

## บทที่ 4

### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาการพัฒนาหลักสูตรและการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอนของโรงเรียนประถมศึกษา : กรณีศึกษาอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก ผู้วิจัยขอ  
นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ดังต่อไปนี้

1. สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล
2. การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล
3. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

#### สัญลักษณ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูลและการแปลความหมายผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยได้ใช้  
สัญลักษณ์แทนความหมายต่าง ๆ ดังนี้

N	แทน	จำนวนกลุ่มตัวอย่าง
$\mu$	แทน	ค่าเฉลี่ยจากประชากร
$\bar{x}$	แทน	ค่าเฉลี่ยจากกลุ่มตัวอย่าง
$\sigma$	แทน	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของประชากร
S.D.	แทน	ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของกลุ่มตัวอย่าง
t	แทน	ค่าการทดสอบที
**	แทน	การมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01

#### การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล แบ่งเป็น 4 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มตัวอย่าง

ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์ลักษณะภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตอำเภอบางกระทุ่ม

ส่วนที่ 3 การวิเคราะห์ข้อมูลสภาพและความต้องการในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่น

มาใช้ในการจัดการเรียนการสอนของโรงเรียนประถมศึกษา : กรณีศึกษาอำเภอบางกระทุ่ม  
จังหวัดพิษณุโลก

ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ผลการใช้หลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น ของโรงเรียนประถม  
ศึกษา อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

## ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มตัวอย่าง

ตาราง 1 จำนวนและร้อยละของผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ละสาขา อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก (สำรวจเมื่อ เดือน พฤษภาคม - กันยายน พ.ศ. 2545)

สาขา	จำนวน	ร้อยละ
อุตสาหกรรมและหัตถกรรม	83	52.20
การแพทย์แผนไทย	11	6.92
เกษตรกรรม	44	27.67
ศาสนาและประเพณี	21	13.21
รวม	159	100

หมายเหตุ ผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่นบางท่านเป็นผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่นหลายสาขา

จากตาราง 1 พบว่า ผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่นของอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก ส่วนใหญ่เป็นผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่นในสาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม มีจำนวน 83 คน คิดเป็นร้อยละ 52.20 รองลงมาเป็นผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่นในสาขาเกษตรกรรม มีจำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 27.67 และน้อยที่สุดเป็นผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่นในสาขาการแพทย์แผนไทย มีจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 6.92

ตาราง 2 จำนวนและร้อยละของผู้บริหารโรงเรียน สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอ บางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	33	89.19
หญิง	4	10.81
รวม	37	100

จากตาราง 2 พบว่าผู้บริหารโรงเรียนสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอ บางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก ส่วนมากเป็นเพศชาย คือมีจำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 89.19 ส่วนเพศหญิง มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 10.81

ตาราง 3 จำนวนและร้อยละของผู้บริหารโรงเรียน สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอ  
บางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก จำแนกตามประสบการณ์ในการทำงาน

ประสบการณ์ในการทำงาน	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 10 ปี	3	8.11
10 - 20 ปี	14	37.84
21 ปี ขึ้นไป	20	54.05
รวม	37	100

จากตาราง 3 พบว่าผู้บริหารส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการทำงาน 21 ปี ขึ้นไป มีจำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 54.05 รองลงมา มีประสบการณ์ในการทำงาน ระหว่าง 10 - 20 ปี มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 37.84 และมีประสบการณ์ในการทำงานต่ำกว่า 10 ปี มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 8.11

ตาราง 4 จำนวนและร้อยละของผู้บริหารโรงเรียน สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอ  
บางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ปริญญาตรี	29	78.38
สูงกว่าปริญญาตรี	8	21.62
รวม	37	100

จากตาราง 4 พบว่าผู้บริหารโรงเรียนส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาระดับปริญญาตรี มีจำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 78.38 และระดับสูงกว่าปริญญาตรี มีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 21.62

ตาราง 5 จำนวนและร้อยละของครูผู้สอน สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	114	35.40
หญิง	208	64.60
รวม	322	100

จากตาราง 5 พบว่าครูผู้สอนส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีจำนวน 208 คน คิดเป็นร้อยละ 64.60 และเป็นเพศชาย มีจำนวน 114 คน คิดเป็นร้อยละ 35.40

ตาราง 6 จำนวนและร้อยละของครูผู้สอน สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก จำแนกตามประสบการณ์ในการทำงาน

ประสบการณ์ในการทำงาน	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 10 ปี	5	1.55
10 - 20 ปี	47	14.60
21 ปี ขึ้นไป	270	83.85
รวม	322	100

จากตาราง 6 พบว่าครูผู้สอนส่วนใหญ่มีประสบการณ์ในการทำงาน 21 ปีขึ้นไป มีจำนวน 270 คน คิดเป็นร้อยละ 83.85 รองลงมา มีประสบการณ์ในการทำงานระหว่าง 10 - 20 ปี มีจำนวน 47 คน คิดเป็นร้อยละ 14.60 และ ประสบการณ์ในการทำงานต่ำกว่า 10 ปี มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 1.55

ตาราง 7 จำนวนและร้อยละของครูผู้สอน สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ปริญญาตรี	312	96.89
สูงกว่าปริญญาตรี	10	3.11
รวม	322	100

จากตาราง 7 พบว่าครูผู้สอนส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาอยู่ในระดับปริญญาตรี มีจำนวน 312 คน คิดเป็นร้อยละ 96.89 รองลงมาเป็นครูผู้สอนที่มีระดับการศึกษาสูงกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 3.11

## ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์ลักษณะภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตอำเภอบางกระทุ่ม แบ่งเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ประวัติความเป็นมาของอำเภอบางกระทุ่ม

ตอนที่ 2 ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่นในอำเภอบางกระทุ่ม

### ตอนที่ 1 ประวัติความเป็นมาของอำเภอบางกระทุ่ม

อำเภอบางกระทุ่ม เป็นอำเภอชั้น 2 เดิมอำเภอบางกระทุ่ม เป็นตำบลหนึ่งของอำเภอวังทอง เมื่อ พ.ศ. 2471 ได้มีพระราชกฤษฎีกา ยกฐานะตั้งเป็นกิ่งอำเภอบางกระทุ่ม และต่อมาเมื่อวันที่ 20 สิงหาคม พ.ศ. 2489 ได้ยกฐานะเป็นอำเภอบางกระทุ่ม ตั้งอยู่หมู่ที่ 3 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่มอยู่ห่างจากพิษณุโลกไปทางทิศใต้ประมาณ 40 กิโลเมตร

พื้นที่ในเขตอำเภอบางกระทุ่ม แม่น้ำวังทองและสาขาได้ไหลผ่านพื้นที่ราบลุ่มที่มีขนาดกว้างใหญ่มาก ซึ่งอยู่ทางด้านตะวันออกของอำเภอบางกระทุ่มปัจจุบันในบริเวณนี้สำรวจพบบึง ห้วย หนองและลำคลองขนาดใหญ่เป็นจำนวนมากหลายสายที่ประชาชนนิยมใช้เป็นเส้นทางคมนาคมติดต่อระหว่างหมู่บ้าน ตำบล อำเภอและจังหวัดใกล้เคียง ได้แก่ บึงหล่ม บึงสำราญ คลองไผ่สีสุก หรือคลองไผ่สีสุก ครองทราย คลองวังน้ำใส คลองโกรงเกรง คลองท่าพอ ฯลฯ ลักษณะที่ราบลุ่มแม่น้ำดังกล่าวแล้วนี้ ทำให้พื้นที่ราบลุ่มขนาดใหญ่ มีความอุดมสมบูรณ์ และมีประชาชนเข้าไปตั้งถิ่นฐานที่อยู่อาศัยหนาแน่นมาตั้งแต่สมัยโบราณ เช่น ที่บ้านสามเรือนตำบลนครป่าหมากในอดีตเคยเป็นที่ตั้งอำเภอนครป่าหมาก ซึ่งเป็นอำเภอเก่าแก่ที่ตั้งมาก่อนอำเภอวัดโบสถ์ และอำเภอพรหมพิราม เหตุที่ย้ายอำเภอไปตั้งที่อำเภอวังทองคงเป็นเพราะ ที่นครป่าหมาก แม่น้ำเปลี่ยนทางเดินการคมนาคมลำบาก

## ตอนที่ 2 ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่นในอำเภอบางกระทุ่ม

### วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

เก็บข้อมูลจากผู้มีความรู้ความเข้าใจ เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ประกอบด้วยกำนัน ผู้ใหญ่บ้าน ผู้ที่มีความรู้ และความเชี่ยวชาญในเรื่อง ภูมิปัญญาในแต่ละสาขา

วิธีการเก็บข้อมูล ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูล ( Informant ) เพื่อสอบถามถึง แหล่งของข้อมูล ซึ่งจะได้แหล่งบุคคลที่จะให้ข้อมูลต่อไป

ผลการสัมภาษณ์ ได้ผู้ให้ข้อมูล จำนวน 145 คน จำแนกเป็นสาขาต่าง ๆ ที่เด่นชัด ในเขตอำเภอบางกระทุ่ม ได้ 4 สาขา ดังนี้

1. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม
  2. สาขาการแพทย์แผนไทย
  3. สาขาเกษตรกรรม
  4. สาขาศาสนา และประเพณี
- ดังมีรายละเอียดดังนี้

**สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม** ได้แก่ การทำกล้วยตาก การทำน้ำตาลสดและน้ำตาลปึก การจักสาน ดอกไม้จันทน์ การทำน้าเตี่ยว การทำน้าปลาถั่วเหลือง ซิวองข้าว การทำน้าพริกแกง การทำขนมจีนสุตขาวบ้าน ที่หีบอ้อย การทอผ้า การทำแชมพูดอกอัญชัน ครีมนวดผมดอกอัญชัน การผลิตเครื่องตีมโหม่นสำเร็จรูป กล้วยจากน้ำตาลมะพร้าวการตีมีด ขวาน เลียม

### 1. การทำกล้วยตาก

#### 1.1 การเลือกกล้วย

กล้วยตากบางกระทุ่ม มีแหล่งผลิตที่แท้จริง อยู่ที่หมู่ 2 บ้านเกาะคู ตำบลบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก การผลิตกล้วยตากทำมาไม่น้อยกว่า 65 ปี โดยใช้กล้วยน้ำว้าพันธุ์ "มะลิย่อง" มาปลูก เนื่องจากมีคุณสมบัติรสชาติอร่อย หวานชุ่มฉ่ำ อดีตก็เคยทำการผลิตเพื่อบริโภคในครอบครัว และแจกจ่ายแขกที่มาเยี่ยมเยือนมาสู่การผลิต เป็นการค้าแบบอุตสาหกรรมในครัวเรือน

#### 1.2 กรรมวิธีการผลิต

กรรมวิธีการผลิตมีการพัฒนาอยู่เสมอ แต่กรรมวิธีดังกล่าวก็ยังเปลี่ยนแปลงไม่มาก มีอยู่ 3 แบบใหญ่ ๆ คือ

1.2.1 กรรมวิธีแบบดั้งเดิมการผลิตวิธีนี้ผู้ผลิตจะนำกล้วยน้ำว้าที่แก่จัดมาบ่ม โดยอาจบ่มทั้งเครือหรือบ่มเป็นหวีก็ได้ ในการบ่มจะใช้พลาสติกคลุมกล้วยทั้งหมดไว้ ประมาณ 24 ชั่วโมงเพื่อเร่งให้กล้วยสุก หลังจากนั้นก็เปิดผ้าพลาสติกคลุมกล้วยทั้งหมดไว้ขยับออก ไว้

ประมาณ 48 ชั่วโมง แล้วคลุมอีกสลับกัน การบ่มจะใช้เวลาประมาณ 5 วัน แต่ในฤดูหนาวอาจนานถึง 7 วัน เพราะอุณหภูมิในฤดูนี้ต่ำกว่าฤดูอื่น เมื่อกล้วยสุกแล้วก็จะนำมาปอกเปลือกโดยใช้มือ กล้วยที่ปอกเสร็จแล้วจะถูกนำไปวางบนตะแกรง หรือแผงที่ทำจากไม้ไผ่เนื้อแข็งก็ได้ ฐานที่ตั้งแผงจะต้องมีช่องว่างระหว่างแผงที่ตากกด้วยพอสมควร เพื่อให้มีช่องระบายอากาศและง่ายต่อการเก็บกล้วย นอกจากนี้ยังต้องเตรียมผ้าพลาสติกไว้คลุมกันฝนอีกด้วย การตากกกล้วยนั้นจะใช้เวลาประมาณ 6 - 8 แดด แต่ในฤดูฝนหรือฤดูหนาวอาจใช้เวลานานกว่านั้น เพราะมีอุณหภูมิต่ำกว่าฤดูร้อนและมีช่วงเวลาในการตากแต่ละวันน้อยกว่า เมื่อกากกล้วยไปได้ 3 แดดแล้ว ผู้ผลิตจะนำกล้วยที่มีขนาดใหญ่มา " แบน " ( ใช้มือกดกับพื้นไม้ ) มือที่กดจะแตะกับน้ำเกลือที่เตรียมไว้ก่อนแล้วจึงมาแบนกล้วยให้แบน ตามความเหมาะสม และความต้องการ การที่ใช้มือแตะน้ำเกลือก่อนจะทำให้กล้วยมีรสหวาน มีรสหวานดีขึ้น สำหรับกล้วยขนาดเล็กนั้นส่วนใหญ่จะไม่แบนจะทำเป็นกล้วยกลม ในการตากกกล้วยต้องมีการคลุมกล้วยอย่างน้อยวันละครั้ง เพื่อให้กล้วยถูกแดดทั่วถึง ผิวกล้วยจะได้สวยและแห้งสม่ำเสมอ หลังจากแบนกล้วยแล้วก็นำไปตากอีก 3 - 4 แดด ก็จะได้กล้วยตากตามต้องการ

อย่างไรก็ตามการผลิตกล้วยตากวิธีนี้จะมีสิ่งเจือปนอยู่มากทั้งเชื้อโรค หนอน แมลงวันทอง และฝุ่นละอองที่ฟุ้งอยู่ในอากาศ ทำให้ผู้บริโภคในปัจจุบันเกิดความรู้สึกกังวลที่จะซื้อไปบริโภค จึงทำให้เกิดการศึกษาถึงการพัฒนาการผลิต ที่ไร้ออกซิเจนโดยที่ก้าวหน้าเพื่อขจัดปัญหาดังกล่าวให้หมดไป จึงมีการพัฒนาตู้อบพลังแสงอาทิตย์ขึ้น

### 1.2.2 การผลิตแบบผสมผสานระหว่าง การใช้เทคนิคการผลิตแบบดั้งเดิมกับการใช้เทคนิคสมัยใหม่

เป็นการผลิตโดยผู้ผลิตนำกล้วยไปไว้ ที่สุกปอกเปลือกแล้วไปวางบนแผง แต่ละวันโดยจะกลับกล้วยอย่างน้อยวันละครั้ง เมื่อนำไปตากได้ 3 - 4 แดด ก็จะมีกล้วยไปแช่ใน วิธีแบนกล้วยก็เหมือนกับวิธีดั้งเดิมหลังจากนั้นก็จะมีกล้วยใส่ตู้พลังแสงอาทิตย์ประมาณ 1 - 3 แดด ก็จะได้กล้วยตามต้องการ การผลิตแบบนี้จะใช้เวลาประมาณ 4 - 5 วัน

### 1.2.3 การผลิตโดยใช้เทคนิคสมัยใหม่

การผลิตวิธีนี้พัฒนาจากการผลิตแบบผสมผสาน โดยเริ่มจากการนำกล้วยที่ปอกเปลือกเสร็จแล้ว นำไปใส่ตู้พลังแสงอาทิตย์โดยตรง ตู้อบนี้ใช้พลาสติกแทนกระจกเป็นฉนวนพลังงานแสงอาทิตย์เป็นพลังงานความร้อนในแต่ละวันตอนเย็นผู้ผลิตจะเปิดตู้แล้วใช้มือกวาดกล้วยมารวมไว้ตรงกลางตู้ ใช้ผ้าพลาสติกที่รองตู้คลุมไว้ เพื่อเป็นการเก็บรักษาความร้อน และเป็นการกลับกล้วยไปในตัว ตอนเช้าช่วงระยะเวลาประมาณ 08.00 น. ถึง 09.00 น. ก็เปิดตู้และคลี่ผ้าที่คลุมกล้วยออก แล้วใช้มือเกลี่ยกล้วยให้กระจายออกรับแสงอาทิตย์ทุกวัน เมื่อกากกล้วยในตู้ได้ 2 - 3 แดด ( ขึ้นอยู่กับฤดูกาล ) ก็นำกล้วยมาแบน เช่นเดียวกับวิธีอื่นเสร็จแล้วก็นำไปตากในตู้อีก 2 - 3 แดด จะได้กล้วยตากตามต้องการ กรรมวิธีในการทำทั้งหมดใช้เวลาประมาณ 4 - 5 วัน

### 1.3 ความแตกต่างของผลผลิตกล้วยตากทั้ง 3 วิธี

จากกรรมวิธีการผลิตกล้วยตากทั้ง 3 วิธี มีผลผลิตแตกต่างกันดังนี้

สี กล้วยตากที่ผลิตโดยกรรมวิธีแบบดั้งเดิม จะมีสีเหลืองกว่ากล้วยตากที่ผลิตตามแบบที่ 2 และ ที่ 3 แต่เมื่อเวลาผ่านไปประมาณ 4 สัปดาห์ กล้วยตากที่ทำโดยวิธีแรกจะเป็นสีคล้ำเร็วกว่ากล้วยตากที่ผลิตแบบที่ 2 และแบบที่ 3

ความหวาน กล้วยตากที่ผลิตโดยกรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมนั้น จะมีเปอร์เซ็นต์ความหวานน้อยกว่า กล้วยตากที่ผลิตตามกรรมวิธีที่ 2 และแบบที่ 3 เนื่องจากแมลงประเภทผึ้ง หรือมีม จะมาดูดน้ำหวานจากกล้วยตากบนแผงไปบางส่วน และบางส่วนน้ำหวานจะหยดลงบนพื้นดิน เนื่องจากการระเหยอากาศไม่สม่ำเสมอและไม่พอดี

### 1.4 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง กล้วยตาก

1. นางละเอียด สิงห์ลักษณ์ อายุ 60 ปี เลขที่ 137 หมู่ 3 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นางสาวสาคร นาโดนด อายุ 70 ปี เลขที่ 137 หมู่ 3 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นางสาวผ่อง มาลัย อายุ 36 ปี เลขที่ 33 หมู่ 3 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
4. นางทิพวรรณ น้อยเย็น อายุ 33 ปี เลขที่ 65 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
5. นางละไม คนคดลอง อายุ 29 ปี เลขที่ 4/1 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
6. นางทวน สร้อยทอง อายุ 53 ปี เลขที่ 43/3 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
7. นายสด สร้อยทอง อายุ 42 ปี เลขที่ 44/3 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
8. นายจันทร์ ชำน้ำคู้ อายุ 34 ปี เลขที่ 7/3 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
9. นางสาววย ชำน้ำคู้ อายุ 42 ปี เลขที่ 7/3 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
10. นางไสว แก้วกำเนิด อายุ 38 ปี เลขที่ 51 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

### 2 การทำน้ำตาลสดและน้ำตาลปึก

การทำน้ำตาลสดและน้ำตาลปึกเป็นภูมิปัญญาไทยของท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่ม เกิดจากแนวคิด และการปฏิบัติสืบต่อกันมาจนเป็นที่รู้จักกันดี แต่เนื่องจากการทำน้ำตาลปึกมี



ขั้นตอนการทำที่ยังยากซับซ้อนจึงไม่เป็นที่นิยมทำกัน และปัจจุบันก็มีการทำน้ำตาลปึกน้อยกว่าน้ำตาลสด

น้ำตาลสดและน้ำตาลปึกเป็นผลผลิตที่ได้จากต้นตาลโตนด ซึ่งเป็นพืชที่มีอยู่ทั่วไป และเป็นพืชที่คนส่วนใหญ่รู้จักกันมานานแล้วมีการอนุรักษ์และเผยแพร่กันว่าจะสูญไปหมด ปัจจุบันต้นตาลเป็นพืชเศรษฐกิจ ชนิดหนึ่งที่สำคัญ

## 2.1 การทำน้ำตาลสด

ตาลโตนดเป็นพืชที่ขึ้นอยู่ในทุ่งนา อาจปลูกตามธรรมชาติหรือปลูกขึ้น ส่วนมากนิยมปลูกตามคันนาเพื่อประหยัดเนื้อที่เป็นพืชที่เจริญเติบโตง่ายเป็นไม้ยืนต้นส่วนของต้นตาประโยชน์มากมายแตกต่างกันออกไป และประโยชน์ที่สำคัญคือ การให้น้ำตาล

การทำน้ำตาลสด หมายถึง การนำน้ำตาลจากต้นตาลโตนดมาใช้รับประทานได้ทันที ซึ่งน้ำตาลจากต้นตาลโตนดที่หวาน มีรสอร่อยเป็นที่นิยมของผู้บริโภค

### อุปกรณ์การเก็บน้ำตาล

1. มีดบางคม ๆ ใช้สำหรับเฉือนช่อดอกเพื่อให้น้ำตาลไหลออกมา
2. กระบอกไม้ไผ่ เป็นภาชนะที่ใช้รองน้ำตาล กระบอกไม้ไผ่ที่ใช้ความยาวประมาณ 1 ปล้อง เจาะรูด้านปากกระบอกแล้วใช้เชือกผูกติดไว้สำหรับใช้แขวนช่อดอกที่สำคัญกระบอกไม้ไผ่ต้องสะอาด คั้นไฟจะช่วยเคลือบกระบอกไม้ไผ่ ให้น้ำตาลซึมเข้าไปในเนื้อไม้ (ลักษณะคล้ายน้ำกลิ้งบนใบบอน) และช่วยให้น้ำตาลมีกลิ่นหอมอีกทั้งช่วยให้น้ำตาลบูดหรือเสียช้าลงอีกด้วย
3. เตาหมก ใช้หมกกระบอกไม้ไผ่ให้แห้งเพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรค ก่อนที่จะนำกระบอกไปใส่น้ำตาล
4. เปลือกพยอม ใช้ใส่ลงในกระบอกไม้ไผ่ก่อนที่จะไปรองน้ำตาล เปลือกพยอม จะช่วยให้น้ำตาลเปรี้ยวช้าลง หรือเสียช้าลง
5. ไม้กวาดช่อดอก ใช้สำหรับกวาดช่อดอก มี 2 ชนิด คือ
  - ชนิดที่ 1 ไม้กวาดชนิดกลมใช้สำหรับช่อดอกตัวเมีย
  - ชนิดที่ 2 ไม้กวาดชนิดแบน ใช้กวาดช่อดอกตัวผู้

### วิธีการเก็บน้ำตาลจากต้นตาลโตนด

หลังจากที่เตรียมวัสดุอุปกรณ์เรียบร้อยแล้ว ผู้ทำจะทำการเลือกต้นตาลที่จะขึ้นไปทำน้ำตาลสด ลักษณะของต้นตาลโตนดที่สมบูรณ์พร้อมที่จะให้น้ำตาลได้นั้น ต้องมีอายุประมาณ 25 -30 ปี ผู้ที่มีประสบการณ์ในการทำตาลจะบอกได้ว่าต้นตาลต้นใดมีช่อ ( งวงตาล ) พร้อมที่จะให้น้ำตาลได้ ( ส่วนที่ให้น้ำตาล คือ " ช่อดอก " ชาวบ้านเรียกว่า " งวงตาล " ช่วงไม้พร้อมกันขึ้นอยู่กับพันธุ์หรือชนิดของต้นตาลช่วงเดือนมีนาคม - เมษายน ต้นตาลโตนดจะให้น้ำตาลมากที่สุด ผู้ที่จะปีนต้นตาลเพื่อเก็บน้ำตาลได้นั้นต้องเป็นผู้มีทักษะ การปีนต้นตาลจะต้องใช้พะองช่วยในการปีน

การทำน้ำตาลสดต้องเลือกช่อดอกที่ไม่อ่อนและไม่แก่จนเกินไปต้นตาลโตนครจะมี ทั้งต้นตาลตัวผู้และตัวเมีย ต้นตาลตัวผู้จะมีลักษณะเป็นวงออกมา แต่ต้นตาลตัวเมียที่ช่อดอกจะมีผลติดอยู่ด้วยจึงเป็นที่สังเกตได้ง่าย

หลังจากเลือกต้นตาลและช่อดอกที่เหมาะสมสำหรับให้น้ำตาลแล้ว ขั้นตอนต่อไป จึงทำการ " นวดตาล " วิธีนวด คือ ใช้มือจับไม้นวดแล้วนำไปบีบนวดช่อดอกหลาย ๆ ครั้ง วิธีนวดช่อดอกก็ต่างกัน เพราะตาลแต่ละต้นไม่เหมือนกัน ตาลบางต้นจะหนัก คำว่า " หนัก " นั้น หมายถึงกิ่งก้าน ช่อดอก แข็งแรง แน่นหนา ผิวหนา เวลานวดต้องนวดแรง ๆ ชาวบ้านเรียกว่า " นวดแบบหนักมือ " และต้องใช้เวลา นวดนานถึง 3 - 4 วัน วันละ 1 ครั้ง ส่วนตาลเบาจะมี ลักษณะกิ่งก้าน ช่อดอกบอบบาง เวลานวดต้องนวดเบา ๆ ใช้เวลานวด 2 - 3 วัน วันละ 1 ครั้ง ก็พอ การนวดช่อดอกก็มีจุดประสงค์เพื่อให้ช่อดอกช้ำจะได้มีน้ำตาลไหลออกมา การนวดเป็นการกระตุ้นให้ได้น้ำตาลมาก ๆ ช่อดอกช่อหนึ่งสามารถให้น้ำตาลได้ 1 - 3 ลิตรต่อวัน แล้วแต่ ความสมบูรณ์ของช่อดอกและสามารถให้น้ำตาลได้ตลอดไป เป็นเวลา 4 - 5 เดือน หลังจากนวดเสร็จแล้วก็ทิ้งไว้ประมาณ 2 วัน เพื่อให้ช่อดอกได้สร้างน้ำตาล แล้วจึงขึ้นไปปาดส่วนปลายของ ช่อดอก โดยใช้มีดคม ๆ ปาดเป็นแวนบาง ๆ แล้วจะมีน้ำตาลไหลออกมา การปาดช่อดอกจะต้องปาดทุกครั้งที่ยังมีน้ำตาลลงมา ถ้าไม่เช่นนั้นจะทำให้รอยปาดแห้งแล้วเกิดการอุดตัน ทำให้น้ำตาลไม่ไหล แต่ถ้าเป็นตาลตัวผู้หลังจากนวดช่อแล้ว จะต้องมีการรองช่อดอกก่อนเพื่อให้ได้น้ำตาลมาก ๆ วิธีรอง ทำได้โดยนำน้ำใส่กระบอกล้อมไม้ไผ่แล้วนำช่อดอกแช่ในกระบอกล้อมน้ำนั้นทิ้งไว้ประมาณ 1 วัน 1 คืน แล้วจึงค่อยปาดช่อดอกให้น้ำตาลไหลออกมา น้ำตาลสดที่นำลงมาจากต้นตาลจะเก็บไว้ได้ประมาณครึ่งวัน แต่ถ้านำมาตั้งไฟหรืออื่น ๆ หรือเคี้ยวเสียก่อน ก็สามารถเก็บไว้ได้ทั้งวันและถ้าเคี้ยวจนแห้งเรียกว่า " น้ำตาลปึก " ซึ่งสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานเป็นปี ช่วงเวลาในการกรองน้ำตาลสามารถกรองได้ทั้งกลางวันและกลางคืน เรียกว่า " รองคืน " ถ้าทำรับประทานเองชาวบ้านจะนิยมทำน้ำตาลรองคืนมากกว่า ถือว่าเป็นน้ำตาลที่มีคุณภาพดีเพราะกลางวันเป็นช่วงที่มีอากาศเย็นจะช่วยให้น้ำตาลเสียช้า ส่วนกลางวันอากาศร้อน จะเสียได้ง่าย

#### อุปกรณ์การทำน้ำตาลดิบ

1. กระทะใบใหญ่ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 75 ซม.
2. กระชอนและผ้าขาวบางสำหรับฟอกน้ำตาลและเศษไม้เคี้ยว
3. กระบวยสำหรับพักฟองน้ำตาลและน้ำตาล
4. ไม้กระแทก หรือไม้ที่ติดสปริงเหล็ก ใช้สำหรับกวนน้ำตาลที่งวดแล้ว
5. ไม้กระนวนทำจากไม้ نرم เหมือนสากคำข้าวแต่เล็กกว่าใช้สำหรับกวนน้ำตาล
6. ขลุบใช้กวนน้ำตาลที่งวดแล้วก่อนที่จะนำไปหยอดเป็นปึก
7. เบ้าดิน หรือ เบ้าไม้ ใช้เป็นแบบพิมพ์ทำน้ำตาลปึก

## 2.2 ขั้นตอนการทำน้ำตาสดและน้ำตาสปิก

หลังจากได้รวบรวมน้ำตาสจากต้นตาลโตนด ได้ตามปริมาณที่ต้องการแล้วควรมีการอุ่นน้ำตาสสดไว้เพื่อน้ำตาสจะได้ไม่เสีย ซึ่งมีขั้นตอนดำเนินการดังนี้ คือ

**ขั้นที่ 1** เทน้ำตาสที่ได้จากกระบอกตาลโตนด หรือภาชนะที่เตรียมไว้ จากนั้นวางกระทะเปล่าที่ได้จัดเตรียมไว้แล้วบนเตา กระทะที่ใช้สำหรับอุ่นหรือเคี้ยวน้ำตาสควรเป็นกระทะขนาดใหญ่มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 75 ซม. ชาวบ้านเรียกกระทะนี้ว่า " กระทะใบบัว "

**ขั้นที่ 2** เทน้ำตาสลงในกระทะใบบัวโดยผ่านกระชอน ที่มีผ้าขาวบางซ้อนอยู่สำหรับกรองเอาฟองน้ำตาสและเศษไม้เคี้ยวออก พร้อมๆ กับการก่อกไฟในเตา การตั้งกระทะอาจตั้ง 2 - 3 ใบพร้อมกัน เมื่อทำเสร็จแล้วอาจใช้เป็นกระทะคั้นน้ำร้อนเพื่อเตรียมไว้สำหรับล้างกระบอกตาล หรือเรียกว่าลวกกระบอกตาลก่อนที่จะเก็บแขวนให้แห้ง พร้อมหยิบใบใช้ได้ในคราวต่อไป

**ขั้นที่ 3** เมื่อเทน้ำตาสในกระทะและติดไฟในเตาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ต้องคอยเคียวฟืน ในเตาให้ลุกอยู่ตลอดเวลา ฟืนที่ใช้ในการเคี้ยวน้ำตาลส่วนหนึ่งได้จากผลตาลแก่ ใบตาสที่เหลือเป็นฟืนที่หาได้ตามพื้นที่ใกล้เคียง ส่วนใหญ่เป็นไม้สะแก และไม้ไผ่ที่ใช้ทำพะองที่ไม่สามารถใช้งานได้แล้วเมื่อน้ำตาสในกระทะจะเริ่มเดือด ขณะน้ำตาสเริ่มสุด (ยังไม่เดือดจัด) จะเป็นขั้นตอนที่เรียกว่าการอุ่นน้ำตาส ถ้าต้องการนำน้ำตาสนั้นไว้ดื่ม หรือขยเป็นน้ำตาสสดให้ราไฟแล้วตักน้ำตาลใส่ไว้ในบิปรอยให้น้ำตาสเย็นจึงนำออกขาย

แต่ถ้าเคี้ยวน้ำตาลให้เป็นน้ำตาสปิกหรือน้ำตาสปิบให้เคียวไฟต่อไปโดย พยายามรักษาความร้อนให้อยู่ในระดับเดิมหลังจากเวลาผ่านไปประมาณ 1 ชั่วโมงครึ่งน้ำที่อยู่ในน้ำตาสจะระเหยออกไปเรียกว่าน้ำตาสงวด ลักษณะที่สังเกตเห็น คือ น้ำตาสเดือดจัด มีฟองผุดขึ้นคลุมผิวหน้าในกระทะ เรียกกระยะนี้ว่า " น้ำตาสบ้า "

### ขั้นที่ 4

ใช้กระบวยที่เตรียมไว้ตักฟองออกทิ้ง (หรือเก็บไว้เคี้ยวทำขนมที่เรียกว่า ตังเม) ที่ต้องตักฟองออกทิ้งก็เพื่อน้ำตาสมีสีสวย ถ้าไม่ตักฟองนี้ออกจะทำให้ น้ำตาสปิกที่ได้มีสีคล้ำเกือบดำเห็นแล้วไม่น่ารับประทาน หลังจากผ่านระยะที่เรียกว่า " น้ำตาสบ้า " ฤทธิ์หนึ่งน้ำจะงวดยิ่งขึ้น เริ่มมีอาการเหนียวหนึบหนับ ระยะนี้เรียกว่า " ปูบปับ " เป็นช่วงที่น้ำตาสเริ่มมีความข้นเหนียวจนฟองที่ผุดเริ่มซาลง ๆ จะมีเสียงแตกปูบปับ มองดูอาการคล้ายหมดแรงดิน

### ขั้นที่ 5

เมื่อแรงผุดของน้ำตาสอ่อนเต็มที่แล้ว ยกกระทะลงจากเตาไฟ ใช้ไม้กวานที่ทำจาก ไม้หนุ่น เรียกว่า " ไม้กระหนวน " มีรูปร่างลักษณะคล้ายสากตำข้าวแต่ขนาดเล็กกว่ากวาน น้ำตาสที่นำลงมาจากเตา การกวานน้ำตาสจะกวานติดต่อกันนานครึ่ง ชั่วโมง เพื่อน้ำตาสเย็นลงโดยไม่ไหม้กระทะเสียก่อนที่จะเป็นน้ำตาสสำเร็จรูป

### ชั้นที่ 6

หลังจากกวนด้วยไม้กระหนวนจนได้ที่แล้ว ใช้ไม้ตักเหล็กสปริงที่ชาวบ้านเรียกกันว่า “ไม้กระแทก” กวนต่ออีกราว 10 นาที จึงเสร็จสิ้นกระบวนการเกี่ยวน้ำตาล

### ชั้นที่ 7

เป็นการเก็บน้ำตาล ถ้าเก็บไว้ในปี๊บ เรียกว่า “น้ำตาลปี๊บ” โดยแยกน้ำตาลลงในปี๊บใช้เกรียง (เสียม) ปาดลง จากนั้นเปิดให้เรียบร้อย หรือบางครั้งค่อย ๆ เทน้ำตาลลงในเบ้าดิน ที่ขูดเตรียมไว้สำหรับเท หรือหยอดน้ำตาล เพื่อทำน้ำตาลเป็นปึกก่อนเทน้ำตาลลงไป ต้องใช้ผ้าขาวบางหรือผ้าดิบชุบน้ำพอมาดวางรองเสียบก่อน เพื่อกันการแห้งติดของน้ำตาล ซึ่งน้ำตาลที่ได้จะมีสีน้ำตาลเข้ม กลิ่นหอมหนัก

### 2.3 ประโยชน์ของน้ำตาลสดและน้ำตาลปี๊บ

2.3.1 ใช้ดื่มแก้กระหาย ให้อร่อยรสหวาน

2.3.2 ถ้านำมาเคี่ยวจนแห้งเป็นน้ำตาลปึกหรือน้ำตาลหม้อก็สามารถเก็บไว้ได้นานนำไปประกอบอาหารหวานได้หลายชนิด และทำให้อาหารมีรสชาติอร่อย

### 2.4 การจำหน่าย

น้ำตาลโตนดคนนิยมบริโภคกันมากชาวบ้านผู้ผลิตจะตั้งร้านชั่วคราวจำหน่ายใกล้ๆ บริเวณถนน จำหน่ายให้แก่ผู้ที่สัญจรไปมา โดยเฉพาะหมู่บ้านโคกสลุตอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก มีการจำหน่ายมากที่สุดมีทั้งน้ำตาลสด น้ำตาลปึก น้ำตาลปี๊บ ผลตาล

การทำน้ำตาลสดและน้ำตาลปึกของชาวบ้านอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลกนับว่าเป็นที่ขึ้นชื่ออย่างมาก เพราะเป็นการทำน้ำตาลสดจากต้นจริง ๆ ไม่มีการผสมน้ำหวาน หรือน้ำอ้อยเลย ฉะนั้นรสชาติของน้ำตาลสดจากอำเภอบางกระทุ่ม จึงมีรสหวานอร่อยชื่นใจมากเป็นรสของน้ำตาลสดแท้ๆ ส่วนน้ำตาลปึกก็เช่นเดียวกัน มีรสชาติหอมหวานน่ารับประทานอย่างมาก สามารถนำไปประกอบอาหารหวานได้มากมายหลายชนิด อาชีพการทำน้ำตาลสดและน้ำตาลปึก นับว่าเป็นอาชีพรองที่สำคัญอย่างหนึ่งของประชาชนชาวบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก เพราะการผลิตสามารถทำได้ง่าย ต้นทุนต่ำแต่ราคาค่อนข้างสูงและคุณภาพยังเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคอีกด้วย

### 2.5 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การทำน้ำตาลสด น้ำตาลปึก น้ำตาลปี

1. นายเมี้ยน มั่นตะวัตร อายุ 65 ปี เลขที่ 12 หมู่ 1 ตำบลโคกสลุต อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นายสนอง บัวจันทร์ อายุ 42 ปี เลขที่ 6 หมู่ 1 ตำบลโคกสลุต อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นางทองสุข แสงศรี อายุ 60 ปี เลขที่ 8 หมู่ 1 ตำบลโคกสลุต อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

4. นายบุญช่วย จันทรเกตุ อายุ 35 ปี เลขที่ 39 หมู่ 1 ตำบลโคกสลุด  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
5. นายจรรยา พวงทอง อายุ 34 ปี เลขที่ 22/1 หมู่ 4 ตำบลโคกสลุด  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
6. นายรุ่ง เสมียนอ่ำ อายุ 41ปี เลขที่ 32/1 หมู่ 4 ตำบลโคกสลุด  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
7. นายบุญสม มีศรี อายุ 59 ปี เลขที่ 52/1หมู่ 7 ตำบลโคกสลุด  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

### 3. การจักสาน

งานสานเครื่องใช้ไม้ไผ่ประเภทต่างๆ นั้นมีมากอยู่กับหมู่บ้าน ตั้งแต่ได้เริ่มตั้งหมู่บ้านขึ้นมาเพราะหมู่บ้านนั้นตั้งอยู่บริเวณแม่น้ำน่าน และในบางพื้นที่ของหมู่บ้านจะเป็นที่ลุ่ม และจะมีไม้ไผ่ขึ้นอยู่มาก จึงทำให้ชาววัดตุ๊กจะมาทำงานสานได้ง่าย ในสมัยก่อนเท่าที่ได้สอบถามชาวบ้านนั้น ในการทำงานจักสานเครื่องใช้ต่างๆ เช่น ข้อง กระบุง ตะกร้า กระจาด แขงปลาทุ และอีกหลาย ๆ อย่าง จะทำไว้ใช้เอง และได้สืบทอดงานสานนี้มาสู่พวกลูก หลาน และในปัจจุบันนี้แทบทุกครัวเรือน จะนำมาเป็นอาชีพเสริมของชาวบ้านซึ่งส่วนมากจะทำในช่วงว่างเว้นจากการทำนา หรือจะเป็นพวกสูงอายุที่ไม่ได้ออกทำนาจะใช้เวลาในการผลิตงานจักสานจนกลายเป็นอาชีพเสริมอีกอย่างหนึ่งของหมู่บ้าน โดยที่บางครั้งก็มีพ่อค้าจะมารับเครื่องใช้ที่ได้จากการจักสานนำไปขายอีกต่อหนึ่ง แต่บางที่ชาวบ้านที่มีเวลาว่างก็จะนำไปขายกันเอง ดังตัวอย่างงานสานกระจาด ซึ่งมีขั้นตอน ดังนี้

#### 3.1 วิธีการสานกระจาด

- ขั้นตอนที่ 1 จักตอกให้เป็นเส้น ยาวประมาณ 2 ปล้องไม้ไผ่ ให้มีความกว้างประมาณ 1 นิ้ว ไว้สำหรับสานเป็นฐานล่าง ( ตอกเป็นเส้นสำหรับขึ้นก้นกระจาด )
- ขั้นตอนที่ 2 จักตอกไว้สำหรับสานตัวกระจาด ความยาวประมาณ 15 ปล้อง ความกว้างประมาณ  $\frac{1}{2}$  เซนติเมตร
- ขั้นตอนที่ 3 เมื่อสานขึ้นก้นกระจาดเสร็จแล้ว ใส่ไม้ซัดที่ก้นกระจาด 2 อัน
- ขั้นตอนที่ 4 สานตัวกระจาดโดยใช้ตอกเส้นเล็ก โดยสานวนเป็นรูปตัวกระจาดสลับกันไปกับตอกป็น
- ขั้นตอนที่ 5 เมื่อสานกระจาดเสร็จแล้ว เข้าขอบ โดยใช้ไม้ไผ่หนาประมาณ  $\frac{1}{2}$  เซนติเมตร กว้างประมาณ  $1 - \frac{1}{2}$  นิ้ว ยาวตามรูปของกระจาด แล้วใช้หวายผูกตัวกระจาดจากนั้นตกแต่งเข้ารูปให้สวยงามทำหูไว้สำหรับแขวน ลักษณะงานจักสานเป็นงานหัตถกรรมพื้นบ้านโดยใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติที่อยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูป เป็นเครื่องจักสานประเภทต่างๆ โดยทั่วไปมีกรรมวิธีการสานและรูปแบบที่คล้ายคลึงกัน ขึ้นอยู่กับความนิยม การจักสานจึงเป็นสิ่ง

ที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์ และภูมิปัญญาของคน วัตถุประสงค์ที่นำมาใช้ทำเครื่องจักสานของชาวบางกระทุ่ม ส่วนใหญ่จะเป็นไม้ไผ่ ผักตบ ปอกกล้วย ปอพลาสติก กก โดยนำไม้ไผ่มาจักเป็นดอก เป็นเส้น เพื่อให้สานสิ่งต่างๆ ได้สะดวก และได้รูปทรงตามต้องการ ไม้ไผ่ที่นำมาใช้ทำเครื่องจักสาน เช่น ไผ่สุก ไผ่รวก ไผ่ข้าวหลาม

### 3.2 เครื่องมือที่ใช้ทำเครื่องจักสาน

1. มีด โดยทั่วไปเป็นมีดตัดเหล็ก เนื้อแกร่ง มี 2 ชนิด คือ

1.1 มีดสำหรับผ่าและตัด เช่น มีดอีโต้ ใช้ตัดและผ่าไม้ไผ่ ที่จะใช้ทำเครื่องจักสาน ให้มีขนาดตามความต้องการก่อนที่จะนำไปจักดอก

1.2 มีดดอก ใช้สำหรับจักดอก เป็นมีดปลายเรียวแหลม

2. เหล็กมวด ( เหล็กไซ ) เป็นเหล็กแหลมที่ปลาย ส่วนหัวจะกลม ใช้สำหรับเจาะไซ จัด แะ

3. คีมไม้ มีรูปร่างคล้ายคีมทั่วไป แต่มีขนาดใหญ่และทำด้วยไม้เนื้อแข็งเพื่อใช้หนีบปากภาชนะจักสานเพื่อเข้าขอบ เช่น ใช้หนีบขอบกระบุง ตะกร้า กระจาด คีมจะช่วยให้ช่วยจักสานเข้าขอบภาชนะจักสานได้สะดวก โดยไม่ต้องใช้มือช่วย

4. เลื่อยตัดเหล็ก เป็นเลื่อยที่เหมือนเลื่อยตัดเหล็กทั่วไป ใช้สำหรับตัดกระบอกไม้ไผ่ ก่อนการผ่าออกเป็นช่วง ๆ

### 3.3 ขั้นตอนการจักสาน

เริ่มต้นการ " จัก " คือ จากการใช้เลื่อยตัดไม้ไผ่เป็นช่วงๆ ความยาวพอควร แล้วนำมีดมาผ่าไม้ไผ่ แล้วเอามีดผ่านไม้ไผ่ให้แตกออกจากกันเป็นเส้นบางๆ แล้ว " สาน " เป็นเครื่องจักสานประเภทต่าง ๆ ให้มีรูปทรงสอดคล้องกับการใช้สอย และความนิยมของท้องถิ่น การวิจัยในการสาน ในอำเภอบางกระทุ่ม แบ่งออกเป็นแบบต่าง ๆ ดังนี้

1. สายขัด เป็นลายคั่นแบบ ลักษณะของสายขัดเป็นการสร้างแรงยึดระหว่างดอก ด้วยการขัดกันเป็นรูปมดจาก ระหว่างแนวตั้งและแนวนอน ใช้ดอกยืนแนวตั้ง สอดขัดกับดอกแนวนอน โดยยกเส้นหนึ่งขัดลงเส้นหนึ่งสลับกันไป เรียกสายขัด หรือ ลายหนึ่ง จากลายหนึ่ง พัฒนามาเป็นลายสอง ลายสาม และลายอื่นๆ แต่ใช้ดอกในแนวตั้งและแนวนอนมากกว่าหนึ่งเส้น สอดขัดกันให้สลับมาเกิดเป็นลาย

2. สายทแยง เป็นวิธีสานที่ใช้ดอกขัดกันในแนวทแยง ไม่มีเส้นตั้งและเส้นนอน แต่จะซ้อนกัน ตามแนวทแยงเป็นหกเหลี่ยมเชื่อมกันไปเรื่อยๆ คล้ายรวงผึ้ง ลายชนิดนี้จึงมักสานแบบโปร่ง เช่น ตาแข่ง ทะลอม

3. สายอิสระ เป็นการสานที่ไม่มีแบบแผนตายตัว ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้สาน ที่จะคิดประดิษฐ์ขึ้นเอง ตามความต้องการของตนเอง เครื่องจักสานของชาวบางกระทุ่ม ได้แก่ สุ่ม ตะกร้า กระด้ง กระชัง ไซ ลอบ กระจาด กระบุง พัด ทะลอม ตาแข่ง เสื่อ ฯลฯ

### 3.4 ผลผลิต

การผลิตส่วนใหญ่จะผลิตกันมากที่ตำบลบ้านไร่ มีการมารับไปขายถึงบ้าน โดยไม่ต้องวางขาย ทำรายได้เป็นอย่างดี

### 3.5 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การจักสานทั่วไป

1. นางวงเดือน ศรีปาน อายุ 48 ปี เลขที่ 38/2 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นางบุญมา ด็กครวเฮง อายุ 59 ปี เลขที่ 41 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นางสมควร มีเครือรอด อายุ 37 ปี เลขที่ 36/1 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
4. นางน้ำเงิน ปานแก้ว อายุ 51 ปี เลขที่ 37/1 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
5. นางสุปรางค์ ศรีปาน อายุ 32 ปี เลขที่ 40 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
6. นางถวิล เพือกพงษ์ อายุ 31 ปี เลขที่ 43 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
7. นางเกษม บุญเขต อายุ 60 ปี เลขที่ 27 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
8. นางน้ำค้าง ศรีปาน อายุ 60 ปี เลขที่ 23 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
9. นางเพยาร์ ผ่องอุดม อายุ 30 ปี เลขที่ 16 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
10. นางทุเรียน วิธชาติ อายุ 43 ปี เลขที่ 22 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
11. นางผ่อง ศรีปาน อายุ 66 ปี เลขที่ 50 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
12. นางบุญมี ศรีน้อย อายุ 38 ปี เลขที่ 12/2 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
13. นางยุพิน ศรีปาน อายุ 46 ปี เลขที่ 31 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
14. นางสายทอง ด็กครวเฮง อายุ 49 ปี เลขที่ 5 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก



15. นางสุวิรัตน์ ศรีปาน อายุ 36 ปี เลขที่ 40 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
16. นางสาวหยุด ปรีกมล อายุ 41 ปี เลขที่ 19 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
17. นางจำปี มีเกรียรอด อายุ 73 ปี เลขที่ 37 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
18. นางสาวฉนวน ศรีทิม อายุ 30 ปี เลขที่ 13 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
19. นางเจิม สุกายะ อายุ 55 ปี เลขที่ 13 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
20. นางสุมาลี คล้อยแก้ว อายุ 36 ปี เลขที่ 14 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
21. นางมล มีเกรียรอด อายุ 82 ปี เลขที่ 12 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
22. นางมรี มีเกรียรอด อายุ 39 ปี เลขที่ 36/2 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
23. นางสุนีย์ คัมปคพิง อายุ 42 ปี เลขที่ 18 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
24. นางจำปี ศรีปาน อายุ 62 ปี เลขที่ 23 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
25. นางนกลีเก้ แก้วพวง อายุ 65 ปี เลขที่ 44 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
26. นางสาวอิง เลือกพงษ์ อายุ 60 ปี เลขที่ 43 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
27. นางอำพร ศรีปาน อายุ 41 ปี เลขที่ 60 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
28. นายทองคำ มีเกรียรอด อายุ 62 ปี เลขที่ 32/1 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
29. นายบุญสม มีศรี อายุ 59 ปี เลขที่ 52/1 หมู่ 1 ตำบลโคกสลุด  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
30. นายแป๊ะ เพิกขาวนา อายุ 75 ปี เลขที่ 127 หมู่ 3 ตำบลบางกระทุ่ม  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก



31. นางสมบูรณ์ พ่วงเพ็อง อายุ 72 ปี เลขที่ 7/2 หมู่ 4 ตำบลโคกสลุด  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
32. นางนกแก้ว คนคล่อง อายุ 62 ปี เลขที่ 98/2 หมู่ 9 ตำบลบางกระท่อม  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
33. นางพวน ลักนาค อายุ 59 ปี เลขที่ 98 หมู่ 9 ตำบลบางกระท่อม  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
34. นางสมพร คงเนียม อายุ 49 ปี เลขที่ 104/3 หมู่ 9 ตำบลบางกระท่อม  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
35. รุ่งนภา คงเนียม อายุ 35 ปี เลขที่ 107 หมู่ 9 ตำบลบางกระท่อม  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
36. นางกนกานต์ เพ็งเรืองาม อายุ 35 ปี เลขที่ 98/4 หมู่ 9 ตำบลบางกระท่อม  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
37. นางกอง อินทร์ปาน อายุ 39 ปี เลขที่ 89/3 หมู่ 9 ตำบลบางกระท่อม  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
38. นางฟอง สีนิม อายุ 63 ปี เลขที่ 106/1 หมู่ 9 ตำบลบางกระท่อม  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
39. นายนิพนธ์ เพ็งเรืองาม อายุ 42 ปี เลขที่ 98/4 หมู่ 9 ตำบลบางกระท่อม  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
40. นายสวาด คงเนียม อายุ 38 ปี เลขที่ 107 หมู่ 9 ตำบลบางกระท่อม  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
41. นายสิทธิเดช สีนิม อายุ 27 ปี เลขที่ 107 หมู่ 9 ตำบลบางกระท่อม  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก

### 3.6 จักสานแข่งปลาทุ

ใช้ไม้ไผ่ เนื้อไม้มาทำเป็นเส้นบาง ๆ แล้วสานเป็นแข่งปลาทุ และยังทำนาฬิกา  
จากแข่งปลาทุได้ ขายในราคาของแข่งปลาทุ 100 ใบ 120 บาท นิยมทำที่บ้านดงหมี่

### 3.7 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การจักสานแข่งปลาทุ

1. นางเนตรทราย พรมงศา อายุ 36 ปี เลขที่ 49/3 หมู่ 8 ตำบลวัดตายม  
กระท่อมอำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
2. นางประทุม พานนิล อายุ 36 ปี เลขที่ 86/2 หมู่ 8 ตำบลวัดตายม  
กระท่อมอำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
3. นางยุพิน จันทรนุช อายุ 36 ปี เลขที่ 332 หมู่ 8 ตำบลวัดตายม  
กระท่อมอำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก

### 3.8 จักสาน และเย็บเป็นหมวก

นำพลาสติกเชือก ( ปอปิ่น ) ชนิดหนาแบบมัดของ มากรีดเป็นเส้นแล้วดักเป็นเปีย แล้วทำการคล้ายจักสานทั่วไป จากนั้นก็นำมาเย็บต่อกันขึ้นทรงเป็นหมวก ราคา ใบละ 30 บาท

### 3.9 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การจักสาน และเย็บเป็นหมวก

1. นางผ้าย ชัยโย อายุ 63 ปี เลขที่ 24 หมู่ 7 บ้านดงหมี่ ตำบลเนินกุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นางอรรพรรณ แก้วมาตร อายุ 40 ปี เลขที่ 24 หมู่ 7 บ้านดงหมี่ ตำบลเนินกุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นางพนิดา พิมพ์ตัน อายุ 36 ปี เลขที่ 126 หมู่ 8 บ้านตั้งประดา ตำบลวัดตายม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## 4. การทำดอกไม้จันทร์

### 4.1 แนวคิด

ดอกไม้จันทร์เป็นงานประดิษฐ์ดอกไม้จากไม้จันทร์ โดยชาวบ้านเอง สามารถช่วยทำรายได้พอสมควร

### 4.2 วิธีผลิต

นำไม้จันทร์มาทำเป็นดอกไม้ แล้วจัดตกแต่งความแบบที่ต้องการ

### 4.3 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญาเรื่อง การทำดอกไม้จันทร์

1. นางบัวลอย ท้วมเพ็ง อายุ 47 ปี เลขที่ 88 หมู่ 9 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นางมะลิ คงเนียม อายุ 50 ปี เลขที่ 80 หมู่ 9 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นางกาญจนา คงเนียม อายุ 33 ปี เลขที่ 80 หมู่ 9 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
4. นางสาวลิ ข้างปาน อายุ 60 ปี เลขที่ 88/3 หมู่ 9 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
5. นางมาลัย นาคมอญ อายุ 41 ปี เลขที่ 88/4 หมู่ 9 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
6. นางทองอยู่ สีจิม อายุ 58 ปี เลขที่ 102/2 หมู่ 9 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
7. นางอุไร หนูเพชร อายุ 40 ปี เลขที่ 40 หมู่ 9 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

8. นางกิมล้วน บัณฑิต อายุ 74 ปี เลขที่ 96 หมู่ 9 ตำบลบางกระทุ่ม  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

### 5. การทำเต้าเจี้ยว

ภูมิปัญญาชาวบ้านที่น่าสนใจ เป็นอย่างยิ่งในการที่น่าจะมีการเรียนรู้ และเผยแพร่เพื่อ  
อนุรักษ์สืบไปเรื่องหนึ่ง คือการทำเต้าเจี้ยว ที่บ้านสนามคลี ซึ่งปัจจุบันได้มีสมาชิกอยู่ด้วยกัน 30  
คน ร่วมกันทำเป็นหุ้นได้รับค่าตอบแทนในรูปของปันผล ร้อยละ 10 ใน 1 เดือน ถ้าใครส่วนที่  
เหลือจะนำไปฝากธนาคารสิ้นปีจะนำกำไรที่ฝากมาแบ่งกัน ถ้าใครที่ได้ประมาณ เดือนละ 3,000  
บาท นับว่าเป็นกลุ่มแม่บ้านที่มีประสิทธิภาพในด้านนี้เป็นอย่างดี เพราะมีการทำมาตั้งแต่  
ปี พ.ศ. 2535 เป็นต้นมา

ในการดำเนินการในการทำเต้าเจี้ยว กลุ่มแม่บ้านได้รับซื้อถั่วเหลืองจากเกษตรกร  
โดยตรงในฤดูเก็บเกี่ยวในราคาเดียวกับท้องตลาด ซึ่งปี 2540 - 2541 รับซื้อในราคากิโลกรัมละ  
10 - 12 บาท เมื่อได้แล้วจะทำการเก็บเกี่ยวไว้เพื่อทำเต้าเจี้ยว ในการเก็บรักษาของกลุ่มแม่บ้านจะ  
นำใบมะกรูดมาผสม กลุ่มเกลือเพื่อป้องกันมอดครบกวน และเก็บใส่ไว้ในโถงขนาดใหญ่ เพื่อสำหรับ  
เก็บไว้ใช้ต่อไป

#### 5.1 วัสดุอุปกรณ์สำหรับใช้ในการทำเต้าเจี้ยว มีดังนี้

1. ถั่วเหลือง
2. เชื้อเต้าเจี้ยว
3. เกลือ
4. น้ำตาลทราย
5. น้ำสะอาด
6. แป้งสาธิตราววม ประมาณ 8 กิโลกรัม
7. ใบมะกรูด
8. กระดาษใบใหญ่
9. หม้ออะลูมิเนียม เบอร์ 30
10. กระดาษใบใหญ่
11. โถงมังกร สำหรับเก็บถั่วเหลืองและหมักถั่วเหลือง
12. กะโล่
13. ห้องบ่ม
14. ฟืน หรือเชื้อเพลิง สำหรับนั่งหรือต้ม
15. กระบวยสแตนเลส
16. ขวดแบน หรือขวดกลมพร้อมฝาด้วยแคลซีลผนึกฝา

## 17 เตาขนาดใหญ่ สำหรับใช้ต้มหรือนึ่ง

### 5.2 วิธีทำ

อัตราส่วนถั่วเหลือง 100 กิโลกรัม

1. นำถั่วเหลืองที่เตรียมไว้มาทำการคัดเลือกเอาเมล็ดที่ไม่ต้องการออก

2. นำเมล็ดถั่วเหลืองที่ทำการคัดแล้วมาแช่น้ำประมาณ 4 ชั่วโมง อย่าแช่นาน

เกินไปเพราะจะทำให้ถั่วเหลือง มีกลิ่นไม่ค่อยดี แต่อย่าแช่น้อยเกินไป เพราะจะทำให้เกิดเป็นตะกอนแข็งๆ ไม่สวยงามควรอยู่ในระยะ 4 ชั่วโมงนี้เมื่อแช่ครบ 4 ชั่วโมงแล้ว นำมาล้างให้สะอาดแล้วนำมานึ่ง วิธีนึ่งใส่กะทะใบใหญ่ (หรือกะทะใบบัว) ต้มให้น้ำเดือดก่อน แล้วจึงนำถั่วเหลืองที่ล้างใส่ซึ่งเตรียมไว้ลงนึ่งใช้เวลานี้: 3 ชั่วโมงเมื่อนึ่งถั่วเหลืองครบ 3 ชั่วโมงแล้ว นำถั่วเหลืองที่นึ่งออกใส่กะละมังแบ่งเป็น 4 กะละมัง เมื่อแบ่งเป็น 4 กะละมัง แล้วทำการคนถั่วเหลืองให้ทั่ว เพื่อลดความร้อนที่ต้องการคืออยู่ประมาณ 10 องศา เมื่อถั่วเหลืองที่นึ่งความร้อนอยู่ที่ประมาณ: 10 องศาแล้ว นำเชื้อเต้าเจี้ยวที่เตรียม ไว้ใส่ลงไปผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันกับถั่วเหลือง พร้อมด้วยแป้งสาลี ตราว่าวใส่กะละมัง 2 กิโลกรัม หรือ ถั่ว 25 กิโลกรัม คือแป้งสาลีตราว่าว 2 กิโลกรัม แบ่งถั่วเหลืองแต่ละกะละมังออกเป็น 4 ส่วน ใช้กะละมัง 4 ใบ สำหรับใส่ เมื่อแบ่งเสร็จแล้วนำผ้าขาวหรือผ้าดิบที่สะอาดคลุมไว้หรือที่เรียกว่าหมัก ทำการ บ่มไว้ 2 คืน เมื่อครบ 2 คืนจะเห็นเชื้อที่ผสมถั่วไว้ขึ้นเป็นสีเหลืองหรือเรียกว่า ยีสต์ เกิดขึ้น นำน้ำเกลือที่ต้มไว้เย็นแล้วในอัตราส่วน เกลือ 1 กิโลกรัม ต่อ น้ำ 4 กิโลกรัมมาลง ผสมในถั่วเหลืองในโถงแล้วปิดฝาโถงนำไปวางกลางแจ้งไว้ประมาณ 45 วัน เมื่อถั่วเหลืองที่หมักได้ครบกำหนด 45 วัน แล้วนำเอาออกมาใส่กะทะใบใหญ่ ทำการต้ม ในขณะที่ต้มถั่วเหลืองที่หมักนั้น แม่บ้านจะต้มข้าวตอกไปพร้อมกันโรด นำขวดลงต้มอีกกะทะหนึ่ง ซึ่งเตาของแม่บ้านจะทำเป็นลักษณะที่ 1 เตา ตั้งได้ 2 กะทะติดกัน กะทะใบแรกจะใส่ถั่วเหลืองกะทะใบถัดไปจะใส่ข้าวตอกไปพร้อมกัน บ่มรสด้วยน้ำตาล ขณะกี่ยวถั่วเหลืองนำน้ำตาลทรายใส่ลงไป 2 กิโลกรัม เมื่อถั่วเหลืองเดือดอยู่คอยช้อนเอาฟองออกทิ้งหรือนำฟองนั้นเก็บไว้สำหรับทำปุ๋ยรดต้นไม้ การเคี่ยวใช้ระยะเวลา 3 ชั่วโมง ฟองจึงจะหมด

ในการบรรจุขวด นำขวดที่ต้มในขณะที่ยัดแล้ว เต้าเจี้ยวร้อนอยู่ใช้กระบวยสแตนเลส ตักบรรจุ แล้วนำฝาขวดมาปิดขวดทันทีใช้แคปซูลผนึกฝาขวด เมื่อปิดฝาขวดเรียบร้อยแล้วทำการผนึกระหว่างฝาขวด กับคอขวด สิ่งที่น่ามาผนึกนั้น จะเป็นหลอดสวมเข้ากับฝาขวดเรียกว่าแคปซูล หาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไป เมื่อนำแคปซูลสวมลงที่ฝาขวดติดคอของขวดได้ ตามความเหมาะสมแล้ว ใช้ไคโป๊พัมที่มีลมร้อนทำการเป่าแคปซูลก็จะหดตัวรัดตัวติดกับฝาขวดและคอขวดจนแน่น หรือถ้าไม่มีไคโป๊พัมก็ใช้น้ำร้อนก็ได้ผลดี คือใช้น้ำร้อนค่อยๆราดลงไปทีแคปซูลแทนไคโป๊พัม ในขณะราด ควรค่อยๆราดทีละน้อย เพื่อขวดจะได้หดตัว ถ้าราดเร็วไปอาจจะทำให้ฝาขวดระเบิดพุ่งขึ้น

นำขวดเต้าเจี้ยวคว่ำลง เมื่อทำการบรรจุเสร็จเรียบร้อยแล้ว นำเต้าเจี้ยวที่บรรจุ ขวดนั้นตั้งโดยคว่ำลงโดยให้ก้นขวดอยู่ด้านบน เพื่อให้เชื้อลอยขึ้นอยู่ที่ก้นขวด การบรรจุเต้าเจี้ยว

เสร็จแล้วนั้น ปกติเชื้อที่อยู่ในขวดจะลอยตัวขึ้น ฉะนั้นควรคว่ำขวดที่บรรจุเต้าเจี้ยวเรียบร้อย แล้วนั้น คว่ำทิ้งหนึ่งคืน แล้วนำขวดตั้งขึ้นตามปกติเพื่อจะได้เกาะอยู่ที่ก้นขวดถ้าไม่คว่ำขวดทิ้งไว้เชื้อจะเกาะที่คอขวดทำให้ดูไม่สวยงาม เมื่อคว่ำขวดเต้าเจี้ยวที่บรรจุเสร็จเรียบร้อยแล้ว 1 คืนก็นำมาทำการติดฉลากที่เตรียมไว้

ในการทำเต้าเจี้ยวของกลุ่มแม่บ้าน ตำบลสนามคลี นี้ไม่ได้ใส่สารกันบูดและไม่เก็บจัดมากเหมือนในท้องตลาด ขวดที่เหมาะสมในการบรรจุเพื่อจำหน่ายส่วนมากที่จำหน่ายดีที่สุดคือขวดแบนจะมีผู้นิยมซื้อมากกว่าขวดกลม เพราะจะได้ไม่ต้องเก็บไว้เต้าเจี้ยวจากส่วนที่เหลือไว้นานถ้าบริโภคไม่หมดถ้าทิ้งไว้นานอาจจะทำให้เต้าเจี้ยวเสียไปได้ เพราะไม่ได้ใส่สารกันบูด

## 6. การทำน้ำปลาถั่วเหลือง ซีอิ๊วขาว

ถ้าพูดถึงซีอิ๊วขาวชาวบ้านตามหมู่บ้านชนบทมักจะไม่มีจักทำเรียกว่าน้ำปลาถั่วเหลือง ก็จะมีการเข้าใจได้ดี น้ำปลาทำจากถั่วเหลืองแต่ในการขึ้นทะเบียนอาหารและยา จะไม่ได้รับการยอมรับชื่อน้ำปลาถั่วเหลืองจากอาหารและยา (อ.ย.) แต่ถ้าเรียกซีอิ๊วขาวชาวบ้านจะไม่ค่อยมีความสนใจมากนัก เพื่อประโยชน์ในการทำธุรกิจจึงต้องใช้ชื่อน้ำปลาถั่วเหลืองอยู่ วัสดุอุปกรณ์และวิธีการจะมีลักษณะใกล้เคียงกับการทำเต้าเจี้ยว ผิดกันตรงที่ระยะเวลาการหมักและน้ำตาลในการปรุงรส การทำเต้าเจี้ยวใช้น้ำตาลในการปรุงรส แต่การทำน้ำปลาถั่วเหลืองจะใช้น้ำตาลกรวดในการปรุงรส ส่วนระยะเวลาการบ่มหลังจากนี้แล้วการทำเต้าเจี้ยวใช้ระยะเวลาบ่ม 2 คืนเท่านั้น แต่ในการทำน้ำปลาถั่วเหลืองใช้ระยะเวลาในการบ่ม 3 - 4 คืน และเมื่อทำการหมักทิ้งไว้แล้วการทำเต้าเจี้ยวจะหมักทิ้งไว้ 45 วัน แต่การทำน้ำปลาถั่วเหลืองจะทำการหมักทิ้งไว้ประมาณ 8 - 12 เดือน ดังมีรายละเอียดดังนี้

### 6.1 วัสดุอุปกรณ์และวัตถุดิบต่าง ๆ

1. ถั่วเหลือง
2. เชื้อเต้าเจี้ยว
3. เกลือ
4. น้ำตาลกรวด
5. น้ำสะอาด
6. แป้งสาลีตราว่าว
7. ไบอะกรูด
8. กะทะใบใหญ่
9. หม้ออลูมิเนียม เบอร์ 30
10. กะละมังใบใหญ่
11. โถงมังกรสำหรับเก็บถั่วเหลือง และหมักถั่วเหลือง

12. กะโล่
13. ห้องบ่ม
14. ฟินหรือเชื้อเพลิงสำหรับนั่งและต้ม
15. กระบวยสแตนเลส
16. ขวดแบนหรือขวดกลมพร้อมฝา
17. เตาขนาดใหญ่สำหรับต้มหรือนั่ง

## 6.2 วิธีทำ

อัตราส่วนตัวเหลือง 100 กิโลกรัม

1. ตัวเหลืองที่เตรียมไว้มาทำการเก็บเอาเศษสิ่งที่ไม่ต้องการทิ้งไปแต่จะไม่เก็บเอาเมล็ดอ่อนหรือเมล็ดเล็ก ๆ ซึ่งอาจมีติดมาทิ้งเพราะเมล็ดที่ได้มาจะใช้ทำน้ำปลาตัวเหลืองได้หมด ไม่ต้องคัดเมล็ดที่ไม่ต้องการออกแต่อย่างใด
2. นำเมล็ดตัวเหลืองที่ทำความสะอาดแล้วมาแช่น้ำ จะใช้ระยะเวลาในการแช่ประมาณ 4 ชั่วโมง อย่าแช่ให้ระยะเวลานานกว่าที่กำหนดเพราะจะทำให้ตัวเหลืองมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ และแต่ก็อย่าให้ระยะเวลาแช่เร็วเกินไป เพราะจะทำให้เกิดเป็นตะกอนแข็งที่ไม่สวยงาม
3. นำมานั่ง เมื่อแช่ตัวเหลืองครบ 4 ชั่วโมงแล้วนำตัวเหลืองมาล้างให้สะอาดแล้วนำมานั่งวิธีนี้เอาน้ำใส่กะทะไปใหญ่หรือที่เรียกว่ากะทะใบบัว ทำการต้มให้น้ำเดือดก่อนเมื่อน้ำเดือดแล้วจึงนำเอาตัวเหลืองที่ล้างสะอาดแล้วมาใส่ซึ่งลงทำการนั่งใช้ระยะเวลาหนึ่ง 3 ชั่วโมง
4. ตัวเหลืองที่หนึ่งออกใส่กะละมัง เมื่อหนึ่งตัวเหลืองครบระยะเวลา 3 ชั่วโมง แล้วนำตัวเหลืองที่หนึ่งออกใส่กะละมัง แบ่งออกเป็น 4 กะละมัง เมื่อแบ่งแล้วทำการคนตัวนั้นให้ทั่วเพื่อตัวจะได้ลดความร้อน ความร้อนที่ต้องการคืออยู่ประมาณ 10 องศา
5. ใส่เชื้อเต้าเจี้ยว

## 6.3 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การทำเต้าเจี้ยว และการทำน้ำปลาตัว

เหลือง ซีอิ้วขาว

1. นางชุนหยิน ก็เอียน อายุ 59 ปี เลขที่ 82 หมู่ 1 ตำบลสนามคลี อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นางเฉลียว น้อยเย็น อายุ 56 ปี เลขที่ 92 หมู่ 1 ตำบลสนามคลี อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นางวิเชียร นาคสิงห์ อายุ 47 ปี เลขที่ 78 หมู่ 1 ตำบลสนามคลี อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
4. นางสมบัติ แจ่มเมือง อายุ 52 ปี เลขที่ 40 หมู่ 1 ตำบลสนามคลี อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

5. นายจำเนียร กี่เอียน อายุ 56 ปี เลขที่ 82 หมู่ 1 ตำบลสนามคลี  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## 7. การทำน้ำพริกแกง

เริ่มก่อตั้งวันที่ 3 มีนาคม 2543

### 7.1 อุปกรณ์

1. เครื่องบด
2. พริก
3. ตะไคร้
4. หอม
5. กระเทียม
6. ผีวมะกูด
7. กะปิ
8. เกลือ

### 7.2 ขั้นตอน

หั่นตะไคร้ด้วยมีด ไม่ใช่เครื่องหั่น แล้วผสมพริก หอมกระเทียมรวมกัน  
เข้าเครื่องบดอีกที ใส่เกลือเล็กน้อย บดให้ละเอียด

### 7.3 ผลผลิต

กลุ่มแม่บ้านจะทำอาทิตย์ละประมาณ 2 - 3 ครั้ง ครั้งละ 15 กิโลกรัม  
ขายได้ 3 กิโลกรัม 100 บาท

อัตราส่วน น้ำพริกแกง 15 กิโลกรัม

1. ไข่ตะไคร้ 4 กิโลกรัม
2. ขมิ้น 4 กิโลกรัม
3. หอม 3 กิโลกรัม
4. กระเทียม 3 กิโลกรัม
5. ผีวมะกูด 1/2 กิโลกรัม
6. กะปิ 2 กิโลกรัม
7. เกลือ 1 ช้อนชา

### 7.4 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง น้ำพริกแกง

1. นางสำราญ มากเจียม อายุ 48 ปี เลขที่ 16/1 หมู่ 1 ตำบลสนามคลี  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

2. นางสาวเรียง มากเจียม อายุ 52 ปี เลขที่ 16/5 หมู่ 1 ตำบลสนามคลี อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นางชุนเหิน กี่เอียน อายุ 59 ปี เลขที่ 82 หมู่ 1 ตำบลสนามคลี อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
4. นางกาหลง เกตุสิงห์ อายุ 48 ปี เลขที่ 28 หมู่ 1 ตำบลสนามคลี อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
5. นางซุบ โดเมม อายุ 38 ปี เลขที่ 9/1 หมู่ 1 ตำบลสนามคลี อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## 8. การทำขนมจีนสูตรชาวบ้าน

### 8.1 ขั้นตอนทั่วไป

ขนมจีนสูตรชาวบ้านดั้งเดิม บ้านวัดขวางได้รับการถ่ายทอดมาเป็นเวลาช้านานแล้ว ซึ่งนายแจ่ม วงษ์สมุทร ยังคงสืบสานการทำขนมจีน ซึ่งมีมานานประมาณ 30 ปี ชาวบ้านจะใช้เป็นอาหารที่ใช้ในการเลี้ยงแขกที่มาร่วมงานในเทศกาลที่สำคัญต่างๆ ของหมู่บ้าน เช่น เทศกาลวันสงกรานต์งานบวชพระ งานแต่งงานเป็นต้น ก่อนงานเทศกาล หรืองานที่สำคัญต่างๆ ประมาณ 3 - 4 วัน พวกชาวบ้านต่างก็จะนำข้าวสารมาวมกันแล้วจะมอบให้ ฝ่ายที่ทำขนมจีนไปจัดการทำในเทศกาลที่สำคัญต่างๆ ชาวบ้านทุกคนจะมีส่วนร่วมในการทำเวลาแบ่งขนมจีนนั้นจะใช้ครกตำข้าวแบบเก่า โดยใช้สากขนาดใหญ่เท่ากำม็อยาวประมาณ 1.5 - 2 เมตร คนตำส่วนมากจะเป็นพวกหนุ่มๆ สาวๆ มาช่วยกันตำอย่างสนุกสนาน ในบางครั้งก็จะมีการเล่นกัน โดยใช้แป้งที่ทำขนมจีนที่ตำจนละเอียดแล้วละลายน้ำให้เหลวพอประมาณมาใช้แทนแป้งน้ำ ผัดหน้ากันเล่น เป็นที่ครึกครื้น ทำให้ชาวบ้านเกิดความสามัคคีและคอยช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ซึ่งจะพบได้ยากในสังคมปัจจุบัน ทำให้เป็นที่มาของวัฒนธรรมที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้าน ซึ่งในปัจจุบันนี้ ในเทศกาลต่างๆ จะไม่มีการทำขนมจีนอีกแล้วเป็นแต่เพียงความทรงจำของผู้สูงอายุ

### 8.2 ขั้นตอนการทำ

ขั้นที่ 1 นำข้าวสารเจ้ามาตามความต้องการ เพื่อให้เพียงพอกับการที่จะใช้รับประทานแต่ละครั้งหรือแต่ละงาน โดยนำข้าวสารที่จัดเตรียมมาแล้วแช่ลงในภาชนะ ประมาณ 1 คืน แล้วนำขึ้นมาจากภาชนะนำไปใส่กระบุงที่มีผ้าขาวรองรับ แล้วใช้น้ำพรหมเพื่อตรวจสอบดูว่าข้าวเปียกหรือยังโดยใช้นิ้วบีบ

ขั้นที่ 2 เมื่อได้ข้าวสารที่หมักไว้นั้นเปียกได้ที่แล้ว นำมาใส่ภาชนะใบโตพอประมาณ ใช้มือบีบข้าวให้ละเอียดใส่น้ำละลายขุ่นแล้วกรองด้วยผ้ามุ้ง แล้วนำน้ำแป้งที่กรองสำเร็จแล้วนำไปใส่ถุงผ้าดิบหนาเพื่อกรองน้ำออกให้เหลือแต่แป้งล้วนๆ แล้วมัดถุงผ้าให้แน่นแล้วใช้ของหนักๆ ทับถุงแป้งเพื่อให้แป้งออกโดยใช้ของหนักทับประมาณ 1 คืน



ตอนที่ 3 นำเนื้อแป้งที่แห้งหมาดๆ มาปั้นเป็นก้อนกลมๆ โดยใช้ใบมะพร้าวทำเป็นเสาแทรกนำแป้งก้อนกลมหนาประมาณ 2 นิ้ว มาใส่แล้วมัดนำไปต้มในกระทะใบบัวขนาดใหญ่ แล้วนำไปตำในครกตำข้าวขนาดใหญ่ จนแป้งละเอียดเหนียวจนเข้าลายมือ นำไปนวดให้เหนียวละเอียดในภาชนะซึ่งใส่น้ำผสมพอควรให้เหลวได้ที่

ขั้นที่ 4 นำแป้งที่นวดสำเร็จได้ที่แล้วใส่ภาชนะสำหรับโรย เรียกว่าหน้าแวน นำไปโรยในกระทะที่ต้มน้ำเดือด โดยใช้มือบิดโรยเนื้อแป้งจะออกมาทางหน้าแวนเป็นเส้นๆ โดยวนรอบๆกระทะจนหมดรอบจนเส้นขนมจีนลอยขึ้นมาบนผิวน้ำ ก็ใช้ภาชนะที่เป็นสวิงมาตัก ออกแล้วนำไปใส่ภาชนะที่ใส่น้ำเย็นเอาไว้ แล้วผู้ที่จับเส้นขนมจีนจะจับเป็นหัวนำไปใส่ตะกร้าไม้หรือกระบุงที่มีใบมะยมรองรับอยู่โดยวางเรียงวนไปรอบๆจนเต็มกระบุง หรือตะกร้าจนหมดแล้วสามารถนำไปรับประทานได้โดยผสมกับน้ำยา น้ำพริก หรือแกงเขียวหวานก็ได้

กรรมวิธีถ่ายทอดภูมิปัญญา จากคำบอกเล่าของนายแจ่ม วงษ์สมุทร ได้รับการถ่ายทอดจากประสบการณ์โดยตรง คือ เป็นลูกมือพ่อแม่ก่อนช่วยมาเรื่อยๆ และต่อมาพ่อแม่อีกสองให้ทำจริงๆ โดยพ่อแม่ว่าจะค่อยๆแนะนำเทคนิควิธีการต่างๆ จนเกิดความชำนาญและสามารถค้นหาวิธีการปรับปรุงด้วยตนเองจนเป็นสูตรของตนเอง จนถึงปัจจุบันนี้ และเวลานี้กรรมวิธีการนี้ก็จะได้ใช้กับบุตรตนเอง และสามารถสืบสานต่อได้แล้ว มีความสามารถที่ใกล้เคียงผู้เป็นพ่อสูตรขนมจีนไทยแบบชาวบ้านเอง

### 8.3 รายชื่อภูมิปัญญา เรื่องการทำขนมจีนสูตรชาวบ้าน

1. นายแจ่ม วงษ์สมุทร อายุ 68 ปี บ้านเลขที่ 94/1 หมู่ 5 ตำบลบ้านไร่ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นางเจียม วงษ์สมุทร อายุ 67 ปี บ้านเลขที่ 94/1 หมู่ 5 ตำบลบ้านไร่ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นายจำเนียร อินทร์สลด อายุ 58 ปี บ้านเลขที่ 22 หมู่ 6 ตำบลโลกสลด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

### 9. ที่หีบอ้อย

ที่หีบอ้อยเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านอย่างหนึ่งเกิดขึ้นกับการตั้งหมู่บ้านเดิมที่ตำบลบ้านไร่ เดินทางมาจากจังหวัดพิษณุโลกโดยทางรถไฟหรือเรือแดงเท่านั้น ไม่สามารถเดินทางโดยรถยนต์แบบสมัยนี้ และสถานีรถไฟก็อยู่ไกลหมู่บ้านมาก การเดินทางโดยเรือแดงก็ใช้เวลาประมาณ 1 วัน ในการเดินทางถ้าฤดูไหนน้ำในแม่น้ำแห้ง เรือไม่สามารถจะเดินทางต่อได้ จึงจำเป็นต้องนอนค้างแรมในเรือจนกว่าจะเดินทางต่อไปได้

ดังนั้นอาหารการกินจึงหาลำบากมากโดยเฉพาะน้ำตาล ที่จะใช้ประกอบอาหารทำขนมต่างๆ ที่สำหรับไว้ในครัวเรือน ไว้ทำบุญในเทศกาลต่างๆ การขาดแคลนน้ำตาลนี้ จึงได้มีการแก้ปัญหาโดยการนำอ้อยมาผลิตโดยใช้หีบอ้อย ซึ่งใช้ไม้เนื้อแข็ง เช่น ชิงชัน ประดู่ เป็นต้น

## 9.1 วิธีการหีบอ้อยคั้นน้ำอ้อย และทำน้ำตาล

9.1.1 นำอ้อยใส่ไประหว่างหีบแต่ละลูก

9.1.2 นำน้ำอ้อยมาเคี่ยว

9.1.3 น้ำตาลงวดแล้วใช้ได้

## 9.2 ชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง หีบอ้อย

นายอุดม ศรีปาน อายุ 56 ปี เลขที่ 36 หมู่ 8 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

### 10. การทอผ้า

ลักษณะของการทอผ้า เป็นการทอด้วยมือ คนที่ทอผ้าด้วยก็กระตุกที่หลงเหลือ  
อยู่มีน้อยในอำเภอบางกระทุ่ม

#### 10.1 ลักษณะทั่วไปการทอผ้าด้วยก็กระตุก

การทอผ้าในอดีต ชาวบางกระทุ่มจะปลูกฝ้ายกันเอง จึงทำด้ายกันเองตั้งแต่สมัย  
สงครามโลกครั้งที่ 2 จากนั้นนำมาตีให้เป็นปุยฝ้ายมาปั่นเป็นเส้นด้ายที่ก็กระตุก ทำการทอผ้าใช้  
กันเอง

#### 10.2 ขั้นตอนการปั่นฝ้ายเป็นด้าย

ดอกฝ้ายแก่ฝั่งแดด 4 – 5 วัน เพื่อให้แห้ง แล้วนำสิ่งสกปรกออก

1. หีบฝ้าย คือ การนำฝ้ายมาหีบ เพื่อแยกเมล็ดฝ้ายออกจากปุยฝ้าย

2. ตีฝ้าย คือ การเอาปุยฝ้ายที่หีบแล้ว ไปตีด้วยกงตีฝ้ายเพื่อให้ฝ้ายแตก  
ตัวละเอียด พูขึ้น

3. ล้อด้าย คือ การนำปุยฝ้ายที่ตีเป็นปุยดีแล้ว ไปล้อให้เป็นท่อนกลมยาว  
ด้วยไม้ล้อ โดยนำปุยฝ้ายมาวางบนกระดานล้อ นำไม้ล้อคลึงบนปุยฝ้าย ให้มีลักษณะเป็นท่อน  
กลมยาวจึงดึงไม้ล้อออก

4. ปั่นด้าย คือ เป็นการนำฝ้ายที่ล้อแล้วไปทำการปั่นให้เป็นเส้นด้าย

5. เบียด้าย คือ การนำฝ้ายออกจากเหล็กไน เมื่อด้ายเต็มเหล็กไนไม้เบียด  
การเขาด้ายหมุนเบียดไปรอบไม้เบียดเพื่อให้ด้ายเป็นระเบียบ และเป็นใจ

#### สีและการย้อมสี

สีที่ใช้เป็นสีธรรมชาติซึ่งส่วนใหญ่ได้จากพืช ใบไม้ ลูกไม้ และรากไม้ เช่น

สีแดง	ได้จาก ดอกคำฝอย รากยอ ครั่ง
สีน้ำเงิน	ได้จาก ต้นคราม
สีเหลือง	ได้จาก แก่นขนุน ขมิ้นชัน แก่นแข รากสะแกลือ
สีดำ	ได้จาก ลูกกระเจียว ลูกมะเกลือ
สีชมพู	ได้จาก ต้นมหาภาพ และต้นฝาง

สีน้ำตาล	ได้จาก	เปลือกไม้โกงกาง
สีม่วงอ่อน	ได้จาก	ลูกหว้า
สีทากี้แกมเขียว	ได้จาก	เปลือกเอกรา กับแก่นขนุน
สีทากี้แกมเหลือง	ได้จาก	หมากสง
สีส้ม(แดงเลือดนก)	ได้จาก	ลูกตะตี
สีทองอ่อน	ได้จาก	รากถลุง ( มะพูด )
สีเขียว	ได้จาก	เปลือกต้นมะริดไม้ ไบพุงกวาง เปลือกกระหูด เปลือกสมอ ความ แล้วย้อมทับด้วยสีรากถลุง
สีเปลือกไม้	ได้จาก	ต้นลวกฟ้า หนามลาย ไม้โกงกาง เปลือกตะบูน

### 10.3 อุปกรณ์ประกอบการทอผ้า

10.3.1 โครงกี่ หรือ โครงทูก ประกอบด้วย เสาไม้ 4 เสา มีคานทูกทั้ง 4 ด้าน ทั้งด้านล่างและด้านบน

10.3.2 ฟืม หรือ ฟันหวี เป็นเครื่องมือสำหรับทอผ้า มีฟันเป็นซี่ ๆ ใช้สำหรับสอดด้ายเพื่อจัดเส้นด้ายให้อยู่ห่างกันแต่ละช่อง จะให้ด้ายยืนสอดเข้าไปช่องละ 1 เส้น และใช้กระทบเส้นด้ายให้แน่นตามความกว้างของผ้าที่จะทอ ฟืมพื้นบ้าน ก็กระตุกภายในกรอบไม้เป็นซี่โลหะ ฟืมหนึ่งจะมี 35 - 40 หลบ แต่ละหลบมี 40 ฟัน

10.3.3 ตะกอกหรือตะกอก คือ เครื่องยกเส้นด้าย เป็นไม้เส้นผ่าศูนย์กลาง 1 ซม. ใช้สำหรับตั้งลายและทำผ้าลาย ตะกอกจะมีเชือกที่ร้อยคล้ายด้ายยืน ใช้สอดเส้นด้ายยืนเพื่อแบ่งเส้นด้ายเป็นหมวดหมู่ตามต้องการ เมื่อยกตะกอกขึ้นก็จะดึงเส้นด้ายยืนเปิดช่องให้สามารถพุ่งกระสวยเข้าไปได้ 10.3.4 กระสวย เครื่องมือทอผ้าที่ใช้ใส่หลอดด้ายพุ่ง สำหรับพุ่งสอดไประหว่างช่องเขา เส้นด้ายยืนจะทำให้เส้นด้าย 2 ขันติดกันจนเกิดเป็นเนื้อผ้า กระสวยทำด้วยไม้เนื้อแข็งมีความยาวประมาณ 25 - 30 ซม. ด้านและปลายเรียว ตรงกลางจะเป็นช่องสำหรับใส่หลอดด้ายพุ่งและมีแกนไม้เล็ก ๆ สำหรับสอดใส่หลอดด้ายพุ่ง

10.3.5 ไม้สำปัน คือ ไม้ที่ใช้มัดผ้าที่ทอเสร็จแล้วบางส่วน โดยทำการมัดไว้ไนไม้สำปัน

10.3.6 คานแขวนเป็นไม้ห้อยอยู่กับคานของที่ใช้แขวนเชือกที่ต่อมาจากตะกอกเพื่อให้ตะกอกตั้งอยู่ตลอดเวลา โดยใช้เชือกเป็นห่วงใต้คานแขวนจากโครงกี่ทั้งชายและขวา

10.3.7 ไม้ลองนั่ง คือกระดานที่ใช้สำหรับนั่งทอผ้า ความยาวของไม้เท่ากับ ความกว้างของผ้า

10.3.8 ไม้คันมั่ง เป็นไม้ที่ใช้ชิงไว้ตามความกว้างของผ้าที่ทอ เพื่อใช้ดึงผ้าให้หน้าผ้าตั้งพอกับฟืม และทำให้ลายผ้าตรงไม่คดไปมา เวลาทอ

10.3.9 ไม้เหยียบทูก คือ ไม้ 2 อัน มีลักษณะกลม ยาวประมาณ 95 ซม. ไม้ 2 อันนี้จะผูกเชื่อมโยงกับเสาทูก ( ตะกอก ) เพื่อใช้สำหรับเหยียบดึงเส้นด้ายให้ขึ้นลงสลับกัน

และเปิดช่องเมื่อพุ่งกระสวยด้ายเข้าไปในช่องดั่งกล่าว เส้นด้ายทั้ง 2 ชนิด จะสานขัดกันเป็นเนื้อผ้า

10.3.10 ไม้โป่งเปง คือไม้ไผ่กลม ๆ มีรูตรงกลางสำหรับผูกติดกับตะกอลและไม้คานเขา สำหรับเหยียบตีนตะกอขึ้นลง

#### 10.4 ขั้นตอนการทอผ้า

ขั้นตอนที่ 1 สับตะกอ โดยใช้สันเท้าเหยียบไม้เหยียบหูอันที่ 1 เพื่อขึงตะกอขัดที่ 1 ลงซึ่งจะดึงด้ายยืนกลุ่มที่ 1 ตามลงมาด้วย ส่วนตะกอขัดที่ 2 ก็จะยกเส้นด้ายยืนกลุ่มที่ 2 ขึ้นเกิดเป็นช่องว่างระหว่างเส้นด้ายกลุ่มที่ 1 และกลุ่มที่ 2

ขั้นตอนที่ 2 พุ่งกระสวยด้ายเข้าไปในช่องไหมยืน จากด้านขวาไปทางด้านซ้าย ใช้มือซ้ายรับกระสวย ทำให้เส้นด้ายพุ่งเข้าไปสานกับด้ายยืน

ขั้นตอนที่ 3 กระทบพืม โดยใช้พืมกระแทกเส้นด้าย 1-2 เพื่ออัดเส้นด้ายพุ่งให้เป็นเส้นตรง

ขั้นตอนที่ 4 สับตะกอ ใช้ปลายเท้าเหยียบไม้เหยียบหูอันที่ 2 ตะกอขัดที่ 2 จะรั้งเส้นด้ายยืนกลุ่มที่ 2 ลง และตะกอขัดที่ 1 จะดึงเส้นด้ายยืนกลุ่มที่ 1 ขึ้น เปิดเป็นช่องว่างระหว่างเส้นด้ายทั้งสองกลุ่ม อีกครั้ง แต่ตำแหน่งเส้นด้ายยืนจะสลับกัน โดยผลัดกันขึ้นลง

ขั้นตอนที่ 5 พุ่งกระสวย การพุ่งกระสวยจะย้อนกลับเข้าไปในช่องด้ายยืนจากด้านซ้ายมือมาด้านขวามือ แล้วใช้มือขวาจับกระสวยเส้นฝ้ายพุ่งหรือด้ายพื้นก็จะสอดไปสานขัดกับเส้นด้ายยืน

ขั้นตอนที่ 6 กระทบพืมหรือพื้นหวี อัดเส้นด้ายพุ่งให้ชิด ติดแน่นเป็นเส้นตรงอีกครั้ง การสับตะกอและพุ่งกระสวยสลับไปมา และกระทบพืมหรือพื้นหวีหลาย ๆ ครั้ง จะปรากฏเป็นผ้าขึ้น

#### 10.5 ประเภทของผ้าที่ทอ

10.5.1 ผ้าพื้น การทอผ้าพื้นจะใช้ด้ายพุ่งเพียงเส้นเดียว และด้ายยืนเส้นเดียวกัน

10.5.2 ผ้าลาย การทอจะใช้ด้ายเส้นยืนหลายเส้นสลับสี เช่น สีแดง เขียว ขาว โดยทำลายเรียงสีด้ายไว้ก่อน นำด้ายไปสับใส่พืม และด้ายเส้นพุ่งก็จะเป็นหลายสี นำมาทอให้เป็นลายตามต้องการ

#### 10.6 ผลผลิต

ไม่ได้จำหน่าย ทำใช้เองในครัวเรือน

#### 10.7 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่องการทอผ้า

1. นางชด ชุตรี อายุ 68 ปี เลขที่ 57 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

2. นางประทวน มีชัยโย อายุ 46 ปี เลขที่ 1 หมู่ 8 บ้านยั้งข้าว ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นางบุญลือ ศรีคง อายุ 46 ปี เลขที่ 4 หมู่ 8 บ้านยั้งข้าว ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
4. นางกุหลาบ พักชานา อายุ 43 ปี เลขที่ 12/1 หมู่ 8 บ้านยั้งข้าว ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
5. นางมณี จีนสลุด อายุ 40 ปี เลขที่ 27 หมู่ 8 บ้านยั้งข้าว ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
6. นางลำไย เวชสวรรค์ อายุ 4 ปี เลขที่ 60/1 หมู่ 8 บ้านยั้งข้าว ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
7. นางเจริญ กลิ่นแยม อายุ 70 ปี เลขที่ 60 หมู่ 8 บ้านยั้งข้าว ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## 11. การทำแชมพูดอกอัญชัน ครีมนวดผมดอกอัญชัน

### 11.1 แชมพูดอกอัญชัน

#### 11.1.1 สูตรตำรับ

1. แทคซาปอน 103 L (Texapon 103 L)	3	กรัม
2. แทคซาปอน N 40 (Texapon N 40)	30	กรัม
3. ดี-แพนทีนอล (D - panthenol)	2	กรัม
4. ซีตืออล เอช อี (Cetiol HE)	2	กรัม
5. ไฮโดรไลต์ แอลโลเจน โปรตีน ปรับสภาพผม	1	กรัม
6. คอม เบอ แลน เค ดี (Comperlan KD)	3	กรัม
7. โซเดียม คลอไรด์	1	กรัม
8. ดี ไฮ ดอน เค (Dehyton K)	5	กรัม
9. โบรมิ ด็อก แอล (Bronidox L)	0.2	กรัม
10. น้ำคั้นดอกอัญชัน 1: 3	10	กรัม
11. น้ำ	100	กรัม

#### 11.1.2 วิธีเตรียม

1. ละลายไฮโดรไลต์ แอลโลเจน โปรตีน ในน้ำประมาณ 20 กรัม
2. เติมนานตัวอื่น
3. เติมน้ำดอกอัญชัน
4. เติมน้ำจนครบปริมาตร

## 11.2 ครีมหน้าผมหงอกอัญชัน

### 11.2.1 สูตรตำรับ

#### 1. วัฏภาคน้ำมัน ( Oil phase )

ซีทิล แอลกอฮอล์ ( Cetyl alcohol ) 1.9 กรัม

สเตียร์ด แอลกอฮอล์ ( Stearyl alcohol ) 1.9 กรัม

ลิกวิด พาราฟิน ( Liquid Paraffin ) 4.5 กรัม

#### 2. วัฏภาคน้ำ ( Water phase )

ดี ไฮ ควอท เอ ( Dehyquart A ) 3.8 กรัม

น้ำ 100 กรัม

#### 3. สารกันเสีย ( Preservative )

เล็กน้อย

#### 4. สารแต่งกลิ่น ( Fragrance )

เล็กน้อย

#### 5. น้ำคั้นดอกอัญชัน 1 : 3

30 กรัม

### 1.2.2 วิธีเตรียม

1. หลอมวัฏภาคน้ำมัน (อุณหภูมิ ประมาณ 70 องศาเซลเซียส)
2. ละลาย ดีไฮควอท เอ ในน้ำเล็กน้อย ประมาณ 30 กรัม
3. เท สาร ข้อ 1 ลงใน สารข้อ 2
4. คนจนเริ่มเป็น ผสมน้ำคั้นดอกอัญชัน (อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส)
5. เติมสารกันเสีย , สารแต่งกลิ่นปรับปริมาตร จนครบ ด้วยน้ำ

## 11.3 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่องการทำแชมพูดอกอัญชัน ครีมหน้าผมหงอกอัญชัน

1. นางบุญมา มาช้า อายุ 47 ปี เลขที่ 31 หมู่ 7 บ้านบึงเวียน ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นางปิ่น ทองสำฤทธิ์ อายุ 43 ปี เลขที่ 41/3 หมู่ 7 บ้านบึงเวียน ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นางซุบ ยืนยาว อายุ 38ปี เลขที่ 41 หมู่ 7 บ้านบึงเวียน ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
4. นางบุญศรี โพธิ์โชติ อายุ 48 ปี เลขที่ 51 หมู่ 7 บ้านบึงเวียน ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

5. นางละเมียด นกยว่ม อายุ 31 ปี เลขที่ 40/2 หมู่ 7 บ้านบึงเวียน ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
6. นางปราณี พุ่มไย อายุ 43 ปี เลขที่ 26/2 หมู่ 7 บ้านบึงเวียน ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
7. นางสาวบุญแรม สานปาน อายุ 37 ปี เลขที่ 32/1 หมู่ 9 บ้านบางกระทุ่ม ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
8. นางบุญเอื้อ ม่วงแท้ อายุ 33 ปี เลขที่ 38/2 หมู่ 7 บ้านบึงเวียน ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
9. นางสาวสุดใจ สัจฉิม อายุ 42 ปี เลขที่ 37 หมู่ 7 บ้านบึงเวียน ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
10. นางชลธิชา ม่วงแท้ อายุ 41 ปี เลขที่ 38/3 หมู่ 7 บ้านบึงเวียน ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## 12. การผลิตเครื่องต้มใบหม่อนสำเร็จรูป

### 12.1 ความเป็นมา

ในปี 2532 – 2533 เกิดอุทกภัยและเพลิงไหม้กระโถดสีน้ำตาลระบาดทำความเสียหายไร่นา โดยการแนะนำของกรมราชการชาวบ้านจึงหันมาปลูกหม่อนเลี้ยงไหมซึ่งสร้างรายได้ แต่ด้วยความยุ่งยากในการเลี้ยงไหม จึงเปลี่ยนมาทำเครื่องต้มจากใบหม่อนในลักษณะเดียวกับชา ซึ่งสามารถสร้างรายได้แก่กลุ่มแม่บ้านได้ท้องถิ่นตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว

หม่อน ( Mulberry tree หรือ White Mulberry ) ชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Morus alba* L. วงศ์ Moraceae เป็นไม้พุ่มขนาดย่อม สูง 2.3 เมตร ใบเขียว ออกสลับ ใบอ่อนเป็น 3 lobes ใบแก่รูปกลมรี ปลายแหลม กว้าง 6 – 8 เซนติเมตร ยาว 9 – 15 เซนติเมตร ขอบใบหยักเป็นฟันเลื่อย มีขนเขียวเข้ม ผิวใบสากคาย ดอกช่อ ลักษณะเป็นแท่ง ยาวประมาณ 2 เซนติเมตร ดอกตัวผู้และตัวเมียแยกกัน ดอกย่อยมี 4 กลีบ ออกตามง่ามใบที่ปลายกิ่ง ผลเป็นผลรวมออกเป็นพวง ผลกลมเล็ก เมื่อสุกมีสีม่วงแดง หม่อนเป็นพืชเศรษฐกิจ ใบใช้เป็นอาหารเลี้ยงตัวอ่อนไหม หม่อนปลูกมากแถวภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือซึ่งทำอุตสาหกรรมทอผ้า

### 12.2 ประโยชน์

ส่วนใช้ประโยชน์ ใบสด ใบแห้ง ผลสด ราก และเปลือก ราก  
สรรพคุณพื้นบ้าน  
ใบ รสจืดเย็น ใช้เป็นยาขับเหงื่อ แก้เจ็บคอ ต้มดื่มแก้ไข้ ตัวร้อน แก้ร้อนใน  
กระหายน้ำ แก้ไอ ระวังประสาท

ผล ต้มกินเป็นยาเย็น ขาระบายอ่อนๆ แก้อาตุไม่ปรกติ ดับร้อน ทำให้ชุ่มคอ

### 12.3 ขั้นตอนการผลิต

#### แบบชาจีน

1. คัดเลือกใบหม่อนสด ล้างทำความสะอาด
2. หั่นใบหม่อนให้ได้ขนาด 0.5 x 4.0 เซนติเมตร
3. นวดใบหม่อนในกระทะด้วยไฟอ่อนๆ ประมาณ 20 นาที
4. อบแห้งประมาณ 1 ชั่วโมง อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส
5. บรรจุในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท

#### แบบชาใบหม่อน

1. คัดเลือกใบหม่อนสด
2. ล้างทำความสะอาด
3. หั่นใบหม่อนให้ได้ประมาณ 0.5 x 4.0 เซนติเมตร
4. ลวกน้ำร้อน 30 – 40 วินาที
5. ล้างน้ำเย็นทันที
6. นวดในกระทะด้วยไฟอ่อนๆ ประมาณ 20 นาที
7. อบแห้งประมาณ 1 ชั่วโมง อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส
8. บรรจุในภาชนะ บรรจุที่ปิดสนิท

### 12.4 ต้นทุนการผลิต

1. ใบหม่อนสดคุณภาพดี จำนวน 5 ก.ก.ๆ ละ 10 บาท เป็นเงิน 50 บาท
2. ค่าแก๊ส 1 ก.ก.ๆ ละ 18 บาท เป็นเงิน 18 บาท
3. ค่าแรงงาน 1 วัน เป็นเงิน 150 บาท
4. ค่าใช้จ่ายอื่นๆ เป็นเงิน 10 บาท

รวมเป็นเงิน 228 บาท ได้ผลผลิต 1 กิโลกรัม

ค่าหน่วยผลผลิต กิโลกรัมละ 300 บาท

ดังนั้น ได้กำไรสุทธิ กิโลกรัมละ 72 บาท

### 12.5 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การผลิตเครื่องดื่มใบหม่อนสำเร็จรูป

1. นางอัมพร แยมชะมัง อายุ 37 ปี เลขที่ 1/2 หมู่ 3 ตำบลท่าศาล  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นางน้ำค้าง มีแก้ว อายุ 42 ปี เลขที่ 106 หมู่ 1 ตำบลท่าศาล  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นางผอย อ่ำกำเนิด อายุ 53 ปี เลขที่ 88/1 หมู่ 3 ตำบลท่าศาล  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก



4. นางสาวอุทุมพร อ่ำก่าเน็ค อายุ 17 ปี เลขที่ 88/1 หมู่ 3 ตำบลท่าศาล  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
5. นางสาวเครือวัลย์ บัวศรี อายุ 33 ปี เลขที่ 30 หมู่ 1 ตำบลท่าศาล  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
6. นางสาวแสงดาว ศรขาวเรือ อายุ 26 ปี เลขที่ 54 หมู่ 1 ตำบลท่าศาล  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
7. นางสาวชนพร เนียมตุ้ย อายุ 44 ปี เลขที่ 41 หมู่ 3 ตำบลท่าศาล  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

### 13. กล้ายฉาบน้ำตาลมะพร้าว

#### ขั้นตอนการผลิต

1. เลือกกล้ายดิบ ปอกแล้ว ใสเป็นชิ้นเล็ก ๆ หมักใส่น้ำตาลตักไว้ 1 คืน
2. เข้ามายกกล้ายที่ใสแล้วออกเป็นชิ้น ๆ
3. ทอดด้วยน้ำมันมะพร้าว
4. ใส่น้ำ และน้ำตาลในน้ำมัน ใสกล้ายลงไปทอด คนให้ทั่วจนกว่าจะเหลือง ตักทิ้งไว้ให้เย็น แล้วบรรจุใส่ถุง

#### 13.1 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การทำกล้ายฉาบน้ำตาลมะพร้าว

1. นางดวงรัตน์ เสี่ยงงาม อายุ 36 ปี เลขที่ 100/3 หมู่ 1 ตำบลนครป่าหมาก  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นางริ้ว ทองแท่ง อายุ 65 ปี เลขที่ 110/1 หมู่ 1 ตำบลนครป่าหมาก  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

### 14. การตีมีด ขวาน เสียม

#### ขั้นตอนการทำ

1. นำเหล็กที่จะตีมาเผาไฟ ใช้ถ่านไม้ไฟ
2. ใช้ ค้อน ปอนด์ทุบเหล็ก ที่ยังร้อนแดงอยู่ แล้วตั้งเป็นรูปร่างมีด ตามต้องการ
3. ใช้ปากกาจับมีดแล้วแทงตะไบ แต่งรูปให้คม แล้วชุบน้ำให้เย็น แต่ค่อย ๆ ชุบน้ำใช้ได้เลย ( การชุบน้ำ ถ้าเหล็กแดงมากจะหัก เพราะเหล็กกล้าเกิน ต้องให้ดูพอดี สังเกตจากสีแดงของเหล็กจากช่างที่ชำนาญว่า แดงมาก แดงน้อย ใช้ได้แล้วหรือยัง )

#### 14.1 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การตีมีด ขวาน เสียม

1. นายยั่ว พวงทอง อายุ 61 ปี เลขที่ 75/1 หมู่ 5 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## สาขาการแพทย์แผนไทย ได้แก่ ยาสมุนไพร การนวด

### งานการแพทย์แผนไทย โรงพยาบาลบางกระทู้

การแพทย์แผนไทยเป็นมรดกที่มีค่าของคนไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณ การรักษาโรคด้วยการแพทย์แผนไทยประกอบด้วย การใช้สมุนไพร การอบไอน้ำสมุนไพร การนวด การประคบด้วยสมุนไพร การใช้อาหาร การใช้ธรรมชาติบำบัด การนึ่งสมาธิ ซึ่งสามารถใช้รักษาโรคด้วยตนเองการแพทย์แผนไทยได้ถูกทอดทิ้ง และขาดการสืบทอดโดยมีการแพทย์แผนปัจจุบันเข้ามาทดแทน กระทรวงสาธารณสุขได้มีนโยบายที่จะฟื้นฟูการแพทย์แผนไทยของประเทศ ตั้งแต่แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 4 (พ.ศ.2520 - 2524) โรงพยาบาลบางกระทู้ได้ตระหนักถึงความสำคัญ และเห็นคุณค่าของการแพทย์แผนไทย ซึ่งเป็นภูมิปัญญาไทยอย่างหนึ่งของชุมชน โดยได้นำเอาระบบการแพทย์แผนไทยเข้าผสมผสานกับการแพทย์แผนปัจจุบันในระบบบริการการรักษาผู้ป่วยขึ้นในโรงพยาบาลเป็นเวลามากกว่า 30 ปีแล้ว เพื่อให้ประชาชนมีทางเลือกในการรักษาโรคเบื้องต้น โดยมุ่งอาการโรคที่เป็นกันมาก และสามารถใช้บริการแพทย์แผนไทยรักษาให้หายได้ การดำเนินงานภายใต้การส่งเสริมและสนับสนุนตามนโยบายของกระทรวงสาธารณสุข

#### 1. สมุนไพรรักษาโรค

โรงพยาบาลบางกระทู้ได้รับการสนับสนุนด้านความรู้ในการผลิตยา และเครื่องมือจากสำนักงานคณะกรรมการการสาธารณสุขมูลฐาน กระทรวงสาธารณสุข มีตู้อบไฟฟ้า เครื่องบด เครื่องร่อน เครื่องหั่นสมุนไพร เครื่องรีดเส้นลูกกลอน ได้ดำเนินการผลิตยาในรูปแบบลูกกลอน ทิงเจอร์ ยาในรูปแบบซูล ช่าง ยามง

##### 1.1 รายการยาสมุนไพรและสรรพคุณที่ผลิตโดยโรงพยาบาลบางกระทู้

- |                       |                                      |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1. ลูกกลอนฟ้าทะลายโจร | - แก้เจ็บคอ ท้องเสีย                 |
| 2. ลูกกลอนขมิ้นชัน    | - แก้ท้องอืด-เฟ้อ แก้โรคกระเพาะอาหาร |
| 3. กส่วยลูกกลอน       | - แก้โรคกระเพาะอาหาร                 |
| 4. แคปซูลเพชรสังฆาต   | - แก่ริดสีดวงทวาร                    |
| 5. แคปซูลขี้เหล็ก     | - เจริญอาหาร ทำให้อ่อนหลับ           |
| 6. แคปซูลประสะไฟล     | - แก้ปวดประจำเดือน แก้ตกขาว          |
| 7. แคปซูลมะระขี้นก    | - ลดน้ำตาลในเลือด                    |
| 8. แคปซูลบอระเพ็ด     | - ลดใช้ เจริญอาหาร                   |
| 9. แคปซูลขมิ้นชัน     | - แก้ท้องอืดเฟ้อ โรคกระเพาะ          |
| 10. แคปซูลฟ้าทะลายโจร | - แก้เจ็บคอ ท้องเสีย                 |

- |  |   |
|--|---|
| 11 . แคปซูลเกาวัลย์เปรียง                                | - ขับปัสสาวะเพิ่มภูมิต้านทาน คลายกล้ามเนื้อ                           |
| 12. ยาหอม  | - แก้กมวิงเวียน ใจสั่น  |
| 13 . ชาขงขิง   | - แก้กท้องอืด ท้องเฟ้อ แน่นจุกเสียด                                   |
| 14. ชาขงขลุ้   | - ขับปัสสาวะ  |
| 15 . ชาขงหญ้าหนวดแมว                                     | - ขับปัสสาวะ ขับนิ่วก้อนเล็กๆ   |
| 16. ชาขงขุมเห็ดเทศ                                       | - แก้อาการท้องผูก   |
| 17. ชาขงหญ้าดอกขาว                                       | - ขับปัสสาวะ , ลดการสูบบุหรี่   |
| 18. ชาขงรางจืด   | - ถอนพิษเบือเมา ช่วยลดสารพิษในร่างกาย                                 |
| 19. ชาขงตะไคร้   | - ช่วยบำรุงไฟธาตุ ขับลมในลำไส้ เจริญอาหาร                             |
| 20. ชาขงเกาวัลย์เปรียง                                   | - ขับปัสสาวะ เพิ่มภูมิต้านทาน คลายกล้ามเนื้อ                          |
| 21. สมุนไพรชุดอบตัว                                      | - ช่วยให้ระบบไหลเวียนดี ขับน้ำคาวปลาหลังคลอด                          |
| 22. ทิงเจอร์เสลดพังพอนตัวเมีย                            | - แก้ริ้วม รุสวัด แมลงสัตว์กัดต่อย                                    |
| 23. กาลไมท์เสลดพังพอนตัวเมีย                             | - ใช้ทาแก้ผด ผื่นคัน ลมพิษ ตุ่มคันจากอีสุกอีใส<br>แมลงสัตว์กัดต่อย    |
| 24. อาหารเส้นใย<br>(ถั่วเหลือง, ลูกเดือย, งาคั่ว, ฝรั่ง) | - บำรุงสุขภาพ ช่วยควบคุมอาหารในผู้ป่วย<br>เบาหวาน และมีคอเลสเตอรอลสูง |
| 25. ลูกประคบ   | - แก้ปวดเมื่อย ช่วยให้การไหลเวียนเลือดดี                              |

### 1.2 การแพทย์แผนไทย ดำเนินงานโดย

การแพทย์แผนไทย โรงพยาบาลอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก โดยมีแพทย์หญิงดวงรัตน์ เชี่ยวชาญวิทย์ เป็นผู้อำนวยการ

### 1.3 งานกลุ่มสมุนไพรควบคุมวงจรเพื่อเศรษฐกิจ

เป็นกลุ่มที่ก่อตั้งจากผู้สนใจสมุนไพรที่ได้รับการอบรมความรู้เรื่องสมุนไพร หมอชาวบ้าน ตลอดจนเกษตรกรที่สนใจปลูกพืชสมุนไพร

### 1.4 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่องสมุนไพรรักษาโรค

- |                                 |                        |        |                |
|---------------------------------|------------------------|--------|----------------|
| 1. นายเล็ก บุญพยอม              | อายุ 75 ปี เลขที่ 58   | หมู่ 8 | ตำบลไผ่ล้อม    |
| อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก |                        |        |                |
| 2. นายสมาน เนียมเกิด            | อายุ 46 ปี เลขที่ 16/4 | หมู่ 1 | ตำบลบางกระทุ่ม |
| อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก |                        |        |                |
| 3. นายทยนต์ สังข์นวล            | อายุ 73 ปี เลขที่ 27   | หมู่ 3 | ตำบลบางกระทุ่ม |
| อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก |                        |        |                |

4. นายประเทือง แก้วเขียวเหลือง อายุ 53 ปี เลขที่ 118/1 หมู่ 9  
ตำบลบางกระท่อม อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
5. นายเลื่อง สุภะกะ อายุ 80 ปี เลขที่ 13 หมู่ 8 ตำบลบางกระท่อม  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
6. นายแสวง พรมรัตน์ อายุ 85 ปี เลขที่ 1/2 หมู่ 8 ตำบลเนินกุ่ม  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
7. นายสมบัติ เปรมกาศ อายุ 54 ปี เลขที่ 31 หมู่ 9 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
8. นายท้วม ร้ายสูงเนิน อายุ 68 ปี เลขที่ 82 หมู่ 5 ตำบลท่าตาล  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
9. นางพร้อม ร้ายสูงเนิน อายุ 68 ปี เลขที่ 82 หมู่ 5 ตำบลท่าตาล  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
10. นายแสวง พุ่มไย อายุ 75 ปี เลขที่ 26 หมู่ 7 ตำบลบางกระท่อม  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
11. นางละออง แก้วเขียวเหลือง อายุ 59 ปี เลขที่ 118/1 หมู่ 9 ตำบลบางกระท่อม  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก
12. นายจำเนียร ฤกษ์แก้ว อายุ 59 ปี เลขที่ 1/9 หมู่ 1 ตำบลเนินกุ่ม  
อำเภอบางกระท่อม จังหวัดพิษณุโลก

## 2. การหวัด

### 2.1 ลักษณะการหวัด

เป็นการหวัดเพื่อรักษาการปวดเมื่อย และรักษากระดูกให้ติดกัน  
ในกรณีที่มีผู้ที่มารับการรักษา มีอาการปวดเมื่อยมาก ใช้การหวัดอย่างเดียว และหวัดไม่นาน  
ถ้าเป็นมากการหวัดจะใช้เวลานาน

### 2.2 ขั้นตอนการหวัด

เมื่อผู้มารับการรักษาไปพบแพทย์แผนไทย ก็จะสอบถามประวัติ และอาการ ว่า  
มีอาการปวดเมื่อยจุดใด จากนั้นก็อบสมุนไพรเพื่อกระตุ้นให้ร่างกาย มีการไหลเวียนโลหิตที่ดี  
ก่อน ต่อมาจึงหวัดตามจุดที่ปวดเมื่อย นานมากน้อยตามอาการ แล้วจึงประคบซึ่ง เป็นการแปรรูป  
พืชสมุนไพรด้วยการหั่น จำพวกไพล ขมิ้นชัน ใบมะขาม ผีวมะกูด ใบส้มป่อย พิมเสน ใบ  
พลับพลึง เถาเอ็นอ่อน เถาสะค้าน แล้วห่อด้วยผ้าแล้วนำไปนึ่ง แต่ถ้าต้องการเก็บรักษาไว้  
นานๆก็ใช้การตากแห้งก่อน แล้วห่อผ้าไว้เช่นกัน สรรพคุณทางรักษาแบบสวดจะดีกว่า เมื่อได้ถูก  
ประคบก็นำมาชุบน้ำนิดหน่อยถ้าเป็นแบบแห้ง แต่ถ้าแบบสวดเมื่อนึ่งเสร็จจะชื้นอยู่แล้ว ซึ่งผลก็คือ  
อาการปวดเมื่อย และบวมจะหายไป

### 2.3 การรักษา

ผู้มารับการรักษาที่งานแพทย์แผนไทย โรงพยาบาลบางกระทู้ อำเภอบางกระทู้ จังหวัดพิษณุโลก ทำบัตร แล้วซักประวัติก่อน ค่ารักษา 200 บาท ต่อครั้ง

### 2.4 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่องการหวด

1. นายวา เหลี่ยมสูงเนิน อายุ 46 ปี เลขที่ 52/2 หมู่ 1 ตำบลเนินกุ่ม อำเภอบางกระทู้ จังหวัดพิษณุโลก
2. นางสาวชลธาร มากบางแก้ว อายุ 30 ปี เลขที่ 106 หมู่ 9 ตำบลบางกระทู้ อำเภอบางกระทู้ จังหวัดพิษณุโลก
3. นางสาวเกตุ เพ็งสฤต อายุ 28 ปี เลขที่ 118 หมู่ 9 ตำบลบางกระทู้ อำเภอบางกระทู้ จังหวัดพิษณุโลก
4. นางสาวจิราภา ปรีชาญาณ อายุ 26 ปี เลขที่ 99 หมู่ 5 ตำบลบางกระทู้ อำเภอบางกระทู้ จังหวัดพิษณุโลก
5. นางสุวรรณ อ่ำสำลี อายุ 36 ปี เลขที่ 43/1 หมู่ 7 ตำบลบางกระทู้ อำเภอบางกระทู้ จังหวัดพิษณุโลก
6. นางประนอม พรหมเต่า อายุ 34 ปี เลขที่ 19/2 หมู่ 7 ตำบลบางกระทู้ อำเภอบางกระทู้ จังหวัดพิษณุโลก
7. นางละออง แก้วเขียวเหลือง อายุ 59 ปี เลขที่ 118/1 หมู่ 9 ตำบลบางกระทู้ อำเภอบางกระทู้ จังหวัดพิษณุโลก
8. นางสาวอรอุมา มากบางแก้ว อายุ 34 ปี เลขที่ 97 หมู่ 9 ตำบลบางกระทู้ อำเภอบางกระทู้ จังหวัดพิษณุโลก

สาขาเกษตรกรรม ได้แก่ การทำปุ๋ยหมักจากเปลือกกล้วยและดินสองแคว การปลุกกล้วย การปลุกข้าว การปลุกคอกมะลิ การสีข้าวด้วยมือ การสีฝัดเมล็ดข้าวลิบ การปลุกอ้อย การเลี้ยงไก่ชน การเลี้ยงนกกระทา การทำไร่นาสวนผสม การปลุกผักปลอดสารพิษ

#### 1. การทำปุ๋ยหมักจากเปลือกกล้วยและดินสองแคว

##### 1.1 วิธีการทำปุ๋ยหมักจากเปลือกกล้วย

แบ่งเปลือกกล้วย และมูลสัตว์หรือตะกอนอ้อย ยูเรีย และเร่งออกเป็น 3 ส่วน เท่า ๆ กัน นำเปลือกกล้วย ส่วนที่ 1 เกสียเป็นแปลงขนาด 3 X 5 เมตร แล้วใช้มูลสัตว์หรือตะกอนอ้อยโรยทับให้ทั่ว เอน้ำราดให้เปียกกว่านยูเรีย นำสารเร่งละลายน้ำราดให้ทั่ว แล้วเอาเปลือกกล้วย ส่วนที่ 2 วางทับ จำเนียรการเหมือนเช่นเดิม จนครบ 3 ชั้น ใช้เศษฟองคลุมไว้ 10 วัน กลับกองปุ๋ยหมัก 1 ครั้ง ปุ๋ยหมักจะใช้ได้เมื่อประมาณ 45 วัน ชาติ

อาหารที่มีในปุ๋ยหมัก N = 1.81 P = 0.89 K = 5.89 หรือเป็นสูตรปุ๋ยจะได้ N - P - K  
ประมาณ 2 - 1 - 6

ผลการวิเคราะห์ปุ๋ยอินทรีย์จากเปลือกกล้วยของกรมส่งเสริมการเกษตร

ความชื้น	9.37 %
ความเป็นกรดค่อนข้างเป็นด่าง PH (1 : 5)	9.30 %
ความเค็มระดับปานกลาง EC	6.79 %
ไนโตรเจน	1.3 %
ฟอสฟอรัส	1.3 %
โปแตสเซียม	5.1 %
อินทรีย์วัตถุประมาณ	36.6 %
แสดงว่าขบวนการย่อยสลายแล้ว	C/N ratio 16

## 1.2 ต้นทุนการทำปุ๋ยหมัก

1. เปลือกกล้วย	100 กิโลกรัม	ราคา	100	บาท
2. ตะกอนอ่อน	200 กิโลกรัม	ราคา	20	บาท
3. สารไบโอดี	1 ชูต	ราคา	100	บาท
4. ปุ๋ยเคมี	2 กิโลกรัม	ราคา	20	บาท
รวมต้นทุน	1,202 กิโลกรัม	ราคา	240	บาท
	1 กิโลกรัม	ราคา	0.20	บาท
ได้ปุ๋ยหมักแห้ง	250 กิโลกรัม	ราคา	1.50	บาท
เป็นเงิน	375 บาท	กำไร	135	บาท

## 1.3 วิธีทำดินสองแคว

นำปุ๋ยหมัก ดินมารบดให้เป็นก้อนเล็ก ๆ แล้วนำตะกอนอ่อนเก่า , แกลบดำ , แกลบขาว มาคลุกเคล้าให้เข้ากัน ถ้าส่วนผสมแห้งให้รดน้ำพอหมาดแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากันดีแล้ว จึงนำไปใช้กับไม้ผล ไม้ดอก ไม้ประดับ พืชผักต่างๆ ได้ หรือบรรจุถุงขนาดน้ำหนัก 4 - 5 กิโลกรัม และ ขนาด 13 - 15 กิโลกรัมจำหน่ายต่อไป

## 1.4 ประโยชน์ของดินสองแคว

1. มีธาตุอาหารที่จำเป็นต่อพืช คือ N = 1.01 P = 0.68 และ K = 1.14
2. เป็นการนำเอาสิ่งที่เหลือใช้มา ทำให้เกิดประโยชน์ และช่วยรักษา

สิ่งแวดล้อมมารายน้ำได้ดี ปรับโครงสร้างของดินให้ดินดีขึ้น อุ่มน้ำ

## 1.5 ต้นทุนการผลิตดินสองแคว

1. ปุ๋ยหมัก	9 กิโลกรัม	ราคา	13.50	บาท
2. ตะกอนอ่อน	17 กิโลกรัม	ราคา	1.70	บาท
3. แกลบดำ	17 กิโลกรัม	ราคา	8.50	บาท

4. แกลบขาว	5 กิโลกรัม	ราคา	2.50 บาท
5. ชั่งข้าวโพด	17 กิโลกรัม	ราคา	8.50 บาท
6. ดินร่วน	15 กิโลกรัม	ราคา	0.75 บาท
7. ปุ๋ยเคมี	2 กิโลกรัม	ราคา	20.00 บาท
8. น้ำพอสุมควาร			

รวม 82 กิโลกรัม ราคา 55.45 บาท

1 กิโลกรัม ต้นทุน 0.67 บาท

การบรรจุกระสอบ 11 กิโลกรัม

1. กระสอบราคา	4.75 บาท
2. ค่าแรงงาน	2.30 บาท
รวม	7.05 บาท
ดินผสม 11 กิโลกรัม ราคา	7.37 บาท
รวมต้นทุน	14.42 บาท
ราคา/ กระสอบ	15.00 บาท
กำไรสุทธิ	0.58 บาท

#### 1.6 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การทำปุ๋ยหมักและดินสองแคว

1. นายแถม ต้นพิสมัย อายุ 60 ปี เลขที่ 77/1 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นายสนิท มาพิจิตร อายุ 55 ปี เลขที่ 37 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นางทองหล่อ ตัมมิแสง อายุ 60 ปี เลขที่ 30 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
4. นายจเร ปานบุญ อายุ 47 ปี เลขที่ 35 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
5. นางฉลอม แก้วบุญขุน อายุ 40 ปี เลขที่ 22/1 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
6. นายธวัช แก้วบุญขุน อายุ 45 ปี เลขที่ 22/1 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
7. นายสุตใจ ผู้ผึ้ง อายุ 50 ปี เลขที่ 32 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
8. นางเฉลียว จินาพันธ์ อายุ 62 ปี เลขที่ 31/1 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

9. นางทวน สร้อยทอง อายุ 40 ปี เลขที่ 44/3 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
10. นางไสว แก้วกำเนิด อายุ 38 ปี เลขที่ 51 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
11. นายสมพงษ์ อัญญเมือง อายุ 37 ปี เลขที่ 25/2 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
12. นายเซ พรหมบึงสำ อายุ 55 ปี เลขที่ 21/1 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## 2. การปลูกกล้วย

พื้นที่ของอำเภอบางกระทุ่มส่วนใหญ่เป็นที่ลุ่ม บางปีพบรากกล้วยที่เกษตรกรปลูกไว้เน่าท่วม กระนั้นก็ตามเกษตรกรก็ยังนิยมปลูกกล้วย ทั้งนี้เพราะทำรายได้ให้ดีกว่าเดียว ส่วนหนึ่งเขาปลูกเฉพาะกล้วย แต่ยุคใหม่ที่มีการปลูกกล้วยเป็นรวมเอาให้กับไม้ผล เกษตรกรจะมีผลผลิตกล้วยขายก่อนที่ไม้ผลไม้ยืนต้นจะให้ผลผลิต จึงใช้เวลาไม่ต่ำกว่า 3 ปี

### 2.1 พัฒนาการ และสภาพการปลูกกล้วยบางกระทุ่ม

ปัจจุบันอำเภอบางกระทุ่มมีพื้นที่ปลูกกล้วยประมาณ 3,500 ไร่ ส่วนใหญ่เป็นสายพันธุ์มะลิอ่อง งานพัฒนากล้วยนั้นมีหลายหน่วยงานเข้าร่วม ตั้งแต่การปรับปรุงพันธุ์ การขยายพันธุ์ การแปรรูป รวมทั้งการตลาด

กล้วยนำว่าที่พบในบ้านเรา หากพิจารณาผลแล้วมีสายพันธุ์สีแดง ได้เหลือง ได้ขาว ส่วนกล้วยนำว่าสายพันธุ์ขาว คือ กล้วยนำว่ามะลิอ่องที่มีถิ่นกำเนิดในจังหวัดฉะเชิงเทรา นำเข้ามาปลูกที่อำเภอบางกระทุ่มกว่า 100 ปีมาแล้ว ซึ่งกล้วยนำว่าพันธุ์มะลิอ่องมีลำต้นไม่สูงนัก สีไม่เขียวเข้ม ก้านใบสีเขียวออกหม่น ใบไม่ค่อยยาวนัก ในเครือหนึ่งให้ผลผลิตได้ 7 หวี แต่ละหวีมี 12 - 14 ผล ผลอ่อนนิ่ม มีความสม่ำเสมอ เมื่อแก่ผลไม่เป็นเหลี่ยม การติดผลหลังปลูกใกล้เคียงกับกล้วยนำว่าทั่วไป แต่เมื่อติดผลแล้ว เก็บเกี่ยวได้เร็วกว่าสายพันธุ์อื่นราว 20 วัน

### 2.2 ปลูกเลี้ยงกันอย่างไร

จากตัวเมืองพิษณุโลกเข้าสู่อำเภอบางกระทุ่มไม่ค่อยกว้างนัก สองข้างทางมีกล้วยขึ้นอยู่เป็นช่วงๆ ยิ่งใกล้ตัวอำเภอบางกระทุ่มมากเท่าไร ยิ่งเห็นดงกล้วยมากขึ้นเท่านั้น แปลงกล้วยนิยมปลูกโดยใช้ระยะระหว่างต้นระหว่างแถว 2 คูณ 2 เมตร พื้นที่ 1 ไร่ ปลูกกล้วยได้ 100 ต้น การปลูกกล้วยต้องเอาใจใส่พอสมควร ทุนต้องลงพอสสมควรเช่นกัน นับตั้งแต่พันธุ์กล้วยที่จำหน่ายกันหน่อละ 5 บาท เกษตรกรที่ปลูกมากๆ ต้องว่าจ้างในการเก็บวัชพืช การขุดหลุม ระหว่างปีเกษตรกรถางหญ้าให้กับต้นกล้วยเดือนพฤษภาคมและกันยายน สองครั้งก็เป็น การเพียงพอ



### 2.3 การใส่ปุ๋ย

เรื่องของปุ๋ย หากปลูกเพื่อการแปรรูปควรรใส่ปุ๋ยคอกและปุ๋ยหมักให้กับกล้วย คัดชูของกล้วยที่พบมีหนอนกอ การป้องกันทำได้โดยใช้หน่อที่มีขนาดเล็กปลูก หน่อขนาดเล็ก ใบยังแคบ โคนต้นใหญ่ ปลายของลำต้นเรียว หน่อพันธุ์ที่มีขนาดใหญ่อาจจะเป็นที่อยู่ของหนอน กอได้ ก็เป็นวิธีการของคนที่ท้องถิ่นนั้น

### 2.4 ผลผลิต

กล้วยของบางกระทุ้มขายได้ราคาดี บางท้องถิ่นที่ปลูกกล้วยน้ำว้ามะลิอ่อน จึงต้องบรรทุกรถเข้าไปขายให้กับผู้ที่ค้าที่บางกระทุ้ม บางรายมาจากนครพนมก็มี ช่วงนี้การซื้อ กล้วยแบ่งเป็น 2 แบบด้วยกันคือซังกิโหลขายและขายเป็นหวี

การซังกิโหลขาย ราคา กิโลกรัมละ 3.50 บาท บางครั้งพบว่ากล้วยหนักถึง 2 กิโลกรัม ราคาซื้อขายจึงอยู่ที่ 7 บาท

การแหมาหวี เขาซื้อหวีละ 4 บาท ผู้ซื้อมีข้อแม้ว่ากล้วยต้องมีน้ำหนัก 1.4 กิโลกรัม ซึ่งเกษตรกรขายผลผลิตทั้งสองแบบ ก็มีทั้งซังกิโหลและแหมาหวี ซึ่งมีข้อดีข้อเสีย ไปคนละแบบ ผลผลิตกล้วยจะมีมากที่สุดราวเดือนสิงหาคม - ตุลาคม

### 2.5 ชื่อผู้ทรงภูมิปัญญาเรื่อง การปลูกกล้วย

1. นางละเอียด สิงห์ลักษณะ อายุ 60 ปี เลขที่ 137 หมู่ 3 ตำบลบางกระทุ้ม อำเภอบางกระทุ้ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นายทรง มะลิดีน อายุ 61 ปี เลขที่ 27 หมู่ 3 ตำบลบางกระทุ้ม อำเภอบางกระทุ้ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นางทองหล่อ ต่ามีนเสก อายุ 59 ปี เลขที่ 30 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ้ม อำเภอบางกระทุ้ม จังหวัดพิษณุโลก
4. นางฉลอม บุญโสภณ อายุ 37 ปี เลขที่ 32 หมู่ 4 ตำบลบางกระทุ้ม อำเภอบางกระทุ้ม จังหวัดพิษณุโลก
5. นายบรรพต ไฉไลพานิช อายุ 60 ปี เลขที่ 116 หมู่ 4 ตำบลบางกระทุ้ม อำเภอบางกระทุ้ม จังหวัดพิษณุโลก
6. นายชลอ สุขคล้าย อายุ 53 ปี เลขที่ 57/2 หมู่ 7 ตำบลบางกระทุ้ม อำเภอบางกระทุ้ม จังหวัดพิษณุโลก
7. นางนุกูล สิงห์ลักษณะ อายุ 54 ปี เลขที่ 35 หมู่ 5 ตำบลบางกระทุ้ม อำเภอบางกระทุ้ม จังหวัดพิษณุโลก
8. นางพรรณี สวาส อายุ 48 ปี เลขที่ 120 หมู่ 4 ตำบลบางกระทุ้ม อำเภอบางกระทุ้ม จังหวัดพิษณุโลก
9. นายอโนทัย มณีท่าโพธิ์ อายุ 52 ปี เลขที่ 140 หมู่ 4 ตำบลบางกระทุ้ม อำเภอบางกระทุ้ม จังหวัดพิษณุโลก

10. นายโกมล นันทประภาภรณ์ อายุ 46 ปี เลขที่ 174/1 หมู่ 5 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
11. นางสุภาภรณ์ เหนือมณีมงคล อายุ 50 ปี เลขที่ 29 หมู่ 4 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
12. นายอนุกุล ชุสกุล อายุ 45 ปี เลขที่ 111 หมู่ 5 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
13. นายประภาส สิงห์ลักษณ์ อายุ 57 ปี เลขที่ 137 หมู่ 3 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
14. นายจันทร์ ชำน้ำคู้ อายุ 34 ปี เลขที่ 7/3 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
15. นางสาววย ชำน้ำคู้ อายุ 42 ปี เลขที่ 7/3 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
16. นางเอียง สิงห์ลักษณ์ อายุ 69 ปี เลขที่ 10 หมู่ 2 ตำบลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
17. นางริ้ว ทองแท่ง อายุ 68 ปี เลขที่ 100/1 หมู่ 1 ตำบลนครป่าหมาก อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

### 3. การปลูกข้าว

ข้าวเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญอีกอย่างหนึ่งของชาวอำเภอบางกระทุ่ม เป็นอาหารหลักในการดำรงชีวิต และสามารถจำหน่ายทำรายได้แก่เกษตรกรบางกระทุ่ม

#### 3.1 การปลูกและการดูแล

ข้าวที่ชาวอำเภอบางกระทุ่มปลูกเป็นข้าวที่ต้องการดินที่เป็นส่างดิน ต่ำกว่าผิวดิน 1 – 4 ฟุต ที่อุ้มน้ำได้ดีและมีสวนของดินเหนียวอยู่ด้วย ในการเตรียมดิน จะต้องทำการไถตะไถแปร และไถคราด แต่เดิมใช้วัวไถนา ปัจจุบันใช้เครื่องไถนา

#### 3.2 การทำนาหรือปลูกข้าวส่วนใหญ่จะใช้การทำนา

การทำนาหว่าน เตรียมดินดีแล้วก็หว่านเมล็ดพันธุ์ข้าว พร้อมทั้งคราดกลบหรือทำแบบหว่านสำรวย โดยไถตะไถแปร 2 ครั้ง หว่านเมล็ดแล้วคราดกลบ แบบหว่าน หลังมูสไถ จะไถครั้งเดียวแล้วหว่าน แบบหว่านไถแปร เมื่อไถตะแล้วหว่านเมล็ดเลย แล้วไถแปรกลบเมล็ด และแบบนาหว่านน้ำตม หรือหว่านข้าววงอก เหมาะสำหรับที่ลุ่มมากๆ เตรียมดินโดยไถตะไถแปรและไถคราด ให้ดินตกตะกอนน้ำใส เอาเมล็ดพันธุ์ที่หุ้มแล้วไปหว่าน

#### 3.3 การให้น้ำ

ข้าวจะต้องให้มีน้ำแช่อยู่ในนาเสมอแต่อย่าให้ท่วมยอดต้นข้าว เมื่อข้าวแก่แล้วจึงเอาน้ำออกจากแปลง

### 3.4 การใส่ปุ๋ย

การใส่ปุ๋ย ใส่ปุ๋ยคอกก่อนปักดำข้าว รวมทั้งหว่านปุ๋ย 15 - 15 - 15 ในแปลงกล้า เมื่อย้ายปลูกแล้วใส่ปุ๋ย 16 - 20 - 0 ประมาณ 300 กิโลกรัมต่อไร่ โดยแบ่งใส่ประมาณ 2 ครั้ง แต่ได้มีการพัฒนาการใส่ปุ๋ยจากเปลือกกล้วย และดินสองแคว ในอำเภอบางกระทุ่มโดยทั่วไป

### 3.5 ชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การปลูกข้าว

1. นายอำนาจ นุชเจ็ก อายุ 41 ปี เลขที่ 50 หมู่ 10 ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นางสาวหยุด สุทธิธีติลปี อายุ 43 ปี เลขที่ 17 หมู่ 6 ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นางประจวบ วงเมือง อายุ 45 ปี เลขที่ 23 หมู่ 6 ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
4. นายเสงี่ยม คำจริง อายุ 52 ปี เลขที่ 52 หมู่ 1 ตำบลสนามคลี อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
5. นายถนัด เอมพิน อายุ 44 ปี เลขที่ 17 หมู่ 2 ตำบลบ้านไร่ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
6. นายศักดิ์ ประสาทชัย อายุ 45 ปี เลขที่ 37 หมู่ 3 ตำบลเนินกลุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
7. นางขุน ช่างขีด อายุ 42 ปี เลขที่ 52 หมู่ 1 ตำบลเนินกลุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
8. นายแดง แซ่เหลียม อายุ 45 ปี เลขที่ 1/13 หมู่ 1 ตำบลเนินกลุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
9. นายจันทน์ ใจถาวรณ อายุ 45 ปี เลขที่ 38 หมู่ 4 ตำบลเนินกลุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
10. นายณต์ สังข์นวล อายุ 70 ปี เลขที่ 40/1 หมู่ 1 ตำบลนครป่าหมาก อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

### 4. การปลูกดอกมะลิ

การปลูกดอกมะลิเป็นอาชีพที่น่าสนใจ อาชีพหนึ่ง เพราะเป็นอาชีพที่สามารถทำรายได้ให้แก่ครอบครัว เพราะอาชีพทำนาปลูกข้าวนั้นจะต้องมีที่เป็นจำนวนหลายๆ ไร่ แต่การปลูกดอกมะลินั้นไม่จำเป็นต้องใช้เนื้อที่มากก็สามารถทำรายได้ได้ดี

#### 4.1 ขั้นตอนการปลูกดอกมะลิ

1. นำพันธุ์ ( กิ่งตอน ) มาเตรียมไว้
2. เตรียมสถานที่โดยการไถพรวนดิน โดยการขุดหลุม ระยะปลูก  $1 \times 1$  เมตร เนื้อที่ 1 งาน ปลูกได้ประมาณ 300 ต้น ( ต้องทำดินให้ร่วน )
3. ขุดหลุมลึกประมาณ 1 ฟุต กว้าง 1 ฟุต ใช้ยาฟูราดานรองกันหลุม เพื่อป้องกันแมดและปลวกกัดกินรากต้นอ่อน แล้วนำเอากล้าพันธุ์ปลูก และให้น้ำพอประมาณ
4. นำปุ๋ยสูตร 15 : 15 : 15 ใส่ในกระถางต้นตั้งตัวแล้ว แต่จะต้องดูแลรักษาและให้น้ำอย่างสม่ำเสมอประมาณระยะ 3 เดือน จะเริ่มให้ผลผลิต

#### 4.2 การดูแลรักษา

1. รดน้ำตอนเย็นให้ชุ่มทุกวัน
2. น้ำถ้าเป็นน้ำจากแหล่งธรรมชาติยิ่งดี

#### 4.3 โรคและแมลง

1. เพลี้ยไฟจะกัดกินใบ ป้องกันโดยการใช้น้ำส้มควันไม้ ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะ : น้ำ 20 ลิตรพ่น
2. หนอนกินดอกใช้ยาแลนเนตพ่น หรือใช้ยาแชมปี 108 จำนวน 1 ลิตร ค่อน้ำ 20 ลิตรพ่น
3. ดอกมีสีเหลืองอ่อนหรือม่วง ใช้ยาฆ่า ปู 1 ช้อนโต๊ะ ค่อน้ำ 20 ลิตรฉีดพ่น
4. หนอนกัดกินลำต้นหรือหนอนไซซอนลำต้น ใช้ฟูราดานโรยรอบลำต้น

#### 4.4 การเก็บเกี่ยวดอกมะลิ

ให้เก็บตอนเช้า โดยการเด็ดดอกที่ตูมและดอกกลางก่อน ถ้าเก็บไม่ทันให้เก็บดอกบานแล้วนำไปตากแห้งจำหน่าย

#### 4.5 การจำหน่าย

ดอกตูมกิโลกรัมละ 80 - 100 บาท ในฤดูร้อนและฝน ราคาจะดีในฤดูหนาวจะตกกิโลกรัมละ 800 - 1000 บาท

ดอกบานตากแห้ง จะทำได้ จำนวนดอก 1 กิโลกรัม จะตากแห้งได้ 1 ชีด

#### 4.6 พันธุ์มะลิที่ปลูก

พันธุ์แม่กลอง พันธุ์ราชภัฏบุรีระณะ พันธุ์ชุมพร

#### 4.7 ชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การดอกมะลิ

นายประกอบ ศรีปาน อายุ 55 ปี เลขที่ 88 หมู่ 4 ตำบลบ้านไร่ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## 5. การสีข้าวด้วยมือ

แต่เดิมนั้นการสีข้าวในหมู่บ้านชนบทนั้นจะไม่มีสิ่งอำนวยความสะดวก เช่นโรงสีข้าวสีด้วยเครื่องจักรกลมาสีข้าวเปลือก แต่การสีข้าวของคนบางกลุ่มสมัยก่อน จะใช้อุปกรณ์สีข้าวที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นประดิษฐ์ เครื่องมือที่ใช้ในการสีข้าว เครื่องสีข้าวที่ใช้สีข้าวนั้นจากการได้สอบถามนายประเทือง เอมพิน ราษฎรบ้านเลขที่ 56 หมู่ 4 ตำบลบ้านไร่ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก นั้นท่านได้อธิบายถึงวิธีการทำเครื่องสีข้าวด้วยมือทั้งใช้เครื่องสีข้าว สีข้าวให้ดูด้วย

### 5.1 วิธีสีข้าว

วิธีสีข้าวนี้จะนำเอาส่วนบนมาใส่ให้ตรงกับเคียวของส่วนฐาน แล้วนำคันชักหมุนนั้นไปคล้องกับเชือกที่มัดไว้กับข้อ ตรงปลายคันชักจะมีเคียวที่จะทำจากเหล็กใส่ลงไปในรูของปลายไม้ที่วางขวางไว้ แล้วให้คนที่จะสีนั้นไปชักคันก็จะทำให้เครื่องหมุนข้าวที่ถูกสีออกมานั้นจะลงไปอยู่ในส่วนฐานที่ทำไว้สำหรับรองข้าว แล้วนำข้าวที่สีแล้วออกไปสีอีกครั้งหนึ่งเพื่อให้สะอาดแต่ถ้าต้องการให้ข้าวขาวกว่าเดิมก็ให้นำข้าวที่สีแล้วนำไปใส่ลงมตำข้าวอีกครั้ง

### 5.2 ลักษณะเครื่องสีข้าว

เป็นไม้ไผ่มาสานเป็นวงกลม 2 ส่วน คือส่วนบน และส่วนฐาน ส่วนบนนั้นด้านบนใช้ไม้ปล้องตั้งเป็นวงกลมส่วนล่างจะใช้ไม้ไผ่มาสานวนรอบๆ ไว้เป็นที่สำหรับนำดินมาใส่และตรงกลางของส่วนแรกนั้นจะมีไม้หนาพอประมาณยาวขวางออกมาทั้งสองด้านตรงปลายไม้จะเจาะรูไว้สำหรับคันชักและตรงกลางของไม้จะเจาะรูไว้สำหรับสวมกับเคียวของส่วนล่าง และ ตรงกลางของส่วนบนใส่ดิน จะทำเป็นที่สำหรับนำข้าวเปลือกใส่ลงไป ส่วนด้านล่างก็จะมีลักษณะคล้ายด้านบน และมีวิธีการคล้ายกันเพียงแต่ด้านล่างจะมีที่สำหรับรองข้าวที่สีออกมา

### 5.3 ชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การสีข้าวด้วยมือ

นายประเทือง เอมพิน อายุ 77 ปี เลขที่ 56 หมู่ 4 ตำบลบ้านไร่ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## 6. การสีเมล็ดข้าวสาลี

### 6.1 ประวัติความเป็นมา

ในสมัยก่อนเดิม ในการทำนา เมื่อได้ตีข้าวหรือนวดข้าวเสร็จแล้วจะใช้กระดังยัดข้าวเอาเมล็ดสาลีออก หรือใช้พลั่วสาดข้าวเพื่อให้ลมพัดเมล็ดข้าวสาลีออก ในการใช้วิธีนี้เป็นการใช้แรงงานมากและเสียเวลามากด้วย เครื่องสีเมล็ดข้าวสาลีด้วยมือจึงใช้แทนแรงคน ในการหมุนใบพัด เพื่อพัดให้เมล็ดข้าวสาลีออก เริ่มนำมาใช้กันประมาณปี พ.ศ. 2490 แต่ในปัจจุบันนี้ใช้รถเกี่ยวข้าวแทน บทบาทหรือความสำคัญของเครื่องสีข้าวด้วยมือค่อยๆ หดหายไปเหลือไว้แต่ผู้ทรงภูมิปัญญาที่ยังอนุรักษ์ เท่านั้น

## 6.2 ชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การสีฝัดเมล็ดข้าวสาลี

นางฉลวย ตีอินทร์ อายุ 56 ปี เลขที่ 36 หมู่ 8 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## 7. การปลูกอ้อย

### 7.1 สภาพ และการปลูกอ้อย

ในกลุ่มของพืชให้น้ำตาลด้วยกันแล้ว อ้อยเป็นพืชให้น้ำตาลมากที่สุด เป็นพืชเขตร้อน การปลูกและการดูแลรักษา

อ้อยเป็นพืชที่ต้องการอากาศร้อนและมีความชุ่มชื้นสูง เป็นพืชที่อายุยืน สามารถตัดหรือเก็บเกี่ยวได้หลายครั้ง จากการปลูกอ้อยครั้งเดียว ดังนั้นจึงต้องเตรียมดินปลูกอย่างดี ไถพรวนไม่น้อยกว่า 20 นิ้ว ปรับระดับพื้นที่ให้เหมาะสม ใส่ปุ๋ยคอกเป็นปุ๋ยรองพื้นขณะเตรียมดินประมาณ 3 คันต่อไร่

การปลูกอ้อยโดยทั่วไปจะปลูกแบบยกร่องแต่ละร่องห่างกัน 1.5 เมตร อีกวิธีคือ ปลูกแบบแปลงยกร่องเป็นแปลงแบบสวนผัก ท่อนพันธุ์ที่นำมาปลูกต้องเลือกจากต้นที่เติบโตดี สมบูรณ์ ปราศจากโรคและแมลงและไม่แก่เกินไป คือ มีอายุประมาณ 6 – 8 เดือน นำมาตัดทำพันธุ์ให้ตลอดทั้งลำ ตัดเป็นท่อน ๓ และ 3 หรือ ลอกคาบออก แขนงกั่นรากก่อนนำมาปลูกโดยฝังลงในร่องที่เตรียมไว้ วางให้แต่ละท่อนห่างกัน 40 – 75 ซม. กลบดินหนาประมาณ 2 – 4 นิ้ว

### 7.2 ฤดูปลูกแบ่งเป็น 3 เวลาคือ

1. ปลูกเร็ว เริ่มปลูก เดือนสิงหาคมถึงตุลาคม
2. ปลูกล่า เริ่มปลูก เดือนมีนาคมถึงมิถุนายน
3. ปลูกแบบธรรมชาติ เริ่มปลูกเดือนพฤศจิกายนถึงกุมภาพันธ์

### 7.3 การให้น้ำ

อ้อยเป็นพืชที่ต้องการน้ำมาตลอดการเจริญเติบโต เมื่อดินเริ่มแห้งก็ปล่อยให้เข้าแปลงและถ้าอ้อยยังไม่สม่ำเสมอควรทำการปลูกซ่อมอย่าให้ล่าช้าเกินกว่า 1 เดือน เพราะต้นจะโตไม่ทันกัน

### 7.4 การให้ปุ๋ย

ควรใส่ปุ๋ยอินทรีย์ประมาณ 300 กิโลกรัมต่อไร่ พร้อมทั้งปุ๋ยสูตร 12-8-18 หรือ 12-12-18 ประมาณ 150 กิโลกรัมต่อไร่ ก่อนวางท่อนพันธุ์ปลูก และเมื่ออ้อยมีอายุได้ 3-4 เดือน ควรใส่ปุ๋ย 12-12-18 ให้อีกครั้งหนึ่ง พร้อมทั้งพรวนดินกำจัดวัชพืช และพูนกลบโคน เพื่อให้กอแข็งแรง

อ้อยจะโตเต็มที่เมื่ออายุประมาณ 8-10 เดือน จะเริ่มสะสมน้ำตาล ในระยะนี้ต้องการอุณหภูมิค่อนข้างต่ำและต้องการน้ำน้อยลง

โรคของอ้อยที่สำคัญ ได้แก่ โรคไส้แดง (red rot) โรคราดำหรือแสบดำ (smut) โรคแคระแกรนเกิดจากเชื้อไวรัส โรคใบขาวยอดฝอย (white leaf) ส่วนแมลงศัตรูที่สำคัญได้แก่ หนอนเจาะหน่อ หนอนเจาะลำต้น หนอนเจาะราก และปลวก

### 7.5 การเก็บเกี่ยว

อ้อยสามารถเก็บเกี่ยวได้โดย การตัดให้ชิดโคนต้น เมื่ออายุ 12-14 เดือน สำหรับอ้อยปลูก ส่วนต่ออ้อย หมายถึง อ้อยที่เคยตัดต้นแล้วเหลือตอไว้ให้แตกยอดใหม่ จะเก็บเกี่ยวได้เมื่ออายุ 10-12 เดือน

### 7.6 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การปลูกอ้อย

1. นายวิมล มงคลสุข อายุ 45 ปี เลขที่ 47 หมู่ 8 ตำบลไผ่ล้อม อำเภอบางกระพุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นางมัย มีเดช อายุ 52 ปี เลขที่ 83/2 หมู่ 1 ตำบลนครป่าหมาก อำเภอบางกระพุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นายขวัญเมือง มีเดช อายุ 58 ปี เลขที่ 83/2 หมู่ 1 ตำบลนครป่าหมาก อำเภอบางกระพุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
4. นางมะลิ พูนชื่น อายุ 31 ปี เลขที่ 12/2 หมู่ 1 ตำบลไผ่ล้อม อำเภอบางกระพุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## 8. การเลี้ยงไก่ชน

### 8.1 การเลี้ยงไก่ชน

ไก่ชนอาจซื้อลูกไก่มาเลี้ยง ซื้อไข่วัน หรือแม่ไก่ นำมาเลี้ยง แล้วผสมพันธุ์เอง หรืออาจซื้อไข่มาให้แม่ไก่ฟักหรือซื้อลูกไก่หรือไข่จากเจ้าของเล้าที่เชื่อถือได้ เป็นวิธีการประหยัดและนิยมกันมากที่สุด ส่วนวิธีการเลี้ยงพ่อแม่ไก่ ไข่ผสมพันธุ์กันเองเป็นวิธีที่สะดวก และได้จำนวนลูกไก่ที่เลี้ยงรอดมากกว่า แต่ต้องใช้เวลานานและต้นทุนสูงเหมาะสำหรับผู้ที่จะทำการขยายพันธุ์ไก่ชนเพื่อจำหน่ายเป็นการค้า

### 8.2 อุปกรณ์เลี้ยงไก่

รางน้ำ ควรมีอาหารสำหรับใส่อาหารให้ไก่กิน เพื่อไม่ให้ไก่กินอาหารจากพื้นดิน จะทำให้ไก่เป็นโรคพยาธิได้ง่าย อาจใช้รางสังกะสี หรือ ปลูกไม้ไผ่

รางใส่กรวดและเปลือกหอยผสมเกลือ ใส่เหมือนรางอาหาร

รังไข่ ปกติแม่ไก่เมื่อไข่ได้ 10-12 ฟอง ก็จะเริ่มฟักไข่ จึงต้องจัดเตรียมรังไข่ให้มีจำนวนเพียงพอเท่ากับจำนวนแม่ไก่ เพื่อไม่ให้แย่งรังกัน รังไก่ควรกว้างยาว 1 ฟุต สูง 1 นิ้ว หรือใช้ เข่ง กระบุง บุงก็ รองด้วยฟางแห้งหรือหญ้าแห้งให้หนาพอสมควร ตั้งไว้ในที่มืดซิด แสงแดด และฝนสาดไม่ถึง แม่ไก่เข้าออกสะดวก

คอนนอน ควรมีคอนมุมโคมุมหนึ่งของเสา คอนนอนควรเป็นไม้กลมดีกว่าไม้เหลี่ยม ซึ่งไก่อจะจับคอนได้ดีเหมือนธรรมชาติ และเป็นการป้องกันไม่ให้ได้รับบาดเจ็บที่หน้าอกได้

สุมไก่ สุมไก่ชนที่ดีต้องมีขนาดพอเหมาะ ไม่แคบหรือกว้างเกินไปเมื่อเปิดจะจับไก่ออกมาให้ใช้มือสอดเข้าจับลำตัวไก่พอดี ถ้ากว้างเกินไปจะทำให้จับไก่อลำบาก หรือถ้าแคบเกินไป ไก่อจะอึดอัด ในการกระพือปีก ทำให้ปีกกระแทกสุมขาดได้ ลักษณะสุมไก่ชนที่ถูกต้องที่สุดต้องทำด้วยไม้ไม้ ลักษณะทรงกลมขัดกันเป็นห่วง มีตอกยื่น 19 หรือ 21 ตอก ตอกขัด จำนวน 6 – 7 ตอก ตอกขัดหนากว่าตอกยื่นเล็กน้อย เมื่อसानแล้วสุมต้องมีขนาดสูง 120 เซนติเมตร เส้นผ่าศูนย์กลาง 90 – 100 เซนติเมตร ขนาดของตาพอสอดมือเข้าออกได้สะดวก ส่วนสุมที่ขังลูกไก่ต้องกว้าง เตี้ย และตาถี่ กว่านี้

ลานหรือสนาม ไก่ชนมีนิสัยเหมือนไก่พื้นบ้านทั่วไป คือชอบอยู่ใกล้ๆ กับธรรมชาติของมัน และที่พิเศษออกไปคือ ชอบกระโดดโลดเต้น วิ่งไปมา ไม่อยู่นิ่ง ดังนั้นจึงต้องมีลานกว้างๆ เพื่อให้ไก่ออกเดินคุ้ยเขี่ยอาหารจิกกินตามสบาย ได้คลุกเกล้านอนกับฝุ่นทราย หรือพักผ่อนตามแสงแดด หรือริมทาง สถานที่เหมาะเป็นลานสำหรับไก่ชนควรเป็นสนามหญ้าที่มีต้นไม้ขึ้นอยู่ด้วยหากต้นไม้ใหญ่เป็นผลไม้ที่ไก่อกินได้ด้วยยิ่งเหมาะ ในสถานที่ดังกล่าวจะมีต้นไม้ใบหญ้าหนอน แมลง สัตว์เล็กๆ และดักแด้ ฯลฯ ให้ไก่อคุ้ยเขี่ยกิน สถานที่เหมาะสมอีกอย่างหนึ่ง คือ ทุ่งนาหลักเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จแล้ว ความชื้นของดินก็พอเหมาะ และอุณหภูมิของอากาศก็เป็นสบายพอดี

### 8.3 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญาเรื่องการเลี้ยงไก่ชน

1. นายเอ บัวประชุม อายุ 43 ปี เลขที่ 48/8 หมู่ 3 ตำบลท่าตาล  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นายไข ก่าพล อายุ 60 ปี เลขที่ 7 หมู่ 8 ตำบลท่าตาล  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## 9. การเลี้ยงนกกกระทา

### 9.1 พันธุ์นกกกระทา

นกกกระทาพันธุ์ญี่ปุ่น สีลายดำประขาว

### 9.2 การเลี้ยง

ซื้อลูกนก หรือนกใหญ่มาเลี้ยง รุ่นต่อไปก็ นำไข่มาฟักเอง วิธีการเลี้ยงและดำเนินการบรรลุผลตามที่ต้องการหรือไม่นั้น ผู้เลี้ยงต้องรู้จักคัดเลือกพ่อแม่พันธุ์ ที่สามารถถ่ายทอดไปสู่รุ่นลูกหลานต่อไปได้ ซึ่งลักษณะที่ควรพิจารณา คือ ลักษณะการเจริญเติบโตการให้ผลผลิตไข่ เป็นต้น ในการเลี้ยงนกกกระทา ก็เหมือนกับการเลี้ยงสัตว์ปีกชนิดอื่นๆ ที่ต้องอาศัยปัจจัยต่างๆ ดังนี้



1. โรงเรือนและอุปกรณ์
2. อาหารนกกระทา
3. การจัดการเลี้ยงดู
4. โรคและการป้องกันโรค
5. การตลาด

### 9.3 โรงเรือน

โรงเรือนนกกกระทาสร้างแบบเดียวกับโรงเรือนไก่ก็ได้ แบบเพิงหมาแหงน หรือ หน้าจั่ว แต่ขอให้สะดวกต่อการทำความสะอาด พื้นควรเป็นคอนกรีต เพราะล้างทำความสะอาดง่าย ฝาเป็นลวดตาข่าย มีม่านกันลมโกรก หรือฝนสาด

### 9.4 กรงนก

กรงนกใหญ่อาจจะเป็กรงขังเดี่ยวหรือขังรวมฝูงก็ได้ขึ้นกับวัตถุประสงค์ กรงเดี่ยวต้องการทราบสถิติข้อมูลนกกกระทารายตัวว่าให้ผลผลิตมากน้อยเท่าใด หรือเมื่อเจ็บป่วยสำหรับกรงรวม จะดีตรงที่ประหยัดค่าใช้จ่ายก่อสร้าง อุปกรณ์ และสะดวกในการเลี้ยง

### 9.5 ภาชนะให้อาหาร

ภาชนะใส่อาหารสำหรับลูกนก ควรใช้ถาดแบนๆ ขอบสูงไม่เกิน 1 เซนติเมตร สูงเกินนกกินอาหารไม่ได้ โดยเฉพาะช่วง 3 วันแรก หลังจากนั้นอาจให้อาหารวางแบบไก่

### 9.6 ภาชนะใส่น้ำ

สำหรับลูกนก ใช้ที่ให้น้ำแบบขวด หรือกระติก โดยใส่ก้อนหินเล็กๆ เพื่อลดความลึกของน้ำ หรือทำที่กั้นไม่ให้ลูกนกตกน้ำ หรือลงไปเล่นน้ำ เพราะจะทำให้ตายได้ โดยเฉพาะลูกนกอายุ 1 สัปดาห์แรก ผู้เลี้ยงอาจคิดแปลงภาชนะอะไรก็ได้ ขอให้ปากภาชนะแคบและตื้น ให้เฉพาะหัวนกกกระทาลงไปจิกกินน้ำได้เท่านั้น

ส่วนนกใหญ่ หรือลูกนกอายุเกิน 3 สัปดาห์แล้ว สามารถใช้ที่ให้แบบขวด หรือกระติก หรือรางน้ำแบบแขวนก็ได้ โดยแขวนด้านนอกกรงเช่นเดียวกับรางอาหาร

### 9.7 อาหารนกกกระทา

อาหารสำเร็จรูป หรือหัวอาหารผสมกับวัตถุดิบ หรือ ใช้วัตถุดิบผสมเอง สูตรดังนี้

ข้าวโพด รำละเอียด กากถั่วเหลือง ปลาป่น เมทไธโอนีน เปลือกหอย เติแคลเซียม เกลือ ปริมิทซ์ ตามสูตรอัตราส่วน

### 9.8 โรคและการป้องกัน

เชื้อโรคระหว่างฟักไข่เชื้อพวกมัยโคพลาสมา ไวรัสของโรคไข่สมองอักเสบ

พวก Lymphoid Leukosis เชื้อโรคหลอดลมอักเสบ เชื้อนิวคลาสเซล สำหรับโรคที่เกิดกับ  
นกกระทาทั้งที่ติดต่อกันและไม่ติดต่อกันที่พบแล้วในบ้านเราได้แก่ โรคนิวคลาสเซล มีสาเหตุ  
หัดมีเชื้อ บิดมีเลือด มาเร็กซ์

ป้องกันโดย หมั่นสังเกตตัวนก ตรวจสอบอาการของโรคทุกวัน เมื่อพบรีบวินิจฉัย  
โรคนิวคลาสเซล ใช้วัคซีนป้องกันได้

### 9.9 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การเลี้ยงนกกระทา

นายชลอ เพ็งชานา อายุ 61 ปี เลขที่ 25 หมู่ 2 ตำบลท่าศาล  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## 10. การทำไ้เนาสวนผสม

### 10.1 การจัดไ้เนาสวนผสม

การจัดเป็นการปรับพื้นที่เพื่อทำการปลูกต้นไม้ ไม้ผล เช่นกล้วย มะม่วง  
มะพร้าว ผักต่างๆ และขุดบ่อกักเก็บน้ำ เลี้ยงปลา เลี้ยงไก่ และทำนา

### 10.2 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่องไ้เนาสวนผสม

1. นายบัวลอย ตุ่มตวย อายุ 40 ปี เลขที่ 19/1 หมู่ 4 ตำบลโคกสลด  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นางสรินทร์ มีชม อายุ 37 ปี เลขที่ 19/1 หมู่ 4 ตำบลโคกสลด  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นายหรั่ง ศรีสะอาด อายุ 49 ปี เลขที่ 5/1 หมู่ 8 ตำบลไผ่ล้อม  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
4. นายไพศาล จันทร์อินทร์ อายุ 62 ปี เลขที่ 1 หมู่ 10 ตำบลโคกสลด  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
5. นางสาวลี จันทร์อินทร์ อายุ 60 ปี เลขที่ 1 หมู่ 10 ตำบลโคกสลด  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## 11. การปลูกผักปลอดสารพิษ

### 11.1 วิธีการปลูก

ผักปลูกเหมือนผักทั่วไป แต่ใส่ปุ๋ยที่เป็น มูลสัตว์ และใช้สมุนไพรกำจัดวัชพืช

### 11.2 ผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การปลูกผักปลอดสารพิษ

1. นายบุญมา เอกมทุรพจน์ อายุ 64ปี เลขที่ 107 หมู่ 2 ตำบลท่าศาล  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นางประจวบ เอกมทุรพจน์ อายุ 60ปี เลขที่ 107 หมู่ 2 ตำบลท่าศาล  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## สาขาศาสนาและประเพณี

สาขาศาสนาและประเพณี มีดังต่อไปนี้ ประเพณีสงฆ์พระ รดน้ำดำหัวผู้ใหญ่ ในวันสงกรานต์ ประเพณีการละเล่นพื้นบ้าน รำวงฮินเลเล ประเพณีแข่งเรือยาว ประเพณี การแข่งขันเรือบก ประเพณีการกล่อมเด็ก พิธีบวชนาค การแต่งงาน งานพิธีศพ ทำบุญสารท งานเทศกาลขึ้นปีใหม่ งานกฐิน ประเพณีตักบาตรเทโว รำวงย้อนยุค

### 1. ประเพณีสงฆ์พระรดน้ำดำหัวผู้ใหญ่ในวันสงกรานต์

ประเพณีสงกรานต์ (วันผู้สูงอายุ) ตรงกับวันที่ 13 เมษายนของทุกปี สำหรับ ชาวอำเภอบางกระทุ่ม วันสงกรานต์ในตอนเช้าก็จะทำบุญตักบาตรที่วัด และจะมีการสงฆ์ พระและรดน้ำผู้ใหญ่ที่เป็นที่เคารพของหมู่บ้านเพื่อแสดงความเคารพและขอพร เมื่อทำพิธีต่างๆ เสร็จเรียบร้อยแล้วจึงมีการเล่นสาดน้ำกันอย่างสนุกสนานกันในวัน

#### 1.1 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง ประเพณีสงฆ์พระ รดน้ำดำหัวผู้ใหญ่

1. นายบุญเกิด ภูมิผล อายุ 77 ปี เลขที่ 57/1 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นางคำหวาน กล้าจีน อายุ 75 ปี เลขที่ 13 หมู่ 1 ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นายสมาน ศรีปาน อายุ 56 ปี เลขที่ 38/2 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
4. นางพื่อน คำจริง อายุ 75 ปี เลขที่ 52 หมู่ 1 ตำบลสนามคลี อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
5. นายเทียม เอมย่านยาว อายุ 73 ปี เลขที่ 2/1 หมู่ 2 ตำบลสนามคลี

### 2. ประเพณีการละเล่นพื้นบ้าน รำวงฮินเลเล

วันสงกรานต์ในตอนเช้าก็จะทำบุญตักบาตรที่วัด โดยเฉพาะวัดใหม่ราษฎร์ทรง ธรรม อำเภอบางกระทุ่ม เมื่อค่ำลงจะมีการเล่นเพื่อความครึกครื้นตามหมู่บ้าน การเล่นพื้น บ้าน ชนิดหนึ่งเรียกว่า " รำวงฮินเลเล " ถือเป็นการละเล่นพื้นบ้านที่มีในประเพณีวันตรุษ สงกรานต์ ประเพณีพื้นบ้าน มีลักษณะคล้ายรำวง เครื่องดนตรี มีกลองรำมะนา ฉิ่ง ฉาบ ดี ประกอบการร้องเพลงแก่กันระหว่างพ่อเพลงกับแม่เพลง ส่วนหนุ่มๆสาวๆ ก็จะเดินร่าเริงเป็น คู่ๆเป็นวงกลม จังหวะการรำนั้นค่อนข้างช้า แต่อ่อนช้อยงดงาม

รำวงฮินเลเล เล่นหลังจากทำบุญ และสงฆ์พระ และเล่นสาดน้ำกันแล้วพอพลบ ค่ำก็จะเล่นตามลานบ้านแล้วแต่ละนัดเล่นที่บ้านใคร

การเล่น รำวงฮินเลเล นอกจากเพื่อความสนุกสนานครึกครื้นใน เทศกาลตรุษ สงกรานต์แล้ว ยังทำให้หนุ่มสาวสมัยก่อนได้พบปะพูดคุยกัน บางคนก็ถือโอกาสเด็ดดอกไม้ไป

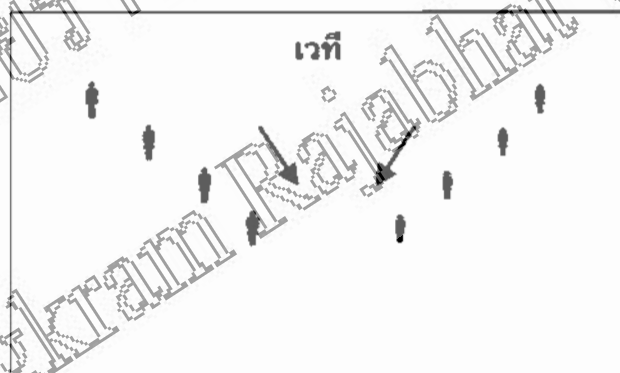
ด้วย ปัจจุบันนี้ไม่นิยมเล่นกันแล้ว เพราะพ่อเพลงแม่เพลงต่างก็ชราามากแล้ว ประกอบกับวัฒนธรรมต่างชาติเข้ามาและการเปลี่ยนแปลงของสังคมในยุคโลกาภิวัตน์เข้าสู่หมู่บ้าน และยังมีปัญหาเกี่ยวกับเศรษฐกิจต่างๆ ไม่มีเวลา เพราะจะต้องออกไปทำงานกันแต่เช้า

### 2.1 วิธีการเล่นการละเล่นพื้นบ้าน รำวง อิน เล เล

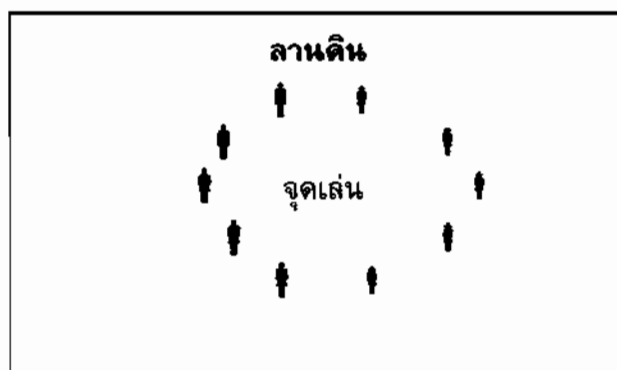
1. หมู่ๆ สาวๆ จะยืนล้อมวงเป็นวงโดยแบ่งเป็นฝ่ายชาย ฝ่ายหญิง แล้วร้องเพลง "อิน เล เล"
2. เนื้อร้อง ขึ้นต้นว่า "อิน เล เล - อิน เล เล - อิน เล เล - อิน เล เล " ซึ่งเป็นเพลงคู่พร้อมกับปรบมือให้จังหวะไปด้วย
3. เมื่อร้องเพลงคู่จบแล้ว ฝ่ายชายจะร้องเกี่ยวฝ่ายหญิงพร้อมกับไปรำกลางวง
4. พอร้องจบก็จะมีการร้องเพลงคู่ และฝ่ายหญิงจะออกมารำ และร้องโต้ตอบฝ่ายชาย
5. เมื่อฝ่ายหญิงร้องจบก็จะมีการร้องเพลงคู่ วนเวียนกันไปเช่นนี้เสมอ การร้องเพลงนี้จะมีการแต่งบทกลอนไว้ล่วงหน้า แต่ใช้ไหวพริบร้องโต้ตอบกัน ให้ลงท้ายคำว่า "เว" หรือ "สระ เอ " ไว้เป็นสำคัญ

### 2.2 ลักษณะการเล่น อิน เล เล จะมี 2 รูปแบบ คือ

1. การเล่นบนเวที - แบ่งผู้เล่นเป็นฝ่ายชาย - หญิง แล้วมาร้องโต้ตอบกันกลางเวที ที่ละคู่



2. การเล่นบนกลางลานดินแบ่งผู้เล่นเป็นฝ่ายชายและฝ่ายหญิงล้อมวง แล้วการร้องเพลงก็ร้องโต้ตอบกันอยู่กลางวงกลม



## ตัวอย่าง บทร้องรำ อิน เล เล

คำที่ขีดเส้นใต้ร้อง 2 ครั้ง

สร้อยหรือลูกคู่ “ อิน เล เล – อิน เล เล , อิน เล เล – อิน เล เล ”

ชาย 1 <u>สวัสดีนะจ๊ะน้องรัก</u>	ดูช่างน่ารักเสียจริงนะเว	(สร้อย)
หญิง1 <u>สวัสดีนะจ๊ะพี่ชาย</u>	ปากคอเราะร้ายเสียจริงนะเว	(สร้อย)
ชาย 2 <u>ทำบุญมาด้วยอะไร</u>	จึงงามใจใดเหมือนนางลิเก	(สร้อย)
หญิง2 <u>พบน้องสาวเป็นไม่ได้</u>	บอกรักเรื่อยไป หัวใจรวนเร	(สร้อย)
ชาย3 <u>บ้านน้องนั้นอยู่ที่ไหน</u>	จะขอตามไปจะได้ไหมเว	(สร้อย)
หญิง3 <u>บ้านน้องจะอยู่ที่ไหน</u>	มันเรื่องอะไร กันเล่านะเว	(สร้อย)
ชาย4 <u>อยู่ไกลหรือว่าอยู่ใกล้</u>	พี่ขอตามไปคนด้วยนะเว	(สร้อย)
หญิง4 <u>ถ้าพี่จะขอตามไป</u>	ระวังตัวไว้ให้ดีนะเว	(สร้อย)
ชาย5 <u>หัวใจที่เต้นตึกตึก</u>	ใจพี่รัก น้องแล้วสิเว	(สร้อย)
หญิง5 <u>หัวใจที่เต้นตึกตึก</u>	คงไม่สมรักเสียแล้วนะเว	(สร้อย)
ชาย6 <u>น้องจำโปรดได้เอ็นดู</u>	จงมาเป็นคู่กันเถิดนะเว	(สร้อย)
หญิง6 <u>พอเห็นบิ๊บบอกรักบิ๊บบ</u>	แล้วใครจะรับไปได้นะเว	(สร้อย)

ร้องสลับกันเป็นคู่ๆ เรื่อยๆ จนจบ

ตอนจบ

เพลงจบเมื่อจบการเล่น ให้ร้องพร้อมกันทั้งชายและหญิง

สวัสดีเมื่อหมดเวลา ต้องจำใจสาปแล้วนะเว (สร้อย)

คราวหน้ามาพบกันใหม่ สวัสดีมีชัยทุกคนนะเว (สร้อย)

## 2.3 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การละเล่นพื้นบ้าน รำวงอินเลเล

1. นายบุญเกิด ภูมิผล อายุ 77 ปี เลขที่ 57/1 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นายสมาน ศรีปาน อายุ 56 ปี เลขที่ 38/2 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. ร.ต. สิริน เต็งโล่ง อายุ 66 ปี เลขที่ 25/1 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
4. นายประกอบ ศรีปาน อายุ 55 ปี เลขที่ 88 หมู่ 4 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

5. นายสว่าง มากอินทร์ อายุ 75 ปี เลขที่ 78/1 หมู่ 4 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

6. นายบรรจง ศรีปาน อายุ 54 ปี เลขที่ 50/3 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

### 3. ประเพณีแข่งเรือยาว

สมัยก่อนนั้น การคมนาคม ไม่สะดวกเหมือนปัจจุบัน จะไปไหนจะต้องอาศัยทางเรือเป็นพาหนะอย่างเดียว ครั้นเมื่อถึงฤดูทอดกฐิน ตามวัดต่างๆ ก็จะต้องใช้เรือเพื่อเดินทางไปตามวัดนั้นๆ เมื่อเสร็จจากงานบุญแล้ว จึงเกิดมีการทำประลองการแข่งเรือกัน โดยมีรางวัล คือน้ำมันก๊าด 1 ปี๊บ และผ้าไตร 1 ชุด เป็นเดิมพัน ถ้าเรือของวัดไหนชนะ ก็ให้อ่าวรางวัลนั้นถวายให้แก่วัดนั้น จนต่อมากลายมาเป็นประเพณีต่อๆ กันมา

ปัจจุบันนี้ เมื่อการคมนาคมสะดวกขึ้นประเพณีการแข่งเรือยาว ที่แม่น้ำน่านจึงเล็กลง แต่ทางคณะกรรมการวัดเห็นว่าเป็นประเพณีที่ควรจะรักษาไว้จึงได้มีการจัดการแข่งขันเรือขึ้นที่คลองชลประทาน แต่เป็นการแข่งขันเรือพายประเภทฝีพาย 12 คน และ 7 คน ซึ่งประเพณีการแข่งขึ้นเรือนี้จะมีในวันสารทไทยของทุกปี

#### 3.1 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง ประเพณีแข่งเรือยาว

1. นายสมาน ศรีปาน อายุ 56 ปี เลขที่ 38/2 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

2. ร.ต. สิขิน เต็งโล่ง อายุ 66 ปี เลขที่ 25/1 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

3. นายประกอบ ศรีปาน อายุ 55 ปี เลขที่ 88 หมู่ 4 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

4. นายสว่าง มากอินทร์ อายุ 75 ปี เลขที่ 78/1 หมู่ 4 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

5. นายบรรจง ศรีปาน อายุ 54 ปี เลขที่ 50/3 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

6. นายบุญเกิด ภูมิผล อายุ 77 ปี เลขที่ 57/1 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

### 4. ประเพณีการแข่งขันเรือบก

ประเพณีการแข่งขันเรือบกเป็นการแข่งขันที่จัดให้มีขึ้นเป็นประจำทุกปี จัดมาประมาณ 30 ปี แล้ว โดยจัดขึ้นที่วัดเนินกุ่ม หมู่ที่ 4 ตำบลเนินกุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก การแข่งขันเรื่อนั้น เดิมทีตำบลเนินกุ่มได้จัดให้มีการแข่งขันเรือยาวในคลองเนินกุ่ม แต่มากระยะ

หลังสภาพคล่อง ถ้าคล่องไม่อำนวยจึงมีการจัดการแข่งขันเรือบกขึ้นแทน โดยใช้ลำไม้ไผ่และวิ่งไปพร้อมกันในลู่วิ่งที่จัดไว้ระยะทาง 200 เมตร โดยใช้ผู้แข่งขันแต่ละ 9 คน โดยใช้ไม้ไผ่ยาว 8 เมตร สภาพลู่วิ่งเป็นโคลน การปล่อยเรือปล่อยทีละ 2 ลำ การนับผล แพ้ ชนะถือเอาจำนวนที่ยาวที่วิ่งชนะ 2 เทียว ในกำหนด 3 เทียว เช่นเดียวกับการแข่งเรือยาว ความสนุกสนานของการแข่งขันเรือบก อยู่ที่ผู้แข่งขันจะต้องวิ่งในทางวิ่ง ที่มีสภาพลำบาก แก่การวิ่ง และจะต้องวิ่งโดยพร้อมเพรียงกัน หากผู้หนึ่งผู้ใดไม่พร้อมกันแล้วก็จะไม่สามารถนำเรือ เข้าสู่หลักชัยได้

นอกจากนี้ภายในงานยังมีกิจกรรมที่แสดงออกถึงความสามัคคีของประชาชนโดยจะร่วมกันจัดหาอุปกรณ์เพื่อทอดข้าวเม่าจำหน่ายแก่ผู้มาร่วมงาน

#### 4.1 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง ประเพณีการแข่งขันเรือบก

1. นายสม กล้าอินทร์ อายุ 55 ปี เลขที่ 9/1 หมู่ 9 ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
2. นายเสงี่ยม คำจริง อายุ 38 ปี เลขที่ 52 หมู่ 1 ตำบลสนามคลี อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
3. นางพยุง นาครูป อายุ 65 ปี เลขที่ 42 หมู่ 10 ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
4. นายสมาน ศรีปราง อายุ 56 ปี เลขที่ 38/2 หมู่ 6 ตำบลบ้านไร่ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก
5. นายไพศาล จันทร์อินทร์ อายุ 65 ปี เลขที่ 66/1 หมู่ 10 ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

#### 5. ประเพณีการกล่อมเด็ก

เนื่องจากโบราณมีการร้องเพลงกล่อมให้เด็กนอน โดยมีการแต่งเนื้อร้องและทำนองเองของชาวบ้าน แต่นับวันจะสูญหาย แต่นางพื่อน คำจริง เป็นบุคคลหนึ่งที่ใช้เพลงกล่อมเด็กและร้องกล่อมจนเด็กหญิงพิมพ์วิภา คำจริง ผู้เป็นหลาน ซึ่งขณะนี้เรียนระดับชั้น ป.1 โรงเรียนสนามคลีตะวันออก จนนักเรียนก็ร้องได้อย่างดีด้วย

##### 5.1 เนื้อเพลงกล่อมเด็ก

โอละเห่เอ๋ย โอหะทีก ลูกขึ้นแต่ดึก ทำขนมเอยนะหม้อแกง มั่วเอยกี้แข่ง เมียกิดำขนมกีกานะเอย นะหม้อแกง นกเขาขันแต่เช้า เอยนะจวนเย็นขันให้ตั้ง แม่จะฟังเสียงเล่น เสียงเย็นเอย นะแม่คุณ โยนยาวเอยค้ำควากินกล้วย มารับน้องด้วยช่วยกัน โยนยาวเอย โยน โยน โยน ขนมนูกโยน โยนเข้ากอไม้ ทั้งเล็กทั้งใหญ่ ทั้งอ้วนทั้งพี ถึงเดือนสิบสี่ดอกไม้พยาบาล ลูกเขยทำงาน พ่อตาเล่นซู้ ตัดไม้หลักกระทู้ ไปล้อมรังเปิด ไปล้อมรังไก่ อีแม่ไก่เอย กินข้าววันละเม็ด แม่เปิดเอย กินข้าววันละบาย อีโรงแม่อีไร กระบายข้าวแซ่ จะบอกกับแม่ ว่าไปเมืองพับ ไปซื้อดัลบมาให้น้องข้าเล่น น้องข้าไม่เล่น เข่งแก๊งกอย ไฟไหม้อ้อย แมวกินปลา หมากัด

กระพุ่มกัน โยน โยน โยน ตะโพนตีเหล็ก แจกตัวใหญ่ ทั้งอ้วนทั้งพี ถึงเดือนสี่ ตัดไม้พญาบาล ลูก  
เขยทำงาน พ่อตาเล่นขี้ ตัดไม้หลักกะทู่จะไปเมืองผี ไอลวดดาหมี ตีมองโมง โมง คาโค้งเป่าปี่  
กระตือล่อมด ปลายกดปลายแขยง ก้างควาปากแหวง อุ่มลูกมาคูดุ สะคุดขี้หมู สะคุดขี้หมา หกล้ม  
ปากแตก สะคุดหญ้าแพรก แดกหลังยายมน ชนกันยายมอญ ปิดประตูใส่กลอน นอนเสียดึก

## 5.2 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา เรื่อง การร้องเพลงกล่อมเด็ก

นางพื่อน คำจริง อายุ 75 ปี เลขที่ 52 หมู่ 1 ตำบลสนามคลี  
อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

## 6. ประเพณีและวัฒนธรรมทั่วไปที่เหมือนในตำเมืองพิษณุโลก

ชาวบางกระทุ่ม มีประเพณีและวัฒนธรรมที่เหมือนในตำเมืองพิษณุโลกคือ

6.1 พิธีบวชนาค มีการจัดนาคผู้จะบวชไปอยู่วัดก่อน เตรียมพร้อม และหัดท่อง  
ชานให้นาคชานาญและบวชเนรก่อนแล้วจึงจะบวชพระ ผู้จะบวชต้องมีอายุครบ 20 ปี  
พระอุปเฒ่า หายากต้องไปนิมนต์มาจากวัดอื่น ผู้ที่ได้บวชสึกแล้วเรียกว่า ทิศ

6.2 การแต่งงาน หม่อมสาวต้องมีการพูดจาให้เกิความรักกันก่อน และคลั่ง  
ปลงใจทั้งสองฝ่าย ฝ่ายชายต้องจัดแห่ไปสู้ออ จึงจะถูกต้องตามประเพณี

6.3 งานพิธีศพ การจัดตั้งศพของผู้ตายจะทำอย่างไรแล้วแต่เจ้าภาพ ส่วนใหญ่  
จะนำศพไปตั้งที่วัด ในกรณีตายโหง จะจัดตั้งศพที่วัดหรือที่บ้านแล้วแต่เจ้าภาพ ทำพิธีบังสุกุล  
พอถึงกำหนดจะเคลื่อนศพไปวัดเพื่อประชุมเพลิง ส่วนคนตายที่ไม่ดีเราจะไม่นำเข้าบ้าน

6.4 ทำบุญสารท เรียกสารทไทย กำหนดจัดในเดือน 10 ขึ้นเดือน การทำบุญ  
มีการนำธูปมาสารทไปทำบุญที่วัด ตามประเพณี เพื่ออุทิศส่วนกุศลให้บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว

6.5 งานเทศกาลขึ้นปีใหม่ มีการทำบุญตักบาตร มีการเลี้ยงสังสรรค์กันในหมู่  
ประชาชนเป็นที่สนุกสนานรื่นเริง และอวยพรให้มีความสุขแก่กันและกัน ตลอดจนมอบของขวัญ  
กันด้วย ส่วนใหญ่เป็นเรื่องของเขาวงกตลูกหลาน และนักเรียน สถานที่ทำงานต่าง ๆ

6.6 งานสงกรานต์ ลูกหลานจะมาทำบุญตักบาตร เล่นน้ำ ก่อเจดีย์ทราย มีของ  
ขวัญมาฝากพ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย ขออวยพร ออบน้ำผู้ใหญ่ ทำให้ความรู้สึกของผู้ใหญ่ก็จะดีใจ  
มาก ประเพณีนี้ยังไม่สูญหายไป ลูกหลานยังมีการเคารพนับถือผู้ใหญ่อยู่ ควรมีต่อไป

6.7 งานกฐิน เป็นการทำบุญถวายผ้าเครื่องมหาทาน ครบถ้วนสังฆภัณฑ์ มี  
2 อย่างคือ

6.7.1 กฐินมาจากที่อื่น หรือเรียกว่ากฐินสามัคคี ต้องมาทำการจองวัดไว้ก่อน

6.7.2 กฐินท้องถิ่น โดยประชาชนในหมู่บ้านที่มีวัดในท้องถิ่น ร่วมกันจัดทำขึ้นเอง  
ในหมู่บ้านของแต่ละหมู่บ้านของตนเอง

กฐิน จะจัดขึ้นในระยะเวลาหลังออกพรรษาแล้วกฐินบ้านในชุมชนจะมีเจ้าภาพ  
บริหารงานโดย บอกให้ชาวบ้านทุกคนมาร่วมทอดกฐินด้วยกัน เกิดความสามัคคีกันในชุมชน



6.8 ประเพณีแข่งเรือยาว เป็นการแข่งเรือยาวเล็ก ตามคลองชลประทาน

6.9 ประเพณีตักบาตรเทโว เป็นการจัดงานทำบุญตักบาตร ในวันออกพรรษาที่ถือว่าจะมีพระพุทธรเจ้าเสด็จจากสวรรค์ดาวดึงส์ มาโปรดสัตว์จะทำให้ได้บุญกุศลมาก

6.9 รำวงย้อนยุค เป็นรำวงประกอบดนตรี และมีทำราสมัยใหม่ แต่งตัวสวยงามน่าชมมาก เป็นที่ชอบพอบของคนรุ่นใหม่

#### 6.10 รายชื่อผู้ทรงภูมิปัญญา ประเพณีและวัฒนธรรมทั่วไป

1. นางพื่อน คำจริง อายุ 75 ปี เลขที่ 52 หมู่ 1 ตำบลสนามคลี อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

2. นายแสวง ดิษฐ์ชานา อายุ 57 ปี เลขที่ 3/2 หมู่ 4 ตำบลเนินกลุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

3. นายจำนงค์ ไจการุณ อายุ 50 ปี เลขที่ 38 หมู่ 4 ตำบลเนินกลุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

4. นางประนอม พุฒพิัก อายุ 71 ปี เลขที่ 43 หมู่ 4 ตำบลเนินกลุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

5. นายสว่าง งามอินทร์ อายุ 59 ปี เลขที่ 78 หมู่ 5 ตำบลป่านไร่ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

6. นายแจ่ม วงษ์สมุทร อายุ 68 ปี เลขที่ 94/4 หมู่ 5 ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

7. นายจำเนียร อินทร์สลุด อายุ 58 ปี เลขที่ 22 หมู่ 6 ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

8. นายจรูญ ทองทา อายุ 63 ปี เลขที่ 12 หมู่ 6 ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

9. นายเจริญ กลิ่นแย้ม อายุ 70 ปี เลขที่ 68 หมู่ 6 ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

10. พระครูมหาสุกกิจวิจารณ์ เจ้าอาวาสวัดกำแพงมณี อายุ 48 หมู่ 10 ตำบลโคกสลุด อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

ส่วนที่ 3 การวิเคราะห์ข้อมูลสภาพและความต้องการในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอนของโรงเรียนประถมศึกษา : กรณีศึกษาอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก แบ่งเป็น 2 ตอน คือ

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์สภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ความต้องการในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์สภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน

ตาราง 8 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับการปฏิบัติ สภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอนของโรงเรียนประถมศึกษา ด้านการบริหารจัดการ : กรณีศึกษาอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

สภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน	ผู้บริหาร		ระดับการปฏิบัติ	ครูผู้สอน		ระดับการปฏิบัติ
	$\bar{X}$	$\sigma$		$\bar{X}$	$\sigma$	
<b>ด้านบริหารจัดการ</b>						
1. มีการศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการศึกษา	3.43	.77	ปานกลาง	3.06	.68	ปานกลาง
2. การวิเคราะห์นโยบายของหน่วยเหนือเกี่ยวกับการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการศึกษา	3.08	.64	ปานกลาง	2.96	.72	ปานกลาง
3. มีการกำหนดนโยบายของโรงเรียนเกี่ยวกับการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการศึกษาสอดคล้องกับนโยบายของหน่วยเหนือ	3.43	.60	ปานกลาง	3.07	.73	ปานกลาง
4. ผู้บริหาร ครู ผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่น ร่วมกันจัดทำแผนงานของโรงเรียนเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.03	.90	ปานกลาง	2.98	.83	ปานกลาง
5. มีการแต่งตั้งคณะทำงานหรือร่วมกับผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่นพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น	3.00	1.03	ปานกลาง	2.86	.82	ปานกลาง
<b>เฉลี่ยรวม</b>	<b>3.19</b>	<b>.63</b>	<b>ปานกลาง</b>	<b>2.98</b>	<b>.61</b>	<b>ปานกลาง</b>

จากตาราง 8 พบว่า โดยภาพรวมของสภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน ด้านการบริหาร ผู้บริหารโรงเรียนเห็นว่าระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง ( $\mu = 3.19$ ) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่าทุกข้อมีระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง โดยเรียงลำดับการปฏิบัติจากมากไปหาน้อย 3 อันดับแรกได้ดังนี้ มีการกำหนดนโยบายของโรงเรียนเกี่ยวกับการนำภูมิปัญญาไปใช้ในการจัดการศึกษาสอดคล้องนโยบายของหน่วยเหนือ ( $\mu = 3.43$ ) มีการศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการศึกษา ( $\mu = 3.43$ ) และ การวิเคราะห์นโยบายของหน่วยเหนือเกี่ยวกับการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นไปใช้ในการจัดการศึกษา ( $\mu = 3.08$ ) ส่วนครูผู้สอนในภาพรวมเห็นว่าระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลางเช่นเดียวกัน ( $\mu = 2.98$ ) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่าทุกข้อมีระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง โดยเรียงลำดับการปฏิบัติจากมากไปหาน้อย 3 อันดับแรกได้ดังนี้ มีการกำหนดนโยบายของโรงเรียนเกี่ยวกับการนำภูมิปัญญาไปใช้ในการจัดการศึกษาสอดคล้องนโยบายของหน่วยเหนือ ( $\mu = 3.07$ ) มีการศึกษาสภาพปัญหาและความต้องการในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการศึกษา ( $\mu = 3.06$ ) และ ผู้บริหาร ครู ผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกันจัดทำแผนงานของโรงเรียนเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ( $\mu = 2.98$ )

ตาราง 9 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับค่าปฏิบัติ สภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอนของโรงเรียนประถมศึกษา ด้านหลักสูตร : กรณีศึกษา อำเภอบางพระบุรี จังหวัดพิษณุโลก

สภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน	ผู้บริหาร			ครูผู้สอน		
	$\mu$	$\sigma$	ระดับการปฏิบัติ	$\mu$	$\sigma$	ระดับการปฏิบัติ
<b>ด้านหลักสูตร</b>						
1. เพิ่มเติมรายละเอียดของเนื้อหาเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นสอดแทรกในรายวิชาต่าง ๆ เช่น กลุ่มทักษะภาษาไทย กลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพ	3.16	.73	ปานกลาง	2.97	.73	ปานกลาง
2. ครูผู้สอนศึกษาและรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ ของภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อใช้ในการจัดการศึกษา	3.22	.71	ปานกลาง	2.95	.76	ปานกลาง

ตาราง 9 (ต่อ)

สภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่น มาใช้ในการจัดการเรียนการสอน	ผู้บริหาร			ครูผู้สอน		
	$\mu$	$\sigma$	ระดับการปฏิบัติ	$\mu$	$\sigma$	ระดับการปฏิบัติ
3. ครูผู้สอนสร้าง ปรับปรุงและพัฒนา หลักสูตรท้องถิ่นร่วมกับผู้ทรงภูมิปัญญา ท้องถิ่น	3.00	.88	ปานกลาง	2.85	.75	ปานกลาง
4. ครูผู้สอนนำหลักสูตรไปทดลองใช้ หลังจากมีการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตร ท้องถิ่น	2.97	.83	ปานกลาง	2.86	.79	ปานกลาง
5. ครูผู้สอนมีการประเมินหลักสูตรท้องถิ่น หลังใช้หลักสูตรท้องถิ่น	2.92	.83	ปานกลาง	2.85	1.33	ปานกลาง
เฉลี่ยรวม	3.05	.89	ปานกลาง	2.89	.64	ปานกลาง

จากตาราง 9 พบว่า โดยภาพรวมของสภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน ด้านหลักสูตร ผู้บริหารโรงเรียนเห็นว่าระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง ( $\mu = 3.05$ ) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่าทุกข้อมีระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง โดยเรียงลำดับการปฏิบัติจากมากไปหาน้อย 3 อันดับแรกได้ดังนี้ ครูผู้สอนศึกษาและรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ ของภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อใช้ในการจัดการศึกษา ( $\mu = 3.22$ ) เพิ่มเติมรายละเอียดของเนื้อหาเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นสอดแทรกในรายวิชาต่าง ๆ เช่น กลุ่มทักษะภาษาไทย กลุ่มงานและพื้นฐานอาชีพ ( $\mu = 3.16$ ) และ ครูผู้สอนสร้าง ปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นร่วมกับผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่น ( $\mu = 3.00$ ) ส่วนครูผู้สอนในภาพรวมเห็นว่าระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลางเช่นเดียวกัน ( $\mu = 2.89$ ) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่าทุกข้อมีระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง โดยเรียงลำดับการปฏิบัติจากมากไปหาน้อย 3 อันดับแรกได้ดังนี้ เพิ่มเติมรายละเอียดของเนื้อหาเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นสอดแทรกในรายวิชาต่าง ๆ เช่น กลุ่มทักษะภาษาไทย กลุ่มงานและพื้นฐานอาชีพ ( $\mu = 2.97$ ) ครูผู้สอนศึกษาและรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ ของภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อใช้ในการจัดการศึกษา ( $\mu = 2.95$ ) และ ครูผู้สอนนำหลักสูตรไปทดลองใช้หลังจากมีการพัฒนาปรับปรุงหลักสูตรท้องถิ่น ( $\mu = 2.86$ )

ตาราง 10 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับค่าปฏิบัติ สภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่น มาใช้ในการจัดการเรียนการสอน ของโรงเรียนประถมศึกษา ด้านการเรียนการสอน : กรณีศึกษาอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

สภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่น มาใช้ในการจัดการเรียนการสอน	ผู้บริหาร			ครูผู้สอน		
	$\mu$	$\sigma$	ระดับการปฏิบัติ	$\mu$	$\sigma$	ระดับการปฏิบัติ
<b>ด้านการเรียนการสอน</b>						
1. ครูผู้สอนนำความรู้และประสบการณ์ของผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน	3.14	.82	ปานกลาง	2.92	.77	ปานกลาง
2. ครูผู้สอนจัดการเรียนการสอนโดยผสมผสานระหว่างความรู้สากลกับความรู้ท้องถิ่น	3.27	.73	ปานกลาง	3.04	.75	ปานกลาง
3. ครูผู้สอนทำการสอนโดยสอดแทรกเนื้อหาเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น คติ ความคิด ความเชื่อ ศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณีต่าง ๆ ของท้องถิ่น	3.27	.73	ปานกลาง	3.13	.75	ปานกลาง
4. ครูผู้สอนจัดทำสื่อการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับลักษณะภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ปรากฏในแผนการสอน	3.00	.75	ปานกลาง	2.93	.72	ปานกลาง
5. ครูผู้สอนทำการวัดผล ประเมินผลในเรื่องที่เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นตามสภาพที่แท้จริง	3.03	.73	ปานกลาง	2.88	.74	ปานกลาง
เฉลี่ยรวม	3.14	.65	ปานกลาง	2.98	.61	ปานกลาง

จากตาราง 10 พบว่า โดยภาพรวมของสภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน ด้านการเรียนการสอน ผู้บริหารโรงเรียนเห็นว่าระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง ( $\mu = 3.14$ ) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่าทุกข้อมีการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง โดยเรียงลำดับการปฏิบัติจากมากไปหาน้อย 3 อันดับแรกได้ดังนี้ ครูผู้สอนทำการสอนโดยสอดแทรกเนื้อหาเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น คติ ความคิด ความเชื่อ ศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม

ประเพณีต่างๆ ของท้องถิ่น ( $\mu = 3.27$ ) ครูผู้สอนจัดการเรียนผสมผสานระหว่างความรู้สากลกับความรู้ท้องถิ่น ( $\mu = 3.27$ ) และ ครูผู้สอนนำความรู้และประสบการณ์ของผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน ( $\mu = 3.14$ ) ส่วนครูผู้สอนในภาพรวมเห็นว่าระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลางเช่นเดียวกัน ( $\mu = 2.98$ ) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่าทุกข้อมีระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง โดยเรียงลำดับการปฏิบัติจากมากไปหาน้อยได้ดังนี้ ครูผู้สอนสอนโดยสอดคล้องกับเนื้อหาเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น คติ ความคิด ความเชื่อ ศิลปวัฒนธรรมขนบธรรมเนียมประเพณีต่างๆ ของท้องถิ่น ( $\mu = 3.13$ ) ครูผู้สอนจัดการเรียนผสมผสานระหว่างความรู้สากลกับความรู้ท้องถิ่น ( $\mu = 3.04$ ) และ ครูผู้สอนจัดทำสื่อการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับลักษณะภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ปรากฏในแผนการสอน ( $\mu = 2.93$ )

ตาราง 11 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับค่าปฏิบัติ สภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอนของโรงเรียนประถมศึกษา ด้านกิจกรรมส่งเสริมการเรียนการสอน : กรณีศึกษาอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

สภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน	ผู้บริหาร			ครูผู้สอน		
	$\mu$	$\sigma$	ระดับการปฏิบัติ	$\mu$	$\sigma$	ระดับการปฏิบัติ
<b>ด้านกิจกรรมส่งเสริมการเรียนการสอน</b>						
1. นำนักเรียนเข้าร่วมกิจกรรมชุมชน เช่น ประเพณีเวียนเทียน	3.84	.73	มาก	3.61	.91	มาก
2. จัดกิจกรรมสำหรับนักเรียนเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การละเล่นพื้นบ้าน	3.16	.83	ปานกลาง	3.03	.77	ปานกลาง
3. โรงเรียนเป็นศูนย์กลางการจัดกิจกรรมที่สอดคล้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่น	3.16	.90	ปานกลาง	3.05	.80	ปานกลาง
4. โรงเรียนเป็นสถานที่จัดอบรมวิทยากรด้านต่าง ๆ ที่เป็นเรื่องของภูมิปัญญา	2.89	.84	ปานกลาง	2.70	.80	ปานกลาง
<b>เฉลี่ยรวม</b>	<b>3.26</b>	<b>.68</b>	<b>ปานกลาง</b>	<b>3.09</b>	<b>.60</b>	<b>ปานกลาง</b>

จากตาราง 11 พบว่า โดยภาพรวมของสภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน ด้านกิจกรรมส่งเสริมการเรียนการสอน ผู้บริหารโรงเรียนเห็นว่าระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง ( $\mu = 3.26$ ) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า การนำนักเรียนเข้าร่วมกิจกรรมชุมชน เช่น ประเพณีเวียนเทียน มีระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับมาก ( $\mu = 3.84$ ) ที่เหลือมีการ

ปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง คือ จัดกิจกรรมสำหรับนักเรียนเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การละเล่นพื้นบ้าน ( $\mu = 3.16$ ) โรงเรียนเป็นศูนย์กลางการจัดกิจกรรมที่สอดคล้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่น และ โรงเรียนเป็นสถานที่จัดอบรมวิทยากรด้านต่าง ๆ ที่เป็นเรื่องของภูมิปัญญา ( $\mu = 2.89$ ) ส่วนครูผู้สอน ในภาพรวมเห็นว่าระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง ( $\mu = 3.09$ ) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า การนำนักเรียนเข้าร่วมกิจกรรมชุมชน เช่น ประเพณีเวียนเทียน มีระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับมาก ( $\mu = 3.61$ ) ที่เหลือมีการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง คือ โรงเรียนเป็นศูนย์กลางการจัดกิจกรรมที่สอดคล้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ( $\mu = 3.05$ ) จัดกิจกรรมสำหรับนักเรียนเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การละเล่นพื้นบ้าน ( $\mu = 3.03$ ) และ โรงเรียนเป็นสถานที่จัดอบรมวิทยากรด้านต่าง ๆ ที่เป็นเรื่องของภูมิปัญญา ( $\mu = 2.70$ )

ตาราง 12 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานและระดับปัญหา สภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่น มาใช้ในการจัดการเรียนการสอนของโรงเรียนประถมศึกษา ด้านปัญหา อุปสรรค : กรณีศึกษาอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

สภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่น มาใช้ในการจัดการเรียนการสอน	ผู้บริหาร			ครูผู้สอน		
	$\mu$	$\sigma$	ระดับการปฏิบัติ	$\mu$	$\sigma$	ระดับการปฏิบัติ
<b>ด้านปัญหา อุปสรรค</b>						
1. การศึกษาสภาพ ปัญหา และความ ต้องการในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ ในการจัดการศึกษา	2.68	.67	ปานกลาง	2.91	.71	ปานกลาง
2. การดำเนินการร่วมกับผู้ทรงภูมิปัญญา ท้องถิ่นในการวางแผนของโรงเรียนที่ เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น	2.73	.69	ปานกลาง	2.92	.72	ปานกลาง
3. การประสานงานกับหน่วยเหนือ องค์กร อื่น เพื่อสนับสนุนการนำภูมิปัญญาท้องถิ่น มาจัดการศึกษา	2.76	.76	ปานกลาง	2.87	.76	ปานกลาง
4. การนำนักเรียนร่วมกิจกรรมกับชุมชน เช่น การเข้าร่วมประเพณี วัฒนธรรมของ ท้องถิ่น และอื่น ๆ เป็นต้น	2.51	.99	ปานกลาง	3.06	.95	ปานกลาง

สภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่น มาใช้ในการจัดการเรียนการสอน	ผู้บริหาร			ครูผู้สอน		
	$\mu$	$\sigma$	ระดับการปฏิบัติ	$\mu$	$\sigma$	ระดับการปฏิบัติ
5. การศึกษาและรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ ของ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อใช้ในการจัดการ ศึกษา	2.78	.71	ปานกลาง	2.90	.76	ปานกลาง
เฉลี่ยรวม	2.70	.59	ปานกลาง	2.92	.57	ปานกลาง

จากตาราง 12 พบว่า โดยภาพรวมของสภาพการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน ด้านปัญหา อุปสรรค ผู้บริหารโรงเรียนเห็นว่าระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง ( $\mu = 2.70$ ) เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า ทุกข้อมีการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง เรียงลำดับการปฏิบัติจากมากไปน้อย 3 อันดับแรกได้ดังนี้ การศึกษาและรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ ของภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อใช้ในการจัดการศึกษา ( $\mu = 2.78$ ) การดำเนินการร่วมกับผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่นในการวางแผนของโรงเรียนที่เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ( $\mu = 2.76$ ) และ 3. การประสานงานกับหน่วยงานอื่น ๆ องค์กรอื่น เพื่อสนับสนุนการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาจัดการศึกษา ( $\mu = 2.73$ ) ส่วนครูผู้สอนในภาพรวมเห็นว่าระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง ( $\mu = 2.92$ ) เมื่อพิจารณาว่ารายข้อ พบว่า ทุกข้อมีระดับการปฏิบัติอยู่ในระดับปานกลาง เรียงลำดับการปฏิบัติจากมากไปน้อย 3 อันดับแรกได้ดังนี้ การนำนักเรียนร่วมกิจกรรมกับชุมชน เช่น การเข้าร่วมประเพณี วัฒนธรรมของท้องถิ่น และอื่น ๆ เป็นต้น ( $\mu = 3.06$ ) การดำเนินการร่วมกับผู้ทรงภูมิปัญญาท้องถิ่นในการวางแผนของโรงเรียนที่เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ( $\mu = 2.92$ ) และ การศึกษาสภาพ ปัญหา และความต้องการในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการศึกษา ( $\mu = 2.91$ )

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ความต้องการในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอน



ตาราง 13 ค่าเฉลี่ย และความเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความต้องการในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่น มาใช้ในการจัดการเรียนการสอน ของข้าราชการครูของโรงเรียน ประถมศึกษาอำเภอ บางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

ความต้องการการจัดการเรียนการสอนภูมิปัญญาท้องถิ่น	$\mu$	$\sigma$	ระดับความต้องการ	ลำดับที่ความต้องการ
1.สาขาหัตถกรรมและอุตสาหกรรม				
1. การจักสาน	3.43	.70	ปานกลาง	2
2. การทำกล้วยตาก	3.73	1.32	มาก	1
3. การทำดอกไม้จันทน์	3.18	.80	ปานกลาง	4
4. การทอผ้า	2.20	.81	น้อย	5
5. การทำเต้าเจี้ยว น้ำปลาถั่วเหลือง ซีอิ้วขาว	3.24	.76	ปานกลาง	3
2. สาขาแพทย์แผนไทย				
1. การนวด	3.78	.43	มาก	2
2. สมุนไพรรักษาโรค	3.87	.47	มาก	1
3. สาขาศาสนาและประเพณี				
1. การแข่งเรือยาว	3.91	.30	มาก	1
2. การแข่งเรือบก	3.87	.36	มาก	3
3. การรดน้ำดำหัวผู้ใหญ่ในวันสงกรานต์	3.91	.42	มาก	1
4. ประเพณีการลอยกระทง	2.18	.90	น้อย	4
4.สาขาเกษตรกรรม				
1. การปลุกกล้วย	3.92	.32	มาก	2
2. การปลูกข้าว	3.86	.38	มาก	5
3. การปลูกอ้อย	3.88	.53	มาก	4
4.การทำปุ๋ยหมักจากเปลือกกล้วย	3.99	.13	มาก	1
5. การเลี้ยงนกกระทา	3.84	.47	มาก	7
6. การเลี้ยงไก่ชน	3.85	.46	มาก	6
7. การทำไร่นาสวนผสม	3.92	.38	มาก	2

จากตาราง 13 พบว่าความต้องการในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการจัดการเรียนการสอนข้าราชการครู ของโรงเรียน ประถมศึกษา อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก มีรายละเอียด ดังนี้

#### สาขาสาขาหัตถกรรมและอุตสาหกรรม

การทำกล้วยตาก มีค่าเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด เป็นอันดับ 1 ( $\mu = 3.73$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น 1.32 ระดับความต้องการอยู่ในระดับเกณฑ์มาก

การจักสาน มีค่าเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์มาก เป็นอันดับ 2 ( $\mu = 3.43$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .70 ระดับความต้องการอยู่ในระดับเกณฑ์ปานกลาง

การทำเต้าเจี้ยว น้ำปลาถั่วเหลือง ซีอิ๊วขาว มีค่าเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง เป็นอันดับ 3 ( $\mu = 3.24$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .76 ระดับความต้องการอยู่ในระดับเกณฑ์ปานกลาง

การทำดอกไม้จันทน์ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์มาก เป็นอันดับ 4 ( $\mu = 3.18$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .80 ระดับความต้องการอยู่ในระดับเกณฑ์ปานกลาง

การทอผ้า มีค่าเฉลี่ยอยู่ในลำดับสุดท้าย คือ อันดับ 5 ( $\mu = 2.20$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .81 ระดับความต้องการอยู่ในระดับเกณฑ์น้อย

#### สาขาแพทยแผนไทย

สมุนไพรรักษาโรค มีค่าเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด เป็นอันดับ 1 ( $\mu = 3.87$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .43 ระดับความต้องการอยู่ในระดับเกณฑ์มาก

การนวด มีค่าเฉลี่ยอยู่ในลำดับสุดท้าย คือ อันดับ 2 ( $\mu = 3.78$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .47 ระดับความต้องการอยู่ในระดับเกณฑ์น้อย

#### สาขาศาสนาและประเพณี

การรดน้ำข้าวผู้ใหญ่ในวันสงกรานต์ มีค่าเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด เป็นอันดับ 1 ( $\mu = 3.81$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .42 และ อันดับ 1 เท่ากัน คือ การแข่งเรือยาว ( $\mu = 3.91$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .30 ระดับความต้องการอยู่ในระดับเกณฑ์มาก

การแข่งเรือบักมีค่าเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์มากเป็นอันดับ 2 ( $\mu = 3.87$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .36

ประเพณีการลอยกระทง มีค่าเฉลี่ยอยู่ในลำดับสุดท้าย คือ อันดับ 3 ( $\mu = 2.18$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .90 ระดับความต้องการอยู่ในระดับเกณฑ์น้อย

### สาขาเกษตรกรรม

การทำปุ๋ยหมักจากเปลือกกล้วย มีค่าเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด เป็นอันดับ 1 ( $\mu = 3.99$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .13 ระดับความต้องการอยู่ในระดับเกณฑ์มาก

การปลูกกล้วย มีค่าเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์มาก เป็นอันดับ 2 ( $\mu = 3.92$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .32 และ อันดับ 2 อีก คือการทำไรนาสวนผสม ( $\mu = 3.92$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .38 ระดับความต้องการอยู่ในระดับเกณฑ์มาก

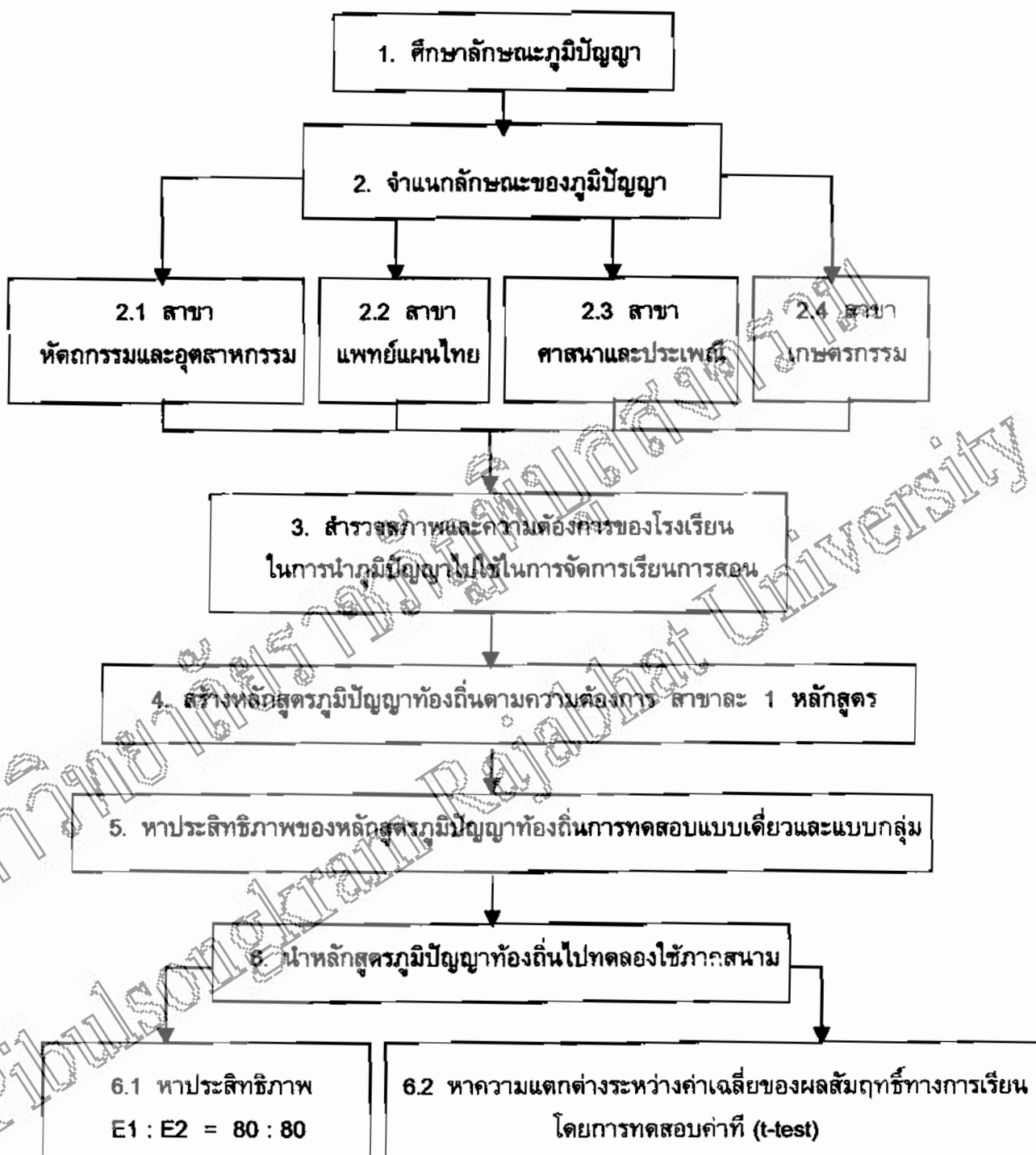
การปลูกอ้อย มีค่าเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์มาก เป็นอันดับ 3 ( $\mu = 3.88$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .53 ระดับความต้องการอยู่ในระดับเกณฑ์มาก

การปลูกข้าว มีค่าเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์มากเป็นอันดับ 4 ( $\mu = 3.86$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .38 ระดับความต้องการอยู่ในระดับเกณฑ์มาก

การเลี้ยงไก่ชน มีค่าเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์มากเป็นอันดับ 5 ( $\mu = 3.85$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .46 ระดับความต้องการอยู่ในระดับเกณฑ์มาก

การเลี้ยงนกกกระทา มีค่าเฉลี่ยอยู่ในเกณฑ์มากเป็นอันดับ 6 ( $\mu = 3.84$ ) และมีค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานเป็น .47 ระดับความต้องการอยู่ในระดับเกณฑ์มาก

แผนภูมิแสดงขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก



แผนภูมิ 3 ขั้นตอนการพัฒนาหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

#### ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ผลการใช้หลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น ของโรงเรียนประถมศึกษา อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

การจัดทำหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลกครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการหลายขั้นตอน คือ การวิเคราะห์สภาพและความต้องการการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นไปใช้ในการจัดการเรียนการสอน การวิเคราะห์หลักสูตร กำหนดแนวทางการจัดกิจกรรมการเรียนการสอน จัดทำแผนการสอน การจัดทำสื่อการเรียนการสอน การจัดทำเครื่องมือวัดผล ได้แก่ แบบสังเกตพฤติกรรม แบบทดสอบก่อนเรียน และแบบทดสอบหลังเรียน จากนั้นจึงนำหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น เสนออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อพิจารณาปรับปรุง แล้วจึงนำหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น เสนอผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 10 คน เพื่อทำการตรวจสอบ และให้ข้อเสนอแนะ เมื่อได้คำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญแล้ว ผู้วิจัยจึงทำการปรับปรุงหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ เช่น การปรับจำนวนคาบเวลาเรียน การปรับขนาดรูปภาพประกอบให้มีขนาดใหญ่ขึ้น การปรับเกณฑ์การประเมินในแบบสังเกตพฤติกรรม แล้วนำหลักสูตรภูมิปัญญาที่สร้างขึ้นไปทดลองแบบเดี่ยว แบบกลุ่ม และภาคสนาม โดยมีรายละเอียดดังนี้

**การทดลองแบบเดี่ยว** ผู้วิจัยนำหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่มที่สร้างขึ้น ไปทดลองกับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 3 คน เพื่อศึกษาความยากง่ายของภาษา ความเหมาะสมของรูปภาพ และเวลาที่ใช้

**การทดลองแบบกลุ่ม** ผู้วิจัยนำหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่มที่ได้รับการปรับปรุงแก้ไขแล้ว ไปทดลองกับนักเรียน จำนวน 3 คน ที่โรงเรียนวัดบึงลำ สำนักงานการประถมศึกษาอำเภอบางกระทุ่ม สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดพิษณุโลก

**การทดลองภาคสนาม** ผู้วิจัยนำหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้รับการปรับปรุงแก้ไข ครั้งที่สอง นำไปใช้ภาคสนามกับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนราษฎร์อุทิศ สำนักงานการประถมศึกษาอำเภอบางกระทุ่ม สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดพิษณุโลก ในระหว่างวันที่ 22 - 25 กันยายน พ.ศ. 2545

ดังมีรายละเอียดของการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ทาประสิทธิภาพของหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น ของโรงเรียนประถมศึกษา อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

ขั้นตอนที่ 2 เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของคะแนนก่อนเรียนและหลังเรียน จากการทดลองหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นภาคสนาม โดยมีรายละเอียดดังนี้

**ขั้นตอนที่ 1** หาประสิทธิภาพของหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น ของโรงเรียนประถมศึกษา อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก

1. การทดสอบแบบเดี่ยว ทำโดยนำหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นทดสอบแบบเดียวกับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ที่ไม่ใช่ นักเรียนกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 3 คน ซึ่งมีผลการเรียนในระดับเก่ง ปานกลาง และอ่อน อย่างละ 1 คน เพื่อปรับปรุงภาษา อักษร เนื้อหา กิจกรรม การเรียนการสอน ผลจากการทดลองกับนักเรียนดังกล่าว พบว่า ภาษาที่ใช้บางแห่งยังกำกวม จึงต้องปรับภาษาให้ชัดเจน

ผลการหาประสิทธิภาพของหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่ม ซึ่งทดลองกับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 3 คน มีดังนี้

ตาราง 14 ประสิทธิภาพของหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นจากการทดสอบแบบเดี่ยว

หลักสูตรภูมิปัญญา	ร้อยละของคะแนนระหว่างเรียน (E <sub>1</sub> )	ร้อยละของคะแนนหลังเรียน (E <sub>2</sub> )	ประสิทธิภาพของหลักสูตรท้องถิ่น (E <sub>1</sub> : E <sub>2</sub> )
หลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก			
สาขาหัตถกรรมและอุตสาหกรรม	66.67	73.33	66.67 : 73.33
สาขาแพทย์แผนไทย	73.33	66.67	73.33 : 66.67
สาขาศาสนาและประเพณี	80.00	73.33	80.00 : 73.33
สาขาเกษตรกรรม	73.33	66.67	73.33 : 66.67
รวม	293.33	280.00	293.33 : 280.00
เฉลี่ย	73.33	70.00	73.33 : 70.00

จากตาราง 14 พบว่าประสิทธิภาพของหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก ทั้ง 4 สาขา ได้แก่ สาขาหัตถกรรมและอุตสาหกรรม สาขาแพทย์แผนไทย สาขาศาสนาและประเพณี และสาขาเกษตรกรรม มีค่าต่ำกว่า 80 : 80 จึงยังไม่ได้มาตรฐาน และได้นำไปเรียนกับอาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์เพื่อแก้ไข ปรับปรุงหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก แล้วนำไปทดสอบแบบกลุ่มต่อไป

2. การทดลองแบบกลุ่ม นำหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ปรับปรุงแก้ไขแล้ว ไปทดลองกับนักเรียนระดับประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนวัดบึงลำ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก เป็นการทดลองกลุ่มเล็กที่ไม่ใช่กลุ่มตัวอย่าง และนักเรียนไม่เคยได้เรียนหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้ จำนวน 9 คน แบ่งเป็นนักเรียนเรียนดี 3 คน ปานกลาง 3 คน และอ่อน 3 คน สังเกตขณะทดลองว่ามีขั้นตอนใดของหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นบกพร่อง จากนั้นก็จัดกิจกรรมการเรียนการสอน ทำแบบทดสอบก่อน ระหว่างเรียน และหลังเรียน นำผลมาวิเคราะห์ข้อบกพร่องของหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อปรับปรุงแก้ไข ปรากฏผลดังตาราง 15

ตาราง 15 ประสิทธิภาพของหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น จากการทดสอบแบบกลุ่ม

หลักสูตรภูมิปัญญา	ร้อยละของคะแนนระหว่างเรียน (E <sub>1</sub> )	ร้อยละของคะแนนหลังเรียน (E <sub>2</sub> )	ประสิทธิภาพของหลักสูตรท้องถิ่น (E <sub>1</sub> : E <sub>2</sub> )
หลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก			
สาขาหัตถกรรมและอุตสาหกรรม	82.22	88.89	82.22 : 88.89
สาขาแพทย์แผนไทย	82.22	84.44	82.22 : 84.44
สาขาทอผ้าและประเพณี	82.22	91.11	82.22 : 91.11
สาขาเกษตรกรรม	82.22	84.44	82.22 : 84.44
รวม	328.89	348.89	328.89 : 348.89
เฉลี่ย	81.67	87.78	81.67 : 87.78

จากตาราง 15 พบว่าประสิทธิภาพของหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก จากการทดลองแบบกลุ่มมีค่าสูงกว่า 80 : 80 ทุกสาขา แสดงว่าหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นดังกล่าวมีประสิทธิภาพสูงตามมาตรฐาน และได้้นำผลการทดลองแบบกลุ่มเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ เพื่อให้ความคิดเห็น แล้วจึงนำไปใช้กับกลุ่มตัวอย่างต่อไป

3. การทดลองใช้ในภาคสนาม ผู้วิจัยได้นำหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่ม ไปทดลองใช้ในภาคสนามที่โรงเรียนราษฎร์อุทิศ สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอบางกระทุ่ม สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดพิษณุโลก โดยทดลองใช้กับนักเรียน

ชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 จำนวน 25 คน โดยจัดกิจกรรมการเรียนการสอนทั้งหมด 18 คาบ คาบละ 20 นาที มีการทดสอบก่อนเรียน ระหว่างเรียน และทดสอบหลังเรียนเมื่อจบกิจกรรมทั้ง 18 คาบแล้ว ดังมีรายละเอียดดังนี้

ตาราง 16 ค่าร้อยละของคะแนนเฉลี่ยจากการทดสอบระหว่างเรียน หลังเรียน และประสิทธิภาพของหลักสูตรท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่ม

หลักสูตรภูมิปัญญา	ร้อยละของคะแนนระหว่างเรียน (E <sub>1</sub> )	ร้อยละของคะแนนหลังเรียน (E <sub>2</sub> )	ประสิทธิภาพของหลักสูตรท้องถิ่น (E <sub>1</sub> : E <sub>2</sub> )
หลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก			
สาขาหัตถกรรมและอุตสาหกรรม	82.40	81.60	82.40 : 81.60
สาขาแพทย์แผนไทย	81.60	81.60	81.60 : 81.60
สาขาศาสนาและประเพณี	81.60	85.60	81.60 : 85.60
สาขาเกษตรกรรม	80.00	83.20	80.00 : 83.20
รวม	325.60	332.00	325.60 : 332.00
เฉลี่ย	81.40	82.20	81.40 : 82.20

จากตาราง 16 พบว่า

1. ร้อยละของคะแนนระหว่างเรียนหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก ของทุกสาขา มีค่าเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 81.40 โดยมีคะแนนระหว่างเรียนในสาขาหัตถกรรมและอุตสาหกรรม สูงที่สุดคิดเป็นร้อยละ 82.40 รองลงมาคือ สาขาการแพทย์แผนไทย และสาขาศาสนาและประเพณี คิดเป็นร้อยละ 81.60 เท่ากัน และสาขาเกษตรกรรม คิดเป็นร้อยละ 80.00 ตามลำดับ

2. ร้อยละของคะแนนหลังเรียนหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก ของทุกสาขา มีค่าเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 82.20 โดยมีคะแนนระหว่างเรียนในสาขาศาสนาและประเพณี สูงที่สุดคิดเป็นร้อยละ 85.60 รองลงมาคือ สาขาเกษตรกรรม คิดเป็นร้อยละ 83.20 สาขาหัตถกรรมและอุตสาหกรรม และ สาขาแพทย์แผนไทย คิดเป็นร้อยละ 81.60 เท่ากัน ตามลำดับ



3. ประสิทธิภาพของหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก  
ในภาพรวมเท่ากับ 81.40 : 82.20 โดยทุกสาขามีประสิทธิภาพสูงกว่า 80 : 80

**ขั้นตอนที่ 2** เปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ก่อนและหลังการทดลอง  
ใช้หลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอบางกระทุ่ม ภาคสนาม มีรายละเอียดดังนี้

ตาราง 17 การเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ก่อนและหลังการใช้หลักสูตร  
ภูมิปัญญาท้องถิ่น

คะแนน	N	$\bar{X}$	S.D.	ค่าที (t)
Pretest	25	7.48	2.87	14.97**
Posttest	25	16.44	1.69	

\*\*  $p < 0.01$

จากตาราง 17 พบว่าการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของคะแนน ทดสอบก่อนเรียน และ  
หลังเรียน หลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นของนักเรียน จากคะแนนเต็ม 20 คะแนน พบว่า ผลสัมฤทธิ์  
ทางการเรียนของนักเรียนที่วัดก่อนและหลังการใช้หลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นแตกต่างกันอย่างมี  
นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .01 โดยคะแนนเฉลี่ยภายหลังการใช้หลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นสูงกว่า  
คะแนนเฉลี่ยก่อนการใช้หลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงกล่าวได้ว่าการใช้หลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่น  
ครั้งนี้ทำให้นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์สูงขึ้น