

ข้อมูลทั่วไปปราชญ์ชาวบ้าน หรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑. ข้อมูลทั่วไป

ชื่อ – สกุล นางกาญจนาครุแสง ชื่อเล่น
 ว.ด.ป เกิด เพศ หญิง อายุ ๗๓ ปี
 จบการศึกษา ประถมศึกษาปีที่ ๔
 ที่อยู่ปัจจุบัน ๘ หมู่ที่ ๑๔ บ้านหนองจันทน์ ตำบลท่าค้อ อำเภอเมืองนครพนม จังหวัดนครพนม
 ชื่อบิดา - ชื่อมารดา นางฮอน พรหมใส
 ปัจจุบันประกอบอาชีพ ค้าขาย
 มีความสามารถด้าน อาหารและโภชนาการ(ทำปลาร้า)

๒. เป็นปราชญ์ชาวบ้านหรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ประเภท

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

๓. ข้อมูลรายละเอียด / ผลงาน / องค์ความรู้ / ความสามารถของปราชญ์ชาวบ้าน

๓.๑ แร่งบันดาลใจ / ที่มาของความรู้

ชื่นชอบในการทำอาชีพอิสระ และในชุมชนมีการจับปลาได้จำนวนมากจึงทำการแปรรูป
 เป็นปลาร้า และขายในชุมชน

๓.๒ วิธีการเรียนรู้

บิดามารดาทำอาชีพขายปลาร้า จึงเรียนรู้วิธีการทำจากบิดา มารดา และจำหน่ายปลาร้า ในชุมชน มาเป็น
 เวลานานกว่า ๑๐ ปีโดยมีขั้นตอนเบื้องต้นดังนี้



คัดเลือกปลาที่มีขนาดพอเหมาะ นำมาล้างน้ำทำความสะอาดสิ่งที่อาจปนมากับตัวปลาก่อน ๑-๒ น้ำหากเป็นปลาแม่น้ำให้ขูดเกล็ดด้วยซ้อนให้หมดก่อน หากเป็นปลาแม่น้ำครีบแข็ง และยาว รวมถึงมี เจริญ ซึ่งจะต้องตัดก้านครีบ และเจริญออกก่อน และอาจตัดหัวปลาทั้งตัวก็ได้ หลังจากนั้น นำปลามาควักไส้ออกให้หมด ก่อนจะล้างทำความสะอาด ๒-๓ น้ำ



นำปลาที่ล้างแล้วใส่ซามหรือถัง พร้อมเติมเกลือ และข้าวคั่วหรือรำข้าว และน้ำอุ่น ก่อนจะคลุกผสมกันให้ทั่ว



นำส่วนผสมที่คลุกได้ที่แล้วเทใส่ถังหมักหรือไหหมัก ก่อนจะรัดปิดปากถังหรือไหให้แน่น พร้อมหมักทิ้งไว้ในร่มนาน ๖-๑๐ เดือน หรือมากกว่าตามขนาดของปลาที่ใช้ทั้งนี้ ภาชนะที่ใช้ในการเตรียม รวมถึงถังหมักหรือไหหมัก จะต้องล้างทำความสะอาด และตากแดดให้แห้งก่อนทุกครั้ง ส่วนระยะเวลาหมักหมักหมักทิ้งไว้ไม่เกิน ๑ ปี เพราะหากหมักนานมากเกินไปเนื้อปลาเปื่อยยุ่ยมาก



สำหรับการป้องกันแมลงวันหรือแมลงต่างๆมาไข่ใส่นั้น จะใช้ไข่ไก่ห่อใส่ผ้าขาวบางหรือผ้ามุ้งแล้วนำมาวางทับบนปากถังหรือปากไหให้ปกปิด ซึ่งเป็นวิธีที่ช่วยป้องกันแมลงวันมาไข่ได้ดี ส่วนวัสดุที่ปิดปากไหครั้งแรกอาจเป็นผ้าหรือพลาสติกบางๆหลายชั้น ซึ่งจะใช้เชือกรัดคลุมปากถังหรือไหให้แน่นสนิท



สำหรับสีของเนื้อปลาร้า และความอ่อนนุ่มจะขึ้นอยู่กับชนิดปลาเป็นสำคัญ เช่น หากใช้ปลาหมอหรือปลาช่อนจะให้สีแดงอมน้ำตาล หากใช้ปลาดุกจะได้สีเหลืองเข้ม เนื้อปลาช่อนจะเหนียว และไม่นุ่มเท่าเนื้อปลาดุก เป็นต้น ส่วนสีของน้ำปลาร้าจะขึ้นอยู่กับชนิดข้าวเป็นสำคัญ กล่าวคือ หากเป็นข้าวคั่วมักให้น้ำตาลเข้ม หากเป็นรำข้าวมักให้สีเหลืองนวล ทั้งนี้ สีน้ำปลาร้ายังเปลี่ยนแปลงได้หากหมักนานขึ้น

๔. ทรัพยากรที่ใช้ในการประกอบอาชีพ

ปลาจากแม่น้ำโขง, ไหลปลาร้า

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 และได้ผลงานตามที่ต้องการ ด้วยวิธีการนี้ผู้รับการถ่ายทอดจะได้เรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์ไปทีละเล็กละน้อย

๖. รางวัลที่เคยได้รับ

-

๗. ต้องการความช่วยเหลือในด้าน

- งบประมาณในการซื้ออุปกรณ์

ลงชื่อนางบาน้อย พรรณนา ผู้สำรวจข้อมูล
ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านหนองจันทน์ หมู่ที่ ๑๔