

รายงานการวิจัย

การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน
ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา
The Study of Local Wisdom from Villagers' Ways of life
in Muen Wai Sub- district, Muang Nakhon Ratchasima District, Nakhon
Ratchasima Province

ทิพย์วารี สงนอก

นนทिया จันทร์เนตร

จามจรี นิสยนต์

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

งานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัย จากมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

กุมภาพันธ์ 2562

“ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา”

หัวข้อวิจัย การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง นครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

ชื่อผู้วิจัย นางทิพย์วารี สงนอก, นางสาวนันทิยา จันทร์เนตร์ และนางสาวจามจุรี นิคยันต์

หน่วยงาน หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

ปีที่ทำวิจัยเสร็จ 2562

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา และเพื่อวิเคราะห์คุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา เป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (เชิงลึก) นอกจากนี้ยังใช้การสนทนากลุ่มเป็นเครื่องมือจัดเก็บรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลแบบสร้างข้อสรุป

ผลการวิจัยพบว่า ชาวบ้านตำบลหมื่นไวยสั่งสมภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตและสืบทอดปรับใช้มาจนถึงปัจจุบัน ได้แก่ 1) ภูมิปัญญาด้านการรักษาโรค คือ การรักษากระดูก เส้นเอ็น กล้ามเนื้อ ด้วยน้ำมันงา และหมอนพื้นบ้านยังมีบทบาทในการช่วยเหลือคนทั้งในชุมชนและนอกชุมชน 2) ภูมิปัญญาด้านอาหาร คือ การทำพริกแกงแม่ประภา และการทำขนมจีนประโดก มีการสร้างศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ขนมจีนบ้านประโดก เพื่อให้ผู้ที่สนใจเข้าไปศึกษาเรียนรู้ 3) ภูมิปัญญาศิลปหัตถกรรม การทำบายศรีเพื่อบูชาครู บายศรีสู่ขวัญคนป่วย บายศรีสู่ขวัญนักเรียน นักศึกษา บายศรีสู่ขวัญภาค ตลอดจนบายศรีในกรณีไหว้ครูใหญ่ประจำปีของวัดหมื่นไวย ปัจจุบันยังไม่มีภาพถ่ายทอดองค์ความรู้

ด้านคุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา พบว่า 1) ทำให้ชาวบ้านมองเห็นประโยชน์จากธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และนำมาปรับในวิถีการดำรงชีวิต 2) ทำให้คนในชุมชนตำบลหมื่นไวย มีความรักและสามัคคีกัน จากกิจกรรมการไหว้ครูประจำปีวัดหมื่นไวย และ การบรรพชาหมู่ 3) ช่วยสร้างขวัญกำลังใจ ได้แก่ การจัดประเพณีบายศรีสู่ขวัญ ไหว้ครูประจำปีของชาวบ้านหมื่นไวย เพื่อระลึกถึงครูบาอาจารย์ ตลอดจนจนเป็นการแสดงความเคารพต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่มีอยู่ในวัดหรือในชุมชน 4) สร้างงาน สร้างอาชีพ และเพิ่มรายได้ให้แก่คนในท้องถิ่น และ 5) ช่วยเสริมสร้างสุขภาพคนในท้องถิ่นให้ดีขึ้น

Research Title	The Study of Local Wisdom from Villagers' Ways of life in Muen Wai Sub-district, Muang Nakhon Ratchasima District, Nakhon Ratchasima Province.
Researcher	Mrs. Thipwari Songnok, Miss Nonthiya Chantanet and Miss Chamchuri Nisyan
Institute	Bachelor of Arts Program in Thai Language, Faculty of Humanities and Social Sciences, Nakhon Ratchasima Rajabhat University.
Year	2019

Abstract

This study aims to collect local wisdom from the villagers' ways of life, and to analyze the value of local wisdom from the villagers' ways of life at Muen Wai sub-district, Muen Wai district, Nakhon Ratchasima province. This qualitative research employed unstructured interview and focus-group interview (in-depth) for data collection and inductive analysis.

Findings revealed that Muen Wai villagers accumulated their local wisdom from the ways of life and inherited to the present time as follows: 1) local wisdom of treatment: healing bone, tendon, and muscle with sesame oil. Folk healers also played the role in healing people in the community and people from other community. 2) local wisdom of food: instant curry paste Mae Prapha and rice vermicelli Pradok. Local Wisdom Learning Center has been created to provide knowledge base to those who are interested in. 3) local wisdom of Arts and Crafts: Making Baaisri (a bowl with a pedestal decorated with banana leaves, containing flowers, candles and food) to pay respect to teachers, for sick people, for students, for those who will be ordained as a monk as well as Baaisri for annual cadaver worship of Muen Wai community. Currently, they were not transferred to knowledge base.

In terms of the value of local wisdom from ways of life of Muen Wai villagers in Nakhon Ratchasima province, it was found that 1) villagers have seen the usefulness from the nature and the environment and made use of those in their ways of life, 2) the annual cadaver worship ceremony of Wat Muen Wai and group ordination assisted villagers in the Muen Wai community become loved and united, 3) these ceremonies created moral support such as organizing Baaisri tradition, annual cadaver worship ceremony to remind of people or teachers who passed away as well as to pay respect to sacred spirits in the temple or the community, 4) it created jobs or careers and increased the income for people in the community, and 5) it improved the health quality of people in the community.

กิตติกรรมประกาศ

โครงการวิจัยนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ด้วยความอนุเคราะห์จากคณะมนุษยศาสตร์และสังคม มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา และสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ที่ให้ทุนสนับสนุนการวิจัย คณะผู้วิจัยขอขอบคุณเป็นอย่างสูง

ขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์วิณา วิสเพ็ญ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมัย วรรณบุตร ผู้สั่งสมประสบการณ์การทำงานด้านท้องถิ่น และให้คำชี้แนะเกี่ยวกับเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่น วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูล ตลอดจนการเผยแพร่ข้อมูลด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นในรูปแบบบทความวิจัย

วิจัยนี้จะสำเร็จลุล่วงไปไม่ได้หากไม่มีปราชญ์ชาวบ้านทั้ง 5 ท่าน ชาวบ้านหมื่นไวย และผู้นำชุมชนหมื่นไวย ที่กรุณาสละเวลาอันมีค่าให้ข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คณะผู้วิจัยได้เผยแพร่ให้เป็นที่รู้จักสืบไป

ทิพย์วารี สงนอก

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ (ภาษาไทย).....	[1]
บทคัดย่อ (อังกฤษ).....	[2]
กิตติกรรมประกาศ.....	[3]
สารบัญ.....	[4]
สารบัญภาพประกอบ.....	[6]
บทที่	
1. บทนำ.....	1
ความเป็นมาของการวิจัย.....	1
วัตถุประสงค์.....	3
ขอบเขตในการวิจัย.....	3
กรอบแนวคิดของการวิจัย.....	3
นิยามศัพท์เฉพาะ.....	5
ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย.....	5
2. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	6
แนวคิดด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น.....	6
ข้อมูลทั่วไปของชุมชนตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา.....	26
งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่น.....	29
3. วิธีดำเนินการวิจัย.....	33
กลุ่มเป้าหมาย.....	33
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย.....	33
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	34
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	35
ปัญหาและการแก้ไขในการดำเนินการวิจัย.....	35
การนำเสนอผลการศึกษาวิจัย.....	35
4. ผลการวิจัย.....	36
ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัด นครราชสีมา.....	36
ภูมิปัญญาด้านการรักษาโรค.....	36
ภูมิปัญญาด้านอาหาร.....	43
ภูมิปัญญาศิลปหัตถกรรม.....	54

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
คุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา.....	59
5. สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	62
สรุปผลการวิจัย.....	62
อภิปรายผลการวิจัย.....	65
ข้อเสนอแนะ.....	67
บรรณานุกรม.....	68

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบที่	หน้า
1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย.....	4
4.1 นายอิน ขอนโคกสูง (หมอรักษากระดูก) เมื่อยังมีชีวิตอยู่.....	37
4.2 การบูชาครู (หมออิน ขอนโคกสูง) เมื่อหมอติดต้องรักษาผู้ป่วย.....	37
4.3 หมอสุวรรณ พงษ์หมื่นไวย.....	38
4.4 การตรวจร่างกายก่อนการรักษาของหมอติด.....	39
4.5 การทาน้ำมันงาเพื่อรักษาอาการปวด.....	40
4.6 การจดบันทึกผู้มาส่งค่าครู เมื่อรักษาแล้วหายของหมอติด.....	40
4.7 ภาพหมอศุภณัฐ ภูหมื่นไวย หรือหมอดอกกำลังบูชาครู.....	41
4.8 การตรวจร่างกายก่อนการรักษาของหมอดอก.....	42
4.9 การตรวจร่างกายก่อนการรักษาของหมอดอก.....	42
4.10 การทาน้ำมันงาและพันผ้าบริเวณที่ปวดให้ผู้มารักษาของหมอดอก.....	42
4.11 การทาน้ำมันงาและพันผ้าบริเวณที่ปวดให้ผู้มารักษาของหมอดอก.....	42
4.12 นางประภา ฤทธิวัชร.....	44
4.13 พริกแกงแม่ประภา ที่ทำส่งขายในตลาดตั้งเมืองนครราชสีมา.....	44
4.14 พริกแกงแม่ประภา ที่ทำส่งขายในตลาดตัวเมืองนครราชสีมา.....	44
4.15 พริกที่ใช้สำหรับทำพริกแกงของแม่ประภา.....	45
4.16 ขั้นตอนการนำวัตถุดิบทั้งหมดมาบดพริกแกง.....	46
4.17 นางอัมภา ภูถนนวนอก ผู้สืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมจีน.....	47
4.18 ผ้าสำหรับโรยเส้นขนมจีนแบบโบราณ.....	48
4.19 ข้าวสำหรับทำเส้นขนมจีน.....	49
4.20 เครื่องไม้แป้ง.....	49
4.21 แป้งที่ไม้เรียบร้อยแล้ว.....	50
4.22 แป้งที่นำไปต้มในน้ำเดือดเรียบร้อยแล้ว.....	50
4.23 เครื่องตีแป้งหลังจากต้มแป้งแล้วและเครื่องกรองแป้งหลังจากตีแป้งเรียบร้อยแล้ว.....	51
4.24 เครื่องตีแป้งหลังจากต้มแป้งแล้วและเครื่องกรองแป้งหลังจากตีแป้งเรียบร้อยแล้ว.....	51
4.25 การโรยเส้นขนมจีน.....	51
4.26 การโรยเส้นขนมจีน.....	51
4.27 การจับเส้นขนมจีน.....	52
4.28 การจับเส้นขนมจีน.....	52
4.29 ส่วนประกอบของเครื่องแกง และการนำเครื่องแกงไปต้มในน้ำให้เดือด.....	53
4.30 ส่วนประกอบของเครื่องแกง และการนำเครื่องแกงไปต้มในน้ำให้เดือด.....	53
4.31 การกรองเอาน้ำของเครื่องแกง.....	53
4.32 ศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ขนมจีนบ้านประโดก.....	54

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

ภาพประกอบที่	หน้า
4.33 ศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ชนม์เงินบ้านประโดก.....	54
4.34 โบสถ์เก่าแก่ของวัดหมื่นไวย.....	55
4.35 นายประคอง พลอยหมื่นไวย.....	56
4.36 บายศรีปากชาม.....	57
4.37 บายศรีปากชาม และบายศรี 3 ชั้น.....	57
4.38 บายศรีหลัก 7.....	58
4.39 ผู้สูงอายุร่วมกิจกรรมงานบุญที่วัด และร่วมสนทนาเกี่ยวกับโบสถ์หมื่นไวย.....	60
4.40 ผู้สูงอายุร่วมกิจกรรมงานบุญที่วัด และร่วมสนทนาเกี่ยวกับโบสถ์หมื่นไวย.....	60

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

บทที่ 1 บทนำ

ความเป็นมาของปัญหา

ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือผลผลิตทางปัญญาของผู้คนในชุมชนและท้องถิ่น ที่เกิดจากการสะสมประสบการณ์ภายใต้บริบทสังคมและธรรมชาติแวดล้อมของท้องถิ่นประกอบกับแนวคิดวิเคราะห์ในการแก้ไขปัญหาต่างๆ จนเกิดเป็นการหลวมรวม เป็นแนวคิดที่เป็นลักษณะของตนเอง สามารถพัฒนาความรู้มาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับกาลสมัยในการดำเนินชีวิตในท้องถิ่นได้ดี ภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงเป็นกระบวนการที่เกิดจากการสืบทอด ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมในชุมชนท้องถิ่นต่าง ๆ แล้วพัฒนาเลือกสรร ปรับปรุงองค์ความรู้เดิมเหล่านั้นให้เพิ่มพูนคุณค่าขึ้น จนเกิดทักษะความชำนาญสามารถแก้ไขปัญหาและพัฒนาชีวิตอย่างสอดประสาน และอย่างเหมาะสมกับยุคสมัย ตลอดจนเกิดภูมิปัญญาองค์ความรู้ใหม่ที่เหมาะสมและสืบทอดพัฒนาต่อไปอย่างไม่มีสิ้นสุด (กฤษฎา ศรีธรรมา. 2554 : 4) โดยภูมิปัญญาท้องถิ่น ถือเป็นมรดกวัฒนธรรมอันเกิดจากพัฒนาการปรับตัว และปรับวิถีชีวิตของคน เป็นความรู้ที่เกิดจากการทดลองปฏิบัติจริงในห้องทดลองทางสังคม ความรู้เหล่านี้ถูกค้นพบลองใช้ ดัดแปลง ถ่ายทอดกันมาเป็นเวลายาวนาน ผ่านกระบวนการขัดเกลาจากรุ่นสู่รุ่น มีค่าและมีความสำคัญยิ่งนัก นับเป็นมรดกทางภูมิปัญญาของมนุษย์ ที่ทุกคนควรรู้ รักษา พัฒนา และนำมาปรับใช้พัฒนาชุมชนท้องถิ่นให้เข้มแข็ง สามารถพึ่งตนเองได้อย่างยั่งยืน (ประภากร แก้ววรรณ. 2554: 184)

จังหวัดนครราชสีมาเป็นจังหวัดที่มีความสำคัญมาแต่อดีต ในด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญา และวิถีชีวิต สภาพสังคมส่วนใหญ่เป็นสังคมชนบทซึ่งมีความสัมพันธ์ของครอบครัวและญาติพี่น้องที่ยังเหนียวแน่นมากกว่าสังคมเมือง การยึดมั่นเกาะเกี่ยวทางวัฒนธรรมเป็นไปตามลักษณะของกลุ่มชาติพันธุ์และถิ่นที่อยู่อาศัย กลุ่มชาติพันธุ์ส่วนใหญ่ ได้แก่ กลุ่มไทยโคราช และกลุ่มไทยอีสาน นอกจากนี้เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ย่อย ได้แก่ ยวน ส่วย มอญ จีน แขก กลุ่มต่างๆ เหล่านี้จะใช้ภาษาตามกลุ่มของตัวเอง มีประเพณีความเชื่อวิถีชีวิตของตนเอง ในด้านภูมิปัญญาชาวบ้าน ชาวบ้านในจังหวัดนครราชสีมา มีความรู้ด้านต่าง ๆ ที่ได้สั่งสมสืบทอดต่อกันมาอย่างไม่ขาดสาย เพื่อวิถีชีวิตที่สงบสุขดีงาม เกิดเป็นภูมิปัญญาด้านต่าง ๆ ซึ่งสามารถประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือเครื่องใช้ อาหาร ยารักษาโรค ตลอดจนกระบวนการแก้ปัญหาต่างๆ ของชุมชนและสังคม ทำให้ชุมชนมีความเข้มแข็งมั่นคงและพึ่งตนเองได้ (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครราชสีมา. 2549 : 53)

ชุมชนตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา เป็นผู้ชุมชนที่มีอาณาเขตติดชุมชนเมือง มีอาชีพค้าขายและมีบางส่วนเป็นชุมชนแบบเกษตรกรรม มีอาชีพทำนา ปลูกผัก ปลูกมะนาว จำหน่าย รวมจำนวนหมู่บ้านทั้งสิ้น 9 หมู่บ้าน ได้แก่ บ้านประโดก บ้านหมื่นไวย บ้านโนนตาสุก บ้านโพหนอง บ้านคลองบริบูรณ์ การโคกไผ่ บ้านหนองนาหลุ่ม บ้านโคกผางาด และบ้านโคกไผ่สอง

หมู่บ้านทั้ง 9 หมู่บ้านเป็นหมู่บ้านที่มีความโดดเด่นทางด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษอย่างหลากหลาย อาทิ หมู่บ้านประโดก หมู่ที่ 1 คือศูนย์รวมภูมิปัญญาท้องถิ่นทางด้านอาหาร ได้แก่ การทำขนมจีน มีจุดเริ่มต้น มีการทดลอง และมีการนำไปสู่สูตรการทำขนมจีนที่มีอัตลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นจนเป็นที่รู้จักในนามขนมจีนประโดก เป็นภูมิปัญญาที่สร้างความภาคภูมิใจให้กับชุมชน นอกจากการทำขนมจีนแล้วยังพบภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำพริกแกง การทดลองปลูกและแปรรูปเห็ด เมื่อจำหน่ายไม่ได้หรือขายไม่หมดที่หมู่บ้านคลองบริบูรณ์ หมู่ที่ 5 นอกจากนี้ที่หมู่บ้านหมื่นไวย หมู่ที่ 2 ยังเป็นหมู่บ้านที่มีประวัติศาสตร์การก่อตั้งชุมชนที่ยาวนาน ปรากฏหลักฐานทางสถาปัตยกรรมที่ถูกสร้างมาจากความศรัทธาและความเชื่อของบรรพบุรุษ คือ โบสถ์เก่ากลางน้ำ 300 ปี นอกจากจะสะท้อนประวัติศาสตร์การก่อตั้งชุมชนที่ยาวนานแล้ว ยังแสดงให้เห็นถึงพลังทางภูมิปัญญาของท้องถิ่น ในด้านการสร้างสิ่งปลูกสร้าง ที่อยู่อาศัยอีกด้วย

ชุมชนตำบลหมื่นไวย แม้จะเป็นชุมชนที่ตั้งอยู่ในอำเภอเมือง สภากงสังคม เศรษฐกิจ เป็นลักษณะสังคมเมือง ห้างสรรพสินค้าต่างๆ เข้ามาปลูกสร้างและมีอิทธิพลต่อการใช้ชีวิตของคนในชุมชนเป็นอย่างมาก แต่ชุมชนชาวหมื่นไวย ยังสามารถรักษาภูมิปัญญาที่เป็นลักษณะเฉพาะของคนในชุมชน และสร้างความภาคภูมิใจให้กับคนในชุมชนได้เป็นอย่างดี นั่นคือ ภูมิปัญญาด้านการทำมาหากิน หรือ การเกษตรชาวบ้านโพนสูง หมู่ที่ 4 มีการดำเนินชีวิตตามแนวทางพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 9 จนเป็นศูนย์การเรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพสินค้าเกษตร หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงเกษตร ที่มีผู้คนมาศึกษาดูงานจากทั่วประเทศ นอกจากนี้ยังพบภูมิปัญญาด้านการบำบัดรักษากระดูก โดยใช้น้ำมันงา หมู่บ้านหนองนาถุ่ม หมู่ที่ 7 อีกด้วย

จากข้อมูลด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้านตำบลหมื่นไวย สะท้อนให้เห็นถึงความฉลาดหลักแหลมของคนในชุมชนเกี่ยวกับการดำเนินชีวิตและการอยู่ร่วมกันในสังคมได้อย่างปกติสุข แต่ข้อมูลที่มีคุณค่าและหลากหลายเหล่านี้ยังขาดการศึกษาและรวบรวมอย่างเป็นระบบ และเป็นลายลักษณ์อักษร ผู้วิจัยจึงเล็งเห็นความสำคัญของการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของชุมชนอันเป็นมรดกของชาติ จึงศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา เพื่อให้คนในชุมชนได้มีส่วนในการอนุรักษ์ สืบทอด และเผยแพร่ภูมิปัญญาให้อยู่ในชุมชนสืบไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา
2. เพื่อวิเคราะห์คุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

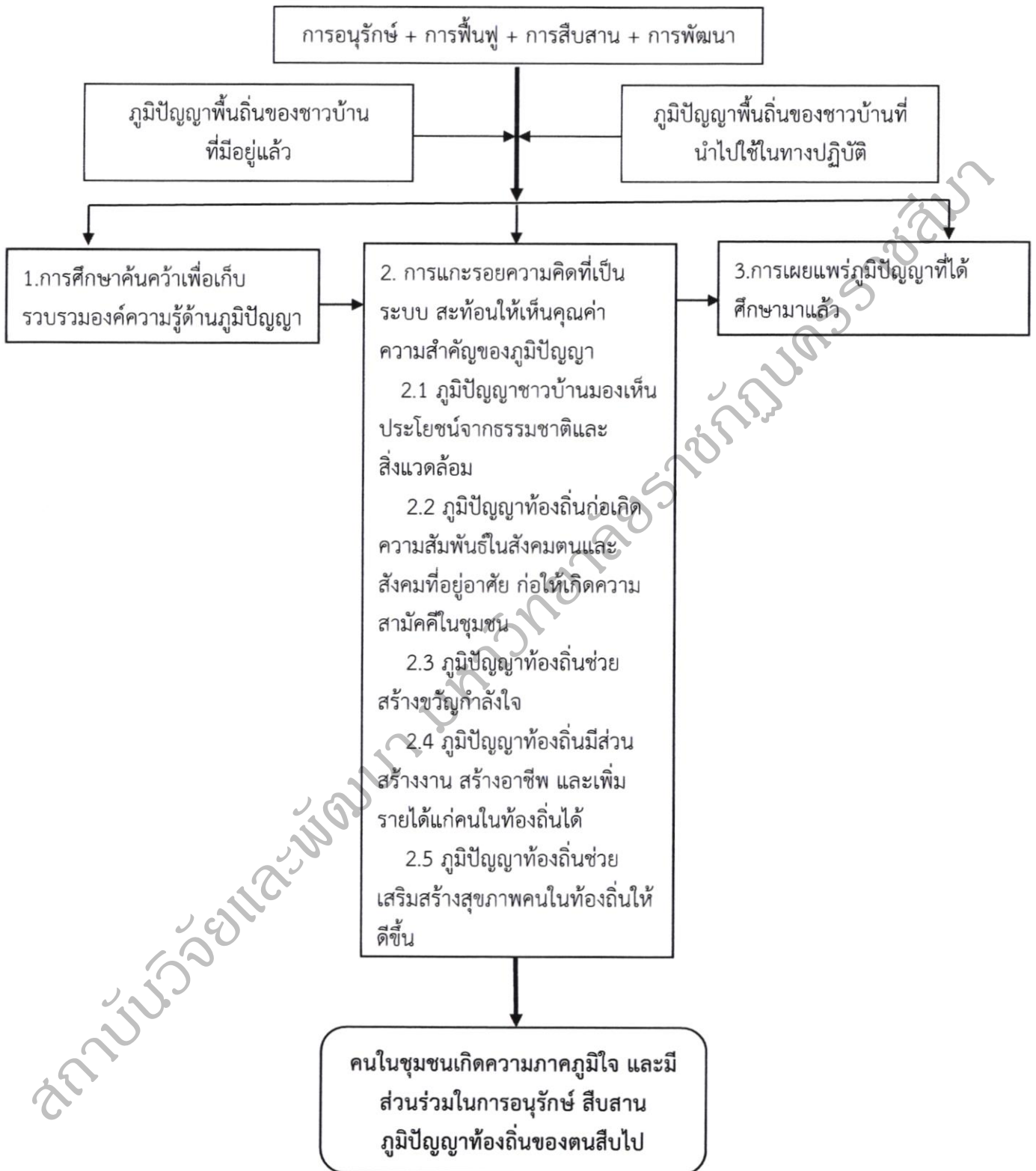
ขอบเขตของการวิจัย

ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัย ดังต่อไปนี้

1. ขอบเขตพื้นที่
 - ผู้วิจัยกำหนดพื้นที่ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ หมู่บ้านในตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา ที่ปรากฏภูมิปัญญาด้านต่าง ๆ ตามขอบเขตเนื้อหา ดังนี้
 - 1.1 บ้านประโดก หมู่ที่ 1 ภูมิปัญญาด้านอาหาร
 - 1.2 บ้านหมื่นไวย หมู่ที่ 2 ภูมิปัญญาสถาปัตยกรรม ความเชื่อ พิธีกรรม และภูมิปัญญาด้านศิลปะหัตถกรรมท้องถิ่น
 - 1.3 หมู่บ้านหนองนาหลุม หมู่ที่ 7 ภูมิปัญญาเกี่ยวกับยารักษาโรค
2. ขอบเขตประชากร ผู้นำชุมชน ผู้นำทางพิธีกรรม ปราชญ์ชาวบ้าน
3. ขอบเขตเนื้อหา ได้แก่ ภูมิปัญญาเกี่ยวกับวิถีชีวิตของชุมชนในท้องถิ่น ได้แก่
 - 1) ภูมิปัญญาเกี่ยวกับยารักษาโรค
 - 2) ภูมิปัญญาด้านอาหารหรือโภชนาการ
 - 3) ภูมิปัญญาด้านศิลปะหัตถกรรมท้องถิ่น

กรอบแนวคิดของการวิจัย

จากการทบทวนเอกสารเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น กระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้าน และคุณค่าที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น (ภาณุวัฒน์ ภักดิ์วงศ์. 2552. ; เดชบัณฑิต รัตน์ปิยะภรณ์, พัชรินทร์ จิงประวัติ และสุมานีการ์ จันทรบรรเจิด (2550 : 216-217) และเทิดชาย ช่วยบำรุง (2554 : 51) ผู้วิจัยได้สังเคราะห์องค์ความรู้ดังกล่าวและนำมากำหนดเป็นกรอบแนวคิดในการวิจัย แสดงดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1.1 กรอบแนวคิดการวิจัย

นิยามศัพท์เฉพาะ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง องค์ความรู้ความสามารถและทักษะซึ่งเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้เลือกสรร ปรับแต่ง พัฒนา ถ่ายทอดสืบต่อกันมาเพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย

วิถีชีวิต หมายถึง แนวทางการดำเนินชีวิตของคนไทยตั้งแต่เกิดจนกระทั่งตาย รวมถึงปัจจัยที่จำเป็นในการดำเนินชีวิต อันได้แก่ ที่อยู่อาศัย อาหารการกินเครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค นอกจากนี้วิถีชีวิตยังหมายถึงรวมถึงความรู้เรื่องสังคมวัฒนธรรม ภูมิปัญญา การประพฤติปฏิบัติ การศึกษาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

ชุมชนตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา มีข้อมูลทางด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับวิถีชีวิตซึ่งเป็นข้อมูลลายลักษณ์อักษร เพื่อใช้เป็นฐานในการเรียนรู้ พัฒนาวิถีชีวิตความเป็นอยู่จากพื้นฐานทางความคิด ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ และสืบทอดภูมิปัญญานี้ให้กับคนในชุมชนและลูกหลานสืบไป

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่อง การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง นครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา ผู้วิจัยได้จัดแบ่งหัวข้อการทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. แนวคิดด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ข้อมูลทั่วไปของชุมชนตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา
3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

1. แนวคิดด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น

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

1.1 ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

เทิดชาย ช่วยบำรุง (2554 : 38) ระบุว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความสามารถในการใช้ความรู้เพื่อพัฒนาและดำรงชีวิตของคนในท้องถิ่น มีการถ่ายทอดความรู้ไปใช้ในการพัฒนาท้องถิ่นจนเกิดเป็นความรู้ใหม่ที่มีการใช้และพัฒนาเป็นวงจรไม่จบสิ้น

พัชรินทร์ สิริสุนทร (2552: 8-9) ได้กล่าวว่า ภูมิ แปลว่า แผ่นดิน ดังนั้น ภูมิปัญญา จึงหมายถึงความถึง ผลึกขององค์ความรู้ที่มีเอกลักษณ์ซึ่งมนุษย์ในสังคมหนึ่ง ๆ คิดค้นขึ้น จากการบูรณาการระหว่างความคิด และความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสรรพสิ่งรอบตัว ความสามารถในการแก้ปัญหา ความเชื่อ และศักยภาพในการแปรระบบคิดในลักษณะซึ่งเป็นองค์รวมให้เป็นผลผลิตที่จับต้องได้ ภูมิปัญญาจึงเป็นสิ่งที่มนุษย์ได้มาโดยผ่านกระบวนการสั่งสม สืบทอด ปรับปรุง และประยุกต์ใช้ต่อเนื่องกัน เป็นระบบคุณค่าดั้งเดิมที่สะท้อนออกมาให้เห็นในชีวิตประจำวันของบุคคลด้วยสัญลักษณ์ต่าง ๆ ของสังคมทั้งระบบทั้งในอดีตและปัจจุบัน มีความหลากหลายไม่หยุดนิ่ง และมีความแตกต่างกันในแต่ละสังคม

วาริธ ราศี (2557: 35) ระบุว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความรู้ ความสามารถหรือระบบของความรู้ที่เกิดจากการสั่งสมจากประสบการณ์ที่มีคุณค่าของประชาชนในแต่ละท้องถิ่นเพื่อ

ใช้ในการแก้ปัญหา การจัดการ และการปรับตัวให้เหมาะแก่การเปลี่ยนแปลงของบริบททางสังคม เป็นความรู้ที่สร้างสรรค์เป็นที่ยอมรับของคนทั่วไป หรืออาจกล่าวได้ว่า เป็นองค์ความรู้ของชาวบ้านที่คิดขึ้นจากสติปัญญาในท้องถิ่นใด ท้องถิ่นหนึ่ง เพื่อใช้ในการแก้ปัญหาและเป็นแนวปฏิบัติในการดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนไปในแต่ละยุคแต่ละสมัยเพื่อให้บุคคลดำเนินชีวิตร่วมกันอย่างสันติสุข อันเป็นการสั่งสมทุนทางปัญญาซึ่งถือเป็นทุนทางสังคม หรือกระบวนการทางปัญญาที่คนในชุมชนท้องถิ่นคิดขึ้นจากการเรียนรู้ การถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ จากประสบการณ์ทั้งทางตรงและทางอ้อม เพื่อใช้ในการปรับตัวและการดำรงชีวิตที่สัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ สังคม และวัฒนธรรม โดยใช้การลองผิดลองถูก การสังเกต การสั่งสม กลั่นกรอง ปรับปรุง พัฒนาและเลือกสรรกันมายาวนานจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่งจนเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนท้องถิ่นนั้น ๆ

อัจฉรา ภาณุรัตน์ (2549 : 108 - 109) กล่าวว่า ภูมิปัญญา คือศาสตร์และศิลป์ของการดำเนินชีวิต ซึ่งผู้คนได้สั่งสมสืบทอดกันมาช้านาน จากพ่อแม่ปู่ย่าตายายสู่ลูกหลาน จากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง และจากอดีตถึงปัจจุบัน โดยที่ภูมิปัญญาเป็นศาสตร์เพราะเป็นความรู้ที่เกี่ยวกับการดำเนินชีวิต ปัจจัยสี่ การทำมาหากิน การอยู่ร่วมกับธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมและการอยู่ร่วมกันในสังคม ขณะเดียวกันภูมิปัญญาเป็นศิลป์ เพราะเป็นความรู้ที่มีคุณค่า ดีและงาม ที่ผู้คนได้คิดค้นขึ้นมา ไม่ใช่ด้วยสมองแต่เพียงอย่างเดียว แต่ด้วยอารมณ์ความรู้สึกญาณทัศนะหรือจิตวิญญาณ

กล่าวโดยสรุป ภูมิปัญญา ถึงหมายถึง องค์ความรู้เกี่ยวกับด้านต่าง ๆ ที่ผู้คนหรือบรรพบุรุษได้คิดค้น และสร้างขึ้น เพื่อให้สมาชิกในชุมชนสามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคม โดยอาศัยหรือพึ่งพิงธรรมชาติได้อย่างมีความสุขและปลอดภัย

1.2 ลักษณะภูมิปัญญาท้องถิ่น

คุณลักษณะที่สำคัญของภูมิปัญญา มี 2 ประการ คือ ลักษณะภูมิปัญญาที่เป็นนามธรรม ได้แก่ กระบวนการคิดโลกทัศน์ ชีวิตทัศน์ ค่านิยม ความเชื่อ คุณค่าและความหมายที่คนให้แก่สรรพสิ่งต่าง ๆ รอบตัว ตลอดจนปรัชญาในการดำเนินชีวิตที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวันของบุคคล เช่น การเกิด แก่ เจ็บ ตาย เป็นต้น และลักษณะของภูมิปัญญาที่เป็นรูปธรรม ได้แก่ ผลผลิตขององค์ความรู้ของคนในสังคมนั้น ๆ เช่น ศิลปหัตถกรรม รูปแบบการทำเกษตรกรรม ดนตรี อุปกรณ์เครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน เป็นต้น ซึ่งถึงแม้ว่า ภูมิปัญญาจะมีความแตกต่างกันในเรื่องของคุณลักษณะ แต่พบว่าภูมิปัญญามีคุณสมบัติสำคัญที่มีความสอดคล้องต้องกันพอสรุปได้ (พัชรินทร์ สิริสุนทร. 2552: 18-19) ดังนี้

1) เป็นองค์รวม (holistic) คือ มีบูรณาการกับองค์ประกอบที่สำคัญ 3 ประการ คือ บุคคล สังคม และธรรมชาติ

2) ให้ความสำคัญกับดุลยภาพ และเอกภาพขององค์ประกอบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

3) มีความเชื่อมโยงกับระบบต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

4) มีความหลากหลาย

5) มีพลวัต คือ มีความเปลี่ยนแปลงและมีความยืดหยุ่นตามสภาพสังคมวัฒนธรรมที่ปรับเปลี่ยนอยู่ตลอดเวลา

6) ถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งโดยกระบวนการขัดเกลาทางสังคมและการปฏิสัมพันธ์สังคม

นอกจากนี้ เมตต์ เมตต์การุณจิต (2553 : 159) ยังได้อธิบายลักษณะของภูมิปัญญาไทยว่ามีเอกลักษณ์โดดเด่นเหมาะสมกับสภาพสังคมไทย มีหลายสิ่งหลายอย่างเป็นที่รู้จักแพร่หลายได้แก่

1) ลักษณะเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เช่น รำไทย การแต่งกายพื้นเมือง ศิลปะมวยไทย

2) ลักษณะในการแก้ปัญหา การเรียนรู้เพื่อดำรงชีวิต เช่น การสร้างเครื่องมือจับสัตว์น้ำได้แก่ ลันดักปลาไหล แห การสร้างบ้านทรงใต้ถุนสูงเพื่อป้องกันสัตว์ร้ายหรือน้ำท่วม การทำระหัดวิดน้ำ เป็นต้น

3) ลักษณะของความเชื่อเพื่อให้เกิดสิริมงคล เช่น การทำดีได้ดี ชาวนาเชื่อเรื่องแม่โพสพพราน เชื่อเรื่องผีป่า ศิลปินและนักมวยเชื่อว่าก่อนทำการแสดงต้องทำพิธีไหว้ครู เป็นต้น

4) ลักษณะที่มีความสัมพันธ์กับสิ่งเหนือธรรมชาติ เช่น การรักษาโรคด้วยน้ำมันต์ การปัดรังควาน การขึ้นศาลพระภูมิเจ้าที่ ฤกษ์ยามต่าง ๆ เป็นต้น

นอกจากนี้ ภาณุวัฒน์ รักติวงศ์ (2552 : 12) ยังได้แสดงทัศนะเกี่ยวกับลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีรายละเอียดที่แตกต่างออกไปจากที่กล่าวมาแล้วข้างต้น ดังต่อไปนี้

1) เป็นเรื่องของการใช้ความรู้ ทักษะ ความเชื่อ และพฤติกรรม

2) แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติ และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ

3) เป็นองค์รวมหรือกิจกรรมทุกอย่างในชีวิต

4) เป็นเรื่องการแก้ปัญหา การจัดการ การปรับตัว การเรียนรู้ เพื่อความอยู่รอดของบุคคลชุมชน สังคม

5) เป็นแกนหลักหรือกระบวนการทัศนในการมองชีวิตเป็นพื้นความรู้ในเรื่องต่าง ๆ

6) มีลักษณะเฉพาะหรือเอกลักษณ์ในตัวเอง

7) มีการเปลี่ยนแปลงเพื่อการสมดุลในการพัฒนาการทางสังคมตลอดเวลา

กล่าวโดยสรุป จะพบว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นจะมีลักษณะที่สะท้อนอัตลักษณ์ความเป็นตัวตนของคนในท้องถิ่นใดท้องถิ่นหนึ่งได้อย่างชัดเจน เช่น การแต่งกายพื้นเมือง ศิลปะการแสดงต่าง นอกจากนี้ภูมิปัญญายังสะท้อนวิถีชีวิตการทำมาหากิน และการแก้ปัญหาจากการดำรงชีวิต เช่น ภูมิปัญญาด้านการบริหารจัดการน้ำ ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการเกษตร ภูมิปัญญาด้านอาหาร ตลอดจนมี

ลักษณะสะท้อนให้เห็นถึงวิถีคิด ค่านิยม ความเชื่อ ศีลธรรม จริยธรรมในการครองตนครองคนในสังคม เช่น ความเชื่อเกี่ยวกับเรื่องแม่มโพงสพ ความเชื่อเกี่ยวกับบรรพบุรุษ เป็นต้น

1.3 ความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น

หากกล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นแล้ว มีนักวิชาการหลายท่านได้สะท้อนให้เห็นว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้นมีความสำคัญกับสังคมไทยเป็นอย่างยิ่ง ไม่ว่าจะเป็นทางออกของการแก้ไขปัญหาของคนในสังคม ไม่ว่าจะเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการเกษตร การทำมาหากิน การรักษาผู้คน ยามเจ็บไข้ได้ป่วยทั้งทางกายภาพ และทางด้านจิตใจ หรือภูมิปัญญาเกี่ยวกับการพึงพิงธรรมชาติ โดยไม่เบียดเบียน โดยรายละเอียดความสำคัญของภูมิปัญญาไทยนั้น มีดังต่อไปนี้

ยุพร แสงทักษิณ และประอรรัตน์ ตั้งกิตติภากรณ์ (2553: 178) กล่าวว่า ในสังคมเกษตรครั้งที่ยังไม่มีวิชาการและเทคโนโลยีสมัยใหม่ เมื่อเกิดความจำเป็นหรือปัญหาขึ้น ชาวบ้านจะตั้งข้อสังเกต หาข้อสรุป คิดประดิษฐ์เครื่องใช้ไม้สอย วิธีการ หรือพิธีกรรม ขึ้นมาเพื่อรองรับความจำเป็นหรือแก้ปัญหา เช่น การนำเอากากกล้วยตากแห้งมาห่อคือน้ำตาลโตนดที่ทำเพื่อเก็บไว้กินนาน ๆ ซึ่งช่วยให้น้ำตาลคงรูปเป็นก้อน ไม่ละลายหรือเสื่อมคุณภาพเร็ว การนำเอาส่วนต่าง ๆ ของพืชบางชนิดมาใช้เป็นยารักษาโรค การประกอบพิธีกรรมในขั้นตอนต่าง ๆ ของการทำนา การร้องเล่นเพลงในยามเก็บเกี่ยว การตั้งศาลปู่ตา การสืบทอดแม่ม้ำ ฯลฯ ซึ่งแท้ที่จริงแล้วเครื่องใช้ไม้สอย วิธีการ และพิธีกรรมเหล่านั้นก็คือ เรื่องของเทคโนโลยี เรื่องของการแพทย์ และเรื่องของระเบียบวิธีการจัดการด้านแรงงานและทรัพยากร ที่ชาวบ้านสร้างขึ้นอย่างเป็นธรรมชาติ ก่อนจะมีนักวิชาการกำหนดการศึกษาเรื่องราวเหล่านั้นขึ้นเป็นศาสตร์เสียด้วยซ้ำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงมีบทบาทสำคัญยิ่งต่อการอยู่รอดและการอยู่อย่างสงบสุขของชาวบ้านในฐานะเป็นปัจเจกบุคคล และต่อความเป็นอยู่ของชุมชนโดยรวม บทบาทนี้มีมาช้านาน ถ้าไม่เท่าอายุของชุมชนเองก็น่าจะนานกว่า เนื่องจากชุมชนบางแห่งอาจเป็นชุมชนใหม่ที่เกิดจากการที่คนจากชุมชนเก่าอพยพโยกย้ายมาตั้งถิ่นฐานใหม่ แต่ยังคงสืบทอดวิธีการประเพณีปฏิบัติตามแนวทางและความเชื่อของชุมชนเดิม

เดชดินทร์ รัตน์ปิยะภากรณ์, พัชรินทร์ จึงประวัติ และสุมานิการ์ จันท์บรรเจิด (2550 : 216-217) และเทิดชาย ช่วยบำรุง (2554 : 51) ได้อธิบายเกี่ยวกับความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีต่อสังคมหรือชุมชน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1) ทำให้มนุษย์มองเห็นประโยชน์จากธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และยังเป็นการดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมด้วยภูมิปัญญา เช่น หากบริเวณบ้านเรามีป่าไม้อยู่ไม่ยอมเกิดความรุ่มร้อน สามารถเก็บของป่ามาเป็นอาหารได้ และพิธีกรรมการบวชป่า ถือเป็นวิธีการดูแลรักษาป่า

2) เกิดความสัมพันธ์ในสังคมและสังคมที่อยู่อาศัย ก่อให้เกิดความสามัคคีในชุมชน เช่น การจัดกิจกรรมในสังคมหรือหมู่บ้าน ได้แก่ ประเพณีวันสงกรานต์หรือปีใหม่ไทย หรือแม้แต่การจัดงานเฉพาะตนเอง แต่ก็มีสมาชิกเพื่อนบ้านมาร่วมงานด้วย เช่น งานแต่งงาน บวชนาค ขึ้นบ้านใหม่

3) ก่อให้เกิดความช่วยเหลือ การพึ่งพา และความประหยัด เช่น การขอแรงช่วยเหลือข้าวที่เรียกว่า “การลงแขก”

4) การสร้างขวัญกำลังใจ เช่น การจัดประเพณีบายศรีสู่ขวัญ การผูกเสี่ยว หรือความเชื่อในสิ่งศักดิ์สิทธิ์อันเป็นสิ่งที่อยู่เหนือธรรมชาติ

5) สร้างงาน สร้างอาชีพ และเพิ่มรายได้ให้แก่คนในท้องถิ่น เช่น การทำไม้กวาดดอกหญ้า การทำมัต การส่งเสริมอาชีพจากสมุนไพร เป็นต้น

6) ช่วยเสริมสร้างสุขภาพคนในท้องถิ่นให้ดีขึ้น หรือช่วยขจัดโรคภัยไข้เจ็บ เช่น นำสมุนไพรมารักษาโรค การนวดแผนไทย การดูแลสุขภาพด้วยเกษตรธาตุ 4

7) ก่อให้เกิดความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน เช่น การที่มนุษย์รู้จักการสร้างบ้านสร้างรั้ว เพื่ออยู่อาศัยหรือป้องกันทรัพย์สิน

8) ให้ความสะดวกสบาย ประหยัดแรงงาน เช่น การเดินทางในสมัยก่อนอาจใช้ม้าเป็นพาหนะ

นอกจากนี้ นิคม ชุมภูหลวง (2544 : 8) ยังระบุให้เห็นถึงความสำคัญของภูมิปัญญาที่ตั้งต่อไปนี้

1) ทำให้เกิดความสงบสุขทั้งในชุมชน หมู่บ้าน หรือในส่วนตัวของชาวบ้านเอง และสามารถปรับประยุกต์หลักธรรมคำสอนทางศาสนามาใช้กับวิถีชีวิตได้อย่างเหมาะสม

2) ทำให้คนในสังคมพึ่งตนเองได้ ไม่ว่าจะเป็นทางด้านเศรษฐกิจ วัฒนธรรม ประเพณี ในการลดการพึ่งพาดูตนเองจากสังคมภายนอก

3) ช่วยสร้างความสมดุลระหว่างมนุษย์กับสังคม และสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน และช่วยปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตคนไทยให้เหมาะสมได้ตามยุคสมัย

4) ใช้ในการกำหนดแนวทางการทำงานของกลุ่มบุคคล หรือเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานต่าง ๆ ให้สอดคล้องและผสมผสานกลมกลืนกับวิถีชีวิตของชาวบ้าน

กล่าวโดยสรุป จะเห็นว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นองค์ความรู้ที่คนในชุมชนสร้างขึ้น เพื่อให้สมาชิกดำรงชีวิตโดยอาศัยการพึ่งพิงธรรมชาติ เห็นประโยชน์ในการใช้ทรัพยากรสิ่งแวดล้อม และเห็นคุณค่า รวมถึงเป็นสิ่งที่สร้างให้คนในชุมชนรักและสามัคคีกัน เห็นอกเห็นใจซึ่งกันและกัน เกิดการช่วยเหลือ หรือขจัดปัดเป่าทุกข์หรือภัยต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นภายในชุมชนได้ นอกจากนี้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นยังช่วยสะท้อนความเป็นตัวตนของคนในท้องถิ่นนั้นผ่านภาษา เครื่องแต่งกาย ที่อยู่อาศัย อาหาร ศิลปหัตถกรรม และช่วยสร้างรายได้ให้เกิดขึ้นภายในชุมชนอีกด้วย

1.4 ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

การรวมกลุ่มกันของสมาชิกภายในสังคมใดสังคมหนึ่งต้องอาศัยระยะเวลา และ ประสบการณ์ในการสร้างองค์รู้หรือสิ่งต่าง ๆ ขึ้นมาในสังคม ซึ่งอาจจะผ่านกระบวนการของการลองผิดลองถูก การสังเกต การค้นพบ การทดลองใช้ และนำมาปฏิบัติหรือปรับใช้ในสังคม ทั้งนี้ก็เพื่อความสงบสุข ความสะดวกสบาย และความปลอดภัยของสมาชิกในชุมชนนั้น ๆ ซึ่งหากกล่าวถึงประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถจัดแบ่งได้อย่างหลากหลายประเภท ดังรายละเอียดต่อไปนี้

พัชรินทร์ สิริสุนทร (2552: 14-15) กล่าวว่า การจำแนกประเภทของภูมิปัญญา นับว่าเป็นสิ่งที่กระทำได้ยากและไม่สอดคล้องกับลักษณะตลอดจนองค์ประกอบของภูมิปัญญา ที่มีความซับซ้อนและแนบพันกันในหลากหลายมิติ แต่หากนำแนวคิดทางสังคมวิทยาว่าด้วยเรื่องระบบวัฒนธรรมย่อย (Sub culture System) มาใช้เป็นเกณฑ์ในการจำแนก จะสามารถจำแนกภูมิปัญญาออกเป็น ส่วน ๆ ได้สามส่วนตามลักษณะที่มา ชั้นทางสังคม กระบวนการถ่ายทอด และพัฒนาการของภูมิปัญญา ประเภทแรก ได้แก่ ภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือบางครั้งเรียกว่า ภูมิปัญญาดั้งเดิม ประเภทที่สอง ได้แก่ ภูมิปัญญาหลวง หรือภูมิปัญญาของชนชั้นสูงหรือชนชั้นปกครอง ประเภทที่สาม ได้แก่ ภูมิปัญญาสากล คือ ภูมิปัญญาของคนในประชาคมโลก

แต่อย่างไรก็ตาม หากจะจำแนกประเภทของภูมิปัญญาไทย ตามคุณลักษณะและรูปแบบของภูมิปัญญาในกรอบของชาติก็พบว่า สามารถจำแนกได้สองประเภท ประเภทแรก ได้แก่ ภูมิปัญญาไทยที่สามารถจับต้องได้ ได้แก่ หัตถกรรม ศิลปกรรม และสถาปัตยกรรมไทย เป็นต้น และภูมิปัญญาที่จับต้องไม่ได้ เช่น ระบบคิด ความสัมพันธ์เชิงอำนาจ ความเชื่อ ค่านิยม และระบบอุดมการณ์ต่าง ๆ ที่พบในสังคมไทย เป็นต้น

สุทธิวงศ์ พงศ์ไพบูล (อ้างถึงใน ประภากร แก้ววรรณ. 2554: 186) ได้จัดแบ่งประเภทของภูมิปัญญาไว้เป็น 3 ประเภทใหญ่ ๆ โดยมีรายละเอียด คือ

1) ภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อการยังชีพ ภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อการยังชีพมีขึ้นเพื่อการมีชีวิตอยู่รอดอยู่อย่างมีความสุขสบายตามอัตภาพ เป็นภูมิปัญญาเกี่ยวกับการเสาะหาปัจจัยพื้นฐานในการยังชีพ ได้แก่

1.1) ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำมาหากิน เริ่มตั้งแต่ภูมิปัญญาการเก็บเกี่ยว การหาของป่า ล่าสัตว์ การทำและใช้เครื่องจับสัตว์ เป็นต้น ภูมิปัญญาเหล่านี้ค่อยพัฒนาขึ้นเป็นอาชีพ มีรูปแบบเครื่องมือเครื่องใช้เฉพาะตัวเฉพาะถิ่นขึ้น

1.2) ภูมิปัญญาเกี่ยวกับที่อยู่อาศัย เช่น การสร้างบ้านสร้างเรือน ภูมิปัญญาการเลือกใช้วัสดุ

1.3) ภูมิปัญญาเกี่ยวกับวัฒนธรรมโภชนาการ ได้แก่ ภูมิปัญญาในการเลือกสรรอาหาร วิธีปรุง และวิธีถนอมอาหาร

1.4) ภูมิปัญญาเกี่ยวกับเครื่องนุ่งห่ม ได้แก่ ภูมิปัญญาในการนำสิ่งต่าง ๆ มาปกปิดร่างกายให้อบอุ่น เช่น ภูมิปัญญาในการทำและใช้ดินเผาเพื่อปั้นฝ้าย การคิดทำพื้ม และก็สำหรับงานทอ

1.5) ภูมิปัญญาเกี่ยวกับยารักษาโรค ได้แก่ การนำสมุนไพร สัตว์ แร่บางชนิด มาใช้เป็นตัวยา การผสมยา การใช้ยา เป็นต้น

2) ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการพิทักษ์ชีวิตและทรัพย์สิน ผู้คนทุกหมู่เหล่าต่างพยายามหาวิธีให้มีชีวิตที่มั่นคง จึงหุ้มเทใช้สติปัญญาและสิ่งเอื้ออำนวยต่าง ๆ เพื่อให้บรรลุความต้องการ

3) ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการสร้าง พืทักษ์ฐานะและอำนาจผู้คนทุกหมู่เหล่า ย่อมอาศัยฐานะและอำนาจเพื่อช่วยในการดำรงชีวิต ทั้งนี้ย่อมแตกต่างกันไปตามโครงสร้างของสังคม ชิดจำกัดของการศึกษา ชิดจำกัดทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยภูมิปัญญากลุ่มนี้มีทั้งด้านเศรษฐกิจสังคม

นอกจากนี้ วิมล จิโรจพันธุ์ ประชิต สกณะพัฒน์ และอุดม เขยกิจวงศ์ (2548 : 149 - 50) ได้กำหนดสาขาของภูมิปัญญาไทยเพื่อใช้ในการเรียนรู้และส่งเสริมไว้ทั้งหมด 10 สาขา คือ

1) สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์ พัฒนา รวมถึงการใช้ประโยชน์จากคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุล และยั่งยืน

2) สาขาการแพทย์ไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกันและรักษาสุขภาพของคนในชุมชนโดยเน้นชุมชนสามารถพึ่งพาพัฒนาตนเองทางด้านสุขภาพ และอนามัยได้

3) สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปผลผลิต เพื่อชะลอการนำเข้าตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้านการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัด และเป็นธรรมอันเป็นขบวนการให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจได้ ตลอดทั้งการผลิตและจำหน่ายผลผลิตทางหัตถกรรม เช่น การรวมกลุ่มของกลุ่มโรงงานยางพารา กลุ่มโรงสี กลุ่มหัตถกรรม เป็นต้น

4) สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะ และเทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยี โดยพัฒนาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในสถานการณ์ ต่าง ๆ ได้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน การแก้ปัญหาการเกษตรด้านการตลาด การแก้ปัญหาด้านการผลิต (เช่น การแก้ไขโรคและแมลง) และการรู้จักปรับใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับการเกษตร เป็นต้น

5) สาขาศิลปกรรม หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานทางด้านศิลปะสาขาต่าง ๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม ศิลปกรรม วรรณกรรม ทศนศิลป์ คีตศิลป์ เป็นต้น

6) สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการด้านการสะสมและบริหารกองทุนและธุรกิจชุมชน ทั้งที่เป็นเงินตราและโภคทรัพย์เพื่อเสริมชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกในชุมชน

7) สาขาสวัสดิการ หมายถึง ความสามารถในการจัดการสวัสดิการในการประกันคุณภาพชีวิตของคนให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

8) สาขาศาสนาและประเพณี หมายถึง ความสามารถประยุกต์และปรับใช้หลักธรรมคำสอนทางศาสนา ความเชื่อและประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติให้บังเกิดผลดีต่อบุคคลและสิ่งแวดล้อม เช่น การถ่ายทอดหลักธรรมทางศาสนา การบวชป่า การประยุกต์ประเพณี เป็นต้น

9) สาขาการจัดการ หมายถึง ความสามารถในการบริหาร จัดการดำเนินงานด้านต่าง ๆ ทั้งองค์กรชุมชน องค์กรทางศาสนา องค์กรทางการศึกษา ตลอดจนองค์กรทางสังคมอื่น ๆ ในสังคมไทย เช่น การจัดการองค์กรของกลุ่มแม่บ้าน ระบบผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชน การจัดการศาสนสถาน การจัดการศึกษา ตลอดจนการจัดการเรียนการสอน เป็นต้น กรณีของการจัดการศึกษาเรียนรู้ นับว่าเป็นภูมิปัญญาสาขาการจัดการที่มีความสำคัญ เพราะการจัดการศึกษาเรียนรู้ที่ดี หมายถึง กระบวนการเรียนรู้ที่มีการพัฒนาและถ่ายทอดอย่างมีประสิทธิภาพ

10) สาขาภาษาและวรรณกรรม หมายถึง ความสามารถผลิตผลงานเกี่ยวกับด้านภาษา ทั้งภาษาถิ่น ภาษาโบราณ ภาษาไทย และการใช้ภาษา ตลอดทั้งด้านวรรณกรรมทุกประเภท

1.5 กระบวนการสั่งสมทางภูมิปัญญา

การสร้างสรรคสั่งสมทางภูมิปัญญา เป็นกระบวนการเรียนรู้ตามธรรมชาติของมนุษย์ท่ามกลางสภาพแวดล้อมธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมทางสังคม ที่มีพัฒนาการมายาวนาน ธรรมชาติ การเรียนรู้ของมนุษย์ จึงมีความสำคัญและถือว่าเป็นศักยภาพอันยิ่งใหญ่ และการเรียนรู้จากการสัมผัสมนุษย์ด้วยกัน และเรียนรู้จากโลกกายภาพอันเป็นสิ่งแวดล้อมธรรมชาติที่เกื้อกูลชีวิตมนุษย์ตลอดมา กระบวนการเรียนรู้ตามธรรมชาติของมนุษย์ล้วนสั่งสมเป็นมรดกทางปัญญาจึงมีความสำคัญเช่นเดียวกับการเรียนรู้วิทยาการก้าวหน้า (วาริช ราสี. 2557 : 30-33) โดยการกระบวนการสั่งสมทางภูมิปัญญาจะมีลักษณะดังนี้

1.5.1 การลองถูกลองผิด

ในบรรพกาลมนุษย์เรียนรู้ที่จะดำรงชีวิตและรักษาเผ่าพันธุ์ของตนให้อยู่รอดด้วยการลองผิดลองถูก ในการหาอาหาร ต่อสู้กับภัยธรรมชาติ การรักษาพยาบาลเมื่อเจ็บป่วย การต่อสู้แย่งชิงสิ่งของที่อยู่ระหว่างมนุษย์ด้วยกัน และเผชิญโชคด้วยความเสี่ยงต่าง ๆ เมื่อประสบความล้มเหลวก็ถึงขั้นเสียชีวิตหรือบาดเจ็บ แต่ถ้าสำเร็จก็ได้อาหาร ได้สิ่งของ พ้นจากอันตราย ฯลฯ จากประสบการณ์ของการลองผิดลองถูก มนุษย์ก็ต้องสั่งสมความรู้ ความเข้าใจของตนไว้แล้วถ่ายทอดไว้กับลูกหลานเผ่าพันธุ์ของตน นาน ๆ เข้าสิ่งที่ประพฤติปฏิบัติหรือห้ามประพฤติปฏิบัติกลายเป็นจารีต ธรรมเนียมหรือข้อห้ามในวัฒนธรรมของกลุ่มคนนั้น ๆ ไป กาลเวลาล่วงไปมนุษย์อาจลืมเหตุผลที่มาของธรรมเนียมปฏิบัติ รู้แต่ว่าในสังคมของตนต้องประพฤติปฏิบัติเช่นนั้น จึงจะอยู่รอด

ปลอดภัยหรือแก้ไข ป้องกันปัญหาได้ ความรู้และประสบการณ์เหล่านี้ได้รับการทดสอบอยู่ตลอดเวลา ในการดำเนินชีวิตจริง บ่อยครั้งที่ภูมิปัญญาเหล่านั้นใช้การต่อไปไม่ได้ ทั้งนี้เพราะปัจจัยเหตุเปลี่ยนไป มนุษย์ก็ต้องใช้ปัญญาขบคิดแก้ปัญหาใหม่ ต้องเสี่ยงชีวิตกันใหม่อีก เมื่อได้เรียนรู้ว่าคิดอย่างไร ทำอย่างไร จึงจะแก้ปัญหาได้ก็จะจดจำความคิดและวิธีปฏิบัตินั้นไว้ หากล้มเหลวก็จะจดจำเป็นข้อห้าม ด้วยการสั่งสมประสบการณ์ดังกล่าว มนุษย์ก็สั่งสมภูมิปัญญาในการดำรงชีพไว้มากขึ้น และมีความเสี่ยงน้อยลง

1.5.2 การลงมือกระทำ

มนุษย์เรียนรู้ด้วยการลงมือกระทำ ในสถานการณ์และสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่จริง เช่น การเดินทาง ปลูกพืช สร้างบ้าน ต่อสู้กับภัยอันตราย ฯลฯ ดังในกรณีของชาวนาไทย จะเห็นว่าชาวนาเหนือเรียนรู้การจักระบบฝายเพื่อการกสิกรรมในพื้นที่ลุ่มน้ำระหว่างเขา แล้วค่อย ๆ พัฒนาขึ้นเป็นระบบความสัมพันธ์ในการแบ่งปันน้ำระหว่างคนที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ในลุ่มน้ำเดียวกัน ชาวนาอีสานเรียนรู้ที่จะเสาะแสวงหาแหล่งดินดำน้ำชุ่มเป็นทำกิน หรือขุดสระไว้เป็นบาราย รอบเทวดานเพื่อเลี้ยงชุมชน ชาวภาคกลางเรียนรู้ที่จะอยู่กับภาวะน้ำหลาก น้ำท่วม น้ำลด ด้วยการปลูกเรือนใต้ถุนสูงเดินทางด้วยเรือและทำนาทำไร่ให้สอดคล้องกับฤดูกาล ส่วนชาวใต้เรียนรู้ที่จะพึ่งพากันระหว่างคนอยู่ต่างถิ่นต่างทำเลกันในเขตเชิงเขา ลุ่มน้ำและชายทะเล ด้วยการผูกไมตรีแลกเปลี่ยนผลผลิตระหว่างพื้นที่ เป็นต้น ฉะนั้นการเรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์ต่าง ๆ ไว้ในสถานการณ์จริง ปฏิบัติจริง แล้วส่งต่อไปยังรุ่นลูกรุ่นหลานแบบค่อยเป็นค่อยไปได้กลายเป็นธรรมเนียมหรือวิถีปฏิบัติของชนรุ่นต่อ ๆ มา

1.5.3 การถ่ายทอดความรู้

การเรียนรู้จากการกระทำได้พัฒนาต่อมาจนเป็นการส่งต่อแต่คนรุ่นหลัง ด้วยการสาธิตวิธีการ การสั่งสอนการบอกเล่าในรูปของเพลงกล่อมเด็ก คำพังเพย สุภาษิต และการสร้างองค์ความรู้ไว้เป็นลายลักษณ์อักษร ซึ่งโดยทั่วไปการถ่ายทอดภูมิปัญญาของชาวนาทุกภูมิภาค จะนิยมสองวิธีแรก คือ สาธิตวิธีการ และสอนเป็นวาจา ในกรณีที่เป็นศิลปะหรือวิทยาการระดับที่มีความซับซ้อนหรือลึกซึ้ง จึงจะใช้วิธีการถ่ายทอดเป็นลายลักษณ์อักษรในรูปของตำรา เช่น ตำรายา ตำราปลูกบ้าน ตำราโหราศาสตร์ ฯลฯ หรือผูกเป็นวรรณกรรมคำสอน คำตักเตือน ภาษิต คู่มือ แผนที่ตำนาน และนิทาน ฯลฯ ทั้งนี้สุดแต่จะสะดวกและเห็นว่าสอดคล้องกับพื้นฐานของชาวนาในท้องถิ่นนั้นอย่างไร การถ่ายทอดทั้งโดยวาจาและลายลักษณ์อักษร หรือการสาธิตก็ไม่มีอะไรตายตัว แต่จะปรับเปลี่ยนไปตามเหตุปัจจัยที่อยู่ในการรับรู้ของผู้คนผู้เป็นเจ้าของวัฒนธรรม ซึ่งในบางกรณีความรู้ที่สั่งสมไว้ก็อาจเสื่อมถอย สูญหาย หรือผิดเพี้ยนไปจากเดิมก็ได้

1.5.4 การเรียนรู้โดยพิธีกรรม

ในเชิงจิตวิทยา พิธีกรรมมีความศักดิ์สิทธิ์มีอำนาจโน้มน้าวใจคนที่มีส่วนร่วมรับเอาคุณค่าและแบบอย่างพฤติกรรมที่ต้องการเน้นเข้าไปในตัวเป็นการตอกย้ำความเชื่อ กรอบศีลธรรม จรรยาบรรณ กลุ่มชน แนวปฏิบัติ และความคาดหวังโดยไม่ต้องใช้การจำแนกแจกแจงเหตุผล แต่ใช้ศรัทธา ความขลัง ความศักดิ์สิทธิ์ของพิธีกรรม เป็นการสร้างกระแสความเชื่อและพฤติกรรมที่พึงประสงค์ ถึงแม้จะมีภูมิปัญญาความรู้รอบรู้อยู่เบื้องหลังพิธีกรรม ก็ไม่มีการเน้นย้ำภูมิปัญญาเหล่านั้น แต่จะเน้นผลที่เกิดต่อสำนึกของผู้มี ส่วนร่วมเป็นสำคัญ ด้วยเหตุดังกล่าวนี้นี้ พิธีสืบชะตาแม่น้ำ สืบชะตาเมือง บวชต้นไม้ บวชป่า พิธีอุปสมบท พิธีบั้งสุกุล พิธีสู่ขวัญในโอกาสต่าง ๆ ฯลฯ จึงเกิดผลทางใจแก่ผู้ร่วมในพิธี และมีผลในการวางบรรทัดฐาน ความประพฤติ ตลอดจนควบคุมพฤติกรรมของคนในสังคมเป็นอันมาก รวมทั้งตอกย้ำความสำคัญของคุณค่าทางสังคมอย่างมีพลังด้วย ดังนั้น พิธีกรรมจึงไม่ใช่เรื่องเหลวไหลหรือมงาม แต่เป็นกรรมวิธีในทางวัฒนธรรม ที่มีผลต่อการปลุกฝัง บ่มเพาะ ความเชื่อ คุณค่า และแนวทางความประพฤติที่พึงประสงค์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสังคมประเพณี แม้แต่ในสังคมสมัยใหม่ที่นับถือความเป็นเหตุเป็นผลต่อกันของสรรพสิ่ง และให้ความสำคัญต่อข้อมูลเชิงประจักษ์ แต่พิธีกรรมก็ยังมีคุณค่าต่อการเรียนรู้ทางจิตวิญญาณอยู่นั่นเอง เพราะมนุษย์ยังคงเป็นมนุษย์ที่มีได้อยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ของวิทยาศาสตร์ฝ่ายเดียว

1.5.5 การเรียนรู้โดยศาสนา

การเรียนรู้โดยศาสนาเป็นหลักในการหล่อหลอมบ่มเพาะความประพฤติ สติปัญญา และอุดมการณ์ชีวิต ทั้งในด้านหลักคำสอน ศีล และวัตรปฏิบัติ ตลอดจนพิธีกรรม และกิจกรรมทางสังคมที่มีวัดเป็นศูนย์กลางของชุมชน ในเชิงการเรียนรู้ล้วนมีส่วนตอกย้ำภูมิปัญญาที่เป็นอุดมการณ์แห่งชีวิต ให้มีการอบและบรรทัดฐานความประพฤติ และให้ความมั่นคง อบอุ่นทางจิตใจเป็นที่ยึดเหนี่ยวแก่คนในการเผชิญชีวิตบนความไม่แน่นอนอันเป็นสัจธรรมอย่างหนึ่ง สถาบันศาสนาจึงมีอิทธิพลต่อการเรียนรู้ของคนที่อยู่รวมกันเป็นหมู่เหล่า สำหรับพุทธศาสนาในชั้นปรมาตถ์ก็มีผลต่อการพัฒนาจิตวิญญาณอยู่นั่นเอง เพราะมนุษย์ยังคงเป็นมนุษย์ที่มีได้อยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ของวิทยาศาสตร์ฝ่ายเดียว

1.5.6 การแลกเปลี่ยนความรู้

ประสบการณ์ระหว่างกลุ่มคนที่แตกต่างกันทั้งทางชาติพันธุ์ ถิ่นฐานทำกินรวมไปถึงการแลกเปลี่ยนกับคนต่างวัฒนธรรม ทำให้กระบวนการเรียนรู้ขยายตัว มีความคิดใหม่ วิธีการใหม่เข้ามาผสมกลมกลืนบ้าง ขัดแย้งบ้าง แต่ทำให้เกิดการเรียนรู้ที่หลากหลาย กว้างขวางทั้งในด้านสาระรูปแบบ วิธีการ กระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของคนในสังคมไทย จึงมีพลวัตมากกว่าเดิม ส่วนหนึ่งไปกับกระแสเทคโนโลยี ข้อมูลข่าวสารอันทันสมัย ส่วนหนึ่งไปกับโลกกายภาพหรือธรรมชาติแวดล้อม และอีกส่วนหนึ่งมุ่งมั่นไปทางจิตวิญญาณ ขณะเดียวกันก็มีการกระจายเครือข่ายและ

ขยายตัวของการเรียนรู้กว้างขวางหลากหลายมาก อย่างไม่เคยปรากฏมาแต่กาลก่อน ฉะนั้นสังคมไทยจึงกลายเป็นสังคมแห่งการเรียนรู้ที่มีทางเลือกให้แสงสว่างมากมายไม่รู้จบ และมีเครือข่ายแห่งการเรียนรู้ที่มีภูมิปัญญาทั้งเก่าใหม่ให้พิจารณาอยู่อย่างอเนกอนันต์

1.5.7 การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม

ในการแก้ปัญหาทางสิ่งแวดล้อม ทางเศรษฐกิจและทางสังคม ได้มีคนพยายามเลือกฟื้นเอาความเชื่อและธรรมเนียมปฏิบัติที่สืบทอดกันมาในสังคมประเพณีมาผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม ให้ตรงกับฐานความเชื่อเดิม ขณะเดียวกันก็แก้ปัญหาในบริบทใหม่ได้ระดับหนึ่ง การผลิตซ้ำทางวัฒนธรรม จึงเป็นกระบวนการเรียนรู้สั่งสมและถ่ายทอดอีกลักษณะหนึ่งที่เกิดขึ้นตลอดเวลาในสังคมไทย ดังจะเห็นได้จากการแสวงหาความมั่นคงทางจิตใจในหมู่คนที่มีอาชีพต้องเสี่ยงโดยการบูชาเจ้าแม่กวนอิม พระพรหม และการทรงเจ้าเข้าผีอันมีอยู่ดาษดื่นเพื่อขอลาภผล หรือแก้วิกฤตการณ์ในชีวิต หรือการรักษาโรคภัยไข้เจ็บด้วยการผสมผสานการแพทย์สมัยใหม่กับสมุนไพร และการรักษาทางใจจากหมอพื้นบ้านและพระสงฆ์ และการไปให้หมอดูทำนายทายทัก ขาดความมั่นใจในตัวเอง เป็นต้น ตัวอย่างดังกล่าวหากแต่เป็นปรากฏการณ์ที่เห็นได้ทั่วไปเกี่ยวกับการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมในสังคมไทยที่มีปัญหา มีวิกฤตการณ์ท่ามกลางความสลับซับซ้อนทางสังคมยิ่งกว่าในอดีตที่ผ่านมาและการผลิตซ้ำทางวัฒนธรรมเป็นกระบวนการเรียนรู้สั่งสม ถ่ายทอดทางภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างหนึ่งที่ย่อมมีทั้งที่ได้ผลและไม่ไฉน สร้างสรรค์และไม่สร้างสรรค์

1.5.8 ครูพักลักจำ

ครูพักลักจำ ก็เป็นกระบวนการเรียนรู้ถ่ายทอดอีกวิธีหนึ่งที่มีมาแต่เดิม และจะยังมีอยู่ต่อไปในที่นี่ “ครูพักลักจำ” เป็นการเรียนรู้ในทำนองแอบเรียน แอบเอาอย่าง แอบลองทำตามแบบ อย่างที่เฝ้าสังเกตดู แล้วรับเอามาเป็นของตนเมื่อสามารถทำได้จริง วิธีนี้ดูเผิน ๆ เป็นเสมือนการลักขโมยสิ่งที่เป็นภูมิปัญญาของคนอื่น แต่ในความหมายที่เข้าใจกันหาสื่อความหมายในทางที่ชั่วร้ายไม่ หากแต่เป็นวิถีธรรมชาติธรรมดาของคนในการเรียนรู้ถ่ายทอดจากผู้อื่น และในชีวิตจริงของทุกคนจะมีพฤติกรรมครูพักลักจำอยู่ไม่มากก็น้อย และถ้ายอมรับนับถือกันว่าวิธีการเรียนรู้ที่ดูประหนึ่งไม่สำคัญนี้มีคุณค่าสูง มีความเป็นธรรมชาติในนิสัยมนุษย์ และเป็นทางหาความรู้ทางหนึ่งที่มีประสิทธิภาพ ก็จะเป็นการส่งเสริมกระบวนการสั่งสมเรียนรู้ที่เป็นผลดีอีกทางหนึ่งได้

1.6 การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

การถ่ายทอดภูมิปัญญาสามารถกระทำได้หลายวิธี แต่ละวิธีจะแตกต่างกันไป ซึ่งโดยทั่วไป ประชาชนหรือผู้ถ่ายทอดจะคำนึงถึงคุณสมบัติของผู้รับการถ่ายทอด และองค์ความรู้ที่จะถ่ายทอดเป็นหลักความแตกต่างในลักษณะส่วนบุคคลและกลุ่มของผู้รับการถ่ายทอดเป็นองค์ประกอบสำคัญที่สุดซึ่งประชาชนหรือผู้รู้ ใช้ประกอบการตัดสินใจว่าจะถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่นั้นหรือไม่อย่างไร รองลงมาได้แก่ความยากง่าย ปริมาณและคุณภาพของความรู้ที่จะถ่ายทอด ซึ่งมัก

พิจารณาร่วมกับที่มาของความรู้ นั้น ๆ เช่น หากความรู้ นั้นยึดโยงอยู่กับความเชื่อใน อำนาจเหนือธรรมชาติ รูปแบบและปริมาณการถ่ายทอดมักมีขอบเขต ทั้งขอบเขตในเชิงปริมาณและขอบเขตเชิงคุณภาพของความรู้ที่จะถ่ายทอด

โดยทั่วไปพบว่า วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่สำคัญมีอยู่ 2 วิธี คือ การถ่ายทอดโดยตรง และการถ่ายทอดโดยอ้อม แต่ละวิธีจะมีรายละเอียดของวิธีการ รูปแบบ และขั้นตอนที่แตกต่างกันไป (พัชรินทร์ สิริสุนทร. 2552: 20-21) พอสรุปได้ดังนี้

1.6.1 การถ่ายทอดโดยตรง

การถ่ายทอดภูมิปัญญาโดยตรง ได้แก่ การถ่ายทอดโดยการบอกเล่าจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง ซึ่งอาจทำได้ทั้งการบอกเล่าโดยใช้ภาษาพูดและการเขียนเป็นลายลักษณ์อักษร เช่น การถ่ายทอดภูมิปัญญาให้แก่เด็ก วิธีการที่เหมาะสมและใช้กันมากที่สุดได้แก่ การเล่านิทานและการอบรมสั่งสอน ในขณะที่การถ่ายทอดภูมิปัญญาให้แก่ผู้ใหญ่ มักอาศัยวิธีการที่มีความสลับซับซ้อนมากขึ้น เช่น ในสังคมไทยใช้พิธีแต่งงานเพื่อการขัดเกลาทางสังคมแก่คู่บ่าวสาวใหม่ เพื่อให้ทราบถึงวิธีการใช้ชีวิตคู่ตามที่สังคมคาดหวังและยอมรับ โดยวิธีการถ่ายทอดกระทำโดยตรงด้วยการบอกเล่าสั่งสอนโดยผู้อาวุโสที่ประสบความสำเร็จในชีวิตสมรส ผ่านพิธีการให้ศีลให้พรและพิธีกรรมต่าง ๆ มากมาย เช่น การหลั่งน้ำพระพุทธมนตร์ การแห่ขันหมาก และพิธีการปูที่นอน เนื่องจากระบบอาวุโสถือเป็นระบบความสัมพันธ์ที่คนไทยส่วนใหญ่ยังคงยึดถือ และด้วยขั้นตอนและวิธีการอันแยบยลดังกล่าว ทำให้การรับรู้ร่วมกันถูกพัฒนาไปเป็นการยอมรับของคนในสังคม และการยอมรับนี้เองที่เป็นกรอบความสัมพันธ์และยึดโยงคู่บ่าวสาวไว้ด้วยกัน โดยกระบวนการทางสังคมดังกล่าวมีวัตถุประสงค์สำคัญเพื่อให้คู่สมรสใหม่ได้เข้าใจถึงกฎระเบียบทางสังคมและการประพฤติปฏิบัติตนด้านวิธีการครองเรือนตามลักษณะและรูปแบบซึ่งสังคมยอมรับว่าเป็นสิ่งที่ดีงาม โดยใช้กระบวนการควบคุมทางสังคม บรรทัดฐาน ระบบความสัมพันธ์อันเครือญาติ และคติชาวบ้านเป็นเครื่องมือ

1.6.2 การถ่ายทอดโดยทางอ้อม

การถ่ายทอดภูมิปัญญาโดยทางอ้อมทำได้มากมายหลายวิธี เช่น การสอดแทรกภูมิปัญญาไว้ในรูปของภูมิปัญญาต่าง ๆ เช่น ภาพวาด สถาปัตยกรรม คำร้องลิเกหรือลำตัดในภาคกลาง หรือคำร้องสะล้อซอซึงของภาคเหนือ เป็นต้น โดยคำร้องเหล่านี้ผู้ถ่ายทอดมักกล่าวอ้างถึงประวัติศาสตร์ท้องถิ่น ขนบธรรมเนียมประเพณี คติธรรม คำสอนทางศาสนา หรือจารีตประเพณีต่าง ๆ นอกจากนี้ ยังพบการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่อยู่ในรูปของจิตรกรรม เช่น ภาพวาดตามผนังโบสถ์ ที่วัดท่าฬ่อ อำเภอเมือง จังหวัดพิจิตร ที่มุ่งแสดงหลักธรรมความเชื่อทางศาสนาพร้อม ๆ กับการสะท้อนความจริงแห่งชีวิตในเรื่องการเกิด แก่ เจ็บ และตาย อันล้วนเป็นอนิจจังซึ่งจะเกิดขึ้นกับสรรพสิ่งในโลก เป็นต้น

นอกจากนี้ สารภี วรรณตรง (อ้างถึงใน วาริช ราศี. 2557 : 35) ยังได้อธิบายถึง ลักษณะการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างละเอียด ดังต่อไปนี้

1) การบอกเล่า บรรยาย ด้วยคำพูด หรือวาจา เป็นวิธีการที่ผู้ถ่ายทอดเป็นฝ่ายบอกเล่า อธิบาย หรือถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์สั่งสมของตนให้แก่ผู้รับการถ่ายทอดในรูปของคำพูด โดยผู้ถ่ายทอดจะต้องเป็นฝ่ายเตรียมเนื้อหาที่จะพูด วิธีนี้ผู้ถ่ายทอดจะมีบทบาทสำคัญ ในฐานะผู้ให้ความรู้ ส่วนผู้รับการถ่ายทอดจะเป็นผู้รับฟังและจดจำความรู้หรือบันทึกสาระสำคัญต่าง ๆ ที่ได้รับฟังตามไปด้วย

2) การสาธิต เป็นวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่ผู้ถ่ายทอดแสดงหรือกระทำพร้อมกับการบอก หรืออธิบาย เพื่อให้ผู้รับการถ่ายทอดได้ประสบการณ์ตรงในเชิงรูปธรรม ซึ่งจะช่วยให้เข้าใจวิธีการขั้นตอน และสามารถปฏิบัติได้ การสาธิตที่นิยมใช้ในการถ่ายทอดภูมิปัญญา คือ การสาธิตวิธีการและการสาธิตประกอบการบรรยาย

3) การปฏิบัติจริง หรือการลงมือทำ เป็นวิธีการถ่ายทอดที่ผู้รับการถ่ายทอดลงมือกระทำจริงในสถานการณ์ที่เป็นอยู่จริง โดยผู้ถ่ายทอดเป็นผู้คอยแนะนำ ตรวจสอบและแก้ไข เพื่อให้กระบวนการปฏิบัติถูกต้องตามขั้นตอน และได้ผลงานตามที่ต้องการด้วยวิธีการนี้ผู้รับถ่ายทอดจะได้เรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์ไปทีละเล็กละน้อย

4) วิธีการถ่ายทอดโดยให้เรียนรู้จากสื่อด้วยตนเอง เป็นวิธีการที่จัดเป็นประสบการณ์การเรียนรู้ภูมิปัญญา ในรูปของสื่อประสมที่เอื้อต่อการเรียนรู้และทำความเข้าใจด้วยตนเองมากที่สุด เช่น บทเรียนแบบโปรแกรม ศูนย์การเรียนรู้ คอมพิวเตอร์ช่วยสอน เป็นต้น

5) วิธีถ่ายทอดโดยจัดในรูปของของแหล่งเรียนรู้ เป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่จัดเป็นแหล่งเรียนรู้ในลักษณะต่าง ๆ เช่น พิพิธภัณฑ์ ศูนย์การเรียนรู้ ตลาดนัดภูมิปัญญา เป็นต้น โดยจัดเป็นแหล่งสำหรับการเรียนรู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาที่เปิดกว้างสำหรับทุกคนเข้าไปศึกษาหาความรู้ได้ตลอดเวลา การถ่ายทอดโดยวิธีการนี้อาจรวมหมายถึงการใช้วิธีลายลักษณ์ในรูปของตำราต่าง ๆ ที่บันทึกไว้ด้วย

6) วิธีถ่ายทอดโดยใช้การแสดงพื้นบ้านเป็นสื่อ เป็นวิธีที่ใช้การแสดงที่ชาวบ้านนิยมชมชอบเป็นสื่อในการถ่ายทอดองค์ความรู้ ทางภูมิปัญญา โดยที่ผู้รับการถ่ายทอดจะได้รับความเพลิดเพลินไป พร้อม ๆ กับการเรียนรู้

7) วิธีถ่ายทอดภูมิปัญญาโดยบันทึกองค์ความรู้ไว้เป็นลายลักษณ์ เช่น ตำราต่าง ๆ และ ในรูปของสื่ออื่น ๆ เช่น วิทยุทัศน์ เทปเสียง หรือแผ่นซีดีเสียง รวมถึงเว็บไซต์ เพื่อให้คนรุ่นหลังได้ศึกษาเรียนรู้และสืบสานภูมิปัญญาต่อไปไม่สูญหาย เป็นต้น

1.7 ภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดนครราชสีมา

ชาวบ้านในจังหวัดนครราชสีมา มีความรู้ด้านต่าง ๆ ที่ได้สั่งสมสืบทอดต่อกันมาอย่างไม่ขาดสาย เพื่อวิถีชีวิตที่สงบสุขดีงาม เกิดเป็นภูมิปัญญาด้านต่าง ๆ ซึ่งสามารถประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือเครื่องใช้ตลอดจนกระบวนการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ของชุมชนและสังคม ทำให้ชุมชนมีความแข็งแกร่งมั่นคงและพึ่งตนเองได้ โดยรายละเอียดของภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดนครราชสีมา คณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว (2542 : 235 - 262) ได้บันทึกข้อมูลไว้ในหนังสือวัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา จังหวัดนครราชสีมา ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.7.1 การทำมาหากิน

อาชีพดั้งเดิมของชาวนครราชสีมา คือ อาชีพเกษตรกรรม ได้แก่ การทำนา ทำสวน ทำไร่ เป็นต้น ผู้อยู่ใกล้แหล่งน้ำก็มักจับปลาเป็นอาหาร มีภูมิปัญญาและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการทำมาหากิน ดังนี้

1) การทำนา คนไทยรู้จักการปลูกข้าวมาหลายพันปี ภูมิปัญญาด้านการทำนา จึงพัฒนามาโดยลำดับ สามารถใช้พันธุ์ข้าวเหมาะสมกับพื้นที่ ลักษณะดินและปริมาณน้ำ ถ้าเป็นนา ลุ่ม หรือนาหนอง มักใช้พันธุ์ข้าวหนัก ปลูกโดยวิธีปักดำ แต่ถ้าเป็นนาโสภหรือนาเขิน (นาในที่สูง) มีปริมาณน้ำน้อยหรือไม่ได้อยู่ใกล้แหล่งน้ำ ก็มักจะใช้พันธุ์ข้าวเบา มีช่วงระยะเวลาการเก็บเกี่ยว โดยใช้วิธีหว่านแทนการไถคราดแล้วจึงปักดำ ในอดีตขั้นตอนในการทำนาดั้งเดิมนั้นจะเป็น กระบวนการใช้แรงงานคนและสัตว์ คือ วัว ควาย ซึ่งต้องพึ่งพากันด้วยเมตตาธรรม สามัคคีธรรมและความกตัญญู นอกจากสัตว์จะช่วยเป็นแรงงานให้แล้ว มูลสัตว์ยังเป็นปุ๋ยธรรมชาติ ช่วยบำรุงดินไปในตัวด้วย

ขั้นตอนและเครื่องมือการทำนา มีดังนี้

การคัดเลือกพันธุ์ข้าว ถ้านาเป็นที่ลุ่มน้ำมากและใช้พันธุ์ข้าวลอยเมล็ดสั้น ชื่อนางพุ่ม ถ้านาธรรมดาใช้พันธุ์ข้าวธรรมดาทั่วไป แต่ถ้าเป็นน่าน้ำน้อยจะใช้พันธุ์ข้าวเบา

การเลือกวันประกอบพิธีทำนา ได้แก่ วันแรกนา ซึ่งเรียกว่า พิธีแรกนาเอาฤกษ์ คือไถเวียนขวาสามรอบ โดยเริ่มจากทิศอีสานของนาแปลงแรก เสร็จแล้วไถเป็นเส้นทแยงมุมจากทิศอีสานมาทางทิศเหนือ หลังจากนั้นจะเลือกวันทำพิธีหว่านกล้า มักกำหนดเป็นวันเสาร์เพราะต้องการต้นใบ ส่วนพิธีดำนา มักจะกำหนดเอาวันศุกร์ ถือว่าเป็นวันที่จะทำให้พืชออกผลมากมาย

พิธีกรรมที่เกี่ยวกับนา เป็นภูมิปัญญาในการสร้างขวัญและกำลังใจแก่ตนเอง ครอบครัว และสังคม ตลอดจนการแสดงออกถึงความเคารพให้เกียรติแก่กัน

พิธีขอขมาวัวควาย เป็นพิธีกรรมที่จะทำก่อนการเริ่มต้นทำนา ด้วยการ ทำกรวยกันแหลม 2 กรวย ในกรวยใส่ดอกไม้ หมาก พลุ บุหรี่ (มวนด้วยใบตอง) นำไปเสียบไว้ที่กบ

เท้าของวัวควาย แล้วกล่าวคำขอขมาที่ฤดูทำนามาถึงแล้ว อาจมีการลวงเกินด้วย ภาย วาจา ใจ จึงขอโหสิกรรมไว้ก่อน อย่าได้มีเวรภัยต่อกัน ขอให้การทำนาปีนี้จึงได้ผล พิธีนี้ทำให้เห็นความสำคัญของสัตว์ซึ่งเป็นแรงงานสำคัญ วัว ควาย ตัวแรกของครอบครัว จะไม่มีการขายหรือฆ่า เขาจะปล่อยให้ตายเอง เมื่อตายแล้วจะเอาไปฝัง เนื้อหุลุมศพจะปลูกไม้ไผ่สำหรับการใช้ประโยชน์ต่อไป

พิธีหว่านกล้าเอาฤกษ์ ต้นกล้าที่จะนำไปปักดำต้องงอกงาม แข็งแรง เพื่อให้แตกกอออกไป จึงต้องเตรียมที่ทอดกล้า (ตกกล้า) อย่างดี เมื่อแนวข้าว (พันธุ์ข้าว) งอกหน่อหลังจากแช่น้ำ 3 คืน และใส่กระเชอไว้ 2-3 คืน ก่อนหว่านเอาฤกษ์จะใช้กรวยกันแหลม 2 กรวย ในกรวยใส่ดอกไม้ หมาย พลุ บุหรี่ แล้วกล่าวคำอธิษฐานว่า ขอให้งอกงามดี อย่าให้ตกเรียเสียหาย ขอให้แม่โพสพช่วยปกป้องรักษาให้เมล็ดข้าวทุกเมล็ดงอกงาม

พิธีไหว้พระภูมินา พระภูมินาเป็นเทวดาประจำท้องนา เมื่อใดหรือคราดเพื่อเตรียมที่สำหรับปักดำเสร็จแล้ว จะทำพิธีเชิญพระภูมินา โดยการตั้งศาลที่มุมแปลงนาทางทิศอีสานเป็นศาลไม้ไผ่สี่เสาสูงจากพื้น 1 ศอก วางไม้ไผ่สานเป็นพื้น เอาดินโคลนบริเวณนั้นทำรูปจอมปลวกวางบนศาล แล้วผู้ชายเจ้าของนากล่าวคำสังเวช พร้อมด้วยกรวยกันแหลม 2 กรวยซึ่งใส่ดอกไม้ หมาย พลุ บุหรี่ ดอกไม้ และขี้ผึ้งสีปากว่า ขอให้พระภูมินาจงช่วยปกป้องรักษาต้นข้าว อย่าให้มีภัยอันตรายใด ๆ

พิธีเรียกขวัญข้าว จะเรียกในวันเพ็ญเดือน 11 ซึ่งข้าวกำลังตั้งท้อง ผู้หญิงแต่งงานแล้วเจ้าของนาจะเป็นผู้ทำพิธี โดยการนำขนมท้อ ข้าวต้มมัดจากวัด หลังจากไปทำบุญตอนเช้า กรวยกันแหลมใส่ดอกไม้ พลุ บุหรี่ พร้อมด้วยดอกไม้ ขี้ผึ้งสีปาก แบ่งมัดหน้า น้ำมันใส่ผม กล้วยต้นอ้อย ไม้ไผ่ ทำตอนปลายให้เป็นดอกคล้ายรวงข้าว เมื่อไปถึงนา ให้ปักต้นอ้อยและไม้ไผ่ที่มุมคันทนาที่หัวนาด้านทิศเหนือ วางอุปกรณ์ต่าง ๆ บนตะแกรงไม้ไผ่สาน ปูผ้ากราบ 3 ครั้ง แล้วกล่าวคำอธิษฐาน ขอเชิญพระแม่โพสพมาประแบ่งแต่งตัว แล้วรับเครื่องสังเวช เสร็จแล้วขอให้แม่จูงอ้อมท้องใหญ่ ๆ ออกรวงมาก ๆ เพื่อจะได้เลี้ยงลูกหลานต่อไป

พิธีเด็ดรวงข้าวเอาวัน เมื่อข้าวสุกเหลืองใบตอง พอเอามาตำข้าวเม่าได้ เจ้าของนาผู้ทำพิธีนั่งบนคันทนา หันหน้าไปทางทิศตะวันออก กราบ 3 ครั้ง แล้วกล่าวคำอธิษฐานขอเด็ดรวงข้าวเอาฤกษ์เสร็จแล้วเลือกเด็ดเมล็ดข้าวงาม ๆ 7 รวง ใส่ผ้าพาดปากกลับบ้าน หลังจากนั้นจึงมาเกี่ยวข้าวเอาไปตำข้าวเม่าใส่มะพร้าวไปถวายพระ

พิธีนำข้าวขึ้นลาน เมื่อเกี่ยวข้าว มัดฟ่อนข้าวแล้ว จะต้องเอาข้าวขึ้นลาน ลานนวดข้าวเป็นลานกว้างที่ถางหญ้าออกหมดแล้ว ละเลงด้วยขี้ควายสดจนทั่ว ทิ้งไว้ให้แห้ง จะได้ลานนวดข้าวที่จะไม่มีดินมาปนในเมล็ดข้าว แม่บ้านจะทำพิธีหาบข้าวฟ่อนจากนาด้วยคันทลาวมาเรียงด้านทิศเหนือของลาน ก่อนหาบแม่บ้านจะกล่าวคำเชิญชวน ขอเชิญแม่โพสพไปขึ้นลาน หลังจากนั้นคนอื่น ๆ จึงช่วยกันขนข้าวฟ่อนมาตั้งกอง เรียกกลมข้าว

เมื่อชนข้าวขึ้นยุ้งฉางแล้ว ถ้าวันดี แม่บ้านจะไปเชิญข้าวที่นา ซึ่งตกหล่นอยู่มา ขึ้นยุ้งฉาง โดยเอาดินเหนียวมาปั้นเป็นก้อนนำไปคลุกกับเมล็ดข้าวที่ร่วงหล่นอยู่แล้วกล่าวคำเชิญให้ ไปขึ้นยุ้งฉาง กล่าวเสร็จเอาขวัญข้าว (ก้อนดินนั้น) ห่อผ้าพาดปากกลับบ้าน แล้วนำไปวางไว้ที่มุม ตรงกันข้ามกับประตูของยุ้งฉาง นอกจากนี้มีขวัญข้าวในยุ้งฉางแล้ว สิ่งศักดิ์สิทธิ์ในยุ้งฉางอีกสิ่งหนึ่ง คือ ตาปุกฟาง ซึ่งจะต้องเช่นสังเวไนวันขึ้น 3 ค่ำ เดือน 3

ประเพณีที่เกี่ยวกับการทำนา

ประเพณีนาวาน (การทำ) เป็นประเพณีที่คนในชุมชนช่วยเหลือคนในชุมชน ด้วยการใช้แรงงานร่วมกัน อาจเป็นงานส่วนตัวหรืองานส่วนรวมก็ได้ งานส่วนตัว เช่น ปลูกเรือน (ภาษาโคราชเรียกว่า ยกเรือน) โถนา ดำนา เกี่ยวข้าว ชนข้าวขึ้นยุ้งฉาง เมื่อผู้ใดถูกหา (วาน) มักไม่ ปฏิเสธ ค่าแรงงานจะไม่ถูกตีเป็นตัวเงิน แต่เป็นน้ำใจของการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน เจ้าภาพมีเพียง อาหารเลี้ยงดู งานส่วนรวม เช่น ร่วมใจกันไปตามน้ำ (คือไปทำทางน้ำไหลให้น้ำจากแม่น้ำลำคลอง ไหลไปสู่ไร่นาได้สะดวก) ทำทาง (ถนน) เป็นต้น

ประเพณีขอฝน เมื่อฝนแล้งจะมีประเพณีขอฝน เพื่อการสร้างขวัญและกำลังใจ แก่คนในชุมชน ได้แก่ ประเพณีแห่ขบวน ประเพณีสวดคาถาปลาช่อน ประเพณีบุญบังไฟ เป็นต้น

2) การทำสวน สวนแบบโคราช คือสวนสามระดับเพื่อยังชีพ

เกษตรกรจะปลูกพืชสวนระดับสูง ได้แก่ หมาก มะพร้าว ซึ่งปลูกเป็นแถวคู่ กัน ระดับกลาง ได้แก่ มะม่วง มะปราง กล้วย และระดับล่าง ได้แก่ ขิง ข่า ตะไคร้ ชะพลู ฯลฯ พืชใน สวนจะอยู่กันแบบพึ่งพา เช่น พลับพลาของกลาง หมากกับมะพร้าว เป็นต้น เป็นสวนธรรมชาติที่ เกษตรกรใช้บริเวณบ้านปลูกพืชสวนเพื่อการบริโภค เมื่อลูกหลานรุ่นต่อ ๆ มาขยายพื้นที่ปลูกไปเรื่อย ๆ สวนธรรมชาติก็กว้างใหญ่ขึ้น เช่น ชุมชนลำปำ ตั้งแต่บ้านมะขาม ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมือง จนถึงถนนมิตรภาพ ชุมชนในเขตตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง หรือหมู่บ้านต่าง ๆ ในเขตตำบลตูม อำเภอปักธงชัย จำนวน 12 หมู่บ้าน ซึ่งเมื่อมองผ่านทุ่งนาจะเห็นสวนธรรมชาติดังกล่าวขึ้นเป็น หย่อม ๆ แต่ละหมู่บ้าน เป็นภูมิปัญญาในการทำเกษตรพึ่งตนเองแบบพอเพียงมาแล้วอย่างยาวนาน และยั่งยืน สำหรับแหล่งน้ำธรรมชาติ วัดที่ตั้งติดลำน้ำได้พยายามสงวนพันธุ์ปลาด้วยการกำหนดให้ บริเวณลำน้ำที่ผ่านวัดเป็นเขตอภัยทาน ทำให้ปลาได้มีที่สำหรับการขยายพันธุ์มากขึ้น

3) การค้าขาย สังคมโคราชในอดีตมีการค้าขายกับต่างเมือง แหล่งค้าขายที่สำคัญ คือ เขมรต่ำ (กัมพูชา) ส่วนมากมักไปซื้อสินค้าเข้ามาขาย เช่น เสื้อหวาย ชันเงิน ปลาแห้ง ปลาเค็ม และวัว ผู้นำขบวนมักเรียกว่า “ฮ้อย” (นายฮ้อย) โดยมีลูกแหล่ง (บริวาร) เป็นผู้ตามในขบวน เส้นทางการค้าขายสินค้ามีสองทางคือ ขึ้นไปขายทางอีสานกับลงไปขายอยุธยา ชาวบ้านรังกา อำเภอพิมาย ซึ่งค้าขายเก่ง จึงมีนามสกุลเกี่ยวข้องกับการค้าขาย เช่น สืบคำ หนัดคำ โชคคำ ค้าขาย เป็นต้น ครั้งมีทางรถไฟจากกรุงเทพฯ มานครราชสีมาเส้นทางการค้าระหว่างนครราชสีมากับภาค

กลางจึงสะดวกรขึ้น สินค้าจากอีสาน โดยเฉพาะหมูซึ่งถูกต้อนลงมาจากอีสานตอนบน เมื่อมาถึง นครราชสีมาคนโคราชจะรับซื้อไว้แล้วเลี้ยงจนอ้วน แล้วจึงใส่รถไฟไปขายกรุงเทพฯ จนเกิดเป็นสำนวน ว่า “หมูโคราช” ภายหลังสำนวนนี้ความหมายเปลี่ยนไปเป็นคนโคราชถูกหลอกง่าย

17.2 ด้านรักษาโรค

ภูมิปัญญาในการดูแลสุขภาพของชาวบ้าน ผ่านการสังเกต ทดลองใช้ คัดเลือก สั่งสม สืบทอดสู่ชนรุ่นหลัง การดูแลเริ่มตั้งแต่แรกเกิด พัฒนาสู่วัยเจริญพันธุ์ถึงวัยชราวมทั้งเมื่อยามเจ็บไข้ ได้ป่วย การดูแลรักษาสุขภาพอาจเป็นการดูแลรักษาตนเองในครอบครัว ใช้สมุนไพรอาหาร หรือเป็น ยารักษาโรค แต่หากเจ็บป่วยจะมีหมอพื้นบ้านมารักษา

1) หมอยา เป็นหมอที่มีความรู้ในการใช้สมุนไพร อาจเป็นแก่นไม้ รากไม้ หรือ ส่วนอื่น ๆ ของพืช นำมาบดเป็นผง หรือผสมกับน้ำ น้ำชาข้าว หรือต้ม ส่วนมากหมอยาจะอยู่ประจำ บ้าน เวลามีคนไข้มายาจึงจะรักษาให้

2) หมอดำแย ในอดีตการคลอดบุตรจะให้หมอดำแย ซึ่งเป็นหมอผู้หญิงทำให้ หลังทำคลอดแล้ว หมอดำแยยังดูแลแม่โดยใช้สมุนไพรประคบในช่วงอยู่ไฟ การดูแลหลังคลอด การ รักษาแผล มีดังนี้ หั่นขมิ้น ผีวมะกรูด นำมาใส่เตาถ่านติดไฟจนกระทั่งมีควัน ให้แผลโดนควัน จะช่วย รักษาแผลจากการคลอด การอบอาบสมุนไพร นำพืชชนิดต่าง ๆ ดังนี้ ขมิ้น ใบหนาด ใบเป้ง้า ข้า ตะไคร้ ผักบุง หัวหอม มะขาม ส้มป่อย ใส่หม้อต้ม ใส่การบูร พิมเสน เมื่อเดือดดีแล้ว ยกมาวางใน กระจง (กระจงทำด้วยส้อมไม้) นำผ้าห่ม ๆ มาคลุม แล้วนั่งในกระจง ใช้ไม้คนให้น้ำระเหยจะ ได้ความร้อน เหนือออก รุขุมขนขยาย ช่วยให้เลือดไหลเวียน ปัจจุบันหมอดำแยได้ลดบทบาท จนกระทั่งแทบจะหาหมอดำแยไม่ได้

3) หมอดนวด เป็นผู้บำบัดรักษาความปวดเมื่อยของร่างกายและรวมถึงการนวด ที่รักษาโรคด้วย เช่น โรคอัมพฤกษ์

4) หมอผี เป็นหมอที่ใช้เวทมนตร์คาถาไล่ผี ในรายที่ผีเข้า ความเชื่อเกี่ยวกับผี ผีมี 2 ประเภท ผีดี เช่น ผีปู่ย่า ตายาย ผีเชื้อ ผีญาติ พระภูมิ ผีตาปู่ (ปู่ตา) ช่วยคุ้มครองปกป้องรักษา หากทำผิดจะทำให้เจ็บป่วย และผีไม่ดี เช่น ผีปอบ

5) หมอสู่วัณู ทางโหราศาสตร์ การสู่วัณู สะเดาะเคราะห์ ต่อชะตาแสดงผล ทางด้านจิตใจเมื่อเจ็บป่วย

6) หมอเป่า รวมหมอกระดูก ใช้คาถาเป่า เช่น กระดูกหักให้ติดกัน หรือเป็น โรค เช่น คางทูม ก็ใช้วิธีเป่า

17.3 การกินอยู่

ชาวนครราชสีมาได้คิดค้น และหาอาหารการกินตามสภาพธรรมชาติสิ่งแวดล้อมตาม ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษต่อเนื่องมาโดยตลอด อาหารที่ได้จากพืชสัตว์รวมทั้งอาหารสดและอาหาร แปรรูปให้เหมาะสมและน่ารับประทานมากมาย

1) การถนอมอาหาร

ประเภทเนื้อสัตว์

ชาวบ้านนครราชสีมา มีวิธีการถนอมอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ คือ การทำปลา ร้า วิธีการทำคือเอาปลาสดหมักด้วยเกลือสินเธาว์ประมาณเกือบ 1 สัปดาห์แล้วใส่ข้าวเปลือก (ข้าวคั่ว) ใส่น้ำเล็กน้อย ประมาณ 3 – 4 สัปดาห์ จะได้ปลาร้าที่มีรสชาดอร่อยหอม เนื้อปลาจะแน่น นำไปปรุง อาหารนานาชาติ ถ้านำไปต้มใส่เครื่องเรียกว่า ปลาร้าหลน นำไปสับละเอียดผสมไข่ใส่เครื่องนี้ เรียกว่า น้ำปลาร้าสะเอี๊ยะ อาจนำไปทอด ย่าง ถ้านำปลาร้าสับให้ละเอียดไปพื้ชผัก เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด หัวหอม ฯลฯ เรียกว่า ปลาร้าบองก็ได้ แต่ทุกมื้อชาวโคราชจะใส่น้ำปลาร้าผสมน้ำพริกผง ซึ่งเป็นอาหารหลักประจำวัน ถ้าน้ำกุ้งหรือปลาตัวเล็ก ๆ เช่น ปลาชิวกุงฝอยใส่เกลือ ข้าวคั่ว ข้าวสุก และกระเทียม เรียกว่า ปลาจ่อม

จ่อม น้ำดับ เป็นการถนอมอาหารประเภทเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะเนื้อวัว หมู เนื้อควาย เพื่อเก็บไว้รับประทานในเวลาขาดอาหาร เนื่องจากสมัยก่อนจะไม่มีเนื้อสัตว์สด ๆ จำหน่ายเป็นประจำ นาน ๆ ครั้งจะมีการฆ่าหมู วัว ควาย จึงจำเป็นต้องถนอมอาหาร

น้ำดับ เป็นอาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์ต่างดั่งกล่าว โดยสับให้ละเอียดคลุกด้วย กระเทียม ข้าวสุก เกลือ ตามสัดส่วน กรอกเข้าไปในไส้แล้วมัดเป็นท่อน ๆ ตากแดดให้แห้งประมาณ 2-3 วันก็รับประทานได้ การปรุงเพื่อรับประทานจะนำมาย่าง ทอด และแกงกับผักต่าง ๆ ตาม ต้องการ

จ่อม ภาษาอีสานเรียกว่า หม่ำ ภาคกลางเรียกว่า หม้า ทำจากเนื้อสัน ตับ สับให้ละเอียด คลุมกระเทียม ข่า ข้าวสุก ข้าวคั่ว เกลือ ใส่ในกระเพาะวัว ควาย ตากแดด 2-3 วัน ก็รับประทานได้ บางคนนิยมรับประทานสด ๆ กับกระเทียม พริกสด นอกจากนี้ยังใช้วิธีย่าง ทอด

ประเภทพืช

การถนอมอาหารประเภทพืชผักมักนิยมใช้วิธีดอง เป็นผักดอง เช่น ผักกาด ดอง กุ่มดอง ผักเสี้ยนดอง หน่อไม้ดอง แฉงดอง เป็นต้น วิธีการดองจะล้างผักให้สะอาดแล้วคลุกกับ เกลือ ใส่น้ำ หรือน้ำซาวข้าว หรือน้ำมะพร้าว หมักไว้ 3 – 4 วัน ก็นำมารับประทานได้

ภูมิปัญญาการถนอมอาหาร ทั้งพืชและสัตว์ของชาวนครราชสีมามีวิวัฒนาการ มาตามลำดับ บางชนิดนิยมมาจนถึงปัจจุบัน บางชนิดได้พัฒนารูปแบบให้น่ารับประทานและเป็น

สินค้าของฝากของที่ระลึก เช่น การทำกุนเชียงจากเนื้อหมู เนื้อไก่ ทำหมวยอ หมูส้ม หมูหยอง หมูแผ่น ปลาต้ม เป็นต้น

2) อาหารมารับคุณภาพ

ข้าวผัด เป็นอาหารจานเดียวที่มีสารอาหารครบทุกประเภทมีส่วนประกอบที่สำคัญ ได้แก่ ข้าวสาร เนื้อสัตว์ ผักต่าง ๆ เช่น พริกทอง ยอดพริกทอง บวบ ข้าวโพด หน่อไม้ เห็ดฟาง ตำลึง ใบแมงลัก เป็นต้น เครื่องแกงประกอบด้วย หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ พริกแห้ง และน้ำกะทิ น้ำปลาร้า น้ำตาล โดยต้มข้าวสารกับกะทิจนเดือด ใส่ผักต่าง ๆ ที่มีตามฤดูกาลอย่างน้อยควรมีพริกทอง ยอดพริกทอง ประุงรสตามชอบยกลงใส่ใส่ใบตำลึงและใบแมงลักทำให้มีกลิ่นหอม อีกวิธีหนึ่ง คือต้มเครื่องแกงกับกะทิและผักให้สุกแล้วใส่ข้าวสุกที่หลังก็ได้เช่นกัน

หลนพุงปลา เป็นอาหารที่รับประทานกับผัก เช่น ยอดกระโดน จิก ผลสลิด ผลตำหยาน ยอดตะไค้ ยอดกระถิน เครื่องปรุงประกอบด้วยพุงปลาช่อน หมักจนได้ที่ เนื้อปลาอย่างเครื่องแกง ได้แก่ ตะไคร้ กระชาย หอม กระเทียม พริก ใบมะกรูด โดยโขลกเครื่องแกงให้ละเอียดแล้วแกะเนื้อปลาอย่างใส่ครกตำให้เนื้อฟู นำไปต้มกับเครื่องแกงปรุงรสตามใจชอบ หั่นใบมะกรูดฝอยใส่ลงไปอีกวิธีหนึ่ง โดยการนำเครื่องที่ต้มแล้วและพุงปลาใส่น้ำมันเล็กน้อย คั่วไฟปรุงรสตามชอบ

สะเออะกุ้ง ปลา เครื่องปรุงประกอบด้วย ไข่ กุ้งฝอย เครื่องแกง ใบมะกรูด โดยนำมาผสมตีเข้าด้วยกัน ปรุงรส โดยหน้าด้วยใบมะกรูด แล้วนำไปนึ่ง

แกงไข่น้ำ ประกอบด้วย ไข่น้ำ (เป็นพืชดอกเล็กที่สุดในโลก อีสานเรียก ผำ) ตะไคร้ ข่า หอมแดง กระเทียม กะปิ พริกแห้ง เกลือป่น หมูสามชั้น ใบส้มซ่า มีขั้นตอน คือ ผัดหมูสามชั้นกับพริกแกงจนมีกลิ่นหอม เติมน้ำพอประมาณ ใส่ไข่น้ำ ปรุงรสตามชอบ ยกลง ฉีกใบส้มซ่า โดยหน้าจะมีกลิ่นหอมชวนรับประทาน

แกงบอน นิยมทำในโอกาสพิเศษ เช่น งานแต่งงาน งานศพ มีวิธีทำที่ยุ่งยากพอสมควร เครื่องปรุงประกอบด้วย หมูสามชั้น เครื่องในหมู พริกแห้ง ปลาอินทรีเค็มทอด พริกชี้ฟ้าตากแห้งทอด ตะไคร้หั่น หอมแดง กระเทียม ใบมะกรูด ข่าอ่อนหั่น พริกไทยแก่ ใบมะตูม ใบขี้เหล็กสด วิธีการทำต้มกระดูกหมูใส่เครื่องในหมูกับน้ำใบย่านางที่ตำกับใบขี้เหล็กและกรองไว้ พร้อมกับข่าอ่อนตะไคร้หั่นใส่เครื่องแกง ปรุงรส ใส่ใบมะกรูดและตามด้วยพริกทอด อาจจะใส่หน่อไม้หรือยอดมะพร้าวอ่อนร่วมด้วยก็ได้

ข้าวปาด เป็นขนมที่ทำง่าย ๆ โดยใช้แป้งข้าวเจ้าที่ไม่ละเอียดผสมกับน้ำปูนใสเล็กน้อย ใส่กระทะตั้งไฟ ใช้พายเล็ก ๆ กวนตลอดเวลา ถ้าจะให้ขนมมีสีสวยงามมารับประทานให้ใส่น้ำใบเตยลงไปด้วย ใส่น้ำตาล กวนจนน้ำตาลละลายและข้นพอที่จะใช้พายตัก นำมาเทใส่ถาดเมื่อเย็นแล้วให้ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน ชูดมะพร้าวโรยหน้า

17.4 ด้านศิลปกรรม

1) จิตรกรรม อำเภอปักธงชัยมีวัดที่เป็นแหล่งศิลปกรรมหลายวัด ได้แก่ วัดหน้าพระธาตุ มีภาพจิตรกรรมฝาผนังที่โบสถ์เก่าและหอไตรกลางน้ำงดงามมาก เรื่องราวของภาพนอกจากจะเป็นพุทธประวัติและทศชาติแล้ว ยังแสดงเรื่องราววิถีชีวิต ความคิด ความเชื่อ ตลอดจนประเพณีของสังคมในสมัยของจิตรกรที่วาดด้วย ส่วนที่วัดนกออก และวัดโคกศรีสะเกษ ตำบลนกออก มีภาพจิตรกรรมฝาผนังเช่นเดียวกัน โดยวัดนกออกเป็นภาพจิตรกรรมฝาผนังในโบสถ์หลังเก่า เป็นสีเอกรงค์ชมพู ส่วนที่วัดโคกศรีสะเกษภาพจิตรกรรมอยู่ที่เพดานของศาลาโรงธรรม เป็นสีเอกรงค์ฟ้า เรื่องราวของภาพคือ สัตว์ในหิมพานต์ ส่วนที่วัดตะกุด ตำบลจิ้ว มีภาพจิตรกรรมฝาผนังที่โรงธรรมเช่นเดียวกัน แต่เนื้อหาของภาพเป็นเรื่องช้างจำนวนมหาศาล ที่วัดบุรพ์ อำเภอเมือง ภาพจิตรกรรมฝาผนังอยู่ที่ศาลาโรงธรรมเป็นภาพพุทธประวัติ นอกจากนี้ภาพจิตรกรรมฝาผนังยังกระจายอยู่ตามวัดในอำเภอต่าง ๆ ซึ่งช่างพื้นบ้านเป็นผู้สร้างสรรค์ทั้งสิ้น ได้แก่ วัดบ้านทองหลาง อำเภอบัวใหญ่ วัดเก่าประตูชัย อำเภอพิมาย

2) ประติมากรรม งานแกะสลักพระพุทธรูปไม้จะดูโดดเด่นที่สุดของงานประติมากรรม เช่น วัดที่เก่าแก่ทั้งหลายมักจะมีพระพุทธรูปไม้แกะสลักปางต่าง ๆ ที่มีพุทธลักษณะงดงามมาก เช่น ที่วัดพระนารายณ์มหาราช วัดบึง พระประธานในโบสถ์วัดบ้านกล้วย วัดประสุข เป็นต้น

3) สถาปัตยกรรม ศาสนาการ ซึ่งแสดงความเป็นเอกลักษณ์ทางสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นด้วยภูมิปัญญาพื้นบ้าน คือ โบสถ์โถง หรือโบสถ์โล่ง เป็นโบสถ์ที่ไม่มีฝาผนังกันโดยรอบ มีเพียงเสาหลังคาและพื้นมีพระประธานประจำโบสถ์ซึ่งส่วนใหญ่เป็นพระไม้ หากวัดนั้นตั้งอยู่ติดลำน้ำ โบสถ์มักหันหน้าไปทางลำน้ำโดยไม่หันไปทางทิศตามคตินิยมคือทิศตะวันออก เช่น โบสถ์วัดบ้านชิน ตำบลคางพลู อำเภอโนนไทย อยู่ติดลำเชียงไกร โบสถ์หันหน้าไปทางทิศใต้ ซึ่งเป็นลำเชียงไกร โบสถ์เก่าวัดประสุขหันหน้าไปทางทิศเหนือ ซึ่งเป็นลำน้ำเค็ม โบสถ์โถงที่ยังรักษาไว้ ได้แก่ โบสถ์วัดบ้านกล้วย อำเภอพิมาย วัดหนองออก อำเภอเมือง วัดบ้านชิน อำเภอโนนไทย วัดบ้านตะขบ อำเภอปักธงชัย ภูมิปัญญาที่แสดงออกของสถาปัตยกรรม คือ ความสมถะเรียบง่าย

บ้านที่อยู่อาศัย ที่เป็นพื้นบ้าน คือ เรือนสามระดับ ระดับสูงเป็นเรือนนอน และรับแขกที่สำคัญ เช่น พระสงฆ์ ระดับที่ 2 ต่ำลงมา เป็นระเบียบต่ำสุดคือชาน หากเป็นชาวบ้านที่มาฐานะ อาจปลูกเรือนแฝดแล้วเชื่อมด้วยระเบียบเรือนหลังหนึ่งเป็นเรือนนอน อีกหลังหนึ่งเป็นเรือนรับแขก

ยุ่งข้าว สังคมเกษตรกรรมทำนาจำเป็นต้องมียุ่งเก็บข้าวเปลือก ซึ่งลักษณะของยุ่งข้าว อาจแตกต่างกัน 3 ลักษณะ ได้แก่ ยุ่งข้าวที่เป็นฝากระดาน ยุ่งข้าวที่ใช้ต้นตะเคียนเคลือบด้วยขี้ควายทำฝา หรือใช้ไม้ไผ่สานทาขี้ควายแล้วตั้งไว้ได้ถุนเรือนสำหรับเก็บข้าว เรียกว่า เสวียนหรือแกระ

2. ข้อมูลทั่วไปของชุมชนตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา

ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา เป็นตำบลที่มีความหลากหลายทางด้านสภาพแวดล้อม อาทิ มีทั้งพื้นที่ที่เป็นชุมชนเมือง เป็นย่านการทำธุรกิจป้อนน้ำมัน ร้ายขายของ โรงเรียนเอกชน เทคนิค และมหาวิทยาลัยตั้งอยู่ในชุมชน และอีกพื้นที่หนึ่งชาวบ้านยังทำการเกษตร ทำนา ทำสวน ซึ่งรายละเอียดของข้อมูลโดยทั่วไปของชุมชนตำบลหมื่นไวยนั้น ผู้วิจัยได้ใช้ข้อมูลขององค์การบริหารส่วนตำบลหมื่นไวย ที่เผยแพร่ผ่านเวทียูทิวบี และเว็บไซต์ของสำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลหมื่นไวย ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.1 ข้อมูลทั่วไปของตำบล

ทิศเหนือ ติดกับบ้านกรูด หมู่ที่ 11 บ้านกล้วยหมู่ที่ 2 ตำบลจोधอ อำเภอเมือง นครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา ทิศใต้ติดกับเขตเทศบาลนครราชสีมา ทิศตะวันออก ติดกับบ้านสำโรง หมู่ที่ 9 ตำบลจोधอ บ้านขนาย หมู่ที่ 3 และบ้านโคกไผ่น้อย หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา ทิศตะวันตก ติดกับบ้านหนองโพธิ์ หมู่ที่ 2 บ้านหนองกระทุ่ม หมู่ที่ 7 บ้านช่องลม หมู่ที่ 5 บ้านนาทม หมู่ที่ 9 บ้านฝ้าย หมู่ที่ 4 ตำบลหนองกระทุ่ม อำเภอเมือง นครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

2.2 ภูมิประเทศ

มีลักษณะรูปร่างเป็นพื้นที่ราบบริเวณกว้างอยู่ทางทิศใต้ติดเขตเทศบาลนครราชสีมา มีถนนคอนกรีตเสริมเหล็กตัดผ่าน เข้าตำบล พื้นที่ส่วนใหญ่ของตำบลเป็นที่ราบลุ่มเหมาะสำหรับการทำนาและปลูกพืชผักสวนครัว เนื่องจากมีคลองบริบูรณ์ และคลองชลประทานผ่านหลายสาย

2.3 ภูมิอากาศ

อยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมที่พัดประจำเป็นฤดู 2 ชนิดโดยพัดจากทิศตะวันตกเฉียงเหนือ ในฤดูหนาวเรียกว่ามรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ทำให้ภาวะอากาศหนาวเย็น และแห้งแล้งลมมรสุม อีกชนิดหนึ่ง คือมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ซึ่งพัดจาก ทิศตะวันตกเฉียงใต้ และทิศใต้เป็นส่วนใหญ่ซึ่ง จะพัดอยู่ในช่วงฤดูฝนทำให้อากาศชุ่มชื้นโดยทั่วไป

2.4 สภาพดิน

ตำบลหมื่นไวยมีลักษณะดินโดยทั่วไปเป็นดินลิก มีการระบายน้ำเลว เนื้อดินเหนียวจัดมีสีเทา มีจุดประสีน้ำตาล น้ำตาลปนเหลืองตลอดชั้นดิน ปฏิกิริยาของดินเป็นกลางถึงเป็นด่าง ดินนี้เกิดจาก ตะกอนน้ำพบอยู่บริเวณลุ่มแม่น้ำที่น้ำท่วมถึงอยู่เสมอ ลักษณะพื้นที่เป็นที่ราบเรียบความเหมาะสม ของดินเหมาะสมมากสำหรับการปลูกข้าวในฤดูฝน และสามารถทำนาปรังในหน้าแล้ง ใช้ปลูกผัก หรือพืชไร่ต่าง ๆ ได้

2.5 ประชากร

จำนวนประชากรตำบลหมื่นไวย ทั้งหมด 9 หมู่บ้าน มีประชากรชาย 5,742 คน ประชากรหญิง 5,089 คน รวมประชากรทั้งหมด 10,841 คน รายละเอียด ดังตาราง ตารางที่ 2.1 ตารางแสดงจำนวนประชากรตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา

หมู่ที่	ชื่อหมู่บ้าน	จำนวนประชากร		
		หญิง	ชาย	รวม
1	ประโดก	973	843	1,815
2	หมื่นไวย	670	613	1,283
3	โนนตาสุก	556	468	1,024
4	โพนสูง	445	415	860
5	คลองบริบูรณ์	382	368	750
6	โคกไผ่	634	636	1,270
7	หนองนาลุ่ม	441	409	850
8	โคกผางาด	784	624	1,408
9	โคกไผ่สอง	867	714	1,581
รวม		5,742	5,089	10,841

ที่มา : องค์การบริหารส่วนตำบลหมื่นไวย. 2562. (ข้อมูลจากทะเบียนราษฎร์ ณ วันที่ 2 พฤษภาคม 2562)

2.6 สภาพเศรษฐกิจและสังคม

อาชีพทั่วไปในชุมชน สมาชิกประกอบอาชีพที่หลากหลาย ได้ ทำการเกษตร ทำนา ทำสวน เลี้ยงปลา เลี้ยงหมู เลี้ยงไก่ เลี้ยงโคเนื้อ เป็นพนักงาน ลูกจ้าง เอกชน รัฐบาล ค้าขาย ตลอดจนรับจ้างทั่วไป

นอกจากนี้ภายในพื้นที่ของตำบลหมื่นไวยยังมีหน่วยงานธุรกิจมากมาย ได้แก่ ปิมน้ำมันและก๊าซ 4 แห่ง มีโรงงานอุตสาหกรรม 3 แห่ง ได้แก่ โรงงานขนมปังรอยัลโฮม สำนักงาน บริษัท ซี.พี. โรงงานแหนม มีโรงสี 3 แห่ง และมีพาณิชยกรรม เช่น ร้านอาหาร ร้านขายของชำ มินิมาร์ท และรองลงมาคือการประกอบพาณิชยกรรม ขนาดกลาง เช่น ประเภทค้าวัสดุก่อสร้าง ไร่ ร่มสินค้า อาคารพาณิชย์ ห้องแถว ตึกแถว หอพัก

สถานศึกษาอยู่ในพื้นที่ของตำบลหมื่นไวยตั้งแต่ระดับประถมศึกษาจนถึงระดับอุดมศึกษา คือ โรงเรียนประถมศึกษา 3 แห่ง ได้แก่ โรงเรียนบ้านหมื่นไวย โรงเรียนชุมชนบ้านประโดก - โคกไผ่ และโรงเรียนเกียรติคุณ มีโรงเรียนมัธยมศึกษา 1 แห่ง ได้แก่ โรงเรียนเกียรติคุณ

มีโรงเรียนอาชีวศึกษา 1 แห่ง ได้แก่ วิทยาลัยสารพัดช่างนครราชสีมา และระดับอุดมศึกษา ได้แก่ มหาวิทยาลัยวงษ์ชวลิตกุล วิทยาเขตหมื่นไวย

2.7 ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลหมื่นไวย

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นที่องค์การบริหารส่วนตำบลหมื่นไวย ได้เผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ของหน่วยงาน ข้อมูลระบุว่าผ่านการรวบรวมเมื่อปีพุทธศักราช 2556 ปรากฏภูมิปัญญาอยู่ 2 ประเภท ได้แก่ ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการรักษาโรค และภูมิปัญญาด้านอาหาร คือ การทำขนมจีน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.7.1 หมอพื้นบ้านตำบลหมื่นไวย

หมอพื้นบ้านรักษาโรคกระดูก จะเป็นการรักษาตามอาการของผู้ที่ได้รับบาดเจ็บ เช่น ขาหัก แขนหัก ไหล่หลุด และกระดูกส่วนอื่น ๆ ของร่างกายที่หัก หรือหลุดจากอุบัติเหตุ มักจะเป็นผู้ที่ได้รับการรักษาจากโรงพยาบาลมาแล้วไม่หาย จึงมาให้หมอกระดูกพื้นบ้านรักษาต่อแต่หากมีแผลก็ต้องให้รักษาแผลจากโรงพยาบาลให้หายเสียก่อนแล้วจึงค่อยรักษากระดูก

ในเขตตำบลหมื่นไวย มีหมอพื้นบ้านรักษาโรคกระดูกที่มีชื่อเสียง จำนวน 2 คน คือ นายอิน ขอนโคกสูง และนายศุภณัฐ ภูหมื่นไวย

2.7.2 ภูมิปัญญาด้านอาหารขนมจีนประโดก

คุณยายทัฬ ภั้วหมื่นไวย (อาจารย์สาริกา เพียรเกาะ ผู้สัมภาษณ์) จากการศึกษาค้นคว้าไม่พบเอกสารหรือหลักฐานใด บอกได้ว่าอาชีพการทำขนมจีนในหมู่บ้านประโดก เริ่มทำกันมาตั้งแต่เมื่อไร มีประวัติในการทำเป็นมาอย่างไร จึงได้สืบค้นตำนานการทำขนมจีนบ้านประโดกจากภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือเรียกตามภาษาวิชาการ คือ ปราชญ์ชาวบ้านหรืออีกนัยหนึ่งตามประสาชาวบ้านอาจเรียกว่า ผู้ทรงคุณวุฒิ หรือ ผู้รู้ ประจำหมู่บ้าน

คุณยายทัฬ ภั้วหมื่นไวย ได้ให้คำตอบเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของขนมจีนบ้านประโดก คือ เกิด พ.ศ. 2460 ตั้งแต่ยายเกิดมาพอจำความได้ก็เห็นพ่อแม่ญาติพี่น้องชาวบ้านประโดกหลาย ๆ ครอบครัวทำขนมจีนทั้งเส้นและน้ำยากันเลย ทำกินกันในครอบครัวหรือทำเมื่อเวลาว่างงานบุญต่าง ๆ บางครอบครัวทำไปขายในตัวเมืองนครราชสีมา โดยหาบไปจากหมู่บ้านประโดกถึงตัวเมือง หาบจากตัวเมืองกลับบ้านประโดก เป็นอยู่อย่างนี้เพราะเมื่อก่อนไม่มีรถโดยสารแต่การทำขนมจีนจะขายเป็นอาชีพเสริมจากการทำนาซึ่งเป็นอาชีพหลักของชาวบ้านประโดก ยายคิดว่าการทำขนมจีนบ้านประโดกทำกันมาพร้อมพร้อมกับชาวบ้านประโดกที่มาตั้งถิ่นฐานรวมตัวกันสร้างชุมชน สร้างวัดประโดกซึ่งนานมากกว่า 100 ปี

ข้อมูลจากหนังสือวัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญาจังหวัดนครราชสีมา (คณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. 2542 : 278) ยังระบุว่า เส้นขนมจีนทำจากข้าวเจ้า มีน้ำยาเป็นส่วนประกอบซึ่งมีลักษณะ

พิเศษคือการต้มเครื่องแกงพร้อมปลา และไม่ใช่กะทิอย่างเข้มข้น การทำเส้นขนมจีนจะใช้ข้าวเจ้า โดยนำปลายข้าวเจ้าแช่น้ำ 1 ชั่วโมง จากนั้นนำมาใส่กระชอนหมักไว้ 3 คืน โดยล้างน้ำทุกวันเพื่อให้แป้งละเอียด นำไปกรองให้ได้แป้งที่ละเอียดและสะอาด นำแป้งที่กรองแล้วใส่ถุงผ้าใช้ของหนักทับเพื่อให้ น้ำที่ผสมแป้งออกเหลือแต่เนื้อแป้ง เอาแป้งมานวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน ปั้นเป็นก้อนกลมโตพอสมควร (เรียกว่าลูกแป้ง) นำลูกแป้งมาต้มในน้ำร้อนให้ผิวลูกแป้งสุกบาง ๆ จากนั้นนำมาตำในครกกระเดื่อง จนเหนียวเข้ากันดี นำมายีกับน้ำ เพื่อให้ได้เนื้อแป้งที่เป็นเนื้อเดียวกัน ตักเนื้อแป้งใส่แฉับ (เครื่องมือโรย) นำไปโรยในหม้อน้ำร้อนแต่ไม่ถึงขั้นเดือดพล่าน เพราะจะทำให้เส้นขนมจีนขาด เมื่อเส้นขนมจีนสุกจะลอยขึ้น ตักเส้นขนมจีนด้วยกระชอน เอาแช่ในน้ำเย็น หยิบเส้นขนมจีนให้เป็นจับ จัดวางเรียงในกระจาด

น้ำยาปลาบ้านประโดก ประกอบด้วย ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด กระชาย หอมแดง พริกแห้งเม็ดใหญ่ กะทิ ปลาช่อน พริกชี้หนูสด น้ำปลา

ขนมจีนเป็นอาหารหลักชนิดหนึ่ง ใ้รับประทานในโอกาสพบปะญาติมิตรเป็นพิเศษ หรือในโอกาสจัดงานสำคัญ ๆ เช่น งานทำบุญ หรือฉลองในโอกาสต่าง ๆ ได้พัฒนาการมาตามลำดับ จนปัจจุบันนี้จะมีขนมจีนในทุกโอกาส ทุกวงการ และในทุกระดับ

เหตุที่ขนมจีนประโดก อำเภอเมืองนครราชสีมาชื่อเสียงเนื่องจากหมู่บ้านในละแวกนี้ นิยมทำขนมจีนรับประทานและจำหน่ายมาแต่ดั้งเดิม มีเส้นขนมจีนที่เหนียวนุ่มนวลรับประทานรสชาติอร่อยถูกปาก โดยใช้เนื้อปลาที่มีปริมาณมากพอปรุงให้ได้สัดส่วน จนขึ้นเป็นที่ติดอกติดใจของ ผู้รับประทาน

3. งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

ผู้วิจัยได้ศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ต่าง ๆ ปรากฏ การศึกษาวิจัยในแง่มุมต่าง ๆ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

อนุรักษ์ ปัญญาวัฒน์ (2541) ศึกษาวิจัยเกี่ยวกับผลกระทบของการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเชิงธุรกิจต่อการจัดการทรัพยากรธรรมชาติในภาคเหนือตอนบน ผลการวิจัยพบว่า ชุมชนบ้านถวาย บ้านหลุก และบ้านเมืองหลัก ในจังหวัดเชียงใหม่ ลำปาง ลำพูน มีกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาความรู้ดั้งเดิมคล้ายคลึงกันด้วยวิธีการอย่างไม่เป็นทางการ คือ ถ่ายทอดเนื้อหาวิชาการ แกะสลักไม้ การผลิตตามความต้องการของตลาด และตรวจสอบคุณภาพผลผลิต จากผู้ถ่ายทอดดั้งเดิมไปสู่คนรุ่นใหม่ภายในชุมชน และข้ามชุมชนโดยมุ่งผลการเรียนรู้ และการสืบทอดวัฒนธรรมการผลิตในช่วงแรก และมุ่งผลเชิงพาณิชย์ในช่วงต่อ ๆ มาจนถึงปัจจุบัน โดยมีได้มีความตระหนักถึงการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติเท่าที่ควร กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาขาดการบูรณาการเนื้อหาเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับระบบนิเวศ แต่เน้นการใช้วัตถุดิบมาผลิตจนขาดความ

ตระหนักถึงสภาพสูญเสีย และหมดเปลืองของทรัพยากร ที่ส่งผลกระทบต่อย้อนกลับสู่สภาพมลพิษ ดินฟ้า อากาศที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของภาคเหนือตอนบน

วีระ ไชยศรีสุข (2545) วิจัยเรื่องการศึกษาเพื่อการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นในจังหวัด ยโสธร วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้คือ การศึกษาความคิดเห็นของประชาชนในจังหวัดยโสธรเกี่ยวกับ ภูมิปัญญาของท้องถิ่น และหาแนวทางในการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่และก้าวหน้าต่อไป เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาเป็นแบบสัมภาษณ์ประชากร ในด้านการมีส่วนร่วม ความรู้ความเข้าใจ การแสดงความคิดเห็น และข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ ประเพณีบุญบั้งไฟ โบราณสถานและโบราณวัตถุ อาหารพื้นเมือง สมุนไพร งานหัตถกรรม เบี้ยกุดชุม การเลี้ยง สัตว์เลี้ยงคลาน การแต่งกายแบบพื้นบ้าน ประเพณีและวัฒนธรรม ภาษาท้องถิ่น การประกอบอาชีพ แบบดั้งเดิม และการส่งเสริมการท่องเที่ยว ผลการวิจัย สรุปได้ว่า ประชาชนส่วนใหญ่ไม่ได้มีบทบาท ในกิจกรรมใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งไม่สอดคล้องกับสมมติฐานที่ตั้งไว้ ทั้งนี้อาจมีสาเหตุจากความ เจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในโลกยุคโลกาภิวัตน์ ที่ได้เปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของ ประชาชน จึงควรมีการรณรงค์ให้ประชาชนได้มีความเข้าใจและเห็นความสำคัญในกิจกรรมการใช้ภูมิ ปัญญาท้องถิ่น

ทิพย์สุดา นัยทรัพย์ (2547) ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้านอำเภอบึง รัตโบสถ์ จังหวัดพิษณุโลก ผลการวิจัยพบว่า ภูมิปัญญาที่ปรากฏในเพลงกล่อมเด็ก และการละเล่น ของเด็กเป็นการอบรมเลี้ยงดู โดยอาศัยธรรมชาติแวดล้อมรอบตัว และการให้ความรัก ความอบอุ่น จนเกิดสายใยผูกพันเชื่อมโยงไปจนถึงวัยหนุ่มสาว ซึ่งทำให้เกิดความรักถิ่นกำเนิดของตนเอง สำหรับ วิถีชีวิตของคนหนุ่มสาว ส่วนใหญ่ปฏิบัติตามประเพณีของท้องถิ่น เช่น ประเพณีบวชนาค ประเพณี แต่งงาน ซึ่งแฝงคุณธรรมคำสอนในการดำเนินชีวิตอย่างถูกต้อง นอกจากนี้ประเพณีตรุษสงกรานต์ยัง สะท้อนวิถีชีวิตของคนไทยที่รักสนุกสนาน มีความสามัคคีกัน หลังจากวันสงกรานต์แล้วก็ถึงเวลาทำ นานา เสร็จจากการทำนา ชาวบ้านก็ใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ โดยการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นมาผลิต เป็นสินค้าในรูปแบบของการทำน้ำตาลโตนด เครื่องจักสาน และ ผ้าทอมือ เป็นต้น เป็นการหารายได้ เสริมให้ครอบครัวมาจนถึงทุกวันนี้

เพชรชรินทร์ บุญสนอง (2550) ศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่น : กรณีศึกษา บ้านสระดอกเกษ ต.โคกสว่าง อำเภอสำโรง จ.อุบลราชธานี จากการสัมภาษณ์แบบไม่มี โครงสร้างและเสนอผลงานในลักษณะพรรณนาวิเคราะห์ ผลการวิจัยพบว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้นมี คุณค่าควรแก่การอนุรักษ์ของสังคมอีสานเป็นอย่างยิ่ง กล่าวคือได้สัมภาษณ์ทั้งในเรื่องของ วัฒนธรรม การดำรงชีวิต ประเพณี ความเชื่อและแนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากการสัมภาษณ์และ นำบทสัมภาษณ์มาวิเคราะห์พบว่าชาวบ้าน สระดอกเกษยังคงมีการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นทั้งใน ด้านการดำรงชีวิตมีการผลิตของใช้เองในครัวเรือน การปรุงอาหารที่อาศัยวัตถุดิบที่ปลูกและหาเอง

ในชุมชน การปฏิบัติตนตามประเพณี ฮีตสิบสองและการบูชา ฝึนแผนเพื่อรักษาโรค ความเชื่อเรื่อง การบูชาผีสามเทวดาสีงศักดิ์สิทธิ์ เพื่อคุ้มครองให้อยู่รอดปลอดภัย ผลการวิจัยดังกล่าวบ่งบอกถึง ความสามารถในการจัดการภูมิปัญญาของชาวบ้านสระดอกเกษ โดยมีการหล่อหลอมองค์ความรู้ ให้เกิดการสืบสานและถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น โดยมีการปลูกฝังและทำให้ดูเป็นตัวอย่างภูมิปัญญา ชาวบ้านจึงเป็นมรดกอันล้ำค่าของบรรพบุรุษที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์และสืบทอดให้คงอยู่ต่อไป

มาโนชญ์ ชายครอง (2550) ศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาการดูแลสุขภาพตนเองของชน ชาวเขาเผ่าลัวะ กรณีศึกษาบ้านห้วยกานต์ หมู่ที่ 1 ตำบลขุนน่าน อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัด น่าน ผลการศึกษาพบว่าชนชาวเขาเผ่าลัวะมีแบบแผนการดูแลสุขภาพตนเองด้วยภูมิปัญญาการแพทย์ พื้นบ้าน 3 แบบ คือ การดูแลสุขภาพด้วยตนเองหรือสมาชิกในครอบครัว เป็นความรู้ที่ชาวบ้านได้ เรียนรู้ผ่านประสบการณ์และใช้วิธีการรักษาที่รู้จักกันโดยทั่วไป การดูแลสุขภาพโดยถือปฏิบัติตัว เฉพาะกรณี เป็นการถือปฏิบัติเฉพาะช่วงเวลาเมื่อผ่านพ้นช่วงนั้นก็ไม่ต้องถือปฏิบัติ และการดูแลสุขภาพโดยการรักษากับหมอพื้นบ้าน วิธีการดูแลสุขภาพมี 4 วิธี คือ วิธีการวินิจฉัยโรคโดยการใช้ เทียนจุดไฟส่องดูบริเวณหน้าอกของผู้ป่วย การนับเม็ดข้าวสาร และการเคี้ยวไพล วิธีการรักษาโดย พิธีการเรียกขวัญ พิธีมัดมือ เป็นวิธีการสร้างกำลังใจแก่ผู้ป่วยและคนในครอบครัว วิธีการรักษาโดย พิธีเช่นสรวงบนบาน และเวทย์มนต์คาถา เป็นการติดต่อกับผีเพื่อขอร้องให้หยุดทำร้ายผู้ป่วยโดย สัญญาว่าจะมีการตอบแทนให้เมื่อผู้ป่วยหายป่วย และวิธีการทำคลอดโดยหมอดำแย ซึ่งหมอดำแย ยังคงมีบทบาทในการทำคลอดเฉพาะรายที่จำเป็น กรณีที่เดินทางไปที่สถานบริการของรัฐไม่ทัน

สถิต ภาคมฤค (2550) ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น : กรณีศึกษาผญาเกี่ยว โดยงานวิจัยนี้ มุ่งเพื่อศึกษาวิเคราะห์ผญาเกี่ยว จากเอกสาร จำนวน 913 บท เสนอผลงานในลักษณะพรรณนา วิเคราะห์ ผลการวิจัยพบว่า ผญาเกี่ยวนั้น มีความสำคัญต่อสังคมอีสานเป็นอย่างยิ่ง ด้านภาษา มีการ ใช้ภาษาอย่างลุ่มลึก มีเนื้อหาที่กินใจ ทั้งยังเป็นการแสดงวัฒนธรรมการใช้ภาษาที่เป็นความสามารถ ของชาวอีสาน โดยแท้จริง ผญาเกี่ยวเป็นคำที่ได้รับการกลั่นกรองจากภูมิปัญญาอย่างดีแล้ว จึงได้มีการ ใช้พูดสื่อสารกัน และผญาเกี่ยวยังได้ปรากฏการนำเสนอองค์ความรู้ทางภูมิปัญญาที่ได้แนวความคิดมา จากศวนา ที่กล่าวถึงข้อวัตรปฏิบัติที่เหมาะสมและภูมิปัญญาเกี่ยวกับการดำรงชีวิต

สุทิน สอนองผัน (2551) ได้วิจัยเกี่ยวกับปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อแก้ไขปัญหาความ ยากจนที่มุ่งเน้นการส่งเสริมและพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชนชาวกระเหรี่ยง จังหวัดราชบุรี ผลการเข้าไปจัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมได้รับความร่วมมือด้วยดี มีการค้นพบ กระบวนการรักษาโรคที่รุนแรง เช่น โรคมาลาเลีย โรคจิต และโรคท้องร่วงอย่างรุนแรง ทั้งยัง สามารถแสวงหาสมุนไพรจำนวนมากนำมาเก็บรักษาโรคโดยใช้น้ำบ้ำบัต และมีการรักษาโดยศึกษา พิษของอาหารแต่ละชนิดประกอบไปด้วย นับว่าเป็นการค้นพบองค์ความรู้ท้องถิ่นครั้งสำคัญยิ่ง การส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชนกระเหรี่ยงจะช่วยให้ชาวกระเหรี่ยงมีการศึกษามีความรู้

เพิ่มเติม มีความรักสามัคคี และเชื่อมั่นในกระบวนการของภูมิปัญญาท้องถิ่นเพิ่มขึ้น จนสามารถแก้ปัญหาความยากจนที่ต้องสูญเสียเงินกับการรักษาอาการเจ็บป่วยไปปีละเป็นจำนวนมากได้

สุชาติ บุรีรัตน์ (2553) ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการป่าชุมชนบ้านหนองหัวคน ตำบลหนองหมื่นถ่าน อำเภอลำดวน จังหวัดร้อยเอ็ด ผลการวิจัยพบว่า ชาวบ้านหนองหัวคนมีการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้ทรัพยากรป่าไม้ อย่างมีประโยชน์และคุ้มค่า ชาวบ้านหนองหัวคนมีพื้นฐานแนวความคิดเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งศักดิ์สิทธิ์กับธรรมชาติกับมนุษย์ การเข้าไปใช้ทรัพยากรในป่าจึงต้องปฏิบัติตามกฎที่ชุมชนเป็นผู้กำหนด การใช้ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่สะสมมาตั้งแต่อดีต มีกลุ่มผู้อาวุโสร่วมกับคณะกรรมการหมู่บ้านเป็นการบริหารจัดการและตัดสินใจในการใช้ประโยชน์และปรับกฎเกณฑ์ต่าง ๆ ของชุมชน ความเชื่อผีปูด้า ความเชื่อตามคำสอนของพระพุทธเจ้าในการพึ่งตนเอง การพึ่งพากัน และการให้ความรักสามัคคีระหว่างมนุษย์กับเพื่อนมนุษย์ และมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ความเชื่อและการปฏิบัติเช่นนี้ ถือเป็นสัมมาทิฐิในการวางรากฐานทางสังคมและสิ่งแวดล้อมโดยเฉพาะป่าชุมชน ความเอื้ออาทรต่อกัน และการไม่เอาัดเอาเปรียบเบียดเบียนกัน การตั้งกลุ่มราษฎรอาสาพิทักษ์ป่า (รสบทป.) การใช้กฎเกณฑ์ระเบียบอนุรักษ์ป่า และภูมิปัญญาข้อห้ามในการตัดไม้ ทำให้เกิดสังคมพืชที่เกื้อกูลและค้ำจุนกันเป็นระบบนิเวศที่สมดุลและยั่งยืน

จากการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นข้างต้น สะท้อนให้เห็นว่าประชากรในประเทศทุกภูมิภาคให้ความสำคัญกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ว่าเป็นสิ่งที่ช่วยให้มีวิถีการดำรงชีวิตมีความสมดุลและส่งผลให้คนในชุมชนมีความสุข ปลอดภัย โดยให้ความสำคัญกับหลักพึ่งพิงถ้อยที่ถ้อยอาศัย ธรรมชาติสิ่งแวดล้อม หากพื้นที่ใดมีการถ่ายทอดหรือปรับเปลี่ยนกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่เน้นแต่ผลประโยชน์จนกลายเป็นเบียดเบียนธรรมชาติ ผู้วิจัยก็ทำหน้าที่เป็นกระบอกเสียงเพื่อสะท้อนสภาพปัญหาให้กับชุมชนอีกทางหนึ่งทางได้

นอกจากนี้ยังพบว่า ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมาผู้วิจัยเน้นกระบวนการศึกษาเป็นหลายลักษณะ โดยสามารถแบ่งได้เป็น 1) การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในภาพรวมของแต่ละพื้นที่หรือแต่ละชุมชนว่า ปากภูมิปัญญาท้องถิ่นทางด้านใดบ้าง และสะท้อนคุณค่าของคนในท้องถิ่นอย่างไร 2) ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในแต่ละด้านอย่างเจาะลึก อาทิ ภูมิปัญญาด้านการดูแลสุขภาพ ภูมิปัญญาด้านภาษา 3) ศึกษากระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาว่ามีกระบวนการอย่างไร องค์ความรู้ทางด้านภูมิปัญญายังคงอยู่ในชุมชนหรือไม่ หากยังคงอยู่ คงอยู่ในรูปแบบใด มีการปรับเปลี่ยนหรือพัฒนาไปในรูปแบบใด เป็นผลดีหรือส่งผลกระทบต่อชุมชน 4) ศึกษาการมีส่วนร่วมของชุมชนเกี่ยวกับบทบาทในกิจกรรมการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น จากการศึกษาวินิจฉัยข้างต้นล้วนเป็นประโยชน์ต่อการวิจัยในครั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นในส่วนของการจัดประเภทเนื้อหา กระบวนการหรือระเบียบวิธีวิจัย และการวิเคราะห์ผลการวิจัย ตลอดจนการพัฒนาต่อยอดงานวิจัยในอนาคตต่อไป

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเกี่ยวกับการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา เป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) คณะผู้วิจัยได้แบ่งวิธีดำเนินการวิจัย ดังนี้ กลุ่มเป้าหมาย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือแบบสัมภาษณ์ แบบไม่มีโครงสร้าง และแบบมีโครงสร้าง การเก็บรวบรวมข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูล ปัญหาและการแก้ไขในการดำเนินการวิจัย และการนำเสนอผลการวิจัย มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

กลุ่มเป้าหมาย

การวิจัยครั้งนี้คณะผู้วิจัยใช้วิธีเลือกกลุ่มเป้าหมายแบบเฉพาะเจาะจง โดยผู้ให้ข้อมูลได้มาจากการร่วมสัมมนาระหว่างผู้นำชุมชน กล่าวคือ ผู้ใหญ่บ้านแต่ละหมู่บ้าน ตัวแทนจากมหาวิทยาลัยที่ร่วมทำวิจัยเพื่อพัฒนาชุมชน โดยผู้ใหญ่บ้านที่อยู่ในเขตความรับผิดชอบขององค์การบริหารส่วนตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา ได้ระบุข้อมูลปราชญ์ชาวบ้านในแต่ละสาขา ดังนี้

1. ภูมิปัญญาด้านอาหาร ได้แก่ การทำพริกแกง และการทำขนมจีน ผู้เชี่ยวชาญหรือปราชญ์ชาวบ้าน คือ นางประภา ฤทธิวัชร และนางอัมภา ภูถนนวนอก
2. ภูมิปัญญาด้านการรักษาโรค ได้แก่ หมอน้ำมัน ผู้เชี่ยวชาญหรือปราชญ์ชาวบ้าน คือ นายสุวรรณ พงษ์หมื่นไวย และนายศุภณัฐ ภูหมื่นไวย
3. ภูมิปัญญาด้านศิลปหัตถกรรม ได้แก่ การทำบายศรี ผู้เชี่ยวชาญหรือปราชญ์ชาวบ้าน คือ นายประคอง พลอยหมื่นไวย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยในครั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บและวิเคราะห์ข้อมูล คือ แบบสัมภาษณ์ มีรายละเอียดดังนี้

1. การสร้างแบบสัมภาษณ์

แบบสัมภาษณ์ที่ใช้ในงานวิจัยนี้ใช้สำหรับให้คณะผู้วิจัยเก็บข้อมูล กรอกรายละเอียด และบันทึกผลการเก็บข้อมูลแบ่งเป็น 4 ส่วน คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล ประกอบด้วย ชื่อ นามสกุล อายุ สถานที่เกิด อาชีพ ที่อยู่ปัจจุบัน และหมายเลขโทรศัพท์

ส่วนที่ 2 เรื่องการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยแบ่งเป็นข้อคำถาม ดังนี้

- 2.1 เรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาจากผู้ใด
- 2.2 มีวิธีการเรียนรู้อย่างไร

ส่วนที่ 3 ลักษณะ ขั้นตอน หรือกระบวนการสร้างภูมิปัญญาท้องถิ่น

3.1 ภูมิปัญญาด้านอาหาร

- 1) มีวัสดุอุปกรณ์ใดบ้างที่ใช้ในการทำอาหาร

- 2) มีขั้นตอนอย่างไร
- 3) แตกต่างจากที่เรารู้มาหรือไม่อย่างไร
- 4) มีคุณค่าอย่างไรต่อชุมชน

3.2 ภูมิปัญญาด้านการรักษาโรค

- 1) มีขั้นตอนการตรวจร่างกายหรือไม่ ถ้ามีทำอย่างไร
- 2) มีขั้นตอนการวินิจฉัยโรคหรือไม่ หรือไม่ ถ้ามีทำอย่างไร
- 3) มีขั้นตอนการรักษาอย่างไร
- 4) มีขั้นตอนการดูแลหลังการรักษาหรือไม่ ถ้ามีทำอย่างไร
- 5) มีหลักปฏิบัติตนของหมอหรือไม่ ถ้ามีทำอย่างไร
- 6) มีคุณค่าอย่างไรต่อชุมชน

3.3 ภูมิปัญญาด้านศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน (บายศรี)

- 1) สามารถสร้างบายศรีได้กี่ประเภท อย่างไรบ้าง
- 2) บายศรีแต่ละประเภทใช้ในพิธีกรรมที่แตกต่างกันอย่างไร
- 3) ผู้ทำบายศรีมีหลักปฏิบัติตนอย่างไร
- 4) มีคุณค่าอย่างไรต่อชุมชน

ส่วนที่ 4 การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นให้กับผู้ใดหรือไม่ อย่างไร

2. การตรวจสอบคุณภาพแบบสัมภาษณ์

คณะผู้วิจัยได้ขอความอนุเคราะห์ไปยังผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดนครราชสีมา จำนวน 3 ท่าน ให้ตรวจสอบคุณภาพของแบบสัมภาษณ์ และแก้ไขตามคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คณะผู้วิจัยประกอบด้วยอาจารย์ 3 ท่าน และนักศึกษาศาสาวิชาภาษาไทย จำนวน 3 คน ไปเก็บข้อมูล โดยอาจารย์ทั้ง 3 ท่านจะเดินทางไปเก็บข้อมูลด้วยตนเองทุกครั้งเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องมากที่สุด คณะผู้วิจัยจะนำแบบสัมภาษณ์ไปซักถามปราชญ์ชาวบ้านด้วยตนเอง โดยติดต่อประสานงานกับองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) และผู้ใหญ่บ้านเพื่อให้ช่วยแนะนำปราชญ์ชาวบ้านให้คณะผู้วิจัยได้รู้จัก ในการเก็บข้อมูล มีรายละเอียดดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 พุดคุยเรื่องทั่วไปเพื่อลดความตึงเครียดและสร้างความคุ้นเคยเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ เป็นธรรมชาติมากที่สุด

ขั้นตอนที่ 2 อธิบายขั้นตอนการเก็บข้อมูลให้ปราชญ์ชาวบ้านฟังโดยละเอียดเพื่อให้เกิดความเข้าใจที่ตรงกัน

ขั้นตอนที่ 3 เริ่มเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ คณะผู้วิจัยเป็นผู้บันทึกลงในแบบสัมภาษณ์ และขออนุญาตบันทึกภาพและเสียงประกอบการเก็บข้อมูล ไม่ว่าจะเป็นภาพปราชญ์ชาวบ้าน วัสดุ อุปกรณ์ และขั้นตอน กระบวนการสร้างภูมิปัญญาด้านต่าง ๆ

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล เมื่อผู้วิจัยได้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่มครบตามวัตถุประสงค์เรียบร้อยแล้วจึงนำข้อมูลมาวิเคราะห์ตามกรอบแนวคิดของการวิจัย ดังรายละเอียด

4.1 เพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

- ปรากฏภูมิปัญญาท้องถิ่นสาขาใดบ้าง และมีรายละเอียดอย่างไร

4.2 เพื่อวิเคราะห์คุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

- ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวบ้านตำบลหมื่นไวย มีบทบาทหรือมีคุณค่าต่อการดำรงชีวิตของชาวบ้านด้านใดบ้าง และควรมีการสืบทอดภูมิปัญญาให้คงอยู่ต่อไปอย่างไร

4.3 เพื่อเป็นการอนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้านตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

ปัญหาและการแก้ไขในการดำเนินการวิจัย

ปัญหาและการแก้ไขในการดำเนินการวิจัย คณะผู้วิจัยแบ่งเป็น 2 หัวข้อ ได้แก่ ปัญหาและวิธีการแก้ไขก่อนการเก็บรวบรวมข้อมูล และปัญหาและวิธีการแก้ไขระหว่างการเก็บรวบรวมข้อมูล เพื่อนำไปประกอบการวิเคราะห์ข้อมูล รวมถึงการสรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะต่อไป โดยมีรายละเอียดดังนี้

5.1 ปัญหาและวิธีการแก้ไขก่อนการเก็บรวบรวมข้อมูล

5.2 ปัญหาและวิธีการแก้ไขระหว่างการเก็บรวบรวมข้อมูล

การนำเสนอผลการวิจัย

รายงานผลการศึกษาวิจัยแบบพรรณนาวิเคราะห์และมอบองค์ความรู้คืนสู่ผู้นำชุมชนเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป โดยการนำเสนอผลการวิจัยในครั้งนี้ คณะผู้วิจัยจะแบ่งเป็น 5 บท โดยมีรายละเอียดดังนี้

บทที่ 1 บทนำ

บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย

บทที่ 4 ผลการวิจัย

บทที่ 5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

บทที่ 4 ผลการวิจัย

ผู้วิจัยได้ลงพื้นที่เพื่อสัมภาษณ์เชิงลึกปราชญ์ชาวบ้านในสาขาต่าง ๆ ได้แก่ ด้านการรักษาโรค ด้านอาหารพื้นถิ่น ด้านศิลปหัตถกรรมพื้นถิ่น ตลอดจนสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม สนทนากลุ่มกับผู้สูงอายุเกี่ยวกับวิถีการดำรงชีวิตของชุมชนตำบลหมื่นไวย ในการวิเคราะห์และรายงานผลการวิจัย บทนี้จะแสดงให้เห็นถึงวิถีการดำรงชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่นในสาขาต่าง ๆ ตลอดจนคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีต่อคนในชุมชน สามารถสรุปผลการวิจัยเป็นประเด็นต่าง ๆ ได้ดังนี้

ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา

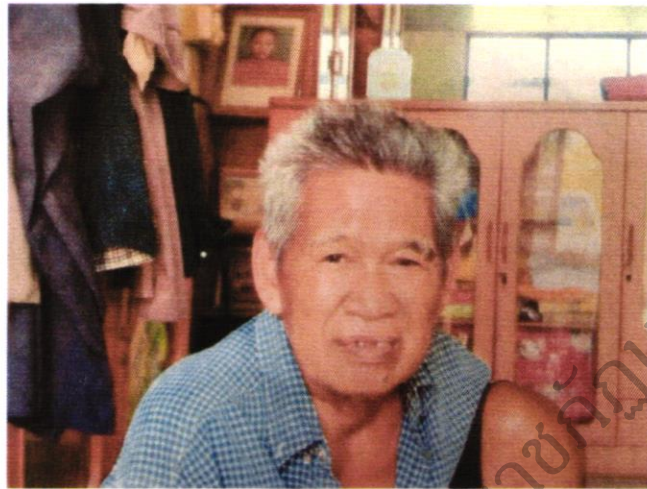
จากการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้านตำบลหมื่นไวยพบว่า ชาวบ้านยังดำรงชีวิตแบบเรียบง่าย พึ่งพิงธรรมชาติ ยึดหลักศาสนาพุทธ และประกอบอาชีพเกษตรกรรม และปรากฏองค์ความรู้หรือภูมิปัญญาด้านต่าง ๆ ที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษอย่างหลากหลาย ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. ภูมิปัญญาด้านการรักษาโรค

ภูมิปัญญาด้านการรักษาโรค เป็นภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นเนื่องจากความเจริญทางการแพทย์ยังไม่ได้พัฒนาเหมือนปัจจุบัน เมื่อชาวบ้านไม่สบาย ป่วยไข้ หรือบาดเจ็บ ก็ต้องมีการเยียวยาหรือหาทางออกโดยการดูแลสุขภาพของตนเองหรือดูแลสุขภาพคนในครอบครัว โดยการกินอาหาร สมุนไพร เพื่อปรับร่างกายให้เกิดความสมดุล หากหายก็จดจำ และนำมาใช้ นอกจากนี้ยังมีหมอพื้นบ้านที่มีความสามารถพิเศษในการรู้จักชนิดพืช สมุนไพร และสรรพคุณต่าง ๆ ของพืชแล้วนำมารักษาหรือดูแลคนในชุมชน จนได้รับการยอมรับนับถือ และเป็นที่พักของชุมชนด้านการรักษาโรคต่าง และในชุมชนหนึ่งอาจจะมีหมอพื้นบ้านได้หลายคน ที่เชี่ยวชาญเฉพาะทาง เช่น หมอยา เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านตัวยาสมุนไพรในการบำบัดรักษา หมอน้ำมันหรือหมอกระดูกก็เชี่ยวชาญในการรักษาอาการโดยใช้น้ำมัน ร่วมกับคาถาเพื่อดูแลอาการปวดเมื่อย หรืออาการที่เกี่ยวข้องกับไขข้อ กระดูก เส้นเอ็น เป็นต้น

จากการศึกษาประวัติเบื้องต้นเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านการรักษาโรคของคนในชุมชนตำบลหมื่นไวย พบว่า มีหมอชาวบ้านที่ช่วยดูแลรักษาเกี่ยวกับเรื่องกระดูก อาการปวดเมื่อยตามร่างกายด้วยน้ำมันงา คือนายอิน ขอนโคกสูง เกิดวันที่ 14 มกราคม 2479 อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 70 หมู่ที่ 7 บ้านหนองนาหลุม ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา หมออินเรียนรู้ด้านการรักษากระดูกด้วยน้ำมันงามาจากพ่อ และพ่อก็เรียนรู้ภูมิปัญญาด้านนี้มาจากปู่อีกทอดหนึ่ง ถือเป็นมรดกทางภูมิปัญญา

ที่ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น และสิ่งที่น่ายกย่องคือ ชุมชนนี้มีการสืบทอดภูมิปัญญาด้านการรักษาโรคจากหมอยามาจนถึงปัจจุบัน



ภาพที่ 4.1 นายอิน ขอนโคกสูง (หมอรักษากระดูก) เมื่อยังมีชีวิตอยู่ที่มา : องค์การบริหารส่วนตำบลหมื่นไวย. ออนไลน์. 2556.



ภาพที่ 4.2 การบูชาครู (หมอยิน ขอนโคกสูง) เมื่อหมอิตต้องรักษาผู้ป่วยที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ 23 มิถุนายน พ.ศ. 2561.

เมื่อหมอยิน ขอนโคกสูง เสียชีวิตเมื่อวันที่ 5 มกราคม พ.ศ. 2560 ผู้ที่สืบทอดภูมิปัญญาด้านการรักษาหรือเยียวยาเกี่ยวกับการเจ็บปวดทางร่างกายและกระดูก ก็คือ 1. นายสุวรรณพงษ์หมื่นไวย บุตรชาย และนายศุภณัฐ ภูหมื่นไวย ผู้ที่มอบตัวเป็นศิษย์เนื่องจากใฝ่รู้อยากเรียนและมีจิตอยากช่วยเหลือผู้เจ็บป่วยในชุมชน

1) นายสุวรรณ พงษ์หมื่นไวย

นายสุวรรณ พงษ์หมื่นไวย หมออดิต เกิดเมื่อวันที่ 22 กรกฎาคม พ.ศ. 2502 อยู่บ้านเลขที่ 119 หมู่ที่ 7 บ้านหนองนาคุ้ม ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา เรียนรู้การรักษากระดูกด้วยน้ำมันงา เนื่องจากต้องการสืบทอดภูมิปัญญาด้านนี้ต่อจากพ่อตา คือ หมออิน ขอนโคกสูง หมออดิตบอกว่า เดิมหมออินต้องการให้ลูกชายคนเล็กสืบทอด แต่ลูกชายมีอาชีพอื่นอยู่แล้วและยังไม่พร้อมที่จะเป็นหมอรักษากระดูก ตนจึงรับหน้าที่เรียนรู้และสืบทอดแทน โดยที่ไม่มีองค์ความรู้ด้านนี้มาก่อน ตนได้แต่งงานกับบุตรสาวของหมออิน เคยช่วยหมอหยาบจับและทำน้ำมันงาบ้าง แต่ไม่ได้ช่วยรักษา เมื่อหมออินเสียชีวิตตนจึงรับทำหน้าที่ต่อจากพ่อตา โดยระบุว่า “เมื่อมีคนมาหาพ่อ ก็ต้องมีคนเป็นตัวแทนทำหน้าที่รักษาแทนพ่อได้” เป็นการตอบแทนคุณที่พ่อตาช่วยเหลือมาโดยตลอด



ภาพที่ 4.3 หมอสุวรรณ พงษ์หมื่นไวย
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ 23 มิถุนายน พ.ศ. 2561.

1.1) การเรียนรู้ภูมิปัญญาด้านการรักษา

นายสุวรรณ พงษ์หมื่นไวย หรือ หมออดิต เล่าว่าผู้ที่พ่อจะรับให้เรียนรู้ด้านการรักษากระดูกจะต้องมีคุณสมบัติ คือ เป็นดี ไม่เกเร ไม่เสพยาเสพติด หรือของมีเงินเมา และเป็นผู้ที่ใฝ่เรียน ซึ่งหมออดิตเป็นผู้ผ่านคุณสมบัติดังกล่าว เมื่อผ่านการพิจารณาก็ต้องเริ่มเรียนวิชา โดยต้องท่องคาถาให้ได้ทั้งหมดเสียก่อน แล้วจึงเรียนวิธีการรักษา หมออดิตอธิบายว่า หากเป็นผู้ที่สืบทอดทางสายเลือด หรือเป็นบุตรโดยตรงสามารถเป็นหมอรักษากระดูกได้เลย ไม่ต้องผ่านขั้นตอนหรือกระบวนการเรียนรู้เหมือนตน

1.1) ขั้นตอนของการรักษา

1.2.1) ชั้นวินิจฉัย

เดิมหมออิน จะรักษาโดยการสัมผัสตรงบริเวณที่ผู้ป่วยเจ็บปวด แล้ววินิจฉัยโรคประกอบคำวินิจฉัยของแพทย์แผนปัจจุบัน (กรณีผู้ป่วยไปพบแพทย์มาก่อน) แต่ผู้ป่วยในยุคของหมออิน ส่วนมากจะไม่มีเงินไปรักษาที่โรงพยาบาลจึงมาพึ่งหมออินให้ช่วยรักษาเสียเป็น

ส่วนมาก แต่ในการรักษา ณ ปัจจุบัน หมอสุวรรณ หรือหมออดิ จะแนะนำให้ผู้ป่วยไปปรึกษากับแพทย์แผนปัจจุบันเสียก่อน โดยเฉพาะกลุ่มวัยรุ่นหรือผู้ที่มีสิทธิในการรักษาจากสถานพยาบาล (จะได้ไปใช้สิทธิ์ที่พึงได้รับก่อน) หลังจากนั้นจึงมาให้ตนช่วยดูแลหรือรักษาต่อโดยใช้คาถาและน้ำมันงา

เมื่อผู้ป่วยมาขอรับการรักษา หมออดิจะพิจารณาจากช่วงอายุ เนื่องจากประสบการณ์การรักษาทำให้เข้าใจและเรียนรู้ว่า อายุมีผลต่อการรักษา และหมออดิมักจะพูดเพื่อทำความเข้าใจกับผู้รักษาก่อนว่าช่วงวัยจะมีผลต่อการเจ็บป่วย เช่น กลุ่มวัยรุ่น โดยมากสาเหตุของการเจ็บป่วยก็มักจะเกิดจากอุบัติเหตุ เมื่อมารักษาจะได้ผลดีและหายเร็วกว่าผู้สูงอายุ หากเป็นผู้สูงอายุ สาเหตุของการเจ็บป่วยมักจะเกิดจากอาการเสื่อมของข้อกระดูก หมออดิจะพูดคุยให้ผู้ป่วยได้เข้าใจในสภาพของสังขารประกอบการรักษาว่า อาจจะไม่หายขาด เพียงแต่ช่วยบรรเทาอาการเจ็บปวดให้ลดลงเท่านั้น

เมื่อผู้ป่วยมาถึงนอกจากพิจารณาจากช่วงอายุแล้ว หมออดิจะซักถามเกี่ยวกับสาเหตุของการเจ็บ การปวด และการดูแลตนเองก่อนมารักษากับหมออดิ จากนั้นจึงจับดูบริเวณที่เจ็บปวดเพื่อหาสาเหตุและหาวิธีการดูแลรักษาต่อไป



ภาพที่ 4.4 การตรวจร่างกายก่อนการรักษาของหมออดิ

ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ 23 มิถุนายน พ.ศ. 2561

1.2.2) การรักษา

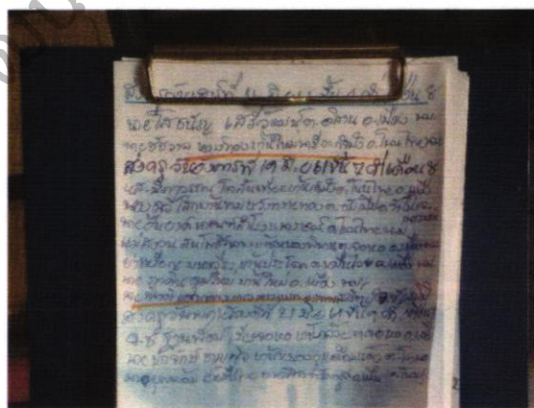
เมื่อวินิจฉัยอาการของผู้รักษากลับแล้ว หมออดิจะให้บูชาน้ำมัน ขวดละ 200 บาท และค่าครู 5 บาท รวมเป็น 205 บาท จากนั้นหมออดิจะทำพิธีบูชาครู และนำน้ำมันมาทาบริเวณที่ผู้ป่วยเจ็บปวด โดยทารอบที่ 1 คือ การลงคาถาน้ำมันงา และรอบที่ 2 คือการปิดเป่ารังครวญ และอธิษฐานให้เกิดผลดีต่อคนป่วยใช้ เมื่อหมอทาน้ำมันเสร็จเรียบร้อยแล้วก็ให้ผู้รักษานำน้ำมันไปทาต่อเองที่บ้านของตน พร้อมบอกวิธีปฏิบัติตนแก่ผู้รักษา



ภาพที่ 4.5 การทาน้ำมันงาเพื่อรักษาอาการปวด
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ 23 มิถุนายน พ.ศ. 2561

1.2.3) การดูแลหลังการรักษา

การดูแลหลังการรักษา หมออดอธิบายว่าขึ้นอยู่กับความสะอาดของผู้ป่วย ซึ่งหากผู้ป่วยอยู่ใกล้ก็นำน้ำมันที่บูชามาให้ทา หรือดูอาการได้ทุกวันโดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่ม เมื่อหายแล้วจึงมาส่งครุ เป็นการระลึกถึงหรือตอบแทนครูที่ทำให้หายจากอาการเจ็บปวด โดยหมออดมีการบันทึกรายชื่อผู้มาส่งค่าครุหลังจากหายแล้ว ดังภาพ



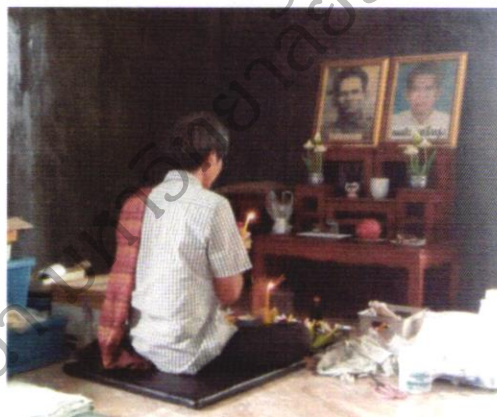
ภาพที่ 4.6 การจดบันทึกผู้มาส่งค่าครุ เมื่อรักษาแล้วหายของหมออด
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ 23 มิถุนายน พ.ศ. 2561

2) นายศุภณัฐ ภูหมื่นไวย

นายศุภณัฐ ภูหมื่นไวย หรือหมอดอก เกิดเมื่อวันที่ วันที่ 7 มกราคม 2514 ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่ 176 หมู่ 7 บ้านหนองนาถุ่ม ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

2.1) การเรียนรู้ภูมิปัญญาด้านการรักษา

หมอดอกเป็นคนบ้านหนองนาถุ่ม ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา แต่เดิมทำอาชีพค้าขายอยู่ที่บ้านไผ่ จังหวัดขอนแก่น เมื่ออายุได้ 27 ปี จึงกลับมาบวชที่วัดหมื่นไวย บวชได้ 2 พรรษา เริ่มมีความสนใจเกี่ยวกับรักษาโรคด้วยน้ำมันงา เนื่องจากมีจิตใจอยากช่วยเหลือผู้อื่น ประกอบกับศรัทธาในตัวครู คือหม่ออิน จึงได้ขอเรียนวิชา โดยผู้ที่จะเล่าเรียนวิชาจะต้องเป็นคนดี มีศีลธรรม หม่ออินได้พิจารณาแล้วเห็นว่าหมอดอกมีคุณสมบัติเหมาะสมสามารถศึกษาวิชานี้ได้ จึงได้ถ่ายทอดวิชา โดยใช้เวลาศึกษา 2 ปี เมื่อ อายุ 31 ปี จึงได้เริ่มรักษาซึ่งตอนนั้นยังบวชอยู่ เมื่ออายุ 34 ปี จึงได้ลาสิกขา และได้รักษาผู้ป่วยมาโดยตลอดที่บ้านหม่ออิน ครั้นเมื่อหม่ออินเสียชีวิต ในปี พ.ศ. 2560 จึงย้ายมารักษาที่บ้านของตนจนถึงปัจจุบัน

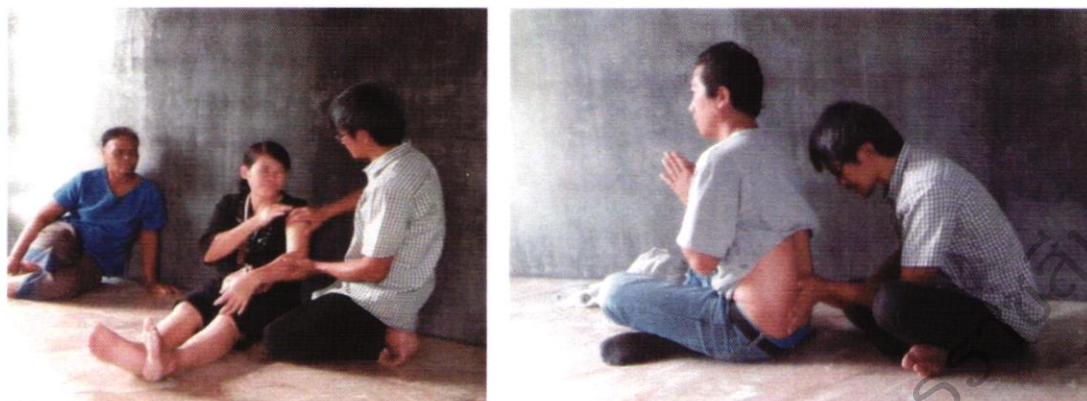


ภาพที่ 4.7 ภาพหม่อศุภณัฐ ภูหมื่นไวย หรือหมอดอกกำลังบูชาครู
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2561.

2.2) ขั้นตอนของการรักษา

2.2.1) ชั้นวินิจฉัย

หมอดอกจะใช้วิธีการซักถามอาการเจ็บปวดจากผู้มารักษา และถามเกี่ยวกับการดูแลตนเองก่อนมารักษา ซึ่งหากผู้มารักษาไปพบแพทย์แผนปัจจุบันมาก่อนก็จะซักถามผลการตรวจของแพทย์เพื่อนำมาพิจารณาประกอบการดูแลรักษาของตน จากนั้นก็จะตรวจร่างกายผู้มารักษา โดยการจับดูอาการ ปีบ หรือนวดบริเวณที่เจ็บหรือเกิดอาการ

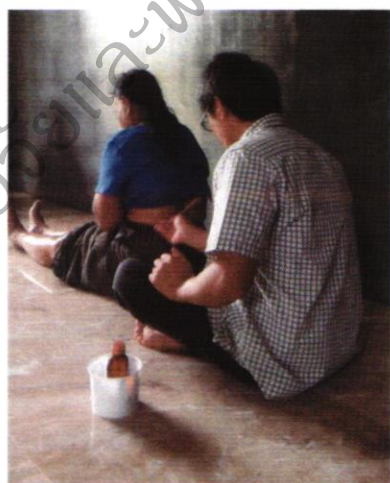


ภาพที่ 4.8 – 4.9 การตรวจร่างกายก่อนการรักษาของหมอดอก
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2561.

2.2.2) การรักษา

เมื่อตรวจดูอาการของผู้มารักษาแล้วหมอดอก จะบอกให้บูชาน้ำมันงา ขวดละ 200 บาท พร้อมค่าครู 5 บาท ทั้งนี้สามารถบูชาไปฝากผู้ป่วยที่ไม่มาได้ แต่จะใช้น้ำมันร่วมกันไม่ได้ เมื่อผู้มารักษาบูชาน้ำมันเรียบร้อยแล้ว หมอกก็เริ่มทำพิธีบูชาครู-เสกน้ำมัน โดยนำสังเวดว่า กรวยดอกไม้ เพื่อบูชาครู หมอได้จัดเตรียมไว้ให้ผู้มารักษาเพื่อความสะอาดมากยิ่งขึ้น

เมื่อบูชาครูเสกน้ำมันเรียบร้อยแล้ว หมอดอกจึงนำสาส์นบูชาน้ำมันงามาทาบริเวณที่ผู้มารักษาเจ็บปวดพร้อมรายคาถา และแนะนำการดูแลสุขภาพ การทาน้ำมัน เป็นที่น่าสังเกตว่า นอกจากสาส์นที่ใช้ในการทาน้ำมันเหมือนการรักษาแบบการแพทย์แผนปัจจุบันแล้ว หมอดอกยังมีผ้าพันบริเวณที่ปวดให้กับผู้มารักษา โดยสอบถามความต้องการจากผู้มารักษา ก่อน หากต้องการก็จะทาน้ำมันพร้อมพันผ้าบริเวณที่เจ็บปวดให้ และเสียค่าบริการ 40 บาท



ภาพที่ 4.10 – 4.11 การทาน้ำมันงาและพันผ้าบริเวณที่ปวดให้ผู้มารักษาของหมอดอก
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2561.

2.2.3) การดูแลหลังการรักษา

หมอดอกจะแนะนำการดูแลตัวเองให้กับผู้มารักษา และแนะนำไม่ได้รับประทานของแสลง ได้แก่ หน่อไม้ ข้าวเหนียว และมะเฟือง ซึ่งหากรับประทานอาหารจำพวกนี้จะมีผลทำให้การรักษาไม่หายได้ นอกจากนี้หากผู้ป่วยสะดวกมาให้หมอนำน้ำมันให้ ก็สามารถนำขวดน้ำมันที่บูชาแล้วมาให้หมอนำให้อีกได้ โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านการรักษาโรคพบว่า หมอพื้นบ้านทั้งสองท่านยังมีบทบาทในการช่วยเหลือผู้คนในชุมชนและคนในพื้นที่ใกล้เคียงอย่างมาก เนื่องจากการรักษาของหมอพื้นบ้าน เป็นการรักษาที่สร้างความอุ่นใจให้กับผู้ป่วย โดยสามารถเข้ารับการรักษาได้ง่าย ใกล้ชิด และเป็นที่ยังใจได้เป็นอย่างดี การรักษาขึ้นอยู่กับความสมัครใจของผู้ป่วย ราคาในการรักษาแต่ละครั้งไม่สูงเกินกำลังที่จะต้องจ่าย และจากการสังเกตยังพบว่า หมอพื้นบ้านทั้งสองท่านมีความสุขภาพ เรียบง่าย และอ่อนโยนต่อผู้มารักษาเป็นอย่างมาก จึงทำให้ผู้มารักษารู้สึกสบายใจ มีกำลังใจ เหมือนได้พูดคุย และระบายความเจ็บป่วยกับญาติคนหนึ่ง ซึ่งเมื่อเทียบกับสถานการณ์การรักษาในสถานพยาบาลแพทย์แผนปัจจุบัน ความใกล้ชิดและเป็นกันเองระหว่างหมอกับผู้ป่วยไม่ปรากฏความสัมพันธ์ดังกล่าวมากนัก

2. ภูมิปัญญาด้านอาหาร

ภูมิปัญญาด้านอาหาร หรือภูมิปัญญาด้านโภชนาการ คือ ความสามารถในการเลือกสรรค ประดิษฐ์ และปรุงแต่งอาหาร ให้เหมาะสมกับความต้องการของร่างกาย และผลิตเป็นสินค้า บริการส่งออกจนได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย ตลอดจนขยายคุณค่าเพิ่มของทรัพยากรที่มีอีกด้วย (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2545 : 8-9) ในการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านอาหารของชุมชนตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา พบว่า ปรากฏภูมิปัญญาด้านอาหารที่สะท้อนอัตลักษณ์ของคนในชุมชนและคนจังหวัดนครราชสีมาได้เป็นอย่างดี ดังนี้

1) พริกแกงแม่ประภา

นางประภา ฤทธิวีชร อายุ 59 ปี อยู่บ้านเลขที่ 41 หมู่ 7 บ้านหนองนาถุ่ม ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา นางประภาเดิมมีอาชีพค้าขาย คือทำไส้กรอกขายที่ตลาดประภา ในขณะที่ทำไส้กรอกขายนั้น ราคาขายไม่ค่อยดีนัก จึงคิดทำพริกแกงขายโดยอาศัยกระบวนการทำจากการทำพริกแกงเพื่อประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน



ภาพที่ 4.12 นางประภา ฤทธิวัชร

ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ 24 มิถุนายน 2561

นางประภา เริ่มทำพริกแกงขายครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2549 และเมื่อปี พ.ศ. 2550 ต้องเข้ารับการรักษาตัวที่โรงพยาบาลเนื่องจากเป็นกระดูกทับเส้นประสาท หลังจากรักษาตัวแล้วนางประภาได้เลิกทำไส้กรอกขาย และหันมาทำพริกขายในปริมาณที่มากขึ้นกว่าเดิม โดยขายที่ตลาดประปา ตลาดสุรนคร ตลาดแม่สมบุญณ์ วันละ 100 กิโลกรัมต่อหนึ่งตลาด



ภาพที่ 4.13 - 4.14 พริกแกงแม่ประภา ที่ทำส่งขายในตลาดตัวเมืองนครราชสีมา

ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ 24 มิถุนายน 2561

1.1) วัตถุดิบ

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

- พริก พริกแห้งสีแดงสด ถือว่าเป็นวัตถุดิบหลักในการทำพริกแกง ซึ่งเดิมทีนางประภาใช้พริกแดงของไทย กล่าวคือ ใช้พริกชี้หนุ่ยยอดสน พริกแดงจินดา แต่จากประสบการณ์การทำพริกแกง จึงทำให้เกิดการเรียนรู้และค้นพบด้วยตนเองว่า พริกแกงที่ตินอกจากจะรสเผ็ดแล้วจะต้องมีสีแดงสด เมื่อ 5 ปีที่แล้ว ในขณะที่ไปเลือกพริกมาใช้ในการตำพริกแกงได้เห็นพริกจินมีสีแดงสด

น่าจะเหมาะในการตำพริกแกง จึงทดลองนำพริกจินมาใช้ในการตำพริกแกง ปรากฏว่าพริกแกงมีสีส้ม ที่ดีเป็นที่ต้องการของตลาด และมีรสเผ็ดถูกใจ จึงใช้พริกจินมาจนถึงปัจจุบัน โดยในการปั่นพริกแกง แต่ละครั้งจะทำครั้งละ 30 กิโลกรัม ใช้พริกครั้งละ 7 กิโลกรัม



ภาพที่ 4.15 พริกที่ใช้สำหรับทำพริกแกงของแม่ประภา
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ 24 มิถุนายน 2561

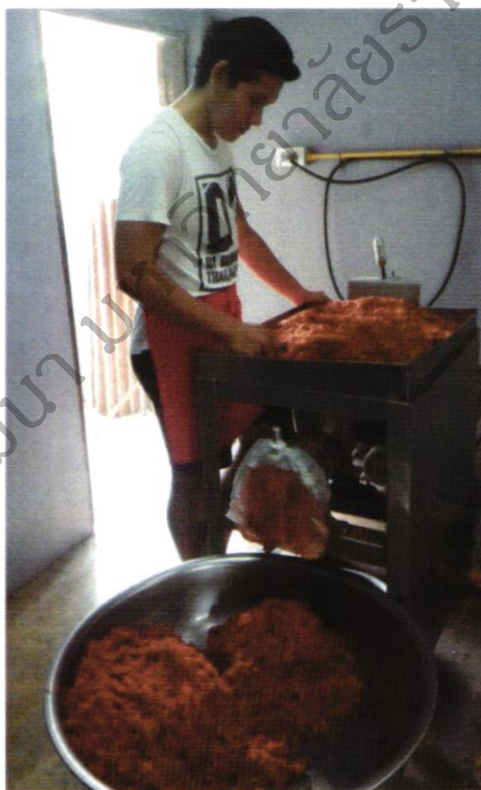
- ตะไคร้ ถือเป็นวัตถุดิบที่สำคัญอย่างหนึ่งของการทำพริกแกง เนื่องจากต้องใช้ในปริมาณที่มากกว่าอย่างอื่น กล่าวคือ หากทำพริกแกง 30 กิโลกรัม ต้องใส่ตะไคร้ จำนวน 15 กิโลกรัม ถือว่าใช้ในปริมาณครึ่งหนึ่งของวัตถุดิบทั้งหมดรวมกัน ตะไคร้ที่นำมาทำเป็นพริกแกงของนางประภา นั้นได้มาจากชาวบ้านหนองนาลุ่มปลูกและนำมาขาย หากผลผลิตในหมู่บ้านทำไม่ทัน ก็จะมีชาวบ้านในอำเภอโนนไทยและอำเภอขามสะแกแสงมาส่งถึงที่บ้าน
- ข่า เป็นวัตถุดิบที่ใส่ในปริมาณ 3 กิโลกรัม ต่อการทำพริกแกง 1 ครั้ง (30 กิโลกรัม ใส่ข่า 3 กิโลกรัม) โดยหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ และนำไปปั่นรวมกับตะไคร้
- หอม เป็นวัตถุดิบที่ใส่ไม่มากและไม่น้อยจนเกินไป หากทำพริกแกง 30 กิโลกรัม จะใส่หอมแดงประมาณ 2 กิโลกรัม ทั้งนี้ต้องดูว่าตะไคร้ พริกและข่าเมื่อปั่นแล้วน้ำเยอะหรือเปล่า หากมีน้ำเยอะก็ลดปริมาณหอมให้น้อยลงอีก โดยหอมต้องนำมาปอกเปลือกและทำความสะอาดก่อนนำไปปั่น
- กระเทียม เป็นวัตถุดิบที่ใส่ในปริมาณ 2 กิโลกรัม ต่อการทำพริกแกง 1 ครั้ง (30 กิโลกรัม ใส่กระเทียม 2 กิโลกรัม) โดยนำมาปอกเปลือก ทำความสะอาดและนำไปปั่นรวมกับหอม
- กระชาย เป็นวัตถุดิบที่ใส่ในปริมาณ 0.5 กิโลกรัม ต่อการทำพริกแกง 1 ครั้ง (30 กิโลกรัม ใส่กระชาย 0.5 กิโลกรัม) โดยกระชายต้องนำมาทำความสะอาดให้ดี ผึ่งแดดให้แห้งก่อนนำไปปั่นรวมกับหอมและกระเทียม
- มะกรูด ใช้ส่วนใบหรือผิวจากลูกมะกรูดก็ได้ ซึ่งถ้าจะให้ดีพริกแกงที่รสชาติดีและหอมใช้ผิวมะกรูดจะดีที่สุด เนื่องจากผิวมะกรูดมีน้ำมันระเหย แต่ผลมะกรูดหาซื้อได้ยากกว่าใบมะกรูดและมีเฉพาะบางฤดูกาล นางประภาจึงนิยมใช้ใบมะกรูดมากกว่าผิวมะกรูด โดยก่อนจะนำไป

มะกรูดมาทำพริกแกงจะต้องนำมาคั่วเอาเฉพาะใบที่ดีที่สุด หากเป็นใบที่เน่าหรือช้ำ จะไม่นำมาทำพริกแกง โดยในการทำพริกแกง 1 ครั้งใช้ใบมะกรูดหรือผิวมะกรูด 0.5 กิโลกรัม (30 กิโลกรัม ใต้มะกรูด 0.5 กิโลกรัม)

- เกลือ เป็นวัตถุดิบที่สำคัญเนื่องจากจะช่วยทำให้พริกแกงไม่เสีย และหากเก็บไว้ในตู้เย็นสามารถเก็บไว้หลายเดือน โดยเลือกใช้เกลือไอโอดีนในการทำพริกแกง ใช้จำนวน 2 กิโลกรัม ต่อการทำพริกแกง 30 กิโลกรัม

1.2) ขั้นตอนการทำ

ในการทำพริกแกงนั้น เมื่อเตรียมวัตถุดิบเป็นที่เรียบร้อยแล้วให้นำตะไคร้และข่าไปเข้าเครื่องบดก่อน เสร็จแล้วจึงใส่พริก หอม กระเทียม กระชาย ผิวมะกรูด และเกลือบดรวมกัน จากนั้นนำไปบรรจุ ซังกิโกลเพื่อส่งขาย โดยการทำพริกแกงจะทำวันต่อวัน ตามจำนวนที่มีผู้สั่งทำ ซึ่งไม่ต่ำกว่า 200 กิโลกรัมต่อวัน ดังภาพ



ภาพที่ 4.16 ขั้นตอนการนำวัตถุดิบทั้งหมดมาบดพริกแกง
ที่มา : ภาพถ่ายเมื่อ 24 มิถุนายน 2561.

1.3) การสืบทอดภูมิปัญญาด้านการทำพริกแกงแม่ประภา

นางประภาเล่าให้ฟังว่า การทำพริกแกงนี้ตนเรียนรู้วิธีการทำมาจากแม่ และตนเองได้พัฒนาและปรับปรุงสูตรที่ดี เหมาะแก่การขายหรือใช้ในชีวิตประจำวัน และได้ถ่ายทอดองค์ความรู้นี้ให้กับบุตรชาย โดยขณะนี้ก็ได้ช่วยในการผลิตและขาย เชื่อว่าภูมิปัญญาด้านนี้จะไม่หายไปจากชุมชน

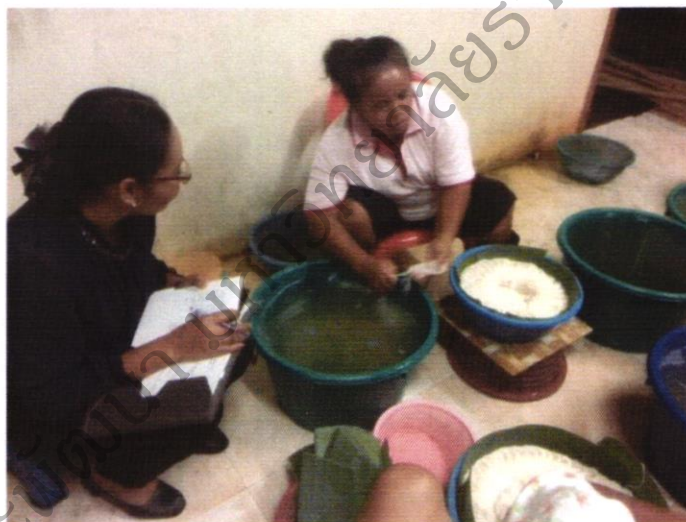
ตราบไตที่คนยังทำอาหารและรับประทานอาหารกันอยู่ และคนโคราชเป็นกลุ่มคนที่ชอบทานเผ็ด จึงทำให้การทำพริกแกงน่าจะคงอยู่และสืบทอดไปยังรุ่นลูกรุ่นหลานสืบทอดไป นอกจากนี้นางประภายังเป็นผู้มีเมตตา หากผู้ใดไปเรียนรู้หรือสอบถามก็ยินดีบอกสูตรหรือขั้นตอนการทำอย่างละเอียดล่อ

2) ขนมจีนประโดก

ขนมจีนประโดก เป็นอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนโคราชที่ใช้ข้าวเจ้าซึ่งเป็นข้าวที่ปลูกในพื้นที่มาทำเป็นขนมจีน และมีน้ำยาขนมจีนที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนประโดก ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.1) การทำเส้นขนมจีนประโดก

นางอัมภา ภูถนนวนอก อายุ 57 อยู่บ้านเลขที่ 201 หมู่ที่ 1 เรียนรู้การทำเส้นขนมจีนมาจากบรรพบุรุษ เดิมชุมชนประโดกทำขนมจีนกันทั้งหมู่บ้าน และนิยมหาบขนมจีนไปขายในตัวเมือง



ภาพที่ 4.17 นางอัมภา ภูถนนวนอก ผู้สืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมจีน
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2562.

การทำขนมจีนแบบโบราณที่บรรพบุรุษทำมานั้น มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

2.1.1) ขั้นตอนการทำเส้นขนมจีนแบบโบราณ

2.1.1.1) การเลือกชนิดของข้าวเพื่อนำมาทำเส้นขนมจีน ชาวบ้านนิยมปลูกข้าวเองชื่อพันธุ์ข้าว คือ เหลืองประทิว โดยใช้ปลายข้าวหรือข้าวเมล็ดหักมาทำเส้นขนมจีน

2.1.1.2) นำเมล็ดข้าวมาแช่น้ำ ประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำข้าวขึ้นใส่ตะกร้าทิ้งไว้ประมาณ 2 วัน วันที่ 3 นำข้าวมาล้างให้สะอาดแล้วใส่ครกตำให้ละเอียด

2.1.1.3) เมื่อตำข้าวจนละเอียดเป็นเนื้อแป้งแล้วนำมาแบ่งมาละลายน้ำ 1:3 ส่วน ทั้งแบ่งไว้ให้ตกตะกอน 1-2 คืน โดยเทน้ำทิ้งและเปลี่ยนใหม่ เรียกว่า “แป้งนอนคืน” ซึ่งหากไม่ทำขั้นตอนนี้อาจทำให้เส้นขนมจีนมีรสเปรี้ยวรับประทานไม่อร่อย

2.1.1.4) เมื่อแป้งนอนคืนเรียบร้อยแล้ว เทน้ำทิ้ง แล้วนำแป้งที่ได้ใส่ถุงผ้าขาว ห้อยให้หยดจนหมด จากนั้นนำของหนักมาทับไว้ข้ามคืน

2.1.1.5) นำแป้งมาทำให้มีขนาดกลมใส่ไปใน紗แหกรก (การนำเครื่องย่านางมาสานเป็นรูปวงกลมเพื่อรองรับก้อนแป้ง) แล้วหย่อนลงไปต้มในหม้อต้ม ประมาณ 30-40 นาที หากเป็นหน้าหนาวจะต้องต้มนานกว่านั้นอาจเป็น 50-60 นาที

2.1.1.6) นำแป้งที่ต้มแล้วมาตำให้ละเอียดจนแป้งเป็นเนื้อเดียวกัน ตำประมาณ 1 ชั่วโมง จากนั้นนำมาแป้งที่ตำแล้วมานวดให้เนื้อแป้งนุ่ม (เรียกว่ายี้แป้ง) และนำแป้งมาห่อในผ้าขาว แล้วนวดเคล้าให้เนื้อแป้งไหลออกมาผ่านเนื้อผ้า ซึ่งขั้นตอนนี้จะได้อเนียงที่เหนียว นุ่ม ละเอียด พร้อมนำไปโรยทำเส้น

2.1.17) นำแป้งมาโรยในหมอน้ำที่ตั้งไฟไว้ โดยน้ำร้อนแต่ไม่ถึงกับเดือดพล่าน เพราะจะทำให้เส้นขนมจีนขาด โรยแป้งลงไปในหม้อ รอให้แป้งลอยขึ้นจึงตักขึ้นมาใส่ในน้ำเย็นล้างให้สะอาด 3 - 4 น้ำ ก่อนจับเส้นขนมจีน โดยเคล็ดลับการไม่ให้เส้นขนมจีนเปรี้ยว คือ การเปลี่ยนน้ำล้างเส้นขนมจีนบ่อย ๆ รวมระยะเวลาที่ต้องใช้สำหรับการทำเส้นขนมจีนทั้งหมด 3 วัน

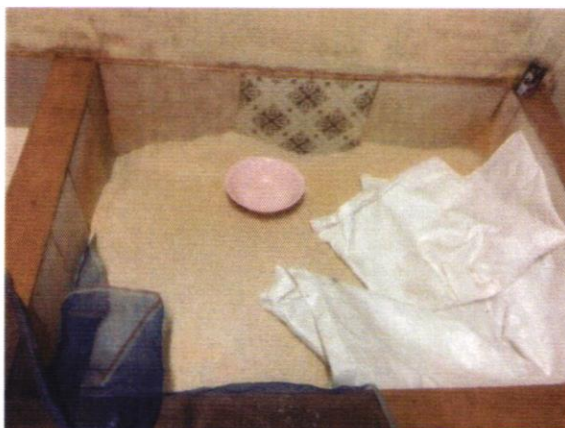


ภาพที่ 4.18 ผ้าสำหรับโรยเส้นขนมจีนแบบโบราณ
ที่มา: พิษชา ทองขลิบ. ออนไลน์ : 2562.

2.1.2) ขั้นตอนการทำเส้นขนมจีนในปัจจุบัน

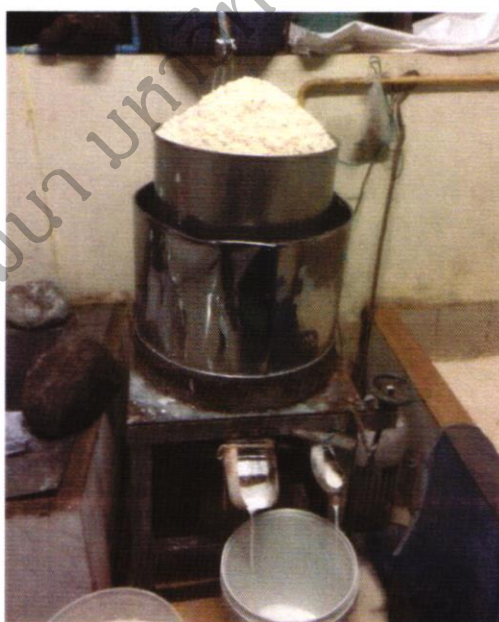
ในปัจจุบันการทำเส้นขนมจีนทำได้ง่าย และสะดวกขึ้นเนื่องจากมีเครื่องทุ่นแรงสำหรับการทำเส้นขนมจีนนางอัมภาระบูว่า เริ่มสั่งเครื่องโรยเส้นขนมจีน และเครื่องตีแป้งมาใช้ก่อน จากนั้นเป็นเครื่องไม้แป้ง และเครื่องกรองแป้งตามลำดับ ถึงแม้ว่าการทำเส้นขนมจีนจะทำได้ง่ายขึ้น แต่จำนวนผู้ทำเส้นขนมจีนกลับน้อยลง ปัจจุบันบ้านประโดกมีผู้ทำขนมจีนขายเพียง 2 เจ้า โดยมีขั้นตอนการทำเส้นขนมจีน ดังรายละเอียดต่อไป

2.1.2.1) ปัจจุบันข้าวสารที่นำมาทำเส้นขนมจีนนั้น จะสั่งข้าวจากโรงสีข้าว โดยให้ทางโรงสีคัดข้าวสารจ้าวสำหรับทำเส้นขนมจีนให้ ลักษณะของข้าวปรากฏดังภาพ



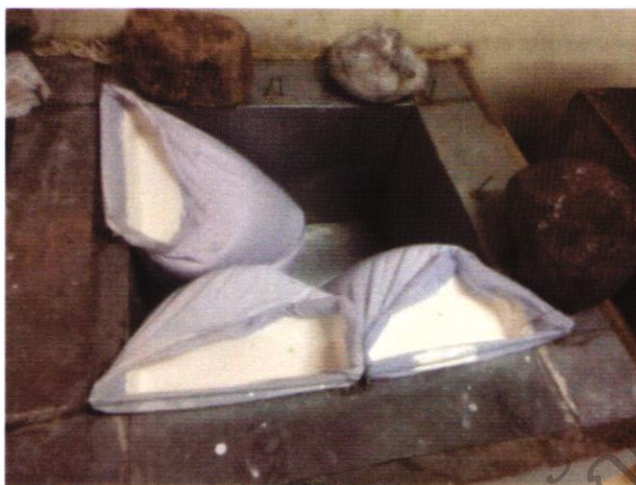
ภาพที่ 4.19 ข้าวสำหรับทำเส้นขนมจีน
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2562.

2.1.2.2) นำเมล็ดข้าวมาแช่น้ำ ประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำข้าวขึ้นใส่ตะกร้าทิ้งไว้ ประมาณ 2 วัน วันที่ 3 นำข้าวมาล้างให้สะอาดแล้วใส่เครื่องโม่แป้ง สามารถทำได้ในปริมาณที่เพียงพอต่อจำนวนที่ต้องการ ดังภาพ



ภาพที่ 4.20 เครื่องโม่แป้ง
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2562.

2.1.2.3) เมื่อโม่แป้งเสร็จแล้ว นำแป้งใส่ถุงผ้าขาว ทิ้งแป้งไว้ให้ตกตะกอน 1-2 คืน เติมเกลือในน้ำนิดหน่อยเพื่อควบคุมจุลินทรีย์ (ขั้นตอนนี้เรียกว่า “นอนน้ำแป้ง” ซึ่งหากไม่มีการนอนน้ำแป้งอาจทำให้ขนมจีนมีรสเปรี้ยวมากเกินไป) ดังภาพ



ภาพที่ 4.21 แป้งที่ไม่เรียบริ่อยแล้ว
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2562.

2.1.2.4) ใช้หินทับเพื่อไล่น้ำออกจนหมด ไม่ให้มีฟองอากาศ โดยจะต้องขยับถุงแป้ง ประมาณ 3-4 ครั้ง ทั้งนี้เพื่อเป็นการไล่น้ำออกจนหมดให้เหลือเฉพาะเนื้อแป้ง

2.1.2.5) นำแป้งไปต้มในน้ำเดือดประมาณ 20-30 นาที จะได้แป้งดังภาพ



ภาพที่ 4.22 แป้งที่นำไปต้มในน้ำเดือดเรียบริ่อยแล้ว
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2562.

2.1.1.6) นำแป้งที่ต้มแล้วไปใส่เครื่องตีแป้ง จากนั้นนำแป้งที่ตีจนเป็นเนื้อเดียวกันแล้วใส่เครื่องกรองแป้ง ทั้งนี้เพื่อให้ได้เนื้อแป้งและเหนียวนุ่มพร้อมโรยเส้นขนมจีน



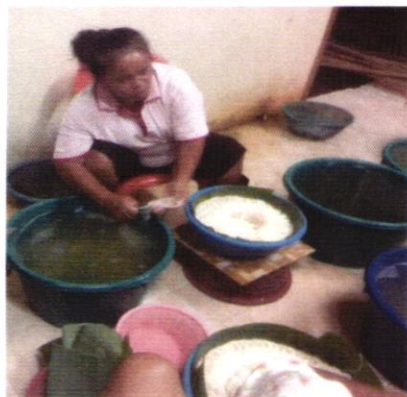
ภาพที่ 4.23-4.24 เครื่องตีแป้งหลังจากต้มแป้งแล้ว และเครื่องกรองแป้งหลังจากตีแป้งเรียบร้อยแล้ว
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2562.

2.1.17) นำแป้งมาโรยในหมอน้ำที่ตั้งไฟไว้จนร้อนแต่ไม่เดือดพล่านเพราะหากน้ำเดือดจะทำให้เส้นขนมจีนขาด เมื่อจะโรยเส้นใช้ชันกวนน้ำให้หมุนวน จากนั้นใช้เครื่องโรยแป้งโรยไม่ให้เส้นขนมจีนทับกัน ดังภาพ



ภาพที่ 4.25-4.26 การโรยเส้นขนมจีน
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2562.

2.1.18 เมื่อเส้นขนมจีนสุกจะลอยขึ้นเหนือน้ำ ช้อนเส้นขนมจีนนั้นไปล้างในน้ำเปล่า 3-4 น้ำ ทั้งนี้เพื่อให้เส้นขนมจีนเย็นและได้เส้นขนมจีนที่สะอาด แล้วจึงจับเส้นขนมจีนตามจำนวนที่ลูกค้าสั่ง



ภาพที่ 4.27-4.28 การจับเส้นขนมจีน
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2562.

2.2) การทำน้ำยาขนมจีนประโดก

หากพูดถึงน้ำยาขนมจีนชุมชนประโดก สิ่งที่น่าสนใจคือเครื่องแกงที่ทำให้น้ำยามีรสจัด หอมกลิ่นเครื่องแกง ผสมกับเนื้อปลาชั้นชั้นนำรับประทาน นอกจากนี้น้ำยาประโดกหรือน้ำยาของคนโคราชจะพิเศษคือ ใส่ทั้งน้ำปลาร้าและน้ำกะทิ ดังนี้

2.2.1) วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ

- พริก จะเลือกพริกชี้หนู เพื่อให้ได้รสเผ็ดร้อน และใส่พริกเม็ดใหญ่ (พริกจีน) เพื่อสร้างสีสันให้กับน้ำยา

- ตะไคร้ หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ

- ข่า ไม่อ่อนและไม่แก่จนเกินไป หั่นเป็นแว่น

- ใบมะกรูด ใส่ลงไปในหม้อต้มเครื่องแกงทั้งใบ

- กระชายสดหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ

- หัวหอมแดงแกะเปลือกออก (ใช้หอมบ้านที่ปลูกเอง จะมีรสอร่อย หอม)

- กระเทียม

- น้ำปลาร้า

- เกลือ

- กะทิ

- กะปิ

- ปลาช่อน ใช้ปลาช่อนในการทำน้ำยาขนมจีน เนื่องจากชุมชนประโดกมีน้ำและปลาที่อุดมสมบูรณ์จึงใช้ปลาที่มีอยู่ตามธรรมชาติมาทำ

2.2.2) ขั้นตอนการทำ สูตรน้ำยาขนมจีนประโดก ครั้งนี้ผู้วิจัยได้ถอดมาจากการเผยแพร่รายการ “ตามอำเภอจาน” ของสถานีโทรทัศน์ช่องอมรินทร์ทีวี เอชดี ช่อง 34 (AMARIN TVHD) ดำเนินรายการโดย คุณรมิดา เจริญมาก เผยแพร่ผ่านช่องทาง Youtube (<https://www.youtube.com/c/amarintvhd>) เมื่อวันที่ 9 มิถุนายน 2561 ดังรายละเอียดต่อไปนี้

- นำน้ำใส่หม้อตั้งไฟให้เดือด
- นำเครื่องแกง ได้แก่ พริกชี้หนูแห้ง 1 ส่วน พริกจินแห้ง 1 ส่วน (พริกจินจะเพิ่มสีส้มให้กับน้ำแกงแต่ไม่มีรสเผ็ดเหมือนพริกชี้หนู) ตะไคร้ ข่า หั่นเป็นชิ้นเล็ก ใบมะกรูด หอมหัวแดง และกระเทียม ใส่ลงไปในหม้อน้ำเดือด



ภาพที่ 4.29-4.30 ส่วนประกอบของเครื่องแกง และการนำเครื่องแกงไปต้มในน้ำให้เดือด
ที่มา: สถานีโทรทัศน์ช่องอัมรินทร์ทีวี เอชดี ช่อง 34. 2561 : ออนไลน์.

- ใส่น้ำปลาร้า 1 ส่วน เกลือเล็กน้อย และกะปิ เพื่อเพิ่มความหอมกลมกล่อม
- ใส่ปลาช่อนลงไปในน้ำเดือดประมาณ 1 กิโลกรัม
- ต้มเครื่องแกงพร้อมปลาช่อนให้สุก จากนั้นนำเครื่องแกงมาตำแล้วกรองเอาน้ำแกงใส่ลงในหม้อน้ำเดิมที่ใช้ต้มเครื่องแกงและปลาช่อน ตำและกรอง ประมาณ 3 รอบ แล้วทิ้งกากของเครื่องแกงเสีย ดังภาพ



ภาพที่ 4.31 การกรองเอาน้ำของเครื่องแกง
ที่มา: สถานีโทรทัศน์ช่องอัมรินทร์ทีวี เอชดี ช่อง 34. 2561 : ออนไลน์.

- นำปลาช่อนมาแกะเนื้อโหลกลงใส่กระชาย และหัวหอมแดงจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน

- นำน้ำแกงไปตั้งไฟ ใส่หัวกะทิลงไปเคี่ยวจนเดือด แล้วนำปลาปลาที่โหลลงจนละเอียดแล้วมาละลายในน้ำแกงที่กำลังเดือดเคี่ยวต่อไปจนเนื้อปลานุ่มเป็นเนื้อเดียวกันกับน้ำแกง

2.3 การสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมจีนประโดก

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



ภาพที่ 4.32-4.33 ศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ขนมจีนบ้านประโดก
ที่มา: กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น. ม.ป.ป. : ออนไลน์.

3. ภูมิปัญญาศิลปหัตถกรรม

ชุมชนตำบลหมื่นไวย นอกจากจะมีชื่อเสียงเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านการทำอาหารแล้วที่หมู่บ้านหมื่นไวย ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา ยังปรากฏวิถีชีวิตของคนในชุมชนที่สะท้อนให้เห็นถึงความเชื่อ และความศรัทธาต่อพุทธศาสนา โดยเฉพาะโบสถ์โบราณ ชาวบ้านเชื่อว่ามียุกว่า 300 ปี เป็นสถาปัตยกรรมที่สร้างจากความศรัทธาในพุทธศาสนา เป็น ศาสนสถานที่ใช้ประกอบพิธีกรรมทางศาสนา โดยเฉพาะพิธีกรรมการบวช ดังภาพ



ภาพที่ 4.34 โบสถ์เก่าแก่ของวัดหมื่นไวย
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2562.

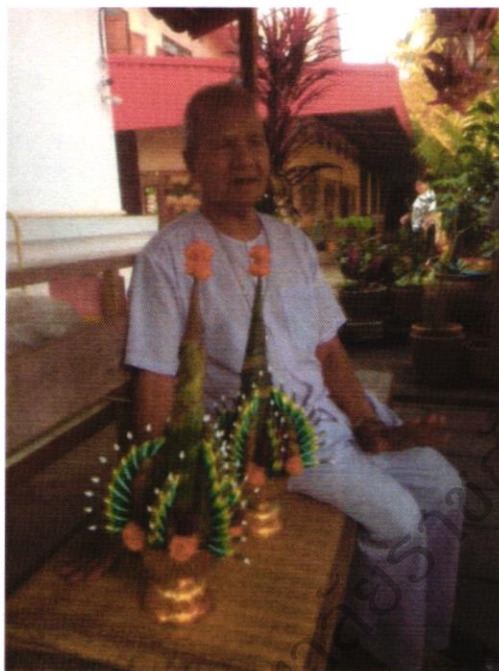
นอกจากโบราณสถานที่สะท้อนให้เห็นถึงความศรัทธาที่ชุมชนมีต่อพุทธศาสนาแล้ว สิ่งหนึ่งที่บ่งบอกว่า ชุมชนตำบลหมื่นไวยเป็นผู้สืบทอดพุทธศาสนามาจนถึงปัจจุบันก็คือ ประเพณีพิธีกรรมอันเกี่ยวเนื่องกับศาสนาในรอบ 12 เดือน และวัดหมื่นไวยยังเป็นสถานที่ประกอบพิธีกรรมการบรรพชาหมู่ ไหว้ครู ครอบครูเป็นประจำทุกปี

การประกอบพิธีกรรมการบวช การไหว้ครู ครอบครูประจำปีของวัดหมื่นไวยมักจะมีข้าวของเครื่องใช้เพื่อเป็นสัญลักษณ์แทนความเคารพ ความศรัทธาต่อเทพยดาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และเพิ่มความเข้มขลังให้เกิดขึ้นขณะประกอบพิธีกรรม ซึ่งสิ่งของที่ขาดไม่ได้ และถือเป็นของสำคัญก็คือ บายศรี

บายศรี ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน หมายถึง เครื่องเซิญขวัญหรือรับขวัญทำด้วยใบตองคล้ายกระทง เป็นชั้น ๆ มีขนาดใหญ่เล็กสอปขึ้นไปตามลำดับ เป็น 3 ชั้น 5 ชั้น 7 ชั้น หรือ 9 ชั้น มีเสาปักตรงกลางเป็นแกน มีเครื่องสังเวยอยู่ในบายศรี และมีไข่วขวัญเสียบอยู่บนยอดบายศรี มีหลายอย่าง เช่น บายศรีตอง บายศรีปากชาม บายศรีใหญ่

1) การเรียนรู้ภูมิปัญญาด้านศิลปะหัตถกรรม การทำบายศรี

นายประคอง พลอยหมื่นไวย อายุ 73 ปี อยู่บ้านเลขที่ 115 หมู่ 2 ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา จบการศึกษาระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 เรียนรู้ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำบายศรีจากความชอบส่วนตัว ชอบสังเกต ชอบจดจำ และเลียนแบบการทำบายศรีจากบุคคลอื่น เป็นกระบวนการเรียนหรือสั่งสมภูมิปัญญาโดยวิธีครูปักหลักจำ จากนั้นเริ่มทำบายศรีเมื่ออายุ 22 ปี เริ่มต้นจากการเป็นผู้มีจิตสาธารณะ อยากร่วมงานวัด เมื่อวัดหมื่นไวยมีกิจกรรมเกี่ยวกับการสู่ขวัญ งานลอยกระทง หรืองานประจำปีที่ต้องใช้เงินเยอะ ก็อยากมีส่วนร่วมช่วยให้วัดได้ประหยัดค่าใช้จ่าย จึงฝึกหัด พัฒนาฝีมือเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน



ภาพที่ 4.35 นายประคอง พลอยหมื่นไวย
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2562.

2) การทำบายศรี

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

2.1) บายศรีปากชาม เป็นบายศรีขนาดเล็กโดยจัดบายศรีในชามขนาดย่อม (ปัจจุบันใช้พานขนาดเล็ก) หรือใช้ชามเบญจรงค์สวย ๆ หากไม่มีใช้ชามอะไรก็ได้ ที่มีลักษณะและลวดลายที่สวยงาม ใบธูปใช้ตัดต้นกล้วยเป็นแท่นบางหนา 2-5 นิ้ว แทนชาม จากนั้นใช้ใบตองมาม้วนเป็นกรวย ใส่ข้าวสุกไว้ในกรวยแล้วคว่ำใส่ไว้ในภาชนะ บนยอดแหลมของกรวยใช้ไม้เสียบไข่สุกที่ปอกเปลือกแล้ว (เรียกไข่ขวัญ) แล้วเสียบดอกไม้ต่อยอดขึ้นไป ลักษณะของบายศรีปากชามมีกรวยอยู่ตรงกลางข้างในใส่ข้าว มีบายศรี 3 ตัว ตัวแมงดา 3 ตัว บายศรีปากชามมีขนาดตั้งแต่ 3 ชั้น 5 ชั้น 7 ชั้น 9 ชั้น ตามความเหมาะสมของภาชนะที่ใส่และพิธีตามฐานะที่ผู้จัดทำได้ไม่ลำบาก (เศรษฐมนตร์ กาญจนกุล. 2555 : 6-7) โดยการทำบายศรีปากชามส่วนมากจะใช้ประกอบพิธีกรรมแทบทุกงาน และใช้สำหรับการไหว้ครู บูชาครูทุกครั้งที่จะทำบายศรี



ภาพที่ 4.36 บายศรีปากชาม
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2562.

2.2) บายศรีสู่ขวัญทั่วไป ได้แก่ บายศรีสู่ขวัญคนป่วย สู่ขวัญนักเรียน นักศึกษา (ไม่มีบายศรีสู่ขวัญคู่บ่าวสาว เนื่องจากคนชุมชนหมิ่นไวยหรือคนใครราชส่วนมากจะไม่มีพิธีกรรมการบายศรีคู่บ่าวสาวเหมือนคนอีสานโดยทั่วไป) และเพื่อบูชาสถานที่ เปิดสถานที่ เปิดรับเทพรับพรหม มักจะทำบายศรีปากชาม 1 คู่ และบายศรี 3 ชั้น ดังภาพ



ภาพที่ 4.37 บายศรีปากชาม และบายศรี 3 ชั้น
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2562.

2.3) บายศรีสู่ขวัญภาค สำหรับนาคคู่ จะทำบายศรีหลัก 9 ชั้น และหากเป็นนาคเดี่ยว จะใช้บายศรีหลัก 7 ชั้น บายศรีปากชามใหญ่ 1 คู่ (ใส่มะพร้าวอ่อน 1 ลูก/ข้าวสุก 1 ถ้วย ไข่ต้ม 1 ฟอง เปิดปากกรวยได้) ขนมใส่บายศรีกล้วย ถั่วดิน นางเล็ด ผักบัว ข้าวต้มกล้วย (อย่างละ 3 ชั้น)

2.4 บายศรีในกรณีไหว้ครูใหญ่ประจำปีของวัดหมื่นไวย จะใช้บายศรีหลัก 5 จำนวน 1 ต้น บายศรีหลัก 7 จำนวน 1 คู่ และบายศรีหลัก 9 คู่จำนวน 1 คู่



ภาพที่ 4.38 บายศรีหลัก 7
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2562.

2.3) หลักในการปฏิบัติของผู้ที่ทำงานประเภทบายศรี

นายประคอง พลอยหมื่นไวย อธิบายว่า การทำงานทุกอย่างย่อมมีครูบาอาจารย์ หากทำงานโดยไม่ระลึกถึงครูบาอาจารย์ ไม่มีหลักปฏิบัติก็จะทำให้ผู้นั้นไม่ประสบผลสำเร็จในการทำ และอาจทำให้เจ็บป่วยล้มตายได้ ซึ่งการทำบายศรีมีหลักในการปฏิบัติตน ดังนี้

2.3.1) ไบตองนับเป็นของสูง ห้ามเหยียบย่ำ ควรเก็บพับให้เรียบร้อย หากเหยียบไบตอง จะทำให้เจ็บป่วยได้

2.3.2) การพูดจาต้องไม่พูดคำหยาบคาย ต้องพูดแต่สิ่งที่เป็นมงคล

2.3.3) ต้องใช้ใบตองตานี ใช้อย่างอื่นแทนใบตองไม่ได้ เพราะใบตองตานีคือแม่บายศรี

2.3.4) คนทำบายศรีต้องทำพิธีครอบครุ 1 ครั้ง ต่อ 1 ปี (ซึ่งวัดหมื่นไวยจัดเป็นประจำทุกปี เข้าไหว้บูชาครุ เย็นเชิญเทพมาเซยชมอาหารหวานคาวเครื่องบายศรี และมีการไหว้ครุครอบครุ)

2.3.5) ก่อนทำบายศรีต้องมีการขึ้นพานครุ บูชาครุบายศรี กรวย 6 กรวย ผ้าขาว 1 ผืน 3 เมตร เงิน 24 บาท ถ้าเป็นงานใหญ่ต้องมีการขึ้นครุ ไหว้ครุเสียก่อน แต่ถ้างานเล็กไม่ต้องเพราะที่บ้านมีการบูชาครุอยู่แล้ว

2.4 การถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านศิลปหัตถกรรม

ภูมิปัญญาด้านศิลปหัตถกรรมเป็นภูมิปัญญาที่เกิดจากความสนใจ ความชอบ และความประณีตของแต่ละบุคคล ซึ่งในการทำบายศรีแต่ละครั้งจะต้องใช้เวลา ใจ และอุทิศร่างกายเป็นจำนวนมากกว่าจะได้งานบายศรีแต่ละชิ้น จึงเป็นเหตุให้ในปัจจุบันมีสนใจแต่ไม่มีผู้ลงมือปฏิบัติและสานต่อทางด้านนี้จริงจริง นายประคองเล่าว่า ยินดีที่จะถ่ายทอดความรู้ทางด้านนี้หากมีผู้สนใจแต่โดยมากจะไม่มีใครทำอย่างจริงจัง จึงยังไม่มีผู้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้และปฏิบัติต่อได้

คุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา

หากพิจารณาคุณค่าความสำคัญหรือบทบาทของภูมิปัญญาท้องถิ่น ตามกรอบแนวคิดของ เดชบดินทร์ รัตน์ปิยะภากรณ์, พชรินทร์ จึงประวัติ และสุมานิการ์ จันท์บรรเจิด (2550 : 216-217) และเทิดชาย ช่วยบำรุง (2554 : 51) พบว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา สร้างคุณค่าให้กับคนในชุมชน ดังนี้

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นทำให้ชาวบ้านมองเห็นประโยชน์จากธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมและนำมาปรับใช้ในวิถีการดำรงชีวิต กล่าวคือ ชุมชนประโดก สังคมภูมิปัญญาต่าง ๆ จากการถ่ายทอดของบรรพบุรุษ ไม่ว่าจะเป็นภูมิปัญญาด้านการรักษาโรค หรือภูมิปัญญาด้านอาหารจากกระบวนการทำเส้นขนมจีนแบบโบราณสะท้อนให้เห็นว่า ชาวบ้านมองเห็นประโยชน์ของข้าวเหลือทิ้งประทิว ที่เป็นข้าวเจ้าแข็ง ไม่จับตัวเป็นก้อนมาทำเป็นเส้นขนมจีนที่มีกลิ่นหอมและสีบหอมต่อมาจนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ยังพบว่าเดิมในพื้นที่ชุมชนหมื่นไวย เป็นพื้นที่ทำการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยน้ำ และในน้ำอุดมไปด้วยปลานานาชนิด หนึ่งในนั้นคือปลาช่อน ที่ชาวบ้านนำมาใช้เป็นส่วนผสมหลักของการทำน้ำยาขนมจีนที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนประโดกจนเป็นที่รู้จักไปทั่วประเทศ แม้ปัจจุบันปลาในชุมชนหายาก แต่ปลาที่ใช้ในการทำน้ำยาขนมจีนชาวบ้านก็ต้องหาซื้อปลาช่อนมาทำ เนื่องจากเป็นสูตรที่ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษและได้รับการยอมรับนั่นเอง

2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นก่อเกิดความสัมพันธ์ในสังคมและสังคมที่อยู่อาศัย ก่อให้เกิดความสามัคคีในชุมชน คนในชุมชนตำบลหมื่นไวย มีความรักและสามัคคีกัน แม้สภาพสังคมจะมีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก สภาพพื้นที่บางส่วนเป็นสังคมเมือง มีสถานศึกษา สถานประกอบการ ห้างสรรพสินค้า ร้านค้าของคนในชุมชน กิจกรรมบ้านจัดสรร หอพักเกิดขึ้นจำนวนมาก แต่คนในชุมชนมีพื้นที่ในการยึดเหนี่ยวจิตใจ และสร้างความภาคภูมิใจให้กับคนในชุมชน คือ วัดหมื่นไวยที่มีโบสถ์โบราณที่ชาวบ้านเชื่อว่ามียุยาวนานถึง 300 ปี ซึ่งถือภูมิปัญญาเกี่ยวกับสถาปัตยกรรม อันส่งผลให้เกิดภูมิปัญญาด้านความเชื่อ ประเพณี พิธีกรรม บรรพบุรุษของคนชุมชนหมื่นไวยในอดีตหรือแม้แต่ผู้สูงอายุในชุมชนปัจจุบันมีความผูกพันกับโบสถ์หลังนี้เป็นอย่างมาก กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับพุทธศาสนา สิ่งศักดิ์สิทธิ์ ทุกอย่างจึงถูกกำหนดและจัดขึ้นที่วัด



ภาพที่ 4.39-4.40 ผู้สูงอายุมาร่วมกิจกรรมงานบุญที่วัด และร่วมสนทนาเกี่ยวกับโบสถ์หมื่นไวย
ที่มา: ภาพถ่ายเมื่อ 23 กุมภาพันธ์ 2562

กิจกรรมการไหว้ครูประจำปีวัดหมื่นไวย หรือแม้แต่การบรรพชาหมู่ ก็ถือเป็นกิจกรรมที่สร้างความรัก ความสามัคคีให้เกิดขึ้นภายในชุมชน โดยจะต้องมาช่วยกันเตรียมงาน เตรียมสถานที่ อาหารการกิน และบางส่วนช่วยหิ้วจับ เย็บใบตอง เพื่อทำบายศรีประกอบพิธีกรรมดังกล่าว และสะท้อนการพึ่งพาอาศัยกันระหว่างคนในชุมชนหมื่นไวยและชุมชนอื่นที่มีต่อกันเมื่อมีงานประจำปีอีกด้วย

3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นช่วยสร้างขวัญกำลังใจ ได้แก่ การจัดประเพณีบายศรีสู่ขวัญ ไหว้ครูประจำปีของชาวบ้านหมื่นไวย เพื่อระลึกถึงครูบาอาจารย์ ตลอดจนเป็นการแสดงความเคารพต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่มีอยู่ในวัดหรือในชุมชน

4. ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีส่วนสร้างงาน สร้างอาชีพ และเพิ่มรายได้ให้แก่คนในท้องถิ่นได้อย่างมาก โดยเฉพาะการทำขนมจีนเส้นหมักส่งขายภายในชุมชนประโดก ผู้ผลิตเส้นก็มีรายได้ ผู้รับมาขายต่อในร้านภายในชุมชนประโดกก็มีจำนวนมาก สร้างรายได้ สร้างอาชีพ และสร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย นอกจากนี้พริกแกงแม่ประภา ก็สร้างรายได้ สร้างอาชีพให้กับ

นางประภา และคนในชุมชนบ้านหนองนาคุ้มและหมู่บ้านใกล้เคียง บางคนมารับจ้างช่วยทำพริกแกง และบางคนนำข้าว ตะไคร้ มาขายสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนอีกทางหนึ่งได้อีกด้วย

5. ภูมิปัญญาท้องถิ่นช่วยเสริมสร้างสุขภาพคนในท้องถิ่นให้ดีขึ้น หรือช่วยจัดโรคภัยไข้เจ็บ เห็นได้จากภูมิปัญญาการรักษาโรคด้วยน้ำมันงา ของหมออินที่สืบทอดมายังหมออด และหมอดอก ช่วยให้คนในชุมชนหมื่นไวยและชุมชนใกล้เคียงมีที่พึ่งพิงยามเจ็บไข้ หรือป่วยจากวิธีการดำรงชีวิต การประกอบอาชีพ และยังเป็นการสร้างรายได้อีกทางหนึ่งให้กับหมอพื้นบ้านซึ่งก็เป็นสมาชิกของชุมชนนั่นเอง

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

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมาครั้งนี้เป็นการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้โดยใช้การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (เชิงลึก) นอกจากนี้ยังใช้การสนทนากลุ่มเป็นเครื่องมือ เพื่อรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา 2) เพื่อวิเคราะห์คุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

สรุปผลการวิจัย

จากการรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา สามารถสรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

1.1 ภูมิปัญญาด้านการรักษาโรค ชุมชนตำบลหมื่นไวย พบหมอชาวบ้านที่ช่วยดูแลรักษาเกี่ยวเรื่องกระดูก หรืออาการเจ็บปวดตามร่างกาย ด้วยน้ำมันงา ถือเป็นมรดกทางภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดจนถึงปัจจุบัน ได้แก่

1) นายสุวรรณ พงษ์หมื่นไวย หรือหม่อต เรียนรู้การรักษากระดูกด้วยน้ำมันงาจากพ่อตา คือ หม่ออิน เพื่อแทนคุณที่หม่ออินช่วยเหลือมาตลอด การรักษาจะพิจารณาจากช่วงอายุคน เมื่อวินิจฉัยอาการของผู้มารักษาแล้ว หม่อจะให้บูชาน้ำมัน จากนั้นทำพิธีบูชาครู และทาน้ำมันงาบริเวณที่ผู้ป่วยเจ็บปวด โดยทาบที่ 1 คือ การลงคาถาที่น้ำมันงา และทาบที่ 2 คือการปิดเป่ารังครวญ และอธิษฐานให้เกิดผลดีต่อคนป่วยใช้ จากการทำน้ำมันเสร็จเรียบร้อยแล้วก็นำน้ำมันไปทาต่อเองที่บ้านของตน ตามคำแนะนำของหม่อ

2) นายศุภณัฐ ภูหมื่นไวย หรือหม่อตอก มีความศรัทธาในตัวครูคือหม่ออิน และมีจิตอยากช่วยเหลือผู้เจ็บป่วย จึงได้ขอศึกษาวิชาจากหม่ออิน การรักษาหม่อตอกจะใช้วิธีการซักถามอาการ ร่วมกับถามเกี่ยวกับการดูแลตนเองของผู้ป่วยก่อนมารักษา ซึ่งหากผู้ป่วยไปพบแพทย์แผนปัจจุบันมาก่อนก็นำผลการวินิจฉัยของแพทย์แผนปัจจุบันมาพิจารณาร่วมกับการดูแลรักษาของตน จากนั้นจะตรวจร่างกายผู้มารักษา โดยการจับดูอาการ และให้บูชาน้ำมันงา และเริ่มทำพิธีบูชาครูเสกน้ำมันงา เมื่อบูชาครูเสกน้ำมันงาเรียบร้อยแล้ว จึงนำสำลีชุบน้ำมันงามาทาบริเวณที่ผู้มารักษาเจ็บปวดพร้อมร่ายคาถา และแนะนำการดูแลรักษาสุขภาพ

1.2) ภูมิปัญญาด้านอาหาร พบภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำพริกแกง การทำขนมจีนเส้นหมัก และการทำน้ำยาขนมจีนประโดก ดังนี้

1) พริกแกงแม่ประภา หรือนางประภา ฤทธิวัชร เดิมมีอาชีพค้าขาย คือทำไส้กรอกขายที่ตลาดประปา ในขณะที่ทำไส้กรอกขายนั้น ราคาขายไม่ค่อยดีนัก จึงคิดทำพริกแกงขาย โดยอาศัยประสบการณ์ที่เคยทำพริกแกงมาก่อน มีวัตถุดิบ คือ 1)พริก พริกแห้งสีแดงสด ถือว่าเป็นวัตถุดิบหลักในการทำพริกแกง เดิมที่ใช้พริกแดงของไทย คือ ใช้พริกชี้หนุ่ยยอดสน พริกแดงจินดา เมื่อทำเรื่อย ๆ จึงค้นพบด้วยตนเองว่า พริกแกงที่ตินอกจากจะรสเผ็ดแล้วจะต้องมีสีแดงสด มีการทดลองนำพริกจินดาใช้ในการตำพริกแกง ปรากฏว่าพริกแกงมีสีส้มที่ดีเป็นที่ต้องการของตลาด และมีรสเผ็ดถูกใจ จึงใช้พริกจินดาจนถึงปัจจุบัน 2) ตะไคร้ ใช้ตะไคร้จากชาวบ้านหนองนาคุ้มปลูกและนำมาขาย หากผลผลิตในหมู่บ้านทำไม่ทัน 3) ข่า 4) หอม 5) กระเทียม 6) กระชาย 7) มะกรูด ถ้าจะให้ดีพริกแกงที่รสชาติดีและหอมใช้ผิวมะกรูดจะดีที่สุด 8) เกลือ เกลือไอโอดีนในการทำพริกแกงเมื่อเตรียมวัตถุดิบเรียบร้อยแล้ว นำตะไคร้และข่าไปเข้าเครื่องบดก่อน จากนั้นใส่พริก หอม กระเทียม กระชาย ผิวมะกรูด และเกลือบดรวมกัน

การทำพริกแกงนางประภาเรียนรู้วิธีการทำมาจากแม่ และตนเองได้พัฒนาและปรับปรุงสูตรที่ดี เหมาะแก่การขายหรือใช้ในชีวิตประจำวัน และได้ถ่ายทอดองค์ความรู้นี้ให้กับบุตรชาย

2) ขนมจีนประโดก เป็นอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนโคราช เลื่อนนำข้าวเจ้าซึ่งเป็นข้าวที่ปลูกในพื้นที่มาทำขนมจีน และมีน้ำยาขนมจีนที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนประโดก การทำเส้นขนมจีนประโดก นางอัมภา ภูถ่านนอก เรียนรู้การทำเส้นขนมจีนจากบรรพบุรุษ โดยมีวิธีการทำแบบโบราณ คือใช้แรงงานทำตั้งแต่ขั้นตอนแรกจนถึงเป็นเส้นขนมจีนเพื่อขาย ระยะเวลาในการทำหลายวัน เคล็ดลับอยู่ที่การหมักแป้ง การแช่แป้ง และการหมั่นล้างเส้นก็จะได้เส้นขนมจีนที่เหนียวนุ่ม มีสีขุ่นเหลือง สะอาด รสดีเข้ากับรสชาติของน้ำยาขนมจีน ปัจจุบันการทำเส้นขนมจีนทำได้ง่าย และสะดวกขึ้นเนื่องจากมีเครื่องทุ่นแรง ได้แก่ เครื่องโรยเส้นขนมจีน เครื่องตีแป้ง เครื่องไม้แป้งหรือเครื่องกรองแป้ง ถึงแม้ว่าการทำเส้นขนมจีนจะทำได้ง่ายขึ้น แต่จำนวนผู้ทำเส้นขนมจีนกลับน้อยลง ปัจจุบันบ้านประโดกมีผู้ทำขนมจีนขายเพียง 2 เจ้า

การทำน้ำยาขนมจีน เป็นอาหารอีกอย่างหนึ่งที่สะท้อนอัตลักษณ์ของคนประโดกหรือคนโคราช ด้วยมีเครื่องแกงที่ทำให้น้ำยามีสกัด หอมกลิ่น ผสมกับเนื้อปลาช่อนขุนชั้นน้ำริบประทาน การทำน้ำยาประโดกจะพิเศษคือ ใส่ทั้งน้ำปลาร้าและน้ำกะทิ การสืบทอดภูมิปัญญาด้านการทำขนมจีนและน้ำยาประโดก มีการสร้างศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ขนมจีนบ้านประโดก เพื่อให้ผู้ที่สนใจเข้าไปศึกษาเรียนรู้ ทดลองทำขนมจีนทั้งแบบโบราณ และแบบปัจจุบัน

1.3 ภูมิปัญญาศิลปหัตถกรรม พบการทำบายศรีเพื่อใช้ประกอบพิธีกรรมการสู่ขวัญ การไหว้ครุ โดยนายประคอง พลอยหมื่นไวย เรียนรู้ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำบายศรีจากการสังเกตจดจำ และเลียนแบบการทำบายศรีของบุคคลอื่น ประกอบเป็นผู้มีจิตสาธารณะ ยากช่วยงานวัด ยากมีส่วนช่วยให้วัดได้ประหยัดค่าใช้จ่าย จึงฝึกหัดพัฒนาฝีมือเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มีการทำบายศรีปากชามเพื่อบูชาครู บายศรีสู่ขวัญคนป่วย บายศรีสู่ขวัญนักเรียน นักศึกษา บายศรีสู่ขวัญนาคน

เดี่ยว นาคคู่ ตลอดจนบายศรีในกรณีไหว้ครูใหญ่ประจำปีของวัดหมื่นไวย ปัจจุบันยังไม่มีผู้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้และปฏิบัติต่อได้

2. คุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง นครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

2.1 ภูมิปัญญาท้องถิ่นทำให้ชาวบ้านมองเห็นประโยชน์จากธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และนำมาปรับในวิถีการดำรงชีวิต กล่าวคือ ชุมชนประโดก มองเห็นประโยชน์ของข้าวเหลืองประทิว มาทำเป็นเส้นขนมจีนที่มีกลิ่นหอมและสีบดต่อมาจากจนถึงปัจจุบัน ในพื้นที่ชุมชนหมื่นไวยเป็นพื้นที่ทำการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยน้ำและปลา ชาวบ้านนำปลาร้ามาใช้ในการเป็นส่วนผสมหลักของการทำนํ้ายาขนมจีนที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนประโดกจนเป็นที่รู้จักไปทั่วประเทศ

2.2 ภูมิปัญญาท้องถิ่นก่อให้เกิดความสัมพันธ์ในสังคมและสังคมที่อยู่อาศัย ก่อให้เกิดความสามัคคีในชุมชน คนในชุมชนตำบลหมื่นไวย มีความรักและสามัคคีกัน แม้สภาพสังคมจะมีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก แต่คนในชุมชนมีพื้นที่ในการยึดเหนี่ยวจิตใจ และสร้างภาคภูมิใจให้กับคนในชุมชน คือ วัดหมื่นไวยที่มีโบสถ์โบราณที่ชาวบ้านเชื่อว่ามีอายุยาวนานถึง 300 ปี ซึ่งถือภูมิปัญญาเกี่ยวกับสถาปัตยกรรม อันส่งผลให้เกิดภูมิปัญญาด้านความเชื่อ ประเพณี พิธีกรรม บรรพบุรุษของคนชุมชนหมื่นไวยในอดีตหรือแม้แต่ผู้สูงอายุในชุมชนปัจจุบันมีความผูกพันกับโบสถ์หลังนี้เป็นอย่างมาก กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับพุทธศาสนา สิ่งศักดิ์สิทธิ์ ทุกอย่างจึงถูกกำหนดและจัดขึ้นที่วัด อาทิ กิจกรรมการไหว้ครูประจำปีวัดหมื่นไวย และ การบรรพชาหมู่ ก็ถือเป็นกิจกรรมที่สร้างความรัก ความสามัคคีให้เกิดขึ้นภายในชุมชน

2.3 ภูมิปัญญาท้องถิ่นช่วยสร้างขวัญกำลังใจ ได้แก่ การจัดประเพณีบายศรีสู่ขวัญ ไหว้ครูประจำปีของชาวบ้านหมื่นไวย เพื่อระลึกถึงครูบาอาจารย์ ตลอดจนเป็นการแสดงความเคารพต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่มีอยู่ในวัดหรือในชุมชน

2.4 ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีส่วนสร้างงาน สร้างอาชีพ และเพิ่มรายได้ให้แก่คนในท้องถิ่น จากการทำขนมจีนเส้นหมัก เพื่อส่งขายให้ร้านค้าในชุมชนหลายร้าน ร้านค้าก็มีรายได้จากการขายขนมจีนกับนํ้ายา และอาหารอื่นอีกทอดหนึ่ง นอกจากนี้พริกแกงแม่ประภากรสร้างรายได้ สร้างอาชีพให้กับนางประภา และคนในชุมชนบ้านหนองนาถุ่มและหมู่บ้านใกล้เคียง บางคนมารับจ้างช่วยทำพริกแกง และบางคนนำข้าว ตะไคร้ มาขายสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนอีกทางหนึ่งได้อีกด้วย

2.5 ภูมิปัญญาท้องถิ่นช่วยเสริมสร้างสุขภาพคนในท้องถิ่นให้ดีขึ้น หรือช่วยขจัดโรคร้ายไข้เจ็บ เห็นได้จากภูมิปัญญาการรักษาโรคด้วยน้ำมันงา ของหมออินที่สืบทอดมายังหมออด และหมอดอก ช่วยให้คนในชุมชนหมื่นไวยและชุมชนใกล้เคียงมีที่พึ่งพิงยามเจ็บไข้ หรือป่วยจากวิถีการดำรงชีวิต การประกอบอาชีพ และยังเป็นการสร้างรายได้อีกทางหนึ่งให้กับหมอพื้นบ้านซึ่งก็เป็นสมาชิกของชุมชนนั่นเอง

อภิปรายผล

จากการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง นครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา พบประเด็นที่น่าสนใจบางประเด็น จึงนำมาอภิปรายผลดังนี้

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

จากการศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา พบว่า โดยส่วนมากปรากฏภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการยังชีพเพื่อความอยู่รอด และอยู่อย่างสุขสบายตามอัตภาพ เป็นภูมิปัญญาการเสาะแสวงหาปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต ได้แก่ ภูมิปัญญาด้านอาหาร หรือด้านโภชนาการ การทำขนมจีนประโดก สะท้อนให้เห็นถึงองค์ความรู้ของบรรพบุรุษชาวบ้านกระโดกว่า รู้จักสรรหาพืชพันธุ์มาแปรรูปเป็นอาหารที่มีรสชาติ รูปลักษณ์ และกลิ่นเฉพาะท้องถิ่น นอกจากนี้ยังใช้ประโยชน์จากทรัพยากรที่มีอยู่ในธรรมชาติ ได้แก่ ปลาช่อน มาเป็นส่วนผสมของน้ำยาปลากระโดก และนำสมุนไพรมันบ้าน ได้แก่ พริก ขิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด กระชาย กระเทียม หอม มาเป็นสูตรของพริกแกง ที่ผ่านกระบวนการพัฒนาปรับปรุง ให้มีรสชาติ สีกลิ่น และกลิ่น ที่ทำให้ผู้ซื้ออยากซื้อสินค้า

ภูมิปัญญาด้านการรักษาโรค พบว่าหมอน้ำมันงาที่ยังมีบทบาทในการดูแลสุขภาพคนในชุมชน คือ หมอน้ำมันงา รักษาอาการปวดตามร่างกาย กระตุก กล้ามเนื้อ เส้นเอ็น โดยใช้น้ำมันงาหมอนทั้งสองคนเรียนรู้ภูมิปัญญาด้านนี้มาจากครูคนเดียวกัน อีกคนเรียนเพื่อสืบทอดมรดกทางภูมิปัญญาจากคนในครอบครัว และอีกหนึ่งคนเรียนเนื่องจากความชอบและต้องการช่วยเหลือเพื่อนมนุษย์ด้วยกันให้หายจากอาการเจ็บป่วย ซึ่งหากมองในแง่การใช้สมุนไพรรักษา การนวด หรือการทำน้ำมัน อาจจะช่วยข้อมแซม หรือคลายเส้นผู้รักษาให้หายจากการตึง เจ็บ เคล็ด ส่วนการใช้คาถาประกอบการรักษา คือการช่วยดูแลทางด้านจิตใจ เป็นการเสริมกำลังใจให้เข้มแข็งมีที่ยึดเหนี่ยว เนื่องจากคนไทยมีความเชื่อและผูกพันเกี่ยวกับเรื่องไสยศาสตร์เวทย์มนต์คาถา ว่าเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์สามารถช่วยเหลือหรือคุ้มครองคนให้รอดปลอดภัยได้ สอดคล้องกับแนวคิดของ ปาตวาด มากนวล (2557 : 96,114-115) ที่ระบุว่า การประกอบพิธีกรรมรักษาโรคถือเป็นการช่วยเหลือผู้ป่วยซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นเครือญาติหรือญาติมิตรในชุมชน เป็นการแสดงน้ำใจ ทั้งยังถือว่าเป็นการทำบุญกุศล เพราะได้ช่วยเหลือเพื่อนมนุษย์ด้วยกัน คาถาและพิธีกรรมรักษาโรคของหมอน้ำมันงามีบทบาทในการสร้างความมั่นคงทางใจให้แก่คนในชุมชนยามที่เจ็บไข้ได้ป่วย และสะท้อนให้เห็นวิถีคิดและความพยายามของชาวบ้านที่จะจัดการกับวิกฤติด้านสุขภาพที่เกิดขึ้นโดยการเชื่อมโยงความเจ็บป่วยกับความเชื่อ และแสดงออกผ่านพฤติกรรมสัญลักษณ์ที่เป็นรูปธรรมและหมอน้ำมันงาสามารถสื่อสารให้ชาวบ้านเข้าใจได้ แม้ในช่วงที่การแพทย์สมัยใหม่แพร่หลายจนกลายเป็นระบบการแพทย์หลัก การรักษาโรคพื้นบ้านก็ยังคงดำรงอยู่เนื่องจากมีบทบาทที่แตกต่างกัน

2. คุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง นครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

ภูมิปัญญา เป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากการเก็บเกี่ยวประสบการณ์เพื่อการเอาตัวรอดในการดำรงชีวิต ไม่ว่าจะเป็นภูมิปัญญาด้านการโภชนาการ ด้านการรักษาโรค ด้านที่อยู่อาศัย ด้านเครื่องนุ่งห่ม ซึ่งหากพิจารณาจะพบว่าบรรพบุรุษอาศัยภูมิปัญญาหรือความรู้เหล่านั้นอยู่ในสังคมและอาศัยธรรมชาติแบบถ้อยที่ถ้อยอาศัยหรือพึ่งพาซึ่งกันและกัน อาทิ ชาวบ้านรู้จักวิธีใช้ประโยชน์จากธรรมชาติสิ่งแวดล้อม นำพืชพันธุ์ สัตว์ ต่าง ๆ มาทำอาหาร มาใช้แรงงาน และมักมีวิธีสร้างความสมดุลหรือขอบคุณธรรมชาติผ่านพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น พิธีกรรมการบวชป่า การทำขวัญข้าว การทำขวัญควาย แต่ในปัจจุบันกลับพบว่าชาวบ้านมักจะใช้ประโยชน์จากธรรมชาติแบบเบียดเบียนจนทำให้ทรัพยากรในธรรมชาติลดน้อยลง เช่นชาวบ้านตำบลหมื่นไวยในปัจจุบันที่ต้องซื้อวัตถุดิบหลายอย่างจากที่อื่นเพื่อนำมาทำขนมจีนและน้ำยาเนื่องจากทรัพยากรในชุมชนมีจำนวนน้อยลง และมีสภาพกึ่งสังคมเมือง

นอกจากนี้หากกล่าวถึงวัตถุดิบที่นำมาทำเป็นอาหารของชาวบ้านตำบลหมื่นไวย มักจะพบอาหารที่เกิดจากพืชพันธุ์ สมุนไพร และสัตว์ ที่มีอยู่ในชุมชน และรสชาติจะเผ็ดร้อนด้วยรสของสมุนไพรที่ปลูกเองตามบ้านเรือนและท้องนา ซึ่งสอดคล้องกับ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม (2559 : 137) ระบุว่า รสชาติอาหารของคนแต่ละภาคขึ้นอยู่กับสภาพนิเวศทางธรรมชาติและรสนิยมการกินของคนในท้องถิ่น คนในภาคอีสานดำรงชีวิตอยู่ในเขตที่ราบสูง นิยมอาหารรสจัด โดยเน้นเค็มและเผ็ด ซึ่งรสเค็มส่วนใหญ่ได้จากปลาร้าและเกลือ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารของภาคอีสานมักหาได้ง่ายในท้องถิ่น และนิยมนำไปปิ้งหรือย่างมากกว่าทอด

ภูมิปัญญาท้องถิ่นช่วยเสริมสร้างสุขภาพคนในท้องถิ่นให้ดีขึ้น หรือช่วยขจัดโรคภัยไข้เจ็บ เห็นได้จากภูมิปัญญาการรักษาโรคด้วยน้ำมันงาของหมออินทิสืบทอดมายังหมออด และหมอดอก ช่วยให้เห็นคนในชุมชนหมื่นไวยและชุมชนใกล้เคียงมีที่พึ่งพิงยามเจ็บไข้ หรือป่วยจากวิถีการดำรงชีวิต การประกอบอาชีพ และยังเป็นการสร้างรายได้อีกทางหนึ่งให้กับหมอพื้นบ้านมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งหากพิจารณาจะพบว่าหมอพื้นบ้านยังมีบทบาทต่อคนในชุมชนมากทั้งนี้เนื่องจาก การรักษาที่เข้าถึงได้ง่าย ราคาไม่แพง และบางรายรักษาด้วยแพทย์แผนปัจจุบันไม่หาย สอดคล้องกับเสาวนีย์ กุลสมบุรณ์ และรุจิราถ อรรถสิษฐ์ (ม.ป.ป. : 98) ที่ระบุว่า งานวิจัยที่ศึกษาเกี่ยวกับผู้ป่วยของหมอพื้นบ้านและการปฏิสัมพันธ์ของหมอพื้นบ้านและผู้ป่วย พบว่าผู้ป่วยส่วนใหญ่จบการศึกษาขั้นพื้นฐาน หลายช่วงอายุคน หลายอาชีพ ฐานะยากจนและปานกลาง ปัจจัยที่ทำให้ผู้ป่วยยังคงมารักษาที่หมอพื้นบ้าน มี 5 ด้าน คือ 1) ความเชื่อเกี่ยวกับสาเหตุของโรค 2) ความเชื่อมั่น ความศรัทธาและชื่อเสียงของหมอพื้นบ้าน 3) คำแนะนำจากญาติหรือผู้ใกล้ชิดที่เคยมีประสบการณ์การรักษาโรคแบบพื้นบ้าน 4) การรักษาแบบพื้นบ้านสะดวก เข้าถึงง่าย ค่าใช้จ่ายน้อยและอยู่ในวัฒนธรรมเดียวกับผู้ป่วย 5) การรักษาโรคของการแพทย์แผนใหม่ไม่หายและไม่อาจตอบสนองความพึงพอใจของผู้ป่วยได้

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. สามารถนำผลการศึกษาไปจัดทำฐานข้อมูลทางด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดนครราชสีมาได้

2. สามารถนำผลการศึกษาไปพัฒนาเป็นเอกสารวิชาการ หรือจัดทำสื่อวีดิทัศน์เพื่อสืบทอดองค์ความรู้ด้านนี้ให้กับเยาวชนต่อไป

ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป

1. การศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมาเป็นศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

บรรณานุกรม

- กรมการสวนปศุสัตว์ท้องถิ่น. (ม.ป.ป.). **ศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นชนมจีนบ้านประโดก.**
[ออนไลน์]. แหล่งที่มา :
<http://info.dla.go.th/public/travel.do?cmd=goDetail&id=720216&random=1567416855087>. [19 สิงหาคม 2563].
- กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม. (2559). **วัฒนธรรม วิถีชีวิต และภูมิปัญญา.** กรุงเทพฯ :
รุ่งศิลป์การพิมพ์.
- กฤษฎา ศรีธรรมมา. (2554). **ภูมิปัญญาท้องถิ่นอีสาน.** โครงการจัดทำตำราและงานวิจัยเฉลิมพระเกียรติ
84 พรรษา พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
พุทธศักราช 2554. มหาสารคาม: มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- คณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. (2542). **วัฒนธรรม
พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญาจังหวัดนครราชสีมา.**
กรุงเทพฯ: กรมศิลปากร.
- เดชดินทร์ รัตน์ปิยะภากรณ์, พัชรินทร์ จิ่งประวัติ และสุมานีการ์ จันทร์บรรเจิด. (2550). **ไทยศึกษา.**
กรุงเทพฯ : ทริปเพิ้ล เอ็ดดูเคชั่น.
- ทิพย์สุด นัยทรัพย์. (2547). **ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นจากวิถีชีวิตชาวบ้าน อำเภอวัดโบสถ์ จังหวัด
พิษณุโลก.** มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
- เทิดชาย ช่วยบำรุง. (2554). **ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์.** กรุงเทพฯ : สถาบัน
พระปกเกล้า.
- นิคม ชมภูหลวง. (2544). **ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การเรียนรู้.** มหาสารคาม : อภิชาติการพิมพ์.
- ประภากร แก้ววรรณ. (2554). **การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น.** โครงการจัดทำตำราและ
งานวิจัยเฉลิมพระเกียรติ 84 พรรษา พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว มหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่ม
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พุทธศักราช 2554. อุดรธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.
- ปราณี ต้นตยานบุตร. (2550). **ภูมิปัญญาไทย.** กรุงเทพฯ : คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.
- ปาดวาด มากนวล. (มกราคม - มิถุนายน 2557). **คาถาและพิธีกรรมในการรักษาโรคของหมอพื้นบ้าน:
บทวิเคราะห์และมุมมองในเชิงคติชนวิทยา.** ใน วารสารมนุษยศาสตร์. 21(1) น. 90-123.
- พัชรินทร์ สิริสุนทร. (2552). **ชุมชนปฏิบัติการด้านการเรียนรู้: แนวคิด เทคนิค และกระบวนการ.**
(พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พิชชา ทองชลีบ. (2562). **แวนโรย.** [ออนไลน์]. แหล่งที่มา :
[https://www.sac.or.th/databases/traditional-objects/th/equipment-
detail.php?ob_id=163](https://www.sac.or.th/databases/traditional-objects/th/equipment-detail.php?ob_id=163). [19 สิงหาคม 2563].

- เพชรชรินทร์ บุญสนอง. (2550). ศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่น : กรณีศึกษา บ้าน
สระดอกเกษ ต.โคกสว่าง อำเภอสำโรง จ.อุบลราชธานี. อุบลราชธานี : มหาวิทยาลัยราชภัฏ
อุบลราชธานี.
- ภาณุวัฒน์ ภักดิ์วงศ์. (2552). ภูมิปัญญาไทยกับการพัฒนาการศึกษา. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่ง
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- มานิชชัย ชายครอง. (2550). ภูมิปัญญาการดูแลสุขภาพตนเองของชนชาวเขาเผ่าลัวะ กรณีศึกษา
บ้านห้วยกานต์ หมู่ที่ 1 ตำบลขุนน่าน อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดน่าน. ศิลปศาสตรม
หาบัณฑิต สาขาการวิจัยและพัฒนาท้องถิ่น. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์.
- เมตต์ เมตต์การุณจิต. (2553). การจัดการศึกษาท้องถิ่น : โดยชุมชน เพื่อชุมชน และสังคมไทย.
กรุงเทพฯ : บั๊ค พอยท์.
- ยุพร แสงทักษิณ และประอรรัตน์ ตั้งกิตติภากรณ์. (บ.ก.). (2553). ไทยศึกษา. (พิมพ์ครั้งที่ 5).
กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วาริช ราศี. (2557). ตำรารายวิชาการจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่น. คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา.
- วิมล จิโรจพันธุ์ ประชิต สกฤษณ์พัฒน์ และอุดม เขยกิจวงศ์. (2548). วิถีไทย. กรุงเทพฯ : แสงดาว.
- วีระ ไชยศรีสุข. (2545). การศึกษาเพื่อการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นในจังหวัดยโสธร. อุบลราชธานี :
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี.
- เศรษฐมนตร์ กาญจนกุล. (2555). ศิลปะประดิษฐ์บายศรี. กรุงเทพฯ : เศรษฐศิลป์.
- สถานีโทรทัศน์ช่องอัมรินทร์ทีวี เอชดี ช่อง 34 (2561). แซ่บซี๊ด! "ขนมจีนบ้านประโดก" อร่อยลิ้มอ้ม.
[ออนไลน์]. แหล่งที่มา https://www.youtube.com/watch?v=KK_XNglOOiA. [19
สิงหาคม 2563].
- สถิต ภาคมฤค. (2550). ภูมิปัญญาท้องถิ่น : กรณีศึกษาพญาเกี้ยว. อุบลราชธานี : มหาวิทยาลัยราช
ภัฏอุบลราชธานี.
- สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ สำนักงานกฤษฎมนตรี. (2545). ยุทธศาสตร์การเรียนรู้ตลอด
ชีวิตในศตวรรษที่ 21. กรุงเทพฯ : สำนักงานกฤษฎมนตรี.
- สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครราชสีมา. (2549). ปูมเมืองโคราช : บันทึกคำบอกเล่าจากภูมิปัญญา
ท้องถิ่น. นครราชสีมา: สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดนครราชสีมา.
- สุชาติ บุรีรัตน์. (2553). ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการป่าชุมชนบ้านหนองหัวคน ตำบลหนอง
หมื่นถ่าน อำเภออาจสามารถ จังหวัดร้อยเอ็ด. มหาสารคาม : ปรัชญาดุขฎิบัณฑิต
สาขาวิชาสิ่งแวดล้อมศึกษา มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.
- สุทิน สนองฝัน. (2551). การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนที่มุ่งเน้น
การส่งเสริมและพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชนชาวกระเหรี่ยง จังหวัดราชบุรี. ราชบุรี :
มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง.

เสาวนีย์ กุลสมบุรณ์ และรุจิราถ อรรถสิษฐ์. (ม.ป.ป.) สถานภาพและทิศทางการวิจัยภูมิปัญญา
พื้นบ้านด้านสุขภาพ. นนทบุรี : กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก
กระทรวงสาธารณสุข.

องค์การบริหารส่วนตำบลหมื่นไวย. (2556). หมอพื้นบ้านตำบลหมื่นไวย. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา :
<http://www.saomeaunwai.go.th/info.php?cg=2&ct=16>. [19 สิงหาคม 2563].

อนุรักษ์ ปัญญาวัฒน์. (2541). ศึกษาวิจัยเกี่ยวกับผลกระทบของการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเชิง
ธุรกิจต่อการจัดการทรัพยากรธรรมชาติในภาคเหนือตอนบน. เชียงใหม่ : คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

อัจฉรา ภาณุรัตน์. (2549). เอกสารคำสอนรายวิชาท้องถิ่นศึกษา. สุรินทร์ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัย
ราชภัฏสุรินทร์.

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - ชื่อสกุล	ทิพย์วารี สงนอก
วัน เดือน ปี เกิด	21 พฤศจิกายน 2524
ที่อยู่ปัจจุบัน	777/471 หมู่ 8 ต.หนองบัวศาลา อ.เมืองนครราชสีมา จ.นครราชสีมา
ที่ทำงานปัจจุบัน	คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครราชสีมา ถ. สุรนารายณ์ ต. ในเมือง อ. เมือง จ. นครราชสีมา 30000
ประสบการณ์การทำงาน	
พ.ศ. 2552	นักวิชาการ (นักวิจัย) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
พ.ศ. 2553	อาจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสารคาม
พ.ศ. 2554	อาจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
พ.ศ. 2562	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2547	ศศ.บ. (ภาษาไทย) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
พ.ศ. 2552	ศศ.ม. (ภาษาไทย) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
ประวัติการวิจัย	
พ.ศ. 2560	ภูมิปัญญาด้านการบำบัดรักษาโรคของหมอพื้นบ้านในจังหวัด นครราชสีมา

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา