



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลนบพิตำ

ที่ นศ ๗๗๙๐๑/๖๑๐

วันที่ ๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๗

เรื่อง รายงานการจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลนบพิตำ

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลนบพิตำ

ตามที่แผนงานการศึกษา สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลนบพิตำได้ดำเนินการจัดทำกิจกรรมอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นตามโครงการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ โดยได้เริ่มทำการสำรวจและรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีความโดดเด่นในพื้นที่ตำบลนบพิตำตั้งแต่เดือนธันวาคม ๒๕๖๖ เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน เพื่อจัดทำเป็นฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลนบพิตำ บัดนี้ในการดำเนินการกิจกรรมดังกล่าวได้สำเร็จจุล่งตามวัตถุประสงค์แล้ว จึงขอรายงานผลการจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในรูปแบบ รายละเอียดปรากฏตามฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลนบพิตำที่แนบมาพร้อมบันทึกฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

กฤตติกา แซ่โฮ
(นางสาวกฤตติกา แซ่โฮ)

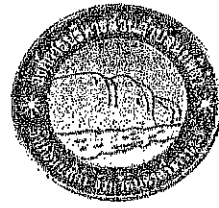
นักวิชาการศึกษาปฏิบัติการ

ความเห็น

นางดวงเพ็ญ จันทร์ปาน

(นางดวงเพ็ญ จันทร์ปาน)

หัวหน้าสำนักปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลนบพิตำ



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลนบพิตำ

โดย แผนงานการศึกษา
สำนักปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลนบพิตำ

คำนำ

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นฉบับนี้ จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีความโดดเด่นในพื้นที่ตำบลบพิตา ซึ่งเป็นองค์ความรู้ที่มีคุณค่ายิ่งที่บรรพบุรุษสร้างสมมา เป็นระยะเวลายาวนาน ไว้เป็นฐานข้อมูลเพื่อส่งเสริมการอนุรักษ์และพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น ตามวัตถุประสงค์ของโครงการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗ และเพื่อเป็นข้อมูลในการศึกษา เรียนรู้และพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นให้สอดคล้องกับทรัพยากรทางธรรมชาติ บริบททางสังคม ตลอดจนวิถีชีวิตคนในท้องถิ่นอย่างสมสมัย

แผนงานการศึกษา สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลบพิตา ขอขอบคุณเจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่นและผู้นำชุมชน รวมถึงคณะผู้บริหาร หัวหน้าส่วนราชการทุกท่านที่มีส่วนให้การดำเนินการในครั้งนี้อย่างดีตามวัตถุประสงค์ โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อสาธารณชนในการศึกษาและพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นต่อไป

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลนบพิตำ

วัตถุประสงค์

๑. เพื่ออนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่สืบไป
๒. เพื่อมีฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นของพื้นที่ตำบลนบพิตำ
๓. เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้อันจะก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของตำบลนบพิตำ และนำไปสู่การอนุรักษ์และพัฒนาภูมิปัญญานั้นๆ ต่อไป

ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) หมายถึง พื้นความรู้ความสามารถที่ผ่านกระบวนการคิดโดยใช้สติปัญญาของคนในท้องถิ่น มีการเรียนรู้และการถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่งจนเกิดผลดีงาม มีคุณค่า มีประโยชน์ สามารถนำไปใช้ในการแก้ไขปัญหาการพัฒนาคุณภาพชีวิต ตลอดจนใช้เป็นแนวทางในการดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปในยุคสมัย

สามารถ จันทร์สุรย์ (๒๕๓๖) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เองที่นำไปใช้ในการแก้ปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้านทั้งกว้าง ทั้งลึก ที่ชาวบ้านสามารถคิดเอง ทำเอง โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่ แก้ปัญหาการดำเนินวิถีชีวิตในท้องถิ่นอย่างสมสมัย

กรมวิชาการ (๒๕๓๘) ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นว่า คือ ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการสังเกต วิเคราะห์จนเกิดปัญญาและตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลายเรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาให้เห็นเป็นศาสตร์เฉพาะสาขาวิชาต่างๆ อาจกล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น จัดเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะช่วยในการเรียนรู้ การแก้ปัญหา การจัดการและปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเรา

รัตน์ บัวสนธิ์ (๒๕๓๕) กล่าวว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง กระบวนการทัศน์ของบุคคลที่มีต่อตนเอง ต่อโลกและสิ่งแวดล้อม ซึ่งกระบวนการทัศน์ดังกล่าวจะมีรากฐานจากคำสอนทางศาสนา คติจารีตประเพณี ที่ได้รับการถ่ายทอด สั่งสอน และปฏิบัติสืบเนื่องกันมาปรับปรุงเข้ากับบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงแต่ละสมัย ทั้งนี้ โดยมีเป้าหมายเพื่อความสุขของในส่วนที่ชุมชนและปัจเจกบุคคล

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (ม.ป.ป.) กล่าวถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยว่า เป็นองค์ความรู้ความสามารถ และทักษะของคนไทยที่เกิดจากสิ่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเลือกสรร เรียนรู้ ปรับแต่ง และถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุค

สมัย ประเวศ วะสี (๒๕๓๖) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นสะสมขึ้นมาจากประสบการณ์หรือความชัดเจนจากชีวิตและสังคมในท้องถิ่นต่างๆ เพราะฉะนั้นจึงมีความสอดคล้องกับเรื่องของท้องถิ่นมากกว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มาจากข้างนอก ลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ มีวัฒนธรรมเป็นพื้นฐาน มีความเป็นบูรณาการสูงทั้งในเรื่องของกาย ใจ สังคม และสิ่งแวดล้อมและเชื่อมโยงไปสู่นามธรรมที่ลึกซึ้งสูงส่ง อีกทั้งยังเน้นความสำคัญของจริยธรรมมากกว่าวัตถุธรรม เพราะภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความสำคัญแก่ประสบการณ์ จึงมีความเคารพผู้อาวุโส

ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดค้นขึ้น แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไขพัฒนา แก้ปัญหา เป็นทั้งสติปัญญาและองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน ดังนั้น จึงมีความครอบคลุมเนื้อหาสาระและแนวทางดำเนินชีวิตในวงกว้าง ภูมิปัญญาท้องถิ่นประกอบไปด้วยองค์ความรู้ในหลายวิชา โดยจำแนกได้หลายด้าน ดังนี้

๑. ด้านเกษตรกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการกลั่นกรอง/ การแปรรูป/ การประมง/การป่าไม้ เช่น การทำเกษตรแบบผสมผสาน เกษตรทฤษฎีใหม่ เป็นต้น

๒. ด้านหัตถกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในงานฝีมือหรืองานช่างที่ทำด้วยมือและอุปกรณ์อย่างง่าย โดยไม่ใช้เครื่องจักรเป็นองค์ประกอบหลักในการผลิต เช่น งานจักสาน งานแกะหนังตะลุง งานทอผ้าด้วยมือ งานเย็บปักถักร้อย การทำหัวโขน เป็นต้น

๓. ด้านอุตสาหกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในงานที่ใช้ทุน แรงงาน และเครื่องจักรเป็นองค์ประกอบหลักในการผลิตโดยมีเป้าหมายการผลิตสิ่งของเป็นจำนวนมากเพื่อการค้า และรวมถึงงานด้านการบริการ เช่น การทำเครื่องเรือนจากไม้แปรรูป (โต๊ะ/ตู้) การแปรรูปสิ่งต่างๆ จากยางพารา เป็นต้น

๔. ด้านการแพทย์ไทย คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการดูแลและรักษาสุขภาพแบบพื้นบ้าน เช่น การหัตถเวชกรรมไทย (การนวดไทย/การนวดประคบสมุนไพร) การใช้สมุนไพรในการรักษาโรค การผดุงครรภ์พื้นบ้าน โดยหมอตำแยชาวไทยมุสลิม

๕. ด้านการจัดการทรัพยากรชาติและสิ่งแวดล้อม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์ การพัฒนา และการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน เช่น การบวชป่า การสืบชะตาแม่น้ำ การทำแนวปะการังเทียม การอนุรักษ์ป่าชายเลน เป็นต้น

๖. ด้านศิลปกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะสาขาต่าง ๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม, นาฏศิลป์, ดนตรี, ทัศนศิลป์, คีตศิลป์ , การละเล่นพื้นบ้านและการนันทนาการ เช่น การขับร้องเพลงอีแซว ลีเก้ ฆ้องลำ ไนรา เป็นต้น

๗. ด้านภาษาและวรรณกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการใช้ภาษา ทั้งภาษาพูดและภาษาเขียน เช่น ภาษาโบราณ ภาษาถิ่น หนังสือ ตำรา ตำรับอาหาร งานประพันธ์/บทประพันธ์ทั้งร้อยแก้วและร้อยกรอง เรื่องสั้น นวนิยาย นิทาน บทเพลงพื้นบ้าน เป็นต้น

๘. ด้านอื่นๆ เช่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านความเชื่อ ศาสนา ประเพณี พิธีกรรม อาหารพื้นบ้าน เป็นต้น

แผนงานการศึกษา สำนักปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลบพิตำ ได้ดำเนินการสำรวจและรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อจัดทำเป็นฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นของตำบลบพิตำ จำนวน ๕ ด้าน มีดังนี้

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม

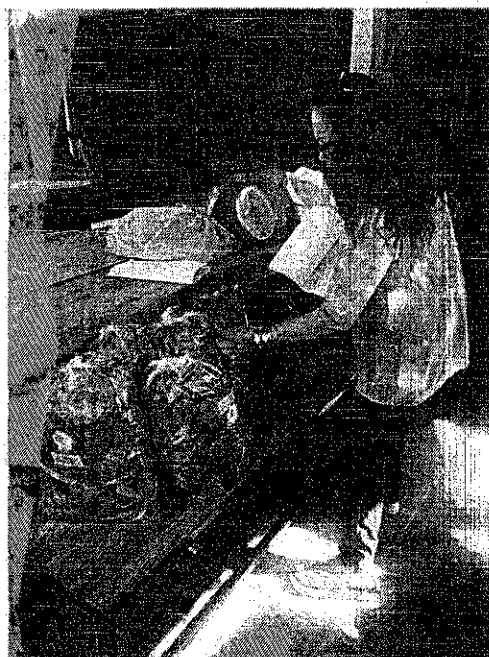
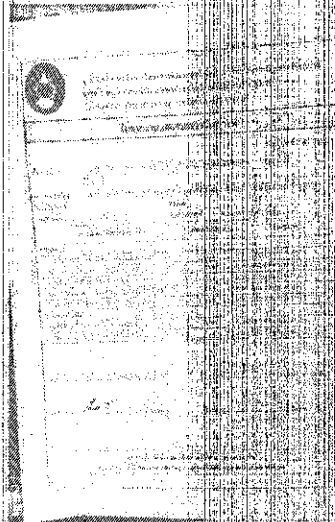
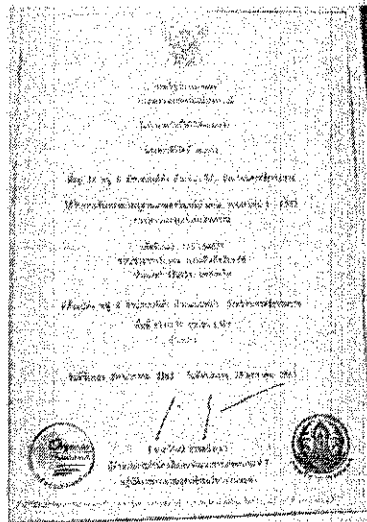
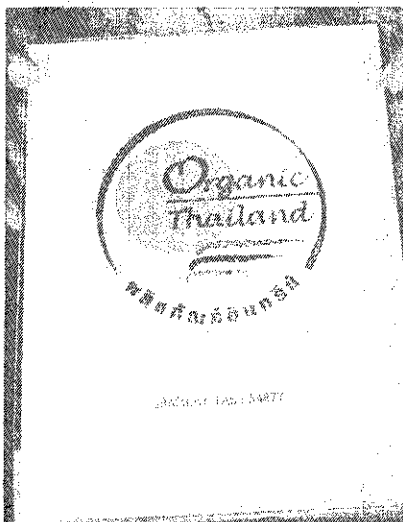
๑.๑ แปลงผักเหลียงแบบเกษตรอินทรีย์



ชื่อ	นางศิริรัตน์	สกุล พุ่มดวง
ตำแหน่ง	ประธานกลุ่ม “วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ต้นน้ำกลาย”	
วัน/เดือน/ปี	๑๔ เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๓	
ปัจจุบันอายุ	๕๒ ปี	
การศึกษา	ระดับอุดมศึกษา (ปริญญาตรี)	
ที่อยู่ปัจจุบัน	๑๔ หมู่ ๘ ตำบลบพิตำ อำเภอบพิตำ จังหวัดนครศรีธรรมราช	
หมายเลขโทรศัพท์	๐๘๓-๗๘๒๙๓๖๙	
ภูมิปัญญา	การปลูกผักเหลียงแบบอินทรีย์และผลิตภัณฑ์จากผักเหลียง	
ประวัติความเป็นมา/ผลงาน		

“แปลงผักเหลียงแบบเกษตรอินทรีย์”

โดยนางศิริรัตน์ พุ่มดวง (ครูหม่อม) ได้มีการศึกษาพบว่าในสวนยางพารามีต้นผักเหลียงซึ่งเป็นสายพันธุ์พื้นเมืองของตำบลบพิตำ จึงได้มีการทดลองและพยายามปรับปรุงสายพันธุ์ตลอดจนวิธีการเพาะปลูก การดูแลรักษาเพื่อให้มีคุณภาพ และดำเนินการขอตรวจสอบคุณภาพและได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์จากศูนย์วิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช การที่ผักเหลียงของหมู่ ๘ มีใบรับรองเกษตรอินทรีย์ของประเทศไทย Organic Thailand เป็นใบการันตีสินค้าสะอาด ปลอดภัย ไม่มีสารเคมี จึงทำให้การจำหน่ายผักเหลียงได้ราคาสูงถึงกิโลกรัมละ ๑๐๐ บาทและครูหม่อมควบคุมคุณภาพผักที่ขายโดยเป็นยอดอ่อน นำไปปรุงอาหารได้หมดทุกใบ เก็บตั้งแต่ก้านใบ วิธีการจำหน่ายจะขายตรง และขายออนไลน์ โดยจัดส่งทั่วประเทศ



นอกจากนี้ยังสามารถนำผักเหลียงมาต่อยอดโดยใช้ภูมิปัญญาชาวบ้าน สร้างผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย ดังนี้

๑. **ชาใบเหลียง** ผลิตจากใบเหลียง ผ่านกระบวนการ ตากแห้ง อบ และคั่ว บด ตามวิธีภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนนบพิตำ ทำให้ชาเหลียงมีคุณภาพและมีเอกลักษณ์เฉพาะ

วิธีชง ใส่ใบชาลงในแก้วหรือในกาชา ครั้งแรกให้รินน้ำร้อนล้างดูชาและเทน้ำร้อนทิ้งก่อน แล้วจึงใส่น้ำร้อนลงใหม่ในครั้งที่ ๒ รอให้ชาเริ่มออกสีจางๆ กลิ่นหอมอ่อน พร้อมดื่ม
จุดเด่น สีเขียวอ่อนๆ มีกลิ่นหอมมาก รสชาติดี ชุ่มคอ ชื่นใจ

๒. **ผงโรยข้าว** จุดเด่นคือใบเหลียงมีแคลเซียมเทียบเท่าปลาทะเลน้ำลึก เมื่อมาผ่านกระบวนการอบ ตากแห้งและบดตามกระบวนการและใช้ภูมิปัญญาการถนอมอาหารและได้รับความช่วยเหลือจากนักวิชาการจากมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราชช่วยคิดค้นและสร้างผลิตภัณฑ์ จนได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและผ่านการรับรอง

วิธีรับประทาน ผงโรยข้าวจะเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้แก่อาหารได้เพียงนำผงโรยข้าวไปโรยในอาหารชนิดต่างๆ จะเป็นการเพิ่มคุณค่าทางอาหารให้แก่อาหารจานนั้นได้อย่างง่าย

๓. **สบู่ล้าง** ผลิตจากน้ำแร่บ่อที่ดีที่สุดในจังหวัดนครศรีธรรมราช คือบ่อกรุงชิงนำมาผสมกับใบเหลียงและสมุนไพรในท้องถิ่น

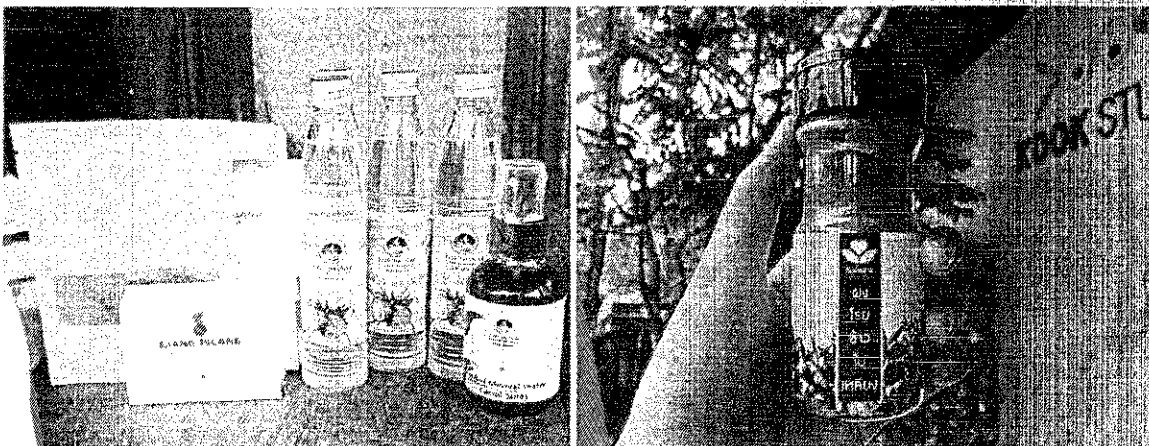
วิธีใช้ สามารถใช้ล้างหน้า ล้างมือถูตัวได้

จุดเด่น ทำให้ผิวหน้ากระจ่างใส ขาวนวล รักษาสิวฝ้า

๔. **สเปรย์น้ำแร่** ผลิตจากน้ำแร่และสารสกัดจากใบเหลียงผสมผสานกันอย่างลงตัวด้วยสารสกัดและอาหารบำรุงผิว

วิธีใช้ ใช้ฉีดทั่วใบหน้า เพื่อเพิ่มความชุ่มชื้นให้แก่ผิว และทำให้ผิวสุขภาพดี

๕. **การพอกหน้าใบเหลียง** วิธีการ นำใบเหลียงตากแห้ง มาบดผสมกับดินสอพองและเปลือกมังคุดบดแห้งผสมผงถ่าน เพื่อดูดซับความมันและดีท็อกซ์ผิวหน้า ใช้เป็นประจำจะทำให้ใบหน้าสดชื่น และลดใบ ผิวเนียน



๑.๒ การทำเกษตรแบบผสมผสานตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง



ชื่อ นางสาวยุบพดี สกล เหลืองแก่
ตำแหน่ง
วัน/เดือน/ปี ๑๙ เดือนมิถุนายน พ.ศ. ๒๕๑๗
ปัจจุบันอายุ ๔๘ ปี
การศึกษา ระดับอุดมศึกษา (ปริญญาตรี)
ที่อยู่ปัจจุบัน ๑๒๗ หมู่ ๓ ตำบลนบพิตำ อำเภอนบพิตำ จังหวัดนครศรีธรรมราช
หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๔-๙๙๒๘๔๕๕
ภูมิปัญญา การทำเกษตรแบบผสมผสาน (โคกหนองนาโมเดล)
ประวัติเป็นมา การทำเกษตรแบบผสมผสานของนางยุบพดี เหลืองแก่ (พี่กุ้ง) เริ่มจากสืบทอดการทำเกษตรจากคุณแม่ โดยนางยุบพดี มีแนวคิดว่าอยากจะใช้ที่ดินจำนวน ๓ ไร่ทดลองทำเกษตรแบบผสมผสาน และบางส่วนแบ่งทำโคกหนองนาโมเดล เพื่อจะได้ศึกษา ปรับปรุงให้มีความเหมาะสมกับวิถีชีวิตของตนเอง นางยุบพดีให้ข้อคิดสำหรับผู้ที่สนใจการทำเกษตรแบบผสมผสานให้ได้ผลนั้น ขึ้นอยู่กับเป้าหมายที่คุณต้องการคืออะไร ซึ่งนางยุบพดีเองได้ตั้งเป้าหมายเบื้องต้นว่าต้องการมีพืชผักสวนครัวที่ปลอดสารไว้บริโภคเพียงพอกับในครัวเรือนถ้ามีมากพอถึงจะแบ่งปันญาติพี่น้อง เพื่อนๆ รวมถึงการแบ่งขายในตลาดใกล้บ้าน จึงเริ่มจากปลูกพืชผัก ผลไม้ ต้นไม้ที่คนในบ้านชอบก่อน ปะปนกันไปชนิดละไม่มาก โดยมีการออกแบบจัดวางกลุ่มหมวดหมู่ของต้นไม้ตามลักษณะธรรมชาติของการเจริญเติบโตของพืชแต่ละชนิดโดยอิงอาศัยซึ่งกันและกัน ปัจจุบันในพื้นที่ ๓ ไร่ จึงมีพืชผัก ผลไม้ ต้นไม้หลากหลายชนิด เช่น พืชผักสวนครัว ประเภทพืชล้มลุกตามฤดูกาล เช่น ผักบุ้ง ถั่วฝักยาว บวบ ถั่วพู กวางตุ้ง แดงกวา พริก ผักเหลียง ผักกูด ชะอม มะนาว พริกไทย กลั้ว มะละกอ สับปะรด มันเบอรี่ เสาวรส ขิง ข่า ตะไคร้ กระเทียม ขมิ้น ขาว กระชายขาว ขะพลู มะกรูด มะขามป้อม อะโวกาโด ฟักทะลายโจร หนาก มะม่วงหิมพาน มะพร้าว น้ำหอม มะพร้าวกะทิ ขี้เหล็ก ทุเรียน มังคุด ลองกอง ลำไยสุก ฝรั่ง สะตอ ต้นประ แก้ว โกโก้ กระเทียม กัญชา ไม้พะยูน มะฮอกกานี ต้นสักทอง และปลูกเพิ่มขึ้นไปเรื่อยๆ

นอกจากนี้ยังเพิ่มความสะดวกทางธรรมชาติด้วยการเลี้ยงสัตว์เลี้ยง เช่น เป็ด ไก่ ห่าน นอกจากให้ปุ๋ยธรรมชาติได้แล้วยังช่วยกำจัดแมลงศัตรูพืช ลดปริมาณขยะเปียกในครัวเรือน ประเภทเศษอาหาร ผักของเหลือจากในครัว เป็ด ไก่ ห่านจะกินหมด สำหรับเปลือกของผลไม้ที่เป็ด ไก่ ห่านไม่กิน เราก็จะแยกไปทำน้ำหมักได้ พวกอุจจาระพวกขี้ไก่ ขวด เราก็แยกประเภทหมักมูลวัวขี้ไก่ หรือนำกลับมาใช้ใหม่ได้ ถึงขยะเปียกสำหรับบางบ้านจึงไม่จำเป็นหากมีการบริหารจัดการถูกต้อง นอกจากนี้ยังขุดบ่อแบบปูผ้ายางเพื่อกักเก็บน้ำไว้ใช้ในการทำเกษตรได้ตลอดปี และไว้เลี้ยงปลา กุ้ง หอย และผักลอยน้ำบางชนิดโดยกำลังศึกษาเพิ่มเติมเพื่อหาวิธีขุดบ่อดินธรรมชาติที่สามารถกักเก็บน้ำให้เพียงพอต่อไป การทำเกษตรแบบผสมผสานในความคิดของนางยุบดี คือจะต้องมีใจชอบ มีความขยัน หมั่นสังเกตและศึกษาหาความรู้ใหม่ๆ มีความอดทน มีเวลาเอาใจใส่ดูแลบำรุงรักษาอย่างต่อเนื่อง มีการตั้งเป้าหมายแบบยืดหยุ่นได้ เนื่องจากค่าตอบแทนอาจจะไม่ได้มาในรูปแบบเม็ดเงินที่มากมายเหมือนการทำอาชีพอื่นๆ หรือการเลือกทำเกษตรแบบเชิงเดี่ยวที่คำนวณต้นทุนและกำไรได้อย่างชัดเจนกว่า การทำเกษตรนั้นผลผลิตขึ้นอยู่กับปัจจัยภายนอกด้วย เช่น สภาพดินฟ้าอากาศ แมลง โรคระบาดที่อาจจะเกิดขึ้นโดยที่ไม่สามารถคาดเดาได้ หลายคนที่คิดจะทำจึงเกิดความท้อแท้สิ้นหวังเมื่อเจอปัญหาที่ไม่คาดคิด ในพื้นที่นับพันไร่ชาวบ้านหันไปเลือกทำเกษตรแบบเชิงเดี่ยวมากขึ้น สิ่งก็ตามมานอกจากรายได้ที่เพิ่มขึ้นแล้ว คือ ดิน น้ำ อากาศที่ปนเปื้อนสารพิษเนื่องจากการใช้สารเคมีในปริมาณที่มาก

ผลงานที่ได้รับการยกย่อง

- ร่วมกิจกรรมส่งเสริมการพัฒนาอาชีพในชุมชน เช่น การทำผ้ามัดย้อมจากพืชในพื้นที่ การทำข้าวเกรียบ การแปรรูปผลผลิตทางเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่าอีกหลายกิจกรรม ทำให้ปัจจุบันสวนสีกามของนางยุบดี เหลืองแก่ เป็นศูนย์การเรียนรู้แห่งหนึ่ง ที่มีหน่วยงาน บุคคลทั่วไปที่ให้ความสนใจติดต่อเข้าศึกษาเรียนรู้เรื่อยๆ
- ได้รับเชิญเป็นวิทยากรแลกเปลี่ยนเรียนรู้ตามโครงการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ทุกสถาน ประจำปี ๒๕๖๕

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรม

๒.๑ การจักสานไม้คลุ้ม



ชื่อ	นางเครือวัลย์ สกุล คงศิริ
ตำแหน่ง	ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์จักสานคลุ้มบ้านทุ่งโน
วัน/เดือน/ปี	๑๒ เดือนมีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๑
ปัจจุบันอายุ	๔๕ ปี
การศึกษา	ระดับมัธยมศึกษา (จบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖)
ที่อยู่ปัจจุบัน	๑๘๑ หมู่ ๘ ตำบลนบพิตำ อำเภอนบพิตำ จังหวัดนครศรีธรรมราช
เบอร์ติดต่อ	๐๖๑ ๐๙๖๒๗๕๑
ภูมิปัญญา	การจักสานไม้คลุ้ม
ประวัติความเป็นมา	

กลุ่ม "วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตภัณฑ์จักสานคลุ้มบ้านทุ่งโน" เป็นการรวมกลุ่มโดยวัตถุประสงค์เพื่อสร้างอาชีพ สร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวที่ได้รับผลกระทบจากปัญหายางพารามีราคาตกต่ำอย่างต่อเนื่อง ซึ่งดำเนินการยื่นจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนกับเกษตรอำเภอในปี ๒๕๖๒ โดยได้รับการสนับสนุนจากมูลนิธิไทยรักษ์ป่า ซึ่งได้เข้ามาดำเนินโครงการหมู่บ้านไทยรักษ์ป่าได้เข้ามาส่งเสริมให้มีการรวมกลุ่มอาชีพทำผลิตจักสานจากต้นคลุ้ม ตลอดจนทั้งเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการจักสานไม่ให้สูญหายไป การจักสานไม้คลุ้มเป็นเครื่องใช้ในครัวเรือน เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนในพื้นที่ชุมชนทุ่งโนที่สืบทอดกันมาหลายรุ่น มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรูปลักษณะที่มีความทันสมัยผสมผสานกับลวดลายและวิธีการผลิตที่เป็นเอกลักษณ์เน้นความเป็นธรรมชาติ ไม่ใช้สีหรือสารเคมี ในการคัดเลือкт้นคลุ้มที่มีคุณภาพจึงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง ต้องมีอายุและขนาดที่เหมาะสมในการทำแต่ละชิ้นงาน จึงต้องใช้ความชำนาญพอสมควร ปัจจุบันมีสมาชิกกลุ่มมีจำนวน ๓๐ คน โดยนางเครือวัลย์ คงศิริ เป็นประธานกลุ่ม มีกฎระเบียบและการแบ่งบทบาทหน้าที่กันอย่างชัดเจนตามความถนัดของแต่ละคนเป็นฝ่ายต่างๆ ประกอบด้วย

๑) ฝ่ายหาวัตถุดิบ

๒) ฝ่ายการผลิต

๓) ฝ่ายการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ทางกลุ่มได้มีการพัฒนารูปแบบและลดทลายผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย อาทิเช่น ตะกร้า ตะกร้าผ้า กระเป๋า กระเป๋าผ้า โคมไฟ ชุดเฟอร์นิเจอร์ ฯลฯ จำหน่ายภายใต้ชื่อแบรนด์ "THUNGNAI" โดยราคาสินค้ามีตั้งแต่หลักร้อยไปจนถึงหลักพัน มีการเพิ่มช่องทางในจำหน่ายสินค้าทางออนไลน์มากยิ่งขึ้นและได้รับความนิยมพอสมควร แต่พบปัญหาสมาชิกในกลุ่มยังขาดความรู้ความชำนาญในการออกแบบและตกแต่งภายในกระเป๋าให้มีความทันสมัย เหมาะสมกับความต้องการในการนำไปใช้ของลูกค้า ซึ่งในปัจจุบันลูกค้าให้ความสนใจสินค้าประเภทกระเป๋าเป็นจำนวนมากยิ่งขึ้น โดยประธานกลุ่มจะนำเสนอข้อมูลเพื่อขอรับการสนับสนุนการพัฒนาการออกแบบและการตกแต่งผลิตภัณฑ์จากองค์การบริหารส่วนตำบลบพิตำในโอกาสต่อไป



๒.๒ การทำไม้กวาดดอกหญ้า



ชื่อ นายประสิทธิ์ สกฤต สิงห์เดช

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ๔ เดือนเมษายน พ.ศ. ๒๕๕๘

ปัจจุบันอายุ ๖๗ ปี

การศึกษา ระดับประถมศึกษา (จบชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔)

ที่อยู่ปัจจุบัน ๕๒/๖ หมู่ ๑ ตำบลนบพิตำ อำเภอนบพิตำ จังหวัดนครศรีธรรมราช

เบอร์ติดต่อ ๐๖๑ ๒๔๘๑๕๗๖

ภูมิปัญญา การทำไม้กวาดดอกหญ้า

ประวัติความเป็นมา

การทำไม้กวาดดอกหญ้าของนายประสิทธิ์ สิงห์เดช นอกจากจะต้องมีความชำนาญในการจักสานแล้วยังมีความโดดเด่นที่วิธีการเลือกต้นซึ่งจากแหล่งธรรมชาติที่มีคุณภาพ มีอายุและความสมบูรณ์ของดอกเหมาะสมกับการใช้งาน ที่สำคัญคือเลือกใช้หวายเป็นวัตถุดิบทั้งในการทำด้ามและการมัด จึงมีความสวยงามที่มาพร้อมกับความคงทนเป็นพิเศษเป็นที่ยอมรับของคนในชุมชนและพื้นที่ใกล้เคียง

ผลงาน

มีความสามารถด้านทำไม้กวาดดอกหญ้า โดยใช้ด้ามทำจากหวาย และมัดด้วยหวาย ซึ่งเป็นที่ยอมรับถึงความสวยงาม และคงทนใช้งานได้ยาวนาน เป็นผู้มีจิตสาธารณะ และยินดีถ่ายทอดความรู้ให้แก่เด็กเยาวชน ตลอดจนผู้ที่มีความสนใจเกี่ยวกับการทำไม้กวาดดอกหญ้า



๒.๓ การทำผ้ามัดย้อม



ชื่อ	นางศิริรัตน์	สกุล พุ่มดวง
ตำแหน่ง	ประธานกลุ่ม "วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ต้นน้ำกลาย"	
วัน/เดือน/ปี	๑๔ เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๓	
ปัจจุบันอายุ	๕๒ ปี	
การศึกษา	ระดับอุดมศึกษา (ปริญญาตรี)	
ที่อยู่ปัจจุบัน	๑๔ หมู่ ๘ ตำบลนบพิตำ อำเภอนบพิตำ จังหวัดนครศรีธรรมราช	
หมายเลขโทรศัพท์	๐๘๓ ๗๘๒๙๓๖๙	
ภูมิปัญญา	การทำผ้ามัดย้อม	
ประวัติความเป็นมา/ผลงาน		

เริ่มต้นจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ต้นน้ำกลายยังมีรายได้ไม่พอ จึงได้คิดสร้างผลิตภัณฑ์จัดจำหน่ายจากวัตถุดิบที่มีในชุมชนเพื่อเพิ่มรายได้ให้กลุ่มอย่างเช่น ศึกษาค้นคว้าต้นเหียงโดยใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิต แปรรูป และสร้างผลิตภัณฑ์ได้หลากหลายยิ่งขึ้น นอกจากนี้ได้คิดค้นนำมาเป็นส่วนประกอบในการทำน้ำสี ให้สีแปลกใหม่สวยงาม ใช้ในการทำผ้ามัดย้อม ในพื้นที่ตำบลนบพิตำยังมีวัตถุดิบที่หลากหลายเหมาะในการทำน้ำสีสำหรับผ้ามัดย้อมที่น่าสนใจ ความโดดเด่นของผ้ามัดย้อมของกลุ่มอยู่ที่การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการคิดค้นสูตรของน้ำสีจากเปลือกไม้ที่มีในท้องถิ่น ประกอบกับการเลือกชนิดของผ้าและกรรมวิธีการย้อม การเก็บรายละเอียดสี รวมถึงการตาก ทำให้ได้สีสวยงดงาม ติดทน สีไม่ลอก และมีลวดลายเอกลักษณ์เฉพาะของต้นน้ำกลาย คือ ลายผลึกน้ำแร่และลายแบรนด์ต้นน้ำกลาย เทคนิคการย้อมและการทำน้ำสีต้องอาศัยทักษะ ความชำนาญ และประสบการณ์ มีการลองผิดลองถูกหลายต่อหลายครั้ง ผ้าที่นิยมใช้เป็นผ้าที่เป็นเส้นใยธรรมชาติ เช่น ผ้าคอตตอน ผ้าไหม ผ้าลินิน ผ้าสับอินโด

ผลิตภัณฑ์ ผ้าชิ้นพร้อมแปรรูป ผ้าพันคอ กระเป๋า ถุงผ้า ผ้าคลุมไหล่



Digital Village
by D&D

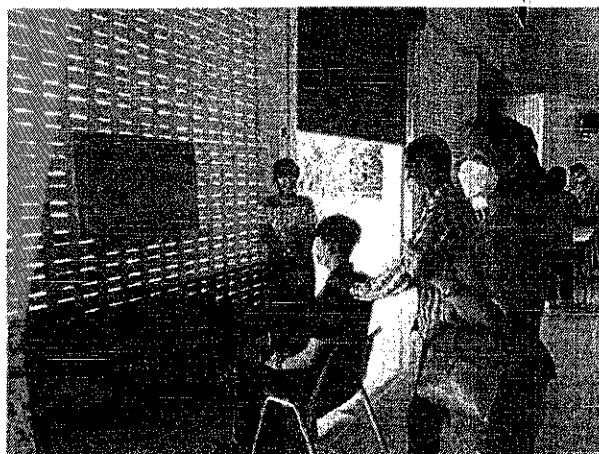
ผ้าผัดข้อม
ผ้าผัดข้อมและผ้าผัดข้อม
ผ้าผัดข้อมและผ้าผัดข้อม
ผ้าผัดข้อมและผ้าผัดข้อม

081 782 9369



๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านแพทย์แผนไทย

๓.๑ การนวดแผนโบราณ



ชื่อ นายสุจิต สกุล อ่องไธ

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ๒๓ เดือนเมษายน พ.ศ. ๒๕๖๓

ปัจจุบันอายุ ๕๒ ปี

การศึกษา ระดับมัธยมศึกษา (จบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๓)

ที่อยู่ปัจจุบัน ๑๖๖/๕ หมู่ ๘ ตำบลนบพิตำ อำเภอนบพิตำ จังหวัดนครศรีธรรมราช

เบอร์ติดต่อ ๐๙๕ ๐๗๑๔๗๔๘

ภูมิปัญญา นวดแผนโบราณ ประยุกต์สมุนไพรสำหรับการนวดและการรักษาเฉพาะด้าน (ยาพญาจ้าว)

ประวัติความเป็นมา/ผลงาน

โดยนายสุจิต อ่องไธ สืบทอดมาภูมิปัญญาการประยุกต์สมุนไพรและการนวดแผนโบราณจากพ่อ เนื่องจากตนเองมีความสนใจศึกษาค้นคว้าข้อมูลเกี่ยวกับยาสมุนไพร ตำรายาและการจับเส้น มาตั้งแต่เด็กจึงมีความรู้และความสามารถในการรักษาผู้ป่วยที่กระดูกแตก-หัก กระดูกทับเส้น อาการปวดเมื่อยต่างๆ แผลเบื้อย ผิดาษ รุสวัด โรคเรื้อรัง โดยผู้ที่มารักษาแล้วหายจะมีการบอกต่อๆ กันไป จนเป็นที่ยอมรับในความรู้ความสามารถ

๔. ภูมิปัญญาด้านศิลปกรรม



ชื่อ นายวิชาญ สกุล เดชทิม

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ๙ เดือนสิงหาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

ปัจจุบันอายุ ๒๗ ปี

การศึกษา ระดับประถมศึกษา (จบชั้นประถมศึกษาปีที่ ๕)

ที่อยู่ปัจจุบัน ๙๒/๓ หมู่ ๘ ตำบลสนบพิตา อำเภอนบพิตำ จังหวัดนครศรีธรรมราช

เบอร์ติดต่อ ๐๘๖ ๒๘๓๖๕๓๗

ภูมิปัญญา ตีกลองยาว

ประวัติความเป็นมา เริ่มรวมกลุ่มผู้ที่มีความสนใจในการตีกลองยาว ตั้งวงเมื่อประมาณปี ๒๕๕๔ โดยใช้ชื่อวงกลองยาวหมู่ ๘ บ้านทุ่งโน และได้รับการสนับสนุนงบประมาณในการจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ จากอำเภอนบพิตำ ปัจจุบันมีสมาชิกจำนวน ๑๕ คน ประกอบด้วย

ตำแหน่ง ทับยาว จำนวน ๕ คน ตำแหน่ง ข้อง จำนวน ๑ คน

ตำแหน่ง ฉาบ จำนวน ๑ คน ตำแหน่ง ฉิ่ง จำนวน ๑ คน

ตำแหน่ง กรับ จำนวน ๑ คน ตำแหน่ง ร้องเพลง ๓ คน

ตำแหน่ง คีย์บอร์ด ๑ คน ตำแหน่ง คุมเครื่องเสียง

ตำแหน่ง จัดชบวน (รถเครื่องเสียงเคลื่อนชบวน)

ผลงาน ติดต่อประสานงาน รับงานแสดงรำกลองยาวในงานมงคลต่างๆ เช่น งานบวช (หัวขวัญ, แห่นาค) แห่กฐิน ขึ้นบ้านใหม่ การแต่งงาน นำชบวนต่างๆ เช่น งานแข่งขันกีฬา งานประเพณีต่างๆ



๕. ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้าน

๕.๑ ขนมน้ำดัง



ชื่อ	นางยุบพดี	สกุล เหลืองแก่
วัน/เดือน/ปี	๑๙	เดือนมิถุนายน พ.ศ. ๒๕๑๗
ปัจจุบันอายุ	๔๘ ปี	
การศึกษา	ระดับอุดมศึกษา (ปริญญาตรี)	
ที่อยู่ปัจจุบัน	๑๒๗ หมู่ ๑ ตำบลนบพิตำ อำเภอนบพิตำ จังหวัดนครศรีธรรมราช	
หมายเลขโทรศัพท์	๐๘๔ ๙๙๒๘๔๕๕	
ภูมิปัญญา	การทำขนมน้ำดัง	
ประวัติความเป็นมา/ผลงาน		

นางยุบพดี เหลืองแก่ สืบทอดสูตรการทำขนมน้ำดังมาจากคุณแม่ ขนมน้ำดังบ้านจินแคะ เป็นขนมพื้นเมืองที่เริ่มหารับประทานยากขึ้น ความที่เป็นคนชอบรับประทานจึงทำให้เกิดความสนใจศึกษาทดลองทำจนได้สูตรที่เหมาะสม และได้ขึ้นทะเบียน OTOP และได้รับการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราชในการนำไปวิจัยเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการ จนได้มีการปรับปรุงวิธีการทำให้ถูกสุขลักษณะ การเตรียมส่วนผสมประกอบต่างๆ การนึ่ง การจัดการบรรจุภัณฑ์ให้นำรับประทานและเพื่อยืดอายุ ขนมน้ำดังให้เก็บได้นานยิ่งขึ้น ปัจจุบันมีลูกค้าสั่งเป็นอาหารว่างในการจัดประชุมหรือการจัดกิจกรรม โครงการต่างๆ อย่างต่อเนื่อง ส่งแม่ค้าในตลาดใกล้บ้าน ออกบูธตามงานต่างๆ และมีจำหน่ายหน้าร้าน (เลขที่ ๑๒๗ หมู่ ๑ ตำบลนบพิตำ อำเภอนบพิตำ จังหวัดนครศรีธรรมราช)

ส่วนประกอบในการทำขนมนี้ดัง

- | | |
|---|------------|
| ๑. แป้งข้าวเจ้า | ๑ กิโลกรัม |
| ๒. แป้งมัน | ½ กิโลกรัม |
| ๓. น้ำตาลทราย | ๒ กิโลกรัม |
| ๔. น้ำตาลมะพร้าว | ๒๐๐ กรัม |
| ๕. น้ำตาล | ๑ ถ้วยตวง |
| ๖. เนื้อมะพร้าวที่นึ่งที่กดฝอยปริมาณตามที่ชอบ | |
| ๗. เกลือ | ๑ ช้อนชา |
| ๘. น้ำเปล่า | ๖ ลิตร |

วิธีการทำ

๑. นำน้ำตาลผสมกับน้ำและน้ำตาล ๔ ลิตรตั้งไฟให้ละลาย
๒. ผสมแป้งกับน้ำเปล่าส่วนที่เหลือ คนให้เข้ากัน
๓. นำส่วนที่ ๑ และ ๒ ผสมเข้าด้วยกัน
๔. ใช้ถ้วยตะไลมาหนึ่งให้ร้อนก่อนประมาณ ๕ นาที แล้วหยอดขนมลงในถ้วยตะไล
๕. ใช้เวลานึ่งขนมประมาณ ๒๐ นาที
๖. จัดใส่จานรับประทานคู่กับมะพร้าวที่นึ่งที่กดฝอยที่ใส่เกลือคลุกเคล้าให้มีรสออกเค็มเล็กน้อย

๕.๑ ขนมหะจ่าง



ชื่อ นางโชคดี สกฤต พุ่มดวง
 วัน/เดือน/ปี - เดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๕๑
 ปัจจุบันอายุ ๓๕ ปี
 การศึกษา ระดับมัธยมศึกษา (จบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖)
 ที่อยู่ปัจจุบัน ๑๘/๕ หมู่ ๑ ตำบลนบพิตำ อำเภอนบพิตำ จังหวัดนครศรีธรรมราช
 หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๓ ๗๘๒๙๓๖๙
 ภูมิปัญญา การทำขนมหะจ่าง
 ประวัติความเป็นมา/ผลงาน

ขนมหะจ่างเป็นขนมพื้นถิ่นที่คนจีนรับประทานเป็นอาหารเช้า ในชุมชนบ้านจีนสมัยก่อนเป็นขนมที่มีชื่อเสียงโด่งดังในตลาดบ้านโรงเหล็ก ทุกคนจะรู้จักขนมหะจ่างของเจ้าโหมยหยุนซึ่งเป็นหะจ่างที่มีรสชาติอร่อยมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ โดยนางโชคดี พุ่มดวง สืบทอดสูตรต้นตำหรับจากพี่สาวของเจ้าโหมยหยุน ปัจจุบันรับทำตามยอดการสั่งซื้อ “ขนมหะจ่างสูตรจีนแคะ” โดยยังคงมียอดการสั่งซื้อเป็นจำนวนมากโดยเฉพาะช่วงเทศกาลไหว้หะจ่าง

ส่วนผสม

๑. ข้าวเหนียวดิบ(แช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง)
๒. เครื่องเทศ
๓. หมูสับหรือไก่สับ
๔. น้ำตาล
๕. ซีอิ๊วขาว
๖. ใบซัง/ใบดอกหญ้า หรือใบไผ่ สำหรับห่อ
๗. เชือกกล้วยใช้รัด
๘. ไข่เค็ม
๙. กุนเชียง
๑๐. เป็ดก๊วย

วิธีการทำ

๑. การทำไส้

เตรียมส่วนผสม

- กุนเชียงหั่นชิ้นนำไปทอดให้สุก ไข่เค็มต้มสุกหั่นชิ้นพอดี
- ผัดหมูหรือไก่สับกับเครื่องเทศให้หอม ปุ้งรส ใส่กุนเชียง ไข่เค็ม เป็ดก๊วย พักไว้
- ต้มใบชังพอสุก พักไว้สำหรับห่อขนม
- เตรียมเชือกกล้วยแช่น้ำไว้พอนิ่ม

๒. เจียวกระเทียมในน้ำมันให้หอมแล้วนำข้าวเหนียวที่ล้างสะอาดแล้วลงผัดพอสุก แบ่งข้าวเหนียวขนาดพอดีจะห่อใบชังได้ ใส่ไส้แล้วนำไปห่อในใบชังทรงสามเหลี่ยมรัดด้วยเชือกกล้วย แล้วนำไปนึ่งให้สุก จัดใส่จานพร้อมรับประทาน

๕.๒ ขนมหเตา



ชื่อ นางโชคดี สกุล พุมดวง
 วัน/เดือน/ปี - เดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๔๑
 ปัจจุบันอายุ ๓๕ ปี
 การศึกษา ระดับมัธยมศึกษา (จบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖)
 ที่อยู่ปัจจุบัน ๑๘/๕ หมู่ ๑ ตำบลนบพิตำ อำเภอนบพิตำ จังหวัดนครศรีธรรมราช
 หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๓ ๗๘๒๕๓๖๕
 ภูมิปัญญา การทำขนมเตา
 ประวัติความเป็นมา/ผลงาน

ขนมเตา เป็นขนมพื้นถิ่น มีความหมายมงคลว่า อายุยืน ดังเช่นเตาที่มีอายุยืน ปกติมักนิยมทำเป็นสีแดง โดยนางโชคดีจะเลือกวัตถุดิบที่มีสีตามธรรมชาติ เช่น สีแดงจากปืชรุท สีเหลืองจากถั่วเหลืองหรือฟักทอง สีม่วงจากน้ำอัญชัน สีเขียวน้ำใบเตย เน้นใส่ไส้มากเป็นพิเศษที่นิยมขอลูกค้า นอกจากนี้ยังใช้แม่พิมพ์จากไม้โบราณ เป็นแม่พิมพ์ที่สืบทอดกันมาหลายรุ่น ขนมเตาเป็นขนมเหมาะสำหรับงานมงคล เช่น ขึ้นบ้านใหม่ แต่งงาน งานบุญ งานบวช งานแสดงความยินดี ก้าวหน้าในหน้าที่การงาน

ส่วนผสม

๑. แป้งข้าวเหนียว
๒. ถั่วเหลือง/มะพร้าว/ถั่วงอก/ไส้เผือก
๓. น้ำตาลปีบ
๔. พิมพ์ขนม

วิธีทำ

การทำให้ คัมถั่วให้สุกแล้วนำมาบดหรือปั่นให้ละเอียดก่อนนำส่วนผสมทั้งหมดไปกวนให้เหนียว แล้วพอบีบเป็นก้อนได้

การทำแป้ง ใช้แป้งข้าวเหนียวผสมน้ำสีตามที่ต้องการ เช่น น้ำใบเตย อัญชัน บีทรูท อื่นๆ คนให้เข้ากัน สังเกตพอบีบเป็นก้อนได้

แบ่งแป้งเป็นก้อนขนาดพอดีกับพิมพ์ ใช้มือกดให้แบนเพื่อใส่ไส้ตรงกลางแล้วก่อนห่อแป้งเป็นก้อนกลม แล้วนำไปกดในแม่พิมพ์ แล้วเคาะออกใส่ใบตอง ใบเตย หรือใบขนุน แล้วนำไปนึ่งให้สุก โดยถ้าหากเป็นงานมงคล จะเลือกใช้ใบขนุน ตามความเชื่อเรื่องเกื้อหนุน โชคลาภ เสริมดวง

๕.๓ การแปรรูปลูกประ



ชื่อ	นางสาวอนุสรรา	สกุล ศรีวิรัตน์
วัน/เดือน/ปี		
ปัจจุบันอายุ	ปี	
การศึกษา	ระดับมัธยมศึกษา (จบชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๖)	
ที่อยู่ปัจจุบัน	หมู่ ๒ ตำบลนบพิตำ อำเภอนบพิตำ จังหวัดนครศรีธรรมราช	
หมายเลขโทรศัพท์	๐๖๕ ๐๖๕๐๘๙๖	
ภูมิปัญญา	การแปรรูปลูกประ	
ประวัติความเป็นมา/ผลงาน		

กลุ่มการแปรรูปลูกประ ในพื้นที่หมู่ที่ ๒ ตำบลนบพิตำ นำโดยนางสาวอนุสรรา ศรีวิรัตน์ ได้คิดค้น และมีการพัฒนาการแปรรูปลูกประ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้สินค้าได้หลายหลายมากยิ่งขึ้น เช่น นำมาอบแห้งหรือทอดกรอบและปรุงแต่งหลากหลายรสชาติ และใช้ภูมิปัญญาที่มีการสืบทอดกันมาช้านาน เช่น การดองลูกประเพื่อเก็บไว้บริโภคในครัวเรือนได้ตลอดทั้งปี มีพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีรูปทรงที่ทันสมัย แปลกตา เป็นการเพิ่มทางเลือกในการบริโภคหรือซื้อหาเป็นของขวัญฝากได้อีกด้วย และเป็นที่ยอมรับมากขึ้นในช่องทางขายทางออนไลน์