



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น



องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านกล้วย
อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม

การทอผ้ามัดหมี่

นางสาวยุพิน ปัญญาสงค์ บ้านเลขที่ ๓๓ ม.๒ ต.บ้านกล้วย อ.บ้านหมี่ จ.ลพบุรี

ความเป็นมา

การทอผ้ามัดหมี่เป็นภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวไทยพวนอำเภอบ้านหมี่ ที่ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษที่อพยพมาจากแขวงเชียงขวาง สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว เมื่อประมาณสองร้อยกว่าปีที่ผ่านมา ซึ่งนอกจากจะนิยมทอกันไว้ใช้ในชีวิตประจำวันสำหรับตนเอง และสมาชิกภายในครัวเรือนแล้ว ยังมีการทอขึ้นเพื่อใช้ในพิธีกรรม ประเพณีต่าง ๆ ความเชื่อทางศาสนาและสังคมด้วย คำว่า “ผ้ามัดหมี่” เป็นชื่อที่เรียกกรรมวิธีการทอผ้าอย่างหนึ่ง ที่นำเอาเส้นด้ายมามัดเป็นเปลาะๆ ตามลายแล้วนำไปย้อมสีให้เกิดสีสัน และลวดลายตามที่ต้องการเรียกระบบการมัดย้อมแบบบ้านหมี่ ต่อมาจึงเหลือเพียง “มัดหมี่” ผ้าที่ทอจากเส้นด้ายที่มัดหมี่ จึงเรียกว่า “ผ้ามัดหมี่” ซึ่งความงดงามและความเป็นเอกลักษณ์ของผ้ามัดหมี่ คือ รอยสีที่ค่อย ๆ ซึมในเนื้อผ้าที่ติดกับลวดลาย ทำให้ได้ลวดลายที่แปลกตา เพิ่มความงามและความมีเสน่ห์ให้แก่ผ้ามัดหมี่ ในสมัยก่อนจะทอกันในช่วงเวลาที่ยาวเว้นจากฤดูทำนา ผ้าที่นำมาทอจะเป็นผ้าชิ้นลายมัดหมี่ ผ้าขาวม้า และเครื่องนุ่งห่ม เพื่อใช้ในครัวเรือน

ในปัจจุบันการทอผ้ามัดหมี่ถือเป็นอาชีพหลักที่สร้างรายได้ให้กับครอบครัว โดยได้มีแรงจูงใจในการอนุรักษ์ลายโบราณ และเพื่อเป็นการสร้างงาน สร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว และชุมชน รวมถึงหาแหล่งเงินทุนสนับสนุนในการประกอบอาชีพทอผ้ามัดหมี่ และเป็นการสืบทอดเอกลักษณ์ ภูมิปัญญาของท้องถิ่นในการทอผ้ามัดหมี่ ซึ่งในปัจจุบันมีผู้นิยมใช้ผ้าไทยกันอย่างแพร่หลาย ตามนโยบายของรัฐบาลที่ส่งเสริมและสนับสนุนให้ใช้ผ้าไทย กลุ่มฯ จึงได้มีการพัฒนา สร้างสรรค์ลวดลายให้มีความหลากหลายและทันสมัย แต่ยังคงคุณลักษณะผ้าทอพื้นเมืองแบบดั้งเดิมอยู่ โดยการผสมผสานลวดลายโบราณตามความเชื่อ ความศรัทธา ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาของชาวไทยพวน และตามจินตนาการออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ผ้าทออันประณีตและทรงคุณค่า อีกทั้งเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาควรค่าแก่การอนุรักษ์ต่อไป



ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม

การทำตะกร้าหวาย

กลุ่มสตรีแม่บ้านตำบลบ้านกล้วย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

ความเป็นมา

หัตถกรรมเครื่องจักสานเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนที่สำคัญอย่างยิ่งต่อการดำรงชีวิต ตั้งแต่สมัยอยุธยาจนถึงปัจจุบัน หัตถกรรมเครื่องจักสานเป็นตัวอย่างหนึ่งที่แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาอันเฉลียวฉลาดของคนไทยในท้องถิ่น ที่ใช้ภูมิปัญญาสามารถนำสิ่งที่มีอยู่ในชุมชนมาประยุกต์ทำเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันได้ ซึ่งมีประโยชน์ในการดำรงชีวิต

จะเห็นได้ว่าหัตถกรรมเครื่องจักสานมีมานานแล้วและได้มีการพัฒนามาตลอดเวลา โดยอาศัยการถ่ายทอดความรู้จากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง การดำรงชีวิตประจำวันของชาวบ้านส่วนใหญ่ไม่ได้เอาความรู้จากหนังสือมาเกี่ยวข้อง การเรียนรู้ต่างๆอาศัยวิธีการฝึกหัด และบอกเล่าซึ่งไม่เป็นระบบในการบันทึกสะท้อนให้เห็นการเรียนรู้ ความรู้ที่สะสมที่สืบทอดกันมาจากอดีตมาจนถึงปัจจุบันหรือที่เรียกกันว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น ดังนั้นกระบวนการถ่ายทอดความรู้จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งที่ทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้นคงอยู่ต่อเนื่องและยั่งยืน



ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการประมง

เรือผีหลอก

นายเสนาะ พันธุ์น้อย บ้านเลขที่ ๕๕/๑ หมู่ ๑ ต.บ้านกล้วย อ.บ้านหมี่ จ.ลพบุรี

ความเป็นมา

เป็นการสืบทอดวิธีการ ทำเรือผีหลอก มาจากรุ่นปู่ รุ่นพ่อ จากเดิมที่ใช้เป็นเรือไม้ ปัจจุบันพัฒนาดัดแปลง และประยุกต์เป็นเรือสแตนเลส ความยาวเรือ ๓๒ ศอก พร้อมอุปกรณ์สำคัญในการหลอกปลา และสัตว์น้ำ คือ กระดานไม้ ทาด้วยสีขาว ประมาณ ๖๐ เซนติเมตร ปลอยลงข้างลำเรือเพื่อหลอกปลาให้ตกใจแล้วกระโดดขึ้นมาบนเรือ และมีตาข่ายกันปลากระโดดข้ามเรือ คนหาปลาไม่ต้องทำอะไรแค่ขับเรือ หันแผ่นไม้สีขาวเข้าหาดิ่ง ก็ได้ปลากลับบ้านเป็นจำนวนมาก นับว่าเป็นภูมิปัญญาอย่างหนึ่งที่หาดูได้ยากแล้ว

วิธีการการปลา แบบเรือผีหลอก กับคุณลุงเสนาะที่ล่องเรือไปตามแนวตลิ่งของลำน้ำ ในคลองชลประทาน ชัยนาท-ป่าสัก ใช้เวลาเพียง ๑ ชั่วโมงเศษ ได้ปลาน้อยใหญ่กลับมาเต็มลำเรือ เพราะเมื่อเรือวิ่งผ่านไปตามแนวตลิ่ง ปลาจะพากันกระโดดขึ้นลำเรือเอง ก่อนชนตาข่ายด้านข้างอีกฝั่งของเรือและตกลงมาในท้องเรือ ในคืนคืนหนึ่ง ลุงเสนาะ จะได้ปลากลับมา กว่า ๑๐๐ กิโลกรัม มีรายได้ไม่ต่ำกว่า ๓,๐๐๐ บาท ต่อวันที่ออกหาปลา โดยจะนำไปวางจำหน่ายในช่วงเช้า บริเวณสะพานบ้านกล้วย ริมคลองชลประทานชัยนาท-ป่าสัก เป็นอาชีพเสริมนอกจากการทำนาได้เป็นอย่างดี

โดยเรือผีหลอก เป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านในการหาปลาในยามค่ำคืน โดยเฉพาะในคืนเดือนมืด ซึ่งเป็นเวลาที่เหมาะสมที่สุด เมื่อนำเรือออกไปถึงจุดเริ่มต้น ก็จะเลื่อนแผ่นกระดานสีขาวมาพาดไว้ข้างเรือด้านริมตลิ่ง และเลื่อนไม้กรีดน้ำที่หัวเรือให้ยื่นออกไปเพื่อกรีดน้ำ โดยจะขับเรือให้มีสภาพเอียงเล็กน้อยตามแผ่นกระดานสีขาว เลาะไปตามชายตลิ่ง เมื่อปลาที่อาศัยอยู่ตามริมตลิ่งตกใจเสียงกรีดน้ำ และสีขาวของแผ่นกระดาน ก็จะกระโดดขึ้นบนกระดานลงสู่ท้องเรือ ส่วนปลาที่มีขนาดใหญ่และแข็งแรง พยายามจะกระโดดออกจากเรือก็จะติดตาข่ายที่กั้นไว้ไม่สามารถหนีได้



ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านประเพณีท้องถิ่น

ประเพณีกำฟ้า

ชาวตำบลบ้านกล้วย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

ความเป็นมา

ประเพณีกำฟ้า เป็นประเพณีสำคัญที่ชาวไทยพวนทุกแห่งได้ยึดถือปฏิบัติต่อเนื่องกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ คำว่า "**ประเพณีกำฟ้า**" มีความหมายดังนี้

คำว่า "**กำ**" ในภาษาพวน หมายถึง การนับถือสักการะ

คำว่า "**ฟ้า**" หมายถึงเจ้าฟ้า เจ้าแผ่นดิน หรือผู้ที่อยู่สูงเทียมฟ้า คือเทวดาและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ไม่อาจมองเห็นได้

คำว่า "**กำฟ้า**" หมายถึงการนับถือฟ้า สักการบูชาฟ้า เป็นงานบุญพื้นบ้านอย่างหนึ่งของชาวไทยพวนโดยเชื่อกันว่า เมื่อได้มีการทำบุญประกอบพิธีกรรมตั้งบายศรีและประกาศขอพรจากเทวดาผู้รักษาฝนฟ้า แล้วเทวดาจะบันดาลให้ฝนตกต้องตามฤดูกาล สาเหตุที่เกิดประเพณีกำฟ้า เพราะชาวไทยพวนมีอาชีพทำนาจึงมีวิถีชีวิตผูกพันกับฟ้า ไม่กล้าทำให้ฟ้าพิโรธ เพราะกลัวว่าฟ้าจะไม่ตกต้องตามฤดูกาล หรือฟ้าจะผ่าคนตาย เพื่อผีฟ้าเทวดามีความพึงพอใจยังเป็นการแสดงความขอบคุณผีฟ้าที่ประทานฝนให้ตกต้องตามฤดูกาล ซึ่งหมายถึงความชุ่มชื้น ความอุดมสมบูรณ์ ความมีชีวิตของคน สัตว์และพืชต่างๆ จึงเกิดเป็นประเพณีกำฟ้าขึ้น แต่เดิมวันกำฟ้าถือกำหนดเอาวันที่มีผู้ได้ยินเสียงฟ้าร้องครั้งแรกในเดือน ๓ เป็นวันเริ่มประเพณีกำฟ้า เพราะถือกันว่าเป็นวันที่ฟ้าเปิดประตูน้ำ แต่การยึดถือในวันดังกล่าว มักมีข้อผิดพลาดเกิดการโต้แย้ง กัน เนื่องจากบางคนไม่ได้ยินเสียงฟ้าร้อง ต่อมาได้กำหนดเอาวันขึ้น ๒ ค่ำ เดือน ๓ เป็นวันเตรียมงาน วันขึ้น ๓ ค่ำ เดือน ๓ เป็นวันกำฟ้า สัตว์เลี้ยงที่เคยใช้งานก็จะให้หยุดการทำงาน ในวันนี้ถ้าใครทำงานชาวไทยพวนเชื่อว่าจะเกิดพิบัติต่างๆ ฟ้าจะลงโทษโดยถูกฟ้าผ่า ห้ามไม่ให้พูดคำหยาบคาย ในช่วงเวลากำฟ้าผู้สูงอายุในครอบครัวจะคอยฟังฟ้าร้อง เพื่อพยากรณ์ความเป็นอยู่และการประกอบอาชีพในหมู่บ้าน โดยมีคำทำนาย ดังนี้

เสียงฟ้าร้อง หมายถึง การเปิดประตูน้ำ

ฟ้าร้องทางทิศเหนือหรือทิศตะวันออกเฉียงเหนือ ทำนายว่าฝนจะตกดี ทำนาจะได้ข้าวดี

ฟ้าร้องทางทิศใต้ทำนายว่าฝนจะแล้ง ข้าวกล้าในนาจะเสียหาย ชาวบ้านจะอดเกลือ

ฟ้าร้องทางทิศตะวันตก ทำนายว่าฝนจะน้อย เกิดความแห้งแล้ง ทำนาไม่ค่อยได้ผล นาในที่ลุ่มดี นาในที่ดอนจะเสียหาย ข้าวยากหมากแพง ชาวบ้านจะเดือดร้อนเกิดเรื่องทะเลาะวิวาท รบราฆ่าฟันกัน

ฟ้าร้องทางทิศตะวันออก ทำนายว่าชาวบ้านจะอยู่ด้วยความร่มเย็นเป็นสุขไม่มีรบราฆ่าฟันกัน ไม่มีโจรผู้ร้าย

ประเพณีกำฟ้าของชาวไทยพวน ตามประเพณีนั้นในวันขึ้น ๒ ค่ำ เดือน ๓ สมาชิกในครัวเรือน จะช่วยกันทำข้าวบูน (ขนมจีน) ข้าวหลาม (ข้าวหลามที่ใช้ในพิธีบายศรีสู่ขวัญ เรียกว่า ข้าวหลามทิพย์) ข้าวจี (ข้าวเหนียวปั้นยัดไส้หวาน ไส้เค็ม ชุบไข่ แล้วปิ้งไฟจนแห้งเกรียม) เพื่อนำไปเซ่นไหว้ผีฟ้า จะมีการสร้างปะรำสำหรับทำพิธีที่วัด ในตอนเย็นจะนิมนต์พระสงฆ์มาเจริญพระพุทธมนต์เย็น ผู้อาวุโสของหมู่บ้านจะประกอบพิธีบายศรีสู่ขวัญเซี่ยงเตยดา (ผีฟ้า) มารับเครื่องสังเวย และมีการรำขอพร จากนั้นจะแยกย้ายกันกลับบ้าน ผู้เฒ่าผู้แก่จะเอาไม้ไปเคาะที่เตาไฟ กล่าวคำ ขอให้ผีฟ้า ผีบ้าน ผีเรือน มาปกป้องรักษา ในครอบครัวให้อยู่ดีกินดี มีข้าวปลาอาหารบริบูรณ์

รุ่งขึ้นวันกำฟ้า ขึ้น ๓ ค่ำ เดือน ๓ จะไปทำบุญที่วัดในตอนเช้า ตอนบ่ายถึงกลางคืนจะมีการละเล่นพื้นบ้าน เช่น ตะหมาเปี้ย ต่อไก่ คร่อมเล่า ไม้ฮ้อย ชวงชัย มอญซอนผ้า บางครั้งมีการละเล่นเซี่ยง ลำพวน นางด้งนางกวก นางสาก นางซ้าง และสิงลม ซึ่งถือเป็นกรทรวงเจ้าเข้าผีด้วย หลังจากวันกำฟ้า ๑ สัปดาห์ จะไปทำบุญที่วัดอีกครั้ง หลังจากนั้นจะนำดุ้นฟืนที่ติดไฟ ๑ ดุ้นไปทิ้งตามแม่น้ำลำคลอง ให้ไหลไปตามสายน้ำ เรียกว่า **"การเสี้ยแล้ง"** เป็นการบูชารำลึก เทพดาลึงค์ศักดิ์สิทธิ์ต่างๆ และเป็น การบอกกล่าวแก่เทพยดา (ผีฟ้า) ว่าหมดเขตกำฟ้าแล้ว

ปัจจุบันประเพณีกำฟ้าของชาวไทยพวน ยังยึดถือปฏิบัติการจัดงานกันหลายท้องถิ่นโดยเฉพาะที่อาศัยอยู่ใน

- **จังหวัดลพบุรี** ที่บ้านกล้วย บ้านทราย บ้านหินปัก เขตอำเภอบ้านหมี่ บ้านถนนใหญ่ ตำบลชนนสารเดช เขตอำเภอเมือง ฯลฯ

- **จังหวัดสิงห์บุรี** ที่บ้านบางน้ำเชี่ยว หมู่บ้านโคกาวัดฉิม เขตอำเภอบรรพตบุรี

- **จังหวัดสระบุรี** ที่ตำบลไผ่หลิว อำเภอหนองแค

ในปัจจุบันสังคมและวัฒนธรรมจะเปลี่ยนแปลงไปตามธรรมชาติและก็ยังมีความเชื่อว่ามีชาวบ้านรุ่นหลังอีกจำนวนหนึ่งที่พยายามอนุรักษ์วัฒนธรรมดั้งเดิมไว้ จึงนับได้ว่าเป็นการฟื้นฟูประเพณีพื้นบ้านให้สืบต่อไป



~~~~~

## ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านประเพณีท้องถิ่น

### ประเพณีใส่กระจาด

ชาวตำบลบ้านกล้วย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

### ความเป็นมา

**ประเพณีใส่กระจาด** เป็นประเพณีหนึ่งของชาวไทยพวนในอำเภอบ้านหมี่(ลพบุรี) มีอยู่ในตำบลบ้านกล้วย ตำบลบ้านทราย ตำบลหินปัก ตำบลบางกะปิ ตำบลเชียงงา ตำบลโพหนอง ตำบลหนองทรายขาว ตำบลหนองเต่า และตำบลสนามแจง เป็นที่อยู่อาศัยของชาวไทยพวน โดยมีการรักษาและสืบทอดประเพณีใส่กระจาด

การจัดงานประเพณีใส่กระจาด ก่อนที่จะจัดงานนั้นชาวบ้านจะมาประชุมกันเพื่อตกลงว่าจะทำบุญใส่กระจาดกันในวันใด ร่วมกับเจ้าอาวาสวัดในหมู่บ้านของตน เมื่อตกลงกันได้แล้วในตอนเย็นก่อนวันใส่กระจาด ครอบครัวหรือคนในหมู่บ้านที่จะจัดงานประเพณีใส่กระจาดและเทศน์มหาชาติ จะไปบอกเพื่อนบ้านมาช่วยงานกันทั้งหมู่บ้าน

วันที่กำหนดโดยจะจัดขึ้นพร้อมกับทำบุญพระเวส บุญมหาชาติ หรือในงานเทศน์มหาชาติ ซึ่งส่วนมากจะกำหนดหลังออกพรรษา คือ วันข้างแรม เดือน ๑๑

«เดือนไทยโบราณ» หรือ (ราวกลางเดือนตุลาคม «เดือนไทยปัจจุบัน») เมื่อหมู่บ้านใดกำหนดให้มีเทศน์มหาชาติขึ้นแล้ว ทางวัดก็จะส่งหนังสือกันต์เทศน์ไปตามวัดต่างๆ เพื่อให้วัดต่างๆ ส่งพระมาร่วมเทศน์ก่อนวันเทศน์ ๑ วัน เรียกว่า **"วันตั้ง"** คือ **"วันใส่(เส่)กระจาด"** ก่อนถึงวันใส่กระจาด ๑ วัน

เรียกว่า **"วันต้อนสาว"** บ้านไหนที่จะทำพิธีใส่กระจาดเจ้าของบ้านจะชวนลูกสาว หลานสาวของเพื่อนบ้านที่คุ้นเคยมาช่วยกันทำขนม ห่อข้าวต้ม ตำข้าวปุ้น(ขนมจีน) และต้อนรับแขกที่จะมาในงานบุญใส่กระจาดที่บ้าน วันนี้ช่วงเย็นๆ จะมีหนุ่มๆ หมู่บ้านใกล้เคียง และหนุ่มในหมู่บ้านเดียวกันมาช่วยกันทำขนมจีนกันอย่างสนุกสนาน เพื่อเป็นการเปิดโอกาสให้หนุ่มสาวได้พบปะพูดคุย และช่วยกันเตรียมอาหารสำหรับเลี้ยงแขกในวันรุ่งขึ้น

สิ่งของที่จัดทำขึ้นในประเพณีทำบุญใส่กระจาด ๓ อย่าง ผู้เฒ่าผู้แก่บอกความหมาย ดังนี้

**ข้าวปุ้น(ขนมจีน)** มีเส้นยาวแสดงถึงความเหนียวแน่นกลมเกลียวกันมีความรัก ความสามัคคีซึ่งกันและกัน

**ขนมหวาน** ที่นิยมทำกันคือ ขนมลอดช่อง หมายถึงด้านการงาน ขอให้ราบรื่น สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ไหลลื่นเหมือนเส้นของขนมลอดช่อง

**ข้าวต้มมัด** ทำไว้เพื่อเป็นของตอบแทนแก่ผู้มาใส่กระจาด ซึ่งวันรุ่งขึ้นจะมีการใส่กระจาด

**วันใส่(เสื่อ)กระเจาด** ชาวบ้านจะมาร่วมใส่กระเจาดตามบ้านที่ทำพิธีหรือในหมู่บ้านที่จัดงาน  
สิ่งของที่นำมาใส่กระเจาดเช่น กล้วย อ้อย ส้มโอ มะพร้าว ผลไม้ต่างๆ ธูปเทียน เงิน และสิ่งของอื่นๆ  
ให้แก่บ้านที่ทำพิธีใส่กระเจาด เจ้าของบ้านก็จะนำอาหารที่เตรียมไว้มาเลี้ยงดู เมื่อแขกลากลับ เจ้าของ  
บ้านก็จะให้ข้าวต้มมัด ซึ่งเป็นการตอบแทนผู้ที่ มาใส่กระเจาด เรียกว่า **"คืนกระเจาด"** ในวันนี้จะใส่  
กระเจาดกันจนมืดทุกบ้านจะปฏิบัติอย่างเดียวกัน แยกที่ไปใส่กระเจาดจะต้องกินอาหารของเจ้าของบ้าน  
ทุกบ้าน

เช้าวันรุ่งขึ้นเป็น "วันเทศน์มหาชาติ หรือการทำบุญพระเวส หรือการทำบุญมหาชาติ" วันเทศน์  
ชาวบ้านจะจัดสำรับไปทำบุญที่วัด โดยเจ้าของบ้าน รวบรวมของที่ผู้มาใส่กระเจาดนั้นไปทำบุญที่วัด โดย  
ทำการติดกัณฑ์เทศน์ในบุญพระเวสหรือเทศน์มหาชาติ ถวายพระที่วัด ซึ่งเป็นงานบุญยิ่งใหญ่ประจำปี



## ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านแพทย์แผนไทย

### การนวดด้วยแพทย์แผนไทย

นางจิตนา บัวบานชื่น รพ.สต.บ้านกล้วย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

### ความเป็นมา

**การแพทย์แผนไทย** หรือ **การแพทย์แผนโบราณ** เป็นการดูแลสุขภาพทั้งสภาวะปกติ และสภาวะที่ผิดปกติ (เป็นโรค) โดยใช้ทฤษฎีความสมดุลของธาตุต่าง ๆ ในร่างกายและกายวิภาคศาสตร์ (anatomy) หลักวิชาการวิทยาศาสตร์การแพทย์เข้ามาอธิบาย ตามหลักวิชาการหลักเวชปฏิบัติ จากหลักฐานสมัยอยุธยาพบว่า การแพทย์แผนไทยได้รับจากอายุเวทอินเดียเป็นสำคัญ โดยกล่าวว่าหมอชิวโกมารักษ์ (แพทย์ประจำกายของพระพุทธเจ้า) เป็นผู้แต่งคัมภีร์แพทย์ ครั้นพระพุทธศาสนาเริ่มเผยแผ่เข้ามาสู่ไทย พระสงฆ์ผู้เข้ามาเผยแผ่พระพุทธศาสนาได้นำความรู้ในการรักษาโรคเข้ามาใช้กับชาวบ้านด้วย จึงเกิดการผสมผสานกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนไทย

องค์ความรู้ด้านการแพทย์แผนไทยล้วนเป็นผลสืบเนื่องจากการสะสมประสบการณ์ในการต่อสู้กับโรคภัยไข้เจ็บตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยมองว่าจิตใจและอวัยวะต่าง ๆ ในร่างกายมนุษย์มีการทำงานที่สัมพันธ์และเป็นหนึ่งเดียว นอกจากนี้ยังสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อม รวมไปถึงจักรวาล การแก้ปัญหาจึงใช้วิธีแบบองค์รวม (holistic) ดังนั้นจึงไม่ใช่เรื่องของการแพทย์อย่างเดียวล้วน ๆ แต่เป็นเรื่องของปรัชญาความคิดที่ครอบคลุมไปถึงการดำเนินชีวิตตามแบบวิถีชีวิตคนไทย

**แพทย์แผนไทยประยุกต์** คือ บุคลากรทางการแพทย์สาขาหนึ่ง เกิดขึ้นจากแนวคิดของนายแพทย์ อวย เกตุสิงห์ ซึ่งต้องการพัฒนาและยกฐานะของการแพทย์แผนโบราณให้มีความเป็นวิทยาศาสตร์และมีหลักการรองรับในการอธิบาย อาจกล่าวได้ว่า แพทย์แผนไทยประยุกต์เป็นบุคลากรการแพทย์สายพันธุ์ใหม่ของสังคมไทยที่ครึ่งหนึ่งขององค์ความรู้จะต้องร่ำเรียนตามหลักวิชาการทางการแพทย์แผนปัจจุบัน ผสมผสานกับคัมภีร์แพทย์แผนโบราณของไทย รวมทั้งการประยุกต์ใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์ทางวิทยาศาสตร์การแพทย์ (ตามระเบียบและข้อบังคับของสภาการแพทย์แผนไทย) สามารถวินิจฉัยตามหลักการแพทย์แผนปัจจุบัน เพียงแต่เมื่อถึงขั้นตอนในการรักษานั้น ต้องรักษาด้วยวิธีการการแพทย์แผนไทย อาทิการใช้ยาสมุนไพร นวด อบ ประคบ นอกจากนั้น ยังสามารถทำคลอดและให้การบำรุงแม่และทารก ตามแนวทางการแพทย์แผนไทยเพื่อส่งเสริมสุขภาพ

แพทย์แผนไทยประยุกต์จะต้องสอบใบอนุญาตประกอบโรคศิลปะหรือใบอนุญาตประกอบวิชาชีพ สาขาการแพทย์แผนไทยประยุกต์ โดยเฉพาะเสียก่อน จึงสามารถปฏิบัติงานในโรงพยาบาล หรือให้การรักษาแก่ผู้ป่วยได้ การสอบใบประกอบโรคศิลปะนั้น จะต้องสอบใบประกอบโรคศิลปะสาขา แพทย์แผนไทยประยุกต์เท่านั้น จึงจะเป็นแพทย์แผนไทยประยุกต์ที่สมบูรณ์และถูกต้อง นอกจากนี้ยังมี สิทธิที่จะสอบใบประกอบโรคศิลปะหรือใบประกอบวิชาชีพแพทย์แผนไทยสาขาเวชกรรมไทย เภสัช กรรมไทย และผดุงครรภ์



## ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการประกอบอาชีพ

### การทำปลาส้มผัก

นายสิงห์ทอง กระตรุดเงิน (ร้านปลาส้มผัก “ประกอบจิตร”) ๑๐๕ หมู่ที่ ๕ ตำบลบ้านกล้วย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

### ความเป็นมา

ปลาส้มผัก เป็นการถนอมอาหารของคนโบราณที่มีรสชาติอร่อย ส่วนมากจะทำมาจากพวกปลาที่มีเกร็ดสีขาว ได้แก่ ปลาดุก ปลาตะเพียน ปลาสร้อย ปลาช่อน ปลานวลจันทร์ ปลาชะโด ปลานิลและปลากลาย โดยการชูดเอาเนื้อปลาลอกมาแล้วนำมาสับหรือบดละเอียด นวดด้วยเกลือทะเลให้เหนียว และหมักด้วยกระเทียม ข้าวสุก เก็บไว้ประมาณ ๑-๒ วัน เพื่อให้เกิดรสเปรี้ยวแล้วห่อด้วยใบตองเพื่อให้เกิดรสชาติอร่อย หอมใบตอง พันรัดด้วยเส้นตอกให้แน่น แล้วทับด้วยไม้กระดานเพื่อทำให้เกิดรูปทรงสวยงาม เนื้อปลาส้มเหนียวแน่น ชวนรับประทาน จึงได้ชื่อว่า ปลาส้มผัก เพราะเกิดจากการหมักเนื้อปลา เกลือ ข้าวสุกและกระเทียม เป็นการพักตัวเพื่อให้เกิดรสเปรี้ยวการพักตัวของส่วนผสมดังกล่าวถือเป็นการถนอมอาหารของคนโบราณ เนื่องจากมีปลาจำนวนมาก ทำให้รับประทานไม่หมด จึงนำปลามาแปรรูป โดยนำมาถนอมอาหารเก็บไว้รับประทานให้อยู่ได้นานโดยไม่เน่าเสีย ซึ่งถือเป็นภูมิปัญญาของคนโบราณอย่างแท้จริง

ผลจากภูมิปัญญาประสบการณ์จากการดำเนินวิถีชีวิตของชาวไทยประกอบกับสภาพภูมิประเทศที่เอื้ออำนวยและความมานะพยายามในการพัฒนาวิธีการและรูปแบบถนอมอาหารหลากหลายชนิดและการคิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ อย่างต่อเนื่อง ทำให้ปลาส้มผักกลายเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ ๔ ดาว เลยนะครับ

### ลักษณะที่โดดเด่นของปลาส้มผัก

๑. สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น นำมาทอดรับประทาน ซุปไข่ ซุปแบ่งทอด หรือผสมในไข่เจียวแล้วทอดให้กรอบ จะมีรสชาติเปรี้ยวกลมกล่อมน่ารับประทานครับ
๒. ใช้เกลือที่มีปริมาณต่ำ ทำให้ปลาส้มผักที่ได้มีรสเปรี้ยว และรสเค็มที่พอเหมาะ มีรสชาติอร่อย



## ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านเกษตรกรรม

### สวนเกษตรอินทรีย์

นายประสพโชค ตันตืออิมงคล บ้านเลขที่ ๑๐๖ หมู่ ๑ ตำบลบ้านกล้วย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี

### ความเป็นมา

ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว คำพูดที่เรามักจะได้ยินจากคนยุคสมัยรุ่นปู่ ย่า ตา ยาย บ่งบอกถึงความอุดมสมบูรณ์ในยุคก่อน ซึ่งในปัจจุบันความอุดมสมบูรณ์เหล่านี้หาได้ยากเต็มที อย่างที่เขาพูดกันว่า ยิ่งมีความเจริญเท่าไร ความเป็นธรรมชาติก็จะลดลง ผู้คนรักสบายมากขึ้น บวกกับความเจริญก้าวหน้าของเทคโนโลยี เช่น ด้านเกษตรกรรม เกษตรกรก็หันพึ่งสารเคมีในการปลูกพืชผลกันมากขึ้น และสิ่งต่างๆ เหล่านี้ถือเป็นอีกปัจจัยที่ทำให้ความอุดมสมบูรณ์หายไป แต่ก็ยังมีเกษตรกรอีกหลายคนที่ยังเล็งเห็นถึงความสำคัญของการรักษาธรรมชาติ ดังเช่น คุณประสพโชค ตันตืออิมงคล หันทำเกษตรแบบอินทรีย์ งดใช้สารเคมี ยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง ปลูกพืชผักไว้กินเอง ได้สุขภาพ มีเงินเหลือเก็บ มีแบ่งปัน

การทำเกษตรอินทรีย์ เป็นการทำการเกษตรด้วยกรรมวิธีทางธรรมชาติ โดยที่พื้นที่ที่ทำเกษตรนั้น ต้องไม่มีสารพิษ หรือสารเคมีตกค้างและหลีกเลี่ยงจากการปนเปื้อนของสารเคมีทั้งทางดิน ทางน้ำ และทางอากาศ เพื่อความสมบูรณ์ทางชีวภาพในระบบนิเวศน์และฟื้นฟูสิ่งแวดล้อมให้เป็นไปตามสมดุลของธรรมชาติให้มากที่สุด โดยไม่ใช้สารเคมีสังเคราะห์ หรือสิ่งที่ได้มาจากการตัดต่อพันธุกรรม และมุ่งเน้นการใช้ปัจจัยการผลิตที่มีแผนการจัดการอย่างเป็นระบบในการผลิตภายใต้มาตรฐานการผลิตเกษตรอินทรีย์ให้ได้ผลผลิตสูง อุดมด้วยคุณค่าทางอาหารและปลอดสารพิษ ทั้งยังช่วยลดต้นทุนการผลิต และสามารถประยุกต์ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติเพื่อคุณภาพชีวิต และสนับสนุนแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง



