

ข้อมูลทั่วไปไปรษณีย์ชาวบ้าน หรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ - สกุล นางสมหวัง พรหมภักดี
 ว.ด.ป เกิด ๑๒ กันยายน ๒๔๙๔ เพศ หญิง อายุ ๖๖ ปี
 จบการศึกษา ประถมศึกษาปีที่ ๔
 ที่อยู่ปัจจุบัน ๖๑ หมู่ที่ ๑๓บ้านหนองจันทน์ ตำบลท่าค้อ อำเภอเมืองนครพนม จังหวัดนครพนม
 ชื่อบิดา นายล้ง ชื่อมารดา นางพัน
 ปัจจุบันประกอบอาชีพ ค้าขาย
 มีความสามารถด้าน ทำพานบายศรี

๒. เป็นปราชญ์ชาวบ้านหรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ประเภท

- () อาหารและโภชนาการ () ศาสนาและพิธีกรรม
 () เกษตรกรรมและการทำมาหากิน () ภาษาและวรรณกรรม
 () ศิลปหัตถกรรมและสิ่งทอ () ศิลปะการแสดงดนตรี
 () ประวัติศาสตร์และโบราณคดี () กีฬาและการละเล่นพื้นบ้าน
 () การแพทย์แผนไทยและสมุนไพร

๓. ข้อมูลรายละเอียด / ผลงาน / องค์ความรู้ / ความสามารถของปราชญ์ชาวบ้าน

๓.๑ แรงบันดาลใจ / ที่มาของความรู้

บายศรีเป็นภาชนะบรรจุอาหารที่เป็นมงคลเพื่อใช้ในพิธีกรรมที่เป็นมงคล ใช้ในการบูชา
 สิ่งเคารพ และใช้ในการสู่ขวัญ บายศรีมีหลายประเภทหลายรูปแบบ ตัวบายศรีมีหลายชั้นและม
 ความหมายของการนับชั้นที่แตกต่างกันออกไป การบายศรีสู่ขวัญเป็นวัฒนธรรมไทยที่สืบทอดกันมา
 นานโดยมีการสู่ขวัญ ๓ อย่างคือ สู่ขวัญคน สู่ขวัญสัตว์ และสู่ขวัญสิ่งของ

๓.๒ วิธีการเรียนรู้

ฝึกการทำบายศรีจากบรรพบุรุษในการจัดงานประเพณีต่างในหมู่บ้าน โดยเริ่มจากการการทำ
 ความสะอาดวัสดุ เช่นใบตอง และวัสดุอื่นๆ รวมทั้งศึกษาจากตำราและคำแนะนำจากคนอื่น ๆ

๓.๓ รายละเอียดองค์ความรู้ / ภูมิปัญญา

การเลือก และ การทำความสะอาดใบตอง

ใบตองที่นำมาใช้สำหรับทำบายศรี มักนิยมใช้ใบตองจากกล้วยตานี เนื่องจากเป็นใบตองที่มี
 ลักษณะเป็นเงา มันวาว เมื่อโดนน้ำจะยิ่งเกิดประกายสีเขียวเข้มสวยงามยิ่งขึ้น และที่สำคัญ ใบตองจาก
 กล้วยตานี มีความคงทน ไม่แตกง่าย ไม่เหี่ยวง่าย สามารถนำมาพับม้วนเป็นรูปลักษณะต่างๆได้ง่าย และ
 สามารถเก็บไว้ได้นานหลายวัน หรือถ้ารักษาโดยหมั่นพรมน้ำบ่อยๆ ใบตองกล้วยตานี จะสามารถคงทนอยู่
 ได้นานเป็นสัปดาห์ทีเดียว

เมื่อได้ใบตองกล้วยตานีมาแล้ว จะต้องนำมาทำความสะอาดก่อน ด้วยการเช็ด โดยใช้ผ้านุ่มๆ เช็ด ฝุ่นละอองและสิ่งสกปรกต่างๆออกจากใบตองเสียก่อน โดยการเช็ด จะต้องใช้ผ้าเช็ดตามรอยของเส้นใบไปในทางเดียว อย่าเช็ดกลับไปกลับมา หรืออย่าเช็ดขวางเส้นใบเป็นอันขาด เพราะจะทำให้ใบตองเสียหาย มีรอยแตก และชื้น ทำให้ไม่สามารถนำใบตองมาใช้งานได้เต็มที่

เมื่อเช็ดสะอาดดีแล้ว ก็ให้พับพอหลวมๆ เรียงซ้อนกันไว้ให้เป็นระเบียบ เพื่อรอนำมาใช้ งานในขั้นตอนต่อไป

การฉีกใบตองเพื่อเตรียมทำกรวยบายศรี

ใบตองที่ได้ทำความสะอาดเป็นที่เรียบร้อยแล้ว หยิบมาทีละใบ แล้วนำมาฉีกเพื่อเตรียมไว้สำหรับ ม้วนหรือพับ ทำกรวยบายศรีการพับหรือฉีกใบตอง แบ่งเป็นสามประเภทคือ

๑. ใบตองสำหรับทำกรวยแม่ ฉีกกว้างประมาณ ๒ นิ้วฟุต
๒. ใบตองสำหรับทำกรวยลูก ฉีกกว้างประมาณ ๒ นิ้วฟุต
๓. ใบตองสำหรับห่อ ฉีกกว้างประมาณ ๑.๕ นิ้วฟุต

ใบตองแต่ละประเภท ควรฉีกเตรียมไว้ให้ได้จำนวนที่ต้องการ กล่าวคือ ถ้าทำพานบายศรี ๓ ชั้น ชั้น ละ ๔ ทิศ (๔ รั้ว) นั่นก็หมายถึงจะมีรั้วทั้งหมด ๑๒ รั้ว ในแต่ละรั้ว จะประกอบด้วยกรวยแม่ ๑ กรวย และ กรวยลูก ๙ กรวย รวมทั้งสิ้น จะมีกรวยแม่ ๑๒ กรวย และ กรวยลูก ๑๐๘ กรวย นั่นเอง

แสดงว่าจะต้องมีใบตองสำหรับทำกรวยแม่ ๑๒ ชั้น ใบตองสำหรับทำกรวยลูก ๑๐๘ ชั้น ใบตอง สำหรับห่อ ๑๒๐ ชั้น นั่นเอง แต่ใบตองสำหรับห่อ จะต้องเตรียมไว้เพื่อห่อรั้วอีก คือใน ๑ รั้วจะประกอบ ไปด้วย กรวยแม่ ๑ กรวย กรวยลูก ๙ กรวย ซึ่งจะต้องมาห่อรวมกัน ดังนั้น จึงต้องเพิ่มใบตองสำหรับห่อ อีก ๑๒๐ ชั้น รวมเป็นใบตองสำหรับห่อ ๒๔๐ ชั้น

การพับกรวย และห่อกรวย

การพับหรือห่อกรวย หมายถึงการนำใบตองที่ฉีกเตรียมไว้แล้วสำหรับพับกรวย มาพับ โดยการ พับกรวยแม่และกรวยลูกจะมีลักษณะวิธีการพับเหมือนกัน คือ การนำใบตองมาพับม้วนให้เป็นกรวยปลาย แแหลม เพียงแต่กรวยลูกจะมีการนำดอกพุด มาวางเสียบไว้ที่ส่วนยอดปลายแหลมของกรวยด้วย เมื่อพับ หรือม้วนใบตองเป็นกรวยเสร็จในแต่ละกรวยแล้ว ให้นำลวดเย็บกระดาษ มาเย็บใบตองไว้เพื่อป้องกัน ใบตองคลายตัวออกจากกัน แล้วเก็บกรวยแต่ละประเภทไว้จนครบจำนวนที่ต้องการ เมื่อได้กรวยแต่ละประเภทครบตามจำนวนที่ต้องการแล้ว ก็นำกรวยที่ได้มาห่อ โดยการนำใบตองที่ฉีก เตรียมไว้สำหรับห่อมาห่อกรวย หรือเรียกอีกอย่างว่า ห่มผ้า หรือ แต่งตัวให้กรวยบายศรี ส่วนวิธีการห่อ ศึกษาได้จากภาพยนตร์ที่แสดงให้เห็นในบทนี้

การห่อรั้วบายศรีและการแช่น้ำ

การห่อรั้วบายศรี คือการนำกรวยแม่ และ กรวยลูกที่ได้ห่อกรวยไว้เรียบร้อยแล้ว มาห่อมัดรวมเข้า ไว้ด้วยกัน ที่นิยมทำกัน ใน ๑ รั้ว จะประกอบด้วย กรวยแม่ ๑ กรวย กรวยลูก ๙ กรวย

วิธีการห่อรั้ว มีการห่อคล้ายกับการห่อกรวยแม่หรือกรวยลูก แต่จะแบ่งวิธีตามลักษณะงานที่ได้เป็น ๒ วิธี คือ

๑. ห่อแบบตรง คือการห่อโดยเริ่มต้นจากกรวยแม่ แล้ววางกรวยลูกไว้ด้านบนกรวยแม่เป็นชั้นๆ ทับกันขึ้นมา หรือหันกรวยลูกเข้าหาตัวผู้ห่อ การห่อแบบนี้ จะได้รั้วบายศรีค่อนข้างตรง และในช่วงตัวรั้ว จะมีรอยหยักของใบตองห่อเรียกว่า มีเกล็ด

๒. ห่อแบบหวาน คือการห่อ โดยเริ่มต้นจากกรวยแม่ แต่วางกรวยลูกไว้ด้านล่างของกรวยแม่ และ วางซ้อนลงด้านล่างลงไปจนครบ หรือหันกรวยแม่เข้าหาตัวผู้ห่อ โดยวางกรวยลูกลงด้านล่างจนครบนั่นเอง การห่อแบบนี้ จะได้รั้วบายศรีเป็นลักษณะอ่อนช้อย เงอน อ่อนหวาน

เมื่อห่อข้าวจนเสร็จในแต่ละห่อแล้ว จึงนำข้าวที่ได้ลงแช่ในน้ำผสมสารส้มที่เตรียมไว้ประมาณ ๒๐ นาที เพื่อให้ใบตองเข้ารูปทรง อยู่ตัวตามที่ได้พับและห่อ จากนั้น จึงนำไปแช่ในน้ำผสมน้ำมันมะกอกต่อไป เพื่อให้ข้าวมีความเป็นมันวาว เน้นสีเขียวเข้มของใบตองมากขึ้น และมีกลิ่นหอมในตัวเอง

การประกอบพานบายศรี

การประกอบพานบายศรี ถือเป็นขั้นตอนสุดท้ายในการทำบายศรี คือการนำข้าวที่ทำเสร็จแล้วและแช่ในน้ำผสมน้ำมันมะกอกแล้ว มาประกอบเข้ากับพานบายศรี ๓ ชั้นที่ได้เตรียมไว้

การนำข้าว มาประกอบกับพาน ควรเริ่มต้นจากพานใหญ่สุด หรือพานที่วางอยู่ชั้นล่างสุดก่อน โดยการวางให้ข้าวอยู่บนพานให้มีระยะห่างเท่าๆกัน ๔ ห่อ (๔ ทิศ) ซึ่งจะยึดข้าวติดกับพานโดยใช้ไม้ปลายแหลมที่เตรียมไว้แล้ว มากัด หรือเสียบจากด้านบนของข้าวให้ทะลุไปยึดติดกับโฟมที่รองไว้บนพื้นพาน

การประกอบข้าวกับพานชั้นกลาง และชั้นบนสุด ก็ใช้วิธีเดียวกัน แต่จะต้องให้ข้าวชั้นที่ ๒ วางสลับกับข้าวชั้นแรก และข้าวบนพานชั้นบนสุด ก็ให้สลับกับข้าวบนพานชั้นกลาง

การประกอบข้าวกับพานชั้นบนสุด ให้ห่อใบตองเป็นกรวยขนาดใหญ่พอควรวางไว้เป็นแกนกลางของพาน เมื่อวางข้าวทั้ง ๔ ห่อเสร็จแล้ว ให้รวบปลายสุดของข้าวทั้ง ๔ เข้าหากัน โดยมีกรวยที่ทำเป็นแกนกลางอยู่ด้านบน แล้วนำใบตองม้วนเป็นกรวยขนาดใหญ่อีกกรวย มาครอบทับยอดทั้ง ๔ ของข้าวไว้ ซึ่งจะทำให้พานบายศรีที่ได้ มียอดแหลมที่สวยงามและมั่นคง

จากนั้นจึงนำไปไม้ (ส่วนใหญ่จะนำใบไม้ที่มีชื่อเป็นมงคล เช่น ใบเงิน ใบทอง) มาวางรองบนพาน เพื่อปกปิดไม้ให้มองเห็นโฟมที่รองพื้นพาน และนำดอกไม้สด เช่น ดอกบานไม่รู้โรย หรือดอกดาวเรือง มาประดับบนพานเพิ่มความสวยงามหรือทำมาลัย สวมบนยอด หรือทำเป็นอุบะร้อยรอบพานแต่ละชั้น ก็จะเพิ่มสีสัน และความสวยงามให้แก่พานบายศรีมากขึ้น

๔. ทรัพยากรที่ใช้ในการประกอบอาชีพ

ใบตองกล้วยตานี ไม้ไผ่

ดอกดาวเรือง ดอกพุทธรักษา สารส้ม

พานเหล็ก

ด้ายสีขาว

ลวดเย็บกระดาษ

๕. วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา / แนวคิดในการรักษาภูมิปัญญา

๑. การบอกเล่า บรรยาย ด้วยวาจา

เป็นวิธีการที่ผู้ถ่ายทอดเป็นฝ่ายบอกเล่า อธิบาย หรือถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์สั่งสมของตนให้แก่ผู้รับการถ่ายทอดในรูปของคำพูด โดยผู้ถ่ายทอดจะต้องเป็นฝ่ายเตรียมเนื้อหาที่จะพูด วิธีนี้ผู้ถ่ายทอดจะมีบทบาทสำคัญในฐานะผู้ให้ความรู้ ส่วนผู้รับการถ่ายทอดจะเป็นผู้รับฟังและจดจำความรู้หรือบันทึกสาระสำคัญต่าง ๆ ที่ได้รับฟังตามไปด้วย

๒. การสาธิต

เป็นวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่ผู้ถ่ายทอดแสดงหรือกระทำพร้อมกับการบอกหรือ อธิบายเพื่อให้ผู้รับการถ่ายทอดได้ประสบการณ์ตรงในเชิงรูปธรรม ซึ่งจะช่วยให้เข้าใจวิธีการ ขั้นตอน และสามารถปฏิบัติได้ การสาธิตที่นิยมใช้ในการถ่ายทอดภูมิปัญญา คือ การสาธิตวิธีการและการสาธิตประกอบการบรรยาย

๓. การปฏิบัติจริง

เป็นวิธีการถ่ายทอดที่ผู้รับการถ่ายทอดลงมือกระทำจริงในสถานการณ์ที่เป็นอยู่จริง โดยผู้ถ่ายทอดเป็นผู้คอยแนะนำ ตรวจสอบและแก้ไข เพื่อให้กระบวนการปฏิบัติถูกต้องตามขั้นตอน และได้ผลงานตามที่ต้องการด้วยวิธีการนี้ผู้รับการถ่ายทอดจะได้เรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์ไปทีละเล็กละน้อย

๖. รางวัลที่เคยได้รับ

-

๗. ต้องการความช่วยเหลือในด้าน

- องค์กรความรู้ที่นำมาประยุกต์กับสถานการณ์ปัจจุบัน

ลงชื่อ นายกฤษดา จุลพินา ผู้สำรวจข้อมูล
ตำแหน่ง ผู้ใหญ่บ้านหนองจันทน์ หมู่ที่ ๑๓