# สารบัญ


หน้า

**ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านศิลปะ**

- นายณรงค์ บุญมา (ศิลปะประยุกต์) (ปี่พาทย์) ๑
- นายวัน เมฆอ่อน (ศิลปประยุกต์) (แคน) ๓
- นายเวียน ยิ้มกมล (ศิลปะประยุกต์การแสดงหนังตะลุง) ๕

**ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม**

- นายอดิเรก ชวนชื่น ๗

**ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรม**

- นางจรัส บุญน้อย (การทอผ้าไทยทรงดำ) ๑๐
- นางอรทัย ตุ้มศรี (การทำกระดาษจากใยกล้วย ๑๕
  การทำผ้าพิมพ์ลายธรรมชาติ สานกระเป๋าจากใบสับปะรด)
- นางรังสินี ปรองดอง (จักสานจากเส้นพลาสติก) ๑๙

**ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอื่นๆ(อาหารพื้นบ้าน)**

- นายแดง ไจเที่ยง ด้านอื่นๆ (อาหารพื้นบ้าน ข้าวหลามยางหย่อง) ๒๓
- นางสาลี่ เชื้อนิล (อาหารพื้นบ้าน ทองม้วนน้ำตาลโตนด) ๒๖
- นางสาวศรีประภา นวลอิ่ม(อาหารพื้นบ้าน ไทยทรงดำ) ("แจ่วด้าน– หมูลอย") ๒๘
- นางประดับ ยอดทอง ด้านอาหาร (แกงหน่อส้ม) ๓๑

**ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอื่นๆ(ความเชื่อ ศาสนา ประเพณี พิธีกรรม)**

- นายสุธาวี กลิ่นอุบล (พิธีเสนเรือน) ๓๓

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านศิลปะ (ศิลปะประยุกต์) (ปี่พาทย์)
ชื่อภูมิปัญญา นายณรงค์ บุญมา อายุ ๕๖ ปี
ที่อยู่ บ้านเลขที่ หมู่ที่ ๑ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง
จังหวัดเพชรบุรี ๗๖๑๓๐ โทรศัพท์ ๐๘๙-๒๒๕๓๕๐๓



## ประวัติความเป็นมา

เริ่มหัดการเล่นดนตรีไทยตั้งแต่เด็กๆ โดยหัดกับพ่อซึ่งมีวงดนตรีไทย และได้สืบทอดอาชีพของครอบครัวมาประกอบเป็นอาชีพในปัจจุบัน ควบคู่กับอาชีพเครื่องเสียง เครื่องไฟตามงานมหรสพต่างๆ มีสมาชิกในวงจะเป็นพี่น้อง ลูกหลาน โดยตนเองจะเป็นหัวหน้าวง งานที่รับแสดงส่วนใหญ่จะเป็น งานบวช งานกฐิน งานบรรเลงมโหรี งานศพ และงานต่างๆ ปัจจุบันได้สอนดนตรีไทยให้แก่ลูกหลานและเด็กเยาวชนที่สนใจดนตรีไทย

# เครื่องดนตรีวงปี่พาทย์

ระนาดเอก



ระนาดเหล็กเครื่องทอง



ระนาดรางเหล็ก



เปิงมางมอญ



ฆ้องวง



ตะโพน



ฉาบใหญ่



ฉิ่ง



กรับ



โหม่ง



ฉาบเล็ก



ระนาดทุ้ม



ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านศิลปะ(ศิลปประยุกต์) (แคน)

ชื่อภูมิปัญญา นายวัน เมฆอ่อน อายุ 67 ปี

ที่อยู่ บ้านเลขที่ หมู่ที่ 5 บ้านท่าโล้ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี 76130 โทรศัพท์



## ประวัติความเป็นมา

เริ่มหัดการเป่าแคนตั้งแต่สมัยเด็กๆ เนื่องจากชอบและมีใจรัก โดยหัดจากพี่ชายที่เป็นหมอแคนไทยทรงดำ ได้ฝึกฝนและพัฒนาความรู้ไปเรื่อยๆจนได้ตั้งวงแคน โดยรวมกับคนในหมู่บ้านท่าโล้และหมู่บ้านอื่นๆ และรับงานการแสดงตามสถานที่ต่างๆทั้งใกล้และไกล้ และรับงานแสดงเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน งานที่รับแสดงส่วนใหญ่จะเป็นงานบวช งานไทยทรงดำ และงานต่างๆ

## อัตราค่าบริการ

งานที่รับไปแสดงประมาณปีละ 40 – 50 ครั้ง คิดค่าบริการเป็นงาน เริ่มต้นที่งาน ละ 3,000-5000 บาท (ในละแวกใกล้ๆ ) อัตราค่าบริการขึ้นอยู่กับระยะทาง ไกล- ไกล้

# เครื่องดนตรีวงแคน



แคน ซอ



อิเล็กโทน



กลองทรีโอ



กลองอเมริกัน





| | |
|---|---|
| ภูมิปัญญาท้องถิ่น | ด้านศิลปะ (ศิลปะประยุกต์การแสดงหนังตะลุง : คณะสังเวียนศิษย์ครูณรงค์ศิลป์) |
| ชื่อภูมิปัญญา | นายเวียน ยิ้มกมล อายุ 64 ปี |
| ที่อยู่ | บ้านเลขที่ 12 หมู่ที่ 3 บ้านท่าโรงฟืบ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี 76130 โทรศัพท์ 032-463310 , 081-0071164 |



## ประวัติความเป็นมา

เริ่มหัดการเล่นหนังตะลุง เมื่อประมาณ 10 กว่าปีที่ผ่านมา โดยมีคณะหนังตะลุงมาว่าจ้างรถรับ-ส่งไปเล่นตามงานต่างๆ เมื่อไปบ่อยครั้งก็เกิดความสนใจและรักในศิลปะการแสดงหนังตะลุง จึงได้ไปขอฝากตัวเป็นศิษย์และเรียนศิลปะการแสดงตะลุงกับครูณรงค์ ที่บ้านโพธิ์ อำเภอบ้านลาด เรียนได้ไม่นานครูณรงค์ก็เสียชีวิต ต่อมาได้ศึกษาและหาประสบการณ์จากที่ต่างๆ และเริ่มทำคณะหนังตะลุงคณะสังเวียนศิษย์ครูณรงค์ศิลป์ และรับงานแสดงเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน มีสมาชิกในคณะประมาณ 7 คน โดยตนเองจะเป็นผู้เชิดตัวหนังตะลุง งานที่รับแสดงส่วนใหญ่จะเป็นงานแก้สินบน งานบวช และงานต่างๆ



## เครื่องดนตรีและอุปกรณ์หนังตะลุง



โทน



กลองตุ๊ก



ฉาบ



โหม่ง



ฉิ่ง



กรับ



ปี่



จอหนังตะลุง



ตัวหนังตะลุง



ต้นกล้วย

**อัตราค่าบริการ**

งานที่รับไปแสดงประมาณปีละ 40 – 50 ครั้ง คิดค่าบริการเป็นคืน เริ่มต้นที่คืนละ 3,000 บาท (ในละแวกใกล้ๆ ) อัตราค่าบริการขึ้นอยู่กับระยะทาง ไกล- ใกล้

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านเกษตรกรรม
ชื่อภูมิปัญญา นายอดิเรก ชวนชื่น อายุ ๔๗ ปี
ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๑/๑ หมู่ที่ ๒ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี ๗๖๑๓๐ เบอร์โทร ๐๘๖-๕๕๖๒๑๒๓



## โคก หนอง นา ยางหย่อง ชีวิตพอดีด้วยวิถีพอเพียง

โคก หนอง นา โมเดล คือ การจัดพื้นที่ที่ซึ่งเหมาะสมกับพื้นที่การเกษตร ซึ่งเป็นผสมผสานเกษตรทฤษฎีใหม่ เข้ากับภูมิปัญญาพื้นบ้านที่อยู่อย่างสอดคล้องกับธรรมชาติในพื้นที่นั้นๆ โคก หนอง นา โมเดล เป็นการที่ให้ธรรมชาติจัดการตัวมันเองโดยมี มนุษย์เป็นส่วนส่งเสริมให้มันสำเร็จขึ้นอย่างเป็นทางระบบ

นายอดิเรก ชวนชื่น หรือลุงเรก ประธานกลุ่มเกษตรปลอดสาร อาหารปลอดภัยของตำบลยางหย่อง ปัจจุบันอยู่บ้านเลขที่ ๑/๑ หมู่ ๒ ต.ยางหย่อง อ.ท่ายาง จ.เพชรบุรี เป็นเกษตรกรที่มีความสนใจในพัฒนาพื้นที่ทำกินโดยน้อมนำแนวคิดหลักการทำโคก หนอง นา โมเดล ซึ่งเป็นแนวทางทำเกษตรอินทรีย์และการสร้างชีวิตที่ยั่งยืน โดยมีองค์ประกอบ ดังนี้

๑. โคก: พื้นที่สูง ดินที่ขุดทำหนองน้ำนั้นให้นำมาทำโคก บนโคกปลูก "ป่า ๓อย่าง ประโยชน์ ๙ อย่าง" ตามแนวทางพระราชดำริปลูกพืช ผัก สวนครัว เลี้ยงหมู เลี้ยงไก่ เลี้ยงปลา ทำให้พออยู่ พอกิน พอร่มเย็น เป็นเศรษฐกิจพอเพียงขั้นพื้นฐาน ก่อนเข้าสู่ขั้นก้าวหน้า คือ ทำบุญ ทำทาน เก็บรักษา ค้าขาย และเชื่อมโยงเป็นเครือข่าย ปลูกที่อยู่อาศัยให้สอดคล้องกับสภาพภูมิประเทศ และภูมิอากาศ

๒. หนอง: หนองน้ำหรือแหล่งน้ำ ขุดหนองเพื่อกักเก็บน้ำไว้ใช้ยามหน้าแล้งหรือจำเป็น และเป็นที่รับน้ำยามน้ำท่วม (หลุมขนมครก) ขุด "คลองไส้ไก่" หรือคลองระบายน้ำรอบพื้นที่ตามภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยขุดให้คลเคี้ยวไปตามพื้นที่เพื่อให้น้ำกระจายเต็มพื้นที่เพิ่มความชุ่มชื้น ลดพลังงานในการรดน้ำต้นไม้ทำฝายทดน้ำ เพื่อเก็บน้ำเข้าไว้ในพื้นที่ให้มากที่สุด โดยเฉพาะเมื่อพื้นที่โดยรอบไม่มีการกักเก็บน้ำ น้ำจะหลากลงมายังหนองน้ำ และคลองไส้ไก่ ให้ทำฝายทดน้ำเก็บไว้ใช้ยามหน้าแล้ง พัฒนาแหลงน้ำในพื้นที่ทั้งการขุดลอก หนอง ดู คลอง เพื่อกักเก็บน้ำไว้ใช้ยามหน้าแล้ง และเพิ่มการระบายน้ำยามน้ำหลาก

๓. นา: พื้นที่นานั้นให้ปลูกข้าวอินทรีย์พื้นบ้าน โดยเริ่มจากการฟื้นฟูดิน ด้วยการทำเกษตรอินทรีย์ยั่งยืน คืนชีวิตเล็กๆ หรือจุลินทรีย์กลับคืนแผ่นดินใช้การควบคุมปริมาณน้ำในนาเพื่อคุมหญ้าทำให้ปลอดสารเคมีได้ ปลอดภัยทั้งคนปลูก คนกิน ยกคันนาให้มีความสูงและกว้าง เพื่อใช้เป็นที่รับน้ำยามน้ำท่วม ปลูกพืชอาหารตามคันนาก่อนที่จะมาเป็นโคกหนองนาบนพื้นที่ทำกินของลุงเรก แต่ก่อนตรงที่ทำนี้เคยเป็นพื้นที่นา

ก่อนที่จะมาเป็นโคกหนองนาบนพื้นที่ ทำกินของลุงเรก แต่ก่อนตรงที่ทำนี้เคยเป็นพื้นที่นามาก่อนภายหลังจากศึกษาถึงประโยชน์และวิธีการ ลุงเรกจึงเริ่มต้นการจัดการที่ดินในการทำการเกษตรในรูปแบบโคก หนอง นา โดยโคก หนอง นา ทำมาแล้ว๒ปี บนพื้นที่ทั้งหมดประมาณ ๔ ไร่ โดยลุงเรกได้ศึกษาศาสตร์พระราชาของรัชกาลที่ ๙ โดยให้เหตุผลว่าโคก หนอง นา สามารถใช้ประโยชน์ใช้สอยในเวลาที่เศรษฐกิจไม่ดี เช่น ข้าวราคาตกต่ำ ก็สามารใช้ประโยชน์ในส่วนนี้ เสมือนเราฝากเงินไว้ในแผ่นดิน เก็บเกี่ยวสินค้าเกษตรเป็นดอกเป็นผล มีรายได้ต่อเนื่องและยืนยาว

**วิธีการทำโคก หนอง นาของลุงเรก**

**โคก**

เริ่มจากขุดดินแล้วนำดินที่ขุดมาทำเป็นโคก หลุมที่ถูกขุดจะถูกทำมาเป็นหนอง ส่วนพื้นเดิมจะเป็นนา โคก จะประกอบด้วย ป่า ๓ อย่าง

-ป่าอย่างที่ ๑ จะเป็นไม้ยืนต้น เช่น พยุง ยางนา มะค่าโมง ประโยชน์สามารถให้ร่มเงาและนำไม้ไว้ทำประโยชน์

-ป่าอย่างที่๒ จะเป็นไม้กินผล เช่น มะม่วง ขนุน กล้วย มะละกอ มะพร้าว ประโยชน์สามารถให้ผลผลิตที่นำไปขายและบริโภค

-ป่าอย่างที่๓ จะเป็นไม้ใช้สอย เช่น ไม้รวก ประโยชน์สามารถใช้สอยได้หลายอย่าง เช่นทำรั้ว ทำที่พัก ที่นั่งในร่องสวนลุงรกจะลงบัวหลวงเพื่อความสวยงานและจำหน่ายได้ด้วย ขอบสระจะปลูกพวกตะไคร้เพื่อให้ยึดหน้าดินอีกแปรงจะลงต้นดาวเรืองพวกไม้ดอกเอาไว้จำหน่าย พืช ที่ใช้ในครัวเรือนที่ลุงเรกปลูก เช่น ตะไคร้ ต้นแค ต้นใบยอ ต้นสะเดา ต้นขี้เหล็ก



**หนอง**

เป็นการขุดเอาดินที่ได้ไปใส่บนบกจนเกิดเป็นโคกส่วนบ่อที่เกิดจากการขุด จะกลายเป็นหนอง ในหนอง จะประกอบด้วย สัตว์น้ำ เช่น ปลานิล กระชังเลี้ยงลูกปลาในอนาคตลุงเรกจะเพิ่ม ปลาตะเพียร ซึ่งกำลังศึกษาอยู่ว่าจะเพิ่มเติมอะไรอีกบ้าง



**นา**

การทำนาเป็นอาชีพที่ลุงเรกรัก โดยขั้นตอนการทำนาในพื้นที่ของลุงเรกจะทำข้าวนาแบบผสมผสาน การทำนาปี จะเลือกข้าว กข ๓๑จะทนทนาวได้ดี การทำนาข้าวนาปัง จะเลือกข้าว กข ๔๙จะทนแล้ง ส่วนการทำนาหวานจะหว่านข้าว แล้วใส่สารบำรุงวัชพืช โดยไม่เป็นอินทรีแบบ๑๐๐% ต่อมาจะเป็นการบำรุงข้าว คือใส่ปุ๋ย ๓๐ วันหลังจากการหว่านข้าวรอบแรกจะเป็นการใส่ปุ๋ยบำรุงต้นและจะเป็นการใส่ปุ๋ยหลังจากหลังจาก ๖๐ วัน เป็นการรับท้องหลังจากนั้น คอยสังเกตการณ์รอการเก็บเกี่ยวใน ๑๒๐ วัน



**ประโยชน์ของการทำ โคก หนอง นา**

ตามแนวคิดของลุงเรกประโยชน์ของการทำ โคก หนอง นา ตามแนวคิดของลุงเรก คือเหมือนเราฝากเงินไว้กับต้นไม้วันละ ๕ บาทต่อต้น ถ้าเรามีต้นไม้ ๕๐ ต้น เราจะมีเงินต่อวัน ในหนึ่งเดือนเราจะมีเงินฝากกับต้นไม้ ๑,๕๐๐ โดยที่ไม่ต้องทำอะไรกับต้นไม้เลยออกซิเจนและร่มเงา ในอนาคตจะมีการปลูก พืชเลื้อยที่สามารถกินได้ไว้ตามรั้วของสวน เช่นถั่วพู ต้นมะระ ต้นตำลึง ลุงเรกมีความสุขในการทำโคก หนอง นา สามแนวทางพระราชดำริมีความตั้งใจอย่างจริงจังในการพัฒนาบนพื้นที่กว่า ๔ ไร่ กับป่า ๓ อย่างและประโยชน์ ๔ อย่าง โดยมีพันธุ์พืช ๕ ระดับ

ชั้นที่ ๑ คือชั้นสูงสุด ได้แก่ มะพร้าว
ชั้นที่ ๒ คือ ชั้นระดับกลาง ได้แก่ ต้นแพกา ต้นพะยูง ต้นมะออก มะค่า
ชั้นที่ ๓ คือ ชั้นระดับเตี้ย ได้แก่ กล้วย
ชั้นที่ ๔ คือ ชั้นระดับผิวดิน ได้แก่ พริกไทย ผักหวานป่า
ชั้นที่ ๕ คือ ระดับชั้นใต้ดิน กินหัว ได้แก่ กระชาย ข่า

การนอบนำศาสตร์พระราชามาทำโคก หนอง นา เมื่อเห็นต้นไม้ได้เราก็มีความสุข ปลูกทุกอย่างไว้กิน และมีบำนาญยามเกษียณ นี่คือทางรอดของเกษตรกร การทำเกษตรอย่างเข้าใจแล้วเกษตรกรจะเห็นประโยชน์ที่เกิดขึ้นอย่างแท้จริง

**"โคก หนอง นา ยางหย่อง ชีวิตพอดีด้วยวิถีพอเพียง**







ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม : การทอผ้าไทยทรงดำ
ชื่อภูมิปัญญา นางจรัส บุญน้อย อายุ ๗๕ ปี
ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๑๐๐ หมู่ที่ ๕ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง
จังหวัดเพชรบุรี ๗๖๑๓๐ โทรศัพท์ ๐๘๐-๖๕๔๕๘๓๒



**ประวัติความเป็นมา**

ชาวไทยทรงดำมีความชำนาญด้านการทอผ้า ซึ่งในสมัยก่อนชาวไทยทรงดำทอผ้าใช้เองและทำมาจนถึงทุกวันนี้ เป็นการทอผ้าด้วยมือทั้งสิ้นโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นคือ ฝ้ายที่ปลูกเอง ไหมที่เลี้ยงกันเอง ตลอดจนถึงการย้อมสีก็ใช้เปลือกไม้ก็ใช้สีจากเปลือกไม้หรือจากส่วนประกอบของไม้ธรรมชาติส่วนใหญ่มักทำกันในหมู่ผู้หญิงตั้งแต่เด็กไปจนคนแก่คนเฒ่า การเริ่มหัดการทอผ้าโดยการหัดทอจากครอบครัวและญาติๆและทอผ้าใช้เองในครัวเรือน ต่อมาได้รวมเป็นกลุ่มทอผ้าไทยทรงดำบ้านท่าโล้ และได้รับการสนับสนุน จากองค์การบริหารส่วนตำบลยางหย่องและศูนย์พัฒนาสังคม หน่วยที่ ๓๗ จังหวัดเพชรบุรี ได้เข้ามาพัฒนาเรื่องการพัฒนาลายผ้าและสนับสนุนกี่ทอผ้าไทยทรงดำบ้านท่าโล้ และได้พัฒนาต่อยอดจากการทอผ้าไทยทรงดำ มาเป็นทอผ้าขาวม้าและผ้าสีพื้น และนำออกร้านจำหน่ายตามงานต่างๆ เช่น งานพระนครคีรี – เมืองเพชร งานเกษตรและของดีท่ายาง ฯลฯ

ปัจจุบันเป็นประธานกลุ่มทอผ้าไทยทรงดำบ้านท่าโล้ และเป็นวิทยากรด้านการทอผ้าให้กับศูนย์ กศน.ตำบลยางหย่องและหน่วยงานที่สนใจ เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาด้านการทอผ้าไทยทรงดำ



**การทอผ้า**





# สินค้า OTOP ผ้าทอและผ้าขาวม้าไทยทรงดำบ้านท่าโล้

**ประวัติความเป็นมา**

นับเป็นเวลานานมาแล้ว ที่ชาวบ้านท่าโล้ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี รู้จักวิธีการทอผ้า จากการที่คนในชุมชนมีเชื้อสายไทยทรงดำและมีความชำนาญด้านการทอผ้า ซึ่งในสมัยก่อนชาวไทยทรงดำทอผ้าใช้เองและทำมาจนถึงทุกวันนี้ เป็นการทอผ้าด้วยมือทั้งสิ้นโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นคือฝ้ายที่ปลูกเอง ไหมที่เลี้ยงกันเอง ตลอดจนถึงการย้อมสีใช้จากเปลือกไม้หรือจากส่วนประกอบจากธรรมชาติจนถึงวันนี้ ชาวบ้านท่าโล้ตอบไม่ได้ว่าการทอผ้าของที่นี่เริ่มต้นมาแต่เมื่อใด แต่ทุกคนยืนยันตรงกันว่าเกิดมาก็เห็นแล้ว ส่วนใหญ่มักทำกันในหมู่สตรีตั้งแต่เด็กไปจนวัยชราจึงไม่แปลกที่ทุกวันนี้ชาวบ้านท่าโล้ยังรักและหวงแหนในศิลปวัฒนธรรมของตนเอง และนำภูมิปัญญาของกลุ่มชน มาเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

"ลายกะแด" หรือ"ผ้าซิ่นลายแดงโม" หนึ่งในภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มไทยทรงดำบ้านท่าโล้ เป็นชื่อลวดลายของผ้าทอแบบดั้งเดิมที่ดูคล้ายลวดลายของสัตว์จำพวกกระรอกและลายของลูกแดงโม และผ้าซิ่น คือผ้าถุงที่สตรีไทยทรงดำนิยมสวมใส่ตามแบบอย่างวัฒนธรรมของกลุ่มชนที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ลักษณะของผ้าซิ่นลายแดงโม เป็นผ้าที่เกิดจากการทอมือล้วนๆ โดยผ่านเครื่องมือที่เรียกว่า "กี่ทอมือ" พื้นผ้าออกสีดำสลับลายสีฟ้าหรือสีขาวเป็นแนวทางลงผ่านหนึ่งผืนเป็นการทอจากผ้าสามชิ้นแล้วนำมาเย็บต่อกันเป็นท่อนๆ ท่อนบนเป็นสีดำล้วน เรียกว่า "หัวซิ่น" เป็นพื้นสีดำสลับทางลงสีฟ้าหรือสีขาว เรียกว่า "ตัวซิ่น" สำหรับท่อนล่างเรียกว่า "ตีนซิ่น"

พัฒนาการของผ้าทอไทยทรงดำการทอผ้ามีการพัฒนาไปตามสภาพแวดล้อมและองค์ประกอบของท้องถิ่นเป็นสำคัญ ผ้าทอมือบ้านท่าโล้ก็เช่นกัน แต่เดิมเป็นการทอด้วยมือโดยใช้กี่ทอมือปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้กี่กระตุกซึ่งช่วยให้ได้ผลงานมากขึ้น และเกิดการการขยายตัวจากเดิมซึ่งเป็นการทอผ้าเพื่อใช้เองภายในครอบครัว พัฒนามาสู่ระบบการขายมีการพัฒนาลายผ้าเพิ่มขึ้นจากเดิมโดยมีการทอผ้าขาวม้าและผ้าตัดเสื้อหรือผ้าอื่นๆ ตามที่ลูกค้าสั่ง และมีการจำหน่ายตามงานต่างๆ เช่นการออกร้านในงานพระนครคีรีงานประเพณีของดีท่ายาง งานสภาวัฒนธรรม และส่งขายในตลาดท่ายาง จนเป็นที่รู้จักแพร่หลายและมีลูกค้ามาสั่งซื้อที่กลุ่ม ปัจจุบันได้จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนทอผ้าพื้นบ้าน

**อัตลักษณ์/จุดเด่นของผลิตภัณฑ์**

"ลายกะแด" หรือ"ผ้าซิ่นลายแดงโม" คือชื่อลวดลายของผ้าทอแบบดั้งเดิมที่ดูคล้ายลวดลายของสัตว์จำพวกกระรอกและผิวของแดงโมลักษณะเด่นจึงสีสันที่โดดเด่น ทนทาน

**ประโยชน์ใช้สอย**

-ใช้ในชีวิตประจำวัน เช่นตัดเสื้อผ้า ผ้าขาวม้า

-ใช้ในขนบธรรมเนียม ในพิธีกรรม เช่น พิธีแต่งงาน พิธีเสนเรือน พิธีเสนแม่มด งานไทยทรงดำ เป็นต้น

**มาตรฐานและรางวัลที่ได้รับ**

๑. OTOP คัดสรร ๔ ดาว

**ความสัมพันธ์กับชุมชน**

๑. วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตมาจากชุมชน

๒. ฝีมือและแรงงานเป็นคนในชุมชน ทำให้เกิดความรัก ความสามัคคี และกระจายรายได้สู่คนในชุมชน

<u>กลุ่มผู้ประกอบการ</u>

กลุ่มผู้ผลิต : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าพื้นบ้าน

สมาชิก : กลุ่มสูงอายุในหมู่บ้านท่าโล้ จำนวน ๑๒ - ๑๕ คน

สถานที่ผลิต : ๓๐๐ หมู่ที่ ๕ บ้านท่าโล้ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี ๗๖๑๓๐

โทร : ๐๘๐-๖๕๙๕๘๓๒

ประธานกลุ่ม : นางจรัส บุญน้อยประธานกลุ่มทอผ้าไทยทรงดำบ้านท่าโล้

























ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการหัตถกรรม
ชื่อภูมิปัญญา นางอรทัย ตุ้มศรี อายุ ๕๗ ปี
ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๙๔/๒ หมู่ที่ ๑ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี ๗๖๑๓๐ โทรศัพท์ ๐๘๑-๔๔๗๒๑๗๖



โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนรูปแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น
โดยมีนางอรทัย ตุ้มศรี เป็นวิทยากร

วันที่ ๔ มิถุนายน ๒๕๖๕ นางมณียา ถมปัด ผอ.กศน.อำเภอบ้านลาด มอบหมายให้นายจรานุวัฒน์ ศรีจันทร์ ครู กศน.ตำบลบ้านทาน จัดโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชนรูปแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชม.) หลักสูตรการทำกระดาษจากใยกล้วย ณ ศูนย์เรียนรู้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและเกษตรทฤษฎีใหม่ประจำตำบลบ้านทาน











**การทำผ้าพิมพ์ลายธรรมชาติ**
**โดยมีนางอรทัย ตุ้มศรี เป็นวิทยากร**

วันที่ ๑๓ มิถุนายน ๒๕๖๕ ดำเนินการจัดการศึกษาต่อเนื่อง รูปแบบพัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ ชม.) หลักสูตรการทำผ้าพิมพ์ลายธรรมชาติ จำนวน ๕ ชั่วโมง ณ สวนเกษตรปลอดสารพิษ ไร่ครูเล็ก หมู่ที่ ๑ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี ผู้เรียนจำนวน ๖ คน วิทยากรนางอรทัย ตุ้มศรี ซึ่งอยู่ในมาตรการป้องกันโรคโควิด-๑๙











**โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน แบบชั้นเรียนวิชาชีพ วิชาสานกระเป๋าจากใบสับปะรด หลักสูตร ๓๑ ชม.**
**ระหว่างวันที่ ๕ ถึงวันที่ ๑๒ มกราคม ๒๕๖๖ ณ ศาลากลางหมู่บ้านโป่งเกตุบน**
**หมู่ที่ ๑๑ ตำบลเขากระปุก อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี**
**โดยมีนางอรทัย ตุ้มศรี เป็นวิทยากร**

วันที่ ๑๐ มกราคม ๒๕๖๖ นางสาวสุรีย์ จันทร์ปรุง ผู้อำนวยการ กศน.อำเภอท่ายาง มอบหมายให้นายนายสุกิจ ทวีกาญจน์ ครูกศน.ตำบลเขากระปุก นิเทศโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน แบบชั้นเรียนวิชาชีพวิชาสานกระเป๋าจากใบสับปะรด หลักสูตร ๓๑ ชม.โดยมีนางอรทัย ตุ้มศรี เป็นวิทยากร ระหว่างวันที่ ๕ ถึงวันที่ ๑๒ มกราคม ๒๕๖๖ ณ ศาลากลางหมู่บ้านโป่งเกตุบน หมู่ที่ ๑๑ ตำบลเขากระปุก อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี








## ผลิตภัณฑ์จากกระดาษใยกล้วย

**วิธีทำ**

๑.ทั่นกล้วย

๒.ต้มกล้วยให้เปื่อย

๓.ล้างทำความสะอาด

๔.ปั่นย่อยให้เป็นเส้นใย

๕.เทใส่พิมพ์เพื่อให้เป็นแผ่น

๖.ตากแดดเมื่อแห้งแล้วลอกออก



**ประโยชน์ของกระดาษใยกล้วย**: ทำดอกไม้ประดิษฐ์กระดาษทำร่มว่าว กระดาษห่อของขวัญ กระดาษลอกลายฝาผนัง นามบัตร

**องค์ประกอบ** : ต้นกล้วย

**ความสามารถในการผลิต** :๓๕๐ ชิ้น/เดือน ชิ้น

**ราคา ต่อ ชิ้น** : ๕๕๐.๐๐ บาท

**การรับรองคุณภาพ** :กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร

**ระยะเวลาการผลิต** : ตลอดปี

**ช่องทางการจัดจำหน่าย** : ขายเอง,ผลิตตามคำสั่ง

**กลุ่มผู้ประกอบการ**

กลุ่มผู้ผลิต : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลยางหย่อง

สมาชิก : กลุ่มชาวบ้าน จำนวน ๑๕ คน

สถานที่ผลิต : ๙๙/๒ หมู่ที่ ๓ บ้านยางหย่อง ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี ๗๖๑๓๐

เบอร์โทรติดต่อ : ๐๘๑-๔๙๘๒๑๗๖

ประธานกลุ่ม : นางอรทัย ตุ้มศรีประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลยางหย่อง



ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านหัตถกรรม
ชื่อภูมิปัญญา กลุ่มจักสานจากเส้นพลาสติก
นางรังสินี ปรองดอง (ประธานกลุ่ม )
ที่อยู่ที่อยู่ ๓/๑ หมู่ที่ ๒ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี
เบอร์โทร ๐๘๙-๕๙๙๐๔๕๖



**ประวัติความเป็นมาของกลุ่มจักรสานจากเส้นพลาสติก**

กลุ่มจักสานจากเส้นพลาสติก เกิดขึ้นหลังจากที่ชาวบ้านตำบลยางหย่องเข้าโครงการจัดอบรมส่งเสริมความรู้ด้านประกอบอาชีพ (การทำฝาชีจากเส้นพลาสติก)กับองค์การบริหารส่วนตำบลยางหย่อง เมื่อวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๓ หลังจากนั้นมีชาวบ้านหมู่ที่ ๒ บ้านท่าวายสนใจนำไปต่อยอด ใช้เวลาว่างจากการทำงานหลักสร้างรายได้ สร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว ต่อมาคณะวิทยาการจัดการมหาวิทยาลัยราชภัฏจังหวัดเพชรบุรี ร่วมกับองค์การบริหารส่วนตำบลยางหย่องได้เล็งเห็นถึงความสวยงามของกระเป๋าสาน ที่ใส่แก้ว ตะกร้าฯลฯ จากเส้นพลาสติก และได้มองเห็นว่าชาวบ้านท่าวายมีฝีมือในการสานเส้นพลาสติก สามารถนำไปต่อยอดทำเป็นผลิตภัณฑ์ของตำบลยางหย่องได้ จึงได้จัดตั้งกลุ่มจักสานจากเส้นพลาสติกนี้ขึ้นมาเมื่อปี ๒๕๖๔ - จนถึงปัจจุบัน

**วัสดุ-อุปกรณ์**

๑. เส้นพลาสติก
๒. ลวด
๓. กรรไกร
๔. อุปกรณ์ตกแต่ง

**ความสามารถในการผลิต** :๕ -๘ ชิ้น ต่อคนต่อเดือน

**ราคากระเป๋า** : เริ่มต้นที่ราคา ๑๐๐ บาท (ขึ้นอยู่กับขนาดของกระเป๋า)

**ระยะเวลาการผลิต** : ตลอดปี

**ช่องทางการจัดจำหน่าย** : ขายตามตลาดปลีกและส่ง และผลิตตามลูกค้าสั่ง

**ประโยชน์ใช้สอย**-ใช้ในชีวิตประจำวัน

**ความสัมพันธ์กับชุมชน**

๑. ฝึมือเป็นคนในชุมชน ทำให้เกิดความรัก ความสามัคคี ในชุมชน
๒. สร้างชื่อเสียงให้กับชุมชนและตำบล
๓. สร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

**<u>กลุ่มผู้ประกอบการ</u>**

กลุ่มผู้ผลิต : กลุ่มจักสานจากเส้นพลาสติก

สมาชิก :กลุ่มชาวบ้านท่าวาย จำนวน ๖ คน

สถานที่ผลิต : หมู่ที่ ๒ บ้านท่าวาย ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี ๗๖๑๓๐

เบอร์โทรติดต่อ : ๐๘๙-๕๙๙๐๔๕๖

ประธานกลุ่ม : นางรังสินีปรองดองประธานกลุ่มกระเป๋าสานจากเส้นพลาสติกตำบลยางหย่อง



**คุณป้ารังสินี ปรองดอง** สานกระเป๋าด้วยลายเฉลียง และลายตรง สลับสีตัดกันอย่างสวยงาม วัสดุทำจากเส้นพลาสติก เป็นงานทำมือทุกใบ รับประกันคุณภาพความสวยและแข็งแรงต่อการใช้งาน ใส่ของออกแบบมาเพื่อเป็นกระเป๋าถือ ใส่แก้วน้ำเยติ และเหมาะสำหรับการซื้อเป็นของฝาก มีให้เลือกซื้อหลายแบบหลายลายและรับสั่งทำ อยากได้แบบไหนสีอะไรสอบถามได้เลยค่ะ สินค้ามีพร้อมส่ง



**โครงการศูนย์ฝึกอาชีพ รูปแบบชั้นเรียนวิชาอาชีพ หลักสูตรการจักสานไม้ไผ่**

วันที่ ๒๙ มิถุนายน ๒๕๖๔ โครงการศูนย์ฝึกอาชีพ รูปแบบชั้นเรียนวิชาอาชีพ หลักสูตรการจักสานไม้ไผ่ จำนวน ๔๐ ชั่วโมง ณ ศาลากลางบ้านท่าวาย หมู่ที่ ๒ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี ภายใต้มาตรการในการป้องกันและควบคุมโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า ๒๐๑๙(covid-๑๙)











**โครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน พัฒนาอาชีพระยะสั้น**
**หลักสูตรการสานตะกร้าจากเส้นพลาสติก**

ระหว่างวันที่ ๑๙-๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ดำเนินโครงการศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน พัฒนาอาชีพระยะสั้น (กลุ่มสนใจไม่เกิน ๓๐ชม.)หลักสูตรการสานตะกร้าจากเส้นพลาสติก จำนวน ๑๒ชม. ณ บ้านเลขที่ ๙๙/๒ หมู่ที่ ๑ ต.ยางหย่อง อ.ท่ายาง จ.เพชรบุรี ภายใต้มาตรการในการป้องกันและควบคุมโควิด ๑๙ ตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดอย่างเคร่งครัด ไม่ประมาทการ์ดอย่าตก











ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอื่นๆ (อาหารพื้นบ้าน ข้าวหลามยางหย่อง)

ชื่อภูมิปัญญา นายแดง ใจเที่ยง อายุ ๖๑ ปี

ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๔๓ หมู่ที่ ๔ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี ๗๖๑๓๐

เบอร์โทร ๐๘๐-๖๕๒๔๖๕๗



**ประวัติความเป็นมา**

นายแดง ใจเที่ยง หรือที่รู้จักในนาม "ลุงแดง" อาศัยอยู่บ้านเลขที่ ๔๓ หมู่ที่ ๔ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี เริ่มประกอบอาชีพเผาข้าวหลามขายมากว่า ๑๐ ปี โดยทำตามบรรพบุรุษ เริ่มจากอาชีพทำนาพอทำนาเสร็จต้องการหารายได้เพิ่มจึงมาทำอาชีพเผาข้าวหลามสืบทอดต่อมาเป็นรุ่นๆ โดยลุงแดงจะปรับปรุงสูตรให้ถูกใจผู้บริโภคจนขายดีจึงยึดเป็นอาชีพหลักแล้วจนถึงปัจจุบันนี้ สถานที่ขายข้าวหลามลุงแดงมีหน้าร้านเลยทางลงสะพานท่ายางข้ามมาตำบลยางหย่องจากสะพานมาร้านลุงแดงไม่ถึงกิโลเมตร นอกจากนี้ยังมีพ่อค้าแม่ค้ามารับไปขายที่ตลาดหนองบัวในหมู่บ้านหรือตามตลาด และตลาดนัดต่างๆโดยทางร้านจะขายราคาเต็มแล้วให้พ่อค้าเพิ่มราคาเองเพราะทางร้านใช้วัตถุดิบเกรดดี โดยลุงแดงมีสูตรความอร่อยในการทำข้าวหลาม คือ ใช้วัตถุดิบอย่างดีในการนำมาทำข้าวหลาม มีข้าวเหนียวเขี้ยวงู (ตรา๓ งู) นำมาแช่ทิ้งไว้ก่อนทำหนึ่งคืน



## ข้าวหลามยางหย่อง



ข้าวหลามถือเป็นชุมชนที่ขึ้นชื่อของตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี ที่ทำสืบต่อกันมานาน "ข้าวหลามยางหย่อง" มีความ หอม หวาน มัน อร่อย ถูกใจ ผู้บริโภคจนกลายเป็นคำกล่าวที่ว่า "มายางหย่อง ต้องกินข้าวหลามยางหย่อง" เพราะเป็นที่นิยมทั้งคนในพื้นที่และผู้มาเยือน จนทางตำบลจัดเป็นงานประจำปีของดียางหย่องในงาน "มหกรรมข้าวหลามยางหย่อง"ของทุกปีในช่วงเดือนธันวาคม (หากสถานการณ์อยู่ในภาวะปกติ) ณ ตลาดต้องชม "ตลาดท่าย์น้ำข้ามภพ"โดยส่งเสริมกิจกรรมต่างๆ เพื่อประชาสัมพันธ์อัตลักษณ์ข้าวหลามยางหย่องที่มีรสชาติอร่อยและเป็นที่นิยมของผู้บริโภค จากการเผาแบบราวไม้ และราวเหล็ก จัดจำหน่ายข้าวหลามยางหย่องสูตรโบราญที่อร่อย มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ภายในงานยังมีการประกวดข้าวหลาม และจำหน่ายข้าวหลามยางหย่องในราคาพิเศษผักปลอดสารพิษของกลุ่มเกษตร การออกร้านจำหน่ายสินค้าท้องถิ่น เพื่อสนับสนุนนโยบายรัฐบาลส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน ประชาสัมพันธ์ชวนให้บุคคลทั่วไปได้รู้จักสินค้าคุณภาพดีของตำบลยางหย่อง









ข้าวหลามร้านลุงแดงมี ๒ สูตร คือ ข้าวเหนียวขาวและข้าวเหนียวดำ ทำขายวันละประมาณ ๑๕ กิโลกรัม และมีให้เลือกหลายหน้าหลายราคา ในอนาคตลุงแดงมีความต้องการที่จะส่งขายข้าวหลามยางหย่องที่ สะอาด หอม หวานมัน อร่อยของคนไห้ทั่วประเทศได้ทาน เพื่อจะให้คนไทยในทุกทีทุกภาคหรือชาวต่างชาติได้ลิ้มรสความอร่อย ของข้าวหลามที่เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนขึ้นชื่อของตำบลยางหย่อง ข้าวหลามถือเป็นผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อของตำบลยางหย่อง ในช่วงสิ้นปีประมาณเดือนธันวาคมที่อากาศหนาวเย็น ทางองค์การบริหารส่วนตำบลยางหย่องร่วมกับประชาชนชาวตำบลยางหย่องและหน่วยงานต่างๆทั้งภาครัฐและเอกชนจัดงาน "ข้าวหลามยางหย่อง"ขึ้น โดยในแต่ละปีจะมีร้านข้าวหลามเข้าร่วมงานจากทุกหมู่บ้านในตำบลยางหย่อง การทำข้าวหลามยางหย่องถือเป็นภูมิปัญญาที่ทำกินในครัวเรือนจนกระทั่งพัฒนามาเป็นอาชีพสร้างรายได้ให้คนในพื้นที่จากอดีตในตำบลยางหย่องมีการเผาข้าวหลามขายปัจจุบันถือได้ว่าข้าวหลามเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนขึ้นชื่อของตำบลยางหย่องในช่วงสิ้นปีประมาณเดือนธันวาคมที่อากาศหนาวเย็นทางองค์การบริหารส่วนตำบลยางหย่องร่วมกับประชาชนชาวยางหย่องและหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชนจัดงานจะวิมหกรรมข้าวหลามยางหย่อง "(หากสถานการณ์อยู่ในภาวะปกติ) และหากผู้ใดอยากลิ้มลองรสชาติของข้าวหลามตำบลยางหย่อง มีการตั้งร้านขายข้าวหลามยางหย่อง ทั้งนอกพื้นที่ และในพื้นที่ตำบลยางหย่องมีร้านข้าวหลามที่ขึ้นชื่อในพื้นที่ และยังคงคุณภาพความอร่อยของตียางหย่องคือ **"แดงข้าวหลามยางหย่อง"**











| | |
|---|---|
| ภูมิปัญญาท้องถิ่น | ด้านอื่นๆ (อาหารพื้นบ้าน ทองม้วนน้ำตาลโตนด) |
| ชื่อภูมิปัญญา | กลุ่มสตรีหมู่บ้านท่าโล้ หมู่ที่ ๕ |
| | นางสาลี่ เชื้อนิล (ประธานกลุ่ม ) |
| ที่อยู่ที่อยู่ | หมู่ที่ ๕ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี |
| | เบอร์โทร ๐๘๙-๘๓๗๙๕๘๘๗ |



**ประวัติความเป็นมา**

กองทุนพัฒนาบทบาทสตรีได้รับการจัดสรรเงินงบประมาณเพื่อเป็นแหล่งเงินทุนหมุนเวียนดอกเบี้ยต่ำในการสร้างโอกาสให้สตรีเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อพัฒนาอาชีพสร้างงานสร้างรายได้ให้แก่สตรีและองค์กรสตรี กลุ่มสตรีหมู่ ๔ บ้านท่าโล้จึงได้รวมกลุ่มเพื่อทำขนมทองม้วนน้ำตาลโตนดขึ้นเป็นการสร้างงานสร้างรายได้เสริมให้กับสมาชิกโดยได้เสนอโครงการไปเมื่อวันที่ ๒๒ เม.ย. ๖๒ผ่านคณะทำงานขับเคลื่อนกองทุนพัฒนาบทบาทสตรีตำบลยางหย่องผ่านคณะทำงานระดับอำเภอและได้รับอนุมัติโครงการจากประธานอนุกรรมการบริหารกองทุนพัฒนาบทบาทสตรีระดับจังหวัดเมื่อวันที่ ๒๓ พ.ค. ๖๒ ได้รับเงินโอนเข้าบัญชี และได้ใช้เงินจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการผลิต เริ่มลงมือทำครั้งแรกเมื่อวันที่ ๒๐ ก.ค. ๖๒ จนถึงปัจจุบัน

**ส่วนประกอบทองม้วน**

๑. กระทิ
๒. น้ำตาลโตนด
๓. ไข่ไก่
๔. แป้งมัน
๕. แป้งอเนกประสงค์
๖. แป้งข้าวเจ้า

**จุดเด่นของทองม้วน**

ใช้น้ำตาลโตนดเพชรบุรีแท้ เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของทองม้วนท่าโล้ มีกลิ่นหอม หวาน บาง กรอบ

**เป้าหมายของกลุ่มทองม้วน**

เพื่อให้สตรีมีบทบาทในการวางแผนการทำงานร่วมกันเพื่อก่อให้เกิดรายได้เสริมให้กับครอบครัว และเป็นการรองรับสังคมสูงวัย ของประชากรในหมู่บ้าน

**วิสัยทัศน์ของกลุ่มทองม้วน**

*สร้างอาชีพ สร้างงาน สร้างรายได้ให้กับสตรีสูงวัยของหมู่บ้าน

**ขนาดของทองม้วน**

มี ๔ ขนาด กระปุกเล็ก ๓๕ บาท
กระปุกกลาง ๕๐ บาท
กระปุกรองใหญ่ ๘๐ บาท
กระปุกใหญ่ ๑๐๐ บาท



**ความสัมพันธ์กับชุมชน**

๑. สตรีมีบทบาทเพิ่มรายได้เสริมให้กับตนเองและครอบครัว
๒. เกิดความสามัคคีกันในชุมชน

**กลุ่มผู้ผลิต** : กลุ่มสตรีบ้านท่าโล้

**สมาชิก**: กลุ่มสตรีบ้านท่าโล้ จำนวน ๕ คน

**ประธานกลุ่ม** : นางสาลี่ เชื้อนิล

**กรรมการกลุ่ม** : นางรัก ปืนบุง

**กรรมการกลุ่ม** : นางรำไพ โอเอี่ยม

**กรรมการกลุ่ม** : นางชุติภา ปานมงคล

**ที่ปรึกษากลุ่ม** : นางสาวสายทิพย์ เชื้อนิล

**สถานที่ผลิต** : หมู่ที่ ๕ บ้านยางหย่อง ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี ๗๖๑๓๐
**เบอร์โทรติดต่อ** : ๐๘๙-๘๓๗๔๘๘๗



ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอื่นๆ (อาหารพื้นบ้าน ไทยทรงดำ) ("แจ่วด้าน– หมูลอย")

ชื่อภูมิปัญญา นางสาวศรีประภา นวลอิ่ม อายุ ๖๑ ปี
ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๖๖ หมู่ที่ ๕ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง
จังหวัดเพชรบุรี ๗๖๑๓๐ เบอร์โทร ๐๙๓-๙๒๓๖๕๖๙



***"แจ่วด้าน–หมูลอย"*** แจ่วด้านหรือแจ่วเฮ็อดด้านนิยมกินกับหมูลอย(หมูสามชั้นต้ม)อาหารพื้นบ้านของไทยทรงดำ ที่ทำได้ง่าย ๆ ไม่มีเครื่องปรุงอะไรมากนัก แจ่วด้านนับเป็นอาหารประจำสำรับของชาวไทยทรงดำที่ขาดไม่ได้ เปรียบเหมือนน้ำพริก จิ้มผัก ที่ชาวไทยนิยมกินกัน รสชาติเน้นเผ็ดนำ เค็ม คล้าย ๆ กับน้ำพริกตาแดง แต่มีความโดดเด่นที่รสและมีกลิ่นหอม เพราะ มีมะแข่น หรือ พริกพาน เข้ามาเป็นส่วนประกอบรสชาติจึงแตกต่างกัน มะแขว่น มะแข่น หรือ พริกพราน เป็นพืชพันธุ์เครื่องเทศชนิดหนึ่งที่มีรสและกลิ่นจำเพาะเป็นพืชพันธุ์ที่เกิดอยู่ในป่าลึกสมัยก่อนกว่าจะได้มะแข่นมานั้นต้องเดินเท้าเข้าป่าเป็นระยะทางไกลจึงมีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่าพริกพาน บ้างบอกว่าเพราะอยู่ในป่าลึกราวเข้าป่าหิมพานต์สมัยนี้ไม่มีใครไปป่าก็ต้องซื้อจากชาวกะเหรี่ยงที่นำมาขาย ซึ่งปัจจุบันสามารถปลูกได้ในไร่ของชาวกะเหรี่ยงที่หนองหญ้าปล้องมะแข่นที่นำมาประกอบอาหารไม่ได้ใช้เมล็ดแต่ใช้เปลือกรองเมล็ดที่ให้รสและกลิ่นหอม นอกจากแจ่วด้านจะรับประทานกับหมูลอยแล้วยังนิยมรับประทานกับปลาย่างปลาทอดกบเขียดย่าง แล้วแต่ฤดูกาลที่หาได้

**ส่วนประกอบของแจ่วด้าน**

๑. พริกพราน
๒. พริกขี้ฟ้าแห้ง
๓. หอมแดง
๔. กระเทียม
๕. เกลือ /น้ำปลา





หอม และกระเทียม



มะแข่น หรือ พริก



เกลือ



น้ำปลา



พริกขี้ฟ้า

<u>วิธีทำแจ่วด้าน</u>

๑.นำพริกชี้ฟ้าแห้งไปคั่วในกระทะ โดยใช้ไฟอ่อน คั่วจนพอมีกลิ่นหอม



๒.นำพริกพาน หรือ มะแขว่น ลงไปคั่ว พอให้มีกลิ่นหอม แล้วยกขึ้นพักไว้



๓.นำหอม กระเทียม ลงคั่วต่อ พอให้มีกลิ่นหอม แล้วยกขึ้นพักไว้



๔.นำพริกพรานมาโขลกในครกให้ละเอียด จากนั้นใส่ เกลือ
พริกชี้ฟ้า หอม กระเทียม และโขลกต่อให้ละเอียด



๕.ปรุงรส โดยใส่น้ำปลา นิดหน่อย รสตามใจชอบ หรือรสเผ็ดนำเค็ม



"หมูลอย"



**<u>วิธีทำหมูลอย</u>**

๑. นำหมูสามชั้นมาล้างให้สะอาด โดยใช้เกลือล้าง เพื่อลดความคาวของเนื้อหมูและหั่นเป็นชิ้น ๆ ตามภาพ



๒. ตั้งน้ำให้เดือด โดย ใส่เกลือลงไปนิดหน่อย



๓. พอน้ำเดือด นำหมูลงไปต้ม



๔. ต้มจนหมูสุก จึงยกขึ้น แล้วหั่นเป็นชิ้น ๆ พอคำ



**<u>เคล็ดลับความอร่อย</u>**

คั่วส่วนประกอบทุกอย่างก่อนนำไปโขลก จะเพิ่มความหอม และรสชาติอร่อย และรับประทานร่วมกับหมูลอย และ ผักชนิดต่างๆ





ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหาร (แกงหน่อส้ม)
ชื่อภูมิปัญญา นางประดับ ยอดทอง อายุ ๖๑ ปี
ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๑๐๗ หมู่ที่ ๕ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง
จังหวัดเพชรบุรี ๗๖๑๓๐ โทรศัพท์ ๐๖๔-๙๙๐๘๐๕๗



**อาหารพื้นบ้านของชาวไทยทรงดำบ้านห้าโส้**
**-แกงหน่อส้ม"**

"แกงหน่อส้ม" หรือทั่วไปเรียกว่า แกงหน่อไม้ดองใส่ไก่ เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวไทยทรงดำที่มีมาอย่างยาวนาน นอกจากจะทำรับประทานกันภายในครัวเรือนแล้ว ยังเป็นอาหารที่ใช้สำหรับในพิธีกรรมต่าง ๆ เช่น พิธีเสนเรือนซึ่งในพิธีเสนเรือน ของชาวไทยดำนั้น อาหารเป็นสิ่งที่สำคัญอย่างมากเพราะเป็นทั้งเครื่องเซ่นไหว้บรรพบุรุษที่แสดงถึงความเคารพและระลึกถึง ความเชื่อของแกงหน่อส้มจะทำให้บ้านนั้นอยู่ดีมีสุข เพราะบ้านของชาวไทยดำในหนึ่งปีต้องมีการดองหน่อไม้ดองไว้กิน หากบ้านใดไม่มีการดองหน่อไม้ดองไว้จะทำให้บ้านนั้นอยู่ไม่เป็นสุข ไม่เจริญ เป็นกุศโลบายที่ สั่งสอนลูกหลานของชาวไทยดำให้รู้จักเตรียมตัวไว้สำหรับยามขาดแคลนอาหารในฤดูกาลอื่น เพราะหน่อไม้จะมีเฉพาะช่วงฤดูฝนเท่านั้น หากกระทำงานใดจะขาดแกงหน่อส้มไม่ได้ แกงหน่อส้มนี้จึงจะต้องแกงทุกงานที่ชาวไทยดำประกอบขึ้นยกเว้น งานแต่งงานของชาวไทยดำ

ชาวไทยทรงดำหรือ ลาวโซ่งมีวัฒนธรรมประเพณี และพิธีกรรมที่ผูกพันกับความเชื่อค่อนข้างมาก รูปแบบรายละเอียดจะแตกต่างกันไปตามท้องถิ่น ซึ่งโดยทั่วไปแล้ว สังคมของลาวโซ่งจะแบ่งออกเป็น ๒ กลุ่ม คือ กลุ่มผู้ท้าวหรือกลุ่มชนชั้นสูง เป็นการสืบสกุลจากเจ้านายผู้ปกครองในแคว้นสิบสองปันนา อีกกลุ่มเป็นชนผู้น้อย หรือผู้สืบสกุลจากประชาชนหรือคนทั่วไป รูปแบบของวัฒนธรรมประเพณีดั้งเดิมจะแตกต่างกันระหว่าง ๒ กลุ่มในอดีตจนถึงปัจจุบันยังมีความแตกต่างกันอยู่ โดยเฉพาะความเชื่อเรื่องผี ชาวโซ่งมีความเชื่อว่าผีมีอิทธิพลต่อวิถีชีวิตประจำวัน

ผีที่ชาวลาวโซ่งมีการนับถือ และให้ความนับถือมากที่สุดคือ ผีบรรพบุรุษ ที่เรียกว่าผีเฮือน หรือผีเรือน ภายในบ้านมีการกั้นห้องขนาดเล็กไว้ด้านมุมสุดขวามือ เป็นห้องสำหรับผีเรือน ภาษาโซ่งเรียกว่า กะล้อห่อง ภายในมีหิ้งสี่เหลี่ยมสำหรับวางชั้นผีเรือน หรือสมุดจดรายชื่อบรรพบุรุษที่อยู่ในตระกูลที่ล่วงลับไปแล้ว เป็นที่รวมวิญญาณของบรรพบุรุษ ในการปกป้องคุ้มครองลูกหลาน นอกจากนี้ลาวโซ่งยังนับถือผีฟ้า หรือ แถน ซึ่งเป็นเทวดาที่คอยดูแลรักษาผีบ้านผีเรือน ผีประจำหมู่บ้าน ให้อยู่กันด้วยความร่มเย็นเป็นสุข ความเชื่ออีก

อย่างของลาวโซ่ง คือ ความเชื่อเรื่องขวัญ ซึ่งขวัญได้ติดตัวมาแต่กำเนิด ถ้าไม่มีขวัญจะทำให้ร่างกายเจ็บป่วย หรือตายได้ ถ้าขวัญอยู่ดีจะมีดีมีสุขถ้าขวัญจากไปจะต้องทำพิธีเรียกขวัญให้กลับมาอยู่กับตัว

ในปัจจุบันสภาพสังคมเปลี่ยนแปลงไป ทำให้สังคมของชาวลาวโซ่งรุ่นใหม่ มีการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตประจำวันตามสังคมเมือง แต่ยังมีการประกอบพิธีกรรมตามวัฒนธรรมประเพณีเดิมอยู่อย่างเหนียวแน่น เช่นการแต่งกาย จะแต่งกันเมื่อทำพิธีกรรมต่างๆรูปแบบของประเพณีวัฒนธรรมต่างๆอาจลดรายละเอียดลงบ้างตามสภาพสังคมโดย ประเพณีความเชื่อ พิธีกรรมต่างๆ

ชาวไทยทรงดำ นิยมรับประทานอาหารรสจัด เน้น เผ็ด เค็ม เปรี้ยว และส่วนใหญ่จะมี ปลาร้าเป็นประกอบเครื่องปรุง อาหารส่วนใหญ่เป็นอาหารง่ายๆ ที่วัตถุดิบอยู่ในท้องถิ่นหรือ และกรรมวิธีการทำไม่ยุ่งยากเช่น แกงส้ม น้ำพริกปลาร้า แจ่วด้าน หรือ แจ่วเอือดด้าน หมูลอย แกงใบบอน ผักจุ๊บ ต้มแฟ้ง แกงใบมะขาม เป็นต้น ปัจจุบันสถานการณ์เปลี่ยนไป เยาวชนชาวไทยทรงดำก็นิยมรับประทานอาหารคล้ายๆ กับคนไทย และทานอาหารที่หลากหลายมากขึ้น แต่อาหารของไทยทรงดำ ยังคงมีเอกลักษณ์ อัตลักษณ์ของตนเอง และมีการถ่ายทอดสู่เยาวชนลูกหลานของตนเองมาอย่างต่อเนื่องเป็นองค์ความรู้ด้านอาหารเพื่อสืบทอดและเผยแพร่สืบต่อไป



**ส่วนประกอบแกงหน่อส้ม**

๑. หน่อไม้ไผ่รวก ที่ต้องแล้ว
๒. พริกแกงส้ม
๓. เนื้อไก่
๔. น้ำเปล่า
๕. น้ำปลาร้าต้มสุก
๖. เครื่องปรุงรส (น้ำปลา /เกลือ)

วิธีทำแกงหน่อส้ม

๑. นำหน่อไม้ต้องมาซอยเป็นชิ้นเล็ก ๆ และหั่นขนาดยาวพอประมาณ
๒. ตั้งหม้อ ใส่น้ำสำหรับต้มลวกหน่อไม้ พอน้ำเดือด นำหน่อไม้ต้องที่ซอยแล้ว ลงไปลวก ให้กลิ่นเหม็นหืนหายไป และเพื่อลดความเปรี้ยวของหน่อไม้ ตั้งไว้ประมาณ ๒ – ๓ นาที แล้วตักขึ้น พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
๓. ตั้งหม้อแกงใส่น้ำนิดหน่อยพอประมาณ ตามภาพ เพื่อนำพริกแกงส้มลงไปคั่วให้มีกลิ่นหอม
๔. นำเนื้อไก่ที่หั่นไว้ ลงไปคั่วกับพริกแกง ให้ทั่วพอสุกและมีกลิ่นหอม
๓. เติมน้ำเปล่าให้ท่วมเนื้อไก่และนำหน่อไม้ใส่ลงไป
๔. ปรุงรส โดยเติมน้ำปลาร้าต้มสุกลงไป เติมเกลือ ชิมรสตามใจชอบ
๕. ปิดฝาทิ้งไว้จนเดือด ยกขึ้น

**เคล็ดลับความอร่อย** ใส่น้ำปลาร้า และหน่อไม้ (ไผ่รวก) จากป่า ที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ และใช้กรรมวิธีการต้องตามสูตร และก่อนแกงต้องนำไปต้มเพื่อให้หายกลิ่นหืน และเพื่อลดความเปรี้ยว







ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านความเชื่อ ศาสนา ประเพณี พิธีกรรม
ชื่อภูมิปัญญา พิธีเสนเรือน
นายสุธาวี กลิ่นอุบล
ที่อยู่ ๓ หมู่ที่ ๕ ตำบลยางหย่อง อำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรี
เบอร์โทร ๐๘๔-๓๙๕๐๙๙๕



เนื่องจากกลุ่มชาติพันธุ์ไทยทรงดำมีความนับถือผีบรรพบุรุษอย่างเคร่งครัดโดยเฉพาะ พ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย บรรพบุรุษที่เสียชีวิตไปแล้ว ลูกหลานจะอัญเชิญบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้วให้ขึ้นเรือนและบอกกล่าวผีบรรพบุรุษให้ช่วยปกป้องคุ้มครองรักษาลูกหลานที่อยู่ในบ้านนั้นให้อยู่เย็นเป็นสุข เป็นสิริมงคลแก่ตนเองและ ครอบครัว บ้านของชาวไทยทรงดำจะมีห้องผีเฮือน (ผีเรือน) ซึ่งเป็นผีบรรพบุรุษประจำอยู่ในเรือนที่อยู่อาศัย เป็นห้องเล็กๆอยู่มุมในสุดทางด้านขวาของตัวเรือนเรียกว่า "กะล้อห่อง"ลูกๆจะจดชื่อใส่ไว้ในบัญชีผีประจำ บ้านเรียกว่า "ปื๊บผีเฮือน" ทุกๆ ๒-๔ ปีลูกๆ จะมีการเลี้ยงผีเฮือน ที่เรียกว่า "พิธีเสนเรือน" เป็นการ แสดงออกถึงความกตัญญูของลูกหลานและเป็นการระลึกถึงพระคุณของบรรพบุรุษผู้ล่วงลับไปแล้ว และบอกกล่าวให้ผีบรรพบุรุษได้ช่วยปกป้อง คุ้มครองลูกหลานให้อยู่เย็นเป็นสุขสุขภาพสมบูรณ์ไม่มีโรคภัยมาเบียดเบียน เป็นต้น ผีบรรพบุรุษที่จะถูกเชิญขึ้นมาบนเรือนนั้นจะต้องเป็นผีดี ผีตายในบ้านหรือเจ็บป่วยหรือแก่ชราตาย แต่ผีที่ตายจากการเกิดอุบัติเหตุหรือผีตายโหง เรียกว่า "ผีไม่ดี" วิญญาณจะไม่ถูกเชิญให้ขึ้นเรือนเพราะถือว่าตายไม่ดี





คำว่า "เสน" เป็นภาษาไทยทรงดำ มีความหมายว่า การเซ่นหรือการสังเวย คำว่า "เฮือน" มี ความหมายว่า เรือน ในที่นี้หมายถึง ผีเรือน การเสนเรือน จึงหมายถึง พิธีกรรมเซ่นไหว้ผีเรือนของชาวไทย ทรงดำ ผีเรือนตามความเชื่อของไทยทรงดำประกอบด้วย พ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย ตลอดจนบรรพบุรุษผู้ล่วงลับ ไปแล้ว และได้อัญเชิญวิญญาณให้ขึ้นมาอยู่บนบ้าน โดยจัดห้องที่อยู่มุมหนึ่งของบ้านให้อยู่ เรียกว่า กะล้อห่อง ภายในห้องไม่มีเถ้ากระดูกหรือสัญลักษณ์ใดๆที่สื่อว่าเป็นผีตนใด แต่มีเพียงแก้วน้ำ ถ้วยชามวางตั้งไว้สำหรับ ใส่ อาหารที่เซ่นผีเรือนลงไปได้ฉุนเรือน เชื่อกันว่าผีเรือนจะมารับเครื่องเซ่นไหว้จากลูกหลาน พิธีนี้จะทำเป็น ประจำหรือ ๒-๔ ปี ครั้งหนึ่งก็ได้และจะทำพิธีในเดือนใดก็ได้ยกเว้นเดือน ๕ ซึ่งเป็นช่วงฤดูแล้ง ข้าว ปลา อาหาร ผลไม้หายาก ไม่อุดมสมบูรณ์ดังเช่นในฤดูอื่นๆ และเดือน ๙ ถึง เดือน ๑๐ ซึ่งเชื่อว่าเป็นช่วงเวลาที่ผี เรือนไปเฝ้าเทวดาส่วนมากชาวไทยทรงดำนิยมทำพิธีเสนเรือนในเดือนคู่ คือ เดือน ๔ เดือน ๖ และเดือน ๑๒ ถ้าถึงกำหนดปีที่ควรจะทำพิธีแล้วว่างเว้นไม่ทำก็เชื่อว่าอาจเกิดเรื่องเดือดร้อนต่างๆขึ้นแก่ครอบครัวหรือคนใน บ้านนั้น เนื่องจากผีเรือนต้องอดยากไม่ได้กินเครื่องเซ่น จึงทำให้เกิดเรื่องเดือดร้อนต่างๆ คนที่อยู่ในตระกูล เดียวกัน นามสกุลเดียวกัน จะนับถือผีเรือนเดียวกัน โดยจะเรียกว่า "สิ่ง" หมายถึง นามสกุลของตระกูลนั้น





หมอเสนทำพิธีเสนเรือนในกะล้อห่อง







