ภูมิปัญญาท[้]องถิ่นกับการดูแลสุขภาพ ระยะอุทกภัย

จัดทำโดย ดร.วีรภัทร ภัทรกุล ดร.วิบัศย์กร คล[้]ายเกตุ อาจารย์ นพา ลีละศุภพงษ์

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และ สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ (ลิขสิทธิ์สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ)

บทน้ำ

อุทกภัย คือ ภัยพิบัติทางธรรมชาติที่ก่อให้เกิดอันตรายหรือสร้าง
ความเสียหายในวงกว้างส่งผลกระทบทั้งด้านเศรษฐกิจสังคมสิ่ง
แวดล้อมและสุขภาพเป็นอย่างยิ่ง โดยมนุษย์จะไม่สามารถหลีกเลี่ยงภัย
พิบัติจากภัยธรรมชาติได้แต่มนุษย์สามารถที่จะลดขนาดและความรุนแรง
จากภัยพิบัติลงได้โดยเน้นการดำเนินการและบรรเทาผลกระทบที่อาจ
จะเกิดขึ้นจากการเกิดภัยไว้ล่วงหน้าและการเตรียมพร้อมรับมือเน้น
กระบวนการเสริมสร้างการรับรู้โดยเฉพาะประชาชนในพื้นที่เสี่ยงที่จะ
เกิดอุทกภัยและอุทกภัยช้ำซาก

ปัญหาเกี่ยวกับสุขภาพอันเนื่องมาจากเหตุอุทกภัยทั้งด้านร่างกาย
จิตใจการเกิดโรคต่างๆในพบว่า มีประชาชนเกิดโรคระบาดในระยะ
อุทกภัย โดยโรคที่พบมากที่สุด คือ โรคเกี่ยวกับระบบทางเดินอาหาร
รองลงมาคือ โรคผิวหนัง โรคตาแดง โรคน้ำกัดเท้า โรคระบบทาง
เดินอาหาร สาเหตุส่วนใหญ่เกิดจากพฤติกรรมเสี่ยงทางสุขภาพ การ
ขาดการดูแลสุขภาพที่ถูกต้องของประชาชน

ความรู้ การรับรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการดูแลสุขภาพระยะ อุทกภัยโดยภูมิปัญญาท้องถิ่น ศักยภาพของชุมชน ทุนทางสังคมตามบริบท ของชุมชน คือ การจัดการสุขภาพโดยอาศัยความสัมพันธ์ระหว่าง ประชาชนในชุมชนความร่วมมือของ ผู้นำชุมชน แกนนำ และเจ้าหน้า ในทุกภาคส่วน ผสานการภูมิปัญญาวัฒนธรรมท้องถิ่น สามารถจัดสรร ทรัพยากรชุมชนเพื่อใช้แก้ปัญหาและดูแลสุขภาพระยะอุทกภัย โดย กระบวนการรับรู้ร่วมกันซึ่งนำไปสู่ทักษะการปฏิบัติในภาวะที่ฉุกเฉินได้

สารบัญ

วัตถุประสงค์	3
เนื้อหา	3
ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการด้านอาหารระยะอุทกภัย	4
ภูมิปัญญาการดองผัก	5
ภูมิปัญญาการทำ "ปลาเค็ม ปลาย่าง"	7
ภูมิปัญญาการทำ "กะปี ปลาร้า หมูตากแห้ง"	9
ภูมิปัญญาการ "เก็บข้าวสาร"	12
ภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านสุขาภิบาลที่พักอาศัยระยะอุทกภัย	14
ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการด้านยารักษาโรคระยะอุทกภัย	19
ৱ হ্	23
แบบทดสอบหลังศึกษา	24

วัตถุประสงค์

- 1. เพื่อ เสริมสร้างความรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นในการดูแลสุขภาพ ระยะอุทกภัย
- 2. เพื่อพัฒนาทักษะการ เ ตรียมความพร้อม โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นใน การดู แลสุขภาพระยะอุทกภัย

เนื้อหา

เนื้อหาจะประกอบด้วยการเตรียมรับมือกับอุทกภัย และการแก้ ปัญหาสุขภาพในระยะอุทกภัยโดยอาศัยองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นซึ่ง เนื้อหาในกิจกรรมมาจากความต้องการของประชาชนในพื้นที่จากข้อมูล การวิจัยในระยะที่ 1 คือ

- 1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการด้านอาหารระยะอุทกภัย
- 2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านสุขาภิบาลที่พักอาศัยระยะอุทกภัย
- 3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการด้านยารักษาโรคระยะอุทกภัย

ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการด้านอาหารระยะอุทกภัย

ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการด้านอาหาร ได้มีการเตรียมการเก็บ ตุน ถนอมอาหาร เมื่อย่างเข้าสู่ ฤดูน้ำหลาก หรือในบางครัวเรือน จะเริ่มถนอมอาหารตั้งแต่เดือน เมษายน ของทุกปี เพื่อเก็บไว้ใช้ บริโภคเมื่อถึงเวลาน้ำท่วม โดยข้าวสารจะใช้วิธีการเก็บไว้ในภาชนะ ปิด เช่น โอ่งดิน ถัง แล้วน้ำพริกแห้ง, หรือนำเกลือมาห่อผ้า แล้วใส่ รวมกับข้าวสารเพื่อป้องกันมอด มีการดองผัก ผลไม้ไว้เพื่อประกอบ อาหาร เช่น มะละกอ หน่อไม้ ผักกาด และ สำหรับเครื่องเทศที่เป็น พืชล้มลุก จะปลูกใส่กระถางไว้ตามระเบียงบ้านนอกจากนี้ จะเลือกใช้ ผักที่มีอยู่ในพื้นที่เมื่อถึงฤดูน้ำท่วมคือ ผักบุ้ง ผักกระเฉด ดอกโสน ฯลฯ ส่วนด้านโปรตีนจากเนื้อสัตว์ ส่วนใหญ่แล้วจะจับปลาเป็นอาหารเพราะ จะมีปลามากในช่วงน้ำท่วม ส่วนเนื้อหมู นั้นสามารถตากแห้งไว้ในอดีต จะหมักเกลือแล้วตากแห้งเก็บไว้รับประทานแต่ปัจจุบัน สามารถหาซื้อ ได้โดยพายเรือไปบริเวณริมถนนหลังหมู่บ้านซึ่งเป็นพื้นที่ที่น้ำไม่ท่วม สามารถหาซื้อได้ แต่ไม่สะดวกเท่าไหร่นักดังนั้น ชาวบ้านจึงเลือกที่จะ รับประทานเนื้อสัตว์จากปลามากกว่า ซึ่งรายละเอียดการทำพอสังเขป มีดังนี้

ภูมิปัญญาการดองผัก

การดองผัก ผัก + เกลือ + น้ำซาวข้าว สำหรับ 2-3 ท่าน

อุปกรณ์ที่ใช้

- 1. ผักกาดเขียวปลี 500 กรัม
- 2.เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ
- 3.น้ำซาวข้าว 2 ถ้วยตวง
- 4.น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ
- 5.น้ำสะอาด 2 ถ้วยตวง
- 6.ภาชนะที่ใส่ผักดอง ขวดโหล

วิธีทำผักกาดดอง (วิธีการดองผักกาดดอง)

- 1. ล้างผักกาดให้สะอาดสะเด็ดให้แห้ง ผึ่งลมเอาไว้ประมาณ 2-5 ชม
- 2.นำผักกาดมาขยำกับเกลือ 1 ช้อนโต๊ะ เพื่อบีบเอาน้ำในผักออก มา
 - 3. จับผักกาดใส่ลงในขวดโหลแก้วพักไว้
 - 4. ต้มน้ำเปล่ากับน้ำตาล เกลือ พอเดือดรีบปิดไฟทิ้งไว้ให้เย็นสนิท
- 5. เทใส่ผักกาดที่รอไว้ให้ท่วม ปิดฝาให้สนิท ดองทิ้งเอาไว้ 7-15 วัน



ภาพที่ 1 ผักเสี้ยนดอง

ภูมิปัญญาการทำ "ปลาเค็ม ปลาย่าง"

วิธีการทำ "ปลาเค็ม ปลาย่าง" ซึ่งเป็นภูมิปัญญาแตกต่างจากการ ทำปลาเค็มทั่วไป เพราะจะต้องใช้เกลือเม็ดนำมาตำให้ละเอียดเอง และส่วนใหญ่ในการทำควรใช้ปลาช่อนเพราะเนื้อปลาช่อนจะเหนียว และสามารถเก็บได้นานสามารถเก็บไว้ได้นานถึง 1 ปี และควรตาก แดดจนเนื้อปลาแห้งสนิทแต่สามารถแบ่งส่วนหนึ่งเพื่อตากแดดเดียวได้ ในกรณีแดดเดียวจะเก็บไว้ได้ไม่เกิน 1 อาทิตย์ การเก็บปลาเค็มตาก แห้งจะเก็บไว้ในฟางและใส่โอ่งดินปิดทับเพื่อป้องกันความชื้นและแมลง



ภาพที่ 2 ภาพเกลือเม็ดที่ใช้ในการทำปลาเค็มตากแห้ง

ในการทำปลาย่างก็นิยมใช้ปลาช่อนเช่นเดียวกันในการย่างปลา สิ่งที่สำคัญควรคำนึงถึง คือ การทำความสะอาดปลาให้ดี โดยการแช่ น้ำเกลือไว้ 1 คืนและนำมาล้างสิ่งสกปรกออกให้หมด การย่างควรใช้ กาบมะพร้าวย่าง และย่างบนใบตองเพื่อจะได้กลิ่นที่หอม เมื่อย่าง เสร็จแล้วก็ควรนำมาตากแดดให้แห้งวิธีการเก็บรักษาทำแบบเดียวกัน กับปลาเค็ม คือ เก็บไว้ในฟางและใส่โอ่งปิดฝาสนิทสามารถนำมาใช้ ประกอบอาหารได้ตลอดในช่วงระยะอุทกภัย



ภาพที่ 3 ภาพซ้ายคือการย่างปลาตามภูมิปัญญาท้องถิ่น ภาพขวาคือภาพเตาใน การย่างปลาซึ่งต้องมีทรายช่วยกระจายความร้อน



ภาพที่ 4 ภาพซ้ายคือปลาย่างที่ผ่านการย่างและตากแดดเรียบร้อย ภาพขวา การย่างโดยการคลุมด้วยใบตอง

ภูมิปัญญาการทำ "กะปิ ปลาร้า หมูตากแห้ง"

วิธีการทำกะปิ โดยพื้นที่อำเภอบางบาลจังหวัดพระนครศรีอยุธยาจะแตกต่างจากที่อื่นคือจะทำกะปิจากกุ้งฝอย ซึ่งพื้นที่อื่นจะใช้เคยในการทำกะปิ โดยจะคัดเลือกลูกกุ้งฝอยนำมาล้างให้สะอาดแล้วมาผึ่งให้แห้งแล้วผสมด้วยเกลือเม็ดที่ป่นด้วยครกหินประมาณสองทัพพีกับกุ้ง 1 กิโลกรัมหลังจากนั้นแล้วก็นำมาตำด้วยครกผสมให้เข้ากันตำแล้วนำเอาไปตากแดด ในครั้งแรกตำพอประมาณไม่ต้องละเอียดมากนักตากแดดประมาณสองวัน แล้วก็เอามาตำใหม่ให้ละเอียดอีกครั้งเสร็จแล้วเราก็เอาไปตากแดดใส่กะละมังทิ้งไว้ ห้าเดือน หกเดือน เพื่อไม่ให้เหม็นคาวซึ่งวิธีการตากแดดก็จะต้องเจาะเป็นหลุมตรงกลางเพื่อให้แดดและความร้อนกระจายทั่วกะปิ



ภาพที่ 5 ภาพซ้ายการเตรียมกุ้งฝอยสำหรับทำกะปิ ภาพขวาคือกะปิที่ผ่านการตากแดด เรียบร้อยแล้ว 4 เดือน

วิธีการทำปลาร้า การทำปลาร้าในพื้นที่มักใช้ปลากระดี่ หรือ ลูกปลาตะเพียน นำมาเอาพุงออกแล้วล้างให้สะอาดหมักทิ้งไว้ 1 คืน จากนั้นต้องใช้พายไม้พายเอามันปลาออก ให้ตัวสะอาด ธรรมดาทำ เขาจะมีเกล็ด เราพายให้เกล็ดออกให้หมดหลังจากภายหมดก็ล้าง ทำความสะอาดอีกรอบ เคล้าเกลือ หมักไว้สองคืน แล้วก็เอาขึ้นมาทับน้ำเอาขึ้นมาทับน้ำเอาขึ้นมา อันนี้ถ้าครบสองวันแล้วก็เอามาทับน้ำเอาขึ้นมา เอาข้าวคั่วใส่ และยัดใส่ไห ใช้กาบไผ่ปิดฝาไห ทิ้งไว้ประมาณ 3- 4 เดือนก็จะสามารถนำมารับประทานได้



ภาพที่ 6 ภาพซ้ายมือการเตรียมปลาสำหรับทำปลาร้า ภาพขวาคือปลาร้าที่ ผ่านวิธีการทำบรรจุไหเพื่อเก็บไว้บริโภคในช่วงอุทกภัย

วิธีการทำหมูตากแห้ง จะใช้หมูสันในเนื้อจากจะไม่มีมันจะทำให้ เก็บรักษาไว้ได้นานกว่าหมูที่มีมันโดยจะเริ่มจากการหั่นหมูเป็นชิ้นหนา ประมาณ 1 เซนติเมตร ใส่เกลือที่ป่นเองสลับกับน้ำปลา น้ำตาล 1 ช้อนชาการหมักหมูจะต้องหมักแบบเรียงชั้นไปทีละชั้นแล้วโรยเกลือทีละชั้น น้ำปลา 2 ช้อนต่อชั้นนำไปตากแดดจนแห้งสนิท แต่ก็สามารถตาก แดดเดียวได้เช่นกันแต่จะเก็บไว้ไม่ได้นาน สามารถใช้เนื้อวัวแทนหมู ได้ในกรณีที่ไม่รับประทานหมู สำหรับหมูที่ตากแห้งจนสนิทแล้วนำมาทอด หรือ ย่างกาบมะพร้าวเวลาจะรับประทานจะต้องทุบให้หมูยุ่ยสามารถรับประทานกับข้าวต้มหรือข้าวสวยหรือนำไปใส่เวลาทำอาหารอื่นๆ เช่น แกงขึ้เหล็ก แกงหน่อไม้ดอง



ภาพที่ 7 ภาพซ้ายคือการเตรียมเนื้อหมูเพื่อเก็บไว้บริโภคช่วงอุทกภัย ภาพขวา คือ ลักษณะของที่ตากหมูหรือเนื้อสัตว์โดยภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาการ "เก็บข้าวสาร"

วิธีการ "เก็บข้าวสาร" จะเก็บข้าวสารในโอ่งดิน หรือสมัยนี้ ไม่มีก็จะเก็บในถังที่มีภาชนะปิดสนิทโดยตักข้าวเศษหนึ่งส่วนสามของ ภาชนะแล้วใส่ พริกแห้งเม็ดใหญ่ธรรมดา เรียงในข้าว (เรียงลงใน ถังที่แบ่งข้าวออกมา) สัก สามสี่เม็ด แล้วก็ตักข้าวทับ อันนี้คือป้องกัน มอด กันแมลงที่จะมากินข้าวสารเรา ทำแบบนี้ไปเรื่อยๆจนเต็มถัง ข้างบนต้องใส่พริกอีกสองสามเม็ดไว้ข้างบนก่อนถือว่าเสร็จเอาฝาปิด เก็บไว้



ภาพที่ 8 ภาพภูมิปัญญาการ "เก็บข้าวสาร"



รับชมวิดีโอภูมิปัญญาการจัดการอาหาร

ภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านสุขาภิบาลที่พักอาศัยระยะอุทกภัย

ภูมิปัญญาของชาวอยุธยาที่ต้องอยู่กับน้ำ ในกาปลูกบ้านเรือนที่อยู่ อาศัยจึงจำเป็นที่ต้องคำนึงถึงภาวะน้ำท่วมเพราะจะมีระยะเวลานาน อย่างน้อย 3 เดือนลักษณะการสร้างบ้านเรือนตามภูมิปัญญาไทยเดิม สามารถปรับเปลี่ยนสภาพเรือนที่อยู่ อาศัย และการแก้ปัญหาเพื่อให้ ดำรงอยู่ได้ในสภาพต่างๆ ที่เกิดจากภัยธรรมชาติ เช่น การยกใต้ถุน สูงเพื่อหลีกหนีจากภัยน้ำท่วม มีหลังคาทรงสูง เพื่อระบายน้ำฝนให้เร็ว เป็นต้น การยกใต้ถุนสูงนั้น เป็นการแก้ปัญหาปัญหาน้ำท่วมของคน โบราณ และยังได้ใช้ประโยชน์ของใต้ถุนด้วยการนั่งพักผ่อน ทำงาน จักรสาน ทานข้าว เก็บของ และเลี้ยงสัตว์ การยกใต้ถุนนั้นก็เพื่อให้ อากาศถ่ายเทได้สะดวก สามารถนั่งทำกิจกรรมได้ และยังสามารถแก้ ปัญหาน้ำท่วมในฤดูน้ำหลากได้อีกด้วยในปัจจุบันหลายพื้นที่ในเมืองไทย ยังไม่สามารถแก้ปัญหาน้ำท่วมได้ถ้าการออกแบบบ้านสามารถยกพื้นสูง ได้จะเป็นการดีการปลูกบ้านเรือนโดยภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้นส่งผลให้เมื่อ ช่วงน้ำท่วมจะสามารถใช้ชีวิตอยู่ในบ้านเรือนตนเองได้ไม่ต้องอพยพไป อยู่ที่อื่น



ภาพที่ 9 ลักษณะของการสร้างบ้านเรือนในพื้นที่อำเภอบางบาลจังหวัด พระนครศรีอยุธยา

ชานเรือนนั้นเป็นตัวเชื่อมของเรือนนอนแต่ละหลังเข้าด้วยกัน เป็นตัวสร้างกิจกรรมภายในครัวเรือนให้เกิดขึ้นเป็นการให้แขกบ้าน แขกเรือน เข้ามานั่งพูดคุย เรือนไทยบางหลังก็ยังปลูกต้นไม้ใหญ่กลาง ชานบ้าน เพื่อให้เกิดร่มเงาในบ้านเป็นการลดความร้อนในระดับหนึ่ง พื้นที่ของชานเรือนก็ปูด้วยไม้เว้นระยะให้ลมจากใต้ถุนบ้านลอดเข้ามา และยังเป็นการระบายน้ำฝนให้ออกจากตัวเรือนชานได้รวดเร็วอีกด้วย ไม้ตรงเสาปูนนี้เขาเรียก "เส" ข้างบนเขาเรียก "รอด" นอกจาก ต้องยกพื้นสูงแล้ว เส รอด มันจะยื่นออกมา แล้วก็ใช้กระดานกระดาน พาดออกมาสามารถปลูกมีผักชี ต้นหอม กะเพราใส่กระถางไว้ ใช้ ประกอบอาหารยามน้ำท่วมได้ อีกทั้งสามารถตั้งโอ่งน้ำตั้งอยู่เอาไว้ใช้ ถ้าจะกินน้ำต้องเอาสารส้มแกว่ง

การปลูกไม้กระถางและอ่างบัวบนชานเรือนเป็นภูมิปัญญาของ บรรพบุรุษโดยแท้เพราะนอกจากความสวยงามของการปลูกไม้กระถาง แล้ว ต้นไม้ยังผลให้เกิดความร่มรื่นและคายออกซิเจนเข้าสู่ตัวบ้าน ส่วนอ่างบัวนั้นมีไว้เพื่อระบายความร้อนน้ำในอ่างเมื่อโดนแดดหรือ ความร้อนก็จะระเหยกลายเป็นไอ และเมื่อลมพัดก็จะเกิดอากาศที่เย็น สบายเข้าสู่ตัวบ้าน



ภาพที่ 10 ภาพ "เส" ไว้สำหรับปลูกต้นไม้พืชสมุนไพรไว้ใช้ช่วง อุทกภัย

ฝาไหล เป็นการนำฝาไม้ตีเว้นช่องสลับกัน 2 ฝา วางอยู่บนราง ไม้ เมื่อ เลื่อนมา เหลื่อมกันก็จะ เป็นฝาผนังทึบ เมื่อ เลื่อนฝาออกมาซ้อน กันก็จะทำให้ เกิด เป็นช่องว่างทำให้ลมและ แสง เค้ามาใน ตัว เรือนได้

ส้วมซึมแบบบ่อเกรอะสูง หากส้วมของเป็นระบบบ่อเกรอะ-บ่อซึม หมายถึงเมื่อของเสียย่อยสลายแล้ว จะซึมผ่านสู่พื้นดิน ระยะอุทกภัย นอกจากน้ำ จะไม่ไหลออก จากบ่อซึม น้ำที่ท่วม จะไหลย้อนเข้ามาใน บ่อ และระบบย่อยสลายอีกด้วย ใช้ส้วมไม่ได้ ส้วมจะเต็มบ่อยนั่นเอง

แก้ไขได้ 2 ประการคือ หากพื้นดินชุ่มฉ่ำ เพราะน้ำท่วมบ่อยครั้งควร สร้างส้วมโดยยกบ่อเกรอะสูงตามภาพโถส้วมอยู่ระดับต่ำกว่าหรือใกล้ เคียงกับระดับบ่อเกรอะ หรือถึงส้วม ทำให้ระนาบ ของท่อส้วม ไหล ไม่สะดวก หรือบางครั้ง อาจจะมีอาการ ไหลย้อนกลับ (โดยเฉพาะ อย่างยิ่ง ยามน้ำท่วม ทำให้ระดับน้ำ ณ ถังส้วม อาจสูงกว่า ระดับ โถส้วม) ทำให้เกิดอาการ ราดไม่ลง หรือตอนกดน้ำ ราดน้ำที่โถส้วม ทำให้ในโถส้วม มีแรงดัน สูงมากขึ้น หากน้ำไม่สามารถ ไหลลงไปได้

การเตรียมเรือพาย ในทุกครัวเรือนในอำเภอบางบาลจะมีเรือ อย่างน้อย ครัวเรือนละ 1 ลำเมื่อย่างเข้าสู่ฤดูฝนก็จะต้องนำเรือออก มาเตรียม "ลงชัน"รอยรั่วแตกต่างๆของเรือ การลงชันมีวิธีการ คือ ใช้ชัน ใช้น้ำมันยาง ใช้ปูน สามอย่างนี้คนให้เหนียวแล้วถึงจะเอา มายาแนวต่างๆ



ภาพที่ 11 การเตรียมเรือไว้ใช้ในช่วงอุทกภัย

ระเบียงบ้าน จะมีพื้นที่ที่เรียกว่า "พนัก" พนัก เป็นพื้นที่สำหรับนั่ง คุยดำเนินกิจกรรมในช่วงน้ำท่วม และเป็นที่สามารถตกปลาได้

การวางโอ่งน้ำ ต้องวางให้ตรงกับเส ตรงกับรอด แล้วน้ำก็ต้อง ปล่อยหยดไว้อย่างนี้ ไม่ให้ยุงเข้ามาไข่เจตนาที่จะทำให้น้ำหยด พอมัน กระเพื่อม ยุงมันก็ไม่สามารถวางไข่ได้



รับชมวิดีโอภูมิปัญญาในการสร้างบ้านเรือนที่อยู่อาศัยและสุขาภิบาล

ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการด้านยารักษา โรคระยะอุทกภัย

สมุนไพรในพื้นที่อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยาสามารถ นำมาใช้ประโยชน์ในการดูแลแก้ไขปัญหาสุขภาพได้หลายชนิด รวมทั้ง ได้รับการศึกษา พัฒนาจัดฝึกอบรมเพื่อพัฒนาการประยุกต์ใช้สมุนไพร ท้องถิ่นการแปรรูปไว้ใช้ในกรณีน้ำท่วม โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตะไคร้หอมไล่ยุงสามารถแปรรูปเป็นสเปรย์โดยกรรมวิธีไม่ยุ่งยาก สามารถทำได้ในครัวเรือน ส่วนประกอบมี แอลกอฮอล์หรือ เหล้าข้าว และ ตะไคร้หอม ถ้าแอลกอฮอล์ในบ้านไม่มีแต่มีเหล้าขาว 35-40 ดีกรี โดยหมักตระไคร้หอมในภาชนะที่ใช้ คือ โหลแก้ว ประมาณ 3-5 วัน หรือจะให้ตัวยาออกเยอะกว่านั้นก็ 7 วัน แต่ก็ไม่ควรหมักนานเกิน 7 วันนะค่ะ เพราะว่าสาระสำคัญต่างๆมันก็จะระเหยออกไปด้วย สามารถใช้ป้องกันยุง แมลงนำโรค ซึ่งสามารถโดนร่างกายได้ ไม่เป็นอันตรายต่อผิวหนัง

ขึง ขมิ้น ไพล โตงเตง ยาหม่องเพื่อรักษาโรคผิวหนัง น้ำกัดเท้า อาการน้ำกัดเท้ามักจะเกิดขึ้นได้บ่อยในทุกกลุ่มของประชาชน และการ เป็นโรคน้ำกัดเท้านั้นเป็นโรคที่ใช้ระยะเวลารักษาที่ค่อนข้างนาน ยาที่ เตรียมไว้อาจไม่เพียงพอ แต่ในพื้นที่มีสมุนไพรที่สามารถแปรรูปเป็นยา หม่องเพื่อรักษาโรคน้ำกัดเท้าโดยมีรายละเอียด คือใช้ ขิง ขมิ้น ไพร ตากแห้งไว้ หรือผงขมิ้น แบบแคปซูลขมิ้น โตงเตง ทำเป็นยาหม่องโดยส่วนประกอบหลักคือไขพาราฟิน หรือใช้พวกเทียนไขสีขาว ประมาณ 150 กรัม โลชั่นทาผิวประมาณ 600 กรัม ผสมกันนำมา ละลายจนละลายเป็นเนื้อเดียวกัน ใส่กลิ่นที่หอมให้กับยาหม่อง ก็คือ 1 เมนทอล 100 กรัมค่ะ ใส่การบูรอีก 50 กรัม น้ำมันสะระแหน่ได้จาก

สะระแหน่ เอามาขย้ำๆกะเหล้าขาว และก็เท(น้ำมันสะระแหน่)ลงไป เลยค่ะ ใช้ประมาณ 25 กรัมขมิ้นชัน ซึ่งขมิ้นชันตัวนี้เราสกัดด้วยวิธี การทอดเอาขมิ้นชันมาตำและก็เอาไปใส่หม้อทอด เจียวจนมันเหลือง ประมาณสัก 10 ซีซีภาชนะที่ใส่เป็นโหลแก้วทั่วไปในบ้าน ในครัวเรือน



ภาพที่ 12 ภาพโตงเตงสมุนไพรท้องถิ่นที่ใช้ในการรักษาโรค ผิวหนัง น้ำกัดเท้า

รางจืด ใบบัวบก "ยาสมุนไพรเพื่อรักษาไข้หวัดและโรคเบาหวาน" รางจืดเป็นพืชสมุนไพรท้องถิ่นที่เป็นยาอายุวัฒนะสามารถนำมาใช้แก้ไข ถอนพิษไข้และช่วยเรื่องการขับสารพิษภายในร่างกายด้วยแก้ เมาค้างได้วิธีการต้มน้ำในบัญชียาหลักแห่งชาติ จะใช้รางจืดประมาณสัก 2-4 กรัม เราต้องเคี่ยวเพราะว่าต้องให้ตัวยาข้น เราจะใช้ 2 กรัมต่อน้ำ 200 ซีซี จากนั้นใส่สมุนไพร สมุนไพรคือใบรางจืด เวลาในการเคี่ยวทั่วไปก็จะประมาณ 10-15 นาที แล้วยกลงจากเตากรองน้ำและก็รับประทานได้เลย วิธีรับประทานนะค่ะเราควรรับ

ประทาน 3 เวลาก็คือ เช้า กลางวัน เย็น เพื่อที่จะแก้ไข้ได้ ใน แต่ละวันที่เราจะทำยาแก้ไข้ คือควรจะต้มน้ำเดือด 1 ครั้งตอนเช้า แล้วเราก็แบ่งมารับประทาน เช้า กลางวัน เย็น แต่เราไม่ควรเก็บ แช่ในตู้เย็นหรือว่า คือเราควรทำวันต่อวันเพราะยาแก้ไข้ ถ้าเราเก็บ ไว้บางทีสรรพคุณมันอาจจะเปลี่ยน แต่ข้อควรระวังคือ ไม่ควรที่จะใช้ ร่วมกับกินยาเป็นประจำ เช่นใครมีโรคความดัน เบาหวาน หรือโรค ประจำตัว เพราะว่ารางจืดมันจะล้างยาไปด้วย



ภาพที่ 13ภาพซ้ายมือรางจืดแบบแห้งและแบบสด ภาพขวามือใบ บัวบก



รับชมวิดีโอภูมิปัญญาการใช้สมุนไพรท้องถิ่น เพื่อแก้ปัญหาสุขภาพ สุขาภิบาล สรุป

ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการสุขภาพระยะอุทกภัย เป็น องค์
ความรู้ ความคิด ความเชื่อในการดูแลสุขภาพ โดย อาศัยการ
ถ่ายทอด และพัฒนาสืบต่อกันมาในท้องถิ่น ซึ่งรวมถึงการแพทย์แผนไทย
การแพทย์พื้นบ้าน ที่ประชาชนในชุมชนใช้ในการดูแลสุขภาพ และ
สืบทอดความเป็นมาของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านสุขภาพในชุมชนแก้ไขปัญหา
สุขภาพซึ่งนับวันจะเลือนหายจากบริบทชุมชน ซึ่งประชาชนในท้องถิ่น
รวมถึงเยาวชนควรศึกษาเพื่อนำความรู้ไปใช้ในการดูแลสุขภาพของ
ตนเองและคนในครอบครัวต่อไป

แบบทดสอบหลังศึกษา

- 1. ข้อใดคือภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการด้านอาหาร
 - 1) การเตรียมบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
 - 2) การดองผักไว้รับประทาน
 - 3) การเตรียมเตาปรุงอาหาร
 - 4) ถูกทุกข้อ
- 2. การเตรียมปลาเค็มนั้นนิยมใช้อะไรเป็นวัตถุดิบในการถนอมอาหาร
 - 1) เกลือไอโอดีน
 - 2) เกลือเม็ดนำมาป่น
 - 3) น้ำปลา
 - 4) ถูกทุกข้อ
- 3. ในภูมิปัญญาท้องถิ่นจะใช้เชื้อเพลิงอะไรในการรมควันเนื้อสัตว์
 - 1) กาบมะพร้าว
 - 2) ถ่านไม้ไผ่
 - 3) เตาแก๊ส
 - 4) ฟืนไม้
- 4. การใช้ฟางในการเก็บปลาย่างมีจุดประสงค์เพื่ออะไร
 - 1) ป้องกันแมลงรบกวน
 - 2) ลดกลิ่นคาวของปลา
 - 3) ลดความชื้นของปลา
 - 4) ถูกทุกข้อ
- 5. การทำปลาร้านั้นใช้ระยะเวลาในการหมักประมาณกี่วัน
 - 1) 30 วัน
 - 2) 45 วัน
 - 3) 60 วัน
 - 4) 90 วัน

- 6. ถ้ามีอาการเป็นไข้ปวดศีรษะสามารถใช้ต้มดื่มเพื่อบรรเทาอาการ เป็นไข้และปวดศีรษะได้
 - 1) รางจืด
 - 2) ใบเตย
 - 3) ใบตะไคร้
 - 4) ใบน้อยหน่า
- 7. น้ำใบบัวบกสามารถช่วยรักษาอาการใดได้
 - 1) แผลติดเชื้อ
 - 2) ท้องเสีย
 - 3) เบาหวาน
 - 4) ถูกทุกข้อ
- 8. เราสามารถนำสมุนไพรชนิดใดมาดมแก้หวัดได้
 - 1) ใบโตงเตง
 - 2) มะกรูด
 - 3) ว่านหางจระเข้
 - 4) ใบละมุด
- 9. หากเป็นตาแดงเนื่องมาจากน้ำท่วมในระยะอุทกภัยสามารถใช้สิ่ง ใดบรรเทาอาการได้
 - 1) น้ำใบบัวบก
 - 2) น้ำส้มคั้น
 - 3) น้ำตะไคร้
 - 4) น้ำมะกรูด
- 10. การสร้างสุขาเพื่อใช้ในระยะอุทกภัยควรทำโดยวิธีใด
 - 1) ทำพื้นให้ต่ำยกโถส้วมให้สูง
 - 2) ยกถังบ่อเกรอให้สูงทำท่อระบายลม
 - 3) ยกพื้นให้สูงถังบ่อเกรอะต่ำ
 - 4) สร้างเหมือนสุขาทั่วไป

- 11. อาการน้ำกัดเท้าสามารถรักษาบรรเทาอาการได้โดยวิธีต่างๆ ยกเว้น ข้อใด
 - 1) แช่น้ำตาลทราย
 - 2) แช่น้ำละลายสารส้ม
 - 3) แช่ด่างทับทิม
 - 4) แช่น้ำใบโตงเตง
- 12. เหตุใดเราจึงต้องทำสะพานไฟแยกชั้นบนและชั้นล่าง
 - 1) หากน้ำท่วมสามารถใช้ไฟชั้นบนได้
 - 2) ป้องกันแมลงกัดแทะสายไฟ
 - 3) ป้องกันไฟไหม้บ้าน
 - 4) เพื่อความสวยงามเป็นระเบียบ
- 13. การวางโอ่งเก็บน้ำนิยมวางไว้ส่วนใดของตัวบ้าน
 - 1) ที่ใดก็ได้
 - 2) บันไดบ้าน
 - 3) บริเวณตรงและชื่อบ้าน
 - 4) บริเวณรอดของบ้าน
- 14. เราจะใช้อะไรทำสเปรย์กำจัดยุงและแมลงนำโรคได้
 - 1) น้ำสะอาด
 - 2) เมทิลแอลกอฮอล์
 - 3) เหล้าขาว
 - 4) น้ำมันเบนซิล
- 15. หากจะทำขี้ผึ้งไว้ใช้แก้ผดผื่นคัน น้ำกัดเท้าสามารถใช้วัตถุดิบใกล้ ตัวอะไรได้
 - 1) เทียนไข
 - 2) ดินน้ำมัน
 - 3) น้ำมันพืช
 - 4) ถูกทุกข้อ

- 16. สมุนไพลข้อใดช่วยบรรเทาอาการในเรื่องน้ำกัดเท้า
 - 1) ขมิ้นชั้น
 - 2) ใบโตงเตง
 - 3) ไพล
 - 4) ถูกทุกข้อ
- 17. หาก^เป็นไข้ตัวร้อนสามารถใช้สมุนไพรใดต้มดื่มบรรเทาอาการไข้ ได้
 - 1) ໃນບັວบก
 - 2) ใบโตงเตง
 - 3) ใบเตย
 - 4) ถูกทุกข้อ
- 18. การหมักตะไคร้หอมเพื่อไปทำสเปรย์ไม่ควรหนักเกินกี่วัน
 - 1) 3 วัน
 - 2) 7 วัน
 - 3) 15 วัน
 - 4) 30 วัน
- 19. การสกัดขมิ้นไพรเพื่อใช้ในการทำยาแก้ผื่นคันทำได้โดยวิธีได้
 - 1) ทอดน้ำมันหมู
 - 2) ทอดน้ำมันพืช
 - 3) ต้มนำเปล่า
 - 4) ต้มกับน้ำเกลือ
- 20. การลงชันที่เรือใช้เพื่อแก้ปัญหาใด
 - 1) น้ำกัดเท้า
 - 2) ตาแดง
 - 3) น้ำเข้าเรือ
 - 4) โครงเรือหัก