

ชื่อเรื่อง	การฟื้นฟูและเผยแพร่ภูมิปัญญาห้ำไไทยทรงดำในภูมิภาคตะวันตก
ผู้วิจัย	บุญจรรย์ สรสีสม เบญจจา ลิขิตยงวรา ทรงศักดิ์ เกษมรุจิภักย์ ชัชวาล อินทรपालิต
สาขาวิชา	ภาษาไทย
ปีการศึกษา	2557

บทคัดย่อ

ชาวไทยทรงดำเป็นกลุ่มชนที่มีลักษณะเฉพาะตน โดยเฉพาะการถนอมอาหารที่มีตามฤดูกาล และเก็บไว้กินในเวลาที่ยาขาดแคลน ด้วยกรรมวิธีที่เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อกันมา ไไทยเป็นภาษาชนสำคัญที่ใช้ในการเก็บอาหาร การศึกษารวบรวมภูมิปัญญาห้ำไไทยทรงดำ เป็นการศึกษาวิธีการถนอมอาหารจากไ การนำอาหารในไมาประกอบอาหาร ขั้นตอนของกระบวนการต่างๆ ศึกษาส่วนประกอบ ขั้นตอน และวิธีการประกอบอาหารของชาวไทยทรงดำ รวมไปถึงการสืบทอด การปรับเปลี่ยนและการคงอยู่ของภูมิปัญญาในการใช้ไของชาวไทยทรงดำในภูมิภาคตะวันตก

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมภูมิปัญญาห้ำไไทยทรงดำ ให้เกิดการฟื้นฟูและเผยแพร่ภูมิปัญญาห้ำไของไไทยทรงดำในภูมิภาคตะวันตก 4 จังหวัด ดังนี้ จังหวัดนครปฐม จังหวัดราชบุรี จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดกาญจนบุรี การเก็บรวบรวมข้อมูล คณะวิจัยใช้กระบวนการ 1) การศึกษารวบรวมข้อมูลจากเอกสาร 2) การสัมภาษณ์ปราชญ์ท้องถิ่น และบุคคลในพื้นที่ 3) ประชุมกลุ่มย่อย เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาสังเคราะห์ รูปแบบการดำเนินชีวิต และค่านิยมของสังคมยุคปัจจุบัน คณะวิจัยจะจัดให้มี 1) การประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้และหาแนวทางอนุรักษ์และฟื้นฟู 2) นิทรรศการวิถีชีวิต และวัฒนธรรมการใช้ห้ำไของชาวไทยทรงดำผลการวิจัย พบว่า 1) ชุมชนไทยทรงดำใน 4 จังหวัดได้แก่ราชบุรี เพชรบุรี นครปฐม และกาญจนบุรี มีการถนอมอาหารโดยเก็บบรรจุไว้ในไหที่เหมือนกัน 4 ไ คือ ไปลาแหร่ ไหน่อชม ไส้มะขาม และ ไเกลือ 2) ชุมชนไทยทรงดำในจังหวัดราชบุรี เพชรบุรี และนครปฐมใช้ไหที่ 5 เพื่อเก็บรักษาข้าวสาร 3) ชุมชนไทยทรงดำใน จังหวัดเพชรบุรี นครปฐม และกาญจนบุรี (ยกเว้นราชบุรี) ใช้ไหในการเก็บกะปิ 4) ชุมชนไทยทรงดำใน 2 จังหวัดคือราชบุรี และนครปฐม ใช้ไหในการเก็บปลาแห้ง 5) ชุมชนไทยทรงดำใน จังหวัดราชบุรี และกาญจนบุรี ใช้ไหในการเก็บน้ำปลา 6) ชุมชนไทยทรงดำในจังหวัดเพชรบุรี และนครปฐมใช้ไหในการเก็บเหล้า และ 7) นอกจากนี้ชุมชนไทยทรงดำจังหวัดราชบุรียังมีไหกระดุก จังหวัดเพชรบุรี มีไหเงิน ไทอง และจังหวัดกาญจนบุรี มีไหพริก และไหกระเทียม

คำสำคัญ ภูมิปัญญาห้ำไไทยทรงดำ/การฟื้นฟูและเผยแพร่/ภูมิภาคตะวันตก

Research Title	The Restoration and Dissemination of Thai Song Dam's Five Jars Local Wisdom in the Western Region of Thailand
Researcher	Puncharee Sornsrisom Benja Likityingwara Songsak Kasemrujipak Chatchawal Indrapalita
Program	Thai Language
Academic Year	2013

ABSTRACT

Thai Song Dam is the ethnic group who have their own characteristics which are different from others. Food preservation is one of their dominant characteristics. Seasonal fruits and vegetables are preserved to use again when they are rare. By means of wisdom, five jars (pottery containers) have been used in the process of preservation to store necessary food. This wisdom has passed down from old generation to the present. Therefore, the study of Thai Song Dam's five jars are to study 1) how to store the food in the jars, 2) the process of food finding, 3) cooking of the stored food, 4) the unique ingredients, the process and method of cooking, and 5) the inheritance, modification and persistence of the use of five jars wisdom. This research aims to gather, restore and disseminate Thai Song Dum's wisdom of five jars in the western region of Thailand. Data collection process were 1) collecting information from documents, 2) interviews local leaders, guru and other individuals in the area, and 3) focus group meeting. The information will be synthesized along with the social and cultural reflection. The researcher team will provide 1) in the process of restoration there will be a meeting to exchange the knowledge of preservation and restoration; and 2) in the process of dissemination of knowledge, there will be an exhibition about Thai Song Dam's five jars. The results showed that: 1) Thai Song Dam in all four provinces named Ratchaburi, Petchaburi, NakhonPathom and Kanchanaburi preserved same kinds of food in the jars which were preserved fish, bamboo shoots, sour tamarind and salt; 2) Thai Song Dam in Ratchaburi, Petchaburi and NakhonPathom stored rice in the fifth jar; 3) apart from this, in Kanchanaburi, NakhonPathom and Petchaburi (except in Ratchaburi) they used a jar to keep shrimp paste; 4) Thai Song Dum in Ratchaburi and NakhonPathom used a jar to store dried fish; 5) Thai Song Dum in Ratchaburi and Kanchanaburi stored fish sauce in a jar; 6) in Petchaburi and NakhonPathom, Thai Song Dum stored local alcohol in a jar; and 7) Moreover, Thai Song Dum in Ratchaburi had a jar of ancestors' bone, in Phetchaburi, Thai Song Dum kept gold and silver in a jar and in Kanchanaburi, this group kept dried chili and garlic in it.

Keywords: Thai Song Dam's Five Jars Local Wisdom / Restoration and Dissemination / Region of Western Thailand

