



Mr. Pramuan Pimsen

Thai Wisdom Teacher in the field of Language and Literature, Mueang District, Khon Kaen Province

Pramuan Pimsen had gleaned the knowledge about the folk dance widely known as mor lam from his parents, themselves the folk dancers, since he was a toddler. He was so determined to be the folk dancer like his parents. But the road to success didn't run smooth. Those who want to be the folk dancers must be profoundly and proficiently adept in language and local literature, the ancient proverbs of northeasterners or phaya in particular. Therefore, to achieve his ultimate goal Pramuan had to learn the traditional dancing poems by heart since he was at the age of 6. He listened to the adults and then recited the phaya words by words until he could remember all. In addition, he honed his musical skills by practising blowing reed mouth organ or can and playing other musical instrument until he becomes the master.

When grew up he pursued his bachelor education at Ban Somdej Teacher College, majoring in Music and minoring, Thai and English Languages. At college, his adept in language and music had been sharpened tremendously. After completing his study he then became a teacher and has dedicated himself to writing the textbooks, being the guest speakers, and organizing many useful activities. Besides, he also sits as the commission of the Khon Kaen Cultural Centre and has played a dynamic role in turning this centre to be the authentic cultural kingdom where ancient proverbs, all kinds of traditional dancing poems, literature, folktales, Isan-style songs, and Isan palm-written Scriptures are well preserved. With his accumulated knowledge and great dedication to preserve the old legacy of Isan, Pramuan then is highly acclaimed as Thai Wisdom Teacher in the field of Language and Literature.

Mr. Im Chanchum

Thai Wisdom Teacher in the field of Art, Ranot District, Songkhla Province

Im Chanchum is highly recognised as “the master in carving shadow puppet of the South”. He has a talent to create the novel strategies to keep the shadow puppet alive and also praiseworthy add its value. He wisely turns the regional cultural heritage to be part of the household decoration which makes it more functional and sellable. As a result, the shadow puppet enjoys its popularity and then becomes the hot commodities, both domestically and internationally. Im was even approached by a foreigner who asked him to teach the art of carving shadow puppet to him, with the several millions baht of compensation. Im turned down that offer with the determination to keep this invaluable legacy with Thais forever.

To make the learners more comprehensible, Im demonstrates the art of carving shadow puppet step by step, including the making of the puppet, drawing, carving, cleaning and disinfecting the hides used for designing the puppet, tanning, painting, and applying oil. He also provides his students with the historical background of the shadow puppet, the name of the characters, and the value of the old form of entertainment. Im has offered the free training course for those who want to make a living out of carving the shadow puppet for over two decades now. As well, he has been invited to demonstrate the art of carving the shadow puppet to the members of the Bang Sai Handicraft Centre of Support Foundation, both in the regional and national events.

นายประมวล พิมพ์เสน

ครูภูมิปัญญาไทย ด้านภาษาและวรรณกรรม อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น

ด้วยการเรียนรู้จากบิดามารดาที่ประกอบอาชีพหมอลำ ทำให้ครูประมวล ชิมซับความรู้และมีความมุ่งมั่นที่จะเป็นหมอลำเอกเช่นบุพการีมาแต่วัยเยาว์ การเป็นหมอลำหมายถึงการที่จะต้องมีความรู้ด้านภาษาและวรรณกรรม ท่องถ้อยอย่างลึกซึ้งแตกฉาน โดยเฉพาะสุภาษิตภาษาโบราณของชาวอีสาน หรือที่เรียกกันว่า “ผญา” ด้วยเหตุนี้ ครูประมวลจึงฝึกท่องกลอนลำอย่างจริงจัง มาตั้งแต่ 6 ขวบ โดยอาศัยการฟังจากผู้ใหญ่และท่องตามคำต่อคำ จนสามารถ จำได้ จากนั้นจึงเริ่มฝึกเป่าแคนและเครื่องดนตรีอื่นๆ จนเชี่ยวชาญ

เมื่อเติบโตใหญ่ได้เข้าศึกษาในวิทยาลัยครูบ้านสมเด็จเจ้าพระยา วิชาเอกดนตรี วิชาโทภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ความเชี่ยวชาญด้านภาษาและดนตรีจึงยิ่ง สมบูรณ์มากขึ้น หลังสำเร็จการศึกษาได้ก้าวเข้าสู่อาชีพครู และปฏิบัติหน้าที่ ด้วยความทุ่มเท ทั้งในรูปของการเขียนตำรา เป็นวิทยากร และจัดกิจกรรม ทั้งยังเป็นคณะกรรมการดำเนินงานศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดขอนแก่น ผู้มีส่วนอย่าง สำคัญที่ทำให้ศูนย์วัฒนธรรมแห่งนี้เป็นที่รวมของคำผญา กลอนลำทุกประเภท วรรณคดีและนิทานพื้นบ้าน การร้องเพลงทำนองอีสาน และการอ่านโกลอน โดยเฉพาะตัวไทยน้อยซึ่งเป็นภาษาของชาวอีสาน ความรู้ความสามารถและความทุ่มเทดังกล่าวมา ครูประมวลจึงได้รับยกย่องให้เป็นครูภูมิปัญญาไทย ด้านภาษาและวรรณกรรม

นายอิม จันทร์ชุ่ม

ครูภูมิปัญญาไทย ด้านศิลปกรรม อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา

ครูอิมได้รับการยกย่องว่าเป็น “บรมครูแกะหนังตะลุงของภาคใต้” มีความสามารถในการหากลยศัพท์ใหม่ๆ มาสืบสานและเพิ่มคุณค่าของหนังตะลุง มรดกทางวัฒนธรรมของชาติได้อย่างน่าชื่นชม โดยการนำหนังตะลุงมาทำเป็น เครื่องประดับตกแต่งสถานที่ ซึ่งเป็นการปรับรูปแบบเพื่อให้หนังตะลุงมีประโยชน์ ใช้สอยมากขึ้นและตรงกับความต้องการของตลาด ทำให้หนังตะลุงกลายเป็น ที่รู้จักทั้งในและนอกประเทศอย่างกว้างขวาง ถึงขนาดมีชาวต่างชาติมาติดต่อ ให้ครูอิมไปถ่ายทอดการแกะหนังตะลุงให้ โดยจะให้ค่าตอบแทนหลายล้านบาท แต่ครูอิมปฏิเสธเพราะต้องการให้มรดกล้ำค่านี้คงอยู่กับคนไทยสืบไป

การให้ความรู้ด้านการแกะหนังตะลุงของครูอิมนั้น จะดำเนินไปอย่าง เป็นขั้นเป็นตอน โดยเริ่มตั้งแต่การให้ความรู้ด้านการทำรูปหนัง ลงลายเส้น ใช้เครื่องมือแกะรูปหนังตะลุง ล้างหนัง ฆ่าเชื้อ ฟอกหนัง วาดรูป ลงสี และลง น้ำมัน พร้อมทั้งสอดแทรกความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ชื่อตัวหนัง และคุณค่าของหนังตะลุงไปในระหว่างการสอนด้วย ตลอด 20 กว่าปีที่ผ่านมา ครูอิมเปิดสอนให้แก่ผู้มาสมัครตัวเป็นศิษย์โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายใดๆ เพราะหวัง เพียงว่าศิษย์จะมีความรู้ไปประกอบอาชีพเลี้ยงตัวได้ ด้วยความสามารถครูอิม จึงได้เป็นผู้สืบทอดการแกะสลักรูปหนังตะลุงให้กับสมาชิกศูนย์ศิลปาชีพในงาน สำคัญระดับภาคและประเทศเสมอมา

นางศรีสมร คงพันธุ์

ครูภูมิปัญญาไทย ด้านโภชนาการ กรุงเทพฯ

“เป็นคนไทย ต้องรู้จักอาหารไทย ทำเป็น กินเป็น” ด้วยความตั้งใจนี้ ทำให้ครูศรีสมรมุ่งมั่นมาแต่วัยเยาว์ว่าจะต้องศึกษาหาความรู้ด้านโภชนาการ ให้แตกฉาน โดยเฉพาะอาหารไทย และต้องเผยแพร่ความรู้ที่กว้างขวางต่อไป ด้วยเหตุนี้ครูศรีสมรจึงนำความรู้ที่ได้จากคุณย่า และการศึกษาด้านโภชนาการจากสถาบันทั้งในและนอกประเทศ มาถ่ายทอดให้นักศึกษาและผู้สนใจอยู่เสมอ นับแต่เริ่มอาชีพครูเมื่อกว่า 50 ปีมาแล้ว

ครูศรีสมรเป็นผู้มีส่วนสำคัญที่ทำให้การเรียนด้านอาหารและโภชนาการในประเทศไทยก้าวหน้าถึงระดับปริญญาตรี โดยร่วมทำหลักสูตรการเรียนการสอนให้กับสถาบันการศึกษาหลายแห่ง ในฐานะผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารยังได้คิดค้นและเผยแพร่การพัฒนาคุณภาพอาหารในหลายๆ ทาง อาทิ ริเริ่มการเพิ่มคุณค่าสารอาหารในอาหารเด็ก ทำอาหารถนอมสำหรับเด็ก ทำอาหารเสริมถั่วเพิ่มคุณค่าทางโปรตีนและลดต้นทุน พัฒนาอาหารพื้นบ้านไทยทุกภาค ส่งเสริมการนำผักพื้นบ้านมาประกอบอาหาร นำอาหารไทยไปเผยแพร่ยังต่างประเทศ เขียนตำราถ่ายทอดความรู้ไว้เป็นจำนวนมาก อีกทั้งยังได้ริเริ่มโครงการสอนอาหารไทย 10 อย่างยอดนิยม ร่วมกับกรมพัฒนาฝีมือแรงงานเพื่อส่งเสริมอาชีพทำอาหารไทยให้กับประชาชนผู้สนใจทั่วไปอีกด้วย

นายยุทธชัย วิวิญญ์กุลธร

ครูภูมิปัญญาไทย ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม อำเภอทับสะแก จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

พลังงานทดแทนที่ผลิตจากพืชพรรณธรรมชาติ (ไบโอดีเซล) โดยใช้น้ำมันมะพร้าวผสมกับน้ำมันก๊าดในอัตราส่วน 20 : 1 กลายเป็นสูตรพลังงานทดแทนที่ก่อให้เกิดการตื่นตัวไปทั่วประเทศ ผู้ริเริ่มคิดค้นและเผยแพร่สูตรนี้ก็คือ ครูยุทธชัย ชาวนครปฐมที่อพยพมาทำสวนมะพร้าวอยู่ที่ประจวบฯ มากกว่า 10 ปี แม้จะไม่ใช่ครูโดยอาชีพ แต่ความตั้งใจถ่ายทอดความรู้และการคิดค้นที่ไม่หยุดนิ่ง จึงทำให้ครูยุทธชัยได้รับเลือกเป็นครูภูมิปัญญาไทย ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

การผลิตไบโอดีเซลของครูยุทธชัย เริ่มจากสมัยที่อยู่เฝ้าสวนมะพร้าวเป็นเวลานาน จนน้ำมันก๊าดซึ่งใช้จุดตะเกียงหมด การเดินทางไปซื้อน้ำมันในสมัยนั้น ต้องใช้เวลาหลายวัน ครูยุทธชัยเคยเห็นวัดที่อยู่ใกล้ๆ ใช้น้ำมันมะพร้าวเติมตะเกียงซึ่งก็ให้แสงสว่างได้ดีจึงนำมาใช้บ้าง ด้วยความเป็นคนชอบทดลอง จึงได้ลองผสมน้ำมันมะพร้าวกับน้ำมันก๊าดในสัดส่วนต่างๆ เพื่อทดสอบความสว่างจากการเผาไหม้แล้วจดบันทึกไว้ จนพบว่า สูตร 20 : 1 ให้ผลดีที่สุด สามารถนำไปใช้กับเครื่องยนต์ได้โดยมีอัตราเร่งและแรงบิดใกล้เคียงน้ำมันดีเซล การคิดค้นของครูยุทธชัย ทำให้ชาวสวนชายมะพร้าวได้ราคาดี เกษตรกรผลิตน้ำมันใช้ได้เอง ประหยัดเงินตราในการนำเข้าน้ำมันจากต่างประเทศ และไม่เดือดร้อนเมื่อราคาน้ำมันในตลาดโลกเปลี่ยนแปลง

Mrs. Srisamorn Kongphan

Thai Wisdom Teacher in the field of Nutrition, Bangkok

With the belief that **being Thai must know Thai cuisines, know how to cook them and how to eat them** properly, Srisamorn was so determined since she was a child to enrich herself about the nutritious knowledge, especially Thai foods. She is also set her mind to distribute her accumulated knowledge nationwide. Therefore, Srisamorn has passed on her knowledge gleaned from her grandmother and nutritious institutes, domestic and international, to her students and those interested for 50 years now.

She has played a vital role in first introducing the bachelor degree in nutrition and initiating the nutritious curriculum for many educational institutes. The nutritious expert also develops and publicises the information about her successful improvement in the quality of food. The strings of her great success include the introduction of the more nutritious food to the children diet, the production of preservative food for kids and the bean supplemental food in order to increase protein and reduce cost, the development of traditional foods of all regions, the promotion of the Thai cuisine and the local vegetables for cooking, and the writing of Thai cuisine books. In conjunction with the Department of Skill Development, she also initiated the project of teaching ten popular types of Thai cuisines in an attempt to promote Thai cooking career among those interested.

Mr. Yuthachai Wiwatkulathorn

Thai Wisdom Teacher in the field of Natural Resources and Environmental Management, Thap Sakae District, Prachuap Khiri Khan Province

Substitute energy produced from natural tree (bio-diesel) became talk of the town overnight after the formula of coconut oil and kerosene at 20 : 1 was conceived. The man behind that enormous success is Yuthachai, a Nakhon Prathom native who moved to Prachuap Khiri Khan for over a decade to run the coconut plantation. Although not a teacher by profession, Yuthachai has been resolute to pass on his knowledge and great discovery to the public which then earns him much reputation. As a result, he was recently awarded the Thai Wisdom Teacher in the field of Natural Resources and Environmental Management.

Yuthachai's production of bio-diesel happened by chance as he had to keep watching his coconut plantation at night. If kerosene used for lighting the lamp ran out of, it took Yuthachai for several days to buy the replacement. Once Yuthachai had ever seen the nearby temple using coconut oil to ignite the lamp. The man with the experimental heart then tried to mix coconut oil and kerosene at different proportions to observe the light from the combustion and then make records. He later found out that the formula of 20 : 1 yielded the best result. Besides, it can be used with the car engine since it provides the acceleration rate and twisting force close to diesel. Yuthachai's innovation helps those coconut farmers sell their crop like hot cakes. In addition, agriculturalists can produce the oil for their own household consumption, thus reducing the importation of crude oil from foreign countries. Most importantly, the fluctuating oil price in the world market has no impact on local people.