

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ศูนย์การเรียนรู้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

เจ้าของเรื่อง : นายอบ บัวตูม บ้านเลขที่ ๙๐ หมู่ที่ ๖ บ้านดงห้วยหลวง ตำบลบ้านทาน อำเภอบ้านลาด เป็นผู้มีความสามารถใน หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เช่น งานทำปุ๋ยหมัก , น้ำหมักชีวภาพ (จุลินทรีย์) , การปรับปรุงดิน,การปลูกผัก,การเพาะเห็ดภูฐาน และน้ำส้มควันไม้ ศูนย์การเรียนรู้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและเกษตรทฤษฎีใหม่ มีภารกิจที่สำคัญคือ ให้เป็นศูนย์กลาง การจัดการเรียนรู้ รวบรวม ขยายผล เชื่อมโยง สร้างเครือข่ายและเผยแพร่องค์ความรู้เกี่ยวกับ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจ พอเพียงและเกษตรทฤษฎีใหม่ และการเรียนรู้ตามรอยพระยุคลบาทตามแนวพระราชดำริและหลักการทรงงานของ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเพื่อให้เกิดการพัฒนาสังคมและชุมชนอย่างต่อเนื่องมีความเข้มแข็งและยั่งยืน โดยบูรณาการ การทำงานและประสานความร่วมมือกับภาคี ศูนย์เรียนรู้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและเกษตรทฤษฎีใหม่ โดย ศูนย์เรียนรู้ที่จัดตั้งขึ้นมีภารกิจดังต่อไปนี้ ๑. เป็นศูนย์กลางในการจัดการเรียนรู้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและเกษตรทฤษฎีใหม่ ๒. เป็นแหล่งเผยแพร่องค์ความรู้หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและเกษตรทฤษฎีใหม่ ๓. เป็นแหล่งขยายผลการดำเนินงานและสร้างเครือข่ายในชุมชน กิจกรรมการดำเนินงานขยายผล การเรียนรู้ตามแนวทางปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

เศรษฐกิจพอเพียง เป็นปรัชญาชี้ถึงแนวการดำรงอยู่และปฏิบัติตนของประชาชนในทุกระดับ ตั้งแต่ระดับครอบครัว ระดับชุมชน จนถึงระดับรัฐ ทั้งในการพัฒนาและบริหารประเทศให้ดำเนินไปในทางสายกลาง โดยเฉพาะการพัฒนาเศรษฐกิจ เพื่อให้ก้าวทันต่อโลกยุคโลกาภิวัตน์ ความพอเพียง หมายถึง ความพอประมาณ ความมีเหตุผลรวมถึงความจำเป็นที่จะต้องมีระบบภูมิคุ้มกันในตัวที่ดีพอสมควร ต่อการกระทบใดๆ อันเกิดจากการเปลี่ยนแปลงทั้งภายในภายนอก ทั้งนี้ จะต้องอาศัยความรอบรู้ ความรอบคอบ และความระมัดระวังอย่างยิ่งในการนำวิชาการต่างๆมาใช้ในการวางแผนและการดำเนินการ ทุกขั้นตอน และขณะเดียวกัน จะต้องเสริมสร้างพื้นฐานจิตใจของคนในชาติโดยเฉพาะเจ้าหน้าที่ของรัฐ นักทฤษฎี และนักธุรกิจในทุกระดับ ให้มีสำนึกในคุณธรรม ความซื่อสัตย์สุจริต และให้มีความรอบรู้ที่เหมาะสม ดำเนินชีวิตด้วยความอดทน ความเพียร มีสติ ปัญญา และความรอบคอบ เพื่อให้สมดุลและ พร้อมต่อการรองรับการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและกว้างขวาง ทั้งด้านวัตถุ สังคม สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรมจากโลกภายนอกได้เป็นอย่างดี



ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่น

เจ้าของเรื่อง : นางสมพงษ์ ประสาตร์ บ้านเลขที่ ๑๙ หมู่ที่ ๖ บ้านดงห้วยหลวง ตำบลบ้านทาน จังหวัดเพชรบุรี เป็นผู้มีความสามารถในด้านทำอาหารคาวและหวาน ชุมชนบ้านดงห้วยหลวง เป็นชาวไทยพื้นบ้าน จังหวัดเพชรบุรี ที่มีเอกลักษณ์ของคนเพชรบุรี โดยมีวัฒนธรรม วิถีชีวิตแบบดั้งเดิม ส่วนใหญ่มีอาชีพในการทำนา ทำตาล ทำอาหารพื้นบ้านและยังคงสืบสานวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตมาตั้งแต่อดีต สู่ปัจจุบัน ถือได้ว่าเป็นเสน่ห์ของคนเมืองเพชร โดยมีวัฒนธรรมพื้นบ้านและมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน



เมนูอาหารพื้นถิ่น

1. แกงหัวโหนด
2. ต้มจืดหน่อไม้ซีโครงหมู
3. ทอดมันมะละกอ
4. น้ำพริกมะขามผักปลาเค็ม
ข้าวผัดจาวตาล
5. ขนมหมื่อแกง



ผลิตภัณฑ์พื้นถิ่น

1. วุ้นตาลโตนด
2. ขนมหมื่อแกง
3. น้ำตาลสด/น้ำตาลโตนด/ขนมตาล
4. น้ำลอนตาล/ชางวงตาล
5. ผลิตภัณฑ์จากใบตาล

บ้านดงห้วยหลวง : หลงรักตาล ตำนานดงห้วยหลวง

บ้านดงห้วยหลวง เมื่อก่อนยังไม่ใช้ชื่อบ้านดงห้วยหลวงแต่ใช้ชื่อ “บ้านดงห้วยหลวง” หรือ “บ้านดงหลวง” เหตุที่ชื่อหมู่บ้านเป็นชื่อดังกล่าว เนื่องจากมีพืชท้องถิ่นชื่อว่า “มันหลวง” ขึ้นมากมายโดยทั่วพื้นที่ และมีห้วยธรรมชาติไหลมาจากป่าต้นน้ำจาก “หุบผาสูง” ในพื้นที่รอยต่อระหว่างเขต ตำบลบ้านทาน และ หมู่ที่ ๖ บ้านโป่งสลอด ตำบลหนองกะป๋อ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี แต่มาเป็นชื่อหมู่บ้านดงห้วยหลวงในปัจจุบัน หลังจากการมาจัดตั้งโรงเรียนบ้านดงห้วยหลวง เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๒๑ จึงกลายมาเป็นชื่อ “หมู่บ้านบ้านดงห้วยหลวง”

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

การเล่นเพลงพื้นบ้าน ร้องเพลงพวงมาลัย

เจ้าของเรื่อง : นางมา ชาวไทย บ้านเลขที่ ๙ หมู่ที่ ๖ บ้านดงห้วยหลวง ตำบลบ้านทาน จ.เพชรบุรี เป็นผู้นำที่มีความสามารถในการร่วมกลุ่มร้องรำทำเพลงในชุมชนบ้านดงห้วยหลวง เป็นประเพณีพื้นบ้าน จังหวัดเพชรบุรี ที่มีเอกลักษณ์ของคนเพชรบุรี โดยมีวัฒนธรรม วิถีชีวิตแบบดั้งเดิม ถือได้ว่าเป็นเสน่ห์ของคนเมืองเพชร โดยมีวัฒนธรรมพื้นบ้านและมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน



การเล่นเพลงพวงมาลัย

การเล่นเพลงพวงมาลัยนิยมเล่นทางจังหวัดเพชรบุรี และสันนิษฐานว่าเกิดขึ้นครั้งแรกที่จังหวัดเพชรบุรี มักเล่นในงานเทศกาลต่างๆ เช่น งานลอยกระทงวันเพ็ญเดือนสิบสอง งานผ้าป่าฐิน งานสงกรานต์ งานโกนจุก บวชนาค โดยมากมักจะร้องควบคู่กันไปกับการเล่นกีฬาพื้นเมืองอย่างหนึ่ง คือ “ช่วงชัย” ถ้าปาลูกช่วงถูก ผู้ใดผู้นั้นจะต้องรำ ฝ่ายหญิงถูกรำ ฝ่ายชายก็ร้องเป็นเชิงเกี้ยว ถ้าฝ่ายชายต้องรำ ฝ่ายหญิงก็มักจะร้องว่าต่างๆ แต่บางทีก็ร้องเป็นแบบโต้ตอบ ไต่ถามบ้านช่องและอาชีพเรื่องต่างๆ

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

เตาตาล ๑ วิธีชีวิตชุมชนบ้านดงห้วยหลวง



เจ้าของเรื่อง: นายหนู ศรีสังข์ บ้านเลขที่ ๙๑ หมู่ที่ ๖ บ้านดงห้วยหลวง ตำบลบ้านทาน จังหวัดเพชรบุรี

เป็นผู้มีความสามารถในการทำตาล น้ำตาลโตนดชุมชนบ้านดงห้วยหลวง เป็นชาวไทยพื้นบ้าน จังหวัดเพชรบุรี ที่มีเอกลักษณ์ของคนเพชรบุรี โดยมีวัฒนธรรม วิถีชีวิตแบบดั้งเดิม น้ำตาลโตนดเป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรี ผลิตมากในเขตอำเภอบ้านลาด และอยู่คู่กับจังหวัดเพชรบุรีมาตั้งแต่โบราณกาล เป็นส่วนผสมสำคัญในการทำขนมหวานเมืองเพชร ทำให้ขนมหวานเมืองเพชรมีรสชาติหอมหวานและมี ชื่อเสียงเป็นที่รู้จักตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และยังคงสืบสานวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตมาตั้งแต่อดีต สู่ปัจจุบัน ถือได้ว่าเป็นเสน่ห์ของคนเมืองเพชร โดยมีวัฒนธรรมพื้นบ้านและมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

จักสาน

เจ้าของเรื่อง : นางมา ทองปลั่ง บ้านเลขที่ ๙ หมู่ที่ ๖ บ้านดงห้วยหลวง ตำบลบ้านทาน อำเภอบ้านลาด เป็นผู้มีความสามารถในงานจักสานไม้ไผ่ เกิดขึ้นจากการใช้ไม้ไผ่มาจัก ผ่า ฉีก ให้เป็นเส้นบาง ๆ แล้วนำมา ขัด สาน สอด ไขว้ ขึ้นโครงเป็นรูปทรง ทำเป็นภาชนะ เป็นเครื่องมือเครื่องใช้ จัดเป็นงานศิลปหัตถกรรม และ หัตถกรรมพื้นบ้านที่มีความผูกพันและอยู่คู่กับวิถีชีวิตของ คนไทยมาอย่างยาวนาน แสดงได้ถึงวัฒนธรรมและ ภูมิปัญญา บรรพบุรุษ มีการสืบทอดกันมาแต่โบราณ มีอยู่ในทุกภาคของประเทศด้วยเป็นทั้งหัตถกรรมที่เป็น ของใช้ในครัวเรือนและ ชีวิตประจำวันจนถึงเป็นอาชีพที่เป็นแหล่งรายได้อีกด้วย การสร้างสรรค์งานจักสาน ไม้ไผ่ต้องใช้ทั้งภูมิปัญญา ความประณีต ความละเอียดอ่อน และทักษะฝีมือเชิงช่าง ตั้งแต่ การรู้จักคุณสมบัติ ของไม้ไผ่แต่ละชนิดที่มีความเหมาะสมกับการนำมาใช้ประโยชน์ในการจักสาน การเตรียมเส้นเพื่อการสาน ที่ เหมาะสมกับการสานผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด แต่ละรูปแบบ และที่สำคัญคือการสานขึ้นรูปจนสำเร็จเป็น ผลิตภัณฑ์เครื่อง จักสานไม้ไผ่ที่นำไปประโยชน์ใช้สอยตามที่ต้องการ งาน หัตถกรรมจักสานไม้ไผ่ จึงยังคงเป็น งานหัตถกรรมพื้นบ้านที่ ยังคงมีการสืบทอดต่อกันมา นับจากอดีตกาลจนถึงปัจจุบัน วิธีการจักสาน การสานให้ เป็นรูปร่าง รูปทรง และมีลวดลายที่เหมาะสม สัมกับชิ้นงานจักสานนั้น จะประกอบด้วย ๓ ส่วนใหญ่ ๆ คือ ส่วน ก้น ซึ่งเป็นส่วนสำคัญของเครื่องจักสาน เพราะมักเป็นจุดเริ่มต้นของการสาน เพราะลักษณะก้นจะส่งผลถึง รูปทรง ที่จะสร้างต่อไป ดังนั้นส่วนก้นจะต้องมีโครงสร้างที่แข็งแรง เหมาะสมสัมพันธ์กับลวดลายและรูปทรง ของเครื่องจักสาน ส่วนกลาง เป็นส่วนผนังของภาชนะ อาจมีลักษณะเป็นผนัง ที่ทึบหรือโปร่ง เป็นตาถี่แล้วแต่ หน้าที่และประโยชน์ใช้สอยของภาชนะนั้น ๆ ส่วนกลางของเครื่องจักสานจะเป็นส่วนสำคัญเพราะ เป็นส่วน ที่ จะรับน้ำหนักจากการบรรจุ ซึ่งถ้าหากได้รับการสานดีก็สามารถรับน้ำหนักและทนทานจากแรงกดและแรงดึง จากภายในได้ ส่วนปาก จะเป็นส่วนสำเร็จของเครื่องจักสาน โดยส่วนนี้จะต้องสัมพันธ์กับรูปทรงและประโยชน์ ใช้สอย ซึ่งโครงสร้าง ส่วนปากหรือขอบของเครื่องจักสานจะเป็นส่วนสำคัญที่ช่วย บังคับให้เครื่องจักสานคงรูป อยู่ได้ การสร้างงานจักสานนอกจากต้องใช้ความประณีต พิถีพิถัน ในการสานแล้ว สิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งก็คือ ลวดลายของงาน จักสานนั้น ถือเป็นสิ่งสำคัญในการสร้างมูลค่าให้กับงานจักสาน แต่ละชิ้น โดยลายสานทั่วไป คือ ลายขัด และลายสอง เป็นลาย เริ่มแรกเมื่อผู้สานเริ่มหัดสานงาน จากนั้นจึงมีการพัฒนาลวดลาย ขึ้นจาก ลายดั้งเดิม เช่น

