



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น



งานส่งเสริมการศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม สังกัด สำนักปลัดเทศบาล
เทศบาลตำบลเหล่าปอแดง อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร

คำนำ

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราชการ ๒๕๖๐ มาตรา ๕๗ รัฐต้อง (๑) อนุรักษ์พื้นที่ฟู และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและจารีตประเพณีอันดีงามของท้องถิ่น และ ของชาติ และจัดให้มีพื้นที่สาธารณะ สำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชน ชุมชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ใช้สิทธิและมีส่วน ร่วมในการดำเนินการด้วย ภูมิปัญญาไทย มีความสำคัญอย่างยิ่งช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นมั่นคง สร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิแก่คนไทย สามารถปรับประยุกต์หลักธรรมคำสอนทางศาสนาใช้กับชีวิตได้อย่างเหมาะสมสร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคมและธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน ช่วยเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิถีชีวิตของคนไทยให้เหมาะสมได้ตามยุคสมัยปัจจุบัน

งานส่งเสริมการศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม สำนักปลัดเทศบาล เทศบาลตำบล-เหล่าปอแดง ได้เล็งเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงได้ดำเนินการสำรวจข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อจัดทำเป็นฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญ และมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น เล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อสาธารณชนในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น ต่อไป

สำนักปลัดเทศบาล

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทนำ	๑
ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านเกษตรกรรม	๒
ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม	๒๓
ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านการแพทย์แผนไทย	๔๒
ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านศิลปกรรม	๔๖
ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านภาษาและวรรณกรรม	๕๒
ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านอาหารไทย อาหารพื้นบ้าน	๕๘
ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านประเพณี ศาสนา ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น	๗๑
ภาคผนวก	๘๘

บทนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) หมายถึง พินความรู้ความสามารถที่ผ่านกระบวนการคิด โดยใช้สติปัญญาของคนในท้องถิ่น มีการเรียนรู้และการถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่งจนเกิดผลดีงาม มีคุณค่า มีประโยชน์ สามารถนำไปใช้ในการแก้ไขปัญหาและการพัฒนาคุณภาพชีวิต หรือใช้เป็นแนวทางในการดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปในแต่ละยุคสมัย

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่

๒.๑ ด้านเกษตรกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการกสิกรรม/การปศุสัตว์/การประมง/การป่าไม้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน เกษตรทฤษฎีใหม่ โคก หนอง นา เป็นต้น

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

๒.๓ ด้านอุตสาหกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในงานที่ใช้ทุน แรงงาน และเครื่องจักรเป็นองค์ประกอบหลักในการผลิตโดยมีเป้าหมายการผลิตสิ่งของเป็นจำนวนมากเพื่อการค้า และรวมถึงงานด้านการบริการ เช่น การทำเครื่องเรือนจากไม้แปรรูป (โต๊ะ/เตียง/ตู้) การแปรรูปสิ่งต่าง ๆ จากยางพารา เป็นต้น

๒.๔ ด้านการแพทย์ไทย คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการดูแลและรักษาสุขภาพแบบพื้นบ้าน เช่น การหัตถเวชกรรมไทย (การนวดไทย/การนวดประคบสมุนไพร), การใช้สมุนไพรในการรักษาโรค, การฝังเข็มพื้นบ้านโดยหมอตำแยของชาวไทยมุสลิม

๒.๕ ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์ การพัฒนา และการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน เช่น การชะตาแม่น้ำ, การทำแนวปะการังเทียม, การอนุรักษ์ป่าชายเลน เป็นต้น

๒.๖ ด้านศิลปกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะสาขาต่าง ๆ เช่น จิตรกรรม, ประติมากรรม, นาฏศิลป์, ดนตรี, ศิลป์, คีตศิลป์, การละเล่นพื้นบ้านและการนันทนาการ เช่น กล้วยไม้, อีแซว, ลำตัด, ลิเก, หมอลำ, โนรา เป็นต้น

๒.๗ ด้านภาษาและวรรณกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการใช้ภาษาทั้งภาษาพูดและภาษาเขียน เช่น ภาษาโบราณ, ภาษาถิ่น, หนังสือ, ตำรับอาหาร, งานประพันธ์/บทประพันธ์ทั้งร้อยแก้วและร้อยกรอง, เรื่องสั้น นวนิยาย นิทาน บทเพลงต่างๆ เป็นต้น

๒.๘ ด้านอื่น ๆ เช่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านความเชื่อ ศาสนา ประเพณี พิธีกรรม อาหารไทย อาหารพื้นบ้าน เป็นต้น

ฐานข้อมูลภูมิปัญญา ด้านเกษตรกรรม

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านเกษตรกรรม

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	บ้านเลขที่	เบอร์โทรศัพท์	ภูมิปัญญาด้าน
1	นางบรรทม ชุยสูงเนิน	339 หมู่ที่ 3	082-1519818	เกษตรอินทรีย์
2	นางศิริวิภา ดาบสีพาย	343 หมู่ที่ 3	065-3949284	ข้าวฮางอินทรีย์
3	นางนะ โคตรธรรม	34 หมู่ 5	-	ข้าวฮาง ข้าวกล้อง
4	นายชุมพล นาลงพรม	25 หมู่ที่ 7	-	เลี้ยงโคขุน
5	นายพิชิตชัย คำแก้ว	179 หมู่ 6	-	การเพาะเห็ด
6	นายบุญรวย ดาโอภา	234 หมู่ 11	-	การเลี้ยงจิ้งหรีด



นางบรรทม ชุยสูงเนิน

เกษตรอินทรีย์

เกษตรอินทรีย์คือการทำเกษตรด้วยกรรมวิธีทางธรรมชาติ โดยที่พื้นที่ที่ทำเกษตรนั้น ต้องไม่มีสารพิษ หรือสารเคมีตกค้างและหลีกเลี่ยงจากการปนเปื้อนของสารเคมีทั้งทางดิน ทางน้ำ และทางอากาศ เพื่อความสมบูรณ์ทางชีวภาพในระบบนิเวศและฟื้นฟูสิ่งแวดล้อมให้เป็นไปตามสมดุลของธรรมชาติให้มากที่สุด โดยไม่ใช้สารเคมีสังเคราะห์ หรือสิ่งที่ได้มาจากการตัดต่อพันธุกรรม และมุ่งเน้นการใช้ปัจจัยการผลิตที่มีแผนการจัดการอย่างเป็นระบบในการผลิตภายใต้มาตรฐานการผลิตเกษตรอินทรีย์ให้ได้ผลผลิตสูง อุดมด้วยคุณค่าทางอาหารและปลอดภัย ทั้งยังช่วยลดต้นทุนการผลิต และสามารถประยุกต์ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ เพื่อคุณภาพชีวิต และสนับสนุนแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง

ทำไมต้องเกษตรอินทรีย์

จากการใช้ทรัพยากรดินทำการเกษตรโดยไม่คำนึงถึงผลเสียของ ปุ๋ยเคมีสังเคราะห์ ก่อให้เกิดความไม่สมดุลในแร่ธาตุและกายภาพของดินตามธรรมชาติ ทำให้สิ่งมีชีวิตที่มีประโยชน์ที่อาศัยอยู่ในดินนั้นสูญหาย และไร้ประสิทธิภาพ ซึ่งการที่ธรรมชาติขาดสมดุลนี้ถือเป็นเรื่องที่น่าอันตรายมาก ต่อกระบวนการเจริญเติบโตทางธรรมชาติ แต่เมื่อเกิดความไม่สมดุลขึ้นแล้ว จะก่อให้เกิดความเสียหายอย่างต่อเนื่อง ผืนดินสูญเสียความสามารถในการดูดซับแร่ธาตุในดิน ทำให้ผลผลิตมีแร่ธาตุ วิตามิน และพลังงานชีวิตต่ำ เป็นผลให้

เกิดการขาดแคลนธาตุอาหารรองในพืช เป็นสาเหตุที่ทำให้พืช ผลผลิตอ่อนแอ ขาดภูมิคุ้มกันโรค และทำให้เกิดการคุกคามของแมลง ศัตรูพืช และเชื้อโรคในพืช ซึ่งจะนำไปสู่การใช้สารเคมีฆ่าแมลงและเชื้อราเพิ่มขึ้น ทำให้ดินเสื่อมคุณภาพในที่สุด และในดินที่เสื่อมคุณภาพนี้ จะทำปฏิกิริยาเร่งการเจริญเติบโตของศัตรูพืชให้เจริญเติบโตแข่งกับพืชเกษตร และนำไปสู่การใช้สารเคมีสังเคราะห์กำจัดแมลงและวัชพืช

เป็นเกษตรอินทรีย์ได้อย่างไร

การเกษตรปัจจุบัน สามารถปรับเปลี่ยนเป็นเกษตรอินทรีย์ได้โดยเริ่มต้นศึกษาหาความรู้จากมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ที่ถูกกำหนดขึ้น ซึ่งเกษตรกรควรเริ่มต้นด้วยความสนใจ โดยศึกษาหาความรู้จากธรรมชาติ และเมื่อเริ่มปฏิบัติตามนี้แล้วก็นับได้ว่าก้าวเข้าสู่การทำเกษตรอินทรีย์ซึ่งเรียกได้ว่าเป็นเกษตรอินทรีย์ในระยะปรับเปลี่ยนเรียนรู้ และเมื่อได้ลงมือปฏิบัติอย่างเคร่งครัดและต่อเนื่องตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ไม่นานก็จะสามารถเป็นเกษตรอินทรีย์ได้ ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับประเภทของการทำเกษตรอินทรีย์ที่จะผลิขึ้นนั้น ซึ่งได้ถูกกำหนดไว้ในมาตรฐานเกษตรอินทรีย์แล้ว และหลักการสำคัญ คือการทำความเข้าใจเกษตรอินทรีย์ และมีความตั้งใจจริง มีความขยันหมั่นเพียร โดยไม่ทอดทิ้งต่อปัญหาหรืออุปสรรค จะสามารถบรรลุวัตถุประสงค์และประสบความสำเร็จได้ไม่ยาก เพราะเกษตรอินทรีย์เป็นเรื่องที่ทุกคนสามารถปฏิบัติได้จริง แล้วเกษตรกรเองก็สามารถขอรับการผ่านรับรองมาตรฐานจากภาครัฐจึงจะนับได้ว่าเป็นเกษตรอินทรีย์ที่สมบูรณ์พร้อม

หลักการผลิตพืชอินทรีย์

๑. พื้นที่ที่จะทำการเกษตรนั้นต้องไม่เคยทำการเกษตรเคมีมาไม่น้อยกว่า ๓ ปี
๒. พื้นที่ควรมีลักษณะค่อนข้างดอนและโล่งแจ้ง
๓. พื้นที่ต้องอยู่ห่างจากโรงงานอุตสาหกรรม
๔. พื้นที่ควรอยู่ห่างจากแปลงที่ใช้สารเคมีและปุ๋ยเคมี
๕. พื้นที่ห่างจากถนนหลวงหลัก
๖. พื้นที่มีแหล่งน้ำที่ปลอดภัย

มาตรฐานของเกษตรอินทรีย์

มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ คือเกณฑ์ข้อกำหนดที่เกษตรกรผู้ผลิตจะต้องปฏิบัติตาม และหน่วยงานรับรองจะใช้เป็นเกณฑ์ในการตรวจประเมินการผลิต และตัดสินใจในการรับรองฟาร์มที่ได้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานนั้นๆกตในการกำหนดมาตรฐานโดยส่วนใหญ่ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกบเกษตรอินทรีย์กลุ่มต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นเกษตรกรผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ผู้ค้า ผู้บริโภค รวมทั้งนักสิ่งแวดล้อม และนักวิชาการด้านต่างๆ จะมีส่วนร่วมในการให้ความคิดเห็น และตัดสินใจในการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานในแต่ละข้อ ความคาดหวังหรือการให้คุณค่ากับการปฏิบัติเกษตรอินทรีย์ของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องแต่ละส่วนจะถูกตรวจสอบ และยอมรับหรือปฏิเสธโดยผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ โดยเฉพาะเกษตรกรผู้ผลิตและผู้ประกอบการ เพราะผู้ผลิตและผู้ประกอบการจะเป็นผู้ที่ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขข้อกำหนดเหล่านั้น





การทำเกษตรอินทรีย์ในระบบปลูกพืช

๑. ดิน และปุ๋ย

– เน้นการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ที่หาได้ง่าย ได้แก่ ปุ๋ยคอก ทั้งจากมูลโค มูลกระบือ มูลไก่ รวมถึง ปุ๋ยหมักจากพืช แกลบ แกลบดำ ชี้เลื่อย เป็นต้น

– ใช้วัสดุอินทรีย์ที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นเป็นปุ๋ยสด เช่น เศษพืชหลังการเก็บเกี่ยว เศษใบไม้

– เน้นการใช้ปุ๋ยพืชสด โดยเฉพาะการปลูกพืชตระกูลถั่วต่างๆ เช่น ปอเทือง

– ใช้หินแร่เป็นแหล่งเสริมธาตุอาหาร และปรับปรุงดิน อาทิ แร่ยิปซัม หินฟอสเฟต เปลือก

หอยเผา และปูนขาว เป็นต้น

– หลีกเลี่ยงการเผาตอซัง และวัสดุอินทรีย์ ซึ่งอาจทำให้จุลินทรีย์ และสิ่งมีชีวิตในดินตายได้ รวมถึงจะเป็นการเร่งการเสื่อมสภาพของดินให้เร็วขึ้น

– ปลูกพืชคลุมดินรอบๆ แปลงเกษตร เพื่อป้องกันการชะล้างหน้าดิน และการไหลออกของดินสู่พื้นที่อื่น

– ไถพรวนดิน ๑-๒ ครั้งต่อรอบการผลิต ไม่ควรไถมากกว่านี้ เพราะอาจเร่งการชะล้างปุ๋ยออกนอกพื้นที่ได้

๒. น้ำ

– จัดหาแหล่งน้ำให้เพียงพอ ทั้งน้ำจากโครงการชลประทาน และน้ำจากบ่อที่ขุดเอง

– หลีกเลี่ยงการใช้น้ำที่มาจากแหล่งชุมชน หรือแหล่งอุตสาหกรรมมารดพืชในแปลงเกษตร

ซึ่งอาจทำให้พืชผักเกิดปนเปื้อนสารเคมีได้

๓. อากาศ

สำหรับการปลูกพืชผักมักไม่ค่อยพบปัญหาทางด้านมลพิษนัก แต่จะพบมากบริเวณพื้นที่รอบชุมชนเมือง ชุมชนอุตสาหกรรม ดังนั้น โอกาสที่พืชจะปนเปื้อนสารเคมีจึงเป็นไปได้สูง แต่หากหลีกเลี่ยงไม่ได้ ให้ใช้แนวทางดังนี้

– การปลูกไม้ยืนต้นล้อมรอบแปลงเกษตร เพื่อเป็นเกาะกำบังฝุ่นหรือสารพิษ

– สร้างโรงเรือนระบบปิดเพื่อใช้สำหรับปลูกพืช

นอกจากปัญหาในเรื่องมลพิษทางอากาศแล้ว การส่งเสริมเพื่อเพิ่มผลผลิตที่เกี่ยวข้องในด้านอื่น ได้แก่

– การจัดแนวปลูกในทิศขวางตะวัน

– การจัดแนวปลูกในทิศตามลม

– การปลูกพืชอื่นล้อมรอบ เพื่อให้ความชื้น และรักษาความชื้นของอากาศรอบแปลงเกษตร

๔. พืช และโรค/แมลง

- หลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีกำจัดวัชพืช กำจัดศัตรูพืชทุกชนิด
- เน้นการใช้สารสกัดหรือน้ำต้มจากสมุนไพร อาทิ สะเดา ดาวเรือง บอระเพ็ด ตะไคร้หอม เป็นต้น สำหรับฉีดพ่นป้องกันโรค และแมลงต่างๆ
- ปล่อย และส่งเสริมการเพิ่มจำนวนของตัวห้ำ ตัวเบียนเพื่อช่วยในการควบคุมแมลงศัตรูพืช เช่น นก แตน ต่อ และแมลงปอ เป็นต้น
- ใช้เชื้อราในการฉีดพ่นเพื่อกำจัดแมลงศัตรูพืช อาทิ เชื้อราเบอร์บิวเรีย เป็นต้น

๕. ผลผลิต

- หลีกเลี่ยงการฉีดหรือพ่นรมควันด้วยสารเคมี สำหรับป้องกันด้วงแมลงในเมล็ดธัญพืช แต่เน้นในเรื่องการจัดการแทน อาทิ การเก็บในโรงเรือนปิด การจัดสร้างโรงเรือนที่ถ่ายเทอากาศได้ดี เป็นต้น
- หลีกเลี่ยงการใช้สารฟอกขาว
- หลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีเร่งการสุกของผลไม้
- หลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีเคลือบผิวผักผลไม้



การทำเกษตรอินทรีย์ในระบบเลี้ยงสัตว์

๑. ดิน

- การรองพื้นดินในคอกสัตว์ ควรใช้วัสดุอินทรีย์ที่หาได้ในท้องถิ่น อาทิ แกลบ ฟางข้าว
- หากพื้นคอกสัตว์มีปัญหาในเรื่องกลิ่นเหม็น ให้ใช้หัวเชื้อจุลินทรีย์ผสมน้ำราดหรือใช้น้ำหมัก

ชีวภาพราด

๒. น้ำ และอาหาร

- น้ำดื่มของสัตว์ควรได้จากแหล่งน้ำธรรมชาติมากที่สุด อาทิ น้ำประปา น้ำจากบ่อน้ำ น้ำฝน น้ำบ่อบาดาลหรือน้ำบ่อตื้นใต้ดิน ซึ่งจะต้องมีลักษณะใสสะอาด
- หญ้าหรืออาหารของสัตว์ต้องได้มาจากแหล่งที่ไม่ฉีดสารกำจัดวัชพืช และหากปลูกหญ้าหรือสามารถผลิตอาหารสัตว์ได้ด้วยตนเองยิ่งดี เพราะสามารถควบคุมปัจจัยเสี่ยงจากสารเคมีปนเปื้อนได้มาก
- หลีกเลี่ยงการใช้อาหารสำเร็จรูป เพราะอาจมีสารเคมีเจือปน เนื่องจากอาหารสำเร็จรูปจะผลิตด้วยวัตถุดิบที่รับซื้อมาจากเกษตรกร ซึ่งเกษตรกรส่วนใหญ่ที่ปลูกพืชอาหารสัตว์มักจะใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชเป็นสำคัญ

- อาหารสัตว์ควรใช้วัสดุอินทรีย์ที่หาได้ในพื้นที่ อาทิ ข้าวโพด รำ ต้นกล้วย เป็นต้น

๓. อากาศ และโรงเรือน

- การเลี้ยงสัตว์ในพื้นที่ที่อยู่ใกล้กับแหล่งมลพิษ ให้ทำโรงเรือนล้อม เพื่อป้องกันมลพิษ และเพื่อเป็นที่พักอาศัยของสัตว์
- หากเป็นโรงเรือนปิด ควรติดตั้งระบบสเปรย์ไอน้ำ และพัดลมระบายอากาศสำหรับปรับอุณหภูมิตามแบบภูมิปัญญาท้องถิ่น

๔. สัตว์เลี้ยง

- หลีกเลี่ยงการใชยาปฏิชีวนะ เพราะมักจะตกค้างในเนื้อเยื่อสัตว์ได้ ให้ใช้สมุนไพรผสมในอาหารเลี้ยงสัตว์ตั้งแต่ระยะแรกเริ่ม เพื่อเสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค
- หลีกเลี่ยงการใชยาหรือสารกระตุ้นผลผลิตต่างๆ อาทิ สารกระตุ้นการเติบโต สารเร่งเนื้อแดง ยาเร่งการติดสัด เป็นต้น
- การใชยาหรือสารเคมีบางชนิดสามารถใช้ได้ แต่ควรใช้ในปริมาณจำกัด เช่น วัคซีนสัตว์ ยาถ่ายพยาธิ ยารักษาโรคบางชนิดที่สมุนไพรไม่สามารถรักษาได้ เป็นต้น

๕. ผลผลิต

- หลีกเลี่ยงการใช้ฟอร์มาลินในการแช่เพื่อรักษาเนื้อสัตว์ไม่ให้เน่า
- หลีกเลี่ยงการใช้สารเร่งเนื้อแดง
- หลีกเลี่ยงการยัดไส้เพื่อให้น้ำหนักเพิ่ม



ข้อดีการทำเกษตรอินทรีย์

๑. ด้านสิ่งแวดล้อม

- ช่วยสร้างสมดุลของทรัพยากรในระบบนิเวศโดยรอบ
- ช่วยสร้างความหลากหลายของชนิดทรัพยากรในพื้นที่โดยรอบแปลงเกษตร
- ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนของสารเคมีในดิน น้ำ และพืช

๒. สุขภาพ

- ลดความเสี่ยงจากพิษของสารเคมีที่อาจปนเปื้อนมากับพืช และสัตว์
- ร่างกายมีสุขภาพแข็งแรง มีภูมิคุ้มกันที่ดี

๓. อาหาร และความมั่นคงทางอาหาร

- สามารถสร้างอาหารที่มีคุณภาพให้แก่ประชาชน ได้แก่ ผลผลิตไม่มีสารตกค้าง ผลผลิตมีคุณค่าทางโภชนาการสูง ไม่มีโรค ไม่มีแมลง เป็นต้น
- สามารถสร้างความยั่งยืนของการใช้ทรัพยากรที่มีผลต่อการผลิต ได้แก่ ทรัพยากรดินมี

ความสมบูรณ์ ทรัพยากรน้ำไม่เน่าเสียหรือไม่มีสารปนเปื้อน และสิ่งมีชีวิตมีความหลากหลาย และมีปริมาณที่สมดุลกัน

- สร้างความหลากหลายของอาหาร ด้วยการปลูกพืชหลายชนิดตามฤดูกาล และตามปัจจัยที่มีจำกัด เช่น ในนาปลูกข้าว คั้นนาปลูกกล้วย บ่อน้ำเลี้ยงปลา เป็นต้น
- สามารถผลิตอาหารได้อย่างต่อเนื่องในทุกฤดูกาล ด้วยการปลูกพืชหมุนเวียนตามปัจจัยที่มีจำกัด เช่น หน้าฝนปลูกข้าว หน้าหนาวปลูกถั่ว เป็นต้น
- รู้จักใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

๔. รายได้

การทำเกษตรอินทรีย์ช่วยส่งเสริมให้เกษตรกรจำหน่ายผลผลิตได้มากขึ้น ช่วยให้มียาได้ที่สูงขึ้นตามมา เนื่องจากประชาชนทุกวันนี้หันมาให้ความสนใจทางด้านสุขภาพมากขึ้น โดยเฉพาะในเรื่องอาหาร การกินที่ต้องปราศจากสารพิษใด ดังนั้น การเลือกซื้อผลผลิตทางการเกษตร ประชาชนจึงมักเลือกซื้อผลผลิตจากแปลงเกษตรอินทรีย์มากกว่าการเกษตรในรูปแบบอื่นที่มีสารเคมีมาเกี่ยวข้อง นอกจากนี้ หากได้รับรองมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (มกท.) ก็ย่อมสร้างความน่าเชื่อถือในผลผลิตมากขึ้น ทั้งในรูปแบบเกษตรกรรายเดี่ยว กลุ่มเกษตรกร และหน่วยงานผู้ประกอบการ รายได้ส่วนหนึ่งนอกเหนือจากการขายสินค้าได้มากแล้ว ยังเป็นผลมาจากการประหยัดต้นทุนการผลิต เนื่องจากรูปแบบเกษตรอินทรีย์ไม่มีความจำเป็นต้องพึ่งปัจจัยการผลิตจากภายนอก ไม่ว่าจะเป็นปุ๋ยเคมี หรือสารกำจัดศัตรูพืช แต่จะใช้ทรัพยากรที่หาได้ในท้องถิ่นแทน ซึ่งมีราคาถูกหรือไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย อาทิ ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยพืชสด สารสกัดจากพืชสำหรับฉีดป้องกันแมลง เป็นต้น

๕. ด้านสังคม

- รู้จักฝึกตนให้เป็นคนขยัน มีมานะอดสาหะต่อการทำงานหนัก เพราะระบบเกษตรอินทรีย์จะต้องมีภาระที่เกษตรกรต้องจัดการ และเอาใส่ด้วยตนเองมากขึ้น
- เกิดการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตที่อาศัย และเกื้อกูลต่อธรรมชาติมากขึ้น หันมาบริโภคอาหารจากธรรมชาติมากขึ้น หันมาใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นมากขึ้น ลดการพึ่งปัจจัยการผลิตภายนอก ทั้งปุ๋ยเคมี ยากำจัดศัตรูพืช และสารอื่นๆ
- เกษตรกรรู้จักพึ่งพาอาศัยกันทั้งขั้นตอนการผลิต การหาปัจจัยช่วยในการผลิต และการส่งเสริมผลิตภัณฑ์ให้จำหน่ายได้มากขึ้น ซึ่งอาจผ่านทางกรรวมกลุ่มของเกษตรกรหรือการแลกเปลี่ยนปัจจัยการผลิต และผลผลิตระหว่างเกษตรกรเอง
- เกิดการมีส่วนร่วมของเกษตรกร ชุมชน และสังคมในการมีส่วนร่วมในการใช้ทรัพยากรต่างๆ ทั้งดิน และน้ำ รวมถึงการมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในกระบวนการผลิต และการจัดการผลผลิต
- เกิดจิตสำนึก รู้เห็นคุณค่าของทรัพยากรในธรรมชาติมากขึ้น

ข้อดีของการทำเกษตรอินทรีย์

๑. ผลผลิตจากการทำเกษตรอินทรีย์จะให้ปริมาณน้อยกว่าระบบเกษตรที่ใช้สารเคมี สิ่งนี้มักเกิดจากดินขาดความอุดมสมบูรณ์ การใส่ปุ๋ยที่เป็นวัสดุอินทรีย์เพียงอย่างเดียวย่อมไม่เพียงพอต่อความต้องการธาตุอาหารของพืช ดังนั้น เมื่อเทียบกับเกษตรที่ใช้ปุ๋ยเคมีก็ย่อมที่จะให้ผลผลิตที่ต่ำกว่า อีกทั้ง การใช้สารกำจัดศัตรูพืชที่ได้จากธรรมชาติมักไม่ได้ผลในแมลงศัตรูพืชบางชนิด

๒. คุณภาพของลักษณะผลผลิตมักดีต่อกว่าเกษตรที่มีการใช้สารเคมี อาทิ ปัญหาผลผลิตมีรอยกัดกินของแมลง ผลผลิตเน่าเสียง่าย ผลผลิตมีรูปทรงหรือสีสันทึบไม่สดใส เป็นต้น



นางศิริวิภา ดาบสีพาย

ข้าวฮาง เป็นข้าวสารแปรรูปที่ผลิตขึ้นตามกรรมวิธี ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของชาวไทยอีสานมาตั้งแต่เดิม โดยการนำเอาข้าวเปลือกมาแช่น้ำไว้ เพื่อกระตุ้นให้สารอาหารต่างๆ จากเปลือกข้าวซึมเข้าไปในเมล็ดข้าว แล้วจึงนำมานึ่ง เพื่อจัดเก็บสารอาหารให้คงไว้ แล้วนำข้าวเปลือกไปตากให้แห้ง และนำไปสีโดยเครื่องสีข้าวกะเทาะเปลือก ทั้งนี้การนำข้าวเปลือกมาแช่น้ำ เพื่อกระตุ้นให้เกิดการงอกของข้าว จะทำให้ผลิตสารชนิดหนึ่งขึ้นมา คือสาร GABA (กาบาร์) ที่มีส่วนในเรื่องความจำ และเป็นสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

ข้าวฮางงอก คือ ข้าวที่เพาะงอกจากข้าวเปลือก จะมีสารอาหาร วิตามิน แร่ธาตุ ไฟเบอร์ และกลิ่นหอม จากเปลือกมาเคลือบที่เมล็ดข้าวเพิ่มขึ้น จึงทำให้ข้าวฮางมีสารอาหารมากกว่าข้าวกล้องงอก มีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าธัญพืชทั้งหลาย ช่วยให้สุขภาพแข็งแรงและสมดุล เพิ่มภูมิคุ้มกันเชื้อโรค หรือโรคที่ไม่ได้เกิดจากเชื้อโรคได้ดี เช่น ความดัน เบาหวาน ไขมันสูง โรคหัวใจ โรคอ้วน ไซซ้ออักเสบ โรคไต โรคเกี่ยวกับประสาทและสมอง ความจำเสื่อม การแก่เกินวัย โรคมะเร็งชนิดต่างๆ ซึ่งเกิดจากการรับประทานอาหารที่ไม่ถูกต้อง หรือได้รับสารพิษต่างๆ เช่น ยาฆ่าแมลง ยาฆ่าหญ้า ปุ๋ยเคมี สารเร่งการเจริญเติบโต สารกันบูด สารสังเคราะห์ต่างๆ และอากาศที่เป็นพิษ เป็นต้น



ข้าวฮางงอก เป็นภูมิปัญญาชาวภูไท สกลนครและชาวอีสานมานานนับเป็นร้อยๆ ปีมาแล้ว แต่ยุคหลังๆ วัฒนธรรมข้าวฮางทำให้ผู้คนหลงลืมกันไป

การเพาะงอก จะกระตุ้นให้เกิดปฏิกิริยาชีวเคมี ทำให้เกิดสารอาหารเพิ่มขึ้นทั้งชนิดและปริมาณหลายเท่าตัว ดังนี้

มีสารกาบา (Gaba) มีมากกว่าข้าวกล้อง ๑๕ เท่า มีประโยชน์มากมาย เช่น ช่วยรักษาระบบประสาทส่วนกลาง รักษาสมดุลในสมอง ช่วยให้สมองผ่อนคลาย ลดความวิตกกังวล หลับสบาย คลายกล้ามเนื้อ ป้องกันความจำเสื่อม กระตุ้นการผลิตฮอร์โมนที่ช่วยการเจริญเติบโต สร้างเนื้อเยื่อ ทำให้กล้ามเนื้อกระชับ ชะลอความชรา ช่วยขับเอนไซม์ขจัดสารพิษ ควบคุมระดับน้ำตาลและพลาสมาคอเลสเตอรอลในเลือด ลดความดันเลือด ช่วยให้เลือดไหลเวียนดี กระตุ้นการขับถ่ายน้ำดีลงสู่ลำไส้เพื่อสลายไขมัน ป้องกันมะเร็งลำไส้ และช่วยขับสารพิษ

มีโปรตีนที่ดี ช่วยซ่อมแซมส่วนสึกหรอของเนื้อเยื่อได้ ไม่มีสารกลูเตนที่ทำให้เกิดอาการแพ้ได้

มีไฟเบอร์ชั้นดีสูง สูงกว่าข้าวขาว ๑๕-๒๐ เท่า ช่วยให้การย่อยอาหารเป็นไปอย่างช้าๆ ทำให้น้ำตาลเข้าสู่กระแสเลือดทีละนิด จึงทำให้อิ่มท้องนาน ไม่หิวง่าย ช่วยลดความอ้วน ป้องกันและรักษาโรคเบาหวานได้ดี ช่วยให้ขับถ่ายสะดวก ช่วยดูดซับไขมันและสารพิษออกจากร่างกาย ป้องกันมะเร็งลำไส้ใหญ่

มีไขมันชนิดดี และสำคัญหลายชนิด เช่น ออริซานอล โทโคฟีรอล ไตรโคไตรอินอล

ฯลฯ ช่วยลดไขมันในเลือดและหลอดเลือด ลดไขมันตัวร้าย (LDL) และเพิ่มไขมันตัวดี (HDL) ป้องกันโรคหัวใจ ยับยั้งเซลล์เนื้องอก ทำลายเซลล์มะเร็งเต้านม มีสารต้านอนุมูลอิสระ ป้องกันมะเร็งได้ดีกว่าวิตามินอี ๖ เท่า ยับยั้งการเกิดฝ้า ช่วยลดอาการร้อนวูบวาบในสตรีวัยทอง

มีสารต้านอนุมูลอิสระที่มีประสิทธิภาพสูง ซึ่งช่วยขจัดอนุมูลอิสระที่เป็นต้นเหตุของโรคมะเร็งชนิดต่างๆ ได้ดี ช่วยป้องกันเชื้อไวรัสและแบคทีเรีย ป้องกันโรคหัวใจ ไชข้ออักเสบ โรคเก๊าท์ โรคแก่เร็ว ฯลฯ มีวิตามินและแร่ธาตุที่สำคัญครบทุกตัว ช่วยให้อวัยวะในร่างกายทำงานได้ดี ทำให้สุขภาพแข็งแรง เช่น

วิตามิน B๑ มีมากกว่าข้าวขาว ๔ เท่า ป้องกันโรคเหน็บชา

วิตามิน B๒ มีมากกว่าข้าวขาว ๑ เท่า ป้องกันโรคปากนกกระจอก

วิตามิน B๓ มีมากกว่าข้าวขาว ๕ เท่า ช่วยให้ระบบทางเดินอาหารเป็นปกติ ไม่อืด แน่น เพื่อคลื่นไส้ อาเจียน ถ่ายเป็นเลือด ไม่สับสนซึมเศร้า

วิตามิน B๖ ช่วยสร้างสารต้านอนุมูลอิสระ

กรดโฟลิก มีมากกว่าข้าวขาว ๕ เท่า ช่วยการเจริญเติบโตของระบบสืบพันธุ์ ป้องกันทารกสมองพิการในช่วงเริ่มตั้งครรภ์

วิตามิน E สูง ช่วยกระจายออกซิเจนไปตามกระแสเลือด ชะลอความแก่ของเซลล์ ช่วยให้ผิวพรรณดี สดใส เต่งตึง ป้องกันแคลเซียมเกาะผนังหลอดเลือด ซึ่งทำให้เส้นเลือดมีความยืดหยุ่นน้อยลง ทำให้เปราะ และแตกง่าย โดยเฉพาะในสมอง

ธาตุเหล็ก มีมากกว่าข้าวขาว ๒ เท่า ช่วยป้องกันโรคโลหิตจาง

ชนิด/ประเภทของข้าวฮาง ๓ ชนิด คือ

๑. ข้าวฮางระยะน้ำนม

๒. ข้าวฮางที่นำข้าวเปลือกไปแช่น้ำ ๒๔ ชั่วโมง แล้วนำไปนึ่ง

๓. ข้าวฮางที่นำข้าวเปลือกไปแช่น้ำ ๒๔ ชั่วโมงนำมาบ่ม ๔๘ ชั่วโมง แล้วนำไปนึ่ง หรือเรียก

ข้าวฮางงอก

ลักษณะของข้าวฮางที่ดี

ข้าวทุกพันธุ์สามารถนำมาทำข้าวฮางได้ แต่คนอีสานนิยมนำข้าวหอมมะลิ ๑๐๕ และข้าวเหนียว กข ๖ มาทำข้าวฮาง เนื่องจากปลูกเป็นประจำ และข้าวหอมมะลิจะมีกลิ่นหอม เหนียวนุ่มน่ารับประทาน และถ้าใส่สมุนไพรลงไปอีกยิ่งเพิ่มคุณค่าของข้าวฮางให้น่ารับประทาน ข้าวฮางที่ดีมีข้อสังเกตดังนี้

๑. จมูกข้าวอยู่เต็มเมล็ด ไม่มีรอยแห้วตรงปลายเมล็ด ซึ่งถือว่าเป็นส่วนที่มีประโยชน์
๒. สีของเมล็ดข้าวเป็นสีน้ำตาลทอง อาจมีสีเข้มหรือจางกว่านี้ ขึ้นอยู่กับพันธุ์ข้าว แสดงว่าเส้นใยอาหารยังไม่ถูกขัดสีออก
๓. ไม่มีข้าวพันธุ์อื่นหรือสิ่งเจือปน สะอาด
๔. เป็นข้าวที่อบหรือตากจนแห้งสนิท
๕. ไม่มีกลิ่นอับชื้นขึ้นราหรือมีมอด
๖. บรรจุในภาชนะหรือถุงที่สะอาดปิดสนิท ระบุสถานที่ผลิต และราคาขาย
๗. การซื้อควรบริโภคหรือซื้อในปริมาณที่บริโภคหมดภายใน ๒-๓ สัปดาห์
๘. เมื่อเปิดภาชนะหรือถุงใช้แล้ว ควรปิดฝาให้สนิทและควรเก็บในที่แห้งสนิท สะอาด

วิธีการทำข้าวฮาง

๑. นำข้าวเปลือกที่จะผลิตข้าวฮาง ลงแช่น้ำในภาชนะ ให้น้ำท่วมข้าว แช่ไว้ ๑๒ ชั่วโมง
๒. นำข้าวที่แช่ครบ ๑๒ ชั่วโมง นี้ (อาจใส่สมุนไพรหรือใบเตยด้วย) ระหว่างนี้ ถ้าข้าวแห้งให้พรมน้ำ ๒-๓ ครั้ง เมื่อเมล็ดข้าวแตก แสดงว่าข้าวสุกแล้ว
๓. นำข้าวที่สุกตากแดด หรือผึ่งลม ควรหมั่นกลับข้าวเพื่อให้ข้าวแห้งสม่ำเสมอ
๔. นำข้าวที่แห้งสนิทดีแล้วไปสีเป็นข้าวกล้อง



ข้าวฮางและข้าวฮางงอก แตกต่างกันอย่างไร

ข้าวฮางงอกจะมีปริมาณสารกาบ้าในปริมาณมากกว่าข้าวฮางชนิดไม่งอก เนื่องจากข้าวฮางงอกมีการบ่มให้เกิดรากก่อนนำไปนึ่ง

วิธีการทำข้าวฮางงอก

๑. นำข้าวเปลือกมาแช่น้ำ ๑๒ ชั่วโมง
๒. นำข้าวที่แช่น้ำมาบ่มในภาชนะที่มีอากาศถ่ายเท ได้บ้าง เช่น บ่มในกระสอบ รดน้ำเข้า-เย็น บ่มไว้ประมาณ ๔๘ ชั่วโมง จะมีรากงอก ประมาณ ๐.๕ มม. หรือเท่าปลายเข็ม

๓. นำข้าวที่งอกไปนึ่งให้สุก
๔. ตากแดด หรือผึ่งลมให้แห้ง (ระหว่างตากควรมีการกลับข้าวบ้าง)
๕. สีเป็นข้าวกล็อง
๖. แยกสิ่งเจือปนและเก็บในภาชนะที่แห้งสนิท หรือบรรจุในถุงสุญญากาศ

การเก็บรักษาข้าวฮาง

๑. เก็บในภาชนะที่สะอาดและแห้งมีฝาปิดมิดชิด
๒. เก็บบรรจุแบบสุญญากาศ
๓. เก็บบรรจุแบบสุญญากาศ จะเก็บได้นานประมาณ ๑ ปี

วิธีหุงข้าวฮาง

๑. ล้างข้าวฮางล้างด้วยน้ำสะอาด ชวนน้ำเร็วๆ ครั้งเดียวเพื่อไม่ให้วิตามินละลายไปกับน้ำ
๒. ข้าวฮาง ๑ ส่วน น้ำ ๑.๕ ถึง ๒ ส่วน ในการหุงข้าวฮางจะใช้น้ำมากกว่าการหุงข้าวขาวธรรมดา
๓. ทิ้งไว้ประมาณ ๕ นาที จะได้ข้าวฮางที่หอม นุ่ม มีสีน้ำตาลทอง นำรับประทาน





นายชุมพล นาลงพรหม

โคขุน และการเลี้ยงโคขุน หมายถึง การเลี้ยงโคที่ยังอายุน้อยให้เติบโตอย่างรวดเร็วในช่วงเวลาสั้นๆ โดยการให้อาหารแก่โคที่มีคุณค่าทางอาหารสูง ทั้งอาหารหยาบ และอาหารข้นอย่างเต็มที่ ในสภาพการเลี้ยงแบบขังคอกอย่างเดียวหรือร่วมกับการปล่อยแปลงหญ้า

กระบวนการ

โคขุนโพนยางคำมีที่มาจากโคเนื้อลูกผสมไทย-ฝรั่งเศส เกิดจากการผสมเทียมโดยใช้น้ำเชื้อจากพ่อ-แม่พันธุ์โคเนื้อ ๓ สายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์ชาโรเลย์ส์ (Charolais) ถิ่นกำเนิดประเทศฝรั่งเศส เป็นสายพันธุ์หลัก, พันธุ์ซิมเมนทอล (Simmental) ถิ่นกำเนิดประเทศสวิตเซอร์แลนด์ และพันธุ์ลิมูซีน (Limusin) ถิ่นกำเนิดประเทศฝรั่งเศส

หลังจากลูกโคสายเลือดผสมมีอายุประมาณ ๒ ปีแล้ว ก็จะเข้าสู่วิธีการ "ขุนโค" โดยจัดการถ่ายพยาธิ ฉีดวัคซีน และตอนก่อนที่จะนำเข้าคอก ทางสหกรณ์ใช้เทคนิคการให้โคฟังเพลงเพื่อให้วัวกินอาหารได้มาก โดยเชื่อว่าเนื้อวัวที่ได้จะนุ่ม เลี้ยงด้วยอาหารธรรมชาติเป็นหลัก แบ่งเป็นอาหารหยาบที่ใช้หญ้าหรือฟางเสริมด้วยอาหารสูตรพิเศษที่ใช้ธัญพืชในการผลิต ซึ่งเชื่อกันว่าเนื้อโคจะมีกลิ่นหอมและรสหวานยิ่งขึ้น และที่คอกวัวนั้นมีการดูแลความสะอาดเป็นอย่างดี ทำความสะอาดพื้น เก็บบูล อ่างน้ำวัว แปรงขัดขน ให้วัวกินอาหารได้มากขึ้น ซึ่งวิธีการดังกล่าวช่วยย่นระยะเวลาการขุนโคจากเดิมประมาณ ๑ ปี ลงเหลือ ๘-๙ เดือน

เมื่อขุนโคเสร็จแล้วก็นำมาฆ่าในโรงฆ่ามาตรฐาน แล้วนำไปเก็บบ่มนาน ๗ วัน ก่อนจะมีการให้คะแนนไขมันแทรก แล้วตัดแบ่งชิ้นส่วนและกำหนดเรียกชื่อตามแบบฝรั่งเศส ๑๗ ส่วน ใช้มาตรฐานของฝรั่งเศส

ราคา

ในปี พ.ศ. ๒๕๕๔ ราคาเนื้อโคขุนโพนยางคำเกือบสามสิบล้านการมีตั้งแต่หนึ่งร้อยถึงหนึ่งพันบาทต่อกิโลกรัม เนื้อที่มีราคาต่ำสุด คือ เนื้อย่าง (๕ กิโลกรัม) กิโลกรัมละ ๑๑๕ บาท ที่มีราคาสูงที่สุด คือ เนื้อสันใน กิโลกรัมละ ๑,๐๕๐ บาท ซึ่งโรงแรมดุสิต ไฮเต็ล ในเขตเทศบาลเมืองสกลนคร จำหน่ายสเต็กในราคาเริ่มต้น ๒๘๐ บาท และเมนูชาบูเริ่มต้นที่ ๓๕๐ บาท

ความนิยม

ปัจจุบันโคขุนโพนยางคำได้รับความนิยมทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ตลาดเนื้อโคฆ่าในบรรจุภัณฑ์ส่วนใหญ่อยู่ที่กรุงเทพมหานคร มีตัวแทนจำหน่ายต่างประเทศที่จังหวัดปทุมธานี มีสหกรณ์จำหน่ายในจังหวัดสกลนคร ปัจจุบันสามารถผลิตโคได้ ๕๕ ตัวต่อวัน ฆ่าสัปดาห์ละ ๒ วัน จาก

ความสำเร็จของโคขุนโพนยางคำ ทำให้มีการแอบอ้างโดยร้านค้าหลายแห่ง ซึ่งถือเป็นการหลอกลวงผู้บริโภค โคขุนโพนยางคำจริงจะมีป้ายรับรองมาตรฐานของสหกรณ์ติดอยู่หน้าร้าน

อาชีพโคเนื้อในปัจจุบันได้รับความนิยมมากขึ้น และรัฐบาลมีนโยบายสนับสนุน ชาวบ้านผู้เลี้ยงโคขุนคนหนึ่งบอกว่า ตนได้กำไรจากการเลี้ยงโคขุนโพนยางคำปีละกว่า ๓๐๐,๐๐๐-๓๕๐,๐๐๐ บาท

ประวัติ

กองอำนวยการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ (กรป.กลาง) ซึ่งตั้งขึ้นที่บ้านโพนยางคำ ต้องการจะพัฒนาพันธุ์โคเนื้อของไทยให้เป็นอาหารขายได้ จึงได้ของบประมาณจากรัฐบาลจัดหาน้ำเชื้อโคพันธุ์เนื้อมาจากต่างประเทศมาผสมเทียมโดยไม่คิดมูลค่าให้แก่สมาชิกกลุ่มผู้เลี้ยงโคในภาคอีสาน แต่ยังมีอุปสรรคปัญหาไม่มีตลาดรองรับเนื้อโคพันธุ์ลูกผสม กรป.กลางจึงได้ขอความร่วมมือจากประเทศฝรั่งเศส และมีการตั้งลงจัดตั้งสหกรณ์การเลี้ยงโคสุสัตว์ กรป.กลาง บ้านโพนยางคำขึ้นในปี พ.ศ. ๒๕๒๓ ซึ่งทางรัฐบาลฝรั่งเศส โดยสถานเอกอัครราชทูตได้ให้การสนับสนุนด้านการฝึกอบรมแก่เจ้าหน้าที่ไทย ตลอดจนสนับสนุนด้านเงินทุนเป็นค่าใช้จ่ายในด้านต่าง ๆ

ในปีแรกสหกรณ์มีสมาชิก ๕๐ คน ปัจจุบันมีสมาชิกกระจายอยู่ใน ๑๘ อำเภอของจังหวัดสกลนคร แล้วยังมีสมาชิกในจังหวัดหนองคายและจังหวัดนครพนมด้วย จนถึงเดือนเมษายน พ.ศ. ๒๕๕๒ สหกรณ์มีสมาชิก ๔,๗๐๒ ราย

ผู้เลี้ยงโคขุนแบ่งออกเป็น ๓ ประเภท คือ

๑. ผู้เลี้ยงเพื่อผลิตลูกโคขุน หรือเรียก ฟาร์มพ่อพันธุ์-แม่พันธุ์ โดยจะเลี้ยงแม่พันธุ์โคเพื่อผลิตลูกโค เมื่อลูกโคหย่านม (๗-๘ เดือน) ก็จะขายให้แก่ผู้เกษตรกรรายอื่นเพื่อนำไปขุนหรือเลี้ยงเป็นพ่อแม่พันธุ์ต่อไป การเลี้ยงลักษณะนี้ มักมีแม่พันธุ์หลายตัว และต้องใช้พื้นที่มากพอ

๒. ผู้เลี้ยงโคขุน เป็นการเลี้ยงโคขุนที่ได้จากการซื้อลูกโคหรือซื้อโคที่มีอายุน้อยจากแหล่งต่างๆ เพื่อนำมาเลี้ยงดูให้เติบโตอย่างรวดเร็ว มักเป็นการเลี้ยงแบบคอกหรือปล่อยแปลงหญ้า ซึ่งอาจใช้พื้นที่มากตามจำนวนที่เลี้ยงโค

๓. ผู้เลี้ยงวัวมัน เป็นการเลี้ยงโคขุนที่ใช้โคที่มีอายุมากหรือร่างกายซูบผอมที่หาซื้อจากแหล่งต่างๆ เพื่อนำมาเลี้ยงขุนให้มีน้ำหนักเพิ่มขึ้นก่อนส่งจำหน่าย การเลี้ยงลักษณะนี้จะเป็นการเพิ่มน้ำหนักโคที่เกิดจากพันธุโคให้มึกลับมัวอ้วนหรือเป็นการเพิ่มไขมันเป็นหลัก เนื่องจากเป็นโคที่มีร่างกายซูบผอมหรือมีอายุมากแล้ว

ข้อพิจารณาการเลี้ยงโคขุน

พันธุ์โคขุน

แหล่งของโคที่นำมาขุน อาจได้จากลูกโคในคอกผู้เลี้ยงเองหรือซื้อลูกโคจากแหล่งขายโคต่างๆ เช่น ตลาดนัดโค-กระบือ

๑. โคพันธุ์พื้นเมือง

เป็นโคที่เนื้อไขมันน้อย ไม่เป็นที่นิยมเลี้ยง เนื่องจากมีอัตราการเติบโตต่ำ น้ำหนักโคเมื่อขุนเสร็จประมาณ ๓๘๐ กิโลกรัม ได้เปอร์เซ็นต์ซากประมาณ ๕๑%

- เริ่มขุนที่น้ำหนัก ๑๕๐ กิโลกรัม จะใช้เวลาขุน ๑ ปี

- เริ่มขุนที่น้ำหนัก ๒๐๐ กิโลกรัม จะใช้เวลาขุน ๗-๘ เดือน

- เริ่มขุนที่น้ำหนัก ๒๕๐ กิโลกรัม ใช้เวลา ๕-๖ เดือน

๒. โคลูกผสมบราห์มันพื้นเมือง

มีเลือดบราห์มันประมาณ ๕๐-๘๕ เปอร์เซ็นต์ มีไขมันแทรกปานกลาง น้ำหนักเมื่อขุนเสร็จประมาณ ๔๕๐ กิโลกรัม มีเปอร์เซ็นต์ซากประมาณ ๕๖%

- เริ่มขุนที่น้ำหนัก ๑๕๐ กิโลกรัม จะใช้เวลาขุน ๑๐-๑๒ เดือน
- เริ่มขุนที่น้ำหนัก ๒๐๐ กิโลกรัม จะใช้เวลาขุน ๘-๙ เดือน
- เริ่มขุนที่น้ำหนัก ๒๕๐ กิโลกรัม จะใช้เวลาขุน ๕-๖ เดือน

๓. โคลูกผสมสามสายเลือด

โคที่มีเลือดผสมสามสายพันธุ์ ได้แก่

- บราห์มัน พันเมือง และชาร์โรเลส์
- บราห์มัน พันเมือง และลิมัวซิน
- บราห์มัน พันเมือง และซิมเมนทัล

ลักษณะที่ดีของโคพันธุ์ผสมนี้ คือ เลี้ยงง่าย เติบโตเร็ว มีคุณภาพซากดี มีเนื้อมาก ไขมันน้อย นิยมเลี้ยงมาก คือ พันธุ์ผสมของชาร์โรเลส์ รองลงมา คือ พันธุ์ผสมของลิมัวซิน เนื่องจากพันธุ์ผสมของชาร์โรเลส์มีขนาดใหญ่กว่า และเติบโตดีกว่า

- เริ่มขุนที่น้ำหนัก ๑๕๐ กิโลกรัม จะใช้เวลาขุน ๑๐-๑๒ เดือน
- เริ่มขุนที่น้ำหนัก ๒๕๐ กิโลกรัม จะใช้เวลาขุน ๖ เดือน

๔. ลูกโคนม และแม่โคที่คัดทิ้ง

โคนมคัดทิ้งจะเป็นลูกโคเพศผู้ และแม่โคนมที่มีอายุมากแล้ว เนื่องจากไม่สามารถผลิตน้ำนมได้ พันธุ์ที่นิยมเลี้ยง ได้แก่ พันธุ์เรดเดน และโฮลสไตน์ฟรีเซียน (ขาวดำ) เป็นโคมีคุณภาพซากไม่ดัดนัก ให้เนื้อสะโพกเล็ก และเนื้อเหลว แต่มีราคาสูงกว่าโคพันธุ์อื่นๆ เมื่อรับซื้อมาขุน

๕. โคพันธุ์ผสมอินดูบราซิล

เป็นโคที่มีเลือดผสมอินดูบราซิล นิยมเลี้ยงมากที่สุดในภาคอีสาน เป็นโคที่มีโครงร่างใหญ่ รูปร่างสวยงาม ใบหูใหญ่ ยาว นิยมนำมาขุนทั้งตัวเมีย และตัวผู้ที่มีสายเลือดอินดูบราซิลน้อย รูปร่างไม่สวยงาม ตัวไม่ใหญ่ ส่วนตัวผู้ และตัวเมียที่มีสายเลือดอินดูบราซิลมาก รูปร่างใหญ่ รูปทรงสวยงามจะใช้เป็นพ่อแม่พันธุ์เป็นหลัก

อายุโค

การขุนโคเนื้อ มักใช้โคที่จะขุนอายุระหว่างหย่านมจนถึง ๑ ปี ทั้งนี้ จำเป็นต้องดูลักษณะภายนอก เช่น การพิจารณารูปร่าง ต้องมีความใหญ่ มีลักษณะไม่ผอมโซจนเกินไป เพราะโคอาจจะอยู่ในสภาวะโรคร้าย หรือมีพยาธิรบกวนมาก หรือขาดอาหารจนอยู่ในสภาพที่ขุนไม่ขึ้นแล้ว นอกจากนั้น ยังมีองค์ประกอบอื่นให้นำมาพิจารณา คือ

๑. ลูกโคหลังหย่านม (อายุระหว่าง ๘-๑๖ เดือน) จนถึงอายุปีเศษ จะมีอัตราการเจริญเติบโตสูงและตอบสนองต่ออาหารสูงสุด จะทำให้ผู้ทำการขุนได้กำไรสูง โคที่มีอายุน้อยกว่านี้จะมีปัญหาในการเลี้ยงดูมาก และมีอัตราการตายสูง

๒. ถ้าลูกโคได้รับอาหารอย่างเต็มที่มาตั้งแต่แรกคลอดอย่างต่อเนื่อง อัตราการเจริญเติบโตต่อวันจะเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ และจะสูงสุดเมื่อถึงอายุ ๑ ปี จากนั้นอัตราการเจริญเติบโตจะเริ่มลดลง จนเมื่ออายุ ๔-๕ ปี หรือเต็มวัย อัตราการเจริญเติบโตจะลด น้ำหนักตัวจะเริ่มต่ำลง กรณีที่ซื้อโคที่อ้วนแล้วมาขุนจึงควรเลือกลูกโคที่มีอายุไม่เกิน ๑ ปีจะดีที่สุด

๓. ถ้าหากว่าโคที่ซื้อมาขุนอยู่ในลักษณะผอม ไม่แคระแกร็น โคที่อายุ ๒ ปี อัตราการเจริญเติบโตต่อวันจะมากกว่าโคอายุ ๑ ปี และโคอายุ ๑ ปี จะมีอัตราการเจริญเติบโตต่อวันสูงกว่าโคที่หย่านมแล้ว

๔. โคอายุ ๒ ปี ซึ่งมีอัตราการเจริญเติบโตต่อวันสูง บางครั้งเมื่อมองในแง่เศรษฐกิจแล้วมิใช่ว่าจะดีกว่าโคหย่านมเสมอไป เพราะโคอายุ ๒ ปี ประสิทธิภาพในการใช้อาหารด้อยกว่าโคที่หย่านม หรือจะกินอาหารมากกว่าโคหย่านมในการเปลี่ยนน้ำหนักตัว ๑ กิโลกรัมเท่ากัน ดังนั้น ความสิ้นเปลืองอัตราการเจริญเติบโตต่อวันจึงไม่ได้เป็นปัจจัยที่สำคัญมากนักในแง่ของกำไรหรือขาดทุน

๕. กำไรจากส่วนต่างราคาหลังขุน เช่น ซื้อลูกโคมาขุนในราคา ๑๕ บาท/กิโลกรัม เมื่อขุนเสร็จ ขายได้ในราคา ๒๕ บาท/กิโลกรัม ซึ่งเกิดจากการประเมินราคาจากรูปร่าง และน้ำหนักที่เพิ่มขึ้น รวมถึงความผันแปรทางด้านราคาเนื้อโคที่เพิ่มขึ้นในแต่ละวันหรือความแตกต่างของราคาเนื้อโคในแต่ละท้องถิ่น

๖. โคอายุมาก มักมีปัญหาในการเลี้ยงดูน้อยกว่า ถ้าเพิ่งเริ่มต้นเลี้ยง และยังมีประสบการณ์น้อย ควรขุนโคใหญ่ก่อน เพราะโคใหญ่จะเลี้ยงดูง่าย อัตราการเติบโตดี และไม่พบปัญหาในเรื่องโรค

๗. โคที่ใช้ขุนเพื่อส่งตลาดที่ได้จากการขุนลูกโค ควรมีอายุน้อยกว่า ๓ ปี เนื่องจากจะมีคุณภาพเนื้อที่ดีมาก แต่หากเป็นโคหนุ่มหรือโคที่มีอายุมากจะไม่จำกัดอายุ

๘. ถ้าตลาดรับซื้อโคต้องการเนื้อโคที่ติดไขมันสีเหลือง ผู้เลี้ยงก็ต้องซื้อหรือจัดหาโคที่มีอายุมาก คือ ๔ ปี ขึ้นไปมาเลี้ยง แต่ไม่ควรนำโคที่มีอายุมากเกินไปมาขุน เพราะสุขภาพไม่ดี ขุนไม่ขึ้นมีโอกาสขาดทุนมาก

๙. การขุนโคใหญ่ใช้เวลาน้อยกว่าการขุนโคเล็ก เช่น โคเต็มวัย ใช้เวลาขุนนานประมาณ ๓ เดือน โค ๒ ปี ใช้เวลาขุนนานประมาณ ๔ เดือน โค ๑ ปีครึ่ง ใช้เวลาขุนนานประมาณ ๖ เดือน โค ๑ ปี ใช้เวลาขุนนาน ๘ เดือน และโคหย่านมใช้เวลาขุนประมาณ ๑๐ เดือน ถ้าตลาดระยะสั้นดี หรือต้องการผลตอบแทนเร็ว ต้องขุนโคขนาดใหญ่ แต่ถ้าตลาดระยะยาวดี หรือตลาดยังไม่แน่นอน ควรขุนโคอายุน้อย เพื่อประวิงเวลา ซึ่งโคจะเติบโตได้เรื่อยๆ ส่วนโคใหญ่จะเจริญเติบโตช้าค่อนข้างมาก

๑๐. โคเล็กต้องการอาหารที่มีระดับโปรตีนสูงกว่าโคอายุมาก ซึ่งอาหารที่มีระดับโปรตีนสูงมีราคาแพงกว่าอาหารที่มีระดับโปรตีนต่ำกว่า

๑๑. โคอายุน้อยต้องการอาหารที่มีโปรตีนสูง และอาหารหยาบคุณภาพดี ดังนั้นถ้าปลูกหญ้าที่มีคุณภาพสูง หรือมีหญ้าสดมากก็สามารถขุนโคเล็กได้ แต่ถ้ามีฟางมาก หรือมีแต่ฟางควรขุนโคใหญ่

๑๒. ถ้าอาหารชั้นมีราคาถูก ควรขุนโคตั้งแต่อายุยังน้อย แต่ถ้าอาหารชั้นมีราคาแพง ควรขุนโคใหญ่น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๒๕๐ กิโลกรัมเมื่อเริ่มเข้าขุน เพราะจะใช้เวลาน้อยกว่าโคที่มีอายุน้อย หรือเพื่อลดระยะเวลาการขุน

เพศโค

โดยทั่วไป การเลี้ยงโคขุนเพื่อผลิตเนื้อ เมื่อคำนึงถึงผลกำไรสูงสุดแล้ว ส่วนใหญ่นิยมการขุนโครุ่นเพศผู้ที่ตอนมากกว่าโครุ่นเพศผู้ที่ไม่ตอน ส่วนโคเพศเมียจะเป็นโครุ่น รวมถึงต้องพิจารณาปัจจัยอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

๑. กฎหมายเมืองไทยห้ามฆ่าโคเพศเมียเด็ดขาด เว้นแต่จะได้รับหนังสือรับรองว่าเป็นหมันไม่สามารถให้ลูกได้

๒. โคเพศผู้มีเปอร์เซ็นต์ซากและคุณภาพซากมากกว่าโคเพศเมียเมื่อขุนเสร็จ

๓. โคเพศผู้มีอัตราการเจริญเติบโตมากกว่าโคเพศเมียเมื่ออายุเท่ากัน และโครุ่นเพศผู้ไม่ตอนมีอัตราการเจริญเติบโตต่อวันสูงกว่าโครุ่นเพศผู้ตอน ๕-๑๐ เปอร์เซ็นต์ ทั้งยังมีประสิทธิภาพการใช้อาหารสูง

กว่า ๓-๕ เปอร์เซ็นต์

๔. โคเพศผู้มีโครงสร้างใหญ่กว่าโคเพศเมียเมื่ออายุเกินกว่าปีครึ่ง และโครุ่นเพศผู้ตอนจะมีอัตราการเจริญเติบโตต่อวันสูงกว่าโครุ่นเพศเมีย ๑๐-๑๕ เปอร์เซ็นต์

๕. โคเพศผู้เลี้ยงขุนทำกำไรให้แก่ผู้เลี้ยงมากกว่าโคเพศเมีย แต่ราคาโครุ่นเพศเมีย (ไม่ใช่โคแม่พันธุ์) ที่ซื้อมาขุนมักจะถูกกว่าโครุ่นเพศผู้ แต่เมื่อขุนเสร็จแล้วก็มักจะขายได้ราคาต่ำกว่าโครุ่นเพศผู้เช่นกัน

๖. โครุ่นเพศเมียเริ่มสะสมไขมันและโตเต็มที่ก่อนโครุ่นเพศผู้ประมาณ ๑ เดือน ทำให้ส่งตลาดได้เร็วกว่า แต่ซากจะมีขนาดเล็กไม่เป็นที่ต้องการของตลาด

๗. โคเพศเมียมีปัญหาเรื่องการเป็นสัดและการตั้งท้องในขณะขุน ซึ่งสามารถแก้ไขได้ด้วยการตอน แต่การตอนโคเพศเมียทำได้ยากและต้องอาศัยความชำนาญ เพราะต้องใช้วิธีผ่าตัด

๘. แม้ว่าโครุ่นเพศผู้ไม่ตอนจะมีอัตราการเจริญเติบโตและประสิทธิภาพการใช้อาหารสูงที่สุด แต่การเลี้ยงโคขุนเมื่อซึ่งรวมกันหลายๆตัว จะมีปัญหาเรื่องความคึกคะนอง ขวิดกัน

๙. ตลาดเนื้อเกรด ๑ หรือตลาดเนื้อชั้นสูง ต้องการเนื้อที่มีไขมันแทรก ดังนั้นจึงไม่สามารถใช้โคเพศผู้ที่ไม่ตอนได้

๑๐. ตลาดเนื้อพื้นบ้านทั่วไปนิยมเนื้อที่มีไขมันสีเหลืองเข้มหุ้มซากหนาๆ จึงต้องการโคเพศผู้ตอน หรือโคเพศเมียที่มีอายุมาก หรือ “โคมัน” โดยให้ราคาสูงกว่าโคเพศผู้ไม่ตอน ส่วนตลาดเนื้อที่ใช้สำหรับทำลูกชิ้นต้องการเนื้อที่ไม่มีไขมันและสีเข้ม จึงนิยมใช้โคเพศผู้ไม่ตอน

สภาพโค

โคที่นำมาขุน ถ้าเป็นโค ๑ ปี ควรคัดเลือกโคที่มีสภาพสมบูรณ์ ไม่ควรเป็นโคผอม เพราะมีโอกาสที่จะแคระแกร็น หรือขุนไม่ขึ้น เนื่องจาก โคทั่วไปจะมีอัตราการเติบโตมากในช่วงอายุ ๑-๒ ปี หลังจากนั้น อัตราการเติบโตจะค่อยๆลดลง

ส่วนโคที่มีอายุ ๒ ปี โครงร่างได้ขยายใหญ่พอสมควรแล้ว ดังนั้น จึงสามารถคัดเลือกตัวที่มีลักษณะผอม แต่โครงร่างใหญ่มาได้ เพราะหลังจากได้รับอาหารอย่างเพียงพอ โคจะมีอัตราการเจริญเติบโตแบบชดเชย และมีประสิทธิภาพการใช้อาหารจะสูงกว่าโคอ้วน การซื้อโคอายุ ๒ ปี สามารถช่วยประหยัดเงินได้มาก และช่วยให้ได้กำไรจากส่วนต่างราคามากกว่าโคอ้วนเพราะราคาเนื้อโคก่อนขุน และหลังขุนมีราคาต่างกัน

การคัดเลือกโคเข้าขุน

การคัดเลือกโคมาขุน ควรยืนอยู่ห่างจากโคประมาณ ๖-๗ เมตร แล้วพิจารณาโคจากลักษณะภายนอก ดังนี้

๑. เลือกโคที่มีกระดูกหน้าแข้งใหญ่ ขนาดของกระดูกมีความสัมพันธ์ทางบวกกับปริมาณเนื้อโค คือ โคที่มีกระดูกใหญ่จะมีโครงร่างใหญ่ และมีเนื้อมากด้วย เพราะกระดูกเป็นตัวยึดของกล้ามเนื้อ ความจริงแล้วกระดูกมีราคาต่ำ แต่การเพิ่มเนื้อของโคที่มีกระดูกใหญ่เมื่อเปรียบเทียบกับเปอร์เซ็นต์แล้วจะมากกว่าการเพิ่มน้ำหนักของกระดูก และโคที่มีกระดูกใหญ่จะมีอัตราการเจริญเติบโต และประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหารดีกว่าด้วย ส่วนโคที่มีกระดูกหน้าแข้งเล็ก แสดงว่าโคตัวนั้นมีกระดูกและโครงร่างเล็ก

๒. ระยะห่างระหว่างกระดูกเชิงกรานกับกระดูกก้นกบมาก ทำให้โคตัวนี้มีสัดส่วนสะโพกยาว และมีเนื้อส่วนที่มีราคาแพงมาก ส่วนโคที่มีระยะห่างระหว่างกระดูกเชิงกรานกับกระดูกก้นกบน้อย เป็นโคที่มีสะโพกสั้น และมีเนื้อส่วนที่ขายได้ราคาแพงน้อย

๓. กระจุกกันบควรอยู่สูงและห่างจากกันมากๆ เป็นผลให้มีเนื้อส่วนท้ายมาก ซึ่งเนื้อส่วนท้ายมีราคาแพงเช่นกัน ถ้ากระจุกกันบควรอยู่ไม่ห่างกัน เนื้อส่วนท้ายจะน้อย

๔. แนวสันหลังตรง และยาว หรืออีกนัยหนึ่งคือ ลำตัวยาว และลำตัวไม่ลึกนัก ซึ่งปกติส่วนครึ่งล่างของกลางลำตัวโคจะมีเนื้อน้อยและราคาต่ำ

การตอน

การตอน เป็นวิธีทำให้โคไม่สามารถสร้างฮอร์โมนเพศได้ เพื่อจุดประสงค์ทำให้โคมีน้ำหนักเพิ่มได้เร็ว รวมถึงเหตุผลอื่น ได้แก่

๑. เพื่อความสะดวกในการเลี้ยงดู กล่าวคือ ถ้าเลี้ยงโคที่ไม่ได้ตอนหลายตัวในคอกเดียวกันจะเกิดปัญหาชีวิตกันเป็นแผล และคอกพัง ถ้าตอนแล้วปัญหานี้จะลดน้อยลง

๒. ทำตามตลาดต้องการ กล่าวคือ ตลาดชั้นสูงและตลาดพื้นบ้านในภาคกลาง จะต้องการเนื้อโคที่มีไขมันมาก โคที่ไม่ตอนจะไม่มีไขมันหรือถ้ามีก็น้อยมาก ไม่เป็นที่ต้องการของตลาด อย่างไรก็ตามโคในภาคใต้หรือตลาดมาเลเซีย นิยมโคที่ไม่ตอนมากกว่าโคที่ตอนแล้ว

การตอนโคควรทำตั้งแต่เริ่มขุน ถ้าหากทำการตอนระยะหลังเมื่อโคอ้วนแล้วจะทำให้โคบอบขี้มาก และอาจจะชะงักการการเติบโตไประยะหนึ่ง

การตอนโคควรทำตั้งแต่เริ่มขุน ถ้าหากทำการตอนระยะหลังเมื่อโคอ้วนแล้วจะทำให้โคบอบขี้มาก และอาจจะชะงักการการเติบโตไประยะหนึ่ง



อาหาร และการให้อาหาร

๑. อาหารชั้น

อาหารชั้นเป็นสิ่งจำเป็นในการเลี้ยงโคขุน เนื่องจากเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่สูงกว่าอาหารปกติที่โคกิน เช่น อาหารหยาบทั่วไป เนื่องจาก การขุนโคมีระยะการเลี้ยงขุนเพียงไม่กี่เดือน ซึ่งต้องทำให้โคมีน้ำหนักเพิ่มขึ้นให้เร็วที่สุด อาหารชั้นอาจได้จากอาหารสำเร็จรูปตามท้องตลาด และการหาวัตถุดิบมาผสมเอง แต่โดยทั่วไปเกษตรกรมักหาแหล่งวัตถุดิบมาผสมเป็นอาหารชั้นใช้เอง เช่น ข้าวโพด รำ และปลายข้าว กากมันสำปะหลัง กระจุกป่น กากถั่วเหลือง กากถั่วลิสง ใบกระถิน ยูเรีย รวมถึงผงแร่ธาตุ เช่น แคลเซียม และฟอสฟอรัส เป็นต้น

การผสมอาหารชั้น ควรนำเอาวัตถุดิบที่ใช้น้อยเช่น ยูเรีย เกลือ กระจุกป่น และวิตามิน ผสมกับอาหารประเภทพลังงานเพียง ๒๐-๓๐ กิโลกรัม ก่อน แล้วค่อยนำส่วนผสมอื่นเข้าผสม เพื่อให้วัตถุดิบที่มีปริมาณน้อยกระจายในวัตถุดิบอื่นได้อย่างทั่วถึง

การจัดเตรียมอาหารชั้นอาหารชั้นประกอบด้วย อาหารประเภทพลังงาน อาหารประเภทโปรตีน กลีโกลิแร่ วิตามิน และสารเสริมต่างๆ วัตถุประสงค์ที่ต้องใช้ปริมาณมากที่สุด คือ อาหารพลังงาน เช่น ข้าวโพด ข้าวฟ่าง ปลายข้าว รำ และมันสำปะหลัง การที่จะเลือกใช้ชนิดใดนั้น ขึ้นกับราคาในขณะนั้น และความสะดวกในการจัดหา สำหรับอาหารโปรตีนที่นิยมใช้ คือ ไบโกระถิน และยูเรีย แต่การใช้ยูเรียมีข้อจำกัดคือ สามารถใช้ยูเรียได้ไม่เกิน ๓ เปอร์เซ็นต์ของอาหารชั้น และต้องผสมให้เข้ากันดี มิฉะนั้นแล้ว ถ้าโคตัวใดได้รับยูเรียเข้าไปมากเกินไปก็จะถึงตายได้ และควรใช้กับโคที่มีตั้งแต่อายุ ๗ เดือนขึ้นไป ส่วนเกลือปน และกระดูกปน จำเป็นต้องมีอยู่ในอาหารชั้นประมาณ ๑-๒ เปอร์เซ็นต์ ถ้าโคกินฟางเป็นอาหารหลัก อาจเพิ่มแคลเซียมจากเปลือกหอย หรือปูนมาร์ล ๐.๕% วิตามินส่วนใหญ่จุลินทรีย์ในกระเพาะสามารถสังเคราะห์ขึ้นมาอย่างเพียงพอ ยกเว้นวิตามินเอซึ่งร่างกายต้องการในปริมาณมาก อาจต้องเสริมลงในอาหารชั้นบ้าง แต่ถ้าโคกินหญ้าสด หรืออาหารชั้นที่มีข้าวโพด และไบโกระถินอยู่พอควรก็ไม่ต้องเติม ส่วนรำเป็นอาหารที่ดี แต่มีปัญหาเรื่องการหืน จึงไม่ควรใช้รำเกิน ๓๐ เปอร์เซ็นต์ ข้าวโพด และข้าวฟ่างที่ใช้ผสมอาหารควรบดเพียงหยาบๆ หรือเพียงบดให้แบนย้งดี



๒. อาหารหยาย

หญ้าสด คือ อาหารหยายที่เป็นอาหารหลักของโค โดยหญ้าสดเป็นแหล่งเยื่อใยที่ช่วยระบบย่อยอาหาร แหล่งวิตามิน และแร่ธาตุต่างๆ และจำเป็นอย่างยิ่งที่โคต้องกินหญ้าในทุกวัน เนื่องจาก หญ้าเป็นแหล่งอาหารสำคัญของจุลินทรีย์ในกระเพาะของโค หญ้าสดควรหญ้าอ่อนมีอายุประมาณ ๑๕ ถึง ๒๑ วัน แหล่งของหญ้าอาจเป็นหญ้าที่หาได้จากท้องไร่ปลายนา โดยเฉพาะในฤดูฝนจะมีปริมาณที่เพียงพอ และหาได้ง่าย แต่หากเป็นฤดูแล้งมักจะขาดแคลน ทั้งนี้ สามารถแก้ปัญหาด้วยการปลูกหญ้าในแปลง แต่อาจต้องใช้น้ำเพื่อการดูแลมากขึ้น โดยเฉพาะในฤดูแล้ง หญ้าที่ควรปลูกเลี้ยงโคขุน คือ หญ้าขน หญ้ารูซี่ และหญ้างินนิ นอกจากนี้ วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรหรือใบพืชบางชนิดก็ถือเป็นแหล่งอาหารหยายที่สามารถหาได้ง่าย เช่น ฟางข้าว เปลือกสับปะรด ใบข้าวโพด ไบโกระถิน ใบมันสำปะหลัง ยอดอ้อย ต้นกล้วย เป็นต้น ซึ่งอาหารเหล่านี้ก็สามารถทดแทน และเป็นแหล่งอาหารเสริมจากหญ้าได้เป็นอย่างดี

๓. กากน้ำตาล

กากน้ำตาลเป็นผลพลอยได้จากการหีบอ้อย ซึ่งกากน้ำตาลอุดมไปด้วยอาหารประเภทแป้ง มีรสหวาน สัตว์ชอบกิน แต่มีโปรตีนน้อยมาก การให้โคกินจะไม่ให้ผสมกับน้ำ แต่จะใช้ราดใส่ในอาหารหยายหรืออาหารชั้น เช่น ราดผสมฟาง ราดผสมกับอาหารชั้น เป็นต้น

กากน้ำตาลให้พลังงานสูง แต่ไม่ควรให้เกิน ๒๐% เพราะจะทำให้โคท้องร่วง เนื่องจากมีโพแทสเซียมอยู่มาก มันสำปะหลังเป็นอาหารที่โคชอบกินมาก ส่วนสารเสริมต่างๆ ได้แก่ สารเร่งการเจริญเติบโต เช่น รูเมนซิน และ ยาปฏิชีวนะ ก็อาจใช้ตามความจำเป็น

ประโยชน์ของกากน้ำตาล

ลูกโค (ยังไม่หย่านม)

-น้อยมาก

-มีโปรตีนต่ำ แนะนำให้ใช้รำอ่อนแทน ถ้าจะให้ลูกโคกินกากน้ำตาล ห้ามผสมกับยูเรีย

โครุ่นและแม่โครีดนม

-น้อยมาก

-มีโปรตีนต่ำ แนะนำให้ใช้อาหารเม็ด หรือ รำแทน

โคขุน (ระยะแรก)

- น้อยมาก

- โคต้องการโปรตีนมาก เพื่อสร้างกระดูก และกล้ามเนื้อ

โคขุน (ตั้งแต่ ๔-๕เดือนขึ้นไป)

- มาก

- ช่วยเพิ่มไขมันแทรกในเนื้อ แนะนำให้โคกินกากน้ำตาลตามใจชอบ โดยค่อยๆเพิ่มทีละน้อย

๔. แร่ธาตุก้อน

นอกจากอาหารหลักที่เป็นแป้ง โปรตีน ไขมัน และวิตามิน แล้ว การเลี้ยงโคขุนจำเป็นต้องเสริมแร่ธาตุให้แก่โคด้วย เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก ทองแดง เป็นต้น เพื่อเสริมการทำงานของร่างกาย และส่งเสริมการเจริญเติบโต รวมทั้งกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย

วิธีการเสริมแร่ธาตุ

จัดหาแร่ธาตุก้อนห้อยไว้เหนือรางอาหาร เพื่อให้โคเลียกิน แต่หากไม่มีแร่ธาตุก้อน ให้เสริมเกลือผสมกับอาหารหรือใช้แร่ธาตุผงผสม



อาหารที่เป็นพิษ

๑. ข้าวเหนียว

โคชอบกินข้าวเหนียว เนื่องจากเป็นแป้งสุกที่ทึบรสหวาน เมื่อโคกินเข้าไปจะเกิดการหมักของ จุลินทรีย์ทำให้เกิดแอลกอฮอล์ และกรดในระบบทางเดินอาหาร จนกักเกาะเพาะได้ ซึ่งไม่มียารักษา แต่ป้องกันได้โดยไม่ให้โคกินข้าวเหนียวหรือให้กินในปริมาณน้อย

๒. ปุ๋ยยูเรีย

ปุ๋ยยูเรียที่ใช้สำหรับอาหารโคนิยมใช้สำหรับผสมกับอาหารหยาบ เพื่อช่วยในการหมัก และเป็นแหล่งเสริมโปรตีน ซึ่งต้องผสมในอัตราที่พอเหมาะ

๓. มันสำปะหลัง

มันสำปะหลังสด ทั้งใบสด และหัวสด มีสารพิษไซยาไนด์ ถ้าโคกินมากจะทำให้โคป่วยตายได้ รวมถึงเกิดแก๊สในกระเพาะมากทำให้โคท้องโตจากแก๊สได้ แต่สามารถลดพิษได้โดยการนำใบหรือหัวที่ผ่าแล้ว มาตากแดดแดดให้แห้งก่อน

๔. ถุงพลาสติกหรือผ้า

โคมีพฤติกรรมที่ชอบเลีย และกินถุงพลาสติกหรือเสื้อผ้า เพราะมีรสจากการปนเปื้อนของอาหาร สิ่งเหล่านี้ เมื่อโคกินเข้าไปจะย่อยไม่ได้ และเกิดอุดตันในระบบทางเดินอาหาร ทำให้โคจะกินอาหาร น้อยลง และสูบดม ซึ่งไม่มียารักษา ป้องกันได้โดยหมั่นเก็บถุงพลาสติก เศษผ้า หรือวัสดุต่างๆ ออกจากบริเวณ เลี้ยงให้หมด

เทคนิคการขุนโค

ระยะแรก

เป็นช่วงเริ่มขุนให้ใช้อาหารชั้นตามสูตรที่กล่าวมาแล้ว วันละ ๒ ครั้ง

ระยะที่สอง

เป็นช่วงก่อนเดือนสุดท้ายของการขุน ๑ เดือนให้เพิ่มการให้อาหารชั้นเป็น วันละ ๓ ครั้ง แต่ ละครั้งให้น้อยกว่าระยะแรกตัวละครึ่งกิโลกรัม

ระยะสุดท้าย

คือเดือนสุดท้ายของการขุนให้เปลี่ยนแปลงสูตรโดยการเพิ่มปริมาณมันเส้นเพื่อให้โคอ้วนเร็ว ขึ้นดังนี้

สัปดาห์ที่ ๑ : เพิ่มมันเส้น ๒.๕ กิโลกรัม จากอาหารชั้น ๑๐๐ กิโลกรัม

สัปดาห์ที่ ๒ : เพิ่มมันเส้น ๕.๐ กิโลกรัม จากอาหารชั้น ๑๐๐ กิโลกรัม

สัปดาห์ที่ ๓ : เพิ่มมันเส้น ๗.๕ กิโลกรัม จากอาหารชั้น ๑๐๐ กิโลกรัม

สัปดาห์ที่ ๔ : เพิ่มมันเส้น ๑๐ กิโลกรัม จากอาหารชั้น ๑๐๐ กิโลกรัม

ในเดือนสุดท้าย ให้อาหารวันละ ๓ ครั้ง เช่นเดียวกับระยะที่สองคือให้น้อยกว่าปกติครึ่งกิโลกรัมเป็นการเร่งให้โคขุนมีความสม่ำเสมอในการกระจายไขมันพอกตัว ทำให้เนื้อที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ เมื่อตัดแต่งขาย จะได้ราคาดีมากกว่าโคขุนที่มีการกระจายไขมันที่ไม่สม่ำเสมอ



ลักษณะโคเมื่อพร้อมส่งตลาด

การเจริญเติบโตจากเริ่มขุนกระทั่งส่งตลาด มี ๓ ระยะดังนี้

ระยะที่ ๑

เป็นการเพิ่มการเจริญเติบโตของกระดูก ทำให้มีโครงร่างใหญ่พร้อมรับเนื้อ และมันที่จะสะสมในการขุนระยะต่อไป โครงร่างที่ใหญ่จะใช้เวลาในการสะสมเนื้อและไขมันนานกว่าโคที่มีโครงร่างเล็กกว่า

ระยะที่ ๒

เป็นการสะสมกล้ามเนื้อทั่วร่างกายที่สำคัญ คือ สันในสันนอก หัวไหล่ สะโพก หากพบว่าโคตัวใดขุนมาถึงระยะนี้คือประมาณ ๓ เดือน แล้วโคยังมีลักษณะไม่เหมาะสมควรตัดออกขายเป็นโคมัน ไม่ควรเก็บไว้ขุนต่อเพราะจะไม่มีกำไรลักษณะไม่เหมาะสมดังกล่าว มี ๒ ประการคือ

– ผอม แสดงว่าโคพันธุ์ไม่ดี เลี้ยงไม่โต อาจเนื่องมาจากเป็นโคที่มีโครงร่างใหญ่เกินไปหรือไม่ก็โคลักษณะไม่ดี

– อ้วนกลม แสดงว่าโคมีโครงร่างเล็กเกินไป เลี้ยงเพียง ๔ เดือนก็กลมเสียแล้วทำให้น้ำหนักส่งตลาดต่ำเกินไป ได้ราคาไม่ดีเท่ากับโคโครงร่างใหญ่

ระยะที่ ๓

เป็นการสะสมไขมันได้แก่ ไขมันหุ้มตัว และไขมันแทรกกล้ามเนื้อที่พร้อมส่งตลาดจะมีความกลมจนเห็นได้ชัด โดยเฉพาะบริเวณสะโพกและโคนหาง จะปรากฏมีก้อนไขมัน ๒ ก้อนอยู่ข้างโคนหาง สวาบไม่บูม เนื้อแน่น หาดปล่อยเกินระยะนี้ไป โคจะกินแต่อาหารแต่จะไม่โต และเนื้อจะยุบไม่เต่งตึง ควรรีบจับขายทันที โคขุนที่ดี ควรมีไขมัน(ไขมันหุ้มสันนอก)ที่วัดจากกลางหลังหนาไม่ต่ำกว่า ๑.๕ เซนติเมตร

ฐานข้อมูลภูมิปัญญา ด้านหัตถกรรม

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	บ้านเลขที่	เบอร์โทรศัพท์	ภูมิปัญญาด้าน
1	นางอนงค์ ทุมเชียงเข้ม	4 หมู่ที่ 3	087-2284619	ทอผ้า
2	นางบุญไทย ดาบสีพาย	132 หมู่ที่ 3	092-8905206	ทอเสื่อ
3	นายมา ดาบสมเด็จ	109 หมู่ที่ 3	097-0580161	ลวดหนาม
4	นางอุไรวรรณ ดาบสีพาย	108 หมู่ที่ 3	-	บายศรี
5	นายพาณิชย์ ไชไพวัน	35 หมู่ 6	-	เครื่องจักสาน
6	นางดวงพร ละจันดี	48 หมู่ 6	-	เครื่องจักสาน
7	นางสมาน พวงมาลา	139 หมู่ 11	-	ทอเสื่อประยุกต์
8	นายตัง โพธิ์นะ	3 หมู่ 12	-	เครื่องจักสาน
9	นางนฤดี เสาร์มนตรี	17 หมู่ 12	-	ผ้าไหมย้อมคราม



นางอนงค์ ทุมเชียงเข้ม

การทอผ้า หรือ "การทอ" ถือเป็นศิลปะและหัตถกรรมหรืองานฝีมืออย่างหนึ่งที่มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เป็นกรรมวิธีการผลิตผืนผ้าโดยใช้เส้นด้ายพุ่งและเส้นด้ายยืนมาขัดประสานกันจนได้เป็นผืนผ้า ทั้งนี้ต้องมีเครื่องมือในการทอ เรียกว่า ทูก หรือกี่ (ในภาษาไทยถิ่นอีสาน มักเรียกการทอผ้าว่า "ตำทูก")

การทอผ้าของประเทศไทยมีประวัติอันยาวนานตั้งแต่สมัยโบราณ แต่ก่อนเป็นการทอผ้าด้วยมือตามแบบดั้งเดิมเพื่อนำผ้าที่ทอมาใช้เอง การทอผ้าด้วยมือได้รับความสนใจ มีการสืบสาน อนุรักษ์ และพัฒนาสืบต่อมา โดยภายหลังการทอผ้าด้วยมือนั้นเป็นการทอเพื่อจัดจำหน่ายให้กับผู้คนที่ทั้งในและต่างประเทศ ซึ่งได้รับการตอบรับที่ดีเพราะด้วยคุณภาพ ความสวยงาม และความแปลกใหม่ ทำให้ผ้าทอมือเป็นที่ชื่นชอบถูกอกถูกใจของผู้คนตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาจนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์

ขั้นตอนการทอผ้าไหม

๑. การเตรียมเส้นไหม

การเตรียมเส้นไหมต้องเตรียมและทำการคัดสรรเส้นไหมที่มีขนาดสม่ำเสมอ จัดเรียงให้เรียบร้อยโดยมีน้ำหนักที่เหมาะสมต่อใจประมาณ ๘๐-๑๐๐ กรัม เพื่อง่ายต่อการนำไปดำเนินการต่อ เช่น การย้อมสี และกรอเส้นไหม ฯ

๒. การลอกกวาสเส้นไหม โดยการใช้สารธรรมชาติ

สารธรรมชาติที่ใช้ในการลอกกวาส ได้จากการนำกากของต้นกล้วยมาเผาจนกลายเป็นขี้เถ้า นำขี้เถ้าที่ได้มาละลายน้ำและรองจนแยกชั้น ได้ส่วนที่เป็นน้ำใส โดยนำส่วนที่เป็นน้ำใสใช้แทนสารลอกกวาส อัตราส่วนการใช้งานสารลอกกวาสต่อเส้นไหมอยู่ที่ ๓๐:๑ โดยการลอกกวาสเส้นไหมจะใช้วิธีการต้มที่อุณหภูมิ ๙๐-๙๕ องศาเซลเซียส ระยะเวลาประมาณ ๙๐ นาที ในระหว่างต้มหมั่นพลิกกลับเส้นไหมอย่างสม่ำเสมอ จากนั้นหลังต้มเส้นไหมเสร็จนำเส้นไหมมาล้างด้วยน้ำอุ่นและนำเส้นไหมมาตากให้แห้งที่ราวตาก

๓. การเตรียมฟืมทอผ้า

นำเส้นด้ายมาร้อยเข้ากับฟืมทอผ้า ร้อยเส้นด้ายผ่านทางช่องของฟันหวีช่องละ ๒ เส้น ร้อยจนครบทุกช่อง จากนั้นใช้ไม้ไผ่ขนาดเล็กเป็นตัวช่วยในการร้อยผ่านห่วงเส้นด้ายที่ร้อยเข้าช่องฟันหวีเพื่อทำการขึงเส้นด้าย จัดเรียงเส้นด้ายให้เรียบร้อย และตรึงให้เส้นด้ายอยู่กับที่ โดยด้านหน้าของฟืมทอผ้าจะมีไม้ไผ่ขนาดเล็กเช่นเดียวกับด้านหลังของฟืมซึ่งมีหน้าที่เช่นเดียวกัน ต่อมาทำการตะกอฟืมแบบ ๒ ตะกอ จะได้ฟืมที่พร้อมสำหรับการทอผ้า

๔. การย้อมเส้นไหมเย็น

ใบสมัยก่อนน้ำย้อมสีมักใช้สีแดงที่ได้จากการครั่ง โดยนำครั่งมาตำให้ละเอียดและแช่น้ำไว้ ๑ คืน จากนั้นนำน้ำที่ได้มากรองด้วยผ้าขาวบาง จะได้เป็นน้ำย้อมสีแดงสำหรับย้อมเส้นไหม การย้อมเส้นไหมนำเส้นไหมที่เตรียมไว้มาทำการย้อมในการย้อมจะทำ ๒ รอบคือ การย้อมเย็น และการย้อมด้วยความร้อนร้อนขั้นแรกจะทำการย้อมเย็นโดยนำเส้นไหมใส่ลงในหม้อที่มีน้ำย้อมสี เมื่อกดเส้นไหมลงในหม้อจนน้ำย้อมสีซึมเข้าเส้นไหมทั่วดี จากนั้นนำหม้อขึ้นตั้งไฟเพื่อสู่ขั้นตอนการย้อมด้วยความร้อน การย้อมด้วยความร้อนบนเตานั้นจะใช้อุณหภูมิอยู่ที่ ๘๐ องศาเซลเซียส ใช้เวลาในการต้มประมาณ ๓๐ นาที จากนั้นนำเส้นไหมมาล้างด้วยน้ำสะอาด บีบน้ำออกและทำการตากให้แห้ง



๕. การเตรียมเส้นเย็น

นำเส้นไหมที่ผ่านการย้อมสีมาค้นเครื่องทูกหรือค้นเส้นเย็นโดยมีเสาเพื่อเป็นอุปกรณ์ เริ่มต้นด้วยการนำเส้นไหมสวมเข้าในกง เพื่อทำการกรอเส้นไหมเข้าอัก โดยมีวิธีการนับคือ รอบละ ๒ เส้น จำนวน ๒ รอบ จะได้เป็น ๔ เส้น เรียกว่า ๑ ความ และ ๑๐ ความ เท่ากับ ๑ หลบ การนับจำนวนความควรใช้ไม้มาค้นเพื่อช่วยป้องกันความผิดพลาดในการนับ หลบ คือหน้ากว้าง ในสมัยโบราณการทอผ้าสไบหน้ากว้างจะใช้ ๘ หลบ การเพิ่มลดหน้ากว้างขึ้นอยู่กับการใช้งานและการออกแบบผ้าตั้งแต่เริ่ม

๖. การต่อเส้นเย็น

การต่อเส้นเย็นคือการนำเส้นไหมเส้นเย็นมาผูกต่อกับเส้นด้ายในพื้นหวีโดยการต่อที่ละเส้นจนครบเส้นเย็น เมื่อต่อเส้นไหมเรียบร้อยแล้วทำการม้วนเส้นเย็นด้วยแผ่นไม้และจัดระเบียบเส้นไหมตามช่องพื้นพิมพ์ให้เป็นระเบียบ ต่อมานำไปติดตั้งเข้ากับทูกทอผ้าเพื่อทำการเข้าลายหรือตะกอดต่อไป เทคนิคเพิ่มเติมก่อนการทอผ้าทุกครั้งควรใช้แปรงจุ่มน้ำแ่่งทาเคลือบเส้นเย็นที่อยู่ใก้ก่อนเพื่อให้เส้นกลม เพิ่มความแข็งแรง และเส้นไหมจะไม่แตกเป็นขนระหว่างการทอผ้า

๗. การเตรียมเส้นพุ่งที่ทำการย้อมสีต่างๆ

โดยทั่วไปการเตรียมน้ำย้อมสีเส้นไหมจะมีสีที่หลากหลาย แต่จะมีสีที่นิยมใช้คือสีเข้ม เช่น สีน้ำเงินเข้ม สีเขียว สีแดง สีเหลือง เป็นต้น ซึ่งในแต่ละสีจะได้มาจากธรรมชาติคือได้จากพืชและสัตว์ ดังนี้

สีน้ำเงิน ได้จากเนื้อคราม โดยมีวิธีการเตรียมคือต้องก่หม้อครามเพื่อที่จะนำน้ำครามมาใช้ในการย้อม การใช้ครามย้อมนั้นจะใช้วิธีการย้อมเย็นเพื่อให้สีแทรกซึมเข้าเส้นไหมอย่างทั่วถึง การย้อมด้วยน้ำครามอาจต้องย้อมซ้ำ ๒-๓ ครั้ง ขึ้นอยู่กับการติดของสีที่เส้นไหมและระดับความเข้มของสีที่ต้องการ

สีเหลือง ได้จากการนำแก่นเข มาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปต้มกับน้ำสะอาดใช้เวลาในการต้ม ๑ ชั่วโมง ถึง ๑ ชั่วโมงครึ่ง จากนั้นนำน้ำที่ได้มากรองด้วยผ้าขาวบาง การย้อมด้วยสีเหลืองจากแก่นเขจะทำ ๒

รอบรอบแรกย้อมเย็นเพื่อให้สีแทรกซึมได้ทั่วเส้นไหมและทำการย้อมด้วยความร้อนตามด้วยอุณหภูมิ ๙๐ องศาเซลเซียส โดยใช้เวลานาน ๓๐ นาที เมื่อทำการย้อมด้วยความร้อนเสร็จนำเส้นไหมมาล้างด้วยน้ำสะอาด ๒-๓ รอบเพื่อล้างสีส่วนเกินออกจากนั้นบีบน้ำและตากให้แห้ง

สีเขียว เป็นสีที่ได้จากการใช้สีเหลืองและสีน้ำเงิน โดยวิธีการคือนำเส้นไหมมาย้อมด้วยสีเหลืองจนเสร็จ ล้างสีส่วนเกินออกด้วยน้ำสะอาด ๒-๓ รอบ จากนั้นนำเส้นไหม

สีเหลือง ที่ได้ไปย้อมทับอีกครั้งด้วยสีน้ำเงิน หลังจากย้อมเสร็จนำมาล้างด้วยน้ำสะอาด ๒-๓ รอบ จะได้เส้นไหมสีเขียวตามต้องการ บีบน้ำและนำไปตากให้แห้ง

สีแดง ได้จากการนำครั่งมาทำให้ละเอียดและแช่น้ำไว้ ๑ คืน กรองน้ำที่ได้ด้วยผ้าขาวบาง และทำการย้อมเย็นเพื่อให้สีแดงซึมเข้าเส้นไหมอย่างทั่วถึง จากนั้นนำมาย้อมด้วยความร้อน ๙๐ องศาเซลเซียส นาน ๓๐ นาที หลังจากย้อมเสร็จนำมาล้างสีส่วนเกินออกด้วยน้ำสะอาด ๒-๓ รอบ บีบน้ำออกและนำไปตากให้แห้ง



๘. การกรอเส้นพุ่งเข้าหลอด

การกรอเส้นพุ่งเข้าหลอดมีวิธีการคือ นำเส้นไหมสีต่างๆ ที่ย้อมสีเสร็จแล้วมาเข้ากรอ แล้วทำการกรอเส้นไหมเข้าหลอด สำหรับเตรียมเป็นเส้นพุ่งใช้ในการเกะลาย และใส่กระสวยในการทอขัด



๙. การทอผ้าพื้น

คือการใช้หลักการการทอผ้าเบื้องต้น วิธีการคือนำด้ายเส้นยืนและด้ายเส้นพุ่งมาขัดกันเพื่อให้เกิดเป็นผืนผ้า โดยด้ายเส้นยืนและด้ายเส้นพุ่งอาจจะใช้สีเดียวกันหรือจะใช้สีที่แตกต่างกันเพื่อเพิ่มความสวยงามให้กับผืนผ้าให้มีสวยงามมากยิ่งขึ้นก็ได้



๑๐.เทคนิคเพิ่มเติมสำหรับการทอผ้า

การขีด ขีด หมายถึง วิธีการที่ทำให้ผ้าเกิดลวดลายต่างๆขึ้นมา โดยวิธีการเพิ่มเส้นด้ายพุ่งพิเศษระหว่างการทอเพื่อให้เกิดลวดลายที่เด่นชัดกว่าสีพื้น ทำโดยใช้ไม้เขี่ยหรือสะกิดเพื่อยกด้ายเส้นยืนขึ้น จากนั้นพุ่งด้ายไปตามแนวที่ถูกจัดซ้อน ลวดลายที่เกิดขึ้นมาจากการกำหนดจังหวะในการพุ่งเส้นด้ายนั่นเอง

การจก คือเทคนิคการทอผ้าเพื่อให้เกิดลวดลายต่างๆ โดยการเพิ่มเส้นด้ายพุ่งพิเศษสอดขึ้นลงโดยใช้ไม้ หรือนิ้ว สอดเส้นด้ายขึ้นแล้วสอดเส้นด้ายพุ่งพิเศษเข้าไป ซึ่งจะทำให้เกิดเป็นลวดลายเป็นช่วงๆ สามารถสลัปสีที่หลากหลายได้ ซึ่งจะแตกต่างกับการขีดที่เป็นการใช้ด้ายพิเศษเพียงสีเดียว การทอผ้าวิธีจกจะต้องใช้เวลาในการทอนานมากจึงมักทอเป็นผ้าหน้าแคบใช้ต่อกับชิ้น เรียกว่า “ชิ้นตีนจก”

การทอมัดหมี่ เป็นกรรมวิธีการทอผ้าที่ใช้เทคนิคการมัดและการย้อม โดยเริ่มจากการนำเส้นด้ายหรือไหมมาย้อมสีแล้วมัดบริเวณที่ต้องการเก็บไว้เมื่อนำไปย้อมสีอื่นๆ จะไม่ติดสี จะซึมเพียงเล็กน้อย โดยจะย้อมไล่ลำดับจากสีอ่อนไปหาสีเข้มจนครบ จากนั้นนำด้ายกรอเข้าหลอด และนำไปทอจะเกิดลวดลายในลักษณะที่คลาดเคลื่อน เหลื่อมล้ำ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของผ้ามัดหมี่ การทอผ้าชนิดนี้ต้องอาศัยความชำนาญเป็นอย่างมาก

การทอผ้ายก เป็นกรรมวิธีการทอให้เกิดลวดลายโดยการยกตะกอกแยกด้ายเส้นยืน และในบางครั้งการยกดอกจะมีการเพิ่มเส้นด้ายพุ่งจำนวนสองเส้น หรือมากกว่าเข้าไปยังผืนผ้า ลวดลายที่ทอออกมาจะเป็นลวดลายที่เกี่ยวกับวิถีชีวิต ธรรมชาติ และความเชื่อทางศาสนา เช่น ลายปราสาท ลายสัตว์ ลายพืช และลายเรขาคณิต

การทอผ้านั้นต้องอาศัยฝีมือและความรู้ความชำนาญของผู้ทอเป็นอย่างมาก เป็นงานศิลปะที่มีมืออยู่เพียงชิ้นเดียวในโลก เพราะแต่ละคนที่ทำแต่ละขั้นตอน จะมีความแตกต่างกัน เส้นไหมที่สาวได้แต่ละช่วงเวลาหรือแต่ละระยะของฝักไหมให้ความหนาของเส้นไม่เท่ากัน สีไม่เหมือนกัน นอกจากนั้นแล้วความสามารถในการทอ การสอดกระสวย ความแรงในการตีกระทบหรือการพัดทำให้ได้สีเข้มอ่อนต่างกัน การเรียงเส้นไหมให้ตรงลายจะแสดงถึงความคมชัดและความชำนาญของผู้ทอแต่ละคน อากาศ อุณหภูมิ หรือแม้แต่อารมณ์ความรู้สึกของผู้ทอ สิ่งเหล่านี้มีผลกับความสวยงามของผ้าผืนนั้น ๆ จึงทำให้ผ้าทอมือแต่ละผืนที่ทอ มีเอกลักษณ์เป็นของตัวเองและมีเพียงผืนเดียวในโลกเท่านั้น

๑. โครงหูกหรือโครงกี่ ประกอบด้วยเสา ๔ ต้น มีรางหูกหรือรางกี่ ๔ ด้าน ทั้งด้านบนและด้านล่าง เสาแต่ละด้ายมีไม้ยึดติดกันเป็นแบบดั้งเดิมที่นิยมใช้กันมาตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน

๒. ฟืม หรือ ฟินหวี มีฟันเป็นซี่ คล้ายหวี ใช้สำหรับสอดเส้นไหมยืนเพื่อจัดเส้นไหมให้อยู่ห่างกัน และใช้กระทบไหมเส้นพุ่งให้สานขัดกับไหมเส้นยืนที่อัดแน่นเป็นเนื้อผ้า ฟินฟืมอาจจะทำด้วยไม้ หรือเหล็กหรือสแตนเลสก็ได้ มีหลายขนาด ขึ้นกับว่าผู้ใช้จะต้องการผ้ากว้างขนาดเท่าใด เช่น ฟืมอาจมี ๓๕-๕๐ หลบหรือมากกว่านี้ แต่ละหลบมี ๔๐ ช่องฟัน แต่ละช่องจะสอดเส้นไหมยืน ๒ เส้น ดังนั้นการทอผ้าครั้งหนึ่งๆ อาจจะใช้เส้นไหมยืนประมาณ ๒,๘๐๐-๔,๐๐๐ เส้น ชาวบ้านสมพรรัตน์จะนิยมใช้ฟืม ๕๐ หรือ ๖๐

๓. เขาหูก หรือตะกอ คือ เชือกทำด้วยด้ายไนลอนที่ร้อยคล้องไหมยีน เพื่อแบ่งเส้นไหมเป็นหมวดหมู่ตามที่ต้องการเมื่อยกเขาหูกหรือตะกอขึ้น ก็จะดึงเส้นไหมยีนเปิดเป็นช่อง สามารถพุ่งกระสวยเข้าไปให้เส้นไหมพุ่งสานขัดกับเส้นไหมยีนได้ เวลาสอดเส้นไหมยีนต้องสอดสลับกันไปเส้นหนึ่งเว้นเส้นหนึ่ง และมีเชือกผูกเขาหูกแขวนไว้กับโครงก็ด้านบนสามารถเลื่อนไปมาได้ ส่วนด้านล่างผูกเชือกติดกับคานเหยียบ เมื่อต้องการดึงแยกเส้นไหมให้เป็นช่องจะใช้เท้าเหยียบที่คานเหยียบทำให้เขาหูกเลื่อนขึ้น-ลง เกิดเป็นช่องสำหรับใส่เส้นไหมพุ่ง หากต้องการทอผ้าเป็นลวดลายที่งดงาม จะต้องใช้ตะกอและคานเหยียบจำนวนหลายอัน วิธีการเก็บตะกอหรือเก็บเขาจะแตกต่างกันไปตามลักษณะของผ้าและลวดลายของผ้าที่จะทำ การทอผ้าของชาวบ้านสมพรรัตน์ส่วนใหญ่จะใช้แบบ ๒ ตะกอ

๔. กระสวย ใช้บรรจุหลอดเส้นไหมพุ่ง มีหลายแบบ อาจจะทำจากไม้ไผ่ ไม้เนื้อแข็ง หรือพลาสติกให้มีน้ำหนักพอประมาณจะได้ไม่พลิกเวลาพุ่งกระสวย มีความลื่นและไม่มีเสียง ขนาดกว้างประมาณ ๓ เซนติเมตร ยาวประมาณ ๒๐ เซนติเมตร เจาะรูตรงกลาง ทำปลายทั้งสองด้านให้งอนเล็กน้อย เพื่อให้ลอดผ่านเส้นไหมยีนได้ง่ายขึ้น

๕. ไม้หน้าหูก คือ ไม้ที่อยู่ส่วนหน้าสุดของหูก สำหรับผูกซึ่งลูกดั่งทำด้วยไม้ไผ่ทั้งลำ

๖. ไม้รางหูก คือ ไม้ที่พาดขวางโครงหูก ส่วนบนทำด้วยไม้ไผ่ทั้งลำมี ๓-๔ ท่อน ใช้สำหรับผูกแขวนลูกดั่ง ไม้ข้างเขา และพืม

๗. กระดานม้วนหูก เป็นไม้กระดานที่ใช้สำหรับม้วนปลายด้านหนึ่งของเส้นไหมยีน ซึ่งม้วนเก็บและจัดเส้นยีนให้เป็นระเบียบ นอกจากนี้ยังช่วยให้เส้นไหมในหูกตึง โดยที่ปลายอีกด้านหนึ่งผูกติดหรือพันไว้กับม้วนผ้า

๘. ลูกดั่ง คือ ไม้ที่สอดค้ำกระดานม้วนหูก มี ๒ ลูก ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง ส่วนหัวของลูกดั่งเจ้าสำหรับแขวนไว้กับรางหูกและต้องผูกยึดติดลูกดั่งไว้กับไม้หน้าหูก เพื่อไม่ให้ไม้ลูกดั่งแกว่งไปมา

๙. ไม้ค้ำเขาหรือไม้ค้ำตะกอ เป็นไม้ ๒ อันสำหรับแขวนเขาหูกหรือตะกอ ส่วนปลายทั้งสองด้าน จะเจาะรูผูกเชือกแขวนไว้กับไม้ที่พาดขวางรางหูก

๑๐. คานแขวน เป็นไม้หาบหูก โดยสอดกับเชือกที่ผูกกับเขาด้านบน เพื่อให้หูกยึดติดกับกึ่งโดยไม้หาบหูกจะมีอันเดียวไม่ว่าจะใช้พืมที่มีเขา ๒ เขา ๓ เขา หรือ ๔ เขา

๑๑. ตีนพืม หรือตีนเหยียบ หรือคานเหยียบ คือ ไม้ ๒-๔ อัน ขึ้นกับจำนวนเขาหรือตะกอ โดยตีนเหยียบนี้จะผูกเชือกเชื่อมโยงกับเขาหูก เพื่อใช้สำหรับเหยียบดึงเขาหูก ๒-๔ ตัว ให้รังเส้นไหมยีนขึ้นหรือลงสลับกันและเปิดช่องว่างให้กระสวยพุ่งผ่าน ตีนพืมจะมีลักษณะกลม ยาวประมาณ ๑.๕-๒ เมตร และจะวางขวางกับโครงหูก

๑๒. ไม้ม้วนผ้า หรือไม้พันผ้า หรือไม้ค้ำพัน คือ ไม้ที่ใช้ผูกปลายด้านหนึ่งของไหมยีน ซึ่งสอดผ่านพันหวีแล้วใช้ผ้าไหมที่ทอเป็นเนื้อผ้าแล้ว โดยส่วนใหญ่ไม้ม้วนผ้าทำด้วยไม้เหล็มายาวประมาณ ๑๒๐-๑๘๐ เซนติเมตร

๑๓. บ่ากั คือ ไม้ที่ใช้รองรับส่วนปลายสองด้านของไม้ม้วนผ้ามี ๒ หลัก แต่ละหลักมีระยะห่างกันตามความกว้างของหูก

๑๔. ไม้นั่ง เป็นไม้กระดานที่ใช้สำหรับนั่งทอผ้า ความยาวของไม้นั่งเท่ากับความกว้างของโครงหูก

๑๕. ผัง เป็นไม้ที่ใช้ชิงไว้ตามความกว้างของริมผ้าที่ทอ เพื่อให้หน้าผ้าตึงพอดีกับพืม ปลายทั้งสองของผังกวอาจเหลาแหลมเป็น ๒ แฉกหรือเป็นทองเหลืองที่มี ๒ แฉกสวมทั้งสองข้าง หลักการทำงานของกัทอผ้า

หลักการทํางานของกําทอผ้าไว้ ดังนี้

๑. ทำให้เกิดช่องว่าง (shedding) โดยสับตะกอยกแล้วแยกไหมเส้นยืนออกเป็น ๒ หมู่ โดย หมู่หนึ่งขึ้นและหมู่หนึ่งลงเพื่อให้เกิดช่องว่างให้สอดเส้นไหมพุ่งผ่านการทำให้เกิดช่องว่าง

๒. การสอดไหมเส้นพุ่ง (picking) จะใช้กระสวยส่งไหมเส้นพุ่ง สอดไหมเส้นพุ่งให้พุ่งผ่านช่องว่างที่เปิดเตรียมไว้

๓. การกระทบไหมเส้นพุ่ง (battering) เมื่อสอดไหมเส้นพุ่งผ่านแล้วจะต้องใช้ตัวพิมกระทบไหมเส้นพุ่งให้เรียงสานขัดกับไหมเส้นยืนชิดติดกันแน่นเป็นเนื้อผ้า

๔. การเก็บและม้วนผ้าเก็บ (taking up and letting of) เมื่อทอผ้าได้จำนวนหนึ่งแล้วจะต้องมีการม้วนผ้าเก็บเข้าแกนม้วน โดยจะต้องมีการปรับไหมเส้นยืนให้หย่อนก่อนจึงม้วนผ้าเก็บ

ขั้นตอนการทอผ้า

หลักการในการทอผ้า คือ การเอาเส้นไหมมากกว่า ๒ เส้นขึ้นไปมาขัดสลับกัน ซึ่งมีวิธีการทอเป็นชั้น ๆ ดังนี้

๑. เมื่อเตรียมไหมเส้นพุ่งและไส้หูกเรียบร้อยแล้ว นำเอาเส้นหูกอันใหม่สับต่อกับไส้หูกที่ค้างอยู่ในเขาหูกและร่องฟันพิมเดิม กางกํหรือหูกให้เรียบร้อย

๒. เอาหลอดไหมเข้าร่องกระสวย ร้อยไหมจากหลอดผ่านรูเล็ก ๆ ข้างกระสวย หากเส้นไหมหมดจากหลอดแรก ต้องเอาหลอดที่ ๒,๓ ตามลำดับหลอดที่ร้อยไว้ บรรจุเข้ากระสวยและทอตามลำดับ

๓. คล้องเชือกจากเขาหูกอันหนึ่งเข้ากับไม้คั่นเหยียบข้างใดข้างหนึ่งและคล้องเชือกเขาหูกที่เหลืออีกอันเข้ากับไม้คั่นเหยียบอีกอัน เมื่อเหยียบไม้คั่นเหยียบข้างหนึ่ง ไส้หูกกางออกเป็นช่องเนื่องจากการดึงของเขาหูก พุ่งกระสวยผ่านช่องว่างนั้น แล้วดึงพิมกระทบเส้นฝ้ายที่ออกมาจากกระสวยเข้าไปเก็บไว้ เหยียบไม้คั่นเหยียบอีกอัน พุ่งกระสวยผ่านช่องว่าง กลับมาทางเดิม ดึงพิมกระทบเส้นฝ้ายเข้าเก็บ เหยียบไม้คั่นเหยียบอีกอัน พุ่งกระสวย ดึงพิมกระทบ เหยียบไม้คั่นเหยียบ ทำสลับกันไปเรื่อย ๆ จนได้ผืนผ้าเกิดขึ้นยากมากแล้ว จึงพันผืนผ้าไว้ด้วยไม้ค้ำพัน



นางบุญไทย ดาบสipay

การทอเสื่อ

การทอเสื่อถูก เป็นภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น ที่นำเอาต้นกกมาแปรสภาพให้เป็นเส้นย้อมสี แล้วสานทอให้เป็นแผ่นผืน เพื่อนำมาใช้ปูลาดรองนั่งหรือนอน หรือทำธุรกรรมต่างๆ ตลอดจนทำพิธีกรรมทางศาสนาและความเชื่อ

เสื่อถูก เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีใช้กันอยู่ทั่วไปทั้งในประเทศหรือต่างประเทศ ทั้งนี้เพราะต้นกกเป็นพืชธรรมชาติที่ขึ้นอยู่ทั่วทุกภูมิภาค และภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นที่นำต้นกกมาแปรสภาพก็มีลักษณะคล้ายกัน หรือได้อิทธิพลทางความคิดจากกันและกัน ทำให้เสื่อถูกถูกจัดได้ว่าเป็นปัจจัยจำเป็นอย่างหนึ่ง ต่อการดำรงชีวิตของผู้คนในอดีต ที่ตำบลเหล่าปอแดง อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร คือภูมิภาคหนึ่งที่มีการสืบสานภูมิปัญญาทางการทอเสื่อถูกนี้มายาวนาน จนปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์อื่นเข้ามาทดแทนการใช้เสื่อถูกมากมายให้เลือก นับตั้งแต่เสื่อน้ำมัน พรม กระเบื้องปูพื้น และอื่นๆ ทำให้กระแสความนิยมในการใช้เสื่อถูกลดลง และคนรุ่นใหม่ก็สนใจในภูมิรู้ด้านนี้น้อย

การศึกษาข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นการทอเสื่อถูกของชุมชนนี้ ก็เพื่อให้เห็นถึงวัฒนธรรมทางภูมิปัญญาของท้องถิ่น และปัญหาที่เสี่ยงต่อการสูญสิ้นของภูมิปัญญานี้ ว่ามีมากหรือน้อย และด้วยปัจจัยหรือองค์ประกอบใด เพื่อนำไปสู่การอนุรักษ์หรือแก้ไข สำหรับบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในอนาคตต่อไป

ประวัติความเป็นมาของเสื่อ

การทอเสื่อมีมายาวนานตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เนื่องจากชาวบ้านส่วนใหญ่ทำอาชีพเกษตรกรรม เมื่อว่างจากการทำเกษตรกรรม ก็จะมีการประกอบอาชีพเสริม วิธีการทอเสื่อ หรือในภาษาอีสานเรียกว่า การตำสาต เพื่อนำมาใช้ในชีวิตประจำวันและสร้างรายได้ บางครัวเรือนก็ทำเป็นอาชีพหลักเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว การทอเสื่อเป็นภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น ที่นำเอาต้นกก ต้นไหล หรือต้นผือ มาสอย (กรีดแบ่งให้เป็นเส้นบางๆ) ผึ่งแดดให้แห้งแล้วนำไปย้อมสีตามที่ต้องการ จากนั้นนำไปทอเป็นผืนๆเพื่อนำไปใช้งาน

ลักษณะของต้นกก

ต้นกกมีลักษณะเหมือนหญ้า แต่กกจะมีลำต้นเป็นทรงสามเหลี่ยมหรือสามมุม ดอกจะมีลักษณะเป็นฝอยๆ ลำต้นจะไม่แตกกิ่งเหมือนพืชชนิดอื่น ต้นกกมักจะเกิดในที่ชื้นแฉะ ขึ้นตามหนอง บึง

ลักษณะของต้นไผ่

ไผ่เป็นไม้ล้มลุก มีลักษณะเป็นทรงกลม แตกกอ ลำต้นเหนียว ใบแผ่ออกเป็นแฉกตรง ไม้ห้อยลู่เหมือนกก เป็นไม้ที่ชอบแดด นิยมปลูกในดินที่ขึ้น ส่วนมากชาวบ้านจะปลูกไว้ข้างบ้านของตัวเอง เวลาใช้งานก็จะสะดวก

ลักษณะของต้นผิ่

ต้นผิ่จะมีลักษณะคล้ายต้นกกมาก จะมีลักษณะเหมือนหญ้า ดอกจะมีลักษณะฝอยๆ มีลำต้นตันและเป็นทรงสามเหลี่ยมเหมือนกันกับต้นกกแต่เหลี่ยมจะมีความคมกว่า ลำต้นไม่แตกกิ่ง มักเกิดตามที่ชุ่มชื้น ขึ้นตามหนอง บึง ห้วย



ต้นกก



ต้นไผ่



ต้นผิ่

อุปกรณ์ในการทอเสื่อ

๑. กกหรือไผ่
๒. กรรไกร
๓. เชือกไนลอนหรือเชือกเอ็น
๔. ฟืมทอเสื่อ
๕. โองทอเสื่อ
๖. ไม้สอดกก
๗. สีย้อมกก

วิธีการทอเสื่อ

ขั้นตอนที่ ๑ การสอยต้นกก

๑. ตัดต้นกกสด
๒. คัดเลือกต้นกกที่มีขนาดเท่ากันไว้ด้วยกัน
๓. นำต้นกกที่ตัดแล้วมาสอยเป็นเส้นเล็กโดยใช้มีดแหลมปลายคม
๔. นำเส้นกกที่สอยแล้วมาผึ่งแดดให้แห้ง
๕. พอดากเสร็จแล้วก็มัดเป็นมัดๆรอการย้อมสี



ขั้นตอนที่ ๒ การย้อมสี

๑. เลือกซื้อสีสำหรับย้อมกกสีต่างๆ ที่มีสีสันทสวยงาม เช่น สีแดง สีชมพู สีเหลือง สีม่วง สีเขียว
๒. ก่อไฟโดยไฟที่ใช้ต้องสม่ำเสมอ
๓. นำปืบใส่น้ำพอประมาณท่วมเส้นกกนำมาตั้งบนเตารอให้น้ำเดือด พอน้ำเดือดก็นำสีที่เลือกมาเทลง
๔. นำเส้นกกที่คัดเลือกแล้วลงย้อมจนเพียงพอที่จะใช้ในการทอ
๕. นำเส้นกกที่ย้อมสีแล้วลงล้างในน้ำเปล่าแล้วนำไปตากแดดจนแห้ง พอแห้งแล้วก็นำมามัดรวมกัน โดยแยกเป็นสี



ขั้นตอนที่ ๓ วิธีการทอเสื่อ

๑. กางโองสำหรับทอเสื่อ
๒. นำเชือกไนลอนสำหรับทอเสื่อมาโยงใส่ฟืมจนเสร็จ
๓. ฟืมที่ใช้ต้องมีขนาดเท่ากับเส้นกก และฟืมแต่ละฟืมก็อาจจะใช้ทอลายไม่เหมือนกัน
๔. นำเส้นกกที่ย้อมสีตากจนแห้งนำมาทอเสื่อ
๕. เลือกสีและลายที่จะทอ จากนั้นก็เริ่มทอจนได้เป็นแผ่นผืน
๖. พอทอเสร็จก็ตัด แล้วนำไปตากแดดเพื่อให้สีติดทนนาน หลังจากนั้นนำไปเก็บไว้ในที่ร่ม

วิธีการปลูก

๑. ควรเลือกพื้นที่สำหรับการปลูกต้นกกก่อน โดยคำนึงจากข้อมูล รายละเอียดของต้นกก นั่นคือ มีน้ำขังอยู่ตลอดเวลา แต่ไม่ควรให้น้ำเน่าเสีย ควรมีน้ำอยู่เสมอประมาณ ๒๕-๓๐ เซนติเมตร
๒. เมื่อหาพื้นที่สำหรับการปลูกเสร็จ ให้ทำการเตรียมดินที่จะปลูก จากนั้นพรวนดิน และจัดการหญ้า เนื่องจากหญ้าเป็นศัตรูพืชสำหรับต้นกก การถางหญ้าให้ดินซุย เรียกอีกอย่างว่า นากก
๓. การปักต้นกกลงไป เช่นเดียวกับการดำนาข้าว โดยการนำบริเวณหัวกกที่อยู่กับลำต้น ตัดปลายทิ้งแล้วเหลือไว้ประมาณ ๔๐-๕๐ เซนติเมตร นำต้นกกจิ้มมัดเป็นกำ แล้วนำมาแยกออกเป็นค้ำลงดินที่เตรียมไว้ ซึ่งห่างกันประมาณ ๒๕-๓๐ เซนติเมตร
๔. เมื่อปลูกเสร็จแล้ว มาถึงการบำรุงรักษาต้นกก มีเล็กน้อยมาก แต่เราควรมีรั้วกัน เพื่อป้องกันสัตว์ใหญ่ เช่น วัว ควาย เป็นต้นมาเหยียบย่ำ ในกรณีที่ปลูกในนา
๕. ใส่ปุ๋ยอย่างสม่ำเสมอ โดยนิยมเป็น อูจจาระเบิด หรือปลาเน่า
๖. เมื่อถึงเวลาในการเก็บเกี่ยวต้นกก ซึ่งใช้เวลาประมาณ ๔-๕ เดือน หรือสังเกตจากสีของดอกจะออกสีเหลือง หรือเมื่อถึงฤดูฝน ต้นกกก็จะโตเต็มที่ ความยาวของต้นกกแบบเต็มที่ยาวที่สุดอยู่ที่ ๑๔๐-๑๘๐ เซนติเมตร

ประโยชน์ของต้นกก

๑. ต้นกก ประโยชน์สามารถนำมาทำเครื่องจักรสานเพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ได้มากมาย เช่น กระเป๋า เสื้อ รองเท้า หมวก ปกสมุดจดบันทึก หมอนรองคอ พวงกุญแจ เป็นต้น ซึ่งในท้องถิ่นหรือชาวบ้าน มักจะนำต้นกกมาทำเป็นสินค้า OTOP ของชุมชน เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและชุมชน
๒. ต้นกกมักเจริญเติบโตในที่มีน้ำท่วมขัง ทำให้เป็นสถานที่สำหรับหลบซ่อนตัวของสัตว์น้ำขนาดเล็กหรือขนาดกำลังอ่อนตัว
๓. สามารถเป็นต้นไม้ที่ใช้บำบัดน้ำเสียหรือปรับสมดุลแร่ธาตุในแม่น้ำ ลำคลอง
๔. ปลูกเพื่อตกแต่งประดับภายในบ้านหรือที่อยู่อาศัย ซึ่งนิยมปลูกกันที่สวน กระจ่างต้นไม้ ริมสระน้ำ หรือริมสระว่ายน้ำ เป็นต้น
๕. ต้นกกยังสามารถนำมาทำเป็นยารักษาโรคภัยไข้เจ็บได้



นายตัง โปรินทร์

เครื่องจักสาน

เครื่องจักสาน เป็นงานหัตถกรรมที่หล่อหลอมขึ้นจากจิตวิญญาณและภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ คำว่า เครื่องจักสาน แยกความหมายคำได้คือ จัก หมายถึงการนำวัสดุมาทำให้เป็นเส้น เป็นแฉก หรือริ้ว ส่วน คำว่า สาน หมายถึง การนำเอาวัสดุที่เตรียมแล้วมาสานประดิษฐ์ให้เป็นรูปร่างและลวดลายต่างๆ ขั้นตอนที่สำคัญอีกขั้นตอนหนึ่งคือ การถัก ซึ่งเป็นกระบวนการประกอบทำให้เครื่องจักสานสมบูรณ์เสริมความแข็งแรงของโครงสร้างภายนอกวัสดุที่นำมาใช้สานได้แก่ ไม้ไผ่ หวาย กก ป่าน กระจูด ลาน ลำเจียก เตย และย่านลิเภา เป็นต้น

ประเภทเครื่องจักสาน

ความคิดพื้นฐานในการสร้างเครื่องจักสานเกิดจากความต้องการในการดำเนินชีวิตเป็นหลัก เครื่องจักสานยุคแรกจึงมีรูปแบบและวิธีการง่ายๆ ไม่สลับซับซ้อน เครื่องจักสานในประเทศไทย เริ่มใช้ครั้งแรกในสมัยก่อนประวัติศาสตร์ โดยพบหลักฐานเป็นโครงสร้างเครื่องจักสานบนภาชนะดินเผาที่แหล่งโบราณคดี บ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี อายุราว ๓,๐๐๐ ปี และในสมัยสุโขทัยได้มีตำนานเล่าถึงพระร่วงแสดงปาฏิหาริย์ใช้กระออม (เครื่องจักสานไม้ไผ่ชนิดหนึ่งใช้ต้กน้ำ) เครื่องจักสานโดยทั่วไปสามารถแบ่งได้ดังนี้คือ

๑. เครื่องมือในการเกษตรกรรม เช่น วี (กาวิ) กระบุง เป็นต้น
๒. เครื่องมือในครัวเรือน เช่น กระซอนกรองกะทิ พ้อม (กะพ้อม) กระตืบ เป็นต้น
๓. เครื่องมือจับสัตว์ เช่น ลอบ ไซ ข้อง ขนาง สุ่ม เป็นต้น
๔. เครื่องมือในพิธีกรรม เช่น ชั้นกระหย่อง ตาเหลว เป็นต้น
๕. เครื่องมือเบ็ดเตล็ด เช่น กระดั่ง เป็นต้น



การทำเครื่องจักสานยุคแรก ๆ มนุษย์จะนำวัสดุจากธรรมชาติเท่าที่จะหาได้ใกล้ตัวมาทำให้เกิดประโยชน์ เช่น การนำไปไม้ กิ่งไม้ ต้นไม้ประเภทเถานำมาสานมาขัดเป็นรูปทรงง่าย ๆ เพื่อใช้เป็นภาชนะหรือมาสานขัดกันเป็นแผ่นเพื่อใช้สำหรับบุงรองนั่ง รองนอน ก่อนที่จะพัฒนามาเป็นเครื่องจักสานที่มีความประณีตในยุคต่อ ๆ มา เครื่องจักสานเป็นงานศิลปหัตถกรรมที่มนุษย์คิดวิธีการต่างๆ ขึ้นเพื่อใช้สร้างเครื่องมือเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันด้วยวิธีการสอดขัดและสานกันของวัสดุที่เป็นเส้นเป็นริ้ว โดยสร้างรูปทรงของสิ่งประดิษฐ์ขึ้นนั้นตามความประสงค์ในการใช้สอยตามสภาพภูมิศาสตร์ ประสานกับขนบธรรมเนียมประเพณี ความเชื่อศาสนาและวัสดุในท้องถิ่นนั้นๆ

การเรียกเครื่องจักสานว่า จักสาน นั้น เป็นคำที่เรียกขึ้นตามวิธีการที่ทำให้เกิดเครื่องจักสาน เพราะเครื่องจักสานต่างๆ จะสำเร็จเป็นรูปร่างที่สมบูรณ์ได้นั้นต้องผ่านกระบวนการ ดังนี้

๑. การจัก คือการนำวัสดุมาทำให้เป็นเส้น เป็นแฉก หรือเป็นริ้วเพื่อความสะดวกในการสาน ลักษณะของการจักโดยทั่วไปนั้นขึ้นอยู่กับลักษณะของวัสดุแต่ละชนิดซึ่งจะมีวิธีการเฉพาะที่แตกต่างกันไป หรือบางครั้งการจักไม้ไผ่หรือหวายมักจะเรียกว่า ตอก ซึ่งการจักถือได้ว่าเป็นขั้นตอนของการเตรียมวัสดุในการทำเครื่องจักสานขั้นแรก

๒. การสาน เป็นกระบวนการทางความคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์ที่นำวัสดุธรรมชาติมาทำประโยชน์โดยใช้ความคิดและมีมือมนุษย์เป็นหลัก การสานลวดลายจะสานลายใดนั้นขึ้นอยู่กับความเหมาะสมในการใช้สอย ซึ่งมีด้วยกัน ๓ วิธี คือ

- การสานด้วยวิธีสอดขัด
- การสานด้วยวิธีการสอดขัดด้วยเส้นทแยง
- การสานด้วยวิธีขัดเป็นวง

๓. การถัก เป็นกระบวนการประกอบที่ช่วยให้การทำเครื่องจักสานสมบูรณ์ การถักเครื่องจักสาน เช่น การถักขอบของภาชนะจักสานไม้ไผ่ การถักหูภาชนะ เป็นต้น การถักส่วนมากจะเป็นการเสริมความแข็งแรงของโครงสร้างภายนอก เช่น ขอบ ขา ปาก ก้น ของเครื่องจักสาน และเป็นการเพิ่มความสวยงามไปด้วย

มูลเหตุที่ทำให้เกิดเครื่องจักสานที่สำคัญ ๓ ประการดังนี้

๑. มูลเหตุจากความจำเป็นในการดำรงชีวิต การดำรงชีวิตในชนบทจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องอาศัยเครื่องมือเครื่องใช้พื้นบ้าน ที่สามารถผลิตได้เองมาช่วยให้เกิดความสะดวกสบาย โดยเฉพาะผู้มีอาชีพเกษตรกรรม ซึ่งสามารถจำแนกออกเป็นประเภทต่างๆ ตามหน้าที่ใช้สอยดังนี้

- เครื่องจักสานที่ใช้ในการบริโภค ได้แก่ ซ้าหวด กระจับปี่ แอบข้าว หวดนึ่งข้าวเหนียว ก่องข้าว กระจอน กระจดง ฯลฯ
- เครื่องจักสานที่ใช้เป็นภาชนะ ได้แก่ กระจับปี่ กระจาด ซ้ากระทาย กระจบาย กะโล่ กระจดง ชะลอม ฯลฯ
- เครื่องจักสานที่ใช้เป็นเครื่องตวง ได้แก่ กระจ้อม กระจู กระจับปี่ สัด ฯลฯ
- เครื่องจักสานที่ใช้เป็นเครื่องเรือนและเครื่องปูลาด ได้แก่ เสื่อต่าง ๆ
- เครื่องจักสานที่ใช้ป้องกันแดดฝน ได้แก่ หมวก กุ๊บ งอบ ฯลฯ
- เครื่องจักสานที่ใช้ในการดักจับสัตว์ ได้แก่ ลอบ ไซ อีจู้ ชะนาง จัน ฯลฯ
- เครื่องจักสานที่ใช้เกี่ยวกับความเชื่อ ประเพณีและศาสนา ได้แก่ ก่องข้าวขวัญ สำหรับใส่พานสลาก ฯลฯ

๒. มูลเหตุที่เกิดจากสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติตามสภาพภูมิศาสตร์ เพราะชาวไทยส่วนใหญ่มีอาชีพทางเกษตรกรรม จึงจำเป็นต้องทำมาหากินกันตามสภาพสิ่งแวดล้อมและสภาพภูมิศาสตร์ของท้องถิ่นนั้นๆ ดังนั้นการทำเครื่องจักสานที่เห็นได้ชัด คือ เครื่องมือเครื่องใช้ในการจับปลาและสัตว์น้ำจืด ได้แก่ ลอบ ไซ ชะนาง โดยทำด้วยไม้ไผ่และหวาย ซึ่งรูปแบบและโครงสร้างจะสร้างขึ้นให้เหมาะสมกับการใช้สอย และครู ใช้สำหรับตีข้าวของทางภาคเหนือ เป็นต้น

๓. มูลเหตุที่เกิดจากความเชื่อ ขบธรรมเนียมประเพณี และศาสนา เครื่องจักสานจำนวนมากน้อยเกิดขึ้นจากผลของความเชื่อของท้องถิ่น ซึ่งจะเห็นได้จากการสานเสื่อปาหนันเพื่อใช้ในการแต่งงานของภาคใต้ เป็นต้นนอกจากข้อมูลอันสำคัญทั้ง ๓ ประการแล้ว ปัจจุบันพบว่าในหลายท้องถิ่น เครื่องจักสานได้กลายมาเป็นอาชีพรองจากการทำไร่ ทำนา เพื่อจำหน่ายเป็นรายได้พิเศษในช่วงต่อไป

วัสดุที่ใช้ทำเครื่องจักสาน

๑. ไม้ไผ่ เป็นไม้ที่ใช้ทำเครื่องจักสานมากมายหลายชนิด มีลักษณะเป็นไม้ปล้อง เป็นข้อ มีหนาม และแขนงมาก เมื่อแก่จะมีสีเหลือง โดยจะนำส่วนลำต้นมาใช้จักเป็นตอกสำหรับสานเป็นภาชนะต่าง
๒. กก เป็นพันธุ์ไม้ชนิดหนึ่งที่ชอบขึ้นในที่ชื้นและมีขึ้นทั่วไป เช่น โนนา ริมหนอง บึง และที่น้ำท่วมแฉะ ลำต้นกลมหรือสามเหลี่ยม มีทั้งชนิดลำต้นใหญ่ยาว และลำต้นเล็กและสั้น ส่วนมากนำมาทอเสื่อมากกว่านำมาสานโดยตรง
๓. แห้ง มีลักษณะคล้ายไม้ไผ่แต่อ่อนนุ่มกว่า ไม่มีข้อ แข็งกว่าหวายใช้ได้ทนกว่ากก ชอบขึ้นตามที่แฉะ มีผิวเหลืองสวย ใช้สานเสื่อ ทำฝ้ายบ้าน เป็นต้น
๔. หวาย จะขึ้นในป่าเป็นกอๆ ส่วนมากจะใช้ประกอบเครื่องจักสานอื่นๆ แต่ก็มีกรนำหวายมาทำเครื่องจักสานโดยตรงหลายอย่าง เช่น ตะกร้าหิ้ว ถาดผลไม้ เป็นต้น
๕. ใบตาลและใบลาน ลำต้นสูงคล้ายมะพร้าว ใบเป็นแผงใหญ่คล้ายพัด จะนำมาทำเครื่องจักสานโดยจักในออกเป็นเส้นคล้ายเส้นตอก แต่ต้องใ้ใบอ่อน ส่วนใหญ่จะใช้สานหมวกและงอบ
๖. ก้านมะพร้าว ใช้ก้านกลางใบของมะพร้าว เหลาใบออกให้เหลือแต่ก้าน แล้วนำมาสานเช่นเดียวกับตอก ส่วนมากสานเป็นตะกร้า กระจาดผลไม้เล็กๆ

๗. ย่านลิเภา มีลักษณะเป็นเถาวัลย์ชนิดหนึ่ง มีขนาดเท่าหลอดกาแฟ ขึ้นตามภูเขา เทือกเขา และป่าละเมาะ ในการใช้ต้องนำลำต้นมาลอกเอาแต่เปลือกแล้วจักเป็นเส้นๆ ย่านลิเภาส่วนใหญ่จะนำมาสานเป็นลาย เขียนหมาก พาน เป็นต้น

๘. กระจูด เป็นพันธุ์ไม้ตระกูลเดียวกับกก ชอบขึ้นในที่ชื้นแฉะ ลักษณะลำต้นเป็นต้นกลมๆ ขนาดนิ้วก้อย ก่อนนำมาสานจะต้องนำลำต้นมาผึ่งแดดแล้วทุบให้แบนคล้ายเส้นตอกก่อน แล้วจึงสาน

๙. เตยทะเล เป็นต้นไม้จำพวกหนึ่งใบยาวคล้ายใบสับปะรดหรือใบลำเจียก ขึ้นตามชายทะเล ใบมีหนาม ก่อนนำมาสานต้องจักเอาหนามริมใบออกแล้วย่างไฟ แชน้ำ แล้วจึงจักเป็นเส้นตอก

๑๐. ลำเจียก หรือปาหนัน เป็นต้นไม้จำพวกเดียวกับเตย

๑๑. คล้า เป็นต้นไม้ชนิดหนึ่งคล้ายต้นข่า หรือกก มีผิวเหนียว ใช้สานภาชนะเช่นเดียวกับหวายและไม้ไผ่

คุณค่าของเครื่องจักสาน

เครื่องจักสานเป็นงานศิลปหัตถกรรมที่สะท้อนให้เห็นภูมิปัญญาของชาวบ้านได้หลายอย่าง เช่น สะท้อนให้เห็นความชาญฉลาดในการเลือกสรรวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ทำเครื่องจักสานซึ่งชาวบ้านจะมีความรู้เกี่ยวกับคุณสมบัติของวัตถุดิบแต่ละชนิดเป็นอย่างดี แล้วนำมาดัดแปลงแปรรูปเป็นวัสดุที่ใช้ทำเครื่องจักสานด้วยวิธีต่างๆ แต่สนองการใช้สอยได้ดี สิ่งเหล่านี้เป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านที่ทำให้เครื่องจักสานแต่ละชนิดมีรูปแบบและประโยชน์ใช้สอยที่สมบูรณ์ลงตัว

คุณค่าอีกประการหนึ่งของเครื่องจักสานคือคุณค่าทางศิลปะและความงาม เครื่องจักสานหลายชนิดมีรูปทรง โครงสร้าง และลวดลายที่ลวดลายงดงามยากที่จะหาเครื่องมือเครื่องใช้ประเภทอื่นเทียบได้

คุณค่าที่สำคัญอีกประการหนึ่งของเครื่องจักสานไทย คือ คุณค่าในการแสดงออกทางอารมณ์และจิตใจของช่างพื้นบ้าน เครื่องจักสานหลายชนิดของไทยสานอย่างละเอียดประณีต ซึ่งแสดงให้เห็นอารมณ์ที่ละเอียดอ่อนของผู้สานได้เป็นอย่างดี และความละเอียดประณีตนั้น เริ่มตั้งแต่การแปรรูปวัตถุดิบ เช่น การจักตอก และเหลาหวายให้เป็นเส้นเล็กๆ เพื่อใช้สานและถักส่วนที่ต้องการความละเอียดประณีตของเครื่องจักสาน จนถึงการสานเป็นลวดลายซับซ้อนอย่างลายดอกพิกุล หรือลายสานของเครื่องจักสานย่านลิเภา เป็นต้น

เครื่องจักสานไทย เป็นงานศิลปหัตถกรรมที่มีคุณค่าอย่างยิ่งอย่างหนึ่งของไทย ที่ทำสืบทอดกันมาแต่โบราณ แม้ทุกวันนี้จะมีเครื่องมือเครื่องใช้ที่ทำจากโรงงานอุตสาหกรรมมากขึ้นก็ตาม แต่ก็ยังมีเครื่องมือเครื่องใช้หลายชนิดที่ไม่สามารถผลิตด้วยวัตถุดิบอื่นๆ ที่ผลิตด้วยเครื่องจักรตามระบบอุตสาหกรรมมาใช้แทนเครื่องจักสานได้



นายมา ดาบสมเด็จ

ลวดหนาม

รั้วลวดหนามผลิตด้วยลวดพันกับหนาม ลวดหนามเริ่มมีใช้ในยุคน ค.ศ. ๑๘๐๐ เมื่อเกษตรกรมีความต้องการผลิตรั้วที่มีลักษณะแหลมและราคาถูก เริ่มมีการออกแบบใช้ลวดพันกับหนาม หรือเรียกกันว่า “ลวดหนาม” ลวดหนามแบบพื้นฐานที่มีลวดหนาม ๒-๔ แฉก จากการใช้งานพิสูจน์แล้วว่าประสิทธิภาพสูงและเป็นที่ยอมรับมาก รั้วลวดหนามถูกนำมาใช้เพื่อให้ผู้คนและสัตว์เข้าหรือออกจากพื้นที่ อาจเป็นวิธีที่มีประสิทธิภาพในการเลี้ยงปศุสัตว์หลายสายพันธุ์ เนื่องจากพวกสัตว์จะไม่เข้าไปใกล้รั้วอีกเพราะว่าหนามทำให้เจ็บ รั้วลวดหนามถูกใช้ไปทั่วโลกและสามารถใช้ร่วมกับผลิตภัณฑ์รั้วประเภทอื่นได้

ลวดหนามเบอร์ที่นิยมใช้

ลวดหนามมีเบอร์อะไรบ้าง เบอร์ของลวดหนาม หรือขนาดของลวดที่เอามาใช้ผลิตลวดหนาม แต่ละเบอร์มีขนาดต่างกัน เบอร์ลวดหนามที่ใช้กันแพร่หลายมาจากมาตรฐาน SWG (Standard Wire Gauge) เป็นมาตรฐานของ British Standard Wire Gauge (BS๓๗๓๗ : ๑๙๖๔) ที่ใช้ในแบบสากล รวมถึงประเทศไทยก็ใช้มาตรฐานนี้ ในปัจจุบันนิยมใช้ลวดหนามเบอร์ ๑๓ เบอร์ ๑๔ และ เบอร์ ๑๕

ตารางเทียบเบอร์ลวดหนามเป็นมิลลิเมตร ตามมาตรฐาน SWG

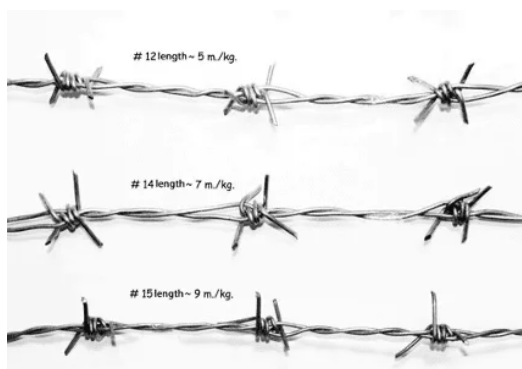
เบอร์ลวด	ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง (มม.)
#10	3.20
#11	3.00
#12	2.65
#13	2.40
#14	2.00
#15	1.80

ลักษณะของหนาม

ลวดหนามในปัจจุบัน มีรูปแบบการพันหนามอยู่ ๒ แบบ คือ

๑. การพันเกลียวหนามแบบธรรมดา (Conventional) เป็นการพันเกลียวลวดหนามแบบเก่า มีโอกาสที่หนามจะหลุด หรือเกลียวหนามอาจคลายได้ในส่วนของตัวเส้นลวดจะมีการพันเกลียวแบบ

หลวมๆ ไม่แน่น มีโอกาสที่ติดตั้งแล้วจะทำให้ลวดหนามหย่อนในอนาคต ตัวอย่างมีให้เห็นตามทั่วไป (ตามรูปด้านล่าง)



๒. การพันเกลียวหนามแบบไขว้สลับ (Reversed Twist)

เป็นนวัตกรรมแบบใหม่ ที่มีการพันเกลียวหนามแบบไขว้สลับ ตัวหนามจะแน่นเป็นพิเศษ แข็งแรงไม่มีหลุด ที่สำคัญเส้นลวดจะมีการพันสลับที่แน่นกว่าแบบเดิม หรือแบบพันเกลียวปกติ ทำให้เพิ่มความแข็งแรงของลวดหนามที่พันเกลียวด้วยลักษณะนี้ ปัจจุบันในประเทศไทยเริ่มมีลวดหนามซิงค์อลูฯ ไวน์แมนก็มีการพันเกลียวหนามแบบไขว้สลับ ทำให้ซิงตึง ไม่หย่อน (ตามรูปด้านล่าง)



การเคลือบสารกันสนิม หรือ การชุบซิงค์ของลวดหนาม

การเคลือบสารกันสนิมของลวดหนามในปัจจุบันหลัก ๆ มีการเคลือบอยู่ดังนี้คือ

การชุบซิงค์แบบไฟฟ้า (Electro Galvanized)

คือ กระบวนการผ่านกระแสไฟฟ้าเข้าไปในสารละลายเกลือของโลหะ (Metallic Salts) แล้วทำให้ออนบวกรับประจุไฟฟ้าลบที่ขั้วงาน ซึ่งทำหน้าที่เป็นขั้วลบ (Cathode) จึงทำให้เกิดเป็นชั้นผิวบางของโลหะมาเคลือบอยู่บนผิวด้านนอกของขั้วงานการชุบซิงค์ จัดอยู่ในประเภทการชุบโลหะด้วยไฟฟ้า เป็นกระบวนการที่นิยมใช้กันมาก เนื่องจากสามารถนำโลหะ และอโลหะหลายชนิดมาทำการเคลือบผิว ในขณะเดียวกันก็สามารถเลือกโลหะที่จะนำมาเคลือบผิวได้หลากหลายชนิดด้วย ซึ่งการเคลือบในลักษณะนี้จะมี

ผิวเคลือบซิงค์ที่ค่อนข้างบางมาก ทำให้อายุการใช้งานของการชุบแบบนี้ อยู่ได้ไม่นานมากนัก อายุเฉลี่ยอยู่ที่ประมาณ ๖-๑๒ เดือน

การชุบซิงค์แบบจุ่มร้อน (Hot-Dipped Galvanized)

โดยปัจจุบันกระบวนการเคลือบสารกันสนิมหรือการชุบซิงค์ได้ถูกนำมาใช้ในวงการอุตสาหกรรมก่อสร้าง หรืออุตสาหกรรมชิ้นส่วนอุปกรณ์ไฟฟ้า การชุบซิงค์มีแบบจุ่มร้อน (Hot-Dipped Galvanized) ซึ่งปกติลวดหนามที่มีจำหน่ายในเมืองไทย ส่วนมากแล้วชุบซิงค์แบบจุ่มร้อน แต่จะชุบเพียงแค่ ๒๐- ๕๐ กรัมเพียงเท่านั้น ซึ่งเฉลี่ยแล้วสามารถทนสนิมได้นานแค่ ๑-๒ ปีเท่านั้น เนื่องจากเป็นปริมาณที่น้อยเกินไป ทำให้ปัจจุบันมีการพัฒนามาอย่างต่อเนื่อง จนมีกระบวนการชุบซิงค์แบบจุ่มร้อนหนาพิเศษขึ้นมา



ประโยชน์และข้อดีของลวดหนาม

๑. ป้องกันการบุกรุก การล้อมรั้วด้วยลวดหนาม สามารถป้องกันการบุกรุกพื้นที่บ้าน และส่วนต่าง ๆ ภายในที่ดินจากบุคคลภายนอก เป็นการป้องกันอันตรายและป้องกันการโจรกรรมทั้งที่ดินและทรัพย์สินภายในบ้าน

๒. กันสัตว์เป็นที่รู้จักกันดีอยู่แล้ว สำหรับล้อมลวดหนาม สามารถล้อมกันสัตว์ใหญ่ เช่น โค กระบือ ไม่ให้เข้ามาให้พื้นที่เราได้ ป้องกันความเสียหายต่าง ๆ ที่เกิดจากสัตว์ได้ อย่างน้อย ๆ ก็ป้องกันไม่ให้สัตว์เหล่านั้นเข้ามา ถ่ายของเสีย ในที่ของเรา

๓. ประหยัด รั้วลวดหนามในปัจจุบัน ถือว่าเป็นรั้วที่มีต้นทุนการสร้างรั้วที่ถูกที่สุดในปัจจุบัน ซึ่งถ้าเทียบกับรั้วประเภทอื่นแล้ว เราสามารถประหยัดเงินจากการล้อมรั้วได้ค่อนข้างเยอะ ด้วยเหตุนี้ ตามต่างจังหวัด จึงนิยมนำรั้วลวดหนามไปใช้ล้อมพื้นที่ ที่ไม่ใช่บ้าน เป็นที่ดินเปล่า ที่นา สวน ฯลฯ เพียงแค่ต้องการกัน หรือล้อมเพื่อเป็นอาณาเขตเพียงเท่านั้น จึงไม่จำเป็นต้องใช้รั้วที่ราคาแพง แข็งแรงอะไรมาก ช่วยประหยัดเงินในกระเป๋าได้

๔. ติดตั้งง่าย ลวดหนามเป็นที่ใช้กันอย่างแพร่หลาย ผู้รับเหมาหรือช่างทั่วไปก็สามารถติดตั้งได้เพราะขั้นตอนไม่ซับซ้อน หรือแม้กระทั่งเจ้าของอยากทำเองก็ไม่ใช่ว่าเรื่องยาก เพียงติดตั้งเสารั้วตามแนวรั้ว และดึงลวดหนามไปตามแนวรั้ว ดูวิธีการติดตั้งลวดหนามเพิ่มเติม

๕. หาซื้อง่าย ลวดหนามเป็นสินค้าที่ทุกคนรู้จักกันเป็นอย่างดี ตามร้านค้าวัสดุก่อสร้างทั่วไปเกือบทุกร้าน ต้องมีลวดหนามจำหน่ายอยู่แล้ว เราสามารถหาซื้อได้ตามร้านค้าใกล้บ้าน



วิธีการติดตั้งลวดหนาม

๑. ตั้งเสาให้แข็งแรง

ขั้นตอนแรกของการล้อมรั้วคือ การตั้งเสา เสาที่ใช้กับลวดหนาม สามารถใช้ได้กับเสาทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นเสาไม้ เสาปูน เสาเหล็กก็สามารถใช้กับลวดหนามได้ทั้งหมด การติดตั้งเสา ควรติดตั้งเสาให้แข็งแรง ต้นแรก หรือ ต้นสุดท้ายควรมีการทำค้ำยัน หรืออาจจะทำทุกระยะ ๓๐-๕๐ เมตร เพื่อป้องกันการล้มของเสา ส่วนรากฐาน ควรขุดหลุมเทปูน ให้เรียบร้อยป้องกันการโยกของเสาแต่ละต้น ส่วนระยะห่างของลวดหนามทั่วไปอยู่ที่ ๒-๒.๕ เมตร/ต้น แต่ถ้าหากเป็นลวดหนามซิงค์อัลูมิเนียมระยะเสารั้วสามารถห่างได้ถึง ๔-๕ เมตร/ต้น

๒. ดึงลวดหนามให้ตึง

หลังจากที่เราได้ตั้งเสาเรียบร้อยแล้ว ขั้นตอนต่อไปคือ การติดตั้งลวดหนามกับเสาที่ได้จัดเตรียมไว้ โดยปกติการติดตั้งลวดหนาม จะดึงที่ละต้น โดยใช้ชะแลง เป็นตัวช่วยดึงลวดหนามให้ตึง หากไม่ดึงให้ตึงแล้ว อนาคตอาจจะทำให้ลวดหนามหย่อนยานและหลุดได้

๓. ยึดลวดหนามติดกับเสา

วิธีการยึดลวดหนามกับเสามีหลายวิธี เช่น ใช้ตะปูตอกพับ ระหว่างเสากับลวดหนาม ใช้กับลวดหนาม ล้อคระหว่างเสากับลวดหนาม โดยปกติเสาจะมีรูให้สำหรับใส่ตัวก๊ีบล็อค ลวดหนามอยู่แล้ว ทำให้สามารถตอกก๊ีบลงไปในตัว เสาอีกฝั่งทำการตีล๊อคป้องกันการหลุดได้ หรือจะเป็นการใช้ลวดผูกกระหว่าง เสากับตาข่าย โดยวิธีนี้ถือว่าทนและแข็งแรง ไม่มีหลุด สามารถใช้ลวดทั่วไปผูกได้ ค่าเตือน ควรสวมอุปกรณ์ป้องกันก่อนการติดตั้งทุกครั้ง เช่น ถุงมือ เสื้อแขนยาว กางเกงขายาว ทุกครั้งเนื่องจากลวดหนามมีลักษณะคม อาจทำให้เกิดบาดแผลได้



ฐานข้อมูลภูมิปัญญา ด้านการแพทย์แผนไทย

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านการแพทย์แผนไทย

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	บ้านเลขที่	เบอร์โทรศัพท์	ภูมิปัญญาด้าน
1	นางลอน ราชประมา	260 หมู่ที่ 3	081-7298893	สมุนไพรลูกประคบ



นางลอน ราชประมา

ลูกประคบ (Herbal Compress)

ลูกประคบสมุนไพร คือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำสมุนไพรหลายชนิดมาผ่านกระบวนการทำความสะอาดแล้วนำมาหั่นหรือสับให้เป็นชิ้นตามขนาด ที่ต้องการตำพอแตก ใช้สดหรือทำให้แห้ง นำมาห่อหรือบรรจุรวมกันในผ้าให้ได้รูปทรงต่าง ๆ เช่น ทรงกลม หมอนสำหรับใช้นาบ หรือกดประคบส่วนต่าง ๆ ของร่างกาย เพื่อทำให้กล้ามเนื้อผ่อนคลาย ถ้าเป็นลูกประคบสมุนไพรแห้ง ก่อนใช้ต้องนำมาพรมน้ำ แล้วทำให้ร้อนโดยนึ่ง ลักษณะทั่วไปของลูกประคบสมุนไพร ลูกประคบสมุนไพรต้องห่อผ้าปิดสนิทรูปทรงต่าง ๆ ภายในบรรจุสมุนไพรสดหรือแห้งหลายชนิดรวมกัน กรณีทำเป็นรูปทรงกลมปลายผ้าต้องรวมแล้วมัดให้แน่น ทำเป็นด้ามจับ ต้องมีกลิ่นหอมของน้ำมันหอมระเหยของสมุนไพรที่ใช้



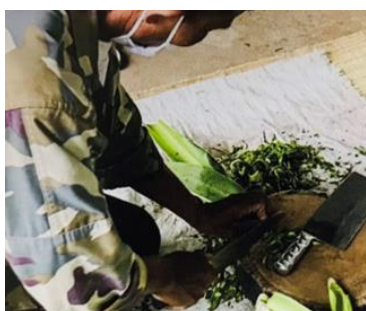
ตัวยานิยมใช้ทำลูกประคบ

- ไพล (๕๐๐ กรัม) แก้ปวดเมื่อย เคล็ด ขัดยอก ลดการอักเสบ
- ขมิ้นชัน (๑๐๐ กรัม) ช่วยลดอาการอักเสบ แก้โรคผิวหนัง

- ตะไคร้บ้าน (๑๐๐ กรัม) แต่งกลิ่น
- ผิวมะกรูด (๒๐๐ กรัม) ถ้าไม่มีใช้ใบแทนได้ มีน้ำมันหอมระเหย แก่ลมวิงเวียน
- ใบมะขาม (๓๐๐ กรัม) แก้อาการคันตามร่างกาย ช่วยบำรุงผิว
- ใบส้มป่อย (๑๐๐ กรัม) ช่วยบำรุงผิว แก้อโรควิวหนัง ลดความดัน
- เกลือ (๑ ซ่อนโต๊ะ) ช่วยดูดความร้อนและช่วยพาตัวยาสัมผ่านผิวหนังได้สะดวกขึ้น
- การบูร (๒ ซ่อนโต๊ะ) แต่งกลิ่น บำรุงหัวใจ

อุปกรณ์การทำลูกประคบสมุนไพร

๑. ผ้าสำหรับห่อลูกประคบ ต้องเป็นผ้าฝ้ายหรือผ้าดิบที่มีเนื้อผ้าแน่นพอที่จะป้องกันไม่ให้สมุนไพรร่วงออกมาได้
๒. สมุนไพรที่ใช้ทำลูกประคบต้องหั่นหรือสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ สด/แห้ง ต้องไม่มีราปรากฏให้เห็นเด่นชัด และต้องมีพืชสมุนไพรหลักที่มีน้ำมันหอมระเหยอย่างน้อย ๓ ชนิด เช่น โพล ขมิ้นชัน ตะไคร้ และผิวหรือใบมะกรูด/กลุ่มสมุนไพรที่มีรสเปรี้ยวมีฤทธิ์เป็นกรดอ่อน ๆ เช่น ใบมะขาม ใบส้มป่อย และกลุ่มสารที่มีกลิ่นหอม จะระเหยออกมาเมื่อถูกความร้อน เช่น การบูร พิมเสน และเกลือ ช่วยดูดความร้อน
๓. หม้อสำหรับนึ่งลูกประคบและจานรองลูกประคบ
๔. เชือกสำหรับมัดผ้าห่อลูกประคบ



วิธีทำลูกประคบ

๑. นำหัวโพล ขมิ้นชัน ตะไคร้ มะกรูด ล้างทำความสะอาด นำมาหั่นหรือสับให้เป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการตำพอหยาบ ๆ
๒. นำใบมะขาม ใบส้มป่อย ผสมกับสมุนไพรในข้อ ๑ เสร็จแล้วใส่เกลือ การบูร คลุกเคล้าให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน แต่อย่าให้แฉะเป็นน้ำ
๓. แบ่งสมุนไพรที่คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วเป็นส่วนเท่า ๆ กัน โดยใช้ผ้าฝ้ายหรือผ้าดิบห่อเป็นลูกประคบมัดด้วยเชือกให้แน่น
๔. นำลูกประคบที่ได้ไปนึ่ง ใช้เวลานึ่งประมาณ ๑๕-๒๐ นาที

วิธีการใช้ลูกประคบสมุนไพร

- นำลูกประคบที่ได้ไปนึ่งประมาณ ๑๕-๒๐ นาที เมื่อลูกประคบร้อนได้ที่แล้ว ก่อนนำมาใช้ประคบควรมีการทดสอบความร้อนโดยแตะที่ท้องแขนหรือหลังมือก่อน และในช่วงแรกที่ลูกประคบยังร้อนอยู่ ต้องประคบด้วยความเร็ว ไม่วางลูกประคบไว้บนผิวหนังนาน ๆ เพียงแตะลูกประคบแล้วยกขึ้น แต่เมื่อลูก

ประคบคลายความร้อนลงสามารถวางลูกประคบได้นานขึ้นพร้อมกับกดคลึงจนกว่าลูกประคบคลายความร้อนแล้วจึงเปลี่ยนลูกประคบไปใช้ลูกใหม่แทน (ใช้แล้วนำไปนึ่งแทน)

ข้อควรระวังในการประคบสมุนไพร

- ไม่ควรใช้ลูกประคบที่ร้อนเกินไป โดยเฉพาะบริเวณผิวหนังที่เคยเป็นแผลมาก่อนหรือบริเวณที่มีกระดูกยื่น และต้องระมัดระวังเป็นพิเศษในผู้ป่วยโรคเบาหวาน อัมพาต ในเด็กและผู้สูงอายุ เพราะมักมีความรู้สึกในการรับรู้และตอบสนองช้า อาจทำให้ผิวหนังไหม้พองได้ง่าย
- ไม่ควรใช้การประคบสมุนไพรในกรณีที่มีอาการอักเสบ บวม แดง ร้อน ในช่วง ๒๔ ชั่วโมงแรก เพราะจะทำให้อักเสบมากขึ้นและอาจมีเลือดออกมากตามมาได้
- หลังจากประคบสมุนไพรเสร็จใหม่ ๆ ไม่ควรอาบน้ำทันที เพราะจะไปล้างตัวยาจากผิวหนัง และร่างกายยังไม่สามารถปรับตัวได้ทัน (ร้อนเป็นเย็นทันทีทันใด) อาจทำให้เกิดเป็นไข้ได้

การเก็บลูกประคบสมุนไพร

ลูกประคบสมุนไพรที่ใช้ครั้งหนึ่งแล้วสามารถเก็บไว้ได้นาน ๓-๕ วัน หลังจากใช้แล้วควรผึ่งลูกประคบให้แห้ง เก็บใส่ถุงหรือภาชนะปิดฝาให้แน่นแช่ตู้เย็นจะเก็บได้นานขึ้น ให้สังเกตถ้าลูกประคบมีเชื้อราปรากฏให้เห็นและมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว หรือสีเหลืองจางลง แสดงว่าตัวยาเสีย ไม่มีคุณภาพไม่ควรนำมาใช้อีกต่อไป เพราะจะใช้ไม่ได้ผล

ประโยชน์ของการประคบสมุนไพร (จากตัวยาสมุนไพรและความร้อน)

๑. กระตุ้นหรือเพิ่มการไหลเวียนของโลหิต
๒. ลดอาการเกร็งของกล้ามเนื้อและบรรเทาอาการปวดเมื่อย
๓. ลดการติดขัดของข้อต่อบริเวณที่ประคบและทำให้เนื้อเยื่อ ฟังผืดยืดตัวออก
๔. ลดอาการบวมที่เกิดจากการอักเสบของกล้ามเนื้อหรือบริเวณข้อต่อต่าง ๆ หลังจาก ๒๔-๔๘ ชั่วโมงไปแล้ว



ฐานข้อมูลภูมิปัญญา ด้านศิลปกรรม

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านศิลปกรรม

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	บ้านเลขที่	เบอร์โทรศัพท์	ภูมิปัญญาด้าน
1	หมู่บ้านท่าวัดเหนือ และหมู่บ้านท่าวัดใต้	หมู่ 3 และ หมู่ 9	-	ประติมากรรม



ศิลปะทวารวดี

ศิลปะทวารวดี จัดเป็นศิลปกรรมต้นอารยธรรมสมัยประวัติศาสตร์ที่มีพัฒนาการอย่างต่อเนื่อง ณ บริเวณลุ่มน้ำเจ้าพระยา ระหว่างพุทธศตวรรษที่ ๑๑ - ๑๖ บรรดาโบราณ วัตถุ ศิลปวัตถุ และโบราณสถาน ส่วนใหญ่ล้วนสร้างขึ้นเนื่องในพุทธศาสนาเถรวาท หากแต่ยังปรากฏหลักฐานการนับถือศาสนาพุทธลัทธิมหายานและฮินดูรวมอยู่ด้วย อิทธิพล ของศิลปวัฒนธรรมทวารวดีได้แพร่ขยายไปยังภูมิภาคอื่น ทั้งภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคใต้ จึงอาจกล่าวได้ว่าศิลปะทวารวดี คือ “ต้นกำเนิดพุทธศิลป์ใน สยามประเทศ”

แต่เดิมการศึกษาเรื่องราวเกี่ยวกับวิวัฒนาการของศิลปะทวารวดีมักให้ความสำคัญต่อ กลุ่มพระพุทธรูปเป็นหลัก เนื่องจากมีการค้นพบเป็นจำนวนมาก อีกทั้งยังบ่งบอกถึงการ รับนับถือพุทธศาสนาเถรวาทในวัฒนธรรมทวารวดีได้เป็นอย่างดี แม้จะมีการค้นพบ หลักฐานที่เกี่ยวข้องกับพุทธศาสนาเถรวาท และศาสนาฮินดูปะปนอยู่บ้างแต่มีจำนวน ไม่มากนัก โดยทั่วไปมักจัดแบ่งกลุ่ม และยุคสมัยพระพุทธรูปศิลปะทวารวดีออกเป็น ๓ กลุ่มตามอายุสมัย ดังนี้

- ศิลปะทวารวดีตอนต้น อายุราวพุทธศตวรรษที่ ๑๑ - ต้นพุทธศตวรรษที่ ๑๓ จัด เป็นพระพุทธรูประยะแรกของทวารวดีและพุทธศิลปะที่ปรากฏบนผืนแผ่นดินไทย ได้รับ อิทธิพลจากพระพุทธรูปศิลปะอินเดียแบบอมราวดี คุปตะ - หลังคุปตะ

- ศิลปะทวารวดีตอนกลาง อายุราวพุทธศตวรรษที่ ๑๓ - กลางพุทธศตวรรษที่ ๑๕ เป็นกลุ่มพระพุทธรูปมีลักษณะผสมผสานระหว่างอิทธิพลอินเดียแบบหลังคุปตะ แบบปาละ และอิทธิพลพื้นเมือง จัดเป็นกลุ่มพระพุทธรูปเอกลักษณ์ศิลปกรรมสมัยทวารวดี เป็นแบบ ที่พบมากที่สุด

- ศิลปะทวารวดีตอนปลาย อายุราวกลางพุทธศตวรรษที่ ๑๕ - ๑๖ จัดเป็นรุ่นสุดท้าย ของศิลปะทวารวดี ได้รับอิทธิพลจากศิลปะขอมแบบบาแก็ง และแบบบาปวน

บ้านท่าวัด ตำบลเหล่าปอแดง อำเภอเมืองสกลนคร เป็นชุมชนที่ผ่านมิติธรณีวิทยา ความหลากหลายทางชีวภาพ การตั้งถิ่นฐานของบรรพชนก่อนประวัติศาสตร์ เข้าสู่ยุคประวัติศาสตร์นำหน้าโดยอารยธรรมทวารวดี เปลี่ยนมือมาเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรขอม ส่งต่อไปยังอาณาจักรล้านช้าง เข้าสู่อารยธรรมแห่งรัตนโกสินทร์ตอนต้น จวบจนปัจจุบันเป็นส่วนหนึ่งของจังหวัดสกลนคร ชุมชนบ้านท่าวัด ได้รับเลือกให้เป็นสถานที่ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของจังหวัดสกลนคร ดำเนินการโดยสาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร เนื่องจากมีเรื่องราวน่าสนใจหลากหลายที่ ภาษาการท่องเที่ยวใช้คำว่า “จุดขาย” (Gimmick) บ้านท่าวัดอยู่ริมหนองหารฝั่งทิศตะวันตก หากมองไปยังฝั่งทิศตะวันออกจะเห็นโบสถ์คาทอลิกบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อ.โพนนาแก้ว

องค์ประกอบทางธรรมชาติที่มีแหล่งน้ำขนาดใหญ่ “หนองหาร” เป็นหลักฐานสำคัญทางธรณีวิทยาที่แสดงให้เห็นการเปลี่ยนแปลงของเปลือกโลกตั้งแต่ยุคที่เป็นทะเล และยกตัวขึ้นมาเป็นแผ่นดิน จนเกิดปรากฏการณ์ที่เรียกว่า “หลุมยุบ” (Sinkhole) และความหลากหลายทางชีวภาพในรูปแบบของทรัพยากรประมงน้ำจืด เป็นแหล่งอาหารหล่อเลี้ยงชุมชนรอบข้างมาตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ จวบจนถึงยุคสมัยของเราๆท่านๆในปัจจุบัน

เรื่องราวการกำเนิดหนองหารในภาพลักษณ์ของนิยายอมตะแบบจักรวาลที่ตื่นเต้นเร้าใจเล่าขานได้ชั่วลูกชั่วหลาน ของ “ท้าวผาแดง และนางไอ่คำ” เป็นวรรณกรรมพื้นบ้านที่รู้จักกันแพร่หลายทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยโดยเฉพาะทางตอนบนของภาคในบริเวณจังหวัดสกลนคร จังหวัดอุดรธานี จังหวัดขอนแก่น จังหวัดกาฬสินธุ์ จังหวัดร้อยเอ็ด และจังหวัดมหาสารคาม ซึ่งผสมผสานระหว่างศาสนาคความเชื่อ และการชิงรักหักสวาทระหว่างมนุษย์ธรรมดากับพญานาคผู้ทรงอิทธิฤทธิ์ จนทำให้แผ่นดินล่มสลายกลายเป็นทะเลสาบหนองหารหลวง ขณะเดียวกันก็ยังมีนิยายทำนองเดียวกันแต่เป็นอีกเวอร์ชันคือเรื่อง “พญาสุระอุทก” กับพญานาคธนมูล และพานต่อน ที่สะท้อนยุคขอมเรืองอำนาจ สิ่งที่หลงเหลืออยู่ของโบราณสถาน โบราณวัตถุ และคำจารึก แสดงให้เห็นชัดเจนว่าชุมชนแห่งนี้เข้าสู่ยุคประวัติศาสตร์ตั้งแต่สมัยอารยธรรมทวารวดีที่นำพุทธศาสนามายังดินแดนแห่งนี้ราว ๑,๕๐๐ ปีที่แล้ว และต่อเนื่องมายังยุคขอมเรืองอำนาจซึ่งมีทั้งศาสนาพุทธและศาสนาฮินดู เรื่อยมายังยุคอิทธิพลของอาณาจักรล้านช้าง ที่นำวัฒนธรรมและภาษาลาวเข้ามาฝังรากลึกในดินแดนแห่งนี้จวบจนปัจจุบัน

เจดีย์ หรือภาษาลาวล้านช้างเรียกว่า “พระธาตุ” ที่บ้านท่าวัด แม้ว่าสร้างในสมัยปัจจุบันแต่ก็สะท้อนให้เห็นอิทธิพลที่ยังไม่เสื่อมคลายของอาณาจักรล้านช้าง เป็นสิ่งก่อสร้างที่เด่นชัดเห็นได้แต่ไกล สมกับเป็น Landmark ของสถานที่ เป็นที่ทราบกันดีว่าเมื่ออาณาจักรขอมล่มสลายในราว ค.ศ.๑๔๓๒ หรือ พ.ศ. ๑๙๗๕ อาณาจักรล้านช้างได้เข้ามาแทนที่ โดยมีศูนย์กลางอยู่ที่เมืองหลวงพระบาง ดินแดนในภาคอีสานตอนบนจึงตกอยู่ใต้อิทธิพลของล้านช้าง และเป็นที่มาของวัฒนธรรมอีสาน ซึ่งถือศาสนาพุทธนิกายเถรวาทพูดภาษาลาว และสร้างเจดีย์ในรูปแบบศิลปะที่เรียกว่า “พระธาตุ”

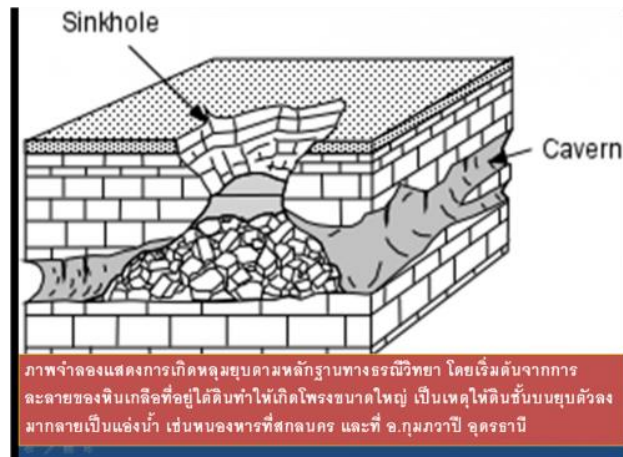
ปัจจุบันบ้านท่าวัด แบ่งออกเป็น ๒ หมู่ คือบ้านท่าวัดเหนือ หมู่ที่ ๓ และบ้านท่าวัดใต้ หมู่ที่ ๙ ตั้งอยู่ที่ริมหนองหารทางฝั่งด้านทิศตะวันออกของตัวเมืองสกลนคร ขึ้นกับตำบลเหล่าปอแดง อำเภอเมืองสกลนคร ในราวยุครัตนโกสินทร์ตอนต้นบริเวณบ้านท่าวัดกลายเป็นบ้านเมืองร้าง การตั้งถิ่นฐานของชุมชนบ้านท่าวัดที่เห็นอยู่ในปัจจุบัน เกิดขึ้นเมื่อประมาณ ๑๗๐ กว่าปีที่แล้ว โดยเป็นการอพยพเข้ามาของกลุ่มชนหลายเผ่าพันธุ์ เริ่มต้นจากเผ่าย้อ เผ่ากะเลิง ที่อาศัยอยู่ในเขตอำเภอเมืองสกลนคร ห่างจากบ้านท่าวัดไปประมาณ ๗-๘ กม. โดยตั้งบ้านเรือนอยู่ริมฝั่งหนองหารบริเวณคุ้มวัดใต้ในปัจจุบันเนื่องจากมีความอุดมสมบูรณ์ ภายใต้การนำของนายเชียงนนท์ ต้นตระกูลของสกุล “นนท์สะเกต” จากนั้นมีอีก ๒-๓ ครอบครัวย้ายตามมา ได้แก่ต้นตระกูลของ หอมจันทร์ และสาขันธ์โคตร กลุ่มต่อมาเป็นเผ่าผู้ไท กะเลิง และลาว จากบ้านหนองผือ อำเภอกุสุมาลย์ ซึ่งประสบกับความแห้งแล้งติดต่อกันหลายปี ได้ตั้งบ้านเรือนอยู่ในบริเวณคุ้มวัดเหนือ จากเสียงเล่าลือถึงความอุดมสมบูรณ์ ทำให้มีผู้คนจากทุกสารทิศ เช่น ชนเผ่าลาวจากอุบลราชธานีอพยพเข้ามาอยู่เพิ่มขึ้นและสืบเนื่องจนกลายเป็นชุมชนขนาดใหญ่ในปัจจุบัน เพื่อให้ทราบถึงความเป็นมาของหมู่บ้านแห่งนี้ จึงขอท้าวความตั้งแต่ยุคดึกดำบรรพ์ ยุคก่อนประวัติศาสตร์ ไล่มาเรื่อยจนถึงยุคของจังหวัดสกลนครในปัจจุบัน



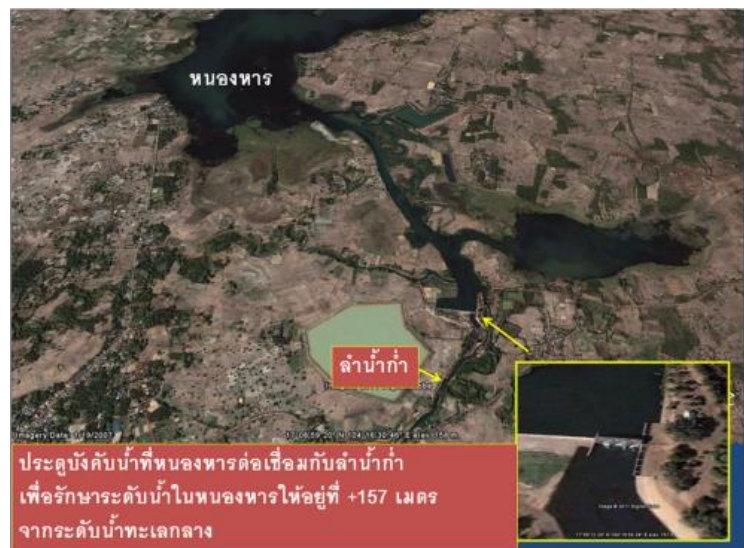
ยุคดึกดำบรรพ์

หลายร้อยล้านปีก่อนดินแดนภาคอีสานทั้งหมดเป็นทะเล และถูกยกตัวขึ้นมาเป็นแผ่นดิน เรียกว่า “แอ่งโคราช และแอ่งสกลนคร” ราว ๒๕๐ - ๗๐ ล้านปีที่แล้ว ตรงกับยุคของไดโนเสาร์ที่มีชื่อทางวิชาการว่า เมโซโซอิก (Mesozoic) ดินแดนแถบนี้จึงมีหินเกลือสะสมอยู่ใต้ดินจำนวนมาก หลายแห่งหินเกลืออยู่ตื้นกลายเป็นพื้นที่ดินเค็ม หลายแห่งก็มีอุตสาหกรรมสูบน้ำเค็มขึ้นมาตากแห้งทำเกลือสินเธาว์ เช่น อำเภอ คำตากล้า และอำเภอมอนywaส ขณะเดียวกันก็มีการขุดพบฟอสซิลกระดูกไดโนเสาร์มากมายทั่วภาคอีสาน ที่จังหวัดสกลนครก็มีฟอสซิลจำนวนมากบริเวณบ้านภูเพ็ก ตำบลนาหัวบ่อ อำเภอพรรณานิคม

จากการที่มีหินเกลือสะสมอยู่ใต้ดินตื้นๆจำนวนมากบริเวณที่เป็นหนองหารในปัจจุบัน ทำให้เกิดปรากฏการณ์ทางธรณีวิทยา เรียกว่า “หลุมยุบ” (Sinkhole) กลายเป็นทะเลสาบตื้นๆขนาดใหญ่ และแปรสภาพเป็นพื้นที่ชุ่มน้ำ (Wetlands) เชื่อมโยงกับแม่น้ำโขงโดยลำน้ำก่ำ ในฤดูฝนมีน้ำขังเอ่อล้นเป็นบริเวณกว้าง ส่วนฤดูแล้งน้ำไหลลงแม่น้ำโขงกลายเป็นบึงขึ้นแฉะ หรือ “ป่าบง ป่าทาม” เหมือนกับบริเวณอำเภอ ศรีสงคราม ต่อมาในช่วงรัฐบาลจอมพลแปลก พิบูลสงคราม พ.ศ.๒๔๘๔ - ๒๔๙๖ ได้มีการสร้างประตูควบคุมระดับน้ำชื่อว่า “ประตูน้ำก่ำ” ต่อมาราว พ.ศ.๒๕๓๕ ได้สร้างประตูน้ำใหม่โดยใช้เงินกู้จากประเทศญี่ปุ่น



ภาพวาดแสดงปรากฏการณ์ทางธรณีวิทยา ที่เรียกว่า “หลุมยุบ” (Sinkhole) เนื่องจากมีหินเกลือสะสมอยู่เป็นจำนวนมากในระดับตื้น เมื่อหินเกลือถูกน้ำกัดเซาะเป็นเวลานานก็ยุบตัว กลายเป็นบึงขนาดใหญ่ และวิวัฒนาการเป็นพื้นที่ชุ่มน้ำ



ภาพถ่ายจาก Google Earth แสดงให้เห็นประตูปรับระดับน้ำ ที่บริเวณต้นทางของลำน้ำก่ำ ทำให้หนองหารแปรสภาพจากพื้นที่ชุ่มน้ำ (Wetland) เป็นอ่างเก็บน้ำขนาดใหญ่ (Reservoir) ดังที่เห็นในปัจจุบัน

ยุคก่อนประวัติศาสตร์

จากการค้นพบโบราณวัตถุที่เป็นภาชนะดินเผา และเครื่องใช้ต่างๆ บวกกับการส่งตัวอย่างไปพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ ที่สถาบันชิคาโก ประเทศสหรัฐอเมริกา ทำให้รู้ว่าชุมชนที่บ้านท่าวัดมีอายุไม่น้อยกว่า ๕,๕๐๐ ปี ตรงกับยุควัฒนธรรมบ้านเชียงตอนต้น ซึ่งกำหนดอายุไว้ตั้งแต่ ๕,๖๐๐ - ๓,๐๐๐ ปี



ภาชนะดินเผา และเครื่องประดับสัมฤทธิ์ ที่พบในบริเวณบ้านท่าวัด แสดงให้เห็นว่าพื้นที่นี้มีความเหมาะสมต่อการตั้งถิ่นฐานมาตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ ด้วยเป็นเพราะมีแหล่งน้ำขนาดใหญ่

ยุคทวารวดี

เป็นที่ทราบอย่างกว้างขวางแล้วว่า อารยธรรม “ทวารวดี” มีต้นกำเนิดจากประเทศอินเดีย เข้ามายังประเทศไทยราวพุทธศตวรรษที่ ๑๑ มีศูนย์กลางอยู่ในบริเวณจังหวัดนครปฐม และราชบุรี ส่วนในภาคอีสานศูนย์กลางอยู่ที่เมือง “ฟ้าแดดสงยาง” อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ และแผ่อิทธิพลมายังบริเวณบ้านท่าวัดในระยะต่อมา ด้วยอิทธิพลของอารยธรรมทวารวดีทำให้ดินแดนบริเวณนี้เข้าสู่ “ยุคประวัติศาสตร์” เป็นครั้งแรกด้วยการมีศาสนาพุทธ และใช้อักษรแบบอินเดียโบราณ แม้ว่าเรายังค้น ไม่พบหลักฐานว่าผู้คนที่บ้านท่าวัดในยุคนั้นมีหน้าตาอย่างไร แต่จากหลักฐานเทียบเคียงจากศิลาจารึกและ รูปสลัก ที่เมืองฟ้าแดดสงยาง ทำให้ทราบว่าคนชั้นสูงที่มีอำนาจปกครองน่าจะเป็นชาวต่างถิ่นที่มีเชื้อสายอินเดีย ส่วนผู้คนทั่วไปประเภทชาวบ้านธรรมดาอย่างเราๆท่านๆ น่าจะเป็นคนในท้องถิ่นที่ยกระดับจากวัฒนธรรมบ้านเชียงและชุมชนที่ตั้งหน้าตั้งตาหาอยู่หากินไปวันๆโดยไม่ต้องคิดอะไรมาก มาเป็นผู้คนที่นับถือศาสนาพุทธ และดำรงชีวิตอยู่ภายใต้การปกครองที่มีกฎระเบียบ มีรูปแบบการอยู่อาศัยเป็นตัวเมือง หรือเป็นส่วนหนึ่งของเมืองราชธานี



ฐานข้อมูลภูมิปัญญา ด้านภาษาและวรรณกรรม

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านภาษาและวรรณกรรม

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	บ้านเลขที่	เบอร์โทรศัพท์	ภูมิปัญญาด้าน
1	นายเบ็น ก้าวพรหม	380 หมู่ที่ 3	064-4216212	ภาษาและวรรณกรรม
2	หมู่บ้านท่าวัดเหนือ และหมู่บ้านท่าวัดใต้	หมู่ 3 และ หมู่ 9	-	วรรณกรรมผาแดง- นางไอ่



นายเบ็น ก้าวพรหม

ชื่อกลุ่มชาติพันธุ์ : ญ้อ

ชื่อเรียกตนเอง : ญ้อ, ย้อ, ญ้อ, โย้

ชื่อที่ผู้อื่นเรียก : ไทญ้อ

ภาษาที่ใช้พูดและเขียน : ตระกูลพูดภาษาไท-กะได (Tai-Kadai Language Family) ภาษาพูด : ภาษาญ้อ

ภาษาลาวอีสาน ภาษาไทย, ภาษาเขียน : ภาษาไทย

มิติทางประวัติศาสตร์ที่มีผลต่อการเรียกชื่อกลุ่มชาติพันธุ์ :

ชื่อที่ปรากฏในภาษาอังกฤษ: Yo, Yor, Nyaw, Tai Yo, Thai Yo, Tai Yor, Thai Yor, Tai-Yor, Thai-Yor, Tai Nyo, Tai Nyaw

"ญ้อ" กลุ่มชาติพันธุ์ในตระกูลไทหรือไต เป็นกลุ่มคนดั้งเดิมบนดินแดนอุษาคเนย์ อพยพโยกย้ายเคลื่อนถิ่นฐานไปตามลุ่มน้ำใหญ่ ๆ เช่น ลุ่มน้ำอิรวดี ลุ่มน้ำสาละวิน และลุ่มน้ำโขง ชาวญ้อมักตั้งบ้านเรือนอยู่ตามริมแม่น้ำโขง อำเภอท่าอุเทนถูกกล่าวขานว่าเป็น เมืองหลวง ของคนญ้อที่อาศัยอยู่ในประเทศไทย ชาวญ้อยังใช้ภาษาของตนที่มีที่มาจากภาษาลาวเก่า นอกจากนี้ยังมีความเชื่อและเคารพในสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ การนับถือผีฟ้า ผีเฮือน จนต่อมาพุทธศาสนาได้เข้ามามีอิทธิพลในแถบนี้และการใช้อำนาจรัฐบังคับให้ละทิ้งศาสนาผี การนับถือจึงลดบทบาทความสำคัญลง

วรรณกรรมผาแดง-นางไอ่ หมูบ้านท่าวัดเหนือ และ หมูบ้านท่าวัดใต้

วรรณกรรม หมายถึง งานเขียนที่แต่งขึ้นหรืองานศิลปะ ที่เป็นผลงานอันเกิดจากการคิด และจินตนาการ แล้วเรียบเรียง นำมาบอกเล่า บันทึก ขับร้อง หรือสื่อออกมาด้วยกลวิธีต่างๆ โดยทั่วไปแล้ว จะแบ่งวรรณกรรมเป็น ๒ ประเภท คือ วรรณกรรมลายลักษณ์ คือวรรณกรรมที่บันทึกเป็นตัวหนังสือ และวรรณกรรมมุขปาฐะ อันได้แก่วรรณกรรมที่เล่าด้วยปาก ไม่ได้จดบันทึก อาทิ ตำนานพื้นบ้าน ด้วยเหตุนี้ วรรณกรรมจึงมีความหมายครอบคลุมกว้าง ถึงประวัติ นิทาน ตำนาน เรื่องเล่า ขำขัน เรื่องสั้น นวนิยาย บทเพลง คำคม เป็นต้น

วรรณกรรมเป็นผลงานศิลปะที่แสดงออกด้วยการใช้ภาษา เพื่อการสื่อสารเรื่องราวให้เข้าใจระหว่างมนุษย์ ภาษาเป็นสิ่งที่มนุษย์คิดค้น และสร้างสรรค์ขึ้นเพื่อใช้สื่อความหมาย เรื่องราวต่าง ๆ ภาษาที่มนุษย์ใช้ในการสื่อสารได้แก่

๑. ภาษาพูด โดยการใช้เสียง
๒. ภาษาเขียน โดยการใช้ตัวอักษร ตัวเลข สัญลักษณ์ และภาพ
๓. ภาษาท่าทาง โดยการใช้กิริยาท่าทาง หรือประกอบวัสดุอย่างอื่น

ความงามหรือศิลปะในการใช้ภาษาขึ้นอยู่กับ การใช้ภาษาให้ถูกต้อง ชัดเจน และ เหมาะสมกับเวลา โอกาส และบุคคล นอกจากนี้ ภาษาแต่ละภาษายังสามารถปรุงแต่ง ให้เกิดความเหมาะสม ไพเราะ หรือสวยงามได้ นอกจากนี้ ยังมีการบัญญัติคำราชาศัพท์ คำสุภาพ ขึ้นมาใช้ได้อย่างเหมาะสม แสดงให้เห็นวัฒนธรรมที่เป็นเลิศทางการใช้ภาษาที่ควรดำรงและยึดถือต่อไป ผู้สร้างสรรค์งานวรรณกรรม เรียกว่า นักเขียน นักประพันธ์ หรือ กวี (Writer or Poet)

วรรณกรรมไทย แบ่งออกได้ ๒ ชนิด คือ

๑. ร้อยแก้ว เป็นข้อความเรียงที่แสดงเนื้อหา เรื่องราวต่าง ๆ
๒. ร้อยกรอง เป็นข้อความที่มีการใช้คำที่สัมผัส คล้องจอง ทำให้สัมผัสได้ถึงความ

งามของภาษาไทย ร้อยกรองมีหลายแบบ คือ โคลง ฉันท์ กาพย์ กลอน และร่าย

ตำนานวรรณกรรมผาแดง-นางไอ่

พญาขอมผู้ครองมหานคร “เอกธิดา” หรือ “เอกชะธิดา” เมืองธิดาเดียว (บริเวณหนองหานหลวงในปัจจุบัน) มีธิดาชื่อว่า “ไอ่คำ” หรือ “ไอ่ใจเมือง” ซึ่งเป็นหญิงที่มีรูปร่างหน้าตาสดสวย สะคราญ จะหาสาวนางใดในไตรภพมาเทียบได้ไม่ นางจึงเป็นที่ต้องตาต้องใจของชายหนุ่มทั้งในเมือง และต่างเมือง เป็นที่กล่าวขานไปทั่วทุกหัวระแหง เจ้าชายแดนไกลหลายหัวเมืองต่างหมายปอง อยากได้นางมาเป็นคู่ครองทั้งนั้น หนึ่งในเจ้าชายเหล่านั้นคือ “ท้าวผาแดง” เจ้าชายแห่งเมืองผาโพง ทราบข่าวเล่าลือถึงสิริโฉมอันงดงามของไอ่คำ ก็เกิดความยินดี หลงใหล คลั่งใคล้ ใฝ่ฝัน หมายปองในตัวนางอย่างรุนแรง จนไม่สามารถจะอดรันทนไหวในนครของตนเองได้ ท้าวผาแดงได้เดินทางรอนแรมมาที่นครเอกชะธิดา พร้อมทหารคนสนิท ตอนแรก ท้าวผาแดง ส่งสิ่งของเครื่องใช้ต่างๆ ไปฝากให้นางไอ่ เพื่อผูกสัมพันธ์ไมตรี โดยให้ทหารมหาดเล็กคนสนิทช่วยเป็นสื่อติดต่อผ่านนางสนมคนรับใช้ใกล้ชิดของนางไอ่ และทุกครั้งที่นางไอ่รับสิ่งของเครื่องใช้ต่างๆ สนมคนสนิทก็จะพำปราพรณนาถึงความรูปหล่อ สง่างาม งามอาจ ผึ่งผาย กำยำ ลำบึก ของท้าวผาแดง ให้นางไอ่ฟัง จนนางเกิดความสนใจ และหลงรักท้าวผาแดง ในที่สุด ทั้งๆ ที่ทั้งสองคนไม่เคยได้เห็นหน้ากันเลย ด้วยอำนาจของบุพเพสันนิวาส

บวกกับเกมเทพได้แมงครรักปีกอกทั้งคู่ จนไม่สามารถจะถอดถอนครรักเล่มนี้ออกได้ ต่างฝ่าย ต่างละเมอ เพื่อฝันถึงกันและกัน ในที่สุดด้วยแผนการของพ่อสื่อและแม่ชัก คือ ทหารมหาดเล็ก กับสนมคนสนิท ทำให้ทั้งคู่ได้พบกัน และได้ชื่นชมสมสวาทตั้งคาคดหมาย สุดจะยับยั้งซึ่งใจไว้ได้ แต่ทั้งคู่ก็ต้องพรากจากกันเพียงแค่อันคืนเท่านั้น เพราะทั้งคู่ต่างลักลอบพบกัน ท้าวผาแดงจึงให้คำมั่นสัญญาว่า จะกลับมารับนางไปเป็นชายาอย่างแน่นอน

...อย่างเข้าเดือน ๖ เจ้าผู้ครองนครเอกชะอีตา ออกประกาศไปยังเมืองอื่นๆ ให้มีการจุดบั้งไฟแข่งขัน ณ เมืองเอกชะอีตา โดยมีนางไอ่คำเป็นรางวัล หากบั้งไฟของเจ้าเมือง หรือเจ้าชายใดขึ้นสูงไม่มีใครสู้ได้ก็จะได้นางไอ่ไปครอง โดยกำหนดเอาวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๖ เป็นวันงานบุญบั้งไฟ ซึ่งเป็นงานบุญครั้งยิ่งใหญ่ เมื่อถึงวันงาน ผู้คนต่างก็หลั่งไหลมาจากทุกหัวสารทิศ มีบั้งไฟจาก ๒ เจ้าเมือง คือ พญาฟ้าแดด กับพญาเชียงเหียน และอีก ๑ เจ้าชาย คือ ท้าวผาแดง ได้นำบั้งไฟมาเข้าแข่งขันประลองในวันนั้น กล่าวถึงท้าวภักดี ลูกชายพญานาคผู้ครองนครบาดาล ก็เป็นนาคหนุ่มอีกตัวหนึ่งที่ได้ยิน กิตติศัพท์คำร่ำลือความงดงามของนางไอ่ภักดีมีความใฝ่ฝันอยากยลสิริโฉมของนางไอ่ มานานเมื่อทราบข่าวมีการแข่งขันจุดบั้งไฟ ก็ออกจากนาคพิภพกับบริวาร จำนวนหนึ่ง เข้าสู่เมือง เอกชะอีตา ท้าวภักดี ได้แปลงร่างเป็นกระรอกเผือก อีสาน เรียกว่า “กะฮอกต่อน” มีขนสีขาว ปากเท้าแดง กระโดดโลดเต้นไปมา ติดตามขบวนแห่บั้งไฟ ในคราวครั้งนั้นเพื่อต้องการจะยลโฉมนางไอ่... ทุกคนต่างใจจดใจจ่อ ที่จะเห็นการจุดบั้งไฟ และ คอยลุ้นว่าบั้งไฟของใครจะชนะ และได้นางไอ่ไปครอง ซึ่งการจุดบั้งไฟในครั้งนั้น พญาขอมเจ้าเมืองได้มีเดิมพันกับท้าวผาแดงว่า ถ้าหากบั้งไฟของท้าวผาแดงชนะบั้งไฟของพญาขอมเจ้าเมืองได้ จึงจักได้นางไอ่เป็นคู่ครอง

ปรากฏว่าบั้งไฟของพญาขอม พระบิดาของนางไอ่มีอาการ “ซู” ไม่ขึ้นจากห้าง (นั่งร้าน) ส่วนบั้งไฟของท้าวผาแดงแต่กระเปิดคาห้าง มีแต่บั้งไฟของท้าวฟ้าแดด เจ้าเมืองฟ้าแดดสูงยาง กับบั้งไฟของพญาเชียงเหียนที่ตะบึงขึ้นสู่ท้องฟ้านานถึง ๓ วัน ๓ คืน จึงตกลงสู่พื้นดิน ผลการตัดสินแพ้ชนะในครั้งนั้นไม่มี เพราะท้าว พญาทั้งสองมีศักดิ์เป็นอาและลุงของนางไอ่ จึงไม่มีการยกธิดาไอ่คำให้กับผู้ใด ทั้งท้าวผาแดง และนางไอ่ต่างก็ผิดหวังในการแข่งขันในวันนี้ แต่ก็ไม่สามารถบอกความจริงได้ ต้องจำใจฝืนกลับไปสู่เมืองของตน เพื่อหาโอกาส หนทางอื่นอีกต่อไป ส่วนท้าวภักดี เมื่อได้ยลโฉมพระธิดาไอ่คำแล้ว และเมื่อไม่มีผู้ใดชิงนางไอ่ไปเป็นคู่ครองได้ ก็คิดหมายปองอยากได้นางมาเป็นคู่ของตน เมื่อกลับสู่นาคพิภพแล้ว ก็ไม่เป็นอันกิน อันนอน ฝ้าเพื่อฝันถึงแต่ธิดาไอ่คำ เมื่อความรักกลุ่มรุ่ม จนไม่สามารถจะอดทนได้ จึงได้ลักลอบออกจากเมืองบาดาล ปรากฏกายบนเมือง เอกชะอีตา โดยแปลงร่างเป็นกระรอกน้อยดังเดิม แต่ครั้งนี้ แขนงกระดิ่งน้อย ปีนป่าย เต้นไปมา อยู่บนต้นจ้าว ข้างหน้าต่างของพระธิดาไอ่คำ วรรณกรรมอีสานพรรณนาเหตุการณ์ตอนนี้ไว้ว่า “ภักดีท้าวแปลงเป็นกะฮอกต่อน แขนงขอคำเฮ็ดอ่อนต่อน ปากกัดกินดอกจ้าว ตาลิ่งเบ็งไอ่คำ” เมื่อกระดิ่งทองส่งเสียงกังวานขึ้น นางไอ่คำได้ยินเกิดความสงสัย จึงออกมายืนที่หน้าต่าง เห็นกระรอกเผือกตัวน้อย แขนงกระดิ่งทอง เต้นไปมา อยู่บนกิ่งจ้าว ด้วยท่าทางน่ารัก น่าเอ็นดู ก็คิดอยากได้กระรอกเผือกนั้นเหลือประมาณ จึงสั่งให้หาคน ล้อมจับแต่ก็ไม่มีใครจะจับกระรอกน้อยตัวนั้นได้ และกระรอกก็ยังเต้นไปมาอยู่บนต้นจ้าว ต้นนั้นเหมือนกับการยั่วยุความคิดเอ็นดู กลับกลายเป็นความโกรธ นางจึงตัดสินใจให้นายพรานแมนธนูยิงกระรอกตัวนี้ เมื่อจับเป็นไม่ได้ก็จับตายซะเลย แต่คราวนี้กระรอกเผือกเหมือนจะรู้ว่านายพรานเอาจริง จึงกระโดดหนีจากต้นจ้าว ต้นนั้น เต้นไปตามต้นไม้ต่างๆ ทั่วนคร จึงกระทั้งเต้นไปจับอยู่บนต้นมะเดื่อต้นหนึ่งซึ่งกำลังมีผลสุกเต็มต้น

ผลกระทบแต่ปางก่อน และแรงอธิษฐานของนางไฉ่ ในชาตินั้นตามมาทัน กระรอกเผือกผลอตัวมัวแต่กัดกินลูกมะเดื่อสุกด้วยความหิว ก็โดนลูกศรของนายพรานทะเลกลางลำตัว ดิ้นทุรนทุรายก่อนสิ้นใจตาย ท้าวกังคีในร่างกระรอกเผือก ก็ได้แสดงอิทธิฤทธิ์ร้ายมนต์อธิษฐานว่า “ขอให้ร่างกายของเราใหญ่โตเท่าช้างสาร เนื้อหนังของเราจงเพียงพอแก่การเลี้ยงดูผู้คนทั่วทั้งเมือง” สิ้นคำอธิษฐานกระรอกน้อยก็ขาดใจตาย หล่นลงจากต้นมะเดื่อในบัดดล จากกระรอกเผือกตัวน้อย กลับกลายเป็นกระรอกตัวใหญ่มหึมา นายพรานป่าวประกาศให้ชาวบ้านมาช่วยกันลาก เมื่อลากไปได้สักพักก็หมดแรงที่จะลากต่อไปได้อีก จึงพากันมาแระเนื้อกระรอกเผือก ณ จุดนั้น (บริเวณบ้านท่าแร่) แล้วแบ่งแจกจ่ายกันจนทั่วทั้งเมือง แม้แต่พระธิดาไฉ่คำก็ได้มีส่วนแบ่งในครั้งนี้ด้วยเช่นกัน ยกเว้นแต่พวกแม่ม่าย แม่ม่าย ไม่ได้รับส่วนแบ่งเนื้อกระรอกเผือกในคราวครั้งนี้

... ขอเล่าอดีตชาติของท้าวกังคี ... คือ ในชาติก่อนท้าวกังคีกับนางไฉ่เป็นสามีภรรยากัน แต่ท้าวกังคีในชาตินี้เป็นคนโง่ นางไฉ่ก็ดูแลปรนนิบัติสามีอย่างดียิ่ง ครั้งหนึ่ง ทั้งสองเดินทางไกล ผ่านป่าเขาลำเนาไพร ได้มาเจอต้นมะเดื่อผลสุกเต็มต้นในระหว่างทาง ผู้เป็นสามีได้ปีนป่ายไปเก็บกินผลมะเดื่อสุก ไม่ได้คำนึงถึงภรรยาผู้นั่งคอยอยู่เบื้องล่าง และเอ่ยปากขอให้สามีโยนผลมะเดื่อสุกลงมาให้ แต่ไม่ได้รับความสนใจจากสามี เมื่อเขารู้สึกอึดแล้วก็ได้ปีนลงมาแล้วเดินทางต่อไป...ผู้เป็นภรรยาไม่อาจเดินตามสามีได้เพราะตนเองหิวโหย จึงตะกายขึ้นต้นมะเดื่อต้นนั้น เก็บกินผลสุกจนพอแก่ความต้องการเมื่อลงจากต้นมะเดื่อแล้วก็ออกเดินตามหาผู้เป็นสามี หาอย่างไรก็ไม่พบ หมดแรงนั่งกอดเข่าเหงาหงอย ทุกข์ตรมทรมาณ...เมื่อพอจะเดินต่อไปได้ก็ลุกขึ้นเดินทางต่อไป ถึงต้นไทรใหญ่ริมแม่น้ำ จึงลงอาบน้ำต็มกิน จนเกิดความสุขสบายใจ กลับขึ้นมานั่งภายใต้ต้นไทร อธิษฐานจิตขึ้นว่า “ชาติหน้าขอให้สามีตายอยู่บนกิ่งไม้และแม่ได้พบเห็นกันก็อย่าได้เป็นสามีภรรยากันอีกเลย สาธุ” สามีในชาตินี้ได้กลับมาเกิดเป็นท้าวกังคี และถูกลูกศรนายพรานและตายบนกิ่งไม้ทุกประการ

ในคำคืนที่ชาวเมืองเอกชะธิดา อิมหน้าสำราญด้วยอาหารที่ปรุงจากเนื้อกระรอกเผือกตัวนั้น ณ เมืองนาคบาดาล พญานาคราชพอทราบข่าวว่า กังคีนาคถูกรัก ถูกลูกศรตายอยู่บนเมือง เอกชะธิดา แม่ที่สุดเนื้อของกังคีนาค ก็ถูกพวกชาวเมืองเชือดเดือนแบ่งปันกันกินก็บันดาลโทสะ อย่างรุนแรง ดวงตาแดงกล้า ตั้งดอกชบา จึงยกพลโยธานาคขึ้นสู่เอกชะธิดานคร เวลาตีกลองตีทุกคนหลับสนิท ก็เกิดเสียงกัมปนาทหวั่นไหว แผ่นดินได้ถล่มถลายกลายเป็นแผ่นน้ำ ไปทั่วทุกหนแห่ง ผู้ใดที่ได้กินเนื้อท้าวกังคีนาค คนผู้นั้นก็จมหายไปกับแผ่นน้ำ เมืองทั้งเมืองล่มสลายกลายเป็นหนองน้ำใหญ่ในบัดดล คงเหลือไว้แต่บ้านของพวกแม่ม่าย ผู้ไม่มีโอกาสได้ลองลิ้มชิมรสเนื้อกระรอกเผือก จึงกลายเป็นเกาะแก่ง หรือ ดอน ท่ามกลางน้ำหนองหาน จนทุกวันนี้กล่าวถึงท้าวผาแดง แห่งเมืองผาโพง เกิดอาการร้อนใจกระวน กระวาย มาหลายเพลา คิดถึงแต่นางไฉ่ใจเมืองเพียงอย่างเดียว ได้รับแรงเดินทางมุ่งหน้าสู่เอกชะธิดานคร และเมื่อได้ทราบข่าวว่าเมืองกำลังถล่มถลายอยู่นั้น ก็กระโดดขึ้นหลังม้าบักสามม้าคู่ชีพ ฮ้อเข้าสู่ตำหนักธิดาไฉ่คำ คำว่าแขนอ้อมขึ้นม้าพาควบหนีไปอย่างไม่คิดชีวิต... แต่อนิจจา ไฉ่คำได้ลิ้มชิมรสเนื้อของท้าวกังคีจนอิมหน้าไม่มีทางเสียแล้ว แม้ว่าม้าบักสามจะโดดโลดแล่นไป ณ ที่ใด แผ่นดินก็ถล่มถลายตามไปที่นั่น อีกทั้งเหล่าบริวารของพญานาคก็เนรมิตกายเป็นท่อนไม้ท่อนซุง ขวางกั้นเส้นทาง ขณะที่ท้าวผาแดงตั้งเชือกบังคับม้าให้ทางหนีอยู่นั้น มันเป็นเวลาเส้นยาแดงผ่าแปด ทางของพญานาคก็ตวัดแหวกกอดเกี้ยวรัดเอาร่างของไฉ่คำออกจากอ้อมกอดอันอบอุ่นของท้าวผาแดง ไปได้ในบัดดล ร่างของไฉ่คำค่อยๆ จมหายไปใต้น้ำ ต่อหน้าต่อตาท้าวผาแดง สตรีวิสัยที่จะช่วยไฉ่คำสุดที่รักไว้ได้ เมื่อสิ้นไฉ่คำ ทุกสิ่งทุกอย่างสงบเงียบเหมือนไม่มีอะไรเกิดขึ้น ท้าวผาแดงหันหลังกลับไปมองอดีตมหานครที่ยิ่งใหญ่ มี

เพียงระรอกคลื่นที่ถูกลมพัดให้น้ำกระเพื่อมเท่านั้น มหานครเอกชะรีตา ที่เคยรุ่งเรืองต้องกลับกลายเป็นหนองน้ำใหญ่ เหลือไว้แต่ดอนแม่ม้าย และอดีตรักอันหวานชื่นเท่านั้น

เมื่อไม่มีไอ้คำ ผาแดงก็หมดสิ้นทุกสิ่งทุกอย่าง ได้แต่ตรอมตรม ระทมทุกข์ทรมานอยู่เพียงผู้เดียว และแล้วลมหายใจเฮือกสุดท้ายก็พราวชีวิตอันรันทอนนั้น ท้าวผาแดงสิ้นใจตาย เพราะความอาลัยไอ้คำสุดที่รักอย่างน่าเวทนายิ่งนัก และด้วยแรงพิชชักรักที่ไม่สมหวังนี้ทำให้วิญญาณของท้าวผาแดงกลายเป็นวิญญาณอาฆาตแค้นต่อพญานาค เมื่อวิญญาณของท้าวผาแดงและท้าวภังคินาค พบกันเมื่อไหร่ การรบก็เกิดขึ้นเมื่อนั้น ในการรบกันแต่ละครั้ง ใช้เวลารบกันถึง ๗ วัน ๗ คืน มีพื้นใต้น้ำหนองหานเป็นสนามรบ โดยไม่มีใครแพ้ ใครชนะ แต่ก็จะรบกันไปเรื่อยๆ ส่วนวิญญาณของไอ้คำ ถูกจองจำอยู่ใต้พื้นน้ำหนองหาร เพราะนางเป็นตัวการอาฆาตแค้นของวิญญาณทั้งสอง จนกว่าจะถึงพระศาสนาของพระศรีอริยเมตไตรยพระองค์จะเสด็จมาโปรด และตัดสิ้นคดี จึงจะทำให้วิญญาณทั้งสามได้หลุดพ้น จากโซ่ตรวนแห่งความทุกข์ทรมานเพราะรักนี่คือ “โศกนาฏกรรมแห่งรัก” ...!!!

ดังนั้น พระพุทธเจ้าจึงตรัสสอนให้สติพุทธศาสนิกชนเกี่ยวกับความรักว่า

“เพราะอาศัยตัณหา จึงเกิดการแสวงหา

เพราะอาศัยการแสวงหา จึงมีการได้มา

เพราะอาศัยการได้มา จึงเกิดการตกลงใจ

เพราะอาศัยความตกลงใจ จึงเกิดความใคร่

เพราะอาศัยความใคร่ จึงเกิดการฝักใจ

เพราะอาศัยความฝักใจ จึงเกิดการหึงหวง

เพราะอาศัยความหึงหวง จึงเกิดความตระหนี่

เพราะอาศัยความตระหนี่ จึงเกิดการปกป้อง”

เพราะอาศัยการปกป้อง จึงเกิดการลงไม้ลงมือ ทะเลาะวิวาท แก่งแย่ง ขึ้นกูขึ้นมึง โโกหก หลอกลวง หยาบคาย และฆ่ากันตาย อุกุศลธรรม (ความชั่วร้าย) ทั้งปวงก็เกิดขึ้น (พระไตรปิฎกเล่มที่ ๑๐ มหานิทานสูตร) เท่านั้นหรือ “ความรักใคร่” ตำนาน “ผาแดงนางไอ่” ก็หนีไม่พ้นจากหลักคำสอนวงจรแห่งทุกข์นี้ไปได้

ข้อคิดที่ได้:

ต้นเหตุที่เด่นชัดแห่งความทุกข์หรือความชั่วร้ายในสังคมมาจาก”ความอยาก“...เมื่ออยากก็แสวงหา...เมื่อแสวงหาก็ได้มา...ได้มาแล้วก็ตกลงใจ...เมื่อตกลงใจก็เกิดความรักใคร่ รักมากก็ฝักมาก...ฝักใจมากก็หวงมาก...หวงมากก็ตระหนี่ เห็นแก่ตัว...ตระหนี่มากก็พยายามปกป้องรักษาแล้วสูญหาย...เมื่อพยายามปกป้องก็เป็นเหตุให้ถือศาสตราวุธ ทะเลาะเบาะแว้ง ด่าทอ ส่อเสียดหรือโกหกต่อแผลต่างๆ...ความทุกข์ความเลวร้ายจึงเกิดขึ้นในหมู่มนุษย์ด้วยประการฉะนี้

ฐานข้อมูลภูมิปัญญา
ด้านอาหารไทย
อาหารพื้นบ้าน

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านอาหารไทย อาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	บ้านเลขที่	เบอร์โทรศัพท์	ภูมิปัญญาด้าน
1	นางสุวรรณี ดาชะเมา	77 หมู่ที่ 3	091-6892415	ขนมดอกจอก
2	นางวลัยพร สาขันธ์โคตร	374 หมู่ที่ 3	061-5898758	ขนมกล้วยฉาบ/กล้วยปิ้ง
3	นางฉวีวรรณ ตาพรหม	64 หมู่ที่ 7	-	แปรรูปปลา
4	นางกัลยา นานาวัน	319 หมู่ที่ 3	080-1929436	แปรรูปปลา
5	นางกัลยา หาญจำปา	14 หมู่ 11	-	แปรรูปปลา



นางวลัยพร สาขันธ์โคตร

กล้วยปิ้ง หรือกล้วยทับ (Thai Grilled Bananas)

กล้วย (Banana) ที่นิยมรับประทานกันในบ้านเรานั้นมีอยู่หลากหลายสายพันธุ์ เช่น กล้วยหอม กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ กล้วยหักมุก เป็นต้น ถ้าพูดถึงเรื่องประโยชน์แล้วมีงานวิจัยชิ้นหนึ่งระบุชัดเจนว่าการรับประทานกล้วยแค่ ๒ ลูกจะช่วยเพิ่มพลังงานในร่างกายได้เทียบเท่ากับการออกกำลังกายถึง ๙๐ นาทีเลยทีเดียว เพราะกล้วยอุดมไปด้วยน้ำตาลจากธรรมชาติรวมถึง ๓ ชนิดเลย นั่นก็คือ ซูโครส กลูโคส และฟรุกโทส ซึ่งช่วยเพิ่มพลังงานให้แก่ร่างกายนั่นเองนอกจากนี้แล้วในกล้วยยังอุดมไปด้วยเส้นใยและกากอาหาร และยังมีวิตามินและแร่ธาตุนานาชนิดที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น ธาตุเหล็ก ธาตุฟอสฟอรัส ธาตุโพแทสเซียม ธาตุแมกนีเซียม คาร์โบไฮเดรต โปรตีน วิตามินเอ วิตามินบี ๖ วิตามินบี ๑๒ และวิตามินซี เป็นต้น

ประโยชน์ของกล้วยสุก

กล้วย ๑ ผลมีพลังงานเพียง ๘๖ กิโลแคลอรี แต่อุดมไปด้วยเส้นใยอาหารและสารอาหารที่มีคุณค่าต่อร่างกาย ได้แก่ วิตามิน B๑, B๒, ไนอะซิน (B๓), วิตามินบี B๖ และกรดโฟลิก ซึ่งช่วยเสริมการเผาผลาญพลังงานในร่างกายและช่วยให้สุขภาพผิว ผอมและเล็บดี เส้นใยอาหารซึ่งช่วยป้องกันอาการท้องผูก ป้องกันการเพิ่มของระดับน้ำตาลในเลือดและช่วยกุดการดูดซึมคอเลสเตอรอลเข้าสู่ร่างกาย โพแทสเซียมซึ่งช่วยขับเกลือออกจากร่างกาย ช่วยลดความดันโลหิตและช่วยลดอาการบวมของร่างกาย โพลีฟีนอลซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระที่มีประสิทธิภาพสูง ช่วยชะลอความแก่และป้องกันโรคที่เกิดจากการดำเนินชีวิตประจำวัน

กรดอะมิโนทริปโตเฟนซึ่งเป็นกรดอะมิโนสำคัญในการสร้างสารสื่อประสาทเซโรโทนินที่ช่วยให้รู้สึกผ่อนคลาย ช่วยลดอาการหงุดหงิดและช่วยให้นอนหลับดี นอกจากนี้กล้วยยังมีแมกนีเซียมสูงซึ่งมีบทบาทสำคัญในการทำให้รู้สึกผ่อนคลายและมีจิตใจเบิกบาน

ประโยชน์ของกล้วยปิ้ง

๑. ช่วยบรรเทาอาการท้องผูก

การปิ้งกล้วยจะช่วยเพิ่มปริมาณน้ำตาลโอลิโกแซคคาไรด์ ซึ่งเป็นอาหารของแบคทีเรียชนิดดีในลำไส้ ทำให้สิ่งแวดล้อมในลำไส้ดีขึ้น และส่งผลในการป้องกันท้องผูกได้ดี

๒. ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันของร่างกายให้แข็งแรง

ร้อยละประมาณ ๗๐ ของภูมิคุ้มกันของร่างกายจะถูกสร้างที่ลำไส้ เมื่อสภาพแวดล้อมในลำไส้ดีจะทำให้ภูมิคุ้มกันของร่างกายดีขึ้น อีกทั้งกล้วยร้อนๆ จะช่วยทำให้ร่างกายอุ่นขึ้นซึ่งจะส่งผลให้ร่างกายแข็งแรงขึ้นด้วย

๓. มีผลในด้านการลดน้ำหนัก

หากสภาพแวดล้อมในลำไส้ไม่ดี จะทำให้มีแก๊สสะสมอยู่ในลำไส้สูง และส่งผลในการลดการเผาผลาญพลังงานของร่างกาย ทำให้อ้วนได้ง่าย การรับประทานกล้วยปิ้งที่มีน้ำตาลโอลิโกแซคคาไรด์ในปริมาณสูงจะช่วยให้สภาพแวดล้อมในลำไส้ดี ส่งผลในการขับถ่ายที่เป็นปกติ และช่วยเสริมการเผาผลาญพลังงานของร่างกายได้ดี จึงเป็นวิธีที่ดีในการลดน้ำหนักจากภายใน



วิธีการทำกล้วยปิ้งราดซอสมะพร้าวอ่อน

ส่วนผสม

- น้ำตาลปีบ ๔ ออนซ์ (ประมาณ ๑๑๓ กรัม)
- น้ำตาลทรายขาว ๒ ออนซ์ (ประมาณ ๕๗ กรัม)
- น้ำตาลทรายแดง ๒ ออนซ์ (ประมาณ ๕๗ กรัม)
- เกลือ ๑/๒ ช้อนชา
- หัวกะทิ ๑ ถ้วยตวง
- เนื้อมะพร้าวสด ๑/๒ ถ้วยตวง
- ใบเตย ๒ ใบ
- กล้วยน้ำว้าสุกตามชอบ ๑๕-๑๘ ลูก



วิธีทำขนมพะร้าวอ่อน (น้ำจิ้มกล้วยปิ้ง)

๑. ใส่น้ำตาลปีบ น้ำตาลทรายขาว และน้ำตาลทรายแดงลงไป ตามด้วยเกลือ ใส่หัวกะทิลงไป ๑/๒ ถ้วยตวง นำไปตั้งบนเตาใช้ไฟอ่อนเคี่ยวประมาณ ๒๐ นาที

๒. ใส่หัวกะทิที่เหลือลงไปคนให้เข้ากัน ตามด้วยใบเตย เคี่ยวต่อด้วยไฟอ่อนประมาณ ๑๐ นาที หรือจนน้ำกะทิเหนียวข้น

๓. ใส่น้ำมันมะพร้าวอ่อนลงไปคนให้เข้ากันรอให้เดือดอีกรอบ ปิดไฟ พักทิ้งไว้

วิธีทำกล้วยปิ้ง

๑. ปอกเปลือกกล้วยทั้งแน่นหนาประมาณ ๑ นิ้ว หรืออย่างทิ้งลูกก็ได้ เสียบกล้วยใส่ไม้

๒. ปิ้งกล้วยบนเตาถ่านใช้ไฟอ่อนประมาณ ๑๕ นาที กลับไปกลับมา หรือจนกล้วยมีสีน้ำตาลอ่อนทั้งสองด้าน หรือจะใช้เตาอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๓๐ นาที

๓. นำกล้วยเสียบไม้มาทาบด้วยวัสดุพื้นราบแบน

๔. ใช้แปรงจุ่มซอสกะทิทาบนกล้วยให้ทั่ว

๕. นำกล้วยเสียบไม้ไปย่างด้วยไฟอ่อนอีกรอบประมาณ ๕ นาที หรือด้านละประมาณ ๕ นาที

๖. จัดกล้วยใส่จาน ราดขนมพะร้าวอ่อนลงไป พร้อมเสิร์ฟ





นางกัลยา นานาวัน

ปลาต้ม ไม่ได้เป็นชื่อเรียกปลาชนิดใดชนิดหนึ่ง แต่เป็นเคล็ดลับในการถนอมอาหารวิธีหนึ่งของชาวอีสาน ที่ใช้ในการหมักปลา โดยใช้เกลือ ข้าวสวย หรือข้าวเหนียวหนึ่ง และกระเทียม ในการหมัก จนทำให้เก็บเนื้อปลาได้นาน เมื่อนำมาทานจะมีรสเปรี้ยว จึงถูกเรียกว่า ปลาต้ม อาจทำจากปลาทั้งตัว หรือเฉพาะเนื้อปลาก็ได้ นิยมมากในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ก่อนจะแพร่หลายไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ ด้วยความที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ทำทานกันในครอบครัว แล้วส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งแต่ละครอบครัวก็อาจมีการปรับเปลี่ยนสูตรไปตามความชอบของแต่ละคน ทำให้รสชาติหรือคุณภาพของปลาต้มแต่ละท้องถิ่นมีความแตกต่างกัน ตามรูปแบบของปลาที่ใช้ในการหมัก แบ่งออกเป็น ๔ ประเภทคือ

ประเภทปลาต้ม

๑. ปลาต้มตัว หมายถึง ปลาต้มที่ได้จากการนำปลาทั้งตัวมาขูดเกล็ด และควักไส้ โดยไม่มีการตัดหรือสับเป็นชิ้น



๒. ปลาต้มแผ่น หมายถึง ปลาต้มที่แล่นเนื้อปลาออกจากกระดูกให้เป็นแผ่นๆ และอาจฉีกแผ่นปลาเป็นร่องตามยาว (โดยปกติจะได้ ๒-๔ แผ่น/ตัวปลาตะเพียน)



๓. ปลาสามสับ/ปลาสามชิ้น หมายถึง ปลาสามที่แล่นื้อปลาออกจากกระดูกให้เป็นแผ่นๆ ก้อนหันหรือสับเป็นชิ้นขนาดใหญ่ (ขนาดเล็กกว่าปลาสามแผ่น ทำให้ปลา ๑ ตัว จะได้จำนวนหลายชิ้น)



๔. ปลาสามพัก/ปลาสามบด หมายถึง ปลาสามที่ใช้เฉพาะเนื้อปลา โดยนำเนื้อปลามาบดหรือใช้ การสับให้มีชิ้นขนาดเล็กหรือละเอียด



สำหรับการบริโภคปลาสาม ควรปรุงให้สุกก่อน ไม่ควรบริโภคดิบ ๆ เพราะอาจมีพยาธิใบไม้ในตับ ซึ่งทำให้เสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็งลำไส้ได้

วิธีทำปลาสาม : ปลาสามตัว

วัตถุดิบ

๑. ปลาตะเพียน ๖ กิโลกรัม
๒. เกลือ ๒ ½ ถัง
๓. น้ำขาวข้าว ๑ กะละมัง
๔. กระเทียมสับ ๑ ชาม
๕. ผงปรุงรส ๑ ช้อนโต๊ะ
๖. น้ำตาล ๓ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. นำปลาตะเพียนมาตัดส่วนครีบบน ครีบล่างออก แล้วควักเหงือก ฟันท้อง เอาเครื่องในปลา ออกให้หมด เพื่อไม่ให้เนื้อปลาเน่า

๒. ใช้มีดบั้งเนื้อปลา ตามแนวขวาง ให้อ่าง ๆ แล้วใช้มีดหรือสากทุบเนื้อปลาทั้งสองด้านให้พอ แผลก

๓. พอบั้งเนื้อปลาเสร็จเรียบร้อยแล้วให้นำมาล้างน้ำทำความสะอาด จนกว่าจะไม่มีคราบเลือดติดอยู่ โดยให้ใช้ช้อนคว้านท้องปลาอีกรอบ เพื่อเอาเลือดออกให้หมด

๔. นำปลาใส่กะละมัง แล้วใส่เกลือ ๒ ½ ถุง คลุกเคล้าให้ทั่ว หมักทิ้งไว้ ๓ ชั่วโมง

๕. พอครบเวลาให้นำไปล้างน้ำสะอาด ๑ รอบ เพื่อล้างเกลือออกจนหมด แล้วพักให้สะเด็ดน้ำในใส่กะละมังสะอาด

๖. เทน้ำซาวข้าวลงในกะละมัง แช่ทิ้งไว้ ๒ ชั่วโมง

๗. นำปลามาล้างน้ำสะอาดอีก ๑ รอบ แล้วพักให้สะเด็ดน้ำ วางทิ้งไว้ ๒๐ นาที

๘. เตรียมกะละมังสำหรับหมัก ใส่ปลาลงไป ตามด้วยกระเทียมสับ ข้าวเหนียว ผงปรุงรส ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำตาล ๓ ช้อนโต๊ะ คลุกเคล้าให้ทั่ว จนกว่าเนื้อปลาจะรู้สึกเหนียวมือ ใช้เวลาประมาณ ๒๐ นาที

๙. เก็บใส่กล่องที่มีฝาปิดมิดชิด วางพักไว้ในอุณหภูมิห้อง ๓ วัน เป็นอันเสร็จ

วิธีทำปลาต้ม : ปลาต้มขึ้น

หั่นเนื้อปลาออกเป็นชิ้น ๆ ตามต้องการ แล้วมาคลุกเคล้ากับเกลือ กระเทียม ข้าวสวย และผงปรุงรส ใส่ถุงหรือเก็บทิ้งไว้ก็เป็นอันเสร็จ โดยสูตรนี้ใช้ปลาแชลมนอนในการทำ จะทำให้ได้รสชาติเร็วจัด ทอดแล้วทานอร่อยมากกว่าเดิม

วัตถุดิบ

๑. เนื้อปลาแชลมนอน ๑๖๐๐ กรัม

๒. เกลือป่น ๑ ½ ช้อนโต๊ะ

๓. กระเทียมบด ๓๐๐ กรัม

๔. ข้าวสวย ๒ ช้อนโต๊ะ

๕. ผงปรุงรสตามชอบ

วิธีทำ

๑. ล้างเนื้อปลาแชลมนอนให้สะอาด ซับด้วยกระดาษให้แห้งอย่าให้เปียกน้ำ

๒. หั่นเนื้อปลาออกเป็นชิ้น ๆ

๓. เตรียมขามผสม ใส่เกลือป่น ๑ ½ ช้อนโต๊ะ กระเทียมบด ๓๐๐ กรัม ข้าวสวย ๒ ช้อนโต๊ะ ผงปรุงรสตามชอบ ลงไป จากนั้น ขย่ำส่วนผสมให้เข้ากัน แล้วนำเนื้อปลาลงไปคลุกเคล้าให้ทั่ว แบบเบามือ เพื่อไม่ให้เนื้อปลาเละ

๔. พอเสร็จแล้วให้นำใส่ถุง ใส่อากาศออกจนหมด แล้วปิดถุงให้สนิทอย่าให้อากาศเข้าได้

๕. นำใส่กล่องปิดฝาให้สนิทอีกครั้ง วางไว้ในอุณหภูมิห้อง หากอากาศร้อน ๆ ใช้เวลา ๓ วันก็ได้ที่แล้ว เป็นอันเสร็จ

เคล็ดลับ วิธีทำปลาต้ม ให้ไม่เน่า

วิธีทำปลาต้ม ไม่ให้เน่า ทำออกมาแล้วอร่อย เก็บได้นาน หากเป็นปลาต้มตัว ต้องควักเอาเหงือก เครื่องใน ออกให้หมด แล้วล้างน้ำให้สะอาด จะช่วยไม่ให้ปลาเหม็นเน่า สำหรับการหมักนั้น ไม่ว่าจะปลาต้มตัว ปลาต้มชิ้น ปลาต้มเส้น ปลาต้มพริก จะต้องคลุกเคล้าส่วนผสมคือ เกลือ กระเทียมสับ ข้าวสวยหรือข้าวเหนียว ให้ซึมลึกหรือเป็นเนื้อเดียวกับเนื้อปลา จะช่วยให้ยับยั้งการเน่าเสียและเพิ่มรสชาติให้กับเนื้อปลา โดยส่วนใหญ่แล้วขั้นตอนนี้ควรใช้เวลาอย่างน้อย ๒๐ นาที มาถึงขั้นตอนการเก็บปลาต้ม จะต้องเก็บในที่มิดชิด ไม่มีอากาศเข้าได้ แนะนำให้เก็บในกล่องถนอมอาหารที่มีฝาปิด หรือ ถุงพลาสติกที่มีซิปปิดไล่อากาศได้ แล้วพักทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้อง อย่างน้อย ๓ วัน ก็จะได้ปลาต้มพร้อมรับประทานแล้ว แต่ถ้าใครอยากให้มีรสเปรี้ยวมาก

ขึ้น ก็สามารถเก็บได้นานถึง ๕ วันเลยทีเดียว โดยหากต้องการหยุดกระบวนการหมักให้นำปลาต้มไปแช่ในช่องฟรีซ จะเห็นได้ว่านอกจากกระบวนการหมักแล้ว ขั้นตอนการเก็บปลาต้ม ก็เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ปลาต้มอร่อย ไม่เน่าเสีย

วัตถุดิบทำปลาต้ม

๑. ปลา

ปลาที่ใช้ทำปลาต้มจะเป็นปลาน้ำจืด (ปลาทะเลก็ทำได้เช่นกัน) โดยอาจเป็นปลาที่มีเกล็ดหรือไม่มีเกล็ดก็ได้ แต่ทั่วไปนิยมใช้ปลาที่ลำตัวแบนหรือค่อนข้างแบน ให้น้ำมันมาก เนื้อติดมันเป็นบางส่วน เนื้อปลาเหนียว ไม่ยุ่ยง่าย และมีสีขาวยอมชมพู ได้แก่ ปลาตะเพียน ปลานวลจันทร์ ปลาเทโพ ปลาช่อน และปลากราย เป็นต้น

๒. เกลือ

เกลือ อาจใช้เป็นเกลือสมุทรหรือเกลือสินเธาว์ (เกลือเหมือง) แต่ปัจจุบัน นิยมใช้เกลือสินเธาว์มากที่สุด เพราะหาได้ง่าย และราคาถูก เกลือที่ใช้ทำหน้าที่ยับยั้งการเติบโตของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเน่า แต่ไม่มีผลต่อจุลินทรีย์ที่ทนเค็มได้ดี โดยเฉพาะจุลินทรีย์ประเภทผลิตภัณฑ์ นอกจากนั้น ยังทำหน้าที่รักษาเนื้อสัมผัส และเพิ่มรสเค็มให้แก่เนื้อปลา

๓. ข้าวเหนียวนึ่ง และน้ำข้าวข้าว

ข้าวเหนียวนึ่ง และน้ำข้าวข้าว ถือเป็นแหล่งแบงหรือแหล่งอาหารที่สำคัญของจุลินทรีย์ประเภทผลิตภัณฑ์ หากไม่ใส่จะทำให้เกิดความเปรี้ยวน้อยหรือเนื้อปลาจะไม่มีรสเปรี้ยวเลย เพราะจุลินทรีย์ประเภทผลิตภัณฑ์จะมีน้อยตามมา นอกจากนั้น ข้าวเหนียวนึ่ง และน้ำข้าวข้าวยังทำหน้าที่ช่วยดับกลิ่นคาวปลา ร่วมกับเมื่อจุลินทรีย์ย่อยแบง และผลิตภัณฑ์ออกมา แล้วซึมผ่านเข้าสู่เนื้อปลาจะทำให้เนื้อปลามีรสเปรี้ยว ยิ่งหมักไว้นานความเปรี้ยวจะเพิ่มขึ้นเรื่อย และจะหยุดเปรี้ยวจนกว่าจุลินทรีย์ย่อยแบงจนหมด ดังนั้น ความเปรี้ยว และระยะเวลาที่ทำให้เนื้อปลาเปรี้ยวจะขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวหนึ่งที่ใส่ และระยะเวลาการหมักทั้งสิ้น

๔. กระเทียม

กระเทียม เป็นวัตถุดิบที่ทำให้หน้าที่ยับยั้งจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเน่า แต่ไม่มีผลต่อจุลินทรีย์ผลิตภัณฑ์ ทำให้จุลินทรีย์ผลิตภัณฑ์เติบโตได้รวดเร็ว นอกจากนั้น ยังทำหน้าที่ช่วยปรับปรุงเนื้อสัมผัส ช่วยเพิ่มกลิ่นหอม ดับกลิ่นคาวปลา และเพิ่มรสเผ็ดเวลารับประทาน

๕. ส่วนผสมอื่นๆ เช่น น้ำตาล และเครื่องปรุงรสต่างๆ จะทำหน้าที่ปรับปรุงรสชาติ และปรับปรุงเนื้อสัมผัสของเนื้อปลาได้ดียิ่งขึ้น



วิธีทำปลาต้ม

วัตถุดิบ

๑. เนื้อปลาหรือตัวปลา ๑๐-๒๐ กิโลกรัม
๒. กระเทียมสับ ๑ กิโลกรัม
๓. ข้าวเหนียวหนึ่ง ๑ กิโลกรัม
๔. น้ำซาวข้าว ๐.๕ ลิตร (อาจไม่ใช้ก็ได้)
๕. เกลือ ๓๐๐ กรัม (ประมาณ ๑ กำมือ)
๖. น้ำตาล ๕-๑๐ ช้อน
๗. ผงชูรส ๒-๓ ช้อน



ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

๑. ขอดเกล็ด และควักไส้ ก่อนล้างทำความสะอาด ๑-๒ น้ำ
 - ปลาต้มตัว หลังจากขอดเกล็ด ควักไส้ และล้างทำความสะอาด อาจตัดหัวออกหรือไม่ต้องตัดหัวก็ได้
 - ปลาต้มแผ่น ให้แกะเอาเนื้อปลาออกจากกระดูกเป็นแผ่นๆ จากนั้นแกะเอาก้างขนาดใหญ่ ออก หรือไม่ต้องแกะเอาก้างขนาดใหญ่ออกก็ได้
 - ปลาต้มชิ้น/ปลาต้มสับ ให้นำแผ่นปลาที่แกะออกจากก้างมาสับเป็นชิ้นๆขนาดใหญ่ แต่ขนาดเล็กกว่าปลาต้มแผ่น ซึ่งอาจแกะเอาก้างขนาดใหญ่ออกหรือไม่เอาออกก็ได้
 - ปลาต้มฟัก/ปลาต้มบด หมายถึง หลังแกะเนื้อปลา ให้แกะเอาก้างขนาดใหญ่ออก ก่อนสับหรือบดเนื้อปลาให้ละเอียดหรือเป็นชิ้นเล็กๆ
 - ปลาต้มเส้น หมายถึง หลังแกะเนื้อปลาออกเป็นแผ่น ให้แกะเอาก้างขนาดใหญ่ออก ก่อนสับเป็นชิ้นเรียวยาวหรือเดือนเป็นเส้นๆ
๒. นำกระเทียมมาปอกเปลือก ตำโขลกหรือบดให้เป็นชิ้นเล็กๆ
๓. นำข้าวเหนียวมานึ่งให้สุก

ขั้นตอนการผสมวัตถุดิบ

๑. นำเนื้อปลาหรือตัวปลามาคลุกผสมกับวัตถุดิบที่เตรียมไว้ในชามขนาดใหญ่ ได้แก่ กระเทียม ข้าวเหนียวหนึ่งหรือน้ำข้าวข้าว เกลือ และน้ำตาล โดยการคลุกพร้อมกับขยำด้วยมือ นาน ๑๐-๒๐ นาที

๒. นำปลาที่คลุกกับส่วนผสมแล้วใส่กระปุก ก่อนปิดฝาให้สนิท หรือ บรรจุใส่ถุงพลาสติก

๓. สำหรับปลาสด นยมนั่นเป็นก้อน ก่อนนำมาทอดด้วยใบตอง หรือ ใส่ถุงพลาสติก ก่อนใช้ท่อนไม้กลมรีดให้เป็นแผ่น แล้วรัดด้วยหนังยาง

๔. นำภาชนะหมักปลาสดตั้งทิ้งไว้ในร่ม นาน ๓-๔ วัน ก็พร้อมรับประทาน ทั้งนี้ หากเป็นฤดูร้อนจะเป็นปลาสดได้เร็ว ประมาณ ๒-๓ วัน แต่หากเป็นฤดูหนาวอาจนานถึง ๕-๗ วัน

การเก็บรักษาปลาสด

ปลาสดที่หมักจนได้รสเปรี้ยวเหมาะแก่การรับประทานแล้ว หากเก็บไว้ในอุณหภูมิห้องหรือวางไว้ในตู้กับข้าวจะเก็บได้นาน ๑-๓ วัน ขึ้นอยู่กับความร้อนของอากาศ หลังจากนั้น จะเปรี้ยวมาก ไม่เหมาะรับประทาน แต่หากเก็บไว้ในตู้เย็นประมาณ ๘-๑๐ °C จะเก็บได้นาน ๓-๔ สัปดาห์ หากเก็บในช่องแช่แข็งจะเก็บได้นานประมาณ ๓ เดือน

ลักษณะปลาสดที่มีคุณภาพ

๑. ใช้ชนิดปลาตามที่ระบุ
๒. สีเนื้อปลาต้องเป็นไปตามธรรมชาติของเนื้อปลา เช่น ปลาตะเพียนมีเนื้อสีขาวอมชมพูหรือแดงอมชมพูปะปนกัน เนื้อปลาไม่มีสีคล้ำหรือมีสีอื่นนอกเหนือจากสีธรรมชาติของเนื้อปลา
๓. มีกลิ่นเปรี้ยวจากการหมักเนื้อปลา มีกลิ่นกระเทียม (หากใส่) ไม่มีกลิ่นคาว กลิ่นเหม็นบูด กลิ่นเหม็นอับหรือกลิ่นหืน
๔. มีรสเปรี้ยวตามธรรมชาติ ต้องไม่เปรี้ยวมาก จนรับประทานไม่ได้
๕. ลักษณะเนื้อปลาสดคงสภาพเป็นตัว เป็นแผ่น เป็นชิ้น เป็นเส้น หรือเป็นก้อนตามประเภทปลาสด เนื้อปลาไม่เปื่อยยุ่ย

๖. ไม่พบสิ่งแปลกปลอม เช่น เส้นผม มูลสัตว์หรือแมลง ดิน กรวด และทราย เป็นต้น

๗. ไม่ควรใช้วัตถุกันเสีย

๘. มีความเป็นกรด-ด่าง อยู่ระหว่าง ๔.๐-๖.๐

๙. จุลินทรีย์

- ไม่พบเชื้อ Salmonella (ตัวอย่าง ๒๕ กรัม)

- ไม่พบเชื้อ Clostridium (ตัวอย่าง ๐.๑ กรัม)

- พบเชื้อ Escherichia coli น้อยกว่า ๑๐ MPN (ตัวอย่าง ๑ กรัม)

- ไม่พบเชื้อรา

- ไม่มีไข่พยาธิ

ลักษณะปลาสดที่ไม่ได้มาตรฐาน

๑. น้ำหมักปลาสดมีสีคล้ำ และขุ่น น้ำหมักเกิดฟองมาก และกลิ่นคาวหรือเหม็น

๒. เนื้อปลาเปื่อยยุ่ย มีกลิ่นบูด



นางสุวรรณี ดาชะเมา

ขนมดอกจอก

ขนมดอกจอก เป็นขนมโบราณ เป็นที่นิยมตั้งแต่สมัยก่อน แต่ในปัจจุบันเริ่มจะหาทานยาก เด็ก ๆ สมัยนี้อาจจะไม่ค่อยรู้จักกันเท่าไรนัก เนื่องจากไม่ค่อยเป็นที่นิยมจากเด็กรุ่นใหม่ ขนมดอกจอกเป็นขนมที่มีรูปทรงคล้ายดอกจอกที่มีแหล่งกำเนิดอยู่ในน้ำ รูปทรงสวยงามน่ารับประทาน แต่เนื่องจากเป็นขนมที่ต้องใช้น้ำมันพืชปริมาณมากในการทอดจึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมกับคนสมัยนี้ที่เน้นเรื่องสุขภาพเป็นสำคัญ เพราะอาจทำให้มีคอเลสเตอรอลสูงและทำให้อ้วนได้

ขนมดอกจอก ในสมัยก่อนเป็นที่นิยมมากจะเป็นหนึ่งในขนม ที่จัดขึ้นในงาน และพิธีการสำคัญต่างๆเช่นงาน งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานบวช เป็นต้นไม่แพ้ขนมไทยอย่างทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองม้วน บ้าปุ้น เป็นต้น ที่เป็นที่นิยมทั้งในอดีตและปัจจุบันเป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณ์ชวนน่ารับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีในการทำ ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ



ส่วนผสม ขนมดอกจอก

๑. แป้งข้าวเจ้า ๒๒๕ กรัม
๒. แป้งมัน ๗๕ กรัม
๓. น้ำตาลทราย ๑๐๐ กรัม
๔. เกลือ ๑ ช้อนชา
๕. น้ำมันใส ๑๑๕ มิลลิลิตร

- ๖. หัวกะทิ ๒๒๕ มิลลิลิตร
- ๗. ไข่ไก่ ๒ ฟอง
- ๘. สีส้มอาหารตามชอบ
- ๙. งาดำ หรืองาขาว



วิธีทำขนมดอกจอก

๑. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลทราย และเกลือป่น คนให้เข้ากัน จากนั้นใส่น้ำปูนใส หัวกะทิ และไข่ไก่ แล้วตีให้เข้ากัน



๒. นำมากรอง จากนั้นแบ่งผสมสีตามชอบ ใส่งาดำหรืองาขาวเพิ่มความหอม แล้วคนให้เข้ากัน



๓. ขั้นตอนการทอด นำพิมพ์ไปแช่ทิ้งไว้ในน้ำมันที่ร้อนประมาณ ๑๐ นาที พอพิมพ์ร้อนได้ที่แล้วก็ชุบด้วยน้ำมันก่อนที่จะไปชุบแป้ง จุ่มพิมพ์ลงในแป้ง แต่อย่าจุ่มจนมิดนะคะ (เพราะถ้าจุ่มมิดแป้งจะติดพิมพ์ ไม่หลุด) นำพิมพ์ชุบแป้งเสร็จแล้วลงไปทอดในน้ำมันที่ร้อน ใช้ไฟกลาง พอเอาพิมพ์จุ่มลงในน้ำมันแล้วค่อย ๆ เขย่าพิมพ์ แป้งก็จะหลุดออกจากพิมพ์



ฐานข้อมูลภูมิปัญญา
ด้านประเพณี ศาสนา
ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น

ทะเบียนฐานข้อมูล ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นของหมู่บ้านหนองแคน หมู่ที่ ๑

ลำดับ	รายการประเพณี ศิลปวัฒนธรรม	ระยะเวลาที่จัดงานประเพณี (วัน/เดือน/ปี)
1	ประเพณีบุญข้าวจี	มีนาคม ทุกปี
2	ประเพณีบุญผะเหวด	เมษายน (เว้นปี)
3	ประเพณีบุญสงกรานต์	11-12-13 เมษายน ทุกปี
4	ประเพณีบุญขำระบ้าน	10-15 กรกฎาคม ทุกปี
5	ประเพณีบุญเข้าพรรษา	สิงหาคม ทุกปี
6	ประเพณีบุญข้าวประดับดิน	กันยายน ทุกปี
7	ประเพณีบุญข้าวสาก	ตุลาคม ทุกปี
8	ประเพณีแข่งเรือ	ตุลาคม ทุกปี
9	ประเพณีวันออกพรรษา (ตักบาตรเทโว)	20-21 ตุลาคม ทุกปี
10	ประเพณีบุญกฐิน	พฤศจิกายน ทุกปี
11	ประเพณีลอยกระทง	พฤศจิกายน ทุกปี
12		
13		
14		
15		

ทะเบียนฐานข้อมูล ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นของหมู่บ้านหนองแดง หมู่ที่ ๒

ลำดับ	รายการประเพณี ศิลปวัฒนธรรม	ระยะเวลาที่จัดงานประเพณี (วัน/เดือน/ปี)
1	บุญเดือนสาม	ขึ้น 3 ค่ำ เดือน 3
2	เลี้ยงผีฟ้า (ผีหมอเหยา)	1 เม.ย.-31 พ.ค.
3	สงกรานต์ / ผู้เฒ่าผู้สูงอายุ	12-16 เมษายน
4	บุญพระเวสสันดร	เมษายน-พฤษภาคม
5	บุญเข้าพรรษา (เดือนแปด)	กรกฎาคม
6	บุญข้าวประดับดิน (เดือนเก้า)	สิงหาคม
7	บุญข้าวสาก (เดือนสิบ)	กันยายน
8	บุญออกพรรษา (เดือนสิบเอ็ด)	ตุลาคม
9	บุญกฐิน (เดือนสิบเอ็ด)	พฤศจิกายน
10	บุญประทายเป็นข้าวเปลือก (เดือนสิบสอง-เดือนยี่)	พฤศจิกายน-มกราคม
11		
12		
13		
14		
15		

ทะเบียนฐานข้อมูล ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นของหมู่บ้านท่าวัดเหนือ หมู่ที่ ๓

ลำดับ	รายการประเพณี ศิลปวัฒนธรรม	ระยะเวลาที่จัดงานประเพณี (วัน/เดือน/ปี)
1	บุญเข้ากรรมของพระสงฆ์ (ปริวาสกรรม) (เดือนอ้าย)	ธันวาคม ทุกปี
2	บุญคูณข้าวหรือบุญคูณลาน (เดือนยี่)	มกราคม ทุกปี
3	บุญข้าวจี (เดือนสาม)	กุมภาพันธ์ ทุกปี
4	บุญพระเวสฟิ่งเทศน์มหาชาติ (เดือนสี่)	มีนาคม ทุกปี
5	สงกรานต์ แห่งพระ สรงน้ำขอพรผู้สูงอายุ	13 เมษายน ทุกปี
6	บุญบั้งไฟและวันวิสาขบูชา (เดือนหก)	พฤษภาคม ทุกปี
7	บุญซำฮะ (ล้าง) หรือบุญบูชาบรรพบุรุษ (เดือนเจ็ด)	มิถุนายน ทุกปี
8	บุญเข้าพรรษา (เดือนแปด)	กรกฎาคม ทุกปี
9	บุญข้าวประดับดิน (เดือนเก้า)	สิงหาคม ทุกปี
10	บุญข้าวสาก (เดือนสิบ)	กันยายน ทุกปี
11		
12		
13		
14		
15		

ทะเบียนฐานข้อมูล ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นของหมู่บ้านกสิมโอง หมู่ที่ ๔

ลำดับ	รายการประเพณี ศิลปวัฒนธรรม	ระยะเวลาที่จัดงานประเพณี (วัน/เดือน/ปี)
1	เทศกาลทำบุญขึ้นปีใหม่	1 มกราคม ทุกปี
2	ประเพณีบุญประทายข้าวเปลือก	1 มีนาคม ทุกปี
3	บุญเดือนสาม ผูกแขนผู้สูงอายุ	1 มีนาคม ทุกปี
4	บุญสงกรานต์ รดน้ำดำหัวผู้สูงอายุ	13 เมษายนทุกปี
5	บุญชำระบ้าน เลี้ยงปูตา	ขึ้น 3 ค่ำเดือน 6
6	บุญข้าวประดับดิน (เดือนเก้า)	สิงหาคม ทุกปี
7	บุญห่อข้าวสาก (เดือนสิบ)	กันยายน ทุกปี
8	บุญออกพรรษา บุญแข่งเรือ (เดือนสิบเอ็ด)	ตุลาคม ทุกปี
9	บุญกฐิน	พฤศจิกายน-ธันวาคม
10		
11		
12		
13		
14		
15		

ทะเบียนฐานข้อมูล ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นของหมู่บ้านหนองสระ หมู่ที่ ๕

ลำดับ	รายการประเพณี ศิลปวัฒนธรรม	ระยะเวลาที่จัดงานประเพณี (วัน/เดือน/ปี)
1	บุญประทายเป็นข้าวเปลือก	มกราคม ทุกปี
2	บุญเดือนสาม	กุมภาพันธ์ ทุกปี
3	ประเพณีสงกรานต์	เมษายน ทุกปี
4	บุญผ้าป่า	เมษายน-พฤษภาคม
5	บุญกองแกลบ (เดือนหก)	มิถุนายน-กรกฎาคม
6	ประเพณีเลี้ยงปู่ตา (เดือนหก)	มิถุนายน-กรกฎาคม
7	บุญเข้าพรรษา (เดือนแปด)	กรกฎาคม-สิงหาคม
8	บุญข้าวประดับดิน (เดือนเก้า)	กันยายน ทุกปี
9	บุญข้าวสาก (เดือนสิบ)	กันยายน ทุกปี
10	บุญออกพรรษา (เดือนสิบเอ็ด)	ตุลาคม ทุกปี
11	ประเพณีแข่งเรือยาว	ตุลาคม ทุกปี
12	บุญกฐิน	พฤศจิกายน ทุกปี
13	ประเพณีเลี้ยงปู่ตา (เดือนสิบสอง)	ธันวาคม ทุกปี
14		
15		

ทะเบียนฐานข้อมูล ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นของหมู่บ้านเหล่าปอแดง หมู่ที่ ๖

ลำดับ	รายการประเพณี ศิลปวัฒนธรรม	ระยะเวลาที่จัดงานประเพณี (วัน/เดือน/ปี)
1	บุญปีใหม่	มกราคม ทุกปี
2	บุญกองข้าว	มกราคม ทุกปี
3	บุญเดือนสาม	กุมภาพันธ์ ทุกปี
4	บุญเข้าพรรษา	กรกฎาคม-สิงหาคม ทุกปี
5	บุญผ้าป่า	เมษายน-พฤษภาคม ทุกปี
6	บุญข้าวสาก	กันยายน ทุกปี
7	บุญออกพรรษา	ตุลาคม ทุกปี
8	บุญกฐิน	พฤศจิกายน ทุกปี
9	บุญลอยกระทง	พฤศจิกายน ทุกปี
10		
11		
12		
13		
14		
15		

ทะเบียนฐานข้อมูล ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นของหมู่บ้านหนองปลาน้อย หมู่ที่ ๗

ลำดับ	รายการประเพณี ศิลปวัฒนธรรม	ระยะเวลาที่จัดงานประเพณี (วัน/เดือน/ปี)
1	บุญกองข้าว	มกราคม ทุกปี
2	บุญเดือนสาม	กุมภาพันธ์ ทุกปี
3	บุญเข้าพรรษา	กรกฎาคม ทุกปี
4	บุญผ้าป่า	เมษายน ทุกปี
5	บุญข้าวสาก	กันยายน ทุกปี
6	บุญออกพรรษา	ตุลาคม ทุกปี
7	บุญกฐิน	พฤศจิกายน ทุกปี
8	บุญลอยกระทง	พฤศจิกายน ทุกปี
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

ทะเบียนฐานข้อมูล ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นของหมู่บ้านดอนยาง หมู่ที่ ๘

ลำดับ	รายการประเพณี ศิลปวัฒนธรรม	ระยะเวลาที่จัดงานประเพณี (วัน/เดือน/ปี)
1	บุญกองข้าว	มกราคม ทุกปี
2	บุญเดือนสาม	กุมภาพันธ์ ทุกปี
3	บุญเข้าพรรษา	กรกฎาคม ทุกปี
4	บุญผ้าป่า	เมษายน ทุกปี
5	บุญข้าวสาก	กันยายน ทุกปี
6	บุญออกพรรษา	ตุลาคม ทุกปี
7	บุญกฐิน	พฤศจิกายน ทุกปี
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

ทะเบียนฐานข้อมูล ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นของหมู่บ้านท่าวัดใต้ หมู่ที่ ๙

ลำดับ	รายการประเพณี ศิลปวัฒนธรรม	ระยะเวลาที่จัดงานประเพณี (วัน/เดือน/ปี)
1	บุญเดือนสาม	กุมภาพันธ์ ทุกปี
2	งานบุญมหาชาติ (พระเวสสันดร)	12-15 เมษายน ทุกปี
3	บุญเดือนสี่ และลำหมอเหยา	1 มีนาคม ทุกปี
4	ประเพณีเลี้ยงปู่ตา	มิถุนายน-กรกฎาคม
5	บุญเข้าพรรษา	กรกฎาคม-สิงหาคม
6	บุญข้าวประดับดิน	กันยายน ทุกปี
7	บุญข้าวสาก	กันยายน ทุกปี
8	บุญออกพรรษา	ตุลาคม ทุกปี
9	บุญกฐิน	พฤศจิกายน ทุกปี
10		
11		
12		
13		
14		
15		

ทะเบียนฐานข้อมูล ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นของหมู่บ้านดอนกกยาง หมู่ที่ ๑๐

ลำดับ	รายการประเพณี ศิลปวัฒนธรรม	ระยะเวลาที่จัดงานประเพณี (วัน/เดือน/ปี)
1	แห่หลวงพ่อบึงแสนทางน้ำ	15 ค่ำ เดือนธันวาคม 2565
2	บุญประทายเป็นปลือก	3 มกราคม 2565
3	งานเลี้ยงหอบูตา	6 พฤษภาคม 2565
4	งานแห่ปลา	13 เมษายน 2565
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

ทะเบียนฐานข้อมูล ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นของหมู่บ้านดอนยางใต้ หมู่ที่ ๑๑

ลำดับ	รายการประเพณี ศิลปวัฒนธรรม	ระยะเวลาที่จัดงานประเพณี (วัน/เดือน/ปี)
1	บุญปีใหม่	มกราคม ทุกปี
2	บุญกองข้าว	มกราคม ทุกปี
3	บุญเดือนสาม	กุมภาพันธ์ ทุกปี
4	บุญเดือนสี่ และลำหมอเหยา	มีนาคม ทุกปี
5	บุญเข้าพรรษา	กรกฎาคม ทุกปี
6	บุญข้าวสาก	กันยายน ทุกปี
7	บุญออกพรรษา	ตุลาคม ทุกปี
8	บุญกฐิน	พฤศจิกายน ทุกปี
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

ทะเบียนฐานข้อมูล ประเพณี ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นของหมู่บ้านกกกระพุง หมู่ที่ ๑๒

ลำดับ	รายการประเพณี ศิลปวัฒนธรรม	ระยะเวลาที่จัดงานประเพณี (วัน/เดือน/ปี)
1	บุญประทายเป็นข้าวเปลือก	15 กุมภาพันธ์ 2565
2	บุญผ้าป่าสามัคคี	13-14 เมษายน 2565
3	บุญเดือน 9 (ห่อข้าวประดับดิน)	20 กันยายน 2565
4	บุญเดือน 10 (ห่อข้าวสาก)	10 ตุลาคม 2565
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

ฐานข้อมูลปราชญ์ ชาวบ้าน

ฐานข้อมูลประชาชนชาวบ้าน หมู่ที่ 3 บ้านท่าวัดเหนือ
ตำบลเหล่าปอแดง อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	บ้านเลขที่	เบอร์โทรศัพท์	ภูมิปัญญาด้าน
1	นางอนงค์ ทุมเชียงเข้ม	4 หมู่ที่ 3	087-2284619	ทอผ้า
2	นางบุญไทย ดาบสีพาย	132 หมู่ที่ 3	092-8905206	ทอเสื่อ
3	นางสุวรรณี ดาชะเมา	77 หมู่ที่ 3	091-6892415	ขนมดอกจอก
4	นางวลัยพร สาขันธโคตร	374 หมู่ที่ 3	061-5898758	ขนมกล้วยฉาบ/กล้วย πίง
5	นางกัลยา นานาวัน	319 หมู่ที่ 3	080-1929436	แปรรูปปลา
6	นางลอน ราชประมา	260 หมู่ที่ 3	081-7298893	สมุนไพรลูกประคบ
7	นายมา ดาบสมเด็จ	109 หมู่ที่ 3	097-0580161	ลวดหนาม
8	นางบรรทม ชูสูงเนิน	339 หมู่ที่ 3	082-1519818	เกษตรอินทรีย์
9	นางศิริวิภา ดาบสีพาย	343 หมู่ที่ 3	065-3949284	ข้าวฮางอินทรีย์
10	นางอุไรวรรณ ดาบสีพาย	108 หมู่ที่ 3	-	บายศรี
11	นายเป็น ก้าวพรหม	380 หมู่ที่ 3	064-4216212	ภาษาและวรรณกรรม

ฐานข้อมูลประชาชนชาวบ้าน หมู่ที่ 5 บ้านหนองสระ
ตำบลเหล่าปอแดง อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	บ้านเลขที่	เบอร์โทรศัพท์	ภูมิปัญญาด้าน
1	นางนระ โคตรธรรม	34 หมู่ 5	-	ข้าวฮาง ข้าวกลิ้ง

ฐานข้อมูลประชาชนชาวบ้าน หมู่ที่ 7 บ้านหนองปลาน้อย
ตำบลเหล่าปอแดง อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	บ้านเลขที่	เบอร์โทรศัพท์	ภูมิปัญญาด้าน
1	นางฉวีวรรณ ตาพรหม	64 หมู่ที่ 7	-	แปรรูปปลา
2	นายชุมพล นาลงพรหม	25 หมู่ที่ 7	-	เลี้ยงโคขุน

ฐานข้อมูลประชาชนชาวบ้าน หมู่ที่ 6 บ้านเหล่าปอแดง
ตำบลเหล่าปอแดง อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	บ้านเลขที่	เบอร์โทรศัพท์	ภูมิปัญญาด้าน
1	นายพิชิตชัย คำแก้ว	179 หมู่ 6	-	การเพาะเห็ด
2	นายพาณิชย์ ไช้ไพวัน	35 หมู่ 6	-	เครื่องจักรสาน
3	นางดวงพร ละจันดี	48 หมู่ 6	-	เครื่องจักรสาน

ฐานข้อมูลประชาชนชาวบ้าน หมู่ที่ 11 บ้านดอนยาง
ตำบลเหล่าปอแดง อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	บ้านเลขที่	เบอร์โทรศัพท์	ภูมิปัญญาด้าน
1	นายบุญรวย ดาโอภา	234 หมู่ 11	-	การเลี้ยงจิ้งหรีด
2	นางกัลยา หาญจำปา	14 หมู่ 11	-	แปรรูปปลา
3	นางสมาน พวงมาลา	139 หมู่ 11	-	ทอเสื่อประยุกต์

ฐานข้อมูลประชาชนชาวบ้าน หมู่ที่ 12 บ้านกกกะพุง
ตำบลเหล่าปอแดง อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	บ้านเลขที่	เบอร์โทรศัพท์	ภูมิปัญญาด้าน
1	นายตึง โพธิ์นะ	3 หมู่ 12	-	เครื่องจักสาน
2	นางนฤดี เสาร์มนตรี	17 หมู่ 12	-	ผ้าไหมย้อมคราม

ภาคผนวก

