ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

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

กองวิชาการและแผนงาน เทศบาลนครอ้อมน้อย ได้เล็งเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงได้จัดทำโครงการสำรวจฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้านหรือปราชญ์ท้องถิ่นเพื่อให้ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้านหรือปราชญ์ท้องถิ่น เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน

ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิ มีความหมายว่า พื้น ขั้น พื้นเพ

ปัญญา หมายความว่า ความรอบรู้ ความรู้ทั่ว ความฉลาดเกิดแต่การเรียนและคิด

ภูมิปัญญา หมายถึง พื้นความรู้ ความสามารถ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความสามารถในการใช้พื้นความรู้สร้างสรรค์งานเพื่อพัฒนาและดำรงชีวิตของคนในท้องถิ่น

การถ่ายทอดความรู้หรือการสอน หมายถึง บอกวิชาความรู้ให้แสดงเข้าใจโดยวิธีบอกหรือทำให้เห็นเป็นตัวอย่างเพื่อให้รู้ดีรู้ชั่ว

จากการศึกษาความหมายที่ผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการต่าง ๆ ซึ่งครอบคลุมคำว่า ภูมิปัญญา ภูมิปัญญาพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย สามารถรวบรวมได้ดังนี้

๑) ภูมิปัญญา

คำว่าภูมิปัญญา ตรงกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษว่า Wisdom ซึ่งมีความหมายว่า ความรู้ ความสามารถ ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรม และความสามารถในการแก้ไขปัญหาของมนุษย์

สรุปได้ว่า ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความคิด ความสามารถ ที่เป็นผลมาจากการใช้ความคิด และสติปัญญาในการปรับตัวและดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับธรรมชาติ สังคม และวัฒนธรรมของชุมชน เป็นกระบวนการที่เกิดขึ้น เรียนรู้ และสะสมมาเป็นระยะเวลานาน สามารถใช้หรือปรับเปลี่ยนมาสร้างประโยชน์ และแก้ปัญหาในการดำเนินชีวิตของคนในสังคม ภูมิปัญญาอาจเกิดจากประสบการณ์ของกลุ่มชนในชุมชนจากภายนอกชุมชน และ/หรือผลิตใหม่ หรือผลิตซ้ำขึ้นมาก็ได้

๒) ภูมิปัญญาชาวบ้าน (Popular Wisdom) สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ให้ความหมายของภูมิปัญญาชาวบ้านว่าเป็นความรู้ของชาวบ้านที่สร้างขึ้นจากประสบการณ์และความเฉลียวฉลาดของแต่ละคน ซึ่งได้

เรียนรู้จากพ่อแม่ ปู่ย่าตา ตายาย ญาติที่น้อง และผู้ที่มีความรู้ในชุมชน ความรู้เหล่านี้เกี่ยวข้องการดำเนินชีวิตเป็นแนวทางหลักเกณฑ์ มีวิธีปฏิบัติที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในครอบครัว ความสัมพันธ์กับผู้ล่วงลับไปแล้วกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์และกับธรรมชาติ ความรู้ที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งระหว่างการสืบทอดมีการปรับปรุง ประยุกต์และเปลี่ยนแปลงจนอาจเกิดเป็นความรู้ใหม่ตามสภาพการณ์ทางวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง รากฐานความรู้ของชาวบ้านที่สร้างขึ้นจากประสบการณ์
และความรอบรู้ 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 ฟื้นฟู ประยุกต์ เสริมสร้างสิ่งใหม่ งานรากฐานสิ่งเก่าที่ค้นพบนั้น นักฟื้นฟู นักประยุกต์และนักประดิษฐ์คิดค้นทางวัฒนธรรมพื้นบ้านเหล่านี้ มีชื่อเรียกในเวลาต่อมาว่า “ปราชญ์ชาวบ้าน” หรือ “ผู้รู้ชาวบ้าน” และสติปัญญาที่นำมาใช้ในการสร้างสรรค์นี้เรียกว่า “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” หรือ “ภูมิปัญญาท้องถิ่น”

ศูนย์พัฒนาหลักสูตรกรมวิชาการ กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้าน คือความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกต คิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญา และตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลาย ๆ เรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาให้เห็นเป็นศาสตร์เฉพาะสาขาวิชาต่าง ๆ อาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชน และในตัวของผู้รู้เองหากมีการสืบค้นหาเพื่อศึกษาและนำมาใช้ก็จะเป็นที่รู้จัก เกิดการยอมรับ ถ่ายทอด และพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ตามยุคตามสมัยได้

สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ที่เกิดจากการสั่งสมความรู้และประสบการณ์ของคนในชุมชนหรือท้องถิ่นที่มีการถ่ายทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นจนเป็นวิถีชีวิต มรดกทางวัฒนธรรมที่มีคุณคู่และมีความหมายเป็นอัตลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่นที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหาและพัฒนาชีวิตของคนในท้องถิ่น

๔) ภูมิปัญญาไทย (Thai Wisdom) เป็นผลของประสบการณ์สั่งสมของคนที่เรียนรู้จากปฏิสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อม ปฏิสัมพันธ์ในกลุ่มชนเดียวกันและระหว่างกลุ่มชุมชนหลาย ๆ ชาติพันธุ์ รวมไปถึงโลกทัศน์ที่มีต่อสิ่งเหนือธรรมชาติ ภูมิปัญญาเหล่านี้เคยเอื้ออำนวยให้คนไทยแก้ปัญหาได้ดำรงอยู่ และสร้างสรรค์อารยะธรรมของเราเองได้อย่างมีดุลยภาพกับสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะในระดับพื้นฐานหรือระดับชาวบ้าน ภูมิปัญญาในแผ่นดินนี้มีได้เกิดขึ้นเป็นเอกเทศแต่มีส่วนแลกเปลี่ยนเลือกเฟ้น และปรับให้ภูมิปัญญาจากอารยะธรรมอื่นตลอดมา

สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาไทย หมายถึง องค์ความรู้ ความสามารถ และทักษะของคนไทยในด้านต่างๆ ที่เกิดจากการสะสม เลือกสรร และพัฒนาปรับปรุงอย่างมีระเบียบแบบแผนและมีรูปแบบที่เป็นที่ยอมรับและได้รับการถ่ายทอดกันมาในสังคม เพื่อเอื้อประโยชน์ต่อการดำรงชีวิต และการอยู่ร่วมกันของผู้คนแต่ละยุคแต่ละสมัย

ตารางเปรียบเทียบภูมิปัญญาท้องถิ่นกับภูมิปัญญาไทย

ประเภทภูมิปัญญา	ลักษณะที่เหมือนกัน	ลักษณะที่แตกต่างกัน
ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญหาไทย	เป็นองค์ความรู้ และวิธีการที่นำมาใช้ในการ แก้ปัญหาและการตัดสินใจซึ่งได้สืบทอดและเชื่อมโยงมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน	เป็นองค์ความรู้และความสามารถในระดับบุคคลหรือระดับท้องถิ่น ซึ่งมีขอบเขตจำกัดในแต่ละท้องถิ่น เช่น ภาษาอีสาน ผ้าไหม แกงใตปลา หนังตะลุง เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้าน ฯลฯ
		เป็นองค์ความรู้และความสามารถโดยส่วนรวม เป็นที่ยอมรับในระดับชาติ เช่น ภาษาไทย มวยไทย ต้มยำกุ้ง เป็นภูมิปัญญาไทย ฯลฯ

ดังนั้น จึงอาจสรุปได้ว่า ภูมิปัญญา เป็นความรู้ ความสามารถ และวิธีการที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ในการปรับตัวและดำรงชีพในระบบนิเวศหรือสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมทางสังคม - วัฒนธรรมที่ได้มีการพัฒนาสืบสานกันมา ภูมิปัญญาชาวบ้าน จึงเป็นความรู้ความสามารถ และวิธีการปฏิบัติของชาวบ้านที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหาในการดำเนินชีวิตประจำวัน ซึ่งได้สืบทอดและเชื่อมโยงมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน หากวิธีการนั้นเป็นที่ยอมรับของคนในห้องถิ่น และมีการนำไปปฏิบัติกันอย่างแพร่หลายในชุมชนก็จะเรียกว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น แต่ถ้าได้รับการยอมรับในระดับชาติก็จะขยายกว้างเป็น ภูมิปัญญาไทย

จากความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้กล่าวมาข้างต้น สามารถสรุปลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ ๖ ประการ คือ

๑. มีความเป็นท้องถิ่นที่มีรากฐานอยู่ในชุมชนใดชุมชนหนึ่ง

๒. เป็นความรู้ที่ฝังลึกอยู่ภายในบุคคล ที่ใช้ความรู้นั้น

๓. มีการถ่ายทอดผ่านการบอกเล่าและถ่ายทอดทางวัฒนธรรม ไม่ค่อยมีการจดบันทึกไว้เป็นลาย

๔. เป็นความรู้ที่มาจากการลงมือทำและประสบการณ์มากกว่าเป็นความรู้จากทฤษฎี

๕. มีรากฐานในโลกทัศน์ทางศาสนา ความสำคัญด้านจิตวิญญาณและคำนิยมของชุมชนในสังคม

๖. เป็นความรู้ที่มองสรรพสิ่งอย่างองค์รม ความสมดุลของร่างกายและจิตวิญญาณ และมีความสำคัญในการดำรงชีวิต

ความสำคัญของภูมิปัญญาไทย

สำนักงานคณะกรรมการศึกษาแห่งชาติ (ม.ป.ป.) ได้กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาไทยพอสรุปได้ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาไทยช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่น

พระมหากษัตริย์ไทยทรงใช้ภูมิปัญญาในการสร้างชาติ สร้างความเป็นปึกแผ่นของประเทศมาโดยตลอด ตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย พ่อขุนรามคำแหงมหาราชพระองค์ทรงปกครองประชาชนด้วยพระเมตตาแบบพ่อปกครองลูก ผู้ใดประสบความเดือดร้อนก็สามารถตีระฆังแจ้งความเดือดร้อนขอรับพระราชทานความช่วยเหลือทำให้ประชาชนมีความจงรักภักดีต่อพระองค์ ต่อประเทศชาติร่วมกัน สร้างชาติบ้านเมืองจนเจริญรุ่งเรืองได้เป็นปึกแผ่น พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราชบรมนาถพิตร รัชกาลที่ ๙ พระองค์ทรงใช้ภูมิปัญญาสร้างคุณประโยชน์แก่ประเทศทางการเมืองภายในประเทศจนรอดพ้นภัยพิบัติหลายครั้ง ด้านการเกษตรพระองค์ทรงพระราชทานทฤษฎีใหม่ให้แก่พสกนิกร ด้านการเกษตรแบบสมดุลและยั่งยืน ฟื้นฟูสภาพแวดล้อม ยังความสงบร่มเย็นของประชาชนให้กลับคืนมา

๒. สร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิแก่คนไทย

คนไทยในอดีตมีความสามารถเป็นที่ปรากฏในประวัติศาสตร์จำนวนมาก เป็นที่ยอมรับของนานาอารยประเทศ เช่น นายขนมต้ม เป็นนักมวยที่มีฝีมือเก่งในการใช้อวัยวะทุกส่วน ทุกทำแม่ไม้มวยไทย สามารถชกมวยไทยจนชนะพม่าได้ถึงเก้าคนสิบคนในคราวเดียวกัน ซึ่งในปัจจุบันมวยไทยถือเป็นภูมิปัญญาด้านศิลปะการป้องกันตัวชั้นเยี่ยม

นอกจากนี้ยังมีภูมิปัญญาด้านอาหาร อาหารไทยเป็นอาหารที่มีความหลากหลายในรสชาติทั้งอาหารคาวหวาน ปรุงง่าย รสอร่อยถูกปากทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ พืชที่ใช้ปรุงอาหารส่วนใหญ่เป็นพืชสมุนไพรที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น และราคาถูก พืชที่ใช้เป็นส่วนประกอบที่เป็นพืชสมุนไพร เช่น ตะไคร้ ชิง ชำ กระชาย ใบมะกรูด ใบโหระพา ใบกะเพรา เป็นต้น

๓. ความสามารถปรับปรุง ประยุกต์หลักคำสอนทางศาสนา ใช้กับวิถีชีวิตได้อย่างเหมาะสม

คนไทยยอมรับถือศาสนาพุทธเป็นส่วนใหญ่ โดยนำหลักธรรมคำสอนทางศาสนามาปรับใช้ในวิถีชีวิตได้อย่างเหมาะสม ทำให้คนไทยเป็นผู้อ่อนน้อมถ่อมตน เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ประนีประนอม รักสงบ ใจเย็น มีความอดทนให้อภัยแก่ผู้สำนึกผิด ดำรงชีวิตอย่างเรียบง่ายปกติสุข ทำให้คนในชุมชนพึ่งพากันได้ ทั้งหมดนี้สืบเนื่องจากหลักธรรมคำสอนพระพุทธศาสนา เป็นการใช้ภูมิปัญญาในการประยุกต์พระพุทธศาสนามาใช้กับชีวิตประจำวัน

๔. สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคมและธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน

ภูมิปัญญาไทยมีความเด่นชัดในการยอมรับนับถือและให้ความสำคัญแก่คน สังคม และธรรมชาติอย่างยิ่ง มีเครื่องมือที่ชี้ให้เห็นได้อย่างชัดเจนมากมาย เช่น ประเพณีสิบสองเดือน เป็นการแสดงความเคารพและขอพร เป็นวันแห่งครอบครัว เครือญาติพี่น้องได้พบปะกันด้วยความอบอุ่น ส่วนประเพณีลอยกระทงคุณค่าอยู่ที่การบูชาและเคารพบุญคุณของน้ำที่หล่อเลี้ยงชีวิตของคน พืช และสัตว์ ซึ่งใช้น้ำทั้งการบริโภคและอุปโภค ในการรักษาป่าให้ต้นน้ำลำธาร ได้ประยุกต์ให้มีประเพณีการบวชป่า ให้เคารพสิ่งศักดิ์สิทธิ์ธรรมชาติ สภาพแวดล้อมยังความอุดมสมบูรณ์แก่ตันน้ำลำธารพลิกฟื้นกลับคืนมาได้ อาชีพการเกษตรเป็นอาชีพหลักของคนไทยที่คำนึงถึงความสมดุลของคน สังคมและธรรมชาติ โดยทำแต่น้อยพออยู่พอกิน เมื่อเหลือกินก็แจกญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านใกล้เคียง นอกจากนี้ยังนำไปแลกเปลี่ยนกับสิ่งของอย่างอื่นที่ตนไม่มี เมื่อเหลือใช้จริง ๆ จึงจะขาย อาจกล่าวได้ว่าเป็นการเกษตรแบบ "กิน-แจก-แลก-ขาย" ทำให้คนในสังคมได้ช่วยเหลือเกื้อกูลแบ่งปันกัน เคารพนับถือกัน เป็นญาติกันทั้งหมู่บ้าน จึงอยู่ร่วมกันอย่างสงบสุข มีสัมพันธ์กันแนบแน่น ธรรมชาติไม่ถูกทำลายไปมากเนื่องจากทำพออยู่พอกิน ไม่โลภ และทำลายมากเหมือนปัจจุบัน ถือเป็นภูมิปัญญาที่สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคมและธรรมชาติให้อยู่ร่วมกันได้อย่างยั่งยืน

๕. เปลี่ยนแปลงปรับปรุงได้ตามยุคสมัย

แม้กาลเวลาจะเปลี่ยนไปอย่างไร ความรู้สมัยใหม่จะหลั่งเข้ามามาก แต่ภูมิปัญญาไทยก็สามารถปรับเปลี่ยนได้เหมาะสมกับยุคสมัย เช่น การรู้จักนำเครื่องยนต์มาติดตั้งกับเรือใส่ใบพัดเป็นหางสามารถวิ่งได้เร็วขึ้นเรียกว่า "เรือหางยาว" การรู้จักทำการเกษตรแบบผสมผสานพลิกฟื้นธรรมชาติให้อุดมสมบูรณ์คืนแทนสภาพป่าที่ถูกตัดทำลายไป การรู้จักใช้ภูมิปัญญาออมเงินสะสมทุนตามแบบสมัยใหม่ให้สมาชิกกู้ยืมปลดหนี้สิน และจัดสวัสดิการแก่สมาชิกจนชุมชนมีความมั่นคง เข้มแข็ง สามารถช่วยตนเองได้หลายร้อยหมู่บ้านทั่วประเทศ และการสร้าง "อูหยำ" ขึ้นเป็นปะการังเทียม ให้ปลาอาศัยวางไข่แพร่พันธุ์และเจริญเติบโตขยายจำนวนมากดังเดิม ถือเป็นการใช้ภูมิปัญญาปรับปรุงประยุกต์ใช้ได้ตามยุคตามสมัย

ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

เอกวิทย์ ณ ถลาง ได้แบ่งประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น ๖ ประเภท คือ

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

๒. ภูมิปัญญาหรือความรู้ส่วนที่เรียกว่า "ยาใจ" ซึ่งความรู้ที่ไม่เป็นพิษเป็นภัยกับใคร กลับช่วยให้สังคมมีความเอื้ออาทร เอื้อเนื้อเผื่อแผ่เพื่อความผาสุกของคนในสังคม

ประภากร แก้ววรรณา ได้สังเคราะห์ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น ๖ ประเภท ดังนี้คือ

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหา ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากสติปัญญาของชาวบ้าน เป็นศักยภาพหรือความสามารถในการแก้ไขปัญหา การดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพของชาวบ้านให้สอดคล้องเหมาะสมกับบริบทของชุมชนท้องถิ่น

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนา เป็นองค์ความรู้ความสามารถของชาวบ้านที่คิดค้น สั่งสมสืบทอด ปรับปรุง พัฒนา เป็นศักยภาพหรือความสามารถในเชิงสร้างสรรค์ เป็นการสร้างความรู้ใหม่ สร้างปัญญาตอบสนองความจำเป็น ความต้องการของชุมชนท้องถิ่น ตามสภาพสังคมที่เปลี่ยนไป เอื้อประโยชน์ต่อการพัฒนาประเทศโดยรวม ทำให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืนและมั่นคง

การจำแนกตามแหล่งถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

ได้จำแนกภูมิปัญญาท้องถิ่นตามแหล่งถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น ๓ ประเภท ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประเภทบุคคล ครอบคลุมบุคคล หรือกลุ่มบุคคลที่มีความรู้ในเรื่องใดเรื่องหนึ่งบุคคลที่ทำหน้าที่เป็นผู้นำในเรื่องพิธีกรรมสำคัญของท้องถิ่น บุคคลที่มีความรู้ความสามารถในการปฏิบัติ การประดิษฐ์ และการเกษตรกรรม โดยบุคคลที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นอาจเป็นผู้วิเริ่ม 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 สูตร

ทำอาหารหรือตำรับตำราต่าง ๑ ทำให้ไม่เป็นที่รับรู้กันโดยทั่วไป อาจจำแนกภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น ๑๐ ลักษณะได้ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับความเชื่อและศาสนา ภูมิปัญญาประเภทนี้จะมีลักษณะแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น เนื่องจากมีพื้นฐานทางความเชื่อในศาสนาที่แตกต่างกัน สำหรับภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยซึ่งเกี่ยวกับความเชื่อในพระพุทธศาสนาเป็นหลักนั้น ได้มีส่วนสร้างสรรค์สังคม โดยการผสมผสานกับความเชื่อดั้งเดิมจนกลายเป็นลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับประเพณีและพิธีกรรม เนื่องจากประเพณีและพิธีกรรมเป็นสิ่งที่ดีงามที่คนไทยในท้องถิ่นสร้างขึ้นมา โดยเฉพาะเป็นการเพิ่มขวัญกำลังใจในสังคม ภูมิปัญญาประเภทนี้จึงมีความสำคัญต่อการดำเนินชีวิตในสังคมเป็นอย่างมาก ดังจะเห็นได้จากประเพณีและพิธีกรรมที่สำคัญ ๆ ในประเทศไทยล้วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตของคนในสังคมแทบทั้งสิ้น

๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน เป็นการสร้างสรรค์งานศิลปะประเภทต่าง ๆ โดยการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาประยุกติใช้ในชีวิตประจำวัน หลังจากนั้นได้สืบทอดการพัฒนาอย่างไม่ขาดสาย กลายเป็นศิลปะที่มีลักษณะที่มีคุณค่าเฉพาะถิ่น

๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน นอกจากมนุษย์จะนำอาหารมาบริโภคเพื่อความอยู่รอดแล้ว มนุษย์ยังได้นำเทคนิคการถอมอาหารและการปรุงอาหารมาใช้เพื่อให้อาหารที่มีมากเกินความต้องการสามารถเก็บไว้บริโภคได้เป็นเวลานาน ซึ่งถือว่าเป็นภูมิปัญญาอีกประเภทหนึ่งที่สำคัญต่อการดำรงชีวิต นอกจากนี้ยังนำผักพื้นบ้านชนิดต่าง ๆ มาบริโภคได้อีกด้วย

๕. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการละเล่นพื้นบ้าน การละเล่นถือว่าเป็นการผ่อนคลายโดยเฉพาะในวัยเด็กซึ่งชอบความสนุกสนานเพลิดเพลิน ภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยส่วนใหญ่จะใช้อุปกรณ์ในการละเล่นที่ประดิษฐ์มาจากธรรมชาติ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติและรู้จักปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมอย่างกลมกลืน

๖. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรม ประเทศไทยมีวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งเกิดจากการสร้างสรรค์ของแต่ละภาค เราสามารถหลักฐานจากร่องรอยของศิลปวัฒนธรรมที่ปรากฏกระจายตัวอยู่ทั่วไป 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 ซึ่งปัจจุบันยังไม่ได้รับความสนใจในการพัฒนาและส่งเสริมภูมิปัญญาประเภทนี้เท่าที่ควร หากมีการเรียนรู้และสืบทอดความคิดเกี่ยวกับการประดิษฐ์กรรมและหัตถกรรมให้แก่เยาวชน จะเป็นการรักษาภูมิปัญญาของบรรพชนได้อีกทางหนึ่ง

๑๐. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการดำรงชีวิตตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ
เนื่องจากคนไทยมีอาชีพที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกรรม โดยเฉพาะการทำนา ทำไร่ จึงทำให้เกิดภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อและพิธีกรรมในการดำรงชีวิตเพื่อแก้ปัญหาหรืออ้อนวอนให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ในการเพาะปลูก และเพื่อเพิ่มผลิตผลทางการเกษตร ดังจะเห็นได้จากพิธีกรรมเกี่ยวกับเกษตรกรรมทั่วทุกภูมิภาคของไทย

คณะกรรมการศึกษาแห่งชาติ (๒๕๔๑) ได้แบ่งสาขาหรือประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ ๑๑ สาขาดังนี้

๑. สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะ และเทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยีโดยการพัฒนาบนพื้นฐานคุณคู่ตั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในภาวการณ์ต่าง ๆได้เช่น การทำเกษตรแบบผสมผสาน การแก้ปัญหาการเกษตรด้านการตลาด การแก้ปัญหาด้านการผลิต การแก้ไขโรคและแมลง และการรู้จักปรับใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับการเกษตร เป็นต้น

๒. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม (ด้านการผลิตและการบริโภค) หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปผลผลิต เพื่อชะลอการนำเข้าตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้านการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัด และเป็นธรรม อันเป็นกระบวนการให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจได้ ตลอดทั้งการผลิตและการจัดจำหน่ายผลผลิตทางหัตถกรรม 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 มีผลงานโดดเด่นเรื่อง ต่อไปนี้

๖.๑ ด้านจิตรกรรม คือ การวาดภาพฝาผนัง การเขียนภาพลงผ้า หน้าผา การสักลาย ฯลฯ

๖.๒ ด้านประติมากรรม คือ ผู้มีความรู้ ความสามารถ มีประสบการณ์และมีฝีมือในการปั้น แกะสลัก การหล่อ เช่น หล่อพระพุทธรูป ปั้นโอ่ง สลักลวดลาย ประดับตันเทียน สิ่งก่อสร้าง ฯลฯ

๖.๓ ด้านสถาปัตยกรรม คือ ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์เรื่องการก่อสร้างอาคารบ้านเรือน 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 ความสามารถและประสบการณ์ด้านการเล่นดนตรี การขับสำ การฟ้อนรำ การคิดวิธีการเล่นพื้นบ้าน หมอลำ การเล่นหนังปราโมทัย ลิเก เพลงกันตรึม เจรียง ฯลฯ

๗. สาขาการจัดการองค์กร หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการดำเนินงานขององค์กรชุมชนต่าง ๆ ให้สามารถพัฒนาและบริหารองค์กรของตนเองได้ตามบทบาทหน้าที่ขององค์กร เช่น การจัดการองค์กรของกลุ่มแม่บ้าน เป็นต้น

๘. สาขาภาษาและวรรณกรรม หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานเกี่ยวกับภาษา ทั้งภาษาถิ่น ภาษาโบราณ ภาษาไทย และการใช้ภาษ ตลอดทั้งด้านวรรณกรรมทุกประเภท

๙. สาขาศาสนาและประเพณี หมายถึง ความสามารถในการประยุกต์และปรับใช้หลักธรรมคำสอนทางศาสนา ความเชื่อ และประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติให้บังเกิดผลดีต่อบุคคลและสิ่งแวดล้อม เช่น การถ่ายทอดหลักธรรมทางศาสนา การบวชป้า การประยุกต์ประเพณีบุญประทายข้าว เป็นต้น

๑๐. สาขากองทุนและสวัสดิการ หมายถึง การจัดการด้านสมทบและบริการกองทุนในการประกันคุณภาพชีวิตของคน ให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

๑๑. สาขาการศึกษา หมายถึง ความสามารถในการถ่ายทอด การอบรมเลี้ยงดู การบ่มเพาะ การสั่งสอน การสร้างสื่อและอุปกรณ์ การวัดความสำเร็จ

****

ภูมิปัญญาท้องถิ่น
“ทอเสื่อ”

****

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางคำศร สีหราช
ที่อยู่ ๙๙ ม.๑ ตำบลด่านศรีสุข อำเภอโพธิ์ตาก จังหวัดหนองคาย
เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๖-๙๘๕๙๖๕๙

๒. ประวัติความเป็นมา

เนื่องจากชาวบ้านเกษตรกรได้ปลูกสับปะรดเป็นจำนวนมาก จึงทำให้สับปะรดมีราคาถูก เกษตรกรจึงได้จัดตั้งกลุ่มแปรรูปสับปะรดขึ้นมา โดยมีโครงการ ๙๑๐๑ ตามรอยพ่อใต้ร่มพระบารมี เพื่อการพัฒนาการเกษตรอย่างยั่งยืน แปรรูปสับปะรดแต่ละครั้งมีต้นทุนสูง รายได้ไม่คุ้มทุน สมาชิกจึงปรึกษากันว่าจะแปรรูปเฉพาะช่วงที่ราคาผลสดตกต่ำ มีออเดอร์สั่ง หรือออกงาน ทางกลุ่มถึงจะรับทำให้ ช่วงระหว่างที่ไม่ได้แปรรูปสับปะรด สมาชิกหลายคนในกลุ่มมีฝีมือในการทอเสื่ออยู่แล้ว จึงรวมตัวกันไปเกี่ยวหญ้าตามห้วย หนอง คลอง บึง ซึ่งหาได้ง่ายในพื้นที่หมู่บ้านของเราเองโดยไม่ต้องซื้อ เมื่อก่อนก็ทอลายธรรมดาขายได้ผืนละ๑๕๐-๑๗๐ บาท จึงปรึกษากันว่าทำอย่างไรเราจึงจะได้ราคาที่สูงกว่านี้ นางคำศรซึ่งมีฝีมือในการทอเสื่อลายขิดอยู่แล้ว จึงได้ฝึกสอนสมาชิกในกลุ่มที่สนใจ ประมาณ ๕ คน ซึ่งปัจจุบันนี้ทำเป็นแล้ว มีผืนลายขิดอยู่ ๔ ชุด ขณะนี้ทอได้ ๓๐ ผืน มีออเดอร์ ๓๕๐ ผืน ผืนละ ๓๐๐ บาท คนทอจะได้ค่าแรงผืนละ ๒๐๐ บาท ทางกลุ่มจะหักไว้ ๑๐๐ บาท เพื่อซื้อด้าย และสีย้อม

๓.ขั้นตอนการทำ

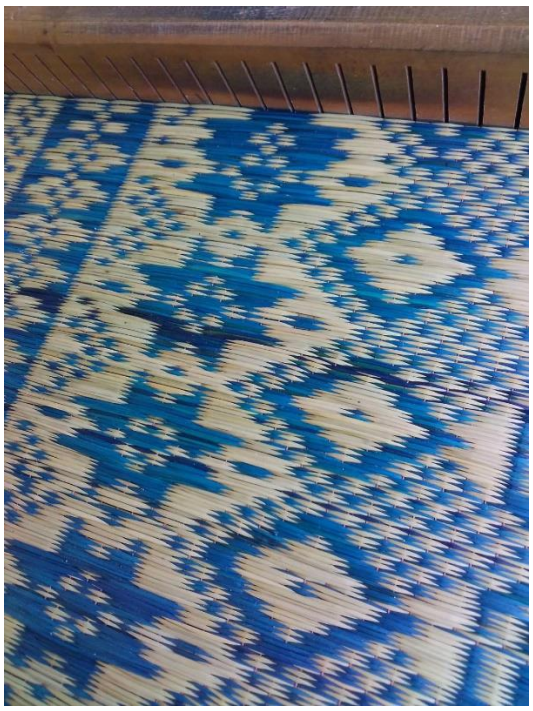
ขั้นตอนที่ ๑ : นำผืนกกหญ้าที่เกี่ยวมา คัดให้ได้ขนาดเดียวกัน แล้วทำเป็นเส้นเล็กๆ นำมาตากแดด ๕ วัน ให้สนิท

ขั้นตอนที่ ๒ : นำเสื่อที่แห้งแล้วมาย้อม วิธีย้อมตั้งหม้อ หรือกระทะที่มีขนาดใหญ่บนเตาไฟพอน้ำเดือด เราก็เทผงสีย้อมลง แล้วคนให้สีย้อมแตก แล้วนำผืนที่เตรียมไว้ม้วนลงในน้ำเดือดทิ้งไว้ประมาณ ๕-๑๐ นาที แล้วนำผืนที่ย้อมแล้วขึ้นมาล้างน้ำสะอาด แล้วนำไปตากให้แห้ง

ขั้นตอนที่ ๓ : เตรียมกี่ และพิมพ์ นำด้ายมาร้อยเข้ากัน พิมพ์เสร็จแล้วยกด้ายขึ้นให้ตึง

ขั้นตอนที่ ๔ : นำผืนที่ย้อมแล้วกับผืนสีขาวมาจุ่มน้ำ แล้วยกขึ้นให้น้ำสะเด็จ

ขั้นตอนที่ ๕ : นำท่อลายขึ้นมา ๕ อัน อันที่ ๑-๕ นำไม้ที่ ๑ บิดเข้าระหว่างพิมพ์กับด้าย แล้วใช้ไม้สอดเข้าไปอีกข้าง เพื่อดูดเอาเส้นผืนที่เตรียมไว้ ๓ ครั้ง เสร็จแล้วนำไม้ที่ ๒ ทำแบบนี้ไปจนถึงไม้ที่ ๕ จากไม้ที่ ๕ กับมาเป็นไม้ที่ ๔-๓-๒ จนถึงไม้ที่ ๑ แล้วเริ่มใหม่จนเสร็จผืน



ภูมิปัญญาท้องถิ่น
“ขนมไทย”

****

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางสาววาสนา ขจรบุญ
ที่อยู่ ๑๑ ม.๙ ตำบลด่านศรีสุข อำเภอโพธิ์ตาก จังหวัดหนองคาย
เบอร์โทรศัพท์ ๐๙๔-๓๐๘๕๕๐๐

๒. ประวัติความเป็นมา

กลุ่มขนมไทยเป็นการต่อยอดจากโครงการ ๙๑๐๑ ตามรอยเท้าพ่อภายใต้ร่มพระบารมี เพื่อการพัฒนาการเกษตรอย่างยั่งยืนโดยใช้ชื่อ “โครงการพัฒนา และแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย”(กล้วยเคลือบเนย) พอสิ้นสุดโครงการแล้วก็มีการรวบรวมกลุ่มกัน เพื่อต้องการทำอาชีพเสริมให้กับครอบครัว จึงเริ่มหัดทำขนมไทย โดยใช้อุปกรณ์ที่มีอยู่ในกลุ่ม เริ่มการฝึกทำขนมไทยโดยมี นางสาววาสนา ขจรบุญ เป็นผู้นำในการทำ และสอนให้แก่สมาชิกภายในกลุ่ม

๓.ขั้นตอนการทำ

(๑) ขนมสอดไส้ดอกไม้ มีส่วนผสมดังนี้

ส่วนผสมแป้งนอก ประกอบด้วย

๑) มะพร้าวทึมทึก ขูด ๕๐๐ กรัม
๒) น้ำตาลมะพร้าว ๕๐๐ กรัม
๓) น้ำตาลทราย ๕๐ กรัม
๔) งาขาว+งาดำ ๒๕ กรัม
๕) เกลือ¼ ช้อนชา

ส่วนผสมแป้งห่อ ประกอบด้วย

๑) แป้งข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม
๒) แป้งข้าวเจ้า ๑๐๐ กรัม
๓) น้ำตาลทราบ ๑๐๐ กรัม
๔) มันเทศสีต่างๆ, ใบเตย, ดอกอัญชัญ

ส่วนผสมตัวแป้งนอก ประกอบด้วย

๑) หัวกะทิ ๕๐๐ มิลลิกรัม
๒) เติมน้ำให้ครบกับกะทิได้ ๖ ถ้วยตวง
๓) แป้งข้าวเจ้า ๑๒ ช้อนโต๊ะ
๔) น้ำตาลทราย ๑ ถ้วยตวง
๕) แป้งถั่วเขียว ½ ช้อนชา

(๒) ฝักทองสังขยา มีส่วนผสมดังนี้

๑) ฝักทองลูกเล็ก ๒ ลูก

๒) ไข่ไก่ ๓ ฟอง

๓) ไข่เป็ด ๓ ฟอง

๔) น้ำตาลปี๊บ ๑๕๐ กรัม

๕) น้ำตาลทราย ๒ ช้อนโต๊ะ

๖) เกลือ ¼ ช้อนชา

๗) กะทิ ๒๕๐ มิลลิกรัม (๑ กล่อง)

๘) ใบเตย ๔-๕ ใบ

วิธีทำ มีดังนี้ นำลูกฟักทองเจาะด้านนอกออก ขูดในฟักทองออกให้หมด แล้วนำไปล้างคว่ำน้ำ นำไข่ไก่ และไข่เป็ด ตีรวมกันใส่น้ำตาบทั้ง ๒ ชนิด เกลือ และกะทิ ขย้ำด้วยใบเตยให้น้ำตาลละลาย กรองส่วนผสมของสังขยา จะทำให้เนื้อเนียน ตั้งหม้อนึ่ง เอาฟักทองลงไปนึ่งในขณะน้ำเดือด ๓-๕ นาที นำเอาส่วนผสมสังขยาใส่ในลูกฟักทอง นึ่งต่อประมาณ ๒๐-๒๕ นาที เอาไม้จิ้มดูถ้าไม่ติดไม้ สังขยาสุกแล้วยกลงพักให้เย็น แล้วตัดเป็นชิ้นได้

(๓) ข้าวต้มสี มีส่วนผสมดังนี้

๑) แป้งข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม

๒) แป้งข้าวเจ้า ๒๐๐ กรัม

๓) น้ำตาลปี๊บ ๖๐๐ กรัม

๔) น้ำตาลทราย ๑๐๐ กรัม

๕) มะพร้าวทึมทึก ๓-๔ ลูก

๖) เกลือ, น้ำสะอาด

๗) สีสำหรับทำสีต่างๆ (ใบเตย, มันเทศ, ฟักทอง สีต่างๆ เป็นต้น)

วิธีการทำไส้ขนม ดังนี้

๑) ให้ขูดมะพร้าวด้วยมือ แบ่งเส้นเล็กๆ ๒-๓ ลูก

๒) ตั้งกระทะใส่น้ำเล็กน้อย ใส่น้ำตาบปี๊บ ใบเตยตัดเป็นท่อนยาว ๒ นิ้ว จำนวน ๓ ใบ ผัดจนน้ำตาลละลายเหนียวเล็กน้อย ใส่มะพร้าว และเกลือเล็กน้อย ผัดจนจับก้อน เอาขึ้นพักให้เย็นปั้นเป็นก้อน เส้นผ่านกลาง ๑.๕ ซม. พักไส้

การนวดแป้ง แบ่งแป้งเป็น ๕ ส่วน มีขั้นตอนดังนี้

๑) ละลายน้ำตาลทรายกับน้ำอุ่น

๒) น้ำมะพร้าวที่ขูดฝอยคลุกเกลือเล็กน้อย และนำไปนึ่งให้ร้อนพักไส้

๓) นำแป้งข้าวเหนียว ๒๐๐ กรัม แป้งข้าวเจ้า ๔๐ กรัม ผสมกัน แล้วนำมาผสมกับส่วนที่ทำสี และน้ำตาลที่ละลายกับน้ำอุ่น ทำแบ่งไว้ ๕ ส่วน เอามาผสม ๑ ส่วน นวดแล้วเติมน้ำนวดจนจับตัวพอปั้นได้ ใส่ผสมจนครบทั้ง ๕ สี

๔) ตั้งน้ำในหม้อสำหรับต้นขนมได้

๕) ปั้นแป้งให้หุ้มไส้ขนมให้มิด เนื้อแป้งต้องไม่หนาเกินไป นำไปต้มน้ำเดือดที่เตรียมไว้ พอขนมสุกจะลอยขึ้นมา ตักขนมให้สะเด็ดน้ำ ใส่ลงคลุกมะพร้าวที่เตรียมไว้ ทำจนหมดไส้ จัดใส่จาน

หมายเหตุ แป้งที่เหลือสามารถนำไปทำแป้งบัวลอย และถั่วแปบได้ นำไปห่อไส้เป็นขนมใส่ไส้ได้

โครงการฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพและกลุ่ม
หลักสูตรการทำขนมไทย
วันที่ 8-9 เมษายน 2562

ภูมิปัญญาท้องถิ่น
"จักรสานไม้ไผ่"

****

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นายจิตวัด อินดา

ที่อยู่ ๑๖๐ ม.๕ ตำบลด่านศรีสุข อำเภอโพธิ์ตาก จังหวัดหนองคาย

เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๗-๘๕๗๓๗๓๒

๒. ประวัติความเป็นมา

กลุ่มจักสาน ก่อตั้งปี ๓๗-๓๘ สมาชิกมี ๒๐ คน เริ่มแรกมีพ่อใหญ่ไทย และนายจิตวัต ชวนกันก่อตั้งกลุ่ม เริ่มแรกมีสมาชิก ๒๐ คน ผลิตภัณฑ์มี กล่องข้าว หวด ฯลฯ หลังจากตั้งกลุ่มแล้ว อยู่ในโครงการพระราชดำริฯ ได้รับการสนับสนุนจากโครงการป่าไม้ ได้เงินมา ๕๐,๐๐๐ บาท

๓.ขั้นตอนการทำ

นำจักรมาตอกแล้วตากแดดนำมาขึ้นรูปเป็นอุปกรณ์ต่างๆ กระติบข้าว รุ่นเล็ก ๑๐๐ รุ่นกลาง ๑๕๐ ๒๐๐ ๓๐๐ บาทตามขนาด แข่งปลา ๑ บาท กระแตะยาทำตามออเดอร์ที่สั่งขนาด ๘๐X๑.๗๐ ซม. ราคา ๔๐ บาท การลงหุ้นกรรมการและสมาชิก ๑๐๐ ต่อปี ต่ออายุทุกปีๆ ละ ๑๐๐ บาท การจำหน่ายสินค้าโดยกรรมการนำสินค้าไปขายตามงานต่างๆ โดยกรรมการได้นำไปขายให้และคิดส่วนต่าง ๕-๑๐ บาทต่อ ๑ ชิ้น หากสินค้าขายไม่หมดส่งคืนสมาชิก และลูกค้าที่ซื้อสินค้าเป็นประจำได้สั่งโดยตรงกับชาวบ้าน เฉลี่ยรายได้ต่อเดือนๆ ละ ๒,๐๐๐ บาท รายชื่อสมาชิกกลุ่มดังนี้

การจักสานเครื่องใช้ในครัวเรือนในชุมชนหมู่ ๕ บ้านดอนขนุนมีการนำไม้ไผ่ในป่าชุมชนมาทำเครื่องจักสานต่างๆ เช่น กระกระติบข้าว เข่งปลาทู กระแตะยาสูบ เพื่อใช้ในครัวเรือนและจำหน่าย ซึ่งคุณสมบัติของเครื่องจักสานด้วยไม้ไผ่ จะมีความเหนียว และคงทนกว่าไม้ชนิดอื่นนายคำปัน รักษาภักดี นางสมควร อินดา นายจิตวัด อินดา นายจักรี อุดมลาภ นางอุบล รักษาภักดี นางคำบ่อ เหล่าอิน สมาชิกวิสาหกิจชุมชนหมู่ ๕ บ้านดอนขนุน วิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยหินขาว นางสลัด ลักษณะศรี นางดุสิทธิ์ แสนขาว เป็นของฝากให้กับนักท่องเทียว ขายสินค้าให้กับนักท่องเที่ยว ให้เรียนรู้การทำจักสาน

การสานเปลไม้ไผ่ หมู่ ๒ บ้านน้ำทอน วัตถุดิบและส่วนประกอบด้วย ไม้ไผ่ ๒. ลวดขาว, ลวดดา, กรรไกร, คีม, มีด เชือกไนล่อน, ปอพลาสติก สายยาง, แม่พิมพ์เหล็ก แชล็คสีเหลือง มีขั้นตอนการผลิต นำไม้ไผ่สีสุกมาตัดตามความยาว ๓ เมตร ตัดไว้ข้อหัวปลายแล้วเลื่อยข้อที่ ๒ ใต้ข้อทั้งหัว-ปลายประมาณครึ่งหนึ่ง . ผ่าออกส่วนที่เหลือครึ่งหนึ่งจะแบ่ง ให้ได้ ๙ ซี่ หลังจากนั้นเหลาด้านในทั้ง ๙ ซี่เมื่อเหลาเสร็จใช้เชือกไนล่อนพันตรงข้อที่๒ ทั้งหัว-ปลายส่วนที่เหลืออีกครึ่งหนึ่งก็จะเหลาเป็นตอกตอกที่สานจะมีหลายขนาดยาวที่สุด อยู่ที่ ๙๕, ๘๐, ๗๐, ๕๐ เซนติเมตรตามลำดับเปล๑ ตัวจะใช้ตอกประมาณ ๒๐๐ เส้น เตรียมตอกแม่เปลแล้วก็ขึ้นลูกสาน วิธีสาน นำแม่เปลที่เตรียมไว้ลวกไฟก่อน(ป้องกันมอด) นำเชือกผูกหัว-ปลายให้มีลักษณะโค้งนาพิมพ์เหล็กมามัดไว้ ๓ ระยะ จะต้องสานให้เหลือก่อนถึงหัว -ปลายประมาณ๒๐ ซม. แล้วใช้ปอพลาสติกร้อยจนถึงหัว-ปลายของแม่เปล ตัดขอบคือตัดตอกที่เกินออกมาจากริมแม่เปลทั้งสองข้างให้เสมอกับซี่ริมทั้งสองข้างของแม่เปล ผ่าสายยางแล้วนามาครอบกันขอบทั้ง ๒ ข้าง ของแม่เปล แล้วใช้เชือกไนล่อนมัดการมัดนั้นช่วงระยะที่มัด ๑ ครั้ง ต้องห่างกันประมาณ ๑๐ ซม.จนเสร็จทั้งสองข้างนำแชล็คมาทาทั่วเปลให้สวยงาม

ภูมิปัญญาท้องถิ่น
“นวดสมุนไพร”

****

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางสาวรุ่งรัชนี จันทาคีรี
ที่อยู่ ๗๖ ม.๘ ตำบลด่านศรีสุข อำเภอโพธิ์ตาก จังหวัดหนองคาย
เบอร์โทรศัพท์ ๐๖๔-๐๔๘๒๙๑๙

๒. ประวัติความเป็นมา

เมื่อวันที่ ๑ พฤษภาคม ๒๕๖๒ นางสาววิลัยวรรณ ภูสีฤทธิ์ (อ้อม) ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านภูพนังม่วง ได้รู้จักกับคุณแม่น้อย หรือคุณประภาสิน ทองชุม ต่อมาประมาณ ๒-๓ วัน อ้อมได้เดินเข้าไปหาคุณแม่น้อย จึงได้พูดคุยนั่งเล่นกันคุณแม่น้อยก็เลยถามอ้อมว่าน้องอ้อมในหมู่บ้านภูพนังม่วง มีใครสนใจที่จะนวดแผนไทย แผนโบราณไหม ชั่วโมงละ ๑๐๐ บาทและต่อมาอ้อมก็เลยได้บอกชาวบ้าน และคนที่อ้อมสนิทด้วย หลังจากที่อ้อมได้ไปบอกชาวบ้านและลงโซเชี่ยลออนไลน์ เริ่มมีลูกค้ามานวดกับคุณแม่น้อย เข้ามาใช้บริการเรื่อยๆจนถึง ๖ ถึง ๗ วัน แต่สถานที่นวดแผนโบราณที่เดิมนั้นค่อนข้างร้อน คุณแม่น้อยจึงเกิดความคิดว่า จะขยายพื้นที่ขึ้นมาใหม่เพื่อให้สะดวกสบายต่อลูกค้าที่มานวดแผนโบราณ ต่อมา คุณแม่น้อย จึงได้พิมพ์โบว์ชัวร์ขึ้น โดยให้อ้อมได้ไปแจกในโรงเรียนอาโอยาม่า ๒ และสถานที่ต่างๆอีกทั้งลงโซเชียล จึงได้มีคณะครูและชาวบ้านอีกหลายๆคนที่รู้จักกันได้เข้ามาใช้บริการ ต่อมาอีก ๒๓ วันในเดือนมิถุนายน นายอชิรพัฒน์ สิงห์ทรายขาว นายกองค์การบริหารส่วนตำบลด่านศรีสุข ได้เข้ามาเยี่ยมเยือน และเข้ามาทดลองใช้บริการนวดแผนไทยกับคุณแม่น้อย ท่านนายกก็เลยเกิดความคิดมาว่า น่าจะนำเข้ามาในทีมวิจัยบ้านภูพนังม่วง และตั้งชื่อใหม่เป็นบ้านสมุนไพรภูพนังม่วง เพื่อสอดคล้องการท่องเที่ยว ในตำบลด่านศรีสุข เพื่อให้นักท่องเที่ยวมาผ่อนคลายหลังจากเที่ยวเสร็จ หลังจากนั้นไม่นานคุณแม่น้อยก็ได้มาเจอกับคุณน้ารุ่งรัชนี จันทาคีรี (น้าแดง) หัวหน้ากลุ่มวิจัยบ้านภูพนังม่วง จึงได้ปรึกษากับทีมวิจัยว่าเราค้นพบแล้วกลุ่มวิจัยบ้านภูพนังม่วง จึงนำเข้าเสนอในเวทีการประชุมในวันที่ ๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๒ จึงได้เสนอในที่ประชุมว่า ของดีบ้านภูพนังม่วงคือบ้านสมุนไพรภูพนังม่วง ต่อมาท่านนายกก็เลยให้การสนับสนุนบ้านสมุนไพร ทีมวิจัยบ้านภูผนังม่วงจึงได้ปรึกษากันว่าจะมีการรวมกลุ่มกัน

๓. ผลิตภัณฑ์

ขมิ้นชัน ตะไคร้หอม กระชายดำ ใบบัวบก ฟ้าทะลายโจร มะกรูด ใบมะขาม ไพล ใบส้มป่อย ลูกประคบ พิมเสน และยาหม่อง

สมุนไพรแช่เท้า
โทร.093-090-5916

กลุ่มบ้านสมุนไพรภูพนังม่วง
สรรพคุณ

สรรพคุณ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น
“พิธีไหว้ปู่หลุบ”

****

๑. ข้อมูลทั่วไป

ที่อยู่ ตำบลด่านศรีสุข อำเภอโพธิ์ตาก จังหวัดหนองคาย

๒. การดำเนินการ

จะทำพิธีในวันพุธเดือนหกทั้งตำบล เครื่องไหว้จะมีเหล้าขาว ไห ไก่ต้มเป็นตัว คำหมาก พู บุหรี่มวน ดอกไม้ ธูป เทียน เชื่อว่าเพื่อขอพรให้ฝนตกต้องตามฤดูกาล ชาวบ้านอยู่ร่มเย็นเป็นสุข ซึ่งจะทำทุกหมู่บ้านในช่วงเวลาเดียวกัน จะมีการจุดบั้งไฟเสี่ยงทาย เสี่ยงทายด้วย บั้งไฟ ๓ บั้ง คางไก่ ว่าปีนั้นนั้นฝนจะดีหรือไม่ดี มีจั้ม (ร่างทรง) ประจำหมู่บ้านจะเป็นผู้เสี่ยงทาย นอกจากนี้คนในหมู่บ้าน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น
“กระเจียวหวานเพชรน้ำผึ้ง”

****

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นายสุนทร จอดนอก
ที่อยู่ ๔๙ ม.๙ ตำบลด่านศรีสุข อำเภอโพธิ์ตาก จังหวัดหนองคาย
เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๔๕-๒๓๐๙๙๕๕

๒. ประวัติความเป็นมา

กลุ่มได้เสนอโครงการกับทางเกษตรอำเภอโดยได้รับงบประมาณสนับสนุนประมาณ ๒๕๐,๐๐๐ บาท ทางกลุ่มกลุ่มร่วมใจตามรอยพ่อ ๙๑๐๑ (กลุ่มกระเจียวหวานด่านศรีสุข) ได้เดินทางไปศึกษาดูงานในเดือนเดือน ๒๗ สิงหาคม ๒๕๖๑ ที่ไร่ ฮักเกษตร จังหวัดมหาสารคาม ได้จัดตั้งวิสาหกิจชุมชนร่วมใจตามรอยพ่อ ๙๑๐๑ (กลุ่มกระเจียวหวานด่านศรีสุข) เมื่อวันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ ในระยะเริ่มแรกโครงการกระเจียวหวานด่านศรีสุข จะประกอบไปด้วยสมาชิกจาก ๘ หมู่บ้านนอกจากนี้ยังมีสมาชิกอีก ๓๑ คน รวมเป็น ๔๑ คน หลังจากการร่วมกลุ่มจัดตั้งคณะกรรมการ และจดทะเบียนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแล้วได้งบจากภาครัฐ (๑ แสนบาท) มาช่วยในการดำเนินกิจการกลุ่ม และกู้ยืมเงินในโครงการเศรษฐกิจชุมชนขององค์การบริหารส่วนตำบลด่านศรีสุขในงบประมาณ ๑ แสนบาท และได้รับสมาชิกเพิ่มอีกปัจจุบัน กลุ่มวิสาหกิจร่วมใจตามรอยพ่อด่านศรีสุข (กระเจียวหวาน) มีสมาชิกที่ลงหุ้นแล้ว ๓๕ ท่าน จำนวนหุ้น ๖๕ หุ้น จำนวนเงิน ๖,๕๐๐ บาท พร้อมยังได้มีการเก็บเงินสัจจะสะสมทรัพย์ ๓ เดือนแล้ว และเริ่มมีหมู่ ๒ บ้านน้ำทอนเข้าร่วมเป็นหมู่บ้านที่ ๙ รวมครบทั้งตำบลด่านศรีสุข ๙ หมู่บ้านแล้ว

๓. สรรพคุณ

ดอกกระเจียวหวานกรอบ"เพชรน้ำผึ้ง" เป็นดอกกระเจียวที่มีรสชาติหวานกรอบรับทานง่ายอร่อย สามารถรับประทานได้หลายเมนูเช่นทานดอกสด,ลวกจิ้มน้ำพริก,ก้อย,ลาบ,แกงส้ม ,สลัดผัก,แกงอ่อมต่างๆ,ตำส้มตำ และเมนูอื่นๆ

๔. การปลูกและวิธีดูแลกระเจียว

การปลูกดอกกรเจียวในขั้นตอนแรกต้องเตรียมพื้นที่ ดอกกระเจียวปลูกได้ทุกสภาพดินชอบดินร่วนปนทราย ถ้าเป็นดินชนิดอื่นเขาก็สามารถปรับตัวให้เข้ากับดินชนิดนั่นๆ และเจริญเติบโตได้ดีเหมือนกัน ชอบดินที่ระบายน้ำได้ดีน้ำไม่ท่วมขังโดยปลูกลงดิน,กระถางหรือถุงดำก็ได้ ๒ กรณีหลังสำหรับผู้ที่พื้นที่น้อย ในพื้นที่ลุ่มมีน้ำขังควรยกร่องเพื่อให้มีพื้นที่ระบายน้ำได้ดีกันรากเน่า เตรียมหลุม ให้พอเหมาะกับขนาดของต้นไม่ต้องใหญ่ ระยะห่างระหว่างหลุม ๔๐*๔๐ ซม. วางเหง้ากระเจียวแบบวางเหง้านอน จะได้ช่อดอกมากกว่า ถ้าเป็นต้นก็เอาลงปลูกได้เลย ตามดินที่เตรียมไว้ ให้ใช้ฟางข้าวหรือเศษหญ้าหรือใบไม้แห้งคุมหน้าดินเพื่อรักษาความชื้นของหน้าดินให้สม่ำเสมอ การรดน้ำควรรดตอนเช้ารอบเดียวพอชุ่มชื้นไม่แฉะเกินไป หรือถ้า ฝนตกไม่ต้องรด ให้ปุ๋ยหลังจากต้นตั้งตัวได้โดยประมาณ ๗-๑๕ วันให้ใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยเคมี ๑๕-๑๕-๑๕ หรือ ๑๖-๑๖-๑๖ เพื่อบำรุงต้นให้สมบูรณ์พร้อมให้ดอกและหน่อ เมื่อต้นเริ่มแตกออก ๔ ใบ ควรให้ปุ๋ยดอก สูตร ๘-๘-๒๔ การเก็บดอกที่ขึ้นตามลำต้น มี ๒ วิธีคือ ๑) ให้ดึงใบ ๒ ใบคู่กันระหว่างดอกขึ้นมา จะได้ดอกและขากระเจียวที่สวยงาม

๒) ใช้มีดตัดลำต้นที่มีดอก วิธีนี้จะสามารถเก็บความหวานของดอกและขาได้ดีเพราะลดการคลายน้ำได้ดีกว่าการเก็บด้วยวิธีดึงใบคู่ ศัตรูพืชของกระเจียวเท่าที่ดูตอนนี้ยังไม่มี จะมีแต่วัชพืช ควรดูแลเป็นระยะเพื่อไม่ให้แย่งอาหารของลำต้นแล้วท่านจะได้ดอกกระเจียวที่อวบใหญ่และมีลำต้นแตกหน่อมาก

ภูมิปัญญาท้องถิ่น
“ไม้ผล ไม้ยืนต้น”

****

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางสมอน กาสังข์

ที่อยู่ ๑๗๓ ม.๔ ตำบลด่านศรีสุข อำเภอโพธิ์ตาก จังหวัดหนองคาย

เบอร์โทรศัพท์ ๐๙๓-๑๒๖๒๒๗๔

๒. ประวัติความเป็นมา

วิสาหกิจชุมชนไม้ผล/ไม้ยืนต้น(แปลงใหญ่ไม้ผล/ไม้ยืนต้น) เป็นการรวมกลุ่มกันของเกษตรกรที่ปลูกไม้ผลและไม้ยืนต้น จดทะเบียน วันที่ ๑๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๖ เริ่มแรกผู้ปลูกไม้ผลและไม้ยืนต้นจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนเป็น วิสาหกิจชุมชนไม้ผล/ไม้ยืนต้น หลังจากนั้นทางอำเภอและจังหวัดได้ส่งเสริมและสนับสนุนด้านการเกษตรแปลงใหญ่จึงต่อยอดเป็น วิสาหกิจชุมชนไม้ผล/ไม้ยืนต้น(แปลงใหญ่ไม้ผล/ไม้ยืนต้น) เป็นการรวมกลุ่มกันเพื่อเข้ารับการถ่ายทอดความรู้จากหน่วยงานเกษตร และการรับบริการด้านการเกษตร กิจกรรมของกลุ่มคือ ปลูกเงาะ ลำไย ยางพารา กล้วย ส้มโอ ฝรั่ง เป็นต้น

เมื่อปี พ.ศ.๒๕๕๘ สำนักงานเกษตรอำเภอโพธิ์ตาก ได้มีโครงการส่งเสริมการปลูกไม้ผลปลอดภัย และได้มาตรฐาน GAP จึงได้รับสมัครเกษตรกรเข้าร่วมโครงการ ซึ่งเป้าหมายหลักคือเกษตรกรกลุ่มวิสาหกิจชุมชนไม้ผล/ไม้ยืนต้น เมื่อมีการตรวจสอบแปลงเบื้องต้น เกษตรกรได้พาเจ้าหน้าที่นั่งเรือไปตรวจสอบแปลง ซึ่งแปลงไม้ผลของเกษตรกรบางรายอยู่ในอ่างเก็บน้ำโครงการพระราชดำริห้วยทอนตอนบน สภาพแวดล้อมสวยงามมาก สำนักงานเกษตรอำเภอจึงได้เสนอโครงการท่องเที่ยว กับนายวิโรจน์ อักษรดี นายอำเภอโพธิ์ตาก และได้รับการสนับสนุนจากท่านนายอำเภอ กับ องค์การบริหารส่วนตำบลด่านศรีสุข จึงมีโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตร “นั่งเรือชมเกาะ กินเงาะลำไย”

๓. การดำเนินการ

กิจกรรมหลัก คือ การปลูกไม้ผล เช่น เงาะ ลำไย กล้วย ส้มโอ ฝรั่ง เป็นต้น

กิจกรรมรอง คือ การปลูกพืชอื่นๆ แซม เช่น ผักต่างๆ ยางพารา สับปะรด เป็นต้น

SASSY
R YOU