



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

และ

ทะเบียนปราชญ์ชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่น



สำนักปลัด (ฝ่ายการศึกษา)

องค์การบริหารส่วนตำบลข้างใต้ ตำบลข้างใต้

อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

และ

ทะเบียนปราชญ์ชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่น



สำนักปลัด (ฝ่ายการศึกษา)

องค์การบริหารส่วนตำบลช้างให้ตก ตำบลช้างให้ตก

อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี

คำนำ

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราชการ ๒๕๖๐ มาตรา ๕๗ รัฐต้อง (๑) อนุรักษ์ พื้นฟู และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและจารีตประเพณีอันดีงามของท้องถิ่นและของชาติ และจัดให้มีพื้นที่สาธารณะ สำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชน ชุมชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ใช้สิทธิและมีส่วนร่วมในการดำเนินการด้วย

ภูมิปัญญาไทยจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง ช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นมั่นคงสร้างความภาคภูมิใจ และศักดิ์ศรีเกียรติภูมิ แก่คนไทยสามารถปรับประยุกต์หลักธรรมคำสอนทางศาสนาใช้กับชีวิตได้อย่างเหมาะสม สร้างความสมดุลระหว่างคนกับสังคม และธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน ช่วยเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิถีชีวิตของคนไทยให้เหมาะสมได้ตามยุคสมัยที่เปลี่ยนไป

องค์การบริหารส่วนตำบลข้างใต้ตก ได้เล็งเห็นความสำคัญของภูมิปัญญา ท้องถิ่น จึงได้จัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่นเพื่อให้ข้อมูล ด้านศาสนา ภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้านหรือปราชญ์ท้องถิ่นเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อสาธารณชนในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่นต่อไป

สารบัญ

| | หน้า |
|---|------|
| บทที่ ๑ แนวคิดเกี่ยวกับฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น | ๑ |
| บทที่ ๒ ฐานข้อมูลด้านศาสนา | ๖ |
| บทที่ ๓ ประเพณีท้องถิ่น | ๑๒ |
| บทที่ ๔ ประชาชนชาวบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่น | ๑๓ |

บทที่ ๑

แนวคิดเกี่ยวกับฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑.๑ วัตถุประสงค์

๑. เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไปจากชุมชน
๒. เพื่อให้ผู้รับการถ่ายทอดตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาในท้องถิ่นของตนเอง อันจะนำไปสู่การอนุรักษ์และพัฒนาภูมิปัญญานั้นๆ ต่อไป

๑.๒ ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นคำที่มีความหมาย เช่นเดียวกับคำว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นและภูมิปัญญาไทย เป็นองค์ความรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากผู้รู้หรือผู้มีประสบการณ์ ซึ่งเรียกว่า ปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น ซึ่งมีผู้ให้คำจำกัดความของภูมิปัญญาท้องถิ่นในลักษณะต่าง ๆ กันดังนี้

ในพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๔๒ ให้ความหมายภูมิปัญญา ไว้ว่า หมายถึง พื้นความรู้ความสามารถสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ ได้อธิบายความหมายของภูมิปัญญา ดังนี้ “ภูมิปัญญาหมายถึง องค์ความรู้ ความสามารถและทักษะของคนไทยอันเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้ เลือกรสร รุ่งแต่ง พัฒนา และถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย”

กระทรวงศึกษาธิการได้อธิบายความหมายของภูมิปัญญา ไว้ว่า “ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกตคิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญา และตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้อะไรหลาย ๆ เรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาเป็นศาสตร์ เฉพาะสาขาวิชาต่าง ๆ อาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นจัดเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะช่วยในการเรียนรู้ การแก้ปัญหา การจัดการ และการปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเรา ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชนและในการตัวของผู้นั้นเอง หากมีการสืบค้นหาเพื่อศึกษา และนำมาใช้ก็จะเป็นที่รู้จักกันเกิดการยอมรับ ถ่ายทอด และพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ที่ตามยุคตามสมัยได้”

สารานุกรมไทย สำหรับเยาวชน ฉบับกาญจนาภิเษก (เล่มที่ ๒๓) ให้ความหมายไว้ว่า “ภูมิปัญญาไทย” (Thai Wisdom) หมายถึง ความรู้ ความสามารถ วิธีการ ผลงานที่ค้นคว้ารวบรวมและจัดเก็บเป็นความรู้โดยถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งมาสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง จนเกิดเป็นผลผลิตที่ตีพิมพ์ มีคุณค่า มีประโยชน์สามารถนำมาแก้ไข้ปัญหาและพัฒนาชีวิตได้

สามารถ จันทรสूरย์ (๒๕๓๖) กล่าวว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นหมายถึงทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เองที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้านทั้งกว้าง ทั้งลึก ที่ชาวบ้านสามารถคิดเอง ทำเองโดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำเนินวิถีชีวิตในท้องถิ่นอย่างสมสมัย

กรมวิชาการ (๒๕๓๘) ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่นว่า ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกต วิเคราะห์จนเกิดปัญญาและตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้อะไรหลายเรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาให้เห็นเป็นศาสตร์เฉพาะสาขาวิชาต่าง ๆ อาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นจัดเป็นพื้นฐานขององค์ความรู้สมัยใหม่ที่จะช่วยในการเรียนรู้การจัดการจัดการและการปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนเรา

รัตน์ บัวสนธ (๒๕๓๕) กล่าวว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง กระบวนการที่คนที่มีต่อตนเอง ต่อโลก และสิ่งแวดล้อม ซึ่งกระบวนการที่คน ดังกล่าวจะมีรากฐานจากคำสอนทางศาสนา คติจารีต ประเพณี ที่ได้รับการถ่ายทอด สั่งสอนและปฏิบัติสืบเนื่องกันมาปรับปรุงเข้ากับบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงแต่ละสมัย

ทั้งนี้โดยมีเป้าหมายเพื่อความสุขในส่วนที่เป็นชุมชน และปัจเจกบุคคล

ฉลาดชาย สมิตานนท์ (อ้างอิงถึงในพิสิฐ นาครำไพ, ๒๕๓๗) ให้ความหมายว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ สติปัญญาอันเกิดจากการเรียนรู้สะสมถ่ายทอดประสบการณ์ที่ยาวนานของผู้คนในท้องถิ่นซึ่งได้ทำหน้าที่ชี้แนะว่าการจะใช้ชีวิตอย่างยั่งยืนและถาวรกับธรรมชาติรอบตัวนั้นทำอย่างไรซึ่งในที่สุด ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาจถูกยกระดับให้หมายถึงอุดมการณ์ของการใช้ชีวิตที่เรียบง่าย บนพื้นฐานของการไม่เบียดเบียนสรรพสิ่งทั้งหลายทั้งปวงที่มีชีวิต สัตว์ พืช และมนุษย์ด้วยตัวเองตลอดจนสิ่งไม่มีชีวิตรอบข้าง

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (ม.ป.ป.) กล่าวถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยว่า เป็นองค์ความรู้ความสามารถ และทักษะของคนไทยที่เกิดจากสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเลือกสรร เรียนรู้ปรุงแต่ง และถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อม และเหมาะสมกับยุคสมัย

จากความหมายดังกล่าว อาจสรุปว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึงองค์ความรู้หรือสิ่งที่สั่งสมกันมาตั้งแต่อดีตซึ่งเป็นประสบการณ์ในการดำเนินชีวิตของคนในท้องถิ่น ซึ่งได้ผ่านการคิดค้นและปรับปรุง เปลี่ยนแปลงจนได้แนวทางที่เหมาะสม สอดคล้องกับสภาพสังคม เป็นที่ยอมรับนับถือจากบุคคลทั่วไป ถือเป็นแบบอย่างในการดำรงชีวิตที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา

๑.๓ ความสำคัญของภูมิปัญญาไทย

คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ คนไทยได้สร้างชาติ สร้างความเป็นปึกแผ่นมั่นคงของบ้านเมือง มีการดำรงชีวิตด้วยความสุขร่มเย็นอยู่ได้จนถึงทุกวันนี้ เพราะได้ใช้ภูมิปัญญาของตนมาตลอด ภูมิปัญญาไทยจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง ซึ่งพอจะสรุปได้ดังนี้

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

ประกอบ ใจมั่น ได้กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ดังนี้ คือ

๑. ช่วยให้สมาชิกในชุมชน หมู่บ้านดำรงชีวิตอยู่ร่วมกันได้อย่างสงบสุข
๒. ช่วยสร้างความสมดุลระหว่างคนกับธรรมชาติแวดล้อม

๓. ช่วยให้ผู้คนดำรงตนและปรับเปลี่ยนทันต่อความเปลี่ยนแปลงและผลกระทบอันเกิดจากสังคมภายนอก

๔. เป็นประโยชน์ต่อการทำงานพัฒนาชนบทของเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อที่จะได้กำหนดท่าทีการทำงานให้กลมกลืนกับชาวบ้านมากยิ่งขึ้น

๑.๔ ลักษณะของภูมิปัญญาไทย

ลักษณะของภูมิปัญญาไทย มีดังนี้

๑. ภูมิปัญญาไทยเป็นเรื่องใช้ ความรู้(Knowledge) ทักษะ(Skill) ความเชื่อ(Belief) และ พฤติกรรม (Behavior)

๒. ภูมิปัญญาไทยแสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคนคนกับธรรมชาติสิ่งแวดล้อมและคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ
 ๓. ภูมิปัญญาไทยเป็นองค์รวมหรือกิจกรรมทุกอย่างในวิถีชีวิต
 ๔. ภูมิปัญญาไทยเป็นเรื่องของการแก้ไขปัญหา การจัดการ การปรับตัว การเรียนรู้ เพื่อคงความอยู่รอดของบุคคล ชุมชน และสังคม
 ๕. ภูมิปัญญา เป็นแกนหลัก หรือกระบวนทัศน์ในการมองชีวิต เป็นพื้นความรู้ในเรื่องต่าง ๆ
 ๖. ภูมิปัญญาไทยมีลักษณะเฉพาะหรือมีเอกลักษณ์ในตัวเอง
 ๗. ภูมิปัญญาไทยมีการเปลี่ยนแปลง เพื่อการปรับสมดุลในพัฒนาการทางสังคมตลอดเวลา
- ขอบข่ายของภูมิปัญญาไทย

๑.๕ การกำหนดขอบข่ายของภูมิปัญญาไทย

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม ได้กำหนดขอบข่ายของภูมิปัญญาไทยไว้ ๕ ด้าน ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาด้านเกษตรกรรม หมายถึง การผสมผสานการเกษตรและเทคโนโลยีโดยพัฒนาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม รวมทั้งความสามารถในกาแก้ปัญหาต่างๆได้อย่างมีประสิทธิภาพ

๒. ภูมิปัญญาด้านสิ่งแวดล้อม หมายถึง การอนุรักษ์ธรรมชาติและศิลปวัฒนธรรม การถ่ายทอดความรู้ดั้งเดิมเพื่อการอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

๓. ภูมิปัญญาด้านการจัดการ สวัสดิการและธุรกิจชุมชน หมายถึง การใช้คุณธรรมและจริยธรรมในด้านการรวมกลุ่มเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนให้มีความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม

๔. ภูมิปัญญาด้านการรักษาโรคและการป้องกัน หมายถึง การสืบทอดความรู้ดั้งเดิม และการประยุกต์ใช้ความเชื่อท้องถิ่น เพื่อให้ชุมชนสามารถพึ่งตนเองด้านสุขภาพอนามัย

๕. ภูมิปัญญาด้านการผลิตและการบริโภค หมายถึง การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปและการผลิตเพื่อการบริโภคอย่างผลิตเพื่อการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัดและเป็นธรรม อันเป็นกระบวนการให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจ

กรมส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่น ได้กำหนดฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อดำเนินการประเมินประสิทธิภาพขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Local Performance Assessment: LPA) ดังนี้

๑. ด้านเกษตรกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการกลั่นกรอง/การปศุสัตว์/การประมง/การป่าไม้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน,เกษตรทฤษฎีใหม่ เป็นต้น

๒. ด้านหัตถกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในงานฝีมือหรืองานช่างที่ทำด้วยมือและอุปกรณ์อย่างง่าย โดยไม่ใช้เครื่องจักรเป็นองค์ประกอบหลักในการผลิต เช่น งานจักสาน,งานแกะหนังตะลุง,งานทอผ้าด้วยมือ,งานเย็บปักถักร้อย,การทำหัวโขน เป็นต้น

๓. ด้านอุตสาหกรรม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในงานที่ใช้ทุน แรงงาน และเครื่องจักรเป็นองค์ประกอบหลักในการผลิต โดยมีเป้าหมายการผลิตสิ่งของจำนวนมากเพื่อการค้า และรวมถึงงานด้านการบริการเช่น การทำเครื่องเรือนจากไม้แปรรูป,การแปรรูปสิ่งต่างๆ จากยางพารา เป็นต้น

๔. ด้านกาแพทย์ไทย คือภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการดูแลและรักษาสุขภาพแบบพื้นบ้าน เช่น การหัตถเวชกรรมไทย , การใช้สมุนไพรในการรักษาโรค เป็นต้น

๕. ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการ

ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์ การพัฒนา และการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน เช่น การบวชป่า , การสืบชะตาแม่น้ำ ,การทำแนวปะการังเทียม ,การอนุรักษ์ป่าชายเลน 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

๑.๖ ประเภทของภูมิปัญญาไทย

คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ กระทรวงศึกษาธิการ แบ่งสาขาหรือประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ ๑๑ สาขา ดังนี้

๑. สาขาเกษตรกรรม
๒. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม
๓. สาขาการแพทย์แผนไทย
๔. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
๕. สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน
๖. สาขาสวัสดิการ
๗. สาขาศิลปกรรม
๘. สาขาการจัดการองค์กร
๙. สาขาภาษาและวรรณกรรม
๑๐. สาขาศาสนาและประเพณี
๑๑. สาขาการศึกษา

คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงวัฒนธรรม แบ่งประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ ๗ ประเภท ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาด้านการเกษตร
๒. ภูมิปัญญาด้านเศรษฐกิจ
๓. ภูมิปัญญาด้านศาสนาคุณธรรมจริยธรรมค่านิยมความเชื่อ
๔. ภูมิปัญญาด้านการจัดการทรัพยากรและการพัฒนาหมู่บ้าน
๕. ภูมิปัญญาด้านศิลปะ
๖. ภูมิปัญญาด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม
๗. ภูมิปัญญาด้านภาษาและวรรณกรรม

สภานุกรมไทย สำหรับเยาวชน ฉบับกาญจนาภิเษก (เล่มที่ ๒๓) จัดแบ่งสาขาภูมิปัญญาไทย ออกเป็น ๑๐ สาขา ดังนี้

๑. สาขาเกษตรกรรมเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้

ทักษะและเทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งตนเองในภาวะการณ์ต่างๆได้

๒. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปผลิตผล เพื่อชะลอการนำเข้าสู่ตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้านการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัดและเป็นธรรม อันเป็นกระบวนการที่ทำให้ชุมชนท้องถิ่น

๓. สาขาการแพทย์แผนไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกัน และรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเอง ทางด้านสุขภาพ และอนามัยได้

๔. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์ การพัฒนาและการใช้ประโยชน์จากคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

๕. สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการด้านการสะสมและบริการกองทุน และธุรกิจชุมชน ทั้งที่เป็นเงินตรา และโภคทรัพย์ เพื่อส่งเสริมชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกในชุมชน

๖. สาขาสวัสดิการ หมายถึง ความสามารถในการจัดสวัสดิการในการประกันคุณภาพชีวิตของคนให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม

๗. สาขาศิลปกรรม หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานทางด้านศิลปะสาขาต่างๆ

๘. สาขาการจัดการองค์กร หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการดำเนินงานขององค์กรชุมชนต่างๆ ให้สามารถพัฒนา และบริหารองค์กรของตนเองได้ ตามบทบาท และหน้าที่ขององค์กร

๙. สาขาภาษาและวรรณกรรม หมายถึง ความสามารถผลิตผลงานเกี่ยวกับด้านภาษา ทั้งภาษาถิ่น ภาษาโบราณ ภาษาไทย และการใช้ภาษา ตลอดทั้งด้านวรรณกรรมทุกประเภท

๑๐. สาขาศาสนาและประเพณี หมายถึง ความสามารถประยุกต์ และปรับใช้หลักธรรมคำสอนทางศาสนาความเชื่อ และประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติ ให้บังเกิดผลดีต่อบุคคลและสิ่งแวดล้อม

บทที่ ๒

ฐานข้อมูลศาสนา

๒. วัดในเขตพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลช้างให้ตก

๒.๑ วัดบันลือคชवास ตั้งอยู่หมู่ที่ ๓ ตำบลช้างให้ตก อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี

ข้อมูลทั่วไป :

วัดช้างให้ตกหรือวัดบรรลือคชवास วัดช้างให้ตกแห่งนี้ตั้งอยู่ที่ วัดบันลือคชवास ตั้งอยู่เลขที่ ๘๗ บ้านช้างให้ตก หมู่ที่ ๓ ตำบลช้างให้ตก อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัด หมู่ที่ ๓ ต.ช้าง ให้ตก อ.โคกโพธิ์ จ. ปัตตานี สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย มีที่ดินตั้งวัด เนื้อที่ ๑๙ ไร่- พื้นที่ตั้งวัดเป็นที่ราบ อาคารเสนาสนะต่าง ๆ มี อุโบสถ กว้าง ๑๐ เมตร ยาว ๑๕ เมตร โครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก ศาลาการเปรียญกว้าง ๑๐ เมตร ยาว ๑๕ เมตร โครงสร้างเป็นอาคารไม้ ภูมิสงฆ์ จำนวน ๘ หลัง โครงสร้างเป็นคอนกรีต ๖ หลัง ครึ่งตึกครึ่งไม้ ๒ หลัง วัดบันลือคชवास สร้างขึ้นเป็นวัดเมื่อประมาณ พ.ศ. ๒๓๓๒ ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมา พ.ศ. ๒๓๖๕ ชาวบ้านเรียกว่า “วัดช้างให้ตก” ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมาประมาณ พ.ศ. ๒๓๖๕ ในบริเวณที่วัดนี้มีโรงเรียนประถมศึกษาตั้งอยู่ ซึ่งมีอาคารเรียน หลัง คือโรงเรียนวัดบันลือคชवास ซึ่งปัจจุบันทางวัดก็ให้การอุปถัมภ์ตามสมควรตลอดมา ผู้ใดเป็นผู้สร้างขึ้นประวัติไม่ได้กล่าวไว้ กล่าวเพียงว่าเป็นสถานที่ศักดิ์สิทธิ์เพราะศพท่านลังกาหรือหลวงพ่อดูทวดเหยียบน้ำทะเลจืดที่คณะศิษย์ได้หามกลับมาจากวัดเมืองไทรบุรีนั้นได้หยุดพักและน้ำเหลืองได้ไหลลงพื้นดิน ณ ที่แห่งนี้คณะศิษย์จึงได้ทำไม้แก่นจันทร์ปักไว้ตามคำที่ท่านลังกาหรือหลวงพ่อดูทวดเหยียบน้ำทะเลได้สังเสียไว้ กาลต่อมาจึงได้เกิดเป็นวัดขึ้นใช้ชื่อตามหมู่บ้านช้างให้ตกว่า ‘วัดช้างให้ตก’ คำว่าช้างให้ออกและช้างให้ตกนั้น สันนิษฐานว่า เรียกขานเพราะ วัดช้างให้ออก ตั้งอยู่ที่ศตวันออกส่วนวัดช้างให้ตก ตั้งอยู่ที่ศตวันตกของภูเขา สันการาศรี เพราะภูเขาแห่งนี้มีความสูงมากกั้นวัดทั้ง ๒ ไร่

เจ้าอาวาสองค์ปัจจุบัน - พระครูโกศลกิตติคุณ



๒.๒ วัดมะปรางมัน ตั้งอยู่หมู่ที่ ๒ ตำบลช้างให้ตัก อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี

ข้อมูลทั่วไป :

วัดมะปรางมัน ตั้งอยู่เลขที่ ๘๓ บ้านมะปรางมัน หมู่ที่ ๒ ตำบลช้างให้ตัก อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย มีที่ดินตั้งวัดเนื้อที่ ๑๓ ไร่ ๓ งาน อาณาเขตทิศเหนือยาว ๕ เส้น ติดต่อกับถนนชนบท ทิศใต้ยาว ๔ เส้น ๑๒ วา ติดต่อกับคูน้ำและที่ดินของนายมา ทิศตะวันออกยาว ๒ เส้น ๑๙ วา ติดต่อกับลำคลอง ทิศตะวันตกยาว ๓ เส้น ๔ วา ติดต่อกับทางเดินสาธารณะ มีที่ธรณีสงฆ์ ๒ แปลง เนื้อที่ ๓ ไร่ พื้นที่วัดเป็นที่ราบสูงสภาพแวดล้อมเป็นที่นา และบ้านเรือนประชาชน อาคารเสนาสนะต่าง ๆ มีอุโบสถกว้าง ๑๐ เมตร ยาว ๑๘ เมตร สร้าง พ.ศ. ๒๕๐๒ ศาลาการเปรียญกว้าง ๑๐ เมตร ยาว ๑๕ เมตร สร้าง พ.ศ. ๒๕๘๐ กุฏิสงฆ์ จำนวน ๕ หลัง สำหรับปฐมนิยัตถุมิพระประธานในอุโบสถ พระเพลากว้าง ๑.๒ เมตร นอกจากนี้มีพระพุทธรูปอื่น ๆ อีกหลายองค์ วัดมะปรางมันได้รับอนุญาตให้สร้างขึ้นเป็นวัดเมื่อวันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๗ ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมาเมื่อวันที่ ๓๐ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๗๙

เจ้าอาวาส มี

รูปที่ ๑ พระอธิการยอด

รูปที่ ๒ พระอธิการจันทร์แก้ว

รูปที่ ๓ พระอธิการสุข

เจ้าอาวาสองค์ปัจจุบันรูปที่ ๔ พระอธิการเอี่ยม อนิมมโล (พระครูวิมลศีลาทร)

สถานที่ตั้ง วัดมะปรางมัน เลขที่ ๘๓ บ้านมะปรางมัน หมู่ที่ ๒ ตำบลช้างให้ตัก อำเภอโคกโพธิ์



๒.๓ วัดปุทรน ตั้งอยู่หมู่ที่ ๔ ตำบลช้างให้ตัก อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี



สมัยก่อนได้มีพ่อค้าชาวจีนผู้หนึ่งนำสินค้าผ่านหมู่บ้านเพื่อที่ไปขายที่ตลาดบ้านโหนดโดยขากลับได้พาข้าวของจำนวนมากในหลังช้างมาถึงหน้าวัด ปูที่ได้พามาเกิดหล่นจากหลังช้างต่อมาชาวบ้านเรียกหมู่บ้านนี้ว่าบ้านปูหล่น แต่เมื่อเวลาผ่านไปชาวบ้านพูดต่อๆกันจึงทำให้เกิดความเพี้ยนจากบ้านปูหล่น กลายเป็นบ้านปุทรน จากนั้นเป็นต้นมา วัดปุทรน เป็นวัดราษฎร์ สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย ตั้งอยู่ที่หมู่ที่ ๔ ตำบลโคกโพธิ์ อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี

เจ้าอาวาสองค์ปัจจุบัน - พระครูสังฆรักษ์สุธิพงษ์ สุทธิวิไล

บทที่ ๓

ประเพณีท้องถิ่น

๑.๔ กิจกรรมการจัดงานวันสำคัญและประเพณีในท้องถิ่น มีดังนี้

๑.๔.๑ วันเข้าพรรษา

๑.๔.๒ วันวิสาขบูชา

๑.๔.๓ วันสงกรานต์

๑.๔.๔ วันแห่ผ้าห่มสฐปุเจตีย์พ่อทวดศรีแก้ว

๑.๔.๕ วันลอยกระทง

๑.๔.๕ วันฮารีรายอ

๑.๔.๖ วันสารทเดือนสิบ

๑.๔.๗ ประเพณีชักพระอำเภอโคกโพธิ์

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านอื่นๆ เช่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านความเชื่อ ศาสนา ประเพณี พิธีกรรม อาหารพื้นบ้าน ฯลฯ



ขนมมด

ชื่อ : นางสาวเรียง ทองไกรแก้ว

ชื่อเล่น : เรียง

ที่อยู่ : หมู่ที่ ๒ ตำบลช้างให้ตง อำเภอกอโกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี

เบอร์โทรศัพท์ : ๐๘๗-๒๘๖๖๑๐๙

ความเป็นมา

ขนมมดเป็นขนมหวานประเภททอด บางถิ่นในภาคใต้เรียกว่า "ขนมหัวล้านทอด" ทำจากแป้งข้าวเหนียว ผสมแป้งข้าวเจ้า ลักษณะกลมแบน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ นิ้ว สอดไส้มะพร้าว หรือไส้ถั่วเขียวกวน โรยด้วยงาดำบน รสหวาน มัน รับประทานคู่กับเครื่องดื่มประเภทน้ำชา - กาแฟ ขนมมดเป็นขนมที่ทำกินต่อกันมานานแล้ว แต่คงมีหลังจากมีขนมหัวล้านแล้ว เพราะคนชนบทโบราณมักจะนำอาหารที่ใช้ทิ้งแล้วมาทอด การทอดต้องใช้น้ำมัน ทำให้กลิ่น และรสชาติดี และขนมเก็บไว้ได้นานกว่า ดังนั้นขนมมดน่าจะมาจากขนมหัวล้าน เพราะวัตถุดิบทุกอย่างเหมือนกัน สันนิษฐานว่า ขนมมดน่าจะเกิดจากภูมิปัญญาการถนอมอาหาร โดยการนำขนมหัวล้านที่เหลือมาทอดเพื่อกันบูด หรือนำเสียบ ขนมมดนิยมทำกินกันตลอดทั้งปี โดยเฉพาะในช่วงหน้าฝน ขนมมดจะเป็นที่นิยมรับประทาน ปัจจุบันก็ยังนิยมรับประทาน



ส่วนผสมไส้ขนมมด

๑. ถั่วเขียวซีก
๒. น้ำตาลทราย

ส่วนผสมตัวแป้ง

๑. แป้งข้าวเหนียว
๒. แป้งข้าวเจ้า
๓. น้ำผึ้งเหลว
๔. เกลือป่น
๕. ไข่ไก่ (ใช้เฉพาะไข่แดง)
๖. น้ำมันพืช
๗. งาขาว

วิธีทำไส้ขนมมด

๑. นำถั่วเขียวซีกมาล้างน้ำเอาสิ่งสกปรกออก ใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำ
๒. นำถั่วเขียวซีกใส่กระทะตั้งไฟ ใส่น้ำให้ท่วมถั่วเขียว ใช้ไฟกลางต้มจนถั่วเขียวซีกเปื่อยจึงใส่น้ำตาลทรายจนจนขึ้นเหนียวสามารถปั้นเป็นก้อนได้ การกวนต้องกวนให้ทั่วกระทะ และกวนสม่ำเสมอจนถั่วเขียวเป็นก้อนกลม ล่อนไม่ติดกระทะ ตักใส่ภาชนะ วางทิ้งให้เย็น
๓. ปั้นถั่วเขียวเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ เซนติเมตร ใส่ที่ภาชนะเตรียมไว้

วิธีทำตัวแป้ง

๑. แป้งข้าวเหนียว และแป้งข้าวเจ้า ตวงหรือชั่งตามส่วน
๒. ใส่น้ำมัน ผสมเคล้าให้เข้ากัน
๓. ทำแป้งเป็นบ่อตรงกลาง ใส่น้ำผึ้ง ใส่น้ำตาลทรายใช้พายผสมให้เข้ากันแล้วค่อยๆนวดให้ส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกันนวดประมาณ ๑๐ นาทีจนแป้งเป็นก้อนกลมล่อนไม่ติดภาชนะ หมักแป้งทิ้งไว้ประมาณ ๒ ชั่วโมง เอาผ้าชุบน้ำบิดพอหมาดปิดไว้

วิธีห่อขนมมด

นำแป้งที่ผสมเตรียมไว้มาแบ่งเป็นก้อนกลมๆเล็กขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ นิ้ว แผ่แป้งออก นำไส้ที่เตรียมไว้วางตรงกลาง แล้วจับปลายแป้งรวบเข้าหากัน คลึงให้กลมกดให้แบนนิดหน่อยวางบนถาดที่ปูด้วยผ้าขาวบาง ทำจนหมดแป้งแล้วโรยงาบนขนม

เทคนิคการห่อแป้ง การแผ่แป้งแผ่พอประมาณไส้ไส้ขนม และห่อให้มิดไส้ อย่าให้ไส้ไหล หากไส้ไหลขณะทอดจะทำให้ไส้ขนมแตก น้ำมันจะเป็นสีดำ ไส้ขนมจะไหม้ ทำให้ขนมเสียรสชาติ

วิธีทอดขนมมด

กระทะตั้งไฟใส่น้ำมัน ประมาณ ๑ กิโลกรัม ใช้ไฟอ่อน รอจนน้ำมันร้อนจึงใส่ขนมลงทอด ครั้งละ ๕-๑๐ ชิ้น ขนมจะลอยและติดกันเป็นแพ จึงใช้ทัพพีและไม้เขี่ยขนมกลับขนมไปมา ทอดจนขนมสุกเป็นสีเหลืองอมแดง จึงตักขึ้นใส่กระชอนให้สะเด็ดน้ำมัน วางทิ้งไว้สัก ๕-๑๐ นาที จึงนำไปวางในถาด วางทิ้งให้เย็น เก็บขนมใส่ภาชนะที่เตรียมไว้

***เทคนิคการทอด ใช้ไฟอ่อน ถ้าไฟแรงจะทำให้ขนมไหม้ แป้งจะไม่สุก



ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน

ขนมฝักบัว

ชื่อ : นางมณี สหวิริยะสิน

ชื่อเล่น : จู๋

ที่อยู่ : หมู่ที่ ๓ ตำบลช้างให้ตึก อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี

เบอร์โทรศัพท์ : ๐๘๐-๐๓๖๔๓๐๙

ความเป็นมา

ดั้งเดิมเป็นขนมพื้นเมืองโบราณของคนปักษ์ใต้ โดยดัดแปลงมาจาก การทำขนมในเทศกาลเดือนสิบ ที่ชื่อว่าขนมรังก คนปักษ์ใต้ จะเรียกขนมฝักบัวว่า ขนมจุกุ่น หรือ จู้จุ่น ส่วนเด็กๆ มักจะเรียกว่า ตือจุ่น หรือ สะตือจุ่น เพราะลักษณะขนมที่พองตรงกลาง เหมือนสะตือจุ่น นั่นเองค่ะ ขนมชนิดนี้นับเป็นขนมที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้าน ของบรรพบุรุษ



ส่วนผสม :

- แป้งข้าวเจ้า
- แป้งสาลี
- กะทิ
- น้ำตาลมะพร้าว
- น้ำใบเตย
- เกลือป่น
- น้ำมันพืช

วิธีทำ :

- นำกะทิ น้ำตาลมะพร้าว และเกลือ ใส่ลงในหม้อ ตั้งไฟอ่อน คนพอให้ทุกอย่างละลายเข้ากัน ยกขึ้น พักให้อุ่นลงหน่อย แต่ไม่ต้องถึงกับเย็น
 - ในชามผสม ใส่แป้งสาลีและแป้งข้าวเจ้าเข้าด้วยกัน
 - เติมน้ำกะทิที่เคี่ยวไว้ลงไปช้าๆ ใช้ตะกร้อมือคอยคนไปด้วย
 - จากนั้นเติมน้ำใบเตยลงไปทีละส่วน แล้วคนให้เข้ากัน ใช้ตะกร้อมือตีให้มีฟองอากาศเยอะๆ ขนมจะฟูสวย ทำไปเรื่อย ๆ จนหมด
 - ตั้งกระทะใส่น้ำมัน รอจนน้ำมันร้อนแล้วหยอดแป้งลงไป ๑ ช้อน พอแป้งเริ่มสุกแล้วกลับด้าน ขนมจะพองฟู ทอดต่อจนสีเหลืองสวย ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน
-
- กระทะที่ใช้ในการทอด ควรเป็นกระทะขนาดเล็กที่มีก้นลึก เพราะต้องทอดทีละแผ่น จะได้ไม่เปลืองน้ำมันด้วยค่ะ
 - ก่อนตักแป้งขนมลงทอด ควรจะคนแป้งก่อนทุกครั้ง เพราะแป้งจะตกตะกอน
 - ต้องรอให้น้ำมันร้อนก่อนเท่านั้น จึงค่อยหยอดแป้งลงตรงกลางกระทะ จะได้ไม่อมน้ำมัน
 - การทอดขนมฝักบัว ควรใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง ค่อยๆ ทอด เพราะขอบขนมจะเป็นส่วนที่สุกก่อน และอาจจะไหม้เกรียมก่อนที่เนื้อด้านในสุกได้



ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน
ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรม
सानใบมะพร้าว(ปลาตะเพียน)



ชื่อ : สากีเร๊ะ บาซา

ชื่อเล่น : เร๊ะ

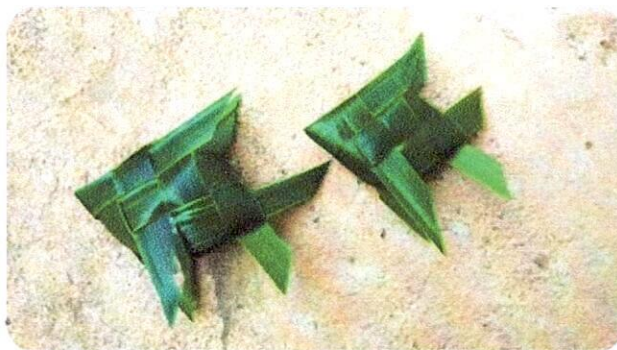
ที่อยู่ : ๔๕ หมู่ที่ ๑ ตำบลช้างให้ตึก อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี

ประวัติการศึกษา : ป.ตรี

เบอร์โทรศัพท์ : ๐๖๑-๕๕๔๕๖๖๗

ความเป็นมา

การสานปลาตะเพียนใบลานหรือใบมะพร้าวเป็นอาชีพเก่าแก่ที่ทำสืบต่อกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ นานกว่า 100 ปี โดยสันนิษฐานว่าชาวไทยมุสลิมซึ่งล่องเรือขายเครื่องเทศอยู่ตามแม่น้ำเจ้าพระยาและอาศัยอยู่ในเรือเป็นผู้ประดิษฐ์ปลาตะเพียนสานด้วยใบลานขึ้นเป็นครั้งแรก แรงบัลดาลใจอาจจะมาจากความรู้สึกผูกพันอยู่กับท้องน้ำสิ่งแวดล้อมรอบๆ ตัวและความคุ้นเคยกับรูปร่างหน้าตาของปลาตะเพียนเป็นอย่างดี โดยใช้วัสดุจากท้องถิ่น เช่น ใบมะพร้าว ใบลาน ใบตาล ปลาตะเพียนสานด้วยใบลานในสมัยก่อนนั้นไม่สวยงามและมีขนาดใหญ่โตเช่นปัจจุบันนี้ ปลาตะเพียนรุ่นแรกสร้างขึ้นเรียกว่า “ปลาโบราณ” โดยจะทำเป็นตัวปลาขนาดเล็กๆ ขนาด 1-3 ตัวเท่านั้น ปลาตะเพียนใบลานมักทาด้วยสีเหลืองซีดๆ ที่ทำด้วยวัตถุดิบจามธรรมชาติที่เรียกว่า “รงค์” ผสมกับ น้ำวานิช แล้วนำไปเสียบไม้สำหรับห้อยแขวนเลยและปลาตะเพียนใบลานสมัยก่อนยังมีจำนวนน้อยมากถ้าเทียบกับปัจจุบัน

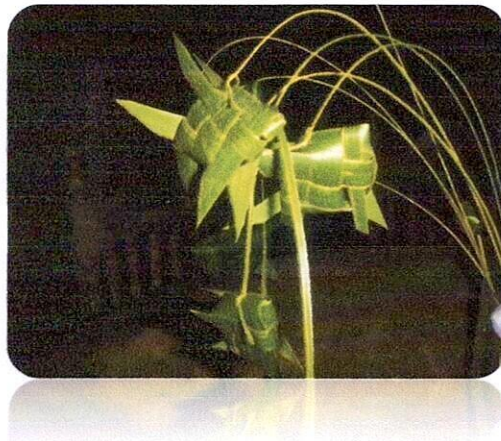


วัสดุอุปกรณ์

๑. ทางมะพร้าว
๒. กรรไกร
๓. มีด

วิธีทำ

๑. เตรียมใบมะพร้าว ๒ ใบ พับใบที่ ๑ ม้วน ๒ รอบ
๒. นำใบที่ ๒ สอดเข้า
๓. นำใบมะพร้าวใบที่ ๒ สอดสลับตามรูป
๔. จัดและดัดใบมะพร้าวทุกชั้นให้ตั้ง
๕. กลับด้านและน ำปลายใบที่ ๒ สอดเข้า
๖. จัดและดัดใบมะพร้าวให้เข้ารูป



ด้านหัตถกรรม(จักสานทางมะพร้าว)



ชื่อ : นางอุบล สุขศรีทอง

ชื่อเล่น : อี

ที่อยู่ : เลขที่ ๔๔/๒ หมู่ที่ ๔ ตำบลช้างให้ตึก อำเภอโคกโพธิ์

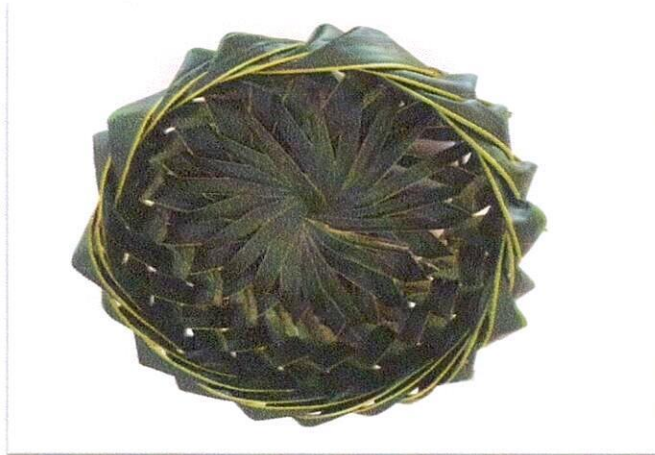
จังหวัดปัตตานี

ประวัติการศึกษา : มัธยมศึกษาปีที่ ๖

เบอร์โทรศัพท์ : ๐๘๔-๘๕๘-๙๕๔๙

ความเป็นมา

มะพร้าวเป็นพืชที่อยู่คู่กับคนไทยมาตลอด เนื่องจากเป็นไม้ที่ให้ประโยชน์ในทุกส่วนไม่ว่าจะเป็นลำต้น ใบ ผล สามารถนำมาใช้ประโยชน์ ทำอาหาร มีสรรพคุณทางยา และที่สำคัญหาได้ในทุกภาคของประเทศไทย ดังนั้นผู้คิดค้นจึงได้มีแนวคิดในการใช้งานส่วนใบของมะพร้าว ที่ไม่ค่อยจะมีใครนำมาใช้ประโยชน์ นำมาจักสานเป็น ตะกร้าเพื่อใช้งาน โดยในการประดิษฐ์จะประดิษฐ์จากทั้งส่วนที่เป็นใบ และส่วนที่เป็นก้าน เนื่องจากมีความคงทน สวยงามแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับลักษณะการใช้งาน และยังเป็นการเพิ่มมูลค่าของวัสดุที่มีอยู่ทั่วไปให้เกิดประโยชน์



- เลือกทางมะพร้าวที่ใบสวยถ้าเป็นไปได้เลือกใบใหญ่ ๆ ค่ะ ถ้าเป็นยอดที่ใบยังสีขาว ๆ ก็สวยไปอีกแบบหนึ่ง
- ตัดมาเฉพาะส่วนที่ต้องการเช่น ๑๐ หรือ ๑๒ หรือ ๑๔ ใบ ผ่าซีกออกจากกัน หนึ่งซีกจะได้ ๑ ใบ
- ผ่าแกนของทางมะพร้าวเป็นเส้นเล็ก ๆ (คล้ายจักตอก) เพื่อนำมาใช้แทนเชือก
- นำทางมะพร้าวที่เตรียมไว้มาม้วนเป็นวงกลม มัดให้แน่น
- นำใบมะพร้าว (ใบไหนก็ได้) มาสานลายซัดกับใบต่อไปรวม ๓ ใบ ให้ดูว่าใบหมุนไปด้านไหนก็สานตามไปด้านนั้น-ให้เส้นของใบอยู่ด้านบนสานเส้นที่ ๒ เรียงต่อไป
- เส้นที่ ๓... ๔... ๕... ๖... ต่อไปเรื่อย ๆ จนหมด

-นำปลายใบที่เหลือไปมัดกับเส้นที่สานอยู่ตรงข้ามที่ละเส้น เส้นที่ ๑

-เส้นที่ ๒ เส้นที่ ๓... ๔... ต่อไปเรื่อย ๆ จนหมด

-หน้าตาออกมาแบบนี้ ดึงปลายแต่ละเส้นเพื่อแต่งให้ได้รูปทรงที่ต้องการ ต้องการก้นลึก ก้นแบน จัดแต่งได้ตามใจ

-ถ้าต้องการเป็นกระเช้าหิ้ว จับปลายเส้นตั้งขึ้นรวบแบ่งเป็นสองด้าน

-จับปลายใบซ้อนเกยกัน

-แต่ถ้าจะทำกระจาดก็ดึงแต่งให้เรียบร้อย

-ใช้ปลายใบมัดวนตกแต่งริมกระจาดให้สวยงาม



ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านศิลปกรรม

มโนราห์โรงครู



ชื่อ : นางสาวพิชชา ยินดีจิตต์

ชื่อเล่น : โอปอ

ที่อยู่ : ๕๘ หมู่ที่ ๓ ตำบลช้างให้ตง อำเภอกอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี

ประวัติการศึกษา : กำลังศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่๓

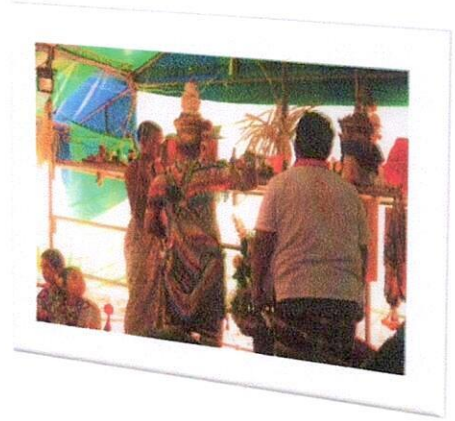
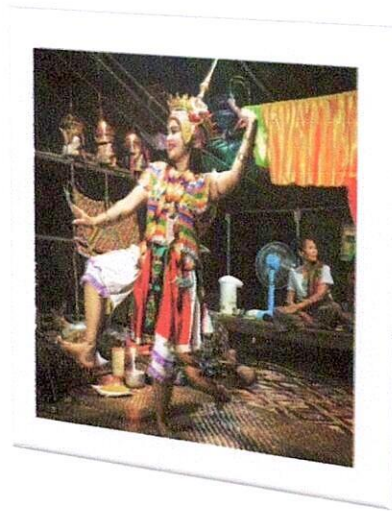
เบอร์โทรศัพท์ : ๐๘๐-๕๘๐๗๐๒๖

ความเป็นมา

ว่ากันว่า การรำโนราโรงครูเป็นการแสดงเพื่อความบันเทิง และเป็นพิธีกรรมความเชื่อทางพุทธศาสนาในระดับชาวบ้าน ซึ่งผสมผสานกับลัทธิพราหมณ์ และความเชื่อเรื่องผีสามเทวดา รวมไปถึง เช่นไหว้ บรรพบุรุษ การเข้าทรง มีความเคารพนับถือครูบาอาจารย์ กตัญญู มีเมตตาธรรม ช่วยคลี่คลายปัญหาทางด้านร่างกายและจิตใจ และมีส่วนสำคัญในการสืบทอดและรักษามรดกวัฒนธรรมด้านศิลปะการเล่นโนราเอาไว้จากอดีตจนถึงปัจจุบัน ในส่วนของประวัติความเป็นมานั้น โนราโรงครูคงมีมาพร้อมกับการกำเนิดโนรา ซึ่งบางท่านสันนิษฐานว่าเกิดในยุคศรีวิชัย ในตำนานโนราเขตพัทลุง กล่าวถึง การรำโนราโรงครูว่า เมื่อนางนวลทองสำลีถูกเนรเทศไปอยู่เกาะชัง (เชื่อกันว่าเป็นส่วนหนึ่งของเกาะใหญ่ในทะเลสาบสงขลา) นางได้อาศัยอยู่กับตาพราหมณ์ ยายจันทร์ ครั้นพระยาสายฟ้าพาดผู้เป็นบิดาให้รับนางคืนกลับเมือง นางได้รำโนราถวายเทวดาและตายายทั้งสอง เป็นการแสดงความกตัญญูทเวทิต่อตายายที่ได้ช่วยเหลือ การรำโนราถวายเทวดาและบูชาตายายของนางนวลทองสำลีครั้งนั้น ถือว่า เป็นการรำโนราโรงครูครั้งแรก แต่ความเป็นมาของโนราโรงครูตามความเชื่อของจังหวัดสงขลา โนราวัดจันทร์เรื่อง ต.พังยาง อ.ระโนด เล่าว่าการรำโนราโรงครูครั้งแรกเป็นการรำของอจิตกุมาร ซึ่งเป็นบุตรของนางนวลทองสำลี ตอนเช้าเฝ้าพระยาสายฟ้าพาดในพิธีได้มีพระพี่เลี้ยงที่ขจัดพลัดพรายกันตอนถูกนางนวลทองสำลีถูกเนรเทศลอยแพ เมื่อพระพี่เลี้ยงกลับมาแล้วรำถวาย โดยตั้งพิธีโรงครู มีเครื่องสิบสองและของกินต่าง ๆ จัดพิธี ๓ วัน ๓ คืน ครั้งนี้พระยาสายฟ้าพาดได้ประทานเครื่องต้นให้เป็นเครื่องแต่งตัวโนรา เปลี่ยนชื่อ นางนวลทองสำลีเป็นศรีมาลา และเปลี่ยนชื่อเป็นอจิตกุมารเป็นเทพสิงสอน

ความหมายของครูโนรา คือ ผู้สอนวิชาการรำโนราแก่ตนเองหรือแก่บรรพบุรุษของตนเอง อีกความหมาย คือ บรรพบุรุษหรือผู้ที่ให้กำเนิดโนรา เช่น ขุนศรีศรีทธา นางนวลทองสำลี และแม่ศรีมาลาบรรพบุรุษ ตามความหมายนี้นั้น ยังเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า "ตายายโนรา" ซึ่งตามความเชื่อ ชาวบ้านและคณะโนรา เชื่อว่าครูหมอสามารถติดต่อกับลูกหลานได้โดยผ่านศิลปินโนราโดยเฉพาะโนราใหญ่และการเข้าทรงในร่างของครูหมอโนราองค์นั้น ๆ ซึ่งครูหมอโนรา หมายถึง บรรพบุรุษของโนรา บางทีจะเรียกว่า "ครูหมอตายาย" คือ โนราจะนับถือครูหมอหรือครูโนราและนับถือบรรพบุรุษของตน ใครทำผิดจารีต หรือทำสิ่งหนึ่งสิ่งใดไม่เหมาะสม ไม่ควร ก็จะถูกครูหมอกระทำให้มีอันเป็นไปต่าง ๆ เวลาได้รับความทุกข์ยากต่าง ๆ ก็จะเป็นครูหมอ ให้พ้นจากความทุกข์ยากนั้น ประสงค์ในการแสดงก็มีความแตกต่างกันไป คือ การไว้ครูหรือไหว้ตายายโนราเป็นการปฏิบัติยึดถือกันเป็นธรรมเนียม เพราะศิลปิน

จะต้องมีครู การทำพิธีโนราโรงครูจึงเป็นการแสดงความกตัญญูต่อครู บางครั้งก็จัดพิธีขึ้นเพื่อแก้บน เมื่อมีเหตุเภทภัยเกิดขึ้นกับตนเอง ครอบครัว หรือญาติมิตร ก็มักจะบนบานศาลกล่าวต่อบรรพชนเหล่านั้นให้มาช่วยขจัดปัดเป่าเหตุเภทภัยนั้น หรือบางครั้งบนบานศาลกล่าวขอให้ตนประสบโชคดี ซึ่งเมื่อสมประสงค์แล้วก็ต้องทำการแก้บนให้ลุล่วงไป ทางออกของโนราในกรณีนี้ก็คือการรำโนราโรงครู และบางครั้งเพื่อครอบเทริด ธรรมเนียมนิยมอย่างหนึ่งของศิลปินไทย คือ การครอบมือแก่ศิลปินใหม่ ซึ่งถือเป็นกิจกรรมอันเป็นมิ่งมงคลยิ่งของชีวิตศิลปิน ซึ่งโนราก็หนีไม่พ้นธรรมเนียมนิยมนี้ แต่เรียกว่า " พิธีครอบเทริด " " พิธีผูกผ้าใหญ่ " หรือ " พิธีแต่งพอก " หากพิธีนี้จัดขึ้นเมื่อใดก็ตาม จำเป็นต้องมีการรำโนราโรงครูทุกครั้ง



ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านศิลปกรรม

มโนราห์โรงครู



ชื่อ : นาง

ชื่อเล่น :

ที่อยู่ : หมู่ที่ ๔ ตำบลช้างให้ตึก อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี

เบอร์โทรศัพท์ :

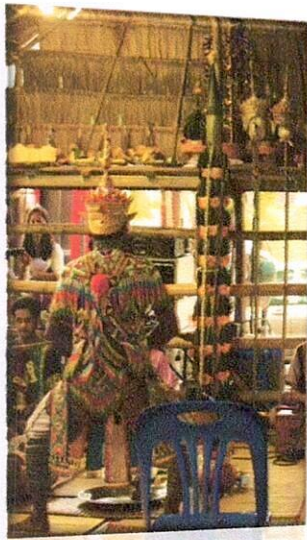
ความเป็นมา

ว่ากันว่า การรำโนราโรงครูเป็นการแสดงเพื่อความบันเทิง และเป็นพิธีกรรมความเชื่อทางพุทธศาสนา ระดับชาวบ้าน ซึ่งผสมผสานกับลัทธิพราหมณ์ และความเชื่อเรื่องผีสังเทวดา รวมไปถึง เช่น ไท้ บรรพบุรุษ การเข้าทรง มีความเคารพนับถือครูบาอาจารย์ กตัญญู มีเมตตาธรรม ช่วยคลี่คลายปัญหาทางด้านร่างกายและจิตใจ และมีส่วนสำคัญในการสืบทอดและรักษามรดกวัฒนธรรมด้านศิลปะการเล่นโนราเอาไว้จากอดีตจนถึงปัจจุบัน ในส่วนของประวัติความเป็นมานั้น โนราโรงครูคงมีมาพร้อมกับการกำเนิดโนรา ซึ่งบางท่านสันนิษฐานว่าเกิดในยุคศรีวิชัย ในตำนานโนราเขตพัทลุง กล่าวถึง การรำโนราโรงครูว่า เมื่อนางนวลทองสำลีถูกเนรเทศไปอยู่เกาะชัง (เชื่อกันว่าเป็นส่วนหนึ่งของเกาะใหญ่ในทะเลสาบสงขลา) นางได้อาศัยอยู่กับตาพราหมณ์ ยายจันทร์ ครั้นพระยาสาายฟ้าพาดผู้เป็นบิดาได้รับนางคืนกลับเมือง นางได้รำโนราถวายเทวดาและตายายทั้งสอง เป็นการแสดงความกตัญญูต่อเวทิต่อตายายที่ได้ช่วยเหลือ การรำโนราถวายเทวดาและบูชาตายายของนางนวลทองสำลีครั้งนั้น ถือว่า เป็นการรำโนราโรงครูครั้งแรก แต่ความเป็นมาของโนราโรงครูตามความเชื่อของจังหวัดสงขลา โนราวัดจันทร์เรื่อง ต.พังยาง อ.ระโนด เล่าว่า การรำโนราโรงครูครั้งแรกเป็นการรำของอจิตกุมาร ซึ่งเป็นบุตรของนางนวลทองสำลี ตอนเข้าเฝ้าพระยาสาายฟ้าพาดในพิธีได้มีพระพี่เลี้ยงที่ขจัดพลัดพรายกันตอนถูกนางนวลทองสำลีถูกเนรเทศลอยแพ เมื่อพระพี่เลี้ยงกลับมาแล้วรำถวาย โดยตั้งพิธีโรงครู มีเครื่องสิบสองและของกินต่าง ๆ จัดพิธี ๓ วัน ๓ คืน ครั้งนี้พระยาสาายฟ้าพาดได้ประทานเครื่องต้นให้เป็นเครื่องแต่งตัวโนรา เปลี่ยนชื่อ นางนวลทองสำลีเป็นศรีมาลา และเปลี่ยนชื่อเป็นอจิตกุมารเป็นเทพสิงสอน

ความหมายของครูในโนรา คือ ผู้สอนวิชาการรำโนราแก่ตนเองหรือแก่บรรพบุรุษของตนเอง อีกความหมาย คือ บรรพบุรุษหรือผู้ที่ให้กำเนิดโนรา เช่น ขุนศรีศรัทธา นางนวลทองสำลี และแม่ศรีมาลาบรรพบุรุษ ตามความหมายนี้นั้น ยังเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า "ตายายโนรา" ซึ่งตามความเชื่อ ชาวบ้านและคณะโนรา เชื่อว่าครูหมอสามารถติดต่อกับลูกหลานได้โดยผ่านศิลปินโนราโดยเฉพาะโนราใหญ่และการเข้าทรงในร่างของครูหมอโนราองค์นั้น ๆ ซึ่งครูหมอโนรา หมายถึงบรรพบุรุษของโนรา บางทีจะเรียกว่า "ครูหมอตายาย" คือ โนราจะนับถือครูหมอหรือครูโนราและนับถือบรรพบุรุษของตน ใครทำผิดจารีต หรือทำสิ่งหนึ่งสิ่งใดไม่เหมาะสม ไม่ควร ก็จะถูกครูหมอกะทำให้มีอันเป็นไปต่าง ๆ เวลาได้รับความทุกข์ยากต่าง ๆ ก็จะบนครูหมอ ให้พ้นจากความทุกข์ยากนั้น ประสงค์ในการแสดงก็มีความแตกต่างกันไป คือ

การไว้ครุหรือไหว้ตายายโนราเป็นการปฏิบัติยึดถือกันเป็นธรรมเนียม เพราะศิลปินจะต้องมีครุ การทำพิธีโนราโรงครู จึงเป็นการแสดงความกตัญญูต่อครู บางครั้งก็จัดพิธีขึ้นเพื่อแก้บน เมื่อมีเหตุ

เภทภัยเกิดขึ้นกับตนเอง ครอบครัว หรือญาติมิตร ก็มักจะบนบานศาลกล่าวต่อบรรพชนเหล่านั้นให้มาช่วยขจัดปัดเป่า เหตุเภทภัยนั้น หรือบางครั้งบนบานศาลกล่าวขอให้ตนประสบโชคดี ซึ่งเมื่อสมประสงค์แล้วก็ต้องทำการแก้บนให้ ลุล่วงไป ทางออกของโนราในกรณีนี้ก็คือการรำโนราโรงครู และบางครั้งเพื่อครอบเทริด ธรรมเนียมนิยมอย่างหนึ่งของ ศิลปินไทย คือ การครอบมือแก่ศิลปินใหม่ ซึ่งถือเป็นกิจกรรมอันเป็นมิ่งมงคลยิ่งของชีวิตศิลปิน ซึ่งโนราก็หนีไม่พ้น ธรรมเนียมนิยมนี้ แต่เรียกว่า " พิธีครอบเทริด " " พิธีผูกผ้าใหญ่ " หรือ " พิธีแต่งพอก " หากพิธีนี้จัดขึ้นเมื่อใดก็ตาม จำเป็นต้องมีการรำโนราโรงครูทุกครั้ง



ด้านการแพทย์ไทย

ลูกประคบสมุนไพร



ชื่อ : นางถวิล ภักดี

ที่อยู่ : ๔๖/๑ หมู่ที่ ๔ ตำบลช้างให้ตึก อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี

เบอร์โทรศัพท์ : ๐๘๗-๒๘๗๗๓๑๒

การทำงานเพื่อสังคม

-อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน

-แพทย์แผนไทยประจำตำบลช้างให้ตึก

ประโยชน์ของการประคบ

ไหลแก้ปวดเมื่อยร่างกาย ลดอาการอักเสบ ขมิ้นชันช่วยลดอาการอักเสบและแก้โรคผิวหนัง ผิวมะกรูดมีน้ำมันหอมระเหยแก้ลมวิงเวียน ตะไคร้จะเป็นตัวที่แต่งกลิ่นในระหว่างที่ทำการประคบ ช่วยบำรุงหัวใจ ใบมะขามเป็นตัวยาแก้อาการคันตามต่างกาย และยังช่วยบำรุงผิวหนัง เกลือจะเป็นตัวดูดความร้อนและนำพาตัวยาทิ้งหมดในลูกประคบให้ซึมผ่านผิวหนังได้สะดวกขึ้น การบูร พิมเสนช่วยแต่งกลิ่นและบำรุงหัวใจ

วิธีทำ

- ๑ นำขมิ้นชัน หัวไหล ตะไคร้ มะกรูดมาล้างให้สะอาดตากให้แห้งจนสะเด็ดน้ำ มะกรูดนำมาฝานเอาเฉพาะผิว
- ๒ นำทั้งหมดมาหั่น เสร็จแล้วใส่ในครกตำหยาบ ๆ นำไปตากแดดให้แห้ง ใบมะขามก็ตากแดดให้แห้งด้วย
- ๓ นำสมุนไพรที่ตากแดดแห้งแล้วมาผสมกับเกลือ การบูรและพิมเสนมาผสมคลุกรวมกันในกะละมังจนกระทั่งเป็นเนื้อเดียวกัน
- ๔ นำสมุนไพรที่ผสมเข้าด้วยกันแล้วมาแบ่งเป็น ๔ ส่วนเท่า ๆ กัน แล้วใส่ลงบนผ้าดิบที่เตรียมไว้ ยกชายผ้าทั้งสองมุมขึ้นแล้วใช้เชือกมัดให้แน่นเป็นลูกประคบ

วัสดุอุปกรณ์

- ๑ หัวโพล ๕๐๐ กรัม
- ๒ ขมิ้นชัน ๑๐๐ กรัม
- ๓ ตะไคร้ ๒๐ กรัม
- ๔ มะกรูด (ผิว) ๑๐๐ กรัม
- ๕ ใบมะขาม ๓๐๐ กรัม
- ๖ เกลือ ๖๐ กรัม
- ๗ การบูร ๓๐ กรัม
- ๘ พิมเสน ๓๐ กรัม

วิธีประกอบ

นำลูกประคบ ๒ ลูกไปนึ่งในหม้อนึ่ง (หม้อดินหรือหม้ออลูมิเนียมธรรมดาก็ได้) ประมาณ ๑๕-๒๐ นาที เมื่อลูกประคบร้อนให้นำลูกแรกไปประคบคนไข้ตามจุดหรือ ตำแหน่งที่ต้องการรักษา เมื่อลูกประคบลูกแรกเย็นลงนำลูกประคบลูกแรกกลับไปนึ่งใหม่ ระหว่างรอให้นำลูกประคบลูกที่สองมาประคบแทน ทำสลับกัน-ไปมาเพื่อให้ลูกประคบร้อนอยู่ตลอดเวลา



ด้านการแพทย์ไทย

ยาหม่องสมุนไพร



ชื่อ : นางฉวีล ภัคดี

ที่อยู่ : ๔๖/๑ หมู่ที่ ๔ ตำบลช้างให้ตึก อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี

เบอร์โทรศัพท์ : ๐๘๗-๒๘๗๗๓๑๒

การทำงานเพื่อสังคม

-อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน

-แพทย์แผนไทยประจำตำบลช้างให้ตึก

ประโยชน์ของยาตมสมุนไพร

ยาตมสมุนไพรเพื่อสุขภาพ ซึ่งถือว่าเป็นภูมิปัญญาโบราณ การใช้ยาตม ไม่จำเป็นว่าต้องเป็น ผู้ใหญ่หรือว่าคนสูงอายุเท่านั้นที่ใช้ยาตมได้ ทุกเพศทุกวันสามารถใช้ได้ครับ เพราะว่าเป็นการทำให้ ร่างกายได้รับน้ำมันหอมระเหย รวมทั้งสารสำคัญที่ทำให้ ร่างกายผ่านคลายสดชื่น รวมทั้งบรรเทาอาการ วิงเวียนศีรษะหรือว่าลดอาการหน้ามืด หรือว่าแม้แต่ว่าไม่เป็นก็สามารถสร้าง ความสดชื่นให้เราได้ดีเยี่ยม เหนื่อยล้าครับ ยาตมสมุนไพรนี้ ถือว่าเป็นยาที่จัดอยู่ในประเภทเป็นยาสมุนไพรประจำบ้าน ใช้สูดดม ยาตม ใช้สูดดม บรรเทาอาการวิงเวียน หน้ามืด ตาลาย เป็นหวัด คัดจมูกซึ่งมีวิธีทำที่ง่ายหาสมุนไพรได้ สะดวก ซึ่งเราสามารถทำไว้ใช้ตัวเอง หรือว่าจะแบ่งปันเป็นของฝากกันก็ได้ ส่วนผสมและสิ่งที่เราต้อง เตรียม และมีสรรพคุณเป็นอย่างไรงั้น



สมุนไพรที่ต้องเตรียม

- การบูรเกล็ด การบูรมีลักษณะเป็นเกล็ดเล็กๆ สีขาว มีสรรพคุณ ขับลม แก้อักเสบแน่นเพื่อ แก้วปวด ท้อง ขับเหงื่อ ทาแก้เคล็ดบวม ขัดยอก แผลง แก้อักเสบแมลงสัตว์กัดต่อย และโรคผิวหนังเรื้อรัง
- กานพลู กานพลู มีกลิ่นหอมจัด มีน้ำมันหอมระเหยมาก มีสรรพคุณ ช่วยขับลม แก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ ปวดท้อง และแน่นจุกเสียด หากว่านำมาอมจะช่วยขจัดกลิ่นปากได้ดี
- ดอกจันทน์เทศ ดอกจันทน์เทศมีสรรพคุณ ใช้แก้ลม ขับลม แก้อักเสบ บำรุงผิวหนัง
- พริกไทยดำ พริกไทยดำมีสรรพคุณช่วยขับลม ขับเสมหะ ขับเหงื่อ แก้อักเสบท้องเฟ้อ แก้อาการอาหาร ไม่ย่อย
- โกฐหัวบัว โกฐหัวบัว สรรพคุณแก้ลมในกองริดสีดวง ขับลมในลำไส้ ขับลม แก้ลม บำรุงโลหิต
- กระวาน กระวานรสเผ็ดร้อน กลิ่นหอม มีฤทธิ์ในการขับลม และฤทธิ์ในการยับยั้ง การเจริญของเชื้อ แบคทีเรียบางชนิด แก้ลม ช่วยให้อาการอาหาร รักษาโรค รำมะนาด แก้ลมจุกเสียด เรอแน่นเพื่อได้ดี
- แอมโมเนีย บรรเทาอาการวิงเวียน หน้ามืด หรือท้าวหนัง บรรเทาอาการเนื่องจากแมลงกัดต่อย หรือถูก พิษมีพิษ



วิธีทำยาต้มสมุนไพร

๑. นำส่วนผสมทั้ง ๒ ชนิดคือแอมโมเนีย ๓ ส่วน การบูรเกล็ด ๑ ส่วน เทผสมรวมกันในภาชนะสำหรับ ผสม เน้นควรเป็นชามแก้วใบใหญ่ๆ

๒. ใช้ไม้พายเล็กหรือว่าทัพพีคนให้ส่วนผสมทั้งหมดละลายเป็นของเหลว หรือว่าอาจจะใช้วิธีการเขย่า ขวดให้ละลายก็ได้

๓. นำสมุนไพรทั้งหมดในส่วนประกอบ คือ กานพลู กระวาน พริกไทยดำโกศหัวบัว ดอกจันทร์เทศ ใส่ภาชนะรวมกัน ผสมคลุกเคล้าเข้าด้วยกันดี

๔. ต่อมาให้นำส่วนผสมทั้งสองส่วนผสมและเคล้าเข้าด้วยกันให้ทั่วปิดฝาให้สนิทพักทิ้งไว้หนึ่งคืน แล้ว นำส่วนผสมทั้งหมดที่เราพักทิ้งไว้หนึ่งคืนแล้วค่อยนำไปเติมในขวดที่เราจะใช้บรรจุเพื่อใช้ ซึ่งเน้นปากกว้าง จะได้ เติมได้สะดวก ค่อยๆเติมในปริมาณพอเหมาะหรือนำมาห่อด้วยผ้าแล้วปิดฝาขวดให้สนิท

๕. แล้วพักสมุนไพรที่เราผสมและบรรจุขวดแล้วไว้อย่างน้อยสามวัน ก่อนนำไปใช้เพื่อให้ตัวยาและ สารละลายต่างๆ ละลายเข้ากันได้ดี สิ่งที่ต้องระมัดระวัง

๑. กลุ่มสมุนไพรต่างๆต้องหาที่สดใหม่และแห้งดี ควรตรวจดูว่าไม่มีเชื้อราหรือว่าสิ่งแปลกปลอมอย่างอื่น ผสมหรือไม่

๒. ต้องรักษาความสะอาดทุกขั้นตอนเนื่องจากเป็นยาที่มีการใช้โดยตรง โดยการสูดดม ภาชนะบรรจุต้องทำ ความสะอาดก่อนบรรจุ บริเวณสถานที่ต้องสะอาดด้วย



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านการเกษตรกรรม การเกษตรผสมผสาน



ชื่อ : นางลำดวน รัตน์น้อย

ชื่อเล่น : ลำดวน

ที่อยู่ : บ้านเลขที่ ๔๔/๑ หมู่ที่ ๔ ตำบลช้างให้ตัก อำเภอโคกโพธิ์

จังหวัด ปัตตานี

เบอร์โทรศัพท์ : ๐๙๓-๐๑๕๖๐๘๔

ความเป็นมา

ด้านการเกษตรกรรม การเกษตรผสมผสาน การทำเกษตรผสมผสานหมุนเวียน ช่วยให้ชาวบ้านสามารถใช้ที่ดินให้เกิดประโยชน์สูงสุด สามารถลดรายจ่ายในการซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร มีความมั่นคงทางด้านรายได้อย่างต่อเนื่องจากการขายผลผลิตทางการเกษตร มีความมั่นคง และมีอิสระในการใช้ชีวิต ลดการพึ่งพาจากภายนอก ใช้แรงงานในการทำเกษตรจากครัวเรือน อาศัยช่วยกันทำคนละไม้คนละมือ มีบุคคลต้นแบบหลายคนที่ภูมิปัญญาด้านนี้

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการเกษตรกรรม การเกษตรผสมผสาน การทำเกษตรผสมผสานหมุนเวียน ช่วยให้ชาวบ้านสามารถใช้ที่ดินให้เกิดประโยชน์สูงสุด สามารถลดรายจ่ายในการซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร มีความมั่นคงทางด้านรายได้อย่างต่อเนื่องจากการขายผลผลิตทางการเกษตร มีความมั่นคง และมีอิสระในการใช้ชีวิต ลดการพึ่งพาจากภายนอก ใช้แรงงานในการทำเกษตรจากครัวเรือน อาศัยช่วยกันทำคนละไม้คนละมือ มีบุคคลต้นแบบหลายคนที่ภูมิปัญญาด้านนี้ “มีความคิดต่าง มากด้วยสมุนไพร” เป็นเกษตรกรสูงวัยอารมณ์ดี อาศัยอยู่บ้านเลขที่ ๔๔ /๑ บ้านบุหรน ต.ช้างให้ตัก อ.โคกโพธิ์ จ.ปัตตานี ที่หลายๆคนเรียกท่านว่า “ป้าลำดวน “ เป็นเกษตรกรคนหนึ่งที่มีการปลูกพืชแบบผสมผสาน ภายในสวน ประกอบด้วย ผักผลไม้ พืชสวนครัว สมุนไพรจำนวนมาก ภายในบริเวณบ้าน “ความคิดต่าง” เป็นคนชอบทดลองทำทุกอย่าง รักบ้านเกิด ในพื้นที่สวน จะปลูกพืชต่างๆ หลาย ชนิดผสมผสานกัน ทั้งเดือน จะมีพืชหมุนเวียนให้เพิ่มรายได้ตลอดเวลา พืชหมุนเวียนแบบผสมผสาน/ ในสวนของป้าลำดวนยังมีการทำ ปุ๋ยชีวภาพ เพื่อเป็นปุ๋ยเนื่องจาก ป้าดวนเจอกับต้นทุน การใช้ปุ๋ยเคมี ยาปราบศัตรูพืชซึ่งเป็นต้นทุนระยะยาว และเกิดความจำเป็นที่ต้องใช้เพิ่มขึ้น บางครั้งคิดว่า ได้กำไร แต่ต้องมาแบกรับภาระต้นทุนด้านนี้ไว้อย่างมาก จึงคิดทำปุ๋ยชีวภาพใช้ในครัวเรือน เพื่อลดการ ใช้ปุ๋ยเคมีและรายได้ก็เพิ่มขึ้นตามมา

