ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน
ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทิพย์วารี สงนอก
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นนทิยา จันทร์เนตร์

ชุมชนตำบลหมื่นไวย แม้จะเป็นชุมชนที่ตั้งอยู่ในอำเภอเมือง สภาพสังคม เศรษฐกิจ เป็นลักษณะสังคมเมือง ห้างสรรพสินค้าต่าง ๆ เข้ามาปลูกสร้างและมีอิทธิพลต่อการใช้ชีวิตของคนในชุมชนเป็นอย่างมาก แต่ชุมชนชาวหมื่นไวย ยังสามารถรักษาภูมิปัญญาที่เป็นลักษณะเฉพาะของคนในชุมชนและสร้างความภาคภูมิใจให้กับคนในชุมชนได้เป็นอย่างดี ไม่ว่าจะเป็นภูมิปัญญาทางด้านการบำบัดรักษา ภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหาร และภูมิปัญญาด้านศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน

ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ สิ่งที่ผู้คนในสังคมเรียนรู้ และสั่งสมประสบการณ์เกี่ยวกับด้านต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นความคิดความเชื่อ วิถีชีวิต การทำมาหากิน การตั้งถิ่นฐานที่อยู่อาศัย การทำอาหาร ขนบธรรมเนียม ประเพณี ค่านิยม การจัดการหรือแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นภายในชุมชนหรือสังคม ตลอดจนการถ่ายทอดองค์ความรู้ดังกล่าวข้าวต้นไปสู่ยังคนรุ่นต่อ ๆ มาจนถึงปัจจุบัน และสามารถปรับเปลี่ยนองค์ความรู้ดังกล่าวให้สอดคล้องกับเวลาและสถานการณ์ของสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป

หากกล่าวถึงความหมายของภูมิปัญญาจะหมายถึง องค์ความรู้เกี่ยวกับด้านต่าง ๆ ที่ผู้คนหรือบรรพบุรุษได้คิดค้น และสร้างขึ้น เพื่อให้สมาชิกในชุมชนสามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคม โดยอาศัยหรือพึ่งพิงธรรมชาติได้อย่างมีความสุขและปลอดภัย

ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา

จากการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้านตำบลหมื่นไวยพบว่า ชาวบ้านยังดำรงชีวิตแบบเรียบง่าย พึ่งพิงธรรมชาติ ยึดหลักศาสนาพุทธ และประกอบอาชีพเกษตรกรรม และปรากฏองค์ความรู้หรือภูมิปัญญาด้านต่าง ๆ ที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษอย่างหลากหลาย ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ภูมิปัญญาด้านการรักษาโรค

ภูมิปัญญาด้านการรักษาโรค เป็นภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นเนื่องจากความเจริญทางด้านการแพทย์ยังไม่พัฒนาเหมือนปัจจุบัน เมื่อชาวบ้านไม่สบาย ป่วยไข้ หรือบาดเจ็บ ก็ต้องมีการเยียวยาหรือหาทางออกโดยการดูแลสุขภาพของตนเองหรือดูแลสุขภาพคนในครอบครัว ด้วยการกินอาหารหรือสมุนไพร เพื่อปรับร่างกายให้เกิดความสมดุล หากหายก็จดจำ และนำมาใช้ นอกจากนี้ในชุมชนหรือหมู่บ้านยังมีหมอพื้นบ้านที่มีความสามารถพิเศษในการรู้จักชนิดพืชสมุนไพร และสรรพคุณ ต่าง ๆ ของพืช แล้วนำมารักษาหรือดูแลคนในชุมชน จนได้รับการยอมรับนับถือ และเป็นที่พึ่งของชุมชนด้านการรักษาโรคต่าง และในชุมชนหนึ่งอาจจะมีหมอพื้นบ้านได้หลายคน ที่เชี่ยวชาญเฉพาะทาง เช่น หมอยา เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านตัวยาสมุนไพรในการบำบัดรักษา หมอน้ำมันหรือหมอกระดูก ก็เชี่ยวชาญในการรักษาอาการโดยใช้น้ำมัน ร่วมกับคาถาเพื่อดูแลรักษาอาการที่เกี่ยวข้องกับไขข้อ กระดูก เส้นเอ็น เป็นต้น

จากการศึกษาประวัติเบื้องต้นเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านการรักษาโรคของคนในชุมชนตำบลหมื่นไวย พบว่ามีหมอพื้นบ้านที่ช่วยดูแลรักษาเกี่ยวเรื่องกระดูก อาการปวดเมื่อยตามร่างกาย ด้วยน้ำมันงา คือนายอิน ขอนโคกสูง เกิดวันที่ ๑๔ มกราคม ๒๔๗๙ อาศัยอยู่บ้านเลขที่ ๗๐ หมู่ที่ ๗ บ้านหนองนาลุ่ม ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา หมออินเรียนรู้ด้านการรักษากระดูกด้วยน้ำมันงามาจากพ่อ และพ่อก็เรียนรู้ภูมิปัญญาด้านนี้มาจากปู่อีกทอดหนึ่ง ถือเป็นมรดกทางภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น และสิ่งที่น่ายกย่องคือ ชุมชนนี้มีการสืบทอดภูมิปัญญาด้านการรักษาโรคจากหมออินมาจนถึงปัจจุบัน

ภาพที่ ๑ นายอิน ขอนโคกสูง (หมอรักษากระดูก) เมื่อยังมีชีวิตอยู่
ที่มา : องค์การบริหารส่วนตำบลหมื่นไวย. ออนไลน์. ๒๕๕๖.

ภาพที่ ๒ การบูชาครู (หมออิน ขอนโคกสูง) โดยหมออิดเมื่อต้องรักษาผู้ป่วย
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑.

เมื่อหมออิน ขอนโคกสูง เสียชีวิตเมื่อวันที่ ๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๐ ผู้ที่สืบทอด ภูมิปัญญาด้านการรักษาหรือเยียวยาเกี่ยวกับการเจ็บปวดทางร่างกายและกระดูก ก็คือ ๑. นายสุวรรณ พงษ์หมื่นไวย บุตรเขย และนายศุภณัฏฐ์ ภู่หมื่นไวย ผู้ที่มอบตัวเป็นศิษย์เนื่องจาก ใฝ่รู้อยากเรียนและมีจิตอยากช่วยเหลือผู้เจ็บป่วยในชุมชน

- **นายสุวรรณ พงษ์หมื่นไวย**

นายสุวรรณ พงษ์หมื่นไวย หมออิด เกิดเมื่อวันที่ ๒๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๐๒ อยู่บ้านเลขที่ ๑๑๙ หมู่ที่ ๗ บ้านหนองนาลุ่ม ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา เรียนรู้การรักษากระดูกด้วยน้ำมันงา เนื่องจากต้องการสืบทอดภูมิปัญญาด้านนี้ต่อจากพ่อตา คือ หมออิน ขอนโคกสูง หมออิดบอกว่า เดิมหมออินต้องการให้ลูกชายคนเล็กสืบทอด แต่ลูกชายมีอาชีพอื่นอยู่แล้วและยังไม่พร้อมที่จะเป็นหมอรักษากระดูก ตนจึงรับหน้าที่เรียนรู้และสืบทอดแทน โดยที่ไม่มีองค์ความรู้ด้านนี้มาก่อน ตนได้แต่งงานกับบุตรสาวของหมออิน เคยช่วยหมอหยิบจับและทำน้ำมันงาบ้าง แต่ไม่ได้ช่วยรักษา เมื่อหมออินเสียชีวิตตนจึงรับทำหน้าที่ต่อจากพ่อตา โดยระบุว่า *“เมื่อมีคนมาหาพ่อ ก็ต้องมีคนเป็นตัวแทนทำหน้าที่รักษาแทนพ่อได้”* เป็นการตอบแทนคุณที่ท่านช่วยเหลือมา โดยตลอด

ภาพที่ ๓ หมอสุวรรณ พงษ์หมื่นไวย

ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑.

การเรียนรู้ภูมิปัญญาด้านการรักษา

นายสุวรรณ พงษ์หมื่นไวย หรือ หมออิด เล่าว่าผู้ที่พ่อจะรับให้เรียนรู้ด้านการรักษากระดูกจะต้องมีคุณสมบัติ คือ เป็นคนดี ไม่เกเร ไม่เสพยาเสพติด หรือของมึนเมา และเป็นผู้ที่ใฝ่รู้ ใฝ่เรียน ซึ่งหมออิดเป็นผู้ผ่านคุณสมบัติดังกล่าว เมื่อผ่านการพิจารณาก็ต้องเริ่มเรียนวิชา โดยต้องท่องคาถาให้ได้ทั้งหมดเสียก่อน แล้วจึงเรียนวิธีการรักษา หมออิดอธิบายว่า หากเป็นผู้ที่สืบทอดทางสายเลือด หรือเป็นบุตรโดยตรงสามารถเป็นหมอรักษากระดูกได้เลย ไม่ต้องผ่านขั้นตอนหรือกระบวนการเรียนรู้เหมือนตน

ขั้นตอนของการรักษา

2. ขั้นวินิจฉัย

เดิมหมออิน จะรักษาโดยการสัมผัสตรงบริเวณที่ผู้ป่วยเจ็บปวด แล้ววินิจฉัยโรคประกอบคำวินิจฉัยของแพทย์แผนปัจจุบัน (กรณีที่ผู้ป่วยไปพบแพทย์มาก่อน) ผู้ป่วยในยุคของหมออิน ส่วนมากจะไม่มีเงินไปรักษาที่โรงพยาบาลจึงมาพึ่งหมออินให้ช่วยรักษาเสียเป็นส่วนมาก แต่ในการรักษา ณ ปัจจุบัน หมอสุวรรณ หรือหมออิด จะแนะนำให้ผู้ป่วยไปรักษากับแพทย์แผนปัจจุบันเสียก่อน โดยเฉพาะกลุ่มวัยรุ่นหรือผู้ที่มีสิทธิในการรักษาจากสถานพยาบาล (จะได้ไปใช้สิทธิ์ที่พึงได้รับก่อน) หลังจากนั้นจึงมาให้ตนช่วยดูแลหรือรักษาต่อโดยใช้คาถาและน้ำมันงา

เมื่อผู้ป่วยมาขอรับการรักษา หมออิดจะพิจารณาจากช่วงอายุ เนื่องจากประสบการณ์การรักษาทำให้เข้าใจและเรียนรู้ว่า อายุมีผลต่อการรักษา และหมออิดมักจะพูดเพื่อทำความเข้าใจกับผู้มารักษาก่อนว่าช่วงวัยจะมีผลต่อการเจ็บป่วย เช่น กลุ่มวัยรุ่น โดยมากสาเหตุของการเจ็บป่วยก็มักจะเกิดจากอุบัติเหตุ เมื่อมารักษาจะได้ผลดีและหายเร็วมากกว่าผู้สูงอายุ หากเป็นผู้สูงอายุ สาเหตุของการเจ็บป่วยมักจะเกิดจากอาการเสื่อมของข้อกระดูก ผลการรักษาอาจจะไม่หายขาดเพียงเพื่อบรรเทาให้ทุเลาลงเท่านั้น

เมื่อผู้ป่วยมาถึงนอกจากพิจารณาจากช่วงอายุแล้ว หมออิดจะซักถามเกี่ยวกับสาเหตุของการเจ็บการปวด และการดูแลตนเองก่อนมารักษากับหมออิด จากนั้นจึงจับดูบริเวณที่เจ็บปวดเพื่อหาสาเหตุและหาวิธีการดูแลรักษาต่อไป

ภาพที่ ๔ การตรวจร่างกายก่อนการรักษาของหมออิด
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑

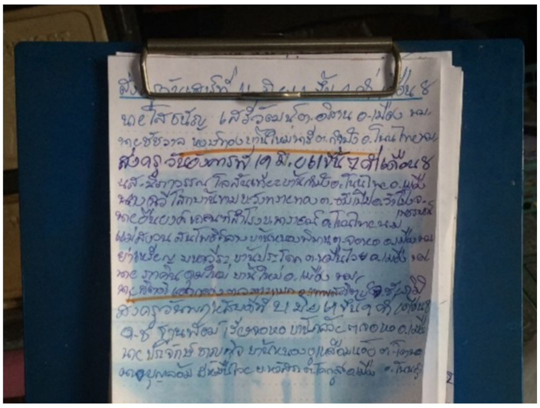
๒. การรักษา

เมื่อวินิจฉัยอาการของผู้มารักษาแล้ว หมออิดจะให้บูชาน้ำมัน ขวดละ ๒๐๐ บาท และค่าครู ๕ บาท รวมเป็น ๒๐๕ บาท จากนั้นหมออิดจะทำพิธีบูชาครู และนำน้ำมันมาทาบริเวณที่ผู้ป่วยเจ็บปวด โดยทารอบที่ ๑ คือ การลงคาถาน้ำมันงา และรอบที่ ๒ คือการปัดเป่า รังครวญ และอธิษฐานให้เกิดผลดีต่อคนป่วยไข้ เมื่อหมอทาน้ำมันเสร็จเรียบร้อยแล้วก็ให้ผู้มารักษานำน้ำมันไปทาต่อเองที่บ้านของตน พร้อมบอกวิธีปฏิบัติตนแก่ผู้มารักษา

ภาพที่ ๕ การทาน้ำมันงาเพื่อรักษาอาการปวด
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑

๓. การดูแลหลังการรักษา

การดูแลหลังการรักษา หมออิดอธิบายว่าขึ้นอยู่กับความสะดวกของผู้ป่วย ซึ่งหากผู้ป่วยอยู่ใกล้ก็นำน้ำมันที่บูชามาให้ทา หรือดูอาการได้ทุกวันโดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่ม เมื่อหายแล้วจึงมาส่งค่าครู เป็นการระลึกถึงหรือตอบแทนครูที่ทำให้หายจากอาการเจ็บปวด โดยหมออิดมีการบันทึกรายชื่อผู้มาส่งค่าครูหลังจากหายแล้ว ดังภาพ



ภาพที่ ๖ การจดบันทึกผู้มาส่งค่าครู เมื่อรักษาแล้วหายของหมออิด
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑

- **นายศุภณัฏฐ์ ภู่หมื่นไวย**

นายศุภณัฏฐ์ ภู่หมื่นไวย หรือหมอดอก เกิดเมื่อวันที่ วันที่ ๗ มกราคม ๒๕๑๔ ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ ๑๗๖ หมู่ ๗ บ้านหนองนาลุ่ม ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

การเรียนรู้ภูมิปัญญาด้านการรักษา

หมอดอกเป็นคนบ้านหนองนาลุ่ม ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา แต่เดิมทำอาชีพค้าขายอยู่ที่บ้านไผ่ จังหวัดขอนแก่น เมื่ออายุได้ ๒๗ ปี จึงกลับมาบวชที่วัดหมื่นไวย บวชได้ ๒ พรรษา เริ่มมีความสนใจเกี่ยวกับรักษาโรคด้วยน้ำมันงา เนื่องจากมีจิตใจอยากช่วยเหลือผู้อื่น ประกอบกับศรัทธาในตัวครู คือหมออิน จึงได้ขอเรียนวิชา โดยผู้ที่จะเล่าเรียนวิชาจะต้องเป็นคนดี มีศีลธรรม หมออินได้พิจารณาแล้วเห็นว่าหมอดอกมีคุณสมบัติเหมาะสมสามารถศึกษาวิชานี้ได้ จึงได้ถ่ายทอดวิชา โดยใช้เวลาศึกษา ๒ ปี เมื่อ อายุ ๓๑ ปี จึงได้เริ่มรักษาซึ่งตอนนั้นยังบวชอยู่ เมื่ออายุ ๓๔ ปี จึงได้ลาสิกขา และได้รักษาผู้ป่วยมาโดยตลอดที่บ้านหมออิน ครั้นเมื่อหมออินเสียชีวิตในปี พ.ศ. ๒๕๖๐ จึงย้ายมารักษาที่บ้านของตนจนถึงปัจจุบัน

ภาพที่ ๗ ภาพหมอศุภณัฏฐ์ ภู่หมื่นไวย หรือหมอดอกกำลังบูชาครู
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑.

ขั้นตอนของการรักษา

๑. ขั้นวินิจฉัย

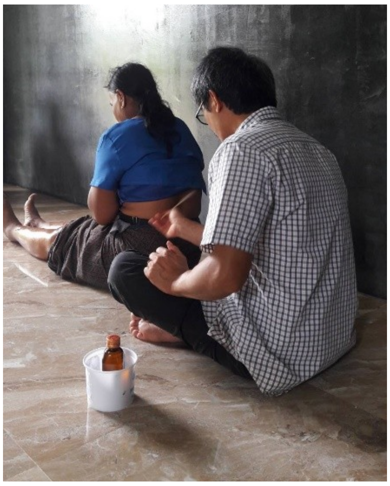
หมอดอกจะใช้วิธีการซักถามอาการเจ็บปวดจากผู้มารักษา และถามเกี่ยวกับการดูแลตนเองก่อนมารักษา ซึ่งหากผู้มารักษาไปพบแพทย์แผนปัจจุบันมาก่อนก็จะซักถามผลการตรวจของแพทย์เพื่อนำมาพิจารณาร่วมกับการดูแลรักษาของตน จากนั้นก็จะตรวจร่างกายผู้มารักษาโดยการจับดูอาการ บีบ หรือนวดบริเวณที่เจ็บหรือเกิดอาการ

ภาพที่ ๘-๙ การตรวจร่างกายก่อนการรักษาของหมอดอก
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑.

๒. การรักษา

เมื่อตรวจดูอาการของผู้มารักษาแล้ว หมอดอกจะบอกให้บูชาน้ำมันงา ขวดละ ๒๐๐ บาท พร้อมค่าครู ๕ บาท ทั้งนี้สามารถบูชาไปให้ผู้ป่วยที่ไม่สามารถมารักษาด้วยตัวเองได้ แต่ผู้ป่วยจะใช้น้ำมันร่วมกันไม่ได้ เมื่อผู้มารักษาบูชาน้ำมันเรียบร้อย หมอก็เริ่มทำพิธีบูชาครู เสกน้ำมัน โดยกรวยดอกไม้เพื่อบูชาครู หมอได้จัดเตรียมไว้ให้ผู้มารักษาเพื่อความสะดวกมากยิ่งขึ้น

เมื่อบูชาครูเสกน้ำมันเรียบร้อยแล้ว หมอจึงนำสำลีชุบน้ำมันงามาทาบริเวณที่ผู้มารักษาเจ็บปวดพร้อมร่ายคาถา และแนะนำการดูแลรักษาสุขภาพ การทาน้ำมันสำลีที่ใช้ในการทาจะใช้เหมือนแพทย์แผนปัจจุบัน และมีผ้าพันบริเวณที่เจ็บปวด โดยสามารถสั่งซื้อได้หากผู้ป่วยต้องการ



ภาพที่ ๑๐ -๑๑ การทาน้ำมันงาและพันผ้าบริเวณที่ปวดให้ผู้มารักษา
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑

๓. การดูแลหลังการรักษา

หมอดอกจะแนะแนะการดูแลตัวเองให้กับผู้มารักษา และแนะนำไม่ให้รับประทานของแสลง ได้แก่ หน่อไม้ ข้าวเหนียว และมะเฟือง ซึ่งหากรับประทานอาหารจำพวกนี้จะมีผลทำให้การรักษาไม่หายได้ นอกจากนี้หากผู้ป่วยสะดวกมาให้หมอทาน้ำมันให้ ก็สามารถนำขวดน้ำมันที่บูชาแล้วมาให้หมอทาให้อีกได้ โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านการรักษาโรคพบว่า หมอพื้นบ้านทั้งสองท่านยังมีบทบาทในการช่วยเหลือผู้คนในชุมชนและคนในพื้นที่ใกล้เคียงอย่างมาก เนื่องจากการรักษาของหมอพื้นบ้าน เป็นการรักษาที่สร้างความอุ่นใจให้กับผู้ป่วย โดยสามารถเข้ารับการรักษาได้ง่าย ใกล้ชิด และเป็นที่พึ่งทางใจได้เป็นอย่างดี การรักษาขึ้นอยู่กับความสมัครใจของผู้ป่วย ราคาในการรักษาแต่ละครั้งไม่สูงเกินกำลังที่จะต้องจ่าย และจากการสังเกตยังพบว่าหมอพื้นบ้านทั้งสองท่านมีความสุภาพ เรียบร้อย และอ่อนโยนต่อผู้มารักษาเป็นอย่างมาก จึงทำให้ผู้มารักษารู้สึกสบายใจ มีกำลังใจเหมือนได้พูดคุย และระบายความเจ็บป่วยกับญาติคนหนึ่ง ซึ่งเมื่อเทียบกับสถานการณ์การรักษาในสถานพยาบาลแพทย์แผนปัจจุบัน ความใกล้ชิดและเป็นกันเองระหว่างหมอกับผู้ป่วยไม่ปรากฏความสัมพันธ์ดังกล่าวมากนัก

ภูมิปัญญาด้านอาหาร

ภูมิปัญญาด้านอาหาร หรือภูมิปัญญาด้านโภชนาการ คือ ความสามารถในการเลือกสรรค์ ประดิษฐ์ และปรุงแต่งอาหาร ให้เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย และผลิตเป็นสินค้า บริการส่งออกจนได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ตลอดจนขยายคุณค่าเพิ่มของทรัพยากรที่มีอีกด้วย (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. ๒๕๔๕ : ๘-๙) ในการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับ ภูมิปัญญาด้านอาหารของชุมชนตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา พบว่า ปรากฏ ภูมิปัญญาด้านอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ของคนในชุมชนและคนจังหวัดนครราชสีมาได้เป็นอย่างดี ดังนี้

พริกแกงแม่ประภา

นางประภา ฤทธิวัชร อายุ ๕๙ ปี อยู่บ้านเลขที่ ๔๑ หมู่ ๗ บ้านหนองนาลุ่ม ตำบล หมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา นางประภาเดิมมีอาชีพค้าขาย คือทำไส้กรอกขายที่ตลาดประปา ในขณะที่ทำไส้กรอกขายนั้น ราคาขายไม่ค่อยดีนัก จึงคิดทำพริกแกงขายโดยอาศัยกระบวนการทำองค์ความรู้เดิมที่เคยทำพริกแกงในวิถีการดำรงชีวิตดั้งเดิม

ภาพที่ ๑๒ นางประภา ฤทธิวัชร
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ ๒๔ มิถุนายน ๒๕๖๑

นางประภา เริ่มทำพริกแกงขายครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๔๙ และเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๕๐ ต้องเข้ารับการผ่าตัดที่โรงพยาบาลเนื่องจากเป็นกระดูกทับเส้นประสาท หลังจากรักษาตัวแล้วนางประภาได้เลิกทำไส้กรอกและหันมา

ทำพริกขายในปริมาณที่มากขึ้นกว่าเดิม โดยขายที่ตลาดประปา ตลาดสุรนคร ตลาดแม่สมบูรณ์ วันละ ๑๐๐ กิโลกรัมต่อหนึ่งตลาด

ภาพที่ ๑๓-๑๔ พริกแกงแม่ประภา ที่ทำส่งขายในตลาดตัวเมืองนครราชสีมา
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ ๒๔ มิถุนายน ๒๕๖๑

วัตถุดิบ

ในการทำพริกแกงขายจนเป็นที่ยอมรับ และทำส่งขายทุกวันนั้น นางประภาอธิบายว่า ***“เพราะเราทำพริกแกงด้วยใจ ซื่อสัตย์ต่อคนกิน ใช้ของดี และทำสะอาด”*** ทำให้พริกแกงเป็นที่รู้จัก และคนนิยมซื้อไปต้มแกงเป็นอาหารสำเร็จรูปขายอีกทีหนึ่ง โดยมีวัตถุดิบการทำดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. **พริก พริกแห้งสีแดงสด** ถือว่าเป็นวัตถุดิบหลักในการทำพริกแกง ซึ่งเดิมทีนางประภาใช้พริกแดงของไทย กล่าวคือ ใช้พริกขี้หนูยอดสน พริกแดงจินดา แต่จากประสบการณ์การทำพริกแกง จึงทำให้เกิดการเรียนรู้และค้นพบด้วยตนเองว่า พริกแกงที่ดีนอกจากจะรสเผ็ดแล้วจะต้องมีสีแดงสด เมื่อ ๕ ปีที่แล้ว ในขณะที่ไปเลือกพริกมาใช้ในการตำพริกแกงได้เห็นพริกจีนมีสีแดงสด น่าจะเหมาะในการตำพริกแกง จึงทดลองนำพริกจีนมาใช้ในการตำพริกแกง ปรากฏว่าพริกแกงมีสีสันที่ดีเป็นที่ต้องการของตลาด และมีรสเผ็ดถูกใจ จึงใช้พริกจีนมาจนถึงปัจจุบัน โดยในการปั่นพริกแกงแต่ละครั้งจะทำครั้งละ ๓๐ กิโลกรม ใช้พริกครั้งละ ๗ กิโลกรัม
2.

ภาพที่ ๑๕ พริกที่ใช้สำหรับทำพริกแกงของแม่ประภา
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ ๒๔ มิถุนายน ๒๕๖๑

3. **ตะไคร้** ถือเป็นวัตถุดิบที่สำคัญอย่างหนึ่งของการทำพริกแกง เนื่องจากต้องใช้ในปริมาณที่มากกว่าอย่างอื่น กล่าวคือ หากทำพริกแกง ๓๐ กิโลกรัม ต้องใส่ตะไคร้ จำนวน ๑๕ กิโลกรัม ถือว่าใช้ในปริมาณครึ่งหนึ่งของวัตถุดิบทั้งหมดรวมกัน ตะไคร้ที่นำมาทำเป็นพริกแกงของนางประภานั้นได้มาจากชาวบ้านหนองนาลุ่มปลูกและนำมาขาย หากผลผลิตในหมู่บ้านทำไม่ทัน ก็จะมีชาวบ้านในอำเภอโนนไทยและอำเภอขามสะแกแสงมาส่งถึงที่บ้าน

4. **ข่า** เป็นวัตถุดิบที่ใส่ในปริมาณ ๓ กิโลกรัม ต่อการทำพริกแกง ๑ ครั้ง (๓๐ กิโลกรัม ใส่ข่า ๓ กิโลกรัม) โดยหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ และนำไปปั่นรวมกับตะไคร้

5. **หอม** เป็นวัตถุดิบที่ใส่ไม่มากและไม่น้อยจนเกินไป หากทำพริกแกง ๓๐ กิโลกรัม จะใส่หอมแดงประมาณ ๒ กิโลกรัม ทั้งนี้ต้องดูว่าตะไคร้ พริกและข่าเมื่อปั่นแล้วน้ำเยอะหรือเปล่า หากมีน้ำเยอะก็ลดปริมาณหอมให้น้อยลงอีก โดยหอมต้องนำมาปอกเปลือกและทำความสะอาด ก่อนนำไปปั่น

6. **กระเทียม** เป็นวัตถุดิบที่ใส่ในปริมาณ ๒ กิโลกรัม ต่อการทำพริกแกง ๑ ครั้ง (๓๐ กิโลกรัม ใส่กระเทียม ๒ กิโลกรัม) โดยนำมาปอกเปลือก ทำความสะอาดและนำไปปั่นรวมกับหอม

7. **กระชาย** เป็นวัตถุดิบที่ใส่ในปริมาณ ๐.๕ กิโลกรัม ต่อการทำพริกแกง ๑ ครั้ง (๓๐ กิโลกรัม ใส่กระชาย ๐.๕ กิโลกรัม) โดยกระชายต้องนำมาทำความสะอาดให้ดี ผึ่งแดดให้แห้งก่อนนำไปปั่นรวมกับหอมและกระเทียม

8. **มะกรูด** ใช้ส่วนใบหรือผิวจากลูกมะกรูดก็ได้ ซึ่งถ้าจะให้ได้พริกแกงที่รสชาติดีและหอมใช้ผิวมะกรูดจะดีที่สุด เนื่องจากผิวมะกรูดมีน้ำมันระเหย แต่ผลมะกรูดหาซื้อได้ยากกว่าใบมะกรูดและมีเฉพาะบางฤดูกาล นางประภาจึงนิยมใช้ใบมะกรูดมากกว่าผิวมะกรูด โดยก่อนจะนำใบมะกรูดมาทำพริกแกงจะต้องนำมาคัดเอาเฉพาะใบที่ดีที่สุด หากเป็นใบที่เน่าหรือช้ำ จะไม่นำมาทำพริกแกง โดยในการทำพริกแกง ๑ ครั้งใช้ใบมะกรูดหรือผิวมะกรูด ๐.๕ กิโลกรัม (๓๐ กิโลกรัม ใส่ผิวมะกรูด ๐.๕ กิโลกรัม)

9. **เกลือ** เป็นวัตถุดิบที่สำคัญเนื่องจากจะช่วยทำให้พริกแกงไม่เสีย และหากเก็บไว้ในตู้เย็นสามารถเก็บไว้หลายเดือน โดยเลือกใช้เกลือไอโอดีนในการทำพริกเกลือ ใช้จำนวน ๒ กิโลกรัม ต่อการทำพริกแกง ๓๐ กิโลกรัม

ขั้นตอนการทำ

ในการทำพริกแกงนั้น เมื่อเตรียมวัตถุดิบเป็นที่เรียบร้อยแล้วให้นำตะไคร้และข่าไปเข้าเครื่องบดก่อน เสร็จแล้วจึงใส่พริก หอม กระเทียม กระชาย ผิวมะกรูด และเกลือบดรวมกัน จากนั้นนำไปบรรจุ ชั่งกิโลเพื่อส่งขาย โดยการทำพริกแกงจะทำวันต่อวัน ตามจำนวนที่มีผู้สั่งทำ ซึ่งไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน ดังภาพ

ภาพที่ ๑๖ ขั้นตอนการนำวัตถุดิบทั้งหมดมาบดพริกแกง
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ ๒๔ มิถุนายน ๒๕๖๑.

การสืบทอดภูมิปัญญาด้านการทำพริกแกงแม่ประภา

นางประภาเล่าให้ฟังว่า การทำพริกแกงนี้ตนเรียนรู้วิธีการทำมาจากแม่ และตนเองได้พัฒนาและปรับปรุงสูตรที่ดี เหมาะแก่การขายหรือใช้ในชีวิตประจำวัน และได้ถ่ายทอดองค์ความรู้นี้ให้กับบุตรชาย โดยขณะนี้ก็ได้ช่วยในการผลิตและขาย เชื่อว่าภูมิปัญญาด้านนี้จะไม่หายไปจากชุมชน ตราบใดที่คนยังทำอาหารและรับประทานอาหารกันอยู่ และคนโคราชเป็นกลุ่มคนที่ชอบทานเผ็ด จึงทำให้การทำพริกแกงน่าจะคงอยู่และสืบทอดไปยังรุ่นลูกรุ่นหลานสืบไป นอกจากนี้นางประภายังเป็นผู้มีเมตตา หากผู้ใดไปเรียนรู้หรือสอบถามก็ยินดีบอกสูตรหรือขั้นตอนการทำอย่างละเอียดลออ

ขนมจีนประโดก

ขนมจีนประโดก เป็นอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนโคราชที่ใช้นำข้าวเจ้าซึ่งเป็นข้าวที่ปลูกในพื้นที่มาทำเป็นขนมจีน และมีน้ำยาขนมจีนที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนประโดก ดังรายละเอียดต่อไปนี้

การทำเส้นขนมจีนประโดก

นางอัมภา ภู่ถนนนอก อายุ ๕๗ อยู่บ้านเลขที่ ๒๐๑ หมู่ที่ ๑ บ้านประโดก ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา เรียนรู้การทำเส้นขนมจีนมาจากบรรพบุรุษ เดิมชุมชนประโดกทำขนมจีนกันทั้งหมู่บ้านและนิยมหาบขนมจีนไปขายในตัวเมือง

ภาพที่ ๑๗ นางอัมภา ภู่ถนนนอก ผู้สืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมจีน
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒.

การทำขนมจีนแบบโบราณที่บรรพบุรุษทำมานั้น มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ขั้นตอนการทำเส้นขนมจีนแบบโบราณ

- การเลือกชนิดของข้าวเพื่อนำมาทำเส้นขนมจีน ชาวบ้านนิยมปลูกข้าวเองชื่อพันธุ์ข้าว คือ เหลืองประทิว โดยใช้ปลายข้าวหรือข้าวเมล็ดหักมาทำเส้นขนมจีน
- นำเมล็ดข้าวมาแช่น้ำ ประมาณ ๑ ชั่วโมง แล้วนำข้าวขึ้นใส่ตะกร้าทิ้งไว้ประมาณ ๒ วัน วันที่ ๓ นำข้าวมาล้างให้สะอาดแล้วใส่ครกตำให้ละเอียด
- เมื่อตำข้าวจนละเอียดเป็นเนื้อแป้งแล้วนำมาแป้งมาละลายน้ำ ๑:๓ ส่วน ทิ้งแป้งไว้ให้ตกตะกอน ๑-๒ คืน โดยเทน้ำทิ้งและเปลี่ยนใหม่ เรียกว่า "แป้งนอนคืน" ซึ่งหากไม่ทำขั้นตอนนี้อาจทำให้เส้นขนมจีนมีรสเปรี้ยวรับประทานไม่อร่อย
- เมื่อแป้งนอนคืนเรียบร้อยแล้ว เทน้ำทิ้ง แล้วนำแป้งที่ได้ใส่ถุงผ้าขาวห้อยให้น้ำหยดจนหมด จากนั้นนำของหนักมาทับไว้ข้ามคืน
- นำแป้งมาทำให้มีขนาดกลมใส่ไปในสาแหรก (การนำเครือย่านางมาสานเป็นรูปวงกลมเพื่อรองรับก้อนแป้ง) แล้วหย่อนลงไปต้มในหม้อต้ม ประมาณ ๓๐-๔๐ นาที หากเป็นหน้าหนาวจะต้องต้มนานกว่านั้นอาจเป็น ๕๐-๖๐ นาที
- นำแป้งที่ต้มแล้วมาตำให้ละเอียดจนแป้งเป็นเนื้อเดียวกัน ตำประมาณ ๑ ชั่วโมง จากนั้นนำมาแป้งที่ตำแล้วมานวดให้เนื้อแป้งนุ่ม (เรียกว่ายีแป้ง) และนำแป้งมาห่อในผ้าขาว แล้วนวดเคล้าให้เนื้อแป้งไหลออกมาผ่านเนื้อผ้า ซึ่งขั้นตอนนี้จะได้เนื้อแป้งที่เหนียว นุ่ม ละเอียด พร้อมนำไปโรยทำเส้น
- นำแป้งมาโรยในหมอน้ำที่ตั้งไฟไว้ โดยน้ำร้อนแต่ไม่ถึงกับเดือดพล่านเพราะจะทำให้เส้นขนมจีนขาด โรยแป้งลงไปในหม้อ รอให้แป้งลอยขึ้นจึงตักขึ้นมาใส่ในน้ำเย็นล้างให้สะอาด ๓ – ๔ น้ำ ก่อนจับเส้นขนมจีน โดยเคล็ดลับการไม่ให้เส้นขนมจีนเปรี้ยว คือ การเปลี่ยนน้ำล้างเส้นขนมจีนบ่อย ๆ รวมระยะเวลาที่ต้องใช้สำหรับการทำเส้นขนมจีนทั้งหมด ๓ วัน

ภาพที่ ๑๘ ผ้าสำหรับโรยเส้นขนมจีนแบบโบราณ
ที่มา: พิชชา ทองขลิบ. ออนไลน์ : ๒๕๖๒.

ขั้นตอนการทำเส้นขนมจีนในปัจจุบัน

ในปัจจุบันการทำเส้นขนมจีนทำได้ง่าย และสะดวกขึ้นเนื่องจากมีเครื่องทุ่นแรงสำหรับการทำเส้นขนมจีนนางอัมภาระบุว่า เริ่มสั่งเครื่องโรยเส้นขนมจีน และเครื่องตีแป้งมาใช้ก่อน จากนั้นเป็นเครื่องโม่แป้ง และเครื่องกรองแป้งตามลำดับ ถึงแม้ว่าการทำเส้นขนมจีนจะทำได้ง่ายขึ้น แต่จำนวนผู้ทำเส้นขนมจีนกลับน้อยลง ปัจจุบันบ้านประโดกมีผู้ทำขนมจีนขายเพียง ๒ เจ้า โดยมีขั้นตอนการทำเส้นขนมจีน ดังรายละเอียดต่อไป

๑. ปัจจุบันข้าวสารที่นำมาทำเส้นขนมจีนนั้น จะสั่งข้าวจากโรงสีข้าว โดยให้ทางโรงสีคัดข้าวสารจ้าวสำหรับทำเส้นขนมจีนให้ ลักษณะของข้าวปรากฏดังภาพ

ภาพที่ ๑๙ ข้าวสำหรับทำเส้นขนมจีน
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒.

๒. นำเมล็ดข้าวมาแช่น้ำ ประมาณ ๑ ชั่วโมง แล้วนำข้าวขึ้นใส่ตะกร้าทิ้งไว้ประมาณ ๒ วัน วันที่ ๓ นำข้าวมาล้างให้สะอาดแล้วใส่เครื่องโม่แป้ง สามารถทำได้ในปริมาณที่เพียงพอต่อจำนวนที่ต้องการ ดังภาพ

ภาพที่ ๒๐ เครื่องโม่แป้ง
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒.

- เมื่อโม่แป้งเสร็จแล้ว นำแป้งใส่ถุงผ้าขาว ทิ้งแป้งไว้ให้ตกตะกอน ๑-๒ คืน เติมเกลือในน้ำนิดหน่อยเพื่อควบคุมจุลินทรีย์ (ขั้นตอนนี้เรียกว่า “นอนน้ำแป้ง” ซึ่งหากไม่มีการนอนน้ำแป้งอาจทำให้ขนมจีนมีรสเปรี้ยวมากเกิน) ดังภาพ

ภาพที่ ๒๑ แป้งที่โม่เรียบร้อยแล้ว
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒.

๔. ใช้หินทับเพื่อไล่น้ำออกจนหมด ไม่ให้มีฟองอากาศ โดยจะต้องขยับถุงแป้งประมาณ ๓-๔ ครั้ง ทั้งนี้เพื่อเป็นการไล่น้ำออกจนหมดให้เหลือเฉพาะเนื้อแป้ง

๕. นำแป้งไปต้มในน้ำเดือดประมาณ ๒๐-๓๐ นาที จะได้แป้งดังภาพ

ภาพที่ ๒๒ แป้งที่นำไปต้มในน้ำเดือดเรียบร้อยแล้ว
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒.

๖. นำแป้งที่ต้มแล้วไปใส่เครื่องตีแป้ง จากนั้นนำแป้งที่ตีจนเป็นเนื้อเดียวกันแล้วใส่เครื่องกรองแป้ง ทั้งนี้เพื่อให้ได้เนื้อแป้งและเหนียวนุ่มพร้อมโรยเส้นขนมจีน

ภาพที่ ๒๓-๒๔ เครื่องตีแป้งหลังจากต้มแป้งแล้ว และเครื่องกรองแป้งหลังจากตีแป้งเรียบร้อยแล้ว
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒.

๗. นำแป้งมาโรยในหมอน้ำที่ตั้งไฟไว้จนร้อนแต่ไม่เดือดพล่านเพราะหากน้ำเดือดจะทำให้เส้นขนมจีนขาด เมื่อจะโรยเส้นใช้ขันกวนน้ำให้หมุนวน จากนั้นใช้เครื่องโรยแป้งโรยไม่ให้เส้นขนมจีนทับกัน ดังภาพ

ภาพที่ ๔.๒๕-๔.๒๖ การโรยเส้นขนมจีน
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒.

๘. เมื่อเส้นขนมจีนสุกจะลอยขึ้นเหนือน้ำ ช้อนเส้นขนมจีนนั้นไปล้างในน้ำเปล่า ๓-๔ น้ำ ทั้งนี้เพื่อให้เส้นขนมจีนเย็นและได้เส้นขนมจีนที่สะอาด แล้วจึงจับเส้นขนมจีนตามจำนวนที่ลูกค้าสั่ง

ภาพที่ ๔.๒๗-๔.๒๘ การจับเส้นขนมจีน
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒.

การทำน้ำยาขนมจีนประโดก

หากพูดถึงน้ำยาขนมจีนชุมชนประโดก สิ่งที่สะท้อนอัตลักษณ์คือเครื่องแกงที่ทำให้น้ำยามีรสจัด หอมกลิ่นเครื่องแกง ผสมกับเนื้อปลาขุ่นข้นน่ารับประทาน นอกจากนี้น้ำยา ประโดกหรือน้ำยาของคนโคราชจะพิเศษคือ ใส่ทั้งน้ำปลาร้าและน้ำกะทิ ดังนี้

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ

- พริก จะเลือกพริกขี้หนู เพื่อให้ได้รสเผ็ดร้อน และใส่พริกเม็ดใหญ่ (พริกจีน) เพื่อสร้างสีสันให้กับน้ำยา
- ตะไคร้ หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
- ข่า ไม่อ่อนและไม่แก่จนเกินไป หั่นเป็นแว่น

- ใบมะกรูด ใส่ลงไปในหม้อต้มเครื่องแกงทั้งใบ
- กระชายสดหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
- หัวหอมแดงแกะเปลือกออก (ใช้หอมบ้านที่ปลูกเอง จะมีรสอร่อย หอม)
- กระเทียม
- น้ำปลาร้า
- เกลือ
- กะทิ
- กะปิ
- ปลาช่อน ใช้ปลาช่อนในการทำน้ำยาขนมจีน เนื่องจากชุมชนประโดกมีน้ำและปลาที่อุดมสมบูรณ์จึงใช้ปลาที่มีอยู่ตามธรรมชาติมาทำ

ขั้นตอนการทำ

สูตรน้ำยาขนมจีนประโดก ครั้งนี้ผู้เขียนได้ถอดมาจากการเผยแพร่รายการ “ตามอำเภอจาน” ของสถานีโทรทัศน์ช่องอัมรินทร์ทีวี เอชดี ช่อง ๓๔ (AMARIN TVHD) ดำเนินรายการโดย คุณรมิดา เจริญมาก เผยแพร่ผ่านช่องทาง Youtube
(https://www.youtube.com/c/amarintvhd) เมื่อวันที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๖๑ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

- นำน้ำใส่หม้อตั้งไฟให้เดือน
- นำเครื่องแกง ได้แก่ พริกขี้หนูแห้ง ๑ ส่วน พริกจีนแห้ง ๑ ส่วน (พริกจีนจะเพิ่มสีสันให้กับน้ำแกงแต่ไม่มีรสเผ็ดเหมือนพริกขี้หนู) ตะไคร้ ข่า หั่นเป็นชิ้นเล็ก ใบมะกรูด หอมหัวแดง และกระเทียม ใส่ลงไปในหม้อน้ำเดือด

ภาพที่ ๒๙-๓๐ ส่วนประกอบของเครื่องแกง และการนำเครื่องแกงไปต้มในน้ำให้เดือด
ที่มา: สถานีโทรทัศน์ช่องอัมรินทร์ทีวี เอชดี ช่อง ๓๔. ๒๕๖๑ : ออนไลน์.

- ใส่น้ำปลาร้า ๑ ส่วน เกลือเล็กน้อย และกะปิ เพื่อเพิ่มความหอมกลมกล่อม
- ใส่ปลาช่อนลงไปในน้ำเดือดประมาณ ๑ กิโลกรัม
- ต้มเครื่องแกงพร้อมปลาช่อนให้สุก จากนั้นนำเครื่องแกงมาตำแล้วกรองเอาน้ำแกงใส่ลงในหม้อน้ำเดิมที่ใช้ต้มเครื่องแกงและปลาช่อน ตำและกรอง ประมาณ ๓ รอบ แล้วทิ้งกากของเครื่องแกงเสีย ดังภาพ

ภาพที่ ๔.๓๑ การกรองเอาน้ำของเครื่องแกง
ที่มา: สถานีโทรทัศน์ช่องอัมรินทร์ทีวี เอชดี ช่อง ๓๔. ๒๕๖๑ : ออนไลน์.

- นำปลาช่อนมาแกะเนื้อโขลกใส่กระชาย และหัวหอมแดงจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
- นำน้ำแกงไปตั้งไฟ ใส่หัวกะทิลงไปเคี่ยวจนเดือด แล้วนำปลาปลาที่โขลกจนละเอียดแล้วมาละลายในน้ำแกงที่กำลังเดือดเคี่ยวต่อไปจนเนื้อปลานุ่มเป็นเนื้อเดียวกันกับน้ำแกง

การสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมจีนประโดก

จากการสัมภาษณ์นางอำภา ภู่ถนนนอก เกี่ยวกับการสืบทอดภูมิปัญญาด้านการทำขนมจีนประโดก พบว่า แม้ปัจจุบันจะมีเครื่องทุ่นแรงแต่คนสืบทอดภูมิปัญญาทางด้านนี้กลับน้อยลง กำนันโชค ภู่ถนนนอก จึงสร้างเป็นศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ขนมจีนบ้านประโดก เพื่อให้ผู้ที่สนใจเข้าไปศึกษาเรียนรู้ ทดลองทำขนมจีนทั้งแบบโบราณ และแบบปัจจุบัน โดยมีสื่อมวลชน นักเรียน นักศึกษา เข้าเยี่ยมชมและศึกษาเรียนรู้เป็นจำนวนมาก

ภาพที่ ๓๒-๓๓ ศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ขนมจีนบ้านประโดก
ที่มา: กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น. ม.ป.ป. : ออนไลน์.

ภูมิปัญญาศิลปหัตถกรรม

ชุมชนตำบลหมื่นไวย นอกจากจะมีชื่อเสียงเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านการทำอาหารแล้วที่หมู่บ้านหมื่นไวย ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา ยังปรากฏวิถีชีวิตของคนในชุมชนที่สะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อและความศรัทธาต่อพุทธศาสนา โดยเฉพาะโบสถ์โบราณ ชาวบ้านเชื่อว่ามีอายุกว่า ๓๐๐ ปี เป็นสถาปัตยกรรมที่สร้าง

จากความศรัทธาในพุทธศาสนา เป็นศาสนสถานที่ใช้ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา โดยเฉพาะพิธีกรรมการบวช ดังภาพ

ภาพที่ ๓๔ โบสถ์เก่าแก่ของวัดหมื่นไวย
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒.

นอกจากโบราณสถานที่สะท้อนให้เห็นถึงความศรัทธาที่ชุมชนมีต่อพุทธศาสนาแล้ว สิ่งหนึ่งที่บ่งบอกว่า ชุมชนตำบลหมื่นไวยเป็นผู้สืบทอดพุทธศาสนามาจนถึงปัจจุบันก็คือ ประเพณีพิธีกรรมอันเกี่ยวเนื่องกับศาสนาในรอบ ๑๒ เดือน และวัดหมื่นไวยยังเป็นสถานที่ประกอบพิธีกรรมการบรรพชาหมู่ ไหว้ครู ครอบครูเป็นประจำปีทุกปี

การประกอบพิธีกรรมการบวช การไหว้ครู ครอบครูประจำปีของวัดหมื่นไวยมักจะมีข้าวของเครื่องใช้เพื่อเป็นสัญลักษณ์แทนความเคารพ ความศรัทธาต่อเทพยดาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และเพิ่มความเข้มขลังให้เกิดขึ้นขณะประกอบพิธีกรรม ซึ่งสิ่งของที่ขาดไม่ได้ และถือเป็นของสำคัญก็คือ บายศรี

บายศรี ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน หมายถึง เครื่องเชิญขวัญหรือรับขวัญทำด้วยใบตองคล้ายกระทง เป็นชั้น ๆ มีขนาดใหญ่เล็กสอบขึ้นไปตามลำดับ เป็น ๓ ชั้น ๕ ชั้น ๗ ชั้น หรือ ๙ ชั้น มีเสาปักตรงกลางเป็นแกน มีเครื่องสังเวยอยู่ในบายศรี และมีไข่ขวัญเสียบอยู่บนยอดบายศรี มีหลายอย่าง เช่น บายศรีตอง บายศรีปากชาม บายศรีใหญ่

การเรียนรู้ภูมิปัญญาด้านศิลปหัตกรรม การทำบายศรี

นายประคอง พลอยหมื่นไวย อายุ ๗๓ ปี อยู่บ้านเลขที่ ๑๑๕ หมู่ ๒ ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา จบการศึกษาระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ เรียนรู้ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำบายศรีจากความชอบส่วนตัว ชอบสังเกต ชอบจดจำ และเลียนแบบการทำบายศรีจากบุคคลอื่น เป็นกระบวนการเรียนหรือสั่งสมภูมิปัญญาโดยวิธีครูพักลักจำ จากนั้นเริ่มทำบายศรีเมื่ออายุ ๒๒ ปี เริ่มต้นจากการเป็นผู้มีจิตสาธารณะ อยากช่วยงานวัด เมื่อวัดหมื่นไวยมีกิจกรรมเกี่ยวกับการสู่ขวัญ งานลอยกระทง หรืองานประจำปีที่ต้องใช้เงินเยอะ ก็อยากมีส่วนช่วยให้วัดได้ประหยัดค่าใช้จ่ายจึงฝึกหัด พัฒนาฝีมือเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน

ภาพที่ ๓๕ นายประคอง พลอยหมื่นไวย
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒.

การทำบายศรี

สำหรับขั้นตอนการทำบายศรีนั้น นายประคองเล่าว่า แรกเริ่มจะต้องหัดทำบายศรี ปากชามเพื่อถวายครูใหญ่ (ครูที่เคารพ หรือถวายพระ) ให้ได้เสียก่อน และทำบายศรีลักษณะอื่น ๆ ตามลำดับ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะของงาน ดังนี้

1. **บายศรีปากชาม**

เป็นบายศรีขนาดเล็กโดยจัดบายศรีในชามขนาดย่อม (ปัจจุบันใช้พานขนาดเล็ก) หรือใช้ชามเบญจรงค์สวย ๆ หากไม่มีใช้ชามอะไรก็ได้ ที่มีลักษณะและลวดลายที่สวยงาม โบราณใช้ตัดต้นกล้วยเป็นแท่นบางหนา ๒-๕ นิ้ว แทนชาม จากนั้นใช้ใบตองมาม้วนเป็นกรวย ใส่ข้าวสุกไว้ในกรวยแล้วคว่ำใส่ไว้ในภาชนะ บนยอดแหลมของกรวยใช้ไม้เสียบไข่สุกที่ปอกเปลือกแล้ว (เรียกไข่ขวัญ) แล้วเสียบดอกไม้ต่อยอดขึ้นไป ลักษณะของบายศรีปากชามมีกรวยอยู่ตรงกลางข้างในใส่ข้าว มีบายศรี ๓ ตัว ตัวแมงดา ๓ ตัว บายศรีปากชามมีขนาดตั้งแต่ ๓ ชั้น ๕ ชั้น ๗ ชั้น ๙ ชั้น ตามความเหมาะสมของภาชนะที่ใส่และพิธีตามฐานะที่ผู้จัดทำได้ไม่ลำบาก (เศรษฐมันตร์ กาญจนกุล. ๒๕๕๕ : ๖-๗) โดยการทำบายศรีปากชามส่วนมากจะใช้ประกอบพิธีกรรมแทบทุกงาน และใช้สำหรับการไหว้ครู บูชาครูทุกครั้งที่จะทำบายศรี

ภาพที่ ๓๖ บายศรีปากชาม
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒.

2. **บายศรีสู่ขวัญทั่วไป**

บายศรีสู่ขวัญทั่วไป ได้แก่ บายศรีสู่ขวัญคนป่วย สู่ขวัญนักเรียน นักศึกษา (ไม่มีบายศรีสู่ขวัญคู่บ่าวสาว เนื่องจากคนชุมชนหมื่นไวยหรือคนโคราชส่วนมากจะไม่มีพิธีกรรมการบายศรีคู่บ่าวสาวเหมือนคนอีสานโดยทั่วไป) และเพื่อบูชาสถานที่ เปิดสถานที่ เปิดรับเทพรับพรหม มักจะทำบายศรีปากชาม ๑ คู่ และบายศรี ๓ ชั้น ดังภาพ

ภาพที่ ๓๗ บายศรีปากชาม และบายศรี ๓ ชั้น
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒.

บายศรีสู่ขวัญนาค

สำหรับนาคคู่ จะทำบายศรีหลัก ๙ ชั้น และหากเป็นนาคเดี่ยว จะใช้บายศรีหลัก ๗ ชั้น บายศรีปากชามใหญ่ ๑ คู่ (ใส่มะพร้าวอ่อน ๑ ลูก/ข้าวสุก ๑ ถ้วย ไข่ต้ม ๑ ฟอง เปิดปากกรวยได้) ขนมใส่บายศรีกล้วย ถั่วดิน นางเล็ด ฝักบัว ข้าวต้มกล้วย (อย่างละ ๓ ชิ้น)

นอกจากนี้ยังปรากฏบายศรีในกรณีไหว้ครูใหญ่ประจำปีของวัดหมื่นไวย จะใช้บายศรีหลัก ๕ จำนวน ๑ ต้น บายศรีหลัก ๗ จำนวน ๑ คู่ และบายศรีหลัก ๙ คู่จำนวน ๑ คู่

ภาพที่ ๔.๓๘ บายศรีหลัก ๗
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒.

หลักในการปฏิบัติของผู้ที่ทำงานประเภทบายศรี

นายประคอง พลอยหมื่นไวย อธิบายว่า การทำงานทุกอย่างย่อมมีครูบาอาจารย์ หากทำงานโดยไม่ระลึกถึงครูบาอาจารย์ ไม่มีหลักปฏิบัติก็จะทำให้ผู้นั้นไม่ประสบผลสำเร็จในการทำ และอาจทำให้เจ็บป่วยล้มตายได้ ซึ่งการทำบายศรีมีหลักในการปฏิบัติตน ดังนี้

1. ใบตองนับเป็นของสูง ห้ามเหยียบย่ำ ควรเก็บพับให้เรียบร้อย หากเหยียบใบตองจะทำให้เจ็บป่วยได้
2. การพูดจาต้องไม่พูดคำหยาบคาย ต้องพูดแต่สิ่งที่เป็นมงคล
3. ต้องใช้ใบตองตานี ใช้อย่างอื่นแทนใบตองไม่ได้ เพราะใบตองตานีคือแม่บายศรี
4. คนทำบายศรีต้องทำพิธีครอบครู ๑ ครั้ง ต่อ ๑ ปี (ซึ่งวัดหมื่นไวยจัดเป็นประจำทุกปี เช้าไหว้บูชาครู เย็นเชิญเทพมาเชยชมอาหารหวานคาวเครื่องบายศรี และมีการไหว้ครูครอบครู)
5. ก่อนทำบายศรีต้องมีการขึ้นพานครู บูชาครูบายศรี กรวย ๖ กรวย ผ้าขาว ๑ ผืน ๓ เมตร เงิน ๒๔ บาท ถ้าเป็นงานใหญ่ต้องมีการขึ้นครู ไหว้ครูเสียก่อน แต่ถ้างานเล็กไม่ต้องเพราะที่บ้านมีการบูชาครูอยู่แล้ว

6. การถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านศิลปหัตกรรม

ภูมิปัญญาด้านศิลปะหัตกรรมเป็นภูมิปัญญาที่เกิดจากความสนใจ ความชอบ และความประณีตของแต่ละบุคคล ซึ่งในการทำบายศรีแต่ละครั้งจะต้องใช้เวลา ใช้ใจ และอุทิศแรงกายเป็นจำนวนมากกว่าจะได้งานบายศรีแต่ละชิ้น จึงเป็นเหตุให้ในปัจจุบันมีสนใจแต่ไม่มีผู้ลงมือปฏิบัติและสานต่องานทางด้านนี้อย่างจริงจัง นายประคองเล่าว่า ยินดีที่จะถ่ายทอดความรู้ทางด้านนี้หากมีผู้สนใจแต่โดยมากจะไม่มีใครทำอย่างจริงจัง จึงยังไม่มีผู้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้และปฏิบัติต่อได้

คุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา

หากพิจารณาคุณค่าความสำคัญหรือบทบาทของภูมิปัญญาท้องถิ่น ตามกรอบแนวคิดของ เดชบดินทร์ รัตน์ปิยะภาภรณ์, พัชรินทร์ จึงประวัติ และสุมานิการ์ จันทร์บรรเจิด (๒๕๕๐ : ๒๑๖-๒๑๗) และเทิดชาย ช่วยบำรุง (๒๕๕๔ : ๕๑) พบว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา สร้างคุณค่าให้กับคนในชุมชน ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นทำให้ชาวบ้านมองเห็นประโยชน์จากธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และนำมาปรับใช้ในวิถีการดำรงชีวิต กล่าวคือ ชุมชนประโดก สั่งสมภูมิปัญญาด้านต่าง ๆ จากการถ่ายทอดของบรรพบุรุษ ไม่ว่าจะเป็นภูมิปัญญาด้านการรักษาโรค หรือภูมิปัญญาด้านอาหาร จากกระบวนการทำเส้นขนมจีนแบบโบราณสะท้อนให้เห็นว่า ชาวบ้านมองเห็นประโยชน์ของข้าวเหลืองประทิว ที่เป็นข้าวเจ้าแข็ง ไม่จับตัวเป็นก้อนมาทำเป็นเส้นขนมจีนที่มีกลิ่นหอมและสืบทอดต่อมาจนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ยังพบว่าเดิมในพื้นที่ชุมชนหมื่นไวย เป็นพื้นที่ทำการเกษตรที่อุมดมสมบูรณ์ไปด้วยน้ำ และในน้ำอุดมไปด้วยปลานานาชนิด หนึ่งในนั้นคือปลาช่อน ที่ชาวบ้านนำมาใช้เป็นส่วนผสมหลักของการทำน้ำยาขนมจีนที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนประโดกจนเป็นที่รู้จักไปทั่วประเทศ แม้ปัจจุบันปลาในชุมชนหายาก แต่ปลาที่ใช้ในการทำน้ำยาขนมจีนชาวบ้านก็ต้องหาซื้อปลาช่อนมาทำ เนื่องจากเป็นสูตรที่ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษและได้รับการยอมรับนั่นเอง

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่นก่อเกิดความสัมพันธ์ในสังคมตนและสังคมที่อยู่อาศัย ก่อให้เกิดความสามัคคีในชุมชน คนในชุมชนตำบลหมื่นไวย มีความรักและสามัคคีกัน แม้สภาพสังคมจะมีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก สภาพพื้นที่บางส่วนเป็นสังคมเมือง มีสถานศึกษา สถานประกอบการ ห้างสรรพสินค้า ร้านค้าของคนในชุมชน กิจการบ้านจัดสรร หอพักเกิดขึ้นจำนวนมาก แต่คนในชุมชนมีพื้นที่ในการยึดเหนี่ยวจิตใจ และสร้างความภาคภูมิใจให้กับคนในชุมชน คือ วัดหมื่นไวยที่มีโบสถ์โบราณที่ชาวบ้านเชื่อว่ามีอายุยาวนานถึง ๓๐๐ ปี ซึ่งถือภูมิปัญญาเกี่ยวกับสถาปัตยกรรม อันส่งผลให้เกิดภูมิปัญญาด้านความเชื่อ ประเพณี พิธีกรรม บรรพบุรุษของคนชุมชนหมื่นไวยในอดีตหรือแม้แต่ผู้สูงอายุในชุมชนปัจจุบันมีความผูกพันกับโบสถ์หลังนี้เป็นอย่างมาก กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับพุทธศาสนา สิ่งศักดิ์สิทธิ์ ทุกอย่างจึงถูกกำหนดและจัดขึ้นที่วัด

ภาพที่ ๓๙-๔๐ ผู้สูงอายุมาร่วมกิจกรรมงานบุญที่วัด และร่วมสนทนาเกี่ยวกับโบสถ์หมื่นไวย
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ ๒๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

กิจกรรมการไหว้ครูประจำปีวัดหมื่นไวย หรือแม้แต่การบรรพชาหมู่ ก็ถือเป็นกิจกรรมที่สร้างความรัก ความสามัคคีให้เกิดขึ้นภายในชุมชน โดยจะต้องมาช่วยกันเตรียมงาน เตรียมสถานที่ อาหารการกิน และบางส่วนช่วยหยิบจับ เย็บใบตอง เพื่อทำบายศรีประกอบพิธีกรรมดังกล่าว และสะท้อนการพึ่งพาอาศัยกันระหว่างคนในชุมชนหมื่นไวยและชุมชนอื่นที่มีต่อกันเมื่อมีงานประจำปีอีกด้วย

๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่นช่วยสร้างขวัญกำลังใจ ได้แก่ การจัดประเพณีบายศรีสู่ขวัญ ไหว้ครูประจำปีของชาวบ้านหมื่นไวย เพื่อระลึกถึงครูบาอาจารย์ ตลอดจนเป็นการแสดงความเคารพ ต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่มีอยู่ในวัดหรือในชุมชน

๕. ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีส่วนสร้างงาน สร้างอาชีพ และเพิ่มรายได้ให้แก่คนในท้องถิ่นได้อย่างมาก โดยเฉพาะการทำขนมจีนเส้นหมักส่งขายภายในชุมชนประโดก ผู้ผลิตเส้นก็มีรายได้ ผู้รับมาขายต่อในร้านภายในชุมชนประโดกก็มีจำนวนมาก สร้างรายได้ สร้างอาชีพ และสร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย นอกจากนี้พริกแกงแม่ประภาก็สร้างรายได้ สร้างอาชีพให้กับนางประภา และคนในชุมชนบ้านหนองนาลุ่มและหมู่บ้านใกล้เคียง บางคนมารับจ้างช่วยทำพริกแกง และบางคนนำข่า ตะไคร้ มาขายสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนอีกทางหนึ่งได้อีกด้วย

๖. ภูมิปัญญาท้องถิ่นช่วยเสริมสร้างสุขภาพคนในท้องถิ่นให้ดีขึ้น หรือช่วยขจัดโรคภัยไข้เจ็บ เห็นได้จากภูมิปัญญาการรักษาโรคด้วยน้ำมันงา ของหมออินที่สืบทอดมายังหมออิด และ หมอดอก ช่วยให้คนในชุมชนหมื่นไวยและชุมชนใกล้เคียงมีที่พึ่งพิงยามเจ็บไข้ หรือป่วยจากวิถีการดำรงชีวิต การประกอบอาชีพ และยังเป็นการสร้างรายได้อีกทางหนึ่งให้กับหมอพื้นบ้านซึ่งก็เป็นสมาชิกของชุมชนนั่นเอง

ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีความสำคัญและมีคุณค่าเป็นอย่างยิ่งต่อวิถีการดำเนินชีวิต เพื่อความอยู่รอดของสังคมในท้องถิ่นนั้น ๆ ภูมิปัญญาทำให้ชุมชนผ่านพ้นวิกฤตและดำรงความเป็นชุมชนไว้ให้ชุมชนสามารถอยู่ร่วมกับธรรมชาติและสภาวะแวดล้อมได้อย่างกลมกลืน สมดุล และเป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพ เป็นรากฐานการพัฒนาเพื่อการพึ่งพาตนเอง การพัฒนาและการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน โดยถูกถ่ายทอดผ่านกระบวนการทางจารีตประเพณีวิถีชีวิตของการทำมาหากินและพิธีกรรมต่าง ๆ และก่อให้เกิดความสงบสุขในชุมชนหรือหมู่บ้าน หรือในส่วนตัวของชาวบ้านเอง

ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน

ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ความรู้ของชาวบ้าน ซึ่งเรียนรู้มาจากปู่ ย่า ตา ยาย ญาติพี่น้อง และความเฉลียวฉลาดของแต่ละคน หรือผู้มีความรู้ในหมู่บ้านในท้องถิ่นต่าง ๆ ภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นเรื่องการทำมาหากิน เช่น การจับปลา การจับสัตว์ การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การทอผ้า การทำ เครื่องมือการเกษตร

ภูมิปัญญาเหล่านี้เป็นความรู้ความสามารถที่บรรพบุรุษได้สร้างสรรค์และถ่ายทอดมาให้เรา มีวิธีการหลายอย่างที่ทำให้ความรู้เหล่านี้เกิดประโยชน์แก่สังคมปัจจุบัน คือ

การอนุรักษ์ คือ การบำรุงรักษาสิ่งที่ดีงามไว้เช่น ประเพณีต่าง ๆ หัตถกรรม และคุณค่าหรือการปฏิบัติตนเพื่อความสัมพันธ์อันดีกับคนและสิ่งแวดล้อม

การฟื้นฟู คือ การรื้อฟื้นสิ่งที่ดีงามที่หายไป เลิกไป หรือกำลังจะเลิก ให้กลับมาเป็นประโยชน์ เช่นการรื้อฟื้นดนตรีไทย

การประยุกต์ คือ การปรับหรือการผสมผสานความรู้เก่ากับความรู้ใหม่เข้าด้วยกัน ให้เหมาะสมกับสมัยใหม่ เช่น การใช้ยาสมุนไพรในโรงพยาบาล ประสานกับการรักษาสมัยใหม่ การทำพิธีบวชต้นไม้ เพื่อให้เกิดสำนึกการอนุรักษ์ธรรมชาติ รักษาป่ามากยิ่งขึ้น การประยุกต์ประเพณีการทำบุญข้าวเปลือก ที่วัด มาเป็นการสร้างธนาคารข้าว เพื่อช่วยเหลือผู้ที่ขาดแคลน

การสร้างใหม่ คือ การค้นคิดใหม่ที่สัมพันธ์กับความรู้ดั้งเดิม เช่น การประดิษฐ์โปงลาง การคิดโครงการพัฒนาเพื่อแก้ไขปัญหาของชุมชน โดยอาศัยคุณค่าความเอื้ออาทรที่ชาวบ้านเคยมีต่อกันมาหารูปแบบใหม่ เช่น การสร้างธนาคารข้าว ธนาคารโคกระบือ การรวมกลุ่มแม่บ้าน เยาวชน เพื่อทำกิจกรรมกันอย่างมีระบบมากยิ่งขึ้น

ภูมิปัญญาเป็นความรู้ที่ประกอบไปด้วยคุณธรรม ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตดั้งเดิมนั้น ชีวิตของชาวบ้านไม่ได้แบ่งแยกเป็นส่วน ๆ หากแต่ทุกอย่างมีความสัมพันธ์กันทำมาหากิน การร่วมกันในชุมชน การปฏิบัติศาสนา พิธีกรรมและประเพณี

ความรู้เป็นคุณธรรม เมื่อผู้คนใช้ความรู้นั้นเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่าง คนกับคน คนกับธรรมชาติ และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ ความรู้เหล่านี้เกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิต เป็นแนวทาง หลักเกณฑ์ วิธีปฏิบัติที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกของครอบครัว ความสัมพันธ์กับคนอื่น ความสัมพันธ์กับผู้ล่วงลับไปแล้ว กับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และกับธรรมชาติ

ความรู้เรื่องทำมาหากินมีอยู่มาก เช่นการทำไร่ทำนา การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การจับปลา จับสัตว์ การผ้า ทั้งผ้าฝ้ายและผ้าไหม ซึ่งมีลวดลายที่สะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อและความคิดของชาวบ้าน การทำเครื่องปั้นดินเผา การแกะสลักไม้และหิน ซึ่งจะพบได้จากโบราณสถานในพิพิธภัณฑ์ต่าง ๆ

ความคิดและการแสดงออก

เพื่อจะเข้าใจภูมิปัญญาชาวบ้าน จำเป็นต้องเข้าใจความคิดของชาวบ้านเกี่ยวกับโลกหรือที่เรียกว่า โลกทัศน์ และเกี่ยวกับชีวิตที่เรียกว่า ชีวทัศน์ สิ่งเหล่านี้เป็นนามธรรมอันเกี่ยวข้องสัมพันธ์โดยตรงกับการแสดงออกในลักษณะต่าง ๆ ที่เป็นรูปธรรม

แนวคิดเรื่องความสมดุล เป็นแนวคิดพื้นฐานของภูมิปัญญาชาวบ้าน การแพทย์แผนไทยหรือที่เคยเรียกกันว่า การแพทย์แผนโบราณ นั้นมีหลักการว่า คนมีสุขภาพดีเมื่อร่างกายมีความสมดุลระหว่างธาตุ ทั้ง ๔ คือ ดิน น้ำ ลม ไฟ คนเจ็บป่วยได้เพราะธาตุขาดความสมดุล

ความสัมพันธ์กับคนในครอบครัว ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านในชุมชน ความสัมพันธ์ที่ดี มีหลักเกณฑ์ที่บรรพบุรุษได้สั่งสอนมา เช่น ลูกควรปฏิบัติอย่างไรกับพ่อแม่ กับญาติพี่น้อง กับผู้สูงอายุ พ่อแม่ควรเลี้ยงดูลูกอย่างไร ความเอื้ออาทรต่อกันและกัน ช่วยเหลือเกื้อกูลกันโดยเฉพาะในยามทุกข์ยากหรือมีปัญหา

ความสัมพันธ์กับธรรมชาติ ผู้คนสมัยก่อนพึ่งพาอาศัยธรรมชาติแทบทุกด้าน ตั้งแต่อาหารการกิน เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัยและยารักษาโรค วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยียังไม่พัฒนาก้าวหน้าเหมือนทุกวันนี้ ยังไม่มีระบบการค้าแบบสมัยใหม่ ไม่มีตลาด ชาวบ้านมีหลักเกณฑ์ในการใช้สิ่งของในธรรมชาติ ไม่ตัดไม้อ่อน ทำให้ต้นไม้ในป่าขึ้นแทนที่ถูกตัดไปได้ตลอดเวลา

ชาวบ้านยังไม่รู้จักสารเคมี ไม่ใช้ยาฆ่าแมลง ฆ่าหญ้า ฆ่าสัตว์ ไม่ใช้ปุ๋ยเคมี ใช้สิ่งของในธรรมชาติให้เกื้อกูลกัน ใช้มูลสัตว์ ใบไม้ใบหญ้าที่เน่าเปื่อยเป็นปุ๋ย ทำให้ดินอุดมสมบูรณ์ น้ำสะอาดและไม่เหือดแห้ง ชาวบ้านเคารพธรรมชาติ เชื่อว่ามีเทพมีเจ้าสถิตอยู่ในดิน น้ำ ป่า เขา สถานที่ทุกแห่งจะทำอะไรต้องขออนุญาต และทำด้วยความเคารพและพอดีพองาม ชาวบ้านรู้คุณธรรมชาติ ที่ได้ให้ชีวิตแก่ตน พิธีกรรมต่าง ๆ ล้วนแสดงออกถึงแนวคิดดังกล่าว เช่น งานบุญพิธีที่เกี่ยวกับ น้ำ ข้าว ป่าเขา รวมถึงสัตว์ บ้านเรือน เครื่องใช้ต่าง ๆ มีพิธีสู่ขวัญข้าว เป็นต้น

ความสัมพันธ์กับสิ่งเหนือธรรมชาติ ชาวบ้านรู้ว่ามนุษย์เป็นเพียงส่วนเล็ก ๆ ส่วนหนึ่งของจักรวาล ซึ่งเต็มไปด้วยความเร้นลับ มีพลังและอำนาจที่เขาไม่อาจจะหาคำอธิบายได้ ความเร้นลับดังกล่าวรวมถึงญาติพี่น้องและผู้คนที่ล่วงลับไปแล้ว ชาวบ้านยังความสัมพันธ์กับพวกเขา ทำบุญและรำลึกถึงอย่างสม่ำเสมอทุกวันหรือในโอกาสสำคัญ ๆ

การทำมาหากิน

แม้วิถีชีวิตของชาวบ้านเมื่อก่อนจะดูเรียบง่ายกว่าทุกวันนี้ และยังอาศัยธรรมชาติและแรงงานเป็นหลักในการทำมาหากิน แต่พวกเขาก็ต้องใช้สติปัญญาที่บรรพบุรุษถ่ายทอดมาให้เพื่อจะได้อยู่รอด ทั้งนี้เพราะปัญหาต่าง ๆ ในอดีตก็ยังมีไม่น้อย โดยเฉพาะเมื่อครอบครัวมีสมาชิกมากขึ้น จำเป็นต้องขยายที่ทำกิน ต้องหักร้างถางพง บุกเบิกพื้นที่ทำกินใหม่ การปรับพื้นที่ปั้นคันนาเพื่อทำนาซึ่งเป็นงานที่หนัก
การทำไร่ทำนา ปลูกพืชเลี้ยงสัตว์และดูแลรักษาให้เติบโตและได้ผล เป็นงานที่ต้องอาศัยความรู้ความสามารถ การจับปลาล่าสัตว์ก็มีวิธีการ บางคนมีความสามารถมาก รู้ว่าเวลาไหนที่ใดและวิธีใดจะจับปลาได้ดีที่สุด คนที่ไม่เก่งก็ต้องใช้เวลานานและได้ปลาน้อย การล่าสัตว์ก็เช่นเดียวกัน

การจัดการแหล่งน้ำเพื่อการเกษตร ก็เป็นความรู้ความสามารถที่มีมาแต่โบราณ คนทางภาคเหนือรู้จักบริหารน้ำเพื่อการเกษตรและเพื่อการบริโภคต่างๆ โดยการจัดระบบหมืองฝายมีการจัดแบ่งปันน้ำกันตามระบบประเพณีที่สืบทอดกันมา มีหัวหน้าที่ทุกคนยอมรับ มีคณะกรรมการจัดสรรน้ำตามสัดส่วนและตามพื้นที่ทำกิน นับเป็นความรู้ที่ทำให้ชุมชนต่างๆ ที่อาศัยอยู่ใกล้ลำน้ำ ไม่ว่าต้นน้ำหรือปลายน้ำ ได้รับการแบ่งปันน้ำอย่างยุติธรรม ทุกคนได้ประโยชน์และอยู่ร่วมกันอย่างสันติ

ชาวบ้านรู้จักการแปรรูปผลิตผลในหลายรูปแบบ การถนอมอาหารให้กินได้นาน การดองการหมัก เช่น ปลาร้า น้ำปลา ผักดอง ปลาเค็ม เนื้อเค็ม ปลาแห้ง เนื้อแห้ง การแปรรูปข้าวก็ทำได้มากมายนับร้อยชนิด เช่น ขนมต่าง ๆ แต่ละพิธีกรรมและแต่ละงานบุญประเพณี มีข้าวและขนมในรูปแบบไม่ซ้ำกัน ตั้งแต่ขนมจีน สังขยา ไปถึงขนมในงานสารท กาละแม ขนมครก และอื่น ๆ ซึ่งยังพอมีให้เห็นอยู่จำนวนหนึ่ง ในปัจจุบันส่วนใหญ่ปรับเปลี่ยนมาเป็นการผลิตเพื่อขาย หรือเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน

ความรู้เรื่องการปรุงอาหารก็มีอยู่มากมายแต่ละท้องถิ่นมีรูปแบบและรสชาติแตกต่างกันไปมีมากมายนับร้อยนับพันชนิด แม้ในชีวิตประจำวันจะมีเพียงไม่กี่อย่าง แต่โอกาสงานพิธี งานเลี้ยง งานฉลองสำคัญ จะมีการจัดเตรียมอาหารอย่างดีและพิถีพิถัน

การทำมาหากินในประเพณีเดิมนั้นเป็นทั้งศาสตร์และศิลป์ การเตรียมอาหาร การจัดขนมและผลไม้ ไม่ได้เป็นเพียงเพื่อให้รับประทานและอร่อย แต่ให้ได้ความสวยงาม ทำให้สามารถสัมผัสกับอาหารนั้นไม่เพียงแต่ทางปากและรสชาติของลิ้น แต่ทางตาและทางใจ การเตรียมอาหารนั้นเป็นงานศิลปะที่ปรุงแต่งด้วยความตั้งใจ ใช้เวลา ฝีมือ และความรู้ความสามารถ

ชาวบ้านสมัยก่อนส่วนใหญ่จะทำนาเป็นหลักเพราะเมื่อมีข้าวแล้วก็สบายใจ อย่างอื่นพอหาได้จากธรรมชาติ เสร็จหน้านาก็จะทำงานหัตถกรรม การทอผ้า ทำเสื่อ เลี้ยงไหม เลี้ยงไหม ทำเครื่องมือสำหรับจับสัตว์ เครื่องมือการเกษตร และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่จำเป็น หรือเตรียมพื้นที่เพื่อการทำนาครั้งต่อไป

หัตถกรรมเป็นทรัพย์สินและมรดกทางภูมิปัญญาที่ยิ่งใหญ่ที่สุดอย่างหนึ่งของบรรพบุรุษเพราะเป็นสื่อที่ถ่ายทอดอารมณ์ ความรู้สึก ความคิด ความเชื่อและคุณค่าต่าง ๆ ที่สั่งสมมาแต่นมนาน ลายผ้าไหม ผ้าฝ้าย ฝีมือในการทออย่างประณีต รูปแบบเครื่องมือที่สานด้วยไม้ไผ่ และอุปกรณ์เครื่องใช้ไม้สอยต่าง ๆ เครื่องดนตรี เครื่องเล่น สิ่งเหล่านี้ได้ถูกบรรจงสร้างขึ้นมาเพื่อใช้สอย การทำบุญหรือการอุทิศให้ใครคนหนึ่ง ไม่ใช่เพื่อการค้าขาย

ชาวบ้านทำมาหากินเพียงเพื่อการยังชีพ ไม่ได้ทำเพื่อขาย มีการนำผลิตผลส่วนหนึ่งไปแลกสิ่งของที่จำเป็นที่ตนเองไม่มี เช่น นำข้าวไปแลกเกลือ พริก ปลา ไก่ หรือเสื้อผ้า การขายผลิตผลมีเพียงส่วนน้อย และเมื่อมีความจำเป็นต้องใช้เงินเพื่อเสียภาษีให้รัฐ ชาวบ้านนำผลิตผล เช่น ข้าว ไปขายในเมืองให้กับพ่อค้าหรือขายให้กับพ่อท้องถิ่นเช่นทางภาคอีสาน เรียกว่า**"นายฮ้อย"** คนเหล่านี้จะนำผลผลิตบางอย่างเช่น ข้าว ปลาร้า วัว ควาย ไปขายในที่ไกล ๆ ทางภาคเหนือมีพ่อค้าวัวต่าง ๆ เป็นต้น

แม้ว่าความรู้เรื่องการค้าขายของคนสมัยก่อนไม่อาจจะนำมาใช้ในระบบตลาดเช่นปัจจุบันได้ เพราะสถานการณ์ได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างมากแต่การค้าที่มีจริยธรรมของพ่อค้าในอดีต ที่ไม่ได้หวังแต่เพียงกำไร แต่คำนึงถึงการช่วยเหลือแบ่งปันเป็นหลัก ยังมีคุณค่าสำหรับปัจจุบัน นอกนั้น ในหลายพื้นที่ในชนบท ระบบการแลกเปลี่ยนสิ่งของยังมีอยู่ โดยเฉพาะในพื้นที่ยากจนซึ่งชาวบ้านไม่มีเงินสด แต่มีผลิตผลต่างๆ ระบบการแลกเปลี่ยนไม่ได้ยึดหลักมาตราชั่งวัดหรือการตีราคาของสิ่งของ แต่แลกเปลี่ยนโดยการคำนึงถึงสถานการณ์ของผู้แลกทั้งสองฝ่ายคนที่เอาปลาหรือไก่มาของแลกข้าว อาจจะได้ข้าวเป็นถังเพราะเจ้าของข้าวคำนึงถึงความจำเป็นของครอบครัวเจ้าของไก่ ถ้าตีราคาเป็นเงินข้าวหนึ่งถังย่อมมีค่าสูงกว่าไก่หนึ่งตัว

การอยู่ร่วมกันในสังคม

การอยู่ร่วมกันในชุมชนดั้งเดิมนั้น ส่วนใหญ่จะเป็นญาติพี่น้องไม่กี่ตระกูล ซึ่งได้อพยพย้ายถิ่นฐานมาอยู่ หรือสืบทอดบรรพบุรุษจนนับญาติกันได้ทั้งชุมชน มีคนเฒ่าคนแก่ที่ชาวบ้านเคารพนับถือเป็นผู้นำ หน้าที่ของผู้นำไม่ใช่การสั่ง แต่เป็นผู้ที่ให้คำแนะนำปรึกษา มีความแม่นยำในกฎระเบียบประเพณีการดำเนินชีวิต ตัดสินไกล่เกลี่ยหากเกิดความขัดแย้ง ช่วยกันแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น

ปัญหาในชุมชนก็มีไม่น้อย ปัญหาการทำมาหากิน ฝนแล้ง น้ำท่วม โรคระบาด โจรลักวัวควาย เป็นต้น นอกจากนั้น ยังมีปัญหาความขัดแย้งภายในชุมชนหรือระหว่างชุมชนการละเมิดกฎหมายประเพณี ส่วนใหญ่จะเป็นการ “ผิดผี” คือ ผีของบรรพบุรุษ ผู้ซึ่งได้สร้างกฎเกณฑ์ต่าง ๆ ไว้ เช่น กรณีที่ชายหนุ่มถูกเนื้อต้องตัวหญิงสาวที่ยังไม่แต่งงาน เป็นต้น

ชาวบ้านอยู่อย่างพึ่งพาอาศัยกัน ยามเจ็บไข้ได้ป่วย ยามเกิดอุบัติเหตุเภทภัย ยามที่โจรขโมยวัวควายข้าวของ การช่วยเหลือกันทำงานที่เรียกว่า การลงแขก ทั้งแรงกายแรงใจที่มีอยู่ก็จะช่วยเหลือเอื้ออาทรกัน การแลกเปลี่ยนสิ่งของ อาหารการกิน และอื่น ๆ จึงเกี่ยวข้องกับวิถีของชุมชน ชาวบ้านช่วยกันเก็บเกี่ยว สร้างบ้าน หรืองานอื่นที่ต้องการคนมาก ๆ เพื่อจะได้เสร็จโดยเร็ว ไม่มีการจ้าง

ในชุมชนต่าง ๆ จะมีผู้มีความรู้ความสามารถหลากหลาย บางคนเก่งทางรักษาโรค บางคนทางการเพาะพืช บางคนทางการเลี้ยงสัตว์ บางคนทางด้านดนตรีการละเล่น บางคนเก่งทางด้านพิธีกรรม คนเหล่านี้ต่างก็ใช้ความสามารถเพื่อประโยชน์ของชุมชน โดยไม่ถือเป็นอาชีพที่มีค่าตอบแทน อย่างมากก็มี “ค่าครู” แต่เพียงเล็กน้อย ซึ่งปกติแล้ว เงินจำนวนนั้นก็ใช้สำหรับเครื่องมือประกอบพิธีกรรม

หรือเพื่อทำบุญที่วัดมากกว่าที่หมอยาหรือบุคคลผู้นั้นจะเก็บไว้ใช้เอง เพราะแท้ที่จริงแล้ว “วิชา” ที่ครูถ่ายทอดมาให้ลูกศิษย์จะต้องนำไปใช้เพื่อประโยชน์แก่สังคม ไม่ใช่เพื่อผลประโยชน์ส่วนตัว การตอบแทนจึงไม่ใช่เงินหรือสิ่งของเสมอไปแต่เป็นการช่วยเหลือเกื้อกูลกันโดยวิธีการต่าง ๆ

ด้วยวิธีชีวิตเช่นนี้ จึงมีคำถามเพื่อเป็นการสอนคนรุ่นหลังว่า ถ้าหากคนหนึ่งจับปลาช่อนตัวใหญ่ได้หนึ่งตัว ทำอย่างไรจึงจะกินได้ทั้งปีคนสมัยนี้อาจจะบอกว่า ทำปลาเค็ม ปลาร้า หรือเก็บรักษาด้วยวิธีการต่าง ๆ แต่คำตอบที่ถูกต้อง คือ แบ่งปันให้พี่น้องเพื่อนบ้าน เพราะเมื่อเขาได้ปลา เขาจะทำกับเราเช่นเดียวกัน

ชีวิตทางสังคมของหมู่บ้านมีศูนย์กลางอยู่ที่วัด งานบุญกิจกรรมของส่วนรวมจะทำกันที่วัด งานบุญประเพณีต่างๆ ตลอดจนการละเล่นมหรสพพระสงฆ์เป็นผู้นำทางจิตใจ เป็นครูสอนลูกหลานผู้ชายซึ่งรับใช้พระสงฆ์ หรือ “บวชเรียน” ทั้งนี้ก่อนนี้ยังไม่มีโรงเรียน วัดจึงเป็นทั้งโรงเรียนและหอประชุมเพื่อกิจกรรมต่างๆ ต่อเมื่อโรงเรียนมีขึ้นและแยกออกจากวัด บทบาทของวัดและของพระสงฆ์จึงเปลี่ยนไป

ภูมิปัญญาชาวบ้านในสังคมปัจจุบัน

ภูมิปัญญาชาวบ้านได้ก่อเกิดและสืบทอดกันมาในชุมชนหมู่บ้าน เมื่อหมู่บ้านเปลี่ยนแปลงไปพร้อมกับสังคมสมัยใหม่ ภูมิปัญญาชาวบ้านก็มีการปรับตัวเช่นเดียวกัน

ความรู้จำนวนมากได้สูญหายไปเพราะไม่มีการปฏิบัติสืบทอด เช่น การรักษาพื้นบ้านบางอย่าง การใช้ยาสมุนไพรบางชนิด เพราะหมอยาเก่ง ๆ ได้เสียชีวิตโดยไม่ได้ถ่ายทอดให้กับคนอื่น หรือถ่ายทอดแต่คนต่อมาไม่ได้ปฏิบัติเพราะชาวบ้านไม่นิยมเหมือนสมัยก่อน ใช้ยาสมัยใหม่และไปหาหมอที่โรงพยาบาลหรือคลินิกง่ายกว่า งานหัตถกรรมทอผ้าหรือเครื่องเงิน เครื่องเขิน แม้จะยังเหลืออยู่ไม่น้อย แต่ก็ได้ถูกพัฒนาไปเป็นการค้า ไม่สามารถรักษาคุณภาพและฝีมือแบบดั้งเดิมไว้ได้ ในการทำมาหากินมีการใช้เทคโนโลยีทันสมัย ใช้รถไถนาแทนควาย รถอีแต๋นแทนเกวียน

การลงแขกทำนาปลูกข้าวและปลูกสร้างบ้านเรือนก็เกือบจะหมดไป มีการจ้างงานมากขึ้น แรงงานก็หายากกว่าแต่ก่อน ผู้คนอพยพย้ายถิ่น บ้างก็เข้าเมือง บ้างก็ไปทำงานที่อื่น สังคมสมัยใหม่มีระบบการศึกษาในโรงเรียนมีอนามัยและโรงพยาบาล มีโรงหนัง วิทยุ โทรทัศน์ และเครื่องบันเทิงต่างๆ ทำให้ชีวิตทางสังคมของชุมชนหมู่บ้านเปลี่ยนไป มีตำรวจ มีโรงศาล มีเจ้าหน้าที่ราชการฝ่ายปกครอง ฝ่ายพัฒนา และอื่นเข้าไปในหมู่บ้าน บทบาทของวัด พระสงฆ์ คนเฒ่าคนแก่เริ่มลดน้อยลงลงไป

การทำมาหากินก็เปลี่ยนจากการทำเพื่อยังชีพไปเป็นการผลิตเพื่อการขาย ผู้คนต้องการเงินเพื่อซื้อเครื่องบริโภคต่าง ๆ ทำให้สิ่งแวดล้อมเปลี่ยนไป ผลผลิตจากป่าก็หมด สถานการณ์เช่นนี้ทำให้ผู้นำการพัฒนาหลายคนที่มีบทบาทสำคัญในระดับจังหวัด ระดับภาค และระดับประเทศ เริ่มเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้าน หน่วยงานทางภาครัฐและเอกชนให้การสนับสนุน และการส่งเสริมให้มีการอนุรักษ์ ฟื้นฟู ประยุกต์ และค้นคิดสิ่งใหม่ ความรู้ใหม่เพื่อประโยชน์สุขของสังคม

ภูมิปัญญาด้านเกษตรกรรม

โครงการนาพระทำ (ธรรม) ดำวันแม่ เกี่ยววันพ่อ เป็นภูมิปัญญาที่เกิดจากการมองเห็นปัญหาของการทำนาในพื้นที่ลดน้อยลง เพราะการเปลี่ยนแปลงของระบบสังคม และปัญหาต่างๆ ทางด้านการเกษตร ไม่ว่าจะผลผลิตที่ไม่ได้คุณภาพ ราคาของผลผลิตตกต่ำ ค่าแรง และปุ๋ยมีราคาต้นทุนที่สูงขึ้น ทำให้ไม่คุ้ม กับการลงทุนเป็นประจำทุกปี จนชาวนาเกิดความท้อถอย บางคนเลิก บางคนก็ทำน้อยลง ทางวัด

โคกประดู่ โดย พระมหาพงษ์ศักดิ์ ผลญาโน เจ้าอาวาสวัดโคกประดู่ เจ้าคณะตำบลหมื่นไวย และผู้นำชุมชน นายอรุณ ขันโคกสูง ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ ๔ คณะกรรมการวัด พร้อมชาวบ้านจึงได้คิดริเริ่มโครงการ

พระทำ(ธรรม) ดำวันแม่ เกี่ยววันพ่อ เพื่อเป็นการรื้อฟื้นวิถีชีวิตของกลุ่มเกษตรกร คือชาวบ้านในชุมชน ได้มีโอกาสร่วมฟื้นฟูการลงแขกดำนา สร้างความรัก ความสามัคคีให้เกิดขึ้นกับคนในชุมชน โดยอาศัยการ ประยุกต์ความเชื่อความศรัทธาของชาวบ้านที่มีต่อพระพุทธศาสนา เป็นแรงจูงใจให้ออกมาร่วมกิจกรรม ของทางวัด โดยจัดกิจกรรมดำนาในช่วงเดือนสิงหาคม และเกี่ยวข้าวในช่วงเดือนธันวาคม ซึ่งเป็นวันสำคัญ ของประเทศไทย คือวันแม่แห่งชาติ และวันพ่อแห่งชาติ ในพื้นที่แปลงนาของครอบครัวนาง นันทิน ฤทธิวัชร เจ้าของแปลงนา ได้อนุญาตให้ดำเนินการจัดกิจกรรมดังกล่าวให้เป็นบุญเป็นการกุศล ในการจัด โครงการนี้ นอกจากทางวัดจะได้ศรัทธาจากทางชาวบ้าน ชาวนาในชุมชนแล้ว ยังได้สร้างบุคลากรใหม่ เป็นกลุ่มเยาวชนคนรุ่นใหม่ นิสิตนักศึกษาจากสถาบันต่างๆ เข้าร่วม กิจกรรมโครงการนาพระทำ เพื่อเป็น การเรียนรู้ ทำความ เข้าใจวิถีชีวิตของเกษตรกรชาวนา เพื่อให้เกิดแนวคิดการพัฒนาการเกษตรในอนาคต หลังจากการ เก็บเกี่ยวทางวัดฯ ได้นำข้าวเปลือกที่ทำโครงการและส่วนที่ชาวบ้าน ชาวนา ได้นำ ข้าวเปลือกมาถวายเป็นผ้าป่าข้าวเปลือก ทางวัดฯก็ได้ประกอบพิธีสู่ขวัญข้าว เพื่อเป็นการรื้อฟื้น การแสดง ความกตัญญูกตเวทิตาธรรมต่อ พระแม่โพสพ และเป็นขวัญเป็นกำลังใจให้กับชาวบ้านชาวเกษตรกรใน การทำนาในปีต่อๆไป ส่วนผลผลิตข้าวเปลือกที่ทางวัดฯ ได้ทำโครงการนี้ ส่วน หนึ่งได้นำมามอบเป็น กำลังใจ ให้เป็นการพัฒนาคุณภาพชีวิต โดยมอบข้าวสารให้คนด้อยโอกาสทางสังคม ผู้สูงอายุ คนป่วย ติดเตียง คนพิการ เจ้าหน้าที่ อสม.ของชุมชน และพนักงานเก็บขยะของหน่วยสาธารณสุขของอบต. และอีกส่วนก็นำจำหน่าย เพื่อนำปัจจัยมอบเป็นการพัฒนาคุณภาพการศึกษา โดยมอบทุนการศึกษาให้กับ เด็ก และเยาวชนในพื้นที่

พระมหาพงษ์ศักดิ์ ผลญาโน เจ้าอาวาสวัดโคกประดู่ เจ้าคณะตำบลหมื่นไวย

โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้

๑. เพื่อสืบสานประเพณี ภูมิปัญญาชาวเกษตรกร สร้างความสามัคคีของชาวบ้านชาววัด เป็นขวัญ และกำลังใจให้กับผู้เข้าร่วมกิจกรรม

๒. เพื่องานสาธารณสงเคราะห์ มอบข้าวให้กับผู้ด้อยโอกาส ผู้สูงอายุ, ผู้ป่วยติดเตียง, คนพิการ, และงานศึกษาสงเคราะห์ มอบทุนการศึกษาให้แก่เด็ก และเยาวชน

การทำนา หมายถึง การปลูกข้าวและการดูแลรักษาต้นข้าวในนา ตั้งแต่ปลูกไปจนถึงเก็บเกี่ยว การปลูกข้าวในแต่ละท้องถิ่นจะแตกต่างกันไปตามสภาพของดินฟ้าอากาศ และสังคมของท้องถิ่นนั้นๆ ใน

แหล่งที่ต้องอาศัยน้ำจากฝนเพียงอย่างเดียว ก็ต้องกะระยะเวลาการปลูกข้าวให้เหมาะสมกับช่วงที่มีฝนตกสม่ำเสมอ และเก็บเกี่ยวในช่วงที่ฤดูฝนหมดพอดี เนื่องจากแต่ละท้องถิ่นในประเทศไทยพื้นฐานของการทำ นาและตัวกำหนดวิธีการปลูกข้าว และพันธุ์ข้าวที่จะใช้ในการทำนามีปัจจัยหลัก ๒ ประการคือ

๑. สภาพพื้นที่ (ลักษณะเป็นพื้นที่สูงหรือต่ำ) และภูมิอากาศ

๒. สภาพน้ำสำหรับการทำนา

หลักสำคัญของการทำนา

ฤดูทำนาปีในประเทศไทยปกติจะเริ่มราวเดือนพฤษภาคมถึงกรกฎาคมของทุกปี ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำฝน เมื่อ ๓ เดือนนี้ผ่านไป ข้าวที่ปักดำหรือหว่านเอาไว้จะสุกงอมเต็มที่พร้อมเก็บเกี่ยว ส่วนนาปรังสามารถทำได้ตลอดปี เพราะพันธุ์ข้าวที่ใช้ปลูกเป็นพันธุ์ที่ไม่ไวต่อช่วงแสง เมื่อข้าวเจริญเติบโตครบกำหนดอายุก็จะสามารถเก็บเกี่ยวได้

การทำนามีหลักสำคัญ คือ

๑. การเตรียมดิน

ก่อนการทำนาจะมีการเตรียมดินอยู่ ๓ ขั้นตอน

การไถดะเป็นการไถครั้งแรกตามแนวยาวของพื้นที่กระทงนา (กรณีที่แปลงนาเป็นกระทง ย่อยๆ หลายกระทงในหนึ่งแปลงนา) เมื่อไถดะจะช่วยพลิกดินให้ดินชั้นล่างได้ขึ้นมาสัมผัสอากาศ ออกซิเจน และเป็นการตากดินเพื่อทำลายวัชพืช โรคพืชบางชนิด การไถดะจะเริ่มทำเมื่อฝนตกครั้งแรกในปีฤดูกาลใหม่ หลังจากไถดะจะตากดินเอาไว้ประมาณ ๑ – ๒ สัปดาห์

การไถแปรหลังจากที่ตากดินเอาไว้พอสมควรแล้ว การไถแปรจะช่วยพลิกดินที่กลบไว้ขึ้นมาอีกครั้ง เพื่อทำลายวัชพืชที่ขึ้นใหม่ และเป็นการย่อยดินให้มีขนาดเล็กลง จำนวนครั้งของการไถแปรจึงขึ้นอยู่ กับชนิดและปริมาณของวัชพืช ลักษณะดินและระดับน้ำในพื้นที่ ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำฝนด้วย แต่โดยทั่วไปแล้วจะไถแปรเพียงครั้งเดียว

การคราดเพื่อเอาเศษวัชพืชออกจากกระทงนา และย่อยดินให้มีขนาดเล็กลงอีก จนเหมาะแก่การเจริญของข้าว ทั้งยังเป็นการปรับระดับพื้นที่ให้มีความสม่ำเสมอ เพื่อสะดวกในการควบคุมดูแลการให้น้ำ

๒. การปลูก

การปลูกข้าวสามารถแบ่งได้เป็น ๒ วิธี คือ การปลูกด้วยเมล็ดโดยตรง ได้แก่ การทำนาหยอดและ นาหว่าน และ การเพาะเมล็ดในที่หนึ่งก่อน แล้วนำต้นอ่อนไปปลูกในที่อื่นได้แก่ การทำนาดำ

ก. การทำนาหยอด ใช้กับการปลูกข้าวไร่ตามเชิงเขาหรือในที่สูง วิธีการปลูก : หลังการเตรียม ดินให้ขุดหลุมหรือทำร่อง แล้วจึงหยอดเมล็ดลงในหลุมหรือร่อง จากนั้นกลบหลุมหรือร่อง เมื่อต้นข้าวงอก แล้วต้องดูแลกำจัดวัชพืชและศัตรูพืช

ข. การทำนาหว่าน ทำในพื้นที่ควบคุมน้ำได้ลำบาก วิธีหว่าน ทำได้ ๒ วิธี คือ หว่านข้าวแห้ง และหว่านข้าวงอก

การหว่านข้าวแห้ง แบ่งตามช่วงระยะเวลาของการหว่านได้ ๓ วิธี คือ

๑.การหว่านหลังขี้ไถ ใช้ในกรณีที่ฝนมาล่าช้าและตกชุก มีเวลาเตรียมดินน้อย จึงมีการไถดะเพียงครั้งเดียว และไถแปรอีกครั้งหนึ่ง แล้วหว่านเมล็ดข้าวลงหลังขี้ไถ เมล็ดพันธุ์อาจเสียหายเพราะหนู และอาจมีวัชพืช ในแปลงนามาก

๒.การหว่านคราดกลบ เป็นวิธีที่นิยมมากที่สุด จะทำหลังจากที่ไถแปรครั้งสุดท้ายแล้วคราดกลบ จะได้ต้นข้าวที่งอกสม่ำเสมอ

๓.การหว่านไถกลบ มักทำเมื่อถึงระยะเวลาที่ต้องหว่าน แต่ฝนยังไม่ตกและดินมีความชื้นพอควร หว่านเมล็ดข้าวหลังขี้ไถแล้วไถแปรอีกครั้ง เมล็ดข้าวที่หว่านจะอยู่ลึกและเริ่มงอกโดยอาศัยความชื้นในดิน

การหว่านข้าวงอก *(หว่านน้ำตม)* เป็นการหว่านเมล็ดข้าวที่ถูกเพาะให้รากงอกก่อนที่จะนำไปหว่านในที่ที่มีน้ำท่วมขัง เพราะหากไม่เพาะเมล็ดเสียก่อน เมื่อหว่านแล้วเมล็ดข้าวอาจเน่าเสียได้ การเพาะข้าวทอดกล้า ทำโดยการเอาเมล็ดข้าวใส่กระบุง ไปแช่น้ำเพื่อให้เมล็ดที่มีน้ำหนักเบาหรือลีบลอยขึ้นมาแล้วคัดทิ้ง แล้วนำ เมล็ดถ่ายลงในกระบุงที่มีหญ้าแห้งกรุไว้ หมั่นรดน้ำเรื่อยไป อย่าให้ข้าวแตกหน่อ แล้วนำไปหว่านในที่นาที่ เตรียมดินไว้แล้ว

ค. การทำนาดำ เป็นการปลูกข้าวโดยเพาะเมล็ดให้งอกและเจริญเติบโตในระยะหนึ่ง แล้วย้ายไปปลูกในอีกที่หนึ่ง สามารถควบคุมระดับน้ำและวัชพืชได้ การทำนาดำแบ่งได้เป็น ๒ ขั้นตอน คือ

๑.การตกกล้า โดยเพาะเมล็ดข้าวเปลือกให้มีรากงอกยาว ๓ – ๕ มิลลิเมตร นำไปหว่านในแปลงกล้า ช่วงระยะ ๗ วันแรก ต้องควบคุมน้ำไม่ให้ท่วมแปลงกล้า และถอนกล้าไปปักดำได้เมื่อมีอายุประมาณ ๒๐ – ๓๐ วัน

๒.การปักดำ ชาวนาจะนำกล้าที่ถอนแล้วไปปักดำในแปลงปักดำ ระยะห่างระหว่างกล้าแต่ละหลุมจะมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับลักษณะของดิน คือ ถ้าเป็นนาลุ่ม ปักดำระยะห่างหน่อย เพราะข้าวจะแตกกอใหญ่ แต่ถ้าเป็นนาดอนปักดำค่อนข้างถี่ เพราะข้าวจะไม่ค่อยแตกกอ

๓.การเก็บเกี่ยว

หลังจากที่ข้าวออกดอกหรือออกรวงประมาณ ๒๐ วัน ชาวนาจะเร่งระบายน้ำออก เพื่อเป็นการเร่งให้ข้าว สุกพร้อมๆ กัน และทำให้เมล็ดมีความชื้นไม่สูงเกินไป จะสามารถเก็บเกี่ยวได้หลังจากระบายน้ำออกแล้ว

ประมาณ ๑๐ วัน ระยะเวลาที่เหมาะสมสำหรับการเก็บเกี่ยว เรียกว่า ระยะพลับพลึง คือสังเกตที่ปลาย

รวงจะมีสีเหลืองและ กลางรวงเป็นสีตองอ่อน การเก็บเกี่ยวในระยะนี้จะได้เมล็ดข้าวที่มีความแข็งแกร่ง มี น้ำหนัก และมีคุณภาพในการสี

๔.การนวดข้าว

หลังจากตากข้าว ชาวนาจะขนเข้ามาในลานนวด จากนั้นก็นวดเอาเมล็ดข้าวออกจากรวง บางแห่งใช้แรงงานคน บางแห่งใช้ควายหรือวัวย่ำ แต่ปัจจุบันมีการใช้เครื่องนวดข้าวบ้างแล้ว

๕.การเก็บรักษา

เมล็ดข้าวที่นวดฝัดทำความสะอาดแล้วควรตากให้มีความชื้นประมาณ ๑๔% ก่อนนำเข้าเก็บในยุ้งฉาง ยุ้งฉางที่ดีควรมีลักษณะดังต่อไปนี้

๕.๑ อยู่ในสภาพที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก การใช้ลวดตาข่ายกั้นให้มีร่องระบายอากาศกลางยุ้งฉางจะช่วยให้การถ่ายเทอากาศดียิ่งขึ้น คุณภาพเมล็ดข้าวจะคงสภาพดีอยู่นาน

๕.๒ อยู่ใกล้บริเวณบ้านและติดถนน สามารถขนส่งได้สะดวก

๕.๓ เมล็ดข้าวที่จะเก็บไว้ทำพันธุ์ ต้องแยกจากเมล็ดข้าวบริโภค โดยอาจบรรจุกระสอบ มีป้ายบอกวันบรรจุ และชื่อพันธุ์แยกไว้ส่วนใดส่วนหนึ่งในยุ้งฉาง เพื่อสะดวกในการขนย้ายไปปลูกก่อนนำข้าวเข้าเก็บรักษาควรตรวจสภาพยุ้งฉางทุกครั้ง ทั้งเรื่องความสะอาดและสภาพของยุ้งฉาง ซึ่งอาจมีร่องรอยของหนูกัดแทะจนทำให้นกสามารถลอดเข้าไปจิกกินข้าวได้ รูหรือร่องต่าง ๆ ที่ปิดไม่สนิทเหล่านี้ต้องได้รับการซ่อมแซมให้เรียบร้อยก่อน

คุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถจำแนกออกเป็น ๑๐ ลักษณะดังนี้

๑. ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อและศาสนา ภูมิปัญญาประเภทนี้จะมีลักษณะที่แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น เนื่องจากมีพื้นฐานทางความเชื่อในศาสนาที่แตกต่างกัน สำหรับภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยซึ่งเกี่ยวกับความเชื่อในทางพระพุทธศาสนาเป็นหลักนั้นได้มีส่วนสร้างสรรค์สังคม โดยการผสมผสานกับความเชื่อดั้งเดิมจนกลายเป็นลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับประเพณีและพิธีกรรม เนื่องจากประเพณีและพิธีกรรมเป็นสิ่งที่ดีงามที่คน ในท้องถิ่นสร้างขึ้นมา โดยเฉพาะเป็นการเพิ่มขวัญและกำลังใจคนในสังคม ภูมิปัญญาประเภทนี้จึงมี ความสำคัญต่อการ

ดำเนินชีวิตในสังคมเป็นอย่างมาก ดังจะเห็นได้จากประเพณีและพิธีกรรมที่สำคัญใน ประเทศไทยล้วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตของคนในสังคมแทบทั้งสิ้น

๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน เป็นการสร้างสรรค์งานศิลปะต่างๆโดยการนำทรัพยากรที่มี อยู่มาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน หลังจากนั้นได้สืบทอดโดยการพัฒนาอย่างไม่ขาดสายกลายเป็นศิลปะที่ มีคุณค่าเฉพาะถิ่น

๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน นอกจากมนุษย์จะนำอาหารมาบริโภคเพื่อการอยู่รอดแล้ว มนุษย์ยังได้นำเทคนิคการถนอมอาหารและการปรุงอาหารมาใช้ เพื่อให้อาหารที่มีมากเกินความต้องการสามารถเก็บไว้บริโภคได้เป็นเวลานาน ซึ่งถือว่าเป็นภูมิปัญญาอีกประเภทหนึ่งที่สำคัญต่อการดำรงชีวิต นอกจากนี้ยังนำผักพื้นบ้านชนิดต่างๆมาบริโภคอีกด้วย

๕. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการละเล่นพื้นบ้าน การละเล่นถือว่าเป็นการผ่อนคลายโดยเฉพาะในวัยเด็ก ซึ่งชอบความสนุกสนานเพลิดเพลิน ภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยส่วนใหญ่จะใช้อุปกรณ์ในการละเล่นที่ประดิษฐ์มาจากธรรมชาติ ซึ่งแสดงให้เห็นวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติและรู้จักปรับตัวให้เข้ากับ สภาพแวดล้อมอย่างกลมกลืน

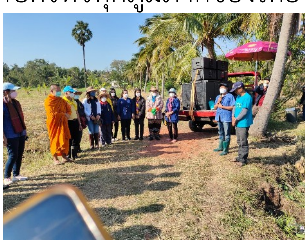
๖. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรม ประเทศไทยมีวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งเกิดจากการสร้างสรรค์ของแต่ละภาค เราสามารถพบหลักฐานจากร่องรอยของศิลปวัฒนธรรมที่ปรากฏกระจายอยู่ทั่วไป เช่น สถาปัตยกรรม ประติมากรรม จิตรกรรม เป็นต้น ซึ่งแสดงให้เห็นถึงเทคนิค ความคิด ความเชื่อของบรรพบุรุษเป็นอย่างดี

๗. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับเพลงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาประเภทนี้ส่วนมากแสดงออกถึงความสนุกสนานและยังเป็นคติสอนใจสำหรับคนในสังคม ซึ่งมีส่วนแตกต่างกันออกไปตามโลกทัศน์ของคนในภาคต่างๆ

๘. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับสมุนไพรและตำรายาพื้นบ้าน ภูมิปัญญาประเภทนี้เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ของคนในอดีตและถ่ายทอดให้กับคนรุ่นหลัง ถือว่ามีความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะถือว่าเป็นปัจจัยสี่ ซึ่งมีความจำเป็นสำหรับมนุษย์ หากได้รับการพัฒนาหรือส่งเสริมจะเป็นประโยชน์ทางเศรษฐกิจและสังคมในอนาคตได้

๙. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการประดิษฐกรรม เทคโนโลยีและสิ่งของเครื่องใช้ต่างๆ ที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละภาคนั้น ถือเป็นการประดิษฐกรรมและหัตถกรรมชั้นเยี่ยม ซึ่งปัจจุบันไม่ได้รับความสนใจในการพัฒนาและส่งเสริมภูมิปัญญาประเภทนี้เท่าที่ควร หากมีการเรียนรู้และสืบทอดความคิดเกี่ยวกับการประดิษฐกรรมและหัตถกรรมให้แก่เยาวชน จะเป็นการรักษาภูมิปัญญาของบรรพชนได้อีกทางหนึ่ง

๑๐. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการดำรงชีวิตตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ เนื่องจากคนไทยมีอาชีพ ที่เกี่ยวกับการเกษตรกรรม โดยเฉพาะการทำนา ทำไร่ จึงทำให้เกิดภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อและ พิธีกรรมในการดำรงชีวิตเพื่อแก้ปัญหา หรืออ้อนวอนเพื่อให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ในการเพาะปลูก และ เพื่อเพิ่มผลิตผลทางการเกษตร ดังจะเห็นได้จากพิธีกรรมที่เกี่ยวกับการเกษตรทั่วทุกภูมิภาคของไทย



ความสำคัญของภูมิปัญญาไทย

๑. ภูมิปัญญาไทยช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่น

๒. สร้างความภาคภูมิใจ และศักดิ์ศรีเกียรติภูมิแก่คนไทย

๓. สามารถปรับประยุกต์หลักธรรมคำสอนทางศาสนาใช้กับวิถีชีวิตได้อย่างเหมาะสม

๔. สร้างความสมดุลระหว่างคนในสังคมและธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน
๕. เปลี่ยนแปลงปรับปรุงได้ตามยุคสมัย

พิธีมอบนโยบายการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการด้านการส่งเสริมคุณธรรมแห่งชาติ
ระยะที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๖-๒๕๗๐) และมอบรางวัล
ชุมชน * องค์กร * อำเภอ * จังหวัด
คุณธรรมต้นแบบโดดเด่น
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕

วันศุกร์ที่ ๓ มีนาคม ๒๕๖๖ พระมหาพงษ์ศักดิ์ ผลญาโณ เจ้าอาวาสวัดโคกประดู่/ เจ้าคณะตำบลหมื่นไวย/ ประธานชุมชนคุณธรรมวัดโคกประดู่ เข้ารับโล่รางวัลชุนชนคุณธรรมต้นแบบโดดเด่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕ และร่วมจัดแสดงนิทรรศการชุมชนคุณธรรมต้นแบบ ณ หอศิลป์แห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม