

**ทะเบียนปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น
องค์การบริหารส่วนตำบลมะค่า อำเภอนอนไทย จังหวัดนครราชสีมา**

ที่	ชื่อภูมิปัญญา	ประเภท/ สาขา	เจ้าของภูมิปัญญา	ข้อมูลภูมิ ปัญญาท้องถิ่น	สถานที่ภูมิ ปัญญา	หมายเหตุ
๑	เพลงโคราช	ศิลปกรรม	นายโสภณ จงเชื้อกลาง	การร้อง แสดง เพลงโคราช	บ้านหนองไผ่ หมู่ที่ ๒	
๒	เพลงโคราช	ศิลปกรรม	นายสุนทร จงเชื้อกลาง	การร้อง แสดง เพลงโคราช	บ้านหนองไผ่ หมู่ที่ ๒	
๓	การทำเกษตร พอเพียง	ด้านการเกษตร	นายนิพนธ์ เปลี่ยนกลาง	การทำไร่นา สวนผสมแนว ปรัชญา เศรษฐกิจ พอเพียง	บ้านมะเกลือ หมู่ที่ ๓	
๔	การทำเกษตร พอเพียง	ด้านการเกษตร	นายธวัชชัย เข็มสันเทียะ	การทำไร่นา สวนผสมแนว ปรัชญา เศรษฐกิจ พอเพียง	บ้านมะเกลือ หมู่ที่ ๓	
๕	หมอพรหมณ์	ด้านปรัชญา ศาสนา ประเพณี	นายพรหมเมศร์ จงเจือกลาง	การทำพิธีกรรม ทางศาสนา	บ้านมะค่า หมู่ ที่ ๕	
๖	ผู้นำทาง ศาสนา	ด้านปรัชญา ศาสนา ประเพณี	นายแจ้ง แก้วถาวร	การทำพิธีกรรม ทางศาสนา	บ้านหนองโพธิ์ หมู่ที่ ๘	
๗	หมอเป่า	ด้านการแพทย์ แผนไทย	นายโหม ถ่อนสันเทียะ	หมอแผนไทย รักษาโรคด้วย การเป่า	บ้านทุ่งหนอง แหวน หมู่ที่ ๖	
๘	ไก่อกระแต้ด	ด้าน โภชนาการ	นายประกอบ ภูกลาง	การทำไก่อ กระแต้ด	บ้านมะค่า หมู่ ที่ ๕	
๙	ขนมห่อ	ด้าน โภชนาการ	นางสามารถ สิทธิ์กลาง	การทำขนมห่อ	บ้านมะค่า หมู่ ที่ ๕	
๑๐	หมอทำขวัญ นาค	ด้านปรัชญา ศาสนา ประเพณี	นายอด ทรัพย์มาก	การทำขวัญนาค	บ้านทุ่งหนอง แหวน หมู่ที่ ๖	

ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น

หมอลเพลงโคราช

ประเภท/สาขา

ศิลปกรรม

ชื่อ - สกุล

นายโสภณ จงเชื้อกลาง

อายุ

๗๑ ปี

ที่อยู่

๑ หมู่ที่ ๒ บ้านหนองไผ่ ตำบลมะค่า อำเภอนอนไทย
จังหวัดนครราชสีมา

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชำนาญในการแสดง การร่ำร้องเพลงโคราช ซึ่งเป็นการแสดงพื้นบ้านของชาวโคราช

ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น

หมอลเพลงโคราช

ประเภท/สาขา

ศิลปกรรม

ชื่อ - สกุล

นายสุนทร จงเชื้อกลาง

อายุ

๖๖ ปี

ที่อยู่

- หมู่ที่ ๒ บ้านหนองไผ่ ตำบลมะค่า อำเภอนोनไทย
จังหวัดนครราชสีมา

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชำนาญในการแสดง การร้องเพลงโคราช ซึ่งเป็นการแสดงพื้นบ้านของชาวโคราช

ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น

การทำเกษตรพอเพียง

ประเภท/สาขา

ด้านการเกษตร

ชื่อ - สกุล

นายนิพนธ์ เปลี้นกลาง

อายุ

๖๒ ปี

ที่อยู่

บ้านมะเกลือ ตำบลมะค่า อำเภอโนนไทย
จังหวัดนครราชสีมา

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

เป็นผู้ให้ความรู้เกี่ยวกับการทำไร่นาสวนผสม ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น

การทำเกษตรพอเพียง

ประเภท/สาขา

ด้านการเกษตร

ชื่อ - สกุล

นายธวัชชัย เข้มสันเทียะ

อายุ

ปี

ที่อยู่

บ้านมะเกลือ ตำบลมะค่า อำเภอโนนไทย
จังหวัดนครราชสีมา

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

เป็นผู้ให้ความรู้เกี่ยวกับการทำไร่นาสวนผสม ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น

หมอปราหมณ์

ประเภท/สาขา

ด้านปรัชญา ศาสนาและประเพณี

ชื่อ - สกุล

นายพรหมเมศร์ จงเจือกกลาง

อายุ

ที่อยู่

ตำบลมะค่า อำเภอนोनไทย

จังหวัดนครราชสีมา

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชำนาญในการทำพิธีกรรมทางศาสนาพราหมณ์ เช่น การเชิญศาลพระภูมิ เป็นต้น

ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น

ผู้นำทางศาสนา (ทายก)

ประเภท/สาขา

ด้านปรัชญา ศาสนาและประเพณี

ชื่อ - สกุล

นายแจ้ง แก้วถาวร

อายุ

ที่อยู่

ตำบลมะค่า อำเภอโนนไทย

จังหวัดนครราชสีมา

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชำนาญในการนำทำพิธีกรรมทางศาสนา (ทายก)

ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น

หมอเป่า

ประเภท/สาขา

ด้านการแพทย์แผนไทย

ชื่อ - สกุล

นายโหม ถ่อนสันเทียะ

อายุ

๘๖ ปี (๒๕๓๗)

ที่อยู่

๑๙๙ หมู่ ๖ บ้านทุ่งหนองแหวน ตำบลมะค่า อำเภอนोनไทย
จังหวัดนครราชสีมา

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชำนาญในการรักษาผู้อื่นด้วยการเป่า ซึ่งเป็นการรักษาของแพทย์แผนโบราณ

ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น

การทำไก่กระแต้ต

ประเภท/สาขา

ด้านโภชนาการ

ชื่อ - สกุล

นายประกอบ ภูกลาง

อายุ

ที่อยู่

บ้านมะค่า ตำบลมะค่า อำเภอนอนไทย

จังหวัดนครราชสีมา

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชำนาญในการทำไก่กระแต้ต ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านประจำท้องถิ่น

ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น

การทำขนมห่อ

ประเภท/สาขา

ด้านโภชนาการ

ชื่อ - สกุล

นางสามารถ สิทธิกลาง

อายุ

ที่อยู่

บ้านมะค่า ตำบลมะค่า อำเภอโนนไทย

จังหวัดนครราชสีมา

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชำนาญในการทำขนมห่อ ซึ่งเป็นขนมประจำท้องถิ่น

ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น

หมอทำขวัญนาค

ประเภท/สาขา

ด้านปรัชญา ศาสนาและประเพณี

ชื่อ - สกุล

นายอด ทรัพย์มาก

อายุ

ที่อยู่

บ้านทุ่งหนองแหวน ตำบลมะค่า อำเภอโนนไทย
จังหวัดนครราชสีมา

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชำนาญในการทำขวัญนาค

อาหารพื้นบ้าน

ไก่กระเด็ด

เมี่ยงมดแดง

ขนมห่อ



อาหารพื้นบ้าน
ตำบมะค่า อำเภอนोनไทย จังหวัดนครราชสีมา

ประเภท อาหารคาว

ลำดับ	ชื่ออาหาร	แหล่งผลิต/ที่อยู่ร้าน	เบอร์โทรศัพท์/มือถือ
๑	ไก่กะเตี๊ด	๘๑ หมู่ที่ ๑๐ ต.โนนไทย อ.โนนไทย จ.นครราชสีมา	๐๘-๐๑๕๙-๑๗๘๘
๒	เมี่ยงมดแดง	๗๑ หมู่ที่ ๕ ต.มะค่า อ.โนนไทย จ.นครราชสีมา	-

ประเภท อาหารหวาน

ลำดับ	ชื่ออาหาร	แหล่งผลิต/ที่อยู่ร้าน	เบอร์โทรศัพท์/มือถือ
๑	ขนมท้อ	๒ หมู่ที่ ๕ ต.มะค่า อ.โนนไทย จ.นครราชสีมา	๐๘-๕๐๑๗-๑๘๓๕

ชื่ออาหาร ไก่กะเตี๊ด ตำหรับ จากภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชื่อ นายประกอบ ภูกลาง อายุ ๗๐ ปี

อาชีพ รับจ้าง มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๑๙ ปี ที่อยู่ - หมู่ที่ ๕ ตำบลมะค่า อำเภอ
โนนไทย จังหวัดนครราชสีมา

ชื่อร้านอาหาร ไก่กะเตี๊ด ๗ สี จำหน่ายที่ อำเภอโนนไทย จังหวัดนครราชสีมา
ตั้งแต่เวลา ๐๗.๐๐ น. ถึง ๑๘.๐๐ น. เบอร์โทรศัพท์/มือถือ ๐๘-๐๑๕๙-๑๗๘๘
ที่มาของอาหาร

จากภูมิปัญญาดั้งเดิมของท้องถิ่นในการนำไก่พื้นบ้านมาประกอบอาหาร
ประเพณี/ความเชื่อ

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

๑. ไก่พื้นบ้าน.
๒. ซอสปรุงรส
๓. เกลือ
๔. กระเทียม
๕. เครื่องเทศ

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. คัดเลือกไก่บ้านให้ได้ขนาด
๒. ปรุงเครื่องด้วยเครื่องเทศและเครื่องปรุงต่าง ๆ
๓. นำไก่ใส่หม้อ ปิดฝาหม้อด้วยไม้ดัดให้แน่น
๔. กะเตี๊ดไก่โดยใช้เวลาประมาณ ๓๐ - ๓๕ นาที

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ)

๑. การปิดฝาหม้อในขณะที่กะเต็ตต้องแน่น
๒. ไก่ต้องได้ขนาดและกะเต็ตในอุณหภูมิที่เหมาะสม

ฤดูที่นิยมกิน นิยมรับประทานทุกฤดูกาล

รสชาติ อร่อย กลิ่นหอมจากเครื่องเทศ

คุณค่าโภชนาการ

๑. โปรตีนจากเนื้อไก่
๒. คุณค่าอาหารจากสมุนไพรไทย



ภาพถ่ายอาหารพื้นบ้าน
ตำบلمะค่า อำเภอนोनไทย จังหวัดนครราชสีมา
ไก่กะเต็ด





ชื่ออาหาร เมี่ยงมดแดง สำหรับ จากภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชื่อ-นามสกุล นางต๋ม ขาวงาม อายุ ๖๙ ปี

อาชีพ ค้าขาย มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๔๐ ปี ที่อยู่ ๗๑ หมู่ที่ ๕ ตำบลมะค่า
อำเภอโนนไทย จังหวัดนครราชสีมา

ชื่อร้านอาหาร - จำหน่ายที่ บ้านมะค่า หมู่ที่ ๕ ตำบลมะค่า อำเภอโนนไทย จังหวัด
นครราชสีมา ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น. เบอร์โทรศัพท์/มือถือ -
ที่มาของอาหาร

- จากภูมิปัญญาดั้งเดิมของท้องถิ่นตั้งแต่สมัยโบราณ

ประเพณี/ความเชื่อ

-

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

๑. มดแดง - ไข่มดแดง
๒. ตะไคร้
๓. ใบมะกรูด
๔. หอม - กระเทียม
๕. พริก
๖. เกลือ
๗. เครื่องเทศอื่น ๆ

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. คัดแยกแม่มดแดงและไข่มดแดงออกจากกัน
๒. ขยำแม่มดแดงให้ความเปรี้ยวลดลง
๓. ต้มไข่มดแดงให้สุกพอประมาณ
๔. ผสมไข่มดแดงและแม่มดแดงให้เข้ากัน
๕. ใส่เครื่องปรุง เครื่องเทศ ปรุงรสให้อร่อย

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ)

-

ฤดูที่นิยมกิน นิยมรับประทานทุกฤดูกาล โดยเฉพาะฤดูร้อนและฤดูฝน

รสชาติ อร่อย เปรี้ยวเล็กน้อย

คุณค่าโภชนาการ

๑. โปรตีนสูงจากไข่มดแดง
๒. วิตามิน



ภาพถ่ายอาหารพื้นบ้าน
ตำบมะค่า อำเภอนนไทย จังหวัดนครราชสีมา
เมี่ยงมดแดง



วิถีชาวบ้าน

ของดีหน้าแล้ง! เกษตรกรโคราช ลงแหยมไช้มัดแดง หลังว่างทำนา ทำเงินกว่าวันละพันบาท

375 SHARES [Facebook](#) 375 [Twitter](#) [Google+](#) [LINE](#)

ทำใบสมัครงาน ฟรี

นำเสนอคุณได้ส่วนกว่า สมัครใบสมัครงานฟรีเข้ามาหาที่สุด หารายได้
คุณเองคุณได้ใบ

superresume.com

เปิด



ผู้เขียน	มติชนออนไลน์
เผยแพร่	วันพุธที่ 6 มีนาคม พ.ศ.2562

ช่วงหน้าแล้ง ชาวบ้านที่เป็นเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา ว่างจากการทำนาจึงได้หาอาชีพเสริมอื่นๆ ทำ เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัว เช่นเดียวกับ นางตุ้ม ชาวงาม อายุ 72 ปี ชาวบ้านมะค่า หมู่ที่ 5 ต.มะค่า อ.โนนไทย จ.นครราชสีมา ก็ได้ใช้เวลาว่างจากการทำนา ออกหาแหยมไช้มัดแดงขาย โดยถือไม้ไผ่และหวด ที่เป็นอุปกรณ์สำหรับแหยมไช้มัดแดง ออกหาแหยมไช้มัดแดงตามต้นไม้ ทั้งในหมู่บ้าน และตามทุ่งนา ซึ่งแต่ละวันสามารถหาแหยมไช้มัดแดงมาขายได้ไม่ต่ำกว่าวันละ 700-800 บาท เลยทีเดียว

นางตุ้ม เปิดเผยว่า อาชีพหลักของตนนั้นคือ การทำไร่ ทำนา แต่เมื่อมีเวลาว่างก็จะหาแหยมไช้มัดแดงมาขายเป็นรายได้เสริม ซึ่งทำมานานกว่า 12 ปีแล้ว สำหรับการหาแหยมไช้มัดแดงนั้น ก็จะไปกับคุณตา 2 คน โดยจะออกไปหารังมัดแดงในทุ่งนา หรือในหมู่บ้าน ตั้งแต่เวลา 08.00 น. ซึ่งมัดแดงจะชอบทำรังออกไชนต้นไม้หลายชนิด อาทิ ต้นสะแก ต้นสะเดา และต้นมะม่วง ส่วนจะรู้ว่ามีรังไหมไช้มัดแดงไหม ก็ต้องสังเกตรังที่มีใยขาวๆ อยู่ขอบรัง และถ้ารังไหนที่มีน้ำหนกจนกิ่งไม้โน้มลงมา จะได้แหยมไช้มัดแดงมากเป็นพิเศษ เมื่อได้แหยมไช้มัดแดงมาแล้ว ก็จะนำมาแช่น้ำเพื่อคัดแยกไช้ออกจากตัวมัดแดง ซึ่งวิธีคัดก็ต้องนำกระดังมาตีตอก เหมือนตีข้าว ทำให้แหยมไช้มัดแดงซึ่งมีน้ำหนกกว่าตัวมัดแดงร่วงลงมา เป็นก

ปิดโฆษณาโดย Google



ทั้งนี้แหยมไช้มัดแดงที่หามาได้ จะขายในราคา กิโลกรัมละ 300 บาท ซึ่งบางวันก็หามาได้ 3-4 กิโลกรัม และขายดีมาก มีคนจองไว้หมดทุกวัน หาได้เท่าไรก็ไม่พอ โดยเฉพาะจะสามารถขายได้ประมาณวันละ 700-800 บาท แต่บางวันหาได้มากก็จะขายได้วันละกว่า 1,000 บาท พอเป็นรายได้เสริมสำหรับใช้ในครอบครัวได้ ทั้งนี้จะสามารถหาแหยมไช้มัดแดงได้ตลอดทั้งปี แต่มัดแดงจะออกไช้มากที่สุดก็ช่วงหน้าแล้ง ช่วงนี้จึงสามารถหาแหยมไช้มัดแดงมาขายได้มากที่สุด ส่วนลูกค้าที่ซื้อไปนั้น ก็จะนิยมนำไปทำอาหารได้หลายชนิด อาทิ ยำแหยมไช้มัดแดง ทอดไข่เบ็ดใส่แหยมไช้มัดแดง และแกงแหยมไช้มัดแดงผักหวาน เป็นต้น

ชื่ออาหาร ขนมห่อ

ตำหรับ จากภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชื่อ นางสาวบำเพ็ญ จงเจือกกลาง อายุ ๖๕ ปี

อาชีพ ค้าขาย มีประสบการณ์ในการทำอาหาร ๔๐ ปี ที่อยู่ ๒ หมู่ที่ ๕ ตำบลมะค่า อำเภอนोनไทย จังหวัดนครราชสีมา

ชื่อร้านอาหาร - จำหน่ายที่ บ้านมะค่า หมู่ที่ ๕ ตำบลมะค่า อำเภอนोनไทย จังหวัด

นครราชสีมา ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ น. ถึง ๑๖.๐๐ น. เบอร์โทรศัพท์/มือถือ ๐๘-๕๐๑๗-๑๘๓๕

ที่มาของอาหาร

จากภูมิปัญญาดั้งเดิมของท้องถิ่น

ประเพณี/ความเชื่อ

-

เครื่องปรุง/ส่วนผสม

๑. แป้งข้าวเหนียว
๒. น้ำตาล
๓. มะพร้าว
๔. ถั่วเขียว
๕. เกลือ
๖. น้ำมันพืช

ขั้นตอน/วิธีทำ

๑. นำแป้งข้าวเหนียวมานวดให้เข้ากัน
๒. นำถั่วเขียวมาปรุงทำไส้ขนม
๓. นำไส้ขนมที่ปรุงเสร็จแล้วมาห่อด้วยแป้งข้าวเหนียวให้มีขนาดพอเหมาะ
๔. นำใบตองมาห่อขนมแล้วนำไปนึ่งให้สุก

เทคนิคในการทำ (เคล็ดลับ)

- ใช้สูตรดั้งเดิมที่เป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นเอง

ฤดูที่นิยมกิน นิยมรับประทานทุกฤดูกาล โดยเฉพาะช่วงเทศกาลสงกรานต์ซึ่งชาวบ้านนิยมนำไปใส่บาตร ทำบุญ

รสชาติ อร่อย กลิ่นหอมหวาน

คุณค่าโภชนาการ

๑. โปรตีนจากถั่ว
๒. ให้พลังงาน



ภาพถ่ายอาหารพื้นบ้าน
ตำบلمะค่า อำเภอนอนไทย จังหวัดนครราชสีมา
ขนมห่อ

