



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น
เทศบาลตำบลบ่อปลาทอง อำเภอปักธงชัย จังหวัดนครราชสีมา



จัดรวบรวมโดย
กองการศึกษา

เทศบาลตำบลบ่อปลาทอง

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

งานจักสาน

เจ้าของเรื่อง : นายแอม ทัดสระน้อย หมู่ที่ 4 บ้านท่าเยี่ยม ตำบลบ่อปลาทอง เป็นผู้มีความสามารถในงานจักสาน เพราะเครื่องจักสานไทย เป็นงานศิลปหัตถกรรม ที่มีคุณค่ายิ่งอย่างหนึ่งของไทย ที่ทำสืบทอดกันมาแต่โบราณ คุณลักษณะ พิเศษของเครื่องจักสานที่มีคุณค่าในตัวเอง ทำให้เครื่องจักสาน มีอายุ ยืนยาวสืบทอดกันมานานนับพันปี แม้ในปัจจุบัน การทำเครื่องจักสานจะลดจำนวนลงไปบ้าง ตามสภาพสังคม วัฒนธรรม ที่เปลี่ยนจากสังคมเกษตรกรรม แต่เครื่องจักสานยังเป็นเครื่องมือเครื่องใช้ ที่ยัง ไม่สามารถผลิตได้ด้วยเครื่องจักรกล เพราะการทำเครื่องจักสาน ต้องใช้ความชำนาญ และความสามารถเฉพาะตัวของช่างพื้นบ้าน แต่ละถิ่น สิ่งเหล่านี้เป็นคุณค่าพิเศษของเครื่องจักสานที่ต่างไปจากผลิตภัณฑ์อื่น ที่ผลิตด้วยเครื่องจักร เครื่องจักสานจึงเป็นงานศิลปหัตถกรรมที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้



การสานสุ่มไก่จากไม้ไผ่

เจ้าของเรื่อง : นายผ่อง มิตรตะขบ หมู่ที่ 4 บ้านท่าเยี่ยม ตำบลบ่อปลาทอง เป็นผู้มีความสามารถในการสานสุ่มไก่จากไม้ไผ่ มีชาวบ้านจำนวนมากที่ชื่นชอบและนิยมกีฬาชนไก่ จึงมีการเลี้ยงไก่ชนเป็นจำนวนมาก และอุปกรณ์ที่จำเป็นในการเลี้ยงดูไก่ชนอย่างใกล้ชิดคือสุ่มไก่ ซึ่งสุ่มไก่นี้สานได้ง่าย มีราคาถูกและใช้ประโยชน์ได้ดี การสานสุ่มไก่นี้ได้สืบทอดกันมาเป็นเวลาช้านานมากสืบทอดมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษ จึงได้มีการสานสุ่มสืบทอดกันมาเรื่อยๆ จนถึงปัจจุบันก็ได้สานสุ่มเป็นอาชีพ เพราะด้วยวัยที่มากขึ้นทุกวัน ไม่สามารถออกไปทำงานได้ จึงยึดอาชีพสานสุ่มไก่ขายเป็นหลัก และภายในหมู่บ้านก็หาคนที่จะมาสานสุ่มไก่นี้ยากมากส่วนมากก็จะเป็นคนแก่ที่อยู่แต่บ้าน และส่วนใหญ่ก็เสียชีวิตกันหลายคนแล้ว และในการสานสุ่มไก่ขายก็เป็นการใช้วัสดุธรรมชาติที่มีอยู่มากมายในหมู่บ้านให้เกิดประโยชน์

การจักสานเป็นการใช้เวลาว่างหลังจากเสร็จสิ้นฤดูกาลทำนา ทำไร่ จึงสานสุ่มไก่ขึ้นมาขายให้กับคนในชุมชน และยังมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาให้แก่ผู้ที่สนใจ



การทอผ้าไหม

เจ้าของเรื่อง : นางนารี ฉัตรพรมราช หมู่ที่ 8 บ้านมะกอกงาม ตำบลบ่อปลาทอง ผ้าทอผ้าไหม ด้วยกี่ ตามกรรมวิธีที่สืบทอดกันมาแต่โบราณ มักทอด้วยฝ้ายหรือไหม ผ้าพื้นบ้านหรือผ้าทอมือมีกรรมวิธีการ ทอต่าง ๆ กัน เช่น ทอเรียบๆ ไม่มีลาย เรียกผ้าพื้น

การทอผ้าเป็นอาชีพเสริมที่สำคัญของชาวบ้านมะกอกงาม จากคำบอกเล่าต่อกันมา จากสมัย ปู่ ย่า ตา ยาย การทอผ้าเป็นหน้าที่สำคัญอย่างหนึ่งของผู้หญิง ถ้าครัวเรือนไหนมีลูกสาวต้องสอนให้ทอผ้าเป็น จะเป็น ที่ หมายปองของหนุ่มๆ ในหมู่บ้าน แต่ถ้าผู้หญิงคนไหนทอผ้าไม่เป็น ก็เป็นข้อหนึ่งที่ทำให้ญาติฝ่ายชาย ไม่ เลือ ก เอา มา เป็น สะใภ้ ดังนั้นลูกสาวทุกครัวเรือนจะทอผ้าเป็นทั้งนั้น

การทอผ้าเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง ที่คนไทยรุ่นปัจจุบัน ต้องช่วยกันอนุรักษ์ไว้ในสมัยก่อน ผู้หญิงไทย จะทำเครื่องใช้ต่างๆ ในบ้านเอง งานสำคัญอย่างหนึ่งคือการทำเสื้อผ้า ผ้านุ่ง ผ้าห่ม ไว้ใช้กันในครอบครัว ในพิธีกรรมต่างๆ เกี่ยวกับการเกิด การบวช การแต่งงาน การตาย ก็ต้องใช้ผ้า ผ้าทอจึงเป็น สิ่งจำเป็นสำหรับ ชีวิตคนไทย กรรมวิธีและเทคนิคในการทอผ้าให้เกิดลวดลายต่างๆ เป็นเทคนิคและความสามารถของแต่ละคน



การทำข้าวหลาม

เจ้าของเรื่อง : นางชวน ชมสระน้อย หมู่ที่ 10 บ้านพระบึงใน ตำบลบ่อปลาทอง การทำข้าวหลาม

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

1. ข้าวเหนียว (ชนิดขาว/ดำ
2. น้ำตาล
3. เกลือ
4. กะทิ
5. ถั่วชนิดต่าง ๆ
6. กระบอกลไม้ไผ่
7. ชั่งข้าวโพด

ขั้นตอนการผลิต

- ขั้นตอนที่ 1 นำข้าวเหนียวมาล้างน้ำ แช่ทิ้งไว้ประมาณ 3 ชั่วโมง ขณะเดียวกัน นำเมล็ดถั่วดำมาล้าง นำมาคลุกให้เข้ากันกับข้าวเหนียวที่เตรียมไว้
- ขั้นตอนที่ 2 นำน้ำกะทิสดที่คั้นไว้มาผสมกับน้ำตาล และเติมเกลือลงไป คนให้เข้ากัน น้ำกะทิควรมีรสเค็มเล็กน้อย
- ขั้นตอนที่ 3 นำข้าวเหนียวที่คลุกกับถั่วดำ เติมน้ำกะทิ กรอกลงไปในกระบอกลไม้ไผ่ที่เตรียมไว้ ปิดจุกให้เรียบร้อย
- ขั้นตอนที่ 4 นำกระบอกลที่มีข้าว มาเผาไฟที่เตรียมไว้ให้สุก จะได้ข้าวหลามที่มีรสชาติอร่อย กลิ่นหอม ได้คุณค่าทางโภชนาการ รับประทานเป็นของว่างหรือของหวาน



การทำขนมครกโบราณ

เจ้าของเรื่อง : นางเงิน ทัดสระน้อย หมู่ที่ 4 บ้านท่าเยี่ยม ตำบลบ่อปลาทอง การทำขนมครกโบราณ

วัตถุดิบ

1. แป้งข้าวเจ้าอย่างดี 1 กิโลกรัม
2. น้ำกะทิ 4 ถ้วยตวง
3. น้ำสะอาด 2 ถ้วยตวง
4. น้ำปูนใส 2 ถ้วยตวง
5. น้ำตาลโตนด 1 ช้อนโต๊ะ
6. เกลือ 1 ช้อนชา

วิธีผสมแป้ง

ค่อยๆ เทแป้งข้าวเจ้า ลงผสมกับน้ำสะอาด น้ำปูนใส คนจนกว่าจะเข้ากัน จากนั้นเติมกะทิ น้ำตาลโตนด เกลือป่น แล้วคนให้เข้ากันดี กะทิหน้าขนมครก

ส่วนผสมกะทิหน้าขนมครก

1. หัวกะทิ 6 ถ้วยตวง
2. หางกะทิ 2 ถ้วยตวง
3. น้ำตาลทราย 1 1/2 ถ้วย
4. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีผสมกะทิสำหรับหยอดหน้า

ผสม หัวกะทิ หางกะทิ เกลือป่น น้ำตาลทราย เข้าด้วยกัน นำไปตั้งไฟ คนให้น้ำตาลและเกลือละลาย จากนั้นยกลง ทิ้งไว้ให้เย็น ใส่ภาชนะเตรียมหยอดหน้าขนมครก

วิธีทำขนมครก

1. ตั้งกระทะขนมครก ใช้ไฟอ่อนปานกลาง รอจนเตาร้อนเต็มที่
2. นำลูกประคบ ทำด้วยกากมะพร้าวห่อด้วยผ้าขาว และน้ำมันพืช เช็ดที่แป้งขนมครกให้ครบทุกเบ้า
3. ตักหรือใช้กาหยอดแป้งขนมครก ลงในเบ้าปริมาณ 3/4 นำกระบวยกดให้ล้นขึ้นมาด้านข้าง ประมาณ 1 เซนติเมตร ปิดฝาทิ้งไว้ราว 2-3 นาที
4. หยอดหางกะทิ ตามด้วยหัวกะทิ ประมาณ 1 ช้อนชา ต่อ 1 เบ้า โรยหน้าตามใจชอบ ปิดฝาทิ้งไว้ รอจนขอบแป้งเหลือง ใช้ช้อนแซะขึ้นใส่ภาชนะ

