

ข้าวเหนียวแดง

ชื่อภูมิปัญญา..... **ข้าวเหนียวแดง**ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **โภชนาการ**ชื่อ-นามสกุล..... **นางนิภา นิลชัยเชื้อ** อายุ **๕๖** ปีที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่ **๑๑๖/๖** หมู่ที่ **๑๑** ชื่อหมู่บ้าน **หนองน้ำเย็น**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา	ข้าวเหนียวแดง
ชื่อ-สกุล	นางนิภา นิสัยสือ
อายุ	๕๖ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา	ด้านโภชนาการ
สถานที่ตั้ง	บ้านเลขที่ ๑๑๖/๖ หมู่ที่ ๑๑ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง
โทรศัพท์	๐๘๗-๑๔๑๖๒๑๒
ที่มาของภูมิปัญญา	สืบทอดการทำข้าวเหนียวแดงมาจากบรรพบุรุษ

อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| ๑. ข้าวเหนียวนึ่งสุก ๕ ถ้วย | ๔. เกลือป่น ๑/๒ ช้อนชา |
| ๒. กะทิ ๓ ถ้วยตวง | ๕. งาขาวคั่ว ๑/๒ ถ้วย |
| ๓. น้ำตาลปีบ ๒๕๐ กรัม | |

วิธีการทำ

๑. ใส่น้ำตาลปีบลงในกระทะทองเหลือง หรือกระทะธรรมดา นำขึ้นตั้งไฟอ่อน เคี่ยวจนน้ำตาลละลายเป็นเนื้อเดียวกัน และมีสีเข้มขึ้น จากนั้นค่อยๆ เทกะทิและใส่เกลือป่นลงไป คนผสมให้เข้ากันดี
๒. ใส่ข้าวเหนียวลงกวนกับส่วนผสมน้ำตาล ใช้พายไม้กวนเรื่อย ๆ จนข้าวเหนียวเริ่มแห้ง และร่อนออกจากกระทะ หรือประมาณ ๑๕ นาที พักทิ้งไว้สักครู่ให้ขนมจับตัวกันเป็นก้อน
๓. ตักขนมใส่ลงในถาดที่ทาน้ำมันพืชบาง ๆ เกลี่ยหน้าขนมให้เรียบ โรยงาขาวคั่ว ตัดเป็นชิ้น พร้อมรับประทาน

เคล็ดลับความเชื่อ ถ้าอยากให้ขนมขึ้นเงาสวย หลังจากที่ได้ตักขนมใส่ถาด ให้ใช้ใบตองวางลงบนหน้าขนม ก่อนโรยงา แล้วเกลี่ยให้เรียบ จากนั้นนำใบตองออก แล้วค่อยโรยงา

หมายเหตุ ในปัจจุบันนี้ยังหาวัตถุดิบในการทำข้าวเหนียวแดงได้อยู่



กอละแม



ชื่อภูมิปัญญา..... กอละแม

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... โภชนาการ

ชื่อ-นามสกุล..... นางนิภา นิลชัยชื่อ..... อายุ..... ๕๖ ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่..... ๑๑๖/๖ หมู่ที่..... ๑๑ ชื่อหมู่บ้าน..... หอนางน้ำเย็น.....

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา	กอละแม
ชื่อ-สกุล	นางนิภา นิสัยสือ
อายุ	๕๖ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา	ด้านโภชนาการ
สถานที่ตั้ง	บ้านเลขที่ ๑๑๖/๖ หมู่ที่ ๑๑ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง
โทรศัพท์	๐๘๗-๑๔๑๖๒๑๒
ที่มาของภูมิปัญญา	สืบทอดการทำกอละแม มาจากบรรพบุรุษ

อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| ๑. แป้งเท้ายายม่อม ๑ ถ้วย | ๒. แป้งข้าวเหนียว ๒ ถ้วย |
| ๓. กะทิ ๗ ถ้วย | ๔. กะทิสำหรับทำซี้ไล่ ๒ ½ ถ้วย |
| ๕. น้ำตาลปีบ ๓ ถ้วย | ๖. น้ำใบเตย ๑ ถ้วย |
| ๗. น้ำปูนใส ๑ ½ ถ้วย | |

วิธีการทำ

๑. กะทิสำหรับทำซี้ไล่ นำมาเคี่ยวจนได้เป็นน้ำมันซี้ไล่ เพื่อเอาไว้ทาถาด
๒. ผสมน้ำกะทิ น้ำตาลปีบ น้ำใบเตยเข้าด้วยกัน นำมากรองด้วยผ้าขาวบาง
๓. ผสมแป้งเท้ายายม่อมกับแป้งข้าวเหนียวเข้าด้วยกัน ผสมกับส่วนผสมในข้อ ๒ นวดให้เข้ากัน เติมน้ำปูนใส
๔. เทส่วนผสมที่ได้ลงในกระทะทองเหลืองกวนจนล่อนออกจากกระทะเป็นก้อน
๕. เทกอละแมที่เข้าที่ลงในถาดที่ทาด้วยน้ำมันซี้ไล่ ทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นตัดเป็นชิ้นเล็ก

เคล็ดลับความเชื่อ

กอละแม ต้องใช้ความพยายามในการทำ ต้องใจเย็น กวนไปเรื่อยๆ จนกอละแมงวดเข้าที่

หมายเหตุ ในปัจจุบันนี้ยังหาวัตถุดิบในการทำขนมกอละแมได้อยู่



น้ำพริกแกง



ชื่อภูมิปัญญา.....น้ำพริกแกง

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน.....โภชนาการ

ชื่อ-นามสกุล.....นางมนัส แซ่มซ้อย.....อายุ.....๕๖ ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่.....๑๗๖/๖ หมู่ที่.....๑๑ ชื่อหมู่บ้าน.....หนองน้ำเย็น

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา น้ำพริกแกง
ชื่อ-สกุล นางมนัส แซ่มซ้อย
อายุ ๕๖ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา ด้านโภชนาการ
สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๑๗๖/๖ หมู่ที่ ๑๑ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่ง จังหวัดระยอง
โทรศัพท์ -
ที่มาของภูมิปัญญา เรียนรู้ด้วยตนเอง และชอบประกอบอาหารด้วยตนเอง
อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ



- | | |
|-------------------|--------------------------|
| ๑. พริกแห้ง | ๗. รากผักชีหรือก้านผักชี |
| ๒. ผิวมะกรูด | ๘. เกลือทะเล |
| ๓. ลูกผักชี | ๙. ตะไคร้ |
| ๔. หอมแดง | ๑๐. ครกหิน |
| ๕. เม็ดพริกไทยขาว | ๑๑. ข่า |
| ๖. กระเทียมสับ | |

วิธีการทำ

๑. ล้างทำความสะอาด ตะไคร้ รากผักชี ผิวมะกรูด และข่าให้เรียบร้อย
๒. ตัดขั้วพริกแห้งแล้วกรีดผักเพื่อนำเม็ดออก
๓. ตัดพริกเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วนำไปแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ ๑๐ นาทีจนนุ่ม
๔. ใส่ลูกผักชีและเม็ดพริกไทยขาวลงไปโขลกในครกให้ละเอียด ตามด้วยรากผักชี ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด หอมแดง กระเทียม กะปิ เกลือทะเล และพริกแห้งที่แช่น้ำไว้ลงไปโขลกให้เข้ากัน จนเนียนละเอียด ประมาณ ๕ นาที
๕. เก็บใส่ภาชนะ นำเข้าแช่เย็น เก็บไว้ใช้ได้นานเป็นอาทิตย์

เคล็ดลับความเชื่อ

- * น้ำพริกที่ตัวเองจะหอมกว่าน้ำพริกที่ขายตามตลาดเพราะทำสดใหม่ไม่ค้างคืน

หมายเหตุ

- * ปัจจุบันยังใช้ครกหินและสากหินอยู่



ต้มหมูชะมวง



ชื่อภูมิปัญญา..... **ต้มหมูชะมวง**

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **โภชนาการ**

ชื่อ-นามสกุล..... **นางกุหลาบ อภิณู** อายุ **๖๕** ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่ **๒๗๑** หมู่ที่ **๑๑** ชื่อหมู่บ้าน **หนองน้ำเย็น**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา

ต้มหมูชะมวง

ชื่อ-สกุล

นางกุหลาบ อภิณู

อายุ

๖๕ ปี

ประเภทของภูมิปัญญา

ด้านโภชนาการ

สถานที่ตั้ง

บ้านเลขที่ ๗๒๑ หมู่ที่ ๑๑ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่งกระจาน จังหวัดระยอง

โทรศัพท์

๐๘๑-๑๕๖๔๑๑๗

ที่มาของภูมิปัญญา

ใบชะมวงเป็นพืชของพื้นถิ่นชาวจังหวัดจันทบุรี ระยอง และตราด มีการนำมาเป็นส่วนผสมของอาหารตั้งแต่สมัยโบราณและเริ่มทำสืบทอดมาเรื่อยๆ ตามคำบอกเล่าของบรรพบุรุษ แต่ละพื้นที่จะมีรสชาติ สูตรการทำแตกต่างกันออกไป



อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

➤ น้ำพริกแกงหมูชะมวง

๑. ตะไคร้ ๒ ช้อนชา

๒. ข่าซอย ๒ ช้อนชา

๓. กระเทียม ๓ ช้อนโต๊ะ

๔. หอมแดง ๕ ช้อนโต๊ะ

๕. กะปิ ๑ ช้อนโต๊ะ

๖. พริกไทย ๑ ช้อนชา

๗. พริกแห้ง ๓ เม็ด

๘. เกลือ ½ ช้อนโต๊ะ

➤ แกงหมูชะมวง

๑. น้ำพริกแกงหมูชะมวง

๒. หมูเนื้อแดง ½ กิโลกรัม

๓. ใบชะมวง ๑-๒ ถ้วย

๔. น้ำตาลปี๊บ ๒ ½ ช้อนโต๊ะ

๕. น้ำปลา ¾ ช้อนโต๊ะ

๖. ซีอิ๊วดำหวาน

วิธีการทำ

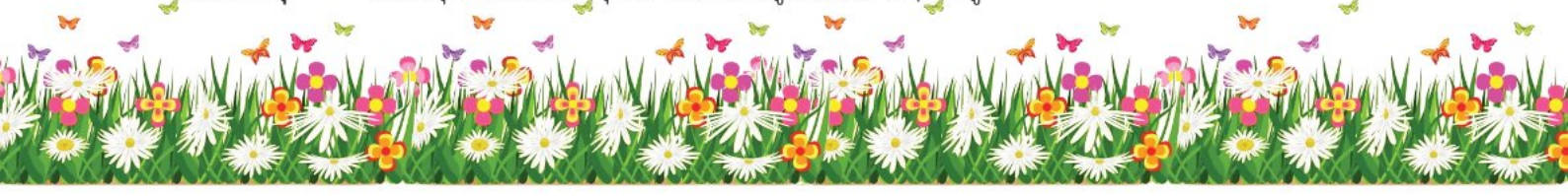
๑. นำหมูไปล้างให้สะอาด แล้วใส่เครื่องปรุง น้ำตาลปี๊บ ซีอิ๊วดำหวาน และเกลือ คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักให้ส่วนผสมเข้ากัน
๒. จากนั้นมาเตรียมเครื่องแกง นำพริกมาแช่น้ำไว้ จากนั้นนำข่า ตะไคร้ หัวหอม กระเทียม ไปคั่วจนหอม แล้วนำส่วนผสมที่ได้แล้วไปตำ และใส่เกลือกะปilingไปตำให้แหลก
๓. ใบชะมวงให้เด็ดคล้ายใบมะกรูด เอาแกนกลางออก
๔. เอาน้ำมันใส่กระทะตามด้วยพริกแกง ผัดให้เข้ากันจนมีกลิ่นหอม ใส่หมูที่หมักลงไป ผัดหมูให้สุกแล้วเติมน้ำใส่ลงไป ปรุงรสด้วยน้ำตาลปี๊บ ซีอิ๊วขาว ให้เข้ากัน
๕. จากนั้นใส่ใบชะมวงลงไป รอจนใบชะมวงเปลี่ยนสี เคี่ยวต่อไปเรื่อยๆ จนน้ำงวด

เคล็ดลับความเชื่อ

ควรเลือกใบชะมวงที่ไม่อ่อนหรือไม่แก่จนเกินไป

หมายเหตุ

ในปัจจุบันนี้ยังหาวัตถุดิบในการทำต้มหมูชะมวงต่างๆได้อยู่



ขนมตากวาย และขนมบัวลอย

ชื่อภูมิปัญญา..... **ขนมตากวาย และขนมบัวลอย**ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **โภชนาการ**ชื่อ-นามสกุล..... **นางสมศรี ราษฎร์อน** อายุ **๖๕** ปีที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่ **๕๓/๑** หมู่ที่ **๑๓** ชื่อหมู่บ้าน..... **ในไร่**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา

การทำขนมตาควายและขนมบัวลอย

ชื่อ-สกุล

นางสมควร ราษฎร์อน

อายุ

๖๕ ปี

ประเภทของภูมิปัญญา

ด้านโภชนาการ

สถานที่ตั้ง

บ้านเลขที่ ๕๓/๑ หมู่ที่ ๙ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่ง จังหวัดระยอง

โทรศัพท์

๐๙๕-๓๓๑๙๔๖๒

ที่มาของภูมิปัญญา

การทำขนมตาควายและขนมบัวลอย เริ่มมาจากการทำกินกันเอง โดยแม่สามีเป็นผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้ จึงเริ่มทำขายตามหมู่บ้าน



อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

๑. แป้งข้าวเหนียว

๒. มะพร้าว

๓. สีผสมอาหาร

๔. น้ำตาล

วิธีการทำ

การทำขนมบัวลอย

๑. เริ่มจากการนวดแป้งให้เหนียว
๒. ปั้นแป้งให้เป็นลูกกลมๆ เล็กๆ จากนั้นนำไปต้ม
๓. เคี้ยวน้ำกะทิให้เข้ากัน
๔. นำบัวลอยที่ปั้นมาใส่น้ำกะทิที่เตรียมไว้



ขนมตาควาย

๑. เริ่มจากการนวดแป้งให้เหนียว
๒. เคี้ยวน้ำตาลน้ำอ้อย และเนื้อมะพร้าวให้เหนียว พักไว้ให้เย็น (ใส่ขนม)
๓. ปั้นไส้ขนมให้เป็นลูกกลมๆ และปั้นแป้งห่อไส้ขนาดพอประมาณ จากนั้นนำไปต้มในน้ำเดือด
๔. ชูตมะพร้าวให้เป็นเส้น จากนั้นนำ มาคลุก

เคล็ดลับความเชื่อ

ที่เตรียมจะต้องสด ใหม่ ทุกครั้งที่ทำ

หมายเหตุ

ในปัจจุบันนี้ยังหาวัตถุดิบในการทำขนมตาควายและขนมบัวลอยต่างๆได้อยู่



อังกะลุง



ชื่อภูมิปัญญา..... **อังกะลุง**

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **ศิลปกรรม**

ชื่อ-นามสกุล **นางจันทตรา สุขจิตร** อายุ **๖๐** ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่ **๒๐/๑** หมู่ที่ **๒** ชื่อหมู่บ้าน **มงคล**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา	การเล่นอังกะลุง
ชื่อ-สกุล	นางจันทรา สุขจิตร
อายุ	๖๐ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา	ด้านศิลปกรรม
สถานที่ตั้ง	บ้านเลขที่ ๒๐/๑ หมู่ที่ ๒ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่ง จังหวัดระยอง
โทรศัพท์	๐๘๙-๘๒๓๑๕๔๑
ที่มาของภูมิปัญญา	เกิดจากความชอบส่วนตัว จึงเกิดการเรียนรู้ด้วยตัวเอง และได้ฝึกฝนจนชำนาญ

อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

- | | |
|----------------|-----------------|
| ๑. ตัวอังกะลุง | ๓. เส้าอังกะลุง |
| ๒. รางไม้ | ๔. ไม้ขวาง |

วิธีการเล่น

๑. การจับอังกะลุงจะจับด้วยมือทั้ง ๒ ข้าง ทั้งซ้ายและขวา แต่จับคนละเสียง โดยจับที่เส้ายึดให้ห่างจากรางไม้ ๒ - ๔ นิ้ว แล้วแต่อังกะลุงจะสูงหรือต่ำ ข้อสำคัญคือใช้หัวแม่มือกำกับเส้ายึดไว้
๒. การเขย่าอังกะลุง ควรเกร็งกล้ามเนื้อแขนท่อนล่างเล็กน้อย แล้วใช้สันมือดันเส้ายึดพร้อมทั้งใช้ข้อมือเขย่าให้ขาของตัวอังกะลุงกระทบไปมากับรางตามที่ต้องการ
๓. บรรเลงเพลงที่ต้องการเล่น อ่านตามโน้ตเพลงที่จะเล่น

เคล็ดลับความเชื่อ

อังกะลุงวงหนึ่งจะมีอังกะลุงอย่างน้อย ๗ คู่ และมีเครื่องประกอบจังหวะ ได้แก่ ฉิ่ง , ฉาบเล็ก , กรับ , โหม่ง , กลองแขก นอกจากนี้ยังมีเครื่องตกแต่งเพื่อเพิ่มความสวยงาม เช่น ธงชาติ , หางนกยูง

หมายเหตุ ปัจจุบันยังมีเด็กและกลุ่มแม่บ้าน เล่นในงานต่างๆอยู่



การสอนดนตรีไทย

ชื่อภูมิปัญญา..... **การสอนดนตรีไทย**ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **ศิลปกรรม**ชื่อ-นามสกุล..... **นายบุญรอด วรรณประภา** อายุ..... **๗๘** ปีที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่..... **๖/๒** หมู่ที่..... **๕** ชื่อหมู่บ้าน..... **หนองไทร**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา	การสอนดนตรีไทย
ชื่อ-สกุล	นายบุญรอด วรรณประภา
อายุ	๗๘ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา	ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม
สถานที่ตั้ง	บ้านเลขที่ ๖/๒ หมู่ที่ ๕ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี
โทรศัพท์	-
ที่มาของภูมิปัญญา	สืบทอดการทำขลุ่ยมาจากบรรพบุรุษ จนเกิดความรักและความชอบ จึงได้มาสอนดนตรีไทยให้กับเด็กนักเรียนโรงเรียนบ้านหนองไทร

อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

๑. ขลุ่ย
๒. ขลุ่ยวง

วิธีการทำ

๑. ใ้หัวครูก่อนเล่นดนตรีไทยและหลังเล่นดนตรีไทยทุกครั้ง
๒. นั่งขัดสมาธิบนพื้น หากเป็นสตรีให้นั่งพับเพียบขาขวาทับขาซ้าย
๓. วางกะโหลกขลุ่ยไว้บนขาพับด้านซ้าย มือซ้ายจับคันขลุ่ยให้ตรงกับที่มีเชือกมัดดอกให้ต่ำกว่าเชือกมัดดอกประมาณ ๑ นิ้ว ส่วนมือขวาจับคันขลุ่ย โดยแบ่งคันขลุ่ยออกเป็น ๕ ส่วน แล้วจับตรง ๓ ส่วน ให้คันขลุ่ยพาดไปบนนิ้วชี้ และนิ้วกลางในลักษณะ หายมือ ส่วนนิ้วหัวแม่มือ ใช้กำกับคันขลุ่ยโดยกดลงบนนิ้วชี้ นิ้วนางและนิ้วก้อยให้งอติดกัน เพื่อทำหน้าที่ดันคันขลุ่ยออกเมื่อจะสีสายเอก และดึงเข้าเมื่อจะสีสายทุ้ม
๔. วางคันขลุ่ยให้ชิดด้านใน ให้อยู่ในลักษณะเตรียมชักออก แล้วลากคันขลุ่ยออกช้าๆด้วยการใช้วิธีสีออก ลากคันขลุ่ยให้สุด แล้วเปลี่ยนเป็นสีเข้าในสายเดียวกัน ทำเรื่อยๆจนกว่าจะคล่อง พอคล่องดีแล้ว ให้เปลี่ยนมาเป็นสีสายเอก โดยดันนิ้วนางกับนิ้วก้อยออกไปเล็กน้อย ขลุ่ยจะเปลี่ยนเป็นเสียงซอล ทันที ดังนี้ คันขลุ่ย ออก เข้าออก เข้า เสียง โด โด ซอล ซอล ผีก็เรื่อยไปจนเกิดความชำนาญ

เคล็ดลับความเชื่อ

- * การจับขลุ่ยจะต้องวางขลุ่ยให้ตรง โดยใช้มือซ้ายจับขลุ่ยให้พอเหมาะ อย่าให้แน่นเกินไป อย่าให้หลวมจนเกินไป ขลุ่ยมือที่จับขลุ่ยต้องทอดลงไปให้พอดี ขณะนั่งสีขลุ่ยดอกพอสสมควร อย่าให้หลังโก่ง และมือที่สีขลุ่ยให้ออกกำลังพอสสมควรอย่าให้ขลุ่ยพลิกไปมา

หมายเหตุ

- * ปัจจุบันนี้หาคนสืบทอดการเล่นดนตรีไทย เพราะตอนนี้อายุเริ่มมากและ มีปัญหาด้านสุขภาพ จึงไม่ได้ไปสอนดนตรีไทยให้เด็กแล้ว



ทำขวัญนาค



ชื่อภูมิปัญญา..... **ทำขวัญนาค**

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **ศิลปกรรม**

ชื่อ-นามสกุล..... **นายเสน่ห์ บุญเฟื่องฟู** อายุ **๗๑** ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่ **๑๔๘/๓** หมู่ที่ **๖** ชื่อหมู่บ้าน..... **หนองกะพ้อ**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา การทำขวัญนาค
ชื่อ-สกุล นายเสน่ห์ บุญเพ็ญฟู
อายุ ๗๑ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา ด้านศิลปกรรม
สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๑๔๘/๓ หมู่ที่ ๖ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่ง จังหวัดระยอง
โทรศัพท์ ๐๘๑-๕๒๓๔๑๔๘
ที่มาของภูมิปัญญา เกิดจากความชอบส่วนตัว คิดอะไรได้ก็จะร้องออกมาเป็นเพลง จึงเกิดการเรียนรู้ด้วยตัวเอง โดยการอ่านหนังสือเพลงสวดต่างๆ ทำจนเกิดความเคยชิน

อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

- | | |
|-----------------------------|------------------|
| ๑. บายศรี(ใช้ใบตองประดิษฐ์) | ๒. แป้งเจิม |
| ๓. แว่นเวียนเทียน ๓ แว่น | ๔. เครื่องสังเว |
| ๕. ใบตอง (ยอตัดตอง) ๓ ทาง | ๖. ด้ายสายสิญจน์ |
| ๗. น้ำมนต์ | ๘. พระพุทธรูป |
| ๙. อาสน์สงฆ์ | |

วิธีการทำ

หมอขวัญ (หมอขวัญนาค) เป็นผู้ประกอบพิธี หมอขวัญนาคจะเริ่มพิธีต่อจากพระสงฆ์หลังจากพระสงฆ์เจริญพระพุทธมนต์เรียบร้อยแล้วและกลับวัด แล้วหมอขวัญนาคจึงจะเริ่มทำการร้องสอนนาค เพื่อเตรียมตัวนาคก่อน ที่จะสละเพศฆราวาสเป็นเพศบรรพชิต ให้ประพฤติปฏิบัติตนให้เป็นคนดี และอยู่ในพระวินัยของสงฆ์อย่างเคร่งครัด เพื่อทดแทนบุญคุณของพ่อแม่ พิธีทำขวัญนาค จะทำในช่วงก่อนที่นาคจะทำพิธีอุปสมบทเป็นพระภิกษุ การทำขวัญนาคไม่จำกัดเวลา ทำเมื่อใดขึ้นอยู่กับความพร้อมของเจ้าภาพและผู้บวช

เคล็ดลับความเชื่อ

มีการไหว้ครูก่อนจะทำการสวดร้องต่างๆ

หมายเหตุ

ปัจจุบันนี้ยังหาวัตถุดิบต่างๆในการประกอบพิธีกรรมได้อยู่



หล่อต้นเทียน



ชื่อภูมิปัญญา..... **หล่อต้นเทียน**

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **ศิลปกรรม**

ชื่อ-นามสกุล..... **นายวิฑเฑ คิตรอบคอบ** อายุ..... **๔๐** ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่..... **๔๔** หมู่ที่..... **๑๐** ชื่อหมู่บ้าน..... **โพธิฐาน**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา

การหล่อต้นเทียน

ชื่อ-สกุล

นายวิเทพ คิตรอบคอบ

อายุ

๔๐ ปี

ประเภทของภูมิปัญญา

ด้านศิลปกรรม

สถานที่ตั้ง

บ้านเลขที่ ๔๔ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่งเลิง จังหวัดระยอง

โทรศัพท์

๐๘๗-๑๔๕๖๘๙๒

ที่มาของภูมิปัญญา

กิจกรรมหล่อเทียนพรรษา เป็นประเพณีวัฒนธรรมที่ชาวพุทธได้อนุรักษ์ สืบสาน วัฒนธรรมที่สืบทอดกันมาเป็นระยะเวลาานาน ซึ่งเป็นประเพณีหนึ่งที่นับว่ามีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งทางพระพุทธศาสนา คือ ประเพณีวันเข้าพรรษา นอกจากจะมีพิธีทางศาสนาแล้ว ยังมีประเพณีการหล่อเทียนพรรษา เพื่อให้พระภิกษุสงฆ์ที่ต้องอยู่จำพรรษาได้ใช้เทียน สำหรับจุดเป็นพุทธบูชาตลอดพรรษา นอกจากนี้ การถวายเทียนพรรษา เป็นกุศโลบายหนึ่งของการให้ทานด้วยแสงสว่าง ประดุจเป็นแสงที่ให้ความสว่างทางสติปัญญาแก่พุทธศาสนิกชนทุกหมู่เหล่า ซึ่งประชาชนโดยส่วนใหญ่ในตำบลทุ่งควายกิน นับถือพุทธศาสนา จึงได้เรียนรู้ภูมิปัญญา การหล่อเทียนมาจากผู้เฒ่าผู้แก่

อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

- | | | |
|-----------------|-----------------|-------------------------------|
| ๑. ดันหมาก | ๒. กระจกไม้ไผ่ | ๓. ดันกล้วย |
| ๔. ดินเหนียว | ๕. ด้ายดิบสีขาว | ๖. แผ่นเทียน |
| ๗. หม้อต้มเทียน | ๘. ปืน | ๙. เตาอังโล่ เตาแก๊ส ถ่าน ฟืน |

วิธีการทำ

๑. เตรียมกระบอกล่อเทียน โดยใช้ดันหมากหรือกระจกไม้ไผ่ ทะลวงให้กลวง ใส่ดันกล้วยอุดฐานของกระบอกล่อเทียน และใช้ดินเหนียวอุดรอยรั่ว
๒. ใส่ไส้เทียนด้ายดิบที่ชุบน้ำเทียนแล้วลงไปในกระบอกล่อเทียนในแกนกลาง
๓. ต้มแผ่นเทียนให้ละลายทั้งหมด
๔. เทน้ำเทียนลงในแบบจนเต็มกระบอกล่อ
๕. ทิ้งไว้ให้แข็งในอุณหภูมิห้องเป็นเวลา ๑ คืน
๖. แกะแบบออก และขัดต้นเทียนให้สวยงาม สลักลวดลายตามความต้องการ

เคล็ดลับความเชื่อ

การหล่อเทียนมีอานิสงส์เพิ่มพูนปัญญาหุดาสว่างไสว

หมายเหตุ

ปัจจุบันใช้อุปกรณ์อื่นทดแทน เช่น ท่อพีวีซี หรือ ท่อสแตนเลส



การทำสวนทุเรียน



ชื่อภูมิปัญญา..... **การทำสวนทุเรียน**

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **เกษตรกรรม**

ชื่อ-นามสกุล..... **นายจำลอง ประกอบธรรม** อายุ..... **๗๑** ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่..... **๑๓๔/๒** หมู่ที่..... **๒** ชื่อหมู่บ้าน..... **มงคล**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา	สวนทุเรียน
ชื่อ-สกุล	นายจำลอง ประกอบธรรม
อายุ	๗๑ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา	ด้านเกษตรกรรม
สถานที่ตั้ง	บ้านเลขที่ ๑๓๔/๒ หมู่ที่ ๒ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่งกระจาน จังหวัดระยอง
โทรศัพท์	๐๙๒-๘๒๔๖๐๙๙
ที่มาของภูมิปัญญา	เดิมมีที่ดินว่างเปล่า จึงได้ทำการเรียนรู้วิธีการปลูกทุเรียน และทุเรียนเป็นผลไม้ขึ้นชื่อของจังหวัดระยอง



อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

- | | |
|---------------------------------|------------------------|
| ๑. ปุ๋ยคอก/ปุ๋ยชีวภาพ | ๔. เครื่องตัดหญ้า |
| ๒. เครื่องสูบน้ำ | ๕. สายยางส่งน้ำ |
| ๓. ทางมะพร้าวแห้งเพื่อให้ร่มเงา | ๖. ดินกล้างพื้นทุเรียน |

วิธีการทำ

๑. คัดเลือกกิ่งพันธุ์ที่โต และแข็งแรงสมบูรณ์
๒. ขุดหลุมให้มีความกว้าง ๑ เมตร ลึก ๑ เมตร ใช้หญ้าหรือฟางวางที่ก้นหลุม
๓. ถมดินลงไปให้ได้ ๓ ชั้น ทิ้งไว้ประมาณ ๑๕ วัน เพื่อให้หญ้าหรือฟางวางที่ก้นหลุมเน่า
๔. นำดินพันธุ์ที่เตรียมไว้ลงไปในหลุมให้ลึกพอประมาณ ใช้ดินปกคลุม
๕. ทำร่มเงาให้กับต้นทุเรียน และทำไม้ปักยึดต้นให้ตรง
๖. ทุเรียนที่ลงหลุมใหม่ควรให้น้ำ ๒ วัน ต่อ ๑ ครั้ง ฉีดยาฮอร์โมนทางใบ สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง
๗. การให้ปุ๋ย ๖ เดือน ต่อ ๑ ครั้ง กำมือ ต่อ ต้น ปุ๋ยใช้สูตร ๑๕-๑๕-๑๕
๘. หลังจาก ๕ ปี ทุเรียนเริ่มออกดอก ให้น้ำมากกว่าปกติเล็กน้อย ถ้าให้น้ำมากเกินไปทุเรียนจะเป็นแขนง ไม่เป็นดอก ถ้าให้น้ำพอดี จะดูจากกิ่งต้นทุเรียนเรียกว่า "แตกตาดอก" เมื่อดอกโตใกล้บาน ให้น้ำลดลงเล็กน้อยเพื่อในการติดผลได้ดี ถ้าให้น้ำมากดอกทุเรียนที่บานจะหลุดร่วง
๙. ต้นทุเรียน ๑ ต้น จะเก็บผลผลิตได้ประมาณ ๗๐ ผล ผลละประมาณ ๓ กิโลกรัมราคาผลผลิตไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับผลผลิตที่ออกนอกฤดู หรือในฤดู

เคล็ดลับความเชื่อ

- * การดูแลสวนทุเรียน จะต้องดูแลเอาใจใส่ให้เหมือนดูแลลูกๆ และต้องหมั่นดูแลป้องกันไม่ให้เกิดโรค เพื่อที่จะได้ผลผลิตที่น้ำหนักมากและขายได้ราคาสูง



ลอกใบจาก



ชื่อภูมิปัญญา.....ลอกใบจาก

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน.....เกษตรกรรม

ชื่อ-นามสกุล.....นางรอน จำเริญสุข.....อายุ.....๖๐ ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่.....๑๑๘/๒ หมู่ที่.....๖ ชื่อหมู่บ้าน.....หนองกะพ้อ.....

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา ลอกใบจาก
ชื่อ-สกุล นางรอน จำเริญสุข
อายุ ๖๐ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา ด้านเกษตรกรรม
สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๑๑๘/๒ หมู่ที่ ๖ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่งเลิง จังหวัดระยอง
โทรศัพท์ ๐๘๗-๘๓๔๐๐๕๙
ที่มาของภูมิปัญญา เรียนรู้ด้วยตัวเอง และต่อมาได้ทำขายเป็นอาชีพมา ๔๐ ปี
อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ



๑. ใบจาก
๒. มีด

วิธีการทำ

๑. เลือกยอดใบจากที่ยังห่อตัว ไม่แผ่ออก ตัดออกจากกอ สับใบออกจากยอด เริ่มจากโคนยอดไปหาปลายยอด สับครึ่งหนึ่งดึงใบออกใบหนึ่ง จนกระทั่งเกือบถึงปลายยอดจึงหยุด เพราะปลายยอดใบสั้นเล็กขาดคุณภาพ
๒. เอาใบจากอ่อนที่ได้แล้วมาตากแดดจนแห้ง ถ้าแดดดีใช้เวลาประมาณ ๒ วัน หลังจากนั้นเก็บไว้เป็นมัดๆ พร้อมทั้งจะทำการได้ทันที
๓. นำใบจากที่พร้อมใช้ มาลอกก้านและเยื่อหุ้มออก (เยื่อบางๆ ที่ปิดอยู่บนหน้าใบซึ่งสังเกต เห็นได้ชัด) เนื่องจากเยื่อหุ้มนั้นบางเกินไป ทำให้ติดไฟเร็ว
๔. นำตัวใบจากที่ลอกเยื่อหุ้มออกแล้ว มาวางซ้อนกันหลายๆชั้น และม้วนใบจากให้เป็นขดวงกลม ตกแต่งให้เรียบร้อย
๕. นำใบจากที่เป็นม้วนตกแต่งเรียบร้อยแล้ว ส่งขายในราคาม้วนละ ๑๐ บาท

เคล็ดลับความเชื่อ

- * ถ้าต้องการเก็บรักษาให้นาน ให้นำใบจากไปตากแดดให้แห้งสนิทก่อนนำมาใช้

หมายเหตุ

- * ปัจจุบันนี้ยังคงหาวัสดุในการทำใบจากได้อยู่



การทำสวนทุเรียน



ชื่อภูมิปัญญา..... **การทำสวนทุเรียน**

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **เกษตรกรรม**

ชื่อ-นามสกุล..... **นายวินัย แซ่มชัย** อายุ..... **๖๒** ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่..... **๑๗๖/๖** หมู่ที่..... **๑๑** ชื่อหมู่บ้าน..... **หนองน้ำเย็น**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา สวนทุเรียน
ชื่อ-สกุล นายวินัย แซ่มซ้าย
อายุ ๖๒ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา ด้านเกษตรกรรม
สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๑๗๖/๖ หมู่ที่ ๑๑ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่งเลิง จังหวัดระยอง
โทรศัพท์ ๐๘๖-๑๕๔๑๕๕๕
ที่มาของภูมิปัญญา เดิมมีทุเรียนอยู่ ๕ ต้น ได้เรียนรู้วิธีการดูแลรักษา และรับดูแลสวนทุเรียน
อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

๑. ปุ๋ยคอก/ปุ๋ยชีวภาพ
๒. เครื่องสูบน้ำ
๓. ทางมะพร้าวแห้งเพื่อให้ร่มเงา
๔. เครื่องตัดหญ้า
๕. สายยางส่งน้ำ
๖. ดินกลักกิ่งพันธุ์ทุเรียน

วิธีการทำ

๑. คัดเลือกกิ่งพันธุ์ที่โต และแข็งแรงสมบูรณ์
๒. ขุดหลุมให้มีความกว้าง ๑ เมตร ลึก ๑ เมตร ใช้หญ้าหรือฟางวางที่ก้นหลุม
๓. ถมดินลงไปให้ได้ ๓ ชั้น ทิ้งไว้ประมาณ ๑๕ วัน เพื่อให้หญ้าหรือฟางวางที่ก้นหลุมเน่า
๔. นำต้นพันธุ์ที่เตรียมไว้ลงไปปลูกในหลุมให้ลึกพอประมาณ ใช้ดินปกคลุม
๕. ทำร่มเงาให้กับต้นทุเรียน และทำไม้ปักยึดต้นให้ตรง
๖. ทุเรียนที่ลงหลุมใหม่ควรให้น้ำ ๒ วัน ต่อ ๑ ครั้ง ฉีดยาฮอร์โมนทางใบ สัปดาห์ละ ๑ ครั้ง
๗. การให้ปุ๋ย ๖ เดือน ต่อ ๑ ครั้ง กำมือ ต่อ ต้น ปุ๋ยใช้สูตร ๑๕-๑๕-๑๕
๘. หลังจาก ๕ ปี ทุเรียนเริ่มออกดอก ให้น้ำมากกว่าปกติเล็กน้อย ถ้าให้น้ำมากเกินไปทุเรียนจะเป็นแขนง ไม่เป็นดอก ถ้าให้น้ำพอดี จะดูจากกิ่งต้นทุเรียนเรียกว่า "แตกตาดอก" เมื่อดอกโตใกล้บาน ให้น้ำลดลงเล็กน้อยเพื่อในการตัดผลได้ดี ถ้าให้น้ำมากดอกทุเรียนที่บ้านจะหลุดร่วง
๙. ต้นทุเรียน ๑ ต้น จะเก็บผลผลิตได้ประมาณ ๗๐ ผล ผลละประมาณ ๓ กิโลกรัมราคาผลผลิตไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับผลผลิตที่ออกนอกฤดู หรือในฤดู

เคล็ดลับความเชื่อ

- * ต้องดูแลรักษาและเอาใจใส่ หมั่นรดน้ำ ใส่ปุ๋ย ฉีดยา บำรุงรักษาไม่ให้เกิดเชื้อรา ไม่ให้สัตว์หรือแมลงมากินใบกินต้นของทุเรียน



ข้าวกล้องหอมมะลิดำ (หอมขำมทุ่ง)

ชื่อภูมิปัญญา..... **ข้าวกล้องหอมมะลิดำ (หอมขำมทุ่ง)**ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **เกษตรกรรม**ชื่อ-นามสกุล..... **นายอ่ำ พรหมไธสง** อายุ **๕๕** ปีที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่ **๒๒/๓** หมู่ที่ **๑๓** ชื่อหมู่บ้าน **ตรอกไฟไหม้**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา	ข้าวกล้องหอมมะลิดำ (หอมขำมทุ่ง)
ชื่อ-สกุล	นายอำ พรหมไธสง
อายุ	๕๕ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา	ด้านเกษตรกรรม
สถานที่ตั้ง	บ้านเลขที่ ๒๒/๓ หมู่ที่ ๑๓ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่ง จังหวัดระยอง
โทรศัพท์	๐๘๖-๐๒๗๐๙๕๔
ที่มาของภูมิปัญญา	เดิมมีที่นาอยู่แล้วแต่มีโครงการของ ธกส.ให้ไปอบรมสัจธรรมชีวิตที่ชุมชนปฐมโคก จังหวัดนครปฐม จึงเริ่มกลับมาคิดที่จะพัฒนาที่นาของตนเอง และเริ่มปลูกข้าวปลอดสารพิษและข้าวดำ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๔๖ โดยได้คิดค้นสายพันธุ์ข้าวหอมมะลิขึ้นใหม่ในชื่อ ข้าวกล้องหอมมะลิดำ(หอมขำมทุ่ง) และได้แปรรูปข้าวนำมาขาย

อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

๑. ข้าวกล้องหอมมะลิดำ(หอมขำมทุ่ง) ที่ผ่านการสีและคัดกรองสิ่งเจือปน
๒. ถุงพลาสติกสำหรับบรรจุขนาดต่าง ๆ
๓. เครื่องสีสุญญากาศ และเครื่องสีธรรมดา

วิธีการทำ

ขั้นที่ ๑ ขั้นเตรียมวัตถุดิบและชั้นสีข้าวกล้อง

นำข้าวเปลือกหอมมะลิดำ(หอมขำมทุ่ง) ที่ได้จากแปลงนาที่ทำการเก็บเกี่ยวแล้วไปตากแดดให้แห้งแล้ว นำข้าวเปลือกไปสีโดยเครื่องจักรสีข้าวกล้อง

ขั้นที่ ๒ ขั้นทำความสะอาด

นำข้าวกล้องที่สีได้แล้ว มาทำความสะอาดโดยวิธีเป่าฝุ่นละอองโดยใช้เครื่องจักรแล้วนำไปร่อนใน ตะแกรงเพื่อคัดเลือกเม็ดข้าวกล้องให้ได้ข้าวกล้องที่เป็นตัวร้อยเปอร์เซ็นต์

ขั้นที่ ๓ ขั้นเก็บสิ่งเจือปน

เมื่อคัดข้าวกล้องแล้ว สมาชิกในบ้านจะต้องดำเนินการจัดเก็บสิ่งเจือปนออกจากข้าว

ขั้นที่ ๔ ขั้นบรรจุภัณฑ์

เมื่อได้ข้าวกล้องที่สะอาดไร้สิ่งเจือปนแล้ว จะนำข้าวกล้องไปบรรจุถุงโดยวิธีสีปากถุงด้วยเครื่องสีสุญญากาศ

เคล็ดลับความเชื่อ

การผลิตโดยควบคุมคุณภาพในการสีด้วยระบบสุญญากาศข้าวกล้องหอมปลอดสาร ก็สามารถเก็บไว้ได้นาน เมื่อนำมาหุง มีกลิ่นหอม เมล็ดข้าวสวยงามชวนรับประทาน



การปลูกข้าวนาโยน



ชื่อภูมิปัญญา..... **การปลูกข้าวนาโยน**

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **เกษตรกรรม**

ชื่อ-นามสกุล..... **นายอ่ำ พรหมไธสง** อายุ..... **๕๕** ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่..... **๒๒/๓** หมู่ที่..... **๑๓** ชื่อหมู่บ้าน..... **ตรอกไฟไหม้**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา	การปลูกข้าวนาโยน
ชื่อ-สกุล	นายอำ พรหมไธสง
อายุ	๕๕ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา	ด้านเกษตรกรรม
สถานที่ตั้ง	บ้านเลขที่ ๒๒/๓ หมู่ที่ ๑๓ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่ง จังหวัดระยอง
โทรศัพท์	๐๘๖-๐๒๗๐๙๕๔
ที่มาของภูมิปัญญา	เดิมมีที่ดินสำหรับทำนาทำสวนอยู่แล้ว แต่มีกิจกรรมโครงการของ ธกส.ให้ไปอบรม สัจธรรมชีวิต ที่ชุมชนปฐุมโคก จังหวัดนครปฐม จึงเริ่มกลับมาคิดที่จะพัฒนาที่นา ของตนเอง และเริ่มปลูกข้าวปลอดสารพิษและข้าวดำ เมื่อ พ.ศ.๒๕๔๖

อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

- | | |
|----------------|-------------------|
| ๑. รถไถเดินตาม | ๒. จอบ |
| ๓. กระบอง | ๔. เม็ดพันธุ์ข้าว |

วิธีการทำ

๑. เตรียมผาดเพาะกล้าแบบเปียก โดยเลือกแปลงนาที่ไม่มีข้าว วัชพืชทั่วไประบาด มีการเตรียมแปลงคล้ายกับเพาะกล้านาดำ ลูบเทือกให้ดินสม่ำเสมอ นำผาดเพาะ กล้าวางเป็นแถวคู่เอาหัวชนกัน วางเป็นแถวตอนความยาว แล้วแต่แปลงกล้า
๒. เตรียมแปลง ก่อนทำนา ให้พักแปลงนาให้แห้งอย่างน้อย ๑ เดือน เพื่อให้ข้าว วัชพืชพื้นระยะพักตัว ให้เมล็ดข้าววัชพืชที่ร่วงในนาก่อน เพื่อที่จะให้เมล็ดข้าว งอกให้มากที่สุด ให้ขังน้ำในแปลง ๑ คืบ และปล่อยให้น้ำแห้งเอง เพื่อรอข้าว วัชพืชให้งอกขึ้นมาเต็มที่
๓. โยนต้นกล้า ขณะที่โยนต้นกล้าในแปลงควรมีน้ำขลุกขลิกเล็กน้อย วิธีโยน ให้เดิน ถอยหลังโยนกำมือละ ๕-๑๕ หลุม โดยวัดหวายมือโยนต้นข้าวขึ้นสูงกว่าระดับ ศีรษะ ต้นกล้าจะกระจายตัวพุ่งลงตั้งตรงหรือเอนเล็กน้อย

เคล็ดลับความเชื่อ

เรื่องการขอขมาแม่โพสพ โดยการนำเครื่องสังเวยมาถวายที่คันนา

หมายเหตุ

ปัจจุบันนี้ยังคงใช้แรงงานคนในการโยนกล้า



ป๋วยเบญจคุณ



ชื่อภูมิปัญญา..... **ป๋วยเบญจคุณ**

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **เกษตรกรรม**

ชื่อ-นามสกุล..... **นายอ่ำ พรหมไธสง** อายุ **๕๕** ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่ **๒๒/๓** หมู่ที่ **๑๓** ชื่อหมู่บ้าน **ตรอกไฟไหม้**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา

ปุ๋ยเบญจคุณ

ชื่อ-สกุล

นายอำ พรมไธสง

อายุ

๕๕ ปี

ประเภทของภูมิปัญญา

ด้านเกษตรกรรม

สถานที่ตั้ง

บ้านเลขที่ ๒๒/๓ หมู่ที่ ๑๓ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่งเลิง จังหวัดระยอง

โทรศัพท์

๐๘๖-๐๒๗๐๙๕๔

ที่มาของภูมิปัญญา

จากการได้มีโอกาสเข้าอบรมเรียนรู้ ทำให้ตระหนักดีว่า การปรับปรุงดินเป็นรากฐานแรกของการทำการเกษตร แบบพอเพียง สภาพนาที่ถูกปล่อยทิ้งร้าง เนื่องจากสภาพดินขาดความอุดมสมบูรณ์ ต้องใช้หลากหลายกรรมวิธีและใช้เวลาเพื่อฟื้นฟูให้ดีขึ้น การปรับปรุงดินโดยวิธีการต่างๆ จากการสนับสนุนของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะสถานีพัฒนาที่ดินระยองและการไปศึกษาดูงานจากศูนย์ปราชญ์เกษตรต่างๆ ประกอบกับความสนใจเข้าร่วมเป็นหมอดินอาสาของกรมพัฒนาที่ดิน ทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนวิธีคิด นำสู่การทำปุ๋ยเบญจคุณด้วยตนเองอย่างจริงจัง



อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| ๑. ดินจอมปลวก ๑ กิโลกรัม | ๒. อาหารไก่เล็ก ๓ กิโลกรัม |
| ๓. ดินโคนไผ่ ๑ กิโลกรัม | ๔. รำละเอียด ๑ กิโลกรัม |
| ๕. ดินรอกข้าว ๑ กิโลกรัม | ๖. น้ำข้าวหมาก ๑ กิโลกรัม |
| ๗. นมเปรี้ยว ๑ ลิตร | ๘. น้ำตาลทรายแดง ๑ กิโลกรัม |

วิธีการทำ

- นำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน
- เติมน้ำที่ไม่มีคลอรีนคลุกเคล้าให้มีความชื้น ประมาณ ๖๐% ถ้าดินแห้งจะเดินไม่ได้ ถ้าชื้นเกินไปปุ๋ยจะเน่า
- ปั้นเป็นก้อนกลมๆ ขนาดเท่าลูกเทนนิส
- นำกระสอบชุบน้ำพอหมาด มาคลุมปุ๋ยที่ปั้นไว้ ประมาณ ๔-๕ วัน จะมีเชื้อราเดิน
- เมื่อระยะเวลาได้แล้วสามารถนำไปใช้กับไม้ผล ไม้ยืนต้นได้ ซึ่งจะช่วยส่งเสริมจุลินทรีย์ในดิน

เคล็ดลับความเชื่อ

หลังจากปั้นก้อนเสร็จใหม่ๆ ไม่ควรนำไปไว้ในที่กลางแจ้งหรือโดนแสงแดด ควรเก็บไว้ในร่ม และมีผ้าชุบน้ำบิดหมาดคลุมเพื่อให้จุลินทรีย์เจริญได้ดี

หมายเหตุ

ปัจจุบันนี้ยังคงใช้แรงงานคนในผลิตอยู่



ยาหม่องสมุนไพร



ชื่อภูมิปัญญา..... **ยาหม่องสมุนไพร**

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **การแพทย์แผนไทย**

ชื่อ-นามสกุล..... **นางจันทร์ตรา สุขจิตร** อายุ..... **๖๐** ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่..... **๒๐/๑** หมู่ที่..... **๒** ชื่อหมู่บ้าน..... **มงคล**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา การทำยาหม่องสมุนไพร
ชื่อ-สกุล นางจันทรา สุชาจิตร
อายุ ๖๐ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา ด้านการแพทย์แผนไทย
สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๒๐/๑ หมู่ที่ ๒ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง
โทรศัพท์ ๐๘๙-๘๒๓๑๕๔๑
ที่มาของภูมิปัญญา โดยเริ่มจากความต้องการให้กลุ่มสตรีของตำบลทุ่งควายกินมีอาชีพและรายได้เสริม

อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

- | | |
|--------------------|------------------|
| ๑. หัวไพล | ๒. ตะไคร้หอม |
| ๓. เกล็ดพังพอน | ๔. ว่านลิงงูเห่า |
| ๕. เขยตายแม่ยายหมก | ๖. พิมเสน |
| ๗. การบูร | ๘. เมนทอล |
| ๙. พาราฟิน | ๑๐. น้ำมันระกำ |
| ๑๑. ไวท์ออย | ๑๒. น้ำมันเซียว |

วิธีการทำ

๑. ล้างสมุนไพรให้สะอาด หั่นเป็นแว่นๆทั้งหมด
๒. ตั้งกระทะให้ร้อนเทไวท์ออยลงกระทะและทอดสมุนไพรทุกอย่าง ตักกากออกให้หมด
๓. จากนั้นเทส่วนผสมทุกอย่างลงไป คนให้เข้ากัน
๔. เทใส่ขวดที่เตรียมไว้ รอจนแข็งตัวปิดฝาให้เรียบร้อย

เคล็ดลับความเชื่อ

จะใช้สมุนไพรสดทั้งหมดจะเพิ่มความหอมมากยิ่งขึ้น

หมายเหตุ ในปัจจุบันนี้ยังหาวัตถุดิบในการทำยาหม่องสมุนไพรได้อยู่



หมอพื้นป่ารักษาโรค



ชื่อภูมิปัญญา..... **หมอพื้นป่ารักษาโรค**

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **การแพทย์แผนไทย**

ชื่อ-นามสกุล..... **นายธรา มุ่งต่อกิจ** อายุ..... **๕๕** ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่..... **๑๗๑/๕** หมู่ที่..... **๒** ชื่อหมู่บ้าน..... **มงคล**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา	หมอฟันเป่ารักษาโรค
ชื่อ-สกุล	นายธารา มุ่งต่อกิจ
อายุ	๕๕ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา	ด้านการแพทย์แผนไทย
สถานที่ตั้ง	บ้านเลขที่ ๑๗๑/๕ หมู่ที่ ๒ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี
โทรศัพท์	๐๘๑-๐๐๓๑๓๘๓
ที่มาของภูมิปัญญา	เกิดจากความชอบและได้สืบทอดการฟันเป่ารักษาโรค/สับเห็ดมาจากบรรพบุรุษ ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๕



อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

- | | |
|-------------------------|-----------|
| ๑. น้ำมัน | ๔. หมาก |
| ๒. ฐูป , เทียน , ดอกไม้ | ๕. พลุ |
| ๓. หนังสือมนต์ | ๖. ปูนแดง |

วิธีการทำ

๑. ไหว้ครูก่อนทำการรักษา
๒. ท่องคาถา และทำการฟันน้ำมัน ฟันน้ำมันจากปลุกเสก จะรักษาไม่เกิน ๓ วัน
๓. นำพลุมาป้ายปูนแดง จากนั้นตำให้ละเอียด
๔. เคี้ยวหมากที่ตำให้ละเอียด แล้วฟันบริเวณที่เป็นแผล ฟันเหงือกและท้องมนต์พิธีเป็นอันเสร็จพิธี

เคล็ดลับความเชื่อ

- * หลังจากทำการรักษาจนหายดีแล้ว ต้องนำของมาไหว้ เพื่อเป็นค่าครูประกอบด้วย ขนมต้มตาควาย ๒๕ ลูก , เหล้าขาว ๑ ขวด

หมายเหตุ

- * ปัจจุบันนี้ยังคงหาวัตถุดิบในการประกอบพิธีการรักษาได้อยู่



หมอเป่ารักษาโรค



ชื่อภูมิปัญญา.....หมอเป่ารักษาโรค

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน.....การแพทย์แผนไทย

ชื่อ-นามสกุล.....นายศรีม โปร่งอากาศ.....อายุ.....๘๒ ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่.....๓๙.....หมู่ที่.....๕.....ชื่อหมู่บ้าน.....หนองปลาไหล

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา	การพ่นเป่ารักษาโรค
ชื่อ-สกุล	นายครีมี โปร่งอากาศ
อายุ	๘๒ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา	ด้านการแพทย์แผนไทย
สถานที่ตั้ง	บ้านเลขที่ ๓๙ หมู่ที่ ๕ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่ง จังหวัดระยอง
โทรศัพท์	๐๘๔-๙๔๒๖๔๕๗
ที่มาของภูมิปัญญา	สมัยก่อนตนเองได้เรียนเกี่ยวกับเภสัชกรรมไทยและเวชกรรมไทย ได้ปรุงยาแผนโบราณ และเมื่อเรียนจบก็นำสิ่งที่เรียนมาปฏิบัติ โดยการนำสมุนไพรมารักษาโรคต่างๆ



อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

- | | |
|-------------|----------------|
| ๑. หมาก | ๒. พลุ |
| ๓. ไพร | ๔. หนังสือมนต์ |
| ๕. เหล้าขาว | ๖. ปูนแดง |

วิธีการทำ

๑. จะทำการรักษาพ่นเป่าทุกเวลา แต่ถ้าจะให้ดีต้องเป็นช่วงเวลา ๑๓.๐๐ น. เป็นต้นไป
๒. นำพลูมาป้ายปูนแดง แล้วตำหมาก/ไพร ให้ละเอียด
๓. เคี้ยวหมากพลูที่ตำไว้ แล้วพ่นในบริเวณที่มีแผล และท่องมนต์พิธี
๔. จากนั้นพ่นเหล้าขาว และท่องมนต์พิธีอีกครั้ง จนเป็นอันเสร็จพิธี

เคล็ดลับความเชื่อ

หลังจากที่ทำการรักษาจนหายดีแล้ว ต้องนำของมาไหว้ เพื่อเป็นคำครุ โดยให้เตรียมเงิน , ขนมน้ำ , เหล้าขาว ตามศรัทธามาไหว้ ซึ่งเป็นความเชื่อส่วนบุคคล

หมายเหตุ ในปัจจุบันนี้ยังหาวัตถุดิบในการประกอบพิธีตามความเชื่อในการพ่นเป่ารักษาโรคได้อยู่





ลูกประคบ



ชื่อภูมิปัญญา.....**ลูกประคบ**.....

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน.....**การแพทย์แผนไทย**.....

ชื่อ-นามสกุล.....**นางบังอร เกิดศิริ**..... อายุ.....**๗๙** ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่.....**๓๖**..... หมู่ที่.....**๗**..... ชื่อหมู่บ้าน.....**ชุมชนมสูง**.....

ตำบलगู่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา	การทำลูกประคบ
ชื่อ-สกุล	นางบังอร เกิดศิริ
อายุ	๗๙ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา	ด้านการแพทย์แผนไทย
สถานที่ตั้ง	บ้านเลขที่ ๓๖ หมู่ที่ ๗ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่ง จังหวัดระยอง
โทรศัพท์	-
ที่มาของภูมิปัญญา	ได้เรียนรู้การทำลูกประคบมาจากบรรพบุรุษ ซึ่งเป็นหมอโบราณ ที่ใช้สมุนไพร ในการรักษาโรค

อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

- | | |
|--------------|-------------|
| ๑. เหว้าไพล | ๒. ขมิ้นชัน |
| ๓. ผิวมะกรูด | ๔. ตะไคร้ |
| ๕. ใบมะขาม | ๖. พิมเสน |
| ๗. การบูร | ๘. เกลือแกง |
| ๙. ผ้า | |

วิธีการทำ

๑. ล้างสมุนไพรให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ โขลกพอแหลกใส่เกลือ พิมเสน การบูร คลุกให้เข้ากัน
๒. นำส่วนผสมทั้งหมดมาวางตรงกลางของผ้า เริ่มจับมุมผ้าที่ละ ๒ มุม ขึ้นมาทบกัน จับจนครบทั้ง ๔ มุม ให้รวบมุมผ้าที่ละมุม อีกครั้งหนึ่งจนครบอีกทั้ง ๔ มุม
๓. แต่งชายผ้าให้เรียบร้อย ซ้อนกันเป็นชายเดียว จากนั้นค่อยๆ จัดแต่งลูกประคบให้เป็นรูปทรงกลมที่สวยงาม มัดด้วยเชือกที่ทำเป็นห่วงคล้อง แล้วมัดปมให้แน่น

เคล็ดลับความเชื่อ

ต้องใช้สมุนไพรสดทั้งหมด เพราะจะทำให้ลูกประคบมีกลิ่นหอม

หมายเหตุ ในปัจจุบันนี้ยังหาวัตถุดิบในการทำลูกประคบได้อยู่



หมอกระดุก



ชื่อภูมิปัญญา.....หมอกระดุก

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน.....การแพทย์แผนไทย

ชื่อ-นามสกุล.....นายบุญธรรม ใจตรง.....อายุ ๖๕ ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่.....๓/๒.....หมู่ที่ ๑๐ ชื่อหมู่บ้าน.....โพธิฐาน

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา

หมอกระดุก

ชื่อ-สกุล

นายบุญธรรม ใจตรง

อายุ

๖๕ ปี

ประเภทของภูมิปัญญา

ด้านการแพทย์แผนไทย

สถานที่ตั้ง

บ้านเลขที่ ๓/๔ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่งเลิง จังหวัดระยอง

โทรศัพท์

๐๘๙-๐๙๑๘๒๓๙

ที่มาของภูมิปัญญา

สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ และครูบาอาจารย์ เรียนตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๑๕

อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

๑. ผ้าขาวบาง ผ้าพันแผล
๒. ฝือกไม้ไผ่
๓. น้ำมันมะพร้าว (ที่ทำการเทียวและปลุกเสกแล้ว)

วิธีการทำ

๑. ก่อนทำการรักษาทุกครั้งจะต้องไหว้ครูและจ่ายค่าครู จำนวน ๗ บาท
๒. ตรวจสอบบริเวณที่กระดูกหัก ช่น แขน ขา และประเมินอาการรักษา
๓. จับกระดูกบริเวณที่หักทำการนวดด้วยน้ำมันมะพร้าวพร้อมกับทอมนต์คาถา
๔. ใช้ฝือกไม้ไผ่ตามบริเวณที่หัก และใช้ผ้าขาวบางพันให้แน่น
๕. นัดคนไข้มาทำการนวดซ้ำ เพราะการรักษาขึ้นอยู่กับอาการที่กระดูกหักมากหรือน้อย และรักษาจนกว่ากระดูกจะเข้าที่

เคล็ดลับความเชื่อ

- * หลังจากหลังจากที่ทำการรักษาจนหายดีแล้ว ต้องนำของมาไหว้เพื่อเป็นค่าครูประกอบด้วย ขนมน้มน้ตาควาย , หัวหมู ๑ หัว , กลั้ว , ดอกไม้ , ธูป , เทียน , หมาก , เหล้าขาว , บุหรี่

หมายเหตุ

- * ปัจจุบันนี้ ยังคงหาวัสดุและอุปกรณ์ในการรักษาได้อยู่



นวดจับเส้น



ชื่อภูมิปัญญา..... **นวดจับเส้น**

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **การแพทย์แผนไทย**

ชื่อ-นามสกุล..... **นายไพโรจน์ ปรีक्षा** อายุ..... **๔๓** ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่..... **๑๓๐/๓** หมู่ที่..... **๑๒** ชื่อหมู่บ้าน..... **ท่ากระชาย**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา นวดจับเส้น
ชื่อ-สกุล นายไพโรจน์ ปรีक्षा
อายุ ๔๓ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา ด้านการแพทย์แผนไทย
สถานที่ตั้ง บ้านเลขที่ ๑๓๐/๓ หมู่ที่ ๑๒ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่งกระจาน จังหวัดระยอง
โทรศัพท์ ๐๘๗-๐๖๓๕๐๙๙
ที่มาของภูมิปัญญา รับการถ่ายทอดการนวดจับเส้นมาจากบรรพบุรุษ (หมอป่อง) เป็นรุ่นที่ ๓
อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ



๑. ผ้า
๒. สมุนไพรประคบร้อน
๓. น้ำมันนวด

วิธีการทำ

๑. สอบถามอาการของผู้ที่มาปรึกษา
๒. หาสาเหตุของอาการและบอกสาเหตุให้ผู้มาปรึกษาทราบ
๓. ก่อนที่จะเริ่มทำการนวด หมอนวดจับเส้นจะต้องล้างมือก่อนทุกครั้ง
๔. ในการนวดจับเส้นจะมีท่าหลายท่า โดยจะใช้ น้ำมันนวดและสมุนไพรประคบร้อน นวดตั้งแต่หัวจรดเท้าและจะนวดจนกว่าเส้นจะอ่อนตัว เมื่อมีอาการปวดหัว ปวดไหล่ หรือปวดเมื่อยกล้ามเนื้อ เมื่อมานวดก็จะหายจากอาการปวด โดยไม่จำเป็นต้องทานยา แต่ละคนจะใช้ระยะเวลาในการรักษาแตกต่างกันขึ้นอยู่กับอาการของผู้มาปรึกษา เมื่อผู้ที่มารับการนวดหายจากอาการปวดก็จะบอกต่อกัน ทำให้เป็นที่รู้จักของชุมชนมากขึ้น

เคล็ดลับความเชื่อ

- * มีการไหว้ครูปีละหนึ่งครั้ง จะจัดทำช่วงเดือนหกของไทย มีการเลี้ยงพระ และพิธีไหว้ครู
- * ก่อนนวดจับเส้น จะต้องล้างมือก่อนทุกครั้ง โดยมีความเชื่อว่าจะถ้าไม่ล้างมือผู้ที่มารับการนวดจะไม่หายจากอาการเจ็บปวด



หมอเป่ารักษาโรค



ชื่อภูมิปัญญา.....หมอเป่ารักษาโรค

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน.....การแพทย์แผนไทย

ชื่อ-นามสกุล.....นายประจวบ เทียงแท้.....อายุ.....๘๔ ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่.....๘๑.....หมู่ที่.....๑๓.....ชื่อหมู่บ้าน.....ตรอกไฟไหม้

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





หมอเป่ารักษาโรค



ชื่อภูมิปัญญา.....หมอเป่ารักษาโรค

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน.....การแพทย์แผนไทย

ชื่อ-นามสกุล.....นายกอ ตระกูลดี.....อายุ.....๗๖ ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่.....๒๒๕ หมู่ที่.....๑๓ ชื่อหมู่บ้าน.....ท่ากะพัก.....

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา

การพ่นเป่ารักษาโรคเรื้อรัง

ชื่อ-สกุล

นายกอ ตระกูลดี

อายุ

๗๖ ปี

ประเภทของภูมิปัญญา

ด้านการแพทย์แผนไทย

สถานที่ตั้ง

บ้านเลขที่ ๒๒๕ หมู่ที่ ๑๓ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่งกระจาน จังหวัดระยอง

โทรศัพท์

๐๘๐-๗๖๔๕๔๑๙

ที่มาของภูมิปัญญา

มีความเชื่อภูมิปัญญาการพ่นเป่ารักษาโรคมาจากตำราของอาจารย์เจียก

อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

๑. หมาก

๒. พลุ

๓. หัวไฟลมหิมะกรูด

๔. หนังสือสวดมนต์พิธี



วิธีการทำ

๑. จะทำการรักษาพ่นเริ่ม จูสวัด ในเวลา ๑๓.๐๐ น. ถึงพระอาทิตย์ตกดิน โดยการเคี้ยวหมากพลูแล้วพ่นในบริเวณที่มีแผลเริ่ม จูสวัด และท่องมนต์พิธี
๒. จะทำการเป่าลมเพลมพัดตลอดเวลา โดยการเคี้ยวหัวไฟ แล้วเป่าที่ศีรษะและท่องมนต์พิธี

เคล็ดลับความเชื่อ

เป็นความเชื่อส่วนบุคคล

หมายเหตุ

ในปัจจุบันนี้ยังหาวัตถุดิบในการประกอบพิธีตามความเชื่อในการพ่นเป่ารักษาโรคได้อยู่



การสานแห



ชื่อภูมิปัญญา..... **การสานแห**

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **อุตสาหกรรมและหัตถกรรม**

ชื่อ-นามสกุล..... **นายวงศ์ อายุยืน** อายุ **๘๓** ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่ **๒๖/๑** หมู่ที่ **๒** ชื่อหมู่บ้าน..... **มงคล**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา	การสานแห
ชื่อ-สกุล	นายวงศ์ อายุยืน
อายุ	๘๓ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา	ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม
สถานที่ตั้ง	บ้านเลขที่ ๒๖/๑ หมู่ที่ ๒ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแก่งกระจาน จังหวัดระยอง
โทรศัพท์	๐๘๖-๑๕๕๗๔๙๔
ที่มาของภูมิปัญญา	ได้เรียนรู้การสานแห มาจากบรรพบุรุษ



อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

๑. เชือกด้ายถักแห เบอร์ ๔ , เบอร์ ๖ , เบอร์ ๘ ขนาดตามความต้องการ
๒. ไม้ปา (ทำจากไม้ไผ่)
๓. คัดขุน (ทำจากไม้ไผ่/พลาสติก)
๔. ไฟแชค/ธูป
๕. โซ่เบอร์ ๑๓ (ลูกแห)

วิธีการทำ

๑. ขึ้นจอมแห โดยใช้เชือกด้ายเบอร์ ๔ เบอร์ ๖ หรือเบอร์ ๘ ก็ได้
๒. ถักแหขนาด ๑๖ เส้า โดยคัดขุน(หรืออาจจะเรียกว่า ๑๙ ขา) และใช้ไม้ปาเป็นตัวยึดเชือกด้ายถักแห โดยในขั้นตอนการถักจะใช้วิธีถักไปเรื่อยๆ โดยเวียนให้ครบ ๒ รอบแล้วจึงขยายเพิ่มเส้าละ ๑ ช่อง หรือที่เรียกว่า ๑ ตา ทำไปเรื่อยๆ จนครบ ๑๖ ขา โดยการถักแบบนี้ มีหลายขนาด ถ้าต้องการแหขนาด ๗ ศอก จะต้องหยุดขยายตาเมื่อถักไปจนถึง ๘ ศอก ถ้าต้องการแหขนาด ๙ ศอก จะต้องหยุดขยายตาเมื่อถักไปจนถึง ๗ ศอก
๓. เมื่อได้ขนาดที่ต้องการแล้ว ให้ตัดลูกแห (โซ่ เบอร์ ๑๓) ทั้งนี้การใส่ลูกแหจะขึ้นอยู่กับผู้ใช้ว่าต้องการความหนัก เบา เท่าใด สามารถกำหนดน้ำหนักเองได้

เคล็ดลับความเชื่อ เทคนิคการเย็บจะขึ้นอยู่การตั้งและการพันด้าย

หมายเหตุ ปัจจุบันนี้ยังคงใช้ด้ายในการทำแห



การสานเสื่อคล้า



ชื่อภูมิปัญญา..... **การสานเสื่อคล้า**

ประเภทของภูมิปัญญาด้าน..... **อุตสาหกรรมและหัตถกรรม**

ชื่อ-นามสกุล..... **นางสมศรี ปลื้มผล** อายุ..... **๖๖** ปี

ที่อยู่/สถานที่ติดต่อ บ้านเลขที่..... **๘๕** หมู่ที่..... **๒** ชื่อหมู่บ้าน..... **หนองหว้า**

ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอแกลง จังหวัดระยอง





ชื่อภูมิปัญญา	การสานเสื่อคล้า
ชื่อ-สกุล	นางสมศรี ปลื้มผล
อายุ	๖๖ ปี
ประเภทของภูมิปัญญา	ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม
สถานที่ตั้ง	บ้านเลขที่ ๘๕ หมู่ที่ ๒ ตำบลทุ่งควายกิน อำเภอกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์
โทรศัพท์	-
ที่มาของภูมิปัญญา	เนื่องจากในพื้นที่ของตำบลทุ่งควายกิน ในสมัยก่อนมีต้นคล้าขึ้นตามลำคลอง หนองน้ำ รางน้ำ เป็นจำนวนมาก บรรพบุรุษจึงเกิดการเรียนรู้นำมาพัฒนาเป็นเสื่อคล้าใช้ภายในครัวเรือน และทำสืบทอดต่อกันมา

อุปกรณ์เครื่องมือ ส่วนผสม และส่วนประกอบ

๑. มีด
๒. หลักหักต้นคล้า
๓. ไม้แป้นรองชุด
๔. ต้นคล้า
๕. หวาย

วิธีการทำ

๑. ตัดต้นคล้าที่มีอายุตั้งแต่ ๑ ปี ขึ้นไป
๒. นำต้นคล้าที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑ นิ้ว มาผ่าเป็นกลีบต้นละ ๓-๔ กลีบ แล้วแต่ลำต้นเล็กใหญ่
๓. เมื่อผ่าเสร็จแล้วให้เอาไส้สีขาวของลำต้นออกให้หมด
๔. นำเส้นคล้าที่ขูดมาให้มีขนาดเส้นคล้าที่บางเท่าที่ทำเสื่อคล้า แล้วนำไปตากแดด ให้แห้งประมาณ ๔-๕ วัน
๕. เมื่อได้เส้นคล้าที่แห้งแล้ว นำมาคลี่ให้แบน โดยการครูดกับหลักไม้ เพื่อให้ได้เส้นที่พร้อมจะนำมาสาน
๖. นำเอาดอกคล้าไปแช่น้ำให้คั้นตัวออกเป็นแผ่น เพื่อตอกคล้านั้นจะได้เหนียวนุ่ม ไม่หักเวลาสาน การสานใช้สานด้วยลายสอง คือยกสองเส้น ไขว้สองเส้น เมื่อสานจนเห็นว่าตอกคล้าของทุกด้านเหลือประมาณ ๑๐ เซนติเมตร แล้วก็หยุดเพื่อทำการ เเมนริม คือ เอาหวายสานเมนริมเก็บไว้ที่อีกด้านของผืนเสื่อ เป็นอันเสร็จการสาน

เคล็ดลับความเชื่อ

ไม่ควรให้เสื่อเปียกน้ำ หรืออยู่ในที่อับชื้น

หมายเหตุ

ในปัจจุบันนี้ใช้เชือกฟางเส้นเล็ก แทนหวายในการเมนริมของเสื่อ

