



ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับ ธรรมชาติและจกรวาล



มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

ความรู้และแนวปฏิบัติ เกี่ยวกับกรรมชาติและจักรวาล

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ





ชื่อหนังสือ	ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล : มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ
จัดทำโดย	กรมส่งเสริมวัฒนธรรม
จำนวนหน้า	๑๑๒ หน้า
พิมพ์ครั้งที่	๑/๒๕๕๙ จำนวน ๑,๐๐๐ เล่ม
พิมพ์เมื่อ	มีนาคม ๒๕๕๙
ISBN	978-616-543-379-2
จัดพิมพ์โดย	สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์
ภาพปก	“ภูมิปัญญาการเลี้ยงควายไทย” โดย สายัณห์ ชื่นอุดมสวัสดิ์

สาร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม

ประเทศไทย เป็นประเทศที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อเนื่องมายาวนานประเทศหนึ่งในโลก ความร่ำรวยและงดงามทั้งทางด้านวัฒนธรรมและธรรมชาติเป็นเสน่ห์ทำให้ประเทศไทยเป็นที่กล่าวขานมาตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งมรดกภูมิปัญญาของคนไทยที่ได้สร้างสรรค์ ถ่ายทอดมารุ่นต่อรุ่น ทั้งที่จับต้องได้ อันได้แก่ ผลงานด้านสถาปัตยกรรม จิตรกรรม ประติมากรรม และที่จับต้องไม่ได้ อันได้แก่ ความรู้ ความเชี่ยวชาญ ทักษะ ในสาขาต่างๆ จนสามารถผลิตผลงานชิ้นเลิศที่ไม่มีใครเสมอเหมือน เช่น ดนตรี การแสดง ผ้าทอ เครื่องจักสาน นิทาน ตำนาน นอกจากนี้ยังมีประเพณี กีฬา การเล่นพื้นบ้าน อาหาร การแพทย์พื้นบ้าน ภาษา ฯลฯ ที่หล่อหลอมและสร้างความเป็นชาติที่มีวัฒนธรรมงดงามดังที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน

กระทรวงวัฒนธรรม จึงกำหนดนโยบายให้ประกาศขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติเพื่อเป็นหลักฐานสำคัญของชาติ คงคุณค่าและอัตลักษณ์ไทย เป็นแหล่งอ้างอิงข้อมูลทางวิชาการ และเป็นการส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชนให้เกิดความภาคภูมิใจ และร่วมรักษาวัฒนธรรมของตนให้คงอยู่ในวิถีการดำเนินชีวิตของคนไทยต่อไป รวมทั้งเป็นการตอบสนองนโยบายรัฐบาลด้านการศึกษาและเรียนรู้ การทะนุบำรุงศาสนา ศิลปวัฒนธรรม และการนำทุนทางวัฒนธรรมของประเทศมาสร้างคุณค่าทางสังคมและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ

หนังสือมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ซึ่งรวบรวมองค์ความรู้และภูมิปัญญาดั้งเดิมตามสาขาของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ทั้ง ๗ สาขา ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนตั้งแต่ปีพุทธศักราช ๒๕๕๒-๒๕๕๘ จึงเป็นประโยชน์ในการศึกษา ค้นคว้า ต่อยอดความรู้ในเรื่องภูมิปัญญาของไทยแขนงต่างๆ ให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

วิจิตร วัฒนพงศ์

(นายวีระ โรจน์พจนรัตน์)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม



สาร

ปลัดกระทรวงวัฒนธรรม

กระทรวงวัฒนธรรมมีภารกิจหนึ่งที่สำคัญคือการรักษา สืบทอด วัฒนธรรมของชาติและความหลากหลายของ วัฒนธรรมท้องถิ่นให้คงอยู่อย่างมั่นคง ในการดำเนินงานที่ผ่านมา หน่วยงานต่างๆ ภายใต้กระทรวงวัฒนธรรมได้มุ่งเน้น การดำเนินงานในลักษณะการศึกษาค้นคว้าวิจัย การอนุรักษ์ การฟื้นฟูการพัฒนา การส่งเสริม การถ่ายทอด และการแลกเปลี่ยน จนประสบผลสำเร็จในระดับหนึ่ง อย่างไรก็ตาม กระแสโลกาภิวัตน์ในปัจจุบัน ส่งผลกระทบต่อมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของกลุ่มชนต่างๆ อย่างรวดเร็วทั้งในด้านที่เสี่ยงต่อการสูญหาย การนำมรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรมไปใช้ในทางที่บิดเบือนหรือไม่เหมาะสมและอาจเป็นเหตุให้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเหล่านั้นต้องสูญเสีย ซึ่งคุณค่าและอัตลักษณ์ไป เป็นต้น

การดำเนินงานขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติของกระทรวงวัฒนธรรม กรมส่งเสริมวัฒนธรรม จึงเป็นมาตรการหนึ่งที่สำคัญให้เยาวชนและประชาชนทั่วไปตระหนักถึงคุณค่าและเกิดความภาคภูมิใจมรดกภูมิปัญญา ทางวัฒนธรรมของชาติ ซึ่งนอกจากจะเป็นการเก็บบันทึกองค์ความรู้ต่างๆไว้เป็นหลักฐานสำคัญของชาติแล้ว ยังต้อง มีการเผยแพร่และถ่ายทอดองค์ความรู้เหล่านี้ให้แก่เด็กและเยาวชนได้ทราบถึงสาระสำคัญอันเป็นแก่นแท้อย่างจริงจัง รวมถึงสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดอย่างสร้างสรรค์ได้ อันจะเป็นหนทางหนึ่งในการปกป้องคุ้มครองให้มรดกภูมิปัญญา ทางวัฒนธรรมคงอยู่ต่อไปอย่างเหมาะสมกับยุคสมัย

การจัดพิมพ์หนังสือชุด มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติครั้งนี้ เป็นการรวมมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ของชาติที่ได้รับการขึ้นทะเบียนแล้วติดต่อกัน เป็นเวลา ๗ ปี รวมทั้งสิ้น ๓๑๘ รายการ เพื่อเผยแพร่แก่สถานศึกษา หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ชุมชน และประชาชนทั่วไป กระทรวงวัฒนธรรม จึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หนังสือมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ทั้ง ๗ เล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อคนไทยทุกคนในการส่งเสริมและสืบสานมรดกวัฒนธรรม ของชาติให้คงอยู่ต่อไป



(ศาสตราจารย์อภิรักษ์ โกษะโยธิน)

ปลัดกระทรวงวัฒนธรรม



คำนิยม

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม ในฐานะหน่วยงานที่มีหน้าที่ส่งเสริมและดำเนินงาน การปกป้องคุ้มครองมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมทั้งในระดับท้องถิ่น ระดับชาติ และระดับนานาชาติ ได้ริเริ่มการขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติครั้งแรกในปี พ.ศ. ๒๕๕๒ โดยเริ่มจากสาขาศิลปการแสดงและงานช่างฝีมือดั้งเดิม ส่วนสาขาวรรณกรรมพื้นบ้านและสาขากีฬามรดกภูมิปัญญาไทยเริ่มดำเนินการขึ้นทะเบียน ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๓ สาขาแนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรมและงานเทศกาล และสาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล เริ่มดำเนินการขึ้นทะเบียน ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๔ และสาขาภาษาได้ดำเนินการขึ้นทะเบียน ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๕

การจัดพิมพ์หนังสือชุด มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติครั้งนี้ เป็นการรวบรวมมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติที่ได้รับการขึ้นทะเบียนแล้ว โดยหนังสือ “**ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล : มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ**” เป็น ๑ ใน ๗ เล่มชุดหนังสือมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ซึ่งกรมส่งเสริมวัฒนธรรมขอขอบคุณ ศาสตราจารย์สุกัญญา สุกฉายา ประธานกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม สาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาลและกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิฯทุกท่าน ที่ได้พิจารณาคัดเลือกมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอันทรงคุณค่าของไทย รวมทั้งขอขอบคุณผู้เรียบเรียงเนื้อหาสาระของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมด้านความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาลทุกท่านที่ได้ประมวลองค์ความรู้เพื่อประโยชน์ต่อประชาชนและประเทศชาติ

กรมส่งเสริมวัฒนธรรมหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หนังสือเล่มนี้จะเพิ่มพูนความรู้ให้แก่ผู้สนใจและกระตุ้นให้เกิดความตระหนักถึงความสำคัญและความภาคภูมิใจในมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ อันจะมีผลให้เกิดการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ให้ดำรงอยู่คู่กับชาติไทยสืบไป



(นางพิมพ์วิ วัฒนารากร)
อธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม



คำนำ

ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล: มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ เป็นหนังสือที่รวบรวมรายการมรดกภูมิปัญญาทางด้านความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาลของไทย ๔ ประเภท ได้แก่ อาหารและโภชนาการ การแพทย์แผนไทยและการแพทย์พื้นบ้าน โหราศาสตร์และดาราศาสตร์ และการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ รวม ๔๐ รายการที่ได้คัดสรรจากคณะกรรมการฯ เสนอขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม สาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาลเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่เป็น องค์ความรู้ วิธีการ ทักษะ ความเชื่อ แนวปฏิบัติและการแสดงออกที่พัฒนาขึ้นจากปฏิสัมพันธ์ระหว่าง คนกับสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติและเหนือธรรมชาติ สาขานี้จึงเป็นชุดความรู้ที่ครอบคลุมในหลายมิติหลายศาสตร์ เกี่ยวข้องกับหลายสาขาหลายชุมชนท้องถิ่นซึ่งมีทั้งความคล้ายคลึงและแตกต่างกัน ในรายละเอียด ข้อสำคัญภูมิปัญญานั้นๆ ต้องแสดงให้เห็นภาพรวมลักษณะเฉพาะซึ่งอาจมีที่มาจากความรู้ ความเชื่อ วัสดุ หรือกระบวนการของชุมชนผู้สืบทอดวัฒนธรรมนั้นๆ

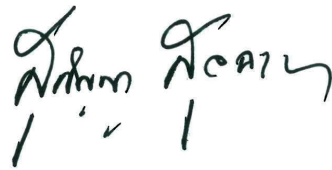
มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ สาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ที่ขึ้นทะเบียนแล้วรวมทั้งหมด ๔๐ รายการ แบ่งเป็น ประเภทอาหารและโภชนาการ ๒๐ รายการ การแพทย์แผนไทยและการแพทย์พื้นบ้าน ๙ รายการ โหราศาสตร์และดาราศาสตร์ ๑ รายการ การจัดการทรัพยากรธรรมชาติ ๑๐ รายการ

คำบางคำต้องการภาพรวมที่ครอบคลุมภูมิปัญญานั้นๆ ของทุกท้องถิ่น เช่น *สำหรับอาหารไทย ไก่ชนไทย* เป็นต้น แม้ข้อมูลองค์ความรู้ที่รวบรวมเสนอมายังไม่สมบูรณ์พอ แต่คณะกรรมการฯ เห็นความสำคัญในแง่ที่เสี่ยงต่อการถูกคุกคามการฉกฉวยผลประโยชน์ในระดับนานาชาติ จึงเสนอขึ้นมาเพื่อกรมส่งเสริมวัฒนธรรมจะได้รับดำเนินการจัดเก็บข้อมูลให้ครบถ้วนต่อไป บางรายการกว่าจะได้รับการคัดเลือกต้องเสนอและแก้ไขข้อมูลอยู่หลายปีเพื่อให้คณะกรรมการพิจารณา เช่น *โหราศาสตร์ไทย ดอนปู่ตา* เป็นต้น



คำที่ขึ้นทะเบียนในสาขานี้ที่ได้ถูกคัดเลือกให้อยู่ในรายการที่จำเป็นต้องได้รับการสงวนรักษาอย่างเร่งด่วน ๒ รายการ ได้แก่ การนวดไทย ศาสตร์ชาวกูย และรายการตัวแทนมรดกทางวัฒนธรรมของประเทศไทย ๓ รายการ ได้แก่ ต้มยำกุ้ง ผัดไทย สำหรับอาหารไทย

ในนามของประธานกรรมการฯ ขอขอบคุณกรรมการทุกท่าน ตลอดจนหน่วยงานของรัฐ และผู้แทนชุมชนที่ได้ เสนอรายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมมาให้พิจารณาขึ้นทะเบียน ความเสียสละและการทำงานที่แข็งขันของทุกท่าน ล้วนมีส่วนช่วยในการปกป้องคุ้มครองมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ



(ศาสตราจารย์สุกัญญา สุกฉายา)

ประธานกรรมการ

ในนามคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

สาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ



สารบัญ

บทนำ

การขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ
ความหมายของความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล
ประเภทของความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล
เกณฑ์การขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ที่ขึ้นทะเบียน พ.ศ. ๒๕๕๓-๒๕๕๘

อาหารและโภชนาการ

กระยาสาธาท
แกงเขียวหวาน
แกงเผ็ด
แกงพุงปลา
ขนมเป็๋อง
ข้าวต้มมัด
ข้าวย่ำ
ข้าวหลาม
ต้มยำกุ้ง
น้ำตาลมะพร้าว
น้ำปลาไทย
น้ำพริก
ปลาร้า
ผัดไทย
ภูมิปัญญาการทำปลาดุกร้า

หน้า

๑

๑

๑

๑

๒

๓

๔

๕

๖

๗

๘

๙

๑๑

๑๓

๑๔

๑๕

๑๖

๑๙

๒๑

๒๒

๒๓

๒๔



มังคุดคัต
 เมี่ยงคำ
 ส้มตำ
 สำหรับอาหารไทย
 อาหารบาบ๋า

การแพทย์แผนไทยและการแพทย์พื้นบ้าน

การนวดไทย
 การย่างไฟ
 การสักยา
 ยาหม่อง
 ยาหอม
 ฤๅษีตัดตน
 ภูมิปัญญาการอยู่ไฟ
 ลูกประคบ
 ภูมิปัญญาในการรักษากระดูกหัก

โหราศาสตร์และดาราศาสตร์

โหราศาสตร์ไทย

การจัดการทรัพยากรธรรมชาติ

ไก่ชนไทย
 ข้าวหอมมะลิ
 คชศาสตร์ชาวกูย
 คีฉี๋ยของกะเหรี่ยง
 ปลากั๊ดไทย
 แมวไทย

หน้า

๒๗

๒๘

๓๑

๓๒

๓๔

๓๕

๓๖

๓๗

๓๘

๔๑

๔๒

๔๓

๔๔

๕๐

๕๑

๕๓

๕๔

๖๐

๖๑

๖๖

๖๗

๖๘

๗๐

๗๒



ภูมิปัญญาการทำเส้นไหมไทย
ภูมิปัญญาการทำเหมืองฝาย
ภูมิปัญญาการเลี้ยงควายไทย

ชัยภูมิและการตั้งถิ่นฐาน

คอนปู้ตา

รายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ สาขาความรู้
และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล
(แยกตามปีที่ขึ้นทะเบียน)

คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม
สาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล
คณะทำงาน

หน้า

๗๕

๘๔

๘๙

๙๗

๙๘

๙๙



๑๐๑

๑๐๒



บทนำ

การขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เป็นสมบัติอันล้ำค่าที่บรรพบุรุษได้สร้างสรรค์ สืบส่ง และสืบทอดมาถึงลูกหลานรุ่นต่อรุ่น มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม หมายถึง การปฏิบัติ การเป็นตัวแทน การแสดงออก ความรู้ ทักษะ ตลอดจนเครื่องมือ วัตถุ สิ่งประดิษฐ์ และพื้นที่ทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับสิ่งเหล่านั้น ซึ่งชุมชน กลุ่มชน และในบางกรณีปัจเจกบุคคล ยอมรับว่าเป็นส่วนหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมของตน มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมซึ่งถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปยังคนอีกรุ่นหนึ่งนี้ เป็นสิ่งที่ชุมชนและกลุ่มชนสร้างขึ้นใหม่อย่างสม่ำเสมอ เพื่อตอบสนองต่อสภาพแวดล้อมของตน เป็นปฏิสัมพันธ์ที่กลุ่มชนมีต่อธรรมชาติ สังคม และประวัติศาสตร์ของตน และทำให้กลุ่มชนเกิดความรู้สึก สำนึกในอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของตน

การประกาศขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ เป็นหนทางหนึ่งในการปกป้องคุ้มครองเพื่อไม่ให้เกิดการสูญเสีย อัตลักษณ์ และสูญเสียภูมิปัญญาที่เป็นองค์ความรู้ทางวัฒนธรรมซึ่งเป็นข้อมูลสำคัญของประเทศชาติ และยังเป็นหนทางหนึ่งในการประกาศความเป็นเจ้าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมต่างๆ ในขณะที่ยังไม่มีมาตรการทางกฎหมายที่จะคุ้มครองมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ทั้งนี้ ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล เป็น ๑ ใน ๗ สาขาของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่กรมส่งเสริมวัฒนธรรมประกาศขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

ความหมายของความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล หมายถึง องค์ความรู้ วิธีการ ทักษะ ความเชื่อ แนวปฏิบัติ และการแสดงออกที่พัฒนาขึ้นจากการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างคนกับสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติและเหนือธรรมชาติ

ประเภทของความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

๑. อาหารและโภชนาการ หมายถึง สิ่งที่มีมนุษย์บริโภค รวมถึงวิธีการปรุงและประกอบอาหาร รูปแบบการบริโภค และคุณค่าทางโภชนาการ

๒. การแพทย์แผนไทยและการแพทย์พื้นบ้าน

๒.๑ การแพทย์แผนไทย หมายถึง กระบวนการทางการแพทย์เกี่ยวกับการตรวจวินิจฉัยบำบัดรักษาหรือป้องกันโรค หรือการส่งเสริมและฟื้นฟูสุขภาพของมนุษย์หรือ/และสัตว์ด้วยภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย



๒.๒ การแพทย์พื้นบ้าน หมายถึง การดูแลสุขภาพตนเองในชุมชนแบบดั้งเดิมโดยอาศัยความเชื่อ พิธีกรรม และทรัพยากรที่แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่นจนกลายเป็นส่วนหนึ่งของชีวิต

๓. โหราศาสตร์และดาราศาสตร์

๓.๑ โหราศาสตร์ หมายถึง ความรู้ในการทำนายโชคชะตา ทำนายอนาคตของบุคคลและบ้านเมือง โดยอาศัยตำแหน่งของดวงดาวในเวลาที่เกิดเหตุการณ์ต่างๆ

๓.๒ ดาราศาสตร์ หมายถึง ความรู้ที่เกี่ยวกับการสังเกตและอธิบายปรากฏการณ์ของธรรมชาติของ ดวงดาวและเทพฟ้า

๔. การจัดการทรัพยากรธรรมชาติ หมายถึง ความรู้ ความเชื่อในการจัดการระบบนิเวศเพื่อการอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน

๕. ชัยภูมิและการตั้งถิ่นฐาน หมายถึง ความรู้และความเชื่อในการเลือกที่อยู่อาศัยที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรมของชุมชน

เกณฑ์การขึ้นทะเบียนความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาลในฐานะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

๑. มีการสืบทอดและยังปฏิบัติอยู่ในวิถีชีวิต
๒. เป็นเรื่องที่สะท้อนเอกลักษณ์ของชาติหรืออัตลักษณ์ของชุมชนหรือภูมิภาค
๓. เป็นเรื่องที่เสี่ยงต่อการสูญหายหรือกำลังเผชิญกับภัยคุกคาม
๔. คุณสมบัติอื่นๆที่คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิเห็นว่าเหมาะสม



ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติ
และจักรวาล ที่ขึ้นทะเบียนเป็น
มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ
พ.ศ. ๒๕๕๔-๒๕๕๘

(แบ่งตามประเภท)



อาหารและโภชนาการ



กระยาสารท

เรียบเรียงโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธุ์

กระยาสารท คือ ขนมหวานทำจากข้าวเม่าราดที่คั่วแล้ว ข้าวตอกคั่วกรอบ ถั่วลิสงคั่ว งาขาวคั่ว น้ำตาลอ้อยหรือน้ำตาลมะพร้าว หัวกะทิทวนเข้าด้วยกันจนเหนียวเกาะเป็นปึก เมื่อทวนได้ที่แล้วมักนำไปใส่บนใบตองแห้งทำเป็นแผ่นหนาบางตามต้องการ

คำว่า กระยา แปลว่า อาหาร รวมหมายถึงอาหารที่ทำในวันสารท เดิมเป็นขนมพิธีกรรม ทำขึ้นเมื่อถึงคืนแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๐ เพื่ออุทิศส่วนกุศลให้แก่ผู้ล่วงลับไปแล้วดั่งปรากฏในหนังสือ**นิราศเดือน**ของนายมีนในสมัยต้นรัตนโกสินทร์ว่า

“ถึงเดือนสิบเห็นกันเมื่อวันสารท
ใส่อังคาสโภชนากระยาหาร
กระยาสารทกล้วยไข่ใส่โตกพาน
พวกชาวบ้านถว้นหน้าธารณะ
เจ้ากรมคหม่มสี่สุลีนบ
แล้วจับจบบัณฑ์พื้อมศีรชะ
หยิบข้าวของกระยาสารทใส่บาตรพระ
ธารณะเสร็จสรรพกลับมาเรือน”



ภาพ : กระยาสารท

ที่มา : <http://x-dragons-x.exteen.com/20140727/entry>

กระยาสารทเป็นขนมหวานจัด สามารถเก็บไว้ได้นาน นิยมกินคู่กับกล้วยไข่ ซึ่งจะออกผลตกในช่วงเดือนสิบ จึงทำให้เป็นขนมที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ ๔ หมู่ กล่าวคือ ได้คาร์โบไฮเดรตจากข้าวตอกข้าวพอง ได้โปรตีนจากถั่วและงา ได้ไขมันจากกะทิและงา ได้วิตามินและแร่ธาตุจากกล้วยไข่ จึงเป็นขนมที่ให้พลังงานพอเหมาะแก่ร่างกาย สามารถพัฒนาเป็นอาหารสุขภาพได้

ปัจจุบันกระยาสารทเป็นขนมที่มีขายทั่วไป ผู้ขายนิยมใส่แปะแซเพื่อทำให้เหนียวยิ่งขึ้นและใส่น้ำตาลมากขึ้นจนกลายเป็นขนมหวานรสหวานจัดและแข็งจนกินได้ยาก ทำให้ความนิยมลดน้อยลง จึงควรขึ้นทะเบียนเพื่อรักษาคุณภาพและพัฒนาต่อยอดต่อไป

กระยาสารท ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๖



แกงเขียวหวาน

เรียบเรียงโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธุ์

แกงเขียวหวาน เป็นแกงกะทิผสมเครื่องแกงและเครื่องเทศแบบเดียวกับแกงเผ็ด แต่มีลักษณะเด่นที่น้ำแกงออกเป็นสีเขียว อันเนื่องมาจากใช้พริกชี้ฟ้าสดสีเขียวและพริกชี้หนูเขียวเป็นวัตถุดิบในการทำเครื่องแกงและยังได้สีเขียวจากน้ำที่คั้นจากใบพริกใส่เพื่อเพิ่มสีนํ้าของแกง

เครื่องแกง แกงเขียวหวานประกอบด้วย หัวหอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ พริกไทย ผิวนมะกรูด รากผักชี เกลือ กะปิ และเครื่องเทศ ได้แก่ ลูกผักชี ยี่ห่วยเหมือนแกงเผ็ด ในภาคใต้นิยมใส่ขมิ้นในเครื่องแกงเขียวหวานด้วย แต่เดิมนิยมใช้เนื้อวัวเป็นเนื้อแกงจึงมีชื่ออีกอย่างหนึ่งว่าแกงเนื้อพริกชี้หนู ปัจจุบันใช้เนื้อ ไก่ หมูและปลา ผักที่ใส่ในแกงและที่ใช้โรยหน้าใช้เหมือนแกงเผ็ดทั่วไป

แกงเขียวหวานมีรสเผ็ดนํ้า เผ็ดกว่าแกงเผ็ดธรรมดาจึงนิยมกินแนมกับของรสเค็มเช่นปลาสดทอด ปลาเค็มทอด ไข่เค็ม หรือกินคู่กับขนมจีนเป็นขนมจีนแกงเขียวหวาน

ในปัจจุบันมีผู้นำแกงเขียวหวานไปประยุกต์กินคู่กับอาหารอื่นๆ ทำให้รสเผ็ดลดลงและเพิ่มรสหวานมากขึ้น เช่น สเปกเก็ตตี้แกงเขียวหวาน พิซซ่าหน้าแกงเขียวหวาน โรตีสีแกงเขียวหวาน ฯลฯ

แกงเขียวหวาน ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๕



ภาพ : แกงเขียวหวาน

ที่มา : https://i.ytimg.com/vi/-YO-_37KB0o/maxresdefault.jpg



แกงเผ็ด

เรียบเรียงโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธุ์

แกงเผ็ด เป็นแกงกะทิผสมด้วยเครื่องแกงสดและเครื่องเทศบางชนิด เครื่องแกงสดประกอบด้วยพริกแกงซึ่งใช้พริกแห้งหรือพริกสด ในสมัยก่อนนิยมใช้พริกบางช้างเพราะให้สีแดงสด เมื่อโขลกรวมเข้ากับหัวหอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผีวมะกรูด รากผักชี พริกไทย เกลือ กะปิ และเครื่องเทศได้แก่ ลูกผักชี ยี่หระแล้ว จะออกสีแดงจึงเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า **แกงแดง** แกงเผ็ดนิยมใส่เนื้อสัตว์ เช่น เนื้อ ไก่ หมู ฯลฯ เป็นเนื้อแกง เรียกว่า แกงเผ็ดเนื้อแกงเผ็ดไก่ แกงเผ็ดหมู และใส่ผักได้แก่ มะเขือพวง มะเขือเปราะ บ้างก็เพิ่มมะเขือยาวหรือหน่อไม้ หรือฟักทอง เป็นส่วนประกอบ ข้อสำคัญจะต้องมีผักสำหรับโรยหน้าเพื่อดับกลิ่นคาวและเพิ่มสีสันทให้สวยงาม ได้แก่ ใบโหระพา ใบมะกรูดและพริกชี้ฟ้าแดง

การปรุงแกงเผ็ดนิยมรสเผ็ดนำตามด้วยรสเค็มและมันตาม จึงนิยมรับประทานคู่กับอาหารที่ออกรสเค็ม ได้แก่ ไข่ปั่วเค็มผัดไข่ ผัดกาดทองผัดไข่ หมูเปีย ฯลฯ เพื่อให้รสชาติของอาหารอร่อยยิ่งขึ้น

แกงเผ็ดเป็นแกงยอดนิยมประเภทหนึ่งในสำหรับอาหารไทยภาคกลาง สามารถดัดแปลงเป็นแกงแบบอื่นได้อีกหลายชนิด เช่น แกงเผ็ดเปิดอย่างดัดแปลงมาจากแกงเปิดสดของชาวมุสลิมโดยเพิ่มเครื่องเทศได้แก่ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ และสมุนไพรมะขามลงในเครื่องแกง

แกงเผ็ด ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๕



ภาพ : แกงเผ็ดเปิดอย่าง

ที่มา : <http://www.oknation.net/blog/warnworn/2012/12/19/entry-1>

ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล
มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ



แกงพุงปลา

เรียบเรียงโดย รองศาสตราจารย์สืบทศ ธรรมชาติ

แกงพุงปลาหรือที่คนทั่วไปนิยมเรียกว่า “แกงไตปลา” เป็นอาหารของคนภาคใต้ที่ทำจาก “พุงปลา” ซึ่งเป็นชิ้นส่วนของปลาในช่องท้อง อันประกอบด้วยตับ ไส้และไต แต่เมื่อถึงขั้นปรุงส่วนของไตซึ่งเป็นเม็ดแข็งจะถูกกรองออกทิ้งไป ส่วนอื่นๆ จะละลายรวมไปกับน้ำร้อนกลายเป็นต้มพุงปลา

วิธีการทำพุงปลา นำเอาพุงปลาซึ่งประกอบด้วยตับและไส้ (ไตติดมาด้วย) เอาดื่อก (ยกเว้นพุงปลากระดี่ที่มีขนาดเล็กมากจึงมักมีดีติดไปบ้างจึงทำให้มีรสห่อมน (ขมเล็กน้อยเมื่อทำแกง) มาหมักเกลือแต่พอตีเป็นเวลาประมาณ ๑ สัปดาห์ขึ้นไป โดยใส่ในภาชนะที่ปิดมิดชิดมิให้แมลงวันหรือสัตว์ลงไปได้ภาชนะที่หมักจะเป็นไหหรือโอ่งขนาดกลาง

การถนอมอาหารพุงปลาเกิดจากมีปลาจำนวนมากจนกินไม่ทันจึงนำมาถนอมอาหาร ตัวปลาทำปลาร้าและปลาแห้ง ส่วนของพุงปลานิยมนำมาหมัก เช่น พุงปลาบอ (ปลากระบอก) พุงปลาลัง (ปลาทุ) พุงปลาช่อนและพุงปลากระดี่ เป็นต้น ในการนำพุงปลามาปรุงเป็นอาหารนั้นมียังวิธีการดังนี้

๑. เริ่มจากการต้มน้ำให้เดือดเมื่อเดือดแล้วเทลงในพุงปลาที่เตรียมไว้ใช้ช้อนกวนหรือคนให้ทั่ว เนื้อของพุงปลาจะละลายปนอยู่กับน้ำ ส่วนของเศษที่แข็งรวมทั้งไตปลาด้วยก็จะกรองทิ้งเพื่อให้เหลือเฉพาะสิ่งเหลว (พุงปลาที่ไม่ต้องกรองคือพุงปลาช่อนเพราะพุงปลาช่อนมีความนิ่มทุกส่วนรวมทั้งไต เมื่อรับประทานไม่สะดุดและเสียรสชาติ)

๒. เมื่อได้น้ำพุงปลาแล้วก็นำเครื่องแกงใส่ลงไปพร้อมด้วยเคย (กะปิ) เล็กน้อยส่วนประกอบของเครื่องแกง คือ พริกขี้หนู (สดหรือแห้งก็ได้) ตะไคร้ หอม กระเทียม ผิวมะกรูดและขมิ้นสดส่วนตามความชอบของผู้ปรุง หากต้องการรสจัดก็ใส่ปริมาณมากในบางแห่งนิยมพริกขี้หนูสดเพราะมีความหอมและรสชาติได้ดีกว่า เมื่อต้มจนเดือดก็ใส่ปลาทอด (ปลาที่ใช้เพิ่มหวานหรือรสชาติ) อาจจะเป็นปลาทูหรือปลาสดหรือปลาแห้งก็ได้เมื่อตั้งไฟได้ประมาณ ๕ นาทีก็ชิมรสตามความต้องการ นิยมกินกับผักหนะร่วมกับผักหลายชนิดเพื่อลดความเผ็ดร้อนของน้ำแกง

แกงพุงปลามีคุณค่าทางโภชนาการหลายอย่างทั้งวิตามินและเกลือแร่ แกงพุงปลาเป็นการถนอมอาหารที่ดียิ่งเพราะเก็บไว้ได้นานทั้งพุงปลาดิบและแกงพุงปลา

เมื่อก่อนแกงพุงปลาเป็นอาหารของคนยากจน แต่ปัจจุบันพุงปลาเป็นอาหารขึ้นภัตตาคารและบรรจุภาชนะส่งไปขายทั้งในประเทศและต่างประเทศ

แกงพุงปลา ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๗



ภาพ : แกงพุงปลา

ที่มา : <http://www.thaigoodview.com/node/131012>



ขนมเบื้อง

เรียบเรียงโดย ศาสตราจารย์สุกัญญา สุธงษา

ขนมเบื้อง เป็นขนมไทยโบราณของชาวภาคกลาง แต่เดิมนิยมรับประทานในฤดูที่มีกุ้งแม่น้ำชุกชุม คือฤดูหนาว ประกอบด้วยแป้งซึ่งทำจากแป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วทองหรือถั่วเขียว ไข่ หัวกะทิเล็กน้อย และน้ำปูน นวดให้เข้ากัน โรยหน้าด้วยหน้าขนม ๒ แบบ หน้าเค็มและหน้าหวาน แบบหน้าเค็มแต่เดิมใช้เนื้อกุ้งหลวง (กุ้งแม่น้ำ) ผสมมันกุ้ง สับละเอียดให้เข้ากัน ละเลงหน้ากุ้งบนแผ่นแป้ง เมื่อแป้งกรอบแล้วโรยมะพร้าวขูดทับบนกุ้ง ตามด้วยใบผักชี ใบหอมและใบมะกรูดที่ซอยละเอียด พริกไทยป่น ส่วนหน้าหวานทำจากไข่และน้ำตาลทรายขาวที่ตีจนขึ้นดี ละเลงบนแผ่นแป้ง โรยด้วยมะพร้าวขูด พับลงจนวนยกไปตั้งรับประทาน

กระทะที่ใช้ทำขนมเบื้องเดิมเป็นกระทะดินแบน มีมือจับและฝาครอบ ต่อมาเปลี่ยนเป็นกระทะเหล็ก ผู้ละเลงแป้งหรือทำหน้าขนมจะใช้จ้ำขนมเบื้องซึ่งแต่เดิมทำจากไม้ไผ่สดเหลาแบนเป็นรูปปากเปิดขนาด ๓ นิ้ว สมัยหลังเปลี่ยนมาใช้กะเจ้าเหล็กแทนไม้ไผ่ละเลงแป้งเป็นรูปไข่ยาวเป็นสองอันแผดขนาดพอคำ เมื่อแป้งแห้งแล้วจึงตักหน้าโรยบนแผ่นแป้ง เมื่อเห็นว่ากรอบแล้วก็แซะออกพับลงในจาน

ขนมเบื้องเป็นขนมของชนชั้นสูง ราชสำนักจัดทำเป็นงานบุญถวายขนมเบื้องแก่พระภิกษุในเดือนอ้ายดังปรากฏในหนังสือพระราชพิธี ๑๒ เดือน พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ว่า “งานพระราชกุศลเลี้ยงขนมเบื้องไม่มีกำหนดเวลาแน่นอนและไม่มีการนิมนต์พระสงฆ์มาสดมภ์ก่อน ขนมเบื้องนั้น เกณฑ์พระบรมวงศานุวงศ์ฝ่ายใน ท้าวนาง เจ้าจอมมารดา เจ้าแก้ว พนักงานคาดปะรำตั้งเตาละเลงข้างห้องพระโรง”

ขนมเบื้องถือเป็นขนมอวดฝีมือของกุลสตรีไทยมาแต่โบราณ ขนมเบื้องที่ดีผู้ทำต้องมีฝีมือในการละเลงให้บางและกรอบ มีตัวอย่างปรากฏในวรรณคดี เรื่องขุนช้าง-ขุนแผน ตอน พระไวยให้ภรรยาทั้งสอง คือ นางศรีมาลาและนางสร้อยฟ้าทำขนมเบื้องมาเลี้ยงพลายชุมพล สร้อยฟ้าทำขนมเบื้องเป็นแผ่นหนา จึงสู้ศรีมาลาไม่ได้ ดังพรรณนาว่า

“สร้อยฟ้าศรีมาลาว่าเจ้าคะ	ตั้งกะทะก่อไฟอยู่ยังมี
ข้าไทยวิ่งไขว่ไปทันที	ขัดสีกะทะยุ่งกึ่งสับไป
ศรีมาลาก็ละเลงแต่บางบาง	แซะใส่จานพานวางออกไปให้
สร้อยฟ้าเทราดแซะขาดไป	ขัดใจแม่ก็ปาลงเต็มที
พลายชุมพลจึงว่าพี่สร้อยฟ้า	ทำขนมเบื้องหนาเหมือนแป้งจี
พลายงามร้องว่ามันหนาดิ	ทองประศรีว่าเหวญไม่เคยพบ”



และยังเป็นที่มาของสำนวนไทย “อย่าละเลงขนมเบื้องด้วยปาก” ใช้ต่อว่าคนที่ดีแต่พูด แต่ทำไม่ได้
ขนมเบื้อง เป็นขนมหรืออาหารว่างที่มีคุณค่าทางโภชนาการในระดับดีเมื่อเปรียบเทียบกับขนมไทยทั่วไป
โดยเฉพาะส่วนประกอบและเครื่องปรุงจะหนักไปทางแป้งที่ให้คาร์โบไฮเดรตและพลังงานแก่ร่างกาย กุ้งให้สารอาหาร
โปรตีน แคลเซียม และแร่ธาตุอื่นๆ

ปัจจุบันขนมเบื้องเป็นขนมไทยที่ไม่จำกัดเฉพาะเทศกาล แพร่หลายไปทุกถิ่น พบได้ทั่วไปแต่มีการเปลี่ยนแปลง
คุณภาพของส่วนประกอบ หน้าเค็มใช้มะพร้าวชุดย้อมสีแสดแทนเนื้อกุ้ง ส่วนหน้าหวานกลายเป็นโรยด้วยฝอยทองแทน
และยังมีการดัดแปลงเพิ่มส่วนประกอบมากขึ้นกลายเป็น ขนมเบื้องทรงเครื่อง คือเป็นขนมเบื้องหน้าหวานที่โรยหน้าด้วย
ฝอยทอง ชินพลับเชื่อม ชินฟักเชื่อม และมะพร้าวชุดฝอย

ขนมเบื้อง ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๖



ภาพ : ขนมเบื้อง

ที่มา : http://image-3.megazy.com/square/cat-13/Food-Beverage-ImageCrop_2_38847-13-36478m.jpg



ข้าวต้มมัด

เรียบเรียงโดย ศาสตราจารย์สุกัญญา สุกฉายา รองศาสตราจารย์สืบทศ์ ธรรมชาติ
สง่า ดามาพงษ์ และ ชัชวาล ทองดีเลิศ

ข้าวต้มมัด เป็นขนมพื้นบ้านจัดอยู่ในเครื่องไทยทานถวายพระภิกษุในเทศกาลตักบาตรเทโวและเทศกาลออกพรรษานิยมทำกันทั่วทุกภาคของประเทศไทยและมีชื่อเรียกแตกต่างกันออกไป โดยมีส่วนประกอบและวิธีทำแตกต่างกันบ้างเล็กน้อยแต่ก็ยังคงเอกลักษณ์เด่นๆ ไว้ คือ ข้าวเหนียว กล้วยน้ำว้า น้ำตาล เกลือเล็กน้อยและวัสดุที่ใช้ห่อคือใบตองหรือวัสดุอื่นตามธรรมชาติที่มีในท้องถิ่น

ในวรรณกรรมล้านนาเรื่องตำนานพระเจ้าเลียบโลก เล่ากันว่าในสมัยพุทธกาลชาวบ้านนิยมนำข้าวต้มมัดไปทำบุญตักบาตรเพราะสะดวก กินง่ายและเก็บไว้ได้นานพระสงฆ์สามารถใช้เป็นเสบียงอาหารเวลาเดินทางไปเผยแผ่พระธรรมคำสั่งสอน

การทำขนมชนิดนี้เริ่มต้นด้วยการนำข้าวเหนียวไปแช่น้ำหรือ “หมา” ในภาษาเหนือและภาษาอีสานไว้สัก ๒-๓ ชั่วโมง จากนั้นนำออกมาทิ้งให้สะเด็ดน้ำ ห่อด้วยใบตองกล้วยที่ตัดทิ้งไว้ ๑ คืบใส่ไส้กล้วยแล้วนำไปทำให้สุกโดยการนึ่งหรือต้ม

ข้าวต้มมัดหรือข้าวต้มผัดของภาคกลางเรียกตามกรรมวิธีการทำจากข้าวเหนียวผัดกับกะทิที่ผสมน้ำตาลและเกลือเล็กน้อยจนงวดได้ที่ข้าวเหนียวขึ้นมันแล้ว จึงนำมาใส่ใบตองแผ่ข้าวเหนียวออกเป็นแผ่นบางๆ วางกล้วยน้ำว้าเป็นไส้ใน นำถั่วดำมาตากแห้ง ที่ข้าวเหนียวห่อด้วยใบตองกล้วย นำข้าวเหนียวที่ห่อแล้วมาประกบกันเป็นคู่แล้วใช้ดอกลมัดให้ติดกันเป็นคู่ๆ แล้วนำไปต้ม หากนำไปนึ่งก็ต้องมัดแต่เรียงจัดให้เบียดชิดกันในลังถึงนึ่งให้สุก

ข้าวต้มมัดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ บางแห่งเรียกว่า**ข้าวต้มกล้วย** ทำได้ ๒ แบบ แบบแรกทำเหมือนของภาคกลาง แบบที่สองไม่ใส่กะทิ นำข้าวเหนียวดิบมาคลุกกับถั่วดำหรือถั่วลิสงพรมน้ำเกลือให้พอเปียกแล้วนำมาห่อด้วยใบตอง บางครั้งใช้ใบเตยและใบทองกวาวแทนใบตองซึ่งจะให้รสชาติหอมต่างกัน แล้วใช้เชือกกล้วยและดอกล้อมมัด ๒-๓ เปลาะแล้วนำไปต้มจนสุก

ข้าวต้มมัดของภาคเหนือเรียกว่า **เข้าต้ม** การทำไม่แตกต่างจากภาคอีสาน ข้าวต้มของคนล้านนาจะใส่กล้วยน้ำว้าสุกผ่าครึ่งเรียกว่า **เข้าต้มกล้วย** หรือใส่ไส้ถั่วลิสงก็ต้องแช่ถั่วลิสงไว้ ๒ ชั่วโมงเรียกว่า **เข้าต้มถั่วดิน** บางทีก็ใส่ทั้งกล้วยและถั่วลิสงไม่มีการใส่น้ำตาลหรือน้ำกะทิ ไม่มีการปรุงรสใดๆ แต่ถ้าหั่นเข้าต้มเป็นท่อนพอคำแล้วชุบมะพร้าวโรยหน้าจะเรียกว่า**เข้าต้มหัวหอม**

การต้มเข้าต้มนั้น ห่อข้าวต้มเสร็จแล้วจะนำ ๔-๕ ห่อมารวมกันแล้วมัดด้วยดอกล้อมห้อย จากนั้นนำไปต้มจนสุกได้ที่ ในการต้มนั้นมักมีการห่อใบตองเลียนแบบการห่อเข้าต้มแล้วนำไปต้มพร้อมกันด้วย เรียกว่า จู้เข้าหนม (ชู้ขนม) เชื่อว่าจะทำให้ข้าวต้มสุกทั่ว



ข้าวต้มมัดภาคใต้คล้ายคลึงกับข้าวต้มผัดของภาคกลางเรียกว่า**เหนียวห่อกล้วย**คือเหนียว (ข้าวเหนียวขาว) ห่อกล้วยรอบๆ และด้านนอกสุดมีใบตองห่อและใช้เชือกพันหรือมัดหัวท้ายให้แน่น

นอกจากนี้ยังมี**ข้าวต้มลูกโยน**หรือข้าวต้มใช้ข้าวเหนียวผสมถั่วดำไม่มีกล้วยแล้วห่อด้วยใบโพธิ์หรือใบมะพร้าวเป็นรูปรีผูกเข้าด้วยกันเป็นพวง แล้วนำไปต้มมีตำนานเล่าต่อกันมาว่าสมัยพุทธกาลชาวบ้านเบียดเสียดกันใส่บาตรให้พระพุทธรูปเจ้าบางคนเข้าไม่ถึงพระองค์จึงใช้วิธีโยนข้าวต้มไปแทนจึงเป็นที่มาของ **“ข้าวต้มลูกโยน”** ตั้งแต่นั้นมา

คุณค่าทางโภชนาการของข้าวต้มมัด นักโภชนาการยอมรับว่าเป็นอาหารว่างหรือขนมของไทยที่ให้สารอาหารครบ ๕ ชนิดที่อยู่ในห่อเดียวกัน กล่าวคือ ได้สารอาหารคาร์โบไฮเดรตที่ให้พลังงานจากข้าวเหนียว ได้วิตามินและแร่ธาตุจากกล้วย ได้โปรตีนจากถั่วดำ และได้ไขมันจากกะทิ นอกจากนี้ยังพกพาสะดวกกินง่ายไม่ต้องใช้ภาชนะ เหมาะแก่การใช้เป็นเสบียงอาหารเวลาเดินทางและเป็นอาหารในยามเกิดภัยพิบัติที่อาหารหลักขาดแคลนเข้าถึงยาก

สิ่งที่ปัญหาอยู่บ้างในขณะนี้ คือ ผู้ที่ทำข้าวต้มมัดเป็นนัมน้อยลง ดังนั้นควรที่จะมีการถ่ายทอดภูมิปัญญานี้ไปสู่คนรุ่นหลังให้มากขึ้นและควรนำไปสอนในสถานศึกษาตั้งแต่ระดับประถมศึกษาเป็นต้นไป

ข้าวต้มมัด ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๗



ภาพ : ข้าวต้มมัด

ที่มา : กรมส่งเสริมวัฒนธรรม





ข้าวย่า

ที่มา : <https://boodooboodoo.wordpress.com/category/ข้าวย่า>

เรียบเรียงโดย ศาสตราจารย์สุกัญญา สุฉายา และ สง่า ตามาพงษ์

ข้าวย่า เป็นอาหารไทยภาคใต้ ภาษามลายูท้องถิ่น เรียกว่า **นาชิกาบู** (นาชิ=ข้าว, กาบู=ย่า) ข้าวย่าประกอบด้วย ข้าวเจ้าสุก มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้งป่นและผักสดหลายชนิดปนกันเรียกว่า “หมวดข้าวย่า” ราดด้วยน้ำบูดู (บางถิ่นเรียก น้ำเคย) คลุกเคล้าให้เข้ากัน ข้าวย่าเป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันทั่วไป คนใต้นิยมรับประทานข้าวย่าเป็นอาหารเช้าหรืออาหารกลางวัน

ข้าวย่าดั้งเดิมใช้ข้าวเจ้า ๒ สี คือ ข้าวสีดำจากน้ำคั้นใบยอหรือสีฟ้าจากน้ำดอกอัญชัน มีสรรพคุณสร้างอนุมูลอิสระ หรือสีเขียวจากใบเตยหอม(ชนิดเล็ก) ช่วยขับปัสสาวะและบำรุงหัวใจ และข้าวสีเหลืองได้จากน้ำคั้นขมิ้นซึ่งมีสรรพคุณ แก้ท้องอืด เพราะมีรสผาดและสมานแผลภายในลำไส้ด้วย แต่ที่จังหวัดปัตตานีนิยมข้าวทำสีหรือ “**ข้าวเบญจรงค์**” เรียกในภาษามลายู-ปัตตานีว่า “**นาชิกาบูลิมอจายอ**” โดดเด่นด้วยสีขาวจากข้าวสวยสีแดงจากข้าวกล้องสีดำจากน้ำคั้นใบยอสีฟ้าจากดอกอัญชัน สีเหลืองจากขมิ้น ข้อสำคัญข้าวสวยต้องหุงไม่แฉะ

เครื่องปรุงข้าวย่าปรับเปลี่ยนได้ตามท้องถิ่นและตามฤดูกาล ผักที่นิยมใช้ในการทำหมวดข้าวย่า ได้แก่ เมล็ดกระถิน สะตอหั่นฝอย ถั่วงอกเด็ดรากถั้วฝักยาวหั่นฝอย แตงกวา ผักกูด ใบชะมวง ส้มโอหรือมะขามดิบ มะม่วงเบาหั่นฝอย มะนาว ใบพาโหม (ใบกะพังโหมชนิดเถา) ดอกดาหลา ดอกลำพู ดอกชมพูหั่นฝอย มะเขือพวง ขมิ้นขาว พริกไทยสดหั่นใส่ภาชนะพร้อมปรุง

น้ำบูดูหรือน้ำเคยที่ราดข้าวย่าต้องเป็นบูดูหวานขึ้นดี หรือถ้าได้บูดูชนิดเป็นตัว เช่นปลาอินทรีเค็มต้มเปื่อย แกะแต่เนื้อยิ่งดี นำน้ำบูดูมาต้มกับหอมแดง ชিংขึ้นเล็กและข้าวทุบพอแตก ตะไคร้หั่นเป็นท่อน ใบมะกรูดฉีก ใส่น้ำตาลปีบหรือน้ำตาลแว่นลงเคี่ยวพอเดือด มีกลิ่นหอมและน้ำขุ่นเล็กน้อย จึงยกลง รสน้ำบูดูจะมีรสเค็มนำรสหวาน

เมื่อจะกินข้าวยาก็ตักข้าวใส่จานราดหน้าด้วยน้ำบูดูพอควร แล้วโรยหน้าด้วยมะพร้าวคั่ว กุ้งแห้งป่น หรือปลาป่น และผักชนิดต่างๆ คลุกให้เข้ากัน ปิบมะนาวอีกเล็กน้อย (แต่ถ้าผักที่เตรียมไว้มีพริกส้มอยู่แล้ว ไม่ต้องใช้มะนาวปรุงรสอีก) ถ้าชอบเผ็ดก็ใส่พริกป่นตามชอบ บางท้องถิ่นนิยมรับประทานข้าวย่ากับไข่ต้ม

ข้าวย่าสะท้อนให้เห็นถึงความชาญฉลาดด้านโภชนาการของบรรพบุรุษที่ค้นคิดข้าวย่าให้มีคุณค่าทางโภชนาการครบทั้ง ๕ หมู่ในจานเดียวเพราะเป็นอาหารประเภทไขมันต่ำ อุดมด้วยใยอาหารจากผักหลายชนิด มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ข้าวย่าจึงเป็นอาหารมีคุณค่าทางอาหารสูงเพราะมีทั้งโปรตีนจากเนื้อปลาป่น และกุ้งป่น คาร์โบไฮเดรตจากข้าว ไขมันจากมะพร้าวคั่ว

มีสรรพคุณแก้ไข้ชอกรตอมีโน ดูดซึมง่าย จากน้ำบูดูวิตามินและแร่ธาตุต่างๆ จากผักสดชนิดต่างๆ ที่นำมาแนมเป็นหมวดข้าวย่า ข้าวย่าจึงเป็นอาหารสุขภาพที่ควรสนับสนุนให้คนไทยบริโภค

ข้าวย่า ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๖

ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ



ข้าวหลาม

เรียบเรียงโดย สมศรี ชัยวนิชยา และ สร่า ดามาพงษ์

ข้าวหลาม เป็นอาหารที่ทำจากข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวที่หุงในกระบอกไม้ไผ่แล้วนำไปเผาไฟจนสุก เรียกกรรมวิธีนี้ว่า “การหลามข้าว” ซึ่งเป็นภูมิปัญญาในการถนอมอาหารให้เก็บไว้ได้นานและกินได้สะดวก โดยใช้ต้นไผ่ซึ่งเป็นพืชที่มีอยู่ในทุกภาคของประเทศไทย แต่ส่วนใหญ่นิยมใช้ไผ่ข้าวหลามหรือไผ่ป่าซึ่งลำต้นเป็นปล้องยาว ๓๐-๖๐ เซนติเมตร ลำไผ่ปอกง่าย คุณสมบัติพิเศษของไผ่ข้าวหลามคือเมื่อไผ่จะร้อนออกง่ายและคงความหอมอีกทั้งได้รูปทรงกระบอกพวกสะอาด

ข้าวหลามเป็นอาหารของคนไทยทุกภาค นิยมนำข้าวเหนียวมาหลามเพราะให้รสชาติหวานกว่า แต่เดิมชาวบ้านจะเผาข้าวหลามในช่วงหลังการเก็บเกี่ยวข้าวเพื่อนำไปทำบุญถวายพระภิกษุและแจกจ่ายแลกเปลี่ยนกันกิน ปัจจุบันยังคงเหลือสืบทอดเป็นประเพณีในบางท้องถิ่น เช่น จังหวัดปราจีนบุรีมี**ประเพณีบุญข้าวหลาม**ของชาวลาวเวียงและลาวพวนในอำเภอนมสารคาม ในวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๓ จังหวัดราชบุรีมี**ประเพณีจองอกตาน**ของชาวมอญแถบอำเภอโพธาราม**อำเภอบ้านโป่ง ในภาคเหนือมีประเพณีนำข้าวหลาม**ไปถวายพระในเดือน ๔ ร่วมกับการทำทานข้าวจีและข้าวล้นบาตร

คนภาคกลางนิยมกินข้าวหลามเป็นอาหารหวาน จึงปรุงรสด้วยน้ำกะทิ เกลือและน้ำตาลเพื่อให้รสชาติหวาน เค็ม มัน วิธีทำข้าวหลามเริ่มด้วยการนำข้าวเหนียวชนิดดำหรือขาวไปแช่น้ำในตอนเย็นเพื่อให้เมล็ดข้าวนุ่ม ตอนเช้าก็คั้นกะทิสด นำข้าวเหนียวผสมกับน้ำกะทิ น้ำตาลและเกลือ อาจใส่ถั่วดำเพิ่มก็ได้คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วกรอกลงในกระบอกไม้ไผ่ซึ่งมีความยาว ๑ ปล้อง ให้ได้ ๓ ใน ๔ ส่วนของข้อปล้องแล้วปิดปากกระบอกให้แน่นด้วยใบตองหรือกาบมะพร้าว

ขั้นตอนต่อมาคือ การนำข้าวเหนียวที่ใส่ในกระบอกไม้ไผ่ไปเผาไฟ เดิมใช้การวางเอียงเรียงเป็น ๒ แถวกับต้นกล้วยซึ่งวางนอนกับพื้นเพื่อไม่ให้น้ำในกระบอกไม้ไผ่ไหล ปัจจุบันใช้วางบนรางตะแกรงเหล็กที่สุมถ่านไฟตรงกลาง จากนั้นต้องคอยพลิกกลับกระบอกเพื่อให้ข้าวหลามสุกทั่วกัน ใช้เวลาในการหลามประมาณ ๒ ชั่วโมง

ปัจจุบันข้าวหลามได้รับการพัฒนาขึ้นทั้งกระบวนการและรูปแบบสามารถทำได้ตลอดปี ที่นิยมว่าอร่อยและขึ้นชื่อมากเป็นข้าวหลามที่หั่วกะทิมีหน้าขนมต่างๆ เพิ่มขึ้น ได้แก่ สังขยา ถั่วดำ กะทิ เผือก แหล่งผลิตข้าวหลามที่มีชื่อเสียง เช่น ข้าวหลามตลาดหนองมน จังหวัดชลบุรี ข้าวหลามนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม เป็นต้น

ข้าวหลามเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ ๓ หมู่ในกระบอกเดียว กล่าวคือ ได้คาร์โบไฮเดรตจากข้าวเหนียว โปรตีนจากถั่วดำ ไขมันจากกะทิ นอกจากนี้ยังเป็นอาหารที่ปลอดภัยจากสารปนเปื้อนเพราะอยู่ในกระบอกไม้ไผ่ขนย้ายได้สะดวก

ข้าวหลาม ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๖

ภาพ : ข้าวหลามหน้าวัดอินทประมูล จังหวัดอ่างทอง
ที่มา : http://www.travel-lindo.net/dareken_wordpress/?p=239&print=print



ต้มยำกุ้ง

ต้มยำ เป็นแกงร้อนประเภทหนึ่ง ใช้น้ำเดือดจัดปรุงกับเครื่อง ซึ่งได้แก่ รากผักชีทุบ ตะไคร้หั่นเป็นท่อนทุบ ใบมะกรูด ฉีกเป็นใบๆ และเนื้อสัตว์ เช่น กุ้ง ปลา ไก่ เป็นต้น โดยมีเครื่องปรุงแต่งรสที่สำคัญ คือ มะนาว น้ำปลา และพริกชี้หูสวน

ต้มยำกุ้งเป็นอาหารไทยภาคกลางที่เพิ่งนิยมรับประทานไม่นานเกิน ๕๐ ปี ตำรากับข้าวที่เก่าที่สุดสมัยรัชกาลที่ ๕ ระบุไว้แต่ต้มยำปลา (ปลาหมอ ปลาช่อน ปลากะเบน) เท่านั้น ส่วนหลักฐานเก่าสุดที่บันทึกถึงต้มยำกุ้ง คือ **หนังสือของเสวย** (๒๕๐๗) ของ ม.ร.ว.กิตินัดดา กิตติยากร เรียกอาหารนี้ว่า **“ต้มยำกุ้งสด”** พร้อมเล่าที่มาว่าเป็นผู้คิดดัดแปลงใช้ กุ้งทะเลแทนกุ้งแม่น้ำเพื่อจัดทำเป็นของเสวย ในพระกระยาหารค่ำเมื่อวันที่ ๒ เมษายน ๒๕๐๕ ที่วังไกลกังวล หัวหิน

ต้มยำกุ้ง แบ่งเป็น ๒ ประเภท ได้แก่ **ต้มยำกุ้งน้ำใส**และ**ต้มยำกุ้งน้ำข้น** ต้มยำกุ้งน้ำใสเป็นต้นตำรับของต้มยำ เป็นต้มยำกุ้งไม่ใส่กะทิ ส่วนต้มยำกุ้งใส่กะทิ เรียกว่า ต้มยำกุ้งน้ำข้น

นอกจากนี้เครื่องปรุงต้มยำยังแบ่งได้เป็น เครื่องสด (ดังกล่าวมาแล้วข้างต้น) กับ เครื่องเผา คือ นำหอม กระเทียม และพริกแห้งไปเผาก่อน

ต้มยำกุ้ง เป็นอาหารไทยที่ปรุงรสและดัดแปลงง่ายแล้วแต่ความชอบของผู้บริโภค จึงเป็นแกงยอดนิยม หากมีปริมาณเนื้อสัตว์น้อยก็สามารถใส่เห็ดฟาง (เดิมเรียกเห็ดบัว) เพิ่มโปรตีน โรยหน้าด้วยผักชี ผักชีลาว หากเป็นฤดูกาลที่หามะนาวยาก ก็ดัดแปลงใส่ผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวแทนได้ เช่น น้ำส้มมะขาม ตะลิงปริง หรือมะดันเพื่อให้มีรสเปรี้ยวนำรสเค็มและรสเผ็ด

ปัจจุบันต้มยำกุ้งเป็นอาหารประเภทแกงประจำชาติไทย ที่ชาวต่างชาตินิยมมากที่สุด เพราะมีคุณค่าทางอาหารสูง มีรสเผ็ดไม่มาก แต่มีกลิ่นหอมจากพืชผักสมุนไพร ที่ช่วยขับเลือดลมให้เดินสะดวก ทำให้มีสุขภาพแข็งแรง

ต้มยำกุ้ง ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๔

เอกสารอ้างอิง

ม.ร.ว.กิตินัดดา กิตติยากร ๒๕๐๗. ของเสวย. กทม: โรงพิมพ์อักษรสัมพันธ์.



ภาพ : ต้มยำกุ้งน้ำข้น

ที่มา : <http://food.mthai.com/food-recipe/88943.html>



ภาพ : ต้มยำกุ้งน้ำใส

ที่มา : <http://topicstock.pantip.com/food/topicstock/2012/02/D11741112/D11741112.html>

ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ



น้ำตาลมะพร้าว

นำเสนอโดย สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)

การทำน้ำตาลมะพร้าวเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวสวนมะพร้าวที่ถ่ายทอดกันมายาวนานจากการเฝ้าสังเกตและเรียนรู้จากพืชที่สามารถผลิตน้ำหวานไว้ที่ดอก จึงได้คิดค้นเพื่อเอาน้ำหวานจากจั่น (ดอก) มะพร้าวมาผ่านกรรมวิธีการต้มเคี่ยวจนงวดเหลือแค่เนื้อข้นสีน้ำตาลละเอียดนุ่มลิ้น เรียกว่า “น้ำตาลมะพร้าว” ใช้เป็นเครื่องปรุงรสอาหารทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน

สันนิษฐานว่าคนไทยคงรู้จักทำน้ำหวานจากตาลโตนดก่อนมะพร้าวจึงเรียกน้ำหวานนี้ว่า “น้ำตาล” ต่อมาเมื่อรู้จักนำน้ำหวานจากจั่นมะพร้าวมาทำน้ำตาลจึงเรียกว่า “น้ำตาลมะพร้าว” มีหลักฐานมาตั้งแต่สมัยสุโขทัยแล้วว่าคนไทยรู้จักทำสวนมะพร้าวดังปรากฏในหลักศิลาจารึกของพ่อขุนรามคำแหงด่านที่ ๒ บรรทัดที่ ๓-๔ ว่า “ป่าพร้าวก็หลายในเมืองนี้ ปาลางก็หลายในเมืองนี้”

ในสมัยรัชกาลที่ ๒ แห่งกรุงรัตนโกสินทร์มีหลักฐานว่ามะพร้าวเป็นพืชสำคัญชนิดหนึ่งใน ๘ ชนิดที่เจ้าของสวนต้องเสียอากรสวนใหญ่ในสมัยรัชกาลที่ ๕ หลักฐานจากหนังสือ *ชีววิทยานวิเศษเล่ม ๖ ร.ศ. ๑๑๐* ระบุว่า “แต่ก่อนนั้นมะพร้าวในแขวงเมืองนนทบุรีมีมากกว่าทุกแขวงทุกตำบลมาในสมัยนี้ไม่มีใครจะมีต้นแลผล”

หนังสือสมุทรราชบุรี ซึ่งจัดทำขึ้นในสมัยรัชกาลที่ ๖ เพื่อประกอบการจัดแสดงการประกวดพืชผลทางการเกษตรของสยามที่เรียกว่า “การแสดงสยามรัฐพิพิธภัณฑ์” ในปีพ.ศ. ๒๔๖๘ ระบุว่าทั้งมณฑลราชบุรีมีต้นมะพร้าวใหญ่ ๖๖๒,๒๐๐ ต้นและมะพร้าวหมูสี ๓๔๖,๐๐๐ ต้นการทำน้ำตาลมะพร้าวทำกันมากที่สุดในท้องที่จังหวัดสมุทรสงครามรองมาคือจังหวัดราชบุรี

มะพร้าวมีชื่อวิทยาศาสตร์ *Cocos nucifera* Linn. เป็นพืชตระกูลปาล์มที่มีถิ่นกำเนิดอยู่ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เป็นไม้ยืนต้นเนื้ออ่อนที่มีลำต้นเป็นปล้อง มีเปลือกหุ้มลำต้นสูงประมาณ ๒ ศอกถึง ๕ วา (ราว ๑๐ ม.) ใบมีลักษณะเป็นแฉกๆ คล้ายขนนกกว้างประมาณ ๑ - ๒.๕ นิ้ว ดอกออกเป็นช่อตามบริเวณกาบที่หุ้มเรียกว่า “จั่นมะพร้าว” ดอกย่อยขนาดเล็ก ดอกหนึ่งมีกลีบดอกประมาณ ๖ กลีบ ผลมะพร้าวมีลักษณะรูปกลมหรือรี ยาวประมาณ ๘.๑๔ นิ้ว เส้นผ่าศูนย์กลางยาวประมาณ ๘ - ๙.๕ นิ้ว เปลือกนอกเรียบเกลี้ยง ผลอ่อนมีสีเขียวเมื่อแก่มีสีน้ำตาล เปลือกชั้นกลางเป็นเส้นใยนุ่ม เปลือกชั้นในจะแข็งเป็นกะลา เปลือกชั้นต่อไปเป็นเนื้อผลมีสีขาวนุ่มและภายในมีน้ำใส รสจืดหรือหวาน



มะพร้าวพันธุ์เศรษฐกิจที่เพาะปลูกในประเทศไทยแบ่งออกได้เป็น ๒ สายพันธุ์ คือ พันธุ์ต้นสูงและพันธุ์ต้นเตี้ย **พันธุ์ต้นสูงหรือมะพร้าวแกง** เป็นพันธุ์ต้นสูงใหญ่ มีอายุยืนถึง ๑๐๐ ปี มีผลกลมขนาดใหญ่เปลือกหนา นิยมปลูกกันมากในภาคใต้ของประเทศ ส่วน**พันธุ์ต้นเตี้ย**มีลำต้นขนาดเล็กเตี้ยสั้น มีอายุประมาณ ๔๐ ปี เป็นพันธุ์ที่พัฒนามาจากมะพร้าวพื้นเมือง**พันธุ์หมูสี** ซึ่งนิยมปลูกในพื้นที่ภาคกลางบริเวณลุ่มน้ำแม่กลอง ทำจัน บางปะกง โดยเฉพาะปลูกในระบบสวนในพื้นที่จังหวัดราชบุรี สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม มะพร้าวพันธุ์ต้นเตี้ยเป็นพันธุ์ที่ชาวสวนนิยมนำมาทำน้ำตาลมะพร้าว

มะพร้าวที่เหมาะสมสำหรับทำน้ำตาลควรออกจันประมาณ ๑๒ – ๑๔ จันต่อปี จันจะออกมากในเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนกรกฎาคมเนื่องจากระยะนี้มะพร้าวได้น้ำฝน การออกจันมะพร้าวครั้งแรกชาวสวนบางรายจะยังไม่ทำน้ำตาล แต่จะเริ่มทำน้ำตาลในจันต่อไป เนื่องจากมีความเชื่อว่าจันแรกของต้นจะให้น้ำตาลน้อย จันที่จะนำมาใช้จึงต้องไม่อ่อนหรือแก่เกินไป

การทำน้ำตาลจากมะพร้าวเป็นภูมิปัญญาของชาวสวนมะพร้าว หากเป็นมะพร้าวต้นสูงก็จะใช้พะอง (ไม้ไผ่ทั้งลำตัด ให้มีตาติดอยู่กับต้นพอเอาเท้าขึ้นเหยียบได้) พาดผูกติดกับต้นแล้วขึ้นไปตรวจดูจันมะพร้าว ถ้าจันใดดีพอจะทำน้ำตาลได้ ก็ตัดปลายจันออกประมาณ ๓-๔ นิ้ว แล้วเอาเชือกผูกโน้มให้เอนต่ำลงที่ละน้อยระยะวังมีให้จันหักใช้เวลา ๓-๕ วัน จะเอนต่ำ ๖๐-๘๐ องศา การโน้มจันลงนั้นเพื่อให้ได้น้ำตาลสดปริมาณมาก จากนั้นจึงปอกเปลือกที่หุ้มจันออกแล้วเอาเชือกมัดเป็นเปลาะๆเพื่อไม่ให้จันแตกกระจายออกไป เอามัดปาดปลายจันทั้งเข้าเย็นทุกวัน เมื่อเห็นน้ำตาลออกดีแล้วจึงเอากะบอกลงไม้ไผ่ไปรอง

สมัยก่อนใช้กะบอกลงไม้ไผ่สีสุกยาว ๑ ศอกรองน้ำตาลที่ปากกะบอกลงจานรู ๑ รู สำหรับเอาเชือกผูกร้อยไว้ เรียกว่า **“ทุกระบอ”** ใช้ผูกโยงกะบอกลงเวลารองน้ำตาล และสะดวกในการร้อยใส่คานหาบเอาไปรองน้ำตาล ปัจจุบันนิยมใช้กะบอกละมุนีเย็บหรือกะบอกลาพลาสติกแทน

วิธีการน้ำตาล นิยมนำกะบอกลงรองเวลาเย็นเพราะน้ำตาลจะออกมากกว่า ซึ่งชาวบ้านเรียกน้ำตาลช่วงเย็นว่า **“น้ำตาลเที่ยง”** ในกะบอกลงใส่เปลือกไม้ที่มีความผาต เช่น พะยอม เคี่ยม เพื่อป้องกันน้ำตาลบูด ทั้งไว้ ๑ คืน รุ่งเช้าจึงขึ้นไปปลดกะบอกลง น้ำตาลมะพร้าวที่รองได้ไม่ควรเก็บไว้นานเกิน ๑๘ ชั่วโมง การเก็บน้ำตาลจะเก็บวันละ ๒ ครั้ง คือเช้าเวลาประมาณ ๐๕.๓๐-๐๙.๐๐ น. และเย็นเวลาประมาณ ๑๕.๐๐-๑๘.๐๐ น. หากเก็บน้ำตาลเวลาสาย อากาศจะร้อนทำให้น้ำตาลเสียได้ง่าย เมื่อได้น้ำตาลมะพร้าวมาแล้วอาจมีแมลงหรือดอกมะพร้าวปนอยู่ ชาวสวนจะนำมากกรองด้วยผ้าขาวบางก่อนนำไปตั้งไฟเคี่ยว

การเคี่ยวน้ำตาลมะพร้าวจะเคี่ยวในกระทะขนาดใหญ่ เคี่ยวจนน้ำตาลลงววดชั้นเป็นสีแดงคล้ำ เหนียวเป็นยางจึงราไฟ แล้วจึงยกกระทะลงจากเตาไฟวางบนเสวียน (ทำด้วยหญ้าหวายหรือฟางถักหรือมัดเป็นวงกลมมีหูสองข้างสำหรับหิ้วใช้รองกันภาชนะ) ในอดีตจะใช้พายคนจนน้ำตาลแห้งพอหยดลงหม้อได้ จึงเทใส่หม้อหรือหยอดใส่พิมพ์ น้ำตาลมะพร้าวที่มีคุณภาพดีรสจะหวานหอม ไม่เหนียวแข็ง มีรสมันเล็กน้อย ต่อมาภายหลังสงครามโลกครั้งที่ ๒ ได้มีการพัฒนาจากการใช้พายมาเป็นเหล็กกระทะแท่ง หรือเรียกว่า **“เหล็กกระทะทุ้ง”**



ในช่วงก่อนสงครามโลกครั้งที่ ๒ ภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำตาลมะพร้าวเป็นหม้อดินเผาที่เรียกว่า **“ทะนน”** รัฐบาลได้ตั้งโรงเตาเผาหม้อที่จังหวัดสมุทรสงครามจำหน่ายให้แก่ผู้ทำน้ำตาลทั่วไปจึงเรียกน้ำตาลที่บรรจุในหม้อว่า **“น้ำตาลหม้อ”** สมัยต่อมาเห็นว่าการบรรจุน้ำตาลด้วยหม้อมีความยุ่งยากเพราะหม้อตาลมีขนาดเล็กและมักแตกง่ายจึงมีการนำปิ๊บน้ำมันก๊าดที่ทำความสะอาดแล้วมาใส่น้ำตาลมะพร้าวแทนหม้อตาล จึงเรียกว่า **“น้ำตาลปิ๊บ”** น้ำตาลมะพร้าวในปัจจุบันจะทำน้ำตาลให้เป็นก้อนหรือใช้ภาชนะเช่นถ้วยชามรองกันด้วยใบตองแห้งหรือผ้าขาวบาง เมื่อน้ำตาลแห้งก็จะใช้ใบตองห่อเป็นก้อนหรือแกะออกจากผ้าได้ง่าย จึงเรียกตามรูปลักษณะว่า **“น้ำตาลปึก”**

ภูมิปัญญาการทำน้ำตาลมะพร้าวจากน้ำตาลแท้นั้นหายากในปัจจุบัน เพราะมีการผสมน้ำตาลทรายในขั้นตอนการผลิตเพื่อลดต้นทุน ทำให้เกิดศูนย์สาธิตการทำน้ำตาลมะพร้าวหรือเตาตาล เพื่อสืบทอดภูมิปัญญาน้ำตาลมะพร้าวไม่ให้สูญหาย ปัจจุบันพื้นที่ที่มีการผลิตน้ำตาลมะพร้าวมีอยู่หลายจังหวัด ได้แก่ สมุทรสงคราม ราชบุรี เพชรบุรี นครศรีธรรมราช และสุราษฎร์ธานี

น้ำตาลมะพร้าว ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๗

เอกสารอ้างอิง

ฉลอง สุนทราวณิชย์, บรรณาธิการ. ๒๕๕๐. สมุทรราชบุรี พ.ศ.๒๕๖๘. พิมพ์ครั้งที่ ๒. กรุงเทพมหานคร:สมาคมมิตรภาพไทย-ญี่ปุ่น.

วีระ เทพกรณ์. ๒๕๔๘. น้ำตาลมะพร้าว ความหวานจากภูมิปัญญาไทย. พิมพ์ครั้งที่ ๓. กรุงเทพมหานคร: อักษรเจริญทัศน์.



ภาพ : น้ำตาลมะพร้าว

ที่มา : <http://www.chaipat.or.th/2010-09-24-07-35-24/646-2011-03-17-02-59-57/5559-17-2556.html>



น้ำปลาไทย

น้ำปลา เป็นเครื่องปรุงรสเค็มที่ทำจากปลาทั้งตัวหมักกับเกลือเป็นระยะเวลานานจนแปรสภาพเป็นน้ำใสๆ เป็นภูมิปัญญาของคนลุ่มน้ำที่มีปลาเป็นอาหารหลัก การทำน้ำปลาของคนไทยแต่เดิมทำเพื่อใช้เองในครอบครัวโดยนิยมทำน้ำปลาจากปลาสร้อย ส่วนชาวบ้านที่อยู่ริมชายฝั่งทะเลก็นิยมทำน้ำปลาจากปลาทะเลประเภทปลากะตัก ปลาทุปลาไต้ตัน และนิยมใช้กุ้งและเคยมาหมักเอน้ำเช่นเดียวกับน้ำปลา ต่อมาเมื่อความต้องการในการบริโภคมีมากขึ้นแต่ปลา น้ำจืดมีปริมาณลดลง การผลิตน้ำปลาจากปลาทะเลจึงพัฒนาไปสู่การผลิตแบบอุตสาหกรรม เป็นโรงงานน้ำปลาซึ่งในยุคแรกผลิตแบบบรรจุใส่ไห ต่อมาจึงเปลี่ยนเป็นบรรจุใส่ขวดแบบสำเร็จรูป ทำให้การบริโภคน้ำปลาแพร่หลายมากขึ้น ปัจจุบันมีน้ำปลาบรรจุของขนาดเล็ก และน้ำปลาผงยังทำให้การใช้ น้ำปลาสะดวกมากขึ้น

ลักษณะเฉพาะ น้ำปลาไทยมีลักษณะเป็นน้ำใสๆ สีน้ำตาลอมแดงหรืออมเหลือง ประกอบด้วยสารอาหารที่มีคุณค่าหลายชนิด เช่น กรดอะมิโนและโอลิโกเปปไทด์ กรดไขมันคาร์บอนต่ำ อัลดีไฮด์ ตลอดจนเกลือแร่หลายชนิด ทำให้มีกลิ่นหอมมันที่เป็นเอกลักษณ์ของน้ำปลา น้ำปลาแท้ยังมีวิตามินบี ๑๒ ซึ่งช่วยป้องกันโรคโลหิตจาง

วิธีการผลิต การทำน้ำปลาแบบดั้งเดิมใช้วิธีการหมักปลาทั้งตัวกับเกลือ ใส่ไหปิดฝาให้สนิททิ้งไว้ ๓-๔ เดือนหรือนานกว่านั้นจนเนื้อปลาเปื่อย น้ำปลาที่ซึมออกมาครั้งแรกจะมีสีเหลืองใส เรียกกันว่า **หัวน้ำปลา** หรือน้ำปลาดิบ เป็นน้ำปลาชั้นเลิศ ใช้ใส่อาหารประเภทยำ ผัด หรือทำน้ำจิ้ม ส่วนกากที่อยู่ก้นไหจะเติมน้ำเกลือใส่แล้วหมักต่อไปหรือนำมาต้ม ปัจจุบันแม้เจ้าของโรงงานน้ำปลาจะได้ใช้เครื่องจักรกลทันสมัยในกระบวนการผลิตน้ำปลา แต่การหมักเนื้อปลาให้ได้กลิ่นรสที่เป็นน้ำปลา ก็ยังคงใช้กรรมวิธีแบบดั้งเดิม คือ ใช้ปลาผิวน้ำในอ่าวไทยทั้งตัวซึ่ง ๙๐% เป็นปลากะตัก คลุกกับเกลือปริมาณอิมตัวบรรจุแน่นลงในบ่อคอนกรีตทรงสี่เหลี่ยมขนาดใหญ่ เติมน้ำเกลืออิมตัวเพื่อไล่ฟองอากาศ ทับหน้าด้วยเกลือหรือของหนักเพื่อป้องกันปลาลอย ปิดฝาทิ้งไว้กลางแจ้งหรือในที่ร่มประมาณ ๑๒ เดือน ปล่อยให้โปรตีนจากเนื้อปลาละลายตัวในกระบวนการหมักตามธรรมชาติ หลังจากนั้นจะชักของเหลวสีน้ำตาลใสหรือหัวน้ำปลาที่ได้ออกจากบ่อ กรองผ่านกากหรือท่อกรองและบ่มก่อนใช้บริโภค ส่วนกากที่เหลือก็ใช้น้ำเกลืออิมตัวแช่และชะเพื่อทำน้ำปลาคุณภาพชั้นรองต่อไปได้อีก

สถานการณ์ในปัจจุบัน เนื่องจากการหมักน้ำปลาต้องใช้เวลาานเกือบปี ปัจจุบันจึงมีการคิดค้นหาวิธีที่จะลดระยะเวลาการหมักให้เร็วขึ้น โดยการเพิ่มอุณหภูมิในการหมัก เติมนอนโซม์ กรด หรือค่าที่ช่วยให้เกิดการย่อยโปรตีนได้เร็วขึ้น สามารถลดเวลาลงได้มาก เติมสารปรุงแต่งสีสารแต่งกลิ่นและรส เพื่อช่วยให้น้ำปลาน่ากินยิ่งขึ้นด้วย



ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีการส่งออกน้ำปลาเป็นอันดับหนึ่งของโลก น้ำปลาไทยเป็นสินค้าส่งออกที่มีมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของโลก ปัจจุบันมีน้ำปลาบรรจุซองและน้ำปลาผงทำให้ผู้บริโภคสะดวกยิ่งขึ้น ร้านอาหารที่ขายอาหารไทย ทั่วโลกต้องใช้น้ำปลาไทยในการปรุงอาหารไทย ด้วยความนิยมนี้เอง จึงทำให้ผู้ผลิตน้ำปลาชาติอื่นลอกเลียนแบบและนำ ออกจำหน่ายในตลาดต่างประเทศ ขณะที่รัฐบาลมีนโยบายมุ่งส่งเสริมและผลักดันอาหารไทยเป็นครัวของโลก น้ำปลาซึ่งเป็น ส่วนประกอบสำคัญของอาหารไทยก็ควรได้รับการส่งเสริม ผลักดันและดูแลในด้านมาตรฐานเป็นพิเศษเช่นกัน เพราะ เป็นผลผลิตจากภูมิปัญญาไทยที่เกิดมาจากการใช้ทรัพยากรที่มีในธรรมชาติ (ปลา เกลือ แสงแดด) มาต่อยอดภูมิปัญญา ของบรรพบุรุษ (ความรู้ในกระบวนการหมัก/ระยะเวลาและอุณหภูมิที่เหมาะสม) จนเกิดเป็นน้ำปลาไทยที่มีกลิ่น และรสชาติดี สร้างรายได้เข้าประเทศเป็นจำนวนมาก

น้ำปลาไทย ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๔



ภาพ : น้ำปลาไทย

ที่มา : <http://www.healthcarethai.com/น้ำปลา>



ภาพ : หมักน้ำปลาปลาสร้อย

ที่มา : <http://www.otoptoday.com/wisdom/น้ำปลาปลาสร้อย>



น้ำพริก

น้ำพริก เป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้มและเป็นอาหารจานหลักในสำหรับอาหารของคนไทยทุกภาคโดยเฉพาะภาคกลางเพราะมีน้ำพริกชนิดต่างๆ มากที่สุด

วัตถุดิบหลักของน้ำพริกประกอบด้วยพริก หอมแดง กระเทียมและกะปิ (ภาคกลางและภาคใต้) ถั่วเน่า (ภาคเหนือ) น้ำปลาร้า (ภาคอีสาน) เพิ่มปริมาณเนื้อน้ำพริกให้ข้นด้วยปลาแห้งหรือกุ้งแห้งและพืชในท้องถิ่น เช่น มะอึก มะเขือ มะเขือเทศ มะนาว มะม่วง มะยม ส้มซ่า มะดัน ตะลิงปลิง มะขาม กระจ่าง กระท้อน ฯลฯ เพื่อให้ได้รสและกลิ่นของน้ำพริกต่างกันไป

คนไทยนิยมบริโภคน้ำพริกจิ้มคู่กับผักชนิดต่างๆ ตามฤดูกาล รู้จักเลือกสรรว่าน้ำพริกชนิดใดจะกินคู่กับผักชนิดใด แนนด้วยของควาชนิดใดจึงจะได้รสชาติที่อร่อยขึ้น ลดความเผ็ดและรสจัดจ้านของพริกและได้คุณค่าทางยาจากพืชผัก สมุนไพร เช่น **น้ำพริกมะขาม** กินในฤดูมะขามมีฝักอ่อนใช้มะเขือเปราะ แตงกวา ถั่วฝักยาว ขมิ้นขาว ยอดกระถินเป็นผักจิ้มกินแนมกับปลาสดทอดไข่เค็ม **น้ำพริกอ่อง**ของภาคเหนือกินในฤดูที่มะเขือส้ม (มะเขือเทศผลเล็กๆ) ออกมาก จิ้มกินกับผักสด เช่น แตงกวา ถั่วฝักยาว ถั่วพู คู่กับผักต้ม เช่น ยอดแคฟักทอง น้ำเต้า ฯลฯ **น้ำพริกกะปิ**ของภาคใต้มีลักษณะใสกว่าน้ำพริกกะปิของภาคกลาง เรียกว่า **น้ำซุบ**กินกับผักสด เช่น สะตอ ลูกเนียง ฯลฯ ผักต้มและผักดอง

ตัวอย่าง**น้ำพริกของภาคกลาง** เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะม่วงน้ำพริกเผา น้ำพริกมะขาม น้ำพริกกระจ่าง เป็นต้น **น้ำพริกของภาคเหนือ** เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกตาแดง น้ำพริกอ่อง น้ำพริกน้ำปู เป็นต้น **น้ำพริกของภาคอีสาน** เช่น น้ำพริกปลาร้า แจ่วบอง เป็นต้น และ**น้ำพริกภาคใต้** เช่น น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกมันกุ้ง เป็นต้น

น้ำพริก ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๕



ภาพ : น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกของชาวภาคเหนือ
ที่มา : <https://boonfamza.files.wordpress.com>



ภาพ : น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกของชาวภาคใต้
ที่มา : <http://www.papamenu.com>



ภาพ : น้ำพริกกะปิ น้ำพริกของชาวภาคกลาง
ที่มา : <http://www.bloggang.com>



ภาพ : น้ำพริกแจ่วบอง น้ำพริกของชาวภาคอีสาน



ปลาร้า

ปลาร้า เป็นภูมิปัญญาในการถนอมอาหารของคนไทยในทุกภูมิภาคที่มีมาแต่โบราณเพื่อที่จะเก็บปลาที่มากตามธรรมชาติในช่วงต้นฤดูฝนไว้กินนานๆ วิธีการทำปลาร้าคล้ายคลึงกันแต่จะแตกต่างกันที่ส่วนผสมและระยะเวลาในการหมัก การหมักปลาร้าต้องหมักในไห ภาคอีสานจึงเรียกว่า *ปลาแดก* ตามลักษณะของการบรรจุปลาลงในไห การแตกคือการยัดปลาให้แน่นที่สุดแล้วปิดฝาไหให้สนิท การหมักปลาร้ามี ๒ แบบคือ

๑) **ปลาร้าข้าวคั่ว** ได้จากการหมักปลาขนาดกลางและขนาดใหญ่ร่วมกับเกลือและข้าวคั่ว ปลาร้าที่ได้จะมีลักษณะและเนื้ออ่อนนุ่มสีเหลืองเข้มและมีกลิ่นหอม ปลาสดที่นิยมใช้ คือ ปลากระดี่ ปลาสลิด ปลาหมอเทศ ปลาดุก ปลาช่อน นิยมนำไปปรุงอาหารประเภทน้ำพริกและป่น (ป่นคือปลาต้มกับน้ำปลาร้าใส่หอม กระเทียม และพริกเผาโขลกให้เข้ากันทำเป็นเครื่องจิ้ม)

๒) **ปลาร้ารำ** ได้จากการหมักปลาขนาดเล็ก เช่น ปลาสร้อย ปลาชีว ปลากระดี่ หมักร่วมกับเกลือและรำ หรือรำผสมข้าวคั่ว ปลาร้าที่ได้จะมีสีคล้ำ ปลายังมีลักษณะเป็นตัว เนื้อไม่นิ่มมาก มีกลิ่นรุนแรงกว่า ปลาร้าข้าวคั่ว นิยมนำไปปรุงอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติ เช่น ปรงน้ำแกง ปรงในส้มตำ ปรงในลาบ ก้อย คั่วไก่ คั่วเนื้อ

รส กลิ่น สีของปลาร้าขึ้นอยู่กับสัดส่วนที่เหมาะสมระหว่างปลา เกลือและอุณหภูมิ ส่วนกลิ่นที่หอมและรสชาติไม่เค็มเกินไปขึ้นอยู่กับการใช้ข้าวคั่วและรำใหม่ที่มีคุณภาพ ปลาร้าที่หมักนานประมาณแปดเดือนขึ้นไปถึงหนึ่งปีจะให้รสชาติที่ดีเลิศรสสำคัญในการหมักปลาร้า คือ การใช้เกลือสินเธาว์ซึ่งเป็นเกลือในท้องถิ่นอีสานซึ่งสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และทำให้มีรสไม่เค็มมากเกินไป

คนภาคกลางนิยมนำปลาร้ามาทำ *หลนปลาร้า* *ปลาร้าทรงเครื่อง* จิ้มกินกับสายบัวสด ผักตบช้านตะวา มะเขือ กระชาย แตงกวา แหนมกับปลาดุกย่างหรือปลาช่อนทอด คนอีสานนิยมใช้น้ำปลาร้าเป็นเครื่องปรุงรสแทนน้ำปลาในอาหารทุกอย่าง ปัจจุบันมีผู้นำปลาร้าไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ เช่น *ปลาร้าบอง* หรือ *แจ่วบอง* *น้ำพริกปลาร้า* ตลอดจนแปรรูปเป็น *ปลาร้าก้อน* *ปลาร้าผง* เพื่อพกพาได้สะดวกยิ่งขึ้น

ปลาร้า ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๕

ภาพ : การรับประทานปลาร้า หรือปลาแดกวิถีของคนอีสาน

ที่มา : <http://www.casap.in.th/news/?p=225>



ผัดไทย

เรียบเรียงโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธุ์

ผัดไทย หมายถึง ก๋วยเตี๋ยวผัดแห้งประเภทหนึ่งที่น่าก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กแบน ผัดกับกระเทียม เต้าหู้แข็ง หัวไชโป๊สับ ถั่วงอก กุ้งแช่ขำ ไข่ กุ้งแห้ง ปูรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำตาลปี๊บ น้ำปลา พริกแห้งป่น เพื่่มรสมันด้วยถั่วลิสงคั่วโขลก หยาบๆ นิยมรับประทานกับหัวปลี ใบบัวบก กุ้งแช่ขำและถั่วงอก

การทำผัดไทยได้รับอิทธิพลมาจากการใช้เส้นก๋วยเตี๋ยวของคนจีนมาประกอบอาหาร เป็นที่รู้จักและแพร่หลายตั้งแต่ สมัยจอมพล ป. พิบูลสงคราม ที่ได้ทรงให้คนไทยหันมารับประทานก๋วยเตี๋ยว เพราะเป็นการสร้างความสามัคคีและความรักชาติ รวมทั้งลดการบริโภคข้าวในช่วงเศรษฐกิจตกต่ำอันเนื่องมาจากภาวะสงครามโลกครั้งที่ ๒

ผัดไทยเป็นอาหารกินง่าย มีขายทั่วไป มีสูตรวิธีการปรุงและเทคนิคเฉพาะตัวแตกต่างกันไป ผัดไทยเป็นอาหารสามรส เปรี้ยวจากน้ำมะขาม เค็มจากน้ำปลา หวานจากน้ำตาล ปรุงเป็นน้ำปรุงรสและผัดตามแบบไทย

ผัดไทย ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๔



ภาพ : ผัดไทยกุ้งสด

ที่มา : <http://xn--22c0cyai3bl9ab.blogspot.com/2014/02/blog-post.html>



ภูมิปัญญาการทำปลาดุกร้า

เรียบเรียงโดย รองศาสตราจารย์ลีพงศ์ ธรรมชาติ และ สว่าง ดามาพงษ์

ปลาดุกร้า เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวไทยภาคใต้ นิยมทำรับประทานกันบริเวณจังหวัดพัทลุงและจังหวัดนครศรีธรรมราช ปลาดุกร้าที่ขึ้นชื่อและอร่อย คือปลาดุกร้าที่ทะเลน้อยอำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

การทำปลาดุกร้า เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวไทยภาคใต้ เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของคนบริเวณจังหวัดพัทลุง ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของลุ่มทะเลสาบสงขลา บริเวณนี้จึงเป็นแหล่งทรัพยากรธรรมชาติทางน้ำที่อุดมสมบูรณ์อีกแหล่งหนึ่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งตำบลทะเลน้อย ตำบลนางตง อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง ซึ่งตั้งอยู่ริมทะเล น้ำจืด คือทะเลน้อย ซึ่งเป็นแหล่งปลาสุกชุมอีกแหล่งหนึ่ง เป็นแหล่งน้ำธรรมชาติที่มีความอุดมสมบูรณ์มีสัตว์น้ำอาศัยอยู่มาก คือลุ่มน้ำปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราชและเขตอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ในพื้นที่บริเวณดังกล่าวนี้มีปลาน้ำจืดตามธรรมชาติอยู่มากโดยเฉพาะปลาดุก เมื่อเหลือจากการนำไปปรุงอาหารตามปกติแล้ว ปลาดุกที่เหลือชาวบ้านนิยมถนอมอาหารทำเป็นปลาดุกร้า

ปลาดุกน้ำจืดหรือน้ำกร่อยหรือปลาดุกอูย *Clarias macrocephalus* มีจำนวนมากในพื้นที่บริเวณเขตน้ำจืดในเขตพื้นที่จังหวัดพัทลุง และจังหวัดนครศรีธรรมราช ด้วยปลาดุกดังกล่าวมีอยู่ปริมาณมากในตอนแรกชาวบ้านจึงนำปลาดุกมาถนอมอาหารโดยวิธีการทำให้ทำเป็นปลาดุกแห้งหรือปลาเค็มตากแห้งธรรมดาเหมือนปลาอื่นๆ แต่ไม่อร่อยเท่าใดนัก เพราะเนื้อปลาจะแห้ง ต่อมาจึงได้นำมาทำเป็นปลาดุกร้า กรรมวิธีในการทำปลาดุกร้าให้อร่อยนั้นขึ้นอยู่กับการคัดเลือกปลาดุกที่นำมาทำปลาดุกร้าต้องเป็นปลาดุกธรรมชาติ ยิ่งถ้าเป็นปลาดุกที่ตายก่อนนำมาทำก็ยิ่งดีเพราะเนื้อจะยุ่ยและรสชาติอร่อย ส่วนประกอบที่ใช้ทำปลาดุกร้า ได้แก่ เกลือ และน้ำผึ้งต้นจากเพราะแต่เดิมบริเวณนี้มีต้นจากมาก (ปัจจุบันใช้น้ำตาลแทน) ปลาดุกร้าที่ได้จึงมีรสหวานนำเค็ม

วิธีการทำ เตรียมปลาดุกที่จะใช้ทำโดยการพักปลาให้อืด ประมาณ ๑๒ ชั่วโมง แล้วค่อยนำเกลือและน้ำผึ้งหรือน้ำตาลมาหมักทิ้งไว้ ๑๔ ชั่วโมง แล้วนำปลาไปตากแดดประมาณ ๕ วัน พลิกปลาทุกวันวันละ ๑ ครั้ง พอครบ ๓ วัน ใช้ลูกกลิ้งรีดตัวปลาให้แบนจากทางไปหัว เพราะถ้ารีดจากหัวก่อน จะทำให้ปลาแตก เมื่อครบ ๕ วันนำไปเก็บใส่ภาชนะสมัยก่อนจะเก็บไว้ในไหและนำกะลามะพร้าวปิดปากไห ใช้ขี้ผึ้งอุดช่องว่างให้เต็ม สามารถเก็บไว้รับประทานได้ ๑ ปี ปัจจุบันสามารถเก็บใส่ภาชนะอื่นๆ เช่น หม้อ กะละมัง โอ่งขนาดเล็ก ปิดฝาแล้วใส่ตู้เย็นเก็บไว้ได้นานเช่นกัน





การนำปลาตุกมาหมักโดยใช้เกลือผสมกับน้ำตาล



นำปลาตุกร้าที่หมักได้ที่แล้วมาตากให้แห้ง



กางมุ้งตากแดดเพื่อป้องกันแมลง

ในการนำปลาตุกร้ามาประกอบอาหาร ชาวบ้านนิยมนำมาทอดด้วยไฟอ่อนๆ หรือปิ้งกินกับข้าวสวยร้อนๆ โดยมีหอมแดงซอย พริกขี้หนูสดซอย และปีบน้ำมะนาวสดๆ ใส่ลงไป เพื่อเพิ่มรสชาติ อาหารจานนี้จึงมีรสเปรี้ยว หวาน มัน เค็ม เผ็ด ครบเบญจรส

คุณค่าทางโภชนาการ ปลาตุกร้า เป็นอาหารไทยอีกหนึ่งชนิดที่สะท้อนภูมิปัญญาของคนไทย ที่สรรหากรรมวิธีหลากหลายในการถนอมอาหารจากปลา ที่มีอยู่มากมายในช่วงฤดูฝนเพื่อเก็บไว้บริโภคในฤดูแล้งที่ขาดแคลน ปลาตุกร้าไม่เพียงเป็นอาหารที่มีรสชาติอร่อยถูกปากคนไทยเท่านั้น แต่ยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูง

ปลาตุกร้า อุดมด้วยโปรตีนดีที่มีกรดอะมิโนที่มีคุณภาพสูง อาทิ ไลซีนและทรีโอนีน ที่มีผลต่อการเจริญเติบโตในเด็ก และซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ มีกรดไขมันชนิดไม่อิ่ม ตัวอย่างเช่น อีพีเอ และดีเอชเอ นอกจากจะช่วยป้องกันโรคหัวใจหลอดเลือดแล้ว ยังเป็นส่วนประกอบของเซลล์สมอง ที่มีส่วนทำให้การพัฒนาสติปัญญาเป็นไปตามศักยภาพ ในปลาตุกร้ายังมีแร่ธาตุที่สำคัญต่อร่างกายหลายชนิด เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส และธาตุเหล็ก



ปัจจุบันแหล่งธรรมชาติในทะเลน้อยและแหล่งน้ำในลุ่มน้ำปากพนังมีการเปลี่ยนแปลงไปมาก ทำให้ปลาตามธรรมชาติลดน้อยลง การทำปลาดุกร้าส่วนใหญ่ในปัจจุบันจึงต้องใช้ปลาตากแห้งแทน เนื่องจากรสชาติที่อร่อยเป็นเอกลักษณ์จึงเป็นที่นิยมมากในท้องถิ่น มีการผลิตเพื่อจำหน่ายในชุมชน ชุมชนผู้ปฏิบัติอยู่ในปัจจุบัน ได้แก่ ชุมชนทะเลน้อย ชุมชนบ้านโกงน้ำ ตำบลนาขยาด อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง ชุมชนการะเกด เขาพระบาท อำเภอเชียรใหญ่ ชุมชนบ้านท่าซัก อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ปลาดุกร้า ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๘



รายการอ้างอิง

บุคคล

นางละออง หวังปาน นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพัทลุง. ผู้สำรวจข้อมูล เมื่อวันที่ ๒๓ สิงหาคม ๒๕๕๑

นายสืบพงศ์ ธรรมชาติ สำรวจข้อมูล เมื่อวันที่ ๑๙ กันยายน ๒๕๕๕

สัมภาษณ์ นายแฉล้ม เรืองเพ็ง เมื่อวันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๕๘

เอกสาร

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพัทลุง. วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดพัทลุง พัทลุง : หจก.สำนักพิมพ์ใบไม้

ที่มาของภาพ

จากชุมชนทะเลน้อย และบ้านโกงน้ำ

นางสาวสุภา เนาว์สุวรรณ

นายแฉล้ม เรืองเพ็ง



มังคุดคัต

เรียบเรียงโดย รองศาสตราจารย์สืปพงศ์ ธรรมชาติ

มังคุดคัต เป็นภูมิปัญญาการนำผลมังคุดดิบมาคัต (จัด) เอาเปลือกออก โดยให้เนื้อและเมล็ดคงรูปเดิมไม่แตกกระจายออกจากกัน ที่เรียกว่ามังคุดคัตนั้นเพราะเป็นผลมังคุดที่ชาวสวนเห็นว่าไม่อาจเจริญสมบูรณ์ได้เนื่องจากมีผลตกเกินไปหรือขนาดผลเล็กผิดปกติ จึงคัดเลือกออกจากต้นเพื่อให้ผลที่เหลือเจริญเติบโตเต็มที่ เมื่อคัตเลือกออกแล้วก็นำมาแปรรูปให้สามารถกินได้ จะได้มังคุดคัตที่มีรสชาติแปลกไปจากมังคุดสุก

ประวัติการเกิดมังคุดคัตมีว่าแม่บ้านในครอบครัวหนึ่งที่ชุมชนรถไฟนครศรีธรรมราช ด้วยความยากจนเห็นมังคุดแก่ (ดิบ) ถูกทิ้งเอาไว้ใกล้ทางเดินจึงนำไปกรีดเอาเปลือกออก เพื่อไม่ให้ถูกยางมังคุดกัดปากจึงนำไปแช่น้ำเกลือปรากฏว่าไม่มียางติดเนื้อมังคุดแก่ สามารถกินได้อย่างปลอดภัยและมีรสชาติหวานมันกรอบอร่อย หลังจากนั้นก็นำมังคุดแก่ที่ถูกทิ้งไว้มาปอกเปลือกหรือคัต(จัด)เปลือกออกแล้วนำมาแช่น้ำเกลือรับประทานกันในครอบครัวของตนเป็นประจำ เมื่อเพื่อนในชุมชนและคนที่ไปเห็นลองกินบ้างก็ชอบใจในรสชาติ จึงนิยมกันมากขึ้น ต่อมาแม่บ้านของครอบครัวนี้ได้นำออกไปจำหน่ายในบริเวณใกล้กับชุมชนสถานีรถไฟนครศรีธรรมราชเมื่อเห็นว่าขายได้ จึงสอนให้ลูกหลานในครอบครัวทำมังคุดคัตขายกันสืบมาจนถึงปัจจุบัน

มังคุดคัตทำจากผลมังคุดดิบขณะที่ยังมีเปลือกสีเขียวมีอายุประมาณ ๒๕ วัน หรือที่เรียกว่า “มังคุดก่อนเป็นเส้นสายเลือด” ปลายผลขึ้นนูนเล็กน้อยมีลักษณะเป็นรูปดอกไม้ที่บ่งบอกได้ว่ามังคุดลูกนี้จะมีก้นเม็ด

วิธีการทำมังคุดคัต คือ นำผลมังคุดดิบมาล้างให้สะอาด ใช้มีดคมขนาดกลางปาดหัวปาดท้ายกรีดเปลือกมังคุดตามความเหมาะสมและความชำนาญ ใช้มีดแกะสลักหรือมีดขนาดเล็กค่อยๆ จัด (คัต) เปลือกมังคุดออกเป็นส่วนๆ ด้วยความประณีตและรวดเร็ว เพื่อมิให้กลีบเนื้อมังคุดถูกมีดเฉือนเป็นแผล และกลายเป็นสีแดงเมื่อจัดหรือคัตเปลือกออกหมดแล้วต้องรีบเอาเนื้อมังคุดใส่ลงในภาชนะที่ใส่น้ำเกลือทิ้งไว้ให้น้ำเกลือดูดซึมเข้าในเนื้อจนทั่ว ทำเช่นนี้จำนวน ๒-๓ ครั้งหรือ ๒-๓ น้ำเพื่อให้เนื้อมังคุดคัตมีสีขาวสวย ไม่มียางและกรอบอร่อย เมื่อล้างหรือแช่น้ำครบครั้งที่ต้องการแล้ว ก็นำไปเสียบด้วยไม้ไผ่ที่มีขนาดเล็กและมีปลายแหลมไม้หนึ่งๆ จะมีผลมังคุดคัตเพียง ๓-๔ ผล ขึ้นอยู่กับขนาดของผลมังคุด มังคุดคัตจะมีสีขาวสะอาด กรอบ รสชาติหวานมัน อร่อยรับประทานได้ทั้งเนื้อและเมล็ด



มังคุดคัตเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีทั้งวิตามินและเกลือแร่ที่ทำให้ผู้กินมีสุขภาพดี ผลไม้ชนิดนี้ได้รับการขนานนามว่าเป็น “ราชินีแห่งผลไม้” คู่กับทุเรียน “ราชาแห่งผลไม้” ปัจจุบันพบว่าธาตุหรือสารอาหารในมังคุดช่วยลดน้ำตาลและความดันสูงได้ เป็นอีกกรรมวิธีหนึ่งในการแปรรูปผลไม้ที่ไม่ใช้แล้วนำมาเพิ่มมูลค่าและจำหน่ายได้ในราคาที่สูงขึ้นกว่าเดิมอีกด้วย

มังคุดคัต ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๗

เอกสารอ้างอิง

สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้, ๒๕๔๒. กรุงเทพฯ มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.

สัมภาษณ์ : นางสาวณษา ภาณุรัตน์. ๑๘๑๙/๑ ชุมชนหน้าสถานีรถไฟตำบลท่าวัด อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช.



ภาพ : มังคุดคัต

ที่มา : กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



เมี่ยงคำ

เรียบเรียงโดย ศาสตราจารย์สุกัญญา สุจนายา และ สง่า ตามาพงษ์

เมี่ยงคำ เป็นอาหารว่างหรือของกินเล่นของคนไทยภาคกลางประกอบด้วย เครื่องเมี่ยง น้ำเมี่ยง และผักที่ใช้ห่อ เป็นอาหารว่างที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เพราะมีธาตุอาหารครบ ๕ หมู่อยู่ในคำเดียวกัน

ไม่มีการบันทึกประวัติความเป็นมา แต่พิจารณาจากลักษณะของอาหารที่ใช้ทรัพยากรหลายอย่างจากสวน จึงสันนิษฐานว่าน่าจะเป็นอาหารของชาวสวนแต่เดิม และอาจดัดแปลงมาจาก “เมี่ยง” ของชาวภาคเหนือ โดยเปลี่ยนใบเมี่ยงที่ใช้ห่อมาเป็นพืชผักในสวนภาคกลางแทน มีอาหารของชาวภาคกลางหลายชนิดที่ใช้ใบไม้ห่อแล้วเรียกว่า “เมี่ยง” ดังปรากฏในบทเห่ชมเครื่องว่าง พระราชนิพนธ์ในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๖ ว่า

“เมี่ยงคำน้ำลายสอ เมี่ยงสมอเมี่ยงปลาทุ
ข้าวคลุกคลุกไก่หมู น้ำพริกคั่วหัวโอชา”

เมี่ยงคำประกอบด้วยส่วนประกอบ ๓ ส่วนคือเครื่องเมี่ยง น้ำเมี่ยงและผักที่ใช้ห่อ เครื่องเมี่ยง ประกอบด้วย มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้ง ชিং ถั่วลิสงคั่วหอมแดง มะนาว ตะไคร้ และพริกขี้หนู น้ำเมี่ยงประกอบด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลาดี กะปิ กุ้งแห้งป่น ส่วนผักที่ใช้ห่อนิยมใบชะพลูและใบทองหลางที่ไม่อ่อนไม่แก่จนเกินไป

วิธีปรุงเครื่องเมี่ยง เริ่มด้วยการหั่นมะพร้าวที่ไม่แก่จัดจนเกินไปชิ้นบางๆแล้วคั่วด้วยไฟอ่อนๆ หั่นหอมแดง ชিং มะนาว เป็นรูปสี่เหลี่ยมลูกเต๋าซอยพริกขี้หนูชิ้นบางๆ ส่วนวิธีปรุงน้ำเมี่ยงซึ่งเป็นหัวใจของอาหารชนิดนี้นั้น ต้องโขลก ข่า ตะไคร้ และหัวหอมให้ละเอียด ใส่กะปิโขลกให้เข้ากันแล้วใส่น้ำตาลปีบ น้ำปลา กะปิ เคี่ยวพอเหนียว ใส่กุ้งแห้ง มะพร้าวคั่วคนให้ทั่วแล้วยกลง

เมื่อจะกินนำเครื่องเมี่ยงใส่ลงในใบชะพลูหรือใบทองหลางที่ล้างสะอาดแล้ว ตักน้ำเมี่ยงหยอดลงไปแล้วห่อเป็นคำๆ กินเป็นอาหารว่างที่มีครบทุกรสอยู่ในคำเดียวกัน คือ หวาน มัน เค็ม เปรี้ยวและเผ็ด





ตัวอย่างเครื่องเคียง

ที่มา: http://www.cosmenet.in.th/upload/medialibrary/11a/mengkum_11.jpg

เมี่ยงคำเป็นอาหารว่างครบ ๕ หมู่อยู่ในคำเดียวกัน ได้วิตามินแร่ธาตุจากผักที่ใช้ห่อและจากมะนาว ได้โปรตีนจากกุ้งแห้ง ถั่วลิสง ได้คาร์โบไฮเดรตจากน้ำตาล และได้ไขมันจากมะพร้าวและถั่วลิสง และยังได้ใยอาหารและสารพฤกษเคมีที่ออกฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็งบางชนิด นอกจากนี้ยังให้คุณค่าทางสมุนไพรจากหอมแดง ชิง และใบชะพลูอีกด้วย

เมี่ยงคำเป็นอาหารว่างที่ต้องใช้ศิลปะทั้งในการจัดวางและการหยิบจับมาห่อเป็นคำๆ เป็นอาหารว่างของคนไทยที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวและมีคุณค่าทางโภชนาการ ปัจจุบันมีผู้นิยมใช้ใบคะน้าแทนใบชะพลูและใบทองหลาง และเอาเครื่องปรุงทุกชนิดรวมคลุกเคล้ากันกับน้ำเมี่ยง ตักใส่ใบคะน้ากินเป็นคำๆ เรียกว่า “เมี่ยงคะน้า”

เมี่ยงคำ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๗



ส้มตำ

เรียบเรียงโดย ศาสตราจารย์สุกัญญา สุธงษา

ส้มตำ เป็นอาหารประเภทยาํ เดิมกินคู่กับข้าวมันเรียกว่า “ข้าวมันส้มตำ” เป็นอาหารคนไทยภาคกลางที่ชาวอีสานนำไปประยุกต์และปรุงใหม่จนแพร่หลายไปทั่วประเทศ ข้าวมันส้มตำน่าจะมีที่มาจากสำหรับอาหารชาววังโดยเฉพาะจากฝ่ายในที่มีเชื้อสายแขก เพราะวิธีการหุงข้าวใส่นํ้ากะทิหรือหุงข้าวมันเป็นวิธีการหุงข้าวแบบแขก

ส้มตำที่กินคู่กับข้าวมันมีหลักฐานเก่าที่สุด บันทึกโดยพระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าเยาวภาพงศ์สนิท ในหนังสือ **ตำรับสายเยาวภา**ว่า เครื่องปรุงประกอบด้วยมะละกอซอย คลุกกับกุ้งแห้งป่น กระเทียม พริกชี้หนู ปรุงรสด้วยนํ้ามะขามเปียก มะนาว นํ้าปลาดี นํ้าตาล กินกับผักดิบเช่น ใบทองหลางไทย ใบมะยม ฯลฯ และผักทอด เช่น ใบเล็บครุฑทอด ดอกไม้ชุบแป้งทอด ฯลฯ

ชาวอีสานเรียกส้มตำว่า “**ตำบักหุ่ง**” ส่วนชาวภาคเหนือเรียก “**ตำส้ม**” วัตถุดิบหลักยังคงเป็นมะละกอสับซอย กระเทียม พริก แต่เครื่องปรุงเสริมและกรรมวิธีในการปรุงแตกต่างกันไปตามความนิยมในท้องถิ่น เช่น ในภาคอิสานนิยม **ส้มตำปลาร้า**ใส่มะกอกสุก รสชาติเปรี้ยวอมหวานแกมเผ็ดของมะกอกช่วยลดความเผ็ดและความเค็มลงได้บ้าง

ส้มตำที่แพร่หลายในปัจจุบันมี ๓ แบบ ได้แก่ **ส้มตำไทย**ใส่กุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว ออกรสเปรี้ยวหวานเผ็ด **ส้มตำปู**ใส่ปูเค็มหรือปูดอง ออกรสเค็มเผ็ด และ **ส้มตำลาว**หรือ **ส้มตำปลาร้า**ใส่นํ้าปลาร้าออกรสเค็มเผ็ด นอกจากนี้ยังมีการสร้างสรรค์ส้มตำแบบใหม่ เป็น **ส้มตำปูม้า** **ส้มตำไข่เค็ม** บ้างก็ใส่เส้นขนมจีนคลุกเคล้ากับส้มตำเป็น **ตำซั่ว**

เนื่องจากส้มตำเป็นอาหารที่มีไขมันต่ำ มีเส้นใยสูง อุดมด้วยวิตามินหลายชนิด จึงเป็นอาหารสุขภาพยอดนิยมของไทย

ส้มตำ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๕



ภาพ : ข้าวมันส้มตำ

ที่มา : <http://mallika.nant.co/Menu>



ภาพ : ส้มตำของชาวอีสาน

ที่มา : <http://somtumm.blogspot.com>

ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจกักราด

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ



สำหรับอาหารไทย

เรียบเรียงโดย ศาสตราจารย์สุกัญญา สุนฉายา

อาหารมื้อหลักของคนไทยเป็นอาหารชุดประกอบด้วย ข้าวและกับข้าวหลายอย่างที่มีสีสันทันและรสชาติแตกต่างกัน แต่กลมกลืนกันเพราะมีทั้งของกินแก่และของแถมที่เรียกว่า “เครื่องเคียง” และ “เครื่องแนม” จัดวางรวมกัน ภาคกลางเรียกว่า “สำหรับ” ภาคใต้เรียกว่า “หมักรับ” ภาคเหนือเรียกว่า “ขันโตก” และภาคอีสานเรียกว่า “พาข้าว” อาหารไทยจึงเป็นอาหารที่เสิร์ฟทั้งทางตาและลิ้น เพราะอาหารในสำหรับของทุกภาคมีหลากหลายรสชาติและหลายสีสัน

อาหารในสำหรับประกอบด้วย **เครื่องจิ้ม** ๑ อย่าง จะเป็นน้ำพริกหรือหลนพร้อมผักสดตามฤดูกาล หรือผักลวกเป็นหลัก พร้อมด้วย**เครื่องแนม** ๑ อย่าง และ**แกง** ๑ อย่าง เช่น น้ำพริกกะปิ เครื่องแนม ได้แก่ ปลาทุทอดหรือปลาสดทอด กินคู่กับผักสดหรือชะอมชุบไข่ทอด **แกง** ๑ อย่าง เช่น แกงเขียวหวานเนื้อ สีคล้ำของน้ำพริกจะตัดกันกับสีเขียวอมเหลืองของชะอมชุบไข่ทอดและสีเขียวของผักสด รวมทั้งสีเขียวจากสมุนไพรต่างๆ ในแกงเผ็ด รสชาติเค็ม เปรี้ยว หวาน เผ็ดของน้ำพริกกะปิและเครื่องเทศจะถูกลดให้อ่อนลงเมื่อกินร่วมกับผักสดและเครื่องแนม ขณะเดียวกันของหวานที่กินตามมาซึ่งส่วนใหญ่เป็นผลไม้สดจะช่วยลดรสเค็มและรสเผ็ดหรือที่เรียกว่า “**กินล้างปาก**” เพื่อให้รสของอาหารที่ค้างคั่งอยู่ที่ลิ้นกลับคืนสู่ความสมดุล

นอกจากอาหารในชีวิตประจำวันแล้ว อาหารสำหรับเลี้ยงพระสงฆ์ในยามทำบุญคนภาคกลางก็นิยมจัดเป็นสำหรับเรียกว่า “**สำหรับพระ**” แต่จะมีอาหารหลากหลายมากขึ้น ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่ทำยากและหายากประกอบด้วย **สำหรับคาวและสำหรับหวาน** แกงต้องมีทั้งแกงเผ็ดและแกงจืด สำหรับหวานมีขนมหวาน ๕-๖ อย่างรวมกับผลไม้ และเนื่องจากในอดีตภาคกลางยังเป็นศูนย์กลางของการปกครอง อาหารของราชสำนักหรือ “**สำหรับอาหารชาววัง**” ถือว่าเป็นเลิศของอาหารไทย มีความหลากหลายและประณีตยิ่งขึ้นไปอีก

อาหารไทยในแต่ละภาคจะมีรสชาติแตกต่างกันขึ้นอยู่กับสภาพนิเวศทางธรรมชาติและรสนิยมของท้องถิ่น รสอาหารภาคกลางมี ๔ รส เปรี้ยว เค็ม เผ็ดและหวาน ส่วนอาหารภาคเหนือส่วนใหญ่รสไม่เข้มข้น เน้นมัน เค็ม อาหารภาคอีสานมีรสชาติเค็มและเผ็ดจัด ส่วนอาหารภาคใต้มีรสเค็มและเผ็ดร้อน

เนื่องจากอาหารไทยส่วนหนึ่งนำมาจากอาหารชนชาติต่างๆ ที่มีความสัมพันธ์กันมาแต่โบราณ เช่น อาหารแขก อาหารจีน อาหารของชนชาติต่างๆ จึงเข้ามาผสมผสานอยู่ในสำหรับอาหารไทย และถูกปรุงให้เข้ากับรสแบบไทย เสน่ห์ของอาหารไทยจึงอยู่ที่ความมีหลายรสชาติในสำหรับเดียวกัน

ภาพ : การรับประทานอาหารของชาวภาคกลางในสมัยโบราณ ครอบครัวไทย

นิยมล้อมวงรับประทานอาหารบนพื้นบ้าน

ที่มา : <http://kanchanapisek.or.th>



สำหรับอาหารไทยมีคุณค่าทางโภชนาการสูงเพราะมีความหลากหลายของเนื้อสัตว์และพืชผัก รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพรที่แตกต่างกันไปสำหรับแต่ละวัน แต่ละฤดูกาล อาหารส่วนใหญ่เป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา เช่น กระเทียม ช่วยลดความดันโลหิต พริกขี้หนูสดมีวิตามินเอช่วยขับเหงื่อ หอมแดงแก้หวัด ตะไคร้ ขมิ้น แก้อท้องอืด ฯลฯ อาหารไทย จึงเป็นอาหารสุขภาพ

ปัจจุบันภัตตาคารและร้านอาหารไทยในต่างประเทศนิยมขายอาหารไทยเป็นจานๆ แบบฝรั่ง โดยขาดความเข้าใจ ในวัฒนธรรมการกินอาหารแบบไทยซึ่งมีทั้งศาสตร์และศิลป์ การกินอาหารเป็นสำรับนอกจากจะได้คุณค่าทางอาหาร ครบถ้วนแล้ว ยังเสริมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างเพื่อนมนุษย์ในวงสำหรับอาหารอีกด้วย

สำหรับอาหารไทย ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๕



ภาพ : สำหรับอาหารภาคเหนือ

ที่มา : http://library.cmu.ac.th/ntic/lannafood/culture_lanna.php



ภาพ : สำหรับอาหารภาคกลาง

ที่มา : <http://www.tiewpakklang.com/news/samut-songkhram/4566>



ภาพ : สำหรับอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (อาหารอีสาน)

ที่มา : <http://www.sawadee.co.th/thailand/food/regional.html>



ภาพ : สำหรับอาหารชาวภาคใต้

ที่มา : <http://kanchanapisek.or.th>



อาหารบ่า

เรียบเรียงโดย นายแพทย์โกศล แดงอุทัย

อาหารบ่า หมายถึง อาหารพื้นเมืองของชาวบ่า-เพอรานากันผู้กำเนิดจากบรรพบุรุษชาวจีนโพ้นทะเล ซึ่งส่วนใหญ่เป็นชาวจีนฮกเกี้ยน ที่เข้ามาทำเหมืองแร่ดีบุกและสมรสกับชาวไทยท้องถิ่นแถบจังหวัดภาคใต้ชายฝั่งทะเลอันดามัน

อาหารบ่ามีรสชาติกลมกล่อมไม่จัดจ้านเท่าอาหารปักษ์ใต้ทั่วไป ประกอบด้วย อาหารคาวหวานกว่า ๓๐๐ ชนิด ที่มีคุณค่าทางโภชนาการจากวัตถุดิบท้องถิ่น มีทั้งประเภทจานเดียว เช่น *หมี่ผัดฮกเกี้ยน* (มีส่วนผสมของอาหารทะเลของชาวประมงพื้นเมืองดั้งเดิม กับเส้นหมี่ที่ผลิตในท้องถิ่นและหมู (วัฒนธรรมจีน) *หมี่ไทย* (จากหมี่กะทิชาวยุโรปกลายเป็นหมี่คลุกซีอิ๊ว) *โอต้าว* (หอยทอดผสมเผือกสูตรมลายู-จีน) น้ำซุบ (น้ำพริก) *หย่า* (ปรุงจากกุ้งสด กุ้งเคย พริกชี้หนู มะนาว) *ข้าวยำใบพาโหม* เป็นต้น และประเภทกินเป็นส้ารับ เช่น หมูฮ้อง อจาด เปือทอด คั่วบั้งกวน เป็นต้น ส่วนอาหารประเภทของหวาน เช่น ข้าวเหนียวหีบ ปักถ้องไก่ ขนมห่อ เป็นต้น และประเภทของหวานเครื่องดื่ม เช่น ตูโป้ โอวเอว โกปี้ภูเก็ต เป็นต้น

นอกจากนี้ ยังมีอาหารจัดทำขึ้นพิเศษเฉพาะในงานเทศกาลต่างๆตามความเชื่อดั้งเดิมอีกด้วย เช่น ในงานพ้อต่อจะมีการทำขนมเต่าแดงตัวใหญ่ที่เรียกว่า ตัวกู่ ในงานเทศกาลกินผักจะมีการปรุงอาหารจากพืชผัก งดเนื้อสัตว์และอาหารที่ส่งกลิ่นฉุนในพิธีวิวหัจจะมีวัน “*ทำหนมสด*” เช่น การร่วมกันกวนกันแม (กะละแม)เหนียวหีบ เป็นต้น ในการแจ้งทารกเกิดใหม่ครบเดือนให้เพื่อนบ้านได้รับรู้จะมีการแจก อีวี่ป้ง อาหารเพื่อฟื้นฟูสุขภาพคนป่วยจะมีการปรุง ชิบจ้วน เป็นต้น

ชาวบ่า-เพอรานากันจากชุมชนย่านเมืองเก่าภูเก็ต กะทู้ เชิงทะเลตะกั่วป่า(พังงา) กระบี่ ระนอง ตรัง สตูล เป็นกลุ่มที่ยังรักษาวัฒนธรรมอาหารเหล่านี้มาจนถึงปัจจุบัน ความรู้ในการปรุงอาหารบ่าเป็นเคล็ดลับถ่ายทอดผ่านลูกหลานในครอบครัวตนเอง จึงอาจมีการสูญหายหรือผิดเพี้ยนไปตามกาลเวลา นอกจากนี้ การขาดแคลนวัตถุดิบธรรมชาติในท้องถิ่นและวิถีชีวิตในปัจจุบันที่เร่งรีบและต้องการประหยัดต้นทุนเพิ่มกำไร ได้ทำลายกระบวนการและผลผลิตอาหารตามธรรมเนียมวัฒนธรรมดั้งเดิมให้เสื่อมหรือหายไป การอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารบ่าแบบดั้งเดิมจะเป็นการสืบทอดมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสำคัญที่แสดงให้เห็นอัตลักษณ์ความเป็น “คนบ่า-เพอรานากัน” ในปัจจุบัน

อาหารบ่า ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๖

ภาพ : ผัดบั้งกวน ตัวอย่างอาหารบ่า
ที่มา : <http://www.megaazy.com/>



การแพทย์แผนไทยและ การแพทย์พื้นบ้าน



การนวดไทย

วิชาการนวดหรือวิชา “หัตถเวชกรรม” เป็นส่วนหนึ่งของศาสตร์การแพทย์แผนไทย ซึ่งคนไทยใช้ดูแลสุขภาพทั้งในคนปกติและใช้บำบัดรักษาโรคผู้ป่วย การนวดไทยจึงเป็นวัฒนธรรมและวิถีชีวิตด้านสุขภาพ ที่ช่วยให้คนไทยพึ่งพาตนเองได้ทางสุขภาพในทุกกระดับ โดยยึดหลักสัจธรรมและความเชื่อพื้นฐานเรื่องธาตุเจ้าเรือน ธรรมเนียมปฏิบัติด้านการนวดไทย และหลักการนวดไทย

การนวดไทยมีประวัติความเป็นมายาวนาน แต่ไม่มีหลักฐานที่แน่ชัดว่าเริ่มต้นเมื่อใด กล่าวได้ว่าคนไทยได้รับความรู้ด้านการนวดมาจากพระภิกษุในพระพุทธศาสนาในยุคทวารวดี และมีพัฒนาการต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน ผ่านการสั่งสมความรู้ การประพฤติปฏิบัติจริงในชีวิตประจำวัน จนเกิดประสบการณ์ในการจัดการกับความเจ็บป่วย ก่อนมีการคัดสรรและถ่ายทอดองค์ความรู้ที่พิสูจน์แล้วว่า มีประโยชน์ สามารถตอบสนองความต้องการของคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง จนในที่สุดเกิดการสังเคราะห์ ขึ้นเป็นหลักการและวิธีการนวดไทย

การนวดไทยนั้นมีธรรมเนียมปฏิบัติที่เป็นเอกลักษณ์ ตั้งแต่การประสิทธิ์ประสาทวิชา มีการประกอบพิธีไหว้ครู ครอบครูและบูชาครู ผู้ที่ได้รับการครอบมอบวิชาแล้ว เมื่อจะนวดจะต้องสำรวมจิตให้เป็นสมาธิ ระลึกถึงพระคุณครูอาจารย์ และระมัดระวังมารยาทในขณะนวด

การนวดไทย เน้นการยืดเส้น และการกดจุด ซึ่งรู้จักกันโดยทั่วไปในชื่อ “นวดแผนโบราณ” ถูกพัฒนาและปรับปรุงจนเป็นรูปแบบแผนที่เป็นมาตรฐานสอดคล้องกับวัฒนธรรมไทย การนวดไทยแบ่งเป็น ๒ สาย คือ สายราชสำนักและสายเชลยศักดิ์

การนวดไทยมีคุณค่าทั้ง ๒ ด้าน คุณค่าต่อสุขภาพ คือทำให้บุคคลมีสุขภาพกายและจิตดี พ้นจากความเจ็บป่วย และคุณค่าต่อสังคม คือ สร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล

การนวดไทยที่ผ่านมา ยังมีลักษณะกระจัดกระจายไม่ครอบคลุมมิติสุขภาพ ปัญหาขาดการบริหารจัดการขององค์กรที่เกี่ยวข้อง ขาดการสนับสนุนจากภาครัฐ และการแอบแฝงธุรกิจการค้าบริการทางเพศของสถานบริการบางแห่ง ตลอดจนความไม่สนใจของนักวิชาการทางการแพทย์สมัยใหม่จำนวนมาก ทำให้การนวดไทยเพิ่งได้รับความสนใจในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา พร้อมๆ กับการตื่นตัวขององค์การอนามัยโลก และแม้ว่าภาครัฐจะสนใจและให้ความสำคัญกับปัญหาการแพทย์แผนไทยมากกว่าเดิม แต่ยังคงมุ่งเน้นในเรื่องอุดมคติมากกว่าด้านปฏิบัติจริง เพราะสถาบันการแพทย์แผนไทยซึ่งอยู่ในกำกับของกรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขนั้น เป็นหน่วยงานที่มีขนาดเล็ก ขาดทั้งงบประมาณ และมีโครงสร้างการบริหารจัดการที่ไม่เชื่อมโยงกับองค์กรด้านสุขภาพอื่นๆ

การนวดไทย ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๔



ภาพ : การนวดไทย

ที่มา : <http://kanchanapisek.or.th/kp6/pictures33/l33-300a.jpg>



การย่างไฟ

เรียบเรียงโดย อูษา กลิ่นหอม

การย่างไฟ เป็นวิธีการรักษาผู้ป่วยวิธีหนึ่งของการแพทย์พื้นบ้านอีสาน ใช้รักษาผู้ป่วยที่ได้รับบาดเจ็บจากอุบัติเหตุ เช่น ตกต้นไม้ ควายชน หรือรถจักรยานยนต์ล้ม ผู้ที่ได้รับอุบัติเหตุมีอาการเคล็ด ชัดยอก ฟกช้ำดำเขียว แผลถลอก

การย่างไฟมีจุดเด่นในการแก้การเจ็บป่วยโดยช่วยให้เลือดลมในร่างกายไหลเวียนดี ทำให้เลือดกระจายและป้องกันเลือดตกในหรือเลือดคั่งค้าง เป็นการให้ความร้อนที่เหมาะสมผ่านตัวยาสมุนไพรเพื่อให้ออกฤทธิ์และความร้อน ไอน้ำจะทำให้น้ำมันหอมระเหยในสมุนไพรช่วยบำบัดเลือดลมในร่างกายให้เป็นปกติ การย่างไฟเป็นทั้งกระบวนการปฐมพยาบาลและรักษาผู้ที่ประสบอุบัติเหตุที่มีการใช้มานานนับร้อยปี โดยเฉพาะในกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆ ในภาคอีสาน

การย่างไฟ มีวิธีการดังนี้

๑. นำแคร่มาวางไว้ที่โล่ง ติดไฟใช้ไม้ฟืนหรือถ่าน ไม้ที่นิยมนำมาใช้ ได้แก่ จิก(เต็ง) ขี้เหล็ก สะแกนา จากนั้นเทข้าวเปลือกที่นึ่งใหม่แล้วเกลี่ยกระจายให้ทั่วบริเวณแคร่ตามที่ต้องการ

๒. วางสมุนไพรลงบนแคร่ให้ทั่ว (แล้วแต่สูตรตำรับ) ปูผ้าหรือเสื่อที่ชุบน้ำแล้วบนชั้นของสมุนไพร (ต้องชุบน้ำก่อนอย่างเสมอและหลังจากย่างได้ ๒-๓ ชั่วโมงต้องพรมน้ำให้ชุ่ม)

๓. ก่อนทำการรักษาให้ผู้ป่วยดื่มเหล้าขาว ๔๐ ดีกรี ๑-๒ ถ้วย (ประมาณ ๓๐-๔๐ มิลลิลิตร) ผสมน้ำตาลทราย ๑-๒ ช้อนโต๊ะก่อนเพื่อป้องกัน/รักษาอาการ “เลือดตีขึ้น” หมายถึงภาวะเลือดตกใน

๔. ผู้ป่วยต้องอาบน้ำให้สะอาดโดยการอาบน้ำอุ่นที่มีส่วนผสมของใบมะขามและใบหนาดต้มให้เดือด

๕. ให้สวมเสื้อผ้าหลวมๆ ระบายอากาศหรือถ่ายเทความร้อนได้ดี เวลาย่างไฟจะได้ไม่อบและร้อนเกินไป

๖. การนอนบนแคร่ที่มีไอร้อนต้องเฝ้าระวังหรือประเมินอาการผู้ป่วยทุกระยะ เพื่อป้องกันไม่ให้ความร้อนมากเกินไปจนผิวหนังลวกพอง

๗. ระยะเวลาที่ใช้ย่างขึ้นอยู่กับอาการของผู้ป่วย

- ระดับเล็กน้อย ย่างไฟครั้งละ ๒-๔ ชั่วโมงทำต่อเนื่อง ๑-๒ วัน
- ระดับปานกลาง ย่างไฟครั้งละ ๓-๕ ชั่วโมงทำต่อเนื่อง ๒-๔ วัน
- ระดับการเจ็บป่วยรุนแรง เช่น กระดูกหัก หดสติ ย่างไฟครั้งละ ๔-๗ ชั่วโมงทำต่อเนื่อง ๓-๕ วัน



สมุนไพรที่ใช้ในการย่างไฟ

กลุ่มที่ ๑ สมุนไพรส่วนผสมหลัก จำนวน ๑๑ ชนิด ได้แก่ แดง ตะไคร้หอม เถาเอ็นอ่อน เปล้าใหญ่ เปล้าน้อย พลับพลึง ไพล มะขาม ละหุ่ง หนาดและข้าวเหนียว

กลุ่มที่ ๒ สมุนไพรส่วนผสมรอง จำนวน ๑๖ ชนิด ได้แก่ กระบกระเทียม โกทา ขมิ้นชัน ขิง เจตมูลเพลิงแดง ชะพลู ดีปลี เตยหอม ถั่วแฮเปล้า ตองแตก เป็นต้น

แหล่งที่มีการปฏิบัติในปัจจุบัน

ปัจจุบันยังมีการถือปฏิบัติอยู่หลายชุมชน แต่ละชุมชนมีหลักการเหมือนกันแต่อาจมีตำรายาที่ใช้ในการย่างไฟแตกต่างกัน มีการใช้ภูมิปัญญาการย่างไฟในการรักษาผู้ป่วยอุบัติเหตุ ดังเอกสารของวีระ ทองเนตรและถวิล ชนะบุญ (๒๕๕๔) ที่ได้ศึกษาตำรายาการย่างไฟไว้ ๘ พื้นที่ดังนี้

- ๑) บ้านเชียงเหียน อำเภอมะนัง จังหวัดมหาสารคาม
- ๒) ตำบลนาข่า อำเภอนาโพธิ์ และตำบลวังแสง อำเภอแกลง จังหวัดมหาสารคาม
- ๓) อำเภอมะนังและอำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดสกลนคร
- ๔) อำเภอบ้านดุง จังหวัดอุดรธานี
- ๕) อำเภอเขาวง จังหวัดกาฬสินธุ์
- ๖) อำเภอมะนัง จังหวัดสุรินทร์

การย่างไฟ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๗

เอกสารอ้างอิง

วีระ ทองเนตรและถวิล ชนะบุญ. ๒๕๕๔. การย่างไฟ : ภูมิปัญญาอีสานรักษาผู้ป่วยอุบัติเหตุ. วีระพงษ์ เกรียงสินยศ บรรณาธิการ. กรุงเทพฯ : มูลนิธิสุขภาพไทย.

<http://www.localherodoctor.com>



การสักยา

เรียบเรียงโดย อุษา กลิ่นหอม

การสักยา เป็นภูมิปัญญาในการรักษาโรคประเภทหนึ่งของชาวอีสาน เช่น สักเพื่อลดอาการปวดศีรษะ ลดอาการปวดบวมตามข้อ ถอนพิษต่างๆ โดยเฉพาะพิษจากแมงมุมกัด

ภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ น้ำยาที่ใช้ประกอบการสักและวิธีการสัก

น้ำยาที่ใช้ประกอบการสัก ประกอบด้วย ว่านกระจาย ว่านแก้เส้นขอด ว่านขมิ้นขาว ว่านถอนพิษร้อยแปดและน้ำมันบั้งแดง ถ้าไม่มีให้ใช้น้ำมันเลียงผาแทนแต่คุณภาพจะด้อยกว่าน้ำมันจากบั้งแดง การเตรียมน้ำยาเพื่อใช้ในการสักให้นำหัวว่านสดทั้งหมดมาหั่นให้เป็นชิ้นบางๆ แล้วนำไปหุงกับน้ำมันมะพร้าวผสมกับน้ำมันงา โดยมีคาถากำกับในการสักส่วนการจับบั้งแดงมาใช้ต้องระวังเป็นพิเศษเพราะถ้าถูกบั้งกัดอาจตายได้

วิธีการสัก เริ่มจากการหยदन้ำยาลงบริเวณที่ต้องการรักษา เช่น กรณีรักษาพิษให้หยदन้ำยารอบๆ ปากแผล แต่ถ้ารักษาอาการปวดเมื่อยให้หยदन้ำยาไปตามเส้นที่ต้องการรักษาอาการปวด จากนั้นใช้เข็มสักบริเวณที่มีหยदन้ำยาทุกหยด ๕-๖ ครั้ง แท่งบริเวณผิวๆ ไม่ลึกเหมือนการสักยันต์

เมื่อน้ำยาแห้งแล้ว ใช้สำลิจับน้ำมันบั้งแดงหรือน้ำมันเลียงผาเช็ดบริเวณที่สักไว้ ตำรับพ่อแพง นาคะอินทร์มีคาถาในขณะเช็ดน้ำมันว่า “โอมสามเผ่า โอมสามแก้ว โอมสามพาข้าว โอมเผ่าผีโพง โอมเผ่าผีพาย โอมสหายยาเด้อ มนตร์อันนี้กูข่อยเลือดขึ้น มนตร์อันนี้กูข่อยเลือดลง ว่าซิงเลือดแล้วกูซิเปาเลือดหมู่นี้ให้มันมุ่นบัดนี้แล้วนครโอมสะหะโอมสหายยาเพ้อ” (คาถาสลายเลือด)

การทำความสะอาดเข็มสักในอดีตใช้ลนไฟฆ่าเชื้อ แต่ในปัจจุบันนิยมใช้แอลกอฮอล์ เข็มที่ใช้สักเดิมเป็นโลหะที่มีหัวเข็มเป็นเข็มคู่ แต่ในปัจจุบันส่วนใหญ่ใช้เข็มฉีดยา ผู้รู้ที่ทำการสักรักษาในปัจจุบันพบว่า มีเฉพาะผู้ชาย ทั้งนี้เนื่องจากการสักต้องมีคาถาและต้องใช้ของมีคมซึ่งเป็นเรื่องที่ผู้หญิงส่วนใหญ่ไม่ถนัด

ข้อห้ามของการสักรักษามี ๒ ประการ คือ น้ำยาที่สกัดจากว่านห้ามนำมาสูดดม และเมื่อได้รักษาด้วยการสักไปแล้ว ห้ามกินดักแด้โดยเด็ดขาดเพราะโปรตีนจากดักแด้จะไปลดประสิทธิภาพของยาที่อยู่ในร่างกาย

สรุปได้ว่าการสักคือ การทำให้ผิวหนังเป็นรูเพื่อให้ยาซึมเข้าสู่บริเวณที่เป็นปัญหาโดยตรง ส่วนน้ำมันที่ใช้มีลักษณะเป็นน้ำกระสายยา ช่วยใหยาเดินได้ดีขึ้น

จากบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปทำให้ปัจจุบันการสักเพื่อรักษาโรคลดลงในปัจจุบันอาจมีผู้รู้ไม่เกิน ๒๐ ท่าน ปัญหาที่สำคัญคือ ยังไม่มีการถอดองค์ความรู้ทางด้านนี้เพื่อนำมาอนุรักษ์ฟื้นฟูและพัฒนาการใช้ในขั้นต่อไป

ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ



การสักเพื่อใช้ในการรักษาโรคยังคงปรากฏในหมอสักในบางพื้นที่ เช่นจังหวัดสกลนคร อุตรธานี มหาสารคามและ
บางส่วนของภาคเหนือ เช่นในจังหวัดเชียงราย

การสักยา ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๗

เอกสารอ้างอิง

<http://www.itti-patihan.com>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Tattoo>

<http://www.literatureandhistory.go.th>

<http://www.smithsonianmag.com/history-archaeology/tattoo.html#>

บันทึก “เล่าเรื่องเมืองไทยของสังฆราชปาลเลกัวซ์”

บันทึกของดับเบิลเจอาร์เซอร์ (๒๕๓๕)

ข้อมูลได้จากการสัมภาษณ์นายบุญจันทร์ ภูนาเพชรบ้านเลขที่ ๔๙ หมู่ที่ ๖ ตำบลมะยาว อำเภอวังสามหมอ จังหวัดอุดรธานี

ข้อมูลได้จากการสัมภาษณ์นายแพง นาคะอินทร์



ยาหม่อง

เรียบเรียงโดย ยอดวิทย์ กาญจนการณ

“ยาหม่อง” เป็นสูตรตำรับยาไทยที่ใช้ในรูปแบบของยาขี้ผึ้ง (ointment) ซึ่งจะใช้เป็นยาทาภายนอกบริเวณผิวหนัง มักจะมีการเติมตัวยาสาคัญประเภทต่างๆ ลงไปในสูตรตำรับยาหม่องนั้นๆ สาเหตุที่เรียกกันติดปากว่า ยาหม่อง เนื่องด้วยในสมัยก่อนที่มีการผลิตยาหม่องออกมาจำหน่าย นายห้างและร้านค้าได้จ้างลูกจ้างชาวพม่าออกมาเดินเร่ขายตามที่ต่างๆ ทำให้ชาวบ้านพากันเรียกยาขี้ผึ้งลักษณะนี้จนติดปากว่า “ยาหม่อง” ไปโดยปริยาย

ยาหม่องมีหลากหลายสูตรตำรับโดยมากมักใช้ในการรักษาและบรรเทาอาการปวดเมื่อยตามร่างกาย แก้มลงกัดต่อย แก้กษัย บ้างสูตรตำรับที่มีการเข้าเครื่องยาที่มีกลิ่นหอมเย็นสามารถใช้เพื่อบรรเทาอาการวิงเวียนศีรษะหน้ามืดตาลายได้อีกด้วย

กรรมวิธีการปรุงยาหม่องตามแบบแผนไทยนั้น จะประกอบไปด้วย เครื่องยาหรือสมุนไพรหลากหลายชนิดด้วยกัน ซึ่งแบ่งได้เป็น ๒ ส่วนใหญ่ๆ ด้วยกันคือ ส่วนเป็นเครื่องยาหรือสมุนไพรที่ใช้ในการออกฤทธิ์ โดยมากจะเป็นพวกน้ำมันหอมระเหยหรือสมุนไพรที่มีกลิ่นหอมเย็นเป็นหลัก เช่น พิมเสน การบูร เกล็ดสะระแหน่ น้ำมันระกำ น้ำมันกานพลู น้ำมันอบเชย เป็นต้น ส่วนที่เป็นตัวขี้ผึ้งซึ่งเป็นส่วนที่เป็นเนื้อของยาหม่อง เช่น ขี้ผึ้ง ไขสัตว์ต่างๆ เป็นต้น

จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์พบว่า คนไทยรู้จักการเตรียมยาตำรับในรูปแบบยาหม่องนี้ มาช้านานตั้งแต่ในสมัยกรุงศรีอยุธยาแล้ว ดังปรากฏอยู่ใน **ตำราพระโอสถพระนารายณ์** หรือปรากฏวิธีการปรุงยารูปแบบสูตรตำรับต่างๆ ใน **คัมภีร์แพทยศาสตร์สงเคราะห์ฉบับหลวง** อีกด้วย

ปัจจุบันยาหม่องถือได้ว่าเป็นรูปแบบของสูตรตำรับที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เห็นได้จากผลิตภัณฑ์ยาหม่องรูปแบบสูตรต่างๆ ที่วางจำหน่ายในท้องตลาด อีกทั้งสูตรตำรับยาหม่องนี้ยังจัดอยู่ในตำรับยาสามัญประจำบ้านแผนโบราณ กลุ่มยาบรรเทาอาการปวดเมื่อยตามร่างกายและกลุ่มยาแก้แมลงกัดต่อย

ยาหม่อง ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๖



ภาพ : ตัวอย่างยาหม่องสูตรไหล

ที่มา : <http://talk.mthai.com/topic/415195>

ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ



ยาหอม

ยาหอม เป็นภูมิปัญญาของแพทย์แผนไทยที่รู้จักนำสมุนไพรที่มีกลิ่นหอมหลากหลายชนิดมาปรุงเป็นยารักษาโรคลม ยาหอมมีหลายตำรับและใช้รักษากลุ่มอาการผิดปกติของร่างกายได้ถึง ๘๐ อาการ สามารถใช้บรรเทาอาการเป็นลม วิงเวียนศีรษะ หน้ามืด ใจสั่น ท้องอืด ท้องเฟ้อ บรรเทาอาการคลื่นไส้อาเจียนหรือนอนไม่หลับ ฯลฯ

การปรุงยาหอมตามแบบฉบับแพทย์แผนไทย ประกอบด้วยสมุนไพรหลายชนิด ดังนี้

๑) ยาพื้นฐานเป็นสมุนไพรที่มีกลิ่นหอม ส่วนใหญ่มีรสขม ใช้ปรับสมดุลความร้อนในร่างกาย เช่น เกสรทั้ง ๕ โกศ ทั้ง ๕ เทียนทั้ง ๕ อบเชย ขอนดอกกระลำพัก กฤษณา ชะลูด

๒) สมุนไพรเพิ่มการทำงานของธาตุทั้ง ๔ ให้สมดุล เช่น พิกัดเบญจกูล พิกัดตรีผลา พิกัดตรีภฏิก พิกัดตรีสาร

๓) สมุนไพรที่ใช้เพื่อจุดประสงค์เฉพาะอาการ เช่น พิกัดเกสรที่ได้จากดอกไม้ชนิดต่างๆ หรือ สมุนไพรรสขม เป็นต้น จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ หมอยาไทยในราชสำนักรู้จักใช้ยาหอมมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาตั้งปรากฏอยู่ในตำรายาที่มีชื่อว่า **“ตำราพระโอสถ สมเด็จพระนารายณ์”** ยาหอมจึงเป็นของทำยากและมีราคาแพง ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงมีพระราชประสงค์ให้ราษฎรได้เข้าถึงยาคุณภาพดีจึงทรงกระจายยาไปตามหัวเมืองต่างๆ ยาหอมจึงเป็นหนึ่งใน**ยาตำราหลวงชุด “ยาโอสถสภา”** ที่ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้เผยแพร่แก่ราษฎร

ปัจจุบันยาหอมเทพจิตร ยาหอมทิพโอสถ ยาหอมนวโกฐ ยาหอมอินทจักร์เป็นยาหอมที่จัดอยู่ในตำรับยาสามัญประจำบ้าน พ.ศ. ๒๕๔๒ สำหรับรักษาอาการทางระบบไหลเวียนโลหิตและอยู่ในบัญชียาหลักแห่งชาติ หมวดยาบัญชียาจากสมุนไพร พ.ศ. ๒๕๕๔ ซึ่งมีการกำหนดสูตร ส่วนประกอบ วิธีทำ สรรพคุณ ขนาดรับประทานและขนาดบรรจุ ได้รับการรับรองจากคณะกรรมการอาหารและยา

วิธีการกินยาหอมแบบดั้งเดิม ต้องนำมัลลาลายน้ำกระสายยาและดื่มขณะที่ยังอุ่นเพราะจะช่วยให้ยาออกฤทธิ์ผ่านประสาทรับกลิ่นและดูดซึมผ่านกะเพาะอาหารเร็วขึ้น ปัจจุบันรูปแบบของยาหอมมีหลายแบบมากขึ้น ทั้งแบบเคี้ยว แบบบอม และแบบกิน ทั้งเม็ดและต้มน้ำตาม อย่างไรก็ตามพบว่าวิธีการกินยาหอมแบบเดิมได้ประสิทธิผลมากที่สุด

ปัจจุบันคนไทยก็ยังนิยมใช้ยาหอมอยู่ในวิถีชีวิตประจำวันโดยเฉพาะในกลุ่มผู้สูงอายุ ยังต้องมียาหอมติดตัวไว้ตลอดเวลา

ยาหอม ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปี พุทธศักราช ๒๕๕๕



ภาพ : ตัวอย่างยาหอมวัดโพธิ์

ที่มา : <http://www.greenworld-market.com/images/content/original-1339918720119.png>





ฤๅษีดัดตน

ภาพ : ฤๅษีดัดตน

ที่มา : <http://www.greenworld-market.com/images/content/original-1339918720119.png>

ฤๅษีดัดตน เป็นท่ากายบริหารเพื่อแก้การปวดเมื่อยของนักบวชที่นำมาประยุกต์ใช้กับศาสตร์การนวดไทย เนื่องจากใช้หลักการดัดส่วนต่างๆ ของร่างกาย และการบริหารลมหายใจเป็นหลัก และมีการนวดผสมผสานอยู่ด้วยในบางท่า

ในคราวที่มีการปฏิสังขรณ์วัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม ในปีพ.ศ. ๒๓๓๑ พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๓ ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ปั้นหล่อรูปฤๅษีดัดตนทำด้วยโลหะสังกะสีผสมดีบุก จำนวน ๘๐ รูป ตั้งไว้ตาม ศาลาราย และโปรดให้แต่งโคลงสี่สุภาพ บรรยายท่าและประโยชน์ของท่าต่างๆจารึกไว้ที่ศาลารายเพื่อเป็นวิทยาทาน แก่ราษฎรทั่วไปได้ศึกษาเล่าเรียนและใช้เพื่อการรักษาโรค

ท่าฤๅษีดัดตน ทั้ง ๘๐ ท่า ส่วนใหญ่เป็นท่าตามอิริยาบถของไทย ไม่ผาดโผนหรือฝืนตนเหมือนท่าโยคะ ทั้ง ๘๐ ท่านี้ ประกอบด้วยท่าหลัก ๔ ท่า คือ ท่านั่ง ท่ายืน ท่านอน และ ท่าดัดคู่ ในปัจจุบันได้มีการประยุกต์เพิ่มท่าต่าง ๆ ได้ถึง ๑๒๗ ท่า

การรักษาโรคและอาการผิดปกติของร่างกายโดยใช้ท่าฤๅษีดัดตนนั้น ส่วนใหญ่เป็นวิธีรักษาอาการของโรคลม ที่เกิดในอวัยวะส่วนต่างๆ จำนวน ๒๗ ท่า นอกนั้นเป็นอาการโรคที่เกิดขึ้นกับอวัยวะต่างๆ เช่น ดัดตนเพื่อแก้เคล็ด แก้ขัด จำนวน ๑๐ ท่า แก้เส้นต่างๆ ท้าวสารพวงค์ ๓ ท่า แก้ปวดและวิงเวียน ๕ ท่า แก้จุกเสียดแน่น ๔ ท่า แก้กร่อนต่าง ๆ ๔ ท่า แก้ตะคริวและเหน็บ ๓ ท่า แก้อาการโรคที่เกิดกับอวัยวะ เช่น สันเท้า ขา เข่า สลักไหล สลักเพชร คอ ไหล่ ตะโพก เอว มือ เท้า ลิ้น จำนวน ๑๒ ท่า แก้เสมหะในลำคอ แก้เกียจคร้าน แก้โรคในอก และบำรุงร่างกายให้อายุยืน ๑ ท่า

ท่าฤๅษีดัดตนแต่ละท่าทำให้เกิดการยืดหดของกล้ามเนื้อครบเกือบทุกรูปแบบ กระตุ้นให้กล้ามเนื้อทำงาน การไหลเวียนโลหิตดีขึ้น การถ่ายเทกรดที่เกิดจากการออกกำลังกายของกล้ามเนื้อดีขึ้น ทำให้อาการปวดขัดของกล้ามเนื้อหายไปได้ การดัดดัดตามข้อต่างๆ จะมีผลทำให้เกิดการ เคลื่อนไหวของข้อ เอ็นรอบข้อมีความยืดหยุ่น ทำให้มีการออกกำลังกายกระตุ้น มีให้ข้อเกิดการติดขัด การหายใจเข้าออกลึกๆ นอกจากจะทำให้ได้รับออกซิเจนมากขึ้นยังเป็นการบริหารปอด และบริหาร กล้ามเนื้อทรวงอก กล้ามเนื้อกระดูกซี่โครงอีกด้วย ส่วนการนวดที่เกิดจากการกด การคลึง การดัดย่อมมีผลต่อการกระตุ้น การไหลเวียนของโลหิตและยังมีผลต่อจิตใจ

กายบริหารแบบฤๅษีดัดตนมีท่าต่างๆ ที่ครอบคลุมทุกส่วนของร่างกาย ซึ่งทำหน้าที่เกี่ยวกับการเคลื่อนไหว ตั้งแต่ ศีรษะจรดปลายเท้า จึงช่วยฟื้นฟูสุขภาพ ทำให้ร่างกายแข็งแรงมีสุขภาพดี ลดความตึงของเอ็น ประสาทและกล้ามเนื้อ ช่วยให้การเคลื่อนไหวของร่างกายคล่องแคล่ว จิตใจสบาย คลายความตึงเครียด ฤๅษีดัดตน จึงเป็นภูมิปัญญาของคนไทย ในการดูแลสุขภาพอนามัยที่ทรงคุณค่า ควรแก่การนำมาศึกษาอย่างจริงจังเพื่อการประยุกต์ใช้และสมควรได้รับการยกย่อง ในฐานะมรดกวัฒนธรรมของคนไทยและของชาติสืบไป

ฤๅษีดัดตน ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๔

ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ



ภูมิปัญญาการอยู่ไฟ

นำเสนอโดย กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก
เรียบเรียงโดย อุษาส กลิ่นหอม และ รองศาสตราจารย์สืบทพงศ์ ธรรมชาติ

“การอยู่ไฟ” หมายถึง การใช้ความร้อนในการรักษาสุขภาพของหญิงหลังคลอด เป็นภูมิปัญญาไทยดั้งเดิมในการดูแลสุขภาพหญิงหลังคลอดก่อนที่จะเปลี่ยนไปใช้ระบบการแพทย์แบบตะวันตก

การตั้งครรภ์และสุขภาพหลังคลอดเป็นช่วงวิกฤติของผู้หญิง เนื่องจากระบบต่างๆ ของร่างกายมีการปรับเปลี่ยนไป ร่างกายอยู่ในสถานะที่ไม่สมดุล จึงจำเป็นต้องเอาใจใส่ดูแลสุขภาพเป็นพิเศษ การอยู่ไฟนอกจากจะช่วยให้มดลูกแห้ง เข้าอุ้งรื้อ น้ำคาวปลาแห้งสนิทแล้ว ยังทำให้ร่างกายฟื้นตัวเข้าสู่สภาพปกติและแข็งแรงได้เร็วขึ้น นอกจากนี้การอยู่ไฟยังทำให้ผิวพรรณดี เลือดฝาดสมบูรณ์ รูปร่างสวยงามเหมือนก่อนตั้งครรภ์ มีความกระฉับกระเฉงไม่เมื่อยล้า ไม่ปวดหลังปวดเอว

ขั้นตอนในการอยู่ไฟประกอบด้วยภูมิปัญญาหลายส่วน ได้แก่ ลักษณะการให้ความร้อนกับร่างกาย โดยเฉพาะชนิดของพันธุ์ไม้ที่จะนำมาใช้เป็นฟืนหรือถ่าน สมุนไพรที่ใช้ดื่มในขณะอยู่ไฟ การรักษาแผลที่ช่องคลอด การทำความสะอาดร่างกาย และอาการผิดปกติที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างการอยู่ไฟ เช่น การเกิดผื่น รับประทานอาหารไม่ได้ ปวดหัว ปวดท้อง ซึ่งในแต่ละภูมิภาคมีภูมิปัญญาในการจัดการที่มีลักษณะจำเพาะของแต่ละพื้นที่

ภูมิปัญญา ในการอยู่ไฟมีหลักการที่สำคัญ ๕ ส่วน คือ

๑) การใช้ความร้อน ในการเพิ่มการไหลเวียนของเลือดลมในร่างกาย เพื่อให้ร่างกายปรับตัวให้กลับมาอยู่ในสภาวะสมดุล ความร้อนทำให้หญิงที่อยู่ไฟหลังคลอดแข็งแรงสามารถกลับไปทำงานได้เหมือนเดิม และทนอากาศร้อนหนาวได้ดี

๒) อาหารและสมุนไพร

๓) การทำความสะอาดร่างกาย

๔) ข้อควรปฏิบัติและไม่ควรปฏิบัติ

๕) การดูแลความผิดปกติของร่างกายในขณะที่อยู่ไฟ



ผลดีของการอยู่ไฟ คือ

- ๑) ลดความเกร็งและความตึงตัวของกล้ามเนื้อ
- ๒) เพิ่มการไหลเวียนโลหิตให้มากขึ้น
- ๓) อาการปวดลดลง
- ๔) ลดอาการอักเสบของแผลหลังคลอด

เนื่องจากแต่ละภาคของประเทศไทยมีสภาพนิเวศที่แตกต่างกัน จึงทำให้ภูมิปัญญาการอยู่ไฟมีความหลากหลาย ในส่วนของรายละเอียดและขั้นตอน ดังนี้

ภาคเหนือ

โดยทั่วไปเรียกหมอดำแยว่า “แม่จ้าง” มารดาหลังคลอด เรียกว่า “แม่กำเดื่อน” เรียกการอยู่ไฟว่า “การอยู่เดื่อนไฟ” ความร้อนจากไฟ ช่วยทำให้ร่างกายพอกพูน ซึ่งจัดว่าเป็นยาวิเศษตำรับหนึ่งเพราะทำให้ แผลแห้งเร็ว อ้วนหรือมดลูกเข้าอู่เร็ว ทำให้นมมีน้ำนมไหลเพียงพอสำหรับลูก เลือดลมไหลเวียนดีร่างกายแข็งแรง

การอยู่เดื่อนไฟ ประกอบด้วย จอง (เตียงนอน) โดยมีเตาไฟ อยู่ด้านล่างหรือด้านข้าง ฟืนสำหรับอยู่ไฟของแม่กำเดื่อน ต้องเป็นไม้ เนื้อแข็งไม่มีแมลงเจาะ และต้องปอกเปลือกออกให้หมด เช่น ไม้แพ่ง (สะแกนา: *Combretum quadrangulare* Kurz.) และ ไม้มะขาม (*Tamarindus indica* L.) บนเตาไฟมีหม้อต้มน้ำสมุนไพรปูเลย (ไพล: *Zingiber montanum* (Koenig) Link ex Dietr.) ให้ดื่มได้ตลอดเวลา

มีการนึ่งก้อนเส้า โดยทำการขุดหลุมดิน เอาใบเปกล้า (*Croton oblongifolius* Roxb.) ปูที่พื้นหลุม วางก้อนเส้าที่เผาจนร้อนบน ใบเปกล้า แม่กำเดื่อนขึ้นนั่งคร่อม ใช้น้ำปูเลยราดบนก้อนเส้า น้ำปูเลยจะ ช่วยรักษาการติดเชื้อและลดการอักเสบของแผลได้เป็นอย่างดี ความร้อน จะทำให้เลือดมาไหลเวียนที่แผลมากขึ้น ทำให้แผลหายไว การทำความ สะอาดร่างกาย ให้น้ำต้มสมุนไพร เช่น ใบเปกล้า ใบหนาด (*Blumea balsamifera* (L.) DC.) ใบมะขาม ต้มอาบ



เตาอยู่เดื่อนไฟของภาคเหนือ
ภาพจากมูลนิธิสุขภาพไทย



การนึ่งก้อนเส้า ภูมิปัญญาของภาคเหนือ
ภาพจากมูลนิธิสุขภาพไทย



ภาคกลาง

ผู้ที่เป็นหลักในการดำเนินงาน คือ “หมอดำแย” มารดาหลังคลอดเรียกว่า “แม่ลูกอ่อน” ภูมิปัญญา ในการดูแลสุขภาพมารดาหลังคลอดของภาคกลางนั้น ประกอบด้วย **การอยู่ไฟ** โดยให้หญิงหลังคลอดนอนบน “**กระดานไฟ**” ที่มีเตาไฟอยู่ด้านล่างหรือด้านข้าง ไม้ที่ใช้ในการอยู่ไฟ คือ ไม้สะแกหรือไม้มะขามเพราะมีซี่เก้าน้อยไม่รบกวนทำความรำคาญ



การดูแลสุขภาพหลังคลอดโดยหมอดำแยภาคกลาง
ภาพจากมูลนิธิสุขภาพไทย



อุปกรณ์นั่งถ่านหลังคลอดตามภูมิปัญญาภาคกลาง
ภาพจากมูลนิธิสุขภาพไทย

มีการเข้ากระโจม คือ การอบตัวด้วยไอน้ำที่มาจากสมุนไพร ซึ่งเป็นวิธีการที่สำคัญมากเพราะเชื่อว่าเป็นการกำจัดมลทิน ต่างๆ ที่ปรากฏบนผิวเนื้อให้หมดไป กำจัดน้ำเหลืองเสียและบำรุงผิวหนัง **การประคบตัว** ซึ่งจะทำหลังคลอดและอยู่ระหว่างการอยู่ไฟหลังคลอด ๒-๓ วัน จะประคบตัวติดต่อกันเป็นเวลา ๓-๗ วัน สมุนไพรที่ใช้ลูกประคบ ส่วนใหญ่จะใช้ไพล ขมิ้นอ้อย ใบมะขาม ใบส้มป่อย เกลือ ใช้ประคบตามร่างกาย และประคบเต้านมทำให้น้ำนมไม่คั่ง น้ำนมเดินสะดวก **การทักหม้อเกลือ** คือ การนำเกลือไปบรรจุลงในหม้อตาล ที่มีฝาปิด ตั้งไฟให้ร้อนจัดจนเกลือในหม้อแตกประทุ ยกหม้อลงไป วางบนใบปลับพลึงหรือใบละหุ่ง ใช้ผ้าห่อหม้อเกลือให้คลุมทั้งใบปลับพลึงหรือใบละหุ่งที่วางไว้ ประคบตามตัวของหญิงหลังคลอดและหัวเหน่า จะทำให้มดลูกเข้าอู่เร็ว ทำวันละ ๒ ครั้ง เช้ามีดและช่วงบ่าย และการนึ่งถ่าน โดยใช้ผิวมะกรูด (*Citrus hystrix* DC.) ตากแห้ง ว่านน้ำ (*Acorus calamus* L.) ว่านนางคำ (*Curcuma aromatica* Salisb.) ไพล ขมิ้นอ้อย (*Curcuma zedoaria* (Christm.) Rose) ขานหมาก (*Areca catechu* L.) ชะลูด (*Alyxia reinwardtii* Blume var. *lucida* Markgr.) ขมิ้นผง ใบหนาด (อาจจะไม่ครบทุกอย่าง) หั่นให้ละเอียดตากแดด ใช้โรยลงบนเตาไฟ นึ่งห้อยขาบนแคร่ควั่นจากเตาไฟจะรมบริเวณที่หญิงหลังคลอดนั่ง และเป็นการสมานแผลที่เกิดจาก การคลอดลูก

ภาคอีสาน

บุคคลที่เป็นหลักในการดูแลสุขภาพตั้งครรภ์ คือ “หมอดำแย” ผู้หญิงหลังคลอด เรียกว่า “แม่อยู่กรรม” หลังคลอดจะมีการอยู่ไฟหรือเรียกว่า “**อยู่กรรม**” โดยมีความเชื่อว่าจะสามารถทำให้แม่ลูกอ่อนมีสุขภาพแข็งแรง ผิวพรรณดี มดลูกเข้าอู่เร็ว ซึ่งจะมีพิธีกรรมตามความเชื่อประกอบกับการสร้างขวัญกำลังใจ เตาที่ใช้ในการอยู่กรรมเรียกว่า “**แม่คิงไฟ**” เป็นการใช้ไม้ ๔ แผ่น ขนาด ๒๐x๑๐๐ เซนติเมตร มาประกบกันให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม เอาต้นกล้วยผ่าซีกรองด้านล่าง แล้วเอาดินกลบด้านบน วางก้อนเถ้าหรือเตาด้านบน ด้านข้างของคิงไฟ มีแผ่นกระดานขนาด ๔๕x๒๐๐ เซนติเมตร วางพาด



บนต้นกล้วย ด้านหัวและท้าย แผ่นกระดานนี้ให้แม้อยู่กรรมนอนในขณะที่อยู่ไฟ เรียกว่า “แม่สะแนน” ไม้ที่ใช้ในการอยู่ไฟส่วนใหญ่เป็นไม้เนื้อแข็งที่นิยมมากคือ ไม้จิก (ไม้เต็ง: *Shorea obtusa* Wall.) มะขามป้อม (*Phyllanthus emblica* L.) ฯลฯ ไม้นี้ต้องไม่แตก ไม่มีคื่น ไม่มีกลิ่น น้ำต้มสมุนไพรที่นิยมใช้ ได้แก่ แก่นนมสาว (มะไฟแรด: *Scleropyrum pentandrum* (Dennest.) Mabb.) แก่นมะขาม แก่นฮวงสุ่ม (ตีนตั่ง : *Getonia floribunda* (Roxb.) Lam.) ฯลฯ การทำความสะอาดร่างกายใช้น้ำต้มใบมะขาม ใบนาค ใบเป้งา ในขณะที่อาบน้ำต้มสมุนไพร ให้ใช้ผ้าสีดำพับให้หนา ชุบน้ำต้มสมุนไพรร้อนๆ รองนั่งด้วย

คนอยู่กรรมจะถูกห้ามเรื่องอาหารและสิ่งที่ไม่ควรและไม่ควรปฏิบัติ เรียกว่า “ชะล่า” อาการผิดปกติที่อาจเกิดเนื่องไม่ปฏิบัติตามข้อชะล่า ได้แก่ “การผิตกะบุน” (มดลูกบวม ปวดท้อง มีก้อนแข็งเป็นดานในมดลูก) เป็นต้น หรือ “กินผิต” ทำให้มีอาการเวียนหัว ะอืดพะอม นอนไม่หลับ เป็นต้น ซึ่งมีกระบวนการรักษา ที่มีความจำเพาะในแต่ละรายไป หมอพื้นบ้านจะทำพิธีผิบบไฟ (พิธีป้องกันพิษไฟ) และ พิธี “เสียพิษไฟ” คือ การทำพิธีถอนพิษไฟ ตัดหางใบตองกล้วย ปิดฝาหม้อกรรม (หม้อที่ต้มน้ำสมุนไพรเพื่อต้มและอาบ) แล้วคว่ำหม้อ เป็นสัญลักษณ์ถือว่าหมดกรรม การอยู่กรรมได้สิ้นสุดลงแล้ว

ภาคใต้

ภาคใต้ไทยพุทธ

การอยู่ไฟของสตรีที่คลอดใหม่ในภาคใต้มีจุดประสงค์ เพื่อให้สตรีหลังคลอดมีสุขภาพดีและแข็งแรง ประโยชน์สำคัญที่พูดกันเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพสตรีหลังคลอดคือ “ให้มดลูกเข้าอู่” หมายถึง ให้สิ่งที่เรียกว่า มดลูกซึ่งเป็นที่ยึดตัวของทารกตั้งแต่ปฏิสนธิจนคลอดนั้นเป็นปกติ ด้วยการใช้คำว่าเข้าอู่ (ที่อยู่) การจะทำให้ เข้าอู่ได้นั้นวิธีการสำคัญซึ่งเป็นภูมิปัญญาของบรรพชนไทยภาคใต้ ได้แก่

๑. การให้สตรีหลังคลอดอยู่ไฟ การให้อยู่ไฟ หมายถึง การนอนที่ใกล้ที่มีไฟอยู่ ไฟที่ว่าเป็นคือกองถ่านติดไฟ ที่จะมีอยู่ตลอดเวลาที่สตรีคลอดใหม่นอนหรือนั่งอยู่ในที่อยู่ไฟ ที่จัดให้สตรีหลังคลอดอยู่ไฟนั้นจะเป็นที่เฉพาะ ส่วนมากมักจะเป็นส่วนหนึ่งหรือมุมใดมุมหนึ่งของครัว ถ้าครัวมีขนาดเล็กก็อาจจะมีการทำที่อยู่ไฟโดยเฉพาะ

๒. การใช้ก้อนเส้าตั้ง (ก้อนหินที่ใช้ตั้งแทนเตาไฟในการหุงหาอาหารของชาวบ้านสมัยก่อน) บริเวณหน้าท้อง การเอาก้อนเส้าตั้งหรือประคบที่หน้าท้องจะทำให้ความอุ่น จากก้อนเส้าซึ่งมีความอุ่นจากการเผาไฟ (เอาผ้าหนาๆ ท่อไว้) ส่งไปถึงมดลูกได้ เมื่อทำเป็นประจำก็จะทำให้มดลูกเข้าอู่หรือแห้งกลับได้ดังเดิม การประคบหรือตั้งบริเวณหน้าท้องทั้งเช้าและเย็นทุกวันที่อยู่ไฟ



การอยู่กรรมตามภูมิปัญญาอีสาน ภาพจาก <http://kanchanapisek.or.th/>



อุปกรณ์อยู่ไฟตามภูมิปัญญาอีสาน





การดูแลหญิงหลังคลอด: การทำความสะอาดร่างกาย ตามภูมิปัญญาภาคใต้
(ภาพจากสำนักการแพทย์พื้นบ้านไทย กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยฯ)

๓. การอาบน้ำ สตรีหลังคลอดต้องอาบน้ำนานๆ ทุกเช้าและเย็น การอาบน้ำเชื่อว่าจะช่วยในการทำให้สุขภาพแข็งแรง อาบน้ำเสร็จก็ต้องไปที่ห้องอยู่ไฟ การอยู่ไฟของสตรีไทยภาคใต้หลังคลอดส่วนมากใช้เวลา ๗ วัน หรืออาจจะมากกว่า แต่ไม่มากเกินไป ๑๐ วัน ทั้งนี้ ก็น่าจะอยู่กับการเข้าอุ้งของมดลูก คนไทยและหมอตำแยภาคใต้เรียกมดลูกว่า **กุน “กุน เข้าที่แล้วยัง”** นี่เป็นคำถามที่ผู้อื่นถามสตรีหลังคลอดใหม่หรือหมอตำแยที่ทำคลอดสตรีผู้นั้น **ถ้าเข้าที่แล้ว**คือร่างกายเป็นปกติ ออกจากการอยู่ไฟได้ ในระหว่างอยู่ไฟหรือคลอดใหม่ห้ามกินปลาขาว (ตะเพียนขาว) ปลาช่อนหรือปลาหมอช้างเหยียบ เพราะจะทำให้วังเวียนศีรษะเลือดลมจะผิดปกติ ถึงกับมีคำพูดว่า สตรีคลอดใหม่ห้ามกินปลาสองชนิดนี้ ถ้ากินอาจทำให้เสียชีวิตได้

ภาคใต้ไทยมุสลิม

บุคคลที่เป็นหลักในการดูแลหญิงตั้งครรภ์ คือ กลุ่มไทยมุสลิมเรียกว่า **“โต๊ะบิแด”** การอยู่ไฟของกลุ่มไทยมุสลิมเรียกว่า **“ดาโปบือดีแย”** การตั้งครรภ์ถือว่าเป็นสิ่งที่ประเสริฐเด็กที่เกิดมาเป็นผู้บริสุทธิ์ ไร้บาป เมื่อทารกคลอดเรียบร้อยแล้ว บิดาจะนำรกไปฝังทันทีเพื่อเป็นการฝากแม่ธรณีใต้แผ่นดิน ในการฝังรกลูก บิดาจะต้องเอาเกลือใส่ลงไปในรก ๒-๓ ห่อ เพราะเกลือจะช่วยให้รกแห้ง ซึ่งเชื่อว่าจะมีผลทำให้ทารกไม่มีอาการท้องอืด โต๊ะบิแดจะอาบน้ำอุ่นที่ได้จากการต้มใบยอ (*Morinda citrifolia* L.) และ ใบหนาดให้หญิงหลังคลอดเพื่อชำระคราบสกปรกและช่วยสมานแผลให้หายเร็วขึ้น นำใบหนาดมาปั่น เป็นก้อนกลม นวดรอบเต้านมและดิ่งกล้ำเนื้อบริเวณเนินอกเพื่อกระตุ้นให้น้ำนมไหลดี เมื่ออาบน้ำเสร็จต้องทำการ**เหยียบสม** คือ การเหยียบนวดหลังคลอดเพื่อขับเลือดและน้ำคาวปลา เมื่อเหยียบสมแล้วก็ต้อง**อยู่ไฟ**ทันที โดยนอนบนแคร่ไม้ไผ่ ไม้สน ไม้ยางหรือไม้เสมมาทำเป็นเชื้อเพลิง ใช้ใบหนาด ใบเสนียดและพลูดำ ต้มอาบในขณะที่อยู่ไฟ ระหว่างที่อาบน้ำหากมารดาไม่มีน้ำนม หรือน้ำมน้อยก็ให้ **“ทัก”** หรือ ดึงเส้นบริเวณใกล้ๆ รักแร้ ๓ ครั้ง เพื่อกระตุ้นการไหลของน้ำนม การออกไฟนั้นจะออก ในวันคี่ เพราะถือว่า**วันคี่ลูกห่าง วันคู่ลูกถี่**



ภูมิปัญญาการอยู่ไฟของกลุ่มไทยพุทธ ภาคใต้มีลักษณะคล้ายคลึงกับทางภาคกลาง ส่วนที่แตกต่างกันคือทางภาคใต้ใช้ก้อนเสาเป็นตัวประกอบ เพื่อให้หมอดลูกเข้าอุ้งได้มีการบำรุงร่างกายด้วยอาหารและข้อห้ามที่แตกต่างกัน เนื่องจากอยู่ในสิ่งแวดล้อมที่แตกต่างกัน

ปัจจุบันถึงแม้บทบาทการทำคลอดของหมอดตำแยที่มีอยู่ในท้องถิ่นจะลดลงอย่างเห็นได้ชัด อันเนื่องมาจากความเจริญก้าวหน้าของการแพทย์แผนปัจจุบัน และประชาชนมีความสามารถที่จะเข้าถึงการบริการสาธารณสุขที่รัฐจัดให้ แต่บทบาทและองค์ความรู้ของหมอดตำแยยังคงอยู่ในสังคมปัจจุบัน ซึ่งในปัจจุบันการปฏิบัติตัวหลังคลอดนิยมทำกันมีหลายวิธี โดยส่วนใหญ่แล้วเมื่อออกจากโรงพยาบาลก็จะกลับมาดูแลตนเองที่บ้าน หญิงหลังคลอดจะรับประทานอาหารที่มีส่วนประกอบที่เชื่อว่าจะช่วยขับน้ำนม ขับน้ำคาวปลา การอาบน้ำต้มสมุนไพรอุ่นๆ เพื่อกระตุ้นให้ร่างกายได้ปรับสมดุลหรือตามความเชื่อวิถีดนตรีของแต่ละท้องถิ่น ที่ยึดถือปฏิบัติสืบต่อจากรุ่นสู่รุ่นต่อไป นอกจากนี้ยังพบว่ามีเอกชนหลายรายประกอบธุรกิจเปิดให้บริการการดูแลหลังคลอดหลายแห่ง

การอยู่ไฟ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๘

เอกสารอ้างอิง

ดารณี อ่อนชมจันทร์. ๒๕๕๔. แนวทางสำหรับผู้ปฏิบัติงานการดูแลสุขภาพแม่และเด็กด้วย ภูมิปัญญาการแพทย์พื้นบ้าน.

พรทิพย์ เต็มวิเศษ. ๒๕๔๘. การดูแลสุขภาพหญิงหลังคลอดด้วยการแพทย์แผนไทย.

รุจิรา อรรถสิทธิ์ เสาวณีย์ กุลสมบุรณ์ และอรจิรา ทองสุกมาก. ๒๕๕๒. รูปแบบการใช้ภูมิปัญญาโตะบิแดในการดูแลสุขภาพแม่และเด็กในชุมชนและภาครัฐ.

ลลิกา จันทรจิต. ๒๕๔๐. การดูแลสุขภาพแบบพื้นบ้านหลังคลอดในเขตเมือง : กรณีศึกษากรุงเทพมหานครและปทุมธานี.

วีรพงษ์ เกรียงสินยศ และคณะ. (๒๕๕๒). อยู่ไฟหลังคลอด : การจัดการความรู้การดูแลแม่และเด็กภูมิปัญญาพื้นบ้าน. มูลนิธิสุขภาพไทย.

วีรพงษ์ เกรียงสินยศ และคณะ. ๒๕๕๕. การอยู่ไฟที่บ้าน : ภูมิปัญญาอีสานกับการดูแลมารดาและบุตรหลังคลอด. มูลนิธิสุขภาพไทย.



ลูกประคบ

เรียบเรียงโดย กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์พื้นบ้าน

ลูกประคบ คือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำสมุนไพรหลายชนิดมาห่อในผ้าขาวรวมกันทำเป็นรูปทรงกลมคล้ายน้ำเต้าใช้เชือกมัดปากให้แน่นแล้วนำไปนึ่งให้ร้อน ใช้ประคบบริเวณที่ปวดหรือเคล็ดขัดยอกเพื่อบรรเทาอาการปวดเมื่อย ลดการเกร็งและอักเสบของกล้ามเนื้อ

ลูกประคบประกอบด้วยสมุนไพรหลัก ได้แก่ ไพล ขมิ้นชัน ตะไคร้และสมุนไพรประกอบอื่นๆ เช่น ผิวมะกรูด ใบมะขาม ใบส้มป่อย เกลิ้อ และการบูร สมุนไพรเหล่านี้ใช้ได้ทั้งสดและแห้ง ไพลมีสรรพคุณแก้ปวดเมื่อยเคล็ดขัดยอก ลดการอักเสบ ขมิ้นชันช่วยลดอาการอักเสบแก้โรคผิวหนัง ผิวมะกรูดมีน้ำมันหอมระเหยแก้ลมวิงเวียน และมี การบูร ตะไคร้ เป็นสมุนไพรแต่งกลิ่นที่ทำให้ลูกประคบมีกลิ่นหอม นอกจากนี้ยังมีการคิดค้นทำลูกประคบจากข้าวเจ้าและเมล็ดงาอีกด้วย

ลูกประคบเกิดจากภูมิปัญญาของหมอพื้นบ้านที่ใช้ฤทธิ์ยาสมุนไพรผสมความร้อนกระตุ้นการไหลเวียนของโลหิต ลดอาการบวมของเอ็นข้อต่อ ช่วยให้เนื้อเยื่อพังผืดคลายตัว ลดการติดขัดของข้อต่อบริเวณที่ประคบ ปัจจุบันลูกประคบเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลายชุมชนให้ความสำคัญและผลิตเป็นสินค้าส่งออก

ลูกประคบ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๕



ภูมิปัญญาในการรักษากระดูกหัก

เรียบเรียงโดย กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์พื้นบ้าน

ภูมิปัญญาในการรักษากระดูกหักของหมอพื้นบ้าน เป็นองค์ความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดจากครูหมอในท้องถิ่น ประกอบด้วยองค์ความรู้ ๔ ด้านได้แก่ ๑. การตรวจวินิจฉัยอาการ ๒. การรักษา/บำบัด ๓. การดูแลและการฟื้นฟู ๔. ความเชื่อและข้อห้ามในระหว่างการรักษา ดังนี้

๑. การตรวจวินิจฉัยอาการ หมอพื้นบ้านจะซักถามผู้ป่วยถึงสาเหตุและสภาพการเกิดอุบัติเหตุ โดยการสังเกตจากสภาพร่างกายที่ผิดปกติและความเจ็บปวดการจับต้องอวัยวะส่วนที่หัก เป็นต้น

๒. การรักษา/บำบัด มี ๔ วิธี คือ การจัดกระดูกเข้าที่ การทาน้ำมัน การใช้คาถา และการเข้าเฝือกตามสภาพ **การจัดกระดูกเข้าที่** หมอพื้นบ้านจะใช้วิธีการเบี่ยงเบนความสนใจของคนไข้โดยการชวนพูดคุยเพื่อให้ผู้ป่วยลืมอาการเจ็บปวดชั่วคราว

การทาน้ำมัน น้ำมันที่หมอพื้นบ้านใช้มีหลายชนิด ได้แก่ น้ำมันมะพร้าว น้ำมันงา น้ำมันละหุ่ง น้ำมันเลียงผา (ในกรณีที่มีบาดแผล) น้ำมันที่ใช้จะมีสรรพคุณบรรเทาอาการอักเสบประสานกระดูกให้ติดเร็วขึ้น ช่วยคลายเส้นและลดอาการบวม สมุนไพรที่นำมาใช้เป็นส่วนผสมในการทำน้ำมันทาหรือนวด เช่น หัวไพล หนุ้าแพรง ว่านนางคำ เถาเอ็นอ่อน พญาไร้ใบขมิ้นใบ พลับพลึง

การใช้คาถาอาคม หมอพื้นบ้านส่วนใหญ่เชื่อว่าคาถาอาคมช่วยในการรักษากระดูกหัก รวมทั้งมีผลเชิงจิตวิทยาที่สร้างความมั่นใจหรืออบอุ่นใจให้กับผู้ป่วยและญาติพี่น้องที่มาให้กำลังใจ อาทิ การร่ายคาถาเสกทำน้ำมัน คาถาประสานกระดูกคาถาช่วยลดอาการปวดคาถาห้ามเลือด

การเข้าเฝือก อุปกรณ์การรักษากระดูกหักของหมอพื้นบ้าน ได้แก่ เฝือกไม้ไผ่หรือท่อพีวีซี โดยนำไม้ไผ่หรือท่อพีวีซีวัดขนาดให้พอดีกับอวัยวะส่วนที่หักโดยให้บริเวณที่หักอยู่กึ่งกลางความยาวของไม้และสามารถขยับได้ตามสภาพของการบาดเจ็บ นอกจากนี้ยังใช้ฟองน้ำ สำลี ผ้าก๊อซสำหรับพันรอบเฝือกด้านในเพื่อป้องกันเฝือกไม้เสียดสีกับผิวของผู้ป่วย และเป็นส่วนรองรับน้ำมันที่ใช้ในการรักษาก่อนตามเฝือก โดยมีการมัดหัวและท้ายของเฝือกด้วยเชือกหรือด้ายให้แน่นเพื่อป้องกันส่วนที่บาดเจ็บเคลื่อนไหว

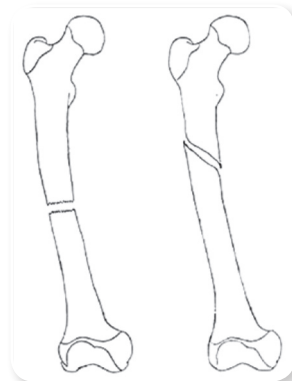
๓. การดูแลและการฟื้นฟู หมอพื้นบ้านจะนัดผู้ป่วยมาดูอาการเป็นระยะๆ โดยเฉพาะในช่วงแรกของการใส่เฝือกเพื่อดูแผลและทาน้ำมันให้ใหม่



๔. ความเชื่อและข้อห้ามในระหว่างการรักษา ได้แก่ การห้ามไม่ให้ผู้ป่วยรับประทานของแสลง เช่น ข้าวเหนียว ของหมักดอง อาหารทะเล ปลาไม่มีเกล็ด ผักต่างๆ ที่เลื้อย เนื่องจากเชื่อว่าจะทำให้ปวดข้อและกระดูก และแผลหายช้า

หมอพื้นบ้านรักษากระดูกหักในปัจจุบันที่เป็นที่รู้จัก ได้แก่ หมอเขียน เมืองมูล อ.พญาเม็งราย จ.เชียงราย หมอพร้อม คล้ายกล้า อ.พิชัย จ.อุดรดิตถ์ หมอสุนทร นิ่มน้อม อ.ท่าม่วง จ.ลพบุรี หมอบาง น่วมโพธิ์ อ.วังม่วง จ.สระบุรี หมอสมฤทธิ์ จำแนกภูมิ อ.อุทัย จ.พระนครศรีอยุธยา พระครูปลัดนรินทร์ จตุตมโล อ.พานทอง จ.ชลบุรี หมอไฉ่ เชื้อพูล อ.กบินทร์บุรี จ.ปราจีนบุรี หมอสุรินทร์ นาคทอง อ.ท่าช้าง จ.สิงห์บุรี หมอswing องอาจ อ.พิบูล จ.นครศรีธรรมราช

ภูมิปัญญาในการรักษากระดูกหัก ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปี พุทธศักราช ๒๕๕๕



โหราศาสตร์และดาราศาสตร์



โหราศาสตร์ไทย

เรียบเรียงโดย วรพล ไม้สน

ความรู้ที่ว่าด้วยจักรวาล ท้องฟ้า ดวงดาว และวันเวลา รวมเรียกว่า “**โหราศาสตร์**” (โหติยศาสตร์ ส.โหติสตะยา บาลี) หมายถึง ศาสตร์ว่าด้วยดวงดาว ต่อมามักใช้คำว่า “**โหราศาสตร์**” ซึ่งมาจากโอ-ราตร หมายถึง วันและคืนรวมความแล้ว คือ ศาสตร์ที่ว่าด้วยการกำหนดเวลา ซึ่งมีที่มาจากการโคจรของดวงดาว เมื่อวิวัฒนาการต่างๆ ของโลกก้าวหน้ามากขึ้น การศึกษาความเป็นไปของจักรวาลและดวงดาวมีการใช้สมมติฐานและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในการศึกษา จึงพัฒนาเป็น “**ดาราศาสตร์**” ในระบบที่สามารถตรวจพิสูจน์ได้ด้วยกฎเกณฑ์ที่เป็นมาตรฐานแน่นอน

การศึกษาดาราศาสตร์โบราณหรือที่เรียกว่า “**โหราศาสตร์**” นั้น นอกจากมุ่งเน้นศึกษาการปรากฏขึ้นและโคจรที่แน่นอนของดวงดาวแล้ว ยังรวมเอาศาสตร์ต่างๆ อีกหลายแขนง ได้แก่ ปรัชญา ศาสนา สังคมวิทยา คติชนวิทยา มาประกอบกัน เพื่ออธิบายผลอันเกิดจากจังหวะของการเกิดขึ้น การเปลี่ยนแปลงไปของวัตถุท้องฟ้า สะท้อนความเป็นไปในสังคมตั้งแต่ระดับมหภาค ได้แก่ เมือง ชุมชน ลงไปถึงระดับปัจเจกชน โหราศาสตร์จึงได้รับการพัฒนาดำรงอยู่และสืบทอดองค์ความรู้เพื่อรับใช้สังคมมนุษย์ให้ดำเนินไปอย่างราบรื่น เหมาะสม สัมพันธ์กับช่วงเวลาต่างๆ และพร้อมรับกับสถานการณ์ที่คาดการณ์ได้ว่าจะส่งผลดีหรือร้ายต่อสังคมโดยรวมตลอดจนวิถีมุขยแต่ละบุคคล

การศึกษาและถ่ายทอดองค์ความรู้และขนบโหราศาสตร์ไทยที่เป็นแบบแผนแน่นอนนั้นอยู่ในกลุ่มของชนชั้นผู้ปกครอง พราหมณ์ นักบวช และเสนาบดี ซึ่งศึกษาวิธีการคำนวณ การพยากรณ์และอธิบายการโคจรของวัตถุท้องฟ้าต่างๆ จากตำราดาราศาสตร์ของอินเดียโบราณ ซึ่งสืบทอดฐานไปถึงคัมภีร์พระเวทของพราหมณ์ก่อนพุทธกาล องค์ประกอบอันเป็นลักษณะเฉพาะของโหราศาสตร์ไทย ประกอบด้วย

๑) **โหราศาสตร์ภาคคำนวณ** ปรากฏผลอยู่ใน **รูปแบบตารางปฏิทิน** ได้แก่ ปุมโหร ปุมดาวหรือปฏิทินปุม คือ ปฏิทินบอกตำแหน่งดวงดาวในช่วงเวลานั้น เป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องใช้เป็นหลักในการศึกษาการโคจรของดวงดาว ใช้ในการพยากรณ์ การวางฤกษ์เพื่อประกอบพิธีกรรมต่างๆ ซึ่งเป็นหน้าที่ของโหรหรือผู้ที่มีความรู้ที่ต้องจัดทำ และบันทึกการเปลี่ยนแปลงของท้องฟ้าเป็นประจำ ทั้งนี้การคำนวณตำแหน่งของดวงอาทิตย์และดวงจันทร์นั้นคำนวณจาก **คัมภีร์สุริยยาตร์** ซึ่งถ่ายทอดมาจาก **คัมภีร์สุริยสิทธิธานต์**ของวราหมิหิรา นักปราชญ์ชาวอินเดียซึ่งได้บันทึกไว้เมื่อประมาณพุทธศตวรรษที่ ๑๑ เป็นสูตรคำนวณที่ใช้ร่วมกันทั่วทั้งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ใช้ในการคำนวณวันที่ดวงอาทิตย์ย้ายเข้าสู่ราศีเมษ อันเป็นที่มาของเทศกาลมหาสงกรานต์-เถลิงศกหรือปีใหม่เมืองในล้านนา ตลอดจนใช้ในการจัดทำปฏิทินจันทรคติประจำปี อันเป็นระบบปฏิทินราชการก่อนที่จะมีการปรับใช้ระบบปฏิทินสุริยคติในปัจจุบัน ซึ่งต้องทำให้ถูกต้องกับฤดูกาลเพราะมีส่วนสำคัญต่อการประกอบอาชีพหรือกิจกรรมทางสังคม ความเชื่อ พิธีกรรมซึ่งสัมพันธ์กับการดำเนินชีวิตในรอบปีหรือประเพณี ๑๒ เดือน



ส่วนการคำนวณตำแหน่งดาวเคราะห์อื่นๆ ได้แก่ พุธ ศุกร์ อังคาร พฤหัสบดี เสาร์และราหูนั้น อาณาจักรต่างๆ ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ต่างก็ใช้วิธีการคำนวณจากคัมภีร์สุริยสถานต์ในพุทธศตวรรษที่ ๑๑ เช่นเดียวกันทั้งสิ้น ยกเว้นระบบโหราศาสตร์ไทยที่ได้ปรับใช้วิธีการคำนวณจากคัมภีร์ลขมณัส (ต่อมาชื่อคัมภีร์กร่อนเป็น*คัมภีร์มานัตต์*) ที่พัฒนาขึ้นในราวพุทธศตวรรษที่ ๑๕ เพราะมีความถูกต้องในการคำนวณตำแหน่งดาวบนฟ้าในขณะนั้นได้ถูกต้องมากกว่าคัมภีร์เดิม ดังมีหลักฐานปรากฏในช่วงอยุธยาตอนปลาย นอกจากนี้ในช่วงปลายรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๔ ได้คิดสูตรการคำนวณดาวยูเรนัสหรือในระบบโหราศาสตร์ไทย เรียกว่า ดาวมฤตยู มาใช้เพิ่มเติม ซึ่งเป็นดาวเคราะห์ที่ค้นพบใหม่ในยุคนั้น รวมถึงมีการคำนวณตำแหน่งดาวเกตุขึ้นใช้ ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของโหราศาสตร์ไทย ที่ใช้ตำแหน่งดาว ๑๐ ดวงหรือทศเคราะห์ แม้ว่าในสมัยต่อมาวิทยาการของโลกจะมีการปรับปรุงการคำนวณทางดาราศาสตร์ให้ถูกต้องมากขึ้นสามารถอธิบายปรากฏการณ์และกำหนดตำแหน่งดวงดาวได้ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ แต่ตำแหน่งดวงดาวซึ่งคำนวณจากคัมภีร์สุริยยาตร์และมานัตต์ยังคงใช้อยู่ในระบบโหราศาสตร์ไทยสืบมาจนถึงปัจจุบัน โดยเน้นหนักไปในการพยากรณ์และเรื่องพิธีกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกั่วิถีชีวิต

การบันทึกตำแหน่งดวงดาว ณ เวลาที่กำหนด มักอยู่ในรูปแบบของดวงชะตาซึ่งปรากฏเป็นหลักฐานอยู่ในศิลาจารึกและเอกสารต่างๆ ตั้งแต่สมัยสุโขทัยเป็นต้นมา เพื่อใช้สอบทานกับระบบเวลาที่ปรากฏอยู่คู่กันนั้นได้อย่างแน่นอนและแม่นยำมากขึ้น ส่วนดวงชะตาของบุคคลนั้นนิยมบันทึกไว้ในวัสดุต่างๆ กัน เช่น ใบลาน ผืนผ้า แผ่นกระดาษ หรือแผ่นโลหะ เป็นต้น เพื่อให้รู้ว่าบุคคลนั้นถือกำเนิดในช่วงเวลาใด มีประโยชน์สำหรับการใช้สอบทานอายุของบุคคล และการหาฤกษ์ยามในโอกาสสำคัญของชีวิต เช่น การอุปสมบท การปลูกบ้านและการแต่งงาน เป็นต้น ในส่วนของพระราชพิธีสำคัญ คือ พระราชพิธีบรมราชาภิเษก มีพิธีจารึกพระสุพรรณบัฏพระปรมาภิไธยดวงพระบรมราชสมภพ เพื่อประโยชน์ในการสอบเทียบพระชนมพรรษา รวมถึงวันรัชกาลคือ จำนวนวันที่นับทวีขึ้นตั้งแต่ทรงครองราชย์ หรือมีการจารึกดวงฤกษ์อันเป็นช่วงเวลาสำคัญในการเริ่มต้นหรือสิ้นสุดการก่อสร้างถาวรวัตถุต่างๆ เพื่อเป็นการบันทึกประวัติศาสตร์อันเกี่ยวเนื่องกับสิ่งต่างๆ เหล่านั้น

๒) โหราศาสตร์ภาคพยากรณ์ ได้แก่ การพยากรณ์ดวงชะตาบุคคลสำคัญต่างๆ เช่น ดวงพระราชสมภพ เป็นต้น การพยากรณ์ในวันครบรอบการตั้งเสาหลักพระนคร การพยากรณ์เนื่องในเทศกาลสงกรานต์-เถลิงศก ตลอดจนเรื่องของฤกษ์ยามประจำปี หรือกาลโยค ซึ่งเป็นเรื่องที่รับรู้กันได้โดยทั่วไปและส่งผลต่อวิถีชีวิตของประชาชนในปีนั้นๆ เช่น การหาฤกษ์ยามในโอกาสสำคัญ รวมถึงการพยากรณ์และการเสี่ยงทายผ่านงูและตั้งเลี้ยงพระโคในพระราชพิธีพืชมงคลจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ

การพยากรณ์ดวงชะตาบุคคลทั่วไปนั้น โหราศาสตร์ไทยเน้นการพยากรณ์ในระดับที่มีการเฉพาะเจาะจงไปในแต่ละบุคคล คือ ต้องทราบเวลากำเนิดของบุคคลนั้น เพื่อการคำนวณตำแหน่งดวงดาวและลัคนาในดวงชะตา แม้ว่าจะมีรายละเอียดไม่เพียงพอ เช่น ทราบเพียงวัน เดือน หรือปี ก็มีการปรับใช้ระบบเลขแทนวัน เดือน ปีมาใช้ในการทำนายหรือพยากรณ์จาก*ตำราพรหมชาติ*เป็นการทดแทน

๓) โหราศาสตร์ภาคพิธีกรรม คติความเชื่อเรื่องเทพยดานพเคราะห์ โชคลาง และโหราศาสตร์ถูกหลอมรวมเป็นวัฒนธรรมที่มองดวงดาวว่าเป็นสิ่งที่สามารถบันดาลโชคดี โชคร้าย การโคจรหมุนเวียนไปในแต่ละราศีย่อมส่งผลให้บุคคล



ที่เกิดในเวลาต่างๆ กันได้รับผลดังกล่าว ดังนั้น ในทัศนคติของชาวบ้าน ดาวดาวจึงมีใช้วัตถุท้องฟ้าเพียงอย่างเดียว หากทรงไว้ด้วยอำนาจแห่งเทพยดาที่สัมพันธ์กับดาวดวงนั้นๆ จึงเกิดเป็นคติการบูชาเทพยดานพเคราะห์ต่างๆ ทำหน้าที่หมุนเวียนกันเข้ามาบันดาลผลดีผลร้ายเมื่อถึงวาระของแต่ละองค์ ที่เรียกว่า **เทวดาเสวยอายุ** จึงมีการสวดและสังเวยในสิ่งที่แต่ละองค์จะได้ดลบันดาลสิ่งดีเป็นมงคลและงดโทษที่เป็นผลร้าย ต่อมาในช่วงต้นรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๕ ได้ริเริ่มให้มีการจัดพิธีการ**สวดนวัคคหายุสมธัมม** คือธรรมเป็นเครื่องเสมออายุด้วยนพเคราะห์ เพื่อให้ฝ่ายพระภิกษุในพระพุทธศาสนาใช้สวดร่วมกับพิธีพราหมณ์ในการสวดสังเวยเทวดานพเคราะห์ในพิธีเดียวกัน อันเป็นลักษณะเฉพาะที่เกิดขึ้นเนื่องจากความเชื่อเรื่องโหราศาสตร์ไทย

๔) โหราศาสตร์ภาคปรากฏการณ์ คือ การคำนวณและพยากรณ์ผลของสุริยุปราคาจันทรุปราคา ดวงจันทร์บังดาวเคราะห์หรือดาวฤกษ์ การปรากฏขึ้นของดาวหาง อุกกาบาตตกหรือผีพุ่งไต้ พระอาทิตย์ทรงกลด พระจันทร์ทรงกลด แผ่นดินไหว อากาศวิปริตต่างๆ เป็นต้น อันส่งผลโดยตรงต่อความเชื่อเรื่องเสถียรภาพของชุมชนและการปกครอง ตลอดจนความเป็นอยู่ของประชาชนทั่วไป

๕) โหราศาสตร์ในขนบประเพณีและวิถีชีวิต เช่น การกำหนดทิศทางคติที่ถือทิศว่าทิศใดเป็นมงคลหรืออัปมงคล การเรียนรู้เรื่องทิศทางของลมและฝนในแต่ละฤดูกาล การเรียนรู้การเคลื่อนตัวของดวงอาทิตย์ในท้องฟ้าเพื่อใช้กำหนดเวลาที่เรียกว่า **ชั้นฉาย** การสังเกตในเรื่องตะวันอ้อมเหนือ-อ้อมใต้ หรือตะวันอ้อมข้าว ส่วนการใช้ประโยชน์จากแสงจันทร์ที่สว่างพอสมควรสามารถใช้ประกอบกิจกรรมบางอย่าง เช่น การมหรสพสมโภช การเดินป่า การล่าสัตว์ และในการสงครามนั้น เวลาที่พระจันทร์ลับแสง คือ เวลาเข้าตีและเวลาพรางตัวหนีเข้าศึก การกำหนดระยะเวลาในช่วงเวลากลางคืนกำหนดได้จากอาการขึ้นและตกของดวงจันทร์และดวงดาว ได้แก่ **ดาวจระเข้**อันเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่มดาวหมีใหญ่ซึ่งภาคเหนือและภาคอีสานเรียกว่า **ดาวช้าง**หรือดาวหัวช้าง **ดาวเต่า**ในกลุ่มดาวนายพราน **ดาวช่าง** **ดาวว้าว**ซึ่งเป็นดาวเรียงเด่นในกลุ่มดาวกางเขนใต้ **กระจุกดาวลูกไก่**เป็นกระจุกดาวเปิดอยู่ในกลุ่มดาวพฤษภ หรือกลุ่มดาววัว ส่วนทางภาคเหนือและอีสานเรียกว่า **ดาวไถ่น้อย** หรือมีอีกชื่อเรียกว่า **ดาววี** การใช้ **ดาวศุกร์** คือ ดาวประจำเมืองและดาวประกายพฤษภในการกำหนดเวลาในช่วงหัวค่ำและเช้ามืด รวมถึงการเล่าขานถึงตำนานของดวงดาวแต่ละดวง แต่ละกลุ่ม เช่น นิทานดาวลูกไก่ (ดาววีไถ่น้อย) ดาวจระเข้ นิทานดาวม้าผูกโยงกับเรื่องของม้ากัณฐกะในพุทธประวัติ ตำนานกลุ่มดาวหมาใหญ่หมาเล็กก็ผูกโยงกับเรื่องของพระยุดิษฐ์เสวยขึ้นสู่เขาพระสุเมรุในมหากาพย์ยทุทธ หรือตำนานดาวไถผูกโยงกับเรื่องรามเกียรติ์ตอนศึกกุมภกรรณ รวมถึงตำนานดาวนักขัตฤกษ์ ๒๗ กลุ่มซึ่งใช้ในวิชาโหราศาสตร์และการพยากรณ์

ในสภาพสังคมปัจจุบันโหราศาสตร์ถูกมองว่าเป็นศาสตร์ที่มุ่งไปในทางพยากรณ์และการประกอบพิธีกรรมแต่เพียงอย่างเดียว รวมถึงเข้าใจผิดว่าศาสตร์ด้านการพยากรณ์อื่นๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับดวงดาวล้วนอยู่ในโหราศาสตร์ทั้งสิ้น ทำให้เกิดความเข้าใจคลาดเคลื่อนไปจากเดิมมาก เมื่อเปิดรับวิทยาการจากต่างประเทศมากขึ้นได้นำเอาวิทยาการสมัยใหม่มาอธิบายปรากฏการณ์ทางธรรมชาติอย่างเป็นวิทยาศาสตร์ ในขณะที่การทำความเข้าใจสืบค้นและอธิบายข้อมูลโหราศาสตร์อันเป็นพื้นฐานหลักของวิทยาการดั้งเดิมถูกละเลย ในที่สุดก็ถูกมองว่าคร่ำครึ ล้าสมัย ไม่พัฒนา เมื่อถึงคราวที่ทำการสืบค้นขึ้นใหม่ก็ขาดข้อมูลเชื่อมโยงที่ทำให้เห็นภาพรวมในการติดตามพัฒนาการได้อย่างต่อเนื่องและชัดเจน อีกทั้งมุมมองและทัศนคติต่อโหราศาสตร์ตามสภาพความเป็นจริงกับการเปรียบเทียบผลที่เกิดขึ้นจริงเป็นไปด้วยความยาก



ลำบาก การเผยแพร่ภูมิปัญญาก็เป็นไปในลักษณะจำกัดเพราะเดิมใช้ระบบการท่องจำแบบมุขปาฐะและคัดลอกด้วยมือ จึงมีการเผยแพร่เฉพาะในกลุ่มคนที่ต้องการศึกษาจริงจังเท่านั้น และส่วนมากเน้นในการพยากรณ์แต่เพียงอย่างเดียว

อีกทั้งยังมีการเข้าใจผิดว่าระบบการพยากรณ์อื่นๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับระบบท้องฟ้าและดวงดาว เช่น การทรงเจ้าเข้าผี การประกอบพิธีกรรมทางไสยศาสตร์ เป็นส่วนหนึ่งของระบบโหราศาสตร์ไทยด้วย ทำให้บุคคลทั่วไปมีทัศนคติในเชิงลบต่อวิชาโหราศาสตร์ไทยในภาพรวม ทำให้ตำราอื่นๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับภาคพยากรณ์และพิธีกรรม ได้แก่ วิชาที่เกี่ยวข้องกับการคำนวณตำแหน่งของดวงดาว การคำนวณสุริยุปราคา จันทรุปราคาการวางตัวของดาวนักษัตร ฤกษ์ ตำราดาวหาง การคำนวณและจัดทำปฏิทินจันทรคติถูกเผยแพร่อย่างจำกัดตามไปด้วย ส่วนผู้ที่รู้และสามารถเข้าใจในระบบโหราศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับจารีตประเพณีและวิถีชีวิตจริงๆ เช่น การสังเกตตำแหน่งดาวเพื่อหาเวลาทิศทาง เพื่อกำหนดฤดูกาลเกษตรกรรมนั้นพบได้น้อยมาก และก็ล้วนแต่เป็นผู้สูงอายุ ทำให้การสืบทอดอาจขาดช่วง ประกอบกับความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีซึ่งสามารถกำหนดเวลาและวงรอบของฤดูกาล ได้ละเอียดมากยิ่งขึ้น รวมถึงมีการเตือนภัยอันเนื่องมาจากเหตุผิดปกติของธรรมชาติ ได้แก่ การอุตุนิยมวิทยาและแบบจำลองการคาดการณ์สภาพอากาศ ทำให้องค์ความรู้ทางด้านโหราศาสตร์และความรู้ด้านการดูดาว การดูทิศทางลม อันเกี่ยวเนื่องกับวงรอบการเพาะปลูก การเก็บเกี่ยวซึ่งเดิมถูกสละเลยและมีแนวโน้มว่าจะเลือนหายไป在最ที่สุดนั้น

ปัจจุบันเริ่มมีการนำโหราศาสตร์กลับมาศึกษาค้นคว้าฟื้นฟูและปรับใช้ในชีวิตประจำวันมากขึ้นตามลำดับ ในหลักวิชาและแนวทางที่ได้กลั่นกรองแล้วว่ามีเหมาะสมต่อสภาพสังคมในยุคปัจจุบัน โดยมีหน่วยงานชุมชนที่ยังมีการเก็บรักษาและถ่ายทอดความรู้ตลอดจนเป็นแหล่งข้อมูลที่สำคัญด้านโหราศาสตร์ไทย ได้แก่

๑) สำนักหอสมุดแห่งชาติ หอจดหมายเหตุแห่งชาติ สำนักวิทยบริการ(หอสมุด) ในมหาวิทยาลัยต่างๆ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ และพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่นเป็นแหล่งรวบรวมความรู้ด้านโหราศาสตร์ท้องถิ่น

๒) สำนักราชเลขาธิการ และสำนักพระราชวัง รับผิดชอบการจัดทำปฏิทินหลวงซึ่งพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงพระกรุณาพระราชทานแก่ผู้ไปลงนามถวายพระพรชัยมงคลเนื่องในวันขึ้นปีใหม่ทุกปี

๓) หมวดงานโหรกองพระราชพิธี สำนักพระราชวัง และมหาเถรสมาคมพิจารณาปฏิทินจันทรคติประจำปีด้วยระบบการอ้างอิงฤดูกาลด้วยตำแหน่งดาวฤกษ์ โดยต้องกำหนดวันเข้าพรรษาและออกพรรษาให้ถูกต้องกับนักษัตรฤกษ์ทางพุทธบัญญัติ กำหนดฤกษ์ยามในพระราชพิธีต่างๆ

๔) คณะสงฆ์ธรรมยุติกนิกาย เช่น วัดบวรนิเวศวิหาร วัดโสมนัสราชวรวิหาร เป็นต้น ยังคงใช้ระเบียบปฏิทินและกระดานปักขณนาตามที่พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงสถาปนา

๕) มูลนิธิสมาคมโหรแห่งประเทศไทยในพระสังฆราชูปถัมภ์ถ่ายทอดการคำนวณตำแหน่งดาวเคราะห์ด้วยคัมภีร์สุริยาตร์และตำราดาราศาสตร์โบราณของราชสำนัก รวมถึงสมาคมหรือสถาบันทางโหราศาสตร์อื่นๆ ที่เน้นถ่ายทอดด้านการพยากรณ์และพิธีกรรมที่เกี่ยวข้อง

๖) ชมรมปักขทีนล้านนาเชียงใหม่ถ่ายทอดการคำนวณปฏิทินปีใหม่เมือง (ปฏิทินสงกรานต์) วันตามความเชื่อและอื่นๆ



๗) กระทรวงวัฒนธรรมและกระทรวงการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยส่งเสริมและงานประเพณีต่างๆ ที่กำหนด เทศกาลจากปฏิทินจันทรคติประจำปี

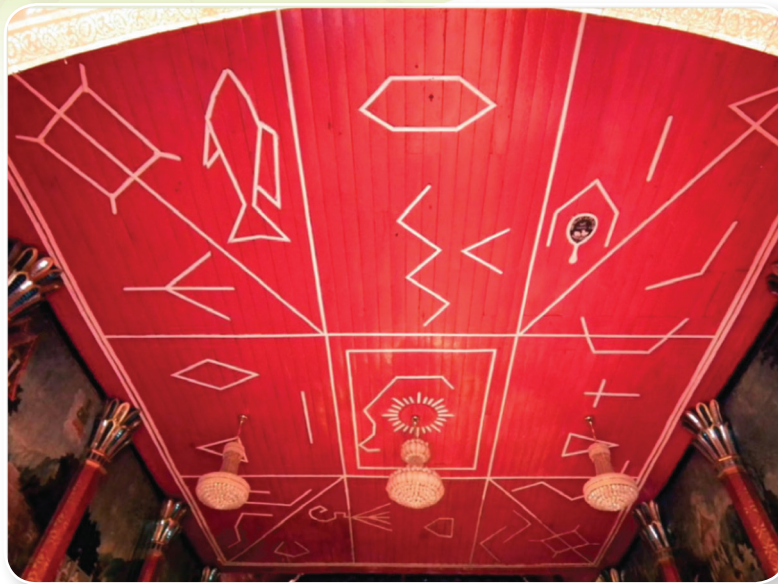
๘) สมาคมดาราศาสตร์ไทยและสถาบันวิจัยดาราศาสตร์แห่งชาติ (องค์กรมมหาชน) เผยแพร่ความรู้ทาง ดาราศาสตร์และเหตุการณ์ปรากฏการณ์ทางดาราศาสตร์ที่สำคัญ

โหราศาสตร์ไทย ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๗



ดวงชะตาฤกษ์บ้นที่เหตุการณ์การสร้างพระอุโบสถวัดเกาะหลัก
จังหวัดประจวบคีรีขันธ์เป็นการบ้นที่วันเวลาและเหตุการณ์ด้วยระบบดวงดาวบนท้องฟ้า





เพดานดาวบนวิหารวัดพระธาตุคอกยสุเทพถ่ายทอดระบบนักษัตรฤกษ์๒๗กลุ่ม
จากคัมภีร์โบราณไว้ในงานสถาปัตยกรรมสะท้อนภาพว่าดวงดาวเป็นของสูงและศักดิ์สิทธิ์



โหราเสนาียักษ์ภาพจิตรกรรมฝาผนังระเบียงรอบพระอุโบสถวัดพระศรีรัตนศาสดาราม
ภาพสะท้อนการใช้โหราศาสตร์ในการวางแผนชีวิต



การจัดการทรัพยากรธรรมชาติ





ไก่ชนไทย พัฒนามาจากไก่บ้านที่มีถิ่นกำเนิดในดินแดนแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Gallus gallus Domesticus* ไก่ เป็นสัตว์เลี้ยงของชาวนาไทยมานาน ไม่สามารถระบุหลักฐานได้แน่ชัดเพราะอาหารหลักของไก่ คือข้าวเปลือกและแมลงต่าง ๆ คนในวัฒนธรรมข้าวจึงล้วนเลี้ยงไก่ควบคู่มา กับควายหรือวัวที่ใช้ในการทำนา ขณะเดียวกัน ธรรมชาติของไก่ตัวผู้ นั้นมีความเป็นนักรู้ที่ขบจิกตีกันเป็นประจำ เด็กผู้ชายในอดีตจึงนิยมนำไก่มาเล่นชนกัน และพัฒนา เป็นการละเล่นพื้นบ้านและการพนันไป ในที่สุด โดยมีความนิยมว่าผู้ที่ มีไก่ชนเก่งไว้ครอบครองแสดงถึงบารมีและความเป็น ลูกผู้ชาย ขณะเดียวกัน ไก่ชนในอุดมคติของนักเลงไก่ไทยควรจะมีลักษณะ **“เชิงไทยไวพม่าหนังหนาแบบเวียดนาม”** กล่าวคือ มีฝีมือในการชนแบบไก่ชนสายพันธุ์ไทย มีความว่องไวแบบไก่ชนสายพันธุ์พม่า และมีความอดทนสูงแบบไก่ชนสายพันธุ์ เวียดนาม

การเล่นไก่ชนมีอยู่ในสังคมไทยมาอย่างยาวนาน ดังปรากฏในตำนานนิทานและพงศาวดารเช่นนิทานเรื่อง *นางสิบสองพระรถ* เสน มีไก่ชนตัวเก่งสามารถชนไก่ชนะเจ้าเมืองชาวบ้านแถบอำเภอนนทบุรี จังหวัดชลบุรี เชื่อกันว่าไก่ชนพันธุ์ท้องถิ่นที่เรียกว่า ไก่พระรถ สืบสายพันธุ์มาจากไก่พื้นเมืองแถบเมืองโบราณในจังหวัดชลบุรี และฉะเชิงเทราที่เรียกว่า เมืองพระรถ ส่วนหลักฐานทางพงศาวดารปรากฏเรื่องการชนไก่ของพระนเรศวรกับพระมหาอุปราชาแห่งหงสาวดีครั้งยังประทับอยู่ในฐานะเชลยที่พม่า ไก่ของพระนเรศวรที่ชนะเป็นไก่ชนสายพันธุ์ไทยที่เรียกว่า ไก่เหลืองหางขาวหรือไก่พระเจ้าห้าพระองค์ ชาวบ้านถือว่าไก่สายพันธุ์นี้เป็นไก่เจ้าไถ่ยามไถ่ส่งลักษณะคือ ปากขาวขาขาวเตี้ยขาวเล็บขาวและหางขาว แต่ละภูมิภาคของไทยมีความนิยมไก่ชนสายพันธุ์แตกต่างกันดูได้จากสีขนและรูปร่างลักษณะปัจจุบัน สายพันธุ์ไก่ชนที่ได้รับการรับรองจากสมาคมอนุรักษ์และพัฒนาไก่พื้นเมืองไทยมีทั้งหมด ๑๐ สายพันธุ์ ได้แก่

๑. เหลืองหางขาว (พัฒนามาจากไก่งวงบ้านกว้าง อำเภอมือง จังหวัดพิษณุโลก)
๒. ประดู่หางดำ (พัฒนามาจากไก่งวงจังหวัดสุพรรณบุรี พระนครศรีอยุธยา ฉะเชิงเทรา กรุงเทพมหานคร สิงห์บุรี และอ่างทอง)



๓. เขียวหางดำ (พัฒนามาจากไก่อู แดงจังหวัดชลบุรี เรียก ไก่พระรถ ทางจังหวัดอุดรดิตถ์ เรียก เขียวพาลี หรือเขียวพระยาพิชัยดาบหัก)
๔. เทาหางขาว (มีแหล่งกำเนิดแถบจังหวัดตาก ชลบุรี (พนัสนิคม) เพชรบุรี (อำเภอบ้านแหลม)
๕. นกแดงหางแดง (จังหวัดกาญจนบุรี พิชณุโลก นครสวรรค์ และพระนครศรีอยุธยา)
๖. ทองแดงหางดำ (พบทั่วไปในจังหวัดเพชรบุรี ราชบุรี พระนครศรีอยุธยา และชลบุรี)
๗. นกกดหางดำ (มีถิ่นกำเนิดแถบจังหวัดนครสวรรค์ ราชบุรี เพชรบุรี นครปฐม และกาญจนบุรี)
๘. ลายหางขาว (เป็นไก่ที่มาจากแถบจังหวัดเชียงราย พะเยา เพชรบุรี)
๙. เขียวเลาหางขาว (มีแหล่งกำเนิดแถบจังหวัดกำแพงเพชร เพชรบุรี พระนครศรีอยุธยา พิชณุโลก เพชรบุรี)
๑๐. ประดู่เลาหางขาว (อำเภอหนองจอก มีนบุรี กรุงเทพมหานคร พระนครศรีอยุธยา เพชรบุรี สุพรรณบุรี กำแพงเพชร สุโขทัย ประจวบคีรีขันธ์)



เหลืองหางขาว



ประดู่หางดำ



เขียวหางดำ





เทาหางขาว



นกแดงหางแดง



ทองแดงหางดำ



นกกดหางดำ



ลายหางขาว



เขียวเลาหางขาว



ประดู่เลาหางขาว

ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจกักราด
มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ



ลักษณะเบื้องต้นของไก่ชน คือ ต้องแข็งแรงรูปร่างดีเชิงดีตีเจ็บและหลบหลีกเก่ง ลักษณะไก่ชนที่ดีต้องมีลักษณะหน้าหงอนบาง กลางหงอนสูง ปลายกุด กระหม่อมสรว้อยระย้า หน่านกยูง ไหล่ยก ออกตั้ง หางพุ่งยาว นอกจากนี้ไก่ชนต้องมีช่วงคอใหญ่ ลำตัวสูงโปร่ง แข็งยาวเรียวยาวเล็กมีเกล็ดใหญ่เต็ม นิ้วเรียวยาวมีเกล็ดประมาณ ๒๐ เกล็ด ตากลมใสคล้ายตาเหยี่ยว มีสีสันถูกโฉลกคือสีปากกับสีแข้งต้องเหมือนกันเช่นปากขาว แข้งขาว เป็นต้น

ไก่ชนที่ปลดระวางแล้วมักได้เป็นพ่อพันธุ์ ดังนั้นการเล่นไก่ชนจึงเป็นการคัดเลือกสายพันธุ์ไก่โดยวิธีธรรมชาติ กล่าวได้ว่าการเล่นไก่พื้นเมืองไทยปัจจุบันแข็งแรงด้านทานโรคเลี้ยงลูกเก่งส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากการคัดเลือกไก่สายพันธุ์ดีจากการเล่น “ไก่ชน” ของคนไทยนั่นเอง

การเลี้ยงและพัฒนาไก่พื้นเมืองธรรมดาให้เป็นไก่ชนที่เหมาะสมแก่การละเล่นแข่งขัน เป็นกระบวนการที่ซับซ้อนและประกอบไปด้วยการใช้ภูมิปัญญาและทักษะของชาวนาไทยที่สืบทอดกันมายาวนาน ภูมิปัญญาในการเลี้ยงไก่ชนประกอบด้วยการคัดเลือกสายพันธุ์ การเลี้ยงดูการฝึกฝนที่เรียกว่า “การปรนไก” และการรักษาพยาบาล

ผู้เลี้ยงไก่ชนส่วนใหญ่เชื่อว่าความเก่งกาจของไก่ชนเป็นผลมาจากการคัดเลือกสายพันธุ์เป็นสำคัญ องค์ความรู้ คือ เชิงไก่สืบทอดทางสายพ่อ แต่รูปร่างและลำหนักเบาสืบทอดทางสายแม่ ดังนั้นผู้เลี้ยงไก่จึงพิถีพิถันในการคัดเลือกพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ไก่อย่างมาก การคัดเลือกพ่อพันธุ์แม่พันธุ์เป็นกระบวนการที่ต้องใช้เวลาต้องสืบทอดขึ้นไปดูต้นตระกูลไก่หลายชั้นเพื่อให้แน่ใจว่าไก่ตัวนั้นเก่งจริง นอกจากนี้ผู้เลี้ยงไกองังมีความเชื่อว่า ไก่ชนที่เกิดจากการผสมข้ามสายพันธุ์จะมีเชิงชนที่ “จัด” และ “รอบด้าน” มากยิ่งขึ้นด้วย การเพาะพันธุ์ไก่ชนจึงต้องทำอย่างเอาใจใส่รอบคอบและมีความรัดกุมอย่างยิ่ง

คนไทยมีความเชื่อเกี่ยวกับลักษณะไก่ที่เป็นมงคลและไก่อัปมงคลสืบมาเช่น ไก่มงคล ๕ ประเภท ได้แก่ ไก่พระเจ้าห้าพระองค์ ไก่พญาหงส์ ไก่ทรงไตรภพ ไก่จบกระบวนยุทธ และไก่พุดรู้ภาษาคน ผู้ใดเลี้ยงไกดังกล่าวจะได้ลาภตรงข้ามกับไก่อัปมงคล เช่น ไก่ตีนเป็ด ไก่ชอบจิกตีเจ้าของและคนในบ้าน หากเลี้ยงไว้จะทำให้เสียทรัพย์เสียชื่อเสียง

นอกจากนี้ผู้เลี้ยงไก่ชนต้องมีความรู้ความเข้าใจ “วงจรชีวิตไก่” เป็นอย่างดี ไก่หนุ่มที่จะนำมาฝึกฝนเป็นไก่ชนได้ต้องมีอายุ ๘ เดือนขึ้นไป การเข้าค่ายเพื่อฝึกฝนดำเนินไปอย่างเข้มข้นโดยใช้เวลาประมาณ ๓ เดือน ประกอบด้วย การกราดไก่ การวิ่งสู้ การกระโดดบ่อ การล่อไก่ การเตะกระสอบ การลงนามคู่และการช้อมคู่ เป็นต้น การฝึกฝนเป็นกระบวนการที่เสริมสร้างให้ไก่มีร่างกายที่แข็งแรงหนังหนาทนทานมีสภาพจิตใจที่แข็งแกร่งดังที่ผู้เลี้ยงไก่ เรียกว่า “เป็นมวย” ไก่ชนจะได้รับการดูแลอย่างดีและพิเศษ ผู้เลี้ยงจะดูแลให้อาหารให้อาหารเสริมดูแลสุ่มที่นอน รวมทั้งสังเกตเสียงขันสีหน้าเหนียงขน ท่าทางและมูลของไก่เพื่อให้แน่ใจว่าไก่มีสุขภาพแข็งแรงสมบูรณ์

ภูมิปัญญาที่สำคัญอีกประการหนึ่งในการเลี้ยงไก่ชนคือ ภูมิปัญญาในการรักษาพยาบาล ผู้เลี้ยงไก่ชนสามารถดูแลรักษาไก่ได้ตั้งแต่ปัญหาเล็กๆ น้อยๆ เช่น การถ่ายพยาธิ การกำจัดไร การให้สมุนไพรช่วยย่อยไป จนถึงกรณีบาดเจ็บหนักเช่น เมื่อไก่ได้รับบาดเจ็บตาปิดตาแตกปากฉีกปากหลุด “หมอไก่” หรือ “มือน้ำ” ก็สามารถที่จะรักษาพยาบาลไก่ได้ ในการชนไก่ มือน้ำจะมี “อะไหล่” ติดตัวไปด้วยเสมอ อะไหล่ไก่ประกอบไปด้วยปีกไก่ ซึ่งมือน้ำจะทำการต่อปีกก่อนการแข่งขัน “มือน้ำ” มีองค์ความรู้ที่สามารถระบุได้ว่าไก่แต่ละตัวมีชนปีกกี่อัน ด้านไหนของชนปีกนั้นเป็นด้านบนด้านล่างเพราะในการต่อปีกต้องทำให้เหมือนสภาพปกติในธรรมชาติของไก่มากที่สุด อีกทั้งยังมีอะไหล่ “ปากไก่” ที่เก็บรวบรวมจากไก่ที่ตายแล้วเพื่อประกอบเข้าปากให้ไก่ในกรณีที่ไก่ชนเกิดปากหลุดในระหว่างการแข่งขัน



นอกจากนี้องค์ความรู้สำคัญอีกประการหนึ่งของมือน้ำยังสะท้อนให้เห็นได้จากการเปรียบไก่ที่ “มือน้ำ” เพียงแต่ดูไก่จากสภาพภายนอกก็สามารถคาดเดาได้ว่า ไก่ตัวนั้นสายพันธุ์อะไร อายุเท่าไร เชิงชนแบบไหน ลำหนักเบาประการใดและแข็งแรงสมบูรณ์เต็มทีหรือไม่ เป็นต้น การเปรียบไก่ถือเป็นหัวใจอย่างหนึ่งของการละเล่นชนไก่

การคัดเลือกสายพันธุ์ การเลี้ยงดูฝึกฝนและการรักษาพยาบาลไก่ชนจึงเป็นภูมิปัญญาที่เกิดจากการที่คนอยู่ใกล้ชิดกับไก่มานาน มีการสังเกตลองผิดลองถูกกระทั่งเกิดเป็นองค์ความรู้และสืบทอดต่อกันมา สิ่งสำคัญที่สุด คือการเลี้ยงไก่ชนไม่สามารถทำได้ในระบบอุตสาหกรรมแบบเบ็ดเสร็จเพราะไก่จะไม่แข็งแรง ไก่ชนที่ผ่านคัดเลือกสายพันธุ์และฝึกฝนมาแล้วจะมีราคาตั้งแต่หลักพันหมื่น แสนไปกระทั่งถึงหลักล้าน ไก่ชนจึงเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่สำคัญของชาวนาไทยสามารถตอบสนองความต้องการพื้นฐาน ทั้งการนำไปบริโภค การสันทนาการ ซึ่งมีทั้งการนำไปชนไก่และการประกวดประเภทสวยงาม ตลอดจนการเลี้ยงไก่ชนเป็นธุรกิจเพื่อการส่งออกไปยังประเทศต่างๆ ที่นิยมกีฬาชนไก่

การเลี้ยงไก่ชนนิยมกันอย่างกว้างขวางทั่วทั้งประเทศไทย มีสนามไก่ชนที่ถูกกฎหมายและผิดกฎหมายอยู่ทั่วไปทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด ชุมชนที่มีการเลี้ยงไก่ชนจึงเป็นไปอย่างกว้างขวางกระจายไปทั่วทั้งประเทศไทย ปัจจุบันมีการรวมตัวเป็นสมาคมอนุรักษ์และพัฒนาพันธุ์ไก่พื้นเมืองในภาคต่างๆ แม้การเลี้ยงไก่ชนจะเป็นไปอย่างกว้างขวางและมีภูมิปัญญาการเลี้ยงที่สืบทอดกันมา แต่สภาพปัจจุบันพบว่า “มือน้ำ” หรือ “หมอไก่” ขาดผู้เรียนรู้สืบทอด ทั้งนี้เพราะการเรียนเป็นหมอไก่ต้องเข้าไปคลุกคลีฝึกตัวเป็นศิษย์รับใช้และต้องใช้เวลาในการเรียนรู้ฝึกฝนอย่างยาวนานด้วยใจรัก มือน้ำมักกล่าวตรงกันว่า ตนเองใช้ประสบการณ์ทั้งชีวิตในการเรียนรู้ไก่ การขาดแคลนมือน้ำย่อมหมายถึงการเสี่ยงต่อการสูญหายของภูมิปัญญาในการดูแลรักษาพยาบาลไก่ด้วย

ไก่ชนไทย ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๗

เอกสารอ้างอิง

บุญมีพิบูลย์สมบัติ. ๒๕๕๑. ชนไก่: กีฬา. ใน **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคกลางเล่ม ๔**. หน้า ๑๗๔๙-๑๗๕๒. กรุงเทพฯ:

มูลนิธิสารานุกรม วัฒนธรรมไทยฯ ธนาคารไทยพาณิชย์. ๒๕๔๒.

สาโรจน์เจียรคงมั่น. ไก่ชนในภาคกลาง. **สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคกลางฉบับเพิ่มเติมเล่ม ๑**. หน้า ๘๐-๘๖. กรุงเทพฯ:

มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทยฯ ธนาคารไทยพาณิชย์. ๒๕๕๑.

ข้อมูลสัมภาษณ์

นายประมวล จันทวงศ์, ชุมบ้านบึงกิ้ง อ.เกาะจันทร์ จ.ชลบุรี, สัมภาษณ์ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๖.

ดร. ปราบธนา งามวงษ์วาน, สนามไก่ชนซีพี กิ่ง อ.เกาะจันทร์ จ.ชลบุรี, ๒๐ ธันวาคม ๒๕๕๖.

นายสาโรจน์ เจียรคงมั่น, ศูนย์วิจัยและพัฒนาไก่พื้นเมือง จ.ชลบุรี, สัมภาษณ์ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๖.

นายห้อย มหาชัย, ชุมสรวงศักดิ์ อ.มหาชัย จ.สมุทรสาคร, สัมภาษณ์ ๑๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗.





ข้าวหอมมะลิ

เรียบเรียงโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอี่ยม ทองดี

ข้าวหอมมะลิ เป็นพันธุ์ข้าวเจ้าที่ได้รับการยกย่องว่าอร่อยที่สุด ได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดทั้งระดับเอเชียและระดับโลก ชาวนาไทยท้องถิ่นต่างๆ นิยมเพาะปลูกสืบทอดกันมาแต่โบราณในชื่อของ “ข้าวหอม” ซึ่งมีอยู่หลายชนิด เช่น ข้าวหอมจันทน์ (ใต้) ข้าวหอมคลองหลวง (กลาง) ข้าวหอมแดง (กลาง) ข้าวหอมพิษณุโลก (เหนือ) ข้าวหอมนางมณฑา (กลาง) ข้าวหอมมะลิ (ภาคตะวันออก) ฯลฯ

ข้าวหอมมะลิเป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว วงศ์ Gramineae ตระกูล Oryza อยู่ในกลุ่มข้าวปลูกที่มีชื่อเรียกเฉพาะว่า Sativa เป็นสายพันธุ์ข้าวเจ้าเมล็ดยาว (Indica)

เล่ากันว่าข้าวหอมมะลิเป็นพันธุ์ข้าวที่ นายจรูญ ต้นทงภูมิ ชาวนาดำบลแหลมประดู่ อำเภอนันทนิคม จังหวัดชลบุรี ได้ใช้ภูมิปัญญาในวัฒนธรรมข้าวคัดเลือกสายพันธุ์ข้าวไว้เพาะปลูกในปีต่อไปจนพบข้าวพันธุ์ใหม่โดยบังเอิญในปี พ.ศ. ๒๔๘๘ จึงตั้งชื่อข้าวพันธุ์ใหม่ตามลักษณะเด่นที่มีกลิ่นหอมว่า “ข้าวหอมมะลิ” จนมีเสียงเล่าลือว่าเป็นข้าวที่ “เมล็ดสวย รียาว ยาว ขาว ใส นุ่ม นวล อร่อย หอม” ในปี พ.ศ. ๒๔๙๔ ขุนทิพย์ กำนันตำบลท่าทองกลาง อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้นำไปปลูกในนาของตน ต่อมาจึงขยายพันธุ์สู่ชุมชน ขุนทิพย์ได้แนะนำข้าวหอมมะลิให้แก่ นายสุนทร สีหะเนิน พนักงานข้าวของกรมวิชาการเกษตรประจำอำเภอบางคล้าได้รู้จัก ซึ่งได้นำไปทดลองปลูกเพื่อพัฒนาสายพันธุ์ที่สถานีวิจัยทดลองข้าวโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี ในปี พ.ศ. ๒๔๙๖ จึงได้ขยายผลนำไปทดลองปลูกในภาคเหนือ และภาคตะวันออก เชียงเหนือต่อเนื่องเป็นเวลา ๖ ปี

ผลการทดลองพบว่า “ข้าวหอมมะลิสายพันธุ์ ๔-๒-๑๐๕” ทนความแห้งแล้งได้ดีชอบดินร่วนปนทรายและชอบน้ำฝน จึงเหมาะที่จะปลูกในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมากที่สุด คณะกรรมการคัดเลือกสายพันธุ์จึงมีมติรับรองผลการทดลองและให้ชื่อว่า “ข้าวขาวดอกมะลิ ๑๐๕” ในปี พ.ศ. ๒๕๐๒

ครั้นถึงปี พ.ศ. ๒๕๐๔ สถานีทดลองข้าวจังหวัดสุรินทร์เริ่มกระจายเมล็ดพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ ๑๐๕ สู่อำเภอต่างๆ แต่ชาวนานิยมเรียกว่า “ข้าวหอมมะลิ” เหมือนเดิมและกลายเป็นข้าวสายพันธุ์หลักที่ปลูกในพื้นที่ส่วนใหญ่ของทุ่งกุลาร้องไห้สืบมา

ข้าวหอมมะลิเป็นพันธุ์ข้าวที่ค้นพบจากภูมิปัญญาของชาวนาไทยและทางราชการไทยได้นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาพัฒนาสายพันธุ์ให้เหมาะสมกับการเพาะปลูกมากขึ้น จนกระทั่งกลายเป็นข้าวที่อร่อยที่สุดและมีชื่อเสียงมากที่สุดในปัจจุบัน

ข้าวหอมมะลิ ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๖

ภาพ : การทำนาข้าวหอมมะลิของชาวยโสธร

ที่มา : <https://jasminericediv.files.wordpress.com/2011/09/rice2520in2520gunny2520bag2520copy1.png>



คชศาสตร์ชาวกูย

เรียบเรียงโดย อัครางค์ ชมดี

กลุ่มชนชาวกูย เป็นกลุ่มชาติพันธุ์หนึ่งในประเทศไทยซึ่งอาศัยหนาแน่นในพื้นที่ภาคอีสานตอนล่าง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ ศรีสะเกษ บุรีรัมย์ อุบลราชธานีและสระแก้ว บางส่วนคำเรียกขานว่า กูย กุย หรือกวย เป็นการออกเสียงที่แตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่นและยังจำแนกชื่อเรียกตามวิถีชีวิต อาทิ กูยขแร หมายถึง ชาวกูยที่ประกอบอาชีพทำนา กูยแฉก หมายถึง กลุ่มชาวกูยที่ประกอบอาชีพตีมีด และกูยอะจิงหรือกูยอาเจียง คือ ชาวกูยที่ประกอบอาชีพเลี้ยงช้าง

ชาวกูยอะจิง บ้านกระโพ บ้านตากกลาง ตำบลกระโพ อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ มีความรู้และความชำนาญในการจับและการเลี้ยงช้าง ซึ่งเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ได้ถ่ายทอดมาแต่โบราณกาล องค์ความรู้ดังกล่าวประกอบด้วย

๑. ความรู้ด้านการจับช้างป่าด้วยวิธีการโพนช้าง คือ การจับช้างป่าด้วยการใช้ช้างต่อ
๒. ความรู้ด้านพิธีกรรมเกี่ยวกับช้างและคนเลี้ยงช้าง พิธีกรรมเช่นไหว้ผีปะกำ พิธีกรรมปัดรังควานเป็นต้น ความรู้ทั้งสองด้านเป็นความรู้ที่โดดเด่นที่สุดของชาวกูยอะจิง เนื่องจากเป็นปรากฏการณ์ที่สะท้อนความยึดโยงระหว่างโลกมนุษย์และโลกแห่งความศักดิ์สิทธิ์และจิตวิญญาณ

๓. ความรู้ด้านการฝึกบังคับช้างทั้งในยามปกติและยามที่ช้างตกมัน
๔. ความรู้ด้านการรักษาโรคของช้างด้วยสมุนไพรและมนต์คาถา
๕. ความรู้ด้านการทำเชือกปะกำคล้องช้าง
๖. ความรู้ด้านการสังเกตลักษณะดีร้ายของช้าง

ความรู้ด้านคชศาสตร์ของชาวกูยเป็นความรู้ที่อยู่กับหมอช้างในลักษณะของความทรงจำและประสบการณ์ การถ่ายทอดความรู้กระทำได้ ๒ ทางคือทางวาจาและการปฏิบัติจริง แต่มีข้อห้ามอันเป็นจารีตว่าห้ามบิดาถ่ายทอดความรู้ให้กับบุตรชายโดยตรง เนื่องจากเชื่อว่าจะทำให้เกิดเภทภัยต่อผู้ที่ฝ่าฝืน อนึ่งการที่ชาวกูยไม่มีตัวอักษรเป็นของตนเองจึงไม่มีการบันทึกองค์ความรู้ไว้เป็นลายลักษณ์อักษร

นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๐๓ เป็นต้นมา ชาวกูยในจังหวัดสุรินทร์ไม่ได้ออกไปจับช้างป่าอีกต่อไป เนื่องจากเหตุผลทางการเมืองระหว่างประเทศ เมื่อไม่มีการจับช้างป่าก็ไม่สามารถแต่งตั้งหรือเลื่อนตำแหน่งหมอช้างได้เพราะตำแหน่งหมอช้างขึ้นอยู่กับความรอบรู้ในการจับช้างป่าและการประกอบพิธีกรรมต่างๆ รวมทั้งจำนวนช้างป่าที่จับได้ ปัจจุบันเหลือหมอช้างที่ยังมีชีวิตอยู่ไม่ถึง ๑๐ คนและที่ยังคล่องแคล่วมีความจำดีเหลืออยู่เพียง ๕ คนได้แก่หมอช้างมิวศาลางาม (อายุ ๘๔ ปี) หมอช้างอินทร์แสนดี (อายุ ๘๑ ปี) หมอช้างบุญมาแสนดี (อายุ ๘๒ ปี) หมอช้างเกาศาลางาม (อายุ ๘๙ ปี) หมอช้างดาหอมหวาน (อายุ ๘๑ ปี)

คชศาสตร์ชาวกูย ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๕

ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ





ศาลปะกำ ที่เป็นเสมือนเทวาลัยสิงสถิตของวิญญาณบรรพบุรุษและผีปะกำ ตามความเชื่อของชาวกายหรือกวย
นิยมปลูกสร้างไว้ในชุมชนคุ้มบ้าน
ที่มา <http://gis3d.mot.go.th:8081/surin/images/23.jpg>



คิฉี๋ยของกะเหรี่ยง

เรียบเรียงโดย กฤษฎา บุญชัย

“คิฉี๋ย” เป็นรูปแบบการปลูกข้าวไร่แบบหมุนเวียนบนพื้นที่สูงของกลุ่มชาติพันธุ์กะเหรี่ยงซึ่งเป็นชนพื้นเมืองอาศัยอยู่บริเวณพื้นที่ประเทศไทยมานานมีประวัติความเป็นมาไม่ต่ำกว่า ๔๐๐ ปี คำว่า **คิ** หมายถึงการปลูกข้าว แบบหมุนเวียนบนที่สูง **ฉี๋ย** หมายถึง ไร่ที่ปักพื้น เป็นการปลูกข้าวที่เหมาะสมกับระบบนิเวศป่าเขตร้อนชื้นที่มีวงจรการเติบโตของสรรพชีวิตอย่างรวดเร็ว แม้ว่าจะมีกลุ่มชาติพันธุ์อื่นบนที่สูงที่มีระบบปลูกข้าวคล้ายคลึงกันแต่กะเหรี่ยงเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่ยังคงสืบทอด รักษา และพัฒนาระบบการปลูกข้าวแบบนี้ได้ชัดเจนมากที่สุดปัจจุบัน

ลักษณะเฉพาะที่แสดงภูมิปัญญา คิฉี๋ยเป็น**ระบบการผลิตข้าวที่มีอุดมการณ์การผลิต**เพื่อยังชีพของชุมชน ถือเป็นเงื่อนไขพื้นฐานที่ทำให้ระบบดังกล่าวต่างจากการปลูกพืชบนพื้นที่สูงในรูปแบบอื่นๆ สอดคล้องกับระบบนิเวศป่าเขตร้อนพื้นที่ที่เลือกปลูกเป็น**ป่าผสมผลัดใบ** มีป่าไผ่เป็นสังคมพืชหลัก ทำให้ดินสมบูรณ์และฟื้นตัวเร็วไม่เลือกพื้นที่ลาดชันเกินไป นอกจากนี้ยังใช้ระบบหมุนเวียนโดยทำการผลิตรายละสัปดาห์และปล่อยให้พักฟื้นระยะยาวจนผืนดินคืนความสมบูรณ์ในช่วงประมาณ ๑๐ ปี จึงวนกลับมาทำพื้นที่เดิม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะความสมบูรณ์ของพื้นที่นั้นๆ เป็นหลักไม่สามารถกำหนดเป็นมาตรฐานได้โดยใช้หลักการจัดการทรัพยากร (ป่าน้ำดิน และชีวภาพทั้งระบบ) ของชุมชนร่วมกันหลักการดังกล่าวมีความหลากหลายและยืดหยุ่น บางพื้นที่ใช้ผืนดินร่วมกันทั้งชุมชน บางพื้นที่แบ่งเป็นรายแปลงครอบครัวแต่ก็อยู่ภายใต้กระบวนการจัดการร่วมกันของชุมชน ใช้พันธุ์ข้าวพื้นบ้านปลูกพืชท้องถิ่นหลากหลายในพื้นที่ผสมผสานกับข้าว เช่น ถั่วพริกแดง ฯลฯ จึงมีความมั่นคงด้านอาหารสูง

อาศัยความรู้ด้านนิเวศวัฒนธรรม ซึ่งสะท้อนจากความเชื่อที่มีต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์เหนือธรรมชาติ เช่น ผีที่ดูแลป่า ผีดูแลข้าว ประเพณีในทุกขั้นตอนของการทำไร่ เริ่มตั้งแต่ความเชื่อในการเลือกพื้นที่มีข้อห้ามเลือกพื้นที่ที่สุมเสี่ยง การเตรียมไร่ที่ต้องไม่ทำลายสิ่งมีชีวิตไป จนถึงการใช้เกี่ยว หากกระทำการใดขัดกับความเชื่อในเรื่องการคุ้มครองนิเวศที่เปราะบางจะส่งผลกระทบต่อสุขภาพกายใจ สังคมของครอบครัวและชุมชน **“ระบบคิฉี๋ย”** จึงเป็นศูนย์กลางทางวัฒนธรรมของชุมชนบรรดาประเพณีพิธีกรรมหรือสัญลักษณ์ต่างๆ ที่เชื่อมโยงระหว่างสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ธรรมชาติ มนุษย์ล้วนเชื่อมโยงกับระบบคิฉี๋ยโดยมีกระบวนการปรับตัวให้เข้ากับเงื่อนไขใหม่ เช่น การเพิ่มระบบบริหารจัดการให้มีประสิทธิภาพเพิ่มผลผลิตข้าวมากขึ้นภายใต้เงื่อนไขที่ถูกจำกัด เป็นต้น โดยยังคงยึดหลักการผลิตเพื่อยังชีพที่สอดคล้องกับระบบนิเวศและวัฒนธรรมของชุมชน

คิฉี๋ยของชาวกระเหรี่ยง ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๖



ปลากัดไทย

นำเสนอโดย สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)

ปลากัดไทย เป็นปลาน้ำจืดสายพันธุ์พื้นเมืองที่พบตามแหล่งน้ำธรรมชาติ มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Betta Splendens Regan* และมีชื่อสามัญว่า “**Siamese Fighting Fish**” ปลากัดมีรูปร่างคล้ายปลากุหลาบ ลำตัวยาวประมาณ ๕-๖ เซนติเมตร มีคุณสมบัติว่องไว อดทนและมีสีสันสวยงาม เนื่องจากเป็นปลาที่เด็กผู้ชายไทยนิยมแสวงหาเพื่อนำมาเล่นแข่งขัน ประกวด ประชันกันมาแต่โบราณ จึงเกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาไทยในการคัดเลือกพันธุ์และพัฒนาสายพันธุ์ปลากัด จนกลายเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่สำคัญ และได้รับความนิยมในต่างประเทศ

ภูมิปัญญาในการแสวงหาและคัดเลือกปลากัด คนไทยรู้ว่าปลากัด นิยมเข้าไปอยู่ในรูปูตั้งแต่ต้น ฤดูหนาว ตามขอบหนอง ชายบึง ริมคู และรางน้ำ และจะออกมาแพร่พันธุ์ใหม่ในต้นฤดูฝนราวเดือนพฤษภาคม กระจายออกไปหากินตามที่มีพืชน้ำรกๆ ในเขตน้ำตื้น ปลากัดสายพันธุ์เดิมนี้นี้เรียกว่า **ปลาป่า** หรือ **ปลาลูกทุ่ง** ลำตัวเป็นสีน้ำตาลอ่อน ค่อนข้างดำ มีความว่องไวแต่กัดไม่ทน ประมาณปี พ.ศ. ๒๔๓๐ นักเลงปลาบางคนเริ่มใช้ วิธีขุดลั้งเอาปลาป่ามาขังไว้ในโอ่ง มาเลี้ยงดูให้อาหาร พอถึงฤดูฝนก็นำมากัดพ่นกับปลาป่า ซึ่งส่วนใหญ่จะสู้ปลาขุดที่เลี้ยงมาไม่ได้ การเล่นปลาขุดนิยมเล่นกันจนถึงประมาณ ปี พ.ศ. ๒๔๙๖ จึงเกิดการคัดพันธุ์ปลาลูกทุ่งนำมาฝึกต่อสู้ให้อดทนจนกลายเป็นพันธุ์ใหม่เรียกว่า **ปลาหม้อ** หรือ “**ลูกหม้อ**” มีขนาดใหญ่กว่าเดิม กัดเก่งและอดทน ทั้งยังมีสีสันสวยงาม

ภูมิปัญญาในการพัฒนาสายพันธุ์ปลากัดไทย ต่อมาได้เกิดการคัดพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ปลากัดขึ้นมา อีก ๔ ชนิด เป็นการเริ่มต้นพันธุ์ศาสตร์สัตว์น้ำของเมืองไทย เกิดปลาพันธุ์ทางที่ได้จากการผสมปลาลูกหม้อ กับปลาลูกทุ่งเรียกว่า **ปลาสังกะสี** ซึ่งสันนิษฐานว่า น่าจะได้ชื่อมาจากผิวหนังที่หนาแกร่งไม่ถูกกัดขาดง่าย ตัวใหญ่ **ปลาซำสาม** เป็นปลากัดลูกผสมชั้นที่ ๓ ระหว่างปลาสังกะสีกับปลาลูกทุ่ง กัดเก่งกว่าปลาลูกหม้อ **ปลาลูกผสม** เป็นปลากัดพันธุ์ทางชั้นที่ ๔ ระหว่างปลากัดซำสามกับปลาป่า และปลากัดจิน เกิดจากการผสมเทียมเพื่อให้ได้สีสันโดดเด่น สวยงาม ครีบและตะเกียบยาวมาก นิยมเลี้ยงเพื่อความสวยงาม

ภาพ : ปลาหม้อ

ที่มา : http://www.adsow.net/storage/content_image/53/264706/264706_4_618423637.jpg



ภูมิปัญญาในการเลี้ยงปลากัด ภาชนะสำหรับใช้เลี้ยงปลากัดนิยมใช้ขวดโหล เนื่องจากปลากัด เป็นปลาที่มีนิสัยชอบต่อสู้ จึงต้องแยกเลี้ยงเดี่ยว เมื่อได้พ่อพันธุ์แม่พันธุ์แล้วจะนำใส่ขวดเทียบกันไว้ในที่สงบ หลังจากนั้นประมาณหนึ่งเดือน ตัวเมียจะตั้งท้อง เมื่อไข่แก่แล้วนำมาเพาะในอ่างเพาะที่มีน้ำไม่มาก แล้วใส่พันธุ์ไม้น้ำ เช่น ผักบุ้งเพื่อเป็นที่เกาะของหวอด ซึ่งเกิดจากตัวผู้พ่นน้ำเป็นฟองเกาะกัน เพื่อใช้เป็นที่ฟักไข่ เมื่อไข่ตัวเมียร่วงหมดแล้วให้ช้อนแม่พันธุ์ออก ปลาตัวผู้จะเฝ้าไข่อยู่จนไข่ตกเป็นตัวอ่อน หลังจากนั้น ๗-๑๐ วัน จึงช้อนปลาพ่อพันธุ์ขึ้น นิยมใช้ใบตองแห้ง ใบมะยมสด ใบต้นโมกสดใส่ลงไปในบ่อเพาะ เพื่อทำให้น้ำมีความเป็นกรดอ่อนๆ ซึ่งจะทำให้เกิดสารแทนนินที่ช่วยให้บ่อเพาะเหมาะที่จะเป็นที่เจริญเติบโตของแบคทีเรีย หลังจาก ๗ วัน ไปไม่นานจะทำให้มีฝ้ายอ่อนๆ เกิดขึ้นบนผิวน้ำ เป็นสิ่งมีชีวิตเล็กๆ ในกลุ่มพารามีเซียม ซึ่งจะเป็นอาหารเสริมสำหรับลูกปลา นอกจากนั้นยังนิยมใช้ใบหูกวาง เพื่อบำรุงสุขภาพและเพิ่มสีส้ม รวมทั้งป้องกันไม่ให้ปลาเป็นโรค หลังจากนั้น ๓ เดือนจึงแยกลูกปลาตัวเมียออกจากลูกปลาตัวผู้ จากนั้นเลี้ยงต่อไปอีก ๕-๖ เดือนจึงคัดปลาขึ้นใส่ขวด

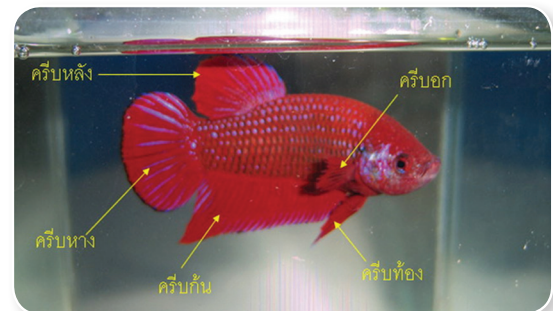
ปลาที่จะเลี้ยงเพื่อการแข่งขันหรือการกวดปลา ต้องมี**ลักษณะดี** คือ ลำตัวกลม รูปร่างเหมือนปลา ซ่อนปลาเซโด หรือปลาหมอ หน้างอนเชิด ปากกว้างหนา สันคอหนา กระโดงใหญ่ โคนหางใหญ่ ตาดำเล็ก ไม้โปน ตะเกียบหรือครีบท้องสั้นใหญ่แข็งแรง ครีบและหางไม่ยาวเกินไปเพื่อจะได้กวดเร็วและว่องไว เกล็ดหนาและเรียบแน่น วิธีฝึกปลาให้ดุ จะนำปลาอีกตัวหนึ่งใส่โหลมาตั้งเทียบไว้ ๑ นาที ให้ปลาที่เลี้ยงกับปลาที่เทียบพองตัวใส่กัน ทำท่ากัดกัน นอกจากนั้นยังต้องฝึกให้มีความแข็งแรงดีไม่ตกโดยนำปลาที่ไม่สู้ หรือปลาชีวขนาดพอๆ กันเรียกว่า **“ลูกไล่”** ใส่ลงในขวดประมาณ ๓๐ นาที ให้ปลาที่เลี้ยงไล่กัดลูกไล่ ก็ให้ตกปลาตัวผู้ขึ้น การฝึกเช่นนี้จะทำให้ปลากัดแรงดีไม่ตก นอกจากนั้นยังต้องฝึกให้ปลาไม่ตื่นสนามโดยการผลัดเปลี่ยนใส่โหลที่แคบบ้าง กว้างบ้าง หรือนำไปซ้อมกับปลาลูกไล่ในที่ต่างๆ

ความนิยมในการเล่นกวดปลาของคนไทยทำให้เกิดศัพท์ขึ้นหลายคำ หลายสำนวน เช่น ก่อหวอด คร่ำหวอด ดีแต่ในหวอด ลูกหม้อ ข้าสาม ลูกไล่ ถอดสี พอง

ปัจจุบันแม้การกวดปลาจะลดน้อยลง นิยมเลี้ยงเป็นปลาสวยงามมากขึ้น แต่ภูมิปัญญาในการเลี้ยง และคัดพันธุ์ก็เป็นมรดกที่น่าภาคภูมิใจของคนไทย มีการรวมตัวของผู้เลี้ยงปลากัดกันก่อตั้งเป็นสมาคม ในชื่อว่า สมาคมอนุรักษ์และพัฒนาปลากัดสยาม [Siamese Fighting Fish Conservation and Development Association] เมื่อวันที่ ๑๔ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๕๐ นอกจากนั้นยังมีการจัดตั้ง **“พิพิธภัณฑ์ปลากัดไทย บ้านสวนบางกะเจ้า”** อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ เพื่อส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ ในรูปแบบศูนย์การเรียนรู้ที่มีชีวิต (Life Learning Center)

ปลากัดไทย ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๖

ภาพ : แสดงลักษณะรูปร่างของปลากัด (โดยรศ.ประภาส โฉลกพันธุ์รัตน์)
ที่มา : <http://home.kku.ac.th/pracha/Betta.htm>



แมวไทย

นำเสนอโดย สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)

“แมวไทย” (Siamese Cat) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Felis silvestris catus* แมวไทยจัดเป็นแมวพันธุ์แท้ที่สืบเชื้อสายมาจากแมวโบราณ เป็นสัตว์ขนสั้นที่สวยงามที่สุดในโลก เลี้ยงลูกด้วยนม กินเนื้อเป็นอาหาร มีเขี้ยวและเล็บแหลมคม สามารถหดซ่อนเล็บได้เช่นเดียวกับเสือโดยทั่วไป ศีรษะไม่กลมหรือแหลมจนเกินไป หน้าผากกว้าง จมูกสั้น หูตั้งสั้น ลำตัวเพรียวบางรูปร่างขนาดปานกลาง ขายาวเรียวได้สัดส่วนกับลำตัว ขนแน่นอ่อนนุ่มไปทั้งเรือนร่าง หางยาวโคนหางใหญ่ ปลายหางเรียวแหลมชี้ตรงและมีสีสันทองมแปลกตา

แมวไทยมีอุปนิสัยที่โดดเด่นคือ มีความฉลาดมีความเป็นตัวของตัวเองรู้จักคิดรู้จักประจบ รักบ้านรักเจ้าของและเหนืออื่นใดคือ รักความอิสระเป็นชีวิตจิตใจ ซึ่งถือว่าเป็นบุคลิกประจำตัวที่ทำให้แตกต่างจากแมวพันธุ์อื่น

ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๕ ได้พระราชทานแมววิเชียรมาศคู่หนึ่งให้แก่ นายโอเวน กูลด์ กงสุลอังกฤษประจำประเทศไทยเมื่อลากลับไปประเทศอังกฤษในปี พ.ศ. ๒๔๒๗ ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๔๒๘ ที่คริสตันพาเลซกรุงลอนดอนมีการจัดประกวดแมวโลกขึ้นเป็นครั้งแรก แมวคู่นี้ถูกส่งเข้าประกวดและได้รับรางวัลชนะเลิศ ทำให้ชาวอังกฤษพากันตื่นตื่นกับแมวไทยถึงกับมีการจัดตั้งสโมสรแมวไทยในปี พ.ศ. ๒๔๔๓ มีชื่อว่า The Siamese Cat Clubs และต่อมาในปี พ.ศ. ๒๔๗๑ มีการตั้งสมาคมแมวไทยแห่งจักรวรรดิอังกฤษหรือ The Siamese Cat Society of British Empire ทำให้แมววิเชียรมาศจดทะเบียนเป็นสัตว์พันธุ์แท้ของโลกโดยใช้ชื่อว่าไซมิสแคท (Siamese Cat)

ในปี พ.ศ. ๒๕๐๒ นางยีน จอห์นสัน ชาวสหรัฐอเมริกาได้เดินทางเข้ามาประเทศไทยและได้นำแมวโคราช (แมวสีสวาดหรือดอกเลา) กลับไปสหรัฐอเมริกา ๒ ตัวชื่อนาราและดารา ในปี พ.ศ. ๒๕๐๘ ได้มีการก่อตั้งสมาคมผู้เลี้ยงแมวไทยพันธุ์โคราชขึ้นในสหรัฐอเมริกาและจดทะเบียนเป็นสัตว์ประจำชาติไทยในปี พ.ศ. ๒๕๕๒

ภูมิปัญญาการคัดเลือกสายพันธุ์แมวไทย คนไทยนิยมเลี้ยงแมวมาแต่โบราณด้วยความเชื่อว่า แมวที่มีลักษณะดี จะให้คุณแก่ผู้เลี้ยง จะทำให้ผู้เลี้ยงมีโชคลาภมีฐานะร่ำรวยค้าขายได้กำไร เจริญยศศักดิ์สูงขึ้น เป็นที่รักใคร่ของคนทั่วไป หรือได้รับสิ่งของที่เป็นมงคล ส่วนแมวที่มีลักษณะไม่ดีมีความเชื่อว่า จะให้โทษแก่ผู้เลี้ยงจึงได้มีการจดบันทึกเรื่องราวไว้ในหนังสือตำราแมวโดยรวมลักษณะที่ดีแบ่งเป็น ๑๗ ชนิดและลักษณะร้าย ๖ ชนิดปัจจุบัน



แมวไทยที่มีลักษณะดีเหลืออยู่เพียง ๕ ชนิด ได้แก่

๑. **คุงลักขณ์**หรือทองแดง มีขนเล็กลิ้นสีทองแดง (สีน้ำตาลเข้มคล้ายสีสนิม) ดวงตาออกเป็นลักษณะเหลืองอำพัน จะนายศคักดีให้ผู้เลี้ยง

๒. **แมวมาเลศ**หรือดอกเลา ปัจจุบันคือ แมวสายพันธุ์โคราชหรือที่คนไทยเรียกว่า แมวสีสวาด ถือเป็นแมวแห่งโชคลาภ นิยมใช้ในพิธีกรรมขอฝนเพราะมีสีขนเหมือนเมฆฝน แมวโคราชมีขนสั้น สีกายเป็นสีดอกเลา เล็บและหนวดสีขาว ดวงตาสีขาวใสเมื่อร้องมีเสียงก้องไพเราะ

๓. **วิเชียรมาศ** เป็นแมวที่นิยมเลี้ยงแพร่หลายมาก มีลำตัวสีขาวมีแต้มสีครั่งหรือน้ำตาลไหม้ที่บริเวณใบหน้าหูทั้งสองข้างเท่าทั้งสี่หางและที่อวัยวะเพศรวมเกาँแห่ง ปัจจุบันมีการผสมสายพันธุ์ใหม่เกิดแต้มสีแปลกๆ มากขึ้น เช่น สีกลีบบัว นัยน์ตาสีเหลืองวิเชียรมาศจะมีสีฟ้าใส มีความเชื่อว่าหากใครเลี้ยงไว้จะได้ทรัพย์สินเพิ่มพูน

๔. **โกนจา**หรือรอมด เป็นแมวสีดำสนิททั้งตัว มีร่องสีขาวยาวจากใต้คางไปตามท้องจนสุดทวาร นัยน์ตาสีเหลืองดอกบวบ ปากแหลม หางเรียวงาม มักเดินทอดน่องเท้าคล้ายสิงห์

๕. **ขาวมณี**หรือขาวปลอด เป็นแมวโบราณที่ไม่ได้อยู่ในตำราแมว แต่ถือว่ามีลักษณะดีและพบมากที่สุด ในปัจจุบันมีสีขาวทั้งตัวนัยน์ตาสีฟ้าหรือเหลืองอำพัน

ภูมิปัญญาการพัฒนาสายพันธุ์แมวไทย สืบเนื่องจากคนไทยมีความเชื่อว่าแมวแต่ละชนิดให้คุณแตกต่างกันไป ดังนั้นจึงมีการผสมพันธุ์เพื่อรักษาสายพันธุ์แท้ โดยผสมพันธุ์แมวสายพันธุ์เดียวกันแต่ไม่เป็นเครือญาติกันเพื่อป้องกันการเกิดเลือดชิดทำให้ได้ลูกแมวที่มีความแข็งแรงมีลักษณะตรงตามสายพันธุ์แท้ ในปัจจุบัน ถือว่าแมวไทยสายพันธุ์แท้มีอยู่เพียง ๕ สายพันธุ์เพื่อเป็นการอนุรักษ์สายพันธุ์แมวไทยให้คงอยู่จึงมีการสืบเสาะตามสถานที่ต่างๆ เพื่อหาแมวไทยที่มีลักษณะใกล้เคียงพันธุ์แท้มาใช้ในการผสมพันธุ์เพื่อให้เกิดระดับพันธุ์แท้ที่สูงขึ้น หลังจากนั้นวางแผนการผสมพันธุ์ภายในเครือญาติและคัดเลือกพันธุ์ให้ตรงกับสายพันธุ์รวมทั้งคัดเลือกลักษณะความแข็งแรงด้วยจนกระทั่งถึงชั่วรุ่นที่ ๘ จึงถือว่าเป็นแมวไทยพันธุ์แท้ ผู้เลี้ยงได้ใช้ความรู้ดั้งเดิมว่าด้วยลักษณะเด่นของแมวไทยสายพันธุ์ต่างๆ ในการคัดเลือกพันธุ์เพื่อจับคู่ผสมพันธุ์เพื่อให้เกิดลักษณะที่ต้องการ

ภูมิปัญญาการเลี้ยงแมวไทย แต่เดิมผู้เลี้ยงแมวจะเลี้ยงด้วยอาหารที่ปรุงขึ้นเองในครัว ได้แก่ ข้าวคลุก ปลาหูเนื่องจากเป็นอาหารที่ทำได้ง่าย แมวเป็นสัตว์ที่ค่อนข้างเลือกกินดังนั้นอาหารที่ให้ต้องมียกกลิ่นหอม การสับเปลี่ยนอาหารจะทำให้แมวไม่เบื่ออาหารซึ่งพฤติกรรมเหล่านี้ของแมวได้มีการถ่ายทอดเป็นองค์ความรู้สืบทอดกันมา การเลี้ยงแมวจะนิยมเลี้ยงตามลักษณะแมวให้คุณ ตามตำราแมวโบราณว่า การเลี้ยงแมวตามลักษณะที่ดีต้องดูแลอย่างดีไม่ให้ดูดำทำร้ายทุบตีแมวแต่ต้องจัดอาหารใส่ภาชนะดีๆ ให้กินอาบน้ำทาแป้งประพรมด้วยเครื่องหอม แมวก็จะให้คุณแก่ผู้เลี้ยงแต่หากเลี้ยงไม่ดีก็อาจส่งผลให้เกิดโทษได้

ปัจจุบันสายพันธุ์แมวไทยมีการสูญหายคงเหลืออยู่ไม่กี่ชนิด จึงเป็นสาเหตุให้เกิดการอนุรักษ์สายพันธุ์แมวไทยเพาะพันธุ์จนได้สายพันธุ์แมวไทยแท้ กระทั่งมีการจัดตั้งศูนย์อนุรักษ์แมวไทย เช่น ศูนย์อนุรักษ์แมวไทยโบราณ ตำบลแควอ้อม อำเภอ้อมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม เพื่อเป็นศูนย์เรียนรู้ในชุมชน ให้บุคคลที่สนใจเข้าชมและศึกษาสายพันธุ์แมวไทยที่อนุรักษ์ไว้

แมวไทย ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๗



เอกสารอ้างอิง

วิจิต สิงห์ทอง, ๒๕๔๐, สารคดีชุดสัตว์เลื้อยไทยแมวไทย, พิมพ์ครั้งที่ ๑, กรุงเทพมหานคร: เลิฟแอนด์ลิฟเพรส จำกัด.

ดนุพล เขียวสาคุ, ๒๕๔๘, รู้เรื่องแมวมองไทย, พิมพ์ครั้งที่ ๑, กรุงเทพมหานคร: โพลทองมาสเตอร์พริ้นท์ จำกัด.

สมุดข่อยโบราณสำนักหอสมุดแห่งชาติ.

กำนันปรีชา พุคคะบุตร ศูนย์อนุรักษ์แมลงไทยโบราณ ตำบลแควอ้อม อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม.

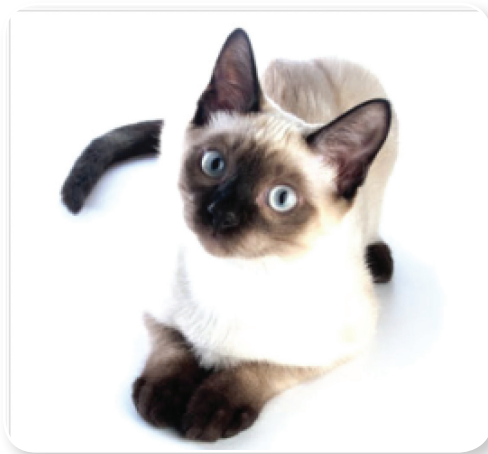
ดร.กัลยา บุญญาณัฐ. นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษกรมปศุสัตว์.



แมวโกนจา



แม่วมาเลิศ



แม่วิเชียรมาศ



ภูมิปัญญาการทำเส้นไหมไทย

นำเสนอโดย สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ และกรมหม่อนไหม
เรียบเรียงโดย ศาสตราจารย์สุกัญญา สุธงษา

ผ้าไหม (Thai Silk) เป็นมรดกทางภูมิปัญญาของชาวสยามที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ กว่าจะเป็นผืนผ้าไหมที่สวยงาม ต้องผ่านกระบวนการสังสรรค์อันยาวนานของช่างทอ เริ่มตั้งแต่การปลูกหม่อน การเลี้ยงตัวไหม การสาวไหมเพื่อนำมาทำเป็นเส้นไหม การฟอกไหม การย้อมสี และการทอเป็นผืนผ้า

ตัวไหมที่เลี้ยงกันในประเทศไทยเพื่อนำมาทำเส้นใยเป็นตัวไหมชนิด *Bombyx mori* จัดเป็นผีเสื้ออยู่ในวงศ์ Bombycidae กินใบหม่อนเป็นอาหาร ลอกคราบ ๔ ครั้งในระยะที่เป็นตัวหนอนดักแด่ ฟักออกเป็นตัวได้ปีละหลายครั้ง ไร้งไหมมีขนาดเล็กแต่จะให้เส้นไหมที่มีความอ่อนนุ่มและเป็นมันเงาว่าไหมพันธุ์จีนและพันธุ์ญี่ปุ่น

แม้จะไม่มีหลักฐานชัดเจนว่าบริเวณประเทศไทยมีการเลี้ยงไหมและทอผ้าไหมอย่างแพร่หลายมาช้านาน นอกจากเอกสารของจีน **บันทึกของจตุทกวน** (Zhou Da-Guan) ที่เดินทางเข้ามาในอาณาจักรขอม ในคริสต์ศตวรรษที่ ๑๓ ที่ได้ตั้งข้อสังเกตว่า ชาวกำพูชาไม่รู้จักเลี้ยงไหม รู้จักแต่วิธีทำผ้าฝ้ายโดยใช้กี่แบบพื้นบ้านง่ายๆ แต่เป็นชาวสยามที่นำภูมิปัญญานี้เข้ามา เขابันทิกว่า “ชาวพื้นเมือง(ขอม)ไม่ชอบเลี้ยงตัวไหมหรือปลูกต้นหม่อน ...เมื่อเร็วๆ นี้ ชาวสยามที่เข้ามาตั้งหลักแหล่งในประเทศนี้ได้ทำการเลี้ยงตัวไหมและปลูกต้นหม่อน เมล็ดต้นหม่อนและตัวไหม ต่างก็มาจากประเทศสยามทั้งสิ้น ผ้าที่ทำด้วยพรรณไม้ชาวขอมก็ไม่รู้จัก แต่เขามีผ้าที่เรียกว่า โลมะ (loma) ชาวไทยใช้ไหมทอเป็นผ้ายกดอกสีคล้ำซึ่งเขาใช้นุ่งห่ม หญิงไทยสามารถเย็บและปะชุนได้...”

บรรพบุรุษของชาวสยามส่วนหนึ่งได้สถาปนาอาณาจักรอยุธยาขึ้นในพุทธศตวรรษที่ ๑๙ โดยมีกรุงเทพมหานครหรืออยุธยาเป็นราชธานี มีหลักฐานจากเอกสารต่างชาติ โดยเฉพาะเอกสารจากปากคำชาวกรุงศรีอยุธยา ที่ถูกพม่าจับไปเมืองพม่า ดังเช่นหนังสือ **คำให้การขุนหลวงหาวัด** ที่แปลมาจากภาษามอญครั้งสมัยรัชกาลที่ ๔ ว่ากรุงศรีอยุธยาเคยเสียกรุงครั้งที่ ๒ พ.ศ. ๒๓๑๐ นั้นเป็นศูนย์กลางการค้านานาชาติ มีสินค้าที่นำมาจากต่างประเทศมากมายโดยเฉพาะจำพวกสิ่งทอ มีตลาดหลายแห่ง แบ่งเป็นย่านๆ ย่านที่ขายสิ่งทอ ได้แก่ “...ถนนย่านป่าไหมกับป่าเหล็ก ต่อกันอยู่ข้างสะพานถนนซีกหนึ่งมีร้านขายไหมครุย ฟั่นไหมเบญจพรรณ ไหมลาว ไหมเขมร ไหมโคราช...” (หน้า ๑๙๑)



...ถนนย่านท่าทราย มีร้านชำ ขายยา ผ้าสมปักเชิงปุม* ผ้าลายกุศราช ย่ามะหวาด สมปักเชิง สมปักล่องจวน สมปักริ้ว และผ้ากราบใหญ่น้อย...” (หน้า ๑๙๔) รีมแม่น้ำเจ้าพระยาทั้งสองฟากก็มีย่านการค้าต่างๆ เช่น บ้านศาลาเกวียน ใกล้แม่น้ำป่าสักตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของพระนคร ในเดือน ๓ เดือน ๔ จะเต็มไปด้วยเกวียนที่นำสินค้าจาก เมืองโคราช และพระตะบองมาขาย สินค้าสิ่งทอที่นำมาจากโคราชมี “...ผ้าตะราง ผ้าสายบัวสีคืบหน้าเก็บทอง ผ้าตาบัว ปอกตาเล็ดงา และไหม ...” ส่วนสิ่งทอที่มาจาก เกวียนเมืองพระตะบอง มี “...ไหม...ผ้าปุม แพรญวน...” (หน้า ๑๗๗) บ้านริมวัดตลอดช่อง พวกแขกตานีทอผ้าไหมผ้าด้ายเป็นผ้าพื้น ผ้าม่วงเกลี้ยงม่วงดอกขาย (หน้า ๑๘๐) แสดงว่าโคราชและ พระตะบองเป็นแหล่งผลิตผ้าพื้นเมืองและเส้นไหมที่สำคัญมาแต่โบราณ โดยมีแขกปัตตานีเป็นช่างทอผ้าไหมและผ้าพื้น ขายเป็นชาวอยุธยา

ในสมัยรัชกาลที่ ๕ เป็นยุคแห่งการทอผ้าและการทำไหม ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ตั้งกรมช่างไหมขึ้น สังกัดอยู่ใน กระทรวงเกษตรธิการเมื่อ พ.ศ. ๒๔๔๖ แต่ก่อนที่จะมีการตั้งกรมช่างไหมนั้น พระยาเทเวศวงศวิวัฒน์ (ม.ร.ว.หลาน กุญชร) เสนาบดีกระทรวงเกษตรธิการได้จ้างผู้เชี่ยวชาญญี่ปุ่น ศาสตราจารย์คามิโทโร ทายามา (Kametero Tayama) เข้ามา ทดลองปลูกหม่อนเลี้ยงไหมที่บริเวณทุ่งศาลาแดง และได้ฝึกหัดข้าหลวงในสมเด็จพระศรีสวรินทิราฯ ให้ใช้เครื่องสาวไหม แบบญี่ปุ่น คือ ชนิดหมุนด้วยมือและแบบใช้เท้าเหยียบ ในปี พ.ศ. ๒๔๔๗ ได้ตั้งโรงเรียนช่างไหมที่ศาลาแดงก่อนจะขยาย สาขากรมช่างเลี้ยงไหมไปสู่หัวเมืองในภาคอีสาน โดยเฉพาะที่มณฑลนครราชสีมา เพื่อจัดการบำรุงพันธุ์ไหมที่เลี้ยงอยู่แล้ว ให้มีคุณภาพดีขึ้น มีการแจกพันธุ์ไหมให้ราษฎรชาวพุทไธสงและชาวรัตนบุรีเมื่อ พ.ศ. ๒๔๕๒ และฝึกหัดราษฎรให้เรียนรู้ การทอผ้าชนิดต่างๆ ซึ่งต่อมาก็ขยายกิจการไปยังเมืองบุรีรัมย์ สุรินทร์ ร้อยเอ็ด เมืองชัยภูมิและเมืองจตุรัส หลังจากนั้น ไม่นานรัฐบาลก็ขาดงบประมาณที่จะทะนุบำรุงส่งเสริม การเลี้ยงไหมจึงยกเลิกกรมช่างไหมไปเมื่อ พ.ศ. ๒๔๕๕ แต่ชาวบ้าน ในภาคอีสานก็ยังเลี้ยงไหมและทอผ้าไหม เพื่อใช้เองในครัวเรือน

หลังสงครามมหาเอเชียบูรพาเกิดขาดแคลนเส้นผ้าขึ้นในประเทศ รัฐบาลไทยในสมัยนั้นได้ให้กระทรวงเศรษฐกิจตั้ง โรงสาวไหมที่จังหวัดนครราชสีมาเมื่อ พ.ศ. ๒๔๘๖ แต่โรงงานมีปัญหาเนื่องจากเครื่องสาวไหม ที่สั่งมาจากประเทศอิตาลี ไม่เหมาะกับเส้นไหมพื้นเมืองและชาวบ้านไม่มีความชำนาญในการเลี้ยงไหมพันธุ์ที่สั่งมาจากต่างประเทศจึงหยุดกิจการไป ใน พ.ศ. ๒๔๙๘

ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ ๙ ผ้าไหมมัดหมี่จากภาคอีสานกลายเป็น ศิลปหัตถกรรมที่แพร่หลายและมีชื่อเสียงไปทั่วโลกสืบเนื่องมาจากพระวิจารณ์ญาณอันลึกซึ้งของสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถที่ทรงจัดตั้งโครงการศิลปาชีพและศูนย์ศิลปาชีพ ดำเนินงานภายใต้มูลนิธิศิลปาชีพใน สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์

* ผ้าสมปัก หรือ ผ้าสองปัก (ภาษาเขมร อ่านว่า ซอมปัด แปลว่า ผ้านุ่งทอ) เป็นวิธีการทอแบบดั้งเดิมที่ยังใช้อยู่ในสังคมของชาวไทยเขมร ในอีสานใต้และชาวเขมรแถบพระตะบองในกัมพูชา เป็นการมัดย้อมเส้นพุ่ง เพื่อสร้างลวดลายและทอด้วยเส้นไหมตั้งแต่ ๓ ตะกอขึ้นไป ทำให้ได้ผ้าเนื้อแน่น สีผ้าด้านหนึ่งมีสีเข้มกว่าอีกด้านหนึ่ง เรียกว่า ผ้าปุมเขมร ผ้าปุมเขมรนั้นราชสำนักอยุธยาได้นำมาสร้างลวดลายเฉพาะ และสงวนไว้สำหรับใช้เป็นสมปักยศพระราชาชนชั้นขุนนางเรื่อยมา จนถึงสมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๕ จึงได้ยกเลิกผ้าสมปักปุมเปลี่ยนมาใช้ผ้าม่วงแทน



พระบรมราชินีนาถเพื่อส่งเสริมให้ราษฎรภาคอีสานปลูกหม่อน เลี้ยงไหมพันธุ์พื้นเมือง และตั้งกลุ่มทอผ้าไหมขึ้นเพื่อผลิตผ้าไหมเป็นอาชีพ โดยส่งเจ้าหน้าที่ไปแนะนำเทคนิคต่างๆ ทำให้ผ้าไหมพื้นเมืองของชาวอีสานมีการปรับปรุงลวดลายสี รูปแบบและคุณภาพ ตลอดจนปรับปรุงเครื่องมือทอผ้า ได้แก่ ขยายขนาด ของพิมพ์ใช้ทอเพื่อให้ได้ผ้าหน้ากว้างขึ้นเหมาะสมกับความต้องการของตลาดผู้บริโภค และใช้กี่กระตุกเพื่อทอผ้าพื้นได้เร็วขึ้น ขณะเดียวกันก็ทรงส่งเสริมการอนุรักษ์ลวดลายดั้งเดิมของชุมชนต่างๆ โดยทรงรับซื้อไว้ในราคาสูงเพื่อจูงใจ ให้ชาวบ้านได้สืบทอดมรดกภูมิปัญญาการทอผ้าของตนไว้ กล่าวได้ว่า ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๑๕ เป็นต้นมา ภูมิปัญญาการทอผ้าไหมพื้นเมืองของไทยได้ถูกรื้อฟื้นขึ้นมาอีกครั้งหนึ่งเมื่อโครงการศิลปาชีพพิเศษทอผ้าไหม อำเภอนาหว้า จังหวัดนครพนม ได้เริ่มต้นขึ้นเป็นแห่งแรก

ภูมิปัญญาการปลูกหม่อน

ต้นหม่อนเป็นพืชที่ปลูกเก็บใบมาเป็นอาหารของตัวไหม สามารถขึ้นได้ในดินที่ไม่มีน้ำขัง ระบายน้ำดี ดินมีความร่วนซุย ต้นหม่อนจะเจริญเติบโตได้ดีในที่โล่งแจ้งมีแสงแดดตลอดทั้งวัน จากการที่เกษตรกรเรียนรู้ การปลูกหม่อน พบว่า การเลือกที่ดินเพื่อปลูกหม่อน ไม่ควรอยู่ห่างจากโรงเลี้ยงไหมเพื่อความสะดวก และไม่ควร อยู่ใกล้แปลงปลูกยาสูบ สวนผักสวนผลไม้ที่ใช้อยาฆ่าแมลง หรือใกล้โรงงานอุตสาหกรรม เพราะละอองสารเคมีอาจปลิวไปติดอยู่บนใบหม่อนซึ่งเป็นอันตรายต่อหนอนไหม

ภูมิปัญญาการคัดเลือกสายพันธุ์ไหม

สายพันธุ์ไหมไทยพื้นบ้านดั้งเดิมมี ๒ สายพันธุ์ คือ ชนิดที่รังไหมเป็นสีนวล(ขาว) และ รังไหมเป็นสีเหลือง มีความยาวเพียง ๔๐ - ๔๕ ม.ม. หนัก ๒ กรัม (รายงานของนายโทยามะถึงเสนาบดีกระทรวงเกษตรธิการ ๒๔๔๕ อ้างถึงใน หนังสือ **มัดหมี่มัดใจ**, ๒๕๔๗: ๖) เป็นไหมที่มีความความแข็งแรง เลี้ยงง่าย ปรับตัวเข้ากับสภาพภูมิอากาศได้ดี เส้นไหมมีความยืดหยุ่นดี มีความเงางาม มีปุ่มปม ย้อมติดสีได้ดี การสาวเส้นไหมทำได้ง่าย ไหมสายพันธุ์ไทยพื้นบ้าน ได้แก่ พันธุ์นางเหลือง พันธุ์แพงพวย พันธุ์นางตุ้ย พันธุ์นางลิว พันธุ์สำโรง พันธุ์นางน้อย พันธุ์กาگی และพันธุ์นางลาย



ต้นหม่อน

สมปักยก คือ ผ้ายกที่ สร้างลวดลายด้วยการเสริมเส้นพุ่งพิเศษเข้าไป พระราชทานเป็นเครื่องแบบ สำหรับขุนนางในราชสำนักสยาม

สมปักลาย คือ ผ้าพิมพ์ลายหรือเขียนลายที่ได้รับพระราชทานเป็นเครื่องแบบของขุนนางในราชสำนักสยาม

สมปักลองจวน คือ ผ้าสมปักปูมลายริ้ว

ผ้าปูม ไทย เป็นวิธีการทอผ้าไหมแบบ ๒ ตะกอ จึงได้เนื้อผ้าที่น้ำหนักสืเท่ากันทั้งสองด้าน

ผ้ากุศราช คือ ผ้าฝ่ายทอยกดอกเด่น เนื้อหยาบ ทนทาน เกิดจากการนำฝ้ายมาตีเกลียวเป็นเส้นด้าย



ภูมิปัญญาการเลี้ยงไหม

การเลี้ยงไหมของชาวอีสานมีพิมพ์เผยแพร่ในหนังสือวิชาการพิเศษ เล่ม ๖ เดือนมีนาคม ร.ศ. ๑๐๙ (พ.ศ. ๒๔๓๔) ชื่อบทความว่า “เรื่องเลี้ยงตัวไหมและวิธีทำเส้นไหม” สรุปความได้ว่า

ตัวไหมที่จะนำมาทำพันธุ์ต้องเลือกคัดเอาตัวไหมที่แก่อยู่ในฝักแล้ว คัดออกมาเป็นตัว ทั้งตัวผู้เมีย แล้วเอาขันครอบไว้ด้วยกัน ก่อนครอบนำผ้ามารองไว้ข้างล่างเพื่อรองรับฟองไข่เล็กๆ คล้ายไข่ปลาที่จะออกมาในคั้นนั้น เมื่อได้ไข่แล้วก็เอาตัวไหมทิ้งไปเสีย เก็บไว้แต่ไข่เพื่อทำพันธุ์ต่อไป

ไข่จะออกมาเป็นตัวคล้ายหนอนเล็กๆ เอาใบหม่อนมาซอยให้ละเอียด โรยให้ตัวไหมที่อยู่ในกระดังกิน เมื่อตัวไหมโตขึ้นจะนำไปใส่กระดังที่ใหญ่ขึ้นกระดังละ ๑๐๐-๒๐๐ ตัว ชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมเลี้ยงไหมในเดือนก่ำ - เดือนสิบ เพราะฝนตกมากใบหม่อนจึงมีมาก ระยะนี้ไม่ต้องซอยใบหม่อนให้ละเอียด โปรยไปได้เลยทั้งใบ ให้กินวันละ ๒ ครั้ง เช้า-เย็น แต่กระดังที่ใส่ตัวไหมเวลากลางวันต้องเอาผ้าคลุมให้มืดชิด มิฉะนั้นแมลงวันมาเจาะตัวไหมทำให้ตายได้ สิ่งอันตรายอีกอย่างหนึ่งที่จะเกิดกับตัวไหม คือ ยาสูบ เมื่อได้กลิ่นจะตายทันที

เมื่ออายุได้ ๑๕ วัน ตัวแก่จะออกสีเหลืองอ่อนๆ ตั้งแต่นั้นจะไม่กินอาหารอีกเลย เมื่อเห็นว่าแก่ได้ที่แล้วจึงเก็บใส่กะจ่อ (ภาชนะสานด้วยไม้ไผ่ ทรงกลม มีหลายขนาดไว้เก็บไหมสุก) แล้วเอาผ้าคลุมไว้ ๑-๒ คืน ตัวไหมจะชักใยหุ้มตัวมืดชิด

การเก็บรังไหม เมื่อไหมสุกแล้วต้องเก็บรังไหมออกจากจ่อ นำมาคัดเลือกแยกรังดีออกจากรังเสีย เพื่อนำไปสาวไหมทำเส้นไหมต่อไป



การเลี้ยงไหม



ภูมิปัญญาการสาวไหม

เส้นใยไหมเป็นสารโปรตีนธรรมชาติที่แข็งแรง การสาวไหม คือการดึงเส้นไหมออกจากรังไหม ผ่านเครื่องสาวไหมแบบพื้นบ้านที่เรียกว่า **เครื่องพวงสาว** ซึ่งเป็นกระบวนการดั้งเดิมที่สืบทอดจากบรรพบุรุษ ดังนั้น ผู้ที่สาวไหมต้องเป็นคนเข้าใจ และมีความชำนาญจึงทำได้ จึงเป็นวิชาที่สืบทอดกันในกลุ่มผู้หญิงเป็นส่วนใหญ่ ได้มีบันทึกไว้ในหนังสือ **ลัทธิธรรมเนียมต่างๆ** มาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ ๕ ดังนี้

“ต้องหาหม้อใบหนึ่งโตขนาดวัดโดยรอบราว ๒๕ นิ้ว ปากหม้อนั้นใส่ไม้ค้ำคล้ายวงครุ ที่ปากหม้อมีไม้แบนๆ เเจาะรูกลาง เหนือไม้แบนขึ้นไป มีรอกคล้ายกับจักร...เป็นรูปกลมๆ เมื่อจะสาวนั้นเอาฝักและรังใส่ในหม้อตั้งแต่ ๓๐-๕๐ ฝัก ต้มให้น้ำร้อน แล้วเอาเส้นไหมลอดรูไม้แบนที่ปากหม้อ สาวขึ้นมาพันกับรอกรอบ ๑

ที่บนหม้อนั้นมีไม้จุ่มอันหนึ่งยาวประมาณ ๑ ศอก เรียกว่า ไม้ซิบ มือหนึ่งสาวไหมจากรอกไปลงในภาชนะอันหนึ่ง อีกมือหนึ่งถือไม้ซิบกดและเขย่งไหมที่อยู่ในหม้อ เพราะรังไหมที่อยู่ในหม้อนั้นลอย ถ้าไม่กดไม่เขย่ง ไหมก็แน่นสาวไม่ออก ถึงออกก็เส้นจะโต”

เส้นไหมที่ได้จากการสาวไหมแต่ละครั้ง แบ่งได้เป็น ๔ ประเภท

๑. เส้นไหมหลิบ หรือ**ไหมเปลือก** หรือไหม ๓ เป็นเส้นไหมที่สาวได้จากฝักครั้งแรก เป็นไหมเส้นเล็กบ้างโตบ้าง มีสีเหลืองแก่ตามสีฝักรังไหม เป็นไหมหยาบเส้นโตใช้ทอผ้าได้

๒. เส้นไหมสาวเลย หรือ**ไหมลวด** หรือไหม ๒ เป็นเส้นไหมที่สาวได้จากฝักไหมชั้นกลาง เส้นและ เนื้อดีกว่า ไหม ๓

๓. เส้นไหมน้อย หรือ**ไหมเครือ** หรือ**ไหมยอด** หรือไหม ๑ เป็นเส้นไหมที่ได้จากฝักรังไหมชั้นใน

๔. เส้นไหม**ซีกะเพย** หรือ ยามแลง หรือปากหม้อ เป็นเส้นไหมที่สาวจากเปลือกรังไหมที่เหลือจากการสาวไหม ๑ หรือไหม ๒ มารวมกันแล้วนำมาต้มสาวไหม (โดยส่วนใหญ่การสาวไหมแลงจะทำให้หลังสุดซึ่งจะเป็นตอนช่วงบ้ายหรือเย็น จึงเรียกว่า ไหมแลง หรือไหมตอนเย็น) เส้นไหมประเภทนี้สมัยก่อนจะทิ้งไป หรือเอาไปทอผ้าเหยียบ (ผ้าห่ม)

หลังจากสาวไหมเสร็จแล้ว นำเส้นไหมไปกรอใส่อัก และพันเกลียวประมาณ ๘๐ รอบ ๑ รัง สามารถ สาวไหมได้ ยาว ๔๐๐ - ๕๐๐ เมตร



การสาวไหม





การกรอไหม

ภูมิปัญญาการฟอกไหม

การฟอกไหม เป็นขั้นตอนการทำความสะอาดเส้นไหมเพื่อละลายปมปมที่เรียกว่า ชีไหม ออกจากเส้นไหมทำให้ได้เส้นไหมที่เรียบสวยงาม โดยการแช่น้ำต่างชนิดที่ได้จากการเผาวัสดุธรรมชาติ เช่น เหง้า ต้นกล้วย ฟางข้าว งวงตาง ผักกูด ผักขมหนาม เป็นต้น เป็นเวลา ๑ คืนแล้วนำมาต้มประมาณ ๑ ชั่วโมงจนเส้นไหมเปลี่ยนจากสีเหลืองเป็นสีนวลขาว แล้วนำมาล้างน้ำเย็นเพื่อทำความสะอาดจนเส้นไหมหมดเมือกกลิ่น ตากไว้จนแห้งสนิทเพื่อให้เส้นไหมย้อมติดสีได้ดียิ่งขึ้น

ภูมิปัญญาการย้อมสีธรรมชาติ

การย้อมสีเส้นไหม เป็นการย้อมสีที่ได้จากทรัพยากรชีวภาพท้องถิ่น อาทิ แมลง พืช และมีการย้อมซ้ำด้วยสารละลายกรด-ด่างธรรมชาติ เช่น น้ำเกลือ น้ำคั้นจากพืชที่มีรสเปรี้ยว ซึ่งช่วยเพิ่มคุณภาพการย้อม ทำให้ สีเส้นไหม มีความหลากหลาย ทนแสง ทนการซัก ช่างไหมต้องมีความรู้เรื่องสีว่า สีตามธรรมชาติเมื่อผสมกันจะเป็นสีใด เช่น สีเหลือง ผสมกับสีน้ำเงินจะกลายเป็นสีเขียว ต้องวางแผนย้อมสีอ่อนไปหาสีเข้ม เช่น การย้อมสีแดงอมชมพู ด้วยการย้อมครั้ง และใช้น้ำใบเหมือด น้ำมะขาม น้ำคั้นจากผลมะเฟืองและสารส้มตำละเอียดเป็นสารช่วยติดสี หรือการย้อมสีเทาอมเขียวด้วยการใช้เปลือกต้นและใบย่านางและใช้น้ำมะนาวเป็นสารช่วยติดสี เป็นต้น

ภูมิปัญญาการทอ

ภูมิปัญญาการทอผ้าไหมเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาเป็นเวลายาวนาน มีความหลากหลายทั้งรูปแบบ สี สัน ลวดลายแตกต่างกันไปตามความเชื่อ ประเพณีวัฒนธรรมในพื้นที่นั้น แต่ทว่าผ้าที่สร้างลวดลายด้วยการมัดย้อมเส้นไหม ก่อนนำไปทอเป็นผืน เป็นวิธีการขั้นสูงที่ต้องอาศัยช่างทอที่มีความชำนาญและมีศิลปศาสตร์อย่างสูง วิธีการทอผ้ามีหลายวิธีขึ้นอยู่กับประโยชน์ใช้สอยและคุณภาพของเส้นใย ได้แก่

๑. การทอขัด เป็นวิธีการทอผ้าพื้นฐานของผ้าทุกชนิด คือ มีเส้นพุ่งและเส้นยืนซึ่งอาจเป็นสีเดียวกันหรือต่างกัน ผ้าทอลายขัดที่เป็นเอกลักษณ์ของผ้าต่างๆ เช่น ชินก่าน ชินทิว ชินลายแดงโม ผ้าขาวม้า ผ้าตาสมุก (ผ้าลายเกล็ดเต่า) ผ้าลายเมลิคัง เป็นต้น

๒. มัดหมี่ เป็นศิลปะการทอผ้าที่เกิดจากการมัดย้อมเส้นใยก่อนนำไปทอ กลุ่มไทย-ลาวอีสานแต่เดิมใช้การมัดย้อมเส้นพุ่งแต่อย่างเดียว และทอด้วยการใช้ตะกอเพียง ๒ ตะกอเท่านั้น ทำให้ผ้าไหมมัดหมี่มีสีเหมือนกัน ทั้งสองด้าน ส่วนผ้าไหมของกลุ่มอีสานใต้โดยเฉพาะกลุ่มไทยเขมร มีวิธีการมัดย้อมเส้นพุ่งด้วยวิธีพิเศษ มีการจัดเตรียมเส้นพุ่งแยกขาดออกจาก





การฟอกไหม



การย้อมสีตามธรรมชาติ

กันเป็นกลุ่ม และต้องใช้กระสวยหลายอันในการทอ ทำให้ลวดลายคมชัด ผ้าสมпт ของกลุ่มนี้มีวิธีการทอตั้งแต่ ๓ ตะกอ ขึ้นไป ทำให้ได้ผ้าเนื้อแน่น มีสีด้านหนึ่งทึบกว่าสีอีกด้านหนึ่ง ผ้าที่ทอด้วยวิธีการมัดหมี่นี้ในอดีตใช้ทอเป็นผ้านุ่งเท่านั้น

๓. ชิด เป็นภาษาพื้นบ้านอีสาน หมายถึง สะกิดหรือชักซ้อนขึ้น การทอผ้าชิด จึงหมายถึง กรรมวิธีการทอที่ผู้ทอใช้ไม้ เรียกว่า “ไม้เก็บชิด” สะกิดหรือซ้อนเส้นยืนยกขึ้นเป็นช่วงระยะตามลวดลายตลอดหน้าผ้า แล้วพุ่งกระสวยสอดเส้นพุ่งพิเศษและเส้นพุ่งเข้าไปตลอดแนว ทำให้เกิดลายบนพื้นผ้า ส่วนใหญ่จะเป็นลายซ้ำๆ ตลอดแนวผ้า สีของลวดลายจะเป็นสีของด้ายพุ่งพิเศษ ลักษณะของผ้าทอลายชิด จะต้องเป็นลายซ้ำของเส้นพุ่ง ที่มีสีเดียวกันตลอด อาจเหมือนหรือไม่เหมือนกันทั้งผืนก็ได้ แต่ต้องมีลายซ้ำที่มีจุดจบแต่ละช่วงของลายอย่างชัดเจน โดยทั่วไปนิยมทอผ้าชิดด้วยฝ้าย เพื่อใช้ทำหมอน

๔. จก หมายถึง การควัก ขุด ค่อย การทอผ้าจกจึงเป็นลักษณะของการทอที่ผู้ทอต้องใช้วิธีล้วงดึงเส้นด้ายพุ่งพิเศษขึ้นลงเพื่อสร้างลวดลาย จกเป็นเทคนิคการทำลวดลายบนพื้นผ้าคล้ายการปักด้วยวิธีการเพิ่มด้านพุ่งพิเศษเข้าไปเป็นช่วงๆ ไม่ติดต่อกันตลอดหน้ากว้างของผ้า โดยใช้ไม้ขม่น หรือนิ้วมือจากเส้นด้ายหรือเส้นยืนยกขึ้น แล้วสอดใส่ด้ายพิเศษเข้าไปเป็นช่วงๆ สลับสีตามต้องการ สามารถออกแบบลวดลายและสีเส้นของผ้าได้ซับซ้อนและหลากหลาย ซึ่งต่างจากผ้าชิดที่ใช้เส้นพุ่งพิเศษสีเดียวตลอดหน้ากว้างของผืนผ้า การทอผ้าจกนิยมทอเป็นตีนชิ้น เพื่อนำไปประกอบกับตัวชิ้นจึงมีชื่อเรียกว่า “ผ้าชิ้นตีนจก หรือผ้าเชิงจก” คนโบราณจะทอเพื่อใช้ในงานบุญต่างๆ เช่น ผ้าคลุมศีรษะนาค ผ้าห่อคัมภีร์ เป็นต้น

๕. ยก การทอผ้ายก คือ การเพิ่มลวดลายในพื้นที่ให้ความพิเศษขึ้น โดยใช้วิธีเก็บตะกอลอย การยกตะกอเพื่อแยกเส้นด้ายยืนครั้งละกี่เส้นก็ตามแต่ลวดลายที่คิด ให้เส้นด้ายพุ่งผ่านไปเฉพาะเส้น เมื่อทอพุ่งกระสวยไปมาควบคู่ไปกับการยกตะกอจะเกิดเป็นลวดลายบนจากผืนผ้า ถ้าทอยกด้วยไหมจะเรียก **ยกไหม** ทอยกด้วยเส้นทองเรียก **ยกทอง** หากทอยกด้วยเส้นเงินเรียก **ยกเงิน**

๖. การควบเส้น เป็นการสร้างลวดลายและสีเหมือนกันของเส้นใยในผืนผ้า ใช้เส้นไหมสองสีที่มีน้ำหนักอ่อนแก่แตกต่างกันมาปั่นตีเกลียวรวมเป็นเส้นเดียวกัน โดยสีเหลืองจะเป็นสีที่เป็นเอกลักษณ์ในการควบ และนำมาใช้เป็นเส้นพุ่งหรือเส้นยืนในการทอ ผ้าที่ทอจะเป็นผ้าพื้นสีเหลือง เรียกว่า **ผ้าหางกระรอก** ในภาษาอีสานเรียกว่า **ผ้ามัดไม**





การทอผ้าไหม



การมัดหมี่

คุณค่าและบทบาทของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่มีต่อวิถีชุมชน

คุณค่าและบทบาททางสังคมและวัฒนธรรม

ผ้าไหมเป็นผ้าที่ใช้ในงานพิธีต่างๆ เช่น งานทำบุญ งานแต่งงาน งานต้อนรับแขก บางพื้นใช้เวลาในการทอเป็นปี เพื่อแสดงให้เห็นถึงความรักความศรัทธา เช่น ผ้ามัดหมี่ ผ้าตีนจก ผ้าตาด ผ้ายก เป็นต้น ในอดีตผ้าที่ใช้ในราชสำนัก เป็นผ้าไหมที่มีความประณีต สีสันสวยงาม ทอด้วยช่างหลวง ผ้าไหมยังแสดงชั้นยศของผู้สวมใส่

คุณค่าและบทบาททางเศรษฐกิจ

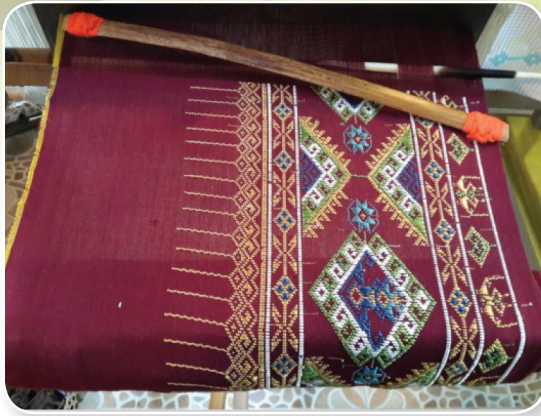
การทอผ้าไหมในอดีตเป็นการแสดงศิลปะ แสดงฝีมือความเป็นลูกผู้หญิง ทอให้กับคนที่รักใคร่ สมัยหลังเป็นการทอเพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว เมื่อยามว่างจากการทำนาคนในชุมชนจะรวมกลุ่มกันเพื่อทอผ้า

สถานภาพปัจจุบันของการถ่ายทอดความรู้และปัจจัยคุกคาม

การทอผ้าไหมในประเทศไทยนิยมทอกันมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ แต่ละจังหวัดแต่ละชุมชน จะมีการสืบทอดกระบวนการทอผ้าไหมที่แตกต่างกัน เป็นการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น แต่ในปัจจุบันเกษตรกร ผู้ปลูกหม่อน เลี้ยงไหมน้อยลง การใช้ไหมโรงงานหรือไหมอุตสาหกรรมจึงเข้ามามีบทบาทมากขึ้นเพราะเส้นใยไหมจะมีความเรียบและความสม่ำเสมอ และยังมี การนำเข้าเส้นไหมจากประเทศเพื่อนบ้านซึ่งคุณภาพต่างกับเส้นไหมในประเทศไทย แต่ถึงอย่างไรไหมไทยยังคงได้รับความนิยมนำมาตัดเป็นชุดเพื่อสวมใส่ในงานต่างๆ อยู่เสมอ ความมีชื่อเสียงของไทย ที่ทั้งคนไทยและชาวต่างชาติให้ความนิยมนั้นทำให้มีการลอกเลียนแบบผ้าไหมไทยจำหน่ายจึงทำให้เกิด ตราสัญลักษณ์นกยูงขึ้นเพื่อสร้างมาตรฐานคุณภาพของไหมไทย

ภูมิปัญญาการทำเส้นไหมไทย ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๘





ผ้าไหม

เอกสารอ้างอิง

คำให้การขุนหลวงหาวัด. นนทบุรี: โครงการเลือกสรรหนังสือมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, ๒๕๔๗. คณะอนุกรรมการดำเนินงานฝ่ายศึกษาค้นคว้าวิจัยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. โครงการศึกษาค้นคว้าวิจัย เพื่อเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถ ในมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษาครบ ๕ รอบ. ๒๕๓๕. เอกสารรายงานผลการวิจัยเรื่อง “สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ กับการ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมของชาติ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ” พุทธบวงมหาวิทยาลัย

คณะอนุกรรมการส่งเสริมการแต่งกายแบบไทย. ๒๕๔๗. **ผ้าไทย.** กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, ๒๕๔๗.

ชวนพิศ สีมาขจร และคณะ. **ภูมิปัญญาการฟอกย้อมสีไหมจากวัสดุธรรมชาติ.** กรุงเทพมหานคร: กรมหม่อนไหม กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, ๒๕๕๓.

ธีรพันธุ์ จันทร์เจริญ. **มัดหมี่มัดใจ สายใยวัฒนธรรม เขมร ลาว ไทย.** มุลินิจเิมส์ เอช ดับเบิลยู ทอมสัน, ๒๕๔๗.

พุทธชาติ ลิปายะคุณ และคณะ. **ภูมิปัญญาผ้าไหมไทย.** กรุงเทพมหานคร : กรมหม่อนไหม กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. ๒๕๕๕.

ศิลปากร, กรม. **ลัทธิธรรมเนียมต่างๆ.** พิมพ์ครั้งที่ ๔. กรุงเทพฯ : คลังวิทยา, ๒๕๑๕.

ศิลปากร, กรม. **วิชาอาชีพชาวสยามจากหนังสือขิรญาณวิเศษ** ร.ศ. ๑๐๙-๑๑๐. กรุงเทพฯ: ๒๕๕๑.

ที่มาของภาพ กรมหม่อนไหม
นายชญมรรต วิเศษศรี



ภูมิปัญญาการทำเหมืองฝาย

เรียบเรียงโดย ชัชวาล ทองดีเลิศ

เหมืองฝาย เป็นภูมิปัญญาในการจัดการน้ำสำหรับการเกษตรของชุมชนในพื้นที่ภาคเหนือตอนบน ที่เรียกว่า กลุ่มวัฒนธรรมล้านนา อันเนื่องด้วยสภาพทางภูมิประเทศเป็นพื้นที่ต้นน้ำลำธารขนาดใหญ่ของประเทศไทย ที่ประกอบด้วย พื้นที่ภูเขาสูง ที่ตอนเชิงเขามากถึงสามส่วนของพื้นที่ มีที่ราบลุ่มระหว่างหุบเขาเพียงหนึ่งส่วนของพื้นที่ การบุกเบิกพื้นที่ สำหรับทำนาทำได้ในพื้นที่ราบในหุบเขา ที่นาจึงมีสภาพลาดหล่นเป็นชั้นๆ มิได้เรียบเสมอกัน ดังนั้น ในการดึงน้ำเข้าสู่ ที่นาจึงมีการคิดค้นการสร้างฝายกันลำน้ำในตำแหน่งที่สูงกว่าแปลงนา แล้วขุดลำเหมืองจากหน้าฝายให้น้ำไหลเข้าสู่ที่นา เพื่อให้ทุกคนมีน้ำสำหรับทำนาเพียงพออย่างเป็นธรรมเสมอกัน โดยมีองค์กรเหมืองฝายที่มีบทบาทในการจัดการ ตามข้อตกลงเหมืองฝายที่สมาชิกผู้ใช้น้ำได้กำหนดร่วมกัน

ประวัติความเป็นมา

เหมืองฝายในพื้นที่ราบภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย มีประวัติความเป็นมาที่ยาวนานมาก เท่าที่ปรากฏพบ เป็นหลักฐานนั้น มีการกล่าวถึงเรื่องเหมืองฝายในตำนานพื้นเมืองเชียงใหม่ตั้งแต่ระหว่างปี พ.ศ. ๑๑๐๐ - ๑๒๐๐ และ ในสมัยราชวงศ์เม็งรายปกครองอาณาจักรล้านนาระหว่างปี พ.ศ. ๑๘๓๙ - ๒๑๐๑ ได้มีการตรากฎหมายมังรายศาสตร์ ที่มีการบัญญัติเรื่องระบบเหมืองฝายไว้เป็นการป้องกันและบริหารระบบเหมืองฝายให้เป็นประโยชน์ต่อประชาชนของ พระองค์ เช่น “ผู้ใดไล่พล่องถิ่มถูกฝายหลุ (พัง) หื้อมันแปลง แทน หรือมันแปลงบ่ได้ ฝายใหญ่ เอาค่า ๑๑๐ เงิน ฝายน้อยเอา ๓๒ เงิน เพราะว่าเหลือกำลังมันนา” เป็นต้น

นอกจากกฎหมายพญามังรายจะรักษาฝายแล้ว ยังมีระบบ ความเชื่อเกี่ยวกับผีฝาย ผู้คนจะสร้างหอผีฝายใกล้ๆ กับปากลำ เหมืองใหญ่ เพื่อให้เจ้าที่เจ้าทางผีฝายรักษาฝายมิให้คนไปทำลาย เมื่อ ถึงเวลาที่จะร่วมกันทำนา ผู้คนที่ใช้สายน้ำร่วมกันนับเป็นร้อยเป็น พันคนจะมาร่วมเลี้ยงผีฝายเป็นประเพณีใหญ่ มีหมอหรือปุजारยเป็น



ภูมิปัญญาการทำเหมืองฝาย



ผู้กระทำผิด การเลี้ยงฝ้ายบางแห่งจะล้ม ควาย วัว เลี้ยงกัน ผู้คนจะซ่อมแซมฝายให้ดีขึ้นน้ำได้มาก ตามต้องการ การป้องกัน หอฝ้ายในกฎหมายพญามังรายเขียนไว้ว่า “ผู้ใดละหาวดีหอบูชาฝ้ายท่านเสีย ต้องถือว่าผิดฝ้าย หื้อมันแปลง (สร้าง) หอบูชาดั่งเก่า แล้วหื้อ มันแต่งเครื่องบูชาบริกรรมหื้อชอบ แล้วหื้อมันแปลงฝายไว้ดั่งเก่า”

ในภาคเหนือตอนบนมีเหมืองฝายจำนวนถึง ๔,๐๐๐ กว่าแห่ง ซึ่งมีการสืบสานภูมิปัญญามาอย่างต่อเนื่องจนเป็น วิถีวัฒนธรรม จารีตประเพณี และภูมิปัญญาในการจัดการน้ำของชุมชนที่ยังคงยึดถือและปฏิบัติสืบมาอย่าง ต่อเนื่องจนถึง ปัจจุบัน เช่น ฝายพญาคำ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ฝายวังโฮ อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่

ลักษณะเฉพาะที่แสดงอัตลักษณ์

เหมืองฝายเป็นเทคโนโลยีพื้นบ้าน ประกอบด้วย ตัวฝาย กับ ลำเหมือง

การสร้างตัวฝายใช้วัสดุอุปกรณ์พื้นบ้าน ใช้ไม้ไผ่ ไม้จริง หิน วางไม้คร่าววางขวางลำน้ำแล้วตอกยึดด้วยไม้หลัก สร้างเป็นฐาน กว้างในลำน้ำ แล้วค่อยๆ วางไม้คร่าวซ้อนและตอกตรึงด้วยไม้หลัก หรือใช้ก้อนหินวางขึ้นเป็นชั้นๆ อย่างแข็งแรง มันคงพอที่จะไม่ถูก กระแสน้ำพัดพัง ก่อขึ้นจนได้ความสูง ในระดับที่สามารถทดน้ำเข้า ลำเหมืองแล้วไหลลงสู่ที่นาได้

ลำเหมืองแต่เดิมใช้แรงชาวบ้านที่เป็นสมาชิกผู้ใช้น้ำช่วยกันขุดจากหน้าฝาย ตามแนวของสภาพพื้นที่ค่อยๆ ลาดลง ไปสู่ที่นา โดยแบ่งกันเป็นช่วงๆ พื้นที่ลำปากก็ใช้จำนวนคนมากหน่อย พื้นที่ง่าย ๆ ก็ใช้จำนวนคนน้อยลง เมื่อถึงที่นาก็มีการ ขุดลำเหมืองซอยเรียกว่า “เหมืองไล่ไก่” กระจายให้น้ำเข้าถึงที่นาทุกแปลง ตรงปากเหมืองไล่ไก่ จะมี “แต่” แนวไม้หลัก ปักขวางลำเหมืองเพื่อทดน้ำเข้าสู่เหมืองไล่ไก่ ตรงปากเหมืองไล่ไก่แต่ละเส้นจะมีการกำหนดขนาดช่องน้ำไหลให้สอดคล้อง กับปริมาณการใช้น้ำเรียกว่า “ตัวง” ที่พอดีกับจำนวนพื้นที่นาที่รับน้ำในแต่ละสาย เพื่อให้ที่นาทุกแปลงได้รับการแบ่งน้ำ อย่างเหมาะสมกับขนาดพื้นที่



ชาวบ้านช่วยกันทำเหมืองฝาย



เพื่อให้การจัดการบริหารแบ่งน้ำอย่างเป็นธรรม จึงมีการจัดตั้ง “องค์กรเหมืองฝาย” ขึ้นเพื่อควบคุมดูแลให้เป็นไปตามข้อตกลงอย่างมีประสิทธิภาพและทั่วถึง รูปแบบองค์กรจะมีขนาดและความซับซ้อนแตกต่างกัน ตามขนาดจำนวนสมาชิกผู้ใช้น้ำ ขนาดพื้นที่นา จำนวนสาขาของลำเหมืองว่ามีมากน้อยเพียงใด ขนาดเล็กมากก็จะมี “แก่งฝาย” คนเดียวแก่งฝายเป็นผู้นำ เป็นประธานในการควบคุมการทำงานขององค์กรเหมืองฝาย หากใหญ่ขึ้นก็มี “แก่งฝายกับลำนํ้า” ที่มีบทบาทการสื่อสารกับสมาชิกผู้ใช้น้ำ บางแห่งก็มี “ผู้ช่วยแก่งฝาย” ในระบบที่ใหญ่ขึ้น ก็จะมี “แก่งเหมือง” เป็นผู้นำที่ดูแลจัดการลำเหมืองแต่ละเส้น

ในการจัดการบริหารและแบ่งน้ำนั้นต้องดำเนินการตาม “ข้อตกลงเหมืองฝาย” ที่สมาชิกทุกคนได้ร่วมกันกำหนดขึ้น เป็นสัญญาประชาคม ที่ทุกคนต้องปฏิบัติตาม รวมทั้งมีบทลงโทษถ้าไม่ปฏิบัติตาม ข้อตกลง เหมืองฝาย ยึดหลักความเป็นธรรมในการอยู่ร่วมกัน ใครมีที่นามาก ใช้น้ำมากต้องทำงานมาก จัดหาอุปกรณ์มาก เช่น หากมีที่นาไม่เกิน ๑๐ ไร่ ส่งคนมาตีฝาย ขุดลอกลำเหมือง ๑ คน หากมีที่นาเกิน ๑๐ ไร่ ต้องส่งคนมา ๒ คน การเตรียมอุปกรณ์มาซ่อมแซมฝายก็เช่นกัน เช่น กำหนดไว้ให้น้ำหลักมา ๑๐๐ อัน ต่อการมีที่นา ๑ ไร่ หากมีที่นา ๑๐ ไร่ ก็ต้องเตรียมมา ๑,๐๐๐ อัน เป็นต้น เมื่อช่วยกันดูแลระบบเหมืองฝายแล้ว ทุกคนไม่ว่าจะมีที่นา ๑ ไร่ ๑๐ ไร่ หรือ ๒๐ ไร่ ก็จะได้รับน้ำให้เพียงพอตลอดฤดูกาลผลิต หากไม่ปฏิบัติตามข้อตกลงจะถูกปรับไหมตามที่ตกลงกัน หากไม่มาทำงานเกิน ๓ ครั้งโดยไม่มีเหตุจำเป็น จะให้ออกจากสมาชิก ไม่สามารถใช้น้ำได้ต่อไป เป็นต้น

ทุกๆ ปีเมื่อมีการซ่อมแซมฝายและขุดลอกลำเหมืองแล้วจะมี “พิธีกรรมเลี้ยงผีฝาย” ร่วมกันเป็นจิตวิญญาณแห่งการเคารพธรรมชาติ และเป็นพิธีกรรมที่สร้างความสามัคคีในสมาชิกผู้ใช้น้ำในองค์กรเหมืองฝายลูกเดียวกัน ทำพิธีกรรมเสร็จก็กินข้าวร่วมกัน พูดคุยปัญหาและการแก้ไขข้อตกลงและการทำงานร่วมกันให้สอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบัน

คุณค่าและบทบาทของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่มีต่อวิถีชีวิต

การเคารพธรรมชาติและที่อยู่ร่วมกับธรรมชาติอย่างยั่งยืนเป็นหลักการสำคัญของเหมืองฝาย เป็นการทอน้ำเข้าสู่ที่นา แค่เพียงพอสำหรับการทำนา น้ำสามารถไหลผ่านฝายไปยังฝายลูกถัดๆ ไป และน้ำที่เข้าสู่ที่นาแล้วหากมีส่วนเกิน ก็จะมีการขุดลำเหมืองให้น้ำไหลกลับสู่ลำน้ำเดิม ไม่ได้กักเก็บไว้ใช้เองทั้งหมด มีการดูแลป่าต้นน้ำ ป่าใช้สอยในการซ่อมแซมฝายควบคู่กันไปด้วย บริเวณตัวฝาย ตลอดลำเหมืองเป็นแหล่งสัตว์น้ำ พืชน้ำที่ชาวบ้านมาหากินเป็นอาหาร

เหมืองฝายทำให้ทุกคนมีหลักประกันว่าจะมีน้ำใช้ในการผลิตอย่างยั่งยืน เมื่อมีน้ำก็จะเกิดความมั่นคง ในการดำรงชีวิต มีข้าวกิน มีอาหาร มีรายได้ที่จะดูแลครอบครัว

เหมืองฝาย เป็นประชาธิปไตยชุมชน เพราะในองค์กรเหมืองฝาย มีการเลือกผู้นำที่มีความยุติธรรม มีความสามารถในการจัดการบริหารทรัพยากรน้ำได้อย่างเป็นธรรม ทุกคนมีส่วนร่วมในการกำหนดข้อตกลงเหมืองฝาย แม้จะมีที่นาไม่เท่ากันแต่ได้รับการดูแลอย่างเท่าเทียมกัน จึงเป็นพื้นฐานที่เข้มแข็งของชุมชน



สถานภาพปัจจุบันของการถ่ายทอดความรู้และปัจจัยคุกคาม

ปัจจุบันพื้นที่นาถูกเปลี่ยนแปลงการใช้ประโยชน์ ที่ดินหลุดมือจากชาวนาไปสู่คนภายนอกที่ไม่รับรู้ และเข้าใจในเรื่องเหมืองฝาย มีการเปลี่ยนแปลงการใช้ประโยชน์ที่ดินเป็นสวน เป็นรีสอร์ท สนามกอล์ฟ บ้านจัดสรร โรงงาน หรือซื้อที่ดินทิ้งร้างไว้รอขายเก็งกำไร จนทำให้ปริมาณผู้ที่ทำนาลดลง การบริหารจัดการเหมืองฝายยากลำบากขึ้น เกิดความขัดแย้งแย่งชิงการใช้น้ำระหว่างกิจกรรมต่างๆ มากขึ้น

คนรุ่นใหม่ไม่ยอมทำนาและไม่มีการเรียนรู้ในเรื่องภูมิปัญญา การจัดการน้ำแบบเหมืองฝายก็ลดน้อยลงไป ในสถาบันการศึกษาไม่มีการจัดการเรียนการสอน คนที่เข้าใจเรื่องเหมืองฝายมีอยู่ในผู้สูงอายุที่มีจำนวนลดลงโดยลำดับ

โครงการพัฒนาขนาดใหญ่ อาทิ เขื่อนและอ่างเก็บน้ำ หากสร้างขึ้นที่ลำน้ำใด ก็จะกระทบกับเหมืองฝายตลอดลำน้ำ เพราะอำนาจในการเปิดปิดน้ำจากเขื่อนหรืออ่างเก็บน้ำ ไม่ได้อยู่ในมือของชาวนา จึงทำให้การบริหารจัดการเหมืองฝายไม่เป็นอิสระและมีความยากลำบากมากขึ้น

กฎหมายคุ้มครองเหมืองฝาย ที่ผ่านมี พรบ. ชลประทานราชบุรี พ.ศ. ๒๕๔๒ แม้จะทำให้เหมืองฝาย มีสถานภาพได้รับการยอมรับอย่างชัดเจน แต่ระบบการสนับสนุน ทั้งด้านการศึกษาวิจัย การส่งเสริมความเข้มแข็ง การสร้างนวัตกรรมนั้น ไม่มีหน่วยงาน กลไก ที่เข้ามาดูแลแต่อย่างใด จึงทำให้องค์กรเหมืองฝายที่มีอยู่ทั่วภาคเหนือตอนบนดำเนินงานไปตามศักยภาพของแต่ละแห่งตามลำพัง

กรณีตัวอย่าง : ฝายพญาค่า อ.เมือง จ.เชียงใหม่

ฝายพญาค่าเป็นเหมืองฝายดั้งเดิมของเมืองเชียงใหม่ เป็นฝายทดน้ำที่สร้างปิดกั้นน้ำและยกระดับน้ำ จากแม่น้ำปิง เพื่อทดน้ำเข้าใช้ประโยชน์ในพื้นที่เกษตรกรรม ๑๖,๗๒๑ ไร่ ทางตะวันตกเฉียงใต้ของเมืองเชียงใหม่ ครอบคลุมพื้นที่ ๒ จังหวัดคือ เชียงใหม่และลำพูน

ฝายพญาค่าเกิดขึ้นจากชาวบ้านที่เดือดร้อนขาดแคลนน้ำในการเพาะปลูก โดยมีนายพญาค่า เรืองฤทธิ์ กำนันตำบลสารภีในขณะนั้น เป็นผู้รวบรวมชาวบ้านที่เดือดร้อนมาช่วยกันขุดและสร้างฝายทดน้ำ เพื่อปิดกั้นลำน้ำปิง ฝายที่สร้างขึ้นเป็นฝายไม้รวก ซึ่งตัวฝายนี้มักจะถูกกระแสน้ำที่ไหลเชี่ยวกัดเซาะทำลายแตกทุกปีต้องซ่อมแซมอยู่เสมอ ในการบริหารจัดการน้ำจากเหมืองฝาย ทางลำนานาจะมีการทำ “สัญญาเหมืองฝาย” ซึ่งเข้าใจกันดีว่า เป็นกฎ ข้อบังคับ ที่สมาชิกผู้ใช้น้ำ และหัวหน้าเหมืองฝาย ช่วยกันตั้งขึ้นไว้ใช้ในระบบชลประทานของตนเอง

การร่วมกันสร้างเหมืองฝาย การซ่อมแซมฝาย การขุดลอกเหมือง การเรียกเก็บและการยินยอมจ่ายเงินค่าน้ำข้างต้นนี้อาจดูเป็นเรื่องธรรมดา แต่แสดงให้เห็นว่า การจัดการน้ำด้วยระบบเหมืองฝาย เป็นโครงการน้ำที่เกิดขึ้นจากความต้องการของประชาชนในพื้นที่ และดำรงอยู่ได้ด้วยการบริหารจัดการจากชุมชนท้องถิ่นโดยแท้

ฝายวังไฮ อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่

ฝายวังไฮ เป็นฝายที่กั้นลำน้ำปิง มีลักษณะตอกหลักด้วยไม้เนื้อแข็ง มีลูกฝายประมาณ ๒๐๐ ลูก ความสูง ๒๐๐ เมตร จากระดับน้ำทะเล ความยาว ๖ กิโลเมตร วัสดุที่ใช้มีอยู่ในชุมชนไม่ว่าจะเป็น หิน ทราย ไม้ นำมาตอกหลักเสาเพื่อกั้นลำน้ำปิง ยกระดับให้สูงขึ้นแล้วส่งน้ำเข้าสู่เมือง รวมทั้งคันคลองที่ไหลผ่าน ๓ หมู่บ้าน โดยทำลำเหมืองเล็ก แต่ในการบังคับน้ำเข้านา ชาวบ้านจะบังคับทิศทางตามที่แก่ฝายและสมาชิกกำหนดขึ้นมา ฝายวังไฮจะมีการซ่อมแซม ประมาณ



เดือนเมษายนของทุกปี ส่วนการกระจายน้ำหรือการจัดสรรน้ำ รวมทั้ง การซ่อมแซมเหมืองฝายในแต่ละปีก็มีข้อตกลงสัญญาร่วมกัน และมีบทลงโทษสำหรับคนที่ทำผิดหรือฝ่าฝืนกฎ

ฝายวังไฮ เป็นการจัดการทรัพยากรน้ำของชาวบ้านที่เป็นรูปธรรม ถ่ายทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น ทั้งกฎเกณฑ์ จารีตประเพณี ความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ การเคารพซึ่งกันและกันของคนและธรรมชาติ ฯลฯ ชาวเชียงดาวมีการจัดการระบบฝายมาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๔๔๕ มีการจัดระบบเหมืองในพื้นที่รองรับน้ำหล่อเลี้ยงชาวบ้าน ๓ หมู่บ้าน คือ บ้านม่วงซ้อง บ้านดง และบ้านทุ่งหลุก ซึ่งชาวบ้านส่วนใหญ่

ประกอบอาชีพทางการเกษตร จึงมีความต้องการและให้ความสำคัญกับการจัดการน้ำเพื่อทำการเกษตรโดยเฉพาะการทำนา ซึ่งแก่ฝาย จะต้องมีความยุติธรรมในการจัดสรรน้ำให้เกิดประโยชน์สูงสุดกับพื้นที่

ปัจจุบันได้มีการบรรจุเรื่องการจัดการเหมืองฝายของชาวบ้านเข้ากับนโยบายของ อบต.เชียงดาวแล้ว โรงเรียนประถมศึกษาในท้องถิ่นก็บรรจุเรื่องการจัดการเหมืองฝายเข้าไปในหลักสูตรการเรียนการสอน โดยให้เด็กนักเรียนลงมาเรียนเรื่องการทำเหมืองฝายและการจัดการน้ำในที่น้ำกับบิดาด้วย

นอกจากนี้กลุ่มเหมืองฝายยังได้ร่วมกับเครือข่ายกลุ่มรักษ์น้ำปิง นักวิชาการ นักพัฒนาเอกชน ในการจัดการทรัพยากรน้ำ ทั้งน้ำที่นำมาใช้เพื่อเพาะปลูกและแหล่งอนุรักษ์พันธุ์ปลา เพื่อสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารและดูแลระบบนิเวศวิทยาของสายน้ำปิง เพื่อให้ลำน้ำปิงคงอยู่คู่ชาวเชียงดาวตลอดไป

ภูมิปัญญาการทำเหมืองฝาย ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๘



ภูมิปัญญาการทำเหมืองฝาย

เอกสารอ้างอิง

ประเสริฐ ฒ นคร. ๒๕๑๔. **มั่งรายศาสตร์**

ชัชวาลย์ ทองดีเลิศ. ๒๕๔๓. **ระบบเหมืองฝาย ภูมิปัญญาการจัดการน้ำพื้นบ้าน** สืบสานล้านนา.

เอกวิทย์ ฒ กลาง. ๒๕๕๔. **ภาพรวมภูมิปัญญาไทย เหมืองฝาย** : บริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด.

บุคคลอ้างอิง

ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.วันเพ็ญ สุรฤกษ์, สาขาวิชาภูมิศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ศาสตราจารย์ อรุณรัตน์ วิเชียรเขียว อาจารย์ประจำสาขาวิชาประวัติศาสตร์และ วัฒนธรรม คณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

ที่มาของภาพ นายชัชวาล ทองดีเลิศ



ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล
มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

ภูมิปัญญาการเลี้ยงควายไทย

นำเสนอโดย กรมปศุสัตว์

เรียบเรียงโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมชาย นิลอาธิ

ควายไทย ที่เลี้ยงตามบ้านมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Bubalus bubalis* ซึ่งจัดอยู่ในพวก “ควายปลัก” (Swamp Buffalo) เพราะชอบนอนในน้ำหรือปลักโคลน ส่วนใหญ่จะมีลักษณะลำตัวสีเทาเข้ม ขนบางและขนหยาบ คอโค้งต่ำ รอบอกอวบใหญ่ ตีนใหญ่มีกีบตีนคู่ชิดกันแข็งแรง ลักษณะเขามีหลายแบบและเรียกชื่อต่างๆ กัน แต่ส่วนมาก มักจะมีเป็นเขา โค้งกว้างใหญ่กว่าเขาวัว เป็นสัตว์เคี้ยวเอื้อง เลี้ยงลูกด้วยนม ลูกควายจะกินนมแม่จนกว่าอายุประมาณ ๑ ปี ๖ เดือน และ จะเจริญเติบโตเริ่มใช้แรงงานได้ระหว่างอายุประมาณสองปีครึ่งถึง ๓ ปี และใช้งานได้ เต็มที่ระหว่างอายุประมาณ ๖-๘ ปี จนถึงอายุประมาณ ๒๐ ปี จากอายุเฉลี่ยประมาณ ๒๕ ปี

ควายไทยเป็นสัตว์เลี้ยงคู่กับคนไทยมานาน มีตำนานโบราณเล่าว่า พระยาแสนเป็นผู้มอบควายให้แก่บรรพบุรุษของคนไทย ครั้นยังอยู่ที่บึงดอนแสนล่อ เพื่อไว้ใช้ทำนา ส่วนหลักฐานโบราณคดี มีการพบหลักฐานกระดูกควายที่บ้านเชียง และ บ้านนาดี อำเภอนองหาน จังหวัดอุดรธานี กำหนดอายุได้ประมาณ ๓,๐๐๐ ปี รวมถึงแหล่งที่บ้านกระถิ่นแดง อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐมด้วย นอกจากนี้พบรูปควายดินเผาที่บ้านใหม่ชัยมงคล ใกล้เมืองโบราณจันเสน อำเภอดาคลี จังหวัดนครสวรรค์ และภาพเขียนสีมีรูปควายที่ผาหมอนน้อย (ส่วนหนึ่งของ ผาแต้ม) อำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี

การเลี้ยงควายไทยในอดีตมีวัตถุประสงค์ ๒ ประการด้วยกัน คือ การเลี้ยงควายงามและการเลี้ยง เพื่อใช้แรงงาน แต่ส่วนมากจะเลี้ยงเพื่อใช้แรงงานเป็นหลักสำคัญมากกว่าการเลี้ยงควายงามที่มีอยู่ไม่มากนัก การเลี้ยงทั้งสองต่างก็มี ลักษณะเฉพาะที่แสดงถึงภูมิปัญญาการเลี้ยงแตกต่างกันไปตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

ภูมิปัญญาการเลี้ยงควายงาม

จัดว่าเป็นภูมิปัญญาในการคัดเลือกควายเชิงอนุรักษ์ มีการสะสมข้อมูลตามประสบการณ์เป็นชุดความรู้ในการคัดเลือกควายงามตามอุดมคติ (อุดมทัศน์) ที่พอจะกล่าวได้ว่าเป็น “ตำรา” ได้ในระดับหนึ่งที่ต้องรอการศึกษารวบรวมเพิ่มเติมต่อไป จากการศึกษาของกรมปศุสัตว์และนักวิชาการท้องถิ่นที่ผ่านมาสรุปล ภูมิปัญญาการเลี้ยงและการคัดเลือก ควายงามโดย พิจารณา ๓ เรื่องเป็นหลัก คือ ดูลักษณะรูปร่างท่าทาง โดยรวม ดูลักษณะอวัยวะส่วนต่าง ๆ และดูลักษณะตำแหน่งขั้ว





พ่อพันธุ์



แม่พันธุ์

ลักษณะรูปร่างท่าทางของควายงาม

จะต้องมีรูปร่างสูง ลำตัวกลมตันใหญ่สมส่วน ถ้ามองจากด้านข้างจะเห็นเป็นรูปคล้ายสี่เหลี่ยม ผืนผ้า มีส่วนท้ายยกสูงกว่าส่วนหัวเล็กน้อย แต่หัวมักจะยกเชิดหน้าสูงในแนวตรง แนวสันหลังกว้างค่อนข้างตรงไม่แอ่นมากนัก ท่ายืนสง่างาม และท่าเดินคล่องแคล่วแต่นุ่มนวล ลักษณะหนังหนาเป็นมันไม่แห้งและไม่ตึงมาก ส่วนผิวหนังจะมีสีดำแดง ที่เรียกว่า สีทองแดง หรือไม่ก็เป็นสีออกดำเป็นเงาเลื่อม

ลักษณะอวัยวะส่วนต่าง ๆ

- | | |
|---------------------|---|
| ใบหน้า | - หน้าโหนก หน้าผากกว้างนูน กะโหลกหัวหนา |
| จมูก | - จมูกหนา มีเหงื่อเปียกชื้นอยู่เสมอ ไม่แห้งผาก แสดงว่าเป็นควายมีสุขภาพดี |
| สันจมูกหรือดั่งจมูก | - มีสันจมูกเต็ม เป็นสันเรียบตรง ไม่แอ่น แสดงว่าเป็นควายมีสุขภาพดี เลี้ยงให้โตใหญ่ได้ดี |
| ปาก | - มีปากใหญ่กว้าง ขนปากล่างเกลี้ยง กรามล่างแข็งแรง อ้าปากได้กว้างรับกับลำคอ แสดงว่าควายกินหญ้าเก่ง |
| ดวงตา | - ใหญ่ นูนเด่น กลมโต แจ่มใส คิ้วหนา |
| ใบหู | - กว้างใหญ่ยาว ทั้งสองข้างมีขนาดเท่ากัน โบกสะบัดได้ดี สีดำเป็นมัน ดูสะอาด |
| เขา | - เขาตกซ้อน คือ เขาจะแอ่นลู่ไปตามหู และส่วนมากจะโค้งงอในแนวตั้งขึ้นและโค้งเข้าเป็นครึ่งวงกลม ส่วนผิวของลำเขาจะเป็นมันใส ส่วนที่เป็นเขาตุ้ คือ เขาตั้ง ปลายหู ที่เรียกว่า “ควายเขาตุ้” มักจะเป็นควายที่อ้วนพี ลำตัวตันดูบึกบึน เป็นควายที่มีกำลังแรงดีเสมอ |
| คอ | - ลำคอสั้นใหญ่และหนา ดูแข็งแรงบึกบึน และสมส่วนกับหัวและไหล่ |
| ตระโหนก | - กว้าง หนา และค่อนข้างสูงเล็กน้อย |
| ท้อง | - ท้องกลมกลิ้งตั้งแต่หน้าไปหาหลัง ซี่โครงเต็ม สวาบ (บริเวณเหนือ กระเพาะ) แคบ ลำตัวลึก ทำให้ท้องมีความจุมาก ซึ่งท้องถึนภาค ตะวันออกเฉียงเหนือของไทยมักเรียกว่า “ท้องปลาบู่” เป็นควาย กินหญ้าต่ำ คือกินหญ้าลึกถึงโคน ทำให้อ้วนไว โตไว |
| ตะโพก | - ตะโพกกว้าง ไค้มนดูสมส่วน เนื้อแน่นเต็ม ไม่แฟบและไม่เรียวแหลม |



ลำขา	- ลำขาทั้งคู่หน้าและคู่หลังมีขนาดใหญ่อวบ เมื่อดูทั้งจากด้านหลังและ ด้านข้างจะมีลักษณะตั้งตรงไม่ถ่างออก
หาง	- โคนหางใหญ่ เข้ารูปรัดปิดกันมิดชิด ความยาวหางยาวเลยข้อพับเข้าตกลึงน่องล่าง ปลายหางเป็นพู่เป็นพวงใหญ่ยาว ว่าเป็นควายดีฝึกง่าย ใช้งานง่าย ใช้งานดี
เล็บ	- เล็บใหญ่กลมโต หรือมีลักษณะคล้ายส่วนกว้างของใบโพธิ์ เล็บยาวเท่าๆ กัน ปลายเล็บแนบชิดกันไม่เกยกัน
ขน	- ขนเรียบ เป็นมัน ถ้ามีขนขึ้นถี่ เชื่อว่าเป็นควายอ้วนพีดีเสมอ
อวัยวะเพศ	- อวัยวะเพศควายผู้ต้องมีลูกอذنทะใหญ่ อยู่ในแนวตรงเสมอกัน ไม่หย่อนยาน ถ้าเป็นควายแม่หรือควายตัวเมีย ต้องมีอวัยวะเพศใหญ่ ลักษณะ กลมคล้ายใบตองจาน (ใบทองกวาว) และมีไต้หวัน ๔ เต้า อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม

ลักษณะตำแหน่งขั้วญ

เฉพาะการคัดเลือกควายงามที่แสดงถึงภูมิปัญญาด้วยวิธีการดู “ขั้วญ” ที่เป็นมงคลกับชีวิตความเป็นอยู่ของเจ้าของและการใช้แรงงานนี้ ได้มีการรวบรวมไว้บ้างแล้ว ดังนี้

ขั้วญก้อนเกลือ	คือ ขั้วญที่อยู่บริเวณกลางหัว เชื่อว่าเป็นเสมือนอาหารกับข้าวที่อุดมสมบูรณ์
ขั้วญท้าวหน้า	คือ ขั้วญที่อยู่บริเวณเหนือคิ้ว เชื่อว่าเจ้าของจะประสบความสำเร็จในการเจรจาความต่างๆ
ขั้วญทัดดอก	คือ ขั้วญที่อยู่ก้นหูทั้งสองข้าง ที่ดูว่าเสมือนการทัดดอกไม้ สวยงาม เป็นมงคล
ขั้วญโหนกหน้า	คือ ขั้วญที่อยู่เหนือหน้าผาก เรียกว่า “ง่าเงา” เสมือนพญากางจ้อง คือท้าวพญากางร่ม ถือว่าเป็นมงคลเพราะได้ร่มเงา
ขั้วญยั้งข้าวแตก	คือ ขั้วญที่อยู่ตรงบริเวณสวาท เปรียบเสมือนการทำนาได้ข้าวมาก จนยั้งแตก
ขั้วญก้อนหางคำ	คือ ขั้วญอยู่ที่ก้นหู เชื่อว่าเสมือนมีทองคำ ร่ำรวยมีเงินทอง
ขั้วญสะเภาอุ้มทอง	คือ ขั้วญที่อยู่บริเวณใต้ท้อง กรณีเป็นควายแม่ เชื่อว่าจะให้ลูกมากและเลี้ยงลูกได้ดี หากมีขั้วญอยู่ใต้ท้องทั้งสองข้างจะดียิ่งขึ้น
ขั้วญแม่ฮ้างเปิดขึ้น	คือ ขั้วญที่อยู่ตรงขาพับหลัง เชื่อว่าเป็นควายที่มีเสน่ห์ ใครเห็นเป็นที่ชอบใจ จะขายก็ขายออกได้ง่าย
ขั้วญหน้าตรง	คือ ขั้วญเดียวที่อยู่บริเวณหน้าผาก คิดเห็นเป็นเสมือนเลขหนึ่ง

ฯลฯ

นอกจากนี้ยังมีการรวบรวมภูมิปัญญาเกี่ยวกับลักษณะรูปร่าง ท่าทาง ลักษณะอวัยวะส่วนต่าง ๆ ที่เป็นกาลกิณีหรืออัปมงคล ซึ่งท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือของไทย เรียกว่า ควายมีตำหนิ ไว้อีกกว่า ๓๐ ลักษณะและลักษณะขั้วญที่ไม่เป็นมงคลอีก ๘ ลักษณะด้วย



ภูมิปัญญาการเลี้ยงควายงาน

ดังกล่าวแล้วว่าเกษตรกรไทยส่วนใหญ่จะเน้นการเลี้ยงควายไว้เพื่อใช้แรงงานเป็นหลักสำคัญ ด้วยเหตุนี้จึงพบว่าการเลี้ยงควายงานของชาวบ้านทั่วไปมีหลายรูปแบบ หลายวิธีการ ขึ้นอยู่กับเงื่อนไขแตกต่างกันไปหลายปัจจัย ทั้งสภาพธรรมชาติแวดล้อม และสภาพทางสังคมวัฒนธรรม ซึ่งพอจะจำแนกรูปแบบและวิธีการเลี้ยงควายไทยออกได้ดังนี้ คือ

การเลี้ยงปล่อยรวมฝูง เป็นวิธีการเลี้ยงแบบดั้งเดิมที่นิยมกันทั่วไป โดยการปล่อยควายของแต่ละคนไปรวมกันเป็นฝูงใหญ่ ให้หากินกันเองในบริเวณกว้างที่เรียกว่า “**ทำเล**” เช่น ทำเลทุ่งหญ้า ป่าบุ่ง-ป่าทาม^๑ ในแหล่งที่เป็นดอนเกาะหรือบริเวณที่ลุ่มใกล้สายน้ำ ส่วนในชุมชนที่อยู่บน ที่เนินโคกก็จะปล่อยควายรวมๆ กันในทำเลป่าโคก^๒ และคัง^๓ ซึ่งเป็นพื้นที่สาธารณะของชุมชนที่เรียกกันว่า “**ทำเลเลี้ยงสัตว์**” การเลี้ยงควายด้วยรูปแบบวิธีนี้ บรรดาเจ้าของควายจะร่วมกันกำหนดขอบเขต ทิศทางหรือเป้าหมายว่าจะให้ฝูงควายไปหากินในทิศทางบริเวณใด ซึ่งกลุ่มเจ้าของควายจะคอยติดตามกำกับฝูงควายอยู่ห่างๆ เมื่อฝูงควายเริ่มออกนอกทิศทางก็จะช่วยกันไล่ต้อนให้ไปตามทิศทางพื้นที่ที่กำหนด ซึ่งส่วนมากเจ้าของควายแต่ละคนจะสับเปลี่ยนกันไปต้อนควายที่จะออกนอกเส้นทาง เป็นการเลี้ยงที่ต้องดูแลและติดตามไล่ต้อนในแต่ละวันที่ปล่อยรวมฝูงกันทุกวัน

การเลี้ยงแบบปล่อยฝูง เป็นวิธีการเลี้ยงแบบดั้งเดิม คล้ายๆ กับการเลี้ยงแบบปล่อยรวมฝูง ให้หากินกันเองตามทำเลป่าบุ่ง-ป่าทามหรือตามทำเลป่าโคกและคังส่วนชุมชนที่อยู่ใกล้ภูเขา ก็จะปล่อยฝูงในป่าเชิงเขาหรือปล่อยฝูงเข้าไปในป่าดงบนภูเขา แต่จะต่างกันอยู่บ้างคือ การเลี้ยงแบบปล่อยฝูงนี้ มักจะปล่อยรวมฝูงหลายสิบตัว ซึ่งเป็นฝูงเล็กกว่าการเลี้ยงปล่อยรวมฝูง ไม่มีการกำหนดทิศทาง แต่เจ้าของควายที่รวมฝูงกัน มักจะไปสำรวจนับจำนวนควายเป็นระยะๆ ประมาณ ๓-๗ วันต่อครั้ง เพื่อติดตามดูว่า ควายของพวกเขาหากินอยู่ในบริเวณพื้นที่ใด และยังอยู่ครบหรือไม่ ซึ่งวิธีการเลี้ยงแบบนี้เจ้าของควายมักต้องปลดสายตะพายควายทุกตัวออกก่อนปล่อยเข้าฝูง เพื่อ



การเลี้ยงควายแบบปล่อยรวมฝูง

^๑ พื้นที่ราบลุ่มน้ำท่วมถึง ภาษาอังกฤษเรียก flood plain คำว่า “**ทาม**” ใช้เรียกบริเวณทั้งหมดในพื้นที่ราบน้ำท่วมถึง ส่วนคำว่า “**บุ่ง**” ใช้เรียกบริเวณที่ลาดลุ่มที่มีแหล่งน้ำแช่ขัง ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของพื้นที่ทาม ในภาษาอังกฤษเรียกว่า Low Flood Plain ในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๒๕ ให้ความหมายของ “**ทาม**” ว่า “**ที่ราบริมฝั่งลำน้ำที่มีน้ำท่วมเป็นครั้งคราว**” และคำว่า “**บุ่ง**” คือ “**บึง**”

^๒ ป่าโคก หรือป่าเต็งรัง (Deciduous Dipterocarp Forest) ป่าชนิดนี้มีอยู่ทั่วไปทั้งที่ราบและที่เขาสูง ดินมักเป็นทรายและลูกรัง ซึ่งจะมีสีค่อนข้างแดง ในบางแห่งจึงเรียกว่าป่าแดง ส่วนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่มีป่าขึ้นตามเนินที่เรียกว่าโคก จึงเรียกว่าป่าโคก ลักษณะป่าชนิดนี้เป็นป่าโปร่งมีต้นไม้ขนาดเล็กและขนาดกลางขึ้นอยู่กระจัดกระจาย พื้นป่าไม่รกทึบ มีหญ้าชนิดต่างๆ และไม่ไผ่ขึ้นอยู่โดยทั่วไป พันธุ์ไม้ในป่านี้ ได้แก่ เต็ง รัง พะยอม มะขามป้อม เป็นต้น

^๓ ทำเลเลี้ยงสัตว์ในชุมชน



ป้องกันขโมยลักควาย และส่วนมากจะคล้องเครื่องสัญญาณเสียงติดคอควายไว้ด้วย เพื่อว่าเวลาไปติดตามควายจะได้ยินเสียงให้รู้ว่าฝูงควายอยู่ในทิศทางใดในป่าดง ทำให้ติดตามง่าย ส่วนมาก จะเป็นชุมชนที่อยู่แถบเทือกภูพานหลายจังหวัด เช่น สกลนคร นครพนม กาฬสินธุ์ เป็นต้น

การเลี้ยงล่าม เป็นวิธีการเลี้ยงที่กำหนดให้ควายได้กินหญ้าอยู่ในบริเวณพื้นที่ที่เห็นว่ามีหญ้าขึ้นอยู่ให้ควายได้กิน โดยใช้วิธีตอกหลักเพื่อผูกเชือกล่ามควาย ปล่อยสายเชือกล่าม สั้นหรือยาวตามความเหมาะสมที่ควายจะเดินกินหญ้าได้ในรัศมีวงกลมในพื้นที่ที่มีหญ้า ซึ่งคนเลี้ยงจะต้องย้ายหลักล่ามควายใหม่เมื่อเห็นว่าหญ้าบริเวณนั้นเกรียนหมด และเมื่อถึงเวลาใกล้เที่ยงที่จะมีแสงแดดร้อนจัดก็ต้องย้ายหลักควายไปล่ามไว้ในบริเวณใกล้ๆ ต้นไม้ เพื่อควายจะได้อาศัยร่มไม้หลบแดดร้อน เพราะธรรมชาติของควายเป็นสัตว์ที่ไม่ทนความร้อน

การเลี้ยงในพื้นที่เฉพาะ จัดว่าเป็นการเลี้ยงเองในครอบครัวเป็นกรณีเฉพาะกิจ เมื่อมีการกิจจำเป็น ไม่สามารถจะนำควายออกไปเลี้ยงปล่อยฝูงตามปกติ จะนำควายไปปล่อยเลี้ยงในบริเวณที่ดูแลว่ามีหญ้าและมีขอบเขตเฉพาะ แต่ส่วนมากมักจะนำไปปล่อยเลี้ยงไว้ภายในสวนของตัวเองมากกว่า ปล่อยให้ควายหากินหญ้าและน้ำภายในบริเวณสวนที่มีรั้วรอบขอบชิดและสามารถปิดประตูรั้วได้ เมื่อเสร็จภารกิจในตอนเย็นแล้วจึงจะนำควายออกจากสวนกลับไปเข้าคอก

การเลี้ยงขังคอก เป็นการเลี้ยงกันเองในครอบครัวเป็นกรณีพิเศษเท่านั้น โดยเฉพาะในภาวะเกิดอุทกภัย เจ้าของควายส่วนหนึ่งจะนำควายหนีขึ้นไปอยู่บริเวณโคกเนิน สร้างคอกขังควายไว้ หรือไม่ก็สร้างโรงเรือนกันคอกขังควายไว้ ซึ่งวิธีนี้เจ้าของควายจะต้องเตรียมหญ้าหรือฟางและน้ำให้ควายกินทุกวัน และต้องคอยเติมหญ้า ฟางและน้ำเมื่อเหลือน้อยด้วย

ปกติแล้วการเลี้ยงควายเพื่อใช้แรงงานนั้น จะใช้ได้ทั้งควายตัวผู้และตัวเมีย แต่ส่วนมากมักเน้นการใช้แรงงานไถคราดที่ควายตัวผู้มากกว่า เพราะกำลังแรงดีกว่า ส่วนควายตัวเมียนั้น มักมุ่งเลี้ยงเพื่อเอาลูก ส่วนการจะใช้แรงงานควายทั้งตัวผู้และตัวเมียได้นั้น ชาวนาไทยจะหาวิธีการที่จะบังคับให้ควายทำงานด้วยการ “สนตะพาย” ก่อน เมื่อควายมีอายุประมาณ ๑ ปี เพื่อให้จับง่าย บังคับทำงานได้ง่าย ผูกไว้เพื่อให้เหนียว ที่สำคัญคือทำให้สามารถ เลี้ยงดูได้ง่าย โดยเฉพาะควายตัวผู้ที่มีอายุประมาณ ๒ ปี จะติดสัด เป็นควายเถิกที่แม้จะสนตะพายแล้วยังก็เลี้ยงดูยาก เพราะมักติดควายเมีย เจ้าของมักจะปล่อยให้เป็นพ่อพันธุ์ในฝูงของเพื่อนบ้านระยะหนึ่งประมาณ ๑ ปี จากนั้นจึงรวมควายเถิกรุ่นราวคราวเดียวกันหลายๆ ตัวเพื่อทำหมันที่เรียกว่า “ตอน” ด้วยวิธีการต่างๆ คือ ตอนลอดหีบ(ตอนทุบ) ตอนเส้น และภายหลังใช้วิธีการตอนผ่าเพิ่มเติมด้วยอีก ซึ่งล้วนเป็นภูมิปัญญาที่ทำให้ควายเถิกเปลี่ยนนิสัยมาเป็น ควายเชื่อง เลี้ยงง่าย ไม่ชอบชน ไม่ดุร้าย และที่สำคัญคือ มีร่างกายสมบูรณ์อ้วนพี และขายได้ราคาดี

หลังการตอนเสร็จเจ้าของควายเถิกจะต้องดูแลควายของตนอย่างทะนุถนอมเป็นพิเศษ เพราะเป็นช่วงเวลาที่เสี่ยงตาย ควายจะมีอาการเจ็บป่วยเชื่องซึม เจ้าของต้องผูกไว้ในคอกคอยให้อาหาร หญ้า และน้ำ พร้อมกับใช้น้ำเกลือราดรดบริเวณอ้นทะและใช้น้ำคร่ำมาทาโปะไว้ เพื่อรักษาแผลผิวหนัง ป้องกันการติดเชื้อ และป้องกันแมลงวันมาตอมเจาะวางไข่จนเป็นหนอง ทำให้แผลเน่าจนควายตายได้ เจ้าของ





การใช้แรงงานควาย

ต้องหมั่นเฝ้าดูแลควายหลังการตอนเป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๗-๑๕ วันขึ้นไปหรือจนกว่าจะเห็นว่าแผลหายดีแล้ว และสังเกตว่าควายมีอาการดีขึ้นเป็นปกติแล้ว

การฝึกควายไถนา ภูมิปัญญาสำคัญของการเลี้ยงควายไทยเพื่อใช้งาน คือ **ฝึกเทียมไถ** ซึ่งเป็นการฝึกควายไถนา ปกติเมื่อควายอายุประมาณ ๒ ปีขึ้นไปจะฝึกเข้าเทียมไถและลากไถ ควายทั่วไปจะใช้เวลาฝึกประมาณ ๓-๗ วัน ก็จะคุ้นเคยกับการลากไถ คือสามารถรับรู้คำสั่ง หรือรู้ทิศทางแนวการไถได้แล้ว แต่ก็มีบ้างที่ต้องใช้เวลาฝึกมากกว่า ๗ วัน แต่ไม่เกิน ๑ เดือน ควายก็จะไถนาเป็น

การฝึกควายไถนานั้น ใช้คนฝึก ๒ คนร่วมกันฝึก คนหนึ่งเป็นคนจับเชือกสายตะพายเดินออกหน้าควาย เพื่อนำให้ควายเดินตาม เป็นการสอนให้ควายรู้ว่าจะไปทางไหน อีกคนหนึ่งเป็นคนจับหางไถเหมือนบังคับไถนา แต่ในขั้นตอนการฝึกนี้คนจับหางไถจะต้องยกไถให้ลอยอยู่เหนือดินไว้ก่อน หรืออาจจะให้ผิวล่างของพะเนียงไถแตะๆ ผิวดินบ้างก็ได้ ส่วนมากมักจะฝึกไถนาไปทางซ้ายก่อน ขณะเริ่มฝึกจะต้องระมัดระวังสังเกตด้วย เพราะควายหนุ่ม-สาว ยังไม่คุ้นกับการเทียมไถและลากไถ บางตัวอาจดิ้น แล้วพาวังจนเป็นอันตรายได้ ด้วยเหตุนี้ จึงมักจะนำควายเข้าฝึกไถในพื้นที่นาที่มีคนนาไม่สูงนักก่อน เพื่อป้องกันอันตรายที่จะเกิดขึ้นกับคนฝึก รวมทั้ง ไถและตัวควายเองด้วย ชาวบ้านบางแห่งก็มีภูมิปัญญาในการฝึกควายเพื่อทำงานอื่นๆ บ้างตามต้องการ เช่น การฝึกเทียมเกวียน ลากล้อ นวดข้าว และหีบอ้อย เป็นต้น

จากการที่ชาวนาไทยเลี้ยงควายเพื่อใช้แรงงานทำนานานานตลอดชีวิตของควายแต่ละรุ่นประมาณ ๒๐-๒๕ ปี จึงทำให้ชาวนาไทยมีความผูกพันกับควายอีกหลายด้าน เช่น มีการจำแนกเรียกชื่อควายตามลักษณะเขามากกว่า ๑๐ ลักษณะ แยกลักษณะ “ควายงาม” หรือควายที่เป็นมงคลกับเจ้าของ ทั้งจากลักษณะรูปร่างท่าทาง จากลักษณะอวัยวะส่วนต่างๆ และจากตำแหน่งขวัญในร่างกายได้มากกว่า ๓๐ ลักษณะ และแยกลักษณะ “ควายมีตำหนิ” ที่ถ้ามีแล้วก็ต้องเลี้ยง แต่ถ้าไม่มีก็ต้องไม่ซื้อมาเลี้ยงไว้ อีกมากกว่า ๒๐ ลักษณะ นอกจากนี้ยังมี การจำแนกเรียกชื่อควายตามลักษณะเขาควายไว้อีกมากกว่า ๑๐ ลักษณะ ฯลฯ นอกจากนั้น ยังมีการจัดพิธีกรรมให้แก่ควาย เช่น พิธีทำขวัญควาย พิธีบวชควายหลวง เป็นต้น



สภาพปัจจุบันของควายไทย

ปัจจุบันควายไทยมีจำนวนลดน้อยลงเรื่อยๆ เพราะสาเหตุหลายประการประกอบกัน คือ ชาวนาไทย ส่วนใหญ่นิยมใช้เครื่องจักรทุ่นแรงหลายชนิดหลายขนาดมาใช้ไถนากันมากขึ้น จึงทำให้เวลาการไถนาไม่พร้อมกัน และต่างพากันปรับพื้นที่นาให้เป็นผืนใหญ่ขึ้น เพื่อให้เหมาะกับการใช้เครื่องจักรมากขึ้น รวมทั้งใช้รถเกี่ยวข้าวที่สีฟันทวนการนวดข้าวไปพร้อมกัน จึงมีการใช้แรงงานควายน้อยลงเรื่อยๆ ประกอบกับ พื้นที่ทำเลเลี้ยงสัตว์ ทั้งที่เป็นป่าโคกและทุ่งหญ้าป่าทามลดน้อยลง เพราะทางหน่วยงานรัฐประกาศเป็นพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติและป่าเขตอุทยานแห่งชาติสัตว์ป่าและพันธุ์พืช รวมทั้งมีนายทุนบุกรุกพื้นที่ทำเลเลี้ยงสัตว์และมีการพัฒนาแหล่งน้ำขุดลอกหนองคลองบึงที่มีกุ่มเน้นการกักเก็บน้ำใช้และเลี้ยงปลาที่เป็นรูปแบบราชการที่มีลักษณะลาดชันและลึก จนทำให้ควายลงเล่นน้ำและ ทำปลักไม่ได้ ชาวบ้านหลายถิ่นหลายภูมิภาคต่างหันมานิยมบริโภคเนื้อวัวกันมากกว่าเนื้อควาย จึงทำให้จำนวน คนเลี้ยงควายและจำนวนควายลดน้อยลงอย่างน่าเป็นห่วง

ชุมชนที่ปฏิบัติและสืบสานภูมิปัญญาการคัดเลือกควายไทย

ขณะที่ควายไทยมีแนวโน้มที่จะลดปริมาณลงเรื่อยๆ จนเป็นวิกฤตความเสี่ยงดังกล่าวนี้ แต่ก็ยังพบว่า มีบางชุมชนที่ยังมีการเลี้ยงควายกันอยู่บ้าง เพราะยังมีบริเวณพื้นที่ทำเลเลี้ยงควายตามบริเวณที่ลุ่มทาม-บุง ของที่ราบลุ่มน้ำสงคราม ในเขตตำบลท่าบ่อสงคราม อำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม โดยเฉพาะควายของ ชาวบ้านดอนมะจาง บ้านดอนแดง บ้านดอนสมอ และบ้านท่าบ่อ ยังมีควายรวมๆ กันทั้ง ๔ หมู่บ้าน ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ ตัว

นอกจากนี้ ยังมีหน่วยงานราชการ และองค์กรเอกชนที่เห็นวิกฤตความเสี่ยงของควายไทย ด้วยการรวมตัวกันจัดตั้งโครงการและศูนย์ต่าง ๆ ขึ้นเพื่ออนุรักษ์และฟื้นฟูสายพันธุ์ควายและวิถีชีวิตควายที่มีความสัมพันธ์และผูกพันกับคนไทย มาแสนนานหลายแห่ง เช่น

- ศูนย์อนุรักษ์และพัฒนาควายสุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี
- ศูนย์อนุรักษ์ควายไทยเขางาม ไกล้วัดพระนอนจักรสีห์ อำเภอเมือง จังหวัดสิงห์บุรี
- โรงเรียนฝึกอบรมคนเลี้ยงควาย ตำบลบ้านน้ำเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี
- ศูนย์อนุรักษ์ควายไทย ฟาร์มป่านชีวา เทศบาลเมืองหนองบัวลำภู จังหวัดหนองบัวลำภู
- โครงการอนุรักษ์ควายไทย ฟาร์มมหาวิทยาลัยมหาสารคาม ตำบลนาสีนวน อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม
- โครงการรวมใจรักดีอนุรักษ์ควายไทย จังหวัดมุกดาหาร
- กลุ่มอนุรักษ์และพัฒนาควายไทยอุดรธานี จังหวัดอุดรธานี
- กลุ่มอนุรักษ์และพัฒนาควายโนนอุดม-โนนสว่าง จังหวัดขอนแก่น
- กลุ่มอนุรักษ์และพัฒนาควาย ตำบลหม่มมัน อำเภอเชียงขวัญ จังหวัดร้อยเอ็ด
- กลุ่มอนุรักษ์และพัฒนาควายศรีสงคราม จังหวัดนครพนม
- กลุ่มอนุรักษ์และพัฒนาควายอุบลราชธานี จังหวัดอุบลราชธานี
- กลุ่มอนุรักษ์และพัฒนาควายกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์
- กลุ่มอนุรักษ์และพัฒนาควายสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์



- กลุ่มอนุรักษ์และพัฒนาควายบุรีรัมย์ จังหวัดบุรีรัมย์
- กลุ่มอนุรักษ์และพัฒนาควายนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา
- ศูนย์อนุรักษ์พันธุ์กระบือไทย ตำบลบางสมบูรณ์ อำเภอบึงสามพัน จังหวัดนครนายก
- ศูนย์อนุรักษ์และพัฒนาควายไทย (โครงการในเครือเจริญโภคภัณฑ์) จังหวัดชลบุรี
- กาสกรสิทธิ์ โรงเรียนเพื่อกระบือไทย ตำบลศาลาลำดวน อำเภอเมือง จังหวัดสระแก้ว
- กลุ่มอนุรักษ์และพัฒนาควายภาคเหนือ จังหวัดลำปางและจังหวัดเชียงราย
- บิ๊กไอซ์ฟาร์มควายไทย จังหวัดพิษณุโลก
- กลุ่มกระบือบาลอุทัยธานี จังหวัดอุทัยธานี
- ศูนย์อนุรักษ์กระบือไทย มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ อำเภอเมือง จังหวัดอุดรดิตถ์
- ควายน้ำในเขตห้ามล่าสัตว์ป่าทะเลน้อย อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง

ฯลฯ

ภูมิปัญญาการเลี้ยงควายไทย ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๘

เอกสารอ้างอิง

กิตติ กุบแก้ว. ๒๕๕๓. **ภูมิปัญญาการคัดเลือกควายไทย**. ศูนย์ปศุสัตว์อินทรี กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พิมพ์ที่ โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, ๑๑๖ หน้า.

เจริญ จันทลักษณ์. ๒๕๒๔. **ควายในระบบไร่นาไทย**.

จินตนา อินทรมงคล. ๒๕๔๘. **ควายไทยเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน**. กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์. หน้า ๒๔๔.

ชิน อยู่ดี. ๒๕๑๗. “สัตว์ยุคหินในประเทศไทย”. **อดีต**. โรงพิมพ์พิมพ์เนศ.

นิกร สางห้วยไพร, สุพรชัย ฟารี, และโมฆิต เหลืองจรัสสุริยา. **ลักษณะทั่วไปของควายไทยกับการตัดสินใจการประกวด**. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, หน้า ๒๖-๓๑. ๒๕๕๒.

ประสพ บุณมานัส. **กระบือ (Bos bubalis)**. พิมพ์ครั้งที่ ๑. สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด, หน้า ๕๓-๖๒. ๒๕๒๐. ปศุสัตว์, กรม. **ประมวลสถิติประจำปี ๒๕๕๑**. (www.dld.go.th)

เรืองศักดิ์ ละทัยนิล. “ควายไทยในตำนาน” **ภูมิปัญญาไทยเกี่ยวกับควาย**, จินตนา อินทรมงคล : บรรณาธิการ, กรมปศุสัตว์, โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์แห่งประเทศไทย จำกัด, มปป. หน้า ๑๕-๒๖.

ศรีศักร วัลลิโภดม. “สุวรรณภูมิ ดอนตาเพชร-อุทองและชิน อยู่ดี”, **ศิลปวัฒนธรรม**, หน้า ๘๒-๘๖. ปีที่ ๒๓ ฉบับที่ ๘ มิถุนายน ๒๕๔๕.

สมานชัย สุวรรณอำไพ. ๒๕๕๐. **พลวัตทางสังคมของเครือข่ายการใช้ประโยชน์จากควายในกลุ่มน้ำสงคราม**. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

อัญชลี ณ เชียงใหม่, สุพรชัย ฟารี และวัชร ชิริตันต์. ๒๕๔๙. **คู่มือการเลี้ยงกระบือ พิมพ์ครั้งที่ ๑**. กรุงเทพฯ : ชุมชนการเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.

เอี่ยม ทองดี. **ควายไทยสัตว์กตัญญูซึ่งกำลังถูกลืม**. กรุงเทพฯ : เลิฟแอนด์ลิฟเพรส, ๒๕๔๐.

ที่มาของภาพ สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์



ชัยภูมิและการตั้งถิ่นฐาน





หอปู่ตาในบริเวณพื้นที่ดอนปู่ตา

ดอนปู่ตา

เรียบเรียงโดย อูชา กลิ่นหอม

ดอนปู่ตา เป็นบริเวณป่าที่ดอนที่น้ำท่วมไม่ถึง ทุกหมู่บ้านของชาวอีสานต้องมี “ดอนปู่ตา” เป็นที่ประทับของผีปู่ตา หรือผีอารักษ์ของหมู่บ้าน ชาวบ้านเชื่อว่าดอนปู่ตาเป็นบริเวณพื้นที่ศักดิ์สิทธิ์จึงไม่กล้าตัดฟันต้นไม้ในบริเวณนั้นและไม่กล้าจับสัตว์ต่างๆ ที่มีในดอนปู่ตามากินเป็นอาหาร

ภายในป่าดอนปู่ตามีการสร้างหอพ่อปู่และแม่ย่าไว้กราบไหว้ โดยปกติชาวบ้านจะประกอบพิธีเลี้ยงผีปู่ตาในทุกวันพุธก่อนเพลซึ่งเป็นการเซ่นไหว้ประจำสัปดาห์ และในรอบปีจะมีการเซ่นไหว้ใหญ่ครั้งหนึ่งซึ่งมักจะทำในเดือน ๖ ก่อนจะลงทำนา ในบางพื้นที่จะมีการเลี้ยงผี ๒ ครั้งต่อปีคือ เลี้ยงในช่วงเดือน ๓ และเดือน ๖ แต่ในปัจจุบันส่วนใหญ่เหลือการเลี้ยงผีปู่ตาเฉพาะในช่วงเดือน ๖ โดยจะมีของเซ่นไหว้ดังนี้ เหล้าหนึ่งไห ไก่หนึ่งตัว สำหรับหวานสี่สำหรับ หมากหนึ่งคำ และบุหรี่ยี่หมวนและมี “เต่าจ้ำ” หรือ “ชะจ้ำ” เป็นผู้ทำหน้าที่ติดต่อเจรจากับผีปู่ตาและเป็นผู้กล่าวนำและกล่าวแทนชาวบ้านในพิธีเซ่นไหว้

ภูมิปัญญาของการมีป่าดอนปู่ตาและการเลี้ยงผีปู่ตา มีหลักการที่สำคัญ ๒ ประการคือ

๑) พื้นที่ของป่าดอนปู่ตาเป็นพื้นที่อนุรักษ์ของหมู่บ้านเพราะมีความเชื่อและตั้งเป็นกฎร่วมกันว่าเป็นบริเวณที่ห้ามตัดต้นไม้เก็บหาเห็ดและห้ามล่าสัตว์ จึงทำให้พืชและสัตว์มีพื้นที่ปลอดภัยได้อาศัยอยู่เพื่อการแพร่พันธุ์ไปยังพื้นที่อื่นๆ ต่อไป นักวิจัยได้พบว่าป่าดอนปู่ตาในภาคอีสานมีพื้นที่เฉลี่ย ๕๐ ไร่แต่มีดัชนีความหลากหลายชนิดของพรรณพืชและสัตว์เทียบเคียงได้กับป่าทำเลขนาด ๑,๐๐๐ ไร่

๒) พิธีเลี้ยงผีปู่ตาสามารถใช้ตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อมของหมู่บ้านได้เนื่องจากในการประกอบพิธีกรรมจะมีการนำเอาไก่ที่เลี้ยงไว้ในบ้านหรือตามนา ๑ ตัวไปฆ่าสังเวยให้กับผีปู่ตา ในพิธีจะมีการเสี่ยงทายคางไก่โดยเต่าจ้ำจะถอดเอาขากรรไกรล่างของไก่ซึ่งเป็นกระดูกอ่อนออกมาดูรูปร่าง ถ้าคางไก่สวยคือมีรูปร่างดีไม่บิดเบี้ยว ผิวของกระดูกเรียบไม่ขรุขระแสดงว่าข้าวปลาอาหารจะสมบูรณ์ แต่ถ้ารูปร่างไม่ดีแสดงว่าข้าวจะยากหมากจะแพง ในเชิงวิทยาศาสตร์สามารถอธิบายได้ว่าเนื่องจากไก่บ้านเป็นไก่ที่หากินอยู่กับสิ่งแวดล้อมในบ้านหรือในไร่ นา ถ้าอาหารอุดมสมบูรณ์กระดูกอ่อนที่คางไก่อก็จะสมบูรณ์ แต่ถ้าอาหารของไก่ขาดแคลนการเจริญของคางไก่อก็จะไม่สมบูรณ์ ชาวบ้านต้องเตรียมตัวรับกับวิกฤติที่จะเกิดขึ้นหรือเร่งปรับปรุงสภาพแวดล้อมให้อยู่ในภาวะสมดุลมากยิ่งขึ้น

ป่าดอนปู่ตาและพิธีกรรมความเชื่อที่เกี่ยวข้องนับเป็นภูมิปัญญาในการรักษาความสมดุลของทรัพยากรป่าไม้และแสดงให้เห็นความสัมพันธ์ของระบบความเชื่อของชุมชนกับสิ่งแวดล้อม

ดอนปู่ตา ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติประจำปีพุทธศักราช ๒๕๕๕



รายการความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ที่ขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ (แยกตามปีที่ขึ้นทะเบียน)

ปี พ.ศ. ๒๕๕๔

ประเภท	รายการ
อาหารและ โภชนาการ	๑. น้ำปลาไทย
	๒. ต้มยำกุ้ง
	๓. ผัดไทย
การแพทย์แผนไทยและ การแพทย์พื้นบ้าน	๔. ฤๅษีตัดตน
	๕. การนวดไทย

ปี พ.ศ. ๒๕๕๕

ประเภท	รายการ
อาหารและ โภชนาการ	๑. สำรับอาหารไทย
	๒. แกงเผ็ด
	๓. แกงเขียวหวาน
	๔. ส้มตำ
	๕. น้ำพริก
	๖. ปลาจู้
การแพทย์แผนไทยและ การแพทย์พื้นบ้าน	๗. ลูกประคบ
	๘. ยาหอม
	๙. หมอพื้นบ้านรักษากระดูกหัก
การจัดการ ทรัพยากรธรรมชาติ	๑๐. คชศาสตร์ชาวกูย
	๑๑. ดอนปู่ตา

ปี พ.ศ. ๒๕๕๖

ประเภท	รายการ
อาหารและ โภชนาการ	๑. อาหารบวบ
	๒. กระจ่างสารท
	๓. ขนมเป็๋อง
	๔. ข้าวย่ำ
	๕. ข้าวหลาม
การแพทย์แผนไทยและ การแพทย์พื้นบ้าน	๖. ยาหม่อง
การจัดการทรัพยากร ธรรมชาติ	๗. คีฉีของกะเหรี่ยง
	๘. ข้าวหอมมะลิ
	๙. ปลา กัดไทย



ปี พ.ศ. ๒๕๕๗

ประเภท	รายการ
อาหารและโภชนาการ	๑. ข้าวต้มมัด
	๒. เมี่ยงคำ
	๓. มังคุดคั่ว
	๔. แกงพุงปลา
	๕. น้ำตาลมะพร้าว
การแพทย์แผนไทยและ การแพทย์พื้นบ้าน	๖. การย่างไฟ
	๗. การสีกยา
โหราศาสตร์ และดาราศาสตร์	๘. โหราศาสตร์ไทย
การจัดการ ทรัพยากรธรรมชาติ	๙. ไก่ชนไทย
	๑๐. แมวไทย

ปี พ.ศ. ๒๕๕๘

ประเภท	รายการ
อาหารและโภชนาการ	๑. ภูมิปัญญาการทำปลาตากแห้ง
การแพทย์แผนไทยและการแพทย์พื้นบ้าน	๒. ภูมิปัญญาการอยู่ไฟ
การจัดการทรัพยากรธรรมชาติ	๓. ภูมิปัญญาการเลี้ยงทรัพยากรธรรมชาติควายไทย
	๔. ภูมิปัญญาการทำเส้นไหมไทย
	๕. ภูมิปัญญาการทำเหมืองฝาย



คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม สาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

ศาสตราจารย์สุกัญญา สุจนายา	ประธานกรรมการ
นางสาวพัชชล เทพกำปนาท	รองประธานกรรมการ
ผู้อำนวยการสถาบันวัฒนธรรมศึกษา	
รองศาสตราจารย์สืบพงศ์ ธรรมชาติ	กรรมการ
รองศาสตราจารย์พัชรินทร์ สิริสุนทร	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรีสมร คงพันธุ์	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมชาย นิลอาธิ	กรรมการ
นายชัชวาลย์ ทองดีเลิศ	กรรมการ
นายสง่า ดามาพงษ์	กรรมการ
นายภูซงค์ จันทวิช	กรรมการ
นางอุษา กลิ่นหอม	กรรมการ
นางสาวสมศรี ชัยวนิชยา	กรรมการ
นางกัลยาณี พรหมสุภา	กรรมการ
นายธนิศ ชังถาวร	กรรมการ
นายภาณุพงศ์ อุดมศิลป์	กรรมการ
นายวรพล ไม้สน	กรรมการ
ผู้แทนจากกรมการศาสนา	กรรมการ
ผู้แทนกรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและแพทย์ทางเลือก	กรรมการ
ผู้แทนสมาคมแพทย์แผนไทยแห่งประเทศไทย	กรรมการ
ผู้แทนสมาคมโหรแห่งประเทศไทย	กรรมการ
ผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านภูมิปัญญา กรมส่งเสริมวัฒนธรรม	กรรมการ
นางสาวกิตติพร ใจบุญ	กรรมการและเลขานุการ
หัวหน้ากลุ่มบริหารจัดการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	
นางสุกัญญา เอ็นสุข	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
นางสาวหทัยรัตน์ จิวจินดา	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
นางสาวเบ็ญจรัตน์ มาประณีต	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
นางสาวสุมาลี เจียมจันทรี	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ



คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษาโครงการ

นางพิมพ์วี วัฒนวรารุง

ศาสตราจารย์สุกัญญา สุจฉายา

นายมานัส ทารัตนใจ

นางสุนันทา มิตรงาม

นางสาวทศชล เทพกำปนาท

อธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม

ประธานกรรมการสาขาความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

รองอธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม

รองอธิบดีกรมส่งเสริมวัฒนธรรม

ผู้อำนวยการสถาบันวัฒนธรรมศึกษา

คณะทำงาน

นางสาวกิตติพร ใจบุญ

นางสุกัญญา เย็นสุข

นางสาวหทัยรัตน์ จิวจินดา

นางสาวเบญจรงค์ มาประณีต

นางสาวฐิตพร ลิ้มปัสวัสดิ์

นางสาวสุมาลี เจียมจันทรี

นางสาวอรุณี จีรพรบัตติ

นางสาวนันทมน สิงห์พรรค

นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

นักวิชาการวัฒนธรรม

ลูกจ้างโครงการ

ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มสงวนรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

สถาบันวัฒนธรรมศึกษา

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๗ ๐๐๑๓ ต่อ ๑๓๑๒-๔

โทรสาร ๐ ๒๖๔๕ ๓๐๖๑

เว็บไซต์ <http://ich.culture.go.th>

เฟสบุ๊ก www.facebook.com/ichthailand

อีเมลล์ safeguard.ich@gmail.com

“หนังสือเล่มนี้จัดพิมพ์ขึ้นเพื่อประโยชน์ในการศึกษาและเผยแพร่เรื่องมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมมิใช่เพื่อการค้าซึ่งภาพประกอบในเล่มได้นำมาจากแหล่งข้อมูล ที่หลากหลาย โดยบางภาพไม่สามารถอ้างแหล่งที่มา ปฐมภูมิได้จึงขออนุญาตใช้ภาพดังกล่าวและขอบคุณผู้เป็นเจ้าของภาพทุกภาพไว้ ณ ที่นี้ด้วย”





กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม
เลขที่ ๑๔ ถนนเทียมร่วมมิตร เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ ๑๐๓๑๐
www.culture.go.th

