ๓ ตำบลควางโจน อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ

ประวัติความเป็นมา

ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือการทำหน่อไม้ซิ่ง (หน่อไม้เก็บไว้กินนานๆ) เนื่องจากคนในชุมชนที่อาศัยอยู่มีการทำหน่อไม้สุกกันเป็นจำนวนมาก ประกอบกับพื้นที่ที่อยู่อาศัยมีหน่อไม้เยอะจึงมีความคิดริเริ่มที่จะทำเพื่อเก็บเอาไว้ทาน และขายบ้างเมื่อมีชาวบ้านมาติดต่อซื้อขาย

ขั้นตอน/วิธีการทำหน่อไม้ซิ่ง

๑. เมาหน่อไม้ให้สุก
๒. เอาหน่อไม้มาปอกเปลือก ล้างน้ำให้สะอาด
๓. นำมาใส่ถุงแล้วนึ่งให้สุก
๔. ปล่อยทิ้งไว้ให้เย็น เก็บในที่อากาศถ่ายเทสะดวก สามารถเก็บไว้ได้ ๑ ปี ใช้เวลาในการทำหนึ่งชั่วโมง

รูปแบบการทำหน่อไม้ซิ่ง พัฒนาไปจากการทำหน่อไม้อัดบีบนั่นแหละ จะมีส่วนแตกต่างกันบ้างไม่มาก เช่น ไม้ใช้บีบ ไม่มีบัตรกรัดด้วยตะกั่ว ไม้ใส่น้ำในบรรจุภัณฑ์ จึงทำให้คุณภาพของหน่อไม้ซิ่งปลอดภัยจากสารอันตรายทั้งปวง และที่สำคัญสามารถเก็บไว้ได้นานเป็นปี วัสดุอุปกรณ์ ได้แก่ หน่อไม้สด จำพวกหน่อไม้เลี้ยงทั้งหลาย เพราะขนาดของหน่อไม้โตนัก หากเป็นพวกไม้ตง ไม้กิมซิ่ง หรือประเภทคล้ายกัน อาจต้องผ่าเป็นซีกก่อนบรรจุ บรรจุภัณฑ์คือ ถุงพลาสติกทนร้อน ขนาด ๙๕x๑๔ นิ้ว ยางรัด เชือกฟาง และอุปกรณ์การต้ม เช่น ลังถึง หรือหม้อนึ่ง แล้วแต่จะสะดวก

ขั้นตอนการทำ นำหน่อไม้สดที่มีความยาวพอเหมาะ คือ ประมาณศอก มาเผาไฟเพื่อให้หน่อไม้สุก ระดับหนึ่ง สังเกตได้จากการจับและบีบดูหน่อไม้จะนิ่ม พักไว้จนเย็นแล้วปอกเปลือกออกจนหมด นำหน่อไม้ที่ปอกเปลือกแล้วลงล้างน้ำ ตัดแต่งส่วนที่แข็งๆ ออก ล้างน้ำอีกครั้งจนสะอาดแล้วบรรจุลงในถุงพลาสติกที่เตรียมไว้ บรรจุถุงละประมาณ 1 กิโลกรัม รวบปากถุงรัดยางวงไว้ไม่ให้แน่นนักหากรัดปากถุงแน่น เวลานำไปนึ่งอากาศจะออกไม่ได้ ถุงจะโป่งพอง อาจแตกในขณะนึ่งได้ หากไม่แตกจะมีอากาศอยู่ในถุง อาจเป็นที่มาของเชื้อรา ทำให้หน่อไม้เน่าเสีย การนึ่งใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง เมื่อเปิดฝาหม้อนึ่งควรรีบรัดปากถุงให้แน่นขณะที่กำลังร้อนๆ ป้องกันอากาศภายนอกเข้าไปในถุง รัดยางเสร็จ นำถุงหน่อไม้บรรจุลงในถุงพลาสติกอีกครั้ง คือ ซ้อนถุงนั่นเอง รัดยางที่ถุงซ้อนให้แน่นเช่นเดียวกับถุงแรก

ข้อสังเกตว่าหน่อไม้ซิ่งที่นึ่งจนสุกแล้วได้มาตรฐานดีหรือไม่ ให้ดูภายในถุง จะเห็นน้ำสีเหลืองใสอยู่ที่ก้นถุง น้ำที่วุ้นนี้เป็นน้ำจากหน่อไม้ตนเอง ซึ่งก็ไม่มากมายนัก เมื่อถุงเย็นดีแล้วให้ใช้เชือกฟางมัดปากถุง มัดถุงเดียวหรือด้านละถุง ตามแต่จะต้องการ หากมัดข้างละถุงจะสะดวกต่อการนำไปเก็บรักษา การเก็บรักษาควรแขวนไว้ใน

ที่ร่มอากาศถ่ายเทสะดวก เก็บไว้รับประทานเองหรือขายในยามขาดแคลนได้นานเป็นปี ส่วนการนำไปประกอบอาหารก็สุดแท้แต่ความต้องการของผู้รับประทาน นับว่าเป็นการถนอมอาหารอย่างประหยัดด้านค่าใช้จ่ายมากที่สุดอีกแบบหนึ่ง

ภาพประกอบการทำหน่อไม้ซิ้ง

