

ฐานข้อมูลประชาชนชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่น
องค์การบริหารส่วนตำบลโคกเพชรพัฒนา



อำเภอบำเหน็จณรงค์ จังหวัดชัยภูมิ

คำนำ

ปราชญ์ชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นสิ่งที่บรรพบุรุษของไทยสร้างสมมาเป็นระยะเวลายาวนาน และเป็นสิ่งมีคุณค่ายิ่งที่ชุมชนรุ่นหลังควรอนุรักษ์และสืบสานต่อไป ภูมิปัญญาส่วนใหญ่จะเชื่อมโยงสู่การใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น การทำไม้กวาดดอกหญ้า ถ่านอัดแท่ง ปลาสาม พริกแกงเผ็ด น้ำหมักชีวภาพ เป็นต้น ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่องค์การบริหารส่วนตำบลโคกเพชรพัฒนามีและเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ทรงคุณค่าแก่การจดบันทึกเอาไว้เป็นการสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน และนำไปสู่การอนุรักษ์และพัฒนาภูมิปัญญานั้นๆ ต่อไป

หากต้องการจะอนุรักษ์และต้องการจะปรับใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาชุมชน จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องใช้ภูมิปัญญาเดิมกับภูมิปัญญาใหม่ให้สอดคล้องกับฐานทรัพยากรที่มีอยู่ ผนวกกับปัจจุบันเยาวชนและคนรุ่นต่อมา ไม่ค่อยให้ความสำคัญ หรือไม่ทราบข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาที่มีอยู่ในชุมชนมากนักจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องจัดทำเอกสารปราชญ์ชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่นขึ้น

องค์การบริหารส่วนตำบลโคกเพชรพัฒนา

สารบัญ

	หน้า
การทำไม้กวาดดอกหญ้า	๔
การทำถ่านอัดแท่ง	๖
การทำปลาสาม	๘
การทำพริกแกง	๑๐
การทำน้ำหมักชีวภาพ	๑๒

ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลโคกเพชรพัฒนา

การทำไม้กวาดดอกหญ้า

นายเชียว กลิ่นจันทร์ บ้านเลขที่ ๔๑ บ้านโคกคึม หมู่ที่ ๓ ตำบลโคกเพชรพัฒนา อำเภอ
บำเหน็จณรงค์ จังหวัดชัยภูมิ

ความเป็นมา

ไม้กวาด เป็นอุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ภายในครอบครัว แม้ปัจจุบัน บางบ้านได้นำ
เครื่องดูดฝุ่นเข้ามาใช้บ้างแล้ว แต่ก็ยังมีบ้านและสถานที่ต่างๆ อีกจำนวนไม่น้อยที่ต้องการใช้ไม้
กวาด ดังนั้น การทำไม้กวาดเพื่อจำหน่าย จึงเป็นการเสริมรายได้อีกทางหนึ่งให้กับครอบครัวได้

ขั้นตอนวิธีการทำ

๑. นำดอกหญ้ามาทำความสะอาดและตากแดดให้แห้งคัดเลือกเฉพาะดอกหญ้าที่มี
คุณภาพดี
๒. นำดอกหญ้าปริมาณ ๑ กำมือ มัดให้เป็นวงกลม
๓. นำเข็มเย็บกระสอบ ซึ่งร้อยเชือกเขียวไว้แล้ว แหวงเข้าตรงกลางมัดดอกหญ้า แล้วถักขึ้น
ลงแบบหางปลา ให้ได้ ๓ ชั้น พร้อมจัดดอกให้มีลักษณะแบน
๔. ตัดโคนดอกหญ้าให้เสมอกัน
๕. นำด้ามไม้ไผ่เจาะรูที่หัวไว้สำหรับร้อยเชือกและเจาะรูตรงปลายนำมาขัดด้วยก้อนหิน
จากนั้นเสียบเข้าตรงกลางมัดดอกหญ้า
๖. นำเชือกเขียวมัดดอกหญ้าไว้ด้วยกัน โดยนำเชือกเขียวมาสอดตรงรูที่เจาะ เพื่อป้องกัน
ไม่ให้ดอกหญ้าออกจากกัน
๗. ตอดตะปูที่เตรียมไว้ เพื่อให้ดอกหญ้าติดกับด้ามไม้ไผ่ และมีความแข็งแรงขึ้น

ภาพประกอบ



ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลโคกเพชรพัฒนา

การทำถ่านอัดแท่ง

บ้านปากจาบ หมู่ที่ ๑๑ ตำบลโคกเพชรพัฒนา อำเภอบำเหน็จณรงค์ จังหวัดชัยภูมิ

ความเป็นมา

เนื่องจากในปัจจุบันมีการใช้ถ่านแทนการใช้แก๊สหุงต้มในการ ประกอบอาหาร ที่ใช้เวลา ต้มหรือปรุงอาหารนาน เพราะถ่านนั้นมีราคาถูกกว่าแก๊สหุงต้ม และเนื่องจากกระบวนการเผา ถ่านหรือระหว่างการขนส่งถ่านจะทำให้เกิดแตกของชิ้นถ่านกลายเป็นผงถ่านซึ่งถ่านนำมาผสมกันก็ จะพบว่าจะใช้ไม้ที่นำมาเผาเช่นกัน ดังนั้นเพื่อไม่ให้ผงถ่านเหล่านั้นเสียโดยเปล่าประโยชน์ กลุ่ม ชาวบ้านบ้านปากจาบ จึงนำมาดัดแปลง อัดเป็นถ่านอัดแท่งเศษวัสดุ โดยผสมผงถ่านกับวัสดุ ธรรมชาติในท้องถิ่น คือน้ำ ขี้เถ้า ขี้เลื่อย หญ้าแห้ง สับให้ละเอียด จากนั้นคลุกเคล้าผสมกับ ดินเหนียว แป้งเปียก และ ผงถ่าน แล้วนำมาอัดในท่อพีวีซีเสร็จแล้วนำไปตากแห้ง ๓-๔ วัน และนำถ่านที่เผาจากไม้และถ่านไม้ที่กลุ่มของชาวบ้านบ้านปากจาบทำขึ้นมาก่อไฟในการต้ม น้ำ เพื่อทดสอบว่าถ่านชนิดไหนให้ความร้อนได้ดีกว่ากันโดยใช้เทอร์โมมิเตอร์ วัดอุณหภูมิในน้ำที่ใช้ ถ่านทั้งสองชนิดให้ความร้อนและบันทึกผลการทดลอง ซึ่งถ่านรีไซเคิลสามารถใช้ได้เช่นเดียวกับ ถ่านทั่วไปโดยมีประสิทธิภาพไม่แตก ต่างกัน พร้อมทั้งได้ปริมาณถ่านที่เพิ่มมากขึ้น โดยไม่ จำเป็นต้องตัดไม้มาเผาเพิ่มขึ้นเพื่อประหยัดทรัพยากรธรรมชาติ

ขั้นตอนวิธีการทำ

๑. นำผงถ่านมาบดให้ละเอียด
๒. นำเศษวัสดุที่เตรียมไว้มาสับให้ละเอียด (ขี้เลื่อย หญ้าแห้ง)
๓. นำดินเหนียว และแป้งเปียกมา แล้วผสมกับผงถ่านและเศษวัสดุที่เตรียมไว้ คลุกเคล้า ให้เข้ากัน
๔. นำมาอัดแท่งในท่อพีวีซี แล้วนำไปตากแห้ง ประมาณ ๒-๓ วัน

ภาพประกอบ



ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลโคกเพชรพัฒนา

การทำปลาส้ม

นางเพ็ญพะโยม กล้าหาญ บ้านเลขที่ ๓๒ บ้านโคกพงาด หมู่ที่ ๒ ตำบลโคกเพชรพัฒนา
อำเภอบำเหน็จณรงค์ จังหวัดชัยภูมิ

ความเป็นมา

การถนอมอาหาร คือกรรมวิธีที่ช่วยให้เราเก็บอาหารไว้รับประทานนานที่สุดตามที่จะ
สามารถทำได้ กรรมวิธีการถนอมอาหารคือ"ภูมิปัญญา" ไม่แปลกที่คนไทยหลากหลายในพื้นที่
ต่างๆ จะมีความสามารถถนอมอาหารได้แตกต่างกันออกไป ซึ่งแต่ละวิธีมีเคล็ดลับพิเศษด้วย
ลักษณะเฉพาะตัวอย่างน่าสนใจ "ปลาส้ม" คือวิธีการถนอมอาหารรูปแบบหนึ่งของชาวบ้าน
โคกพงาด หมู่ที่ ๒ ตำบลโคกเพชรพัฒนา อำเภอบำเหน็จณรงค์ จังหวัดชัยภูมิ โดยเฉพาะ
พวกเขาได้รับสืบทอดภูมิปัญญาปลาส้มจากบรรพบุรุษที่ได้ตกทอดมาถึงรุ่นลูกหลานในปัจจุบัน
จากถนอมอาหารไว้

ส่วนผสม

ปลานิล ๑ กิโลกรัม

เกลือ ๔๐๐ กรัม

ผงปรุงรสรสดี ๑ ซ้อนโต๊ะ

ข้าวสุก ๑๐๐ กรัม

กระเทียม ๑๐๐ กรัม

น้ำเปล่า ๑ ลิตร

วิธีการทำ

๑. ล้างทำความสะอาดปลา เอาไส้ออกให้หมด ใช้มีดบังที่ตัวปลา
๒. ผสมเกลือกับน้ำเปล่าคนให้ละลาย
๓. นำปลามาแช่ในน้ำเกลือประมาณ ๒ - ๓ ชั่วโมง ใช้มือจับดูเนื้อปลาจะแข็ง ๆ
๔. พอแช่ได้ที่ นำมาล้างน้ำเปล่าทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ
๕. นำปลาไปคลุกกับข้าว กระเทียม ผงรสดี ให้เข้าเนื้อ ยัดส่วนผสมเครื่องปรุงไว้ในท้องปลา
๖. นำไปบรรจุลงในถุงพลาสติก ทิ้งไว้ประมาณ ๔ - ๕ วัน จนเปรี้ยว
๗. เมื่อปลาเปรี้ยวได้ที่เก็บใส่กล่องหรือถุงที่ปิดสนิท แช่ไว้ในตู้เย็น
๘. เวลาจะรับประทานนำมาทอดให้สุก เสริฟพร้อมหัวหอมซอย พริกขี้หนูสด

ภาพประกอบ



ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลโคกเพชรพัฒนา

การทำพริกแกง

นางเพ็ญพะโยม กล้าหาญ บ้านเลขที่ ๓๒ บ้านโคกพงาด หมู่ที่ ๒ ตำบลโคกเพชรพัฒนา
อำเภอบำเหน็จณรงค์ จังหวัดชัยภูมิ

ความเป็นมา

พริกแกงเป็นส่วนประกอบที่ขาดไม่ได้ของอาหารไทยเครื่องซ้อหลายจาน ไม่ว่าจะเป็นแกง
เขียวหวาน หรือแกงเผ็ด ทุกวันนี้ ส่วนผสมทำเครื่องแกง หรือแม้แต่เครื่องแกงสำเร็จหาซื้อได้ทั่วไป
แต่ทุกคนคงคิดเหมือนกันว่า พริกแกงที่ดีที่สุดคือเครื่องแกงที่เราโหลเองกับมือ ด้วยส่วนผสมสด
ใหม่ที่คัดสรรเอง เพื่อให้ได้รสชาติที่ถูกต้อง คุณภาพถูกใจ

ส่วนผสม

- พริกแห้ง
- ข่า
- ตะไคร้
- หอมแดง
- รากผักชี
- กระเทียม
- มะกรูด
- กะปิ

วิธีการทำ

๑. ตูปริมาณวัตถุดิบ
๒. ตำพริกให้ละเอียด
๓. ใส่ ผิวมะกรูด ข่า ตะไคร้ ดอกกะเพรา ที่หั่นละเอียด ใส่ลงไปทีละอย่างแล้วตำให้
ละเอียดตามลำดับ (ใส่อย่างนี้ ก็ตำให้ละเอียดก่อน แล้วจึงใส่อันถัดไป ถ้าใส่พร้อมกันจะตำ
ละเอียดยาก)
๔. ใส่เกลือ กระชาย กระเทียม หอม รวมกันแล้วตำให้ละเอียด
๕. ใส่พริกแห้งแช่น้ำลงไป ตำให้ละเอียด
๖. ใส่กะปิลงเป็นลำดับสุดท้าย และตำให้ละเอียดตามชอบ

ภาพประกอบ



ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลโคกเพชรพัฒนา

การทำน้ำหมักชีวภาพ

นายสมจิตร ถอนพิมพ์ใจ บ้านปากจาบ หมู่ที่ ๙ ตำบลโคกเพชรพัฒนา อำเภอบำเหน็จณรงค์ จังหวัดชัยภูมิ

ความเป็นมา

น้ำหมักชีวภาพ เป็นน้ำหมักที่ได้จากการย่อยสลายเศษวัสดุเหลือใช้จากส่วนต่างๆ ของพืชหรือสัตว์ โดยผ่านการหมักในสภาพที่ไม่มีออกซิเจน มีจุลินทรีย์ ทำหน้าที่ย่อยเศษซากพืชและสัตว์เหล่านั้นให้กลายเป็นสารละลาย รวมถึงการใช้เอนไซม์ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติหรือมีการเติมเอนไซม์เพื่อเร่งการย่อยสลายได้อย่างรวดเร็วยิ่งขึ้น ปัจจุบันพืชผักในท้องตลาดมักเต็มไปด้วยสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ซึ่งจะ เป็นอันตรายต่อร่างกายและก่อให้เกิดโรคมะเร็งได้ จึงมีการหันมาใช้ น้ำหมักชีวภาพมากขึ้นเพื่อป้องกันและแก้ปัญหาดังกล่าว และคุณสมบัติ ของน้ำหมักชีวภาพยังมีอีกมากมาย เช่น ใช้ในการชักล้างทำความสะอาดแทนสบู่ ผงซักฟอก แชมพู น้ำยาล้างจาน ดับกลิ่นในห้องน้ำ โถส้วม ท่อระบายน้ำ ฯลฯ ได้ด้วย

ส่วนผสม

เราสามารถเลือกส่วนผสมจาก พืช ผลไม้สุก หรือสัตว์ อย่างหอยเชอรี่ อย่างใดอย่างหนึ่งในการทำน้ำหมักชีวภาพ โดยสับเป็นชิ้นเล็ก ๓ ส่วน, กากน้ำตาล ๑ ส่วน (อาจใช้น้ำตาลทรายแดงหรือน้ำตาลทรายขาว ผสมน้ำมะพร้าว ๑ ส่วนแทนได้) น้ำเปล่า ๑๐ ส่วน

วิธีทำ

นำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกเคล้ากัน แล้วบรรจุลงในถังหมักพลาสติก หรือขวดปิดฝาเก็บไว้ในที่ร่ม นานประมาณ ๓ เดือน แล้วจึงสามารถนำไปใส่เป็นปุ๋ยให้พืชผักผลไม้ได้ โดยใช้น้ำหมักชีวภาพ อัตราส่วน ๑๐ ซีซี ต่อน้ำ ๒๐ ลิตร เพื่อบำรุงใบพืชผักผลไม้ใช้น้ำหมักชีวภาพอัตราส่วน ๑๕-๒๐ ซีซี ต่อน้ำ ๒๐ ลิตร เพื่อปรับปรุงบำรุงดิน ให้ดินร่วนซุยใช้น้ำหมักชีวภาพ อัตราส่วน ๑ ส่วน น้ำ ๑ ส่วน เพื่อกำจัดวัชพืช

ภาพประกอบ

