



ด้านอื่นๆ ประเพณี งานปีผีמד

เจ้าของเรื่อง : นาง ทิน เรืองสิน อยู่บ้านเลขที่ ๖๔ หมู่ที่ ๕ บ้านเพรียง ตำบลโพไร่หวาน เป็นผู้มีความสามารถในการเป็นประเพณีพื้นบ้านของตำบลโพไร่หวาน เพื่อเซ่นไหว้ผีบรรพบุรุษ ผีบ้านผีเรือนและพระภูมิเจ้าที่ เป็นความเชื่อที่สืบเนื่องมาจากความเชื่อในเรื่องผีบรรพบุรุษ ซึ่งเชื่อกันว่าถ้าผู้ใดประกอบพิธีแล้ว จะทำให้มีความเป็นอยู่ดีขึ้น ครอบครัวจะอยู่เย็นเป็นสุข ไม่เจ็บป่วย มีความเจริญก้าวหน้า ทำมาค้าขึ้น แต่ถ้าไม่ทำแล้วจะส่งผลให้คนในครอบครัวเจ็บป่วย หรือทำมาหากินไม่ขึ้น ประเพณีนี้กระทำกันในเดือน ๔ -๗ ยกเว้นเดือน ๕ และในระหว่างเข้าพรรษา ระยะเวลาที่จะกระทำแต่ละครั้งนั้นต้องแล้วแต่เจ้าของงานปีผีמדที่มารับการเซ่นไหว้ คือพ่อปู้มนั้น จะกำหนดให้โดยผ่านคนทรง ว่าครอบครัวนั้น ๆ ควรจะจัดงานเมื่อไหร่ เช่น ๓ ปี ,๕ ปี,๗ ปี หรือ ๙ ปีต่อครั้ง ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับฐานะของเจ้าภาพด้วย และ ในช่วงชีวิตเจ้าภาพคนหนึ่งจะจัดงานปีผีמדเพียง ๓ ครั้งเท่านั้น เมื่อครบแล้วไม่ต้องจัดอีกตลอดชีวิต แต่จะให้ผู้สืบสันดานรับช่วงปฏิบัติต่อไปมีความเชื่อกันว่า ถ้าบุคคลได้รับช่วงงานปีผีמדไปแล้วละเลยไม่ปฏิบัติจะทำให้เจ็บป่วยอย่างหนัก หรือถ้าบุคคลใดยังไม่พร้อมที่จะจัดงานเมื่อถึงกำหนด ก็จะต้องไปขอผิดผ่อนต่อพ่อปู้มนั้น โดยผ่านคนทรง





ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ทำข้าวเกรียบว่าว

เจ้าของเรื่อง : นาง ศิริ คล้ายมณี อยู่บ้านเลขที่ หมู่ที่ ๑ บ้านปลายนา ตำบลโพธิ์รวาน เป็นผู้มีความสามารถในการทำข้าวเกรียบว่าว ขนมไทยที่มีมาแต่โบราณมีกรรมวิธีการทำดั้งเดิมแบบไทยมีลักษณะและรสชาติเฉพาะตัว อย่างขนมไทยโบราณสมัยก่อนซึ่งปัจจุบันหาทานได้ค่อนข้างยาก จึงทำให้เด็กสมัยปัจจุบันไม่รู้จักข้าวเกรียบว่าวที่เป็นเอกลักษณ์และภูมิปัญญาของไทยที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้

วัตถุดิบ

๑. ข้าวเหนียว ชนิด อ่อน
๒. ไข่แดง
๓. น้ำตาลปีบ
๔. งาดำ
๕. น้ำมันพืช
๖. น้ำเปล่า



วิธีทำ

๑. แช่วข้าวเหนียว นาน ประมาณ ๖ -๗ ชั่วโมง ขึ้นไป
แล้วนำไปนึ่งให้สุกนานประมาณ ๒ ชั่วโมง
(จะต้องนึ่งให้ข้าวสุกจนละเอียด)
๒. พอข้าวสุกก็นำไปตำกับครก มอญ หรือ ครกดิน ก็ได้
ตอนที่ข้าวยังร้อนๆ ขณะที่ตำ ต้องนำน้ำเปล่าหยอด
ลงไปเรื่อยๆ เพื่อให้ข้าวละเอียด และมีความเหนียว
พอได้ที่แล้ว ก็นำ น้ำตาลปีบ และ งาดำลงไป ตำให้
ละเอียดจนเป็นเนื้อเดียวกัน



การทำแผ่นข้าวเกรียบ

๑. พอได้ข้าวเหนียวบดละเอียดเรียบร้อยแล้ว ก็ทำการนำไปทำเป็นแผ่น โดยใช้ ไม้ ๒ แผ่น
(ไม้ที่ใช้ทับต้อง หนัก และมีขนาดใหญ่)
๒. นำใบตองกล้วยมาวางรองไม้เอาไว้ ทั้งด้านบนและด้านล่าง
และใช้น้ำมันพืช และ ไข่แดง ทาลงบนใบตอง
กล้วย ขณะที่นำข้าวเหนียวบดมาทับ ให้แบน
๓. นำข้าวที่ทับมาตากแดดให้แห้ง ประมาณ ๒ แดด





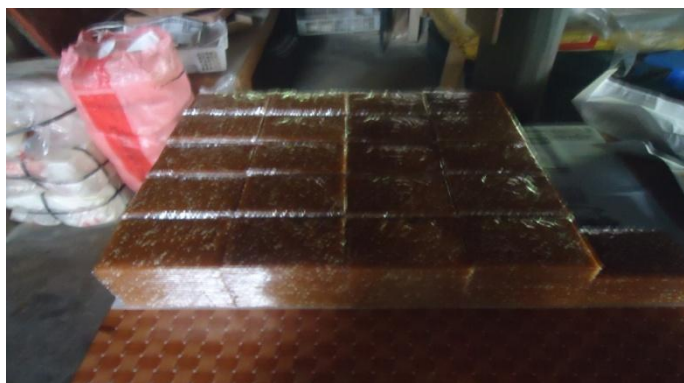
ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ข้าวเหนียวแดง

เจ้าของเรื่อง : นายบุญมา หრ่ายเรียง อยู่บ้านเลขที่ หมู่ที่ ๑ บ้านปลายนา ตำบลโพธิ์รวาน เป็นผู้มีความสามารถในการประกอบขนมอาหาร ความสำคัญและคุณค่าทางสังคม จิตใจวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน) ตำบลโพธิ์รวาน ประชาชนประกอบอาชีพเสริมโดยการทำขนมหวานส่งขายตามร้านค้าต่างๆภายในจังหวัดเพชรบุรี เช่น ทองม้วน ข้าวเกรียบว่าว ข้าวเหนียวแดง กาละแม เป็นต้น

๔. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) ข้าวเหนียวแดง(เปียกแดง)

- * ข้าวเหนียว กข ๖ จำนวน ๑๕ กก.
- * กะทิสด จำนวน ๑๕ กก.
- * น้ำตาลปีบ จำนวน ๕ กก.
- * แปะแซ จำนวน ๕ กก.





ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

พวงมโหตร

เจ้าของเรื่อง : นายบุญมา หรั่งเรียง อยู่บ้านเลขที่ หมู่ที่ ๑ บ้านปลายนา ตำบลโพธิ์รวาน เป็นผู้มีความสามารถในการประดิษฐ์พวงมโหตรและการฉลุกระดาษทำธงราวในงานประเพณีต่างๆ เป็นพวงมโหตรแบบพื้นแบบที่ห้อยระย้าตามงานบวชงานบุญ มีให้เห็นตามวัดในชนบท ทำด้วยกระดาษหลากสีติดอยู่กับธงราวที่ตอกเป็นลายนักษัตร ปัจจุบันหาได้ยากเต็มที ที่บอกเป็นคั้งเป็นแควก็เพราะไปเจอเยาวชนกลุ่มลูกหว้า ซึ่งเป็นลูกหลานคนเมืองเพชรบุรี ในศาลาหลังย่อมๆ ใกล้ทางขึ้นลงรถรางไฟฟ้า พระนครคีรี จังหวัดเพชรบุรี ใช้เวลาว่างวันเสาร์มาจัดกิจกรรมเผยแพร่วิธีทำพวงมโหตรแก่นักท่องเที่ยว ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ โดยจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ไว้ให้พร้อมและเมื่อทำได้ ก็มอบให้เอาติดมือกลับบ้านเป็นของที่ระลึก โดยไม่คิดค่าใช้จ่ายอีกด้วยด้วยความสำเร็จและภาคภูมิใจในฝีมือตนเอง ให้แก่นักท่องเที่ยวได้ภายในเวลาไม่กี่นาที ถ้ามีโอกาสไปเที่ยวเพชรบุรี อย่าลืมแวะไปทำดู เพราะนี่คือการช่วยกันอนุรักษ์ทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและภูมิปัญญา ที่บรรพบุรุษสร้างสรรค์ไว้ให้



