

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

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

กองวิชาการและแผนงาน เทศบาลนครอ้อมน้อย ได้เล็งเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงได้จัดทำโครงการสำรวจฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ประชาชนชาวบ้านหรือปราชญ์ท้องถิ่นเพื่อให้ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ประชาชนชาวบ้านหรือปราชญ์ท้องถิ่น เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน

ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิ มีความหมายว่า พื้น ชั้น พื้นเพ

ปัญญา หมายความว่า ความรอบรู้ ความรู้ทั่ว ความฉลาดเกิดแต่การเรียนรู้และคิด

ภูมิปัญญา หมายถึง พื้นความรู้ ความสามารถ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความสามารถในการใช้พื้นความรู้สร้างสรรค์งานเพื่อพัฒนาและดำรงชีวิตของคนในท้องถิ่น

การถ่ายทอดความรู้หรือการสอน หมายถึง บอกวิชาความรู้ให้แสดงเข้าใจโดยวิธีบอกหรือทำให้เห็นเป็นตัวอย่างเพื่อให้รู้ตัว

จากการศึกษาความหมายที่ผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการต่าง ๆ ซึ่งครอบคลุมคำว่า ภูมิปัญญา ภูมิปัญญาพื้นบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย สามารถรวบรวมได้ดังนี้

๑) ภูมิปัญญา

คำว่าภูมิปัญญา ตรงกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษว่า Wisdom ซึ่งมีความหมายว่า ความรู้ ความสามารถ ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรม และความสามารถในการแก้ไขปัญหาของมนุษย์

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

๒) ภูมิปัญญาชาวบ้าน (Popular Wisdom) สารานุกรมสำหรับเยาวชน ให้ความหมายของภูมิปัญญาชาวบ้านว่าเป็นความรู้ของชาวบ้านที่สร้างขึ้นจากประสบการณ์และความเฉลียวฉลาดของแต่ละคน ซึ่งได้เรียนรู้จากพ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย ญาติพี่น้อง และผู้ที่มีความรู้ในชุมชน ความรู้เหล่านี้เกี่ยวข้องการดำเนินชีวิตเป็นแนวทางหลักเกณฑ์ มีวิธีปฏิบัติที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกในครอบครัว ความสัมพันธ์กับผู้ลวงลับไปแล้วกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์และกับธรรมชาติ ความรู้ที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งระหว่างการสืบทอดมีการปรับปรุง ประยุกต์และเปลี่ยนแปลงจนอาจเกิดเป็นความรู้ใหม่ตามสภาพการณ์ทางวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง รากฐานความรู้ของชาวบ้านที่สร้างขึ้นจากประสบการณ์ และความรอบรู้ รวมทั้งได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ และที่ได้มีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้เข้ากับสภาพการณ์ทางแวดล้อม และวัฒนธรรมที่มีการเปลี่ยนแปลง เพื่อนำมาใช้ประโยชน์ในการดำรงชีวิตได้อย่างเหมาะสม

๓) **ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local wisdom)** พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน ๒๕๔๖ ได้ให้ความหมายของคำว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น ไว้ โดยแยกให้ความหมายของคำว่า ภูมิปัญญา ว่าหมายถึง พื้นความรู้ ความสามารถ และคำว่า ท้องถิ่น ว่าหมายถึง ท้องที่ใดท้องที่หนึ่งโดยเฉพาะ ดังนั้น คำว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงหมายถึง พื้นความรู้ ความสามารถของท้องที่ใดท้องที่หนึ่ง

สำนักคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ ได้กล่าวไว้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นสะสมขึ้นมาจากประสบการณ์ของชีวิต สังคม และในสภาพสิ่งแวดล้อมที่แตกต่างกัน และถ่ายทอดสืบทอดกันมาเป็นวัฒนธรรม การดำเนินงานด้านวัฒนธรรม จึงต้องใช้ปัญญาค้นหาสิ่งที่มีอยู่แล้ว พื้นฟู ประยุกต์ เสริมสร้างสิ่งใหม่ งานรากฐาน สิ่งเก่าที่ค้นพบนั้น นักพื้นฟู นักประยุกต์และนักประดิษฐ์คิดค้นทางวัฒนธรรมพื้นบ้านเหล่านี้ มีชื่อเรียกในเวลาต่อมาว่า “ปราชญ์ชาวบ้าน” หรือ “ผู้รู้ชาวบ้าน” และสติปัญญาที่นำมาใช้ในการสร้างสรรค์นี้เรียกว่า “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” หรือ “ภูมิปัญญาท้องถิ่น”

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

สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ที่เกิดจากการสั่งสมความรู้และประสบการณ์ของคนในชุมชนหรือท้องถิ่นที่มีการถ่ายทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นจนเป็นวิถีชีวิต มรดกทางวัฒนธรรมที่มีคุณค่าและมีความหมายเป็นอัตลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่นที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหาและพัฒนาชีวิตของคนในท้องถิ่น

๔) **ภูมิปัญญาไทย (Thai Wisdom)** เป็นผลของประสบการณ์สั่งสมของคนที่เรียนรู้จากปฏิสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อม ปฏิสัมพันธ์ในกลุ่มชนเดียวกันและระหว่างกลุ่มชุมชนหลาย ๆ ชาติพันธุ์ รวมไปถึงโลกทัศน์ที่มีต่อสิ่งเหนือธรรมชาติ ภูมิปัญญาเหล่านี้เคยเอื้ออำนวยให้คนไทยแก้ปัญหาได้ดำรงอยู่ และสร้างสรรค์อารยธรรมของเราเองได้อย่างมีคุณภาพกับสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะในระดับพื้นฐานหรือระดับชาวบ้าน ภูมิปัญญาในแผ่นดินนี้มีได้เกิดขึ้นเป็นเอกเทศแต่มีส่วนแลกเปลี่ยนเลือกเฟ้น และปรับให้ภูมิปัญญาจากอารยธรรมอื่นตลอดมา

สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาไทย หมายถึง องค์ความรู้ ความสามารถ และทักษะของคนไทยในด้านต่าง ๆ ที่เกิดจากการสะสม เลือกรสร และพัฒนาปรับปรุงอย่างมีระเบียบแบบแผนและมีรูปแบบที่เป็นที่ยอมรับ และได้รับการถ่ายทอดกันมาในสังคม เพื่อเอื้อประโยชน์ต่อการดำรงชีวิต และการอยู่ร่วมกันของผู้คนแต่ละยุคแต่ละสมัย

ตารางเปรียบเทียบภูมิปัญญาท้องถิ่นกับภูมิปัญญาไทย

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

ดังนั้น จึงอาจสรุปได้ว่า ภูมิปัญญา เป็นความรู้ ความสามารถ และวิธีการที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใน การปรับตัวและดำรงชีพในระบบนิเวศหรือสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมทางสังคม - วัฒนธรรมที่ได้มีการพัฒนาสืบสานกันมา ภูมิปัญญาชาวบ้าน จึงเป็นความรู้ ความสามารถ และวิธีการปฏิบัติของชาวบ้านที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหาในการดำเนินชีวิตประจำวัน ซึ่งได้สืบทอดและเชื่อมโยงมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน หากวิธีการนั้นเป็นที่ยอมรับของคนในท้องถิ่น และมีการนำไปปฏิบัติกันอย่างแพร่หลายในชุมชนก็จะเรียกว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น แต่ถ้าได้รับการยอมรับในระดับชาติก็จะขยายกว้างเป็น ภูมิปัญญาไทย

จากความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้กล่าวมาข้างต้น สามารถสรุปลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ ๖ ประการ คือ

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

ความสำคัญของภูมิปัญญาไทย

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (ม.ป.ป.) ได้กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาไทยพอสรุปได้ ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาไทยช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่น

พระมหากษัตริย์ไทยทรงใช้ภูมิปัญญาในการสร้างชาติ สร้างความเป็นปึกแผ่นของประเทศมา โดยตลอด ตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย พ่อขุนรามคำแหงมหาราชพระองค์ทรงปกครองประชาชนด้วยพระเมตตา แบบพ่อปกครองลูก ผู้ใดประสบความเดือดร้อนก็สามารถดิระหังแจ้งความเดือดร้อนขอรับพระราชทานความช่วยเหลือทำให้ประชาชนมีความจงรักภักดีต่อพระองค์ ต่อประเทศชาติร่วมกัน สร้างชาติบ้านเมืองจน เจริญรุ่งเรืองได้เป็นปึกแผ่น พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราชบรมนาถพิตร รัชกาลที่ ๙ พระองค์ทรงใช้ภูมิปัญญาสร้างคุณประโยชน์แก่ประเทศทางการเมืองภายในประเทศจนรอดพ้นภัย พิบัติหลายครั้ง ด้านการเกษตรพระองค์ทรงพระราชทานทฤษฎีใหม่ให้แก่พสกนิกร ด้านการเกษตรแบบผสม และยั่งยืน พื้นฟูสภาพแวดล้อม ยังความสงบร่มเย็นของประชาชนให้กลับคืนมา

๒. สร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิแก่คนไทย

คนไทยในอดีตมีความสามารถเป็นที่ปรากฏในประวัติศาสตร์จำนวนมาก เป็นที่ยอมรับของ นานาอารยประเทศ เช่น นายขนมต้ม เป็นนักมวยที่มีฝีมือเก่งในการใช้อวัยวะทุกส่วน ทุกท่าแม่ไม้มวยไทย สามารถถล่มมวยไทยจนชนะพม่าได้ถึงเก้าคนสิบคนในคราวเดียวกัน ซึ่งในปัจจุบันมวยไทยถือเป็นภูมิปัญญาด้าน ศิลปะการป้องกันตัวชั้นเยี่ยม

นอกจากนี้ยังมีภูมิปัญญาด้านอาหาร อาหารไทยเป็นอาหารที่มีความหลากหลายในรสชาติทั้ง อาหารคาวหวาน ปรุงง่าย รสอร่อยถูกปากทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ พืชที่ใช้ปรุงอาหารส่วนใหญ่เป็นพืช สมุนไพรที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น และราคาถูก พืชที่ใช้เป็นส่วนประกอบที่เป็นพืชสมุนไพร เช่น ตะไคร้ ชিং ข่า กระชาย ใบมะกรูด ใบโหระพา ใบกะเพรา เป็นต้น

๓. ความสามารถปรับปรุง ประยุกต์หลักคำสอนทางศาสนา ใช้กับวิถีชีวิตได้อย่างเหมาะสม

คนไทยยอมรับถือศาสนาพุทธเป็นส่วนใหญ่ โดยนำหลักธรรมคำสอนทางศาสนามาปรับใช้ใน วิถีชีวิตได้อย่างเหมาะสม ทำให้คนไทยเป็นผู้อ่อนน้อมถ่อมตน เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ประนีประนอม รักสงบ ใจเย็น มีความอดทนให้อภัยแก่ผู้สำนึกผิด ดำรงชีวิตอย่างเรียบง่ายปกติสุข ทำให้คนในชุมชนพึ่งพากันได้ ทั้งหมดนี้ สืบเนื่องจากหลักธรรมคำสอนพระพุทธศาสนา เป็นการนำภูมิปัญญาในการประยุกต์พระพุทธศาสนามาใช้กับ ชีวิตประจำวัน

๔. สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคมและธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน

ภูมิปัญญาไทยมีความเด่นชัดในการยอมรับนับถือและให้ความสำคัญแก่คน สังคม และ ธรรมชาติอย่างยิ่ง มีเครื่องมือที่ชี้ให้เห็นได้อย่างชัดเจนมากมาย เช่น ประเพณีสิบสองเดือน เป็นการแสดงความ เคารพและขอพร เป็นวันแห่งครอบครัว เครื่องญาติพี่น้องได้พบปะกันด้วยความอบอุ่น ส่วนประเพณีลอยกระทง คุณค่าอยู่ที่การบูชาและเคารพบุญคุณของน้ำที่หล่อเลี้ยงชีวิตของคน พืช และสัตว์ ซึ่งใช้น้ำทั้งการบริโภคและ อุปโภค ในการรักษาป่าให้ต้นน้ำลำธาร ได้ประยุกต์ให้มีประเพณีการบวชป่า ให้เคารพสิ่งศักดิ์สิทธิ์ธรรมชาติ สภาพแวดล้อมยังความอุดมสมบูรณ์แก่ต้นน้ำลำธารพลิกฟื้นกลับคืนมาได้ อาชีพการเกษตรเป็นอาชีพหลักของ คนไทยที่คำนึงถึงความสมดุลของคน สังคมและธรรมชาติ โดยทำแต่น้อยพอยู่พอกิน เมื่อเหลือก็แจกญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านใกล้เคียง นอกจากนี้ยังนำไปแลกเปลี่ยนกับสิ่งของอย่างอื่นที่ตนไม่มี เมื่อเหลือใช้จริง ๆ จึงจะ ขาย อาจกล่าวได้ว่าเป็นการเกษตรแบบ "กิน-แจก-แลก-ขาย" ทำให้คนในสังคมได้ช่วยเหลือเกื้อกูลแบ่งปันกัน เคารพนับถือกัน เป็นญาติกันทั้งหมู่บ้าน จึงอยู่ร่วมกันอย่างสงบสุข มีสัมพันธ์กันแนบแน่น ธรรมชาติไม่ถูก ทำลายไปมากเนื่องจากทำพอยู่พอกิน ไม่โลภ และทำลายมากเหมือนปัจจุบัน ถือเป็นภูมิปัญญาที่สร้างความ สมดุลระหว่างคนกับสังคมและธรรมชาติให้อยู่ร่วมกันได้อย่างยั่งยืน

๕. เปลี่ยนแปลงปรับปรุงได้ตามยุคสมัย

แม้กาลเวลาจะเปลี่ยนไปอย่างไร ความรู้สมัยใหม่จะหลั่งเข้ามามาก แต่ภูมิปัญญาไทยก็สามารถปรับเปลี่ยนได้เหมาะสมกับยุคสมัย เช่น การรู้จักนำเครื่องยนต์มาติดตั้งกับเรือใบพัดเป็นทางสามารถวิ่งได้เร็วขึ้นเรียกว่า "เรือหางยาว" การรู้จักทำการเกษตรแบบผสมผสานพลิกฟื้นธรรมชาติให้อุดมสมบูรณ์คืนแทนสภาพป่าที่ถูกตัดทำลายไป การรู้จักใช้ภูมิปัญญาออมเงินสะสมทุนตามแบบสมัยใหม่ให้สมาชิกกู้ยืมปลดหนี้สิน และจัดสวัสดิการแก่สมาชิกจนชุมชนมีความมั่นคง เข้มแข็ง สามารถช่วยตนเองได้หลายร้อยหมู่บ้านทั่วประเทศ และการสร้าง "อุทยา" ขึ้นเป็นปะการังเทียม ให้ปลาอาศัยวางไข่แพร่พันธุ์และเจริญเติบโตขยายจำนวนมากดั้งเดิม ถือเป็นการใช้ภูมิปัญญาปรับปรุงประยุกต์ใช้ได้ตามยุคตามสมัย

ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

เอกวิทย์ ณ ถลาง ได้แบ่งประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น ๖ ประเภท คือ

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

๒. ภูมิปัญญาหรือความรู้ส่วนที่เรียกว่า "ยาใจ" ซึ่งความรู้ที่ไม่เป็นพิษเป็นภัยกับใคร กลับช่วยให้สังคมมีความเอื้ออาทร เอื้อเนื้อเอื้อเผื่อแผ่เพื่อความผาสุกของคนในสังคม

ประการ แก้ววรรณ ได้สังเคราะห์ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น ๖ ประเภท ดังนี้คือ

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อใช้ในการแก้ไขปัญหา ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากสติปัญญาของชาวบ้าน เป็นศักยภาพหรือความสามารถในการแก้ไขปัญหา การดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพของชาวบ้านให้สอดคล้องเหมาะสมกับบริบทของชุมชนท้องถิ่น

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

การจำแนกตามแหล่งถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

ได้จำแนกภูมิปัญญาท้องถิ่นตามแหล่งถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น ๓ ประเภท ดังนี้

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

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประเภทสถานที่ ครอบคลุมสถานที่ที่มีความสำคัญกับท้องถิ่นในด้านประวัติศาสตร์ ศาสนา พิธีกรรม สถานที่ทางธรรมชาติ สถานที่ท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม แหล่งเพาะปลูกตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง ทั้งที่เป็นบุคคล หน่วยงานราชการ และองค์กรเอกชน

๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่นประเภทวัสดุอุปกรณ์ ครอบคลุมวัสดุอุปกรณ์ที่ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ในรูปแบบของสื่อสิ่งพิมพ์ สื่อของจริง และของจำลองที่ใช้นำเสนอความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีมากมายหลายแขนง แต่มักจะถูกมองว่าล้าหลัง คนบางกลุ่มจึงไม่ค่อยให้ความสำคัญ และสืบสานกันมากนัก ส่วนใหญ่แล้วภูมิปัญญาท้องถิ่นมักสืบทอดบอกกล่าวกันเป็นการภายใน เช่น สูตรทำอาหารหรือตำรับตำราต่าง ๆ ทำให้ไม่เป็นที่รับรู้กันโดยทั่วไป อาจจำแนกภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น ๑๐ ลักษณะได้ดังนี้

๑. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับความเชื่อและศาสนา** ภูมิปัญญาประเภทนี้จะมีลักษณะแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น เนื่องจากมีพื้นฐานทางความเชื่อในศาสนาที่แตกต่างกัน สำหรับภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยซึ่งเกี่ยวกับความเชื่อในพระพุทธศาสนาเป็นหลักนั้น ได้มีส่วนสร้างสรรค์สังคม โดยการผสมผสานกับความเชื่อดั้งเดิมจนกลายเป็นลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น
๒. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับประเพณีและพิธีกรรม** เนื่องจากประเพณีและพิธีกรรมเป็นสิ่งที่ดำรงที่คนไทยในท้องถิ่นสร้างขึ้นมา โดยเฉพาะเป็นการเพิ่มขวัญกำลังใจในสังคม ภูมิปัญญาประเภทนี้จึงมีความสำคัญต่อการดำเนินชีวิตในสังคมเป็นอย่างมาก ดังจะเห็นได้จากประเพณีและพิธีกรรมที่สำคัญ ๆ ในประเทศไทยล้วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตของคนในสังคมแทบทั้งสิ้น
๓. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน** เป็นการสร้างสรรค์งานศิลปะประเภทต่าง ๆ โดยการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน หลังจากนั้นได้สืบทอดการพัฒนาอย่างไม่ขาดสาย กลายเป็นศิลปะที่มีลักษณะที่มีคุณค่าเฉพาะถิ่น
๔. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน** นอกจากมนุษย์จะนำอาหารมาบริโภคเพื่อความอยู่รอดแล้ว มนุษย์ยังได้นำเทคนิคการถนอมอาหารและการปรุงอาหารมาใช้เพื่อให้อาหารที่มีมากเกินความต้องการสามารถเก็บไว้บริโภคได้เป็นเวลานาน ซึ่งถือว่าเป็นภูมิปัญญาอีกประเภทหนึ่งที่สำคัญต่อการดำรงชีวิต นอกจากนี้ยังนำผักพื้นบ้านชนิดต่าง ๆ มาบริโภคได้อีกด้วย
๕. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการละเล่นพื้นบ้าน** การละเล่นถือว่าเป็นการผ่อนคลาย โดยเฉพาะในวัยเด็กซึ่งชอบความสนุกสนานเพลิดเพลิน ภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยส่วนใหญ่จะใช้อุปกรณ์ในการละเล่นที่ประดิษฐ์มาจากธรรมชาติ ซึ่งแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติและรู้จักปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมอย่างกลมกลืน
๖. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรม** ประเทศไทยมีวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งเกิดจากการสร้างสรรค์ของแต่ละภาค เราสามารถหลักฐานจากร่องรอยของศิลปวัฒนธรรมที่ปรากฏกระจายตัวอยู่ทั่วไป เช่น สถาปัตยกรรม ประติมากรรม จิตรกรรม เป็นต้น ซึ่งแสดงให้เห็นถึงเทคนิค ความคิด ความเชื่อของบรรพชนได้เป็นอย่างดี
๗. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับเพลงพื้นบ้าน** ภูมิปัญญาประเภทนี้ส่วนมากจะแสดงออกถึงความสนุกสนาน และยังเป็นคติสอนใจสำหรับคนในสังคม ซึ่งมีส่วนแตกต่างกันออกไปตามโลกทัศน์ของคนในภาคต่าง ๆ
๘. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับสมุนไพรและตำรายาพื้นบ้าน** ภูมิปัญญาประเภทนี้เกิดจากการสังสมประสบการณ์ของคนในอดีตและถ่ายทอดให้กับคนรุ่นหลัง ถือว่ามีความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะถือว่าเป็นปัจจัยสี่ ซึ่งมีความจำเป็นสำหรับมนุษย์ หากได้รับการพัฒนาและส่งเสริมการวิจัยจะเป็นประโยชน์ทางเศรษฐกิจและสังคมในอนาคตได้
๙. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับประดิษฐ์กรรมและหัตถกรรมพื้นบ้าน** เทคโนโลยีและสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละภาคนั้นถือเป็นประดิษฐ์กรรมและหัตถกรรมชั้นเยี่ยม ซึ่งปัจจุบันยังไม่ได้รับความสนใจในการพัฒนาและส่งเสริมภูมิปัญญาประเภทนี้เท่าที่ควร หากมีการเรียนรู้และสืบทอดความคิดเกี่ยวกับการประดิษฐ์กรรมและหัตถกรรมให้แก่เยาวชน จะเป็นการรักษาภูมิปัญญาของบรรพชนได้อีกทางหนึ่ง

๑๐. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการดำรงชีวิตตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ เนื่องจากคนไทยมีอาชีพที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกรรม โดยเฉพาะการทำนา ทำไร่ จึงทำให้เกิดภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อและพิธีกรรมในการดำรงชีวิตเพื่อแก้ปัญหาหรืออ่อนน้อมให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ในการเพาะปลูก และเพื่อเพิ่มผลิตผลทางการเกษตร ดังจะเห็นได้จากพิธีกรรมเกี่ยวกับเกษตรกรรมทั่วทุกภูมิภาคของไทย

คณะกรรมการศึกษาแห่งชาติ (๒๕๔๑) ได้แบ่งสาขาหรือประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ ๑๑ สาขาดังนี้

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

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

๓. สาขาการแพทย์ไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกันและรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทางด้านสุขภาพและอนามัยได้

๔. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งอนุรักษ์ การพัฒนา และใช้ประโยชน์จากคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

๕. สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน หมายถึง การจัดการด้านสมทบและบริการกองทุนในการประกันคุณภาพชีวิตของคน ให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

๖. สาขาศิลปกรรม หมายถึง ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์ มีผลงานโดดเด่นเรื่องต่อไปนี้

๖.๑ ด้านจิตรกรรม คือ การวาดภาพฝาผนัง การเขียนภาพลงผ้า หน้าผา การสักลาย ฯลฯ

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

๖.๓ ด้านสถาปัตยกรรม คือ ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ ประสบการณ์เรื่องการก่อสร้างอาคารบ้านเรือน โบสถ์ ศาลา ศาลพระภูมิ ฯลฯ

๖.๔ ด้านหัตถกรรม (งานช่างฝีมือ) คือผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ มีผลงานในสิ่งที่ทำมือ เช่น เครื่องจักสานต่าง ๆ

๖.๕ ด้านงานประดิษฐ์ คือ ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ มีประสบการณ์ด้านการจัดทำผลงานเลียนแบบธรรมชาติ เช่น การประดิษฐ์ดอกไม้ บายศรี การแต่งลวดลายบนแผ่นผ้า ฯลฯ

๖.๖ ด้านดนตรี นาฏศิลป์และการเล่นพื้นบ้าน คือ ผู้ที่มีความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ด้านการเล่นดนตรี การขับลำ การฟ้อนรำ การคิดวิธีการเล่นพื้นบ้าน หมอลำ การเล่นหนังปราโมทัย ลิเก เพลงกันตรึม เจริญ ฯลฯ

๗. สาขาการจัดการองค์กร หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการดำเนินงานขององค์กรชุมชนต่าง ๆ ให้สามารถพัฒนาและบริหารองค์กรของตนเองได้ตามบทบาทหน้าที่ขององค์กร เช่น การจัดการองค์กรของกลุ่มแม่บ้าน เป็นต้น

๘. สาขาภาษาและวรรณกรรม หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานเกี่ยวกับภาษา ทั้งภาษาถิ่น ภาษาโบราณ ภาษาไทย และการใช้ภาษา ตลอดทั้งต้นวรรณกรรมทุกประเภท

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

๑๐. สาขากองทุนและสวัสดิการ หมายถึง การจัดการด้านสมทบและบริการกองทุนในการประกันคุณภาพชีวิตของคน ให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

๑๑. สาขาการศึกษา หมายถึง ความสามารถในการถ่ายทอด การอบรมเลี้ยงดู การบ่มเพาะ การสั่งสอน การสร้างสื่อและอุปกรณ์ การวัดความสำเร็จ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

“การเลี้ยงไส้เดือนดินเพื่อทำปุ๋ยหมักมูลไส้เดือน”

.....

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นายพิทวัส สีหาบุตร

ที่อยู่ ๙๗ หมู่ ๔ ตำบลม่วงค่อม อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี

เบอร์โทรศัพท์ ๐๙๒-๙๓๐๐๒๑๕

ประวัติความเป็นมา

ในวงการเกษตรไส้เดือนถือเป็นสัตว์ที่ทำประโยชน์ให้มากมาย การคืบคลานซ่อนไซในดินของสัตว์ชนิดนี้ ช่วยทำให้ดินร่วนซุย การถ่ายเทน้ำและอากาศ ดินอุ้มน้ำได้ดีขึ้น เพิ่มช่องว่างในดินทำให้รากพืชหาอาหารได้ง่าย ไม่เพียงเท่านั้นไส้เดือนยังเหมือนเครื่องขี้นวดสารเคมีในดิน เพราะถ้าดินบริเวณนั้นมีสารเคมีตกค้าง จะไม่พบไส้เดือน สักตัว อาจกล่าวได้ว่าบริเวณใดมีไส้เดือนบริเวณนั้นมีความอุดมสมบูรณ์

ด้วยเหตุผลทั้งหลายทั้งปวง จึงเกิดมีอาชีพเพาะเลี้ยงไส้เดือนขึ้น เพราะต้องนำไปใช้เป็นอาหารสัตว์ และ นำมาใช้ย่อยสลายวัสดุเหลือทิ้งจากภาคการเกษตรและอาหาร เช่น เศษผัก ผลไม้ หรือมูลสัตว์ เพื่อผลิตเป็น ปุ๋ยอินทรีย์

คุณพิทวัส บอกว่า การเลี้ยงไส้เดือนมี ๒ แบบ คือ ถ้าเลี้ยงแบบขนาดเล็กเพื่อใช้เองในวงจำกัด มักใช้ขยะอินทรีย์ที่เหลือใช้ เช่น ผัก ผลไม้ เป็นอาหารไส้เดือน แล้วผสมใบไม้แห้ง หรือถ้าเลี้ยงในเชิงการค้าต้องทำให้ เป็นระบบมาตรฐาน ซึ่งมักใช้มูลสัตว์เลี้ยงอย่างเดียว

เหตุผลที่คุณพิทวัส สนใจการเลี้ยงไส้เดือนเพราะต้องการนำมูลมาใช้เป็นปุ๋ยให้แก่ดอกไม้ไม้ประดับที่เขาปลูกให้มีความงอกงามเจริญเติบโตแข็งแรง อีกทั้งเมื่อนำมาใช้กับการตอนกิ่ง การปักชำ จะช่วยทำให้ออกดอกเร็ว ดอกมีขนาดใหญ่แข็งแรง

การเลี้ยงเพื่อขยายพันธุ์

คุณพิทวัส ให้รายละเอียดขั้นตอนการเพาะ - ขยายพันธุ์ว่า ควรเลือกสถานที่ที่เหมาะสม ซึ่งควรเป็นสถานที่ที่มีร่มเงาทั้งวัน มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก ไม่อบอ้าวและมีอุณหภูมิอยู่ระหว่าง ๒๐-๓๐ องศา จากนั้นจัดเตรียมภาชนะสำหรับเลี้ยง ซึ่งสามารถเลือกวัสดุเลี้ยงได้หลายชนิดตามความเหมาะสม ไม่ว่าจะเป็นกะละมังพลาสติก ที่ควรมีความกว้างไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร หรือในวงบ่อซีเมนต์ กระสอบปุ๋ย หรือแม้แต่ในกระถางมังกร

ให้เตรียมวัสดุที่ใช้เลี้ยง ได้แก่ มูลสัตว์ อย่างมูลวัว แพะ กระต่าย ช้าง แต่ในกรณีที่เป็นมูลสัตว์ปีกควรปล่อยทิ้งไว้ให้เย็นก่อน ซึ่งอาจต้องใช้เวลาจนถึงไม่ค่อยนิยม สำหรับสัดส่วนที่ผสมให้ใช้มูลสัตว์ประมาณ ๔๐ เปอร์เซ็นต์ กับใช้ดินผสมใบไม้แห้งหรือฟางหรือหญ้าแห้งประมาณ ๕๐ เปอร์เซ็นต์

ทั้งนี้ ดินที่ใช้ควรเป็นดินชีวภาพหรือดินอินทรีย์ ไม่ควรใช้ดินที่มีส่วนผสมของสารเคมี และอาหารที่ใช้เลี้ยง ไส้เดือนอาจเป็นขยะอินทรีย์ อย่างผัก ผลไม้ นำมาฝึกลงให้เป็นอาหารของไส้เดือน

อย่างไรก็ตาม หากเป็นการเลี้ยงไส้เดือนเชิงธุรกิจขนาดใหญ่ มักใช้มูลสัตว์เป็นหลักอย่างเดียว ใช้มูลวัว ตื่น ที่ผสมกับขุยมะพร้าวหรืออาจใช้มูลวัวนมล้วน โดยมีวิธีทำคือ นำมูลวัวมาทุบหรือปั่นให้ละเอียด แล้วจึงนำไป ใส่ใน ภาชนะอย่างกะละมังหรือวงซีเมนต์ จากนั้นรดน้ำเพื่อให้คลายความร้อน ให้รดทุกวัน วันละ ๓ ครั้ง

ทั้งไว้สัก ๒ สัปดาห์ ทั้งนี้ ขณะรดน้ำจะมีน้ำที่ผ่านมูลวัวไหลออกมาให้จัดหาภาชนะมารองเพื่อนำน้ำ มูลวัว ไปใช้รดน้ำต้นไม้ได้ ให้ลองใช้นิ้วจุ่มลงดินดูว่าเย็นหรือยัง ถ้าเย็นแล้วจึงค่อยปล่อยพันธุ์ไส้เดือนโดยมี อันตรกการ ปล่อยพันธุ์ในกรณีที่มีพื้นที่สัก ๑ ตารางเมตร ให้ปล่อยไส้เดือนประมาณ ๓ กิโลกรัม ทั้งนี้ ในกรณีที่ เป็นมือใหม่ อาจน้อยกว่าก็ได้ประมาณครึ่งกิโลกรัม เพราะจะช่วยให้เลี้ยงง่าย แล้วค่อยปล่อยให้ให้เดือน ขยายพันธุ์เอง

ภายหลังปล่อยไส้เดือนลงในภาชนะเลี้ยงแล้วโดยธรรมชาติมักใช้เวลาประมาณ ๖ สัปดาห์ เพื่อให้ ไส้เดือน คู่กันเคยกับวัสดุเลี้ยงเสียก่อน จากนั้นไส้เดือนจะผสมพันธุ์กัน และออกไข่ทุกสัปดาห์ ๆ ละ ๖ ฟอง ต่อ ตัว และไม่ใช่ ๑ ฟอง สามารถให้ลูกเฉลี่ย ๒ ตัว สำหรับพันธุ์แอฟริกัน ทั้งนี้ ใช้ไส้เดือนจะมีทุกสัปดาห์

ใครที่สนใจต้องการทำเป็นรายได้เสริมหรืองานอดิเรก คุณพิทวัสแนะนำว่าควรใช้พื้นที่เล็กน้อยเท่านั้น ไม่ ว่าจะเป็นบริเวณข้างบ้านหรือระเบียงบ้านก็ได้ หรืออาจดัดแปลงชั้นวางของที่เป็นลิ้นชักใช้เลี้ยงไส้เดือนได้

สำหรับอาหารที่ใช้เลี้ยงไส้เดือนก็เป็นอาหารที่เหลือจากการกินประจำวัน ทั้งนี้ถ้าเป็นกรณีของชาวสวน ชาวไร่ ที่เลี้ยงตามต่างจังหวัดสามารถนำพืชผักที่เสียหายจากการเพาะปลูกนำมาใช้เป็นอาหารไส้เดือน แต่เน้น ว่า งดฝังกลบในดินเพื่อป้องกันสัตว์อื่นมากิน

ระยะเวลาการให้อาหารไส้เดือนควรพิจารณาในทุก ๗ วัน ว่าอาหารหมดหรือยัง ด้วยการใช้วิธีเขี่ยดู ถ้าอาหารหมดสามารถเติมลงไปได้จำนวนที่ไม่มาก และควรกระจายอาหารให้เป็นบริเวณกว้าง ไม่ควรให้เป็น กลุ่มหรือ กระจุก สิ่งที่ไม่ควรปามาเป็นอาหารไส้เดือนคือสิ่งที่มีรสเผ็ดร้อน หรือมีกลิ่นฉุน หรือรสเปรี้ยว

“ผู้เลี้ยงท่านใดที่คิดในเชิงการค้าควรเลี้ยงให้มีความชำนาญเสียก่อน แล้วเมื่อมั่นใจจึงลงทุนซื้อหัววัสดุ มาเลี้ยง ที่สำคัญควรหาตลาดไว้ก่อนเพราะเมื่อได้เดือนมีการแพร่ขยายพันธุ์รวดเร็วมาก”

การทำปุ๋ยมูลไส้เดือน

หลังจากไส้เดือนกินอาหารหมดแล้ว (จากการสังเกตด้วยตาเปล่า) ก็จะเหลือเฉพาะมูลที่ถ่ายไว้เท่านั้น ให้แยกไส้เดือนออกมาจากภาชนะเลี้ยง (ไส้เดือนที่แยกสามารถนำไปเลี้ยงต่อ) แล้วนำมูลไส้เดือนไปตากแห้งซั ก ๒ วัน เพื่อให้สะดวกต่อการร่อนในตะแกรง เมื่อร่อนเสร็จจึงได้มูลไส้เดือนส่วนก็สามารถนำมาใส่ในต้นไม้หรือ พืช ต่าง ๆ ได้ ทั้งนี้ในกรณีที่ต้องการทำขายด้วยแพ็คเกจใส่ถุงต้องให้ตากแดดต่อไปอีก ๖ สัปดาห์ หลังการร่อน แล้วจึง นำไปแพ็คเกจใส่ถุงสุญญากาศ

คุณพิทวัส ระบุว่ามูลสัตว์จำนวน ๑๐๐ กิโลกรัม จะได้มูลไส้เดือนจำนวน ๗๐ กิโลกรัม ถึงแม้ว่าหนัก จะ ลดลง แต่ได้ตัวไส้เดือนเพิ่มมากขึ้นแทน เพราะเพียง ๑ เดือนตัวไส้เดือนเพิ่มขึ้นถึง ๓ เท่า ยิ่งถ้าเลี้ยงนานถึง ๒ เดือน โดยสภาพการเลี้ยงยังสมบูรณ์จะได้ตัวไส้เดือนเพิ่มขึ้นถึง ๕ เท่า นอกจากปุ๋ยมูลไส้เดือนแบบตากแห้ง แล้ว น้ำ มูลไส้เดือนซึ่งเป็นน้ำที่ไหลออกมาจากภาชนะที่ใช้เลี้ยง นิยมใช้ฉีดพ่นทางใบหรือต้น โดยนำมูลไส้เดือน นี้จะต้อง นำไปผสมกับน้ำเปล่าในอัตรา ๑ ต่อ ๕๐ หรืออีกวิธีอาจใช้ปุ๋ยมูลไส้เดือนที่ตากแดดแล้วมาผสมน้ำใน อัตรา ๓ ต่อ ๑๐ แล้วทั้งไว้สัก ๖ สัปดาห์ จึงค่อยนำมาใช้ วิธีหลังนี้จะได้ประโยชน์มาก เนื่องจากมาจากมูล ไส้เดือนล้วน ทั้งนี้ ประโยชน์ของน้ำมูลไส้เดือนมักใช้ฉีดพ่นทางใบและต้นเช่นเดียวกัน ซึ่งนอกจากจะทำให้พืชมี การเจริญเติบโตได้ ดอกได้ผลอย่างสมบูรณ์แล้ว ยังเป็นการช่วยป้องกันการเกิดโรคและแมลงศัตรูพืชได้ด้วย

การขายปุ๋ยมูลไส้เดือน โดยจะขายให้แก่เกษตรกรที่ทำสวนเกษตรหรือปลูกต้นไม้ดอก ไม้ประดับ เพราะจะ ช่วยให้ไม้เหล่านั้นเจริญเติบโต แข็งแรง ให้ดอกสวยงาม มีผลขนาดใหญ่ อีกทั้งถ้าเป็นไม้ผลจะช่วยเพิ่มความหวาน ด้วย “ธุรกิจไส้เดือนสามารถนำไปต่อยอดได้อีกหลายอย่าง ขณะเดียวกันยังสามารถผลิตปุ๋ยมูลไส้เดือนไปพร้อมกัน อีก จึงถือเป็นการลงทุนที่ใช้เงินน้อย ทั้งยังไม่จำเป็นต้องดูแลอย่างใกล้ชิด

มูลไส้เดือน

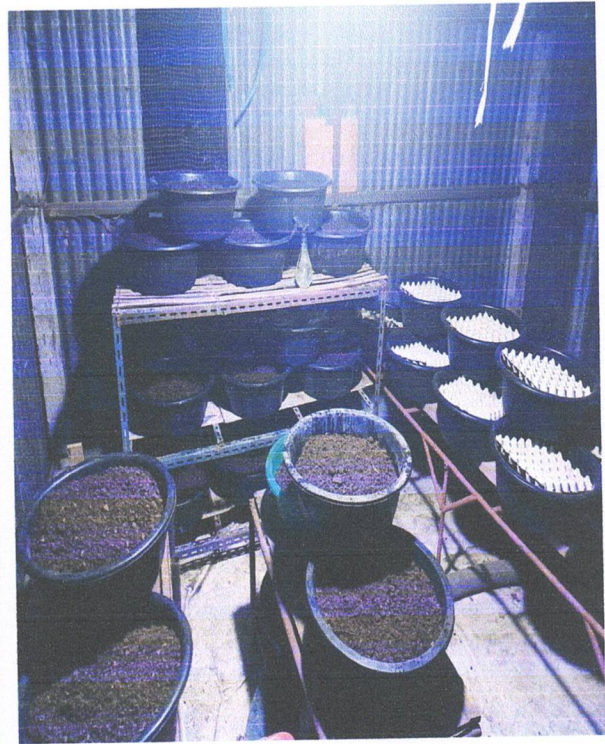
เป็นปุ๋ยมินทรีย์

ที่ประกอบด้วย

- ธาตุอาหารพืช
- เอนไซม์พืช
- ฮอร์โมนพืช
- จุลินทรีย์

พิทวัส สีหามิตร ฐีสักดินแดน
 18 ก.พ. · 🌐
 มูลไส้เดือน 100%
 1ถุง 25 บาท 1กิโล
 ชื่อครบ 8 ถุง แดมฟรี น้ำหมักมูลไส้เดือน
 ช่วงนี้ อากาศเปลี่ยนแปลงบ่อย ลองเอามูลไส้เดือนเป็น... ดูเพิ่มเติม





ภูมิปัญญาท้องถิ่น “ขนมไทย”

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นางสาวกัญชกร ช่างักดี
ที่อยู่ ๑๔/๑ ม.๔ ตำบลม่วงค่อม อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี
เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๗-๐๒๗๕๕๔๘

๒. ประวัติความเป็นมา

ในสมัยโบราณคนไทยจะทำขนมเฉพาะวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้นว่างานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคนอาศัยเวลาในการทำพอสมควร ส่วนใหญ่เป็นขนมประเพณี เป็นต้นว่า ขนมงาน เนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่น ขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ ส่วนขนมในครัวนั้นจะมีหน้าตาจุ่มจิม ประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม

ขนมไทยดั้งเดิม มีส่วนผสมคือ แป้ง น้ำตาล กะทิ เท่านั้น ส่วนขนมที่ใช้ไข่เป็นส่วนประกอบ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน นั้น มาริ ก็มาร์ เดอ ปีนา (ข้าวทองกับมะ)หญิงสาวชาวโปรตุเกส เป็นผู้คิดค้นขึ้นมา

ขนมไทยที่นิยมทำกันทุก ๆ ภาคของประเทศไทย ในพิธีการต่าง ๆ เนื่องในการทำบุญเลี้ยงพระ ก็คือขนมจากไข่ และมักถือเคล็ดจากชื่อและลักษณะของขนมนั้น ๆ งานศิริมงคลต่าง ๆ เช่น งานมงคลสมรส ทำบุญวันเกิด หรือทำบุญขึ้นบ้านใหม่ ส่วนใหญ่ก็จะมีการเลี้ยงพระกับแขกที่มาในงาน เพื่อเป็นศิริมงคลของงานขนมก็จะมีฝอยทอง เพื่อหวังให้อยู่ด้วยกันยืนยาว มีอายุยืน ขนมชั้นก็ให้ได้เลื่อนขั้นเงินเดือน ขนมถ้วยฟูก็ขอให้เฟื่องฟู ขนมทองเอกก็ขอให้ได้เป็นเอก เป็นต้น

ในสมัยรัชกาลที่ ๕ มีการพิมพ์ตำราอาหารออกเผยแพร่ รวมถึงตำราขนมไทยด้วย จึงนับได้ว่าวัฒนธรรมขนมไทยมีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรก ตำราอาหารไทยเล่มแรกคือแม่ครัวหัวป่าก์ เขียนโดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ในหนังสือเล่มนี้ มีรายการสำหรับของหวานเลี้ยงพระได้แก่ ทองหยิบ ฝอยทอง ขนมหม้อแกง ขนมหันตรา ขนมถ้วยฟู ขนมลิ่มกลืน ข้าวเหนียวแก้ว วุ้นผลมะปราง

ในสมัยต่อมาเมื่อการค้าเจริญขึ้นในตลาดมีขนมนานาชนิดมาขาย ทั้งขายอยู่กับที่ แยกกระบวน หาบเร่ และมีการปรับปรุงการบรรจุหีบห่อไปตามยุคสมัย เช่นในปัจจุบันมีการบรรจุในกล่องโฟมแทนการห่อด้วยใบตองในอดีต

๓. ขั้นตอนการทำ

วัตถุดิบขนมเปียกปูนใบเตย

แป้งข้าวเจ้า ๘๐ กรัม	แป้งท้าวยายม่อม ๔๐ กรัม	น้ำตาลทราย ๒๐๐ กรัม
น้ำปูนใส ๖๐๐ มิลลิลิตร	น้ำใบเตยคั้นสด ๒๐๐ มิลลิลิตร	กะทิ ๒๐๐ มิลลิลิตร
เกลือป่น ๑ ช้อนชา	เนื้อมะพร้าวขูด ๑ ถ้วย	น้ำมันสำหรับทาพิมพ์

วิธีทำขนมเปียกปูนใบเตย

๑. เตรียมแป้งขนมเปียกปูน

ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งท้าวยายม่อม กับน้ำปูนใสคนให้เข้ากัน แล้วใส่ส่วนผสมที่เหลือ คือ น้ำตาลทราย น้ำใบเตยคั้น กะทิ เกลือป่น ลงไป คนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลายนำไปกรองใส่กระชงทองเหลือง (หรือหม้อ) เพื่อกรองเศษแป้ง และเศษใบเตย

๒. กวนขนมเปียกปูน

นำกระทะตั้งไฟอ่อน ถ้าไฟแรงแป้งอาจจะสุกทำให้เป็นลิ่มได้ กวนแป้งไปเรื่อย ๆ ไปในทิศทางเดียวกัน ด้วยความเร็วสม่ำเสมอ ใช้เวลาประมาณ ๓๐-๔๐ นาที หรือจนกว่าตัวแป้งจะสุกเป็นมันวาวระคน ย้ำว่าต้องมันวาว ชิมรสแล้วแป้งไม่มีกลิ่นแป้งจึงใช้ได้

๓. นำส่วนผสมไปเทใส่พิมพ์ที่ทำน้ำมันไว้แล้ว เกลี่ยหน้าให้เรียบ ๆ หลังจากนั้นจึงนำไปพักจนเย็น

เมื่อ “ขนมเปียกปูนใบเตย” ของเราเย็นสนิทแล้ว นำมีดมาตัดเป็นทรงที่ต้องการได้เลยค่ะ เสิร์ฟพร้อมกะมะพร้าวขูดด้านบน เหน้า “ขนมเปียกปูนใบเตย”

๔. ขั้นตอนการทำ

ส่วนผสมใส่แป้งขนมถ้วย

- แป้งข้าวเจ้า ๖๕ กรัม
- แป้งมันหรือแป้งท้าวยายม่อม ๑๕ กรัม
- น้ำตาลโตนด ๑๒๐ กรัม
- กะทิถุงพาสเจอร์ไรส์ ๒๐๐ กรัม
- น้ำใบเตย ๒๐๐ กรัม

ส่วนผสมหน้ากะทิขนมถ้วย

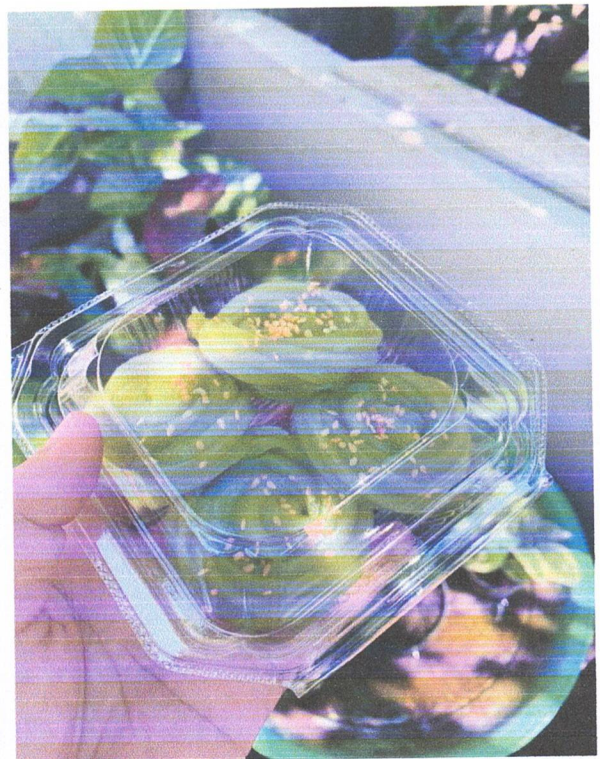
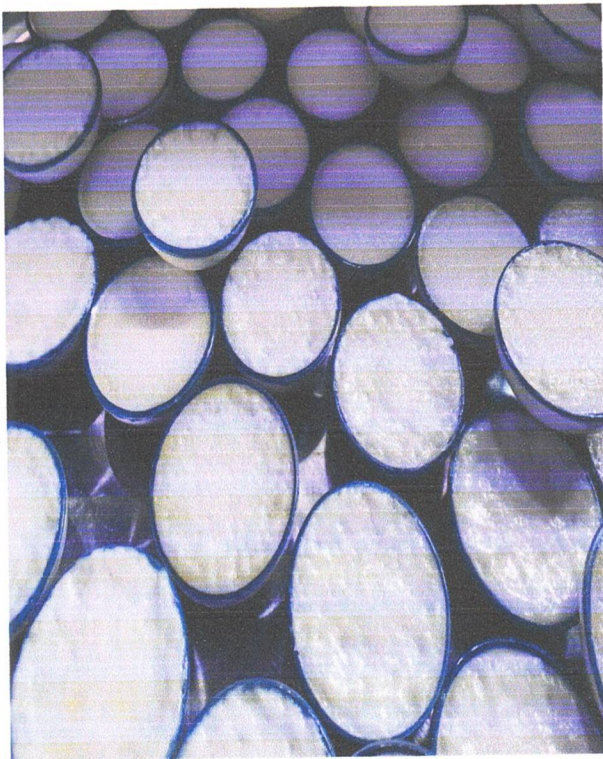
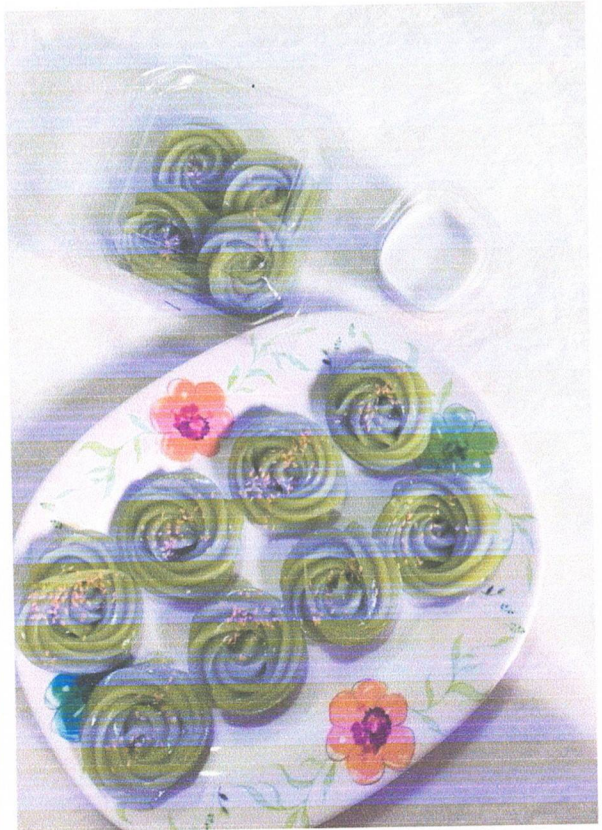
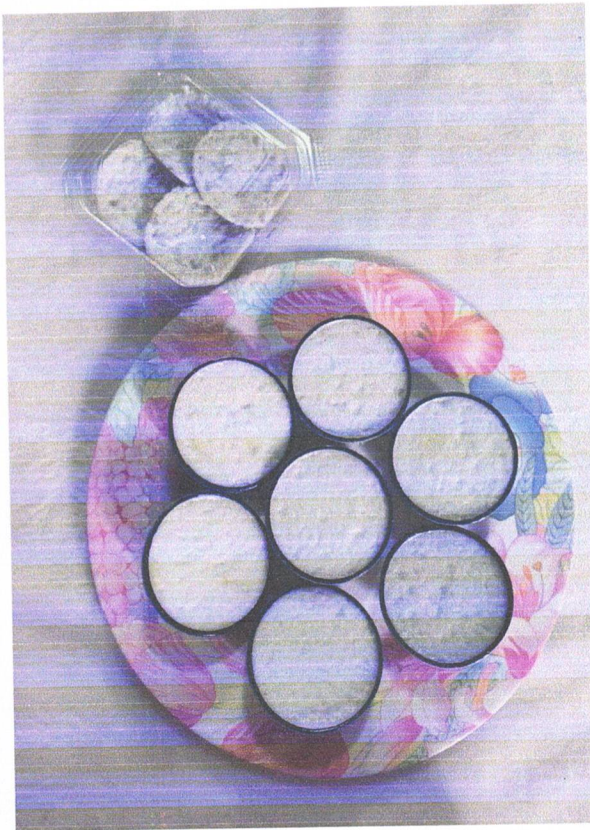
- กะทิถุงพาสเจอร์ไรส์ ๔๐๐ กรัม
- แป้งข้าวเจ้า ๒๐ กรัม
- น้ำตาลทราย ๓๐ กรัม
- เกลือ ๓ กรัม (๑ ช้อนชา)

วิธีทำใส่แป้ง

๑. นำใบเตยมาหั่นหยาบ ๆ ใส่เครื่องปั่น ตามด้วยน้ำเปล่าเล็กน้อย จากนั้น ปั่นให้ละเอียด แล้วนำไปกรองผ่านถุงชา ก็จะได้น้ำใบเตยเข้มข้นออกมา
๒. เตรียมขามผสม ใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลโตนด กะทิ และน้ำใบเตย จากนั้น คนส่วนผสมทั้งหมดให้ละลายเข้ากัน
๓. เตรียมซึ่งนึ่ง ต้มน้ำให้เดือด แล้ววางถ้วยตะไลลงไป นึ่งถ้วยให้ร้อน ใช้เวลาประมาณ ๕ นาที
๔. พอครบเวลา ให้ตักแป้งหยอดลงไปครึ่งถ้วย จากนั้น ปิดฝา ใช้ไฟกลาง นึ่งต่ออีก ๕-๘ นาที

วิธีทำหน้ากะทิ

๑. เตรียมขามผสม ใส่แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย เกลือป่น คนให้เข้ากัน
๒. จากนั้น เทหัวกะทิลงไป คนให้น้ำตาลและแป้งละลายเข้ากัน
๓. ตักกะทิหยอดใส่ถ้วยตะไลให้พอดี อย่างล้นเกินขอบถ้วย จากนั้น ปิดฝาซึ่ง ใช้ไฟแรง นึ่งต่ออีก ๗ นาที
๔. พอหน้ากะทิแตกมันดีแล้ว ให้ยกมาพักไว้ให้เย็น เป็นอันเสร็จ



ภูมิปัญญาท้องถิ่น “จักรสานตะกร้าหวาย”

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นายบุญชิต ชัยสามหมอ
ที่อยู่ ๔๘/๑ ม.๗ ตำบลม่วงค่อม อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี
เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๔-๑๕๕๐๘๐๖

๒. ประวัติความเป็นมา

เครื่องจักสาน เป็นงานศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านของไทยที่มีมาช้านานและผลิตกันทุกภาค ภาคของประเทศไทย ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้วัสดุที่หาได้ในท้องถิ่นเป็นวัตถุดิบในการผลิต เช่น หวาย ไม้ไผ่ ย่านลิเภา กระจูด กก ฯลฯ เมื่อนำมาผลิตเป็นเครื่องมือใช้ในชีวิตประจำวัน โดยสนองความต้องการประโยชน์ใช้สอยพื้นฐานเป็นสิ่งสำคัญ เครื่องจักสานจึงเป็นสิ่งที่มีความจำเป็น และมีความสำคัญอย่าง ใกล้ชิดกับวิถีของคน ไทยจนกลายเป็นส่วนหนึ่งของศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านที่มีการสร้างสรรค์ และ สืบทอดต่อเนื่องกันมาแต่อดีต นับตั้งแต่การออกแบบลวดลาย รูปทรง โครงสร้าง ตลอดจนการเลือกใช้วัสดุพื้นบ้านได้อย่างเหมาะสมตามคตินิยมท้องถิ่นนั้นๆ ทำให้เครื่องจักสานพื้นบ้านของไทยมีเอกลักษณ์ เฉพาะงานแตกต่างกันไป

เครื่องจักสาน ทำจากวัสดุที่เปื่อยสลายและผุพังได้ง่ายจึงไม่สามารถกำหนดอายุได้แน่นอน แม้หลักฐานที่หลงเหลืออยู่จะพบน้อยกว่าเครื่องปั้นดินเผา แต่มีการทำเครื่องจักสานมาตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ โดยพบหลักฐานทางโบราณคดีที่เกี่ยวข้อง คือ ได้พบเครื่องปั้นดินเผาสมัยใหม่ ลักษณะรูปทรงคล้ายเครื่องจักสานรูปสี่เหลี่ยมปากรูปกลมลวดลายด้านข้างมีลักษณะคล้ายคลึงกับลวดลายเครื่องจักสาน ทำขึ้นด้วยวิธียาดินเหนียวภายนอกขณะเครื่องจักสานให้หนาพอแล้วนำมาเผาเมื่อเผาเสร็จแล้ว ภาชนะจักสานจะถูกเผาไหม้หายไปเหลือแต่ภาชนะดินเผาที่มีลวดลายจักรสานปรากฏอยู่ที่พื้นผิว

เครื่องจักสานพื้นฐานของไทยส่วนใหญ่ใช้ไม้ไผ่เป็นวัตถุดิบในการจักสาน นอกนั้นยังมีวัสดุอื่น ๆ ตามท้องถิ่นแต่ละภาคของไทย เช่น กก หวาย ไบลาน คล้า คลุ้ม กระจูด แห้ง เตย ลำเจียก ย่านลิเภา ไบมะพร้าว เป็นต้น วัสดุต่าง ๆ เหล่านี้ก่อให้เกิดลวดลายและรูปทรงเครื่องจักสานมีลักษณะเฉพาะ ตามเอกลักษณ์ของท้องถิ่นนั้น ๆ อีกด้วย

กลุ่มตะกร้าหวาย ได้มีการสืบทอดภูมิปัญญาด้านการจักสาน โดยฝึกสอนให้แก่เยาวชนในท้องถิ่นและผู้สนใจทั่วไป พร้อมทั้งมีการออกแบบผลิตภัณฑ์เครื่องจักสานประเภทต่างๆ เพื่อประโยชน์ในการใช้สอย เช่น ตะกร้าหวายลายพิกุล และกล่องใส่กระดาษชำระลายพิกุล เนื่องจากงานฝีมือจักสานของกลุ่ม ใช้กรรมวิธีในการผลิตแบบโบราณ โดยใช้ช่างฝีมือพื้นบ้านโดยแท้ ไกล่จะสูญหาย หากผู้สืบทอดได้ยาก การผลิตแต่ละชิ้นมีความละเอียดอ่อน ต้องใช้ความชำนาญ ความอดทน ใช้เวลาในการผลิตนาน เนื่องจากเป็นงานที่ละเอียด

ประณีต สวยงาม มีคุณภาพ มีรูปแบบที่ทันสมัย จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเป็นที่สนใจของกลุ่มเป้าหมายทั่วไป และได้รับการรับรองจากสถาบันต่าง ๆ

กลุ่มตะกร้าหวาย เป็นกลุ่มอาชีพที่ผลิตเครื่องจักสาน จากช่างฝีมือพื้นบ้าน ในชุมชนตำบลม่วงค่อม และมีการสืบทอดภูมิปัญญาด้านการจักสาน ทำให้ชุมชนได้รับประโยชน์ดังนี้

๑. ฝึกสอนให้แก่เยาวชนในท้องถิ่น และผู้สนใจ ได้เรียนรู้และฝึกหัดการจักสาน ผลิตภัณฑ์ เพื่อร่วมกันอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาด้านการจักสาน ให้คงไว้สืบต่อไป ไม่สูญหาย

๒. สร้างรายได้ให้แก่ชุมชน จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เครื่องจักสาน

๓. ผลิตภัณฑ์เครื่องจักสานของกลุ่มจักสานตะกร้าหวายลาย เป็นเอกลักษณ์ ในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ให้บุคคลทั่วไป รู้จักงานฝีมือจักสานของบ้านโคกสะอาด ตำบลม่วงค่อม อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี

วัสดุ/อุปกรณ์ที่ใช้

- | | | |
|--------------|----------------------------|------------------|
| ๑. ต้นหวาย | ๒. เหล็กหมาด | ๓. กรรไกรตัดเล็บ |
| ๔. มีดจักตอก | ๕. ดินสอ | ๖. คีม |
| ๗. เรียด | ๘. รองหรือแบบขึ้นรูปตะกร้า | ๙. ตะปูทองเหลือง |
| ๑๐. ค้อน | ๑๑. มีดเล็ก | ๑๒. น้ำ |
| ๑๓. ผ้าไหม | | |

ขั้นเตรียมการ

๑. เตรียมต้นหวาย นำมาจัก หรือผ่าหวาย ตามขนาดที่ต้องการ แล้วนำหวายไปขัดเรียด ให้ได้ขนาดของเส้นหวาย ขนาดใหญ่/แบน/กลม/แบนเล็ก/แบนใหญ่

๒. เตรียมอุปกรณ์เครื่องใช้ ได้แก่ เหล็กหมาด กรรไกรตัดเล็บ มีด คีม ตะปู น้ำ ฯลฯ

ขั้นตอนการผลิต

๑. ตัดกัน คือ ขั้นตอนการนำหวายทั้งต้นมาโค้งตามแบบที่ต้องการจะทำ

๒. ขึ้นตะกร้า (จะใช้ลายขัด) คือการนำหวายที่เตรียมไว้มาสานเป็นลายขัด กับหวาย ที่ตัดกันไว้ และจะมีหวายที่เป็นเส้นยืนหรือเส้นตั้ง หรือดิว

๓. การเข้าแบบหรือเข้ารอง คือการนำแบบหรือรองที่เตรียมไว้มาใส่กันตะกร้าที่เตรียมไว้ แล้วสานตามแบบ และจะมีเส้นหลักเรียกว่าดิว เพื่อจะใช้หวายที่เตรียมไว้สานเป็นลาย

๔. การसान คือ ขั้นตอนที่ต้องใช้ความละเอียดมากที่สุด สานตามลายที่ต้องการ โดยจะมี เส้นตอกสองชนิด คือ ตอกยืน (ตอกตั้งหรือตัว) และตอกนอน (ตอกसान)

๕. การसान หรือเม้นปาก คือ ขั้นตอนที่สานเป็นลายจนได้ตะกร้าตามต้องการ แล้วพับตัว ที่เหลือลงมาและถักปากเพื่อเก็บความเรียบร้อย

๖. ใส่ขอบ คือ ขั้นตอนที่ถักปากเสร็จเรียบร้อยแล้ว นำหวายเป็นต้นขนาดเดียวกับที่ติดกัน มาโค้งทำเป็นของปากกระเป่า แล้วถักเป็นลายปลาช่อน

๗. เตรียมหู ใส่หู คือ การนำหวายเป็นต้นมาตัด แล้วโค้งเพื่อจะทำเป็นหู และใช้หวาย ที่เป็นผิวของหวาย ขนาดตามที่เตรียมไว้มาถักรอบหู เป็นลายปลาช่อน ให้สวยงาม

๘. ทาน้ำมันชักเงา คือ การนำน้ำมันมาทาตะกร้าที่สานเสร็จแล้ว เพื่อให้ตะกร้าแข็งแรง ไม่ขึ้นรา มีความทนทาน

๙. บุผ้าไหมด้านใน คือ ขั้นตอนที่นำตะกร้าที่สานเสร็จแล้วไปบุผ้าไหมรองภายในตะกร้า และจับจีบปากตะกร้า ให้เกิดความสวยงาม และเพิ่มมูลค่าของตะกร้าให้สูงขึ้นเหมาะสมในการใช้สอย

ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มตะกร้าหวาย เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากงานฝีมือจักสานที่ใช้ กรรมวิธีในการผลิตแบบโบราณ โดยใช้ช่างฝีมือพื้นบ้านโดยแท้ ต้องใช้เวลาและความชำนาญในการผลิต ผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้นจึงมีความละเอียดอ่อน ประณีต สวยงาม มีรูปแบบที่ทันสมัย และมีคุณภาพ ทำให้ เป็นที่ต้องการของตลาด



ภูมิปัญญาท้องถิ่น “กะลาสามัคคี”

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นานบุญชิต ชัยสามหมอ

ที่อยู่ ๔๘/๑ ม.๗ ตำบลม่วงค่อม อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี

เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๔-๑๕๕๐๘๐๖

๒. ประวัติความเป็นมา

เมื่อวันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๘ นางบุญชิตชัยสามหมอ (ผู้ใหญ่ชารา) ผู้ใหญ่บ้านโคกสะอาด หมู่ที่ ๗ ตำบลม่วงค่อม อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี มีความต้องการทำขนม ไปทำบุญที่วัดในวันเกิดของตนเองจึงไปหามะพร้าวที่ร่วงลงมาจำนวนมากได้เน่าเสียไม่สามารถนำมาทำขนมได้ นางบุญชิตเกิดความเสียดายจึงเก็บมะพร้าวมาทำเป็นของเล่นที่ชื่อว่า “เดินกะลา ให้ลูกได้เล่นและออกกำลังกายกัน นางบุญชิตจึงมีความคิดที่จะทำอุปกรณ์ออกกำลังกายให้กับเด็ก ๆ วัยใสฟันยาเสพติด ในหมู่บ้านของตนเองได้เล่นและออกกำลังกายกันจึงนำลูกมะพร้าวมาปอกเปลือกออกและเจาะรูนำเชือกมาผูกเป็นคู่เล่นกันอย่างสนุกสนานและได้สอนให้เด็กในชุมชนได้ทำและนำมาออกกำลังกายกันและได้ช่วยกันตั้งชื่ออุปกรณ์ออกกำลังกายนี้ว่า “กะลาสามัคคี”

ประโยชน์ของการออกกำลังกาย

๑. ช่วยทำให้ระบบอวัยวะต่าง ๆ ภายในร่างกายมีการเคลื่อนไหว แข็งแรง และทำให้กล้ามเนื้อแข็งแรงและอดทนยิ่งขึ้น
๒. ทำให้ทรวดทรงสง่างาม
๓. ทำให้ร่างกายมีการพัฒนาการตามวัยและแข็งแรง
๔. ทำให้จิตใจแจ่มใส
๕. ช่วยผ่อนคลายความเครียด ไม่ซึมเศร้าไม่วิตกกังวล สุขภาพจิตที่ดีขึ้นและนอนหลับสบาย
๖. ช่วยให้ระบบไหลเวียนเลือด ปอด หัวใจ ทำงานให้ดีขึ้นเพื่อป้องกันโรคหัวใจความดันโลหิตสูงและช่วยให้ไม่เป็นลมหน้ามืดง่าย

๗. ช่วยให้ระบบขับถ่ายดีขึ้น

๘. ควบคุมน้ำหนักตัว

วิธีการเล่น

ท่าที่ ๑ ผู้เล่น ๖ คน ยืนหันหน้าเข้าหากันจับห่วงยางให้แน่น โดยผู้เล่นก้าวเท้าออกไปข้างหน้าแล้วดึงเชือกสลับกันในแนวขนาดกับหน้าอก

ท่าที่ ๒ ผู้เล่น ๖ คน ยืนหันหน้าเข้าหากันมือจับห่วงยางแน่น โดยเท้าของผู้เล่นทั้งสองข้างชิดกันผู้เล่นจับห่วงยางแขนออกให้กว้าง ทำสลับกันไป



ภูมิปัญญาท้องถิ่น “ทำบุญกลางบ้าน”

๑. ข้อมูลทั่วไป

ที่อยู่ ตำบลม่วงค่อม อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี

๒. ประวัติความเป็นมา

ประเพณีงาน บุญกลางบ้าน เป็นประเพณีไทยที่จัดภายในบริเวณลานกว้างๆ ในหมู่บ้านที่เป็นสถานที่ที่เคยจัดกันมาเป็นประจำทุกปี เพื่อเป็นการชุมนุมชาวบ้านมาร่วมจัดงานประเพณีร่วมกัน โดยมีรายละเอียดการจัดแตกต่างกันไป สร้างความสามัคคีของคนในหมู่บ้าน ให้มีความรักสามัคคี ได้ถามทุกข์สุขซึ่งกันและกัน มีปัญหาช่วยเหลือซึ่งกันและกัน เป็นลักษณะของความเชื่อ การทำบุญอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้พระภูมิเจ้าที่ เจ้ากรรมนายเวร ตลอดจนบูชาพระโพธิ์แสนห้า เพื่อขอความคุ้มครอง ให้อยู่เย็นเป็นสุขและประสบความสำเร็จ เจริญรุ่งเรืองในหน้าที่การงาน ขับไล่สิ่งเลวร้ายต่าง ๆ ที่ผ่านมาให้หมดสิ้นไปด้วยการสะเดาะเคราะห์ และขอให้ฝนตกตามฤดูกาล อันจะทำให้พืชพันธุ์ธัญญาหารอุดมสมบูรณ์ กระทำพิธี ทำบุญกลางบ้าน หรือชาวบ้านเรียกกันว่า “ทำบุญเดือน ๖” โดยให้ผู้เฒ่าผู้แก่ หรือชาวบ้านกำหนดวันทำบุญขึ้น ๑๕ ค่ำเดือน ๖ หรือถือเอาวันสะดวกใช้สถานที่ที่เป็นที่ว่างกลางหมู่บ้าน พิธีกรรมจะเริ่มเมื่อสวดมนต์ในตอนเย็นบริเวณในพิธีพระสงฆ์ ๔ รูป จะมาสวดมนต์เย็นหรือมากกว่าและชาวบ้านจะนำทราย ดอกไม้ ธูปเทียน น้ำมา ๑ ขวด เพื่อเทไว้ในโอง เพื่อทำน้มนต์ประกอบพิธีในตอนเช้า

การดำเนินการ

หลังจากนั้น ในตอนเช้าวันรุ่งขึ้นจะมีการสวดมนต์ ทำบุญเลี้ยงพระชาวบ้านจะนำอาหารมาครวหวาน มาถวายพระ และจะทำกระทงรูปสี่เหลี่ยม ปั้นรูปคน ปั้นสิ่งต่าง ๆ ที่มีอยู่ในบ้านของตน ตลอดจนสัตว์เลี้ยงต่าง ๆ พริก เกลือ หัวหอม กระเทียม ปลาย่าง ข้าวขาว ข้าวดำ ข้าวแดงมาวางลงในกระทง เพื่อส่งทางความทุกข์ โศกทั้งไป แล้วพระจะสวดมนต์เจริญน้ำพรพุทธมนต์และทรายลงไป ในกระทงปิดปากความไม่ต้อออกไป เสร็จแล้วจะนำกระทงไปวางที่บริเวณทางสามแพร่งจุดรูปเทียน กล่าวส่งทางให้หมดทุกข์ หมดโศกและสิ่งที่ไม่ดีทั้งหลายหมดไป มีแต่สิ่งที่ดี ๆ เข้ามาในชีวิตเป็นอันเสร็จพิธี จะนำทรายไปหว่านที่เคหสถาน ของตนเองพร้อมด้วยมงคล ไปมัดล้อมรอบบริเวณบ้านและนำน้มนต์ไปดื่มกินแก้โรคร้ายและเป็นสิริมงคลภายในครัวเรือนของตน





ภูมิปัญญาท้องถิ่น “เกษตรแบบผสมผสาน”

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ นายอภิวัฒน์ จันทิ

ที่อยู่ ๘๘ หมู่ ๔ ตำบลม่วงค่อม อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี

เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๑-๙๐๔๖๑๔๙

๒. ประวัติความเป็นมา

คุณอภิวัฒน์ ได้ศึกษาแนวทางการทำการเกษตรแบบผสมผสานเพื่อนำมาปรับใช้ในครัวเรือนอย่างยั่งยืน จึงได้ทำการเกษตร แบบผสมผสาน ในพื้นที่ของตนเอง

เกษตรผสมผสาน คือ ระบบการเกษตรที่มีการปลูกพืชและการเลี้ยงสัตว์ มีสัตว์หลายชนิดในพื้นที่เดียวกัน โดยที่กิจกรรมการผลิตแต่ละชนิดจะต้องสามารถเกื้อกูลประโยชน์ต่อกันได้อย่างมีประสิทธิภาพ เป็นการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ภายในไร่นาอย่างเหมาะสมเพื่อก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด มีความสมดุลของสภาพแวดล้อม และเพิ่มพูนความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ โดยการทำเกษตรหลากหลายกิจกรรมนั้นต้องทำในพื้นที่และระยะเวลาเดียวกัน เกิดความหลากหลายของชนิดพันธุ์พืชและสัตว์ที่มีปฏิสัมพันธ์ในทางเกื้อกูลซึ่งกันและกันของกิจกรรมการผลิต โดยเฉพาะการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในไร่นา เช่น ดิน น้ำ แสงแดด และอากาศอย่างเหมาะสม เกิดความสมดุลของสภาพแวดล้อมอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

รูปแบบการเกษตรผสมผสานช่วยสร้างภูมิคุ้มกันโดยลดความเสี่ยงและความไม่แน่นอนของรายได้ เนื่องจากมีความหลากหลายในกิจกรรมการผลิต ทั้งปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ ทำให้รายได้ครัวเรือนมาจากหลายกิจกรรมและสร้างรายได้อย่างสม่ำเสมอ ค่าใช้จ่ายลดลง รวมทั้งลดการพึ่งพิงปัจจัยการผลิตภายนอก เกษตรกรสั่งสมกระบวนการเรียนรู้จากกิจกรรมการผลิตที่หลากหลาย สามารถพึ่งพาตนเองได้ เกษตรกรจัดสรรพื้นที่ตรงความต้องการในครัวเรือน มีการปลูกข้าว ไม้ผล พืชผักสวนครัว ขุดบ่อเลี้ยงปลา เลี้ยงไก่ไว้บริโภคในครัวเรือน และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรของเหลือใช้ภายในพื้นที่ เช่น วัชพืชใช้ทำปุ๋ยชีวภาพ รากไม้และกิ่งไม้ไว้ทำถ่าน

ทั้งนี้ เมื่อเกิดผลผลิตจากกิจกรรมการเกษตรที่หลากหลาย จึงทำให้เกิดปฏิสัมพันธ์ทางสังคม มีการเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่แบ่งปันผลผลิตให้เพื่อนบ้าน มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันและสามารถขยายเครือข่ายการทำเกษตรดังกล่าวให้แพร่หลายไปสู่ระดับชุมชนได้ต่อไป

๓. การดำเนินการ

กิจกรรมหลัก คือ การปลูกไม้ผล เช่น เงาะ ลำไย กล้วย ส้มโอ ฝรั่ง เป็นต้น

กิจกรรมรอง คือ การปลูกพืชอื่นๆ แซม เช่น ผักต่างๆ เป็นต้น

กิจกรรมอื่นๆ คือ การทำนา เลี้ยงปลาในบ่อ เลี้ยงวัว เป็นต้น



