

## ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

1. ด้านเกษตรกรรม  
การเกษตรผสมผสานพืชสมุนไพร
2. ด้านหัตถกรรม  
งานจักสานตะกร้า – กระเป๋าพลาสติก
3. ด้านการแพทย์ไทย  
การผดุงครรภ์พื้นบ้านโดยหมอต้าแยของชาวไทยมุสลิม (โต๊ะบีแด)
4. ด้านอุตสาหกรรม  
การทำเครื่องเรือนจากไม้ไผ่แปรรูป
5. ด้านอื่นๆ  
อาหารพื้นบ้าน

## แบบบันทึกข้อมูลฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ของตำบลบ้านฉาง

### 1. การเกษตรผสมผสาน

### 2. ประเพณีเกี่ยวกับ ( ) ศาสนา ( ) ความเชื่อ ( ) วิถีชีวิต ( / ) การทำมาหากิน

### 3. ความเป็นมา วิธีการดำเนินชีวิต

ชาวบ้านหลายครอบครัวประกอบอาชีพหลายอย่าง ทั้งการประกอบอาชีพการเกษตรรับราชการและธุรกิจ ร้านอาหาร โดยยึดธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจหลัก ต่อมาได้รับผลกระทบจากภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ทำให้เกิดขาดทุนไม่สามารถดำเนินกิจการต่อไปได้ จึงได้หันมาทำการเกษตรอย่างจริงจัง การทำการเกษตรผสมผสานหมุนเวียน ช่วยให้ชาวบ้านสามารถใช้ที่ดินให้เกิดประโยชน์สูงสุดสามารถลดรายจ่ายในการซื้อวัตถุดิบในการประกอบอาหาร มีความมั่นคงทางด้านรายได้อย่างต่อเนื่องจากการขายผลผลิตทางการเกษตร มีความมั่นคง และมีอิสระในการใช้ชีวิต

### 4. บุคคลต้นแบบหลายคนที่ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านนี้



นางพาริตะ มะเก๊ะตา

“สมุนไพรรักษาโรคไทยนี้ มีค่ามาก รู้ประโยชน์ รู้คุณค่า”  
เป็นเกษตรกรสูงวัยอาศัยอยู่ที่บ้านเลขที่ 92/1 หมู่ที่ 3  
ต.มาโมง อ.สุคีริน จ.นราธิวาส เป็นเกษตรกรที่ปลูก  
ผักแบบผสมผสานภายในบริเวณเล็กๆข้างบ้าน  
ประกอบด้วย ผลไม้ พืชผักสวนครัว สมุนไพรบางชนิด

### 5. ประโยชน์

ช่วยเพิ่มรายได้และกระจายรายได้ตลอดปี ช่วยให้เกษตรกรมีอาหารเพียงพอต่อการบริโภคภายในครัวเรือน ช่วยทำให้คุณภาพชีวิตของเกษตรกรดีขึ้น รวมถึงสมุนไพรรักษาโรค ใช้เป็นยารักษาโรค รักษาโรค ไม่ใช่เพียงแค่กลิ่นที่หอมจากสมุนไพรไทยเท่านั้นที่เป็นประโยชน์ ตัวสมุนไพรไทยเองก็มีคุณค่ามากพอสมควร สิ่งหนึ่งที่หลงลืมไปไม่ได้เลยคือ การใช้เป็นยารักษาโรคต่างๆ นั่นเอง เพราะเราจะสังเกตได้ว่า คนในสมัยก่อนแทบจะไม่ต้องไปหาหมอกันเลยทีเดียว เนื่องจากในสมัยก่อนนั้นคนก็มักนิยมปลูกพืชผักและสมุนไพรเอาไว้กินใช้กันในครัวเรือนอย่างเป็นปกติ จึงเป็นยารักษาโรคชั้นดีที่ไม่ต้องไปซื้อหาให้เสียเงินเสียทองและเสียเวลา

6. พืชหมุนเวียนแบบผสมผสาน/สมุนไพรมูล



พริกไทย



ขมิ้นชัน



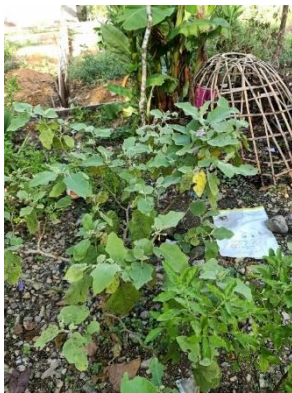
ข้าว



กระเพรา



พริก



มะเขือ



ตะไคร้

## แบบบันทึกข้อมูลฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

1. การหัตถกรรม
2. ประเพณีเกี่ยวกับ ( ) ศาสนา ( ) ความเชื่อ ( ) วิถีชีวิต ( / ) การทำมาหากิน
3. ความเป็นมา วิธีการดำเนินชีวิต

หัตถกรรมพื้นบ้านทำขึ้นเพื่อประโยชน์ใช้สอยเป็นสำคัญ แต่หัตถกรรมพื้นบ้านบางอย่าง มีความงามร่วมอยู่ด้วย อาจเป็นในด้านรูปทรง ลวดลาย สี สัน ความละเอียด ประณีตของวัสดุการทำ ดังนั้นหัตถกรรม พื้นบ้าน บางอย่างจึงจัดเป็นงานศิลปะซึ่งเรียกว่า ศิลปะหัตถกรรมพื้นบ้าน ได้มีผู้ให้ข้อสังเกตไว้ว่า ถ้าวัตถุนั้น ผู้สร้างให้ความสำคัญด้านความงามมากกว่า ประโยชน์ใช้สอยก็ถือว่าเป็นศิลปหัตถกรรม แต่ถ้าวัตถุนั้นมีประโยชน์ใช้สอยมากกว่าก็ถือว่าเป็นงานหัตถกรรม การสานตะกร้าพลาสติก เกิดจากภูมิปัญญาที่มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งแต่เดิมได้นำวัตถุดิบจากธรรมชาติเท่าที่จะหาได้ใกล้ตัวมาทำให้เกิดประโยชน์ เช่น ไม้ไผ่ หวาย เป็นต้น ซึ่งสามารถหาได้ในพื้นที่แถบนี้มาสานเป็นสิ่งของเครื่องใช้สำหรับใช้สอยในชีวิตประจำวัน วัน ต่อมาชาวบ้านได้มีการนำเส้นพลาสติกที่มีสีสันสดใส มาใช้ทำเครื่องจักสานตะกร้าพลาสติกเนื่องจากประชาชน ส่วนใหญ่ในพื้นที่มีความรู้เรื่องจักสานอยู่แล้วเพียงแต่ปรับเปลี่ยนวัสดุการสานมาเป็นเส้นพลาสติกเพื่อให้เกิด ความทนทาน และสามารถออกแบบเครื่องจักสานได้

4. บุคคลที่มีฝีมือการหัตถกรรม ด้านนี้



### นางสาวหว่าน นนทสอร

เป็นชาวบ้านที่มีภูมิลำเนาในพื้นที่หมู่ที่ 8

ต.มาโมง อ.สุคริณ จ.นราธิวาส ผู้ที่มีฝีมือด้าน

หัตถกรรม การจักสานพลาสติก



### นางสาวจันทร์ นนสีไพร

เป็นชาวบ้านที่มีภูมิลำเนาในพื้นที่หมู่ที่ 8

ต.มาโมง อ.สุคริณ จ.นราธิวาส ผู้ที่มีฝีมือด้าน

หัตถกรรม การจักสานพลาสติก

## 5. วิธีทำ

1. ตัดเส้นพลาสติกยาวกว่ากระเป๋าแบบ 20-30 ซม. จำนวนความกว้าง 11 เส้น จำนวนความยาว 23 เส้น



2. นำเส้นพลาสติกที่ตัดไว้โดยนำ 11 เส้นมาเรียงไว้ (ความกว้างของกระเป๋า)



3. เมื่อนำมาสานครบทั้ง 23 เส้นแล้ว หลังจากนั้นจัดเส้นพลาสติกให้แน่น ไม่ให้มีช่องว่าง



4. เมื่อจัดเส้นพลาสติกแล้ว ให้นำเส้นพลาสติกทุกด้านมาขัดกับลาย โดยขัดเว้นเส้น แล้วขึ้นลายข้าง กระจเป่า โดยการสานจะใช้ 3 เส้นในการสาน 1 รอบ



5. ดึงเส้นพลาสติกที่ขัดไว้มาสานกับ 3 เส้นที่ขึ้นลาย



6. เมื่อขัดเส้นที่ขัดไว้กับลายแล้ว ให้สานเส้นถัดไปเหมือนเดิม แล้วพับลงมาขัดกับลาย เมื่อสานเสร็จ แล้ว ให้บีบตามขอบของกระจเป่า เพื่อทำให้เป็นทรง



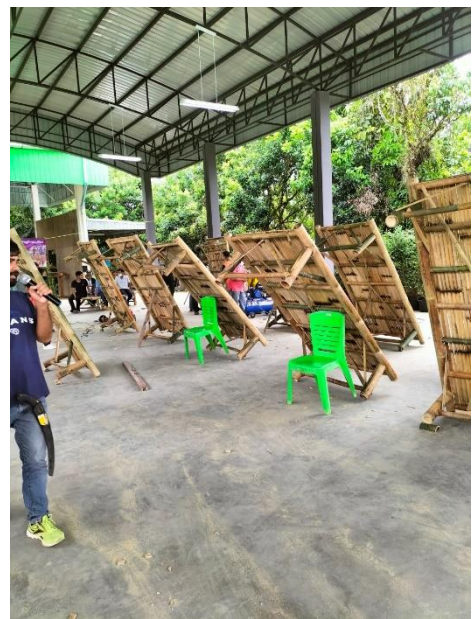


## แบบบันทึกข้อมูลฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

1. การหัตถกรรม : การทำเครื่องเรือนจากไม้ไผ่แปรรูป
2. ประเพณีเกี่ยวกับ ( ) ศาสนา ( ) ความเชื่อ ( ) วิถีชีวิต ( / ) การทำมาหากิน
3. ความเป็นมา วิธีการดำเนินชีวิต

การทำแคร่ไม้ไผ่ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นชนิดหนึ่งที่ชาวบ้านที่ทำกันมาช้านาน ทุกคนสืบสานภูมิปัญญาชาวบ้าน ส่วนมากจะเป็นกลุ่ม หรือทำเป็นครอบครัวโดยใช้เวลารว่างจากการทำนา เพื่อเป็นการสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัว อีกทั้งยังนำมาใช้เองในครอบครัว ศิลปะการทำแคร่นั้น ส่วนใหญ่ชาวบ้านจะนิยมใช้ไม้ไผ่มาทำ เพราะไม้ไผ่มีความแข็งแรง ความเหนียว การยืดหด โค้งงอและติดตั้งง่าย ที่สำคัญยังหาได้ง่ายตามบ้าน ตามสวน ไร่ ปรุหัดและสะดวกแก่ชาวบ้าน

4. ขั้นตอน





## แบบบันทึกข้อมูลฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ของตำบลบ้านฉาง

1. ชื่อโครงการ แพทย์ไทยการผดุงครรภ์พื้นบ้านโดยหมอต้าแยของชาวไทยมุสลิม (โต๊ะบีแด)
2. ประเพณีเกี่ยวกับ ( ) ศาสนา ( / ) ความเชื่อ ( ) วิถีชีวิต ( ) การทำมาหากิน
3. ประวัติและการดำรงภูมิปัญญาพื้นบ้าน สืบสานวัฒนธรรมชุมชน

โต๊ะบีแด คือ ผดุงครรภ์โบราณ (หมอต้าแย) ที่มีบทบาทในกระบวนการตั้งครรภ์ และคลอดบุตรของสตรีชาวไทยมุสลิมไรท้องถิ่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเป็นผู้ที่มีบทบาทสำคัญในพิธีกรรม “แนง” ที่เกี่ยวเนื่องกับจิตวิญญาณ การบริหารลาและเภสัชกรรมพื้นบ้านตามจารีตประเพณีการเกิดของชาวไทยมุสลิมการที่โต๊ะบีแด เป็นผู้ที่มีบทบาทสำคัญในประเพณีท้องถิ่นอีกทั้งด้วยลักษณะเด่นของโต๊ะบีแด คือ ต้องเป็นสตรีที่มีคุณลักษณะเฉพาะ และสืบทอดคุณสมบัติในกลุ่มตระกูลโต๊ะบีแดจึงมีสถานภาพทางสังคมสูง และเป็นที่ยอมรับในชุมชน หมู่บ้าน

### 4. บุคคลสำคัญทางวิถีชาวบ้าน



นางกอบีเสาะ ยูโซ๊ะ

เป็นชาวบ้านที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ หมู่ที่ 3

ต.มาโมง อ.สุคริณ จ.นราธิวาส

นางได้บอกว่าหน้าที่ของหมอต้าแย เป็นผู้ให้

การดูแลแม่และเด็กตั้งแต่ระยะตั้งครรภ์ ช่วงกำลังคลอด

และหลังคลอด

### 5. ความสำคัญของแพทย์ไทย

โต๊ะบีแด มีบทบาทสำคัญตั้งแต่ในช่วงตั้งครรภ์จนกระทั่งหลังคลอด โดยมีบทบาทที่สำคัญ คือ การคัดกรองการทำคลอด การดูแลหลังคลอดโดยหมอต้าแยมีองค์ความรู้ ความรู้เกี่ยวกับการตั้งครรภ์ การดูแลครรภ์ การสืบทอดหรือบอกความรู้ในส่วน ใหญ่มักสอนกันเฉพาะหมู่เครือญาติ นอกจากนี้โต๊ะบีแดก็มีภูมิปัญญาในการบีบ นวด การรักษาโดยใช้สมุนไพร คุณค่าของการเป็นโต๊ะบีแดเป็นความรับผิดชอบและหน้าที่ในการช่วยเหลือในการคลอดจนถึงหลังคลอด เหมือนเป็น พันธะสัญญาที่โต๊ะบีแดจะมีหน้าที่ในการดูแลมารดา ก่อนคลอด อย่างสม่ำเสมอจนกระทั่งคลอด และหลังคลอด

6. สมุนไพรหลังคลอด



### แบบบันทึกข้อมูลฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

1. ด้านอื่นๆ : อาหารพื้นบ้าน (ข้าวยำบูดู)
2. ประเพณีเกี่ยวกับ ( ) ศาสนา ( ) ความเชื่อ ( ) วิถีชีวิต ( / ) การทำมาหากิน
3. ความเป็นมา วิธีการดำเนินชีวิต

ข้าวยำอาหารเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นภาคใต้ โดยเฉพาะภาคใต้ตอนล่างนิยมรับประทานเป็นอาหารเช้า หรืออาหารกลางวัน เรียกกันในภาษามลายูท้องถิ่นว่า “นาซิเกอราบู” (Nasi kerabu) ซึ่ง “นาซิ” แปลว่า “ข้าว” ส่วน “เกอราบู” แปลว่า “ยำ” หมายถึงข้าวสุกที่คลุกกับน้ำบูดู ข้าวยำมีหลายชนิดด้วยกัน แต่จะเรียกชื่อแตกต่างกันไปตามแต่ละท้องถิ่น

เอกลักษณ์ที่สำคัญของข้าวยำ ก็คือ “น้ำบูดู” รสชาติความอร่อยของข้าวยำก็ขึ้นอยู่กับน้ำบูดู น้ำบูดูที่ใช้ราดข้าวยำ หากเป็นสูตรของอิสลามแท้ ๆ จะใช้น้ำบูดูล้วน ๆ

