



สำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ

เชียงใหม่ www.social.crru.ac.th



คู่มือ

องค์ความรู้การผลิตสินค้าทางวัฒนธรรมไทลื้อ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว





คู่มือองค์ความรู้การผลิตสินค้าทางวัฒนธรรมไทลื้อ
เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

โครงการจัดการความรู้

เรื่อง “การจัดการความรู้เพื่อยกระดับสู่การเป็นผู้ประกอบการ
ของกลุ่มวัฒนธรรมไทลื้อกับการผลิตสินค้าและบริการทางวัฒนธรรม
นำเข้าสู่กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในท้องถิ่นอำเภอพาน
จังหวัดเชียงราย”

ได้รับทุนอุดหนุนการทำกิจกรรมส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัย
โครงการจัดการความรู้การวิจัยเพื่อใช้ประโยชน์ในมิติชุมชน สังคม
จากสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ (วช.)

ประจำปีงบประมาณ 2562

จัดพิมพ์และเผยแพร่โดย สำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

เลขที่ 80 หมู่ 9 ตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง

จังหวัดเชียงราย 57100

โทรศัพท์ 053702870

โทรสาร 053702870 ต่อ 105

<https://social.crru.ac.th/>

Email: gomin_p20@hotmail.com

สารบัญ

	หน้า
การผลิตอาหารในวัฒนธรรมไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย	1
เมนูหมกบสมุนไพร่ไทลื้อ	1
เมนูน้ำพริกหน่อโอ๋	6
การส่งเสริมการตลาดและกิจกรรมการท่องเที่ยว	
เชิงวัฒนธรรม	10
ผลิตภัณฑ์ผ้าทอมือไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย	13
การออกแบบลายผ้าทอมือ	14
ขั้นตอนการทอผ้าและเก็บลายผ้าทอ	17
ข้อเสนอแนะการผลิตผ้าทอมือ	25
การส่งเสริมการตลาดและกิจกรรมการท่องเที่ยว	
เชิงวัฒนธรรม	26
การผลิตลูกประคบสมุนไพร	
และการบริการนวดเพื่อสุขภาพ	29
วิธีการทำลูกประคบประสมุนไพร่	30
วิธีการประคบ	31
ข้อควรระวังการประคบ	32
การบริการนวดเพื่อสุขภาพ	33
ข้อเสนอแนะการบริการนวด	36
ข้อเสนอแนะการผลิตลูกประคบสมุนไพร	37
การส่งเสริมการตลาดและกิจกรรมการท่องเที่ยว	
เชิงวัฒนธรรม	40

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจักสานแจกัน โคมไฟ	
ตระกร้ามัดเชือกฟาง ตะกร้าหวายเทียม	45
การจักสานแจกันไถลื้อชุมชนบ้านกล้วย	45
การสานโคมไฟพานพุ่มไถลื้อชุมชนบ้านกล้วย	47
การจักสานโคมไฟแจกันไถลื้อชุมชนบ้านกล้วย	49
การจักสานตระกร้ามัดเชือกฟาง	50
การจักสานตะกร้าหวายเทียม	54
การส่งเสริมการตลาดและกิจกรรมการท่องเที่ยว เชิงวัฒนธรรม	57
ศิลปะการแสดงฟ้อนรำไถลื้อชุมชนบ้านกล้วย	59
ท่าฟ้อนชุดวัฒนธรรมไถลื้อ	60
ท่าฟ้อนชุดไถลื้อบ้านกล้วยเมืองพาน	67
การส่งเสริมการตลาดและกิจกรรมการท่องเที่ยว เชิงวัฒนธรรม	71
ผู้จัดทำ	73

บทนำ

การจัดการความรู้เป็นเครื่องมือที่สามารถนำไปสู่การบรรลุเป้าหมายการสร้างสรรคงาน การพัฒนาคน องค์กรแห่งการเรียนรู้และความเอื้ออาทรสอดประสานความเป็นหมู่คณะและชุมชน การบรรลุเป้าหมายของการสร้างกลุ่มกิจกรรมทางวัฒนธรรมชาติพันธุ์ไทลื้อชุมชนบ้านกล้วยให้มีศักยภาพพร้อมประกอบการสนับสนุนส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชน และมีรายได้จากการผลิตจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าทางวัฒนธรรมที่มีคุณค่าจากรากฐานวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น การได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่เป็นแนวทางปฏิบัติ พัฒนาทักษะ เพิ่มเติมเทคนิคบางประการให้มีคุณภาพในราคาที่ถูกค้ายินยอมจ่ายได้ รวมทั้งกลวิธีการกระจายสินค้าในท้องถิ่นและระบบออนไลน์ได้สร้างงานสร้างรายได้ให้แก่สมาชิกกลุ่มเพิ่มมากขึ้น

อาหารในวัฒนธรรม ผ้าทอมือไทลื้อ ลูกประคบสมุนไพร งานหัตถกรรมจักสาน และการฟ้อนรำไทลื้อชุมชนบ้านกล้วยได้ยกระดับเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมเพื่อส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชน โดยการมีส่วนร่วมของประชาชน องค์กรพัฒนาในท้องถิ่นและนักวิชาการในงานพัฒนาท้องถิ่นที่เป็นประโยชน์ซึ่งกันและกัน

การผลิตอาหารในวัฒนธรรมไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย



สำหรับอาหารในวัฒนธรรมท้องถิ่นไทลื้อที่นิยมรับประทานกันมาก ได้แก่ 1) น้ำพริกหน่อไ้ 2) ยำผักกุ่ม 3) หมกกบ 4) การปลุกพืชผักสวนครัวเพื่อประกอบอาหารในครัวเรือน ซึ่งมีการผลิตซ้ำอย่างต่อเนื่อง ในวัฒนธรรมการบริโภคของครัวเรือน เพราะมีผู้สืบทอดทางวัฒนธรรมสำคัญคือ กลุ่มผู้หญิง

สูงอายุและแม่บ้านวัยกลางคน ด้วยความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศทรัพยากรธรรมชาติ ป่าไม้ และหนองบึง ยังผลให้พืชพรรณธัญญาหารที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ และการเพาะปลูกเองในครัวเรือนสามารถนำมาใช้เป็นอาหารได้อย่างไม่ขัดสน สามารถแสวงหาและนำมาประกอบอาหารบริโภคในครัวเรือนได้ตามฤดูกาล ดังนี้

เมนูหมกกบสมุนไพรไทลื้อ

“หมกกบสมุนไพรไทลื้อ หรือ “หมกแม่หม่อน” เป็นอาหารในวัฒนธรรมท้องถิ่นไทลื้อบ้านกล้วย มีเอกลักษณ์เฉพาะทั้งวัตถุดิบ กลิ่นรสชาติอันมีเสน่ห์น่าลิ้มลอง และกระบวนการผลิตที่มีความแปลกและแตกต่างจากพื้นที่อื่น นอกจากจะนำห่ออบไปย่างด้วยถ่านไฟอ่อนๆ แล้วสูตรดั้งเดิมต้นตำรับสมัยโบราณชาวไทลื้อจะนำห่ออบไปหมกกับทรายร้อนๆ เรียกว่า “หมกแม่หม่อน” จะได้เนื้อกบที่สุกนุ่มเปื่อย เป็นเมนูที่ทำให้แม่หม่อน (เป็นภาษาไทลื้อ หมายถึง ยาย หรือย่าทวด) ซึ่งลูกหลานจะทำให้ผู้สูงอายุรับประทาน เคล็ดลับเต็ดหมกกบสมุนไพรไทลื้อจะนำเอา

กบนาทั้งตัวมาปรุงรส ไม่สับเป็นชิ้น ไม่นำกบไปย่างไฟ เพราะจะทำให้เนื้อกบกระด้างแข็ง ไม่นุ่ม แล้วปรุงรสด้วยพืชผักสมุนไพรในท้องถิ่นเป็นตัวสร้างเสน่ห์ชูรสชาติ ได้แก่ ตะไคร้ ขมิ้นชัน กระเทียม หอมแดง พริกแห้ง เม็ดผักชี ผักชี ผักชีฝรั่ง ใบมะกรูด ห่อด้วยใบตองแล้วนำไปย่างด้วยถ่านไฟ หรือนำไปหมกกับทรายร้อน ๆ จะได้เนื้อกบที่เปื่อยนุ่มชุ่มฉ่ำ หอมเครื่องสมุนไพร นำมารับประทาน อีกทั้งยังเป็นเมนูเพื่อสุขภาพเพราะเครื่องปรุงรสส่วนใหญ่เป็นพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่มีสรรพคุณทางยา ช่วยบำบัด บรรเทาและรักษาอาการของโรคต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี อาทิ หอมแดง ช่วยให้เจริญอาหาร ป้องกันโรคหัวใจ และช่วยลดความดันโลหิต ขมิ้น มีสรรพคุณที่สำคัญ ได้แก่ มีสารต่อต้านอนุมูลอิสระซึ่งช่วยในการชะลอวัยและชะลอการเกิดริ้วรอย ช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันต้านทานให้กับร่างกาย เป็นต้น จึงเป็นอีกเมนูเด็ดที่ต้องลองทำและต้องลิ้มลองรสชาติ

กรรมวิธีการปรุงเมนูหมกกบไหลื้อ

1. เตรียมเครื่องปรุงและส่วนผสม ซึ่งมีดังนี้

กบ	500	กรัม
หอมแดง	20	กรัม
กระเทียม	30	กรัม
ขมิ้นชัน	30	กรัม
ข่า	10	กรัม
ตะไคร้	40	กรัม
พริกแห้ง	40	กรัม
ผงชูรส	10	กรัม
เกลือ	10	กรัม
ต้นหอม	50	กรัม

ผักชี	50	กรัม
รากผักชี	50	กรัม
เมล็ดผักชี	50	กรัม
ผักชีฝรั่ง	50	กรัม
ใบมะกรูด	50	กรัม

วิธีการทำหมกบ

1. ผ่าท้องกบ แล้วล้างให้สะอาด



2. หั่นตะไคร้ ใบมะกรูด ต้นหอม หอมแดง ข่า ผักชีและผักชีฝรั่ง



3. โขลกตะไคร้ เมล็ดผักชี รากผักชี ข่า ขมิ้น หอมแดง กระเทียม ผงชูรส เกลือและพริกแห้งให้ละเอียด ตักใส่ภาชนะ



4. ใส่กลงในเครื่องนึ่งน้ำพริก คลุกให้เข้ากัน จากนั้นนำใบมะกรูด ต้นหอม ผักชีและผักชีฝรั่งที่ซอยเตรียมไว้ ผสมให้เข้ากัน



5. นำไปห่อบนใบตอง โดยใส่กบ น้ำพริกและโรยผักต่างๆ บนตัวกบ แล้วห่อโดยใช้ไม้กลัด



6. นำไปปิ้งบนเตาถ่านไฟอ่อน ๆ อย่างจนกระทั่งใบตองเหลือง เกรียม คอยกลับด้าน ใช้เวลาประมาณ 30-45 นาที รอกบสุก หรือนำไปหมกกับทรายบนเตาไฟอ่อน เรียกว่า “หมกแม่หม่อน” นำใส่จานพร้อมรับประทานได้



ข้อแนะนำการหมกกบ

1. การทำหมกกบสมุนไพรไทยลือจะแตกต่างจากพื้นที่อื่นคือ จะใช้กบทั้งตัวมาปรุงรส ไม่สับเป็นชิ้น และจะไม่นำกบไปย่างไฟ เพราะจะทำให้เนื้อกบกระด้างแข็ง ไม่นุ่ม
2. ควรคลุกเครื่องปรุงให้เข้ากับเนื้อกบ นำเครื่องปรุงทาตามตัวกบ และใส่เครื่องปรุงในท้องกบ เครื่องสมุนไพรจะซึมเข้ากับเนื้อกบทำให้ดับกลิ่นคาว เนื้อกบหอมกลิ่นสมุนไพร
3. ควรใช้ขมิ้นชันหรือขมิ้นแกง โดยเลือกเนื้อในหัวเป็นสีเหลืองอมส้มแก่ เพราะจะมีกลิ่นหอมแรง เพิ่มสีส้มของเนื้อกบให้น่ารับประทาน

3. ขั้นตอนการนำไปย่างไฟ ควรใช้ถ่านไฟอ่อน ๆ เพราะหากใช้ไฟแรงใบตองจะไหม้ เนื้อกบไม่สุก

เมนูน้ำพริกหน่อโอ

หน่อโอ คือ หน่อไม้ตองชนิดหนึ่ง ที่เรียก “หน่อโอ” เพราะเรียกตามกลิ่น “โอ” ซึ่งมีความหมายว่าเหม็น หรือมีกลิ่นฉุนรุนแรง เนื่องจากเมื่อตองแล้วหน่อไม้จะมีกลิ่น “โอ” จากคำบอกเล่ากันว่าที่มาของ “หน่อโอ” มาจากการที่คนไทลื้อสมัยโบราณ เข้าป่าหาของป่า โดยเฉพาะช่วงฤดูฝน หน่อป่า หรือภาษาชาวบ้านจะเรียกว่า “หน่อไร่” ชาวบ้านจะตัดหน่อไร่มาจำนวนมาก รับประทานไม่ทัน ไม่รู้จะเอาไปเก็บไว้ที่ไหน จึงนำหน่อไม้ที่ยังไม่ได้แกะเปลือกออก โยนลงในน้ำบ้าง โยนลงน้ำโคลนน้ำปลักควายบ้าง หลังจากนั้น เมื่อกินหน่อไม้สดหมดแล้ว จึงไปเก็บเอาหน่อไม้ที่ทิ้งๆ ไว้ นำมาปอกเปลือก ตัดเอาส่วนที่สกปรกออก ล้างให้



สะอาด แล้วต้มกินปรากฏว่าได้รับชาติเปรี้ยวชนิด มีกลิ่นโอปน ได้รสชาติของความอร่อยอีกแบบหนึ่ง จึงเป็นที่นิยมทำรับประทาน และเป็นการถนอมอาหารสำหรับหน่อไม้เพื่อเก็บไว้ให้กินได้นาน ๆ ตามภูมิปัญญาดั้งเดิมของบรรพบุรุษไทลื้อบ้านกล้วย

เครื่องปรุงและส่วนผสม

หน่อไม้	500	กรัม
น้ำเปล่า	1,000	กรัม
พริกแห้ง	50	กรัม
เกลือ	1	กรัม

ใบมะกรูด

1

กรัม

วิธีทำหน่อไผ่

1. แกะเปลือกแข็งด้านนอกออกให้หมด ตัดส่วนโคนที่แก่และยอดทิ้งไป ล้างให้สะอาด



2. ใช้มีดกรีดหน่อไม้ให้เป็นเส้นๆ ตั้งแต่ส่วนโคนจนถึงส่วนที่อ่อน เหลือส่วนปลายไว้ ไม่ให้เนื้อหน่อหลุดจากกัน



3. นำหน่อที่กรีดแล้วใส่ในภาชนะ เเทน้ำพอกท่วม และใช้ภาชนะที่มีน้ำหนักมาวางทับหน่อไม้ เพื่อให้หน่อไม้จมน้ำ ดองไว้ประมาณ 2-3 วัน



4. นำหน่อไม้ดองมาต้ม โดยนำหน่อไม้ดองใส่ในหม้อ เทน้ำพอท่วม ขึ้นตั้งไฟ ต้มให้หน่อไม้ให้สุก ใช้เวลาประมาณ 45 นาที - 1 ชั่วโมง



5. พอหน่อไม้สุก ยกลง รับประทานกับน้ำพริกผง



วิธีทำน้ำพริกผงจิ้มหน่อไม้ไ้

1. นำพริกแห้งและใบมะกรูดย่างไฟให้กรอบ ให้มีกลิ่นหอม

2. นำพริกแห้ง ใบมะกรูด และใส่เกลือ โขลกรวมกันให้ละเอียด คนให้เข้ากัน พร้อมรับประทานหน่อโอ้จิ้มน้ำพริกผง



ข้อแนะนำการทำหน่อโอ้

1. ใช้หน่อไม้รวก หน่อไร่ หน่อไม้บง และหน่อไม้ซาง ดองทำหน่อโอ้ได้
2. การทำหน่อโอ้จะไม่มีเกลือใส่เกลือ โดยทิ้งไว้ 1-2 คืน แต่หากชอบให้เปรี้ยวมากก็ต้องให้นานหน่อย 3-4 คืน
3. เมื่อดองได้ที่แล้วก็นำมาต้มจนสุก สำหรับขั้นตอนนี้สามารถทำได้สองแบบคือ ถ้าไม่ชอบเปรี้ยวให้เทน้ำดองทิ้งแล้วต้มด้วยน้ำเปล่าธรรมดา หากอยากให้เปรี้ยวหน่อยก็ต้มด้วยน้ำที่ใช้ดองได้เลย
4. สำหรับประโยชน์ของหน่อโอ้ นับว่าหน่อโอ้เป็นผักที่มีสารเส้นใยสูงเหมาะสำหรับคนที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก
5. ข้อควรระวังสำหรับคนเป็นโรคเก๊าต์และโรคไตเนื่องจากหน่อโอ้ไม่มีกรดยูริกสูงซึ่งไม่เป็นผลดีกับโรคทั้งสอง
6. ต้องต้มหน่อโอ้ให้จนสุก เพราะหากหน่อโอ้ไม่สุกดี อาจได้รับพิษจากสารไซยาไนด์ ซึ่งมีอยู่ในหน่อโอ้ตามธรรมชาติ และทำให้เกิดอันตรายต่อร่างกาย และกรรมวิธีการปรุงต้องสะอาด ป้องกันท้องเสีย ท้องร่วง อาหารเป็นพิษ

การส่งเสริมการตลาดและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

1. การสร้างหรือจัดทำศูนย์หรือร้านอาหารหรือสถานที่ผลิตอาหารในวัฒนธรรมที่มีความพร้อมสำหรับการผลิตอาหารในวัฒนธรรม การจำหน่ายและบริการในรูปแบบธุรกิจประกอบการ

2. การสร้างคนและสร้างงาน ธุรกิจจะต้องมีความพร้อมในการผลิตสินค้าและส่งมอบแก่ลูกค้าอย่างสม่ำเสมอ โดยการรวมกลุ่มสมาชิกอย่างเป็นทางการ การบริหารงานในรูปแบบคณะกรรมการสำหรับธุรกิจเริ่มต้นใหม่

3. การสร้างชุมชนให้เป็นสังคมแห่งการเรียนรู้จุดกระแสของการบริโภคอาหารในวัฒนธรรมให้เป็น ศูนย์กลางของการจำหน่ายและบริการอาหารแก่ลูกค้าในท้องถิ่น คนต่างวัฒนธรรมในท้องถิ่น และกลุ่มนักท่องเที่ยวที่จะเข้ามาเที่ยวกินอาหารและสร้างประสบการณ์การกินอาหารท้องถิ่น

กระบวนการทางสังคมซึ่งผู้นำชุมชน และผู้ประกอบการจะต้องสร้างพื้นที่แห่งการเรียนรู้ การบอกเล่าเรื่องราวคุณค่าทางโภชนาการอาหารและประโยชน์คุณค่าเชิงสังคมที่สร้างสรรค์วัฒนธรรมการกิน

4. การตลาดและประชาสัมพันธ์ธุรกิจ

4.1 การตลาดท้องถิ่นกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย คือ การขายอาหารในวัฒนธรรมให้กับลูกค้ากลุ่มแรก ๆ คือ กลุ่มคนในวัฒนธรรมไทลื้อและคนในท้องถิ่น ซึ่งจะยอมจ่ายเพื่อซื้อบริโภคอาหารในวัฒนธรรมด้วยความเคยชินและคุณค่าอาหาร และด้วยคุณค่าและเอกลักษณ์เดียวที่โดดเด่น คือ “หมกกบสมุนไพร่ไทลื้อ” และเมนูอาหารอื่นที่เป็นอาหารประจำท้องถิ่น การตลาดเริ่มต้นจึงสร้างกระแสอาหารในวัฒนธรรมจากชุมชนสู่ภายนอก

4.2 การตลาดในกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชน ศูนย์หรือร้านอาหารในวัฒนธรรมไทยจะเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวในชุมชนเพราะ 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายนักท่องเที่ยวคือการใช้ไปกับการบริโภคอาหาร การทำกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในรูปแบบต่าง ๆ ที่ชุมชนจะร่วมกันจัดขึ้นจะเป็นเครื่องชักตึงนักท่องเที่ยวเพื่อกิน และเพื่อสร้างประสบการณ์อาหารในท้องถิ่นมาเป็นลูกค้าคนสำคัญทั้งรูปคณะท่องเที่ยว และรูปของนักท่องเที่ยวเดินทางทั่วไป



4.3 การเปิดตลาดแบบออนไลน์ ซึ่งเป็นกลยุทธ์การขาย การทำตลาดที่นิยมและให้ผลตอบรับมากที่สุดในปัจจุบัน การขายสินค้าด้วย Facebook Page, ระบบ LINE Official Account หรือกลุ่ม Line เพื่อการสื่อสารกับลูกค้า ประชาสัมพันธ์ธุรกิจ ปิดการขาย และเชิญชวนลูกค้า นักท่องเที่ยว ให้แวะมาเยี่ยมชมกิจการ



เทคนิคสำคัญ เริ่มจากการเขียน content ที่เป็นเนื้อหาและรูปภาพประกอบการขายใน Facebook, การโพสต์ในเพจและการรีวิวสินค้าออนไลน์ รวมทั้งโปรโมชั่นการจัดส่งฟรีในพื้นที่เข้าถึงได้ และค่าบริการเพิ่มในพื้นที่ไกล

ผลิตภัณฑ์ผ้าทอมือไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย



“ผ้าพื้นหลากสี และผ้าซิ่นก่าน”
คือทักษะวัฒนธรรมของกลุ่ม
ช่างทอไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย
การทอด้วยทูกหรือกี่พื้นบ้าน
ได้ผลผลิตเป็นผ้าทอมือ ตาม
กำลังทุน แรงกาย และเวลา
เท่าที่มี การรวมกลุ่มอย่างหลวม
ๆ และจำหน่ายสินค้าได้บ้างตาม
กาล ในขณะที่การแข่งขันธุรกิจ
ผ้าทอมือสูงมากในตลาดทั้งงาน
ทอและผ้าพิมพ์ลายให้ลูกค้า

เลือกซื้อ กลุ่มแรก ๆ มักจะเป็นผู้หญิง มีรายได้ปานกลางที่ทำงานในหน่วยงานราชการและรัฐวิสาหกิจทั้งที่เป็นเสื้อผ้าสำเร็จรูปและผ้าสีพื้น โดยเข้าถึงแหล่งสินค้าที่มีชื่อเสียงและท้องถิ่นประกอบการ

การสร้างรายได้ของผู้ประกอบการจึงต้องมีการผลิตสายผ้าทอใหม่ ๆ เพื่อสร้างแบรนด์ผลิตภัณฑ์สินค้าของตนเองบนพื้นฐานเอกลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น พร้อมทั้งสร้างสรรค์งานให้มีคุณภาพเหมาะสมกับราคาที่ถูกค้ายินยอมจ่ายได้ด้วย เทคนิคและขั้นตอนดังต่อไปนี้

การออกแบบลายผ้าทอมือ

1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ได้แก่ กระดาษกราฟ หรือกระดาษขนาด A4 ตีเส้นเป็นช่องตาราง กรรไกร และ ดินสอ
2. การเตรียมตัวแบบที่เป็นภาพถ่ายหรือภาพสเก็ตชบนกระดาษตามขนาดที่ต้องการ

การออกแบบลายผ้าทอจะต้องคำนึงถึงการสร้างแบรนด์ที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นและตอบโจทย์พฤติกรรมลูกค้าคนรุ่นใหม่ โดยมีลายหลาก 3-5 ลายเท่านั้น และลายประกอบ 5-7 ลาย ที่มีความหมายและคุณค่าเป็นจุดเด่น จุดปะทะใหม่ ๆ ของวัฒนธรรมผ้าทอ

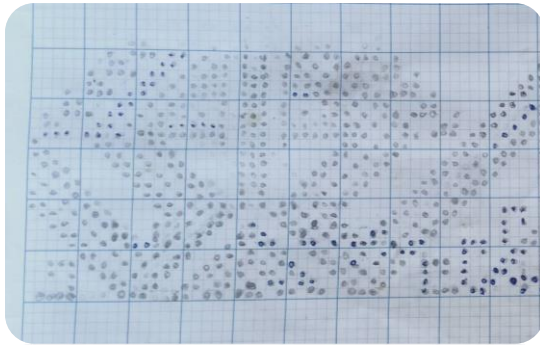
3. วิธีการออกแบบลายผ้าแบบง่าย ใช้กรรไกรตัดภาพตัวแบบตามแนวขอบของรูปภาพ หลังจากนั้นนำไปวางบนกระดาษกราฟ วาดโครงไว้ กำหนดให้ใช้ดินสอจุดตามแนวรูปภาพตัวแบบ เก็บรายละเอียดลวดลายบนตัวแบบที่ต้องการทั้งลายเส้นและลายสี



ลายต้นกล้วย



ลายหงส์



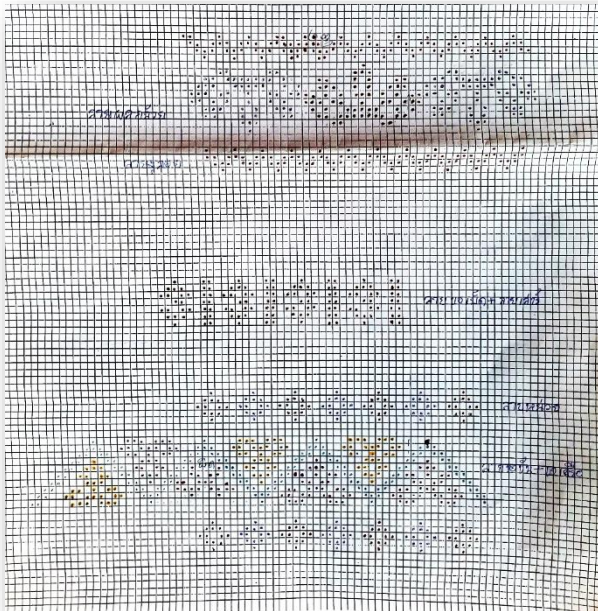
ลายพญานาค

ลายผ้าทอหลักของไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย ได้แก่ ลายต้นกล้วย
ลายหงส์ และลายพญานาค

ลายต้นกล้วยไทลื้อ เป็นสัญลักษณ์ตัวแทนบ่งบอกถึงกลุ่มชาติพันธุ์ไทลื้อชุมชนบ้านกล้วยที่อาศัยอยู่ในตำบลสันมะเค็ด อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย

ลายหงส์ เป็นสัญลักษณ์ของความสวยงาม ความสุข และความสำเร็จสำหรับผู้หญิง

ลายพญานาค เป็นสัญลักษณ์ของกำลัง และความสมบูรณ์สำหรับผู้ชาย



ลายผ้าทอประกอบของไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย ได้แก่

1. ลายขอซัน ที่แสดงถึงความเป็นคนไทลื้อที่อยู่หนาแน่นโดยอ้อมมี
ความเป็นคนไทลื้อ
2. ลายขอเครือ ที่แสดงถึงเครือข่ายกลุ่มคนไทลื้อที่มีมากหลาย
3. ลายผลกล้วย (ผลกล้วยติดกันเป็นแถบ) ที่แสดงถึงคนไทลื้อ
บ้านกล้วยที่รักใคร่ไม่ทิ้งกัน
4. ลายหน่วย (เป็นลูก) ที่แสดงถึงความสมัคปรมาณสามัคคี มีน้ำ
หนึ่งใจเดียวกัน
5. ลายขอเบ็ด (ขอเบ็ดตกปลา) ที่แสดงถึงความอุดมสมบูรณ์
6. ลายเสา ที่แสดงถึงความมั่นคงมั่งคั่ง
7. ลายงูลอย ที่แสดงถึงความคล่องแคล่วว่องไว

ขั้นตอนการทอผ้าและเก็บลายผ้าทอ

1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์
ได้แก่ กี่ทอผ้า กระจสวย หลอดด้าย ไม้ก้าวใหญ่-น้อย
(ไม้หลาย) เข็มพีม และด้ายสีต่างๆสำหรับทอผ้า



กี่ยทอผ้า



กระจสวย



หลอดด้าย



ไม้ก้ำว (ไม้หลาบ)



เขาฟืม



ด้ายทอผ้า

2. การปั่นด้าย เป็นการนำเส้นด้ายจาก “อ๊ก” ที่ผ่านการกรอเส้นไหมอย่างเป็นระเบียบ เพื่อไม่ให้เส้นไหมพันกัน ใช้ร่วมกับอุปกรณ์อีกอย่างที่เรียกว่า “โน” เป็นกงล้อหมุนที่ใช้สำหรับการกรอหรือการตีตะกอกของเส้นด้าย เข้ากับหลอดพุ่งเพื่อใช้ในการทอผ้า



3. วิธีการเตรียมหูก/การสืบหูก

3.1 เตรียมเส้นด้ายที่เป็นเส้นยืน (เครือ) และเส้นพุ่งตามสีที่กำหนดจากแบบจินตนาการของผู้ทอ





3.2 นำเส้นด้ายที่เป็นเส้นยืน (เครื่อง) ขึ้นชิงกับก็ ตรวจสอบความเรียบร้อยของฟืมและเขาให้เรียบร้อย

3.3 นำเขาวางหลังก็ คลี่ด้ายเส้นยืน (เครื่อง) ออกแล้วนำมาสอดในเขา ในการสอดจะต้องสอดจากขวาไปซ้าย ด้าย 1 เส้นต่อเขาหูก 1 ช่อง ทำเหมือนกันจนหมดเส้นด้าย หลังจากนั้น ตรวจสอบความถูกต้อง



3.4 นำเขาหูกผูกติดกับรอกกรอผ้าให้แน่น นำฟืมไปใส่ในไม้ก๊อบ เพื่อเป็นไม้กระทบด้ายเวลาทอผ้าให้แน่น



เริ่มขั้นตอนการทอผ้า

3.5 นำหลอดด้ายใส่กระสวยพุ่งทอ 3-5 รอบ ตรวจสอบความถูกต้องครั้งสุดท้ายก่อนการทอผ้า หลังตรวจสอบความถูกต้องเสร็จก็สามารถเริ่มขั้นตอนการทอผ้าให้ครบตามเครื่องผ้าที่เตรียมไว้

4. การเก็บลายผ้าทอ

4.1 ช่างทอผ้า

ออกแบบพื้นผ้า กำหนดลายผ้าทอหลัก และลายผ้าทอรอง กำหนดความยาวของก้านผ้า

4.2 เริ่มเก็บลายผ้า

ด้วยวิธีการนับลายจากกระดาดารางที่กำหนดลายต้นแบบที่เตรียมไว้ โดยเริ่มนับเก็บจากเส้นที่ 1 จนครบลายที่สร้างขึ้น

4.3 ในการเก็บลาย

จะใช้ไม้เก็บลายเล็กเป็นตัวเก็บลายที่นับได้ก่อน จากนั้นสอดไม้เก็บลายใหญ่ไว้เพื่อกำกับเส้นด้ายจนหมดแถว





4.4 สอดไม้ก้ำวเล็กในช่องระหว่างเส้นด้ายยืนหน้าฟืม ดึงไม้เก็บลายใหญ่ออก พลิกไม้ก้ำวเล็กตั้งขนาดกับผ้า



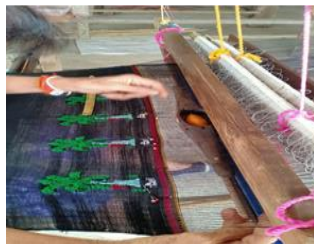
4.5 นำไม้ก้ำวใหญ่สอดหลังฟืม ดึงไม้ก้ำวเล็กออก พลิกไม้ก้ำวใหญ่ตั้งขนาดกับผ้า

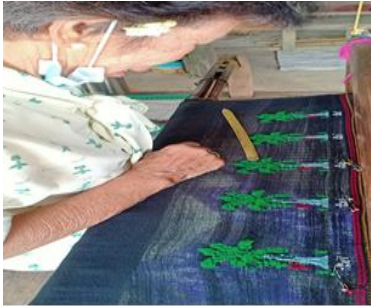
4.6 สอดไม้ก้ำวเล็กในช่องระหว่างเส้นด้ายยืนหลังเขา และนำไม้ก้ำวใหญ่สอดหลังไม้ก้ำวเล็กอีกที พลิกไม้ก้ำวทั้งเล็กและใหญ่ขึ้น

4.7 นำกระสวยด้ายที่เตรียมไว้พุ่งลอดเส้นยืน (เครือ) กระทบผ้าให้แน่น

4.8 ถอดไม้ก้ำวทั้งเล็กและใหญ่ออกจากเส้นยืน (เครือ)

4.9 เริ่มเก็บลายแถวที่ 2 ต่อไปด้วยวิธีการเดิมจนครบลายที่กำหนด โดยใช้เส้นด้ายตามสีที่กำหนดไว้ในแบบ จะได้ลวดลายตามแบบที่กำหนดไว้





ผ้าทอลายต้นกล้วย ลายพญานาคและลายหงส์

5. เทคนิคการทอผ้าก่าน ผ้าก่านคอคควายหรือผ้าถุงไทลื้อ คือ ผ้าชิ้นสีดำที่มีริ้วสีแดงตรงส่วนล่างของตีนชิ้น

การทอผ้าก่านของชาวไทลื้อบ้านกล้วย ถ้าต้องการทอผ้ายาว 10 เมตร หน้ากว้าง 85 เซนติเมตร ผ้าทอจะเนื้อผ้าทั้งหมด 16 หลบ โดย 1 หลบ จะมี 10 อ่าน 1 อ่าน จะมีเส้นยืน 8 เส้น จะเท่ากับ ผ้า 1 ผืนจะมีเส้นยืน (เครือ) รวม 1,280 เส้น โดยมีก่านแดง 3 ช่อง ช่องแรกเริ่มจากตีนชิ้น (ด้านล่างของผ้า) สีแดง 3 หลบ ช่องที่ 2 และช่องที่ 3 สีแดง 1 หลบ และก่านสีดำ 2 ช่อง ช่องละ 1



หลบ ในการทอโดยใช้ฟืม 40 นิ้ว จะใช้เส้นไหมประมาณ 1.2 กิโลกรัม แบ่งเป็นเส้นยืนหรือเส้นเครือ ประมาณ 9-10 กิโลกรัม และเส้นพุ่ง ประมาณ 3 กิโลกรัม

6. เทคนิคการทอผ้าสีพื้น ผ้าสีพื้นคือ ผ้าทอด้วยสีเดียวกันทั้งผืน ไม่มีลวดลาย



การทอผ้าสีพื้นของชาวไทลื้อบ้านกล้วย ถ้าต้องการทอผ้ายาว 7 เมตร หน้ากว้าง 60 เซนติเมตร ผ้าทอจะมีเนื้อผ้าทั้งหมด 10 หลบ โดย

1 หลบ จะมี 10 อ่าน 1 อ่านจะมีเส้นยืน 8 เส้น จะเท่ากับผ้า 1 ผืนจะมีเส้นยืน (เครือ) รวม 800 เส้น โดยผ้าทอจะมีสีเดียวกันทั้งเส้นยืนและเส้นพุ่ง ในการทอโดยใช้พืม 40 นิ้ว จะใช้เส้นไหมประมาณ 0.5 กิโลกรัม แบ่งเป็นเส้นยืนหรือเส้นเครือ ประมาณ 0.3 กิโลกรัม และเส้นพุ่ง ประมาณ 0.2 กิโลกรัม

ข้อเสนอแนะการผลิตผ้าทอมือ

“คุณภาพที่เหมาะสมกับราคาที่ถูกค้ายินยอมจ่ายได้”

1. การเลือกซื้อเส้นด้ายในสัดส่วน 80/20 หมายถึง ลงทุนซื้อด้ายประเภทใยสังเคราะห์ในปริมาณร้อยละ 80 เพราะลูกค้ำกลุ่มแรก ๆ และส่วนใหญ่นิยมสวมใส่ผ้าที่เบาสบายในราคาที่จับต้องได้ และส่วนที่เหลือซื้อประเภทผ้าฝ้าย เพราะยังมีอีกกลุ่มที่นิยมสวมใส่ผ้าทอจากใยฝ้ายแม้ราคาจะสูงกว่า

2. การควบคุมคุณภาพการทอ ช่างทอมีแนวปฏิบัติที่ดีร่วมกัน เพื่อให้สีผ้าดูสดใสใกล้เคียงธรรมชาติและความสะดวกประณีตของงานทอ อันเป็นจุดปะทะแรกที่ลูกค้ำพึงพอใจ

3. การควบคุมต้นทุนการผลิตเพื่อให้ราคาขายที่คนทั่วไปยินยอมจ่ายได้ เช่น การกระจายงานให้แก่สมาชิกที่มีปัจจัยการผลิตของตนเองในวงกว้างขึ้น การควบคุมคุณภาพ และรับซื้อผลิตภัณฑ์ผ้าทอในราคาต้นทุนที่เหมาะสม รวมถึงการพิจารณาเกี่ยวกับการใช้กักระตุกเพื่อลดเวลาในการทอและควบคุมคุณภาพได้

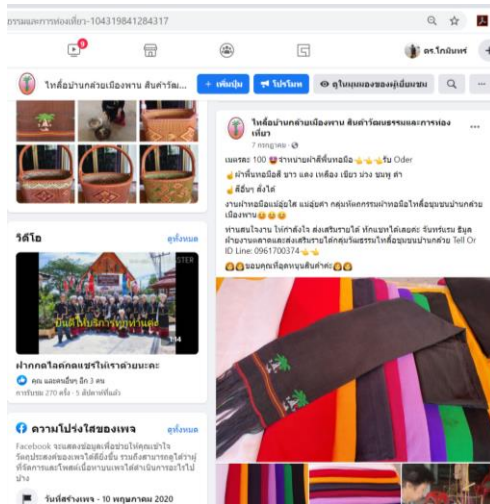
การส่งเสริมการตลาดและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

1. การขายตรงกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย คือ กลุ่มผู้สูงอายุชายหญิงในท้องถิ่น ด้วยการทำกิจกรรมร่วมกับสมาชิกกลุ่มโรงเรียนผู้สูงอายุในตำบลเป็นจุดเริ่มต้นของการขายสินค้า และกลุ่มลูกค้าผู้หญิงวัยทำงานในท้องถิ่นเช่นกันที่ทำงานในหน่วยงานราชการและวิสาหกิจในท้องถิ่น

2. การสร้างกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชน ได้แก่ กิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวตามประเพณีในรอบปีของชุมชนและเครือข่ายวัฒนธรรม รวมทั้งการเข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวตามปฏิทินประจำปีของเทศบาลตำบลและอำเภอ



3. การสร้างหรือจัดทำศูนย์หัตถกรรมผ้าทอมือ ให้เป็นส่วนหนึ่งของศูนย์เรียนรู้วัฒนธรรมไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย มีหน้าร้านสำหรับการแสดงสินค้า และสร้างงานบริการสำหรับลูกค้าที่เข้ามาท่องเที่ยว ลูกค้าที่ประสงค์เข้ามาใช้บริการออกแบบและตัดเย็บเสื้อผ้าพื้นเมืองท้องถิ่น



4. การเปิดตลาดแบบออนไลน์ ซึ่งเป็นกลยุทธ์การขาย การทำตลาดที่นิยมและให้ผลตอบรับมากที่สุดในปัจจุบัน การขายสินค้าด้วย Facebook Page, ระบบ LINE Official Account หรือกลุ่ม Line เพื่อการสื่อสารกับลูกค้า ประชาสัมพันธ์ธุรกิจ ปิดการขาย และเชิญชวนลูกค้า นักท่องเที่ยว ให้แวะมาเยี่ยมชมกิจการ

เทคนิคสำคัญ เริ่มจากการเขียน content ที่เป็นเนื้อหาและรูปภาพประกอบการขายใน Facebook, การโพสต์ในเพจและการรีวิวสินค้าออนไลน์ ลูกค้าที่สนใจจะ inbox หรือโทรสอบถามสั่งซื้อสินค้า และการจัดส่งสินค้า



การผลิตลูกประคบสมุนไพร และการบริการนวดเพื่อสุขภาพ

“ลูกประคบสมุนไพร” มีสรรพคุณบำบัดอาการของโรคทางกล้ามเนื้อ เส้นเอ็น ผิวน้ำหนัง ลดการตึงของเส้นเอ็น บรรเทาอาการปวดเมื่อย ลดการปวดบวม ช่วยเพิ่มการไหลเวียนของโลหิต ลดความเครียด กำจัดความอ่อนเพลีย สร้างความสดใสให้แก่อารมณ์และความรู้สึก



ตำรับยาลูกประคบสมุนไพรไหล้อูมขน บ้านกล้วย ประกอบด้วยสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา 9 ชนิด ได้แก่

1. ไพล หรือปูเลย (500 กรัม) มีสรรพคุณช่วยลดอาการปวดเมื่อย เคล็ดขัดยอก คลายกล้ามเนื้อ ลดอาการอักเสบ บวม ฟกช้ำ
2. มะกรูด (100 กรัม) มีน้ำมันหอมระเหยแก้ลมวิงเวียน
3. ใบส้มป่อย (50 กรัม) มีสรรพคุณช่วยบำรุงผิว แก้โรคผิวน้ำหนัง ลดความดัน
4. ใบมะขาม (100 กรัม) มีสรรพคุณช่วยให้เส้นเอ็นหย่อน แก้โรคผิวน้ำหนังคัน และช่วยบำรุงผิว
5. ตะไคร้บ้านหรือตระไคร้หอม (200 กรัม) ช่วยแต่งกลิ่น ลดการฟกช้ำ ลดอาการปวดเมื่อย
6. ขมิ้นชัน (100 กรัม) มีสรรพคุณช่วยลดอาการอักเสบ แก้โรคผิวน้ำหนัง
7. พิมเสน (60 กรัม) ช่วยแต่งกลิ่น บำรุงหัวใจ แก้หวัด

8. การบูร (30 กรัม) ช่วยแต่งกลิ่น บำรุงหัวใจ แก้พุพอง
9. เกลือแกง (60 กรัม) มีสรรพคุณช่วยดูดความร้อนและช่วยประสานให้ตัวยาชิมผ่านผิวหนังได้ดีขึ้น

วิธีการทำลูกประคบสมุนไพร

1. เตรียมวัสดุอุปกรณ์ ได้แก่ ผ้าขาวบาง ควรจะเป็นผ้าฝ้ายหรือผ้าดิบ เชือกป่านมัดลูกประคบ ถาด เครื่องชั่งขนาดเล็ก และกรรไกร
2. สมุนไพรทั้งหมดหั่นหรือสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ พอประมาณ ตากให้แห้งก่อน แล้วนำมาผสมคลุกเคล้ากัน รวมทั้ง การบูร พิมเสน และ เกลือแกง
3. ตักสมุนไพรใส่ผ้าดิบหรือผ้าขาวบางที่เตรียมไว้ ลูกประคบหนึ่งลูกควรจะมีน้ำหนักประมาณ 200 กรัม การทุบอัดให้แน่นมัดขึ้นรูปทรงกลม และผูกมัดด้วยเชือกป่านให้แน่นด้วยเงื่อนตาย ซ่อนปลายไว้ในซอกผ้าที่ด้ามจับหรือปล่อยชาย จัดรูปให้สวยงาม
4. ลูกประคบสามารถเก็บไว้ได้หลายเดือน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการทำให้แห้ง ความชื้นและการระเหยของตัวยาบางตัว



การคลุกเคล้าสมุนไพร



ชั่งน้ำหนักตักใส่ผ้าขาวบาง



การทุบอัด



มัดขึ้นรูป



วิธีการประคบ

1. นำลูกประคบมาพรมน้ำ แล้วทำให้ร้อนด้วยการนึ่งประมาณ 15-20 นาทีหรือใส่เตาไมโครเวฟ ควรมีลูกประคบอย่างน้อย 2 ลูกเพื่อการสับเปลี่ยน
2. จัดเตรียมร่างกายของผู้รับบริการให้เหมาะสม เช่น นอนหงาย นั่ง นอนตะแคง ขึ้นอยู่กับตำแหน่งที่จะทำการประคบ สำหรับบริเวณผิวหนังอ่อนให้ใช้ผ้ารองก่อนประคบ

3. นำลูกประคบที่นึ่งจนร้อนมาทดสอบความพร้อมที่ได้ท้องแขนหรือหลังมือของผู้ประคบ

4. ในขณะที่ลูกประคบยังร้อน การประคบต้องทำด้วยความรวดเร็วและต่อเนื่อง เมื่ออุณหภูมิลดลงจึงสามารถวางลูกประคบได้นานพอสมควร คลึงเบา ๆ ในบริเวณที่ต้องการ

5. เมื่อลูกประคบคลายร้อนจึงเปลี่ยนไปใช้อีกลูกหนึ่งแทน โดยทั่วไปจะใช้เวลาประมาณ 15-20 นาทีต่อการประคบ 1 ครั้ง ถ้ามีอาการเคล็ดขัดยอก อาจประคบได้วันละ 2 ครั้ง



ข้อควรระวังการประคบ

1. ไม่ควรใช้ลูกประคบที่ร้อนเกินไป โดยเฉพาะบริเวณผิวหนังที่เคยเป็นแผลมาก่อน และต้องระมัดระวังกับผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวาน อัมพาต ในเด็กและผู้สูงอายุ ด้วยการรับรู้และตอบสนองช้าอาจทำให้ผิวหนังไหม้พองได้ง่าย

2. ไม่ควรใช้ในกรณีที่มีอาการอักเสบ บวมแดง ในช่วง 24 ชั่วโมงแรก เพราะอาจทำให้อักเสบบวมมากขึ้น

3. หลังประคบเสร็จใหม่ ๆ ไม่ควรอาบน้ำทันที เพราะจะไปล้างตัวยาและร่างกายยังไม่สามารถปรับตัวจากร้อนเป็นเย็นได้ทันที

การบริการนวดเพื่อสุขภาพ

การนวดเพื่อสุขภาพ เป็นการนวดเพื่อบำบัดรักษาและเพื่อการฟื้นฟูสภาพของร่างกาย ช่วยกระตุ้นระบบต่าง ๆ ในร่างกาย รักษาอาการปวด โดยเฉพาะปวดเมื่อย ปวดกล้ามเนื้อ ปวดหลัง ปวดคอ ปวดคอ โรคเครียด โรคนอนไม่หลับ และการนวดจะทำให้ร่างกายเกิดความร่าเริง ผ่อนคลาย นอนหลับสบาย เป็นต้น ซึ่งการนวดประคบมักใช้วิธีการประคบสมุนไพรหลังจากทำการนวดเสร็จเรียบร้อยแล้ว ความร้อนที่ได้จากการประคบ และผลจากการที่ตัวยาสมุนไพรซึมผ่านชั้นผิวหนังเข้าสู่ร่างกาย จะช่วยบำบัดรักษาอาการได้ผลดียิ่งขึ้น

วิธีการนวด

1. จัดเตรียมสถานที่นวด มีบรรยากาศที่โล่งโปร่งสบาย อากาศถ่ายเทสะดวก สะอาด มีความเป็นระเบียบเรียบร้อย และปราศจากสิ่งรบกวน เสียงสงบ และจัดเตรียมเบาะที่นอน ผ้าปูที่นอน หมอนพร้อมปลอกหมอน ผ้าคลุมตัวผู้รับบริการที่สะอาด
2. ล้างมือให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง ถ้ามือยังเย็นอยู่ ก็ให้ถูมือทั้งสองข้างเข้าด้วยกันไปมาเพื่อให้มืออุ่นขึ้น
3. ให้ผู้รับการนวดนอนหงายอย่างผ่อนคลายแบบสบาย ๆ วางแขนสบาย ๆ ข้างลำตัว ใช้ผ้าคลุมตัวผู้รับบริการ
4. การนวดคลายเส้นประสาท คลายกล้ามเนื้อ และคลายเครียด ก่อนที่จะทำการประคบด้วยลูกประคบสมุนไพร เริ่มจากการนวดบริเวณฝ่าเท้า โดยใช้นิ้วหัวแม่มือกดลงบริเวณตอนกลางของสันเท้า จากนั้นค่อย ๆ กดไปตามฝ่าเท้าหลาย ๆ รอบ แล้วย้ายไปทำเท้าอีกข้างหนึ่งเหมือนกัน



นวดฝ่าเท้า



นวดขา

5. การนวดขา ผู้นวดนั่งข้างขวา หันหน้าเข้าหาผู้รับการนวด ปีบ นวดบริเวณหัวเข่าและใต้หัวเข่าด้วยมือทั้งสองข้าง ค่อยๆ ปีบนวดไล่ไป จนถึงขาหนีบ เป็นการนวดเรียกว่า “เปิดประตูลม” และนวดบริเวณ สะโพก ทำการนวดขาด้านใน ขาด้านนอก นวดขึ้นนวดลงสลับกันหลาย ๆ รอบ จนกว่าจะนวดครบทุกเส้น โดยทำตามขั้นตอนเดียวกันกับขาทั้งสองข้าง



การนวดต้นขา“เปิดประตูลม”



นวดสะโพก

6. การนวดฝ่ามือ ผู้รับการนวดนอนหงาย ปล่อยตัวตามสบาย หงายฝ่ามือ วางแขนไว้ข้างลำตัว ผู้นวดนั่งข้างลำตัวด้านซ้ายของผู้รับการนวด ใช้ฝ่ามือซ้ายสอดประสานกับมือซ้ายของผู้รับการนวด ใช้มือขวาจับ ข้อมือซ้ายของผู้รับการนวด ใช้มือซ้ายหมุนข้อมือของผู้รับการนวดไปมา หลาย ๆ รอบ ทำตามขั้นตอนเดียวกัน กับข้อมือข้างขวา จากนั้นนวดกด

เส้นบนหลังมือ ใช้มือซ้ายจับข้อมือข้างซ้ายของผู้รับการนวดวางบนตัก แล้วใช้มือขวาคลไ้ไปตามความยาวของเส้นเอ็นทั้งห้าเส้น ทำตามขั้นตอนเดียวกัน กับมือข้างขวา



นวดกดเส้นหลังมือ



นวดฝ่ามือ

7. นวดแขน ผู้นวดใช้หัวแม่มือกดเส้นไ้ขึ้นไปจนถึงหัวไหล่โดยเว้นข้อมือและข้อพับไว้ แล้วใช้ฝ่ามือบีบคลายเส้นเบาๆตั้งแต่หัวไหล่ลงมาจนถึงข้อมือ



8. นวดขมับ ผู้นวดวางใช้นิ้วชี้กับนิ้วกลางกดคลึงบริเวณขมับเป็นวงกลม แล้วกดลงน้ำหนักค้างไว้ นับ 1-3 แล้วค่อยๆผ่อนน้ำหนักออก

9. นวดกล้ามเนื้อบริเวณไหล่และต้นคอ เริ่มจากการใช้มือซ้ายนวดกดบริเวณไหล่ขวาส่วนที่รู้สึกตึงๆ โดยกดน้ำหนักทั้งบริเวณฝ่ามือและนิ้วมือ นับ 1-5 ประมาณ 3 ครั้งแล้วเปลี่ยนใช้มือขวานวดไหล่ซ้าย นับ 1-5 อีก 3 ครั้งนวดกล้ามเนื้อบริเวณต้นคอ โดยใช้มือวางลง

ที่ด้านหลังของลำคอ บีบและคลายประมาณ 10 ครั้งโดยลงน้ำหนักที่นิ้วมือและฝ่ามือ



นวดกล้ามเนื้อบริเวณไหล่และต้นคอ

นวดกคคอ

9. นวดกคคอ ผู้รับการนวดนั่งขัดสมาธิ ตัวตั้งตรง ผู้นวดนั่งคุกเข่าด้านหลังของผู้รับการนวด ใช้ฝ่ามือขวาของผู้นวดรองรับหน้าผากของผู้รับการนวดเอาไว้ในขณะที่นวด ใช้มือซ้ายวางทาบลงไปที่ฐานกะโหลกโดยรอบ

ข้อแนะนำการบริการนวด

1. ผู้นวดต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการแพทย์แผนไทยของกระทรวงสาธารณสุขหรือหลักสูตรที่ได้รับการรับรองจากคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการแพทย์แผนไทย หรือคณะกรรมการวิชาชีพสาขาการแพทย์แผนไทยประยุกต์ที่สามารถให้บริการนวดเพื่อการบำบัดรักษาและฟื้นฟูสภาพได้

2. สถานที่ เครื่องมือเครื่องใช้ และสิ่งแวดล้อม ของการให้บริการด้านการนวด ต้องได้มาตรฐาน เช่น ห้องนวด เบาะที่นอน ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า สิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ สำหรับผู้สูงอายุ

ข้อเสนอแนะการผลิตลูกประคบสมุนไพร

1. การวางแผนการผลิต เช่น การลงทุนทำ “สวนสมุนไพร” ให้เป็นแหล่งวัตถุดิบสนับสนุนการผลิตของกลุ่มอย่างเพียงพอ สร้างภาพลักษณ์แหล่งเรียนรู้และส่งเสริมสุขภาพด้วยสมุนไพร แหล่งจำหน่ายในท้องถิ่นหรือร้านขายยาสมุนไพร ทั้งนี้การเป็นผู้ประกอบการจะต้องกำหนดวัตถุดิบ แหล่งวัตถุดิบที่แน่นอนเพียงพอต่อการแปรรูปเพื่อการค้า



2. กลุ่มผู้ผลิตควรมีโรงเรือนหรืออาจใช้บริเวณบ้านเรือนที่เหมาะสมแก่การขึ้นหรือสับสมุนไพร การตากแห้ง การปรุงยา การจัดเก็บสินค้าและวัสดุอุปกรณ์ ทั้งนี้นอกจากเป็นสถานที่ผลิตแล้วยังเป็น

แหล่งเรียนรู้การผลิตสมุนไพร กระจายความรู้ สร้างภาพลักษณ์และความสนใจต่อกลุ่มคนรักสุขภาพ ลูกค้า และนักท่องเที่ยว

3. คุณภาพลูกประคบจะต้องเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือมาตรฐานในระดับที่ลูกค้าพึงพอใจ ที่ควรคำนึงถึง

3.1 ลูกประคบต้องห่อให้เรียบร้อยชิ้นส่วนภายในไม่หลุดร่วงออกมา

3.2 ผ้าห่อสมุนไพรต้องเป็นผ้าฝ้ายหรือผ้าดิบที่มีเนื้อผ้าหนาแน่นพอที่จะป้องกันไม่ให้สมุนไพรหลุดร่วงออกมา

3.3 สมุนไพรต้องเป็นชิ้นเล็ก แห้ง ไม่มีราปรากฏให้เห็น มีกลิ่นของสมุนไพรที่ใช้และไม่มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน

3.4 ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบ เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

3.5 ความชื้นและสารที่ระเหยได้ต้องไม่เกินร้อยละ 14 ของน้ำหนัก

3.6 การบรรจุหีบห่อเพื่อป้องกันความชื้นสูงที่เป็นบ่อเกิดของจุลินทรีย์หรือแบคทีเรีย

4. การพัฒนาแต่งเติมรูปลักษณ์ลูกประคบให้โดดเด่น เช่น สี และลวดลายผ้าห่อลูกประคบ เชือกและวิธีการมัดลูกประคบ



5. การบรรจุภัณฑ์สำคัญต่อการตัดสินใจ ควรมีฉลากสินค้า ที่แสดงรายละเอียด ได้แก่ Logo สัญลักษณ์ ชื่อกลุ่มผู้ผลิต ส่วนผสม สมุนไพร สรรพคุณ วิธีใช้ และการติดต่อกับผู้ผลิต

นอกจากนั้นแล้ว ควรบรรจุหีบห่อด้วยถุงพลาสติกใส ปิดปากถุง ด้วยเครื่องซีล เพื่อการขนส่ง การจัดเก็บรักษา และนำเสนอสินค้า ในกระบวนการตลาด

6. ราคาขายต่อลูกประมาณ 40-50 บาท หากลูกค้าสั่งซื้อ จำนวนมากกว่า 20 ลูกขึ้นไป ผู้ขายสามารถลดราคาได้ไม่เกินลูกละ 35 บาท ทั้งนี้ ต้นทุนการผลิตโดยประมาณการอยู่ที่ลูกละ 25-30 บาท

การส่งเสริมการตลาดและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

1. การเป็นปราชญ์ผู้รู้ด้านสมุนไพรที่สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ได้ทั้งสรรพคุณทางยา การปรุงยา การประคบ ประสบการณ์ลูกค้าที่มารับบริการและการนำไปใช้เอง

2. การประกอบการขนาดเล็กที่สามารถสร้างรายได้ส่วนหนึ่งสำหรับสมาชิกกลุ่มอย่างสม่ำเสมอตามกำลังการผลิตและปริมาณสินค้าที่ผลิตได้นำเข้าสู่ระบบตลาด

3. การตลาดและการประชาสัมพันธ์ธุรกิจ ช่องทางการส่งเสริมตลาดสำหรับการประกอบการจำหน่ายลูกประคบสมุนไพรและการจัดบริการสุขภาพที่ทำให้เกิดการตัดสินใจซื้อสินค้าและรับบริการ 4 ช่องทาง ดังนี้

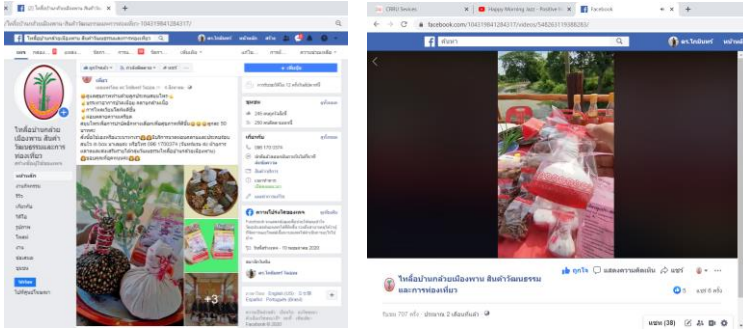
3.1 การตลาดเชิงคุณค่า ด้วยวิธีการ 1) การขายตรงกับลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย คือ การเข้าถึงลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้มีอาการเจ็บป่วยที่สามารถบำบัดรักษาด้วยลูกประคบสมุนไพร เข้าถึงกลุ่มชมรมผู้สูงอายุและกลุ่มคนทำงาน การทดสอบหรือทดลองให้บริการแก่ลูกค้า การสร้างความพึงพอใจในขั้นต้น การอธิบายขยายความรู้สร้างแรงจูงใจที่ดีต่อประโยชน์ที่พึงคาดหวังได้ การแจกฟรีบ้างและการลดราคา และการบริการหลังการขายให้เข้าถึงการห่วงใยสุขภาพ และ **2) การสร้างเครือข่ายความรู้ร่วมกับเจ้าหน้าที่ทางการแพทย์** ในระดับตำบลและอาสาสมัครสาธารณสุข (อสม.) ให้เป็นกลไกช่วยขับเคลื่อนงานปลูกฝังทัศนคติที่ดีต่อการใช้สมุนไพรลูกประคบบำบัดอาการเจ็บป่วย การแนะนำสินค้าผลิตภัณฑ์ การประกอบการ รวมทั้งการแนะนำส่งเสริมการใช้สมุนไพรควบคู่กับการใช้ยาและการแพทย์แผนปัจจุบัน



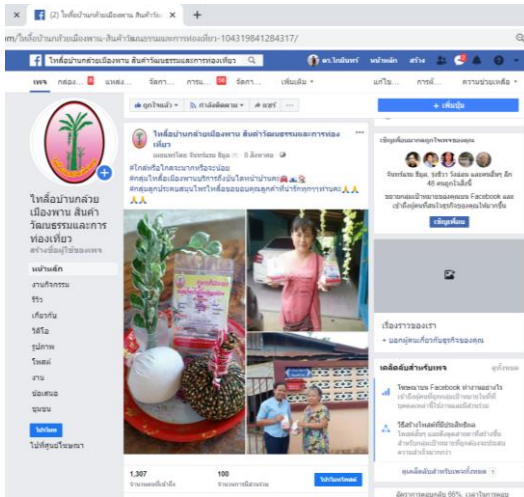
3.2 การผลิตและนำส่งลูกประคบสมุนไพรกับสถานบริการด้านสุขภาพ การติดต่อและนำเสนอขายสินค้าลูกประคบสมุนไพรกับสถานประกอบการธุรกิจนวดสปา ร้านขายยาสมุนไพร และการขายส่งแก่พ่อค้าคนกลาง

3.3 การเปิดตลาดแบบออนไลน์ ซึ่งเป็นกลยุทธ์การขาย การทำตลาดที่นิยมและให้ผลตอบรับมากที่สุดในปัจจุบัน การขายสินค้าด้วย Facebook Page, LINE Official Account เพื่อการสื่อสารกับลูกค้า ประชาสัมพันธ์ธุรกิจ ปิดการขาย และเชิญชวนลูกค้านักท่องเที่ยว ให้แวะมาเยี่ยมชมกิจการ

เทคนิคสำคัญ เริ่มจากการเขียน content ที่เป็นเนื้อหาและรูปภาพประกอบการขายใน Facebook, การโพสต์ในเพจและการรีวิวสินค้าออนไลน์ รวมทั้งการจัดส่งสินค้าในพื้นที่ใกล้เคียง



การโพสต์ขายลูกประคบใน Facebook การรีวิวสินค้า



การจัดส่งสินค้าในพื้นที่ใกล้



3.4 การจัดจำหน่ายและบริการ
 สุขภาพในกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยว
 เชิงวัฒนธรรม ด้วยวิธีการ 1) การออกบูช
 แสดงสินค้า จัดจำหน่ายสินค้าในงาน
 ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมใน
 ชุมชน ท้องถิ่น และหน่วยงานราชการจัดขึ้น
 2) การจัดบริการนวดประคบสมุนไพรเพื่อ
 การผ่อนคลาย สำหรับกลุ่มนักท่องเที่ยวคน
 ต่างถิ่น และลูกค้าที่ต้องการบำบัดโรคด้วย
 สมุนไพรลูกประคบ และรวมถึงการบริการ
 นอกสถานที่ นอกเวลาปกติตามความ
 ต้องการของลูกค้าที่ตกลงกันได้





ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจักสานแจกัน โคมไฟ ตะกร้ามัดเชือกฟาง ตะกร้าหวายเทียม

เป็นชิ้นงานของกลุ่มหัตถกรรมจักสานไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย การผลิตสินค้าหัตถกรรมจักสานไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย ผลิตภัณฑ์สินค้า งานหัตถกรรมจักสานที่สวยงาม โดยมีรากฐานมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น และการพัฒนาทักษะวัฒนธรรม ผลิตภัณฑ์จากไม้ไผ่ ประเภท ตะกร้า ซ้าหวด

นอกจากชิ้นงานจักสานตะกร้ามัดเชือกฟาง และตะกร้าหวายเทียมที่ใช้วัสดุทางเลือกใหม่จากใยสังเคราะห์ ทำการถักทอ ผูกมัดและ ตัดเย็บสร้างผลิตภัณฑ์ชิ้นงานออกมาดี มีคุณภาพทั้งรายละเอียด ลวดลาย สี สัน ความสวยงามและประณีตที่สร้างรายได้และผลประโยชน์ แบ่งปันให้แก่สมาชิกกลุ่ม

การจักสานแจกันไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย



วัสดุอุปกรณ์

1. ไม้ไผ่สีสุก
2. มีดอีโต้
3. มีดตอก
4. ตัวพิมพ์แบบทรงกลมสำหรับทำแบบขนาดส่วนลำตัวและขนาดปากของแจกัน

ขั้นตอนการสานแจกันไท

ลื้อชุมชนบ้านกล้วย

1. การเตรียมไม้ไฟ ใช้ไม้ไฟสีสุก เลือกลำต้นตรง ปล้องยาว ผิวเรียบเป็นมัน อายุประมาณ 1 ปี

2. ตัดไม้ไฟสีสุกเป็นปล้อง จำนวน 4 ปล้อง ยาวประมาณ 5 เมตร และผ่าไม้ไฟ

3. เส้นตอกแบบเส้น ยาว 5 เมตร กว้าง 2 เซนติเมตร หนาประมาณ 0.5 เซนติเมตร ขูดเปลือกสีเขียวและขูดขอบเส้นตอกให้เรียบ

4. เหลาไม้ไฟเป็นซี่สองอันให้ปลายแต่ละด้านแหลมเรียว ยาว 10 นิ้ว ก่อนจะนำไปสอดขัดกับตอกยืนจำนวน 24 คู่ (ตัวแจกัน) และตอกนอน สานเป็นพื้นเพื่อให้แข็งแรง งานที่ได้ในช่วงนี้คือส่วนของพื้นหรือก้นแจกัน

5. สานก่อบริเวณด้านล่าง ขึ้นตัวแจกัน ด้วยเส้นตอกยืน สานขึ้นลายตามแบบที่ต้องการ เช่น ลายไฟแก้ว ลายช่อง หรือลายขัดโดยสานแบบบังคับทิศทางให้เป็นรูปทรงตามตัวพิมพ์แบบจนถึงคอแจกัน

6. ใช้มือบีบคอแจกันบังคับทิศทางตามแบบพิมพ์ สานตอกให้ได้รูปทรงแล้ว แล้วหักเส้นตอกส่วนปลายที่เหลือสานด้วยลายไฟกลมเพื่อทำขอบปากแจกัน

7. ทาแล็กเกอร์เพื่อความสวยงาม ป้องกันมอดแมลงกัด





ข้อแนะนำ

1. หากใช้ไม้ไผ่สีสุกที่มีอายุมากเกินไปหรืออ่อนเกินไป จะทำให้เส้นตอกขาดง่าย เส้นตอกขึ้นรา ควรเลือกไม้ไผ่สีสุก อายุ 1 ปี จะได้เส้นตอกที่ไม่เปราะง่าย เส้นตอกสวยขาว

2. เหลาเส้นตอกต้องไม่ให้เส้นขาด

3. เส้นตอกขนาดเล็กนำมาสาน แฉกกันจะดูสวยงาม

4. กดเส้นตอกแต่ละเส้นให้เสมอ

สนิทแน่นไม่ให้มีช่องว่างห่างกัน จะทำให้ลวดลายแฉกกันสวยงาม

การสานคอมไฟพานพุ่มไต้ลื้อชุมชนบ้านกล้วย



วัสดุอุปกรณ์

1. ไม้ไผ่บง
2. มีดอีโต้
3. มีดตอก

ขั้นตอนการสานคอมไฟพานพุ่มไต้ลื้อชุมชนบ้านกล้วย

1. การเตรียมไม้ไผ่ ใช้ไม้ไผ่บง เลือกลำต้นตรง ปล้องยาว ผิวเรียบเป็นมัน อายุประมาณ 1 ปี

2. ตัดไม้ไผ่บงเป็นลำ ยาวประมาณ 1.5 เมตร ฝาลำไม้ไผ่

3. จักเส้นตอกแบบหนา 1 เซนติเมตร กว้าง 0.5 เซนติเมตร ยาว 1.5 เมตร จำนวน 21 เส้น สำหรับใช้เป็นเส้นตอกยื่น และจักตอกเส้นบาง 0.1 เซนติเมตร กว้าง 2 เซนติเมตร ยาว 1.5 เมตร หนา ประมาณ 0.05 เซนติเมตร จักตอกให้ขนาดเส้นเท่ากัน ชูดเปลือกตอก และชูดขอบเส้นตอกให้เรียบ

4. สานโครงพานพุ่มใช้ตอกยื่นจำนวน 21 เส้น เริ่มสานฐานกันด้วยลายขัดธรรมดา ใช้มือบังคับทิศทางการสานให้ฐานพานพุ่มปานออกใช้ตอกเส้นหนาสานสอดแล้วสานกับตอกยื่นด้วยลายไปทำขอบส่วนฐานพานพุ่มแฉกกัน

5. สานส่วนฐานด้วยลายขัด ใช้มือตัดบีบเส้นตอกยื่นให้มีลักษณะเว้าทรงพองตามแบบ แล้วสานด้วยลายขัด

6. เริ่มสานส่วนตัวพานพุ่ม ใช้มือกดบังคับให้เส้นตอกยื่นโป่งออกข้างลักษณะทรงวงรี ใช้เส้นตอกแข็งจำนวน 2 เส้น สานลายขัดตามแนวนอน จำนวน 5 แถว โดยแต่ละแถวห่างกันประมาณ 3 นิ้ว จนถึงบริเวณฐานส่วนยอดพานพุ่ม แล้วใช้เส้นตอกอ่อนสานลักษณะไขว้ตาแบบกากบาทตามช่องตอกยื่นทั้ง 5 แถว

7. เริ่มสานบริเวณคอพานพุ่มด้วยเส้นตอกอ่อน สานด้วยลายขัดจำนวน 10 เส้น

8. เสร็จแล้วสานกำไลวงด้วยตอกอ่อนสวมยอดปลายพานพุ่มเพื่อบังคับเส้นตอกเป็นข้อปลายแหลม

9. ทาแล็กเกอร์เพื่อความสวยงาม ป้องกันมอดแมลงกัด



การจักสานโคมไฟแจกันไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย



วัสดุอุปกรณ์

1. ไม้ไผ่บง
2. มีดอีโต้
3. มีดตอก
4. ตัวพิมพ์แบบทรงรีสำหรับทำแบบ ขนาดส่วนลำตัวและขนาดปากของแจกัน

ขั้นตอนการสานโคมไฟแจกันไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย

1. การเตรียมไม้ไผ่ ใช้ไม้ไผ่บง เลือกลำต้นตรง ปล้องยาว ผิวเรียบเป็นมัน อายุประมาณ 1 ปี
2. ตัดไม้ไผ่สี่สูกเป็นลำ ยาวประมาณ 60 นิ้ว ผ่าลำไม้ไผ่
3. จักเส้นตอกอ่อนบาง ยาว 2 เมตร กว้าง 3 เซนติเมตร หนาประมาณ 0.5 เซนติเมตร ขูดเปลือกสีเขียวและขูดขอบเส้นตอกให้เรียบ
4. สานฐานด้านล่าง โดยใช้เส้นตอกยี่นแข็ง จำนวน 25 เส้น



สานลายขัดแบบบังคับทิศทางให้ตัวฐานโคมไฟแจกันบานออก แล้วใช้ส่วนปลายของเส้นตอกยี่นสานให้เส้นตอกไขว้กัน เพื่อสานขอบฐานช่วงล่าง

5. สานลำตัวด้วยลายขัดบังคับทิศทางตามแบบพิมพ์จนถึงคอ แจกกัน ให้ได้รูปทรงแล้ว แล้วหักเส้นตอกส่วนปลายที่เหลือสานด้วยลายพวงกลมเพื่อทำขอบปากแจกกัน

6. ทาแล็กเกอร์เพื่อความสวยงาม ป้องกันมอด แมลงกัด

การจักสานตระกร้ามัดเชือกฟาง



ตะกร้ามัดเชือกฟางเป็นงานฝีมือที่ต้องใช้เวลาและความประณีตด้วยการสาน ผูกมัดเชือกฟาง ขึ้นรูปบนโครงตะกร้าเหล็กรูปทรงต่าง ๆ โดยการสั่งซื้อวัตถุดิบและอุปกรณ์จากตัวแทนจำหน่ายแล้วนำมาจักสานเอง มีขั้นตอนและวิธีการสานดังนี้



1. วัสดุอุปกรณ์

1.1 เชือกมัดฟางใยสังเคราะห์ ม้วนละประมาณ 200 บาทสำหรับเบอร์ 2 และม้วนละประมาณ 100-150 บาทสำหรับเชือกฟางเบอร์ 4 ที่นิยมใช้กัน ส่วนสีนั้นขึ้นอยู่กับรูปแบบและลวดลายที่ผู้สานออกแบบไว้

1.2 โครงตะกร้าที่ทำจากเหล็กขนาดและรูปทรงต่าง ๆ ที่เลือกและสั่งซื้อมาจากตัวแทนจำหน่าย

1.3 ไฟแช็คหรือเทียนไขสำหรับการเก็บปลายเชือกไม่ให้แตก

1.4 กรรไกรสำหรับใช้ตัดเชือกให้ได้ขนาดและความยาวที่ต้องการ และตัดส่วนที่ไม่ต้องการออก

1.5 เข็มก้นทองหรือเหล็กแหลม เป็นอุปกรณ์ช่วยในการขยายช่องให้กว้างขึ้นเพื่อง่ายต่อการสอดปลายเชือก

1.6 น้ำยาเคลือบเงา (น้ำมันวานิช)



2. ขั้นตอนการมัดเชือกฟาง

2.1 นำเชือกมัดฟางที่เลือกไว้ตามขนาดแลสีที่ต้องการ มาวัดตัดให้ยาวประมาณ 220 เซนติเมตร สำหรับตะกร้า 1 โครง ใช้เชือกมัดฟางประมาณ 180 เส้น

เมื่อได้เชือกตามที่ต้องการแล้วให้นำไปพันกับโครง ตะกร้าจำนวน 2 รอบเพื่อปกปิดไม่ให้เห็นโครงเหล็กตะกร้า เมื่อพันเสร็จแล้วให้พันสอดอีกครั้งหนึ่ง จากนั้นเก็บปลายเชือกด้วยความร้อน

2.2 การสานกันตะกร้า ให้นำเชือกฟางที่ตัดไว้มาสอด โดยใช้เข็มกันทองสอดนำร่อง จากนั้นสอดเส้นเชือกแล้วดึงให้กึ่งกลางของกันตะกร้า 2 ท่วง ซึ่งอยู่ตรงเส้นผ่าศูนย์กลางของกันตะกร้า แล้วดึงเชือกให้ลอดผ่านห่วงจนแบ่งครึ่งของเส้นเชือก จะได้เส้นเชือก 4 เส้น แล้วสานกันตะกร้าต่อให้เสร็จโดยใช้เชือกอย่างน้อย 40 เส้นแล้วแต่ขนาดของโครง

2.3 การมัดเชือกให้เป็นดอก เมื่อทำการมัดปมหน้าคู่เชือกแล้วจะได้เชือกเป็น 4 เส้น แบ่งเป็นเส้นผูก 2 เส้นด้านข้าง และ 2 เส้นอยู่ตรงกลางเป็นเส้นแกนหรือเส้นยืน จากนั้นนำเชือกด้านขวาวางพาดบนเส้นแกนเป็นรูปเลขสี่ แล้วคล้องเชือกทางซ้ายไปด้านหลังเส้นแกนคู่ออกไปทางวงเชือกด้านขวาแล้วดึงเส้นเชือกให้ตึงนำเชือกด้านซ้ายวางพาดเส้นแกน นำเชือกด้านขวาวางบนเชือกด้านซ้าย นำเชือกด้านขวาค้างไปด้านหลังเส้นแกนคู่ออกมาวางทับเส้นด้านซ้าย จากนั้นดึงเชือกให้ตึง ทำการมัดเชือกซ้ำอีก 3 ครั้ง



2.4 การขึ้นลายตัวตะกร้า ลายพื้นฐานส่วนใหญ่คือ ลายดอกแก้ว ลายมงกุฏ ลายกันหอย ลายผีเสื้อ และลายม้าน้ำ ซึ่งผู้สาน จะต้องศึกษาลายและวิธีการมัดผูกก่อน ทั้งนี้พื้นฐานเริ่มต้นด้วยการตัด เชือกด้วยความยาว จากนั้นเลือกจุดกึ่งกลางของขอบบนตะกร้าด้านที่ 1 แล้วสอดเชือกใส่ห่วงแล้วดึงเชือกให้อยู่กึ่งกลาง เว้นห่วง 2 ห่วง สลับกับการสอดเส้นเชือก 1 เส้น มัดเชือกให้เป็นดอก สำหรับเส้นเชือกที่อยู่ติด กับเชือกโครงหลักของตัวตะกร้าให้นำเชือกมามัด 2 คู่ ซึ่งการมัดดอก ต้องมัดให้รอบตะกร้า จำนวน 3 แถว ถึงจะขึ้นลายได้



2.5 การพันหุตะกร้า นำเชือก ที่เตรียมไว้ จากนั้นนำมาสอดที่ห่วงขิด रिम หุตะกร้าด้านหนึ่ง แล้วมัดดอก เกือบกับแขนตะกร้า ทั้งสองข้างโดย มัดดอก 1 ครั้งไปทางเดียว พอถึงช่วง ที่แขนทั้งสองข้างมา ติดกันให้มัดดอก 1 คู่ ตลอดจนถึงแขนตะกร้าอีกครั้ง จึง มัดเกลียวอีกครั้ง เก็บริมด้วยความร้อนให้เรียบร้อย

วิธีการจักสานเชือกมัดฟางใช้หลายเทคนิคทั้งการพัน การถัก การผูก การสอด การเก็บ และการคลี่ให้เชือกเป็นเส้นเล็ก ๆ การถัก เชือกทั้งเส้นให้เป็นลวดลายแบบต่าง ๆ การยึดแบบโครงหลักเพื่อให้ แข็งแรงทนทานกับการใช้งาน การเก็บลายให้เรียบร้อยสวยงามได้รูปทรง เชือกมัดฟางในรูปแบบประโยชน์ใช้สอยหลายประเภท ได้แก่ ตะกร้า อเนกประสงค์ กระจาด พาน และกระเป๋าหัว

การสานตะกร้าหวายเทียม

หัตถกรรมเครื่องจักสานตะกร้าหวายเทียม ซึ่งถือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนไทลื้อบ้านกล้วยที่สำคัญอย่างหนึ่ง โดยใช้รูปแบบลวดลายที่ได้รับความนิยม และการยอมรับของคนทั่วไปทั้งในพื้นที่และต่างพื้นที่ มีการสานลายที่บรรพบุรุษได้คิดค้นไว้เพื่อความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์เครื่องจักสานที่มีความแข็งแรงทนทาน สอดคล้องกับการใช้ประโยชน์ได้เป็นอย่างดี โดยจะมีการสั่งซื้อวัสดุและอุปกรณ์จากตัวแทนจำหน่ายแล้วนำมาจักสานเอง มีขั้นตอนและวิธีการสานดังนี้

1. วัสดุอุปกรณ์



1.1 เส้นหวายถัก ขนาดของเส้นหวายประมาณ 0.5 เซนติเมตร สีเส้นของเส้นหวายขึ้นอยู่กับลวดลายและจินตนาการของผู้ถัก

1.2 โครงตะกร้าที่ทำจากหวาย ขนาดและรูปทรงต่างๆ ที่เลือกและสั่งซื้อมาจากตัวแทนจำหน่าย รูปทรงของตะกร้าหวายส่วนใหญ่ที่นิยมจะเป็นทรงกลม ทรงรี ทรงเหลี่ยม



1.3 เหล็กหมาดปลายแหลม และ เหล็กหมาดปลายหอก เป็นอุปกรณ์สำคัญใน

การทงเส้นหวายเพื่อสานและมัดแบบและขึ้นลายตะกร้า

1.4 น้ำยาเคลือบเงา (น้ำมันวานิช)

2. ขั้นตอนการสานตะกร้าหวายเทียม



2.1 เริ่มจากการถักขอบปากตะกร้า และมือจับตะกร้า ในการสานนั้นจะใช้เส้นหวายถัก 1 เส้น พันรอบขอบปากตะกร้าเพื่อปิดโครงปากตะกร้าก่อน ทำการสานลายดอกด้วยการนำเส้นหวายอีก 3 เส้นสอดในช่องที่เว้นไว้ให้เส้นกลางเป็นเส้นที่ 1 โดยลายเกิดจากเส้นยก 1 ซ้ำม 1 ซ้ำม 3 เส้นที่ 2 และ 3 เป็นเส้นข้างซ้ายและขวา ซ้ำม 1 ยก 1 ซ้ำม 1

กำหนดความห่างระหว่างดอกโดยสานยกข้ามตั้งแต่ 2-4 เส้น สานจนครบรอบขอบปากและมือจับตะกร้า จะได้ลวดลายดอกแก้ว



2.2 การสานลายตัวตะกร้า โดยเริ่มจากจุดกึ่งกลางเพื่อสานลาย น้ำไหลและลายไทย ผู้สานต้องอ่านลายการยกข้าม เพื่อสอดและยกเส้น หวายขัดกันให้เกิดลายที่กำหนดไว้ ซึ่งใช้วิธีการเหมือนการถักขอบปาก ตะกร้าและมือจับตะกร้า เมื่อเสร็จให้เก็บเงื่อนเส้นหวายถักให้เรียบร้อย สวยงาม



3. การทำน้ำมัน

เคลือบ

3.1 ทา

น้ำมันเคลือบครั้งที่ 1 เป็นการรองพื้น เพื่อให้อยู่ ทรงทาทอหมาดๆ แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง

3.2 ทา

น้ำมันครั้งที่ 2 เมื่องานทุกอย่างเสร็จเรียบร้อยแล้ว พร้อมทั้งจะนำไปจำหน่าย การทาน้ำมันนอกจากจะทำให้อยู่ทรงแล้ว ยังช่วยป้องกันเชื้อรา และมอดกัดแทะ ช่วยรักษาเนื้อไม้ และหวายให้มีความแข็งแรงทนทาน และสวยงามมากขึ้น

การส่งเสริมการตลาดและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

1. ช่องทางการขายโดยการเปิดหน้าร้านซึ่งเป็นช่องทางตรง และในกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน เป็นการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้างานตะกร้ามัดเชือกฟาง ตะกร้าหวายเทียมและงานจัก

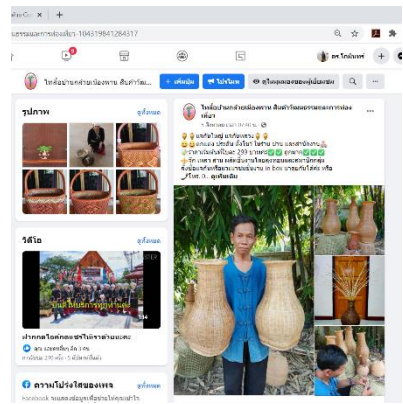
สานไม้ไผ่ของกลุ่ม ต้องมีทักษะการนำเสนอสินค้าและวิธีการสาธิต จนกว่าจะปิดการขายและส่งมอบสินค้า

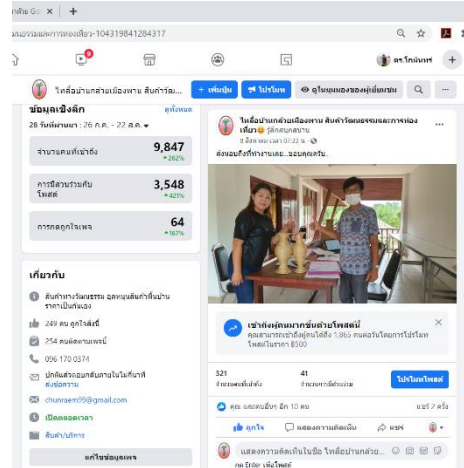
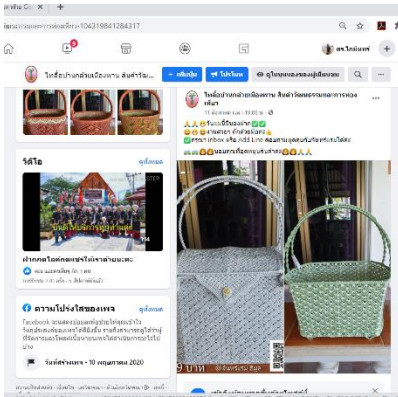


2. ช่องทางการขายทางอ้อมกับผู้ประกอบการ เป็นอีกหนึ่งช่องทางที่สินค้าเคลื่อนย้ายจากผู้ผลิตผ่านคนกลาง (ตัวแทน) ไปยังลูกค้า เนื่องจากเข้าถึงกลุ่มผู้ซื้อที่มีจำนวนมากและอยู่กระจัดกระจาย

3. การเปิดตลาดแบบออนไลน์ ซึ่งเป็นกลยุทธ์การขาย การทำตลาดที่นิยมและให้ผลตอบแทนมากที่สุดในปัจจุบัน การขายสินค้าด้วย Facebook Page, ระบบ LINE Official Account หรือกลุ่ม Line เพื่อการสื่อสารกับลูกค้า ประชาสัมพันธ์ธุรกิจ ปิดการขาย และเชิญชวนลูกค้า นักท่องเที่ยว ให้แวะมาเยี่ยมชมกิจการ

เทคนิคสำคัญ เริ่มจากการเขียน content ที่เป็นเนื้อหาและรูปภาพประกอบการขาย ใน Facebook, การโพสต์ในเพจและการรีวิวสินค้าออนไลน์ ลูกค้าที่สนใจจะ inbox หรือโทรสอบถามสั่งซื้อสินค้า และการจัดส่งสินค้า





ศิลปะการแสดงฟ้อนรำไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย

การสร้างสรรคศิลปะการแสดงฟ้อนรำไทลื้อชุมชนบ้านกล้วยให้สามารถแสดงออกซึ่งวัฒนธรรมการฟ้อนที่มีเอกลักษณ์สวยงาม เป็นที่ประทับใจของผู้ชมต่างถิ่น และมีกลิ่นไอของความเป็นท้องถิ่นไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย การฟ้อนรำไทลื้อบ้านกล้วยจะนิยมฟ้อนในงานเฉลิมฉลองถาวรวัตถุของวัด ซึ่งกลุ่มไทลื้อเรียกว่า “งานปอยหลวง” ที่มักจะจัดขึ้นในช่วงเดือน 5 ของไทลื้อ (เดือนกุมภาพันธ์) ชาวไทลื้อมีความเชื่อว่าถ้าใครได้ฟ้อนนำขบวนเครื่องแห่ครัวทานเข้าวัด หรือฟ้อนรับขบวนเครื่องครัวทาน ผู้นั้นจะได้บุญได้กุศลมาก จิตใจอัมเอบเบิกบานเป็นสิริมงคลแก่ตนเองและครอบครัว เมื่อตายไปเกิดภพภูมิกายภาคหน้าก็จะเป็นผู้ที่มีรูปร่างหน้าตาสวยงาม

การสร้างสรรค์ศิลปะการแสดงฟ้อนรำไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย ให้สามารถแสดงออกซึ่งวัฒนธรรมการฟ้อนที่มีเอกลักษณ์สวยงาม เป็นที่ประทับใจของผู้ชมต่างถิ่น และมีกลิ่นไอของความเป็นท้องถิ่นไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย จึงได้มีการจัดการความรู้เพื่อพัฒนางานฟ้อนให้มีจุดเด่น จุดปะทะทางอารมณ์สำหรับผู้รับชมเพิ่มมากยิ่งขึ้น และการผลิตทำฟ้อนใหม่เพื่อให้เหมาะสมกับวัยของกลุ่มศิลปะการแสดงฟ้อนรำไทลื้อชุมชนบ้านกล้วย ได้แก่ การฟ้อนชุดวัฒนธรรมไทลื้อ และการฟ้อนชุดไทลื้อบ้านกล้วยเมืองพาน

ทำฟ้อนชุดวัฒนธรรมไทลื้อ

1. ทำไห้วสาครูบาเจ้า มี 4 จังหวะ เป็นทำยีนพนมมือไห้วระดับออก ทำทำไห้วเหนือสี่ระยะ แล้วก้าวเท้าไปทางซ้าย 2 ก้าว และก้าวไปทางขวา 2 ก้าว (ทำทั้งหมด 7 รอบ)



2. ท่ายกมือซ้ายขวาสลับกัน เป็นท่ายกมือฟ้อนสลับข้างซ้ายขวา แล้วก้าวเท้าไปทางซ้าย 2 ก้าว และก้าวไปทางขวา 2 ก้าว (ทำทั้งหมด 7 รอบ)





3. ทำบิดบัวบาน เป็นท่าจับมือหนึ่งข้าง ปล่อยมือ 1 ข้าง บิด
สลับขึ้นลง แล้วก้าวเท้าไปทางซ้าย 1 ก้าว สลับเท้าขวา 1 ก้าว (ทำ
ทั้งหมด 7 รอบ)





4. ทำจีบใต้ศอก เป็นท่าจีบใต้ศอกสลับซ้ายขวา มือล่างจีบ มือ
 ด้านบนปล่อยหงายมือ แล้วก้าวเท้าไปทางซ้าย 1 ก้าว สลับเท้าขวา 1
 ก้าว (ทำทั้งหมด 7 รอบ)



5. ท่างามแสงเดือน เป็นท่าจีบมือชาวบริเวณใต้สะตือ มือซ้าย ทำจีบตั้งวง ปลายนิ้วอยู่ระหว่างปลายคิ้ว แล้วก้าวเท้าไปทางซ้าย 1 ก้าว สลับเท้าขวา 1 ก้าว (ทำทั้งหมด 7 รอบ)



6. ทำซึกแบ่งผัดหน้า เป็นท่าจีบสาวมือปล่อยด้านหลัง สลับซ้ายขวา แล้วก้าวเท้าไปทางซ้าย 1 ก้าว สลับเท้าขวา 1 ก้าว (ทำทั้งหมด 7 รอบ)



7. ท่าพรหมสีหน้า (หรือท่ายกถาด) เป็นท่าจับมือบริเวณข้างลำตัวส่งขึ้นแบมือเหนือศีรษะ แล้วก้าวเท้าไปทางซ้าย 1 ก้าว สลับเท้าขวา 1 ก้าว (ทำทั้งหมด 7 รอบ)



8. ท่าไหว้จอบ เป็นท่าไหว้ประนมมือระหว่างอก ก้มศีรษะลงเล็กน้อย เพื่อเป็นการขอบคุณ



ท่าฟ้อนชุดไทลื้อบ้านกล้วยเมืองพาน

1. ท่าจีบมือ เป็นท่าจีบหางย้างลำตัว เดินบิดสลับ 4 จังหวะ เป็นท่าฟ้อนรำลึกถึงบรรพบุรุษ พญาเม็งราย และบุชาครู



2. ท่าเทพพนม เป็นท่าประนมมือไหว้ระหว่างอก เดินบิดสลับ 4
จังหวะ เป็นท่าพ้อนอัญเชิญองค์เทพและสิ่งศักดิ์สิทธิ์



3. หงส์เหิน เป็นท่ารำกางแขน แขนมือตั้งฉาก เดินบิดสลับซ้าย
ขวา 4 จังหวะ



4. จีบสะตือ (หรือท่างามแสงเดือน) เป็นท่าจีบมือขวาบริเวณใต้สะตือ มือซ้ายทำจีบตั้งวง ปลายนิ้วอยู่ระหว่างปลายคิ้ว เดินบิดสลับซ้ายขวา 4 จังหวะ



5. ท่าพรหมสี่หน้า (หรือท่ายกถาด) เป็นท่าจีบมือบริเวณข้างลำตัวส่งขึ้นแบมือเหนือศรีษะ แล้วก้าวเท้าไปทางซ้าย 1 ก้าว สลับเท้าขวา 1 ก้าว (ทำทั้งหมด 7 รอบ)



6. ทำไหว้จบบ เป็นทำไหว้ประนมมือระหว่างอก ก้มศีรษะลงเล็กน้อย เพื่อเป็นการขอบคุณ



ข้อเสนอแนะการฟ้อน

1. ผู้ฟ้อนต้องฟ้อนให้แต่ละท่ามีความพร้อมเพรียงกันเพราะจะทำให้ท่าฟ้อนมีความสวยงาม เน้นท่าทางการวางมือ การเคลื่อนไหว ลำตัวให้สวยงาม และการจัดแถวตามลำดับคนสูงต่ำ
2. การเสริมสร้างบุคลิกภาพช่างฟ้อน เช่น ฟ้อนให้หลังตรง ให้ช่างฟ้อนยิ้มในขณะรำจะทำให้สวยงามน่าชม ขณะทำการรำช่างฟ้อนไม่ควรพูดคุยกัน
3. ทำยืนให้หลังตรง หลังตั้ง ออกแอ่น ท่าฟ้อนจะสวยงาม ไม่ควรทำหลังค่อม

การส่งเสริมการตลาดและกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

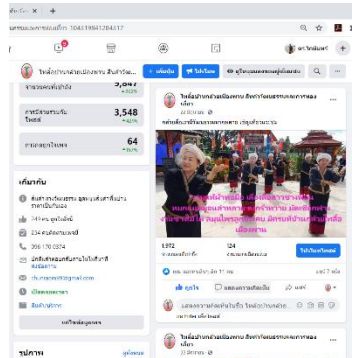
1. การตลาดในกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม
ในชุมชน จัดให้มีบริการแสดงศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นในงานวัฒนธรรมตามประเพณีในชุมชนและเครือข่าย หรือกลุ่มนักท่องเที่ยวมีความประสงค์รับชมชุดการแสดงก็สามารถจัดบริการให้ได้ โดยเป็นการประกอบการเชิงธุรกิจที่จะต้องสร้างรายได้ในช่องทางนี้



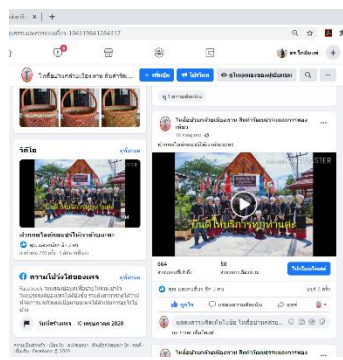
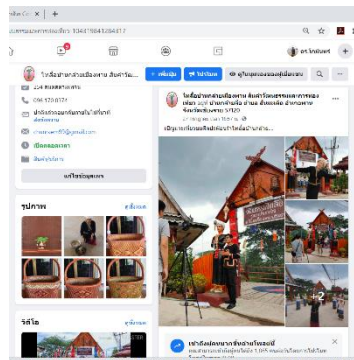
2. การสร้างตลาดและภาพลักษณ์ธุรกิจการแสดง การคำนึงถึงการสร้างภาพลักษณ์ ชื่อเสียง การรับรู้ในงานบริการแสดงที่มีอยู่ในแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในชุมชน จึงต้องแสดงศักยภาพความสามารถทางการแสดงศิลปวัฒนธรรมโดยการเข้าร่วมกิจกรรมการแสดงโชว์ที่มีการจัดขึ้นอยู่บ่อยครั้งทั้งงานตามประเพณีในชุมชน ท้องถิ่นอำเภอและภาคส่วนในจังหวัดจัดขึ้น เพื่อการประชาสัมพันธ์และสร้างภาพลักษณ์ของการประกอบการ

3. การรับงานแสดงภายนอกชุมชน โอกาสจ้างบริการให้ไปจัดแสดงเพื่อความบันเทิงสนุกสนาน และการชื่นชมวัฒนธรรมจะเป็นอีกหนึ่งช่องทางการสร้างรายได้สำหรับผู้ประกอบการ

4. การเปิดตลาดแบบออนไลน์ ซึ่งเป็นกลยุทธ์การขาย การทำตลาดที่นิยมและให้ผลตอบแทนมากที่สุด ในปัจจุบัน การขายสินค้าด้วย Facebook Page, ระบาย LINE Official Account หรือกลุ่ม Line เพื่อการสื่อสารกับลูกค้า ประชาสัมพันธ์ธุรกิจ ปิดการขาย และเชิญชวนลูกค้า นักท่องเที่ยว ให้แวะมาเยี่ยมชมกิจการ



เทคนิคสำคัญ เริ่มจากการเขียน content ที่เป็นเนื้อหาและรูปภาพประกอบการโพสต์ใน Facebook, การโพสในเพจและการนำเสนอ ศิลปะการแสดงออนไลน์ เพื่อประชาสัมพันธ์สร้างภาพลักษณ์ให้กลุ่มนักท่องเที่ยวสนใจที่จะเข้ามาเยี่ยมชมกิจกรรมการแสดง



คณะผู้จัดทำ

อาจารย์ ดร.โกมินทร์ ว่างอ่อน

อาจารย์ วชิรวิษณุ วรชัชฌพงษ์

นางจันทร์แรม ธิมูล

สำนักวิชาสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

