

รายงานการวิจัย

เรื่อง

การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการผลิตสินค้าชุมชน

“หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” ในภาคกลางฝั่งตะวันออก

**A study of local wisdom for making community products one tambon one product
(OTOP) in east coast central region**

ดร. ไพฑูรย์ โพธิสว่าง และคณะ

วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา

ISBN 974-384-184-9

2548



กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยเรื่องการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการผลิตสินค้าชุมชนหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ในภาคกลางฝั่งตะวันออก ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) มหาวิทยาลัยบูรพาและสถาบันเครือข่ายในภาคกลางฝั่งตะวันออก

สำหรับการวิจัยครั้งนี้ได้ดำเนินการศึกษาในพื้นที่ 9 จังหวัด โดยได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากกลุ่มผู้นำชุมชนทั้งที่เป็นและไม่ใช่ทางการ ผู้อาวุโสในชุมชน เจ้าของภูมิปัญญา ผู้นำและผู้ผลิตสินค้าชุมชนและสมาชิกกลุ่มที่ผลิตสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ คณะผู้วิจัยจึงขอขอบพระคุณ โอกาสนี้

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณผู้บริหารที่ให้การสนับสนุนงานวิจัยนี้ซึ่งได้แก่ ศ.ดร.สุชาติ อุปลัมภ์ ศ.ดร.สมศักดิ์ พันธุ์พัฒนา รศ.ศรุตี สกฤตรัตน์ และ อ.กิจฐเขต ไกรวาส ที่ได้ดูแลงานวิจัย ให้ความอนุเคราะห์และข้อเสนอแนะในงานวิจัยนี้เป็นอย่างดี

และท้ายสุดนี้คณะผู้วิจัยขอขอบคุณ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยบูรพาและสถาบันเครือข่าย ศูนย์ช่วยเหลือทางวิชาการพัฒนาชุมชนเขตที่ 2 สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด นครนายก ฉะเชิงเทรา ระยอง ปราจีนบุรี จันทบุรี ชลบุรี สมุทรปราการ ตราด และสระแก้ว ในการอำนวยความสะดวกและให้การสนับสนุนในเรื่องต่าง ๆ งานวิจัยสามารถดำเนินการได้เสร็จสิ้นด้วยดี

ดร.ไพฑูรย์ โพธิสว่าง และคณะ
วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ
เมษายน 2548



บทคัดย่อ

รายงานการวิจัยเรื่อง การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการผลิตสินค้าชุมชน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” ในภาคกลางฝั่งตะวันออก ดร.ไพฑูรย์ โพธิ์สว่างและคณะ วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมา ที่มาและการก่อเกิดภูมิปัญญาท้องถิ่น ฐานความคิด เหตุผลความจำเป็น ความรู้ ความชำนาญและทักษะในการผลิตสินค้าชุมชน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” รวมถึงคลอบคลุมวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาไปสู่ชุมชนรุ่นหลัง โดยใช้วิธีการศึกษาในเชิงคุณภาพ เจาะลึก 9 ภูมิปัญญาจาก 9 จังหวัด ซึ่งผลของการศึกษาโดยสรุปเป็นดังนี้

ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้านในการผลิตสินค้าชุมชน เป็นองค์ความรู้หรือความรู้ ความชำนาญในการผลิตสินค้าที่เกิดจากการคิดค้น ทดลอง ลองผิดลองถูกและสั่งสมความรู้เพิ่มขึ้นจากบุคคลไปสู่ครอบครัวและชุมชน มีกระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการผลิตสินค้าชุมชนมีที่มาจาก 2 ส่วน คือ ส่วนที่หนึ่งมีพื้นฐานสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ได้แก่ ภูมิปัญญาการทำขนมกระยาสาธจังหวัดปราจีนบุรี ภูมิปัญญาการทำเสือกจังหวัดจันทบุรี ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่จังหวัดชลบุรี ภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระดักจังหวัดตราด และภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่หุ้มเชรามิคจังหวัดสระแก้ว อีกส่วนหนึ่งเป็นภูมิปัญญาที่มีที่มาและการก่อเกิดมาจากประสบการณ์ใหม่ในชุมชนเพื่อใช้แก้ไขปัญหาของตนเอง ได้แก่ ภูมิปัญญาการแกะสลักไม้ไผ่จังหวัดนครนายก ภูมิปัญญาการทำทองเหลืองสานจังหวัดฉะเชิงเทรา ภูมิปัญญาการทำทุเรียนทอดกรอบจังหวัดระยอง ภูมิปัญญาการทำปลาสดจังหวัดสมุทรปราการ และภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระดักจังหวัดตราด ซึ่งทั้งสองส่วนนี้อาจผสมผสานกันหรือผสมผสานกับความรู้ใหม่ที่ได้รับการอบรมเพิ่มเติม

ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตสินค้าชุมชนมีฐานความคิดและเหตุผลความจำเป็นในการเกิด การดำรงอยู่และการพัฒนา มาจาก 3 ส่วน คือส่วนที่หนึ่งมาจากการอนุรักษ์และสืบทอดศิลปวัฒนธรรม ได้แก่ ภูมิปัญญาการทำขนมกระยาสาธ ภูมิปัญญาการทำเสือก ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่ และภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่หุ้มเชรามิค ส่วนที่สองมาจากการพยายามใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าของทรัพยากรในท้องถิ่น ได้แก่ ภูมิปัญญาการแกะสลักไม้ไผ่ ภูมิปัญญาการทำทองเหลืองสาน ภูมิปัญญาการทำทุเรียนทอดกรอบ ภูมิปัญญาการทำเสือก ภูมิปัญญาการทำปลาสด และภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระดัก ส่วนที่สามมาจากการพยายามสร้างงานและสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชนซึ่งเป็นฐานความคิดที่ทุกภูมิปัญญาทั้ง 9 ภูมิปัญญายึดถือ อาจกล่าวได้ว่าภูมิปัญญาการผลิตสินค้าชุมชนหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์มีฐานความคิดมาจากการสร้างงานและสร้างรายได้เป็นหลักเพราะมุ่งเน้นการจำหน่ายสินค้าชุมชนสู่ตลาดเมืองและตลาดโลก

ภูมิปัญญาท้องถิ่นทั้ง 9 ภูมิปัญญามีกระบวนการถ่ายทอดและสืบต่อกันมาโดยการเล่าเรื่อง พาทำ ฝึกทำ และเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริงจากครอบครัวและชุมชนซึ่งเป็นวิธีการถ่ายทอดที่ได้ผลเนื่องจากภูมิปัญญาส่วนใหญ่เป็นงานฝีมือและงานที่ทำด้วยมือ ผู้ที่จะทำได้ต้องมีใจรัก มีความเพียรพยายาม ออกทนสูงและต้องใช้เวลายาวนาน อย่างไรก็ตามในปัจจุบันนี้มีภูมิปัญญาบางอย่างที่ใช้วิธีการถ่ายทอดโดยการฝึกอบรมแบบเป็นทางการเข้าร่วมผสมผสานด้วย



Abstract

A Study of Local Wisdoms for Making Community Products One Tambon One Product (OTOP)

In East Coast Central Region

Paithoon Bhothisawang, Ph.D (Political Science) et al.

Graduate School of Public Administration, Burapha University

This research aimed to study history, sources and the formation of local wisdoms, needs, and knowledge in producing nine OTOPs in nine provinces in east coast central region, as well as the ways to pass on these wisdoms to younger generations.

The research revealed two sources of skills in making community products: The first source includes traditional skills that have passed on from the ancestors—this source included the skills in making Krayasart (rice cooked in mixture of ingredients and honey used in a tenth lunar month festival) in Prachinburi, mat-making from reeds in Chantaburi, bamboo weaving in Chonburi, anchovy processing in Trat, and weaving bamboo on ceramic products in Sakeow. The other source included the skills newly initiated to solve the pressing problems—these skills included bamboo carving in Nakom Nayok, weaving brass-thread in Chacheonssao, durian chip making, salid fish (snakeskin gourami) processing, and anchovy processing in Trat. These two sources of wisdoms may have been combined with one another other, or combined with new skills received from additional trainings.

The three factors contributed for the existences and development of these local wisdoms in the nine OTOP skills. The first one was the preservation and transfer of the local cultural identity—this factor explained the skills in cooking Krayasart (rice cooked in mixture of ingredients and honey used in a tenth lunar month festival), mat-making from reeds, bamboo weaving, and weaving bamboo on ceramic products. The second factor was the use of local natural resources and their value addition, which stimulated bamboo carving, weaving brass-thread, durian chip making, mat-making from reeds, salid fish (snakeskin gourami) processing, and anchovy processing. The third factor was job creation and income supplementation for families and communities, which has contributed to all the skills in making the nine OTOPs. It could be said that the wisdoms or skills to make OTOPs are primarily initiated from the need to create jobs, and supplement income. These products target urban and global markets.

All nine OTOP skills are continued and transferred from family and community members to young apprentices - "Learning by Doing". As most of them are the skill in making handicraft, it requires which requires personal interest, perseverance, and endurance. However, in the present times, some skills are also taught and trained in formal settings.

สารบัญ

	หน้า
คณะผู้วิจัย	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อภาษาไทย	ค
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ง
สารบัญ	จ
บทที่	
1 บทนำ	1
ความสำคัญของเรื่องและปัญหาการวิจัย	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	6
ขอบเขตของการวิจัย	7
ระยะเวลาที่ทำการวิจัย	8
นิยามศัพท์	8
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	9
2 ทบทวนวรรณกรรม	10
ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น	10
การก่อเกิดและลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น	11
การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	14
การกำหนดกรอบการวิเคราะห์ภูมิปัญญาท้องถิ่น	20
3 วิธีการดำเนินการวิจัย	26
รูปแบบการวิจัย	26
การเลือกผลิตภัณฑ์ พื้นที่ศึกษา และกลุ่มตัวอย่าง	26
วิธีการเข้าถึงข้อมูล และการรวบรวมข้อมูล	48
เทคนิคการเก็บรวบรวมข้อมูลสนาม	48
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	50
การตรวจสอบข้อมูล	52
การวิเคราะห์ข้อมูล	53
4 ผลการวิจัย	54
ภูมิปัญญาการแกะสลักไม้ไผ่ จังหวัดนครนายก	55
ภูมิปัญญาการทำทองเหลืองสาน จังหวัดฉะเชิงเทรา	79

สารบัญ (ต่อ)

สารบัญ บทที่	หน้า
4 ผลการวิจัย (ต่อ)	
ภูมิปัญญาการทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง	95
ภูมิปัญญาการทำขนมกระยาสารท จังหวัดปราจีนบุรี	109
ภูมิปัญญาการทำเสือกก จังหวัดจันทบุรี	119
ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่ จังหวัดชลบุรี	137
ภูมิปัญญาการทำปลาสด จังหวัดสมุทรปราการ	152
ภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระดัก จังหวัดตราด	165
ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก จังหวัดสระแก้ว	181
5 สรุปและข้อเสนอแนะ	193
สรุปลักษณะเด่นของภูมิปัญญา (9 ภูมิปัญญา)	194
เปรียบเทียบลักษณะสำคัญของระหว่างภูมิปัญญาทั้ง 9	207
ข้อเสนอแนะ	211
บรรณานุกรม	215
ภาคผนวก	
แนวคำถามการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น	226
ข้อมูลสินค้าชุมชน (OTOP) จากเว็บไซต์ www.ThaiTambon.com	
ภูมิปัญญาการแกะสลักไม้ไผ่ จังหวัดนครนายก	227
ภูมิปัญญาการทำทองเหลืองสาน จังหวัดฉะเชิงเทรา	230
ภูมิปัญญาการทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง	234
ภูมิปัญญาการทำขนมกระยาสารท จังหวัดปราจีนบุรี	237
ภูมิปัญญาการทำเสือกก จังหวัดจันทบุรี	240
ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่ จังหวัดชลบุรี	245
ภูมิปัญญาการทำปลาสด จังหวัดสมุทรปราการ	250
ภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระดัก จังหวัดตราด	254
ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก จังหวัดสระแก้ว	257
ประวัติผู้วิจัย	262

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญของเรื่องและปัญหาการวิจัย

เมื่อวันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2544 รัฐบาลนำโดย พันตำรวจโท ทักษิณ ชินวัตร นายกรัฐมนตรี ได้เข้ามาบริหารประเทศ และได้กำหนดเป้าหมาย หลักและกลยุทธ์การพัฒนาประเทศเพื่อจะใช้เป็นกรอบภารกิจที่มีความชัดเจน เพื่อนำไปสู่การสร้างเสถียรภาพของระบบเศรษฐกิจ ขจัดปัญหาความยากจนและสร้างฐานเศรษฐกิจให้เข้มแข็งในระยะยาว โดยมีลักษณะสำคัญคือ การปรับฐานเศรษฐกิจไทยให้มีความแข็งแกร่งและสามารถขยายตัวต่อเนื่องในอนาคต และเป็นการขยายตัวอย่างมีคุณภาพได้แก่ การมีเสถียรภาพของเศรษฐกิจภาพรวม การกระจายความเจริญเติบโตของเศรษฐกิจให้ทั่วถึงและเป็นเศรษฐกิจที่มีประสิทธิภาพบนพื้นฐานของการมีองค์ความรู้และการสร้างสรรค์จากทุก ๆ ชุมชนในระดับรากหญ้า (High performance and knowledge based & creative economy) เพื่อให้เกิดผลในทุกด้านทั้งเศรษฐกิจและบรรเทาปัญหาสังคม รัฐบาลจึงมีจุดเน้นไปที่การปรับฐานของเศรษฐกิจตั้งแต่ระดับรากหญ้าถึงระดับองค์รวมในระดับประเทศ รัฐบาลจึงมีมาตรการต่าง ๆ เพื่อสร้างความเข้มแข็งของสังคมและฐานเศรษฐกิจ อาทิ

- 1) การพักชำระหนี้เกษตรกรรายย่อย 3 ปี
- 2) ธนาคารประชาชน เพื่อช่วยบรรเทาสภาพคล่องด้านสินเชื่อส่วนบุคคล
- 3) การจัดตั้งกองทุนหมู่บ้าน เพื่อเป็นแหล่งเงินทุนหมุนเวียนเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจในระดับรากหญ้า
- 4) การประกันสังคมถ้วนหน้า (30 บาท รักษาทุกโรค) เพื่อสร้างและขยายหลักประกันสุขภาพและขยายผลครอบคลุมสถานีนอนมัย
- 5) โครงการตามนโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ด้วยการส่งเสริมให้มีการพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนให้มีคุณภาพและมาตรฐานตรงตามความต้องการของตลาด และให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นต่าง ๆ และ ทุก ๆ ชุมชน

นโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (One Tambon One Product) หรือเรียกย่อสั้น ๆ ว่า OTOP เป็นนโยบายเร่งด่วนเพื่อฟื้นฟูเศรษฐกิจและบรรเทาปัญหาสังคม เพื่อสร้างความเข้มแข็งของชุมชน โดยมีจุดมุ่งหมายที่แก้ไขปัญหาความยากจนด้วยการสร้างงานในท้องถิ่น ในลักษณะการกระตุ้นให้แต่ละ



ชุมชนรวมตัวกันนำ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ของคน ทักษะเฉพาะท้องถิ่นที่มีอยู่เพื่อผลิตสินค้าและบริการจนได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์เกิดการ “สร้างงาน สร้างรายได้” ที่ยั่งยืนในแต่ละชุมชน อันจะก่อให้เกิดกำลังซื้อในระดับรากหญ้า และเพิ่มปริมาณหมุนเวียนในระบบเศรษฐกิจ เพื่อเป็นรากฐานของสังคมในระดับครอบครัว เมื่อครอบครัวมั่นคง ชุมชนก็จะมีพลังเข้มแข็งและนำไปสู่ความมั่นคงทางเศรษฐกิจสังคมของประเทศ โดยรัฐบาลให้ความสนับสนุนอย่างเต็มที่และนับเป็น โครงการเร่งด่วนทั้งยังได้นำตัวอย่างโครงการ “หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์” ที่ประสบผลสำเร็จแล้วของจังหวัดไอโอตา ประเทศญี่ปุ่น มาผสมผสานกับโครงการพระราชดำริ เรื่องเศรษฐกิจพอเพียง ในลักษณะของกิจกรรมที่มีพื้นฐานจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สร้างความสามารถในการพึ่งตนเอง โดยสามารถบริหารจัดการผลผลิตของตน เกิดการกระจายรายได้และพัฒนาธุรกิจของตนเอง อาจเริ่มจากอุตสาหกรรม หัตถกรรมในครัวเรือน ซึ่งจะก่อให้เกิดลักษณะความสัมพันธ์ของวิถีชีวิตท้องถิ่นด้วย โดยการใช้วัตถุดิบหรือทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นผสมผสานกับภูมิปัญญาที่ได้รับจากการสั่งสมจากบรรพบุรุษ ควบคู่กับการถ่ายทอดเทคโนโลยีอย่างเหมาะสม ตลอดจนการรับบริการส่งเสริม / พัฒนาจากหน่วยงานราชการ ทำให้อุตสาหกรรมครัวเรือนมีโอกาสพัฒนาไปสู่อุตสาหกรรมชุมชนหรืออุตสาหกรรมขนาดย่อม และเกิดการสร้างงาน สร้างรายได้กระจายรายได้มากขึ้นภายในชุมชน

ปัจจุบัน อุตสาหกรรมท้องถิ่นมีแนวโน้มการพัฒนาสูงขึ้น โดยจากการสำรวจอุตสาหกรรมในครัวเรือนท้องถิ่นของสำนักงานสถิติแห่งชาติ พ.ศ. 2543 มีผู้ประกอบการอุตสาหกรรมท้องถิ่นจำนวน 1 – 2 ล้าน ครัวเรือน ซึ่งเพิ่มขึ้นจากอดีตใน พ.ศ. 2538 ถึงร้อยละ 21.5 แต่มีปัญหาสำคัญคือ ต่างครัวเรือนต่างผลิต ขาดทิศทางการพัฒนาที่ชัดเจน โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ของรัฐบาลจะมีส่วนสำคัญต่อการสร้างความสมดุลของอุตสาหกรรมท้องถิ่นและก่อให้เกิดการพัฒนาอย่างถูกทิศทาง เนื่องจากแนวความคิดพื้นฐานของหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ มีหลักปรัชญาสำคัญ 3 ประการ คือ

- 1) ส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น ให้มั่นคง
- 2) ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของประชาชนท้องถิ่น ในทุก ๆ กิจกรรม
- 3) กิจกรรมต่าง ๆ จะครอบคลุมทุกพื้นที่ ทุกช่วงอายุ และทุกเพศวัย

กิจกรรมทางเศรษฐกิจ “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” จะเป็นเครื่องมือที่กระตุ้นให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ของชุมชน เกิดการดำเนินการพัฒนาเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง นับเป็นกลยุทธ์การพัฒนาที่อาศัยหมู่บ้านเป็นหน่วยพัฒนา (Unit of Development) เบื้องต้นและรวมเป็นเครือข่ายภายใต้ตำบล



จากกระบวนการการสร้างรายได้โดยการพึ่งตนเอง เป็นแนวคิดที่เน้นกระบวนการสร้างรายได้ จากผลิตภัณฑ์ในแต่ละหมู่บ้านหรือแต่ละตำบล แนวคิดนี้สนับสนุนและส่งเสริมให้ท้องถิ่นสามารถสร้าง ผลิตภัณฑ์ (Product) และตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์นี้โดยเฉพาะ โดยที่ท้องถิ่นจำเป็นต้องพึ่งตนเอง (Self-Reliance) เป็นหลัก ดังนั้นผู้ที่เกี่ยวข้องในการนี้จำเป็นต้องอุทิศพลังงาน (Energy) ความคิดสร้างสรรค์ (Creativity) และความปรารถนา (Desire) ที่จะใช้ทรัพยากรที่หาพบในท้องถิ่นเป็นหลัก เพื่อที่จะสร้าง การกินคืออยู่ดีและคุณภาพชีวิตมุ่งสู่ตลาดสากลพร้อม ๆ กับการเน้นท้องถิ่น

การคิดค้นและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่แต่ละท้องถิ่นผลิตขึ้นให้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ มีการจัดการ ทางด้านการตลาดอย่างเหมาะสม สามารถเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนนั้น ๆ ได้ทางหนึ่ง แนวทางการพัฒนา นี้จึงเป็นแนวทางการส่งเสริมและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ โดยมีกิจกรรมทางการตลาด การผลิต การ จัดการ และประยุกต์ใช้เทคโนโลยีทางการผลิต ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาชนบท เกิดการสร้างรายได้ และนำไปสู่เป้าหมายของการมีคุณภาพชีวิตที่ดีของประชากรและวางรากฐานที่สำคัญของประเทศและ สังคมไทย

“หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” เป็นแนวทางอันหนึ่งที่จะสร้างความเจริญให้แก่ชุมชน จะสามารถ ยกฐานะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น โดยการผลิตหรือจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ท้องถิ่นให้ กลายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีจุดเด่นและจุดขาย และสอดคล้องกับวัฒนธรรม ในแต่ละท้องถิ่นเพื่อให้ รู้จักแพร่หลายไปทั่วโลกดังตัวอย่าง จากเมืองโออิตะของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งรัฐบาลโดย ฯพณฯ นายกรัฐมนตรี ได้วางกรอบแนวคิดของนโยบายหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน โดยปรับประยุกต์จากญี่ปุ่น โดยมีหลักการสำคัญ 4 ประการ คือ

- 1) ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สากล มุ่งเน้นการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเชื่อมโยงกับสากล (Local - Global Linkage) ด้วยการผลิตสินค้าที่ใช้ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล
- 2) เน้นการพึ่งตนเองและสร้างสรรค์ (Self-Reliance and Creativity) ซึ่งพัฒนาความฝันให้เป็น ความจริงด้วยวิหิต และกิจกรรมที่อาศัยศักยภาพของคนในชุมชนท้องถิ่น ด้วยการยึดมั่นในปรัชญา บันได 3 ขั้น สู่เศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เพื่อสร้างความเข้มแข็งในชุมชน
- 3) เน้นความคิดสร้างสรรค์ (Creativity) ด้วยศิลปะวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี วัตถุดิบ ในท้องถิ่น ตลอดจนลักษณะกายภาพทางภูมิศาสตร์ที่นำมาประยุกต์กับภูมิปัญญา จนเป็นประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์ของท้องถิ่น
- 4) เน้นการพัฒนาและสร้างทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Development) เพื่อสร้างและ ส่งเสริมให้ประชาชนในท้องถิ่นใช้ชีวิตด้วยความอดทนทำทนาย และสร้างสรรค์เพื่อชุมชนของตนเองและ มุ่งเน้นการสื่อสารด้วยภาษาที่สอง และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ (จเด็จ อินสว่าง , 2543)



ซึ่งทั้ง 4 ประการข้างต้น จะเป็นการสร้างงานและสร้างรายได้ที่เป็นรูปธรรมโดยสามารถเรียนรู้ความสำเร็จเบื้องต้นได้จากโครงการ โออีตะของประเทศญี่ปุ่น ผสมผสานกับแนวทางปฏิบัติและประสบการณ์ต่าง ๆ จากโครงการพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อสร้างศักยภาพในการพึ่งพาตนเอง นอกจากนั้นการประสบความสำเร็จอย่างต่อเนื่อง ต้องมีการผสมผสานความรู้กับเทคโนโลยีวิชาการต่าง ๆ ควบคู่ไปด้วย เช่น สร้างกุญแจแห่งความสำเร็จ (Key Success Factors) ของการสร้างโอกาสแก่ธุรกิจรายย่อยที่เป็นธุรกิจชุมชน ซึ่งควรมีลักษณะที่สำคัญ ๆ 3 ประการ ได้แก่

- 1) ผลผลิตเป็นเอกลักษณ์ มีความแตกต่าง และไม่เหมือนใคร
- 2) ผลผลิตมีคุณภาพ ปลอดภัย และมีมาตรฐาน
- 3) มีความสามารถในการกระจายสินค้า

อีกทั้งต้องมีปัจจัยแวดล้อมเกี่ยวพันต่าง ๆ อาทิ ความโดดเด่นของศิลปะเฉพาะพื้นที่ ประเพณีท้องถิ่น การมีวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีคุณภาพสามารถต่อยอดภูมิปัญญาได้ มีเครือข่ายเมืองพี่เมืองน้อง มีแหล่งท่องเที่ยวหลากหลาย มีศูนย์แสดงสินค้า มีหลักวิชาการ หลักวิชา เทคโนโลยีที่เหมาะสมมีบรรจุภัณฑ์ที่ดีมีคุณภาพและสวยงาม มีการออกแบบทั้งกระบวนการผลิตและทั้งผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ซึ่งจะมีลักษณะเชื่อมโยงเศรษฐกิจชุมชนและเศรษฐกิจสากล

นอกจากนั้น โครงการตามนโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จะมีสถานภาพเป็นตัวเชื่อมโยงกิจกรรมต่าง ๆ ของชุมชน ได้มีการพัฒนาไปในทิศทางเดียวกัน ซึ่งจะสามารถสร้างธุรกิจชุมชนและก่อให้เกิดผู้ประกอบการใหม่ได้ โดยอาจมีการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลผลิตของชุมชน ซึ่งประกอบด้วยปัจจัยสำคัญ ๆ 4 ประการ คือ

- 1) ต่อยอดภูมิปัญญาไทย
- 2) การมีกระบวนการส่งเสริมการออกแบบ
- 3) การเชื่อมโยงธุรกิจครอบครัว ชุมชน และสากล
- 4) การสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผลิตภัณฑ์

ซึ่งทั้ง 4 ประการนี้จะก่อให้เกิดการค้าในชุมชนท้องถิ่นที่สามารถสร้างผลผลิตด้วยความชำนาญและมีผลผลิตส่วนเกินที่สามารถค้าขายกันระหว่างชุมชนและเชื่อมโยงไปสู่เมืองเพื่อนำไปสู่ตลาดโลก ซึ่งจะเป็นการสร้างความเข้มแข็งในชุมชน และพัฒนาความสามารถในการแข่งขันจากระดับครอบครัว ชุมชน ไปสู่ระดับสากล ซึ่งจะเห็นได้ว่าโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ มีความสอดคล้องกับการพัฒนาเศรษฐกิจ ด้วยการสร้างความเชื่อมโยงระหว่างชุมชน (Community Entrepreneur) กับสังคมโลก (Global Entrepreneur) โดยต้องดำเนินกิจกรรมหลัก ๆ คือ



1. ขยายสินค้าท้องถิ่นไปยังตลาดโลก

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตต้องสอดคล้องกับวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่น เพื่อเป็นการอนุรักษ์ และเป็นจุดเด่นของท้องถิ่น รวมทั้งการพัฒนาคุณภาพเพื่อขยายตลาดออกสู่เครือข่ายท้องถิ่น ภาคเมือง และตลาดโลก

2. ผลิตและคิดค้นขึ้นเองในท้องถิ่น

โดยอาศัยความรู้ ความสามารถของตนเองในชุมชนให้ความร่วมมือกันรับผิดชอบ มีหน่วยงานของจังหวัด กระทรวง กรม กอง เป็นผู้คอยให้คำแนะนำ และคอยให้การสนับสนุนในด้าน เทคโนโลยี การคิดค้นอุปกรณ์หรือเครื่องมือต่าง ๆ และการวิจัยอย่างครบวงจร

3. การสร้างบุคลากรที่มีคุณภาพของท้องถิ่น

ท้องถิ่นนั้น ๆ ต้องมีการเลือกเฟ้นบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถมองการณ์ไกล สามารถวางแผนงานในระยะเป็นที่ยอมรับของคนในท้องถิ่น แลกเปลี่ยนความคิดเห็นเพื่อช่วยกัน แก้ปัญหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่จะผลิตขึ้น (คณะกรรมการอำนวยการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ แห่งชาติ , 2545 : 3 - 9)

จากนโยบายรัฐบาลที่ดำเนินการฟื้นฟูและกระตุ้นเศรษฐกิจของประเทศพร้อมทั้ง กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศไทย โดยให้ความเข้มแข็งและเติบโตอย่างมีเสถียรภาพควบคู่ไปกับการสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจระดับรากหญ้าและระดับสากล พร้อมทั้งสร้างความเชื่อมโยงกับ เศรษฐกิจโลกอย่างรู้เท่าทันบนพื้นฐานของการพึ่งพาตนเองอย่างมีศักดิ์ศรีที่จะนำไปสู่การแก้ปัญหาความ ยากจนและเสริมสร้างความอยู่ดีมีสุขของคนไทยอย่างยั่งยืน มีนโยบายเร่งด่วนที่เป็นระดับรากหญ้าและ หลักประกันสังคมเป็นเรื่องคิดใหม่ เพื่อแก้ปัญหาความยากจนให้แก่ประชาชนส่วนใหญ่ของประเทศ ภายใต้นโยบายการลดภาระค่าใช้จ่าย สร้างงาน สร้างรายได้ และกระจายโอกาสให้แก่ประชาชน สามารถแสวงหาแนวทางในการพัฒนาตนเองอย่างเหมาะสมและต่อเนื่อง การดำเนินการตามนโยบาย ดังกล่าวมุ่งแก้ปัญหาอย่างบูรณาการ พร้อมทั้งการเสริมสร้างศักยภาพและความเข้มแข็งของประชาชน และชุมชนให้สามารถพึ่งตนเองและมีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นอย่างเป็นองค์รวม และยั่งยืน เพื่อให้มีรายได้และเศรษฐกิจของครัวเรือนมีความเข้มแข็งสามารถกลับเข้ารับความช่วยเหลือจากภาครัฐ ตามแผนงานปกติต่อไปได้ จึงควรสนับสนุนการดำเนินงานต่อเนื่องและสมควรปรับปรุงการดำเนินงาน ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

เรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย รวมถึงอีกหลายแง่มุม ของภูมิปัญญาไทยกำลังได้รับความสำคัญและความสนใจเพิ่มขึ้นทุกขณะ และเป็นองค์ประกอบสำคัญ ของนโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือ OTOP ทั้งนี้เพราะ การพัฒนาของเศรษฐกิจสังคมกระแส



หลัก ที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีการดำเนินชีวิตของคนในสังคมอย่างมากมาย เกิดปัญหาต่างอย่างไม่หยุดหย่อน ทั้งนี้เพราะการนำความคิด ความรู้ วัตถุ วิธีการต่างๆ ที่เรียกรวมกันขึ้นกันว่า “ภูมิปัญญาสมัยใหม่” มาใช้กับคนที่อยู่มานานกับภูมิปัญญาสั่งสมของคนไม่สานสอดคล้องกัน ความสับสน ความขัดแย้ง จึงเกิดขึ้นนานาประการ ประกอบกับระบบการศึกษาแผ่นใหม่ที่ ไม่สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชาวบ้าน จึงเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีส่วนทำให้ภูมิปัญญาดั้งเดิมสูญเสียบไป การที่จะก้าวไปข้างหน้าอย่างสมดุล จึงต้องหันมาทำความเข้าใจภูมิปัญญาท้องถิ่นและจะต้องเรียนรู้ที่จะรับของใหม่มาปรับใช้ให้เข้ากับของเดิมที่มีไว้ในวัฒนธรรมของเรา

ในช่วงเวลา 10 ปีที่ผ่านมา เรื่องภูมิปัญญาได้รับความสำคัญและได้รับการยกระดับคุณค่าให้สูงขึ้นอย่างกว้างขวาง แต่ส่วนใหญ่ยังอยู่ในขั้นปลูกจิตสำนึก สร้างความตื่นตัวและตระหนักในคุณค่า แต่การเปลี่ยนแปลงภูมิปัญญาไทยมาสู่การเป็นองค์ความรู้ที่ผ่านการเลือกสรรกลั่นกรองแล้ว จัดเป็นระบบเพื่อให้เกิดความสะดวกต่อการเรียนรู้ การศึกษาค้นคว้า ยังเป็นเรื่องที่จะต้องพัฒนาไปอีกมาก การพัฒนาตนเองและพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจได้นั้นจะต้องอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นของแต่ละท้องถิ่น การผลิตบนรากฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่นจะเป็นการผลิตสินค้าชุมชนที่สามารถทำได้เองและต่อเนื่องซึ่งจะทำให้เกิดการพึ่งตนเองได้ในที่สุด ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ในปัจจุบันนี้ไม่มีการเผยแพร่ข้อมูลอย่างเป็นระบบ ไม่มีการบันทึกไว้เป็นหลักฐาน ไม่มีการศึกษาในรายละเอียดโดยเฉพาะอย่างยิ่งการศึกษาในเชิงลึกที่อาจทำให้มีข้อมูลที่เป็นประโยชน์และเป็นตัวอย่างแก่ชุมชนอื่นในการไปพัฒนาสินค้าชุมชนของตนให้ก้าวหน้าขึ้นไปได้เรื่อย ๆ จนสามารถเป็นสินค้าชุมชนที่ส่งออกไปยังชุมชนอื่นและตลาดโลก คณะผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะศึกษาเพื่อให้รู้ถึงรายละเอียดในเชิงลึกของภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตสินค้าชุมชน “หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์” ที่น่าสนใจและมีลักษณะโดดเด่นเป็นพิเศษของแต่ละจังหวัด ในภาคกลางฝั่งตะวันออก กล่าวอีกอย่างหนึ่งก็คือ ปัญหาของการวิจัย หรือ คำถามสำหรับการวิจัยนี้คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการผลิตสินค้าชุมชน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” มีลักษณะเป็นอย่างไร มีประวัติความเป็นมาอย่างไร มีฐานความคิด เหตุผลและความจำเป็นอย่างไร จึงก่อเกิดภูมิปัญญานี้ มีความรู้ความชำนาญในการผลิตอย่างไร ตลอดจนการถ่ายทอดความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้น ไปสู่อุชนรุ่นหลังเป็นอย่างไร

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อการศึกษาประวัติความเป็นมา ที่มาและการก่อกำเนิดของภูมิปัญญาท้องถิ่น ฐานความคิด เหตุผลความจำเป็น ความรู้ ความชำนาญและทักษะในการผลิตสินค้าชุมชน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” รวมถึงถอดจนวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาไปสู่อุชนรุ่นต่อ ๆ มา ซึ่งอาจจะก่อให้เกิดความภาคภูมิใจในภูมิ



ปัญญาท้องถิ่นไทย เป็นการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย เป็นแบบอย่างของชุมชนอื่นในการคิดค้นผลิตสินค้าชุมชนที่สามารถสร้างรายได้เข้าสู่ชุมชน ตลอดจนสามารถนำไปโฆษณาประชาสัมพันธ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้าชุมชน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” ได้

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตสินค้าชุมชน ในพื้นที่ 9 จังหวัดของภาคกลางฝั่งตะวันออก จึงได้กำหนดขอบเขตในการวิจัยทั้งในด้านพื้นที่และผลิตภัณฑ์ ที่จะศึกษาไว้ดังนี้

- 1) จังหวัดนครนายก ได้กำหนดพื้นที่ตำบลหินตั้ง อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการแกะสลักไม้ไผ่
- 2) จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้กำหนดพื้นที่ตำบลท่าไข่ อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการทำทองเหลืองสาน
- 3) จังหวัดระยอง ได้กำหนดพื้นที่ตำบลตะพง และพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง อำเภอเมือง ตำบลหนองตะพาน และพื้นที่ที่เกี่ยวข้องอำเภอบ้านค่าย จังหวัดระยอง เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการทำทุเรียนทอดกรอบ
- 4) จังหวัดปราจีนบุรี ได้กำหนดพื้นที่ตำบลบ้านสร้างและพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง อำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการทำขนมกระยาสารท
- 5) จังหวัดจันทบุรี ได้กำหนดพื้นที่ตำบลบางสระเก้า และพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี เพื่อศึกษาภูมิปัญญาทำเสื่อกก
- 6) จังหวัดชลบุรี ได้กำหนดพื้นที่ตำบลไร่หลักทอง และพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่
- 7) จังหวัดสมุทรปราการ ได้กำหนดพื้นที่ ตำบลบางเพรียงและพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการทำพลาสติก
- 8) จังหวัดตราด ได้กำหนดพื้นที่ ตำบลหาดเล็ก และตำบลคลองใหญ่ อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระตัก
- 9) จังหวัดสระแก้ว ได้กำหนดพื้นที่ตำบลทุ่งมหาเจริญ อำเภอวังน้ำเย็น จังหวัดสระแก้ว เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค



ระยะเวลาที่ทำการวิจัย

ตั้งแต่เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2547 ถึงเดือน มีนาคม พ.ศ. 2548

นิยามศัพท์

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความรู้ ความสามารถและความชำนาญของชาวบ้าน ในการผลิตสินค้าหรือทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เอง ทำได้เอง และผลิตเองเพื่อนำมาใช้ในการแก้ไขปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน ทั้งกว้าง ทั้งลึก ที่ชาวบ้านสามารถคิดเอง ทำเองโดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่ในท้องถิ่น อาศัยประสบการณ์ด้วยตนเองและโดยอ้อม วิเคราะห์ไตร่ตรอง ลองผิด ลองถูก เกิดกระบวนการเรียนรู้โดยวิธีการต่าง ๆ ซึ่งอาจเป็นทั้งความรู้ที่สั่งสมถ่ายทอดกันมานาน หรือเป็นความรู้ที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน หรือผสมผสานกัน ในการวิจัยนี้อาจมีคำศัพท์หลายคำ แต่ถือเสมือนว่ามีความหมายเดียวกันคือ คำว่า “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” “ภูมิปัญญาไทย” “ภูมิปัญญาชุมชน” “ภูมิปัญญาชุมชนท้องถิ่น” และคำอื่น ๆ ที่ใกล้เคียงกัน

การวิจัยนี้เน้นการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเศรษฐกิจและการประกอบอาชีพ ซึ่งเป็นกิจกรรมที่สร้างรายได้หรือการยังชีพ โดยใช้เทคโนโลยีที่มีอยู่ในท้องถิ่นผสมผสานกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อสร้างงานผลิตภัณฑ์พื้นเมือง รวมทั้งเครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาชีพนั้น ๆ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการวิจัยนี้จึงหมายถึง ภูมิปัญญาการผลิตสินค้า หรือการทำผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ของชุมชน

สินค้าชุมชน หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ชาวบ้านหรือชาวชุมชน ผลิตขึ้นจากฝีมือ ประสบการณ์และความคิดสร้างสรรค์ของคนในท้องถิ่นหรือชุมชน โดยใช้วัตถุดิบธรรมชาติหรือที่หามาได้จากแหล่งอื่น มีความเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น ผลิตขึ้นเพื่อการบริโภคเองและการจำหน่ายให้แก่ท้องถิ่นอื่นในประเทศและต่างประเทศ

หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ หมายถึง สินค้าชุมชนหรือผลิตภัณฑ์ของชุมชนที่ชาวบ้านผลิตขึ้นเอง อยู่บนพื้นฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น อันเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน เป็นผลิตภัณฑ์ดีเด่นของตำบลอย่างน้อยตำบลละหนึ่งผลิตภัณฑ์ ซึ่งตรงกับภาษาอังกฤษว่า One Tambon One Product ใช้คำย่อว่า OTOP

ภาคกลางฝั่งตะวันออก หมายถึง จังหวัดที่มีอาณาเขตพื้นที่ตั้งอยู่ในเขตภาคกลางที่ใกล้เคียงกับชายฝั่งทะเลด้านตะวันออกของประเทศไทย อันได้แก่ จังหวัดนครนายก จังหวัดฉะเชิงเทรา จังหวัด



ระของ จังหวัดปราจีนบุรี จังหวัดจันทบุรี จังหวัดชลบุรี จังหวัดสมุทรปราการ จังหวัดตราด และ
จังหวัดสระแก้ว

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1) ความรู้ความสามารถ ความชำนาญและประสบการณ์ของชาวมุขชน ในการผลิตสินค้าจะถูก
บันทึกไว้ให้นุชนรุ่นหลังได้ศึกษาเรียนรู้ ประวัติความเป็นมา เหตุผลและข้อคิดต่าง ๆ แม้ว่าระยะหลัง
จะผ่านไปนานหลายปี เป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ในพื้นที่ตลอดไป

2) เนื้อหาสาระของภูมิปัญญาที่ได้รับจะเป็นประโยชน์ต่อการนำไปเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ซึ่ง
จะทำให้เป็นที่รู้จักกันแพร่หลาย สามารถจำหน่ายสินค้าได้ในปริมาณมาก ๆ และอาจนำแง่มุมต่าง ๆ
ของภูมิปัญญาไปเน้นเพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้า เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาประเทศ เมื่อชุมชนอื่นที่มี
อาชีพลักษณะเดียวกันนำไปเป็นตัวอย่าง ปรับปรุง และพัฒนาผลิตภัณฑ์ตนเองให้ดียิ่งขึ้น จนสามารถ
เป็นอาชีพหลักของชุมชนได้อย่างยั่งยืน

3) ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้ค้นพบจากงานวิจัยนี้ บางแง่มุมอาจสามารถนำไปปรับใช้ให้เหมาะสม
กับภูมิปัญญาสมัยใหม่อันจะก่อให้เกิดคุณประโยชน์ เป็นทุนทางสังคมและทุนทางเศรษฐกิจ สร้าง
ชุมชนให้เข้มแข็ง อันมีอาจจะมีประมาณค่าได้

4) ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ได้ค้นพบจะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยราชการในการประสานงาน
สนับสนุน ส่งเสริม ตลอดจนจัดสรรงบประมาณ หรือวางนโยบายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งนี้รวมถึง
หน่วยงานภาคเอกชนที่สนใจด้วย

บทที่ 2

การทบทวนวรรณกรรม

ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

พจนานุกรมไทย ฉบับทันสมัย (2543:402) ได้ให้ความหมายของคำว่า “ภูมิปัญญา” หมายถึง
พื้นความรู้ ความสามารถ

“ภูมิปัญญา” เป็นคำที่ใช้ในกลุ่มนักวิชาการ และยังมีอีกหลายคำที่ใช้ในความหมายที่ใกล้เคียง
กัน คือ คำว่า “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” หรือ “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” จึงจำเป็นต้องทำความเข้าใจร่วมกันก่อน

เสรี พงศ์พิศ (2529:145) ได้กล่าวถึง ภูมิปัญญา (Wisdom) หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน (Popular
wisdom) หรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local wisdom) ว่า หมายถึง พื้นเพ รากฐานของความรู้ชาวบ้าน
ส่วน ธวัช ปุณโณทก (2531:40) ได้กล่าวว่า เป็นความรอบรู้ของชาวบ้านที่เรียนรู้และมีประสบการณ์
สืบทอดกันมาทั้งทางตรง คือประสบการณ์ด้วยตนเองหรือทางอ้อมซึ่งเรียนรู้จากผู้ใหญ่หรือความรู้สะสม
ที่สืบทอดกันมา และได้กล่าวเพิ่มเติมว่า ประสบการณ์ในการประกอบอาชีพในการศึกษาเล่าเรียน การที่
ชาวบ้านรู้จักวิธีการทำนา การไถนา การเอาควายมาใช้ในการไถนา การรู้จักนวดข้าวโดยการใช้ควาย
การรู้จักสานกระบุง ตะกร้า เอาไม้ไผ่มาทำเครื่องใช้ไม้สอยในชีวิตประจำวัน รวมทั้งรู้จักเอาดินจี้
กระทามาแช่น้ำคั้นให้แห้งเป็นเกลือสินเธาว์ ก็เรียกว่า “ภูมิปัญญา” ทั้งสิ้น

สามารถ จันทรสุรย์ (2536) กล่าวว่า “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้าน
คิดได้เอง ที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน ทั้งกว้าง ทั้ง
ลึก ที่ชาวบ้านสามารถคิดเอง ทำเอง โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหา การดำเนินวิถีชีวิตได้ในท้องถิ่น
อย่างสมสมัย

อังกูล สมคะเนย์ (2534) กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง มวลความรู้และมวล
ประสบการณ์ของชาวบ้านที่ใช้ในการดำเนินชีวิตให้เป็นสุข โดยได้รับการถ่ายทอดสั่งสมกันมาผ่าน
กระบวนการพัฒนาให้สอดคล้องกับการสมัย



กล่าวโดยสรุปแล้ว ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความรู้ ความสามารถ และความชำนาญของชาวบ้านในการทำหรือผลิตสิ่งใดสิ่งหนึ่ง หรือทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เอง และนำมาใช้ในการแก้ไขปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน ทั้งกว้าง ทั้งลึก ที่ชาวบ้านสามารถคิดเอง ทำเองโดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่ในท้องถิ่น อาศัยประสบการณ์ด้วยตนเอง และโดยอ้อม วิเคราะห์ ไตร่ตรอง ลองผิด ลองถูก เกิดกระบวนการเรียนรู้โดยวิธีการต่าง ๆ ซึ่งอาจเป็นทั้งความรู้ที่สั่งสมถ่ายทอดกันมานาน หรือเป็นความรู้ที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน หรือผสมผสานกัน

การก่อเกิดและลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาการของภูมิปัญญาท้องถิ่นมีดังนี้

- 1) ความรู้เดิมในเรื่องนั้น ๆ ผสมผสานกับความรู้ใหม่ที่ได้รับ
- 2) การสั่งสม การสืบทอดความรู้ในเรื่องนั้น ๆ
- 3) ประสบการณ์เดิมที่สามารถเทียบเคียงกับเหตุการณ์หรือประสบการณ์ใหม่ที่อยู่ใน

สถานการณ์ที่มีสถานการณ์ที่มีปัญหา ยังหาทางออกไม่ได้หรือในสถานการณ์ที่ไม่มั่นคง ซึ่งภูมิปัญญานี้ อาจจะมีรากฐานมาจากศาสนา วัฒนธรรม ความเชื่อ การประกอบอาชีพ การทำมาหากิน และการต่อสู้เพื่อความอยู่รอดในรูปแบบต่าง ๆ

เสรี พงศ์พิศ (2529) ได้กล่าวถึงลักษณะของภูมิปัญญา มี 2 ลักษณะ คือ

- 1) ลักษณะที่เป็นนามธรรม เป็นโลกทัศน์ ชีวิตทัศน์ เป็นปรัชญาในการดำเนินชีวิตเป็นเรื่องเกี่ยวกับ การเกิด แก่ เจ็บ ตาย คุณค่าและความหมายของทุกสิ่งในชีวิตประจำวัน
- 2) ลักษณะที่เป็นรูปธรรม เป็นเรื่องเฉพาะด้าน เช่น การทำมาหากิน การเกษตร ทัศนกรรม ศิลปะดนตรี และอื่น ๆ

ภูมิปัญญาเหล่านี้ สะท้อนออกมาใน 3 ลักษณะ ที่สัมพันธ์ใกล้ชิดกัน คือ

- 1) ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับโลก คนกับสิ่งแวดล้อม สัตว์พืช ธรรมชาติ
 - 2) ความสัมพันธ์กับคนอื่น ๆ ที่อยู่ร่วมกันในสังคม หรือชุมชน
 - 3) ความสัมพันธ์กับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ สิ่งเหนือธรรมชาติ สิ่งที่ไม่สามารถสัมผัสได้ทั้งหลาย
- ทั้ง 3 ลักษณะนี้คือ ชีวิตของชาวบ้าน ที่สะท้อนออกมาถึงภูมิปัญญาในการดำเนินชีวิต

อย่างมีเอกภาพ



ประเวศ วะสี (2532) ได้สรุปลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ 4 ลักษณะ ดังนี้

- 1) มีวัฒนธรรมเป็นฐาน ไม่ใช่วิทยาศาสตร์
- 2) มีการบูรณาการสูง ทั้งในเรื่องของกาย ใจ สังคมและสิ่งแวดล้อม
- 3) มีความเชื่อมโยงไปสู่นามธรรมที่ลึกซึ้งสูงส่ง
- 4) เน้นความสำคัญของจริยธรรมมากกว่าวัตถุธรรม

สัญญา สัญญาวิวัฒน์ (2534) อังโน กิตติพิศ ศิริสูตร (2538) กล่าวถึงลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาไว้ดังนี้

- 1) ภูมิปัญญา เป็นความรู้ เป็นข้อมูล เป็นเนื้อหาสาระ เช่น ความรู้เกี่ยวกับครอบครัว ความรู้เกี่ยวกับมนุษย์ เกี่ยวกับผู้หญิง ผู้ชาย ประเภทครอบครัว ฯลฯ
- 2) ภูมิปัญญา เป็นความเชื่อของสังคม โดยอาจยังไม่มีข้อพิสูจน์ยืนยันว่าถูกต้อง เช่น เรื่องนรก สวรรค์ คายแล้วไปไหน
- 3) ภูมิปัญญา คือ ความสามารถหรือแนวทางในการแก้ปัญหา หรือป้องกันปัญหา เช่น ความสามารถในการป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาขึ้นในครอบครัว
- 4) ภูมิปัญญาทางวัตถุ เช่น เรือนชาบ้าน ของเครื่องใช้ไม้สอยต่าง ๆ ในครอบครัว เพื่อให้ครอบครัวมีความสะดวกสบายตามสภาพ เป็นต้น
- 5) ภูมิปัญญาทางพฤติกรรม เช่น การกระทำ ความประพฤติ การปฏิบัติตัวของคนต่าง ๆ ในครอบครัว จนทำให้ครอบครัวสามารถดำรงอยู่ได้ก็นับเป็น “ภูมิปัญญา” เช่นเดียวกัน

ธันติ รัตนสุวรรณ (2544:4) ได้แบ่งลักษณะของ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ออกเป็น 3 ลักษณะ คือ

ลักษณะที่หนึ่ง ทรัพยากรทางชีวภาพ ซึ่งหมายถึง สิ่งมีชีวิตหรือส่วนใด ๆ ของสิ่งมีชีวิต กลุ่มของสิ่งมีชีวิตชนิดพันธุ์เดียวกัน หรือมีองค์ประกอบที่มีชีวิตของระบบนิเวศ ซึ่งมีประโยชน์ หรือมีคุณค่าตามความเป็นจริงหรือตามศักยภาพต่อมนุษยชาติ

ลักษณะที่สอง องค์ความรู้ของชุมชนท้องถิ่น ซึ่งอาจหมายถึง เทคโนโลยีท้องถิ่นที่ได้มีการถ่ายทอดสืบต่อกันมาในชุมชนท้องถิ่นนั้น ๆ จากบรรพบุรุษ ทั้งในรูปของการบอกเล่า การบันทึก การปฏิบัติ หรือวิธีการอื่น ๆ

ลักษณะที่สาม การแสดงออกซึ่งศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน ซึ่งก็คือผลงานที่มีองค์ประกอบอันเป็นมรดกตกทอดทางศิลปะ ซึ่งได้รับการพัฒนาและดูแลรักษาโดยชุมชนในประเทศใด ๆ หรือโดยบุคคลใด ๆ อันสะท้อนถึงภาพลักษณ์ทางศิลปะที่สืบต่อกันมาของชุมชนดังกล่าว



อังกุล สมคะเนย์ (2534:37) ได้จัดกลุ่มภูมิปัญญาชาวบ้าน ออกเป็น 4 กลุ่ม คือ

1) เป็นเรื่องเกี่ยวกับ คติ ความคิด ความเชื่อ และหลักการที่เป็นพื้นฐานของ องค์ความรู้ที่เกิดจากการสั่งสมถ่ายทอดกันมา

2) เป็นเรื่องของศิลปะ วัฒนธรรม และขนบธรรมเนียมประเพณี

3) เป็นเรื่องของการประกอบอาชีพในแต่ละท้องถิ่นที่ได้รับการพัฒนาให้เหมาะสม กับสมัย

4) เป็นเรื่องของแนวความคิดหลักปฏิบัติและเทคโนโลยีสมัยใหม่ที่ชาวบ้านนำมาใช้ในชุมชน ซึ่งเป็นอิทธิพลของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณะกรรมการศึกษาแห่งชาติ (2541:25) จำแนกสาขาของภูมิปัญญาไทยตามขอบข่ายเนื้อหาเป็น 10 สาขาดังนี้

1) สาขาเกษตรกรรม

2) สาขาอุตสาหกรรม และหัตถกรรม

3) สาขาการแพทย์แผนไทย

4) สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

5) สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน

6) สาขาสวัสดิการ

7) สาขาศิลปกรรม

8) สาขาการจัดการ

9) สาขาภาษาและวรรณกรรม

10) สาขาศาสนาและประเพณี

จากการรวบรวมความหมาย ลักษณะ และประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่กล่าวมา พบว่ามีการกำหนดสาขาภูมิปัญญา เป็นไปอย่างหลากหลาย ขึ้นอยู่กับเกณฑ์ของบุคคลหรือหน่วยงาน กำหนดขึ้น ในการวิจัยนี้ได้ใช้ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น ความรู้ ความชำนาญ ในการผลิต ซึ่งอาจเรียกว่าเป็นเทคโนโลยีชาวบ้านด้านการผลิต ประเภทหัตถกรรม ประเภทประมง หรือ เกษตรกรรม หรือ อุตสาหกรรมขนาดย่อม



การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นักวิชาการ เช่น เบอร์แมน (Burman, Arthur C.,1970) สมิธ (Smith, 1982:90-2) เชื่อว่าการเรียนรู้ ไม่จำเป็นต้องเรียนในระบบการศึกษาของโรงเรียนเสมอไป แต่ยังมีรูปแบบอื่นที่สามารถเรียนรู้ได้ เช่น การเรียนรู้โดยบังเอิญ (Random or Incidental Learning) การเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self-directed Learning) การเรียนรู้จากกลุ่ม (Collaborative learning) แต่เมื่อทำการวิเคราะห์วิธีการเรียนรู้ของผู้เรียน พบว่าในสถานการณ์เรียนรู้ดังกล่าว ต้องอาศัยกระบวนการถ่ายทอดความรู้จากผู้สอน เป็นสำคัญ (Bergevin, et al., 1966:11)

จาวรธรรม ธรรมวัตร (2531:63) ได้กล่าวถึง การถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านว่า ชาวบ้านทุกหมู่เหล่าได้ใช้สติปัญญาของคนสั่งสมความรู้ประสบการณ์ เพื่อการดำรงชีพมาโดยตลอด และยอมถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่งตลอดมา ด้วยวิธีการต่าง ๆ ที่แตกต่างกันไปตามสภาพแวดล้อมของแต่ละท้องถิ่น ทั้งทางตรงและทางอ้อม โดยอาศัยศรัทธาทางศาสนา ความเชื่อถือผีต่าง ๆ รวมทั้งความเชื่อบรรพบุรุษเป็นพื้นฐานในการถ่ายทอดเรียนรู้สืบต่อกันมา จากบรรพบุรุษในอดีตถึงลูกหลานในปัจจุบัน ซึ่งพอจำแนกได้คือ

1) วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาแก่เด็ก

เด็กโดยทั่วไปมีความสนใจในช่วงเวลาสั้นในสิ่งที่ใกล้ตัว ซึ่งแตกต่างจากผู้ใหญ่ กิจกรรมการถ่ายทอดต้องง่ายไม่ซับซ้อน สนุกสนาน และดึงดูดใจ เช่น การละเล่น การเล่านิทาน การลองทำ (ตามตัวอย่าง) การเล่นเกมปริศนาคำทาย เป็นต้น วิธีการเหล่านี้เป็นการสร้างเสริมบุคลิกภาพที่สังคมปรารถนา ซึ่งส่วนใหญ่มุ่งเน้นจริยธรรมที่เป็นสิ่งที่ควรทำและไม่ควรทำ

2) วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาแก่ผู้ใหญ่

ผู้ใหญ่ถือว่าเป็นผู้ผ่านประสบการณ์ต่าง ๆ มาพอสมควรแล้ว และเป็นวัยทำงาน วิธีการถ่ายทอดทำได้หลายรูปแบบ เช่น วิธีบอกเล่าโดยตรงหรือบอกเล่าโดยผ่านพิธีสู่ขวัญ พิธีกรรมทางศาสนา พิธีกรรมด้านขนบธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่นต่าง ๆ ดังจะเห็นได้โดยทั่วไปในพิธีการแต่งงานของทุกท้องถิ่น จะมีขั้นตอนมีคำสอนที่ผู้ใหญ่สอนคู่บ่าวสาวอยู่ทุกครั้ง รวมทั้งการลงมือประกอบอาชีพตามอย่างบรรพบุรุษ ก็มีการถ่ายทอดเชื่อมโยงประสบการณ์มาโดยตลอด

นอกจากนี้วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาจะออกมาในรูปของการบันเทิงที่สอดแทรกในกระบวนการและเนื้อหา หรือคำร้องของบันเทิง เช่น ในคำร้องของลิเก ลำตัดของภาคกลาง โนราหนังตะลุงของภาคใต้ หนังตะลุงของภาคอีสาน (หนังประโมทัย) กลอนลำ คำผญา คำสอของภาคอีสาน คำซอของเหนือ เป็นต้น คำร้องเหล่านี้จะกล่าวถึงประวัติศาสตร์ท้องถิ่น ขนบธรรมเนียมประเพณี



คติธรรม คำสอนของศาสนา การเมืองการปกครอง การประกอบอาชีพ การรักษาโรคพื้นบ้าน รวมทั้ง การปฏิบัติตนตามจารีตประเพณีต่าง ๆ

ถ้าจะแบ่งลักษณะการถ่ายทอดภูมิปัญญาในอภิปรัชชาตามรูปแบบต่าง ๆ อาจจะได้ 2 แบบคือ แบบ ไม่เป็นลายลักษณ์อักษร กับแบบเป็นลายลักษณ์อักษร

สำหรับแบบไม่เป็นลายลักษณ์อักษร ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น ส่วนแบบเป็นลายลักษณ์อักษร นั้น ในอดีตส่วนใหญ่ใช้การเขียนใส่ใบลานหรือสมุดข่อยที่ชาวภาคใต้เรียก บุคดำ บุคขาว เพื่อให้ผู้สนใจ ได้ศึกษาเล่าเรียนสืบต่อมาได้วิธีหนึ่ง

จะเห็นว่า การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้น ทั้งแก่เด็กและผู้ใหญ่ มักจะเป็นการถ่ายทอด นอกกระบวนโรงเรียน คือเป็นการเรียนรู้และถ่ายทอดโดยบังเอิญ การเรียนรู้ด้วยตนเอง และการเรียนรู้ จากกลุ่มหรือชุมชน เป็นทั้งการเรียนรู้โดยการทดลองทำ (Learning by Doing) และการเรียนรู้โดยการ บอกเล่า ทั้งโดยทางตรงและทางอ้อม สอดแทรกไปกับกิจกรรมต่าง ๆ ของชุมชน

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2541:8) ศึกษาวิจัยเรื่อง แนวทางส่งเสริมภูมิ ปัญญาไทยในการจัดการศึกษา มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจสถานภาพการดำเนินงานด้านภูมิปัญญา กับ การศึกษาของชุมชน พบว่า วิธีการถ่ายทอดความรู้ของภูมิปัญญาชาวบ้าน มีวิธีการ ดังนี้

- 1) การเล่าเรื่องราว การบอก การเทศน์
- 2) การให้ปฏิบัติจริง การพาดู พาทำ
- 3) การให้ทำเลียนแบบ การต่อวิชา การต่อเพลง
- 4) การให้ลองผิดลองถูก
- 5) การให้ศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง เช่น ให้อ่านจากตำรา
- 6) การต่อวิชา และการสอนแบบกลุ่ม

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2541:74-6) ได้ศึกษา การเรียนรู้แบบวิถีชาวบ้าน พบว่าแหล่งความรู้ของชุมชนได้มีบทบาทในการสร้างกระบวนการเรียนรู้ ส่งผลให้เกิดการเรียนรู้ที่ สอดคล้องกับชีวิต มีรากฐานมาจากชุมชน อาจมาจากการสังเกต การคิด วิถีปฏิบัติ เป็นสิ่งที่บุคคล สัมผัสได้ สามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการดำรงชีพ เรียนรู้ได้ทุกแห่งทั้งในโรงเรียน ท้องนา ศาลาวัด เป็นการเรียนไม่จำกัดเนื้อหา เวลา สถานที่ เพศและวัย การเรียนรู้แบบวิถีชาวบ้าน มีองค์ประกอบ 3 ประเภท ดังนี้



- 1) คน ประกอบด้วย ภูมิปัญญาชาวบ้าน ผู้นำชุมชน หรือองค์กร และผู้ที่มีความรู้ความชำนาญเฉพาะด้านในชุมชน
- 2) ความรู้ ประกอบด้วย ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญา ความรู้ทางวิชาการ หรือที่มาจากภายนอกและชุดความรู้หรือประสบการณ์ที่สะสมและพัฒนาขึ้น
- 3) ทรัพยากร หมายถึง ทรัพยากรวัตถุ เช่น เงินทุน ป่าไม้ ที่ดิน แหล่งน้ำ พืช สัตว์ และผลผลิตของชุมชน

เอกวิทย์ ฌ ฉลอง (2541) ศึกษาถึง แหล่งของความรู้ ซึ่งภูมิปัญญาชาวบ้าน ได้เรียนรู้และสามารถนำมาสืบทอดให้กับผู้เรียนรู้ ได้แก่

- 1) จากการเรียนรู้ด้วยการปฏิบัติจริง ในสถานการณ์จริง (Learning by doing) มีการลงมือทดลอง เป็นประสบการณ์
- 2) จากการอ่านหนังสือต่าง ๆ ที่เป็นลายลักษณ์ เช่น ศาสตร์ทางการแพทย์
- 3) จากพิธีกรรมคทกทอดกันมา เช่น การสวดอภิธรรมศพ การแต่งงาน
- 4) จากการบอกเล่า หรือเรียนรู้จากของจริง เช่น การปลูกข้าว คำนาน การทำไร่ ทำสวน
- 5) ทางด้านศาสนธรรม คำสอน แนวทางปฏิบัติ จากการสังเกตพฤติกรรมของมนุษย์
- 6) การแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมทางสังคมของกันและกัน
- 7) การถ่ายทอดทางวัฒนธรรม มีการปฏิบัติด้วยความเคยชินมีผลต่อคุณค่าทางจิตใจ
- 8) วิธีครูพักลักจำ จากทักษะการสังเกต การดู จนเกิดทักษะ

พยุงพร ไตรรัตน์สิงหนุ (2537) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถ่ายทอดหัตถกรรมพื้นบ้านเครื่องจักสาน บ้านหนองป่าตอง อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา มีวัตถุประสงค์ของการวิจัยศึกษาพื้นฐานการกำเนิด การดำรงอยู่ และการถ่ายทอดหัตถกรรมพื้นบ้าน เครื่องจักสาน โดยภูมิปัญญาท้องถิ่นของบ้านหนองป่าตอง เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ การบอกเล่าประวัติศาสตร์ กาวิจัยเอกสาร และการวิจัยเชิงสำรวจ โดยใช้แบบสำรวจ สังเกต และแบบสัมภาษณ์ ผลการวิจัยพบว่า เพื่อให้การถ่ายทอดวิธีทำเครื่องจักสานสืบทอดกันมาจากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง กระบวนการถ่ายทอดต้องประกอบด้วย

- 1) แหล่งความรู้ ได้แก่ แหล่งความรู้จากครอบครัว โรงเรียน
- 2) ผู้ถ่ายทอดและผู้รับการถ่ายทอด ได้แก่ ครอบครัว เพื่อนบ้าน และบุคคลต่างหมู่บ้าน เป็นผู้ถ่ายทอด และผู้รับการถ่ายทอด
- 3) วิธีการถ่ายทอดความรู้ คือ



3.1) การถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ เป็นวิธีการถ่ายทอดจากการสังเกต การทดลอง การบอกเล่าด้วยปาก การปฏิบัติจริง และการฝึกหัด

3.2) การฝึกฝนด้วยตนเอง เกิดจากความเคยชินที่พบเห็นทุกวัน จนสามารถทำได้เอง

3.3) การถ่ายทอดจากเพื่อนบ้าน เป็นการบอกเล่าด้วยปาก ผู้เรียนนำอุปกรณ์ไปเองและถ่ายทอดโดยการปฏิบัติจริง

3.4) การถ่ายทอดจากหน่วยราชการโดยการพาไปเรียนนอกสถานที่ ผู้สอนอธิบายวิธีการทำแล้ว ให้ผู้เรียนทำไปพร้อมกัน

ขนิษฐา ศรีวิรัตน์ (2538) ได้ทำการวิจัยเรื่อง แหล่งความรู้และกระบวนการจัดการแหล่งความรู้ ในชุมชนมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแหล่งความรู้และกระบวนการจัดการแหล่งความรู้ในชุมชนโดยครอบคลุมถึงเรื่องลักษณะการดำรงอยู่และการเปลี่ยนแปลงของแหล่งความรู้ปฏิสัมพันธ์ระหว่าง โครงสร้างของแหล่งความรู้ในชุมชน ศึกษาพื้นที่หมู่บ้านชนบทในภาคเหนือ คือ บ้านผาง หมู่ที่ 4 ตำบลวังผาง อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ การสังเกต และการศึกษา มีแหล่งข้อมูล คือ กลุ่มบุคคลที่เป็นแหล่งความรู้ ผู้รับการถ่ายทอดความรู้ ผู้นำชุมชน ผลการวิจัย พบว่า

- 1) แหล่งความรู้ดั้งเดิมธรรมชาติที่สำคัญ คือ สถาบันครอบครัว ได้แก่ พ่อแม่ และเครือญาติอาวุโส ถ่ายทอดความรู้เรื่องอาชีพ การดำรงชีวิตเพื่ออยู่รอด
 - 2) ผู้ชำนาญการที่เป็นเพื่อนบ้าน รวมทั้งกลุ่มเพื่อนวัยเดียวกัน
 - 3) วัดหรือสถาบันศาสนา มีพระ และผู้รู้ที่เคยบวชเรียนมาก่อน
 - 4) ปัจจัยที่ทำให้เกิดการถ่ายทอดความรู้ คือ ความจำเป็นในการดำรงชีวิต
- ความสัมพันธ์ใกล้ชิดในระบบเครือญาติ การมีทรัพยากรธรรมชาติ การมีศรัทธาและความเชื่อ

สุขสันต์ พ่วงกลัด (2539) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์เชิงประวัติศาสตร์เกี่ยวกับภูมิปัญญาไทยในการบรรเลงซอสามสาย มีวัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อ ศึกษากระบวนการทางภูมิปัญญาในการถ่ายทอดการบรรเลงซอสามสายของภูมิปัญญาไทยด้านดนตรีไทย และศึกษาประวัติ ชีวิต ประสบการณ์ การเรียนรู้ทางดนตรีไทย การรับการถ่ายทอด และการถ่ายทอดการบรรเลงซอสามสายให้แก่ศิษย์ ศึกษาจากผู้รับการถ่ายทอดทางการบรรเลงซอสามสาย ศึกษาเชิงประวัติศาสตร์ ผลการวิจัยพบว่า

การถ่ายทอดการบรรเลงซอสามสาย จะปรับผ่อนตามคุณลักษณะภายนอก คือ นิสัยใจคอ และคุณลักษณะภายใน คือ ความมุ่งมั่น พื้นฐานความรู้เดิมและความสามารถในการรับการถ่ายทอดของศิษย์ ด้วยวิธีการถ่ายทอดที่เป็นเฉพาะของครูทั้งทางตรง คือบอกด้วยปากเปล่า สาระคิดให้ดูและการจัด



ประสบการณ์ รวมทั้งการขัดเกลาลักษณะนิสัยใจคอ และปลูกฝังคุณงามความดีไปพร้อมกับการถ่ายทอดทักษะการบรรเลงซอสามสายเพื่อให้ศิษย์ได้เกิดการพัฒนาทั้งความรู้ ความสามารถ และคุณธรรม

ปฐม นิคมานนท์ (2535) ได้ทำการวิจัย การศึกษาหาความรู้และระบบถ่ายทอดความรู้ในชุมชนชนบทไทย วัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบของการเรียนรู้ในชุมชน กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย คือ ประชาชนจังหวัดเชียงราย พะเยา อุตรดิตถ์ ร้อยเอ็ด อุบลราชธานี และหนองคาย ที่มีความชำนาญด้านอาชีพและความถนัดสาขาต่าง ๆ โดยใช้วิธี การสัมภาษณ์และเยี่ยมชุมชน ผลการวิจัยพบว่า

1) รูปแบบการเรียนรู้ และการถ่ายทอดความรู้

1.1) การสืบทอดความรู้ภายในชุมชน ส่วนใหญ่เป็นเรื่องของหมู่บ้านคือ การทำนาทำไร่

1.2) การสืบทอดภายในครัวเรือน

1.3) การฝึกจากผู้รู้ ผู้ชำนาญ เฉพาะโดยวิธีเป็นลูกมือฝึกงาน เรียนรู้จากวัด เสียค่าเรียน ตอบแทนมีการรวมกลุ่มกันเรียนภายในชุมชน และเรียนจากองค์กรภายนอกจัดสอนให้

1.4) การฝึกฝนและค้นคว้าด้วยตนเอง จากการชอบสิ่งนั้นมาตั้งแต่เล็ก การเลียนแบบคนอื่นและมีผู้ชี้แนะ ลองคิดค้นด้วยตนเองจนชำนาญ

1.5) ความรู้ ความชำนาญ จากการบังเอิญ

2) ปัจจัยเกื้อหนุนการเรียน คือ สิ่งที่ส่งเสริมสนับสนุนให้มีความสนใจเรียนรู้พยายามปรับปรุงให้อาชีพมีความก้าวหน้า เช่น ความรู้สึกภาคภูมิใจ เห็นว่าเป็นงานที่มีเกียรติเป็นที่ยกย่องเชิดชู

สมคิด อิศรวัฒน์ (2538) ได้ทำการวิจัยเรื่อง ลักษณะการเรียนรู้ด้วยตนเองของคนไทย วัตถุประสงค์ของการวิจัยเพื่อ ศึกษาว่าลักษณะการเรียนรู้ด้วยตนเองของคนไทย มีลักษณะอย่างไร กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย คือ บุคคลซึ่งประสบความสำเร็จในวิชาชีพของตนเอง โดยมีได้รับการศึกษาหรือเรียนรู้จากสถาบันการศึกษาในสาขาวิชาชีพนั้น ๆ และเป็นบุคคลที่ได้รับการยอมรับจากท้องถิ่นหรือสถาบันหรือเป็นบุคคลที่รู้จักกันทั่วไปว่าเป็นคนที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในวิชาชีพนั้น ๆ จำนวน 30 คน จากภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสัมภาษณ์ ผลการวิจัยส่วนหนึ่ง พบว่า วิธีการถ่ายทอดความรู้ตามแนวคิดของกลุ่มตัวอย่างคือการให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติหรือลองทำด้วยตนเอง บทบาทของผู้สอนคือผู้ควบคุมดูแลให้คำแนะนำ ทำให้ผู้เรียนเกิดความอยากเรียน



วรวิทย์ องค์ครุฑรักษา (2536) ได้ทำการวิจัยเรื่อง กระบวนการถ่ายทอดศิลปะการปักผ้าของ ชาวเขาเผ่าเย้า บ้านห้วยซ้าย จังหวัดเชียงราย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการถ่ายทอดศิลปะการปักผ้าของชาวเขาเผ่าเย้า กลุ่มตัวอย่างคือสตรีเย้าจำนวน 50 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือแบบ สัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง ผลการวิจัยพบว่า ผู้สอนใช้วิธีถ่ายทอดความรู้แบบปากเปล่าและการสาธิต ผู้เรียนใช้เทคนิคการสังเกตและฝึกประสบการณ์ด้วยตนเอง จนเกิดความชำนาญ โดยไม่มีการจดบันทึก เป็นหลักฐานการถ่ายทอดขึ้นอยู่กับความแม่นยำของผู้สอนและผู้เรียนในการถ่ายทอดความรู้และ ประสบการณ์จากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง

วิบูลย์ ลีสุวรรณ (2539 : 122-124) มีความเห็นว่าการทำเครื่องจักสานพื้นบ้านในประเทศไทย แต่เดิมนั้น จะเป็นการถ่ายทอดสืบต่อกันภายในครอบครัว ลักษณะพ่อสอนลูกมากกว่าวิธีอื่น ลักษณะ เช่นนี้ ผู้เรียนจะต้องเริ่มเรียนจากการบอกกล่าวกันด้วยปาก แล้วฝึกหัดทำเรื่อยไปจนเกิดความชำนาญ ในที่สุดการเรียนรู้ การทำเครื่องจักสานของคนไทยในอดีตนั้น มีลักษณะเช่นเดียวกับงานศิลปหัตถกรรม พื้นบ้านอื่น ๆ คือ เป็นการเรียนรู้จากบรรพบุรุษมากกว่าการเรียนรู้จากแหล่งอื่น

การถ่ายทอดวิชาและการเรียนรู้การทำเครื่องจักสานนี้ พบว่าในบางหมู่บ้านที่ประกอบอาชีพใน การทำเครื่องจักสาน แม้เด็ก ๆ ก็สามารถสานเครื่องจักสานที่ไม่ต้องการประณีตนักได้ เช่น การสาน โคร่งอบ โคร่งหมวก การสานเสื่อ เป็นต้น ซึ่งเท่ากับเป็นการฝึกฝนฝีมือให้เกิดความชำนาญไปในตัว เด็กจะมีความสามารถมากเมื่อโตขึ้นจนสามารถทำเครื่องจักสานขึ้นใช้ในครอบครัวได้ ลักษณะเช่นนี้จะ ทำให้การจักสานสามารถดำรงลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่นสืบต่อ ๆ กันมา ในลักษณะของ การถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งนอกเหนือจากการศึกษาและเรียนรู้ได้รับการถ่ายทอดจาก บรรพบุรุษในครอบครัวแล้ว บางครั้งยังได้เรียนรู้จากเพื่อนบ้าน โดยการฝึกสอนแลกเปลี่ยนซึ่งกันและ กันก็มี บางครั้งอาจฝึกหัดทำโดยการเลียนแบบจากเครื่องจักสานท้องถิ่นใกล้เคียงก็มี ลักษณะเช่นนี้ทำ ให้เกิดการผสมผสานระหว่างเอกลักษณ์และลักษณะเฉพาะถิ่นระหว่างท้องถิ่นต่าง ๆ

อย่างไรก็ตาม ลักษณะการถ่ายทอดและการเรียนรู้ในการทำเครื่องจักสานในอดีตนั้นเป็นการ เรียนรู้ที่จำกัดอยู่ในวงแคบของท้องถิ่นและเป็นการเรียนรู้ที่ค่อยเป็นค่อยไป อาศัยการฝึกหัด ฝึกฝน เป็นหลัก หลักเกณฑ์ต่าง ๆ ก็เป็นการสืบทอดต่อ ๆ กันมามากกว่าการสร้างสรรคขึ้นใหม่ การเรียนรู้จาก บรรพบุรุษอย่างช้า ๆ นี้ เป็นไปตามสภาพสังคมในอดีตที่ไม่เร่งร้อน ส่วนมากจะใช้เวลาว่างจากการ ประกอบอาชีพหลัก เช่น การทำไร่ ทำนา มาทำเครื่องจักสานเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ในครัวเรือน และ จากความไม่รีบเร่งของสังคมชนบทในอดีตนี้ ทำให้ช่างจักสานมีเวลาที่จะทำงานนั้นอย่างประณีตบรรจง เพื่อให้ได้ผลงานที่มีความคงทน และมีความสวยงามน่าใช้ด้วย



การกำหนดกรอบการวิเคราะห์ภูมิปัญญาท้องถิ่น

จากการทบทวนวรรณกรรมต่าง ๆ ทำให้คณะผู้วิจัยสามารถนำวรรณกรรมต่าง ๆ มาเป็นข้อมูลในการกำหนดกรอบของการวิเคราะห์ภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับการวิจัยนี้

ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น จากการทบทวนวรรณกรรมพบว่ามีความคล้ายคลึงกัน แม้ว่า จะใช้ถ้อยคำที่ต่างกัน หรือมีความเชื่อมโยงสอดคล้องไปในแนวทางเดียวกัน นับตั้งแต่พจนานุกรมฉบับ ทันสมัย (2543) เสรี พงศ์พิศ (2529) สามารถ จันทรสุรีย์ (2523) อังกุล สมคะเนย์ (2534) สำหรับในการวิจัยนี้ ได้เลือกใช้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นว่า หมายถึง ความรู้ ความสามารถ และความชำนาญของชาวบ้าน ในการผลิตหรือทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เอง ทำได้เอง และผลิตเอง เพื่อนำมาใช้ในการแก้ไขปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน ทั้งกว้าง ทั้งลึก ที่ ชาวบ้านสามารถคิดเอง ทำเองโดยอาศัยสภาพที่มีอยู่ในท้องถิ่น อาศัยประสบการณ์ด้วยตนเองและโดย อ้อม วิเคราะห์ใคร่ครวญ ลองผิด ลองถูก เกิดกระบวนการเรียนรู้โดยวิธีการต่าง ๆ ซึ่งอาจเป็นทั้ง ความรู้ที่สั่งสมถ่ายทอดกันมานาน หรือเป็นความรู้ที่เกิดขึ้นในปัจจุบันหรือผสมผสานกัน

การก่อเกิดภูมิปัญญาท้องถิ่นจากการทบทวนวรรณกรรม พบว่าภูมิปัญญาจากการสั่งสม สืบ ทอดความรู้ต่อกันมาจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลาน หรือมาจากการฝึกฝนตนเอง รู้โดยประสบการณ์ ประสบการณ์ใหม่ที่แก้ไขปัญหาที่หาทางออกไม่ได้ หรือมาจากการถ่ายทอดจากหน่วยงานราชการที่พา ไปเรียนนอกสถานที่ มีผู้สอน ผู้อธิบายวิธีการทำ แล้วให้ผู้เรียนทำไปพร้อม ๆ กัน ซึ่งในความเป็นจริง แล้วภูมิปัญญาอาจจะเกิดจากหลาย ๆ อย่าง ผสมผสานกัน เพียงแต่จะโน้มเอียงไปในทางใดมากกว่า สำหรับในการวิจัยนี้ได้กำหนดกรอบในการวิเคราะห์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการผลิตสินค้าชุมชน เป็น 2 ส่วน คือ

- 1) มาจากความรู้เดิมจากบรรพบุรุษ
- 2) มาจากความรู้ใหม่ ซึ่งแบ่งออกเป็น
 - 2.1) ความรู้ใหม่ที่ได้รับการอบรมเรียนรู้จากภายนอก
 - 2.2) ความรู้ใหม่ที่รู้เองจากประสบการณ์ในท้องถิ่น

ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่นและการแบ่งประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น ของนักวิชาการ ผู้รู้ และสำนักงานที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ อาทิเช่น เสรี พงศ์พิศ (2529) ประเวศ วะสี (2532) สัจญา สัจญา วิวัฒน์ (2534) สันติ รัตนสุวรรณ (2544) อังกุล สมคะเนย์ (2535) สำนักงานคณะกรรมการ วัฒนธรรมแห่งชาติ (2541) ผู้รู้เหล่านี้ได้แบ่งลักษณะและประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นตามมิติและ



มุมมองของตนเอง แต่ส่วนใหญ่แล้วก็มีความคล้ายคลึงกันหรือไม่ชัดเจน สำหรับการวิจัยนี้ เป็นการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการผลิตสินค้าชุมชนหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ซึ่งถ้าจะนำมาเปรียบเทียบกับลักษณะและการจัดแบ่งประเภทของผู้รู้เหล่านี้ ก็จะเป็นดังนี้ คือ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการผลิตสินค้าชุมชน

- 1) จะเป็นภูมิปัญญาที่มีลักษณะเป็นรูปธรรม เฉพาะด้าน เช่น การทำมาหากิน การเกษตรและประมง หัตถกรรม ตามการแบ่งของ เสรี พงศ์พิศ
- 2) จะเป็นภูมิปัญญาที่มีวัฒนธรรมเป็นฐาน ตามการแบ่งของ ประเวศ วลี
- 3) จะเป็นภูมิปัญญาทางวัตถุ ตามการแบ่งของ สัจญา สัจญาวิวัฒน์
- 4) จะเป็นองค์ความรู้ของชุมชนท้องถิ่น ซึ่งอาจหมายถึง เทคโนโลยีท้องถิ่น ตามการแบ่งของ สันติ รัตนสุวรรณ
- 5) จะเป็นเรื่องของการประกอบอาชีพในแต่ละท้องถิ่นที่ได้รับการพัฒนาให้เหมาะสมกับสมัยตามการแบ่งของ อังกุล สมคะเนย์
- 6) จะเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการผลิต ตามการแบ่งประเภทของ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ พร้อมทั้งจัดอยู่ในสาขาอุตสาหกรรม และหัตถกรรม หรือ เกษตรกรรม

นอกจากนั้นยังอาจสะท้อนลักษณะความสัมพันธ์ใกล้ชิดกัน 2 ลักษณะ คือ

- 1) ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับโลก คนกับสิ่งแวดล้อม ทรัพยากรธรรมชาติ พืช สัตว์ คนกับป่า คนกับปลา คนกับไม้ คนกับทองเหลือง
- 2) ความสัมพันธ์ระหว่าง คนกับคนอื่นที่อยู่รวมกันในสังคมหรือชุมชน ตาม มุมมองของ เสรี พงศ์พิศ ที่ได้จัดแบ่งภูมิปัญญาที่มีลักษณะเป็นรูปธรรม

การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเรื่องนี้ จากการที่ได้ทบทวนวรรณกรรมตั้งแต่ เบอร์แมน (1970) สมิธ (1982) จารุวรรณ ธรรมวัตร (2531) สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2541) เอกวิทย์ ฌ ถलग (2541) พงษ์พร ไกรรัตน์สิงหกุล (2537) ขนิษฐา ศรีรัตน์ (2538) สุขสันต์ พ่วงกลัด (2539) ปฐม นิคมานนท์ (2535) วรวิทย์ องค์กรุทธรักษา (2536) สมคิด อิศรวุฒน์ (2538) และวิบูลย์ ธีสุวรรณ (2539) พบว่ากระบวนการและวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษไปสู่ลูกหลาน หรือคนรุ่นต่อไปมีลักษณะที่คล้ายคลึงกันมากหรือจะเรียกได้ว่าค้นพบในสิ่งที่เหมือนกันทุกหนทุกแห่ง หรือทุกงานวิจัย เพียงแต่จะมีวิธีการเขียนเรียบเรียงแตกต่างกันไป หรือเน้นหนักแตกต่างกันไป สำหรับงานวิจัยนี้ สรุปอย่างกว้าง ๆ ได้ว่าวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นแบ่งเป็น 2 อย่าง คือ

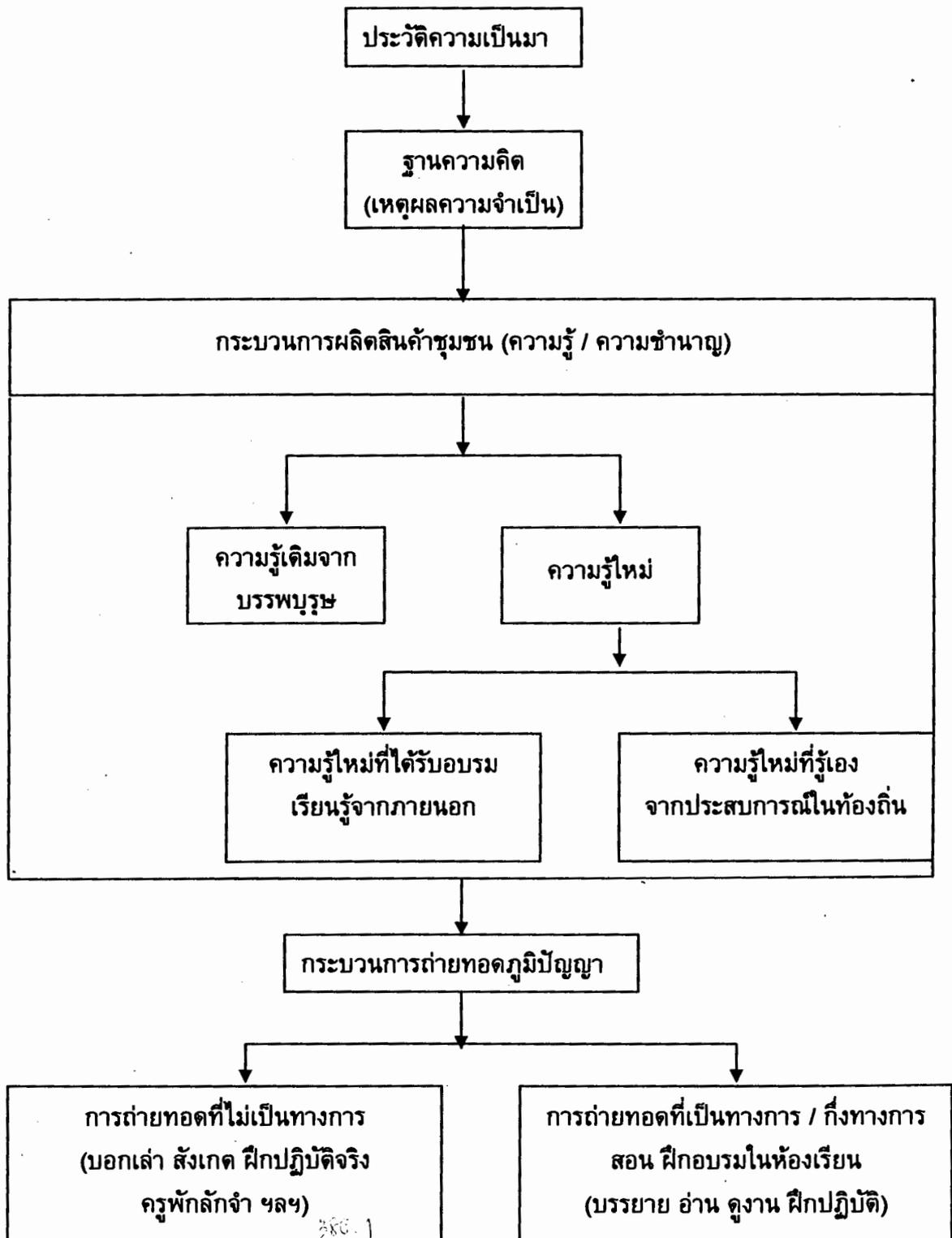


1) การถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ เพื่อนบ้าน ชุมชน ครอบครัว คนอื่น รวมไปถึงคนต่างถิ่น เป็นวิธีการถ่ายทอดจากการสังเกต การทดลองทำ การบอกเล่าด้วยปาก การปฏิบัติจริง การฝึกหัด การฝึกฝนตนเองจากที่พบเห็นทุกวัน วิชาครูพักลักจำ การบอกเล่า การละเล่น การเลียนแบบ การเข้าร่วมพิธีกรรม การอ่านและกิจกรรมอื่น ๆ ที่ไม่เป็นทางการต่าง ๆ

2) การถ่ายทอดจากหน่วยราชการหรือภาคเอกชนที่มีลักษณะการสอน การอบรมในห้องเรียนที่เป็นทางการหรือไม่เป็นทางการ มีผู้สอนอธิบายวิธีการทำ แล้วให้ผู้เรียนผู้อบรมทำตามไปพร้อม ๆ กัน หรือพาไปอบรมดูงานนอกสถานที่ ซึ่งอาจมีทั้งการสอนโดยตรง มีการอ่านและการฝึกปฏิบัติร่วมด้วย

เมื่อได้ทบทวนวรรณกรรมพร้อมทั้งได้วิเคราะห์และประยุกต์ให้เข้ากับการศึกษา ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการผลิตสินค้าชุมชน ทำให้สามารถกำหนดกรอบในการวิเคราะห์ได้ คือ กระบวนการผลิตสินค้าชุมชน จะทำการวิเคราะห์ตั้งแต่ ประวัติความเป็นมา ใครเป็นคนคิดคนแรก หรือคนคิดในยุคต้น ๆ มีเหตุผลความจำเป็นอย่างไร มีฐานความคิดมาจากอะไร อย่างไร กระบวนการผลิตสินค้ามีความรู้เดิมมาจากบรรพบุรุษหรือไม่ มีความรู้ใหม่ที่ได้รับมาเข้าไปผสมผสานหรือไม่ หรือเป็นความรู้ใหม่ทั้งหมด ความรู้ใหม่นั้นเป็นความรู้ที่ได้ไปอบรมเรียนรู้จากภายนอกทั้งที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ หรือความรู้ใหม่เป็นการเรียนรู้ได้เองจากประสบการณ์ในท้องถิ่น เมื่อมีภูมิปัญญาแล้ว มีกระบวนการถ่ายทอดและวิธีการถ่ายทอดอย่างไร เป็นการถ่ายทอดแบบไม่เป็นทางการ เช่น การถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ เพื่อนบ้าน กลุ่มหรือชุมชน ครอบครัว เครือญาติ และคนอื่น ๆ โดยวิธีการสังเกต บอกเล่า ทดลองทำ ฝึกหัด ฝึกฝนเอง เพราะเห็นจนเคยชิน การละเล่น การเลียนแบบ การเข้าร่วมพิธีกรรม ครูพักลักจำ ฯลฯ หรือเป็นการถ่ายทอดแบบเป็นทางการหรือกึ่งทางการ เช่น ถ่ายทอดจากส่วนราชการหรือภาคเอกชนมีลักษณะการสอนการอบรมในห้องเรียน มีผู้สอนอธิบายวิธีการทำ และฝึกปฏิบัติตามไปพร้อม ๆ กัน หรือพาไปอบรมดูงานนอกสถานที่ มีการอ่านและฝึกปฏิบัติด้วยกรอบการวิเคราะห์ภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถเขียนเป็นแผนภูมิได้ดังนี้

แผนภูมิที่ 1 : กรอบการวิเคราะห์ภูมิปัญญาท้องถิ่น



พ.ร.บ.
518
ฉ. 2

255702



สำหรับการวิจัยนี้ เป็นการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตสินค้าชุมชน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” (OTOP) ซึ่งเป็นนโยบายสำคัญของรัฐบาลที่ต้องการนำความรู้ความสามารถ ความชำนาญ ทักษะของชาวบ้านและทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ในการสร้างงานในชนบทและชุมชน เพื่อแก้ปัญหา ความยากจน สร้างรายได้ที่ยั่งยืน สร้างความเข้มแข็งในชุมชน เพิ่มปริมาณการหมุนเวียนในระบบ เศรษฐกิจอันเป็นการแก้ไขปัญหาของชุมชนในระดับฐานราก รัฐบาลพยายามที่จะส่งเสริมการใช้วัตถุดิบ และทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สั่งสมมาจากรบรรพบุรุษ ร่วมกับการ ถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เหมาะสมจากราชการหรือภาคเอกชน ที่เป็นแนวคิดสมัยใหม่ เพื่อจะก่อให้เกิด อุตสาหกรรมในครัวเรือน พัฒนาไปสู่การเป็น อุตสาหกรรมชุมชน และก้าวต่อไปเป็น อุตสาหกรรม ขนาดย่อมในที่สุดการที่จะทำให้ได้เช่นนี้จะต้องใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นประโยชน์ในการทำ ผลิตภัณฑ์หรือสร้างสินค้าที่มีเอกลักษณ์พิเศษไม่เหมือนใคร มีคุณภาพ มาตรฐาน มีความปลอดภัย และสามารถกระจายสินค้าออกไปสู่ชุมชนอื่น ชุมชนเมือง ชุมชนระหว่างประเทศและตลาดโลกได้ กล่าว อีกอย่างหนึ่งก็คือ การผลิตสินค้าชุมชน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” เป็นการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย หรือภูมิปัญญาไทย หรือภูมิปัญญาชุมชนไทย

เพื่อให้สอดคล้องกับการผลิตสินค้าชุมชน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” ตามนโยบายรัฐบาล การวิจัยนี้จึงได้เพิ่มประเด็นการศึกษาวิจัยอีก 3 ประเด็น คือ

- 1) การนำผลิตภัณฑ์ไปใช้ประโยชน์
- 2) การประยุกต์ผลิตภัณฑ์หรือภูมิปัญญาให้ใช้ได้กับสังคมสมัยใหม่ และ
- 3) กลวิธีการนำสินค้าชุมชน สู่ตลาดเมืองและตลาดโลก

กล่าวโดยสรุปแล้ว การวิเคราะห์ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตสินค้าชุมชน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” จะวิเคราะห์ภายใต้กรอบหรือประเด็นสำคัญดังต่อไปนี้

1) ประวัติความเป็นมา เป็นการวิเคราะห์เพื่อให้ทราบว่า ความรู้ ความ ชำนาญ หรือภูมิปัญญานี้ เกิดขึ้นมาจากไหน เกิดขึ้นได้อย่างไร ใครเป็นคนคิดค้นเป็นคนแรก หรือครั้ง แรก ซึ่งอาจจะมาจากบรรพบุรุษหรือคิดค้นใหม่ หรือผสมผสานกัน

2) ฐานความคิด เหตุผล ความจำเป็น ทำไม เพราะอะไร มีเหตุผลใดจึงทำ เช่นนั้น จึงเกิดความรู้ ความชำนาญนั้น กล่าวโดยสรุป เพราะเหตุใดภูมิปัญญานั้นจึงเกิดขึ้น

3) กระบวนการผลิต วิธีปฏิบัติ และพัฒนาการผลิต มีความรู้ ความชำนาญ อะไรบ้าง มีองค์ความรู้อะไรบ้าง ลักษณะเด่นมีอะไรบ้าง ได้มาจากไหน มีวิธีปฏิบัติอย่างไร มีการพัฒนา ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงมาอย่างไรบ้าง เมื่อใด พ.ศ.ใด ทำอะไร อย่างไรบ้าง ใช้เครื่องมือและเทคนิค อะไรบ้าง (บางคนอาจเรียกว่า เทคโนโลยีชาวบ้าน) กระบวนการผลิต และวิธีการผลิตที่ใช้อยู่เกิดมาจาก



ความรู้เดิม ตั้งแต่บรรพบุรุษ หรือเป็นความรู้ใหม่ที่ค้นพบเองจากธรรมชาติในท้องถิ่น หรือเป็นความรู้ใหม่ที่ได้รับทราบหรือเรียนรู้จากภูมิปัญญาสมัยใหม่ หรือประยุกต์ผสมผสานกันเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในปัจจุบัน

4) กระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันมา เป็นการวิเคราะห์ว่าความรู้ ความชำนาญนั้น มีการถ่ายทอดไปสู่อนุชนรุ่นหลัง ด้วยวิธีการใด ถ่ายทอดอย่างไรจึงยังคงอยู่ต่อไปเรื่อย ๆ ผู้ถูกหลาน

อย่างไรก็ตาม ในการวิจัยนี้ เนื่องจากว่าเป็นการวิจัยเรื่องเกี่ยวกับการผลิตสินค้าชุมชน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” คณะผู้วิจัยจึงได้พิจารณาเพิ่มเติมการวิเคราะห์เพิ่มเติมแต่จะไม่เน้นหนัก ดังนี้

5) การนำไปใช้ประโยชน์ ว่าผลิตภัณฑ์นั้นใช้ประโยชน์อะไรได้บ้าง หรือมีประโยชน์ด้านใดบ้าง ต่อใคร อย่างไร

6) การประยุกต์ใช้กับสังคมสมัยใหม่ ความรู้หรือภูมิปัญญานั้นได้ทำอะไรอย่างไรบ้าง เพื่อให้เหมาะสมกับสังคมสมัยใหม่

7) กลวิธีการนำสินค้าชุมชน สู่อุตสาหกรรมและตลาดโลก ได้มีกลยุทธ์การตลาดอย่างไรบ้าง การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์สินค้าอย่างไรบ้าง

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

รูปแบบการวิจัย

การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงพรรณนา (Descriptive Research) มีจุดมุ่งหมายที่จะศึกษาข้อเท็จจริงเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา การก่อเกิดและพัฒนาการของภูมิปัญญาฐานความคิด เหตุผล ความจำเป็น ลักษณะสาระและจุดเด่นของภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับการผลิตสินค้าชุมชน ความรู้ความสามารถ ความชำนาญของชาวบ้านในการทำผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน การนำภูมิปัญญาไปปฏิบัติจริง ตลอดจนกระบวนการเรียนรู้ ถ่ายทอดภูมิปัญญาท่ามกลางสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติที่ค้องพึ่งพาเกื้อกูลและเอื้ออาทรกัน จึงต้องอาศัยความพิถีพิถันและใช้เวลาอย่างต่อเนื่อง ในการศึกษาเพื่อเจาะลึกถึงสภาพของภูมิปัญญาดั้งเดิม สอดรับและต่อเติมกับกระแสการเปลี่ยนแปลงของโลก สู่ภูมิปัญญาสมัยใหม่อย่างต่อเนื่อง ซึ่งต่อมาได้ผสมกลมกลืนระหว่างกัน คณะผู้วิจัยจึงใช้วิธีการศึกษาเชิงคุณภาพ (Qualitative Methodology)

การเลือกผลิตภัณฑ์ พื้นที่ศึกษาและกลุ่มตัวอย่าง

ในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการผลิตสินค้าชุมชน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” คณะวิจัยจะต้องศึกษาครอบคลุมพื้นที่ 9 จังหวัด มีผลิตภัณฑ์อย่างมากมาย หลากหลายประการ ตั้งแต่ประเภท อาหาร เครื่องดื่ม เครื่องแต่งกาย เครื่องใช้ สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารและยากระจายอยู่ในพื้นที่ทุกตำบล อำเภอ ใน 9 จังหวัด คือ นครนายก ฉะเชิงเทรา ระยอง ปราจีนบุรี จันทบุรี ชลบุรี สมุทรปราการ ตราก และ สระแก้ว แต่ละผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่นไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ากัน (ข้อมูลย่อ ๆ เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ OTOP ดูได้ในเว็บไซต์ www.ThaiTambon.com ในขณะที่เดียวกันคณะผู้วิจัยมีจุดประสงค์ที่จะศึกษาภูมิปัญญาในรายละเอียดเชิงลึก จำเป็นต้องคัดเลือกผลิตภัณฑ์เด่น ๆ ของแต่ละจังหวัดมาศึกษาเพียงหนึ่งเดียว คือ หนึ่งผลิตภัณฑ์ต่อหนึ่งจังหวัด จึงได้กำหนดเกณฑ์ในการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ไว้ดังนี้

1) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่ออยู่ในคำขวัญประจำจังหวัดของแต่ละจังหวัด ซึ่งแสดงถึงการยอมรับและความภาคภูมิใจของประชาชนในจังหวัดนั้น ๆ



- 2) เป็นผลิตภัณฑ์ “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” ที่ ตำบล อำเภอ จังหวัด ส่งเข้าประกวดในระดับเขตและระดับประเทศ ซึ่งได้รับคะแนนและจัดระดับอยู่ในระดับ 3 ดาว ถึง 5 ดาว
- 3) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่น แปลกใหม่ และมีเอกลักษณ์พิเศษไม่เหมือนใคร
- 4) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยใช้ภูมิปัญญาในท้องถิ่นอย่างแท้จริง คือ ผลิตในท้องถิ่น ใช้วัตถุดิบหรือทรัพยากรในท้องถิ่น ใช้ความรู้ ความชำนาญ ความคิดและสติปัญญาของคนในท้องถิ่น เป็นภูมิปัญญาที่มีรากฐานมาจากบรรพบุรุษ หรือ คิดเองจากประสบการณ์ใหม่ที่มีในท้องถิ่น หรือผสมผสานกับความรู้สมัยใหม่ ที่ได้รับเข้ามาจากแหล่งและช่องทางต่าง ๆ
- 5) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีโอกาสในการกระจายสินค้าไปสู่ท้องถิ่นอื่น ชุมชนอื่น สังคมเมือง และต่างประเทศ หรือเป็นที่สนใจของชาวต่างชาติ ตามคำกล่าวที่ว่า “ภูมิปัญญาไทยสู่สากลและตลาดโลก”

อย่างไรก็ตาม ในการปฏิบัติจริง คณะวิจัยก็ไม่สามารถคัดเลือกผลิตภัณฑ์ “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” ที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามเกณฑ์ทั้ง 5 ข้อได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้อที่ 1 ที่ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในคำขวัญประจำจังหวัด เพราะคำขวัญประจำจังหวัดของบางจังหวัดไม่มีข้อความที่สัมพันธ์กับผลิตภัณฑ์ แต่ผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีในคำขวัญของจังหวัดและได้รับการคัดเลือกก็จะมีคุณสมบัติโดดเด่นในอีก 4 ข้อที่เหลือ

เมื่อได้ทำการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์ 5 ข้อแล้วก็จะทำให้ทราบพื้นที่ที่จะไปทำการศึกษาและเก็บข้อมูลเพราะอยู่ในสถานที่ที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือก ในขณะที่เดียวกันก็จะทำให้ทราบถึงกลุ่มตัวอย่างที่จะเป็นผู้ให้ข้อมูลในการวิจัย ซึ่งได้แก่ ตัวแทนกลุ่มผู้ผลิต กลุ่มผู้นำ ประธาน และผู้ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้า เช่น เจ้าของกิจการ ประชาชนกลุ่ม หัวหน้ากลุ่ม เจ้าหน้าที่ราชการ และประชาชนที่เกี่ยวข้องตามการสืบค้นและสืบหาข้อมูลก้าวเข้าไปถึง ซึ่งผลของการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” หรือผลิตภัณฑ์ “OTOP” ที่จะทำการศึกษาของแต่ละจังหวัดเป็นดังต่อไปนี้



แผนที่ภาคกลางฝั่งตะวันออก (พื้นที่วิจัย 9 จังหวัด)





1. จังหวัดนครนายก

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับคัดเลือกคือ แกะสลักไม้ไผ่ เพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ศึกษาวิจัยก็คือ ภูมิปัญญาการแกะสลักไม้ไผ่ ในพื้นที่ตำบลหินตั้ง อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้เพราะว่ามีลักษณะโดดเด่น มีความแปลกใหม่ ใช้ศิลปะในการผลิตสูง ใช้ภูมิปัญญาของชาวบ้านอย่างชัดเจน ประชาชนในพื้นที่ได้ร่วมผลิตอย่างกว้างขวาง สามารถขายให้ชาวต่างประเทศออกสู่สากลและตลาดโลกได้ อีกทั้งผ่านการประกวดผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือ OTOP แล้วได้รับการคัดเลือกและจัดลำดับอยู่ในระดับ 3 - 5 ดาว ปัจจุบันเป็นสิ่งที่เชิดหน้าชูตาของชาวจังหวัดนครนายก และเป็นตัวแทนของชาวนครนายกไปออกงานต่าง ๆ ตั้งแต่ระดับท้องถิ่น ไปจนถึงระดับชาติ นำความภาคภูมิใจมาสู่ชาวนครนายกและหน่วยงานที่สังกัดในพื้นที่

สำหรับกลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัย ซึ่งถือได้ว่าเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นายประยงค์ เข็มมณี นายมานพ แหมมเพ็ญ นายเฉลิม จิตรตรง นายสุพรรณ กางรัมย์ นายวิชาญ สาริกา พร้อมด้วยภรรยา บุตรและครอบครัวของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ค้นหาข้อมูล

ค้นหา

Go

ข้อมูลทั่วไป

รายละเอียด

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ขนาดกลาง / ขนาดย่อม

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

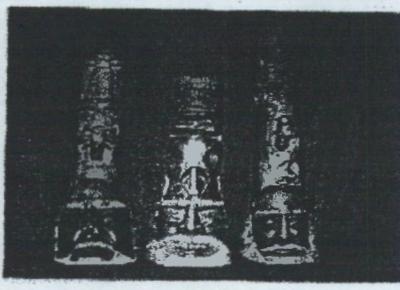
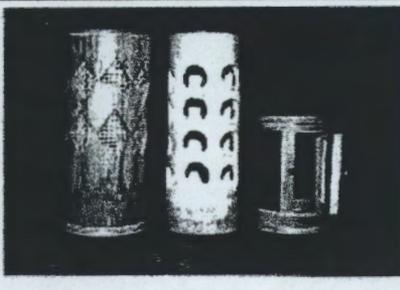
ท่องเที่ยว

ชม / ร้านอาหาร

เกษตร / เวิร์ค

รายการสินค้า
Thaitambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มแกะสลักหัวไม้ไฟ

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	<p>☉ โคมไฟเหลาไม้ไฟแกะสลัก</p> <p>รหัส : 260111-A001</p> <p>OTOP ★★★★★</p>	โคมไฟเหลาไม้ไฟแกะสลัก (OTOP)	
	<p>☉ แกะสลักเหง้าไม้ไฟ</p> <p>รหัส : 260111-A101</p>	แกะสลักเหง้าไม้ไฟ เป็นการนำเหง้าไม้ไฟดงมาแกะเป็นลวดลายต่าง ๆ แล้วนำมาขัดให้เรียบ ทาด้วยแลคเกอร์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่แปลก และได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว และผู้พบเห็น (OTOP)	- กว้าง 8 - 10 ซม. - ลึก 8 - ..
	<p>☉ เหง้าไม้ไฟแกะสลักหน้าคน</p> <p>รหัส : 260111-A102</p>	เหง้าไม้ไฟแกะสลักหน้าคน (13747) (OTOP) ราคาขายส่ง 300 บาท ราคาขายปลีก 500 บาท	ภาพจากการถ่ายทำที่ศาลากลางจังหวัด..
	<p>☉ ตะเกียงไม้ไฟ</p> <p>รหัส : 260111-A201</p>	เป็นการนำเหง้าไม้ไฟดงมาแกะเป็นลวดลายต่าง ๆ แล้วนำมาขัดให้เรียบ ทาด้วยแลคเกอร์ เป็นผลิตภัณฑ์ที่แปลก และได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยว และผู้พบเห็น (OTOP)	



2. จังหวัดฉะเชิงเทรา

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือกคือ ทองเหลืองสาน เพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ทำการศึกษาคือ ภูมิปัญญาการทำทองเหลืองสาน ในพื้นที่ตำบลท่าไข่ อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้ เพราะว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ส่งประกวดแล้วได้รับการจัดระดับ 5 ดาว เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่น แปลกใหม่ มีเอกลักษณ์พิเศษไม่เหมือนใคร เป็นการใช้ความรู้ความชำนาญของคนในท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ชิ้นขึ้นมาโดยมีรากฐานมาจากบรรพบุรุษ เลียนแบบการจักสานไม้ไผ่ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ชาวต่างชาตินิยมชมชอบ สามารถขายได้ในราคาสูง

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัยซึ่งถือว่าเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นายแสวง โพธิ์วรรณ นายประทีป รุ่งสะอาด นายวนิดย์ ธรรมประทีป นายเกลี้ยง ธรรมประทีป นายถวิล ธรรมประทีป และผู้ที่เกี่ยวข้อง

ค้นหาข้อมูล

ผลิตภัณฑ์

Go

ข้อมูลทั่วไป

การคมนาคม

อำเภอเมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

โรงงานขนาดกลาง / ขนาดย่อม

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

ชม / ร้านอาหาร

ตลาด / เว็บบอร์ด

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจในตำบล ของ กลุ่มอาชีพจักสานทองเหลือง

[English]



ผลิตภัณฑ์ หัตถกรรมเครื่องจักสานทองเหลือง

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ทองเหลืองสาน มีความสวยงาม หรูหราอย่างมาก มีทั้งภาชนะเครื่องใช้ต่างๆ ของตกแต่ง ของขำวัย ซึ่งที่นี้เป็นแห่งแรกของประเทศที่ผลิต งานแต่ละชิ้นมีความละเอียดอ่อนอย่างมาก และยังได้ส่งออกจำหน่ายต่างประเทศทางแถบยุโรป

วัตถุดิบที่ใช้

ทองเหลืองเส้น

กระบวนการผลิต

- 1.เตรียมเส้นทองเหลืองตามขนาดที่ต้องการ
- 2.สานขึ้นรูปตามแบบที่ต้องการ
- 3.นำไปล้างด้วยน้ำยาเคมีเพื่อกันสนิม (ผสมกำมะถันผสมดินประสิว)
- 4.นำไปเคลือบน้ำยาเพื่อความเงางามของผลิตภัณฑ์

การใช้/ประโยชน์

ใช้เป็นภาชนะใส่ของ ของฝากและของขำวัย

หมายเหตุ/อื่น ๆ

ทางกลุ่มได้รับรางวัลต่างๆอย่างมากมาย และได้รับคัดเลือกให้เป็นหมู่บ้านอุตสาหกรรมดีเด่นประจำปี 2542

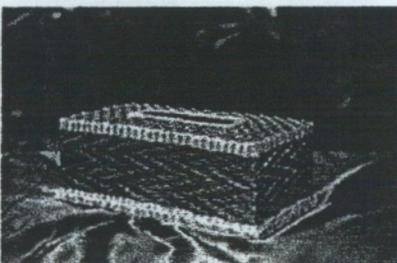
สถานที่จำหน่าย

กลุ่มอาชีพจักสานทองเหลือง
56 หมู่ 13 บ้านคลองขุดใหม่ ต.ท่าไข่ อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา 24000

ติดต่อ : นางสาวรอย ธรรมประทีป

โทร : 038 513857, 01 9399942

e-mail : cdchachoengsao@se-ed.net



ข้อมูล หัตถกรรมเครื่องจักสานทองเหลือง หน้าต่อไป >>

รายการสินค้า (25รายการ)

วันที่ปรับปรุงข้อมูล : 01/08/2544

ภาคเหนือ | ภาคกลาง | ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ | ภาคใต้

หน้าแรก | ข้อมูลตำบล | บริการ | สมาชิก | ถาม-ตอบ

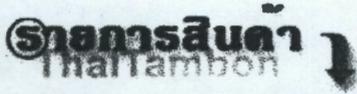


3. จังหวัดระยอง

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือกคือ ทุเรียนทอดกรอบ เพราะฉะนั้น ภูมิปัญญาการทำทุเรียนทอดกรอบ จึงเป็นเรื่องที่ทำการศึกษาวิจัย ในพื้นที่ตำบลตะพง ตำบลแกลง อำเภอเมือง และตำบลหนองตะพาน อำเภอบ้านค่าย จังหวัดระยอง เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้เพราะว่า เป็นคำที่อยู่ในคำขวัญประจำจังหวัดระยอง แม้ว่าไม่ตรงทีเดียวแต่ก็มีความหมายที่ใกล้เคียงคือ มีข้อความว่า “ผลไม้รสล้ำ อุตสาหกรรมก้าวหน้า น้ำปลารสเด็ด เกาะเสม็ดสวยหรู สุนทรภู่กวีเอก” (กรมการพัฒนาชุมชน, 2546) ทุเรียนทอดกรอบเป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในระดับ 3-4 ดาว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยใช้ภูมิปัญญาในท้องถิ่นอย่างแท้จริง ผลิตในท้องถิ่น และเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถกระจายไปสู่เมืองและต่างประเทศได้

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัยซึ่งถือได้ว่าเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นางบุศร พิทักษ์ศิริ นางเสนาะ จันทร์บัว นางบุญชื่น โพธิ์แก้ว นางสุนันท์ งามสุข นางสมใจ วงศ์อิสระ นางอรพรรณ รามะไม นางขวัญยืน นิตธีรวรรณ และผู้เกี่ยวข้องอื่น ๆ

ค้นหาข้อมูล
 ภูมิภาค
 ข้อมูลทั่วไป
 การคมนาคม
 เมือง / บริหาร
 อาชีพ / สินค้า
 สหกรณ์
 ขนาดกลาง / ขนาดย่อม
 ภัตตาคารที่น่าสนใจ
 ห้องเที่ยว
 โรงแรม / ร้านอาหาร
 ท่าเรือ / เรือเฟอร์รี่



รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มสตรีอาสาพัฒนาหนองตารส

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	ทุเรียนทอด รหัส : 210103-C001 OTOP ***	ทุเรียนทอดขนาดใหญ่ (3747)(OTOP) ราคาขายส่ง 140 บาท ราคาขายปลีก 150 บาท	ภาพจากการ ถ่ายทำที่งาน สูดยอด OT..
	ทุเรียนทอด รหัส : 210103-C101	ทุเรียนทอดขนาดเล็ก (3747)(OTOP) ราคาขายส่ง 90 บาท ราคาขายปลีก 100 บาท	ภาพจากการ ถ่ายทำที่งาน สูดยอด OT..

หน้าที่ : 1 จากรายละเอียดสินค้าทั้งหมด : 4 รายการ

ภาคเหนือ | ภาคกลาง | ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ | ภาคใต้
 หน้าแรก | ข้อมูลตำบล | บริการ | สมาชิก | ถาม-ตอบ

© สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.



4. จังหวัดปราจีนบุรี

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือก คือ ขนมกระษาสารท เพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่จะทำการศึกษาวิจัยก็คือ ภูมิปัญญาการทำขนมกระษาสารท ในพื้นที่ตำบลบ้านสร้าง อำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้เพราะว่า เป็นผลิตภัณฑ์ที่ส่งประกวดแล้วได้คะแนนอยู่ในระดับ 3 - 5 ดาว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยใช้ภูมิปัญญาในท้องถิ่นอย่างแท้จริง ใช้วัตถุดิบ ทรัพยากรในท้องถิ่น ความรู้ความชำนาญจากท้องถิ่น เป็นภูมิปัญญาที่มีรากฐานมาจากบรรพบุรุษสามารถกระจายสินค้าไปสู่ชุมชนเมือง และต่างประเทศได้

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัยซึ่งเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นายสงบ ผลพิชน์ นางรำเพย ชาฉุยรงค์ นางขวัญวิเศษ อินทร์เกตุ นางแดง รอดกร นางจำเนียร รุ่งแจ้ง นางธนารีย์ พิภสสะอาด และผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ

ค้นหาข้อมูล

ผลิตภัณฑ์

Go

ข้อมูลทั่วไป

การคมนาคม

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ขนาดกลาง / ขนาดย่อม

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

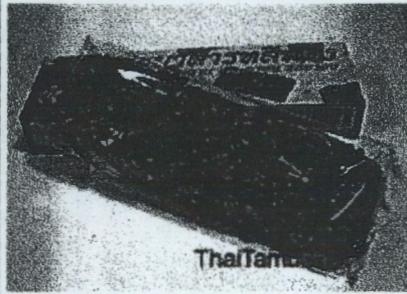
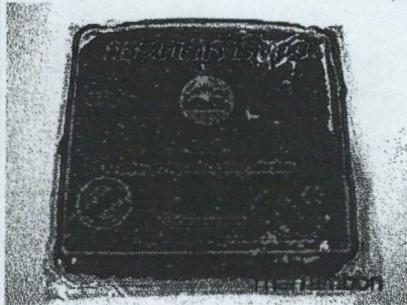
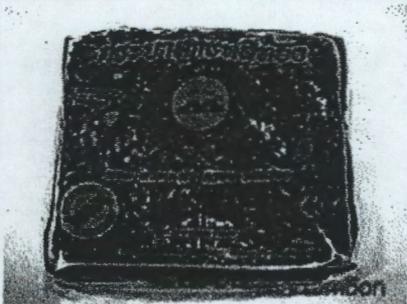
ท่องเที่ยว

ชม / ร้านอาหาร

ภาค / เว็บบอร์ด

รายการสินค้า
Thaitambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : 1. กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านคลองท้ายบ้าน

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	กระยาสารทสีทอง รหัส : 250601-A101	กระยาสารทสีทอง ชนิดสองเล็ก หอม หวาน มัน กรอบ อร่อย ราคาขายส่ง 7 บาท ราคาขายปลีก 10 บาท	ภาพจากงาน "สืบเสาะของดี ยี่สิบ.."
	กระยาสารทสีทอง รหัส : 250601-A102	กระยาสารทสีทอง รสเงาะขาว ชนิดอัดแผ่น ราคาขายส่ง 7 บาท ราคาขายปลีก 10 บาท	ภาพจากงาน "สืบเสาะของดี ยี่สิบ.."
	กระยาสารทสีทอง รหัส : 250601-A103	กระยาสารทสีทอง รสเงาะดำ ชนิดอัดแผ่น ราคาขายส่ง 7 บาท ราคาขายปลีก 10 บาท	ภาพจากงาน "สืบเสาะของดี ยี่สิบ.."
	กระยาสารทสีทอง รหัส : 250601-A104	กระยาสารทสีทอง (กล่องหูหิ้ว) ชนิดแผ่น 8 แผ่น มีทั้ง 2 รส ราคาขายส่ง 80 บาท ราคาขายปลีก 100 บาท	ภาพจากงาน "สืบเสาะของดี ยี่สิบ.."
	กระยาสารทสีทอง รหัส : 250601-A105	กระยาสารทสีทอง ชนิดถุงบรรจุแบบไม่ฉ่ำ ราคาขายส่ง 25 บาท ราคาขายปลีก 35 บาท	ภาพจากงาน "สืบเสาะของดี ยี่สิบ.."



5. จังหวัดจันทบุรี

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือกคือ เสื่อกก เพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ศึกษาวิจัยคือ ภูมิปัญญาการทำเสื่อกก ในพื้นที่ตำบลบางสระเก้า อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้เพราะว่าเป็น คำหนึ่งที่อยู่ในคำขวัญประจำจังหวัด แม้ว่าจะไม่ตรงทีเดียวแต่ก็เข้าใจได้ว่าหมายถึงเสื่อกก คำขวัญประจำจังหวัดความว่า “น้ำตกกลือเลื่อง เมืองผลไม้ พริกไทยพันธุ์ดี อัญมณีมากเหลือ เสื่อจันทบูร สมบูรณ์ธรรมชาติ สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช รวมญาติกู้ชาติที่จันทบุรี” (กรมการพัฒนาชุมชน, 2546) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่น มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง จังหวัดส่งเข้าประกวดได้รับคะแนนอยู่ในระดับ 5 ดาว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยใช้ภูมิปัญญาจากท้องถิ่น วัตถุประสงค์ในท้องถิ่น มีรากฐานมากจากบรรพบุรุษ เป็นผลิตภัณฑ์ที่กระจายได้ในสังคมเมือง และชาวต่างประเทศ นิยมชมชอบ

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัยซึ่งถือว่าเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นายใหญ่ บรรเทาวงษ์ นางสุริยา แก่นจันทร์ นางโกมุท กล่อมสุข นางพัชรินทร์ สีเสือก นางประทุม บรรเทาวงษ์ นายสายชล กุศลส่ง นายตุ๋ มีรส และผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ

ค้นหาข้อมูล

ค้นหา

Go

หมวดหมู่

ประเภท / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สมัคร

ขนาดกลาง / ขนาดย่อม

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

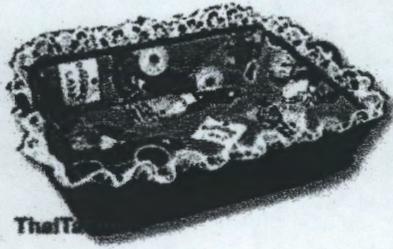
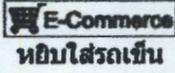
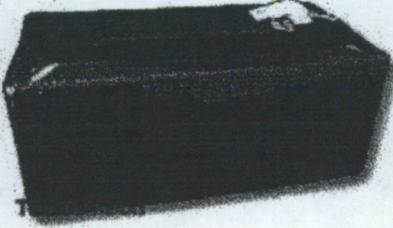
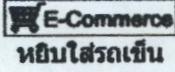
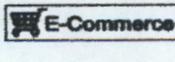
ท่องเที่ยว

ร้านอาหาร

สปอร์ต / เวิร์ด

รายการสินค้า
Thaitambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มเกษตรกรทำเสื่อกกบางสระเก้า

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	<p>กระจาด</p> <p>รหัส : 220606-A303</p> <p>รหัส e-Commerce : 220606-A303</p> <p> E-Commerce</p> <p>หยิบใส่รถเข็น</p>	<p>กระจาดจักสานจากเสื่อกก บุผ้า สำหรับใส่ของใช้ต่างๆ (OTOP)(มผข)</p> <p>ราคาขายปลีก 45 บาท (ไม่รวมค่าขนส่ง และ VAT)</p>	<p>ยอดสั่งซื้อสินค้ารายการใดก็ได้..</p>
	<p>กล่องกระดาษทึบรูปจากเสื่อกก</p> <p>รหัส : 220606-A304</p> <p>รหัส e-Commerce : 220606-A304</p> <p> E-Commerce</p> <p>หยิบใส่รถเข็น</p>	<p>กล่องกระดาษทึบรูปจากเสื่อกก (OTOP)(มผข)</p> <p>ราคาขายปลีก 135 บาท (ไม่รวมค่าขนส่ง และ VAT)</p>	<p>ยอดสั่งซื้อสินค้ารายการใดก็ได้..</p>
	<p>กล่องกระดาษทึบรูปจากเสื่อกก</p> <p>รหัส : 220606-A305</p> <p>รหัส e-Commerce : 220606-A305</p> <p> E-Commerce</p> <p>หยิบใส่รถเข็น</p>	<p>กล่องใส่กระดาษทึบรูปทรงเหลี่ยม ทำจากเสื่อกก (OTOP)(มผข)</p> <p>ราคาขายปลีก 250 บาท (ไม่รวมค่าขนส่ง และ VAT)</p>	<p>ยอดสั่งซื้อสินค้ารายการใดก็ได้..</p>
	<p>กล่องเครื่องประดับศตมุน (Ornament Box)</p> <p>รหัส : 220606-A306</p> <p>รหัส e-Commerce : 220606-A306</p> <p> E-Commerce</p>	<p>กล่องเครื่องประดับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเสื่อกก (OTOP)(มผข)(Ornament Box)</p> <p>ราคาขายปลีก 115 บาท (ไม่รวมค่าขนส่ง และ VAT)</p>	<p>ยอดสั่งซื้อสินค้ารายการใดก็ได้..</p>



6. จังหวัดชลบุรี

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือก คือ จักสานไม้ไผ่ เพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ทำการศึกษาวิจัย ก็คือ ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่ ในพื้นที่ตำบลไผ่หลักทอง อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้ก็เพราะว่า เป็นคำหนึ่งที่อยู่ในคำขวัญประจำจังหวัด ข้อความว่า “ทะเลงาม ข้าวหลามอร่อย อ้อยหวาน จักสานดี ประเพณีวิ่งควาย” (กรมการพัฒนาชุมชน , 2546) ผลิตภัณฑ์จักสานไม้ไผ่มีคะแนนการจัดระดับอยู่ในระดับ 5 ดาว เป็นผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่น ใช้ภูมิปัญญาในท้องถิ่นอย่างแท้จริง ที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ เป็นรากฐานสำคัญ เป็นผลิตภัณฑ์ที่กระจายสู่ตลาดเมืองและต่างประเทศได้

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัยซึ่งถือว่าเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ น.ส. สุทธาสินี สมงาม นางสนม สมงาม นางเนตรนภา สมงาม นางนุกรินทร์ พรหมเต็ม นางฉวีล อเนก นายคมกริช บริบูรณ์ และผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ

ค้นหาข้อมูล

ค้นหา

Go

ข้อมูลทั่วไป

ารคมนาคม

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ขนาดกลาง/
ขนาดย่อม

ักษ์ที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

ม / ร้านอาหาร

าศ / เว็บบอร์ด

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจในตำบล ของ ศูนย์พัฒนาขยายงาน
จักสานไม้ไผ่

[English]



ผลิตภัณฑ์ หัตถกรรมจักสานจากไม้ไผ่

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

เป็นเครื่องจักสานฝีมือปราณีต มีความสวยงามที่แสดงให้เห็นถึง
ความละเอียดอ่อน และพิถีพิถันของผู้ผลิต @ (OTOP)

วัตถุดิบที่ใช้

1. ไม้ไผ่
2. หวาย

กระบวนการผลิต

1. นำไม้ไผ่ไปขูดผิว แล้วจึงนำไปต้ม
2. ทำเป็นดอก แล้วย้อม
3. จักสานขึ้นเป็นแบบตามที่ต้องการ

การใช้/ประโยชน์

เป็นภาชนะใส่ของตามความพึงใจ และเป็นของฝากที่น่าประทับใจมาก

หมายเหตุ/อื่น ๆ

ผลิตภัณฑ์มีราคาไม่แพงนัก ได้รับความนิยมอย่างมากในตลาด
ต่างประเทศ

สถานที่จำหน่าย

ศูนย์พัฒนาขยายงานจักสานไม้ไผ่

29 หมู่ที่ 7 ต.ไทรหลักทอง อ.พนัสนิคม จ.ชลบุรี 20140

ติดต่อ : นางสนม สมงาม

โทร : 01 3057179, 01 9474727

รายการสินค้า (41รายการ)

วันที่ปรับปรุงข้อมูล : 01/08/2544

[ภาคเหนือ](#) | [ภาคกลาง](#) | [ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ](#) | [ภาคใต้](#)

[หน้าแรก](#) | [ข้อมูลตำบล](#) | [บริการ](#) | [สมาชิก](#) | [ถาม-ตอบ](#)

©สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.



7. จังหวัดสมุทรปราการ

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือก คือ ปลาสดหอมเพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ทำการศึกษาคือ ภูมิปัญญาการทำปลาสด ในพื้นที่ตำบลบางเพรียง อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้เพราะว่า เป็นคำหนึ่งที่อยู่ในคำขวัญประจำจังหวัดข้อความว่า “ป้อมยุทธนาวี พระเจดีย์กลางน้ำ ฟาร์มจระเข้ใหญ่ งามวิไลเมืองโบราณ สงกรานต์พระประแดง ปลาสดแห้งรสดี ประเพณีรับบัว ครบถ้วนทั่วอุตสาหกรรม” (กรมการพัฒนาชุมชน, 2546) ผลิตภัณฑ์นี้ส่งเข้าประกวดได้รับคะแนนอยู่ในระดับ 3-5 ดาว เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร ใช้วัตถุดิบและทรัพยากรในท้องถิ่น คิดค้นเองจากประสบการณ์ที่มาจากท้องถิ่นจนเกิดความรู้ความชำนาญ ก่อให้เกิดภูมิปัญญาผลิตภัณฑ์สามารถกระจายไปยังสังคมเมืองและต่างประเทศได้

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัยซึ่งถือว่าเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นายทวีป ตูเจริญ นายทิพย์ จันตะเทียน นางขาว จันตะเทียน นายวีระ หินแก้ว นางอรุณญา หินแก้ว และผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ

ค้นหาข้อมูล

ค้นหา

Go

ข้อมูลทั่วไป

การคมนาคม

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ขนาดกลาง / ขนาดย่อม

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

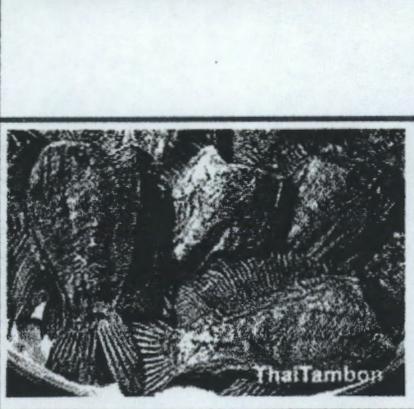
ท่องเที่ยว

นม / ร้านอาหาร

เกษตร / เว็บบอร์ด

รายการสินค้า
ThaiTambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตลาดหวายสัมพันธ์

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	ปลาสดหอม รหัส : 110204-A001 OTOP ★★★★★	ปลาสดหอม(OTOP)	
	ปลาสดหอมบางปลอ รหัส : 110204-A002 OTOP ★★★★★	ปลาสดหอมบางปลอมี ขาว ผลิตจากปลาสด สด 100 % ปลอดสาร พิษ หอม อร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย (61047) (OTOP) ราคาขายส่ง 290 บาท ราคาขายปลีก 350 บาท	ภาพจาก การถ่าย ทำที่ สำนัก พัฒนา ฯ..
	ปลาสดหอม 2 แคน รหัส : 110204-A101	ผลิตภัณฑ์ปลาสด เป็น การนำปลาสดสดมาแปร รูปโดยการตากแห้ง รส ชาติอร่อย สะอาด ปลอดภัย ไม่ใส่สารกันบูด ให้คุณค่าทางอาหาร สามารถเก็บไว้ได้นาน ราคายืนอยู่กับขนาดปลา ปลาดัวใหญ่ราคาสูงกว่า ปลาดัวเล็ก(OTOP) ราคาขายส่ง 250 บาทต่อ กิโลกรัม ราคาขายปลีก 300 บาท ต่อกิโลกรัม	ปริมาณ การผลิต 500- 1,000 กก./เด..
	ปลาสดโพง รหัส : 110204-A102	ปลาสดโพง 1 กิโลกรัม ประมาณ 13-14 ตัว (OTOP) ราคาขายส่ง 330 บาทต่อ กิโลกรัม ราคาขายปลีก 350 บาท ต่อกิโลกรัม	
	ปลาสดใหญ่	ปลาสดตัวใหญ่ 1	



8. จังหวัดตราด

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือกคือ ผลิตภัณฑ์จากปลากระตัก เพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ศึกษาก็คือ ภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระตัก ในพื้นที่ตำบลหาดเล็ก ตำบลคลองใหญ่ อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้ เพราะว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับคะแนนจากการประกวดระดับ 4 - 5 ดาว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น คัดค้านจากคนในท้องถิ่น ภูมิปัญญามีรากฐานมาจากบรรพบุรุษและมาจากประสบการณ์ตรงของคนในท้องถิ่น เป็นสินค้าที่กระจายเข้าสู่สังคมเมืองและต่างประเทศได้ดี

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัยซึ่งถือว่าเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นางวิภา เขมน์เขตวิทย์ นางบุญเรือน ชลาชัย นายสุพล นวอนันต์ นางจินดา วัฒนะไมตรี นายเอก บุญบุญ นางอังคณา ทองโชติ น.ศ.พัชชา หอยสังข์ นางสมคิด หอยสังข์ และผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ

ค้นหาข้อมูล

ผลิตภัณฑ์

Go

ข้อมูลทั่วไป

การคมนาคม

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ขนาดกลาง / ขนาดย่อม

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

ชม / ร้านอาหาร

ภาค / เว็บบอร์ด

รายการสินค้า
ThaiTambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : ร้านเอส แอนด์ เจ

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	<p>☺ ปลากะตักสามรสชนิด มีงา</p> <p>รหัส : 230201-SA001</p> <p>OTOP ★★★★★</p>	ปลากะตักสามรสชนิดมีงา (OTOP)	
	<p>ปลากะตักปรุงรส</p> <p>รหัส : 230201-SA101</p>	<p>ปลากะตักปรุงรส</p> <p>ราคาขายส่ง 14 บาท</p> <p>ราคาขายปลีก 20 บาท</p>	
	<p>น้ำพริกปลากะตัก</p> <p>รหัส : 230201-SA102</p>	<p>ปลากะตักปรุงรส น้ำพริก</p> <p>ปลากะตัก เป็นอาหาร</p> <p>จากทะเล</p> <p>ราคาขายส่ง 13 บาท</p> <p>ราคาขายปลีก 15 บาท</p>	

หน้าที่ : 1 จากรายละเอียดสินค้าทั้งหมด : 3 รายการ

[ภาคเหนือ](#) | [ภาคกลาง](#) | [ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ](#) | [ภาคใต้](#)

[หน้าแรก](#) | [ข้อมูลตำบล](#) | [บริการ](#) | [สมาชิก](#) | [ถาม-ตอบ](#)

© สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.



9. จังหวัดสระแก้ว

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือก คือ จักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก เพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ศึกษา คือ ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก ในพื้นที่ตำบลทุ่งมหาเจริญ อำเภอวังน้ำเย็น จังหวัดสระแก้ว เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้เนื่องจาก เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่น ประณีต สวยงาม มีเอกลักษณ์พิเศษ ส่งประกวดได้รับคะแนนอยู่ในระดับ 5 ดาว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากคนในท้องถิ่น ได้รับความรู้ความสามารถของคนในท้องถิ่น มีรากฐานมาจากบรรพบุรุษผสมผสานกับความรู้ใหม่ที่รับเพิ่มเข้ามา เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีโอกาสจะกระจายไปยังท้องถิ่นอื่น และประเทศอื่น เพราะชาวต่างชาตินิยมชมชอบขายได้ราคาดี

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัยซึ่งถือว่าเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นางนุศ ชื้อศักดิ์ นางรอด เตียบุนทด นางพั้ว บุตรศรีภูมิ นางโสภา บุญมี นางลำมูล นาโพวัน นางมะลิซ้อน แจ่มกระจ่าง นางสาวจันทร์ แซ่ลี นางปุ่น หวังอ้อมกลาง และผู้ที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ

ค้นหาข้อมูล
 ภัณฑ์
 Go

รายการสินค้า
 ThaiTambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มสตรีช่วยพัฒนา

ข้อมูลทั่วไป
 ารคมนาคม
 เมือง / บริหาร
 อาชีพ / สินค้า
 สหกรณ์
 ขนาดกลาง/
 ขนาดย่อม
 ภัณฑ์ที่น่าสนใจ
 ท่องเที่ยว
 ม / ร้านอาหาร
 าศ / เวิร์ด

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	ชุดกาต้มน้ำชา รหัส : 270406-A301	เป็นหัตถกรรมจักสานไม้ไผ่ หุ้มเซรามิค ประณีต สวยงาม (OTOP) ราคาขายปลีก 2700 บาท	ภาพจากงาน "สืบเอ็ดของดี ยี่สิบ.."
	ชุดเซียบนหมาก รหัส : 270406-A402	เป็นหัตถกรรมจักสานไม้ไผ่ หุ้มเซรามิค ประณีต สวยงาม (OTOP) ราคาขายปลีก 2800 บาท	ภาพจากงาน "สืบเอ็ดของดี ยี่สิบ.."
	จักสานไม้ไผ่ หุ้มเซรามิค รหัส : 270406-A901	หัตถกรรมจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค จะมีลวดลายต่าง ๆ เช่น ลายดาวกระจายไทย 4, ลายหลักคลื่นน้ำทะเล, ลายหัวใจสามห้อง, ลายไทย, ลายพัดยศ, ลายขอยาว, ลายสายรุ้ง ในปัจจุบันทางกลุ่มได้คิดค้นลายดอกแก้ว (ดอกไม้ประจำจังหวัด) เพื่อเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม (OTOP)	- ปี 2544 รางวัลชนะเลิศภูมิปัญญา..
	จักสานไม้ไผ่ หุ้มเซรามิค รหัส : 270406-A902	หัตถกรรมจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค จะมีลวดลายต่าง ๆ เช่น ลายดาวกระจายไทย 4, ลายหลักคลื่นน้ำทะเล, ลายหัวใจสามห้อง, ลายไทย, ลายพัดยศ, ลายขอยาว, ลายสายรุ้ง ในปัจจุบันทางกลุ่มได้คิดค้นลายดอกแก้ว (ดอกไม้ประจำจังหวัด) เพื่อเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม (OTOP)	- ปี 2544 รางวัลชนะเลิศภูมิปัญญา..
	จักสานไม้ไผ่ หุ้มเซรามิค รหัส : 270406-A903	หัตถกรรมจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค จะมีลวดลายต่าง ๆ เช่น ลายดาวกระจายไทย 4, ลายหลักคลื่นน้ำทะเล, ลายหัวใจสามห้อง, ลายไทย,	- ปี 2544 รางวัลชนะเลิศภูมิปัญญา..



วิธีการเข้าถึงข้อมูลและการรวบรวมข้อมูล

ในการวิจัยครั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้แบ่งการเข้าถึงข้อมูลและการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็น 2 ส่วน คือ

1. การเก็บรวบรวมข้อมูลด้านเอกสาร (Review Data) จากหน่วยงานต่าง ๆ เช่น พัฒนาชุมชน จังหวัด อำเภอ เกษตรอำเภอ ประมงอำเภอ อุตสาหกรรมจังหวัด พาณิชย์จังหวัด สำนักงานอำเภอและ องค์การบริหารส่วนตำบล ที่มีข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องที่วิจัย

2. การรวบรวมข้อมูลสนาม (Field Data) โดยเก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) และการสนทนากลุ่มจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informant) เพื่อศึกษาและวิเคราะห์ ข้อเท็จจริงของบุคคลที่เกี่ยวข้อง และการสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant observation) ซึ่งจะได้ ข้อมูลที่แท้จริงรวมทั้งความรู้สึกนึกคิดในภูมิปัญญาที่คณะผู้วิจัยต้องการศึกษาโดยใช้กระบวนการเฝ้าดู ซักถาม ลองปฏิบัติ บันทึกภาพจากสถานการณ์จริง เพื่อความสมบูรณ์ของงานวิจัย ดังนี้

2.1 การเตรียมความพร้อม

คณะผู้วิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้าองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาจากเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องจากแหล่งต่าง ๆ ตามที่กล่าวไว้ในบทที่ 2

2.2 วิธีการเข้าถึงข้อมูล

คณะผู้วิจัยได้มีขั้นตอนในการเข้าถึงข้อมูลที่ทำการศึกษา ดังนี้

ระยะที่ 1 เข้าสู่พื้นที่ศึกษา เพื่อรู้จักชุมชนโดยรวม โดยการพบปะ พูดคุยกับผู้คนที่ พักอาศัยอย่างไม่เป็นทางการ ยังไม่แนะนำตัว เพื่อสังเกตการณ์ และสร้างความคุ้นเคย โดยการเข้าร่วม กิจกรรมต่าง ๆ กับชุมชน

ระยะที่ 2 การเข้าสู่กลุ่มเป้าหมาย โดยการพูดคุย บอกต่อ ปากต่อปาก จนได้ทำความ รู้จักจึงได้แนะนำตัวและบอกถึงวัตถุประสงค์ของงานวิจัยที่ทำการศึกษา ซึ่งได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี ที่จะถ่ายทอดองค์ความรู้ที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการทำวิจัย ในครั้งนี้

เทคนิคการเก็บรวบรวมข้อมูลสนาม

การเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้เข้าไปศึกษาชุมชนหลายครั้ง และหลายรูปแบบ มี ทั้งที่พักอาศัยอยู่กับชุมชน และเดินทางเข้า – ออก เป็นครั้งคราว ซึ่งประกอบด้วย เทคนิควิธีการหลาย ๆ อย่าง มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participatory Observation) เป็นการสังเกตที่ผู้สังเกตเข้าไปใช้ ชีวิตร่วมกับกลุ่มคนที่ถูกศึกษา มีการร่วมกระทำกิจกรรมด้วยกัน ทำให้ได้ภาพและความเข้าใจที่ลึกซึ้ง



ถึงองค์ประกอบและความหมายของพฤติกรรมที่ดำเนินอยู่ร่วมกันเป็นอย่างมาก เป็นวิธีการที่ทำให้สามารถให้คำตอบเกี่ยวกับปรากฏการณ์ได้อย่างละเอียดลึกซึ้ง มากกว่าการที่จะแสดงข้อคิดเห็นและกิจกรรมออกมาแต่เพียงอย่างเดียว ในแง่ของระเบียบวิธี การสังเกตแบบมีส่วนร่วมจะต้องประกอบด้วยกระบวนการสามขั้น คือ การสังเกต การซักถาม และการจดบันทึก นอกเหนือไปจากการเฝ้าดูแล้ว นักวิจัยจะซักถามบางสิ่งบางอย่างที่ไม่อาจเข้าใจได้จากการสังเกต โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับความหมายหรือสัญลักษณ์ หลังจากนั้นจึงทำการจดบันทึกข้อมูล (สุภางค์ จันทวานิช, 2536 : 47)

การสังเกตแบบมีส่วนร่วมอย่างใกล้ชิดจะทำให้เข้าใจและเห็นภาพพจน์กว้าง ๆ ว่ากิจกรรมต่าง ๆ เกิดขึ้นอย่างไร เพราะเหตุใดและทำไมประชากรหรือตัวอย่างที่ศึกษาจึงมีความคิด มีความรู้สึก และพฤติกรรมอย่างนั้น ในการวิจัยครั้งนี้คณะผู้วิจัยได้ใช้วิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วมครอบคลุมทุกประเด็น โดยส่งนักวิจัยเข้าไปพักอาศัยอยู่กับชุมชนเป็นเวลานาน ได้สังเกตพฤติกรรมการดำเนินชีวิตประจำวัน การเข้าร่วมกิจกรรม ต่อมาเมื่อผู้วิจัยมีความคุ้นเคยและสนิทสนมกับกลุ่มตัวอย่างที่จะทำการศึกษามากขึ้นแล้ว ในระยะต่อมาผู้วิจัยจึงใช้วิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วมในการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

2. การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-participatory Observation) เป็นการสังเกตโดยคณะผู้วิจัยเฝ้าดูเหตุการณ์อยู่ภายนอก ไม่เข้าร่วมเหตุการณ์หรือกิจกรรมที่ทำนั้น

การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม ในการวิจัยครั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้ส่งนักวิจัยมาหลายครั้ง หลายชุด เพื่อเก็บข้อมูลและสังเกตพฤติกรรมบางอย่างจากสายตานุคคลภายนอก โดยอาจมีการสัมภาษณ์ร่วมด้วยหรือสนทนาพร้อมกับจดบันทึกตามโอกาสจะอำนวย

3. การสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ (Informal Interview) เป็นวิธีการที่มักใช้ควบคู่ไปกับการสังเกตแบบมีส่วนร่วม ข้อมูลที่ได้มาจากการสัมภาษณ์แบบนี้ จะถูกนำมาศึกษาวิเคราะห์เพื่อให้เป็นภาพและเข้าใจปรากฏการณ์ที่ทำการศึกษา ในการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการนี้ตัวผู้วิจัยหรือผู้วิเคราะห์ข้อมูลมักจะเป็นผู้สัมภาษณ์เอง จึงรู้ว่าต้องการข้อมูลแบบใด เพื่อวัตถุประสงค์ใด ฉะนั้น จึงตั้งคำถามในขณะที่สัมภาษณ์ได้ โดยอาจจะเตรียมแนวคำถามกว้าง ๆ มาล่วงหน้า การสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการมีทั้งแบบเปิดกว้าง ไม่จำกัดคำตอบ การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) แบบตะล่อม (Probe) และการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informant Interview) การวิจัยในครั้งนี้จะใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการทั้ง 4 วิธีการผสมผสานกันไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสถานการณ์และความเหมาะสมของช่วงเวลาทำการเก็บข้อมูล โดยรายละเอียดของการใช้วิธีการต่าง ๆ มีดังต่อไปนี้คือ



3.1 การสัมภาษณ์แบบเปิดกว้างไม่จำกัดคำตอบ เป็นการสัมภาษณ์ที่มีความยืดหยุ่นมาก มีลักษณะเหมือนการพูดคุยและซักถามปัญหากันโดยทั่วไป ในเรื่องการดำเนินชีวิตโดยทั่วไป เช่น การทำมาหาเลี้ยงชีพ สุขภาพร่างกาย การเจ็บป่วยและการรักษา ความเชื่อเกี่ยวกับเรื่องต่าง ๆ และความคิดเห็นเกี่ยวกับคนในครอบครัว เพื่อให้ได้ข้อมูลเบื้องต้นที่จะแสดงให้เห็นภาพของความเป็นอยู่ของตัวอย่างที่ทำการศึกษา จะนำไปสู่การตรวจสอบและวิเคราะห์ข้อมูลประกอบกับข้อมูลที่ได้มาจากวิธีการอื่น ๆ ต่อไป

3.2 การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth Interview) เป็นการพูดคุยส่วนบุคคล (Individual) ที่เจาะลึกในเรื่องที่ต้องการศึกษา จะทำให้ได้รายละเอียดของข้อมูลในเรื่องนั้น ๆ โดยเน้นการเก็บข้อมูลละเอียดในกลุ่มเป้าหมายเฉพาะ ในการศึกษาครั้งนี้ใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก หลังจากที่ผู้วิจัยและครอบครัวของกลุ่มตัวอย่างที่ทำการศึกษามีความคุ้นเคยสนิทสนมกันดี เป็นระยะเวลาพอสมควรแล้ว คณะผู้วิจัยจะพูดคุยและขออนุญาตสมาชิกในครอบครัวของกลุ่มตัวอย่าง เพื่อขอทำการสัมภาษณ์ในเชิงลึกเกี่ยวกับภูมิปัญญา การผลิตสินค้าชุมชน

3.3 การสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informant Interview) เป็นการสัมภาษณ์บุคคลต่าง ๆ ในหมู่บ้านที่มีข้อมูลเกี่ยวกับเรื่องที่ต้องการศึกษาลึกซึ้งเป็นอย่างดี โดยในการศึกษาครั้งนี้ จะทำการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ คือ กลุ่มต่าง ๆ คือ กลุ่มผู้ผลิตหรือผู้ทำ กลุ่มผู้นำ หรือ / กรรมการกลุ่ม กลุ่มประชาชนทั่วไป กลุ่มข้าราชการและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง และผู้ที่มีภูมิปัญญาอื่น ๆ หรือ ผู้ที่ เคยรู้เคยทำมาก่อน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่

1. แนวคำถามในการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ

เป็นเครื่องมือที่คณะผู้วิจัยสร้างขึ้นมา โดยการศึกษาประเด็นคำถามจากการทบทวนวรรณกรรมและแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องที่ใช้ในการอธิบายภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการผลิตสินค้าชุมชน โดยสร้างเป็นแนวคำถามให้มีความครอบคลุมตามประเด็นการศึกษาและขอบเขตของการศึกษา ซึ่งเป็นสิ่งที่ต้องการศึกษาและเพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ มีการเรียงลำดับคำถาม เนื้อหาของคำถามสามารถปรับได้ตามลักษณะของผู้ถูกสัมภาษณ์ โดยอาศัยหลักการตั้งแนวคำถามที่มีความเข้าใจง่าย คำถามเป็นคำถามปลายเปิด ไม่เป็นคำถามนำ โดยแนวคำถามนี้ได้รับข้อเสนอแนะแก้ไขจากที่ประชุมคณะผู้วิจัย (ดูรายละเอียดแนวคำถามในการสัมภาษณ์นี้ได้ในภาคผนวก)



2. สมุดบันทึก

เป็นสมุดขนาดเล็กสะดวกต่อการพกพา ในการเข้าพื้นที่ในแต่ละครั้ง คณะผู้วิจัยได้ใช้สมุดบันทึกเหตุการณ์ หรือบรรยายภาพโดยย่อทันทีที่มีโอกาส ขณะที่อยู่ในพื้นที่ และหลังจากการสังเกตหรือจบการสัมภาษณ์แล้ว จากนั้นเมื่อกลับที่พักจึงทำการบันทึกข้อมูลอย่างละเอียดอีกครั้งหนึ่ง โดยความยาวความจากบทบันทึกย่อที่ได้ทำในพื้นที่นั้น การทำการบันทึกอย่างละเอียดนี้มีการดำเนินการต่อเนื่องวันต่อวัน เพื่อเป็นการป้องกันการหลงลืมเหตุการณ์ และบรรยากาศที่เกิดขึ้น โดยทำการแบ่งข้อมูลออกเป็นหมวดหมู่ เพื่อสะดวกในการตรวจสอบและวิเคราะห์ในขั้นต่อไป

3. เครื่องบันทึกเสียงขนาดเล็ก

ในการเข้าพื้นที่ทำการสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมาย คณะผู้วิจัยได้นำเครื่องบันทึกเสียงขนาดเล็ก พร้อมแถบบันทึกเสียงและแบตเตอรี่ทุกครั้ง เพื่อใช้ในการบันทึกเสียงขณะทำการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง โดยที่คณะผู้วิจัยจัดเตรียมความพร้อมด้วยการเปลี่ยนแถบเสียงและแบตเตอรี่ใหม่ทุกครั้ง ในการบันทึกเสียงการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างแต่ละคนเพื่อป้องกันการขาดช่วงในการบันทึกเสียง และก่อนที่มีการบันทึกเสียงต้องมีการขออนุญาตผู้ถูกสัมภาษณ์และต้องได้รับความยินยอมในการบันทึกเสียงก่อนจึงทำการบันทึกเสียงได้ โดยทำการบันทึกแบบเปิดเผย และรับรองในการที่จะไม่เปิดเผยข้อมูลให้บุคคลอื่นทราบ ในเรื่องของกรกล่าวพาดพิง หรือวิพากษ์วิจารณ์ เพื่อป้องกันการปกปิดข้อมูลที่สำคัญ

หลังจากจบการบันทึก คณะผู้วิจัยได้ทำการเขียนชื่อและจัดทำเป็นรหัสพร้อมกับลงวันที่ในการสัมภาษณ์กำกับไว้ที่ข้างตลับแถบเสียงทุกตลับป้องกันความผิดพลาดและเมื่อกลับถึงที่พัก คณะผู้วิจัยได้ทำการถอดเสียงบันทึกจากแถบเสียงทุกครั้ง โดยทำการบันทึกทุกคำพูดที่เกิดขึ้นลงในสมุดบันทึก และทำการจัดพิมพ์เก็บไว้ในเครื่องคอมพิวเตอร์ จัดทำเป็นหมวดหมู่เพื่อใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป

4. กล้องถ่ายรูป

ในขณะที่คณะผู้วิจัยเข้าไปในพื้นที่ ในบางครั้งมีเหตุการณ์ที่น่าสนใจ ผู้วิจัยได้ทำการบันทึกเหตุการณ์และบรรยายภาพเหล่านั้น ในรูปของภาพถ่ายโดยใช้กล้องถ่ายรูปที่น่าคิดตัวไป ซึ่งข้อมูลในบางครั้งสามารถที่จะบรรยายถึงสภาพและความรู้สึกได้เป็นอย่างดีกับภาพถ่าย เช่น ลักษณะอาชีพของกลุ่มตัวอย่าง วิธีการผลิตสินค้า ของกลุ่มตัวอย่างในเวทีเสวนา สภาพที่อยู่อาศัยของกลุ่มตัวอย่างและสภาพการประกอบอาชีพจริงของกลุ่มตัวอย่าง



การตรวจสอบข้อมูล

1. การตรวจสอบข้อมูล

หลังจากคณะผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลแล้ว ได้นำมาตรวจสอบความครบถ้วนถูกต้องแม่นยำของข้อมูล (Validity) ซึ่งข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมภาคสนาม ไม่ว่าจะเป็นการเก็บด้วยวิธีการสังเกต หรือ การสัมภาษณ์ ควรที่จะมีความถูกต้องแม่นยำหรือเที่ยงตรงที่สุด ไม่บิดเบือนไปจากธรรมชาติและความเป็นจริง การพิจารณาหาความเที่ยงตรงของข้อมูลนั้น ในการวิจัยเชิงคุณภาพ นักวิจัยเชิงคุณภาพจะต้องแสวงหาความเที่ยงตรงของข้อมูลไปพร้อม ๆ กับการมีจรรยาบรรณในการวิจัย เพราะความเที่ยงตรงนั้นเกิดจากตัวผู้ให้สัมภาษณ์และผู้สัมภาษณ์ ซึ่งการสร้างสัมพันธภาพอันดีระหว่างผู้สัมภาษณ์และผู้ให้สัมภาษณ์จึงเป็นขั้นตอนแรกของการทำให้ข้อมูลมีความเที่ยงตรง และผู้วิจัยยังได้ใช้วิธีการพิจารณาความเที่ยงตรงและความเชื่อถือได้ของการศึกษาวิจัยครั้งนี้ คือ ใช้การตรวจสอบแบบสามเส้า (Triangulation technique) คณะผู้วิจัยได้พยายามทำให้ข้อมูลที่ได้ในการวิจัยครั้งนี้มีความเที่ยงตรงมากที่สุด ด้วยการใช้วิธีการตรวจสอบสามเส้า (Triangulation) เมื่อได้ข้อมูลจากการสังเกต สัมภาษณ์และจดบันทึกมาแล้ว ผู้วิจัยได้ตรวจสอบความถูกต้อง ความเพียงพอ และความเชื่อถือได้ของข้อมูล ว่าสามารถตอบปัญหาของการศึกษาได้หรือไม่เพียงใด ข้อมูลที่ได้มาแต่ละครั้งแต่ละแหล่งตรงกันหรือไม่ คั้งนั้นการศึกษานี้ คณะผู้วิจัยจึงใช้วิธีการตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data Triangulation) ซึ่งจะทำให้การพิสูจน์ว่าข้อมูลที่ได้มานั้นถูกต้องหรือไม่ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่แท้จริงและตอบปัญหาการวิจัยได้โดยการตรวจสอบแหล่งข้อมูลเพื่อตรวจสอบข้อมูลที่ได้ในเรื่องเดียวกัน แต่จากวิธีการเก็บข้อมูลที่ต่างกันว่ามีความสอดคล้องและเชื่อถือได้หรือไม่ มีความแตกต่างกัน ซึ่งจะต้องทำการเก็บรวบรวมข้อมูลเพิ่มเติม

การตรวจสอบข้อมูลเกี่ยวกับประเด็นที่ทำการศึกษา จะใช้วิธีการตรวจสอบสามเส้าด้านวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล (Methodological Triangulation) และวิธีการตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data Triangulation) ประกอบกัน โดยวิธีการตรวจสอบสามเส้าด้านวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล (Methodological Triangulation) จะทำการตรวจสอบข้อมูล โดยวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีที่ต่างกัน 3 วิธี คือ การสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม เพื่อตรวจสอบข้อมูลที่ได้ในเรื่องเดียวกัน แต่จากวิธีการเก็บข้อมูลที่ต่างกันว่า มีความสอดคล้องและเชื่อถือได้หรือไม่ ซึ่งจะต้องทำการเก็บรวบรวมข้อมูลเพิ่มเติม

สำหรับวิธีการตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data triangulation) คือ การตรวจสอบแหล่งที่มาข้อมูลในด้านเวลา สถานที่ และบุคคล โดยจัดเก็บข้อมูลในเรื่องเดียวกัน แต่จากการเก็บ



ข้อมูลในเวลา สถานที่ และบุคคลผู้ให้ข้อมูลที่ต่างกัน จากนั้นจึงทำการบันทึกข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมไว้ในสมุดบันทึกข้อมูล เพื่อทำการเปรียบเทียบว่าข้อมูลมีความสอดคล้องกันหรือไม่

คณะผู้วิจัยยืนยันความเชื่อถือได้ (Reliability) ของข้อมูลด้วยการให้บุคคลที่อยู่ในปรากฏการณ์ที่ศึกษาตรวจสอบและรับรองความถูกต้อง โดยการให้เจ้าของข้อมูลได้อ่านพร้อมทั้งให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม ทักท้วงหรือยอมรับข้อมูลที่นำเสนอ หรือคณะผู้วิจัยอ่านข้อมูลให้เจ้าของข้อมูลผู้หนึ่งฟังพร้อมกับถามว่าถูกต้องหรือไม่ ถ้าไม่ถูกต้องก็ทำการแก้ไขปรับปรุง

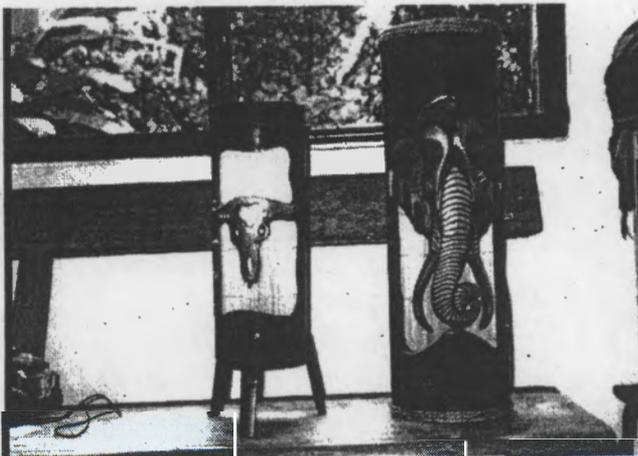
การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเริ่มกระทำพร้อมๆ กับการรวบรวมข้อมูลและทำต่อไปหลังจากการเก็บข้อมูลสิ้นสุดลง หลังจากที่คณะผู้วิจัยได้ทำความเข้าใจกับปรากฏการณ์ของภูมิปัญญาท้องถิ่นแล้วเกิดการตระหนักรู้ (Insights) ว่าภูมิปัญญานี้มีความเป็นมาอย่างไร และดำรงอยู่ได้อย่างไร โครงสร้างใดที่ชัดเจนยวปรากฏการณ์ให้เป็นอยู่เช่นนี้ ความรู้ดังกล่าวจะถูกก่อรูปขึ้นใหม่และเปลี่ยนแปลงได้เรื่อย ๆ ความรู้จึงไม่เป็นกฎตายตัวในมิติของวิธีการสังสมความรู้ (สุภางค์ จันทวานิช, 2545 : 9) การวิเคราะห์ข้อมูลในเบื้องต้นเป็นการวิเคราะห์โดยนำข้อมูลมาจำแนกเป็นหมวดหมู่ (Typological analysis) โดยวิเคราะห์ตามปัญหาการวิจัย (Research question) และวัตถุประสงค์ของการวิจัย มีการจัดระบบแยกแยะ เชื่อมโยง ทำความเข้าใจ และตอบปัญหาการวิจัย ใช้วิธีการเล่าเหตุการณ์ หรือรายละเอียดของเรื่องราว (Descriptive Data) การวิเคราะห์ข้อมูลจะเน้นข้อมูลจาก มุมมองของคนข้างใน (Emic) จะไม่ด่วนสรุปตามสายตาของคนนอก (Etic) และเพื่อให้เข้าใจ “ความหมาย” ที่แท้จริง การวิเคราะห์จะไม่พยายามใช้เหตุผลของนักวิจัยหรือทฤษฎีใด ทฤษฎีหนึ่ง ไปอธิบายพฤติกรรมของคนในชุมชน จะไม่นำเอาทัศนคติของนักวิจัยไปสร้างอคติในการศึกษาพฤติกรรม (สุภางค์ จันทวานิช, 2545 : 11 – 13) เพราะฉะนั้นการนำเสนอข้อมูลในการวิจัยนี้จึงพยายามนำเสนอข้อมูลจริงตามความรู้สึก คำบอกเล่า ความคิด คำพูดและ คำกล่าวของคนใน หรือมองด้วยสายตาของคนใน (Insider's view) มากกว่าเป็นการสรุปหรือตีความโดยนักวิจัย

การวิเคราะห์จัดหมวดหมู่เพื่อตอบปัญหาการวิจัยและวัตถุประสงค์วิจัยนั้น ในแต่ละจังหวัด แต่ละภูมิปัญญาท้องถิ่นจะแบ่งเป็นประวัติความเป็นมา ฐานความคิด (เหตุผลความจำเป็น) กระบวนการผลิต วิธีปฏิบัติและพัฒนาการผลิต กระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันมา การนำไปใช้ประโยชน์ การประยุกต์ใช้กับสังคมสมัยใหม่ และกลวิธีการนำสินค้าชุมชนสู่ตลาดเมืองและตลาดโลก (รายละเอียดดูได้ในกรอบการวิเคราะห์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น บทที่ 2)



ภูมิปัญญาการแกะสลักไม้ฝ้าย จังหวัดนครนายก





ภูมิปัญญาการแกะสลักไม้ไผ่ จังหวัดนครนายก

1. ประวัติความเป็นมา

บ้านนางรอง หมู่ที่ 3 ตำบลหินตั้ง อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก มีเขตพื้นที่ติดกับเขตอุทยานแห่งชาติเขาใหญ่ มีสถานที่ท่องเที่ยวตามธรรมชาติ บริเวณใกล้เคียงมีน้ำตกสาริกา น้ำตกนางรอง ทำให้สภาพพื้นที่ยังคงมีความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยป่าไม้ธรรมชาติ น้ำตกภูเขา ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำสวน และในพื้นที่ใกล้เคียงบ้านนางรองจะมีไม้ไผ่คงขึ้นอยู่เป็นจำนวนมาก ทั้งที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติและเกิดจากการปลูกของชาวบ้าน ซึ่งไม้ไผ่คงที่มีอยู่ในหมู่บ้านจะเป็นพืชหลักที่สำคัญที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนที่อาศัยอยู่ในชุมชน เนื่องจากไม้ไผ่นั้นมีประโยชน์สามารถนำไปใช้สอยได้แทบทุกส่วนของไม้ไผ่เมื่อเข้าหน้าฝน จะตัดหน่อขาย บางครั้งก็ตัดลำขาย ทำให้ไม้ไผ่คงเป็นแหล่งสร้างรายได้ที่ดีให้กับชาวบ้านนางรอง ตำบลหินตั้งนานมาแล้ว

บ้านนางรองเป็นที่ตั้งของศาลเจ้าพ่อปลัดจ่างซึ่งเป็นที่สักการะและเคารพนับถือของประชาชน ในหมู่บ้านนางรองและหมู่บ้านใกล้เคียงจะมีประเพณีเลี้ยงผีบ้านเจ้าพ่อปลัดจ่าง จะมีประชาชนนำตุ๊กตาต่าง ๆ ไปวางสักการะเช่นไหว้เป็นประจำและมีเป็นจำนวนมาก นายประยงค์ เข็มมณี อายุ 42 ปี เป็นคนตำบลหินตั้ง บ้านนางรอง อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก มีอาชีพรับจ้างทำสวน หาของป่ามาขาย โดยจะปลุกกล้วย ข้าวโพด ไม้คง ร่อนเก็บเกี่ยวผลผลิตได้จะนำออกขายในบริเวณใกล้เคียง จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2531 ได้สังเกตเห็นชาวบ้านนำตุ๊กตาต่าง ๆ ไปวางสักการะเช่นไหว้เป็นประจำและมีจำนวนมาก นายประยงค์จึงมีความคิด นำไม้โมกซ์ เศษไม้ และไม้อื่น ๆ ทั่วไปที่พอหาได้มาหัดแกะสลักเป็นรูปตุ๊กตาดูเล็ก ๆ รูปสัตว์ชนิดต่าง ๆ ขายราคาถูกตัวละ 10-20 บาท โดยเรียนรู้ด้วยตนเองจำหน่ายบริเวณข้างทางริมถนนหน้าบ้านของแม่ตนเอง ในขณะเดียวกันนายประยงค์ก็ไปซุครากไม้ คอไม้ทั้งใหญ่และเล็กมาถูหวดทรง ล้างน้ำทำความสะอาด และขัดแต่งให้มองดูสวยงามออกมาวางขายตามข้างทาง บางอันก็ทำเป็นที่นั่งคล้าย ๆ เก้าอี้ โต๊ะ ทำเป็นง่าม 3 ขา 4 ขา ให้เป็นศิลปะและคล้ายธรรมชาติ เนื่องจาก นายสรายุधि พี่ชายซึ่งออกจากคุกมาได้แนะนำให้ทำ เพราะช่างไม้ในคุกได้สอนกันทำโต๊ะ ทำเตียงจากรากไม้ จนกระทั่งวันหนึ่งนายมานพ แหยมเฟื่อง ได้นำเหง้าไม้ไผ่แกะสลักรูปหน้าคนมาฝากขายที่ร้านของตนเองที่ชื่อว่า “แปลก” ในราคา 400 บาท แต่ยังไม่ได้ขาย นายมานพมาเอากลับไปจึงเกิดความคิดว่าของสิ่งนี้ขายได้ราคาแพงดี ในขณะเดียวกัน เหง้าไม้ไผ่ในป่ามีอยู่มากมายทั้งไว้ไม่มีประโยชน์เท่าที่ควรจึงได้เริ่มแนวความคิดที่จะแกะสลักไม้ไผ่เป็นรูปหน้าคนตั้งแต่นั้นมา



นายมานพ แหยมเฟื่อง เพื่อนบ้านอายุ 36 ปี เรียนจบการศึกษาระดับ ปวช. แผนกช่างเชื่อมโลหะแผ่น จากวิทยาลัยเทคนิคนครนายก ในปี พ.ศ. 2529 แล้วได้เดินทางเข้าไปทำงานที่กรุงเทพฯ ได้ระยะหนึ่งมีโอกาสขึ้นไปเที่ยวภาคเหนือที่จังหวัดเชียงใหม่และเห็นงานแกะสลักไม้ก็รู้สึกประทับใจและชอบมาก จึงได้สังเกตและจดจำเครื่องมือและวิธีการทำงานเขียนเอาไว้ในสมุดบันทึก หากว่ามีโอกาสกลับบ้านที่นครนายกก็จะลองแกะสลักไม้ดู

ต่อมาออกจากงานที่ทำอยู่ในกรุงเทพฯ เพื่อมาดูแลพ่อแม่ที่อายุมากแล้ว และต้องดูแลสวนส้มโอ มะนาว ต้นไผ่ตง อีกกว่า 10 ไร่ เมื่อมาดูแลสวนก็เห็นเหง้าไม้ไผ่ตงมีรูปร่างแปลก ๆ จึงลองเอามาแกะเป็นรูปคน และรูปอื่น ๆ ตามจินตนาการของตัวเองและนำออกมาขาย ก็ขายได้นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเที่ยวที่น้ำตกนางรอง สนใจซื้อกันมากเพราะความแปลกบางครั้งก็ทำไม่พอจำหน่ายแก่ผู้สนใจ

จึงเกิดแนวความคิดว่าในพื้นที่ตำบลสาริกาและตำบลหินตั้งมีตอไม้จำพวก ขนุน ตะแบก จามจรี มะพร้าว ตาล ที่ชาวบ้านทิ้งไว้ตามทุ่งนากลางสวน ก็ไปขอซื้อมาในราคาถูก ๆ และนำเครื่องมือไปขุดตอไม้เองเมื่อได้มาก็มองดูรูปแบบและทำการแกะสลักเป็นโต๊ะ เก้าอี้ เฟอร์นิเจอร์ นำออกมาวางขายที่หน้าบ้านที่อยู่ติดถนนน้ำตกนางรอง มีนักท่องเที่ยวที่ผ่านไปมาเห็นเข้าก็สนใจซื้อกลับบ้าน

ในปี พ.ศ. 2531 มานพ นำเหง้าไม้ไผ่ที่เพื่อนตนเองแกะสลักมา ลองจำหน่ายดูที่ร้านแปลกของนายประยงค์ โดยนำมาฝากขายในตอนเช้า และตอนเย็นมาเก็บคืนในราคา 400 บาท ทำให้นายประยงค์เกิดความคิดว่า ตอไม้ที่เหลือจากการตัดลำต้นไปขายแล้วน่าจะนำมาแกะสลักได้ จึงจดจำรูปแบบเหง้าไม้ไผ่สลักของนายมานพไว้และทดลองตัดตอไม้ไผ่ขนาดต่าง ๆ มาแกะโดยตั้งใจจะแกะตอไม้ไผ่เป็นรูปหน้าคน เนื่องจากไม่มีประสบการณ์พื้นฐานในการแกะสลักหน้าคน เพราะว่าถนัดในการแกะสลักรูปสัตว์มากกว่า ลองคิดลองดูอยู่ประมาณ 3 - 4 เดือน

จนกระทั่ง อาจารย์สุรรัตน์ ทับทิม อาจารย์ใหญ่โรงเรียนบ้านดงวิทยา ตำบลสาริกา ในขณะนั้น ได้มาเยี่ยมประยงค์ที่บ้านเห็นเข้า เลยแนะนำให้ประยงค์เอารูปแบบภาพวาดหน้าคนมาดู แล้วให้หัดวางรูปแบบวางแผนว่าจะดำเนินการอย่างไรหากว่าจะวาดหน้าคนต้องเริ่มจากจุดไหนก่อน จุดไหนวาดทีหลัง เอากระจกส่องหน้าตนเองบ้าง แล้วมาลองแกะดู ซึ่งก็ได้ผลเหง้าไม้ไผ่ที่แกะสลักหน้าคนเหมือนใบหน้าคนมากขึ้น

นายประยงค์ จึงฝึกแกะสลักรูปหน้าคนบ่อย ๆ โดยในครั้งแรกที่หัดแกะสลักเหง้าไม้ไผ่นั้น ประยงค์ใช้สิ่วแกะอย่างเดียวเพื่อให้เกิดความชำนาญในการใช้เครื่องมือ เพราะไม่ต้องซื้อตอไม้ไผ่จากนั้นจึงทดลองนำออกวางจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวบริเวณน้ำตกนางรอง ก็ได้รับคำชื่นชม



จากผู้มาซื้อและนักท่องเที่ยวที่แวะชม เช่น ลักษณะรูปร่าง แก้วโครง หน้าตา ยังไม่ได้สัดส่วน การวาง จุดตา จมูก ปาก ลักษณะลูกตา ยังไม่เหมือนคนมากนัก

นายประยงค์ จึงได้ทดลองใหม่โดยยึดหลักการวางรูปหน้าที่ถูกต้อง โดยทดลองแกะ เรือใบหากไม่ได้รูปแบบที่สมบูรณ์ก็จะไปทิ้งไป จนได้รูปแบบที่สมบูรณ์และนำออกวางจำหน่ายชิ้น แรกในราคา 80 บาท ในร้านค้าของตนเอง โดยตั้งชื่อร้านว่า “แปลก” ทำให้มีคนเข้ามาดูสินค้าของ ประยงค์มากขึ้น ผู้ที่ซื้อเหง้าไม้ไผ่แกะสลักอันแรกของประยงค์ไป คือ นายทหารที่มาดูพื้นที่ในการ ก่อสร้างโรงเรียนนายร้อยพระจุลจอมเกล้าเขาชะโงกจังหวัดนครนายก ทำให้เกิดแรงจูงใจและมีความ มั่นใจเกิดขึ้นทั้งงานแกะสลักตุ๊กตามาแกะสลักเหง้าไม้ไผ่หน้าคนอย่างเดียว จนอาจารย์สุรัตน์ ทับทิม ได้มาชักชวนประยงค์ให้ไปออกงานประถมศึกษาจังหวัดนครนายก ประมาณปี พ.ศ. 2534 – 2535 นำ เหง้าไม้ไผ่ไปวางจำหน่าย 20 เหง้าขายได้และมีนักข่าวจากหนังสือพิมพ์ท้องถิ่นเสียดสาริกานำข่าวเล็ก ๆ ลงทำให้มีคนสนใจมาดูศึกษา ติดตามถึงบ้านประยงค์ ว่าทำอะไร ลักษณะไหน ทำให้ต้องพัฒนา รูปแบบหน้า ตามลักษณะอารมณ์ต่าง ๆ เช่น หน้ายิ้ม หน้าตลก หน้าคู จากนั้น ก็พัฒนาเป็นรูปหน้า เทพเจ้าของจีนและเริ่มทำเป็นจำนวนมากชิ้นเรื่อย ๆ โดยรูปหน้ามีขนาดแตกต่างกันไป แล้วจึงนำ ออกมาวางจำหน่าย

ในปี พ.ศ. 2535 – 2536 กำนันสวาง ตำบลสาริกา ชวนไปออกงานของดินนครนายก นาย ประยงค์เตรียมของไปประมาณ 30 ชิ้น จำหน่ายอยู่ในเขตพื้นที่อำเภอเมือง มีช่างภาพโทรทัศน์มาถ่ายรูป ผลิตภัณฑ์ออกอากาศทางโทรทัศน์เริ่มเป็นที่รู้จักมากขึ้น มีลูกค้ามาซื้อมากขึ้นการแกะสลักต่อไม้ไผ่ทำ รายได้ให้กับ นายประยงค์ในขั้นพอใช้ได้ จากการแวะซื้อของนักท่องเที่ยว ทำให้ประชาชนใน หมู่บ้านเห็นว่าเกิดรายได้จากการแกะสลักต่อไม้ไผ่ขาย จึงได้ไปตัดต่อไม้ไผ่ในบริเวณสวนของตนเอง แล้วมาฝึกการแกะสลักที่บ้านของ นายประยงค์ จนสามารถทำได้ แล้วก็กลับไปแกะสลักที่บ้านและ นำออกวางจำหน่ายที่หน้าบ้านของตนเอง ทำให้ชิ้นงานที่แกะสลักและนำออกจำหน่าย สร้างรายได้ ให้กับคนในหมู่บ้านเป็นอย่างดี จึงมีการซื้อขายต่อไม้ไผ่เกิดขึ้น ในราคาประมาณต่อละ 5 บาท

จนถึงปี พ.ศ. 2536 – 2537 นายพนัส เกตุสมพงษ์ พัฒนาการตำบลหินตั้งในขณะนั้นให้ ความรู้ในการรวมกลุ่ม การจัดตั้งกลุ่มซึ่งประยงค์มีความสนใจและให้ความสำคัญกับการร่วมกลุ่มคิด ว่าการจัดตั้งกลุ่มทำให้ชุมชนเกิดความสามัคคี รู้จักการทำงานร่วมกัน แบ่งปัน เรียนรู้ร่วมกัน จึงได้ รวมสมาชิกจัดตั้งกลุ่มแกะสลักไม้ไผ่ขึ้น มีสมาชิก จำนวน 14 คน และสมาชิกทั้ง 14 คน ได้มีการ เรียนรู้และฝึกหัดการแกะสลักไม้ไผ่ร่วมกัน สมาชิกกลุ่มทั้งหมดสามารถแกะสลักไม้ไผ่ได้ แต่อาจจะ มีความแตกต่างกันในรูปแบบของลวดลาย คุณภาพการแกะสลัก เนื่องจากสมาชิกมีความแตกต่างกัน ทางฝีมือ ความคิด ทักษะความชำนาญเฉพาะตัวของบุคคล ทำให้การรวมกลุ่มไม่ประสบความสำเร็จ



เลยแตกต่างกันต่างทำ ต่างคนต่างจำหน่าย ปี พ.ศ. 2538 ผู้ผลิตไม่ซื้อสัตว์ต่ออาชีพที่ตัวเองทำ เมื่อผลิตกันขาคดี แข่งกันขาย แข่งกันทำ ทำให้ไม่มีคุณภาพ ประสบปัญหาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ คือ เป็นมอด มีเชื้อรา ไม้ไผ่แตกร้าว

ถึงปี พ.ศ. 2539 สมาชิกกลุ่มเลิกทำการผลิตไม้ไผ่ไปหลายราย สมาชิกกลุ่มบางรายเดินทางไปประกอบอาชีพรับจ้างต่างจังหวัด บางรายรับจ้างทำงานรีสอร์ทภายในตำบล แต่มีสมาชิกไม่กี่รายที่ยังคงแกะสลักไม้ไผ่จำหน่าย เพราะไม้ไผ่ประสบปัญหาในผลิตภัณฑ์และมีการลอกเลียนแบบจำหน่ายกัน คัดราคากันเอง ทำให้ไม่มีผู้ซื้อ เมื่อผลิตแล้วไม่สามารถจำหน่ายได้ผู้ผลิตไม้ไผ่แกะสลักจำหน่ายเหลือไม่กี่ราย จะมีประมาณ 2 - 3 ราย ที่ยังคงผลิตจำหน่ายบางรายผลิตเป็นอาชีพเสริมจากการประกอบอาชีพหลัก บางรายผลิตอย่างจริงจัง เช่น นายประยงค์ ที่ไม่ย่อท้อคิดหาวิธีการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้น ต่อมาผู้ว่าราชการจังหวัดนครนายกในขณะนั้น คือ คุณหญิงจรัสศรี ทีปวิรัช ท่านให้คำแนะนำว่าดอไม้ไผ่ที่นำมาแกะเป็นดอไม้ไผ่ที่ยังไม่แห้ง ต้องทำให้แห้งก่อน ประยงค์ได้คิดกรรมวิธีทำให้ไม้ไผ่แห้งก่อนจึงจะนำมาผลิต เมื่อคิดค้นกรรมวิธีในการทำให้ไม้ไผ่ให้แห้งได้แล้ว ประยงค์ได้นำมาใช้ในการผลิตไม้ไผ่แกะสลักของตนเองจนถึงปัจจุบัน

การเกิดภาวะวิกฤติเศรษฐกิจในปี พ.ศ. 2542 ทำให้มีชาวบ้านเดินทางกลับมาอยู่ภายในชุมชน เห็นประยงค์และผู้ผลิตไม้ไผ่แกะสลักเจ้าอื่นสามารถขายเหง้าไม้ไผ่แกะสลักได้และเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้ เริ่มเห็นว่าการแกะสลักไม้ไผ่ออกจำหน่าย ซึ่งจำหน่ายเหง้าไม้ไผ่ได้เหง้าละ 300 - 500 บาท ต่อหนึ่งเหง้า ซึ่งถือว่ามียาค่าค่อนข้างสูง หากผลิตแล้วขายไม่ได้ก็สามารถเก็บไว้ได้ ทำให้เริ่มที่การแกะสลักไม้ไผ่จำหน่ายกันมากขึ้น

จากการผลิตในระยะแรก จุดประสงค์หลักของการแกะสลักดอไม้ไผ่เป็นรูปหน้าคน คือ ตั้งโชว์อย่างเดียว ต่อมาจึงได้รับคำติชมจากผู้มาซื้อว่า น่าจะใช้ประโยชน์อย่างอื่นได้อีกมากกว่าการตั้งโชว์อย่างเดียว เช่น สามารถทำแจกันได้ ทำเป็นกระถางต้นไม้เล็ก ๆ ทำเป็นที่เขี่ยบุหรี่ ที่ทับกระดาษที่ใส่ปากกาได้ กระถางต้นไม้เล็กใส่พุ่มต่าง ฯลฯ ตั้งแต่ พ.ศ. 2542 เป็นต้นมา เริ่มมีผู้ผลิตทดลองนำเหง้าไม้ไผ่มาต่อดอไม้ไผ่กลายเป็นเหง้าไม้ไผ่โคมไฟแกะสลักจำหน่าย ขาคดี

นายประยงค์ได้ไปจดสิทธิบัตรและได้รับหนังสือการรับรองภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2545 จนกระทั่งปัจจุบัน งานแกะสลักดอไม้ไผ่เป็นที่นิยมมากขึ้น นายประยงค์ เข็มมณี ได้รวบรวมสมาชิกในหมู่บ้านนางรอง หมู่ที่ 3 ตำบลหินตั้ง อำเภอเมืองนครนายก จังหวัดนครนายก ประมาณ 15 คน ตั้งกลุ่มแกะสลักเหง้าไม้ไผ่ โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากโครงการเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเอง โดย ดร.พีรพล ไตรทศาวิทย์ ผู้ว่าราชการจังหวัดนครนายก



สนับสนุนงบประมาณ 100,000 บาท เป็นทุนหมุนเวียนสำหรับการจัดซื้อเครื่องมือและดอกไม้ไฟ และได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนต่าง ๆ เช่น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานภาคกลางเขต 8, สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด, สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดนครนายก และศูนย์การศึกษาออกโรงเรียนจังหวัดนครนายก โดยมีลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศสั่งซื้อเป็นจำนวนมาก

จนปัจจุบันในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากดอกไม้ไฟจะเน้นการทำโคมไฟออกจำหน่าย เนื่องจากลูกค้าชอบในรูปแบบ และมีผลิตภัณฑ์แกะสลักไม้รูปแบบอื่น ๆ ด้วย เช่น ที่เข็ญหรี กระจบอกใส่เอกสาร แจกัน ตะเกียงเจ้าพายุ และรูปแบบอื่น ๆ แล้วแต่ลูกค้าสั่ง รูปแบบของผลิตภัณฑ์แกะสลักไม้ไฟ ที่มีอยู่ในปัจจุบันมีอยู่หลายอย่างคือ

- 1) เहांง้าไม้ไฟแกะสลักรูปหน้าคนและหน้าต่าง ๆ
- 2) เहांง้าไม้ไฟโคมไฟแกะสลักกลวหลายต่าง ๆ
- 3) โคมไฟไม้ไฟชนิดทรงกลมแกะสลักกลวหลายต่าง ๆ
- 4) โคมไฟไม้ไฟชนิดทรงแบนและสลักกลวหลายต่าง ๆ
- 5) งานสื่อผสมร่วมกัน รูปแบบที่ผลิตอยู่ในปัจจุบัน คือ
 - 5.1) งานเฟอร์นิเจอร์ไม้เก่า
 - 5.2) งานป้ายแกะสลัก
 - 5.3) ไม้เก่าแกะสลัก

จนกระทั่งปัจจุบัน งานแกะสลักดอกไม้ไฟเป็นที่นิยมมากขึ้น แต่กว่าจะมาถึงงานดอกไม้ไฟแกะสลักที่มีคุณภาพในปัจจุบัน ผู้ผลิตต้องเรียนรู้และสังเกตเอง เนื่องจากการคิดค้นวิธีในการแก้ปัญหาการทำผลิตภัณฑ์จากดอกไม้ไฟ ซึ่งแต่ละคน แต่ละกลุ่มจะไม่ค่อยเปิดเผยถือว่าเป็นเคล็ดลับวิชาของแต่ละคน เมื่อรู้หลักการในการแก้ปัญหของตนเองแล้ว ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพมากขึ้น การจำหน่ายมีการสั่งซื้อที่ต่อเนื่องโดยมีลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศได้สั่งซื้อเป็นจำนวนมาก ซึ่งถือได้ว่าเป็น “ภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนไทย หรือ “ภูมิปัญญาไทย” ที่ชาวนครนายกมีความภาคภูมิใจเป็นอย่างยิ่ง

ในส่วนของนายมานพ แหยมเฟื่อง ซึ่งเคยทำงานหล่อปูนพลาสเตอร์จำหน่ายมาก่อนและในปี พ.ศ. 2531 มานพนำเहांง้าไม้ไฟที่เพื่อนตนเองแกะสลักมา ลองจำหน่ายคูที่ร้านแปลกของนายประยงค์ เข็มมณี และในปี พ.ศ. 2532 มานพได้เริ่มทำงานไม้เก่าและเฟอร์นิเจอร์ไม้เก่า (ไม้เก่า คือไม้เก่าที่บุคคลทั่วไปไม่สนใจจะทิ้งอย่างเดียว เช่น แก้วอี้ไม้ โต๊ะไม้) และแยกตัวมาทำงานแกะสลักไม้ไฟของตนเองประมาณปี พ.ศ. 2540



งานแกะสลักเห้งง้าไม้ไผ่ของมานพนั้น มานพจะแกะเห้งง้าไม้ไผ่เป็นรูปหน้าคนพัฒนาเป็นรูปหน้าฝรั่ง ภาพเหมือน ภาพล้อเลียนแกะอยู่กว่า 10 ปี จนปี 2543 - 2544 ลูกค้าได้นำแบบคอมพิวเตอร์มาให้มานพลองผลิตดู เป็นคอมพิวเตอร์ตั้งพื้นฉลุลายธรรมชาติ จำหน่าย 1 - 2 อัน เมื่อมานพผลิตได้แล้วลองนำเสนอ และลูกค้าจะสั่งมานพทำ มานพคิดราคาค่อนข้างสูงทำให้ลูกค้าไปจ้างที่อื่นทำแทน

จากนั้นมานพเริ่มแกะสลักเห้งง้าไม้ไผ่เป็นคอมพิวเตอร์ มีทั้งคอมพิวเตอร์ขา สิ้นค้าประเภทต่าง ๆ แล้วแต่ตามลูกค้าต้องการ ในปัจจุบันมานพยังคงทำงานแกะสลักไม้ไผ่ควบคู่กับงานไม้เก่า เป็นงานสื่อผสมร่วมกัน รูปแบบที่ผลิตอยู่ในปัจจุบัน คือ

- 1) งานเฟอร์นิเจอร์ไม้เก่า
- 2) งานป้ายแกะสลัก
- 3) คอมพิวเตอร์
- 4) เห้งง้าไม้ไผ่
- 5) ไม้เก่าแกะสลัก

นายเฉลิม จิตรตรง อายุ 34 ปี ชาวบ้านหมู่ที่ 3 ตำบลหินตั้ง ซึ่งเป็นพี่ชายต่างบิดา มารดาเดียวกัน ที่ลองแกะเห้งง้าไม้ไผ่เป็นใบหน้าคน ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2531 ซึ่งเฉลิมเล่าว่า “เห็นคุณมานพแหยมเพียง นำเห้งง้าไม้ไผ่แกะสลักใบหน้าคนมาลองฝากพี่ชายขายโดยมาฝากขายอยู่ 1 วัน โดยตอนเข้ามาฝากขายในราคาตัวละ 400 บาท ตอนเย็นคุณมานพนำกลับคืนไป ซึ่งพี่ประยงค์ ไม่มีเงินซื้อไว้ และพี่ประยงค์เริ่มลองแกะสลักเห้งง้าไม้ไผ่หน้าคน ออกจำหน่าย วางขายริมถนนหน้าบ้าน พร้อมกันนั้น เฉลิมได้ฝึกหัดแกะสลักเห้งง้าไม้ไผ่กับพี่ชายประยงค์ เป็นคนสอนให้ แกะสลักเห้งง้าไม้ไผ่จนเป็น” (เฉลิม จิตรตรง, สัมภาษณ์)

เฉลิมไม่ได้แกะสลักเห้งง้าไม้ไผ่อย่างจริงจัง ประมาณปี พ.ศ. 2536 เฉลิมออกไปทำงานรับจ้างในสนามกอล์ฟ และปี พ.ศ. 2537 ไปรับจ้างทำงาน อำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา จนถึงปี พ.ศ. 2539 - 2540 ได้ขับรถบรรทุกน้ำมันส่งโรงงาน จนเกิดภาวะวิกฤตเศรษฐกิจในช่วงประมาณปี พ.ศ. 2542 เฉลิมออกจากการทำงาน กลับมาอยู่บ้าน เมื่อกลับมาบ้านแล้วว่างงานเห็นว่างรอบ ๆ บ้านในพื้นที่ตำบลหินตั้ง มีไม้ไผ่อยู่มากมาย ซึ่งคนตำบลหินตั้งตัดไม้ไผ่ทำเป็นสิ่งของนานาชนิด ไม้ไผ่จะให้หน่อทุกปี หน้าฝน ตัดหน่อไผ่ขาย พอหมดหน้าฝน ก็ตัดลำขาย หน่อไม้ไผ่คงเป็นสินค้าเลี้ยงชีพของตำบลจนถึงปัจจุบันนี้ สิ่งเดียวของไม้ไผ่ที่เหลือใช้ คือ เห้งง้า ซึ่งชาวตำบลหินตั้งนิยมนำเห้งง้าไม้ไผ่มาแกะเป็นลวดลายต่าง ๆ จำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยวและผู้สนใจที่สัญจรผ่านไปมา



เฉลิมเห็นพี่ชายประสงค์ประสบความสำเร็จในการแกะสลักเห้ง้าไม้ไผ่จำหน่ายสามารถสร้างรายได้และมีนักท่องเที่ยวต่างชาติมาพบ กับเห้ง้าไม้ไผ่แกะสลักไปไกลถึงประเทศสวีเดนจากความสำเร็จจากฝีมือและความคิดของประสงค์ กลายเป็นแรงบันดาลใจให้กับ เฉลิม จิตรตรง ที่กลับมาปักหลักที่บ้าน ส่วนสมพรภรรยาของเฉลิมที่เคยทำงานโรงงานก็ตัดสินใจกลับมาอยู่ที่บ้าน ยึดอาชีพเดียวกับครอบครัวและเข้าร่วมกลุ่มแกะสลักเห้ง้าไม้ไผ่กับพี่ชาย เมื่อปี พ.ศ. 2542

ในปี พ.ศ. 2543 ด้วยเหตุผลความคิดของเฉลิมอยากมีกิจการเป็นของตนเองมีสินค้าเป็นของตนเอง เริ่มทำกิจการของตนเอง และเริ่มทำอย่างจริงจังในปี พ.ศ. 2543 เฉลิมแกะสลักเห้ง้าไม้ไผ่ขายอยู่ได้ 6 เดือน ขายไม่ดี เนื่องจากมีคนทำมากและแข่งขันผลิตทำให้ราคาตก

พอปี พ.ศ. 2544 มีครูอาสาฯ (กศน.) จากจังหวัดเชียงราย นำโคมไฟไม้ไผ่มาให้ดู 1 ชิ้น และถามว่าทำได้ไหม เฉลิมคิดว่าจากพื้นฐานฝีมือที่มีน่าจะทำได้ และลองทำดูปรากฏว่าทำได้ส่งผลให้เฉลิมได้รับคำสั่งซื้อ (ออร์เดอร์) สั่งทำโคมไฟไม้ไผ่ จำนวน 30 อัน ทำให้เฉลิมเป็นผู้ผลิตโคมไฟไม้ไผ่เป็นคนแรกของตำบลในขณะนั้น

เมื่อผลิตโคมไฟไม้ไผ่ส่งตามคำสั่งซื้อ (ออร์เดอร์) แล้วเฉลิมเริ่มผลิตโคมไฟไม้ไผ่จำหน่ายในช่วงแรกที่ผลิตโคมไฟออกวางขายดีมาก พอมาระยะหนึ่งก็เริ่มลดลง เพราะเกิดปัญหาเรื่องไม้แตก เชื้อรา มอด แอบเจาะอยู่ข้างใน มองข้างนอกไม่เห็น มอดจะเจาะจนเป็นรูๆ เหมือนขี้ผึ้ง ถ้าทิ้งไว้ก็จะกินไม้เรื่อย ๆ เฉลิมจำเป็นต้องเรียนรู้เริ่มคิดค้น สังเกต ถามผู้รู้ในการแก้ปัญหาต่าง ๆ ถึงตอนนี้ปัญหาเหล่านี้ลดน้อยลงแล้ว

เฉลิมไม่ได้ทำเห้ง้าไม้ไผ่แกะสลักจำหน่ายอย่างเดียว เนื่องจากเห็นว่าเห้ง้าไม้ไผ่มีประโยชน์ใช้สอยค่อนข้างน้อย ได้แต่วางโชว์ประดับตกแต่งอย่างเดียว และเมื่อผลิตโคมไฟออกจำหน่ายแล้ว ก็คิดหาความแตกต่างให้กับตัวสินค้าเกิดประโยชน์ในการใช้สอยเพิ่มขึ้น เมื่อลูกค้ามาซื้อสินค้าจะแนะนำเฉลิมในการผลิตสินค้าไม้ไผ่รูปแบบอื่น ๆ ออกจำหน่าย ในลวดลายหลายรูปแบบ เช่น

- คลับไม้สนามบัตร์
- ถาด
- แจกัน
- รางเทียน
- แก้วน้ำ
- กระจุกออกมสิน



แต่ในปัจจุบันไม้ไผ่แกะสลักสามารถทำรายได้ดี เฉลิมได้รวบรวมสมาชิกในหมู่บ้าน นางรอง หมู่ที่ 3 ตำบลหินตั้ง อำเภอเมืองนครนายก จังหวัดนครนายก ประมาณ 13 คน ตั้งกลุ่มผลิตภัณฑ์ไม้ไผ่ขึ้น ในการผลิตนั้นเฉลิมจะเน้นการผลิตโคมไฟไม้ไผ่แกะสลักลวดลายต่าง ๆ จำหน่ายเป็นหลัก ส่วนเหง้าไม้ไผ่แกะสลักยังคงผลิตออกจำหน่าย แต่มีปริมาณน้อยมาก และหากมีลูกค้ามาสั่งทำสินค้านอกเหนือจากโคมไฟและเหง้าไม้ไผ่ เฉลิมจะดำเนินการผลิตสินค้าตามที่มีลูกค้าสั่ง

นายสุพรรณ กงรัมย์ ชาวบ้านหมู่ที่ 3 ตำบลหินตั้ง เดิมเป็นคนจังหวัดบุรีรัมย์ ต่อมาแต่งงานกับภรรยาเป็นคนจังหวัดนครนายก สุพรรณเข้าทำงานดูแลบ้านพักในวังตะไคร้ และเดินทางไปทำงานทุกวัน วันหนึ่งเห็นลุงสุวรรณ เพื่อมิ แกะสลักเหง้าไม้ไผ่วางขายอยู่ข้างถนนเป็นร้านเล็ก ๆ แวะดูเห็นเป็นรากไม้ไผ่ จากนั้นสุพรรณแวะดูลุงสุวรรณแกะสลักเหง้าไม้ไผ่ทุกวัน แล้วมาถามตนเองว่าจะแกะได้ไหม สุพรรณเลยเริ่มซื้ออุปกรณ์ในการแกะสลักไม้ไผ่ เช่น สิ่ว, ค้อน, เลื่อยตัด

ปี พ.ศ. 2533 หลังจากเลิกทำงานแล้ว สุพรรณไปตัดเหง้าไม้ไผ่บรรทุกใส่รถมอเตอร์ไซด์เข้าไปในป่าในวังตะไคร้ แอบหัดแกะเหง้าไม้ไผ่อยู่ในป่า เมื่อแกะเสร็จแล้วมาดูเหง้าไม้ไผ่ของลุงสุวรรณว่าเหมือนกันไหม หัดแกะอยู่ 1 เดือน พอใช้ได้ นำเหง้าไม้ไผ่แกะสลักของตนเองฝากญาติขายในวังตะไคร้ตัวแรกขายได้ 500 บาท พอเลิกงานก็ไปตัดเหง้าไม้ไผ่และแกะสลักขายไปเรื่อย ๆ

ปี พ.ศ. 2535 สุพรรณก็หยุดทำงานในวังตะไคร้ 2 ปี ทำให้สุพรรณหยุดการแกะสลักเหง้าไม้ไผ่ไปด้วยจนปี พ.ศ. 2537 สุพรรณเริ่มเข้าทำงานเป็นช่างซ่อมบำรุงทั่วไปในสี่คาริสอร์ท เมื่อเข้าทำงานและรับเงินเดือน เงินเดือนไม่พอใช้ สุพรรณจึงคิดว่าหากเรามาดำเนินการแกะสลักเหง้าไม้ไผ่อย่างจริงจัง น่าจะทำให้ตนเองมีรายได้เพิ่มขึ้นจึงลาออกจากสี่คาริสอร์ท และมาแกะสลักเหง้าไม้ไผ่ขายในช่วงปี พ.ศ. 2539 – 2540 โดยอาศัยที่ตนเองมีความรู้ด้านช่างมาแกะเหง้าไม้ไผ่ขายส่วนตัว

ในปี พ.ศ. 2544 จากการนำเหง้าหรือคอไม้ไผ่มาแกะสลักเป็นรูปหน้าคนตามที่เคยดูลุงสุวรรณทำ และสุพรรณทำเหง้าไม้ไผ่แกะสลักหน้าคนขายมาเรื่อย ๆ เลยมาลองทำไม้จริง (ไม้เนื้อแข็ง ไม้โมกข์ ไม้มะม่วง ฯลฯ) ซึ่งไม้ประเภทนี้จะเป็นโพรงข้างในกลวง สุพรรณนำไม้จริงมาแกะสลักเจาะด้านข้างให้เป็นรู ๆ วางจำหน่าย จนมานพ แหยมเฟื่อง ไปมาหาสุพรรณที่บ้านเห็นเข้าเลยขอซื้อไม้จริงของสุพรรณไปตั้งที่ร้านของมานพ และสุพรรณได้ไปที่บ้านมานพเห็นไม้จริงแกะสลักของตนเองจำได้ โดยมานพนำไม้จริงที่ซื้อมาจากสุพรรณใส่หลอดไฟ ประกอบชุดไฟ ทำเป็นโคมไฟไม้จริงเลยคิดว่าจะใช้กับไม้ไผ่ได้เลยกลับบ้านมาทำโคมไฟไม้ไผ่

จากไม้จริงแกะสลักเป็นโคมไฟ สุพรรณลองทำโคมไฟไม้ไผ่ว่าครูปดอกไม้เจาะลายดอกไม้รูปร่างต่าง ๆ ลวดลายต่าง ๆ นำออกจำหน่ายมาเรื่อย ๆ ปี พ.ศ. 2545 มีการลอกเลียนแบบลวดลายกัน



จำหน่ายแข่งกันทั้งเหง้าไม้ไผ่และโคมไฟไม้ไผ่ สุพรรณเลยทำรูปแบบใหม่เหง้าไม้ไผ่จะทำเป็นรูปแป๊ะอ้อม เป่าปุ่นจิ้น ฯลฯ ส่วนโคมไฟไม้ไผ่เป็นหน้าสัตว์ต่าง ๆ เช่น หน้าช้าง มังกร ฯลฯ การทำเหง้าไม้ไผ่จำหน่ายอย่างเดียวไม่ค่อยมีราคาเนื่องจากมีการทำกันมาก รูปแบบไม่แตกต่างกันเท่าใด แต่ถ้าเป็นโคมไฟไม้ไผ่จะมีราคาดีมากกว่ากัน

สุพรรณเลยนำเหง้าไม้ไผ่มาต่อโคมไฟไม้ไผ่ กลายเป็นเหง้าไม้ไผ่โคมไฟแกะสลักจำหน่ายขายดี แต่ในการแกะสลักไม้ไผ่จำหน่ายนั้น สุพรรณพบปัญหาในการทำผลิตภัณฑ์แกะสลักไม้ไผ่เหมือนกัน คือ เกิดมอด เป็นเชื้อรา ไม้ไผ่แตกร้าว ทำให้สุพรรณต้องเรียนรู้และสังเกตเอง เนื่องจากสุพรรณมาทำไม้ไผ่แกะสลักก่อนข้างล่างกว่าคนอื่น ทำให้ไม่ทันกับการคิดค้นวิธีการแก้ปัญหาการทำผลิตภัณฑ์จากไม้ไผ่ ซึ่งแต่ละคนแต่ละกลุ่มจะไม่ค่อยเปิดเผยถือว่าเป็นเคล็ดลับของกลุ่มคนเมื่อรู้หลักการในการแก้ปัญหาของตนเองแล้ว ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพมากขึ้น การจำหน่ายมีการสั่งซื้อที่ต่อเนื่อง

จนปัจจุบัน ในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากไม้ไผ่ของสุพรรณ จะเน้นการทำโคมไฟออกจำหน่าย เนื่องจากลูกค้าชอบในรูปแบบและสุพรรณผลิตส่งแทบไม่ทัน แต่ผลิตภัณฑ์แกะสลักไม้ไผ่ของสุพรรณจะทำรูปแบบอื่น ๆ ด้วย เช่น ที่เขี่ยบุหรี่ กระจุกใส่เอกสาร แจกัน ตะเกียงเจ้าพายุ และรูปแบบอื่น ๆ แล้วแต่มีลูกค้าสั่ง และในการดำเนินงานของสุพรรณ ได้รวบรวมสมาชิกสมาชิกในหมู่บ้านนางรอง หมู่ที่ 3 ตำบลหินตั้ง อำเภอเมืองนครนายก จังหวัดนครนายก ประมาณ 12 คน ตั้งกลุ่มสร้างสรรค์ไม้ไผ่ขึ้น มีรูปแบบของผลิตภัณฑ์แกะสลักไม้ไผ่ที่มีอยู่ในปัจจุบัน คือ

- 1) เหง้าไม้ไผ่แกะสลักรูปหน้าต่าง ๆ
- 2) เหง้าไม้ไผ่โคมไฟแกะสลักลวดลายต่าง ๆ
- 3) โคมไฟไม้ไผ่ ชนิดทรงกลม
- 4) โคมไฟไม้ไผ่ ชนิดทรงแบน

นายวิชาญ สาริกา อายุ 35 ปี ชาวบ้านหมู่ที่ 1 ตำบลสาริกาเป็นผู้หนึ่งที่มาแกะสลักเหง้าไม้ไผ่ โดยที่วิชาญเดิมมีอาชีพแกะสลักหินอ่อน ในช่วงปี พ.ศ. 2534 – 2535 โดยลงทุนเองทำอยู่กับบ้านทำ 2 ปี หลังจากนั้นแกะสลักหินอ่อนส่งร้านค้าในตัวเมืองนครนายก แต่ร้านค้าไม่รับซื้อ วิชาญเช่าร้านค้าขายหินอ่อนแกะสลักของตนเองริมทางสาริกา อยากหาของขายอย่างอื่นมาเสริม เนื่องจากหินอ่อนแกะสลักมีราคาค่อนข้างสูง เริ่มจากทำดอกไม้ คั้นไม้เลียนแบบของจริง แต่ไม่ประสบความสำเร็จเพราะวิชาญและภรรยาเป็นคนที่ทำอะไรต้องทำให้ดี ของต้องมีคุณภาพ แต่ไม่สามารถตั้งราคาขายได้ตามต้นทุนการผลิต



ปี พ.ศ. 2538 – 2539 มีคนมาฝากเหง้าไม้ไผ่ขายครั้งละประมาณ 5 – 10 หัว ขายได้ราคาดี ราคาประมาณ 350 บาท ขึ้นไป ทำให้วิชาญเห็นว่าแค่เหง้าไม้ไผ่ไม่น่าจะขายได้ราคาดีขนาดนี้ เกิดเห็นช่องทางในการประกอบอาชีพเสริมของตนเอง ประจวบเหมาะกันในช่วงปี พ.ศ. 2540 เกิดวิกฤตเศรษฐกิจ หินอ่อนแกะสลักขายไม่ได้เลย ขาดทุนจากการทำหินอ่อนจนเลิกกิจการแกะสลักหินอ่อน จึงหันมาสนใจการแกะสลักเหง้าไม้ไผ่จำหน่าย

ในการทำครั้งแรกปี พ.ศ. 2540 วิชาญสนใจแกะสลักเหง้าไม้ไผ่และไปศึกษาสังเกตจากคนที่แกะสลักเหง้าไม้ไผ่ที่มาฝากขายในครั้งแรก จากนั้นลองมาทำเอง ครั้งแรกหัดแกะจากต้นมะพร้าว เป็นหน้าอินเดียนแดงแกะได้เหมือนอินเดียนแดง เริ่มสนใจแกะไม้ไผ่ไปขุดเหง้าไม้ไผ่คงไปขออนุญาตขุดเองได้ 5 ตอ มาแกะสลักหน้าคน โดยซื้อตัว 3 ตัว แกะขายราคาตัวละ 300 บาทได้เงินมา 1,500 บาท เริ่มสั่งซื้อตอไม้ไผ่มากขึ้นมาลงทุนผลิตเหง้าไม้ไผ่แกะสลักหน้าคนด้านบนของเหง้าจะใช้เครื่องกลึงเป็นรูปทรงขวิด แจกกัน แล้วพื้นที่สี่เป็นลวดลายจำหน่าย

เมื่อเหง้าไม้ไผ่แกะสลักขายได้ตลอดเวลา วิชาญเริ่มซื้อเครื่องมือเพิ่มขึ้นและผลิตเหง้าไม้ไผ่แกะสลักในรูปแบบเดิมอยู่ 2 ปี พ.ศ. 2542 วิชาญเริ่มแกะสลักเหง้าไม้ไผ่แกะลวดลายด้านบนครั้งแรก แกะเหง้าไม้ไผ่หน้าคนด้านบนเป็นการแกะลายข้างสามารถตั้งราคาขายได้สูงถึงตัวละ 1,600 บาท

ปี พ.ศ. 2543 – 2544 มีลูกค้ามาจากกรุงเทพฯ นำแบบคอมพิวเตอร์ไม้ไผ่เส้นเจาะรูธรรมดา ถามถึงราคาว่าวิชาญจะทำได้ในราคาที่ตั้งไว้คือ 170 บาท สามารถทำได้หรือไม่ เมื่อพิจารณาดูแบบแล้ววิชาญต่อรองราคาทำได้อันละ 250 บาท ซึ่งราคาสูงไปลูกค้าไปจ้างที่อื่นทำ วิชาญจำแบบไว้และมาทำคอมพิวเตอร์ไม้ไผ่ตั้งพื้นธรรมดาเจาะเป็นช่อง สามเหลี่ยมบ้าง สี่เหลี่ยมบ้าง และมาต่อขาไม้ไผ่ติดคอมพิวเตอร์เป็นคอมพิวเตอร์ไม้ไผ่ต่อขาชนิดตั้งพื้น ผลิตจำหน่ายมาเรื่อย ๆ

เมื่อปี พ.ศ. 2545 วิชาญส่งผลิตภัณฑ์เหง้าไม้ไผ่แกะสลักเข้าประกวดผลิตภัณฑ์ดีเด่น ปี 2545 ได้รับรางวัลชนะเลิศ และวิชาญเป็นลูกค้าธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ให้ไปออกร้านในงาน 35 ปี ธกส. ที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ทำให้เริ่มเป็นที่รู้จักออกรายการโทรทัศน์ 2 – 3 รายการ มีลูกค้าเพิ่มขึ้นมาสั่งสินค้าไปจำหน่ายยังการีและผลิตไม้ไผ่แกะสลักจำหน่ายมาเรื่อย

จนปี 2546 คอมพิวเตอร์ไม้ไผ่แกะสลักเจาะรูปที่ผลิตออกจำหน่ายจำหน่ายไม่ได้เลย ลูกค้าเบื่อบรรยากาศของคอมพิวเตอร์ไม้ไผ่เจาะจึงปรับรูปแบบของสินค้าเมื่อคอมพิวเตอร์เจาะรูขายไม่ได้จึงผลิตคอมพิวเตอร์แกะสลักหน้าข้างจำหน่าย โดยเตรียมการผลิตตั้งแต่เดือนสิงหาคม พ.ศ. 2546 ก่อนนำไปจำหน่ายที่ศูนย์แสดงจำหน่ายสินค้าอิมแพ็คเมืองทองธานี จากการเปิดตัวคอมพิวเตอร์แกะสลักหน้าข้าง ปลา ดอกไม้



มะพร้าว ทำให้มีคำสั่งซื้อสินค้า และมีชาวเยอรมันที่มาชมงานแล้วชอบใจในตัวสินค้าและรสชาติของวิชาญ เขาแบบแกะสลักไม้มาให้วิชาญดูเป็นหน้าคนป่าซึ่งวิชาญได้นำมาใส่ในลายไม้ไผ่

ในปัจจุบัน วิชาญได้แกะตัวหนังสือลงในไม้ไผ่ด้วยและลูกค้มาสั่งผลิตลายไม้ไผ่เป็นรูปสัตว์ต่าง ๆ เช่น เต่า ควาช ดอกชบา กระต่าย งู แล้วแต่คำสั่งซื้อจากลูกค้ แต่วิชาญจะเน้นการผลิตโคมไฟออกจำหน่ายเป็นหลักถึง 80% อีก 20% จะเป็นแหง้าไม้ไผ่แกะสลักหรือสินค้าประเภทอื่น ๆ ที่ลูกค้มาสั่งซื้อ และโคมไฟไม้ไผ่ที่ผลิตจะเน้นการแกะสลักหน้าข้างถึง 80% ของจำนวนโคมไฟที่ผลิต

2. ฐานความคิด และเหตุผลความจำเป็น

จุดเริ่มต้นในการคิดที่จะทำแหง้าไม้ไผ่มาจากการที่เพื่อนบ้าน นายมานพ แหยมเฟื่อง ได้นำแหง้าไม้ไผ่แกะสลักหน้าคนมาฝากจำหน่ายแต่จำหน่ายไม่ได้ ประยงค์ เข็มมณี เห็นแล้วว่าน่าจะทดลองทำเพื่อเป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพที่เดิมแกะสลักตุ๊กตาแบบต่าง ๆ จำหน่ายตัวละ 10 – 20 บาท นั้นไม่พอเลี้ยงครอบครัว ถ้าจะซื้อแหง้าไม้ไผ่แกะสลักเก็บไว้ก็มีราคาสูงถึง 400 บาท จึงไม่มีเงินซื้อ ทำได้แค่เพียงจํารูปแบบ และนำมาทดลอง ลองคิดลองดู เมื่อฝึกฝนแกะสลักแหง้าไม้ไผ่รูปหน้าคนบ่อย ๆ เริ่มมีความชำนาญเมื่อวางจำหน่ายและขายได้ เป็นจุดที่สำคัญในการสร้างความมั่นใจในตนเอง มุ่งมั่นที่จะผลิตสินค้าให้ดีที่สุดเท่าที่จะทำได้ในขณะนั้น

จากแหง้าไม้ไผ่แกะสลัก เมื่อปี พ.ศ. 2531 ที่ประยงค์แกะสลักเป็นรูปใบหน้าคนธรรมดาไม่มีปฏิกิริยาท่าทาง เมื่อวางจำหน่ายลูกค้ที่มาซื้อจะทักว่า ทำไมไม่มีใบหน้าอย่างอื่นบ้าง ทำให้ต้องมานึกว่าใบหน้าคนจะสามารถทำลักษณะไหนได้บ้าง ลองทำแหง้าไม้ไผ่แกะสลักหน้าคนยิ้มเป็นแป๊ะยิ้ม และเมื่อมีชาวต่างชาติมาเที่ยวน้ำตกสาริกา และแวะร้านค้าริมทางของประยงค์ได้เห็นวิธีการทำและผลงานที่ออกมาและต้องการที่จะซื้อมากลับประเทศของเขา จึงได้แนะนำว่า คอไม้ไผ่ที่แกะสลักนี้มีน้ำหนักมาก เป็นปัญหาในการขนส่งกลับประเทศ จะทำอย่างไรที่ให้ชิ้นงานนี้มีน้ำหนักเบา โดยได้รับคำแนะนำว่า ให้คว้านเจาะเอาเนื้อไม้ออกให้เหลือส่วนไม้ที่แข็ง หนาประมาณ 2 เซนติเมตร แล้วนำไปอบ ตกแต่งให้เกิดความสวยงามนำออกจำหน่ายในราคาต่าง ๆ กันตามความยากง่ายของชิ้นงาน ขนาด และการนำไปใช้ประโยชน์

เมื่อเริ่มมีผู้แกะสลักไม้ไผ่อย่างจริงจังหลายรายในปี พ.ศ. 2543 เกิดการเรียนรู้ สนใจในการแกะสลักแหง้าไม้ไผ่ และเห็นว่าคอไม้ไผ่ที่ไร้ค่าไม่มีประโยชน์สามารถนำมาสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัวได้ โดยใช้ส่วนคอไม้ไผ่หรือแหง้าไม้ไผ่แกะสลักเป็นรูปหน้าคน ออกจำหน่าย สามารถ



จำหน่ายได้มากแต่ระยะหนึ่งก็ลดลง เนื่องจากมีการแข่งขันกันผลิต ตัคราคาขาย และรูปแบบที่ผลิตออกมาจำหน่ายเป็นเหง้าไม้ไผ่รูปหน้าคนธรรมดา ไม่มีรูปแบบใหม่ ๆ

ลูกค้าที่มาซื้อสินค้าจะให้คำแนะนำว่าทำไมไม่ผลิตเหง้าไม้ไผ่ที่มีใบหน้าอย่างอื่นบ้างทั้งใส่กริยาท่าทางบ้าง เมื่อมีลูกค้าแนะนำเช่นนั้น จึงคิดรูปแบบว่าหน้าคนมีลักษณะท่าทางอย่างไร ลองแกะสลักเหง้าไม้ไผ่รูปหน้าคนยิ้ม และเมื่อผลิตสินค้าแล้วจำหน่ายได้หมดทุกแบบ เกิดกำลังใจและเกิดความมุ่งมั่นที่จะพัฒนาสร้างสรรค์รูปแบบของสินค้าในประเทศให้หลากหลายมากขึ้น จากเหง้าไม้ไผ่เป็นรูปหน้าคนยิ้มไปสู่เหง้าไม้หน้าฤาษี หน้ายักษ์ยิ้ม แป๊ะยิ้ม

จากเหง้าไม้แกะสลักใบหน้าต่าง ๆ จากจุดประสงค์หลักของการแกะสลักคอกไม้ไผ่เป็นรูปหน้าคน คือ ตั้งโชว์อย่างเดียว เหง้าไม้ไผ่ที่ได้คว้านเจาะเอาเนื้อไม้ออกไป ทำให้เห็นว่าเนื้อไม้ที่ถูคว้านออกไปทำให้ข้างในเป็นโพรง เกิดแนวคิดแตกออกไปอีกว่าหากนำ หลอดไฟใส่ลงไปจะได้อะไร ไฟเหง้าไม้ไผ่แกะสลักที่แปลกและสวยงามขึ้น จึงได้ทำโคมไฟไม้ไผ่แกะสลักตั้งพื้น จำหน่ายปี พ.ศ. 2544 โดยโคมไฟครั้งแรกจะฉลุเป็นลวดลายต่าง ๆ ผลิตออกจำหน่ายมาตลอดจนถึงปี พ.ศ. 2545 เริ่มมีการแกะสลักลวดลายไม้ไผ่เป็นรูปสัตว์โดยได้แนวคิดจากลูกค้าที่มาซื้อสินค้าถามว่า มีโคมไฟไม้ไผ่หน้าช้างขายไหม จนกระทั่งมีลูกค้ามาถามบ่อย ๆ ทำให้ผู้ผลิตเกิดความคิดน่าจะลองหัดทำโคมไฟไม้ไผ่รูปหน้าช้าง ต้องไปจ้างให้คนวาดรูปที่วาดได้ วาดแบบให้แล้วหัดแกะตามแบบที่มีและคิดว่าเมื่อหน้าช้างทำได้ น่าจะผลิตหน้าสัตว์อื่น ๆ บ้างจึงเริ่มแกะสลักเป็นหน้ามังกร หงส์ พัฒนารูปแบบอื่น ๆ ให้แตกต่างเป็นภาษาจีน ฮก ลก ชิว

ซึ่งในการคิดรูปแบบของชาวบ้านผู้แกะสลักนั้น ลูกค้าเป็นส่วนสำคัญในการออกแบบรูปทรง เมื่อมีลูกค้าสั่งผลิตสินค้า หากลูกค้าไม่มีแบบมาให้จะมีการออกแบบให้ดูเค้าโครงร่างว่าลูกค้าชอบลวดลายลักษณะไหน จึงเริ่มออกแบบและแกะสลักชิ้นงานให้ลูกค้าก่อน 1 ชิ้น หากลูกค้าพอใจจะดำเนินการผลิตไม้ไผ่แกะสลักส่งทันทีตามจำนวนที่ต้องการ หากไม่พอใจจะดำเนินการแก้ไขแล้วส่งให้ลูกค้าดูก่อนเมื่อลูกค้ามีความพอใจแล้ว จึงทำการผลิตไม้ไผ่แกะสลัก

ในปัจจุบัน ผู้ผลิตหลายรายเรียนรู้จากประสบการณ์ที่แกะสลักไม้ไผ่มานานนับ ทำให้มีแนวคิดในการผลิตผลิตภัณฑ์โดยเน้นประโยชน์จากไม้ไผ่มาให้เกิดประโยชน์ให้มากที่สุดทุกส่วนของไม้ไผ่

- ส่วนของเหง้าไม้ไผ่หรือคอกไม้ไผ่มาแกะสลักเป็นที่ทับกระดาษ ที่เขียนhurst
- ส่วนของลำไผ่มาทำโคมไฟแกะสลัก กระเป๋ากะบองแจกัน
- กิ่งไผ่จะประดับทำเป็นวงช้าง, หน้าช้าง



กล่าวโดยสรุปแล้ว ฐานความคิดของชาวบ้านนางรอง ตำบลหินตั้ง มาจากการใช้ประโยชน์จากป่าธรรมชาติ หางของปามาประกอบอาชีพ ขูดรากไม้ หน่อไม้มาประกอบอาชีพโดยการตกแต่งและขยายต่อการฟุ้งพาดและธรรมชาติจากท้องถิ่น ต่อมาเมื่อเห็นว่าการแกะสลักรูปหน้าคนโดยใช้เหง้าไม้ไผ่ทำให้ขายได้ราคาสูง จึงเกิดแนวความคิดว่า ถ้านำเหง้าไม้ไผ่ซึ่งเป็นสิ่งที่ไม่มีความถูกทิ้งไว้ตามปามาทำให้มีคุณค่ามากขึ้น (มากกว่าหน่อไม้และลำไม้ที่เคยตัดไปขายอยู่เป็นประจำ) ทำให้ค้นพบทางเลือกอาชีพใหม่ขึ้น โดยการนำเหง้าไม้ไผ่ คอไม้ไผ่มาตกแต่งขายให้นักท่องเที่ยวและชาวต่างประเทศในราคาสูง ๆ และได้พัฒนาจากเหง้าไม้ไผ่ คอไม้ไผ่มาเป็นลำไม้ไผ่ ใช้กิ่งก้านไม้ไผ่ด้วย ทางด้านศิลปะได้พัฒนาจากหน้าคนมาเป็นรูปหน้าช้าง หน้ามังกร หน้าหงส์ สก ลก ชิว เป็นต้น ทางด้านผลิตภัณฑ์ได้พัฒนาจากของที่ระลึกที่ทำไว้โชว์เท่านั้นก็กลายมาโคมไฟ แจกัน กระจ่าง และสิ่งที่ใช้ประโยชน์ได้ด้วย ตกแต่งได้ด้วย ทางด้านลูกค้าจากเดิมคือคนไทย นักท่องเที่ยวต่อมาก็ขยายเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ส่งออกไปต่างประเทศ หรือตามจังหวัดท่องเที่ยวในภาคใต้และภาคเหนือ การฟุ้งพาดไม้ธรรมชาติก็กลายมาเป็นปลูกไม้ไผ่คองขึ้นเอง ฐานความคิดหลักของภูมิปัญญานี้ก็คือ การเลี้ยงชีพ การประกอบอาชีพ หารายได้เลี้ยงตนเองและครอบครัวโดยอาศัยสิ่งที่มีอยู่ในธรรมชาติ ป่าธรรมชาติ และได้เรียนรู้ ค้นพบ ปลูกขึ้นเพิ่มจากธรรมชาติ โดยใช้ภูมิปัญญาจากท้องถิ่น จากคนในชุมชนเป็นหลัก มีบางส่วนจากภายนอกที่มาช่วยจุดประกายเกิดแนวคิดใหม่ ๆ ขึ้น แต่หลัก ๆ แล้วจะมาจากภายในชุมชน

3. กระบวนการผลิต วิธีการปฏิบัติและพัฒนาการผลิต

บุคคลแรกที่เริ่มแกะสลักไม้ไผ่ คือ นายประยงค์ เข็มมณี และนายมานพ แหมมเพียง นายประยงค์นั้นเดิมอาจจะเคยแกะสลักตุ๊กตาจากไม้ต่าง ๆ และเคยขูดรากไม้มาตกแต่งซึ่งไม่ได้ทำมาจนมีรายได้หลัก จนกระทั่งได้เห็นแบบอย่างการแกะสลักหน้าคนจากไม้ไผ่ที่นายมานพนำมาฝากขายจึงเกิดแนวความคิดที่จะใช้เหง้าไม้ไผ่มาแกะสลักเป็นรูปหน้าคนและได้พยายามทดลองทำด้วยตนเอง ลองผิดลองถูกจนได้ผลงานเป็นที่น่าพอใจ สามารถขายได้และพัฒนาฝีมือขึ้นมาเรื่อย ๆ มีคนในชุมชนเข้ามาเรียนรู้ด้วยจนเกิดเป็นศิลปกรรมของชุมชนขึ้น นับได้ว่าเป็นความรู้ ความชำนาญที่เกิดจากชุมชนอย่างแท้จริง ส่วนนายมานพเคยเรียนที่วิทยาลัยเทคนิคนครนายก และเคยงานหล่อปูนปลาสเตอร์มาก่อนแต่โดยรวม ๆ แล้วนายมานพก็ได้ฝึกหัดและทดลองทำด้วยตนเองเป็นหลัก ประยุกต์ความรู้เดิมมาใช้ประโยชน์บ้าง ส่วนใหญ่แล้วคนในชุมชนท้องถิ่นจะเรียนรู้ ถ่ายทอด ปรับปรุง และลอกเลียนแบบกันอาจแตกต่างกันบ้างในรายละเอียด อาจกล่าวได้ว่า ความรู้ ความชำนาญในการแกะสลักไม้ไผ่ไม่ได้เรียนรู้มาจากบรรพบุรุษ แต่เป็นความรู้ใหม่ที่รู้เองจากประสบการณ์ในการทำงานของตนเอง ผสมผสานกับความรู้ที่มีคนต่าง ๆ มาแนะนำรวมทั้งลูกค้าและนักท่องเที่ยวที่มาพบเห็น



และให้ข้อคิดไว้ ซึ่งถือได้ว่าเป็นความรู้จากภายนอก แต่ไม่ใช่ความรู้หรือภูมิปัญญาการแกะสลักไม้ไผ่จากภายนอก เพราะความรู้หรือภูมิปัญญาการแกะสลักไม้ไผ่เกิดขึ้นที่บ้านนางรอง ตำบลหินตั้งอย่างแท้จริง เพราะไม่ได้มีใครไปเรียนรู้เรื่องเหล่านี้มาจากที่ใด ต้นกำเนิดของภูมิปัญญาเกิดจากอาณาบริเวณนี้ ซึ่งมีกระบวนการผลิต วิถีปฏิบัติและพัฒนาการผลิตหลายขั้นตอน มีรายละเอียดพอจะนำมาสรุปได้ดังนี้

3.1 กระบวนการผลิตครั้งแรกในการแกะสลักเหง้าไม้ไผ่

ในปี พ.ศ. 2531 ระยะเวลาที่เริ่มดำเนินการปีนั้น ผลิตเหง้าไม้ไผ่แกะสลักจำหน่าย โดยเริ่มจากนำเหง้าไม้ไผ่ที่ต้องการมาแกะสลักเป็นหน้าคนตามต้องการและตากแดดให้แห้ง ใช้แปรงปัดเศษขุ่นเศษไม้ไผ่ที่เกินให้สะอาด ทำสีขยลบเลือน ทำให้ไม้มีคุณภาพ เกิดเชื้อรา มอดเจาะ ไม้ไผ่แตกร้าว

3.2 พัฒนาการผลิต

3.2.1 ส่วนของไม้ไผ่

การผลิตเหง้าไม้ไผ่แกะสลักหลังจากที่พบกับปัญหาต่างๆในการแกะสลักเหง้าไม้ไผ่ออกจำหน่ายนั้น เหง้าไม้ไผ่ที่นำมาแกะเป็นคอไม้ไผ่ที่ยังไม่แห้งจะเกิดความชื้นทำให้เกิดมอด เชื้อรา มีปัญหาไม้ไผ่แตกร้าว ซึ่งผู้ผลิตได้คิดวิธีการต่าง ๆ

1) การฆ่า / กำจัดมอด

- นำไม้ไผ่มาแช่น้ำยาฆ่าปลวกประเภทเซลล์โคโรท ซึ่งได้ผลแต่ต้นทุนค่อนข้างสูงมาก ผลิตสินค้าแล้วจำหน่ายไม่คุ้มต้นทุน
- นำไม้ไผ่มาแช่เกลือแกง แช่นานเป็นเดือน ๆ ซึ่งได้ผล แต่ผลกระทบจากการแช่เกลือ ทำให้เกิดกลิ่นเหม็นในบ่อหมักเกลือและต้องใช้เวลาอย่างมากในการแช่ไม้ไผ่
- นำไม้ไผ่มารมน้ำยากันมอดและตัดจุ่มน้ำยาประมาณ 1 ชั่วโมง และนำไปอบได้ผลที่ดีที่สุดไม่มีกลิ่นทำลายสุขภาพ ต้นทุนไม่สูงมากนัก

2) การป้องกันไม่ให้ไม้ไผ่แตกร้าว

- การต้มน้ำร้อนผสมเกลือเห็นว่าไม้จะขามที่นำมาทำเขียงยังแช่เกลือไม่ให้ไม้แตกน่าจะใช้กับไม้ไผ่ได้ผล แต่เมื่อทดลองแล้วไม่ได้ผล
- ต้มใส่ผงซักฟอก สารฟอกขาว
- ต้มใส่โซดาไฟ
- อบกำมะถัน



การคิดวิธีพัฒนากระบวนการผลิตสินค้าของตนเอง ทดลองวิธีการทำอยู่หลายวิธี และสังเกตจากการผลิตของตนเองทำให้รู้ว่า

- การผลิต ไม้ไผ่แล้วเกิดเชื้อรา น่าจะมาจากการที่ ไม้ไผ่มีความชื้นสูง
- ไม้ไผ่เกิดมอดเจาะต้องมีน้ำยาแช่เพื่อไม่ให้มอดเจาะ
- ไม้ไผ่แตกร้าว เนื่องจากตากแดดมากเกินไปจะแห้ง

เมื่อคิดวิธีกันมอดได้แล้ว ไม้ไผ่เกิดเชื้อราอีก การเกิดเชื้อราจาก ไม้ไผ่มีความชื้น ต้องทำให้ ไม้ไผ่แห้งต้องทำเตาอบ เตาอบมีหลากหลายรูปแบบ เช่น

- เตาอบแบบใช้สังกะสีประกบกันเป็นรูปกระโจม
- แท็งค์น้ำเก่า ๆ ใส่ ไม้ไผ่ลงไปและจุดไฟถนรอบ ๆ
- ใช้ถังน้ำมัน 200 ลิตรเป็นเตาอบ
- ใช้ยางหรือปิ้ง ไม้ไผ่บนตะแกรง ใช้รม ไม้ไผ่

ผลที่ได้คือ ไม้ไผ่ไหม้บ้าง แดกบ้าง จึงเริ่มทำห้องเตาอบ ก่อปูนธรรมดา ใช้ อบ ไม้ไผ่ได้ประมาณ 100 – 200 ชัน แล้วแต่ว่า ไม้ไผ่ที่ใช้ออบเป็นคอ ไม้ไผ่หรือเป็นกระบอก ไม้ไผ่ ให้ ไม้ไผ่แห้งเพื่อผลิตให้ได้ตามความต้องการของลูกค้า ปี พ.ศ. 2542 ผู้ผลิตเริ่มสร้างเตาอบเพื่อประหยัด งบประมาณ นำ ไม้ไผ่เข้าอบ เมื่อมีเตาอบสามารถนำ ไม้ไผ่อบไฟได้ในจำนวนที่เพิ่มขึ้น 100 – 200 ชันต่อ 1 ครั้ง

3.2.2 ส่วนของอุปกรณ์ / เครื่องมือ

ในการเริ่มผลิตชิ้นงานครั้งแรกส่วนใหญ่ผู้ผลิตจะใช้เพียงแค่สิ่วกับค้อน ตอกสกัด หากผู้ผลิตเคยเป็นช่าง ไม้มาก่อนในการแกะสลัก ไม้ไผ่ จะรู้ว่าจำเป็นต้องใช้อุปกรณ์อะไรบ้าง ในการแกะสลักครั้งแรก จะเลือกใช้สิ่ว ค้อน เลื่อยใช้ในการตัด ไม้ไผ่เท่านั้นในการแกะสลัก ต่อมาเมื่อ มีลูกค้าสั่งซื้อผลิตภัณฑ์มากขึ้น ทำให้ผลิตสินค้าส่งลูกค้าไม่ทัน หากผลิตสินค้าแล้วจำหน่ายได้จะนำ เงินลงทุนซื้ออุปกรณ์เพิ่มมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นสว่านไฟฟ้า เครื่องขัด เครื่องตัดไม้ เลื่อยจิ๊กซอว์ฉลุลาย เพื่อความรวดเร็วและกำหนดการผลิตสินค้าส่งให้ลูกค้าได้ตามกำหนด เริ่มมองเครื่องทุนแรงมากขึ้น เช่น การใช้กระดาดทรายด้วยมือทุกส่วน เริ่มนำเครื่องเจียร (เจียรหิน) มาใช้ในการขัดเก็บรายละเอียด หยาบ ๆ ของชิ้นงาน การแกะฉลุลาย จากให้เลื่อยฉลุด้วยมือ มาใช้เลื่อยจิ๊กซอว์ไฟฟ้าฉลุลายแทน การเจาะรูจากเดิมที่ใช้สว่านเจาะรูชนิดมือหมุน เป็นสว่านไฟฟ้า

3.3 ขั้นตอน / วิธีการผลิต

3.3.1 เตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการผลิต

3.3.2 ขั้นตอนการผลิต



- แกะสลักเหง้าไม้ไผ่
- โคมไฟไม้ไผ่แกะสลัก

1) วัสดุ / อุปกรณ์ในการแกะสลักเหง้าไม้ไผ่

- เหง้าไม้ไผ่ หรือ ตอไม้ไผ่
- สี่วาปากแบน ขนาด ¼ นิ้ว, ½ นิ้ว, 1 นิ้ว
- สี่วาเล็บมือ ขนาด ¼ นิ้ว, 1 นิ้ว
- ค้อนเหล็ก, ค้อนตะลุมพุก
- มีด
- ขวาน
- เลื่อยคันธนู
- ชะแลง
- กบขูดผิว
- สว่าน
- แปรงทองเหลือง
- แปรงทาสี ขนาด 1 นิ้ว
- แปรงสีฟันใช้แล้ว
- กระดาษทราย เบอร์ 80, 100
- หินเจียร
- ตะไบบึง
- กรรไกรตัดกิ่งไม้
- หินลับมีด
- คินสอคำ
- ปากกาจับชิ้นงาน
- สีซ่อมไม้
- สีเหลือง เบอร์ 7
- สีประดู่ เบอร์ 2
- สีไอ้ก เบอร์ 4
- สีเหลืองแกมแดง เบอร์ 1
- สีดำมะเกลือ
- น้ำมันชักเงา, เคลือบแข็ง



- น้ำมันสน, แลคเกอร์, ยูรีเทน, ทินเนอร์สำหรับล้างแปรงทาสี
- น้ำยากันมอด, สารฆ่าแมลง

2) ขั้นตอนการดำเนินการแกะสลักหง้าไม้ไผ่

2.1) จัดเตรียมวัตถุดิบ

(1) ตามธรรมชาติไม้ไผ่คงจะมีรากติดอยู่ส่วนที่ใกล้พื้นดินจำนวนมาก ในการเลือกคอกไม้ไผ่คงเพื่อแกะสลัก ควรเลือกคอกไม้ไผ่ที่มีขนาดต่าง ๆ กัน มีเส้นผ่าศูนย์กลางขนาด 2 นิ้วขึ้นไป ส่วนที่เป็นรากให้มีขนาดสูงกว่าพื้นดินประมาณ 20 เซนติเมตรขึ้นไป โดยใช้เลื่อยคันธนูปรับใบเลื่อยให้ขนานกับพื้นดิน แล้ววางเลื่อยให้ติดกับพื้นดิน จากนั้นเลื่อยโดยใช้ 2 คนช่วยกัน

(2) นำคอกไม้ไผ่ที่ได้มาชุบสารกันแมลง แล้วนำไปผึ่งลมเพื่อให้แห้งโดยธรรมชาติประมาณ 3 – 6 เดือน

(3) นำคอกไม้ไผ่ที่แห้งแล้วพร้อมที่จะแกะได้ มาพิจารณาดูความเหมาะสมว่าจะทำหน้าคนรูปแบบไหน จึงจะเหมาะสมกับคอกไม้ที่มีอยู่

2.2) การแกะสลัก

(1) การกำหนดบริเวณที่จะแกะสลัก โดยกำหนดจุดกึ่งกลางของคอกไม้ไผ่ ยึดคอกไม้ทั้ง 2 ข้างเป็นหลัก คือ จะไม่แกะสลักตรงตา จะแกะระหว่างตา 2 ข้าง เลือกด้านกว้างและสมบูรณ์ที่สุด

(2) การกำหนดจุดแนวรากเพื่อทำคิ้ว ที่คอกไม้ไผ่จะมีรากอยู่ตามข้อ โดยรอบเป็นจำนวนมาก ให้เลือกกำหนดแนวคิ้วโดยเลือกข้อที่ 1 หรือ 2 ก็ได้ ให้มีแนวรากที่สมบูรณ์หาจุดกึ่งกลางระหว่างตาคอกไม้ ทำหัวคิ้วให้ห่างกัน 1 นิ้ว ถากออก

(3) การกำหนดความกว้างของใบหน้า ใช้สิ่วปากแบน ขนาด 1 นิ้ว แชะราก ซึ่งต่ำลงมาจากแนวคิ้ว 2 แนวออก โดยให้ห่างจากตาของคอกไม้ ข้างละประมาณ 1 เซนติเมตร ทั้ง 2 ข้าง เพื่อกำหนดความกว้างของใบหน้า

(4) การกำหนดจุดที่จะเว้นไว้ทำหนวด ใช้สิ่วปากแบน ขนาด ½ นิ้ว แชะรากเพื่อทำแนวรูปร่างหนวด โดยจัดให้วงหน้าทั้ง 2 ข้างเท่ากัน

(5) การขันแนวจมูก ใช้ค้อนสอควาตแนวจมูก โดยรากจากหัวคิ้วลงไปหาหนวดทั้ง 2 ด้าน จากนั้นใช้สิ่วปากแบน ขนาด 1 นิ้ว สกัดตามแนวเส้น แล้วชะบริเวณใต้คิ้วทั้ง 2 ด้านออก ต่อมาทำรูจมูก โดยยึดแนวหัวคิ้วเป็นหลัก ทำรูจมูกทั้ง 2 ด้าน โดยใช้สิ่วเล็บมือคอกทำรูจมูกทั้ง 2 ด้าน จากนั้นให้ได้รูปจมูกที่สวยงาม



(6) การทำตา ใช้ดินสอด่ควาดได้กว้างประมาณ 0.5 เซนติเมตร เพื่อทำขอบตาบนจากนั้นใช้สั้วปากแบน ขนาด $\frac{1}{2}$ นิ้ว คอกตามเส้นแล้วแฉะออก ใช้ดินสอด่ควาดลูกตาทั้ง 2 ข้าง ใช้สั้วปากแบน ขนาด $\frac{1}{4}$ นิ้ว คอกตามแนวเส้นแฉะด้านในออก ใช้ดินสอด่ควาดเส้นใต้ตาอีกเส้นหนึ่ง แล้วแฉะด้านนอกออก ก็จะได้ตาทั้ง 2 ข้าง

(7) การแต่งบริเวณแก้ม แต่งบริเวณแก้มทั้ง 2 ข้าง ให้มีขนาดเท่ากันโดยใช้สั้วปากแบนขนาด 1 นิ้ว

(8) การทำปาก ใช้สั้วปากแบน ขนาด $\frac{1}{2}$ นิ้ว แฉะแนวรากล่อจากหนด 1 แนว ให้มีความยาวโดยอยู่ระหว่างจุดกึ่งกลางลูกตาทั้ง 2 ข้าง ตามแนวคิ่ง จากนั้นใช้สั้วปากแบน ขนาด $\frac{1}{2}$ นิ้ว แฉะเป็นแนวปากให้ได้รูปที่เหมาะสม พร้อมกับแต่งหนด

(9) การล้างทำความสะอาด นำไปล้างทำความสะอาด โดยใช้แปรงลวดขัดดินและสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ออกให้สะอาด จากนั้นนำไปตากแดดให้แห้ง

(10) การตกแต่ง เมื่อแห้งดีแล้ว ใช้กระดาษทราย เบอร์ 80 ขัด จากนั้นใช้แปรงทาสีปิดฝุ่นทำความสะอาดใช้กระดาษทรายเบอร์ 100 และสั้วปากแบนตกแต่งเก็บรายละเอียดใบหน้าให้เรียบร้อยอีกครั้ง แล้วใช้กรรไกรแต่งรากล่อหวดเครา ให้สวยงาม ใช้แปรงทาสีปิดทำความสะอาดอีกครั้ง

2.3) การลงสี

(1) เตรียมอุปกรณ์ในการทาสีให้พร้อม นำชิ้นงานที่ตากแดดไว้แห้งแล้ว มาปิดฝุ่นให้สะอาดอีกครั้ง จากนั้น ลงมือทาสีตามความต้องการ ถ้าต้องการให้สีอ่อน ก็ให้ทำครั้งเดียว ถ้าต้องการสีเข้มก็ให้ทาซ้ำจนเข้มตามความต้องการ การที่จะทาสีซ้ำลงไปอีกต้องรอให้สีที่ทาในแต่ละครั้งแห้งก่อนแล้วจึงทาทับลงไป โดยทาสี - ลง ตามลายไม้ให้ทั่วทั้งชิ้นงาน ยกเว้นบริเวณรากล่อ

(2) เมื่อทาสีชิ้นงานเรียบร้อยแล้ว ทิ้งไว้ให้แห้ง ประมาณ 1 ชั่วโมง จากนั้นนำมาเคลือบด้วยน้ำมันเคลือบแข็ง คือ ยูรีเทน หรือแลคเกอร์ ทาให้ทั่วแล้วปล่อยให้แห้งเพื่อรักษาเนื้อไม้

กรณีที่ต้องการให้เป็นสีธรรมชาติ ให้ใช้น้ำมันสนทาชิ้นงาน พอหมาดแล้วให้ใช้ผ้าแห้งขัดให้ขึ้นเงา จากนั้นก็เคลือบด้วยน้ำมันเคลือบแข็งอีกครั้งหนึ่ง

เมื่อลงสีเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้ใช้ทินเนอร์ทำความสะอาดด้วยแปรงทาสีให้เรียบร้อย



3) ขั้นตอนการทำโคมไฟกระบอกไม้ไผ่

3.1 การเลือกลำไม้ไผ่

(1) ลักษณะของลำไม้ไผ่ที่จะนำมาทำโคมไฟ

- อายุประมาณ 4 -5 ปีขึ้นไป
- เป็นไม้แก่ สังกะสีที่เชื่อมไม้มีสีน้ำตาลเข้ม
- มีรูกระบอกกว้างพอที่เอามือล้วงลงไปได้
เส้นผ่าศูนย์กลางของกระบอก 4 นิ้ว ขึ้นไป

(2) ตัดกระบอกไม้ไผ่ตามต้องการ และนำไปอบรมควันให้แห้ง

พอประมาณ 50%

3.2 ชนิดของอุปกรณ์ที่ใช้

ตะแกรงไม้ไผ่สาน กาวร้อน ขากันมอด เลื่อยฉลุไฟฟ้า ส่วน
หินเจียร กระจกทราย คินสอ สีข้อมผ้า สีประคูดู น้ำมันวานิชดำ น้ำมันสน เทียนไข แปรงปั่นสี
หลอดไฟ สายไฟ ขั้วไฟ สวิตช์ ปลั๊ก กรรไกร

3.3 วิธีการทำโคมไฟกระบอกไม้ไผ่

(1) นำกระบอกที่ผ่านการอบแห้งแล้ว วัดขนาด ตัดให้ได้ตาม
ต้องการ

(2) นำกระบอกไม้ไผ่มาตีไสน์ วาดรูปตามต้องการ

(3) กำหนดจุดที่จะแกะสลัก

(4) กำหนดจุดที่จะตัดฉลุออก

(5) แกะสลักตามลายที่ต้องการ

(6) ใช้สว่านเจาะรู จุดที่จะตัดฉลุออก

(7) ใช้เลื่อยฉลุตัดฉลุให้ได้ลวดลายตามต้องการ

(8) ขัดกระจกทรายชิ้นงานด้วยมือ

(9) ใช้หินเจียรใส่กระจกทราย ขัดแต่งความเรียบร้อย

(10) ทำความสะอาด ขูขากันมอด ผึ่งให้แห้ง

(11) ใช้น้ำมันวานิชดำผสมเทียนและน้ำมันสนทาให้ทั่ว

(12) ปั่นด้วยแปรงปั่นสี

(13) ประกอบชุดมูตี ใส่ตะแกรงไม้สาน ติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้า

(14) ตรวจสอบความเรียบร้อยของชิ้นงานรวมถึงการทดสอบ

อุปกรณ์



(15) นำผลิตภัณฑ์จำหน่าย

ในปัจจุบันการผลิตไม้ไผ่นั้นมีหลากหลายรูปแบบ ซึ่งในกระบวนการผลิตนั้นจะมีวิธีการขั้นตอนที่เหมือนกัน แต่ว่าจะต่างกันตรงผลิตภัณฑ์ที่ถูกค้าส่งผลิตอยากให้เป็นแจกัน กระเป่า ที่เขี่ยบุหรี่ ที่ใส่ไวน์ ฯลฯ

เทคนิคที่ใช้ ส่วนใหญ่จะมาจากการที่ผู้ผลิตคัดเลือกไม้ไผ่ การทำสี บางรายอาศัยที่ตนเองมีความรู้ด้านช่างและรู้จักสังเกตลักษณะของไม้ไผ่ การคัดเลือกวัตถุดิบที่ทำให้ได้ไม้ไผ่ที่มีคุณภาพและรูปแบบในการผลิตลายไม้ไผ่ที่มีความละเอียด การประกอบเข้าลิ้ม ไล่สลักประกอบไม้ การประกอบไม้วัดองศาได้จากที่มีมาตรฐานลอกเลียนแบบได้ยาก เน้นประโยชน์ใช้สอยให้มีความแตกต่างจากคนอื่น และการตรวจคุณภาพของผลิตภัณฑ์

4. กระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันมา

ในการถ่ายทอดภูมิปัญญาการแกะสลักไม้ไผ่ให้แก่ชนรุ่นหลังนั้น ประยงค์ เข็มมณี เล่าให้ฟังว่า “เมื่อปี พ.ศ. 2539 โรงเรียนท่าด่าน ตำบลหินตั้ง อำเภอเมือง ได้มาติดต่อให้ประยงค์ไปสอนเด็กนักเรียนเกี่ยวกับการแกะสลักไม้ไผ่ วิชาหลักสูตรท้องถิ่นของโรงเรียน สอนได้ 2 ปี จนปี พ.ศ. 2542 นายธงชัย รัตนจันทร์ ผู้อำนวยการศูนย์บริการการศึกษานอกโรงเรียนอำเภอเมืองนครนายกได้นำนายประยงค์ เข็มมณี และนายมานพ แหยมเพ็ญ เป็นผู้ร่วมกันผลิตหลักสูตรท้องถิ่น การแกะสลักไม้ไผ่ และได้จัดทำเอกสารหลักสูตรท้องถิ่น การแกะสลักไม้ไผ่ ภูมิปัญญาท้องถิ่น บ้านนางรอง หมู่ 3 ตำบลหินตั้ง อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก” (ประยงค์ เข็มมณี, สัมภาษณ์)

โดยนายประยงค์ เข็มมณี ได้สอนเด็กนักเรียนโรงเรียนท่าด่าน โดยสอนทุกวันอังคาร สอนอยู่ 7 ปี จนถึง ปี พ.ศ. 2545 หุคสอนเนื่องจากไม่มีเวลาและเปลี่ยนให้คนอื่นไปสอนแทนในปี พ.ศ. 2546 คือนายสุพรรณ กางรัมย์ กลุ่มสร้างสรรค์ไม้ไผ่ หมู่ 3 ตำบลหินตั้ง อำเภอเมืองนครนายก

ในปัจจุบันผู้ผลิตไม้ไผ่แกะสลักไม้ไผ่ได้ละทิ้งการถ่ายทอดภูมิปัญญาในการแกะสลักไม้ไผ่ของตนเอง ทุกครั้งจะเป็นวิทยากรบรรยายให้แก่ผู้ที่มาศึกษาดูงานกลุ่มแกะสลักง่าไม้ไผ่ ซึ่งปี ๆ หนึ่งจะมีผู้สนใจมาดูงานจากหน่วยงานต่าง ๆ เช่น พัฒนาชุมชน เกษตร ศูนย์บริการการศึกษานอกโรงเรียน เป็นต้น ซึ่งจะมีผู้สนใจมาศึกษาดูงานเป็นประจำตลอดเกือบทั้งปี เป็นอีกแนวทางหนึ่งที่ทำให้คนรุ่นหลังเห็นประโยชน์และสามารถที่จะนำไปพัฒนาทำเป็นผลิตภัณฑ์ของตนเองได้



อีกส่วนหนึ่งการถ่ายทอดการแกะสลักไม้ใผ่ให้แก่บุคคลภายในครอบครัวตนเอง ไม่ว่าจะ เป็นสามี ภรรยา และลูก ๆ ตัวอย่างเช่น นางทองจันทร์ เข็มมณี ภรรยาของนายประยงค์ ก็สามารถ แกะสลักไม้ใผ่ได้ งานบางอย่างนางทองจันทร์สามารถทำได้ดี ละเอียดและประณีต มากกว่า นาย ประยงค์อีกเพราะผู้หญิงมีความใจเย็นมากกว่า ลูกชายนายประยงค์ก็สามารถทำได้เช่นกันเพราะการ เรียนรู้แบบฝึกจำ ฝึกทำลองฝึกลองถูกเข้ากับคำว่า “Learning by Doing” หรือ “ครูพี่ถักจำ” ชาวบ้าน คนอื่น ๆ ก็มาเรียนรู้แบบเดียวกันกับนายประยงค์จำนวนมาก บางผู้ผลิตมีการรวมกลุ่มจะรวมไปถึงลูก ของสมาชิกในกลุ่มก็จะมี การถ่ายทอดการแกะสลักไม้ใผ่ให้ลูกหลานของตนเองเหมือนกัน หากลูกพา เพื่อน ๆ มาเที่ยวบ้าน จะชักชวนให้เพื่อนของลูกหัดแกะสลักไปด้วย ถ้าพอมือมีมือจะให้ เป็นค่าจ้างใน การช่วยแกะสลักไม้ใผ่ เหล่านี้เป็นสิ่งที่คิดว่าจะเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแกะสลักไม้ใผ่ ให้อยู่สืบทอดให้ชนรุ่นหลังได้

5. การนำไปใช้ประโยชน์

การนำไปใช้ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ไม้ใผ่แกะสลักนั้นขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้า เป็นหลักในการใช้ประโยชน์ คือ

- ใช้ประดับตกแต่งบ้าน อาคาร โรงแรม รีสอร์ท สถานที่ต่าง ๆ
- เป็นของขวัญที่ระลึกที่แปลกไม่ซ้ำแบบใคร
- ใส่ของอเนกประสงค์
- เป็นแจกันปลูกต้นไม้พุด่าง
- ผลิตเป็นสิ่งของต่าง ๆ เช่น คลับใส่นามบัตร ถาด รางเขียน แก้วน้ำ

กระปุกออมสิน ที่ใส่ไวน์กระบอกไม้ใผ่ และอื่น ๆ

6. การประยุกต์ใช้กับสังคมสมัยใหม่

ผลิตภัณฑ์ไม้ใผ่แกะสลักสามารถปรับเปลี่ยนนำมาใช้ได้กับสังคมสมัยใหม่ได้ตลอดเวลาซึ่ง ผู้ผลิตจะไม่ยึดติดกับรูปแบบเดิม ๆ ของการผลิตผลิตภัณฑ์แต่จะมีการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ของ ตนเองอยู่ตลอดเวลา ทุกครั้งที่มีลูกค้ามาซื้อผลิตภัณฑ์จะให้คำแนะนำต่าง ๆ ผู้ผลิตจะมีการศึกษา รูปแบบของผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เมื่อมีการออกร้านแสดงจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทุกครั้ง การไปออกร้าน จำหน่ายทำให้เกิดการเรียนรู้ถ่ายทอด ภูมิปัญญาระหว่างผู้ผลิตด้วยกันเองด้วย เรียนรู้ในการจัดรูปแบบ ผลิตภัณฑ์ สินค้าของร้านค้าต่าง ๆ นำมาปรับประยุกต์ใช้ร่วมกัน อีกทั้งศึกษาจากหนังสือและผู้รู้ให้ คำแนะนำ เพื่อให้ได้รูปแบบและมีผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการของลูกค้าในปัจจุบัน



7. กลวิธีนำสินค้าชุมชนสู่ตลาดเมือง และตลาดโลก

การเริ่มจำหน่ายผลิตภัณฑ์ไม้ไผ่แกะสลักในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ร้านริมทางหน้าบ้าน โดยใช้ชื่อร้านว่า “เปปลก” เนื่องจากเป็นเส้นทางสัญจรหลักผ่านไปยังแหล่งท่องเที่ยว น้ำตกนางรอง เป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้ผู้ท่องเที่ยวผ่านไปมา แวะซื้อสินค้าทำให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น และการออกงานแสดงในหน่วยงานราชการซึ่งในการไปจำหน่ายหน่วยงานราชการอย่างเดียวนั้นไม่เพียงพอเนื่องจากหน่วยงานราชการไม่เข้าถึงคนบางกลุ่มหรือนักธุรกิจจริง ๆ บางครั้งผู้ผลิตต้องขอมเสียดเงินบ้างในการไปออกงานแสดงจำหน่ายภาคเอกชนเป็นการกระจายผลิตภัณฑ์ให้ไปถึงกลุ่มลูกค้าสามารถนำสินค้าจากชุมชนไปสู่ตลาดเมืองมากขึ้น

ผู้ผลิตบางรายเมื่อเดินทางไปท่องเที่ยวตามสถานที่ต่าง ๆ ระหว่างเดินทางท่องเที่ยว เช่น ไปหัวหิน พัทยา จะนำผลิตภัณฑ์ของตนเองไปด้วย หากระหว่างเดินทางพบว่ามีสถานที่ที่สามารถวางขายได้จะขายของตนเองไปด้วยท่องเที่ยวไปด้วย ทำให้เป็นที่รู้จักมากขึ้นและสามารถนำสินค้าจากชุมชนไปสู่ตลาดเมืองได้

เมื่อมีโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ขึ้น ทำให้ผู้ผลิตส่งผลิตภัณฑ์ไม้ไผ่แกะสลักเข้าร่วมคัดสรรเป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ตำบลขึ้นตั้ง และได้ไปออกงานแสดงจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของราชการเพิ่มมากขึ้น มีรายการโทรทัศน์ถ่ายทอดออกอากาศ สื่อสิ่งพิมพ์มาสัมภาษณ์ลงข่าวประชาสัมพันธ์ให้ ทำให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากขึ้น ผู้มาเที่ยวชมงานสนใจและมีการบอกต่อแนะนำกันไป ทำให้มีการสั่งซื้อ (ออเดอร์) จากญี่ปุ่นและอเมริกา ในการส่งสินค้าไปจำหน่ายต่างประเทศผู้ผลิตส่วนใหญ่จะเป็นเพียงผู้ผลิตสินค้าเท่านั้น การจัดส่งต่างประเทศเป็นเรื่องของลูกค้าผู้สั่งซื้อ และในระหว่างที่มีการออกร้านจำหน่ายจะมีการเดินชมศึกษาการจัดร้าน การผลิตสินค้า ตามทกลุ่ม / ร้านค้าต่าง ๆ ที่มาออกร้านจำหน่าย ทำให้รู้จักแลกเปลี่ยนกันกับเจ้าของกลุ่ม / ร้านค้าจนเกิดเป็นเครือข่ายขึ้น

การมีเครือข่ายระหว่างกลุ่มผู้ผลิตสินค้าด้วยกัน ทำให้ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ไม้ไผ่แกะสลักบางรายมีช่องทางการตลาดเพิ่มขึ้น เมื่อมีการจัดงานจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทั้งของราชการและเอกชน หากไม่สามารถไปจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้ก็มีการฝากกันจำหน่ายผลิตภัณฑ์รวมถึงรับจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้กับเครือข่ายด้วยถือว่าต่างคนต่างรับฝากซึ่งกันและกันเป็นการช่วยเหลือกัน อีกทั้งยังสามารถนำมาพัฒนาในการผลิตการแกะสลักไม้ไผ่ให้มีรูปแบบที่หลากหลายสร้างจุดเด่นให้สินค้า การเข้าถึงลูกค้าเป็นส่วนสำคัญในการส่งเสริมผลิตภัณฑ์แกะสลักไม้ไผ่ สามารถนำสินค้าจากชุมชนไปสู่ตลาดเมือง

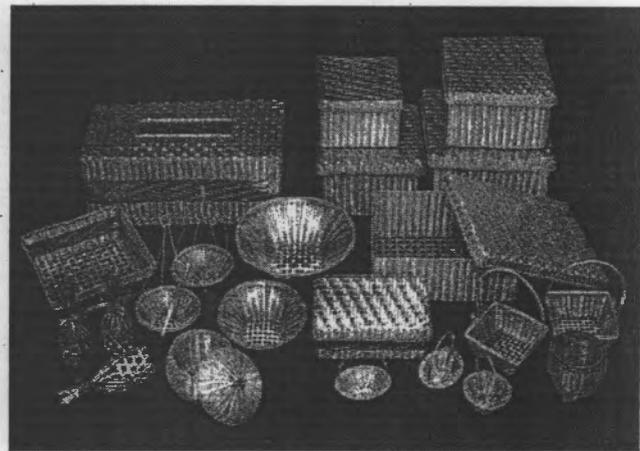
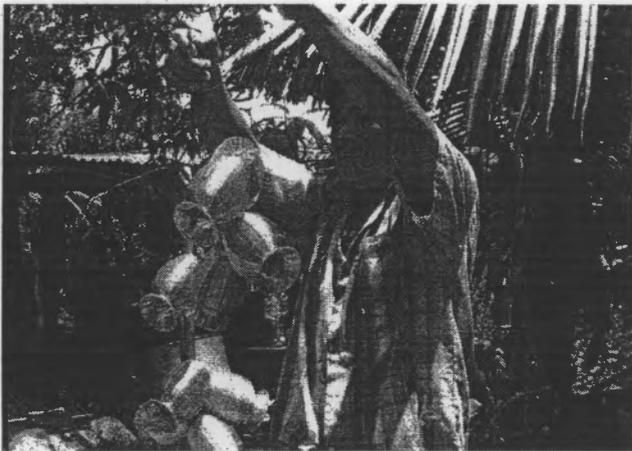


ตลาดโลกไปไกลทั่วโลก
www.ThaiTambon.com ด้วย

นอกจากนั้นยังเผยแพร่ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์



ภูมิปัญญาการทำทองเหลืองสาน จังหวัดฉะเชิงเทรา





ภูมิปัญญาการทำทองเหลืองसान จังหวัดฉะเชิงเทรา

1. ประวัติความเป็นมา

ชาวบ้านคลองบ้านใหม่ หมู่ที่ 13 ตำบลท่าไข่ อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการเกษตรเป็นหลัก พื้นที่ส่วนมากจะเป็นพื้นที่เกษตรกรรม ทำนา ทำสวน เลี้ยงปลา เลี้ยงกุ้ง รองลงมาเป็นอาชีพรับจ้างทั่วไป ปัจจุบันมีการจักสานทองเหลืองเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักสำหรับครอบครัวหลาย ๆ ครอบครัว อาชีพการทำทองเหลืองนั้น ที่หมู่บ้านแห่งนี้มีมานานแล้ว แต่ก่อนทำเป็นทองเหลืองแผ่น ทองเหลืองปั้มขึ้นรูปต่าง ๆ

คณะผู้วิจัยได้ทำการศึกษาองค์ความรู้จากชาวบ้านคลองบ้านใหม่ที่ทำอาชีพทองเหลืองसान ซึ่งถือได้ว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวบ้านคลองบ้านใหม่ที่เป็นประโยชน์นำมาเผยแพร่และส่งเสริมให้เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ควรอนุรักษ์ไว้ เพื่อปรับใช้ให้เป็นประโยชน์ต่อเศรษฐกิจระดับฐานราก โดยได้ศึกษาจากบุคคลที่มีความรู้ ผู้ทรงภูมิปัญญาด้านหัตถกรรมทองเหลืองसानเป็นรายบุคคล เฉพาะกรณี ดังจะได้เสนอต่อไปนี้

นายแสวง โพธิ์วรรณ ปัจจุบันอายุ 86 ปี ชาวบ้านคลองบ้านใหม่ หมู่ที่ 13 ตำบลท่าไข่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้ให้สัมภาษณ์คณะผู้วิจัยและเล่าว่า

“ลุงเป็นคนบ้านคลองบ้านใหม่ ตำบลท่าไข่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา เกิดที่นี่ บิดา มารดา เสียชีวิตตั้งแต่ลุงยังเล็ก ๆ ลุงเคยไปอาศัยอยู่กับวัดอายุได้ 14 ปี ลุงได้เดินทางเข้ากรุงเทพมหานคร เพื่อหางานทำและเรียนหนังสือ ตอนนั้นเลือกเรียนช่างศิลป์หัตถกรรม โรงเรียนเพาะช่าง ดิถกกับโรงเรียนสวนกุหลาบสมัยก่อน เมื่อเรียนจบโรงเรียนช่างแล้ว เข้าทำงานรับราชการอยู่ที่กองกษาปณ์ กระทรวงการคลัง เป็นช่างทอง มีหน้าที่จัดทำแม่พิมพ์เหล็กที่เป็นลายเซ็นต์ของเสนาบดี กระทรวงการคลัง ในการทำธนบัตรต่าง ๆ และแกะเหรียญเครื่องราชอิสริยาภรณ์ต่าง ๆ ลาออกจากงานที่กองกษาปณ์ กระทรวงการคลัง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2497 ตอนนั้นลุงอายุได้ 36 ปี ออกจากงานแล้วมาอยู่บ้านเกิดที่บ้านคลองบ้านใหม่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา มาเลี้ยงไก่ เป็ด หมู ทำอยู่ได้สัก 4 – 5 ปี รายได้จากการประกอบอาชีพไม่ดีขึ้น เลยหันมาประกอบอาชีพทองเหลืองที่ตนเองเคยทำครั้งที่อยู่กองกษาปณ์ ในปี พ.ศ. 2502 เนื่องจากเห็นว่าพอจะเป็นอาชีพได้ เพราะตนเองก็มีความรู้ มีความสามารถด้านนี้ อีกทั้งยังได้รู้แหล่งในการจำหน่ายสินค้าด้วย เริ่มในการประกอบอาชีพทองเหลืองจากการผลิตช้อนน้ำชาเพียงอย่างเดียว ซึ่งน้ำชา 1 ชุด ประกอบด้วย ถาด จำนวน 1 ใบ และอุปกรณ์วางบนถาดอีก จำนวน 4 ใบ ได้แก่ กาใส่น้ำร้อน จำนวน 1 ใบ ถ้วยใส่นม จำนวน 1 ใบ ถ้วยใส่กาแฟ จำนวน 1 ใบ ถ้วยใส่น้ำชา จำนวน 1 ใบ ซึ่งแต่ละใบจะมีขนาดที่แตกต่างกันออกไป ใบใหญ่



ที่สุดคือ กาใต้น้ำร้อน ชุบน้ำชาสมัยก่อนจะทำอย่างประณีตสวยงามโดยตัวถาดครอบนอกนั้นจะเขียนลายกนกไว้บริเวณรอบ ๆ การเขียนลายนั้นจะวาดลวดลายไปก่อนแล้วใช้ค้อนตอกเหล็กไปตามเส้นลวดลายที่เขียน สำหรับผู้ที่มีความชำนาญไม่ต้องวาดลวดลายแต่อย่างใด สำหรับกาใต้น้ำร้อนและถ้วยต่าง ๆ จะเขียนลายไว้บริเวณรอบ ๆ ซึ่งลายที่ได้รับความนิยมมากคือลายกนก โดยเขียนลายกนกไว้ทั้ง 2 ด้านของกาใต้น้ำร้อนและถ้วยต่าง ๆ

สำหรับอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำภาชนะทองเหลืองนั้น ได้แก่

- 1) แผ่นทองเหลือง
- 2) แท่นไม้
- 3) ค้อน
- 4) เครื่องปั๊ม
- 5) กรรไกร
- 6) เครื่องเจียร
- 7) เหล็กตีเส้น
- 8) น้ำยาขัดโลหะ

แผ่นทองเหลืองสมัยก่อนลุงจะจ้างคนแถวสะพานเหล็ก บริเวณหลังบริษัทเด็กเสงหย กรุงเทพมหานคร เป็นผู้จัดทำ เขาจะเอาทองเหลืองแท่งนำมารีดให้เป็นแผ่นบาง ๆ เหมือนกับสังกะสี จะมีการสั่งทำเป็นตารางฟุต เพื่อใช้ในการคำนวณราคาทองเหลือง จะสั่งทำความกว้างและความยาวไม่มากนัก เนื่องจากลำบากเวลาขนส่งขึ้น - ลงรถไฟ เพราะเมื่อก่อนยังไม่มียานยนต์ใช้ แท่นไม้ก็หาได้ทั่วไปตามบ้านเรือนเรา ทำเป็นรูปสี่เหลี่ยมมีไว้เพื่อใช้ในเวลาที่เราจะขึ้นรูปภาชนะ เครื่องปั๊ม มีไว้สำหรับปั๊มทองเหลืองแผ่นให้เข้ารูปทรงตามที่เราต้องการ จะเป็นในรูปลักษณะของการใช้แรงเหยียงให้มีน้ำหนักลงเข้าไปที่ทองเหลืองแผ่นใช้ในการขึ้นรูปภาชนะ สำหรับอุปกรณ์บางชิ้นเท่านั้น เนื่องจากสินค้าที่ทำนั้นส่งขายไปยังชาวต่างประเทศซึ่งไม่ชอบการใช้เครื่องมือแต่ชอบงานที่ทำจากมือ ในส่วนของกรรไกรเป็นกรรไกรตัดเหล็ก เครื่องเจียรในสมัยก่อนก็ต้องใช้เครื่องชนิดปั่นไฟ เนื่องจากบ้านคลองบ้านใหม่ยังไม่มีไฟฟ้าใช้ เพื่อให้เครื่องเจียรได้หมุนเป็นการประหยัดเวลาเวลาที่ใช้มือคนขัด น้ำยาขัดโลหะมีลักษณะเป็นแท่งคล้ายกับอิฐแดง เวลาใช้จะป้ายลงบนผ้าที่หมุนในเครื่องเจียร ทำให้ภาชนะทองเหลืองสะอาด และเป็นมันแวววาว

เมื่อจัดทำชุน้ำชาเสร็จเรียบร้อยแล้วจะจำหน่ายที่ร้านคุณอุดม ชายเวียงนครเกษม เขตบางกอกน้อย เพราะที่บางกอกน้อยสมัยก่อนมีชาวต่างชาติพวกฝรั่งเป็นจำนวนมากชาวฝรั่งชอบงานที่ทำจากมือมากกว่าทำจากเครื่องจักร ส่วนคนไทยไม่นิยมใช้ นอกจากคนมีสตางค์จะนิยมเก็บสะสมใส่ไว้ในตู้



โซ้วเสียมมากกว่านำไปใช้ สำหรับการจำหน่ายในช่วงแรก ๆ นั้น ลุงทำไมหันเนื่องจากทางร้านเขารับไม่อื่น ยิ่งมากยิ่งขึ้น ก็เลยยังขาดผู้ที่จะมาทำ คนสนใจน้อยเพราะเป็นงานฝีมือต้องฝึกฝนจนมีความชำนาญจึงจะทำได้ ทำให้ลุงขาดช่างฝีมือ ลุงจึงได้ชักชวนญาติพี่น้องเข้ามาทำโดยให้เป็นค่าแรงวันละ 30 บาท แต่ก่อนถือว่ามากแล้ว เช่น ลุงวนิดย์ ธรรมประทีป ลุงเกลี้ยง ธรรมประทีป ลุงเคยมีคนรับจ้างในการทำทองเหลืองมากที่สุด จำนวน 16 คน” (แสวง โพธิ์วรรณ, สัมภาษณ์)

เมื่อลุงนำเขาได้รับความนิยมนำให้รูปแบบการจัดทำทองเหลืองเพิ่มมากขึ้นได้แก่ บาตรขันน้ำ ถาด เป็นต้น ซึ่งงานสมัยก่อนนั้นจะเน้นที่คุณภาพและฝีมือเป็นอย่างมาก เรียกว่าถ้าไม่ดี จะไม่นำออกจำหน่าย เช่น การจัดทำบาตรสำหรับถวายอาหารให้แก่พระสงฆ์นั้น ตัวบาตรจะต้องมีความหนาพอประมาณ เพราะเมื่อใส่ข้าวร้อน ๆ แล้ว จะได้ไม่ร้อนมือในขณะที่ถือใส่บาตรพระ และลวดลายรอบนอกของบาตรจะเขียนลายเทพพนม โดยมีกรรมวิธีในการทำที่ยากและละเอียดอ่อน คือ จะต้องนำทองเหลืองมาตัดให้ได้ขนาดตามรูปแบบที่ต้องการ และนำมาลงถม แกะลวดลายเทพพนม บักรีดด้วยตะกั่วให้เชื่อมติดกับบาตรทำอย่างนี้ทั้ง 4 ทิศ ซึ่งขั้นตอนแต่ละขั้นนั้นยากมาก เพราะสมัยก่อนไม่มีเครื่องมือเครื่องมือนำมาอำนวยความสะดวกมากนัก ยกตัวอย่างเช่น การตัดแผ่นทองเหลืองขึ้นรูปแบบต่าง ๆ นั้นจะต้องนำกรรไกรตัดเหล็กตัดตรงที่วาดรูปไว้ ซึ่งจะต้องค่อย ๆ ตัด ค่อย ๆ เล็มทีละเล็กละน้อย เนื่องจากแผ่นทองเหลืองมีความแข็งมาก จะต้องเป็นรูปที่วาดเลยไม่ได้ เมื่อได้ขึ้นรูปแผ่นทองเหลืองแล้ว นำแผ่นทองเหลืองที่ได้ขึ้นรูปไว้มาประกบกันแล้วใช้ค้อนทุบ เพื่อให้ติดกันจะได้มีความหนาตามความต้องการ วิธีการในการทุบจะต้องนำไม้มารองแล้วใช้ค้อนทุบ ถ้าแทนไม้ไม้เรียบก็ใช้ไม่ได้ ต้องจัดให้เรียบอีกครั้งหนึ่ง ต้องใช้แทนไม้ที่เรียบแผ่นทองเหลืองจะได้เข้ารูปทรง

นายแสวงได้หยุดกิจกรรมการทำทองเหลืองในยุคแรกของบ้านคลองบ้านใหม่ที่เป็นสินค้าทองเหลืองจากการตี และการปั๊มขึ้นรูป ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2524 เนื่องจากกิจการไม่ดี ทางร้านที่เคยส่งให้จำหน่ายประจำก็หยุดสั่งทำ จึงได้เลิกกิจการตั้งแต่นั้นมา

นายประทีป รุ่งสะอาด ชาวบ้านคลองบ้านใหม่ หมู่ที่ 13 ตำบลท่าไข่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้ให้สัมภาษณ์คณะวิจัยและเล่าว่า

“ผมทำงานทองเหลือง มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2521 ครอบครัวยุคก่อนผมทำอยู่ก็เลยช่วยเขาทำ ตอนนั้นกำลังจับกันอยู่ มาแต่งงานในปี พ.ศ. 2522 ตอนนั้นทำ ๆ หยุด ๆ เนื่องจากผมเองทำงานรับจ้างเป็นลูกจ้างชั่วคราว (รายวัน) กองช่างทรัพย์สิน ที่กรุงเทพฯ ไปทำงานที่ตำหนักจังหวัดสกลนคร และจังหวัดนครราชสีมา พ่อตาเห็นว่าอย่างไรผมกับแฟนก็แยกกันไม่ออก เขาก็เลยบอกกับผมว่า ถ้าแต่งงานแล้วต่างคนต่างอยู่มันไม่มีความสุขหรอก เขาก็ให้ผมหันมาทำทองเหลือง ผมก็ว่าดีเหมือนกันก็เลยทำตั้งแต่นั้นมา บ้านเดิมของผมอยู่ในเมือง ซึ่งปัจจุบันก็คือทางเข้าศาลหลักเมืองติดกับสำนักงานปฏิรูป



ที่คืนเพื่อเกษตรกรรมจังหวัดฉะเชิงเทรา แฟนผมแต่ก่อนทำงานอยู่ที่โรงพยาบาลเมืองฉะเชิงเทราก็เลยเจอกัน ทำทองเหลืองตั้งแต่ปี พ.ศ. 2521 ทำภาชนะพวกจานลงหิน ถาดทองเหลือง ก็ว่าทองเหลืองเขาจะรีดมาเป็นแผ่น ๆ เป็นแผ่นเรียบ ๆ ส่วนมากการคำนวณจะคิดเป็นตารางฟุต เราต้องการจะทำรูปอะไร เราก็นำแผ่นทองเหลืองมาตีด้วยมือ ตีให้เป็นรูปจาน เช่น จานกินข้าว รูปกลม ๆ จะทำง่ายหน่อย แต่ถ้ารูปไข่มันจะทำยาก ตีแล้วแผ่นทองเหลืองภาษาช่างเขาเรียกว่ามันเหลว มันจะปลิ้นไปปลิ้นมา จะไม่อยู่ตัวเหมือนกับจานสังกะสีที่ทำสำเร็จแล้ว แต่ไอ้นี้ต้องนำมาเคาะ มาแต่ง ชั้นคอนมันเยอะ ต้องทำให้มันแข็งไม่คิ่นได้ แล้วนำมาขัดสมัยก่อนคนขัดมันหายาก มันนี่จะมามันก็มา มันนี่จะหุค มันก็หุค ทำแล้วก็ให้ทางกรุงเทพฯ ไปขัดเอาเอง พวกขันลงหินอะไรพวกเนี่ย แล้วก็จานลงหินแต่มันไม่ใช่ลงหินแบบเผาไปตีไป ที่มันเหมือนกับมีดที่เขาเผาไปตีไปไฟแดง ๆ จานลงหินที่ทำเขาเรียกว่าแผ่นวิทยาศาสตร์ เขาจะหลอมแล้วรีดออกมาเป็นแผ่น ๆ เราจะตีให้กว้างขนาดไหนก็ได้ ส่วนใหญ่เราจะสั่งเขาทำให้มีขนาดกว่า 9 นิ้ว 10 นิ้ว 11 นิ้ว เขาจะรีดมาให้เราเลย ไอ้พวกนี้ความยาวเขาจะมีจำกัด เพราะเขาหลอมมา เช่น ทองเหลืองขนาดเท่ากำปั้น แล้วเรานำมาตัดให้เป็นวงกลมหรือรูปไข่มุมที่เราระบายก็ตีเราก็ด่างหาก จะตีจานกินข้าวธรรมดาที่มีต่างหาก แล้วนำมาตีขึ้นรูป ให้ตะไบแต่งขอบจาน ใช้วงเวียนวง แล้วใช้กรรไกรตัด กรรไกรจะต้องมีด้ามยาวจะได้มีแรง เราทำวงกลมไว้ให้หมดแผ่นแล้วตัดเป็นสี่เหลี่ยมรอบวงกลม แล้วนำมาเล็ม เล็มเลี้ยวเส้นที่วาดไว้เรื่อยไป ให้มันเหลือติดขอบให้น้อยที่สุดให้มันเหลือนิดเดียว จะตัดให้กลมที่เดียวเลยไม่ได้ กรรไกรจะตัดไม่เข้า ความหนาเขาเรียกกันเป็นหุน ขนาด 1 หุนครึ่งถึง 2 หุน ผมเองใช้ก้อนขนาด 8 ปอนด์ แล้วใช้พิมพ์เหล็กประกบล่าง - บน ใช้ก้อนเขาที่ทำจากเขาควยเคอะ ให้พื้นผิวมันติดกันสนิทแล้วค่อยนำไปขัดเงา” (ประทีป รุ่งสะอาด, สัมภาษณ์)

“ตอนผมทำใหม่ ๆ ผมใช้ก้อนหัวตะปู ที่มีลักษณะกลม ๆ เพราะผมมาพิจารณาว่าก้อนที่เขาใช้กันอยู่มันเล็ก ทำให้การทำงานช้า ผมเป็นช่างก่อสร้างก็เลยใช้ก้อนใหญ่ดี แล้วใช้ตีกับสลัก มือมันจะเลือนของมันไปเอง ต้องเลี้ยงเส้นตามที่เราวาดรูปไว้ พิมพ์แต่ก่อนนี้เราจะมีไม้รองพื้นไม้ แต่ก่อนเขาทำกันแบบคนแก่ทำกัน มารุ่นผม ผมหนุ่ม ผมคิดว่ากูทำอะไรถึงให้ได้เร็ว ทำอย่างไรถึงให้ได้มาก สมัยก่อนผมทำงานแบบงานพุดง่าย ๆ ว่า พ่อตาผมไปรับงานมา สมมุติเป็นจานรับมาใบละ 10 บาท ค่ารถค่าลาอยู่กับเขาหมด มาถึงผมเนี่ย ผมได้ค่าแรงใบละ 5 บาท ผมก็เหมาค่าแรงต่ออีกทีหนึ่งทำมากก็ได้ค่าแรงมาก วันหนึ่งผมทำงาน 3 โมงเช้าถึงบ่าย 3 โมงเย็น ผมเลิกวันหนึ่งถั่วเฉลี่ยได้ 300 กว่าบาท เดือนหนึ่งผมทำงานขึ้นเดือนใหม่ ๆ พ่อตาผมเนี่ยเป็นคนละเอียดถี่ถ้วน สมมุติว่าไปรับงานมาสักเดือนหนึ่งเนี่ย เขาก็มาถึงผมก็มา ถามผมว่ากี่วันเสร็จ ผมตอบว่า 20 วันเสร็จ บางทีผมทำ ๆ อยู่เนี่ยก็จะเลิกผมก็เลิก อยากรอดแหผมก็ไป เขาไปบ่นกับแม่ยายแล้วแม่ยายมาเล่าให้ผมฟัง ผมก็บอกว่าไม่ต้องห่วง ผมบอกว่าเสร็จก็ต้องเสร็จ งานพวกนี้บางทีเรากล่อง ๆ มันก็เสร็จ บางทีต้องใช้อารมณ์ใน



การทำผมได้พัฒนางานหลายอย่างด้วยกัน เช่น พิมพ์สมัยก่อนเป็นพื้นไม้หนาขนาด 3 นิ้ว ติไปนานเข้า ไม้รองพื้นมันจ้ำก็ทำให้เป็นร่อง เมื่อเป็นร่องแล้ว งานก็ไม่เสมอเราต้องเอางานมาแต่ง ผมไม่เอา ผมเอาแผ่นเหล็กมาเลขมารองพื้น เหล็กเนื้อคือยาไรก็ไม่พัง และพื้นก็เรียบทำให้งานเสร็จเร็วขึ้นด้วย พิมพ์ผมก็เปลี่ยนแบบใหม่ ผมทำเป็นเหล็กขนาด 4 หุน ทำให้เหล็กหนากว่าเดิม ถ้าเหล็กบางเวลา ประกอบกันแล้วเหมือนกับมันติดกันไม่สนิท เมื่อก่อนนี้เข้าพิมพ์ปั๊บก็ตีทีละหนึ่งลูก ชั้นน็อค 8 ตัว ผมไม่อย่างนั้น ผมใช้เหล็กหน้าตีทีละ 2 ใบลองดูก็ปรากฏว่าใช้ได้ ลองใส่งานตีทีละ 3 ใบ แล้วก็ตีขังได้ แต่ได้แค่ 3 ลองเลขทดลองตีทีละ 4 ใบ แต่ตีไม่ได้ ผมเปิดมาได้ทีละ 3 ใบ เมื่อก่อนรุ่นลุงเกลี้ยง นำ ถวัลผัวป่าจงจิตต์ วันหนึ่งเขาทำได้ 7-8 ใบ เขาทำทีละ 1 ใบ ในทุกชั้นคอนแต่ผมทำงานเป็นอย่าง ๆ วันหนึ่งผมตัดอย่างเดียว วันไหนตีก็ตีอย่างเดียว ไม่ต้องเก็บอุปกรณ์บ่อย ๆ พิมพ์ก็ไม่มีอะไรมาก ใช้ ไม้รองหรือกระสอบรอง ตอนหลังผมใช้กระสอบรองหัวน็อค ผมทำงานได้วันละ 20-30 ใบ ซึ่งเร็วกว่ากันเยอะ เวลาทำงาน ผมนั่งพิจารณาว่ามันเสียเวลาตรงไหนมาก ก็รู้ว่าเสียเวลาในการตกแต่ง เยอะ เพราะต้องใช้ค้อนค่อย ๆ เคาะให้มันเรียบ ผมก็เลยหันมาใช้สากเรียบทำให้พื้นเสมอเร็ว งานรับเหมาบางครั้งต้องข้ามชั้นตอนบ้าง แต่ก็อย่าทำให้สินค้ามีตำหนิ ในปี พ.ศ. 2521 ตอนนั้นทำกัน 3 ราย คือ ลุงวินัย ลุงเกลี้ยง และพ่อตาผม (ลุงแสวง) สมมุติว่างานที่มันมาจ้างเรานี้ อย่างเช่นงานที่มีความกว้างขนาด 10 นิ้ว เสมือนมีคนคิดแบบจะเสนอขายสินค้าก็มาจ้างผมตีด้วยมือ ก่อนลองตลาดคิดว่าดีตลาดไหม ถ้าดีตลาดก็จะไปทำแทนปั้ม สมมุติอย่างงานข้าวเป็นงานสังกะสีก็มาจ้างผมทำจำนวนหนึ่งก่อน แล้วลองขายตามท้องตลาดคิดว่าดีตลาดไหม ถ้าดีตลาดก็สั่งทำแทนปั้มแล้วปั้มออกมา ค่าแรงจะถูกกว่าที่มาจ้างเราทำจากมือ เมื่อก่อนนี้การจำหน่ายสินค้าจะส่งกันบริเวณบ้านช่างหล่อ เขตบางกอกน้อย เจ้าของชื่อตาตม ที่เขตบางกอกน้อยไม่มีการทำทองเหลืองอย่างนี้ ที่โน้นจะตีชั้นลงหินอย่างเดียว เพราะพ่อตาผมเขาคิดแบบขึ้นมาเอง ทางโน้นไม่รู้วิธีทำอย่างที่เราทำทางเราก็จะเก็บวิธีการทำไว้เป็นความลับ ผมคิดว่ามันขึ้นอยู่กับคนที่คิดคนแรก พ่อตาผมเขาเป็นคนคิดละเอียด สำหรับการส่งสินค้าสมัยก่อนจะห่อของแล้วเดินทางไปทางรถไฟ ภายหลังทำสินค้าได้ครั้งละมาก ๆ ก็จะเหมารถยนต์ไปส่ง ตอนหลังสุดพ่อตาผมรับงานมาชิ้นละ 21 บาท พ่อตามาจ้างผมทำชิ้นละ 8 บาท แต่ก่อนไอ้คนที่มันมาจ้างเราทำมันก็ไม่รู้ว่าทำกันแบบไหน พอเวลามันมาบ้านเรา ผมจะเก็บพิมพ์ไว้ไม่ให้มันเห็นพิมพ์ เพราะถ้าเห็นพิมพ์แล้วจะทำได้ แต่ถ้าไม่เห็นพิมพ์ก็คิดไม่ออก มาตอนหลังงานน้อย ไม่ได้ใช้พิมพ์ทำให้เป็นสนิมหมด ก็เลยขายพิมพ์กันไปหมด การทำทองเหลืองถ้าเหลือเศษแผ่นทองเหลืองเราก็จะนำไปคืนเขา แต่ก่อนทองเหลืองราคาโลกกรัมละ 100-120 บาท ตอนหลังงานทองเหลืองมีน้อย ผมก็เลยต้องหันไปทำงานรับเหมาก่อสร้างแทน และเลิกทำทองเหลืองตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา



นายวินัย ธรรมประทีป ปัจจุบันอายุ 70 ปี ชาวบ้านคลองบ้านใหม่ หมู่ที่ 13 ตำบลท่าไข่ อำเภอมืองจะเข็งเทรา จังหวัดจะเข็งเทรา ได้ให้สัมภาษณ์คณะวิจัยและเล่าว่า

“ประมาณปี พ.ศ. 2503 ได้เข้ามาทำทองเหลืองเป็นลูกจ้างของแสวงซึ่งเป็นญาติพี่น้องกัน แสวงเขาเป็นน้องเขย เป็นลูกจ้างอยู่หลายปี ประมาณปี พ.ศ. 2506 จึงได้แยกตัวมาทำเองที่บ้าน ในระยะแรกทำกันเองที่บ้านกับภรรยาและคนในครอบครัวก่อน ต่อมากิจการเริ่มดีขึ้นเรื่อย ๆ จึงจ้างลูกจ้าง การทำทองเหลืองเป็นอาชีพที่มีรายได้ดีพอสมควร สามารถเลี้ยงครอบครัวได้ และมีเงินเหลือเก็บ เพราะอาชีพการทำทองเหลืองนั้น แต่ก่อนทำกันไม่กี่บ้าน ไม่เยอะ จะมีการทำทองเหลืองก็แค่หมู่บ้านคลองบ้านใหม่ที่เคยที่อื่นไม่เห็นมีการทำ ทำให้สินค้ามีราคาดี ช่วงนั้นเราสามารถกำหนดราคาเองได้ ทำไปส่งเท่าไรก็ไม่พอเนื่องจากความต้องการมาก เป็นแบบรับสินค้าไม่อัน ต่อมาภายหลังชาวบ้านคลองบ้านใหม่เห็นว่าการทำทองเหลืองทำให้มีรายได้ดี จึงหันมาทำกันมากทำให้การขายสินค้าซ้กเริ่มอืด ๆ ผู้รับสินค้าซ้กเริ่มกดราคาสินค้า เนื่องจากผู้ผลิตบ้านคลองบ้านใหม่ไปเสนอราคาให้ต่ำลง ทำให้พ่อค้าคนกลางกำหนดราคาให้เราเนื่องจากมีการขายสินค้าแข่งขันกันเป็นอยู่อย่างนี้หลายปี ผู้ผลิตสินค้าจากทองเหลืองก็ลดจำนวนลงเรื่อยๆ เนื่องจากอยู่ไม่ได้ต้องหยุดกิจการไปเป็นจำนวนมาก เพราะต่างคนต่างแย่งกันที่จะขายสินค้า ทำให้ไม่มีกำไรมีแต่เสมอตัวกับขาดทุน การทำทองเหลืองนั้นสินค้าจะเหมือนกันเนื่องจากทำด้วยกันมาบางคนเป็นลูกจ้างเมื่อทำได้เก่งแล้ว ก็แยกตัวกันไปทำธุรกิจเองที่บ้าน ทำให้มีผู้ทำทองเหลืองมาก เมื่อคนทำมากปัญหาต่าง ๆ ก็ตามมาหลังจากพ้นช่วงของการขายสินค้าตัดราคากันเองก็เหลือผู้ประกอบการอื่นอีกไม่กี่รายที่สามารถจะประกอบอาชีพนี้ได้อยู่ได้ การทำผลิตภัณฑ์ทองเหลืองนั้นสมัยก่อนผลิตแต่เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารและภาชนะในครัวเรือนเป็นหลัก เช่น มีด จาน ช้อน ช้อม ถาด และขันเป็นต้น ต่อมาในปี พ.ศ. 2521 จึงได้มีการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ขึ้น คือ ลุงวินัย ได้ไปส่งสินค้าที่กรุงเทพมหานคร ได้สังเกตเห็นสินค้าชิ้นหนึ่งเป็นถาด ทำมาจากโลหะ มองด้านหน้าเป็นลายเส้นมีลักษณะเหมือนองจ๊กสานไม้ไผ่สวยงามดี แต่ข้างหลังเรียบเนื่องจากเป็นโลหะหล่อ จึงมีความคิดที่จะดัดแปลงสินค้าทองเหลืองให้แปลกแตกต่างจากที่เคย เคยได้ทดลองทำกระจาดทองเหลืองสานเป็นอย่างแรก สานชิ้นแรกเสร็จก็ได้ชื่นชอบเป็นอันมากเพราะมองดูแล้วสวยงามดี แดมยังคงทนกว่าวัสดุที่ทำจากไม้ไผ่ หลักจากนั้นลุงก็ได้สังเกตเห็นว่ากระจาดที่ทำจากทองเหลืองสานนั้น มีลักษณะแข็งกระด้างไม่อ่อนช้อยเหมือนกับทำจากไม้ไผ่ เพราะเส้นทองเหลืองที่นำมาสานนั้นมีขนาดไม่เหมาะสม เส้นใหญ่เกินไปบ้าง เล็กเกินไปบ้าง ภายหลังจากได้มีการพัฒนาขนาดของเส้นทองเหลืองให้เหมาะสมกับสินค้ามากขึ้น โดยในปัจจุบันมีขนาดของเส้นทองเหลืองเป็นสิบ ๆ ขนาด สามารถเลือกใช้งานให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ที่จะทำ เมื่อจัดทำสินค้าจากทองเหลืองสานได้แล้ว ก็ส่งตลาดที่กรุงเทพมหานคร ปรากฏว่าได้รับการตอบรับจากผู้ซื้อเป็นอย่างดี สินค้าที่ขายดีเป็นสินค้าเล็ก ๆ น้อย ๆ พวกของชำร่วยต่าง ๆ สินค้าชิ้น



ใหญ่ ๆ ขายไม่ค่อยดี อาจเป็นเพราะสินค้าทองเหลืองสานมีราคาแพงกว่าสินค้าที่ทำจากไม้ไผ่ คนไทยจึงไม่นิยม จะขายดีก็เพราะชาวต่างชาติพวกฝรั่งนิยมซื้อสินค้าที่ทำจากมือ และการใช้ประโยชน์ก็ใช้ประโยชน์อะไรไม่ได้มาก ส่วนใหญ่ซื้อไปก็เอาไปโชว์หรือนำไปประดับตกแต่งบ้านเท่านั้น ที่สินค้าทองเหลืองสานมีราคาแพงก็เพราะวัสดุทองเหลืองมีราคาแพงก็โลกรับละหลายร้อยบาท และกระบวนการผลิตก็ต้องใช้แรงงานคนเท่านั้น สำหรับกระบวนการผลิตทองเหลืองให้เป็นเส้นก็ต้องสั่งทำจากโรงงานผลิตทองเหลืองเท่านั้น โรงงานจะรับทองเหลืองมาจากต่างประเทศอีกทีหนึ่ง เนื่องจากประเทศไทยไม่มีทองเหลือง การทำสินค้าแต่ละชิ้นจะต้องใช้ระยะเวลาในการทำทั้งสิ้น บางชิ้นใช้ระยะเวลาในการทำหลายวัน เนื่องจากการทำทองเหลืองสานเป็นงานฝีมือมีขั้นตอนในการผลิตหลายขั้นตอน ที่สำคัญผู้ทำจะต้องมีประสบการณ์ มีใจรัก และมีความอดทนในการทำ ถึงจะได้สินค้าที่มีคุณภาพ” (วนิดย์ ธรรมประทีป, สัมภาษณ์)

นายเกลี้ยง ธรรมประทีป ปัจจุบันอายุ 72 ปี อยู่บ้านเลขที่ 17 บ้านคลองบ้านใหม่ หมู่ที่ 13 ตำบลท่าไข่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้ให้สัมภาษณ์คณะวิจัยและเล่าว่า

“ทำทองเหลืองมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2502 แต่ก่อนทำกับแสวง ซึ่งเป็นน้องเขยได้ชักชวนให้ทำ และบอกว่ามีรายได้ดีกว่าทำอย่างอื่น ก็เลยลองทำดู ตอนนั้นเป็นลูกจ้างของแสวง ทำพวกช้อนน้ำชา กาแฟ เป็นลูกจ้างแสวงอยู่หลายปี การทำทองเหลืองตอนนั้นลุงเป็นช่างแบบ คือเป็นนักออกแบบ สินค้าทองเหลืองของที่นี่ หากร้านมีความต้องการทำเป็นทองเหลืองได้เป็นรูปภาพหรือสินค้าตัวอย่างที่ทำจากวัสดุอย่างอื่นก็สามารถประยุกต์ทำเป็นทองเหลืองได้ ประมาณปี พ.ศ. 2506 ก็ได้แยกตัวมาทำเองที่บ้าน โดยทำร่วมกับครอบครัว ตอนทำใหม่ ๆ ผลิตสินค้าแล้ว หาร้านส่งที่กรุงเทพมหานคร ร้านที่รับในตอนนั้นมีหลายร้านด้วยกันแถว ๆ ราชประสงค์บ้าง บางกอกน้อยบ้าง พาหุรัดบ้าง สินค้าที่ทำตอนนั้นก็พวกช้อนน้ำชา กาแฟ และต่อมาในภายหลังทางร้านที่เราไปส่งก็ได้สั่งให้เราทำสินค้าแบบอื่น ๆ เพิ่มขึ้น เช่น ถาด งาน ชาม ช้อน มีดแกะลาย ตอนกิจการดีมีลูกจ้างอยู่ 7-8 คน สำหรับการจัดส่งสินค้า ตอนนั้นจะนั่งรถประจำทางไปแล้วต่อรถมอเตอร์ไซค์รับจ้าง จะไปส่งเองที่ร้านแต่หากวันใดสินค้าเยอะมากก็จะให้ลูกจ้างไปด้วย สำหรับทองเหลืองสานมีในภายหลังวนิดย์ซึ่งเป็นน้องชายได้ไปเห็นถาดที่ทำจากโลหะด้านหน้าเป็นลายเส้นคล้ายที่ทำจากการจักสานก็เลยมาทดลองทำดู และปรากฏว่าเป็นที่ต้องการของตลาดจึงได้รับความนิยม ชาวบ้านคลองบ้านใหม่จึงหันมาทำทองเหลืองสานกันมากขึ้น สมัยก่อนมีผู้ทำทองเหลืองมากที่สุดประมาณ 30 ราย ลุงเองก็ทำมาด้วยกันกับวนิดย์ ต่อมาในปี พ.ศ. 2530 ได้ป่วยอยู่นานจึงเลิก ปัจจุบันทำอยู่บ้างเล็ก ๆ น้อย ๆ” (เกลี้ยง ธรรมประทีป, สัมภาษณ์)



นายอวิธ ธรรมประทีป ปัจจุบันอายุ 60 ปี อยู่บ้านเลขที่ 90 บ้านคลองบ้านใหม่ หมู่ที่ 13 ตำบลท่าไข่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้ให้สัมภาษณ์คณะวิจัยและเล่าว่า

“เป็นคนบ้านคลองบ้านใหม่ ตำบลท่าไข่ อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทราแต่กำเนิด มีอาชีพรับจ้างทั่วไป เริ่มเข้ามาเกี่ยวข้องกับทองเหลืองตั้งแตปี พ.ศ. 2522 โดยเป็นลูกจ้างเขา ระยะแรก ๆ ได้ทำสินค้าประเภทขันแคะสลัก สมัยก่อนเป็นแบบทองเหลืองปั๊มขึ้นรูป ส่วนใหญ่จะแคะสลักลายบนขัน”

“สมัยก่อนมีผู้ทำทองเหลืองไม่กี่ราย จึงทำให้ทองเหลืองมีราคาสูง ตอนนั้นได้ค่าแรงเยอะมาก เนื่องจากสินค้าได้ราคา มีการทำกระจาดทองเหลืองกันมาก เพราะขายดีผู้คนนิยมใช้ เอาไว้ใส่ของได้หลายอย่าง บางคนเอาไว้ใส่ผลไม้ สินค้าจากทองเหลืองในคอนนั้นขึ้นรูปแล้ว ใช้น้ำยาขัดเงาซึ่งมีลักษณะเป็นก้อน ๆ แข็งเหมือนอิฐแดง ใช้ป้ายเครื่องขัดเงาแล้วขัด หลังจากนั้นใช้น้ำมันปาล์มเช็ดมันเงา ขันล้างคราบฝุ่นสีดำ ๆ ออกจากภาชนะ แล้วนำไปขัดเงาอีกครั้ง และต่อมาก็ได้มีการจัดทำภาชนะทองเหลืองจากการสาน” (อวิธ ธรรมประทีป, สัมภาษณ์)

“ได้เริ่มทำธุรกิจทองเหลืองสานของครอบครัวเองเมื่อปี พ.ศ. 2531 ตอนนั้นได้ทำเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน จัดทำสินค้าเล็ก ๆ น้อย ๆ ประเภทของชำร่วยต่าง ๆ เช่น กระบุง กระจาด ตะกร้า เป็นต้น สำหรับการจำหน่ายนั้นส่งที่ตลาดพาหุรัด กรุงเทพมหานคร เราไปส่งเอง โดยนั่งรถไฟไป แต่ถ้ามีของที่จะไปส่งเยอะ ๆ ก็เหมารถยนต์ไป การใช้ประโยชน์ของสินค้าทองเหลืองนั้นคนซื้อไปจะนิยมนำไปให้เป็นของขวัญ ของฝากเสียมากกว่าที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน เพราะภาชนะทองเหลืองนั้น หากโดนน้ำเค็มก็จะมีสีดำ ทำทองเหลืองสานที่เป็นของชำร่วยส่งอยู่หลายปีจนกระทั่งปี พ.ศ. 2536 กิจกรรมไม่ค่อยดี มีการทำทองเหลืองสานกันหลายราย และมีการจำหน่ายสินค้าตัดราคากันเองมากขึ้น เช่น เรานำไปจำหน่ายสินค้าชิ้นละ 4 บาท ผู้อื่นนำไปจำหน่ายสินค้าชิ้นละ 3.50 บาท ทำให้สินค้ามีราคาถูกลงเรื่อย ๆ เมื่อเป็นเช่นนี้เราก็อยู่ไม่ได้เนื่องจากไม่มีกำไรจึงต้องเลิกกิจการไปโดยปริยาย” (อวิธ ธรรมประทีป, สัมภาษณ์)

2. ฐานความคิดและเหตุผลความจำเป็น

การผลิตทองเหลืองสานมีฐานความคิดมาจากการเพิ่มช่องทางใหม่ในการประกอบอาชีพเพื่อหารายได้เลี้ยงตนเองและครอบครัว เนื่องจากการทำทองเหลืองแผ่นในรูปแบบต่าง ๆ เป็นอาชีพของชาวบ้านคลองบ้านใหม่อยู่ก่อนแล้ว แต่เป็นการบังเอิญที่นายวนิชย์ ธรรมประทีปได้สังเกตเห็นตลาดโลหะที่วางขายอยู่ข้างในร้านหนึ่งด้านหน้าเป็นลายเส้นเหมือนการจักสานไม้ไผ่ดูสวยงามดี จึงเกิด



แนวความคิดใหม่กลับมาประยุกต์ใช้ความรู้การจักสานไม้ไผ่มาใช้ทำผลิตภัณฑ์โดยการเปลี่ยนจาก วัตถุประสงค์ไม้ไผ่มาเป็นทองเหลืองเส้นแทน ผักฝันทาทองเหลืองเส้นเช่นเดียวกับไม้ไผ่ที่นำมาจักเป็นเส้น เล็ก ๆ ซึ่งมีข้อดีกว่าตรงที่ทองเหลืองเส้นเป็นวัสดุที่สามารรถซื้อมาได้ในขนาดรูปแบบต่าง ๆ โดยไม่ ต้องเสียเวลามาจักมาเหลา และยังมีความทนถาวรด้วยเพราะไม่มีมอดกินหรือมีการแตกร้าวในอนาคต แต่มีข้อเสียคือนาน ๆ ไปจะเปลี่ยนสีค่อย ๆ ดำลงไปซึ่งชาวบ้านคลองบ้านใหม่ก็ทดลองทำจนรู้วิธี ป้องกันปัญหานี้ได้ ฐานความคิดนี้นอกจากจะมีการทำทองเหลืองสานเพื่อให้มีรายได้มากขึ้น เพราะว่ ทองเหลืองสานเป็นภูมิปัญญาไทยที่ขายได้แล้ว ยังจะต้องพัฒนารูปแบบสินค้าและวิธีการผลิตให้ได้ มาตรฐานที่คงที่ มีการควบคุมมาตรฐานที่ดี แม้ว่าจะเป็นการ “ทำด้วยมือ” (Hand made) และมีคนทำ หลายคน ทั้งนี้เพื่อให้สินค้าเป็นที่นิยมมากขึ้นทั้งจากคนไทยและชาวต่างประเทศเป็นการเผยแพร่ภูมิ ปัญญาไทยไปสู่ตลาดโลกอีกทางหนึ่ง

3. กระบวนการผลิต วิธีปฏิบัติและพัฒนาการผลิต

ภูมิปัญญาการทำทองเหลืองสานอาศัยความรู้ความชำนาญจาก 2 ส่วน คือ ส่วนหนึ่งเป็น ความรู้ความชำนาญการทำทองเหลืองแผ่นที่นายแสวงได้ไปเรียนรู้มาจากโรงเรียนเพาะช่างและกอง ศึกษาศาสตร์ กระทรวงการคลัง กับอีกส่วนหนึ่งเป็นความรู้จากภูมิปัญญาไทยในการจักสานไม้ไผ่ นำแบบ แผนการจักสานไม้ไผ่มาเป็นแบบการสานและแบบของผลิตภัณฑ์โดยที่ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่เป็น สิ่งของเครื่องใช้แบบไทย ๆ แต่ได้จำลองเป็นสิ่งของจีนเล็ก ๆ เพื่อให้เป็นของชำร่วยและทำเป็นชิ้น ใหญ่ ๆ เพื่อให้ใช้ประโยชน์ใส่ของประดับ ตกแต่งและตั้งโชว์ได้ด้วย แม้ว่าวัตถุประสงค์จะเป็นการซื้อ มาจากภายนอกชุมชน แต่ภูมิปัญญาในการทำทองเหลืองสาน เป็นความรู้ความชำนาญที่เกิดจากชุมชน พัฒนาและเรียนรู้ร่วมกันในชุมชนชาวคลองบ้านใหม่พยายามอนุรักษ์ความรู้ความชำนาญนี้ไว้ภายใน ชุมชน มีความลับในกลวิธีการผลิตบางอย่างที่คนภายนอกไม่รู้และไม่สามารถทำได้ ทั้งนี้เนื่อง จากการทำทองเหลืองสานเป็นการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self – Directed Learning) ของชาวชุมชน ถือว่าเป็น ภูมิปัญญาไทยแนวใหม่อย่างแท้จริงเพราะเป็นการผสมผสานภูมิปัญญาไทยให้เข้ากับวัตถุประสงค์แบบใหม่ ได้อย่างลงตัว

การทำภาชนะจากทองเหลืองได้มีการจัดทำกันมานานแล้ว ยุคแรก ๆ จะเป็นพวกที่ทำมา จากทองเหลืองหล่อ คือนำทองเหลืองมาหล่อให้เป็นภาชนะสำหรับใช้ในชีวิตประจำวัน ประเภท เครื่องใช้ในครัวเรือนหรือเครื่องใช้บนโต๊ะอาหาร โดยการทำบล็อกให้เป็นรูปภาชนะต่าง ๆ แล้วเท ทองเหลืองใส่เข้าไปในบล็อกจะได้ภาชนะตามที่ต้องการ และบล็อกที่ทำไว้จะต้องทำให้ถูกวิธีคือ จะต้องสลับกันระหว่างฝั่งซ้ายกับฝั่งขวา ถ้าเขียนบล็อกทางด้านซ้าย ภาชนะจะออกมาทางด้านขวา



เหมือนกับการส่องกระจก ต่อมาได้มีการแกะลายลงบนตัวภาชนะเป็นลายต่าง ๆ เช่น ขันทองเหลือง จะนิยมแกะลายเทพพนมไว้ทั้งสี่ด้านของขัน แล้วเดินเส้นเป็นลวดลายดอกไม้ต่าง ๆ เชื่อมเทพพนมแต่ละด้าน เพื่อความสวยงาม ซึ่งในปัจจุบันก็หาซื้อได้ที่บ้านคลองบ้านใหม่ยังมีผู้ทำอยู่ 2 ราย ยุคต่อเป็นพวกทองเหลืองแผ่น คือ การนำทองเหลืองไปทำให้เป็นแผ่น ๆ แล้วจึงนำมาทำภาชนะต่าง ๆ โดยมีกรรมวิธีที่เหมือนกันจะต่างกันที่ส่วนผสม เช่น พวกทองเหลืองลงหินจะมีการผสมตะกั่วมาเป็นส่วนผสม วิธีทำ คือจะนำทองเหลืองลงหินไปเผาไฟให้ร้อนแล้วใช้ค้อนทุบขึ้นรูปเหมือนกับการตีมีด แต่ถ้าเป็นทองเหลืองธรรมดาจะเผาไฟให้ร้อนแล้วใช้ค้อนทุบขึ้นรูปเหมือนกับการตีมีด แต่ถ้าเป็นทองเหลืองธรรมดาจะเผาไฟให้ร้อนแล้วนำไปแช่น้ำสักพักแล้วใช้ค้อนทุบขึ้นรูป ต่างกันตรงที่เมื่อนำไปเผาไฟแล้วถ้าเป็นทองเหลืองลงหินจะไม่แช่น้ำ เนื่องจากจะแตกหรือเป็นรอยร้าวได้ วิธีการทำทองเหลืองแผ่นให้เป็นภาชนะต่าง ๆ นั้น มีดังนี้ นำทองเหลืองแผ่นมาตัดตามขนาดที่ต้องการ วาดรูปภาชนะที่ต้องการลงบนทองเหลืองแผ่น นำกรรไกรมาตัดตามรูปที่วาดไว้ นำทองเหลืองที่ตัดขึ้นรูปแล้วมาประกบกัน ทุบด้วยค้อนให้ทองเหลืองแผ่นเป็นเนื้อเดียวกัน เก็บรายละเอียด นำไปขัดเงาด้วยเครื่องขัดเงาโดยใช้น้ำยาขัดเงา นำไปล้างด้วยน้ำมันเบนซิน นำไปขัดเงาอีกครั้ง เป็นอันเสร็จเรียบร้อย สำหรับยุคปัจจุบันเป็นยุคของการทำทองเหลืองสาน คือมีการใช้เส้นทองเหลืองมาสานแทนการใช้วัสดุจากไม้ไผ่ ภาชนะที่ได้จะมีความอ่อนช้อยเหมือนทำจากไม้ไผ่ เนื่องจากเส้นทองเหลืองมีหลายขนาดด้วยกัน สามารถเลือกให้เหมาะสมกับภาชนะที่จัดทำได้ อีกทั้งทองเหลืองสานมีคุณสมบัติที่ดีตรงที่มีความคงทนไม่ผุพัง ยกเว้นถ้าใช้ไปนาน ๆ หลายปี บางครั้งอาจจะดำเนื่องจากโดนกับอากาศ ซึ่งจะทำให้เกิดปฏิกิริยาเป็นครกคักทองเหลืองได้ แต่ในปัจจุบันได้มีการแก้ไขปัญหานี้แล้ว โดยการใช้น้ำยาซิลิโคนเคลือบทองเหลืองอีกชั้นหนึ่ง เพื่อป้องกันปัญหาครกคักทองเหลือง เป็นการใช้สารเคมีทางวิทยาศาสตร์มาช่วย เพื่อให้สินค้ามีความคงทนถาวร

ทองเหลืองสานงานแห่งความภาคภูมิใจและเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวบ้านคลองบ้านใหม่ โดยเริ่มมีการสานทองเหลืองขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2521 โดยนายวนิชย์ ธรรมประทีป ได้ไปส่งสินค้าเป็นภาชนะที่ทำจากทองเหลืองแผ่นในสมัยก่อนที่กรุงเทพมหานคร มองเห็นตลาดโลหะมองค้ำหน้าเป็นลายเส้นเหมือนสินค้าพวกจักสานที่ทำจากไม้ไผ่สวยงามดี แต่มองค้ำหลังกับเรียบ เนื่องจากเป็นโลหะหล่อ จึงมีความคิดที่จะคัดแปลงสินค้าที่ทำจากทองเหลืองแผ่นขึ้นรูปให้เป็นสินค้าที่ทำจากทองเหลืองสาน โดยได้ทดลองทำกระจาดทองเหลืองเป็นอย่างแรก และต่อมาก็ได้ทำสินค้าที่ทำจากทองเหลืองสานอีกหลายรูปแบบด้วยกัน สำหรับวิธีการผลิตมีขั้นตอนดังนี้ นำทองเหลืองเส้นมาตัดตามขนาดที่ต้องการ ขึ้นโครงสร้างฐานก่อน โดยเอาเส้นแบน และเส้นกลม มาขึ้นรูปตรงส่วนฐานก่อน ถ้าเป็นทรงกลม ทรงรี ให้วางเป็นรูปดอกจันทน์ ถ้าเป็นทรงเหลี่ยมให้วางลายขัด แล้วนำเส้นกลมเล็ก แบนมาสานลายขัดตามเส้น โครงที่ถักมาจากส่วนฐาน สานจนเต็มชิ้นงาน ถ้ามีลวดลายให้



ตามต้องการ สานเติมจนถึงส่วนปาก นำขอบแข็งมาเก็บปากให้เรียบร้อยหรือเส้นเกลียวมาสานต่อพัน ให้เรียบร้อย ถ้าเป็นตะกร้าใส่หูให้ครบเป็นเสร็จเรียบร้อย นำไปล้างให้สะอาด นำไปเคลือบซิลิโคน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหลืองสวยงาม ไม่ดำ

ภูมิปัญญาการทำภาชนะทองเหลืองแผ่นและภาชนะทองเหลืองสาน สามารถนำมาจัดแบ่งเป็นยุค ๆ ได้ดังนี้

1) ยุคทองเหลืองแผ่น

การทำทองเหลืองบ้านคลองบ้านใหม่มีมานานแล้ว ในยุคแรก ๆ นายแสวง โพธิ์วรรณ ได้เป็นผู้ริเริ่มในการทำประมาณปี พ.ศ. 2502 ในตอนนั้นได้มีการจัดทำทองเหลืองแผ่นจากการปี้มและตีเท่านั้น และสินค้าที่จัดทำในช่วงแรก ๆ ก็เป็นพวกช้อนน้ำชาแต่เพียงอย่างเดียว มาทำสินค้าตัวอื่น ๆ ขึ้นในภายหลัง เนื่องจากประสบความสำเร็จจากสินค้าช้อนน้ำชา สินค้าที่จัดทำขึ้นมาในภายหลัง ได้แก่ บาดร ถาด ชาม จาน มีด ช้อน ชัน เป็นต้น

วิธีการทำทองเหลืองแผ่นจากการปี้มและตี มีขั้นตอนการทำได้ดังนี้

- (1) นำทองเหลืองมาตัด วาดรูปตามภาชนะที่ต้องการ
- (2) นำกรรไกรตัดเหล็กตัดทองเหลืองตามรูปทรงที่วาดไว้
- (3) นำทองเหลืองมาประกบกันแล้วใช้ค้อนตีให้เข้ากัน
- (4) นำไปเจียรส่วนที่ไม่ต้องการออก
- (5) นำไปขัดเงาโดยใช้น้ำยาขัดเงาขัด
- (6) ล้างด้วยน้ำมันเบนซิน
- (7) นำไปขัดเงาอีกครั้ง เป็นอันเสร็จเรียบร้อย

(ลุงแสวงจะไม่บอกวิธีการทำให้กับพ่อค้าคนกลางรู้ เนื่องจากเกรงว่าถ้าพ่อค้าคนกลางรู้แล้วจะทำเอง ถ้าพ่อค้าคนกลางมารับสินค้าถึงบ้านก็จะนำกระสอบปิดอุปกรณ์เครื่องมือไว้ทั้งหมด)

2) ยุคทองเหลืองสาน

การทำทองเหลืองยุคที่สอง นายวนิชย์ ธรรมประทีป ได้เป็นผู้ริเริ่มในการทำทองเหลือง ประมาณปี พ.ศ. 2521 เกิดขึ้นตอนที่ลุงวนิชย์ ได้ไปส่งสินค้าภาชนะทองเหลืองที่กรุงเทพมหานคร เห็นถาดโลหะมองด้านหน้าเป็นเส้นลายเหมือนของจักสานสวยงามดี แต่ข้างหลังเรียบ เนื่องจากเป็นโลหะหล่อ จึงมีความคิดจะคัดแปลงสินค้าทองเหลืองจากการปี้มและตี โดยเริ่มจากการนำเส้นทองเหลืองมาสานกระจาดที่มีลักษณะเป็นเหมือนผลิตภัณฑ์จักสานไม้ไผ่ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 6 นิ้ว และอีกหลายรูปแบบในช่วงต่อมา



ในกระบวนการผลิตทองเหลืองสานนั้นได้แบบอย่างมาจากการสานไม้ไผ่ เช่น กระจ้า กระจับ กระจาด บางครั้งต้องรื้อแบบจักสานไม้ไผ่มาคู่เป็นตัวอย่าง หรือทำตามแบบที่ถูกค้ำนำมาให้ดู จึงถือได้ว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ภาคภูมิใจ โดยมีวิธีการทำมีดังนี้

- (1) นำทองเหลืองเส้นมาตัดตามขนาดที่ต้องการ
- (2) ขึ้นโครงสร้างฐานก่อน โดยเอาเส้นแบน และเส้นกลม มาขึ้นรูปตรงส่วนฐาน (ก้น) ก่อน ถ้าเป็นทรงกลม ทรงรี ให้วางเป็นรูปดอกจันทน์ ถ้าเป็นทรงเหลี่ยมให้วางลายขัด
- (3) แล้วนำเส้นกลมเล็ก แบนมาสานลายขัดตามเส้นโครงที่ถักมาจากส่วนฐาน
- (4) สานจนเต็มชิ้นงาน ถ้ามีลวดลายก็สานให้ได้ตามต้องการ สานเต็มจนถึงส่วนปาก
- (5) นำขอบแข็งมาเก็บปากให้เรียบร้อยหรือเส้นเกลียวมาสานต่อพันให้เรียบร้อย
- (6) ถ้าเป็นตะกร้าใส่หุให้ครบ เป็นเสร็จเรียบร้อย
- (7) นำไปล้างให้สีสดใส
- (8) นำไปเคลือบซิลิโคน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีสีเหลืองสวยงามไม่ดำ

(การสานมีทั้งแบบมีแม่พิมพ์ และไม่มีแม่พิมพ์)

ในปัจจุบันบ้านคลองใหม่มีการคิดผลิตภัณฑ์ที่ทำการทองเหลืองสานเป็นจำนวนมาก ดังนี้

- (1) ของชำร่วย เช่น ตะกร้าจั่ว กระจาดจั่ว กระจับจั่ว ชะลอม ช้อง ไซ บั้งก็
- (2) แจกกัน รูปทรงต่าง ๆ มีดังนี้ ทรงโถ เหลี่ยม กรวย กระจับ
- (3) ถล่อง รูปทรงต่าง ๆ มีดังนี้ ทรงเหลี่ยมผืนผ้า จัตุรัส กลม รูปไข่
- (4) ตะกร้า รูปทรงต่าง ๆ มีดังนี้ ทรงรี รูปไข่ กลม สีเหลี่ยมผืนผ้า สีเหลี่ยมจัตุรัส ทรงกระจ้า ทรงกรวย
- (5) โคมไฟรูปทรงต่าง ๆ มีดังนี้ ทรงกลม กระบอก เหลี่ยม โถ แจกกัน ผ่าครอบ
- (6) กระจ่างคันไม้
- (7) ที่ใส่ไวน์ รูปทรงต่าง ๆ มีดังนี้ แบบนอน แบบตั้ง
- (8) กระจาด กระจับ
- (9) ถาด รูปทรงต่าง ๆ มีดังนี้ กลม เหลี่ยม วงรี
- (10) รับทำตามคำสั่งซื้อ



4. กระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันมา

การทำภาชนะทองเหลืองเป็นสินค้าที่จะต้องใช้งานฝีมือเป็นอย่างมาก ผู้ทำจะต้องมีความอดทนพอสมควรถึงจะทำได้ เพราะกว่าจะได้สินค้าแต่ละชิ้นนั้น จะต้องมีการผลิตหลายขั้นตอนด้วยกัน และจะต้องใช้ระยะเวลาในการทำพอสมควรบางชิ้นใช้ระยะเวลาในการทำ 3-4 วัน บางครั้งการผลิตก็ขึ้นอยู่กับเทคนิคของผู้ผลิตแต่ละคนอยู่เหมือนกัน ซึ่งก็แล้วแต่ทักษะว่าใครจะเป็นอย่างไร เช่น การทำจานทองเหลืองบางคนทำได้วันละ 8-10 ใบ บางคนทำได้ถึงวันละ 20 ใบ ซึ่งมีจำนวนแตกต่างกันมากพอสมควร ที่ต่างกันก็ตรงขั้นตอนการทำ บางคนทำตั้งแต่ทำแผ่นทองเหลืองมาตัดขึ้นรูป และนำรูปประกบกัน แล้วตีให้เข้ากัน จนกระทั่งเสร็จเป็นสินค้า 1 ชิ้น แล้วทำชิ้นอื่นต่อ ส่วนบางคนก็นำแผ่นทองเหลืองมาวาดรูปหลาย ๆ รูป ทำจนกระทั่งทองเหลืองแผ่นหมด แล้วจึงนำกรรไกรมาตัดตามรูป นำมาประกบกันใช้ค้อนทุบให้เข้ากัน ชัดเจนเป็นอันเสร็จ จะเห็นได้ว่าแต่ละคนมีเทคนิคการทำที่ไม่เหมือนกันแต่มีเป้าหมายเดียวกัน โดยทำงานให้เสร็จโดยเทคนิคการทำอย่างหลังคือวิธีการทำงานเดียวกันจนหมดจะทำให้การทำงานรวดเร็วกว่าวิธีแรก ซึ่งทำงานให้เสร็จเป็นชิ้นๆ ไป

การประกอบอาชีพทองเหลือง บางครอบครัวทำทองเหลืองเป็นงานอดิเรกคือ ทำในยามว่างจากงานประจำ บางครอบครัวทำเป็นอาชีพหลัก โดยจะมีอาชีพทำทองเหลืองอย่างเดียว การทำทองเหลืองจะนั่งทำงานกันที่บ้านทำให้วิถีชีวิตของบุตรหลานได้สัมผัสกับงานทองเหลืองโดยตรง คือได้เห็น พ่อ แม่ ผู้ปกครองทำก็อยากช่วย ทำให้ได้ใกล้ชิดและมีความผูกพันกับงานทองเหลืองสถาน การเรียนรู้จึงเป็นการเรียนรู้จากกลุ่มหรือชุมชน (Collaborative Learning) เป็นส่วนใหญ่ มีการเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self – directed Learning) และการเรียนรู้โดยบังเอิญด้วย วิธีการเรียนรู้จะเป็นแบบการทดลองทำฝึกทำ (Learning by Doing) ลองผิดลองถูกจนสามารถทำได้ เข้าลักษณะที่เรียกว่า “ครูพักลักจำ” ในที่สุดแล้วสมาชิกในครอบครัวก็สามารถทำได้อย่างสวยงามประณีต ซึ่งเป็นงานฝีมืออันทรงคุณค่าของชาวบ้านคลองบ้านใหม่ นับว่าเป็นงานศิลปะอีกแขนงหนึ่งที่ได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง

5. การนำไปใช้ประโยชน์

สินค้าที่ทำจากวัสดุทองเหลืองจะมีราคาแพงกว่าวัสดุประเภทอื่นๆ เนื่องจากวัสดุทองเหลืองมีราคาแพง อีกทั้งระยะเวลาในการผลิตก็ใช้ระยะเวลาในการทำงานหลายวัน เพราะฉะนั้นผู้ซื้อสินค้าส่วนใหญ่จะนำไปเพื่อประดับตกแต่งตามบ้านเรือน โรงแรม หรือสถานที่ต่าง หรือเป็นของขวัญ ของฝาก ของชำร่วย มากกว่านำไปใช้ในชีวิตประจำวัน



6. การประยุกต์ใช้กับสังคมสมัยใหม่

การทำทองเหลืองสานเป็นการนำแนวคิดการจักสานไม้ไผ่ของคนไทยมาประยุกต์ให้เข้ากับสมัยใหม่ โดยการเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบจากไม้ไผ่มาเป็นทองเหลืองเส้นแทน ซึ่งสามารถเลือกใช้ทองเหลืองเส้นในขนาดต่าง ๆ รูปแบบต่าง ๆ ตามที่ลูกค้าสมัยใหม่นิยมและชื่นชอบ สินค้าส่วนใหญ่จะเป็นเครื่องประดับตกแต่ง ของชำร่วย ของที่ระลึกที่คนมีรายได้สูง คนสมัยใหม่ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศต้องการจึงได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เข้ารูปแบบตามที่ลูกค้าสั่งหรือแบบใหม่ ๆ ที่ลูกค้าต้องการ ฉะนั้นจึงได้ผลิตผลิตภัณฑ์ออกมามากมาย ตั้งแต่ของชำร่วย แจกัน ตะกร้า โคมไฟ กระจาด ด่านไม้ กระจาด กระจง ถาดรูปทรงต่าง ๆ จนกระทั่งที่ใส่ไวน์รูปแบบต่าง ๆ ตามที่ลูกค้าสั่ง กล่าวโดยสรุปก็คือ พัฒนาทั้งประเภทสินค้า รูปแบบ วิธีการผลิตให้เป็นไปตามสังคมสมัยใหม่ต้องการอยู่อย่างไม่หยุดยั้ง

7. กลวิธีการนำสินค้าชุมชนสู่ตลาดเมืองและตลาดโลก

การทำทองเหลืองแต่ก่อนต่างคนต่างทำ บ้านใครบ้านมัน บางครั้งทำให้เกิดปัญหาเรื่องการขายสินค้าตัดราคากันเอง ในปี พ.ศ. 2531 กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย ได้เข้ามาส่งเสริมสนับสนุนให้มีการรวมกลุ่ม และก็ดำเนินการจัดทำระเบียบข้อบังคับ เพื่อให้สมาชิกแต่ละคนปฏิบัติตามอยู่ในระเบียบที่วางไว้ และมีเงินมาสนับสนุนให้กลุ่มอีกจำนวน 25,000 บาท เพื่อให้กลุ่มได้มีความเข้มแข็ง ต่อมาในปี พ.ศ. 2539 ก็ได้มีกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมและกรมส่งเสริมสหกรณ์ เข้ามาช่วยเหลือด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเงินทุนในการประกอบอาชีพ ทำให้กลุ่มมีความเข้มแข็งมากยิ่งขึ้น

การจำหน่ายสินค้าทองเหลืองของบ้านคลองบ้านใหม่นั้นมีการจำหน่ายสู่ตลาดเมืองมานานแล้วตั้งแต่ปี พ.ศ. 2502 ในเวลานั้นจำหน่ายกันที่บริเวณชายเวียงบางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร จำนวนหลายร้านด้วยกัน ส่วนมากการจำหน่ายจะเป็นร้านที่เป็นย่านที่มีชาวต่างชาติอาศัยอยู่หนาแน่น “เพราะพวกฝรั่งชอบงานฝีมือมากกว่าที่เครื่องจักร” ในส่วนของจังหวัดฉะเชิงเทราได้เริ่มออกจำหน่ายเมื่อมีส่วนราชการเข้ามาสนับสนุน ช่วยเหลือและชักชวนให้ไปออกร้านจำหน่ายสินค้าตามงานที่ทางราชการจัดขึ้น ทำให้สินค้าทองเหลืองเป็นที่รู้จักของคนในจังหวัดฉะเชิงเทราโดยทั่วไป และได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ๆ จนทำให้สินค้ามีชื่อเสียง



ปัจจุบันมีการส่งสินค้าออกไปจำหน่ายต่างประเทศ ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น เยอรมัน และอินเดีย โดยผ่านทางพ่อค้าคนกลาง ซึ่งได้รู้จักกันที่งานใหญ่ ๆ ที่ส่วนราชการจัดขึ้น เมื่อได้ไปร่วมออกร้านแล้วก็สนใจสินค้าสั่งซื้อไปจำหน่าย

การจำหน่ายของเหลือสถานในปัจจุบันมีการจำหน่ายสินค้าทั้งภายในและภายนอกประเทศ ดังนี้

1) สถานที่จำหน่ายสินค้าของเหลือสถานภายในประเทศ มีดังนี้

1.1) ที่ทำการกลุ่มของเหลือสถานเลขที่ 56 หมู่ที่ 13 ตำบลท่าไคร้

1.2) จำหน่ายตามงานนิทรรศการแสดงสินค้าที่ทางราชการจัดขึ้น และสนับสนุนให้ไปจำหน่าย เช่น หน้าศาลากลางจังหวัดฉะเชิงเทรา อิมแพ็คเมืองทองธานี ศูนย์ช่วยเหลือทางวิชาการพัฒนาชุมชนเขตที่ 2 โรงแรมอิมพีเรียลควีนปาร์ก ศูนย์สรรพสินค้าริเวอร์ไซด์ ห้างพาดำปิ่นเกล้า เป็นต้น

1.3) ร้านค้าย่านพาหุรัด และสะพานหัน ร้านนารายณ์ภักดิ์

กรุงเทพมหานคร

2) สถานที่จำหน่ายสินค้าของเหลือสถานในต่างประเทศ มีดังนี้

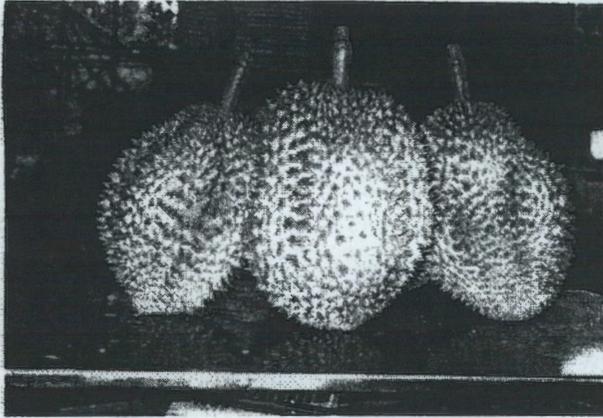
2.1) สินค้าที่หน่วยราชการสนับสนุนให้วางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกา

2.2) สินค้าที่ส่งผ่านตัวแทนภาคเอกชนรับสินค้าไปจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น อินเดีย เยอรมัน

3) เผยแพร่ทางอินเทอร์เน็ต สั่งซื้อได้ที่เว็บไซต์ www.ThaiTambon.com



ภูมิปัญญาการทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง





ภูมิปัญญาการทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง

1. ประวัติความเป็นมา

นางบุตร พัทธ์คีรี อายุ 88 ปี อยู่บ้านเลขที่ 30 หมู่ที่ 3 ตำบลบางตะพง อำเภอเมือง จังหวัดระยอง ได้เล่าให้คณะวิจัยฟังว่า

“เป็นคนระยองโดยกำเนิด มีอาชีพทางการเกษตร และปลูกทุเรียนมานานมากแล้ว พอมาถึงรุ่นลูกเขาก็ต้องทำอาชีพนี้ต่อไป ก็ต้องรับมรดกที่ดินผืนนี้สืบทอดกันมาซึ่งแต่ก่อนก็ปลูกทุเรียนอยู่หลายพันธุ์ เช่น พันธุ์กบ อีรวง อีหนัก ชมพูศรี ครั้งแรกก็ปลูกกับเมล็ด โดยการขอกาที่อื่นซื้อหมากินบ้างแล้วก็เอาเมล็ดไปหว่านไว้ในดิน งอกพอประมาณก็จะเอาไปปลูกในหลุม การปลูกที่แรกเลยก็ปลูกแบบมั่ว ๆ ไป ไม่เป็นร่อง ไม่เป็นระเบียบนัก แล้วก็รดน้ำใส่ปุ๋ยขี้วัว ขี้ควาย ภายในหมู่บ้านที่มี เมื่อปลูกได้ประมาณ 5 – 6 ปี ก็เริ่มเป็นดอก และเป็นผล การขายจะว่าเป็นการแลกเปลี่ยนกันคิดว่าเพราะในสมัยนั้นก็มีชาวบ้านคนอื่น ๆ ที่ไม่มีสวนทุเรียนเราก็นำทุเรียนไปแลกข้าวเขามาเก็บไว้กินกันแลกผักแลกปลากับญาติพี่น้องที่อยู่แถบชายทะเลบ้าง ส่วนที่จะขายก็มีบ้าง ซื้อขายกันเองภายในหมู่บ้านที่เขาไม่ได้ปลูก ต่อมาต้นพันธุ์มันคงแก่ก็เริ่มตายบ้าง อยู่ ๆ ก็แห้งตายหรือค่อย ๆ เสื่อสภาพ ล้มตายทีละต้นสองต้น และเมื่อพันธุ์ทุเรียนที่ล้มตายลงก็หามาซ่อมแซมกันใหม่”

“เดิมทีแต่ก่อนที่เห็นเขาปลูกทุเรียนจะเป็นพันธุ์พื้นเมือง หรือที่เรียกกันว่าพันธุ์โบราณ จะไม่มีพันธุ์ชะนี หรือหมอนทองเหมือนในปัจจุบันนี้ ส่วนพันธุ์พื้นเมืองที่เห็นปลูกกันก็จะเป็นพันธุ์กบและมีพันธุ์ก้านยาวด้วย ลักษณะผลของทุเรียนพันธุ์กบลูกจะยาวรี ๆ ป่องตรงกลาง สีของเนื้อจะเหลืองแก่ ส่วนก้านยาวลักษณะผลจะกลม ๆ มีเมล็ดใหญ่ เคี้ยวนี้พันธุ์โบราณไม่ค่อยมีให้เห็นนัก วิธีการทำสวนทุเรียนถ้าถามว่าเป็นอย่างไร ก็คงจะเป็นเพราะเห็น พ่อแม่ ทำกันให้เห็นทุก ๆ ปี ไม่ต้องสอนอะไรกันมาก จะสังเกตบ้าง และการสอนของพ่อ กับแม่ก็ต้องทำอะไรบ้าง อย่างเช่น ประมาณเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเดือนมีนาคมก็ให้นำทุเรียนใส่ปุ๋ย จะเป็นปุ๋ยจากมูลสัตว์นะในสมัยนั้น พอเดือนมิถุนายนทุเรียนก็จะเริ่มแก่เริ่มหล่นและนำไปขายได้ หรือจะให้ปุ๋ยหลังจากที่ตัดผลขายแล้วก็ได้ จะได้บำรุงต้นด้วยแล้วแต่จะใส่ปุ๋ย 2 ช่วงก็ได้ ต่อมาก็เริ่มซ่อมแซมต้นที่ตายด้วยพันธุ์ ชะนี หมอนทอง ในราว ๆ ปี พ.ศ. 2510 ตอนนั้นก็มาถึงรุ่นลูกแล้วที่ต้องทำสวนสืบทอดจากป้า คือลูกสาวชื่อ บุญจีน เขาก็มีความรู้จากการที่ป้าได้สอนบ้างจากการสังเกตของเขาเอง ไม่ต้องบอกอะไรถึงเวลาที่จะเป็นไปตามแต่ละเดือนว่าจะต้องทำอะไรบ้าง การตลาดตอนนี้เขาจะนำออกไปขายเองในตลาด” (บุตร พัทธ์คีรี, สัมภาษณ์)



“ถ้าพูดถึงสมัยนั้นค่าครองชีพต่ำก็อยู่ได้ไม่ลำบาก และการนำทุเรียนออกมาขายที่ตลาดต้องเป็นทุเรียนที่สุกแล้วเท่านั้น เพราะสมัยก่อนจะนิยมกินกันแต่ทุเรียนที่สุกหล่นจากต้นแล้วเท่านั้น ไม่รู้จักคัดแปลงมาทำอย่างอื่นเหมือนสมัยนี้ และพันธุ์พื้นบ้านก็จะค่อย ๆ หมดไป เหลือไว้กินเองไม่กี่ต้น ลูกสาวป้า (บุญชิ้น) ก็อายุสัก 18 ได้ ก็ปลูกทุเรียนพันธุ์หมอนทอง และพันธุ์ชะนีเต็มทั้งสวนแล้ว รสชาติของทุเรียนหมอนทองจะดีกว่า เนื้อสีสวย กลิ่นไม่ฉุน เรื่องการดูแลรักษาพันธุ์ชะนี จะดูแลรักษาง่ายกว่าพันธุ์หมอนทอง ซึ่งถ้าโคนน้ำมาก ๆ ก็จะตายได้ง่ายกว่า แต่ทุเรียนเป็นพันธุ์ไม้สูงไม่ชอบลม เมื่อโคนลมแรง ๆ ก็จะโคนล้มได้ง่าย ในระยะหลัง ๆ มานี้ การจำหน่ายสู่ตลาดเริ่มดีขึ้นบ้าง ต่อมาชักเกือบ 20 ปีที่แล้วเห็นจะได้ มีพ่อค้าคนกลางเข้ามาซื้อถึงที่ในสวน แต่ราคาจะถูกกว่าในตลาดนิดหน่อย พ่อค้าจะตัดเองจากต้นและจากการซื้อที่สุกหล่นจากต้น ก็เริ่มมาซื้อเป็นทุเรียนดิบ โดยสังเกตว่าทุเรียนมีเปอร์เซ็นต์แก่เต็มที่แล้วหรือยัง หรือสอบถามชาวสวนว่าเริ่มออกดอกประมาณเดือนไหน หรือไม่ก็ทดลองเจาะดูเนื้อของทุเรียนว่าสมควรตัดได้หรือไม่ การตลาดในระยะนี้เริ่มดีขึ้น กับชาวสวนที่ไม่ต้องขนออกมาขายเองเหมือนสมัยก่อน เศรษฐกิจก็เริ่มดีขึ้นมาเรื่อย ๆ ค่าครองชีพก็ยังไม่สูงเหมือนในสมัยนี้ ลูกสาวคนนี้เป็นคนกำเนิดที่ทำในหมู่บ้าน ” (บุตร พิทักษ์ศิริ , สัมภาษณ์)

ลูกสาวกล่าวบ้าง (นางบุญชิ้น โพธิ์แก้ว อายุ 40 ปี) “ถามว่าทำไมถึงต้องทำทุเรียนแปรรูปเหมือนอย่างที่เห็นในปัจจุบันนี้ ตอนแรกเลยก็เห็นที่อื่นเขานิยมนำเนื้อทุเรียนสุกแล้ว นำมากวน ฉีดขึ้นก็ลองทำดูบ้างเพราะว่า ทุเรียนสุกตอนนั้นราคาเริ่มจะถูก คาดว่าคงจะขายไม่ทัน คือ คนทานก็ทานไม่ไหว คงจะเป็นสาเหตุนี้ที่หันมาทำทุเรียนกวนกันมาก และในปี พ.ศ. 2536 จังหวัดทางภาคตะวันออก คือ ระยอง จันทบุรี ตราด ได้ถูกลมพายุพัดอย่างหนัก ทำให้สวนทุเรียนได้รับความเสียหายกันมาก บางสวนก็กำลังจะตัดขายได้ แต่ในบางสวนก็ยังอ่อนอยู่ไม่สามารถที่จะขายได้ ทำให้เกิดความเสียหายเดือดร้อนแก่ชาวสวนกันเป็นส่วนใหญ่ ก็จะมีเจ้าหน้าที่ของรัฐบาลเข้ามาให้คำแนะนำในหมู่บ้าน และให้รวมกลุ่มกันทดลองและสอนทำ อย่างเช่น ทุเรียนที่แก่จัดก็ทดลองนำมาทอดโดยการหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ และทอดในน้ำมันพืชโดยให้น้ำมันมากพอประมาณ และทดลองชิมกันดูก็ปรากฏว่ารสชาติก็อร่อย แต่ครั้งแรกที่ทดลองทอด จะเป็นพันธุ์ชะนี แต่การเก็บทุเรียนทอดพันธุ์ชะนี จะเก็บรักษาไว้ได้ไม่นาน ประมาณ 1 สัปดาห์ ก็จะไม่กรอบแล้ว และลองทอดพันธุ์หมอนทองดูปรากฏว่ารสชาติอร่อยกว่าพันธุ์ชะนี มีรสหวาน กรอบกว่า และการเก็บรักษาก็เก็บไว้ได้นานหลายเดือนก็ยังคงความกรอบอร่อยอยู่ หลังจากนั้นเมื่อมีเจ้าหน้าที่ได้เข้ามาทดลองทำและสอนและเริ่มหาตลาดในหมู่บ้านได้ขาย รู้สึกว่าการทำทุเรียนทอดกรอบจะทำให้มีรายได้ดีกว่าการนำทุเรียนที่ดิบออกสู่ตลาด หรือขายให้พ่อค้าคนกลาง หลังจากนั้นคนในหมู่บ้านก็หันมาทำทุเรียนทอดกรอบขายกัน และจัดตั้งเป็นกลุ่มขึ้น ในปี พ.ศ. 2537 อย่างเช่นในหมู่บ้านที่ป่าอยู่ก็จะเป็น “กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขายายดา ” ซึ่งผลิตแต่ทุเรียนทอดกรอบ



อย่างเคียว มีสมาชิกในหมู่บ้านเป็นผู้ถือหุ้นร่วมและป่าเป็นประธานกลุ่ม โดยการจัดตั้งกลุ่มครั้งแรก เมื่อวันที่ 6 มิถุนายน พ.ศ. 2527 สมาชิกครั้งแรก 22 คน เงินทุนดำเนินการเริ่มต้นได้มาจากโครงการช่วยเหลือเกษตรกร (กชก.) เป็นจำนวนเงิน 815,000 บาท แยกเป็นวัสดุอุปกรณ์ที่จำหน่ายให้กลุ่มแม่บ้าน เป็นจำนวนเงิน 315,400 บาท เป็นเงินยืมปลอดดอกเบี้ย จำนวน 500,000 บาท โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแก้ไขปัญหาทุเรียนราคาตกต่ำ เป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิต เพื่อเพิ่มรายได้และส่งเสริมให้มีการปรับปรุงสินค้าแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร โดยเงินดังกล่าวต้องคืนภายใน 4 ปี(ปัจจุบันชำระคืนเรียบร้อยแล้ว) และเงินดังกล่าวนี้ทำให้สมาชิกมีรายได้เพิ่มขึ้น รายละ 7,500 บาท หรือ 8,000 บาท ต่อปีและทุเรียนกวนก็ยังทำอยู่แต่จะทำกันในช่วงทุเรียนซุก ๆ หรือทุเรียนสุกสั้นตลาด ราคาถูกมาก ถ้าทุเรียนกวนจะมีสีสวย รสชาติดี ต้องเป็นพันธุ์หมอนทองแท้ ๆ

กลุ่มทุเรียนทอดกรอบ “กลุ่มเกษตรกรเขายายคา” สามารถทำให้สมาชิกในกลุ่มมีรายได้เพิ่มขึ้น คิดันคิดว่าจะยังคงทำต่อไปเรื่อย ๆ เพราะว่ามีวัตถุดิบอยู่แล้ว ต่อไปปลูกหลานก็ต้องรับมรดกตรงนี้เพราะว่าเป็นอาชีพที่สามารถทำกันได้และทำเป็นกันทุกคน เขาได้เห็นการทำ ขั้นตอนการทำงานเกิดความชำนาญ และความถนัด หรือไม่แน่สักวันเขาคงคิดหาวิธีหรือคิดแปรรูปทุเรียนมาทำอย่างอื่นอีกก็ได้” (บุญชื่น โพธิ์แก้ว, สัมภาษณ์)

นางเสนาะ จันทร์บัว อายุ 62 ปี ประธานกลุ่มสตรีอาสาพัฒนาหนองตารส บ้านเลขที่ 154 หมู่ 12 ตำบลตะพง อำเภอมือง จังหวัดระยอง ได้เล่าให้คณะผู้วิจัยฟังว่า

“คิดันเป็นคนระยองโดยกำเนิด อยู่บ้านหนองตารส ต.ตะพง พ่อ แม่ เป็นคนดั้งเดิมของ ต.ตะพง จะเล่าถึงความเป็นมาของหมู่บ้านก่อนนะ เดิมที ชื่อบ้านหนองตาศ ในหมู่บ้านจะมีหนองน้ำขนาดใหญ่ ซึ่งอยู่ในที่ดินของตาศใครไปใครมาจะรู้จักหนองน้ำของตาศดี ซึ่งหนองน้ำนี้ก็ได้ใช้ประโยชน์ให้กับคนในหมู่บ้านด้วย ต่อ ๆ มา ชาวบ้านจะเรียกกันเพี้ยนไปเอง เป็นหนองตารส และหนองน้ำนี้ต่อ ๆ มา ตาศก็ได้ถมดินไปเรื่อย ๆ ปลูกบ้านให้ลูกหลานบ้าง แบ่งขายไปบ้าง จนมาถึงปัจจุบันนี้ไม่เป็นหนองน้ำอยู่ในหมู่บ้านแล้ว จึงเป็นที่มาของหมู่บ้านหนองตารสในปัจจุบันนี้”

“อาชีพของคนในหมู่บ้านมีอาชีพทางการเกษตร ส่วนใหญ่จะปลูกทุเรียนกันมากและบ้านคิดันเองก็ปลูกทุเรียนมากมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษเป็นมรดกตกทอดมาถึงคิดัน เมื่อก่อนเมื่อตอนเป็นเด็ก จะเห็นแต่ทุเรียนพันธุ์พื้นเมือง เช่น พันธุ์อีรวง อิกบ กระดุม พวงมณี เขาก็ใช้เมล็ดปลูกกันครั้งแรกป่าก็ถามพ่อ แม่ เหมือนกันว่าไม่รู้จักเอาพันธุ์ทุเรียนพวกนี้มาจากไหน เขาก็ตอบว่าก็ได้มาจากญาติพี่น้องทางจันทบุรี เขาปลูกกันก็ขอเมล็ดเขามาปลูกบ้าง สมัยนั้นทุเรียนพวกนี้เราจะเอาไปขายที่ในตัวจังหวัดขายแต่ทุเรียนสุกที่หล่นมาจากต้นแล้ว หรือรอให้ทุเรียนเนื้อถึงจะขายได้ (ต่างจากสมัยนี้ ถ้าทุเรียน



แตกคนจะไม่คนนิยมทาน) และในสมัยนั้นการดูแลรักษาที่เป็นแบบธรรมชาติจะรดน้ำอย่างเดียวการรดน้ำทุเรียนในสมัยก่อน คิดค้นกับทางครอบครัวจะต้องหาน้ำ โดยใช้น้ำหาบสองข้าง ซึ่งคักมาจากหนองน้ำ ซึ่งก็จะช่วยกันทำทั้งครอบครัว โดยแรงงานกันเองในครอบครัว ไม่ได้จ้างคนอื่น แต่ต่อมาก็จะเป็นสายขางขนาดใหญ่ต่อกับเครื่องเป็นเครื่องยนต์คูโบต้า ต่อสายขางไปยังต้นทุเรียนที่จะให้น้ำ โดยการลากสายขางย้ายคันไปเรื่อย ๆ จนครบทั้งสวน ต่อมาก็ได้พัฒนาการเป็นใช้ระบบน้ำเหวี่ยง หรือน้ำหยด ต่อท่อเอสลอนไปตามคันทุกคัน และจากเครื่องยนต์คูโบต้า ก็เปลี่ยนเป็นเครื่องปั้มน้ำใช้ไฟฟ้า หรือที่เรียกว่ามอเตอร์ปั้มน้ำ การใส่ปุ๋ยสมัยแรก ๆ ไม่ได้ใส่ปุ๋ย อะไรทั้งสิ้นต่อมาก็ใส่ปุ๋ยมูลสัตว์ และปุ๋ยวิทยาศาสตร์ตามมา พวกหนอนกินใบ เชื้อรา โรครากเน่า ใส่ขี้มไม่มีเหมือนในสมัยนี้ ก็มีขายทางด้านสารเคมีเข้ามารักษาตามยุคตามสมัยเรื่อยมา การนำออกมาขายที่ตลาดได้เห็น พ่อกับแม่ทุเรียนใส่เกวียนโดยใช้แรงงานจากวัว ควาย สมัยแรกเลยที่เคียวนะ ต่อมาก็เริ่มพัฒนามาเป็นรถคล้าย ๆ รถอีแต๋น มาสมัยคิดค้นก็เริ่มมีรถยนต์กระบะในการขนส่งผลไม้ออกมาจากสวนในตัวเมืองระยอง”

“จะพูดย้อนถึงพันธุ์ทุเรียนอื่น ๆ ที่เข้ามาแทนพันธุ์ทุเรียนพื้นเมือง การนิยมทานทุเรียนพันธุ์พื้นเมืองเริ่มจะหายไป เพราะสมัยก่อนจะทานแต่ทุเรียนที่สุกแล้วหล่นจากต้นเท่านั้น แต่ถ้าถามว่ายังมีสายพันธุ์พื้นเมืองหลงเหลืออยู่ไหม ก็ยังมีอยู่แต่ก็ส่วนน้อย คนในหมู่บ้านก็เริ่มนำทุเรียนพันธุ์หมอนทอง พันธุ์ชะนี พันธุ์กระดุม เข้ามา และราคาก็ดีกว่าทุเรียนพันธุ์พื้นเมือง รสชาติดีกว่า ถ้าถามว่าเอาพันธุ์เหล่านี้มาจากไหน ตอนนั้นจะซื้อพันธุ์มาจากทางจันทบุรี เพราะทางจันทบุรีมีทุเรียนพันธุ์นี้ปลูกกันมาก่อนทางระยอง บ้านคิดค้นตอนนี้ที่ปลูกมากก็จะเป็นหมอนทอง ชะนีมีน้อยกว่าเพราะว่าหมอนทองให้ราคาดีกว่า แต่การดูแลรักษาจะยากกว่าพันธุ์อื่นๆ พันธุ์หมอนทองไม่ชอบน้ำมากนักจะต้องใส่น้ำที่พอเหมาะ ด้านการดูแลรักษาด้านแมลง เชื้อรา หนอนกินทุเรียน โรคเหล่านี้ต้องให้ยาหรือสารเคมีที่ถูกต้องกับโรคด้วยเช่นกัน ไม่เหมือนพันธุ์พื้นเมืองในสมัยก่อน ๆ”

“การเข้าสู่กรรมวิธีการแปรรูป เค็มที่ก็ยังไม่ได้ทำเป็นทุเรียนกวน หรือทุเรียนทอดกรอบช่วงนั้น เกิดวิกฤตการณ์ทุเรียนที่เคซายได้ราคา พ่อค้าคนกลางเป็นคนส่งออกขายต่างประเทศ เกิดตีกลับจากต่างประเทศ เพราะบางรายตัดทุเรียนอ่อนไปขาย หรือ ตัดเปอร์เซ็นต์ต่ำ ทำให้ผลผลิตราคาตกต่ำทำให้ความเสียหายให้กับราษฎรในหมู่บ้าน ตัวคิดค้นเองก็ได้รับความเดือดร้อน แต่ได้ดูทีวีและนโยบายของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมีพระราชดำริเกี่ยวกับ “เศรษฐกิจแบบพอเพียง” จึงมีแรงผลักดันให้เริ่มนำทุเรียนมาทอด ใช้ทั้งทุเรียนพันธุ์ชะนี และทุเรียนหมอนทอง ในครั้งแรกเกิดอุปสรรคมาก ปัญหาทอดทุเรียนไม่กรอบ ไหม้บ้าง ทดลองทำกันมาในกลุ่ม เมื่อทดลองทำกันดูแล้วก็ยังไม่ได้คุณภาพเท่าที่ควรจึงได้ติดต่อไปยังหน่วยงานของทางราชการให้เข้ามาช่วยสอน คือหน่วยงานของพัฒนาชุมชน เมื่อได้รับการฝึกสอน ขั้นตอนการทำหรือเทคโนโลยี ตอนแรกเลยจะทำการหันทุเรียนกับมีดธรรมดา



หันเป็นชิ้นบาง ๆ และต่อ ๆ มา ก็เป็นเครื่องสไลด์มือ เครื่องหันไฟฟ้า มีคู่มือขนาดใหญ่ ซึ่งเหล่านี้ก็ได้รับความช่วยเหลือของหน่วยงานของรัฐบาลด้วยดีมาตลอด และทดลองทำแล้วก็ได้รสชาติที่แน่นอน และการนำสินค้าออกวางสู่ตลาดก็เป็นที่ยอมรับ ซึ่งคนในหมู่บ้านได้รับประโยชน์มากมายจากการทำทุเรียนนี้ ซึ่งชาวบ้านในกลุ่มก็จะนำลูกหลานให้เข้ามาช่วยหรือสอนวิธีการทำทุเรียนทอดกรอบ การทำท็อฟฟี่ทุเรียนบ้าง ซึ่งก็เป็นประโยชน์กับลูกหลานจะได้สืบทอดอาชีพ และการทำสวนทุเรียนที่ยังมีสืบต่อไป”

“ส่วนการนำทุเรียนที่มาทอดก็เป็นทุเรียนผลใหญ่ ตั้งแต่ 7 กิโลกรัมขึ้นไป จนถึง 10 กิโลกรัม ซึ่งทุเรียนผลใหญ่จะไม่นิยมทานกัน แต่เมื่อนำมาทอดจะได้เนื้อทุเรียนที่เป็นชิ้นใหญ่ ๆ และสวย รสชาติดี ถ้าพูดถึงวัตถุดิบภายในบ้านเรามีเพียงพอหรือไม่นั้น ถ้าเป็นช่วงผลไม่จริง ๆ ในจังหวัดระยองของเราก็พอ แต่ถ้าเลยเดือนกรกฎาคมไปแล้วทุเรียนบ้านเราเริ่มหมด ทางกลุ่มก็ได้ติดต่อทุเรียนจากทางภาคใต้มาครั้ง ละหลาย ๆ ตัน ก็เลยมีทุเรียนให้ทำเป็นทุเรียนทอดกรอบกันได้เกือบตลอดทั้งปี และทุเรียนทางภาคใต้ก็ทยอยออกมาขายกันได้เรื่อย ๆ ในหลาย ๆ จังหวัดด้วยกัน (แต่ทุเรียนทางภาคใต้จะทอดยากกว่าทุเรียนทางภาคตะวันออก) แต่ในปัจจุบันนี้บางหมู่บ้านซึ่งก็อยู่ในตำบลตะพงเริ่มนำวิธีการทำทุเรียนให้ออกนอกฤดู หรือที่เรียกกันว่า “การทำทวาย” การทำเช่นนี้ก็ได้อผลดี และทำให้ทุเรียนมีตลอดทั้งปี แต่ต้องใช้สารเคมีเข้ามาช่วย การทำเช่นนี้ก็มิทั้งผลดี และผลเสียเช่นกัน คือถ้าทำทวายแล้วอายุของต้นทุเรียนจะสั้นกว่าปกติ แต่ก็ต้องดูแลรักษากันเป็นอย่างดี”

“จะพูดถึงการจัดตั้งกลุ่ม “สตรีอาสาพัฒนาหนองตารส” ซึ่งทำทุเรียนทอดกรอบเป็นงานหลักของทางกลุ่ม ซึ่งตัวดิฉันเองเป็นประธานกลุ่ม ซึ่งประสบความสำเร็จมากทั้งในระดับอำเภอและระดับจังหวัด เพราะสินค้าทางกลุ่มนั้นผลิตได้คุณภาพ เป็นที่ติดตลาดของลูกค้าทั่วไป ทางอำเภอเมืองจะส่งกลุ่มแม่บ้านของต่างจังหวัดมาเยี่ยมชมการศึกษาดูงาน รายการโทรทัศน์บางรายการสัมภาษณ์ ที่กลุ่มทุเรียนทอดกรอบของเราเป็นประจำ และทางจังหวัดก็จะคัดเลือกทางกลุ่มของดิฉันนำสินค้าออกไปวางขายตามงานต่าง ๆ และหาตลาดจำหน่ายสินค้าให้ และในขณะนี้ สินค้าของทางกลุ่มวางจำหน่ายอยู่ทั่วไป ทั้งในและต่างจังหวัด กำลังขยายตลาดออกไปเรื่อย ๆ ก็เนื่องจากการให้การสนับสนุนของทางราชการ หรือหน่วยงานของพัฒนาชุมชน” (เสนาะ จันทร์บัว, สัมภาษณ์)

นางสุนันท์ งามสุข ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกระบกพัฒนา อำเภอเมือง จังหวัดระยอง ได้เล่าให้คณะวิจัยในส่วนเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์จากทุเรียนว่า

“การเข้าสู่อาชีพแปรรูปทุเรียน ปี พ.ศ. 2532 ในช่วงนั้นทุเรียนราคาถูก ทุเรียนทางจังหวัดระยองก็มีมากปลูกกันทุกตำบลเลยก็ว่าได้ ทำให้ทุเรียนราคาตกต่ำมาก ทุเรียนขายไม่ค่อยได้ และอีก



อย่างก็เห็นที่อื่นเขาแปรรูปทุเรียนกันในรูปต่าง ๆ กัน เช่น ทุเรียนกวน คิฉินก็ทดลองทำดูบ้างนำทุเรียนในสวนตัวเองที่สุกจนขายแทบไม่ทันมาแกะเนื้อออกจากเมล็ดและทำการกวนดู ครั้งแรกจะใช้พันธุ์ชะนี กวน ปรากฏว่าสีไม่ค่อยสวย ออกจะดำ แต่ก็ขายได้ มีแม่ค้ารับไปขายอีกทีหนึ่ง ต่อมาลองนำพันธุ์หมอนทองมากวนดูบ้าง ปรากฏว่าสีสวย ใส นำมารับประทาน แต่ก็สามารถที่จะนำทั้งสองพันธุ์มาผสมกันแล้วกวน สีสีที่ได้ก็ไม่แตกต่างกันมากนัก ก็ทำอยู่ประมาณ 2 ปี ทั้งขายแบบทุเรียนคิฉินด้วย เคยขายส่งโรงงานเพื่อส่งไปขายยังตลาดต่างประเทศด้วย แต่จะต้องทำการคัดเป็นพิเศษทุกอย่างแม้กระทั่งผล ขนาด สีผิว หานาม ทุกอย่างโดยเฉลี่ยน้ำหนักผลต้องไม่ต่ำกว่า 2-2.5 ไม่นเกินนี้”

“ความคิดตอนนั้นก็คิดว่าต้องทำอะไรสักอย่าง ทุเรียนที่สวน 350 ตัน ถ้าตัดไปขายแล้วราคาถูกแบบนี้มีหวังขาดทุนแน่นอน ถ้าลองนำมาแปรรูปเหมือนอย่างหมู่บ้านอื่น ๆ ที่เขากำลังเริ่มทำกัน น่าจะดี ในตอนนั้นเริ่มมีกลุ่มแม่บ้านต่าง ๆ เพิ่งจะเริ่มทำกัน ตอนแรกก็เริ่มทำกันในครอบครัวก่อน ประมาณ 100 กก. โดยไม่ได้จ้างใครเลย ครั้งแรกรสชาติก็ดี ไม่ได้แตกต่างจากที่อื่นที่ลองซื้อมาชิม เมื่อทดลองทำแล้วก็ชวนสมาชิกในกลุ่มที่มีอยู่แล้วโดยคิฉินเป็นประธาน” (สุนันท์ งามสุข , สัมภาษณ์)

“และต่อมาปี พ.ศ. 2535 เริ่มจัดตั้งเป็นกลุ่มทุเรียนทอดกรอบ เพราะในช่วงนี้ผลผลิตเริ่มล้นตลาดอีกครั้ง และมีจำนวนมาก ราคาถูกลงกว่าปีก่อน ๆ ไม่คุ้มต่อการลงทุน ทุกสวนบ่นกันว่าขาดทุนแน่นอน ก็ได้คิดปรึกษากันเองภายในหมู่บ้านว่าควรติดต่อหน่วยงานราชการให้เข้ามาช่วยบ้างช่วยสนับสนุนด้านการรวมกลุ่ม การบริหารจัดการ รวมถึงการแปรรูปผลผลิตด้วย และช่วยจัดหางบประมาณให้ด้วย ซึ่งก็ได้รับการช่วยเหลือมาเป็นอย่างดี จึงเป็นที่มาของการแปรรูปทุเรียนที่ชื่อกลุ่มว่า “กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกระบอกแก้วพัฒนา” โดยมีคิฉินเป็นประธานกลุ่ม และมีสมาชิกในกลุ่มหมู่บ้านเป็นผู้ถือหุ้น” (สุนันท์ งามสุข , สัมภาษณ์)

2. ฐานความคิด และเหตุผลความจำเป็น

ภูมิปัญญานี้เกิดขึ้นมาได้เนื่องจากสภาพแวดล้อมบังคับ เพราะว่าทุเรียนที่ปลูกมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน มีจำนวนมากขึ้นเรื่อย ๆ จนขายไม่ได้ราคา ประกอบกับภัยธรรมชาติที่มีพายุมาทำให้ทุเรียนล้ม ผลผลิตทุเรียนจึงมีมาก ถ้าจะทิ้งไปก็เสียขายจะทำให้ขาดทุนมากเข้าไปอีก ภูมิปัญญานี้จึงเกิดมาจากฐานความคิดที่ว่าลดการสูญเสียหรือลดการขาดทุนให้เหลือน้อยลง และใช้ทุเรียนที่เป็นวัตถุดิบในท้องถิ่น หารายได้เพื่อเลี้ยงตนเองและครอบครัว อันเป็นช่องทางใหม่ในการหารายได้ ดีกว่านำทุเรียนไปขายให้พ่อค้าคนกลางทั้งที่เป็นทุเรียนคิฉินหรือสุกซึ่งราคาต่ำมาก ความรู้และคำแนะนำแรก ๆ อาจจะมาจกทางราชการหรือจังหวัดใกล้เคียง ที่ประสบปัญหาเดียวกัน แต่ชาวระยองก็ได้ทดลองทำด้วย



ตนเอง ลองผิดลองถูก คิดค้นจนเกิดความรู้ความชำนาญในการทำทุเรียนทอดกรอบที่มีคุณภาพส่งขายทั้งในประเทศและต่างประเทศ และสามารถสร้างรายได้ให้แก่ชาวระยอง ได้ตลอดทั้งปี จนกลายเป็นอาชีพหลักสำหรับหลายครอบครัว หลายชุมชน สร้างชื่อเสียงให้แก่ชาวระยองในปัจจุบัน จากฐานความคิดเดิมที่ภูมิปัญญานี้เกิดขึ้นเพื่อลดการขาดทุนในการปลูกทุเรียนกลายเป็นภูมิปัญญาเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ชาวระยองอย่างมั่นคงในระยะยาว ดังจะเห็นได้จาก เมื่อทุเรียนดิบซึ่งเป็นวัตถุดิบในจังหวัดระยองหมดลง (ทั้ง ๆ ที่เมื่อก่อนมีมากล้นจนราคาตกต่ำ) ชาวจังหวัดระยองต้องไปซื้อหาทุเรียนดิบมาจากทางภาคใต้หรือคิดที่จะไปประกอบการทำทุเรียนทอดกรอบในพื้นที่ของจังหวัดทางภาคใต้ นั้นแสดงให้เห็นว่า การทำทุเรียนทอดกรอบสามารถสร้างรายได้ให้แก่ชาวระยองได้อย่างเป็นกอบเป็นกำมากพอที่จะเลี้ยงครอบครัวเป็นอย่างดี ทั้งนี้ เพราะภูมิปัญญาของชาวระยองในการทำทุเรียนทอดกรอบที่ชุมชนได้ร่วมกันคิดร่วมกันทำงานเกิดความรู้ ความชำนาญที่สามารถแก้ไขปัญหามาของชุมชนได้

3. กระบวนการผลิต วิธีปฏิบัติและพัฒนาการผลิต

ความรู้ความชำนาญในการปลูกทุเรียนและการทำทุเรียนกวน อาจกล่าวได้ว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวระยอง (และจังหวัดในภาคตะวันออก) ที่ได้รับมาจากบรรพบุรุษ เพราะว่าได้ทำต่อกันมานานหลายชั่วอายุคน แม้จะมีเจ้าหน้าที่ทางราชการไปแนะนำให้ปรับปรุงในสิ่งต่าง ๆ ก็ตาม ก็ยังนับได้ว่าชาวระยองในปัจจุบันได้รับภูมิปัญญานี้มาจากบรรพบุรุษ ส่วนการทำทุเรียนทอดกรอบถือได้ว่าเป็นความรู้ใหม่ที่ชาวระยองได้รับการถ่ายทอดหรือมีแบบอย่างมาจากทางราชการ ไปแนะนำหรือจากจังหวัดใกล้เคียงคือจันทบุรี ที่มีการทำทุเรียนทอดกรอบเช่นกันหรือ อาจจะได้รับคำแนะนำจากส่วนราชการพร้อม ๆ กันก็ได้ เนื่องจากประสบปัญหาเช่นเดียวกัน อย่างไรก็ตาม จริง ๆ แล้วชาวระยองต้องคิดค้นลองผิดลองถูก ศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองและเรียนรู้จากกลุ่มจึงจะเกิดความรู้ความชำนาญอย่างแท้จริง นับได้ว่าภูมิปัญญานี้เป็นภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นใหม่เมื่อไม่นานมานี้ประมาณปี พ.ศ. 2535 – 2536 เป็นต้นมา เป็นภูมิปัญญาที่มีส่วนผสมกันระหว่างความรู้ใหม่ที่ได้อาจมาจากภายนอกชุมชนและความรู้ใหม่ที่รู้เองจากประสบการณ์ของคนในท้องถิ่น ดังจะเห็นได้จากคำบอกเล่าเกี่ยวกับกระบวนการผลิตของบุคคลต่าง ๆ อาทิ เช่น

นางอรพรรณ รามะไม ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านปากป่า อายุ 59 ปี บ้านเลขที่ 8/5 หมู่ 4 ตำบลหนองตะพาน อำเภอบ้านค่าย จังหวัดระยอง ได้พูดถึงกระบวนการผลิตว่า

“ครั้งแรกก็ได้ทดลองทำกันเองไม่ได้ปรึกษาใคร ทำกันเองในกลุ่ม ว่าน่าจะทำอย่างนี้ลองครั้งแรกใช้พันธุ์โบราณก่อนชื่อว่าพันธุ์ ดาวน้อย เมื่อทอดออกมาแล้วเนื้อสวยดีมาก เหลือง นำรับประทาน



แต่เมื่อวางไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง เนื้อทุเรียนที่ทอดจะไม่กรอบ ก็ลองนำทุเรียนพันธุ์หมอนทองมาลองทอดดู ปรากฏว่ากรอบอร่อย ตั้งทิ้งไว้จนเย็นหลายชั่วโมงก็ยังกรอบ เลยเก็บใส่ภาชนะที่เก็บไว้โดยไม่ให้โดนอากาศ ก็ปรากฏว่าเก็บไว้ได้นานเป็นเดือน ก็ได้ลองทำกันมาเรื่อย ๆ ครั้งแรกที่ทำอุปกรณ์เครื่องมือก็ใช้แบบง่าย ๆ ที่มีอยู่ในครัวเรือน นำทุเรียนพันธุ์หมอนทองผลใหญ่ ๆ ที่ขายไม่ค่อยได้ราคามาทำการหั่นเนื้อทุเรียน คอนแรกก็ใช้มีดในครัวทำการหั่น สมาชิกทำกันหลายคนขึ้นหั่นออกมาเนื้อไม่เสมอกัน บางชิ้นบาง บางชิ้นก็หนาไป เมื่อทอดแล้วการสุกก็ไม่เหมือนกัน ชิ้นที่บางก็ไหม้ก่อน ชิ้นที่หนาก็ยังไม่สุก ก็ปรับเปลี่ยนรูปแบบใหม่ ไปศึกษาจากกลุ่มอื่น ๆ ที่ใกล้เคียง เช่น กลุ่มแม่บ้านของตำบลตะพง ได้ดูวิธีการทำ เห็นเขามีมีดสไลด์ เนื้อทุเรียนออกมาสวยและเท่ากัน ก็ไปหาซื้อมีดสไลด์มาลองทำดูบ้าง ที่นี้ผลผลิตที่ได้สวยและสม่ำเสมอ เนื้อทุเรียนกรอบ หอม อร่อย ก็ค่อย ๆ ดัดแปลงมาเรื่อย ๆ จนกระทั่งปี พ.ศ. 2540 ได้ส่งทุเรียนทอดกรอบเข้าประกวดเป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ และได้สามดาวและได้สี่ดาว ในระดับเขต ส่วนเทคนิคพิเศษที่ทำให้ทุเรียนทอดกรอบได้รับความนิยมนและชนะเลิศกรรมการคาดว่า การคัดเลือกทุเรียนที่จะนำไปทอด จะเน้นทุเรียนที่ไม่ได้รับน้ำมากจนเกินไป เพราะว่าช่วงที่ทุเรียนได้รับน้ำมากเมื่อทอดออกมาจะไม่อร่อย การทอดจะใช้น้ำมันทอดครั้งเดียวแล้วเปลี่ยนไม่ใช้ซ้ำอีก เพราะว่าทำให้มีกลิ่นได้ การทอดจะใส่เกลือลงในกระทะเล็กน้อย (อรพรรณ รามะไม, สัมภาษณ์)

นางสุนันท์ งามสุข ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกระบะบกแก้วพัฒนา ได้พูดเกี่ยวกับกระบวนการผลิตว่า

“ขั้นตอนแรกเลยก็จะคัดทุเรียนพันธุ์หมอนทองที่มีผลใหญ่ ๆ ความแก่ประมาณ 80 - 95 % มาทำการปอกเปลือกด้วยความชำนาญ ปอกแล้วต้องอยู่ในลักษณะสมบูรณ์ทั้งพู หลังจากนั้นก็ทำการสไลด์ด้วยมีดสไลด์ เป็นชิ้นบาง ๆ และลงทอดในน้ำมันที่อุณหภูมิพอเหมาะ เมื่อทุเรียนทอดเหลืองได้ที่แล้ว ตักขึ้นทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำมันและนำเข้าเครื่องอบอีกครั้ง เพื่อให้ไขมันไม่ตกค้างอยู่ในทุเรียนทอด ทำให้หอมและกรอบแล้วจึงนำมาคัดเกรด เมื่อทุเรียนทอดเย็นแล้วก็บรรจุในผลิตภัณฑ์ที่เตรียมไว้” (สุนันท์ งามสุข, สัมภาษณ์)

“เริ่มจากคัดทุเรียนหมอนทองผลใหญ่ ๆ ที่แก่จัด นำมาหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ ด้วยเครื่องสไลด์ และนำลงทอดน้ำมันที่ร้อนพอดี และเมื่อดูด้วยสายตาว่าเหลืองพอเหมาะแล้วก็ทำการตักขึ้นมาเพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน แล้วจึงนำเข้าเครื่องอบ เพื่อลดน้ำมันในชิ้นเนื้อ และเพื่อความ หอม กรอบ อร่อย (แล้วจึงปรุงรสชาติด้วยเกลือป่นเล็กน้อยก็ได้) และมีการพัฒนาการขึ้นมาอีกอย่างหนึ่งที่แตกต่างจากกลุ่มอื่น ๆ คือ ใส่เนยเทียม และเกลือป่นลงไปในกระทะก่อนที่จะทอด และเมื่อทุเรียนทอดเย็นได้ที่แล้วก็นำมา



ทำการคัดเกรด ขึ้นสววยใหญ่ ไล่ลงมา ก็เป็นเกรด A, B, C เมื่อทำการคัดเกรดแล้ว ก็บรรจุในผลิตภัณฑ์ที่เตรียมไว้เพื่อนำออกไปจำหน่ายตามที่ต่าง ๆ

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ เป็นสินค้าเด่นในชุมชนของเรา ทางด้านรสชาติ ความสะอาด และเป็นการช่วยผดุงราคาผลผลิตในสวนช่วงที่ราคาทุเรียนตกต่ำ และทำเป็นอาชีพหลักได้ดี ทำให้เกิดรายได้เพิ่มขึ้น จนกลายเป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ได้ ทุเรียนทอดกรอบสามารถเก็บไว้ได้นานเป็นปี จึงมีอาชีพนี้ได้ตลอดทั้งปี และเมื่อทุเรียนที่จะนำมาทอดที่บ้านเราหมดก็จะไปทำการทอดที่ทางภาคใต้ ไม่ต้องสั่งซื้อเข้ามาเสียค่าขนส่ง ทางกลุ่มจะนำเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการทำทุเรียนทอดไป และไปหาเช่าบ้านเพื่อทำการทอด และเมื่อทอดเสร็จก็บรรจุใส่กล่องขนาดใหญ่ กลับมาบรรจุภัณฑ์ที่ระยองเพื่อวางขายให้กับพ่อค้าประจำ ทางกลุ่มจึงมีสินค้าวางขาย และมีส่งขายปลีกได้ตลอดทั้งปี ส่วนด้านราคาทุเรียนทอดกรอบจะแตกต่างกันออกไปแล้วแต่ราคาทุเรียนดิบในท้องตลาดเป็นอย่างไร” (สุนันท์ งามสุข, สัมภาษณ์)

นางเสนาะ จันทร์บัว ประธานกลุ่มสตรีอาสาหนองคารส ได้กล่าวว่า

“กระบวนการผลิต จะใช้วัตถุดิบภายในหมู่บ้านเราก่อน และเมื่อหมดก็จะซื้อจากทางภาคใต้ เหมือนที่อื่น ๆ ที่ทางระยองเขาทำกัน ตอนที่ทำทุเรียนมาแปรรูปไม่รู้วิธีการทำเหมือนกัน ก็ช่วงนั้นทุเรียนบ้านเราก็เห็นที่อื่นเขาทอดกันแล้วด้วยป่าเกิดความคิดว่าการทอดคงจะทอดเหมือนกล้วยที่ทอดขายธรรมดา กล้วยดิบ ๆ ที่ทอดกับน้ำมัน แล้วผึ่งให้เย็น รสชาติก็มัน ๆ หวานนิด ๆ ก็ลองนำทุเรียนมาทอดดูบ้างนึ่งชอย หั่นด้วยมีดธรรมดาในครัว หั่นเหมือนกล้วยคือเป็นชิ้นบาง ๆ แต่ปรากฏว่าบางเกินไป ทอดออกมาแล้วแหลก หักง่าย ก็เลยหั่นชิ้นหนาหน่อย รสชาติดีกว่ากล้วยมาก หวาน หอม กรอบ อร่อยกว่ากล้วย แต่ในครั้งแรกที่ทอดก็นำทุเรียนหลายพันธุ์มาทดลองทอด ก็อร่อยสู้พันธุ์หมอนทองไม่ได้ เพราะฉะนั้นเมื่อทุเรียนหมอนทอง จะมีความเหมาะสมที่สุด เมื่อทำกันเป็นเป็นแล้ว ปี พ.ศ. 2540 ปีก็เริ่มหันมาใช้เครื่องหั่นเป็นมีดสไลด์ เพิ่มความเร็วประหยัดเวลาอีกด้วย แล้วยังได้ชิ้นที่พอขนาดเท่าเทียมกัน การทอดก็สุกเสมอกัน ไม่ไหม้ เป็นบางชิ้น

เทคนิคพิเศษที่ป่าคิดว่าทุเรียนกลุ่มเราติดปากถูกคำ ป่าคัดทุเรียนที่แก่จัด และในการทอดแต่ละครั้งจะไม่นำน้ำมันที่ทอดแล้วมาใช้อีก และยี่ห้อของน้ำมันที่ป่าใช้ก็เป็นน้ำมันอย่างดี ป่าจะปรับปรุงเรื่องการบรรจุภัณฑ์มาก ให้แลดูดึงดูดใจน่าซื้อเป็นของฝาก” (เสนาะ จันทร์บัว, สัมภาษณ์)

ทางด้านนางสมใจ วงศ์อิสระ อายุ 51 ปี กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแลงพัฒนา บ้านเลขที่ 13 หมู่ 3 ตำบลบ้านแลง อำเภอเมือง จังหวัดระยอง ได้พูดถึงกระบวนการผลิตในกลุ่มของตนเองให้คณะวิจัยฟังว่า



“ครั้งแรกที่ทำการทอดป้าจะลองใช้ทุเรียนพันธุ์โบราณก่อน ว่าเมื่อเวลาทอดออกมาแล้วจะสวยไหม การเก็บจะเก็บไว้ได้นานขนาดไหน ก็ทดลองทอดอยู่หลายพันธุ์ สุดท้ายก็ได้พันธุ์หมอนทองจะดีที่สุด ขั้นตอนการทำก็จะใช้อุปกรณ์ วัสดุที่มีอยู่ในกลุ่มบ้าง ส่วนมิดที่หั่นทุเรียนก็เป็นมิดไลด์เล่มเล็ก ๆ ก็จะได้แรงงานภายในกลุ่มช่วย ๆ กันทำ ไม่ได้ทำเครื่องหั่นเพราะมีคสไลด์และสมาชิกในกลุ่มมีจำนวนจำกัด ช่วย ๆ กันทำ แต่ถ้าในอนาคตข้างหน้าถ้ามีเงินทุนมาก ก็จะต้องซื้อเครื่องหั่นชอยทุเรียนเข้ามาช่วย เทคนิคการทอดทุเรียนให้ได้รสชาติที่ดี คิดว่าการเน้นพันธุ์ทุเรียนหมอนทองที่ได้ขนาดความแก่จัด ๆ และเป็นทุเรียนผลใหญ่ การทอดต้องใช้ความร้อนที่พอเหมาะ ก่อนที่จะใส่เนื้อทุเรียนทอดลงกระทะ ทางกลุ่มเราจะใส่เนยเทียมผสมลงไปกับน้ำมันด้วย เนื้อที่ได้จะมีสีสวยและกรอบ นุ่มไม่แข็งกระด้างเก็บไว้ได้นาน” (สมใจ วงศ์อิสระ , สัมภาษณ์)

4. กระบวนการถ่ายทอดสืบทอดกันมา

การถ่ายทอดสืบทอดกันของภูมิปัญญานี้ไปสู่ชุมชนรุ่นหลังเป็นไปแบบเรียนรู้จากกลุ่มหรือชุมชน (Collaborative learning) คนรุ่นแรกได้มีการเรียนรู้แบบลองผิดลองถูกจากประสบการณ์ของตนเอง ส่วนคนรุ่นลูกหลานจะเรียนรู้แบบการปฏิบัติจริง การพาดู พาททำ เรียนรู้โดยการทดลองทำ (Learning by Doing) ดังคำกล่าวของหลายคนในชุมชน อาทิ เช่น

นางอรพรรณ รามะไม ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านปากป่า กล่าวว่า

“คิดว่าการทำทุเรียนทอดกรอบ ก็ทำกันไม่ยาก เพราะสมาชิกในครอบครัวทำกันเป็นทุกคน เวลาสมาชิกจะพาลูกหลานมาช่วยกันทำด้วย พวกเขาได้เห็นทุกวัน และจากการสอนบ้าง เป็นบางอย่างเขาก็จะเรียนรู้ได้ง่าย จนเกิดความเคยชินและสามารถทำกันเป็นแล้ว สมาชิกในกลุ่มจะแบ่งงานกันทำว่าใครทำอะไร ผู้ชายก็จะปลอกทุเรียนและเนื้อทุเรียน และกลุ่มหนึ่งก็จะทำการสไลด์และส่งให้อีกกลุ่มหนึ่งทอด เมื่อทอดเสร็จก็ผึ่งไว้ให้เย็น”

“คิดว่าการทำทุเรียนทอดกรอบก็ยังคงทำต่อไปเรื่อย ๆ เพราะวัตถุดิบในบ้านเรามีอยู่แล้ว ถ้าต้องการทำทั้งปีก็สามารถไปซื้อหามาจากทางภาคได้ และสามารถเก็บกักคุณไว้ขายได้ตลอดทั้งปี การแปรรูปทุเรียนคิดว่าต่อไปวันข้างหน้าจะต้องมีผลิตภัณฑ์ตัวใหม่เข้ามาอีก เพราะภูมิปัญญาของคนเราไม่มีวันหมด” (อรพรรณ รามะไม , สัมภาษณ์)

ในความเห็นที่คล้ายคลึงกับนางเสนาะ จันทร์บัว ประธานกลุ่มอาสาหนองตารส กล่าวว่า “ในหมู่บ้านหรือจังหวัดเราก็เป็นจังหวัดที่มีผลไม้ขึ้นชื่อแล้ว และมีเป็นจำนวนมากด้วย ก็คิดว่าลูกหลาน



ก็ต้องทำอาชีพนี้กันสืบต่อไป และแปรรูปทุเรียนทอดกรอบนี้ปีาคิดว่าไม่ยากเลย ขั้นตอนการทำก็ง่าย ทางกลุ่มเราก็ทำกันมาเป็นสิบปี ลูกหลานเห็นการทำ เขาก็ทำกันเป็น ไม่ต้องสอนอะไรมาก เขาจะคลุกคลีกันอยู่ภายในกลุ่มแม่บ้าน วันต่อไปข้างหน้าเทคโนโลยีเข้ามาใหม่ ๆ พวกเขาก็คงจะคิดแปรปรองเทคนิคการทำ หรือหาวิธีการแปรรูปทุเรียนให้เป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ ๆ ขึ้นมาอีกและคงทันสมัยมากขึ้น” (เสนาะ จันทร์บัว, สัมภาษณ์)

5. การนำไปใช้ประโยชน์

ทุเรียนทอดกรอบเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแนวใหม่ที่รับประทานเป็นของขบเคี้ยว เป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวและประชาชนทั่วไป อีกทั้งยังมีคุณค่าทางอาหารด้วย สำหรับชาวระยองแล้วทุเรียนทอดกรอบเป็นอาชีพใหม่ที่สามารถสร้างรายได้ให้มั่นคงตลอดทั้งปี สร้างชื่อเสียงให้แก่ชุมชน เป็นสิ่งหนึ่งที่ชาวระยองภาคภูมิใจในปัจจุบัน ดังจะเห็นได้จากคำบอกเล่าของประธานกลุ่มสตรีอาสาหนองคารส ความว่า “อันดับแรกเลยทุเรียนผลใหญ่ ๆ ที่ขายไม่ได้ราคา นำมาทอดแล้วทำให้ได้ราคาดีมาก ทุเรียนภายในหมู่บ้านเรามีเยอะมาก เมื่อทอดขายและเป็นที่ยอมรับแก่ลูกค้าทำให้รู้สึกว่าจะอยากจะทำขายให้ได้มาก ๆ เมื่อกลุ่มเราประสบความสำเร็จ ส่งเข้าประกวดในระดับอำเภอ จังหวัด ก็ได้รับคะแนนดี หรือสี่ดาว ทางกลุ่มเราภูมิใจมาก สินค้าที่วางขายทำรายได้ให้กับทางกลุ่ม และชื่อเสียงกับหมู่บ้านของเรามาก ตอนนี้ชาวระยองจะขึ้นชื่อว่าเป็นสถานที่ ที่ต่างจังหวัดเข้ามาเยี่ยมชมชมกลุ่มสตรีอาสาหนองคารสมากที่สุด ” (เสนาะ จันทร์บัว , สัมภาษณ์)

ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านปากป่า กล่าวว่า

“เมื่อผลผลิตเสร็จแล้ว สามารถนำไปขายในตลาดได้ทั่วไป จนมีรายได้เข้ากลุ่มเป็นจำนวนมาก สมาชิกในกลุ่มมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการทำสวนผลไม้เป็นอย่างดี เมื่อก่อนคนในหมู่บ้านถ้าหมดฤดูผลไม้ก็จะใช้เวลาว่างไปทำอย่างอื่น เช่น เล่นการพนันจนเป็นหนี้เป็นสินกันก็หลายราย หรือบางคนออกไปหางานต่างถิ่นทำ ส่วนคนที่เล่นการพนันเมื่อเข้ามาเป็นสมาชิกในกลุ่มก็ไม่มีเวลาไปเล่น แล้วยังมีรายได้เข้าครอบครัวและก็เริ่มลดภาระหนี้สินลงเรื่อย ๆ ” (อรพรรณ รำมะไม , สัมภาษณ์)

6. การประยุกต์ใช้กับสังคมสมัยใหม่

ชาวระยองได้รู้วิธีการประยุกต์สินค้าทุเรียนทอดกรอบให้สามารถขายได้กับสังคมสมัยใหม่ได้เป็นอย่างดี ดังคำกล่าวต่อไปนี้



“เราจะพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัยอยู่ตลอดเวลา เช่น การบรรจุกล่อง หรือถุงบรรจุ คิดว่าต้องทันสมัย ให้เข้ากับยุคและต้องได้มาตรฐานสามารถเก็บไว้ได้นานทั้งตัวสินค้าและกล่องบรรจุ ต้องมีคุณภาพได้รับ ออ. ตามระเบียบองค์การอาหารและยากำกับเป็นสิ่งสำคัญ ก็ไม่เคยหยุดคิดเรื่องการพัฒนาคุณภาพจะทำอย่างไรรสชาติจะหอม กรอบ อร่อย เก็บไว้ได้นาน ๆ สมัยนี้การประหยัดเวลาเป็นเรื่องสำคัญ การเร่งรีบของการทำงานก็แข่งขันกัน เราน่าจะพัฒนาสินค้าให้สอดคล้องไปกับยุคสมัยว่าจะทำอย่างไรให้ก้าวทันกัน” (สุนันท์ งามสุข, สัมภาษณ์)

“จะดูว่าสินค้าที่ถูกค้าชอบหรือนิยมซื้อกันมาก เขาจะดูที่กล่องบรรจุ และที่กล่องป้าจะระบุวัน เดือน ปี ที่ผลิต วันหมดอายุ และได้รับมาตรฐานอะไรบ้าง มีโลโก้ ตราสัญลักษณ์ คิดไว้ที่กล่องบรรจุอย่างครบถ้วน เพราะว่าสมัยนี้ผู้บริโภคจะดูตรงนี้ก่อน ความสะอาดเป็นอันดับหนึ่ง และสีสันทนารับประทาน” (เสนาะ จันทร์บัว, สัมภาษณ์)

7. กลวิธีการนำสินค้าชุมชนสู่ตลาดเมืองและตลาดโลก

ชาวระยองได้รู้วิธีการเผยแพร่และจำหน่ายสินค้าไปยังแหล่งต่าง ๆ หลาย ๆ วิธีการด้วยกัน ตามคำกล่าวต่อไปนี้

1) “ครั้งแรกเลขเมื่อได้รสชาติที่ลงตัวแล้วก็ทำการแจกให้คนในหมู่บ้านหน่วยงานราชการได้ทดลองได้ชิมก่อน และนำออกวางขายในตลาดบ้านพงลำควน และหมู่บ้านใกล้เคียงก่อนก็ปรากฏว่าขายได้ และมีการสั่งซื้อเพิ่มมากขึ้นตามลำดับ ในปี พ.ศ. 2543 ก็ได้ส่งเข้าประกวดและได้รับรางวัลต่าง ๆ ทางกลุ่มก็ได้ขยายตลาดออกไปมากขึ้น เพราะคิดว่าเรามีใบรับรองคุณภาพ มี ออ. รับรองด้วย ทำให้สินค้าของเราขยาดิทางกลุ่มก็เกิดความมั่นใจ ตอนนี้ตลาดของเราที่วางจำหน่าย ร้านกึ่งซักระยอง บิ๊กซีระยอง ต่างจังหวัดก็ชลบุรี กรุงเทพฯ สงขลา ขอนแก่น ลำปาง พิษณุโลก และสินค้าของเราได้ทำการขยายไปถึงตลาดต่างประเทศแล้ว เช่น ประเทศไต้หวัน โดยผ่านทางอินเตอร์เน็ต และมีบริษัทเอกชนรับเป็นตัวแทนในการสั่งซื้อไปจำหน่ายต่างประเทศอีกหลายประเทศด้วยกัน” (ขวัญยืน นิตธีรวรรณ, สัมภาษณ์)

2) “ตอนแรกทางกลุ่ม เมื่อทอดทุเรียนเสร็จแล้วก็จะประชาสัมพันธ์ โดยการแจกให้ได้ชิมฟรีกันก่อน ให้เป็นที่รู้จักในรสชาติ และก็ได้ส่งเข้าประกวดในระดับอำเภอ ระดับตำบลจนได้รับใบประกาศต่าง ๆ และแจกไปที่โรงงานที่ลูกสาวป้าทำอยู่เพราะเขาทำงานเกี่ยวกับการส่งสินค้าออกต่างประเทศก็นับว่าเป็นช่องทางที่ดีของทางกลุ่ม เมื่อเขาได้ทดลองชิมก็คิดใจและส่งไปขายยังต่างประเทศด้วย ตอนนี้มีประเทศออสเตรเลีย ฮองกง ไต้หวัน จีน ที่ส่งเข้ามาเรื่อย ๆ” (อรพรรณ รามะไม, สัมภาษณ์)



3) “ครั้งแรกเลขที่ทดลองทำ ประมาณ 100 กก. ไม่ได้ขายต่างจังหวัดเลย ก็
จะขายในจังหวัดระยอง และต่อมาเมื่อได้ใบรับรองมาตรฐานต่าง ๆ ทางจังหวัดก็เชิญไปขายตามจังหวัด
ต่าง ๆ สินค้าเราก็เริ่มติดปากลูกค้าและมีการสั่งซื้อไปขายหลายจังหวัด เมื่อเราไปขายจังหวัดใดก็จะแจก
นามบัตรให้กับลูกค้าและลงอินเทอร์เน็ตด้วย” (สุนันท์ งามสุข , สัมภาษณ์)

4) “ตอนแรก นำสินค้าวางขายในร้านค้าชุมชนภายในตลาด อำเภอ จังหวัด
เมื่อมีงานจัดแสดงสินค้าก็จะส่งกลุ่มไปขาย จะส่งตามโรงงานด้วย อุตสาหกรรมด้วย พนักงานที่อยู่
ต่างจังหวัดเมื่อกลับบ้านที่ต่างจังหวัดก็จะซื้อไปเป็นของฝากญาติพี่น้องก็จะบอกต่อ ๆ กันไป ถึงรสชาติ
และชื่อเสียง ก็จะมีการสั่งซื้อไปขายต่างจังหวัดกันก็มาก ในทุกครั้งที่นำสินค้าออกสู่ตลาด หรือตามงาน
ที่ทางจังหวัดเชิญไปขาย ทางกลุ่มเราก็จะนำป้ายใบประกาศรางวัลต่าง ๆ ที่ได้มาไปแสดงโชว์ที่หน้าร้าน
ทุกครั้ง เพื่อเป็นการรับรองสินค้ากลุ่มแม่บ้านหนองครสวรรค์เชื่อถือได้” (เสนาะ จันทร์บัว , สัมภาษณ์)



ภูมิปัญญาการทำขนมกระยาตารท จังหวัดปราจีนบุรี





ภูมิปัญญาการทำกระยาสารท จังหวัดปราจีนบุรี

1. ประวัติความเป็นมา

ในอดีตสมัยสุโขทัย ประเทศไทยได้รับเอาพุทธศาสนาเข้ามาและได้ถือเป็นศาสนาประจำชาติไทย โดยรวมถึงขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรมที่เป็นของศาสนาพุทธมาด้วย กระยาสารทเป็นประเพณีของชาวไทย เมื่อถึงเทศกาลกวนกระยาสารท ชาวบ้านก็จะพากันครอบครัวทำขนมกระยาสารทเพื่อแจกจ่ายกันหรือทำบุญกันในช่วงเดือนตรงกับขึ้น 15 ค่ำ เดือน 10 ถือกันว่าเป็นวันพระที่สำคัญวันหนึ่ง และที่สำคัญการทำขนมกระยาสารท เหมือนกับการร่วมไม้ร่วมมือกันในรอบครัวทำขนมกระยาสารท เมื่อเสร็จแล้วก็นำไปทำบุญเหลือก็แจกจ่ายกัน เป็นความสุขอย่างหนึ่ง (อัมพร พลรักษา, สัมภาษณ์)

ขนมกระยาสารท ถือว่าเป็นตัวแทนของขนมในการสืบทอดตามประเพณีวันสารทไทย แสดงถึงความกตัญญูและระลึกถึงบรรพบุรุษที่ได้ล่วงลับไปแล้ว ที่ถือปฏิบัติกันทุก ๆ ปีโดยจากตำนานที่เล่าสืบทอดกันมาช้านานว่า “ครั้นเรือโคไฉนทำบุญด้วยขนมกระยาสารทในวันสารทไทย ผีบรรพบุรุษจะไม่ได้รับผลบุญที่บรรดาลูกหลานได้อุทิศผลบุญส่วนกุศลให้ โดยผีบรรพบุรุษที่มารับบุญก็จะต้องเดินห่อกรวด ห่อทรายกลับไป”

การทำกระยาสารทจะทำกันในช่วงเดือนกันยายน – เดือนตุลาคม เป็นช่วงที่ข้าวกล้าในนา ถั่ว งา ในไร่กำลังออกรวงใหม่ เพื่อเป็นสิริมงคลเป็นมิ่งขวัญแก่ข้าวกล้า ถั่ว งา จึงมีการนำพืชพันธุ์เหล่านี้ที่ออกรวงใหม่ ๆ มาประกอบขึ้นเป็นขนมกระยาสารท ที่มีส่วนประกอบหลักคือ ข้าวตอก ข้าวเม่า ถั่ว งา เพื่อนำไปทำบุญในวันพระสารท ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 10 ถือกันว่าเป็นวันพระที่สำคัญมากวันหนึ่ง ผู้ที่ได้ไปทำบุญในวันพระนี้จะได้รับอนิสงค์เป็นอย่างมาก สิ่งที่จะขาดไม่ได้สำหรับการทำบุญในวันพระนี้ก็คือขนมกระยาสารท ถือว่าเป็นของสำคัญมีความหมายหลักอยู่ 2 ประการ คือ

- 1) ถือเป็นการทำบุญอุทิศส่วนกุศล ไปให้แก่ผู้ล่วงลับไปแล้วเพื่อแสดงถึงความกตัญญูต่อกตเวทีแก่บรรพชน และนำไปแจกจ่ายแก่บรรดาญาติเพื่อแสดงถึงความเคารพรัก
- 2) เพื่อทำบุญถวายแก่พระภิกษุสงฆ์เป็นภัตตาหารเก็บไว้ฉันยามที่อยู่จำพรรษา เพราะมีคุณค่าทางอาหารสูง

ชาวอำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรีมีความเป็นมาสืบทอดมาช้านานไม่ต่ำกว่า 100 ปีเศษ มีประเพณี วัฒนธรรม ของคนไทยถือว่าเป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น ผสมกันระหว่างเก่าและใหม่ลงตัวตลอดมา จากตำนานเล่าสู่กันเรื่อยมาพื้นที่แถบนี้เป็นป่าทึบและมีแม่น้ำสายหลักคือแม่น้ำบางปะกง (แม่น้ำปราจีนบุรี) มีการอพยพมาจากเมืองเวียงจันทน์ ประเทศลาว และมาพบความอุดมสมบูรณ์ แถบ



คงละคร อำเภอเมืองนครนายก อำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี ชาวอำเภอบ้านสร้างจึงเลือกพื้นที่
ดำรงชีวิตสืบทอดกันเรื่อยมาและมีอาชีพหลักคือการทำนา เพาะปลูกพืชผัก ถั่ว งา มะพร้าว ต้นตาล
 ฯลฯ จะอุดมสมบูรณ์ นับถือศาสนาพุทธ (ทั้งหมด) ปัจจุบันจะมีศาสนาคริสต์ อิสลาม บ้างเล็กน้อย
เท่านั้น

เนื่องจากชาวอำเภอบ้านสร้างอุดมสมบูรณ์ด้วย ข้าว ถั่ว งา น้ำตาล และประเพณีคนไทยซึ่ง
ชอบทำบุญ ทุกวันพระ วันสำคัญทางศาสนา กระจายสารทจึงเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่นำเอาผลิตผล
การเกษตร มาผสมกันและมีคุณค่าทางอาหาร ทำเป็นขนมหวาน ถวายพระได้เป็นอย่างดี และเป็นวัน
สำคัญของชาวไทยที่นับถือศาสนาพุทธ ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือนสิบของทุกปีเป็นวัน “สารทไทย”

นางรำเพย ชาญณรงค์ บ้านเลขที่ 15/1 หมู่ที่ 2 ค.บ้านสร้าง จ.ปราจีนบุรี ชาวบ้านสร้างผู้ทำ
ขนมกระยาสารทแม่ทองแถมได้ให้ สัมภาษณ์แก่คณะวิจัยว่า “เมื่อสมัยก่อน แม่ทองแถม ชาญณรงค์
(ปัจจุบันเสียชีวิตชราภาพ เมื่อปี พ.ศ. 2537 อายุ 75 ปี) เป็นต้นคำสำหรับการทำขนมกระยาสารทอำเภอบ้านสร้าง
สืบทอดตลอดมา บอกเล่ากันสมัยแม่ทองแถมยังมีชีวิตอยู่ จะทำกระยาสารทอร่อย หอม มี
ผู้สนใจมาก และแจกจ่ายแลกเปลี่ยนในหมู่บ้านและชายคติดต่อกันไม่ต่ำกว่า 20 ปีเศษ จนชราภาพมาก
ลูก ๆ จึงให้หยุดค้าขาย ตามที่บอกเล่ากันมาการทำบุญตามประเพณี วัฒนธรรม หรือเทศกาลสารทไทย
ตรงกับขึ้น 15 ค่ำ เดือนสิบ (เดือนกันยายน) ทุกปี และเป็นวันไหว้พระจันทร์ของชาวไทยเชื้อสายจีน
อีกด้วย แต่ชาวไทย ลาว มอญ นับถือบรรพบุรุษ ชอบทำบุญและขนมกระยาสารทจึงมีการทำทั้ง ไทย
ลาว มอญ เป็นขนมหวานใช้ในงานมงคลต่าง ๆ ซึ่งเป็นขนมเหมาะกับคนไทยนับถือศาสนาพุทธ และ
เข้ากับอาชีพการเกษตรทำนาอย่างลงตัวส่วนผสมจะมีข้าว น้ำตาล มะพร้าว ถั่ว งา ถ้วนเป็นวัสดุหาได้
ในท้องถิ่น การทำบุญด้วยขนมกระยาสารทเพื่อเป็นการระลึกถึงบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว ก็จะมา
คอยรับส่วนบุญนี้ ถ้าญาติไม่ได้ทำบุญด้วยกระยาสารทบรรพบุรุษจะอาฆมหมู่พวกต้องห่อกรวด ทราษ
ไปแทนจะได้เหมือนพวกเขา” (รำเพย ชาญณรงค์, สัมภาษณ์)

สำหรับการสืบทอด แม่ทองแถมซึ่งเป็นต้นคำสำหรับการทำกระยาสารทของชาวอำเภอบ้านสร้าง
ที่ดำเนินการสืบทอดกันมาตั้งแต่พร้อมกับตั้งอำเภอบ้านสร้าง 90 ปีเศษ ช่วงอายุของแม่ทองแถมทำมา
ไม่ต่ำกว่า 25 ปี จนชราภาพ จึงถ่ายทอดวิชาให้คุณรำเพย ลูกสะใภ้ดำเนินการทำขนมกระยาสารทต่อ
มาถึงปัจจุบัน ช่วงแรก ๆ แม่ทองแถมจะทำเพื่อทำบุญและแจกญาติพี่น้องเท่านั้น แต่แม่ทองแถมชอบ
ค้าขายจึงนำผลิตผลที่มีอยู่ในบ้านที่เหลือกินแล้วมาแปรรูปขายได้ และยังส่งไปฝากขายใน
กรุงเทพมหานครที่ลูก ๆ ทำงานอยู่ ซึ่งเป็นบุคคลตัวอย่างการประหยัดแบบพอเพียงดีมาก ทำให้มี
ฐานะดีมีเงินทองมากเป็นที่รู้จักนับถือของชาวบ้านสร้าง ในงานมงคลสมรสจะเป็นผู้เชิญหมาก ด้วย
เหตุนี้เองแม่ทองแถมจึงทำกระยาสารทขายด้วย จึงทำให้สะดวกสำหรับผู้ที่ต้องการจะไปทำบุญตาม



ประเพณี เพราะจะทำเองต้องใช้เวลาและลงทุนมาก แม่ทองแถมจึงทำกระยาสารทพายเรือไปขายตามบ้านผู้คนก่อนวันสารทไทย 1 อาทิตย์จะทำให้ขายดีมาก แม่ทองแถมถ่ายทอดให้ลูกสะใภ้ คือคุณรำเพย ชาอุดมรงค์ได้ร่วมกลุ่มสตรีแม่บ้านมาร่วมกันทำเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ขายได้ดีมีรายได้ไม่ต่ำกว่าเดือนละ 8 - 9 พันบาท/ครอบครัว จนถึงปัจจุบันเป็นของดีของฝากจากอำเภอบ้านสร้าง

นางสงบ ผลพิชน์ ชาวอำเภอบ้านสร้างผู้ทำกระยาสารทดวงศดาบ้านเลขที่ 44/1 หมู่ที่ 7 ต.บ้านสร้าง อ.บ้านสร้าง จ.ปราจีนบุรี ได้ให้สัมภาษณ์แก่คณะวิจัยว่า “เริ่มทำเมื่อปี พ.ศ. 2521 ซึ่งเน้นถึงความสำคัญของขนมกระยาสารทว่าเป็นขนมที่มีคุณค่าทางอาหารมาก เพราะมีส่วนประกอบของธัญพืชเป็นหลักเช่น ข้าวเม่า ถั่ว งา น้ำตาลปีบ กะทิ ฯลฯ และยังเป็นขนมที่มีตำนานด้านจิตใจของคนไทยชาวพุทธศาสนิกชนทั้งหลายอีกด้วย นางสงบ ผลพิชน์ อาชีพเดิมเป็นแม่ค้าอยู่แล้ว และได้เห็นการทำกระยาสารทมาตั้งแต่ ปู่ ย่า ตา ยาย สืบทอดกันมาตามประเพณี วัฒนธรรม คือ วันสารทไทยและจะทำกันในช่วงเดือนกันยายน เดือนตุลาคม เป็นช่วงข้าวกล้าในนากำลังออกรวงใหม่ ๆ มีเวลาว่างรอเวลาการเก็บเกี่ยวข้าว ถั่ว งา มะพร้าว น้ำตาล หาง่าย และเพื่อเป็นสิริมงคลเป็นมิ่งขวัญแก่ข้าวกล้าในท้องนาจึงนำเอาข้าวเปลือกใหม่ ๆ มาทำข้าวเม่าเพื่อนำไปทำบุญในวันพระ หรือสารทไทยขึ้นสิบห้าค่ำเดือนสิบ ถือเป็นวันพระที่สำคัญมาก ใครไปทำบุญในวันพระนี้จะได้รับอนิสงค์เป็นอย่างมากและสิ่งที่ขาดไม่ได้ในวันพระคือขนมกระยาสารท ซึ่งมีความหมายทางจิตใจ คือถือว่าการทำบุญอุทิศส่วนกุศลไปให้แก่ผู้ที่ล่วงลับไปแล้วแสดงถึงความกตัญญูต่อกันแก่บรรพชนและส่วนหนึ่งจะนำไปแจกจ่ายแก่ผู้ที่เคารพรัก กระยาสารทนี้เป็นขนมหวานที่เก็บไว้ได้นานมีคุณค่าทางอาหารสูง เมื่อยามเวลาเร่งรีบต้องทำงานอื่น ๆ เช่น ฤดูเก็บเกี่ยวข้าวสมัยก่อน ไม่มีเวลามากก็จะนำกระยาสารทที่เก็บไว้ในหม้อในกระบุง ออกมาแจกจ่ายเป็นอาหารหวานได้เป็นอย่างดี

นางจำเนียร รุ่งแจ้ง หรือรู้จักกันในนามกระยาสารท สุวรรณมา บ้านเลขที่ 47 หมู่ที่ 1 ต.บ้านสร้าง อ.บ้านสร้าง จ.ปราจีนบุรี จากการสอบถามและสัมภาษณ์นางจำเนียร รุ่งแจ้ง เป็นประธานกลุ่มสตรีสนใจในกิจกรรมของหมู่บ้านชุมชนเป็นอย่างมาก เคยตั้งกลุ่มสตรีเลี้ยงไก่พื้นบ้าน แต่กิจกรรมเลี้ยงไก่ไม่ประสบความสำเร็จ นางจำเนียร รุ่งแจ้งยังมีความคิดจะเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวและสมาชิกกลุ่มจึงคิดทำกระยาสารทประกอบกับบุตรสาวไปทำงานอยู่ที่กรุงเทพฯ ทำให้ตลาดในการจำหน่ายมากขึ้นด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่แล้วจึงเริ่มทำเป็นธุรกิจเมื่อปี พ.ศ. 2540 เป็นต้นไป กระยาสารทของนางจำเนียร รุ่งแจ้ง เป็นที่รู้จักกันอย่างมาก และมาขึ้นทะเบียนเป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์เมื่อปี พ.ศ. 2547 ปัจจุบันจึงผลิตกระยาสารทออกมาจำหน่ายทั้งปี และเป็นที่ยอมรับประทาน เป็นของฝากจากอำเภอบ้านสร้างเป็นอย่างดี



นางธนารีย์ พักสะอาด หรือเรียกว่า กระจยาสารทบุญเดือน บ้านเลขที่ 18/1 หมู่ที่ 12

ค.บ้านสร้าง อ.บ้านสร้าง จ.ปราจีนบุรี ได้ให้สัมภาษณ์แก่คณะวิจัยว่า “การทำงานกระจยาสารทได้รับ การสืบทอดมาจากมารดา ซึ่งเป็นสูตรโบราณได้ทำมาไม่น้อยกว่า 80 ปีเศษ ซึ่งต้องทำงานนี้ในเทศกาล สารทไทย เพื่อทำบุญเดือนสิบของทุกปี เมื่อลูกหลานเห็นว่าเป็นขนมที่คนไทยและชาวบ้านสร้าง สนใจ และเป็นสิ่งที่สำคัญแสดงถึงความกตัญญูต่อบรรพบุรุษ ความสามัคคีของหมู่ญาติที่ได้การ แบ่งปันกระจยาสารทซึ่งกันและกัน จึงเริ่มยึดเป็นอาชีพทำตลอดทั้งปี เพื่อจำหน่ายสินค้าเพิ่มรายได้ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2525 เป็นต้นมา” (ธนารีย์ พักสะอาด, สัมภาษณ์) กระจยาสารทของคุณธนารีย์ พักสะอาด (กระจยาสารทบุญเดือน จะมีความแปลกกว่ารายอื่น ๆ คือต้องเตรียมกะทิ น้ำตาล เบนแซ ทั้ง 3 อย่าง เคี่ยวจนเหนียวไม่ต่ำกว่า 2 ชั่วโมง แล้วหยคน้ำเปล่าลงไปในกระทะคว่ำใช้ไม้หรือยัง ฉะนั้นจะเก็บไว้ ได้นานจะไม่คืนตัวเป็นที่นิยมกับผู้บริโภคเป็นอย่างดี

นางขวัญเรือน อินทร์เกตุ หรือรู้จักในนามกระจยาสารท สีทอง บ้านเลขที่ 17/3 หมู่ที่ 3 ค. บ้านสร้าง อ.บ้านสร้าง จ.ปราจีนบุรี มีสมาชิกกลุ่ม 136 คน จากการสอบถามและสัมภาษณ์ นางขวัญ เรียม อินทร์เกตุ ผู้ทำกระจยาสารทสีทองได้สืบทอดมาจากมารดาของนางขวัญเรือ ชื่อ นางเล็ก และ บิดาชื่อ ผู้ใหญ่อาทิตย์ (บุญลือ พงษ์มี) กล่าวว่า กระจยาสารทเป็นขนมโบราณคู่บ้านเมืองของสังคมไทย ใช้ในเทศกาลสารทไทย หรือเรียกว่า บุญเดือนสิบ ซึ่งเป็นการสืบทอดประเพณีวัฒนธรรมติดต่อกันมา ซึ่งเป็นการบ่งบอกถึงความอุดมสมบูรณ์ของผลิตผลทางการเกษตรของไทย และความเป็นอัจฉริยะ ของภูมิปัญญาบรรพบุรุษไทยอีกด้วย

สำหรับกระจยาสารทสีทองได้เริ่มดำเนินการแบบธุรกิจมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2525 มีช่องทางการค้า ภายในประเทศและส่งออกต่างประเทศด้วย มีหลายหน่วยงานสนับสนุน เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอบ้านสร้าง เกษตรอำเภอบ้านสร้าง สหกรณ์อำเภอบ้านสร้าง อุตสาหกรรมจังหวัด ฯลฯ จึงทำให้ กลุ่มกระจยาสารทสีทองนี้มีรูปลักษณะบรรจุหีบห่อมาตรฐานพร้อมจะทำเป็นธุรกิจส่งออกได้ดี

จากการพูดคุยกับคุณยายแดง รอดคร ผู้ทรงภูมิปัญญาอำเภอบ้านสร้าง บ้านเลขที่ 47/2 หมู่ที่ 5 ตำบลบ้านสร้าง อายุ 90 ปี (มีชีวิตอยู่) เล่าว่ากระจยาสารทอำเภอบ้านสร้างประมาณ 50-60 ปีที่ผ่านมา ชาวบ้านจะทำกระจยาสารททุกครัวเรือนในเทศกาลสารทไทย สิ้นเดือนสิบทุกปี เพื่อนำไปทำบุญ และ แลกเปลี่ยนในหมู่ญาติเพื่อนรู้จักการทำงานกระจยาสารทจะถือเป็นสิ่งสำคัญคนไทยนับถือศาสนาพุทธ แต่ละบ้านจะมีสูตรการกวน ส่วนผสมจะไม่เท่ากัน ชอบหวานจัดจะใส่น้ำตาลมาก ถ้าชอบกินเคี้ยว แล้วไม่คิดฟันต้องใส่ข้าวตอกมาก สมัยก่อนนั้นน้ำตาลจะทำเองจากคั้นตาล (พันธุ์ตาลหม้อ) จะหอม หวาน กรอบ ตามธรรมชาติ ไม่มีการเจือสีปรุงแต่งใด ๆ ทั้งสิ้น ภาชนะที่ใส่เก็บไว้จะใส่ตามแต่บ้าน นั้นสะดวก เช่น ใส่กระบุง ใส่หม้ออวย (หม้อเคลือบสังกะสี) และภาชนะอื่น ๆ เก็บไว้กินได้เป็นเดือน



ด้วยภูมิปัญญาของการไกลเพราะอีกไม่นานจะเข้าสู่ฤดูเก็บเกี่ยวข้าว จะนำขนมกระยาสารทอดออกมาดูกับมะพร้าวชุบหรือกินกับกล้วยไข่ เป็นอาหารอิมได้มีคุณค่าทางอาหารสูงมาก

2. ฐานความคิดและเหตุผลความจำเป็น

ภูมิปัญญาในการทำงานนมกระยาสารของชาวอำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี มีฐานความคิดมาจากพุทธศาสนาที่ต้องใช้นมกระยาสารเป็นสื่อกลางนำส่งส่วนบุญ อุทิศส่วนกุศลไปให้แก่บรรพบุรุษผู้ล่วงลับไปแล้ว เป็นประเพณีที่สืบทอดกันมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน สร้างความสามัคคีปรองดองในหมู่คณะและชุมชน และยังมีความสัมพันธ์กับการประกอบอาชีพทำนาอีกด้วยคือ ทำบุญเพื่อเป็นสิริมงคล เป็นมิ่งขวัญแก่ข้าวกล้าในท้องนาเพราะเป็นช่วงเวลาที่ข้าวกล้าในนากำลังออกรวงใหม่ มีเวลาว่าง ระยะเวลาเก็บเกี่ยวข้าวจึงทำบุญในวันพระขึ้น 15 ค่ำ เดือน สิบ หรือ วันสารทไทย นอกจากฐานความคิดด้านพุทธศาสนาและประเพณีความเชื่อต่าง ๆ แล้ว ยังมีฐานความคิดมาจากการถนอมอาหาร การทำอาหารไว้รับประทานในยามที่มีเวลาน้อยเร่งรีบ เก็บไว้ได้นาน รับประทานง่าย และในระยะหลังนี้ ชาวบ้านสร้างรู้จักประยุกต์ใช้ในการหารายได้ผลิตจำนวนมาก ๆ เพื่อเป็นสินค้าขายได้ตลอดปี เป็นภูมิปัญญาที่สร้างรายได้เลี้ยงตนเองและครอบครัวได้เป็นอย่างดี

ชาวอำเภอบ้านสร้าง มีอาชีพหลักทำนา ฤดูทำนาจะเริ่มต้นเมื่อฝนตกลงมาเดือนมีนาคม – เดือนกรกฎาคม 5 เดือนเศษ เข้าพรรษาพอดี เป็นแบบนี้เป็นวิถีชีวิตของชาวบ้านสร้าง มีอยู่ช่วงหนึ่งที่ชาวนาจะว่างงาน แม่บ้านจะหาอาชีพเสริม เช่น จักสานกระบุง กระด้ง ตะกร้า ทอเสื่ออก ฯลฯ ผู้ชายชาวบ้านสร้างจะชอบเลี้ยงไก่ชน และนำไปตีกันแต่ส่วนใหญ่แล้วก็จะเตรียมทุกอย่างเพื่ออาชีพ แต่กองทัพต้องเดินด้วยทอง ภูมิปัญญาของชาวบ้าน จึงทำขนมกระยาสารซึ่งเป็นขนมทำไม่ยาก วัสดุท้องถิ่น มีคุณค่าอาหารสูง อีกทั้งสมัยก่อนชาวบ้านสร้างมีโอกาสสัญจรได้ทางเดียวคือทางน้ำ แม่น้ำบางปะกง จะไปตลาดต้องใช้เวลา 1 วัน ไป – กลับ จากวิถีชีวิตของสมัยก่อนชาวบ้านสร้าง ขาดการติดต่อจากภายนอกอำเภอ เพราะการสัญจรมาทางเดียวคือ ทางน้ำ แม่น้ำบางปะกง (แม่น้ำปราจีนบุรีปัจจุบัน) เหตุผลอื่น ๆ ที่เป็นความคิดภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ จึงนำผลผลิตการเกษตร เช่น ข้าวเปลือกแช่น้ำแล้วนำมาคั่ว เป็นข้าวตอก มะพร้าว กะทิ ดันตาล ดันตาลทำน้ำตาล ถั่ว งา มีอยู่ในท้องถิ่นเหมาะสมกับอาชีพชาวนา แบบพอเพียงไม่ต้องกู้หนี้ ดิ้นรนสิ้นพันตัว ในที่สุดก็ล้มละลาย ภูมิปัญญาของชาวไทย อำเภอบ้านสร้าง จึงเป็นสิ่งที่สมควรสืบทอดต่อ ๆ กันให้ลูกหลานสำนึกถึงความพอเพียง ปรับตัวให้เข้ากับธรรมชาติ อยู่ร่วมกันแบบสามัคคีอย่างลงตัวตลอดมาเกิดจากความเชื่อของบรรพบุรุษชาวบ้านสร้าง นับถือศาสนาพุทธ เมื่อเสียชีวิตแล้วลูกหลานจะนำสิ่งของ ข้าว หวาน ไปทำบุญเลี้ยงพระในวันพระ วันสำคัญทางศาสนา ตามประเพณีไทยพุทธ และเทศกาลสารทไทย สิ่งนี้



ขาดไม่ได้ขนมกระยาสารทกับกล้วยไข่ ตามที่เล่ากันต่อมาลูกหลานใครทำบุญด้วยกระยาสารทอุทิศ ส่วนกุศลไปให้จะทำมาหากินคล่อง ร่ำรวย ทั้งหมดที่กล่าวมาแล้วจะเป็นกลอุบายหรือภูมิปัญญา ถือว่า เป็นสิ่งดี แบบลงตัวที่น่าสิ่งของที่มีอยู่รอบ ๆ ที่ทำเองได้ไม่ต้องซื้อขาย ทำให้เกิดความรัก ความ สามัคคีในครอบครัว เครือญาติ ชุมชน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข

3. กระบวนการผลิต วิธีปฏิบัติและพัฒนาการผลิต

ความรู้ความชำนาญในการทำขนมกระยาสารทเป็นความรู้เดิมที่ได้มาจากบรรพบุรุษ มีการปรับเปลี่ยนก็เป็นเพียงส่วนน้อย เช่น มีการทำในปริมาณมากขึ้น เพราะว่าเป็นการทำเพื่อขายและเพื่อ ทำบุญกุศลไปพร้อม ๆ กัน มีเครื่องทุ่นแรงเครื่องมืออุปกรณ์ต่าง ๆ เข้ามาช่วย ในส่วนผสมก็จะมีการ นำเบะแซเข้ามาให้เพิ่มความเหนียวและจับกันเป็นก้อน โดยรวม ๆ แล้วภูมิปัญญานี้เป็นความรู้ความ ชำนาญที่มีประสบการณ์จากอดีต มีการพัฒนาการผลิตบ้างก็เป็นไปตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป วัดดุจิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ สถานที่หาแหล่งวัตถุดิบก็เปลี่ยนไป แต่วิธีการหลัก ๆ ก็ยังเหมือนเดิม ถ่ายทอดสืบต่อกันมาเป็น 100 ปี

สมัยก่อนเมื่อถึงเทศกาลสารทไทย ชาวบ้านได้ทำขนมกระยาสารทขึ้นทุกบ้าน แล้วก็นำมา แจกแลกกันกินทุกบ้าน และส่วนประกอบ ข้าวเหนียว ชาวบ้านก็ปลูกข้าวเองแล้วก็นำมาคั่วเป็นข้าวเม่า ข้าวดอก แล้วก็นำส่วนประกอบอื่น ๆ เช่น ถั่ว งา ข้าวดอก มาประกอบกวนให้เข้ากัน การบรรจุก็ได้ ปีบ ใส่กระบุง เก็บไว้กินได้นาน เมื่อถึงเวลากินก็ต้องนำมีดมาจัด มาแฉให้ออกมา หรือไม้ก็ได้ กระดังแล้วก็นำมาคดเป็นชั้นพอกำเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า แล้วก็นำมาใส่ถุงละครั้งกิโลกรัม เพื่อจำหน่าย และมาสมัยนี้ได้มีการพัฒนาให้มีการทำแบบหรือพิมพ์ขึ้นมาเพื่อให้ง่ายต่อการบรรจุหีบห่อ และ สะดวกมากขึ้นแต่ยังคงรสชาติไว้ตามเดิม

เมื่อ 100 ปีที่ผ่านมาช่วงแรก ๆ ชาวอำเภอบ้านสร้างทำกระยาสารท จะไม่เน้นเรื่องสวยงามแต่ ทำเพื่อให้ได้จำนวนมาก ถ้าครัวเรือนใดปีนี้มีเศรษฐกิจดี เครื่องญาติมากจะกวนจำนวนมาก กวนแล้วก็ ใส่ภาชนะ เช่น หม้อสมัยก่อนคือหม้อสังกะสีเคลือบ กระบุง (ใช้ใส่ข้าวเปลือก) และเบะแซก็ไม่ต้อง ใส่ แต่ก็ร้อยครบด้วยคุณค่าของสารอาหาร ส่วนประกอบและวิธีการทำคือ

1) ข้าวดอก ทำมาจากข้าวเปลือก (พันธุ์ข้าวเหนียว) จะนำข้าวเปลือกใหม่ ๆ ในท้อง นามานวดด้วยมือแล้วนำมาแช่น้ำประมาณ 1-2 ชั่วโมง เพื่อให้เมล็ดข้าวเปลือกบาน นำมาคั่วในกระทะ เหล็กขนาดใหญ่ ไฟอ่อน ๆ แล้วเทใส่กระดัง ทิ้งให้เย็น ก็คัดเอาเมล็ดข้าวเปลือกที่ไม่แตกออก จะได้ ข้าวดอกสีขาวที่สมบูรณ์เตรียมไว้



2) ข้าวเม่า ทำมาจากข้าวเปลือก (พันธุ์ข้าวเหนียว) ในปีนั้น ๆ เรียกว่าข้าวใหม่ ๆ ซึ่งเหลืออีกไม่นานจะสุกเต็มที่เป็นข้าวเปลือกทำข้าวสาร (ประมาณ 1 เดือน) นำมาใส่ครกไม้ใหญ่และตำจนแบน นำใส่กระด้งคัดให้เกลบออกจะได้ข้าวเม่าสีเขียวอ่อนเตรียมไว้

3) น้ำตาล ทำมาจากต้นตาล ซึ่งอยู่ตามหัวไร่ปลายนานา (พันธุ์ตาลหม้อ) ซึ่งภูมิปัญญาของท้องถิ่นมีการทำน้ำตาลจากต้นตาลคือ นำน้ำตาลดิบมาต้มเคี่ยวนานหลายชั่วโมงจนเหนียวเป็นน้ำตาลเก็บไว้หลายเดือนเป็นปีก็ไม่เสีย ซึ่งเป็นส่วนผสมที่สำคัญ สมัยก่อน 80 ปีที่แล้วชาวบ้านทำน้ำตาลได้แต่ปัจจุบันจะนำมาจากอำเภอประจันตคามในจังหวัดเดียวกัน หรือสั่งมาจากต่างจังหวัดเป็นปี๊บเรียกว่า น้ำตาลปี๊บ

4) กะทิสด ทำมาจากต้นมะพร้าว ชาวบ้านสมัยก่อนจะปลุกมะพร้าวไว้ตามบ้านเรือน ริมบ่อน้ำ สระน้ำ และในพื้นที่ จ.ฉะเชิงเทรา จ.ชลบุรีหรือใกล้เคียง นำมาขายทางน้ำเป็นลำเรือ เพื่อมาขายเป็นเงินสด หรือแลกข้าวเปลือกกลับไป ทำให้มีมะพร้าวมากมายหาได้ไม่ยาก นำมาปลอกเปลือกออกและขูดด้วยมือ บีบคั้นใส่น้ำอุ่น ๆ ใช้มือคั้นเอาน้ำกะทิเตรียมไว้

5) ถั่วลิสง งาคำ งาขาว ชาวบ้านไม่นิยมปลูกเพราะพื้นที่ไม่เหมาะสมเป็นพื้นที่น้ำท่วมขังเป็นเวลานาน แต่มีที่ใกล้เคียง อ.เมือง จ.นครนายก และ อ.พนมสารคาม จ.ฉะเชิงเทรา ก็จะนำมาแลกเปลี่ยนกับข้าวหรือนำมาขายเป็นเงินจึงหาง่าย สำหรับถั่วงาก็จะนำมาลงกระทะคั่วให้เหลืองพอดีเตรียมไว้

6) แปะแซ (สมัยก่อนชาวบ้านไม่ใช้เพราะไม่เห็นว่าผสมกันแล้วจะเหนียวหรือไม่ เพราะไม่ได้ทำเพื่อการค้า จะใช้แต่น้ำตาลกับน้ำกะทิสดจากมะพร้าว) นำมาเคี่ยวไฟจนเหนียวพอดีจึงนำถั่วลิสงคั่ว งา ข้าวคอก ข้าวเม่า ผสมกวนไปจนได้ที่ นำมาใส่หม้อ กระจง อื่น ๆ ที่มีอยู่แล้วเก็บไว้นาน เมื่อต้องการจะกินก็จะใช้มีดแซะออกมาใส่จานได้อย่างง่าย ทำแบบนี้สืบทอดกันตลอดมา แปะแซเป็นส่วนผสมทำมาจากแป้งข้าวเหนียว

สูตรส่วนผสม อาจเป็นดังนี้ คือ

1) ข้าวเม่า	10	กิโลกรัม
2) ข้าวคอก	3	กิโลกรัม
3) น้ำตาลปี๊บ	10	กิโลกรัม
4) ถั่วลิสง	10	กิโลกรัม
5) งา (ดำ, ขาว)	8	กิโลกรัม
6) มะพร้าวขูด	10	กิโลกรัม
7) แปะแซ	12	กิโลกรัม

เมื่อกวนออกมาแล้วจะได้ ขนมกระยาสารท 60 กิโลกรัม



ปัจจุบันมีการปรับปรุงขั้นตอนการผลิต นำเครื่องจักรมาช่วยมากมาย เช่น เครื่องคั้นกะทิ ระบบมอเตอร์ไฟฟ้า เครื่องขุดมะพร้าวระบบมอเตอร์ไฟฟ้า เครื่องคว่ำถั่วลิสงระบบมอเตอร์ไฟฟ้า เครื่องกะเทาะเปลือกถั่วระบบมอเตอร์ไฟฟ้า และมีการปรับปรุงเทคนิคอื่น ๆ ให้จำหน่ายเชิงธุรกิจจนเป็นที่ยอมรับว่าเป็นอาหารว่างที่สะดวกที่มีคุณค่าทางอาหาร นิยมเป็นของฝากสะดวกนำไปรับประทานในขณะเดินทางเมื่อขามหิวได้เป็นอย่างดี

4. กระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันมา

ภูมิปัญญาการทำขนมกระยาสารท หรือการกวนขนมกระยาสารทมีการถ่ายทอดสู่อนุชนรุ่นหลัง โดยการเรียนรู้จากกลุ่มหรือชุมชนซึ่งมีวิธีการถ่ายทอดใน 2 ลักษณะใหญ่ ๆ คือ

1) การเรียนรู้โดยการบอกเล่าเรื่องราวทั้งทางตรงและทางอ้อมสอดแทรกไปกับกิจกรรมต่าง ๆ ของชุมชนซึ่งเป็นงานบุญวันสารทไทย ตามประเพณีการลงแขกร่วมกันช่วยกันทำเป็นกลุ่มตามวัด หรือตามบ้านหนุ่มสาวก็จะมีการค้าข้าวและเกี่ยวพาราสิกัน พร้อม ๆ กับการเล่าเรื่องราวต่าง ๆ จากผู้อาวุโสหรือการเทศน์จากพระเมื่อมีการทำบุญที่วัด

2) การเรียนรู้โดยการให้ปฏิบัติจริง การพาดู พาทำ (Learning by Doing) และการทำเลียนแบบเพราะชาวบ้านทั้ง พ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย ลูกหลานก็ต้องมาช่วยกันทำ ทำด้วยกัน ฝึกฝนเรียนรู้ร่วมกันตั้งแต่เด็กพอรู้ความก็จะต้องฝึกทำกันมาตั้งแต่เด็กแล้ว

ในระยะหลังนี้เมื่อมีการทำขนมกระยาสารทในลักษณะที่เป็นการค้ามากขึ้นคนที่อาศัยอยู่ในตัวเมืองจะไม่นิยมทำและได้เปลี่ยนมาซื้อขนมกระยาสารทเพื่อไปทำบุญแทน ทำให้ลูกหลานไม่มีโอกาสได้เรียนรู้ภูมิปัญญานี้ แต่ในชนบทที่ตำบลหมู่บ้านแล้วภูมิปัญญานี้ยังได้รับการถ่ายทอดกันต่อไปโดยไม่เสื่อมคลาย

5. การนำไปใช้ประโยชน์

ขนมกระยาสารทเดิมเป็นขนมที่ใช้ในการทำบุญกุศล ถวายพระในวันสำคัญทางศาสนา ต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งวันสารทไทยและใช้เป็นอาหาร เป็นขนมหวานที่เก็บไว้ได้นาน จะทานเมื่อใดก็ได้ จะพกพาไปในสถานที่ต่าง ๆ เดินทางไกลก็สะดวก มีคุณค่าทางอาหารสูง ปัจจุบันนับว่าเป็นอาหารหวาน อาหารขบเคี้ยวเหมาะสำหรับเป็นของฝากแก่ผู้ใหญ่คนที่เคารพรักกันหรือเพื่อนฝูงเหมาะสมกับทุกระดับชั้น ภูมิปัญญานี้สามารถนำไปประกอบเป็นธุรกิจที่หารายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชนให้มีรายได้ตลอดไป ตลอดทั้งปีเป็นภูมิปัญญาที่ยึดมั่นในศาสนา ประเพณี



วัฒนธรรมอันดีงามที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคนที่ชาวอำเภอบ้านสร้างและชาวปราจีนบุรีมีความภาคภูมิใจ

6. การประยุกต์ใช้กับสังคมสมัยใหม่

โดยพื้นฐานของภูมิปัญญานี้เป็นเรื่องของดีมาจากบรรพบุรุษสมัยเก่า แล้วเมื่อมาถึงปัจจุบันนี้ก็จะมีการปรับปรุงในเรื่องการบรรจุหีบห่อ การประชาสัมพันธ์แนะนำสินค้า การขอใบรับรองเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการประกวดชนะเลิศตั้งแต่ 3 ดาว ถึง 5 ดาว การทำขนมให้มีขนาดและรูปร่างที่เหมาะสมแก่การพกพาสะดวกรับประทานง่าย ทานแล้วไม่ติดฟัน ไม่เหนียวเหนอะหนะ มากเกินไป รสชาติหอม หวาน กรอบ อร่อย ประกอบด้วยข้าว ถั่ว งา ที่มีคุณค่าทางอาหารสูง

7. กลวิธีการนำสินค้าชุมชนสู่ตลาดเมือง และตลาดโลก

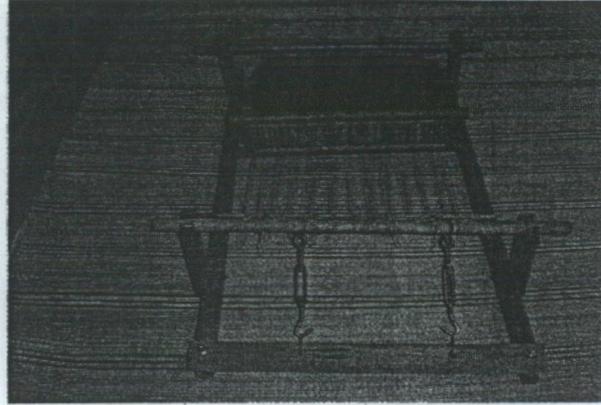
ขนมกระยาสารทของชาวอำเภอบ้านสร้างที่จำหน่ายเป็นแบบธุรกิจและกลุ่ม ได้มาขึ้นทะเบียนเป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ จำนวน 5 ราย

- | | |
|-----------------|------------|
| 1) นางรำเพย | ชาญณรงค์ |
| 2) นางสงบ | ผลพิชน์ |
| 3) นางขวัญเรียม | อินทร์เกตุ |
| 4) นางจำเนียร | รุ่งแจ้ง |
| 5) นางธนารีย์ | พิกสะอาด |

ซึ่งเป็นการส่งเสริมของรัฐบาลด้วย จากการที่รัฐบาลส่งเสริมภูมิปัญญาสู่สากล จึงทำให้ขนมกระยาสารทมีช่องการตลาดมากขึ้นทั่วประเทศ และมีส่วนหนึ่งส่งออกถึงต่างประเทศ กลุ่มต่าง ๆ มีโอกาสได้ไปจำหน่ายตามงานที่ทางราชการจัดขึ้นเช่นที่ เมืองทองธานี (งาน OTOP) งานกาชาด งานของดีประเทศไทย มีการทำป้ายเอกสารแนะนำ นามบัตรเพื่อการติดต่อไปขายต่อหรือนำออกต่างประเทศ มีการขายตามโรงงาน บิมน้ำมัน ห้างสรรพสินค้าทั่วไป รวมทั้งทางอินเทอร์เน็ต (www.ThaiTambon.com) ส่วนราชการที่มาสนับสนุน อาทิเช่น สำนักงานพัฒนาชุมชน เกษตรอำเภอ พาณิชย์จังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด นอกจากนี้ยังมีพ่อค้ามาซื้อแล้วนำไปบรรจุหีบห่อ ตีตราเอง เพื่อส่งขายทั้งในประเทศและส่งออกต่างประเทศในชื่อบริษัทห้างร้านของตน



ภูมิปัญญาการทำเสื่ออก จังหวัดจันทบุรี





ภูมิปัญญาการทำเสือกก จังหวัดจันทบุรี

1. ประวัติความเป็นมา

การทอเสือกกในจังหวัดจันทบุรีทำกันมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ บางตำนานเล่าว่าคนญวนเป็นคนเริ่มทอเสือกกเป็นครั้งแรก บางตำนานก็เล่าว่าคนพื้นบ้านเป็นผู้ริเริ่มทอเสือกกเอง เนื่องจากในสมัยก่อนชาวบ้านมีอาชีพทำนาและคันกจะขึ้นในที่นาเป็นจำนวนมาก ชาวบ้านจึงคิดที่จะนำต้นกกมาใช้ให้เกิดประโยชน์โดยการนำมาทอเสือกกเป็นเสื่อสำหรับปูโรยข้าวในฤดูทำนา และปูนวดข้าวในฤดูเก็บเกี่ยว ผลปรากฏว่ากกที่เกิดขึ้นในพื้นที่บางสระเก้าเป็นกกที่มีคุณภาพดี มีความเหนียวและมีความทนทานเป็นพิเศษ เนื่องจากสภาพของดินเป็นดินเหนียวซึ่งกจะเจริญเติบโตได้ดี คำบถบางสระเก้าอำเภอแหลมงสิงห์ จังหวัดจันทบุรี มีสภาพพื้นที่ติดกับชายทะเล อาชีพหลักของประชากรคือทำสวนผลไม้ ทำนา ทำการประมง ทำนากุ้ง ทอเสือกก รับจ้าง ฯลฯ ทุกครอบครัวไม่ว่าจะทำอาชีพอะไรเป็นหลักก็ต้องทำอาชีพทอเสือกกอยู่ด้วย และการทอเสือกกจึงได้กลายเป็นอาชีพหลักที่ทำรายได้เลี้ยงครอบครัว เพราะอาชีพอื่น ๆ ทางด้านการเกษตร และประมง ไม่มีความแน่นอนเรื่องรายได้

การสานเสือกกในยุคแรก ๆ ทำกันภายในครอบครัวเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ต่อมาการสานเสือกกได้พัฒนาขึ้นโดยมีการนำเครื่องมือมาใช้ในการทอเสือก เรียกว่า พิม ทำให้เสือกบางสระเก้ามีความคงทนและสวยงามมากขึ้น เนื่องจากมีการคิดประดิษฐ์ลวดลายต่าง ๆ ในการทอเสือก ซึ่งลวดลายหลายแบบต่าง ๆ กันออกไป การถ่ายทอดความรู้ในเรื่องการทอเสือกจะเป็นลักษณะพ่อแม่สอนลูกหลานในครอบครัว มีการแลกเปลี่ยนความรู้กันระหว่างครัวเรือนบ้าง ระหว่างท้องถิ่น ดังนั้นทุกครัวเรือนในตำบลบางสระเก้าจะทอเสือกเป็นงานอดิเรกหลังฤดูทำนา และในช่วงที่ว่างจากงานประจำ ประกอบกับในพื้นที่ตำบลบางสระเก้ามีกกซึ่งเป็นวัตถุดิบหลัก ขึ้นอยู่ในพื้นที่นาจำนวนมากในระยะต่อมาเมื่อทุกครัวเรือนมีการทอเสือกกันมากขึ้น ๆ และอายุการใช้งานของเสือกแต่ละผืนนานนับ 10 ปี จึงมีการนำเสือกไปขายในตลาดจันทบุรี ซึ่งสมัยก่อนการเดินทางไปค้าขายที่ตลาดจันทบุรีค่อนข้างลำบาก ต้องอาศัยการเดินทางโดยทางเรือเป็นหลัก จากฝีมือการทอเสือกที่ประณีต สวยงาม และทนทาน ทำให้เสือกบางสระเก้าเป็นที่รู้จักและเป็นที่นิยมของประชาชนทั่วไป การทอเสือกกของชาวตำบลบางสระเก้าเป็นงานหัตถกรรมที่ดำเนินการเพื่อเป็นรายได้เสริมจนกระทั่งปัจจุบันได้กลายเป็นรายได้หลัก เพราะอาชีพอื่น ๆ เช่น การทำนาข้าว ต้องเปลี่ยนมาเป็นนากุ้ง คือ เลี้ยงกุ้งกุลาดำ เพราะรายได้ดีกว่าแต่ราคากุ้งและปัญหาโรคกุ้งทำให้ประสบกับภาวะขาดทุนจึงต้องหยุดเลี้ยง พื้นที่ที่เคยทำนาข้าวจะถูกนำไปทำนาข้าวหรือปลูกพืชชนิดอื่นไม่ได้อีกแล้วเพราะดินเค็มอันเนื่องมาจากน้ำทะเลที่สูบน้ำเข้าไปทำนา กุ้ง สิ่งที่เหมาะสมที่สุดคือการปลูกกกเพราะกกบางสระเก้าเป็นกนกน้ำกร่อย ในขณะที่ทำนาข้าวและหันมา



เลี้ยงกุ้งคนบางสระเก้า ก็ยังทยอยถือตลอดมาทุกครอบครัว เพราะถือเป็นเครื่องใช้สำหรับรองนั่ง ปูนอน ทำแล้วขายได้ ที่สำคัญการทอเสื่อมีหลายขั้นตอนที่ทำให้คนในชุมชนได้พึ่งพาอาศัยกัน ช่วยให้ความสัมพันธ์มีความใกล้ชิดกันยิ่งขึ้น เช่น การปลูกกกในแปลงนา การเก็บเกี่ยว การจัก การตาก การข้อมเสื่อ การทอ การแปรรูปและการจำหน่าย เป็นต้น

การทอเสื่อคนบางสระเก้า เป็นการเรียนรู้ที่สืบเนื่องกันมาเป็นเวลาเกินกว่า ๑๐ ปี แล้ว เพราะคนในรุ่นปัจจุบันอายุ ๑๐ ปีขึ้นไป เกิดมาก็เห็นคนรุ่นพ่อแม่เขาทำกันมาแล้ว และได้ช่วยทำงานกระทั่งทำเองได้ รูปแบบโหนด สีโหนดสวย วิธีโหนดที่ผู้ใช้เขาต้องการก็เรียนรู้และบอกต่อหรือสอบถามกันได้ ความรู้ที่ทำมาไม่ได้เรียนรู้จริง ๆ จัง ๆ อย่างเป็นทางการ และทางราชการหลายหน่วยงานก็เคยเข้ามาฝึกอบรม เช่น การข้อมเสื่อ การตัดเย็บแปรรูปเป็นสิ่งของเครื่องใช้ แต่ก็ไม่ได้เรียนกันทุกครอบครัว

ชาวตำบลบางสระเก้า จำนวน ๕ หมู่บ้าน ๖๐๐ ครัวเรือนเศษ มีอาชีพที่สร้างรายได้และฐานะให้มีความมั่นคงที่หลากหลาย เช่น ทำสวนผลไม้ ประมง ค้าขาย รับจ้าง รับราชการ เป็นต้น แต่ทุกครอบครัวต่างก็มีความรู้และสามารถทอเสื่อและต้องทำการทอเสื่อเป็นงานเสริมเช่นเดียวกันทุกครอบครัว เพราะอาชีพอื่นต้องเปลี่ยนแปลงตามสภาวะการณ์ เช่น ครอบครัวของ นางสำรวม แถวนิน มีอาชีพทำสวนผลไม้ในพื้นที่อำเภอขลุง และมีที่ทำนาข้าวในตำบลบางสระเก้า ได้ปรับพื้นที่นาเลี้ยงกุ้งเกินกว่า ๑๐ ปี เมื่อปีที่แล้ว นาทุ่งเริ่มขาดทุนเพราะราคาค่ามากและกุ้งมีโรคที่ทำความเสียหายมากขึ้นยากที่จะควบคุมได้ จึงต้องหยุดกิจการ แต่การทอเสื่อไม่เคยหยุด เพราะเคยทำและทำมาแล้วยังสามารถขายได้ เพื่อนบ้านคนอื่น ๆ เขาก็ทำกัน การลงทุนก็น้อยถึงแม้รายได้จะมากหรือน้อยก็ไม่แปลก เพราะไม่เคยคิดเรื่องต้นทุน ทำแล้วจะขายเมื่อใดก็ได้ เช่นเดียวกับครอบครัวของ คุณลุงปิ่น สีเผือก ซึ่งเคยทำนาทุ่งและสวนผลไม้ และครอบครัวของ นางสาวภี ฉลองธรรม ที่มีอาชีพเสริมสวยและเป็นตัวแทนจำหน่ายปุ๋ย แต่ก็ไม่เคยหยุดกิจการทอเสื่อ

นางโกมุท กล่อมสุข และนางสัมพันธ์ อารีรักษ์ เพื่อนบ้านใกล้ชิดกัน กำลังช่วยกันจักกกและตากกก ให้ความเห็นร่วมกันว่า เด็กรุ่นใหม่ไม่มีใครสนใจที่จะเรียนรู้เรื่องเสื่อกก เพราะเขาไปเรียนหนังสือในเมือง แม้แต่ระดับอนุบาลก็ต้องไปเรียนที่อื่นมากขึ้น เรียนจบก็ไปทำงานที่อื่น เช่น ทำงานธนาคาร รับราชการ หรืองานด้านอื่น ๆ เพราะรายได้มากกว่า แต่สิ่งที่จะสูญเสียไปจากบางสระเก้า คือความสัมพันธ์ระหว่างเพื่อนบ้าน เชื่อว่าอาชีพการทอเสื่อกกและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเสื่อกกหรือจากกก อาจจะยังคงมี แต่ต้องเปลี่ยนไปเป็นรูปแบบใหม่ โดยคนรุ่นใหม่ เช่น การจ้างแรงงานผลิตออกแบบและการตลาด เนื่องจากพื้นที่ที่เคยทำนาทุ่งจะใช้เพื่อทำกิจการอื่นได้ไม่คุ้มค่ากับการปลูกกกและเสื่อ ผลิตภัณฑ์จากเสื่อ ยังคงเป็นสิ่งของเครื่องใช้ได้ตั้งมากมาย เช่น รองเท้า หมวก หมอนหนุน



หมอนอิง ก่อตั้งใส่ของ เบาะรองนั่ง ที่รองแก้ว รองจานแม้แต่เสื้อผืนก็สามารถออกแบบเป็นแบบเล็กใหญ่ ผืนขาว แบบพับได้ แบบนูนวม เป็นต้น

นางพัชรินทร์ สีเผือก คณะกรรมการผู้บริหารศูนย์ศิลปเลื้อยบางสระเกล้า ศูนย์รวมผลิตภัณฑ์เลือกของตำบลบางสระเกล้า ซึ่งได้รับการสนับสนุนงบประมาณการก่อสร้างอาคารและเงินทุนหมุนเวียนสำหรับการปลูกกก ตลอดจนจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปเสื่อ เช่น จักรเย็บเสื่อ จากกองทุนเพื่อการลงทุนทางสังคม กล่าวถึง กระบวนการผลิตเลือกและผลิตภัณฑ์ว่า “คนในตำบลบางสระเกล้า ปลูกกกในพื้นที่ของตัวเองแล้วตัดกามาจัก ตาก ย้อมสี นำมาทอเป็นผืนเสื่อ แล้วแปรรูปเป็นสิ่งของเครื่องใช้ตามที่ต้องการ เส้นยืนสำหรับทอเสื่อใช้ปอกระเจาที่ปลูกเอง นำมาปั่นเป็นเส้นตามขนาดที่ต้องการแล้วม้วนเก็บไว้ใช้ตลอดปี พิมที่ใช้ทอทำจากไม้ไผ่ เป็นงานฝีมือที่เรียนรู้สืบทอดกันมา ทุกครอบครัวสามารถทำตัวเอง เป็นการเรียนรู้ที่ได้จากการปฏิบัติที่ยึดโครงสร้างของผืนเสื่อในขณะที่ทอ หรือก็ทอเสื่อทำด้วยเหล็กแป็บหรือไม้ตามความเหมาะสม ถ้ามีปัญหาที่สอบถามบ้านใกล้เรือนเคียงก็สามารถช่วยเหลือกันได้” (พัชรินทร์ สีเผือก, สัมภาษณ์)

นางพัชรินทร์ สีเผือก และ นางประทุม บรรเทาพงษ์ ให้ข้อมูลถึงประโยชน์ของศูนย์ศิลปเลื้อยบางสระเกล้าว่า เดิมทีเคยมีปัญหาเรื่องค่าใช้จ่าย ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า และค่าตอบแทนผู้ที่มาดูแลศูนย์ เนื่องจากการบริหารจัดการยังไม่เข้าระบบ ต่อมาคณะกรรมการบริหารได้ช่วยกันจัดทำบัญชีรายรับ รายจ่าย ให้เกิดความชัดเจนยิ่งขึ้น ทางศูนย์ฯ มีคณะผู้ที่มาท่องเที่ยวแวะเข้ามาเยี่ยมชมและซื้อสินค้ามากขึ้นทำให้มีรายได้ คนที่มาดูแลก็มาใช้วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ของศูนย์ในการผลิตชิ้นงาน กิจการของศูนย์ฯ ก็คลุกคลีกันขึ้น จนถึงวันนี้ศูนย์ฯ มีคุณค่าและเป็นศูนย์รวมผลิตภัณฑ์ด้านเสื่อของตำบลบางสระเกล้าได้จริง ๆ ถ้าไม่มีศูนย์แห่งนี้ นักท่องเที่ยวก็ต้องไปแวะชม ไปซื้อตามบ้านซึ่งกระจัดกระจายอยู่ สิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งของศูนย์ฯ แห่งนี้ ยังทำหน้าที่เป็นแหล่งแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพราะลูกค้าที่เป็นนักท่องเที่ยวจะมาสั่งให้ทำเครื่องใช้ตามความต้องการ เท่ากับเป็นการออกแบบที่แปลกใหม่ออกไป เมื่อมีความต้องการสินค้าในปริมาณที่มาก ๆ สมาชิกก็ต้องมาช่วยกันออกความคิดเห็นว่าจะทำอย่างไร ทำให้ได้ข้อสรุปและลงมือดำเนินการ เป็นวิธีการที่ช่วยให้เกิดความร่วมมือ ตั้งแต่การออกแบบ ผลิตชิ้นงาน การระดมทรัพยากร การลงทุน การแสวงหาแหล่งเงินทุน การสร้างเครือข่าย การเรียนรู้ ผู้ผลิต ผู้ค้า และการตลาด ทำให้เกิดธุรกิจของชุมชนขึ้นได้ ถ้าเป็นไปได้อยากให้ทางราชการสนับสนุนงบประมาณเพื่อขยายศูนย์ฯ ให้มีอาคารที่เป็นสัดส่วน กว้างขวางเพียงพอกับความจำเป็น เช่น โรงทอ โรงย้อมสี โรงอบแห้ง (กก) ห้องแสดงสินค้า ห้องแปรรูปผลิตภัณฑ์ ฯลฯ และปรับปรุงภูมิทัศน์ให้เด่นสะดุดตาก็จะช่วยให้ศูนย์ฯ มีคุณค่ายิ่ง ๆ ขึ้นไปอีก



คุณลุงใหญ่ บรรเทาวงษ์ กรรมการบริหารกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต ตำบลบางสระเก้า ซึ่งดำเนินกิจกรรมกลุ่มออมทรัพย์ฯ มาตั้งแต่ปี ๒๕๒๐ จนถึงปัจจุบัน มีเงินสะสมสะสมมากกว่าหนึ่งล้านบาท บริหารให้สมาชิกกว่า ๒๐๐ คน ก็ขี้มไปประกอบกิจการ ให้ข้อมูลว่าสมาชิกลดลง เพราะในหมู่บ้านมีกองทุนหมู่บ้าน มีกลุ่มสะสมสะสมทรัพย์ มีกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตของหมู่บ้านเอง และเงินกองทุนอื่น ๆ อีก รวมแล้วเป็นเงินหมุนเวียนจำนวนหลายล้านบาท ทำให้สมาชิกมีภาระด้านการฝากสะสม บางรายมีการกู้ยืมหลายแหล่งทุน ต้องรู้จักการบริหารจัดการตัวเองรัดกุมรอบคอบยิ่งขึ้น แต่เงินสะสมสะสมของกลุ่มฯ ยังคงหมุนเวียนให้สมาชิกได้ใช้บริการโดยต่อเนื่องอย่างมั่นคง รวมทั้งเงินกองทุนอื่น ๆ ก็สามารถบริหารจัดการได้ แม้ว่าบางครั้งอาจจะมีปัญหาอยู่บ้าง เช่น การค้างชำระหนี้ การผัดผ่อนตามสัญญา แต่ก็ไม่เคยมีความขัดแย้งรุนแรงจนก่อให้เกิดความเสียหาย ทั้งนี้ เชื่อว่าคงเป็นผลที่ได้รับจากประสบการณ์ของการทำกิจกรรมร่วมกันความช่วยเหลือเกื้อกูลที่มีความเกี่ยวข้องผูกพันกันมา ครอบครัวของคุณลุงใหญ่ก็ยังคงทำกิจกรรมการทอเสื่อเหมือนกับครอบครัวอื่น ๆ ตลอดมา และเชื่อว่ายังคงปลูกกก ทอเสื่อกกต่อไปในอนาคต เพราะคนบางสระเก้ามีชีวิตที่ดีขึ้นได้เพราะเสื่อ เดิมทีเคยมีคนบางสระเก้ามีอาชีพที่หลากหลายและอาชีพเหล่านั้น ล้วนแล้วแต่ต้องประสบกับวิกฤตจนต้องเลิกกันไป แต่อาชีพทอเสื่อไม่เคยประสบความเสียหาย มีแต่ต้องได้สั่งซื้อกกจากแหล่งอื่นเข้ามาเสริม เพราะไม่เพียงพอกับความต้องการของลูกค้าที่มาสั่งให้ทำ

การตลาดส่วนใหญ่มีนักท่องเที่ยวแวะมาเยี่ยมชมและซื้อถึงที่บ้าน ลูกค้าประจำที่สั่งทำเพื่อนำไปจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ พร้อมทั้งหน่วยงานราชการและองค์กรภาคเอกชนสนับสนุนให้นำผลิตภัณฑ์ไปแสดงและจำหน่ายทั่วทุกภูมิภาคของประเทศ ประชาสัมพันธ์เป็นที่รู้จักแพร่หลายมาจนถึงวันนี้ได้

ลุงจู่ มิวศ อายุ ๗๔ ปี บ้านเลขที่ ๒๘/๑ หมู่ที่ ๑ ตำบลบางสระเก้า ได้ให้สัมภาษณ์โดยเล่าว่า “ เกิดมาก็เห็นพ่อ – แม่ เขาทอเสื่อกันแล้ว เพราะพวกคนในเมืองที่เป็นคนญวน มาจ้างให้ทำและรับซื้อผลผลิต เพื่อนำไปเย็บเป็นกระเป๋าและสิ่งของเครื่องใช้อื่น ๆ ทำให้คนบางสระเก้าได้เรียนรู้และทอเสื่อสืบต่อกันมา ไม่ได้เรียนโดยตรงแต่ลูกหลานทุกคนก็สามารถทอเสื่อได้ เพราะเป็นอาชีพและสร้างรายได้เป็นรายได้หลัก เคยทำนาข้าว ประมง ทำสวนผลไม้และเลี้ยงกุ้งกุลาดำ แต่ไม่เคยทิ้งเรื่องการทอเสื่อ เพราะพื้นที่ที่เคยทำนาข้าวได้เปลี่ยนมาใช้ปลูกกก สำหรับรายได้ไม่เคยคิดถึงทุนและกำไร เพราะไม่มีการลงทุน ปลูกกกเอง ปลูกปอเอง ทุกอย่างทำเองหมด นอกจากสีที่ใช้ย้อมต้องซื้อมาจากตลาด บางครั้งถ้าหากกกไม่เพียงพอก็ต้องซื้อมาจากที่อื่นบ้าง เช่น ตะกาดเจ้า อำเภอกำแพงแสน และจังหวัดปราจีนบุรี เป็นต้น ราคา กก ที่ยังไม่ย้อม กิโลกรัมละ ๔๐ บาท ถ้าย้อมแล้วก็ ๘๐ บาท หนึ่งกิโลกรัมทอ



ได้ประมาณ ๒ ผืนขึ้นไป ราคาขายผืนละ ๑๐๐ บาท เห็นว่ามีกำไร เพราะไม่คิดค่าแรงทำเสร็จก็มีคนซื้อตลอด

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทอเสื่อ ประกอบด้วย ตัวโครงขีดสำหรับวางเส้นปอขึ้นที่ปั่นเตรียมไว้แล้ว มีร่องเอ็น (ปอเส้นยืน) ม้านั่งทอ ตุ๊กตารองผืนเสื่อทั้งสี่มุม เกลียวเหล็กสำหรับครึ่งให้ผืนเสื่อครึ่งพอเหมาะกับการทอ และพื้สำหรับทอ ทำจากโครงไม้เนื้อแข็งและพินไม้ไผ่ ใช้เส้นปอขึ้นสอดเข้ากับพื้ เมื่อจึงให้ครึ่งได้ที่ พื้จะทำหน้าที่พลิกแบ่งเส้นยืนให้เกิดช่องว่างสำหรับสอดเส้นกกเข้าไป เสร็จแล้วคนทอก็จะพลิกกลับอีกด้านหนึ่ง จึงทำการกระทบให้เส้นกกเข้าที่ให้แน่น

ลุงคู่ ทำหน้าที่คนทอ ลูกสาวอายุประมาณ ๓๐ ปี เป็นคนสอดเส้นกกให้ เพราะลุงคู่สายตาไม่ดีถ้าไปทำหน้าที่สอดเส้นกกจะทำให้ล่าช้า เนื่องจากการเลือกหยิบเส้นกก การสอดเส้นกกอาจผิดพลาดได้บ่อย จึงต้องจัดงานสอดเส้นกกให้คนที่มีความพร่างกายพร้อมกว่าทำหน้าที่

หน้าที่ของคุณป้าภรรยาของคุณลุงคู่ คือ ปั่นปอให้เป็นเส้นที่ได้ขนาดพอดี จากต้นปอที่ปลูกเองในพื้นที่ นำไปแช่น้ำและปลอกเปลือกออก นำมาตากให้แห้งก่อนการปั่นเป็นเส้นต้องแช่น้ำให้นุ่มแล้วปั่นด้วยไ้ปั่นที่หมุนด้วยมอเตอร์ไฟฟ้าที่ช่างในหมู่บ้านประดิษฐ์ขึ้น เป็นการประยุกต์กรรมวิธีดั้งเดิม โดยให้มอเตอร์หมุนด้วยแรงไฟฟ้า มีสวิทช์ปิด - เปิด มีเบรกสำหรับชะลอหรือหยุดการทำงานของแกนเหล็กใน แกนของไ้ปั่นปอ นอกจากจะทำหน้าที่เพื่อปั่นให้ปอเป็นเกลียวเหนียวแน่นเป็นเส้นแล้วยังทำหน้าที่ม้วนเส้นปอไว้รอให้ถูกรอไปเก็บไว้ที่กะวัง (กรงล้อ) ที่ออกแบบและประดิษฐ์ขึ้นด้วยโครงเหล็กสำหรับม้วนเส้นปอด้วยแรงหมุนของคน ก่อนที่จะทำการทอเสื่อก็จะนำปอที่เก็บไว้ในกะวังไปสอดเข้าในช่องของพื้ทีละเส้น แล้วครึ่งให้ได้ระดับ จึงลงมือทำการทอเสื่อได้

คนรุ่นลูกหลานก็ไม่บังคับให้เรียนรู้เรื่องการทอเสื่อ แม้ว่าในตำบลบางสระเก้าจะมีศูนย์เสื่อบางสระเก้าที่ทำหน้าที่ให้ความรู้ฝึกสอนให้ผู้มีอาชีพทอเสื่อมีความรู้เพิ่มขึ้น เช่น การยกคอกประดิษฐ์ลวดลาย การซ่อมสีกก และการออกแบบตัดเย็บเครื่องใช้ตามที่ตลาดต้องการ ให้เป็นเรื่องของผู้ที่มีความสนใจเท่านั้น เพราะคนส่วนใหญ่สามารถเรียนรู้ได้เอง เรียนรู้จากเพื่อนบ้าน เด็กรุ่นใหม่ที่มีโอกาสได้เรียนหนังสือก็สามารถเลือกอาชีพที่เหมาะสมกับตนเองได้ เช่น รับราชการ ทำงานธนาคาร หรือแม้แต่ลูก ๆ ของลุงคู่เองบางคนก็เลือกทำอาชีพเกษตรกรในพลอย ซึ่งเป็นอาชีพที่ชอบและถนัด และเชื่อว่าการทอเสื่อก็ยังจะต้องทำกันต่อไปอีกนาน เพราะมีวัตถุดิบ คือกก มีปอ และผลิตภัณฑ์ที่ทอเป็นผืนเสื่อแล้วสามารถทำรายได้และเป็นที่ต้องการของตลาดเพิ่มขึ้น”



คุณลุงสายชล กุศลสงฆ์ อายุ ๗๕ ปี บ้านเลขที่ ๑๒/๑ หมู่ที่ ๔ ตำบลบางสระแก้ว ให้สัมภาษณ์และเล่าว่า “ เดิมเป็นลูกจ้างประจำของศูนย์วิจัยพืชสวนพลี๊ว หลังเกษียณอายุงานแล้ว มีเงินบำนาญก้อนหนึ่ง ไปเช่าที่ดินชายทะเลทำบ่อเลี้ยงกุ้งกุลาค่า โดยภรรยาซึ่งเป็นคนขยันขันแข็งมีฝีมือด้านการทอเสื่ออก ออกแบบผลิตภัณฑ์เครื่องใช้จากกกและตัดเย็บ เช่น ที่รองแก้ว ที่รองจาน เสื่อพับ เสื่อหนุนม ๗๗ การทำอาชีพที่ลงทุนใหม่ คือ เลี้ยงกุ้งประสบกับการขาดทุน ทำให้คุณป้าผิดหวังเลยหันไปปฏิบัติธรรมในวัดที่ให้ความสงบได้ ปลดปล่อยให้คุณลุงสายชลต้องใช้ชีวิตอยู่บ้านตามลำพังมาหลายปีแล้ว ลูก ๆ ก็มีครอบครัวและประกอบอาชีพมีรายได้เป็นของตนเอง และแยกครอบครัวไปอยู่ต่างหาก ลุงสายชลรักอาชีพประมง มีเรือเล็กสำหรับออกหาปลา กุ้ง ปู มาเป็นอาหาร ปัจจุบันก็ยังบำรุงรักษาเรือลำดังกล่าวที่เป็นสมบัติของคุณลุงให้คงสภาพใช้งานได้ แต่ไม่ได้ออกไปหาปลาในทะเลเองแล้ว เพราะสภาพร่างกายไม่มีความพร้อม

ลุงสายชล ให้สัมภาษณ์ว่า ญาติผู้ใหญ่มีศักดิ์เป็นน้ำที่มีฝีมือด้านการทำฟืมทอเสื่อที่ลุงสายชลเคยไปขอร้องให้ช่วยทำฟืมให้ บอกว่าทำเองสิ แค่อุดตัวอย่างก็สามารถทำได้ทุกคน ทำให้เกิดเป็นแรงผลักดันให้ต้องทำฟืมเองได้ ต่อมาก็ทำรับจ้าง ทำขายให้คนที่มาสั่งให้ทำ ความจริงคนอื่นเขาก็ทำได้ แต่เขาไม่ทำกัน เพราะไม่เสียเวลาขอมซื้อและใช้งานได้อันหนึ่งตั้งหลายปี

ฟืม ๑ อัน ราคา ๔๐๐ บาท กิดค่าไม้เนื้อแข็งทำกรอบไม้ไผ่ทำพื้นฟืม และลวดมัดให้ฟืมแน่นหนา รวมค่าแรงงานทำแล้วยังมีเหลือเป็นกำไรไม่น้อยกว่า ๑๐๐ บาท แต่งานนี้ไม่สามารถสร้างความร่ำรวยได้ เพราะเป็นเครื่องมือที่ใช้ได้นานกว่าจะชำรุดก็หลายปี ยกเว้นต้องการหลายอันหลายขนาด มีมาสั่งให้ทำอยู่เรื่อย ๆ เดี่ยวนี้ยังทำค้างอยู่และก็เป็นรายได้สำหรับเป็นค่าใช้จ่ายในครอบครัว เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ทำบุญ เป็นต้น

ส่วนประกอบของฟืมและวิธีทำฟืม ลุงสายชลเล่าให้ฟังโดยละเอียดประกอบกับตัวฟืมที่หยิบมาอธิบายประกอบการให้สัมภาษณ์ ดังนี้

- 1) ฟืมโดยทั่วไปมีขนาดกว้าง ๑๐ ซม. ยาว ๑๐๐ ซม. (๕ กีบ)
- 2) ใช้ไม้ไผ่เป็นซี่พื้นประกบกัน ๒ ด้าน โดยมีกรอบไม้เนื้อแข็งเป็นแกนยึด และใช้ไม้ไผ่เป็นตัวประกอบให้มีความแข็งแรงอีกชั้นหนึ่ง ฟืม ๕ กีบ ประกอบด้วยพื้นไม้ไผ่ประมาณ ๕๐ พื้น
- 3) พื้นแต่ละซี่ถูกเจาะรูตรงกึ่งกลางและถูกคว้านให้กว้างด้วยเหล็กแหลมที่เผาไฟให้แดงเพื่อให้รูกว้างและถี่เหมาะกับการใช้ฟืมกระทบเมื่อทอจัดเส้นกกให้เข้าที่
- 4) การวางพื้นฟืมอีกด้านหนึ่งจะต้องให้รูที่เจาะอยู่ตรงกับช่องรอยต่อของพื้นอีก



ด้านหนึ่ง เพื่อการจัดวางเส้นปอขึ้น และพืชมจะทำหน้าที่พลิกเส้นปอให้เกิดช่องว่างสำหรับสอดเส้นกก และพลิกกลับก่อนที่จะกระทบจัดให้เส้นกกเข้าที่ได้เป็นอย่างดี

5) การประกอบพืชมต้องให้ความหนาบางเท่ากัน เพื่อความสะดวกในการ สอดไม้ส่งกกและเพื่อให้ไม้ส่งกกทำหน้าที่ได้ดีโดยไม่ไปสะดุดกับพืชมและไม่ทำความเสียหายกับเส้น ปอขึ้น

6) เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำพืม ประกอบด้วย เลื่อย ก้อน เหล็กฉาก ส่วนมือหมุน กระจาดทราย เหล็กแหลมที่ใช้เผาไฟได้ และกบไสไม้ที่ใช้แรงคน

7) ส่วนประกอบของพืม ประกอบด้วยกรอบไม้เนื้อแข็ง ฟันไม้ไผ่ มัดด้วยลวด ให้แน่นและขัดผิวให้เรียบด้วยกระจาดทราย

8) รายได้จากการทำอาชีพนี้ประมาณปีละ ๒๕,๐๐๐ - ๓๐,๐๐๐ บาท

นางสุรียา แก่นจันทร์ อายุ ๕๗ ปี บ้านเลขที่ ๖ หมู่ที่ ๕ ตำบลบางสระแก้ว เจ้าของ ธุรกิจเสื่อบางสระแก้ว ประธานกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตหมู่ที่ ๕ และประธานกลุ่มอาชีพสตรีทอเสื่อ กกบางสระแก้ว ให้สัมภาษณ์และเล่ารายละเอียดเพิ่มเติมว่า “ การผลิตสินค้าส่วนใหญ่ทำตามคำสั่งของ ลูกค้า เช่น กลองทรงกลม ทรงเหลี่ยมขนาดต่าง ๆ นอกเหนือจากต้องผลิตจากเส้นกกแล้ว ยังได้ทำจาก เส้นปอล้วน ๆ เช่น กระเป่าสตรี ที่รองจาน รองแก้ว แฟ้มเอกสาร ฯลฯ เมื่อปี ๒๕๔๖ กระเป่าปอ ได้รับคัดเลือกให้เป็นผลิตภัณฑ์ นคผ.ดีเด่นและได้รับรางวัลจาก ฯพณฯ นายกรัฐมนตรี พ.ต.ท.ทักษิณ ชินวัตร ที่เมืองทองธานี สำหรับปี ๒๕๔๗ ได้ออกแบบกลองอเนกประสงค์ทรงสี่เหลี่ยมแบบโปร่งใส สามารถมองเห็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ภายใน ตัวกลองแม่สามารถแยกเก็บและประกอบเองได้ เพื่อความ สะดวกในการขนส่ง สิ่งสำคัญในการออกแบบผลิตภัณฑ์ต้องใช้เวลาและรู้จักเรียนรู้จากความต้องการ ของผู้บริโภค แต่ก็มีปัญหาสำหรับผู้ผลิตที่มีข้อจำกัดอย่างเรา เพราะต้นทุน บุคลากร เวลา จำกัด ทำให้ ขีดความสามารถในการคิดค้นรูปแบบไม้ก้าวหน้า เนื่องจากต้องทำตามคำสั่งซื้อให้ทันกับความต้องการ” (สุรียา แก่นจันทร์, สัมภาษณ์)

2. ฐานความคิดและเหตุผลความจำเป็น

ฐานความคิดในการทอเสื่อกกหรือผลิตเสื่อจันทบูรมาจาก 2 แนวคิดที่ผสมผสานและ ต่อเนื่องกัน กล่าวคือ แนวคิดแรกมีฐานมาจากการทอเสื่อกกไว้ใช้สอยในบ้านและในนาข้าว เนื่องจากมี ต้นกกเกิดขึ้นและเจริญเติบโตในพื้นที่อย่างสมบูรณ์ แนวความคิดที่สองมีฐานความคิดมาจากการหา โอกาสประกอบอาชีพใหม่เพื่อสร้างรายได้เลี้ยงครอบครัวและชุมชนที่มั่นคงต่อเนื่องและสม่ำเสมอ ซึ่งมี บทบาทและอิทธิพลมากในระยะหลังนี้ เพราะอาชีพหลักดั้งเดิมคือ ทำนาข้าว ทำสวนผลไม้ ทำประมง



เลี้ยงกุ้ง อาชีพดังกล่าวไม่มีความแน่นอนเรื่องราคาจำหน่าย ทำให้รายได้ไม่มั่นคง ความไม่แน่นอนเรื่องผลผลิต ทำให้ขาดความเชื่อมั่น เช่น ทำนาข้าวรายได้ต่ำ เห็นว่าราคาข้าวสุ้ราคากุ้งไม่ได้ จึงได้ปรับพื้นที่นาเพื่อเลี้ยงกุ้ง แต่ราคากุ้งไม่คงที่และอัตราการเติบโตของกุ้งไม่แน่นอน บางครั้งต้องเผชิญกับโรคภัยที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเรียนรู้ไม่ทันโรค ค่าใช้จ่ายในการเลี้ยงสูง ทำให้ขาดทุน เช่นเดียวกับการทำสวนผลไม้ที่มีค่าใช้จ่ายในการลงทุนสูง แต่ราคาผลผลิตไม่มีความแน่นอน ต้องประสบกับการขาดทุนเช่นเดียวกัน สำหรับด้านการประมงเป็นอาชีพที่ทำรายได้เพียงบางฤดูกาลเท่านั้น ในช่วงมรสุมชาวประมงจะไม่สามารถออกเรือหาปลา ปู หอย กุ้ง ได้ รวมทั้งปริมาณสัตว์ทะเลก็ลดลงเรื่อย ๆ ไม่ก่อให้เกิดรายได้ที่น่าสนใจจึงต้องเลิกทำ ส่วนอาชีพการทอเสื่อกกเป็นอาชีพที่ทำได้ตลอดทั้งปี สภาพพื้นที่สามารถปลูกกกได้ดี พื้นที่ที่ว่างเปล่าหลังจากเลิกทำอาชีพอื่นแล้ว เช่น นาข้าว บ่อเลี้ยงกุ้ง และพื้นที่ว่างเปล่าชายทะเลสามารถปลูกกกได้ การทอเสื่อกกทำไม่ยาก ทุกคนในครอบครัวช่วยกันได้ เพื่อนบ้านใกล้เคียงช่วยเหลือเกื้อกูลกันได้ ทั้งด้านแรงงาน ความรู้ในการทอ เครื่องมือที่เป็นอุปกรณ์ในการทอ ราคาจำหน่าย การตลาดไม่เคยมีปัญหา รายได้ไม่สูงนักแต่ก็เพียงพอที่จะเลี้ยงครอบครัวได้ ไม่มีความเสี่ยงในการลงทุน อาชีพทอเสื่อและการผลิตผลิตภัณฑ์จากเสื่อจึงกลายเป็นอาชีพหลักของชาวบ้านบางสระเก้า อย่างไรก็ตามฐานความคิดหนึ่งที่ได้เข้ามามีบทบาทโดยการส่งเสริมของทางราชการคือศูนย์การทอเสื่อจันทบูรเป็นเอกลักษณ์ หนึ่งของชุมชนบางสระเก้าและของจังหวัดจันทบุรีที่แสดงถึงงานหัตถกรรม ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี วัฒนธรรม ชีวิตความเป็นอยู่และประวัติศาสตร์อันทรงคุณค่าของจังหวัดจันทบุรี ดังจะเห็นได้จากคำขวัญของจังหวัดจันทบุรี “น้ำตกถือเลื่อง เมืองผลไม้ พริกไทยพันธุ์ดี อัญมณีมากเหลือ เสื่อจันทบูร”

3. กระบวนการผลิต วิธีปฏิบัติและพัฒนาการผลิต

ภูมิปัญญานี้ได้รับความรู้ที่ถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษเป็นเวลายาวนานเกินกว่า 70 ปี เป็นการนำเอาวัตถุดิบ (คือ กกและปอกระเจา) ที่มีอยู่มากในท้องถิ่น ชาวบ้านรู้จักวิธีการปลูกต้นกก รู้วิธีการทอเสื่อ ทำไม้และอุปกรณ์ที่ใช้ในการทอเสื่อเป็นอย่างดี ภูมิปัญญานี้คิดค้นโดยบรรพบุรุษและถ่ายทอดไปสู่ลูกหลานโดยกลุ่มชน ฝึกปฏิบัติทดลองทำในครอบครัวและชุมชน กระบวนการผลิตและวิธีปฏิบัติครั้งแรกสุด อาจจะมาจกชาวไทยหรือชาวจีนที่มาจากอาศัยอยู่ในตัวเมืองจันทบุรี ซึ่งไม่สามารถยืนยันได้อย่างแน่ชัด แต่ในเวลาปัจจุบันนี้ ความรู้ความชำนาญในการปฏิบัติเป็นของคนไทยชาวดำบลบางสระเก้าและตำบลอื่นในจังหวัดจันทบุรี กระบวนการผลิตส่วนใหญ่ยังยึดถือแบบเดิม ๆ แต่มีการพัฒนาขึ้นในเรื่องของวัสดุ อุปกรณ์ที่ทันสมัยมากขึ้น ลวดลายเทคนิควิธีการบางอย่างเป็นไปตามที่ลูกค้าสั่งซื้อ เช่น การใช้สีย้อม การทำลวดลาย การใช้มอเตอร์ไฟฟ้า การแปรรูปผลิตภัณฑ์ ทางราชการได้เข้ามาส่งเสริม



สนับสนุนในเรื่องวิธีการรวมกลุ่ม การบริหารกลุ่ม การก่อสร้างอาคารแสดงสินค้า การระดมทุนและการให้เงินอุดหนุน อย่างไรก็ตามสามารถกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญานี้ได้ใช้ความรู้เดิมที่ได้รับมาจากบรรพบุรุษ ผสมผสานกับความรู้ใหม่ที่รู้ได้เองจากประสบการณ์ของคนในท้องถิ่น ซึ่งรายละเอียดวิธีการผลิตและพัฒนาการผลิตเป็นดังต่อไปนี้

3.1 การปลูกต้นกก

เสื่อบางสระเก้า ไซ้กกและปอกระเจาเป็นวัตถุดิบในการผลิตที่สำคัญ กกที่ใช้จะปลูกในพื้นที่ตำบลบางสระเก้าเป็นหลักเนื่องจากกกจะมีคุณภาพดี และกกจะเจริญเติบโตได้ดีในพื้นที่ดินที่เป็นดินเหนียว วิธีการปลูกต้นกก จะใช้หัวปลูกซึ่งหัวกก็มีลักษณะคล้ายกับหัวข่า การปลูกกกจะใช้เวลาประมาณ 3 เดือน หลังจากที่ตัดกกแล้วต้องทิ้งระยะห่าง 2 เดือน จึงจะตัดกกครั้งต่อไปได้ การปลูกกกครั้งหนึ่งจะอยู่ได้ประมาณ 3 - 4 ปี คุณภาพของกกจะยังเหมือนเดิมอยู่ แต่ถ้านานเกินกว่านั้นแล้วกกจะคุณภาพไม่ดี

ดังนั้น หลังจากที่กกอายุ 3 - 4 ปี ชาวบ้านจะตัดกกทิ้งและขุดเอาหัวกกไว้ แล้วทำการปรับปรุงดิน โดยจะพรวนดินใหม่แล้วจึงนำหัวกกไปปลูกอีกครั้ง ส่วนการขายกกของชาวบ้าน บางสระเก้านั้น จะขายกกเพื่อนำไปเป็นวัตถุดิบในการทอเสื่อ โดยการเหมาขายเป็นไร่ราคาไร่ละ ประมาณ 4,000 - 5,000 บาท

3.2 วิธีการทำกก

การทำกกให้เป็นเส้นสำหรับการนำมาทอเป็นเสื่อมีวิธีการและขั้นตอนที่สำคัญดังนี้

- 1) ผ่าต้นกกให้เป็นเส้น สำหรับกกขนาดต้นกลาง ๆ จะผ่าเป็น 6 เส้น
- 2) ลอกเอาไส้กกออก (กกที่จะนำมาทอจะใช้เฉพาะผิวของต้นกกเท่านั้น)
- 3) นำเส้นกกที่ได้ไปตากแดดให้แห้งประมาณ 4 - 5 แดด หรือ 4 - 5 วัน (ถ้ามีแดด) กกที่แห้งแล้วจะเป็นม้วนเป็นเส้นกลม ๆ
- 4) นำกกที่แห้งแล้วไปแช่น้ำให้พองตัว 1 คืน
- 5) นำกกที่แช่น้ำแล้วไปข้อมสีตามที่ต้องการ หากต้องการให้เป็นสีธรรมชาติก็ไม่ต้องข้อมสี ผ่านขั้นตอนที่ 5 ไปขั้นตอนที่ 6 ได้เลย ส่วนกกที่ข้อมสีนั้นจะใช้สีสำหรับข้อมกกโดยเฉพาะเท่านั้น ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า สีเยอรมัน
- 6) นำกกที่ข้อมสีแล้วมาตากแดดอีกประมาณ 2 แดด จึงจะได้เส้นกกสำหรับ

ใช้ในการทอ



ขนาดของเส้นกมมีผลต่อการทอ คือ ถ้าเส้นเล็กก็จะทำให้ทอช้า แต่ผลงานที่ออกมาจะละเอียดกว่าเส้นใหญ่ และขายได้ราคาแพงกว่า ถ้าหากเส้นกมใหญ่จะทำให้การทอเร็วขึ้น แต่ถ้าคิดเป็นน้ำหนักกมแล้ว การทอด้วยเส้นใหญ่จะเปลืองกมมากกว่าการทอด้วยเส้นเล็ก คนส่วนใหญ่จะนิยมทั้ง 2 อย่าง โดยประเทศที่รับซื้อเสื่อกกและผลิตภัณฑ์จากเสื่อกกบางสระเกล้าออกไปส่วนใหญ่จะเป็นสหรัฐอเมริกา เยอรมัน และญี่ปุ่น และสีของผลิตภัณฑ์ที่ส่งส่วนใหญ่จะเป็นสีธรรมชาติ สีแดง และสีดำ

ดังนั้น จุดเด่นด้านการผลิตจึงอยู่ที่การทำกให้เป็นเส้น เนื่องจากกจะมีผลต่อการทอ ถ้าสามารถทอได้ละเอียดราคาก็จะสูง แต่จุดด้อยของการผลิตก คือ ต้องอาศัยผู้ที่มีความชำนาญในการผลิต เนื่องจากต้องมีความอดทนในการทอ สำหรับราคาจำหน่ายของเสื่อก่อนข้างมีราคาสูง

3.3 วิธีการทอเสื่อบางสระเกล้า

การทอเสื่อแต่ละผืน ต้องอาศัยความเพียรและความพยายามเป็นอย่างมาก วัตถุประสงค์คือ เส้นเอ็นที่ได้จากคั้นปอกระเจา และเส้นกมที่ได้จากคั้นกม วิธีทำมีดังนี้

1) นำคั้นปอกระเจามาลอกเอาแต่เปลือกที่ละเส้น จากนั้นนำเปลือกที่ลอกแล้วมาขูดผิวลอกออกด้วยมีดคม ๆ ให้เหลือแต่เส้นใย ใช้หัวเหล็กหวีลงที่เส้นในปอกระเจา จะได้เส้นใยเส้นเล็ก ๆ จำนวนมาก นำไปตากแดดให้แห้งแล้วจึงนำมาปั่นด้วยเครื่องที่เรียกว่า เครื่องปั่นปอ จะได้เส้นเอ็นปอกระเจาที่ยาวมาก เสร็จแล้วปั่นเป็นลูกเพื่อรอการใช้งาน

2) ตัดคั้นกมจากนา คัดหาขนาดความยาวที่ 5 คืบ จนถึง 10 คืบ นำคั้นกมที่ได้ขนาดมาผ่า แบ่งออกเป็น 4 ส่วน หรือ 3 ส่วน แล้วแช่ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของคั้นกม ภาษาชาวบ้าน เรียกว่า การจักกม เมื่อผ่าแล้วก็เหลาเอาไส้กมออกเหลือแต่ส่วนที่เป็นผิว นำไปตากแดดให้แห้งจะได้เส้นกมที่มีความละเอียดอ่อนตัวได้ จึงนำมาข้อมสีตามต้องการแล้วตากแดดให้แห้งอีกครั้ง เก็บไว้เพื่อรอใช้งาน

3) วิธีการทอเสื่อ นำเส้นปอกระเจาที่ได้มาขึงบน หูกผ่านพื้ม (พื้ม เป็นเครื่องมือที่ใช้กระทบเส้นกมให้แน่น) ตามขนาดความต้องการของเสื่อ เช่น เสื่อกว้าง 5 คืบ ก็จะใช้พื้ม 5 คืบ ความยาวประมาณ 2 เมตร ต่อเสื่อ 1 ผืน นำเส้นกมที่ข้อมสีไว้มาสอดเข้าไปในช่องว่างระหว่างพื้มกับเส้นเอ็นปอกระเจา ช่องว่างเกิดจากการพลิกพื้มขึ้น เรียกว่า หงาย สอดเส้นกม 1 เส้น ลากพื้มขึ้นเข้าหาตัวคนทอ ผลักพื้มออกจากตัวของผู้อยู่ทอให้ห่างประมาณ 25 – 30 ซม. กดพื้มลง เรียกว่า กด สอดเส้นกมเข้าไปอีก 1 เส้น ผู้อยู่ทอลากพื้มกระทบเข้าตัวอีก 1 ครั้ง ทำเช่นนี้เรื่อยไปจนจบผืน หรือความยาว 2 เมตร (การสอดเส้นกมต้องมีไม้เรียกว่า ไม้ทุ้ง) การขมกลายของเสื่อนั้นขึ้นอยู่กับการใช้กมสีต่าง ๆ



3.4 พัฒนาการของการผลิต

1) ลวดลาย

ลวดลายที่ใช้ในการทอเสื่ออกบางสระเกล้ามีหลายลาย ตั้งแต่ลายโบราณมาจนถึงลายที่คิดขึ้นใหม่ ประมาณ 20 กว่าลาย แต่ที่พบบันทึกลงได้มี 11 ลาย ดังนี้

- 1.1) ลายพริกไทย
- 1.2) ลายจันทบุรี
- 1.3) ลายตาแขก
- 1.4) ลายไส้ปลาไหล
- 1.5) ลายคชกริช
- 1.6) ลายก้างปลา
- 1.7) ลายหมากรุก
- 1.8) ลายสองชั้นสองหน้า
- 1.9) ลายคาถู
- 1.10) ลายลูกโว
- 1.11) ลายมัดหมี่

2) รูปแบบผลิตภัณฑ์

เสื่ออกบางสระเกล้าได้รับการพัฒนารูปแบบเพื่อให้เข้ากับยุคสมัย และความต้องการของลูกค้าเรื่อยมา จากสมัยดั้งเดิมที่มักนิยมทอเป็นเสื่อสำหรับปูนอน ก็นำมาดัดแปลงโดยตัดเย็บเป็นกระเป๋าถือสุภาพสตรีแบบต่างๆ ตามความนิยมของลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย การพัฒนารูปแบบเริ่มตั้งแต่การย้อมสีก การทอลวดลายต่าง ๆ ส่วนผลิตภัณฑ์ที่ผลิต มีประมาณ 50 กว่าผลิตภัณฑ์ แต่ที่บันทึกข้อมูลและสามารถดูเป็นตัวอย่างได้ ดังนี้

- 2.1) เสื่อผืนเล็กสี่เหลี่ยมสำหรับรองนั่งทุกสี
- 2.2) เสื่อปูฟองน้ำขนาด 5 คืบ 6 คืบ ชนิดพับได้ 3 ชั้น และแบบพับไม่ได้
- 2.3) เสื่อพับ ขนาด 5 คืบ 6 คืบ (ไม่ปูฟองน้ำ)
- 2.4) รองเท้าแตะขนาดต่าง ๆ
- 2.5) คิวละคร ชาย-หญิง หลายแบบ สำหรับติดฝาผนัง
- 2.6) ก่องใส่ที่ชูขนาดกลมและก่องสี่เหลี่ยมลายต่าง ๆ
- 2.7) ที่รองจานขนาดต่าง ๆ
- 2.8) ที่รองแก้ว รูปแบบและลวดลายต่าง ๆ กัน



- 2.9) ถังเอนกประสงค์มีฝาปิด ขนาดต่าง ๆ
- 2.10) หมอนอิงลายต่าง ๆ
- 2.11) หมอนรองหลังลายต่าง ๆ
- 2.12) กระเป๋าถือสุภาพสตรีแบบต่าง ๆ
- 2.13) กระเป๋าเอกสาร
- 2.14) แฟ้มเอกสาร
- 2.15) กล่องใส่เครื่องประดับ
- 2.16) กล่องใส่คินสอ
- 2.17) หมวกกันแดด
- 2.18) ผลิตภัณฑ์จากปอกระเจา
- 2.19) มู่ลี่
- 2.20) ถังใส่ขยะรูปแบบลวดลายต่าง ๆ

3.5 การควบคุมคุณภาพ

เสื้อและผลิตภัณฑ์จากเสื้อกบบางสระเกล้า ต่างจากเสื้อกอื่น ๆ ตรงที่เส้นยืนในการทอเสื่อใช้เส้นปอกระเจาเป็นวัตถุดิบสำคัญรองจากกก ที่อื่นจะใช้เชือกฟางเป็นเส้นยืนจึงมีราคาถูกกว่าเสื่อบางสระเกล้า และเทคนิคที่สำคัญอีกอย่างหนึ่ง คือ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ทุกชิ้น ซึ่งจะมีการคัดออกไม่นำออกสู่ตลาด คังนั้น ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพจึงมีจำนวนไม่น้อย แต่เพื่อชื่อเสียงกลุ่มจึงต้องเสียดาย ๓ จุดผลิต ดีกว่าถูกตีกลับ เพราะคุณภาพไม่ได้มาตรฐาน ซึ่งปัจจุบันมีการผลิตเพื่อส่งออกค้วยแล้ว ฝีมือและคุณภาพจึงเป็นหลักประกันที่มั่นคงมากกว่าสิ่งอื่นใด

4. กระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันมา

การถ่ายทอดภูมิปัญญาเรื่องการทอเสื้อกของชาวชุมชนบางสระเกล้า เป็นไปในแบบเรียนรู้จากกลุ่มหรือชุมชน เรียนรู้โดยการปฏิบัติจริง การพาทำ การลองผิดลองถูก และทดลองทำ (Learning by Doing) เรียนรู้ทั้งโดยตรงและโดยอ้อม เพราะเป็นวิถีชีวิตของชาวตำบลบางสระเกล้า โดยการสอดแทรกไปกับกิจกรรมต่าง ๆ วิธีการถ่ายทอดความรู้จากปู่ย่า ตายาย พ่อแม่ ลูกหลาน เริ่มมีความสลับซับซ้อนมากขึ้น เมื่อมีการทอเสื่อเพื่อขายเป็นธุรกิจและอุตสาหกรรมในครัวเรือน ประกอบกับระยะหลังทางราชการเข้ามาสนับสนุนด้านเงินทุน อาคาร สถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ ตลอดจนการฝึกอบรมการรวมกลุ่ม การบริหารกลุ่ม จึงทำให้การถ่ายทอดความรู้เริ่มมีรูปแบบการฝึกอบรมไปสู่ประชาชนคนอื่นและลูกหลานเป็นแบบการเรียนรู้เพื่อไปประกอบอาชีพมากขึ้น แต่ก็ยังมีการถ่ายทอด



แบบวิธีครูพักลักจำอยู่มาก คือ ผู้เรียนต้องมีทักษะการสังเกต การดูและฝึกทำ ทำอยู่บ่อย ๆ จนเกิดทักษะ

การทอเสื้ออกบางสระเกล้า แต่เดิมจะถ่ายทอดกันภายในครอบครัว ฝึกหัดทำกันเรื่อยไปจนเกิดความชำนาญ และในบางครั้งยังได้มีการเรียนรู้จากเพื่อนบ้าน โดยการฝึกสอนแลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน ส่วนการเรียนรู้และการถ่ายทอดการทอเสื้ออกบางสระเกล้า ในปัจจุบันสามารถแบ่งตามลักษณะของการผลิตได้ดังนี้

4.1 การผลิตใช้ในครัวเรือน จะเรียนรู้จากบรรพบุรุษเป็นหลัก เช่น พ่อแม่สอนลูกภายในครอบครัว ค่อยเรียนรู้กันไปจนเป็นวิถีชีวิตประจำวัน ค่อยเป็นค่อยไป ไม่เร่งร้อน ส่วนมากจะใช้เวลาว่างจากการประกอบอาชีพหลัก มาทอเสื้อเพื่อใช้ประโยชน์ในครัวเรือนมากกว่าการทำการค้า และเนื่องจากการไม่รีบเร่งของสังคมชนบทในอดีตนี้เอง ทำให้มีเวลาที่จะทำงานอย่างประณีตเพื่อให้ได้ผลงานที่มีความสวยงาม และมีความคงทนน่าใช้

4.2 การผลิตแบบอุตสาหกรรมในครัวเรือน มีการเรียนรู้ถ่ายทอดให้กันและกันระหว่างเพื่อนบ้าน และการฝึกอบรมของทางราชการ การผลิตในลักษณะนี้ต้องการความรวดเร็วและรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่นิยมของตลาด ซึ่งจะมีการผลิตให้เหมาะสมกับความเปลี่ยนแปลงทางสังคม ซึ่งชาวบ้านบางสระเกล้าทั่วไปจะต้องมีพื้นฐานความรู้ด้านการทอเสื้ออกอยู่แล้ว จึงสามารถปฏิบัติได้เป็นอย่างดีเมื่อได้รับการฝึกสอนและการเพิ่มเติมความรู้ให้

อย่างไรก็ตาม ได้มีการถ่ายทอดความรู้ให้กับเพื่อนบ้านและเยาวชนมาโดยตลอด เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบัน ได้เปลี่ยนแปลงไปเป็นการผลิตเพื่อการค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ เอกลักษณะที่ทรงคุณค่าทางศิลปะของเสื้อจันทบูรก็ต้องคงอยู่อันสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่สืบทอดมายังลูกหลาน ส่วนวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาของคนรุ่นปัจจุบันที่ผ่านมามีดังนี้

1) กรณีคนว่างงานที่ไม่มีที่นาเป็นของตนเอง และต้องการความรู้และมีงานทำ กลุ่มอาชีพทอเสื้ออกบางสระเกล้า โดย นางสุริยา แก่นจันทร์ จะเปิดโอกาสให้มาฝึกงานและเรียนรู้วิธีการทอเสื้ออกหลายต่าง ๆ ตลอดจนฝึกตัดเย็บผลิตภัณฑ์จากเสื้ออกรูปแบบต่าง ๆ โดยมีค่าจ้างแรงงานให้เป็นรายวัน เมื่อฝึกจนชำนาญแล้วจะมาทำงานที่ทำการกลุ่มทอเสื้ออกสุริยาบางสระเกล้าก็ได้ หรือ ถ้าต้องการรับงานเอาไปทำที่บ้านก็สามารถทำได้ แล้วแต่ความพร้อมและความสมัครใจของผู้ทอ เมื่อได้เป็นชิ้นงานก็นำมาส่งก็จะได้รับจ้างแรงงานเป็นค่าทอ และค่าตัดเย็บตามอัตราค่าจ้างที่กำหนด



2) กรณีเด็กและเยาวชน เมื่อมีเวลาว่างหลังเลิกเรียนหรือช่วงปิดภาคเรียน ต้องการมาเรียนรู้ และฝึกอาชีพด้านการทอเสื่อและการตัดเย็บผลิตภัณฑ์จากเสื่อกก ก็สามารถทำได้โดย นางสุริยา แก่นจันทร์ จะเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้และฝึกสอนให้ โดยจะได้รับค่าจ้างแรงงานเป็นค่าขนม และค่าเล่าเรียนในช่วงเปิดภาคการศึกษา เป็นการช่วยเหลือครอบครัวได้อีกทางหนึ่ง

ผลจากการถ่ายทอดภูมิปัญญาดังกล่าวทำให้ตำบลบางสระเก้าในปัจจุบันไม่มีปัญหาการว่างงาน แทบทุกครัวเรือนจะมีอาชีพทอเสื่อกก ทำให้ศูนย์รวมผลิตภัณฑ์หรือที่ทำการกลุ่มทอเสื่อกก สุริยา บางสระเก้า นอกจากจะเป็นแหล่งผลิต และแหล่งรับซื้อผลิตภัณฑ์จากสมาชิกแล้ว ปัจจุบันยังเป็นสถานที่ศึกษาดูงานของกลุ่มอาชีพต่าง ๆ รวมทั้งสถาบันการศึกษาได้ให้ความสนใจและทำการศึกษา เรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นตลอดจนพัฒนาการของกลุ่มอาชีพทอเสื่อที่สามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเอง ทั้งด้านการผลิตการจำหน่ายและการนำเทคโนโลยีต่าง ๆ มาประยุกต์ใช้กับภูมิปัญญาท้องถิ่น

5. การนำไปใช้ประโยชน์

เสื่อกกหรือเสื่อจันทบูร ในยุคต้น ๆ เป็นการผลิตขึ้นมาเพื่อใช้ในครัวเรือน และในนาโดยใช้ปุ๋ยข้าวในฤดูทำนา ปูนวดข้าวในฤดูเก็บเกี่ยว ค่อมาก็ผลิตเพื่อขายให้แก่ชาวนวน คนที่อาศัยในเมืองหรือในท้องถิ่นอื่น จนเป็นที่รู้จักแพร่หลายมีการพัฒนารูปแบบมากขึ้นไปเรื่อย ๆ จากที่เป็นเสื่อที่ใช้ปูนั่งนอน ก็กลายเป็นสิ่งของประดับตกแต่ง เพราะมีการทำลวดลายสวยงามประณีตเป็นผลิตภัณฑ์มากกว่า 50 ชนิด ตั้งแต่ประเภทใช้ปูนั่งนอน ที่รองจานรองแก้ว หมอน กระเป๋า หมวก มูลี่ ถึงขยะ ฯลฯ แต่ในส่วนของผู้ผลิตคือชาวตำบลบางสระเก้า ผลิตภัณฑ์นี้เป็นสิ่งที่ใช้หารายได้เลี้ยงครอบครัวและชุมชนได้เป็นอย่างดี ภูมิปัญญานี้จึงสามารถนำไปหารายได้ ดังนี้

1) สร้างรายได้จากผลิตภัณฑ์ในแต่ละหมู่บ้าน / ตำบล ที่เกิดจากภูมิปัญญา ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ประยุกต์ใช้กับเทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่ ที่เป็นที่ยอมรับและต้องการของตลาด ปัจจุบันสมาชิกกลุ่มมีรายได้เฉลี่ยคนละ 3,000 – 4,000 บาท / เดือน

2) ทำให้คนในหมู่บ้าน / ตำบล มีงานทำ ลดปัญหาการอพยพย้ายถิ่นไปสู่เมืองใหญ่ เป็นการสร้างเศรษฐกิจชุมชนให้เกิดขึ้น ตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว “ เป็นอาชีพหลัก ทำให้คนในครอบครัวมีกิจกรรมร่วมกัน เสริมสร้างความผูกพันทำให้ไม่ว่างงานมีรายได้เลี้ยงครอบครัวแน่นอน สำหรับครอบครัวที่มีความพร้อมด้านเงินทุนและมีแนวคิดที่คิดก็สามารถสร้างเป็นธุรกิจของครอบครัวได้ เช่น ครอบครัวของนางสุริยา แก่นจันทร์ และอีกหลาย ๆ ครอบครัว สามารถสร้างรายได้ให้มีฐานะมั่นคงได้ ประโยชน์ของเสื่อและผลิตภัณฑ์จากเสื่อกก มีความชัดเจนในแต่ละผลิตภัณฑ์อยู่แล้ว เช่น เสื่อผืนใช้ปูนั่ง สื่อพับทำให้สะดวกในการเคลื่อนย้ายและเก็บรักษา เสื่อปู



ฟองน้ำก็ใช้ในกรณีที่ต้องการให้มีความนุ่ม เพราะต้องนอนนาน ๆ เป็นต้น ” (สุริยา แก่นจันทร์ , สัมภาษณ์)

6. การประยุกต์ใช้กับสังคมสมัยใหม่

การประยุกต์ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ การทอเสื่ออกให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่นั้น ได้มีการพัฒนา มาร่วม 30 ปี ทั้งลวดลาย สีส้น และรูปแบบผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ การพัฒนาสร้างสรรค์ผลงานเกิดจาก ประธานกลุ่มอาชีพทอเสื่ออก (นางสุริยา แก่นจันทร์) ที่มีฝีมือด้านการทอเสื่ออก และรักการทอเสื่อเป็น ชีวิตจิตใจ จากแนวคิดที่ว่า การทอมีอยู่ทั่วไป เสื่อแต่ละผืนมีอายุการใช้งานนานนับ 10 ปี ถ้ามีการทอ กันมาก ปริมาณเสื่อที่ทอออกมาในแต่ละกลุ่ม จะมีปริมาณมากขึ้นจนล้นตลาด และประการสำคัญ จะ ทำให้เสื่อราคาถูกลง แต่เสื่อบางสระแก้วยังคงอยู่ได้เนื่องจากฝีมือประณีต ดีดตลาด เป็นที่รู้จักของคน ทั่วไป

ดังนั้น จึงหาทางที่จะดัดแปลงผลิตภัณฑ์จากเสื่ออกเพื่อเพิ่มมูลค่า แต่ยังคงไว้ซึ่งวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นในตัวผลิตภัณฑ์นั้น นั่นคือ เอกลักษณะของเสื่ออกบางสระแก้ว ก็ยังคงอยู่ แต่พัฒนา รูปแบบจากเสื่อกึ่งเค็มให้ตรงกับความต้องการของกลุ่มผู้ใช้ ที่มีทั้งผู้สูงอายุ คนในวัยทำงาน แม่บ้าน เด็ก และเยาวชน โดยปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์ให้เลือกมากกว่า 50 แบบ เช่น เสื่อพับปิคนิค เสื่อนูฟองน้ำ เสื่อนั่ง สมารถอิงเนกประสงค์ เสื่อรองจาน หมอนอิง หมอนหนุนหลัง กระเป๋าสุขภาพสตรี ก่องใส่ เครื่องประดับ ก่องทิชชู ก่องใส่คินสอ ที่เสียบจดหมาย เพิ่มเอกสาร หมวกกันแดด และอื่น ๆ อีก มากมายนางสุริยา แก่นจันทร์ ประธานกลุ่มได้พูดถึงการประยุกต์ภูมิปัญญาให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ว่า

“ผลิตภัณฑ์ที่ได้ เกิดจากการออกแบบตามคำสั่งของลูกค้าส่วนใหญ่ เช่น หมอนอิง กระเป๋าปอ ก่องอิงเนกประสงค์ จนถึงก่องอิงเนกประสงค์รุ่นใหม่ล่าสุดที่ผลิตให้มีความโปร่งใส มองเห็นผลิตภัณฑ์ ที่บรรจุอยู่ภายในได้ ตัวก่องแม่สามารถแยกชิ้นเพื่อเก็บพับและประกอบคืนได้โดยง่าย โดยการใช้วัสดุ ที่เหมาะสมมาประยุกต์เข้ากับแนวคิดตามความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งเชื่อว่าแนวทางการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ยังมีช่องทางอีกมากมาย ต้องใช้ประสบการณ์และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้อย่างไม่หยุดนิ่ง” (สุริยา แก่นจันทร์, สัมภาษณ์)

การผลิตสามารถผลิตได้ตามแบบที่ลูกค้าต้องการได้ สำหรับสีมีทั้งสีธรรมชาติและสีที่ลูกค้าสั่ง ทอ ส่วนด้านลวดลายนั้น มีทั้งลวดลายโบราณ และลายประยุกต์ที่ทันสมัยจนได้รับการคัดเลือกให้เป็น สินค้า “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” และได้รับการคัดเลือกให้เป็น “ผลิตภัณฑ์ดีเด่นประจำจังหวัด จันทบุรี” ตลอดจนได้ผ่านการรับรอง “มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) จากกระทรวงอุตสาหกรรม



หน่วยงานราชการต่าง ๆ เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด โดยได้เข้ามาช่วยเหลือในด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ และการบริหารจัดการงานปัจจุบันนี้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอาชีพทอดเสื่อกบบางสระเก้า มีจำหน่ายทั้งภายในและต่างประเทศ

7. กลวิธีการนำสินค้าชุมชนสู่ตลาดเมืองและตลาดโลก

ตลาดในประเทศส่วนใหญ่จะอยู่ในอำเภอแหลมสิงห์และในจังหวัดจันทบุรี ที่อำเภอแหลมสิงห์ก็จะมีกรวางจำหน่ายให้นักท่องเที่ยว โดยเฉพาะที่ โอเอซิสเวิร์ล เนื่องจากเสื่อบางสระเก้าเป็นสัญลักษณ์ของอำเภอแหลมสิงห์ เพราะเป็นแหล่งผลิตและจำหน่าย ส่วนที่จังหวัดจันทบุรีนั้น ร้านค้าที่เป็นตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ส่งสินค้าไปจำหน่าย และออกร้านจำหน่ายของหน่วยงานราชการต่าง ๆ ส่วนตลาดต่างประเทศนั้น บริษัทส่งออกได้ส่งผลิตภัณฑ์จากเสื่อกบไปจำหน่าย ประเทศสหรัฐอเมริกา เยอรมัน ญี่ปุ่น ซึ่งสีของผลิตภัณฑ์ที่ส่งส่วนใหญ่จะเป็นสีพื้น เช่น สีธรรมชาติ สีดำ และสีแดง กลวิธีการนำสินค้าชุมชนสู่ตลาดเมืองและตลาดโลกนั้น คือ

- 1) ทำผลิตภัณฑ์จากเสื่อกบประยุกต์ให้เข้ากับยุคสมัยเพื่อให้สามารถใช้ประโยชน์ได้หลากหลายยิ่งขึ้น มีความประณีตในการตัดเย็บผนวกกับศิลปหัตถกรรมที่ยังคงเอกลักษณ์ของท้องถิ่น
- 2) ตั้งราคาผลิตภัณฑ์ไม่แพง เมื่อเปรียบเทียบกับคุณค่าทางศิลปวัฒนธรรม ลวดลายต่าง ๆ ของเสื่อกบที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษส่วนหนึ่ง อีกส่วนหนึ่งได้พัฒนาลวดลายตามยุคสมัย
- 3) มีการโฆษณาและประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์มากขึ้นซึ่งสมัยก่อนมาจากการบอกเล่าต่อกันมา ปากต่อปาก ปัจจุบันมีหน่วยราชการเข้ามาช่วยประชาสัมพันธ์ ในฐานะที่เป็นสินค้าชุมชนหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ โดยรัฐบาลสนับสนุนด้านการตลาด เช่น การคัดสรรสุดยอด หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ การจัดจำหน่ายที่เมืองทองธานี และหน่วยงานต่าง ๆ เช่น กรมการพัฒนาชุมชน กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงพาณิชย์ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย รวมทั้งเผยแพร่ข้อมูลทางเว็บไซต์ www.ThaiTambon.com ด้วย
- 4) จำหน่ายที่แหล่งผลิตโดยตรง เน้นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น แหล่งใหญ่ที่ทอดเสื่อทั้งตำบล มีที่ตำบลบางสระเก้าแห่งเดียวเท่านั้น ทั้งนี้เนื่องมาจากเป็นแหล่งวัตถุดิบ เช่น กก และปอ ที่มีคุณภาพ ผนวกกับคุณค่าแห่งศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นที่สืบทอดมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น และมีการดำเนินการผลิตและจำหน่าย มีพื้นที่ครอบคลุมทั้งตำบล เมื่อลูกค้าต้องการผลิตภัณฑ์จำนวนมากก็สามารถตอบสนองความต้องการได้



ในเรื่องการนำสินค้าสู่ตลาดเมืองและตลาดโลกนั้น ชาวบางสระเก้าได้เล่าให้คณะวิจัย ฟังตั้งแต่แรกเริ่มจนถึงปัจจุบันความว่า

“ ในครั้งแรกของการเกิดกิจกรรมการทอเสื่ออก คือ ชาวฉวนในเมืองจันทบุรีมาสอนให้ทำและ จ้างให้ทอ และผลของการทอก็สามารถทำให้ชาวบางสระเก้าทอเสื่อเป็น เมื่อทอเสร็จแต่ละผืนก็มีคนมา รับซื้อถึงที่หรือนำไปขายได้ ไม่เคยมีปัญหาสินค้าล้นตลาด ส่วนใหญ่ไม่พอกับความต้องการ การขยาย ออกไปสู่พื้นที่อื่น ๆ เป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โดยกลุ่มผู้ค้าหรือผู้ประกอบการ ซึ่งนำผลิตภัณฑ์ไป แปรรูปเป็นสิ่งของเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น กระเป๋าเสื่อจันทบูร และผลิตภัณฑ์ตัวอื่น ๆ ทำให้ ทั่วประเทศรับรู้และทางราชการหลายหน่วยงานได้ส่งเสริมให้ทอและสอนการออกแบบผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่หลากหลายยิ่งขึ้น นับตั้งแต่รองเท้า หมอน หมวก และสิ่งของเครื่องใช้อื่น ๆ ทำให้คน ต่างถิ่นทั่ว ประเทศมาศึกษาดูงาน ทำให้มีโอกาสนำสินค้าและกระจายผลงานออกไปอย่างกว้างขวาง พร้อมทั้งทางราชการสนับสนุนให้ผู้แทนของตำบลบางสระแก่นำผลิตภัณฑ์ไปจัดแสดงและจำหน่ายใน โอกาสต่าง ๆ ทั้งในกรุงเทพมหานครและต่างจังหวัดเกือบทั่วทุกจังหวัด ทางด้านการขยายตลาดไปสู่ ต่างประเทศ เป็นเรื่องของผู้ประกอบการค้าส่ง เป็นผู้ทำตลาดและมาสั่งให้เราทำ ซึ่งเป็นช่องทางที่ทำให้ ผลิตภัณฑ์ของเรามีโอกาสได้เปิดตัวสู่สากล ทำให้เราตื่นตัวและก่อเกิดธุรกิจเติบโตมาจนถึงวันนี้” (สุริยา แก่นจันทร์, สัมภาษณ์)



ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่ จังหวัดชลบุรี





ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่ จังหวัดชลบุรี

1. ประวัติความเป็นมา

เครื่องจักสานพนัสนิคม เป็นหัตถกรรมพื้นบ้านที่มีมานานกว่าร้อยปี เกิดขึ้นพร้อมการตั้งชุมชนในสมัยรัชกาลที่ 3 โดยท้าวทุม (พระอินทอาษา) เป็นผู้นำชาวลาว เข้ามาสวมมรดกคดีและได้รับพระราชทานให้ตั้งเมืองพนัสนิคมขึ้น ชาวลาวที่อพยพเข้ามานั้นมีฝีมือทางด้านงานจักสานอยู่แล้วจึงนำไม้ไผ่ที่มีอย่างอุดมสมบูรณ์ในเมืองพนัสนิคม มาสร้างสรรค์เป็นงานจักสานนานาชนิด และได้ปฏิบัติสืบต่อกันมาจนกลายเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น

แรกเริ่มเดิมทีชาวบ้านจะทำงานจักสานกันก็ต่อเมื่อว่างเว้นจากการทำงานประจำ คือ การทำนา โดยจะจักสานพวกเครื่องใช้ในครัวเรือนและเครื่องมือในการจับสัตว์น้ำ เครื่องจักสานที่ทำในระยะแรก จึงเป็นพวกของใช้ในการดำรงชีวิตและมีลวดลายที่ไม่ละเอียด สวยงาม เท่าไรนัก เช่น สุ่ม ไซ ข้อง กระต๊อบ ตะกร้า เป็นต้น ต่อมาเครื่องจักสานเหล่านี้ก็มีบทบาทมากขึ้น ในด้านการพาณิชย์ เริ่มจากพวกชาวบ้านจะใช้เป็นสิ่งที่แลกเปลี่ยนกับสินค้าที่ตนต้องการ จนกระทั่งเข้าสู่ระบบการซื้อขาย งานจักสานต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในช่วงนี้จึงมีความจำเป็นที่จะต้องปรับปรุงรูปแบบ และพัฒนาฝีมือให้มากขึ้น ให้มีความสวยงาม มีลวดลายที่ละเอียด และแปลกตา รวมทั้งประโยชน์ในการใช้สอยที่แตกต่างไปจากเดิม

มีเรื่องเล่าต่อ ๆ มาหลายชั่วอายุคนเกี่ยวกับตำนานการจักสานไม้ไผ่เพื่อเป็นของใช้ในชีวิตประจำวัน และมีความหมายทางวัฒนธรรมประเพณีด้วยกล่าวคือ นายประยงค์ สมนาม อายุ 63 ปี ได้สานไซใหญ่ขนาดยาวประมาณ 4 เมตร ความกว้างประมาณ 1 เมตร แขนงไซไว้ไว้หน้าที่ทำการกลุ่มจักสานไม้ไผ่ บ้านนากลาง หมู่ 7 ตำบลไร่หลักทอง สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน เพราะไซตามวัฒนธรรมของชาวบ้านคือ เป็นเครื่องมือในการดักปลาตามร่องน้ำท้องนา ท้องร่อง โดยการเอาฟางไปดักไว้พร้อม ๆ กับไซเปิดทางเล็กน้อยเพื่อให้ปลาสามารถเข้าไปได้ และเมื่อปลาเข้าไปแล้วก็ไม่สามารถออกได้ก็จะจับปลาใส่สวิง ใส่ข้อง เอาปลาเป็น ๆ มาประกอบอาหารหรือไมก็ใส่ในชะลอมไว้ แขนงน้ำไว้เพื่อไม่ให้ปลาตาย แต่ก็ไม่ให้หลุดหายไปไหน เมื่อจะประกอบอาหารเมื่อใดชาวบ้านก็จะไปเอาปลาจากชะลอมมา มาสมัยหลังนี้ “ไซ” อาจทำให้ใหญ่โตมาก ๆ หรือทำให้เล็ก ๆ เพื่อเป็นของที่ระลึก มีความหมายความเชื่อประเพณี คือ “ไซ” มีความหมายในการใช้ “ดักเงินดักทอง” อาจลงคาถาอาคมโดยอาจารย์ หรือผู้ทรงคาถาอาคมมีรูปเทียน ใบเงินใบทองใส่ข้างใน ไม้ไผ่ที่เอามาทำก็ต้องเลือกสรรเป็นพิเศษ เช่นต้องมีลำปล้องซี่ไปทางทิศตะวันออก บางทีก็ทำเป็นลูกเล็ก ๆ แขนงไว้หน้าร้าน หน้าคู่พระลงคาถาไว้ด้วยว่า ให้มีเงินมีทองไหลเข้ามามาก ๆ เหมือนปลาและเมื่อเข้าไปแล้วก็ไม่ให้ออก ส่วนการ



सान “ชะลอม” นั้น มักจะเป็นช่วงหลัง ออกพรรษาเดือน 12 ตอนที่ข้าวกำลังตั้งท้อง มีการใส่ส้มใส่ขนม แป้ง เครื่องแต่งกาย เครื่องสำอาง อาหาร เป็นการเลี้ยงดูเจ้าแม่โพสพต้นข้าวเป็น “การทำขวัญข้าว” มีไม้ยาว ๆ ติดธงแดง-ขาว ไปเสียบไว้ปักไว้ที่มุนา ตั้งแต่ข้าวเริ่มตั้งท้อง จนกระทั่งเก็บเกี่ยวข้าว เมื่อเกี่ยวข้าวแล้วก็เอาธงกลับมาด้วยมาปักไว้ที่ข้าว เอารวงข้าวที่เกี่ยวแล้วเก็บไม่หมดเพราะว่าตกพื้น เอามาผูกรวมกันไว้ที่ชะลอมโดยเลือกมูนามูนาคมูนหนึ่งจากสี่มูน

ความคิดความเชื่อของชาวบ้านเกี่ยวกับ ไช ชะลอม การเลี้ยงเจ้าแม่โพสพ และการทำขวัญข้าว เป็นเรื่องเล่าสืบต่อกันมาหลายชั่วคน ถือได้ว่าเป็นภูมิปัญญาที่มาจากบรรพบุรุษ นอกจากจะมีการสาน “ไช” “ชะลอม” ที่เป็นเครื่องหมายการทำมาหาเลี้ยงชีพคือหาปลาหากินกับข้าวแล้วชาวบ้านยังรู้วิธีการจักสาน กระด้ง ตะกร้า กระบุง กระจาด และสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ จากไม้ไผ่ ตั้งแต่นำไปสร้างบ้านพักที่อยู่อาศัยนำไปทำเครื่องมือหาปลา จนกระทั่งปัจจุบันนี้สามารถทำเป็นของที่ระลึกโดยการย่อส่วนให้เล็กลง เช่น ไช กระบุง กระจาด ตะกร้า หมวก ที่วางแก้ว ม่านกันแดด ที่ใส่ของจิว ฯลฯ เมื่อก่อนใช้ไม้ไผ่จากแถว ๆ พนัสนิคมซึ่งเป็นไม้ไผ่สีสุก ปล้องสั้น เมื่อทำนาน ๆ ไปจึงได้พบว่ามีไม้ไผ่ที่ขึ้นตามเขาสูง ๆ มีปล้องที่ยาวกว่า เพราะขึ้นตามเขาสูง ๆ ผิวเนียนนึ่มกว่า คือ ไม้ไผ่สีนวล อาจจะเอามาจากจังหวัดอื่น เช่น จันทบุรี ทำงานได้ง่ายและดีกว่า ส่วนในเรื่องการจักสานนั้น ใช้ความรู้เดิม ๆ จากปู่ตาตายาย ลายสานก็เหมือนเดิม อาจจะแตกต่างบ้างคือ มีสีใหม่ ๆ หลากสี สามารถเพิ่มสี เปลี่ยนสีได้ รูปแบบการจักสานก็มีหลากหลาย ปรับปรุงเพิ่มขึ้น เช่น เป็นวงกลม วงรี เป็นเหลี่ยม ออกแบบเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใช้รองแก้ว รองจาน และอื่น ๆ มากมาย” วิธีการผลิตมีการปรับปรุง เช่นเดิมใช้ไม้ไผ่ในพนัสนิคม ป้องกันมอดโดยการรมควันด้วยเตาด่านเตาหิน ปัจจุบันนี้เริ่มตั้งแต่การเลือกไม้ไผ่ คัดไม้ทั้งในด้านความยาว ความอ่อนแก่ ไปจนถึงการชุบน้ำมันวานิชเคลือบเงา ป้องกันมอดกิน แต่วิธีการทำรวม ๆ ก็เป็นความรู้ที่มาจากคนแก่คนแก่ ปู่ตาตายาย และบรรพบุรุษคนรุ่นเก่า ถือได้ว่าเป็นมรดกทางปัญญาที่น่าภาคภูมิใจและควรสงวนรักษาไว้ให้นานที่สุด” (สุทธาสินี สมงาม, สัมภาษณ์)

นางสนม สมงาม 63 ปี อยู่บ้านเลขที่ 15/1 หมู่ 7 ต.ไร่หลักทอง อ.พนัสนิคม จ.ชลบุรี เล่าว่า “ป้ารู้จักเครื่องจักสานมาตั้งแต่ป้าอายุ 8 ขวบ พ่อแม่ทำมาตั้งแต่ตอนนั้นไม่ได้ขาย ไม่ได้อะไรทำเป็นของใช้ ของใช้ในครัวเรือนก็มีกระบุง ตะกร้า ข้อง อะไรก็สานใช้ในครัวเรือน เครื่องมือจับปลาทำใช้กัน ต่อมาพัฒนาชุมชนมาตั้งศูนย์ให้ ตอนนั้นยังไม่มีคนสนับสนุนมีแต่มาตั้งศูนย์ให้งบประมาณตอนนั้นฝึกรู้สึกว่าจะมีงบประมาณสัก 7,000 กว่าบาท ทั้งวิทยากรจ้างอะไรมาสอนให้เราแต่ว่าสอนให้เราทำอะไรไม่มีอะไรมาก เพราะเราทำเป็นกันมาแล้ว เขาก็มาฝึกสอนของเก่าให้เรานะแหละ ประวัติของความเป็นมาของตำบลไร่หลักทองนี้ก็พอดีท่านนายกจรวนนะ ไปต่างประเทศ เอาผลิตภัณฑ์เข้ามาแล้วก็ให้คนตำบลไร่หลักทองเป็นคนทำแล้วก็ส่งเข้าประกวดแล้วก็ได้รางวัลมา แล้ว



ก็มีคนตำบลไร่หลักทองอีกเหมือนกันเป็นวิทยากรเข้าไปเป็นอยู่ในกรม 5 – 6 คน แล้วก็ไปสอนอยู่ในโครงการของราชินีในวัง ก็คนตำบลไร่หลักทองของเราไปสอนอยู่ แล้วที่นี้กลุ่มเรานี้กำเนิดมาพัฒนาชุมชนมาตั้งให้เราแล้ว เราก็ยังไม่ทำอะไรเพราะว่าตลาดยังไม่มีอะไร เรายังไม่มี ก็พอดีศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมเข้าอีกทีหนึ่ง เขาพาเราออกขายตามงาน เราก็คิดว่าเอ มันดูท่าว่าจะไปได้ดีเหมือนกัน ก็เลยมาชวนชาวบ้านของเราให้มาเข้าร่วมกลุ่มกัน ร่วมกลุ่มเอาเงินมาลงทุน ลงหุ้น ตอนแรกก็ยังไม่ได้อาหุ้นมันน้อย ก็เลยเอามาให้ชาวบ้านกู้ยืม กู้ยืมเงินก่อน ต่อมา พ.ศ. 2536 เราเริ่มตั้งแล้ว พ.ศ. 2534 ก่อนนั้นเรายังไม่ได้ตั้งเท่าไร พอ พ.ศ. 2536 เริ่มตั้ง และปี พ.ศ. 2538 เราได้เป็นหมู่บ้านดีเด่น และปี พ.ศ. 2542 เราก็ได้เป็นบุคคลศรีเมืองชล เราก็เริ่มตั้งมาเรื่อย ๆ แล้วก็มารวมหุ้นซื้อผลิตภัณฑ์ แล้วตอนนี้เข้าหุ้นได้แสนกว่าบาทแล้วก็เอาเงินส่วนนั้นมาซื้อผลิตภัณฑ์ สิ้นปีก็ปันผลในกลุ่ม คนที่เข้าหุ้นที่เราจะมีสวัสดิการให้ยามเจ็บป่วย เข้าโรงพยาบาลจะให้คนละ 300 บาท ค่ารักษาเท่าไรเราก็ให้แค่ 300 บาท และถ้าสวัสดิการของกลุ่มนี้ มันจะมีตอนเราตัดหญ้า ค่าอาหาร ค่าน้ำมัน แล้วก็ดูแลเด็กนักเรียน ก็จะให้ค่าอาหารเด็กนักเรียนมั่ง ช่วยเหลือเด็กนักเรียนที่ทำได้ เราส่งผลิตภัณฑ์ปีหนึ่ง เราจะส่งผลิตภัณฑ์ไม่ซ้ำกัน ปีนี้ส่งอีกแบบหนึ่ง ปีต่อไปเราต้องคิดค้นรูปแบบใหม่ ว่าแบบไหนมันจะคิดตลาด พอเราส่งเข้าไปยังไม่ได้คัดสรร ก็มีออเดอร์เข้ามาแล้วทุกปี แล้วปีที่แล้วมาเราก็ได้ 5 คาว 4 คาว 3 คาว ปีนี้ยังไม่ตอบมา แต่คิดว่าคงจะได้ 5 คาวอีกเหมือนกัน ผลิตภัณฑ์ของเราจะต้องทำให้รูปแบบสวยงามและประณีตคงทนด้วย ตอนนี้ ออเดอร์เราก็เข้ามาเรื่อย ๆ การผลิตนี้ที่บ้านใครบ้านมัน สมมติว่ามีออเดอร์เข้ามา เช่น ตะกร้าก็ให้บ้านนี้ไปทำ แล้วก็ให้กลุ่มทางโน้นมาส่งเราอีกทีหนึ่ง กระจายงานแบบว่าเป็นเครือข่ายกัน และก็ถ้าเป็นสินค้าอีกอย่างเราก็ส่งไปอีกตำบลหนึ่ง ตำบลหนึ่ง ๆ จะไม่เหมือนกันไม่ได้ทำรวม เราจะกระจายงานแต่ละตำบลจะทำไม่เหมือนกัน เขาสั่งมาจตุรวมเราแล้วเราก็โทรบอกทางโน้นเขาจะมีคนรวมกลุ่มของเขาอยู่ เราถึงรับงานได้เยอะ ถ้าเราทำเฉพาะกลุ่มตำบลไร่หลักทองของเราเองนี้จะทำงานไม่ทัน เครือข่ายเรามีอยู่เกือบทั่วทุกจังหวัด เหมือนว่ามีของเราไม่มีเราก็คิดต่อเครือข่ายทางลำปาง เชียงใหม่ ให้เขาส่งไม้มาให้เรา ถ้าเรื่องโอท็อป นี่ก็ดีเหมือนกัน บางทีในหมู่บ้าน พ่อค้าคนกลางมาสั่งเราแล้วเขาจะขายของไม่ค่อยออก นายกัจฉานทีหนึ่งก็เอาชาวบ้านไปขายเองออเดอร์เราจะไม่ค่อยมี เขาก็จะบอกเราว่า ป้าจะไปขายเองหรือป้าจะรับออเดอร์ ป้าก็รับออเดอร์ดีกว่าไม่ต้องไปขายเพราะถ้าไปขายก็ขายงานเดียวกัน ถ้าเราไปขายก็จะไปขายตัดหน้าเขา เราจะขายถูกกว่า ในเรื่องของการตลาดก็อยากให้ทางราชการช่วยหาตลาดให้ แต่บางตัวเขาก็ทำให้เรานะ แต่สินค้าของเราไม่คิดตลาดเอง แต่ที่กลุ่มนี้เรามีมานานแล้ว เราไม่ต้องวิ่งหาเขาวิ่งมาหาเราเอง ก็ป่าทำมานี้เกือบ 30 ปีแล้ว ก็ตั้งแต่แรก ๆ นี้ ป้าบุกเดี่ยวอยู่คนเดียว คล้าย ๆ ว่าตอนนั้นก็ทำเป็นระบบครอบครัว ก็ทำของใช้ในบ้านกันอยู่สมัยนั้นต้องทำของใช้เองเป็นกะบุง ตะกร้า พวง ไซ ข้อง นี่เราต้องทำเองหมด มันก็พัฒนามาเรื่อย ๆ จนพัฒนาชุมชนมาตั้งกลุ่มให้มันแหละ รวมกลุ่มมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2527 ก็ตั้งกลุ่มเฉย ๆ แรก ๆ มี



ประมาณ 30 คน ต่อมา พ.ศ. 2534 ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมก็มาพาเราออกขายงานกาชาด ที่สวนอัมพร เราก็ได้ที่ 1 มา ตอนนี้นักเรียนใหม่ก็มีนักเรียนโรงเรียนวัดกลางคลองหลวง เขาก็มาศึกษา มาดูงาน ก็ถ่ายทอดไปเรื่อย ๆ บางคนก็มาพักอยู่ที่นี้หลายจังหวัด เข้ามาเรียนที่นี้ บางจังหวัดก็มาจ้างเราไปเป็นครูฝึกให้ เพราะว่าในกลุ่มนี้จะไม่หวังวิชา จะถ่ายทอด ไป เรื่อย ๆ ถ้าเขาต้องการ นักเรียนโรงเรียนวัดกลางคลองหลวงนี้ทำเป็นเยอะ เขาเรียนหนังสือด้วย เขาก็ทำไปด้วย แต่ส่วนมากนักเรียนในอำเภอพนัสนิคม นี้เกือบทุกโรงเรียน บางโรงเรียนเขาทำส่งขายได้เลย ผลิตภัณฑ์นี้เราทำทุกอย่างที่เขาทำสั่งทำได้หมด ผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นเราทำด้วยมือหมด ไม่มีเครื่องจักรก็จักด้วยมือ การไปใช้ประโยชน์ก็แล้วแต่บางคน สั่งตะกร้าไปจ่ายตลาดก็มีเอาไปใส่หนังสือพิมพ์ก็ได้ แล้วแต่งงานจักสานที่ป่าท่ามา 30 ปี นี้ก็ทำรายได้ให้เราอยู่ได้ พอส่งลูกเรียนได้ อยากให้ลูกหลานที่ไม่มีงานทำ มาฝึกจักสาน อยากให้เราทำงานอยู่บ้านได้อยู่กับลูกหลาน ถ้าทำจริง ๆ แล้ว จักสานนี้เลี้ยงครอบครัวอยู่ได้ อยากบอกลูกหลานที่เป็นแล้วอย่าทิ้งเข้าไปอยู่ในเมืองเลย ทำจักสานอยู่บ้านเรามากกว่า” (สนม สมงาม, สัมภาษณ์)

นางนงนุช สมงาม ตำแหน่งประชาสัมพันธ์ของกลุ่ม อายุ 37 ปี อยู่บ้านเลขที่ 15/1 ม.7 ต.ไร่หลักทอง อ.พนัสนิคม จ.ชลบุรี เล่าว่า “เริ่มที่รู้จักเครื่องจักสานมาตั้งแต่บรรพบุรุษทำมา ปู่ย่า ตายายทำเป็นเครื่องมือหากิน จับสัตว์น้ำ จับสัตว์บก ในการประกอบอาชีพเมื่อปี 2534 ได้มีหน่วยงาน ของทางราชการมาช่วยเหลือ ในการแปรรูปแบบผลิตภัณฑ์ เป็นรูปแบบต่าง ๆ งานประเภทกลองของขวัญ หรือว่างานแบบงานโครงหรือกระทงเขรามิด ชุดรองงาน ฐึ่มจากป่า แม่ บรรพบุรุษคนในหมู่บ้านประมาณ 7-8 ขวบ ที่นี้เริ่มรู้แล้ว อย่างเด็กคนนี่เริ่มทำลาย ชักลาย อะไรบ้าง แต่ไม่สวยงาม ทำไป ทิ้งไป เล่นไป ประกอบเรื่อยไปกว่าจะได้มาทุกวันนี้ก็รวม 20 กว่าปีที่ทำมา”

“กลุ่มอาชีพบ้านจักสาน หมู่ที่ 7 บ้านนากลาง เราทำมาตั้งแต่บรรพบุรุษที่ว่า รุ่นลูก รุ่นหลานก็นำมาประยุกต์เป็นรูปแบบต่าง ๆ การใช้สอยในครัวเรือนปัจจุบันเราต้องตามเทคโนโลยีใหม่ ๆ ถ้าเราทำแบบเก่า ลูกค้าก็ไม่สนใจ กลุ่มของเรารวมกลุ่มโดยชาวบ้าน การระดมหุ้นของชาวบ้านในการจัดตั้งกลุ่ม ไม้ไผ่ที่เราใช้ทำเมื่อก่อนเราใช้ไม้ไผ่บ้าน ไม้ไผ่สีสุก งานออกมาจึงไม่ค่อยประณีตเท่าไร เราคิดแปลงมาเป็นไม้ไผ่นวน ไม้ไผ่นวน ลักษณะเอกลักษณ์ของไม้ไผ่นวน เนื้อจะนุ่มจะขึ้นตามภูเขาที่ชุ่มชื้น เช่น ที่จันทบุรี ตราด ระยอง กาญจนบุรีก็เริ่มมีแล้ว งานพวกนี้จะมาทำได้เป็นงานละเอียดได้ดีมากที่สุด กระบวนการผลิตนำไม้ไผ่มาขูดผิวออกก่อน ไม้ไผ่นวนก็ขูดผิวไม้ให้คมแล้วนำไปตากแดด แล้วก็จักสานเป็นรูปแบบแล้วก็ไปลงน้ำมัน ตามรูปแบบต่าง ๆ ที่เราต้องการแล้วมาลงน้ำมัน”

“ในเรื่องของการตลาดของเราก็ไม่มีปัญหา ก็ไปได้ดีช่วงปีใหม่นี้ไปได้ดีมาก ส่วนปัญหาที่จะเป็นปัญหาของไม้ไผ่ ช่วงหน้าฝนจะเป็นเชื้อรา ช่วงหน้าแล้งต้องระวังมอด ปัญหาอุปสรรคก็มีแค่นี้”



ปัจจุบันมีออเดอร์สั่งเข้ามา ก็มีสหรัฐอเมริกา ยุโรป หลายประเทศที่สั่งเข้ามา กลุ่มเราไม่ได้ส่งโดยตรง ยังผ่านพ่อค้าคนกลางอยู่ คือ กลุ่มเราเป็นการระดมหุ้นของชาวบ้านไม่ใช่จากหน่วยงานอื่นมาช่วย ถ้าหน่วยงานอื่นมาช่วยก็อยากให้ช่วยในรูปแบบการพัฒนารูปแบบ การจัดการ การบัญชี การอะไรต่าง ๆ แต่ระบบการเงิน เงินที่ได้จากการลงทุน ลงหุ้น กับสมาชิกถ้วน ๆ หาดลาดไปเรื่อย เรื่องเงินไม่ต้องการจากรัฐหรอก การตลาดดี เดี่ยวเงินก็มาเอง”

“ในกลุ่มมีการพัฒนากระบวนการถ่ายทอด มีการสอนเด็ก ตั้งแต่ 6-7 ขวบขึ้นไปเริ่มสอนเด็ก ลายขีด ลายสอง เริ่มอายุมากหน่อยก็ให้ขึ้นรูปแบบ ขึ้นโครงสร้าง มีการสอนที่โรงเรียนเชื่อมโยงกันอยู่ ระหว่างโรงเรียนกับชุมชนของเรา ก็พยายามจะฝากถึงรุ่นลูกรุ่นหลานให้รักษาภูมิปัญญาของชาวบ้านเรา ไว้ ถ้ารุ่นลูกรุ่นหลานไม่รักษาภูมิปัญญาชาวบ้านของเราทั้งหมดไป” (เนตรนภา สมงาม , สัมภาษณ์)

นางมุกกรินทร์ พรหมเต็ม อายุ 30 ปี อยู่บ้านเลขที่ 3 ม. 7 ต.ไร่หลักทอง อ.พนัสนิคม จ.ชลบุรี กล่าวว่า “ฉันเกิดมาก็เห็นเขาทำกันอยู่แล้ว แล้วก็ช่วยเขาทำบ้าง ตอนเล็ก ๆ ทำอันไหน ได้ก็ช่วยทำ หัดมาเรื่อย ๆ แล้วว่าง ๆ ก็สาน เมื่อก่อนนี้จะทำจักขอบ แต่ก่อนมันจะไม่ใช่ตะกร้ารุ่นนี้ จักขอบแล้วก็จะสานชะลอมต่อคอก อะไรอย่างเนี่ย แล้วก็สานเป็นลายขึ้นไป รุ่นฉันทำนี้ ทำขายแล้ว ไม่ได้ทำไว้ใช้เองเหมือนแต่ก่อน ไม่เหมือนกัน การทำก็เหมือนทั่ว ๆ ไป ไปซื้อไม้มาแล้วก็จักคอกเป็น เส้นเล็ก ๆ แล้วก็เอามาสานก็ขึ้น ชัดตามไซร้อย่างนั้น ว่าเขาจะเอาขนาดไหน พอสานเสร็จ จักเสร็จ ก็ผูกลายแล้วก็ทำน้ำมัน ตลาดก็มีตลาดพนัส แล้วก็มีคนมาสั่งทำมั่ง รู้สึกผูกพันนะ เพราะเราคุ้นเคยมา ตั้งแต่เด็กมันปลูกฝังนะ ตอนนี้พี่ที่ทำงานประจำอยู่พอหยุดหรือว่างก็จะมาช่วยสานอย่างเนี่ย ก็อยากฝาก รุ่นลูก รุ่นหลาน ให้ช่วยกันดูแลรักษาภูมิปัญญานี้ไว้ อย่าให้เลือนหายไป” (มุกกรินทร์ พรหมเต็ม , สัมภาษณ์)

นางฉวีลา อเนก อายุ 49 ปี อยู่บ้านเลขที่ 13 ม. 7 ต.ไร่หลักทอง อ.พนัสนิคม จ.ชลบุรี “ตอนนั้นฉันอายุ 17 ปี เห็นจะได้ เริ่มแรกก็ทำโคม ทำแจกัน ก็ทำมาเรื่อย ๆ เริ่มแรกก็หัดกับพี่สาวมัน ขายเป็นดี ไม้หายาก แต่ส่วนใหญ่ฉันจะทำนา พอว่างจากทำนาก็มาทำจักสานนี้แหละ ทำส่งศูนย์เขาที่นี่แหละ เขาก็จะมีออเดอร์มาให้เรา เราก็ทำส่งก็ทำแจกัน ทำโคมนี้แหละ ออเดอร์ก็มีมาตลอดขึ้นตอนการทำก็เริ่มตั้งแต่ไปซื้อไม้มา เอามาช่างก่อน ช่างไม้ก่อนเผา แล้วก็เอามาขูดผิว แล้วก็เอาไปตาก ตากเสร็จเราก็ลอกผ้าเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วก็เหลาแล้วก็ไปขัดมัน แล้วก็เอามาสาน ก็ประมาณ 3 ถึง 4 วันนะแหละ มันก็พออยู่ได้นะ คือเราไม่ว่างงานลูกหลานแถวบ้านเราส่วนมากจะเรียนรู้กันเองใช้ความคุ้นเคย คลุกคลี อย่างเนี่ย ก็ถ่ายทอดกันไปเรื่อย ๆ ส่วนมากจะเกิดจากการปลูกฝังกันต่อ ๆ ไป ก็อยากให้ลูกหลานทำต่อไปเรื่อย ๆ ไม่อยากให้จักสานหายไปจากบ้านเรา” (ฉวีลา อเนก , สัมภาษณ์)



ในปี พ.ศ. 2521 สมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ ทรงเล็งเห็นถึงความสำคัญของเครื่องจักสานพนัสนิคม จึงได้มีพระราชประสงค์ให้มีการพัฒนาฝีมือของงานจักสานด้วยไม้ไผ่ให้มีความละเอียดอ่อนและประณีตสวยงามมากขึ้น ซึ่งผู้ที่รับภาระดำเนินงานตามโครงการนี้ ก็คือ นางปราณี บริบูรณ์ ซึ่งเป็นภรรยาของนายกเทศมนตรีในสมัยนั้น ได้ดำเนินงานตามวัตถุประสงค์หลักของโครงการที่ต้องการจะอนุรักษ์ศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านซึ่งแสดงถึงภูมิปัญญาชาวบ้าน และได้พัฒนารูปแบบให้สอดคล้องกับความนิยม ทั้งพยายามช่วยเหลือดูแลรายได้เพื่อเป็นการอนุรักษ์ช่างฝีมือให้ยึดอาชีพจักสานต่อไป ไม่ให้สูญหายไปจากท้องถิ่น

จุดเริ่มต้นของโครงการส่งเสริมฝีมือการจักสานด้วยไม้ไผ่ตามพระราชดำริ อำเภอพนัสนิคม ซึ่งมีที่ตั้งอยู่ในบริเวณบ้านพักอันร่มรื่นของ นางปราณี บริบูรณ์ ที่ถือว่าเป็นบุคคลสำคัญของจังหวัดชลบุรีที่ทำงานจักสานเป็นส่วนหนึ่งของคำขวัญประจำจังหวัดชลบุรี ซึ่งแต่เดิมนั้น นางปราณีเอง จักสานไม่เป็นหากแต่พากเพียรศึกษาขั้นตอนการทำ แบบ ลวดลาย และเทคนิคในการทำงานแตกฉานสามารถให้คำแนะนำแก่ชาวบ้านได้ สำหรับผู้ที่ฝีมือดีทางด้านกรจักสานจะได้รับคัดเลือกให้เข้ามาฝึกอบรมเพิ่มเติมถึงการจักสานที่ถูกต้องตามกรรมวิธีนับตั้งแต่ขั้นพื้นฐาน โดยทางโครงการฯ จะจัดหาวัสดุดิบให้ทุกอย่างรวมทั้งหาแหล่งจำหน่ายให้แก่ผู้ที่มีผลงาน ส่วนผู้ที่มีฝีมือดีเลิศจะถูกคัดเลือกให้เป็นวิทยากรในโครงการต่อไป นับตั้งแต่เปิดสอนรุ่นแรก เมื่อปี พ.ศ. 2521 จนถึงปัจจุบัน มีผู้ผ่านการอบรมไปนับร้อย ๆ คน ที่กลายเป็นช่างทำงานจักสานให้กับโครงการ

ผลงานที่ผลิตขึ้นจากช่างที่เคยผ่านการอบรม จะผ่านการตรวจตราอย่างละเอียดก่อนที่จะถูกส่งไปจำหน่ายยังศูนย์ศิลปาชีพฯ ส่วนหนึ่ง ส่วนที่เหลือจะมีผู้ที่ทราบข่าวตามมาซื้อกันถึงที่ ด้วยความที่เห็นคุณค่าของฝีมือและมีใจรักหัตถกรรม จึงทำให้นางปราณี บริบูรณ์ เข้ามามีบทบาทในการพัฒนารูปแบบและเสริมสร้างงานจักสานให้เป็นที่รู้จักทั่วไปในหมู่ผู้นิยมงานจักสานไม้ไผ่ที่มีลายละเอียดและฝีมือประณีตสูงสุดถึงแม้ว่าในวันนี้ นางปราณี บริบูรณ์ ได้ถึงแก่กรรมไปแล้วก็ตาม แต่ก็ยังมีผู้สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสืบ คือ คุณคมกริช บริบูรณ์ บุตรชาย จนทำให้จักสานพนัสนิคมในปัจจุบัน ไม่ใช่เพียงอาชีพเสริมตั้งแต่ก่อนแล้วกลับกลายเป็นงานที่สร้างรายได้หลักให้กับชาวพนัสนิคม มีงานจำหน่ายทั้งในประเทศและยังมีส่งออกไปยังต่างประเทศทั้งในทวีปยุโรปและอเมริกาทั้งยังได้นำตัวอย่างจากต่างประเทศ เช่น จีน ญี่ปุ่น เยอรมัน และอินโดนีเซียมาเป็นต้นแบบในการศึกษาและพัฒนางานให้มีรูปลักษณะตามที่ตลาดต้องการได้



2. ฐานความคิดและเหตุผลความจำเป็น

ฐานความคิดของภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้เกิดขึ้นมาจากการดำรงชีวิตของชาวบ้านที่ต้องอยู่กับธรรมชาติ และใช้ประโยชน์จากธรรมชาติให้สูงสุด คือ การนำไม้ไผ่มาจักสาน มาทำสิ่งของใช้สอย ทำบ้านและยังใช้หน่อไม้ทำอาหารด้วย ถ้าย้อนกลับไปคิดถึงชุมชนสมัยก่อนแล้ว จะเห็นว่าบ้านเรือนเครื่องใช้ไม้สอยต่าง ๆ จะเป็นไม้ไผ่จำนวนมาก ไม้ไผ่มีคุณสมบัติพิเศษคือ นำมาผ่าเป็นชิ้นเล็ก ๆ และสานกันเพื่อให้แข็งแรงเป็นรูปทรงต่าง ๆ ใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง กล่าวอีกอย่างหนึ่งก็คือ การสานไม้ไผ่ทำให้เกิดชุมชน ชุมชนอยู่รอดได้เพราะการจักสานไม้ไผ่ แต่เมื่อมาถึงยุคสมัยนี้ ความเจริญมีมากขึ้น สิ่งของใช้สอยก็ทำจากพลาสติกบ้าง อลูมิเนียมบ้าง ไม้เนื้อแข็งบ้าง ปูน หิน ทราย อิฐ ได้เข้ามามีบทบาท การจักสานไม้ไผ่จึงถูกลดบทบาทลงไป เป็นเพียงสิ่งของใช้ในครัวเรือนในชุมชนเท่านั้น จึงเกิดแนวความคิดใหม่ว่า ควรจะอนุรักษ์ภูมิปัญญาไว้และใช้ประโยชน์ในบางสิ่งบางอย่างที่จำเป็น หรือถ้าไม่จำเป็นต้องใช้จริง ๆ ก็จะใช้ในลักษณะเป็น “สัญลักษณ์” ความหมาย เช่น “ไซ” “ชะลอม” “ลอบ” อาจจะทำย่อส่วนให้เล็กลงเป็นเสมือนเครื่องประดับตกแต่ง การอนุรักษ์ภูมิปัญญานี้ได้รับการสนับสนุนอย่างสำคัญจากส่วนราชการ แนวคิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาจะต้องมีสิ่งดึงดูดอันหนึ่งเข้ามายึดโยงจึงจะทำให้สามารถดำรงอยู่ได้ยั่งยืน ถึงการจักสานไม้ไผ่ต้องทำเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน เพื่อให้ขายได้ เกิดรายได้มากเพียงพอที่จะหาเลี้ยงครอบครัวได้ ไม่ใช่การจักสานไว้เพื่อใช้สอยอย่างเดิม แนวทางที่เป็นไปได้มากที่สุดก็คือการจักสานที่เน้นไปที่ความประณีต สวยงาม ไซเป็นเครื่องประดับตกแต่งบ้านได้ในราคาสูง ๆ ให้แก่ชาวต่างประเทศ ถ้าเป็นชาวไทยก็ต้องเป็นบุคคลที่มีรสนิยมชอบของสวยงามที่ทำจากธรรมชาติและทำด้วยมือ (Handmade) มีราคาสูง เพราะส่วนใหญ่จะซื้อไปตั้งโชว์มากกว่า การใช้สอยแบบปกติ

กล่าวโดยสรุป ภูมิปัญญานี้มีฐานความคิดมาจากการใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ แล้วปรับเปลี่ยนมาเป็นการอนุรักษ์ศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านและในที่สุดต้องปรับเปลี่ยนมาเป็นการผลิตเพื่อขาย เพื่อให้มีรายได้มาเลี้ยงครอบครัว ชุมชน จึงจะทำให้ภูมิปัญญานี้อยู่ได้อย่างยั่งยืนในระยะยาวต่อไปได้

3. กระบวนการผลิต วิธีปฏิบัติและพัฒนาการผลิต

แต่เดิมการจักสานไม้ไผ่ของชาวพนักสนิมคนั้น วัสดุที่ใช้จะเป็นไม้ไผ่ของอำเภอพนักสนิมคนทั้งหมด เนื่องจากสมัยก่อนอำเภอพนักสนิมมีสภาพเป็นป่าลึกและมีภูเขาซึ่งไม้ไผ่จะขึ้นอยู่ตามภูเขาทั่วไป และอาชีพดั้งเดิมอย่างหนึ่งของชาวพนักสนิมที่มีมานานตั้งแต่สมัยปู่ ย่า ตา ยาย คือ อาชีพตัดไม้ไผ่ขาย โดยจะตัดไม้มาป้อนตลาดให้ชาวบ้านเลือกซื้อกันซึ่งเป็นวงจรอย่างนี้เรื่อยมา แต่ในระยะหลังนี้จะเป็นไม้



ละแวกใกล้เคียงอย่างเช่น จังหวัดจันทบุรี ตราด ระยอง ซึ่งมีพื้นที่ใกล้เคียงกับอำเภอพนัสนิคมเพราะเป็นไม้ไผ่ที่มีคุณภาพเหมาะแก่การตกแต่งมากกว่า เพราะมีปล้องยาวและเนื้อไม้เหนียวนุ่มดี

3.1 วิธีการปฏิบัติงาน

การทำจักสานต้องใช้เวลาาน สมัยก่อนต้องใช้เวลาเป็นแรมเดือนกว่าจะเสร็จสมบูรณ์ แต่ลักษณะงานที่นำมาปรับใช้ทุกวันนี้ ใช้วิธีการแบ่งงานกันทำ เช่น กระเป่าลายพิกลูหนึ่งใบ ต้องใช้คนทำจำนวน 11 บ้าน บ้านหนึ่งทำตาชะลอมบาง ๆ (สานเป็นแผ่น) อีกบ้านหนึ่งร้อยดอก หรือที่เรียกว่า ยอน จากนั้นส่งไปซบใน (บริเวณค้ำในของกระเป่า) และจับขอบอย่างเดียวกับอีกบ้านหนึ่ง ส่วนจูงนางก็ให้อีกบ้านหนึ่งทำ สำหรับหูหิ้วต้องใช้คนทำถึง 2 บ้าน คือ บ้านหนึ่งตัดลวดมาทำโครง อีกบ้านหนึ่งนำเส้นดอกมาพันรอบ จากนั้นนำไปติดห่วง และนำไปปรอมควันฟางข้าว เพื่อรักษาเนื้อไม้ ทั่วยุคนำมาเคลือบแล็คเกอร์ หรือน้ำมันวานิช โดยวิธีการพันเพื่อให้เข้าถึงทุกซอกทุกมุมเป็นขั้นตอนสุดท้าย

สำหรับการรมควันด้วยฟางข้าว นั้น อาจกล่าวได้ว่าทำเพื่อรักษาเนื้อไม้ หรือทำเพื่อประโยชน์ทางการค้าด้วยเช่นกัน เพราะนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ นิยมชมชอบของเก่า ฉะนั้นการรมควันฟางข้าว ทำให้ดูเหมือนของเก่าจึงขายดี และถ้าไม่นำไปรมควันฟางข้าวตัวกระเป่าจะออกสีขาว เห็นได้ชัดแต่ก็สวยงามไปอีกแบบหนึ่ง

การแบ่งงานกันทำ ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการทำงานคือ นอกจากจะทำให้เกิดทักษะความชำนาญเฉพาะด้านแล้ว ยังทำให้การทำงานได้รวดเร็วยิ่งขึ้น

ลักษณะเด่นของจักสานไม้ไผ่พนัสนิคม อยู่ที่การเลือกใช้ไม้ไผ่ ซึ่งมี 3 ชนิด คือ ไม้ไผ่นวล ไม้ไผ่สีสุก ไม้ไผ่ใส ซึ่งจะเลือกใช้เฉพาะผิวไม้ และชั้นเนื้อที่ได้ผิวเท่านั้น เพราะเนื้องานจักสานนี้เป็นงานฝีมือ ซึ่งเป็นโครงการหนึ่งในพระราชดำริของสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2521 ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตดังนี้

- 1) นำไม้ไผ่ไปขูดผิวไม้ แล้วจึงนำไปต้ม
- 2) ทำเป็นเส้นดอก
- 3) นำเส้นดอกที่ต้องการย้อมสีใส่ลงในเตา โดยใช้สีย้อมไหมอย่างดี
- 4) นำเส้นดอกที่ย้อมสีแล้ว มาขึ้นโครงตามรูปแบบที่ต้องการ

3.2 การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์

แนวทางการส่งเสริมฝีมือการจักสานนี้ได้ดำเนินงานมาโดยเจตนาที่จะอนุรักษ์ศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านซึ่งเป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นแต่เดิมมา และได้พัฒนารูปแบบให้สอดคล้องกับ



ความนิยมในประโยชน์ใช้สอยควบคู่กันตลอดมา และได้พยายามช่วยเหลือโอปอซุ่มดูแลรายได้ เพื่อเป็นการอนุรักษ์ช่างฝีมือทั้งหลายให้ยึดอาชีพงานจักสานที่สวยงามเหล่านี้ไว้มิให้สูญหายไปจากท้องถิ่นเดิม โดยมีการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ ตัวอย่างดังนี้

- ชุคเขียนเมียงคำไม้ไผ่
- เครื่องจักสานลายดอกพิกุล
- ตะกร้าลายดอกพิกุล
- ตะกร้าหกเหลี่ยมลายดอกพิกุล
- ตะกร้าผลไม้แบบต่าง ๆ
- กระเป๋าไม้ไผ่ลายดอกพิกุลไม่มีฝา
- กระเป๋าหัวลายดอกแหวน ลายไทย ลายดอกพิกุล ทำด้วยไม้ไผ่
- กระเป๋าลายกระเหรียง
- ก่องกระดาดเข็ดหน้าลายดอกพิกุล
- ชุคผ้าซีไม้ไผ่ลายดอกบานชื่น
- ถาดตาชะลอด
- ผลิตภัณฑ์จากต้นแฝก
- งานสานด้วยกล้า

ตัวอย่างการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์

รูปแบบที่ 1 เขียนหมาก , เขียนเมียงคำ

เขียนหมาก แต่เดิมชีวิตคนไทยส่วนมากชอบรับประทานหมาก พลุ ยาจืด ปูนแดง ขี้ผึ้งสำหรับสีปาก ชุคเขียนหมากนี้จะมี 2 ชั้น ชั้นบนจะใส่สิ่งต่าง ๆ ในการรับประทาน ซึ่งใช้ประจำทุกวัน และใช้รับรองญาติมิตรในบางโอกาสได้ด้วย ชั้นล่างไว้สำหรับใส่เงิน และของหยิบใช้เล็กน้อย ๆ ประจำตัว ต่อมาได้เลิกใช้แล้ว

แนวคิด เพื่อพัฒนารูปแบบและฝีมือ รวมทั้งพัฒนาในประโยชน์ใช้สอย จึงได้นำเขียนหมากมาดัดแปลงเป็นชุคเมียงคำ เป็นอาหารทานเล่นพื้นเมืองทำรับประทานกันอยู่แล้ว เพียงแต่ทำภาชนะประกอบ สำหรับใส่ให้สวยงามเข้าชุดกันไว้ เพื่อรับรองแขกผู้มาเยี่ยมเยียนในบ้านเรือนทำให้เห็นวัฒนธรรมพื้นบ้านทั้งงดงาม และประทับใจสำหรับผู้มาเยือน



รูปแบบของเชี่ยนเมี่ยงคำนี้ ประกอบด้วย 3 ชั้น เพื่อประโยชน์ใช้สอยอย่างครบถ้วน ชั้นบนมีลูกเชี่ยนอยู่ 7 ลูก ภายในใส่ถ้วยเล็กพอดีกับลูกเชี่ยนทั้ง 7 ใบ มีไหเล็ก ๆ 2 ใบ สำหรับใส่พริกขี้หนู ภายในลูกเชี่ยนทั้ง 7 ใบนี้จะมีเมี่ยงครบ คือ

- 1) มะพร้าวหั่นละเอียดคั่วพอเหลือง
- 2) ถั่วลิสงคั่ว
- 3) กุ้งแห้ง
- 4) หัวหอมแดงจีนสีเหลืองเล็ก ๆ
- 5) มะนาวหั่นจีนสีเหลืองเล็ก ๆ
- 6) ฝรั่งอ่อนหั่นสีเหลืองเล็ก ๆ
- 7) น้ำสำหรับหยอดเมี่ยง

ชั้นกลางสำหรับใส่ใบเมี่ยง คือ ใบทองหลวง ใบชะพลู ผักกาดหอม ชั้นล่างสำหรับใส่ของที่จะไว้เพิ่มเติมได้อีก ทุกอย่างเป็นการพัฒนาเพื่อประโยชน์ใช้สอย ในขณะที่เดียวกันก็ได้พัฒนาฝีมือจากของเดิมที่ได้ทำไว้แต่เพียงพอใช้ได้ให้มีฝีมือประณีต สวยงามยิ่งขึ้นกว่าเดิม

รูปแบบที่ 2 กระเป่าสตรี

เป็นกระเป่าถือสตรี ชาวบ้านพนัสนิคมได้ทำขึ้นด้วยภูมิปัญญาของตนเอง ชื่อ นายฟอง หอมเขียว อยู่ ต.หน้าพระธาตุ ทำเพื่อขายเชิงริฟ ราคาใบละ 800 บาท เมื่อปี พ.ศ. 2522 ทำขายไว้ในตลาดพนัสนิคม ทำได้ใบเดียวก็เลิกทำ เพราะราคาที่ขายได้กับเวลาที่ต้องทำไปนั้นไม่ใกล้เคียงกันเลย

การพัฒนาฝีมือนั้น ต้องพิจารณาจากส่วนอื่น ๆ อีกหลายแง่มุม ดังตัวอย่างกระเป่าถือนี้ ส่วนที่เป็นสิ่งจูงใจ คือ

- 1) ขนาด พอดีใช้
- 2) การผูกพันหาวัย เพื่อเป็นส่วนประกอบ
- 3) ลวดลายของตัวกระเป๋า

เมื่อมีสิ่งจูงใจไว้ 3 ประการแล้วเช่นนี้ ก็ดำเนินการทำต้นแบบ โดยให้งานทุกอย่างละเอียด ประณีต ขึ้นกว่าเดิม คัดแปลงแก้ไขในงานที่บกพร่องเมื่อได้แบบที่คิดแล้ว จึงได้นำมาเป็นแบบสำหรับสอน



เมื่อมีแบบสำหรับสอน จะทำให้การเรียนรู้ง่ายขึ้น เพราะงานฝีมือนั้นต้องมีขั้นตอนของงาน ตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงขั้นสุดท้าย เมื่อมีแบบที่สมบูรณ์ถูกต้อง งดงาม ได้สัดส่วนที่ดีแล้ว ก็เริ่มทีละขั้นให้ได้ถูกต้องตามแบบอย่างทุกประการ ผลการเรียนรู้จึงจะได้สมบูรณ์ตามเป้าหมาย

4. กระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันมา

เดิมการจักสานไม้ไผ่ในพื้นที่อำเภอพนัสนิคมและตำบลไร่หลักทองมีการถ่ายทอดสืบต่อกันมาโดยการเล่าเรื่องราว การบอกเล่าเหตุการณ์เป็นนิทานหรือตำนานที่เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่ ส่วนวิธีการจักสานซึ่งมีขั้นตอนหลายอย่างตั้งแต่การเลือกไม้ไผ่ การตัดไม้ไผ่มาจักดอก ร่มคว้น จักดอกเป็นเส้น แล้วมาขึ้นรูปทรงมาสาน จนกระทั่งตกแต่งให้ดูสวยงาม ได้เรียนรู้ถ่ายทอดมาจากครอบครัว พ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย เรียนรู้จากกลุ่มหรือชุมชน เป็นทั้งการเรียนรู้โดยการทดลองทำ (Learning by Doing) และการเรียนรู้โดยการบอกเล่าทั้งทางตรงและทางอ้อม สอดแทรกไปกับกิจกรรมต่าง ๆ ของครอบครัว และชุมชน มีการฝึกทำลองผิดลองถูก กล่าวได้ว่าทุกคนที่เติบโตมาจะรู้จักภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่ทุกคน สามารถทำได้หรือทำเป็นโดยการสืบทอด นอกจากในระยะหลังนี้ที่คนรุ่นใหม่ได้เข้าศึกษาในโรงเรียน เมื่อสำเร็จแล้วก็ไปทำงานอย่างอื่น หรือทำงานโรงงาน ทำให้การถ่ายทอดความรู้ที่ได้มาจกบรรพบุรุษเริ่มขาดช่วง ทางราชการเกรงว่าภูมิปัญญานี้จะเสื่อมหายไปจึงเข้ามาสนับสนุนส่งเสริม จนเริ่มมีระบบการฝึกอบรมการบริหารงานกลุ่ม แม้กระทั่งการจัดชั้นเรียนในโรงเรียน การเรียนรู้และถ่ายทอดความรู้จึงมีลักษณะบางส่วนเป็นกึ่งทางการ ซึ่งมีวิธีดำเนินการดังนี้

1) การรวมกลุ่มผู้ที่มีความสนใจที่จะพัฒนาตนเองและมีอาชีพจักสานอยู่แล้วนั้น มีความจำเป็นอย่างยิ่งในการเริ่มงานนี้ เพราะเป็นงานฝีมือ สวยงาม ละเอียดอ่อนนั้นต้องเป็นผู้มีใจรักมีความตั้งใจ มีความมานะอดทนจึงจะมีผลงานต่อเนื่องได้และผู้มีอาชีพจักสานอยู่แล้วจะทำให้งานฝีมือบรรลุเป้าหมายได้ง่ายขึ้น

2) การกำหนดรูปแบบ เพื่อการเรียนการสอนได้กำหนดจักสานแบบที่เป็นของเดิม ที่ชาวบ้านทำใช้สอยกันอยู่แล้วในชีวิตประจำวันเป็นการอนุรักษ์ เช่น เขียนหมาก

3) การจัดหาวัสดุที่เหมาะสม นอกจากไม้ไผ่แล้ว ยังดัดแปลงใช้ กล้วย (ซึ่งเป็นไม้ที่ขึ้นอยู่ทั่วไป ตามริมน้ำอยู่ได้ทั้งในน้ำและบนบก) มาทำเป็นงานจักสานอีกด้วย

4) การกำหนดพื้นที่ดำเนินงาน จะแบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

ประเภทที่ 1 คือ กลุ่มที่ผ่านการฝึกอบรมแล้วมารวมกลุ่มทำชิ้นงานที่ทำกรกลุ่ม

ประเภทที่ 2 คือ กลุ่มที่ผ่านการฝึกอบรมแล้วนำกลับไปทำที่บ้าน ตามใบสั่งงานที่กำหนด แล้วนำผลิตภัณฑ์มาส่งที่ทำการกลุ่ม



จักสานพนัสนิคม ได้มีการอนุรักษ์ด้านวัฒนธรรมโดยเฉพาะผลงานด้านผลิตภัณฑ์ จากเครื่องจักสานมาเป็นเวลานานต่อเนื่องกัน มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการพัฒนางานด้านจักสานมาโดยตลอด ทั้งรูปแบบ ลวดลาย สีสันทัน และประโยชน์ใช้สอย นอกจากนี้ยังได้รับเชิญเป็นวิทยากรให้กับหน่วยงานราชการต่าง ๆ ตลอดจนเป็นผู้ทำการฝึกสอนงานฝีมือจักสานให้กับหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมามีผู้ขอเข้าชมงานจักสานเป็นจำนวนมาก การถ่ายทอดความรู้ทั้งภายในจังหวัดชลบุรี และนอกเขตจังหวัด เช่น สุพรรณบุรี ราชบุรี สระแก้ว เป็นต้น

5. การนำไปใช้ประโยชน์

ผลิตภัณฑ์จักสานไม้ไผ่ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของชาวไร่หลักทองและชาวพนัสนิคมในช่วงแรกๆ เป็นสิ่งใช้สอยในบ้าน แต่ต่อมาในช่วงหลัง ๆ นี้ผลิตภัณฑ์จะมุ่งไปในทางที่ใช้เป็นเครื่องประดับตกแต่ง เพราะมีรายละเอียด ประณีต สวยงาม มีการปรับปรุงทั้งรูปแบบ ลวดลาย และสีสันทัน ให้มีความงดงาม ประณีตยิ่งขึ้น จนทำให้ผลงานที่ผลิตได้รับการพัฒนาจนเป็นที่นิยม และรู้จักกันแพร่หลายทั้งในประเทศ และต่างประเทศ ผลผลิตงานจักสานมีความหลากหลายทั้งในรูปแบบ ลวดลาย สีสันทัน และประโยชน์ใช้สอย จึงถือได้ว่าจักสานพนัสนิคมเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านอันเกิดจากการเรียนรู้ สะสมประสบการณ์อันยาวนาน และสืบทอดต่อกันมา ซึ่งคนในท้องถิ่นสามารถยึดเป็นอาชีพอย่างยั่งยืนด้วยการพึ่งพาตนเอง โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น และวัตถุดิบที่หาได้ง่าย นำมาประดิษฐ์เป็นเครื่องจักสานสำหรับใช้สอยในชีวิตประจำวัน และเพื่อเป็นรายได้สำหรับเลี้ยงครอบครัว รูปแบบต่าง ๆ ของจักสานได้พัฒนาขึ้นมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม จนกลายเป็นเอกลักษณ์ของเมืองพนัสนิคม ซึ่งมีคุณค่าควรแก่การอนุรักษ์ และสืบทอดต่อไป

6. การประยุกต์ใช้กับสังคมสมัยใหม่

จักสานไม้ไผ่พนัสนิคม ถูกนำมาประยุกต์ให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ แต่ยังคงเอกลักษณ์ของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้บนลวดลายของจักสาน พัฒนารูปแบบมาเป็นเครื่องใช้สอยสมัยใหม่ เช่น กระจ่างถือสตรี ได้นำจักสานมาประยุกต์เป็นกระจ่างถือสตรีลายต่าง ๆ เช่น ลายดอกพิกุล รูปแบบต่าง ๆ ตะกร้าหกเหลี่ยมลายพิกุลมีฝาปิด กระจ่างหนีบสตรีลายดอกพิกุล ซึ่งลายดอกพิกุลนั้น ผู้ทำต้องเป็นผู้ที่มีความวิริยะอุตสาหะอย่างมาก เพราะนอกจากสานตาชะลอม 6 เส้นแล้ว ยังมีอีก 12 เส้นที่ต้องค่อย ๆ บรรจงสานลงไปทีละเส้น ทีละชั้น จนครบ 12 เส้น กลายเป็นดอกพิกุลอย่างที่เรเห็นกัน ซึ่งสิ่งที่ทำขึ้นนี้คงไม่ใช่เพื่อเงินแต่เพียงอย่างเดียว ลึกลงไปคนทำต้องมีใจรักด้วย ไม่เช่นนั้นงานดี ๆ คงไม่



เหลืออยู่อีกแล้ว และรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งกว่าจะมาเป็นกระเป๋าถือฝีมือประณีตนี้ แต่ละใบต้องใช้ระยะเวลาในการทำเป็นเดือน และต้องใช้คนทำถึง 11 บ้าน ที่เดียว

นอกจากนั้นยังมี กระเป๋าถือสตรี ลายต่าง ๆ เช่น กระเป๋าลายขีด กระเป๋าลายไหลข้อมสี่ กระเป๋าหนีบ ด้านในใช้ลูกไม้ถักเป็นบานพับ เซรามิคสานหุ้มลายขีดขอก่าย แจกันเซรามิคสานหุ้มลายขีดกากบาท ตะกร้า 2 หู รูปทรงรี และทรงกลมลายไหล ทำจากใบแฝก พัดหลากหลายลายขีด รูปแบบต่าง ๆ กระจุกต์ลายขีด กระเป๋าทำจากต้นคล้า ลายดอกหญ้า ตะกร้าญี่ปุ่นถาดรูปรี 3 ใบเถา ตะกร้าใส่ผักใส่ของ และภาชนะทรงเหลี่ยม ทรงรี ตะกร้าช่วยชีวิต (ทำจากผิวไม้ไผ่ เป็นตะกร้าที่ขายดีเป็นที่นิยมติดต่อกันเป็นเวลาหลายปีจนถึงปัจจุบัน)

รูปแบบต่าง ๆ ดังกล่าว เป็นเพียงส่วนหนึ่งของจักสานไม้ไผ่พนัสนิคม ที่ประยุกต์ให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ จนปัจจุบันเป็นที่รู้จักของคนทั่วไปทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ทำให้เกิดการหมุนเวียนทางเศรษฐกิจ โดยจักสานไม้ไผ่ที่นำมาประยุกต์ให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่สามารถสร้างงานสร้างอาชีพ และสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านพนัสนิคม โดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรให้สามารถพึ่งตนเองได้ อำเภอพนัสนิคมกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงถือว่าเป็นการช่วยแก้ปัญหาของชาติบ้านเมืองได้เป็นอย่างดี ในช่วงยุคเศรษฐกิจถดถอย

7. กลวิธีการนำสินค้าชุมชนสู่ตลาดเมือง และตลาดโลก

กลวิธีในการนำสินค้าชุมชนไปสู่ตลาดเมืองและตลาดโลก ขึ้นอยู่กับหลาย ๆ วิธีการ ดังนี้

1) การมีตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่นด้วยฝีมือประณีต งดงาม และมีคุณค่าแห่งภูมิปัญญาท้องถิ่น ตั้งโชว์ในที่ต่าง ๆ หรือที่ร้านตัวแทนจำหน่าย

2) สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ในประเทศค่อนข้างหลายแห่งที่ต้องส่งประจำ คือ ศูนย์ศิลปาชีพและร้านจิตรดา นอกจากนั้นก็จะมีลูกค้ามาซื้อถึงแหล่งผลิตและมีคำสั่งซื้อล่วงหน้าเพื่อส่งไปจำหน่ายต่างประเทศบ้าง ซึ่งกำลังผลิตไม่มีปัญหาเนื่องจากใช้วิธีการแบ่งงานกันทำตามความถนัด ทำให้ได้ชิ้นงานเสร็จทันตามกำหนดเวลาและมีความชำนาญเฉพาะด้าน ฝีมือ และคุณภาพดี

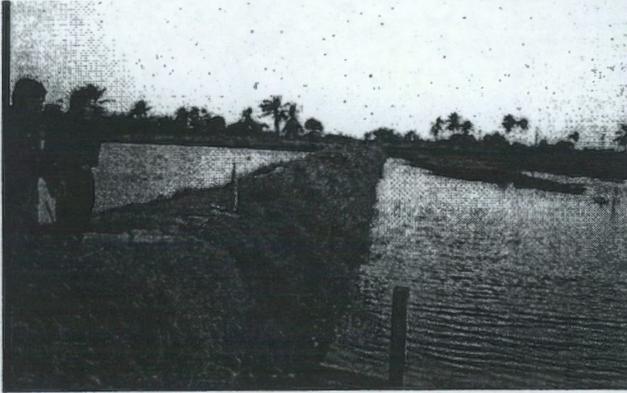
3) การโฆษณาประชาสัมพันธ์ เดิมอาศัยคุณภาพสินค้าและคุณค่าทางศิลปหัตถกรรมเป็นตัวกำหนด ต่อมารัฐบาลและหน่วยงานราชการต่าง ๆ เข้ามาส่งเสริมสนับสนุน และประชาสัมพันธ์มากขึ้น ในรูปแบบของสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ซึ่งเพิ่มช่องทางการขายสินค้ามากขึ้น รวมทั้งเผยแพร่ข้อมูลในเว็บไซต์ www.ThaiTambon.com ด้วย



4) การไปร่วมออกงานแสดงสินค้า หรือขายสินค้าที่ทางราชการและหน่วยงานของรัฐ และเอกชนจัดขึ้น เช่น ที่เมืองทองธานี ไบเทคบางนา งานกาชาด และงานอื่นๆ เพื่อจะได้เป็นที่รู้จักในวงกว้างขึ้น



ภูมิปัญญาการทำปลาสด จังหวัดสมุทรปราการ





ภูมิปัญญาการทำปลาสด จังหวัดสมุทรปราการ

1. ประวัติความเป็นมา

ปลาสดหรือปลาใบไม้ เป็นปลาน้ำจืด ซึ่งเป็นปลาพื้นบ้านของประเทศไทยมีแหล่งกำเนิดอยู่ในที่ลุ่มภาคกลาง มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Trichogaster pectoralis* และนิยมเลี้ยงกันมากบริเวณภาคกลาง ส่วนที่พบในประเทศเพื่อนบ้าน เช่น กัมพูชา เวียดนาม มาเลเซีย อินโดนีเซีย อินเดีย ปากีสถาน ศรีลังกา และฟิลิปปินส์ นั้น เป็นพันธุ์ปลาที่ส่งไปจากเมืองไทย เมื่อประมาณ 80 – 90 ปี ที่ผ่านมา และเรียกว่าสยามหรือเซียม สำหรับแหล่งปลาสดที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักว่ามีรสชาติ เนื้ออร่อย คือ ปลาสดบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ แต่ปัจจุบันโรงงานอุตสาหกรรมได้ขยายตัวอย่างแพร่หลายทำให้น้ำธรรมชาติที่จะระบายลงสู่บ่อเลี้ยงปลาสดมีคุณสมบัติไม่เหมาะสม ส่วนพื้นที่ดินพรุทางใต้ในเขตจังหวัดนครราชสีมา ซึ่งเป็นดินเปรี้ยวก็สามารถใช้เป็นที่เลี้ยงปลาสดได้เพราะปลาสดเป็นปลาที่เลี้ยงง่ายอดทนต่อความเป็นกรด และน้ำที่มีปริมาณออกซิเจนน้อยได้ดี มีห่วงโซ่อาหารสั้น คือ กินแพลงก์ตอนเป็นอาหาร ต้นทุนการผลิตต่ำ โดยจะเลี้ยงอยู่ในนา คนเลี้ยงปลาสดเรียกว่า ชาวนาปลาสด และบ่อเลี้ยงปลาสดเรียก แปลงนาปลาสดหรือล้อมปลาสด กรมประมงจึงได้ส่งเสริมให้เลี้ยงปลาสดในพื้นที่จังหวัดอื่น เช่น จังหวัดสมุทรสาคร เพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีปริมาณเพียงพอต่อการบริโภค และส่งเป็นสินค้าออกในรูปแบบผลิตภัณฑ์ปลาสดเค็มตากแห้ง

ปลาสดชอบอยู่ในบริเวณที่มีน้ำนิ่ง เช่น หนอง บึง ตามบริเวณที่มีพันธุ์ไม้ น้ำ เช่น ผัก และสาหร่าย เพื่อใช้เป็นที่พักอาศัยกำบังตัวและก่อหวอดวางไข่ เนื่องจากปลาชนิดนี้โตเร็วในแหล่งน้ำธรรมชาติที่มีอาหารพวกพืช ได้แก่ สาหร่าย พืชและสัตว์เล็ก ๆ จึงสามารถนำปลาสดมาเลี้ยงในบ่อและนาข้าวได้เป็นอย่างดี (กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, มปป.)

นายทวีป ตู้เจริญ (บุตรชายลุงพัน ตู้เจริญ) ได้เล่าถึงการทำปลาสดในสมัยแรก ๆ ว่า ที่หมู่ 12 ตำบลคลองด่าน อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ “เนื่องจากสมัยก่อนชาวบ้านในสมัยนั้นยังไม่นิยมเรียกหมู่บ้านอย่างเป็นทางการเหมือนในสมัยนี้ จึงเรียกเฉพาะ หมู่ที่ 12 ชาวบ้านรุ่นเก่า ๆ เรียกกันติดปากถึงทุกวันนี้ ก่อน พ.ศ. 2503 ลุงพัน ตู้เจริญ มีอาชีพปลูกข้าวเป็นอาชีพหลัก จำนวน 200 ไร่ ช่วง พ.ศ. 2503 – 2504 การทำนาไม่ค่อยได้ผลเท่าที่ควร เป็นเพราะช่วงนั้นดินเค็มประกอบกับมีโรคหนอนกอข้าวระบาด ติดต่อกันทุกปี จนหมดหนทางไม่รู้จะทำอาชีพอะไร บางคนก็กร่องทำสวนมะพร้าว บางคนก็วิดปลาในบ่อล่อ เช่น ปลาสด ปลาช่อน ปลาหมอไทย ปลาตุ๊กต๋อ ปลากระดี่ ปลาตะเพียน ปลาหลด ปลาหมอโค้ง ฯลฯ สามารถขายได้หมดยกเว้นปลาสดขายไม่ได้ เพราะผู้บริโภคไม่



นิยมกินพลาสติกสด ได้นำพลาสติกมาหมักเกลือทำเป็นพลาสติกตากแห้ง ช่วงแรกไม่มีผู้ซื้อ ลุงพันก็ได้ นำปลาไปแจกชาวบ้านในละแวกใกล้เคียงรับประทาน รวมทั้งครอบครัว ลุงพัน ได้รับประทานเนื้อพลาสติกทุกคนที่ได้ทดลองรับประทานเนื้อพลาสติกแล้ว ก็บอกกับลุงพันว่าเนื้อพลาสติกมีความอร่อย นุ่มหอม กว่าปลาทุกชนิดที่จับได้ในขณะนั้น ลุงพัน จึงคิดที่จะหาพ่อ - แม่พันธุ์ ในคลองหน้าบ้านช่วงขณะนั้นปลาในคลองหน้าบ้าน ลุงพัน ชุกชุมมาก แต่พลาสติกหาง่าย เพราะในสมัยนั้นไม่นิยมกินพลาสติกกัน พอลุงพันได้ พ่อ - แม่ พันธุ์มาแล้วจำนวนหนึ่ง จึงปล่อยลงไปในบ่อเลี้ยง ซึ่งเป็นพื้นที่เดียวกับแปลงทำนา จำนวนพื้นที่ 200 ไร่ ปลาที่ก่อกวนออกลูกมากมาย และได้ดำเนินการเลี้ยงเป็นเวลา 8-9 เดือน ก็จับขายได้ สมัยก่อนยังไม่มีการผลิตเป็นปลาตากแห้ง เนื่องจากต้องใช้พื้นที่และแรงงานคนเป็นจำนวนมาก จึงจำเป็นต้องขายพลาสติก” (ทวีป ผู้เจริญ, สัมภาษณ์)

นายทวีป ผู้เจริญ เล่าต่อไปว่า “ในสมัยลุงพัน ผู้เจริญ ทำนาไม่ได้ผล ลุงพัน ผู้เจริญ จึงคิดที่จะเริ่มทดลองเลี้ยงปลาในปี พ.ศ. 2503-2504 ช่วงแรกมีการเลี้ยงปลาทุกชนิดที่จับได้ในบ่อคลอง (บ่อต่อน้ำ) จากบ่อคลองจะมาจากคลองที่ใช้ในการสัญจรไปมาในสมัยก่อน และมาจากฝนตกทำให้น้ำเพิ่มปริมาณขึ้น วิธีการเดียวกันนี้จึงได้มีการพัฒนาขึ้นมาเรื่อยๆ บ่อเลี้ยงเป็นบ่อตามธรรมชาติ ไม่มีการปรับปรุงแต่อย่างใด เพราะในสมัยก่อน ไม่มีเจ้าหน้าที่ข้าราชการเข้ามาให้ความรู้แต่อย่างใดอาศัยประสบการณ์ การลองผิดลองถูก ประกอบกับ ลุงพัน ผู้เจริญ เป็นคนขยันหาความรู้ตลอดเวลา จึงศึกษานวัตกรรมเลี้ยงโดยอาศัยธรรมชาติเป็นหลัก เช่น การใช้มีดธรรมดาในการตัดหญ้า ต่อมามีการพัฒนาเป็นมีดหวดเพราะมีคุณสมบัติสามารถตัดหญ้าที่ขึ้นอยู่ในน้ำได้ โดยที่น้ำไม่มีการกระเด็น ซึ่งมีดที่นำมาทำมีดหวดจะใช้หนามจากรถยนต์ มีความแข็งแรงและทนทาน พอตีเป็นมีดแล้วจะมีคมมาก การใช้มีดหวดตัดหญ้าบริเวณขอบบ่อเลี้ยง เพื่อให้หญ้าเน่า ประมาณ 1-2 วัน จะเกิดเป็นลูกไร ซึ่งเป็นอาหารของพลาสติกอย่างดี เพราะ ลุงพัน สังเกตเห็นปลาชอบกินลูกไรที่เกิดตามธรรมชาติและปลาโตเร็ว” (ทวีป ผู้เจริญ, สัมภาษณ์)

ต่อมาจึงได้มีการพัฒนาการเลี้ยงรวมทั้งการผลิตและพัฒนาขึ้นมาเรื่อย ๆ คือ บ้านลาดหวาย ตำบลบางเพรียง อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ และเลี้ยงเป็นเชิงสัตว์เศรษฐกิจ สร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำให้กับอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เป็นอย่างมากจนถึงเป็นอาชีพหนึ่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ตำบลบางเพรียงมีความเหมาะสมกับการเลี้ยงพลาสติกมาก เพราะเป็นดินโคลนและมีความเค็มในดินที่พอเหมาะกับการเลี้ยงพลาสติก เพราะเป็นดินโคลนและมีความเค็มในดินทำให้มีแร่ธาตุในการสร้างห่วงโซ่อาหารของพลาสติกและยังป้องกันโรคเห็บและความเครียดของพลาสติกได้ดี และยังมีพันธุ์หญ้าของพื้นที่นี้คือหญ้าทรงกระเทียม หญ้าป้อม หญ้าแพรกน้ำเค็มซึ่งเป็นพันธุ์หญ้าที่ปรับสีน้ำได้



ดี แฝว่ต่างก็แตกหน่อใหม่อีก หมุนเวียนเป็นอย่างนี้ตลอดปี และยังทำให้การเพาะเลี้ยงลูกปลาสลิดมี อัตรารอดสูง เลี้ยงโตเร็วอ้วนสมบูรณ์ เนื้อนุ่ม แปรรูปเป็นพลาสติกหอมทำให้มีรสชาติดีมาก จึงเป็นที่ ต้องการของผู้บริโภคทั่วไป ในชื่อของพลาสติกหอมบางบ่อ พลาสติกหอมเริ่มเลี้ยงที่ ต. บางเพ็ญ อ. บางบ่อ ประมาณในปี พ.ศ. 2508 โดยชาวบ้านที่บ้านลวดห้วย มีอาชีพเดิมคือการทำนาข้าว ปรากฏว่า ในปี พ.ศ. 2504 ได้มีโรคหนอนกอข้าวระบาด ติดต่อกันทุกปี จนหมดหนทางไม่รู้จะทำอาชีพอะไร บางคนก็ยกร่อง ทำสวนมะพร้าว บางคนก็วิดปลาในบ่อล่อก็ได้ปลามากมาย เช่น ปลาสลิด ปลาช่อน ปลาหมอไทย ปลาคูกอูขุย ปลากระดี่ ปลาตะเพียน ปลาหลด ปลากระทิง ปลาหมอโค้ง ปลาชนิดอื่น สามารถขายได้หมดยกเว้นปลาสลิดที่ขายไม่ได้เพราะ ผู้บริโภคไม่นิยมกินปลาสลิดสด จึงนำปลาสลิด มาหมักเกลือทำเป็นปลาสลิดตากแห้ง จึงสามารถขายได้และเก็บไว้บริโภคได้นาน จากการชุกบ่อล่อ ปลานี้จึงได้เก็บปลาสลิดไว้ในบ่อพ้อ แม่พันธุ์ (บ่อล่อในที่นี้ หมายถึง บ่อที่ใช้เป็นบ่อน้ำเพื่ออุปโภค บริโภค หรือ ใช้รดน้ำเข้านาในฤดูแล้งน้ำไม่พอในการปลูกข้าว และเป็นบ่อที่ใช้จับปลาในฤดูแล้ง พอ ต่อมาจึงพัฒนามาเป็นบ่อเลี้ยง พ้อ - แม่พันธุ์ปลา)

ครอบครัว **ลุงทิพย์ - ป้าขาว** จันตะเคียน ก็เริ่มทอดลองชุกบ่อเลี้ยงตั้งแต่ พ.ศ. 2508 นำพ้อ พันธุ์แม่พันธุ์ที่เก็บไว้มาเลี้ยงในพื้นที่ 30 ไร่ ปลาก็ก่อหวอดออกลูกมากมาย และได้ดำเนินการเลี้ยงมา ประมาณ 8 เดือน ก็จับได้ วิดออกมาขายได้ปลา 8 ตัน (ขนาดปลา 8 ตัว ต่อ 1 กิโลกรัม) ราคาขาย ตันละ 5,000 บาท หรือ กิโลกรัมละ 5 บาทเท่านั้นเอง ในปี พ.ศ. 2509 และยังมีปลาหลายอีก เช่น ปลาช่อน ปลาหมอไทย ปลาคูกอูขุย ปลากระดี่ ปลาตะเพียน ลุงทิพย์ ป้าขาวก็เคยทำนามาก่อน และได้เปลี่ยนมาเป็นบ่อเลี้ยงปลาสลิดและยังแปรรูปพลาสติกหอมขายอีกด้วยเป็นอาชีพเสริม

เหตุผลที่เล่าสืบต่อกันมาอีกอย่างหนึ่งคือ พื้นที่นี้เป็นพื้นที่ลุ่มน้ำ ฤดูแล้งน้ำก็แห้งทุ่ง พอถึง ฤดูฝนน้ำก็ท่วมทุ่งราวเดือน พฤษภาคมหรือ เดือน 6 ที่ชาวบ้านสมัยก่อนเรียกกัน พอถึงเดือน 6 ฝนก็ ตกลงมาให้ทำนาแต่พื้นที่ตำบลบางเพ็ญและตำบลใกล้เคียงในอำเภอบางบ่อมีพื้นที่ดินรกร้างว่างเปล่า อยู่มากไม่มีใครทำนาเพราะว่าดินมีความเค็มพื้นที่ทำนาส่วนใหญ่จะอยู่ที่ตำบลบางบ่อ ตำบลเป็ญ ตำบล คลองสวนเพราะพื้นที่นี้ น้ำเค็มขึ้นไปไม่ถึงและดินจะจืดกว่าที่ตำบลบางเพ็ญและตำบลใกล้เคียง ชาวนา ที่ทำนาสมัยนั้นต้องใช้ควายไถนา บ้านหนึ่ง ๆ มีควายไม่ต่ำกว่า 2 - 10 ตัว หรือบางบ้านมี 10 ตัวขึ้นไป เวลาถึงฤดูทำนาชาวบ้านตำบลบางบ่อ ตำบลเป็ญ ตำบลคลองสวน พวกกันด้อนควายไปหาหญ้ากิน ในที่รกร้างว่างเปล่าคือที่ตำบลบางเพ็ญ ตำบลบางปู ตำบลแพรกษา ลูบน้ำที่ท่วมทุ่ง ชาวบ้านที่เลี้ยง ควายเดินตามรอยควายเข้าหญ้าเป็นทาง ทำให้หญ้าจมน้ำตาย ปรากฏว่ามีปลาสลิดที่เกิดเองตามธรรมชาติ ในทุ่งนี้กินตะไคร่น้ำที่หญ้าเน่ามากมายและเป็นอย่างนี้ทุกปี พอฝนตกลงมาน้ำก็ท่วมทุ่ง ปลาสลิดที่ตก



คลักอยู่ในลำคลองช่วงหน้าแล้งปลาก็เริ่มจับคู่พากันก่อหวอดในทุ่งหญ้าและออกลูกมากมาย เป็นวัฏจักรแบบนี้ทุกปี ตั้งแต่เดือน 6 ถึงเดือน ๗ หรือเดือนกุมภาพันธ์น้ำก็เริ่มแห้งลดลงแห้งทุ่งปลาก็ตกลงไปอยู่ร่องคลอง พอถึงเดือน 6 ฝนก็ตกลงมาใหม่อีกจนชาวบ้านพบเห็นเป็นที่ชินตา ชาวบ้านตำบลนี้ได้นำประสบการณ์นี้มาพัฒนาทำบ่อเลี้ยงปลาพลาสติกกันขึ้น จึงเอาแบบอย่างของเหตุการณ์ธรรมชาติมาคิดปรับปรุง เช่น การแวงปลากักขังปลาไว้ในบ่อเก็บเล็ก ๆ ให้มีไข่โดยการเลียนแบบปลาที่ตกคลักอยู่ในร่องคลอง ช่วงฤดูแล้งและการฟันหญ้าในบ่อปลา ก็จำประสบการณ์จากการนำควายลูงทุ่งไปกินหญ้าฆ่าหญ้าตายเป็นทาง มีปลามากินตระไคร้ น้ำที่เกาะหญ้าตายมากมาย พอขุดบ่อเลี้ยงปลาก็มีการฟันหญ้าสร้างอาหารให้ปลาตามแบบควายฆ่าหญ้าในทุ่ง ทำสีน้ำให้เข้มในการเลี้ยงปลา ก็ดูจากธรรมชาติ คือพลาสติกชอบมาหากินอยู่ในบริเวณน้ำเข้มน้ำขุ่นมากส่วนการเก็บรักษาปลาให้ได้บริโภคนาน ๆ ในสมัยก่อนลูทพิพย์ จันตะเทียน เล่าว่า “จะเก็บไว้ในไห โดยนำมะขามเปียกปิดปากไหไว้กันไม่ให้อากาศเข้าไปภายในได้ สามารถเก็บไว้ได้นาน เนื่องจากสมัยก่อนไม่มีตู้เย็น หรือห้องเย็น” (พิพย์ จันตะเทียน, สัมภาษณ์)

2. ฐานความคิดและเหตุผลความจำเป็น

ฐานความคิดของภูมิปัญญานี้มาจากการเรียนรู้จากธรรมชาติ และใช้ธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาทำให้เกิดประโยชน์มีคุณค่ามากขึ้น กล่าวคือ แรกเริ่มชาวบ้านอาจจะไม่นิยมกินพลาสติก เพราะยังมีปลาอย่างอื่นให้เลือกกินมากมาย และพลาสติกก็มักจะมึกลื่นคาว แต่ต่อมาเมื่อสภาพเศรษฐกิจสังคมเปลี่ยนไป ชาวบ้านจำเป็นต้องเรียนรู้การใช้ประโยชน์จากพลาสติกที่เป็นธรรมชาติในท้องถิ่น ใช้เพื่อเป็นอาหาร ต่อมาก็กลายเป็นอาหารของคนในชุมชน ของคนนอกชุมชน ของคนชุมชนอื่นไกล ซึ่งนำมาสู่การทำพลาสติกเป็นการค้า เพื่อส่งออกขายให้แก่คนอื่นนอกชุมชน เพื่อหารายได้เลี้ยงครอบครัว กลับกลายเป็นอาชีพหลักอาชีพรองของชาวสมุทรปราการ ฐานความคิดระยะหลังนี้จึงไม่เพียงแต่การใช้ประโยชน์จากธรรมชาติให้คุ้มค่าเท่านั้น แต่สร้างอาชีพใหม่มาเพื่อทดแทนอาชีพเดิม คือการทำนา ฐานความคิดซึ่งเป็นการหารายได้จากการเลี้ยงปลาและการทำพลาสติกส่งออกขายเพื่อให้เป็นอาชีพหลักของครอบครัวและชุมชน แต่เดิมนั้นการทำนาคืออาชีพหลัก การจับปลาเป็นผลพลอยได้ แต่ในระยะหลังนี้ การเลี้ยงปลา การทำปลา การค้าขายพลาสติกเป็นอาชีพหลักของชาวบ้าน แต่การทำนาถูกยกเลิกหรือไม่สามารถทำได้อีกต่อไป

ชาวบ้านได้นำประสบการณ์ธรรมชาติมาพัฒนาทำบ่อเลี้ยงปลาพลาสติกกันขึ้น โดยเอาแบบอย่างของเหตุการณ์ธรรมชาติมาคิดปรับปรุง เช่น การแวงปลาให้มีไข่โดยการเลียนแบบปลาที่ตกคลักอยู่ใน



ร่องคลองช่วงฤดูแล้ง และการพินหญ้าในบ่อปลาถามว่าทำไมต้องพินหญ้าให้เป็นร่อง ๆ ก็จา
ประสบการณจากการนำควายลุยทุ่งไปกินหญ้าฆ่าหญ้าตายเป็นทาง มีปลามากินตะไคร่น้ำที่เกาะตาม
หญ้าที่ตายแล้วมากมาย พอขุดบ่อเลี้ยงปลาก็มีการพินหญ้าสร้างอาหารให้ปลาตามแบบควายฆ่าหญ้าใน
ทุ่ง และถามว่าทำไมต้องทำสีน้ำให้เข้มในบ่อเลี้ยงปลา ก็ดูจากธรรมชาติ คือ ปลาสลิดชอบมาหากินอยู่
ในบริเวณน้ำเข้มน้ำมาก นี่ก็ความคิดและเหตุผลของการเลี้ยงปลาสลิดของชาวบ้าน อ.บางบ่อ

จ.สมุทรปราการ

3. กระบวนการผลิต วิธีปฏิบัติและพัฒนาการผลิต

ความรู้ความสามารถในการเลี้ยงปลาสลิดและแปรรูปปลาสลิดของชาวบางบ่อ เป็นภูมิปัญญา
ที่ก่อเกิดมาจากชาวบ้านอย่างแท้จริง การทำปลาสลิดหอม ปลาแห้ง ปลาหมักเกลือ เป็นภูมิปัญญาที่
ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ ส่วนการเลี้ยงปลาสลิดนั้นเป็นภูมิปัญญาใหม่ที่ชาวบางบ่อคิดค้น
ทดลองและเกิดขึ้นจากประสบการณในท้องถิ่น แม้จะเป็นความรู้ใหม่ แต่ก็เกิดจากภายในชุมชนไม่ใช่
ความรู้ที่เรียนมาจากที่อื่น ในระยะหลังอาจจะมีการใช้เทคโนโลยีใหม่ เช่น ห้องเย็น การบรรจุหีบห่อ
ผลิตภัณฑ์ การรับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ราชการบางหน่วย แต่ความรู้ความชำนาญในการเลี้ยงปลาสลิด
และการทำปลาสลิดส่วนใหญ่ก็นับได้ว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกิดมาจากการประสบการณในการแก้ไข
ปัญหาของชุมชนท้องถิ่น และเป็นความรู้ความสามารถของคนในท้องถิ่นอย่างแท้จริงตามข้อมูลคำบอก
เล่าของคนท้องถิ่นสืบต่อกันมา

กระบวนการการผลิตในสมัยก่อน พ.ศ. 2505 – 2506 ลุงทวีป ผู้เจริญ (ลูกชายคนที่ 3 ของ
ลุงพัน) เล่าว่า “ในหน้าแล้งมีการเตรียมบ่อ มีการเผาหญ้าเพื่อให้เกิดเชื้อเฝ้าช่วยเรื่องความเป็นกรดเป็นด่าง
ในดิน (ใช้แทนปูนขาว เนื่องจากสมัยก่อนยังไม่มีปูนขาวใช้) พอช่วงต้นฤดูฝนมีการพินหญ้าขอบบ่อ
เพื่อให้เกิดลูกไร เสร็จแล้วก็ให้น้ำ พ่อ – แม่พันธุ์ที่หาได้จากคลองธรรมชาติ เพื่อให้ปลาก่อหวอดและ
ออกลูก ทำการเลี้ยงประมาณ 8 – 9 เดือน ก็ทำการวิดปลาโดยการใช้รหัสวิด และมีเฟืองเพื่อให้ปลาที่ติด
อยู่กับรหัสดกลงมาอยู่ที่เฟือง สมัยก่อนลุงทวีป ผู้เจริญจะไม่ได้ทำการหมักเกลือและตากแดดเอง พอวิด
บ่อได้ปลาสดมากก็จะขายให้กับกลุ่มชาวบ้านที่มีพื้นที่และคนงานมากพอที่จะทำการผลิตได้สมัยก่อน
ปลาสดตากแห้งจะตกอยู่ที่กิโลกรัมละ 10 สลึง ถึง 3 บาท และส่วนหนึ่ง ลุงทวีป ผู้เจริญ ก็จะนำมา
แปรรูปโดยการหมักเกลือและนำตากแดด 2 – 3 วัน ก็จะนำมารับประทาน” ลุงทวีป เล่าว่า “มีอยู่
ช่วงหนึ่งชีวิตของลุงพัน ผู้เจริญ ก็เริ่มมีการเปลี่ยนแปลง ในปี พ.ศ. 2506 สมัยที่นายวัฒนา (จำ
นามสกุลไม่ได้) นายอำเภอบางบ่อในสมัยนั้น และนายวิฑูรย์ จักรภาค ผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรปราการ



ในสมัยนั้น ได้พาลูกพี่น้า ผู้เจริญ นำพลาสติกของอำเภอบางบ่อเข้าถวายพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวที่สวนจิตรลดา หลังจากนั้นมาก็ได้มีการพัฒนาการใช้เครื่องมือเครื่องใช้ที่ผลิตขึ้นเองในชุมชนมากขึ้น จากพลาสติกมาเป็นพลาสติกหอมแห่งบางบ่อ มีหลักการ คือปลาที่ได้จะเป็นพลาสติกไม่ต้องแช่น้ำแข็งเพราะจะทำให้ปลามีกลิ่นเหม็น จะเห็นได้ว่าปลาที่บางบ่อจะมีกลิ่นหอม เนื่องมนำรับประทาน และจากการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงเรื่อย ๆ มา” (ทวีป ผู้เจริญ, สัมภาษณ์)

ขั้นตอนของการผลิตพลาสติกหอมแห่งของอำเภอบางบ่อ ได้มีการแปรรูปทำไว้กินเองมานาน ตั้งแต่ชาวบ้านจับปลาสดมาจากแม่น้ำลำคลอง นำมาใส่เกลือตากแห้งเก็บไว้กินตลอดหน้าทำนา และต่อมาได้มีการเลี้ยงปลาในเชิงพาณิชย์ จึงได้นำแบบอย่างที่เคยทำมาผลิตเป็นสินค้าส่งสู่ตลาด เมื่อปี พ.ศ. 2510 ชาวบ้านบางคนเลี้ยงปลาได้รวมตัวกันประมาณ 10 ราย รับซื้อปลาสดจากบ่อเกษตรกรโดยรับซื้อเหมาบ่อมีปลาเท่าไรก็ต้องซื้อหมดทุกขนาด อย่างเช่น บ่อนาย ก จับปลาสด มีพลาสติกทั้งหมด 7,000 กิโลกรัม กลุ่มผู้ซื้อปลา 10 รายนี้ก็แบ่งคนละ 700 กิโลกรัม ถ้าซื้อรายเดียว 7,000 กิโลกรัม ก็ไม่สามารถแปรรูปได้ทันจะเกิดการเสียหาย เพราะห้องเย็นสมัยก่อนไม่มี โรงน้ำแข็งก็มีน้อยอยู่ไกล จึงรวมกลุ่มกันซื้อปลาสดในจังหวัดสมุทรปราการ มีกลุ่มซื้อพลาสติกสดเริ่มตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2510 เรื่อยมาจนถึงปัจจุบันมีประมาณ 10 กลุ่ม

ในปี พ.ศ. 2517 การเลี้ยงปลาสดหอมก็เริ่มมีการพัฒนาขึ้นตามลำดับ ตั้งแต่การ คัดเลือกพ่อ-แม่พันธุ์ จากคลอง จนกระทั่งวางไข่ออกลูกเต็มบ่อ ให้อาหารตามธรรมชาติ ประมาณ 8-9 เดือนก็วิดบ่อโดยใช้รหัสตึกเครื่องยนต์ วิดน้ำปลาที่ติดขึ้นมาที่บรหัสจะตกมาอยู่ที่เพือก เพือกเป็นรางไม้กว้าง 2 เมตร ยาว 6 เมตร เมื่อปลาสดขึ้นมาบนเพือกแล้วคัดขนาดพลาสติก 6-11 ตัวต่อ 1 กิโลกรัม เอาปลาสดจากบ่อแล้ว ถอดเกลือ คัดหัว และใส่ออก เอาหมาหมักเกลือไว้ 9 ชั่วโมง แล้วเอามาล้างให้สะอาดแล้วเอามาตากให้แห้ง

นายทิพย์ จันตะเคียน (สามีป่าขาว จันตะเจียน) ได้เล่าถึงประวัติความเป็นมาและกระบวนการทำและเลี้ยงปลาสดให้คณะวิจัยฟังว่า

“ตอนนั้นทำนาไม่ได้ผล ลุงทำนาเนื้อที่ 30 ไร่ เสร็จแล้วก็วิดน้ำจากบ่อธรรมชาติ ได้ปลาสดมาจำนวนหนึ่งมากพอสมควร ลุงก็เอามาคัดเลือกเอาตัวใหญ่ ๆ มาเป็นพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ ปลาสดเป็นปลาลอย ส่วนปลาช่อน ปลาหมอเป็นปลาจม ชอบหมกอยู่ในโคลน การจับปลาสดค่อนข้างง่ายเลี้ยงก็ง่ายเพราะไม่สามารถกระเดือกหนีไป (ไม่คืบคลานออกจากบ่อเลี้ยง) ลุงทิพย์เล่าต่อว่า “ในบ่อธรรมชาติจะพบว่าปลาสดมีลาย 2 อย่าง คือ ปลาที่มีลายตามตัว (เรียกว่าสลิดหม้อ) และปลาที่มีลาย



ขวาง (เรียกว่าปลาข้างเสื่อ) จากที่ได้สังเกตดูบ่อย ๆ พบว่า ปลาสดหมีตัวใหญ่และโตเร็ว ส่วนปลาข้างเสื่อ (ลายตามขวาง) จะโตช้ากว่า ลุงแต่งงานกับป้าขาวเมื่อปี พ.ศ. 2506 เป็นปีที่ข้าวไม่ดี มีหนอนกอทำนาไม่ไ้ผล ลุงได้วิดน้ำจากบ่อของตนเองปรากฏว่ามีปลาหลาย เช่นปลาช่อน ปลาดุก ปลาหมอ และปลาสด เมื่อเวลาผ่านไปฝนตกลงมา ปลาช่อน ปลาดุก ปลาหมอ จะกระเดือก จะเผ่นหนี เผ่นเข้าเผ่นออก ส่วนปลาสดหนีไม่เป็นจึงเกิดความคิดว่าน่าจะเลี้ยงในบ่อของเราได้ เพราะไม่กระเดือกหนีไปไหนเหมือนปลาอย่างอื่น”

ลุงทิพย์ได้พูดถึงการใช้ภูมิปัญญาการล่อเอาปลาธรรมชาติมาอยู่ในบ่อของตนเองว่า “ลุงได้ขุดบ่อของลุงให้ไปเชื่อมต่อกับร่องน้ำคลองสาธารณะ แต่ทำให้เอียงและลึกลงมาทางเนื้อที่ของลุงเอง ลุงก็เอาอาหารมาล่อปลา เอามาไว้ล่อที่ปากบ่อที่หนึ่ง และเอามาไว้ในบ่ออีกที่หนึ่ง ปลาทุกอย่างก็จะมากินอาหารและหลงเข้ามาในบ่อของลุง มากินแกลบและอาหารที่ลุงเอามาล่อไว้ ปลาเมื่อมากินอาหารก็ไม่อยากหนีไปที่อื่น ปลาที่อื่นก็จะเพิ่มเข้ามาอีก ลุงก็เอามาเลี้ยงในบ่อของลุง ตอนแรก 2 – 3 ปี ก็เลี้ยงไปมั่ว ๆ ไม่ได้คิดพันธุ์อะไร ปลาช่อน ปลาหมอ ไม่อยู่ กระเดือกหนี ส่วนปลาสดไม่ไปไหนยังอยู่ ลุงวิดปลาจากบ่อได้มาประมาณ 20-30 หาบ (เนื้อที่ 50 ไร่) เป็นปลาสดส่วนใหญ่ ลุงจึงคิดว่าจะเลือกพันธุ์แบบไหนดี คัดไว้เป็นพ่อพันธุ์ แม่พันธุ์ ส่วนใหญ่จะเลือกเอาปลาขนาด 3 นิ้ว เป็นแบบลายตามตัว (ปลาสดหมี) มาเป็นพ่อพันธุ์ แม่พันธุ์ ตอนนั้นปี พ.ศ. 2515 ลุงได้ไปซื้อพันธุ์ปลาลายตามตัวจากบ่อคนอื่นมาใส่ในบ่อของตนเองด้วย เพื่อให้เกิดการผสมย้ายสายพันธุ์ เพื่อจะได้ไม่แคระแกรน ไม่มีลักษณะด้อยต่าง ๆ ” (ทิพย์ จันตะเทียน , สัมภาษณ์)

ลุงทิพย์ได้พูดถึงความรู้ความชำนาญซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่ค้นพบจากการเลี้ยงปลาสดมาเป็นเวลานานว่า “ลุงได้ลองดูหลายอย่าง และได้รู้หลายอย่างเกี่ยวกับปลา เช่น คุณเกี๊ยะปลาจะรู้ว่าปลาวัยรุ่นหรือปลาแก่แล้ว ถ้าเกี๊ยะแข็งแสดงว่าปลาแก่แล้ว รู้ว่าปลาตัวผู้หรือตัวเมีย รู้ว่าปลาอ้วนหรือปลาผอมหรือปลาที่มีไข่ในท้อง การให้อาหารเสริมจะทำให้ปลามีไข่สมบูรณ์มากขึ้น ประมาณเดือนมีนาคม ถึงเมษายน ปลาจะมีไข่ เราก็เอาแหเหียงมาคว่าปลามีไข่หรือไม่ ” (ทิพย์ จันตะเทียน, อริยญา หินแก้ว และวีระ หินแก้ว, สัมภาษณ์)

ลุงทิพย์ จันตะเทียน ลุงวีระ หินแก้ว อายุ 50 ปี และป้าอริยญา หินแก้ว อายุ 51 ปี ได้ร่วมกันบอกเล่าวงจรการเลี้ยงปลาสดและกระบวนการทำปลาสดหอม ด้วยภูมิปัญญาชาวบ้านและความรู้ความสามารถของตนเองดังนี้



“สมัยก่อนการเลี้ยงปลาสดใช้เวลาประมาณ 7 เดือน ก็สามารถจับได้แล้ว เพราะน้ำคามี ตะไคร่น้ำ มีแพลงตอนที่เป็นอาหารของสัตว์น้ำ ประมาณเดือน เมษายน ถึง พฤษภาคม ปลาจะหมอม มาถึงเดือน พฤษภาคมจะมีฝนค่น้ำมาปลาก็ไปวางไข่ ไปฝัก ผู้เลี้ยงก็จะมีการวังน้ำ ฟันหญ้าให้ตาย เพื่อให้มีอาหารปลาเกิดขึ้น ในการเตรียมบ่อเลี้ยงก็ต้องมีการวังน้ำออกเพื่อให้บ่อแห้งเป็นการตากบ่อสัก ระยะเวลาประมาณ 2 เดือน หลังจากนั้นก็จะวังน้ำเข้าไปใหม่ เพื่อให้ น้ำมีสีชา จากนั้นจะเปิดปลาจาก บ่อพัก (พ่อพันธุ์แม่พันธุ์ที่เตรียมไว้) เข้าไปในบ่อเลี้ยง ปลาเมื่อเห็นน้ำใหม่ก็จะคือคืดใจเข้ามาจับคว่างไข่ ก่อหวอดและก็เริ่มฟักเป็นตัวประมาณ 1 สัปดาห์ ผู้เลี้ยงก็จะทำการฟันหญ้าตัดยอดหญ้า วิธีการจะฟัน เป็นร่อง ๆ เว้นร่อง ฟันสลับกัน ถ้าหญ้าตายก็ไม่ต้องฟันคล้าย ๆ กับเมื่อก่อนฟางข้าวตายเหลืองแห้ง พอมีน้ำขังหรือวังน้ำเข้าไป ก็จะทำให้ น้ำเกิดสีชาหรือสีดำ จะมีลูกไรเป็นอาหารของปลา บางทีต้องไป หาซื้อไข่ไก่ แกลบจากแปดริ้วมา 2 คันรถ เทเป็นกองทั่ว ๆ ไปในบ่อเลี้ยง จะทำให้เกิดน้ำสีดำสีชา ลูก ไรจะมากินไข่ไก่ ปลาสดและลูกปลาก็จะมากินลูกไร บางครั้งก็ทำอาหารปลาเองโดยการเอารัละเอียด มาคตุกเคล้ากับน้ำมันหมู เมื่อโยนลงไป ในน้ำ มันจะลอยทำให้เป็นอาหารของลูกปลา ลูกปลาก็จะโต เร็ว ปลาสดเป็นปลาที่เลี้ยงง่าย โตเร็ว แม้ไม่ต้องให้อาหารก็โตเร็ว อาหารอยู่กับหญ้า เมื่อปลาออกไข่ แล้ว 2 อาทิตย์ จะโตเท่ากันไม้ขีด มีการตัดหญ้า ตะไคร่น้ำก็เกิดขึ้น ลูกปลาสดมากอดกินตอหญ้า หญ้าเน่า ใช้เวลาประมาณ 17 เดือน ก็จับได้ ปลาที่ได้มาจะมีอยู่ 4 ขนาด ปลาตัวที่ใหญ่สุดเรียกว่า “ปลาโมง” รองลงมาเรียกว่า “ปลาใหญ่” “ปลารอง” และ “ปลาเล็ก” ตอนที่วิดแห้งเอาปลาจากบ่อ นั้นจะใช้รหัสตัวนี้ ปลาสดเป็นปลาทยอดวิคขึ้นมากับรหัสได้ง่าย (ปลางม หมายถึง ปลาร่อน ปลาตุก ปลาหมอ ชอบหมกอยู่ในโคลน) พอวิคปลาขึ้นมาแล้ว โดยทั่ว ๆ ไปจะมีพ่อค้ามารับซื้อไปจนหมด แต่ บางส่วนอาจจะใส่สวนใหญ่แช่ไว้ในน้ำเพื่อไม่ให้ปลาตาย บางส่วนก็อาจจะเลือกไว้เป็นพ่อพันธุ์ แม่พันธุ์ แบ่งใส่บ่อพักไว้”

ลุงทิพย์และป้าขาว ได้เล่าถึงวิธีการทำปลาสดให้เป็นปลาสดหอมว่า เมื่อได้ปลามากก็เอา ปลาใส่ถังกลม เพื่อทำให้ปลาตายก่อนโดยการใส่ปลาเต็มถัง ใส่ น้ำเต็มถึงปิดปากให้หายใจไม่ออก เรียกว่า “อืดตาย” หรือบางคนก็เอาไฟช็อตหลังจากนั้นก็เอามาขอดเกล็ดตัดหัว ตัดไส้ ออก แช่น้ำเกลือ ไข่ 1 คิน เกลือต้องเป็นเกลือไม่สมุทรสาคร เพราะมีความเค็มดี แล้วก็เอมาล้าง ฉีดน้ำให้เมือกออก เกร็ดออกให้หมด ตอนที่ใส่น้ำเกลือนั้นจะทำท่อน้ำทิ้งไว้ด้านหลัง ประมาณซักครึ่งคินก็จะมา ปล่อน้ำเมือกน้ำเกลือของปลาออก ตอนที่ 4 ก็จะมาปล่อน้ำออกอีกแล้วเอาปลามาล้างน้ำใส่น้ำสะอาด แช่ไว้ ประมาณ 15 นาที เอามาตากแดดตั้งแต่ 6 โมงเช้า พอถึงเที่ยงวันก็กลับข้าง ตากอยู่ 2 วัน ก็เอา ปลาใส่ตะกร้ามาคืดไซค์ เรียงใส่กล่องแล้วส่งเข้าห้องเย็น ทำให้มีปลาสดรสชาติดีขายได้ทั้งปี ตอน แรกคนอื่นหัวเราะเยาะว่าลุงทิพย์ ป้าขาว แก่ท่างะบ้าแล้วเพราะ เอาปลาสดไปเข้าห้องเย็นทำให้เสียค่า



เข้าพื้นที่ แต่ต่อมากคนอื่นเห็นว่าคงจะได้มีพลาสติกขายทั้งปี จึงได้เลียนแบบกันหมด” ลุงทิพย์ และป้าขาวได้เล่าว่า ลุงมีเคล็ดลับที่ไม่ให้พลาสติกมีหนอนขึ้นโดยไม่ใช้สารพิษที่เป็นอันตรายใด ๆ ของคนอื่น บางทีก็เป็นหนอนขึ้นใน 2 – 3 วัน เพราะในระหว่างที่ตากนั้น อาจจะมีแมลงวันมาไข่ใส่ บางคนก็พูดว่าพลาสติกป้าขาวจะต้องใส่สารอะไรพิเศษแน่จึงไม่เป็นหนอน ความจริงแล้วไม่ใช้ลุงทิพย์เล่าว่าหลังจากที่ตากแดด 2 วัน แห้งแล้วลุงเอาเข้าตู้เย็นไว้ 7 วัน เป็นการ “น็อกหนอน” ไม่ให้ไข่แมลงวันเติบโตหรืออยู่รอดได้เสร็จแล้วลุงกล่องขายได้ ส่วนที่เหลือจากขายก็ไปฝากห้องเย็นไว้ขายในฤดูที่ไม่มีพลาสติกของป้าเมื่อทอดแล้วจะมีกลิ่นหอม จึงให้ชื่อว่า “พลาสติกหอม” กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรลาดหวายสัมพันธ์ ไปประกวดได้รับรางวัลโอท็อป 5 ดาว ตอนนีได้ไปจดลิขสิทธิ์ไว้แล้ว ป้าขาว ลุงทิพย์เล่าว่าบางคนทำไม่เป็นน้ำเมือกและเลือดปลาออกไม่หมดก็จะทำให้ปลามีกลิ่นคาวปลา ถ้าใส่เกลือไม่เหมาะสมถูกสูตรรสชาติจะไม่เค็มพอดี ไม่หอม” (ลุงทิพย์ ป้าขาว จันตะเทียน, สัมภาษณ์)

4. กระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันมา

ภูมิปัญญาเรื่องการทำพลาสติกในพื้นที่อำเภอบางบ่อ ชาวจังหวัดสมุทรปราการได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ โดยการบอกเล่าและลงมือปฏิบัติจริง (Learning by Doing) ในเรื่องการแปรรูปพลาสติกมาเป็นอาหารนั้น ชาวบางบ่อได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษการจับปลา สลิด การชำแหละ การหมักเกลือ การตากแห้ง การย่าง การทอดและการประกอบอาหารนั้น เป็นความคุ้นเคยที่เกิดขึ้นมาก็สามารถทำได้ทุกคน ส่วนการเลี้ยงปลาสลิดนั้นเป็นภูมิปัญญาใหม่ที่เพิ่งจะเกิดขึ้น ชาวบ้านต้องลองผิดลองถูก ศึกษาทดลองด้วยตนเอง ความรู้จึงถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนกันอยู่ภายในชุมชน มีการถ่ายทอดไปสู่บุตรหลาน โดยการเรียนรู้จากชุมชนหรือจากกลุ่ม (Collaborative Learning)

นายทวีป ตูเจริญ เล่าว่า “ลุงพัน ตูเจริญ ได้มีการถ่ายทอดประสบการณ์ต่าง ๆ ให้กับลูกหลาน สมัยก่อนยังไม่มีการทำพลาสติกขึ้นมาขายอย่างจริงจัง จะมีแต่เฉพาะผลิตบริโภคภายในครอบครัวเหลือจากการบริโภคแล้วจะนำไปแจกจ่ายให้กับชาวบ้านในละแวกนั้นและในหมู่บ้านใกล้เคียง” (ทวีป ตูเจริญ, สัมภาษณ์)

ส่วนนางขาว จันตะเทียน ได้พูดถึงเรื่องการถ่ายทอดความรู้ไปสู่บุตรหลานว่า “สมัยเด็กก็ได้รับประทานปลาสลิดหอมนี้ พ่อแม่ก็สอนให้ทำไว้รับประทานกันในครอบครัว ทำกินเป็นทุกคน เพราะได้ทำด้วยกันมากับพ่อแม่ ตั้งแต่ยังเล็ก ๆ (พ.ศ. 2490 ที่บ้านลาดหวาย) การถ่ายทอดการแปรรูปปลาสลิดหอมสมัยนั้นเป็นความบังเอิญมากกว่า เพราะสมัยนั้นไม่มีใครคิดว่าจะขายได้ และเป็นความ



เชี่ยวชาญจากประสบการณ์มากกว่า เพราะต้องทำปลาไว้กินเป็นประจำตลอดปี คนสมัยนั้นรับประทานปลาเป็นส่วนใหญ่ หมู-เนื้อ หาโอกาสรับประทานยาก” (เป่าขาว จันตะเคียน, สัมภาษณ์)

5. การนำไปใช้ประโยชน์

ภูมิปัญญาชาวบางบ่อได้ค้นพบวิธีการทำปลาสดลือหม การเลี้ยงปลาสด การแปรรูปปลาสด การทำปลาสดเพื่อการค้าขาย การบรรจุผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ประชาชนภายในชุมชน และภายนอกชุมชนได้มีอาหารโปรตีนที่มีรสชาติดี แต่สำหรับชาวชุมชนบางบ่อนี้ ภูมิปัญญานี้นำมาสู่การสร้างรายได้หลักและรายได้รองของชุมชนกลายเป็นสิ่งที่น่าเชื่อถือส่งมาสู่จังหวัดสมุทรปราการ จนมีคำขวัญของจังหวัดสมุทรปราการคำหนึ่ง ความว่า “ป้อมยุทธนาวี พระเจดีย์กลางน้ำ ฟาร์มจระเข้ใหญ่ งามวิไลเมืองโบราณ สงกรานต์พระประแดง ปลาสลิดแห้งรสดี ประเพณีรับบัว ครบถ้วนทั่วอุตสาหกรรม” ปัจจุบันนี้การทำปลาสดและการค้าขายปลาสดเป็นอาชีพอย่างหนึ่งของชาวบางบ่อนายทวีป ผู้เจริญเล่าว่า “สมัยก่อนการทำอาชีพอย่างใดอย่างหนึ่งจะใช้แรงงานในครอบครัวเป็นหลัก จะเห็นได้ว่าครอบครัวหนึ่งจะมีลูกประมาณ 6-10 คน เพราะจะได้ช่วยกันประกอบอาชีพ เช่น ครอบครัวของลุงพัน ผู้เจริญ มีลูกถึง 6 คน จะช่วยกันทำไร่ เลี้ยงสัตว์ ฯลฯ เพราะเทคโนโลยียังไม่มีความเจริญเท่าที่ควร ถนนหนทางต่าง ๆ ยังใช้เดินเท้า ถ้าครอบครัวไหนร่ำรวยก็จะใช้เกวียนเป็นพาหนะ ถนนก่อนจะเป็นทางเกวียนมากกว่า พอมาในสมัยปัจจุบันนี้อาชีพต่าง ๆ ที่รุ่นปู่ ย่า ตา ยาย ทำไว้ก็จะมาคอกอยู่กับลูกหลาน และลูกหลานก็จะนำเอาอาชีพเหล่านั้นมาสร้างเป็นรายได้เพื่อเป็นธุรกิจการค้าอีกระดับหนึ่ง ” มีกิจการเป็นของตัวเองในนามของกลุ่ม หรือ SME ถ้าจะมองถึงการทำธุรกิจในสังคมทุกวันนี้ต้องอยู่ด้วยการแข่งขันทางการผลิต การค้าเท่านั้นจึงจะอยู่ได้ต่อไป การค้าโลกจะเสรีแล้ว ถ้าเราไม่คิดทำวันนี้เราจะมารอให้ต่างชาติเขามาแย่งเอาอาชีพที่เราชำนาญอยู่แล้วไปทำ เชื่อว่ารัฐบาลมองเห็นอยู่แล้ว จึงอยากกระตุ้นเตือนสติของคนที่นั่งเฉยให้มีการตื่นตัวแข่งขันกับต่างประเทศ เพื่อวันข้างหน้าจะได้มีอนาคตที่สดใสเหมือนกับประเทศที่เขาพัฒนาแล้ว คนในประเทศเขามีธุรกิจมากมาย บางอย่างบุกถึงประเทศไทยแล้ว และขายให้กับคนไทย เช่น KFC เป็นต้น เขาเอาไก่ของเราทอดให้เรากินทั้ง ๆ ที่เราก็กินกันเป็นแต่ไม่อยากจะซื้อเขากินในราคาที่แพงมาก ๆ เลย” (ทวีป ผู้เจริญ, สัมภาษณ์)

6. การประยุกต์ใช้กับสังคมสมัยใหม่

ชาวบางบ่อผู้หนึ่งได้พูดถึงการประยุกต์ภูมิปัญญาให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ ความว่า “การที่ทางกลุ่มบ้านลาดหวาย เรามีการแปรรูปจากปลาสดลือหมพัฒนามาเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปบรรจุขนาด



20 กรัม โดยใช้ระบบดูดอากาศในถุงออกให้เหลือระบบสูญญากาศ สามารถอยู่ได้ถึง 6 เดือน ครึ่งนี้คือการประยุกต์ให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ได้ดี ในสังคมทุกวันนี้หาเวลาทำอาหาร รับประทานยากต้องซื้ออาหารสำเร็จรูปมารับประทาน เพราะสังคมปัจจุบันนี้ทั้งสามีและภรรยาต้องออกไปทำงานนอกบ้าน ทำให้เวลาที่จะมาทำอาหารรับประทานเองมีน้อยมากนอกจากวันหยุด ทางกลุ่มจึงมองถึงความสำคัญและความเป็นไปได้จึงคิดที่จะพัฒนาพลาสติกที่ต้องทอดรับประทานเอง เราจึงผลิตสินค้าแบบสำเร็จรูปสามารถรับประทานได้เลยไม่ต้องทอดให้เสียเวลาอีกต่อไป ทำให้ผู้บริโภคมีความสะดวกสบายมากขึ้น จึงทำให้ทางกลุ่มมีรายได้จากผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปเพิ่มมากขึ้นด้วย และยังสามารถวางจำหน่ายได้ทั่วถึงทำให้หาซื้อได้ง่ายขึ้นกว่าเดิม”

7. กลวิธีการนำสินค้าชุมชนสู่ตลาดเมืองและตลาดโลก

กลุ่มเกษตรกรที่ทำพลาสติกหุ้ม เล่าว่า “ สมัยเมื่อ พ.ศ. 2490 ไม่ต้องพูดว่าจะเอาปลาไปขาย เพราะความเจริญไม่มี ถ้าจะขายก็ต้องแจวเรือออกคลองสำโรงเข้าแม่น้ำเจ้าพระยาไปขายที่ตลาดคลองเตยเท่านั้น ใช้เวลาแจวเรือ 2 วัน จึงจะถึง และปลาในคลองธรรมชาติมีมากมายจนชาวบ้านทุกคนหารับประทานได้ไม่ยาก เมื่อปี พ.ศ. 2510 เริ่มแปรรูปพลาสติกส่งที่ตลาดปากน้ำสงขลบุรี ขายเวลา 2 ทุ่ม ถึง 5 ทุ่ม และต่อมาประมาณปี พ.ศ. 2517 ได้ย้ายไปส่งที่ตลาดท่าเตียน เพราะว่าตลาดนี้มีปลาน้ำจืดแห่งขายมากมาย เช่น ปลาช่อนเค็ม ปลากระทิง ปลารมควัน ฯลฯ ปลาส่วนใหญ่มาจาก จังหวัดอยุธยา จังหวัดสิงห์บุรี จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดอ่างทอง จังหวัดสมุทรสาคร มาขายอยู่ก่อน ยี่เป็ดบางรายย้ายมาจากปากน้ำมาอยู่ที่ท่าเตียน มียี่เป็ดบางรายที่ท่าเตียนรับซื้อพลาสติกด้วยราคาดีกว่าปากน้ำ เพราะมีลูกค้ามารับซื้อปลามากกว่าที่ปากน้ำ ที่นี่มีปลาแปรรูปหลากหลายมากมายขายอยู่ที่ท่าเตียน ถึง พ.ศ.2535 ก็เปลี่ยนมาขายปลีกเองบ้างตามตลาดนัดและที่ตลาดจังหวัดชลบุรี และออกร้านตามงานต่าง ๆ ของจังหวัดสมุทรปราการจนเริ่มเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคโดยตรงในนามของป้าขาว ซึ่งได้ส่งประกวดงานต่าง ๆ จนได้รับรางวัลมากมาย การผลิตของกลุ่มคือพลาสติกหุ้มบางบ่อเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทางกลุ่มมีความเชี่ยวชาญ ชำนาญกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน ทางกลุ่มมีความเข้าใจลึกซึ้งถึงการผลิตตั้งแต่การเลี้ยงปลา การแปรรูป การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจึงกลายเป็นการง่ายต่อการทำตลาดทั้งในประเทศ และต่างประเทศถึงผู้บริโภคทุกคนอย่างแน่นอน

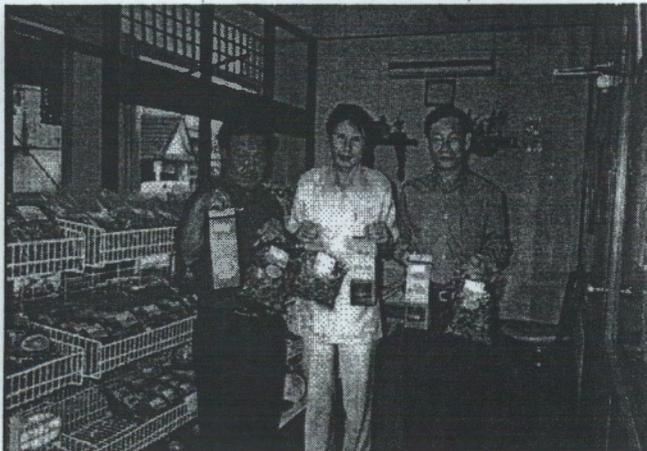
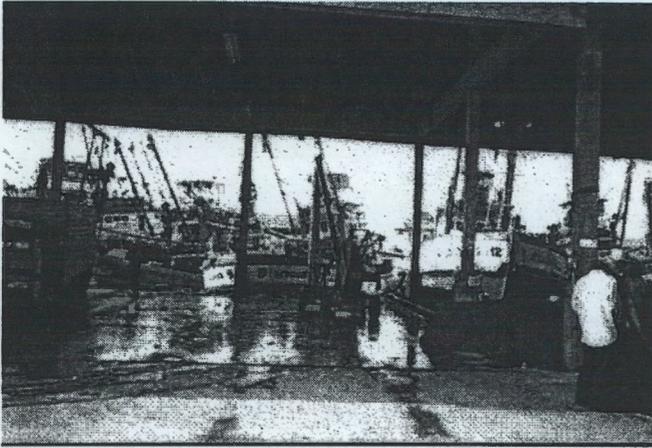
ครั้งถึงช่วงทำการตลาดจึงจำเป็นต้องพึ่งเทคนิคสมัยใหม่เข้ามาช่วยถนอมอาหาร คือ จะต้อง มีปลาจำหน่ายตลอดปีไว้ตอบสนองความต้องการของลูกค้า เพราะว่าพลาสติกจะมีการแปรรูปกัน ตั้งแต่ พฤศจิกายน ถึงเดือน มีนาคม เท่านั้น หลังจากนั้นจะเป็นฤดูกาลเลี้ยงปลา ไม่เหมาะกับการบริโภค ช่วง



ฤดูหนาวเป็นฤดูกาลที่พลาสติกอ่อน มีความมัน สมบูรณ์ที่สุด จึงใช้เทคนิคนำ พลาสติกช่วงนี้เก็บเข้าห้องเย็นไว้จำหน่ายช่วง เดือน เมษายน – ตุลาคม เป็นเวลา 7 เดือนที่ปลาขาดตลาด ทางกลุ่มก็เอาปลาห้องเย็นออกจำหน่าย ไม่ต้องห่วงดีเหมือนเดิมทุกอย่าง และเมื่อ พ.ศ. 2544 พรรคไทยรักไทย ได้มีนโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จึงเป็นโอกาสของชาว ค.บางเพ็ญ อ.บางบ่อ จ.สมุทรปราการ จึงได้จัดตั้งกลุ่มแปรรูปพลาสติกหอมขึ้น เพื่อสนองนโยบาย หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ปรากฏว่าได้รับคัดเลือกให้เป็นกลุ่ม OTOP หัวดาว ระดับภาคกลางในปี พ.ศ. 2546 ทำให้ผลิตภัณฑ์พลาสติกหอมมีชื่อเสียงแพร่หลายไปทั่วประเทศอีกครั้งในการที่ได้ไปจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ที่เมืองทองธานี มีผู้คนมาจากทั่วประเทศมาหาซื้อพลาสติกหอมบางบ่อของ อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ และในอนาคตจะมีการแปรรูปให้ดียิ่งขึ้น สมัย พ.ต.ท.ทักษิณ ชินวัตร นายกรัฐมนตรี มีนโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ซึ่งทำให้ทางกลุ่มมีความหวังเกิดขึ้น ทางกลุ่มได้มีการพัฒนารูปแบบการบรรจุภัณฑ์ให้ดีขึ้นกว่าเดิม มีการใช้เทคโนโลยีในการทำให้ไม่มีกลิ่นรบกวนในแอร์รถยนต์ ทางกลุ่มได้แก้ไขโดยการบรรจุถุงสุญญากาศออก และการสร้างรูปแบบที่ชวนซื้อ เช่น บรรจุภัณฑ์ที่สวยงามน่าซื้อ และทางกลุ่มยังพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องมาโดยตลอดซึ่งภาครัฐให้การสนับสนุนอย่างนี้ทางกลุ่มจะทำให้สำเร็จอย่างแน่นอน นำออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศได้ และในอนาคตเร็ว ๆ นี้ทางกลุ่มจะมีโครงการนำสินค้าที่ผลิตและบรรจุเป็นผลิตภัณฑ์นำออกจำหน่ายยังกลุ่มเป้าหมายได้มากขึ้น มีการวางจำหน่ายไปยังห้างสรรพสินค้าซึ่งเกิดขึ้นมากมายในขณะนี้ เช่น แม็คโคร โลตัส บิ๊กซี ฯลฯ เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับทางกลุ่มได้มากขึ้นเพื่อที่จะให้พลาสติกหอมของอำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ แพร่หลายไปสู่ตลาดในต่างจังหวัดให้มากขึ้น เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับทราบถึงแหล่งผลิตพลาสติกที่เป็นต้นกำเนิดที่แท้จริง นอกจากนั้นยังเผยแพร่ข้อมูลทางอินเตอร์เน็ตในเว็บไซด์ www.ThaiTambon.com



ภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากปลากะตัก จังหวัดตราด





ภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากปลาตะกัก จังหวัดตราด

1. ประวัติความเป็นมา

จังหวัดตราดเป็นพื้นที่อยู่ระหว่างภูเขากับทะเล ภูเขาบรรทัดเป็นภูเขาที่กั้นพรมแดนระหว่างประเทศไทยกับประเทศกัมพูชา (เขมร) ทางด้านทิศตะวันออกติดภูเขาบรรทัด และทางด้านตะวันตกติดทะเลอ่าวไทย จึงทำให้ไม่ค่อยมีพื้นที่ราบมากนัก ผู้คนส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพประมงกัน ส่วนมากมีการทำประมงกันหลายรูปแบบมีทั้งเรือประมงเล็ก และเรือประมงใหญ่ (เรืออวนลาก , เรือไค) ซึ่งพื้นที่ทะเลของจังหวัดตราดนั้นยังคงมีความอุดมสมบูรณ์อยู่มาก ทำให้ส่งผลการประกอบอาชีพทางทะเลมีผลผลิตได้ตลอดทั้งปี ในปัจจุบันความเจริญได้เข้ามาสู่จังหวัดตราดมากมาย แต่ก็ยังมีคนที่ยังอาศัยในการใช้ชีวิตรูปแบบเดิมอยู่ อาทิ การบริโภคของกินของใช้โดยแสวงหาเองและทำขึ้นมาเอง หรือการรู้จักแบ่งปันกันและกันภายในท้องถิ่น ทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่บรรพบุรุษสืบทอดกันมา ยังคงอยู่ได้ทุกวันนี้

เนื่องจากทางธรรมชาติได้จัดสรรสัตว์จำพวกทะเลมากมาย คนส่วนใหญ่จึงมักประกอบอาชีพประมงกัน และได้นำวิธีการถนอมอาหารมาแปรรูปบริโภคกันมากขึ้น ทั้งการนำปลาตะกัก (ปลาหัวอ่อน) มาแปรรูปโดยการนำปลาหมักทำน้ำปลาไว้เพื่อรับประทานและเป็นสินค้าหรือนำไปเป็นสิ่งของแลกเปลี่ยนกันและกัน ในระยะหลังมีการนำปลาตะกักไปตากแห้งส่งขายหรือนำไปอบกรอบปรุงรสเป็นอาหาร เป็นของขบเคี้ยว เป็นของฝากส่งขายทั้งในและต่างประเทศ

มีคำเล่าต่อ ๆ กันมาว่า ปลาตะกักมีความหมายมาจากคำว่า ปลา - กะ - ตัก คือ เป็นปลาตัวเล็ก ๆ ที่ใช้สวิงมาช้อนหรือตักเอา เมื่อกะระยะได้พอดีแล้ว ความหมายก็คือ ปลาตัวเล็กที่กะแล้วตักขึ้นมา สวิงที่ใช้ อาจจะมีด้ามยาวประมาณ 2 เมตร ทำด้วยไม้ไผ่ ปลาตะกักนั้นบางคนก็เรียกรวม ๆ กันเป็นปลาตัวเล็กหลาย ๆ อย่าง เช่น ปลาหัวอ่อน ปลาไส้ตัน ปลาข้าวสาร บางแห่งเรียกว่า “ปลาซั้งซั้ง” แต่ชาวบ้านที่ประกอบอาชีพนี้กล่าวว่า “ปลาตะกักจริง ๆ แล้วคือ ปลาหัวอ่อนเท่านั้น ปลาอื่น ๆ ไม่ใช่” (วิภา เขม่วนเขตวิทย์ , สัมภาษณ์) ปลาตะกักจะมีความยาวประมาณ 2-3 เซนติเมตร หรือ 4-6 เซนติเมตร แต่เดิมนั้น ปลาตะกักเป็นปลาเล็ก คนทั่วไปไม่นิยมกินและไม่นำมาใช้ให้เป็นประโยชน์ ต่อมาเมื่อปลาขนาดใหญ่เริ่มลดน้อยลงและหาได้ยากขึ้น ต้องออกเรือไปไกลมากขึ้น ในขณะเดียวกัน ปลาตะกักและปลาตัวเล็ก ๆ อื่น ๆ ก็มีปริมาณเพิ่มมากขึ้น ชาวบ้านเข้าใจว่าปลาตะกักเป็นปลาเล็ก ๆ ที่มีวงจรชีวิตสั้นอยู่ได้ไม่นานก็ตายแล้วก็เกิดขึ้นมาใหม่ ต่อมาก็เริ่มนำปลาตะกักมาทำเป็นน้ำปลาอย่าง เดียวเท่านั้น ไม่ได้เอาไปทำอย่างอื่น แต่ในระยะหลังนี้ก็มีกรคิดค้นนำปลาตะกักมาทำเป็นอาหารปรุง



รสหลาย ๆ อย่าง ส่งขายให้แก่คนทั่วไปทั่วประเทศและต่างประเทศ ถือว่าเป็นสินค้าที่ดีอย่างหนึ่ง เพราะเป็นอาหารโปรตีนที่รับประทานได้ทั้งตัว ทั้งกระดูก มีแคลเซียมสูง อีกทั้งก่อให้เกิดรายได้กระทบต่อกันเป็นลูกโซ่ ตั้งแต่ชาวประมง คนตากแห้งปลากระดัก คนปรุงรสปลากระดักกอบแห้ง คนขายผลิตภัณฑ์ปลากระดัก ทั้งขายแหล่งผลิต ผู้ขายส่ง ผู้ขายปลีก และผู้ที่เกี่ยวข้องหลาย ๆ ฝ่าย

ชาวอำเภอคลองใหญ่ เล่าว่า “เมื่อชาวประมงไปออกทะเล ไป 1 – 2 วันก็จะกลับมา มีปลาสดเกลือและน้ำแข็งอยู่ในเรือ ก็จะเอาน้ำล้างออกมีคนมารับไปขาย ไปตากแห้งประมาณ 1 วันครึ่ง บางทีก็ต้มก่อน พอดีคนกลางจากศรีลังกามารับซื้อ แต่เดิมส่งไปทั้งตัว แต่ศรีลังกาตัดหัวตัดท้องมา อีกส่วนหนึ่งเอาไปลงบ่อน้ำปลา ลงถึงโบกปูนทำน้ำปลาที่คนทั่วไปรู้จัก เช่น น้ำปลาทิพรส น้ำปลาข้างสามเศียร น้ำปลากระต่ายคู่ น้ำปลาพรพิมล และน้ำปลาอรุณี”

คุณบุญเรือน ชลาชัย เจ้าของร้านอาหารไข่มุกทะเล ชาวบ้านที่เกิดและโตที่ ตำบลหาดเล็ก อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด ได้เล่าว่า “การทำปลากระดักได้ทำมาประมาณ 20 ปีแล้ว แต่เดิมไปหาปลาใหญ่ พอเจอปลาเล็กก็เอามาด้วย ช่วงหลังจึงคิดวิธีการจับปลาเล็กมาให้ได้มาก ๆ ชาวประมงมีได้เรือซึ่งใช้เครื่องปั่นไฟไปล่อปลา ปลาที่มากเล่นไฟ ชาวประมงก็จะวางอวนล้อมออกไป 1-2 คืน ได้ปลาก็จะหมักเกลือมาขึ้นฝั้งแล้วก็ตากแดดหรือต้มสุกแล้วตากแดด ตัดหัว ตัดท้อง เอามาถักล้าง ทอด และปรุงรส” “บางทีก็ตากแห้ง เตรียมส่งขายให้แขกอินเดีย บางคนก็เอามาทำน้ำปลา” (บุญเรือน ชลาชัย, สัมภาษณ์)

นายสุพล นวอนันต์ ประมงอำเภอคลองใหญ่ ได้เล่าว่า “สมัยนี้เรือออกหาปลาไม่มีเครื่องมือที่ทันสมัยมากขึ้น คือ มีโซน่าชาวเคอร์ เรด้า เครื่องปั่นไฟทำสปรดไลท์ แล้วใช้วนคาถ้ำล้อมจับได้ปลามาแล้วก็ขึ้นเรือ กันเป็นห้องในเรือดีโฟมแล้วใช้เกลือหมักปลาไม่ให้น้ำ พอขึ้นฝั้งก็มีคนไปรับใส่กระตะต้ม ต้มแล้วตากแห้ง ส่งขายต่างประเทศหรือมีคนมารับซื้อเป็นรายใหญ่ ๆ มีการแปรรูปเป็นเชิงพาณิชย์ มีการรวมกันเป็นสมาคม มีนายกสมาคมด้วย” (สุพล นวอนันต์, สัมภาษณ์)

คณะวิจัยได้ร่วมกันศึกษาวิจัยอยู่ที่บ้านคลองสน ตำบลหาดเล็ก ซึ่งมีท่าปลาอยู่ 3 ท่า คือ ท่าชลาชัย ท่ากัลปิงหา และท่า ป.เกษมศิริ ทุกวันจะมีเรือปลาเข้ามาในช่วงเช้า ซึ่งในลำเรือจะมีปลากระดักราว 60 - 70 เปอร์เซ็นต์ ได้สาขันธ์ ได้กึ่งเรือประสิทธิ์ินาวา 41 ได้เล่าให้คณะวิจัยฟังว่า

“ออกเรือไปประมาณ 3 - 4 โมงเย็นไปอยู่ 2 - 3 วัน เดิมใช้ตาเปล่าอยู่บนที่สูง กระจอมหลังคา มองลงมาที่ท้องน้ำถ้ามีสีชมพู หรือสีดำ คาดว่าน่าจะมีปลาก็ล้อมจับเลย เสี่ยงผิดถูก ก็ทำการวิ่งเรือรวบปลา ความลึกประมาณ 10 - 20 เมตร แล้วรวบคืนอวนขึ้นมา ถ้าเป็นน้ำตื้นหน่อยก็อาจจะใช้



สวิง อวนลาก อวนล้อม แผ่นตะเข้มีกานด่าง อวนครอบเหมือนแหแต่ใช้เครื่องจักรเหยียงไป มาสมัยนี้ใช้เครื่องปั่นไฟล่อปลาให้มาเล่นไฟ มีโซนา มีชาวเคอร์ควาเทียมบอกตำแหน่งมีวิทยุสื่อสารและเครื่องมือสมัยใหม่มาช่วย พอได้ปลามากก็ขึ้นเรือคองเกลือและน้ำแข็ง พอขึ้นฝั่งก็มีคนมารับซื้อไปขาย”

2. ฐานความคิดและเหตุผลความจำเป็น

ฐานความคิดที่ทำให้เกิดภูมิปัญญานี้สืบเนื่องมาจาก การใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้มีค่ามากขึ้น จากเดิมที่ปลากะตักเป็นปลาเล็กไม่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจ ถูกทะเลแย่งไปได้รับความสนใจ จนกระทั่งทรัพยากรธรรมชาติคือปลาใหญ่ ปลาที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจอื่นได้ลดน้อยลงไปเรื่อย ๆ ขณะเดียวกันปลากะตักกลับมีปริมาณมากขึ้น หรือมากเพียงพอที่จะเป็นประโยชน์ได้หากรู้จักหามาได้ การประมงและการหาอาหารโปรตีนจากท้องทะเลเริ่มมีปัญหา หาได้ยากขึ้น หาได้น้อยลงและต้องออกทะเลไปไกล ๆ สิ้นเปลืองน้ำมันเชื้อเพลิง และเสี่ยงต่อการถูกประเทศอื่นจับเรือประมง ภูมิปัญญาเรื่องการนำปลาเล็กมาเป็นอาหาร มาใช้ประโยชน์มาทำการผลิตเพื่อส่งออก เพื่อเป็นการบริโภคและการค้าในประเทศ เพื่อแก้ไขปัญหาค่าที่ชุมชนเผชิญอยู่ ชาวคลองใหญ่ จังหวัดตราด จึงได้รู้จักคิดค้นนำปลากะตักมาทำน้ำปลา มาทำอาหารปลาแห้ง มาทำเป็นปลากะตักอบกรอบปรุงรสให้เข้ากับรสนิยมของคนไทยและของต่างประเทศที่สั่งสินค้านั้น ภูมิปัญญาเรื่องนี้จึงทำให้เกิดความรู้ ความสามารถในการดัดแปลงปลากะตักที่ธรรมชาติให้มาใช้เป็นประโยชน์ต่อท้องถิ่น นับเป็นเวลานานกว่า 20 ปี ในการทำน้ำปลาจากปลากะตักและการทำ ปลากะตักตากแห้ง และในเวลาปัจจุบันนี้ฐานความคิดได้เคลื่อนมาอีกระดับหนึ่งคือ นอกจากจะเป็นการหาประโยชน์จากธรรมชาติเพื่อการดำรงชีวิตในท้องถิ่นเท่านั้น ก็กลับกลายมาเป็นปลากะตักเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่ขายได้อย่างหนึ่ง ที่ชาวคลองใหญ่และชาวประมงได้มุ่งจับปลากะตักมาเพื่อค้าขายและคิดค้นกระบวนการผลิตเพื่อให้จับได้มาก ๆ แปรรูปได้มากและเร็ว ผลิตส่งขายไปยังส่วนต่าง ๆ ของประเทศไทยและส่งขายต่างประเทศที่ต้องการบริโภคปลากะตัก เพราะมีราคาถูก โปรตีนสูง สามารถรับประทานเป็นอาหารหลักหรือเป็นของขบเคี้ยวกินเล่นได้ ขึ้นอยู่กับภูมิปัญญาที่จะนำไปดัดแปลงให้มีรสชาติและเข้ากับรสนิยม วัฒนธรรมของท้องถิ่นนั้น ๆ

3. กระบวนการผลิต วิธีปฏิบัติและพัฒนาการผลิต

จากการศึกษาของคณะวิจัยในเรื่องภูมิปัญญาการทำปลากะตักจากบุคคลหลายฝ่าย ตั้งแต่ชาวประมง ชาวบ้าน พ่อค้าแม่ค้า ร้านขายอาหารทะเล รวมไปถึงประมงอำเภอที่ตำบลหาดเล็ก อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด ได้พบว่าขั้นตอนการผลิตสามารถแบ่งออกเป็น 3 ส่วนใหญ่ ๆ คือ



1) การไปหาปลาจากทะเลซึ่งก็คือ การประมงนั่นเอง ชาวคลองใหญ่ จังหวัดตราด มีความรู้ความชำนาญในการประมงมาตั้งแต่ดั้งเดิม ถือว่าเป็นภูมิปัญญาที่ได้รับถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ เป็นความรู้เดิมเป็นส่วนใหญ่ ส่วนความรู้ใหม่ที่ได้รับมาจากภายนอกก็จะเป็นเครื่องมือทันสมัยต่าง ๆ ที่มากับเรือหาปลา เช่น โซน้า ชาวเคอร์ เรดาร์ เครื่องปั่นไฟ แต่ความชำนาญในการหาปลาเป็นความรู้ที่ได้รับมาจากบรรพบุรุษ ตั้งแต่การเดินเรือ การคาดคะเนว่าที่ใดมีปลาอยู่ การวางอวนล้อมอวนลาก การเอาปลาขึ้นเรือ การคองเกลือกับน้ำแข็ง และการรักษาสภาพของปลาจากทะเลมาขึ้นฝั่ง

2) หลังจากที่ได้ปลาทะเลมาแล้ว เรือประมงก็จะนำปลาขึ้นฝั่ง ซึ่งก็จะเป็นหน้าที่ของผู้ซื้อ ผู้ขายและผู้ผลิต ในส่วนต่าง ๆ มารับซื้อปลาไปสู่กระบวนการผลิตของตนเอง เมื่อก่อนไม่มีการซื้อขายปลากะตักกัน จะเป็นการให้กันแจกกันเอง เพราะถือว่าเป็นของที่มีค่าน้อย แจกกัน แบ่งกันไปทำน้ำปลา ไปตากแห้งทำอาหาร แต่ในปัจจุบันนี้ปลากะตักถือว่าเป็นสินค้าที่ต้องซื้อขายกัน และนำไปทำเป็นเชิงพาณิชย์ ส่วนที่นำไปทำน้ำปลาก็จะนำไปเตรียมการทำน้ำปลา ส่วนที่นำไปขายส่งก็จะนำไปตากแห้ง หรือไปต้มแล้วตากแห้งบรรจุใส่ถุงส่งขายทั้งในและต่างประเทศ หรือส่งขายไปทำปลากะตักอบแห้งปรุงรส บรรจุหีบห่อส่งขายเป็นสินค้าประเภทอาหารของขบเคี้ยว ของฝาก ซึ่งมีกระบวนการผลิตในขั้นตอนต่าง ๆ ที่จะกล่าวต่อไป ซึ่งในขั้นตอนนี้ชาวชุมชนคลองใหญ่มี ภูมิปัญญาที่เรียนรู้และได้รับมาจากบรรพบุรุษ เป็นความรู้เดิมที่ได้รับจากประสบการณ์โดยตรงของคนในท้องถิ่น

3) เป็นขั้นตอนการผลิต เป็นกระบวนการผลิตสินค้าหรือสิ่งของที่ใช้เป็นอาหาร เช่น การผลิตน้ำปลาหรือการทำน้ำปลาจากปลากะตัก การต้มและตากแห้งปลากะตัก และการทำปลากะตักปรุงรสต่าง ๆ ซึ่งในขั้นตอนนี้ การทำน้ำปลาจากปลากะตักเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ซึ่งเป็นการผลิตเพื่อการบริโภคเองในชุมชนหรือแลกเปลี่ยนกันบริโภคภายในชุมชน ส่วนที่ผลิตเพื่อจำหน่ายหรือเพื่อการค้าเชิงพาณิชย์ก็จะเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนและเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อย ซึ่งก็มีพื้นฐานมาจากภูมิปัญญาดั้งเดิมที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ เว้นแต่มีเครื่องจักรเครื่องมือ อุปกรณ์สมัยใหม่เข้ามาเสริมเพื่อให้สามารถผลิตได้มากขึ้น

การทำปลาทากแห้ง หรือการต้มปลาแล้วตากแห้งปลากะตัก เป็นภูมิปัญญาที่มีมาแต่ดั้งเดิมได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมาเพราะไม่มีความยุ่งยากมากเท่าใด เว้นแต่ต้องหาเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ทำให้ต้มได้มากขึ้น และตากได้มากขึ้นเท่านั้น

การทำปลากะตักปรุงรส เป็นกระบวนการผลิตที่มุ่งเพื่อจำหน่าย ทำเป็นเชิงพาณิชย์ผลิตให้ได้จำนวนมากเพื่อขายให้แก่ร้านค้าไปจำหน่ายหรือไปบริโภคเอง ขายส่ง ขายปลีก ทั้งในประเทศและต่างประเทศ กระบวนการผลิตเป็นการคิดค้น ทดลองขึ้นเอง เป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นใหม่



ที่ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่มากในท้องถิ่น คือปลากระตักมาผสมผสานกับรสนิยมนการบริโภคของคนรุ่นใหม่ แต่ก็ยังมีพื้นฐานมาจากบรรพบุรุษเช่นกัน ในเรื่องการต้มปลา การทอดปลา การปรุงรสน้ำจิ้ม ให้ได้รสชาติที่ถูกปากคนทั่วไป อาจกล่าวได้ว่า เป็นภูมิปัญญาใหม่ผสมผสานกับภูมิปัญญาดั้งเดิมได้อย่างลงตัว ซึ่งนับได้ว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่แท้จริงอันหนึ่ง

3.1 การทำน้ำปลาจากปลากระตัก

นางจินดา วัฒนะไมตรี (ป้าแป๊ะ) อายุ 66 ปี อยู่บ้านเลขที่ 62 ม.7 ต.คลองใหญ่ อ.คลองใหญ่ จ.ตราด มีประสบการณ์ทำน้ำปลามา 40 ปี ได้ให้สัมภาษณ์และได้เล่าเรื่องราวเกี่ยวกับการทำน้ำปลาจากปลากระตัก ไว้อย่างน่าสนใจดังต่อไปนี้

ป้าแป๊ะ เป็นคนเชื้อสายจีน แต่มาเกิดที่ประเทศกัมพูชา (เขมร) โดยเดียวกับมี้า ของป้าแป๊ะอพยพมาจากเมืองจีนเข้ามาอยู่ที่ประเทศกัมพูชา ตอนอยู่ที่กัมพูชาเดียวกับป้าแป๊ะมีอาชีพในการทำประมง โดยสร้างโป๊ะเพื่อไว้คักปลาทะเล ตอนที่ทำโป๊ะนั้นทำในจังหวัดเกาะกง ประเทศกัมพูชา ในสมัยนั้นได้ปลาหลายอย่างรวมไปถึงปลาช่อน (ปลาหลังเขียว) โดยเดียวกับป้าแป๊ะในครั้งแรกได้นำปลาช่อนมาคอง (หมัก) เพื่อทำเป็นน้ำปลา โดยการคิดค้นของเดียวกับป้าแป๊ะเอง มีการคองแบบลอมผัด ลอมถูกหลายครั้งเรื่อย ๆ ไป จนกระทั่งได้นำปลาที่มีรสชาติที่ดี อยู่ที่กัมพูชาได้ไม่กี่ปีก็ต้องอพยพมายังประเทศไทย ตอนป้าแป๊ะอายุได้ 7-8 ขวบ เนื่องจากทางฝั่งกัมพูชาเกิดสงครามภายในทำให้เกิดการอพยพโยกย้ายที่อยู่เข้ามาอยู่ในเมืองไทย

ในตอนแรกที่ย้ายเข้ามาอยู่ที่ประเทศไทยได้มาอยู่ที่ ม.5 บ้านคลองสน ต.หาดเล็ก อ.คลองใหญ่ ที่หมู่บ้านคลองสนนั้นติดทะเลมีท่าเทียบเรืออยู่ คนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมง มีทั้งเรือเล็กและเรือใหญ่ ต่อมาได้ย้ายมาอยู่ที่ ม.7 บ้านสวนมะพร้าว ต.คลองใหญ่ อ.คลองใหญ่ ไม่นานนักเดียวกับป้าแป๊ะก็ได้ประกอบอาชีพประมงโดยการเป็นได้ทั้งเรือวนลาก ออกไปลากปลาหาปลา บริเวณอ่าวและเกาะต่าง ๆ รวมไปถึงทางฝั่งกัมพูชาด้วย เมื่อถึงเวลาเรือเข้าฝั่งนั้นก็จะมีปลามากมายรวมทั้งปลากระตักด้วย ส่วนมากปลาที่ได้มานั้นก็จะแบ่งปันกันไม่ค่อยได้ซื้อขายกัน เป็นการแบ่งปันกันจึงทำให้มีปลามากมาย แต่ด้วยที่เดียวกับมี้าของป้าแป๊ะรู้จักคุณค่าทางธรรมชาติที่มีอยู่ จึงนำวิธีการถนอมอาหารของบรรพบุรุษมาแปรรูปได้หลายอย่าง อย่างเช่น การนำปลากระตักมาแปรรูปเป็นน้ำปลาที่ช่วยเพิ่มรสชาติและคุณค่าที่ได้จากธรรมชาติ และนี่คือสิ่งที่ป้าแป๊ะได้จดจำวิธีการทำน้ำปลาของเดียวกับตั้งแต่แต่นั้นมา



ขั้นตอนการทำน้ำปลาของป่าแป๋ โดยเคยเป็นผู้คิดค้นและเริ่มทำประมาณปี พ.ศ. 2488 หรือราว 60 ปีที่ผ่านมา ในขณะนั้นป่าแป๋ยังเป็นเด็กอยู่ จึงช่วยอะไรไม่ได้มากคอยช่วยเหลือเล็กน้อยๆ และก็ค่อยๆ จดจำวิธีการทำเรื่อยมาจนกระทั่งเกิดการชำนาญและก็ได้ทำน้ำปลากับเตี้ยเรื่อยมาจนเตี้ยอายุมากแล้วเริ่มทำไม่ไหวป่าแป๋ก็ได้เริ่มทำเองตั้งแต่ปี พ.ศ. 2508 โดยการที่นำปลากะตักที่ได้รับจากการแบ่งปันของเพื่อนบ้านโดยไม่ต้องซื้อหา เมื่อได้ปลามาแล้วก็จะนำปลานั้นไปใส่ไว้ในหลัว (ตะกร้า หรือ เข่ง ที่สานด้วยหวายมีหูหิ้ว) เพื่อให้ปลาไหลออกพอสะเด็ดน้ำ (แห้งพอหมาด) แล้วนำมาเทลงบนผ้าใบ ที่ปูไว้ที่พื้นแล้วนำเกลือเทลงไปเพื่อทำการคล้ำว (ผสม หรือ คลุกเคล้า) ให้เข้ากัน โดยอัตราส่วนที่ผสมระหว่างปลากับเกลือ นั้น ป่าแป๋ใช้การกะ(คาดคะเน) เอาไม่ได้ใช้เครื่องวัดดวงใด ๆ เลย เมื่อคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วก็นำไปใส่ภาชนะที่ใช้หมัก (ส่วนใหญ่จะใช้ถังไม้ในการหมัก) เทปลาลงในถังโดยคาดคะเนใส่ประมาณ $\frac{3}{4}$ ของถังไม้ แล้วก็นำไม้ไผ่สานเป็นตาข่ายขนาดเท่าปากถัง โดยวางทับปลาที่ใส่ลงไปทีแรก แล้วตามด้วยการวางหินทับไม้ไผ่อีกที หินที่ใช้ นั้นเป็นหินแข็งผิวเรียบที่หาได้จากริมชายทะเล ส่วนใหญ่หินนั้นได้นำมาจากเกาะ เช่น เกาะกูด เกาะช้าง เป็นต้น เพราะหาง่ายและเป็นหินที่สะอาด จากการที่วางหินทับนั้นทำให้ไปเร่งให้น้ำปลานั้นออกได้เร็วขึ้น เมื่อเสร็จแล้วก็นำผ้ามานิดึงไว้โดยในระหว่างหมักก็เปิดฝาออกตากแดดเมื่อมีแดดทุกครั้ง 6 เดือนผ่านไปปลาที่หมักไว้ น้ำของปลาก็จะออกมาส่งกลิ่นหอม มีสีเหลือง - แดงเข้ม และมีความใสมาก เวลานั้นออกมาใช้ ให้ใช้ภาชนะที่ใช้ตักน้ำหรือทัพพีตักอาหารนำมาตักน้ำปลาที่ขึ้นมาจากการใช้หินทับออกมา กรองโดยใช้ผ้าขาวด้ายดิบในการกรอง เมื่อกรองเสร็จแล้วให้นำมาต้มเพื่อลดการเกิดเชื้อโรค หลังจากนั้นตั้งทิ้งไว้ให้พออุ่น กรองกับผ้าขาวด้ายดิบอีกครั้งก่อนจะบรรจุใส่ภาชนะในขวดหรือโหลที่เตรียมไว้ต่อไป

เมื่อน้ำแรกขูดเอาน้ำปลาออกมาหมดแล้ว ปลาที่เหลืออยู่ยังไม่ทิ้งป่าแป๋ก็นำมาทำเอาน้ำสองอีกครั้งหนึ่ง ทำโดยตักน้ำ (น้ำทะเล) มาใส่ในถังที่หมักน้ำปลาใส่พอให้ท่วมเนื้อปลาเล็กน้อย โดยใช้การคาดคะเน และก็ปิดฝาโดยเปิดออกตากแดดเหมือนเดิม น้ำที่สองนี้ใช้เวลาประมาณ 4 เดือนจึงจะนำออกมาใช้ได้

เมื่อครบ 4 เดือนแล้วน้ำปลาก็จะมีสีเหลือง - แดง แต่ความเข้มจะมีน้อยกว่าน้ำแรก ในการนำน้ำมาใช้ในน้ำที่สองนี้ต้องนำไปเคี่ยวก่อน การเคี่ยวจะใช้กระทะใบใหญ่วางบนฐานหิน 3 ก้อน ใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง ใส่น้ำตาลอ้อยลงไป โดยเคี่ยวน้ำตาลอ้อยให้ละลายก่อน (ปริมาณน้ำตาลที่ใส่ใช้การคาดคะเน) เมื่อน้ำตาลละลายแล้วจึงใส่น้ำปลาลงไปเกือบเต็มกระทะ จากนั้นก็เคี่ยวโดยใช้ไฟแรง ใช้เวลาประมาณ 4 ชั่วโมง เวลาเคี่ยวต้องคอยตักฟองออกด้วย แล้วก็ใช้ช้อนตักชิมเพื่อตักแต่งรสชาติ เมื่อเสร็จแล้วก็ดับไฟปล่อยให้เย็นให้พอเย็นจากนั้นก็นำมาบรรจุใส่ภาชนะ โดยใช้ผ้าขาวด้ายดิบกรองอีกเหมือนเดิม เมื่อนำน้ำปลาออกมาหมดแล้ว ปลาที่เหลือก็นำไปทิ้งเป็นปุ๋ยให้กับต้นไม้



เมื่อได้นำปลาที่บรรจุเสร็จแล้วก็นำไปขายที่ตลาดสดคลองใหญ่ใกล้ ๆ บ้าน โดย
นำปลาที่ใส่ขวดจุกจะทำด้วยไม้ระกำ น้ำแรกนั้นจะขายได้ราคาที่ดีกว่าน้ำสองและบางส่วนก็นำไปแลก
ข้าวกิน ปัจจุบันนั้นป่าแป๊ะอยู่กับลุงดีที่เป็นสามีกันสองคน มีบุตร 5 คน และเลิกทำน้ำปลาแล้ว เพราะ
ปัจจุบันก็อายุมากแล้ว ลุง ๆ ก็ทำอาชีพอื่นกันหมด และปัจจุบันก็หาซื้อง่ายและราคาไม่แพง

นายเอก บุญญภู (ลุงเอก) อายุ 47 ปี อยู่บ้านเลขที่ 2/3 ม.3 ต.ไม้รุ้ด อ.คลองใหญ่
จ.ตราด ได้ให้สัมภาษณ์ไว้ดังนี้

ลุงเอก เกิดที่ประเทศกัมพูชา (เขมร) อยู่บ้านปากคลอง ประเทศกัมพูชา โดยได้
หนีสงครามของเขมรเข้ามายังประเทศไทยเมื่อปี พ.ศ. 2518 ขณะนั้นอายุ 18 ปี เมื่อมาอยู่เมืองไทยครั้ง
แรกทีเดียวได้มาอยู่ที่ ม.5 บ้านคลองสน ต.หาดเล็ก อ.คลองใหญ่ จ.ตราด ต่อมาได้ย้ายเข้ามาอยู่ที่ ม.3
บ้านห้วงโสม ได้ประกอบอาชีพค้าขายอาหารทะเล โดยได้รับซื้ออาหารทะเลรวมทั้งปลากระตักด้วย จึง
คิดที่จะทำน้ำปลาจากปลากระตัก จากนั้นก็ได้คิดทดลองทำโดยได้นำปลากระตักที่ซื้อมานั้นเทลงผ้าใบแล้ว
นำเกลือลงไปคลั่ว (ผสมหรือคลุกเคล้า) โดยใช้อัตราส่วนปลา 100 กิโลกรัมต่อเกลือ 35 กิโลกรัม
เมื่อคลุกเคล้าได้ที่แล้วก็นำมาใส่ตุ่มที่มีท่อ พีวีซี ที่เจาะรูโดยรอบ ส่วนปลายของท่อให้ใส่ช่องอวี่ 1 อัน
แล้วใส่ปลาลงไปรอบ ๆ ปลาที่จะทับท่อที่งอไว้ทำให้ท่อไม่ลอยขึ้นมา ในการใส่ปลาให้วัดจากปากตุ่ม
ประมาณ 1 ฟุต แล้วก็ใส่ปลาถึงระดับที่วัดไว้ เสร็จแล้วใช้ผ้ายางใสปิดปากตุ่มแล้วใช้เชือกรัดรอบปาก
ตุ่มให้แน่น ตุ่มที่ทำนั้นตั้งไว้กลางแดด เหตุที่ใช้ผ้ายางใสนั้น ทำให้แดดส่องเข้าถึงทำให้ปลาออกน้ำได้
เร็ว ทั้งไว้ประมาณ 5 – 6 เดือน จึงนำออกมาใช้ได้ การนำน้ำปลาออกมาทำได้โดยใช้สายยางเส้นเล็ก
ดูคนนำปลาออกมาใส่ภาชนะก่อนกรอง ถ้าเกิดใช้สายยางเส้นใหญ่ดูคนนำปลาออกมาจะทำให้น้ำปลาขุ่น
และตะกอนจะลอยขึ้นมา จากนั้นก็นำไปกรองโดยใช้เครื่องกรองน้ำที่ใช้กรองน้ำดื่มที่บ้าน กรองใส่
แกลลอนและขวดเพื่อเก็บไว้กินและเพื่อใช้ผสมกับน้ำที่สองต่อ โดยกรองใส่แกลลอน 30 ลิตร แล้วนำไป
ขายยังกัมพูชา โดยขนส่งทางเรือ ทางฝั่งกัมพูชาก็จะมีพวกพ่อค้าแม่ค้ามารับเอง โดยส่งไปคราวละ
ประมาณ 1 ตัน ถึง 1 ตันครึ่ง

เมื่อแรกนำน้ำปลาออกหมดแล้วถึงขั้นตอนในการทำน้ำที่สอง ด้วยการใส่เกลือลงไป
ให้หนาประมาณ 3 นิ้ว แล้วเติมน้ำลงไปพอเสมอกับเกลือ ปิดปากตุ่มด้วยผ้าใบพลาสติกใสมือเดิม
สำหรับน้ำที่สองนี้ลุงเอกไม่ได้ใช้วิธีเดิม แต่จะใช้วิธีถายน้ำปลาที่ละตุ่มดังนี้

เมื่อตุ่มที่ 1 เติมน้ำและเกลือทิ้งไว้ 1 คืนแล้ว ก็นำน้ำปลาจากตุ่มที่ 1 ไปใส่ในตุ่มที่
2 ซึ่งได้ใส่เกลือไว้แล้ว และก็นำน้ำทะเลใส่ตุ่มที่ 1 กลับคืน ปิดปากตุ่มเหมือนเดิม แล้วทิ้งไว้ 1 คืน



เมื่อครบ 1 คิน แล้วเปิดฝาออกแล้วก็นำน้ำปลาในคุ่มที่ 2 ไปใส่ในคุ่มที่ 3 น้ำคุ่มที่ 1 ใส่ในคุ่มที่ 2 แล้วก็ใส่น้ำทะเลใส่กลับในคุ่มที่ 1 เหมือนเดิม แล้วทิ้งไว้ 1 คินเหมือนเดิม แล้วทำเหมือนเดิมโดยนำน้ำปลาคุ่มที่ 3 ใส่คุ่มที่ 4 น้ำปลาคุ่มที่ 2 ใส่คุ่มที่ 3 น้ำปลาคุ่มที่ 1 ใส่คุ่มที่ 2 แล้วเติมน้ำทะเลใส่กลับคุ่มที่ 1 ต่อแล้วทิ้งไว้ 1 คิน ในการทำอย่างนี้จะเป็นการกรองน้ำปลาไปเรื่อย ๆ น้ำปลานั้นจะมีความใสในประมาณคุ่มที่ 3 หรือ 4 จึงเอาออกไปกรองโดยเครื่องกรอง เมื่อกรองใสเกล็ดลอนแล้วก็สามารถนำไปขายยังกัมพูชาต่อไป ส่วนที่เก็บไว้ก็สามารถนำไปผสมน้ำแรกได้ โดยกะปริมาณในการผสมเอา

ปัจจุบันลุงเอกก็ยังประกอบอาชีพค้าขายอาหารทะเลอยู่แต่ได้เลิกทำน้ำปลาแล้ว เพราะปัจจุบันน้ำปลาก็หาซื้อได้ง่ายและในการขอ อย. ต้องใช้ค่าใช้จ่ายมากจึงทำไม่คุ้มกับการที่จะทำต่อ

นางอังคณา ทองโชติ (ตัว) อายุ 51 ปี อยู่บ้านเลขที่ 42 ม.2 บ้านโชคทราย ต.หาดเล็ก อ.คลองใหญ่ จ.ตราด ได้ให้สัมภาษณ์ดังนี้

นางอังคณา ทองโชติ เกิดที่ ม.4 บ้านหาดเล็ก ต.หาดเล็ก อ.คลองใหญ่ จ.ตราด เป็นหมู่บ้านชายแดนไทย – กัมพูชา ช่วงนั้นเกิดสงครามในกัมพูชาและได้กระทบกระเทือนมาถึงฝั่งไทย จึงต้องอพยพหนีมาอยู่ที่ ม.2 บ้านโชคทราย ต.หาดเล็ก เมื่อย้ายเข้ามาอยู่ที่ ม.2 ก็ได้รับเลือกตั้งให้เป็นผู้ใหญ่บ้าน ม.2 บ้านโชคทราย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2533 โดยได้จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านขึ้นมา โดยผู้ใหญ่ตัวเป็นประธานกลุ่มแม่บ้านโชคทราย เมื่อจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านขึ้น ชื่อว่ากลุ่มแม่บ้านโชคทราย แล้วก็คิดกันว่ากลุ่มแม่บ้านจะทำอะไรกันดี เมื่อมองจากพื้นที่แล้วเคยคิดว่าจะทำน้ำปลากัน เพราะว่าอยู่ติดทะเลปลาที่ใช้ทำน้ำปลา (ปลากะตักหรือปลาหัวอ่อน) นั้นหาได้ง่าย เพราะคนส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพประมง จากนั้นก็ไปที่เกษตรอำเภอคลองใหญ่ เพื่อปรึกษาว่าควรจะทำอย่างไรก็ดี หลังจากนั้นเกษตรอำเภอก็พากลับมาบ้านโชคทรายไปดูงานที่ จ.ระยอง เพื่อไปดูวิธีการทำน้ำปลาจากปลากะตัก หลังจากกลับมาจากดูงานแล้ว ก็ได้เริ่มปฏิบัติดังนี้

วิธีในการทำ ทางกลุ่มแม่บ้านก็ได้ซื้อคุ่มมาจำนวนมาก เพื่อเป็นภาชนะในการหมักเพื่อทำปลา คุ่มนั้นต้องล้างให้สะอาดแล้วตากแดดทิ้งไว้ให้แห้งประมาณ 1-2 วัน หลังจากนั้นก็สั่งซื้อปลากะตักมาจากท่าเรือใน ม.5 บ้านคลองสน ต.หาดเล็ก จะซื้อคราวละ 3,000 กิโลกรัม เพราะถ้าซื้อมากก็จะทำไม่ทัน ต้องทำวันละน้อย เมื่อสั่งซื้อปลาแล้วทางท่าเรือก็จะนำปลาใส่รถมาส่งให้ เมื่อมาถึงก็เทปลาลงบนกระที่เตรียมไว้ จากนั้นก็นำเกลือมาผสมโดยตวงใส่ตะกร้า 3 ส่วน เกลือ 1 ส่วน คล้าว (ผสมหรือคลุกคล้า) ทำคราวละน้อย ๆ จะได้ผสมปลากับเกลือให้เข้ากันได้ดีกว่าการผสมกันทีละมาก ๆ เมื่อผสมกันแล้วก็เทใส่ในคุ่มที่เตรียมไว้ให้พอเกือบเต็ม แล้วใช้ถุงพลาสติกใสบางใหญ่ปิดปากคุ่ม



และใช้เชือกฟางรัดปากคุ่มให้แน่น หลังจากนั้นก็นำอ่างมาครอบปากโอ่งอีกที โดยตั้งคุ่มไว้กลางแจ้ง และเปิดอ่างออกเพื่อให้ถูกแดด เมื่อมีแดด

ทิ้งไว้ 1 ปีเต็มแล้วจึงจะมาใช้ได้ น้ำปลาที่ได้นั้นจะมีกลิ่นหอม หลังจากนั้นก็ตัดทั้งเนื้อและน้ำปลาไปใส่ยังคุ่มอีกคุ่มที่เตรียมไว้ โดยคุ่มที่เตรียมไว้นั้นก็ได้มีการสานตะกร้อรูปทรงกระบอก (สานด้วยไม้ไผ่) เป็นรูปทรงกระบอกยาววัดได้ตั้งแต่ก้นคุ่มเกือบถึงปากคุ่มวางไว้ตรงกลางคุ่ม โดยใส่ปลาในคุ่มรอบ ๆ ตะกร้อที่วางไว้ตรงกลาง ใส่พอประมาณเกือบถึงขอบตะกร้อ จากนั้นก็ปิดฝาโดยใช้ถุงพลาสติกใสปิดปากเชือกมัดเหมือนเดิม เพื่อป้องกันแมลงวันมาหยอด (วางไข่) เอาอ่างปิดปากคุ่มไว้อีกที เมื่อทำเสร็จแล้วก็ทิ้งไว้จำนวน 1 คิน

หลังจากนั้นก็มาทำที่กรองน้ำปลา โดยการใช้คุ่มใบเล็กเจาะรูที่คุ่มเพื่อติดก๊อกลงใน การเปิดเอาน้ำปลาออก ส่วนภายในคุ่มที่ใช้กรองชั้นแรกก็จะใส่กระดาษสร้างแบบเสื่อหลายๆ แผ่นลงไปที่ก้นคุ่ม ต่อไปก็นำทรายขาวมาใส่ โดยทรายขาวนั้นเป็นทรายทะเล ต้องนำทรายมาทำความสะอาดก่อน โดยนำทรายมาคั่วในกระทะเพื่อให้ทรายแห้ง โดยคั่วจนกว่าทรายจะแห้ง จากนั้นทิ้งไว้ให้เย็นแล้วก็นำมาใส่คุ่มประมาณครึ่งคุ่ม จากนั้นก็นำกระดาษสร้างแบบหลายชั้นทับอีกที โดยปากคุ่มก็นำผ้าขาวด้ายดิบมาปิดปากคุ่มแล้วใช้เชือกมัด ปิดปากคุ่ม

หลังจากที่ทิ้งน้ำปลาไว้ 1 คินแล้วก็เปิดฝาคุ่มออก โดยน้ำปลาจะไหลเข้ามาอยู่ตรงกลางตะกร้อที่ใส่ไว้ ให้ตักน้ำปลาที่อยู่ตรงกลางออกมาใส่ภาชนะ แล้วนำมาเทลงในคุ่มเล็กที่ทำไว้สำหรับกรองน้ำปลา ใส่พอประมาณเกือบเต็ม ปิดฝาแล้วทิ้งไว้ 1 คินจึงสามารถนำมาบรรจุใส่ขวดต่อไป ขั้นตอนการบรรจุใส่ขวดก็เปิดก๊อก ทำให้น้ำปลาไหลออกมาแล้วจึงนำขวดไปรอง เมื่อกะปริมาณได้แล้วก็ใส่ในขวดต่อไป ขวดที่ได้แล้วก็นำไปปิดจุกให้เรียบร้อย เมื่อเสร็จแล้วก็ปิดฉลากของกลุ่มแม่บ้านโขดทราย และนำไปบรรจุใส่กล่องขายกล่องละ 4 ขวด โดยที่กล่อง ขวด และจุกน้ำปลาจัดซื้อโดยงบประมาณของสำนักงานเกษตรจังหวัดตราด เป็นจำนวนเงิน 200,000 บาท

หลังจากน้ำแรกหมดแล้ว ปลาที่เหลือก็นำมาใช้ทำน้ำปลาในน้ำที่สอง โดยการเติมเกลือลงในคุ่ม ๆ ละ 20 กิโลกรัมและเติมน้ำ (น้ำทะเล) ลงไปพอประมาณเท่ากับเกลือ คุ่มที่ใส่ลงไปคือคุ่มที่มีตะกร้อสานทรงกระบอกโดยใส่โดยรอบตะกร้อเหมือนเดิม จากนั้นก็ปิดปากคุ่มด้วยถุงพลาสติกใสและอ่างครอบเหมือนเดิม น้ำสองนี้ทิ้งไว้ประมาณ 3 เดือนจึงจะใช้ได้ น้ำสองนั้นการนำมากินต้องเคี้ยวก่อนโดยเคี้ยวในกระทะใบใหญ่ ใช้ฟันจากไม้เป็นเชื้อเพลิง เคี้ยวโดยใช้ไฟแรงหลังจากนั้นก็ตักนำเอาน้ำปลามาเทใส่ในกระทะที่เตรียมไว้ แล้วก็ทำการเคี้ยวได้เลยโดยไม่ต้องใส่น้ำตาลอ้อยผสมแต่อย่างใดในระหว่างเคี้ยวนั้นจะเกิดฟองขึ้นมา เราก็ตักทิ้งเป็นระยะ ๆ ใช้เวลาเคี้ยวประมาณ 3 ชั่วโมง



จึงเสร็จ จากนั้นก็ปล่อยให้ทิ้งไว้ให้เย็นจึงตัดมาใส่ตุ้มกรองเหมือนเดิม ทิ้งไว้ 1 คืนก็สามารถบรรจุขวดขายได้

ปัจจุบัน ทางกลุ่มแม่บ้าน โขดทรายก็ยังทำน้ำปลากันอยู่ แต่จะทำในปริมาณที่น้อยลงมา เพราะว่าเดี๋ยวนี้ปลาและเกลือมีราคาแพงทำแล้วไม่ค่อยได้กำไรมาก แต่ผลิตภัณฑ์น้ำปลาของกลุ่มแม่บ้าน โขดทรายก็มีชื่อเสียงภายในจังหวัดและได้รับคำชมมากมายทั้งทางด้านรสชาติและความสะอาดปราศจากสารเจือปน จึงให้เป็นที่นิยมซื้อไว้กินกัน มีทั้งคนในพื้นที่และนักท่องเที่ยวที่ผ่านไปผ่านมาที่เคยลองซื้อไปแล้วก็กลับมาซื้ออีก

3.2 การทำปลากระดักตากแห้ง

นางวิภา เขม่นเขตวิทย์ อายุ 46 ปี อยู่บ้านเลขที่ 9/8 หมู่ 1 ตำบลวังกะแจะ อำเภอเมือง จังหวัดตราด ได้เข้ามาประกอบกิจการทำปลากระดักตากแห้งในพื้นที่อำเภอคลองใหญ่ โดยได้ไปรับปลามาจากท่าปลา แล้วมาทำการดัมตากแดด ได้เล่าให้คณะวิจัยฟังว่า

“ตั้งแต่เช้าประมาณ 7 – 8 โมง ไปซื้อปลากระดักมาจากท่าปลา ซึ่งมีอยู่หลายขนาดปะปนกันเลือกไม่ได้ จากนั้นก็เอามาล้างใช้น้ำจืดล้างออก โดยใช้น้ำบ่อบาดาลใช้ตะแกรงล้าง ล้างเสร็จก็ใส่กระทะดัมจนเดือด ปลาก็จะลอยขึ้นมา แล้วก็ช้อนขึ้นไปวางแผงตากแดด ใช้เวลาประมาณ 1 วัน บางทีล้างแล้วไปตากแดดเลยไม่ต้องดัม แต่ถ้าวันใดไม่มีแดดปลาก็จะเน่าใน 1 วัน แต่ถ้าปลาที่ดัมแล้วเอามาตากแดดแม้ว่าจะไม่มีแดดก็จะเน่าช้ากว่าคือ อยู่ได้ 2 วัน การดัมจะใช้บ่อดัม 6 บ่อเส้นผ่าศูนย์กลางบ่อละประมาณ 50 - 80 เซนติเมตร ใช้พื้นธรรมดาดัม พอปลาลอยก็ใช้แหงดักปลาขึ้นมา ในขณะที่ดัมก็ใส่เกลือลงไปด้วย เมื่อช้อนปลาขึ้นมาแล้วก็ใส่ตะกร้ายกไปตากบนแผงตากแดด แห้งแล้วก็เตรียมส่งขาย” (วิภา เขม่นเขตวิทย์, สัมภาษณ์)

ปลากระดักตากแห้งสามารถส่งขายในประเทศและต่างประเทศ โดยผู้ซื้ออาจซื้อไปปรุงรสเป็นปลากระดักอบกรอบหรือซื้อไปทำเป็นอาหารในรูปแบบต่างๆ สามารถขายให้ศรีลังกา อินเดีย มาเลเซีย สิงคโปร์ บรูไน ฯลฯ โดยมีพ่อค้ามารับซื้อเป็นแบบบรรจุถุงส่งไป

3.3 การทำปลากระดักปรุงรส

น.ส. พัทยา หอยสังข์ อายุ 27 ปี อยู่บ้านเลขที่ 419 หมู่ 7 ตำบลคลองใหญ่ อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด ซึ่งได้นำปลาที่ตากแห้งแล้วมาปรุงรสอีกต่อหนึ่ง ได้เล่าให้คณะวิจัยฟังว่า



“หลังจากที่ต้มปลามาแล้ว ก็จะใช้มือคั้นหัว ท้อง และคิงหางออก คึ่งกลางตัว ฉีกกลางตัวออก แล้วไปที่โรงทอดปลา ทอดด้วยน้ำมันปาล์ม การทอดจะทอดพอให้กรอบ เสร็จแล้วก็เอามาปรุงรสด้วยน้ำจิ้ม สูตรน้ำจิ้มก็คิดกันเอง วิธีการก็จะเตรียมน้ำจิ้มลงกระทะ ผัดน้ำจิ้มให้ปลาเข้ากับน้ำจิ้ม ใช้เวลาไม่เกิน 5 นาที แล้วนำเข้าตู้อบ อบอยู่ประมาณ 4 ชั่วโมง จากนั้นเอาออกวางให้เย็น ประมาณ 10 – 20 นาที ทำการแช่ใส่ถุง ถุงใหญ่ 5 กิโลกรัม ถุงเล็ก ครึ่งกิโลกรัม แล้วนำเข้าเครื่องซีล (Seal) ปิดผนึก ตัดสติ๊กเกอร์เตรียมส่งขาย” (พัชชา หอยสังข์, สัมภาษณ์)

ผลิตภัณฑ์ปลากระดักปรุงรสที่ทำออกจำหน่ายได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์ OTOP มี 4 ชนิด คือ

- 1) ปลากระดักอบกรอบสามรส ซึ่งมีการปรุงรสด้วย พริก ซอสถั่วเหลือง น้ำตาล
- 2) ปลากระดักอบกรอบสามรสโรยงา มีการปรุงรสด้วย พริก ซอสถั่วเหลือง น้ำตาล และงา
- 3) ปลาสมุนไพร มีการปรุงรสด้วย ถั่วลิสงทอด กระเทียม หัวหอม หัวข่า ใบมะกรูด
- 4) น้ำพริก เป็นส่วนผสมของปลากระดักบดกับเครื่องปรุงต่าง ๆ

นางสมคิด หอยสังข์ เจ้าของร้าน เอส แอนด์ เจ ผู้ผลิตปลากระดักปรุงรสและเป็นผู้คิดค้นสูตรน้ำจิ้ม ได้เล่าถึงมูลเหตุที่มาทำกิจการนี้ว่า

“ตอนแรกคิดว่าปลากระดักเป็นปลาตัวเล็ก ๆ สามารถกินได้ทั้งกระดูก มีแคลเซียมสูง ถ้ามาปรุงรสดี ๆ จึงคิดสูตรว่าควรจะมีอะไรบ้าง ได้ทดลองทำ ครั้งแรกโดยล้างน้ำปลา ล้างความเค็มออกแล้วตากแห้ง จากนั้นลงทอดในน้ำมันเปลา ใช้น้ำมันปาล์มและใช้ไฟแรง เมื่อเอาปลาลงไป ปลา ก็จะลอยขึ้นมา พลิกไปมาก็เอาปลาขึ้นไม่ให้กรอบ ปลา ก็จะมีสีเหลืองอ่อน จากนั้นก็ทำน้ำจิ้ม ประกอบด้วยน้ำตาล น้ำส้ม เกลือ พริกไทย พริกป่น ผสมน้ำกับน้ำตาล ไม่ให้เหนียวข้นจนเกินไป เอาปลาลงแช่ประมาณครึ่งชั่วโมง แล้วเอาขึ้นมาใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำเข้าเตาอบชนิดลมร้อน โดยวางบนถาด ใช้อุณหภูมิ 35 องศาเซ็นติเกรด ใช้เวลาประมาณ 4 ชั่วโมงก็ใช้ได้ เอาออกมาบรรจุถุง” (สมคิด หอยสังข์, สัมภาษณ์)

นางสมคิด หอยสังข์ ได้เล่าเพิ่มเติมว่า “ครั้งแรกได้ทดลองทำสูตรน้ำจิ้มในหม้อเล็ก ๆ ก่อน ใช้ปลา 3 กำมือ ใส่เครื่องปรุง ทดลองอยู่ 5 – 6 วัน แล้วมาทดลองกินใช้ลิ้นของตัวเองเป็นมาตรฐาน แล้วจกบันทึกรูปทุกอย่าง ปลาที่ซั้่ง น้ำที่ซั้่ง อบไว้กี่ชั่วโมงก็เปิดดูบ่อย ๆ ใช้เวลาประมาณ 4



ชั่วโมง ทดลองกินโดยใช้ลิ้นตัวเองและคนใกล้ชิดช่วยกันชิม ช่วยกันคิดชม สูตรนี้ถือเป็นสูตรแรกหรือ สูตร 1 คือเข้าน้ำจิ้มครึ่งชั่วโมง ก็พบว่าได้รับรสชาติดี ทุกคนชิมแล้วว่าดีใช้ได้และก็ขายได้”

ต่อมาได้คิดสูตร 2 เพราะว่าเริ่มมีคู่แข่ง คนอื่นก็ทำได้เหมือนกัน ก็ขายแข่งกันทำให้สินค้ามีราคาถูกลง จึงคิดทำสูตรใหม่ขึ้นและมีน้ำหนักมากขึ้น สูตร 2 นี้มีการตั้งไฟ คือเอาน้ำจิ้มที่ปรุงรสแล้วใส่กระทะตั้งไฟให้เหนียว พอเดือดก็ใส่ปลา คนจนแห้ง ให้น้ำจิ้มเข้าไปในเนื้อปลา เรียกว่า “ปลากินน้ำจิ้ม” เสร็จแล้วก็เอาไปอบเหมือนกัน

สูตร 1 กับสูตร 2 ใช้น้ำจิ้มและวิธีการที่เหมือนกัน ต่างกันตรงที่ สูตร 1 จะเอาปลาไป “แช่” ในน้ำจิ้ม และทำให้ได้ปลาที่มีความกรอบดีกว่า ขายได้ราคาแพงกว่าเหมาะสำหรับลูกค้าที่ซื้อตามห้างสรรพสินค้า ส่วนสูตร 2 เอาปลาไปผัดกับน้ำจิ้ม หรืออาจจะเรียกว่าเป็นการ “ฉาบ” ก็ได้

นางสมคิด หอยสังข์ ได้พูดถึงที่มาของความคิดที่ได้คิดทำปลากะตักสามรสว่า “ที่มาของปลากะตักสามรส และการผลิตปรุงแต่งรสชาติของปลากะตักสามรสร้าน เอส แอนด์ เจ เริ่มต้นจากการที่ชอบไปเดินซื้อสินค้าในซูเปอร์มาเก็ต ประมาณปี พ.ศ. 2542 และได้เห็นผลิตภัณฑ์ปลากะตักปรุงรสจึงเกิดไอเดีย ความคิดที่จะลองผลิตดูบ้าง ประกอบกับวัตถุดิบ ก็คือปลากะตัก หาได้ง่ายจากท้องถิ่นแถบทะเลภาคตะวันออกที่มีตลอดทั้งปี และราคาไม่สูงมากนัก การปรุงรสชาติให้ได้สามรส กรอบ และไม่มันเกินไปของน้ำมัน เพราะเราคัดสรรวัตถุดิบที่ดีในการปรุงรสชาติ ลองผิดลองถูกในการปรุงแต่งรสชาติ จนได้สูตรที่ลงตัวและพอดีจนกระทั่งปัจจุบันนี้ ผลิตภัณฑ์ของ เอส แอนด์ เจ ที่เป็นหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ของอำเภอคลองใหญ่

จังหวัดตราด ปัจจุบันมี

- 1) ปลากะตักอบกรอบสามรส
- 2) ปลากะตักอบกรอบสามรสโรยงา
- 3) ปลาสมุนไพรม้วน
- 4) น้ำพริกปลากะตัก

ปลากะตักอบกรอบสามรสชนิดมีงาหรือโรยงา ได้รับคัดเลือกให้เป็น OTOP PRODUCT CHAMPIONS ระดับ 5 ดาว ปี พ.ศ. 2546 ส่วนปลากะตักสามรส และปลาสมุนไพรม้วน ได้รับระดับ 4 ดาว” (สมคิด หอยสังข์, สัมภาษณ์)



4. กระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันมา

การทำผลิตภัณฑ์จากปลากะตักนั้นเป็นกระบวนการหลายขั้นตอนที่เกี่ยวข้องกัน คือ จะเริ่มตั้งแต่ชาวประมงซึ่งเป็นคนคลองใหญ่ มีทั้งคนไทยเชื้อสายไทย เชื้อสายจีน และเชื้อสายกัมพูชา มีการถ่ายทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษในวิธีการจับปลาจากท้องทะเลมาสู่ฝั่ง มีการนำปลากะตักไปตากแห้ง ไปทำน้ำปลา และมีการนำปลากะตักมาทอดกรอบและปรุงรส การจับปลากะตักนั้นแม้ว่าจะเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิม แต่ก็มีมาไม่นานเท่าใดเมื่อเปรียบเทียบกับการประมงแบบเดิม เพราะการจับปลากะตักซึ่งเป็นปลาเล็กให้ได้ปริมาณมาก ๆ ต้องมีเครื่องมือ เทคนิคและวิธีการพิเศษแตกต่างกัน ซึ่งมีการถ่ายทอดแบบฝึกปฏิบัติ ฝึกทำกับผู้ที่ทำอยู่ก่อน ส่วนการทำน้ำปลาจากปลากะตักซึ่งถือได้ว่าเป็นภูมิปัญญาที่ได้มาจากบรรพบุรุษนั้นอาจจะมีระยะเวลาหลายชั่วอายุคนหรืออาจเกิน 100 ปีก็เป็นได้ มีวิธีการถ่ายทอดจากพ่อ แม่ ไปสู่ลูกหลาน โดยการฝึกทำ ทดลองทำโดยให้ปฏิบัติตามแบบที่บรรพบุรุษสั่งสอนที่เรียกว่า “Learning by Doing” ดังคำพูดของป้าแป๊ะ (หรือ นางจินดา วัฒนะไมตรี) ความว่า

“การถ่ายทอดการทำน้ำปลานั้นเคยของป้าแป๊ะได้ค่อย ๆ ถ่ายทอดให้ทีละน้อย ๆ จนเกิดความชำนาญ แต่พอมาถึงรุ่นลูก รุ่นหลานของป้าแป๊ะนั้น น้ำปลาได้มีการทำและนำออกมาขายกันแล้ว จึงทำให้หาซื้อได้ง่าย ราคาก็ไม่แพง ทำให้ไม่ต้องเสียเวลาในการทำเพราะในภายหลังเตี้ยก็ไม่ได้ออกรื้อแล้ว ปลาที่หาขายขึ้นและราคาก็แพงด้วย อีกอย่างหนึ่งในการทำก็ต้องช่วยกันทำหลายคน ปัจจุบันป้าแป๊ะก็ได้เลิกทำน้ำปลาไว้กินเองแล้ว แต่ขั้นตอนการทำ วิธีการผสมนั้น ยังคงจำและยังสามารถปฏิบัติได้อยู่”

จากคำพูดของป้าแป๊ะ แสดงให้เห็นว่ารุ่นลูกรุ่นหลานบางส่วนเริ่มไม่ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำน้ำปลา เนื่องจากว่าน้ำปลามีขายกันมากจากโรงงานอุตสาหกรรมก็มี ทำกินทำใช้และแจกกันเองก็มามาก หรือจะซื้อหามาที่ราคาไม่แพง ความจำเป็นที่ต้องทำน้ำปลาเองจึงลดน้อยลง ในอนาคตอาจจะบริโภคน้ำปลาจากโรงงานเป็นหลัก ภูมิปัญญานี้ก็จะลดน้อยถอยลงไป หากไม่มีการส่งเสริมและอนุรักษ์คุณค่าที่ดีไว้

ในการทำปลากะตักตากแห้งนั้น ภูมิปัญญานี้ก็ได้รับการถ่ายทอดไปสู่ลูกหลานและถูกจ้างที่มารับจ้างทำปลากะตักตากแห้ง โดยการฝึกทำ สอนและลงมือปฏิบัติจนเกิดความชำนาญ ส่วนการทำปลากะตักปรุงรสนั้น มีการถ่ายทอดไปสู่บุตรหลาน ญาติพี่น้องในครอบครัวและชุมชน โดยการบอกเล่า จดบันทึก การให้ฝึกทำ การทดลองทำให้เป็น เนื่องจากเป็นการทำในปริมาณมากเพราะเป็นการทำเพื่อการค้า ขายส่งและขายปลีก การจดบันทึกสูตรน้ำจิ้มต้องมีสัดส่วนต่าง ๆ ในอีกมุมมองหนึ่งก็เสมือนเป็นความลับทางธุรกิจ เพราะฉะนั้น การถ่ายทอดภูมิปัญญานี้จึงอยู่ในแวดวงของเครือญาติเป็นหลัก ซึ่ง



จะต้องคงอยู่และสืบต่อกัน ไปอีกนาน หากว่าปลากะตักยังไม่หมดทะเล คนยังบริโภคปลากะตักก็
สามารถขายไปได้เรื่อย ๆ ไม่มีสิ้นสุด

5. การนำไปใช้ประโยชน์

ภูมิปัญญาเรื่องผลิตภัณฑ์จากปลากะตัก เป็นภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารโดยการเก็บเกี่ยว
ทรัพยากรธรรมชาติมาใช้ให้เป็นประโยชน์ และเพิ่มคุณค่าของธรรมชาติ จากที่มีคุณค่าน้อย ทำให้มี
คุณค่ามากขึ้น สร้างรายได้ให้แก่ตนเอง ครอบครัว และนำเงินตราเข้าประเทศในกรณีที่ส่งเป็น
สินค้าออก กล่าวโดยสรุปก็คือ ประโยชน์ของภูมิปัญญานี้ก็คือ การผลิตอาหารให้ประชาชนได้บริโภค
สารโปรตีน และแคลเซียม ส่วนผู้ผลิตก็จะได้ประโยชน์คือ รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์จากปลากะตัก
ซึ่งสามารถสร้างรายได้ให้บุคคลกลุ่มต่าง ๆ ที่เข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการผลิต นอกจากนี้ภูมิ
ปัญญาการทำน้ำปลาในสมัยก่อน ๆ ยังใช้ประโยชน์ในการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีในชุมชน เพราะใช้
เป็นสิ่งที่แลกเปลี่ยนกัน เช่น เอน้ำปลาไปแลกข้าวสาร เอน้ำปลาไปแลกสิ่งของต่าง ๆ หรือเป็นของ
ฝากกันและกัน

6. การประยุกต์ใช้กับสังคมสมัยใหม่

ภูมิปัญญาการนำปลากะตักมาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อคนภายในชุมชนที่ผลิต เพื่อการบริโภค
เอง ได้ถูกประยุกต์เข้ากับสังคมสมัยใหม่โดยการผลิตเพื่อการจำหน่าย แทนที่จะผลิตเพื่อการบริโภค
หรือแลกเปลี่ยนกันเองดังเช่นแต่ก่อน เช่น การปรุงรสปลากะตัก เป็นปลากะตักสามรสอบกรอบ ปลา
สมุนไพร น้ำพริก มีการปรับปรุงรสชาติให้เข้ากับคนยุคใหม่ มีการบรรจุหีบห่อและส่งขายไปตาม
ร้านค้าย่อย ห้างสรรพสินค้า ทำให้สะดวกต่อการซื้อหามารับประทาน การดัดแปลงให้สามารถ
รับประทานเป็นของขบเคี้ยวกินเล่นได้ หรือเป็นกับแกล้มในวงสุรา บาร์เบียร์ หรือจะใช้ รับประทาน
เป็นกับข้าวก็ได้เช่นกัน ถือว่าเป็นการประยุกต์ใช้ให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ได้เป็นอย่างดี แทนที่จะปล่อยให้
ปลากะตักเป็นปลาที่มีคุณค่าน้อย ค่อยในทางเศรษฐกิจบริโภคเองภายในชุมชนเท่านั้น

อีกวิธีการหนึ่งที่ทำปลากะตักได้ประยุกต์เข้ากับสังคมสมัยใหม่ก็คือ การผลิตปลาตาก
แห้ง การผลิตปลาอบกรอบปรุงรสแล้วส่งขายโดยไม่บรรจุหีบห่อ ไม่ใส่ชื่อของตนเองเป็นการขายส่ง
แบบไม่บรรจุหีบห่อ (ใส่ถุงพลาสติกใส) แต่พ่อค้าคนกลางมารับซื้อถึงที่หรือนำส่งสินค้าตามที่นัดหมาย
แล้วนำไปแปรรูปต่อและบรรจุหีบห่อใหม่ ตั้งชื่อและใส่ชื่อผลิตภัณฑ์ใหม่ขายในอีกราคาหนึ่ง ทั้งใน
ประเทศและต่างประเทศ



7. กลวิธีการนำสินค้าชุมชนสู่ตลาดเมืองและตลาดโลก

ผลิตภัณฑ์จากปลากะตักได้ส่งขายเข้าสู่ชุมชนเมืองทั้งในประเทศและต่างประเทศ สำหรับต่างประเทศก็มีอยู่หลายประเทศ เช่น บรูไน รัสเซีย อินเดีย อินโดนีเซีย ศรีลังกา สิงคโปร์ มาเลเซีย สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ส่วนใหญ่จะมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อถึงที่ หรือนักหมายให้ไปส่งที่ท่าเรือ กลยุทธ์ที่ใช้ในการนำเสนอสินค้าสู่ตลาดเมืองมีอยู่หลายวิธี ดังนี้

1) การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ตามแหล่งต่าง ๆ ที่ทางราชการและเอกชนจัดขึ้น โดยไปร่วมออกงาน เช่น ที่เมืองทองธานี กรมการพัฒนาชุมชนจัดขึ้น รวมทั้งไปแสดงและจำหน่ายสินค้าที่ประเทศสหรัฐอเมริกาด้วย

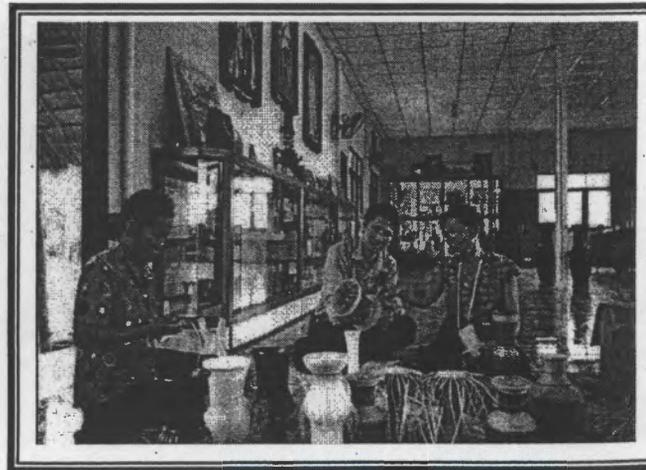
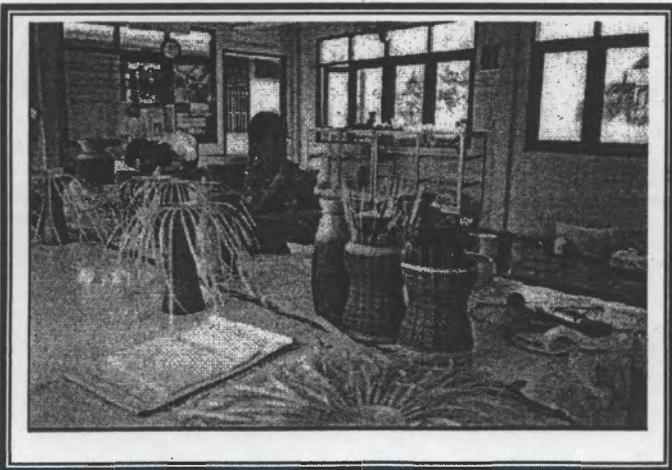
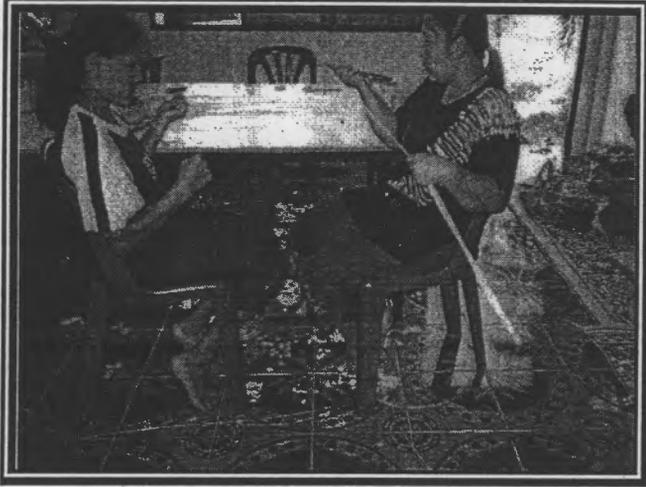
2) การขายส่งโดยจัดทำเป็นถุงใหญ่ ๆ ไม่ตีตราให้ผู้รับซื้อไปคิดป้ายชื่อ และราคาสินค้าเอง ซึ่งอาจจะนำไปแปรรูปใหม่หรือบรรจุผลิตภัณฑ์ใหม่

3) การขายปลีกที่ร้านจำหน่าย เอส แอนด์ เจ เพื่อให้คนมาซื้อปลีกไปบริโภคเอง หรือไปเป็นของฝากจากอำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด

4) การเข้าร่วมเป็นเครือข่ายผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ซึ่งมีการเผยแพร่และจำหน่ายทางอินเทอร์เน็ตด้วยใน www.ThaiTambon.com ผู้สนใจสามารถเปิดดูรายละเอียดประเภทสินค้า ราคา และติดต่อซื้อขายกันได้



ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก จังหวัดสระแก้ว





ภูมิปัญญาการจัดสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก จังหวัดสระแก้ว

1. ประวัติความเป็นมา

การจัดสานไม้ไผ่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมที่โยกย้ายมาจากพื้นที่จังหวัดขอนแก่น ต่อมาได้มาตั้งรกรากอยู่บ้านชัยพัฒนา หมู่ที่ 13 ตำบลทุ่งมหาเจริญ อำเภอวังน้ำเย็น จังหวัดสระแก้ว และได้ประดิษฐ์คิดค้นและพัฒนาฝีมือการจัดสานไม้ไผ่จนกระทั่งสามารถก่อตั้งเป็นกลุ่มจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิกขึ้น ผลิตผลงานที่ประณีตมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับ โดยได้รับรางวัลดีเด่นต่าง ๆ มากมาย ตามประวัติความเป็นมาที่จะกล่าวดังต่อไปนี้

เมื่อปี พ.ศ. 2502 ขายสุกซึ่งอยู่กับตาพุด มีอาชีพหลักของตาและยายคือการประกอบอาชีพเกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่ สมัยก่อนงานที่สานเป็นงานที่มีลักษณะดอกเส้นใหญ่ไม่ประณีต ขายสุกและตาพุดอาศัยอยู่ที่บ้านเลขที่ 11 หมู่ที่ 19 ต.หนองสองห้อง อ.พล จ.ขอนแก่น แต่ก่อนขายสุกได้ทำงานสานไว้ใช้ภายในครัวเรือน ต่อมาได้นำไปขายตามหมู่บ้าน จนเป็นที่น่าพอใจและรู้จักของคนทั่วไปในหมู่บ้าน ขายสุกมีบุตร 5 คน เป็นชาย 2 คน เป็นหญิง 3 คน เมื่อขายสุกมีอายุได้ 90 ปี ได้ถ่ายทอดความรู้ให้กับลูกสาวชื่อ สายหยุด แต่ลูกสาวของยายเป็นคนใจร้อนไม่มีใจรักในงานจักสานจึงทำไม่ได้ ยายจึงได้ถ่ายทอดความรู้ให้กับลูกสาวคนเล็กชื่อแก้ว สมัยก่อนงานจักสานจะใช้ไม้ไผ่สีสุกซึ่งหาได้ในท้องถิ่นและปลูกขึ้นภายในท้องถิ่น

ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2505 ขายสุกก็ได้เสียชีวิตลง ตาพุดซึ่งมีความรู้ด้านจักสานอยู่แล้วจึงให้ลูกสาวคนเล็กชื่อ แก้ว ช่วยอนุรักษ์และสืบสานงานจักสานไม้ไผ่ไว้ และต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2507 ตาพุดก็ป่วยด้วยโรคชราและเสียชีวิตไปอีกคนหนึ่ง คงเหลือแต่บุตรชายหญิง 5 คน ต่อมาปี พ.ศ. 2512 ลูกสาวคนชื่อแก้วก็ได้แต่งงาน แต่ใจยังมีความรักในด้านจักสานไม้ไผ่อยู่จึงได้จักสานไม้ไผ่ขายสืบทอดต่อมาจากยายพุดผู้เป็นแม่ ต่อมาได้เกิดความแค้นแค้น นางแก้วและครอบครัวก็ได้อพยพไปทำมาหากินที่บ้านท่าคินคำ อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี และยังมีอาชีพสานแข่งใหญ่ขายให้กับคนที่ทำไร่ข้าวโพด การจักสานสมัยก่อนใช้ดอกเส้นใหญ่ จึงเป็นงานค่อนข้างหยาบ

ต่อมานางแก้วจึงมีความคิดที่จะพัฒนาเส้นดอกให้มีความบางเส้นเล็กลงเพื่อทำให้งานมีความละเอียดและสวยงามขึ้น แต่สามีของนางแก้วมาถูกรถชนเสียชีวิต นางแก้วจึงหยุดจักสานเนื่องจากต้องต่อสู้ชีวิตอยู่เพียงคนเดียว เมื่อปี พ.ศ. 2515 นางแก้วจึงได้แต่งงานใหม่กับตาสี่และตาสี่เป็นช่างไม้รู้จักผลิตเครื่องมือใช้ในการจักสานและทั้งคู่ก็ได้ทำงานด้านจักสานไม้ไผ่อีกครั้ง แต่เนื่องจากครอบครัวต้องอพยพบ่อยครั้งและครั้งหลังสุดก็ได้อพยพมาอยู่ที่จังหวัดสระบุรี และได้ปลูกไม้สีสุกขึ้น



โดยมีปล้องยาว 40 ซม.ต่อปล้อง จึงทำให้มีการพัฒนาฝีมือขึ้น คาสีจึงได้คิดประดิษฐ์เตาต้มไม้ไผ่โดยใช้ดินเหนียวทำและทำมีคชูดอกให้สะดวกและใช้งานได้ดี ส่วนยายแก้วได้ออกแบบโดยเอารูปแบบโครงคานในเป็นไม้ไผ่ แล้วเอาไม้ไผ่เส้นเล็ก ๆ สานหุ้มด้านนอกโดยมีการย้อมสีจากธรรมชาติเพื่อความสวยงาม ต่อมาคาสีได้ลงทำเซรามิคโดยใช้ดินเหนียวปั้นเป็นรูปทรงนำไปเผาแล้วจึงนำมาสานไม้ไผ่รอบนอกอีกครั้ง

ต่อมายายแก้วมีอายุมากขึ้นสายตามไม่ค่อยดีนักจึงได้ถ่ายทอดความรู้ให้กับหลานเนื่องจากงานจักสานไม้ไผ่เป็นงานที่ยากพอสมควร และได้ให้นางมุด ชื่อสตั๊ย ซึ่งเป็นหลานได้ทำต่อมา นางมุดชื่อสตั๊ยซึ่งมีใจรักงานด้านศิลปหัตถกรรมโดยเฉพาะเรื่องการจักสาน ต้องการหาความรู้ความชำนาญเพิ่มเติมจึงได้เข้าร่วมรับการฝึกอบรมด้านจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค ณ มหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี และได้ศึกษาเพิ่มเติมจากคุณชายปราณี บริบูรณ์ ซึ่งมีความชำนาญด้านการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค จากนั้นจึงได้นำความรู้ด้านจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิคมาเผยแพร่ให้แก่เพื่อนบ้านและละแวกใกล้เคียง ทำให้มีรายได้สำหรับใช้จ่ายในครอบครัว เป็นการเสริมรายได้อีกทางหนึ่ง

การก่อตั้งกลุ่มจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค เริ่มขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2541 โดยได้รับการสนับสนุนแนะนำส่งเสริมจากหน่วยงานของรัฐ ตามโครงการนโยบายเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเอง และคณะกรรมการเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเอง ซึ่งประกอบด้วยปลัดอำเภอผู้ประสานงานตำบล เกษตรอำเภอ อบต.และพัฒนากรประจำตำบล ตลอดจนผู้นำชุมชนและชาวบ้านช่วยพัฒนา โดยใช้วิธีการรวมกลุ่ม การประชุมจัดตั้งกลุ่มอาชีพของหมู่บ้าน และตกลงร่วมกันที่จะจัดตั้งกลุ่มจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค ซึ่งเป็นงานศิลปหัตถกรรมที่สามารถทำรายได้ให้กับกลุ่มได้และได้รับงบประมาณจากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเพื่อนำไปจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินการระยะเริ่มแรก ซึ่งมีสมาชิกกลุ่ม 18 คน ปัจจุบันมีสมาชิก 51 คน

ในปี พ.ศ. 2542 สมาชิกมีการพัฒนาขึ้น โดยได้รับการฝึกฝนอบรมการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิคเป็นลวดลายใหม่ๆ เพิ่มมากขึ้นและนอกเหนือจากการห่อหุ้มเครื่องเซรามิคแล้วยังคิดแปลงเป็นเครื่องแก้ว ไม้ ซึ่งเป็น แจกัน คนโท ชูชชา ขวด แก้วไวน์ ตะเกียบ ช้อน เป็นต้น ซึ่งเป็นผลงานที่เป็นงานหัตถกรรมที่ประณีตสวยงาม

ในปี พ.ศ. 2543 ผลงานของสมาชิกเริ่มมีมากขึ้นและพัฒนาอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ ทำให้ผลงานของกลุ่มมีชื่อเสียงและได้รับการเผยแพร่จากหน่วยราชการ หลายแห่งก็เริ่มเข้ามาสนับสนุนโครงการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค ได้รับการสนับสนุนงบประมาณเป็นจำนวนเงิน 130,000 บาท นำมาจัดซื้ออุปกรณ์เพื่อการผลิต เช่น เตาต้มไม้ไผ่ เครื่องตัดไม้ไผ่ ฯลฯ



ในปี พ.ศ. 2544 รัฐบาลภายใต้การนำของ ฯพณฯ พันตำรวจโททักษิณ ชินวัตร นายกรัฐมนตรีมีนโยบายในการดำเนินงาน โครงการ “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” จึงส่งเสริมการดำเนินกิจกรรมของกลุ่มผลิตภัณฑ์จักสานไม้ไผ่

ปัจจุบันสมาชิกมีรายได้เสริมจากการขายหัตถกรรมจักสานประมาณ 3,000 – 4,000 บาทต่อเดือน สามารถประดิษฐ์งานจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิคได้เดือนละประมาณ 300 – 400 ชิ้น และในขณะนี้กลุ่มกำลังมีการพัฒนาฝีมือเพื่อให้ตรงกับความต้องการของตลาดให้มากขึ้น มีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบแต่ละแผนกการผลิต ได้แก่ แผนกจักสาน สานขึ้นต้น และสานแบบต่าง ๆ ตามความชำนาญของสมาชิก แผนกจัดซื้อ แผนกการบริการการจัดจำหน่าย แผนกการแสดง และการออกร้านทั้งภาครัฐและภาคเอกชน เชิญให้ร่วมงานต่าง ๆ

2. ฐานความคิดและเหตุผลความจำเป็น

เนื่องจากงานจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค เป็นงานภูมิปัญญาชาวบ้านตั้งแต่บรรพบุรุษสมัยปู่ ย่า ตา ยาย จึงเกิดความคิดที่จะรักษาไว้ให้กับลูกหลานและสืบทอดต่อไปอีกทั้งยังสามารถนำมาเป็นอาชีพเสริมรายได้เพื่อช่วยเหลือครอบครัวของตนเองอีกด้วย และเมื่อมีรายได้เพียงพอต่อครอบครัวแล้ว ชาวบ้านก็ไม่จำเป็นต้องออกไปหางานทำที่อื่นสามารถที่จะอยู่ทำรายได้เสริมให้กับครอบครัว ลูกหลานอยู่กันพร้อมหน้า สร้างความอบอุ่นให้กับครอบครัวอีกด้วย

นางมุด ซื่อสัตย์ ประธานกลุ่มจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค บ้านชัยพัฒนา อำเภอน้ำเข็ง จังหวัดสระแก้ว กล่าวถึงแรงบันดาลใจในการทำจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิคว่า เพราะใจรักและผูกพันเป็นวิชาความรู้ที่คุณยายมอบให้ไว้เป็นมรดกสืบทอดสืบกันมา และกำชับให้สืบสานงานจักสานนี้ จนกว่าชีวิตจะหาไม่ เพราะจะเป็นการอนุรักษ์วิถีชีวิตชาวทุ่งมหาเจริญเราไม่ให้สูญหายไป เมื่อตลาดกว้างขวางขึ้นเท่าใด ก็จะเป็นการสร้างงานสร้างรายได้ให้ชาวบ้าน ที่มีอาชีพทำไร่ ทำนา ในหมู่บ้าน ให้อยู่กันอย่างมีความสุขมากยิ่งขึ้น

การทำจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค เป็นงานที่จะต้องใช้เวลาอย่างสูง ต้องมีความอดทนที่จะฝ่าฟันปัญหาอุปสรรค ในแต่ละขั้นตอนนี้ไปได้ แต่ด้วยใจรักในงานเช่นนี้ จึงพยายามทุกอย่างที่จะรักษามรดกตกทอดจากบรรพบุรุษ ให้คงอยู่อย่างมีคุณค่าสืบไป

ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่มีฐานความคิดดั้งเดิมมาจากการประดิษฐ์สิ่งของเครื่องใช้ใน ชีวิตประจำวัน โดยใช้วัสดุจากธรรมชาติที่หาได้ง่ายในสมัยนั้นคือ ไม้ไผ่ ขายพุด คาสุก ขายแก้ว และคา สี่ไคร้จักวิธีการทำสิ่งนี้สืบทอดต่อกันมา การจักสานตะกร้า กระด้ง กระบุง กระติบข้าวและผลิตภัณฑ์



ต่าง ๆ ได้พึ่งพิงธรรมชาติตลอดมา มีความจำเป็นอย่างยั้งที่ชาวบ้านในชนบทจะต้องใช้ตะกร้า กระบุง กระติบข้าวในชีวิตประจำวัน ต่อมาขยพุด ดาสุก และลูกหลานก็ได้รู้ว่าการจักสานไม้ไผ่ก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่นำมาขายได้และเป็นสินค้าที่เมื่อทำมาก ๆ แล้วก็เป็นที่อาชีพที่สามารถสร้างรายได้เลี้ยงตนเอง ครอบครัว และชุมชนได้

พอมถึงสมัยของนางมุด ชื่อศักดิ์ผู้เป็นหลานสาว ฐานความคิดมาจากความรัก ความผูกพันที่จะดำรงรักษาภูมิปัญญานี้ไว้เป็นการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม ฝึมือความรู้ความชำนาญอันทรงคุณค่าของชาวบ้านดั้งเดิมไว้ ประกอบกับเมื่อลงมือทำอย่างจริงจังจึงสามารถสร้างรายได้ให้แก่ตนเองครอบครัว และชุมชนได้ นำชื่อเสียงมาสู่ชุมชนและจังหวัดสระแก้ว ผลิตภัณฑ์จากไม้ไผ่ไม่ได้มุ่งเน้นการผลิตเพื่อเป็นของใช้ในครัวเรือนเหมือนแต่ก่อน แต่มุ่งเน้นไปที่ความละเอียด ประณีต สวยงามใช้เป็นของประดับของที่ระลึก เป็นของมีค่ามีราคาที่สูงมาก ผลิตขึ้นเพื่อขายให้แก่คนที่ท้องถิ่นอื่นมากกว่าคนในท้องถิ่นของตนเอง และไม่ใช่เป็นการจักสานธรรมดาที่เป็นของใช้และงานไม่ละเอียด แต่เป็นการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิกที่เป็นงานละเอียดมีลวดลายและรูปร่างไปตามขนาดและรูปร่างของเซรามิกที่เอามาเป็นแบบ

3. กระบวนการผลิต วิธีปฏิบัติและพัฒนาการผลิต

ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก เป็นภูมิปัญญาที่มีรากฐานการจักสานไม้ไผ่มาจากรบรรพบุรุษ เป็นความรู้เดิมที่ได้รับถ่ายทอดกันมาผสมผสานกับความรู้ใหม่ที่นางมุด ชื่อศักดิ์ได้ไปอบรมมาจากมหาวิทยาลัยบูรพาซึ่งมาช่วยเสริมให้งานมีความละเอียดมากขึ้น มีลวดลายและสีสันมากขึ้น ใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการจักสานมากขึ้น กรมการพัฒนาชุมชนได้ฝึกอบรมกระบวนการทำงานเป็นกลุ่ม มีผู้บริหารมีฝ่ายต่าง ๆ ที่รับผิดชอบแบ่งงานกัน สำนักงานงานอุตสาหกรรมจังหวัด และหน่วยงานอื่น ๆ ได้เข้ามาสนับสนุนในด้านการสร้างอาคารสถานที่ งบประมาณดำเนินการ เครื่องมืออุปกรณ์และวัสดุต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิตนับได้ว่าเป็นความรู้ความชำนาญหรือภูมิปัญญาจากภายนอกที่เข้ามาผสมผสานได้อย่างลงตัว อย่างไรก็ตามการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิกที่ทำจากดินเหนียวปั้นเป็นรูปทรงนั้นขายแก้ว และคาสีได้เคยถ่ายทอดให้นางมุดมาก่อนเป็นเวลานานแล้ว ซึ่งอาจถือได้ว่าเป็นความรู้หรือภูมิปัญญาที่เกิดจากการคิดค้น ทดลองและปฏิบัติจากประสบการณ์ของขายแก้วและคาสีจนตกทอดมาที่นางมุดและชุมชนบ้านชัยพัฒนาในปัจจุบัน

นางมุด ชื่อศักดิ์ อายุ 45 ปี เกิดที่ตำบลหนองสองห้อง อำเภอพล จังหวัดขอนแก่น แต่ได้อพยพโยกย้ายครอบครัวไปหลายจังหวัดมาปักหลักอยู่ที่จังหวัดสระแก้วในเขตอำเภอวังน้ำเย็นได้แล้ว



ถึงการจักสานที่ตนเองได้รับมาจากตาพูด ยายสุก และยายแก้วว่า “เมื่อก่อนจะสานกะต๋า (ตะกร้า) กระดัง กระบุงใช้ดอกเสี้ยนใหญ่ งานไม่ละเอียดประณีตสวยงามอย่างทุกวันนี้ เพราะเป็นการทำเพื่อใช้งานและขายให้กับชาวบ้านซื้อไปใช้งานตอนที่มาอยู่อำเภอเขาจรกรจึงได้ไปตัดไม้ป่าในป่าสงวนแห่งชาติ ซึ่งเป็นไม้ไผ่สีสุกปล้องสั้น เอามาตัดเป็นข้อ ๆ สั้น ๆ ตากแดดไว้ 3 – 4 วัน ตอนนั้นยังไม่ต้มและไม่ชุคผิว จากนั้นก็เอาไปผ่า จัก เหลาโดยใช้ฝ่าฟันมือ แล้วก็นำมาสานเสี้ยนใหญ่ ๆ เช่น กระดัง หวดหุงข้าว ตะกร้า กระบุง ต่อมาทางราชการห้ามตัดไม้ป่า ให้อนุรักษ์ธรรมชาติ จึงได้ปลูกไม้ไผ่สีสุกแทน แต่ไม้ไผ่สีสุกปล้องไม่ยาว ในระยะหลังได้ใช้ไม้ไผ่สีนวลแทนเพราะว่าปล้องยาวกว่า ในปี พ.ศ. 2541 ได้ไปอบรมที่มหาวิทยาลัยบูรพา ก็ได้ความรู้เพิ่มเติม แต่ว่าฝีมือจักสานทั้งหมดก็ยังเป็นของเรา ได้มาจากปู่ตาชายของเรา เราก็มาทำที่สระแก้วนี้แหละ” (มุด ชื่อศักดิ์, สัมภาษณ์)

ยายรอด เตียขุนทด อายุ 58 ปี บ้านเดิมอยู่จังหวัดชัยภูมิ ป้าพั้ว บุตรศรีภูมิ อายุ 52 ปี บ้านเดิมอยู่ที่อำเภอประทาย จังหวัดนครราชสีมา และป้าโสภา บุญมี อายุ 51 ปี ต่างได้โยกย้ายเข้ามาอยู่ที่บ้ายชัยพัฒนา ตำบลทุ่งมหาเจริญ อำเภอวังน้ำเย็น จังหวัดสระแก้วและได้เข้าร่วมทำจักสานกับป้ามุด (นางมุด ชื่อศักดิ์) โดยนางมุด เป็นผู้ฝึกอบรมและฝึกสอนให้ฟรีจนสามารถทำได้ทุกคนได้มาร่วมให้ข้อมูลแก่คณะวิจัยว่า

“ตอนที่เรามา เราไม่คิดเรื่องขาย พวกเราด้วยกันคิดออกแบบกันเอง ตามยุคตามสมัย พวกเราเรียนกันเองต่อมาก็มีคนมาชม มาขอซื้อมีคนมาข่าว่ามีคนมาถ่ายทำเอาไปออกทีวี คนก็รู้จักและมาดูงานเราเสมอ เราไปออกงานที่เมืองทองธานีหลายครั้ง คนก็รู้จักและติดตามมาดูมาสั่งซื้อ และสั่งทำในรูปแบบต่าง ๆ เครื่องมือเราก็มีมีคุดคอก ที่วางคุดคอกมีการดัดไม้ก่อนแล้วเอามาชุคสีเขียวออก ไม้ไผ่ของเราตอนหลังนี้ซื้อมาจากทางจันทบุรีเพราะว่าปล้องยาวกว่า ปล้องยาวประมาณ 1.50-1.60 เมตร เพราะเป็นไม้ขึ้นตามที่สูง เนื้อเหนียวเหมาะกับงานละเอียด พวกเราจะคิดลายกันเอง คีตารางขีดเส้นไล่สมุดลงมา เราก็จักเป็นเส้นคอกไล่ลายเข้าไป ประมาณปี พ.ศ. 2545 เราก็ซื้อหนังสือลายแบบต่าง ๆ มาดู ทำให้สามารถเลือกลายได้มากหลายรูปแบบ เราได้พัฒนาการในเรื่องของสีที่ใช้ข้อมไม้ แต่เดิมเราใช้สีธรรมชาติจากมะเกลือและอื่น ๆ ก็จะได้สีน้ำตาล สีเหลือง แต่เดี๋ยวนี้นี้สีสำเร็จรูป เขียว ส้ม แดง ทำได้ทุกสี ที่ไปอบรมที่มหาวิทยาลัยบูรพาเราได้ความรู้เพิ่มเติมคือ การชุคผิวไม้ การจักคอก การรีดให้บาง การซื้อเชรามิกมาสานหุ้ม เรื่องการดัดก่อน เราคิดได้เองว่าควรจะดัด เราเอาไม้ไผ่มาผ่าเป็น 4 ซีก แล้วดัดชั่วโมงครึ่ง ดัดใส่รางดัด เป็นรางเสตนเลสที่เราทำขึ้นโดยไม้พิน ดัดให้เคียด ถ้าไม่ดัดก็เอาไปย่างไฟ แต่ต้องระวังไม่ให้ไหม้ไฟย่างพอให้น้ำไหลออก นำไปตากแดด 4 วัน 4 แดด แล้วเอาไปแช่น้ำให้กลับตัวจากนั้นผ่าเป็น 3 – 4 อัน ผ่าแล้วก็รีดให้บาง ๆ ทำเป็นเส้นเล็ก ๆ ข้อมสีหรือสาน สานที่กันเชรามิกก่อน สานสีขาวแล้วแซมด้วยสานลายส่วนบนตามที่คิดไว้ ตัดคอกขาวแล้วสาน



ลายปักห่ม ชักด้วยกระดาษทรายเคลือบด้วยแล็กเกอร์โดยใช้สเปรย์ฉีดหรือใช้ทา” ชาวบ้านที่ทำจักสานไม้ไผ่ห่มเซรามิกได้พูดถึงการจักสานไม้ไผ่สมัยก่อนกับการจักสานไม้ไผ่ปัจจุบันนี้ว่าต่างกันอย่างไร “เดิมทีที่ใช้เป็นสิริธรรมชาติสีจากไม้ต้ม แบบใหม่ใช้สีย้อมใหม่ได้หลายสีทุกสี เดิมสานเป็นลายไทย แต่อันใหม่นี้เป็นลายดอกแก้ว กัดใหม่และเลือกลายจากหนังสือ เดิมใช้ไม้จากป่าธรรมชาติเป็นไม้สีสุก อันใหม่ใช้ไม้ไผ่สีนวลที่ซื้อมาจากที่อื่นหรือปลูกเอง มีดจักตอกสมัยนี้เป็นการตกแต่งของเดิมจากบรรพบุรุษรักษาวินัยวัฒนธรรมเดิม ทำด้วยมือ ทำยาก” เมื่อถามถึงเครื่องมืออุปกรณ์สมัยใหม่ที่ได้จากงบประมาณราชการหรือได้มาในภายหลัง ก็ได้รับคำตอบว่า “มีเตาย้อม เครื่องตัดตอก เครื่องรีดตอก เตอบ เครื่องเจียรเหล็กให้แหลม เครื่องตัดข้อ เตาต้มหรือเครื่องต้มสแตนเลส การเคลือบต่าง ๆ” (รอด เตียบขุนทด และคณะ, สัมภาษณ์)

จากการศึกษาของคณะวิจัยตามคำบอกเล่าของสมาชิกกลุ่มจักสานพอจะสรุปวิธีการปฏิบัติในการจักสานไม้ไผ่ห่มเซรามิกได้ดังนี้ คือ

- 1) นำไม้ไผ่มาตัดตามความยาวของปล้อง บุคสีผิวเขียวออกให้หมด
- 2) ผ่าไม้ไผ่สีนวลให้ได้ 4 ซีก
- 3) นำไม้ไผ่ที่ผ่าไปต้มในน้ำให้เดือด 2 ชั่วโมง
- 4) เอาไม้ไผ่ออกแล้วนำไปตากแดดไว้ประมาณ 4 ครั้ง
- 5) นำไม้ไผ่ที่ตากแดดแล้วมาแช่น้ำอีก 10 ชั่วโมง
- 6) นำไม้ไผ่มากรีดให้บางตามขนาดที่ต้องการ
- 7) แล้วนำไม้ไผ่มาชุคให้บาง ๆ ตามขนาดที่ต้องการ
- 8) นำไม้ไผ่ที่ชุคแล้วมากรีดให้เป็นเส้นเล็ก ๆ
- 9) นำตอกหรือเส้นไม้ไผ่มาสานขึ้นฐานตามรูปทรงของเซรามิก
- 10) สานลวดลายตามต้องการต่าง ๆ
- 11) เก็บชิ้นงานให้เรียบร้อยพร้อมตกแต่งปิดชิ้นงาน
- 12) เคลือบด้วยแล็กเกอร์เงา

ส่วนเครื่องมือ วัสดุ และอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต พอจะสรุปได้ดังนี้

- 1) ไผ่สีนวลรีดแบนและรีดเป็นเส้นกลมเล็ก
- 2) กรรไกร
- 3) ใบมีด โคน
- 4) เซรามิก
- 5) เข็ม



- 6) แก้วน้ำ (ไว้หยดลงบนดอก เพื่อป้องกันไม่ให้ดอกแห้งและหักง่าย)
- 7) หมอนหรือผ้ารองเซรามิก (ทุกชั้นตอนต้องรักษาความสะอาดเพื่อไม่ให้สีดอกดำจะทำให้ชิ้นงานออกไม่สวย)
- 8) กาว (ทาปิดที่ฐาน)
- 9) กระดาษ (ติดทับชั้นขึ้นฐาน)
- 10) ฝักรีดแบน (ข้อมสี้)
- 11) ฝักรีดเป็นเส้นกลม

การจัดसानไม้ฝักรีดเซรามิกเป็นงานที่ต้องใช้ความอดทนสูง ต้องมีความอดทนที่ฝ่าฟันปัญหาอุปสรรคในแต่ละขั้นตอนไปให้ได้ แต่ด้วยใจรักในงานนี้ นางมุก ชื้อศักดิ์ และสมาชิกในกลุ่มจึงพยายามทุกอย่างที่จะรักษามรดกตกทอดจากบรรพบุรุษให้คงอยู่อย่างมีคุณค่าเคียงคู่มูลค่าของสินค้า ซึ่งการจัดसानไม้ฝักรีดเซรามิกมีขั้นตอนในการผลิตดังนี้

1) ขั้นตอนการเตรียมไม้ฝักเพื่อทำดอก

1.1) นำไม้ฝักทั้งท่อนมารมควัน จากนั้นทำการขูดผิว โดยใช้มีดขูดผิวด้านนอก ส่วนที่เป็นผิวสีเขียวออก และตัดส่วนที่เป็นข้อไม้ฝัก โดยใช้เลื่อยให้เหลือแต่ส่วนปล้องเท่านั้น แล้วผ่าไม้ฝักออกเป็น 4 ซีก ขนาดเท่า ๆ กัน ตามความยาวของปล้อง

1.2) นำไม้ฝักจากข้อ 1.1 ไปต้มในภาชนะพิเศษที่ออกแบบให้เท่ากับความยาวของปล้องไม้ฝักที่ใช้ โดยต้มในน้ำเดือด ใส่ น้ำพอกท่วม ต้มนานเป็นเวลา 2 ชั่วโมง ควรใส่ใบสะเดาและเกลือเล็กน้อยลงในน้ำที่ต้ม เพื่อป้องกันแมลงและรา

1.3) นำไม้ฝักที่ต้มแล้วมาผึ่งแดด ประมาณ 3 - 4 วัน จนกว่าจะแห้งสนิท แล้วนำไปเก็บไว้ในที่ไม่อับชื้นเพื่อรอการผลิตขั้นต่อไป

2) ขั้นตอนการเตรียมดอกไม้ฝักสำหรับसान

2.1) ก่อนทำการจัดसान ให้นำไม้ฝักที่เตรียมไว้มาแช่น้ำเปล่าก่อนประมาณ 1 คืน เพื่อให้ไม้ฝักมีลักษณะที่อ่อนนุ่ม จากนั้นทำการกรีดดอกโดยใช้มีดผ่าไม้ฝักตามยาว เลือกใช้เฉพาะส่วนของเนื้อฝักติดผิวชั้นที่สอง (ชั้นที่ 1 จะแข็งเกินไป เหมาะสำหรับใช้สานตะกร้าหรือกระด้ง ส่วนที่ 3 และ 4 จะอ่อนไปเหมาะสำหรับสานกระเป๋าหรือตะกร้า) แล้วลอกออกให้เหลือเป็นแผ่นบาง ๆ ขนาดความกว้างประมาณ 30 มิลลิเมตร และมีความหนาน้อยกว่า 0.5 มิลลิเมตร

2.2) นำแผ่นดอกที่ได้มาแบ่งเป็นดอกขาว (ใช้ทำดอกขึ้น ทำโครงสร้างสำหรับसान) และดอกกลม (ใช้ทำดอกสี และดอกसानสำหรับการสานขึ้นฐานเซรามิก)



2.3) ขั้นตอนการทำดอกกลม นำแผ่นดอกที่กรีดแล้วมาผ่าออกให้เป็นเส้นขนาดเล็ก แล้วนำฝายาหม่องที่เจาะรูด้วยเข็มเย็บผ้าขนาดต่าง ๆ กัน มาใช้ในการรีดดอก โดยการนำเส้นไม้ไผ่สอดผ่านรูดังกล่าวแล้วรูดผ่านฝายาหม่อง ตั้งแต่ 1 - 3 ครั้ง แล้วแต่ความต้องการก็จะได้ดอกเล็กบาง และมีขนาดกลม

2.4) ขั้นตอนการทำดอกสี่ โดยการนำดอกกลมที่ทำเสร็จแล้วไปข้อมสีข้อมผ้าตามสีที่ต้องการ วิธีการข้อมมีดังนี้ คือนำน้ำเปล่าขนาดพอประมาณมาต้มจนเดือด ใส่สีที่ต้องการลงไป จากนั้นใส่เกลือลงไปประมาณ 2 ช้อนชาเพื่อให้สีติดคงทน แล้วนำเส้นดอกที่เตรียมไว้ลงไปต้มประมาณ ½ ชั่วโมง จากนั้นยกลงนำเส้นดอกที่ข้อมสีแล้วลงมาแช่ในน้ำเปล่าประมาณ 1-2 นาที แล้วนำไปแช่ในน้ำสารส้มประมาณ 5 นาที เพื่อป้องกันสีตก แล้วนำไปผึ่งลมให้แห้งเก็บไว้ในที่อากาศถ่ายเทสะดวก

3) ขั้นตอนการขึ้นภาชนะ ทำการสานขึ้นฐานภาชนะตามรูปเซรามิค โดยการใช้ดอกขึ้นและดอกสานสี่ขาว เมื่อเสร็จแล้วนำมาตากแดดแล้วคั่วด้วยกระดาษสีขาวก่อน จึงนำมาติดกับฐานเซรามิคที่ต้องการสาน

4) ขั้นตอนการขึ้นลายดอก ทำการสานขึ้นลายดอกโดยการใส่ดอกสีที่ข้อมไว้แล้ว ซึ่งวิธีการสานจะแล้วแต่ลายที่ต้องการ เช่น ลายไทย ลายกนก ลายรูปหัวใจ ฯลฯ

5) ขั้นตอนการสานเก็บงาน เมื่อสานเสร็จแล้ว ทำการตัดปลายดอกส่วนที่ขึ้นออกมาแล้วขัดรอบด้วยกระดาษทรายเบอร์ 0 จากนั้นเคลือบด้วยแลกเกอร์ หรือรมควันเพื่อป้องกันราและแมลงแล้วบรรจุหีบห่อเพื่อเตรียมส่งขายในขั้นตอนต่อไป

4. กระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันมา

ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่แบบดั้งเดิมได้รับการถ่ายทอดจากตาพูด ขายสูง ขายแก้ว คาสี ลงไปสู่ป้ามุด ชื่อศักดิ์ เป็นการถ่ายทอดแบบครูพักลักจำ ป้ามุดฝึกทำและจำมาจากที่ขายแก้วสอนให้ทำเข้าลักษณะที่เรียกว่าเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริง (Learning by Doing) ในขณะเดียวกัน นางมุด ชื่อศักดิ์ก็ได้ถ่ายทอดความรู้การจักสานให้แก่สมาชิกกลุ่มจักสานไม้ไผ่ในหมู่บ้านชัยพัฒนาด้วยวิธีการสอนเป็นกลุ่ม ฝึกทำโดยการปฏิบัติจริง อาทิเช่น ขายรอด เตียขุนทด ป้าพั้ว บุตรศรีภูมิ ป้าโสภา บุญมี และกรรมการกลุ่มจักสานไม้ไผ่อีก 8 คน ก็ได้ฝึกทำเช่นเดียวกัน

การถ่ายทอดภูมิปัญญาในระยะหลังนี้มีลักษณะเป็นทางการมากขึ้น โดยการจัดอบรมให้แก่เยาวชนในโรงเรียนวังหลังวิทยา ตำบลทุ่งมหาเจริญ เยาวชนในโรงเรียนสามารถฝึกปฏิบัติการจักสาน



ไม้ไผ่หุ้มเซรามิกจนสามารถเข้าแข่งขัน การประกวดงานฝีมือระดับจังหวัด ระดับเขตจนโรงเรียน ได้รับชื่อเสียง

จัดอบรมให้แก่เยาวชนในหมู่บ้านชัยพัฒนาและหมู่บ้านข้างเคียง 3 หมู่บ้าน เยาวชนสามารถฝึกปฏิบัติการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิกจนสามารถมีรายได้เป็นของตนเอง โดยใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์เป็นส่วนหนึ่งในการที่เยาวชนไม่ไปมั่วสุมเกี่ยวข้องกับยาเสพติด

เมื่อวันที่ 2 มีนาคม พ.ศ. 2545 ได้มีหน่วยงานของรัฐ ช่วยเหลือในด้านงบประมาณจำนวน 5,000 บาท หลังจากนั้นได้รับความเมตตาจากพระเดชพระคุณหลวงพ่อดาวโร จิตตาวโร วัดปทุมวนารามราชวรวิหาร กรุงเทพมหานคร ใ้งบประมาณ 30,000 บาท เพื่อใช้ในการจัดการอบรมให้เยาวชน จึงได้เปิดการอบรมอีกครั้งให้กับเยาวชนที่สนใจในหมู่บ้าน 50 คน และพยายามให้ลูกหลานของคนในชุมชนเข้ารับการอบรมในช่วงเปิดภาคเรียนเป็นระยะ ๆ เพื่อให้ลูกหลานรู้จักและคิดที่จะรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวบ้าน สร้างภูมิปัญญา ศิลปะ งานช่างฝีมือไทยให้อยู่ในหมู่บ้านตลอดไป เป็นแนวทางหนึ่งในการสร้างโครงการ “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” ของตำบลทุ่งมหาเจริญ อำเภอวังน้ำเย็น และอนาคตจะเป็นแหล่งท่องเที่ยวสู่หมู่บ้านจักสาน จะเกิดการสร้างงาน สร้างเงิน ให้ชุมชนให้หมู่บ้านเป็นอย่างดี

5. การนำไปใช้ประโยชน์

ภูมิปัญญานี้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการผลิตเครื่องใช้ในบ้านในชุมชน แต่ในระยะหลังนี้ผลิตเพื่อใช้เป็นของที่ระลึก เป็นสินค้าชั้นดี ส่งขายในประเทศและต่างประเทศได้ด้วย เป็นสิ่งที่แสดงถึงวัฒนธรรมประเพณีอันเก่าแก่ที่ดีงาม สร้างความสามัคคีเป็นปึกแผ่น รักใคร่ในชุมชนด้วย

งานจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิกนี้ เป็นงานฝีมือที่ประณีต บ่งบอกถึงรสนิยมและความสนใจในงานฝีมือที่ละเอียดและสวยงาม ซึ่งผู้ที่ซื้อผลิตภัณฑ์งานจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิกนี้สามารถนำไปใช้เป็นของที่ระลึก ของชำร่วยงานต่าง ๆ ตกแต่งบ้าน หรือสามารถนำไปใช้ในครัวเรือนก็ยิ่งได้ ไม่ได้มีไว้เพียงตั้งโชว์เท่านั้น สามารถใช้ได้จริงเพิ่มความสวยงามให้แก่บ้านอีกด้วย

ด้านคุณธรรม คุณงามความดี ได้รับการยกย่องจากผู้นำชุมชน หน่วยงานของรัฐ เพราะเคยให้ความรู้ด้านจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิกแก่เยาวชนนักเรียนในโรงเรียนจำนวน 200 คน เพื่อให้เยาวชนไม่มั่วสุมยาเสพติด ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ สร้างงาน เสริมอาชีพให้คนในชุมชน มีรายได้เสริม มีสินค้าประจำตำบล อำเภอ จนเป็นสินค้าดีเด่น และสร้างชื่อเสียงให้จังหวัดสระแก้ว



6. การประยุกต์ใช้กับสังคมสมัยใหม่

ปัจจุบันเครื่องจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค ได้มีการพัฒนาให้เข้ากับยุคสมัย ตามที่ตลาดต้องการ มีการคิดออกแบบรูปแบบใหม่ ๆ ให้กับสมาชิกอยู่ตลอดเวลาและเพิ่มสีสันต่าง ๆ สวยงามให้เลือกตามความชอบของผู้สนใจผลิตภัณฑ์ และได้มีการคิดลวดลายต่าง ๆ ขึ้นมาอีกอย่างหลากหลาย

ทางกลุ่มได้พัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นรูปแบบต่างๆ เพื่อให้เข้ากับยุคสมัยใหม่เพื่อประโยชน์ใช้สอยและเป็นการเพิ่มมูลค่า พัฒนาลายจักสาน พัฒนารูปทรง เช่น จักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค เซรามิคแจกัน ทรงสูง ทรงกลม ทรงน้ำเต้า ทรงขวดพริกไทย ทรงกระปุกเกลือ พัฒนาหุ้มผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้แก่ ชุดกาแฟ ตะกรียบ รองเท้า แก้วไวน์ เป็นต้น

ส่วนการพัฒนาลวดลายนั้นมีลวดลายต่าง ๆ ที่ทางกลุ่มทำการจักสานได้แก่ ลายขัด ลายไทย ลายพยับยศ ลายขกคอก ลายก้างปลา ลายดอกจันทร์ ลายขัดตาแมว ลายน้ำไหล และลายที่เป็นเอกลักษณ์คือ ลายคอกแก้ว

7. กลวิธีการนำสินค้าชุมชนสู่ตลาดเมืองและตลาดโลก

ปัจจุบันสินค้าเป็นที่รู้จักดีของนักท่องเที่ยวที่สนใจศิลปะงานจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค ทางกลุ่มฯ จึงได้คิดวิธีการส่งสินค้าออกไปยังตลาดต่าง ๆ เพื่อขยายตลาดออกไปอีกดังนี้

7.1 มีการส่งสินค้าให้ตัวแทนส่งออก

กลุ่มจะส่งผลิตภัณฑ์จำหน่ายตามผู้สั่งให้ผลิตได้แก่ บริษัท ร้านค้า กรุงเทพฯ ต่างประเทศเป็นประจำ เช่น ประเทศญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา กัมพูชา อินโดนีเซีย ฯลฯ โดยมีการสั่งทำเป็นของที่ระลึกและของขวัญในเทศกาลต่าง ๆ เป็นส่วนใหญ่และรับคำสั่งซื้อ (Order) ที่ลูกค้าสั่งทำ นอกจากนั้นกลุ่มยังสามารถจัดส่งสินค้าต่าง ๆ ให้แก่ตัวแทนตามร้าน ห้างสรรพสินค้า หรือแหล่งที่สนใจต้องการรับไปขายโดยเป็นตัวแทนในการขายให้เป็นเปอร์เซ็นต์หรือถ้ารับสินค้าจำนวนมากก็จะคิดในราคาขายส่งให้

7.2 จำหน่ายสินค้าที่แหล่งผลิตเอง

การจำหน่ายสินค้าที่แหล่งผลิตเองนั้นถึงแม้ว่าจะไม่ได้มาก แต่ก็ทำให้มีผู้สนใจที่ต้องการศึกษาและเยี่ยมชมถึงวิธีการทำ อีกทั้งยังสามารถชักจูงให้ผู้คนได้เข้ามาเที่ยวชมหมู่บ้านและสถานที่ต่าง ๆ ที่น่าสนใจของหมู่บ้าน จนอาจกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำหรับผู้ที่มีความเป็นอยู่แบบชาวบ้านและงานฝีมือแบบภูมิปัญญาชาวบ้านก็เป็นได้



7.3 จำหน่ายสินค้าตามร้านขายของที่ระลึกจังหวัดต่าง ๆ

สามารถส่งสินค้าไปตามร้านขายของที่ระลึกตามจังหวัดต่าง ๆ ซึ่งผู้ที่สนใจอาจเดินทางไปเที่ยวพักผ่อนตามสถานที่ต่าง ๆ และสามารถซื้อผลิตภัณฑ์จักสานไม้ไผ่หุ้มเชรามิคไปเป็นของที่ระลึกได้โดยไม่ต้องเดินทางมายังหมู่บ้านเอง และยังเป็นการโฆษณาให้รู้จักสินค้าจักสานไม้ไผ่หุ้มเชรามิคของหมู่บ้านอีกด้วย หรือหากผู้ที่สนใจสินค้าอยากจะดูวิธีการทำ ก็อาจจะเดินทางมาเที่ยวชมที่หมู่บ้านเอง ทำให้มีนักท่องเที่ยวเข้ามาในชุมชน เพิ่มรายได้ด้านการท่องเที่ยวอีกด้วย โดยที่หมู่บ้านไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปโฆษณาตามสถานที่ต่าง ๆ

7.4 จำหน่ายตามงานของหน่วยงานรัฐและเอกชน

จำหน่ายตามงานที่หน่วยของรัฐ และเอกชนจัดแสดงสินค้าได้แก่ การออกร้านนิทรรศการ งานประจำปี ทั้งในจังหวัด ต่างจังหวัด และกรุงเทพมหานคร โดยปกติแล้วสินค้าโอท็อปหรือหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์นี้เป็นสินค้าที่ทางราชการให้การสนับสนุนเป็นพิเศษ จึงได้จัดงานต่าง ๆ ขึ้นเพื่อแสดงสินค้าและโชว์สินค้าให้คนที่สนใจได้ชม และเลือกซื้อกัน ไม่ว่าจะเป็นงานที่โชว์ตามกรุงเทพมหานคร สถานที่ราชการ หรือแม้กระทั่งตามห้างสรรพสินค้าเอง ก็มีการจัดโชว์สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ทำให้หมู่บ้านสามารถที่จะนำงานของคนไปแสดงให้ผู้ที่สนใจได้ชม โดยไม่ต้องจัดหาสถานที่เองและเสียค่าใช้จ่ายในการเดินทางสูง

7.5 เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ทางอินเทอร์เน็ต

เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ทางอินเทอร์เน็ตที่เว็บไซต์ www.ThaiTambon.com ซึ่งผู้สนใจสามารถดูรายละเอียด ประเภทสินค้า และราคาได้ พร้อมกับสถานที่ติดต่อเพื่อสั่งซื้อสินค้าได้ตามต้องการ

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการผลิตสินค้าชุมชน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” หรือสินค้า “OTOP” ในภาคกลางฝั่งตะวันออก มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมา ที่มาและการก่อกำเนิดของภูมิปัญญาท้องถิ่น เหตุผลความจำเป็น หรือฐานความคิดในการเกิดความรู้ ความชำนาญและทักษะในการผลิตสินค้าชุมชน รวมถึงลองวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นไปสู่ชุมชนรุ่นหลัง อย่างไรก็ตาม เมื่อการศึกษานี้เป็นการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการผลิตสินค้า “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” จึงได้นำแนวความคิดบางอย่างของโครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือโครงการ OTOP เข้ามาเป็นตัวร่วมในการศึกษาด้วย คือ การนำภูมิปัญญาหรือผลิตภัณฑ์ไปใช้ประโยชน์ การประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาหรือผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ และกลวิธีของผู้ผลิตในการนำสินค้าชุมชนสู่ตลาดเมืองและตลาดโลก

การวิจัยนี้ต้องการศึกษาในเชิงลึกของแต่ละผลิตภัณฑ์จึงได้คัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่น 9 ผลิตภัณฑ์ จาก 9 จังหวัด เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นคือ การแกะสลักไม้ไผ่จังหวัดนครนายก การทำทองเหลืองสานจากจังหวัดฉะเชิงเทรา การทำทุเรียนทอดกรอบจังหวัดระยอง การทำขนมกระยาหารทงจังหวัดปราจีนบุรี การทำเสื้อกจจังหวัดจันทบุรี การจักสานไม้ไผ่จังหวัดชลบุรี การทำปลาสดจังหวัดสมุทรปราการ การทำผลิตภัณฑ์จากปลากระดูกจังหวัดตราด และการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิคจังหวัดสระแก้ว วิธีการศึกษาในการวิจัยนี้เป็นการศึกษาในเชิงคุณภาพ มีวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลหลายอย่าง คือ การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและแบบไม่มีส่วนร่วม การสัมภาษณ์อย่างไม่เป็นทางการ การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก ฯลฯ โดยใช้แนวคำถามเป็นเครื่องมือที่กำหนดขึ้นจากกรอบการวิเคราะห์ ซึ่งสอดคล้องกับปัญหาการวิจัย และวัตถุประสงค์ของการวิจัย การวิเคราะห์ข้อมูลเริ่มตั้งแต่การเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้วิธีการจัดหมวดหมู่ แยกแยะ หาความเชื่อมโยง เพื่อทำความเข้าใจในความหมายของภูมิปัญญา จากมุมมองของคนในมากกว่าเป็นการมองจากทัศนะของคนภายนอก การวิเคราะห์จึงเป็นแบบพรรณนา วิเคราะห์ตามเหตุการณ์ที่เกิดขึ้น ตามเรื่องราวหรือเรื่องที่ได้รับจากคำบอกเล่าของกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งผลของการวิจัยสามารถนำมาสรุปได้ดังนี้



สรุปลักษณะเด่นของภูมิปัญญา (9 ภูมิปัญญา)

ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาไทยในการผลิตสินค้าชุมชนทั้ง 9 ภูมิปัญญา 9 จังหวัดเป็นองค์ความรู้หรือความรู้ความชำนาญในการผลิตสินค้าของชาวบ้านที่เกิดจากการคิดค้น ทดลอง ลองผิดลองถูก และสั่งสมความรู้เพิ่มขึ้นจากบุคคลไปสู่ครอบครัวและชุมชน มีกระบวนการเรียนรู้และถ่ายทอดไปสู่รุ่นลูกรุ่นหลานสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน

1. ภูมิปัญญาการแกะสลักไม้ไผ่ จังหวัดนครนายก ผู้คิดค้นคนแรกคือนายประยงค์ เข็มมณีพร้อม ๆ กับนายมานพ แหยมเฟื่อง ประมาณปี พ.ศ. 2531 เหตุผลที่ค้นพบเนื่องมาจากการรู้จักใช้คอไม้ไผ่มาแกะสลักเป็นรูปหน้าคน แล้วทำให้ขายได้ในราคาสูง จึงเกิดภูมิปัญญาคิดค้นหาความรู้ ความชำนาญด้วยตนเอง ไม่ได้ร่ำเรียนมาจากที่ไหน นำมาสู่การสร้างรายได้ของตนเองและครอบครัว ต่อมาเพื่อนบ้านและคนอื่น ๆ ในชุมชนก็เข้ามาเรียนรู้เกิดกระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจนทุกวันนี้พัฒนาการผลิตก็มีมากขึ้น มีผลิตภัณฑ์หลายอย่าง หลายรูปแบบ วิธีการผลิตก็มีความสลับซับซ้อนมากขึ้น ภูมิปัญญานี้ไม่ได้มาจากบรรพบุรุษซึ่งเป็นคนรุ่นเก่า แต่เป็นภูมิปัญญาที่ค้นพบใหม่จากประสบการณ์ในท้องถิ่นของตนเอง อาศัยทรัพยากรธรรมชาติ คือ คอไม้ไผ่ซึ่งมีอยู่มากในท้องถิ่น ถูกทิ้งให้เป็นสิ่งด้อยคุณค่า มาผลิตเป็นสิ่งที่มีความค่าขายให้ชาวต่างประเทศได้ในราคาสูง ผู้ผลิตได้ใช้ภูมิปัญญาในการผลิตผลิตภัณฑ์หลายอย่างตามความต้องการของลูกค้า เช่น โคมไฟ แจกัน ที่เขี่ยบุหรี่ เครื่องตกแต่งบ้านตามคำสั่งของลูกค้า ผลิตให้สามารถใช้ประโยชน์ได้และออกแบบให้เป็นไปตามความต้องการของสังคมสมัยใหม่ ปัจจุบันนอกจากจะจำหน่ายที่ร้านของตนเองที่นครนายก ยังไปออกงานที่ทางราชการจัดขึ้น มีลูกค้าประจำมาสั่งผลิตและให้นำส่งตามจังหวัดที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว อีกทั้งมีการโฆษณาประชาสัมพันธ์ทางเว็บไซต์ www.Thaitambon.com

ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ ได้แก่

- 1) ความรู้เกี่ยวกับการใช้ทรัพยากรธรรมชาติให้เป็นประโยชน์
- 2) ความรู้เกี่ยวกับการขุดหาคอไม้ไผ่และการเลือกใช้ไม้ไผ่ตง
- 3) ความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกไม้และเตรียมไม้ก่อนแกะสลัก
- 4) ความรู้ ความชำนาญ เกี่ยวกับการแกะสลัก ไม้ไผ่และพัฒนาการผลิต
 - 4.1) การประดิษฐ์และคิดค้นหาเครื่องมือแกะสลักไม้ไผ่
 - 4.2) การคิดค้นหารูปแบบผลิตภัณฑ์และลงลวดลายของผลิตภัณฑ์แบบต่าง ๆ
 - 4.3) การค้นพบการป้องกันมอดและแมลง
 - 4.4) การค้นพบกรรมวิธีในการทำให้ไม้ไผ่คงทนไม่แตกร้าว



5) ความรู้เกี่ยวกับการนำส่วนต่าง ๆ ของไม้ไผ่มาใช้ประโยชน์ (ต่อไม้ไผ่ ลำไม้ไผ่ กิ่งไม้ไผ่ และข้อไม้ไผ่)

6) ความรู้ในวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาให้แก่คนรุ่นต่อไป คือ การฝึกสอนคนในครอบครัวด้วยวิธีการพาทำ สังเกตและลงมือทำ และวิธีการสอนในชั้นเรียนตามหลักสูตรท้องถิ่น

7) ความรู้เกี่ยวกับการประยุกต์ภูมิปัญญาให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ การตลาด และการกระจายสินค้าสู่ชุมชนเมืองและตลาดโลก

2. ภูมิปัญญาการทำทองเหลืองสาน จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นภูมิปัญญาที่เริ่มต้นมาจาก นายแสวง โพธิ์วรรณ ที่เคยทำทองเหลืองมาก่อน ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2497 เมื่อครั้งทำงานอยู่กับกองกษาปณ์ ต่อมาได้ออกจากงานและมาเริ่มทำงานทองเหลืองที่บ้านเกิดจังหวัดฉะเชิงเทรา ในปี พ.ศ. 2502 แต่เป็นการทำชุดน้ำชาเพียงอย่างเดียว ชาวบ้านใกล้เคียงได้มาฝึกหัดและร่วมกันทำทองเหลืองหลายครอบครัว จนกระทั่ง นายวนิชย์ ธรรมประทีป ได้เกิดความคิดในการนำเส้นทองเหลืองมาสาน โดยเรียนแบบจากการจักสานไม้ไผ่ เมื่อปี พ.ศ. 2521 ภูมิปัญญาเรื่องการทำทองเหลืองสาน จึงเริ่มเกิดขึ้นตั้งแต่ตอนนั้น การประดิษฐ์คิดค้น ลองผิด ลองถูก ในการทำทองเหลืองสานจึงมีพัฒนาการเรื่อย ๆ ทำเป็นของที่ระลึกและของที่ใช้ประโยชน์ได้ เช่น กระจาด แจกัน ตะกร้า โคมไฟ กรอบรูปทรงต่าง ๆ เหตุผลของการทำทองเหลืองสานในคอนนั้นมาจาก การนำทองเหลืองเส้นมาสานเหมือนกับจักสานไม้ไผ่ นอกจากจะทำให้ได้ชิ้นงานที่มีความสวยงาม ประณีตแล้ว ทองเหลืองเส้นยังมีความเหนียว อ่อนตัวได้ง่าย มีหลายขนาดให้เลือกใช้ ไม่มีปัญหาเรื่องมอดกินเหมือนไม้ไผ่ มีความทนทานกว่า ที่สำคัญคือ ขายได้ในราคาสูง ชาวต่างประเทศชอบ เพราะเป็นงานที่ทำด้วยมือ มีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร อาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญานี้ไม่ได้มาจากบรรพบุรุษดั้งเดิม แต่เป็นภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นเองใหม่จากประสบการณ์ที่มีอยู่ในชุมชน ใช้ความรู้หรือภูมิปัญญาการจักสานดั้งเดิมของไทยมาเป็นแบบอย่าง และประยุกต์ใช้ผสมผสานกัน การทำทองเหลืองสานได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมาโดยชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในชุมชนได้ไปฝึกทำ เรียนรู้ โดยการฝึกปฏิบัติ (Learning by Doing) ชาวชุมชนได้ประยุกต์ดัดแปลงผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับความต้องการสมัยใหม่อยู่เสมอ ทั้งในด้านรูปแบบ ประเภทของผลิตภัณฑ์ ที่มีหลากหลายมากขึ้น จนสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริงหรือตั้งโชว์ได้ เป็นของที่ระลึกได้ ปัจจุบันสินค้าที่ผลิตด้วย ภูมิปัญญานี้ได้รับการเผยแพร่ทางอินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ www.ThaiTambon.com มีการออกร้านตามงานที่ทางราชการจัดขึ้น เช่น ที่เมืองทองธานี นอกจากนั้นยังทำส่งตามร้านที่รับไปจำหน่ายตามแหล่งที่มีชาวต่างประเทศมาท่องเที่ยวเป็นประจำ และเป็นจำนวนมาก



ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ ได้แก่

- 1) ความรู้ ความชำนาญในการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาการสานไม้ไผ่มาเป็นการสานด้วยเส้นทองเหลือง แต่มีรูปแบบคล้ายกัน
- 2) ความรู้ ความชำนาญในการประยุกต์ใช้เครื่องมือที่ใช้ทำกับงานกษาปณ์ มาเป็นงานทองเหลืองสาน และแสวงหาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ มาทำกับงานทองเหลืองสาน
- 3) ความรู้ ความชำนาญ ในการใช้เส้นทองเหลืองแบบต่าง ๆ เช่น เส้นกลม เส้นแบน เส้นใหญ่ เส้นเล็ก ฯลฯ ให้เหมาะสมกับงานทองเหลืองสานแต่ละแบบ หรือใช้เส้นทองเหลืองหลาย ๆ แบบผสมกัน
- 4) ความรู้ และ กรรมวิธีในการผลิตทองเหลืองสานให้สวยงามคงทนโดยไม่มีรอยคล้ำ
- 5) ความรู้ ความสามารถ ในการย่อส่วนผลิตภัณฑ์จักสานของไทย จำลองให้เป็นสิ่งของเล็ก ๆ เพื่อทำเป็นของขวัญ ของที่ระลึก ด้วยการสานทองเหลือง
- 6) เทคนิคในการสานทองเหลืองให้ได้ผลงานมาก ๆ ในเวลาอันสั้นด้วยฝีมือประณีตและสวยงาม
- 7) ความรู้ในการถ่ายทอดภูมิปัญญาไปสู่คนรุ่นต่อ ๆ ไปด้วยวิธีการการพาทำ สังเกตและลงมือปฏิบัติจริง “ครูพักลักจำ” ขณะเดียวกันก็มีความรู้เกี่ยวกับการรักษาความลับในผลิต เพื่อป้องกันการลอกเลียนแบบและทำออกแข่งขัน
- 8) ความรู้เกี่ยวกับช่องทางการกระจายสินค้า ที่ผลิตได้ไปสู่ชุมชนเมืองและต่างประเทศ รวมทั้งลงโฆษณาในอินเทอร์เน็ต www.ThaiTambon.com ด้วย

3. ภูมิปัญญาการทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง เป็นภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นประมาณปี พ.ศ. 2532-35 เนื่องมาจากภัยธรรมชาติ เกิดพายุทำให้สวนทุเรียนได้รับความเสียหายอย่างหนัก คั้นทุเรียนลัมในขณะที่ผลทุเรียนยังดิบไม่แก่เพียงพอที่จะทำประโยชน์ได้ ถ้าจะทิ้งทุเรียนดิบก็เสียดาย จึงเกิดความคิดหาวิธีการลดการสูญเสียให้เหลือน้อยลง ชาวบ้านจึงร่วมกันทดลองนำทุเรียนดิบมาทอดกรอบ ประกอบกับเจ้าหน้าที่ราชการก็มีข้อเสนอแนะให้ทดลองทอดขายด้วย เมื่อได้ทดลองครั้งแรกก็ยังไม่น่าพอใจ แต่ก็ได้ปรับเปลี่ยนวิธีการใหม่ ๆ จนกระทั่งใช้ได้ดี และขายได้ในที่สุด ภูมิปัญญานี้ไม่ทราบแน่ชัดว่า ใครเป็นคนคิดทำเป็นคนแรก แต่ก็เริ่มทำกันมากในชุมชนที่มีสวนทุเรียน ต่างฝ่ายต่างคิดกรรมวิธีการผลิต คิดค้นทดลองเอง แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน จนในที่สุดทุกชุมชนก็สามารถทำทุเรียนทอดกรอบส่งขายได้ทั้งในประเทศและต่างประเทศ



ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ ได้แก่

1) ความคิดริเริ่มในการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาสร้างให้มีมูลค่ามากขึ้น ทำรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน ซึ่งเป็นรายได้ที่หามาได้ตลอดปี ไม่ขึ้นอยู่กับฤดูกาลเหมือนการขายทุเรียนสุก

2) ความรู้ ความสามารถในการคัดเลือกพันธุ์ทุเรียนที่เหมาะสมแก่การนำมาทอดกรอบ (เช่น พันธุ์หมอนทอง) รวมทั้งการเลือกขนาดของผลทุเรียน ความแก่อ่อนของทุเรียนที่นำมาทอดแล้วได้รสชาติดี

3) ความรู้ ความสามารถ ในการแสวงหาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ เช่น เครื่องหั่น มีดสไลด์ ฯลฯ เพื่อประหยัดแรงและเพิ่มปริมาณการผลิตรวมทั้งทำให้ได้ขนาดของผลิตภัณฑ์พอเหมาะและสวยงามด้วย

4) ความรู้ ความชำนาญ ในกระบวนการผลิต เช่น

4.1) การหั่นหรือฝานทุเรียนให้เป็นชิ้น บาง ๆ

4.2) การเลือกใช้น้ำมันมาทอด (เลือกน้ำมันที่เหมาะสม)

4.3) ปริมาณน้ำมันและอุณหภูมิน้ำมันที่เหมาะสม รวมถึงระยะเวลาที่ใช้ในการ

ทอด

4.4) การเติมเครื่องปรุงรส เช่น ใส่เกลือป่น ใส่เนยเทียม ฯลฯ

4.5) การอบ วิธีการและระยะเวลาในการเข้าเครื่องอบ

4.6) การบรรจุหีบห่อ

5) ความรู้ในการรวมกลุ่มและบริหารกลุ่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง กลุ่มสตรีมีบทบาทในการผลิตทุเรียนทอดกรอบอย่างมาก

6) ความสามารถในการถ่ายทอด สอนแนะวิธีการทำให้แก่นุชนรุ่นหลังด้วยวิธีการพาทำ ร่วมลงมือทำกับคนในครอบครัว และชุมชนจนสามารถทำได้เกือบทุกคน

7) ความสามารถในการจัดจำหน่าย และขยายสินค้าไปยังชุมชนเมืองและขายไปให้ชาวต่างประเทศ เช่น ออสเตรเลีย ฮองกง ไต้หวัน จีน ฯลฯ และประชาสัมพันธ์ เผยแพร่ทางเว็บไซต์ www.ThaiTambon.com ด้วย

4. ภูมิปัญญาการทำขนมกระยาสาธก จังหวัดปราจีนบุรี ภูมิปัญญานี้ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษดั้งเดิมกว่า 100 ปี เหตุผลเนื่องมาจาก เป็นขนมทำไว้ถวายพระในวันสำคัญคือ วันสารทไทย เป็นขนมที่ใช้ทำบุญอุทิศส่วนกุศลไปให้แก่บุคคลที่ล่วงลับไปแล้วตามประเพณี วัฒนธรรมไทยโบราณ อีกทั้งยังเป็นการถนอมอาหาร เก็บอาหารไว้รับประทานเมื่อไปประกอบอาชีพ เพราะมี



คุณค่าทางอาหารสูง ไม่เสี้ง่าย และนำไปในที่ต่าง ๆ ได้สะดวก ภูมิปัญญานี้ในระยะหลังอาจจะมี ส่วนผสมบางอย่างที่ทำได้ง่ายกว่า และสะดวกรวดเร็วกว่ามีการใช้เครื่องมืออุปกรณ์สมัยใหม่มากขึ้น เพื่อความสะดวกรวดเร็วในการผลิต แต่รสชาติและวิธีการส่วนใหญ่ก็ยังเป็นแบบดั้งเดิม

ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ ได้แก่

- 1) เป็นตำนาน ความเชื่อ คำบอกเล่า และคำสอนที่สัมพันธ์กับศาสนา ประเพณี และวัฒนธรรมของไทย
- 2) เป็นภูมิปัญญาที่สร้างความสามัคคี ความปึกแผ่นในชุมชน เพราะคนในชุมชนจะมาช่วยกันทำขนมกระยาสารท (เดิมคือทำที่วัด) เพื่อให้ทำบุญกุศล เสร็จแล้วก็แจกจ่ายกันกิน ไม่มีการซื้อขาย หนุ่มสาวก็จะใช้โอกาสนี้เกี่ยวพาราสักกัน เพราะมาช่วยกันทำขนมกระยาสารท
- 3) ความรู้ ความสามารถของชาวบ้านเกี่ยวกับการถนอมอาหารไว้กิน โดยใช้ ข้าวเหนียวที่ปลูกเอง ทำให้เก็บรักษาอาหารไว้ได้นาน มีคุณค่าทางอาหารสูง สะดวกในการห่อพกพา ไปกินในไร่นาและสวน
- 4) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาผลิตเป็นขนมเพื่อทำบุญกุศล เช่น ข้าวตอก ข้าวเม่า ผสมกับน้ำตาล (จากต้นตาล) กะทิ ถั่วลิสง งาดำ งามขาว แล้วกวนให้เข้ากัน โดยความร้อนในกระทะใบใหญ่ (ปัจจุบันมีการใส่เบะแชลงไปด้วย เพื่อให้เข้ากัน) เอาออกมาตั้งให้เย็นใส่ในกระบุงหรือปิ่น เก็บไว้กินหรือไว้ทำบุญ หรือแจกจ่ายให้แก่ญาติ พี่น้องและผู้ที่เคยรพ่นับถือ ถ้าเป็นการทำเพื่อขายก็จะใส่ลงในแบบพิมพ์ หรือตัดเพื่อการบรรจุหีบห่อ
- 5) ความรู้ความสามารถในการแสวงหาและประยุกต์ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์สมัยใหม่เข้ามาช่วยในกระบวนการผลิต เช่น เครื่องคั้นกะทิด้วยระบบมอเตอร์ไฟฟ้า เครื่องชুমะพร้าว เครื่องคั่วถั่วลิสง เครื่องกะเทาะเปลือกถั่วด้วยระบบมอเตอร์ไฟฟ้า ฯลฯ แม้ว่าจะเกิดขึ้นในระยะหลังก็ตาม
- 6) ความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลาน ด้วยการบอกเล่าสืบต่อกันมาเป็นตำนาน การพาทำ ทดลองทำ และทำจริง คือการเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริง ทุก ๆ คนจะรู้วิธีการทำขนมกระยาสารทโดยเฉพาะอย่างยิ่งคนที่เป็นลูกผู้หญิง จะสังเกตและเรียนรู้จากครอบครัวและชุมชน
- 7) ความรู้ความสามารถในการปรับปรุงขนมกระยาสารท เพื่อให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ ทำการบรรจุหีบห่อให้สวยงาม สามารถส่งขายตามงานต่าง ๆ ที่ทางราชการจัดขึ้น มีการจำหน่ายที่แหล่งผลิต มีผู้มารับซื้อและส่งขายไปต่างประเทศ นอกจากนั้นยังทำเอกสารแนะนำประชาสัมพันธ รวมทั้งการเผยแพร่ในเว็บไซต์ www.ThaiTambon.com ด้วย



5. ภูมิปัญญาการทำเสื่อกก จังหวัดจันทบุรี เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษหลายชั่วอายุคน นานเกินกว่า 70 ปี หรือ 100 ปี ไม่ทราบแน่ชัดว่าบุคคลใดเป็นผู้ริเริ่มครั้งแรก นับตั้งแต่การปลูกต้นกก จนกระทั่งการทอเสื่อกกออกมาเป็นผืน เหตุผลของการทำเสื่อกกเป็นอาชีพ เนื่องจากการใช้เวลาว่างจากการทำนาทำเสื่อกกเพื่อใช้ในบ้านเรือนและโรงนา ประกอบกับพื้นที่บริเวณนั้นต้นกกเกิดขึ้นได้ดี เหมาะสภาพพื้นที่เหมาะแก่การเจริญเติบโต ต่อมาการทอเสื่อกกสามารถขายได้ดีจึงมีการพัฒนาการผลิตมาเรื่อย ๆ ปัจจุบันนี้การทำเสื่อกก นอกจากทำเพื่อใช้สอยแล้ว ยังทำเป็นของขวัญของที่ระลึก ของประดับตกแต่ง และของใช้เพื่อความสวยงามต่าง ๆ ทำให้ขายได้ในราคาดีทั้งกับคนไทยและชาวต่างประเทศ ชาวบ้านที่ทำเสื่อกกจึงสามารถประกอบเป็นอาชีพได้ตลอดทั้งปี ภูมิปัญญานี้ถือว่าเป็นภูมิปัญญาหนึ่งที่ใช้ภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น วัตถุดิบในท้องถิ่น ได้จากประสบการณ์ของคนในท้องถิ่น เพื่อใช้แก้ไขปัญหาคงของตนเอง ไม่ได้มีการเรียนรู้หรือรับความรู้ใหม่จากภายนอกชุมชน เว้นแต่การใช้เครื่องมือแรงและวัสดุ อุปกรณ์บางอย่างเท่านั้น

ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ ได้แก่

- 1) ความคิดริเริ่มในการประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพิ่มมูลค่าของทรัพยากร เช่น การใช้กกมาทำเสื่อ และผลิตภัณฑ์จากกก
- 2) การรู้จักปรับปรุงธรรมชาติ โดยการนำต้นกกและต้นปอมาปลูกในพื้นที่เพื่อเป็นวัตถุดิบ และใช้เส้นใยในการผลิตเสื่อกก และผลิตภัณฑ์จากกกรูปแบบต่าง ๆ
- 3) การรู้จักผสมผสานการประกอบอาชีพได้อย่างลงตัว โดยเริ่มตั้งแต่การปลูกต้นกก และต้นปอในแปลงนา ซึ่งต้องดูแลช่วงเวลาให้สัมพันธ์กับการดำนา การเก็บเกี่ยวข้าว และเมื่อเสร็จงานก็มาผลิตเสื่อกก ต้องใช้เวลาในการตัดกก จักกก ตากกก ซ้อมสีกก ทอกก แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบต่าง ๆ รวมไปถึงการจำหน่าย กล่าวโดยรวมแล้ว การทำนาและการทอเสื่อกก เป็นอาชีพคู่ผสมของชาวบ้าน
- 4) ความรู้ ความสามารถในการผลิตขั้นตอนต่าง ๆ เช่น
 - 4.1) ความรู้ ความสามารถในการปลูกต้นกก บำรุงรักษาจนสามารถตัดมาทำประโยชน์ได้
 - 4.2) ความรู้ ความชำนาญในการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือ (ทำฟืม) ซึ่งเป็นเทคโนโลยีชาวบ้านที่สำคัญในการทอเสื่อ
 - 4.3) ความรู้ ความชำนาญในการแปรรูปเสื่อให้เป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายมากกว่า 50 รูปแบบ มีลวดลายหลากหลาย ประณีต สวยงาม



4.3) การรู้จักใช้เครื่องทุ่นแรง วัสดุ และอุปกรณ์สมัยใหม่เข้ามาช่วยในการผลิต เช่น สี่ที่ใช้ข้อม โรงข้อมสี่ โรงทอ โรงอบแห้งกก ห้องแปรรูปสินค้า ห้องแสดงสินค้า ฯลฯ

5) ความคิดริเริ่มในการเปลี่ยนแปลงจากการทำเสื่อกกเพื่อใช้สอยในครัวเรือนอย่างเดิมมาเป็นการทำผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิดที่มีความประณีต สวยงาม เพื่อเป็นของประดับตกแต่งขายได้ราคาดีให้แก่ชาวไทยและชาวต่างประเทศ เช่น กระเป๋าสุภาพสตรี หมอนหนุน หมอนอิง รูปแบบต่าง ๆ แจกัน กล้องอเนกประสงค์ รองเท้า หมวก เบาะรองนั่ง ที่รองแก้ว ที่รองจาน ฯลฯ

6) ความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำเสื่อกก จากบรรพบุรุษไปสู่ผู้นุชนรุ่นต่อมาโดยการเล่า การสอน การพาทำ สังเกตและลงมือปฏิบัติจริง จนทำให้ภูมิปัญญานี้คงอยู่จนทุกวันนี้ ทั้งที่เป็นรูปแบบการถ่ายทอดในครัวเรือน ในครอบครัว และที่เป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ในระยะหลังอาจมีการสอนและการบรรยายในห้องอบรมบ้างตามกาลเทศะ

7) ความรู้ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีชาวบ้านปรับปรุงรูปแบบผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ ใช้ประโยชน์ได้มากขึ้นหลากหลาย ใช้ประดับตกแต่งก็ได้ มีการจัดตั้งกลุ่มเป็นองค์กรที่มีการบริหารงานเข้มแข็ง แสวงหาช่องทางการจำหน่ายและเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมทั้งเผยแพร่ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ www.ThaiTambon.com ด้วย

6. ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่ จังหวัดชลบุรี เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ มีตำนาน คำบอกเล่าที่แสดงถึงความเชื่อ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม และประเพณีอันดีงามที่เกี่ยวข้องกับการจักสานไม้ไผ่ แม้ว่าระยะหลังจะมีการปรับปรุงและดัดแปลงผลิตภัณฑ์การจักสานให้มีรูปแบบหลากหลายมากขึ้น แต่ยังมีพื้นฐานมาจากการจักสานแบบดั้งเดิมอยู่ เหตุผลของการเกิดภูมิปัญญานี้ เนื่องมาจากการประกอบอาชีพและดำรงชีวิตอยู่ในสมัยก่อนต้องมีภาชนะหรือสิ่งของสำหรับใส่ข้าวปลาอาหาร สิ่งของและเครื่องมือในการหาปลา จับสัตว์บก สัตว์น้ำ ชาวบ้านจึงคิดหาวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาสานเป็นภาชนะ กระบุง กระติบข้าว สุ่ม ไซ ลอบ ชะลอม และสิ่งอื่น ๆ ที่จำเป็นต้องใช้ วัสดุที่มีอยู่ในพื้นที่ หาได้ง่ายและมีความเหมาะสมที่สุดก็คือ ไม้ไผ่ ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่จึงเกิดขึ้นจากการไปตัดไม้ไผ่มาจักตอกและสานเป็นสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ และเมื่อไม้ไผ่เริ่มขาดแคลนหรือมีน้อยลง ชาวบ้านก็แสวงหาไม้ไผ่มาจากที่อื่น หรือปลูกขึ้นเอง ในด้านผลิตภัณฑ์ก็มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไปตามความต้องการของตลาด จากที่เคยสานเพื่อใช้ในการเกษตรกรรมและใช้ในครัวเรือน ก็มาเป็นการจักสานเพื่อเป็นเครื่องประดับ ตกแต่งเน้นความประณีต สวยงาม ทำข้อเสนอให้เล็กลง หรือทำให้ใหญ่ขึ้นเพื่อโชว์ และตีความหมายไปในทางที่เป็นมงคลหรือลงคาถาอาคม



ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ ได้แก่

- 1) มีคำบอกเล่าเป็นตำนานและความรู้ที่ถ่ายทอดเล่าต่อกันมาจากบรรพบุรุษซึ่งทำให้การจักสานไม้ไผ่มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของชาวบ้าน
- 2) เป็นความคิดริเริ่มและความรู้ของชาวบ้านในการใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ โดยการนำเอาไม้ไผ่มาผลิตเป็นสิ่งของเพื่อช่วยในการดำรงชีพ เช่น การปลูกข้าว การจับปลา ฯลฯ
- 3) ความรู้ความสามารถของชาวบ้านในการเลือกใช้ไม้ไผ่ชนิดต่าง ๆ จากสถานที่ต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับงานจักสานแต่ละประเภท เช่น ไม้สีนวล ไม้ไผ่สีสุก ไม้ไผ่ใส
- 4) ความรู้ ความสามารถของชาวบ้านในการปรับปรุงเปลี่ยนแปลง จากการจักสานไม้ไผ่เพื่อทำเป็นสิ่งของเครื่องใช้ในครัวเรือน โยนข้าว และในการจับสัตว์บก สัตว์น้ำ มาเป็นการจักสานไม้ไผ่ทำสิ่งของเครื่องใช้ที่สวยงาม ประณีต ใช้ประดับตกแต่ง และเป็นสิ่งของมงคล ทำให้สามารถขายได้ราคาดี เป็นที่ชื่นชอบของชาวไทยและชาวต่างประเทศ
- 5) ความรู้ ความสามารถของชาวบ้านในการผลิต มีการรวมกลุ่มผู้สนใจ มีการกำหนดรูปแบบของผลิตภัณฑ์ มีการแบ่งงานกันทำตามความถนัด มีการจัดหาวัสดุและอุปกรณ์ให้ มีการกำหนดพื้นที่ในการทำว่าจะทำที่ที่ทำการกลุ่มหรือนำกลับไปทำที่บ้าน มีการผลิตได้หลายรูปแบบ หลากหลายสีสันทันและลวดลาย เช่น การเป่าถือสตรีรูปแบบ ลวดลายและสีสันทันต่าง ๆ ชูชเขียนเมี่ยงคำไม้ไผ่ ตะกร้า ถาด ชูชผ้าสี กलोंต่าง ๆ ฯลฯ
- 6) ความรู้ความสามารถในกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาไปสู่อนุชนรุ่นหลัง โดยการสอนแบบพาทำ ฝึกสังเกต และลงมือปฏิบัติจริงในครอบครัว และการฝึกสอนอบรม มีรูปแบบทางการและกึ่งทางการในชุมชนและนอกชุมชน ทำให้ภูมิปัญญานี้ยังคงดำรงอยู่ต่อไป
- 7) ความรู้ ความสามารถของชาวบ้านในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ โดยการผลิตหลากหลายรูปแบบ สีสันทันและผลิตเพื่อให้ประณีต สวยงาม ใช้ในการประดับตกแต่งและเป็นมงคล ให้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างหลากหลาย ตามความประสงค์ของผู้ซื้อ จึงทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถจำหน่ายให้แก่คนไทยในสังคมเมืองและชาวต่างประเทศได้ในราคาดี มีการสั่งซื้อสินค้ามาอย่างสม่ำเสมอ นอกจากนั้นชาวบ้านยังรู้วิธีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลงานการจักสานด้วยวิธีการต่าง ๆ รวมทั้งเผยแพร่ลงในอินเทอร์เน็ตด้วย คือ เว็บไซต์ www.ThaiTambon.com ด้วย

7. ภูมิปัญญาการทำปลาสด จังหวัดสมุทรปราการ เป็นภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นจากประสบการณ์ใหม่เพื่อใช้แก้ไขปัญหาคาการทำนาของชาวอำเภอบางบ่อ ในระหว่างปี พ.ศ. 2493 - 2500 บุคคลที่ได้เป็นคนคิดคนแรกอาจจะเป็น นายพัน ตูเจริญ หรือ นายทิพย์ จันตะเทียน หรือบุคคลอื่นในชุมชน ไม่สามารถยืนยันได้อย่างแน่ชัด เพราะได้เกิดขึ้นในเวลาไล่เลี่ยกัน เหตุผลของการเกิดภูมิ



ปัญญานี้ เนื่องมาจากพื้นที่ที่เคยทำนาอยู่ก่อนเริ่มมีปัญหาโรคข้าวทำให้การทำนาไม่ได้ผล ประกอบกับในพื้นที่อำเภอบางบ่อมีปลาอยู่มากมาย ปลาชนิดหนึ่งที่มีอยู่ในพื้นที่คือ ปลาสลิด ซึ่งคนไม่นิยมบริโภค ปลาสลิดกัน แต่เป็นปลาที่มีมากและเจริญเติบโตได้ดี ชาวบ้านจึงได้นำปลาสลิดมาหมักเกลือ แล้วตากแดด ทำเป็นปลาสลิดตากแห้งเก็บไว้บริโภคได้นาน ต่อมาความคิดในการพัฒนาปลาสลิดตากแห้งก็เกิดขึ้น บางแห่งเรียกว่า “ปลาสลิดหอม” เมื่อคนนิยมปลาสลิดตากแห้งมากขึ้น ก็ทำให้เกิดความคิดและคิดค้นวิธีการเพาะพันธุ์และเลี้ยงปลาสลิดขึ้นในพื้นที่อำเภอบางบ่อ จนทำให้เป็นผลิตภัณฑ์ปลาสลิดมีชื่อเสียงในจังหวัดสมุทรปราการ และเป็นต้นตำหรับการเลี้ยงและทำปลาสลิดขยายไปสู่จังหวัดอื่น ทั้งทางด้านการเลี้ยงและการบริโภค ภูมิปัญญานี้เป็นการกำเนิดและคิดค้นโดยชาวชุมชนเอง เพื่อแก้ไขปัญหของชาวชุมชน ไม่ได้มีการอบรมหรือรับความรู้มาจากที่ใด แม้แต่ทางราชการ แต่เป็นภูมิปัญญาที่ได้รับถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ บางส่วนเกี่ยวกับการทำปลาหมักเกลือและตากแห้ง ซึ่งชาวบางบ่อได้นำมาดัดแปลงคิดค้นใหม่ ทำให้เป็นปลาสลิดหอม

ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ ได้แก่

- 1) ความรู้ ความสามารถ ในการล่อปลาสลิดจากแหล่งน้ำสาธารณะเข้ามาอยู่ในบ่อของตนเอง เพื่อเลี้ยงเป็นการหาประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น
- 2) ความรู้ ความสามารถ ในการเลี้ยงและการผลิตปลาสลิดหอม
 - 2.1) วิธีการเตรียมบ่อเพื่อเลี้ยงปลาสลิด ขุดบ่อ ตากบ่อ ปล่อยน้ำเข้าบ่อ
 - 2.2) วิธีการคัดเลือกสายพันธุ์ปลาสลิด เช่น พันธุ์ที่มีลายตามตัวจะโตเร็วกว่าพันธุ์ลายขวาง การผสมพันธุ์ข้ามบ่อ จะทำให้ได้พันธุ์ปลาที่ดีกว่า
 - 2.3) วิธีการหาอาหารให้ปลาโดยเลียนแบบธรรมชาติ คือ การตัดหญ้าให้เน่าตายในบ่อเพื่อจะได้มีลูกไรเกิดขึ้น แล้วปลาจะได้อาหารลูกไรอีกที วิธีการนี้เป็นภูมิปัญญาที่เกิดจากการสังเกตควายเคินเมื่อเหยียบขี้ไปบนหญ้า ก็จะทำให้หญ้าตาย เมื่อหญ้าตายก็จะทำให้มีลูกไรเกิดขึ้น ปลาเล็กปลาน้อยก็จะมากินลูกไรเป็นอาหาร วิธีการทำให้น้ำเป็นสีดำ เป็นสีชา หรือการเอาขี้ไก่มาใส่ในบ่อปลา ก็เพื่อให้เกิดลูกไร หรือแพลงตอนจะได้มีอาหารให้ปลาเล็ก ๆ (ลูกปลา)
 - 2.4) การรู้จักประดิษฐ์คิดทำเครื่องมือในการตัดหญ้า (ตัดเฉพาะปลายหญ้า) เค็มใช้มีดตัด ต่อมาได้้นำแหนบรดยนต์ไปตีให้เป็นมีดเรียกว่า “มีดหวด” เอาไว้หวด (ตัด) ขอดหญ้าให้ตายเหมือนอย่างที่ควายเคินขี้
 - 2.5) กรรมวิธีการผลิต เช่น เอาปลาขึ้นจากบ่อโดยการใช้รหัสดวิดขึ้นมา ปลาก็จะตกลงมา บางส่วนเลือกไปเพาะพันธุ์ แต่ส่วนใหญ่จะนำไปขายโดยการขังใส่รวมกันให้เต็ม เมื่อหายใจไม่ออกก็จะตาย เรียกว่า “อัดตาย” จากนั้นก็นำมาชำแหละ ตัดหัว ตัดไส้ ตัดหาง ตัดเกล็ด และ



ถอดเกลือดี นำไปใส่ถังหมักเกลือทิ้งไว้เพื่อให้น้ำเมือกและเลือดปลาออกให้หมด จะได้ไม่มีกลิ่นคาว ใช้ระยะเวลา 1 คืน ก็นำปลาตากแดด 2 แดด (2 วัน หรือ วันครึ่ง) พลิกปลากลับข้างทุกครั้งวัน จากนั้นนำปลาไปเข้าตู้เย็นไว้ 7 วัน เพื่อ “น็อกหนอน” ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่คิดค้น ทดลองได้เอง เนื่องจากโดยทั่วไปเมื่อเอาปลาไปตากแดดก็จะมีแมลงวันมาไข่ทิ้งไว้ ถ้าคนอื่นที่ไม่รู้วิธีการก็จะนำไปปรับประทานหรือขายต่อ แต่ถ้าไม่รับประทานภายใน 2-3 วัน ก็จะมีหนอนเกิดขึ้น (บางคนเมื่อเห็นว่าไม่มีหนอนเกิดขึ้น ก็จะตีความว่าปลาสดตากแห้งนี้ ผู้ผลิตได้ใส่สารบางอย่างเข้าไปซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค) การ “น็อกหนอน” ก็คือการนำปลาพร้อมด้วยไข่แมลงวันไปแช่เย็นทำให้ไข่แมลงวันไม่สามารถเจริญเติบโตและอยู่รอดได้ จึงไม่เกิดหนอนในเวลาต่อมา ซึ่งนับว่าเป็นภูมิปัญญาที่สำคัญอย่างหนึ่งที่ไม่ต้องไปพึ่งสารบางอย่างที่อาจเป็นสารพิษได้ จากนั้นก็นำปลาทากแห้งบรรจุกล่องเพื่อขาย ส่วนที่เหลือก็นำไปฝากห้องเย็นไว้เพื่อรอการขายให้มีปลาสดตากแห้งไว้บริโภคและขายได้ตลอดปี

3) การรู้จักการถ่ายทอดภูมิปัญญานี้ไปสู่ชุมชนรุ่นหลัง ตั้งแต่การเลี้ยงปลา การทำปลา การหมักเกลือ และตากแห้ง โดยวิธีการร่วมสังเกต ร่วมทำ พาทำ และลงมือปฏิบัติไปพร้อม ๆ กันจนสามารถทำได้ทุกคน

4) การประยุกต์ใช้ภูมิปัญญานี้ให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ โดยการทำปลาให้แห้งแล้วบรรจุหีบห่อให้สวยงามดูสะอาดออกจากถุงก่อนบรรจุเพื่อไม่ให้มีกลิ่นและมีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ตามงานต่าง ๆ ที่ทางราชการและเอกชนจัดขึ้น รวมทั้งเผยแพร่ทางอินเตอร์เน็ตด้วยที่เว็บไซต์ www.ThaiTampon.com ด้วย ทำให้สามารถส่งขายได้ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

8. ภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระตัก จังหวัดตราด เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ นับตั้งแต่การไปจับปลาจากทะเลการนำปลากระตักมาตากแห้ง ทำน้ำปลา ส่วนการนำปลากระตักมาปรุงรสเป็นภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นจากประสบการณ์ใหม่ในท้องถิ่น เพื่อแก้ไขปัญหาคาของตนเองและชุมชน เหตุผลเนื่องมาจากปลากระตักเป็นทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่มากมาย แต่มีมูลค่าต่ำเมื่อเปรียบเทียบกับปลาและสัตว์น้ำชนิดอื่น ชาวบ้านจึงนำมาทำเป็นน้ำปลาเพื่อให้เป็นอาหาร โปรตีนและเป็นเครื่องปรุงรสอาหารอย่างอื่น ก่อนที่จะนำออกไปทิ้ง ความคิดริเริ่มที่นำปลากระตักมาตากแห้งและปรุงรสส่งขายเกิดขึ้นมาทีหลัง เนื่องจากคนทั่วไปเห็นคุณค่าของปลากระตักที่ตัวเล็กสามารถกินได้ทั้งตัวมีโปรตีนและแคลเซียมสูง ในขณะที่เดียวกันชาวบ้านก็รู้จักคิดค้นผลิตภัณฑ์จากปลากระตักให้นำมาประทานมากขึ้น โดยการนำมาตากแห้ง ทอด อบและปรุงรสเป็นปลากระตักสามรส ปลากระตักสามรสชนิดโรยงา ปลาสมุนไพรร และ น้ำพริกปลากรอบพร้อมทั้งบรรจุหีบห่อให้สวยงามนำมารับประทานเมื่อคนทั่วไปได้รับประทานแล้วก็ชื่นชอบในรสชาติ อีกทั้งสะดวกในการพกพาไปในที่ต่าง ๆ



รับประทานเป็นของขบเคี้ยว ของกินเล่นก็ได้ เป็นกับแกล้มในวงสุราก็ได้ หรือเป็นกับข้าวก็ได้ จึงทำให้ได้รับความนิยม สามารถส่งขายให้แก่คนไทยและชาวต่างประเทศได้

ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ ได้แก่

1) ความรู้ ความสามารถ และความคิดริเริ่มในการนำทรัพยากรธรรมชาติที่มีมูลค่าต่ำ คือ ปลากระตักมาทำให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูงสามารถส่งขายทั้งในและต่างประเทศได้

2) ความรู้ ความสามารถในการออกเรือประมง เพื่อจับปลากระตัก ความสามารถในการคาดคะเนแหล่งปลาและปริมาณปลาที่มีอยู่ในทะเล การวางอวนล้อมจับปลา และรู้จักวิธีการดองเกลือกับน้ำแข็ง เพื่อไม่ให้ปลาน้ำเสียก่อนขึ้นฝั่ง

3) ความรู้ ความสามารถในการทำน้ำปลา การกำหนดส่วนผสมระหว่างปลา กับเกลือ ระยะเวลาในการหมัก การทำน้ำปลาน้ำที่หนึ่งและน้ำที่สอง

4) ความรู้ ความสามารถในการทำปลากระตักตากแห้ง ตั้งแต่การล้างปลา การคัปลาน้ำให้เดือด การช้อนปลาขึ้นเพื่อวางแผงตากแดด ระยะเวลาในการตากแดด และการเก็บรักษาเพื่อไม่ให้เน่า

5) ความรู้ ความสามารถในการปรุงรส ปลากระตักสามรส ปลากระตักสามรส ชนิดโรยงา ปลาสมุนไพโร และน้ำพริกปลากรอบ

5.1) การคิดค้น ทดลองหาสูตรหรือส่วนผสมน้ำจิ้ม ให้ได้รสชาติพอเหมาะ ซึ่งประกอบด้วย น้ำตาล น้ำส้ม เกลือ พริกไทย พริกป่น ผสมน้ำกับน้ำตาลไม่ให้เหนียวข้นจนเกินไป

5.2) กรรมวิธีการผลิตตั้งแต่การตากแห้ง คึ่งหัว ครีบ ทิ้งออกแล้วฉีกกลางตัวลงทอดด้วยน้ำมันปาล์ม เตรียมน้ำจิ้มลงกระทะ ผัดเข้ากับปลากรอบ 5 นาที แล้วนำเข้าตู้อบ 4 ชั่วโมง ตั้งอุณหภูมิ 85 องศาเซนติเกรด แล้วนำมาใส่ถุงบรรจุหีบห่อ หรือใส่ถุงใหญ่เพื่อขายส่ง

6) ความสามารถในการถ่ายทอดภูมิปัญญาไปสู่คนรุ่นหลัง โดยวิธีการฝึกสอนกันในครอบครัว ทำด้วยกัน เรียนรู้ด้วยการปฏิบัติจริง จนสามารถทำแทนกันได้

7) ความสามารถในการทำผลิตภัณฑ์ให้ปรับตัวเข้ากับสังคมสมัยใหม่ โดยการปรุงแต่งรสชาติให้เหมาะสม การบรรจุหีบห่อที่ดึงดูดใจ การนำออกจำหน่ายในงานต่าง ๆ ที่ทางราชการและเอกชนจัดขึ้น ทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมทั้งมีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ทางเว็บไซต์ www.ThaiTambon.com ด้วย

9. ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่หุ้มเชรามิค จังหวัดสระแก้ว เป็นภูมิปัญญาที่มีพื้นฐานสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ (แต่เป็นบรรพบุรุษที่อพยโยกย้ายมาจากจังหวัดขอนแก่นมาอาศัยอยู่ในพื้นที่



จังหวัดสระแก้ว) ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่ได้ถ่ายทอดสืบต่อกันมาหลายชั่วอายุคน แรกเริ่มการทำจักสานไม้ไผ่ไม่มีเหตุผลมาจากการประดิษฐ์สิ่งของเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน โดยใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่นที่หาได้ในสมัยนั้น คือ ไม้ไผ่ นำมาจักสานตะกร้า กระด้ง กระบุง กระติบข้าว และผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เป็นการพึ่งพิงธรรมชาติให้มีสิ่งของใช้ในครัวเรือน ต่อมาเมื่อมีผู้สนใจและต้องการมากขึ้น จึงผลิตเพื่อขายเป็นอาชีพเสริมที่สร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว การจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิคได้เกิดขึ้นเมื่อ คาสี และยายแก้วได้ลองทำเซรามิคโดยใช้ดินเหนียวปั้นเป็นรูปทรง นำไปเผาแล้วนำมาสานไม้ไผ่ล้อมรอบ ต่อมายายแก้วอายุมากขึ้นสายตาไม่ค่อยดี จึงได้ถ่ายทอดความรู้นี้ให้แก่หลาน คือ นางมุก ชื่อศักดิ์ ซึ่งมีใจรักชอบงานจักสานนี้มาก นางมุก ชื่อศักดิ์ ได้มีโอกาสอบรมการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิคเพิ่มเติมที่มหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี จากนั้นได้นำความรู้มาเผยแพร่ให้แก่เพื่อนบ้านและประชาชนในละแวกใกล้เคียง ทำให้สามารถผลิตผลงานที่ประณีต สวยงาม สามารถขายได้ทั้งในประเทศและส่งออกต่างไปต่างประเทศ ก่อให้เกิดรายได้แก่ประชาชนที่มาร่วมงานจักสานนี้ โดยได้ก่อตั้งเป็นกลุ่มจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิคขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2541

ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ ได้แก่

- 1) เป็นภูมิปัญญาที่มีพื้นฐานมาจากบรรพบุรุษ ที่ทำการจักสานไม้ไผ่ธรรมดา และจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิคที่ทำจากดินเหนียวปั้นแล้วเผาไฟ ผสมผสานกับความรู้ใหม่ที่ได้รับการอบรมเพิ่มเติมจากทางราชการ
- 2) ภูมิปัญญานี้เริ่มต้นมาจาก นางมุก ชื่อศักดิ์ ซึ่งเป็นผู้ที่มีใจรักและมีความผูกพันกับงานจักสานไม้ไผ่ เพราะเป็นวิชาความรู้ที่ยายได้มอบให้เป็นมรดกตกทอดสืบต่อกันมา และได้กำชับให้สืบสานงานจักสานนี้จนกว่าชีวิตจะหาไม่
- 3) ภูมิปัญญานี้มุ่งเน้นความสัมพันธ์ในครอบครัวและชุมชน โดยใช้การจักสานนี้เป็นแหล่งหารายได้ ต้องการให้ลูกหลานมีรายได้ในชุมชน ไม่ต้องการให้ออกไปทำงานที่อื่น เมื่อลูกหลานได้อยู่กันอย่างพร้อมหน้า พร้อมตา ครัวครวก็อบอุ่น ความรัก ความสามัคคีในชุมชนก็เกิดขึ้น
- 4) ภูมิปัญญานี้มีลักษณะพิเศษ คือ นอกจากจะผสมผสานกันระหว่างความรู้ ความชำนาญที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ กับความรู้ใหม่ที่ได้รับการอบรมเพิ่มเติมจากทางราชการแล้วยังเป็นการผสมผสานกันระหว่างกลุ่มคนในชุมชนที่ต่างครอบครัวได้อพยพโยกย้ายมาจากหลายจังหวัดทางภาคอีสานและภาคอื่นบางส่วนมาอาศัยรวมกันอยู่ในชุมชนแห่งนี้ ซึ่งถือว่าเป็นชุมชนใหม่ ทำให้ความรู้ ความสามารถเดิมที่ติดมากับถิ่นฐานเดิมเข้ามาผสมผสานด้วย



5) ความรู้ความสามารถในการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้เข้ากับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น เดิมเคยไปตัดไม้จากป่าสงวนมาทำ ต่อมาทางการสั่งห้าม ชาวบ้านก็ปลูกเอง หรือการเปลี่ยนจากไม้ไผ่ที่สุดที่เคยทำมาก่อนมาเป็นไม้ไผ่หนวล แม้จะต้องไปซื้อมาจากต่างถิ่นก็ตาม เนื่องจากคุณสมบัติของไม้มีคุณภาพและความเหมาะสมมากกว่า

6) การรู้จักปรับเปลี่ยนแนวคิดและวัตถุประสงค์ของการจักสานใหม่ จากเดิมที่เคยจักสานไม้ไผ่เพื่อเป็นสิ่งของเครื่องใช้ในครัวเรือน มาเป็นการจักสานงานที่ละเอียด มีลวดลายประณีต สวยงามเพื่อเป็นของประดับตกแต่งและของที่ระลึกไม้เน้นการนำไปใช้งาน

7) การรู้จักประดิษฐ์คิดค้น เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ หรือหาซื้อใหม่ เพื่อเป็นเครื่องช่วยในการจักสานให้รวดเร็วและมีคุณภาพมากขึ้น เช่น เคา້ย้อม เครื่องรีดดอก เคา์อบ เครื่องเจียรเหล็กให้แหลม เครื่องตัดข้อ เคา์ดัมสแตนเลส การเคลือบด้วยสติกเกอร์ ฯลฯ

8) ความรู้ ความชำนาญในการผลิต ซึ่งมีขั้นตอนต่าง ๆ เช่น ขั้นตอนการทำให้ไม้ไผ่เพื่อทำดอก ขั้นตอนเตรียมดอกไม้ไผ่สำหรับสาน ขั้นตอนทำดอกกลม ขั้นตอนทำดอกสี่ ขั้นตอนขึ้นภาชนะ ขั้นตอนขึ้นลายดอก และขั้นตอนเก็บงาน เป็นต้น

9) ความรู้ในสิ่งใหม่ๆ ที่พัฒนาขึ้นจากเดิมที่เคยทำ เช่น เดิมเคยใช้สีจากธรรมชาติ สีมะเกลือ ปัจจุบันใช้สีสำเร็จที่ซื้อมาข้อมไม้ได้ทุกสี เดิมเคยปั่นดินเหนียวเผาไฟเป็นเซรามิค ปัจจุบันนี้หาเลือกซื้อแบบไหนก็ได้มาสานหุ้ม เดิมเคยใช้ลายไทย ปัจจุบันนี้ใช้ลายดอกแก้วหรือลายอะไรก็ได้จากหนังสือ เดิมไม่เคยดัดไม้ปัจจุบันมีการดัดไม้ สิ่งใหม่อีกอย่างหนึ่งก็คือ การเคลือบด้วยแลคเกอร์และอื่นๆ อีกหลายอย่าง

10) ความรู้ ความสามารถในการทำงานกลุ่ม บริหารกลุ่ม และแบ่งงานกันทำเป็นแผนกต่าง ๆ เช่น แผนกจักสานจะสานขึ้นต้นและสานตามความชำนาญของสมาชิก แผนกจัดซื้อ แผนกบริการการจัดจำหน่าย แผนกการแสดงและการออกร้าน

11) ความรู้ ความสามารถในการถ่ายทอดภูมิปัญญาไปสู่อนุชนรุ่นหลัง โดยการที่ชาวบ้านได้มาฝึกหัด ทดลองทำ และทำจริงในที่ทำการกลุ่มหรือนำไปฝึกทำที่บ้านเป็นการพาทำ เรียนรู้โดยการทำจริง เป็นการหารายได้ไปด้วย สมาชิกกลุ่มที่ทำเป็นแล้วก็จะสอนให้คนที่ยังทำไม่เป็นได้ฝึกทำ นอกจากนั้นยังมีการอบรมผู้สนใจอย่างเป็นทางการและกึ่งทางการ ทั้งในสถานที่และนอกสถานที่ รวมทั้งมีผู้มาศึกษาดูงานด้วย

12) ชาวบ้านรู้จักการประยุกต์ภูมิปัญญาให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ได้เป็นอย่างดี โดยการคิดริเริ่มรูปแบบใหม่ๆ ให้มีมากขึ้น หลากหลายมากขึ้น มีลวดลายให้เลือกมากขึ้น มีความละเอียด ประณีต สวยงาม จนมีผู้สนใจสั่งซื้อเป็นจำนวนมาก สามารถจำหน่ายได้ทั้งในประเทศ



และต่างประเทศ มีการออกงานตามที่ทางราชการและเอกชนจัดขึ้น มีวิธีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์
หลายอย่าง รวมทั้งอินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ www.ThaiTambon.com

เปรียบเทียบลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาทั้ง 9

1. ที่มาและกระบวนการก่อกำเนิดภูมิปัญญา

ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตสินค้าชุมชน หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ทั้ง 9 มีที่มาและ
กระบวนการก่อกำเนิดจาก 3 ส่วน คือ 1) สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ 2) เกิดจากประสบการณ์ใหม่ใน
ชุมชนเพื่อแก้ไขปัญหาของชุมชนเอง และ 3) เกิดจากความรู้ใหม่ที่ได้รับการอบรมเพิ่มเติมจากทาง
ราชการหรือภาคเอกชนบางส่วน ซึ่งมีการผสมผสานกัน ดังแสดงในตารางต่อไปนี้



ตารางที่ 5.1 : ที่มาและกระบวนการก่อกำเนิดภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชื่อภูมิปัญญา (จังหวัด)	ที่มาและกระบวนการก่อกำเนิด		
	จากบรรพบุรุษ	ประสบการณ์ใหม่ในชุมชน	ความรู้ใหม่จากการ อบรม
1. การแกะสลักไม้ไผ่ (จ. นครนายก)	-	√	-
2. การทำทองเหลืองสาน (จ. ฉะเชิงเทรา)	-	√	-
3. การทำทุเรียนทอดกรอบ (จ. ระยอง)	-	√	√
4. การทำขนมกระยาสารท (จ. ปราจีนบุรี)	√	-	-
5. การทำเสื่อกก (จ. จันทบุรี)	√	-	-
6. การจักสานไม้ไผ่ (จ. ชลบุรี)	√	-	√
7. การทำปลาสด (จ. สมุทรปราการ)	-	√	-
8. การทำผลิตภัณฑ์จาก ปลากระตัก (จ. ตรัง)	√	√	-
9. การจักสานไม้ไผ่ หุ้มเซรามิก (จ. สระแก้ว)	√	-	√

จากตารางที่ 5.1 แสดงให้เห็นว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษได้แก่ การทำขนมกระยาสารท การทำเสื่อกก การจักสานไม้ไผ่ การทำผลิตภัณฑ์จากปลากระตัก และการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก ซึ่งการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระตักมีส่วนผสมระหว่างภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษกับ



ภูมิปัญญาจากประสบการณ์ในชุมชนเพื่อแก้ไขปัญหาของตนเอง ส่วนการจัดงานไม้ไผ่หุ้มเซรามิกมีส่วนผสมระหว่างภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษกับภูมิปัญญาที่ได้จากการอบรมเพิ่มเติมจากทางราชการ ซึ่งถือว่าเป็นความรู้ใหม่อย่างหนึ่ง ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกิดจากประสบการณ์ใหม่ในชุมชนเพื่อแก้ไขปัญหาของตนเอง ได้แก่ การแกะสลักไม้ไผ่ การทำทองเหลืองสาน การทำทุเรียนทอดกรอบและการทำปลาสด ซึ่งการทำทุเรียนทอดกรอบเป็นภูมิปัญญาที่ผสมผสานกันระหว่างประสบการณ์ใหม่ในชุมชนกับการได้รับการอบรมเรียนรู้เพิ่มเติมจากทางราชการและเอกชน

2. ฐานความคิดและเหตุผลความจำเป็น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นทั้ง 9 เรื่อง มีฐานความคิดและเหตุผลความจำเป็นในการเกิด ในการดำรงอยู่และพัฒนาจาก 3 ส่วน คือ 1) การอนุรักษ์และสืบทอดศิลปวัฒนธรรมอันดีงาม 2) การใช้ประโยชน์ทรัพยากรและเพิ่มมูลค่าของทรัพยากรธรรมชาติให้สูงขึ้น และ 3) การสร้างรายได้และการมีงานทำให้แก่ครอบครัวและชุมชน ซึ่งอาจจะเป็นการผสมผสานกันและต่อเนื่องกัน ดังแสดงในตารางต่อไปนี้



ตารางที่ 5.2 : ฐานความคิดและเหตุผลความจำเป็นในการเกิด การดำรงอยู่
และการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชื่อภูมิปัญญา (จังหวัด)	ฐานความคิด เหตุผลความจำเป็นในการเกิด ดำรงอยู่ และพัฒนา		
	การอนุรักษ์และสืบ ทอดศิลปวัฒนธรรม	การใช้ประโยชน์และ เพิ่มมูลค่าทรัพยากร	การสร้างรายได้ให้แก่ ครอบครัว / ชุมชน
1. การแกะสลักไม้ไผ่ (จ. นครนายก)	-	✓	✓
2. การทำทองเหลืองสาน (จ.ฉะเชิงเทรา)	-	✓	✓
3.การทำทุเรียนทอดกรอบ (จ. ระยอง)	-	✓	✓
4.การทำขนมกระยาสาธ (จ. ปราจีนบุรี)	✓	-	✓
5. การทำเสื่อกก (จ. จันทบุรี)	✓	✓-	✓
6. การจักสานไม้ไผ่ (จ. ชลบุรี)	✓	-	✓
7. การทำปลาสด (จ. สมุทรปราการ)	-	✓	✓
8. การทำผลิตภัณฑ์จาก ปลากระตัก (จ. ตรัง)	-	✓	✓
9. การจักสานไม้ไผ่ หุ้มเซรามิค (จ. สระแก้ว)	✓	-	✓

จากตารางที่ 5.2 แสดงให้เห็นว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีฐานความคิดและเหตุผล ความ
จำเป็น มาจากการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและการสืบทอดศิลปวัฒนธรรม ประเพณี ได้แก่ การทำขนม



กระดาษสา การทำเสื่อกก การจักสานไม้ไผ่ และการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค นอกจากนี้ ภูมิปัญญาการทำเสื่อกกยังมีฐานความคิดมาจากการใช้ประโยชน์และการเพิ่มมูลค่าของทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นผสมผสานอยู่ด้วย ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีฐานความคิดมาจากการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรและเพิ่มมูลค่าของทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นได้แก่ การแกะสลักไม้ไผ่ การทำทองเหลืองสาน การทำทุเรียนทอดกรอบ การทำพลาสติก และการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระดี่ ซึ่งภูมิปัญญาทั้ง 9 ต่างก็มีความคิดสุดท้ายมาจากการสร้างรายได้และการมีงานทำให้แก่ครอบครัว ชุมชน เพราะเป็นภูมิปัญญาเกี่ยวกับการผลิตสินค้าเพื่อการจำหน่ายในประเทศและส่งออกต่างประเทศ สอดคล้องกับแนวทางของโครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ที่ต้องการให้เกิดภูมิปัญญาไทยสู่สากลและตลาดโลก

3. กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ภูมิปัญญาท้องถิ่นทั้ง 9 มีกระบวนการถ่ายทอดและสืบต่อกันมา โดยการเล่าเรื่อง การสอนให้ฝึกทำ การลงมือปฏิบัติจริง (Learning by Doing) จากครอบครัวหรือชุมชนไปสู่บุตรหลาน เพราะเป็นภูมิปัญญาทางด้านฝีมือและทำด้วยมือ (Handmade) ซึ่งต้องใช้เวลานาน ใช้ความตั้งใจ มีใจรักและใช้ความเพียรพยายามมากเป็นพิเศษ สอดคล้องกับผลงานของนักวิชาการต่าง ๆ ที่กล่าวไว้ในบทที่ 2 อย่างไรก็ตาม ยังมีภูมิปัญญา 5 ภูมิปัญญาที่มีการสืบทอด โดยใช้วิธีการฝึกอบรม แบบเป็นทางการและกึ่งทางการเข้ามาร่วมผสมผสาน ถึงแม้ว่าจะได้ผลน้อยกว่าวิธีการแบบแรกก็ตาม ได้แก่ ภูมิปัญญาการแกะสลักไม้ไผ่ ภูมิปัญญาการทำทุเรียนทอดกรอบ ภูมิปัญญาการทำเสื่อกก ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่ และภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะต่อประชาชนผู้ผลิตสินค้าชุมชน

1.1 ประชาชนทั่วไปและประชาชนผู้สนใจจะผลิตสินค้าชุมชน ควรต้องให้ความสนใจอ่านและศึกษาถึงที่มา การก่อกำเนิดภูมิปัญญา แรงบันดาลใจของผู้ผลิตสินค้าคนแรก หรือกลุ่มแรกที่ประสบความสำเร็จ จนผลิตสินค้าส่งออกทำรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน จนสร้างงาน สร้างรายได้ที่ดีเพื่อที่จะได้นำมาเป็นแบบอย่างของการผลิตสินค้าชุมชน หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์

1.2 ประชาชนผู้ผลิตสินค้าชุมชนทั้ง 9 ควรจะต้องศึกษาประเด็นสำคัญทางภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อนำมาใช้โฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้า โดยการเลือกประเด็นที่มีลักษณะเด่น ๆ ที่จะ



สามารถดึงดูดใจลูกค้าได้ อันจะเป็นวิธีการสร้างมูลค่าของสินค้าอย่างหนึ่ง ซึ่งอาจจะเลือกใช้ประเด็นทางศิลปวัฒนธรรม ประเพณี และมรดกตกทอดอันเก่าแก่ จากบรรพบุรุษก็ได้ หรือประเด็นการค้นพบภูมิปัญญาจากประสบการณ์ใหม่ในชุมชนก็ได้

1.3 ประชาชนผู้ผลิตสินค้าชุมชน ควรจะแสวงหาวิธีการนำภูมิปัญญาดั้งเดิมหรือที่ค้นพบใหม่มาพัฒนาและปรับใช้กับภูมิปัญญาสมัยใหม่อย่างต่อเนื่อง ไม่หยุดนิ่ง เช่น ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่มาช่วยเพิ่มคุณภาพและปริมาณการผลิต การผลิตสินค้าได้หลายรูปแบบที่ทันสมัยตรงกับความต้องการของตลาด รวมทั้งการบรรจุหีบห่อที่สวยงาม คู่มือด้วย

1.4 ประชาชนผู้ผลิตสินค้า เมื่อได้พัฒนาสินค้ารูปแบบต่าง ๆ และรูปแบบใหม่ ๆ แล้ว ควรที่จะไปดำเนินการจดลิขสิทธิ์ทางปัญญาด้วย เพื่อจะไม่เสียเปรียบต่อผู้ที่นำไปลอกเลียนแบบ แล้วอ้างว่าเป็นลิขสิทธิ์ของตนเอง

1.5 ประชาชนผู้ผลิตสินค้าชุมชน ควรจะต้องรักษาคุณภาพของสินค้าให้ได้มาตรฐาน ไม่ควรนำสินค้าที่ด้อยคุณภาพออกจำหน่าย เพราะจะส่งผลให้เสื่อมเสียชื่อเสียงต่อส่วนรวม ทำให้ภูมิปัญญาไทยไม่น่าเชื่อถือไว้ใจ สินค้าถูกส่งกลับ ความมั่นคงในระยะยาวของสินค้าชุมชนจึงไม่เกิดขึ้น

1.6 ประชาชนผู้ผลิตสินค้าชุมชน ควรจะบันทึกข้อมูลการผลิตด้วยกล้องถ่ายภาพวีดิทัศน์ หรือ กล้องบันทึกภาพชนิดต่าง ๆ ให้ละเอียดครบทุกขั้นตอน เพื่อประโยชน์ในการถ่ายทอดภูมิปัญญาไปสู่อนุชนรุ่นหลัง ให้ได้ในปริมาณมาก ๆ และครบถ้วนทุกมิติ ทุกขั้นตอน เนื่องจากภูมิปัญญาหลายอย่างเป็นงานฝีมือ ทำด้วยมือ ต้องใช้เวลานานและความชำนาญมาก ๆ วิธีการเดิมที่ใช้แบบ ครูพักลักจำ สังเกต พาทำ และลงมือทำจริงแบบเดิม อาจจะไม่เพียงพอ

1.7 ประชาชนผู้ผลิตสินค้าชุมชน ควรจะปรับเปลี่ยนทัศนคติจากการรับความช่วยเหลือจากทางราชการมาเป็น การคิดแก้ไขปัญหาด้วยตนเอง ด้วยภูมิปัญญาของตนเองหรือด้วยภูมิปัญญาของบรรพบุรุษผสมผสานกับภูมิปัญญาสมัยใหม่ โดยที่ทางราชการจะเป็นผู้ให้การสนับสนุนและส่งเสริม

2. ข้อเสนอแนะต่อทางราชการและเอกชนที่เกี่ยวข้อง

2.1 ทางราชการและองค์กรเอกชนที่เกี่ยวข้อง ควรจะสนับสนุนและส่งเสริมในทุกเรื่องทุกมิติของภูมิปัญญา เพื่อนำมาพัฒนาและผลิตเป็นสินค้าชุมชนอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ ทั้งระยะสั้นและระยะยาว โดยพิจารณาพื้นฐานเดิมของชุมชน ซึ่งพื้นฐานเดิมของชุมชนมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่แตกต่างกันตามต้นทุนเดิมและสภาพแวดล้อมชุมชนนั้น

2.2 ทางราชการควรเป็นผู้ที่ไปกระตุ้น เป็นพี่เลี้ยง เป็นผู้สนับสนุน ส่วนประชาชนเป็นผู้ริเริ่มและลงมือปฏิบัติเพื่อแก้ปัญหาของตนเอง



2.3 ทางราชการควรช่วยในด้านการประชาสัมพันธ์สินค้า ทั้งในและต่างประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับต่างประเทศ ควรให้มืออย่างต่อเนื่อง เช่น การจัดงานภูมิปัญญาไทยสู่สากลที่เมืองทองธานี ควรจัดเพิ่มตามเมืองและจังหวัดต่าง ๆ ที่มีชาวต่างประเทศไปท่องเที่ยวมาก ๆ อันได้แก่ ภูเก็ต พัทยา เกาะสมุย เชียงใหม่ ฯลฯ

2.4 ทางราชการควรช่วยเหลือในเรื่องช่องทางการตลาด โดยให้สามารถเข้าถึงแหล่งจำหน่ายได้โดยตรง พยายามตัดพ่อค้าคนกลางออกให้มากที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ เพราะมักจะเอาเปรียบผู้ผลิต และทำให้สินค้าแพงขึ้น ไปอีก ทำให้ขายได้น้อยและได้ช้า

2.5 ทางราชการควรช่วยเหลือในด้านเงินทุนหมุนเวียน จัดหาเครื่องมือ อุปกรณ์ วัสดุคิป วัสดุ ตลอดจนต้นทุนการผลิต การขนส่งต่าง ๆ ให้ถูกลง ทั้งนี้เพื่อให้ประชาชนผู้ผลิตสามารถขึ้นอยู่ได้ผลิตได้จำนวนมาก ๆ มีคุณภาพดีและขายได้ทันตามคำสั่งซื้อ

2.6 ทางราชการควรวางวิธีการตรวจสอบคุณภาพของสินค้าให้ได้มาตรฐานเพียงพอต่อการจำหน่าย เพราะถ้าให้ผู้ผลิตด้วยกันตรวจสอบสินค้าเองก็จะทำให้ไม่ได้เป็นมาตรฐาน อันเดียวกัน ควรดูที่คุณภาพทางชิ้นงาน คุณภาพคน และการสร้างงานในท้องถิ่นมากกว่าการดูที่ขอดีซื้อ ขอดขาย เพียงอย่างเดียวเพราะจะทำให้ค่อยคุณภาพในที่สุด โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้าส่งออกสู่ต่างประเทศ ถ้าคุณภาพไม่ได้มาตรฐานก็จะทำให้เสื่อมเสียต่อสินค้าประเภทเดียวกันทั้งหมดในระยะยาว

2.7 ทางราชการควรตรวจสอบความจริงในกลุ่มผู้ผลิตเพราะมีบางกลุ่มไม่ได้เกิดจากภูมิปัญญาดั้งเดิม หรือภูมิปัญญาจากประสบการณ์ใหม่ในท้องถิ่น มาผลิตสินค้าชุมชน แต่เป็นกลุ่มคนกลางที่รับซื้อสินค้ามาจำหน่าย หรือเป็นกลุ่มที่เพิ่งฝึกหัดทำ หรือทำสินค้าเป็นการบังหน้าบางส่วนเท่านั้น แต่มีความสัมพันธ์ที่ดีกับทางราชการทำให้การขอรับการสนับสนุนส่งเสริมจากทางราชการได้ เช่น การขอ อย. ขอบาร์โค้ด ขอสถาน ขอนเงินทุน รวมไปถึงการประกวดผลิตภัณฑ์ได้ชนะเลิศ 5 ดาว ส่วนกลุ่มที่เป็นสินค้าที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่แท้จริงซึ่งเป็นสินค้าหรับในท้องถิ่นไม่ได้รับการสนับสนุนและไม่ได้รับความเป็นธรรมในกลุ่มผู้ผลิต อาจเกิดความท้อถอยและเสื่อมโทรมลงไปในพื้นที่

3. ข้อเสนอแนะต่อนักวิชาการเพื่อการวิจัยในอนาคต

นักวิชาการสามารถทำวิจัยเพิ่มเติมต่อยอดงานวิจัยนี้โดยมีประเด็นดังนี้

3.1 นักวิชาการควรเลือกศึกษาวิจัยภูมิปัญญาบางเรื่องที่น่าสนใจในเชิงลึก เพราะยังมีภูมิปัญญาหลายอย่างที่มีความลึกซึ้งมีเหตุผลความเป็นมาของการก่อเกิดที่น่าสนใจ เมื่อศึกษาแล้วก่อให้เกิดแรงบันดาลใจต่อการเกิดภูมิปัญญาอื่น ๆ และเป็นภูมิปัญญาที่นำมาใช้ประโยชน์ได้จริงในอนาคตที่ดีมาก อย่างคาดไม่ถึง ซึ่งในจังหวัดหนึ่งจะมีอยู่หลายประเภทของภูมิปัญญา แต่ละประเภทก็มี



หลายชนิด หลายภูมิปัญญาที่นักวิชาการจะเลือกศึกษาได้ โดยใช้แนวคิดและวิธีการคล้ายคลึงหรือแตกต่างจากงานวิจัยนี้ได้

3.2 นักวิชาการควรเลือกศึกษาวิจัยภูมิปัญญาท้องถิ่นในภาคกลางฝั่งตะวันออกในภาพรวม เป็นแบบกว้าง ๆ ได้หลายภูมิปัญญา ซึ่งอาจจะศึกษาลงไปในเชิงลึกได้ แต่ก็ทำให้เห็นภาพรวมของภูมิปัญญาทั้งหมดภาคตะวันออกได้ อย่างไรก็ตาม ควรจะเน้นไปที่ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการผลิตสินค้าชุมชน หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ เพราะว่ามีโอกาสที่จะพัฒนาไปสู่ตลาดโลก สามารถนำรายได้เข้ามาสู่ประเทศไทยได้

3.3 นักวิชาการควรเลือกศึกษาวิจัยภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการผลิตสินค้าชุมชน โดยเลือกเอาเฉพาะภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษมาศึกษาในเชิงลึก โดยไม่คำนึงถึงการจกระดับของผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ว่าอยู่ในระดับ 5 ดาว หรือไม่ก็ตาม ซึ่งจะทำให้เกิดความภาคภูมิใจในการระลึกถึง ศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม อันติงามของบรรพบุรุษและยังเป็นภูมิปัญญาที่นำมาปรับใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยได้ด้วย



บรรณานุกรม

กรมการพัฒนาชุมชน. คู่มือการดำเนินงานหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ : ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับ
โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์. กรุงเทพฯ : บริษัท เอ ที เอ็น โปรดักชั่น จำกัด, 2546.

กรมการพัฒนาชุมชน. คู่มือการดำเนินงานหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ : การคัดสรรสุดยอดหนึ่ง
ตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์. กรุงเทพฯ : บริษัท เอ ที เอ็น โปรดักชั่น จำกัด, 2546.

กรมการพัฒนาชุมชน. บันทึกนักพัฒนา 2546. กรุงเทพฯ : บริษัท เอ ที เอ็น โปรดักชั่น จำกัด,
2546

กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. การเลี้ยงปลาสด. โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์
การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด, ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์.

การเคหะแห่งชาติ. แนวทางการดำเนินโครงการ “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” กระทรวง
อุตสาหกรรม. (เอกสารอัดสำเนา), 2543.

กิตติพิศ ศิริสูตร. การนำภูมิปัญญาชาวบ้านมาใช้ในการพัฒนาหลักสูตรระดับท้องถิ่นตาม
หลักสูตรประถมศึกษา พุทธศักราช 2521 ในโรงเรียนร่วมพัฒนาการใช้หลักสูตร สังกัด
สำนักงานการประถมศึกษา จังหวัดสุพรรณบุรี. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต,
สาขานิเทศการศึกษาและพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตวิทยาลัย. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2537

โกมุท กล่อมสุข. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำเสื่อกก จังหวัดจันทบุรี. สัมภาษณ์, 18 กันยายน 2547

เกลี้ยง ธรรมประทีป. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำทองเหลืองสาน จังหวัดฉะเชิงเทรา. สัมภาษณ์,
7 ตุลาคม 2547.

ขนิษฐา ศรีรัตน์. แหล่งความรู้และกระบวนการจัดการแหล่งความรู้ในชุมชน. วิทยานิพนธ์

ปริญญาศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการศึกษานอกระบบ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2538.

ไข่มขวัญ จันตะเทียน. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำพลาสติก จังหวัดสมุทรปราการ. สัมภาษณ์,
20 พฤศจิกายน 2547.

ขวัญยืน นิธิธีรวรรณ. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง. สัมภาษณ์,
17 กันยายน 2547.

ขวัญเรียม อินเขต. ประธานกลุ่มสตรีทำขนมกระยาสารท จังหวัดปราจีนบุรี. สัมภาษณ์,
9 พฤศจิกายน 2547.

คณะกรรมการอำนวยการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์แห่งชาติ. หนึ่งปี หนึ่งตำบล หนึ่ง
ผลิตภัณฑ์. กรุงเทพฯ : สำนักนายกรัฐมนตรี, 2545.

คมกริช บริบูรณ์. ผู้รู้เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่ จังหวัดชลบุรี. สัมภาษณ์, 29 สิงหาคม 2547.

คำภา สังข์ชัยภูมิ. ผู้รู้เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค จังหวัดสระแก้ว. สัมภาษณ์,
14 ตุลาคม 2547.

จเด็จ อินสว่าง. การดำเนินงาน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” กระทรวงมหาดไทย.
(เอกสารอัครสานนา), 2543.

จารุวรรณ ธรรมวัตร. “การถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านอีสาน” ในทิศทางของหมู่บ้านไทย.
กรุงเทพฯ : หมู่บ้าน, 2531.

จักรวาล จันตะเทียน. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำพลาสติก จังหวัดสมุทรปราการ. สัมภาษณ์,
8 ตุลาคม 2547.

จินดา วัฒนะไมตรี. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระดัก จังหวัดตราด. สัมภาษณ์,
19 กันยายน 2547.

เฉลิม จิตตรง และสมพร จิตตรง. ผู้รู้เกี่ยวกับการแกะสลักไม้ไผ่ จังหวัดนครนายก. สัมภาษณ์,

14 สิงหาคม 2547.

ชอุ่ม พิผ่านนอก. ผู้รู้เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิค จังหวัดสระแก้ว. สัมภาษณ์,

28 ตุลาคม 2547.

คู่ มีรส. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำเสื่อกก จังหวัดจันทบุรี. สัมภาษณ์, 13 พฤศจิกายน 2547.

แดง รอดคร. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำขนมกระยาสาธ จังหวัดปราจีนบุรี. สัมภาษณ์,

9 มกราคม 2548.

ถวิล ธรรมประทีป. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำทองเหลืองสาน จังหวัดฉะเชิงเทรา. สัมภาษณ์,

12 พฤศจิกายน 2547.

ถวิล อเนก. ผู้รู้เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่ จังหวัดชลบุรี. สัมภาษณ์, 12 ตุลาคม 2547.

ทรงศิริ สาประเสริฐ. ลักษณะการถ่ายทอดความรู้ของภูมิปัญญาชาวบ้าน. วิทยานิพนธ์ปริญญา
ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาวิชาการศึกษาผู้ใหญ่และการศึกษาต่อเนื่อง บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยมหิดล. 2542.

ทวีป คู่เจริญ. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำปลาสด จังหวัดสมุทรปราการ. สัมภาษณ์, 27 ตุลาคม 2547.

ทิพย์ จันตะเตียน. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำปลาสด จังหวัดสมุทรปราการ. สัมภาษณ์,

11 ตุลาคม 2547.

ธนารีย์ พักสะอาด. ผู้จัดการกิจการกระยาสาธเดือน จังหวัดปราจีนบุรี. สัมภาษณ์,

7 ธันวาคม 2547.

ธวัช ปุณโณทก. “ภูมิปัญญาท้องถิ่นอีสาน : ทัศนของอาจารย์ปรีชา พิณทอง”

ในทิศทางหมู่บ้านไทย. กรุงเทพฯ : หมู่บ้าน, 2531

เนตรนภา สมงาม. ผู้รู้เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่ จังหวัดชลบุรี. สัมภาษณ์, 17 ตุลาคม 2547

เนือง เวชลำฤทธิ. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง. สัมภาษณ์,

25 ตุลาคม 2547.

บุตร พิทักษ์ศิริ. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง. สัมภาษณ์,

21 กันยายน 2547.

บุญชื่น โปธิ์แก้ว. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง. สัมภาษณ์,

22 กันยายน 2547.

บุญเรือน ชลาตย์. เจ้าของกิจการร้านอาหารไข่มุกทะเล จังหวัดตราด. สัมภาษณ์,

14 มกราคม 2548.

ปฐม นิคมานนท์. การค้นหาความรู้ในชุมชนชนบทไทย. รายงานการวิจัย,

ภาควิชาการศึกษาผู้ใหญ่ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร,

2535.

ประทีป รุ่งสะอาด. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำทองเหลืองสาน จังหวัดฉะเชิงเทรา. สัมภาษณ์,

25 กันยายน 2547

ประทุม บรรเทาวงษ์. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำเสื่อกก จังหวัดจันทบุรี. สัมภาษณ์,

19 พฤศจิกายน 2547.

ประยงค์ เข็มมณี. ประธานกลุ่มแกะสลักไม้ไผ่ จังหวัดนครนายก. สัมภาษณ์,

20, 23 สิงหาคม 2547

ประเวศ วะสี. ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการดำเนินงานด้านวัฒนธรรมและการพัฒนาชนบท.

กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ, 2534.

ปิ่น สีเผือก. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำเสื่อกก จังหวัดจันทบุรี. สัมภาษณ์, 9 ธันวาคม 2547.

ฝ่ายส่งเสริมเยาวชน. พจนานุกรมไทย ฉบับทันสมัย. กรุงเทพฯ : บริษัท ซีเอ็ดยูเคชั่น จำกัด

(มหาชน), 2543

พยนต์ พรหมมา. ผู้ผลิตมีดตัดหญ้าเล็กลงพลาสติก จังหวัดสมุทรปราการ, สัมภาษณ์,

12 มกราคม 2548.

พยุขพร ไตรรัตน์สิงห์กุล. ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถ่ายทอดหัตถกรรมพื้นบ้านเครื่องจักสาน
บ้านหนองป่าตอง อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา : การวิเคราะห์เชิงประวัติศาสตร์.

วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตร์ มหาวิทยาลัย สาขาพื้นฐานการศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2537

พัชรินทร์ สีเผือก. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำเสื่อกก จังหวัดจันทบุรี. สัมภาษณ์, 24 ธันวาคม 2547.

พั้ว บุตรศรีภูมิ. ผู้รู้เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่เขรามิค จังหวัดสระแก้ว. สัมภาษณ์,

19 มกราคม 2548.

มะลิซ้อน แจ่มกระจ่าง. ผู้รู้เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่หุ้มเขรามิค จังหวัดสระแก้ว. สัมภาษณ์,

27 มกราคม 2548.

มานพ แหยมเฟื่อง. ผู้รู้เกี่ยวกับการแกะสลักไม้ไผ่ จังหวัดนครนายก. สัมภาษณ์,

17, 18 กรกฎาคม 2547.

มุกรินทร์ พรหมเต็ม. ผู้รู้เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่ จังหวัดชลบุรี. สัมภาษณ์,

29 ธันวาคม 2547.

มุด ชี้อัสคัย. ประธานกลุ่มและผู้รู้เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก จังหวัดสระแก้ว.
สัมภาษณ์, 12 พฤศจิกายน, 4 ธันวาคม 2547.

รอด เตียบุนทด. ผู้รู้เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก จังหวัดสระแก้ว. สัมภาษณ์,
4 ธันวาคม 2547.

รุ่งนภา ศรีทอง. ผู้รู้เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก จังหวัดสระแก้ว. สัมภาษณ์,
13 พฤศจิกายน 2547.

رأเพช ชาญณรงค์. ประธานกลุ่มสตรีทำขนมกระยาสารท จังหวัดปราจีนบุรี. สัมภาษณ์,
9 ตุลาคม 2547.

วนิดย์ ธรรมประทีป. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำทองเหลืองสาน จังหวัดฉะเชิงเทรา. สัมภาษณ์,
12 พฤศจิกายน 2547.

วรวิทย์ องค์ครุฑรักษา. กระบวนการถ่ายทอดคิดปะการปักผ้าของชาวเขาเผ่าเย้า
บ้านห้วยแม่ซ้าย จังหวัดเชียงราย. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต,
สาขาพื้นฐานการศึกษา บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2536.

วิชาญ สาริกาและกนกร สาริกา. ผู้รู้เกี่ยวกับการแกะสลักไม้ไผ่ จังหวัดนครนายก.
สัมภาษณ์, 29 กรกฎาคม 2547.

วิบูลย์ ถีสวรรณ. เครื่องจักสานในประเทศไทย. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ : โอ เอส พรินติ้งเฮาส์,
2539.

วิไลวรรณ กล้ากระโทก. ผู้รู้เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก จังหวัดสระแก้ว. สัมภาษณ์,
22 มกราคม 2547

สงบ ผลพีชน์. ประธานกลุ่มสตรีทำขนมกระษาสารท จังหวัดปราจีนบุรี. สัมภาษณ์,
24 ตุลาคม 2547.

สนม สมงาม. ผู้รู้เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่ จังหวัดชลบุรี. สัมภาษณ์, 7 ตุลาคม 2547

สัมพันธ์ อารีรักษ์. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำเสื่อกก จังหวัดจันทบุรี. สัมภาษณ์, 24 ธันวาคม 2547

สมคิด อิศระวัฒน์. ลักษณะการเลี้ยงดูด้วยตัวเองของคนไทย. รายงานการวิจัย. กรุงเทพฯ :
คณะสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2538.

สมคิด หอยสังข์. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระตัก จังหวัดตราด. สัมภาษณ์,
18 ตุลาคม 2547.

สมใจ วงศ์อิสระ. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง. สัมภาษณ์,
11 กันยายน 2547.

สร้อย เจริญศึกษา. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง. สัมภาษณ์,
15 กันยายน 2547.

สมศักดิ์ อธิธิวรกุล. นายอำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด. สัมภาษณ์, 25 มกราคม 2548.

สะอึ้ง สิริล้วน. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง. สัมภาษณ์,
12 พฤศจิกายน 2547.

สามารถ จันทรสूरย์ และวิจิต นันทสุวรรณ. แนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัด
การศึกษา. กรุงเทพฯ : บริษัทพิมพ์ดี จำกัด, 2541.

สามารถ จันทรสूरย์. “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” ในเสรี พงศ์พิศ. ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนา
ชนบท. กรุงเทพฯ : บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้ง กรุ๊ป จำกัด, 2536.

สายชล กุศลส่ง. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำเสื่อกก จังหวัดจันทบุรี. สัมภาษณ์, 16 ธันวาคม 2547.

สารภี ฉลองธรรม. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำเสื่อกก จังหวัดจันทบุรี. สัมภาษณ์, 17 ธันวาคม 2547.

สุขสันต์ พ่วงกลัด. การวิเคราะห์เชิงประวัติศาสตร์เกี่ยวกับภูมิปัญญาไทยในการบรรเลงซอสามสาย. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต, สาขาพื้นฐานการศึกษาบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2539.

สุภางค์ จันทวานิช. การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2545.

สุภางค์ จันทวานิช. "วิธีการเก็บข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพ" ใน อุทัย คุลยเกษม. คู่มือการวิจัยเชิงคุณภาพเพื่องานพัฒนา. ขอนแก่น : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2536.

สุพรรณ กางรัมย์ และบุญเลิศ กางรัมย์. ผู้รู้เกี่ยวกับการแกะสลักไม้ไผ่ จังหวัดนครนายก. สัมภาษณ์, 27 กรกฎาคม 2547.

สุริยา แก่นจันทร์. ประธานกลุ่มและผู้รู้เกี่ยวกับการทำเสื่อกก จังหวัดจันทบุรี. สัมภาษณ์, 13 ธันวาคม 2547.

สุพล นวอนันต์. ประมงอำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด. สัมภาษณ์, 25 มกราคม 2548.

เสรี พงศ์พิศ. คีนสุ่วรากเหง้า. กรุงเทพฯ : เทียนวรรณ, 2529

เสรี พงศ์พิศ. (บรรณาธิการ). ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท เล่ม 1. กรุงเทพมหานคร : มูลนิธิภูมิปัญญา, 2536.

แสวง โปธิวรรณ. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำทองเหลืองสาน จังหวัดฉะเชิงเทรา. สัมภาษณ์, 4 กันยายน 2547.

เสนาะ จันทร์บัว. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง. สัมภาษณ์,
15 ตุลาคม 2547.

เสงี่ยม สอนวิชา. ผู้รู้เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก จังหวัดสระแก้ว. สัมภาษณ์,
27 มกราคม 2548.

โสภา บุญมี. ผู้รู้เกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก จังหวัดสระแก้ว. สัมภาษณ์,
27 มกราคม 2548.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี. แนวทางส่งเสริมภูมิปัญญา
ไทยในการจัดการศึกษา. กรุงเทพฯ : บริษัทพิมพ์ดี จำกัด, 2541.

สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอบ้านสร้าง. แบบประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ OTO.
(เอกสารอัดสำเนา) ปราจีนบุรี : สพอ.บ้านสร้าง, 2547.

สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอบ้านสร้าง. สรุปผลการดำเนินงานการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล
หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) (เอกสารอัดสำเนา) ปราจีนบุรี : สพอ.บ้านสร้าง, 2546

สำรวม แฉวเนิน. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำเสื่อกก จังหวัดจันทบุรี. สัมภาษณ์, 25 พฤศจิกายน 2547.
สัญญา สัญญาวิวัฒน์. การพัฒนาชุมชน. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช จำกัด, 2526.

สันติ รัตนสุวรรณ. “ผลิตภัณฑ์คุ้มครองภูมิปัญญาท้องถิ่น”, ผู้จัดการ. 5 เมษายน 2544.

หยอม เงินบุคค. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง. สัมภาษณ์,
15 พฤศจิกายน 2547.

อรพรรณ รำมะไม. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง. สัมภาษณ์,
19 ตุลาคม 2547.

**อังกุล สมคะเนย์. สภาพปัญหาการนำภูมิปัญญาชาวบ้านมาใช้พัฒนาหลักสูตรในโรงเรียน
ประถมศึกษา สังกัดสำนักงานประถมศึกษาจังหวัดอุบลราชธานี. วิทยานิพนธ์ปริญญาครุ
ศาสตร์มหาบัณฑิต, สาขาวิชานิติศาสตร์และการศึกษาและพัฒนา หลักสูตร. บัณฑิตวิทยาลัย
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534.**

**อังคณา ทองโชติ. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระดัก. สัมภาษณ์,
18 มกราคม 2548.**

**เอก บุญบุญ. ผู้รู้เกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระดัก. สัมภาษณ์,
19 มกราคม 2548.**

เอกวิทย์ ณ ถลาง. การศึกษาภูมิปัญญาไทย. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2541

ภาคผนวก

แนวคำถามหรือประเด็นการศึกษามิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับ การผลิตสินค้าชุมชน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์”

โปรดเรียบเรียงตามหัวข้อดังนี้ (ควรมีรูปถ่าย แผนภูมิ ตารางประกอบ ขึ้นอยู่กับเรื่องราว มีการอ้างอิง เอกสารและบุคคลด้วย)

1. ประวัติความเป็นมา (เกิดที่ไหน เกิดขึ้นได้อย่างไร ใครเป็นคนคิดคนแรก / ครั้งแรก คิดมาได้อย่างไร มีลำดับเหตุการณ์เป็นมาอย่างไร ฯลฯ)
2. ฐานความคิด พื้นฐานทางความคิด หรือเหตุผลความจำเป็น (ทำไม เพราะอะไร มีเหตุผลใด จึงทำเช่นนั้น มีรากฐานการคิดมาจากจุดใด อะไร อย่างไร)
3. กระบวนการผลิต วิธีปฏิบัติ พัฒนาการของการผลิต (ความรู้ความชำนาญอะไร ได้มาจากไหน เป็นความรู้เดิม หรือความรู้ใหม่ ได้มาอย่างไร มีวิธีการปฏิบัติอย่างไร มีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงมาอย่างไรบ้าง เมื่อใด พ.ศ. ใด ทำอะไร อย่างไรบ้าง ใช้เครื่องมือ และเทคนิคอะไรบ้าง ฯลฯ)
4. กระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันมา (มีการถ่ายทอดไปสู่ชุมชนรุ่นหลัง ต่อ ๆ มาอย่างไร มีวิธีการถ่ายทอดอย่างไร จึงยังคงอยู่ต่อไปได้เรื่อย ๆ)
5. การนำไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประโยชน์อะไรบ้าง มีประโยชน์ต่อใคร อย่างไร)
6. การประยุกต์ใช้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ (ทำอะไร อย่างไรจึงจะเป็นที่ต้องการของสังคมสมัยใหม่)
7. กลวิธีการนำสินค้าชุมชน สู่อุตสาหกรรม และตลาดโลก (กลยุทธ์ทางการตลาดต่าง ๆ และการเผยแพร่สินค้าประชาสัมพันธ์เป็นอย่างไร)
8. ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่าง ๆ (ถ้ามี)

อย่าลืม!

นักวิจัย / ผช.วิจัย ควรบันทึกเกี่ยวกับบุคคลที่มีส่วนร่วมไว้ทั้งหมด คือ

1. ชื่อ – นามสกุล นักวิจัย / ผช.วิจัย / ผู้สัมภาษณ์
ที่อยู่ เลขที่ ตำบล อำเภอ จังหวัด รหัสไปรษณีย์ เบอร์โทรศัพท์บ้าน ที่ทำงาน และเบอร์โทรศัพท์มือถือ
2. ชื่อ – สกุล ผู้ให้ข้อมูล / ผู้ให้สัมภาษณ์
ที่อยู่ เลขที่ ตำบล อำเภอ จังหวัด รหัสไปรษณีย์ เบอร์โทรศัพท์บ้าน ที่ทำงาน และเบอร์โทรศัพท์มือถือ
3. วัน เวลา สถานที่ที่เก็บข้อมูล ทั้งข้อมูลที่เป็นเอกสาร และการสัมภาษณ์ จำนวนครั้งที่สัมภาษณ์
4. วุฒิการศึกษา และสาขาวิชาที่สำเร็จของนักวิจัย / ผช. นักวิจัย และผู้สัมภาษณ์

หมายเหตุ : หากมีข้อสงสัยใด ๆ เกี่ยวกับแนวคำถาม โปรดติดต่อที่ ดร.ไพฑูรย์ โพธิสว่าง (ทุกเวลา)

โทร. 0-1404-1606, 0-2916-4338, 0-3839-3258 – 9 (ม.บูรพา)



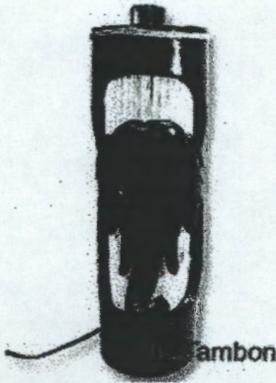
ค้นหาข้อมูล

รายการสินค้า
Thaitambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มแกะสลักไม้ไฟ

หมวดหมู่
 ประเภทสินค้า
 ราคา
 จำนวน
 ค้นหา
 เข้าสู่ระบบ

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
<p>Thaitambon</p>	ผลิตภัณฑ์ไฟไหม้ไฟ รหัส : 260111-C001 OTOP ★★★★★	ผลิตภัณฑ์ไฟไหม้ไฟ (OTOP)	
	โคมไฟเหน่งไม้ รหัส : 260111-C002 OTOP ★★★★★	โคมไฟเหน่งไม้ (OTOP) *	
<p>Thaitambon</p>	โคมไฟไม้ไฟฉลุ รหัส : 260111-C101	โคมไฟไม้ไฟฉลุ (OTOP) ราคาขายส่ง 250 บาท ราคาขายปลีก 350 บาท	
<p>Thaitambon</p>	โคมไฟไม้ไฟ รหัส : 260111-C102 OTOP ★★★★★	โคมไฟไม้ไฟ การทำ ต้องใช้เวลาในการอบไม้ ไม้ประมาณ 15 วัน และ ต้องสั่งล่วงหน้า 15 วัน (13747) (OTOP) ราคาขายส่ง 700 บาท ราคาขายปลีก 1400 บาท	ภาพจากการ ถ่ายทำที่ ศาลากลาง จังห..

	<p>☑ โคมไฟไม้ไฟ รหัส : 260111-C103</p>	<p>โคมไฟไม้ไฟ การทำ ต้องใช้เวลาในการอบไม้ ไฟประมาณ 15 วัน และ ต้องสังแสงหน้า 15 วัน (13747) (OTOP) ราคาขายส่ง 280 บาท ราคาขายปลีก 400 บาท</p>	<p>ภาพจากการ ถ่ายทำที่ ศาลากลาง จังหวัด..</p>
--	---	--	---

หน้าที่ : 1 จากรายละเอียดสินค้าทั้งหมด : 5 รายการ

[ภาคเหนือ](#) | [ภาคกลาง](#) | [ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ](#) | [ภาคใต้](#)
[หน้าแรก](#) | [ข้อมูลตำบล](#) | [บริการ](#) | [สมาชิก](#) | [ถาม-ตอบ](#)



กลุ่มสร้างสร้งงานไม้ไฟ
สถานที่ตั้ง : 2/1 บ้านนางรอง หมู่ 3 ตำบลหิน
ตั้ง อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก 26000
ผู้นำชุมชนและกลุ่ม : คุณสุพรรณ กลางรัมย์
โทร : 037 385166, 06 8494085
e-mail :
รายการผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ
☑ **เหง้าไม้ไฟแกะสลัก โคมไฟ**

☒ รายการสินค้า (7)
☒ รายการสินค้าใหม่ (1)



กลุ่มหัตถกรรมไม้ไฟ
สถานที่ตั้ง : เลขที่ 62/1 หมู่ที่ 3 บ้านนางรอง
ตำบลหินตั้ง อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก
26000
ผู้นำชุมชนและกลุ่ม : นางอนงค์ รุ่งอรุณ
โทร : 09 7842283
e-mail :
รายการผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ
☑ **หัตถกรรมไม้ไฟ**

☒ รายการสินค้า (7)

หน้าที่ : 1 จากชุมชนและกลุ่มทั้งหมด : 7 ราย

[ภาคเหนือ](#) | [ภาคกลาง](#) | [ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ](#) | [ภาคใต้](#)
[หน้าแรก](#) | [ข้อมูลตำบล](#) | [บริการ](#) | [สมาชิก](#) | [ถาม-ตอบ](#)

© สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.

ตำบลหินตั้ง อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก

ค้นหาข้อมูล

ค้นหา

Go

ข้อมูลทั่วไป

ารคมนาคม

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ขนาดกลาง/
ขนาดย่อม

ได้ที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

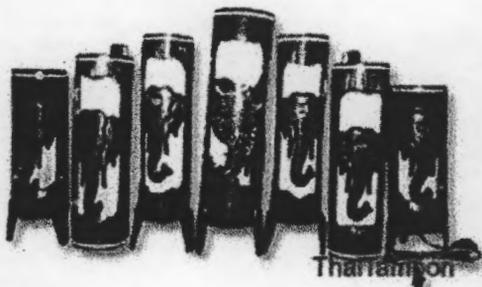
ม / ร้านอาหาร

าศ / เวิร์มอร์ค

ชุมชนและกลุ่มประชาชน Thaitambon

ข้อมูลชุมชนและกลุ่มประชาชนของตำบล

ข้อมูล 7 รายการ



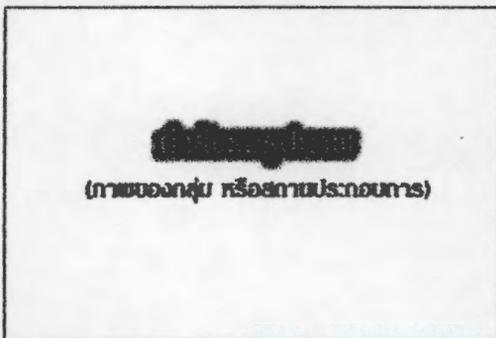
กลุ่มแกะสลักไม้ไฟ
 สถานที่ตั้ง : 20 หมู่ 3 ตำบลหินตั้ง อำเภอเมือง
 จังหวัดนครนายก 26000
 ผู้นำชุมชนและกลุ่ม : คุณเฉลิม จิตตรง
 โทร : 01 8656154
 e-mail :
 รายการผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ
 ● ไม้ไฟไม้ไฟ

รายการสินค้า (5)



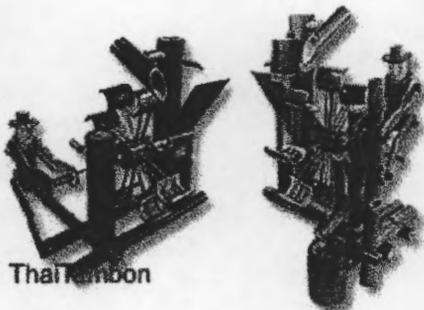
กลุ่มแกะสลักหัวไม้ไฟ
 สถานที่ตั้ง : 20/1 หมู่ 3 บ้านบางรอง ต.หินตั้ง
 อ.เมือง จ.นครนายก 26000
 ผู้นำชุมชนและกลุ่ม : นายประยงค์ เข็มแดง
 โทร : 037 385038, 01 5525118
 e-mail :
 รายการผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ
 ● แกะสลักหัวไม้

รายการสินค้า (14)



กลุ่มแกะสลักหน้าไม้ไฟบ้านบางรอง
 สถานที่ตั้ง : 2/13 หมู่ 3 ตำบลหินตั้ง อำเภอ
 เมือง จังหวัดนครนายก 26000
 ผู้นำชุมชนและกลุ่ม :
 โทร : 06 8494055
 e-mail :
 รายการผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ
 ● ไม้ไฟหน้าไม้ไฟแกะสลัก

รายการสินค้า (1)



กลุ่มแปรรูปไม้ไฟ
 สถานที่ตั้ง : เลขที่ 42/3 หมู่ที่ 9 ตำบลหินตั้ง
 อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก 26000
 ผู้นำชุมชนและกลุ่ม : คุณบุญลือ สืบจากสี
 โทร : 01 3745470
 e-mail :
 รายการผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ
 ● กังหันวิดน้ำ

รายการสินค้า (4)

กลุ่มสตรีแปรรูปเครื่องปั้นดินเผา
 สถานที่ตั้ง : 6 หมู่ 8 ตำบลหินตั้ง อำเภอเมือง
 จังหวัดนครนายก 26000

ค้นหาข้อมูล

ค้นหา

Go

ข้อมูลทั่วไป

ารคมนาคม

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สภกรณ์

ขนาดกลาง/
ขนาดย่อม

ภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

ม / ร้านอาหาร

าศ / เรือนอร์ค

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจในตำบล ของ กลุ่มอาชีพจักสานทองเหลือง

[English]



ผลิตภัณฑ์ หัตถกรรมเครื่องจักสานทองเหลือง

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ทองเหลืองสาน มีความสวยงาม หรูหราอย่างมาก มีทั้งภาชนะเครื่องใช้ต่างๆ ของตกแต่ง ของขำววย ซึ่งที่นี้เป็นแห่งแรกของประเทศที่ผลิตงานแต่ละชิ้นมีความละเอียดอ่อนอย่างมาก และยังได้ส่งออกจำหน่ายต่างประเทศทางแถบยุโรป

วัตถุดิบที่ใช้

ทองเหลืองเส้น

กระบวนการผลิต

- 1.เตรียมเส้นทองเหลืองตามขนาดที่ต้องการ
- 2.สานขึ้นรูปตามแบบที่ต้องการ
- 3.นำไปล้างด้วยน้ำยาเคมีเพื่อกันสนิม (ผสมกัมมะถันผสมดินประสิว)
- 4.นำไปเคลือบน้ำยาเพื่อความเงางามของผลิตภัณฑ์

การใช้/ประโยชน์

ใช้เป็นภาชนะใส่ของ ของฝากและของขำววย

หมายเหตุ/อื่น ๆ

ทางกลุ่มได้รับรางวัลต่างๆอย่างมากมาย และได้รับคัดเลือกให้เป็นหมู่บ้านอุตสาหกรรมดีเด่นประจำปี 2542

สถานที่จำหน่าย

กลุ่มอาชีพจักสานทองเหลือง

56 หมู่ 13 บ้านคลองขุดใหม่ ต.ท่าไข่ อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา 24000

ติดต่อ : นางสร้อย ธรรมประทีป

โทร : 038 513857, 01 9399942

e-mail : cdchachoengsao@se-ed.net



<< ข้อมูล หัตถกรรมเครื่องจักสานทองเหลือง หน้าที่ผ่านมา

รายการสินค้า (25รายการ)



ภาคเหนือ | ภาคกลาง | ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ | ภาคใต้

หน้าแรก | ข้อมูลตำบล | บริการ | สมาชิก | ถาม-ตอบ

© สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.

หน้าข้อมูล

ค้นหา

Go

ข้อมูลทั่วไป

รายละเอียด

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ขนาดกลาง / ขนาดย่อม

แผนที่น่าสนใจ

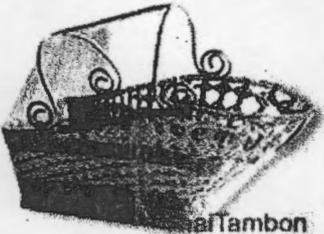
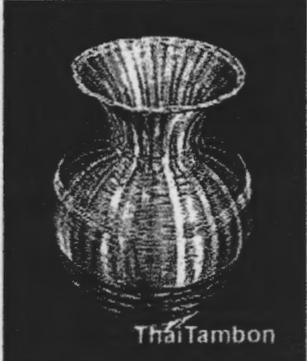
ท่องเที่ยว

ร้านอาหาร

รีสอร์ท / โรงแรม

รายการสินค้า

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มอาชีพจักสานทองเหลือง

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
 <p>Thai Tambon</p>	<p>☑️ ทองเหลืองสาน รหัส : 240102-A001</p> <p>OTOP</p>	<p>ทองเหลืองสาน ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น นำเส้นทองเหลืองมาสานเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องใช้แทนไม้ไผ่(OTOP) ราคาขายปลีก 15 ถึง 30000 บาท/ชิ้น</p>	
 <p>Thai Tambon</p>	<p>แจกันสูง 11 นิ้ว รหัส : 240102-A101</p> <p>รหัส e-Commerce : 240102-A101</p> <p>E-Commerce หยิบใส่รถเข็น</p>	<p>แจกันสูง 11 นิ้ว ใช้ไม้ดอกไม้ และตกแต่งบ้าน ราคาขายปลีก 1555 บาท (ไม่รวมค่าขนส่ง และ VAT)</p>	<p>ภาพจากการจัดทำที่จังหวัดฉะเชิง...</p>
 <p>Thai Tambon</p>	<p>☑️ แจกันสูง 5 นิ้ว รหัส : 240102-A102</p> <p>รหัส e-Commerce : 240102-A102</p> <p>OTOP ★★★★★</p> <p>E-Commerce หยิบใส่รถเข็น</p>	<p>แจกันสูง 5 นิ้ว ใช้ไม้ดอกไม้และตกแต่งบ้าน รูปแบบสวยงาม แข็งแรงทนทาน ทำความสะอาดง่าย เป็นที่นิยมของต่างประเทศ(OTOP) ราคาขายปลีก 565 บาท (ไม่รวมค่าขนส่ง และ VAT)</p>	<p>ภาพจากการจัดทำที่จังหวัดฉะเชิง...</p>
 <p>Thai Tambon</p>	<p>กระถางต้นไม้ใหญ่ รหัส : 240102-A201</p> <p>รหัส e-Commerce : 240102-A201</p> <p>E-Commerce หยิบใส่รถเข็น</p>	<p>กระถางต้นไม้ใหญ่ ราคาขายปลีก 565 บาท (ไม่รวมค่าขนส่ง และ VAT)</p>	<p>ภาพจากการจัดทำที่จังหวัดฉะเชิง...</p>
	กระถางต้นไม้กลาง	กระถางต้นไม้กลาง	ภาพจาก

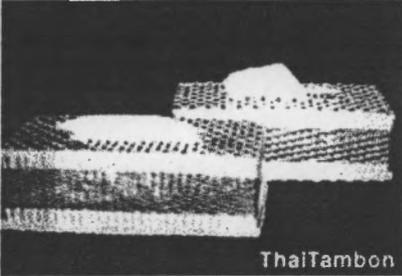
ค้นหาข้อมูล

ค้นหา
Go

รายการสินค้า
ThaiTambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มอาชีพจักสานทองเหลือง

- ข้อมูลทั่วไป
- ารคมนาคม
- เมือง / บริหาร
- อาชีพ / สินค้า
- สหกรณ์
- ขนาดกลาง/ขนาดย่อม
- แหล่งที่น่าสนใจ
- ท่องเที่ยว
- ม / ร้านอาหาร
- าศ / เว็บบอร์ด

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	ที่ใส่ปากกา รหัส : 240102-A602 รหัส e-Commerce : 240102-A602  E-Commerce หยิบใส่รถเข็น	ที่ใส่ปากกา ราคาขายปลีก 220 บาท (ไม่รวมค่าขนส่ง และ VAT)	- ยอดสั่งซื้อสินค้ารายการใดก็ได้.
	กล่องทิชชู รหัส : 240102-A801	ใช้ใส่กระดาษทิชชูแบบกล่อง ราคาขายปลีก 690 บาท	ปริมาณการผลิต ขึ้นเหล็ก 1,200 ช..
	ตะกร้าทองเหลืองทรงวี รหัส : 240102-A901	ใช้ใส่ของ ราคาขายส่ง 440 บาท ราคาขายปลีก 490 บาท	ปริมาณการผลิต 50 ชิ้น/เดือน..
	ตะกร้าทรงพาน รหัส : 240102-A902	ใช้จัดดอกไม้, ตั้งโชว์ ราคาขายส่ง 490 บาท ราคาขายปลีก 550 บาท	ปริมาณการผลิต 50 ชิ้น/เดือน..
	ตะกร้ารูปไข่ รหัส : 240102-A903	ตะกร้ารูปไข่ ราคาขายส่ง 700 บาท ราคาขายปลีก 1250 บาท	

ค้นหาข้อมูล

ชื่อ

Go

ข้อมูลทั่วไป

รวมขนาด

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สถานที่

ขนาดกลาง/
ขนาดย่อม

สถานที่ที่น่าสนใจ

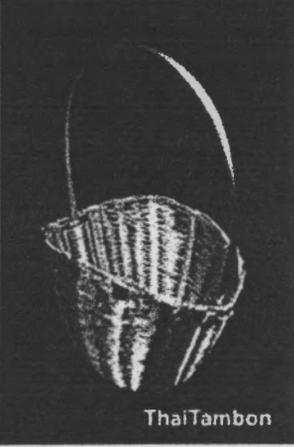
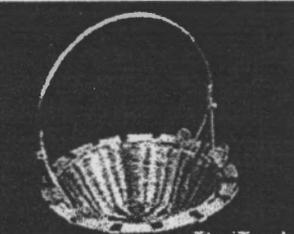
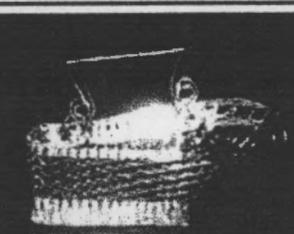
ท่องเที่ยว

ม / ร้านอาหาร

าศ / เรือมอริด

รายการสินค้า

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มอาชีพจักสานทองเหลือง

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
 ThaiTambon	ตะกร้าจั่ว รหัส : 240102-A906	ตะกร้าจั่ว ราคาขายส่ง 20 บาท ราคาขายปลีก 35 บาท	
 ThaiTambon	ตะกร้ากลม รหัส : 240102-A907	ตะกร้ากลม ราคาขายส่ง 15 บาท ราคาขายปลีก 25 บาท	
 ThaiTambon	ตะกร้าโหว่ รหัส : 240102-A908	ใช้ใส่โหว่ ราคาขายส่ง 580 บาท ราคาขายปลีก 650 บาท	ปริมาณการผลิต 30 ชิ้น/เดือน..
 ThaiTambon	กรรปุกกลม รหัส : 240102-A911	กรรปุกกลม ราคาขายส่ง 160 บาท ราคาขายปลีก 250 บาท	

หน้าที่ : 1 | 2 | 3 | 4 จากรายละเอียดสินค้าทั้งหมด : 25 รายการ

[ภาคเหนือ](#) | [ภาคกลาง](#) | [ภาคตะวันออก](#) | [ภาคเหนือ](#) | [ภาคใต้](#)

[หน้าแรก](#) | [ข้อมูลตำบล](#) | [บริการ](#) | [สมาชิก](#) | [ถาม-ตอบ](#)

© สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.

ค้นหาข้อมูล

ค้นหา

ข้อมูลทั่วไป

รวมภาค

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ขนาดกลาง/
 ขนาดย่อม

ของที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

ม / ร้านอาหาร

ศ / เว็บไซต์

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ ThaiTambon

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจในตำบล ของ กลุ่มสตรีอาสาพัฒนา
 หนองคารส



ผลิตภัณฑ์ ทุเรียนทอดกรอบ

รายละเอียดผลิตภัณฑ์
 ทุเรียนทอดกรอบ

วัตถุดิบที่ใช้
 ทุเรียน

สถานที่จำหน่าย
 กลุ่มสตรีอาสาพัฒนาหนองคารส
 เลขที่ 154 หมู่ที่ 12 บ้านหนองคารส ตำบลตะพง อำเภอเมือง
 จังหวัดระยอง 21000
 ติดต่อ : นางเสนาะ จันทร์บัว
 โทร :01 4379042 , 038 664441



รายการสินค้า (4รายการ)

วันที่ปรับปรุงข้อมูล :

ภาคเหนือ | ภาคกลาง | ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ | ภาคใต้
 หน้าแรก | ข้อมูลตำบล | บริการ | สมาชิก | ถาม-ตอบ

© สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.



ค้นหาข้อมูล

ผลิตภัณฑ์

Go

ข้อมูลทั่วไป

การคมนาคม

การเมือง / บริหาร

กลุ่มอาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ธุรกิจขนาดกลาง/
ขนาดย่อม

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

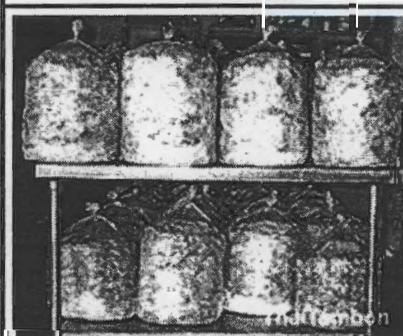
ท่องเที่ยว

โรงแรม / ร้านอาหาร

ประกาศ / เวิร์ด

รายการสินค้า
 ThaiTambon

 รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกระบก
 แก้วพัฒนา

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	☉ ทุเรียนหมอนทอง ทอดอบกรอบ รหัส : 210106-C001 OTOP ★★★★★	ทุเรียนหมอนทอง ทอดอบกรอบตรา สุนันท์ หนึ่ง กล่องมี 5 ถุง (4248) (OTOP) อย. : 21-2- 0415-2-0001	ภาพ จาก งาน หัวใจ ไทยสู่ ผู้ประ สบ ภ..
	☉ ทุเรียนหมอนทอง ทอดอบกรอบ รหัส : 210106-C101	ทุเรียนหมอนทอง ทอดอบกรอบตรา สุนันท์ (4248) (OTOP) ราคาขายปลีก 150 บาท	ภาพ จาก งาน หัวใจ ไทยสู่ ผู้ประ สบ ภ..
	☉ ทุเรียนทอดกรอบ รหัส : 210106-C901	ทุเรียน ทอดกรอบ รส ชาติอร่อย กรอบ สะอาด ถูกหลัก อนามัย สามารถเก็บ ไว้บริโภคได้ นาน(OTOP)	

หน้าที่ : 1 จากรายละเอียดสินค้าทั้งหมด : 3 รายการ

ภาคเหนือ | ภาคกลาง | ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ | ภาคใต้

หน้าแรก | ข้อมูลตำบล | บริการ | สมาชิก | ถาม-ตอบ

©สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.

ค้นหาข้อมูล

ผลิตภัณฑ์

Go

ข้อมูลทั่วไป

การคมนาคม

การเมือง / บริหาร

ภูมิอาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

กิจกรรมกลาง / ขนาดย่อย

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

โรงแรม / ร้านอาหาร

เทศกาล / เว็บบอร์ด

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

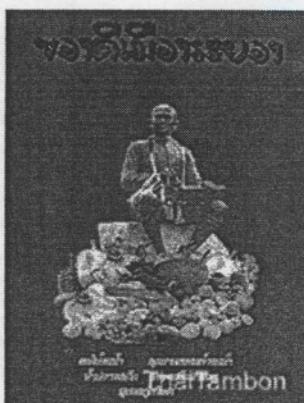
ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจในตำบล ของ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ปากป่า



Thai Tambon



Thai Tambon



Thai Tambon

ผลิตภัณฑ์ ทุเรียนหมอนทองทอดกรอบ

รายละเอียดผลิตภัณฑ์
 ทุเรียนหมอนทองทอดกรอบตราอรพรรณ

วัตถุดิบที่ใช้
 ทุเรียนหมอนทอง

สถานที่จำหน่าย
 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรปากป่า
 เลขที่ 8/5 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองตะพาน อำเภอบ้านค่าย
 จังหวัดระยอง 21120
 ติดต่อ : นางอรพรรณ วัฒนะโม
 โทร : 06 9155524 , 038 873918
 e-mail : cdd_rayong@chaiyo.com

รายการสินค้า (2รายการ)

ค้นหาข้อมูล

ชื่อ

Go

ข้อมูลทั่วไป

กรม/กรม

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

พหุกรรม

ขนาดกลาง / ขนาดย่อม

พื้นที่ป่าสนใจ

ท่องเที่ยว

ร้านอาหาร

เว็บไซต์

ชุมชนและกลุ่มประชาชน
Tha Tambon

2. กลุ่มอาชีพสตรีแปรรูปผลไม้



ผู้นำ : นางรำเพย ขาญณรงค์

โทรศัพท์ : (01) 449-3306

E-Mail :

เว็บไซต์ :

ที่อยู่ชุมชน/ บ้านเลขที่ 5 หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านสร้าง
กลุ่ม : อำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี 25150

รายการสินค้า (2)

ประวัติและการบริหารจัดการ

กลุ่มอาชีพสตรีแปรรูปผลไม้ จัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 5 มกราคม 2544 ดำเนินกิจกรรมผลิตขนมไทยออกจำหน่าย เช่น กระจ่างสารท, กาลงเม ฯ มีสมาชิกทั้งหมด 19 คน นางรำเพย ขาญณรงค์ เป็นประธานกลุ่ม นางรัตนา โพธิ์ทอง เป็นรองประธานกลุ่ม นางยุพา นรสิงห์ เป็นเลขานุการ นางอุไร ดินเหล็ก เป็นเหรัญญิก

กลุ่มในชุมชน

กลุ่มในชุมชนเขตตำบลบ้านสร้างมี 3 กลุ่ม คือ กลุ่มอาชีพสตรีแปรรูปผลไม้, กลุ่มอาชีพสตรีทำดอกไม้ประดิษฐ์, กลุ่มอาชีพสตรีแปรรูปสมุนไพร

สภาพการรวมตัว

มีการประชุมรวมกลุ่มสมาชิกเพื่อจัดทำกิจกรรมเสริมรายได้, มีการประชุม, มีกองทุนสำหรับทำกิจกรรม, มีคณะกรรมการบริหารกลุ่ม, มีกฎ ระเบียบในการจัดการ

สภาพทั่วไปของชุมชน/กลุ่ม

กลุ่มอาชีพสตรีแปรรูปผลไม้ ประกอบด้วยบุคคลในชุมชนมีการรวมตัวกัน เพื่อทำกิจกรรมเสริมรายได้ให้ครอบครัว

อาณาเขต / ที่ตั้ง

กลุ่มอาชีพสตรีแปรรูปผลไม้ ตั้งอยู่ในเขตหมู่ที่ 2 ต.บ้านสร้าง ใกล้กับที่ทำการอำเภอบ้านสร้าง และที่ทำการ อบต.บ้านสร้าง และชุมชนเทศบาลตำบลบ้านสร้าง

จำนวนประชากร

จำนวนสมาชิกในกลุ่มอาชีพสตรีแปรรูปผลไม้ ทั้งหมด 19 คน

อาชีพหลักของชุมชน/กลุ่ม

ทำนา

อาชีพรองของชุมชน/กลุ่ม

ทำสวน ค้าขาย

ปัญหาที่พบและสิ่งที่ชุมชนต้องการ

- การตลาด สินค้ายังไม่แพร่หลายเท่าที่ควร
- วัตถุประสงค์สำหรับการผลิต บางครั้งจัดซื้อมาไม่ได้มาตรฐาน
- การโฆษณาเผยแพร่สินค้าไม่ชำนาญ / ขาดผู้เชี่ยวชาญ
- ขาดแคลนเงินทุนในการขยายการผลิต
- บรรจุภัณฑ์ขาดการแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ

แนวทางการวิเคราะห์และแนวทางแก้ไข

ค้นหาข้อมูล

ค้นหา

Go

หมวดหมู่

ประเภท

ชื่อ / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

ประเภท

ขนาดกลาง / ขนาดย่อม

พื้นที่ที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

ร้านอาหาร

เว็บไซต์

รายการสินค้า
ThaiTambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : 2. กลุ่มอาชีพสตรีแปรรูปผลไม้

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	กระยาสารท รหัส : 250601-B101	ผลิตภัณฑ์กระยาสารท เป็นขนมไทย รสหวาน หอมมัน อร่อย สะอาด และส่งออกจำหน่ายยังประเทศสหรัฐอเมริกา ราคาขายส่ง 15 บาท ราคาขายปลีก 20 บาท	ปริมาณการผลิต 3,000 ก.ก./เดือน..
	กาละแม รหัส : 250601-B102	ขนมไทย รสหวานมัน หอมหวาน บรรจุในภาชนะที่สะอาด ราคาขายส่ง 27.5 บาท ราคาขายปลีก 30 บาท	ปริมาณการผลิต / เดือน 300 กิโล..

หน้าที่ : 1 จากรายละเอียดสินค้าทั้งหมด : 2 รายการ

[ภาคเหนือ](#) | [ภาคกลาง](#) | [ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ](#) | [ภาคใต้](#)

[หน้าแรก](#) | [ข้อมูลตำบล](#) | [บริการ](#) | [สมาชิก](#) | [ถาม-ตอบ](#)

©สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

Page 2 of 2

			
---	--	--	--

หน้าที่ : 1 จากรายละเอียดสินค้าทั้งหมด : 5 รายการ

[ภาคเหนือ](#) | [ภาคกลาง](#) | [ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ](#) | [ภาคใต้](#)

[หน้าแรก](#) | [ข้อมูลตำบล](#) | [บริการ](#) | [สมาชิก](#) | [ถาม-ตอบ](#)

©สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.

ค้นหาข้อมูล

ค้นหา

Go

ข้อมูลทั่วไป

รศมนาคม

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ขนาดกลาง /

ขนาดย่อม

แผนที่ที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

ร้านอาหาร

ที่พัก / โรงแรม

ค้นหาข้อมูลตำบลประชาชน

1. กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านคลองท้ายบ้าน



ThaiTambon

ผู้นำ : นาง ขวัญเรียม อินทศ

โทรศัพท์ : 037 271 151, 01 982-5617

E-Mail :

เว็บไซต์ :

ที่อยู่ชุมชน/ 17/3 หมู่ที่ 3 บ้านคลองท้ายบ้าน ถนน
กลุ่ม : บ้านสร้าง - ปราจีนบุรี ต.บ้านสร้าง อ.บ้าน
สร้าง จ.ปราจีนบุรี 25150

รายการสินค้า (5)

● ประวัติและการบริหารจัดการ
จัดตั้งกลุ่มเมื่อวันที่ 20 กันยายน 2544

● อาณาเขต / ที่ตั้ง
0

● จำนวนประชากร
จำนวนสมาชิกในกลุ่ม 36 คน

● อาชีพหลักของชุมชน/กลุ่ม
ทำนา ทำสวน เลี้ยงปลา

● อาชีพรองของชุมชน/กลุ่ม
รับจ้าง

● ปัญหาที่พบและสิ่งที่ชุมชนต้องการ
ขาดอุปกรณ์ในการขบวนการผลิต สิ่งที่ต้องการคือการเรียนรู้เรื่องคอมพิวเตอร์ ต้องการโรงเรียนที่ได้มาตรฐาน

วันที่ปรับปรุงข้อมูล :

ภาคเหนือ | ภาคกลาง | ภาคตะวันออก | ภาคใต้
หน้าแรก | ข้อมูลตำบล | บริการ | สมาชิก | ถาม-ตอบ

©สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.

Thai

.COM

ตำบลบางสระแก้ว

อำเภอแหลมงสิงห์ จังหวัดจันทบุรี

ค้นหาข้อมูล

ผลิตภัณฑ์

Go

ข้อมูลทั่วไป

การคมนาคม

การเมือง / บริหาร

กลุ่มอาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ธุรกิจขนาดกลาง/
ขนาดย่อม

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

โรงแรม / ร้านอาหาร

ประกาศ / เวิลด์
ด

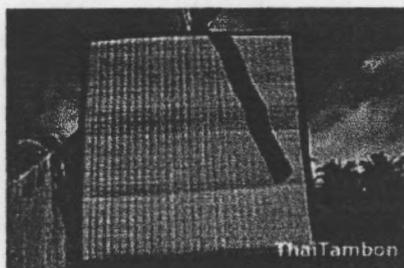
ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจในตำบล ของ กลุ่มเกษตรกร [English]
ทำเสื่อกกบางสระแก้ว

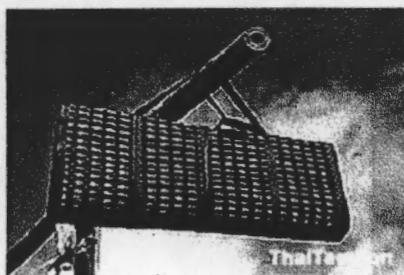
ThaiTambon



ThaiTambon



ThaiTambon



ThaiTambon

ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์และสิ่งประดิษฐ์ต่างๆ
จากเสื่อกก

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

หลากหลายสีตามความต้องการ มีความคงทน
สวยงาม สามารถแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ สิ่ง
ของเครื่องใช้ต่างๆมากมาย เช่น เสื่อผืน เสื่อ
พับ เสื่อพองน้ำ ที่รองจาน ที่รองแก้วน้ำ
กระเป๋ายัดขนสัตว์ หมวก จ้าหน่ยยัดขนสัตว์และ
ส่ง ทั้งภายในและต่างประเทศ (OTOP)(มผช)

วัตถุดิบที่ใช้

- 1.เส้นกก ฝ้าเป็นเส้นเล็กๆขมดี
- 2.เส้นเอ็น ซึ่งทำมาจากเส้นใยปอกรรจจา

กระบวนการผลิต

การทอเสื่อต้องใช้บุคลากรจำนวน 2 คน ทำ
หน้าที่ต่างกัน เรียกว่า"คนทอเสื่อ"และ"คนฟ่ง
เสื่อ" วิธีการทอต้องนำอุปกรณ์ในการทอเสื่อ
มาประกอบเข้าด้วยกัน นำเส้นเอ็นมาซึ่งมผูก
ร้อยเข้าไปในฟืม ผูกปลายเส้นเอ็นติดกันเป็น
คู่ๆตามขนาดความยาวที่ต้องการ ความยาว
มาตรฐานกำหนดไว้ที่ 200 ซม. จากนั้นจัด
เตรียมอุปกรณ์ให้ครบเสื่อกลายที่จะทอเสื่อกก
คนทอเสื่อมีหน้าที่ผลักฟืมไปด้านหลัง
ประมาณ 20 ซม.แล้วผลักฟืมหงายขึ้นค้างไว้
คนฟ่งก็ฟ่งสอดเข้าไปในช่องว่างระหว่างเอ็น
ดึงไม้ฟ่งเสื่อออก คนทอเสื่อกระแทกกลับเข้า
หล้าด้วยอย่างแรงและสม่ำเสมอ เสร็จแล้ว
ผลักฟืมออกไปข้างหน้าอีกครั้งคว่ำหน้าฟืมลง
คนฟ่งสอดเส้นกกเข้าไปในเอ็นท่าอย่างถี่ไป
เรื่อยๆ

การใช้/ประโยชน์

ใช้เป็นเครื่องใช้ และของตกแต่งได้ตามต้อง
การ

หมายเหตุ/อื่น ๆ

ได้รับรางวัลหมู่บ้านหัตถกรรมดีเด่นปี 2538
จากมูลนิธิหอมนางามจิตต์ บุรฉัตร และรางวัลผู้
นำอาชีพก้าวหน้าระดับจังหวัดปี 2534

สถานที่จำหน่าย

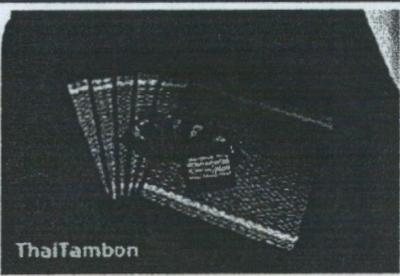
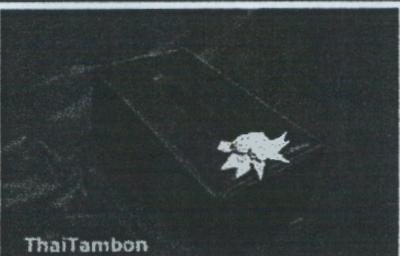
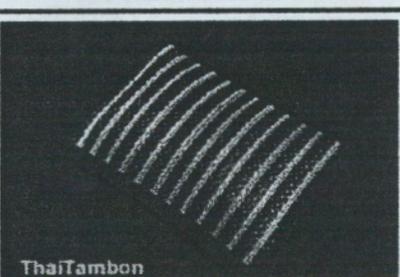
กลุ่มเกษตรกรทำเสื่อกกบางสระแก้ว
6 หมู่ 5 บ้านสว่าง ต.บางสระแก้ว อ.แหลมงสิงห์

ค้นหาข้อมูล

 หมดตัวไป
 หมดขนาดม
 ื่อง / บริหาร
 าชชีพ / สินค้า
 สหกรณ์
 ขนาดกลาง/
 ขนาดย่อม
 ภัณฑ์ที่น่าสนใจ
 ื่องเที่ยว
 ม / ร้านอาหาร
 ศ / เว็บบอร์ด

รายการสินค้า

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มเกษตรกรทำเลือกบางสระเก้า

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
 ThaiTambon	☺ ชุดรองจาน และแก้วน้ำ รหัส : 220606- A901	ชุดรองจานและแก้วน้ำ (OTOP)(มผช)	
 ThaiTambon	☺ ที่ใส่ทิชชู แบบม้วน รหัส : 220606- A902	ที่ใส่ทิชชูแบบม้วน (OTOP) (มผช)	
 ThaiTambon	☺ ที่ใส่ทิชชู แบบกล่อง รหัส : 220606- A903	ที่ใส่ทิชชูแบบกล่อง (OTOP) (มผช)	
 ThaiTambon	☺ หมอน รหัส : 220606- A904	หมอน (OTOP)(มผช)	
 ThaiTambon	☺ ภาด อเนกประสงค์ รหัส : 220606- A905	ภาดอเนกประสงค์ (OTOP) (มผช)	
	☺ ตุ๊กตาเด็ก ไทย รหัส : 220606-	ตุ๊กตาเด็กไทย (OTOP) (มผช)	

ค้นหาข้อมูล

ค้นหาคำว่า

ข้อมูลทั่วไป

ปริมาณ

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

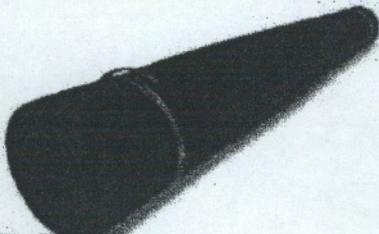
ขนาดกลาง/
ขนาดย่อม

แผนที่น่าสนใจ

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

รายการสินค้า
ThaiTambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มเกษตรกรทำเสื่อกกบางสระเก้า

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	 เสื่อกกแบบ มีวขนาด 5 คืบ รหัส : 220606- A202 รหัส e- Commerce : 220606-A202  E-Commerce	เสื่อกกขนาด 5 คืบ(ขนาด 180x90ซม.) กว้างยาว ประมาณขนาดเท่ากับเตียง 3 ฟุต (OTOP)(มผช) ราคาขายปลีก 255 บาท (ไม่ รวมค่าขนส่ง และ VAT)	ยอดสั่งซื้อ สินค้า รายการใดก็ได้..

Page 1 of 2

ค้นหาข้อมูล

ค้นหาคำว่า

ข้อมูลทั่วไป

ปริมาณ

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ขนาดกลาง/
ขนาดย่อม

แผนที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

ร้านอาหาร

ที่พัก / เรือบอร์ด

รายการสินค้า
ThaiTambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มเกษตรกรทำเสื่อกกบางสระเก้า

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	 เสื่อกกแบบ มีวขนาด 5 คืบ รหัส : 220606- A202 รหัส e- Commerce : 220606-A202  E-Commerce หยิบใส่รถเข็น	เสื่อกกขนาด 5 คืบ(ขนาด 180x90ซม.) กว้างยาว ประมาณขนาดเท่ากับเตียง 3 ฟุต (OTOP)(มผช) ราคาขายปลีก 255 บาท (ไม่ รวมค่าขนส่ง และ VAT)	ยอดสั่งซื้อ สินค้า รายการใดก็ได้..
	 เสื่อกก พองน้ำขนาด 6 คืบ รหัส : 220606- A203 รหัส e- Commerce : 220606-A203  E-Commerce หยิบใส่รถเข็น	เสื่อกกพองน้ำขนาด 110x185 ซม. สามารถใช้ได้ ทั้งด้านหน้าและด้านหลัง (OTOP)(มผช) ราคาขายปลีก 690 บาท (ไม่ รวมค่าขนส่ง และ VAT)	
	 เสื่อกก พองน้ำขนาด 6 คืบ รหัส : 220606- A203 รหัส e- Commerce : 220606-A203  E-Commerce หยิบใส่รถเข็น	เสื่อกกพองน้ำขนาด 110x185 ซม. สามารถใช้ได้ ทั้งด้านหน้าและด้านหลัง (OTOP)(มผช)	

ค้นหาข้อมูล

ค้นหา

Go

หมวดหมู่

รวมทุกไป

รวมตาม

ชื่อ / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

โทรศัพท์

ขนาดกลาง / ขนาดย่อม

พื้นที่น่าสนใจ

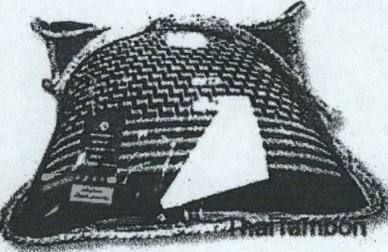
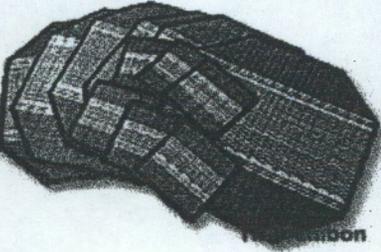
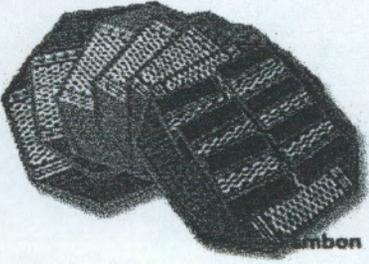
ท่องเที่ยว

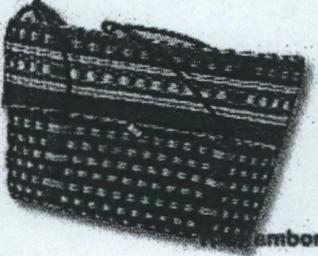
ร้านอาหาร

เว็บไซต์ / เวิร์ด

รายการสินค้า
ThaiTambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มเกษตรกรทำเสื่อกกบางสระเก้า

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	หมอนเสื่อกก รหัส : 220606-A001 OTOP ★★★★★	เป็นฝีมือที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ และมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง(OTOP) ราคาขายปลีก 450 บาท	
	จักสานเสื่อจันทบุรี (ชุดเอนกประสงค์สำนักงาน) รหัส : 220606-A002 OTOP ★★★★★	ชุดเอนกประสงค์สำนักงาน จักสานจากเสื่อจันทบุรี ๓ 4 ชิ้น (151147) (OTOP)	ภาพจากการถ่ายภาพทำชิ้นงานคัดสรรสุด..
	ชุดที่รองจานแปดเหลี่ยม(สีแดง) รหัส : 220606-A101 รหัส e-Commerce : 220606-A101 E-Commerce หยิบใส่รถเข็น	ชุดที่รองจานแปดเหลี่ยมขนาด 31x31 ซม. 1 ชุด สำหรับ 6 ที่พร้อมที่รองแก้ว (OTOP)(มผช) ราคาขายปลีก 115 บาท (ไม่รวมค่าขนส่ง และ VAT)	ยอดสั่งซื้อสินค้ารายการใดก็ได้..
	ชุดที่รองจานแปดเหลี่ยม(สีฟ้า) รหัส : 220606-A102 รหัส e-Commerce : 220606-A102 E-Commerce หยิบใส่รถเข็น	ชุดที่รองจานแปดเหลี่ยมขนาด 31x31 ซม. 1 ชุด สำหรับ 6 ที่พร้อมที่รองแก้ว (OTOP)(มผช) ราคาขายปลีก 115 บาท (ไม่รวมค่าขนส่ง และ VAT)	ยอดสั่งซื้อสินค้ารายการใดก็ได้..
	ชุดที่รองจานแปดเหลี่ยม(สีเขียว) รหัส : 220606-A103 รหัส e-Commerce : 220606-A103 E-Commerce หยิบใส่รถเข็น	ชุดที่รองจานแปดเหลี่ยมขนาด 31x31 ซม. 1 ชุด สำหรับ 6 ที่พร้อมที่รองแก้ว (OTOP)(มผช) ราคาขายปลีก 115 บาท (ไม่รวมค่าขนส่ง และ VAT)	ยอดสั่งซื้อสินค้ารายการใดก็ได้..

 <p>ThaiTambon</p>	<p> กระเป๋าเสื้อ กก รหัส : 220606- A503 รหัส e- Commerce : 220606-A503</p> <p> E-Commerce หยิบใส่รถเข็น</p>	<p>กระเป๋าเสื้อกกสีดำ สายหนัง (OTOP)(มผช) ราคาขายปลีก 325 บาท (ไม่ รวมค่าขนส่ง และ VAT)</p>	
 <p>ThaiTambon</p>	<p> กระเป๋าเสื้อ กก รหัส : 220606- A504 รหัส e- Commerce : 220606-A504</p> <p> E-Commerce หยิบใส่รถเข็น</p>	<p>กระเป๋าสะพายจากเสื้อกก สี น้ำเงิน (OTOP)(มผช) ราคาขายปลีก 210 บาท (ไม่ รวมค่าขนส่ง และ VAT)</p>	<p>ยอดสั่งซื้อ สินค้า รายการใดก็ได้..</p>
 <p>ThaiTambon</p>	<p>ที่นอนเป๊กนิก รหัส : 220606- A606</p>	<p>ที่นอนเป๊กนิก</p>	

หน้าที่ : 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 จากรายละเอียดสินค้าทั้งหมด : 43 รายการ

ภาคเหนือ | ภาคกลาง | ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ | ภาคใต้

หน้าแรก | ข้อมูลตำบล | บริการ | สมาชิก | ถาม-ตอบ

©สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.

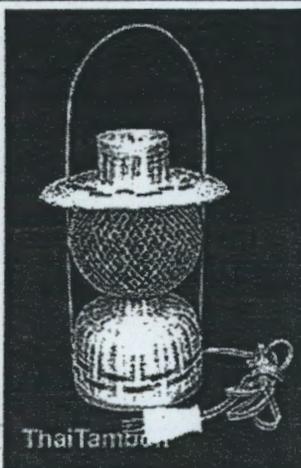
ตำบลไร่หลักทอง
อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี

ค้นหาข้อมูล
ผลิตภัณฑ์
Go

ข้อมูลทั่วไป
การคมนาคม
การเมือง / บริหาร
ภูมิอาชีพ / สินค้า
สหกรณ์
ธุรกิจขนาดกลาง/
ขนาดย่อม
ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ
ท่องเที่ยว
โรงแรม / ร้านอาหาร
เทศกาล / เว็บบอร์ด

รายการสินค้า

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : ศูนย์พัฒนาขยายงานจักสานไม้ไผ่

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
 <p>ThaiTambon</p>	 ตะเกียงโอบินจักสานจากไม้ไผ่ รหัส : 200621-A101	ตะเกียงโอบิน (OTOP)(OPG46) ราคาขายปลีก 70 บาท	ภาพจากงานแสดงและจำหน่ายสุดยอดเยี่ยม..
 <p>ThaiTambon</p>	ที่ใส่ขวดไวน์แบบคู่จักสานจากไม้ไผ่ รหัส : 200621-A502	ที่ใส่ขวดไวน์แบบคู่จักสานจากไม้ไผ่ ราคาขายปลีก 70 บาท	ภาพจากงานแสดงและจำหน่ายสุดยอดเยี่ยม..
 <p>ThaiTambon</p>	ตะกร้าไก่จักสานจากไม้ไผ่ ขนาดกลาง รหัส : 200621-A202	ตะกร้าไก่จักสานจากไม้ไผ่ ขนาดกลาง ราคาขายปลีก 150 บาท	ภาพจากงานแสดงและจำหน่ายสุดยอดเยี่ยม..
 <p>ThaiTambon</p>	ตะกร้าไก่จักสานจากไม้ไผ่ ขนาดใหญ่ รหัส : 200621-A203	ตะกร้าไก่จักสานจากไม้ไผ่ ขนาดใหญ่ ราคาขายปลีก 180 บาท	ภาพจากงานแสดงและจำหน่ายสุดยอดเยี่ยม..

ค้นหาข้อมูล

ผลิตภัณฑ์

Go

ข้อมูลทั่วไป

การคมนาคม

การเมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

กิจกรรมกลาง/ขนาดย่อม

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

โรงแรม / ร้านอาหาร

เทศกาล / เว็บบอร์ด

รายการสินค้า

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : ศูนย์พัฒนาขยายงานจักสานไม้ไผ่

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
 Thai Tambon	กล่องกระดาษ ทึบซุงจักสานจาก ไม้ไผ่ แบบม้วน รหัส : 200621- A401	กล่องกระดาษทึบซุงจักสาน จากไม้ไผ่ แบบม้วน ราคาขายปลีก 40 บาท	ภาพจาก งานแสดง และ จำหน่ายสุด ยอดผ..
 Thai Tambon	กล่องกระดาษ ทึบซุงจักสานจาก ไม้ไผ่ แบบม้วน รหัส : 200621- A402	กล่องกระดาษทึบซุงจักสาน จากไม้ไผ่ แบบม้วน ราคาขายปลีก 40 บาท	ภาพจาก งานแสดง และ จำหน่ายสุด ยอดผ..
 Thai Tambon	กล่องกระดาษ ทึบซุงจักสานจาก ไม้ไผ่ แบบม้วน รหัส : 200621- A403	กล่องกระดาษทึบซุงจักสาน จากไม้ไผ่ แบบม้วน ราคาขายปลีก 40 บาท	ภาพจาก งานแสดง และ จำหน่ายสุด ยอดผ..
 Thai Tambon	กล่องกระดาษ ทึบซุงจักสานจาก ไม้ไผ่ แบบกล่อง รหัส : 200621- A404	กล่องกระดาษทึบซุงจักสาน จากไม้ไผ่ แบบกล่อง ราคาขายปลีก 220 บาท	ภาพจาก งานแสดง และ จำหน่ายสุด ยอดผ..

ค้นหาข้อมูล

ผลิตภัณฑ์

Go

รายการสินค้า

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : ศูนย์พัฒนาขยายงานจักสานไม้ไผ่

ข้อมูลทั่วไป

การคมนาคม

การเมือง / บริหาร

ภูมิอาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

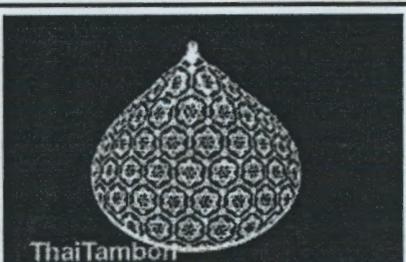
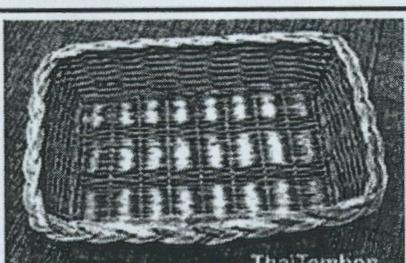
ธุรกิจขนาดกลาง/
ขนาดย่อม

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

แรม / ร้านอาหาร

เทศกาล / เว็บบอร์ด

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
 ThaiTambon	ด้ามลูกจันทน์ จักสานจากไม้ไผ่ ขนาดเล็ก รหัส : 200621- A601	ด้ามลูกจันทน์จักสานจาก ไม้ไผ่ ขนาดเล็ก ราคาขายปลีก 25 บาท	ภาพจาก งานแสดง และ จำหน่ายสุด ยอดผ..
 ThaiTambon	ด้ามลูกจันทน์ จักสานจากไม้ไผ่ ขนาดใหญ่ รหัส : 200621- A602	ด้ามลูกจันทน์จักสานจาก ไม้ไผ่ ขนาดใหญ่ ราคาขายปลีก 35 บาท	ภาพจาก งานแสดง และ จำหน่ายสุด ยอดผ..
 ThaiTambon	ผ้าขี้ดาวใหญ่ จักสานจากไม้ไผ่ รหัส : 200621- A701	ผ้าขี้ดาวใหญ่จักสานจากไม้ ไผ่ ราคาขายปลีก 240 บาท	ภาพจาก งานแสดง และ จำหน่ายสุด ยอดผ..
 ThaiTambon	ผ้าขี้ดาวใหญ่ จักสานจากไม้ไผ่ รหัส : 200621- A702	ผ้าขี้ดาวใหญ่จักสานจากไม้ ไผ่ ราคาขายปลีก 40 บาท	ภาพจาก งานแสดง และ จำหน่ายสุด ยอดผ..
 ThaiTambon	กระจาดสี่เหลี่ยม ผืนผ้า รหัส : 200621- A703	กระจาดสี่เหลี่ยมผืนผ้า ราคาขายปลีก 35 บาท	
	กระจาดรูปรี	กระจาดรูปรี(เล็ก)	

ตำบลไร่หลักทอง
อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี



ค้นหาข้อมูล

ผลิตภัณฑ์

ข้อมูลทั่วไป

การคมนาคม

การเมือง / บริหาร

ภูมิอาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

กิจกรรมกลาง/ขนาดย่อม

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

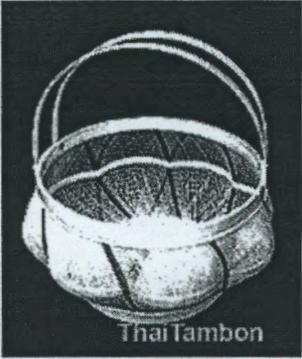
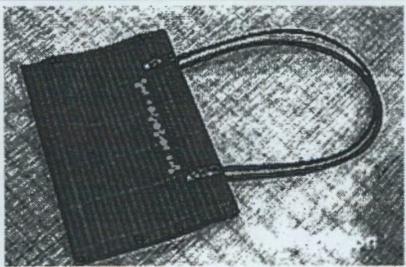
โรงแรม / ร้านอาหาร

เทศกาล / เว็บบอร์ด

รายการสินค้า

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : ศูนย์พัฒนาขยายงานจักสานไม้ไผ่

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	ชะลอมกลม จักสานจากไม้ไผ่ รหัส : 200621-A854	ชะลอมกลมจักสานจากไม้ไผ่ ราคาขายปลีก 50 บาท	ภาพจากงานแสดงและจำหน่ายสุดยอดผ..
	จักสานไม้ไผ่ รหัส : 200621-A901	ทำมาจากไม้ไผ่ เป็นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ฝีมือปราณีดี ละเอียด สวยงาม (OTOP)	
	ตะกร้า รหัส : 200621-A902	ทำมาจากไม้ไผ่ เป็นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ฝีมือปราณีดี ละเอียด สวยงาม เป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และมีการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายตามความต้องการของตลาด/ผู้ซื้อ (OTOP)	
	กระบุง รหัส : 200621-A903	ทำมาจากไม้ไผ่ เป็นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ฝีมือปราณีดี ละเอียด สวยงาม เป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และมีการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายตามความต้องการของตลาด/ผู้ซื้อ (OTOP)	
	กระบैया รหัส : 200621-A904	ทำมาจากไม้ไผ่ เป็นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ฝีมือปราณีดี ละเอียด สวยงาม เป็นการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และมีการพัฒนารูปแบบ	

 <p>Thai Tambon</p>			
 <p>Thai Tambon</p>	<p>กระเป๋าถือหูไม้จักสานจากไม้ไผ่ทรงญี่ปุ่น รหัส : 200621-A301</p>	<p>กระเป๋าถือหูไม้จักสานจากไม้ไผ่ทรงญี่ปุ่น ราคาขายปลีก 350 บาท</p>	<p>ภาพจากงานแสดงและจำหน่ายสุดยอดผ..</p>
 <p>Thai Tambon</p>	<p>กระเป๋าถือหูไม้จักสานจากไม้ไผ่ทรงญี่ปุ่น รหัส : 200621-A302</p>	<p>กระเป๋าถือหูไม้จักสานจากไม้ไผ่ทรงญี่ปุ่น ราคาขายปลีก 350 บาท</p>	<p>ภาพจากงานแสดงและจำหน่ายสุดยอดผ..</p>
	<p>กระเป๋าจักสานไม้ไผ่ รหัส : 200621-A303</p>	<p>กระเป๋าจักสานไม้ไผ่ ราคาขายปลีก 180 บาท</p>	<p>- ภาพจากงาน สุดยอดหมู่บ้านอุดส..</p>

หน้าที่ : 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 จากรายละเอียดสินค้าทั้งหมด : 41 รายการ

ภาคเหนือ | ภาคกลาง | ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ | ภาคใต้
หน้าแรก | ข้อมูลตำบล | บริการ | สมาชิก | ถาม-ตอบ

©สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.

ค้นหาข้อมูล

ค้นหา

Go

ข้อมูลทั่วไป

ารคมนาคม

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ขนาดกลาง/
ขนาดย่อม

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

รม / ร้านอาหาร

าศ / เว็บบอร์ด

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจในตำบล ของ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
ลาดหวายสัมพันธ์



ผลิตภัณฑ์ ปลาสลิด

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ปลาสลิด เป็นการนำปลาสลิดสด100%มาแปรรูปโดยการตากแห้ง รสชาติอร่อย สะอาด ปลอดภัย ไม่ใส่สารกันบูด ให้คุณค่าทางอาหาร สามารถเก็บไว้ได้นาน

วัตถุดิบที่ใช้

ปลาสลิดสด, เกลือ, น้ำส้มสายชู

กระบวนการผลิต

1. นำปลามาขอดเกล็ด ตัดหัวออก แล้วหมักเกลือไว้ 1 คืน
2. ล้างเกลือออกด้วยน้ำผสมสารส้ม
3. แช่ปลาลงในน้ำผสมน้ำส้มสายชูนาน 30 นาที
4. นำปลาไปตากแดด 1-2 แดด แล้วบรรจุรอจำหน่าย

การใช้/ประโยชน์

ใช้เป็นอาหารรับประทาน, เป็นของฝาก

หมายเหตุ/ อื่น ๆ

เคยได้รับรางวัลที่ 1 ในงานวันปลาสลิดบางปลอและอีกหลาย ๆ รางวัล รวมทั้งประกาศนียบัตรรับรองคุณภาพจากหลายหน่วยงาน

สถานที่จำหน่าย

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรลาดหวายสัมพันธ์
154 หมู่ 6 บ้านลาดหวาย ถนนลาดหวาย - สุขุมวิท ตำบลบางเพรียง อำเภอบางปลอ จังหวัดสมุทรปราการ 10560
ติดต่อ : นางไขขาว จันตะเคียน
โทร :02 7077325 , 09 6642136

ข้อมูล ปลาสลิด หน้าต่อไป >>

รายการสินค้า (7รายการ)

รายการสินค้าใหม่ (1 รายการ)



วันที่ปรับปรุงข้อมูล :



ค้นหาข้อมูล

ค้นหา

Go

ข้อมูลทั่วไป

รวมภาค

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ขนาดกลาง / ขนาดย่อม

แผนที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

ม / ร้านอาหาร

ศ / เว็บบอร์ด

ชุมชนและกลุ่มประชาชน

กลุ่มแปรรูปปลาสด



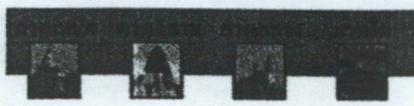
ผู้นำ : นางจ้อย เก่งสิงห์คง
 โทรศัพท์ : 02-7083301
 E-Mail :
 เว็บไซต์ :
 ที่อยู่ชุมชน/ 254/4 หมู่ 1 ต.บางป้อ อ.บางป้อ จ.
 กลุ่ม : สมุทรปราการ

รายการสินค้า (1)

- **กลุ่มในชุมชน**
กลุ่มแปรรูปปลาสด
- **สภาพการรวมตัว**
เป็นการรวมกลุ่มของครัวเรือนที่อยู่ใกล้เคียงกันที่ประกอบอาชีพเหมือนกัน เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิตของสมาชิกกลุ่ม
- **อาณาเขต / ที่ตั้ง**
0
- **จำนวนประชากร**
จำนวนสมาชิก 10 คน
- **อาชีพหลักของชุมชน/กลุ่ม**
รับจ้าง
- **ปัญหาที่พบและสิ่งที่ชุมชนต้องการ**
ขาดเงินทุนหมุนเวียนเพื่อการนำมาประกอบอาชีพภายในกลุ่ม

วันที่ปรับปรุงข้อมูล :

[ภาคเหนือ](#) | [ภาคกลาง](#) | [ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ](#) | [ภาคใต้](#)
[หน้าแรก](#) | [ข้อมูลตำบล](#) | [บริการ](#) | [สมาชิก](#) | [ถาม-ตอบ](#)
 © สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.

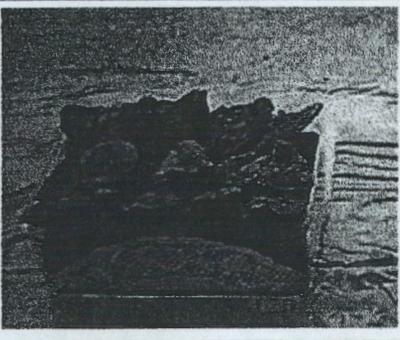


ค้นหาข้อมูล
 ผลิต

 ข้อมูลทั่วไป
 ครอบคลุม
 ผลิต / บริหาร
 อาชีพ / สินค้า
 สหกรณ์
 ขนาดกลาง/
 ขนาดย่อม
 ผลิตที่น่าสนใจ
 ผลิตเดี่ยว
 ผลิต / ร้านอาหาร
 ผลิต / เว็บบอร์ด

รายการสินค้า
 ThaiTambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มแปรรูปพลาสติก

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	พลาสติก ทอดกรอบบรรจุ กอล์ฟ รหัส : 110201- A01	เป็นผลิตภัณฑ์พลาสติกนำ มาทอด กรอบ อร่อย สะอาด ไปเหมือนข้าว ราคาขายปลีก 200 บาท/ กอล์ฟเล็ก	ปริมาณการ ผลิต 500 กก./เดือน ก..

หน้าที่ : 1 จากรายละเอียดสินค้าทั้งหมด : 1 รายการ

			
	<p>🌀 ปลาสลิดใหญ่ รหัส : 110204-A103</p>	<p>ปลาสลิดตัวใหญ่ 1 กิโลกรัม ประมาณ 16- 17 ตัว(OTOP) ราคาขายส่ง 240 บาท ต่อกิโลกรัม ราคาขายปลีก 250 บาทต่อกิโลกรัม</p>	
	<p>🌀 ปลาสลิดกลาง รหัส : 110204-A104</p>	<p>ปลาสลิดขนาดกลาง 1 กิโลกรัม ประมาณ 19- 20 ตัว(OTOP) ราคาขายส่ง 190 บาท ต่อกิโลกรัม ราคาขายปลีก 200 บาทต่อกิโลกรัม</p>	
	<p>🌀 ปลาสลิดเล็ก รหัส : 110204-A105</p>	<p>ปลาสลิดขนาดเล็ก 1 กิโลกรัม ประมาณ 22- 23 ตัว(OTOP) ราคาขายส่ง 150 บาท ต่อกิโลกรัม ราคาขายปลีก 160 บาทต่อกิโลกรัม</p>	

หน้าที่ : 1 จากรายละเอียดสินค้าทั้งหมด : 7 รายการ

ภาคเหนือ | ภาคกลาง | ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ | ภาคใต้

หน้าแรก | ข้อมูลตำบล | บริการ | สมาชิก | ถาม-ตอบ

©สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.

ค้นหาข้อมูล

ผลิตภัณฑ์

Go

ข้อมูลทั่วไป

การคมนาคม

การเมือง / บริหาร

กลุ่มอาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ธุรกิจขนาดกลาง/
ขนาดย่อม

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

โรงแรม / ร้านอาหาร

ประกาศ / เว็บบอร์ด

รายการสินค้า
 ThaiTambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : ร้านเอส แอนด์ เจ

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	 ปลากะตักสามรสชนิด มิงา รหัส : 230201-SA001 OTOP ★★★★★	ปลากะตัก สามรส ชนิดมิงา (OTOP)	
	ปลากะตักปรุงรส รหัส : 230201-SA101	ปลากะตัก ปรุงรส ราคาขาย ส่ง 14 บาท ราคาขาย ปลีก 20 บาท	
	น้ำพริกปลากรอบ รหัส : 230201-SA102	ปลากะตัก ปรุงรส น้ำพริก ปลากรอบ เป็นอาหาร จากทะเล ราคาขาย ส่ง 13 บาท ราคาขาย ปลีก 15 บาท	

หน้าที่ : 1 จากรายละเอียดสินค้าทั้งหมด : 3 รายการ

ภาคเหนือ | ภาคกลาง | ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ | ภาคใต้

หน้าแรก | ข้อมูลตำบล | บริการ | สมาชิก | ตาม-ตอม

©สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.

ค้นหาข้อมูล

ค้นหา

Go

ข้อมูลทั่วไป

ารคมนาคม

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สภกรณ์

ขนาดกลาง/
ขนาดย่อม

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

ท่องเที่ยว

ม / ร้านอาหาร

าศ / เว็บบอร์ด

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ
ThaiTambon

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจในตำบล ของ ร้านเอส แอนด์ เจ



ผลิตภัณฑ์ ปลากะตักปรุงรส

รายละเอียดผลิตภัณฑ์
ปลากะตักปรุงรส/น้ำพริกปลากรอบวัตถุดิบที่ใช้
ปลากะตัก เครื่องปรุงกระบวนการผลิต
นำปลากะตักมาผ่านกรรมวิธี ล้างให้สะอาดแล้วตากให้แห้ง นำมาทอด แล้วผ่านการปรุงรสตามสูตร ของปลากะตักปรุงรส และน้ำพริกปลากรอบ แล้วเข้าเครื่องอบแห้ง 2 ชนิดการใช้/ประโยชน์
รับประทานสถานที่จำหน่าย
ร้านเอส แอนด์ เจ
419/3 หมู่ที่ 7 ต.คลองใหญ่ อ.คลองใหญ่ จ.ตราด 23110
ติดต่อ : นางสมคิด หอยสังข์
โทร : 039-581329,581824

รายการสินค้า (3รายการ)

วันที่ปรับปรุงข้อมูล :

ภาคเหนือ | ภาคกลาง | ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ | ภาคใต้

หน้าแรก | ข้อมูลตำบล | บริการ | สมาชิก | ถาม-ตอบ

©สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.



ตำบลแหลมกลัด อำเภอเมือง จังหวัดตราด



ค้นหาข้อมูล
ผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ ThaiTambon

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจของตำบล

[[รายละเอียดสินค้าที่น่าสนใจ](#)]



- ข้อมูลทั่วไป
- การคมนาคม
- การเมือง / บริหาร
- กลุ่มอาชีพ / สินค้า
- สหกรณ์
- ธุรกิจขนาดกลาง/
ขนาดย่อม
- ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ
- ท่องเที่ยว
- โรงแรม / ร้านอาหาร
- ประกาศ / เว็บบอร์ด

อาหารแปรรูปจากสัตว์น้ำ



ปลากระดักตากแห้ง

ปลากระดักตากแห้ง บรรจุถุงพลาสติก จำหน่ายในราคาถุงละ 10 บาท 20 บาท และ 50 บาท

- 1.ตัดหัวปลากระดักและเอาซี่ปลาทิ้ง
- 2.ล้างน้ำ ทำความสะอาด
- 3.นำไปตากแดดให้แห้งพอประมาณ
- 4.นำมาทอด
- 5.ปรุงรส
- 6.บรรจุใส่ถุงตามขนาดที่ต้องการ

ภาคเหนือ | ภาคกลาง | ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ | ภาคใต้

หน้าแรก | ข้อมูลตำบล | บริการ | สมาชิก | ถาม-ตอบ

©สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.

ค้นหาข้อมูล

ค้นหา

Go

ข้อมูลทั่วไป

การคมนาคม

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สหกรณ์

ขนาดกลาง /

ขนาดย่อม

ผลิตภัณฑ์นำเสนอ

ท่องเที่ยว

ม / ร้านอาหาร

าศ / โรงแรม

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ
ThaiTambon

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่นำเสนอในตำบล ของ กลุ่มสตรีชัยพัฒนา

[English]



ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

หัตถกรรมจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก จะมีลวดลายต่าง ๆ เช่น ลายดาวกระจายไทย 4, ลายหลักคลื่นน้ำทะเล, ลายหัวใจสามห้อง, ลายไทย, ลายพญายุทธ, ลายขอยาว, ลายสายรุ้ง ในปัจจุบันทางกลุ่มได้คิดค้นลายดอกแก้ว (ดอกไม้ประจำจังหวัด) เพื่อเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม @ (OTOP)

วัตถุดิบที่ใช้

ไม้ไผ่, แกร็กเซรามิกรูปทรงต่างๆ

กระบวนการผลิต

1. นำไม้ไผ่สีนวลมาตัดข้อออก และนำมาขูดผิวออกให้หมด
2. นำมาผ่าซีกออกเป็น 4 ซีก แล้วนำไปต้มในน้ำเดือดเป็นเวลา 2 ชม.
3. นำไม้ไผ่ที่ต้มแล้วไปตากแดด 4 ครั้ง แล้วนำมาแช่ในน้ำเย็นเป็นเวลา 10 ชม.
4. นำไม้ไผ่มาจักดอกเป็นชั้นเพื่อนำไปสานเป็น ดอกสี, ดอกเงิน, ดอกसान, ดอกแซม
5. นำดอกไม้ไม้ไผ่ที่จักแล้วมาขุดลอบคนให้มีขนาดเล็กที่สุด โดยการสอดผ่านรูกระป๋องนม ส่วนหนึ่งนำไปย้อมสี ส่วนหนึ่งนำไปสานเป็นดอกขาว
6. ทำการสาน
7. นำกระดาษทรายเบอร์ละเอียดมาขัดปากเซรามิกให้เรียบพาด้วยสีเคลือบเงา

การใช้/ประโยชน์

ตกแต่งบ้าน เป็นของฝาก

หมายเหตุ/อื่น ๆ

ปี 2544 รางวัลชนะเลิศภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย, รางวัลผลิตภัณฑ์ยอดเยี่ยม

สถานที่จำหน่าย

กลุ่มสตรีชัยพัฒนา

42 หมู่ 13 ถ.บ้านชัยพัฒนา ตำบลทุ่งมหาเจริญ อำเภอวังน้ำเย็น จังหวัดสระแก้ว 27210

ติดต่อ : นางพุด ชื่อสัตย์

โทร : 09 9369715, 037 251468

หรือ ติดต่อ : สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสระแก้ว

โทร: 037 421011-2

ข้อมูล ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก หน้าต่อไป >>

รายการสินค้า (29รายการ)

ค้นหาข้อมูล

ค้นหา

Go

ข้อมูลทั่วไป

กรมnasium

เมือง / บริหาร

อาชีพ / สินค้า

สนกรณ

ขนาดกลาง / ขนาดย่อม

เกษตรกรที่ปราสนใจ

ท่องเที่ยว

ม / ร้านอาหาร

ศ / เวบบอร์ด

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

Thaitambon

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจในตำบล ของ กลุ่มสตรีวัยพัฒนา [English]



ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก

รายละเอียดผลิตภัณฑ์
หัตถกรรมจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก จะมีลวดลายต่าง ๆ เช่น ลายดาวกระจายไทย 4, ลายหลักคั่นน้ำทะเล, ลายหัวใจสามห้อง, ลายไทย, ลายพัดยศ, ลายขอยาว, ลายสายรุ้ง ในปัจจุบันทางกลุ่มได้คิดค้นลายดอกแก้ว (ดอกไม้ประจำจังหวัด) เพื่อเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม @ (OTOP)



วัตถุดิบที่ใช้
ไม้ไผ่, แฉกกันเซรามิกรูปทรงต่างๆ

กระบวนการผลิต

1. นำไม้ไผ่สีนวลมาตัดข้อออก และนำมาขูดผิวออกให้หมด
2. นำมาผ่าซีกออกเป็น 4 ซีก แล้วนำไปต้มในน้ำเดือดเป็นเวลา 2 ชม.
3. นำไม้ไผ่ที่ต้มแล้วไปตากแดด 4 ครั้ง แล้วนำมาแช่ในน้ำเย็นเป็นเวลา 10 ชม.
4. นำไม้ไผ่มาจักดอกเป็นชั้นเพื่อนำไปสานเป็น ดอกสี, ดอกอิน, ดอกसान, ดอกแฉม
5. นำดอกไม้ไผ่ที่จักแล้วมาขูดลบบคมให้มีขนาดเล็กที่สุด โดยการสอดผ่านรูกระเบื้องนม ส่วนหนึ่งนำไปย้อมสี ส่วนหนึ่งนำไปสานเป็นดอกขาว
6. ทำการสาน
7. นำกระดาษทรายเบอร์ละเอียดมาขัดปากเซรามิกให้เรียบพาด้วยสีเคลือบเงา



การใช้/ประโยชน์
ตกแต่งบ้าน เป็นของฝาก

หมายเหตุ/อื่น ๆ
ปี 2544 รางวัลชนะเลิศภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย, รางวัลผลิตภัณฑ์ยอดเยี่ยม



สถานที่จำหน่าย
กลุ่มสตรีวัยพัฒนา
42 หมู่ 13 ถ.บ้านชัยพัฒนา ตำบลทุ่งมหาเจริญ อำเภอวังน้ำเย็น จังหวัดสระแก้ว 27210
ติดต่อ : นางทุศ ชื่อสัตย์
โทร : 09 9369715, 037 251468
หรือ ติดต่อ: สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสระแก้ว
โทร: 037 421011-2

<< ข้อมูล ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก หน้าที่ผ่านมา

รายการสินค้า (29รายการ)

ค้นหาข้อมูล

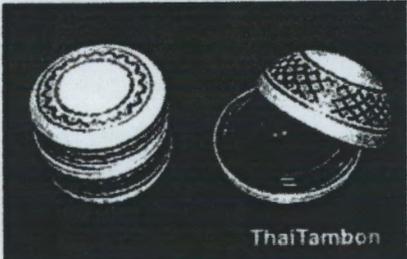
ค้นหา

รายการสินค้า
 ThaiTambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มสตรีวัยพัฒนา

ข้อมูลทั่วไป
 ารคมนาคม
 ื่อง / บริหาร
 าศชีพ / สินค้า
 สรกรณ
 ษขนาดกลาง/
 ขนาดย่อม
 ิดที่ที่น่าสนใจ
 ื่องเที่ยว
 ม / ร้านอาหาร
 าศ / เรือบอร์ด

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
 ThaiTambon	 จักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก รหัส : 270406-A001 OTOP ★★★	เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความสวยงาม ปรารถน เหมาะสำหรับเป็นเครื่อง ใช้ภายในบ้าน และของที่ระลึก (OTOP) ราคาขายปลีก 100 ถึง 10000 บาท	
 ThaiTambon	 แจกันโถ่งใหญ่ รหัส : 270406-A101	เป็นหัตถกรรมจักสานไม้ไผ่หุ้ม เซรามิก ประณีต สวยงาม (OTOP) ราคาขายปลีก 2000 บาท	ภาพจากงาน "สืบเสาะของดี ยี่สิบ..
 ThaiTambon	 แจกันโถ่งใหญ่ รหัส : 270406-A102	เป็นหัตถกรรมจักสานไม้ไผ่หุ้ม เซรามิก ประณีต สวยงาม (OTOP) ราคาขายปลีก 2000 บาท	ภาพจากงาน "สืบเสาะของดี ยี่สิบ..
	 แจกันโถ่งเล็ก รหัส : 270406-A103	เป็นหัตถกรรมจักสานไม้ไผ่หุ้ม เซรามิก ประณีต สวยงาม (OTOP) ราคาขายปลีก 800 บาท	ภาพจากงาน "สืบเสาะของดี ยี่สิบ..

 <p>ThaiTambon</p>			
 <p>ThaiTambon</p>	<p>🌀 แฉกกันทรง ฉนวนปากบาน รหัส : 270406- A118</p>	<p>เป็นหัตถกรรมจักสานไม้ไผ่ หุ้มเซรามิค ประณีต สวยงาม (OTOP)</p>	<p>ภาพจากงาน "สืบเสาะของ ดี ยี่สิบ.."</p>
 <p>ThaiTambon</p>	<p>🌀 ดสับเล็กมีฝา รหัส : 270406- A201</p>	<p>เป็นหัตถกรรมจักสานไม้ไผ่ หุ้มเซรามิค ประณีต สวยงาม (OTOP)</p>	<p>ภาพจากงาน "สืบเสาะของ ดี ยี่สิบ.."</p>
 <p>ThaiTambon</p>	<p>🌀 ดสับใหญ่มีฝา รหัส : 270406- A202</p>	<p>เป็นหัตถกรรมจักสานไม้ไผ่ หุ้มเซรามิค ประณีต สวยงาม (OTOP)</p>	<p>ภาพจากงาน "สืบเสาะของ ดี ยี่สิบ.."</p>

หน้าที่ : 1 | 2 | 3 | 4 | 5 จากรายละเอียดสินค้าทั้งหมด : 29 รายการ

[ภาคเหนือ](#) | [ภาคกลาง](#) | [ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ](#) | [ภาคใต้](#)

[หน้าแรก](#) | [ข้อมูลตำบล](#) | [บริการ](#) | [สมาชิก](#) | [ถาม-ตอบ](#)

©สงวนลิขสิทธิ์ ThaiTambon.com 2000.

ค้นหาข้อมูล

ข้อมูลทั่วไป

ประเภทสินค้า

การใช้งาน / บริหาร

วัสดุ / สี

ขนาด

ขนาดกลาง /

ขนาดย่อม

สถานที่ที่น่าสนใจ

ห้องเที่ยว

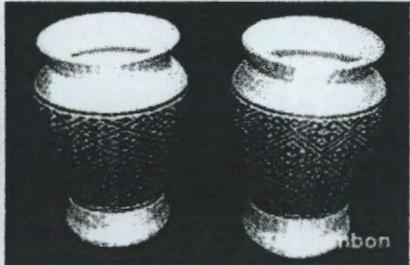
ร้านอาหาร

รีสอร์ท / เวิลด์

รายการสินค้า

ThaiTambon

รายการสินค้าที่น่าสนใจของชุมชน หรือ SMEs : กลุ่มสตรีวัยพัฒนา

รูปผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	รายละเอียด	หมายเหตุ
	แจกันทรง อ้วนปากบาน รหัส : 270406- A114	เป็นหัตถกรรมจักสานไม้ไผ่ หุ้มเซรามิค ประณีต สวยงาม (OTOP)	ภาพจากงาน "สืบเสาะของ ดี ยี่สิบ.."
	แจกันทรงคน โต รหัส : 270406- A115	เป็นหัตถกรรมจักสานไม้ไผ่ หุ้มเซรามิค ประณีต สวยงาม (OTOP)	ภาพจากงาน "สืบเสาะของ ดี ยี่สิบ.."
	แจกันทรง อ้วนปากบาน รหัส : 270406- A116	เป็นหัตถกรรมจักสานไม้ไผ่ หุ้มเซรามิค ประณีต สวยงาม (OTOP)	ภาพจากงาน "สืบเสาะของ ดี ยี่สิบ.."
	แจกันทรง อ้วนปากเล็ก รหัส : 270406- A117	เป็นหัตถกรรมจักสานไม้ไผ่ หุ้มเซรามิค ประณีต สวยงาม (OTOP)	ภาพจากงาน "สืบเสาะของ ดี ยี่สิบ.."



ประวัติและผลงาน
ของ ดร.ไพฑูรย์ โภธิสว่าง
อาจารย์ประจำวิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา

1. การศึกษา

ปริญญาเอก : รัฐศาสตรดุษฎีบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2532)

2. ประสบการณ์

- รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา
- ที่ปรึกษาประจำ คณะกรรมการนโยบายและติดตามผลงานงบประมาณรายจ่ายประจำปี สภาผู้แทนราษฎร
- คณะกรรมการการเลือกตั้งประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา (กกต. จว. ฉช.) รับผิดชอบด้านพรรคการเมืองและการออกเสียงประชามติ
- นักวิจัยทั้งในและต่างประเทศ
- วิทยาการประจำและวิทยาการพิเศษทั้งภาครัฐและเอกชน ทั้งในและต่างประเทศ
- ได้รับทุนวิจัยจากมูลนิธิพระบรมราชานุสรณ์พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว และจากต่างประเทศเพื่อทำกรวิจัย/ฝึกอบรมต่าง ๆ เช่น ISEAS, JSPS, Ford Foundation, ASIA Foundation, University of Wisconsin, Columbo Plan Secretariat, MEDUNSA/South Africa etc.
- หัวหน้ากลุ่มงานส่งเสริมกิจกรรมชุมชน (นักวิชาการพัฒนาชุมชนระดับ 8) ศูนย์ช่วยเหลือทางวิชาการพัฒนาชุมชนเขตที่ 2 จ.ชลบุรี รับผิดชอบพื้นที่ภาคตะวันออก
- หัวหน้าวิทยาลัยการพัฒนารชุมชน กรมการพัฒนาชุมชน (นักพัฒนาทรัพยากรบุคคล/ผู้เชี่ยวชาญด้านการฝึกอบรม กองฝึกอบรม)

3. งานวิจัย/เอกสารวิชาการ

- ผู้นำท้องถิ่นในการเมืองแบบประชาธิปไตยของชาวบ้าน (107 หน้า)
- ผู้นำชุมชนไทยในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ : ศึกษาเฉพาะกรณี ปัจจัยที่ทำให้เกิดอำนาจและการสร้างอำนาจให้กับตนเอง (520 หน้า)
- Human Resource Development in Japan : Training for Job Improvement in Organization (34 pages)
- INPUT FROM THAILAND TO SOUTH AFRICA ON COMMUNITY DEVELOPMENT APPROACH : THE PROMOTION OF PARTICIPATORY AND ENVIRONMENTAL MANAGEMENT (80 pages)

- หลักสูตรคู่มือการฝึกอบรมเรื่อง การส่งเสริมประชาธิปไตยระดับหมู่บ้านตามโครงการ ขปต. (52 หน้า)
- คู่มือส่งเสริมประชาธิปไตยเรื่อง วิถีชีวิตแบบประชาธิปไตย (17 หน้า)
- สื่อ ขปต. (ภาพพลิก) เผยแพร่ประชาธิปไตยชุดที่ 1 : ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการปกครองระบอบประชาธิปไตย ขนาด 5" x 20" จำนวน 16 ภาพ
- สื่อ ขปต. (ภาพพลิก) เผยแพร่ประชาธิปไตยชุดที่ 2 : การป้องกันการซื้อ – ขายเสียงในการเลือกตั้ง ขนาด 15" x 20" จำนวน 23 ภาพ
- คู่มือชุดปฏิบัติการเผยแพร่ประชาธิปไตยระดับหมู่บ้าน เรื่องความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับประชาธิปไตยและการป้องกันการซื้อ-ขายเสียง (68 หน้า)
- งานวิจัยที่ทำร่วมกับคนอื่น เช่น การจัดตั้งสถาบันผู้ตรวจการรัฐสภา, คณะกรรมการการเลือกตั้งแห่งชาติ พฤติกรรมเบี่ยงเบนการเลือกตั้งของ สส., ศูนย์ข้อมูลทางการเมืองไทย ฯลฯ
- ไพฑูรย์ โปธิสว่าง. ปัจจัยที่ผลต่อการปฏิบัติงานของผู้นำอาสาพัฒนาชุมชนในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเอง, 2541. 110 หน้า
- ไพฑูรย์ โปธิสว่าง. แนวทางการนิเทศงานสำหรับวิชาการพัฒนาชุมชน ศูนย์ช่วยเหลือทางวิชาการพัฒนาชุมชนเขต, 2542. 92 หน้า
- ไพฑูรย์ โปธิสว่าง. ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานของประธานกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเอง, 2542. 107 หน้า
- ไพฑูรย์ โปธิสว่าง และคณะ. รายงานผลการวิจัย เรื่อง การสำรวจและศึกษาภูมิปัญญาของชุมชนท้องถิ่น : ศึกษาเฉพาะกรณีบริเวณเกาะสีชัง อำเภอเกาะสีชัง จังหวัดชลบุรี วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา พ.ศ. 2545.
- ไพฑูรย์ โปธิสว่าง. รายงานผลการวิจัย เรื่อง ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการป้องกันการซื้อเสียงเลือกตั้ง : ศึกษาเฉพาะกรณีพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (โครงการร่วมมือทางด้านการวิจัยระหว่างวิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพากับภาควิชารัฐศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่) วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา พ.ศ. 2546.
- ไพฑูรย์ โปธิสว่าง. “หัวใจสำคัญของการบริหารงานให้ประสบผลสำเร็จ” รัฐประศาสนศาสตร์ : วารสารด้านการบริหารรัฐกิจและการเมือง วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา ปีที่ 1 ฉบับที่ 1 มิถุนายน 2545 : 21 – 25.
- ไพฑูรย์ โปธิสว่าง. “การพัฒนาชุมชนกับการ (จะ) พัฒนาชุมชนในเขตเมือง : จะทำอย่างไรและทำอะไรได้บ้าง” วารสารพัฒนาชุมชน (มีนาคม 2537) : 29 – 3



ประวัติและผลงาน
ของ ดร.โกวิท กระจ่าง
อาจารย์ประจำวิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา

1. การศึกษา

ปริญญาเอก D.Tech.Sc. (Regional and Rural Development Planning), AIT (1995)

2. ประสบการณ์

- รองผู้อำนวยการวิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา
- สอนและควบคุมวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท – เอก ด้านการศึกษา มหาวิทยาลัยมหิดล 17 ปี (ประชากรศึกษา, สิ่งแวดล้อมศึกษา)
- สอนและควบคุมวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท – เอก หลักสูตรรัฐประศาสนศาสตร์ พยาบาลศึกษาศาสตร์ ทั้งหลักสูตรภาษาไทยและหลักสูตรนานาชาติ มหาวิทยาลัยบูรพา 2 ปี
- สอนและควบคุมวิทยานิพนธ์หลักสูตรปริญญาโท สถาบันวิชาการทหารบกชั้นสูง โรงเรียนเสนาธิการทหารบก 5 ปี
- สอนระดับปริญญาโท และหลักสูตรระยะสั้น สถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย 10 ปี
- เป็นที่ปรึกษาและผู้เชี่ยวชาญให้กับองค์การระหว่างประเทศ ทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ เช่น UNFPA UNICEF UNDP UNCRD UNBRO JICA JBIC ฯลฯ 12 ปี
- เป็นที่ปรึกษาและให้บริการทางวิชาการด้านการศึกษาและการฝึกอบรมเพื่อการพัฒนา แก่องค์กรเอกชน (NGOs) 26 ปี
- ศึกษาดูงานประเทศต่าง ๆ ในยุโรป อเมริกา แอฟริกา เอเชีย – แปซิฟิก 21 ประเทศ ได้แก่ Austria, Belgium, Brazil, Denmark, England, France, Germany, Hong Kong, Korea, India, Ireland, Italy, Japan, Kenya, Netherlands, Norway, Philippines, Sri Lanka, Switzerland, South Africa, Singapore.

3. งานวิจัย / เอกสารวิชาการ

- The Application of Local Wisdom for protecting of the Vote-buying : Case Studies in Northern, southern and Eastern Regions of Thailand. (On going)
(Cooperation Research Project between the Graduate School of Public Administration, Burapha University and the Political Science Department, Faculty of Social Sciences, Chiangmai University and Prince of Songkla University) (on

- going) (2002)
- Decentralization of Local Organizations in the Western Region of Thailand, Mahidol University. (2001)
 - Post – Evaluation of the Training Course on Water Supply Technology, JICA/RTG. (2001)
 - A Preliminary Social Survey for the Proposed THASAE Reservoir Project JBIC/ROYAL Thai Government. (2000)
 - Post – Evaluation of the Large Swamp Inland Fisheries Project in Sakon Nakon And Nakon Sawan Provinces. JBIC/RTG. (2000)
 - Preliminary Social Survey for the Proposed THASAE Reservoir Project JBIC/ROYAL Thai Government. (2000)
 - Post – Evaluation of the Large Swamp Inland Fisheries Project in Sakon Nakon And Nakon Sawan Provinces. JBIC/RTG. (2000)
 - A Participatory Research and Development of Learning Process by Local Civic Group, National Research Council of Thailand. RTG (1999)
 - An Assessment on Capacity Building for the Sustainability : OECF Funded Project OECF/ROYAL THAI GOVERNMENT, THAILAND. (1998)
 - An Evaluation of the Improving the quality of Care in Family Planning Services in the 8 Provinces of Thailand, UNFPA. (1997)
 - An Evaluation of AIDS Education and Community Development, KFS-AUSTRIA/FARM. (1996)
 - An Evaluation of Basic and Occupational Education and Training Program, Central and Eastern Regions, UNDP/MOE. THAILAND (1996)
 - An Evaluation of the Revolving Fund for Buffalo Bank. Foundation for Integrated Agricultural Management (FIAM). (1994)
 - An Assessment of Village Volunteer Development Programme, UNBRO. (1992)
 - An Evaluation of the Revolving Fund for Small – Scale Water Resources Programme, UNICEF. (1990)



ประวัติและผลงาน
ของ นายวัลลภ ศัพท์พันธุ์
อาจารย์ประจำวิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา

1. การศึกษา

ปริญญาโท สังคมศาสตร์มหาบัณฑิต (สังคมศาสตร์สิ่งแวดล้อม) มหาวิทยาลัยมหิดล

2. ประสบการณ์

- ผู้ช่วยผู้อำนวยการวิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา
- นักวิชาการพัฒนาชุมชน ศูนย์ช่วยเหลือทางวิชาการพัฒนาชุมชน เขตที่ 2 จังหวัดชลบุรี
- หัวหน้าสำนักงาน เลขานุการวิทยาลัย วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา
- ผักกอบรมหลักสูตรการพัฒนาคุณภาพงานขั้นพื้นฐานจากสถาบันข้าราชการพลเรือน สำนักงาน ก.พ.
- ผักกอบรมงานการพัฒนาชุมชน ประเทศเกาหลีใต้
- ผักกอบรมหลักสูตรวิทยากรและผู้ส่งเสริมกิจกรรม คิว.ซี จากสถาบันพัฒนาข้าราชการพลเรือนสำนักงาน ก.พ.
- ผักกอบรมหลักสูตรการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมแบบมีส่วนร่วมในระดับตำบลของกรมการพัฒนาชุมชนร่วมกับศูนย์ผักกอบรมวนศาสตร์ชุมชนแห่งภูมิภาคเอเชียและแปซิฟิก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- เป็นวิทยากรหลักสูตรการพัฒนาคุณภาพงานด้วยระบบ คิว. ซี. แก่หน่วยงานราชการต่าง ๆ
- เป็นวิทยากรผักกอบรมเยาวชนร่วมกับกองพันทหารราบที่ 21 รักษาพระองค์ จังหวัดชลบุรี จำนวน 80 คน
- เป็นวิทยากรกลุ่มสัมพันธ์และการพัฒนาทีมงานให้กับวิทยาลัยพยาบาลโรงพยาบาลชลบุรี ให้กับนักศึกษาพยาบาล จำนวน 5 รุ่น รวม 400 คน
- เป็นวิทยากรกลุ่มสัมพันธ์และการพัฒนาทีมงานให้กับ กรมประชาสัมพันธ์ กระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคมในการผักกอบรมนักบริหารระดับสูง ระดับกลางและระดับต้น
- เป็นวิทยากรกลุ่มสัมพันธ์และพัฒนาทีมงานให้โรงพยาบาลสงฆ์ในการผักกอบรมเจ้าหน้าที่ทุกระดับ

3. งานวิจัย / เอกสารวิชาการ

- ประเมินผลการดำเนินงานศูนย์เยาวชน จังหวัดในความรับผิดชอบของ ศพช. เขต 2 (2538)

- มาตรฐานการทำงานพัฒนาการอำเภอ พัฒนาการและเจ้าหน้าที่ (2538)
- ปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินงานของผู้นำ อช.ศึกษากรณี จังหวัดระยอง (2539)
- ความรู้ของผู้นำ อช.เกี่ยวกับปัญหาสิ่งแวดล้อม ศึกษากรณี จังหวัดชลบุรี (2539)
- การศึกษาปัญหาสารเสพติดในแรงงานก่อสร้าง : เสนอสำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามยาเสพติด (2839)
- ประเมินผล โครงการเพิ่มประสิทธิภาพผู้นำ อช. ในเขตความรับผิดชอบ 7 จังหวัด (2546)
- บทบาทหน้าที่ของอาสาพัฒนาชุมชนและผู้นำอาสาพัฒนาชุมชนที่กระทำจริง ศึกษากรณี อช. ในเขตความรับผิดชอบของ ศพช. เขต 2 (2542)
- ศึกษาการดำเนินงานและปัญหาเงินสนับสนุนกิจกรรมต่อเนื่อง โครงการพัฒนาเพื่อส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากแหล่งน้ำ ศึกษากรณี 7 จังหวัดในความรับผิดชอบของ ศพช. เขต 2 (2543)
- ปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จในการดำเนินงานชมรมอาสาพัฒนาชุมชนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (2544)
- สถานภาพและบทบาทภูมิปัญญาท้องถิ่นในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (วิจัยร่วม) (2545)
- ประเมินผลการดำเนินงานศูนย์ออสเตรเลียศึกษา (วิจัยร่วม) (2546)
- วิเคราะห์เนื้อหางานวิจัยของนิสิตหลักสูตรรัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยบูรพา ปีการศึกษา 2540 – 2544 (วิจัยร่วม) (2547)