

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน
2. เพื่อให้ผู้รับการถ่ายทอดตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาในท้องถิ่นของตนเอง อันจะนำไปสู่การอนุรักษ์และพัฒนาภูมิปัญญานั้น ๆ ต่อไป

ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นคำที่มีความหมายเช่นเดียวกับคำว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นและภูมิปัญญาไทย เป็นองค์ความรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากผู้รู้หรือผู้มีประสบการณ์ ซึ่งเรียกว่า ปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น ซึ่งมี ผู้ให้คำจำกัดความของภูมิปัญญาท้องถิ่นในลักษณะต่าง ๆ กันดังนี้

สามารถ จันทรสุรีย์ (๒๕๓๖) กล่าวว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นหมายถึงทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เองที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้านทั้งกว้าง ทั้งลึก ที่ชาวบ้านสามารถคิดเองทำเองโดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำเนินวิถีชีวิตในท้องถิ่นอย่างสมสมัย

กรมวิชาการ (๒๕๓๘) ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นว่า คือความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกต วิเคราะห์จนเกิดปัญญาและตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมา จากความรู้เฉพาะหลายเรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาให้เห็นเป็นศาสตร์เฉพาะสาขาวิชาต่าง ๆ อาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นจัดเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะช่วยในการเรียนรู้ การแก้ปัญหา การจัดการและการปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเรา

รัตนะ บัวสนธิ (๒๕๓๕) กล่าวว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง กระบวนการทัศน์ของบุคคลที่มีต่อตนเอง ต่อโลก และ

สิ่งแวดล้อม ซึ่งกระบวนการทัศน์ดังกล่าวจะมีรากฐานจากคำสอนทางศาสนา คติจารีต ประเพณี ที่ได้รับการถ่ายทอด สั่งสอนและปฏิบัติสืบเนื่องกันมาปรับปรุงเข้ากับบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงแต่ละสมัย ทั้งนี้โดยมีเป้าหมายเพื่อความสุขของในส่วนที่เป็นชุมชน และปัจเจกบุคคล

ฉลาดชาย สมิทานนท์ (อ้างอิงถึงในพิสิฐ นาครำไพ. ๒๕๓๗) ให้ความหมายว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ สติปัญญาอันเกิดจากการเรียนรู้สะสมถ่ายทอดประสบการณ์ที่ยาวนานของผู้คนในท้องถิ่นซึ่งได้ทำหน้าที่ชี้แนะว่าการจะใช้ชีวิตอยู่อย่างเย็นและถาวรกับธรรมชาติรอบตัวนั้นทำอย่างไรซึ่งในที่สุด ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาจถูกยกระดับให้หมายถึงอุดมการณ์ของการใช้ชีวิตที่เรียบง่าย บนพื้นฐานของการไม่เบียดเบียนสรรพสิ่งทั้งหลายทั้งปวงที่มีชีวิต สัตว์ พืช และมนุษย์ด้วยตัวเองตลอดจนสิ่งไม่มีชีวิตรอบข้าง

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (ม.ป.ป.) กล่าวถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยว่า เป็นองค์ความรู้ ความสามารถ และทักษะของคนไทยที่เกิดจากสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเลือกสรร เรียนรู้ ปรับแต่ง และถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม และเหมาะสมกับยุคสมัย

ประเวศ วะสี (๒๕๓๖) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นสะสมขึ้นมาจากประสบการณ์หรือความชัดเจนจากชีวิตและสังคมในท้องถิ่นหนึ่งๆ เพราะฉะนั้นจึงมีความสอดคล้องกับเรื่องของท้องถิ่นมากกว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มาจาก

ข้างนอกลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นคือ มีวัฒนธรรมเป็นพื้นฐาน มีความเป็นบูรณาการสูงทั้งในเรื่องของกาย ใจ สังคมและสิ่งแวดล้อมและเชื่อมโยงไปสู่นามธรรมที่ลึกซึ้งสูงส่ง อีกทั้งยังเน้นความสำคัญของจริยธรรมมากกว่าว่าวัตถุธรรม เพราะภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความสำคัญแก่ประสบการณ์ จึงมีความเคารพผู้อาวุโส ซึ่งเป็นผู้ที่มีประสบการณ์มากกว่า

จากความหมายดังกล่าว อาจสรุปว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึงองค์ความรู้ หรือสิ่งที่สั่งสมกันมาตั้งแต่อดีตซึ่งเป็นประสบการณ์ในการดำเนินชีวิตของคนในท้องถิ่น ซึ่งได้ผ่านการคิดค้นและปรับปรุง เปลี่ยนแปลงจนได้แนวทางที่เหมาะสม สอดคล้องกับสภาพสังคม เป็นที่ยอมรับนับถือจากบุคคลทั่วไป ถือเป็นแบบอย่างในการดำรงชีวิตที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา

ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นหมายรวมถึงทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดค้นขึ้น แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไขพัฒนาแก้ปัญหาเป็นทั้งสติปัญญาและองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน ดังนั้น จึงมีความครอบคลุมเนื้อหาสาระและแนวทางดำเนินชีวิตในวงกว้าง ภูมิปัญญาท้องถิ่นประกอบไปด้วยองค์ความรู้ในหลายวิชา ดังที่ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (๒๕๔๑) ได้จำแนกไว้รวม ๑๐ สาขา คือ

๑. สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ทักษะ และเทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนามาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในสภาวะการณ์ต่าง ๆ ได้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน การแก้ปัญหา การเกษตร เป็นต้น

๒. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม (ด้านการผลิตและการบริโภค) หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปผลผลิต เพื่อชะลอการนำเข้าตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้านการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัด และเป็นธรรมอันเป็นกระบวนการให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจได้ตลอดทั้งการผลิตและการจัดจำหน่ายผลผลิตทางหัตถกรรม เช่น การรวมกลุ่มของกลุ่มโรงงานยางพารา กลุ่มโรงสี กลุ่มหัตถกรรม เป็นต้น

๓. สาขาการแพทย์ไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกันและรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทางด้านสุขภาพและอนามัยได้

๔. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งอนุรักษ์ การพัฒนา และใช้ประโยชน์จากคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

๕. สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน หมายถึงความสามารถในด้านบริหารจัดการค้าการสะสมและบริการกองทุนและธุรกิจชุมชน ทั้งที่เป็นเงินตราและโภคทรัพย์เพื่อเสริมชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกในชุมชน

๖. สาขาสวัสดิการ หมายถึง ความสามารถในการจัดสวัสดิการในการประกันคุณภาพชีวิตของคนให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคม และ วัฒนธรรม

๗. สาขาศิลปกรรม หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานทางด้านศิลปะสาขาต่าง ๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม วรรณกรรม ทศนศิลป์ คีตศิลป์ เป็นต้น

๘. สาขาจัดการ หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการดำเนินงานด้านต่าง ๆ ทั้งขององค์กรชุมชน องค์กรทางสังคมอื่น ๆ ในสังคมไทย เช่น การจัดการองค์กรของกลุ่มแม่บ้านระบบผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชน เป็นต้น กรณีของการจัดการศึกษาเรียนรู้ นับได้ว่าเป็นภูมิปัญญาสาขาการจัดการที่มีความสำคัญ เพราะการจัดการศึกษาเรียนรู้ดี หมายถึงกระบวนการเรียนรู้ พัฒนาและถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาไทยที่มีประสิทธิภาพ

๙. สาขาภาษาและวรรณกรรม หมายถึง ความสามารถผลิตผลงานเกี่ยวกับด้านภาษา ทั้ง ภาษาถิ่น ภาษาโบราณภาษาไทย และการใช้ภาษา ตลอดทั้งด้านวรรณกรรมทุกประเภท

๑๐. สาขาศาสนาและประเพณี หมายถึง ความสามารถประยุกต์และปรับใช้หลักธรรมคำสอนทางศาสนาเชื่อและประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติให้บังเกิดผลดีต่อบุคคลและสิ่งแวดล้อม เช่น การถ่ายทอดหลักศาสนา การบวชป่า การประยุกต์ ประเพณี บุญประเพณีข้าว เป็นต้น

๑) ด้านศาสนาและประเพณี

ศาสนสถานในพื้นที่ตำบลบ้านใหม่ อำเภอกนครบุรี จังหวัดนครราชสีมา

ที่	ชื่อศาสนสถาน	ที่อยู่	หมายเหตุ
๑	วัดอำภผล	ม.๒ บ้านอังกอน ต.บ้านใหม่ อ.นครบุรี จ.นครราชสีมา	
๒	วัดพรแก้ว	ม.๗ บ้านโนนกลาง ต.บ้านใหม่ อ.นครบุรี จ.นครราชสีมา	
๓	วัดวิเวกวาราม	ม.๙ บ้านใหม่ ต.บ้านใหม่ อ.นครบุรี จ.นครราชสีมา	
๔	วัดหนองสะแก	ม.๑๐ บ้านดอนสันติ ต.บ้านใหม่ อ.นครบุรี จ.นครราชสีมา	
๕	วัดซับสะเดา	ม.๑๑ บ้านซับสะเดา ต.บ้านใหม่ อ.นครบุรี จ.นครราชสีมา	
๖	วัดหินลับ	ม.๑๒ บ้านหินลับ ต.บ้านใหม่ อ.นครบุรี จ.นครราชสีมา	
๗	สำนักสงฆ์ภูห้วยทราย	ม.๑ บ้านหัวบึง ต.บ้านใหม่ อ.นครบุรี จ.นครราชสีมา	
๘	สำนักสงฆ์ทรัพย์ธานี	ม.๕ บ้านห้วยทราย ต.บ้านใหม่ อ.นครบุรี จ.นครราชสีมา	
๙	สำนักสงฆ์สวนป่าโพธิ์	ม.๕ บ้านห้วยทราย ต.บ้านใหม่ อ.นครบุรี จ.นครราชสีมา	
๑๐	สำนักสงฆ์วัดป่าคูเมือง	ม.๖ บ้านบุตาไฮ ต.บ้านใหม่ อ.นครบุรี จ.นครราชสีมา	
๑๑	สำนักสงฆ์มาบหญ้าคา	ม.๑๑ บ้านซับสะเดา ต.บ้านใหม่ อ.นครบุรี จ.นครราชสีมา	
๑๒	สำนักสงฆ์ทรัพย์อุดม	ม.๑๓ บ้านทรัพย์อุดม ต.บ้านใหม่ อ.นครบุรี จ.นครราชสีมา	
๑๓	สำนักสงฆ์ซับหญ้าคา	ม.๑๔ บ้านซับหญ้าคา ต.บ้านใหม่ อ.นครบุรี จ.นครราชสีมา	



งานฉลองวันแห่งชัยชนะท้าวสุรนารี



ความสำคัญ

งานฉลองวันแห่งชัยชนะท้าวสุรนารี หรือ “งานย่าโม” เป็นงานประจำปีของอำเภอครบุรี จังหวัดนครราชสีมา กำหนดจัดระหว่างวันที่ ๔-๑๒ มีนาคม ของทุกปี ซึ่งถือเป็นวันที่คุณหญิงโมได้รับชัยชนะจากข้าศึก เพราะวันที่ ๒๓ มีนาคม พุทธศักราช ๒๓๖๕ คือวันที่เจ้าอนุวงศ์ยกทัพออกจากเมืองนครราชสีมา จึงเป็นงานประเพณีที่ทำให้ระลึกถึงความกล้าหาญในวีรกรรมครั้งนั้น นอกจากนี้ในงานยังมีการแสดงศิลปวัฒนธรรม มีกิจกรรมที่จัดขึ้นเพื่อเป็นการสักการะ การเคารพซึ่งวีรกรรมของคุณหญิงโม การออกร้าน จัดนิทรรศการของหน่วยราชการและภาคเอกชน รวมทั้งกิจกรรมบันเทิงที่สับเปลี่ยนหมุนเวียนกันไปในแต่ละวัน

พิธีกรรม

พิธีกรรมที่จัดขึ้นในงานของท้าวสุรนารี เริ่มต้นครั้งแรกในปี พุทธศักราช ๒๔๗๗ มีการบวงสรวงอนุสาวรีย์ท้าวสุรนารี พิธีจุดพลุสี่มุมเมือง นอกจากนี้ในอดีตเคยมีการจัดการแสดงละครเรื่องวีรกรรมท้าวสุรนารี ให้เป็นกิจกรรมหลักของงาน เพื่อให้ผู้ร่วมงานระลึกถึงความกล้าหาญในวีรกรรมครั้งนั้น

สาระ

กิจกรรมนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อเป็นการสร้างขวัญและกำลังใจให้แก่พลเมือง เป็นแบบอย่างให้กับพลเมืองได้ตระหนักถึงบุคคลที่ถูกยกย่องให้เป็นปูชนียบุคคล



ประเพณีรำผีโรง



ความสำคัญ

การรำโรงเป็นพิธีกรรมคนไทยเชื้อสายมอญนิยมปฏิบัติเพื่อแก้บน เมื่อตนบนสิ่งใด แล้วได้รับผลตามที่ตนบนไว้ก็จะทำพิธีรำโรงเพื่อเป็นการแก้บน ความสำคัญของพิธีกรรมนี้จึงอยู่ที่การรักษาสุขภาพจิตที่ตนให้ไว้ และความภาคภูมิใจที่ตนได้รับความสำเร็จตามที่ตนบนไว้

พิธีกรรม

ปลุกโรง เมื่อบนไว้แล้วและประสบผลตามที่บนไว้ ก็จะเริ่มเตรียมรำโรงเพื่อแก้บนนั้น โดยปลุกโรงหรือปะรำขึ้น เป็นโรงไม้มุงด้วยแฝกหรือหญ้าคา รูปทรงหน้าจั่ว กว้างยาวพอสมควร ใช้ไม้พื้นบ้านพอที่จะหาได้ในถิ่นนั้นทำ หันหน้าโรงไปทิศตะวันตก ภายในโรงด้านตะวันออกจะปลุกแค้ไม้ไผ่สูงพอพันเอวของผู้ป่วย(ที่บน) เล็กน้อยสำหรับวางเครื่องเช่น ปีกโรงทิศใต้เป็นที่ตั้งวงปีพาทย์มอญ พื้นปูด้วยแคร่ไม้ไผ่สับฟาก ผู้ชายจะเป็นฝ่ายร่วมกันสร้างโรงนี้และต้องทำให้เสร็จก่อนวันพิธี ๑ วัน การปลุกสร้างก็ต้องทำให้เสร็จภายใน ๑ วันห้ามสร้างโรงนี้ในชายคาบ้าน เสร็จพิธีแล้วห้ามนำไม้หรือส่วนประกอบของโรงนี้ไปสร้างเป็นที่อยู่อาศัย เครื่องเช่นทำเป็นกระถางจะก็กระถางที่สุดแต่ที่บนไว้ ใน ๑ กระถางจะต้องมีขนมปួយ่าตายาย (ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำตาลปีบและงาดำ) หมากพลู บุหรี่ กรวยใบตอง ฐูปเทียน กล้วยน้ำว่า นาดอกกลิ่นหอมมาเสียบเข้ากับไม้แหลมปักเตรียมทำไว้ นอกนั้นเป็นเครื่องเช่นตามที่บนไว้ เช่น หัวหมูต้ม ไก่ต้มทั้งตัวหรือหนึ่งเหล่าขาว เป็นต้น

พิธีรำโรง เมื่อถึงวันกำหนด ชาวบ้านก็จะมารวมกันที่โรงพิธีแต่เช้า ต้นผี (ผู้กระทำพิธี) เริ่มจุดธูปเทียนเชิญผีบรรพบุรุษ นำเครื่องเช่นมาวางบนแคร่ ปีพาทย์บรรเลงไปเรื่อย ๆ ที่กลางโรงจะมีเชือกเส้นใหญ่หุ้มด้วยด้ายดิบสีขาวมัดโยงไว้เพื่อให้ผู้มาร่วมพิธีโหนโยนตัวเวลาผีเข้า ต้นผีจะนุ่งผ้าโจงกระเบน มีสไบคล้องคอ ประแบ่งตามเนื้อตัว บ้างก็ทัดดอกไม้ เจ้าภาพงานต้องเตรียมแต่งตัวนี้ไว้ให้เผื่อบางคนไม่มีเครื่องแต่งตัวดังกล่าวเมื่อแต่งตัวแล้วก็ไปโหนเชือกที่กลางโรงพิธี โหนวนไปมาสามรอบ ผีที่ได้รับเชิญมาก็จะเข้าสิงผู้นั้น อาการที่เกิดขึ้นก็คือนัยน์ตาเริ่มเหม่อลอย คล้ายครึ่งหลับครึ่งตื่น ไม่มองหน้าใครแล้วกระโดดโลดเต้นอย่างสนุกสนานไปตามเสียงเพลงวงปีพาทย์ที่บรรเลงด้วยเพลงที่มีทำนองเร้าใจ จากนั้นก็กระโดดไปเกาะราวหน้าเครื่องเช่นต้นบ้าง ราบ้าง หญิงบางคนอาจกระโดดออกนอกโรงพิธีเอาสไบคล้องหญิงอื่นเข้าไปในโรงพิธี หญิงที่ถูกดึง เข้าไปก็จะ

เดินตามไปด้วย ขณะนี้พวกผู้ชายที่เข้าไปในโรงพิธีไม่ได้ ก็จะนั่งอยู่นอกโรงพิธีอาจยั่วเย้าผีอย่างสนุกสนาน หรือหากต้องการให้หญิงใดเข้าไปในโรงพิธี ชายก็จะเอาไม้ตะขาบ (ไม้ไผ่ผ่าซีก) ตีปรบตามจังหวะเพลงใกล้หญิงนั้น หรือจับหญิงนั้นเขย่าไปด้วยไม่นานหญิงนั้นตัวเริ่มสั่น ตาตาย บอกอาการว่าผีเริ่มเข้าแล้วแล้วกระโดดโลดเต้น เข้าโรงพิธี แม่เดิมจะไม่อยากไปก็ตาม เมื่ออยากจะออกจากผีก็จับเชือกโหนดวนลี้มตัวลงนอนบนพื้น ชั่วอึดใจผีออก มีอาการปฏิกิริยาเหมือนยามปกติ ครั้นถึงเวลาใกล้เที่ยง เจ้าภาพหรือเจ้าของพิธีก็จะจัดอาหารมาเลี้ยงทุกคนในงาน แต่ห้ามนำอาหารนี้เข้าไปรับประทานในบ้าน ต้องรับประทานใกล้โรงพิธีหรือตามร่มไม้



พิธีกรรมไหว้ศาลเจ้าปู่



ลักษณะความเชื่อ

เชื่อว่ามีจิตวิญญาณ หรือสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ลงมาให้คุณและโทษต่อคนได้ ใครปฏิบัติดีก็ได้ดี ปฏิบัติไม่ดีก็ได้โทษ

ความสำคัญ

ถือว่าเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ประจำหมู่บ้านที่ลงมาดูแลคุ้มครองชาวบ้านให้พ้นจากภัยพิบัติอยู่สุขสบาย ปราศจากโรคภัยไข้เจ็บ เป็นที่พึ่งส่งเสริมขวัญและกำลังใจของผู้คนในหมู่บ้าน

พิธีกรรม

ในช่วงเดือนหกของทุกปี จะมีพิธีการไหว้ศาลปู่ตาหรือศาลตาปู่ ซึ่งจะแตกต่างกันไปตามแต่ละหมู่บ้าน โดยส่วนใหญ่จะมีการเช่นไหว้แบบง่าย ๆ คือ เหล้าขาว หัวหมู ไก่ต้ม หมากพลู บุหรี่ ช้างปั้น ทาสีทาสา ๑ คู่ และบายศรีปากชาม เมื่อทุกคนมาพร้อมกันที่ศาลปู่ตาซึ่งจะนิยมสร้างด้วยไม้ ๑ ต้น เสาเดียว และบ้านหลังเล็ก ส่วนใหญ่จะปลูกตั้งไว้บริเวณที่ชาวบ้านนับถือ และมีผู้กระทำพิธีสืบทอดกันเป็นชั่วคนเรียกว่า ตาจ๋ม จะเป็นหญิงหรือชายก็ได้ ผู้ที่ได้รับการยอมรับให้เป็นตาจ๋มจะเป็นผู้นำกล่าวคำติดต่อกับปู่ตาที่ดูแลหมู่บ้าน

งานบุญข้าวเปลือก



บุญข้าวเปลือก จะมีขึ้นในเดือน ๓ ของทุกปี ซึ่งปีนี้ตรงกับวันที่ ๓ เดือน กุมภาพันธ์ ๒๕๕๗ เป็นประเพณีโบราณที่สืบทอดต่อกันมาช้านานของชุมชนตำบลบ้านใหม่ หลังจากหมด ฤดูกาลเก็บเกี่ยวข้าวแล้ว เป็นการทำพิธีระลึกคุณของพระแม่โพสพ ที่ทำให้ชาวบ้านมีอยู่มีกิน มีการสู่ขวัญข้าว ชาวบ้านต่างพากันนำข้าวเปลือกของ ตนมาถวายแก่วัด พร้อมทั้งใส่ข้าวเปลือก แยกข้าวปลูก ใส่ในถุงเล็ก ๆ จัดบายศรี ๙ ยอด ยอดกล้วย ยอดอ้อย คำหมาก บุหรี่ ไข่ต้ม ๑ ฟอง ข้าวต้มมัด หัวเผือก หัวมัน กล้วยสุก อ้อย ข้าวเหนียว เป็นสร้อย แหวน กระจก ดอกไม้รูปเทียน นำมาไว้ที่วัด

พระสงฆ์จะทำพิธีเจริญพุทธมนต์ **สวดมงคลอนุโมทนาบุญคุณข้าว** อนุโมทนาบุญเป็นสิ่งตอบแทน ถือเป็นมหามงคลอันสูงสุด โดยจะใช้บริเวณลานวัดเป็นที่ประกอบพิธี ชาวบ้านแบ่งปันมาทำบุญ ชาวบ้านจะนำข้าวเปลือกแบ่งจากส่วนของตนมากองรวมกันไว้ที่ลานที่จัดเอา ไว้ หลังจากเสร็จพิธีทางศาสนาแล้วในตอนกลางคืนก็จะมีการเล่นมโหรี ตอนเช้าจะทำพิธีทำบุญตักบาตรเสร็จ พิธีสู่ขวัญข้าว เชื่อกันว่าจะทำให้เกิดสิริมงคลต่อการดำเนินชีวิตของชาวบ้าน จากนั้นจะทำบุญข้าวเปลือกทั้งหมดให้แก่วัด ส่วนถึงที่ชาวบ้านนำมาเพื่อเป็นสิริมงคลแก่ข้าว เมื่อเสร็จพิธีจะนำถัง หรือตะกร้าไปไว้ในฉางข้าวเป็นเวลา ๓ วัน จากนั้นก็นำบายศรีและดอกไม้ รูปเทียนนำไปมัดไว้ที่หน้าฉางข้าว เพื่อเป็นสิริมงคลแก่ฉางข้าว กองข้าวที่ชาวบ้านนำมารวมกันไว้ เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงถึงความมีน้ำใจ ชอบทำบุญทำกุศล และความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน ทั้งยังหมายถึงความอุดมสมบูรณ์ของผลผลิตในปีนั้น ๆ อีกด้วย กองข้าว ที่นำมารวมกันกองใหญ่ก็จะหมายถึงความศรัทธาและมีน้ำจิตน้ำใจของผู้คนในหมู่บ้านนั้น และก็แสดงว่าฝนฟ้าในปีนั้นตกตามฤดูกาล น้ำทำอุดมสมบูรณ์ดีผลผลิตที่เก็บเกี่ยวได้จึงมากพอที่จะให้ชาวบ้านแบ่งปันมาทำบุญ



ความเชื่อเรื่องการเป่ารักษา

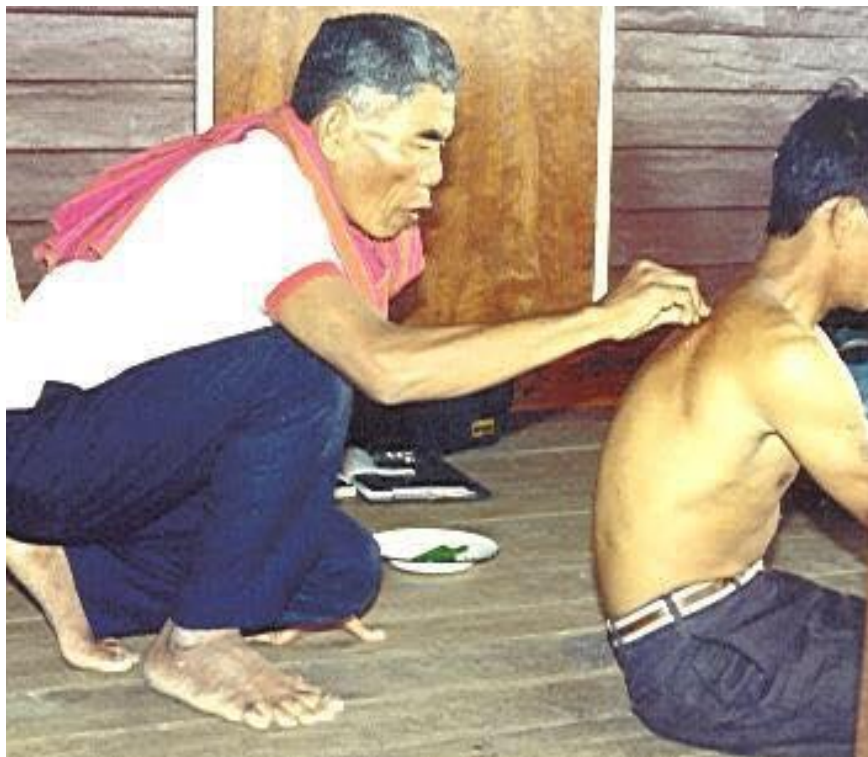


“การเป่า” หรือ “การพ่น” เพื่อรักษาโรค เป็นการรักษาอาการเจ็บป่วย โดยใช้เวทมนตร์ คาถาเป่าไปตามร่างกายของผู้ป่วย บางครั้งอาจจะใช้สมุนไพรในการรักษาด้วย การเป่าเป็นภูมิปัญญาการรักษาแบบพื้นบ้าน ซึ่งจะมีกระบวนการ รักษาที่แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นวัตถุ สิ่งของที่ต้องเตรียมขณะ จะทำพิธีเป่ารักษา ตลอดจนคาถาที่ผู้ทำการรักษา หรือที่เรียกกันว่า “หมอเป่า” จะเป็นผู้สวดท่องก่อนที่จะทำการเป่า ในการเป่านี้ก็จะมีทั้งการเป่าแบบลมปากเปล่า ไปจนถึงเป่าผ่านน้ำสะอาด น้ำมันต์หรือเหล้า ความเชื่อเรื่องการเป่ารักษา ปรากฏอยู่ในพื้นที่ต่าง ๆ ของประเทศไทยมาเป็นเวลานาน โดยวิชาคาถาที่ใช้เป่าก็มักจะ เป็นมรดกตกทอดจากรุ่นสู่รุ่น เช่น ปู่ ตา พ่อ หรือจากครู หากครอบครัวไหน มีบรรพบุรุษที่มีวิชาทางด้านการ เป่ารักษาโรคต่าง ๆ ก็มักจะถ่ายทอดมนต์ วิชาเหล่านั้นให้แก่ลูกหลานของตน เพื่อไม่ให้วิชาเหล่านี้หายไป และเพื่อที่จะได้ นำไปใช้ประโยชน์ด้านการรักษาในอนาคต

๑. ปานวาด มากนวล เขียนลงในบทความเรื่อง คาถาและพิธีกรรมในการรักษาโรคของหมอพื้นบ้าน : บทวิเคราะห์และ มุมมองในเชิงคติชนวิทยา โดยได้พูดถึงวิธีการรักษาด้วยแบบพื้นบ้านหลายวิธี รวมถึงการเป่ารักษา โดยมีการระบุโรคที่ใช้วิธีการรักษาด้วยการเป่า และวิธีการ ขั้นตอนในการรักษา ตลอดจนโครงสร้างคาถาที่หมอเป่าใช้รักษาในโรคต่าง ๆ “หมอเป่า” ถือได้ว่าเป็นกลุ่มหมอพื้นบ้านที่มีบทบาทต่อสังคมของคนในชนบทไทยเป็นอย่างมาก เพราะหมอเป่าเปรียบเสมือนแพทย์ ที่สามารถรักษาอาการ เจ็บไข้ได้ป่วยให้ผู้ป่วยได้ในการรักษาแต่ละครั้ง การคิดค่ารักษาอาจเป็น ค่าตอบแทนเล็กน้อยเพื่อเป็นสินน้ำใจ หรือถ้าผู้ป่วยไม่มีเงินอาจรักษาให้ฟรี และ เมื่อผู้ป่วยหายจาก การเจ็บป่วยก็จะจัดเตรียมของกินของใช้ หรือเงินเพื่อนำไป ตอบแทนหมอเป่าผู้ที่ได้รักษาตนให้หายจากการเจ็บป่วย โรคที่มักจะทำการ เป่ารักษา มักจะเป็นโรคที่เกี่ยวกับผิวหนัง เช่น งูสวัด พิษงู พิษไฟ ตุ่ม แผลเรื้อรัง แผลงัดต่อย หรือแม้กระทั่งก้างติดคอ ก็สามารถรักษาได้ด้วยวิธีการเป่า โดยวิธีการรักษาก็จะเริ่มด้วยการท่องคาถาแล้วเป่าลงไปตามตุ่มหรือแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวก จะใช้เวลาเป่าติดกันก็วันก็ขึ้นอยู่กับหมอเป่า เมื่อครบกำหนดวันเป่า แผลก็จะค่อย ๆ แห้งผอ ไม่ลุกลามต่อไปและหายขาดในที่สุด

๒. วรวัฒน์ ทิพจ้อย เขียนลงในวารสารเรื่อง ภูมิปัญญาของหมอน้ำมนต์ พื้นบ้านในการรักษาโรคกระดูก จากอุบัติเหตุ ศึกษาเฉพาะนายประเสริฐ ผลาพฤกษ์ โดยได้พูดถึงการรักษาโรคด้วยวิธีเป่ามนต์คาถารักษาคนป่วย โรคงูสวัด เริ่ม อาการที่สงสัย ว่าเกิด จากการ กระทำ ของภูตผีปีศาจ หรือสิ่งลี้ลับต่าง ๆ

๓. บุญศรี เลิศวิริยจิตต์ เขียนลงในวิจัย เรื่อง คลังภูมิปัญญาหมอน้ำมนต์พื้นบ้านกับสมุนไพรชุมชนภาคอีสาน โดยได้พูดถึงหมอนเป่า กล่าวว่าหมอนเป่าคือผู้ที่เชื่อว่าสาเหตุของความเจ็บป่วย เกิดจากสิ่งเหนือธรรมชาติ



ข้อมูลทะเบียน ประวัติของภูมิปัญญาท้องถิ่น
ด้านศาสนาและประเพณี

ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	ความรู้ความสามารถ
๑	นายมานพ เพียงกระโทก	ม.๑ บ้านหัวบึง ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี จ.นครราชสีมา	- หมอผี รักษาอาการผีเข้า แก้มนต์ ดำ ไสยศาสตร์ - ประกอบพิธีรำผีโรง
๒	นายเชียว สุดกระโทก	๙๐ ม.๗ บ้านโนนกลาง ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี จ.นครราชสีมา	- ใช้มนต์เป่าพื้นบ้าน รักษาโรค เช่น โรคตาแดง ปานดำ ปานแดง โรค งูสวัด ฝี แผลต่างๆ - เป่ากันเด็กถูกของ เป่าแก้เป่าถอน เป่าไฟลามป่า
๓	นายชูศิลป์ ทักชิด	๗๗ ม.๑๓ บ้านทรัพย์อุดม ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี จ.นครราชสีมา	- พิธีกรรมทางศาสนาและพิธีกรรมต่าง ๆ



ชื่อ : นายมานพ เพียงกระโทก

ที่อยู่ : ม.๑ บ้านหัวมึง ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี
จ.นครราชสีมา

ความรู้ ความสามารถ : หมอผี รักษาอาการผีเข้า
แก้มนต์ดำ ไสยศาสตร์ แก้อาการเจ็บป่วยต่างๆ
ประกอบพิธีรำผีโรง



ชื่อ : นายเชียว สุดกระโทก

ที่อยู่ : ๙๐ ม.๗ บ้านโนนกลาง ต.บ้านใหม่ อ.คร
บุรี จ.นครราชสีมา

ความรู้ ความสามารถ : ใช้มนต์เป่าพื้นบ้าน รักษา
โรค เช่นโรคตาแดง ปานดำ ปานแดง โรคงูสวัด ฝี
แผลต่างๆ เป่ากันเด็กถูกของ เป่าแก้เป่าถอน
เป่าไฟลามป่า

๒. ด้านการเกษตร (การทำเกษตรแบบเศรษฐกิจพอเพียง)

ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง



เศรษฐกิจพอเพียง เป็นปรัชญาชี้ถึงแนวการดำรงอยู่และปฏิบัติตนของประชาชนในทุกระดับ ตั้งแต่ระดับครอบครัว ระดับชุมชน จนถึงระดับรัฐ ทั้งในการพัฒนาและบริหารประเทศให้ดำเนินไปในทางสายกลาง โดยเฉพาะการพัฒนาเศรษฐกิจ เพื่อให้ก้าวทันต่อโลกยุคโลกาภิวัตน์ ความพอเพียง หมายถึง ความพอประมาณ ความมีเหตุผล รวมถึงความจำเป็นที่จะต้องมีระบบภูมิคุ้มกันในตัวที่ดีพอสมควร ต่อการกระทบใด ๆ อันเกิดจากการเปลี่ยนแปลงทั้งภายในภายนอก ทั้งนี้ จะต้องอาศัยความรอบรู้ ความรอบคอบ และความระมัดระวังอย่างยิ่งในการนำวิชาการต่าง ๆ มาใช้ในการวางแผนและการดำเนินการ ทุกขั้นตอน และขณะเดียวกัน จะต้องเสริมสร้างพื้นฐานจิตใจของคนในชาติ โดยเฉพาะเจ้าหน้าที่ของรัฐ นักทฤษฎี และนักธุรกิจในทุกระดับ ให้มีสำนึกในคุณธรรม ความซื่อสัตย์สุจริต และให้มีความรอบรู้ที่เหมาะสม ดำเนินชีวิตด้วยความอดทน ความเพียร มีสติ ปัญญา และความรอบคอบ เพื่อให้สมดุลและพร้อมต่อการรองรับการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและกว้างขวาง ทั้งด้านวัตถุ สังคม สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรมจากโลกภายนอกได้เป็นอย่างดี



ความหมายของเศรษฐกิจพอเพียง จึงประกอบด้วยคุณสมบัติ ดังนี้

๑. ความพอประมาณ หมายถึง ความพอดีที่ไม่น้อยเกินไปและไม่มากเกินไป โดยไม่เบียดเบียนตนเองและผู้อื่น เช่น การผลิตและการบริโภคที่อยู่ในระดับพอประมาณ

๒. ความมีเหตุผล หมายถึง การตัดสินใจเกี่ยวกับระดับความพอเพียงนั้น จะต้องเป็นไปอย่างมีเหตุผล โดยพิจารณาจากเหตุปัจจัยที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนคำนึงถึงผลที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการกระทำนั้น ๆ อย่างรอบคอบ

๓. ภูมิคุ้มกัน หมายถึง การเตรียมตัวให้พร้อมรับผลกระทบและการเปลี่ยนแปลงด้านต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้น โดยคำนึงถึงความเป็นไปได้ของสถานการณ์ต่าง ๆ ที่คาดว่าจะเกิดขึ้นในอนาคต

โดยมีเงื่อนไขของการตัดสินใจและดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ให้อยู่ในระดับพอเพียง ๒ ประการ ดังนี้

๑. เงื่อนไขความรู้ ประกอบด้วย ความรอบรู้เกี่ยวกับวิชาการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องรอบด้าน ความรอบคอบที่จะนำความรู้เหล่านั้นมาพิจารณาให้เชื่อมโยงกัน เพื่อประกอบการวางแผนและความระมัดระวังในการปฏิบัติ

๒. เงื่อนไขคุณธรรม ที่จะต้องเสริมสร้าง ประกอบด้วย มีความตระหนักใน คุณธรรม มีความซื่อสัตย์สุจริตและมีความอดทน มีความเพียร ใช้สติปัญญาในการดำเนินชีวิต

แนวทางการทำการเกษตรแบบเศรษฐกิจพอเพียง

เน้นหาข้าวหาปลาก่อนหาเงินหาทอง คือ ทำมาหากินก่อนทำมาค้าขาย โดยการส่งเสริม :

๑. การทำไร่นาสวนผสมและการเกษตรผสมผสานเพื่อให้เกษตรกรพัฒนาตนเองแบบเศรษฐกิจพอเพียง

๒. การปลูกพืชผักสวนครัวลดค่าใช้จ่าย

๓. การทำปุ๋ยหมักปุ๋ยคอกและใช้วัสดุเหลือใช้เป็นปัจจัยการผลิต(ปุ๋ย)เพื่อลดค่าใช้จ่ายและบำรุงดิน

๔. การเพาะเห็ดฟางจากวัสดุเหลือใช้ในไร่นา

๕. การปลูกไม้ผลสวนหลังบ้าน และไม้ใช้สอยในครัวเรือน

๖. การปลูกพืชสมุนไพร ช่วยส่งเสริมสุขภาพอนามัย

๗. การเลี้ยงปลาในร่องสวน ในนาข้าวและแหล่งน้ำ เพื่อเป็นอาหารโปรตีนและรายได้เสริม

๘. การเลี้ยงไก่พื้นเมือง และไก่ไข่ ประมาณ ๑๐-๑๕ ตัวต่อครัวเรือนเพื่อเป็นอาหารในครัวเรือน โดยใช้เศษอาหาร รำ และปลายข้าวจากผลผลิตการทำนา ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์จากการปลูกพืชไร่ เป็นต้น

๙. การทำก๊าซชีวภาพจากมูลสัตว์

ข้อมูลทะเบียน ประวัติของภูมิปัญญาท้องถิ่น
ด้านการเกษตร

ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	ความรู้ความสามารถ
๑	นางงามงอน โสปกระโทก	๑๓๒ ม.๑๑ บ้านซับสะเดา ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี จ.นครราชสีมา	- เพาะเห็ดด่าง และทำเชื้อเห็ดด่าง เอง
๒	นางสมใจ โสปกระโทก	๖๙ ม.๑๑ บ้านซับสะเดา ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี จ.นครราชสีมา	- เลี้ยงควาย และทำเกษตร พอเพียง



ชื่อ : นางงามงอน โสปกระโทก

ที่อยู่ : ๑๓๒ ม.๑๑ บ้านซับสะเดา
ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี จ.นครราชสีมา

ความรู้ ความสามารถ : เพาะเห็ดด่าง และทำเชื้อ
เห็ดด่างเอง



ชื่อ : นางสมใจ โสปกระโทก

ที่อยู่ : ๖๙ ม.๑๑ บ้านซับสะเดา ต.บ้านใหม่
อ.ครบุรี จ.นครราชสีมา

ความรู้ ความสามารถ : เลี้ยงควาย และทำเกษตร
พอเพียง

๓. ด้านหัตถกรรม สิ่งประดิษฐ์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์

๓.๑ จักสาน

หัตถกรรมเครื่องจักสานเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนที่สำคัญยิ่งต่อการดำรงชีวิตตั้งแต่อดีตตั้งแต่สมัยอยุธยาจนถึงปัจจุบัน หัตถกรรมเครื่องจักสานเป็นตัวอย่างหนึ่งที่แสดงให้เห็นภูมิปัญญาอันเฉลียวฉลาดของคนในท้องถิ่น ที่ใช้ภูมิปัญญาสามารถนำสิ่งที่มีอยู่ในชุมชนมาประยุกต์ทำเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน ซึ่งมีประโยชน์ในการดำรงชีวิต

จะเห็นได้ว่าหัตถกรรมเครื่องจักสานมีมานานแล้วและได้มีการพัฒนามาตลอดเวลาโดยอาศัยการถ่ายทอดความรู้จากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง การดำรงชีวิตประจำวันของชาวบ้านส่วนใหญ่ไม่ได้เอาความรู้หนังสือมาเกี่ยวข้อง การเรียนรู้ต่างๆ อาศัยวิธีการฝึกหัดและบอกเล่าซึ่งไม่เป็นระบบในการบันทึก (ชูเกียรติ ลิสุวรรณ, ๒๕๓๕) สะท้อนให้เห็นการเรียนรู้ ความรู้ที่สะสมที่สืบทอดกันมาจากอดีตมาถึงปัจจุบันหรือที่เรียกกันว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น ดังนั้นกระบวนการถ่ายทอดความรู้จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งที่ทำภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้นคงอยู่ต่อเนื่องและยั่งยืน

ขั้นตอนการจักสาน



วิธีการจักตอก

๑. การจักตอกปิ่น แบ่งไม้ไผ่ออกเป็นชั้นๆตามขนาดที่ต้องการ ใช้มีดจักตอกเอาส่วนในออก (ซี่ตอก) จักในส่วนที่เหลือออกเป็นเส้นบางๆ แล้วลลาวให้เรียบบร้อยตากแดดให้แห้ง

๒. การจักตอกตะแคง ใช้วิธีเดียวกันกับการจักตอกปิ่นเบื้องต้น แต่การจักให้เป็นเส้นตอกจะทำการจักทางผิวเป็นเส้นเล็กกว่าตอกปิ่น ทำการลลาวให้เรียบบร้อย แล้วนำออกตาก



การสาน

การสาน เป็นขั้นตอนที่ยาก และต้องใช้ความละเอียดมากที่สุด เริ่มจากการก่อฐานด้านล่างด้วยเส้นตอกสองชนิด คือ ตอกยืน (ตอก-ตั้ง) ซึ่งจะมีลักษณะคอดตรงกลางต่างจากตอกทั่วไป และตอกนอน (ตอกสาน) ที่มีขนาดกว้างเท่ากันเท่ากันทั้งเส้นตากปกติ เหตุที่ตอกยืนมีลักษณะพิเศษ เนื่องมาจากเมื่อสานเสร็จจะได้ตะกร้าที่มีฐานเล็ก และค่อย ๆ บานขึ้นบริเวณปาก



การรมควัน

เป็นขั้นตอนสุดท้ายของการสานเพื่อเพิ่มความแข็งแรง สวยงาม แก่เครื่องจักสานด้วยหวาย ในส่วนที่ต้องการเสริมเป็นพิเศษได้แก่ ปาก ขา หู การผูกและพันด้วยหวาย จะเสริมให้เครื่องจักสานเกิดความสวยงาม



การฉีกและพัน

เมื่อสานตัวเรียบร้อยแล้วถึงการรมควันโดยจะทำในวันที่ไม่มีลม ใช้ฟางพรมน้ำหมาด ๆ เป็นเชื้อเพลิง เพื่อให้เกิดควันมาก รมจนเครื่องจักสานมีสีเหลืองเท่ากันทั้งใบ แล้วนำมาเข้าส่วนประกอบหวาย มีการผูกปาก พันขา ใส่ฐานและหูหิ้ว

๓.๒ การเผาถ่านไม้

ในสมัยก่อนที่ยังไม่มีแก๊สหุงต้ม ยังไม่มีถ่าน ยังไม่มีไฟฟ้าใช้ ชาวบ้านจะหาเก็บฟืนมาหุงต้ม เมื่อฝนตกฟืนเปียกทำให้ยากลำบากในการหุงต้ม ด้วยภูมิปัญญาของชาวบ้านจึงมีการเผาถ่านจากไม้ชนิดต่าง ๆ โดยจะสังเกตเห็นว่าในช่วงหน้าหนาวอากาศแห้ง ต้นไม้ก็แห้ง ใบไม้ร่วง ชาวบ้านจึงนิยมตัดไม้และเผาถ่าน ในช่วงนี้ ประกอบกับเป็นช่วงที่หมดฤดูเก็บเกี่ยวพืชไร่ด้วย การเผาถ่านที่นิยมกันมี ๒ แบบ คือ การเผาโดยใช้แกลบ มีข้อดีคือมีควันน้อย ไม่รบกวนบ้านข้างเคียง แต่จะได้ถ่านไม้ที่มีคุณภาพไม่ดี วิธีที่สองคือเผาโดยใช้เตาเผาถ่าน ซึ่งชาวบ้านจะทำเตาเผาจากดินเหนียวที่เป็นภูมิปัญญาของชาวบ้าน การเผาถ่านด้วยวิธีนี้มีข้อดีคือให้ถ่านไม้คุณภาพดี แต่มีข้อเสียคือมีควันมารบกวนบ้านข้างเคียง การทำเตาเผาถ่านให้คงทนใช้งานได้นาน ไม่ใช่เรื่องง่าย ต้องใช้ความชำนาญไม่เช่นนั้นเมื่อเผาแล้วเตาอาจจะพังได้ จึงถือเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านได้อย่างหนึ่ง



เครื่องมือ/อุปกรณ์ที่สำคัญ

ดินเหนียว ประมาณ ๑ รถ (รถบรรทุกเพื่อการเกษตรหรือรถอีแต่น) แกลบ ฟาง กระจอบป่าน ไม้สำหรับใช้เผาทำถ่าน และใช้ทำโครงเตา ได้แก่ ไม้ตะโก มะขามเทศ สะแก



วิธีทำโดยสังเขป

การเตรียมดิน นำดินเหนียวแกลบฟางเกลือมาผสมกัน แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียวกันด้วยวิธีการเหยียบ เพื่อใช้เป็นหลังคาและปิดปากเตา

การทำเตา

๑. ขุดหลุมลึกประมาณ ๑ เมตร

๒. ให้คนลงไปในหลุมที่ขุดไว้เพื่อจัดเรียงไม้สำหรับเป็นโครงเตา และอีกคนเป็นส่งไม้ การเรียงไม้ถือว่าเป็นขั้นตอนที่สำคัญขั้นตอนหนึ่งซึ่งต้องเรียงให้แน่นหลุม เพื่อให้หลุมมีโครงสร้างที่แข็งแรง เมื่อเต็มหลุมแล้วต่อไปก็จะเป็นการทำโครงหลังคาเตาให้สูงจากปากหลุมประมาณ ๐.๕ เมตร โดยจะใช้ไม้ทำเป็นโครงหลังคาซึ่งมีความยาวลดหลั่นกันลงไปตั้งแต่หัวถึงท้าย

๓. นำกระสอบป่านมาคลุมโครงหลังคาเพื่อจะนำดินเหนียวมาปิด (โปะ)

๔. เริ่มนำดินเหนียวปิดลงบนกระสอบป่านที่คลุมโครงหลังคา

๕. สร้างส่วนที่ใช้สำหรับเป็นปล่องควัน ๒ ปล่อง บริเวณด้านข้าง ๑ ปล่อง และด้านกันเตาอีก ๑ ปล่อง โดยการใช้ไม้ไผ่ตัดเป็นปล้องยาวพอประมาณ เพื่อนำร่องเสียบลงไปในหลุมตรงบริเวณที่จะทำเป็นปล่องควัน โดยให้ไม้ไผ่เผล่เหนือหลุมประมาณ ๑ ฟุต

๖. ส่วนด้านที่ไม้ได้ทำปล่องควันให้เจาะพื้นบริเวณข้างๆ ให้ทะลุถึงหลุมเพื่อใช้เป็นช่องสำหรับใส่ไฟ

๗. ในการเผาถ่านนั้นให้ใส่ท่อนไม้ให้เต็มหลุม ถ้าเป็นไม้แห้งจะใช้เวลาในการเผา ๑ - ๒ คืน โดยการเผาแรก ๆ ต้องใส่ไฟตลอดเวลาจนกว่าไม้ในหลุมจะติดไฟเป็นอย่างดี

๘. ให้สังเกตควันจากหลุมถ้าควันเป็นสีขาวขุ่น แสดงว่ายังไหม้ไม่หมด แต่ถ้าเป็นสีเขียวยellow แสดงว่าไหม้หมดแล้ว

๙. เมื่อไม้ไหม้หมดแล้วให้อุดปล่องควันทุกปล่อง รวมทั้งปากเตาด้วย ทิ้งไว้ประมาณ ๑ สัปดาห์ เพื่อให้ถ่านไม้เย็นตัว จากนั้นจึงนำถ่านออกมาใช้ได้



ข้อมูลทะเบียน ประวัติของภูมิปัญญาท้องถิ่น
ด้านหัตถกรรม สิ่งประดิษฐ์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์

ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	ความรู้ความสามารถ
๑	นายเสาะ แสงกระโทก	๑๐๒ ม.๒ บ้านอังกโณน ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี จ.นครราชสีมา	- การสานตะกร้า สุ่มไก่อ จากไม้ไผ่ - การเผาถ่าน - การสานแห
๒	นางเกศินี เจียบจังหวรีด	๒๓๖ ม.๖ บ้านบุตาโฮ ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี จ.นครราชสีมา	- สานตะกร้า แข่ง กระจาดกระดิ่ง กระบุง และอื่นๆ จากวัสดุดิบ ธรรมชาติ เช่นไม้ไผ่ หวาย ผักตบชวา - งานหัตถกรรม งานฝีมือต่างๆ เช่น ถักไหมพรม ถักพรมเช็ดเท้า



ชื่อ : นายเสาะ แสงกระโทก

ที่อยู่ : ๑๐๒ ม.๒ บ้านอังกโณน ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี
จ.นครราชสีมา

ความรู้ ความสามารถ : การสานตะกร้า สุ่มไก่อ จาก
ไม้ไผ่ การเผาถ่าน การสานแห



ชื่อ : นางเกศินี เจียบจังหวรีด

ที่อยู่ : ๒๓๖ ม.๖ บ้านบุตาโฮ ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี
จ.นครราชสีมา

ความรู้ ความสามารถ : จักสาน จากวัสดุธรรมชาติ
เช่นไม้ไผ่ หวาย ผักตบชวา และ งานหัตถกรรม งานฝีมือ
ต่างๆ เช่นถักไหมพรม ถักพรมเช็ดเท้า

๔. ด้านอาหาร

๔.๑ การทำข้าวหลาม



ส่วนผสม

๑. ข้าวสารเหนียว	๑/๒	ลิตร
๒. น้ำตาลทราย	๔๐๐	กรัม
๓. กะทิ	๓	ถ้วย
๔. ถั่วดำถั่วดำต้มสุก	๒	ถ้วย
๕. เกลือป่น	๒	ช้อนโต๊ะ
๖. ไม้ข้าวหลาม	๑๒	กระบอก
๗. กาบมะพร้าว	๑๒	ชิ้น

วัสดุอุปกรณ์

๑. ไม้ไผ่อ่อน
๒. มีดปลอกข้าวหลาม
๓. ราวเหล็ก
๔. ถ่าน ๕ กิโลกรัม
๕. ช้อน
๖. หม้อ
๗. ไม้ค้ำถ่าน



ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

๑. ตัดไผ่ข้าวหลามให้ยาวประมาณ ๑๒ นิ้ว ล้างเฉพาะด้านนอกกระบอก ให้สะอาด คว่ำกระบอกลงพักไว้ให้แห้ง
๒. ผสมกะทิ น้ำตาล และเกลือ รวมกันแล้วคนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย
๓. ล้างข้าวสารให้สะอาดจนกระทั่งน้ำใส นำข้าวใส่ตะกร้าเพื่อให้สะเด็ดน้ำ ใส่ถั่วดำต้มสุกลงในข้าว คลุกเคล้าให้เข้ากัน
๔. นำข้าวที่ผสมถั่วดำแล้วใส่ลงในกระบอก ๑ กำมือ กระแทกเบาๆ ทำสลับกันต่อไปเรื่อย ๆ จนเต็มกระบอก เลือกด้านบนกระบอกไว้ประมาณ ๒ นิ้ว สำหรับปิดจุก
๕. นำกาบมะพร้าวมาปิดกระบอกข้าวหลาม
๖. เผาข้าวหลามพอประมาณ ๓๐-๔๕ นาที สังเกตกระบอกมีสีเหลืองทั่ว แสดงว่าข้าวหลามสุก
๗. ทิ้งไว้ให้อุ่น ปอกเปลือก และเหลาให้เปลือกข้าวหลามบางลง เพื่อให้แกะรับประทานได้ง่าย



วิธีการย่างไฟ

๑. ตัดไฟเตา เมื่อไฟติดได้ที่แล้ว จึงนำกระบอกข้าวหลามที่เตรียมไว้มาวางเรียงในลักษณะตั้งเอนขึ้น ให้พียงกับแนวหลักที่ทำจากท่อนเหล็ก
๒. ควรพลิกข้าวหลามอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ข้าวหลามสุกอย่างทั่วถึง และไม่ทำให้ข้าวหลามไหม้บริเวณใดบริเวณหนึ่ง
๓. หากกะทิเดือดมาก ต้องคอยตักจุกข้าวหลามออก แล้วเทกะทิใส่เข้าไปใหม่
๔. การย่างข้าวหลามจะต้องอาศัยระยะเวลาในการย่างถึง ๑ ชั่วโมง ข้าวหลามจึงจะออกมาดูน่ารับประทาน



๔.๒ การทำขนมโบราณ เช่นขนมนางเล็ด ขนมดอกจอก ขนมทองม้วน

๔.๒.๑ ขนมนางเล็ด



ส่วนผสม

- ข้าวเหนียวนึ่งสุก
- น้ำตาลปีบ ๑ ถ้วย
- น้ำ ๔ ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช (สำหรับทอดขนม)

วิธีทำ

๑. อุ่นข้าวเหนียวให้ร้อน เตรียมไว้
๒. ตักข้าวเหนียวใส่ลงในพิมพ์วงกลม กดแผ่ให้เป็นแผ่นบาง ๆ (อย่ากดให้แน่นมากจนเกินไป เพราะเวลาทอดจะแข็ง) แล้วเคาะออกจากพิมพ์ นำไปตากแดดจนแห้ง
๓. ใส่น้ำมันลงในกระทะ นำขึ้นตั้งไฟปานกลางจนร้อน ใส่ข้าวเหนียวที่ตากไว้ลงทอดจนพองเต็มที่ ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน
๔. ใส่น้ำตาลปีบและน้ำลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟอ่อน เคี่ยวจนน้ำตาลละลาย ค่อย ๆ ตักหยอดเป็นเส้น ๆ ลงบนขนม พักทิ้งไว้สักครู่จนน้ำตาลแข็งตัว



๔.๒.๒ ขนมดอกจอก



ส่วนผสม

- แป้งข้าวเจ้า ๓๕๐ กรัม
- แป้งมัน ๕๐ กรัม
- น้ำตาลทราย ๑ ถ้วย
- น้ำปูนใส ๑ ถ้วย
- หัวกะทิ ๑ ถ้วย
- ไข่ไก่ ๑ ฟอง
- งาขาวคั่ว ตามชอบ
- งาดำคั่ว ตามชอบ
- น้ำมันบัว ๑ ลิตร



วิธีทำ

๑. ผสมแป้งโดยใส่แป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลทราย น้ำปูนใส และหัวกะทิ ผสมให้เข้ากัน แล้วใส่ไข่ลงไปตีให้เข้ากันอีกครั้ง
๒. ผสมงาขาวและงาดำลงไป คนให้ทั่ว
๓. ตั้งกระทะเทน้ำมันให้ท่วม รอให้ร้อน นำแม่พิมพ์สำหรับทำขนมดอกจอกลงไปแช่ในน้ำมัน ให้แม่พิมพ์มีความร้อน
๔. นำแม่พิมพ์ลงไปจุ่มกับแป้งแล้วนำไปทอด เมื่อขนมเริ่มเซตตัวแล้วแกะแม่พิมพ์ออก ทอดจนสุกเหลืองทั้งสองด้าน
๕. นำขึ้นมาสะเด็ดน้ำมัน จัดเรียงใส่จาน

๔.๒.๓ ขนมทองม้วน



ส่วนผสม

- แป้งมัน ๑๓๐ กรัม
- แป้งข้าวเจ้า ๑๐ กรัม
- แป้งท้าวยายม่อม ๒๐ กรัม
- เกลือ ๑/๔ ช้อนชา
- กะทิ ๑ ขวด
- ไข่ไก่ ๑ ฟอง
- เนื้อมะพร้าวอ่อน ๑ ถ้วย
- งาดำคั่ว ตามชอบ
- งาขาวคั่ว ตามชอบ
- น้ำตาลมะพร้าว ๑/๒ ถ้วย
- น้ำดอกอัญชัน ๒ ช้อนโต๊ะ
- น้ำใบเตย ๑ ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

๑. ผสมแป้งมันกับแป้งข้าวเจ้าและแป้งท้าวยายม่อม ใส่เกลือลงไปเล็กน้อย
๒. เทกะทิลงไปทีละครึ่งขวด แล้วนวดแป้งให้เข้ากันจนกว่ากะทิจะหมดขวด
๓. ใส่ไข่ไก่ เนื้อมะพร้าว แล้วคนให้เข้ากัน จากนั้นก็ใส่ งาดำ และ งาขาว ลงไป
๔. แบ่งแป้งเป็น ๓ ถ้วยเท่าๆ กัน ใส่สีที่ต้องการลงไป แล้วคนให้เข้ากัน
๕. ตั้งกระทะเปิดไฟอ่อนถึงปานกลาง หยอดแป้งลง เมื่อแป้งเริ่มสุกก็พลิกกลับอีกด้านแล้วรอ

ให้สุกทั้งสองด้าน

๖. จากนั้นก็ม้วนขนมแล้วตักขึ้นมาเรียงใส่จานไว้พร้อมเสิร์ฟ

๔.๓ การทำกล้วยฉาบ

การทำกล้วยฉาบ เป็นวิธีการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรที่มีมาแต่โบราณ เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิต กล้วยฉาบเป็นขนมที่มีประโยชน์ที่เกิดขึ้นมาจากภูมิปัญญาของคนไทย



ส่วนผสม

- ๑) กล้วยดิบ ๑ หวี
- ๒) น้ำมันพืชสำหรับทอด ๒ ถ้วยตวง
- ๓) น้ำตาลทราย ๒ ถ้วยตวง
- ๔) น้ำ ๒ ถ้วยตวง
- ๕) เกลือป่น ๑/๓ ช้อนชา

วิธีทำ

- ๑) ปอกเปลือกกล้วยดิบ ด้วยมีดปอกเปลือก (มีดคู่)
- ๒) นำกล้วยที่ปอกเปลือกให้หมดทั้งหวี ล้าง และแช่ไว้ในน้ำสะอาด ตั้งพักไว้
- ๓) ตั้งกระทะให้ร้อนเติมน้ำมันพืชลงในกระทะ พอให้ น้ำมันร้อนพอดี มีควันลอยบ้างบางๆ (อย่าให้ร้อนจัดจนควันคลุ้งกระทะ) จึงฝานเนื้อกล้วยดิบเป็นแผ่นบาง ๆ ตาม ความยาวของผล (ด้วยมีดคู่) ใส่ลงทอดในน้ำมันทันที เมื่อกกล้วยลอยตัวขึ้นมาบนผิวน้ำมัน (ประมาณ ๒๐ - ๓๐ วินาที ให้หมั่นคนและ พลิกขึ้นกล้วยกลับให้ถูกน้ำมัน เพื่อความร้อนสม่ำเสมอทั่วกันทุกชิ้น จนเหลืองดีแล้ว (อย่าเหลืองมาก เพราะกว่าจะเย็นคลายตัว กล้วยจะไหม้ มีรสขม) ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
- ๔) เหน้มน้ำมันออกจากกระทะให้หมด ตั้งไฟเบาๆ (อย่าแรงเหมือนตอนทอดกล้วย) ใส่น้ำตาล น้ำ และเกลือ ลงในกระทะนั้น ต้มจนน้ำตาลละลาย และเคี่ยวต่ออีกครู่ จนน้ำตาลเหนียวเป็นเส้น เมื่อใช้ปลายมีดจุ่มลงในน้ำเชื่อม แล้วยกมีดขึ้น น้ำเชื่อมจะยึดตามมีดเป็นเส้น
- ๕) ใส่กล้วยที่ทอดไว้ ลงในกระทะน้ำเชื่อมทันทีที่ยกออกจากเตา เคล้าเบา ๆ ให้น้ำเชื่อมจับขึ้นกล้วยให้ทั่วถึง พักไว้จนเย็นสนิทและน้ำเชื่อมแห้งสนิทด้วย จึงเก็บใส่ขวดโหล หรือภาชนะฝาปิดสนิท เพื่อป้องกันลมเข้า



๔.๔ การทำมะม่วงกวน



ส่วนผสม

- ๑) มะม่วงสุก
- ๒) น้ำตาลทราย หรือน้ำตาลกรวด
- ๓) เกลือ
- ๔) สารส้ม
- ๕) น้ำ

วิธีทำ

๑. นำมะม่วงสุกที่ปอกเปลือกแล้วแช่ลงในสารส้มพอประมาณ แช่ทิ้งไว้ ๕ นาที
๒. หั่นมะม่วงเอาแต่เนื้อ แล้วนำมาบดหรือปั่นให้ละเอียด
๓. ใส่มะม่วงบดลงไปในกระทะ เติมน้ำตาลทรายลงไป จากนั้นก็กวนไปเรื่อยๆ อย่างน้อย ๑-๒ ชั่วโมง หมั่นเติมน้ำและค่อยๆ กวนให้เข้ากัน ในระหว่างที่กวน ให้ใส่สารส้มลงไปด้วยเล็กน้อย
๔. เมื่อกวนเสร็จแล้วตักขึ้นมาใส่ภาชนะที่ทนความร้อนได้ดี ทิ้งไว้ประมาณ ๖-๘ ชั่วโมง ก่อนจะนำไปตาก
๕. นำถาดมารองด้วยพลาสติก เพื่อให้มะม่วงกวนลอกออกได้ง่ายๆ
๖. นำมะม่วงกวนมาหยอดเป็นแผ่นวงกลม หรือเทลงไปเลยก็ได้ แล้วเกลี่ยบางๆ แห้งแล้วค่อยมาตัดเป็นชิ้นๆ
๗. ตากมะม่วงกวนให้แห้งทั้งสองด้าน โดยใช้แดดแรง เต็มๆ ๑ วัน หากไม่มีแดดให้นำออกมาตากอีกจนกว่าจะแห้ง
๘. เสร็จแล้วลอมมะม่วงกวนออกจากแผ่นพลาสติก ม้วนเป็นชั้นสวยๆ แล้วจัดเรียงใส่กล่อง



ข้อมูลทะเบียน ประวัติของภูมิปัญญาท้องถิ่น
ด้านอาหาร และการแปรรูปอาหาร

ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	ความรู้ความสามารถ
๑	นางแดงอ่อน เหมกระโทก	ม.๓ บ้านห้วยทราย ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี จ.นครราชสีมา	- ทำขนมโบราณ เช่น ขนมนางเล็ด ขนมดอกจอก ขนมทองม้วน - แปรรูปอาหาร เช่น กั๊วยฉาบ มะม่วงกวน
๒	นางสาวเจริญ จุลกระโทก	๑๔๐ ม. ๗ บ้านโนนกลาง ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี จ.นครราชสีมา	- ทำข้าวหลาม

ชื่อ : นางแดงอ่อน เหมกระโทก

ที่อยู่ : ม.๓ บ้านห้วยทราย ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี
จ.นครราชสีมา

ความรู้ ความสามารถ : ทำขนมโบราณ เช่น ขนม
นางเล็ด ขนมดอกจอก ขนมทองม้วน แปรรูปอาหาร
เช่น กั๊วยฉาบ มะม่วงกวน



ชื่อ : นางสาวเจริญ จุลกระโทก

ที่อยู่ : ๑๔๐ ม. ๗ บ้านโนนกลาง ต.บ้านใหม่
อ.ครบุรี จ.นครราชสีมา

ความรู้ ความสามารถ : ทำข้าวหลาม

๕. ด้านศิลปกรรม



ศิลปกรรม เป็นคำใช้แสดงความหมายของการทำงานสร้างสรรค์ใด ๆ ก็ตามโดยที่มนุษย์เป็นผู้สร้างงาน”ศิลปกรรม“นั้นเกิดขึ้นตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ของมนุษย์ ซึ่งประวัติศาสตร์นั้นเป็นวิชาที่พวกเราใช้เรียนรู้อดีตของมนุษย์ อารยธรรมทางประวัติศาสตร์ของโลก ถูกจัดบันทึกในรูปแบบของตัวอักษร และถูกสร้างให้เป็นรูปธรรมในรูปแบบของ งานศิลปกรรมอย่างไรก็ตามตัวบ่งชี้ที่สำคัญคือ ภาพ (Image) ซึ่งการที่เราจะรับรู้คำว่า ภาพ จะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อเรา “มอง” ซึ่งการมองก็เกิดจากอวัยวะที่เรียกว่า ตา (Eyes) เมื่อใช้ตามอง รูปธรรมต่าง ๆ ในชีวิตก็จะปรากฏขึ้น เมื่อรูปธรรมปรากฏ สมองจะเก็บเกี่ยวกลายเป็น ความทรงจำ (Memories) ความทรงจำถูกขยาย และประกอบสร้างขึ้นใหม่ภายในตัวมันเอง กลายเป็นจินตนาการ (Imagination) ซึ่งพอเราลองมองย้อนดู รูปลักษณะต่าง ๆ บนโลกนั้น แม้ธรรมชาติจะสร้างสรรค์สิ่งต่าง ๆ ขึ้นมาโดยตัวมันเอง แต่มนุษย์ก็ได้ใช้ธรรมชาติในสร้างสรรค์สิ่งต่าง ๆ ควบคู่ไปด้วยเช่นกัน

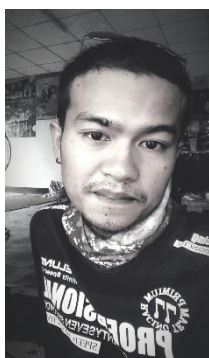


งานศิลปกรรม นั้น มนุษย์ได้สร้างสรรค์ขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการด้านสุนทรียภาพและความงาม หรือบางอย่างนั้นสร้างขึ้นมาเพื่อการใช้สอย เมื่อพูดถึงสุนทรียภาพและความงาม อยากให้หลาย ๆ คนลองถามตัวเองว่า ตั้งแต่เราเกิดมานั้นเราปฏิเสธสิ่งเหล่านี้ได้หรือไม่ การดำรงชีวิตโดยพื้นฐานนั้น เมื่อเราเกิดมาสิ่งที่เราปฏิเสธไม่ได้คือพฤติกรรม โดยสัญชาตญาณพื้นฐานที่มีมาแต่กำเนิด เช่น การกิน การนอน การสืบพันธุ์ แต่ในโลกยุคปัจจุบัน แค่เราตื่นมาจากที่นอน อาบน้ำ ล้างหน้า แปรงฟัน แล้วเดินไปที่ตู้เสื้อผ้า หรือเราหยิบเสื้อขึ้นมาใส่ หลาย ๆ คนคงไม่ปฏิเสธความงามของเสื้อผ้า ถึงแม้กฎเกณฑ์ของสังคมจะบอกว่า เสื้อผ้านั้นมีบริบทเป็นแค่เครื่องนุ่งห่ม แต่เราปฏิเสธความสวยงามของเครื่องนุ่งห่มได้หรือไม่ เช่นเดียวกันกับอาคารบ้านเรือน หรือยานพาหนะต่าง ๆ ถ้าเราแค่ต้องการที่จะใช้สอยอย่างเดียวโดยไม่พึ่งความงามสิ่งเหล่านั้นจะนำนำมาใช้หรือเปล่า ซึ่งแน่นอนสิ่งของบางอย่างอาจไม่ได้จำเป็น แต่หลาย ๆ อย่างถ้าขาดความงามไปก็อาจจะไม่มีความหมายที่จะนำมาใช้งานเลยก็ได้ ฉะนั้นแล้วการรับรู้ทางด้านสุนทรียภาพและความงามนั้นก็อาจจะเป็นสัญชาตญาณอย่างหนึ่งที่สามารถทำให้มนุษย์สามารถพัฒนาศักยภาพของตัวเองให้มีความเจริญก้าวหน้า มากกว่าการใช้สัญชาตญาณดิบ ซึ่งไม่ต่างจากสัตว์เครื่องจักรที่ใช้แค่สัญชาตญาณดำรงชีพ



ข้อมูลทะเบียน ประวัติของภูมิปัญญาท้องถิ่น
ด้านศิลปกรรม

ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	ความรู้ความสามารถ
๑	นายวชิรวิทย์ จรรยา	๑๑ ม.๗ บ้านโนนกลาง ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี จ.นครราชสีมา	- วาดภาพเหมือน ออกแบบลาย ไทย



ชื่อ : นายวชิรวิทย์ จรรยา

ที่อยู่ : ๑๑ ม.๗ บ้านโนนกลาง ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี
จ.นครราชสีมา

ความรู้ ความสามารถ : วาดภาพเหมือน ออกแบบลาย
ไทย

๖. ด้านประติมากรรม



ประติมากรรม (Sculpture) เป็นผลงานศิลปะที่แสดงออกด้วยการสร้างรูปทรง ๓ มิติ มีปริมาตร มีน้ำหนักและกินเนื้อที่ในอากาศ โดยการใช้วัสดุชนิดต่าง ๆ วัสดุที่ใช้สร้างสรรค์งานประติมากรรม จะเป็นตัวกำหนดวิธีการสร้างผลงาน ความงามของงานประติมากรรม เกิดจากการแสงและเงา ที่เกิดขึ้นในผลงานการสร้างงานประติมากรรมทำได้ ๔ วิธี คือ

๑. การปั้น (Casting) เป็นการสร้างรูปทรง ๓ มิติ จากวัสดุที่เหนียว อ่อนตัว และยึดจับตัวกันได้ดี วัสดุที่นิยมนำมาใช้ปั้น ได้แก่ ดินเหนียว ดินน้ำมัน ปูน แปะ ซีเมนต์ กระจก หรือ ซีลียผสมแก้ว เป็นต้น

๒. การแกะสลัก (Carving) เป็นการสร้างรูปทรง ๓ มิติ จากวัสดุที่แข็ง เปราะ โดยอาศัยเครื่องมือ วัสดุที่นิยมนำมาแกะ ได้แก่ ไม้ หิน กระจก แก้ว ปูนพลาสติก เป็นต้น

๓. การหล่อ (Molding) เป็นการสร้างรูปทรง ๓ มิติ จากวัสดุที่หลอมตัวได้และกลับแข็ง ตัวได้ โดยอาศัยแม่พิมพ์ ซึ่งสามารถทำให้เกิดผลงานที่เหมือนกันทุกประการตั้งแต่ ๒ ขึ้น ขึ้นไป วัสดุที่นิยมนำมาใช้หล่อ ได้แก่ โลหะ ปูน แปะ แก้ว ซีเมนต์ ดิน เรซิน พลาสติก ฯลฯ รำมะนา (ซีต เหยี่ยูประชา)

๔. การประกอบขึ้นรูป (Construction) เป็นการสร้างรูปทรง ๓ มิติ โดยนำวัสดุต่าง ๆ มา ประกอบเข้าด้วยกัน และยึดติดกันด้วยวัสดุต่าง ๆ การเลือกวิธีการสร้างสรรค์งานประติมากรรม ขึ้นอยู่กับวัสดุที่ต้องการใช้ ประติมากรรม ไม่ว่าจะสร้างขึ้นโดยวิธีใด จะมีอยู่ ๓ ลักษณะ คือ แบบนูนต่ำ แบบนูนสูง และแบบลอยตัว ผู้สร้างสรรค์งานประติมากรรม เรียกว่า ประติมากร

ประเภทของงานประติมากรรม

๑. ประติมากรรมแบบนูนต่ำ (Bas Relief) เป็นรูปที่เป็นนูนขึ้นมาจากพื้นหรือมีพื้นหลังรองรับมองเห็นได้ชัดเจนเพียงด้านเดียว คือด้านหน้า มีความสูงจากพื้นไม่ถึงครึ่งหนึ่งของรูปจริง ได้แก่ รูปนูนแบบเหยี่ยู รูปนูนที่ใช้ประดับตกแต่งภาชนะ หรือประดับตกแต่งอาคารทาง สถาปัตยกรรม โบสถ์ วิหารต่างๆ พระเครื่องบางชนิด

๒. ประติมากรรมแบบนูนสูง (High Relief) เป็นรูปต่าง ๆ ในลักษณะเช่นเดียวกับแบบนูนต่ำ แต่มีความสูงจากพื้นตั้งแต่ครึ่งหนึ่งของรูปจริงขึ้นไป ทำให้เห็นลวดลายที่ลึก ชัดเจน และเหมือนจริงมากกว่าแบบนูนต่ำและใช้งานแบบเดียวกับแบบนูนต่ำ

๓. ประติมากรรมแบบลอยตัว (Round Relief) เป็นรูปต่าง ๆ ที่มองเห็นได้รอบด้านหรือ ตั้งแต่ ๔ ด้านขึ้นไป ได้แก่ ภาชนะต่าง ๆ รูปเคารพต่าง ๆ พระพุทธรูป เทวรูป รูปตามคตินิยม รูปบุคคลสำคัญ รูปสัตว์ ฯลฯ



ข้อมูลทะเบียน ประวัติของภูมิปัญญาท้องถิ่น
ด้านประติมากรรม

ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	ความรู้ความสามารถ
๑	นายมานะ เรืองวิชาชาญ	ม.๘ บ้านหนองสะแก ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี จ.นครราชสีมา	- ปั้นรูปทรง ๓ มิติ จากปูน ดิน เหนียว ชี้เลื่อยผสมกาว ปั้น ประติมากรรมแบบลอยตัว



ชื่อ : นายมานะ เรืองวิชาชาญ

ที่อยู่ : ม.๘ บ้านหนองสะแก ต.บ้านใหม่ อ.ครบุรี
จ.นครราชสีมา

ความรู้ ความสามารถ : ปั้นรูปทรง ๓ มิติ จากปูน
ดินเหนียว ชี้เลื่อยผสมกาว ปั้นประติมากรรมแบบ
ลอยตัว