

ชื่อเรื่องวิทยานิพนธ์

พฤกษศาสตร์พื้นบ้านของชาวกะเหรี่ยง ที่ตำบลบ้านจันทร์

และแจ่มหลวง อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่

ผู้เขียน

นางสาวขวัญฤทัย คำฝาเชื้อ

ปริญญา

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (ชีววิทยา)

คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

รศ.ดร. ชูศรี

ไทรสนธิ

ประธานกรรมการ

ผศ. ปรีทรรศน์

ไทรสนธิ

กรรมการ

บทคัดย่อ

การศึกษาพฤกษศาสตร์พื้นบ้านของชาวกะเหรี่ยง ณ ตำบลบ้านจันทร์และตำบลแจ่มหลวง อำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ เลือกศึกษา 5 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่บ้านห้วยส้ม หมู่บ้านสันม่วง หมู่บ้านห้วยบง หมู่บ้านแจ่มน้อย และหมู่บ้านกัวโป่ง ระหว่างเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2549 ถึง ธันวาคม พ.ศ. 2550 มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการใช้ประโยชน์จากพืชด้านต่างๆ ในชีวิตประจำวัน ของชาวกะเหรี่ยงที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ และเปรียบเทียบการใช้ประโยชน์พืชของแต่ละ หมู่บ้าน การเก็บรวบรวมข้อมูลทางพฤกษศาสตร์พื้นบ้านนี้เพื่อเป็นการอนุรักษ์องค์ความรู้ก่อนที่จะ สูญหายไปตามวิถีการเปลี่ยนแปลงของเวลา นอกจากนี้ยังสามารถใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการ สนับสนุนงานวิจัยอื่นๆ ในขั้นต่อไป

การสำรวจเพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์พืช ใช้วิธีสอบถามจากบุคคลต่างๆ เช่น ผู้อาวุโส และชาวบ้านทั่วไป เพื่อบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับพืช ได้แก่ ชื่อพืชที่เป็นภาษาประจำเผ่า การใช้ ประโยชน์ ส่วนของพืชที่นำมาใช้ วิธีการใช้ ติดตามเก็บตัวอย่างพืช ถ่ายภาพ นำมาตรวจสอบชื่อ วิทยาศาสตร์ด้วยเอกสารทางอนุกรมวิธานพืช และทำตัวอย่างแห้งเพื่อเก็บไว้สำหรับอ้างอิงที่หน่วย วิจัยพฤกษศาสตร์พื้นบ้าน ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ส่วน พฤกษศาสตร์สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ อ. แม่ริม จ. เชียงใหม่ และหอพรรณไม้ กลุ่มพฤกษศาสตร์ป่า ไม้ กรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่าและพันธุ์พืช กรุงเทพมหานคร

จากการสำรวจพบพืชที่มีการนำมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันทั้งหมด 216 ชนิด จัดอยู่ใน 169 สกุล 81 วงศ์ และสามารถจัดจำแนกพืชออกเป็นหมวดหมู่ตามลักษณะการใช้ประโยชน์เป็น 6 ประเภท โดยพืชบางชนิดใช้ประโยชน์ได้มากกว่า 1 อย่าง คือ 1) พืชที่ใช้เป็นอาหาร เครื่องดื่ม และเครื่องเทศ 153 ชนิด 2) พืชที่ใช้ทำเครื่องนุ่งห่มและสีย้อม 30 ชนิด 3) พืชที่ใช้ทำที่อยู่อาศัยและเครื่องใช้ 26 ชนิด 4) พืชที่ใช้ในพิธีกรรมความเชื่อต่างๆ 9 ชนิด 5) พืชมีพิษ 4 ชนิด และ 6) พืชที่ใช้ประโยชน์อื่นๆ 51 ชนิด ยกตัวอย่างพืชที่น่าสนใจ ได้แก่ สนสองใบ (*Pinus merkusii* Jungh. & de Vriese) และสนสามใบ (*Pinus kesiya* Royle ex Gordon) เป็นพืชที่ขึ้นอยู่มากในพื้นที่ ลำต้นใช้ทำโครงสร้างต่างๆ ของบ้าน เช่น เสา ไม้กระดาน ฝาบ้าน และใช้ทำฟืน เป้งคอย (*Phoenix humilis* Royle) เป็นพืชที่ขึ้นในป่าสน ชาวบ้านนำใบมาทำไม้กวาด เหมือดโลด (*Aporosa villosa* (Wall. ex Lindl.) Baill.) เนื้อไม้ใช้ทำภาชนะต่างๆ เช่น ถ้วย ชาม แก้วน้ำ ทัพพี และเปลือกต้นสับเป็นชิ้นเล็กๆ ตากจนแห้ง ใช้เป็นไส้บุหรี่ขี้เถ้า ชาวกะเหรี่ยงเชื่อว่าเนื้อไม้เป็นยา จึงน่าจะมีการตรวจสอบฤทธิ์ทางยาที่ถูกต้องของพืชชนิดนี้ พืชที่ชาวกะเหรี่ยงมักจะนำไปวัดเมื่อมีงานพิธีกรรมต่างๆ คือ ช่อคอกอุน (*Sambucus simpsonii* Rehder) และยอดของต้นหว้า (*Syzygium cumini* (L.) Skeels) พืชอาหารหลักของชาวกะเหรี่ยงคือ ข้าว (*Oryza sativa* L.) พืชที่ใช้เป็นเครื่องเทศและอาหาร เช่น เพี้ยกระพี้ (*Melicope pteleifolia* (Champ. ex Benth.) Hartley) ใบนำมาขยำไฟอ่อนใส่ลงในแกง เพื่อเพิ่มรสขม ยอดอ่อนของปิ้งขาว (*Clerodendrum colebrookianum* Walp.) นำมาลวกรับประทานได้ และผลสุกใช้ทำสีย้อมธรรมชาติให้สีฟ้า รากของยอดดิน (*Morinda augustifolia* Roxb.) ให้สีส้มแดง การย้อมผ้าด้วยสีย้อมธรรมชาตินับว่าเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของชาวกะเหรี่ยงที่น่าสนใจ ปัจจุบันความรู้กำลังจะเลือนหายไป จึงน่าจะส่งเสริมให้มีการอนุรักษ์องค์ความรู้นี้ไว้

Thesis Title	Ethnobotany of the Karen at Ban Chan and Chaem Luang Subdistricts, Mae Chaem District, Chiang Mai Province		
Author	Ms. Khwanruethai Khamfachuea		
Degree	Master of Science (Biology)		
Thesis Advisory Committee	Assoc. Prof. Dr. Chusie Trisonthi		Chairperson
	Asst. Prof. Paritat Trisonthi		Member

Abstract

Ethnobotany of the Karen at Ban Chan and Chaem Luang Subdistricts, Mae Chaem District, Chiang Mai Province, was studied. Five villages: namely, Haui Hom, San Maung, Haui Bong, Chaem Noi and Kiu Pong, were chosen as study sites during June, 2006 – December, 2007 . The objectives were to study daily plant uses of Karen people which inherited from their ancestors and to compare plant uses among each village. The compilation of ethnobotanical data is also subject to conservation of such body of knowledge before it would be lost during the course of contemporary changes. In addition, such information will be able to be used as data base for other research.

The data collection about plant uses was conducted by means of interviewing the local informants, for example, elders and general villagers to record ethnobotanical data such as local names, utilization, used parts, way to use. The used plants were collected and photographed for taxonomic identification and kept as voucher specimens. The specimens were deposited in an Ethnobotanical Research Unit, Department of Biology, Faculty of Science, Chiang Mai University; Queen Sirikit Botanical Garden Herbarium (QBG), Mae Rim District, Chiang Mai Province; and Bangkok Forest Herbarium (BKF).

The results indicated that there were 216 species in 169 genera and 81 families that the Karen people use in their daily life. The Plants were classified into six categories (some species can be used for more than one purpose) according to their uses, 153 plant species used for food, beverage and spice, 30 species used for costumes and dye, 26 species used for housing and utensils, 9 species used for ceremonial component, 4 toxic plants and 51 species for miscellaneous uses. The interesting species were found, for instance, *Pinus merkusii* Jungh. & de Vriese and *Pinus kesiya* Royle ex Gordon, both are dominant plants in this area. Their stem are used for fuel and house construction, for example, poles, boards and wall. *Phoenix humilis* Royle grows in the pine forest, its leaves are used for making blooms. *Aporosa villosa* (Wall. ex Lindl.) Baill., wood is used for wares, cups, bowls, glasses and ladles. In addition, its chopped dry bark is mixed with in local cigarette and Karen people also believe that its wood can be used as medicine, which should be tested for pharmacological property. Ritualistically, Karen people use the inflorescences of *Sambucus simpsonii* Rehder and shoot of *Syzygium cumini* (L.) Skeels. Karen's staple food is rice (*Oryza sativa* L.). Furthermore, interesting plants used for spice and food is *Melicope pteleifolia* (Champ. ex Benth.) Hartley, its grilled leaves are used as food additive to add bitter taste. Young shoots of *Clerodendrum colebrookianum* Walp. are edible and its ripened fruits can be used as natural dye that provide blue color. Besides, roots of *Morinda augustifolia* Roxb. are also used for providing orange-red color. Karen's natural dying regards as interesting native wisdom. Unfortunately, such knowledge is being lost ,thus, these should be promoted and conserved.