ทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่น เทศบาลเมืองศรีราชา จังหวัดชลบุรี

๑. การทำซอสพริกศรีราชา

นางจำรัส ชันมะเวส

ซอสพริกศรีราชา มีต้นกำเนิดอยู่ที่ อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี เกิดจากภูมิปัญญาของคนท้องถิ่นที่เป็นต้นตำรับดั้งเดิม และยังคงได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบันได้แก่ ซอสพริกศรีราชาตราภูเขาทองและตราศรีราชาพานิช (ต้นตำรับเดียวกัน) รวมถึงซอสพริกศรีราชาตราเกาะลอย นอกจากนี้ยังมีตราอื่นๆ ที่ผลิตในภายหลัง ทั้งที่เป็นของคนท้องถิ่นมีโรงงานผลิตอยู่ในจังหวัดชลบุรี และคนท้องถิ่นที่ไปตั้งโรงงานผลิตในต่างจังหวัด เช่น น้ำพริกศรีราชาตรานกนางนวล(โกศล) ตราแม่น้ำเงิน ตราอ่าวศิลา ตราต้ากี่เป็นต้น ทำให้ทั้งคนไทยและคนต่างประเทศรู้จัก ซอสพริกศรีราชา และยังมีตราที่เป็นต้นตำรับได้ขายกิจการไปแต่ยังใช้ชื่อเดิมและรักษาความเป็นต้นตำรับ เช่น ซอสพริกศรีราชาตราศรีราชาพานิช ขายกิจการให้บริษัทไทยเทพรส เป็นต้น

ส่วนตราที่มีชื่อเสียงในสหรัฐอเมริกา เจ้าของเป็นชาวเวียดนามเชื้อสายจีน ใช้ชื่อซอสพริกว่า SRIRACHA CHILI SAUCE และจดทะเบียนการค้าตราไก่และตราห่านบิน ในนามของบริษัทหุยฟง* เขายอมรับว่าตั้งชื่อซอสพริกศรีราชาตามชื่อเมืองชายทะเลแห่งหนึ่งในประเทศไทย ท่านที่เคยเดินทางไปสหรัฐอเมริกาอาจจะเคยไปทานในร้านอาหารของคนเอเชีย หรือแม้แต่ร้านอาหารไทย คงจะได้ลองชิมรสชาติน้ำพริกศรีราชาตราไก่ของเวียดนามมาบ้างแล้ว หลายท่านสงสัยว่า ทำไมเวียดนามใช้ชื่อ ซอสพริกศรีราชา (SRIRACHA CHILI SAUCE)

หากเทียบระยะเวลาที่ต้นตำรับท้องถิ่นจำหน่ายซอสพริกศรีราชา กับชาวเวียดนามเริ่มจำหน่ายในสหรัฐอเมริกา จะพบว่าซอสพริกของเวียดนามจำหน่ายช้ากว่าต้นตำรับท้องถิ่นจำหน่ายที่ศรีราชา เกือบ ๕๐ ปี

ในปัจจุบันมีซอสพริกมีชื่อเสียงโด่งดังทั้งในประเทศและต่างประเทศ มีผู้ผลิตมากมายที่ผลิตซอสพริกออกมาจำหน่ายในท้องตลาด ท่านทราบหรือไม่ว่าซอสพริกมีต้นกำเนิดอยู่ที่ศรีราชา ที่เราเรียกกันจนติดปากว่า “น้ำพริกศรีราชา” นั่นเอง เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้อง ทีมงานของชมรมคนรักศรีราชาจึงได้ขอให้ พล. ต. หญิง เสาวนิต ไตรกิตยานุกูล (จักกะพาก) ที่พวกเราเรียกกันว่าพี่ตุ่ม เล่าถึงประสบการณ์ในวัยเด็กที่เคยเป็นลูกมือคุณย่าเพิ่ม จักกะพาก (ภรรยาของขุนจักกะพากพานิชกิจ)เตรียมส่วนผสมและทำน้ำพริกศรีราชาตามสูตรต้นตำรับที่สืบทอดมาจากบิดาของท่านคือคุณทวดกิมซัว ทิมกระจ่าง

คุณย่าเคยเล่าให้ฟังว่าคุณทวดกิมซัว ทิมกระจ่าง เป็นบุตรของหลวงกระจ่างจีนพิสัย (ต้นตระกูลทิมกระจ่าง) พยายามหาส่วนผสมของเครื่องจิ้มที่มีครบทุกรสคือเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด จนได้รสชาติเป็นที่พอใจ สามารถเก็บไว้รับประทานได้เป็นเวลานานโดยไม่บูดเสีย ท่านเรียกเครื่องจิ้มชนิดนี้ว่า “น้ำพริกศรีราชา” ทั้งคุณทวดและคุณย่าทำน้ำพริกศรีราชาไว้รับประทานในครอบครัว แจกกันในหมู่ญาติ ต่อมาคุณย่าได้ถ่ายทอดให้น้องชายต่างมารดาคือคุณปู่สกล ทิมกระจ่าง และบุตรสาวของคุณอาคือ คุณย่าถนอม ทิมกระจ่าง (ภายหลังแต่งงานกับบุตรชายของขุนจักกะพากพานิชกิจ ชื่อ นายดำรง จักกะพาก) ซึ่งบุคคลทั้งสองนี้เองเป็นผู้ที่ทำให้น้ำพริกศรีราชา แพร่หลายเป็นที่รู้จักทั้งในประเทศและต่างประเทศ คุณย่าพูดเสมอว่าถ้าคุณทวดทราบคงดีใจที่น้องทั้งสองคนนำเอาน้ำพริกศรีราชาไปทำเป็นอาชีพ

คุณปู่สกล ทิมกระจ่างตั้งโรงงานผลิตน้ำพริกศรีราชาออกจำหน่ายที่บ้านภรรยาย่านวงเวียนใหญ่ ธนบุรี ใช้ตราเป็นรูปเจดีย์ภูเขาทองวัดสระเกศ กำกับภาษาไทยว่า"ภูเขาทอง" ซึ่งมาจากคำว่า"กิมซัว" แต่ภาษาอังกฤษใช้คำว่า GRAND MOUNTAIN ในปี๒๕๐๕ ได้รับรางวัลเหรียญทอง งานแสดงสินค้าไทย โดยกระทรวงอุตสาหกรรม ในปัจจุบันสืบทอดมาถึง นายกฤช (เอ้) ทิมกระจ่าง เป็นหลานปู่ ตั้ง หจก. บางกอกซอสผลิตซอสพริกศรีราชาโดยใช้ตราดั้งเดิมคือภูเขาทอง สำหรับส่งจำหน่ายต่างประเทศ และตราสามภูเขา (รูปภูเขาสามลูก) กำกับภาษาอังกฤษ THREE MOUNTAINS สำหรับจำหน่ายในประเทศ รสชาติยังคงเหมือนต้นตำรับ

คุณย่าถนอม จักกะพาก ตั้งโรงงานที่บ้านในซอยแหลมฟาน ศรีราชา ใช้ตรา "ศรีราชาพานิช" (ระยะเวลาใกล้เคียงกับปู่สกล) ท่านเป็นผู้ผลิตน้ำพริกศรีราชา (สูตรต้นตำรับของคุณทวดกิมซัว) เป็นรายแรกของศรีราชา ทำให้น้ำพริกศรีราชาเป็นที่รู้จักของชาวศรีราชาและบุคคลทั่วไป ท่านที่มาเที่ยวศรีราชาต้องซื้อกลับไปเป็นของฝาก ต่อมาทายาทรุ่นลูกได้ขายตรา "ศรีราชาพานิช" ให้บริษัทไทยเทพรส จำกัด เจ้าของผลิตภัณฑ์ตรา "ภูเขาทอง" GOLDEN MOUNTAIN ไป

ปัจจุบันนี้ซอสพริกศรีราชา มีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลก เป็นซอสพริกเจ้าแรกที่ส่งขายเมืองนอก เราอยู่ศรีราชา คุณทวดเป็นคนศรีราชาโดยกำเนิด หลวงกระจ่างจีนพิสัยเป็นคนศรีราชา เป็นความภูมิใจของคนศรีราชา ซึ่งเป็นมรดกทางภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดมาสู่ลูกหลาน หากจะนับเวลาจากที่เริ่มต้นผลิตน้ำพริกศรีราชาเพื่อจำหน่ายน่าจะเกินกว่า ๖๐ ปี เพราะตั้งแต่จำความได้ก็เห็นคุณปู่สกล และคุณย่าถนอมผลิตจำหน่ายแล้ว ถ้านับถึงอายุของต้นรับคงไม่ต่ำกว่าร้อยปี ทำให้ซอสพริกศรีราชาไม่เป็นเพียงแค่ตำนาน แต่จะยังคงอยู่คู่เมืองศรีราชา ตลอดไป









๒. การเลี้ยงหอยแมลงภู่และการแปรรูปหอยแมลงภู่

นายแขก ศิลปะไชย

หอยแมลงภู่ (ชื่อวิทยาศาสตร์: Perna viridis) จัดอยู่ในไฟลัมมอลลัสคาเป็นหอยสองฝา สีของเปลือกเปลี่ยนไปตามสภาพการอยู่อาศัย กล่าวคือ ถ้าอยู่ใต้น้ำตลอดเวลามีสีเขียวอมดำ ถ้าอยู่บริเวณน้ำขึ้นน้ำลง ถูกแดดบ้างเปลือกจะออกเหลือง เปลือกด้านนอกมีสีเขียว ส่วนท้ายจะกว้างกว่าส่วนหน้า เนื้อหอยมีสีเหลืองนวลหรือสีส้ม มีหนวดหรือเส้นใยเหนียวสำหรับเกาะหลักเรียกว่า เกสร หรือ ซังหอยแมลงภู่ ขนาดความยาวของเปลือกหอยที่สามารถสืบพันธุ์ได้มีความยาวตั้งแต่ ๒.๑๓ เซนติเมตรขึ้นไป มีความยาวตั้งแต่ ๔-๒๐ เซนติเมตร เป็นหอยที่กระจายพันธุ์ทั่วไปในทะเลแถบอินโดแปซิฟิก กินอาหารแบบกรองกิน ซึ่งกินได้ทั้งแพลงก์ตอนพืชและแพลงก์ตอนสัตว์ หอยแมลงภู่มีทั้งเพศแยก และมีสองเพศในตัวเดียวกัน มีการผสมพันธุ์นอกลำตัว หอยเพศผู้จะมีลำตัวหรือที่ห่อหุ้มตัวสีครีมหรือขาว ส่วนเพศเมียจะมีสีส้ม มีช่วงฤดูสืบพันธุ์อยู่ ๒ ช่วงในรอบ ๑ ปี คือช่วงระหว่างเดือนพฤษภาคม-สิงหาคม และช่วงระหว่างเดือนพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์ หอยแมลงภู่ อาศัยด้วยการเกาะตามโขดหินและตามไม้ไผ่บริเวณชายฝั่งทะเล ห่างฝั่งประมาณ ๑,๐๐๐-๓,๐๐๐ เมตร ในน่านน้ำไทยพบได้ทั้ง ๒ ฝั่งทะเล หอยแมลงภู่เมื่อปรุงสุกแล้ว เป็นหอยที่นิยมบริโภคกันเป็นอย่างมาก สามารถนำไปปรุงเป็นอาหารได้หลากหลาย เช่น หอยทอด, ออส่วน เป็นต้น เป็นสัตว์เศรษฐกิจที่มีการเพาะเลี้ยงกันมาเป็นเวลานาน โดยที่พันธุ์ของหอย เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงจะอาศัยจากธรรมชาติ ที่เมื่อหอยในธรรมชาติได้ผสมพันธุ์และปฏิสนธิเป็นลูกหอยตัวอ่อน ซึ่งเป็นสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กลอยไปตามกระแสน้ำแบบแพลงก์ตอนแล้ว จะใช้วัสดุที่เพาะเลี้ยงปักลงไปในทะเล เพื่อให้ลูกหอยนั้นเกาะอาศัย[๒] แบ่งออกได้เป็น การเลี้ยงแบบปักหลักล่อลูกหอย , การเลี้ยงแบบแพ, การเลี้ยงแบบแขวนบนราวเชือก และการเลี้ยงแบบตาข่ายเชือก แบบที่นิยมเลี้ยงกันมาก คือ แบบปักหลักล่อลูกหอย โดยใช้ไม้ไผ่หรือไม้ลวกในการล่อลูกหอยในระดับน้ำลึก ๔-๖ เมตร และเลี้ยงจนมีขนาดใหญ่ ถึงขนาดต้องการ บางแห่งนิยมใช้ไม้ไผ่ทำเป็นโป๊ะ เพื่อดักจับปลาและล่อลูกหอยในพื้นที่ ๑ ไร่ หรือ ๑,๖๐๐ ตารางเมตร จะปักหลักได้ประมาณ ๑,๒๐๐ หลัก ทั้งนี้ใช้ระยะเวลาในการเลี้ยง ๖-๘ เดือน จะได้หอยขนาดความยาวเฉลี่ย ๕-๖ เซนติเมตร เป็นขนาดที่สามารถส่งตลาด แต่ก็เป็นสัตว์ที่มีความเปราะบางต่อการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมมาก เช่น อุณหภูมิร้อน หรือน้ำเสีย หรือมีน้ำจืดปะปนลงมาในทะเลเป็นจำนวนมาก หอยก็จะตาย ซึ่งภายในรอบปีสามารถเลี้ยงได้เพียงครั้งเดียวเท่านั้น นอกจากนี้แล้ว เปลือกหอยสามารถนำไปบดเพื่อผสมเป็นอาหารสัตว์ และผสมทำเป็นยา

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหอยแมลงภู่

หอยต้มตากแห้ง	หอยแมลงภู่แห้งผัดหวาน
หอยดอง	ทองม้วนจากหอยแมลงภู่

การแปรรูปหอยแมลงภู่ตามลักษณะการแปรรูปพื้นบ้าน สามารถแบ่งได้ ดังนี้

๑. แกะสด เป็นการจำหน่ายเฉพาะเนื้อหอย โดยแช่เนื้อหอยไว้ในน้ำเย็นพอท่วมเนื้อหอยเพื่อรักษาความสด สามารถเก็บไว้ได้ประมาณ ๓๐ ชั่วโมง โดยปริมาณของเนื้อหอยที่แกะได้ จำนวน ๑ กิโลกรัม จะใช้หอยสดทั้งเปลือกประมาณ ๓.๓๗ กิโลกรัม

๒. หอยต้มแกะเนื้อ ทำโดยนำหอยสดทั้งเปลือกไปต้ม แยกเนื้อออกจากเปลือกแล้วนำไปลวกในน้ำที่เติมเกลือเล็กน้อยนาน ๑ – ๒ นาที นำเนื้อหอยไปลวกอีกครั้งหนึ่ง จากนั้นนำขึ้นผึ่งลมให้แห้งพอหมาดๆโดยผึ่งบนตาข่ายประมาณ ๕ นาที ใส่ถุงพลาสติกแช่ในน้ำแข็งเพื่อรอส่งห้องเย็นต่อไป

๓. หอยต้มตากแห้ง วิธีการเหมือนหอยต้มแกะเนื้อ แต่แตกต่างกันตรงระยะเวลาในการตากซึ่งหอยต้มตากแห้งใช้เวลาประมาณ ๖ ชั่วโมง เก็บได้นาน ๒ – ๗ วัน

๔. หอยดองปรุงรส นำหอยมาแกะเปลือกแยกเนื้อ นำไปใส่ในไหหรือโอ่ง ใส่เกลือเล็กน้อย ปิดฝาเก็บไว้ ๗ – ๒๑ วัน

๕. เกสรหอย คือ ส่วนของเท้าหอยที่ยื่นออกมามีขนาดเล็ก อยู่ติดกับส่วนที่เป็นขน เอาส่วนที่เป็นขนออกแล้วนำไปตากแห้งประมาณ ๖ ชั่วโมง

๖. หอยแมลงภู่แช่แข็ง ห้องเย็นจะซื้อหอยทั้งเปลือกและหอยต้มเพื่อทำการแช่แข็ง โดยนำหอยไปต้มแล้วคัดขนาด ต่อจากนั้นนำไปแช่แข็ง เก็บได้นานประมาณ ๒ ปี

๗. หอยผ่าตากแห้งหรือหอยผีเสื้อ ทำโดยนำหอยมาผ่าแกะเนื้อ เวลาตากจะแผ่หอยเป็นรูปผีเสื้อวางบนผ้าขาวบางก่อน แล้วจึงวางบนตะแกรงนำไปตากแห้ง









๓. มวยตับจาก

นายแขก ศิลปะไชย

เป็นกีฬาพื้นบ้านยอดนิยมของภาคตะวันออก โดยเฉพาะอย่างยิ่งจังหวัดชลบุรี เพราะในอดีตมีการปลูกต้นจากเป็นจำนวนมาก แต่ปัจจุบันพื้นประเภทนี้ลดจำนวนไปจากพื้นที่ดังกล่าว ด้วยเหตุที่ป่าจากมีการปลูกลดลง

พ.ศ.๒๕๕๖ มวยตับจาก ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ สาขากีฬาภูมิปัญญาไทย จากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม

อุปกรณ์

อุปกรณ์ที่ใช้ในการแข่งขัน คือ ใบจากแห้งจำนวนมาก เพื่อปูให้ทั่วพื้นเวที และเชือกสำหรับขึงเวที

<u>วิธีการขั้นตอน</u>

การนำใบจากมาปูบนเวทีมวย ซึ่งเป็นเวทีมาตรฐานที่ใช้ชกทั่วไป ขั้นตอนแรก คือ ตัดใบจากมาตากให้แห้ง เวลาเหยียบย่ำจะได้ยินเสียงกรอบแกรบ หลังจากใบแห้งแล้ว นำมามัดร้อยในก้านไม้ที่เหลามาเป็นอย่างดี มีความยาวประมาณ ๓ – ๔ เมตร โดยมัดเรียงให้เต็มก้านไม้ เมื่อร้อยเต็มแล้ว ๑ อัน เรียกว่า “ตับ” ซึ่งเป็นที่มาของการเรียก “มวยตับจาก” ก่อนทำการชก นักมวยทั้งคู่จะผูกตา ด้วยผ้า และจับให้อยู่คนละมุม มีกรรมการอยู่กลางเวที ๑ คน จากนั้นเมื่อสัญญาณเริ่มชก นักมวยจะเดินออกจากมุมเพื่อหาคู่ต่อสู่และต่อยกัน โดยจะใช้ฟังเสียงลั่นกรอบๆแกรบๆของใบจากที่ปูไว้ เพื่อจับทิศทางของคู่ต่อสู้ของตน

<u>กติกา</u>

การชกมวยตับจาก นักมวยทั้งคู่ ก่อนขึ้นชกจะต้องสวมใส่นวม ใช้ผ้าปิดตาให้สนิท การต่อยคือใครต่อยเข้าเป้ามากที่สุด ก็จะได้คะแนนมากเป็นฝ่ายชนะ ชก ๓ ยก ยกละ ๒ นาที สวมใส่นวมตามมาตรฐาน มวยตับจากเป็นกีฬาพื้นบ้านที่เสริมสร้างไหวพริบในการฟังเสียงได้เป็นอย่างดี

<u>จุดเด่น</u>

จุดเด่น คือ การชกมวยตับจากเน้นความบันเทิงสนุกสนาน มากกว่าที่จะตั้งหน้าตั้งตาห้ำหั่นที่จะเอาชนะกันและกัน จุดเด่นการชกมวยนี้ คือ การชกที่มองไม่เห็นเป้าหมาย หรือคู่ต่อสู้ เพียงได้ยินเสียงเดินบนพื้นที่ปูด้วยใบจากแห้งเท่านั้น นักมวยทั้งสองฝ่ายคือ มุมแดง และมุมน้ำเงิน ก็จะปรี่เข้าไปเตะต่อย ที่จุดกำเนิดเสียงที่ได้ยิน นอกจากเสียงเดินของนักมวยแล้ว ยังมีเสียงเดินของกรรมการด้วย ซึ่งนักมวยทั้งคู่จะไม่รู้หรือมองไม่เห็นว่าเป็นครู่ต่อสู่หรือกรรมการ นักมวยทั้งสองจะเตะต่อย มั่วไปหมด สำหรับรางวัลของนักมวยนั้นจะมีมูลค่าแตกต่างกันมากน้อย แล้วแต่ผู้จดที่จะสามารถหามาหอบให้ เช่น หม้อหุงข้าว พัดลม เครื่องใช้ไฟฟ้า หรือเป็นเงินสด หรือบางคู่ ชกได้สนุกสนาน






โรงเรียนเทศบาลบ้านศรีมหาราชา
ระดับปฐมวัย
ตามตำรา กีฬาพื้นบ้านไทย

๔. การประดิษฐ์ใบตอง

นางวิรัตน์ แซ่แต้

คนไทยรู้จักนำใบตองหรือใบไม้มาห่ออาหารหรือสิ่งของต่างๆใช้ในชีวิตประจำวัน ตลอดจนคิดประดิษฐ์ให้มีรูปร่างหรือรูปทรงสวยงาม มาตั้งแต่สมัยโบราณ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในงานพิธีตามประเพณีไทยต่างๆ เช่น การทำบุญในวันสำคัญ ยิ่งมีวิธีการทำที่พิถีพิถันและสวยงามมากที่สุดเท่าที่จะทำได้ อันเป็นการแสดงฝีมืออวดกันให้น่าชื่นชมยินดี

เป็นการหายากที่จะบอกว่างานประดิษฐ์ใบตองมีมาตั้งแต่สมัยใด ใครเป็นผู้ริเริ่ม และสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมแขนงนี้ แต่ปรากฏเป็นหลักฐานในสมัยสุโขทัย จากหนังสือเรื่องตำรับท้าวศรีจุฬาลักษณ์หรือนางนพมาศว่า ได้มีการจัดตกแต่งดอกไม้เป็นที่แพร่หลายในสมัยนั้น ครั้งนางนพมาศได้ถวายตัวเข้าเป็นสนมของสมเด็จพระร่วงเจ้า เมื่อวันที่ ๔ พฤศจิกายน พุทธศักราช ๑๙๐๗ และได้ประดิษฐ์โคมลอยน้ำเป็นรูปดอกบัวตกแต่งด้วยดอกไม้ประดิษฐ์ ผลไม้แกะสลัก ธูปเทียนและโคมไฟ เมื่อสมเด็จพระร่วงเจ้าทอดพระเนตรเห็นก็ทรงชมว่างามประหลาด เมื่อสอบสวนว่าเป็นฝีมือใคร

จึงได้บัญญัติแบบฉบับการทำโคมรูปดอกบัวในวันเพ็ญเดือน ๑๒ ขึ้น ต่อมาได้มีการประดิษฐ์คิดต้นดัดแปลง แก้ไขกระทงลอย ซึ่งเย็บด้วยใบตองขึ้นมาในรูปที่แตกต่างกันมากมายหลายชนิด ดังที่ปรากฏให้เห็นในปัจจุบัน ด้วยหลักฐานนี้ แสดงให้เห็นชัดว่า บรรพบุรุษของเรามีศิลปะในการประดิษฐ์ดอกไม้ ใบไม้ ผลไม้และวัสดุต่างๆมาก่อนกรุงสุโขทัยเป็นราชธานี แต่ไม่มีผู้ใดเขียนไว้เป็นหลักฐานให้อนุชนรุ่นหลังได้ค้นคว้า งานใบตองเป็นงานที่แสดงให้เห็นถึงความคิดสร้างสรรค์ทางด้านศิลปะอันน่าภาคภูมิใจของบรรพบุรุษแต่โบราณ สะท้อนให้เห็นวัฒนธรรมทางด้านจิตใจ ซึ่งประกอบด้วยความละเอียดอ่อน ประณีต บรรจง สวยงาม เป็นระเบียบและความช่างคิดรู้จักดัดแปลงนำทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ทุกบ้านเรือนในสมัยนั้นมา สร้างสรรค์หรือประดิษฐ์ให้เป็นสิ่งสวยงามและมีประโยชน์







๕. นวดแผนโบราณ

น.ส.สุวิชชา โปรยโคกสูง

การนวดแผนโบราณ มีต้นตำรับมาจากอินเดีย ซึ่งมีมาตั้งแต่สมัยพุทธกาล คือ มีมานานกว่า ๒๕๐๐ ปี ผู้คิดค้นริเริ่มการนวดแผนโบราณเพื่อรักษาผู้ป่วย คือ หมอชีวกโกมารภัจจ์ ท่านหมอชีวกเป็นหมอประจำตัวของพระเจ้าพิมพิสารและของพระพุทธเจ้า ท่านเป็นหมอที่มีความสามารถในการรักษาอย่างหาที่เปรียบไม่ได้ ท่านมีลูกศิษย์มากมายหลังจากที่ท่านเสียชีวิตลูกศิษย์ทำการรักษาต่อและเผยแระกว้างขวางออกจนถึงระดับนานาชาติรวมทั้งประเทศไทย แต่ไม่มีหลักฐานแน่นอนว่าเข้ามาถึงเมืองไทยเมื่อใด เมื่อเข้ามาถึงเมืองไทยก็ได้ถูกพัฒนาและปรับปรุงแก้ไขให้เข้ากับวัฒนธรรมของสังคมไทยจนเป็นรูปแบบที่เป็นมาตรฐานของไทยและถ่ายทอดมาจนถึงปัจจุบัน

ในเมืองไทยขุดพบหลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่เก่าแก่ที่สุดชิ้นหนึ่งในป่ามะม่วง ที่จารึกเป็นรูปวิธีการรักษาด้วยการนวดบนศิลาจารึกสมัยพ่อขุนรามคำแหงและมีหลักฐานสำคัญอีกชิ้นหนึ่งเป็นบันทึกจดหมายเหตุของราชทูตฝรั่งเศสในสมัยของสมเด็จพระนารายณ์มหาราชกล่าวถึงการนวดเพื่อรักษาโรคของไทยว่า “ในกรุงสยามนั้นถ้าใครป่วยไข้ลงก็จะเริ่มทำเส้นสายยืด โดยให้ผู้ชำนาญในทางนี้ขึ้นไปบนหลังแล้วใช้เท้าเหยียบ กล่าวกันว่า หญิงมีครรภ์มักใช้เด็กเหยียบ เพื่อให้คลอดบุตรง่าย”

หลังจากกเสียกรุงให้พม่าสองครั้ง ตำราการแพทย์แผนไทยได้ถูกทำลายสูญหายไปเป็นจำนวนมาก ในสมัยรัตนโกสินทร์ พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช รัชกาลที่ ๑ เมื่อครั้งย้ายราชธานีจากกรุงธนบุรีมาตั้งที่กรุงเทพฯธนบุรีมาตั้งที่กรุงเทพฯ ทรงให้ปฏิสังขรณ์วัดโพธิ์ขึ้นเป็นอารามหลวงและได้รวบรวมตำรายา ตำรานวด แล้วให้แสดงไว้ตามศาลารายเพื่อให้ประชาชนได้ศึกษาโดยทั่วกัน รวมทั้งโปรดให้ปั้นรูปปั้นฤาษีดัดตน ๘๐ ท่า ซึ่งทำด้วยดีบุก ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ ๓ ได้ทรงให้หล่อใหม่เป็นโลหะและรวบรวมตำราการแพทย์แผนไทย และตำรานวดบันทึกไว้บนศิลาหินอ่อน ๖๐ ภาพ แสดงไว้ตามศาลารายเพื่อให้ประชาชนได้ศึกษาและนำไปรักษาตัวเอง

ในสมัยรัชการที่ ๕ ได้เปิดให้มีการสอนวิชาการแพทย์แผนโบราณ และแบ่งตำราการนวดเป็นภาควิชาหัตถศาสตร์ เรียกว่า “ตำรานวดฉบับหลวง”

ในสมัยรัชกาลที่ ๗ ได้แบ่งการประกอบโรคศิลปะออกเป็น “แผนปัจจุบัน” และ “แผนโบราณ” โดยแบ่งแผนโบราณเป็น ๔ สาขา ได้แก่

๑. สาขาเวชกรรมแผนโบราณ
๒. สาขาเภสัชกรรมแผนโบราณ
๓. สาขาผดุงครรภ์แผนโบราณ
๔. สาขานวดแผนโบราณ

ในพ.ศ. ๒๔๗๙ ได้มีการตัดนวดแผนโบราณออกไป ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๔๔ กระทรวงสาธารณสุขได้มีประกาศให้เพิ่มสาขาการนวดไทยเข้าไว้ในสาขาแพทย์แผนไทยอีก

ในปัจจุบันการวดไทยผลโบราณเป็นที่นิยมและมีชื่อเสียงไปทั่วโลก การนวดแผนไทยได้มีการแบ่งออกเป็น ๒ สาย คือ สายราชสำนักและสายเชลยศักดิ์

การนวดแบบสายราชสำนัก เป็นการนวดโดยใช้มือเท่านั้น ท่วงท่าที่ใช้ในการนวดมีความสุภาพเรียบร้อยและมีข้อกำหนดในการเรียนมากมาย เป็นการนวดที่ใช้ในระดับเข้านายชั้นผู้ใหญ่

การนวดแบบเชลยศักดิ์ เป็นการนวดที่ไม่มีพิธีรีตองมากนัก ในการนวด อีกทั้งยังสามารถใช้อวัยวะอื่นๆนอกจากมือในการนวดได้ เช่น ศอก เข่า เท่า เพื่อช่วยทุ่นแรงในการนวดได้ เป็นการนวดที่ใช้ในระดับชาวบ้าน







๖. ปั้นจิ๋ว

นางสุมาลี ศิริสะอาด

แรกเริ่มเดิมทีของจิ๋วในสมัยรัชกาลที่ ๔ เป็นของชนชั้นสูงในระดับเจ้าจอม ที่จองสะสมของจิ๋ว ซึ่งส่วนใหญ่ได้รับการถวายจากชาวต่างชาติที่มาเจริญสัมพันธไมตรีกับเข้ากรุงสยามในสมัยนั้น แต่มาในปัจจุบันผู้ริเริ่มก่อตั้งชมรมจิ๋วแห่งประเทศไทย คือ อาจารย์ดรุณีราถ นาคคง โดยมีคุณปิยะนุช นาคคง เป็นเลขานุการของชมรมฯ

จุดเริ่มต้นของดินที่เราใช้กันอยู่ทุกวันนี้ ที่เรียกว่าดินญี่ปุ่นหรือดินไทย มีที่มาจากต่างประเทศแต่กลับไม่ใช่ประเทศญี่ปุ่น โดยแท้เริ่มจากประเทศในทวีปยุโรป (ไม่แน่ใจว่าประเทศไทย) เพราะไม่มีการบันทึกไว้ แต่เริ่มที่ยุโรปสักประมาณ ๕๐ – ๖๐ ปีที่ผ่านมา (ค.ศ.๑๙๔๐ – ๑๙๕๐) เกิดจากความบังเอิญมากกว่า เนื่องจากคนยุโรปในสมัยนั้น มักจะทานอาหารประเภทขนมปังเป็นหลัก ดังนั้นจึงเกิดแป้งที่เหลือใช้เป็นจำนวนมากในแต่ละครั้ง จึงได้มีผู้ที่คิดลองเอามาปั้น เป็นสิ่งของต่างๆ เช่น ตุ๊กตา ตัวสัตว์ และดอกไม้ จากนั้นก็ได้มีการคิดพัฒนามาเรื่อยๆ จากที่เคยไม่มีสีก็ผสมสีลงไป จากที่โดนแมลงแทะกิน จากที่เกิดเป็นเชื้อราบ้าง ก็ปรับสูตรมากันมาเรื่อยๆตามลำดับ

ต่อมาเมื่อประมาณสักปี ค.ศ. ๑๙๗๐ หรือ ประมาณ ๓๐ ปีที่แล้ว เกิดมีชาวญี่ปุ่นเห็นชายยุโรปปั้นเป็นรูปร่างต่างๆก็กลับมาคิดพัฒนาเป็นแป้งปั้นของญี่ปุ่นบ้าง แต่ก็มีข้อเสียเหมือนกับทางยุโรปอีกเช่นเคย ด้วยความที่ญี่ปุ่นเป็นนักคิดก็สามารถพัฒนาแป้งปั้นให้เกิดเป็นดินปั้นขึ้นมาจนได้ เรียน่า เคลย์ (Clay) ส่วนผสมในตอนแรกก็ทำมาจากแป้งทำอาหาร เหมือนกัน (แต่ปัจจุบันเกิดแป้งทางเคมี) ที่ประเทศญี่ปุ่นในยุคก่อนนำมาปั้นตุ๊กตา แบบเหมือนจริง ก็จะแสมกระดาษป่นเข้าที่เรียกว่า ดินเยื่อกระดาษ ส่วนการทำดอกไม้ก็ใช้ดินแป้งทำ และก็มีโรงเรียนเล็กๆเกิดขึ้นมากมาย เพื่อสอนการทำงานฝีมือประเภทนี้ขึ้น ในขณะเดียวกันเกิดบริษัทที่ผลิตออกมาจำหน่ายเป็นจำนวนมาก เช่นกัน หลากหลายยี่ห้อ ส่วนยี่ห้อที่เรารู้กันดีก็คือ ดิน LUNA CLAY ก็ยี่ห้องหนุ่งที่มีคนใช้มาก (ดินญี่ปุ่น LUNA CLAY มีด้วยกันหลายเกรด แต่แบบที่บ้านเราใช้กันเป็นเกรดที่ถูกที่สุดในญี่ปุ่น)

หลักจากนั้นไม่นานนักดินญี่ปุ่นก็เริ่มเข้ามาในประเทศไทย ประมาณปี พ.ศ. ๒๕๓๐ เกิดการนำดินญี่ปุ่นมาปั้นเป็นดอกไม้ เป็นตุ๊กตา โดยผู้สอนก็เป็นอาจารย์ชาวญี่ปุ่น ในตอนนั้นมีคนไทยสนใจเป็นจำนวนมาก แต่ก็ยังไม่แพร่หลาย ทำกันเฉพาะกลุ่ม โดยจะเป็นการทำเพื่อเป็นงานอดิเรกมากกว่า ไม่ได้ทำเพื่อจำหน่าย หลังจากนั้นไม่นานนักคนไทยเป็นคนรักเรื่องงานฝีมือก็คิดมาปั้นดินไทยขึ้นมาบ้าง ก็เกิดจากแป้งเหมือนในทุกๆประเทศที่เริ่มคิดสูตร เท่าที่จำได้เห็นต้นมะพร้าว ต้นกล้วย ที่ขายกันอยู่ตามชายหาด เช่น แถวบางแสน ก็มากอยู่ และส่วนหนึ่งที่ครูสอนหนังสือนำแป้งที่ทำเองมาสอนนักเรียนในวิชางานประดิษฐ์ในหลายๆโรงเรียน เช่น กลุ่มที่ทำขายก็พัฒนาด้านฝีมือในการทำให้สวยงาม ละเอียดลออ ยิ่งกว่าประเทศต้นแบบเสียอีก ทางด้านผู้ผลิตเองก็พัฒนาสูตรดินมาเกือบจะเทียบเท่าดินญี่ปุ่น





๗. หมอพื้นบ้าน

นายฉัตรชัย ทิมกระจ่าง

นายฉัตรชัย ทิมกระจ่าง เริ่มให้การรักษา ปี ๒๕๕๕ รวมระยะเวลาการเป็นหมอพื้นบ้าน ๑๐ ปี เริ่มเข้ามาให้การดูแลรักษาชาวบ้าน ให้คำแนะนำ ชาวบ้านในพื้นที่ และประชาชนทั่วไป ตั้งแต่ปี ๒๕๕๕ รวมระยะเวลา ๑๐ ปี

สถานที่ให้การรักษา : ๒๓/๕ ซอยพรนายก ถนน เจิมจอมพล ตำบลศรีราชา อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี

ความเชี่ยวชาญ : เชี่ยวชาญในเรื่อง การใช้สมุนไพร แก้อาการปวดเมื่อย และรักษาโรคผิวหนัง

วิธีการรักษา : วินิจฉัยโรค โดยประเมินทั้งสภาพร่างกาย จิตใจ สังคม ให้คำแนะนำเพื่อการดูแลสุขภาพ งดของแสลง มีค่าบูชาครูครั้งละ ๒๐ บาท

นายฉัตรชัย ทิมกระจ่าง ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้มาจาก องค์ความรู้ท้องถิ่นตามวัฒนธรรมชุมชนที่สืบทอดกันมาจากการศึกษายาสมุนไพร ยาตำรับโบราณ ศึกษาสมุนไพรที่มีและใช้อยู่เพื่อการรักษาโรค

ประเภทการรักษา/ วิธีการรักษา การรักษา วินิจฉัยผู้ป่วย ซึ่งไม่ได้วินิจฉัยแค่เพียงความเจ็บป่วยเฉพาะทางกาย แต่ยังมองครอบคลุมไปถึงความสัมพันธ์ทั้งทางด้านร่างกาย จิตใจ และสังคมของผู้ป่วย รวมถึงให้ผู้ป่วยงดของแสลง และขั้นตอยสุดท้ายคือการติดตามอาการ

การปวดเมื่อย ยาตำรับ ยาหม่องประสบการณ์การรักษาโรค ปวดกล้ามเนื้อ เคล็ดขัดยอก ผื่นคัน แมลงกัดต่อย สถิติการรักษาผู้ป่วยตั้งแต่ปี ๒๕๕๕ – ๒๕๖๕ ในเรื่อง ปวดเมื่อย ผิวหนัง ๓๐๐ คน ส่วนผสมสารสกัดสมุนไพร ขันทองพยาบาท, เขยตายแม่ยายปรก, น้ำมันดอกกัญชาเข้มข้น วาสลีน ๔๐๐ กรัม พิมเสน ๒๐๐ กรัม การบูร ๒๐๐ กรัม เมนทอล ๒๐๐ กรัม พาราฟิน ๒๐๐ กรัม



สบู่กัญชา ตัวยาหลัก : เบสสบู่ น้ำมันกัญชา สรรพคุณ : รักษาโรคผิวหนัง ผื่นคัน ฝ้า กระ



การรักษาโรคผิวหนัง สะเก็ดเงิน ยารักษาโรคสะเก็ดเงิน ประกอบด้วย วาสลีน น้ำมันดอกกัญชา ที่มีเปอร์เซ็นของ สารTHCและสาร CBD ในปริมาณที่เท่ากัน ผสมในวาสลีน วิธีการรักษา ใช้ครีม ทาบริเวณที่เป็น ทาวันละ ๓ ครั้ง เช้า กลางวัน เย็น









ไทม์ไลน์การรักษา

๑. ผู้ป่วยมาพบหมอ

๒. ประเมินอาการก่อนการรักษา – บริเวณที่มีอาการ - สอบถามข้อมูล สภาพสังคม จิตใจ

๓. ทำการรักษาจ่ายยาตามอาการปวดเมื่อย,นอนไม่หลับ, โรคผิวหนัง พร้อมให้คำแนะนำงดของแสลง

๔. ประเมินอาการหลังการรักษานัดรักษาครั้งต่อไป (ส่วนใหญ่จะรักษา ๓-๕ ครั้งแล้วแต่อาการของผู้ป่วย)



แบบ ม.บ.๓
หนังสือเลขที่ ..ขบ๐๐๐๓๖..
คำขอเลขที่ ..๒/๒๕๖๖...

กระทรวงสาธารณสุข

หนังสือรับรองการเป็นหมอพื้นบ้าน

หนังสือรับรองฉบับนี้ ให้ไว้เพื่อรับรองว่า

(นาย/นาง/นางสาว/อื่นๆ) .....นายฉัตรชัย ทิมกระจ่าง.....

ถือบัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ [redacted] อยู่บ้านเลขที่ [redacted]
หมู่ที่ ..... ถนน .....เจิมจอมพล..... ตรอก/ซอย ..... ทรนายก.....
ตำบล/แขวง .....ศรีราชา..... อำเภอ/เขต .....ศรีราชา..... จังหวัด .....ชลบุรี.....

เป็นผู้ได้รับหนังสือรับรองการเป็นหมอพื้นบ้าน โดยการเสนอชื่อของ (คณะกรรมการหมู่บ้าน/องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น) เทศบาลเมืองศรีราชา.....
ในลักษณะ ประเภท หรือกรรมวิธีของภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย หมอยาสมุนไพร.....
.....

ตามระเบียบกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยการรับรองหมอพื้นบ้าน พ.ศ. ๒๕๖๒ ซึ่งออกตามความในมาตรา ๓๑ (๗) แห่งพระราชบัญญัติวิชาชีพการแพทย์แผนไทย พ.ศ. ๒๕๕๖

หนังสือรับรองฉบับนี้มีอายุการรับรองห้าปี นับตั้งแต่วันที่ออกหนังสือรับรอง และออกให้เมื่อ วันที่ ...๙... เดือน .....มิถุนายน..... พ.ศ. ...๒๕๖๖...

สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดชลบุรี

ลงชื่อ .....
(.....นายฉัตรชัย ทิมกระจ่าง.....)
ตำแหน่ง .....นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดชลบุรี.....

สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดชลบุรี

หมายเหตุ : ให้หมอพื้นบ้านขอต่ออายุหนังสือรับรองล่วงหน้าก่อนหนังสือรับรองหมดอายุไม่น้อยกว่าเก้าสิบวัน หากยื่นต่ออายุภายหลังหนังสือรับรองหมดอายุให้ถือเป็นการเสนอให้การรับรองใหม่ ตามระเบียบข้อ ๓๓ วรรคสอง

แหล่งที่มา https://www.facebook.com/bansrimaharacha

https://www.facebook.com/sisacha.news

http://www.konruksriracha.in.th/