



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น งานทำเครื่องดนตรีไทย

เจ้าของเรื่อง : นาย ผ่อง แวนนิล อยู่บ้านเลขที่ 25 หมู่ที่ 4 บ้านเพรียง ตำบล โพไร่หวาน เป็นผู้มีความสามารถในงานทำเครื่องดนตรีไทยและมีงานปีที่พาทย์ นับตั้งแต่ไทยได้มาตั้งถิ่นฐานในแหลมอินโดจีน และได้ก่อตั้งอาณาจักรไทยขึ้น จึงเป็นการเริ่มต้น ยุคแห่งประวัติศาสตร์ไทย ที่ปรากฏ หลักฐานเป็นลายลักษณ์อักษร กล่าวคือ เมื่อไทยได้สถาปนาอาณาจักรสุโขทัยขึ้น และหลังจากที่ พ่อขุนรามคำแหง มหาราช ได้ประดิษฐ์อักษรไทยขึ้นใช้แล้ว นับตั้งแต่นั้นมาจึงปรากฏหลักฐานด้าน ดนตรีไทย ที่เป็นลายลักษณ์อักษร ทั้งในหลักศิลาจารึก หนังสือวรรณคดี และเอกสารทางประวัติศาสตร์ ในแต่ละยุค ซึ่งสามารถนำมาเป็นหลักฐานในการพิจารณา ถึงความเจริญและวิวัฒนาการของ ดนตรีไทย ตั้งแต่สมัยสุโขทัย เป็นต้นมา จนกระทั่งเป็นแบบแผนดังปรากฏ ในปัจจุบัน





ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น กลุ่มอนุรักษ์ศิลปะพื้นบ้านกลองยาว

เจ้าของเรื่อง : นาย ชำนิ กลั่นกลิ่น อยู่บ้านเลขที่ 5 หมู่ 3 บ้านใหม่ ตำบลโพธิ์ไทรหวาน เป็นผู้มีความสามารถในงานทำกลองยาว เป็นการแสดงพื้นบ้านของชาวตำบลโพธิ์ไทรหวาน มีอยู่เกือบทุกหมู่บ้าน บางหมู่บ้านมีมากกว่า ๑ คณะ ในอดีตมีการแสดงทำรำประกอบจังหวะกลองยาว ผู้รำแต่งตัวสวยงาม คล้ายลิเก แสดงทำรำอ่อนช้อย สวยงามมาก นาย เป็นหัวหน้าคณะ และครูฝึก กลองยาวใช้แสดงในงานรื่นเริง เช่น งานบวช โขนจุก เข้าพรรษา ทอดกฐิน แต่งงาน เป็นต้น นักรำกลองยาวจะแต่งตัวสวยงาม แสดงทำรำอ่อนช้อย สวยงาม ตามรูปแบบของนาฏลีลา กลองยาว ถือว่าเป็นอาชีพรองอย่างหนึ่งของคนตำบลบ้านหาด แต่น่าเสียดายในปัจจุบันไม่มีผู้แสดงการรำรำตามจังหวะกลองยาว ที่งดงามอ่อนช้อย มีแต่นักรำสมัครเล่น ที่มักออกกลดลหาย เพื่อความสนุกสนานเท่านั้น (ทำรำมั่ว) โดยไม่เน้นรูปแบบของนาฏลีลา แต่ยังคงพหาดูได้บ้างตามสถาบันการศึกษาบางแห่ง ที่ยังอนุรักษ์ ศิลปะแขนงนี้ไว้





ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น กลุ่มเครื่องประดับลงรักศิริภรณ์

เจ้าของเรื่อง : นาง วิไลลักษณ์ วงศ์ประเสริฐ อยู่บ้านเลขที่ - หมู่ที่ 6 บ้านบ่อหวาย ตำบลโพไร่หวาน เป็นผู้มีความสามารถในงานศิลปะอีกแขนงหนึ่งของชาวเมืองเพชร เป็นศิลปะที่ประยุกต์มาจากการทำหัวโขน ทำขึ้นเพื่อใช้ประดับในการแสดงโขนและละครปัจจุบันได้มีการพัฒนารูปแบบลวดวิสูตรที่ใช้จนได้ศิริภรณ์แบบต่างๆมากมายหลายแบบ เช่น สร้อยคอ จี้ เขี้ยวยอดที่ระลิก สุวรรณกระถอบ ปิ่นแห้ง สร้อยคอกนกพาหุ รัต (นาค หงส์) กรรเจียกกร เครื่องสูงสนองเกล้า กระบัง (ทรรวดี ศรีวิชัย) ตุ่มหูปิ่น สี่งวาล ทองกร กรองคอกินรี ฯลฯ แต่ยังคงรักษาเอกลักษณ์ของความเป็นไทยไว้ ตามแบบอย่างของช่างเมืองเพชร ที่ยังอนุรักษ์ ศิลปะแขนงนี้ไว้





ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ทำข้าวเกรียบว่าว

เจ้าของเรื่อง : นาง ศิริ คล้ายมณี อยู่บ้านเลขที่ หมู่ที่ 1 บ้านปลายนา ตำบลโพธิ์พรวาน เป็นผู้มีความสามารถในการทำข้าวเกรียบว่าว ขนมไทยที่มีมาแต่โบราณมีกรรมวิธีการทำดั้งเดิมแบบไทยมีลักษณะและรสชาติเฉพาะตัว อย่างขนมไทยโบราณสมัยก่อนซึ่งปัจจุบันหารับประทานได้ค่อนข้างยาก จึงทำให้เด็กสมัยปัจจุบันไม่รู้จักข้าวเกรียบว่าวที่เป็นเอกลักษณ์และภูมิปัญญาของไทยที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้

วัตถุดิบ

1. ข้าวเหนียว ชนิด อ่อน
2. ไข่แดง
3. น้ำตาลปีบ
4. งาดำ
5. น้ำมันพืช
6. น้ำเปล่า



วิธีทำ

1. แช่วข้าวเหนียว นาน ประมาณ 6 -7 ชั่วโมง ขึ้นไป
แล้วนำไปนึ่งให้สุกนานประมาณ 2 ชั่วโมง
(จะต้องนึ่งให้ข้าวสุกจนและ)
2. พอข้าวสุกก็นำไปตำกับครก มอญ หรือ ครกดิน ก็ได้
ตอนที่ข้าวยังร้อนๆ ขณะที่ตำ ต้องนำน้ำเปล่าหยอด
ลงไปเรื่อย ๆๆ เพื่อให้ข้าวละเอียด และมีความเหนียว
พอได้ที่แล้ว ก็นำ น้ำตาลปีบ และ งาดำลงไป ตำให้
ละเอียดจนเป็นเนื้อเดียวกัน



การทำแผ่นข้าวเกรียบ

1. พอได้ข้าวเหนียวบดละเอียดเรียบร้อยแล้ว ก็ทำการนำไปทำเป็นแผ่น โดยใช้ ไม้ 2 แผ่น
(ไม้ที่ใช้ทับต้อง หนัก และมีขนาดที่ใหญ่)
2. นำใบตองกล้วยมาวางรองไม้เอาไว้ ทั้งด้านบนและด้านล่าง
และใช้น้ำมันพืช และ ไข่แดง ทาลงบนใบตอง
กล้วย ขณะที่นำข้าวเหนียวบดมาทับ ให้แบน
3. นำข้าวที่ทับมาตากแดดให้แห้ง ประมาณ 2 แดด





ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น พวงมโหตร

เจ้าของเรื่อง : นายบุญมา หรั่งเรียง อยู่บ้านเลขที่ หมู่ที่ 1 บ้านปลายนา ตำบลโพธิ์ไทรทอง เป็นผู้มี
ความสามารถในการประดิษฐ์พวงมโหตรและการฉลุกระดาษทำธงราวในงานประเพณีต่างๆ เป็นพวงมโห
ตรแบบพื้นแบบที่ห้อยระย้าตามงานบวชงานบุญ มีให้เห็นตามวัดในชนบท ทำด้วยกระดาษหลากสีติดอยู่กับธง
ราวที่ตอกเป็นลายนักษัตร ปัจจุบันหาได้ยากเต็มที ที่บอกเป็นคั้งเป็นแควก็เพราะไปเจอเยาวชนกลุ่มลูกหว่า
ซึ่งเป็นลูกหลานคนเมืองเพชรบุรี ในศาลาหลังย่อยๆ ใกล้ทางขึ้นลงรถรางไฟฟ้า พระนครคีรี จังหวัดเพชรบุรี ใช้
เวลาว่างวันเสาร์มาจัดกิจกรรมเผยแพร่วิถีทำพวงมโหตรแก่นักท่องเที่ยว ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ โดยจัดเตรียมวัสดุ
อุปกรณ์ไว้ให้พร้อมและเมื่อทำได้ ก็มอบให้เอาติดมือกลับบ้านเป็นของที่ระลึก โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายอีกด้วยสร้าง
ความสำเร็จและภาคภูมิใจในฝีมือตนเอง ให้แก่นักท่องเที่ยวได้ภายในเวลาไม่กี่นาที ถ้ามีโอกาสไปเที่ยวเพชรบุรี
อย่าลืมแวะไปทำดู เพราะนี่คือการช่วยกันอนุรักษ์ทรัพย์สินทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา ที่บรรพบุรุษ
สร้างสรรค์ไว้ให้





ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ทำฝาบ้านทรงไทย

เจ้าของเรื่อง : นายเผย รุ่งสี อยู่บ้านเลขที่ 81 หมู่ที่ 6 บ้านบ่อหวาย ตำบลโพธิ์ไทรหวาน เป็นผู้มีความสามารถในการประดิษฐ์ เรือนไทยนั้นมีลักษณะแบบใต้ถุนสูง เพื่อถ่ายเทอากาศ แล้วยังใช้เป็นที่ผูกหรือเก็บสัตว์เลี้ยง เช่น วัว ควายเอา และเพื่อป้องกันสัตว์ร้าย การยกใต้ถุนสูงยังช่วยป้องกันน้ำท่วมในฤดูน้ำหลากอีกด้วย ลักษณะของเรือนไทยอื่นๆที่แตกต่างไปจากเรือนของชาติอื่นคือฝาบ้านไทยเริ่มจากนำวัสดุพื้นบ้าน เช่น ไม้ไผ่มาทาบเป็นฝากสายหรือขัดแตะแล้วประกอบเป็นฝาเพื่อกันลมจึงเป็นลักษณะฝาที่ให้ทั้งความงามตามธรรมชาติและระบายอากาศได้ดี สามารถถอดโยกย้ายไปสร้างตามแหล่งทำมาหากินได้สะดวก แต่เนื่องจากวัสดุที่ใช้ทำเครื่องเรือนนั้นไม้คงทนถาวรจึงพัฒนาขึ้นมาเป็นเรือนไม้เนื้อแข็ง ลักษณะของฝาบ้านเรือนไทยซึ่งเป็นเรือนไม้เนื้อแข็ง จำแนกเป็น 5 ชนิด คือ

(1) ฝาสายบัวมาจากลักษณะฝาเรือนเครื่องผูกที่นำไม้ไผ่มาเรียงกันเป็นแผงโดยนำแผ่นไม้กระดานมาตีเรียงทับแนวทำเป็นฝา (2) ฝากังมาจากลักษณะไม้ไผ่ที่สายขัดกันเป็นแผงสี่เหลี่ยมแล้วตีกรอบทับทำเป็นฝาเรือน ในเรือนเนื้อแข็งเข้าไม้จะนำไม้กระดานมาเข้าลิ้นให้สนิทแล้วตีกรอบทับ (3) ฝาปะกนมาจากลักษณะไม้ไผ่ที่ขัดแตะกับใบจากทำเป็นกระแจะอ่อน โดยใช้ไม้เนื้อแข็งเข้าไม้เป็นรูปแบบตารางลูกขึ้นสลับกัน (4) ฝาเพ็ญปรับปรุงจากฝาปะกนหลายๆ ฝา นำมาเข้าบานพับหรือต่อชนกันเป็นแผงใหญ่ (5) ฝาลูกพัดกระดานดุมปรับปรุงขึ้นจากฝาเพ็ญ โดยทำลายที่กรอบเป็นตัวเป็นบัวขึ้นมักนิยมใช้เป็นฝาเรือนของบ้านชั้นสูง หรือเรือนหลวง



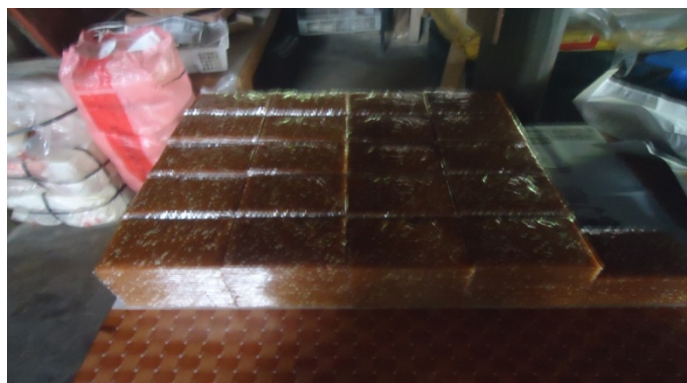


ข้าวเหนียวแดง

เจ้าของเรื่อง : นายบุญมา หรัยเรียง อยู่บ้านเลขที่ หมู่ที่ 1 บ้านปลายนา ตำบลโพไร่หวาน เป็นผู้มีความสามารถในการประกอบขนมอบอาหารความสำคัญและคุณค่าทางสังคม จิตใจวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน) ตำบลโพไร่หวาน ประชาชนประกอบอาชีพเสริมโดยการทำขนมหวานส่งขายตามร้านค้าต่างๆภายในจังหวัดเพชรบุรี เช่น ทองม้วน ข้าวเกรียบว่าว ข้าวเหนียวแดง กาละแม เป็นต้น

4. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) ข้าวเหนียวแดง(เปียกแดง)

- | | | | |
|-------------------|-------|----|-----|
| * ข้าวเหนียว กข 6 | จำนวน | 15 | กก. |
| * กะทิสด | จำนวน | 15 | กก. |
| * น้ำตาลปีบ | จำนวน | 5 | กก. |
| * แปะแซ | จำนวน | 5 | กก. |





ประเพณี งานปีผีמד

เจ้าของเรื่อง : นาง ทิน เรืองสิน อยู่บ้านเลขที่ 64 หมู่ที่ 5 บ้านเพรียง ตำบลโพไร่หวาน เป็นผู้มีความสามารถในการเป็นประเพณีพื้นบ้านของตำบลโพไร่หวาน เพื่อเซ่นไหว้ผีบรรพบุรุษ ผีบ้านผีเรือนและพระภูมิเจ้าที่ เป็นความเชื่อที่สืบเนื่องมาจากความเชื่อในเรื่องผีบรรพบุรุษ ซึ่งเชื่อกันว่าถ้าผู้ใดประกอบพิธีแล้ว จะทำให้มีความเป็นอยู่ดีขึ้น ครอบครัวจะอยู่เย็นเป็นสุข ไม่เจ็บป่วย มีความเจริญก้าวหน้า ทำมาค้าขึ้น แต่ถ้าไม่ทำแล้วจะส่งผลให้คนในครอบครัวเจ็บป่วย หรือทำมาหากินไม่ขึ้น ประเพณีนี้กระทำกันในเดือน 4 – 7 ยกเว้นเดือน 5 และในระหว่างเข้าพรรษา ระยะเวลาที่จะกระทำแต่ละครั้งนั้นต้องแล้วแต่เจ้าของงานปีผีמדที่มารับการเซ่นไหว้ คือพ่อปู่มัน จะกำหนดให้โดยผ่านคนทรง ว่าครอบครัวนั้น ๆ ควรจะจัดงานเมื่อไหร่ เช่น 3 ปี ,5 ปี ,7 ปี หรือ 9 ปีต่อครั้ง ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับฐานะของเจ้าภาพด้วย และ ในช่วงชีวิตเจ้าภาพคนหนึ่งจะจัดงานปีผีמדเพียง 3 ครั้งเท่านั้น เมื่อครบแล้วไม่ต้องจัดอีกตลอดชีวิต แต่จะให้ผู้สืบสานงานรับช่วงปฏิบัติต่อไปมีความเชื่อกันว่า ถ้าบุคคลใดรับช่วงงานปีผีמדไปแล้วละเลยไม่ปฏิบัติจะทำให้เจ็บป่วยอย่างหนัก หรือถ้าบุคคลใดยังไม่พร้อมที่จะจัดงานเมื่อถึงกำหนด ก็จะต้องไปขอผิดผ่อนต่อพ่อปู่มัน โดยผ่านคนทรง





หนังตะลุง

เจ้าของเรื่อง : นายหม่ออิน คงกระพันท์ ที่อยู่ติดต่อดี 2 ม.1 บ้านปลายนา ตำบลโพไร่หวาน อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี เป็นผู้มีความสามารถใน“การละเล่นหนังตะลุง” ว่ากันว่า นายหนังตะลุงชาวเมืองพัทลุงเป็นผู้นำการเชิดหนังตะลุงของภาคใต้มาประยุกต์ลีลาการเล่นให้เข้ากับสังคมเมืองเพชร ใช้ลีลาการพากย์ที่อีกทีก็เข้าใจถูกรสนิยมคนท้องถิ่น เนื้อหาส่วนใหญ่จะเป็นเรื่อง “รามเกียรติ์” แต่ผู้พากย์จะมีลีลาการพากย์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวสำเนียงแบบท้องถิ่นผสมผสานกับลูกเล่นแพรวพราวชวนให้ติดตาม หนังตะลุงเมืองเพชรจะยึดมั่นในเนื้อเรื่องแบบเดิมๆ แต่แม้จะไม่มีการเล่นเหมือนหนังตะลุงภาคใต้ แต่ก็จะมีตัวตลกคอยสร้างสีสันให้กับท้องเรื่องโดยการนำชื่อบุคคลที่มีชื่อเสียง หรือคนดังในจังหวัดเข้ามาแซวบ้างพอให้ครื้นเครง แม้ว่าหนังตะลุงเมืองเพชรยังมีการสืบสานอย่างต่อเนื่องในเขต อ.บ้านลาดและ อ.เมือง แต่กลับไม่เป็นที่นิยมต้องอาศัยรับแสดงตามงานศพและงานแก้บนทั่วไป ความเป็นมาของหนังตะลุง คณะลุงอิน บ้านปลายนา ได้เล่าให้ฟังว่า ได้ขอไปเป่าปีให้กับหนังตะลุงของคณะ ตาพ่อน บ้านลาด ต่อมาได้ฝึกหัดไปในตัวอยู่หลายปีจนเจ้าของคณะบอกว่ามีแววในด้านนี้ จึงได้แยกออกมาตั้งคณะเองและได้ทำการแสดงประมาณ 10 กว่าปี

