

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน
๒. เพื่อให้ผู้รับการถ่ายทอดตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาในท้องถิ่นของตนเอง อันจะนำไปสู่การอนุรักษ์และพัฒนาภูมิปัญญานั้น ๆ ต่อไป

ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) ปัจจุบันยังไม่มีผู้ใดให้ความหมายไว้อย่างชัดเจน แต่พอทำความเข้าใจได้ดังนี้ หมายถึง ความรู้หรือประสบการณ์ดั้งเดิมของประชาชนในท้องถิ่นที่ได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษ หรือถ่ายทอดต่อกันจากสถาบันต่าง ๆ ในชุมชน เช่น จากสถาบันครอบครัว สถาบันความเชื่อและศาสนา สถาบันการเมืองการปกครอง สถาบันเศรษฐกิจ และสถาบันทางสังคมอื่น ๆ นอกจากนี้ กรมการศึกษานอกโรงเรียนให้ความหมายคำว่า "ภูมิปัญญาชาวบ้าน" นั้นเป็นการเชื่อมโยงไปถึงความรู้ประสบการณ์ตรงของคนในท้องถิ่น ที่ได้จากการสะสมประสบการณ์จากการทำงาน การประกอบอาชีพและการเรียนรู้จากธรรมชาติแวดล้อมต่าง ๆ และถ้าจะพิจารณาภูมิปัญญาท้องถิ่นเฉพาะด้านที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีแล้วนั้นหมายถึง เทคนิควิทยาพื้นบ้านได้ด้วย โดยสถานวิจัยสังคมได้ให้คำจำกัดความว่า เทคโนโลยีนั้นเป็นความรู้ว่าจะทำสิ่งต่าง ๆ อย่างไร โดยมีองค์ประกอบ ๒ ประการคือ เครื่องมือในการทำสิ่งนั้น ๆ และกระทบกับขั้นตอนในการทำสิ่งนั้น ๆ ซึ่งสามารถแยกได้เป็นลักษณะความรู้ที่เป็นรูปธรรมและนามธรรม ที่มีความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมและความจำเป็นในท้องถิ่น เช่น การประยุกต์ใช้พลังคน สัตว์ และธรรมชาติ ตลอดจนองค์ความรู้ต่าง ๆ ที่มีอยู่ในแต่ละท้องถิ่นหรือชุมชน ในอันที่จะเป็นทางเลือกในการดำรงชีวิตของมนุษย์ เช่น การประยุกต์แนวความคิดที่เป็นมรดกของคนไทยในการประกอบอาชีพ โดยใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นเป็นหลักพิจารณากิจกรรมหรืออาชีพของชุมชน เช่น แถบพื้นที่หรือท้องถิ่นใดเป็นที่ราบลุ่ม กิจกรรมของชุมชนก็คือ การทำนา หรือการปั้นโอ่งและตม่น้ำจากดินเหนียว หรือการแกะสลักไม้เป็นเครื่องใช้ต่าง ๆ โดยใช้ไม้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น เป็นต้น

จากการศึกษาความหมายที่ผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการต่าง ๆ ซึ่งครอบคลุมคำว่า ภูมิปัญญา ภูมิปัญญาพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย สามารถรวบรวมได้ดังนี้

- ๑) ภูมิปัญญา คำว่า ภูมิปัญญา ตรงกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษว่า wisdom ซึ่งมีความหมายว่า ความรู้ ความสามารถ ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรม และความสามารถในการแก้ไขปัญหาของมนุษย์
- ๒) ภูมิปัญญาพื้นบ้าน คำว่าภูมิปัญญาพื้นบ้าน ให้ความหมายว่าเป็นองค์ความรู้ความสามารถและประสบการณ์ที่สั่งสมและสืบทอดกันมาอันเป็นความสามารถและศักยภาพในเชิงแก้ปัญหา การปรับตัวเรียนรู้และสืบทอดไปสู่คนรุ่นใหม่ เพื่อการดำรงอยู่รอดของเผ่าพันธุ์ จึงเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ เผ่าพันธุ์หรือเป็นวิถีของชาวบ้าน

๓) ภูมิปัญญาชาวบ้าน ภูมิปัญญาชาวบ้านเกิดจากการสะสมการเรียนรู้มาเป็นระยะเวลายาวนาน มีลักษณะเชื่อมโยงกันไปหมดในทุกสาขาวิชาไม่แยกเป็นวิชา ๆ แบบที่เราเรียน ฉะนั้นวิชาเกี่ยวกับเศรษฐกิจอาชีพ ความเป็นอยู่เกี่ยวกับการใช้จ่าย กับการศึกษาวัฒนธรรมมันจะผสมผสานกลมกลืนเชื่อมโยงกันไปหมด

๔) ภูมิปัญญาท้องถิ่น กองวิจัยทางการศึกษา กรมวิชาการ กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local wisdom) หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน (popular wisdom) เป็นองค์ความรู้ความสามารถของชาวบ้านที่สั่งสมสืบทอดกันมา อันเป็นศักยภาพหรือความสามารถที่จะใช้แก้ปัญหา ปรับตัว เรียนรู้ และมีการสืบทอดไปสู่คนรุ่นใหม่ หรือคือแก่นของชุมชนที่จรรโลงชุมชนให้อยู่รอดจนถึงปัจจุบัน

ศูนย์พัฒนาหลักสูตร กรมวิชาการ กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน คือ ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกต คิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญา และตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลาย ๆ เรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาให้เป็นศาสตร์เฉพาะสาขาวิชาต่าง ๆ อาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชน และในตัวของผู้รู้เอง หากมีการสืบค้นหาเพื่อศึกษาและนำมาใช้ก็จะเป็นที่รู้จักกันเกิดการยอมรับ ถ่ายทอด และพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ ตามยุคตามสมัยได้

๕) ภูมิปัญญาไทย ภูมิปัญญาไทย องค์ความรู้ ความสามารถและทักษะของคนไทยอันเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้ เลือกรสร รุ่งแต่ง พัฒนา และถ่ายทอดสืบทอดกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย ภูมิปัญญาไทยนี้มีลักษณะเป็นองค์รวม มีคุณค่าทางวัฒนธรรมเกิดขึ้นในวิถีชีวิตไทย ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นอาจเป็นที่มาขององค์ความรู้ที่องกวมขึ้นใหม่ที่จะช่วยในการเรียนรู้การแก้ปัญหา การจัดการและการปรับตัวในการดำเนินวิถีชีวิตของคนไทย ลักษณะองค์รวมของภูมิปัญญามีความเด่นชัดในหลายด้าน เช่น ด้านเกษตรกรรม ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม ด้านการแพทย์แผนไทย ด้านการจัดทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม ด้านกองทุนและธุรกิจชุมชน ด้านศิลปกรรม ด้านภาษาและวรรณกรรม ด้านปรัชญา ศาสนา และประเพณี และด้านโภชนาการ วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา

ผู้เรียนหรือกลุ่มเป้าหมายที่รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากผู้รู้ในท้องถิ่น ส่วนมากจะเป็นคนในครอบครัว เป็นญาติโดยสายเลือด เนื่องจากความรู้บางอย่าง ผู้รู้ทั้งหลายมักหวงแหนมาก จะไม่แพร่พรายให้คนอื่น ๆ รู้ที่เป็นอย่างนี้เพราะสาเหตุหลายประการคือ

๑. กลัวการแก่งแย่งการทำมาหากิน โดยเฉพาะอย่างยิ่งความรู้ที่จะต้องทำผลผลิตเพื่อค้าขาย
๒. กลัวเรื่องชื่อเสียง เกียรติภูมิ และกลัวคนอื่นขโมยภูมิปัญญา ถ้าถ่ายทอดความรู้ให้กับคนอื่นแล้วเขาทำดีกว่าเจ้าตำรับก็จะมีชื่อเสียง
๓. มีความเชื่อและถือสัจจะจากปู่ ย่า ตา ทวด ที่ต้องการปกปิดเคล็ดลับหรือกลวิธีการผลิต
๔. สื่อและเทคโนโลยียังไม่พัฒนาเท่าที่ควร

ปัจจุบันนี้ กลุ่มเป้าหมายของการถ่ายทอดความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่นขยายไปสู่สาธารณชนทั่วไปบ้างแล้ว อาจเนื่องจากสาเหตุต่าง ๆ ต่อไปนี้

๑. ได้รับการกระตุ้นและการสร้างความตระหนักจากหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน เช่น หน่วยงานพัฒนาชุมชน กรมการศึกษานอกโรงเรียน สำนักงานเกษตร ฯลฯ

๒. การถ่ายทอดความรู้ได้รับค่าตอบแทน ภูมิปัญญาท้องถิ่นบางคนจะตั้งราคาวิชาไว้มากน้อยขึ้นอยู่กับความต้องการของตลาดสำหรับวิชาอาชีพนั้น ๆ

๓. สื่อต่าง ๆ ในปัจจุบันมีมากมายหลายประเภท ภูมิปัญญาสามารถถ่ายทอดความรู้โดยใช้สื่อต่าง ๆ ได้อย่างสะดวก หน่วยงานต่าง ๆ ที่ให้การสนับสนุนภูมิปัญญา ก็สามารถถ่ายทอด สืบทอดความรู้ได้อย่างกว้างขวาง

๔. ความจำเป็นในการผลิต ทำให้ภูมิปัญญาต้องถ่ายทอดความรู้สู่บุคคลอื่น ๆ นอกเหนือจากคนในครอบครัวหรือผู้สืบสายเลือด เพื่อต้องการเพิ่มผลผลิตสู่ตลาด

สาขาของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ บุคคลผู้มีความรู้ ความสามารถ มีประสบการณ์ในการทำงานนั้น ๆ มาอย่างมากมาย ความรู้ดังกล่าวเป็นความรู้ที่นำมาปฏิบัติ มีผลผลิตที่เป็นรูปธรรม เป็นความรู้ที่มีความสำคัญในการดำรงชีวิตของคนในท้องถิ่น ความรู้ ความสามารถดังกล่าว เป็นสิ่งที่สะสมมานาน เป็นโครงสร้างความรู้ที่มีหลักการ มีเหตุผลในตัวเองที่น่าศึกษา ควรอนุรักษ์และสืบทอด

ผู้ที่ได้ชื่อว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น นั้นมีอยู่มากมายในท้องถิ่น แต่ละคนต่างมีความรู้ ความสามารถ มีประสบการณ์ มีผลงานเพื่อการดำรงชีวิตที่แตกต่างออกไปหลายด้านหลายสาขา ดังนี้

๑. สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ความสามารถ ประสบการณ์ และมีผลงานด้านการทำไร่ ทำนา เลี้ยงสัตว์ ประมง ทำไร่นาสวนผสม ฯลฯ โดดเด่น เลี้ยงตัวเองและครอบครัวได้อย่างพอเพียง มีรายได้จากผลผลิตด้านนี้ มีแนวคิดที่ดี แปลงใหม่ที่เป็นประโยชน์และช่วยพัฒนาอาชีพด้านนี้ได้ที่น่าสนใจ เช่น เป็นผู้คิดริเริ่มการทำเกษตรแบบผสมผสาน เกษตรแบบพอเพียง เกษตรที่เอื้อประโยชน์ต่อชีวิตและสิ่งแวดล้อม ฯลฯ

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

๓. สาขาการแพทย์ไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกันและรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทางด้านสุขภาพและอนามัยได้

๔. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งอนุรักษ์ การพัฒนา และใช้ประโยชน์จากคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

๕. สาขาศิลปกรรม หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ มีผลงานโดดเด่นในเรื่องต่อไปนี้

๕.๑ ด้านจิตรกรรม คือ การวาดภาพฝาผนัง การเขียนภาพลงผ้า หน้าผา การสักลาย ฯลฯ

๕.๒ ด้านประติมากรรม คือ ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ มีประสบการณ์และมีฝีมือในการปั้น แกะสลัก การหล่อ เช่น หล่อพระพุทธรูป ปั้นโอง สลักลวดลาย ประดับต้นเทียน สิ่งก่อสร้าง ฯลฯ

๕.๓ ด้านสถาปัตยกรรม คือ ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์เรื่องการก่อสร้างอาคาร บ้านเรือน โบสถ์ ศาลา ศาลพระภูมิ ฯลฯ

๕.๔ ด้านหัตถกรรม (งานช่างฝีมือ) คือผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ มีผลงานในสิ่งที่ทำมือ เช่น เครื่องจักสานต่าง ๆ

๕.๕ ด้านงานประดิษฐ์ คือ ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ มีประสบการณ์ด้านการจัดทำผลงานเลียนแบบธรรมชาติ เช่น การประดิษฐ์ดอกไม้ บายศรี การแต่งลวดลายบนแผ่นผ้า ฯลฯ

๕.๖ ด้านดนตรี นาฏศิลป์และการเล่นพื้นบ้าน คือ ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ด้านการเล่นดนตรี การขับลำ การพ้อนรำ การคิดวิธีการเล่นพื้นบ้าน หมอลำ การเล่นหนังปราโมทัย ลิเก เพลงกันตรึม เจริญ ฯลฯ

๖. สาขาภาษาและวรรณกรรม หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ มีประสบการณ์ในการแต่งวรรณกรรมพื้นบ้าน การคิดประดิษฐ์อักษรภาษาถิ่น การสืบสานอักษรโบราณ วรรณกรรมท้องถิ่น ฯลฯ

๗. สาขาคหกรรม หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์และมีผลงานโดดเด่นในเรื่องต่อไปนี้

๗.๑ ด้านอาหาร เป็นต้นตำรับการปรุงอาหารที่มีรสชาติอร่อย ให้คุณค่าด้านโภชนาการ ใช้วัสดุที่มีราคาไม่แพง วัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่น รู้จักคิด ดัดแปลงสูตรอาหารได้แปลกใหม่ หรือเป็นผู้ที่สืบสานตำรับตำราที่มีอาหารรสเลิศ สามารถผลิตเป็นสินค้าจำหน่ายได้ เช่น การทำปลาร้า การทำส้มหรือແໜ່ນ ขนมหต่าง ๆ ฯลฯ

๗.๒ ด้านงานประดิษฐ์เครื่องนุ่งห่ม สามารถทำเป็นอาชีพจำหน่ายได้ สามารถทำเลี้ยงตัวเองและครอบครัวได้ เช่น การทำผ้านวม การตัดเย็บเสื้อผ้า ฯลฯ

๗.๓ ด้านที่อยู่อาศัย สามารถจัดบ้านเรือน บริเวณบ้านได้น่าอยู่ น่าอาศัยตามอัตภาพ ทำให้มีสุขภาพอนามัยในการอยู่อาศัย

๘. สาขาสาธารณสุข หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถมีประสบการณ์ด้านการใช้ยาสมุนไพร การรักษาโรคแผนโบราณ การรักษาสุขภาพอนามัยร่างกาย การสืบสานตำราสมุนไพร หมอนวดแผนโบราณ หมอดำแย ฯลฯ

๖. สาขาศาสนาและประเพณี

๖.๑ ด้านพิธีกรรมต่าง ๆ ได้แก่ผู้มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ มีผลงานเกี่ยวกับการประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น หมอสู่วัฒน

๖.๒ ด้านโหราศาสตร์ ได้แก่ ผู้มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์และมีผลงานด้านโหราศาสตร์หรือหมอดู ฯลฯ

๖.๓ ด้านขนบธรรมเนียมประเพณี ได้แก่ ผู้มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ในการปฏิบัติตามขนบธรรมเนียมประเพณีของท้องถิ่นนั้น ๆ

๖.๔ ความเชื่อในเรื่องต่าง ๆ

๙. สาขาอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้

ได้แก่ อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่พัฒนาขึ้นโดยชาวบ้าน เพื่อใช้งานอำนวยความสะดวกในด้านต่าง ๆ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยมีความแตกต่างกันออกไปในแต่ละภูมิภาค ซึ่งสามารถจำแนกประเภทตามลักษณะได้ ๑๐ ประเภท ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับความเชื่อและศาสนา ภูมิปัญญาประเภทนี้จะมีลักษณะแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น เนื่องจากมีพื้นฐานทางความเชื่อในศาสนาที่แตกต่างกัน สำหรับภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยซึ่งเกี่ยวกับความเชื่อในพระพุทธศาสนาเป็นหลักนั้น ได้มีส่วนสร้างสรรค์สังคม โดยการผสมผสานกับความเชื่อดั้งเดิมจนกลายเป็นลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับประเพณีและพิธีกรรม เนื่องจากประเพณีและพิธีกรรมเป็นสิ่งที่ฝังรากลึกในคนไทยในท้องถิ่นสร้างขึ้นมา โดยเฉพาะเป็นการเพิ่มขวัญกำลังใจในสังคม ภูมิปัญญาประเภทนี้จึงมีความสำคัญต่อการดำเนินชีวิตในสังคมเป็นอย่างมาก ดังจะเห็นได้จากประเพณีและพิธีกรรมที่สำคัญ ๆ ในประเทศไทยล้วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตของคนในสังคมแทบทั้งสิ้น

๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน เป็นการสร้างสรรค์งานศิลปะประเภทต่าง ๆ โดยการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน หลังจากนั้นได้สืบทอดการพัฒนาอย่างไม่ขาดสายกลายเป็นศิลปะที่มีลักษณะที่มีคุณค่าเฉพาะถิ่น

๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน นอกจากมนุษย์จะนำอาหารมาบริโภคเพื่อความอยู่รอดแล้ว มนุษย์ยังได้นำเทคนิคการถนอมอาหารและการปรุงอาหารมาใช้เพื่อให้อาหารที่มีมากเกินความต้องการสามารถเก็บไว้บริโภคได้เป็นเวลานาน ซึ่งถือว่าเป็นภูมิปัญญาอีกประเภทหนึ่งที่สำคัญต่อการดำรงชีวิต นอกจากนี้ยังนำผักพื้นบ้านชนิดต่าง ๆ มาบริโภคได้อีกด้วย

๕. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการละเล่นพื้นบ้าน การละเล่นถือว่าเป็นการผ่อนคลาย โดยเฉพาะในวัยเด็กซึ่งชอบความสนุกสนานเพลิดเพลิน ภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยส่วนใหญ่จะใช้อุปกรณ์ในการละเล่นที่ประดิษฐ์มาจากธรรมชาติ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติและรู้จักปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมอย่างกลมกลืน

๖. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรม ประเทศไทยมีวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งเกิดจากการสร้างสรรค์ของแต่ละภาค เราสามารถพบหลักฐานจากร่องรอยของศิลปวัฒนธรรมที่ปรากฏกระจายตัวอยู่ทั่วไป

เช่น สถาปัตยกรรม ประติมากรรม จิตรกรรม เป็นต้น ซึ่งแสดงให้เห็นถึงเทคนิค ความคิด ความเชื่อของบรรพชนได้เป็นอย่างดี

๗. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับเพลงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาประเภทนี้ส่วนมากจะแสดงออกถึงความสนุกสนาน และยังเป็นคติสอนใจสำหรับคนในสังคม ซึ่งมีส่วนแตกต่างกันออกไปตามโลกทัศน์ของคนในภาคต่าง ๆ

๘. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับสมุนไพรและตำรายาพื้นบ้าน ภูมิปัญญาประเภทนี้เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ของคนในอดีตและถ่ายทอดให้กับคนรุ่นหลัง ถือว่ามีความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะถือว่าเป็นปัจจัยสี่ ซึ่งมีความจำเป็นสำหรับมนุษย์ หากได้รับการพัฒนาและส่งเสริมการวิจัยจะเป็นประโยชน์ทางเศรษฐกิจและสังคมในอนาคตได้

๙. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับประดิษฐกรรมและหัตถกรรมพื้นบ้าน เทคโนโลยีและสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละภาคนั้นถือเป็นประดิษฐกรรมและหัตถกรรมชั้นเยี่ยม ซึ่งปัจจุบันยังไม่ได้รับความสนใจในการพัฒนาและส่งเสริมภูมิปัญญาประเภทนี้เท่าที่ควร หากมีการเรียนรู้

๑๐. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการดำรงชีวิตตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ เนื่องจากคนไทยมีอาชีพที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกรรม โดยเฉพาะการทำนา ทำไร่ จึงทำให้เกิดภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อและพิธีกรรมในการดำรงชีวิตเพื่อแก้ปัญหาหรืออ่อนวอนให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ในการเพาะปลูก และเพื่อเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร ดังจะเห็นได้จากพิธีกรรมเกี่ยวกับเกษตรกรรมทั่วทุกภูมิภาค

ภูมิปัญญาท้องถิ่น “การทำมะม่วงกวน”

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางวรรษชล ทรัพย์าคม

ที่อยู่ ๖๒/๑๐ หมู่ ๔ ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกะทู้เมืองสมุทรสาคร

เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๖-๖๒๘๕๕๑๘

ประวัติการศึกษา จบปริญญาโท บริหารการศึกษา จากมหาวิทยาลัยกรุงเทพ-ธนบุรี

ปริญญาตรี ชีววิทยา จากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร

การเสียสละเพื่อสังคม เป็นคณะกรรมการสถานศึกษาของศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและโรงเรียนอนุบาล

เทศบาลอ้อมน้อย สังกัดเทศบาลนครอ้อมน้อย ระหว่างปี พ.ศ. ๒๕๕๗ – ปัจจุบัน

๒. ประวัติความเป็นมา

ช่วงฤดูกาลที่มะม่วงมีผลผลิตมาก กอรับกับมะม่วงต้นสูงตะกร้อสอยไม่ถึง จึงมีมะม่วงสุกร่วงหล่นเป็นจำนวนมาก บางผลก็ถูกกระรอกกัดกินร่วงหล่นจากขั้ว เป็นที่น่าเสียดายถ้าจะนำผลมะม่วงสุกเหล่านั้นทิ้งไป จึงได้นำมาแปรรูปเป็นมะม่วงกวน ซึ่งสามารถเก็บได้นานหลายเดือน และนำมาขายเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว

วิธีการแปรรูปมะม่วงสุกให้เป็นมะม่วงกวน ก็ได้รับความรู้และเคยช่วยมารดาทำมาตั้งแต่เด็ก โดยมีวิธีแปรรูปดังนี้

ขั้นตอนที่ ๑

๑. นำมะม่วงสุกมาล้างน้ำให้สะอาด เชื้อบริเวณที่ถูกกระรอกเจาะหรือเข้าทิ้งไป

๒. ปอกเปลือกมะม่วงล้างน้ำอีกครั้ง ใส่กะละมังไว้จนหมด

๓. เชื้อนมะม่วงเป็นชิ้นเล็ก ๆ

๔. นำมาปั่นโดยเติมน้ำเล็กน้อย ปั่นจนละเอียด เทใส่หม้อที่จะใช้กวน

๕. เติมน้ำมันและดอกเกลือชนิดน้อย นำขึ้นตั้งไฟ กวนไปเรื่อย ๆ ประมาณ ๓๐ – ๕๐ นาที สังเกตสี

และกลิ่นของมะม่วงกวนจะหอม

๖. ตั้งทิ้งไว้จนเย็นจึงนำไปตาก โดยใช้ซอสดักเกลือบนแผ่นพลาสติกเป็นแผ่นกลม ๆ บนอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับตากโดยเฉพาะ ซึ่งสามารถกันแมลงวัน มด ได้ดี

๗. ถ้าแดดดีวันเดียวก็สามารถใช้ซอสดัก ๆ ลอกแผ่นมะม่วงกวนกลับด้าน ตากต่ออีก ๑ วัน ก็ใช้ได้ แต่ควรหมั่นตรวจดูว่าแห้งดีหรือไม่ ถ้าแห้งแล้วก็เก็บบรรจุลงภาชนะที่แห้ง เช่น กล่องหรือขวดโหลก็ได้

๓. ส่วนประกอบของมะม่วงกวน

๑. มะม่วงสุกตามฤดูกาล
๒. น้ำ
๓. ดอกเกลือ
๔. น้ำมะนาว

๔. สรุป

การแปรรูปมะม่วงกวนเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่สืบทอดกันมารุ่นต่อรุ่น สามารถส่งผลผลิตขายสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวได้ดี และจัดเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนได้เป็นอย่างดี ท้ายสุดขอขอบพระคุณ คุณวรัชชล ทรัพย์าคม ที่ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาของท้องถิ่นการทำมะม่วงกวน

๕. ประโยชน์

๑. เป็นการยืดอายุของมะม่วง ทำให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น
๒. รับประทานมะม่วงในรูปแบบ สี กลิ่น รสชาติที่ต่างไปจากการรับประทานมะม่วงทั่วไป
๓. เป็นการเพิ่มพูนมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ และสร้างรายได้เสริมให้กับผู้ผลิต
๔. ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

ภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำมะม่วงกวน



ภูมิปัญญาท้องถิ่น
"ไอศกรีมกะทิสดโบราณ"

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางธนพร วรเจษฎารมย์

ที่อยู่ ๔๒๗/๕๖ หมู่ที่ ๒ ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร

เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๕-๑๙๒๔๕๓๘

๒. ประวัติความเป็นมา

เริ่มแรกคุณพ่อเป็นผู้ประกอบอาชีพทำไอศกรีมกะทิสดโบราณขายก่อน เมื่อประมาณ ๓๐ ปีแล้วเห็นจะได้ ในสมัยก่อนยังไม่มีเครื่องมือเครื่องใช้ที่เป็นไฟฟ้า ไม่มีมอเตอร์ไฟฟ้าสำหรับปั่นถังไอศกรีม ต้องอาศัยแรงคนปั่นถัง ไอศกรีมกว่าจะเป็นตัวไอศกรีมก็ต้องใช้แรงกำลังอย่างมากมาย ผลการผลิตก็จะได้ไม่มาก คุณธนพรช่วยคุณพ่อทำ ไอศกรีมตั้งแต่ยังเด็ก ซึ่งต่อมากุณพ้อมีอายุมากขึ้นทำไม่ไหว คุณธนพรจึงได้ดำเนินการผลิตไอศกรีมขายแทน คุณพ่อกันถึงปัจจุบันนี้ คุณธนพรบอกว่าสมัยนี้มีเครื่องทุ่นแรงมากกว่าในสมัยก่อน มีมอเตอร์ไฟฟ้าสำหรับปั่นถัง ไอศกรีม ทำให้ผลิตได้มากขึ้นทันต่อความต้องการของลูกค้า ที่มีทั้งสั่งจองเป็นถังเพื่อนำไปเลี้ยงแขกในงานต่าง ๆ และคุณธนพรกับสามีก็จะปั่นไอศกรีมกะทิสดเพื่อนำไปขายตามสถานที่ต่าง ๆ อีกด้วยเช่นกัน

๓. ส่วนผสมของไอศกรีมกะทิสดโบราณ

๑. กะทิ
๒. น้ำตาลทราย
๓. เกลือ
๔. แป้งมันและอื่น ๆ

๔. ส่วนประกอบของไอศกรีมกะทิสดโบราณ

๑. ข้าวเหนียว
๒. นมสด
๓. ช็อกโกแลต
๔. ฟักทองเชื่อม
๕. ลูกชิด
๖. ถั่วลิสงคั่ว
๗. มะพร้าวอ่อนเพื่อใส่ไอศกรีม
๘. ถ้วย

๙. ขนมหีบ

๑๐. โคนกรอบ

๕. วิธีทำ

๑. เคี้ยวแป้งให้เหนียวเข้าที่

๒. ใส่น้ำตาลที่เชื่อมจนเหนียว

๓. เอาส่วนผสมพวกกะทิ แป้ง น้ำตาล เกลือ ใส่อังแล้วปั้น

๔. ปั้นประมาณ ๒๐ นาที จะได้ไอศกรีมประมาณ ๖ กิโลกรัมต่อครั้ง

๕. เมื่อบั่นได้ที่ แข็งได้ที่ ก็จะมาพักที่ตู้แช่ไอศกรีมโดยเฉพาะ เพราะตู้แช่นี้จะมีอุณหภูมิ -๔๐ องศา เพราะจะทำให้ไอศกรีมไม่ละลาย

๖. บรรจุใส่ถังเพื่อเตรียมขายต่อไป

ภูมิปัญญาท้องถิ่นไอศกรีมกะทิสดโบราณ



ภูมิปัญญาท้องถิ่น “การทำเครื่องลายคราม”

.....

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นายพะเวียง จงมีสุข

ที่อยู่ ๖/๕ หมู่ ๓ ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกะทู้มแบน จังหวัดสมุทรสาคร

เบอร์โทรศัพท์ ๐๒-๘๑๐๔๐๕๐-๒ แฟกซ์ ๐๒-๔๒๐๔๐๖๗

Email : tpsceramic@hotmail.com

๒. ประวัติความเป็นมา

คุณพะเวียง เกิดที่ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกะทู้มแบน จังหวัดสมุทรสาคร พ่อแม่เป็นเกษตรกร ทำนา ทำสวน เป็นเกษตรกรสวนผสม เกษตรพอเพียงในสมัยก่อน คุณพะเวียงช่วยพ่อแม่ทำการเกษตร มาตั้งแต่เป็นเด็ก เล็ก ๆ จึงเป็นที่รักของพ่อแม่และพี่น้อง คุณพะเวียงได้เข้าเรียนที่โรงเรียนวัดอ้อมน้อย มีโอกาสได้เรียนใน สถาบันการศึกษาไม่มากนัก แต่มีโอกาสดูได้จากประสบการณ์ที่ได้รับจากการทำงานในโรงงานเซรามิก ซึ่ง เดิมก็เป็นผู้ดูแลคลังกับโรงงานเซรามิกมาตั้งแต่ยังเป็นเด็ก ๆ เนื่องจากบิดาเป็นลูกจ้างโรงงานเซรามิกที่มีชื่อเสียง โด่งดังในอดีต คือ “โรงงานเสถียรภาพ”

เมื่ออ้อมน้อยพื้นที่ไม่สามารถทำการเกษตรได้ คุณพะเวียงจึงเข้าทำงานที่โรงงานเซรามิกและมีโอกาสได้ ทำงานกับชาวต่างชาติ ๒ ท่าน เป็นชาวญี่ปุ่น และชาวไต้หวัน ซึ่งชาวต่างชาติ ๒ ท่านนี้มีความสามารถและ ประสบการณ์ด้านเซรามิกมาก ชาวญี่ปุ่นจากบริษัท คาดาซาโกะ เป็นผู้ชำนาญในการทำเตาเผาเซรามิก ได้เข้ามา ทำเตาเผาในประเทศไทย และคุณพะเวียงได้มีโอกาสได้เข้าร่วมเป็นทีมงานทำเตาเผากับชาวญี่ปุ่นด้วย ได้เรียนรู้ การเผาเซรามิกจากชาวญี่ปุ่น คุณพะเวียงเป็นคนขยัน มีความอดทน และตั้งใจใฝ่ในที่จะศึกษางาน และปฏิบัติงาน ที่ได้รับมอบหมายเป็นอย่างดี ทำให้ได้รับความไว้วางใจให้ไปศึกษางานและปฏิบัติงานกับชาวต่างชาติอีกท่านหนึ่ง ซึ่งเป็นชาวไต้หวัน คนไต้หวันคนนี้มีความรู้และความชำนาญด้านวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ ดิน และน้ำเคลือบสี ต่าง ๆ คุณพะเวียง ใช้เวลาในการทำงาน เรียนรู้งาน และฝึกงานกับชาวต่างชาติ ๒ ท่านนี้ เป็นเวลากว่า ๑๐ ปี ทำให้เข้าใจเรื่องการทำเซรามิก เป็นอย่างดี ประกอบกับคุณพะเวียง มีความชอบเรื่องงานเซรามิก โดยเฉพาะ เซรามิกลายครามเป็นการส่วนตัวอยู่แล้ว มีความคิดว่างานเซรามิกลายคราม เป็นงานศิลปะที่ไม่ล้ำสมัย นำมา ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงไปได้หลายรูปแบบตามยุคสมัย เครื่องลายครามเป็นผลิตภัณฑ์เซรามิกที่มีคุณภาพสูง เนื้อ แกร่ง ไม่ดูดซึมน้ำ มีอายุทนทานในการใช้งานเป็น ๕๐ ปีเป็น ๑๐๐ ปี คุณพะเวียง มีความมั่นใจว่า การทำเซรามิก น่าจะเป็นอาชีพได้ จึงออกมาเช่าโรงงานเล็ก ๆ ทำ ทำเป็นเวลา ๓ ปี ซึ่งขณะนั้น คุณพะเวียง มีอายุเพียง ๒๕ ปี

มีเงินทุน ๑๐๐,๐๐๐ บาท มีคนงานเพียง ๔ คน คือตนเองกับภรรยา และคนงานอีก ๒ คน โดยเริ่มงานจากผลิตภัณฑ์ที่ถนัด คือ โถประดับรูปทรงแปลก ๆ ที่แตกต่างไปจากท้องตลาดตอนนั้น และยังขึ้นรูปโดยใช้มือคนปั้น และในปีที่คุณพะเวียง มีอายุ ๒๙ ปี คุณพะเวียงได้ตั้งโรงงาน ทองประเสริฐศิลป์ชัยเซรามิก ขึ้นเป็นแห่งแรก เริ่มจากคนงานเพียง ๕-๖ คน ปัจจุบันมีงาน ๑๓๐ คน ผลิตเครื่องลายคราม ถ้วยชาม สำหรับใช้ในครัวเรือน ร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม โดยส่งออกประมาณ ๓๐% และงานผลิตภัณฑ์พิเศษต่าง ๆ ที่ลูกค้าต้องการ ทุก ๆ ปี จะมีนักเรียน นักศึกษา จากโรงเรียน และมหาวิทยาลัย ขอเข้าเยี่ยมชมดูงานการผลิตเซรามิกเป็นประจำ

ปัจจุบัน คุณพะเวียง และลูกได้ไปเปิด บริษัท ผลิตลูกถ้วยไฟฟ้า ชื่อ บริษัทสยามเพอเพคอินซูเลเตอร์ จำกัด ผลิตลูกถ้วยไฟฟ้าขายให้กับ การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค การไฟฟ้านครหลวง และเอกชนทั่วไป ตั้งอยู่ที่ตำบลท่าไม้ อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร

ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเครื่องลายคราม



ภูมิปัญญาท้องถิ่น
"การทำเครื่องลายคราม"

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางทองอยู่ เบี้ยวบังเกิด

ที่อยู่ ๒๕๔ หมู่ที่ ๒ ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร

เบอร์โทรศัพท์ ๐๘-๑๙๘๘-๐๓๕๒

อีเมล tanapol356@gmail.com

๒. ประวัติความเป็นมา

คุณทองอยู่ เบี้ยวบังเกิด เกิดที่ ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร พ่อแม่มีอาชีพเกษตรกรรม ทำนา ปลูกข้าว เมื่อจบการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๔ จากโรงเรียนบ้านคลองแค มีอายุได้ ๑๗ ปี ก็ได้มีโอกาสเข้าไปฝึกหัดเขียนลายครามที่โรงงานเซรามิกที่โด่งดังในสมัยก่อนของย่านอ้อมน้อยที่มีชื่อว่า "เสถียรภาพ" โดยมีอาจารย์สงวน รักมิตร ผู้ที่มีชื่อเสียงโด่งดังด้านการเขียนลาย เป็นผู้สอนในการเขียนลายคราม เมื่อฝึกหัดจนมีความชำนาญทางด้าน การเขียนลายครามแล้ว ก็ได้ทำงานในโรงงานเสถียรภาพเป็นเวลาประมาณ ๑๐ ปี และต่อมาได้รู้จักกับเพื่อนที่มีความเชี่ยวชาญทางด้านเซรามิก ซึ่งเขาได้ชวนลงทุนทำโรงงานเซรามิก ในขณะนั้นคุณทองอยู่คิดว่าการทำงานเซรามิกน่าจะเป็นอาชีพที่สามารถสร้างเนื้อสร้างตัวได้ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความทนทานแข็งแรง เป็นที่สนใจในหมู่บ้านอาหาร กองถ่ายละคร และชาวต่างชาติ เป็นการสานต่อภูมิปัญญาของไทย และน่าจะอนุรักษ์ไว้ จึงได้ลาออกจากการทำงานโรงงานเสถียรภาพ และทำโรงงานเซรามิกที่ชื่อว่า "ทองเจริญเซรามิก" โดยใช้ที่ดินที่มีอยู่ตั้งโรงงานเล็ก ๆ ณ บ้านเลขที่ ๒๕๔ หมู่ที่ ๒ ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร โดยทำกันในครอบครัวกับเพื่อน และได้ชวนเพื่อนบ้านมาหัดเขียนลายเพื่อที่จะรับมาเป็นคนงานช่วยเขียน และคุณทองอยู่ก็ได้ทำโรงงานเซรามิกตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน

ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเครื่องลายคราม



ภูมิปัญญาท้องถิ่น
“การทำเครื่องเบญจรงค์”

.....

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นายชูชาติ ลาภขจร

ที่อยู่ ๑๒๘/๑๓ หมู่ ๑๓ ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร

เบอร์โทรศัพท์ ๐๙๔-๔๑๙๙๑๘๙

ประวัติการศึกษา จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ โรงเรียนวัดยางซ้าย อำเภอโพธิ์ทอง
จังหวัดอ่างทอง

การเสียสละเพื่อสังคม รองประธานชุมชนกิตติพร

ประธานชุมชนกิตติพร

การทำงานปัจจุบัน ทำเครื่องเบญจรงค์

๒. ประวัติความเป็นมา

เกิดที่จังหวัดอ่างทอง ปี พ.ศ. ๒๕๓๐ ได้เข้ามาทำงานกับภรรยาที่โรงงานเบญจรงค์ทอง ด้านซังอ้อมน้อย เป็นลูกจ้างปั้นดินได้ค่าแรงวันละ ๕๐ บาท ภรรยาเป็นลูกจ้างเขียนลาย ทำมา ๒ ปี ออกมาทำเป็นของตัวเอง จากประสบการณ์และการเรียนรู้จากผู้รู้ต่าง ๆ การอดทน ฝึกฝนจนสามารถทำได้ทุกอย่างของการทำเครื่องเบญจรงค์ ปัจจุบันได้ตั้งเป็นโรงงานเล็ก ๆ ชื่อ ชูชาติ - กัญญารัตน์ เซรามิก ผลิตและจำหน่ายเครื่องเบญจรงค์หลายอย่าง เช่น ถ้วยชาม โถ ชุดน้ำชา แก้ว ฯลฯ

๓. ส่วนประกอบ

๑. ดิน ใช้ปั้นขึ้นรูปทรงเป็นภาชนะต่าง ๆ
๒. น้ำเคลือบ ใช้เคลือบภาชนะจนได้เป็นภาชนะเซรามิก
๓. น้ำทอง สี ใช้สำหรับเขียนและลงสี
๔. เตาอบ (เตาเผา) ใช้อบภาชนะที่เขียนและลงสีเสร็จแล้ว

๔. สรุป

เมื่อเราได้ภาชนะเซรามิก จากการปั้นขึ้นรูป เเผา และชุบเคลือบ แล้วก็นำมาเขียนด้วยน้ำทอง ขึ้นลวดลายต่าง ๆ ทิ้งไว้ให้แห้ง แล้วนำมาลงสีจนเสร็จ นำมาวางทอง เช่น หูแก้ว หูกา ขอบโถ ฯลฯ วางทองแห้งดีแล้ว นำเข้าเตาเผา (ใช้ไฟฟ้า) เเผาในอุณหภูมิ ๘๐๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๘ ชั่วโมง เมื่อเตาเย็นจึงนำเครื่องเบญจรงค์ ออกมารองจนเย็นปกติ จึงนำไปบรรจุหีบห่อเพื่อจำหน่ายได้

๕. ประโยชน์

๑. สะสม เป็นของขวัญล้ำค่า ซึ่งมีคุณค่าทั้งผู้ให้และผู้รับ
๒. นำมาเป็นเครื่องใช้ภายในบ้าน เช่น ถ้วยชา ถ้วยกาแฟ จาน ฯลฯ
๓. ใช้ตกแต่งบ้าน โข้วความงามและลวดลายทางด้านศิลปะ
๔. ใช้เป็นของที่ระลึก ของชำร่วย

ภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำเครื่องเบญจรงค์



ภูมิปัญญาท้องถิ่น “การเลี้ยงไส้เดือนดินเพื่อทำปุ๋ยหมักมูลไส้เดือน”

ชื่อ นายตุลย์เดช เผติมิชิต

ที่อยู่ ๓ หมู่ที่ ๑๑ ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกะทู้ม่วน จังหวัดสมุทรสาคร

เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๑-๑๔๗๘๒๕๕

ในวงการเกษตรไส้เดือนถือเป็นสัตว์ที่ทำประโยชน์ให้มากมาย การคืบคลานซอนไชในดินของสัตว์ชนิดนี้ ช่วยทำให้ดินร่วนซุย การถ่ายเทน้ำและอากาศดี ดินอุ้มน้ำได้ดีขึ้น เพิ่มช่องว่างในดินทำให้รากพืชหาอาหารได้ง่าย ไม่เพียงเท่านั้นไส้เดือนยังเหมือนเครื่องขี้นวดสารเคมีในดิน เพราะถ้าดินบริเวณนั้นมีสารเคมีตกค้าง จะไม่พบไส้เดือนสักตัว อาจกล่าวได้ว่าบริเวณใดมีไส้เดือนบริเวณนั้นมีความอุดมสมบูรณ์

ด้วยเหตุผลทั้งหลายทั้งปวง จึงเกิดมีอาชีพเพาะ-เลี้ยงไส้เดือนขึ้น เพราะต้องนำไปใช้เป็นอาหารสัตว์และนำมาใช้ย่อยสลายวัสดุเหลือทิ้งจากภาคการเกษตรและอาหาร เช่น เศษผัก ผลไม้ หรือมูลสัตว์ เพื่อผลิตเป็นปุ๋ยอินทรีย์

คุณตุลย์เดช บอกว่า การเลี้ยงไส้เดือนมี ๒ แบบ คือ ถ้าเลี้ยงแบบขนาดเล็กเพื่อใช้เองในวงจำกัด มักใช้ขยะอินทรีย์ที่เหลือใช้ เช่น ผัก ผลไม้ เป็นอาหารไส้เดือน แล้วผสมไปไม้แห้ง หรือถ้าเลี้ยงในเชิงการค้าต้องทำให้เป็นระบบมาตรฐาน ซึ่งมักใช้มูลสัตว์เลี้ยงอย่างเดียว

เหตุผลที่คุณตุลย์เดช สนใจการเลี้ยงไส้เดือนเพราะต้องการนำมูลมาใช้เป็นปุ๋ยให้แก่ดอกไม้ ไม้ประดับที่เขาปลูกให้มีความงอกงามเจริญเติบโตแข็งแรง อีกทั้งเมื่อนำมาใช้กับการตอนกิ่ง การปักชำ จะช่วยทำให้ดอกเร็ว ดอกมีขนาดใหญ่แข็งแรง

การเลี้ยงเพื่อขยายพันธุ์

คุณตุลย์เดช ให้อาหารเลี้ยงไส้เดือนตอนการเพาะ - ขยายพันธุ์ว่า ควรเลือกสถานที่ให้เหมาะสม ซึ่งควรเป็นสถานที่ที่มีร่มเงาทั้งวัน มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก ไม่อบอ้าวและมีอุณหภูมิอยู่ระหว่าง ๒๐-๓๐ องศา จากนั้นจัดเตรียมภาชนะสำหรับเลี้ยง ซึ่งสามารถเลือกวัสดุเลี้ยงได้หลายชนิดตามความเหมาะสม ไม่ว่าจะเป็นกะละมังพลาสติก ที่ควรมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร หรือในวงบ่อซีเมนต์ กระจอบปุ๋ย หรือแม้แต่ในกระถางมังกร

ให้เตรียมวัสดุที่ใช้เลี้ยง ได้แก่ มูลสัตว์ อย่างมูลวัว แพะ กระจ่าย ช้าง แต่ในกรณีที่เป็นมูลสัตว์ปีกควรปล่อยทิ้งไว้ให้เย็นก่อน ซึ่งอาจต้องใช้เวลาจนถึงไม่ค่อยนิยม สำหรับสัดส่วนที่ผสมให้ใช้มูลสัตว์ประมาณ ๔๐ เปอร์เซ็นต์ กับใช้ดินผสมไปไม้แห้งหรือฟางหรือหญ้าแห้งประมาณ ๖๐ เปอร์เซ็นต์

ทั้งนี้ ดินที่ใช้ควรเป็นดินชีวภาพหรือดินอินทรีย์ ไม่ควรใช้ดินที่มีส่วนผสมของสารเคมี และอาหารที่ใช้เลี้ยงไส้เดือนอาจเป็นขยะอินทรีย์ อย่างผัก ผลไม้ นำมาฝึกลงให้เป็นอาหารของไส้เดือน

อย่างไรก็ตาม หากเป็นการเลี้ยงไส้เดือนเชิงธุรกิจขนาดใหญ่มักใช้มูลสัตว์เป็นหลักอย่างเดียว ใช้มูลวัว ดินที่ผสมกับขุยมะพร้าวหรืออาจใช้มูลวัวนมล้วน โดยมีวิธีทำคือนำมูลวัวมาทุบหรือป่นให้ละเอียด แล้วจึงนำไปใส่ในภาชนะอย่างกะละมังหรือวงซีเมนต์ จากนั้นรดน้ำเพื่อให้คลายความร้อน ให้อุณหภูมิวัน ละ ๑ ครั้ง

ทิ้งไว้สัก ๒ สัปดาห์ ทั้งนี้ ขณะรดน้ำจะมีน้ำที่ผ่านมูลวัวไหลออกมาให้จัดหาภาชนะมารองเพื่อนำน้ำมูลวัวไปใช้รดน้ำต้นไม้ได้ ให้ลองใช้นิ้วจุ่มลงดินดูว่าเย็นหรือยัง ถ้าเย็นแล้วจึงค่อยปล่อยพันธุ์ไส้เดือนโดยมีอัตราการปล่อยพันธุ์ในกรณีที่มีพื้นที่สัก ๑ ตารางเมตร ให้ปล่อยไส้เดือนประมาณ ๑ กิโลกรัม ทั้งนี้ ในกรณีที่เป็นมือใหม่อาจน้อยกว่าก็ได้ประมาณครึ่งกิโลกรัม เพราะจะช่วยให้เลี้ยงง่าย แล้วค่อยปล่อยให้ไส้เดือนขยายพันธุ์เอง

ภายหลังปล่อยไส้เดือนลงในภาชนะเลี้ยงแล้วโดยธรรมชาติมักใช้เวลาประมาณ ๑ สัปดาห์ เพื่อให้ไส้เดือนคุ้นเคยกับวัสดุเลี้ยงเสียก่อน จากนั้นไส้เดือนจะผสมพันธุ์กัน และออกไข่ทุกสัปดาห์ ๆ ละ ๓ ฟอง ต่อตัว และในไข่ ๑ ฟอง สามารถให้ลูกเฉลี่ย ๒ ตัว สำหรับพันธุ์แอฟริกัน ทั้งนี้ ไข่ไส้เดือนจะมีทุกสัปดาห์

ใครที่สนใจต้องการทำเป็นรายได้เสริมหรืองานอดิเรก คุณตุลย์เดชแนะนำว่าควรใช้พื้นที่เล็กน้อยเท่านั้น ไม่ว่าจะบริเวณข้างบ้านหรือระเบียงบ้านก็ได้ หรืออาจตัดแปลงชั้นวางของที่เป็นลิ้นชักใช้เลี้ยงไส้เดือนได้

สำหรับอาหารที่ใช้เลี้ยงไส้เดือนก็เป็นอาหารที่เหลือจากการกินประจำวัน ทั้งนี้ถ้าเป็นกรณีของชาวสวนชาวไร่ ที่เลี้ยงตามต่างจังหวัดสามารถนำพืชผักที่เสียหายจากการเพาะปลูกนำมาใช้เป็นอาหารไส้เดือน แต่เน้นว่าต้องฝึกลงในดินเพื่อป้องกันสัตว์อื่นมากิน

ระยะเวลาการให้อาหารไส้เดือนควรพิจารณาในทุก ๗ วัน ว่าอาหารหมดหรือยัง ด้วยการใช้อธิบายดู ถ้าอาหารหมดสามารถเติมลงไปได้จำนวนที่ไม่มาก และควรกระจายอาหารให้เป็นบริเวณกว้าง ไม่ควรให้เป็นกลุ่มหรือกระจุก สิ่งที่ไม่ควรนำมาเป็นอาหารไส้เดือนคือสิ่งที่มีรสเผ็ดร้อน หรือมีกลิ่นฉุน หรือรสเปรี้ยว

“ผู้เลี้ยงท่านใดที่คิดในเชิงการค้าควรเลี้ยงให้มีความชำนาญเสียก่อน แล้วเมื่อมั่นใจจึงลงทุนซื้อหาวัสดุมาเลี้ยง ที่สำคัญควรหาตลาดไว้ก่อนเพราะเมื่อไส้เดือนมีการแพร่ขยายพันธุ์รวดเร็วมาก”

การทำปุ๋ยมูลไส้เดือน

หลังจากไส้เดือนกินอาหารหมดแล้ว (จากการสังเกตด้วยตาเปล่า) ก็จะเหลือเฉพาะมูลที่ถ่ายไว้เท่านั้น ให้แยกไส้เดือนออกมาจากภาชนะเลี้ยง (ไส้เดือนที่แยกสามารถนำไปเลี้ยงต่อ) แล้วนำมูลไส้เดือนไปตากแห้งสัก ๒ วัน เพื่อให้สะดวกต่อการร่อนในตะแกรง เมื่อร่อนเสร็จจึงได้มูลไส้เดือนล้วนก็สามารถนำมาใส่ในต้นไม้หรือพืชต่าง ๆ ได้ ทั้งนี้ในกรณีที่ต้องการทำขายด้วยแพ็คเกจใส่ถุงต้องให้ตากแดดต่อไปอีก ๑ สัปดาห์ หลังการร่อนแล้วจึงนำไปแพ็คเกจใส่ถุงสุญญากาศ

คุณตุลย์เดช ระบุว่ามูลสัตว์จำนวน ๑๐๐ กิโลกรัม จะได้มูลไส้เดือนจำนวน ๗๐ กิโลกรัม ถึงแม้ว่าหนักจะลดลง แต่ได้ตัวไส้เดือนเพิ่มมากขึ้นแทน เพราะเพียง ๑ เดือนตัวไส้เดือนเพิ่มขึ้นถึง ๑ เท่า ยิ่งถ้าเลี้ยงนานถึง ๒ เดือน โดยสภาพการเลี้ยงยังสมบูรณ์จะได้ตัวไส้เดือนเพิ่มขึ้นถึง ๒ เท่า นอกจากปุ๋ยมูลไส้เดือนแบบตากแห้งแล้ว น้ำ

มูลไส้เดือนซึ่งเป็นน้ำที่ไหลออกมาจากภาชนะที่ใช้เลี้ยง นิยมใช้ฉีดพ่นทางใบหรือต้น โดยน้ำมูลไส้เดือนนี้จะต้องนำไปผสมกับน้ำเปล่าในอัตรา ๑ ต่อ ๕๐ หรืออีกวิธีอาจใช้ปุ๋ยมูลไส้เดือนที่ตากแดดแล้วมาผสมน้ำในอัตรา ๑ ต่อ ๑๐ แล้วทิ้งไว้สัก ๑ สัปดาห์ จึงค่อยนำมาใช้ วิธีหลังนี้จะได้ประโยชน์มาก เนื่องจากมาจากมูลไส้เดือนล้วน ทั้งนี้ประโยชน์ของน้ำมูลไส้เดือนมักใช้ฉีดพ่นทางใบและต้นเช่นเดียวกัน ซึ่งนอกจากจะทำให้พืชมีการเจริญเติบโตได้ ดอกได้ผลอย่างสมบูรณ์แล้ว ยังเป็นการช่วยป้องกันการเกิดโรคและแมลงศัตรูพืชได้ด้วย

การขายปุ๋ยมูลไส้เดือน โดยจะขายให้แก่เกษตรกรที่ทำสวนเกษตรหรือปลูกต้นไม้ดอกไม้ประดับ เพราะจะช่วยให้ไม้เหล่านั้นเจริญเติบโต แข็งแรง ให้ดอกสวยงาม มีผลขนาดใหญ่ อีกทั้งถ้าเป็นไม้ผลจะช่วยเพิ่มความหวานด้วย “ธุรกิจไส้เดือนสามารถนำไปต่อยอดได้อีกหลายอย่าง ขณะเดียวกันยังสามารถผลิตปุ๋ยมูลไส้เดือนไปพร้อมกันอีก จึงถือเป็นการลงทุนที่ใช้เงินน้อย ทั้งยังไม่จำเป็นต้องดูแลอย่างใกล้ชิด”

ภูมิปัญญาท้องถิ่น การเลี้ยงไส้เดือนดิน



ภูมิปัญญาท้องถิ่น การเลี้ยงไส้เดือนดิน



ภูมิปัญญาท้องถิ่น “การทำเครื่องเบญจรงค์”

ชื่อ นายสมชาย นุชบุษบา

ที่อยู่ ๔๑/๕๘ หมู่ที่ ๕ ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกะทู้มแบน จังหวัดสมุทรสาคร

เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๑-๙๐๑๖๓๔๙

กล่าวถึงเบญจรงค์ แทบทุกคนจะนึกถึงถ้วยใบหูที่มีลวดลายสลักเส้นสีทอง หรือลวดลายสีสันเฉพาะตัว มองดูสวยงามคลาสสิก ทรงคุณค่า อันเป็นภูมิปัญญาไทยที่น่าภาคภูมิใจ ยิ่งมาในระยะหลังมีการสนับสนุนโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) สินค้าภูมิปัญญาประเภทถ้วยโถโอชามอันประณีต เช่น เบญจรงค์และเซรามิกถูกผลิตออกมาให้เห็นเกลื่อนตลาด รูปทรง สีสัน ลวดลาย เกือบจะคล้าย ๆ กัน แตกต่างกันตรงที่ความละเอียดประณีตของการลงเส้นและสีสันที่ผู้ขายต่างนำเสนอ แต่นั่นก็ไม่เพียงพอที่จะทำให้เบญจรงค์หรือเซรามิกชิ้นนั้นแสดงจุดขายอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวท่ามกลางคู่แข่งจำนวนมากได้

เบญจรงค์ในรูปแบบใหม่

ผลิตภัณฑ์เบญจรงค์ “นุชบุษบา” ผลิตออกมาเป็นคอลเลกชันในลักษณะของสินค้า Premium สีสัน ลวดลายเป็นงานลวดลายผลิตเบญจรงค์แต่อยู่ในรูปของกรอบรูป นาฬิกา ชุดน้ำชา โคมไฟ เซิงเทียน เครื่องใช้บนโต๊ะทำงาน จำพวกแท่นเสียบปากกา กล้องกระดาดยทิวซุ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์ทุกอย่างที่กล่าวมานี้ ปรากฏอยู่ในรูปแบบลวดลายเบญจรงค์ สีสันคลาสสิกสวยงาม เหมาะกับการเป็นสินค้าของที่ระลึก ของชำร่วยสำหรับกลุ่มไฮเอนด์

สัดส่วนทางการตลาดของ “เบญจรงค์นุชบุษบา” เน้นหนักอยู่ที่การจำหน่ายให้หน่วยงานราชการ และสถาบันต่าง ๆ ถึง ๗๐ % หน่วยงานเหล่านี้ ต้องการผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูงสำหรับเป็นของที่ระลึกให้ลูกค้าหรือแขกระดับวีไอพี การจำหน่ายผ่านช่องทางนี้เท่ากับเป็นการส่งออกทางอ้อม เพราะแขกสำคัญที่หน่วยงานเหล่านี้ มอบให้ล้วนมาจากต่างประเทศ และยังติดตามมาเป็นลูกค้าของ “นุชบุษบา” เป็นการส่วนตัวในเวลาต่อมา ส่วนการขายปลีก นอกจากออกบูธแสดงสินค้าแล้วยังได้นำไปวางจำหน่ายที่ห้างสรรพสินค้า สนามบิน และศูนย์แสดงสินค้าของกรมส่งเสริมการส่งออกในต่างประเทศ

นายสมชาย นุชบุษบา เริ่มทำตลาดที่การเข้าถึงลูกค้าผ่านโครงการโอท็อป ตั้งแต่ได้ ๓ ดาว ในปี ๒๕๕๐ และขยับเป็น ๕ ดาว ในปี ๒๕๕๑ การได้มีโอกาสออกบูธแสดงสินค้า การเข้าร่วมโครงการต่าง ๆ ของรัฐบาล ทำให้มีช่องทางในการพบกับกลุ่มเป้าหมายที่มี Demand จริง ๆ เพราะหน่วยงานที่กล่าวมาข้างต้น จำเป็นต้องใช้ Premium มอบให้บุคคลสำคัญและแขกบ้านแขกเมือง แล้วเกิดการบอกเล่ากันปากต่อปาก แต่สิ่งสำคัญที่สุดที่เป็น การเปิดโอกาสในการทำตลาดใหม่ ๆ ทำให้เรามีกลยุทธ์ในการพัฒนาสินค้า พัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการจัดการ

คือ การเข้าร่วมโครงการผู้ประกอบการใหม่ของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (NEC) จากที่ไม่เคยรู้จักวิธีการบริหารจัดการ เช่น ๕ ส. ก็รู้จัก ทำให้คิดต่อยอดสินค้าให้มีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น

งานสินค้าที่เป็นศิลปประยุกต์ Handmade นี้ การรับออเดอร์แต่ละครั้ง ไม่สามารถรับได้นับพัน ๆ ชิ้น เพราะแต่ละชิ้นต้องมีความประณีตบรรจง มีความแตกต่างสวยงาม มีทั้งเป็นชิ้น เป็นชุด อยู่ระหว่าง ๒๐-๓๐๐ ชิ้น โดยเฉลี่ย เพราะต้องเอาใจใส่ทุกขั้นตอน ประกอบกับแรงงานมีเพียง ๘ คน เต็มกำลังการผลิต การทำเบญจรงค์รูปแบบนี้ คนงานทุกคนจะมีความถนัดทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเขียนเส้น ลงสี เคลือบเผา ทุกคนต้องเข้าใจคอนเซ็ปต์หรือโจทย์ที่ให้มา และทำออกมาตรงกับใจลูกค้าให้มากที่สุด ลายที่ได้รับความนิยมทุกยุคทุกสมัยคือ ลายจักรีเหลือง เป็นลายดอกไม้ และยังมีลายสวยงามอื่น ๆ

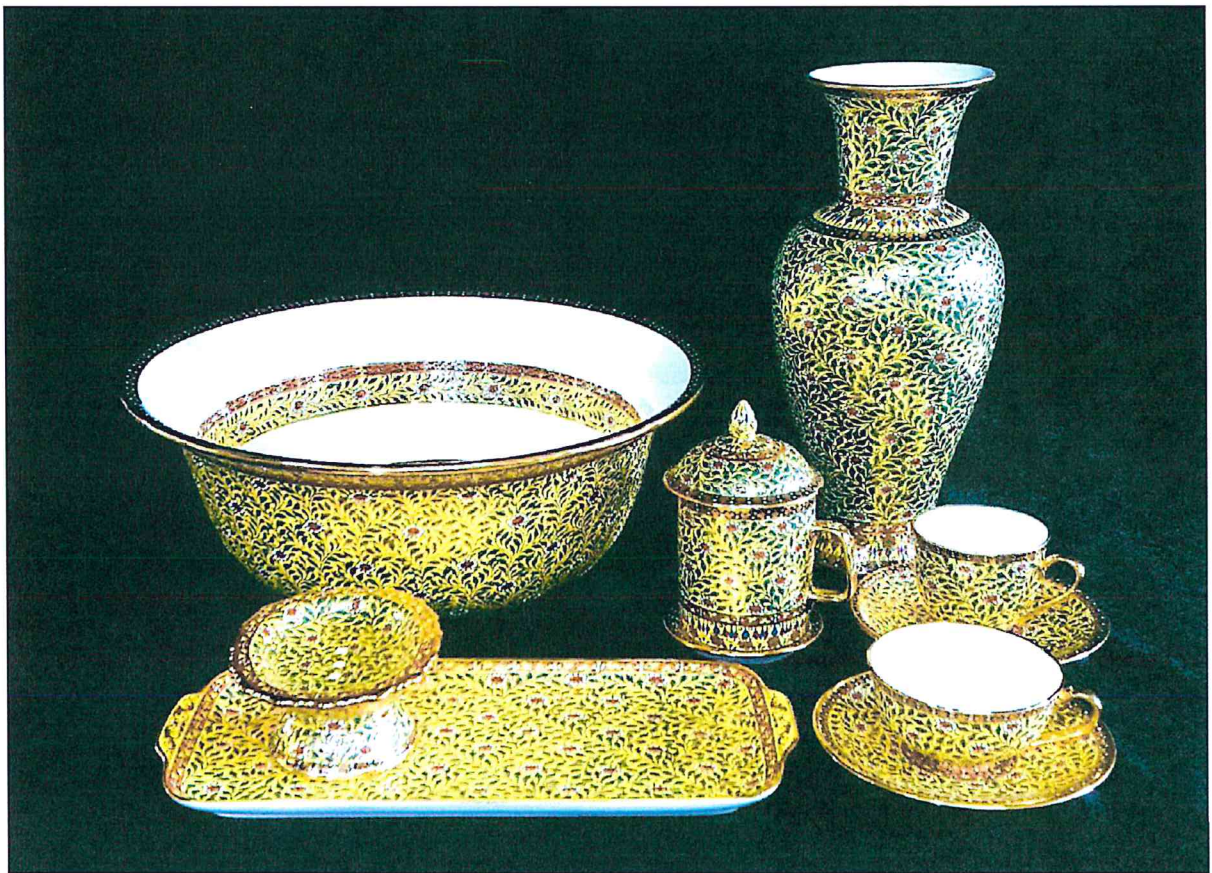
ความแตกต่างสร้างมูลค่า

การเดินทางสู่การเป็นผู้ผลิตสินค้าโอท็อปรายเล็ก แต่กลับได้รับความไว้วางใจจากลูกค้าระดับอินเตอร์ เกิดจากความพยายามในการปลูกปั้น “เบญจรงค์นุชบุษบา” เกิดขึ้นตั้งแต่ฝันตัวเองจากมนุษย์เงินเดือนสู่การเป็นเจ้าของธุรกิจเมื่อหลายปีก่อน โดยวางคอนเซ็ปต์ไว้ว่า ธุรกิจที่ต้องยืนยาวต่อเนื่องเป็นมรดกสืบทอดไปยังรุ่นลูกได้ ประกอบกับภรรยาที่มีความรู้ด้านการเขียนลายเส้น ลงสี จึงเกิดไอเดียที่จะเขียนลายเบญจรงค์ และตนก็คุ้นเคยกับเครื่องใช้เบญจรงค์จากการเป็นเด็กวัดมาก่อน เมื่อตัดสินใจจึงมุ่งศึกษาหาความรู้เรื่องการทำเบญจรงค์ เรียนรู้การลงสี ลายเส้นจากภรรยา ใช้วิธีการ “ครูพักลักจำ” จากเทคนิคการทำเบญจรงค์ของคนอื่น และนำมาปรับปรุงให้เป็นเอกลักษณ์ของตนเองในที่สุด ผลงานบางชิ้นได้รับการจดลิขสิทธิ์ไว้แล้ว

“เราเริ่มลองทำมาตั้งแต่ปี ๒๕๔๘ แต่มาทำและได้รับการตอบรับอย่างจริงจังในปี ๒๕๕๐ หลังจากที่เข้าร่วมโครงการโอท็อป ขึ้นแรกจริง ๆ เราทำเป็นกรอบรูปเลย ไม่ได้ทำถ้วยชามเหมือนคนอื่น ช่วงนั้นไม่ค่อยรู้นโยบายคอนเซ็ปต์โอท็อปเท่าไร รู้แต่ว่าเราต้องทำให้แตกต่าง เซรามิค เบญจรงค์ประเภท ถ้วยชาม แจกัน เขาก็มีหมดแล้ว เราเลยลองทำกรอบรูปเป็นรูปแบบเซรามิค คิดว่าฝรั่งจะชอบ ปีแรกได้สามดาว iven ไปอีกปีหนึ่งมีการพัฒนาและต่อยอด เราก็เริ่มเอากรอบรูปมาทำเป็นเบญจรงค์” นายสมชายกล่าว

จุดเด่นของนุชบุษบา คือ ความแตกต่างและการเลือกผลงานในลักษณะวิโอพี ผลิตอย่างประณีตออกมาไม่ก็ขึ้น ทำให้สัมผัสได้ในความพิเศษสวยงามและทรงคุณค่าจริง ๆ และความเป็นเบญจรงค์ที่ผู้คนนึกถึงแต่ถ้วยโถโอชาม เมื่อมาพบกับเบญจรงค์ในรูปแบบของใช้หลากหลายตระการตาทำให้สินค้าสามารถขายคุณค่าในตัวเองโดยไม่จำเป็นต้องอธิบายมาก

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการทำเครื่องเบญจรงค์



ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการทำเครื่องเบญจรงค์



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

“การสานเส้นพลาสติกเป็นกระออม”

ชื่อ นายทองคง สมนึก

ที่อยู่ ๑๑/๒๓ หมู่ที่ ๙ ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกะทู้มแบน จังหวัดสมุทรสาคร

เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๑-๐๑๐๕๙๖๒

การสานตะกร้าพลาสติก เกิดจากภูมิปัญญาที่มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ในลักษณะของการทำเครื่องจักสานลักษณะต่าง ๆ ซึ่งแต่เดิมได้นำวัสดุดิบจากธรรมชาติเท่าที่จะหาได้ใกล้ตัวมาทำให้เกิดประโยชน์ เช่น ไม้ไผ่ กก หญ้าแฝก หวาย เป็นต้น

ปัจจุบันความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่าง ๆ เกิดขึ้นมากมายทำให้มีการตัดแปลงจากอุปกรณ์เหล่านี้ไปเป็นเส้นพลาสติกแทน โดยได้นำเอาเส้นพลาสติกที่มีลักษณะคล้ายตอก แต่มีสีสันทน ลวดลายที่สวยงามและคงทนมาทำการสาน ซึ่งการใช้เส้นพลาสติก สามารถทำได้ง่ายกว่า เพราะมีความอ่อนนิ่ม เหนียว ยืดหยุ่นได้ดี สามารถหักพับได้ วัสดุมีความคงทน ทำให้สานได้ง่ายและรวดเร็ว

ชุมชนบ้านรางน้ำใส เทศบาลนครอ้อมน้อย ได้งบประมาณจากโครงการไทยนิยมยั่งยืน จึงได้เชิญวิทยากรคือ อาจารย์ยุพิน อยู่เย็นสุข ประธานออสส. ชุมชนชมเดือนสอง แขวงหนองค้างพลู กรุงเทพมหานคร เพราะอาจารย์ยุพิน ชำนาญการสานเส้นพลาสติก มาสอนการสานเส้นพลาสติกเป็นตะกร้า กระจาด กระเป่า คนในชุมชนก็มาเรียนการสานเส้นพลาสติกรวมทั้งนายทองคง สมนึก ซึ่งเป็นผู้หนึ่งที่สนใจการสานเส้นพลาสติก โดยเฉพาะการสานเส้นพลาสติกที่เรียกว่า “กระออม”

นายทองคง บอกว่าที่เลือกการสานกระออมนี้ เพราะว่ามีใจรัก ใจชอบ และอีกอย่างหนึ่งการสานเส้นพลาสติกกระออมนี้สานยากกว่าตะกร้า หรือกระเป่า เมื่อสานเสร็จแล้วมีความสวยงาม การสานกระออมต้องใช้ความอดทน ความพยายาม ความสนใจ ในการเส้นพลาสติก ต้องดึงเส้นพลาสติกให้ดีให้แน่น ไม่เช่นนั้นจะไม่สวยงาม ทำให้กระออมบิดเบี้ยว นายทองคงบอกว่าจะอนุรักษ์การสานเส้นพลาสติกเป็นกระออม และยินดีจะสอนให้ผู้ที่สนใจที่จะเรียนการสานเส้นพลาสติกเป็นกระออมด้วยความเต็มใจ

กระออม เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความคงทน แข็งแรง น้ำหนักเบา สะดวกแก่การใช้สอย ดูแลรักษาง่าย ไม่เกิดเชื้อรา สีสันทนสวยงาม ตัวผลิตภัณฑ์แฝงไว้ซึ่งงานฝีมือของภูมิปัญญาท้องถิ่น มีรูปแบบที่หลากหลาย สามารถผลิตตามความต้องการของผู้ใช้งาน จากอุปกรณ์วัสดุพลาสติกคุณภาพดี เนื้อละเอียดเหนียว จึงเป็นที่นิยมซื้อเป็นของขวัญของฝาก เป็นของชำร่วย เป็นตะกร้าใส่เงิน เป็นกระเช้าใส่ของ และที่สำคัญนำมาพัฒนาเป็นอาชีพเสริมเพื่อสร้างงาน สร้างรายได้เป็นอาชีพให้แก่ครัวเรือนได้อย่างมั่นคงแท้จริง

ภูมิปัญญาท้องถิ่นการสานเส้นพลาสติก



ภูมิปัญญาท้องถิ่นการสานเส้นพลาสติก



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

"ลูกประคบสมุนไพร"

.....

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางพัฒนา ตุ่มทอง

ที่อยู่ ๗/๓ หมู่ ๑๓ ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกะทู้มแบน จังหวัดสมุทรสาคร

เบอร์โทรศัพท์ ๐๘-๓๓๐๘-๗๙๘๘

ประวัติการศึกษา จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ ๖

การทำงานเพื่อสังคม ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๔ - ปัจจุบัน

- อาสาสมัครพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์ (อพม.)
- อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.)
- คณะกรรมการชุมชนโรงหมู่ ๒
- ผู้นำด้านสุขภาพการออกกำลังกายแอโรบิค และบาสโลป

๒. ประวัติความเป็นมา

การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านแพทย์แผนไทย ทำลูกประคบนี้ โดยเรียนรู้มาจากบิดาเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ และเคยช่วยบิดามาตั้งแต่เด็ก ซึ่งบิดาเป็นหมอยาชาวบ้าน จึงได้เรียนรู้กันต่อ ๆ มา สมุนไพรที่ใช้ในการทำลูกประคบ มีทั้งที่ปลูกเอง และหาซื้อตามท้องตลาดทั่วไป

มีการถ่ายทอดความรู้ โดยการสอนทำลูกประคบ ยากันยุง (ทำจากตะไคร้หอม หรือใบมะกรูด) และการทำน้ำมันนวดคลายเส้น ให้กับชุมชนเพื่อสามารถไปทำไว้ใช้เองได้

๓. วัสดุ อุปกรณ์ ประกอบด้วย

๑. ผ้าดิบ

๒. เชือกขาว

๓. สมุนไพรต่าง ๆ ประกอบด้วย ไพร ขมิ้นอ้อย ขมิ้นชัน ใบส้มป่อย ผิวมะกรูด ตะไคร้ พิมเสน
เกลือ การบูร

๔. วิธีการทำ

- นำสมุนไพรชนิดต่าง ๆ มาตำพอหยาบ แล้วผสมให้เข้ากัน ห่อด้วยผ้าดิบ แล้วมัดด้วยเชือกขาว
- แบบประคบร้อน : นำลูกประคบไปนึ่งให้ร้อน ลองสัมผัสความร้อนที่หลังมือก่อนว่าความร้อนใช้ได้หรือไม่ แล้วนำไปประคบส่วนที่ปวดเมื่อย
- แบบประคบเย็น : นำลูกประคบไปแช่ในตู้เย็น ให้เย็นจัด สามารถนำไปประคบได้เลย
- วิธีการประคบ : ให้วนทวนเข็มนาฬิกาแล้วรีดลง
- ข้อควรระวัง : ถ้าหากเกิดแผลฟกช้ำใหม่ ๆ ไม่ควรประคบร้อนจะทำให้เกิดแผลพุพองได้

๕. ประโยชน์ของการประคบ ลูกประคบสมุนไพร ในการรักษาอาการต่าง ๆ ดังนี้

๑. ประคบเพื่อขจัดอาการของโรค
๒. ประคบเพื่อคลายเส้น เอ็น กล้ามเนื้อ ให้อบายจากอาการเมื่อยล้า อ่อนเพลีย
๓. ประคบเพื่อให้โลหิตไหลเวียนทั่วสรรพางค์กายได้สะดวกดีขึ้น
๔. ประคบเพื่อบรรเทาและรักษาอาการเหน็บชา อัมพฤกษ์และอัมพาต
๕. ประคบเพื่อลดไขมัน หรือละลายไขมันที่สะสมอยู่ในร่างกาย
๖. ประคบเพื่อลดความดันโลหิตสูงให้ลดลงมาเป็นปกติ
๗. ประคบเพื่อให้หมดลูกเข้าอุ้งได้เร็ววันยิ่งขึ้น
๘. ประคบเพื่อขับน้ำคาวปลาออกมาจากมดลูกให้หมดสิ้น ไม่เหลือคั่งค้างเอาไว้
๙. ประคบเพื่อให้ร่างกายพลิกฟื้นจากความอ่อนแอ ซีโรค ให้มีเรี่ยวแรงดีขึ้น
๑๐. ประคบเพื่อให้คลายเครียด สบายเนื้อสบายตัว อารมณ์แจ่มใส ผ่องใส จิตใจปลอดโปร่ง
๑๑. ประคบเพื่อสร้างสมดุลให้แก่สุขภาพของตนเองแม้ว่าจะไม่เจ็บป่วย หรือมีโรคภัยใด ๆ ก็ตาม

๖. สรุป

การทำลูกประคบเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่สืบทอดกันมารุ่นต่อรุ่น ประโยชน์และสรรพคุณของลูกประคบสมุนไพรมีมากมายมหาศาล อีกทั้งยังเป็นที่ยอมรับของการแพทย์แผนไทยหรือแม้แต่การแพทย์อายุรเวทในปัจจุบัน ว่าเป็นวิธีรักษาโรควิธีหนึ่ง และมีประสิทธิภาพในการบำบัดรักษา โดยเฉพาะการช่วยลดความเครียด กำจัดความอ่อนเพลีย สร้างความสดชื่นใหม่แก่อารมณ์และความรู้สึก ช่วยคลายกล้ามเนื้อ คลายเส้นเอ็น เส้นสายในผู้ป่วยให้ผ่อนคลายลงได้เป็นอย่างดี



**ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น
เทศบาลนครอ้อมน้อย อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร**

ชื่อภูมิปัญญา	สาขา	เจ้าของภูมิปัญญา	จุดเด่นของภูมิปัญญา	ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น	บริเวณที่พบ	หมายเหตุ
การพับดอกกุหลาบจากใบเตย	อุตสาหกรรมและหัตถกรรม	นางสมร เนียมแดง	ใบเตย มีประโยชน์หลากหลายทั้งทางยา และเป็นส่วนผสมในการนำไปทำอาหารยังสามารถทำเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้อีกด้วย	ใบเตยเป็นพืชที่มีกลิ่นหอมสดชื่น จึงนำไปแปรรูปเป็นขนมปังประดับอกกุหลาบ เหมาะกับการมอบเป็นช่อดอกไม่แสดงความยินดี ประดับไว้ส่วนต่าง ๆ ของบ้าน หรือเป็นดอกไม้บูชาพระก็ได้	๑๑๒/๑๓๔ ม.๑๓ ต.อ้อมน้อย อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร	
การประดิษฐ์กระพวงจากวัสดุธรรมชาติ	อุตสาหกรรมและหัตถกรรม	นางสาวศิริ กิ่งแก้ว	งานใบตองเป็นงานที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์ ภูมิปัญญาของพรรณคนไทยสมัยก่อนที่รับรู้จักประดิษฐ์ประดิษฐ์วัสดุธรรมชาติ	การประดิษฐ์งานใบตองนี้สามารถนำไปสร้างรายได้ให้แก่ผู้ที่มีความสามารถทางด้านศิลปะประดิษฐ์ไม่ว่าจะเป็นการประกอบอาชีพถาวรหรืออาชีพเสริม เช่น การประดิษฐ์กระพวงลอย ฯลฯ	๖๗/๒๑ ม. ๑๑ ต.อ้อมน้อย อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร	
การเลี้ยงไส้เดือนดินเพื่อทำปุ๋ยหมักมูลไส้เดือน	เกษตรกรรม	นายตุลย์เดช เติมชิต	สำหรับผู้ที่สนใจต้องการทำเป็นรายได้เสริมหรืองานอดิเรก จากการขายปุ๋ยมูลไส้เดือน	การขยายมูลไส้เดือน โดยจะขยายให้แก่เกษตรกรที่ทำสวนเกษตรหรือปลูกต้นไม้ดอกไม้ประดับ เพราะช่วยให้น้ำหมักเหล่านั้นเจริญเติบโต แข็งแรง ให้ออกสวยงาม มีผลขนาดใหญ่ อีกทั้งถ้าเป็นไม่ผลจะช่วยเพิ่มความหวานด้วย	๓ ม. ๑๑ ต.อ้อมน้อย อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร	

ชื่อภูมิปัญญา	สาขา	เจ้าของภูมิปัญญา	จุดเด่นของภูมิปัญญา	ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น	บริเวณที่พบ	หมายเหตุ
การทำออคศรีม กะทิสดโบราณ	คหกรรม	นางอัมพร วารุญการมย์	ออคศรีมกะทิมะพร้าวเป็นขนมหวานสัญชาติไทยแท้ มีประวัติยาวนานมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ ๕ ซึ่งในสมัยนั้นนับเป็นของหวานที่หารับประทานได้ยาก จึงเป็นของหวานที่สงวนไว้ให้เฉพาะเจ้าขุนมูลนายในวังได้รับประทานเพียงเท่านั้น	ออคศรีมกะทิมะพร้าวจะสร้างรสขมจากภูมิปัญญาของคนไทย สกัดจากรุ่นสู่รุ่นจวบจนปัจจุบัน ถึงแม้ความหอมหวาน มันของออคศรีมจะมีการพัฒนารูปแบบไปอย่างต่อเนื่อง แต่สิ่งที่ยังคงเอกลักษณ์ไว้ไม่เปลี่ยนแปลงคือรสชาติของกะทิสุกพูนกับคนไทยมาอย่างยาวนาน และยังคงเป็นของหวานไทยที่ยังทรงคุณค่าและอร่อยไม่แพ้ใครในโลก	๔๒๗/๕๖ ม. ๒ ต.อ้อมน้อย อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร	
การทำเค็รื่อง ลายคราม	ศิลปกรรม	นายพะเวียง จงมีสุข	นายพะเวียง มีความชอบเรื่องงานเซรามิก โดยเฉพาะเซรามิกลายคราม เป็นการทำสวนตัวอยู่แล้ว มีความคิดว่างานเซรามิกลายคราม เป็นงานศิลปะที่เข้าถึงสมัย นำมาปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้หลายรูปแบบตามยุคสมัย	เครื่องลายครามในความรู้สึกของคนไทยแล้ว ถือเป็นของเก่าที่มีค่า ที่ถ่ายทอดวิวัฒนาการมาเป็นอยู่ของผู้คนในแต่ละยุคแต่ละสมัย จวบจนปัจจุบันก็ยังคงได้รับความนิยมอย่างไม่เสื่อมคลาย	๖/๕ ม.๓ ต.อ้อมน้อย อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร	

ชื่อผู้มีปัญญา	สาขา	เจ้าของปัญญา	จุดเด่นของปัญญา	ข้อมูลปัญญาท้องถิ่น	บริเวณที่พบ	หมายเลขตู้
การทำเครื่องลายคราม	ศิลปกรรม	นางทองอยู่ เบี้ยวงเกิด	คุณทองอยู่ เริ่มเขียนลายเครื่องลายครามตั้งแต่อายุยังน้อย โดยมีโอกาสฝึกหัดเขียนลายครามที่โรงงานเซรามิกที่ตั้งอยู่ในสมัยก่อนคือโรงงานเสถียรภาพ จนมีความชำนาญทางด้านการเขียนลายคราม	เพื่อเป็นการอนุรักษ์การเขียนเครื่องลายครามไว้ คุณทองอยู่จึงได้สร้างโรงงานเซรามิกเพื่อทำเครื่องลายคราม พร้อมทั้งได้ชวนเพื่อนบ้านมาหัดเขียนลาย เพื่อที่จะได้รับมาเป็นคนงานช่วยเขียนลาย และทำให้กิจการยได้ต่อครอบครัวอีกทางหนึ่งด้วย	๒๕๔ ม. ๒ ต.อ้อมน้อย อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร	
การทำเครื่องเบญจรงค์	ศิลปกรรม	นายชูชาติ ลภภจจร	เครื่องเบญจรงค์เป็นงานศิลปหัตถกรรมชั้นเยี่ยมที่สามารถเล่าเรื่องผ่านความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของไทยได้อย่างลึกซึ้ง ปัจจุบันพบว่ามีการทำกันในหลายพื้นที่ทั่วทุกภาคของประเทศไทย โดยเฉพาะอำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร	คุณชูชาติ ได้เข้ามาทำงานกับภรรยาที่โรงงานเบญจรงค์ทอง จึงออกมาทำเป็นของตัวเอง จากประสบการณ์และการเรียนรู้ การอดทน ฝึกฝนจนสามารถทำได้ทุกอย่างของการทำเครื่องเบญจรงค์ ปัจจุบันได้ตั้งเป็นโรงงานเล็ก ๆ ชื่อ ชูชาติ-กัญญารัตน์ เซรามิค	๑๒๘/๑๓ ม.๑๓ ต.อ้อมน้อย อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร	
การทำเครื่องเบญจรงค์และลายคราม	ศิลปกรรม	นายสมชาย นุชบุษบา	เบญจรงค์ของนายสมชาย นุชบุษบาจุดเด่นคือ ความแตกต่าง และการเลือกผลงานในลักษณะ Premium วิวไอพี ผลิตอย่างประณีตออกมาไม่ก็ชิ้น	ทำให้สัมผัสได้ในความพิเศษสวยงามและทรงคุณค่าจริง ๆ คุณสมชายกล่าวว่าตัวเองเป็นคนออกแบบผลิตภัณฑ์เองทุกชุด และยังรวมไปถึงการสร้างสรรค์คิดคอนเซ็ปต์ของผลิตภัณฑ์ตามที่ถูกคำให้โจทย์มา ทำให้ “เบญจรงค์นุชบุษบา” เป็นสินค้าที่มีความพิเศษ และแปลกใหม่อยู่เสมอ	๔๑/๘๔๑/๑๐ ม. ๕ ต.อ้อมน้อย อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร	

ชื่อภูมิปัญญา	สาขา	เจ้าของภูมิปัญญา	จุดเด่นของภูมิปัญญา	ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น	บริเวณที่พบ	หมายเหตุ
การทำเครื่องเบญจรงค์	ศิลปกรรม	นายมานพ พุ่มขจร	เบญจรงค์ ถือเป็นหนึ่งในภูมิปัญญาท้องถิ่นซึ่งมีกระบวนการที่เกิดจากการถ่ายทอดความรู้เหล่านั้นจนกลายเป็นทักษะและความชำนาญ	คุณมานพ เป็นผู้ผลิตเครื่องถ้วยเบญจรงค์และถ้วยทอง ผลิตภัณฑ์ภาพเขียนเครื่องถ้วยประเภท ได้แก่ งานขาม โถ งานเชิง งานเชิง ซ้อน กระโถน กาน้ำ ชุดถ้วยชา ซึ่งถ่ายทอดรูเบญจรงค์เป็นสินค้า OTOP OPC ๒๐๐๘	๑๒๗/๒๙ ม.๑๓ ต.อ้อมน้อย อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร	
การทำลูกประคบสมุนไพร	แพทย์แผนไทย	นางพัฒนา ตุ่มทอง	ลูกประคบสมุนไพร คือสิ่งที่เกิดจากภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษที่ใช้พืชสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นนั้น ๆ นำมาใช้ในการรักษาหรือเพื่อช่วยในการไหลเวียนของโลหิต ต่อมาก็ได้มีการปรับปรุงและพัฒนาลูกประคบเพื่อประโยชน์ในการดูแลสุขภาพสุขภาพ รวมทั้งมีการนำไปใช้ในธุรกิจร้านวดสปามากขึ้น	คุณพัฒนา ทำลูกประคบสมุนไพร ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำสมุนไพรหลายชนิดมาผ่านกระบวนการผลิต และนำมาวางขาย เพื่อทำให้กลิ่นหอมผ่อนคลาย ช่วยบรรเทาอาการปวดเมื่อย ซึ่งมักใช้ควบคู่กับการนวดแผนไทย	๗/๓ ม. ๑๓ ต.อ้อมน้อย อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร	
การสานเส้นพลาสติก	อุตสาหกรรมและหัตถกรรม	นายทองคง สมเน็ก	การสานตะกร้าพลาสติก เกิดจากภูมิปัญญาที่มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นในลักษณะของการทำเครื่องจักสาน ลักษณะต่าง ๆ ซึ่งแต่เดิมต้นวัสดุดิบจากธรรมชาติทำที่จะได้ก็ใช้ตัวไม้ให้เกิดประโยชน์ เช่น ไม้ฝาง หวาย ต่อมาปรับเปลี่ยนวัสดุการสานมาเป็นเส้นพลาสติก เพื่อทำให้เกิดความทนทาน สีสันสวยงาม	คุณทองคง เป็นผู้หนึ่งที่ใช้เส้นพลาสติกเพื่อสานกระอม ซึ่งเป็นภาชนะสานพลาสติกที่ขายดีที่สุด ต้องสานให้จบชิ้นตอนไม่เข้มนั้นจะทำให้เส้นพลาสติกไม่สนิทกันจะทำให้เกิดช่องว่าง กระอมพลาสติก มีความคงทนแข็งแรง สวยงาม เหมาะแก่การนำไปเป็นของฝาก ของที่ระลึก และยังเป็นการใช้ถ้วยรางวัลให้เกิดประโยชน์ และสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเพิ่มขึ้น	๑๑/๒๓ หมู่ ๙ ต.อ้อมน้อย อ.กระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร	