



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น เทศบาลตำบลเทพาลัย



อำเภอคง จังหวัดนครราชสีมา

คำนำ

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราชการ ๒๕๖๐ มาตรา ๕๗ รัฐต้อง (๑) อนุรักษ์ฟื้นฟูและ ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและจารีตประเพณีอันดีงามของท้องถิ่นและของชาติ และจัดให้มีพื้นที่สาธารณะ สำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชน ชุมชน และองค์กร ปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ใช้สิทธิและมีส่วนร่วมในการดำเนินการด้วย ภูมิปัญญาไทยจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง ช่วย สร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นมั่นคงสร้างความภาคภูมิใจ และ ศักดิ์ศรีเกียรติภูมิ แก่คนไทยสามารถปรับประยุกต์ หลักธรรมคำสอนทางศาสนาใช้กับชีวิตได้อย่างเหมาะสม สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคม และธรรมชาติได้ อย่างยั่งยืน ช่วยเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิถีชีวิตของคน ไทยให้เหมาะสมได้ตามยุคสมัยที่เปลี่ยนไป

กองการศึกษา เทศบาลตำบลเทพาลัย ได้เล็งเห็นความสำคัญของภูมิปัญญา ท้องถิ่น จึงได้จัดทำฐานข้อมูล ภูมิปัญญาท้องถิ่นปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่นเพื่อให้ข้อมูล ด้านศาสนา ภูมิปัญญาท้องถิ่นปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้านหรือปราชญ์ท้องถิ่น เล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อ สาธารณชนในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น ต่อไป

กองการศึกษา เทศบาลตำบลเทพาลัย

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน
2. เพื่อให้ผู้รับการถ่ายทอดตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาในท้องถิ่นของตนเอง อันจะนำไปสู่การอนุรักษ์และ พัฒนาภูมิปัญญานั้นๆ ต่อไป

ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นความที่มีความหมายเช่นเดียวกับคำว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นและภูมิปัญญาไทย เป็นองค์ความรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากผู้รู้หรือผู้มีประสบการณ์ ซึ่งเรียกว่าปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น ซึ่งมีผู้ให้คำกวดความของภูมิปัญญาท้องถิ่นในลักษณะต่าง ๆ กันดังนี้

สามารถ จันทรสุริย์(๒๕๓๖) กล่าวว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นหมายถึงทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เองที่นำมาใช้ในการ แก้ปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้านทั้งกว้าง ทั้งลึก ที่ชาวบ้านสามารถคิดเอง ทำเองโดย อาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาคำถามในวิถีชีวิตในท้องถิ่นอย่างสมสมัย

กรมวิชาการ (๒๕๓๘) ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นว่า คือความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของ คนเรา ผ่านกระบวนการศึกษา สังเกต วิเคราะห์จนเกิดปัญญาและตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมา จาก ความรู้เฉพาะหลายเรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาให้เห็นเป็นศาสตร์เฉพาะสาขาวิชาต่างๆ อาจกล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นจัดเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะช่วยในการเรียนรู้ การแก้ปัญหา การจัดการ และการปรับตัวใน การดำเนินชีวิตของคนเรา

รัตนะ บัวสนธ์ (๒๕๓๕) กล่าวว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง กระบวนการทัศน์ของบุคคลที่มีต่อตนเอง ต่อโลก และสิ่งแวดล้อม ซึ่งกระบวนการทัศน์ดังกล่าวจะมีรากฐานจากคำสอนทางศาสนา คติจารีต ประเพณี ที่ได้รับการถ่ายทอด สั่งสอนและปฏิบัติสืบเนื่องกันมาปรับปรุงเข้ากับบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงแต่ละสมัย ทั้งนี้โดยมีเป้าหมาย เพื่อความสุขของในส่วนที่เป็นชุมชน และปัจเจกบุคคล

ฉลาดชาย สมิตานนท์(อ้างอิงถึงในพิสิฐ นาครำไพ. ๒๕๓๗) ให้ความหมายว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ สติปัญญา อัน เกิดจากการเรียนรู้สะสมถ่ายทอดประสบการณ์ที่ยาวนานของผู้คนในท้องถิ่นซึ่งได้ทำหน้าที่ชี้แนะว่า การจะใช้ ชีวิตอย่างยั่งยืนและถาวรกับธรรมชาติรอบตัวนั้นทำอย่างไรซึ่งในที่สุด ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาจถูกยกระดับให้ หมายถึงอุดมการณ์ของการใช้ชีวิตที่เรียบง่าย บนพื้นฐานของการไม่เบียดเบียนสรรพสิ่งทั้งหลายทั้งปวงที่มีชีวิต สัตว์ พืช และมนุษย์ด้วย ตัวเองตลอดจนสิ่งไม่มีชีวิตรอบข้าง

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (ม.ป.ป.) กล่าวถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยว่า เป็นองค์ความรู้ ความสามารถ และทักษะของคนไทยที่เกิดจากสิ่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเลือกสรร เรียนรู้ ปรับแต่ง และ ถ่ายทอดสืบทอดกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สมดุลกับสภาพแวดล้อม และเหมาะสมกับยุคสมัย

ประเวศ วะสี(๒๕๓๖) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นสะสมขึ้นมาจากประสบการณ์หรือความชัดเจนจากชีวิต และสังคม ในท้องถิ่นหนึ่งๆ เพราะฉะนั้นจึงมีความสอดคล้องกับเรื่องของท้องถิ่นมากกว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มาจากข้างนอก ลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นคือ มีวัฒนธรรมเป็นพื้นฐาน มีความเป็นบูรณาการสูงทั้งในเรื่องของกาย ใจ สังคม และสิ่งแวดล้อมและเชื่อมโยงไปสู่นามธรรมที่ลึกซึ้งสูงส่ง อีกทั้งยังเน้นความสำคัญของ

จริยธรรมมากกว่าว่าวัตรธรรม เพราะภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความสำคัญแก่ประสบการณ์ จึงมีความเคารพผู้อาวุโส ซึ่งเป็นผู้ที่มีประสบการณ์มากกว่า

จากความหมายดังกล่าว อาจสรุปว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึงองค์ความรู้ หรือสิ่งที่สั่งสมกันมาตั้งแต่อดีต ซึ่งเป็นประสบการณ์ในการดำเนินชีวิตของคนในท้องถิ่น ซึ่งได้ผ่านการคิดค้นและปรับปรุง เปลี่ยนแปลงจนได้ แนวทางที่เหมาะสม สอดคล้องกับสภาพสังคม เป็นที่ยอมรับนับถือจากบุคคลทั่วไป ถือเป็นแบบอย่างในการดำรงชีวิต ที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา

ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นหมายรวมถึงทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดค้นขึ้น แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไขพัฒนาแก้ปัญหา เป็นทั้งสติปัญญาและองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน ดังนั้น จึงมีความครอบคลุมเนื้อหาสาระและแนวทางดำเนินชีวิต ในวงกว้าง ภูมิปัญญาท้องถิ่นประกอบไปด้วยองค์ความรู้ในหลายวิชา ดังที่ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (๒๕๔๑) ได้จำแนกไว้รวม ๑๐ สาขา คือ

๑. สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ทักษะ และเทคนิคด้านการเกษตรกับ เทคโนโลยี โดยการพัฒนาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในสภาวะการณ์ต่างๆ ได้ เช่น การ ทำการเกษตรแบบผสมผสาน การแก้ปัญหา การเกษตรเป็นต้น

๒. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม (ด้านการผลิตและการบริโภค) หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยี สมัยใหม่ในการแปรรูปผลผลิต เพื่อชะลอการนำเข้าตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้านการบริโภคอย่างปลอดภัย และเป็นธรรมอันเป็นกระบวนการให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจได้ ตลอดทั้งการผลิตและการจัดจำหน่ายผลผลิตทางหัตถกรรม เช่น การรวมกลุ่มของกลุ่มโรงงานยางพารา กลุ่มโรงสี กลุ่มหัตถกรรม เป็นต้น

๓. สาขาการแพทย์ไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกันและรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้น ให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทางด้านสุขภาพและอนามัยได้

๔. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากร ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งอนุรักษ์ การพัฒนา และใช้ประโยชน์จากคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม อย่างสมดุลและยั่งยืน

๕. สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการค้าการสะสมและบริการกองทุน และ ธุรกิจชุมชน ทั้งที่เป็นเงินตราและโภคทรัพย์เพื่อเสริมชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกในชุมชน

๖. สาขาสวัสดิการ หมายถึง ความสามารถในการจัดสวัสดิการในการประกันคุณภาพชีวิตของคนให้เกิดความมั่นคง ทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม

๗. สาขาศิลปกรรม หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานทางด้านศิลปะสาขาต่างๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม วรรณกรรม ทัศนศิลป์ คีตศิลป์ เป็นต้น

๘. สาขาจัดการ หมายถึง ความสามารถในการบริหารการจัดการดำเนินงานด้านต่างๆ ทั้งขององค์กร ชุมชน องค์กร ทางสังคมอื่นๆ ในสังคมไทย เช่น การจัดการองค์กรของกลุ่มแม่บ้านระบบผู้เฒ่าผู้แก่ในชุมชน เป็นต้น กรณีของการจัด การศึกษาเรียนรู้ นับได้ว่าเป็นภูมิปัญญาสาขาการจัดการที่มีความสำคัญ เพราะการจัดการศึกษาเรียนรู้ดี หมายถึง กระบวนการเรียนรู้ พัฒนาและถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาไทยที่มีประสิทธิภาพ

๙. **สาขาภาษาและวรรณกรรม** หมายถึง ความสามารถผลิตผลงานเกี่ยวกับด้านภาษา ทั้ง ภาษาถิ่น ภาษา โบราณ ภาษาไทย และการใช้ภาษา ตลอดทั้งด้านวรรณกรรมทุกประเภท

๑๐. **สาขาศาสนาและประเพณี** หมายถึง ความสามารถประยุกต์และปรับใช้หลักธรรมคาสอนทาง ศาสนาเชื่อ และ ประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติให้บังเกิดผลดีต่อบุคคลและ สิ่งแวดล้อม เช่น การ ถ่ายทอดหลักศาสนา การบวชป่า การประยุกต์ ประเพณี บุญประเพณีข้าว เป็นต้น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลตำบลเทพาลัย
 โดย...กองการศึกษา เทศบาลตำบลเทพาลัย อำเภอคง จังหวัดนครราชสีมา

ที่	ภูมิปัญญาท้องถิ่น	ผู้ให้ข้อมูล/ผู้สืบทอด	พื้นที่ปฏิบัติ	ข้อมูลโดยสังเขป	ปีที่สำรวจ
ด้านเกษตรกรรม					
๑	หมอดิน ไร่นาสวนผสม	นายสำราญ แก้วนอก	๙๕ หมู่ที่ ๑๕ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา	มีความรู้เรื่องดิน ทำ การเกษตรผสมผสาน	๒๕๖๕
ด้านหัตถกรรม					
๒	ไม้กวาดทางมะพร้าว	นายพิน ทุ่มสันเทียะ	๑๔๓/๒ หมู่ที่ ๑๐ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา	มีความรู้ด้านการทำ ไม้กวาดทางมะพร้าว	๒๕๖๕
๓	จักรสานไม้ไผ่และ พลาสติก	นางแดง เป็กกลาง	๗๓ หมู่ที่ ๙ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา	ทำเครื่องจักรสาน ด้วยไม้ไผ่ และ พลาสติก	๒๕๖๕
๔	จักรสานพลาสติก	นางสาวอารี ชิดดีนอก	๘๐/๑ หมู่ที่ ๙ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา	ทำเครื่องจักรสาน ด้วยพลาสติก	๒๕๖๕
ด้านการแพทย์แผนไทย					
๕	นวดแผนโบราณ	นางจอย หมั่นการ	๒๑/๒ หมู่ที่ ๙ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา	มีทักษะด้านการนวด แผนไทย การนวด ประคบสมุนไพร	๒๕๖๕
ด้านศิลปกรรม					
๖	หมอลำโคราช	นายน้อย ฟังสันเทียะ นางเรไร ฟังสันเทียะ	๒๒๗ หมู่ที่ ๙ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา	เป็นอาชีพหลักของ หมอลำโคราช และ เพลงโคราชเป็นเพลง พื้นเมือง ของจังหวัด นครราชสีมา	๒๕๖๕
๗	รำไทย	น.ส.ตรีชฎา หิริญะพรรณ	๑๕๓ หมู่ที่ ๙ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา	สอนรำไทย รำฟ้อน ทางอีสาน	๒๕๖๕
ด้านศาสนาและประเพณี					
๘	ทำขวัญนาค	นายชั้น แสงนอก	๔๔ หมู่ที่ ๙ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา	ทำขวัญนาค เป็นผู้ นำ เรื่องการจัดทำ พิธีกรรมต่างๆ แนะนำเกี่ยวกับ พิธีกรรม เช่น การตั้ง ศาลพระภูมิ	๒๕๖๕

ที่	ภูมิปัญญาท้องถิ่น	ผู้ให้ข้อมูล/ผู้สืบทอด	พื้นที่ปฏิบัติ	ข้อมูลโดยสังเขป	ปีที่สำรวจ
ด้านศาสนาและประเพณี					
๙	ผู้นำทางพิธีกรรมทางศาสนา	นายเนตร เกี้ยวกลาง	๑๐๑ หมู่ที่ ๑๐ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา	เป็นผู้นำเรื่องการจัดทำพิธีกรรมต่างๆ แนะนำเกี่ยวกับพิธีกรรม เช่น การตั้งศาลพระภูมิ	๒๕๖๕
๑๐	ผู้นำทางพิธีกรรมทางศาสนา	นายสมจิตร พลโคด	๒๑๐/๑ หมู่ที่ ๑๕ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา	เป็นผู้นำเรื่องการจัดทำพิธีกรรมต่างๆ แนะนำเกี่ยวกับพิธีกรรม เช่น การตั้งศาลพระภูมิ	๒๕๖๕
ด้านอื่นๆ ชนมไทย ชนมพื้นบ้าน					
๑๑	ชนมไทยและชนมพื้นบ้าน	นางฉวีวรรณ เกาจัตุรัส	๔๗ หมู่ที่ ๙ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา	ทำชนมไทย เช่น ชนมชั้น ชนมฝอยทอง ชนมบ่าปิ่น	๒๕๖๕

ภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลตำบลเทพาชัย

ด้านเกษตรกรรม

หมอดิน ไร่นาสวนผสม

ชื่อ นายสำราญ แก้วนอก

ที่อยู่ ๙๕ หมู่ที่๑๕ ต.เทพาชัย อ.คง จ.นครราชสีมา

ความสามารถ

เป็นผู้มีความชำนาญพิเศษ ในการทำการเกษตรอินทรีย์ผักปลอดสารพิษ การทำปุ๋ยหมัก ปุ๋ยน้ำชีวภาพ สารไล่แมลง และน้ำยาอเนกประสงค์เพื่อการอุปโภคสำหรับดำรงชีวิตประจำวัน เป็นหมอดินอาสา ดำเนินชีวิตตามเศรษฐกิจพอเพียง การทำการเกษตรอินทรีย์ การทำน้ำยาอเนกประสงค์ และแผนการใช้ดิน ไร่นาสวนผสม



ด้านหัตถกรรม

ไม้กวาดทางมะพร้าว

ชื่อ นายพิน ทุมสันเทียะ

ที่อยู่ ๑๔๓/๒ หมู่ที่๑๐ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา

ความสามารถ

สามารถทำไม้กวาดที่ทำได้จากก้านใบย่อยของทางมะพร้าว โดยตัดก้านใบย่อยตรงโคนก้านออก จากทางมะพร้าว จากนั้น นำใบมะพร้าวมากรีดแยกแผ่นใบทั้งสองข้างออก ก่อนนำไปตากแดดให้แห้ง จากนั้น ตัด โคนก้านให้เสมอกัน ก่อนนำมามัดติดเป็นแผงกับด้ามไม้ไผ่

การเลือกใช้ทางมะพร้าว

การทำไม้กวาดทางมะพร้าว จะต้องคำนึงถึงการใช้ประโยชน์เป็นสำคัญ ได้แก่

๑. ไม้กวาดทางมะพร้าวสำหรับกวาดบนปูนซีเมนต์ จะต้องใช้ก้านใบมะพร้าวที่มีลักษณะอ่อน โค้งตัวได้ดี ได้จาก ทางมะพร้าวที่ไม่แก่มาก แผ่นใบ และก้านใบยังมีสีเขียวสด
๒. ไม้กวาดทางมะพร้าวสำหรับกวาดบนพื้นดิน จะต้องใช้ก้านใบมะพร้าวที่มีลักษณะแข็ง ได้จากทางมะพร้าวที่แก่ เต็มที่แล้ว แผ่นใบมีสีเขียวเข้มหรือสีเหลือง และก้านใบมีสีน้ำตาล มีลักษณะแข็ง

การเลือกใช้ด้ามไม้กวาด

ด้ามไม้กวาดทางมะพร้าว ทำได้จากไม้หลายชนิด ได้แก่ ไม้ไผ่ ไม้ข่อย ไม้กระถิน เป็นต้น แต่ที่นิยมมาก คือ ด้ามไม้ กวาดจากไม้ไผ่ต้น เพราะขนาดลำไม้เหมาะแก่การจับ มีน้ำหนักเบา มีความแข็งแรง ทนทาน และตอกตะปูยึดได้ ง่าย ทั้งนี้ ไม้ชนิดต่างๆที่ใช้ ควรมีความสมบัติ ดังนี้

๑. ขนาดลำหรือเส้นผ่าศูนย์กลางพอเหมาะกับมือจับ ประมาณ ๒-๓.๕ เซนติเมตร
๒. เป็นไม้เนื้อแข็ง มีความแข็งแรง ไม้ผุหรือหักง่าย
๓. มีน้ำหนักเบา
๔. เกลา ตรง ไม้บิดงอ
๕. ไม่มีเสี้ยน ไม่มีตากิ่งหรือมีน้อย

การเตรียมด้ามไม้ไผ่

๑. เลือกตัดด้ามไม้ไผ่ชนิดไม้ไผ่ต้น เป็นลำต้นแก่ สีเขียวเข้มหรือมีปะสีเหลืองหรือสีน้ำตาล ลำต้นต้องเพลา และตรง ขนาดลำต้นประมาณ ๒-๓.๕ เซนติเมตร
๒. ใช้มีดเลาะวงข้อหรือตากิ่งออก และเหลาไม้ให้มีเสี้ยนติด
๓. นำลำไม้ไผ่มาลวกไฟ ส่วนที่บิดงอต้องตัดให้ตรง ไม่ควรลวกไฟนานจนไหม้ดำ จากนั้น นำตากแดด ๑๕-๓๐ วัน เพื่อให้ลำแห้งมากขึ้น
๔. นำลำไม้ไผ่ตัดเป็นท่อนด้วยเลื่อย ยาวประมาณ ๑-๑.๕ เมตร หรือตามความยาวด้ามไม้กวาดที่ต้องการ โดย เลือกตัดบริเวณลำไม้ที่มีขนาดเหมาะกับมือจับ ส่วนที่เหลือนำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่น
๕. ใช้สิ่วเจาะรูทางด้านปลายด้าม ขนาด ๐.๕ x ๑.๐ เซนติเมตร และเจาะให้ห่างจากปลายด้ามประมาณ ๑.๕-๒ เซนติเมตร ซึ่งจะได้ด้ามไม้ไผ่ พร้อมมัดหรือตอกติดกับก้านใบมะพร้าว ต่อไป
๖. ตัดไม้ไผ่ และเหลาให้เกลี้ยง สำหรับทำเป็นไม้สลักสอดเข้ารูด้ามไม้กวาด ขนาดหนา ๐.๕ เซนติเมตร กว้าง ๑ เซนติเมตร และยาว ๕ เซนติเมตร ทั้งนี้ ไม้สลักอาจใช้หรือไม่ใช้ก็ได้

การเตรียมก้านใบมะพร้าว

1. เลือกตัดทางมะพร้าวอ่อนหรือแก่ตามที่ต้องการใช้งาน
2. ตัดใบย่อยออก ให้ตัดบริเวณโคนก้านใบติดกับทางมะพร้าว หรือนำทางมะพร้าวตากแดดให้แห้ง แล้วค่อยตัดก้านใบออก แต่การตัดขณะสดจะตัดง่ายกว่า
3. นำแผ่นใบมะพร้าวสดมากรีดแผ่นใบทั้งสองข้างออก จากนั้น นำไปตากแดดให้แห้ง ๗-๑๐ วัน ส่วนใบมะพร้าวที่แห้งแล้ว นำไปตากแดดเพียง ๑-๒ วัน ก็ใช้ได้
4. เมื่อก้านใบมะพร้าวแห้ง ให้มัดเก็บไว้ในที่ร่ม รอมัดติดกับด้ามไม้กวาด ต่อไป



วิธีทำไม้กวาดทางมะพร้าว

วัสดุ และอุปกรณ์

1. ก้านใบมะพร้าว ประมาณ ๒๕๐-๓๐๐ ก้าน
2. ด้ามไม้ไผ่ ยาว ๑-๑.๕ เมตร
3. มีดหรือกรรไกรเหล็ก
4. ลวด และครีมตัดลวด
5. เชือกไนลอน และเชือกที่กรีดได้จากแผ่นสายรัดพลาสติก (มีสีต่างๆ)
6. ตะปู ขนาด ๑-๒ นิ้ว
7. สีน้ำมันกันสนิม

วิธีถักติดก้านมะพร้าว

1. นำก้านใบมะพร้าวมัดรวมกัน ก่อนตัดโคนก้านให้เสมอกัน
2. นำไม้สลักสอดเข้ารูที่ปลายด้าม พร้อมจัดให้อยู่กึ่งกลาง จากนั้น ตอกตะปู และมัดด้วยลวดยึดให้แน่น
3. ตอกตะปูเหนือไม้สลัก ๒ จุด คือ จุดแรกเหนือไม้สลัก ประมาณ ๑๒ เซนติเมตร จุดที่ ๒ เหนือไม้สลัก ๓-๔ เซนติเมตร ทั้ง ๒ จุด ตอกให้หัวตะปูเหลือโผล่ ประมาณ ๑ เซนติเมตร จากนั้น นำเชือกหรือลวดมัดติดกับหัวตะปูให้แน่น
4. นำก้านใบมะพร้าว ๒๕๐-๓๐๐ ก้าน วางล้อมปลายด้ามไม้ไผ่ โดยให้โคนก้านสูงกว่าตะปู ประมาณ ๒ เซนติเมตร จากนั้น ใช้เชือกหรือลวดที่มัดติดหัวตะปูมัดรอบโคนก้านมะพร้าวให้แน่น
5. แบ่งก้านมะพร้าวบริเวณไม้สลักออกเป็นมัด ประมาณ ๔-๖ มัด (ไม่รวมตรงกลางด้ามไม้ไผ่) จากนั้นใช้เชือกหรือลวดมัดเรียงติดกับไม้สลักทั้งสองข้างให้แนบชิดกัน

๖. ใช้ลวดหรือเชือกที่มีหัวตะปูลูกที่ ๒ มัด ก้านมะพร้าวติดกับปลายด้ามให้แน่น หรืออาจแบ่งออกเป็น ๓ ส่วน คือ มัดด้านข้าง ๒ ส่วน และตรงกลางทับด้าม ๑ ส่วน แล้วมัดให้เรียงชิดติดกัน
๗. แบ่งก้านมะพร้าวบริเวณถัดจากไม้สลักออกเป็นมัดเล็กๆ จากนั้น ใช้เชือกจากแผ่นรัดพลาสติก รัด และถักให้ เรียงชิดติดกัน
๘. ใช้มีดหรือกรรไกรเหล็กตัดปลายก้านใบมะพร้าวที่อ่อนออก และตัดให้ปลายเสมอกัน
๙. สูดท้ายทาสีน้ำมันกันสนิม (สีดำ) บริเวณมัดก้านใบมะพร้าวให้ทั่ว ก่อนนำไปตากแดด ๓-๕ วัน ก็พร้อมใช้งาน



ด้านหัตถกรรม

จักรสานไม้ไผ่และพลาสติก

ชื่อ นางแดง เป็กกลาง

ที่อยู่ ๗๓ หมู่ที่ ๙ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา

ความสามารถ

ทำเครื่องจักรสานจากไม้ไผ่ และเส้นพลาสติกเป็นกระเช้าหวาย กระเช้าของขวัญ กระเช้าปีใหม่ ตะกร้าหวาย ตะกร้าสาน ตะกร้าของขวัญ ถาดสาน ถังสาน และเครื่องจักสานอื่นๆ

เป็นวิทยากรในการสอนทำเครื่องจักสานจากพลาสติกให้กับหน่วยงานรัฐ อาทิ เทศบาล อบต.



ด้านหัตถกรรม

จักรสานพลาสติก

ชื่อ นางสาวอารี ชิตตินอก

ที่อยู่ ๘๐/๑ หมู่ที่ ๙ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา

ความสามารถ

ทำเครื่องจักรสานจากเส้นพลาสติกเป็นกระเป๋าหวาย กระเป๋าของขวัญ กระเป๋าปีใหม่ ตะกร้าหวาย ตะกร้าสาน ตะกร้าของขวัญ ถาดสาน ถังสาน และเครื่องจักสานอื่นๆ

เป็นวิทยากรในการสอนทำเครื่องจักสานจากพลาสติกให้กับหน่วยงานรัฐ อาทิ เทศบาล อบต.



ด้านการแพทย์แผนไทย

นวดแผนไทย

ชื่อ นางจอย หมั่นการ

ที่อยู่ ๒๑/๒ หมู่ที่ ๙ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา

ความสามารถ

เป็นผู้มีความรู้ความสามารถในการนวดแผนไทย หรือการนวดแผนโบราณ ซึ่งเป็นการนวด ชนิดหนึ่งในแบบไทย ซึ่งเป็นศาสตร์บำบัดและรักษาโรคแขนงหนึ่งของการแพทย์แผนไทย โดยจะเน้นใน ลักษณะการกด การคลึง การบีบ การดัด การดึง และการอบ ประคบ ซึ่งรู้จักกันโดยทั่วไปในชื่อ “นวดแผน โบราณ”

วิธีการนวดแผนไทย

การนวดแผนไทย ทำให้สุขภาพดี ผ่อนคลาย ซึ่งแบ่งออกได้หลายประเภท ได้แก่

๑. การกด เป็นการใช้น้ำหนักกดบนเส้นพลังงานบนกล้ามเนื้อโดยใช้นิ้วหัวแม่มือ นิ้วโป้งกดนวด เป็นวงกลม , ฝ่ามือกดเป็นวงกลม และกดเส้นพลังงานและ ใช้น้ำหนักตัวกด นิ้วและหัวแม่มือ หัวเข่า ฝ่าเท้า ทำการยืดเส้น ทำให้หลอดเลือดขยาย การไหลเวียนของเลือด ระบบประสาท การทำงานของอวัยวะต่างๆดีขึ้น
๒. การบีบ เป็นการใช้น้ำหนัก บีบกล้ามเนื้อให้เต็มฝ่ามือเข้าหากันโดยการออกแรง สามารถ ใช้นิ้วหัวแม่มือ ช่วยหรือการประสานมือเพื่อเพิ่มการออกแรง เป็นการเพิ่มการหมุนเวียนของเลือด ผ่อนคลายกล้ามเนื้อ
๓. การทุบ/ตบ/สับ ใช้นิ้วและกำปั้นทุบกล้ามเนื้อเบาๆเป็นการผ่อนคลายการตึงของกล้ามเนื้อและให้เลือดหมุนเวียนดีขึ้นและเป็นการช่วยจัดของเสียออกจาก ร่างกาย
๔. การคลึง เป็นการใช้น้ำหนักกดคลึงบริเวณกล้ามเนื้อโดยการหมุนแขนให้กล้ามเนื้อเคลื่อนหรือคลึงเป็นวงกลม ใช้แรงมากกว่าการใช้ข้อศอก
๕. การถู โดยใช้น้ำหนักนวดถูไปมา หรือวนไปมาเป็นวงกลม บนกล้ามเนื้อเพื่อช่วยผ่อนคลายอาการปวดเมื่อยเฉพาะจุด หรือตามข้อต่อต่างๆ
๖. การหมุน โดยการออกแรงหมุนข้อต่อกระดูกเป็นวงกลม ช่วยให้การเคลื่อนไหวของข้อต่อทำงานดีขึ้น ผ่อนคลาย
๗. การกลิ้ง เป็นการใช้ข้อศอกและแขนท่อนล่าง กดแรงๆในกล้ามเนื้อมัดใหญ่ๆ เช่นต้นขา
๘. การสั่น/เขย่า ใช้นิ้วเขย่าหรือแขนของผู้ถูกนวด เพื่อช่วยทำให้การหมุนเวียนของเลือดดีขึ้น ผ่อนคลายกล้ามเนื้อไปในตัว
๙. การบิด ลักษณะคล้ายการหมุน แต่เป็นการออกแรงบิดกล้ามเนื้อกับข้อต่อให้ ยืดขยายออกไปในแนวทแยง ทำให้กล้ามเนื้อยืด
๑๐. การลั่นข้อต่อ เป็นการออกแรงยืดข้อต่อให้เกิดเสียงดังลั่น ทำให้การเคลื่อนไหวของข้อต่อทำงานดีขึ้น
๑๑. การยืดดัดตัว โดยใช้ฝ่าเท้า เป็นการออกแรงยืดกล้ามเนื้อข้อต่อให้ยืดขยายออกไปทางยาว ช่วยให้กล้ามเนื้อ เส้นเอ็นยืดคลายตัว
๑๒. การหยุดการไหลเวียนของเลือด ใช้ฝ่ามือกดที่จุดชีพจรที่โคนขาเพื่อหยุดการไหลเวียนของเลือดชั่วคราว กดไว้ประมาณครึ่งถึง๑นาที่แล้วค่อยๆปล่อยช้าๆเพื่อให้เลือด กลับหมุนเวียนดีขึ้น

ด้านศิลปกรรม

หมอลำเพลงโคราช

ชื่อ นายน้อย ฟังสันเทียะ กับ นางเรไร ฟังสันเทียะ

ที่อยู่ ๒๒๗ หมู่ที่ ๙ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา

ความสามารถ

เป็นผู้มีความสามารถในการร้องเพลงโคราช เป็นการร้องเพลงโต้ตอบที่พัฒนาไป เป็นการแสดงพื้นบ้าน ซึ่งได้มีมาเป็นเวลายาวนาน มีเอกลักษณ์ อยู่ที่ยการ ร้องร ว่าเป็นภาษาโคราช ปรากฏหลักฐานชัดเจน ในปี พ.ศ. ๒๔๕๖ เมื่อสมเด็จพระศรีพัชรินทราบรมราชินีนาถ พระราชชนนีพันปีหลวง เสด็จพระราชดำเนินไปจังหวัด นครราชสีมาเพื่อทรงเปิดถนนจอมสุรางค์ยาตร์ และ เสด็จฯ พิมาย ในโอกาสรับเสด็จครั้งนั้น หมอลำชายรุ่นเก่า ชื่อเสียงโด่งดังมากชื่อ นายหรี บ้านสวนข่า ได้มี โอกาส เล่นเพลงโคราชถวาย จึงเป็นสิ่งที่มีความค้ำยั้งอย่างหนึ่งของ ชุมชนของเรา



ด้านศิลปกรรม

รำไทย

ชื่อ น.ส.ตรีชฎา หิรัญยะพรรณ

ที่อยู่ ๑๕๓ หมู่ที่ ๙ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา

ความสามารถ

มีความสามารถในการรำไทย ฟ้อนรำการแสดงทางภาคอีสาน ฝึกสอนการฟ้อนรำให้ชุมชน การรำ
บวงสรวงท้าวสุรนารี การรำบวงสรวงต่างๆ มีทักษะด้านการแต่งกายในการรำ หรือฟ้อนรำแต่ละประเภท



ผู้นำทางด้านศาสนา ปราชญ์ชาวบ้าน ด้านการนำประกอบศาสนพิธีทางศาสนา

ชื่อ นายเนตร เกี้ยวกลาง

ที่อยู่ ๑๐๑ หมู่ที่ ๑๐ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา

ชื่อ นายสมจิตร พลโตด

ที่อยู่ ๒๑๐ หมู่ที่ ๑๕ ต.เทพาลัย อ.คง จ.นครราชสีมา

ความสามารถ

ได้ศึกษาค้นคว้าความรู้เกี่ยวกับปรัชญา ศาสนา และการประกอบพิธีทางศาสนาตามประเพณีอีสานจากการปฏิบัติสืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น โดยได้เรียนรู้และซึมซับประเพณีที่สืบทอดต่อกันมาตั้งแต่สมัยเป็นเด็กมาจนถึงปัจจุบัน โดยได้ศึกษาจดจำขั้นตอนการปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบศาสนพิธีต่างๆ จนสามารถจดจำวิธีการขั้นตอน กระบวนการปฏิบัติจนสามารถเป็นผู้ดำเนินการประกอบศาสนพิธีต่างๆได้ ซึ่งปัจจุบันก็ยังทำหน้าที่เป็นผู้นำในการปฏิบัติศาสนกิจและยังสามารถที่จะถ่ายทอดความรู้ให้แก่รุ่นลูกหลานเพื่อปฏิบัติสืบทอดต่อกันไปได้ เช่น

วิธีไหว้ศาลพระภูมิ

๑. ของไหว้ศาลพระภูมิ มีอะไรบ้าง

ของไหว้ศาลพระภูมิ หรือเครื่องเช่นไหว้ศาลพระภูมิ มี ๓ ส่วนด้วยกัน ประกอบด้วย ของบูชา ของควา และของหวาน ดังนี้

- ของบูชา ได้แก่ ดอกไม้ พวงมาลัย ข้าวปากหม้อ (ข้าวที่หุงใหม่ก่อนคนบริโภคเท่านั้น) แกง และแกงจืด

- ของควาต่าง ๆ ได้แก่ หัวหมู เป็ด ไก่ กุ้ง ปู ปลา มีหัว-หาง ทั้งนี้ สามารถใช้สำหรับตั้งไหว้เนื่องใน

เทศกาลต่าง ๆ ได้เช่นกัน เช่น วันเกิด วันปีใหม่ วันตรุษจีน รวมถึงการแก้บน เป็นต้น

- ของหวาน ได้แก่ ขนมสามทอง (ทองหยิบ, ทองหยอด, ฝอยทอง) ขนมเม็ดขนุน ขนมสีข้าว-สีแดง กลั้วมะพร้าว น้ำหอมอ่อน นม เนย และผลไม้ต่าง ๆ ยกเว้นผลไม้ที่มีชื่อไม่เป็นมงคล เช่น มังคุด ละครุด พุทรา น้อยหน่า ระกำ สละ กระท้อน ทูเรียน ลางสาด เป็นต้น

๒. ไหว้ศาลพระภูมิ ใช้รูปกี่ดอก

วิธีการบูชาศาลพระภูมิ (พระชัยมงคล) ที่ถูกต้อง เริ่มจากให้จตุรูป ๙ ดอก แล้วตั้งนะโม ๓ จบ แล้วต่อด้วยพระคาถาไหว้ศาลพระภูมิ ดังนี้

ภูมิสมิง ทิสภาเค สันติภูมิมา มหิทธิกา เตปิตุมเห อนุรักขันตุ อาโรคเณนะ สุเขนะจะ (๓ จบ)

สีโรเม ขอเดชะพระภูมิเทวารักษาที่ รับพระพรจากเจ้ากรุงพาลี ให้วัฒนาถาวรสิ่งสุขแต่ข้าพเจ้า ขอให้ข้าพเจ้า (คำอธิษฐาน) มั่งมีเงินทองและทรัพย์พัสดุข้าวของเนืองนอง โสถถิ ชัยยะ ภาวันตุ เม

๓. ไหว้ศาลพระภูมิ วันไหนดี

การไหว้ศาลพระภูมิ ควรไหว้สักการะศาลพระภูมิ (พระชัยมงคล) ทุกวันพระ วันอังคาร วันเสาร์ หรือวันสำคัญต่าง ๆ เช่น วันเกิดของตัวเองและวันนักขัตฤกษ์

ด้านอื่นๆ ขนมไทย ขนมพื้นบ้าน

ขนมไทย ขนมพื้นบ้าน

ชื่อ นางฉวีวรรณ เกาจัตุรัส

ที่อยู่ ๔๗ หมู่ที่ ๙ ตำบลเทพาลัย อำเภอคง จังหวัดนครราชสีมา

ความสามารถ

มีความสามารถในการทำขนมไทย ขนมพื้นบ้านชนิดต่างๆ และมีการทำขนมไทยจำหน่ายใน

ชุมชน อาทิ

การทำขนมบัวป็น โบราณ

ส่วนผสม

- มะพร้าวทึนทึก ๔๕๐ กรัม
- แป้งข้าวเหนียวขาว ๒๒๐ กรัม
- น้ำตาลทราย ๑๖๐ กรัม
- เกลือ ๑/๒ ช้อนชา
- น้ำเปล่า ๑๕๐ กรัม

วิธีทำขนมบัวป็น

๑. ใช้ที่ขูดมะพร้าว ขูดมะพร้าวทึนทึกเป็นฝอยๆ ออกมา
๒. เตรียมส่วนผสม ใส่มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทราย เกลือ จากนั้น เติมน้ำเปล่าลงไปเล็กน้อย แล้วนวดส่วนผสมให้เข้ากันดี จนน้ำตาลทรายและเกลือละลายเข้ากัน (ถ้าเริ่มแห้ง ให้ค่อย ๆ เติมน้ำเปล่าลงไปเพิ่ม)
๓. ทอดขนมบัวป็น โดยใช้กระทะก้นแบน หยอดน้ำมันลงไป ทาน้ำมันให้ทั่วกระทะ แล้วเปิดไฟอ่อน รอให้กระทะร้อนได้ที่แล้ว ให้ใช้ช้อนตักแป้งขนมลงไป หยอดให้เป็นวงกลม แล้วทอดให้แป้งขนมสุกทั้ง ๒ ด้าน เป็นอันเสร็จ



ขนมบัวป็น มันม่วงมะพร้าวอ่อน

ส่วนผสมแห้ง

- แป้งข้าวเหนียวขาว ๒๖๐ กรัม
- แป้งข้าวเหนียวดำ ๖๐ กรัม
- แป้งท้าวยายม่อม ๓๐ กรัม
- มะพร้าวทึนทึกขูดฝอย ๑๐๐ กรัม
- เนื้อมะพร้าวทึนทึกขูดเป็นเส้น ๆ ๔๐๐ กรัม
- ผงมันม่วง ๕ กรัม
- เกลือ ๔ กรัม

ส่วนผสมน้ำตาลและกะทิ

- น้ำตาลมะพร้าว ๑๕๐ กรัม
- น้ำตาลทรายขาว ๑๐๐ กรัม
- กะทิ ๒๐๐ กรัม
- น้ำมะพร้าว ๑๐๐ กรัม



วิธีทำขนมบัวป็น

๑. เตรียมส่วนผสม ใส่น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย กะทิ น้ำมันพร้าว คนส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน ให้น้ำตาลมะพร้าวละลายดี
๒. เตรียมส่วนผสมอีกใบ ร่อนแป้งข้าวเหนียวขาว แป้งข้าวเหนียวดำ แป้งท้าวยายม่อม ผงมันม่วง ผ่านกระชอนลงไป
๓. ใส่มะพร้าวทึนทึกชูดฝอย และ น้ำกะทิที่ผสมไว้ ลงไป คนและนวดส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน จนเป็นแป้งเปียกสีม่วง
๔. ใส่เนื้อมะพร้าวทึนทึกชูดเป็นเส้น ลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน จนเนื้อมะพร้าวกลายเป็นสีม่วงทั้งหมด เสร็จแล้ว ใช้พลาสติกแรปปิดปากชาม พักทิ้งไว้ ๓๐ นาที - ๑ ชั่วโมง
๕. ทอดขนมบัวป็น โดยใช้กระทะก้นแบน หยอดน้ำมันลงไป ทาน้ำมันให้ทั่วกระทะ แล้วเปิดไฟอ่อน รอให้กระทะร้อนได้ที่แล้ว ให้ใช้ช้อนตักแป้งขนมลงไป หยอดให้เป็นวงกลม แล้วทอดให้แป้งขนมสุกทั้ง ๒ ด้านเป็นอันเสร็จ

