

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น



สำนักงานเทศบาลตำบลจัตุรัส

อำเภอจัตุรัส จังหวัดชัยภูมิ

คำนำ

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช ๒๕๖๐ มาตรา ๕๗ รัฐต้อง (๑) อนุรักษ์ ป่าไม้ และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม และจารีตประเพณี อันดีงามของท้องถิ่นและของชาติ และจัดให้มีพื้นที่สาธารณะ สำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งสนับสนุนให้ประชาชน ชุมชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ใช้สิทธิและมีส่วนร่วมในการดำเนินการด้วยภูมิปัญญาไทยมีความสำคัญอย่างยิ่ง ช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นมั่นคง สร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิแก่คนไทย สามารถปรับ ประยุกต์ หลักธรรมคำสอนทางศาสนาใช้กับชีวิตได้อย่างเหมาะสม สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคม และธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน ช่วยเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิถีชีวิตของคนไทยให้เหมาะสมได้ตามยุคสมัย

กองการศึกษา เทศบาลตำบลจตุรัส ได้เล็งเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงได้สำรวจบุคคลสำคัญของท้องถิ่น เพื่อจัดทำเป็นฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ประชาชน ชาวบ้าน ของเทศบาลตำบลจตุรัส เพื่อเป็นการสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญ และมีประโยชน์ไว้ ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน และเพื่อการศึกษาค้นคว้าข้อมูลในภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านต่างๆ ต่อไป

กองการศึกษา
เทศบาลตำบลจตุรัส

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ในปัจจุบันเมืองไทยเราได้กลายเป็นประเทศที่เปิดรับเอาความรู้และเทคโนโลยีของต่างชาติเข้ามาอย่างมากมาย ทำให้ไทยกลายเป็นประเทศที่มีความเจริญทางด้านเทคโนโลยี จากผลของการรับเอาวัฒนธรรมของชาติอื่นมานี้เอง ทำให้ประเทศของเรา ชุมชนของเรานึกถึงความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้าน และเทคโนโลยีในท้องถิ่นอันดี ที่เคยสืบทอดกันมาช้านาน ปัจจุบัน วิถีชีวิตแบบดั้งเดิมของไทยเราส่วนมากจะยังคงปฏิบัติสืบทอดกันมาตามขนบหรือ ตามท้องถิ่นทางไกล ซึ่งถือเป็นสิ่งสำคัญที่ยังคงมีการสืบทอดภูมิปัญญาชาวบ้าน และเทคโนโลยีในท้องถิ่นอยู่ ดังนั้นการศึกษาภูมิปัญญาชาวบ้านของเราจึงเป็นการธำรงไว้ซึ่งศิลปวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของท้องถิ่นเหล่านั้นได้เป็นอย่างดี อีกทั้งยังเป็นการเผยแพร่ภูมิปัญญาในท้องถิ่นให้แก่ผู้ที่สนใจได้รับทราบ และร่วมภูมิใจกับบุคคลในท้องถิ่นด้วย

ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นสิ่งที่เกิดขึ้นและดำรงอยู่กับสังคมมนุษย์มาช้านานเป็นการดำรงในชีวิตที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติของแต่ละท้องถิ่นโดยมีการปรับสภาพการดำเนินชีวิตให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมธรรมชาติตามกาลเวลา (ประเวศ วะศรี, ๒๕๓๖)

๒.๑ ความหมายของภูมิปัญญา

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.๒๕๔๒ (๒๕๔๖, หน้า ๘๒๖) ได้ให้ความหมายของคำว่า ภูมิปัญญาไว้ว่า “พื้นความรู้ความสามารถ”

ภูมิปัญญาหมายถึงทรัพยากรบุคคล ทรัพยากรความรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นแต่ละแห่ง ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะคน หรือเป็นลักษณะสากล ที่หลายถิ่นมีคล้ายกันก็ได้ ภูมิปัญญา ชาวบ้านในแต่ละถิ่นเกิดจากการแสวงหาความรู้ เพื่อเอาชนะอุปสรรคทางธรรมชาติ ทางสังคม ที่จำเป็นในการดำรงชีวิต ภูมิปัญญานี้จึงเป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและชาวบ้าน เช่น การประกอบพิธีกรรมของชุมชน หรือประเพณีการรวมกำลังช่วยกันทำงานใหญ่หลวงเกินวิสัยที่จะทำสำเร็จได้โดยคน เดียวเป็นต้น

ภูมิปัญญาหมายถึง แบบแผนการดำเนินชีวิตที่มีคุณค่าแสดงถึงเฉลียวฉลาดของบุคคล และสังคม ซึ่งได้สั่งสมและปฏิบัติสืบทอดกันมาภูมิปัญญาจะเป็นทรัพยากรของบุคคลหรือ ทรัพยากรความรู้ก็ได้ทรัพยากรความรู้ที่ถือว่าเป็นภูมิปัญญา ได้แก่ ความรู้ในสาขาอาชีพหรือวิชาการด้านต่างๆ เช่น การคัดเลือกพันธุ์ข้าว การถนอมอาหาร วัฒนธรรม ศิลปะ จารีตประเพณี เป็นต้นส่วนทรัพยากรบุคคลที่ถือว่าเป็นภูมิปัญญา ได้แก่ ชาวนาผู้ประสบความสำเร็จในการผลิต พรหมณ์ผู้เชี่ยวชาญในบายศรี เป็นต้น

สรุป ภูมิปัญญา หมายถึง องค์ความรู้จากทรัพยากรบุคคล ทรัพยากรความรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นหรือองค์กรซึ่งได้สั่งสมและปฏิบัติสืบทอดกันมาภูมิปัญญาจะเป็นทรัพยากรของบุคคลและทรัพยากรความรู้

ประเภทของภูมิปัญญา

ภูมิปัญญาด้านประเพณีชาวบ้าน ตามแบบแผนการดำเนินชีวิตจะเห็นว่านอกจากภูมิปัญญาที่ใช้ในชีวิตประจำวันทั่วไป เช่น อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค การประกอบอาชีพ ฯลฯ ชาวบ้านยังต้องประกอบกิจประเพณีส่วนตัวและส่วนรวมกันมาหลายรุ่น หลายสมัย

ภูมิปัญญาด้านประเพณีส่วนตัว นิยมทำในช่วงสำคัญของชีวิต เช่น การเกิด การบวช เป็นต้น โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อเสริมมงคลของชีวิต ทั้งในปัจจุบันและชาติภพหน้า นอกจากนั้นแล้วยังเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาชีวิต หรือป้องกันมิให้ชีวิตประสบปัญหาหรือเป็นหายนะสร้างขวัญและกำลังใจ เช่น ประเพณีสู่ขวัญเด็กอ่อน เป็นต้น หรือเป็นการสร้างภูมิคุ้มกัน ให้ผู้ประกอบพิธีรอดพ้นจากภัยอันตรายทั้งปวงอีกภูมิปัญญาด้านประเพณีส่วนรวม เป็น กิจกรรมที่ต้องทำร่วมกันทั้งชุมชน เพื่อให้ชุมชนมั่นคงมีสายสัมพันธ์ ร้อยรัดให้เกิดความสามัคคี ช่วยกันสร้างสิ่งที่เป็นหลักของชุมชนร่วมกันสร้างวัด สร้างศาลา หรือสร้างแบบแผนที่งดงามให้เป็น

บรรทัดฐานอย่างเดียวกัน เช่นแบบแผนการผลิต หลักศีลธรรม จริยธรรม ที่เป็นแนวปฏิบัติให้ทุกคนอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข

เสรี พงศ์พิศ (๒๕๓๖:๑๔๕) กล่าวว่า ภูมิปัญญา มี ๒ ลักษณะ คือมีลักษณะเป็นนามธรรม เป็นโลกทัศน์ ชีวทัศน์ เป็นปรัชญาในการดำเนินชีวิตเป็นเรื่องที่เกี่ยวกับการเกิด แก่ เจ็บตาย คุณค่าและความหมายของทุกสิ่งในชีวิตประจำวันมี เกี่ยวกับเรื่องเฉพาะด้านต่างๆเช่น การทำมาหากิน การเกษตร หัตถกรรม ศิลปะ ดนตรี และอื่นๆ

สรุปได้ว่าประเภทภูมิปัญญา มีลักษณะเป็นรูปธรรมและนามธรรมเป็นแบบแผนการดำเนินชีวิต เป็นกิจกรรมที่ต้องทำร่วมกันทั้งชุมชน เพื่อให้ชุมชนมั่นคงมีสายสัมพันธ์ ร้อยรัดให้เกิดความสามัคคี

๒.๒ ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น (local wisdom) หรือ ภูมิปัญญาชาวบ้าน (popular wisdom) เป็นคำที่รู้จักกันมานานพอสมควร เป็นคำที่มีความหมายลึกซึ้งหลายแง่มุม ซึ่งมีนักวิชาการได้ให้ความหมายไว้ในแง่มุมต่างกัน ดังนี้

ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน (Popular Wisdom) หรือปัญญาชนชาวบ้านหรือปัญญาชนท้องถิ่น (Intellectual Organic) หมายถึง “พื้นเพรากฐานของความรู้ของชาวบ้านหรือความรู้ของชาวบ้านที่เรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์สืบเนื่องต่อกันมาทั้งทางตรง คือ ประสบการณ์ด้วยตนเองหรือทางอ้อมซึ่งเรียนรู้จากผู้ใหญ่ หรือความรู้ที่สะสมสืบต่อกันมา “ (สามารถ จันทสุริย์, ๒๕๓๓ อ้างถึงใน สำเนียง สร้อยนาคพงษ์, ๒๕๓๕:๒๔)

ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาแห่งชีวิต ทำให้สังคมดำรงอยู่ได้มาเป็นเวลานาน เพราะสังคมเปรียบเสมือนมนุษย์ หากไม่มีสอนหรือปัญญาย่อมไม่สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ (ประเวศ วสี, ๒๕๓๔) อ้างถึงใน นิลุบล คงเกตุ, ๒๕๔๐ หน้า ๔๓)

วันเพ็ญ พวงพันธุ์บุตร (๒๕๔๒:๑๐๘) ให้ทัศนะเกี่ยวกับภูมิปัญญาไทยว่า หมายถึงองค์ความรู้ทั้งหลายที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดสืบต่อกันมาของชาติไทย โดยการคิดค้นปรับเปลี่ยนผสมผสานกับความรู้ใหม่ และพัฒนาให้เหมาะสม เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต มีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง

รุ่ง แก้วแดง (๒๕๔๓:๒๐๔) ได้กล่าวถึงภูมิปัญญาไทยว่า หมายถึง องค์ความรู้ความสามารถและทักษะของคนไทย อันเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเลือกสรร เรียนรู้พัฒนาและถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย

รัตนะ บัวสนธิ์ (๒๕๓๕:๓๕) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึงกระบวนการทัศน์ของบุคคลที่มีต่อตนเอง ต่อโลกและสิ่งแวดล้อม ซึ่งกระบวนการทัศน์ดังกล่าวมีรากฐานจากคำสอนทางศาสนา คติ จารีต ประเพณีที่ได้รับการถ่ายทอด สั่งสอนและปฏิบัติสืบเนื่องกันมา ปรับเข้ากับบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงแต่ละสมัย ทั้งนี้โดยมีเป้าหมายเพื่อความสงบสุขของส่วนที่เป็นชุมชน และปัจเจกบุคคล

สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้าน จะเป็นทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดขึ้นได้เองและนำมาใช้ในการแก้ไขปัญหา เป็นเทคนิควิธี เป็นองค์ความรู้ของชาวบ้าน ทั้งทางกว้างและทางลึกที่ชาวบ้านคิดเอง ทำเอง โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำเนินชีวิตในท้องถิ่นได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัย

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง พื้นความรู้ ความสามารถ ที่ผ่านกระบวนการคิด โดยใช้สติปัญญาของคนในท้องถิ่น มีการเรียนรู้ และถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่งจนเกิดผลดีงาม มีคุณค่า มีประโยชน์ สามารถนำไปใช้ในการแก้ไขปัญหา การพัฒนาคุณภาพชีวิต ตลอดจนใช้เป็นแนวทางในการดำรงชีวิต ให้สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปในแต่ละยุคสมัย

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่

๑. ด้านเกษตรกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับกิจกรรม /การปลูกสัตว์/การประมง/การป่าไม้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน เกษตรทฤษฎีใหม่ เป็นต้น
๒. ด้านหัตถกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในงานฝีมือ หรืองานช่างที่ทำด้วยมือ และอุปกรณ์อย่างง่าย โดยไม่ใช้เครื่องจักร เป็นองค์ประกอบหลักในการผลิต เช่น จักสาน งานแกะหนังตลุง งานทอผ้าด้วยมือ งานเย็บปักถักร้อย การทำหัวโขน เป็นต้น
๓. ด้านอุตสาหกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในงานที่ใช้ทุน แรงงาน และเครื่องจักรเป็นองค์ประกอบหลักในการผลิต โดยมีเป้าหมายการผลิตสิ่งของเป็นจำนวนมาก เพื่อการค้า และรวมถึงงานด้านการบริการ เช่น การทำเครื่องเรือนจากไม้แปรรูป (โต๊ะ/ตู้) การแปรรูปสิ่งต่างๆจากยางพารา เป็นต้น
๔. ด้านการแพทย์ไทย คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพแบบพื้นบ้าน เช่น การหัตถเวชกรรมไทย (การนวดไทย/การนวดประคบสมุนไพร) การใช้สมุนไพรในการรักษาโรค การผดุงครรภ์พื้นบ้าน โดยหมอตำแยชาวไทยมุสลิมโตะบีแค) เป็นต้น
๕. ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์ การพัฒนา และการใช้ประโยชน์จากทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุล และยั่งยืน เช่น การบวชป่า การสืบชะตาแม่น้ำ การทำแนวปะการังเทียม การอนุรักษ์ป่าชายเลน เป็นต้น
๖. ด้านศิลปกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะสาขาต่างๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม นาฏศิลป์ ดนตรี ทัศนศิลป์ คีตศิลป์ การละเล่นพื้นบ้านและการนันทนาการ เช่น การขับร้องเพลงอีแซว ลำตัด ลิเก หมอลำ โนราห์ เป็นต้น
๗. ด้านภาษาและวรรณกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการใช้ภาษา ทั้งภาษาพูดและภาษาเขียน เช่น ภาษาโบราณ ภาษาถิ่น หนังสือ ตำรา ตำรับอาหาร งานประพันธ์/บทประพันธ์ทั้งร้อยแก้วและร้อยกรอง เรื่องสั้น นวนิยาย นิทาน บทเพลงพื้นบ้าน เป็นต้น
๘. ด้านอื่นๆ เช่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านความเชื่อ ศาสนา ประเพณี พิธีกรรมอาหารพื้นบ้าน เป็นต้น

รายชื่อโครงการจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	เลขบัตรประจำตัวประชาชน	บ้านเลขที่	หมู่ที่	ความสามารถพิเศษ
๑	นางสาวบุญธรรม พงศบริบูรณ์	๓๓๖๐๖๐๐๐๕๑๒๘๓	๒๘๘/๔	๑	ทำอาหารพื้นบ้าน
๒	นางละอ้อน ก้อนมณี	๓๓๖๐๖๐๐๖๕๒๖๑	๒๔๐/๒	๑	การถนอมอาหาร
๓	นางสาวทิพย์วดี ไครตภักดี	๓๑๐๐๕๐๐๗๕๕๑๒	๑๘๖	๑	ทำขนมไทย
๔	นางสุดชา ไชยจันดี	๓๓๖๐๖๐๐๘๗๕๗๒	๒๗๐/๓	๑	การถนอมอาหาร
๕	นางปภาภัทร ปิตติชนรงค์	๓๓๖๐๖๐๐๖๕๒๘๑	๒๗๘	๑	อาหารพื้นบ้าน
๖	นางสาวสมหมาย พรจตุรัส	๕๓๐๙๙๐๐๐๘๔๓๓๙	๑๗๖	๒	การแปรรูปอาหาร
๗	นางหนูกัญ พงศ์อุดม	๓๓๖๐๖๐๐๖๓๐๕๒๐	๑๕๖/๓	๒	ทำขนมไทย
๘	นางทองก้อน เจริญพิพัฒน์ชัย	๓๓๖๐๖๐๐๖๓๐๕๒๐	๑๕๖/๓	๒	แปรรูปอาหาร
๙	นางอุไร ม่วงขำนาญ	๓๒๐๐๙๐๐๓๒๙๑๐๙	๑๓๐/๑	๒	แปรรูปอาหาร
๑๐	นางสาวบุญเรือน พุฒตาล	๓๓๖๙๙๐๐๑๕๐๓๖๐	๑๒๐	๒	ตัดเย็บเสื้อผ้า
๑๑	นางสุกัญญา เชื้อมจันทิก	๓๓๖๐๖๐๐๖๒๔๓๑๗	๗๗-๗๙	๒	ทำขนมไทย
๑๒	นางณัฐวรรณ ทรงพระ	๓๓๖๐๖๐๐๗๘๗๐๓๘	๓๕๐	๒	ทำบายศรีใบตอง
๑๓	นางราตรี โพธิ์ชัย	๓๓๖๐๖๐๐๖๒๙๒๒๐	๑๓๐/๕	๒	งานจักสาน
๑๔	นายอานนท์ คุณประเสริฐ	๓๓๖๐๖๐๐๗๘๓๗๔	๑๘๑/๒	๒	ก่อสร้างบ้าน
๑๕	นางเชื้อม รุจาคม	๓๓๖๐๖๐๐๗๘๒๐๑๐	๒๓๙	๒	การถนอมอาหาร
๑๖	นางจำปี ภิรมย์ชม	๓๓๖๐๖๐๐๖๓๐๙๓๗	๑๖๐/๑	๒	ทำบายศรีใบตอง
๑๗	นายสมชิต ศรีสวัสดิ์	๓๓๖๐๖๐๐๔๗๙๙๓๗	๗๐/๘	๑๒	ช่างไม้แปรรูป
๑๘	นายใหญ่ จำชาติ	๓๓๖๐๖๐๐๖๒๖๑๑๕	๗๐/๑๑	๑๒	ช่างปักกรี่ทำผ้าโอง
๑๙	นางสาวภัทรพร พงษ์จุฑา	๓๓๖๐๖๐๐๖๒๑๔๙๑	๑๕/๑-๒	๑๒	ทำหมูสะเต๊ะ
๒๐	นางสาวรัตนารณ์ เจริญจิตรไพศาล	๓๓๖๐๖๐๐๔๘๐๗๓๑	๗๔/๕	๑๒	ทำขนมไทย
๒๑	นายอุดม นิลสมศรี	๓๓๖๐๖๐๐๖๐๑๕๐๓	๗๗	๑๒	ช่างไม้แปรรูป
๒๒	นางแชน นิลสมศรี	๓๓๖๐๖๐๐๖๐๑๕๑๑	๗๗	๑๒	งานทอเสื่อ
๒๓	นายปิฎก เศรษฐตานนท์	๓๓๖๐๖๐๐๖๒๘๖๐๖	๙๖	๑๒	งานวาดภาพ,แกะสลัก
๒๔	นายเฉลิมพล แซ่เงา	๓๓๖๐๖๐๐๖๒๘๕๘๔	๙๗	๑๒	ช่างเชื่อมเครื่องใช้ไฟฟ้า
๒๕	นายสมบุญ ยงหม่อง	๓๓๖๐๖๐๐๖๐๖๖๖๑	๑๗๗/๒	๑๒	ช่างไม้,ช่างปูน
๒๖	นายบุญเลิศ จิตต์กระโทก	๓๓๐๐๗๐๐๔๒๒๓๗๖	๒๖๔	๑๒	ช่างเย็บผ้าใบ,เบาะ
๒๗	นางสุพรรณิ ขำบุญศรี	๓๔๑๑๔๐๐๘๖๐๕๙๙	๒๘๑	๑๒	ถนอมอาหาร
๒๘	นายบุญหนา วนไทยสงค์	๓๓๖๐๖๐๐๖๒๘๐๓๒	๓๐๓	๑๒	ทำการเกษตรแบบผสมผสาน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	เลขบัตรประจำตัว ประชาชน	บ้านเลขที่	หมู่ที่	ความสามารถพิเศษ
๒๙	นายเปี้ยก เตียวมงคลกุล	๓๓๖๐๖๐๐๖๒๑๓๔๒	๓๖๑	๑๒	ช่างปูน
๓๐	นายสุพล หาญเวช	๓๓๖๐๖๐๐๖๐๖๕๗๒	๔๐๖	๑๒	งานฝีมือ
๓๑	นางจารุษา กล้ารอด	๓๑๐๒๐๐๐๕๒๓๑๕๗	๒๖๖	๑๒	งานพื้มนำ นาฏศิลป์
๓๒	นางพิลลัมย์ ยงหม่อง	๓๓๖๐๖๐๐๖๐๖๖๙๖	๑๗๗/๓	๑๒	การถนอมอาหาร

ภูมิปัญญาท้องถิ่น “การทำไข่เค็ม”

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางสาวบุญธรรม พงศบริบูรณ์

ที่อยู่ ๒๔๘ ม.๑ ตำบลบ้านกอก อำเภอจตุรัส จังหวัดชัยภูมิ

๒. ประวัติความเป็นมา

ไข่เค็ม สินค้าพื้นบ้าน จนแทบจะกล่าวได้ว่า ไม่มีใครที่ไม่รู้จักไข่เค็ม

ไข่เค็ม เป็นการถนอมอาหาร ที่สามารถทำได้หลายรูปแบบ และการทำไข่เค็มด้วยวัตถุดิบ อย่างดินสอพอง ก็เป็นอีกรูปแบบหนึ่ง ไข่เค็ม ทำไม่ยาก เนื่องจากเก็บไว้ในอุณหภูมิปกติได้ ๑๕ วัน เก็บในตู้เย็นได้ ๒๕ วัน ถึง ๑ เดือนแต่การเก็บในตู้เย็น ไข่ขาวจะแข็ง

๓. ส่วนประกอบ

๑. ดินสอพอง ๑ กิโลกรัม

๒. เกลือ ครึ่ง กิโลกรัม

๓. น้ำ ๓๕๐ กรัม

๔. สารส้ม ๕๐ กรัม

๕. ไข่เป็ด ๖๐ ฟอง

๔. วิธีการทำ

นำดินสอพอง เกลือ น้ำ ผสมให้เข้ากัน ทิ้งไว้ให้เซ็ตตัว ๑๒ ชั่วโมง จากนั้น นำไข่ลงชุบคล้ำยชุบกล้วย แยกให้ทั่วฟอง เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิด หรือป้องกันไม่ให้ลมเข้า จนทำให้ดินสอพองแห้ง เมื่อครบ ๗ วัน นำไปทอดเป็นไข่ดาวได้ และสามารถต้มเป็นไข่เค็มได้ตั้งแต่ ๑๔ วัน แต่ห้ามเกิน ๒๕ วันการต้มเหมือนต้มไข่ทั่วไป เพียงแต่ก่อนยกขึ้น ใส่สารส้มละเอียด ลงไป เพื่อความสวยงามของไข่เค็ม



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

“ขนมไทย”

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางสาวอ้อน ก้อนมณี

ที่อยู่ ๒๔๐/๒ ม.๑ ตำบลบ้านกอก อำเภอจัตุรัส จังหวัดชัยภูมิ

๒. ประวัติความเป็นมา

ขนมไทย มีเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยคือ มีความละเอียดอ่อนประณีตในการเลือกสรรวัตถุดิบ วิธีการทำ ที่พิถีพิถันรสชาติอร่อยหอมหวาน สีสันสวยงาม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีที่ประณีตบรรจง

๓. ขั้นตอนการทำ

(๑) ขนมสอดไส้ดอกไม้ มีส่วนผสมดังนี้

ส่วนผสมแป้งนอก ประกอบด้วย

- ๑) มะพร้าวทึนทึก ชูด ๕๐๐ กรัม
- ๒) น้ำตาลมะพร้าว ๕๐๐ กรัม
- ๓) น้ำตาลทราย ๕๐ กรัม
- ๔) งาขาว+งาดำ ๒๕ กรัม
- ๕) เกลือ ¼ ช้อนชา

ส่วนผสมแป้งห่อ ประกอบด้วย

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

ส่วนผสมตัวแป้งนอก ประกอบด้วย

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

(๒) ข้าวต้มสี มีส่วนผสมดังนี้

- ๑) แป้งข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม
- ๒) แป้งข้าวเจ้า ๒๐๐ กรัม
- ๓) น้ำตาลปีบ ๖๐๐ กรัม
- ๔) น้ำตาลทราย ๑๐๐ กรัม
- ๕) มะพร้าวทึนทึก ๓-๔ ลูก
- ๖) เกลือ, น้ำสะอาด
- ๗) สีสำหรับทำสีต่างๆ (ใบเตย, มันทะ, พักทอง สีต่างๆ เป็นต้น)

วิธีการทำสีขนม ดังนี้

- ๑) ให้ทุบมะพร้าวด้วยมือ แบ่งเส้นเล็กๆ ๒-๓ ลูก
- ๒) ตั้งกระทะใส่น้ำเล็กน้อย ใส่น้ำตาลปีบ ใบเตยตัดเป็นท่อนยาว ๒ นิ้ว จำนวน ๓ ใบ ผัดจนน้ำตาลละลายเหนียวเล็กน้อย ใส่มะพร้าว และเกลือเล็กน้อย ผัดจนจับก้อน เอาขึ้นพักให้เย็นเป็นก้อน เส้นผ่านกลาง ๑.๕ ซม. พักไว้

การนวดแป้ง แบ่งแป้งเป็น ๕ ส่วน มีขั้นตอนดังนี้

- ๑) ละลายน้ำตาลทรายกับน้ำอุ่น
- ๒) นำมะพร้าวที่ทุบฝอยคลุกเกลือเล็กน้อย และนำไปนึ่งให้ร้อนพักไว้
- ๓) นำแป้งข้าวเหนียว ๒๐๐ กรัม แป้งข้าวเจ้า ๔๐ กรัม ผสมกัน แล้วนำมาผสมกับส่วนที่ทำสี และน้ำตาลที่ละลายกับน้ำอุ่น ทำแบ่งไว้ ๕ ส่วน เอามาผสม ๑ ส่วน นวดแล้วเติมน้ำจนจับตัวพอปั้นได้ ใส่ผสมจนครบทั้ง ๕ สี
- ๔) ตั้งน้ำในหม้อสำหรับต้มน้ำ
- ๕) ปั้นแป้งให้หุ้มไส้ขนมให้มิด เนื้อแป้งต้องไม่หนาเกินไป นำไปต้มน้ำเดือดที่เตรียมไว้ พอขนมสุกจะลอยขึ้นมา ตักขนมให้สะเด็ดน้ำ ใส่ลงคลุกมะพร้าวที่เตรียมไว้ ทำจนหมดได้ จัดใส่จาน

