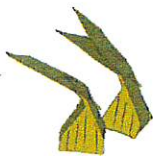
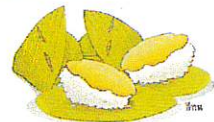


# พระราชพิธีชาดบ้าน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น



กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม

องค์การบริหารส่วนตำบลไผ่จำศีล

# พระราชโอรสบ้าน

## ภูมิปัญญาท้องถิ่น



กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม

องค์การบริหารส่วนตำบลไผ่จำศีล

ขนมตาลพับ  
หมู่ที่ 8 ตำบลไผ่จำศีล  
อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง

ประวัติความเป็นมา

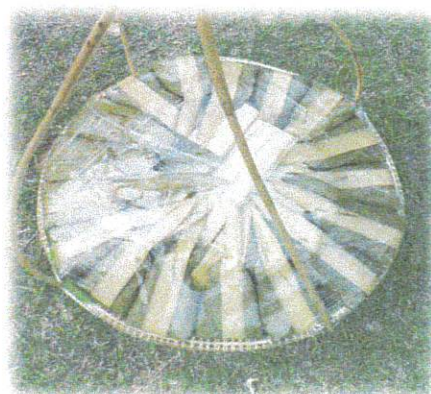
ขนมตาล เป็นขนมไทยดั้งเดิม เนื้อขนมมีลักษณะเป็นแป้งสีเหลืองเข้ม นุ่ม พู กลิ่นตาลหอมหวาน ขนมตาลทำจากเนื้อตาลจากผลตาลที่สุกงอม แป้งข้าวเจ้า กะทิ และน้ำตาล ผสมกันตามกรรมวิธี ขนมตาลพับ ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ ไม่เหมือนขนมตาลที่อื่น โดยใช้ใบตาลมาพับมาบรรจุเป็นห่อ โรยมะพร้าวขูด และนำไปนึ่งจนสุก เนื้อลูกตาลยี้ที่เป็นส่วนผสมในการทำขนมตาล

ได้จากการนำผลตาลที่สุกจนเหลืองดำ เนื้อข้างในมีสีเหลืองมีกลิ่นแรง ซึ่งส่วนมากจะหล่นจากต้นเอง มาปอกเปลือกออก นำมายีกับน้ำสะอาดให้หมดสีเหลืองน่าน้ำที่ยีแล้วใส่ถุงผ้า ผูกไว้ให้น้ำตกเหลือแต่เนื้อลูกตาล



การสืบทอดภูมิปัญญา

นายสมนึก เงินอ่อน ชาวดอนปลาสร้อย เลขที่ 1 หมู่ 8 ได้สืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมตาลมาจากบรรพบุรุษ แต่ก่อนจะใช้ใบตองในการห่อ แต่เนื่องจากในพื้นที่บ้านดอนปลาสร้อยมีการปลูกตาลอยู่จำนวนมากอยู่แล้ว นายสมนึก เงินอ่อน ต้องการปรับเปลี่ยนรูปแบบการห่อขนมจากเดิมให้มีความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น จึงได้นำเอาใบตาลมาประยุกต์ในการห่อขนมตาล จนกลายเป็นที่ต้องการของลูกค้า เนื่องจากมีความสวยงาม และได้รับความหอมจากใบตาลด้วย ปัจจุบันมีหน่วยงานราชการจากกรุงเทพฯ และจังหวัดใกล้เคียงได้มีการสั่งไปจัดเลี้ยงงานในโอกาสงานสำคัญต่าง ๆ



## ขั้นตอน/วิธีการทำขนมตาลพับ

### สูตรขนมตาลพับ

#### ส่วนผสม

1. มะพร้าวขูด 500 กรัม - คั้นให้ได้กะทิชั้น ๆ  $2+1/4$  ถ้วยตวง ( 520 กรัม)  
(เราใช้กะทิ 1 กระป๋อง ผสมน้ำอีกจนได้สัดส่วน  $2+1/4$  ถ้วยตวง)
2. น้ำตาลทราย  $1+2/3$  ถ้วยตวง (275 กรัม)
3. แป้งข้าวเจ้า  $2+1/2$  ถ้วยตวง (235 กรัม)
4. เนื้อมะพร้าว 3/4 ถ้วยตวง (170 กรัม)
5. มะพร้าวแก่ที่ทึบขูดฝอย ผสมเกลือ เตรียมไว้โรยหน้า
6. ผงฟู  $1/2$  - 1 ช้อนชา

เนื้อมะพร้าวหนึ่ง ทำขนมได้ 2 - 3 สูตรเลยคะ



### วิธีทำขนมตาลพับ

เริ่มแรกผสมกะทิกับ น้ำตาลทราย นำขึ้นตั้งไฟ จน

น้ำตาลละลาย คนต่อไปจนเดือดทั่ว

ทิ้งไว้ให้เย็น ไม่ได้กรองตามสูตร เพราะใช้กะทิ ร้อน

แป้งข้าวเจ้าแล้วนำมาผสมกับเนื้อมะพร้าว

ใช้ปลายนิ้ว คล้าให้เข้ากัน ลักษณะที่ได้จะเป็นเม็ด ๆ เหมือนทำแป้งพาย

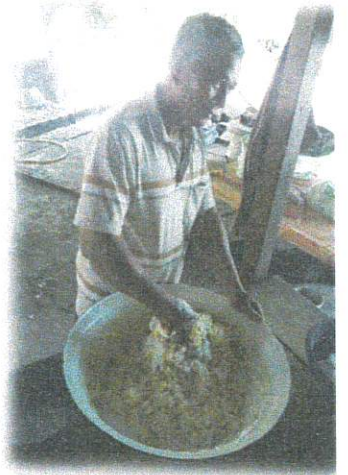
แล้วใส่กะทิลงไปนิดหน่อย กะประมาณให้สามารถนวดแป้งเข้ากันเป็นแป้งโด

ไม่ถึงกับแฉะ แล้วก็นวดต่อไป เหมือนนวดแป้งขนมปัง ประมาณ 25 นาที

พอนวดเสร็จ ก็เติมกะทิส่วนที่เหลือลงไปทีละน้อย นวดแป้งให้ละลายกับน้ำกะทิ จนได้ส่วนผสมเหลว คลุมด้วยพลาสติก  
อย่างมิดชิด หรือปิดฝาพักไว้จนขึ้นเป็นฟองละเอียดประมาณ 6 ชั่วโมง หรือถ้าจะให้ดี ก็คือเตรียมแป้งตอนกลางคืน ทิ้ง  
ไว้ข้ามคืนแล้วมาขึ้นตอนเช้า ให้เตรียมถึงถึงใส่น้ำ  $3/4$  ต้มให้เดือด แล้วนึ่งให้ร้อนจัด ก่อนจะนึ่งขนม เตรียมใบตาลมา  
พับบรรจุห่อได้เลย เสร็จแล้วก็ตักเนื้อขนมตาลแบ่งมาประมาณ 1 ถ้วยตวง แล้วใส่ผงฟูประมาณ  $1/2$  - 1 ช้อนชา คนให้  
เข้ากัน ด้วยไม้พาย ตักใส่ใบตาลที่เตรียมเอาไว้สำหรับห่อ (ที่กำลังอุ่นๆ) นึ่งประมาณ 10 - 15 นาที ทั้งนี้ให้เช็คด้วยการ  
ใช้ไม้จิ้มฟันแทงเนื้อขนมหากยังแฉะ ก็ถือว่ายังไม่สุกคะ ขนมจะฟูมากขึ้นอยู่กับปริมาณของผงฟูที่ใส่ เป็นต้น



ภาพขั้นตอนการทำขนมตาลพลับ



ภูมิปัญญาท้องถิ่นขนมไทย  
การทำขนมกง  
หมู่ที่ 4 ตำบลไผ่จำศีล  
อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง

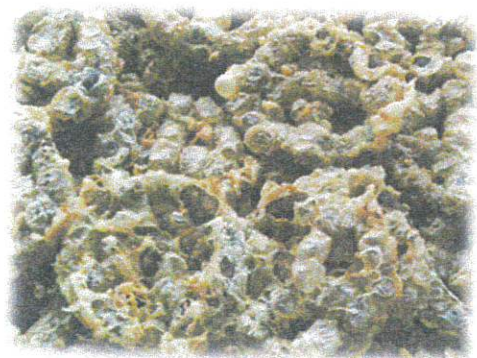
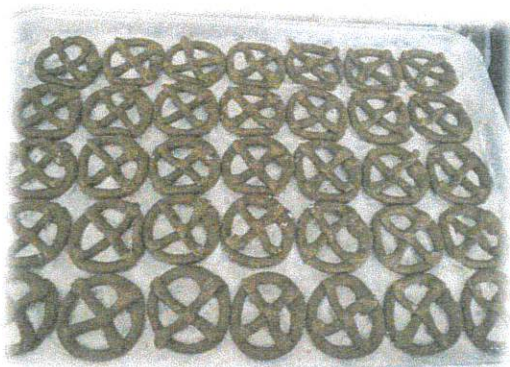
ประวัติความเป็นมา

ขนมกงเป็นขนมโบราณ มีมาตั้งแต่ครั้งศรีอยุธยาตอนต้น รูปร่างก็เป็นล้อเกวียนสมชื่อ สำหรับคนไทย ขนมกงดูจะแพร่หลายมากเป็นพิเศษในจังหวัดภาคกลาง ได้แก่ จังหวัดอยุธยา อ่างทอง สุพรรณบุรี สิงห์บุรี ฯลฯ เป็นที่รู้กันดีว่าขนมกงเป็นขนมมงคล ที่นิยมใช้ในพิธีแต่งงานในฐานะขนมชั้นหมาก



การสืบทอดภูมิปัญญา

นางสาวพรรณี เรือนแป้น ตำบลไผ่จำศีล ในหมู่ที่ 4 เป็นแหล่งของการทำขนมกงที่ขึ้นชื่อในเรื่องความสด สะอาด อร่อย แห่งหนึ่ง ของอำเภอวิเศษชัยชาญ เพราะเป็นการผลิตยังเป็นฝีมือของคน รุ่นปู่ ย่า ตา ยาย อบต. ไผ่จำศีล ในฐานะ อบต. ที่ดูแลพื้นที่ เล็งเห็นถึงความสำคัญในการอนุรักษ์ไว้ซึ่ง ศิลปินนักทำขนมกง ของชุมชน จึงให้การสนับสนุนงบประมาณเพื่อการส่งเสริมอาชีพดังกล่าว



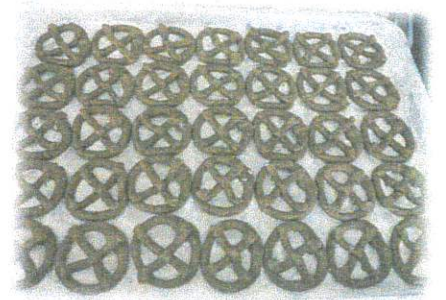
## ขั้นตอน/วิธีการทำขนมกง

### วัตถุดิบขนมกง (ขนมไทยโบราณ)

1. แป้งถั่วเขียว 2 ถ้วย
2. กะทิ 1 ถ้วย
3. น้ำตาลทราย 3/4 ถ้วย
4. น้ำตาลปีบ 1/4 ถ้วย

### แป้งชุบทอด

5. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
6. แป้งสาลี (บัวแดง) 1 ถ้วย
7. น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
8. เกลือ 1 ช้อนชา
9. น้ำมันพืช 1/2 ถ้วย
10. น้ำมันทอด 2 ช้อนโต๊ะ
11. ไข่แดง (ไข่เป็ด) 1 ฟอง
12. น้ำ 1 ถ้วย
13. น้ำปูนใส 1/2 ถ้วย



### วิธีทำขนมกง

1. แป้งชุบทอด - อ่างผสมใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี น้ำตาลทราย เกลือ เคล้าให้เข้ากัน ใส่น้ำมันถั่ว (พืช) และน้ำมันปาล์ม ใส่สลักบี้ เทส่วนผสมของไข่แดงไข่เป็ดที่คนผสมกับน้ำเปล่า ค่อยๆ เทใส่แป้งแล้วนวด จนหมดน้ำ แล้วคลายตัวแป้งด้วยน้ำปูนใสจนหมดปิดฝา

อ่าง นำไปหมักตากแดด 1 1/2 - 2 ชม.

2. กะทะทองใส่กะทิ น้ำตาลปีบ ตั้งไฟอ่อน พอละลาย ใส่น้ำตาลทราย เคี่ยวไฟอ่อน เป็นยางมะตูมปิดไฟ เอาแป้งถั่วร้อนใส่ในกะทะ กวนจนส่วนผสมเข้ากันดี นำไปปั้นเป็นก้อนกลม แล้วคลึงบนกระดานให้ยาว 2-3 นิ้ว จับปลายชนกันให้เป็นวงกลม แล้วเอาแป้งปั้นเป็นเส้น ทำเป็นกากบาทพาดไว้บนวงกลม สุดท้ายยัดแป้งเป็นเม็ดกลมเล็กๆ 5 เม็ด วางที่มุมทั้ง 4 มุม และตรงกลาง 1 เม็ด วางเรียงบนตะแกรงบนภาชนะที่รองไว้

3. กะทะใส่น้ำมัน ตั้งไฟกลาง พอน้ำมันร้อน นำขนมที่ปั้นไว้ ลงชุบแป้งที่ละอัน โดยใช้การวกแป้งใส่ตัวขนม แล้วใส่ในกะทะทอด พอเหลืองตักพักสะเด็ดน้ำมัน รอให้เย็นเก็บใส่ภาชนะหรือขวดโหล

# ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านศิลปะ

## การแทงหยวก

นายชุมแสง ยินดี

หมู่ที่ 4 ตำบลไผ่จำศีล

อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง

### ประวัติความเป็นมา



การสลักหยวกหรือการแทงหยวก เป็นงานฝีมือช่างประเภทหนึ่งที่อยู่ในช่วง สิบหมู่ ประเภทช่างสลักของอ่อน ย้อนหลังไปประมาณ 20-30 ปีขึ้นไป โดยใช้วัสดุที่หาง่ายคือต้นกล้วย มาสร้างงานฝีมือซึ่งมักใช้ในงาน ตกแต่งประดับประดา เมรุเผาศพ งานบวช งาน กฐิน และงานตกแต่งอื่นๆ

การสลักหยวกกล้วยนั้นผู้ที่เป็นช่าง จะต้องได้รับการฝึกหัดจนเกิดความชำนาญพอสมควร เพราะการสลักหยวกกล้วยนั้นช่างจะไม่วาดลวดลายลงไปก่อนจับมีดได้ก็ ลงมือสลัก

กันเลยทีเดียว จึงเรียกตามการทำงานนี้ว่า “การแทงหยวก” ประกอบกับมีดที่ใช้มีปลายแหลม เมื่อพิจารณาดูแล้วก็เหมาะสมที่จะเรียกว่า “แทงหยวก”



### การสืบทอดภูมิปัญญา

นายชุมแสง ยินดี ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 4 ตำบลไผ่จำศีล อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง เป็นผู้มีความสามารถในหลายแขนง หนึ่งในนั้นคือการ **แทงหยวก** ผู้ใหญ่ชุมแสง จบการศึกษา ณ วิทยาลัยนาฏศิลป์อ่างทอง ได้ใช้วิชาความรู้จากการศึกษาบอกความสามารถส่วนตัวที่มี มาประกอบอาชีพอิสระ งานศพของพระชั้นผู้ใหญ่ มักมาติดต่อให้ทำเมรุในการประกอบพิธีพระราชทานเพลิง

นอกจากนี้ ผู้ใหญ่ชุมแสง ยังได้ถ่ายทอดวิชาให้กับผู้ที่สนใจในสาขาอาชีพแทงหยวก เพื่อให้เป็นภูมิปัญญาที่สืบต่อไป ในชุมชนให้กับชนรุ่นหลังให้เรียนรู้ต่อไป



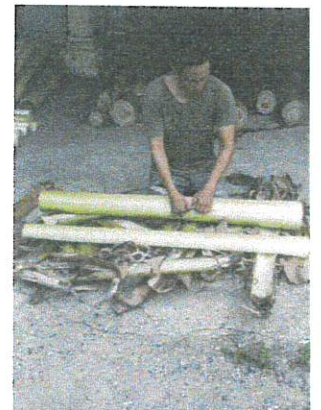


## อุปกรณ์การแหงหยวก

ประกอบด้วย มีดสำหรับแหงหยวก โดยการตีดิบ ไม่  
ต้องเอาไปเผาไฟ ตอกใช้สำหรับประกอบเข้าเป็นส่วนต่างๆ วัสดุ  
ที่ใช้ คือ ตันกล้วยตานี เพราะไม่แตกง่าย ปัจจุบันตันกล้วยตานี  
หายาก และมีขนาดไม่เหมาะสมสำหรับใช้งาน จึงนิยมใช้ตัน  
กล้วยน้ำว้าแทน โดยต้องเป็นตันกล้วยน้ำว้าสาว คือตันกล้วยที่  
ยังไม่มีเครือ หรือยังไม่ออกหวีกล้วย ตันกล้วยจะอ่อนแหวง  
ลวดลายได้ง่าย กระจาดขี้ ใช้สำหรับรองรับลวดลายตันกล้วยให้ปรากฏชัดเจน



ขั้นตอนการแหงหยวกและประกอบเข้าเป็นลายชุด นั้น มี 3 ขั้นตอนใหญ่ ๆ คือขั้นเตรียมหยวก  
กล้วย ขั้นแหงลวดลายลงบนหยวก และขั้นประกอบเป็นลายชุด ซึ่งแต่ละขั้นตอน  
นั้น มีคุณค่าสูงด้านศิลปะ จิตใจ ประเพณี และวัฒนธรรมอันดีงามของท้องถิ่น การ  
แหงหยวก เป็นภูมิปัญญาที่นับวันจะเลือนหายไปจากสังคมไทย จึงควรได้รับการ  
อนุรักษ์ สืบสาน เผยแพร่ ให้คงอยู่คู่สังคมไทยตลอดไป



# ปราชญ์ชาวบ้านด้านพิธีกรรม

## หมอทำขวัญ

นายชุมแสง ยินดี

หมู่ที่ 4 ตำบลไผ่จำศีล

อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง

### ประวัติความเป็นมา

**หมอทำขวัญ** หมายถึง ผู้ประกอบพิธีกรรมในงานมงคลต่าง ๆ แต่งตัวด้วยชุดขาว (ปัจจุบันอาจแต่งชุดสุภาพสวมใส่สูท) หรือเสื้อผ้าสีอ่อน ๆ แต่เดิมเรียกหมอทำขวัญว่า “โหรา” เป็นผู้ที่อยู่ในปัจฉิมวัย (สูงอายุ) มีบุคคลในสังคมหรือในชุมชนนั้น ๆ ให้ความเคารพนับถือมาก และเป็นผู้ที่



ได้เรียนรู้การประกอบพิธีมาจากครูในยุคก่อน นั้นหมายถึง ได้รับการถ่ายทอดคุณธรรมวิธีการในการทำขวัญมาจากบุคคลรุ่นครูอีกต่อหนึ่ง



**อัตลักษณ์ที่โดดเด่น** คือบทร้องแหล่ที่ใช้ประกอบพิธีทำ

ขวัญนามักจะใช้กลอนสัมผัสที่เรียกว่า “กลอนแปด” ฟังสบาย ๆ มีความไพเราะเสนาะหูในอักขรวิธีอยู่มาก บทร้องที่นำเอามาใช้จะแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะคือ 1.บทแหล่ใน หมายถึงบทร้องแหล่ที่เกี่ยวข้องอยู่ในพิธีทำขวัญ เช่น บทแหล่ปฏิสนธิ บทร้องแหล่ลำดับเดือน บทร้องแหล่แม่แพ่ท้อง บทร้องแหล่แม่เจ็บท้อง



**ความสำคัญของการทำขวัญนาม** คือ มีความเชื่อกันว่าขวัญของพ่อนาคจะไปเที่ยวที่ไกล ๆ จึงจำเป็นต้องทำพิธีเรียกขวัญให้มาอยู่กับเนื้อกับตัวของพ่อนาค เป็นประเพณีที่ทำติดต่อกันมาตั้งแต่สมัยโบราณผู้ประกอบพิธีคือ หมอทำขวัญ ผู้ร่วมพิธีคือ พ่อนาค บิดา มารดา ญาติ และเพื่อนของพ่อนาค สถานที่จัดแล้วแต่เจ้าภาพจะเห็นสมควร บางที่ประกอบพิธีที่บ้าน บางที่ประกอบพิธีที่วัด

### การสืบทอดพิธีกรรม

นายชุมแสง ยินดี ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 4 ตำบลไผ่จำศีล อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง เป็นผู้มีความสามารถในด้านพิธีกรรมอีกด้านหนึ่ง คือ การเป็นหมอทำขวัญ งานบวชในตำบลไผ่จำศีลส่วนใหญ่ที่ใช้หมอทำขวัญในการทำขวัญนาม ผู้ใหญ่ชุมแสง จะถูกเชิญให้เป็นหมอทำขวัญ เนื่องจากเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถพิธีกรรมที่ครบถ้วนถูกต้อง และน้ำเสียงในการแหล่ทำขวัญไพเราะเป็นที่ชื่นชมของญาติพี่น้องและแขกที่มาร่วมงานบวช



# ภูมิปัญญาท้องถิ่นสมุนไพรพื้นบ้าน

นางสุดใจ พยัคฆ์เรือง

หมู่ที่ 4 ตำบลไผ่จำศีล

## ประวัติความเป็นมา

สมุนไพร เป็นยาพื้นบ้านแผนโบราณของไทยมาแต่อดีต ความนิยมในการใช้สมุนไพรได้ลดถอยลงไปบ้าง เมื่อเทคโนโลยีทางการแพทย์ และเภสัชศาสตร์สมัยใหม่จากตะวันตกเข้ามา มีอิทธิพล แต่อย่างไรก็ดีในปัจจุบันสมุนไพร กลับมาได้รับความนิยมกันมาก ในเมืองไทย และโลกตะวันตก ต่างประเทศกำลังหาทางเข้ามาลงทุน และคัดเลือกสมุนไพรนำไปใช้สกัดหาตัวยาเพื่อ รักษาโรคบางชนิด มีหลายประเทศนำสมุนไพรไปปลูกและทำการค้าขายแข่งกับประเทศไทย



สมุนไพรบางอย่างที่มีสรรพคุณเป็นยา สามารถนำมาสกัดเอาสารที่มีอยู่ภายในมาใช้ทำยาสมุนไพร หรือนำไป เป็นส่วนประกอบของของใช้เพื่อการอุปโภคในชีวิตประจำวัน เช่น สบู่ ยาสีฟัน แชมพูสระผม ครีมนวดผม ครีมบำรุงผิว น้ำหอม ยาดม น้ำมันหอมระเหย ฯลฯ ด้วยประโยชน์ของสมุนไพรมีมากมายดังที่กล่าวมาแล้ว ความต้องการใช้สมุนไพร จึงมีมากขึ้นตามลำดับ ชนิดของสมุนไพรที่มีศักยภาพมี 13 ชนิด คือ มะขามแขก กานพลู เทียนเกล็ดหอย ดอกดัง เรว์ กระวาน ชะเอมเทศ ขมิ้น จันทร์เทศ ใบพลู พริกไทย ดีปลี และน้ำผึ้ง

## การสืบทอดปัญญา



นางสุดใจ พยัคฆ์เรือง อาสาสมัครสาธารณสุขชุมชน หมู่ที่ 4 ตำบลไผ่จำศีล เป็นหนึ่งของผู้สืบทอดการใช้สมุนไพรไทย อาทิ เช่น ไพล ขมิ้น ตะไคร้หอม มะกรูด กระวาน กานพลู น้ำผึ้ง มาทำเป็นยาสมุนไพรรักษาโรค ทั่วไป โดยได้รับการถ่ายทอดมาจากรุ่นพ่อ ประกอบกับมีความสนใจจึงได้ศึกษาหาความรู้เพิ่มเติม สมุนไพรต่าง ๆ เหล่านี้ นางสุดใจ พยัคฆ์เรือง ได้ปลูกเองที่บ้านและมีบางชนิดที่หาซื้อมา ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรที่ผลิตและจำหน่ายให้กับคนในชุมชนในราคาย่อมเยา ได้แก่ ยาหม่องขี้ผึ้ง แก้มลงสัตว์กัดต่อย แก้อาการเวียนศีรษะ น้ำมันไพล ใช้ขวดดูเพื่อบรรเทาอาการปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ และยังมีตัวยาสสมุนไพรรักษาโรคที่อันตรายเพื่อจำหน่ายให้ผู้ที่ต้องการนำกลับไปต้มดื่มเพื่อบรรเทาอาการที่บ้านเองอีกด้วย



นอกจากนี้ นางสุดใจ พยัคฆ์เรือง ยังเป็นจิตอาสาวิทยากรให้กับหน่วยงานต่าง ๆ ในการถ่ายทอดความรู้การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการนำสมุนไพรต่าง ๆ มาทำผลิตภัณฑ์ยาหม่องขี้ผึ้ง และน้ำมันไพล ให้กับประชาชน ในชุมชนอีกด้วย



## ปราชญ์ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการรักษาโรค

พ่นงูสวัด , พ่นตาแดง , พ่นลมพิษ

นายละเอียด เทียนงาม

หมู่ที่ 4 ตำบลไผ่จำศีล

อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง

### ประวัติความเป็นมา

การพ่นเพื่อการรักษา เป็นวัฒนธรรมและความเชื่อที่เก่าแก่สืบทอดกันมาเป็นมรดกตกทอดให้แก่ลูกหลาน การพ่นโดยใช้วัสดุต่างๆ ประกอบกับการทำพิธีสวดพระคาถาควบคู่กันไปเป็นการพ่นเพื่อรักษาโรคต่างๆ ได้หลายประเภท



### การสืบทอดภูมิปัญญา

นายละเอียด เทียนงาม ได้รับการสืบทอดมาจากคุณพ่อ โดยการทำให้รับชั้นครูประมาณ 20 ปี มาแล้ว



#### ขั้นตอน/วิธีการ

1. นำดอกไม้ ธูปเทียน เงิน 12 บาท เหล้า 1 ขวด ตั้งชั้น 5
2. สวดพระคาถา
3. อมเหล้าพ่นบริเวณที่เป็นงูสวัด หรือตาแดง

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการฟื้นฟูโรค  
ผู้ป่วยอัมพฤกษ์ อัมพาต ผู้พิการ  
โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลไผ่จำศีล  
อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง

ประวัติความเป็นมา

การแพทย์แผนไทยในปัจจุบัน นับได้ว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้รับการส่งเสริมจากรัฐบาล ให้เป็นการแพทย์ทางเลือกอย่างหนึ่ง แก่ผู้รับบริการ กิจกรรมแพทย์แผนไทยที่ดำเนินการได้แก่ การนวด, การอบ การประคบ, การใช้สมุนไพรในการรักษา ตลอดจนแปรรูปสมุนไพรมาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ การปลูกพืชสมุนไพร เพื่อนำมาใช้เอง วิถีชีวิตของประชาชนในพื้นที่ ที่มีความเชื่อและความผูกพันกับวิธีดูแลรักษาตนเอง โดยอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นซึ่งมีอยู่มากมาย ในชุมชนเช่น การใช้สมุนไพรในการรักษาพยาบาล การใช้หลักความเชื่อทางศาสนาในการดูแลรักษาตัวเองซึ่งสืบทอดมาหลายชั่วอายุคน



การสืบทอดภูมิปัญญา

โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลไผ่จำศีล มีความประสงค์จัดทำโครงการฟื้นฟูสมรรถภาพผู้ป่วยอัมพฤกษ์ อัมพาต ผู้พิการ โดยแพทย์ - แผนไทย เพื่อฟื้นฟูสุขภาพผู้ป่วย อัมพฤกษ์ อัมพาตและผู้พิการ ในเขตตำบลไผ่จำศีล ได้รับการดูแลให้คำแนะนำการดูแลสุขภาพทางการแพทย์แผนไทย โดยการบริการเชิงรุกโดยนักแพทย์แผนไทยให้บริการบำบัด

โดย มีนางสาวสมพร พูลพิพัฒน์ และนางละออง จุลสะอาด ประชาชนในเขตพื้นที่ตำบลไผ่จำศีล ให้บริการนอกพื้นที่และในพื้นที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลไผ่จำศีล

