

ภูมิปัญญาท้องถิ่น



องค์การบริหารส่วนตำบลท่าศาลา

ตำบลท่าศาลา อำเภอเมืองจัตุมะณี จังหวัดขอนแก่น



สภาพทั่วไปและข้อมูลพื้นฐานขององค์การบริหารตำบลท่าศาลา



ที่ตั้งสำนักงาน

หมู่ 2 ถนน ขอนแก่น – มัญจาคีรี ต. ท่าศาลา อ. มัญจาคีรี จ. ขอนแก่น 40160
โทรศัพท์ 043-000852 facebook : อบต ท่าศาลา เพจ : องค์การบริหารส่วนตำบลท่าศาลา
E-mail: Thasala9889@gmail.com

ตำแหน่งพิกัดทางภูมิศาสตร์ของสำนักงาน

x : 16.27 y : 102.62

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านคหกรรม

ความเป็นมา

การทำข้าวแต่นเกิดขึ้นจากไอเดียการถนอมอาหารของชาวบ้านพื้นเมือง เพื่อแปรรูปข้าวเหนียวหนึ่งที่เหลือเป็นจำนวนมาก ทั้งจากการรับประทานในแต่ละวันและการถวายพระสงฆ์ในวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา โดยนอกจากจะมีการนำมาอุ่นสำหรับรับประทานในวันถัดไปแล้ว ยังมีข้าวเหนียวที่เหลือมากพอที่จะสามารถแปรรูปเป็นของกินอย่างอื่นที่เก็บไว้ได้นานมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังสามารถพกติดตัวไว้คลายหิวระหว่างการเดินทางไกลหรือไปทำศึกสงครามในสมัยโบราณได้อีกด้วย



ส่วนผสมข้าวแต๋น

- ข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม
- น้ำแดงโมคั้ง 250 มิลลิลิตร
- น้ำตาลทราย 40 กรัม
- เกลือป่น 3/4 ช้อนชา
- งาดำคั่ว ตามชอบ

อุปกรณ์

- พิมพ์รูปวงกลมขนาด 6.5 เซนติเมตร

วิธีทำข้าวแต๋น

1. ทำน้ำใบเตย โดยเตรียมเครื่องปั่น หั่นใบเตยเป็นท่อน ๆ ใส่ลงไป ตามด้วยน้ำเปล่า ปั่นให้ละเอียด เข้ากัน แล้วไปกรองผ่านกระชอน คั้นเอาแต่น้ำใบเตยออกมา
2. ใส่น้ำใบเตยลงในชามผสม ตามด้วย กะทิ น้ำตาลทราย และ เกลือป่น คนให้เข้ากันดี
3. นำข้าวเหนียวเขี้ยวไปล้างให้สะอาด แล้วแช่ข้าวเหนียวในน้ำสะอาดทิ้งไว้ 3-5 ชั่วโมง เพื่อให้ข้าวเหนียวนุ่ม พอครบเวลา เทน้ำออกให้หมด พักข้าวเหนียวให้สะเด็ดน้ำ
4. เตรียมหม้อหนึ่ง หรือ ซึ้ง ต้มน้ำให้เดือด เตรียมภาชนะสำหรับอบข้าวเหนียว แล้วใส่ข้าวเหนียวลงไป ตามด้วยน้ำกะทิใบเตยที่ทำไว้ ราวกลงไปให้ทั่ว คลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้น หนีงด้วยไฟกลางค่อนข้างแรง เป็นเวลา 30 นาที
5. ใส่ งาดำคั่ว คลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้น เตรียมภาชนะ ตักข้าวเหนียวใส่พิมพ์รูปวงกลมลงไป แล้วนำไปตากแดด 1 วัน
6. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันลงไป วอร์มมน้ำมันให้ร้อนได้ที่แล้ว ใส่น้ำมันลงไป ทอดให้มีสีเหลืองกรอบ เสร็จแล้ว ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน

2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม

ความเป็นมา

นางทองสุข มะลิกัน เกิดเมื่อปี พ.ศ. 2483 อยู่บ้านเลขที่ 15 หมู่ที่ 1 บ้านไส้ไก่ ตำบลท่าศาลา อำเภอ มัญจาคีรี จังหวัดขอนแก่น หมายเลขโทรศัพท์ 0836745586 นางทองสา มะลิกัน เป็นบุคคลที่มีความรู้ ความสามารถในการทอผ้าไหม มัดหมี่ โดยได้สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ คือจากคุณยาย มารดา และจาก สภาพแวดล้อมชุมชนบ้านไส้ไก่สมัยก่อนได้ ทอผ้าได้ทอผ้าใช้เองในครัวเรือน ปลุกหม่อน เลี้ยงตัวไหม สาว ไหม เอง จึงมีความสนใจในด้านนี้มาตั้งแต่อายุ 13 ปี ฝึกฝนจนชำนาญ สามารถทอผ้าถุง ทำเป็นลวดลาย ได้หลายอย่าง คือลายดอกหมาก ลายผีเสื้อ ลายไก่ ลายนกยูง ทอผ้าโสร่งไหม (ผู้ชายจะนุ่งผ้าโสร่งกันใน หมู่บ้าน) ทอผ้าขาวม้า ทำเป็นรายได้เป็นค่าใช้จ่ายในครัวเรือน ผ้าถุง จำหน่ายราคา 1,400 บาท ผ้าโสร่ง จำหน่ายราคา 1,300 บาท ถ่ายทอดให้ผู้สนใจ



วิธีการทอผ้า

ปัจจุบัน ถึงแม้ว่ายังไม่มีหลักฐานที่แน่ชัดบ่งบอกถึงต้นกำเนิดของการ ทอผ้า แต่ก็สามารถเทียบเคียงกับหลักฐานอื่น ๆ ซึ่งมีความคล้ายคลึงกันโดย มีเหตุผลหลายอย่างสนับสนุนแนวคิดที่ว่า การทอผ้า มีวิวัฒนาการมาจากการ ทำเชือก ทอเสื่อ และการจักสาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งลายเชือกทาบที่ปรากฏร่องรอยให้เห็นบนภาชนะดินเผา ซึ่งพบเป็นจำนวนมากตามแหล่งโบราณคดี ก่อนประวัติศาสตร์สมัยหินใหม่ เรื่อยมาจนถึงแหล่งโบราณคดีสมัยประวัติศาสตร์ ด้วยเหตุนี้เอง จึงกล่าวได้ว่าการทอผ้าเป็นงานหัตถกรรมที่เก่าแก่ที่สุดในโลกงานหนึ่ง หลักของการทอผ้า ก็คือการทำให้เส้นด้ายสองกลุ่มขั้ดกัน โดยทั้งสอง พวกตั้งฉากกัน เส้นด้ายกลุ่มหนึ่งเรียกว่า ด้ายยืนและอีกกลุ่มหนึ่งเรียกว่า ด้ายพุ่ง ลักษณะของการขั้ดกันของด้ายพุ่งและด้ายยืน จะขั้ดกันแบบธรรมดาที่เรียกว่าลายขั้ดหรืออาจจะเพิ่มเทคนิคพิเศษเพื่อให้ผ้ามีลวดลาย สีสันทึสวยงามแปลกตา



-ขั้นตอนในการทอผ้า

1. สืบเส้นด้ายยืนเข้ากับแกนม้วนด้ายยืน และร้อยปลายด้ายแต่ละเส้นเข้าในตะ กอแต่ละชุดและพันหวี ดึงปลายเส้นด้ายยืนทั้งหมดม้วนเข้ากับแกนม้วนผ้าอีกด้านหนึ่ง ปรับความตึงหย่อนให้พอเหมาะ กรอด้าย เข้ากระสวยเพื่อใช้เป็นได้พุ่ง
2. เริ่มการทอโดยกดเครื่องแยกหมู่ตะกอ เส้นด้ายยืนชุดที่ 1 จะถูกแยก ออกและเกิดช่องว่าง สอด กระสวยด้ายพุ่งผ่าน สลับตะกอชุดที่ 1 ยกตะกอชุดที่ 2 สอดกระสวยด้ายพุ่งกลับ ทำสลับกันไปเรื่อย ๆ
3. การกระทบพันหวี (ฟืม) เมื่อสอดกระสวยด้ายพุ่งกลับก็จะกระทบ ฟันหวี เพื่อให้ด้ายพุ่งแนบติดกัน ได้เนื้อผ้าที่แน่นหนา
4. การเก็บหรือม้วนผ้า เมื่อทอผ้าได้พอประมาณแล้วก็จะม้วนเก็บใน แกนม้วนผ้า โดยผ่อนแกนด้ายยืน ให้คลายออกและปรับความตึงหย่อนใหม่ให้พอเหมาะ

3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม

ความเป็นมา

ณ บ้านท่าสวรรค์ หมู่ 7 ตำบลท่าศาลาได้นำเนินกาตามโครงการพัฒนาหมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียง ประจำปี 2562 โดยการปลูกผักสวนครัวตามฤดูกาลที่ไม่ใช้สารเคมี ใช้ปุ๋ยชีวภาพ ปลอดภัย ทั้งปลูกบริโภคในครัวเรือนและจำหน่ายตามตลาดหรือพ่อค้าคนกลาง ซึ่งสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชนเป็นอย่างมาก จึงเป็นหมู่บ้านที่ขึ้นชื่อเรื่องผักปลอดสารพิษ และยังเป็นหมู่บ้านที่มีแม่น้ำไหลผ่านจึงเหมาะแก่การทำเกษตรเป็นอย่างมาก



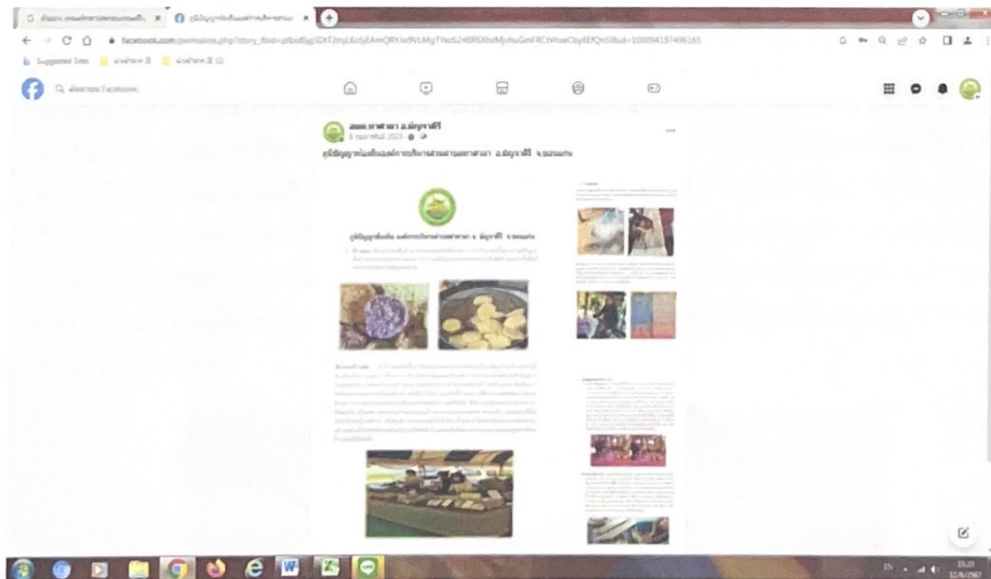
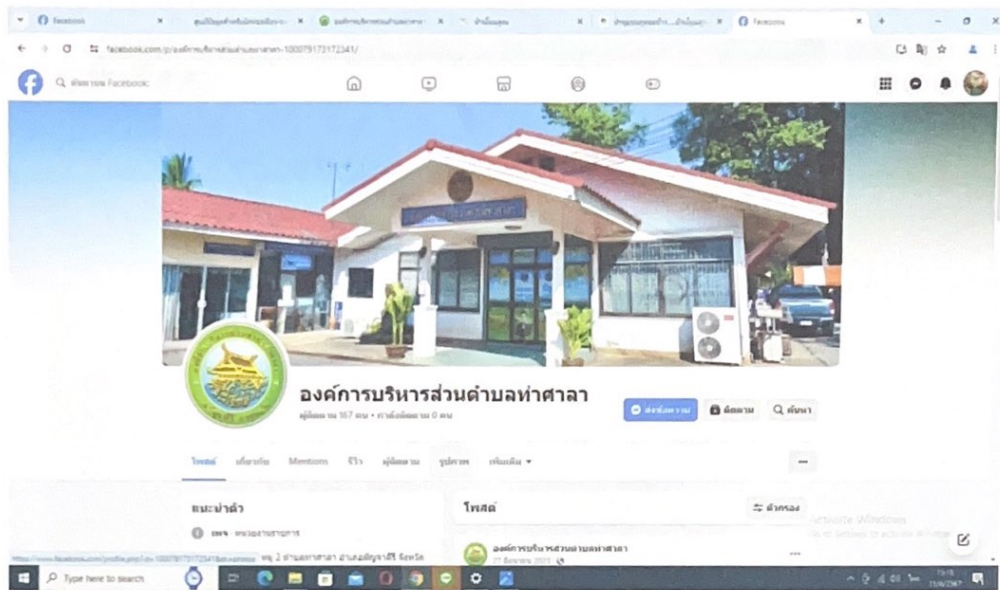
4. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านศิลปกรรม

ความเป็นมา

การฟ้อนรำของชาวบ้าน คือ การฟ้อนรำอันเกิดจากรู้สึกของชนธรรมดาสามัญ โดยไม่ต้องมีการฝึกหัด หรือถ้ามีก็เพียงเล็กน้อย จะเต็มไปด้วยความสนุกสนาน มีชีวิตชีวา เมื่อเป็นการฟ้อนของชาวบ้าน และเป็นการฟ้อนประจำของท้องถิ่น จึงมีผู้สืบทอดและสนใจในกลุ่มเล็กๆ ในท้องถิ่น และสถาบันทางการศึกษา เช่น โรงเรียน วิทยาลัยครู



การประชาสัมพันธ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นผ่านสื่อออนไลน์ Facebook อบต.ท่าศาลา



สำเนาถูกต้อง



ภูมิปัญญาท้องถิ่น องค์การบริหารตำบลท่าศาลา อ. ไม้ยี่สาร จ.ขอนแก่น

1. ข้าวแต่น เป็นขนมไทยพื้นบ้าน หลายคนคงเคยได้ลิ้มลอง การทำข้าวแต่นั้นมาจากภูมิปัญญาพื้นบ้านในการถนอมอาหารของชาวบ้าน และได้ถูกต่อยอดจนกลายมาเป็นสินค้าของฝากขึ้นชื่อที่สามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย



ที่มาของข้าวแต่น การทำข้าวแต่นเกิดขึ้นจากโอเดียการถนอมอาหารของชาวบ้าน เพื่อแปรรูปข้าวเหนียวหนึ่งที่เหลือเป็นจำนวนมาก ทั้งจากการรับประทานในแต่ละวันและการถวายพระสงฆ์ในวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา โดยนอกจากจะมีการนำมาอุ่นสำหรับรับประทานในวันถัดไปแล้ว ยังมีข้าวเหนียวที่เหลือมากพอที่จะสามารถแปรรูปเป็นของกินอย่างอื่นที่เก็บไว้ได้นานมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังสามารถพกติดตัวไว้คลายหิวระหว่างการเดินทางไกลหรือไปทำศึกสงครามในสมัยโบราณได้อีกด้วย ซึ่งข้าวแต่นมักนิยมทำกันในเทศกาลปีใหม่เมือง หรือเทศกาลสงกรานต์ งานปอยลูกแก้ว และงานปอยหลวงของทางภาคเหนือ โดยมีกรรมวิธีคือการนำข้าวเหนียวที่ผ่านการนึ่งสุกแล้ว นำมาคลุกเคล้ากับน้ำอ้อย น้ำตาล นำไปตากแห้งและนำมาทอดกรอบแล้วราดด้วยน้ำอ้อยที่เคี่ยวจนข้นเหนียวลงไปที่หน้าข้าวแต่น เพื่อเพิ่มความหวานกลมกล่อมและรสชาติของข้าวแต่นให้มียิ่งขึ้น



2. การทอผ้าไหม

นางทองสุข มะลิกันเกิดเมื่อปี พ.ศ. 2483 อยู่บ้านเลขที่ 15 หมู่ที่ 1 บ้านไส้ไก่ ตำบลท่าศาลา อำเภอเมืองจาศิริ จังหวัดขอนแก่น หมายเลขโทรศัพท์ นางทองสา มะลิกันเป็นบุคคลที่มีความรู้ความสามารถในการทอผ้าไหมมัดหมี่ โดยได้สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ



คือจากคุณยาย มารดา และจากสภาพแวดล้อมชุมชนบ้านไส้ไก่สมัยก่อนได้ทอผ้าได้ทอผ้าใช้เองในครัวเรือน ปลุกหม่อน เลี้ยงตัวไหม สาวไหม เอง จึงมีความสนใจในด้านนี้มาตั้งแต่อายุ 13 ปี ฝึกฝนจนชำนาญ สามารถทอผ้าถุง ทำเป็นลวดลายได้หลายอย่าง คือลายดอกหมาก ลายผีเสื้อ ลายไก่ ลายนกยูง ทอผ้าโสร่งไหม (ผู้ชายจะนุ่งผ้าโสร่งกันในหมู่บ้าน) ทอผ้าขาวม้า ทำเป็นรายได้เป็นค่าใช้จ่ายในครัวเรือน ผ้าถุง จำหน่ายราคา 1,400 บาท ผ้าโสร่ง จำหน่ายราคา 1,300 บาท ถ่ายทอดให้ผู้สนใจ



3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเครื่องจักสาน

3.1 ตะกร้า หรือกะต๋าสาน เป็นภาชนะที่ใช้กันอย่างกว้างขวางในภาคอีสาน เพราะใช้ใส่ของได้สารพัด และใช้ได้ทั้งการหิ้ว หาบ และคอน ด้วยไม้คาน รูปทรงของตะกร้า หรือกะต๋า ต่างไปจากตะกร้าภาคอื่น กะต๋าสานด้วยไม้ไผ่ เริ่มสานกันก่อน ด้วยลายขัด (ลายขัดบี) ตอกคู่ แล้วค่อยๆ สานต่อขึ้นมาด้านข้างของตะกร้า ด้วยลายธรรมดาเรื่อยไปจนถึงปากของตะกร้า ซึ่งจะใช้ดอกเส้นเล็ก เพื่อความแข็งแรงทนทาน ปากหรือขอบตะกร้าจะใช้วิธีเก็บนิม โดยสานซ้อนดอกเข้าไปในตัวตะกร้า เสร็จแล้วจะทำหูตะกร้า เพื่อใช้หิ้วหรือหาบ โดยมากจะใช้ไม้ไผ่อีกชิ้นหนึ่ง โค้งเหนือปากตะกร้า แล้วผูกปลายทั้งสองเข้ากับขอบตะกร้า ตะกร้าภาคอีสาน จะมีรูปทรงคล้ายๆ กันเป็นส่วนใหญ่ อาจจะมีขนาดเล็กและใหญ่ต่างกันเท่านั้น ตะกร้าชนิดนี้จะใช้ได้ทั้งแบบเป็นคู่ และใช้หิ้วเพียงใบเดียว ตั้งแต่ใช้ใส่ผัก ผลไม้ ถ่าน และสิ่งของอื่นๆ ไปจนถึงใช้เป็นเขี่ยนหมาก สำหรับใส่หมาก เรียกว่า "คูหมาก" หรือบางครั้งใช้ขันยา ทำเป็นครุหรือคู สำหรับตักน้ำก็ได้ ชาวอีสานนิยมใช้กะต๋ากันทั่วไป เพราะมีน้ำหนักเบา ทำได้ง่าย ราคาถูกกว่าภาชนะชนิดอื่น



3.2 กระติบหรือก่องข้าว" ซึ่งสานด้วยไม้ไผ่เช่นเดียวกัน แต่รูปแบบ และวิธีการสานแตกต่างกัน กระติบมีรูปร่างทรงกระบอก คล้ายกระป๋องไม่มีขา มีเพียงส่วนตัวกระติบ และส่วนฝาเท่านั้น วิธีการสานจะสานด้วยดอกไม้เอี้ยะ ซึ่งเป็นดอกอ่อนๆ โดยจะสานเป็นรูปทรงกระบอกให้มีความยาวเป็นสองเท่าของความสูงของตัวกระติบที่ต้องการ เสร็จแล้วต้องพับทบกลับส่วนหนึ่งไว้เป็นด้านในตัวกระติบ ก่องข้าวชนิดนี้จะสานลายด้านใน และด้านนอกต่างกันคือ ส่วนที่จะพับทบกลับไว้ด้านในนั้น จะสานด้วยลายอำแวน ส่วนด้านนอกที่ต้องการความสวยงาม จะสานด้วยลายสองยีน หรือยกดอก เพื่อความสวยงาม ส่วนกันจะต้องสานเป็นแผ่นกลมๆ ต่างหาก แต่นำมาผนึกติดกับตัวกระติบภายหลัง ส่วนฝากระติบก็จะทำเช่นเดียวกับตัวกระติบ กระติบชนิดนี้ บางครั้งอาจจะใช้กันตาล ขดเป็นวง ทำเป็นส่วนฐาน เพื่อความคงทนด้วย

