



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

กองการศึกษา องค์การบริหารส่วนตำบลนาทอง

ตำบลนาทอง อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล

คำนำ

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราชการ ๒๕๖๐ มาตรา ๕๗ รัฐต้อง (๑) อนุรักษ์ ฟื้นฟู และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและจารีตประเพณีอันดีงามของท้องถิ่นและ ของชาติ และจัดให้มีพื้นที่สาธารณะ สำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชน ชุมชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ใช้สิทธิและมีส่วนร่วมในการดำเนินการด้วย

ภูมิปัญญาไทยจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง ช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นมั่นคงสร้างความภาคภูมิใจ และศักดิ์ศรีเกียรติภูมิ แก่คนไทยสามารถปรับประยุกต์หลักธรรมคำสอนทางศาสนาเข้ากับชีวิตได้อย่างเหมาะสม สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคม และธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน ช่วยเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิถีชีวิตของคน ไทยให้เหมาะสมได้ตามยุคสมัยที่เปลี่ยนไป

กองการศึกษา องค์การบริหารส่วนตำบลนาทอน ได้เล็งเห็นความสำคัญของภูมิปัญญา ท้องถิ่น จึงได้จัดทำ ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้ สูญหายไปจากชุมชน และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น เล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อสาธารณชนในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ต่อไป

สารบัญ

	หน้า
บทที่ ๑ แนวคิดเกี่ยวกับฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑
บทที่ ๒ ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม	๘
บทที่ ๓ ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรม	๑๕
บทที่ ๔ ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านการแพทย์ไทย	๑๙
บทที่ ๕ ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านศิลปกรรม	๒๐
บทที่ ๖ ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านอื่น	๒๑

แนวคิดเกี่ยวกับฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑.๑ วัตถุประสงค์

๑. เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน
๒. เพื่อให้ผู้รับการถ่ายทอดตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาในท้องถิ่นของตนเอง อันจะนำไปสู่ การอนุรักษ์และพัฒนาภูมิปัญญานั้นๆ ต่อไป

๑.๒ ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นคำที่มีความหมาย เช่นเดียวกับคำว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นและภูมิปัญญาไทย เป็นองค์ความรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากผู้รู้หรือผู้มีประสบการณ์ซึ่งเรียกว่า ปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น ซึ่งมีผู้ให้คำจำกัดความของภูมิปัญญาท้องถิ่นในลักษณะต่าง ๆ กันดังนี้

ในพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒ ให้ความหมายภูมิปัญญา ไว้ว่า หมายถึง พื้น ความรู้ความสามารถสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ ได้อธิบายความหมายของภูมิปัญญา ดังนี้ “ภูมิปัญญา หมายถึง องค์ความรู้ ความสามารถและทักษะของคนไทยอันเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่าน กระบวนการเรียนรู้ เลือกรร ปรงแต่ง พัฒนา และถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิต ของคนไทยให้สมดุลกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย”

กระทรวงศึกษาธิการได้อธิบายความหมายของภูมิปัญญา ไว้ว่า “ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกตคิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญา และตกผลึกมาเป็น องค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลาย ๆ เรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาเป็น ศาสตร์เฉพาะสาขาวิชาต่าง ๆ อาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นจัดเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะ ช่วยในการเรียนรู้ การแก้ปัญหา การจัดการ และการปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเรา ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็น ความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชนและในการตัวของผู้รู้เอง หากมีการสืบค้นหาเพื่อศึกษา และนำมาใช้ก็จะเป็น ที่รู้จักกันเกิดการยอมรับ ถ่ายทอด และพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ตามยุคตามสมัยได้”

สารานุกรมไทย สำหรับเยาวชน ฉบับกาญจนาภิเษก (เล่มที่ ๒๓) ให้ความหมายไว้ว่า “ภูมิปัญญาไทย” (Thai Wisdom) หมายถึง ความรู้ ความสามารถ วิธีการ ผลงานที่ค้นคว้ารวบรวมและจัดเก็บ เป็นความรู้ โดยถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งมาสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง จนเกิดเป็นผลผลิตที่ดีงาม มีคุณค่า มีประโยชน์ สามารถนำมาแก้ไข ปัญหาและพัฒนาชีวิตได้

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (ม.ป.ป.) กล่าวถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยว่า เป็นองค์ความรู้ ความสามารถ และทักษะของคนไทยที่เกิดจากสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเลือกรร เรียนรู้ปรง แต่ง และถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สมดุลกับสภาพแวดล้อม และเหมาะสมกับยุคสมัย

จากความหมายดังกล่าว อาจสรุปว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึงองค์ความรู้หรือสิ่งที่สั่งสมกันมาตั้งแต่อดีตซึ่งเป็นประสบการณ์ในการดำเนินชีวิตของคนในท้องถิ่น ซึ่งได้ผ่านการคิดค้นและปรับปรุง เปลี่ยนแปลง จนได้แนวทางที่เหมาะสม สอดคล้องกับสภาพสังคม เป็นที่ยอมรับนับถือจากบุคคลทั่วไป ถือเป็นแบบอย่างใน การดำรงชีวิตที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา

๑.๓ ความสำคัญของภูมิปัญญาไทย

คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ คนไทยได้สร้างชาติ สร้างความเป็นปึกแผ่นมั่นคงของบ้านเมือง มี การดำรงชีวิตด้วยความสุขร่มเย็นอยู่ได้จนถึงทุกวันนี้ เพราะได้ใช้ภูมิปัญญาของตนมาตลอด ภูมิปัญญาไทยจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง ซึ่งพอจะสรุปได้ดังนี้

๑. ช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นมั่นคง
๒. สร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิแก่คนไทย
๓. สามารถปรับ ประยุกต์หลักธรรมคำสอนทางศาสนาเข้ากับชีวิตได้อย่างเหมาะสม
๔. สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคมและธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน
๕. ช่วยเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิถีชีวิตของคนไทยให้เหมาะสมได้ตามยุค

๑.๔ ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

กรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น ได้กำหนดฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อดำเนินการประเมินประสิทธิภาพขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Local Performance Assessment: LPA) ดังนี้

๑. ด้านเกษตรกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการกลั่นกรอง/การปลูกสัตว์/การประมง/การป่าไม้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน,เกษตรทฤษฎีใหม่ เป็นต้น
๒. ด้านหัตถกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในงานฝีมือหรืองานช่างที่ทำด้วยมือและอุปกรณ์อย่างง่าย โดยไม่ใช้เครื่องจักรเป็นองค์ประกอบหลักในการผลิต เช่น งานจักสาน,งานแกะหนังตะลุง,งานทอผ้าด้วยมือ. งานเย็บปักถักร้อย,การทำหัวโขน เป็นต้น
๓. ด้านอุตสาหกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในงานที่ใช้ทุน แรงงาน และเครื่องจักรเป็นองค์ประกอบ หลักในการผลิต โดยมีเป้าหมายการผลิตสิ่งของจำนวนมากเพื่อการค้า และรวมถึงงานด้านการบริการเช่น การ ทำเครื่องเรือนจากไม้แปรรูป,การแปรรูปสิ่งต่างๆ จากยางพารา เป็นต้น
๔. ด้านการแพทย์ไทย คือภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการดูแลและรักษาสุขภาพแบบพื้นบ้าน เช่น การหัตถเวชกรรมไทย , การใช้สมุนไพรในการรักษาโรค เป็นต้น
๕. ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์ การพัฒนา และการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน เช่น การบวชป่า , การสืบชะตาแม่น้ำ ,การทำแนวปะการังเทียม ,การ อนุรักษ์ป่าชายเลน เป็นต้น
๖. ด้านศิลปกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างสรรค์ผลงานศิลปะสาขาต่างๆ เช่น จิตรกรรม , ประติมากรรม ,นาฏศิลป์,ดนตรี,ทัศนศิลป์,คีตศิลป์,การละเล่นพื้นบ้านและการนันทนาการ
๗. ด้านภาษาและวรรณกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการใช้ภาษาทั้งภาษาพูดและภาษาเขียน
๘. ด้านอื่นๆ เช่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านความเชื่อ ศาสนา ประเพณี พิธีกรรม อาหารพื้นบ้าน เป็นต้น

บทที่ ๒
ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม



ภูมิปัญญาปุ๋ยชีวภาพ

ชื่อ นายมานิตย์ รอกेतุ

ที่อยู่ 32 ม.5 ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

นายมานิตย์ รอกेतุ หรือบังนิตมีอาชีพค้าขาย ตามตลาดนัด ขายอาหารแห้งจำพวกหมักแห้ง ปลาแห้ง กุ้งแห้ง รวมทั้งผลไม้ รับสินค้ามาจากชายแดนไทยมาเลย์ บางครั้งสินค้าที่นำมาขาย จะเหลือหมดอายุ จึงรู้สึกเสียดาย จึงมีความคิดที่จะทำประโยชน์ จึงได้ศึกษาข้อมูลการทำน้ำหมักชีวภาพประกอบกับสวนยาง สวนผลไม้เป็นของตนเอง เริ่มแรกทำด้วยตนเอง และนำไปใช้ในสวนผลไม้ ปรากฏว่าผลไม้ให้ผลผลิตแตกต่างจากปีที่ผ่านมา ต่อมา มีหน่วยงาน กรมพัฒนาที่ดินมาให้ความรู้ สนับสนุนด้านอุปกรณ์ เพื่อส่งเสริมให้เป็นแหล่งเรียนรู้ และแกนนำในหารทำน้ำหมักให้กับคนในชุมชน จึงพัฒนาจากการหมักผักผลไม้เป็นน้ำหมักชีวภาพ เป็นปุ๋ยหมัก โดยใช้หญ้าที่ตัดในสวนและใบไม้มาทำปุ๋ยหมัก ทำให้ต้นทุนในการใช้ปุ๋ยเคมีลด ผลผลิตที่ได้เพิ่มขึ้น น้ำยางมีความเข้มข้นเพิ่มขึ้น จึงมีการจัดบ้านเป็นโฮมสเตรีให้คนได้เข้ามาเรียนรู้ร่วมกัน



ภูมิปัญญาปุ๋ยหมักชีวภาพ

ชื่อ นายอนุมัติ บุญคง

ที่อยู่ 25 หมู่ที่.7 ตำบลนาทอน อำเภอ พงษ์หว้า จังหวัดสตูล

นายอนุมัติ บุญคง (บังหมัด) อายุ 57 ปีเป็นคนบารายีโดยกำเนิดใช้ชีวิตในหมู่บ้านบารายีมาตลอดนับว่าเป็นบุคคลสำคัญของชุมชนบังหมัดได้เริ่มต้นการทำน้ำหมักชีวภาพเริ่มแรกได้รับความรู้จากกรมพัฒนาที่ดินจังหวัดสตูล โดยกรมพัฒนาที่ดินใช้กากน้ำตาลและพด.1 ส่วนถึงหมักและวัตถุดิบอื่นๆใช้ทุนตัวเองเมื่อนำหมักได้ผลดีได้นำไปใช้กับสวนยางของตนเองพายหลังสำนักงานสำนักงานปฎิรูปที่ดินทำกิน.(สปก.)ได้เข้ามาสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำหมักเพราะเล็งเห็นว่าคุณอนุมัติเป็นผู้ที่มีความตั้งใจมีความสามารถในการเชิญชวนชาวบ้านเข้ามาร่วมกันได้ โดยการจัดตั้งกลุ่มประมาณ 20 คนร่วมกันทำน้ำหมักทั้งใช้กับสวนตนเองและแจกจ่ายไปให้เพื่อนบ้าน



ภูมิปัญญาน้ำหมักชีวภาพ

ชื่อ นายมิตรชา โต๊ะลาตี (อีมามมิตร)

ที่อยู่ 8/2 หมู่ที่.7 ตำบลนาทอน อำเภอบึงสามพัน จังหวัดสุพรรณบุรี

เป็นคนบ้านบารายโดยกำเนิดนับว่าเป็นคนสำคัญอีกบุคคลหนึ่งและยังเป็นอีมามมัสยิดบ้านบาราย และได้จัดทำฐานเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงเพื่อสุขภาวะชุมชนโดยใช้งบจากเงินเดือนครูตาคาที่จะจ้างสอนครูตาคาเป็นรายวันวันละ 500 บาทที่เหลือเป็นเงินกองกลางพอได้เงินส่วนนี้มาแล้วก็ได้มีการพัฒนาฐานเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงเพื่อสุขภาวะจะเป็นลักษณะของการปั่นจักรยานแล้วต่อสานไปยังเครื่องสูบน้ำและบ่อน้ำโดยมีก๊อกน้ำเป็นการเชื่อมต่อพอมีคนปั่นจักรยานน้ำก็จะขึ้นมาเก็บที่ถังซึ่งว่าอยู่ด้านหลังรถจักรยานเมื่อจะรดน้ำต้นไม้ก็แค่เพียงหมุนก๊อกไปยังอีกด้านหนึ่งพอเราปั่นจักรยานน้ำก็จะวิ่งไปยังที่สปริงเกอร์สปริงเกอร์ก็ทำงานส่วนในสวนที่จัดเป็นฐานเรียนรู้ก็ได้ปลูกผักที่ใช้ในสวนครัวเช่นพริกชี้ฟ้าถั่วฝักยาวตะไคร้มะเขือมะระกูดๆต่างๆที่จริงแล้วเป็นโครงการนี้ให้มีการจัดใกล้ๆกับมัสยิดซึ่งไม่มีที่เพียงพอจึงได้มาจัดในพื้นที่ของบ้านของอีมาม(บังมิตร) ฐานเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงเพื่อสุขภาวะชุมชนเป็นการจัดกระบวนการในการศึกษาแบบผสมผสานซึ่งเป็นการเรียนรู้ในการปฏิบัติซึ่งมีกิจกรรมพัฒนาเพื่อให้เด็กตาคาได้มีการศึกษาเรียนรู้ด้วยตัวเองโดยมีอีมามเป็นผู้ที่ชี้แนะ



ภูมิปัญญาพลังงานทดแทน

ชื่อ นายดาโหด ปานแขวง

ที่อยู่ ๑๐/๒ ม.๔ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

นายดาโหด ปานแขวงตอนแรกดูรายการในทีวีจึงมีความสนใจไปศึกษาดูงาน และศึกษาวิธีการทำต่อมาทางอบต.นาทอนได้มีโครงการศึกษาดูงานที่อบต.ปริก จังหวัดสงขลา และนำมาประยุกต์ให้เข้ากับบริบทของตนเอง

วิธีการและอุปกรณ์

- ถัง ๒๐๐ ลิตร
- ซีวีวีสด
- น้ำ

นำมาหมักโดยกระบวนการหมักที่ไม่มีอากาศ ระยะเวลาในการหมัก ๑๕ วัน(จะได้เป็นถังเก็บแก๊ส)และสามารถนำมาใช้งานได้ หลังจากนั้นสามารถเติมเศษอาหารลงไปเรื่อยๆและห้ามใส่ของรสเปรี้ยวลงไปจนถึงแก๊สการนำมาใช้ประโยชน์

- เศษอาหารนำมาใช้ประโยชน์อย่างคุ้มค่า
- เป็นการลดรายจ่ายในครัวเรือน
- ประหยัด
- วัสดุหาง่าย

และมีผู้ที่ให้ความสนใจเข้ามาศึกษาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และได้รับเชิญไปเป็นวิทยากรตามหน่วยงานต่างๆ เช่น ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก กศน.ป่าแก่ ต.ขอนคลาน ต.ทุ่งบุหลัง เป็นต้น



ภูมิปัญญาการเลี้ยงหอยแมลงภู๋แบบแพเชือก

ชื่อ นายรอเศษ แคนัน

ที่อยู่ ๘๘ ม.๘ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

การเลี้ยงหอยแมลงภู๋แบบแพเชือก เป็นวิธีเลี้ยงแบบหนึ่งที่สามารถเลี้ยงได้ในบริเวณคลื่นแรงพอสมควร พื้นดินเป็นดินแข็งบริเวณที่ปักไม้ไม่ลงก็สามารถเลี้ยงได้ ส่วนตัวแพที่เลี้ยงมีความคงทนมีอายุการใช้งานนานหลายปี วัสดุที่ใช้หาง่ายมีตามท้องตลาดทั่วไปและเป็นการนำเศษวัสดุกลับมาใช้ใหม่

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรม



ภูมิปัญญาสานเข่งสาน ตะกร้า กระเชอ

ชื่อ นางแดง แสงงาม

ที่อยู่ 86 หมู่ที่.1 ตำบลนาทอน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล

เริ่มทำเมื่ออายุ 13 ปีได้รับการถ่ายทอดมาจากมารดาและได้หยุดทำไประยะหนึ่งต่อมาเมื่ออายุ 19 ปีก็ได้กลับมาทำใหม่อีกครั้งทำขายเป็นอาชีพได้เลี้ยงลูกซึ่งจะทำเป็นตะกร้าบ้างกระเชอบ้างและทำเสื่อใบเตยบ้างหรือทำตามที่มีคนสั่งซื้อการทำตะกร้าวัสดุที่ใช้ก็จะเป็นไม้ไผ่และต้นคลุ้ม

วิธีการทำ

ตัดไม้ไผ่ผ่าซีกและแบ่งเป็นซี่ๆประมาณ 0.5 เซนติเมตร และผ่าอีกส่วนหนึ่ง 1 นิ้ว เพื่อทำรอบปากตะกร้าและมือจับนำแต่ละชั้นมาลอกเอาแต่เปลือกแล้วเทเหลาให้บางๆการสานเริ่มต้นด้วยการก่อกันก่อนโดยใช้เส้นที่แข็งกว่าสานที่กันไปเรื่อยๆจะได้เป็นลักษณะวงกลมพอได้ความสูงตามต้องการแล้วก็ขึ้นตรงมุมแล้วนำเส้นขวางเส้นบางมาสานตามขวางขึ้นไปเรื่อยๆจะมีลักษณะเป็นทรงกลมพอได้ความสูงตามที่ต้องการแล้วนำไม้ไผ่ที่เหลาไว้ขนาด 1 นิ้ว วางไว้บนปากตะกร้าและใช้ไม้ไผ่ที่ตั้งบิดลงไปด้านล่างสานต่อไปประมาณ 1 นิ้ว จนแน่นไม่หลุดแล้วตัดตัวเศษออกทิ้งตกแต่งให้สวยงามใส่ที่หิ้วซึ่งทำมาจากไม้ไผ่ที่ตัดให้โค้งโดยใช้ปลายสอดเข้าไปที่ตะกร้าทั้ง 2 ข้าง ใช้เชือกหรือหวายพันแล้วมัดให้แน่นนำไปใช้งานได้

ปัญหาอุปสรรคปัจจุบันขายไม่ค่อยได้เนื่องจากมีตะกร้าที่ทำมาจากพลาสติกมาขายในท้องตลาดและมีราคาถูกกว่าต้นไม้และค้นหายากขึ้นคนทำอายุมากขึ้นและมีสุขภาพไม่ค่อยดีการถ่ายทอดมีการถ่ายทอดให้กับคนรุ่นหลังคือคนที่สนใจและพวกเด็กนักเรียน



ภูมิปัญญาการทำไม้กวาดดอกหญ้า

นางสุรีย์ เทพศิริ

ที่อยู่ 12 ม.3 ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

นางสุรีย์ เทพศิริ เป็นคนหมู่ที่ 1 บ้านนาทอนได้สามีเป็นคนหมู่ 3 จึงได้ย้ายเข้าไปอยู่หมู่ 3 ได้เข้าเรียนรู้การทำไม้กวาดจากศูนย์ฝึกอาชีพของอำเภอทุ่งหว้าเริ่มแรกทำใช้เองในครัวเรือนแจกเพื่อนบ้านบ้างหลังๆมีคนมาขอซื้อจึงได้ทำขายเพื่อเป็นรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้รับการแต่งตั้งให้เป็นปราชญ์ชาวบ้านในการทำไม้กวาดของตำบลนาทอนมีการออกบูทสาธิตการทำไม้กวาดเมื่อมีกิจกรรมต่างๆในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาในระยะหลังดอกหญ้าเริ่มหายากและมีราคาสูงจึงทำในปริมาณที่ลูกค้าสั่งเท่านั้น



ภูมิปัญญาจักสานจากต้นคลุ้ม

ชื่อ นางอรุณี เกาะกลาง

ที่อยู่ ๓ ม.๔ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

ชื่อเจ้าของภูมิปัญญาคุณพ่อยกเลือน ชื่นอารมณ์ เกิดเมื่อวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๔๗๑ ปัจจุบันท่านได้เสียชีวิตแล้วเมื่อวันที่ ๘ มีนาคม ๒๕๕๘ รวมอายุ ๘๘ ปี อาศัยอยู่บ้านทุ่งใหญ่ ตำบลนาทอน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล ซึ่งแรกเริ่มทางศูนย์การศึกษาออกโรงเรียน(กศน.) ได้มีโครงการฝึกอาชีพขึ้น โดยให้คุณพ่อยกเลือน ซึ่งท่านมีความชำนาญในการสานคลุ้มมาสอนให้ชาวบ้านในชุมชนได้เรียนรู้อยู่ประมาณ ๑ เดือน และเมื่อเสร็จสิ้นโครงการ นางอรุณีและเพื่อนๆก็ได้ไปเรียนการสานคลุ้มกับท่านที่บ้านอีก และต่อมาก็จัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

วิธีการผลิต นำต้นคลุ้มที่ตัดแล้วเอาชุดเปลือกออกมาผ่าให้ได้ขนาดตามความต้องการประมาณต้นละ ๒๐ เส้น และนำคลุ้มมาเหลาให้เป็นเส้นบางเท่ากันเอาไส้ออก หลังจากนั้นสามารถนำไปตากแดดก็ได้ แต่จะไม่ตากก็ไม่เป็นไร เมื่อได้เส้นที่ต้องการก็นำมาสานได้เลย นำแบบเช่นตะกร้า ฝาชีพลาสติก มาสร้างแบบลวดลาย เช่นลายฝาชี มีลายฉัตร ลายลูกแก้ว ลายปีกนกและเริ่มสานตามขนาดความต้องการและเพื่อให้คงทนก็จะถักใส่ขอบไม้ไผ่แล้วใช้หวายเล็กที่เหลาไว้เรียบร้อยแล้วถักขอบให้มีลวดลายตามที่ถูกค้าต้องการ เสร็จนำไปลงแลคเกอร์ เป็นอันเสร็จเรียบร้อยพร้อมส่ง

ผลิตภัณฑ์ จากการสานคลุ้ม

- ฝาชี
- ตะกร้า
- ตะกร้าหิ้ว
- ตะกร้าผ้า
- แจก้าน
- กระจาดผลไม้



ภูมิปัญญาการสานเสื่อใบเตย

ชื่อ นางร่อน๊ะ แสงขาว

ที่อยู่ ๒๒ ม.๔ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

นางร่อน๊ะ แสงขาว เล่าว่าสมัยก่อนได้สืบทอดการสานเสื่อจากรุ่นสู่รุ่น และทำนได้ทำเสื่อมาประมาณ๒๐ปี ซึ่งจะสานเสื่อจากวัตถุดิบ๒ชนิดคือ เสื่อจากกาบกะพ้อ และเสื่อจากใบเตย

วิธีการทำ

๑.เสื่อจากกาบกะพ้อ วิธีการทำ ตัดกาบกะพ้อแล้วนำมาเหลาเอาหนามออกแล้วลอกเอาเฉพาะเปลือกนำไปตากให้แห้ง ๓ วันและนำมาสานเป็นเสื่อตามขนาดที่ต้องการ ใช้สำหรับรองนั่งหรือนอน และขายตามขนาดของเสื่อแต่ละผืนราคาเริ่มตั้งแต่๑๐๐บาทขึ้นไป และเคยร่วมกิจกรรมงานลานวัฒนธรรมของอบต.นาทอน ซึ่งเป็นการสืบสานภูมิปัญญาในการสานเสื่อให้กับผู้ที่มีความสนใจได้ชมและทอดonga

๒.เสื่อเตย วิธีการทำ ตัดเอาใบเตยแล้วนำมาผ่าเพื่อเอาหนามออก แล้วนำไปตากแดดประมาณ ๑ วันนำมาทำเป็นซี่(ตามขนาด/ความต้องการ)และนำไปตากน้ำค้างอีกครั้ง นำมาขูดเพื่อให้เป็นเส้นตรงยาวเอามาพับครึ่งแบ่งเป็น๒ส่วน และเริ่มสานตามลวดลายตามความถนัดและความต้องการ ไป ใช้สำหรับรองนั่งหรือนอน และขายตามขนาดของเสื่อแต่ละผืนราคาเริ่มตั้งแต่๑๐๐บาทขึ้นไป และเคยร่วมกิจกรรมงานลานวัฒนธรรมของอบต.นาทอน ซึ่งเป็นการสืบสานภูมิปัญญาในการสานเสื่อให้กับผู้ที่มีความสนใจได้ชมและทอดonga



ภูมิปัญญาการสานถักแห

ชื่อ นายดอเลาะ เมาะอะ

ที่อยู่ 69/2 ม.5 ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

แห เครื่องมือจับปลาชนิดหนึ่ง ถักเป็นตาข่ายใช้ทอดแม่ลงในน้ำ แล้วต้องดึงขึ้นมา เพื่อการยั้งชีพหรือเพื่อประกอบอาชีพ แหจึงถือเป็นเครื่องมือเพื่อการยั้งชีพ หมายถึงใช้จับปลาเพื่อการบริโภคในชีวิตประจำวัน และใช้ประกอบอาชีพ คือใช้จับปลาเพื่อการจำหน่าย ของชาวบ้านในชนบทซึ่งเป็นฐานะทางสังคม แหถือเป็นภูมิปัญญา ของชาวบ้านที่แท้จริง เพราะมันเป็นคือส่วนหนึ่งของชีวิต ให้ชีวิตมีหวังโช่ เรื่องอาหาร และรายได้ในชีวิตประจำวัน แหจึงได้รับการพัฒนาและเอาใจใส่ เริ่มจากการได้รับการถ่ายทอดเบื้องต้นจากบรรพบุรุษ แล้วลองผิดลองถูกจนเป็นองค์ความรู้และประสบการณ์เฉพาะตัวของบุคคล ความแตกต่างของความเชื่อ เรือแห ทั้งโครงสร้าง ขนาด วิธีทอด วิธีย้อม และวิธีต่าง ๆ ที่ดีแล้วคล้าย ๆ กัน แต่ลึก ๆ แล้วมีหลายอย่างที่แตกต่างกัน ซึ่งก็แล้วแต่ความเชื่อจากวิธีปฏิบัติจริง ๆ และได้ผลที่ต่างกันของบุคคล จนกลายเป็นประสบการณ์และภูมิปัญญาของตนเองได้

แห เป็นอุปกรณ์ชนิดหนึ่งสำหรับใช้จับปลา ซึ่งนิยมกันมากของคนทั่วไป เพราะโดยทั่วไปทุก ๆ คนจะมีแหล่งน้ำขนาดเล็กมากมาย สวนหนอง บึง ลำคลอง หรือแม่น้ำขนาดใหญ่จะมีน้อยมากและไม่สามารถเก็บน้ำได้ตลอดปี วิธีจับปลาที่ได้ผลเร็วและสะดวกที่สุดของทุกภาค ก็คือการใช้แหแทนเท่านั้น ดังนั้น แหของคนทุกภาค จึงมีหลายขนาด หลายชนิด ด้วยความจำเป็นเพื่อการยั้งชีพในอดีตแทบทุกครัวเรือน ดังนั้นชาวบ้าน จึงมีแหไว้จับปลา และถ่ายทอดภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับแห ไว้อย่างต่อเนื่อง คงความเชื่อโบราณหรือเป็นวิถีชีวิตปกติ



ภูมิปัญญาการทำกระทงประดิษฐ์

ชื่อ นายชัยยันต์ ต้ามทอง

ที่อยู่ ๑๑๓/๑ ม.๘ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

นายชัยยันต์ ต้ามทอง เป็นชาวบ้านหมู่ที่ ๘ ตำบลนาทอน ประกอบอาชีพทำสวนยางพารา มีลูก ๓ คน นายชัยยันต์ชอบประดิษฐ์กระทง เวลาว่างงานเทศกาลลอยกระทง จะส่งกระทงเข้าร่วมประกวดทุกครั้ง กระทงที่ประดิษฐ์จะทำมาจากเศษวัสดุ มีแนวคิดในการทำแบบไม่เหมือนใคร ส่วนใหญ่จะได้รางวัลทุกครั้ง ในการทำกระทงจะมีแรงคอยผลักดันจากคนในครอบครัว มีลูกๆคอยช่วย



ภูมิปัญญาการทำไซปลาเก่า

ชื่อ นายวุฒธิพงษ์ แสงขาว

ที่อยู่ ๑๙/๒ ม.๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

ความเป็นมาของไซดักปลา ในอดีต วิถีชีวิตของชาวบ้าน เมื่อเสร็จจากฤดูเก็บเกี่ยวข้าวนาปีแล้วชาวบ้าน
มักมีเวลาว่างจากการทำนา จึงใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์โดยการประกอบอาชีพต่างๆ เพื่อเสริมรายได้ของพวก
เขา เช่น ทำไร่ทำสวนและการหาปลา โดยออกหาปลาตาม ห้วยหนอง คลอง บึง มีการใช้เครื่องมือดักปลา

บทที่ ๔
ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านการแพทย์ไทย



ภูมิปัญญาการรักษาโรคเรื้อรัง โรคตา

ชื่อ นางสมญา ปานแขวง
ที่อยู่ ๒๒ ม.๔ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

การรักษาโรคสืบทอดมาจากปู่ย่าตายายจากรุ่นสู่รุ่นค้นพบจากค้นคว้ามาจากหนังสืออัลกุรอาน(ศาสนาอิสลาม) การรักษาได้ทุกเพศทุกวัย ระยะเวลาการรักษาประมาณ ๓๕ ปีจนถึงปัจจุบัน

โรคตา(เป็นแผลในปากหรือตามตัว)

อาการของโรคตา(เป็นแผลในปากหรือตามตัว)

วิธีการรักษา ใช้น้ำสะอาดหรือน้ำมันพืช มาเสกต์หรือปิดเป่าด้วยการอ่านดุอาร์เพื่อใช้ในการรักษาโรค และนำน้ำมาดื่มหรือใช้น้ำมันพืชทาบริเวณที่เป็นแผล อาการจะค่อยๆทุเลาลงไปเรื่อยๆและจะหายจากอาการประมาณ ๓-๔ วัน

ค่ารักษาโรค (ค่าครู) เงิน ๕๓ บาท เกลือ ๑ ถุง

โรคเรื้อรัง (งูสวัด)

อาการของโรคเรื้อรัง (งูสวัด) เป็นแผลหรือตุ่มน้ำใส

วิธีการรักษา ใช้หมาก พลุและใช้วิธีปิดเป่าด้วยการอ่านดุอาร์เพื่อใช้ในการรักษาโรค นำหมาก-พลุมาตำให้ละเอียดแล้วนำมาใส่ภาชนะคือกะลาตัวเมีย ละลายด้วยน้ำสะอาดแล้วนำต้นตีนกา(หญ้าตีนกา) อาการจะค่อยๆทุเลาลงไปเรื่อยๆและจะหายจากอาการประมาณ ๑ สัปดาห์

ค่ารักษาโรค (ค่าครู) เงิน ๕๓ บาท เกลือ ๑ ถุง



ภูมิปัญญาหมอดำแย (หมอดำครรภ)

ชื่อ นางสาวใจ เต็นหลี

ที่อยู่ ๑๑๑/๑ หมู่ที่ ๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

หมอดำแย คือคนที่มีหน้าที่ทำคลอดในสมัยก่อนเป็นคนที่มีความชำนาญมาก แต่เดี๋ยวนี้อาชีพหมอดำแยไม่ค่อยจะมีแล้ว

อุปกรณ์ มีดตัดสายสะดือที่ดูดน้ำค้ำ

วิธีทำคลอด คือการคลอดแบบธรรมชาติคลอดเองที่บ้านโดยไม่ต้องไปโรงพยาบาล

การถ่ายทอดภูมิปัญญา ได้มาจากประสบการณ์ที่พบเห็นและมาฝึกและทำจริงๆกับหมอดำแยที่มีความชำนาญแล้ว



ภูมิปัญญา ปิบ นวด จับเส้น

ชื่อ นางสาวนง คล้ายทอง(ปานี)

ที่อยู่ ม.๘ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

ปานีเป็นคนบ้านทุ่งใหญ่โดยกำเนิด แต่ก็ออกไปอยู่ที่จังหวัดสงขลามานานหลายปี และได้ย้ายกลับเข้ามาอยู่ที่บ้านทุ่งใหญ่ เป็นบุคคลที่มีความรู้ ความสามารถในการปิบ นวด จับเส้น ซึ่งท่านเคยเรียนวิชาการนวดแผนโบราณและการนวดแผนไทย และเคยได้รับประกาศนียบัตรด้านวิชาการนวดแผนไทย ใช้ประกอบอาชีพเลี้ยงตัวเองมาประมาณ 25-26 ปี ท่านให้เหตุผลว่าที่การที่ท่านมีความสนใจและรักในการปิบ นวด จับเส้น อาจเป็นเพราะความเชื่อที่ว่าบรรพบุรุษของท่านเป็นหมอดำแยทุกรุ่น โดยมีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนมาถึงท่านซึ่งไม่ได้เป็นหมอดำแย แต่ก็มีความสามารถและมีวิชาในการปิบ นวด จับเส้น ซึ่งในรุ่นลูกของท่านไม่ได้สืบทอดเนื่องจากมีโรคประจำตัว แต่ท่านก็สามารถถ่ายทอดวิชาการปิบนวดให้กับคนที่สนใจและมีความตั้งใจที่จะเรียนวิชาการปิบ นวด จับเส้นได้ ปัจจุบันท่านใช้วิชาการปิบนวด ในการหารายได้เลี้ยงตัวเอง ซึ่งท่านให้ข้อมูลว่า การนวดแผนไทยและการนวดแผนโบราณเป็นการนวดที่แตกต่างกัน คนในชุมชนบ้านทุ่งใหญ่และชุมชนใกล้เคียงส่วนใหญ่นิยมการนวดแบบแผนโบราณ เนื่องจากคนในท้องถิ่นมีอาชีพทำการเกษตร ทำงานหนัก เวลาเกิดอาการปวดเมื่อยก็ชอบให้นวดแบบจับเส้น แบบการนวดแผนโบราณ แต่การนวดแผนไทยเป็นการนวดตามเส้น นวดประคบเหมาะสำหรับคนที่ทำงานไม่หนัก (คนเมือง นวดเพื่อผ่อนคลาย นวดบำบัดโรค) คนท้องถิ่นบ้านเราจึงไม่นิยม (ไม่ได้แรง)

บทที่ ๕
ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านศิลปกรรม



ภูมิปัญญาท้องถิ่นรำร้องเง็ง

ชื่อ-สกุล นางสมปอง หมดหิม

ที่อยู่ 71 หมู่ที่ 5 ตำบลนาทอน อำเภอกงหรา จังหวัดสตูล

สุปองเล่าว่าในสมัยก่อนนั้นที่เข้ามาอยู่ในหมู่บ้านท่าศิลานั้นเป็นถิ่นฐานที่ทรกัณดาร ไม่มีเครื่องดนตรีในการขับร้องเพลงเหมือนกับสมัยปัจจุบัน บทเพลงที่ขับร้องได้มาจากสมัยปู่ ย่า ตายาย ขับร้องให้ฟังในสมัยนั้น บทเพลงที่ขับร้อง เช่น ร้องเง็ง บทกลอน และเพลง

บทขับร้องร้องเง็ง

ต้นเต่า มาแลน้องมาไปบ้านเรา ไปโปะหน้าเพลลาให้บังที โอ้ละหน่องดำหรอ มะเราชาวอ
โอ้ละหน่องดำรี โปะโปะหน้าเพลลาให้บังที พอได้กินนุรีตองานแขก
ต้นเดือยบิต ตัวดำตัวขาวบังไม่คิด เบอเป็นหิดริงรังก็ยงเอา
ต้นเดือนปล้อง ไม่ได้ตัวพี่เอาตัวน้อง ไม่ได้ทั้งสองเอาสักคน ไม่ได้ป็นี่เอาปีหน้า
นานๆข้าเอาเสียสักหน ไม่ได้ทั้งสองเอาสักคน เอาแม่หน้ามนให้จนได้

บทที่ ๖
ฐานข้อมูลภูมิปัญญาด้านอื่น



ภูมิปัญญาหมอบ่าว สาว

ชื่อ-สกุล นางถนอม มีปิด

ที่อยู่ หมู่ที่ 8 ตำบลนาทอน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล

ยายหมอนับเป็นบุคคลสำคัญ เนื่องจากเป็นครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งปัจจุบันนับว่าเหลือน้อยลงทุกวัน ยายหมอนับเป็นหมอบ่าว-สาว คือหมอที่ทำพิธีให้เจ้าบ่าว-เจ้าสาวในพิธีแต่งงาน หมอโหราศาสตร์ การดูดวงทำนายโชคชะตา ดุฤกษ์ยาม องค์ความรู้เหล่านี้เป็นการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ถ่ายทอดผ่านสายเลือดเท่านั้น เนื่องจากจะต้องมีการบูชาครู และบรรพบุรุษผู้ซึ่งเคยมีความรู้ความสามารถทางด้านนี้และถ่ายทอดมาสู่ลูกหลาน ซึ่งก็หมายความว่ารุ่นลูกของยายหมอนก็จะมีการรับเอาความรู้ความสามารถด้านนี้เอาไว้ด้วยเช่นกัน (ลูกสาวของยายเป็นผู้รับสืบทอดต่อไป) นอกจากนี้ยายหมอนยังเป็นอุบาสิกาที่นำสวดในพิธีการต่างๆได้เพราะท่านสามารถท่องบทสวดมนต์ต่างๆได้ และเป็นความรู้ที่สามารถถ่ายทอดให้กับผู้ที่ความสนใจได้ทุกคน ไม่จำเป็นต้องเป็นลูกหลานสายเลือดเดียวกันเท่านั้น

ยายเล่าว่ามีคนมาดุฤกษ์ยาม ดูดวง ทำนายโชคชะตาเกือบทุกวัน เฉลี่ยวันละ ๒-๓ คน ทั้งคนในชุมชนเอง และชุมชนใกล้เคียง อีกทั้งยังมีเจ้าหน้าที่หน่วยงานต่างๆ มาดูโชคชะตาบ้าง มาดุฤกษ์ยามในการออกรถใหม่บ้าง ยายให้เหตุผลว่า ความเชื่อเหล่านี้เป็นสิ่งที่อยู่คู่กับสังคมไทยมาช้านาน เป็นสิ่งที่บรรพบุรุษสั่งสอนไว้ เพื่อเป็นเครื่องเตือนสติ ชี้แนวทางในการดำเนินชีวิต



ภูมิปัญญา หมอตัดต่อ

ชื่อ สิหระอ ย่าเหล

ที่อยู่ ๘๘/๒ หมู่ที่ ๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

หมอตัดต่อ คือ การรักษาตาที่เป็นผังผืดในตาหรือที่เรียกกันว่า โรคต้อกระจก

อุปกรณ์ในการรักษา มีผังผืดวุ้นที่ตากแดดจนแห้ง มีด กะลารู้เดียว

วิธีการรักษา คือ การเอาผังผืดของวุ้นที่ตากแห้ง วางบนกะลาแล้ววางบนบันไดแล้วเอามือกดกรีดลงบนผังผืดพร้อมกล่าวดูอา โดยมีคนเป็นโรคยืนอยู่ข้างหน้าและหม้อจะรักษาในเวลาก่อนพระอาทิตย์ขึ้น

การถ่ายทอดภูมิปัญญา นายสิหระอได้ภูมิปัญญามาจากมีะ และคิดว่าจะถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับลูกหลานต่อไป



ภูมิปัญญาหมอปัดพิษงู

ชื่อ นายมานิต นราจร

ที่อยู่ ๗ ม.๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

หมอปัดพิษงู คือการรักษาคนที่โดนงูกัดเป็นการรักษาพยาบาลเบื้องต้น

อุปกรณ์ คือ ใบเชียงพริ้ว

วิธีการรักษา คือ การเอาใบไม้ที่ชื่อว่าใบเชียงพริ้วมาปัดลงที่บริเวณปากแผล ปัดลงอย่างเดียวจนหมดพิษงูการถ่ายทอดภูมิปัญญา ได้รับการถ่ายภูมิปัญญามาจาก ปะ ชื่อ นายฟิด นราจร และคิดที่จะถ่ายทอดให้กับลูกต่อไป



ภูมิปัญญาขนมแหงรำ

ชื่อ-สกุล นางนับเสาะ นวลคำ

ที่อยู่ ๓๓/๑ ม.๙ ตำบลนาทอน อำเภอ พงษ์หว้า จังหวัด สตูล

ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมเจาะหูหรือแหงรำจากมารดาจะทำในช่วงเทศกาลอารีรา
ยเพื่อเอาไว้รับแขกที่มาเยี่ยมบ้านและนำไปทำบุญที่มัสยิด

อุปกรณ์ แป้งข้าวเจ้า ๑ กิโลกรัม น้ำตาลแดง ๘ ชีด เกลือ ๑ ช้อนชา น้ำมันพืช ๑ กิโลกรัม น้ำเปล่า ๒ แก้ว

วิธีการทำ

เตรียมแป้งและส่วนผสมตามอัตราส่วนนำน้ำตาลอ้อยผสมกับน้ำเปล่าแล้วตั้งบนไฟกวนจนละลายเข้ากันดี
แล้วยกลงนำน้ำตาลที่กวนจนสุกแล้วนำมาผสมกับแป้งที่เตรียม พร้อมเติมเกลือจำนวน ๑ ช้อนชา แล้วนวดให้เข้า
กันตั้งกระทะบนไฟเติมน้ำมันตั้งไฟให้ร้อน เตรียมใบตองสำหรับรองแป้งทำลูกขนมน้ำมันพืชสำหรับทาใบตองปั้น
แป้งเป็นรูปกลม ๆ ขนาดเท่าหัวแม่มือ ตั้งลงบนใบตองที่ทาน้ำมันแล้วรีดแป้งให้บางแล้วเจาะรูตรงกลางนำลง
ไปทอดในกระทะแล้วใช้ไม้เขี่ยขนม พลิกไปมาจนขนมสุกแดงเมื่อขนมสุกแดงให้ใช้ไม้เขี่ยอีกหนึ่งอันสำหรับใส่ร้อย
ขนมสะเด็ดน้ำมันแล้วยกลงมารับประทาน



ภูมิปัญญาชนมรังผึ้ง

ชื่อ-สกุล นางสมยัง คลังซ้อง

ที่อยู่ ๔๙ ม.๙ ตำบลนาทอน อำเภอ พุ่งหว้า จังหวัด สตูล

ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากแม่และทำต่อกันมา มักจะทำกันในช่วงเทศกาลอารีรายอเพื่อเอาไว้
รับแขกที่มาเยี่ยมบ้านและนำไปทำบุญที่มีสยิด

อุปกรณ์ แป้งข้าวเจ้า ๑ กิโลกรัม ไข่ไก่/ไข่เป็ด ๕ ฟอง น้ำตาลทราย ครึ่งกิโลกรัม เกลือ ๑ ช้อนชา น้ำมันพืช ๑
กิโลกรัม พิมพ์ขนมดอกจอก ๑ ชุด น้ำเปล่า ครึ่งลิตร น้ำปูนใส ครึ่งลิตร

วิธีการทำ

๑. เตรียมแป้งและส่วนผสมตามอัตราส่วน
๒. ตอกไข่ใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ แล้วตีไข่ไก่ให้เข้ากัน
๓. เทแป้งลงในไข่ไก่ที่ตีจนเข้ากันแล้ว ๆ คนแป้งให้เข้ากัน พร้อมกับเติมน้ำ และน้ำปูนใสไปด้วย จนแป้งเหลวพอประมาณ
๔. ตั้งกระทะ และเติมน้ำมันพืช จำนวน ๑ กิโลกรัม พร้อมทั้ง นำพิมพ์ขนมดอกจอกแช่ในน้ำมันที่ตั้งไฟด้วย
๕. นำพิมพ์ขนมที่แช่น้ำมันจนร้อนแล้วมาจุ่มลงในแป้ง(ห้ามจุ่มพิมพ์ขนมจนจมน) แล้วนำไปลงกระทะ
๖. เขย่าพิมพ์ขนมเบา ๆ เพื่อให้ขนมหลุดออกจากพิมพ์
๗. คว่ำขนมรอจนมีสีเหลืองนารับประทาน แล้วยกลง



ภูมิปัญญาขนมบุหงาปุดะ

ชื่อ-สกุล นางวรรณญา นุ้ยน้ำวงศ์

ที่อยู่ ๕๖ ม.๔ ตำบลนาทอน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล

เดิมเป็นขนมพื้นบ้านของชาวเกตรีแต่พอได้เห็นได้ชิมก็รู้สึกชอบ ก็เลยได้ไปฝึกทำจนสำเร็จและได้นำมาเป็นอาชีพเสริมมาถึงทุกวันนี้

อุปกรณ์มะพร้าว น้ำตาล เกลือ แป้ง น้ำ กระทะ ถาด กะละมัง

วิธีทำไส้ขนม

๑. นำมะพร้าวมาแกะเปลือกออกแล้วเคาะให้แตกเป็น ๒ ซีก

๒. นำไปขูดให้เป็นเส้นได้เนื้อมะพร้าว ๑ กิโล

๓. นำเนื้อมะพร้าว ๑ กิโลกรัม น้ำตาล ๑.๕ กิโลกรัม เกลือ ๑ ช้อนชา ผสมให้เข้ากันตั้งไว้สักครู่

๔. หลังจากนั้นแบ่งเป็นส่วนๆเพื่อนำไปผสมสี สีเขียวจากใบเตยหอม สีม่วงได้จากดอกอัญชัน

๕. เมื่อผสมสีเสร็จแล้วให้นำไปตั้งไฟคนจนให้เนื้อมะพร้าวรวนและค่อยๆหรีฟโลงและเมื่อเห็นว่าแห้งได้ที่แล้วจึงดับไฟและตักใส่ภาชนะ

วิธีทำแป้ง

๑. นำแป้ง ๑ กิโลกรัม น้ำ ๑ ถ้วย เกลือนิดหน่อย

๒. คลุกเคล้าให้เข้ากัน

๓. นำไปบดให้ละเอียด

วิธีทำขนม

๑. ตั้งกระทะบนเตาไฟให้ร้อนพอประมาณ

๒. ใส่แป้งลงในกระทะโดยการร่อนแป้งลง

๓. พอแป้งสุกก็ใส่ไส้ได้เลย

๔. พับให้เป็นจีบให้ได้รูปทรงสี่เหลี่ยม

๕. ยกขึ้นจากกระทะได้เลย



ภูมิปัญญา ขนมหจาก

ชื่อ-สกุล นางฮาดีมะ วันหมากเกบ

ที่อยู่ ๔/๑ ม.๙ ตำบลนาทอน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล

เป็นการถ่ายทอดมาจากรุ่นสู่รุ่นเพราะมักจะทำกินกันภายในครอบครัว และมักจะช่วยกันทำ เพราะเมื่อก่อนบริเวณหน้าบ้านมีต้นจากมาก น้ำตาลก็ทำเอง ซึ่งเป็นการเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริง ทำให้มีความรู้ติดตัวมาจนทุกวันนี้

๑. เตรียมวัสดุอุปกรณ์

- | | |
|---|------------|
| ๑.๑ น้ำตาลมะพร้าว | ๑ กิโลกรัม |
| ๑.๒ แป้งข้าวเหนียว | ๑ กิโลกรัม |
| ๑.๓ มะพร้าวห้าวขูด | ๒ กิโลกรัม |
| ๑.๔ มะพร้าวอ่อนขูดด้วยมือแมวสำหรับโรยหน้า | |
| ๑.๕ ใบจาก | |
| ๑.๖ ไม้กลัด | |
| ๑.๗ เตาอย่างขนมหจาก พร้อมถ่าน | |
| ๑.๘ กะละมังสำหรับนวดแป้ง | |
| ๑.๙ น้ำสะอาด | |
| ๑.๑๐ ซ้อนสำหรับตักขนม | |

๒. ขั้นตอนการทำขนมจาก

๒.๑ นำแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลมะพร้าว และมะพร้าวที่ขูดไว้มานวดให้เข้ากัน เติมน้ำทีละน้อยนวดไปเรื่อยๆ จนเหนียวดี นวดแป้งให้เหลวพอประมาณแต่อย่าให้เหลวมาก สังเกตได้จากเวลาตักแล้วไม่ไหล

๒.๒ ตักใส่ใบจากที่เตรียมไว้แล้ว ห่อละประมาณ ๑ ซ้อนกินข้าว อย่าให้มากเพราะจะทำให้สุกช้า โรยหน้าด้วยมะพร้าวอ่อน ห่อให้เรียบร้อย นำไปย่างบนเตาที่ไฟปานกลาง อย่างแรงมากขนมจะไหม้ก่อนสุก

๒.๓ เวลาอย่างต้องหมั่นกลับ จะทำให้ขนมหอมน่ารับประทาน



ภูมิปัญญาข้าวหลาม

ชื่อ-สกุล นางเตือนใจ คงทิพย์

ที่อยู่ ๓๑/๑๒ ม.๒ ตำบลนาทอน อำเภอ พงษ์หว้า จังหวัด สตูล

ข้าวหลามเป็นอาหารประเภทหนึ่งที่มีความนิยมซื้อเป็นของฝากกลับบ้านการทำข้าวหลามนั้นมีอยู่หลายขั้นตอนด้วยกันตั้งแต่การเตรียมกระบอกล้างทำความสะอาดข้าวเหนียวรวมไปถึงการย่างไฟการทำข้าวหลามให้อร่อยจะต้องอาศัยเทคนิคที่คงเส้นคงวาและเป็นมาตรฐาน

สูตรการทำข้าวหลาม

ส่วนผสมที่สำคัญ

1. ข้าวเหนียว 10 ถ้วยตวง
2. น้ำกะทิ 4 ถ้วยตวง
3. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวง
5. ถั่วดำ 1/2 ถ้วยตวง
6. กระบอกล้าง
7. กาบมะพร้าวหูก้อนด้วยใบโอบแห้งหรือสด (ทำจุกอุดปากกระบอกล้าง)

การตัดกระบอกล้างยาวประมาณ 32 - 34 เซนติเมตรส่วนความกว้างขึ้นอยู่กับกระบอกล้างตามธรรมชาติซึ่งจะมีขนาดไม่เท่ากันโดยส่วปลายจะได้กระบอกล้างเล็กและไล่ลงมาจนถึงส่วนโคนกระบอกล้างจะใหญ่ขึ้นเรื่อยๆเมื่อตัดกระบอกล้างได้ตามจำนวนที่ต้องการแล้วนำไม้หุ้มฟองน้ำล้วงเอาเศษผงและฝุ่นละอองออกให้หมด

ขั้นตอนการทำ

1. นำข้าวเหนียวมาล้างน้ำแช่ทิ้งไว้ประมาณ 5 นาทีแล้วพักขึ้นให้สะเด็ดน้ำขณะเดียวกันนำเมล็ดถั่วดำมาล้างแล้วต้มจนเปื่อยได้ที่นำมาคลุกห้เข้ากันกับข้าวเหนียวที่เตรียมไว้
2. นำน้ำกะทิที่ที่คั้นไว้ผสมกับน้ำตาลและเติมเกลือลงไปคนให้เข้ากันน้ำกะทิควรมีรสเค็มเล็กน้อย
3. นำข้าวเหนียวที่คลุกกับถั่วดำกรอกลงไปใส่ในกระบอกไม้ไผ่ที่เตรียมไว้
4. นำน้ำกะทิปรุงไว้มากรอกใส่ที่ใส่กระบอกโดยกะปริมาณให้น้ำกะทิท่วมข้าวเหนียวในกระบอก(เว้นส่วนปากกระบอกไว้ประมาณ 1 ใน 4 ของความสูงของข้อกระบอกที่จะใส่ข้าวเหนียวเพื่อพื้นที่ไว้ใส่จุก)
5. เมื่อกรอกครบแล้วให้รีบใส่จุกทันทีแล้วนำไปวางพาดเรียงกันให้กระบอกอยู่ในลักษณะแนวตั้งเพื่อไม่ให้กะทิหกทิ้งไว้ 1 คืน

หมายเหตุ ควรนำไปต้มจนสุกก่อนปิดจุกเพื่อเพิ่มความหอมให้ข้าวหลาม

วิธีการย่างไฟ

1. ตัดไฟเตาเมื่อไฟติดได้ที่แล้วจึงนำกระบอกข้าวหลามที่เตรียมไว้มาเรียงในลักษณะตั้งเอนขึ้นให้กับแนวจุกที่ทำมาจากท่อนเหล็ก
2. ควรพลิกข้าวหลามอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ข้าวหลามสุกอย่างทั่วถึงและไม่ให้ข้าวหลามไหม้บริเวณใดบริเวณหนึ่ง
3. หากกะทิเดือดมากต้องคอยดึงจุกข้าวหลามออกแล้วเทกะทิใส่เข้าไปใหม่
4. การย่างข้าวหลามจะต้องอาศัยระยะเวลาในการย่างถึง 1 ชั่วโมงข้าวหลามจึงจะออกมาดูน่ารับประทาน

เคล็ดลับความอร่อย

1. การย่างข้าวหลามผู้ทำจะต้องพลิกข้าวหลามตลอดเวลาเพื่อไม่ให้ข้าวหลามไหม้บริเวณหนึ่งบริเวณใดซึ่งจะทำให้ข้าวหลามแข็งดูไม่น่ารับประทาน
2. ข้าวเหนียวดำสามารถนำมาทำข้าวหลามได้เช่นกันหรือจะใช้ข้าวเหนียวขาวมาปนกันกับข้าวเหนียวดำในอัตราส่วนต่างๆตามต้องการเช่นข้าวเหนียวขาว 4 ส่วนผสมกับข้าวเหนียวดำ 1 ส่วน

