

# ศึกษาแนวทางการอนุรักษ์และฟื้นฟูวิถีชีวิต วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการใช้ ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพ ของชุมชนบ้านคร้ว

The Study of Conservation and Recovery of  
the Way of Life, Culture, Wisdom and Utilization  
from the Biological Diversity of BANKRUA  
Community

ปริศนา เพชรบูรณ์

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันเทคโนโลยีปทุมวัน

E-mail: prisanap942@yahoo.com

อริวัฒน์ รัตนวงศ์แห

คณะจิตวิทยา มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต

E-mail: athiwat.rat@gmail.com

## บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1. ศึกษาสภาพวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายของชุมชนบ้านคร้ว และ 2. จัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาบ้านคร้วจากผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ของชุมชนบ้านคร้ว กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ คือ 1) กรรมการชุมชนและสมาชิกชุมชนบ้านคร้ว จำนวน 37 คน และ 2) ผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ชุมชน จำนวน 11 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์กลุ่มและสัมภาษณ์เชิงลึก วิเคราะห์ข้อมูลโดยการจำแนกชนิดข้อมูลและการวิเคราะห์อุปนัย

ผลการวิจัยพบว่า 1. ภูมิปัญญาของชุมชนบ้านคร้ว มี 5 ด้าน คือ 1) ด้านอาหารคาว มี 12 ชนิด อาทิ บอบอญวน แกงส้มเขมร ข้าเป็อน 2) ด้านอาหารหวาน มี 17 ชนิด อาทิ บาบอสะแต็ด อาป่า มุดากำปง 3) ด้านการทอผ้าไหม 4) ด้านการแต่งกาย และ 5) ด้านการแสดงนาเสบ และการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพมี 2 ด้าน คือ 1) ด้านพันธุ์พืชที่ปลูกในชุมชน คือ พืชสมุนไพรและพืชผักสวนครัว 2) ด้านชาติพันธุ์วรรณนาของมนุษย์ คือ มีความหลากหลายทางศาสนา 2. จากการสัมภาษณ์ผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ชุมชนทำให้ได้คู่มือเกี่ยวกับภูมิปัญญาของชุมชนบ้านคร้ว จำนวน 1 เล่ม โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา กรรมวิธี แนวทางการอนุรักษ์และฟื้นฟูภูมิปัญญาในด้านอาหารคาว ด้านอาหารหวาน ด้านการทอผ้าไหม ด้านการแต่งกาย และด้านการแสดงนาเสบ

**คำสำคัญ:** การอนุรักษ์ วิถีชีวิต ภูมิปัญญา ความหลากหลายทางชีวภาพ ชุมชนบ้านคร้ว

## ABSTRACT

This research used a qualitative research with the purposes as follow : 1. to study the way of life, folk wisdom and utilization from the biological diversity in the way of life of Bankrua community and 2. to create manual about the conservation and rehabilitation of the Bankrua tradition, culture, folk wisdom and utilization from the biological diversity of Bankrua community. The samples size of this research included 1) 37 people consist of leaders and Bankrua memberships and 2) 11 people, were knowledge transformer. The instrumentality research used interview questionnaires by focus group interview and in-depth interview. Analytical used typological analysis and inductive analysis.

The results of this research were found 1. The folk wisdom of Bankrua included 5 factors 1) The meat dish : there were 12 dishes such as Boboyuen, Cambodian Orange Curry Paste (Kangsom) and Sombuan 2) The desserts : there were 17 types such as Babosadad, Ar-pum and Mudakampong 3) The silk weaving 4) The Muslim's identity dress and 5) The Naseb acting. The biological diversity using included 2 factors 1) an aspect of plant variety in the community are Bai-Ganja, herbs and backyard garden and 2) an aspect of ethnography of humans is the diversity of religions. and 2. Make a book about the wisdom of the Bankrua community. This book is about the history, process, approach to conservation and recovery of wisdom in meat dish, desserts, silk weaving, Muslim's identity dress and Naseb acting..

**KEYWORDS:** Conservation, Way of Life, Folk Wisdom, Biological Diversity, BANKRUA Community

## บทนำ

ชุมชนบ้านคร้ว ตั้งถิ่นฐานอยู่เป็นระยะเวลายาวนาน และถือเป็นชุมชนเก่าแก่ของกรุงเทพมหานคร พร้อมกันนั้นได้นำเอาวิถีชีวิต วัฒนธรรม และภูมิปัญญา เข้ามาด้วยชาวมุสลิมเชื้อสายเขมรที่เข้ามาอาศัยอยู่ที่ชุมชนบ้านคร้วนี้ซึ่งมีความหลากหลายในการดำรงชีวิตประจำวัน เนื่องจากในปัจจุบัน ภายในชุมชนมีการเปลี่ยนแปลงการดำรงชีวิตตามสภาพสังคมเมือง แต่ชุมชนก็ยังแฝงไปด้วยกลิ่นอายของวิถีชีวิตแบบดั้งเดิม ทั้งด้านอาหารคาว อาหารหวาน ด้านศิลปหัตถกรรมการทอผ้าไหม ด้านพิธีกรรมทางศาสนา และการเล่นดนตรี แบบชุมชนบ้านคร้ว

จากอดีตจนถึงปัจจุบัน ชุมชนบ้านคร้วอันมีประวัติศาสตร์ยาวนาน ถึง 200 ปี ได้มีการเปลี่ยนแปลงของพื้นที่ทางกายภาพ (Physical Space) มีวิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาจากรุ่นต่อรุ่น เมื่อกาลเวลาเปลี่ยนแปลงไปทำให้ชุมชนบ้านคร้ว ความหลากหลายของคนในชุมชนบ้านคร้วได้เปลี่ยนแปลงไป จากเดิมคนส่วนใหญ่ที่พักอาศัยในชุมชนเป็นคนดั้งเดิมชาวมุสลิม ปัจจุบันได้มีคนจากภายนอก

ชุมชนเข้ามาพักอาศัยในชุมชนซึ่งส่วนใหญ่เป็นคนอีสาน และคนที่เคยอาศัยอยู่ในชุมชนได้ออกไปอยู่ข้างนอก

ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ผู้วิจัยต้องการที่จะศึกษาแนวทางการอนุรักษ์และฟื้นฟูวิถีชีวิต วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพของชุมชนบ้านคร้วให้ก่อเกิดแนวทางการอนุรักษ์ต่อไป

## วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อศึกษาสภาพวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายของชุมชนบ้านคร้ว
- 2) เพื่อจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาบ้านคร้วจากผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ของชุมชนบ้านคร้ว

## ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ได้ข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหารคาว อาหารหวาน ด้านศิลปหัตถกรรมการทอผ้าไหม ด้านการแสดงนาเสบ และด้านการแต่งกายของชุมชนบ้านคร้ว ซึ่งจะ เป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานภาครัฐฯ และเอกชนในการนำ



ไปใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริมหรืออนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นต่อไป

2. ข้อมูลที่ได้จากการจัดทำฐานข้อมูลเกี่ยวกับผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ชุมชน สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการเผยแพร่องค์ความรู้ต่างๆ สู่สาธารณชน และเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาในเชิงวิชาการ

3. ได้แนวทางการอนุรักษ์และฟื้นฟูวิถีชีวิต วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างยั่งยืนที่มาจากความร่วมมือของประชาชนในชุมชนโดยตรง ซึ่งข้อมูลที่ได้จะเป็นประโยชน์ต่อการนำไปกำหนดเป็นแนวทางหรือวางนโยบายให้แก่ผู้นำชุมชน หน่วยงานภาครัฐ และผู้ที่เกี่ยวข้อง

## วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินงานของโครงการวิจัยแบ่งออกเป็น 4 ส่วน ได้แก่ 1) การศึกษาข้อมูลก่อนทำการวิจัย 2) การเก็บรวบรวมข้อมูล 3) วิเคราะห์ข้อมูล วิเคราะห์กิจกรรม และ 4) การสรุปผลการดำเนินงานวิจัย

## ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

### ประชากร

1) ประชาชนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ชุมชนบ้านครัวเขตราชเทวีและเขตพญาไท จำนวน 5,861 คน โดยแบ่งออกเป็นชุมชนบ้านครัวเหนือ จำนวน 3,090 คน ชุมชนบ้านครัวตะวันตก จำนวน 1,271 คน และชุมชนบ้านครัวใต้ จำนวน 1,500 คน

2) ประชาชนผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ชุมชน คือ ผู้ที่มีระยะเวลาพักอาศัยในชุมชนบ้านครัวตั้งแต่ 25 ปีขึ้นไป มีอายุ 50 ปีขึ้นไป และมีความเชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารคาว อาหารหวาน ด้านศิลปหัตถกรรมการทำผ้าไหม ด้านการแต่งกายและด้านการแสดงนาเสบ

### กลุ่มตัวอย่าง

1) กรรมการชุมชนและสมาชิกชุมชนบ้านครัว จำนวน 37 คน

2) ผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ชุมชน จำนวน 11 คน ได้มาจากการคัดเลือกจากการประชุมของผู้นำชุมชน คณะกรรมการชุมชน และสมาชิกในชุมชน

## เครื่องมือ

แบบสัมภาษณ์ โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์กลุ่ม (focus group interview) กับกรรมการชุมชนและสมาชิกชุมชนบ้านครัว และสัมภาษณ์เชิงลึก (in-depth interview) กับผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ชุมชน

## การวิเคราะห์ข้อมูล

วิธีการวิเคราะห์ประกอบด้วย 2 วิธี (เอี่ยมพร หลินเจริญ, 2554; สุภางค์ จันทวานิช, 2553) คือ

1) การจำแนกชนิดข้อมูล (Typological Analysis) ในระดับจุลภาค ด้วยวิธีการวิเคราะห์คำหลัก (Domain Analysis) โดยนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาจัดเป็นกลุ่มคำ และนำกลุ่มคำที่มีความสัมพันธ์กันมาจัดเป็นคำหลัก หรือจัดเป็นกลุ่มต่างๆ

2) การวิเคราะห์อุปนัย (Inductive Analysis) โดยการนำข้อมูลจากการจำแนกชนิดข้อมูล (วิธีที่ 1) มาตีความอีกครั้ง เพื่อสร้างข้อสรุปรวมจากข้อมูลต่างๆ ที่ได้จากการสัมภาษณ์ และสรุปเป็นภาพรวม

## ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบ่งออกเป็น 2 ส่วนตามวัตถุประสงค์การวิจัย ดังนี้

**ส่วนที่ 1** เพื่อศึกษาสภาพวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายของชุมชนบ้านครัว ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากบทสัมภาษณ์กลุ่มและสัมภาษณ์เชิงลึกกรรมการชุมชนและสมาชิกชุมชนบ้านครัวซึ่งเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ พบว่า สภาพวิถีชีวิตและภูมิปัญญาของชุมชนบ้านครัวในปัจจุบันได้เปลี่ยนไปจากเดิม โดยผู้ให้ข้อมูลสำคัญได้กล่าวถึงภูมิปัญญาของอาหารคาวและอาหารหวานของชุมชนบ้านครัวว่า “บรรพบุรุษดั้งเดิมของชุมชนบ้านครัวเป็นชาวเขมรจามนับถือศาสนาอิสลาม ที่ย้ายมาตั้งถิ่นฐานตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 3 ดังนั้นอาหารคาวและอาหารหวานของชุมชนบ้านครัวส่วนใหญ่จะมีลักษณะและมีชื่อเรียกคล้ายกับอาหารของทางเขมร (กัมพูชา) และอาหารมุสลิม ในสมัยโบราณคนที่อยู่บ้านจะทำอาหารคาวและขนมรับประทานกันในครัวเรือน ถ้าทำเยอะหรือเหลือมากพอก็จะแบ่งกันรับประทานกับเพื่อนบ้าน วัตถุประสงค์ก็พอจะมีในชุมชนบ้าง อาทิ พี่ช้กสวนครัว พี่ชสมุนไพรรฯ บางส่วนได้มาจากนอกชุมชน

อาทิ มะพร้าว จะมีเรือพายล่องมาขายตามคลอง คนในชุมชนก็ซื้อมะพร้าวครั้งละหลายลูกแขวนไว้ใต้ถุนบ้านหรือข้างบ้าน ปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบหรือขั้นตอนการผลิตของอาหารคาวและอาหารหวานบางอย่าง เพื่อให้สอดคล้องกับยุคสมัย ซึ่งวัตถุดิบส่วนใหญ่มาจากภายนอกชุมชนเป็นหลัก” นอกจากนี้ผู้ให้ข้อมูลสำคัญยังกล่าวถึงภูมิปัญญาในด้านต่างๆ ของชุมชน ซึ่งประกอบด้วย 1) ด้านอาหารคาว 2) ด้านอาหารหวาน 3) ด้านการทอผ้าไหม 4) ด้านการแต่งกาย และ 5) ด้านการแสดงนาแสดง มีข้อมูลดังนี้

1) ภูมิปัญญาด้านอาหารคาวของชุมชนบ้านครัวพบว่า มีจำนวน 12 ชนิด ได้แก่ (1) บอบบอญวน (2) บอบบอเฮอ (3) มัสมันเนื้อ (4) กรูหม่า (5) แกงกระหรี (6) แกงเปรี้ยว (7) ข้าวหมกเนื้อหรือไก่ (8) แกงส้มเขมร (9) ซำเป็อน (10) ก้วยเตี่ยวแกง (11) ข้าวเหนียวเหลืองเนื้อหรือไก่ และ (12) ข้าวย่ำเขมร โดยผู้ให้ข้อมูลสำคัญได้ให้ข้อมูลที่สอดคล้องกันว่า “อาหารคาวพื้นบ้านของชุมชนส่วนใหญ่เป็นอาหารของชาวมุสลิมตามการย้ายถิ่นฐานมาตั้งแต่สมัยอดีตและตามจำนวนประชากรส่วนใหญ่ในชุมชนที่นับถือศาสนาอิสลาม” และได้กล่าวถึงลักษณะต่างๆ ของอาหารคาวแต่ละชนิด อาทิ บอบบอญวน โดยกล่าวว่า “บอบบอญวนมีลักษณะเหมือนข้าวต้มที่เรารับประทานเหมือนอาหารทั่วไป แต่ใส่เนื้อปลาไหลก พร้อมด้วยเครื่องสมุนไพร (ขิง พริกไทย กระเทียม หัวหอม ผักชี ต้นหอม) ซึ่งอาหารดังกล่าวจะมีเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารมุสลิม คือ ใส่กะทิผสมลงไปด้วย รสชาติดั้งเดิมจะมีรสเค็มและมีรสหวานของกะทิล็กน้อย” ทั้งนี้ กรรมกรชุมชนยังให้ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับอาหารคาวที่มีลักษณะใกล้เคียงกับบอบบอญวน คือ บอบบอเฮอ ว่า “บอบบอเฮอเป็นข้าวต้มทรงเครื่องสมุนไพรและเครื่องเทศนานาชนิดของมุสลิม แต่จะใส่หอยแมลงภู่นานการใส่ปลาไหลก” และยังให้ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับอาหารคาวที่มีลักษณะใกล้เคียงกันอีก 2 ชนิด คือ มัสมันเนื้อและกรูหม่าว่า “กรูหม่าจะมีเครื่องเทศคล้ายมัสมัน แต่ไม่ใส่มันเทศ มีน้ำสีเหลืองคล้ายแกงกระหรี (เครื่องเทศ) ซึ่งนิยมนำมารับประทานในงานบุญต่างๆ ของชาวมุสลิม และกรรมกรชุมชนยังให้ข้อมูลสำคัญเพิ่มเติมว่า “ปัจจุบันอาหารคาวที่ยังทำรับประทานกันภายในครัวเรือนคือ แกงกระหรี แกงเปรี้ยว ข้าวหมกเนื้อหรือไก่ (ทานกับน้ำจิ้ม ใส่ใบก้นจา) แกงส้มเขมรซึ่ง รสชาติดั้งเดิมของแกงส้มจะ

มีรสเปรี้ยว เค็มและมีรสหวานเล็กน้อย มีซำเป็อน (เนื้อรวนใส่กะทิ พร้อมเครื่องสมุนไพร)” นอกจากนี้สมาชิกชุมชนบ้านครัวยังให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารคาวที่แตกต่างกันออกไป คือ ก้วยเตี่ยวแกง (ก้วยเตี่ยวเนื้อแกงกะทิ) ข้าวเหนียวเหลืองกับเนื้อหรือไก่ (เนื้อสัตว์ผสมกับขมิ้น) และข้าวย่ำเขมรที่ปัจจุบันหารับประทานยาก เพราะมีส่วนผสมหลายชนิด

2) ภูมิปัญญาด้านอาหารหวานของชุมชนบ้านครัวพบว่า มีจำนวน 17 ชนิด ได้แก่ (1) บาบอสะแต็ด (2) ขนมอาป่า (3) ขนมกุหลาบยาโม (กุหลาบยามุนหรือกุหลาบจามุน) (4) ขนมข้าวแขก (5) ขนมมุดากำปัง (6) โรตีสวน (7) กะหรีปี้ปี้เนื้อ (8) ขนมบดิน (9) ขนมซูยี (10) อาลัว (11) ขนมฝักบัว (12) ขนมเบ็องญวน (13) ก้วยเตี่ยวหลอดละเลง (14) ขนมปะดา (ปาตา) (15) ขนมบายีออน (16) ขนมอาซุร และ (17) ขนมราซา โดยผู้ให้ข้อมูลสำคัญได้ให้ข้อมูลที่สอดคล้องกันว่า “ส่วนประกอบของอาหารหวานดั้งเดิมของชุมชนบ้านครัวจะเหมือนการทำอาหารหวานทั่วไป คือ ประกอบไปด้วย แป้ง กะทิ น้ำตาล” ซึ่งได้กล่าวถึงอาหารหวานที่นิยมในสมัยอดีตที่มีชื่อว่า “بابอสะแต็ด” โดยอธิบายเพิ่มเติมว่า “ส่วนประกอบส่วนใหญ่ของبابอสะแต็ดเป็นธัญพืชนานาชนิด อาทิ ถั่วข้าว สาคุ ข้าวเหนียว ราดด้วยน้ำกะทิ ลักษณะคล้ายเต้าส่วน มีรสชาติหวานของน้ำตาลและกะทิ โดยในสมัยอดีตเมื่อเกิดสงครามโลก บ้านเมืองขาดแคลนอาหารมีเฉพาะอาหารแห้งและธัญพืช เมื่อบ้านไหนมีวัตถุดิบประเภทถั่วหรือธัญพืชอะไรก็นำมาผสมรวมกันและราดด้วยกะทิ ทำเป็นอาหารหวานไว้รับประทานร่วมกัน ปัจจุบันมีน้อยคนที่ทำรับประทาน เพราะมีขั้นตอนที่ยุ่งยาก และส่วนประกอบประเภทธัญพืชมีราคาแพง” และจากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลสำคัญซึ่งเป็นผู้สืบทอดขนมอาป่ามาจากบรรพบุรุษ ได้ให้ข้อมูลว่า “ขนมอาป่าได้รับการสืบทอดมาจากปู่ตายายกว่าที่ทำมานานกว่า 20 ปี ในอดีตจะไม่มีข้าวสารด้วยมือ ปัจจุบันใช้ไฟฟ้า เพื่อประหยัดเวลาและแรงงาน ปัจจุบันเป็นขนมที่รับประทานในงานต่างๆ อาทิ งานแต่งงาน งานทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานศพ และยังมีรับประทานเป็นอาหารเช้าพร้อมกับชาหรือกาแฟ” และ “ขนมมุดากำปัง มีลักษณะเป็นแผ่นคล้ายโรตีส ทอดในกระทะ (แป้งสาหลิมผสมกะทิ ไข่ไก่ น้ำตาลฯ) โดยชาวเขมรกัมบงจามได้ทำรับประทานเป็นอาหารหวานชนิดหนึ่ง ปัจจุบันไม่มีการทำ



รับประทานหรือจำหน่ายแล้ว” นอกจากนี้สมาชิกชุมชนบ้าน  
ครัวยังให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับอาหารหวานที่แตกต่างกัน  
ออกไป โดยกล่าวถึงอาหารหวานที่ปัจจุบันยังมีจำหน่ายใน  
ชุมชน ได้แก่ โรตีสวน กะหรี่ปั๊บน้ำเนื้อ ขนมบดิน (เป็นเค้ก  
เนยชนิดหนึ่งของชาวมุสลิมและจะทำขายกันตามงานสุเหร่า)  
ขนมซูยี (ลักษณะคล้ายขนมประเภทพุดดิ้งแต่เนื้อสัมผัสจะ  
นิ่มกว่า โรยด้วยอัลมอลกับลูกเกด) เป็นขนมหวานนิยมทำใน  
งานเลี้ยงหรือทำบุญทั่วไปมักทำคู่กันกับแกงกรูหม่า ข้าวหมก  
และขนมใส่ไก่ของชาวมุสลิม ขนมอาลัว (มีส่วนผสมของแป้ง  
นม เนย) ขนมเบ็ญญวน (โรยหน้ากุ้ง ถั่วงอก เต้าหู้ ไข่โป๊ะ)  
กวยเตี๋ยวลอดทะเล (ลักษณะคล้ายข้าวเกรียบปากหม้อ  
ประกอบด้วยแป้ง กุ้งแห้ง ถั่วงอกลวกๆ) ขนมปะดาหรือปาตา  
(เป็นขนมทอดคล้ายโดนัท ใส่ไส้สมุนไพรผสมกับกล้วยน้ำว้า  
สุก) ขนมบาเยียน (ถั่วงอกผสมกับแป้งและนำไปทอด) ขนม  
อาซุรหรือการกวนข้าวอาซุร และสมาชิกชุมชนบ้านครัว  
ยังกล่าวถึงอาหารหวานที่หารับประทานยาก คือ ขนมราซ่า  
ได้กล่าวว่า “ขนมราซ่าทำจากแป้ง ไข่ ผงฟู ลักษณะเป็นรู  
มีไส้หวานข้างใน คล้ายแอนตี้แอน ที่หารับประทานยากและ  
ไม่ค่อยมีผู้จำหน่ายแล้ว”

3) ภูมิปัญญาด้านการทอผ้าไหม ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ  
ได้ให้ข้อมูลเกี่ยวกับการทอผ้าไหมของชุมชนบ้านครัวว่า  
“เนื่องจากชุมชนบ้านครัวในสมัยอดีตอพยพมาจากเขมร  
ซึ่งมีฝีมือในการทอผ้าไหม เมื่อย้ายมาตั้งถิ่นฐานที่บ้านครัว  
ก็จะนำวัฒนธรรมนี้มาด้วย แต่เดิมก็ที่ใช้ทอผ้าจะผลิตที่  
บ้านครัวเหนือและตัวกรอไหมจะผลิตที่บ้านครัวตะวันตก  
ในสมัยก่อนแทบทุกหลังคาเรือนจะทอผ้าไหม โดยทุกขั้นตอน  
การผลิตจะอยู่ในชุมชนบ้านครัว ตั้งแต่การเลี้ยงไหม กรอไหม  
ย้อมไหม และทอผ้าไหม และส่งจำหน่ายให้แก่จิม ทอมสัน  
แต่ปัจจุบันจิม ทอมสัน ได้ย้ายฐานการผลิตไปที่จังหวัด  
นครราชสีมา ทำให้คนในชุมชนเลิกทอผ้าไหม และยังคงมี  
เพียง 2 หลังคาเรือน...ซึ่งเอกลักษณ์เด่นของผ้าไหมบ้านครัว  
จะต้องมีเนื้อแน่น เป็นเงามันวาว สีผ้าไหมจะเน้นสีพื้น ซึ่งขึ้น  
อยู่กับจังหวะของคนทอ มือและเท้าต้องสัมพันธ์กันจึงจะ  
ทำให้เนื้อผ้าไหมแน่น ซึ่งปัจจุบันคนรุ่นใหม่ของชุมชนมัก  
เป็นลูกจ้าง จึงไม่มีใครสานต่อการทอผ้าไหม” ทั้งนี้จากการ  
สัมภาษณ์เชิงลึกผู้สืบทอดภูมิปัญญาด้านการทอผ้าไหมบ้าน  
ครัวมาตั้งแต่บรรพบุรุษถึงปัจจุบัน ได้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า

“ชุมชนดั้งเดิมเป็นชุมชนเขมรจาม...ได้อพยพมาตั้งรากฐาน  
ในปี พ.ศ. 2330...และได้นำอุปกรณ์การทอผ้าและวัตถุดิบเข้า  
มาในชุมชนบ้านครัวตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ในราวสมัยรัชการที่ 5  
ได้เริ่มทอผ้าไหมขึ้นเพื่อค้าขายภายในหมู่บ้านและนำไปขาย  
ทางเรือตามต่างจังหวัด (อ่างทอง อยุธยา) โดยยุคนั้นเป็นการ  
ทอผ้าขาวม้า ผ้าโสร่ง ผ้าโจงกะเบน ลวดลายต่างๆ ที่ทอด้วย  
กมือ ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นของผ้าไหมในชุมชนบ้านครัว ต่อมา  
ในปี พ.ศ. 2489 คุณจิม ทอมสัน ได้มาซื้อผ้าไหมที่นี้เพื่อส่ง  
ไปทดลองขายที่สหรัฐอเมริกา เมื่อได้รับความนิยมจึงรับซื้อ  
ผ้าไหมจากชุมชนบ้านครัวทั้งหมดและเปลี่ยนมาทอด้วยก  
กระตุกซึ่งทำให้ทอได้เร็วขึ้น ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาผ้าไหมบ้าน  
ครัวจึงมีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักเพิ่มมากขึ้น”

4) ภูมิปัญญาด้านการแต่งกาย จากการสัมภาษณ์กลุ่ม  
ผู้ให้ข้อมูลสำคัญพบว่า การแต่งกายของชุมชนบ้านครัวส่วน  
ใหญ่จะแต่งตามวัฒนธรรมการแต่งกายของชาวมุสลิม ผู้หญิง  
จะแต่งกายมิดชิด คลุมศีรษะ (คลุมฮิยาบ) สวมเสื้อแขนยาว  
กางเกงขายาว เพื่อปกปิดร่างกายตามหลักศาสนา สำหรับ  
ผู้ชายจะใส่กางเกงปิดหัวเข่า ใส่ชุดโต๊ป แต่งให้เรียบร้อย  
นอกจากนี้ยังมีการแต่งกายด้วยผ้าไหมชุดไทย ในการเข้าร่วม  
งานต่างๆ ของภายในและภายนอกชุมชน อาทิ งานแต่งงาน  
งานขึ้นบ้านใหม่ฯ

5) ภูมิปัญญาการแสดงนาแสง จาก  
การสัมภาษณ์กลุ่ม ผู้ให้ข้อมูลสำคัญพบว่า การแสดงนาแสง  
เป็นการแสดงขับร้องที่เป็นภาษาอาหรับ ภาษามาเลเซีย  
เพื่อความบันเทิงชนิดหนึ่งของชาวมุสลิม คล้ายกับลิเกฮูลู  
ประกอบด้วยเครื่องดนตรีพื้นบ้านดั้งเดิม อาทิ กลองรำมะนา  
สะทอนวิถึวัฒนธรรมไทย-อาหรับ-มลายู ผ่านบทเพลงที่  
มีเนื้อหาเกี่ยวกับหลักคำสอนของศาสนาอิสลาม โดยมีจุด  
เริ่มต้นจากการร้องเล่นกันในครอบครัวและมีการรวมตัวกัน  
ของชาวชุมชนบ้านครัวเป็นวงใหญ่ 1 วง ประมาณ 20 คน  
มีอายุตั้งแต่ 5 ขวบ ถึง 60 ปี ใช้หาเงินงานแต่งงาน  
งานฉลองคัมภีร์อัลกุระอ่าน พิธีสูหนัด จะมีการแสดงที่  
มัสยิดของชุมชนอย่างต่อเนื่อง และมีจ้างจากภายนอก อาทิ  
กทม. กระทรวงวัฒนธรรมฯ ปัจจุบันยังคงมีการสอนการแสดง  
นาแสงให้แก่เด็กรุ่นใหม่ในชุมชนอย่างต่อเนื่อง โดยทุกวันพุธ  
จะมีการสอนอ่านภาษาอาหรับที่มัสยิด และสอนร้องเพลง  
เกี่ยวกับหลักศาสนา

นอกจากนี้ การใช้ประโยชน์จากความหลากหลายของชุมชนบ้านครัว จากการสัมภาษณ์กลุ่ม พบว่า การใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพของชุมชนบ้านครัว ประกอบไปด้วย 2 ด้าน คือ

1. การใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพด้านพันธุ์พืช โดยชุมชนมีการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพเกี่ยวกับพันธุ์พืชที่ปลูกในชุมชน คือ ใบกัญญา ซึ่งเป็นพืชผักสวนครัวชนิดหนึ่ง ผู้ให้ข้อมูลสำคัญกล่าวว่า “ใบกัญญาจะใช้ใช้ในการประกอบอาหารคาวหลายชนิด และมีกลิ่นเฉพาะเอกลักษณ์ของอาหารมุสลิม มีปลูกตามสุสานภายในชุมชน คนในชุมชนสามารถไปเก็บมาประกอบอาหารได้ และบางบ้านจะปลูกใส่กระถางไว้หน้าบ้าน” นอกจากนี้ยังมีการใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพรและพืชผักสวนครัวที่บางบ้านปลูกไว้ในกระถางหน้าบ้าน อาทิ ว่านหางจระเข้ ฟ้ายาหลายใจ กระจเพรา พริก มะรุ้ม ตระไคร้หอม อัญชัน โหระพา ผักชีฝรั่งฯ ซึ่งสามารถนำมาบริโภคได้หากต้องการ

2. การใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพด้านชาติพันธุ์วรรณนาของมนุษย์ โดยชุมชนได้มีการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพเกี่ยวกับชาติพันธุ์ทางศาสนาที่หลากหลาย ซึ่งสมาชิกของชุมชนบ้านครัวส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม รองลงมาเป็นศาสนาพุทธ และมีศาสนาคริสต์ ดังนั้น เมื่อมีงานพิธีต่างๆ ของแต่ละศาสนา อาทิ งานศพ งานแต่งงานฯ สมาชิกในชุมชนสามารถเข้าร่วมและช่วยเหลืองานได้อย่างเต็มที่ โดยไม่ได้แบ่งแยกศาสนาแต่อย่างใด ทำให้สามารถเรียนรู้วัฒนธรรมทางศาสนาร่วมกันได้

**ส่วนที่ 2** เพื่อจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาบ้านครัว จากผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ของชุมชนบ้านครัว มีรายละเอียดการดำเนินงานดังนี้ ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์กลุ่มและสัมภาษณ์เชิงลึกในส่วนที่ 1 มาจัดทำเป็นคู่มือฐานข้อมูลภูมิปัญญาบ้านครัว โดยสัมภาษณ์เชิงลึกเพิ่มเติมกับกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งเป็นผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ชุมชน จำนวน 11 คน โดยผู้วิจัยดำเนินการคัดเลือกผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ชุมชนจากการประชุมของผู้นำชุมชน คณะกรรมการชุมชน และสมาชิกในชุมชน ที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษอย่างยาวนาน มีความโดดเด่นที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของชุมชนบ้านครัว และมีวัตถุดิบที่สามารถหาซื้อได้ในปัจจุบัน ซึ่งคัดเลือกอาหารคาว 4 ชนิด คือ แกงส้มเขมร

ข้าวต้มเขมร ข้าเปื้อน และบอบอญวน และคัดเลือกอาหารหวาน 3 ชนิดคือมูตาคัมปังบอบอสะแต็ตและอาปานนอกจากนี้ในคู่มือฐานข้อมูลผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ของชุมชนบ้านครัวยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการทอและย้อมผ้าไหม ด้านการแสดงนาเสบ และด้านการแต่งกายของชุมชนบ้านครัว ตัวอย่างคู่มือฯ แสดงดังภาพที่ 1-2 โดยคู่มือฯ มีส่วนประกอบดังนี้

1. หน้าปก ประกอบด้วยชื่อคู่มือ และชื่อผู้วิจัย
2. ปกใน ประกอบด้วย ชื่อผู้เรียบเรียงข้อมูล ที่ปรึกษา และผู้ออกแบบสิ่งพิมพ์
3. สารบัญ
4. เนื้อหา ประกอบด้วย ชื่อและประวัติย่อ ของผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ และรายละเอียดภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนบ้านครัว แนวทางการอนุรักษ์และฟื้นฟูภูมิปัญญา
5. บรรณานุกรม

ภาพตัวอย่างคู่มือภูมิปัญญาบ้านครัว



ภาพที่ 1 หน้าปกคู่มือภูมิปัญญาแห่งชุมชนบ้านครัว



ภาพที่ 2 ตัวอย่างเนื้อหาในคู่มือภูมิปัญญาแห่งชุมชนบ้านครัว

## สรุปผลการวิจัยและอภิปรายผล

สรุปผลการวิจัยและอภิปรายผล ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ดังนี้

**วัตถุประสงค์ข้อที่ 1** เพื่อศึกษาสภาพวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายของวิถีชีวิตของชุมชนบ้านคร้ว ผลการวิจัยพบว่า 1. ภูมิปัญญาของชุมชนบ้านคร้ว มี 5 ด้าน คือ 1) ด้านอาหารคาว มี 12 ชนิด อาทิ บอบบอญวน แกงส้มเขมร ซ่าเป็อน 2) ด้านอาหารหวาน มี 17 ชนิด อาทิ บาบอสะแต็ด อาปา มูตาคำปง 3) ด้านการทอผ้าไหม 4) ด้านการแต่งกาย และ 5) ด้านการแสดงนาเสบ และการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพมี 2 ด้าน คือ 1) ด้านพันธุ์พืชที่ปลูกในชุมชน คือ พืชสมุนไพรและพืชผักสวนครัว 2) ด้านชาติพันธุ์วรรณนาของมนุษย์ คือ มีความหลากหลายทางศาสนา

### อภิปรายผลได้ดังนี้

จากผลการศึกษาภูมิปัญญาของชุมชนบ้านคร้วในเชิงคุณภาพ พบว่า ภูมิปัญญาของชุมชนบ้านคร้ว มี 5 ด้าน คือ ภูมิปัญญาด้านอาหารคาว มีจำนวน 12 ชนิด ภูมิปัญญาด้านอาหารหวาน มีจำนวน 17 ชนิด ภูมิปัญญาด้านการทอผ้าไหม ภูมิปัญญาด้านการแต่งกาย และภูมิปัญญาด้านการแสดงนาเสบ ซึ่งภูมิปัญญาเหล่านี้ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ เนื่องจากชุมชนบ้านคร้วในสมัยอดีตอพยพมาจากเขมรที่นับถือศาสนาอิสลาม เมื่อย้ายมาตั้งถิ่นฐานที่บ้านคร้วก็จะนำภูมิปัญญาเหล่านี้ติดตัวมาด้วยและยังสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งการสืบทอดภูมิปัญญาดังกล่าวสอดคล้องกับการให้ความหมายของสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2545) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ว่า เป็นเรื่องที่ยั่งยืนมาตั้งแต่อดีตและเป็นเรื่องของการจัดการความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติแวดล้อม คนกับสิ่งเหนือธรรมชาติโดยผ่านกระบวนการทางจารีต ประเพณี การทำมาหากิน และพิธีกรรมต่างๆ เพื่อให้เกิดความสมดุลระหว่างความสัมพันธ์ นอกจากนี้ชุมชนบ้านคร้วยังมีภูมิปัญญาที่ปรากฏในรูปของความเชื่อ จารีต ประเพณี ในรูปของการแสดงนาเสบ ซึ่งเป็นการแสดงขับร้องที่เป็นภาษาอาหรับ ภาษามลายู เพื่อความบันเทิงชนิดหนึ่งของชาวมุสลิม คล้ายกับลิเกฮูลู ประกอบด้วยเครื่องดนตรี

พื้นบ้านดั้งเดิม อาทิ กลองรำมะนา สะท้อนวิถีวัฒนธรรมไทย-อาหรับ-มลายู ผ่านบทเพลงที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับหลักคำสอนของศาสนาอิสลาม และมีจารีตประเพณีด้านการแต่งกาย ซึ่งจะแต่งกายตามวัฒนธรรมของชาวมุสลิมอย่างเคร่งครัด ผู้หญิงจะแต่งกายมิดชิด คลุมศีรษะ (คลุมฮิยาบ) สวมเสื้อแขนยาว กางเกงขายาว เพื่อปกปิดร่างกายตามหลักความเชื่อของศาสนา สำหรับผู้ชายจะใส่กางเกงปิดหัวเข่า ใส่ชุดโต๊ป แต่งกายให้สุภาพเรียบร้อย ซึ่งการแสดงนาเสบและการแต่งกายดังกล่าวจัดอยู่ในองค์ประกอบหนึ่งของภูมิปัญญาท้องถิ่น ดังที่ยศ สันตสมบัติ (2542) ได้กล่าวถึงองค์ประกอบของภูมิปัญญาพื้นบ้านที่ปรากฏในรูปความเชื่อ พิธีกรรม จารีตประเพณีและวิถีปฏิบัติ ว่าเป็นส่วนหนึ่งของภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อการบริหารจัดการด้านระบบการผลิตและจัดการทรัพยากร โดยกำหนดเป็นพิธีกรรมจารีตประเพณีซึ่งมีแบบแผนปฏิบัติ สร้างความผูกพันทางด้านศีลธรรม และการอยู่ร่วมกันแบบพึ่งพาอาศัยกันและกันระหว่างชุมชน โดยในแต่ละท้องถิ่นหรือแต่ละชุมชนอาจมีรูปแบบการจัดการที่มีความแตกต่างกันและหลากหลายย่อมส่งผลให้จารีตประเพณีย่อมมีความแตกต่างกันไปด้วย ทั้งนี้ สภานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 23 (2541) ได้กำหนดสาขาภูมิปัญญาไทยไว้ 10 สาขา โดยภูมิปัญญาด้านการแสดงนาเสบและด้านการแต่งกายตามหลักความเชื่อของศาสนาอิสลามจัดเป็นส่วนหนึ่งของสาขาศาสนาและประเพณี ซึ่งหมายถึง ความสามารถประยุกต์และปรับใช้หลักธรรมคำสอนทางศาสนา ความเชื่อ และประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติให้บังเกิดผลดีต่อบุคคลและสิ่งแวดล้อม ซึ่งการแสดงนาเสบเป็นการประยุกต์หลักคำสอน ความเชื่อของศาสนาออกมาในรูปแบบของการแสดงให้เป็นที่น่าสนใจ น่าเลื่อมใสแก่ผู้นับถือศาสนาอิสลามและบุคคลทั่วไปในสังคม

จากผลการศึกษาการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายของวิถีชีวิตของชุมชนบ้านคร้ว พบว่าชุมชนได้มีการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพด้านพันธุ์พืชที่ปลูกในชุมชน คือ ใบกัญจา ซึ่งเป็นพืชผักสวนครัวชนิดหนึ่งที่ใช้ใส่ในการประกอบอาหารคาวหลายชนิด มีกลิ่นเฉพาะที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารมุสลิม โดยปลูกไว้ที่สุสานภายในชุมชน สมาชิกในชุมชนสามารถเก็บมาใช้ประกอบอาหารได้

ตามต้องการ และมีการใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพร พืชผักสวนครัว อาทิ ว่านหางจระเข้ ฟักทะลายโจร กระเพรา พริก มะรุม ตะไคร้หอม อัญชัน โหระพาฯ ที่บางครัวเรือนปลูกไว้ภายในกระถางหน้าบ้านตนเอง ซึ่งสามารถนำมาบริโภคได้หากต้องการ นอกจากนี้ยังมีการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพด้านชาติพันธุ์พรรณาของมนุษย์ คือ มีความหลากหลายทางศาสนา โดยสมาชิกของชุมชนบ้านคร้วส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม รองลงมาเป็นศาสนาพุทธ และมีศาสนาคริสต์บ้าง ดังนั้น เมื่อมีงานพิธีต่างๆ ของแต่ละศาสนา อาทิ งานศพ งานแต่งงานฯ สมาชิกในชุมชนสามารถเข้าร่วมและช่วยเหลืองานได้อย่างเต็มที่ โดยไม่ได้แบ่งแยกศาสนาแต่อย่างใด ทำให้สามารถเรียนรู้วัฒนธรรมทางศาสนา ร่วมกันได้อย่างกลมกลืน ทั้งนี้ ความหลากหลายทางชีวภาพของชุมชนบ้านคร้วจะประกอบไปด้วยพันธุ์พืชที่อยู่ตามธรรมชาติในระบบนิเวศของชุมชน รวมถึงมนุษย์ซึ่งเป็นสิ่งมีชีวิตหนึ่งของระบบนิเวศด้วย ดังที่เทวี สวรรยาธิปัติ (2542) กล่าวว่า ความหลากหลายทางชีวภาพ หมายถึง ความหลากหลายของสิ่งมีชีวิตนานาชนิด ไม่ว่าจะเป็นพวก จุลินทรีย์ พืช สัตว์ รวมทั้งมนุษย์ สิ่งมีชีวิตแต่ละชนิดล้วนแต่มีองค์ประกอบทางพันธุกรรมที่แตกต่างแปรผันกันออกไปมากมาย เพื่อให้เกิดความสอดคล้องเหมาะสมกับสภาพแหล่งที่อยู่อาศัยในแต่ละท้องถิ่น

**วัตถุประสงค์ข้อที่ 2** เพื่อจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาบ้านคร้วจากผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ของชุมชนบ้านคร้ว ผลการจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาบ้านคร้ว ได้คู่มือเกี่ยวกับภูมิปัญญาของชุมชนบ้านคร้ว จำนวน 1 เล่ม โดยมีเนื้อหาเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา กรรมวิธี แนวทางการอนุรักษ์ และฟื้นฟูภูมิปัญญาในด้านอาหารคาว ด้านอาหารหวาน ด้านการทอผ้าไหม ด้านการแต่งกาย และด้านการแสดงนาสเบ ซึ่งการจัดทำคู่มือดังกล่าวจะเป็นประโยชน์ต่อการอนุรักษ์

และฟื้นฟูภูมิปัญญาของชุมชนบ้านคร้วให้คงอยู่ ให้คนรุ่นหลังได้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับภูมิปัญญาของชุมชน และเป็นการรณรงค์ให้ชุมชน หน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานภาคเอกชนได้ตระหนักถึงภูมิปัญญาดังกล่าวด้วย ทั้งนี้ ลักษณะการรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญา วัฒนธรรม และความหลากหลายทางชีวภาพ ได้มีการจัดทำเป็นคู่มือ/หนังสือ/ จุลสาร เผยแพร่สู่สาธารณะชนอย่างต่อเนื่อง ดังหนังสือสรุปตำราและสารอาหารพื้นบ้านสองฝั่งโขง ชาวเมืองคน ชาวเมืองชะนะคาม ตามโครงการวิจัยความหลากหลายของอาหารพื้นเมืองชุมชนริมฝั่งโขงตอนกลางของไทยและ สปป.ลาว : กรณีชาวเมืองเชียงคานและชาวเมืองชะนะคาม ในอำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย (2558) และเอกสารตำรับอาหารของชาวบ้านสามร้อยยอด ชื่อ ชวนชิมริมทุ่งบ้านสามร้อยยอด ตามโครงการความหลากหลายทางชีวภาพ : ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้พืชผักพื้นบ้านประกอบอาหาร (2557)

## ข้อเสนอแนะ

1. ควรมีการประชาสัมพันธ์ข้อมูลเกี่ยวกับวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายของชุมชนบ้านคร้วในด้านต่างๆ ผ่านช่องทางการสื่อสารที่หลากหลาย อาทิ สังคมออนไลน์ แพนพับ/ใบปลิว เป็นต้น ตลอดจนนำข้อมูลที่ได้จากการวิจัยไปสอดแทรกในระบบการเรียนการสอนของสถานศึกษาบริเวณรอบชุมชนบ้านคร้ว เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ ส่งเสริม/กระตุ้นให้คนรุ่นใหม่ได้เรียนรู้ถึงองค์ความรู้เกี่ยวกับวิถีชีวิต ภูมิปัญญาของชุมชนบ้านคร้ว
2. ควรมีการศึกษาเพื่อต่อยอดงานวิจัยเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนบ้านคร้วในประเด็นต่างๆ อย่างต่อเนื่อง อาทิ การพัฒนาชุมชนให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว การพัฒนาอาชีพของสมาชิกในชุมชน เป็นต้น





## เอกสารอ้างอิง

สุภาวงศ์ จันทวานิช. (2553). **วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ**. (พิมพ์ครั้งที่ 17). กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.  
เอี่ยมพร หลินเจริญ. (2554). **เทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ**. วารสารการวัดผลการศึกษามหาวิทยาลัยมหาสารคาม,  
ปีที่ 17 ฉบับที่ 1 (ก.ค.2554) หน้า17-29.

เทวี สวรรยาธิปิติ. (2542). **การจัดการทรัพยากรธรรมชาติ**. ราชบุรี: คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ สถาบันราชภัฏ  
หมู่บ้านจอมบึง.

สุวารีย์ ศรีปुณะ และประภาศรี เต็มสายทอง. (2558). **อาหารพื้นเมืองสองฝั่งโขง ชาวเมืองเชียงคาน ชาวเมืองชะนะคาม**.  
เลย: เมืองเลยการพิมพ์.

วิวัฒน์ วงศ์อรุณและคณะ. (2557). **ชวนชิมริมทุ่ง บ้านสามร้อยยอด**. เชียงใหม่: เชียงใหม่ ดอกคิ้วเมณฑารัตน์ไซน์.

