

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเรื่อง ด้านศาสนา วัฒนธรรม

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	อายุ	ประเภทภูมิปัญญาท้องถิ่น	หมายเหตุ
1	นายเสาร์ ค้างคำจันทร์	25 ม. 3	72	หมอฟีริกรรม	
2	นายสมชัย ไชยคำภา	108 ม.3	77	หมอฟีริกรรม	
3	นางเฮือง ไชยคำภา	108 ม.3	64	หมอฟีริกรรม	
4	นายคำพันธ์ คุณพรม	1 ม.7	59	หมอฟีริกรรม	
5	นายคำไพ ละครชัย	67 ม.7	67	หมอฟีริกรรม	
6	นายจวง อุปั่นสี	26 ม.8	77	หมอฟีริกรรม	
7	นางบุญโฮม โนนสีลา	84 ม.9	64	หมอฟีริกรรม	
8	นายเสริม ค้างคำจันทร์	96 ม.9	70	หมอฟีริกรรม	

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเรื่อง ด้านการแพทย์แผนไทย

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	อายุ	ประเภทภูมิปัญญาท้องถิ่น	หมายเหตุ
1	นางบุญชู ไชยคำภา	122 ม.10	53	หมอนวด หมอประคบสมุนไพร	
2	นางทอง คำยอด	91 ม.9	73	หมอยาสมุนไพร	
3	นายสินธุ์ คำยอด	91 ม.9	74	หมอยาสมุนไพร	
4	นายเอ็ด ภูคำสัตว์	55 ม.4	59	หมอยาสมุนไพร	
5	นางเฮือง ไชยคำภา	108 ม.3	64	หมอนวด หมอประคบสมุนไพร	
6	นายคานีเอล จรทนา	60 ม.10	50	ถอนพิษงู หมอยาสมุนไพร	

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำพานบายศรี สู่ขวัญ ในงานพิธีมงคลต่างๆ

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	อายุ	หมายเหตุ
1	นางम्म มาตรมุงคุณ	ม.5	70	

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านความสามารถการสานแห อุปกรณ์ จับปลา

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	อายุ	หมายเหตุ
1	นายบุญ ขนะบุญ	ม.10	56	

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการสานกระติบข้าวเหนียว

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	อายุ	หมายเหตุ
1	นายจวง ขนะบุญ	ม.3	70	
2	นายคงฤทธิ์ สุวรรณโค	ม.3	50	

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทอเสื่อกก

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	อายุ	หมายเหตุ
1	นางสมปอง นาชัยฤทธิ์	ม.5	65	
2.	นางต้อย คั่นตะลี	ม.5	57	

ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ชื่อ นางสาวสมปอง นาชัยฤทธิ

อายุ 62 ปี

อยู่บ้านเลขที่ 35 หมู่ 3 บ้านท่าตูม ตำบลท่าตูม อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม 44000

ลักษณะภูมิปัญญา

มีความรู้เรื่องการทอเสื่อกก ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น ที่นำเอาต้นกกมาแปรสภาพให้เป็นเส้น ย้อมสี แล้วสานทอให้เป็นแผ่นผืน เพื่อนำมาใช้ปูรองนั่งหรือนอน เสื่อกก เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีใช้กันอยู่ทั่วไป ทั้งนี้เพราะต้นกกเป็นพืชธรรมชาติที่ขึ้นอยู่ทั่วไป และภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นที่นำต้นกก

มาแปรสภาพที่มีลักษณะคล้ายกัน หรือได้อิทธิพลทางความคิดจากกันและกัน ทำให้เลือกถูกจัดได้ว่าเป็น
ปัจจัยจำเป็นอย่างหนึ่ง

ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ชื่อ นายจวง ชนะบุญ

อายุ 84 ปี

อยู่บ้านเลขที่ 61 หมู่ 3 ตำบลท่าตูม อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม อำเภอเมือง 44000

ลักษณะภูมิปัญญา

มีความรู้เรื่องการสานกระติบข้าวเหนียว ซึ่งเป็นภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น ที่นำเอาไม้ไผ่มา
แปรสภาพมาสานให้เป็นกระติบข้าวของชาวอีสานเป็นภาชนะเก็บอาหารที่ทางคุณค่ามากด้วยภูมิปัญญา เก็บความ
ร้อนได้ดี ในขณะที่ยอมให้อิหร่านระเหยออกไปได้ ทำให้ข้าวเหนียวที่บรรจุภายในกระติบไม่แฉะด้วยไอน้ำ ต่างจาก
กระติบน้ำแข็ง ที่พ่อค้าแม่ค้าข้าวเหนียวสมัยบางร้านนำมาใช้บรรจุข้าวเหนียวเพื่อรอขายซึ่งจำเป็นต้องใช้ผ้าขาว
รองอีกทีก่อนบรรจุข้าวเหนียว แต่เม็ดข้าวที่อยู่รอบขอบกระติบก็นั่งและอยู่ดี

เคล็ดลับของการสารพัดข้าวอยู่ที่การสานภาชนะเป็นสองชั้น ชั้นในสุดจะสานด้วยตอกไม้ให้มีความห่างเล็กน้อยเพื่อให้ไอน้ำระเหยออกจากข้าวไปสู่ช่องว่างภายในก่องหรือกระติบข้าวได้ ชั้นนอกสุดจะสานด้วยตอกที่มีความชิดแน่นกว่าเพื่อเก็บความร้อนเอาไว้ ไอน้ำที่มีความร้อนอยู่ภายในช่องว่างนี้จะช่วยทำให้ข้าวเหนียวที่อยู่ภายในกระติบยังคงความร้อนได้อีกนาน โดยเมล็ดข้าวจะไม่มีไอน้ำเกาะ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น



ชื่อ นายคงฤทธิ สุวรรณโค

อายุ 69 ปี

อยู่บ้านเลขที่ 58 หมู่ 3 บ้านท่าตูม ตำบลท่าตูม อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม 44000

ลักษณะภูมิปัญญา

มีความรู้เรื่องสถานการณ์การสืบเชื้อสายพันธุ์ ซึ่งเดิมถูกปิดบังจากคนในท้องถิ่น ที่นำเอาไม้ไผ่มา
สานเป็นกระติบข้าวเหนียว ถูกปิดบังโดยมีบุคคลในท้องถิ่น การสานภาชนะดินสออื่น ขึ้นในชุดจะสานด้วย
ดอกให้มีความต่าง (เชื่อว่าระหว่างดอกสาน) เมื่อก่อน เพื่อให้ไม้ไผ่จะแห้งออกจากข้าวไปอยู่อย่างภายใน
กอง หรือกระติบข้าวได้ ในขณะที่ขึ้นนอกชุดจะสานด้วยดอกที่มีความแข็งแรงทนทานกว่า เพื่อเก็บรักษาความชื้น
ไว้ ไม้ไผ่ที่มีความชื้นอยู่ภายในช่องว่างนี้ จะช่วยทำให้ข้าวเหนียวที่อยู่ภายในกระติบ หรือกระติบ ดั้งเดิม
สามารถเก็บไว้ได้นาน โดยเมื่อบริโภคจะไม่มีไม้ไผ่มาปะปน จึงไม่เหมือนกับภาชนะบรรจุในภาชนะดินสอที่
ใหม่