



ฐานข้อมูล ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลพิหารแดง

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม
องค์การบริหารส่วนตำบลพิหารแดง
อำเภอเมืองฯ จังหวัดสุพรรณบุรี



นายอุดม ช้องม่วง
ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้าน การร้องเพลงขอทาน

เพลงขอทาน

เพลงขอทานบ้านสมุน ที่ร้องเล่นกันในหมู่บ้าน ตนเองเป็นผู้เขียนเนื้อเพลง โดยเนื้อเพลงขึ้นอยู่กับสถานการณ์ต่าง ๆ ว่าร้องในโอกาสอะไร ร้องเพื่อเชิญเกียรติให้ใคร หรือจะบอกเล่าเรื่องอะไร สามารถที่จะเขียนได้หมด อย่างเช่น กลุ่มศิลปินเพลงขอทานบ้านสมุน ได้แต่งคำร้องไว้เพื่อต้อนรับ คณะกรรมการตรวจเยี่ยม

ความโดดเด่นของการอุทิศตนในการทำงานด้านเด็ก

นายอุดม ช้องม่วง มีความสนใจเกี่ยวกับเพลงพื้นบ้านโดยเฉพาะเพลงขอทาน ซึ่งนายมานพ ดิษฐ์กระจันเคยเห็นการแสดงนี้มาตั้งแต่วัยเยาว์พร้อมกับเคยร่วมแสดงกับ พ่อเพลง และ แม่เพลง มาก่อน จึงมีแนวคิดที่จะฟื้นฟูการแสดงชุดนี้ขึ้นมา จึงได้ชักชวนชาวบ้านบางปูนที่มีความรู้และเคยเห็นหรือเคยแสดงจัดตั้งคณะเพลงขอทาน และมีโอกาสได้แสดงในงานวันออกพรรษาของวัดสว่างอารมณ์ จนเป็นที่ยอมรับในชุมชนเป็นอย่างดี

นายอุดม ช้องม่วง จึงนำแนวคิดที่จะอนุรักษ์ศิลปะชิ้นนี้ไว้ จึงอาสาเข้ามาเป็นวิทยากรท้องถิ่น ถ่ายทอดความรู้ เกี่ยวกับเพลงขอทานให้นักเรียน เพื่ออนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นของตนไว้ นักเรียนโรงเรียนวัดสว่างอารมณ์ชั้น ป.4 – ป.6 จึงได้ศึกษาศิลปะพื้นบ้านเพลงขอทาน ในช่วงโครงการส่งเสริมจนสามารถแสดงเพลงขอทานได้ เช่น กิจกรรมเข้าค่ายพักแรมลูกเสือ เนตรนารี การแสดงในวันเทศกาลเข้าพรรษา ออกพรรษา ของวัดสว่างอารมณ์ ปัจจุบัน นายอุดม ช้องม่วง ยังได้ถ่ายทอดความรู้ให้กับนักเรียนชั้น ป.4 – ป.6 อย่างต่อเนื่อง









นางชำนานู เกิดสกุล
ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้าน ประเพณีท้องถิ่น

นางชำนานู เกิดสกุล เป็นผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดขั้นตอนการปฏิบัติการเตรียมเครื่องบูชาต่อ
เทพยดาที่รักษาศาลเจ้าแห่งบ้านสมุน

ซึ่งทุกปีจะมีการนำสิ่งของเครื่องบูชาถวายให้กับเทพยดาที่คุ้มครองอยู่ที่บ้านสมุนนี้ เรียกว่า
ประเพณีขึ้นรูปไม้ ซึ่งจะจัดในวันขึ้น 13 ค่ำ เดือน 6 ของทุกปี ตามความเชื่อของชาวบ้านสมุนว่า ถ้าลูกหลานคนใด
แต่งงานมีครอบครัวแล้ว เมื่อมีลูกคนแรกแล้วจะต้องมาทำตามประเพณีขึ้นรูปไม้ ที่บรรพบุรุษได้ปฏิบัติสืบทอดกันมา
แต่ถ้าครอบครัวใดเมื่อแต่งงานแล้ว 3 ปี ยังไม่มีลูกก็ต้องมาร่วมพิธีตามประเพณีขึ้นรูปไม้ที่บ้านสมุน หมู่ที่ 3 ตำบล
พิหารแดง เพื่อจะได้มีลูกเพื่อสืบสายโลหิต

นางชำนานู เกิดสกุล เป็นผู้ที่มีความรู้และความชำนาญมากในการจัดเตรียมสิ่งของต่าง ๆ ที่จะ
นำมาประกอบในประเพณีขึ้นรูปไม้ของชาวบ้าน และผู้นำในการทำสิ่งต่าง ๆ ในพิธีขึ้นรูปไม้ จนเป็นที่ยอมรับของ
ชาวบ้านสมุนและที่อื่นว่าเป็นผู้ที่มีความเชี่ยวชาญ เกี่ยวกับประเพณีขึ้นรูปไม้ของชาวบ้านสมุน ตำบลพิหารแดง
ตลอดมา









นายประสิทธิ์ ไทยขวัญ
ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้าน อาหาร

ขนมกระยาสารท แม่วิเชียร

นายประสิทธิ์ ไทยขวัญ ผู้ทำคุณประโยชน์ต่อกระทรวงวัฒนธรรมด้านวัฒนธรรม เรื่องความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติ อาหารและโภชนาการ ผู้ที่ทำขนมกระยาสารทที่มีผู้นิยมซื้อไปรับประทานหรือรับไปจำหน่ายกันมาก คือ กระยาสารทแม่วิเชียร ท่านกำนันประสิทธิ์ ไทยขวัญและคุณพรพิมล ไทยขวัญ เป็นเวลากว่าครึ่งชีวิตที่คุณแม่วิเชียร ไทยขวัญ ท่านได้ยึดอาชีพทำขนมกระยาสารทออกจำหน่าย โดยใช้ชื่อว่า กระยาสารท แม่วิเชียร วางขายที่ตลาดโพธิ์พระยา ตำบลโพธิ์พระยา อำเภอเมือง จังหวัดสุพรรณบุรี กระยาสารทแม่วิเชียรมีชื่อเสียงในเรื่องของรสชาติ ที่หอม หวาน อร่อย

การประกอบอาชีพทำขนมกระยาสารทออกจำหน่าย แต่เดิมทำกันในระบบครอบครัว ทำกันมาเป็นเวลากว่า 50 ปี เป็นรายได้ที่ให้ผลกำไรดี สามารถจำหน่ายได้ทั้งปี ช่วงเทศกาลสารทสามารถจำหน่ายได้วันหนึ่ง ๆ ประมาณ 200-500 กิโลกรัม นอกเหนือจากเทศกาลสามารถจำหน่ายได้วัน ๆ หนึ่งประมาณ 20-40 กิโลกรัม โดยจำหน่ายกิโลกรัมละ 110 บาท ซึ่งขนมกระยาสารทนี้ สามารถส่งไปจำหน่ายในที่ต่าง ๆ ทั่วประเทศไทย จนเป็นที่รู้จักและนิยมรับประทาน นำไปเป็นของขวัญของฝาก ของคนทั่วไปในเรื่องในเทศกาลต่าง ๆ ขนมกระยาสารทแม่วิเชียรเป็นกระยาสารทที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และถูกหลักอนามัย จนได้รับรางวัลชนะเลิศในการประกวดอาหารดีเด่น ปี 2535 ของจังหวัดสุพรรณบุรี จากประธานหอการค้าจังหวัดสุพรรณบุรี จนในปัจจุบันนี้กระยาสารทแม่วิเชียรได้กลายเป็น OTOP ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลพิหารแดง และจังหวัดสุพรรณบุรี





‘กระยาสารทแม่วิเชียร’รสดี คุณภาพ30ปี-การันตีความอร่อย

ป็นเวลากว่าครึ่งชีวิตที่
วิเชียร ไทยขวัญ รับ 61 ปี
ได้ยึดอาชีพทำกระยาสาร
สารถ้าทำกับ

“กระยาสารทแม่วิเชียร” และวาง
ขายคู่กับลูกค้าที่ตลาดประตูน้ำโพธิ์
พระยา ต.พิหารแดง อ.เมือง
จ.สุพรรณบุรี จนมีมือของเขม
ชื่อเสียงโด่งดังในเรื่องรสชาติที่หอม
อร่อยนอกจากนี้ยังมีรางวัลรองชนะเลิศ
ในการประกวดอาหารพิเศษ
ของเมืองสุพรรณบุรีอีกด้วย

กระทั่งทุกวันนี้ แม้ว่าเธอจะ
เป็นชาวและจบมาจากโรงเรียนสตรี
แก้วหัวแหลมอย่าง **ประสิทธิ์ ไทย**

ขวัญ รับ 37 ปี เป็นผู้ดูแลกิจการทำ
ขนมกระยาสารขายเป็นปกติ แต่
ตอนนี้ไม่ได้ส่งมอบให้รสชาติความ
อร่อยของพ่อของเขม เพราะประสิทธิ์
ได้อุดหนุนการปรุงรสตามสูตรที่มารดา
ถ่ายทอดให้ อย่างไรก็ตามก็ยอมรับว่า

ประสิทธิ์ ให้ความสำคัญกับรสชาติ
ซึ่งยึดอาชีพทำกระยาสารหลาย
มากกว่า 30 ปีแล้ว เคยเล่าให้ลูกๆ
ทุกคนฟังอยู่เสมอว่า ในสมัยก่อน
พ่อถึงแก่กรรมเสียก่อน ชาวเมือง
สุพรรณบุรีก็เกือบทุกคนจะกิน
กระยาสารที่ร้านแม่ขวัญ และ
แจกจ่ายไปหมู่บ้านใกล้เคียง เพื่อช่วย
หรือหากมีการเดินทางไกลออก



สมาชิกในครอบครัวไทยขวัญ ช่วยกันทำกระยาสาร

นอกบ้าน ก็จะไม่ทำกระยาสารติดตัว
ไปเป็นของว่างระหว่างทางด้วย
เพราะสามารถเก็บไว้ได้นานเป็น
เดือนโดยไม่บูดเสีย

กระทั่งในช่วงระยะเวลา 2-3 ปี
ที่ผ่านมา เมื่อมีการจัดแข่งทำ
ขนมขึ้น เช่นและอื่นๆ อีก 5 คน จึง
ได้เข้ามาช่วยเหลือทำกระยาสารขาย
อย่างเต็มตัว เพราะเป็นกิจการของ
ครอบครัวที่จะต้องรับช่วงทำต่อไป
และอาศัยว่าที่ผ่านมามีลูกค้าได้
ช่วยแบ่งทำกระยาสารมาโดยตลอด
จึงตัดสินใจเริ่มวิธีในการทำได้อีก

อีกประการหนึ่ง เมื่อช่วยกัน

ทำเสร็จแล้วก็จะมีการเชื่อมถึงที่
บ้านในราคา กก.ละ 50 บาท เพื่อส่ง
ขายอีกต่อที่ร้านค้าในตัวเมือง
สุพรรณบุรี และจังหวัดอื่นๆ อาทิ
ชลบุรี กาญจนบุรี พิษณุโลก
นครปฐม และกรุงเทพฯ

ปัจจุบันนี้วัตถุดิบที่ใช้ในการทำ
กระยาสาร ประกอบด้วย ข้าวกล้อง
น้ำคั่วเป็น สาร ขี้ผึ้ง ขี้ผึ้ง ขี้ผึ้ง
และและข้าวโพด เราต้องซื้อพวกนี้
ขึ้น และวัตถุดิบเหล่านี้มีราคาค่อนข้าง
แพง โดยเฉพาะช่วงเทศกาล
ต่างๆ จะมีราคาสูงเป็นพิเศษ จึง
เป็นการลงทุนที่ค่อนข้างสูง อีก

เป็นทำไม่เลิกผลิต ถือว่าพ่อของ
กินแต่การทำและขายในครอบครัวทุก
คนช่วยกันทำงานเป็นกำลังหลัก ก็
ช่วยให้อุดหนุนและแรงงานได้ในระดับ
หนึ่ง” ประสิทธิ์ กล่าว

สำหรับการทำกระยาสาร
สูตรแม่วิเชียรนั้น เริ่มคิดโดยทำ
กะทิและข้าวที่คั่วแล้ว ทั้งข้าวและ
กะทิจะต้มจนเกือบแห้งจนเป็น
โสมลงไปในกระทะในปริมาณที่พอ
ตั้งบนเตาไฟเพื่อใช้กินเป็นอาหารเช้า
(ที่ไม่เคยใช้เตาแก๊ส) เวลาง่ายให้ร้อน
จนกะทิเดือดพล่านแล้วปิดเตา
โดยใช้ใบพายคลุกเคล้าอยู่เสมอ
ประมาณ 1 ชม.

จากนี้ได้นำมาเชื่อมต่อไป เพื่อ
ช่วยย่นให้มีความเหนียว เคี้ยวติดไป
จนกระทั่งได้ความเหนียวตาม
ต้องการ ใช้เวลา 1 ชม. แล้วนำไฟ
กระเพื่อลงจากเตาไฟไปตั้งบน
ปูน แล้วนำข้าวโสมลงที่ข้าวโสมและ
เกลือออกจนหมด ข้าวโสม ข้าว
ดอก และข้าว โสมลงไปในกระทะ
พร้อมๆ กัน ใช้ใบพายคน คลุกเคล้า
ให้เข้ากันจนทั่วและปล่อยให้เย็น
เท่านี้ก็จะได้กระยาสาร
รสชาติอร่อยไว้รับประทาน หรือ
บรรจุใส่ถุงพลาสติกส่งจำหน่ายได้
ทันที

● ส่วนขาย กล้าหาญ ●



นางชนิษฐา หล้าโต
ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้าน อาหาร

สมุนไพรน้ำลูกยอ

นางชนิษฐา หล้าโต ได้จัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรน้ำลูกยอ ขึ้น เมื่อวันที่ 30 ตุลาคม พ.ศ.2545 เนื่องจากมีแรงบันดาลใจจากนโยบายรัฐบาลในสมัยนั้นที่ส่งเสริมให้มีการดำเนินโครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ โดยส่งเสริมให้คนในชุมชนมีการรวมกลุ่มกันผลิตสินค้า โดยใช้วัตถุดิบที่มีในชุมชน โดยพื้นที่ในตำบลพิหารแดง มีความอุดมสมบูรณ์ มีพืชผักสมุนไพรที่ขึ้นตามหัวไร่ ท้ายบ้านมากมายดังคำกล่าวที่ว่า ในหมู่บ้านเรามีสมุนไพรใกล้ตัว ปลอดภัย สรรพคุณดี นำมาผสมกันให้เป็นยา สร้างสินค้าชุมชน

การมีส่วนร่วมในการพัฒนาหมู่บ้าน/ตำบล

- 1.จุดเด่นของผลิตภัณฑ์น้ำผัก สมุนไพรของกลุ่ม คือ วัตถุดิบ เป็นผัก ผลไม้ สมุนไพร ที่ได้มาจากท้องถิ่น ที่สามารถกำหนดได้ว่าปลอดภัยจากสารเคมีในขั้นตอนการปลูก 100 เปอร์เซ็นต์ จากการรับซื้อวัตถุดิบ สามารถช่วยกระจายรายได้ให้กับคนในชุมชน/ตำบลพิหารแดง
- 2.จากยอดการสั่งซื้อในแต่ละเดือน จำนวนไม่ต่ำกว่า 12,000 ขวด/รายการ สามารถสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับคนว่างงานในชุมชน/ตำบล ในการรับจ้างบรรจุขวดและปิดฉลากข้างขวด
- 3.รายได้ส่วนหนึ่งหลักหักค่าใช้จ่าย เมื่อนำมาจัดสรรผลกำไรแล้ว ส่วนหนึ่งนำมาใช้ในงานสาธารณกุศล ของหมู่บ้าน/ตำบล
- 4.ให้บริการศึกษาดูงาน และแลกเปลี่ยนเรียนรู้แก่บุคคลทั่วไป และกลุ่มองค์กรที่ขอเข้าศึกษาดูงาน สามารถสร้างรายได้ในการที่ประชาชนในหมู่บ้านนำผักสวนครัว ผลผลิตทางการเกษตรในชุมชน มาจำหน่ายอีกช่องทาง

