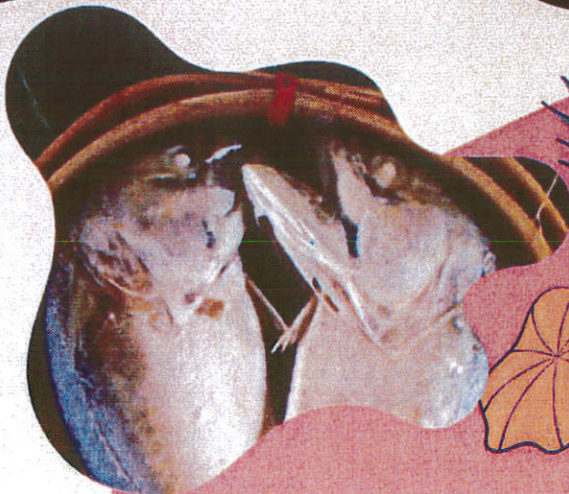


ภูมิปัญญาท้องถิ่นเทศบาล ตำบลเวียงสระ



ทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่นเทศบาลตำบลเวียงสระ

ภูมิปัญญา หรือ Wisdom หมายถึง ความรู้ ความสามารถ ความเชื่อ ที่นำมาไปสู่การปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหาของมนุษย์ หรือ ภูมิปัญญา คือ พินความรู้ของปวงชนในสังคมนั้น ๆ และปวงชนในสังคมยอมรับรู้ เชื่อถือ เข้าใจ ร่วมกัน เรียกว่า ภูมิปัญญา

ภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น (Folk Wisdom) ได้มีผู้ความหมาย ดังนี้ กระทรวงศึกษาธิการ (๒๕๓๙ : ๒) หมายถึง ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกตคิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญา และตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้อะไรหลาย ๆ เรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาเป็นศาสตร์ เฉพาะสาขาวิชาต่าง ๆ อาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นจัดเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะช่วยในการเรียนรู้ การแก้ปัญหา การจัดการ และการปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเรา ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชนและในการตัวของผู้อยู่เอง หากมีการสืบค้นหาเพื่อศึกษา และนำมาใช้ก็จะเป็นที่รู้จักกันเกิดการยอมรับ ถ่ายทอด และพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ตามยุคตามสมัยได้

ศักดิ์ชัย เกียรติวนาคินทร์ (๒๕๔๒ : ๒) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ องค์ความรู้ความสามารถของชุมชนที่สั่งสมสืบทอดกันมานาน เป็นความจริงแท้ของชุมชนเป็นศักยภาพที่จะใช้แก้ปัญหา จัดการปรับตัว เรียนรู้ และถ่ายทอดสู่คนรุ่นใหม่ เพื่อให้ดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างมีความสุข เป็นแก่นของชุมชนที่จรรโลง ความเป็นชาติให้อยู่รอดจากทุกขภัยพิบัติทั้งปวง

จากรุวรรณ ธรรมวดี (๒๕๔๓ : ๑) ได้ให้ความหมาย ของภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ แบบแผนการดำเนินชีวิตที่มีคุณค่าแสดงถึงความเฉลียวฉลาดของบุคคล และสังคมซึ่งได้สั่งสมและปฏิบัติต่อกันมา ภูมิปัญญาจะเป็นทรัพยากรบุคคล หรือทรัพยากรความรู้ก็ได้

จากการศึกษาความหมายและแนวคิดของภูมิปัญญาของชาวบ้านที่กล่าวมาแล้วข้างต้นพอสรุปได้ว่าภูมิปัญญาไทย หมายถึง ความรู้ ความสามารถในการดำเนินชีวิตอยู่ในพื้นที่นั้น ๆ โดยใช้สติปัญญาสั่งสมความรู้อย่างแพร่หลาย ผสมผสานความกลมกลืนระหว่างศาสนา สภาพภูมิอากาศ สภาพแวดล้อมการประกอบอาชีพ และกระบวนการเหล่านี้มาจนหลายชั่วคนซึ่งจะเป็นวิถีการดำเนินชีวิตของมนุษย์นั้น เกิดจากการเรียนรู้และสั่งสมประสบการณ์เป็นระยะเวลายาวนาน โดยอาศัยภูมิปัญญาที่มีอยู่มาใช้ในการตั้งถิ่นฐาน การประกอบอาชีพการปรับตัวและแก้ปัญหาในการดำเนินชีวิตจนเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมของธรรมชาติและสังคม

เทศบาลตำบลเวียงสระ ได้จัดให้มีการสำรวจข้อมูลทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่น และจัดทำทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่น เทศบาลตำบลเวียงสระ ตำบลบ้านส้อง อำเภอเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ดังนี้

๑. หนังสืงตลุงจูลีลยม กิ่งทอง
นายจูลีลยม มีแก้ว



จูลีลยม กิ่งทอง หรือ จูลีลยม มีแก้ว นายหนังสือตลุงนามกระตือองทัวภาคใต้ เกิดเมื่อปี พ.ศ. ๒๔๖๕ ที่อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร เรียน สำเร็จชั้นประถมปีที่ ๖ ด้วยความสนใจและรักการแสดงหนังสือตลุงมาแต่เด็ก จึงชอบนำใบไม้มาทำเป็นตัวหนังสือ แสดงให้เพื่อนดูขณะที่เป็น นักเรียนชั้นประถม และชอบจดจำคำกลอน



และนิทานต่างๆ มาท่องและเล่าให้เพื่อนๆ ฟังอยู่เป็นนิตย จูลีลยมเริ่มฝึกการแสดงหนังสือตลุงเมื่อ อายุได้เพียง ๑๒ ปี จนกระทั่งอายุได้ ๑๔ ปี ก็ได้ฝากตัวเป็นศิษย์ของ หนังสือร้าน พิมพ์สุวรรณ ติดตามเป็นลูกคู่หนังสือร้านไปทุกหนทุกแห่งและ ได้พยายามฝึกแสดงหนังสือไปพร้อมๆ กัน

ด้วยความเฉลียวฉลาด มีปฏิภาณไหวพริบ ทำให้สามารถแสดงหนังสือได้ในเวลาอันรวดเร็ว หลังจากเที่ยวหาประสบการณ์กับหนังสือร้านถึง ๓ ปีก็แยกมาตั้งคณะหนังสือตลุงขึ้นเองและได้แสดงครั้งแรกเมื่ออายุได้ ๑๗ ปี หลังจากนั้นเพียง ๑ ปี ก็รับขันหมากไปแสดงยังที่ต่างๆ

การแสดงของจูลีลยม กิ่งทอง ซึ่งเป็นเวลายาวนานถึง ๕๐ ปีนั้น ถ้านับเป็นจำนวนครั้งที่แสดงก็ไม่น้อยกว่า ๖,๕๐๐ ครั้งนับว่ามากมายทีเดียว ท่วงทำนองการแสดงของจูลีลยมมีเอกลักษณ์เฉพาะคือเน้นมุขตลกและเกร็ดเบ็ดเตล็ดต่างๆ ที่สามารถให้ความสนุกสนานและสาระแก่ผู้ชม ไปพร้อมๆ กัน

หนังสือตลุงมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในการแสดงที่โดดเด่นเป็นพิเศษ กล่าวคือนอกจากการแสดงหนังสือตลุงตามแบบฉบับดั้งเดิมแล้ว ท่านยังได้พยายามคิดค้นและพัฒนารูปแบบของการแสดงให้น่าสนใจยิ่งขึ้น อาทิการประยุกต์ศิลปะการแสดงพื้นบ้านของภาคต่างๆ อันได้แก่ ลิเก เพลงฉ่อย ลำตัด แลหมอลำ เป็นต้น มาไว้ในการแสดงหนังสือตลุงอย่างได้ผลดียิ่ง ทั้งยังเป็นคนแรกที่นำไวโอลินเข้ามาประกอบในการแสดงหนังสือตลุงอีกด้วย ยิ่งไปกว่านั้น การแสดงหนังสือตลุงของหนังสือตลุง ก็มีักจะมีตัวตลกร้องเพลงลูกทุ่งประกอบช่วยเพิ่มสีสันให้กับการแสดงได้เป็นอันมาก

ความสามารถของหนังจูเลียนหาได้มีเพียงที่กล่าวมาแล้วเท่านั้น ทว่าท่านยังเป็นนักแต่งเพลง ลูกทุ่งที่มีผลงานโด่งดังอีกด้วย โดยเพลงที่ท่านแต่งส่วนหนึ่งจะใช้ในการแสดงหนังตะลุงของท่านเอง และอีกส่วนหนึ่ง แต่งให้ “สาธิตา กิ่งทอง” นักร้องลูกทุ่งผู้ล่วงลับไปแล้ว ซึ่งเป็นลูกสาวแท้ๆ ของท่านเอง ร้องจนมีชื่อเสียงไปทั่วประเทศ เนื้อหาของเพลงลูกทุ่งที่ท่านแต่งส่วนใหญ่ใช้สำนวนภาษาใต้และสะท้อนวิถีชีวิตของชาวนาได้เป็นหลัก



เป็นเวลากว่า ๖๐ ปีแล้ว นับตั้งแต่ที่หนังจูเลียนเริ่มต้นอาชีพนักแสดงหนังตะลุง ตลอดระยะดังกล่าว ท่านได้ออกแสดงประมาณ ๗,๐๐๐ ครั้ง และได้รับรางวัลเกียรติยศต่างๆ เป็นจำนวนมาก นับตั้งแต่ถ้วยเกียรติยศ ชันน้ำพานรอง มงกุฎทองคำฝั่งเพชร รางวัลพระพิฆเนศวรทองคำ ฯลฯ แต่รางวัลดังกล่าวเหล่านี้ ยังเทียบไม่ได้กับความสำเร็จอันเกิดจากความนิยมชมชอบของประชาชนทั่วภาคใต้ที่มีต่อท่านอย่างต่อเนื่อง ยาวนานมิสร่างซา

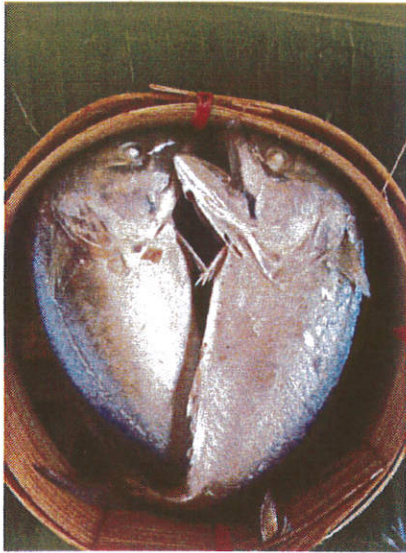
สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติมองเห็นคุณค่าของหนังจูเลียน กิ่งทอง ผู้เป็นนายหนังตะลุงที่ได้ใช้ความรู้ความสามารถ และอัจฉริยภาพของตนเองในการสร้างความบันเทิงอันเปี่ยมด้วยสาระที่สร้างสรรค์แก่ประชาชนมาเป็นเวลายาวนาน จึงได้ยกย่องให้ท่านเป็นศิลปินแห่งชาติ สาขาศิลปะการแสดง (หนังตะลุง) เมื่อปีพุทธศักราช ๒๕๓๕



๒. ปลาทูนึ่ง

นางจิตร อินทร์คง

เมนูประจำบ้านที่อยู่ในสำหรับกับชาวไทยมาแต่โบราณ เมื่อนึกถึง “ปลาทูนึ่ง” ในลักษณะของปลาทูนึ่งในเชิงเล็กๆ



หน้างอ คอหัก และมีรสชาติความอร่อยอันโดดเด่น ใครหลายคนคงเข้าใจว่าที่เรียกว่า “ปลาทูนึ่ง” คงจะนำปลาไปนึ่ง แต่จริงๆแล้ว ปลาทูนึ่งไม่ใช่เป็นการนำปลาไปนึ่ง แต่จะนำปลาที่ได้มาต้ม แต่ที่เรียกว่าปลานึ่งนั้น เพราะว่าเป็นคำที่คนโบราณใช้เรียกกัน ก็เลยเรียกต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน

สำหรับวิธีการทำปลาทูนึ่ง ป้าทองอยู่ ได้ทำการต้มปลาให้ดู โดยเริ่มจากการนำปลาทูนึ่งที่ได้มาควักไส้ออก ล้างให้สะอาดด้วยน้ำเปล่า แล้วนำปลาทูนึ่งลงแช่ ถ้าตัวใหญ่หน่อยก็จะใส่ชั่งละ ๒ ตัว แต่ถ้าตัวเล็กหน่อย ก็ใส่ชั่งละ ๓ ตัว แล้วแต่ขนาดของปลา ซึ่งก่อนที่จะนำปลาทูนึ่งลงแช่นั้น คนทำก็จะหักคอปลาทูนึ่งให้งอลง เพื่อที่จะอยู่ในเชิงที่สวยงาม ทำให้ปลาทูนึ่งแตกต่างจากปลาที่อื่น เพราะปลาที่มาจากที่อื่นเขาจะไม่หักคอปลา แต่จะวางลงไปแช่เลยเมื่อ

มองดูแล้วจะไม่เป็นระเบียบ และบางครั้งปลาอาจทำให้ปลาร่วงหล่นจากเชิงได้ ซึ่งก็ทำให้ลักษณะ “หน้างอ คอหัก” กลายเป็นเอกลักษณ์ของปลาทูนึ่งต้มโดยปริยาย

ครั้นพอนำปลาลงแช่เรียบร้อยแล้ว ก็จะนำปลามาเรียงลง “เต้า” ที่เป็นอุปกรณ์ที่มีลักษณะเป็นโครงเหล็กทรงกลม ที่ใช้เรียงปลา เพื่อนำลงไปต้ม โดย ๑ เต้า จะใส่ปลาทูนึ่งได้ประมาณ ๗๐ - ๘๐ เชิง

วิธีเลือกปลาทูนึ่ง

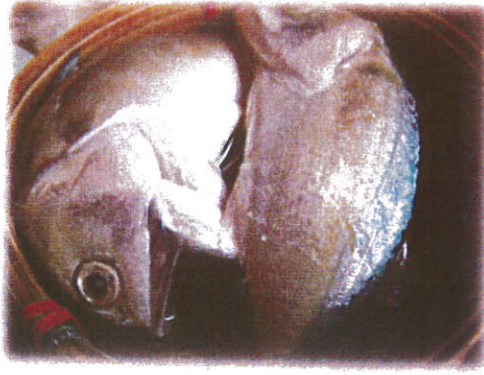
๑. ดูที่ตาปลา ตาปลาจะต้องใส และนูนขึ้นมา
๒. เหงือกปลาจะต้องเป็นสีแดงสด
๓. ผิวปลาต้องมัน เรียบ ไม่มีรอยถลอก
๔. เวลาเอานิ้วกำที่ตัวปลาจะเกินรอยบวม และเมื่อเอานิ้วขึ้นรอยบวมจะต้องแดงกลับคืนขึ้นมา
๕. ท้องปลาจะต้องเต่งตึง ไม่มีรอยแตก

อัตราส่วนน้ำเกลือแช่ปลาทูนึ่ง

เกลือแกง ๓ ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า ๑๐๐๐ ml.

อัตราส่วนน้ำเกลือต้มปลาทูนึ่ง

เกลือแกง ๖ ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า ๑๕๐๐ ml.



วิธีนึ่งปลาทุ

๑. นำเหงือก กับไส้ปลาออก (ตามคลิป) ถ้าปลาทุสดจะสามารถเหงือกกับไส้ออกมาได้ง่าย
๒. ล้างทำความสะอาดปลาให้เรียบร้อย
๓. ทำน้ำเกลือสำหรับแช่ปลา อัตราส่วนตามสูตร แล้วคนให้เกลือละลายดี
๔. นำปลาทุลงแช่ ใช้ถุงใส่น้ำวางกดบนตัวปลาให้จมน้ำมิด แช่ทิ้งไว้ ๒๐ นาที
๕. เมื่อครบเวลาให้นำปลาทุมาหั่นคอค (วิธีตามคลิป)
๖. นำปลามาวางในภาชนะที่มีรูและทนความร้อนได้ สำหรับเตรียมต้ม
๗. ทำน้ำเกลือสำหรับต้มปลา อัตราส่วนตามสูตร เปิดแก๊สใช้ไฟแรงแล้วคนให้เกลือละลายดี
๘. พอเกลือละลายดี ให้รอจนน้ำเดือดพล่าน จากนั้นให้ลดไฟเป็นไฟอ่อนสุด
๙. พอน้ำนิ่งให้เอาปลาลงไปต้ม ปิดฝา ใช้เวลา ๗ นาที (ตามคลิป)
๑๐. เตรียมน้ำเย็นสำหรับน็อคปลา
๑๑. เมื่อครบเวลาให้สังเกตที่ตาปลาทุ ถ้าตาสุกขาวแสดงว่าปลาสุกแล้ว ปิดเตาแล้วนำปลาทุมาน็อค

ในน้ำเย็น

๑๒. พอปลาทุเย็นสนิทให้นำปลาทุขึ้นมาพักให้สะเด็ดน้ำ จนแห้งสนิท เก็บใส่กล่อง พร้อมนำมาทำอาหารต่อ

เคล็ดลับ

๑. ต้องเลือกปลาทุสดๆ ถึงจะตักเหงือกและไส้ออกมาได้ง่าย ท้องไม่แตก
๒. แช่ปลาในน้ำเกลือ ๑ ชั่วโมง น้ำเกลือจะเข้าเนื้อปลาได้ดีขึ้น (แช่ ๒๐ นาที ปลาจะไม่ค่อยเค็ม)
๓. ต้องต้มปลาในน้ำร้อนที่นิ่งๆ ไม่เดือดพล่าน ปลาจะสวยและท้องไม่แตก
๔. ปลาที่ต้มเสร็จแล้วให้นำไปน็อคน้ำเย็นทันทีหนังปลาจะเงาดี สวย พอหายร้อนก็ยกขึ้นพักให้สะเด็ด

น้ำ

๕. นำปลาใส่กล่องแช่ตู้เย็นได้เลย

๓. การแสดงอังกะลุง

อังกะลุงเป็นเครื่องดนตรีชนิดหนึ่งของไทย ที่รับเอา แบบอย่างมาจากเครื่องดนตรีจากประเทศอินโดนีเซียที่เรียกว่า อุงคะลุง อังกะลุงทำขึ้นจากไม้ไผ่ จัดอยู่ในประเภทเครื่องดี ที่เกิดจากการเขย่าเพื่อให้กระบอกไปกระทบกับรางไม้ เกิดเป็น โทนเสียงที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว อังกะลุงจึงเป็นเครื่องดนตรี ที่มีความแตกต่างจากเครื่องดนตรีประเภทอื่นที่ไม่สามารถ บรรเลงเป็นเพลง ในตัวเองได้ต้องเล่นกันเป็นวงสลับการเขย่า กระบอกอังกะลุงแต่ละตัวตามจังหวะของตัวโน้ตนั้นๆ



เอกลักษณ์ที่สะท้อนภูมิปัญญา และทักษะเชิงช่าง

อังกะลุงจัดอยู่ในประเภทเครื่องดี (เครื่องดนตรีไทยมี ๔ ประเภท คือ ดีด สี ตี เป่า) การดีของอังกะลุงเกิดจากการ เขย่าเพื่อให้กระบอกไปตีกระทบกับรางไม้แล้วเกิดเสียงขึ้น จัด เป็นภูมิปัญญาที่พัฒนาขึ้นอีกขั้นหนึ่งที่มีความซับซ้อนกว่าการ ดีบนตัวกระบอกอย่างเกราะ กรับ หรือโกร่ง และยังสามารถ ประสานเสียงได้ถึง ๓ ระดับ เพราะ กระบอก ๓ กระบอกที่มี ขนาดต่างกัน เสียงที่เกิดขึ้นจึงมี ๓ ระดับ ซึ่งเป็นพัฒนาการ ของเครื่องดนตรีไทยประเภท อังกะลุงในประเทศไทย (แต่เดิม อังกะลุงจากประเทศอินโดนีเซียจะมีเพียงแค่ ๒ กระบอก จน กระทั่งเมื่ออาจารย์เฉลิม บัวทั้ง ได้นำมาลองทำอังกะลุงให้เกิด เสียงจากไม้ไผ่ ๓ กระบอก นับตั้งแต่ ปีพ.ศ. ๒๔๙๕ เรื่อยมา อังกะลุงในประเทศ ไทยจึงได้ถูกพัฒนาขึ้นเป็นแบบ ๓ กระบอก ดังเช่นในปัจจุบัน โดยแตกต่างจากเครื่องดนตรีชนิดอื่นคือ เป็นเครื่องดนตรี ที่ให้เสียงตัวโน้ตเดียวในหนึ่งอัน ดังนั้นเวลา บรรเลง จึงจำเป็นต้องบรรเลงร่วมกันเป็นวง เพื่อสร้างความ สุนทรีย์ทาง ดนตรีให้เกิดเสียงเพลงอันไพเราะขึ้นได้) เสียงดนตรีที่เกิดจากการเขย่ากระบอกไปกระทบกับ รางไม้เกิดเป็นโทนเสียงที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวนี้เอง จึงถือ ได้ว่าเป็นภูมิปัญญาการสร้างสรรคจากวัสดุที่เรียบง่ายอย่าง ไม้ไผ่ลายที่จะต้องมี กรรมวิธีที่ก่อให้เกิดเสียงอันกังวาล รวมถึง การตั้งเสียงเทียบเสียงที่เกิดจากทักษะการฟังของผู้สร้าง อังกะลุงจนทำให้เกิดการบรรเลงดนตรีที่เข้าถึงได้ทุกเพศทุกวัย และเป็นเครื่องดนตรีอีกชนิดหนึ่งที่ยังคงคุณค่าและแฝงไว้ด้วย ภูมิปัญญา และศิลปะทางดนตรีมาจนถึงยุคปัจจุบัน เคล็ดลับการทำอังกะลุงอยู่ที่การเลือกไม้ไผ่ลายที่ ลักษณะเฉพาะคือ เนื้อบาง และแข็งแกร่ง เมื่อเคาะจะเกิดเสียง ดังก้องกังวาน การเลือกไม้ไผ่ไม่ต้องเลือกไม้ไผ่ที่ค่อนข้างแก่ซึ่งสังเกต จากกาบตันไผ่ จะหลุดออกหมด มีสีนวลน้อยลงจะมีสีเขียวเข้ม แก่มากขึ้น (หากไม้ไผ่ที่ยังอ่อนจะยังมีกาบสีนวลขาว ๆ ติดอยู่ กับลำ ตัน) เพราะผิวไม้ไผ่เมื่อแก่จัดจะเป็นลาย ทำให้เพิ่มความ งดงามตามธรรมชาติอย่างแท้จริง นำไม้ไผ่มาตากแดดจนกว่า จะแห้ง โดยดูสีให้ออกเป็นสีเหลือง จะเห็นว่าอังกะลุงที่เสียง ไพเราะจะมีลวดลายที่เด่นชัดขึ้น เนื่องจากตากแดดจนแห้งสนิทแล้วนั่นเองจนทำให้เห็นลวดลายจากเนื้อไม้ได้อย่าง ชัดเจน จากนั้นนำมาย่างไฟอีกรอบ ให้หนอนไม้ตาย จึง นำมา แขนยาหรือทาน้ำมันกันมอด



ภูมิปัญญาและทักษะการเทียบเสียง

อังกะลุงเพิ่มความไพเราะ ด้วยอังกะลุงนั้นเป็นเครื่องดนตรีที่ทำจากกระบอกไม้ไผ่ ดังนั้นการสร้างเสียงให้เกิดจากลำกระบอกไม้ไผ่จึงต้องใช้ ภูมิปัญญาที่สังเกตและปรับแต่งจากวัสดุเป็นหลัก โดยวัดจาก ปริมาตรของกระบอก ถ้าคว้านเนื้อไม้ตรงปากกระบอกออกไป มากจะทำให้ปริมาตรน้อย เสียงจะสูง ถ้าคว้านเนื้อไม้ที่ปาก กระบอกออกน้อย ปริมาตรจะมาก เสียงที่ได้จะออกโทนเสียงต่ำ และด้วยเทคนิคการวัดปริมาตรนี้เอง เป็นเทคนิคที่ทำให้คนที่ เล่นดนตรีไม่เป็นก็สามารถสร้างอังกะลุงขึ้นมาได้โดย หาปริมาตรกระบอกซึ่งสามารถเทียบเสียงอังกะลุงได้ไม่แพ้กัน โดยใช้การตวงปริมาตรอัตราส่วน ๑:๔:๘ ในเสียงเดียวกัน ใช้ตัวเล็ก เป็นตัวตวง และใช้คีย์บอร์ดในการเทียบเสียงสากล และใช้ระนาด ทองเหลืองในการเทียบเสียงไทย หากช่างทำอังกะลุงเป็นผู้ที่เล่น ดนตรีเป็นด้วยแล้วจะยังสามารถเทียบเสียงปรับแต่งเครื่องดนตรี ได้ดี ทำให้เครื่องดนตรีนั้นได้เสียงที่ไพเราะกังวานเสนาะหูยิ่ง

ความเป็นมาของอังกะลุง

ในประเทศไทย สมัยรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๕ แห่งราชวงศ์จักรี พระองค์ทรงแนะนำและอนุญาต ให้สมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ เจ้าฟ้าพระยาภาณุพันธ์ วงศ์วรเดช เสด็จประพาสประเทศชวา พร้อมด้วยหลวงประดิษฐไพเราะ (ศร ศิลปบรรเลง) ในวันจันทร์ที่ ๒๔ สิงหาคม พ.ศ. ๒๔๕๐ สมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอ เจ้าฟ้าพระยาภาณุพันธ์ วงศ์วรเดช เสด็จจาก กรุงเทพมหานคร มุ่งไปยังเมืองโค ของประเทศชวา (ประเทศ อินโดนีเซีย) เป็นแห่งแรก และทรงตั้งพระทัยว่า จะเสด็จไปยัง ตำบลมาโตเออ เมื่อเสด็จถึงตำบลมาโตเออ พวกประชาชนประมาณ ๑๐ หมู่บ้าน ต่างพากันต้อนรับพระองค์อย่างสมพระเกียรติ โดยจัดดนตรีนำมาแสดงถวายให้ทอดพระเนตร ประชันกันถึง ๗ วง พระองค์สนพระทัยวง อุงคะลุงเป็นพิเศษ เมื่อเสด็จกลับประเทศไทย จึงมีรับสั่งให้กงสุลไทยในชวาซื้อดนตรีชนิดนี้ส่งมา ๑ ชุด ภายในปี พ.ศ. ๒๔๕๑ แล้วทรงนำ ดนตรีชนิดนี้ฝึกสอนมหาดเล็กของพระองค์ในวังบูรพา ก่อน จึงเกิดมีดนตรีชนิดนี้ขึ้นในประเทศไทย ต่อมาได้แพร่หลาย ออกไปทั่วประเทศ ซึ่งคนไทยเรียกว่า “อังกะลุง” ต่อมาสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๖ แห่งราชวงศ์จักรี ได้มีการพัฒนาอังกะลุงเพิ่มเป็น ๓ กระบอก ลดขนาดให้เล็กและน้ำหนักเบาลง เพิ่มเสียงจนครบ ๗ เสียง และได้พัฒนาการบรรเลงจากการเล่นการเขย่าแทน นับเป็นต้นแบบของการบรรเลงอังกะลุงของไทยในปัจจุบัน

๔. หนูน้อยปลูกผักสวนครัว



ความสำคัญของโครงการ

แนวทางการจัดกิจกรรมเตรียมประสบการณ์บูรณาการเรียนรู้เพื่อเสริมสร้างคุณลักษณะอยู่อย่างพอเพียงตามหลักสูตรการศึกษาปฐมวัยของสถานศึกษาสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ภายใต้โครงการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ รักธรรมชาติ วัฒนธรรม และความเป็นไทย เพื่อพัฒนาศักยภาพเด็กไทยให้เป็นคนเก่ง คนดี มีความรู้ และมีทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ ๒๑ โดยบูรณาการกับทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องเพื่อพัฒนาเด็กไทยตามกลยุทธ์ ๔H ได้แก่ ด้านสติปัญญา (Head) ด้านอารมณ์ จิตใจ (Heart) ด้านทักษะฝีมือ (Hand) ด้านสุขภาพ (Health) ภายใต้การมีส่วนร่วมของครอบครัวและชุมชน (Home) แนวทางการบูรณาการกิจกรรม “ หนูน้อยปลูกผักสวนครัวเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหาร ” ตามแนวทางการจัดกิจกรรมเตรียมประสบการณ์บูรณาการเรียนรู้ ในกระบวนการเรียนรู้มุ่งให้ผู้เรียนรู้จักภูมิปัญญาท้องถิ่นภูมิปัญญาไทยตลอดจนอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมมีความสามารถในการประกอบอาชีพ รู้จักพึ่งตนเอง มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ใฝ่รู้ และเรียนรู้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่องเพื่อให้สอดคล้องกับพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลเวียงสระ จึงได้จัดทำโครงการ “ หนูน้อยปลูกผักสวนครัว อาหาร ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเทศบาลตำบลเวียงสระ ” ขึ้นเพื่อให้เด็กมีความปลอดภัยด้านการรับประทานอาหารและเสริมสร้างสุขนิสัยที่ดี ในการเลือกรับประทานอาหารที่ดีมีประโยชน์และรู้จักรับผิดชอบสิ่งแวดล้อมรอบๆ ตัว อย่างมีคุณภาพตามแนวทางการจัดกิจกรรมเตรียมประสบการณ์บูรณาการเรียนรู้เพื่อเสริมสร้างคุณลักษณะอยู่อย่างพอเพียง โดยมุ่งเน้นให้เด็กมีความรู้เรื่องอาหารปลอดภัย การเพาะปลูกพืชผักแบบปลอดภัยผ่านกิจกรรมการเรียนรู้เชิงรุก (Active Learning) สร้างความตระหนักในเรื่องของอาหารที่ปลอดภัยต่อการบริโภค และการเพาะปลูกที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยเลือกปลูกผักสวนครัวที่ใช้ปรุงอาหารประจำวันเป็นประจำ โดยการปลูกผักในกระบะปลอดภัยพืชเพื่อให้นักเรียนได้เรียนรู้วิธีการปลูกผักในรูปแบบต่าง ๆ เห็นคุณค่าของการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ โดยเฉพาะผักปลอดภัย นอกจากนี้ผลผลิตที่ได้สามารถนำไปใช้เป็นอาหารกลางวันสำหรับเด็กต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อส่งเสริมให้เด็กมีความปลอดภัยด้านการรับประทานอาหาร
๒. เด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กทุกคนมีความปลอดภัยด้านการรับประทานอาหาร
๓. เพื่อเสริมสร้างสุขนิสัยที่ดีให้เด็กในการเลือกรับประทานอาหารที่ดีมีประโยชน์
๔. การมีส่วนร่วมของครอบครัว ผู้ปกครอง ชุมชนและศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้กับเด็ก ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็กเพิ่มมากขึ้น
๕. เพื่อปลูกฝังให้เด็กรู้จักการเพาะปลูกผักที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



๕.ชมรมบาสโลบ ทต.เวียงสระ



ความสำคัญของโครงการ สถานการณ์ หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมีมากขึ้น วิถีชีวิตของมนุษย์มีการเปลี่ยนแปลงไป มีสิ่งอำนวยความสะดวกมากขึ้น ทำให้มีการเคลื่อนไหวออกแรงกายลดลง ซึ่งเป็นผลเสียต่อสุขภาพเป็นอย่างมาก การออกกำลังกายและการเล่นกีฬา มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ทั้งทางร่างกายและจิตใจ อีกทั้งยังเป็นการป้องกันโรคเรื้อรังต่างๆ เช่นโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคหัวใจและหลอดเลือด ซึ่งโรคเรื้อรังเหล่านี้กำลังมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง การออกกำลังกายแบบบาสโลบ นอกจากจะเป็นการสร้างกระแสส่งเสริมให้ประชาชนมีการออกกำลังกายที่เป็นรูปแบบ ยังช่วยส่งเสริมให้มีความสมัครสมานสามัคคี ในการทำกิจกรรมกลุ่มเพื่อสาธารณะ และตามนโยบายของกระทรวงสาธารณสุข ได้กำหนดให้มีกิจกรรมส่งเสริม ๓๐. (อาหาร อารมณ์ ออกกำลังกาย) เพื่อลดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง การออกกำลังกายเป็นตัวชีวิต ตัวหนึ่งที่จะบรรลุเกณฑ์การเป็นชุมชนสุขภาพดี

ทางชมรมบาสโลบ เทศบาลเมืองกันตัง เล็งเห็นความสำคัญเรื่องสุขภาพของประชาชน เพื่อให้ประชาชน มีสุขภาพกายที่แข็งแรง และมีความสุขอย่างต่อเนื่อง จึงได้จัดทำโครงการชมรมบาสโลบ ร่วมใจ ส่งเสริมการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ ปี ๒๕๖๒ ขึ้น



วัตถุประสงค์/เป้าหมาย

1. เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมได้รับความรู้ในการดูแล/ส่งเสริมสุขภาพด้วยการออกกำลังกายแบบบาสโลบ เป็นการลดโรคหรือภาวะแทรกซ้อนของโรคได้ในระดับหนึ่ง
2. เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนมีสุขภาพแข็งแรง ออกกำลังกายสม่ำเสมอ



ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เข้ารับการอบรมได้รับความรู้ในการดูแล/ส่งเสริมสุขภาพด้วยการออกกำลังกายแบบบาสโลบ
2. เกิดการรวมกลุ่มและมีการออกกำลังกายอย่างสม่ำเสมอ

