

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบ้านตาล

๑. ด้านอาหาร

๑. ขนมปาด

ขนมปาด เป็นขนมพื้นบ้านที่สืบทอดกันมา ทำจากแป้งข้าวเหนียว มะพร้าว และน้ำอ้อย ขนมปาดของตำบลบ้านตาลจะทำเฉพาะงานปีใหม่เมือง (สงกรานต์) เท่านั้น

ส่วนประกอบของขนมปาด

๑. ข้าวเหนียว
๒. มะพร้าวแก่ขูดละเอียด
๓. น้ำอ้อย
๔. น้ำมันพืช
๕. งาขาว

ขั้นตอน

๑. แช่วข้าวเหนียวไว้ ๑ คืน
๒. นำข้าวเหนียวมาล้างแล้วนำไปโม่ หากข้าวแข็งจะทำการโม่ ๒ รอบ
๓. นำข้างที่โม่มากรองเอาแต่แป้ง
๔. นำแป้งที่ได้มาทำเป็นแผ่นกลม หน้าประมาณ ๕ มม. กว้าง ประมาณ ๕-๗ ซม.



๕. นำแผ่นแป้งไปต้มจนสุกแล้วพักไว้



๖. ตั้งกระทะสำหรับกวนขนมใส่มะพร้าวขูดเคี้ยวจนมะพร้าวสุกแล้วใส่งา

๗. เมื่อกวนมะพร้าวสุกมีกลิ่นหอมใส่น้ำอ้อยไปเคี้ยวจนน้ำอ้อยละลายหมด



๘. ใส่แป้งที่พักไว้

๙. กวนแป้งกับน้ำอ้อยจนเข้ากัน



๑๐. ทาน้ำมันพืชกับใบตองเพื่อป้องกันขนมติดตอง

๑๑. แบ่งขนมใส่ถาดไว้



๑๒. พักให้เย็นขนมจะเริ่มแข็งก็ทำการหั่นเก็บไว้

๒. ข้าวแคบ

ข้าวแคบ ทำมาจากข้าว ใช้ในงานพิธีกรรม งานทำบุญต่างๆ เช่น ตานข้าวใหม่ ตานขันข้าว ปอยข้าวสังข์ อีกทั้งยังใช้ทานเล่น หรือทานเป็นอาหาร ได้เช่นกัน

ส่วนประกอบ

๑. ข้าวเหนียว

๒. เกลือ

๓. งาม

ขั้นตอน

๑. นำข้าวเหนียวมาแช่ไว้ ๑ คืน

๒. นำข้าวข้าวเหนียวมาโม่

๓. ตั้งหม้อต้มปากหม้อปิดด้วยผ้าขาวบางตั้งทิ้งๆ

๔. เมื่อน้ำเริ่มเดือดนำน้ำน้ำแป้งขึ้นรูปทำเป็นแผ่นกลมบางๆ ขนาดประมาณ ๑๐ ซม.

๕. เมื่อแป้งสุกนำแผ่นแป้งออกมาผึ่งบนแผ่นคา

๖. เมื่อแผ่นแป้งแห้งสนิทเก็บใส่ถุงไว้ได้นาน

วิธีรับประทาน น้ำไปผิงไฟให้สุก หรือ ทอด



๓. น้ำพริกตาแดง

น้ำพริกตาแดงเป็นอาหารประจำครัวของผู้คนตำบลบ้านตาลเนื่องจากทานได้นาน แล้วยังนำไปประยุกต์เป็นพริกแกงได้ด้วยจึงเป็นที่นิยมของคนในตำบลบ้านตาล

ส่วนประกอบ

๑. พริกแห้ง
๒. ปลาป่น
๓. ถั่วเน่า
๔. กะปิ
๕. ปลาร้า
๖. เกลือ
๗. กระเทียม

ขั้นตอน

๑. ย่างพริกแห้งให้สุก
๒. ย่างปลาป่นให้สุก
๓. ย่างถั่วเน่าให้สุก
๔. ย่างกะปิให้สุก
๕. หมกปลาร้าให้สุก
๖. ตำเกลือกับกระเทียมให้ละเอียดจากนั้นใส่พริกแห้ง ปลาป่น ถั่วเน่า ตำต่อให้ละเอียด จากนั้นใส่กะปิ ปลาร้า

เก็บใส่กระปุกไว้รับประทาน หากเก็บไว้ในตู้เย็นเก็บไว้ได้นานประมาณ ๑ เดือน

๒. ด้านหัตถกรรม

๑. ปั้นฝางประทีป

เป็นอาชีพที่เริ่มมีมาประมาณ ๓๐ ปี เนื่องจากประทีปเกี่ยวข้องกับวิถีวัฒนธรรมในชุมชนจึงทำให้เกิดอาชีพทำฝางประทีปขึ้นมา ทั้งยังสามารถเป็นรายได้อีกทางหนึ่ง

- วิธีทำ
๑. นำดินมาปั้นแล้วหมักไว้
 ๒. จากนั้นนำดินที่ได้ไปขึ้นรูปเป็นฝางประทีป
 ๓. นำฝางประทีปที่ขึ้นรู้อแล้วมาผึ่งจนแห้ง
 ๔. นำไปเผา
 ๕. แล้วมาเทียนมาต้มแล้วยัดไส้ฝางพร้อมไส้



๒. เก็บเขาหูก

เขาหูกคือส่วนประกอบหนึ่งของการทอผ้าเป็นการทำลายผ้า การเก็บเขาหูกคือการออกแบบลายผ้า

เพื่อทำการทอ วิธีทำมีการสอนสืบต่อการมา

วิธีทำ



๓. สานกุ่ม

การสานกุ่มคือการสานส้อมไก่อเป็นวิธีที่ทำสืบทอดกันมาใช้เวลาว่างจากการทำงาน
วิธีทำ

๑. นำไม้ไผ่มาผ่าเป็นซีกกว้างประมาณ ๑ ซม. ยาว ๒.๕ เมตร
๒. เหลาไม้ไผ่ให้บางประมาณ ๑ มม.
๓. สานขึ้นรูป



๔. สานถั่ว

ถั่ว คือ แผงไม้ไผ่ เพื่อการตากของต่างๆ เช่นตากมะม่วงแผ่น การสานทำจากไม้ไผ่ที่มีเนื้อบางเช่นไม้
ไผ่เฮี้ย

วิธีทำ

๑. ฝ่าไม้กว้างประมาณ ๓ - ๕ ซม. ยาวประมาณ ๒ - ๒.๕ เมตร จำนวน ๑๕ - ๒๐ เส้น และ ยาว
ประมาณ ๖๐ - ๗๐ ซม. จำนวน ๗ - ๑๐ เส้น
๒. เหลาผิวที่คมออก
๓. สานขึ้นรูป



๕. สานตำแหลั่ว

ตำแหลั่ว เป็นอุปกรณ์ในการประกอบพิธีกรรม มีความเชื่อว่าตำแหลั่วสิ่งไม่ดี สิ่งชั่วร้ายไม่ให้เข้ามายังบ้านเรือน

๑. จักตอกเป็นเส้นบางๆ กว้างประมาณ ๒ มม. ยาวประมาณ ๒๐ ซม.
๒. สานขึ้นรูปให้ได้ ๗ ชั้นหรือ ๙ ชั้น



๖. ทำถุงเป้ง

ถุงเป้งคือถุงผ้าที่ใส่ตัวเป้งและเงินทองเก็บไว้ติดตัวเพื่อเป็นสิริมงคล การจะพกต้องใส่ถุงและตัวเป้งให้เหมาะกับราศีเกิดดังนี้

คนเกิดปีจ้ (ชวด) ให้ใช้เป้งรูปหนู ใช้ถุงเป้งลายเหลือง

คนเกิดปีเปกล้า (ฉลู) ให้ใช้เป้งรูปวัว ถุงเป้งสองชั้น นอกขาวในเหลือง

คนเกิดปียี่ (ขาล) ให้ใช้เป้งรูปเสือ ถุงเป้งสามชั้น ในเหลือง กลางขาว นอกดำ

คนเกิดปีเหมา (เถาะ) ให้ใช้เป้งรูปกระต่าย ถุงเป้งสองชั้น นอกขาว ในเหลืองสายแดง

คนเกิดปีสี่ (มะโรง) ให้ใช้เป้งรูปพญานาค ถุงเป้งสองชั้น ในแดง นอกดำ

คนเกิดปีใ้ (มะเส็ง) ให้ใช้เป้งรูปงู ถุงเป้งสองชั้น นอกเขียว ในขาว

คนเกิดปีระก้า (มะเมีย) ให้ใช้เป้งรูปม้า ถุงเป้งสามชั้น ในแดง กลางเหลือง นอกขาว
 คนเกิดปีเม็ด (มะแม) ให้ใช้เป้งรูปแพะ ถุงเป้งสองชั้น ในหม่น นอกขาว
 คนเกิดปีสัน (วอก) ให้ใช้เป้งวอก ถุงเป้งสามชั้น นอกแดง กลางขาว ในเหลือง
 คนเกิดปีเร้า (ระกา) ให้ใช้เป้งรูปไก่ ถุงเป้งสองชั้น นอกหม่น ในขาว สายเหลือง
 คนเกิดปีเส็ด (จอ) ให้ใช้เป้งรูปหมา ถุงเป้งสองชั้น นอกเหลือง ในขาว
 คนเกิดปีไก่ (กุน) ให้ใช้เป้งช้าง ถุงเป้งสองชั้น ในขาว นอกเหลือง สายเขียวหรือแดง



๓. ด้านวัฒนธรรม ความเชื่อ

๑. ส่งสะตวง

การส่งสะตวงการวิธิกรรมทำเพื่อปัดเป่าสิ่งไม่ดีออกจากตัว เสริมให้มีสิ่งดีๆเข้ามาหาตัว ผู้ทำพิธีกรรมต้องเป็นผู้ที่เคยบวชเป็นพระมาก่อนแล้วต้องบวชนานอย่างน้อย ๓ ปี ถึงจะทำได้ นิยมทำในช่วงปีใหม่เมือง(สงกรานต์) หรือไม่เกิดสิ่งไม่ดี เช่นป่วย หรือเกิดอุบัติเหตุ
 สะตวง คือกระทงทำมาจากหยวกกล้วย ขึ้นรูปเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดประมาณ ๑๕ x ๑๕ ซม. ข้างในใส่ของในพิธีกรรมซึ่งแตกต่างกันในแต่ละแบบ คนทำต้องเป็นผู้ชายเท่านั้น



๑) ส่งกำเนิด

เป็นพิธีกรรมเพื่อบูชาผู้ให้กำเนิด(ป่อกเกิด แม่เกิด ปู่เถาน ย่าเถาน)ตามความเชื่อของคนบ้านตาล ในพิธีจะมีสะตวงจำนวน ๕ ใบ ให้คนนั่งกลาง วางไว้ ๔ มุมรอบตามทิศ อีก ๑ ใบ วางไว้ข้างหน้า และมีน้ำส้มป่อยกับใบขนาด คนทำพิธีจะสวดตามบทสวดส่งกำเนิด คนนั่งตรงกลางไหว้

๒) ส่งเคราะห์

เป็นพิธีกรรมในการสะเดาะเคราะห์ ปัดเป่าสิ่งไม่ดีออกจากตัว ในพิธีจะใช้สะตวง ๑ ใบ วางหน้า ผู้ทำพิธีจะสวดบทสวดส่งเคราะห์ คนนั่งฟังไม่ต้องไหว้



๓) ส่งต๋องโจน

เป็นพิธีเพื่อสร้างเกราะป้องกันสิ่งไม่ดีเข้ามาสู่ตัว ในพิธีจะใช้สะตวง ๒ ใบ วางข้างหน้าและข้างหลังผู้เข้าร่วมพิธีผู้ทำพิธีจะสวดบทสวดต๋องโจน



๒. ปู่จาช้าว(บูชาข้าว)

เป็นพิธีกรรมเพื่อขอพรจากแม่โสภที่ทำในวันปากปี(วันเถลิงศก)หรือป่วยหนัก ผู้ทำพิธีต้องเป็นพระสงฆ์เท่านั้น โดยมีเสตวงกว้างยาวประมาณ ๑ x ๑ ศอก ๑ ใบ ใส่เครื่องบูชาลงในเสตวง เมื่อทำพิธีเสร็จ จะนำเสตวงไปลอยน้ำ มักจะทำคู่กับการตานเจดีย์ทราย



๓. ปู่จائب้าน(บูชาบ้าน)

เป็นพิธีกรรมเพื่อบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ประจำหมู่บ้าน จะทำในวันปากปี(วันเถลิงศก) เท่านั้น โดยจะนำเครื่องบูชาเช่น ข้าว กับข้าว ขนม ข้าวแคบ ผลไม้ ดอกไม้ ธูป เทียน มาใส่รวมกันในแคร่ จำนวน ๔ แคร่ พระสงฆ์จะเป็นผู้ทำพิธี เมื่อเสร็จพิธี แคร่จะถูกหามไปไว้ตามทิศทั้ง ๔



๔. แปะขวัญ(เลี้ยงขวัญ)

เป็นพิธีกรรมเมื่อมีคนป่วย เช่น เป็นไข้ ตาแดง ของที่นำทำพิธี อาจเป็นหัวหมู หรือไก่ต้ม ตามขวัญของแต่ละบุคคล มีบางคนใช้ไก่เป็น เรียกว่า “ไก่อุ่ม” นำของทำพิธีมาใส่ไว้ในมือแล้วให้ผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือ เช่น พ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย มัดมือให้พร แล้วกินของไหว้วางส่วน หากเป็นไก่อุ่มให้ปล่อยไก่ แล้วนำของไหว้ที่เหลือไปวางไว้เหนือที่นอน ๑ คืน

๕. เลี้ยงปู่ย่า

เป็นพิธีกรรมเพื่อบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ประจำบ้านการเลี้ยงปู่อย่างแบ่งเป็น ๓ แบบ คือ

๑. เลี้ยงเมื่อไม่สบาย

๒. เลี้ยงเมื่อมีงานแต่งงาน ในพิธีแต่งงานจะทำทั้ง ๒ ฝ่าย ทางฝ่ายชายจะเรียกว่า “คว่วยผี” ทางด้านฝ่ายหญิงเรียกว่า “เลี้ยงผี”

๓. เลี้ยงประจำปี จะทำกันในเดือน ๙ เหนือ และต้องหลังจากเลี้ยงผีเมือง จะมีญาติพี่น้องมารวมกันทำพิธีทั้งหมด

๖. ตานเจดีย์ทราย

เป็นพิธีกรรมเพื่อทำในวันปากปี(วันเถลิงศก)หรือป่วยหนัก ผู้ทำพิธีต้องเป็นพระสงฆ์เท่านั้น ทำเป็นทรายกอง กองละ ๑๐๘ กอง ปักตุงและเทียน และเส้นฝ้ายจุดไฟเผา



๗. พิธีกรรมปลาช่อน

เป็นพิธีกรรมที่ทำก่อนฤดูทำนา มันจะทำในวัน ขึ้น ๘ ค่ำ เดือน ๑๐ เหนือ โดยชาวบ้านจะรวมกันทำ พิธีพิธีกรรมปลาช่อน ที่โฮงเจ้าที่ต้นน้ำของหมู่บ้าน มีพระเป็นผู้สวดเมื่อเสร็จพิธีจะมีการปล่อยสัตว์น้ำ





๔. ด้านการเกษตร

๑. การตีฝาย

เป็นการรวมกันของผู้ที่ทำนาจะทำเป็นช่วงตามลำห้วย โดยใช้ไม้หลัก ปักสลับกับไม้เพื่อขวางทางเดินน้ำ เพื่อให้น้ำเข้าตามลำเหมือง มักจะทำก่อนฤดูการทำนา



๒. การล่องเหมือง

เป็นการร่วมมือกันทำความสะอาด ขุดลอกลำเหมืองก่อนฤดูการทำนาเพื่อให้น้ำไหลสะดวก



๓. แป้งขี้วัวควาย

เป็นพิธีสู่ขวัญควายเมื่อทำนาเสร็จ เพื่อเป็นการสำนึกบุญคุณของควายที่ช่วยในการไถนา

๔. ทำเห็ดฟาง

เป็นอาชีพเสริมหลังจากการทำนา โดย นายสมศักดิ์ สุวรรณคำ ได้ทำหลังจากการทำนาเสร็จโดยทำแบบเห็ดฟางกองเตี้ย

วิธีการ

๑. นำฟางแช่น้ำ ๑ คืน
๒. นำฟางที่แช่น้ำมาใส่ในแบบ โรยเชื้อ
๓. บ่มเชื้อไว้ ๔ คืน
๔. เปิดให้อากาศทุกเช้าเย็น
๕. เห็ดจะออกภายใน ๑๐ - ๑๕ วัน



๕. ด้านภาษาและวรรณกรรม

๑. ภาษาบ้านตาล

จากประวัติบ้านตาลพบว่า เป็นชุมชนชาวละแวกเก่าแก่ที่หนีภัยสงครามและโยกย้ายถิ่นฐานมา ทำให้สำเนียง จังหวะการพูด และภาษาแตกต่างจากภาษาพื้นเมือง อย่างเช่น ช่ม คือ พื้นที่ยกระดับจากชานบ้าน ,ป่อง คือหน้าต่าง ,ช่างน้ำ คือ เปิดทางน้ำ ,คองงอน คือไม่สมดุลกัน ,กะหลา คือสมดุลกัน ,เตีย คือ เดิน ,ก๊อบ คือหมวก,ก๋อย คือไก่ บางคำจะคล้ายกับคำเมือง เช่น เขีย คือ เขียว ,ดม คือ นม ,โดก คือ นก ,

๒. การตีตี่ซิ่ง สีสะล้อ

เป็นการเล่นดนตรีที่สอนสืบทอดกันมา โดยจะรวมกันเมื่อมีงานสำคัญ หรือเล่นรวมกันตอนเย็น หลังจากทานข้าวเย็น โดยมีปราชญ์เรื่องการซิ่ง และสะล้อ คือ พ่อผ่าน ปู่ดแก้ว

๓. การฟ้อนเจิง

เป็นการฝึกวิชาป้องกันตัวและการฟ้อน จะมีการแสดงเมื่อมีงานใหญ่ๆเท่านั้นเช่น งานปอยหลวง โดยทำแต่ละท่าจะมีชื่อประจำท่าเรียกว่าแม่ เช่น แม่กำปึกหัก แม่เปิดประตูเฮือน แม่ปล้ำเลื่อมหาด