

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น
ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๗

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านกกปลาซิว

สังกัด องค์การบริหารส่วนตำบลกกปลาซิว

อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร

คำนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น (local wisdom) หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดขึ้นได้เองและนำมาใช้ในการแก้ปัญหา เป็นเทคนิควิธี เป็นองค์ความรู้ของชาวบ้านที่ชาวบ้านคิดเอง ทำเอง โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำเนินชีวิตในท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัย ความเหมือนกันของภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ เป็นองค์ความรู้ และเทคนิคที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหาและการตัดสินใจ ซึ่งได้สืบทอดและเชื่อมโยงมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน

การจัดกระบวนการเรียนรู้กับภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งเรียนรู้ ที่สื่อสารถ่ายทอดความรู้ ประสบการณ์ ทักษะ ความคิดเห็น ตลอดจนเจตคติ ซึ่งอาจทำได้หลายวิธี และอาจใช้เครื่องมือประกอบการสอนต่างๆ อีกมากมาย โดยมีการจัดการเรียนรู้ที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญให้ผู้เรียนมีทั้งความรู้ คุณธรรมจริยธรรม ค่านิยมที่พึงประสงค์ และสามารถดำเนินชีวิตอยู่ในสังคมได้โดยปกติสุข จึงจำเป็นต้องพัฒนาศักยภาพความสามารถของ ผู้เรียนอย่างเต็มที่ เพื่อให้มีนิสัยใฝ่รู้ ใฝ่เรียน แสวงหาความรู้ได้ด้วยตนเอง การนำแหล่งเรียนรู้ในชุมชนท้องถิ่น ตลอดจนวิทยากรท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น มาใช้ประโยชน์ในการจัดกระบวนการเรียนการสอน จึงเป็นวิถีทางหนึ่งที่จะช่วยให้กระบวนการเรียนการสอนบรรลุจุดมุ่งหมายได้ตามที่ต้องการ การนำภูมิปัญญาชาวบ้านแหล่งเรียนรู้ในท้องถิ่นมาใช้ในหลักสูตรการเรียนเป็นกิจกรรมที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานความเชื่อที่ว่าภูมิปัญญาชาวบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่นและแหล่งเรียนรู้ เป็นชุดความรู้ในชุมชนที่มีการใช้เพื่อการดำเนินวิถีชีวิตที่ได้ผลมาในอดีต สามารถดำรงความสันติสุขแก่บุคคล ครอบครัว และชุมชน ตลอดจนความมีสมดุลในการอยู่ร่วมกับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมได้

เอกสารฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นและปราชญ์ชาวบ้านของตำบลกกปลาซิว หวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการบริหารงานด้านการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรมขององค์การบริหารส่วนตำบลกกปลาซิว และตอบสนองความต้องการของประชาชนในท้องถิ่น โดยมุ่งเน้นการเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนให้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนการสนับสนุนให้ประชาชนในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการบริหารจัดการศึกษา

ในโอกาสนี้ กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม ขอขอบพระคุณในความร่วมมือและการให้การสนับสนุนทั้งภาครัฐและประชาชนในเขตพื้นที่ตำบลกกปลาซิวที่ได้ให้ความร่วมมือด้วยดีตลอดมา และเป็นพลังผลักดันให้การทำงานด้านการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม เป็นไปเพื่อตอบสนองความต้องการของประชาชนในพื้นที่ได้อย่างสูงสุด และให้เป็นหน่วยงานทางการศึกษาที่ได้รับความไว้วางใจจากประชาชนในท้องถิ่นตลอดไป

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านกกปลาซิว
องค์การบริหารส่วนตำบลกกปลาซิว

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	(ก)
สารบัญ	(ข)
บทที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป	๑
บทที่ ๒ แนวคิดของภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑๙
บทที่ ๓ ปราชญ์ชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่น	๒๕
บทที่ ๔ ภูมิปัญญาด้านเกษตรกรรม	๒๖
บทที่ ๕ ภูมิปัญญาด้านศิลปหัตถกรรม	๓๕
บทที่ ๖ ภูมิปัญญาด้านการแพทย์แผนไทย	๕๗
บทที่ ๗ ภูมิปัญญาด้านวิสาหกิจชุมชน	๖๖
บทที่ ๘ ภูมิปัญญาด้านศาสนา ประเพณี วัฒนธรรม และความเชื่อ	๗๖
ภาคผนวก	

บทที่ ๑
ข้อมูลทั่วไป

๑. ประวัติการตั้งหมู่บ้านกกปลาซิว

ในอดีตเรียก “บ้านแก้ง” เมื่อปี พ.ศ. ๒๔๔๓ มีราษฎรมาตั้งหลักแหล่งทำมาหากินอยู่ประกอบด้วยราษฎร ๗ ครัวเรือน คือ ๑) นายเบิด ชีด้าม ๒) นายจันทร์ที ชีด้วง ๓) นายสาลี ชีด้วง ๔) นายอ๋อ สันทัน ๕) นายเคน สันทัน ๖) นายวงศ์ บีลี และ ๗) นายป้อง ชีแก้ว

ในปี พ.ศ. ๒๔๔๕ เกิดโรคระบาด ประชาชนเจ็บป่วยและตายเพราะอยู่ห่างไกลความเจริญ การเดินทาง การคมนาคมไม่สะดวก ไม่มีหมอรักษา ชาวบ้านเชื่อว่าถูกผีปอบกิน

ในปี ๒๔๔๖ ได้ย้ายไปตั้งถิ่นฐานใหม่ที่บริเวณริมห้วยน้ำพุงซึ่งอยู่ทางทิศใต้ของบ้านแก้ง

ในปี ๒๔๔๗ มีหมอตีผึ้งชื่อนายคำแสน (ไม่ทราบนามสกุล) ออกหาตีผึ้งที่ต้นยางใหญ่แล้วตกลงมาตาย ชาวบ้านเชื่อว่าเป็นกระทำของผีพรายเป็นข่าวแพร่กระจายออกไป ในช่วงปลายปีเดียวกันมีหมอตีผึ้งมาจากอุดรธานีชื่อนายแสวง (ไม่ทราบนามสกุล) เป็นคนเก่งไสยศาสตร์เวทมนต์คาถา มีคาถาปราบผีพราย เดินทางมาขอชาวบ้านขึ้นไปตีผึ้งบนต้นยางใหญ่นั้นพร้อมทั้งขอให้ชาวบ้านช่วยนำทางไป พอไปถึงต้นยางใหญ่นายแสวงทำพิธีปัดรังควญ ทำพิธีเสร็จสรรพแล้วแสวงเอาเชือกผูกกับคุถังตอกทอยขึ้นไปบนต้นยางที่แผ่กิ่งก้านออกไป ๓ ทาง นายแสวงเห็นว่ามีโพรงน้ำอยู่ มีน้ำขัง มีปลาซิว ๑ คู่ อยู่ในนั้น เมื่อตีผึ้งได้ก็ช่วยกันดึงเชือกคุถังที่มีรังผึ้งลงมา ใช้ศอกวัดความยาวของเชือกได้ ๑๒ วา ๒ ศอก ๑ คืบ ชาวบ้านหาเถาวัลย์มาผูกต่อกันดึงโยงวัดรอบโคนต้นยาง วัดได้ ๒ วา ๓ ศอก เมื่อนายแสวงลงมาได้เล่าเรื่องโพรงน้ำและปลาซิว ๑ คู่ ในโพรงน้ำบนต้นยางนั้น เมื่อกลับเข้าไปในหมู่บ้านได้เล่าเรื่องโพรงน้ำบนต้นยางและปลาซิว ๑ คู่ เห็นพ้องกันตั้งชื่อหมู่บ้านใหม่ว่า “บ้านกกปลาซิว”

ต่อมาในช่วงกลางปี ๒๔๔๘ ในฤดูฝน ฝนตกหนัก มีน้ำไหลหลากจากห้วยเทาไหลมารวมกับน้ำห้วยน้ำพุง ต้นยางใหญ่ได้โค่นล้มลง

ในปีเดียวกัน นำโดย นายเบิด, จานบุตร, นายสาลี, นายจันทร์ที ได้ร่วมกันชักชวนชาวบ้านตั้ง “วัดศรีบุญเรือง” และในปี ๒๕๓๐ ได้เปลี่ยนชื่อวัดศรีบุญเรืองมาเป็นชื่อ “วัดบ้านกกปลาซิว” มาจนถึงปัจจุบัน

๒. สภาพทั่วไปและข้อมูลพื้นฐาน

๒.๑ ที่ตั้ง

ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร รหัสไปรษณีย์ ๔๗๓๑๐ อยู่ห่างจากอำเภอภูพาน ประมาณ ๙ กิโลเมตร อยู่ห่างจากจังหวัดสกลนคร ประมาณ ๔๒ กิโลเมตร

๒.๒ พื้นที่

ตำบลกกปลาซิว มีพื้นที่ประมาณ ๑๙๖ กม^{๒} หรือประมาณ ๑๒๒,๕๐๐ ไร่

๒.๓ การปกครอง

ตำบลกกปลาซิว แบ่งการปกครองออกเป็น ๙ หมู่บ้าน ประกอบด้วย หมู่ ๑ บ้านกกปลาซิว, หมู่ ๒ บ้านนาขี้นาค, หมู่ ๓ บ้านหนองครอง, หมู่ ๔ บ้านกกโด่, หมู่ ๕ บ้านนาผาง, หมู่ ๖ บ้านโพนแพง, หมู่ ๗ บ้านนาเจริญ, หมู่ ๘ บ้านโพนบก, และ หมู่ ๙ บ้านโนนเจริญ

๒.๔ อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ	ติดกับ	ตำบลห้วยยาง อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร
ทิศใต้	ติดกับ	ตำบลนาตาล อำเภอเต่างอย จังหวัดสกลนคร
ทิศตะวันตก	ติดกับ	ตำบลหลุบเลา อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนครทิศ
ทิศตะวันออก	ติดกับ	ตำบลโคกภู อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนครทิศ

๒.๕ ลักษณะภูมิประเทศ

ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไป แบบภูเขาสูงสลับกับที่ราบลูกคลื่น เป็นเนินสูงๆ ต่ำๆ ตลอดเนื้อที่บนเทือกเขาภูพาน การคมนาคมยังไม่สะดวกมากนัก มีถนนลาดยางในเส้นทางเชื่อมต่อระหว่างตัวอำเภอ ส่วนในหมู่บ้านเป็นถนน คสล. และลูกรัง เนื้อที่ป่าที่เหลืออยู่เป็นเพียงบางส่วน ใช้น้ำจากลำห้วย ฝาย และอ่างเก็บน้ำ ได้แก่ ห้วยน้ำพุง ห้วยน้อย ห้วยนาค ห้วยส้อม ห้วยเปาะ ห้วยเขียด ห้วยน้ำพุง อางเก็บน้ำห่วยแหน่ง อางเก็บน้ำนาผาง อ่างเก็บน้ำห้วยเทา แตหากบางปหากฝนแลงหรือฝนตกไมตรงตามฤดูกาล ก็จะทำการเกษตรไดไมดีนัก ลักษณะดินเป็นดินชุดภูเขามีความลาดชันสูง เหมาะแก่การปลูกพืชไร่ ไม้ผล ไม้ยืนต้น

๒.๖ ภูมิอากาศ

มีลักษณะอากาศหนาวอย่างชัดเจน กระแสลมที่เย็นและแห้ง หย่อมความกดอากาศสูงที่แผ่ปกคลุมมาจากประเทศจีน ส่งผลกระทบต่อดินฟ้าอากาศในจังหวัดสกลนครมาก เนื่องจากลักษณะภูมิประเทศเป็นแอ่งกระทะ และมีฉากรับลมเป็นทิวเขาภูพาน

ลักษณะภูมิอากาศ ถ่าฤดูฝน ฝนตกชุก ในฤดูหนาวอากาศหนาวจัด ในฤดูรอนอากาศรอนจัด จึงมีสภาพภูมิอากาศแบบฝนเมืองรอน แบงออกเปน ๓ ฤดูกาล คือ

- ฤดูฝน เริ่มตั้งแตเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม ประมาณ ๖ เดือน (รวมระยะเวลาฝนตกจริงประมาณ ๔ เดือนครึ่ง) ฝนที่มีปริมาณมาก เปนฝนที่เกิดจากพายุดีเปรสชั่น ซึ่งเคลื่อนตัวมาจากทะเลจีนใต ผานประเทศสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม ปริมาณน้ำฝนจะมากหรือนอยแตละป ขึ้นอยูกับจำนวนพายุดีเปรสชั่น โดยปกติจะมีประมาณ ๓ – ๔ ลูก

- ฤดูหนาว เริ่มตนตั้งแตเดือนตุลาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ ประมาณ ๕ เดือน (แตระยะเวลาหนาวจริงๆ ประมาณ ๔ เดือน) จะมีอากาศหนาวเย็นกวาพื้นที่อื่นๆ ในจังหวัดสกลนคร เนื่องจากไดรับลมฝายเหนืออยางเต็มที่

- ฤดูรอน เริ่มตั้งแตเดือนกุมภาพันธถึงเดือนพฤษภาคม ประมาณ ๔ เดือน (แตระยะเวลารอนจริงๆ ราว ๓ เดือน) เปนเพราะลมตะวันออกเฉียงใตจากทะเลจีนใตและอาวไทย พัดเขามาแทนที่และเปนลมรอน ประกอบกับที่มีแสงแดดกลาเพราะดวงอาทิตยอยูตรงกลางศีรษะ จึงมีอากาศรอนและแหงแลงมากในฤดูรอน

๒.๖ การประกอบอาชีพ

ประชากรสวนใหญมากกวารอยละ ๘๐ ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ประชากรยังมีฐานะยากจน ปลูกขาวเพื่อบริโภคภายในครัวเรือนเปนสวนใหญ่ พึ่งพาอาศัยน้ำฝนในการเพราะปลูกตามฤดูกาล โดยอาศัยแหลงน้ำจากห้วย อางเก็บน้ำ หรือฝายขนาดเล็ก เชน ห้วยน้ำพุง ห้วยน้อย ห้วยนาค ห้วยส้อม ห้วยเปาะ ห้วยเขียด ห้วยน้ำพุง อางเก็บน้ำห่วยแหน่ง อางเก็บน้ำนาผาง อ่างเก็บน้ำห้วยเทา แตบางปหากฝนแลง ฝนตกไมตรงตามฤดูกาลก็จะทำการเกษตรไดไมดีนัก

(๑) ด้านการเกษตร มีพื้นที่การเพาะปลูกไม่มากนัก การปลูกพืชหลักที่สร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือนไม่มากนัก ในตำบลกกปลาซิว ดังนี้

(๑) นาข้าว ได้แก่ ข้าวเจ้านาปี ข้าวเหนียวนาปี พันธุ์ข้าวที่นิยมปลูก คือ กข๗, ขาวดอกมะลิ๑๐๖, และ กข๑๖

(๒) ไม้ยืนต้น ได้แก่ ยางพารา ปาล์มน้ำมัน

(๓) ไม้ผล ได้แก่ มะม่วง กล้วยน้ำว้า

(๔) พืชไร่ ได้แก่ มันสำปะหลัง

(๒) การเลี้ยงสัตว์ เกษตรกรเลี้ยงสัตว์หลายชนิด เช่น โค กระบือ สุกร สำหรับบริโภคในครัวเรือน และเลี้ยงเพื่อขายเป็นรายได้เสริมบ้างเล็กๆ น้อยๆ ไก่ เป็ด มีการเลี้ยงเกือบทุกครัวเรือน

๒.๗ สภาพทางเศรษฐกิจ

(๑) ตลาดสินค้าเกษตร สินค้าพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ คือ ข้าว มันสำปะหลัง ยางพารา เกษตรกรส่วนใหญ่เป็นผู้ผลิตขนาดเล็กที่มีพื้นที่ไม่มากนัก ใช้บริโภคในครัวเรือน หรือสร้างรายได้เพียงเล็กน้อย ไม่มีการรวมตัวจำหน่ายเพื่อสร้างอำนาจต่อรอง ส่วนใหญ่มักจะจำหน่ายให้แก่พ่อค้าท้องถิ่นที่อยู่ใกล้บ้าน ที่นำไปขายให้กับตลาดกลางเป็นส่วนน้อย คือตลาดกลางข้าวและพืชไร่ บริษัท กิตติธัญวัฒน์ จำกัด (โรงสีใหญ่ ดงมะไฟ) อยู่ห่างจากตำบลกกปลาซิว ประมาณ ๔๐ กิโลเมตร

(๒) ตลาดสินค้าอุปโภคบริโภค มีร้านค้าขายของเบ็ดเตล็ดขนาดเล็กๆ ในหมู่บ้าน การซื้อขายสินค้าอุปโภคบริโภคบางครั้งต้องเข้าไปซื้อในตัวอำเภอหรือจังหวัด ซึ่งมีการซื้อขายทั้งขายปลีก ขายส่ง แหล่งซื้อขายสินค้าอุปโภคบริโภคในจังหวัดที่สำคัญคือ อำเภอเมืองสกลนคร ได้แก่ ตลาดสด ตลาดต.การค้า ตลาดสด เทศบาล และร้านค้าที่กระจายอยู่ทั่วไปในเขตเทศบาล

๒.๘ สภาพปญหาในชุมชน/สังคม/พิบัติภัย

(๑) ดานที่อยูอาศัย

- ไมมีที่ดินทำกินของตนเอง (ไม่มีเอกสารสิทธิ์)
- ปญหาหนี้สิน เปนหนี้กองทุนหมูบาน กลุมออมทรัพย ฯลฯ
- สภาพบานที่ผุพังและทรุดโทรมมาก

(๒) ดานครอบครัวและชุมชน

ปญหาหลักที่ครัวเรือนประสบอยูคือการที่มีรายไดไมพอใชจาย เนื่องจากมีอาชีพทำนาเปนหลัก หลังฤดูทำนาก็รับจางทำงานทั่วไป ซึ่งมีรายได้เพียงเล็กน้อย บางส่วนไปทำงานที่ในเมือง หรือที่กรุงเทพฯ

(๓) ดานสิ่งแวดลอม

- ปญหาดานการจัดการดานสิ่งแวดลอม ไม่มีที่สำหรับทิ้งขยะมูลฝอย
- มีการใชสารเคมีในการเกษตรมากขึ้น ทำใหมีการปนเปื้อนในแหลงน้ำและผิวดิน
- ปญหาดานภัยธรรมชาติ เช่น ภัยแล้ง เนื่องจากพื้นที่สูงๆ ต่ำๆ จึงทำให้มีข้อจำกัดในการเก็บกักน้ำไว้ใช้ในหน้าแล้ง

(๔) ดานสาธารณูปโภค

(๑) ปัญหาการขาดแคลนน้ำ เนื่องมาจากแหลงน้ำตนทุนไมเพียงพอ ลักษณะภูมิประเทศไมเอื้ออำนวยใหกอสรางอางเก็บน้ำ และการเก็บน้ำในลำน้ำยังไมเพียงพอ

(๒) ปญหาการผลิตและการตลาด พืชเศรษฐกิจมีจำนวนนอย เนื่องจากพื้นที่ในการเพาะปลูกมีจำกัด

๒.๙ ทรัพยากรธรรมชาติ

แหล่งน้ำที่สำคัญ ได้แก่

- ห้วยน้ำพุง ห้วยน้อย ห้วยนาค ห้วยส้อม ห้วยเปาะ ห้วยเขียด
- อ่างเก็บน้ำนาผาง อ่างเก็บน้ำห้วยแหน่ง อ่างเก็บน้ำห้วยเทา

(๑) ห้วยน้ำพุง มีพื้นที่ลุ่มน้ำ ๘๓๖.๕๔ ตร.กม. หรือ ๕๒๒,๘๓๗.๒๔ ไร่ แนวสันปันน้ำความสูงประมาณ ๓๐๐ – ๕๐๐ ม.รทก. เป็นแนวแบ่งเขตระหว่างลุ่มน้ำย่อยน้ำพุงกับลุ่มน้ำย่อยห้วยน้ำอูน ลุ่มน้ำย่อยห้วยน้ำก่ำ และลุ่มน้ำย่อยห้วยบางทราย จังหวัดสกลนคร อยู่ทางทิศเหนือและทิศตะวันตกของลุ่มน้ำเป็นต้นกำเนิดของลุ่มน้ำพุง พื้นที่ลุ่มน้ำตอนบนเป็นภูเขาสูง ที่ลาดชันและลดหลั่นเป็นเนินสูง ตอนกลาง ถึงตอนล่างเป็นที่ราบถึงลูกคลื่นลอนลาด ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดสกลนคร มีลุ่มน้ำสาขา ๒ ลุ่มน้ำ คือ น้ำพุงตอนบน และน้ำพุงตอนล่าง

ลำน้ำพุง ต้นน้ำเกิดในเขตอำเภอกุดบาก มีสภาพลาดชันในช่วงต้นน้ำ ไหลผ่านท้องที่อำเภอกุดบากลงสู่เขื่อนน้ำพุงของการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย ความจุ ๑๖๕ ล้านลูกบาศก์เมตร จากนั้นไหลผ่านอำเภอภูพาน อำเภอเต่างอย อำเภอโคกศรีสุพรรณ และอำเภอเมืองสกลนคร แล้วไหลลงหนองหาร

ห้วยน้ำพุง






(๑) **โครงการอ่างเก็บน้ำห้วยแหน่ง**

โครงการก่อสร้างอ่างเก็บน้ำห้วยแหน่ง สถานที่ตั้ง บ้านนาผาง หมู่ ๕ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร

เรื่องเดิม เมื่อวันที่ ๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๖ สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ เสด็จพระราชดำเนินไปทรงเยี่ยมราษฎรบ้านนาผาง หมู่ ๕ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ในการนี้ได้มีพระราชดำริให้กรมชลประทานพิจารณาแนวทางการให้ความช่วยเหลือแก้ไขปัญหาการขาดแคลนน้ำเพื่อทำการเกษตรของราษฎรในพื้นที่บ้านนาผาง โดยพิจารณาเสริมระดับสันอาคารระบายน้ำล้นพร้อมระบบส่งน้ำเพิ่มเติมของอ่างเก็บน้ำห้วยนาผาง และก่อสร้างอ่างเก็บน้ำห้วยแหน่งพร้อมระบบส่งน้ำ เพื่อกักเก็บน้ำไว้ใช้ในการทำการเกษตร

ผลการดำเนินงาน ปี ๒๕๔๘ กรมชลประทาน ได้ก่อสร้างอ่างเก็บน้ำขนาดความจุ ๙๙,๐๐๐ ลูกบาศก์เมตร พร้อมระบบส่งน้ำฝั่งซ้ายยาว ๓.๕ กิโลเมตร

ประโยชน์ของโครงการ ทำให้ราษฎรบ้านนาผาง หมู่ ๕ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๓ ครัวเรือน ๑๘๐ คน มีน้ำใช้เพื่อทำการเกษตร และ อุปโภค - บริโภค อย่างเพียงพอตลอดปี สามารถส่งน้ำสนับสนุนพื้นที่ทำการเกษตรได้ครอบคลุมพื้นที่ ๔๕๐ ไร่ นอกจากนี้ สามารถส่งน้ำสนับสนุนพื้นที่การเกษตรในเขตชลประทานของอ่างเก็บน้ำห้วยนาผางได้อีก ๓๐๐ ไร่ ซึ่งจะทำให้ราษฎรมีแหล่งน้ำสำรองเพื่อเพาะปลูกพืชในฤดูแล้ง เป็นแหล่งเพาะเลี้ยงขยายพันธุ์ปลาและเลี้ยงสัตว์ เพื่อเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวส่งผลให้ราษฎรมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ทั้งนี้ ราษฎรได้มีส่วนร่วมในการบริหารจัดการดูแลโครงการและการใช้น้ำด้วยแล้ว

สภาพพื้นที่ขณะดำเนินการก่อสร้างอ่างเก็บน้ำห้วยแหน่ง ราษฎรรับฟังคำชี้แจงการจัดตั้งกลุ่มผู้ใช้น้ำ

อ่างเก็บน้ำห้วยแหน่ง





๒.๖.๒ พื้นที่ป่าไม้ ประมาณ ๓,๘๖๓ ไร่ ได้แก่ เขตพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติ, อุทยานแห่งชาติภูผายล

๒.๑๐ พื้นที่สาธารณประโยชน์ที่สำคัญ

หมู่ที่ ๑	มีพื้นที่ประมาณ	๑๐๐ ไร่
หมู่ที่ ๒	มีพื้นที่ประมาณ	๓๒ ไร่
หมู่ที่ ๓	มีพื้นที่ประมาณ	๒๐๐ ไร่
หมู่ที่ ๔	มีพื้นที่ประมาณ	๒๓๖ ไร่
หมู่ที่ ๕	มีพื้นที่ประมาณ	๓๑๔ ไร่
หมู่ที่ ๖	มีพื้นที่ประมาณ	๑๖๖ ไร่
หมู่ที่ ๗	ไม่มีที่สาธารณะประโยชน์	
หมู่ที่ ๘	มีพื้นที่ประมาณ	๕๓ ไร่
หมู่ที่ ๙	มีพื้นที่ประมาณ	๘๒ ไร่

๒.๑๑ ศักยภาพของตำบลกกปลาซิว

๒.๑๑.๑ ปัจจัยสภาพแวดล้อมภายใน เป็นการประเมินผลการวิเคราะห์ตามสภาพพื้นที่ และทรัพยากรของตำบลกกปลาซิว ดังนี้

(๑) จุดแข็ง (Strength)

(๑.๑) การประกอบอาชีพและดำรงชีวิตของประชาชนตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง

(๑.๒) มีรายได้จากผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น (ต่อปี) และพืชเศรษฐกิจ ได้แก่ นาข้าว ไม้ยืนต้น (ยางพารา) พืชไร่ (มันสำปะหลัง) ไม้ผล (มะม่วง, กล้วย) พืชสวน (มะเขือเทศ, พริก, มะนาว, ตะไคร้ ฯลฯ)

(๑.๓) แหล่งท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ เชิงธรรมะ และเชิงวัฒนธรรมประเพณี ได้แก่ ภาพแกะสลัก ๓,๖๐๐ ปี ภูผายล ห้วยน้ำพุง วัดภูเพาะ (สำนักสงฆ์วัดศีรีบรรณพต) สำนักสงฆ์ภูแก้ว สำนักสงฆ์วัดถ้ำยาว สำนักสงฆ์ป่าหิมวันวนาราม (สาขาวัดสังฆทาน) อ่างเก็บน้ำห้วยแหน่ง อ่างเก็บน้ำห้วยเทา เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สามารถพัฒนาให้มีศักยภาพสูงขึ้นและสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้

(๒) จุดอ่อน (Weakness)

- พื้นที่ทำการเกษตรมีน้อย
- เกษตรกรไม่มีเอกสารสิทธิ์
- แรงงานส่วนใหญ่อยู่ในภาคการเกษตร
- มีอ่างเก็บน้ำขนาดเล็ก ๓ แห่ง
- ระบบสาธารณูปโภคด้านการประปาให้บริการยังไม่เพียงพอต่อความต้องการใช้น้ำ
- การคมนาคมยังไม่สะดวก ยังมีถนนลูกรังที่สัญจรไปมาลำบากอยู่มากในหน้าฝน

๒.๑๑.๒ ปัจจัยสภาพแวดลอมภายนอก เป็นการวิเคราะห์ด้านปัจจัยด้านการเมือง กฎหมาย เศรษฐกิจ สังคม การศึกษาวัฒนธรรมทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ความเป็นโลกาภิวัฒน์ ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ประชาชน (ผู้รับบริการ) คู่แข่งขันองค์กรเครือข่ายหรือผู้สนับสนุนและผู้กำกับควบคุมตรวจสอบผลการวิเคราะห์ ดังนี้

(๑) โอกาส (Opportunities)

- นโยบายรัฐบาล ได้แก่ การจัดการการใช้ที่ดินเพื่อการเกษตร การสร้างรายได้จากสินค้า OTOP การลงทุนพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน การบริหารจัดการน้ำ

(๒) อุปสรรค (Threats)

- ราคานำมันเชื้อเพลิงมีราคาสูง และอัตราการแลกเปลี่ยนเงินทำให้ต้นทุนด้านเกษตรกรรมและการขนส่งมีราคาสูงขึ้นไปด้วย

- ผลกระทบจากการเปิดประชาคมอาเซียน ทำให้สินค้าบางประเภทมีการแข่งขันมากขึ้น เช่น ผ้าถุงพิมพ์ลายจากจีนซึ่งมีราคาถูกกว่าเข้ามาแข่งขันกับผ้ามัดหมี่ลายขิดของคนพื้นบ้านในภาคอีสาน

- ปัญหาภัยแล้ง

๒.๑๑.๓ การกำหนดกลยุทธ์การพัฒนา ตำบลกกปลาซิว โดยใช้ SWOT Matrix

(๑) สร้างความเข้มแข็งของสถาบันเกษตรกร

(๒) เพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการน้ำ

(๓) เสริมสร้างการเรียนรู้และทักษะของคนทุกกลุ่ม

(๔) ส่งเสริมการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

(๕) เพิ่มศักยภาพในการคมนาคมขนส่ง

(๖) การบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม

๒.๑๒ แหล่งท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติและแหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์

ที่	แหล่งท่องเที่ยว	สถานที่ตั้ง
๑	วัดดอยเทพนิมิตร	หมู่ ๑
๒	ห้วยตาดโตน	หมู่ ๑
๓	สำนักสงฆ์วัดถ้ำยาว	หมู่ ๒
๔	สำนักสงฆ์ป่าหิมวันวนาราม (สาขาวัดสังฆทาน)	หมู่ ๓
๕	ภาพแกะสลักประวัติศาสตร์ ๓,๖๐๐ ปี ภูผายล	หมู่ ๕
๖	อ่างเก็บน้ำห้วยแหน่ง	หมู่ ๕
๗	วัดป่าภูเพาะ	หมู่ ๖
๘	สำนักสงฆ์วัดป่าภูแก้ว	หมู่ ๖
๙	อ่างเก็บน้ำห้วยเทา	หมู่ ๖

๒.๑๓ เส้นทางคมนาคม

(๑) ถนนสายหลัก คือ ถนนสาย อำเภอภูพาน - บ้านม่วง

(๒) ถนนสายรอง คือ ถนนสาย หนองครอง - นาผาง, หนองครอง - โพนแพง

๒.๑๔ ลักษณะของถนน (ผิวจราจร)

(๑) ถนนภายในหมู่บ้าน คอนกรีตเสริมเหล็ก, ลูกรัง

(๒) ถนนระหว่างหมู่บ้าน ลูกรัง, ลาดยาง

(๓) ถนนระหว่างตำบล - อำเภอ ลาดยาง

๒.๑๕ ศาสนสถาน

วัดในตำบลกกปลาซิว ตามประกาศจัดตั้งทะเบียนจังหวัดสกลนคร จำนวน ๑๗ แห่ง ดังนี้

ที่	ชื่อศาสนสถาน	สถานที่ตั้ง	หมายเหตุ
๑	วัดกกปลาซิว	หมู่ ๑	
๒	วัดป่าเทพนิมิต	หมู่ ๑	
๓	วัดนาห้วยนาค	หมู่ ๒	
๔	วัดศรีดาหนองครอง	หมู่ ๓	
๕	วัดกกโด่	หมู่ ๔	
๖	วัดโนนสูง	หมู่ ๕	
๗	วัดป่านาผาง	หมู่ ๕	
๘	วัดโนนสะอาด	หมู่ ๖	
๙	สำนักสงฆ์ถ้ำยาว	หมู่ ๒	สำนักสงฆ์
๑๐	สำนักป่าหิมวันวนาราม	หมู่ ๓	สำนักสงฆ์
๑๑	สำนักสงฆ์ผาด่างขาม	หมู่ ๖	สำนักสงฆ์

๑๒	ที่พักสงฆ์วัดป่าห้วยเทา	หมู่ ๖	สำนักสงฆ์
๑๓	สำนักสงฆ์คำนกขวา	หมู่ ๖	สำนักสงฆ์
๑๔	สำนักสงฆ์วัดป่าภูแก้ว	หมู่ ๖	สำนักสงฆ์
๑๕	สำนักสงฆ์ภูเพาะ	หมู่ ๖	สำนักสงฆ์
ที่	**ชื่อศาสนสถาน**	**สถานที่ตั้ง**	**หมายเหตุ**
๑๖	สำนักสงฆ์ศรีอุดมพร	หมู่ ๘	สำนักสงฆ์
๑๗	สำนักสงฆ์ขาวสนิทวราราม	หมู่ ๙	สำนักสงฆ์

(๑) วัดกกปลาซิว

วัดกกปลาซิว ตั้งอยู่ที่บ้านกกปลาซิว หมู่ ๑ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย ที่ดินตั้งวัดมีเนื้อที่ ๒ ไร่ ๓ งาน ๙๑ ตารางวา (น.ส.๓ เลขที่ ๑๑๗) อาณาเขต ทิศเหนือจดทุ่งนาของราษฎร ทิศใต้ จดบ้านของราษฎร ทิศตะวันออกจดที่ดินของราษฎร ทิศตะวันตกจดทุ่งนาของราษฎร อาคารเสนาสนะประกอบด้วย ศาลาการเปรียญ ๑ หลัง สร้างเมื่อ พ.ศ. ๒๔๔๙ กุฏิสงฆ์ ๑ หลัง ปัจจุบันมีพระสงฆ์ ๑ รูป คือ พระสมุไกรศักดิ์ สุทธจิตโต

วัดกกปลาซิว ตามทะเบียนจังหวัดตั้งวัดเมื่อ พ.ศ. ๒๔๓๖ ตามประวัติวัดแจ้งว่า ตั้งเมื่อ พ.ศ. ๒๔๖๗ การบริหารและการปกครองเท่าที่ทราบคือ พระทอน พ.ศ. ๒๔๔๗ – ๒๔๕๓ รูปที่ ๒ พระคำ พ.ศ. ๒๔๕๔ – ๒๔๖๐ รูปที่ ๓ พระพิมพ์พ.ศ. ๒๔๖๒ – ๒๔๗๐ รูปที่ ๔ พระปู่ล้าย พ.ศ. ๒๔๗๑ – ๒๔๗๘ รูปที่ ๕ พระหลง พ.ศ. ๒๔๘๖ – ๒๔๙๓ รูปที่ ๗ พระยอ พ.ศ. ๒๔๙๔ – ๒๔๙๙ รูปที่ ๘ พระช้าง พ.ศ. ๒๕๑๑ – ๒๕๐๒ รูปที่ ๙ พระสา พ.ศ.๒๕๐๓ – ๒๕๓๓ รูปที่ ๑๐ พระเลี้ยน ปญฺญาธโร ตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๓๔ เป็นต้นมา

(๒) วัดป่าดอยเทพนิมิตร

วัดป่าเทพนิมิตร ตั้งอยู่ที่บ้านกกปลาซิว หมู่ ๑ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร สังกัดคณะสงฆ์ธรรมยุต ที่ดินตั้งวัดมีเนื้อที่ ๑๐ ไร่ ตั้งวัดเมื่อ พ.ศ. ๒๔๘๔ พระสงฆ์ ๒ รูป คือ (๑) หลวงพ่อสัมฤทธิ์ วีตาลโย (๒) พระอำนวย จิตติปญฺโญ

วัดป่าดอยเทพนิมิตร





(๓) วัดนาห้วยนาค

วัดนาห้วยนาค ตั้งอยู่ที่ บ้านนาเจริญ หมู่ ๗ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย ที่ดินตั้งวัดมีเนื้อที่ ๒ ไร่ ๑ งาน ๓๓ ตารางวา อาณาเขตทิศเหนือจดบ้านเรือนราษฎร ทิศใต้จดที่ดินของราษฎร ทิศตะวันออกจดถนน ร.พ.ช. ทิศตะวันตกจดบ้านเรือนของราษฎร อาคารเสนาสนะประกอบด้วย อุโบสถ ๑ หลัง ศาลาการเปรียญ ๑ หลัง สร้างเมื่อ พ.ศ. ๒๕๒๐ กุฏิสงฆ์จำนวน ๑ หลัง ตั้งวัดเมื่อ พ.ศ. ๒๔๕๓ มีชื่อเดิมว่า วัดแสงสุริยา พระสงฆ์ ๑ รูป คือ พระสงบ สิริจนฺโท

(๔) วัดศรีดาหนองครอง

วัดศรีดาหนองครอง ตั้งอยู่ที่ บ้านหนองครอง หมู่ ๓ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย ที่ดินตั้งวัดมีเนื้อที่ ๒ ไร่ ๓ งาน ๑๐ ตารางวา น.ส.๓ เลขที่ ๑๑๘ อาณาเขต ทิศเหนือประมาณ ๒ เส้น จดทุ่งนาของราษฎร ทิศใต้ประมาณ ๒ เส้น จดบ้านของราษฎร ทิศตะวันออกประมาณ ๓ เส้น จดที่ดินของราษฎร ทิศตะวันตกประมาณ ๒ เส้น จดถนน ร.พ.ช. อาคารเสนาสนะประกอบด้วย ศาลาการเปรียญ อาคารไม้ทรงลังกา กุฏิสงฆ์ จำนวน ๒ หลัง

วัดศรีดาหนองครอง ตามทะเบียนจังหวัดตั้งวัด เมื่อ พ.ศ. ๒๔๖๙ แต่เดิมพระอาจารย์สี ไม่ทราบฉายาได้เดินทางมาที่หมู่บ้านหนองครองซึ่งอยู่ในถิ่นทุรกันดาร จึงคิดที่จะให้มีวัดขึ้นจะได้เป็นที่พึ่งทางด้านจิตใจ จึงได้ชักชวนชาวบ้านสร้างวัดสืบมาจนถึงปัจจุบัน ชาวบ้านเรียก วัดศรีดา มีพระ ๑ รูป

(๕) วัดบ้านกกโด่

วัดบ้านกกโด่ ตั้งอยู่เลขที่ ๒ หมู่ ๔ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร พื้นที่ตั้งวัด ๑๑ ไร่ ๒ งาน ๓๗ ตารางวา ตั้งวัดเมื่อ ๕ กันยายน ๒๕๔๙ สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย มีพระสงฆ์ ๑ รูป คือ พระอำพร ปญฺญาพโล

(๖) วัดโนนสูง

“ภูผายล” เป็นที่ตั้งวัดโนนสูง ตั้งอยู่ที่ บ้านนาผาง หมู่ที่ ๕ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย ที่ดินตั้งวัดมีเนื้อที่ ๑๕ ไร่ ๑๗ ตารางวา ตั้งวัดเมื่อ พ.ศ. ๒๔๘๓ พระสงฆ์ ๒ รูป

“ภูผายล” มีภาพแกะสลักบนหน้าผาหินเป็นรูปต่างๆ แสดงชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทยในชุมชนก่อนประวัติศาสตร์ที่ใช้ของแข็งขูดขีดลงบนหน้าผาเช่น ภาพคน, ภาพสัตว์, ไร่นา เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีธรรมชาติรอบข้างเป็นป่าเขาสวยงาม ที่มีบันไดขึ้นสู่ยอดเขาตามระยะทาง สามารถแวะพักตามจุดชมวิว ซึ่งมีก้อนหินทรายวางเป็นระยะบางแห่งรูปคล้ายเพิงพัก





วัดโนนสูง หรือ ภูผายล หรือ ผาลาย และภาพมุมสูงบนภูผายล









(๗) วัดป่านาผาง

วัดป่านาผาง ที่ตั้งวัดเลขที่ ๔๓ บ้านนาผาง หมู่ ๕ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร เป็นวัดราษฎร์ สังกัดคณะสงฆ์ธรรมยุต ที่ดินตั้งวัดมีเนื้อที่ ๖ ไร่ ตั้งวัดเมื่อ พ.ศ. ๒๔๘๔ มีพระ ๑ รูป คือ พระอธิการวิจิตร รกฺขิตธมฺโม อาคารเสนาสนะประกอบด้วย ศาลาการเปรียญ ๑ หลัง กุฏิ ๕ หลัง ห้องน้ำ ๘ ห้อง พระพุทธรูป ๕ องค์





(๘) วัดโนนสะอาด

วัดโนนสะอาด ตั้งอยู่ที่บ้านโพนแพง หมู่ที่ ๖ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย ที่ดินตั้งวัดมีเนื้อที่ ๑๕ ไร่ ทิศเหนือประมาณ ๑๕๐ เมตร ทิศใต้ประมาณ ๑๐๐ เมตร ทิศตะวันออกประมาณ ๒๔๐ เมตร ทิศตะวันตกประมาณ ๒๔๐ เมตร อาคารเสนาสนะประกอบด้วยศาลาการเปรียญ ๑ หลัง สร้างเมื่อ พ.ศ. ๒๕๑๐ กุฏิสงฆ์ จำนวน ๒ หลัง ปูชนียวัตถุมีพระประธาน ๑ องค์ สร้างเมื่อ พ.ศ. ๒๕๒๐ ตั้งวัดเมื่อ พ.ศ. ๒๔๗๐ เดิมชื่อว่า วัดโพนแพง พระสงฆ์ ๑ รูป คือ พระธงชัย เตชธมฺโม

(๙) สำนักสงฆ์ศรีอุดมพร

สำนักสงฆ์ศรีอุดมพร ตั้งเมื่อ พ.ศ. ๒๕๕๕ ตั้งอยู่บ้านโพนบก หมู่ ๘ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร มีพื้นที่วัด ๑๕ ไร่ ประกอบด้วยอาคารเสนาสนะ ศาลา ๑ หลัง, กฏิพระ ๒ หลัง, ห้องส้วม ๗ ห้อง มีพระสงฆ์ ๑ รูป คือ พระกิตติพงษ์ ขันติธมฺโม

(๑๐) สำนักป่าหิมวันวนาราม (ภูธาตุ)

สำนักป่าหิมวันวนาราม (ภูธาตุ) วัดสาขาวัดสังฆทานธรรม ตั้งเมื่อ พ.ศ. ๒๕๓๕๗ ที่ตั้งวัดตั้งอยู่บ้านหนองครอง หมู่ ๓ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร มีพื้นที่ ๑๔๕ ไร่ อาคารเสนาสนะประกอบด้วยศาลา ๑ หลัง กุฏิพระ ๕ หลัง ห้องน้ำ ห้อง มีพระสงฆ์ ๕ รูป คือ (๑) พระพิษณุ เวฐโจ (๒) พระถวิล (๓) พระสมบูณร์ (๔) พระนิกร และ (๕) พระเอกมล

สำนักป่าหิมวันวนาราม (ภูธาตุ)









(๑๑) สำนักสงฆ์วัดถ้ำยาว

สำนักสงฆ์ถ้ำยาว สังกัดคณะสงฆ์ธรรมยุติ ตั้งเมื่อวันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๔๗ ตั้งอยู่บ้านนาขี้นาค หมู่ ๒ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร มีพื้นที่ ๑๕ ไร่ ประกอบด้วยอาคารเสนาสนะ ศาลา ๑ หลัง กุฏิพระ ๙ หลัง โรงครัว ๑ หลัง ห้องน้ำห้องส้วม ๙ หลัง มีพระสงฆ์ ๑ รูป คือ พระพรหมมินทร์ (หลวงปู่จอก)






สำนักสงฆ์ถ้ำยาว และภาพมุมสูง

(๑๒) สำนักสงฆ์ภูเพาะบรรพต

สำนักสงฆ์ภูเพาะบรรพต สังกัดคณะสงฆ์ธรรมยุติ ตั้งเมื่อ พ.ศ. ๒๕๒๘ ตั้งอยู่บ้านโพนแพง หมู่ ๖ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร มีพื้นที่ ๑๕ ไร่ ประกอบด้วยอาคารเสนสนะ ศาลาการเปรียญ ๑ หลัง กุฏิพระ ๘ หลัง ห้องส้วม ๒๐ ห้อง และโรงครัว ๑ หลัง มีพระสงฆ์ ๓ รูป คือ (๑) พระประจน อุตฺตมธมฺโม, (๒) พระณิฐา ธีรงฺกุโร, และ (๓) พระสมพร ขันติพโล

สำนักสงฆ์ภูเพาะบรรพต




สำนักสงฆ์ภูเพาะบรรพต






(๑๓) สำนักสงฆ์ภูด่างขาม (อ่างเก็บน้ำห้วยเทา)

สำนักสงฆ์ภูด่างขาม (อ่างเก็บน้ำห้วยเทา บ้านน้ำพุ) สังกัดคณะสงฆ์ธรรมยุติ ตั้งเมื่อ พ.ศ. ๒๕๓๙ รหัสที่พักสงฆ์ ๐๙๒๐๔๗๑๘๐๔๐๑๒ เมื่อวันที่ ๒ ธันวาคม ๒๕๕๒ ตั้งอยู่บ้านโพนแพง หมู่ ๖ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร มีพื้นที่ ๑๕ ไร่ อาคารเสนาสนะประกอบด้วยศาลา ๑ หลัง กุฏิพระ ๕ หลัง ห้องน้ำ ห้อง มีพระสงฆ์ ๑ รูป คือ (๑) พระวาที ธีรปญฺโญ

สำนักสงฆ์ภูด่างขาม (อ่างเก็บน้ำห้วยเทา)






(๑๔) สำนักสงฆ์ป่าภูแก้ว

สำนักสงฆ์ป่าภูแก้ว ตั้งเมื่อ พ.ศ. ๒๕๕๐ ตั้งอยู่ที่บ้านกกปลาซิว หมู่ที่ ๑ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร สังกัดคณะสงฆ์ธรรมยุต พระสงฆ์ ๓ รูป คือ พระวรัตน์ ศิริวฒฺโน, หลวงปู่เม สุมธโส, พระสมชาย อาภาธโร






(๑๕) สำนักสงฆ์วัดป่าห้วยเทา

สำนักสงฆ์ภูด่างขาม ตั้งเมื่อ พ.ศ.๒๕๕๔ มีพื้นที่ ๒๐๐ ไร่ ประกอบด้วยอาคารเสนาสนะ ศาลา ๑ หลัง, กฏิพระ ๖ หลัง, ครัว ๑ หลัง, ห้องส้วม ๘ ห้อง มีพระสงฆ์ ๔ รูป คือ พระชนาเมธ สุชาโต, พระภานุมาศ ชิตมาโร, พระชาญวิทย์ เตชธโร, และ สามเณรเมธี ประดับแก้ว









(๑๖) สำนักสงฆ์คำนกขวา

สำนักสงฆ์คำนกขวา สังกัดคณะสงฆ์ธรรมยุติ ตั้งเมื่อ พ.ศ. ๒๕๕๑ ประกอบด้วยอาคารเสนาสนะ ศาลา ๑ หลัง กุฏิพระ ๑ หลัง ห้องน้ำ ห้องส้วม มีพระ ๑ รูป คือ พระมงคล ไทยุปเทโส

๒.๑๒ สถานศึกษา

(๑) ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านกกปลาชิว เปิดรับการอบรมเลี้ยงดูเด็กเล็ก อายุ ๒ – ๖ ปี เป็นสถานศึกษาในสังกัดองค์การบริหารส่วนตำบลกกปลาชิว กรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น

(๒) โรงเรียนบ้านกกปลาชิวนาโด่ จัดการศึกษาระดับ ปฐมวัย – ช่วงชั้นที่ ๓ เป็นสถานศึกษาในสังกัดกระทรวงศึกษาธิการ

(๓) โรงเรียนบ้านหนองครองราษฎร์ประสงค์ จัดการศึกษาปฐมวัย – ช่วงชั้นที่ ๒ เป็นสถานศึกษาในสังกัดกระทรวงศึกษาธิการ

(๑) ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านกกปลาชิว

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านกกปลาชิว ตำบลกกปลาชิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ตั้งอยู่ห่างจากตัวอำเภอภูพาน ๙ กิโลเมตร และห่างจากตัวเมืองสกลนคร ๔๒ กิโลเมตร ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านกกปลาชิว ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๓๙ บนที่ของสภาตำบลกกปลาชิว สังกัดกรมพัฒนาชุมชน โดยใช้ศาลาประชาคมของสภาตำบลกกปลาชิวหลังเก่าที่ถูกรื้อถอนไปแล้วเป็นสถานที่รับเลี้ยงดูเด็กชั่วคราว คณะกรรมการศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ๒๐ คน โดยมีนายเฮือง ซีแพง กำนันตำบลกกปลาชิว เป็นประธานศูนย์พัฒนาเด็กเล็กคนแรก และนายทองใบ พลราชม เป็นรองประธานฯ (ประธานสภาตำบล) มีผู้ดูแลเด็กอยู่ทั้งหมด ๔ คนมีเด็กที่มาใช้บริการจำนวน ๘๐ คน จากพื้นที่บริการทั้งตำบล มี ๖ หมู่บ้าน คือ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาชิว หมู่ที่ ๒ บ้านนาขี้นาค หมู่ที่ ๓ บ้านหนองครอง หมู่ที่ ๔ บ้านกกโด่ หมู่ที่ ๕ บ้านนาผาง หมู่ที่ ๖ บ้านโพนแพง ต่อมาไม่นานก็ย้ายมาอยู่ที่ศาลาประชาคมหลังใหญ่ (ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลกกปลาชิวปัจจุบัน)

ปี พ.ศ. ๒๕๔๐ กรมพัฒนาชุมชนได้สร้างอาคารศูนย์พัฒนาเด็กเล็กหลังใหม่ตามแบบของกรมพัฒนาชุมชน และย้ายมาอยู่อาคารหลังใหม่ในเดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๔๐ และถ่ายโอนเมื่อวันที่ ๑๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๔๔ สังกัดงานการศึกษาฯ สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลกกปลาชิว








(๒) โรงเรียนบ้านกกปลาซิวนาโด่

โรงเรียนบ้านกกปลาซิวนาโด่ ตั้งอยู่ หมู่ที่ ๔ บ้านกกโด่ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร จัดตั้งขึ้นเมื่อ พ.ศ.๒๕๘๔ ที่วัดบ้านกกปลาซิว ซึ่งมีหมู่บ้านในเขตบริการ ๔ หมู่บ้าน ต่อมาได้รับบริจาคที่ดินที่บ้านกกโด่ จำนวน ๑๔ ไร่ จึงย้ายโรงเรียนมาตั้งที่ใหม่ เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๐๘ เปิดสอน ป.๑ - ๔ และ ป.๑ - ๖ และในปี พ.ศ. ๒๕๔๕ ได้เปิดเป็นโรงเรียนขยายโอกาสทางการศึกษา เปิดสอนตั้งแต่ชั้น อนุบาล ถึงชั้น ม.๓

(๓) โรงเรียนบ้านหนองครองราษฎร์ประสงค์

โรงเรียนบ้านหนองครองราษฎร์ประสงค์ ตั้งขึ้นครั้งแรกที่วัดศรีดาหนองครอง เมื่อวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๐๒ ด้วยจำนวนนักเรียน ๕๒ คน ครู ๒ คน คือ นายคำ ไพคำนาม ตำแหน่ง ครูใหญ่ และนายเพชร ศรีพลราช ตำแหน่งครูสายผู้สอน ในปัจจุบัน จัดการเรียนการสอนระดับ อบ.๑ – ป.๖

๒.๑๓ ศูนย์การเรียนรู้ชุมชน



(๑) กศน.ตำบลกกปลาซิว มีพื้นที่ ๑ งาน ที่ตั้ง กศน.ตำบลกกปลาซิว ณ ที่ทำการกองทุนหมู่บ้าน หมู่ ๘ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัด สกลนคร ๔๗๓๑๐ สังกัด ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอภูพาน สำนักงานศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยจังหวัดสกลนคร สำนักปลัดกระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงศึกษาธิการ จัดตั้งขึ้นเมื่อ วันที่ ๑๓ กันยายน ๒๕๕๓ ชื่อเดิม “ศูนย์การเรียนชุมชนตำบลกกปลาซิว” (ศรช. ตำบลกกปลาซิว) เริ่มจัดการศึกษา ในปีการศึกษา ๒๕๓๙ ผู้รับผิดชอบ นายสมหมาย คำทะเนตร ตำแหน่งครู กศน. ตำบล เป็นหัวหน้า กศน. ตำบลกกปลาซิว

(๒) ศูนย์การเรียนชุมชนกกปลาซิว ผู้รับผิดชอบ นางสาวจิราภรณ์ พลราชม ตำแหน่งครู กศน. ตำบลกกปลาซิว





๒.๑๔ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านกกปลาซิว



๒.๑๕ ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี ของชนเผาไทยย้อ ตำบลกกปลาซิว

ไทยย้อ ในจังหวัดสกลนคร อพยพมาจากเมืองมหาชัยทางฝั่งซ้ายแม่น้ำโขง ดินแดนประเทศลาว ในปัจจุบัน เมืองมหาชัยอยู่ห่างจากแม่น้ำโขงและเมืองนครพนม ประมาณ ๕๐ กิโลเมตร ไทยย้อจากเมืองมหาชัย อพยพข้ามแม่น้ำโขง มาตั้งหลักแหล่งอยู่ริมหนองหาร ในสมัยรัชกาลที่ ๓ ตั้งขึ้นเป็นเมืองสกลนคร เมื่อปี พ.ศ. ๒๓๘๑ *(ที่มา : http://leelavadee๐๕๒.blogspot.com/๒๐๑๔/๑๒/)*

ภาษา ชาวย้อมีภาษาพูด ไม่มีภาษาเขียน ไม่มีตัวอักษรของตนเอง ภาษาชาวย้อจัดอยู่ในกลุ่มตระกูลภาษา ไท - กระได โดยพื้นฐานเสียงแตกต่างไปจากภาษาไทยลาว (ภาษาไทยอีสาน) มีฐานเสียงอักษรสูงและเสียงจัตวา จะเน้นหนักในลำคอ น้ำเสียงสูง อ่อนหวาน มีฐานเสียงสระเอือ ใอ ในภาษาไทยลาว จะตรงกับฐานเสียงสระ เอีย และ เออ ตามลำดับ เช่น เฮือ - เฮีย ให้ - เห้อ อยู่ทางได - อยู่ทางเลอ เจ้าสิไปไส - เจ้านะไปกะเลอ เป็นต้น ตัวอย่างภาษาพูดของชาวย้อ หัวเจอ - หัวใจ หมากเผ็ด - พริก กินเข้างาย – กินข้าวเช้า หัวสิเคอ - ตะไค้ ไปกะเลอ ไปเตอ – ไปไหน ในอดีตเคยใช้อักษรธรรมหรืออักษรไทยน้อยเช่นเดียวกับชาวอีสาน ปัจจุบันใช้อักษรไทยทั้งสิ้น

การแต่งกาย ใส่กำไลเงินและนุ่งซิ่นลาย ชอบผ้าสไบสีแดงมากกว่าสีเหลือง ผู้ชายจะตัดผมสั้นแบบสยาม ไว้เคราสั้น และสวมใส่เสื้อแบบคนลาวอื่นๆ นุ่งผ้าม่วงในท้องถิ่น ทำจากไหมหรือฝ้าย



ลักษณะที่อยู่อาศัย ลักษณะบ้านเรือนคล้ายกับบ้านเรือนของชาวไทยลาว ตัวเรือนเป็นเรือนใต้ถุนสูง มีชายคาที่เรียกว่า เซีย มีชานติดกับครัว มีเล้าข้าวอยู่ทางด้านหลังบ้าน นิยมสร้างบ้านเรือนอยู่กันเป็นกลุ่มสังคมย่อยในวงศ์ญาติพี่น้องของตน และเมื่อมีจำนวนมากขึ้น ก็กลายเป็นหมู่บ้านหรือที่เรียกว่า “คุ้ม”





อาชีพ มีอาชีพด้านเกษตรเป็นหลัก โดยเฉพาะการปลูกพืชเศรษฐกิจซึ่งส่วนใหญ่ ได้แก่ ข้าว มันสำปะหลัง กล้วย อ้อย ยางพารา และพืชผักตามฤดูกาล รองลงมา ได้แก่ อาชีพเลี้ยงสัตว์ ลักษณะครอบครัว ส่วนใหญ่เป็นลักษณะครอบครัวเดี่ยว ลักษณะเครือญาติ แม้จะแยกครอบครัวไปแล้วแต่ก็ยังไปมาหาสู่กันเสมอ





ประเพณี พิธีกรรม ความเชื่อ มีความเชื่อว่าผีปู่ตาผีบรรพบุรุษคอยปกป้องคุ้มครองให้อยู่เย็นเป็นสุข มีข้าวปลาอาหารสมบูรณ์ จึงมีประเพณีเลี้ยงผี และพิธีกรรมการเหยารักษา





ประเพณีเกี่ยวกับชีวิต ประเพณีการแต่งงานเมื่อหนุ่มสาวคู่ใดที่รักใคร่ชอบพอถึงขั้นตกลงปลงใจที่จะเป็นสามีภรรยากันแล้ว ฝ่ายชายก็จะให้บิดามารดาของตนดำเนินการให้ได้แต่งงานกับหญิงคนรัก ดังนี้ “ไปเจาะ” คือการผู้หญิงที่ชายส่งผู้ใหญ่ไปทาบทาม "โฮมสาว" คือการทำพิธีสู่ขอ “แฮกเสื่อแฮกหมอน” คือการเตรียมการ ได้แก่ การจัดเตรียมเครื่องนอน ประกอบด้วยฟูก หมอน ผ้าห่ม เสื่อ และมุ้ง ซึ่งเป็นหน้าที่ของฝ่ายหญิง ในการนี้ต้องเชิญผู้เฒ่าผู้แก่ที่ชาวบ้านยอมรับว่าเป็นผัวค้ำเมียคูณมาทำพิธีตัดเย็บ ให้ชาวย้อเรียกว่าแฮกเสื่อแฮกหมอน “เล่าดอง” คือ บอกเล่าวันแต่งงาน “มื้อกินดอง” คือพิธีวันแต่งงาน เมื่อได้ฤกษ์ยามดีแล้วก็จะเป็นการแห่จ้าวบ่าวพร้อมขันสินสอดของหมั้น พานบายศรี และสำรับที่เรียกว่า “ขำเพีย" ประกอบด้วยไข่ไก่ต้ม ๒ ฟอง งา พริกแห้ง และเกลือป่น อย่างละ ๑ ถ้วย ไปยังบ้านเจ้าสาว ได้แก่ การวางสินสอดทองหมั้นต่อหน้าเจ้าโคตรลุงตาของเจ้าสาวพิธีบายศรีสู่ขวัญ พิธีป้อนไข่หน่วย พิธีขอพรจากเจ้าโคตรลุงตาทั้งสองฝ่าย ถ้าหากให้เขยไปสู่ก็ทำพิธีจูงบ่าวสาวเข้าหอแล้วเลี้ยงอาหารแก่แขกผู้มาร่วมงานเป็นอันเสร็จพิธีแต่งงาน

สำหรับงานบุญของชาวไทย้อ ตำบลกกปลาซิว ก็เหมือนกับชาวอีสานทั่วไปที่นับถือพุทธศาสนาและปฏิบัติตนตาม “ฮีตสิบสอง คองสิบสี่”

การรักษาพยาบาล ของไทย้อตำบลกกปลาซิวนั้น มีทั้งรักษาด้วยแผนปัจจุบันและแผนโบราณ สำหรับแผนโบราณนั้นก็จะมีการรักษาด้วยยาสมุนไพรและการรักษาด้วยเวทย์มนต์คาถา โดยมีหมอธรรมเป็นผู้รักษา ในกรณีที่มีการเจ็บป่วยหาสาเหตุไม่พบหรือที่เชื่อว่าเป็นการกระทำของภูตผีวิญญาณ อาจจะเป็นผีพระภูมิเจ้าที่ ผีเชื้อ หรือผีบรรพบุรุษ ผีเข้าสิง เสียขวัญ

บทที่ ๒
แนวคิดของภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒.๑ หลักการและเหตุผล

พระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พุทธศักราช ๒๕๔๒ มาตรา ๒๔ (๑)-(๕) ได้กำหนดแนวการจัดการศึกษาไว้เกี่ยวกับการจัดกระบวนการเรียนรู้นั้น ให้สถานศึกษาดำเนินการโดยจัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับความสนใจและความถนัดของผู้เรียน โดยคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคล และส่งเสริมให้ผู้เรียนได้ตระหนักถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นและอนุรักษ์ไว้ เนื่องจากว่าปัจจุบันความเจริญทางเทคโนโลยีทำให้เยาวชนไทยรับรู้วัฒนธรรมต่างชาติ เกิดการเลียนแบบและเอาอย่างได้ทั่วถึงอย่างรวดเร็ว จนละเลยวัฒนธรรมที่ดีงามและความชาญฉลาดของภูมิปัญญาท้องถิ่น ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้เด็กนักเรียนได้เรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เกิดความภาคภูมิใจในถิ่นกำเนิดและท้องถิ่นของตนเอง ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านกกปลาซิวจึงจัดทำโครงการนี้ ขึ้นมา

๒.๒ ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

“ภูมิปัญญาไทย” หรือ “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” หรือ “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” ถือเป็นปัจจัยสำคัญต่อการพัฒนาชีวิต ความเป็นอยู่ของประชาชนทั้งทางสังคมและเศรษฐกิจ เนื่องจากภูมิปัญญาชาวบ้าน เกิดขึ้นจากความรอบรู้ ประสบการณ์ แนวคิดที่สังคม หรือชุมชนได้ถ่ายทอด สืบสานต่อกันมา ด้วยคนไทยแต่โบราณมีภูมิปัญญาฉลาดล้ำลึกในการประดิษฐ์คิดค้น สร้างสรรค์ เพื่อใช้ประโยชน์จากสิ่งแวดล้อม แก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในท้องถิ่น เพื่อการดำรงชีวิตอย่างสุขกาย สบายใจ โดยเฉพาะภูมิปัญญาด้านปัจจัยพื้นฐานแห่งการดำรงชีพ ประกอบด้วยความสามารถในการแสวงหาอาหาร การปลูกสร้างที่อยู่อาศัย การคิดค้นประดิษฐ์สิ่งทอเพื่อการนุ่งห่ม และความรู้ในการบำบัดรักษาโรคภัยไข้เจ็บ ซึ่งช่วยให้สังคมไทย นับแต่อดีตดำรงอยู่ได้อย่างสุขสงบ สืบถึงปัจจุบัน

ภูมิปัญญาเหล่านี้เสริมสร้างคุณลักษณะแก่สังคมไทยให้รู้จักการผ่อนสั้น ผ่อนยาว ผ่อนหนักให้เป็นเบา ผ่อนร้ายให้กลายเป็นดี มีความมัธยัสถ์อดออมจนเกิดเป็นความมั่นคงในทางสังคม การเมือง และเศรษฐกิจแบบพึ่งพาตนเองได้ในลักษณะแบบพอมีพอกิน สามารถนำทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้เพื่อการพัฒนาประเทศได้อย่างคุ้มค่าที่สุด รวมไปจนถึงมีระบบการจัดการด้านทรัพยากรดิน แร่ธาตุ ป่าไม้ แหล่งน้ำอย่างทรงประสิทธิภาพ

ภูมิปัญญาชาวบ้าน พื้นความรู้ความสามารถที่ได้รับการสั่งสมถ่ายทอดกันมา และนำมาปรับใช้รวมกับความรู้ และประสบการณ์ของตนเอง ให้เกิดประโยชน์ต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชาวบ้านในท้องถิ่น

ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการทำมาหากิน ภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพต่างๆ เช่น การทำนา ทำสวน ทำไร่ จับสัตว์น้ำ ทอผ้า ค้าขาย

ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการรักษาโรค ภูมิปัญญาที่ใช้ในการดูแลรักษา และแก้ปัญหาสุขภาพ เช่น การใช้สมุนไพรเป็นยาและอาหาร พืชสมุนไพร หมอพื้นบ้าน และการแพทย์แผนโบราณ

ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการกินอยู่ ภูมิปัญญาที่ใช้ในการถนอมอาหาร การปรุงอาหาร การกินอาหาร

ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านศิลปกรรม ภูมิปัญญาที่ปรากฏในผลงานสร้างสรรค์ด้านจิตรกรรม ประติมากรรม สถาปัตยกรรม และนาฏกรรม

ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านภาษาและวรรณกรรม ภูมิปัญญาที่ปรากฏในผลงานสร้างสรรค์ด้านภาษาและสำนวนไทย เช่น คำผญา คำสอน ความเชื่อ ปริศนาคำทาย และ บทเพลงพื้นบ้าน เช่น กลอนลำ ฯลฯ

ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี ภูมิปัญญาที่ใช้ในการปรับประยุกต์พิธีกรรมทางศาสนาเพื่อความมั่นคงของชุมชน ประเพณีเกี่ยวกับชีวิต ตั้งแต่เกิดจนตาย เช่น ประเพณีการเกิด การบวช การแต่งงาน การตาย ฯลฯ

ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ภูมิปัญญาที่ใช้ในการจัดการทรัพยากรดิน น้ำ และป่าไม้ เช่น การสร้างเขื่อน เหมือง ฝาย การควบคุมคุณภาพน้ำ การป้องกันน้ำท่วม การจัดการป่าไม้ เช่น การปลูกสวนป่า และการอนุรักษ์ป่า

ที่มา : วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณะ และภูมิปัญญา จังหวัดชลบุรี. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, ๒๕๔๔. ๓๕๔ หน้า. (https://www.nectec.or.th/thailand/thai-wisdom.html)

ภูมิปัญญาท้องถิ่นและภูมิปัญญาไทย เป็นองค์ความรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากผู้รู้หรือผู้มีประสบการณ์ซึ่งเรียกวา ปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น ซึ่งมีผู้ให้คำจำกัดความของภูมิปัญญาท้องถิ่นในลักษณะต่างๆ กันดังนี้

ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒ ให้ความหมายภูมิปัญญาไว้ว่า หมายถึง พื้นความรู้ความสามารถสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ ได้อธิบายความหมายของภูมิปัญญา ดังนี้

“ภูมิปัญญาหมายถึง องค์ความรู้ ความสามารถ และทักษะของคนไทยอันเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่าน กระบวนการเรียนรู้ เลือกสรร ปรุงแต่ง พัฒนา และถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อใช้แก้ปัญญาและพัฒนาวิถีชีวิต ของคนไทยให้สมดุลกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย”

กระทรวงศึกษาธิการได้อธิบายความหมายของภูมิปัญญา ไว้ว่า “ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกตคิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญาและตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลายๆ เรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาเป็นศาสตร์เฉพาะสาขาวิชาต่างๆ อาจกล่าวไว้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นจัดเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะ ช่วยในการเรียนรู้ การแก้ปัญหา การจัดการ แลการปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเรา ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชนและในการตัวของผู้รู้เอง หากมีการสืบค้นหาเพื่อศึกษา และนำมาใช้ก็จะเป็นที่รู้จักกัน เกิดการยอมรับ ถ่ายทอด และพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ตามยุคตามสมัยได้”

สารานุกรมไทย สำหรับเยาวชน ฉบับกาญจนาภิเษก (เล่มที่ ๒๓) ให้ความหมายไว้ว่า

“ภูมิปัญญา ไทย” (Thai Wisdom) หมายถึง ความรู้ ความสามารถ วิธีการ ผลงานที่ค้นคว้ารวบรวมและจัดเก็บ เป็นความรู้โดยถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งมาสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง จนเกิดเป็นผลผลิตที่ดีงาม มีคุณค่า มีประโยชน์ สามารถนำมาแก้ไขปัญหาและพัฒนาชีวิตได้

สามารถ จันทรสูรย์(๒๕๓๖) กล่าววาภูมิปัญญาท้องถิ่นหมายถึงทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เองที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้านทั้งกวาง ทั้งลึก ที่ชาวบ้านสามารถคิดเอง ทำเองโดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำเนินวิถีชีวิตในท้องถิ่นอย่างสมสมัย

กรมวิชาการ (๒๕๓๘) ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นว่า ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ใน ชีวิตของคนเราผ่านกระบวนศึกษา สังเกตวิเคราะห์จนเกิดปัญญาและตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกัน ขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลายเรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาให้เห็นเป็นศาสตร์เฉพาะสาขาวิชา ต่างๆ อาจกล่าวว่า ภูมิปัญญาทองถิ่นจัดเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่ชวยในการเรียนรู้การแก้ปัญหาการจัดการและการปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเรา

รัตนะ บัวสนธ์ (๒๕๓๕) กล่าวว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง กระบวนทัศน์ของบุคคลที่มีต่อตนเองต่อโลก และสิ่งแวดล้อม ซึ่งกระบวนทัศน์ดังกล่าวจะมีรากฐานจากคำสอนทางศาสนา คติจารีต ประเพณี ที่ได้ รับการถ่ายทอด สั่งสอนและปฏิบัติสืบเนื่องกันมาปรับปรุงเข้ากับบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงแต่ละสมัย ๑ ทั้งนี้ โดยมีเป้าหมายเพื่อความสุขในส่วนที่เป็นชุมชน และปัจเจกบุคคล

ฉลาดชาย สมิตานนท (อ้างอิงถึงในพิสิฐ นาครำไพ. ๒๕๓๗) ให้ความหมายว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ สติปัญญาอันเกิดจากการเรียนรู้สะสมถ่ายทอดประสบการณ์ที่ยาวนานของผู้คนในท้องถิ่นซึ่งได้ทำหน้าที่ชี้นำว่าการจะใช้ชีวิตอย่างยั่งยืนและถาวรกับธรรมชาติรอบตัวนั้นทำอย่างไรซึ่งในที่สุด ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาจถูกยกระดับให้หมายถึงอุดมการณของการใช้ชีวิตที่เรียบง่าย บนพื้นฐานของการไม่เบียดเบียนสรรพสิ่งทั้งหลายทั้งปวงที่มีชีวิต สัตว์พืช และมนุษย์ด้วยตัวเองตลอดจนสิ่งไม่มีชีวิตรอบข้าง

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (ม.ป.ป.) กล่าวถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยว่า เป็นองค์ความรู้ความสามารถ และทักษะของคนไทยที่เกิดจากสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเลือกสรร เรียนรู้ปรุงแต่ง และถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สมดุลกับสภาพแวดลอม และเหมาะสมกับยุคสมัย จากความหมายดังกล่าว อาจสรุปว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึงองค์ความรู้หรือสิ่งที่สั่งสมกันมาตั้งแต่ อดีตซึ่งเป็นประสบการณ์ในการดำเนินชีวิตของคนในทองถิ่น ซึ่งได้ผ่านการคิดค้นและปรับปรุงเปลี่ยนแปลง จนได้แนวทางที่เหมาะสม สอดคลองกับสภาพสังคม เป็นที่ยอมรับนับถือจากบุคคลทั่วไป ถือเป็นแบบอย่างใน การดำรงชีวิตที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา

๒.๓ วัตถุประสงค์

๑. เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน

๒. เพื่อให้ผู้รับการถ่ายทอดตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาในท้องถิ่นของตนเอง อันจะนำไปสู่การอนุรักษ์และพัฒนาภูมิปัญญานั้นๆ ต่อไป

๒.๔ ลักษณะของแหล่งเรียนรู้ ๓ ประเภท คือ

๑) แหล่งเรียนรู้ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ เช่น อุทยานแห่งชาติ สวนพฤกษชาติ ภูเขา แม่น้ำ ปรากฏการทางธรรมชาติ เช่น ฝนตก แดดออก น้ำท่วม ความแห้งแล้ง

๒) แหล่งเรียนรู้ที่จัดขึ้นหรือสร้างขึ้น ซึ่งมีในสถานศึกษาและนอกสถานศึกษา เพื่อใช้เป็นแหล่งศึกษาหาความรู้ได้สะดวกและรวดเร็ว

๓) แหล่งเรียนรู้ที่เป็นทรัพยากรบุคคล ได้แก่ ครู ผู้ปกครอง พ่อแม่ พระภิกษุสงฆ์ ตลอดจนผู้รู้ ผู้เชี่ยวชาญในอาชีพแขนงต่างๆ ที่มีอยู่ในชุมชน รวมทั้งสถานที่ประกอบการ ร้านค้า หน่วยงาน หรือองค์กรต่างๆ ในท้องถิ่น

๒.๕ ความสำคัญของภูมิปัญญาไทย

คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ คนไทยได้สร้างชาติ สร้างความเป็นปึกแผ่นมั่นคงของบ้านเมือง มีการดำรงชีวิตด้วยความสุขร่มเย็นอยู่ได้จนถึงทุกวันนี้ เพราะได้ใช้ภูมิปัญญาของตนมาตลอด ภูมิปัญญาไทยจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง ซึ่งสรุปได้ดังนี้

๑. ช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นมั่นคง

๒. สร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิแก่คนไทย

๓. สามารถปรับ ประยุกต์หลักธรรมคำสอนทางศาสนาใช้กับชีวิตได้อย่างเหมาะสม

๔. สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคมและธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน

๕. ช่วยเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิถีชีวิตของคนไทยให้เหมาะสมได้ตามยุค

ประกอบ ใจมั่น ได้กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ดังนี้ คือ

๑. ช่วยให้สมาชิกในชุมชน หมู่บ้านดำรงชีวิตอยู่ร่วมกันได้อย่างสงบสุข

๒. ช่วยสร้างความสมดุลระหว่างคนกับธรรมชาติแวดล้อม

๓. ช่วยให้ผู้คนดำรงตนและปรับเปลี่ยนทันต่อความเปลี่ยนแปลงและผลกระทบอันเกิดจากสังคมภายนอก

๔. เป็นประโยชน์ต่อการทำงานพัฒนาชนบทของเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานต่างๆ เพื่อที่จะได้กำหนดท่าทีการทำงานให้กลมกลืนกับชาวบ้านมากยิ่งขึ้น

๒.๖ ลักษณะของภูมิปัญญาไทย

ลักษณะของภูมิปัญญาไทย มีดังนี้

๑. ภูมิปัญญาไทยเป็นเรื่องใช้ความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skill) ความเชื่อ (Belief) และพฤติกรรม (Behavior)

๒. ภูมิปัญญาไทยแสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคนคนกับธรรมชาติสิ่งแวดล้อมและคน กับสิ่งเหนือธรรมชาติ

๓. ภูมิปัญญาไทยเป็นองค์รวมหรือกิจกรรมทุกอย่างในวิถีชีวิต

๔. ภูมิปัญญาไทยเป็นเรื่องของการแก้ไขปัญหา การจัดการ การปรับตัว การเรียนรู้ เพื่อคงความอยู่รอดของบุคคล ชุมชน และสังคม

๕. ภูมิปัญญา เป็นแกนหลัก หรือกระบวนทัศน์ในการมองชีวิต เป็นพื้นความรู้ในเรื่องต่างๆ

๖. ภูมิปัญญาไทยมีลักษณะเฉพาะหรือมีเอกลักษณ์ในตัวเอง

๗. ภูมิปัญญาไทยมีการเปลี่ยนแปลง เพื่อการปรับสมดุลในพัฒนาการทางสังคมตลอดเวลา ขอบข่ายของภูมิปัญญาไทย

๒.๗ ขอบข่ายของภูมิปัญญาไทย

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม ได้กำหนดขอบข่ายของภูมิปัญญาไทยไว้ ๕ ด้าน ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาด้านเกษตรกรรม หมายถึง การผสมผสานการเกษตรและเทคโนโลยีโดยพัฒนาบน พื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม รวมทั้งความสามารถในกาแก้ปัญหาต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๒. ภูมิปัญญาด้านสิ่งแวดล้อม หมายถึง การอนุรักษ์ธรรมชาติและศิลปวัฒนธรรม การถ่ายทอดความรู้ดั้งเดิมเพื่อการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

๓. ภูมิปัญญาด้านการจัดการ สวัสดิการและธุรกิจชุมชน หมายถึง การใช้คุณธรรมและจริยธรรมในด้านการรวมกลุ่มเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนให้มีความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม

๔. ภูมิปัญญาด้านการรักษาโรคและการป้องกัน หมายถึง การสืบทอดความรู้ดั้งเดิม และการประยุกต์ใช้ความเชื่อท้องถิ่น เพื่อให้ชุมชนสามารถพึ่งตนเองด้านสุขภาพอนามัย

๕. ภูมิปัญญาด้านการผลิตและการบริโภค หมายถึง การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปและการผลิตเพื่อการบริโภคอย่างผลิตเพื่อการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัดและเป็นธรรม อันเป็นกระบวนการให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจ

กรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น ได้กำหนดฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อดำเนินการประเมินประสิทธิภาพขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Local Performance Assessment: LPA) ดังนี้

๑. ด้านเกษตรกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการกสิกรรม/การปศุสัตว์/การประมง/การป่าไม้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน,เกษตรทฤษฎีใหม่ เป็นต้น

๒. ด้านหัตถกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในงานฝีมือหรืองานช่างที่ทำด้วยมือและอุปกรณ์อย่างง่าย โดยไม่ใช้เครื่องจักรเป็นองค์ประกอบหลักในการผลิต เช่น งานจักสาน,งานแกะหนังตะลุง,งานทอผ้าด้วยมือ. งานเย็บปักถักร้อย,การทำหัวโขน เป็นต้น

๓. ด้านอุตสาหกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในงานที่ใช้ทุน แรงงาน และเครื่องจักรเป็นองค์ประกอบหลักในการผลิต โดยมีเป้าหมายการผลิตสิ่งของจำนวนมากเพื่อการค้า และรวมถึงงานด้านการบริการเช่น การ ทำเครื่องเรือนจากไม้แปรรูป,การแปรรูปสิ่งต่างๆ จากยางพารา เป็นต้น

๔. ด้านการแพทย์ไทย คือภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการดูแลและรักษาสุขภาพแบบพื้นบ้าน เช่น การหัตถเวชกรรมไทย, การใช้สมุนไพรในการรักษาโรค เป็นต้น

๕. ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์ การพัฒนา และการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน เช่น การบวชป่า, การสืบชะตาแม่น้ำ, การทำแนวปะการังเทียม, การอนุรักษ์ป่าชายเลน เป็นต้น

๖. ด้านศิลปกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะสาขาต่างๆ เช่น จิตรกรรม, ประติมากรรม,นาฏศิลป์, ดนตรี, ทัศนศิลป์, คีตศิลป์, การละเล่นพื้นบ้านและการนันทนาการ

๗. ด้านภาษาและวรรณกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการใช้ภาษาทั้งภาษาพูดและภาษาเขียน

๘. ด้านอื่นๆ เช่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านความเชื่อ ศาสนา ประเพณี พิธีกรรม อาหารพื้นบ้าน เป็นต้น

๒.๘ ประเภทของภูมิปัญญาไทย

คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ กระทรวงศึกษาธิการ แบ่งสาขาหรือประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ ๑๑ สาขา ดังนี้

๑. สาขาเกษตรกรรม

๒. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม

๓. สาขาการแพทย์แผนไทย

๔. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

๕. สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน

๖. สาขาสวัสดิการ

๗. สาขาศิลปกรรม

๘. สาขาการจัดการองค์กร

๙. สาขาภาษาและวรรณกรรม

๑๐. สาขาศาสนาและประเพณี

๑๑. สาขาการศึกษา

คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม แบ่งประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ ๗ ประเภท ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาด้านการเกษตร

๒. ภูมิปัญญาด้านเศรษฐกิจ

๓. ภูมิปัญญาด้านศาสนาคุณธรรมจริยธรรมค่านิยมความเชื่อ

๔. ภูมิปัญญาด้านการจัดการทรัพยากรและการพัฒนาหมู่บ้าน

๕. ภูมิปัญญาด้านศิลปะ

๖. ภูมิปัญญาด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม

๗. ภูมิปัญญาด้านภาษาและวรรณกรรม

สารานุกรมไทย สำหรับเยาวชน ฉบับกาญจนาภิเษก (เล่มที่ ๒๓) จัดแบ่งสาขาภูมิปัญญาไทยออกเป็น ๑๐ สาขา ดังนี้

๑. สาขาเกษตรกรรมเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ๔ ทักษะและเทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถ พึ่งตนเองในภาวการณ์ต่างๆ ได้

๒. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ใน การแปรรูปผลิตผล เพื่อชะลอการนำเข้าตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้านการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัดและเป็น ธรรม อันเป็นรกระบวนการที่ทำให้ชุมชนท้องถิ่น

๓. สาขาการแพทย์แผนไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกัน และรักษาสุขภาพ ของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเอง ทางด้านสุขภาพ และอนามัยได้

๔. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับ การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์ การพัฒนาและการใช้ประโยชน์จากคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม

๕. สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน หมายถึง ความสามารถในกรบริหารจัดการ ด้านการสะสม และบริการกองทุน และธุรกิจในชุมชน ทั้งที่เป็นเงินตรา และโภคทรัพย์ เพื่อส่งเสริมชีวิตความเป็นอยู่ของ สมาชิกในชุมชน

๖. สาขาสวัสดิการ หมายถึง ความสามารถในการจัดสวัสดิการในการประกันคุณภาพชีวิต ของคนให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม

๗. สาขาศิลปกรรม หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานทางด้านศิลปะสาขาต่างๆ

๘. สาขาการจัดการองค์กร หมายถึง ความสามารถในการบริการจัดการดำเนินงานของ องค์กรชุมชนต่างๆ ให้สามารถพัฒนา และบริหารองค์กรของตนเองได้ ตามบทบาท และหน้าที่ขององค์กร

๙. สาขาภาษาและวรรณกรรม หมายถึง ความสามารถผลิตผลงานเกี่ยวกับด้านภาษา ทั้งภาษาถิ่น ภาษาโบราณ ภาษาไทย และการใช้ภาษา ตลอดทั้งด้านวรรณกรรมทุกประเภท

๑๐. สาขาศาสนาและประเพณี หมายถึง ความสามารถประยุกต์ และปรับใช้หลักธรรมคำ สอนทางศาสนาความเชื่อ และประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติ ให้บังเกิดผลดีต่อ บุคคลและสิ่งแวดล้อม

บทที่ ๓
ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่น

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านกกปลาซิว ได้แบ่งประเภทของปราชญ์ชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่น ๕ ด้าน ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาด้านเกษตรกรรม
๒. ภูมิปัญญาด้านศิลปหัตถกรรม
๓. ภูมิปัญญาด้านการแพทย์แผนไทย
๔. ภูมิปัญญาด้านวิสาหกิจชุมชน
๕. ภูมิปัญญาด้านศาสนา ประเพณี วัฒนธรรม และความเชื่อ

ภูมิปัญญาด้านเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะ และเทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในภาวการณ์ต่างๆ ได้ เช่น การทำ การเกษตรแบบผสมผสาน วนเกษตร เกษตรธรรมชาติ ไร่นาสวนผสม และสวนผสมผสาน การแก้ปัญหาการเกษตรด้านการตลาด การแก้ปัญหาด้านการผลิต การแก้ไขปัญหาโรคและแมลง และการรู้จักปรับใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับการเกษตร เป็นต้น

ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม (Handicraft) คือ งานช่างที่ทำด้วยมือหรืออุปกรณ์ง่ายๆ อาศัยทักษะและเน้นประโยชน์ใช้สอยเป็นหลัก โดยทั่วไปเป็นผลิตภัณฑ์ที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมและศาสนา สามารถนำมาใช้ในชีวิตประจำวันได้ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมาเป็นจำนวนมาก หรือผลิตด้วยเครื่องจักร ไม่เรียกว่าหัตถกรรม ตัวอย่างหัตถกรรม เช่น งานร้อย งานปะ งานทำอาหาร งานจัดสวน เครื่องหนัง เครื่องโลหะ งานฝังไม้ งานเย็บปักถักร้อย งานเครื่องปั้นดินเผา เครื่องจักสาน ไม้แกะสลัก ดอกไม้ประดิษฐ์ ฯลฯ

ภูมิปัญญาด้านการแพทย์แผนไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกัน และรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเอง ทางด้านสุขภาพ และอนามัยได้ เช่น การนวดแผนโบราณ การดูแลและรักษาสุขภาพแบบพื้นบ้าน การดูแลและรักษาสุขภาพแผนโบราณไทย เป็นต้น

ภูมิปัญญาด้านศาสนาและประเพณี หมายถึง ความสามารถประยุกต์ และปรับใช้หลักธรรมคำสอนทางศาสนา ความเชื่อ และประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติ ให้บังเกิดผลดีต่อบุคคลและสิ่งแวดล้อม เช่น การถ่ายทอดหลักธรรมทางศาสนา การบวชป่า การประยุกต์ประเพณีบุญประทายข้าว เป็นต้น เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับความดีงาม ความเชื่อพิธีกรรมที่สอดคล้องกับศาสนา เป็นมารยาทที่คนในสังคมปฏิบัติกัน เช่น การปฏิบัติตนถูกต้องเหมาะสมตามขนบธรรมเนียมไทย การเข้าร่วมพิธีกรรมวันสำคัญต่างๆ การใช้สิ่งของเครื่องใช้ที่เป็นผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาไทย เป็นต้น รวมทั้งต้องปลูกฝังแนวคิดการปฏิบัติตามขนบธรรมเนียมประเพณีไทยแก่เยาวชนในการนำไปใช้ให้ถูกต้อง

ภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒธรรมไทย เป็นวิถีการดำเนินชีวิต แบบแผน การประพฤติปฏิบัติ การแสดงออกถึงความรู้สึกนึกคิดในสถานการต่างๆ ที่สมาชิกในสังคมเดียวกันเข้าใจ ซาบซึ้ง ยอมรับ และประพฤติปฏิบัติร่วมกัน ซึ่งส่วนใหญ่มีรากฐานมาจากพระพุทธศาสนา จากการประอาชีพเกษตรกรรมโดยเฉพาะการปลูกข้าว เช่น พิธีแรกนาขวัญ พิธีสู่ขวัญข้าว เกิดจากรากฐานความคิด ความเชื่อและสั่งสมสืบทอดต่อๆ กันมา เช่น ความเชื่อเรื่องสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ธรรมชาติ ผีบรรพบุรุษ เป็นต้น

บทที่ ๔
ภูมิปัญญาด้านเกษตรกรรม

ภูมิปัญญาด้านเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะ และเทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในภาวการณ์ต่างๆ ได้ เช่น การทำ การเกษตรแบบผสมผสาน วนเกษตร เกษตรธรรมชาติ ไร่นาสวนผสม และสวนผสมผสาน การแก้ปัญหาการเกษตรด้านการตลาด การแก้ปัญหาด้านการผลิต การแก้ไขปัญหาโรคและแมลง และการรู้จักปรับใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับการเกษตร เป็นต้น

๑. อาชีพทำนา

ชาวนา คือ บุคคลผู้ประกอบอาชีพทางเกษตรกรรม ในประเทศไทยมักมีความหมาย ถึงผู้ประกอบอาชีพปลูกข้าวเป็นหลัก ชาวนาในประเทศไทยนับว่าเป็นคนกลุ่มใหญ่ที่สุด เพราะข้าวเป็นอาหารหลักของคนไทย ที่สืบทอดกันมายังอนุชนรุ่นหลัง โดยส่วนใหญ่แล้วชาวนาจะใช้ชีวิตอยู่โดยสงบเงียบในชนบท

การทำนาของชาวนา จะเริ่มทำงานตั้งแต่เช้าจรดค่ำตลอดทั้งปี เพราะหลังจากฤดูกาลเก็บเกี่ยวประจำปีแล้วพวกเขาจะปลูกข้าวนาปรัง หรือพืชเศรษฐกิจอื่นๆ ต่ออีก หรือไม่ก็เลี้ยงปศุสัตว์หรือสัตว์อื่นๆ เสริม เช่นปลา และเป็ด โดยปลาจะอาศัยอยู่ตามธรรมชาติ ในนาข้าว ดังนั้น ต้นกล้า และปลาจะเติบโตไปพร้อมๆ

การทำนา ประเทศไทยทำนาได้ทุกภาค ทำการทำนามี ๒ ประเภท คือการทำนาปรัง และนาปี หมายถึง การทำนาในฤดูฝน ส่วนนาปรังหมายถึง การทำนานอกฤดูฝน ชาวนาใช้น้ำจากลำคลอง และเขื่อนระบายน้ำผลผลิตที่ได้จากการทำนากัน





ในสถานการณ์ปัจจุบันการทำนาปี หรือนาปรัง มีปัญหาและอุปสรรคมากมาย เช่นค่าใช้จ่ายจัดซื้อเมล็ดพันธ์ข้าวต่างๆ การจ้างรถไถและคาดดะนา การใส่ปุ๋ย การพ่นยาในนา ก่อนหว่านเมล็ดข้าว การใช้เครื่องหว่านพันธ์ข้าวในนา การสูบน้ำออกจากนา (ค่าน้ำมัน) การเสียเวลามานั่งเฝ้านกกระยางลงกินข้าวในนา และการซื้อประทัดมาจุดไล่นก พอต้นข้าวงอกขึ้นประมาณ๑๐ -๑๕ วัน ต้องสูบน้ำเข้านา เพื่อเลี้ยงต้นข้าว และเก็บหอยเชอรีและปูออกจากนา เพื่อไม่ให้กัดกินต้นข้าวระหว่างเจริญเติบโต พอต้นข้าวขึ้นได้ประมาณ ๑ เดือน ฉีดพ่นยาฆ่าเพลี้ยและใส่ปุ๋ย และใส่ยาเบื่อหนูหรือใช้ลวดสายไฟขึงริมคันนาเพื่อฆ่าหนู และคอยสูบน้ำเข้าออกนา รอต้นข้าวครบกำหนดที่ออกรวงและแก่ พอที่จะเก็บเกี่ยว โดยรถเก็บเกี่ยวข้าวและออกมาเป็นข้าวเปลือก และตรวจดูความชื้นของข้าวเปลือก ส่งโรงสีข้าวตามข้อตกลง การประกันราคาข้าวหรือประกันราคาความชื้นหรือพันธ์ข้าวที่เพาะปลูก

ปัญหา อุปสรรค ของชาวนามีมากมาย

๑. พันธุ์ข้าว เพาะปลูกมีราคาแพง
๒. มีต้นหญ้าขึ้นในนา ต้องจ้างคนมาถอน
๓. ยาฆ่าแมลงและปุ๋ยมีราคาแพง
๔. การใช้น้ำ น้ำไม่เพียงพอ
๕. แมลงรบกวน และสัตว์กัดแทะ เช่น หอย ปู หนู นกต่างๆ
๖. ค่าน้ำมัน สูบน้ำเข้านา และออกจากนา
๗. ราคาข้าวเปลือกที่ขาย
๘. ค่าจ้างรถเก็บเกี่ยวข้าวและรถขนส่ง

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาเกษตรกรรม
ข้อมูล	อาชีพชาวนา
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายประสิทธิ์ ชีแพง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๐๑ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาเกษตรกรรม
ข้อมูล	อาชีพชาวนา
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางยอ ชีแพง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๐๓ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

๒. การปลูกมันสำปะหลัง

มันสำปะหลังปลูกได้ในดินทุกชนิด แต่ชอบดินร่วนปนทรายเพราะจะลงหัวและเก็บเกี่ยวง่าย เจริญเติบโตได้ดีในสภาพดินที่ไม่มีน้ำท่วมขัง มีค่าความเป็นกรดเป็นด่าง (pH) ระหว่าง ๕.๕-๘.๐ ทนต่อสภาพความเป็นกรดสูงได้แม้ pH ของดินจะต่ำจนถึง ๔.๕ ก็ไม่ทำให้ผลผลิตลด แต่ไม่ทนต่อสภาพพื้นที่เป็นด่าง โดยไม่สามารถขึ้นได้ถ้า pH สูงถึง ๘ ถ้าเป็นดินทรายสามารถปลูกได้ตลอดปี แต่เกษตรกรมักนิยมปลูกปลายฤดูฝน เช่น แถบจังหวัดระยอง และชลบุรี ถ้าเป็นดินเหนียวจะนิยมปลูกต้นฤดูฝน เพราะถ้าเป็นฤดูแล้งการไถพรวนจะได้ดินก้อนใหญ่ ท่อนพันธุ์มันสำปะหลังจะแห้งตายก่อนที่จะงอก มันสำปะหลังเป็นพืชวันสั้น









มันสำปะหลังสามารถปลูกได้ตลอดปีแต่เกษตรกรส่วนใหญ่จะปลูกช่วงต้นฤดูฝน (เดือนมีนาคมถึงเดือนพฤษภาคม) ถึง ๖๕ เปอร์เซ็นต์และปลูกในช่วงปลายฤดูฝนหรือในฤดูแล้ง (เดือน พฤศจิกายน ถึง เดือนกุมภาพันธ์) ประมาณ ๒๐ เปอร์เซ็นต์ส่วนที่เหลือจะปลูกในช่วงเดือนมิถุนายนถึงเดือนตุลาคม การปลูกในช่วงต้นฤดูฝนให้ผลผลิตหัวสดสูงกว่าการปลูกในช่วงอื่นๆ แต่ถ้าเป็นดินทรายการปลูกในช่วงฤดูแล้งจะให้ผลผลิตหัวแห้งสูงสุด

การเพาะปลูกมันสำปะหลังที่มีแบบแผน จะช่วยให้การจัดการแปลงที่สะดวกและง่ายขึ้น ทั้งในเรื่องการจำกัดวัชพืช การป้องกันศัตรูพืช ที่สำคัญช่วงระยะเวลาการใส่ปุ๋ยที่ถูกช่วงและเหมาะสมกับมันสำปะหลัง ช่วยบำรุงให้มันสำปะหลังหัวใหญ่ น้ำหนักดีมีคุณภาพก่อนทำการเก็บเกี่ยวควรเก็บเกี่ยวมันสำปะหลังอายุมากกว่า ๑๐-๑๒ เดือน หลังปลูก ไม่ควรเก็บเกี่ยวในช่วงที่มีฝนชุก เนื่องจากหัวมันสำปะหลังจะมีเปอร์เซ็นต์แป้งต่ำการเก็บเกี่ยวมันสำปะหลังที่มีอายุน้อยท้าให้มีการสะสมน้ำหนักของมันสำปะหลังต่ำ เป็นผลให้มันสำปะหลังหัวเล็กผลผลิตต่อไร่ต่ำ แต่ก็ไม่ควรปล่อยให้มันสำปะหลังมีอายุมากกว่า ๑๘ เดือน เพราะจะท้าให้เปอร์เซ็นต์แป้งลดลง

“มันสำปะหลัง” เป็นหนึ่งในพืชเศรษฐกิจทำเงินที่สำคัญของประเทศไทย โดยมีพื้นที่เพาะปลูกมันสำปะหลัง ๘.๙ ล้านไร่ ได้ผลผลิต ๒๐.๙ ล้านตัน ส่งออกผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง อันดับ ๑ ของโลก มูลค่ากว่า ๑ แสนล้านบาท

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาเกษตรกรรม
ข้อมูล	กลุ่มปลูกมันสำปะหลัง
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายไพบูน เอกชมภู
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๕๐/๑ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาเกษตรกรรม
ข้อมูล	กลุ่มปลูกมันสำปะหลัง
ข้อมูลอ้างอิง	นายเสด็จ ชีด้าม
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๒๙/๒ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

๓. การปลูกมะเขือเทศ

ก่อนอื่นต้องรู้ก่อนว่ามะเขือเทศรับประทานผลสดมีหลายพันธุ์ ทั้งขนาดผลเล็กและผลใหญ่ เช่น มะเขือเทศสีดา มะเขือเทศผลใหญ่ มะเขือเทศเชอร์รี่ มะเขือเทศราชินี ฯลฯ สามารถเริ่มเก็บเกี่ยวเมื่อต้นมีอายุประมาณ ๗๐-๙๐ วัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์ อายุตั้งแต่เริ่มปลูกถึงเก็บเกี่ยวผลผลิตทั้งหมดประมาณ ๔-๕ เดือน

การจะเลือกปลูกมะเขือเทศพันธุ์ใดนั้นขึ้นอยู่กับความชอบ วิธีปลูกก็ไม่ยากทำได้เช่นเดียวกับผักสวนครัวทั่วไป โดยปลูกในพื้นที่ที่มีแสงแดดตลอดวัน ต้องพิถีพิถันเรื่องการเตรียมดินปลูกมากสักหน่อย เนื่องจากมะเขือเทศชอบดินที่มีการระบายน้ำดี อินทรียวัตถุสูง เมื่อเริ่มต้นด้วยดินปลูกที่ดี โอกาสสำเร็จก็ยิ่งสูง

มะเขือเทศขยายพันธุ์ง่ายด้วยการเพาะเมล็ด อาจลองนำเมล็ดจากผลที่สุกเต็มที่มาล้างเมือกลื่นออกให้หมด ผึ่งในที่ร่มให้แห้งแล้วหว่านเมล็ดลงในกระบะเพาะ ประมาณ ๑๐ วันเมล็ดจะเริ่มงอกและแตกใบจริง หรือใช้เมล็ดพันธุ์ที่บรรจุซองจำหน่ายก็ได้ถ้าไม่มั่นใจว่าจะเพาะเมล็ดสำเร็จหรือไม่ ให้ลองเพาะในกล่องพลาสติกใสที่มีฝาปิด โดยโรยเมล็ดบางๆ ลงบนกระดาษทิชชู รดน้ำให้ชุ่มทิ้งไว้เพื่อสังเกตการณ์เพียง ๓-๔ วัน เมล็ดจะเริ่มงอกและมีใบเลี้ยงเล็กๆ โผล่ให้เห็น ก็สามารถย้ายลงวัสดุปลูกต่อได้เช่นกัน





หลังจากเมล็ดงอกจนต้นกล้ามีอายุได้ ๑๕ วันหรือเริ่มมีใบจริง ค่อยย้ายปลูกลงในกระถางหรือถุงปลูกขนาดเล็ก เมื่อต้นกล้าอายุ ๓๐ วันจึงย้ายปลูกลงแปลงหรือภาชนะที่เตรียมไว้ ถ้าปลูกลงแปลงควรใช้ระยะระหว่างต้นและแถวประมาณ ๕๐ x ๗๐ เซนติเมตร สำหรับมะเขือเทศแบบไม่ใช้ค้าง

ส่วนพันธุ์ที่ต้องใช้ค้างใช้ระยะประมาณ ๓๐ x ๗๐ เซนติเมตร โดยทำค้างเมื่อต้นเริ่มเลื้อยหรืออายุประมาณ ๘-๑๐ วันหลังย้ายปลูก อาจทำค้างแบบใช้ไม้ปักผูกเป็นกระโจม หรือใช้เชือกผูกต้นมะเขือเทศไว้ที่ราวลวดก็ได้ สำหรับการปลูกมะเขือเทศในสวนครัวนิยมปลูกแบบขึ้นค้าง แล้วตัดแต่งกิ่งแขนงออกโดยเหลือเพียง ๑-๒ กิ่งต่อต้น เพื่อให้ได้มะเขือเทศผลใหญ่ขึ้น ทั้งยังช่วยลดปัญหาโรคแมลงที่อาจซ่อนตัวตามกิ่งใบด้วย

เคล็ดลับการดูแลต้นมะเขือเทศให้เติบโตอย่างแข็งแรงและออกดอกผลให้อย่างสม่ำเสมอก็คือ การให้น้ำ ผู้ปลูกต้องให้น้ำตั้งแต่เริ่มปลูกไปจนถึงผลเริ่มแก่อย่างสม่ำเสมอ กระทั่งผลมะเขือเทศเริ่มเปลี่ยนสีจึงลดการให้น้ำลงเพื่อป้องกันผลแตก อย่างไรก็ตามไม่ควรให้น้ำจนดินขังแฉะเพราะอาจเป็นสาเหตุให้เกิดโรคโคนเน่าได้

อีกสิ่งที่ขาดไม่ได้ก็คือการเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ของดินด้วยการใส่ปุ๋ย แนะนำให้ใส่ปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยมูลไส้เดือนทุก ๒๐ วัน เมื่อต้นเริ่มผลิดอกออกผลก็เริ่มให้ปุ๋ยบำรุงผล ท่านใดสะดวกก็สามารถทำปุ๋ยหมักจากเศษผักผลไม้หรืออินทรียวัตถุที่หมักเองได้ไม่ยาก วิธีนี้ช่วยประหยัดค่าปุ๋ย แถมยังช่วยให้คุณมีปุ๋ยใส่ให้มะเขือเทศอย่างสม่ำเสมอด้วย





ส่วนปัญหาที่พบอยู่เสมอ นั่นคือโรคและแมลงศัตรู สำหรับการปลูกมะเขือเทศมักพบโรคใบแห้ง โรคโคนเน่า ผลเน่า เพลี้ยแป้ง เพลี้ยอ่อน แมลงหวี่ขาว และหนอนเจาะผล การป้องกันกำจัดให้ได้ผลผู้ปลูกต้องรู้สาเหตุแล้วแก้ให้ตรงจุด โดยไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืช เช่น ใช้เชื้อปฏิปักษ์อย่างเชื้อราไตรโคเดอร์มาป้องกันกำจัดโรคโคนเน่า ส่วนแมลงศัตรูนั้นใช้สมุนไพรไล่แมลง สารชีวภัณฑ์ หรือน้ำส้มควันไม้ ผสมน้ำในอัตราส่วนที่แนะนำ ฉีดพ่นต้นและใบมะเขือเทศทุกสัปดาห์ ในช่วงเย็นเมื่อไม่มีแสงแดด ก็ได้ผลดี

เมื่อต้นแข็งแรงก็ย่อมผลิดอกออกผลให้เราเก็บกินกันอย่างชื่นใจ ยิ่งได้มองผลมะเขือเทศกำลังเปลี่ยนสี ยิ่งมีความสุข แนะนำให้เก็บผลเมื่อเริ่มสุกแดงประมาณหนึ่งในสามแล้วเก็บในตู้เย็น จะเก็บได้นานกว่าเก็บผลสุกสีแดงทั้งผล มาลองปลูกมะเขือเทศกินเองคนละต้นสองต้นกันค่ะ แล้วจะพบว่าไม่ยากอย่างที่คิด

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาเกษตรกรรม
ข้อมูล	การปลูกมะเขือเทศ
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายสมภาส ต้อนโสกรี
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๘๙ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาเกษตรกรรม
ข้อมูล	การปลูกมะเขือเทศ
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเพ็ญแข ชั้นน้อย
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๗๓ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาเกษตรกรรม
ข้อมูล	การปลูกมะเขือเทศ
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางจุฬาภรณ์ ชีแพง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๕๕ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

๔. หมอดินอาสาพัฒนาที่ดิน

หมอดิน คือ เจ้าหน้าที่กรมพัฒนาที่ดิน ที่ทำงานช่วยเหลือเกษตรกรในพื้นที่ เป็นภาพลักษณ์ของเจ้าหน้าที่และกรมพัฒนาที่ดิน ที่บ่งบอกลักษณะงานของกรมพัฒนาที่ดิน ที่ทำงานแตกต่างจากหน่วยงานการเกษตรและหน่วยงานที่ลงท้ายว่า ดิน หรือ ที่ดิน

หมอดินอาสาประจำหมู่บ้าน คือ เกษตรกรที่สนใจในงานพัฒนาที่ดินและอาสาที่จะเป็นตัวแทนของกรมพัฒนาที่ดินประจำหมู่บ้าน ซึ่งได้รับการคัดเลือก/แต่งตั้งให้เป็นหมอดินอาสาหมู่บ้านละ ๑ คน และเป็นสมาชิกในเครือข่ายหมอดินอาสาประจำตำบล

หมอดินอาสาประจำตำบล คือ หมอดินอาสาประจำหมู่บ้านที่ได้รับการคัดเลือกจากหมอดินอาสาประจำหมู่บ้านด้วยกัน หรือแต่งตั้งโดยเจ้าหน้าที่กรมพัฒนาที่ดิน เพื่อเป็นตัวแทนของกรมพัฒนาที่ดินประจำตำบล และเป็นแกนนำบริหารเครือข่ายหมอดินอาสาในระดับตำบล ปฏิบัติงานร่วมกับสมาชิกหมอดินอาสาประจำหมู่บ้าน

หมอดินอาสาประจำอำเภอ คือ หมอดินอาสาประจำตำบลที่ได้รับการคัดเลือกจากหมอดินอาสาประจำตำบลด้วยกัน หรือแต่งตั้งโดยเจ้าหน้าที่กรมพัฒนาที่ดิน เพื่อเป็นตัวแทนของกรมพัฒนาที่ดินประจำอำเภอ และเป็นแกนนำบริหารเครือข่ายหมอดินอาสาในระดับอำเภอปฏิบัติงานร่วมกับสมาชิกหมอดินอาสาประจำตำบล

หมอดินอาสาประจำจังหวัด คือ หมอดินอาสาประจำอำเภอที่ได้รับการคัดเลือกจากหมอดินอาสาประจำอำเภอด้วยกัน หรือแต่งตังโดยเจ้าหน้าที่กรมพัฒนาที่ดิน เพื่อเป็นตัวแทนของกรมพัฒนาที่ดินประจำจังหวัด และเป็นแกนนำบริหารเครือข่ายหมอดินอาสาในระดับจังหวัด ปฏิบัติงานร่วมกับสมาชิกหมอดินอาสาประจำอำเภอ

บทบาทภารกิจของหมอดินอาสาประจำหมู่บ้าน

๑. เป็นตัวแทนของกรมพัฒนาที่ดินประจำหมู่บ้าน และเป็นแกนนำบริหารเครือข่ายหมอดินอาสาในหมู่บ้าน ตลอดจนเป็นสมาชิกในเครือข่ายหมอดินอาสาประจำตำบล

๒. เป็นผู้ประสานงานด้านการพัฒนาที่ดิน ระหว่างเกษตรกรในหมู่บ้านกับเจ้าหน้าที่กรมพัฒนาทีดินและหมอดินอาสาประจำตำบล

๓. เป็นผู้รับ – แจ้งข่าวสารด้านการพัฒนาที่ดินให้แก่เพื่อนบ้านในเขตรับผิดชอบ เช่น

๔. นัดหมายเพื่อนบ้านมารับการถ่ายทอดความรู้และบริการ

๕. แจ้งข่าวความเคลื่อนไหวในกิจกรรมการพัฒนาที่ดิน

๖. แจกเอกสารแผ่นพับ ติดโปสเตอร์หรือนำเทป (วิชาการ) ออกรายการในหอกระจายเสียง

เป็นผู้ให้คำแนะนำ เผยแพร่ความรู้ และประชาสัมพันธ์

๑. ชักนำเพื่อนบ้านไปแปลงสาธิตจุดเรียนรู้และศูนย์บริการงานพัฒนาที่ดินประจำตำบล ซึ่งบริหารโดยหมอดินอาสาประจำตำบล เพื่อไปศึกษาดูงาน รับบริการข่าวสารความรู้เทคโนโลยีการเกษตรใหม่ ๆ และข่าวสารความเคลื่อนไหวกิจกรรมภายในเครือข่ายหมอดินอาสาประจำตำบลตลอดจนการรับบริการวัสดุการเกษตร พันธุ์พืชเพื่อการอนุรักษ์ดินและน้ำ และการปรับปรุงบำรุงดิน หรือไปเพื่อพบปะสมาชิกเครือข่ายหมอดินอาสาประจำตำบล เพื่อร่วมทำกิจกรรมของเครือข่ายต่อไป

๒. เป็นผู้ร่วมดำเนินกิจกรรมการพัฒนาที่ดินที่ได้รับมอบหมาย หรือสนใจผ่านมาทางเครือข่ายหมอดินอาสาประจำตำบลที่จัดมอบหมายให้มา หรือจากเจ้าหน้าที่กรมพัฒนาที่ดิน เช่น การจัดทำแปลงสาธิตการผลิตและปลูกหญ้าแฝก การผลิตแจกจ่ายพันธุ์พืชบำรุงดินและอื่นๆ

๓. เป็นผู้รวบรวมปัญหาความต้องการวัสดุการเกษตร เช่น สารเร่ง พด. ๑ พด.๒ พด.๓ กล้าหญ้าแฝก เมล็ดพันธุ์พืชปุ๋ยสดของเกษตรกรในหมู่บ้าน ตามแบบฟอร์มของกรมพัฒนาที่ดินและดำเนินการส่งต่อให้หมอดินอาสาประจำตำบลเพื่อรวบรวมให้เจ้าหน้าที่หน่วยพัฒนาที่ดิน สถานีพัฒนาที่ดินเพื่อดำเนินการต่อไป

กรมพัฒนาที่ดินมีการกำหนดให้หมอดินอาสาประจำหมู่บ้านชักนำให้เกษตรกรในหมู่บ้าน ร้อยละ ๕๐ หรืออย่างน้อยประมาณ ๔๐ คนต่อหมู่บ้าน ได้มีการนำวัสดุการเกษตรต่างๆ เหล่านี้ไปใช้ประโยชน์ กรมฯ จะตอบสนองจัดส่งผ่านหมอดินอาสาประจำตำบลต่อไป

๔. เป็นผู้ร่วมกับหมอดินอาสาประจำตำบล แจกจ่ายวัสดุการเกษตร เมล็ดพันธุ์พืชปุ๋ยสด เป็นต้น

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาเกษตรกรรม
ข้อมูล	หมอดินอาสาพัฒนาที่ดิน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายสมจิต ซีด้วง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๕๘ หมู่ที่ ๓ บ้านหนองครอง ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาเกษตรกรรม
ข้อมูล	หมอดินอาสาพัฒนาที่ดิน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายหวิน ซีแพง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๔ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาเกษตรกรรม
ข้อมูล	หมอดินอาสา
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางยอ ชีแพง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๐๓ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาเกษตรกรรม
ข้อมูล	หมอดินอาสา
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางคำแสน แดนรักษ์
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๔๒ หมู่ที่ ๗ บ้านนาเจริญ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

บทที่ ๕
ภูมิปัญญาด้านศิลปหัตถกรรม

ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม (Handicraft) คือ งานช่างที่ทำด้วยมือหรืออุปกรณ์ง่ายๆ อาศัยทักษะและเน้นประโยชน์ใช้สอยเป็นหลัก โดยทั่วไปเป็นผลิตภัณฑ์ที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมและศาสนา สามารถนำมาใช้ในชีวิตประจำวันได้ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมาเป็นจำนวนมาก หรือผลิตด้วยเครื่องจักร ไม่เรียกว่าหัตถกรรม

ตัวอย่างหัตถกรรม เช่น งานร้อย งานปะ งานทำอาหาร งานจัดสวน เครื่องหนัง เครื่องโลหะ งานฝังไม้ งานเย็บปักถักร้อย งานเครื่องปั้นดินเผา เครื่องจักสาน ไม้แกะสลัก ดอกไม้ประดิษฐ์ ฯลฯ

๕.๑ เครื่องจักสานไม้ไผ่

ประชากรในภาคอีสาน มีวัฒนธรรมการบริโภคข้าวเหนียว เครื่องจักสานภาคอีสานที่เกี่ยวเนื่องด้วยวัฒนธรรมการบริโภคข้าวเหนียวที่สำคัญ คือ ก่องข้าว หรือ กระติบ

ก่องข้าว หรือ กระติบ ของชาวอีสาน ภาชนะจักสานสำหรับใส่ข้าวเหนียวนึ่งที่นิยมใช้กันซึ่งสานด้วยไม้ไผ่ มีส่วนตัวกระติบ และ ส่วนฝา วิธีการสานจะสานด้วยตอก ซึ่งเป็นตอกอ่อนๆ โดยจะสานเป็นรูปทรงกระบอกให้มีความยาวเป็นสองเท่าของความสูงของตัวกระติบที่ต้องการ เสร็จแล้วต้องพับทบกลับส่วนหนึ่งไว้เป็นด้านในตัวกระติบ สานลายด้านในและด้านนอกต่างกันคือ ส่วนที่จะพับทบกลับไว้ด้านในนั้นจะสานด้วยลายอำเวียน ส่วนด้านนอกที่ต้องการความสวยงามจะสานด้วยลายสองยืนหรือยกดอกเพื่อความสวยงาม ส่วนก้นจะต้องสานเป็นแผ่นกลมๆ ต่างหาก แต่นำมาผนึกติดกับตัวกระติบภายหลัง ส่วนฝากระติบก็จะทำเช่นเดียวกับตัวกระติบ บางครั้งอาจจะใช้ก้านตาลขดเป็นวง ทำเป็นส่วนฐานเพื่อความคงทนด้วย

ในปัจจุบันเครื่องจักสานพื้นบ้านอีสานจะมีรูปแบบเปลี่ยนแปลงไปบ้าง เช่น เพิ่มสีสัน หรือนำวัสดุสมัยใหม่ เช่น พลาสติก เข้ามาประยุกต์ใช้ประกอบกับเครื่องจักสาน ซึ่งเป็นไปตามสมัยนิยมมากกว่าความต้องการที่เปลี่ยนแปลง รูปแบบดั้งเดิมของตน แต่ในที่สุดก่องข้าวไม้ไผ่ ก็ยังเป็นที่นิยมของชาวบ้านมากกว่าภาชนะชนิดอื่น

ตะกร้า เครื่องจักสานพื้นบ้านที่น่าสนใจอีกอย่างหนึ่งคือ "ตะกร้า" หรือที่ภาษาถิ่น เรียก “กะต้า” หรือ “กะต่า” ซึ่งเป็นภาชนะจักสานที่ใช้กันแพร่หลายในภาคอีสาน

ตะกร้า หรือ กะต้าสาน มีประโยชน์ในการใช้สอยเช่นเดียวกับตะกร้า เป็นภาชนะที่ใช้กันอย่างกว้างขวางในภาคอีสาน เพราะใช้ใส่ของได้สารพัด ใช้ได้ทั้งการหิ้ว หาบ และคอนด้วยไม้คาน รูปทรงของตะกร้าหรือกะต้า สานด้วยไม้ไผ่ เริ่มสานก้นก่อน ด้วยลายขัด (ลายขัดบี) ตอกคู่ แล้วค่อยๆ สานต่อขึ้นมาด้านข้างของตะกร้า ด้วยลายธรรมดาเรื่อยไปจนถึงปากของตะกร้า ซึ่งจะใช้ตอกเส้นเล็ก เพื่อความแข็งแรงทนทาน ปากหรือขอบตะกร้าจะใช้วิธีเก็บนิม โดยสานซ่อนตอกเข้าในตัวตะกร้า เสร็จแล้วจะทำหูตะกร้า เพื่อใช้หิ้วหรือหาบ โดยมากจะใช้ไม้ไผ่อีกชิ้นหนึ่ง โค้งเหนือปากตะกร้า แล้วผูกปลายทั้งสองเข้ากับขอบตะกร้า ตะกร้าภาคอีสานจะมีรูปทรงคล้ายๆ กันเป็นส่วนใหญ่ อาจจะมีขนาดเล็กและใหญ่ต่างกันเท่านั้น ตะกร้าชนิดนี้จะใช้ได้ทั้งแบบเป็นคู่ และใช้หิ้วเพียงใบเดียว ตั้งแต่ใช้ใส่ผัก ผลไม้ ถ่าน และสิ่งของอื่นๆ ไปจนถึงใช้เป็นเชี่ยนหมากสำหรับใส่หมาก เรียกว่า "คุหมาก" หรือบางครั้งใช้ชันยา ทำเป็นครุหรือคุสำหรับตักน้ำก็ได้ ชาวอีสานนิยมใช้กะต้ากันทั่วไป เพราะมีน้ำหนักเบา ทำได้ง่าย

ตะกร้าสานของอีสาน เป็นเครื่องจักสานที่มีรูปทรงและลวดลายในการสานง่ายๆ ไม่ละเอียดประณีต แต่เป็นเครื่องใช้ในครัวเรือนที่ใช้กันแพร่หลาย เป็นเครื่องจักสานที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น จะพบเห็นชาวอีสานหิ้วตะกร้า หรือหาบตะกร้านี้ทั่วไป

นอกจากตะกร้า หรือกะต้า ที่ใช้กันแพร่หลาย เครื่องจักสานที่ใช้กันมากในชีวิตระจำวัน ก็เป็นพวกภาชนะต่างๆ เช่น กระบุง ตะกร้า กระจาด เปลเด็ก เครื่องจักสานที่จำเป็นต่อชีวิตอีกอย่างหนึ่งคือ เครื่องมือจับและดักสัตว์น้ำ เช่น ไซ ข้อง ตุ้มดักกบ ซ่อน ปุ่มขังปลา ฯลฯ นอกจากนี้มีเครื่องจักสานที่เกี่ยวเนื่องกับการเลี้ยงไหม และการทอผ้า เช่น กะเพียดปั่นฝ้าย กระด้ง เลี้ยงไหม จ่อเลี้ยงไหม เครื่องจักสานที่เกี่ยวเนื่องกับขนบประเพณีของชาวอีสาน ได้แก่ เบ็งหมาก สำหรับใส่ดอกไม้ และเครื่องบูชาต่างๆ และก่องข้าวขวัญ สำหรับใส่ข้าวเหนียวนึ่ง เป็นต้น

ข้อมูลอ้างอิงจาก : มูลนิธิโครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระบรมพระชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร

https://saranukromthai.or.th

ภูมิปัญญาพื้นบ้านจากไม้ไผ่ไทย งานจักสานเป็นงานหัตถกรรมที่ชาวบ้านทำเพื่อใช้ในครัวเรือนมาแต่โบราณแม้ในปัจจุบัน งานจักสานหรือเครื่องจักสานจะมีอยู่น้อย แต่ก็ยังคงมีอยู่ทั่วไป ทุกภาคในประเทศนอกเหนือจากประโยชน์ใช้สอยแล้ว งานจักสานยังสะท้อนวัฒนธรรม สะท้อนความคิดสร้างสรรค์ และภูมิปัญญาของชาวบ้านได้อีกด้วย (บุญเลิศ มรกต, ๒๕๔๕)





ในขณะที่สภาพสังคม เศรษฐกิจปัจจุบันที่เปลี่ยนไปจากเดิม การไปมาหาสู่กันระหว่างเมืองกับชนบทติดต่อกันได้สะดวก รวมถึงความเจริญก้าวหน้าทางกระแสวัฒนธรรมตะวันตกเข้ามาแทนที่วัฒนธรรมเดิมทำให้สภาพความเป็นอยู่ การดำรงชีวิตของคนในชุมชนเปลี่ยนแปลงไป ซึ่งมีผลกระทบทำให้งานจักสานหรืออาชีพจักสานลดน้อยลงไปเรื่อยๆ จนถึงเพื่อการส่งเสริมความรู้ด้านงานจักสานแก่ผู้ที่สนใจในอาชีพ ได้สืบทอดงานจักสานให้คงอยู่ต่อไป การประกอบอาชีพในทุกวันนี้มีหลากหลายทางมีการนำเอาเทคโนโลยีเข้ามาเกี่ยวข้องมากมายและมีความสะดวกสบายมากขึ้นอยากกินปลาก็เดินไปซื้ออยู่ตลาด จนคนในยุคปัจจุบันไม่รู้จักกรรมวิธีขั้นตอนในอุปกรณ์ในการประยุกต์เลือกนำภูมิปัญญาพื้นบ้านที่ได้จากไม้ไผ่เอาวัสดุธรรมชาติอย่างไม้ไผ่มาใช้ในการทำมาหากินไม่รู้จักอุปกรณ์พื้นบ้านอีสานที่ปู่ย่าจักรสานขึ้น อย่างเช่น สุ่มไก่ การสานกระด้ง กระติบข้าว อีโฮ่งใช้ร่อนปลา กระชังใส่ปลาซึ่งอุปกรณ์บางอย่างเราก็ไม่รู้จัก จึงจำเป็นอย่างมากที่เราควรจะศึกษาขั้นตอนในการทำอุปกรณ์พื้นบ้านต่างๆเพื่อจะได้สืบสานต่อไปคู่ไว้ให้อยู่กับคนไทยไปยาวนาน

๑. กระติบข้าว

กระติบข้าว หรือ ก่องข้าวเหนียว เป็นของใช้ประจำบ้านที่ใช้บรรจุข้าวเหนียว ทุกครัวเรือน ทุกพื้นที่ที่รับประทานข้าวเหนียว โดยเฉพาะในภาคอีสานของไทย ซึ่งชาวอีสานนิยมบริโภคข้าวเหนียว

กระติบข้าวสามารถทำได้จากวัสดุหลายอย่าง เช่น ใบจาก ใบตาล ใบลาน เป็นต้น แต่ที่นิยมใช้ทำมากและมีคุณภาพดีที่สุด ต้องทำจากไม้ไผ่ไม้ไผ่มีหลายชนิด แต่ละชนิด เหมาะกับงานแต่ละอย่าง และไม้ไผ่ที่นิยมนำมาทำกระติบข้าว คือไม้ไผ่บ้าน หรือไม้ไผ่ใหญ่ อายุประมาณ ๑๐ เดือน ถึง ๑ ปี เพราะมีปล้องใหญ่และปล้องยาว เนื้อไม้เหนียวกำลังดี ไม่เปราะง่าย ทำเป็นเส้นตอกสวย ขาว

วัสดุที่ใช้ทำกระติบข้าว

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





ขั้นตอนการสานกระติบข้าว

๑. นำปล้องไม้ไผ่มาตัดหัวท้าย ตัดเอาข้อออก ผ่าเป็นซีกทำเส้นตอกกว้างประมาณ ๒-๓ ม.ม. ขูดให้เรียบและบาง

๒. นำเส้นตอกที่ได้มาสานเป็นรูปร่างกระติบข้าว หนึ่งลูกมี ๒ ฝา มาประกอบกัน

๓. นำกระติบข้าวที่ได้จาก ข้อ ๒ มาพับครึ่งให้เท่าๆ กันพอดี เรียกว่า ๑ ฝา

๔. ขั้นตอนการทำฝาปิด โดยจักเส้นตอกที่มีความกว้าง ๑ นิ้ว สานเป็นลายตามะกอก และลายขัด

๕. นำฝาปิดหัวท้ายมาตัดเป็นวงกลม มาใส่เข้าที่ปลายทั้งสองข้าง

๖. ใช้ด้ายไนล่อน และเข็มเย็บเข้าด้วยกันรอบฝาปิดหัวท้าย

๗. นำก้านตาลที่ม้วนไว้มาเย็บติดกับฝาล่าง ที่เป็นตัวกระติบข้าว

๘. นำกระติบข้าวที่ได้ไปรมควันจากฟางข้าว เพื่อกันแมลงเจาะ และเพื่อความสวยงาม ทนทาน ไม่เกิดราดำ

๙. นำไม้มาเหลาเป็นเส้นตอก กลมยาวเส้นผ่าศูนย์กลาง ๒-๓ ม.ม. ความยาวรอบ บางเท่ากับฝากระติบพันด้วยด้ายไนล่อน แล้วเย็บติดฝาขอบบน เพื่อความสวยงาม

๑๐. เจาะรูที่เชิงกระติบข้าว ด้วยเหล็กแหลม ๒ รู ให้ตรงข้ามกัน แล้วทำหูที่ฝาด้านบน ตรงกับรูที่เจาะเชิงไว้

๑๑. ใช้ด้ายไนล่อนสอดเข้าเป็นสายไว้สะพายไปมาได้สะดวก จะได้กระติบข้าวที่สำเร็จเรียบร้อย สามารถนำมาใช้และจำหน่ายได้

ประโยชน์ที่ได้จากกระติบข้าว

๑. ใช้บรรจุข้าวเหนียว
๒. เป็นของชำร่วย

๓. ประดับตกแต่ง

๒. ไซดักปลา

เครื่องจักสานที่เป็นเครื่องมือดัก/จับสัตว์ เป็นเครื่องมือที่ทำจากไม้ไผ่ ได้แก่ ข้อง ไซ ซูด ต้อน ตุ้มบอง ตุ้มปลายอน โด่ง ลอบ จั่น สุ่ม หลี่ ฯลฯ เครื่องมือดักจับสัตว์เหล่านี้ เกิดจากการเฝ้าสังเกตพฤติกรรมของสัตว์ที่มีหลากหลายก่อนประดิษฐ์เครื่องมือ และยังสะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาของชาวบ้านได้หลายอย่าง เช่น ความชาญฉลาดในการเลือกสรรวัตถุดิบที่ตนมีความรู้ในด้านคุณสมบัติเป็นอย่างดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งไม้ไผ่นำมาดัดแปลง แปรรูปทำเป็นเครื่องจักสาน นอกจากนี้ ยังมีคุณค่าทางศิลปะและความงาม ซึ่งมีรูปทรง โครงสร้าง และลวดลายที่งดงามอย่างยิ่ง ยากที่จะหาเครื่องมือเครื่องใช้ประเภทอื่นเทียบได้

ที่มา : https://www.isangate.com

ไซ เป็นเครื่องมือดักสัตว์น้ำ โดยมากดักปลาในกลุ่มปลาเล็กปลาน้อย ใช้งานในแหล่งน้ำไม่ลึก มักเป็นแหล่งน้ำไหลและเป็นการเปิดช่องระบายน้ำเข้าออกตามบึ้งนาคันนา ไซมีหลายรูปทรง ตั้งชื่อตามรูปทรงนั้น เช่น ไซปากแตร สานเป็นรูปกรวยปากไซบานออกเป็นรูปปากแตร ไซท่อ สานคล้ายท่อดักปลา หรืออาจตั้งชื่อตามวัตถุประสงค์ เช่น ไซสองหน้า มีช่อง ๒ ด้าน ไซลอย ใช้วางลอยในช่วงน้ำตื้นๆ แหวกกอข้าวหรือกอหญ้าวางแช่น้ำไว้ ไซปลากระดี่ ใช้ดักปลากระดี่ ไซกบ สานเป็นลายขัดตาสี่เหลี่ยมรูปทรงกระบอก ใช้ดักกบ ไซโป้ง สานก้นโป่งเล็กน้อย แม้ว่าจะมีรูปลักษณ์ที่ต่างกัน แต่มีลักษณะร่วมกันคือ สานเป็นทรงกระบอกและทำปากทางเข้าเป็นงาแซง (ซี่ไม้เสี้ยมปลายแปลม รูปทรงคล้ายกรวยที่บีบแบนๆ ทำให้ปลาเข้าได้ แต่ว่ายสวนความคมของปลายไม้ออกมาไม่ได้)

วัสดุที่ใช้

ต้นไผ่ ปัจจุบันนี้หาง่ายมาก มีปลูกกันเต็มไปหมดทุกหัวระแหงต้นไผ่ที่นำมาทำไซ ต้องไม่แก่หรืออ่อนจนเกินไป ขนาดกลางๆ อายุประมาณ ๒-๓ ปี เพราะถ้าแก่เกินไป มันก็จะหักง่าย ส่วนไผ่ที่เอามาทำส่วนใหญ่จะเป็นไผ่สีสุก เพราะทนทานและมีความยืดหยุ่นสูง โดยไผ่ ๑ ลำจะสามารถทำไซได้ ๑ ลูก ซึ่งแต่ละลูกจะใช้เวลาทำประมาณ ๓-๕ วัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของไซด้วย”

วิธีสานไซดักปลา

๑. จักไม้ไผ่เป็นเส้นเล็กตามความเหมาะสม

๒. นำเส้นไม้ไผ่ที่เตรียมไว้ มาสานเริ่มที่ก้นไซโดยสาน ๕ เส้นแบบสลับกัน

๓. เมื่อสานก้นไซเสร็จก็หักมุมเพื่อสานตัวไซ ลักษณะเป็นทรงกระบอก ความยาวตามความเหมาะสม

๔. นำเส้นไม้ไผ่มาสานอีกส่วน เรียกว่าปากไซ เพื่อนำมาใส่ด้านหน้าของไซ เพื่อป้องกันไม่ให้ปลาที่ดักได้หนีออกจากไซ

๕. เมื่อสานครบทุกส่วนก็นำไปรมควันไฟ เพื่อป้องกันตัวมอดกินและเพื่อความแข็งแรง

ประโยชน์ของไซ

ไซ เป็นเครื่องมือดักสัตว์น้ำ โดยส่วนมากจะดักปลาในกลุ่มปลาเล็กปลาน้อย ใช้งานในแหล่งน้ำที่ไม่ลึก มักเป็นแหล่งน้ำไหลและเป็นการเปิดช่องระบายน้ำเข้าออกตามคันนา ไซมีหลายรูปทรง ตั้งชื่อตามรูปทรงนั้น เช่น ไซปากแตร สานเป็นรูปกรวยปากไซบานออกเป็นรูปปากแตร ไซท่อ สานคล้ายท่อดักปลา หรืออาจตั้งชื่อตามวัตถุประสงค์ก็ได้ เช่น ไซสองหน้า มีช่อง ๒ ด้าน ไซลอย ใช้วางลอยในช่วงน้ำตื้นๆ แหวกกอข้าวหรือกอหญ้าออกแล้ววางแช่น้ำไว้ ไซปลากระดี่ ใช้ดักปลากระดี่ ไซกบ สานเป็นลายขัดตาสี่เหลี่ยมรูปทรงกระบอก ใช้ดักกบ ไซโป้ง สานก้นโป่งเล็กน้อย แม้ว่าจะมีรูปลักษณ์ที่ต่างกัน แต่มีลักษณะร่วมกันคือ สาน

เป็นทรงกระบอกและทำปากทางเข้าเป็นงาแซง ไซต่างๆ มักไม่ต้องใช้เหยื่อ เพราะจะดักปลาที่ต้องไหลในกระแสน้ำ เว้นแต่ไซกบที่ต้องมีเหยื่ออย่างลูกปู ลูกปลา



ที่มา : https://esan๑๐๘.com

๓. ข้องใส่ปลา

ข้อง สานด้วยผิวไม้ไผ่ ปากแคบแบบคอหม้อ มีฝาปิดเปิดได้ เรียก “ฝาข้อง” ฝาข้องมีชนิดที่ทำด้วยกะลามะพร้าว และใช้ไม้ไผ่สานเป็นรูปกรวย ปลายกรวยแหลมปล่อยเป็นซี่ไม้ไว้เรียกว่า งาแซง ข้องใช้สำหรับใส่ปลาปู กุ้ง หอย กบ เขียด

การใช้งาน ใช้ใส่ปลา กุ้ง หอย ทุกชนิด ใช้ในเวลาที่ออกหาปลา โดยผูกข้องไว้ที่เอว ถ้าจับปลาที่มีขนาดใหญ่นิยมใช้ข้องเป็ด เพราะปลาไม่ต้องงอตัวอยู่ในข้อง ปลาจะนอนตามความยาวของตัวข้องจะทำให้ปลามีชีวิตอยู่ได้นาน ถ้าขังปลาด้วยข้องเป็ดแล้วนำไปแช่น้ำที่ไหล ยิ่งจะทำให้ปลามีชีวิตอยู่ได้หลายวัน

อุปกรณ์ในการสานข้อง

๑. ไม้ไผ่ที่จักเป็นเส้น เหลาเป็นเส้นบางๆ ตามความยาวที่ต้องการ
๒. มีดสำหรับเหลา ๑ อัน ต้องเป็นมีดที่คม
๓. เศษผ้าสำหรับพันที่นิ้วชี้ ใช้งานเมื่อเหลาไม้ไผ่ป้องกันการบาดมือ
๔. ท่อนไม้ที่เหลาเป็นทรงกลม สำหรับทำแบบขนาดของปากตะข้อง

วิธีการทำ

๑. นำไม้ไผ่ที่เป็นลำมามาผ่าแล้วจักให้เป็นเส้นๆ เสร็จแล้วเหลาให้เป็นเส้นบางๆ จะใช้เฉพาะที่ผิวเปลือกนอกในการสานตะข้อง เพราะจะมีความทนทาน กว่าการใช้ใส้ข้างใน

๒. ในการเหลาจะเหลาไว้หลายขนาด ถ้านำมาสานที่ตัวข้องจะใช้เส้นที่ยาวและแบน ถ้านำมาทำที่ปากข้องจะใช้เส้นเล็กและกลม เพื่อความแน่นหนา และคงทน

๓. ทำการสานโดยสานตั้งแต่ฐานของตะข้องขึ้นมาก่อน โดยสานเป็นการสลับ ๑ เว้น ๑

ที่มา : https://maekhawtom.go.th.





ที่มา : https://esan๑๐๘.com

๔. กระด้ง

กระด้ง เป็นภาชนะสานด้วยไม้ไผ่ที่มีรูปร่างเป็นวงกลมแบน ที่ใช้สำหรับฝัดข้าวเพื่อแยกเอาเศษฝุ่นแกลบ ออกจากเมล็ดข้าวหรือเมล็ดพันธุ์อื่นที่มีเปลือกเช่นถั่ว เพื่อเป็นการคัดแยกระหว่างข้าว หรือเมล็ดพืชพันธุ์ที่ต้องการและเปลือกออกจากกัน





การสานกระด้ง เริ่มจากการตัดไม้ไผ่ยาวประมาณ ๒ เมตร จากนั้นจึงนำไม้ไผ่มาเหลาให้เป็นเส้นบางพอสมควรแล้วนำมาวางเรียงกัน ๘ เส้น นำไม้ไผ่มาสานเป็นลายจัดกัน ๒ เส้น จากนั้นจึงสานต่อไปเรื่อยๆ ให้ได้ขนาดตามที่ต้องการ แล้วจึงเหลาไม้ไผ่มาดัดทำเป็นขอบกระด้งมาประกอบกันแล้วมัดด้วยเชือกหวายหรือลวด

การใช้กระด้งฝัดข้าว ชาวนาจะนำข้าวที่ตำแล้วมาใส่ไว้ในกระด้งแล้วจึงทำการฝัดโดยใช้มือทั้งสองข้างจับขอบปากกระด้งแล้วทำการร่อนโดยให้กระด้งขึ้นลงเพื่อฟัดเศษหรือเปลือกข้าวให้ลอยขึ้นมาจากกระด้ง เศษและเปลือกข้าวที่มีน้ำหนักเบากว่าเมล็ดข้าวก็จะปลิวออกไปตามแรงลม ส่วนเมล็ดข้าวที่มีน้ำหนักมากกว่าก็จะตกลงมาบนกระด้ง

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

๑) มีด ๒) เลื่อย ๓) คีม ๔) ไม้ไผ่ ๕) ลวด ๖) เชือก ๗) เหล็ก

วิธีสานกระด้ง

๑) ตัดไม้ไผ่ ยาวประมาณ ๒ เมตร จากนั้นนำไม้ไผ่มาเหลา ให้เป็นเส้นบางพอสมควรที่จะสานกระด้ง

๒) แล้วนำมาวางเรียงกัน ๘ เส้น นำไม้ไผ่มาสานกัน เป็นลายขัดกัน ๒ เส้น จากนั้นก็สานต่อไปเรื่อยๆ จนกว่าจะได้ตามขนาดที่เราต้องการ

๓) ไปเหลาไม้ไผ่มาดัดมาทำเป็นขอบกระด้ง

๔) นำขอบกระด้งมาประกอบกัน

การสานและลายสาน

เริ่มต้นจากการ “จัก” คือการเอามีดผ่าไม้ไผ่ ให้แตกออกจากกันเป็นเส้นบางๆ แล้ว“สาน” เป็นเครื่องจักสานประเภทต่างๆ ให้มีรูปทรงสอดคล้องกับการใช้สอยและความนิยมของท้องถิ่น การนำแบบของลายใดมาใช้กับเครื่องจักสานใดนั้นขึ้นอยู่กับความเหมาะสมที่บรรพบุรุษได้ทดสอบใช้สืบต่อกันมาก

๑. ลายขัด เป็นลายต้นแบบ ลักษณะของลายขัดเป็นการสร้างแรงยึดระหว่างตอกด้วยการขัดกันเป็นรูปมุมฉากระหว่างแนวตั้งกับ แนวนอนใช้ตอกยืนแนวตั้ง สอดขัดกับตอกแนวนอนโดยยกเส้นหนึ่งจ่มหรือขัดลงเส้นหนึ่งสลับกันไป เรียกว่า ลายขัด หรือ ลายหนึ่ง จากลายหนึ่งได้พัฒนามาเป็นลายสอย ลายสาม และรายอื่นๆ แต่ยังคงรักษาลักษณะการสอดและการขัดกันเช่นเดิม แต่ใช้เส้นตอก ในแนวตั้งและแนวนอนมากกว่าหนึ่งเส้น และสอดขัดกันให้สลับไปสลับมาเกิดเป็นลายสอย ลายสาม และลายอื่นๆ

๒. ลายทแยง เป็นวิธีสานที่ใช้ตอกขัดกันในแนวทแยง ไม่มีเส้นตั้งและเส้นนอน แต่จะสานจัดกันตามแนวทแยงเป็น หกเหลี่ยม เชื่อมกันไปเรื่อยๆ คล้ายรวงผึ้ง ลายชนิดนี้จึงมักสานโปร่ง เช่น ลายตาเข่ง ลายเฉลว ลายชะลอม

๓. ลายอิสระ เป็นการสานที่ไม่มีแบบแผนตายตัว ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้สานที่จะคิดประดิษฐ์ขึ้นเองให้สอดคล้องกับความต้องการของตน

ที่มา: http://๑๓๕๗๘namfon.blogspot.com

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	เครื่องจักสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายปาย ชีแพง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๔๖ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	เครื่องจักสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายร้อย บีลี
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๒๕ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	เครื่องจักสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายจันทร์ดี แก้วอาษา
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๒๘ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	เครื่องจักสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางสม ชีด้าม
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๗ หมู่ที่ ๔ บ้านกกโด่ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	เครื่องจักสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายทัน ศักดิ์ดา
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๒ หมู่ที่ ๓ บ้านหนองครอง ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	เครื่องจักสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางลพ พลนาคู
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๕ หมู่ที่ ๔ บ้านกกโด่ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

๕.๒ การทอผ้าย้อมคราม

“สีคราม” เป็นสีย้อมธรรมชาติที่เก่าแก่ที่สุดในโลก มานานกว่า ๖๐๐๐ ปี ใน การย้อมสีคราม เป็นการย้อมที่มีความพิเศษและความแตกต่างจากการย้อมสีธรรมชาติอื่นๆ ซึ่งต้องอาศัยการร่วมแรงร่วมใจ ช่วยเหลือเกื้อกูลกัน ระหว่างคนในครอบครัวและในชุมชน เป็นการเชื่อมโยงขนบธรรมเนียม**ประเพณี** และวัฒนธรรมของท้องถิ่นนั้นๆ เข้าด้วยกัน และส่งต่อสืบทอดภูมิปัญญาที่แฝงจิตวิญญาณจากรุ่นสู่รุ่น

กว่าจะมาเป็นผ้าคราม ที่สวยงาม

กว่าจะมาเป็น **ผ้าคราม** ที่ลายสวยงาม การผลิตผ้าย้อมครามธรรมชาติ ต้องผ่านขั้นตอนและใช้กรรมวิธีการผลิต บวกกับรายละเอียดต่างๆ ดังนี้

๑. ปลูกต้นคราม เริ่มจากการปลูก “ต้นคราม” ให้มีอายุที่เหมาะสม อายุได้ ๓-๔ เดือน ก็ทำการเก็บเกี่ยวได้ แล้วนำต้นครามมาแช่เพื่อทำน้ำครามสำหรับย้อม ผ้าย้อมคราม







๒. น้ำคราม เริ่มด้วยการเก็บใบครามสด ที่สำคัญคือต้องเก็บตอนเช้าก่อนพระอาทิตย์ขึ้น เพื่อให้ได้ปริมาณน้ำครามมาก หากเก็บในเวลาที่พระอาทิตย์ขึ้นแล้วจะทำให้ครามที่เก็บเหี่ยวส่งผลให้ได้ปริมาณน้ำครามน้อย แช่ใบครามสดในภาชนะ กดใบครามให้แน่น เติมน้ำให้ท่วมหลังมือแช่ไว้ ๑๐-๑๒ ชั่วโมง จึงกลับใบครามข้างล่างขึ้นทับส่วนบน แช่ต่อไปอีก ๑๐-๑๒ ชั่วโมง ใบครามจะถูกสลาย (hydrolyse) ให้สีคราม (indoxyl) ออกมาอยู่ในน้ำครามได้มากที่สุดในเวลาที่เหมาะสมเท่านั้น ได้น้ำครามใส สีฟ้าจาง จึงแยกกากใบครามออก





*๓. **ผ้าย้อมคราม** ในขั้นตอนของการย้อมครามจะมีส่วนผสมอื่นๆ ขั้นตอนการย้อมที่สืบทอดกันมาแต่อดีตเพื่อให้ได้ผ้าครามที่สีสวยและสีไม่ตก หลังจากนั้นก็นำเส้นฝ้ายลงย้อม จะได้เส้นฝ้ายสีฟ้าครามสวยงามสีไม่ตก หรือหากต้องการผ้าฝ้ายที่มีลวดลายต่างๆ จะต้องผ่านขั้นตอนของการมัดเพื่อให้ได้ลายที่ต้องการ จะมีทั้งลายที่คิดขึ้นใหม่ ลายที่สืบทอดกันมา หรือลายที่ประยุคผสมผสานกัน เรียกขั้นตอนนี้ว่าการมัดหมี่ ซึ่งจะต้องใช้ความชำนาญอย่างมาก จึงจะได้ ผ้าย้อมคราม ที่สีสวยธรรมชาติ*

๔) การทอมือ เมื่อได้เส้นผ้าฝ้ายแล้วจึงจะนำมาเข้าขั้นตอนการทอซึ่งผ้าของเราใช้วิธีการทอมือที่สืบทอดกันมารุ่นสู่รุ่น ถือได้ว่าเป็นมรดกทางภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมายาวนาน








ที่มา : https://www.phakram.com/story-kram/

“ผ้าย้อมคราม” นับเป็นของที่ระลึกที่มีชื่อเสียงอย่างหนึ่งของจังหวัดสกลนคร ซึ่งเป็นดินแดนที่มีประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมมายาวนาน เรียกกันอีกอย่างหนึ่งว่า “ผ้าผิวสวย” เหตุผลที่มีชื่อนี้เพราะเป็นผ้าที่ผ่านการย้อมด้วยกระบวนการแบบพื้นบ้านโบราณ ไร้สารเคมี ไม่เป็นอันตรายต่อผิว ใส่แล้วทำให้รู้สึกเย็นสบาย ขณะที่แพทย์พื้นบ้านโบราณยังเชื่อว่า กลิ่นหอมของผ้าทำให้รู้สึกผ่อนคลายอีกด้วย

การทำผ้าย้อมคราม ถือเป็นหัตถกรรมเกษตร เพราะนอกจากต้องใช้ฝีไม้ลายมือในการทอผ้า ยังต้องให้ความสำคัญกับการปลูกคราม หากเราได้เดินทางเข้าไปในหมู่บ้านหลายๆ แห่งในจังหวัดสกลนคร ที่ทำอาชีพทอผ้าย้อมคราม นอกจากจะได้เห็นกระบวนการทำผ้าย้อมครามแล้ว ก็จะเห็นการปลูกคราม ความมหัศจรรย์ของการย้อมผ้าคราม คือ กระบวนการเกิดสี ที่แปรเปลี่ยนไปตามปัจจัยแวดล้อมทางวิทยาศาสตร์

สำหรับวิธีการหลักๆ ของการย้อมคราม โดยทั่วไปคือการใช้ครามจากสีที่ได้จากธรรมชาติในท้องถิ่น ส่วนผสมหลักเป็นใบคราม และน้ำคั่งหรือน้ำขี้เถ้า จากนั้นนำผ้าฝ้ายสีขาวจุ่มลงไปจะได้ผ้าสีเขียว และเมื่อบิดน้ำออกผ้าจะกลายเป็นสีคราม ย้อมอย่างน้อย ๓ น้ำเพื่อให้สีครามซึมเข้าไปในเนื้อผ้าจนกว่าจะได้สีอ่อน หรือแก่ตามต้องการ ในการย้อมสามารถย้อมได้ทั้งผืน หรือย้อมเฉพาะบางส่วน โดยใช้เชือกฟางมามัดตรงส่วนที่ไม่ต้องการให้สีติดก่อนจะนำไปย้อมในน้ำคราม

หลังจากที่นำมาผ้าไปย้อมแล้วจะนำมาตากให้แห้ง ก่อนจะนำไปม้วนเก็บให้เรียบร้อยเพื่อไม่ให้ฝ้ายติดกันก่อนจะนำไปทอต่อไป สามารถนำไปทอเป็นผ้าพันคอ ผ้าคลุมไหล่ ผ้าซิ่น หรือผ้าสำหรับตัดเสื้อก็ได้ ผ้าที่ได้ใส่แล้วเย็นสบาย กลิ่นหอมที่ได้จากการย้อมสีธรรมชาติ สีสวยคงทน นับเป็นภูมิปัญญาไทยอย่างหนึ่งที่ควรอนุรักษ์ไว้ ที่มา : https://www.thaipost.net/main/detail/๖๓๕๘๙

การทอผ้าย้อมคราม บ้านนาเจริญ หมู่ ๗





๕.๓ การทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ

สีย้อมผ้าที่ได้จากธรรมชาติโดยการนำส่วนต่างๆ ของพืช เช่น ดอก ผล ราก เปลือกลำต้น แกนลำต้น มาต้มสกัดเป็นสีย้อม สีธรรมชาติสามารถย้อม เส้นใยไหม และเส้นใยฝ้าย ในการย้อมจำเป็นต้องใช้สารช่วยติด เพื่อให้สีติดอยู่ในเส้นใย โดยไม่เคลื่อนย้ายออกจากเส้นใยทำให้เกิดความคงทนต่อการซักดีขึ้น

ชนิดของพรรณไม้ที่ให้สีธรรมชาติที่สามารถย้อมเส้นไหมและเส้นฝ้าย


ผลกาแฟสด


แกแล (เข)


โกงกาง


ขี้เหล็กบ้าน


ครั่ง


คราม


คำแสด


ดอกคำฝอย


ขมิ้น


กระโดน


ประดู่ป่า


ฝาง


มะเกลือ


สมอไทย


สีเสียดเหนือ


หูกวาง

วัตถุดิบธรรมชาติที่ได้จากพรรณไม้มีมากมายหลายชนิด เช่น

๑. กระโดน ส่วนที่ใช้ คือ เปลือกลำต้น สีที่ได้ คือ น้ำตาลดำ

๒. กล้วยน้ำว้า ส่วนที่ใช้ คือ กาบหุ้มลำต้น สีที่ได้ คือ สีชมพูอ่อน สีเทา

๓. ผลกาแฟ ส่วนที่ใช้ : ใช้เปลือกและเมล็ดคั่วบดละเอียด สีที่ได้: สีน้ำตาล

๔. ขนุน หมากมี่ ส่วนที่ใช้ : แก่นต้นป่นละเอียด สีที่ได้: สีเหลือง สีน้ำตาล

๕. แกแล (เข) แกก้อง แกแล ส่วนที่ใช้ : แก่น ที่มีอายุประมาณ ๓๐ ปี ขึ้นไป สีที่ได้: สีเหลือง

๖. โกงกางใบเล็กและ โกงกางใบใหญ่ ส่วนที่ใช้ : เปลือกแห้งพอหมาด สีที่ได้: น้ำตาล

๗. ขมิ้น ขมิ้นชัน ขมิ้นป่า ขมิ้นหัว ขมิ้นหยวก ขมิ้นแกง ขี้มิ้น ส่วนที่ใช้ : หัว เหง้า บดละเอียด สีที่ได้ : สีเหลือง

๘. ขี้เหล็กบ้าน ส่วนที่ใช้ : ใบสด สีที่ได้ : สีเหลือง สีเหลืองอมเขียว หรือ สีน้ำตาลเขียว

๙. ครั่ง ส่วนที่ใช้ : รัง ยางครั่งบดละเอียด สีที่ได้ : สีชมพู สีแดง

๑๐. คราม ส่วนที่ใช้ : ใบ สีที่ได้: สีฟ้า สีน้ำเงิน

๑๑. คำแสด ชาตี ชาด ส่วนที่ใช้ : เมล็ดสีแดง ผลสุก สีที่ได้: สีส้มแสด

๑๒. ดอกคำฝอย ส่วนที่ใช้ : กลีบดอก สีที่ได้: สีแดง

๑๓. ดาวเรือง ส่วนที่ใช้ : ดอก สีที่ได้: สีเหลือง

๑๔. ประดู่ป่า ส่วนที่ใช้ : เปลือกต้น แก่นต้น สีที่ได้: สีน้ำตาล

๑๕. ฝาง ส่วนที่ใช้ : แก่น ฝัก สีที่ได้ : แก่นฝางให้สีส้มแดง ฝักของฝางให้สีน้ำตาลออกกะปิ แต่ให้สีไม่ดีนัก ถ้าต้องการสีแดงต้องใช้ปริมาณมาก

๑๖. มะม่วงป่า ส่วนที่ใช้ : เปลือกลำต้น สีที่ได้ : สีน้ำตาลอ่อน หรือ สีเหลืองอ่อน

๑๗. มะเกลือ ส่วนที่ใช้ : ผล สีที่ได้ : สีดำ สีเทา

๑๘. มังคุด ส่วนที่ใช้ : เปลือกผล สีที่ได้ : น้ำตาล สีเขียวขี้ม้า

๑๙. ยอบ้าน ส่วนที่ใช้ : รากและแก่น สีที่ได้ : สีแดงอมส้ม สีเหลืองอมส้ม หรือสีเขียวอ่อน

๒๐. รกฟ้า ส่วนที่ใช้ : เปลือกต้น สีที่ได้ : สีดำ

๒๑. สมอไทย ส่วนที่ใช้ : เปลือกสีที่ได้ : สีดำ สีเขียว

๒๒. สะเดาส่วนที่ใช้ : เปลือก แก่น ใบ ยางจากกิ่งและลำต้นสามารถนำมาใช้ในการตรึงสีที่ย้อมไหมได้ สีที่ได้ : สีน้ำตาล, สีน้ำตาลอ่อน

๒๓. สีเสียดเหนือ ส่วนที่ใช้ : เปลือก สีที่ได้ : สีน้ำตาล สีน้ำตาลอมแดง

๒๔. หูกวางส่วนที่ใช้ : ใบ สีที่ได้ : สีเหลือง สีเขียวขี้ม้า หรือสีน้ำตาลเขียว

พันธุ์ไม้อื่นๆ

พรรณไม้	ส่วนที่ใช้ย้อม	สารที่ช่วยติดสี	สีที่ย้อมได้
กระโดน	เปลือกของต้น	สารส้ม	น้ำตาล
กระถิน	ต้น	เกลือ	น้ำตาล
แก้ว (ดอกแก้ว)	ใบ	จุนสี	เขียวตองอ่อน
ข้าว	ใบกล้าข้าว	จุนสี	เขียวออกเหลือง
ขี้เหล็กเทศ	ดอก	จุนสี	น้ำตาลเข้ม
เข	แก่น	สารส้ม	เหลืองทอง
ขนุน	แก่น	สารส้ม	เหลือง
คำแสด	เมล็ด	–	ส้ม

พรรณไม้	ส่วนที่ใช้ย้อม	สารที่ช่วยติดสี	สีที่ย้อมได้
คูน	เปลือกของต้น	สารส้ม	น้ำตาลทองเหลือง
คูน	เปลือกของต้น	จุนสี	น้ำตาลเข้ม
ครั่ง	รัง	มะขามเปียก+สารส้ม	แดงอมม่วง
โคลนดำ	เนื้อโคลน	–	เทา ดำ
จามจุรี	เปลือกของต้น	สารส้ม	น้ำตาลอ่อน
ชงโค	เปลือกของต้น	สารส้ม	น้ำตาลอ่อน
ชมพู่แก้มแหม่ม	ใบ	จุนสี	น้ำตาล
ชุมเห็ด (ต้นขี้กราก)	ใบ	จุนสี	น้ำตาลออกเขียว
ดาวกระจาย	กลีบดอก	สารส้ม	เหลืองส้ม
ดางเรือง	กลีบดอก	สารส้ม	เหลืองทอง
ดินแดง	เนื้อดิน	–	สีปูน
ตะขบไทย	ใบ	จุนสี	เขียวขี้ม้า
ตะขบฝรั่ง	เปลือกของต้น	สารส้ม	น้ำตาล
ตะแบก	เปลือกของต้น	สารส้ม	น้ำตาลออกเหลือง
ตะแบก	เปลือกของต้น	จุนสี	น้ำตาลออกเขียว
ตาล	ก้าน	จุนสี	น้ำตาล
ติ้ว	เปลือกของต้น	โคลนดำ	ดำออกน้ำตาล
ทับทิม	เปลือกของผลสด	สารส้ม	เหลืองดำ
ทองกวาว	เปลือกของต้น	จุนสี	สีโอวัลติน
นนทรี (อะราง)	เปลือกของต้น	โคลนดำ	น้ำตาลออกดำ
นนทรี (อะราง)	เปลือกของต้น	จุนสี	น้ำตาลออกส้ม
นนทรี (อะราง)	เปลือกของต้น	สารส้ม	น้ำตาลออกเหลือง
ประดู่	เปลือกของต้น	สารส้ม	น้ำตาลออกเหลือง
ประดู่	เปลือกของต้น	จุนสี	น้ำตาลออกแดง
ฝาง	แก่นไม้	สารส้ม	แดงออกส้ม
ฝรั่งขี้นก	เปลือกของต้น	สารส้ม	น้ำตาลออกเหลือง
พะยอม	เปลือกของต้น	สารส้ม	น้ำตาลออกเหลือง
เพกา (ลิ้นฟ้า)	เปลือกของต้น	สารส้ม	เหลือง
เพกา (ลิ้นฟ้า)	เปลือกของต้น	จุนสี	น้ำตาลออกเหลือง
เพกา (ลิ้นฟ้า)	เปลือกของต้น	สารส้มแล้วหมักโคลนดำ	เขียวขี้ม้า
เฟื่องฟ้า (ดอกสีชมพู)	ใบ	จุนสี	เขียวขี้ม้าอ่อน
เฟื่องฟ้า (ดอกสีชมพู)	ดอก	สารส้ม	สีส้มอ่อน
มะกรูด	ใบ	จุนสี	เขียวขี้ม้าอ่อน
มะเกลือ	ผลดิบ	โคลนดำ	ดำ
มะขามป่า	เปลือกขอนต้น	สารส้ม	น้ำตาล
มะพร้าว	เปลือกผลอ่อน	–	น้ำตาลออกชมพู(อ่อน)
มะพร้าว	เปลือกผลอ่อน	จุนสี+สารส้ม	น้ำตาลออกชมพู(เข้ม)

พรรณไม้	ส่วนที่ใช้ย้อม	สารที่ช่วยติดสี	สีที่ย้อมได้
มะพร้าว	เปลือกผลอ่อน	โคลนดำ	เทาอมม่วง
มะพร้าว	เปลือกผลแก่	–	น้ำตาล (โอวัลติน)
มะพร้าว	เปลือกผลแก่	จุนสี+สารส้ม	น้ำตาลออกเหลือง
มะพร้าว	เปลือกผลแก่	โคลนดำ	เทาออกน้ำตาล
มะม่วงแก้ว	เปลือกของต้น	จุนสี	น้ำตาลออกเขียว
มะม่วงแก้ว	เปลือกของต้น	น้ำมะขามเปียก	น้ำตาลออกส้ม
มะม่วงแก้ว	เปลือกของต้น	สารส้ม	เหลืองอมน้ำตาล
มะม่วงแก้ว	ใบ	จุนสี	เขียวขี้ม้า
มะม่วงแก้ว	ใบ	สารส้ม	เหลือมอมน้ำตาล
มะเหลี่ยม	ผลดิบ	จุนสี+สารส้ม	น้ำตาลออกเหลือง
มังคุด	เปลือกผลสด	น้ำปูนใส	น้ำตาลออกส้ม
มังคุด	เปลือกผลสด	จุนสี+สารส้ม	น้ำตาลเหลือง
ยูคาลิปตัส	ใบ	สารส้ม	เหลืองอมเขียว
ยอป่า	ราก	สารส้ม	ส้ม
ยอป่า	ใบ	สารส้ม	เหลืองอมน้ำตาล
ระหุ่ง	ใบ	สารส้ม	เหลืองอ่อน
เล็บมือนาง (สะมัง)	ใบ	จุนสี	เขียวขี้ม้าอมน้ำตาล
สะแก	เปลือกของต้น	สารส้ม	น้ำตาลออกเหลือง
สะเดา	เปลือกของต้น	สารส้ม	น้ำตาลออกแดง
สาบเสือ	ใบ	จุนสี	เขียวขี้ม้า
สักอ่อน	ใบ	น้ำมะขามเปียก	แดงออกน้ำตาล
สบู่แดง (สบู่เลือด)	ใบ	จุนสี	เขียว
สบู่แดง (สบู่เลือด)	ใบ	สารส้ม	เขียวออกเหลือง
สมอ	ใบ	จุนสี	เขียวออกน้ำตาล
สมอ	ใบ	สารส้ม	เหลืองอมเขียว
สมอ	ผล	สารส้ม	เหลืองอมเขียว
สมอ	เปลือกของต้น	จุนสี	น้ำตาลออกเขียวเข้ม
สมอ	เปลือกของต้น	สารส้ม	น้ำตาลออกเหลือง
หูกวาง	ใบ	จุนสี	เขียวอมน้ำตาล
หูกวาง	ใบ	สารส้ม	เหลืองออกเขียว
หมาก	เนื้อผล	–	น้ำตาลอมชมพู
หมาก	เนื้อผล	จุนสี	น้ำตาลออกแดงเข้ม
หมาก	เนื้อผล	สารส้ม	น้ำตาลออกเหลือง
หว้า	เปลือกของต้น	–	น้ำตาล
หว้า	เปลือกของต้น	โคลนดำ	ดำออกเทา

ข้อมูลอ้างอิง : นันทนัช พิเชษฐวิทย์. เอกสารประกอบการอบรม เทคนิคการฟอกย้อมไหม. บุรีรัมย์
: คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

การย้อมสีธรรมชาติ

คือ การนำเอาวัตถุดิบในธรรมชาติที่ได้จากพืช สัตว์ จุลินทรีย์ และแร่ธาตุต่างๆ มาทำการย้อมกับเส้นด้าย เพื่อนำมาใช้ในการทอผ้า เพิ่มสีสันให้กับเส้นด้ายให้มีความสวยงาม ซึ่งมีการสืบทอดเทคนิควิธีการย้อมมายังคนรุ่นหลัง เป็นวิธีการที่ง่ายไม่ยุ่งยากซับซ้อน ด้วยภูมิปัญญาของคนรุ่นก่อนได้นำเอาองค์ความรู้ในการย้อมสีผ้าด้วยวัสดุจากธรรมชาติที่ไม่เป็นพิษต่อผู้คน สัตว์ และสิ่งแวดล้อม ถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมมาสู่ลูกหลาน และเป็นเครื่องมือเลี้ยงชีพของชาวชนบท โดยขั้นตอนในการย้อมสีธรรมชาติแบ่งออกเป็น ๔ ขั้นตอน ดังนี้

๑. การทำความสะอาดเส้นไหม/ เส้นฝ้าย ก่อนการย้อม ก่อนที่จะนำเส้นไหม/ เส้นฝ้าย/ ผ้า ไปย้อมสีนั้น ต้องกำจัดไขมัน สิ่งสกปรก รวมทั้งสารที่เคลือบติดเส้นด้ายออกไป เพราะสิ่งเหล่านี้ทำให้สีย้อมติดเส้นด้ายไม่ดี ซึ่งเป็นสาเหตุที่ทำให้ความคงทนของสีต่อการซักไม่ดี

๑.๑ ไหม

เส้นไหม คือ เส้นใยโปรตีนธรรมชาติ ประกอบด้วยโปรตีน ๒ ชนิด คือ ไฟโบรอิน ซึ่งใช้ในการทอเป็นผืนผ้า และกาวไหม เรียกว่า เซริซิน (Sericin) ทำหน้าที่เป็นกาวเคลือบเส้นไฟโบรอิน เป็นเส้นใยต่อเนื่องจำนวน ๒ เส้นให้ยึดติดกัน นอกจากนั้นยังมีส่วนประกอบอื่น ได้แก่ ไขมัน น้ำมัน แร่ธาตุต่างๆ และสีที่ปรากฏตามธรรมชาติ การทำความสะอาดเพื่อลอกกาวไหมหรือการฟอกไหม หมายถึง การทำความสะอาดเส้นใยไหมด้วยการกำจัดส่วนของเซริซิน ที่มีลักษณะเป็นสารสีเหลืองทึบหรือสีขาว (ไหมดิบมีทั้งสีเหลือง และสีขาว ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์) ออกจากเส้นใยไหมเพื่อการเตรียมเส้นใยไหมก่อนที่จะนำมาย้อมสีต่างๆ ซึ่งถ้าไม่มีการกำจัดสารดังกล่าวออก หากนำมาย้อมจะทำให้ย้อมติดสีได้ยาก เส้นใยไหมที่ผ่านการลอกกาวจะมีลักษณะ สีขาว มันวาว อ่อนนุ่ม และสามารถย้อมติดสีต่างๆ ได้ดี โดยการทำความสะอาดเส้นไหมมีวิธีการ ดังนี้

๑) เติมน้ำลงหม้อประมาณ ๓๐ ลิตร ใส่สบู่เทียม ๑๕๐ กรัม (๕ กรัม/ลิตร) และด่าง โซดาแอช (Na_2CO_3) ๖๐ กรัม (๒ กรัม/ลิตร)

๒) ต้มน้ำในหม้อย้อม ให้น้ำร้อนประมาณ ๗๐ องศาเซลเซียส สังเกตผิวน้ำในหม้อเกิดไอน้ำเล็กน้อย

๓) นำเส้นไหม ๑ กิโลกรัม ใส่ลงในหม้อต้ม กดไหมให้จมน้ำ

๔) ค่อยๆ เพิ่มไฟ ให้อุณหภูมิเพิ่มขึ้นประมาณ ๙๕ องศาเซลเซียส จนถึงเดือด และต้มเส้นไหมนาน ๑ ชั่วโมง

๕) นำเส้นไหมขึ้นมาวางทิ้งไว้ เพื่อให้เย็นตัวลง ก่อนนำไปล้างโดยให้ล้างจากน้ำอุ่นไปหาน้ำเย็น (ล้างด้วยน้ำอุ่นที่ ๖๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๒-๓ ครั้ง ก่อนนำไปล้างด้วยน้ำเย็นอุณหภูมิห้อง) บิดหมาดๆ และกระตุกไหม ๒-๓ ครั้ง เพื่อให้เส้นไหมเรียงตัว นำไปตากแห้ง เก็บไว้อย่าให้โดนฝุ่น

๑.๒ เส้นฝ้าย

ฝ้ายเป็นเส้นใยที่รู้จักและใช้กันมาตั้งแต่สมัยโบราณจนกระทั่งถึงปัจจุบัน แม้จะมีเส้นใยชนิดใหม่ๆ เกิดขึ้นมาก แต่ฝ้ายก็ยังคงเป็นที่นิยมใช้กันมากที่สุด และจัดเป็นเส้นใยธรรมชาติที่ได้จากพืช เป็นเส้นใยของเซลลูโลส ซึ่งเป็นพอลิเมอร์ของกลูโคส ฝ้านมีความคงทนต่อสารฟอกขาวทุกชนิด ทั้งชนิดที่เป็นสารฟอกขาวประเภทคลอรีน เช่น โซเดียมไฮโปคลอไรท์ และสารฟอกขาวประเภทออกซิเจน เช่น ไฮโดรเจนเปอร์ออกไซด์ มีความทนต่อด่างได้ดี แต่ไม่ทนต่อกรดแก่ ทนต่อความร้อนแสงแดดได้ดี แสงแดดไม่ทำอันตรายต่อผ้าที่ตากแดดจนแห้ง แต่ถ้าปล่อยให้ถูกแสงสว่างเป็นระยะเวลานานและตลอดเวลา จะทำให้เซลลูโลสถูกออกซิไดซ์ ส่งผลให้ผ้าลดความเหนียวได้ และเปลี่ยนเป็นสีเหลือง การซักตากผ้าฝ้ายควรให้แห้งสนิท การรีดควรรีดใช้อุณหภูมิ ๒๐๐ องศาเซลเซียส การทำความสะอาดเส้นด้ายฝ้ายเพื่อกำจัดแว็กซ์ ไขมัน หรือสิ่งสกปรกที่เคลือบอยู่บนเส้นด้าย มี ๒ วิธี คือ

๑) วิธีปกติ

๑.๑) นำเส้นฝ้าย/ ผ้าฝ้าย มาซักกับน้ำและผงซักฟอก โดยใช้ผงซักฟอก ๑๐๐ กรัม ต่อฝ้ายดิบ ๑ กิโลกรัม ต่อน้ำ ๓๐ ลิตร

๑.๒) แช่ทิ้งไว้ ๓๐-๖๐ นาที

๑.๓) นำมาซักน้ำเพื่อล้างเอาผงซักฟอกออก

๒) วิธีเพิ่มด่าง

๒.๑) ละลายผงซักฟอก (หรือใช้สบู่ซักผ้า) ๕๐ กรัม เติมโซดาไฟ ๑ ช้อนโต๊ะ และโซดาแอช ๒๐ ช้อนโต๊ะ ในน้ำ ๒๐ ลิตร ต่อฝ้าย ๑ กิโลกรัม

๒.๒) นำฝ้ายดิบลงซักในน้ำเย็น ให้เส้นฝ้ายเปียกน้ำให้ทั่ว

๒.๓) ค่อยๆ เพิ่มความร้อนจนเดือนเบาๆ ต้มต่อไปอีกครึ่งชั่วโมง

๒.๔) นำเส้นฝ้ายขึ้นมาวางทิ้งไว้ เพื่อให้เย็นตัวลง ก่อนนำไปล้างโดยล้างจากน้ำอุ่น ไปหาน้ำเย็น (ล้างด้วยน้ำอุ่น ๖๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๒-๓ ครั้ง ก่อนนำไปล้างด้วยน้ำเย็นอุณหภูมิห้อง) บิดหมาดๆ และกระตุกเส้นฝ้าย ๒-๓ ครั้ง เพื่อให้เส้นฝ้ายเรียงตัว นำไปตากแห้ง หากยังไม่ย้อมให้เก็บไว้อย่าให้โดนฝุ่น

ทั้งนี้ สามารถทดสอบเส้นด้ายฝ้ายก่อนย้อมว่าล้างไขมันออกหมดหรือไม่ โดยเส้นด้ายที่ล้างไขมันออกหมดแล้วจะจมน้ำทั้งหมด และเส้นด้ายฝ้ายที่ผึ่งแห้งแล้วควรจมน้ำภายใน ๑๐ นาที ปัจจัยที่มีผลต่อการล้างไขมันคือ อุณหภูมิ เวลา ความเข้มข้น (ของสบู่ ผงซักฟอก ด่าง) การเพิ่มปัจจัยใดปัจจัยหนึ่งสามารถลดปัจจัยอื่นๆ ได้ เช่น การใช้เวลาในการแช่เส้นด้ายฝ้ายนานขึ้น ทำให้สามารถใช้สบู่น้อยลง และใช้อุณหภูมิต่ำลงได้ ซึ่งต้องทำความสะอาดเส้นด้ายฝ้ายทุกครั้งไม่ว่าจะย้อมสีประเภทใดก็ตาม

๒. การเตรียมน้ำย้อม

๒.๑ อุปกรณ์ที่ใช้ในการย้อม

๑) หม้อย้อมควรใช้หม้อสแตนเลส หม้อเคลือบ หรือกระทะใบบัว ไม่ควรใช้หม้ออะลูมิเนียม และควรเลือกขนาดหม้อให้เหมาะสมกับการย้อมผ้า หรือเส้นด้าย

๒) ไม้กวนผ้า โดยไม้ควรมีขนาดใหญ่พอที่จะรับน้ำหนักเส้นด้ายเส้นเปียกในหม้อย้อมได้

๓) ห่วงที่ทำจากสแตนเลส หรือท่อพลาสติกอ่อน ไว้สำหรับแขวน หรือคล้องเส้นไหม/เส้นฝ้าย

๔) ถุงมือยาง เทอร์โมมิเตอร์ เขียง มีด ครก (สำหรับตำครั่ง) ราว (สำหรับตาก)

๕) กะละมัง หรือถังพลาสติก สำหรับล้างผ้า หรือเส้นด้ายก่อนย้อมและหลังย้อม

๖) เตาไฟจะเป็นเตาฟืน หรือเตาแก๊สก็ได้

พืชที่ให้สีและสามารถนำมาผลิตสีเพื่อการย้อมนี้ มีได้ตั้งแต่ต้นหญ้าไปจนถึงต้นไม้ขนาดใหญ่และทุกส่วนของพืช ได้แก่ ใบ ดอก ผล ลำต้น เปลือก แก่น ราก หัวหรือเหง้าในดิน ซึ่งแต่ละชนิด แต่ละส่วนของพืชจะให้สีสันที่แตกต่างกัน อีกทั้งยังขึ้นอยู่กับความอ่อน แก่ สด แห้ง ช่วงเวลา เดือน และฤดูกาลที่เก็บด้วย พืชที่ให้สีติดเส้นฝ้ายดีนั้นมักเป็นพืชที่ให้รสฝาด เพราะความฝาดจะมีฤทธิ์เป็นด่าง ข้อสังเกตง่ายๆ ของพืชที่ให้รสฝาด คือ ใบหรือดอกที่ถูกขยี้จะมียางติดมือ ถ้าเป็นผลหรือเปลือก หากใช้มีดขูดจะมียางออกมา ซึ่งเมื่อถูกกับอากาศจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล

๒.๒ ปริมาณของวัตถุดิบที่ต้องการสกัดสี

- กรณีที่ใช้วัตถุดิบให้สีเป็นใบไม้ จะใช้ใบไม้จำนวน ๕ กิโลกรัมต่อฝ้าย/ ไหม ๑ กิโลกรัม
- กรณีที่ใช้วัตถุดิบให้สีเป็นเปลือกไม้ จะใช้เปลือกไม้จำนวน ๓ กิโลกรัมต่อฝ้าย/ ไหม ๑ กิโลกรัม

๒.๓ การเตรียมน้ำย้อม

๑) หากวัตถุดิบที่ให้เป็นสีจากเปลือกไม้ แก่นไม้ กิ่งไม้ เช่น แก่นฝางแดง แก่นขนุน เปลือกต้นประดู่ เป็นต้น ให้ทำการสับหรือผ่าให้เป็นชิ้นเล็กๆ

๒) ชั่งเปลือก/ ชิ้นไม้ที่สับเป็นชิ้นเล็กๆ ประมาณ ๓ กิโลกรัม ใส่ลงในกะละมัง/ หม้อสแตนเลส เติมน้ำปริมาณ ๒๐ ลิตร แล้วแช่ค้างคืนไว้

๓) นำกะละมัง/ หม้อสแตนเลส ที่แช่เปลือกไม้ ไปต้มให้เดือด ประมาณ ๒ ชั่วโมง เพื่อให้สีที่อยู่ในเปลือก/ ชิ้นไม้ละลายออกมาให้มากที่สุด (ระหว่างต้ม หากน้ำลดลงให้เติมน้ำลงไปให้อยู่ในปริมาณเท่าเดิม) เมื่อครบเวลาใช้กระชอนตักเปลือก/ ชิ้นไม้ออก แล้วกรองน้ำสีด้วยผ้าขาวบาง

๓. การเตรียมสารช่วยย้อม หรือสารช่วยติดสี

พืชแต่ละชนิดที่นำมาใช้ย้อมเส้นด้ายมีความสามารถในการติดสี ความคงทนต่อการขัดถูหรือความคงทนต่อแสงได้ไม่เท่ากัน ขึ้นอยู่กับองค์ประกอบทางชีวเคมีภายในของพืชและเส้นด้ายที่นำมาใช้ย้อม จึงต้องใช้สารช่วยย้อมมาเป็นตัวช่วยในการทำให้เส้นด้ายดูดซับสีได้ดี มีความคงทนต่อแสงและการขัดถูเพิ่มขึ้น ซึ่งคุณสมบัติสารช่วยย้อมนอกจากจะเป็นสารที่ช่วยในการยึดและจับสีแล้ว บางครั้งสารช่วยย้อมยังทำให้ได้เฉดสีใหม่ที่เปลี่ยนไปจากเดิม การใช้สารช่วยย้อมในการย้อมสี มี ๓ วิธี คือ

วิธีที่ ๑ การใช้สารช่วยย้อมก่อนการย้อมสี เพื่อให้สีติดยึดแน่นกับเส้นด้ายและช่วยเพิ่มความคงทนของสี ทำได้โดยการนำเส้นด้ายที่ผ่านการทำความสะอาด แล้วไปชุบหรือต้มย้อมกับสารช่วยย้อมก่อนนำไปย้อมด้วยน้ำย้อมสีธรรมชาติ

สารช่วยย้อมก่อนการย้อมสี ที่นิยมใช้มักเป็นพืชที่ให้สารฝาดหรือสารแทนนิน น้ำถั่วเหลือง เกลือแกง

๑) สารแทนนิน ได้จากพืชที่ให้รสฝาดและขม เช่น ใบฝรั่ง ใบยูคาลิปตัส เปลือกสีเสียด เปลือกผลทับทิม เปลือกประดู่ ใบเหมือดแอ เป็นต้น ซึ่งสารดังกล่าวมีคุณสมบัติช่วยให้สีติดกับเส้นด้ายได้ดีขึ้น โดยการต้มสกัดน้ำฝาด หรือแทนนินจากพืชดังกล่าว แล้วนำเส้นด้ายลงไปต้มย้อมกับน้ำฝาดก่อน จากนั้นจึงนำเส้นด้ายไปย้อมกับน้ำสีย้อมอีกครั้ง

๒) โปรตีนจากถั่วเหลือง ใช้ต้มกับเส้นด้ายก่อนการย้อมสี เพื่อช่วยในการเพิ่มโปรตีนบนเส้นด้าย ทำให้สามารถย้อมสีติดได้ดีมากขึ้น ทางญี่ปุ่นจะชุบฝ้ายไหมด้วยน้ำถั่วเหลืองก่อนเสมอ โดยแช่ไว้ ๑ คืน ยิ่งทำให้สีติดมาก

๓) เกลือแกง จะใช้ผสมกับน้ำสีย้อมเพื่อช่วยให้สีติดเส้นด้ายได้ง่ายขึ้น มักจะใช้ในกรณีที่ต้องการย้อมสีด้วยครั่ง

วิธีที่ ๒ การใช้สารช่วยย้อมพร้อมกับการย้อมสี วิธีนี้เป็นการใส่สารช่วยย้อมลงไปในน้ำสี ทำให้เกิดเม็ดสีขึ้น จากนั้นจึงนำเส้นด้ายลงไปย้อม

วิธีที่ ๓ การใช้สารช่วยย้อมหลังการย้อมสี เป็นการนำเส้นด้ายลงไปย้อมสีก่อนแล้วจึงนำไปชุบหรือย้อมด้วยสารช่วยย้อมในการภายหลัง วิธีการนี้จะช่วยทำให้เกิดเฉดสีใหม่ขึ้น

ตัวอย่างสารช่วยย้อม หรือสารช่วยติดสี ได้แก่

๑) สารส้ม มีคุณสมบัติช่วยจับยึดกับเส้นด้าย และช่วยให้สีสดสว่างขึ้น มักใช้กับการย้อมด้วยพืชที่ให้เฉดสีน้ำตาล-เหลือง-เขียว เช่น แก่นแขˆ ใบหูกวาง เปลือกประดู่ เปลือกมะพร้าว เป็นต้น

๒) เกลือเหล็ก ช่วยให้สีติดเส้นด้ายและช่วยเปลี่ยนเฉดสีธรรมชาติเดิมเป็นสีโทน เทา-ดำ แต่มีข้อควรระวังคือ ไม่ควรใช้ในปริมาณที่กินไป เพราะเหล็กจะทำให้เส้นด้ายเปื่อยง่าย โดยสารส้ม และเกลือเหล็กต้องละลายด้วยน้ำอุ่นเท่านั้น ห้ามละลายด้วยน้ำเย็น

๓) น้ำปูนใส ได้จากปูนขาวที่ใช้กินกับหมาก หรือทำจากการเผาเปลือกหอย โดยการละลายปูนขาวหรือเปลือกหอยที่ผ่านการเผาในน้ำสะอาด ทิ้งไว้ให้ตกตะกอน จะได้น้ำปูนใสมาใช้เป็นสารช่วยย้อมต่อไป ห้ามใช้ปูนแดงมาทำน้ำปูน ต้องเป็นปูนที่ผสมด้วยขมิ้นเท่านั้น (สีปูนจะเป็นสีแดงอิฐ) ห้ามเป็นปูนแดงที่ได้จากการนำปูนขาวผสมด้วยสีแดงผสมอาหาร

๔) น้ำด่าง หรือน้ำขี้เถ้า ได้จากขี้เถ้าพืชเนื้ออ่อน เช่น ส่วนต่างๆ ของกล้วย เปลือกของผลนุ่น กากมะพร้าว เป็นต้น ทำได้โดยเลือกพืชชนิดใดชนิดหนึ่งที่ยังสดๆ นำมาผึ่งแดดให้หมาด แล้วเผาให้เป็นขี้เถ้าสีขาว นำขี้เถ้าที่ได้ไปใส่ในอ่างที่มีน้ำอยู่ กวนให้ทั่วทิ้งไว้ ๔-๕ ชั่วโมง ขี้เถ้าจะตกตะกอน นำน้ำที่ได้ไปกรองให้สะอาดแล้วจึงนำไปใช้งาน

๕) น้ำบาดาล หรือน้ำสนิมเหล็ก จะใช้น้ำบ่อบาดาลที่เป็นสนิม หรือนำเหล็กไปเผาไฟให้แดง แล้วนำไปแช่ในน้ำทิ้งไว้ ๓ วัน จึงนำน้ำสนิมมาใช้ได้ น้ำสนิมจะช้วยให้สีเข้นขึ้น ให้เฉดมี เทา-ดำ เหมือนเกลือเหล็ก

๖) น้ำโคลน ใช้ดินโคลนจากก้นสระที่มีน้ำขังตลอดปีมาละลายในน้ำเปล่า สัดส่วนน้ำ ๑ ส่วน ต่อดินโคลน ๑ ส่วน จะช่วยให้สีเข้มหรือโทนสีเทา-ดำ เช่นเดียวกับน้ำสนิม (กรองเอาสิ่งแปลกปลอมออกให้เหลือแต่ดินโคลนเหลวๆ)

๔. การย้อมสี

การย้อมสีมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

๑) นำน้ำย้อมที่ผ่านการกรองแล้ว มาตั้งไฟปานกลาง พอร้อนมีควันไม่ถึงกับเดือด ใส่สารช่วยย้อมสีอย่างใดอย่างหนึ่งที่ต้องการ โดยการทดลองสีกันก่อน หากต้องการสารช่วยย้อมอย่างใดอย่างหนึ่งจึงเลือกใส่ลงไปพร้อมน้ำย้อมที่ได้ โดยปริมาณการใช้สารช่วยย้อม มีดังนี้

- ถ้าต้องการใช้น้ำปูน เป็นสารช่วยย้อม จะใช้ปริมาณ ๑/๒ ขัน ต่อเส้นด้ายที่จะย้อม ๑ กิโลกรัม
- ถ้าต้องการใช้น้ำด่าง เป็นสารช่วยย้อม จะใช้ปริมาณ ๒ ขัน ต่อเส้นด้ายที่จะย้อม ๑ กิโลกรัม
- ถ้าต้องการใช้สารส้ม เป็นสารช่วยย้อม จะใช้ปริมาณ ๕๐ กรัม ต่อเส้นด้ายที่จะย้อม ๑ กิโลกรัม

๒) นำเส้นด้ายที่จะย้อม ที่เตรียมไว้ (ทำความสะอาดแล้ว) ลงย้อมในน้ำสีนานประมาณ ๑ ชั่วโมง ต้องหมั่นพลิกเส้นด้ายให้ถูกน้ำย้อมเสมอกันทุกๆ ๑๐ นาที

๓) นำเส้นด้ายขึ้นผึ่งให้เย็น

- ถ้าเป็นเส้นฝ้าย/ผ้าฝ้าย ให้นำใส่ถุงพลาสติกปิดให้แน่นหมักไว้ ๑ คืนก่อนแล้วค่อยเอาออกมาซักด้วยน้ำเปล่าจนน้ำที่ล้างนั้นใส
- ถ้าเป็นเส้นไหม เมื่อผึ่งให้แห้งแล้วซักด้วยน้ำเปล่าจนน้ำที่ล้างนั้นใส

๔) บิดเส้นด้ายที่ล้างสะอาดแล้วให้หมาด กระตุกให้ตึง ๒-๓ ครั้ว แล้วนำไปผึ่งในที่ร่มจนแห้ง ถ้ายังไม่ทอควรนำไปเก็บไว้ในถุงเพื่อไม่ให้ฝุ่นเกาะและป้องกันสีซีด (บัญชีตารางสีย้อม)

การใช้สารช่วยย้อมหลังการย้อมสี โดยนำเส้นด้ายไปย้อมสีก่อน แล้วจึงนำไปย้อมกับสารช่วยย้อมภายหลัง วิธีการนี้จะช่วยทำให้เกิดเฉดสีใหม่ขึ้น โดยมีขั้นตอน คือ

- นำเส้นด้าย/ผ้า ที่ผ่านการย้อมสีที่บิดให้หมาดแล้วกระตุก ๒-๓ ครั้ง จึงนำมาขยำในน้ำสารช่วยย้อม เวลาใช้ขึ้นอยู่กับว่าต้องการสีเข้มหรือสีจาง โดยทั่วไปประมาณ ๑๕-๓๐ นาที แต่ถ้าเป็นแทนนินจากพืชจะใช้เวลาน้อย เช่น การย้อมฝางแล้วนำมาย้อมต่อในน้ำผลมะเกลือจะใช้เวลาประมาณ ๑ นาที จะเปลี่ยนจากสีชมพูเป็นสีบานเย็นนานกว่านี้จะเป็นสีมืด
- บิด เส้นด้าย/ผ้า ให้หมาดกระตุก ๒-๓ ครั้ง แล้วผึ่งให้แห้ง
- นำ เส้นด้าย/ผ้า ที่ผึ่งแห้งแล้วมาซักในน้ำสะอาดจนน้ำใส แล้วนำไปสะบัดโดยใช้แขนสองข้างดึงเส้นด้ายแล้วกระตุก ๒-๓ ครั้ง นำไปตากในที่ร่ม (เส้นไหม) หรือกลางแดด (เส้นฝ้าย)

การย้อมซ้ำ ถ้าสีที่ย้อมเสร็จแล้วยังได้สีที่จางหรือมีรอยด่างเนื่องจากสีติดไม่เสมอกัน สามารถแก้ไขได้โดยนำไปย้อมซ้ำสีเดิม ก็จะได้สีที่เข้มและมีความคงทนมากขึ้น หรือจะเปลี่ยนเป็นสีอื่นย้อมทับกันก็ได้จะให้สีใหม่ที่แปลกตา ซึ่งการย้อมสีธรรมชาติให้สวยงามในแต่ละสีนั้น บางครั้งจะต้องผ่านการทดลองย้อมนับครั้งไม่ถ้วน และผู้ย้อมต้องเป็นคนช่างสังเกต ควรจดบันทึกข้อมูล และเก็บตัวอย่างการย้อมไว้ทุกครั้ง เพื่อนำมาใช้ให้เป็นประโยชน์ในครั้งต่อไป เมื่อได้ผ้าที่ย้อมสีตามความต้องการแล้วสามารถนำไปทดสอบหาความทนต่อแสงอย่างง่ายๆ ด้วยการตัดตัวอย่างผ้าชิ้นเล็กๆ นำวัสดุทึบแสงมาปิดผ้าตัวอย่างครึ่งหนึ่งแล้วนำไปวางแตกแดด ๗ วัน นำผ้าที่โดนแสงมาเปรียบเทียบกับผ้าที่ไม่โดนแสง ถ้าผ้าที่โดนแดดสีซีดน้อยมากหรือแทบสังเกตไม่ออก แสดงว่า สีที่ได้จากต้นไม้ชนิดนี้และวิธีการย้อมใช้ได้ แต่ถ้าสีซีดมากแสดงว่า ต้นไม้หรือวิธีการย้อมไม่เหมาะสม ต้องทดลองและปรับปรุงให้มีคุณภาพตามความต้องการต่อไป

วิธีการหมักโคลน มีขั้นตอน คือ

๑) นำเส้นไหม/เส้นฝ้าย/ผ้า ที่ย้อมสีแล้ว มาแช่น้ำให้ชุ่มแล้วบิดน้ำออกให้หมด กระตุกให้ไหม/ฝ้ายเรียงเส้น (ถ้าเป็นชิ้นผ้าก็ต้องสะบัดให้เรียบ)

๒) กวนโคลน (ที่ได้กรองเอาสิ่งแปลกปลอมออกให้เหลือแต่ดินโคลนเหลวๆ) ให้เข้ากัน นำเส้นไหม/เส้นฝ้าย/ผ้า ลงย้อมในน้ำโคลน โดยขยำให้ทั่วเพื่อให้เส้นไหม/เส้นฝ้าย/ผ้า สัมผัสน้ำโคลนได้ทั่วถึง ประมาณ ๑ ชั่วโมง โดยให้กลับเส้นไหม/เส้นฝ้าย/ผ้า ทุก ๑๐ นาที ครบเวลาจึงนำเส้นไหม/เส้นฝ้าย/ผ้า ขึ้นจากน้ำโคลน

๓) ล้าง เส้นไหม/เส้นฝ้าย/ผ้า ให้สะอาด บิดให้หมาด แล้วกระตุกให้ไหม/ฝ้ายเรียงเส้น ผึ่งให้แห้ง หากต้องการให้ได้สีที่เข้มขึ้น ให้นำเส้นไหม/เส้นฝ้าย/ผ้า ไปผึ่งกลางแดดจนแห้ง

๔) นำ เส้นไหม/เส้นฝ้าย/ผ้า ไปล้างในน้ำสะอาด แล้วกระตุกเส้นไหม/เส้นฝ้ายให้เรียงเส้น ผึ่งให้แห้ง

เอกสารอ้างอิง

กองเคมีภัณฑ์และผลิตภัณฑ์อุปโภค กรมวิทยาศาสตร์บริการ. ขั้นตอนในการย้อมสีธรรมชาติ.

เอกสารประกอบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอด้วยสีย้อมธรรมชาติในพื้นที่จังหวัดอำนาจเจริญ ในโครงการพัฒนาคุณภาพสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) ประเภทผ้าทอสู่การรับรองมาตรฐาน, กรุงเทพฯ : กรมวิทยาศาสตร์บริการ, ๒๕๕๙, หน้า ๔-๑๑.

http://otop.dss.go.th

การทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ





ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางแกวน ชีแพง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๔ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาชิว ตำบลกกปลาชิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางบรรเทียน โถชัยคำ
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๘๖ หมู่ที่ ๗ บ้านนาเจริญ ตำบลกกปลาชิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางจอมมณี บีลี
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๒๗ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาชิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางควร ชั้นนำชัย
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๔๑ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางคำกอง ชั้นน้อย
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๖ หมู่ที่ ๓ บ้านหนองครอง ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเด่น ก้อนทรวง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๓๘ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเดือน ชูอารมณ์
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๔๐ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทอผ้าย้อมสีธรรมชาติ
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางครอง นารถชมสา
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๐๗ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

บทที่ ๖
ภูมิปัญญาด้านแพทย์แผนไทย

ภูมิปัญญาด้านการแพทย์แผนไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกัน และรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเอง ทางด้านสุขภาพ และอนามัยได้ เช่น การนวดแผนโบราณ การดูแลและรักษาสุขภาพแบบพื้นบ้าน การดูแลและรักษาสุขภาพแผนโบราณไทย เป็นต้น

การแพทย์แผนไทย เป็นภูมิปัญญาซึ่งบรรพบุรุษของไทยได้สั่งสมสืบทอดกันมายาวนาน มีความพยายามในการธำรงรักษาภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทยของชาติมาตั้งแต่อดีต มีการรวบรวมตำรายาที่ดีและจารึกไว้ในแผ่นหิน ประดับตามผนังศาลาวัดสำคัญต่างๆ เมื่อเริ่มมีการแพทย์แผนตะวันตกเข้ามาในประเทศไทย การแพทย์แผนไทยยังคงมีบทบาทในการดูแลรักษาผู้ป่วย โดยมีการพัฒนาการแพทย์แผนไทยยุคใหม่ เรียกว่า “การแพทย์แผนไทยประยุกต์” คือการนำความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์การแพทย์เข้ามาประยุกต์เพื่ออธิบายและพัฒนาการแพทย์แผนไทย

การบำบัดรักษาด้วยศาสตร์การแพทย์แผนไทยให้ผู้ป่วย ซึ่งประกอบด้วยวิธีการดังนี้

๑. การใช้ยาสมุนไพร เป็นการปรุงยาสำหรับผู้ป่วยแต่ละราย เช่น ยาต้ม เป็นต้น

๒. การใช้หัตถการ/วิถีทางการแพทย์แผนไทย เช่น การนวด การประคบสมุนไพร การอบไอน้ำสมุนไพร การทับหม้อเกลือ การนั่งถ่าน การพอกผิว เป็นต้น

กลุ่มอาการที่สามารถรักษาด้วยการแพทย์แผนไทยประยุกต์ ได้แก่

กลุ่มการปวดบริเวณต่างๆ เช่น ปวดศีรษะ คอแข็งตึง ปวดต้นคอ,คอตกหมอน ปวดสะบัก/บ่า, ปวดไหล่, หัวไหล่ติด ปวดแขน, ข้อศอก, ข้อมือ, ข้อนิ้วมือ, ปวดหลัง, ปวดสะโพก, ปวดขา, ปวดเข่า, เข่าบวม, เหน็บชา, ตะคริวน่อง, ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ, กล้ามเนื้ออ่อนแรง, กล้ามเนื้อเกร็ง, ปวดข้อเท้า/ส้นเท้าข้อเท้าแพลง

๖.๑ การประคบสมุนไพร

การประคบสมุนไพร เป็นการใช้สมุนไพรห่อด้วยผ้าเป็นลูก เรียกว่า ลูกประคบ จากนั้นนำลูกประคบไปนึ่งให้ร้อนแล้วนำมาประคบบริเวณที่มีอาการปวดเมื่อย เคล็ดหรือขัดยอกซึ่งจะช่วยบรรเทาอาการปวดได้ค่ะ สำหรับสมุนไพรที่นำมาใช้ทำลูกประคบส่วนใหญ่นั้นจะมีน้ำมันหอมระเหย เมื่อนึ่งให้ร้อนแล้วแล้วน้ำมันหอมระเหยซึ่งเป็นตัวยาจะออกมากับไอน้ำและความชื้น และเมื่อประคบตัวยาเหล่านั้นจะซึมเข้าผิวหนัง ช่วยรักษาอาการเคล็ด ขัดยอก ลดอาการบวมอักเสบของกล้ามเนื้อ เอ็น และข้อต่อ นอกจากนี้ความร้อนจากลูกประคบยังช่วยกระตุ้นการไหลเวียนของเลือด ช่วยให้ตัวยาซึมผ่านผิวหนังได้ดีขึ้น ที่สำคัญกลิ่นของน้ำมันหอมระเหยยังช่วยให้คลายเครียดเกิดความสดชื่นอีกด้วย

ที่มา : med.mahidol.ac.th, medthai.com, scimath.org

การทำลูกประคบสมุนไพร คือ การใช้สมุนไพรหลายๆ อย่างมาห่อรวมกัน ส่วนใหญ่เป็นสมุนไพรที่มีน้ำมันหอมระเหย โดยนำมานึ่งให้ร้อนประคบบริเวณปวดหรือเคล็ดขัดยอก ช่วยกระตุ้นระบบไหลเวียนโลหิตได้ดีเยี่ยม ด้วยศาสตร์แห่งการคิดค้นที่สามารถนำสารสำคัญในพืชสมุนไพรมาช่วยในการดูดซึมเข้าสู่ผิวหนัง

อุปกรณ์การทำลูกประคบ

๑. ผ้าดิบสำหรับห่อลูกประคบ ขนาด กว้าง ๓๕ x ยาย ๓๕ เซนติเมตร ๒ ผืน

๒. เชือก หรือ หนังยาง

๓. ตัวยาจากพืชสมุนไพรที่ใช้ทำลูกประคบ

๔. หม้อสำหรับนึ่งลูกประคบ

๕. จานหรือชามอลูมิเนียมเจาะรู (เพื่อให้ไอน้ำผ่านได้) รองลูกประคบ

ตัวยาที่นิยมใช้ทำลูกประคบ

๑. ไพล (๕๐๐ กรัม) แก้ปวดเมื่อย ลดการอักเสบ

๒. ผิวมะกรูดถ้าไม่มีใช้ใบแทนได้ (๒๐๐ กรัม) มีน้ำมันหอมระเหย แก้ลมวิงเวียน

๓. ตะไคร้บ้าน (๑๐๐ กรัม) แต่งกลิ่น

๔. ใบมะขาม (๓๐๐ กรัม) แก้อาการคันตามร่างกาย ช่วยบำรุงผิว

๕. ขมิ้นชัน (๑๐๐ กรัม) ช่วยลดการอักเสบ แก้โรคผิวหนัง

๖. เกลือ (๑ ช้อนโต๊ะ) ช่วยดูดความร้อนและช่วยพาตัวยาซึมผ่าน ผิวหนังได้สะดวกขึ้น

๗. การบูร (๒ ช้อนโต๊ะ) แต่งกลิ่น บำรุงหัวใจ

๘. ใบส้มป่อย (๑๐๐ กรัม) ช่วยบำรุงผิว แก้โรคผิวหนัง ลดความดัน

๙. ใบเป้า

วิธีการทำลูกประคบ

๑. หั่นหัวไพล ขมิ้นชัน ต้นตะไคร้ ผิวมะกรูด ตำมะกรูด ตำพอหยาบๆ ตำพอหยาบๆ (เวลาประคบจะได้ไม่ระคายเคือง)

๒. นำใบมะขาม ใบส้มป่อย (เฉพาะใบ) ผสมกับสมุนไพรข้อ ๑ เสร็จ แล้วให้ใส่เกลือ การบูร คลุกเคล้าให้เป็นเนื้อเดียวกัน แต่อย่าแฉะจนเป็นน้ำ

๓. แบ่งตัวยาที่เรียบร้อยแล้ว ใส่ผ้าดิบห่อเป็นลูกประคบประมาณลูกส้มโอ รัดด้วยเชือกให้แน่น (ลูกประคบเวลาถูกความร้อนยาสมุนไพรจะฝ่อลง ให้รัดใหม่ให้แน่นเหมือนเดิม)

๔. นำลูกประคบที่ได้ไปนึ่งในหม้อนึ่ง ใช้เวลานึ่งประมาณ ๑๕-๒๐ นาที

๕. นำลูกประคบที่รับความร้อนได้ที่แล้วมาประคบคนไข้ที่มีอาการต่างๆ โดยสับเปลี่ยนลูกประคบ





ที่มา : กศน.ตำบลกกปลาซิว

วิธีการประคบ

๑. จัดท่าคนไข้ให้เหมาะสม เช่น นอนหงาย นั่ง นอนตะแครง ขึ้นอยู่กับตำแหน่งที่จะทำการประคบสมุนไพร

๒. นำลูกประคบที่รับร้อนได้ที่แล้วมาประคบบริเวณที่ต้องการประคบ (การทดสอบความร้อนของลูกประคบคือ แตะที่ท้องแขนหรือหลังมือ)

๓. ในการวางลูกประคบบนผิวหนังคนไข้โดยตรงในช่วงแรกๆ ต้องทำด้วยความเร็ว ไม่วางแช่นานๆ เพราะคนไข้จะทนร้อนไม่ได้มาก

๔. เมื่อลูกประคบคลายความร้อนลงก็สามารถเปลี่ยนลูกประคบอีกลูกหนึ่งแทน (นำลูกเดิมไปนึ่งต่อ) ทำซ้ำตามข้อ ๒,๓,๔

ประโยชน์ของการประคบ (จากตัวยาสมุนไพรและความร้อน)

๑. บรรเทาอาการปวดเมื่อย

๒. ช่วยลดอาการบวม อักเสบของกล้ามเนื้อ เอ็น ข้อต่อหลัง ๒๔-๔๘ ชั่วโมง

๓. ลดอาการเกร็งของกล้ามเนื้อ

๔. ช่วยให้เนื้อเยื่อ พังผืดผืดตัวออก

๕. ลดการติดขัดของข้อต่อ

๖. ลดอาการปวด

๗. ช่วยเพิ่มการไหลเวียนของโลหิต

ที่มา : สำนักงานเกษตรและสหกรณ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา

๖.๒ การทำยาเขียว

ยาเขียว เป็นตำรับยาไทยตามองค์ความรู้ของแพทย์แผนไทย หรือหมอพื้นบ้าน ที่มีการใช้กันมานานหลายทศวรรษ และเป็นตำรับที่ยังมีการผลิตขายทั่วไปตราบจนปัจจุบัน ประชาชนทั่วไปในสมัยก่อนจะรู้จักวิธีการใช้ยาเขียวเป็นอย่างดี กล่าวคือ มักใช้ยาเขียวในเด็กที่เป็นไข้ออกผื่น เช่น หัด อีสุกอีใส เพื่อกระทุ้งให้พิษไข้ออกมา เป็นผื่นเพิ่มขึ้น และหายได้เร็ว

ตำรับยาเขียว มีส่วนประกอบของพืชที่ใช้ส่วนของใบเป็นองค์ประกอบหลัก การที่ใช้ส่วนของใบทำให้ยามีสีค่อนข้างไปทางสีเขียว จึงทำให้เรียกกันว่า “ยาเขียว” และใบไม้ที่ใช้นี้ส่วนใหญ่ มีสรรพคุณ เป็นยาเย็น หอมเย็น หรือ บางชนิดมีรสขม เมื่อประกอบเป็นตำรับแล้ว จัดเป็นยาเย็น ทำให้ตำรับยาเขียวส่วนใหญ่มีสรรพคุณ ดับความร้อนของเลือดที่เป็นพิษ๑ (พิษในที่นี้ มีความหมายแตกต่างจากความเข้าใจในปัจจุบัน คือ ไม่ใช่สารพิษ แต่น่าจะหมายถึง ของเสียที่เกิดขึ้นในเลือดมากกว่าปกติ และร่างกายกำจัดออกไม่หมด อาจจะตรงกับ toxin หรือ oxidative stress ที่เกิดขึ้นในภาวะโรค หรือจากการติดเชื้อบางชนิด--ผู้เขียน) ซึ่งตามความหมายของการแพทย์แผนไทยนั้น หมายถึงการที่เลือดมีพิษและความร้อนสูงมากจนต้องระบายทางผิวหนัง เป็นผลให้ผิวหนังเป็นผื่น หรือ ตุ่ม เช่นที่พบในไข้ออกผื่น หัด อีสุกอีใส เป็นต้น

ตำรับยาเขียวที่พบในคัมภีร์แพทย์ศาสตร์สงเคราะห์มีบันทึกไว้ ๓ ตำรับ ได้แก่ ยาเขียวมหาพรหม ยาเขียวน้อย ยาเขียวประทานพิษ และ ตำรับยาเขียวหอม ที่ได้รับการบรรจุในบัญชียาสามัญประจำบ้านแผนโบราณตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๕๖ พบว่าใบไม้ที่ใช้ในยาเขียว มีมากมายหลายชนิด ได้แก่ ใบพิมเสน **ใบผักกระโฉม** ใบหมากผู้ ใบหมากเมีย **ใบพรมมิ ใบสันพร้าหอม ใบบอระเพ็ด** ใบชิงช้าชาลี ใบมะระ **ใบสะเดา** ใบน้ำเต้า ใบหนาด ใบกะเม็ง ใบแคแดง ใบทองหลางใบมน ใบมะเฟือง ใบนมพิจิตร ใบแทงทวย ใบพริกไทย ใบน้ำเต้าขม ใบปีบ **ใบย่านาง** ใบเท้ายายม่อม ใบหญ้าน้ำดับไฟ ใบระงับ ใบตำลึงตัวผู้

ใบฟักข้าว ใบถั่วแระ ใบระงับพิษ ใบเสนียด ใบอังกาบ ใบสะค้าน ใบดีปลี ใบมะตูม ใบสมี ใบลำพัน ใบสหัศคุณ ใบกระวาน ใบผักเสี้ยนทั้ง ๒ ใบเถาวัลย์เปรียง ใบผักกาด ใบคนทีสอ ใบมะนาว ใบมะคำไก่ ใบมะยม ใบมะเฟือง ใบสลอด ใบขี้หนอน ใบสมี ใบขี้เหล็ก ใบผักเค็ด ใบพุมเรียงทั้ง ๒

ยาเขียวหอม ที่บรรจุอยู่ในบัญชียาสามัญประจำบ้านแผนโบราณ พ.ศ.๒๕๕๖ ประกอบด้วย ใบพิมเสน ใบผักกระโฉม ใบหมากผู้ ใบหมากเมีย ซึ่งมีรสเย็น แก้ไข้ ตัวยาเย็นอื่นๆ ที่มิใช่ส่วนของใบ ได้แก่ รากแฝกหอม มหาสดำ ดอกพิกุล สารภี เกสรบัวหลวง ว่านกีบแรด เนระพูสี ตัวยาแก้ไข้ที่มีรสขม ได้แก่ จันทน์แดง พิษนาศน์ เนื่องจากยาไทยเป็นยารักษาโดยองค์รวม ดังนั้นจึงพบตัวยาสรรพคุณอื่นๆได้แก่ ตัวยารสสุขุม เพื่อควบคุมร่างกายมิให้เย็นจนเกินไป ได้แก่ ใบสันพร้าหอม บุนนาค พร้อมกับตัวยาช่วยปรับการทำงานของธาตุลมได้แก่ จันทน์เทศ เปราะหอม ว่านร่อนทอง อย่างไรก็ดี ในสูตรตำรับยาเขียวหอมที่บรรจุในประกาศบัญชียาสามัญประจำบ้านฉบับล่าสุด ได้ตัดไคร้เครือออกจากตำรับ เนื่องจากมีข้อมูลงานวิจัยบ่งชี้ว่าไคร้เครือที่ใช้ และจำหน่ายในท้องตลาด เป็นพืชในสกุล *Aristolochia* ซึ่งพืชในสกุลนี้มีรายงานพบสาร aristolochic acid ก่อให้เกิดความเป็นพิษต่อไต (nephrotoxicity) และ องค์การอนามัยโลกได้ประกาศให้พืชสกุล *Aristolochia* เป็นสารก่อมะเร็งในมนุษย์ ตั้งแต่ปี ค.ศ. ๒๐๐๒

การใช้ยาเขียวหอม บรรเทาอาการไข้ ร้อนในกระหายน้ำ ควรใช้น้ำกระสายยา เพื่อช่วยละลายตัวยา ทำให้ยาออกฤทธิ์เร็วขึ้น เช่น น้ำสุกหรือน้ำดอกมะลิเป็นน้ำกระสาย เพื่อให้ยาออกฤทธิ์แรงขึ้น ด้วยเหตุว่าน้ำดอกมะลิ มีรสหอมเย็น ช่วยเสริมฤทธิ์ของยาตำรับ

ยาเขียวยังใช้เป็นยาแก้ไข้ออกผื่น เช่น หัด อีสุกอีใส ซึ่งมีสาเหตุมาจากการติดเชื้อไวรัส ทั้งวิธีกินและทา โดยละลายยา ด้วยน้ำรากผักชีต้ม ในปี ๒๕๔๘ มีการศึกษาฤทธิ์ของยาเขียวที่มีในท้องตลาด ๓ ชนิด ในการยับยั้งเชื้อไวรัส varicella zoster ที่เป็นสาเหตุของโรคอีสุก อีใส และงูสวัด ซึ่งผลปรากฏว่า ยาเขียวทั้ง ๓ ชนิด ไม่แสดงฤทธิ์ดังกล่าว๑ อันที่จริงการใช้ยาเขียวในโรคไข้ออกผื่นในแผนไทย ไม่ได้มีจุดประสงค์ในการยับยั้งเชื้อไวรัส แต่ต้องการกระทุ้งพิษที่เกิดขึ้นให้ออกมามากที่สุด ผู้ป่วยจะหายได้เร็วขึ้น ผื่นไม่หลบใน หมายถึงไม่เกิดผื่นภายใน ดังนั้นจึงมีหลายคนที่กินยาเขียวแล้วจะรู้สึกว่ามีผื่นขึ้นมากขึ้นจากเดิม แพทย์แผนไทยจึงแนะนำให้ใช้ทั้งวิธีกินและชโลม โดยการกินจะช่วยกระทุ้งพิษภายในให้ออกมาที่ผิวหนัง และการชโลมจะช่วยลดความร้อนที่ผิวหนัง ถ้าจะเปรียบเทียบกับหลักการแพทย์แผนปัจจุบัน น่าจะเป็นไปได้ที่ยาเขียวอาจออกฤทธิ์โดยลดการอักเสบ หรือ เพิ่มภูมิคุ้มกัน หรือต้านออกซิเดชัน แต่อย่างไรก็ดี ยังไม่มีงานวิจัยใดๆสนับสนุน อีกทั้งยังไม่มีการเก็บข้อมูลการใช้ยาเขียวในผู้ป่วยไข้ออกผื่น หรืออาการไข้ธรรมดา แต่การที่มีการใช้ตั้งแต่โบราณ น่าจะเป็นคำตอบได้ระดับหนึ่งว่า การใช้ยาเขียวน่าจะบรรเทาอาการไข้ออกผื่นได้ไม่มากก็น้อย แม้จะมีความรู้ที่ว่าไข้ออกผื่นที่เกิดจากไวรัสสามารถหายได้เอง ความทรมาณที่เกิดขึ้นในช่วงระยะเวลาที่เป็นซึ่งอาจบรรเทาได้ด้วยยาเขียวก็เป็นที่น่าสนใจศึกษาพิสูจน์ฤทธิ์ต่อไป อนึ่ง ยาเขียวหอมเป็นตำรับที่บรรจุอยู่ในบัญชียาสามัญประจำบ้าน และบัญชียาสมุนไพรที่เป็นบัญชียาหลักแห่งชาติ น่าจะเป็นคำตอบได้ว่า ยาเขียวเป็นยาที่มีการใช้กันมาอย่างยาวนาน เป็นที่ยอมรับ แม้ยังมีการวิจัยไม่มาก การใช้สืบต่อกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษของเรา ซึ่งอาจจะยาวนานกว่าสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ก็น่าจะไว้วางใจในความปลอดภัยได้ระดับหนึ่ง และหากเรานำมาใช้อย่างผสมผสานกับการแพทย์แผนปัจจุบันโดยพิจารณาจากคนไข้ จะทำให้เกิดผลดีต่อสุขภาพ มากกว่าการหวังพึ่งการแพทย์เพียงแผนใดแผนหนึ่งเพียงอย่างเดียว

เนื่องจากตำรับมีองค์ประกอบเป็นดอกไม้ ๔ ชนิด ได้แก่ พิกุล บุนนาค สารภี เกสรบัวหลวง ซึ่งมีละอองเรณูผสมอยู่ ดังนั้น จึงหลีกเลี่ยงในผู้ที่มีประวัติการแพ้ละอองเกสรดอกไม้

นอกจากนี้ยังไม่เคยมีรายงานความปลอดภัยในกลุ่มคนไข้เลือดออก อีกทั้งสมุนไพรส่วนหนึ่งมักมีรายงานการยับยั้งการจับตัวของเกล็ดเลือด หรือละลายลิ่มเลือด เช่น พรมมิ๒ เพื่อความปลอดภัยจึงไม่ควรใช้ในผู้ที่สงสัยว่าเป็นไข้เลือดออก เนื่องจากอาจบดบังอาการ

สรุปได้ว่า ยาเขียวเป็นยาที่ใช้กันมานาน และเป็นมรดกทางการแพทย์แผนไทยที่ควรสืบทอด พร้อมกับศึกษาทางคลินิก หรือการรวบรวมข้อมูลการใช้อย่างต่อเนื่อง เพื่อการใช้ประโยชน์อย่างเต็มที่ต่อไป






ตัวอย่างยาเขียวหอม ๓ ในผงยา ๙๐กรัม ประกอบด้วย ใบพิมเสน ใบผักกระโฉม ใบหมากผู้หมากเมีย ใบสันพร้าหอม รากแฝกหอม หัวเปราะหอม แก่นจันทน์เทศหรือแก่นจันทน์ชะมด แก่นจันทน์แดง ว่านกีบแรด ว่านร่อนทอง เนระพูสี พิษนาศน์ มหาสดำ ดอกพิกุล ดอกบุนนาค ดอกสารภี เกสรบัวหลวง หนักสิ่งละ ๕ กรัม

ข้อบ่งใช้ บรรเทาอาการไข้ ร้อนในกระหายน้ำ แก้พิษหัด พิษอีสุกอีใส (บรรเทาอาการไข้จากหัดและอีสุกอีใส)

ขนาดและวิธีใช้

ผู้ใหญ่ รับประทานครั้งละ ๑ กรัม ละลายน้ำกระสายยา ทุก ๔ – ๖ ชั่วโมง เมื่อมีอาการ

เด็ก อายุ ๖ – ๑๒ ปี ครั้งละ ๕๐๐ มิลลิกรัม ละลายน้ำกระสายยา ทุก ๔ – ๖ ชั่วโมง เมื่อมีอาการ

น้ำกระสายยาที่ใช้ กรณีบรรเทาอาการไข้ ร้อนในกระหายน้ำ ใช้น้ำสุก หรือน้ำดอกมะลิ เป็นน้ำกระสายยา กรณีแก้พิษหัด พิษอีสุกอีใส ละลายน้ำรากผักชีต้ม เป็นน้ำกระสายยาทั้งรับประทาน และชโลม

หมายเหตุ การชโลมใช้ยาผงละลายน้ำ ๑ ต่อ ๓ แล้วชโลม (ประพรม) ทั่วตามตัวบริเวณที่ตุ่มใสยังไม่แตก

ชนิดเม็ด

ผู้ใหญ่ รับประทานครั้งละ ๑ กรัม ทุก ๔ – ๖ ชั่วโมง เมื่อมีอาการ

เด็ก อายุ ๖ - ๑๒ ปี รับประทานครั้งละ ๕๐๐ มิลลิกรัม ทุก ๔ – ๖ ชั่วโมง เมื่อมีอาการ

ข้อควรระวัง

๑. ควรระวังการใช้ยาในผู้ป่วยที่แพ้ละอองเกสรดอกไม้

๒. ไม่แนะนำให้ใช้ในผู้ที่สงสัยว่าเป็นไข้เลือดออก เนื่องจากอาจบดบังอาการของไข้เลือดออก หากใช้ยาเป็นเวลานานเกิน ๓ วัน แล้วอาการไม่ดีขึ้น ควรปรึกษาแพทย์

ข้อมูลเพิ่มเติม

ทางการแพทย์แผนไทย แนะนำให้ผู้ป่วยหัด อีสุกอีใส ห้ามรับประทานอาหารทะเล ไข่ และน้ำเย็น เนื่องจากผิดสำแดง

แหล่งอ้างอิง/ที่มา

๑. ผศ.ดร. ดลฤดี สงวนเสริมศรี, ผศ.ดร. เดือนถนอม พรหมขัติแก้ว มหาวิทยาลัยมหาสารคาม . ฤทธิ์การต้านเชื้อไวรัส varicella zoster ของตำรับยาเขียว (Anti-varicella zoster virus of Ya-keaw remedies). โครงการวิจัยภายใต้ทุนสนับสนุนของ สกว.

๒. Sweta Prasad, Rajpal S Kashyap, Jayant Y Deopujari, Hemant J Purohit, Girdhar M Taori and Hatim F Daginawala. Effect of Fagonia Arabica (Dhamasa) on in vitro thrombolysis. BMC Complementary and Alternative Medicine ๒๐๐๗, ๗:๓๖ doi:๑๐.๑๑๘๖/๑๔๗๒-๖๘๘๒-๗-๓๖.

๓. บัญชียาจากสมุนไพร ใน ประกาศคณะกรรมการพัฒนาระบบยาแห่งชาติ เรื่อง บัญชียาหลักแห่งชาติ (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๕๔

๖.๓ การทำน้ำมันเหลือง (น้ำมันไพล)

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

๑. ไพลแก่ อายุอย่างน้อย ๑ ปี ๒๐๐ กรัม
๒. น้ำมันงา ๕๐ กรัม
๓. เมนทอลเกล็ด ๑๐๐ กรัม
๔. การบูร ๑๐๐ กรัม
๕. พิมเสน ๒๕ กรัม
๖. น้ำมันหอมระเหยเลือกกลิ่นที่ต้องการ ๑๐ ซีซี

ขั้นตอนการทำน้ำมันเหลือง

๑. นำไพลล้างให้สะอาด วางให้แห้ง แล้วจึงนำมาหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ

๒. นำน้ำมันงาใส่กระทะ/หม้อ ใช้ไฟอ่อนๆ ใส่ไพลลงไปทอดให้เหลืองแล้วยกลง

๓. กรองกากของไพลออกให้เหลือแต่น้ำมันงา

๔. นำเมนทอล การบูรและพิมเสน ผสมคนให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกัน ละลายจนเป็นน้ำใส

๕. เติมน้ำมันจากไพลที่ได้ในข้อ ๓ น้ำหนัก ๒๕ กรัม และเติมน้ำมันหอมระเหยกลิ่นตามชอบ เช่น น้ำมันสะระแหน่ น้ำมันขิง ฯลฯ น้ำหนัก ๑๐ ซีซี คนให้เป็นเนื้อเดียวกัน บรรจุใส่ภาชนะที่ต้องการพร้อมใช้

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต ความสะอาดของขั้นตอนการผลิต และขั้นตอนการบรรจุลงบรรจุภัณฑ์

สรรพคุณ ใช้บรรเทาอาการปวดเมื่อย เคล็ดขัดยอก หรือสูดดม บรรเทาอาการวิงเวียน

วิธีใช้ ใช้ทาหรือสูดดม

น้ำมันเหลือง จากไพลสด









https://www.cosmenet.in.th/cosme-intrend/๒๒๗๔๔

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านแพทย์แผนไทย
ข้อมูล	ลูกประคบ, ยาเขียว, น้ำมันเหลือง
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางช้อน พลราชม
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๐๕ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านแพทย์แผนไทย
ข้อมูล	ลูกประคบ, ยาเขียว, น้ำมันเหลือง
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางละออ ซีแพง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๑ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านแพทย์แผนไทย
ข้อมูล	ลูกประคบ, ยาเขียว, น้ำมันเหลือง
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางบุญเลิศ ซีด้าม
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๑๕ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านแพทย์แผนไทย
ข้อมูล	ลูกประคบ, ยาเขียว, น้ำมันเหลือง
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางพัง ซีแพง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๒๑ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านแพทย์แผนไทย
ข้อมูล	ลูกประคบ, ยาเขียว, น้ำมันเหลือง
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางสวย ชีแพง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๔๐ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านแพทย์แผนไทย
ข้อมูล	ลูกประคบ, ยาเขียว, น้ำมันเหลือง
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางยิ้ม นานาวัน
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๓๔ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

บทที่ ๗
ภูมิปัญญาด้านวิสาหกิจชุมชน

ภูมิปัญญาด้านวิสาหกิจชุมชน (community enterprise) หมายถึง กิจการของชุมชนเกี่ยวกับการผลิตสินค้า การให้บริการหรือการอื่นๆ ที่ดำเนินการโดยคณะบุคคลที่มีความผูกพัน มีวิถีชีวิตร่วมกันและรวมตัวกันประกอบกิจการ ไม่ว่าจะเป็นนิติบุคคลในรูปแบบใด หรือไม่เป็นนิติบุคคล เพื่อสร้างรายได้และเพื่อการพึ่งพาตนเองของครอบครัว ชุมชนและระหว่างชุมชน

๗.๑ การถนอมอาหาร : การทำหน่อไม้อัดปี๊บ หรือหน่อไม้อัดถุงพลาสติก

ชื่อวิทยากรแหล่งเรียนรู้

๑. นางช้อน พลราชม ตำแหน่ง ประธานกลุ่ม

ข้อมูลแหล่งเรียนรู้

กลุ่มหน่อไม้อัดปี๊บ ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๓๕ ทางราชการได้จัดฝึกอบรมตั้งกลุ่มขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมอาชีพของประชาชนให้มีมีชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ในส่วนของหมู่บ้านกกปลาซิว เกษตรอำเภอภูพานได้มอบหมายให้เกษตรตำบล เป็นผู้รับผิดชอบในการฝึกอบรม โดยมีโครงการอบรมการปลูกพืชผักสวนครัวแก่หมู่บ้าน และได้แนะนำการดำเนินกิจกรรมเป็นระบบกลุ่ม จึงมีการจัดตั้งกลุ่มอาชีพ โดยมีการประชุมสมาชิกผู้สนใจ และมีการคัดเลือกแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนิน โดยที่ประชุมได้มอบหมายให้ นางช้อน พลราชม เป็นประธาน และมีคณะกรรมการร่วมบริหาร ๖ คน มีวาระการเป็นกรรมการคราวละ ๔ ปี ซึ่งขณะนั้นกลุ่มยังไม่มีเงินอุดหนุนหรืองบประมาณแต่อย่างใด ที่ประชุมมีมติเห็นควรขอรับการสนับสนุนจากผู้บริจาค และขณะนั้นได้อยู่ในช่วงการหาเสียงเลือกตั้งสมาชิกสภาผู้แทนราษฎรและสมาชิกภายในกลุ่มได้ขอรับการสนับสนุนและมีผู้ให้ความร่วมมือหลายท่าน ซึ่งได้แก่

๑. นายชาญชัย พรหมสาขา ณ สกลนคร	บริจาคเงิน จำนวน ๖๐๐ บาท
๒. นายเฉลิมชัย อุฬารกูล	บริจาคเงิน จำนวน ๑,๐๐๐ บาท
๓. นายอภิชาต ตรีรสวัสดิชัย	บริจาคเงิน จำนวน ๑,๐๐๐ บาท
๔. นายพนม พิลาบุตร	บริจาคเงิน จำนวน ๑,๐๐๐ บาท

ต่อมาในปี พ.ศ.๒๕๓๖ ทางราชการก็มีการฝึกอบรมทั้งตำบลโดยมีการจัดตั้งกลุ่มในระดับตำบลตามโครงการส่งเสริมการเลี้ยงไก่ มีสมาชิก ๖๐ คน ได้รับการส่งเสริมอุดหนุนไก่คนละ ๑๗ ตัว ซึ่งขณะนั้นได้มีการจัดตั้งกลุ่มขึ้นมาใหม่คือกลุ่ม กพสม. มีสมาชิก ๑๙ คน โดยแยกออกจากกลุ่มปลูกพืชผักสวนครัว และมีการระดมหุ้นๆ ละ ๑๐ บาท รวมแล้วมีเงิน ๒๐๐ บาท และทางกลุ่มก็มีเงินทุนเดิมอยู่จำนวน ๓,๖๐๐ บาท และทางกลุ่มก็นำเงินส่วนนั้นไปซื้อหัวอาหารซื้อปลายข้าวเลี้ยงไก่ และในปีเดียวกันทางกลุ่มได้ประชุมเพื่อหาแนวทางในการดำเนินงานของกลุ่มในการพัฒนาตนเองในหมู่บ้านเพื่อเป็นรากฐานทำความเข้าใจต่อชุมชนที่ไม่ได้เป็นสมาชิก และในที่สุดก็นัดหมายวันพัฒนาขึ้น ในวันแรกผู้มาร่วมพัฒนาตนเอง จำนวน ๔๘ คน วันที่สอง จำนวน ๑๐๖ คน โดยในขณะนั้นสมาชิก กพสม. ได้ทำความเข้าใจกับเพื่อนบ้าน ตลอดทั้งผู้นำและบุคคลสำคัญในชุมชน พร้อมทั้งขอรับการสนับสนุนบริจาคทรัพย์ และมีผู้บริจาคจำนวน ๓ ท่าน

๑. นายทองใบ พลราชม	บริจาคเงิน จำนวน ๘๐๐ บาท
๒. นายขอ ศักดิ์ดา	บริจาคเงิน จำนวน ๑๐๐ บาท
๓. พระบุญเรือง	บริจาคเงิน จำนวน ๘๒ บาท

ต่อมาในปี พ.ศ.๒๕๓๖ ทางราชการมีการฝึกอบรมแม่บ้านสุขาภิบาลขึ้น มีกำหนดส่งสมาชิกเข้าร่วมจำนวน ๑๐ คน ร่วมกับชุมชนบ้านโพนแพง เป็นเวลา ๒ วัน หลังจากจบก็ได้รับการสนับสนุนตู้กับข้าวบ้านละ ๓ หลัง ราคาหลังละ ๕๐๐ บาท ทางกลุ่มก็ได้ประชุมกันว่าจะขายตู้กับข้าวเพื่อหาทุนมารวมกับทุนเดิม เพื่อใช้ในการดำเนินงานของกลุ่ม และต่อมาสมาชิกในกลุ่มได้ปรึกษาหาแนวทางพัฒนากลุ่มต่อยอดวงเงินที่มีอยู่โดยการพัฒนาตนเองในการทำขนมขายโดยนำวัตถุดิบจากชุมชนมาทำขนม เช่น มันสำปะหลัง หลังจากนั้นก็เกิดแนวคิดจากหน่อไม้ว่า ชุมชนเราจะดำเนินการถนอมอาหารจากหน่อไม้และเป็นสินค้าของชุมชนได้ และในช่วงนั้นเป็นหน้าฝนและมีหน่อไม้ในชุมชนมีจำนวนมาก แต่ถ้าหากประชาชนนำหน่อไม้สดๆ ไปจำหน่ายก็จะตกอยู่ที่ราคากิโลกรัมละ ๒ บาท และหากจำมาแปรรูปโดยการถนอมเก็บไว้จำหน่ายก็จะทำให้ราคาดีขึ้นและสามารถเก็บไว้กินได้นาน ต่อมากลุ่มได้ประชุมหาแนวคิดการนำหน่อไม้มาแปรรูปที่เก็บไว้นานๆ โดยการนำมาอัดปี๊บแต่ก็มีปัญหาหากลุ่มยังไม่มีความรู้เรื่องการถนอมอาหารโดยวิธีการอัดจึงได้เชิญ นายวอ นานาวัน นักการภารโรงโรงเรียนบ้านกกปลาซิวนาโด่ และอาจารย์วรศักดิ์ พลราชม เป็นผู้มาสาธิตทดลองทำให้ดู โดยขณะนั้นได้ปรึกษาผู้มีความรู้ทางวิทยาศาสตร์และสาธารณสุขในเรื่องของสารตะกั่ว จากนั้นก็มีการทดลองทำ ๔ ปี๊บก่อนและได้ผลดี

ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๓๙ ก็ได้รับโครงการหน่อไม้อัดปี๊บเป็นเงิน ๓๐,๐๐๐ บาทมาเป็นทุนเพื่อนำไปซื้อปี๊บและวัสดุต่างๆ เพื่อจัดทำหน่อไม้อัดปี๊บและในปีนั้นทางกลุ่มได้อัดไว้ จำนวน ๒๕๑ ปี๊บ เสียหายไป ๒๓ ปี๊บ ส่วนที่เหลือขายได้ราคาปี๊บละ ๑๖๐ บาท เป็นเงินจำนวน ๓๘,๙๘๕ บาท ได้ผลกำไร ๙,๔๙๕ บาท และได้แบ่งผลกำไรให้สมาชิกเป็นจำนวนเงิน ๗,๔๙๕ บาท และจากนั้นมาเกษตรประจำตำบลกกปลาซิวได้จัดมีการฝึกอบรมในวันที่ ๒๙ ตุลาคม ๒๕๓๙ ได้จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอย่างสมบูรณ์มีอยู่ ๒ หมู่คือ หมู่ ๑ และ หมู่ ๖ เลยจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกกปลาซิวสร้างสรรค์

ต่อมาในปี ๒๕๔๐ หน่วยงานพัฒนาชุมชนก็ได้มาจัดตั้งกลุ่มออมทรัพย์ในวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๔๐ ก็มีสมาชิก ๓๖ คน ก็ดำเนินการอัดหน่อไม้จำนวน ๒๕๐ ปี๊บ คิดราคาปี๊บละ ๑๗๐ บาท ขายได้ ๔๔,๓๘๘ บาท ได้ผลกำไรให้กลุ่ม ๑๔,๓๘๘ บาท และได้แบ่งส่วนหนึ่งมาเป็นค่าพาหนะต่างๆ ตามที่กลุ่มมีข้อระเบียบบังคับและแบ่งผลกำไรให้สมาชิกต่อไป

ต่อมาในปี พ.ศ.๒๕๔๑ ทางพัฒนาชุมชนได้อบรมกลุ่มส่งเสริมการทำนาโดยปุ๋ยอินทรีและได้นำปุ๋ยมาให้ จำนวน ๕๐ ถุง คิดราคามูลค่า จำนวน ๒๕,๐๐๐ บาท

ต่อมาในปี พ.ศ.๒๕๔๒ สภาตำบลกกปลาซิวอุดหนุนเงินมาให้กับกลุ่มจำนวน ๑๘,๐๐๐ บาท และเกษตรจังหวัดสกลนครให้ยืมเงินโดยไม่ดอกเบี้ย เป็นเงิน จำนวน ๕๐,๐๐๐ บาท กำหนดชำระภายใน ๕ ปี

ต่อมาในปี พ.ศ.๒๕๔๓ ทางกลุ่มก็เริ่มมีทุนเพิ่มมากขึ้นและมีสมาชิกเพิ่มด้วย จึงหาแนวทางการต่อยอดเงินโดยการปล่อยเงินให้สมาชิกกู้เพื่อไปเป็นทุนในการอัดหน่อไม่ และส่วนที่เหลือได้นำไปทำโครงการและกิจกรรมอื่นๆ ซื้อปุ๋ยและซื้ออุปกรณ์ ทอผ้า

ต่อมาในปี พ.ศ.๒๕๔๔ - ๒๕๔๗ ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากธนาคารเพื่อเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธกส.) ให้ยืมเงิน ๓๐๐,๐๐๐ บาท คิดดอกร้อยละ ๖ บาทต่อปี ส่งคืนปีต่อปี และในปี พ.ศ.๒๕๔๗ ได้ขึ้นทะเบียนกับอำเภอภูพาน จัดเป็นกลุ่ม (OTOP) และก็ส่งผลิตภัณฑ์เข้าคัดสรรค์ก็ได้รับการตอบรับได้ ๒ ดาว ต่อมาปี พ.ศ.๒๕๔๘ ได้รับสนับสนุนกับ (ธกส.) ให้ยืมอีก ๕๐๐,๐๐๐ บาท คิดดอกเบี้ยร้อยละ ๕.๕๐ บาทต่อปีส่งคืนปีต่อปี

แผนการดำเนินกิจกรรมกลุ่มในโอกาสต่อไปคือการถนอมอาหาร โดยการอัดซีนถุงพลาสติกและการถนอมโดยอัดขวดหรือกระป๋องเมื่อมีงบประมาณและหน่วยงานส่งเสริมสนับสนุนให้ความรู้ในเรื่องดังกล่าว และปัจจุบัน กลุ่มหน่อไม้อัดปี๊บ มีเงินทุนที่ปล่อยกู้แล้วทั้ง หมด ๑,๓๗๕,๙๐๗ บาท ทุกปีจะหักผลกำไรให้กับกลุ่ม ปีละ ๑๐,๐๐๐ บาท

แนวคิด

๑. สร้างอาชีพและรายได้ในครัวเรือน

๒. สร้างประโยชน์จากวัตถุดิบในชุมชน

การดำเนินงานของกลุ่ม

๑. จัดทำหน่อไม้อัดปี๊บเพื่อจำหน่ายและแบ่งผลกำไรตามหุ้น

๒. สมาชิกสามารถซื้อหุ้นๆ ละ ๒๐ บาท ไม่จำกัด

๓. สมาชิกทุกคนจะต้องออมเงินไม่ต่ำกว่าคนละ ๒๐ บาทต่อปี

๔. มีการกันเงินสาธารณประโยชน์ ๑๒% ของผลกำไร

ฐานการเรียนรู้

๑. วิธีเตรียมวัตถุดิบ

๒. วิธีการดำเนินต้มหน่อไม้และการดำเนินการ

วัสดุอุปกรณ์ ได้แก่ หน่อไม้สด จำพวกหน่อไม้เลี้ยงทั้งหลาย เพราะขนาดของหน่อไม้ไม่โตนัก หรือพวกที่แตกหน่อขึ้นมาใหม่ หากเป็นพวกไผ่สร้างไพ หน่อไม้ไร่ ไผ่ป่า ไผ่ตง ไผ่กิมซุง หรือประเภทคล้ายกัน หรือตามที่มีในท้องถิ่น อาจต้องผ่าเป็นซีกก่อนบรรจุ

บรรจุหน่อไม้ ถุงพลาสติกทนร้อน ขนาดพอดีความต้องการ ยางรัด หรือใช้เชือกฟาง

อุปกรณ์การต้ม เช่น ปี๊บ หรือหม้อนึ่ง หวดนึ่งข่าว แล้วแต่จะสะดวกนะคะ

ขั้นตอนการทำ นำหน่อไม้สดที่มีความยาวพอเหมาะมาปอกเปลือกออกจนหมด จะเลือกบางที่จะเผาหน่อไม้ก่อน แต่เราปอกเปลือกเลยนะคะสะดวกและเร็วกว่า นำหน่อไม้ที่ปอกเปลือกแล้วนำมาลงล้างน้ำ ตัดแต่งส่วนที่แข็งๆ ออก ล้างน้ำอีกครั้งจนสะอาดแล้วบรรจุลงในถุงพลาสติกที่เตรียมไว้ บรรจุถุงละประมาณ ๑ กิโลกรัม รวบปากถุงรัดยางวงไว้ไม่ให้แน่นนัก หากรัดปากถุงแน่น เวลานำไปนึ่งอากาศจะออกไม่ได้ ถุงจะโป่งพอง และอาจจะทำให้ถุงแตกในขณะที่นึ่งได้ หากไม่แตกจะมีอากาศอยู่ในถุง อาจเป็นที่มาของเชื้อรา ทำให้หน่อไม้เน่าเสียเก็บได้ไม่นาน การนึ่งใช้เวลาประมาณ ๑ ชั่วโมงเมื่อเปิดฝาหม้อนึ่งควรรีบรัดปากถุงให้แน่นขณะที่กำลังร้อนๆ ป้องกันอากาศภายนอกเข้าไปในถุง รัดยางเสร็จ นำถุงหน่อไม้บรรจุลงในถุงพลาสติกอีกครั้ง คือ ซ้อนถุงนั่นเอง รัดยางที่ถุงซ้อนให้แน่นเช่นเดียวกันกับถุงแรก






ข้อสังเกตว่าหน่อไม้อัดที่นึ่งจนสุกแล้วเก็บไว้ได้นานหรือไม่ ให้ดูภายในถุง จะเห็นน้ำสีเหลืองใสอยู่ที่ก้นถุง น้ำที่ว่านี้เป็นน้ำจากหน่อไม้นั่นเอง ซึ่งก็ไม่มากมายนัก เมื่อถุงเย็นดีแล้วให้ใช้เชือกฟางมัดปากถุง มัดถุงเดียวหรือด้านละถุงตามแต่จะต้องการ หากมัดข้างละถุงจะสะดวกต่อการนำไปเก็บรักษา

เคล็ดลับการเก็บรักษา ควรแขวนไว้ในที่ร่มอากาศถ่ายเทสะดวก เก็บไว้รับประทานเองหรือขายในยามขาดแคลนได้นานเป็นปี





ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทำหน่อไม้อัดปี๊บ, หน่อไม้อัดถุงพลาสติก
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางช้อน พลราชม
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๐๕ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทำหน่อไม้อัดปี๊บ, หน่อไม้อัดถุงพลาสติก
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายตู้ นาคชมสา
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๗๕ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

๗.๒ การทำกล้วยตากจากตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์

การตาก ถือเป็นการถนอมอาหารแบบง่ายๆ เพื่อช่วยยืดอายุของอาหารไม่ให้เน่าเสียไปแบบหนึ่งที่คนไทยนิยมทำสืบต่อกันมา หลายบ้านก็คงเป็นเหมือนกันที่บางครั้งซื้อกล้วยมาไว้แต่รับประทานไม่ทัน เน่าเสียไปต้องทิ้งไปอย่างน่าเสียดาย

“กล้วย” ผลไม้ที่เปี่ยมไปด้วยคุณประโยชน์มากมายและให้พลังงานที่สูง สามารถรับประทานแทนการทานข้าวได้เลย หลายครั้งที่เราซื้อกล้วยมาทานแล้วทานไม่ทัน กล้วยกลับสุกงอมก่อน ถ้าจะทิ้งก็เสียดาย การแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าก็สามารถทำได้ จึงมีวิธีการและเคล็ดลับในการทำกล้วยตากโดยการใช้ตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์

สิ่งที่ต้องเตรียม

๑. น้ำสะอาด

๒. เกลือ

๓. กล้วยน้ำว้าสุก (ค่อนข้างงอม เปลือกกล้วยเริ่มมีสีดำ)

๔. ตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์









ขั้นตอนการทำ

๑. ผสมเกลือและน้ำสะอาด อัตราส่วน เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ/น้ำ ๑ ลิตร นำกล้วยน้ำว้าที่สุกงอมมาปอกเปลือกออก และให้เอาเส้นใยที่ติดอยู่ตรงผิวเนื้อกล้วยออกด้วย เพราะเมื่อเรา

๒. ตากกล้วยแห้งแล้วเรียบร้อย จะได้ไม่มีเส้นใยสีดำติดที่ผิวกล้วย กล้วยตากของเราจะสวยน่ารับประทาน

๓. เมื่อปอกเปลือกเสร็จในแต่ละลูก ให้นำลงแช่น้ำเกลือที่เราเตรียมไว้แล้ว

กล้วยทุกลูกปอกเปลือกเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้เราใช้มือลูบที่ผิวของกล้วยกับน้ำเกลือเบาๆ เพื่อเป็นการขัดผิวกล้วย

๔. นำกล้วยที่ล้างด้วยน้ำเกลือ วางลงบนตะแกรงของตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์ การวางกล้วยบนตะแกรงไม่ต้องวางติดกันมาก เพื่อให้กล้วยทุกลูกได้รับความร้อนได้ทั่วทั้งลูก

๕. ตากเสร็จเรียบร้อยแล้ว แดดจัดๆ ๑ แดด ให้เราเก็บกล้วย แล้วนำมาทุบให้กล้วยแบน และนำไปตากต่ออีกประมาณ ๒ แดดจัดๆ ข้อควรระวัง เมื่อตกเย็นให้เราเก็บกล้วยใส่กล่องไว้เพราะช่วงกลางคืนไม่มีแดด อาจเกิดความชื้น และกล้วยตากอาจขึ้นเชื้อราได้

๖. เมื่อตากครบทั้ง ๓ แดด กล้วยตากของเราจะเป็นสีเหลืองอมน้ำตาลน่ารับประทานมากๆ

ข้อดีของตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์

ป้องกันในเรื่องฝุ่นละออง และแมลงต่างๆ ไม่สามารถเข้ามาตอมกล้วยตากของเราได้ ทำให้กล้วยตากของเรามีความสะอาดภายในตู้มีอุณหภูมิที่สูงกว่าด้านนอก ทำให้กล้วยตากของเราแห้งเร็ว กล้วยตากจากตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์ เป็นอีกช่องทางในการทำอาหารเพื่อสุขภาพ นอกจากคุณประโยชน์จากกล้วยแล้ว ตู้ตากพลังงานแสงอาทิตย์ยังช่วยป้องกันฝุ่นละออง และแมลงที่จะมาตอมอีกด้วย

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านการแปรรูปอาหาร
ข้อมูล	การทำกล้วยตากตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางดวงจันทร์ พลราชม
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๒๕ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านการแปรรูปอาหาร
ข้อมูล	การทำกล้วยตากตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางยิ้ม นานาวัน
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๓๔ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

๗.๓ ชุมชนท่องเที่ยว กกปลาซิว

ชื่อ : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวกกปลาซิวอ้าว
ประเภทธุรกิจ : ให้บริการท่องเที่ยว
ที่ตั้งสำนักงาน : ๒๑๖ หมู่ ๑ ตำบลกกปลาซิวอำเภอภุพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐
ประธานกลุ่ม นายบุญเถิง ชีด้าม
รองประธานกลุ่ม ๑. นายมิตรเตอร์ บีลี
๒. นายอนุชา มีพันธ์
เลขานุการ นายเพชร ชีด้าม
เหรัญญิก นางปารถนา ชีด้วง
วัตถุประสงค์ ๑. เพื่อออกหุ้นๆ ละ ๑๐๐ บาท
๒. เพื่อรับฝากเงินจากสมาชิก
๓. เพื่อสะสมทุนสำรองและทุนอื่นๆ
๔. เพื่อรับเงินอุดหนุนหรือทรัพย์ที่มีผู้ยกให้
สมาชิกกลุ่ม : ๒๖ คน
ปีที่ก่อตั้ง : ๒๕๖๕
กิจกรรมในชุมชน

- พายเรือคายัคล่องแก่ง ลำน้ำพุง ผ่านแก่ง ๓ แก่ง แก่งหัวคุณ แก่งยานหนู และแก่งยายศรีพรม (กิจกรรมนี้แนะนำให้ติดต่อชุมชนก่อนล่วงหน้า เนื่องจากต้องอาศัยปริมาณน้ำที่ปล่อยจากเขื่อน)
- เดินเล่นชมวิวที่สะพานบุญ สะพานแขวนหนึ่งเดียวของชุมชนกกปลาซิว
- นั่งรถแต็กไปชมพระอาทิตย์ขึ้นพร้อมกับทานมื้อเช้าง่ายๆ จิบชาสมุนไพรภูผายล ที่วัดถ้ำยาว
- เดินป่าชมวิวที่ผาสะแหล ระยะทาง ไป-กลับ ประมาณ ๒ กิโลเมตร
- ชมหน้าผาแกะสลัก ๓๐๐๐ ปี ที่ถ้ำภูผายล
- ซื้อปลาสดๆ ผักสดๆ จากซุปเปอร์มาร์เกตกลางแจ้ง ภัทรดิษฐ์ฟาร์ม มาทำมื้อเย็น
- ล่องแพไม้ไผ่ ชมวิว เล่นน้ำ ทานมื้อกลางวันกลางลำน้ำ
- ชิมผลไม้สดๆ จากสวนทิพย์ยายหมูและสวนอื่นๆ (ขึ้นอยู่กับฤดูกาลผลผลิต)
- ชมผ้าทอย้อมสีธรรมชาติปักลายดอกไม้

ที่พัก
- โฮมสเตย์คนหลังเขา
- ลานแค้มป์ปิ้ง มีทั้งแบบที่ติดลำน้ำพุง แบบมองเห็นภูเขาและทุ่งนา

ข้อมูลอ้างอิง :

๑. ชุมชนต้องเที่ยว เว็บไซต์ ชุมชนต้องเที่ยว เกิดขึ้นโดย ธ.ก.ส. เพื่อเป็นช่องทางเผยแพร่สาระเรื่องราวน่ารู้ ในหลายแง่มุมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวของชุมชน และ ผู้ประกอบการลูกค้าของ ธ.ก.ส. ส่งต่อถึงผู้รักการเดินทางในวิถีแห่งชุมชน เพื่อเชิญชวนไปเยี่ยมเยือน ท่องเที่ยวและเรียนรู้แลกเปลี่ยนประสบการณ์ใหม่ และร่วมกันสนับ สนุนการอนุรักษ์วิถีวัฒนธรรม ภูมิปัญญา และ สภาพแวดล้อมให้คงอยู่คู่ชุมชนอย่างยั่งยืน

๒. นายบุญเถิง ชีด้าม. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวกกปลาซิวอ้าว.๒๕๖๕

รูปภาพกิจกรรมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวกกปลาซิวอ้าว





นั่งรถแต็กไปชมพระอาทิตย์ขึ้น พร้อมกับทานมื้อเช้าง่ายๆ จิบชาสมุนไพรภูผายล ที่วัดถ้ำยาว



สะพานบุญ หลวงตาบุญชื่น



กิจกรรมล่องแก่ง



กิจกรรมล่องแก่ง



ภูผายล



ภาพแกะสลัก ๓,๖๐๐ ปี

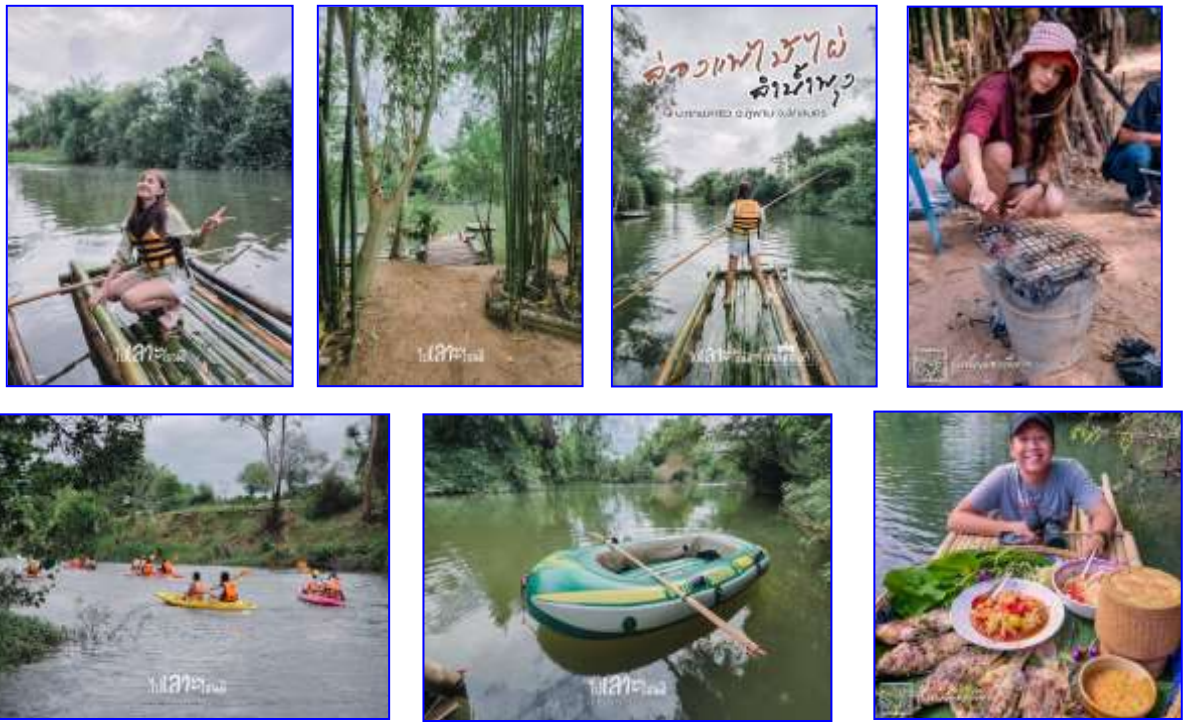






กิจกรรมล่องแกงน้ำพุง

กิจกรรมล่องแกงน้ำพุง



ที่มา : https://www.facebook.com โทรติดต่อ ๐๙๑ ๗๕๙ ๗๙๔๐ (พี่เชิด)

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านวิสาหกิจชุมชน
ข้อมูล	ชุมชนท่องเที่ยว กกปลาซิว
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายบุญเถิง ชีด้าม
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๖๖ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐ โทร. ๐๙๕ ๒๘๔ ๙๒๙๑

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านวิสาหกิจชุมชน
ข้อมูล	ชุมชนท่องเที่ยว กกปลาซิว
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายเชิด เหลาแหลม
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๖๐/๑ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐ โทร. ๐๙๑ ๗๕๙ ๗๙๔๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านวิสาหกิจชุมชน
ข้อมูล	ชุมชนท่องเที่ยว กกปลาซิว
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายราชภัฏ บีลี
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๙๕ หมู่ที่ ๖ บ้านโพนแพง ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐ โทร. ๐๙๑ ๘๓๕ ๑๒๑๓

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านวิสาหกิจชุมชน
ข้อมูล	ชุมชนท่องเที่ยว กกปลาซิว
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายเพชร ชีด้าม
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๑๙ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐ โทร. ๐๘๒ ๑๑๔ ๕๙๙๘

บทที่ ๘
ภูมิปัญญาด้านศาสนา ประเพณี วัฒนธรรม และความเชื่อ

วัตถุประสงค์

เพื่อการอนุรักษ์ขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปะ วัฒนธรรม และภูมิปัญญาไทย ที่เกิดจากการมีส่วนร่วมของทุกคนทุกฝ่าย มีแนวปฏิบัติ ดังนี้

๑. ปลูกจิตสำนึกให้เกิดการมีส่วนร่วมของทุกฝ่ายในการปฏิบัติตามขนบธรรมเนียมประเพณีไทยให้ถูกต้อง

๒. ส่งเสริมสนับสนุนการจักกิจกรรมตามประเพณีอย่างถูกต้องสอดคล้องกับคุณธรรมจริยธรรมและค่านิยมอันดีของชาติ

๓. ฟื้นฟู เลือกสรรขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรม ภูมิปัญญาที่กำลังจะสูนหายหรือที่สูนหายไปแล้วกลับมาปฏิบัติใหม่ ให้มีคุณค่าและมีความสำคัญต่อวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

๔. รณรงค์หรือประชาสัมพันธ์ให้คนรุ่นใหม่หันมาสนใจศึกษาค้นคว้าความรู้ ความคิด ความเชื่อเพื่อสืบสานภูมิปัญญาไทยคงอยู่คู่ชาติไทยตลอดไป

๕. ยกย่องเชิดชูเกียรติผู้ทรงภูมิปัญญาไทย เช่น ครูภูมิปัญญาไทยศิลปแห่งชาติ ผู้มีผลงานดีเด่นทางด้านวัฒนธรรม คนดีศรีสังคม ทั้งในระดับชาติและระดับสากลเพื่อเป็นขวัญและกำลังใจในการสร้างสรรค์และถ่ายทอดผลงาน

๖. มีพื้นที่จัดแสดงผลงานการสืบสารขนบธรรมเนียมประเพณีภูมิปัญญาของท้องถิ่นและจัดแสดงผลงานให้ต่อเนื่อง

๗. มีการคุ้มครองลิขสิทธิ์ ภูมิปัญญาไทย เพื่อเป็นมรดกของท้องถิ่นและประเทศชาติเพื่อธำรงรักษาไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของชาติสืบไป

๘.๑ ภูมิปัญญาด้านศาสนาและประเพณีท้องถิ่น

ประเพณี วัฒนธรรม และภูมิปัญญาไทย

เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นจากการสร้างสรรค์ของคนไทย ซึ่งได้มีการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษสืบต่อกันมาถึงคนไทยในปัจจุบัน สะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์และความเจริญรุ่งเรืองของคนไทยได้เป็นอย่างดี

ภูมิปัญญาด้านประเพณีไทย

ขนบธรรมเนียม เป็นธรรมเนียมการปฏิบัติที่ดีงามของคนไทย เช่น ผู้น้อยต้องมีความเคารพผู้ใหญ่ มีความจงรักภักดีต่อชาติ ศาสนา และพระมหากษัตริย์

ประเพณีไทย เป็นกิจกรรมทางสังคมของคนไทยที่ถือปฏิบัติสืบต่อกันมา เป็นมรดกตกทอดจากบรรพบุรุษ เป็นระเบียบแบบแผนที่กำหนดขึ้น และถือปฏิบัติสืบเนื่องกันมาจนเป็นลักษณะเฉพาะของคนกลุ่มนั้น มักเกี่ยวข้องกับคติความเชื่อ ศาสนา ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

คุณค่าและความสำคัญของประเพณีไทย

ขนบธรรมเนียมไทยส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับความเชื่อและหลักคำสอนในศาสนาทำให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อยในสังคมไทย คุณค่าและความสำคัญของขนบทำเนียบประเพณีไทย ดังนี้

๑. สร้างความสงบสุข เพราะขนบธรรมเนียบประเพณี มีรากฐานจากความเชื่อในศาสนา การประพฤติปฏิบัติตามจึงช่วยนำความสุขความเป็นสิริมาให้

๒. สร้างความรักความสามัคคี ขนบทำเนียมประเพณีเป็นกุศโลบายให้คนรู้จักการเสียสละ เช่น งานบุญต่างๆ เกิดจากความร่วมมือ ร่วมแรง ร่วมใจกัน เช่น พิธีขนทรายเข้าวัด การก่อพระเจดีย์ทราย

๓. ส่งเสริมการมีสัมมาคารวะ การแสดงออกตามขนบธรรมเนียมประเพณีไทย สะท้อนถึงความนอบน้อมถ่อมตน อ่อนโยน ความมีมารยาทไทยของคนไทย เช่น การรดน้ำดำหัวผู้ใหญ่

๔. สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของชาติ ถึงแม้ขนบธรรมเนียมประเพณีไทยจะแตกต่างกันในแต่ล่ะท้องถิ่น แต่เป็นการสะท้อนรากเหง้าของขนบธรรมเนียมประเพณีร่วมกัน

๕. เป็นแบบแผนของพฤติกรรมที่ดีในการจัดระเบียบทางสังคม ทำให้คนอยู่ในกรอบจริยธรรม ศีลธรรมอันดีงาม

ประเพณีไหลเรือไฟ (เฮือไฟ)

เรือไฟ หรือ เฮือไฟ หมายถึง เรือที่ทำด้วยท่อนกล้วย ไม้ไผ่ หรือวัสดุที่ลอยน้ำ มีโครงสร้างเป็นรูปต่างๆ ตามต้องการอยู่ส่วนบนของวัสดุที่ลอยน้ำ เมื่อจุดไฟใส่โครงสร้าง เปลวไฟจะลุกเป็นรูปร่างตามโครงสร้างนั้น ประเพณีการไหลเรือไฟบางทีเรียกว่า ล่องเรือไฟ, ลอยเรือไฟ, หรือ ปล่อยเรือไฟ ซึ่งเป็นลักษณะที่เรือไฟเคลื่อนที่ไปเรื่อยๆ งานประเพณีไหลเรือไฟนิยมปฏิบัติกันในเทศกาลออกพรรษา ในวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๑ หรือ วันแรม ๑ ค่ำ เดือน ๑

ในด้านความเชื่อ เกี่ยวกับการบูชารอยพระพุทธบาทที่ประทับไว้ริมฝั่งแม่น้ำ นัมมทานทีในแคว้นทักษิณาบท ประเทศอินเดียนั้น เชื่อว่า ในครั้งที่ พญานาคได้ทูลอาราธนาพระพุทธเจ้าไปแสดงธรรม ในพิภพของนาค เมื่อเสด็จกลับพญานาคได้ทูลขอให้พระองค์ประทับรอยพระบาทไว้ ณ ริมฝั่งแม่น้ำนัมมทานที พระองค์จึงได้ประทับรอยพระบาทไว้ตามความประสงค์ของพญานาค รอยพระบาทที่ทรงประทับไว้นี้เป็นที่เคารพของเทวดา มนุษย์ ตลอดจนถึงสัตว์ทั้งหลายผู้ซึ่งต้องการบุญกุศล เหตุนี้ การไหลเรือไฟจึงถือว่า เพื่อบูชารอยพระพุทธบาท ซึ่งมีคำบูชาว่า

“อะหัง อิมินา ปะทีเปนะ นัมมทายะ นะทิยา ปุลิเน ปาทะวะอัญชัง อภิปูเชมิ อะยัง ปะทีเปนะ มุนิโน ปาทะวะอัญชัง ปูชา มัยหัง ทีฆรัตตัง หิ ตายะ สุขายะ สังวัตตะตุ”

แปลว่า ข้าพเจ้าขอน้อมบูชารอยพระบาทของพระมุนีเจ้า อันประดิษฐานอยู่ ณ หาดทรายแห่งแม่น้ำนัมมทานทีโพ้นด้วยประทีปนี้ ขอให้การบูชารอยพระบาทสมเด็จพระมุนีเจ้าด้วยประทีปในครั้งนี้ จงเป็นไปเพื่อประโยชน์ เพื่อความสุขแก่ข้าพเจ้าทั้งหลายตลอดกาลนานเทอญ

ด้านความเชื่อในการสักการะท้าวพกาพรหม เป็นความเชื่อเกี่ยวกับการบูชาวิญญาณของบรรพบุรุษ โดยมีนิทานชาวบ้านเล่าว่า ครั้งหนึ่ง มีกาเผือกสองตัวผัวเมีย ทำรังอยู่บนต้นไม้ป่าหิมพานต์ใกล้ฝั่งแม่น้ำ วันหนึ่งกาตัวผู้บินจากรังไปหากิน เผอิญหลงทางกลับรังไม่ได้ก็บินหายไป กาตัวเมียซึ่งกำลังกกไข่อยู่ ๕ ฟอง คอยผัวไม่เห็นกลับก็กระวนกระวายใจ จนอยู่มาวันหนึ่ง เกิดพายุใหญ่พัดรังกาพัง ฟองไข่ก็ตกลงไปในน้ำ ส่วนแม่กาถูกน้ำพัดไปทางหนึ่ง ครั้งลมสงบ แม่กากลับมารังไม่เห็นฟองไข่ก็เสียใจ ร้องไห้จนขาดใจตาย แล้วไปเกิดใหม่ บนพรหมโลก ชื่อ ท้าวพกาพรหม ส่วนไข่ทั้ง ๕ ฟอง ถูกลมพัดลอยไปตามแม่น้ำ และถูกคลื่นซัดขึ้นตลิ่งแต่ไม่แตกและไม่ได้อยู่ในที่เดียวกัน ครั้นแล้วฟองไข่ทั้ง ๕ นี้ก็มีผู้นำไปรักษาไว้ คือ ฟองที่ ๑ แม่ไก่เอาไป ฟองที่ ๒ แม่นาคเอาไป ฟองที่ ๓ แม่เต่าเอาไป ฟองที่ ๔ แม่โคเอาไป ส่วนฟองที่ ๕ แม่ราชสีห์เอาไป ครั้งฟองไข่ทั้ง ๕ ถึงกำหนดฟักแตกออกก็ไม่เป็นลูกกา แต่เป็นมนุษย์ ครั้งเติบโตขึ้นและเห็นโทษของความเป็นฆราวาสและเห็นอานิสงส์แห่งบรรพชา จึงลามารดาเลี้ยงออกบวชเป็นฤาษีอยู่ในป่าหิมพานต์ วันหนึ่งฤาษีทั้ง ๕

ได้พบกัน จึงไต่ถามเรื่องราวของกันและกัน ฤาษีทั้ง ๕ จึงพร้อมใจกันตั้งสัตย์อธิษฐานว่า ถ้าต่อไปจะได้เป็นองค์สมเด็จพระพุทธเจ้า ขอให้ร้อนไปถึงมารดา ด้วยแรงอธิษฐาน จึงร้อนไปถึงท้าวพกาพรหม ท้าวพกาพรหมเสด็จจากพรหมโลก จำแลงองค์เป็นกาเผือกบินมาเกาะบนต้นไม้ตรงหน้าฤาษีทั้ง ๕ แล้วเล่าเรื่องเดิมให้ฟัง แล้วกล่าวต่อไปว่า “ถ้าคิดถึงมารดา เมื่อวันเพ็ญเดือน ๑๑ และเดือน ๑๒ ให้เอาด้ายดิบผูกไม้เป็นตีนกา ปักธูปเทียนบูชา ลอยกระทงในแม่น้ำเถิด ทำอย่างนี้เรียกว่า “คิดถึงมารดา” บอกเสร็จ ท้าวพกาพรหมก็ลากลับไป ตั้งแต่นั้นมาประชาชนก็พากันลอยกระทง ไหลเรือไฟ เพื่อบูชาท้าวพกาพรหม

ด้านความเชื่อเกี่ยวกับการบวงสรวงพระธาตุจุฬามณีบนสวรรค์ ตามพุทธประวัติกล่าวว่า เมื่อครั้งเจ้าชายสิทธัตถะออกผนวช ได้ทรงตัดพระเกศแล้วโยนขึ้นไปในอากาศ พระอินทร์ได้นำเอาผอบมารับไปบรรจุไว้ในพระจุฬามณีเจดีย์ จะได้อานิสงส์ไปเกิดร่วมพระศาสนากับพระศรีอริยะเมตไตรย

ด้านความเชื่อเกี่ยวกับการขอฝน เชื่อว่า การไหลเรือไฟจะทำให้ฝนในปีต่อไปดี เพราะการไหลเรือไฟเป็นการปล่อยไฟลงในแม่น้ำ ทำให้พญานาคที่อยู่ในน้ำได้รับความร้อนแล้วหอบน้ำหนีขึ้นไปอยู่บนฟ้า พอถึงเดือน ๖ น้ำในโลกมนุษย์จะแห้ง ผู้คนเดือดร้อน จึงพากันจุดบั้งไฟขึ้นไป พญาแถนจะสั่งให้พญานาคนำน้ำที่หอบขึ้นมา ไปคืนให้โลกมนุษย์ โดยตกลงมาเป็นฝน

ด้านความเชื่อในการเอาไฟเผาความทุกข์ เชื่อว่า เมื่อชาวบ้านมีเรื่องเดือดร้อนเกิดขึ้น จะมีการบูชาไฟ แล้วเอาไฟเผาความทุกข์นั้นให้ลอยไปตามน้ำ และน้ำจะพาเอาความทุกข์ที่ถูกเผานั้นให้จากไปได้ การไหลเรือไฟจึงเป็นส่วนหนึ่งของการบูชาไฟด้วย

ด้านความเชื่อเกี่ยวกับการขอขมาและระลึกถึงพระคุณของพระแม่คงคา เชื่อว่า การรู้จักบุญคุณและการตอบแทนคุณ เป็นเครื่องหมายของคนดี การไหลเรือไฟ กระทำเพื่อเป็นการระลึกถึงพระคุณของน้ำ ซึ่งมีประโยชน์ต่อชีวิตมนุษย์และสัตว์ทั้งหลาย เพราะเราได้อาศัยน้ำ จากพระแม่คงคา ทั้งกินทั้งใช้มาตลอดปี ยิ่งกว่านั้นยังถ่ายสิ่งปฏิกูลลงไปในน้ำด้วย เท่ากับขาดความคารวะแม่คงคา จึงสมควรขอขมาลาโทษต่อท่าน

ด้านความเชื่อเกี่ยวกับการบูชาพระพุทธเจ้า มีตำนานเล่าขานกันว่า เป็นการบูชาพระพุทธเจ้าที่เสด็จกลับลงมาสู่มนุษยโลก หลังจากที่พระองค์ได้เสด็จขึ้นไปจำพรรษาที่สวรรค์ชั้นดาวดึงส์ เพื่อแสดงธรรมเทศนาโปรดพุทธมารดา เมื่อออกพรรษาแล้ว พระองค์ก็เสด็จกลับลงมาสู่มนุษยโลก โดยบันไดทิพย์ทั้ง ๓ คือ บันไดทอง อยู่เบื้องขวาเป็นที่ลงแห่งเหล่าเทพยดา บันไดเงิน เบื้องซ้ายเป็นที่ลงแห่งหมู่พรหม และบันไดแก้วตรงกลาง เป็นทางเสด็จของพระพุทธเจ้า หัวบันไดอยู่ยอดเขาพระสิเนรุราช เชิงบันไดอยู่เมืองสังกัสสะนคร ทรงแสดงโลกนิวรณ์ปฏิหาริย์ คือ เปิดโลกโดยทอดพระเนตรไปเบื้องบนถึงพรหมโลก เบื้องต่ำถึงอเวจีนรก ทำให้ทิศต่างๆ ทั้ง ๘ ทิศ ในโลกธาตุแห่งหมื่นจักรวาล แลเห็นเป็นลานอันเดียวกัน จึงเรียกวันนี้ว่า “วันพระเจ้าเปิดโลก” มนุษย์ทั้งหลายได้รับเสด็จด้วยเครื่องสักการะมโหฬาร

ที่มา : กลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะและวัฒนธรรม สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครพนม

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านขนบธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่น
ข้อมูล	การทำเรือไฟ (เฮือไฟ)
ชื่อบุคคลอ้างอิง	พระครูอมรสุทธิธำรง
	**สถานที่ตั้ง** วัดกกปลาซิว หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านขนบธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่น
ข้อมูล	การทำเรือไฟ (เฮือไฟ)
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายสิงห์ ชีแพง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๑ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านขนบธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่น
ข้อมูล	การทำเรือไฟ (เฮือไฟ)
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางสาวบุญ ชีด้วง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๒๔ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านขนบธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่น
ข้อมูล	การทำเรือไฟ (เฮือไฟ)
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นายศรีสวรรค์ นารถชมสา
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๖ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

๘.๒ ภูมิปัญญาด้านศิลปวัฒนธรรมอีสาน

ศิลปวัฒธรรมอีสาน

เป็นวิถีการดำเนินชีวิต แบบแผน การประพฤติปฏิบัติ การแสดงออกถึงความรู้สึกนึกคิดในสถานการต่างๆ ที่สมาชิกในสังคมเดียวกันเข้าใจ ซาบซึ้ง ยอมรับ และประพฤติปฏิบัติร่วมกัน ซึ่งส่วนใหญ่มีรากฐานมาจากพระพุทธศาสนา จากการประอาชีพเกษตรกรรมโดยเฉพาะการปลูกข้าว เช่น พิธีแรกนาขวัญ พิธีสู่ขวัญข้าว เกิดจากรากฐานความคิด ความเชื่อและสั่งสมสืบทอดต่อๆ กันมา เช่น ความเชื่อเรื่องสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ธรรมชาติ ผีบรรพบุรุษ เป็นต้น

คุณค่าและความสำคัญของศิลปวัฒนธรรมไทย

ศิลปวัฒนธรรมไทยเป็นสิ่งที่แสดงถึงเอกลักษณ์ความเป็นชาติไทย ทำให้เกิดความเป็นระเบียบในสังคม หล่อหลอมบุคลิกภาพให้กับคนไทย และก่อให้เกิดความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน

คุณค่าและความสำคัญของศิลปวัฒนธรรมไทย

๑. เป็นประโยชน์ต่อการดำรงชีวิต

๒. ทำหน้าที่หล่อหลอมบุคลิกภาพให้กับสมาชิกในสังคม เช่น มารยาทไทย เป็นต้น

๓. ก่อให้เกิดความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน เพราะมีแบบแผนการปฏิบัติอย่างเดียวกัน

๔. เป็นตัวกำหนดรูปแบบสถาบัน เช่น สถาบันครอบครัวควรเป็นสามีภรรยาเดียว

๕. บ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของชาติไทยที่แตกต่างจากสังคมอื่น เช่น สังคมไทยทักทายด้วยการยกมือไหว้ สังคมญี่ปุ่นใช้การคำนับ สังคมตะวันตกใช้การสัมผัสมือ เป็นต้น

ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นอีสาน

ตัวอย่างศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นอีสาน เช่น อาหารพื้นถิ่นอีสาน การแต่งกาย ภาษา การดำรงชีวิต ฯลฯ

๑. ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นถิ่นอีสาน

สภาพภูมิศาสตร์ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานมีผลต่ออาหารการกินของคน ท้องถิ่นอย่างมาก เนื่องจากพื้นที่บางแห่งแห้งแล้ง วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารซึ่งหาได้ตาม ธรรมชาติ ได้แก่ ปลา แมลงบางชนิด พืชผักต่างๆ การนำวิธีการถนอมอาหารมาใช้เพื่อรักษาอาหารไว้ กินนานจึงเป็นส่วนสำคัญในการดำรงชีพของคนอีสาน ชาวอีสานจะมีข้าวเหนียวนึ่งเป็นอาหารหลัก เช่นเดียวกับภาคเหนือ เนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงอาหาร ได้แก่ สัตว์ที่หามาได้ เช่น กบ เขียด แย้ แมลงต่างๆ ที่มาของรสชาติอาหารอีสาน เช่น รสเค็มได้จากปลาร้า รสเผ็ดได้จากพริกสดและพริกแห้ง รสเปรี้ยวได้ จากมะกอก ส้มมะขาม และมดแดง ในอดีตคนอีสานนิยมหมัก ปลาร้าไว้กินเองเพราะมีปลาอุดม สมบูรณ์ ประกอบกับเป็นแหล่งเกลือสินเธาว์ ทำให้การทำปลาร้าเป็นที่แพร่หลายมาก จากปลาร้า พื้นบ้านอีสานได้มีการพัฒนาทั้งวิธีการทำและรสชาติจนกลายเป็นตำรับปลาร้าที่ส่งขายต่างประเทศใน ปัจจุบันอาหารพื้นบ้านอีสานที่มีชื่อเสียง ได้แก่ ตำมะละกอ ตำแตงร้าน ตำถั่วฝักยาว ใส่มะกอกเพิ่มรส เปรี้ยวใส่ปลาร้าเพิ่มรสเค็มเพิ่มรสเผ็ดด้วยพริก

คนภาคอีสานเป็นผู้ที่ทานอาหารได้ง่าย มักรับประทานได้ทุกอย่าง เนื่องจากภาคอีสาน มีสภาพพื้นที่ส่วนใหญ่แห้งแล้ง เป็นที่ราบสูง มีแม่น้ำสายใหญ่ และมีเทือกเขาสูงในบางแห่ง ขาดความอุดมสมบูรณ์กว่าภาคอื่นๆ เพื่อการดำรงอยู่ของชีวิตในการปรับตัวให้สอดคล้องกับ ธรรมชาติ คนภาคอีสานจึงรู้จักแสวงหาสิ่งต่างๆ ที่รับประทานได้ในท้องถิ่น นำมาดัดแปลงรับประทาน หรือประกอบเป็นอาหารทั้งพืชผักจากป่าธรรมชาติ ปลาจากลำน้ำ และแมลงต่างๆ หลายชนิด

อาหารไทยภาคอีสาน ไม่ว่าจะส้มตำ ลาบ หรือไก่ย่าง แต่สิ่งหนึ่งที่โดดเด่นและเป็นที่รู้ กันดีของคนอีสานแน่นอนว่าคือ “ภูมิปัญญาหมักดอง” อันเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ในการประกอบอาหาร ซึ่งชาวอุษาคเนย์ต่างรู้จักเวทมนตร์แห่งความอร่อยนี้กันมาตั้งแต่โบร่ำโบราณ เช่นเดียวกับที่มีระบุไว้ในหนังสือ “อาหารไทยมาจากไหน?” โดยสุจิตต์ วงษ์เทศ ว่าเป็นภูมิปัญญาในการถนอมอาหารให้กินได้นานปี โดยเฉพาะปลาแดก-ปลาร้า ซึ่งมีการพบหลักฐานทางโบราณคดีกระจายทั่วไปในดินแดนสองฝั่งลำน้ำโขงและภาคอีสานของไทย โดยมีการขุดพบเครื่องปั้นดินเผา “รากเหง้าเค้าต้นปลาแดกเก่าแก่” ฝังรวมกับศพอายุราว ๓,๐๐๐ ปีมาแล้ว

อาหารพื้นบ้านอีสานส่วนมากจะมีรสเผ็ด เค็ม เปรี้ยว คนอีสานจะรับประทานข้าวเหนียวกับอาหารพื้นบ้านที่มีรสจัดและน้ำน้อย วิธีปรุงอาหารพื้นบ้านอีสานมีหลายวิธี คือ ลาบ ก้อย จ้ำ จุ๊ หมก เอ๊าะ อ่อม แกง ต้ม ซุป เผา กี่ ปิ้ง ย่าง รม ดอง คั่ว ลวก นึ่ง ตำ แจ่ว ป่น เมี่ยง ดังนั้นตำรับ อาหารพื้นบ้านของภาคอีสาน จึงมีความหลากหลายและมีรูปแบบที่น่ารับประทานมาก ในบรรดาตำรับอาหารภาคอีสานนั้น สิ่งที่จะขาดไม่ได้คือน้ำปลาร้า จัดว่าเป็นเครื่องปรุงที่ช่วยเพิ่มรสชาติ ให้อาหารน่ารับประทานยิ่งขึ้น ‘น้ำปลาร้าจึงมีบทบาทต่อการประกอบอาหาร เกือบทุกตำรับของอาหารอีสานก็ว่าได้ ซึ่งทำให้กลายเป็นสัญลักษณ์และเป็นอาหารเด่นที่ทุกคนต้องรู้จัก ซึ่งมีตำนาน ผักพื้นบ้านและตำรับอาหารบางชนิด ดังนี้

๑) ซุปหน่อไม้ หน่อไม้เป็นอาหารที่นิยมทุกภาค คนไทยนำหน่อไม้มาลวกหรือต้มให้สุกก่อนที่จะรับประทาน อาจเนื่องมาจากหน่อไม้ดิบจะออกรสขื่นขม ประกอบกับในหน่อไม้ดิบมีไซยาไนด์ในปริมาณมาก หากรับประทานดิบ อาจเกิดพิษต่อร่างกายได้ คนสมัยก่อนจึงทำให้สุกก่อน แต่เขาไม่สามารถอธิบายเหตุผลนี้ได้ สิ่งนี้ถือเป็นภูมิปัญญาหนึ่งของคนไทย ซุปหน่อไม้ เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่รู้จักกันดีและแพร่หลายในทุกภาค เนื่องจาก มีกรรมวิธีในการปรุงที่ง่าย ไม่ยุ่งยาก

ซุปหน่อไม้



แกงอ่อมปลาดุก



๒) อ่อมปลาดุก “อ่อม” เป็นคำนาม ตามความหมายในพจนานุกรม ฉบับ ราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๒๕ หมายถึง ชื่อแกงชนิดหนึ่ง คล้ายแกงคั่ว แต่ใส่มะระ มักใช้แกง กับปลาดุก เรียกว่า แกงอ่อมปลาดุก ซึ่งเป็นลักษณะของแกงอ่อมภาคกลาง เนื่องจากแกงอ่อมของ ภาคอีสานมักไม่ใส่มะระ ซึ่งมีลักษณะน้ำข้น ใส่ผักหลายชนิดรวมกัน ต้มให้เปื่อย ถ้าใส่บวบที่มี เมล็ดข้างในสีขาว ไม่แก่จัด จะเพิ่มความอร่อยเมื่อเคี้ยวเมล็ดบวบ เนื้อสัตว์ทุกชนิดสามารถนำมา ทำแกงอ่อมได้ทั้งสิ้น

“แกงอ่อมอีสาน” ทำจากน้ำพริกโขลกสดๆ แคลอรี่น้อยเพราะไร้กะทิ ความอร่อยอยู่ที่ผักสดตามฤดูกาลที่นำมาทำ ใส่เนื้อได้หลากหลายทั้งไก่ กบ หมู ปลาดุก หรือหอยทาก พริกแกงผสานรสชาติจากทั้งกระเทียม หอมแดง ตะไคร้ และพริก แล้วเสริมกลิ่นอันเป็นเอกลักษณ์ด้วยผักชีลาวและใบแมงลัก บางสูตรจะระบุไว้ชัดเจนว่าเนื้อชนิดไหนใช้คู่กับผักอะไร

๓) ลาบ เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่ใช้ปลาหรือเนื้อดิบสับให้ละเอียด ผสมด้วย เครื่องปรุง มีพริก ปลาร้า เป็นต้น ถ้าใส่เลือดวัวหรือเลือดหมูเรียกว่า ลาบเลือด ชาวอีสานทุกครัว เรือนมักนิยมทำอาหารประเภทลาบในงานบุญต่างๆ เช่น งานแต่ง งานบวช งานศพ งานทำบุญ ขึ้นบ้านใหม่ เป็นต้น

ลาบปลาดุก เป็นอาหารประเภทหนึ่งในบรรดาลาบทั้งหมดที่ขึ้นขื่อของอีสาน และทุกภาครู้จักกันดี เนื่องจากปลาดุกเป็นปลาน้ำจืดที่หาได้ในท้องถิ่น มีรสมัน หวาน เป็นปลาที่ ไม่มีเกล็ด และก้างน้อย จึงนิยมนำมาประกอบอาหารประเภทลาบ



ลาบปลาดุก



ลาบหมู

ลาบ อาหารอีสานขึ้นชื่อ ทำจากเนื้อสัตว์บดคลุกกับข้าวคั่ว หอมแดง ต้นหอม ใบสะระแหน่ เสริมรสด้วยพริก น้ำมะนาว และน้ำปลาหรือปลาร้า เนื้อที่ใช้โดยมากจะเป็นหมู วัว ไก่ หรือเป็ด แต่บางพื้นที่ก็ใช้เนื้อสัตว์ที่หาได้ในท้องถิ่นอีกด้วย นอกจากนี้ ยังมีเมนูลาบเลือดที่ผสมเลือดวัวหรือหมูสด เช่นเดียวกับอาหารอีสานอื่นๆ นอกจากนั้นคนไทยยังชอบรับประทานลาบคู่กับข้าวเหนียวนึ่ง ในปัจจุบันบางร้านยังมีเมนูลาบทอดที่นำวัตถุดิบลาบมาปั้นเป็นก้อนกลมแล้วนำไปทอดกรอบ เกิดเป็นลาบทอดแสนอร่อยด้วย

๔) น้ำพริกปลาร้า ปลาร้า หนึ่งในอาหารหมักหลายๆ ชนิดที่มักมองว่าเป็นอาหาร ที่มีกระบวนการทำที่ไม่ค่อยสะอาด มีกลิ่นที่ไม่น่าพิสมัย หลายคนในเมืองจึงปฏิเสธที่จะกินอาหาร ชนิดนี้อย่างสินเชิง โดยหารู้ไม่ว่าปลาร้าก็มีประโยชน์ทางด้านโภชนาการเหมือนกัน

ปลาร้าที่นำมาประกอบอาหารมักมีทั้งเนื้อและน้ำ ซึ่งการกินส่วนมากก็จะกินแยกกัน ปลาร้าและน้ำปลาร้าจะนำมาใส่อาหารของภาคอีสานได้แทบทุกชนิด เช่น น้ำพริก แจ่วบอง แกงหน่อไม้ แกงลาว แกงกบ หรือแกงพื้นเมืองอื่นๆ นอกจากนี้ยังใช้ในการทำหมักปลา อ่อมกบ แกงปลา ซุปหน่อไม้ ซุปเห็ด ส้มตำ เป็นต้น น้ำพริกปลาร้า เป็นหนึ่งตำรับอาหารของชาวอีสานที่พบอยู่ในสำรับอาหารแทบทุกครัวเรือน ผักนานาชนิดถูกนำมาต้ม หรือรับประทานสดๆ จิ้มกับน้ำพริกชนิดนี้

“แจ่ว” มีหลายสูตร แต่สูตรที่เราแนะนำวันนี้คือแจ่วมะเขือปลาร้า จับคู่กินกับผักนึ่ง ปลา หรือข้าวเหนียวเปล่า วัตถุดิบสำคัญคือปลาร้า พริกชี้ฟ้า พริกขี้หนู และพริกกะเหลี่ยงคั่ว กระเทียม หอมแดง มะเขือเทศย่าง และเพิ่มรสเปรี้ยวด้วยมะนาว





๕. หมักดองอีสาน

ภูมิปัญญา “การหมัก” (Fermentation = มีกระบวนการทางจุลินทรีย์ ทำปฏิกิริยาให้ รส กลิ่น สีของอาหารเปลี่ยนแปลง) และ “การดอง” (Pickle = การแช่อาหารในน้ำเกลือหรือน้ำส้มสายชู ไม่มีกระบวนการทางจุลินทรีย์เกี่ยวข้อง ทำให้อาหารรสชาติเปลี่ยนและอยู่ได้นาน) เป็นสิ่งที่พบเห็นได้ในทุกวัฒนธรรมเก่าแก่ทั่วโลก และด้วยความที่มีคุณประโยชน์ต่อสุขภาพ อย่างโพรไบโอติกส์ พรีไบโอติกส์ จุลินทรีย์ดีที่ช่วยย่อยอาหาร ทำให้ตอนนี้เราได้เห็นบรรดาเชฟยอดฝีมือหลายคนต่างก็ปัดฝุ่นนำภูมิปัญญาหมักดองเก่าแก่ของอีสานกลับมาใช้ในการสร้างสรรค์อาหารกันอย่างเห็นได้ชัด และเพื่อให้เข้าใจเกี่ยวกับการหมักดองอีสานอันโดดเด่น เรามาดูกันดีกว่าว่าอาหารหมักดองอีสานไทยนั้นได้แก่อะไรบ้าง

๕.๑ ส้มผัก

คล้ายกับกิมจิของชาวเกาหลี ชาวอีสานเรียกผักดองของพวกเขาว่า “ส้มผัก” เป็นสิ่งที่หารับประทานได้ง่ายทั่วไปในภาคอีสาน และมีรสชาติแตกต่างจากผักดองของถิ่นไทยภาคอื่นๆ ส้มผักมีหลายชนิด ทั้งส้มผักหอม ส้มผักกาดขาวหรือกะหล่ำปลี ส้มผักเสี้ยน ส้มผักแป้นฯลฯ มักมีไว้รับประทานแนมกับอาหารอย่างอื่น



๕.๒ เนื้อสัตว์หมักดองหลากหลายชนิด

อีสานมีอาหารจากเนื้อสัตว์หมักดองหลากหลายชนิด เช่น “ไส้กรอกอีสาน” ไส้กรอกรสเปรี้ยว ซึ่งเป็นที่นิยมและมีในร้านอาหารอีสานแทบทุกร้าน และ “หม่ำ” ไส้กรอกอีสานอีกชนิดหนึ่งซึ่งมีส่วนผสมของเครื่องในอย่างตับ ม้าม และส่วนผสมอื่นๆ อย่างขี้เพี้ย กระเทียม ข้าวคั่ว ฯลฯ นอกจากนี้ด้วยความที่อีสานยังอุดมไปด้วยปลาน้ำจืด เพราะนอกจากแม่น้ำโขงแล้วยังมีแม่น้ำสำคัญและแม่น้ำมูลไหลหล่อเลี้ยง รวมถึงมีบึงน้ำจืดในแต่ละท้องถิ่นอีกไม่น้อย นอกจากปลาร้าแล้วจึงทำให้มีการดองปลาน้ำจืดอย่าง “ปลาส้ม” (หมักกับเกลือ) “ปลาเจ่า” (ข้าวหมักผสมกับปลา) และ “ปลาจ่อม” ปลาขนาดเล็กอย่างปลาซิวหมักกับเกลือผสมข้าว ซึ่งหากใช้กุ้งแทนจะเรียก “กุ้งจ่อม” นอกจากนี้ยังมี “ส้มหมู” หรือแหนมหมู ส่วนถ้าเป็นเนื้อวัวหรือเนื้อควายจะเรียก “ส้มเนื้อ”

ไส้กรอกอีสาน



ส้มเนื้อ



๕.๓ ส้มตำ

เมนูที่ทุกคนทั่วโลกรู้จักจานนี้มาในหลากหลายรูปแบบ ลูกอีสานบางคนยืนยันว่าส้มตำจะขาดปลาร้าไม่ได้ แต่หัวใจของจานนี้อยู่ที่เส้นมะละกอดิบที่ต้องสดกรอบ ก่อนนำมาตำกับมะเขือเทศ พริก และกระเทียม ตำปลาร้าฉบับอีสานแท้ ๆ โดดเด่นด้วยกลิ่นแรงจากปลาร้า รสนัวจากมะกอก และความกรอบจากเม็ดกระถิน ถ้าใจยังไม่ถึงพออาจลองตำไทยที่คนภาคกลางนำมาปรับให้กินได้ง่ายขึ้นก่อนได้ รสชาติออกเปรี้ยวหวานจากน้ำตาลปี๊บและน้ำมะนาว ผสานรสเค็มจากน้ำปลาและกุ้งแห้ง ความกรอบก็ยังมีอยู่ แต่ใช้ถั่วลิสงแทนเม็ดกระถิน นอกจากตำปลาร้าและตำไทยแล้ว ยังมีตำซั่ว (ส้มตำผสมเส้นขนมจีน) ตำข้าวโพด ตำแตง ตำผลไม้ และอื่นๆ ตามแต่ร้านจะสร้างสรรค์ ทุกแบบเพิ่มความอร่อยได้ด้วยการจกคู่ข้าวเหนียวหรือขนมจีน





๕.๔ แกงหน่อไม้ใบย่านาง

แกงอีสานแสนอร่อยนี้ เหมาะสำหรับคนที่กำลังลดน้ำหนัก เพราะเป็นแกงที่ไม่ใส่กะทิ อันดับแรก นำหน่อไม้สดมาต้มเพื่อกำจัดรสขม ก่อนนำไปต้มรวมกับพริกแกงสีเขียวจากใบย่านาง แล้วเสริมความข้นด้วยข้าวเบือที่โขลกไว้ ใส่เครื่องแกงอื่นๆ ที่เตรียมไว้ทั้งพริกขี้หนูและหอมแดง และปลาร้าเพื่อเพิ่มรส นอกจากนี้ยังสามารถใส่ผักตามฤดูกาลเพิ่มรสชาติได้อีกด้วย

แกงหน่อไม้ หมก





๕.๕ หมก

“หมก” คือวิธีการรังสรรค์อาหารแบบหนึ่ง ใกล้เคียงกับห่อหมกของภาคกลาง เนื้อสัตว์หรือผักผสมกับเครื่องแกง ห่อใบตอง แล้วนำไปนึ่งหรือย่าง แต่หมกแบบอีสานจะไม่ใส่กะทิ แล้วเพิ่มความหอมด้วยสมุนไพรอย่างใบแมงลักแทน วัตถุดิบทำหมกมีหลากหลาย ตั้งแต่ปลา กบ ไข่มด ไข่ปลา หรือจะเป็นผักอย่างหน่อไม้ ปลีกล้วย หรือเห็ด

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านอีสาน
ข้อมูล	อาหารพื้นบ้านอีสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางช้อน พลราชม
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๐๕ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านอีสาน
ข้อมูล	อาหารพื้นบ้านอีสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเพ็ญแข ชั้นน้อย
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๗๓ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านอีสาน
ข้อมูล	อาหารพื้นบ้านอีสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเส นารถชมสา
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๑๔ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านอีสาน
ข้อมูล	อาหารพื้นบ้านอีสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเดือน ชูอารมณ์
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๔๐ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านอีสาน
ข้อมูล	อาหารพื้นบ้านอีสาน
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางนิตยา ชีด้วง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๓๘/๑ หมู่ที่ ๔ บ้านกกโด่ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

๒. การทำขนมพื้นบ้านโบราณ

๑. ข้าวปาดใบเตย

ไทยเราล้วนมีวัฒนธรรมการกินที่ต่างกันออกไป สิ่งที่สามารถแสดงถึงความเป็นอัตลักษณ์ภูมิภาคอีสานเชื่อมต่อความสัมพันธ์อันดีงามระหว่างผู้คนเอาไว้ด้วยกันนั่นก็คือ อาหาร

“ขนมข้าวปาด” ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า เป็นขนมไทยพื้นบ้านเก่าแก่ของชาวโคราช มีสีเขียวสวยงามตามธรรมชาติซึ่งได้จากใบเตย และยังจัดได้ว่าเป็นขนมไทยโบราณแบบดั้งเดิมที่หารับประทานได้ยาก มีส่วนประกอบหลักพื้นฐานสามอย่าง อันได้แก่ แป้ง กะทิ และน้ำตาลปี๊บ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายตามท้องถิ่น

ข้าวปาด หมายถึง ขนมที่ทำให้สุกด้วยการกวนแป้งจนสุกแล้ว แต่ยังเหลวอยู่ จนสามารถตักปาดใส่ถาด หรือภาชนะอื่นๆ ได้ คนโคราชรุ่นเก่าเรียกตามกันมาว่า ข้าวปาด ส่วนคนรุ่นใหม่ในปัจจุบัน มักนิยมเรียกติดปากตามภาษาภาคกลางว่า ขนมเปียกปูน วิถีการกินอยู่ของอีสานเราเน้นภูมิปัญญาชาวบ้าน กินอยู่อย่างสมถะ เน้นความเรียบง่าย ไม่โอ่อ่าโอโถ หรือเพื่ออวดความมั่งมีของฐานะ กว่าการที่จะได้อาหารออกมาแต่ละชนิดให้เราได้รับประทานกัน เรียกได้ว่าต้องอาศัยทั้งแรงงานและหยาดเหงื่อ อีกทั้งความเหนื่อยยากของผู้คนและต้องอาศัยชำนาญบวกกับระยะเวลาในการปรุงอาหารพอสมควร ตั้งแต่ในขั้นตอนแรกในการเตรียมวัตถุดิบการโม่แป้ง ซึ่งแป้งข้าวเจ้าเราได้จากเครื่องโม่หินแบบโบราณ ที่สามารถพบเห็นได้ในเพียงบางบ้านเท่านั้น ขั้นตอนการนวดแป้ง ไปจนกระทั่งถึงขั้นตอนของการกวน





วิธีการทำในขั้นตอนแรก คือ นำปลายข้าวเจ้าไปแช่น้ำจนนิ่มได้ที่ จากนั้นนำไปโม่ให้ละเอียด สมัยก่อนนิยมโม่เครื่องโม่หินแบบโบราณซึ่งมีขนาดใหญ่และหนักมาก จึงทำให้ยุคนี้นิยมใช้เครื่องโม่ไฟฟ้าแทน เมื่อโม่เสร็จแล้ว นำใส่ถุงผ้าดิบมัดปากถุงให้แน่น ใช้หินส่วนบนของโม่ทับไว้ เพื่อให้น้ำที่อยู่ในแป้งไหลออกจนหมด กระทั่งเหลือแต่เนื้อแป้ง เมื่อแห้งดีจึงนำมานวดกับน้ำปูนใส ผสมเข้ากับน้ำตาลและน้ำใบเตยลงไปด้วย ก่อนจะนำแป้งที่นวดไปกวนในหม้อเพื่อให้แป้งสุกซึ่งเป็นขั้นตอนสุดท้าย

ในระหว่างการกวนแป้งเมื่อยืนอยู่หน้าเตาร้อน สองมือถือ “ไม้พายยาว” อุปกรณ์หาได้ง่ายทำจากต้นไผ่สีเขียว บรรยากาศในการทำงานผู้คนสนุกสนาน ชาวบ้านมักจะร้องรำทำเพลง สนทนาพูดคุย จนเกิดเสียงหัวเราะ เมื่อแป้งสุกได้ที่จะใสและมีความข้น พวกเด็กๆ เมื่อได้กลิ่นหอมลอยออกมาจากหน้าเตา จากแป้งข้าวเจ้าผสมกับกลิ่นของใบเตย ก็จะพากันหาภาชนะไปใส่ พวกผู้ใหญ่ก็จะใช้มีดตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัสเล็กๆ โรยหน้าด้วยมะพร้าวขูดเป็นเส้นๆ ผสมกับเกลือเล็กน้อย หลังจากนั้นก็พากันปูเสื่อนั่งล้อมวงรับประทานขนมกันอย่างเอร็ดอร่อย

เมื่อฤดูกาลงานบุญตามประเพณีในท้องถิ่นมาถึง ชาวบ้านจะออกมารวมตัวกัน เพื่อทำขนมข้าวปาดลานวัดของหมู่บ้านแห่งนี้จึงมีความคึกคัก คลาคล่ำไปด้วยผู้คนมากมาย ชาวอีสานมีความเชื่ออย่างหนึ่งว่าผู้ที่มาช่วยกันทำงานจะได้อานิสงส์ผลบุญไปตามๆ กันด้วย ขนมข้าวปาดจำเป็นต้องอาศัยแรงคนในลักษณะเป็นการลงแขกช่วยกัน ทำให้เห็นภาพของการช่วยเหลือเกื้อกูล และมิตรภาพที่ดีต่อกันของผู้คนที่ปรากฏขึ้นภายในชุมชนแห่งนี้

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านการแปรรูปอาหาร
ข้อมูล	การทำขนมปาดใบเตย
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางยิ้ม นานาวัน
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๓๔ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านการแปรรูปอาหาร
ข้อมูล	การทำขนมปาดใบเตย
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเส นารถชมสา
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๑๔ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านการแปรรูปอาหาร
ข้อมูล	การทำขนมปาดใบเตย
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางนารี ชีแพง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๑๑๒ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

๓. ข้าวต้มมัด

ข้าวต้มมัด นอกจากไส้กล้วย ยังมีไส้อื่นๆ อีก เช่น เผือก กุ้ง ฯลฯ

ส่วนผสม

๑. ข้าวเหนียว ½ กก.
๒. หัวกะทิ ½ กก.
๓. หางกะทิ ๑ กก.
๔. น้ำตาลทราย ½ กก.
๕. เกลือ ½ ชต.
๖. กล้วยน้ำว้าฝานครึ่งลูกสำหรับเป็นไส้ขนม
๗. ถั่วดำต้มสุก ๒ ถ้วย
๘. ใบตองสำหรับห่อ
๙. ตอกสำหรับมัดห่อข้าวต้มมัด (แช่น้ำไว้ประมาณ ๑ ชม.)

วิธีปรุง

๑. ข้าวเหนียวแช่น้ำไว้ ประมาณ ๒-๓ ชม.

๒. ตั้งกระทะสำหรับกวนข้าวเหนียวเทหางกะทิทั้งหมดลงไป ใส่ข้าวเหนียว เกลือ และน้ำตาลประมาณ ๑ ใน ๓ ลงไปค่อยๆ กวนระวังอย่าให้ไหม้นะค่ะ

๓. กวนจนเริ่มแห้งค่อยๆ ใส่หัวกะทิลงไปและน้ำตาลทรายที่เหลือ กวนจนเม็ดข้าวเหนียวเริ่มบาน แต่ตรงกลางข้างในยังเป็นไตอยู่ ยกลงพักให้เย็น

๔. ตักข้าวเหนียวประมาณ ๑ ½ ชต.เกลี่ยใส่ในใบตองที่ตัดเตรียมไว้สำหรับห่อ วางกล้วยลงไปตรงกลาง จากนั้นนำข้าวเหนียวมาห่อปิดกล้วยไว้ วางถั่วดำต้มลงไป

๕. จัดการห่อข้าวต้มมัด แล้วนำข้าวต้มมัดสองอันมาประกบเข้าด้วยกัน มัดด้วยตอก ๒ เปลาะ

๖. นึ่งให้สุกประมาณ ๑ ½ ชม.

เคล็ดลับน่ารู้ ถ้ากลัวใบตองแตกตอนห่อขนม ก่อนนำมาใช้ให้เอาใบตองไปตากแดดก่อนสักพัก





ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทำข้าวต้มมัด
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางดวงจันทร์ พลราชม
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๒๕ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทำข้าวต้มมัด
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเด่น ก้อนทรวง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๓๘ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม
ข้อมูล	การทำข้าวต้มมัด
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเดือน ชูอารมณ์
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๔๐ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

๘.๓ ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ

ความเชื่อเป็นธรรมชาติที่เกิดขึ้นกับมนุษย์ และถือว่าเป็นธรรมชาติของมนุษย์อย่างหนึ่งความเชื่อเกิดจากปรากฏการณ์การเปลี่ยนแปลงของธรรมชาติ ความเชื่อดั้งเดิมมนุษย์มีความเชื่อเรื่องผีสางเทวดา การนับถือบรรพบุรุษ ความเชื่อเรื่องโลกจักรวาล และกำเนิดคนสัตว์ ความเชื่อดังกล่าวมนุษย์จึงพยายามที่จะคิดหาวิธีการที่จะก่อให้เกิดผลในทางที่ดี และเกิดความสุขให้กับตนเอง ทำให้เกิดเป็นแนวทางปฏิบัติที่เป็น พิธีกรรมความเชื่อ เป็นสิ่งที่อยู่ในสังคมไทยทุกยุคทุกสมัยสืบทอดกันมาช้านาน ถึงแม้ว่าสังคมไทยจะมีการเปลี่ยนแปลง แต่ความรู้สึกนึกคิดที่เกี่ยวกับพิธีกรรมความเชื่อมีอิทธิพลต่อวิถีชีวิต วิทย์ เที่ยงบูรณธรรม ได้ให้ความหมายของคำว่า ศรัทธา ในพจนานุกรมไทยไว้ว่า ศรัทธา หมายถึง ความเชื่อ,ความเลื่อมใส,ความเห็นดี,ความไว้วางใจ,ความซื่อตรง,ความจงรัก,ความประสงค์,ความอยาก,ความบริสุทธิ์,ความเคารพนับถือ,ยินดีเลื่อมใส (วิทย์ เที่ยงบูรณธรรม,๒๕๓๖)

งามพิศ สัตย์สงวน ได้กล่าวว่า ชาวไทยแต่ในอดีตนั้นมีวิถีชีวิตมีความเชื่อที่เกี่ยวพันกับเรื่องภูตผี วิญญาณ ผีสางเทวดา ซึ่งอดีตศาสนาพุทธ และศาสนาพราหมณ์มีอิทธิพลต่อวิถีชีวิต สังคมไทยในอดีตต่างพยายามแสวงหาพลังอำนาจให้กับตนเอง เพื่อให้ได้รับการยอมรับและเพื่อการอยู่รอด ในขณะเดียวกันอำนาจที่คนยอมรับมาก คือ อำนาจที่มาจากความเชื่อทางพุทธศาสนา และอำนาจทางไสยศาสตร์ ซึ่งบางครั้งต้องอิงกฎเกณฑ์ทางศีลธรรม ความเชื่อเรื่องอำนาจเหล่านี้ มีบทบาทต่อวิถีชีวิตของคนในสังคมเป็นอย่างมาก ทำให้รูปแบบพฤติกรรมของชาวบ้านดำเนินภายในกรอบของความเชื่อดังกล่าว การถวายของและเครื่องบูชาต่างๆ แก่ภูตผีเทพเจ้า เป็นการปฏิบัติการทางศาสนาที่พบเห็นกันอยู่ทั่วไป (งามพิศ สัตย์สงวน,๒๕๓๘) และการยอมรับต่างๆ ว่าเป็นจริง มีอยู่จริง และเป็นอำนาจที่จะบันดาลให้เกิดผลดีหรือผลร้ายต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ถึงแม้ว่าสิ่งนั้นจะไม่สามารถพิสูจน์ได้ว่าเป็นความจริงด้วยเหตุผล แต่เป็นที่ยอมรับกันในกลุ่มชนหรือสังคม ความเชื่อเป็นพื้นฐานให้เกิดการกระทำต่างๆ ทั้งด้านดีและด้านไม่ดี ธรรมดาคนเราจะมีความเชื่อและความไม่เชื่อเป็นของคู่กัน คือ ระหว่างความศรัทธา และความไม่ศรัทธา การจะกำหนดให้แต่ละบุคคลเชื่ออย่างเดียวกันย่อมทำได้ยากเพราะความเชื่อที่ให้ผลตรงกันข้ามก็มีและความเชื่อเกิดผลไปอีกแนวทางหนึ่งก็มี

ฉะนั้น ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับความเชื่อมักเกิดขึ้นจากความคิดคำนึงว่าสิ่งนี้ดี สิ่งนั้นไม่ดีจะส่งผลกระทบเช่นนั้น เป็นเช่นนี้ ความเชื่อที่ปรากฏเป็นข้อห้ามคำสอนของโบราณ ซึ่งเป็นสิ่งท้าทายต่อดวงปัญญาของมนุษย์ผู้นำสมัยอย่างยิ่ง หากศึกษาให้ถ่องแท้ จะทราบถึงเจตนารมณ์ของบรรพบุรุษ ข้อห้ามคำสอนนั้นทรงคุณค่าต่อสังคมเพียงใด

พิธีเหยารักษา

พิธีเหยา เป็นพิธีกรรมที่เกี่ยวกับความเชื่อทางศาสนาของคนไทยแถบภาคอีสาน โดยจะนิยมทำในแถบภูไทหรือผู้ไทย,ผู้ไท (จ.กาฬสินธุ์,จ.นครพนม,จ.มุกดาหาร,จ.สกลนคร)พิธีกรรมนี้เป็นการเสี่ยงทาย เมื่อมีการเจ็บป่วยในครอบครัว โดยการเจ็บป่วยนี้จะเชื่อว่าเป็นการกระทำของผี จึงต้องทำการเหยาเพื่อแก้ผี และเพื่อจะได้ทราบว่าผีต้องการอะไร หรือผู้เจ็บป่วยทำผิดผีอะไรจะได้ทำตาม เชื่อว่า หากแก้ผีแล้ว อาการเจ็บป่วยจะหายเป็นปกติ

"**เหยา**" เป็นความเชื่อและพิธีกรรมหนึ่งในการรักษาสุขภาพของคนในชุมชนผู้ไทยที่สืบทอดมาแต่ครั้งบรรพกาลอันสืบเนื่องมาจากความเชื่อดั้งเดิมที่นับถือผี เป็นการทำพิธีเพื่อติดต่อระหว่างผีกับคน ให้ผีช่วยเหลือแก้ปัญหาความเดือดร้อนโดยเฉพาะการเจ็บไข้ได้ป่วยมูลเหตุที่ต้องมีการเหยามาจากสภาพสังคมดั้งเดิมของชาวไทยที่ไม่มีสถานพยาบาลรับรองความเจ็บป่วย ก่อให้เกิดความจำเป็นที่ชาวไทยต้องดิ้นรนหาที่พึ่งยามเจ็บไข้ได้ป่วย ส่วนใหญ่นั้นใช้สมุนไพรพื้นบ้านที่มีในท้องถิ่นในการรักษาและดูแลสุขภาพ ในอดีตการรักษาโรคภัยไข้เจ็บจำเป็นต้องอาศัยผีเป็นผู้วินิจฉัยโรคบอกวิธีรักษา ในปัจจุบันแม้มีการแพทย์แผนใหม่ที่สามารถวินิจฉัยโรคได้ถูกต้อง แต่โรคบางโรคหรืออาการบางอย่างรักษาไม่หาย ผู้ป่วยที่ไม่มีที่พึ่งจึงจำเป็นต้องพึ่งพิธีกรรม อย่างน้อยจะทำให้จิตใจผู้ป่วยดีขึ้น จึงจัดเป็นพิธีกรรมที่สร้างขวัญและกำลังใจกับผู้ป่วยเป็นหลัก เมื่อผู้ป่วยอยู่ในวาระสุดท้ายของชีวิตหรือผู้ป่วยหายจากโรคและอาการเจ็บป่วยก็จะทำพิธีการเหยา ผู้ที่ทำพิธีการเหยาเรียกว่า หมอเหยาเป็นผู้ที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษโดยปู่ย่า ตายาย แม่ เป็นหมอเหยามาก่อนลูกก็จะสืบทอดการเป็นหมอเหยา แต่ในปัจจุบันนี้การสืบทอดการเป็นหมอเหยานั้นได้เลือนหายไปจากสังคมของกลุ่มชาติพันธุ์ผู้ไทยไปแล้ว ยังเหลือแต่หมอเหยาที่เป็นผู้อาวุโสของชุมชนเท่านั้น และการประกอบพิธีกรรมเหยายังคงเหลือให้เห็นเพียงแต่บางชุมชนเท่านั้น เนื่องจากสังคมสมัยใหม่ได้เขามามีบทบาทในการเปลี่ยนแปลงขนบธรรมเนียมประเพณีบางอย่างของชาวผู้ไทย ทั้งนี้ การเหยาเป็นการติดต่อสื่อสารของมนุษย์และวิญญาณ ซึ่งการติดต่อสื่อสารจะใช้

ท่วงทำนองของดนตรีหรือที่ชาวผู้ไทยเรียกว่า กลอนลำ (หมอลำ) มีเครื่องดนตรีประเภทแคนประกอบการให้จังหวะ วิธีการติดต่อสื่อสาร กลอนลำและทำนอง เรียกว่า การเหยา

ประเภทของการประกอบพิธีกรรมเหยา

๑. การเหยาเพื่อคุมผีออก เนื่องจากผู้ป่วยมีความเชื่อว่าการเจ็บป่วยที่เกิดขึ้นนั้น เกิดจากการกระทำของผีหรือวิญญาณทำให้เกิดการเจ็บป่วย ซึ่งจะต้องมีการเสี่ยงทายจากหมอเหยาทำพิธีคุมผีออกจากการร่ายรำของหมอเหยาประกอบกับดนตรีที่ใช้แคนเป็นเครื่องดนตรี

๒. เหยาเพื่อให้ขวัญและกำลังใจ เหยาต่ออายุ เหยาเพื่อชีวิต เหยาแก้บน เพื่อความเป็นสิริมงคลแก่ชีวิต ครอบครัวญาติพี่น้อง วงศ์ตระกูล ในช่วงเทศกาลงานสำคัญๆ ของหมู่บ้านชุมชน หรือฤดูกาลทำการเกษตรกรรมเพื่อให้ได้ผลผลิตมีความอุดมสมบูรณ์ตามที่คาดหวัง

๓. เหยาเพื่อเลี้ยงผี เพื่อเลี้ยงขอบคุณผีบรรพบุรุษในรอบปี ซึ่งพิธีการเหยาแบบนี้จะกระทำเพียงปีละครั้งเท่านั้นในช่วงเดือนเมษายนถึงเดือนมิถุนายนเท่านั้น เพื่อขอขมาและสักการะผีที่ช่วยปกป้องคุ้มครองชุมชนให้ปกติสุขไม่มีเรื่องอันใดที่ทำให้เกิดภัยพิบัติหรืออันตรายแก่ผู้คนในชุมชนผู้ไทย

๔. การเหยาในงานบุญประจำปี ส่วนมากกระทำพิธีกรรมในงานบุญผะเหวดเท่านั้น โดยมีการเหยาปีละครั้งเท่านั้นกระทำติดต่อกันทุกๆ ปี ครบ ๓ ปี แล้วจะเว้นช่วงของการประกอบพิธีเหยาในงานบุญประจำปีนี้ ๑ ปี แล้วจึงกลับมาทำพิธีกรรมอีกครั้งเวียนแบบนี้ไปเรื่อยๆ

ที่มา : http://www๒.nakhonphanom.go.th





“เลี้ยงผี” ประจำปี บ้านกกปลาซิว หมู่ ๑

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ
ข้อมูล	หมอเหยา
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางพัง ซีแพง
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๒๑ หมู่ที่ ๑ บ้านกกปลาซิว ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ
ข้อมูล	หมอเหยา
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางแสน ชั้นน้อย
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๒๘ หมู่ที่ ๓ บ้านหนองครอง ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ
ข้อมูล	หมอเหยา
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางแยง ชีมุล
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๔๘ หมู่ที่ ๔ บ้านกกโด่ ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ
ข้อมูล	หมอเหยา
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางน้อย กุลสอนนาม
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๘ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐

ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ประเภท	ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ
ข้อมูล	หมอเหยา
ชื่อบุคคลอ้างอิง	นางเดือน ชูอารมณ์
	**สถานที่ตั้ง** บ้านเลขที่ ๔๐ หมู่ที่ ๘ บ้านโพนบก ตำบลกกปลาซิว อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร ๔๗๓๑๐