

การส่งเสริมครุภูมิปัญญาท้องถิ่น ในโครงการวัฒนธรรมไทยสายใยชุมชน
ภายใต้แผนปฏิบัติการไทยเข้มแข็ง ๒๕๕๕ ในพื้นที่ ๕ จังหวัดชายแดนภาคใต้

The promotion of local intellectuals under the Project of : Thai Culture - The Link of
Community under the Strong Thai Action Plan 2012 in 5 Southern border provinces

فروجيق سوکوئن منیغتکن فریستاسی کورو کسنین تمفتن فد رنچاغن
کبودیان تهایی مذهبوغبی مشارکة تمفتن دباوه اوروسن فروجیق نکارا تهایی

قوة فرکاس 2555 دالم کاواسن 5 ولایة سلاتن تهایی

อำเภอกะพ้อ

KA' POR / كأفا



สำนักงานวัฒนธรรม จังหวัดปัตตานี

Pattani Provincial Culture Office

بدان جبائن کبودایان فطانی

คำนำ

ภูมิปัญญาไทย หมายถึง ความสามารถและทักษะของคนไทยอันเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้ เลือกสรร ประยุกต์ พัฒนาและถ่ายทอดสืบต่อกันมาเพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย ภูมิปัญญาไทยนี้มีลักษณะเป็นองค์รวม มีคุณค่าทางวัฒนธรรมเกิดขึ้นในวิถีชีวิตไทย ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นอาจเป็นที่มาขององค์ความรู้ที่งอกงามขึ้นใหม่ที่จะช่วยในการเรียนรู้ การแก้ปัญหา การจัดการและการปรับตัวในการดำเนินวิถีชีวิตของคนไทย ลักษณะองค์รวมของ ภูมิปัญญามีความเด่นชัดในหลายด้าน เช่น ด้านอาหาร ด้านการแต่งกาย ด้านที่อยู่อาศัย ด้านความเชื่อและประเพณี ด้านภาษา ด้านอาชีพ ด้านการแพทย์แผนไทย ด้านศิลปะพื้นถิ่น เป็นต้น

การถ่ายทอดภูมิปัญญาของคนไทยในอดีตที่ผ่านมาจะเป็นการบอกเล่าเรื่องราว พูดคุย แลกเปลี่ยนประสบการณ์มากกว่าการถ่ายทอดโดยใช้วิธีเขียน และถึงแม้ว่าการถ่ายทอดด้วยการพูดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์จะได้รสรณมากกว่าแต่การถ่ายทอดโดยการอ่านนั้นจะทำให้เนื้อหาสาระยังคงอยู่มากกว่าและแพร่หลายมากกว่า ดังนั้น จึงทำให้ภูมิปัญญาต่างๆ ของคนไทยที่มีมาแต่อดีตสูญหายไปพร้อมกับครุภูมิปัญญาเป็นจำนวนมาก

เพื่อเป็นการส่งเสริมครุภูมิปัญญาท้องถิ่น และรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นทุกสาขามีให้สูญหายไป สำนักงานวัฒนธรรมอำเภอเกาะพ้อ จังหวัดปัตตานี จึงได้ดำเนินการสำรวจจัดเก็บข้อมูลจากการถ่ายทอดองค์ความรู้ของครุภูมิปัญญาท้องถิ่นทุกตำบล ภายใต้แผนปฏิบัติการไทยเข้มแข็ง “การดำเนินงานส่งเสริมครุภูมิปัญญาท้องถิ่นใน ๕ จังหวัดชายแดนภาคใต้” ของกระทรวงวัฒนธรรม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๓

หวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารชุดนี้จะเป็นประโยชน์ต่อองค์กรหรือหน่วยงานต่างๆ ตลอดจนผู้สนใจทั่วไปที่จะใช้เป็นแนวทางในการศึกษาค้นคว้าในโอกาสต่อไป

คณะผู้จัดทำ

สำนักงานวัฒนธรรมอำเภอเกาะพ้อ

และคณะ

ปีระกอบกัณคิเริงพัทลุงไฉนุคองสงครกัณค

นคิเริงพัทลุงไฉนุคองสงครกัณคิเริงพัทลุง -

นคิเริงพัทลุงไฉนุคองสงครกัณคิเริงพัทลุง -

นคิเริงพัทลุงไฉนุคองสงครกัณคิเริงพัทลุง -

นคิเริงพัทลุงไฉนุคองสงครกัณคิเริงพัทลุงไฉนุคองสงครกัณคิเริงพัทลุง -

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	1
สารบัญ	1
ภูมิปัญญาท้องถิ่น	1
ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น	1
ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น	2
ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น	3
ความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น	3
ข้อมูลทั่วไปของอำเภอกะพ้อ	
ประวัติความเป็นมา	4
ที่ตั้งและอาณาเขต	4
การปกครองส่วนภูมิภาค	4
การปกครองส่วนท้องถิ่น	5
เนื้อที่/พื้นที่	5
ลักษณะภูมิอากาศ	5
สภาพทางเศรษฐกิจ	5
การคมนาคม	5
จำนวนประชากร	6
การนับถือศาสนา	6
เขตการปกครอง	6
ด้านสังคม	6
ด้านทรัพยากรธรรมชาติ	6
ด้านการเกษตร	6
ข้อมูลทั่วไปของตำบล	
การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลกะบุรี	
- ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาท้องถิ่น	7
- ประวัติครภูมิปัญญาท้องถิ่น	7
- การนวดแผนไทย	8
- การต่อยอดเพื่อให้เกิดรายได้ของครภูมิปัญญาท้องถิ่น	8

การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลตะโละดือรามัน	
- ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑๐
- ประวัติกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑๑
- การทำกรรณกหัวจุก	๑๑
- การต่อยอดเพื่อให้เกิดรายได้ของกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑๓
การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปล่องหอย	
- ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑๔
- ประวัติกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น	๑๕
- การทำขนมโรตีสายทอง	๑๖
- การทำขนมตือลอรูอ (ขนมไข่เต่า)	๒๑
- การต่อยอดเพื่อให้เกิดรายได้ของกรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น	๒๕
บรรณานุกรม	๒๖
คณะผู้จัดทำ	๒๗
ภาคภาษาอังกฤษ	๒๕-๕๔
ภาคภาษามลายู	๕๕-



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ความหมาย ความสำคัญ และประเภทของภูมิปัญญาไทย

ภูมิ	มีความหมายว่า	พื้น ชั้น พื้นเพ
ปัญญา	หมายความว่า	ความรู้รอบรู้ ความรู้ทั่ว ความฉลาดเกิดแต่การเรียนรู้และคิด
ภูมิปัญญา	หมายถึง	พื้นความรู้ ความสามารถ
ภูมิปัญญาท้องถิ่น	หมายถึง	ความสามารถในการใช้พื้นความรู้สร้างสรรค์งานเพื่อพัฒนาและดำรงชีวิตของคนในท้องถิ่น

ความหมายของภูมิปัญญาไทย

จากการศึกษาความหมายที่ผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการต่าง ๆ ซึ่งครอบคลุมคำว่า ภูมิปัญญา ภูมิปัญญาพื้นบ้าน ภูมิปัญญาชาวบ้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย สามารถรวบรวมได้ดังนี้

๑) ภูมิปัญญา

คำว่า ภูมิปัญญา ตรงกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษว่า wisdom ซึ่งมีความหมายว่าความรู้ ความสามารถ ความเชื่อ ความสามารถทางพฤติกรรม และความสามารถในการแก้ไขปัญหาของมนุษย์

๒) ภูมิปัญญาพื้นบ้าน

คำว่าภูมิปัญญาพื้นบ้าน ให้ความหมายว่าเป็นองค์ความรู้ความสามารถและประสบการณ์ที่สั่งสมและสืบทอดกันมาอันเป็นความสามารถและศักยภาพในเชิงแก้ปัญหา การปรับตัวเรียนรู้และสืบทอดไปสู่คนรุ่นใหม่เพื่อการดำรงอยู่รอดของเผ่าพันธุ์ จึงเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ เผ่าพันธุ์หรือเป็นวิถีของชาวบ้าน

๓) ภูมิปัญญาชาวบ้าน

ภูมิปัญญาชาวบ้านเกิดจากการสะสมการเรียนรู้มาเป็นระยะเวลายาวนาน มีลักษณะเชื่อมโยงกันไปหมดในทุกสาขาวิชาไม่แยกเป็นวิชา ๆ แบบที่เราเรียน ฉะนั้นวิชาเกี่ยวกับเศรษฐกิจอาชีพ ความเป็นอยู่เกี่ยวกับการใช้จ่ายกับการศึกษาวัฒนธรรมผสมผสานกลมกลืนเชื่อมโยงกัน

๔) ภูมิปัญญาท้องถิ่น

กองวิจัยทางการศึกษา กรมวิชาการ กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local wisdom) หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นองค์ความรู้ความสามารถของชาวบ้านที่สั่งสมสืบทอดกันมาอันเป็นศักยภาพหรือความสามารถที่จะใช้แก้ปัญหา ปรับตัว เรียนรู้ และมีการสืบทอดไปสู่คนรุ่นใหม่ หรือคือแก่นของชุมชนที่จรรโลงชุมชนให้อยู่รอดจนถึงปัจจุบัน

ศูนย์พัฒนาหลักสูตร กรมวิชาการ กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local wisdom) หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน (popular wisdom) คือ ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์ในชีวิตของคนเราผ่านกระบวนการศึกษา สังเกต คิดวิเคราะห์จนเกิดปัญญา และตกผลึกมาเป็นองค์ความรู้ที่ประกอบกันขึ้นมาจากความรู้เฉพาะหลาย ๆ เรื่อง ความรู้ดังกล่าวไม่ได้แยกย่อยออกมาให้เห็นเป็นศาสตร์เฉพาะสาขาวิชาต่าง ๆ อาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ที่มีอยู่ทั่วไปในสังคม ชุมชน และในตัวของผู้นั้นเอง หากมีการสืบค้นหาเพื่อศึกษาและนำมาใช้ก็จะเป็นที่รู้จักกันเกิดการยอมรับ ถ่ายทอด และพัฒนาไปสู่คนรุ่นใหม่ ตามยุคตามสมัยได้



๕) ภูมิปัญญาไทย

ภูมิปัญญาไทย เป็นผลของประสบการณ์สั่งสมของคนที่ยืนรู้จากปฏิสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมปฏิสัมพันธ์ในกลุ่มชนเดียวกันและระหว่างกลุ่มชุมชนหลาย ๆ ชาติพันธุ์ รวมไปถึงโลกทัศน์ที่มีต่อสิ่งเหนือธรรมชาติ ภูมิปัญญาเหล่านี้เคยเอื้ออำนวยให้คนไทยแก้ปัญหาได้ดำรงอยู่ และสร้างสรรค์อารยธรรมของเราเองได้อย่างมีคุณภาพกับสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะในระดับพื้นฐานหรือระดับชาวบ้าน ภูมิปัญญาในแผ่นดินนี้มีได้เกิดขึ้นเป็นเอกเทศแต่มีส่วนแลกเปลี่ยนเลือกเฟ้น และปรับให้ภูมิปัญญาจากอารยธรรมอื่นตลอดมา

ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีมากมายหลายแขนง แต่มักจะถูกมองว่าล้าหลัง คนบางกลุ่มจึงไม่ค่อยให้ความสำคัญและสืบสานกันมากนัก ส่วนใหญ่แล้วภูมิปัญญาท้องถิ่นมักสืบทอดบอกกล่าวกันเป็นการภายใน เช่น สูตรทำอาหาร หรือตำรับตำราต่าง ๆ ทำให้ไม่เป็นที่รับรู้กันโดยทั่วไป อาจจำแนกภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น ๑๐ ลักษณะได้ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อ และศาสนา - ภูมิปัญญาประเภทนี้จะมีลักษณะที่แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น เนื่องจากมีพื้นฐานทางความเชื่อในศาสนาที่แตกต่างกัน สำหรับภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยซึ่งเกี่ยวกับความเชื่อในทางพระพุทธศาสนาเป็นหลักนั้นได้มีส่วนสร้างสรรค์สังคม โดยการผสมผสานกับความเชื่อดั้งเดิมจนกลายเป็นลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับประเพณีและพิธีกรรม - เนื่องจากประเพณีและพิธีกรรมเป็นสิ่งที่ดำรงที่คนในท้องถิ่นสร้างขึ้นมา โดยเฉพาะเป็นการเพิ่มขวัญและกำลังใจคนในสังคม ภูมิปัญญาประเภทนี้จึงมีความสำคัญต่อการดำเนินชีวิตในสังคมเป็นอย่างมากดังเห็นได้จากประเพณีและพิธีกรรมที่สำคัญในประเทศไทยล้วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินชีวิตของคนในสังคมแทบทั้งสิ้น

๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน - เป็นการสร้างสรรค์งานศิลปะต่าง ๆ โดยการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันหลังจากนั้นได้สืบทอดโดยการพัฒนาอย่างไม่ขาดสายกลายเป็นศิลปะที่มีคุณค่าเฉพาะถิ่น

๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหาร และผักพื้นบ้าน - นอกจากมนุษย์จะนำอาหารมาบริโภคเพื่อการอยู่รอดแล้วมนุษย์ยังได้นำเทคนิคการถนอมอาหารและการปรุงอาหารมาใช้ เพื่อให้อาหารที่มีมากเกินความต้องการสามารถเก็บไว้บริโภคได้เป็นเวลานาน ซึ่งถือว่าเป็นภูมิปัญญาอีกประเภทหนึ่งที่สำคัญต่อการดำรงชีวิต นอกจากนี้ยังนำผักพื้นบ้านชนิดต่าง ๆ มาบริโภคอีกด้วย

๕. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการละเล่นพื้นบ้าน - การละเล่นถือว่าเป็นการผ่อนคลายโดยเฉพาะในวัยเด็กซึ่งชอบความสนุกสนานเพลิดเพลิน ภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยส่วนใหญ่จะใช้อุปกรณ์ในการละเล่นที่ประดิษฐ์มาจากธรรมชาติ ซึ่งแสดงให้เห็นวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติ และรู้จักปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมอย่างกลมกลืน

๖. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรม - ประเทศไทยมีวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งเกิดจากการสร้างสรรค์ของแต่ละภาคเราสามารถพบหลักฐานจากร่องรอยของศิลปวัฒนธรรมที่ปรากฏกระจายอยู่ทั่วไป เช่น สถาปัตยกรรม ประติมากรรม จิตรกรรม เป็นต้น ซึ่งแสดงให้เห็นถึงเทคนิค ความคิด ความเชื่อของบรรพบุรุษเป็นอย่างดี

๗. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับเพลงพื้นบ้าน - ภูมิปัญญาประเภทนี้ส่วนมากแสดงออกถึงความสนุกสนาน และยังเป็นคติสอนใจสำหรับคนในสังคม ซึ่งมีส่วนแตกต่างกันออกไปตามโลกทัศน์ของคนในภาคต่าง ๆ



๘. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับสมุนไพรและตำรายาพื้นบ้าน - ภูมิปัญญาประเภทนี้เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ของคนในอดีต และถ่ายทอดให้กับคนรุ่นหลังถือว่ามีความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะถือว่าเป็นปัจจัยสี่ที่มีความจำเป็นสำหรับมนุษย์ หากได้รับการพัฒนาหรือส่งเสริมจะเป็นประโยชน์ทางเศรษฐกิจและสังคมในอนาคตได้

๙. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการประดิษฐ์กรรม - เทคโนโลยีและสิ่งของเครื่องใช้ต่างๆ ที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละภาคนั้น ถือเป็นงานประดิษฐ์กรรมและหัตถกรรมชั้นเยี่ยม ซึ่งปัจจุบันไม่ได้รับความสนใจในการพัฒนาและส่งเสริมภูมิปัญญาประเภทนี้เท่าที่ควร หากมีการเรียนรู้ และสืบทอดความคิดเกี่ยวกับการประดิษฐ์กรรม และหัตถกรรมให้แก่เยาวชน จะเป็นการรักษาภูมิปัญญาของบรรพชนได้อีกทางหนึ่ง

๑๐. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการดำรงชีวิตตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ - เนื่องจากคนไทยมีอาชีพที่เกี่ยวกับการเกษตรกรรม โดยเฉพาะการทำนา ทำไร่ จึงทำให้เกิดภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อและพิธีกรรมในการดำรงชีวิตเพื่อแก้ปัญหาหรืออ่อนน้อมเพื่อให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ในการเพาะปลูกและเพื่อเพิ่มผลิตผลทางการเกษตรดังจะเห็นได้จากพิธีกรรมที่เกี่ยวกับการเกษตรทั่วทุกภูมิภาคของไทย

ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น พอสรุปได้ดังนี้

๑. เป็นเรื่องของการใช้ความรู้ ทักษะ ความเชื่อและพฤติกรรม
๒. แสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่าง คนกับคน คนกับธรรมชาติ คนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ
๓. เป็นองค์รวมหรือกิจกรรมทุกอย่างในวิถีชีวิต
๔. เป็นเรื่องของ การแก้ไขปัญหา การจัดการ การปรับตัว การเรียนรู้เพื่อความอยู่รอดของบุคคล ชุมชนและสังคม
๕. เป็นแกนหลักหรือกระบวนการที่สนับสนุนในการมองชีวิตเป็นพื้นความรู้ในเรื่องต่าง ๆ
๖. มีลักษณะเฉพาะหรือมีเอกลักษณ์ในตัวเอง
๗. มีการเปลี่ยนแปลงเพื่อการปรับสมดุลในพัฒนาการทางสังคมตลอดเวลา
๘. มีวัฒนธรรมเป็นฐาน ไม่ใช่วิทยาศาสตร์
๙. มีบูรณาการสูง
๑๐. มีความเชื่อมโยงไปสู่นามธรรมที่ลึกซึ้งสูงส่ง
๑๑. เน้นความสำคัญของจริยธรรมมากกว่าวัตถุธรรม

ความสำคัญของภูมิปัญญา

๑. ภูมิปัญญาทำให้ชาติและชุมชนผ่านพ้นวิกฤติและดำรงความเป็นชาติ หรือชุมชนได้
๒. ภูมิปัญญาเป็นองค์ความรู้ที่มีคุณค่าและความดีงามที่จรโลงชีวิตและวิถีชุมชนให้อยู่ร่วมกับธรรมชาติและสภาวะแวดล้อมได้อย่างกลมกลืนและสมดุล
๓. ภูมิปัญญาเป็นพื้นฐานการประกอบอาชีพและเป็นรากฐานการพัฒนาที่เริ่มจากการพัฒนาเพื่อการพึ่งพาตนเอง การพัฒนาเพื่อการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน และการพัฒนาที่เกิดจากการผสมผสานองค์ความรู้สากลบนฐานภูมิปัญญาเดิม เพื่อเกิดเป็นภูมิปัญญาใหม่ที่เหมาะสมกับยุคสมัย

ดังนั้น ภูมิปัญญาจึงมีคุณค่าไม่เพียงแต่ต่อท้องถิ่นและผู้คนเท่านั้น แต่ยังมีประโยชน์อย่างใหญ่หลวงต่อการวางแผนพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนและมั่นคง



ข้อมูลทั่วไปของอำเภอกะพ้อ จังหวัดปัตตานี



ประวัติความเป็นมา

อำเภอกะพ้อเดิมเป็นส่วนหนึ่งของอำเภอสายบุรี ประกาศแยกเป็นกิ่งอำเภอกะพ้อ ต่อมาได้เป็นอำเภอกะพ้อ เมื่อวันที่ ๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๓๖ อยู่ห่างทิศใต้ของจังหวัดปัตตานี ห่างจากตัวจังหวัดปัตตานี ประมาณ ๖๘ กิโลเมตร ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทางการเกษตร

คำว่ากะพ้อเป็นชื่อของปาล์มชนิดหนึ่ง อำเภอกะพ้อเดิมเป็นส่วนหนึ่งของอำเภอสายบุรี ประกาศแยกเป็นกิ่งอำเภอกะพ้อ ตามประกาศกระทรวงมหาดไทยเมื่อวันที่ ๖ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๒๕ ต่อมาจึงได้มีพระราชกฤษฎีกายกฐานะเป็น อำเภอกะพ้อ ตั้งแต่วันที่ ๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๓๖ เป็นต้นมา

ที่ตั้งและอาณาเขต

อำเภอกะพ้อตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ของจังหวัด ห่างจากอำเภอเมืองปัตตานี ๖๘ กิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อกับเขตการปกครองข้างเคียงดังต่อไปนี้

ทิศเหนือ	ติดต่อกับ	อำเภอทุ่งยางแดงและอำเภอสายบุรี
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับ	อำเภอบาเจาะ (จังหวัดนราธิวาส)
ทิศใต้	ติดต่อกับ	อำเภอรามัน (จังหวัดยะลา)
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับ	อำเภอรามัน (จังหวัดยะลา) และอำเภอทุ่งยางแดง

การปกครองส่วนภูมิภาค

การปกครองของอำเภอกะพ้อแบ่งการปกครองย่อยออกเป็น ๓ ตำบล ๒๗ หมู่บ้าน ได้แก่

๑. ตำบลกะบุรี มี ๘ หมู่บ้าน
๒. ตำบลตะโล๊ะคือรามัน มี ๕ หมู่บ้าน
๓. ตำบลปล่องหอย มี ๑๐ หมู่บ้าน



การปกครองส่วนท้องถิ่น

ท้องที่อำเภอปะทิวประกอบด้วยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ๓ แห่ง ได้แก่

๑. องค์การบริหารส่วนตำบลกะบุรี ครอบคลุมพื้นที่ตำบลกะบุรีทั้งตำบล
๒. องค์การบริหารส่วนตำบลตะโล๊ะดีอรามัน ครอบคลุมพื้นที่ตำบลตะโล๊ะดีอรามันทั้งตำบล
๓. องค์การบริหารส่วนตำบลปล่องหอย ครอบคลุมพื้นที่ตำบลปล่องหอยทั้งตำบล

การนับถือศาสนา

- เชื้อชาติ ส่วนใหญ่เป็นชาวไทยเชื้อสายมลายูและชาวไทย
- ศาสนา มีผู้นับถือศาสนาอิสลามร้อยละ ๕๘ และนับถือศาสนาพุทธร้อยละ ๒ (มีเฉพาะหมู่ ๒ ต.กะบุรี)
- อาชีพ เป็นชาวสวนยางพาราเป็นส่วนมาก นอกนั้นทำสวนผลไม้ และทำนา

เนื้อที่/พื้นที่

๕๓.๘๑๔ ตร.กม.

ลักษณะภูมิอากาศ

มี ๒ ฤดู คือ ฤดูร้อนตั้งแต่เดือน กุมภาพันธ์ - กรกฎาคม และฤดูฝนตั้งแต่เดือน สิงหาคม - มกราคม

สภาพทางเศรษฐกิจ

- อาชีพหลัก ได้แก่
 ๑. ทำสวนยางพารา
 ๒. ทำสวนผลไม้
 ๓. ทำนา
- อาชีพเสริม ได้แก่
 ๑. เลี้ยงสัตว์
 ๒. รับจ้าง
 ๓. ค้าขาย

การคมนาคม

- ทางบก
 ๑. รถยนต์ ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข ๔๐๖๐
 ๒. สถานีขนส่ง หมายเลขโทรศัพท์ -
 ๓. สถานีรถไฟ หมายเลขโทรศัพท์ -
- ทางน้ำ
 ๑. ท่าเรือขนส่งโดยสาร หมายเลขโทรศัพท์ -
 ๒. ท่าแพขนานยนต์ หมายเลขโทรศัพท์ -



- ทางอากาศ

๑. ทำอากาศยาน หมายเลขโทรศัพท์ -

จำนวนประชากร

- จำนวนประชากรทั้งสิ้น รวม ๑๖,๐๒๒ คน
- จำนวนประชากรชาย รวม ๘,๐๑๖ คน
- จำนวนประชากรหญิง รวม ๘,๐๐๖ คน
- ความหนาแน่นของประชากร ๑๗๑.๐๒ คน/ตร.กม.

การนับถือศาสนา

- ศาสนาอิสลาม คิดเป็นร้อยละ ๘๕
- ศาสนาพุทธ คิดเป็นร้อยละ ๑๑

เขตการปกครอง

- ๑. ตำบล ๓ แห่ง
- ๒. หมู่บ้าน ๒๗ แห่ง
- ๓. เทศบาล - แห่ง
- ๔. อบต ๓ แห่ง

ด้านสังคม

- ๑. โรงเรียนมัธยม ได้แก่ - โรงเรียนวังกะพ้อพิทยาคม โทร. ๐-๗๓๔๕-๕๑๑๗
- ๒. มหาวิทยาลัย ได้แก่ -

ด้านทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญของอำเภอ

- ๑. แม่น้ำสายบุรี
- ๒. น้ำตกนาวิน
- ๓. อ่างเก็บน้ำบ้านโลทุ

ด้านการเกษตร

- ๑. ผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญ ได้แก่
 - ยางพารา
 - มะพร้าว
 - ลองกอง
- ๒. ชื่อแหล่งน้ำที่สำคัญได้แก่ (แม่น้ำ/บึง/คลอง)
 - แม่น้ำสายบุรี
 - สระน้ำบ้านกำแพงบารู



การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

ตำบลกะบุรี

ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาท้องถิ่น

นวดแผนไทย

การนวดแผนไทย เป็นศาสตร์ศิลป์และวัฒนธรรมประจำชาติไทยมาตั้งแต่สมัยก่อนเชื่อกันว่าเกิดจากการสังสมประสบการณ์ ในการต่อสู้กับความเจ็บป่วย โดยการสัมผัส ถูบได้ คลึง กด บีบ ขยี และถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง จนมีหลักการและวิธีการที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีหลักฐานชัดเจนในสมัยพระบรมไตรโลกนาถ กรุงศรีอยุธยา

การนวดแผนไทยได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับวัฒนธรรมหลักอื่น ๆ ที่สำคัญ คือ วัฒนธรรมอินเดีย ดังที่พบว่า ชื่อของเส้นประธานทั้งสิบบางเส้น เช่น เส้นอิทา ปิงคลา และสุสุมนา เป็นต้น มีชื่อเช่นเดียวกับนาทียุโรป ซึ่งเป็นช่องที่ลมปราณและพลังคุณชลณีไหลผ่านตามทฤษฎีโยคะศาสตร์ อีกทั้งท่าฤาษีดัดตนบางท่า ก็มีส่วนคล้ายคลึงกับอาสนะของโยคะเป็นอย่างมาก

ประวัติครูภูมิปัญญาท้องถิ่น

ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นางยุพิน นามสกุล สาเมาะ
เชื้อชาติ ไทย สัญชาติ ไทย
หมายเลขบัตรประชาชน ๓ ๖๒๐๓ ๐๐๒๑๑ ๓๘ ๓
วัน เดือน ปีเกิด ๑ พ.ย. ๒๕๑๒ อายุ ๔๑ ปี
ภูมิลำเนา(บ้านเกิด) จ. กำแพงเพชร
ชื่อบิดา นายดำ โอชา ชื่อมารดา นางแวน โอชา
ชื่อสามี นายแวงสมาแอะ สาเมาะ
อาชีพ รับจ้าง
มีบุตร ๒ คน ชาย ๑ คน หญิง ๑ คน
ที่อยู่ปัจจุบัน
บ้านเลขที่ ๓๐/๔ หมู่ที่ ๗ ตำบลกะบุรี อำเภอกะพ้อ
จังหวัดปัตตานี รหัสไปรษณีย์ ๙๔๒๓๐
โทรศัพท์ ๐๙๖ - ๙๖๖๒๑๓๑
สถานที่ทำงาน ลูกจ้างโรงพยาบาลกะพ้อ
โทรศัพท์ ๐๗๓- ๔๕๔๐๓๗





วุฒิการศึกษา / ระดับการศึกษา

- มัธยมศึกษาตอนปลายปีที่ ๖ จากสถาบัน
- การศึกษานอกโรงเรียนอำเภอกะพ้อ

ประวัติการรับรางวัล

- รางวัลที่ได้รับมีดังนี้

๑. อสม. ดีเด่นระดับอำเภอ ด้านแพทย์แผนไทย

๒. อสม. ดีเด่นระดับเขต ด้านแพทย์แผนไทย

ประวัติการถ่ายทอด

- ถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ชาวบ้านมีดังนี้

๑. นางสาวอติษา สามะ หมู่ที่ ๗ ตำบลกระบุรี อำเภอกะพ้อ

๒. นางรอฮานา เต็งมะ หมู่ที่ ๗ ตำบลกระบุรี อำเภอกะพ้อ

วัสดุ / อุปกรณ์ ที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่นมีดังนี้

๑. ครีมนวดแก้ปวดเมื่อย
๒. น้ำมันสำหรับนวด
๓. ครีมทาตัว
๔. หมอนและเสื่อ



การนวดแผนไทย

กระบวนการ / วิธีการ

๑. บริหารร่างกาย



๒. การนวดฝ่าเท้า





๓. การนวดน่อง



๔. การนวดต้นขา



๕. การนวดท่อนแขน



๖. การนวดข้อมือ



การต่อยอดเพื่อให้เกิดรายได้ของครุภูมิปัญญาท้องถิ่น

ต้องการให้วัฒนธรรมจังหวัดสนับสนุนงบประมาณเพื่อสร้าง ศูนย์แพทย์แผนไทยชุมชน เพื่อสร้างโอกาสแก่ผู้ที่ได้รับการอบรมถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น (นวดแผนไทย) ก่อให้เกิดรายได้แก่ชุมชนและประชาชนในพื้นที่



การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

ตำบลดะโต๊ะคือรามัน

ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาท้องถิ่น

กรงนกหัวจุก

จากการศึกษาข้อมูล และจากการสอบถามผู้เลี้ยงนกกรงหัวจุกที่ได้สัมผัสกับการเลี้ยงนกกรงหัวจุก (นกหัวจุก) มานับสิบๆปี ได้กล่าวว่า ในประเทศไทย ได้มีการเลี้ยงนกกรงหัวจุก (นกหัวจุก) ที่จับมาจากป่ามาเลี้ยงแล้วนับ ๑๐๐ ปี แต่เลี้ยงกันตามบ้านไม่ได้แพร่หลาย เพิ่งจะมีการเลี้ยงอย่างจริงจังและมีการประกวดเมื่อปี ๒๕๑๕ หรือประมาณ ๓๐ ปีมาแล้ว และเลี้ยงกันมากจนกลายเป็นวิถีชีวิต ประเพณี และวัฒนธรรมของไทย ปัจจุบันมีการเลี้ยงนกกรงหัวจุกอยู่เป็นจำนวนมาก เลี้ยงกันตั้งแต่ระดับหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด และระดับประเทศ รวมไปถึงประเทศมาเลเซียและสิงคโปร์ ในทางภาคใต้จะมีการจัดการแข่งขันการประกวดทุกวันเสาร์-อาทิตย์ มีสิ่งของรางวัลมอบให้แก่ผู้ชนะการประกวด มีการจัดตั้งชมรมนกกรงหัวจุกในทุกระดับตั้งแต่ระดับหมู่บ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด และระดับประเทศเช่นกัน และมีการประสานงานกันเป็นเครือข่ายว่าจะมีการจัดประกวดแข่งขันกันที่ไหนบ้าง ทุกชมรมก็จะจัดส่งนกกรงหัวจุกเข้าประกวด ทำให้การประกวดสนุกสนานและคึกคักยิ่งขึ้น เพราะขณะที่กรรมการตัดสิน เจ้าของนกก็จะส่งเสียงเชียร์นกของตนเองและพรรคพวก ดูแล้วคึกคักสนุกสนานและเป็นการคลายเครียดเป็นการพักผ่อนไปในตัว

นกกรงหัวจุก (นกหัวจุก) เป็นนกอยู่ในวงศ์นกปรอดใน Family Pycnonotidae หรือวงศ์นกปรอด มีชื่อเป็นทางการว่า “นกปรอดหัวโขนเคราแดง” มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Pycnonotus Jocosus ตามพระราชบัญญัติสงวนและคุ้มครองสัตว์ป่า ปี ๒๕๓๕ จัดเป็นนกคุ้มครองประเภทที่ ๓ แต่สามารถเพาะพันธุ์ได้ นกในวงศ์นกปรอดนี้ ส่วนใหญ่พบในประเทศแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มาก มีชื่อเรียกกันดังนี้

๑. ชื่อเรียกเป็นทางการว่า “นกปรอดหัวโขนเคราแดง”
๒. ชื่อเรียกในทางภาคเหนือว่า “นกพิชหลิว”
๓. ชื่อเรียกในทางภาคกลางว่า “นกปรอดหัวโขน” หรือ “นกปรอดหัวจุก”
๔. ชื่อเรียกในทางภาคใต้ว่า “นกกรงหัวจุก”
๕. ชื่อเรียกเป็นภาษามลายูท้องถิ่นว่า “บุรงวอเบาะยาโม” ของชาวมุสลิม
๖. ชื่อเรียกที่เป็นที่รู้จักกันทุกภาคว่า “นกกรงหัวจุก”

การทำกรงนกหัวจุกได้เริ่มทำตั้งแต่สมัยแหลมมลายู ซึ่งได้เริ่มทำกรงนกหัวจุกกันภายในครอบครัวเพื่อใช้กันเองนับ ๑๐๐ ปีมาแล้ว แต่ในปัจจุบันได้ทำกันอย่างแพร่หลายเป็นธุรกิจขนาดย่อมในครอบครัวและเพื่อเป็นสินค้าของชุมชนนำมาจำหน่ายเป็นธุรกิจเสริมรายได้แก่ครอบครัว

ประวัติครุภูมิปัญญาท้องถิ่น

ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นายต่วนและ นามสกุล สะบุญโต
 เชื้อชาติ ไทย สัญชาติ ไทย
 หมายเลขบัตรประชาชน ๓ ๕๔๑๑ ๐๐๔๗ ๓๒ ๔
 วัน เดือน ปีเกิด ๖ พ.ค. ๒๕๐๖ อายุ ๔๗ ปี
 ภูมิลำเนา(บ้านเกิด) บ้านอูแตบือราแง
 อาชีพ รับจ้าง

ชื่อบิดา นายต่วนอาแซ สะบุญโต ชื่อมารดา นางต่วนซง สะบุญโต
 ชื่อภรรยา นางต่วนสะนะห์ มือมะ อาชีพ กรีดยาง
 มีบุตร ๖ คน บุตรชาย ๔ คน บุตรหญิง ๒ คน

ที่อยู่ปัจจุบัน

บ้านเลขที่ ๑๑๗ หมู่ที่ ๒ ตำบลตะโละดีอรัมมัน อำเภอเกาะพ้อ
 จังหวัด ปัตตานี รหัสไปรษณีย์ ๙๔๓๒๐

โทรศัพท์ ๐๘๕-๘๗๘๓๑๘๕

สถานที่ทำงาน

โทรศัพท์

วุฒิการศึกษา / ระดับการศึกษา

- ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๗

ประวัติการรับรางวัล

-

ประวัติการถ่ายทอด

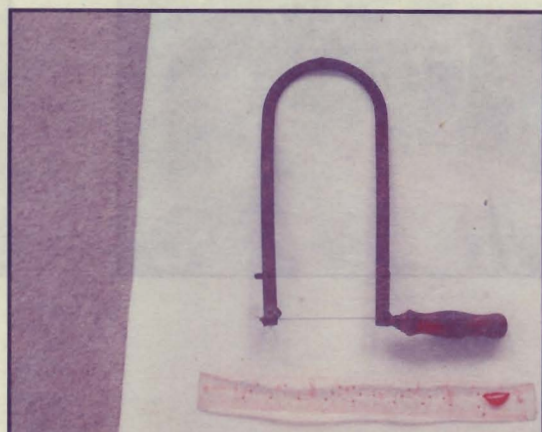
๑. นายชอกกี กาเซ็ง หมู่ที่ ๒ ตำบลตะโละดีอรัมมัน อำเภอเกาะพ้อ จังหวัดปัตตานี

การทำกรงนกหัวจุก

วัสดุ / อุปกรณ์ ที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่นมีดังนี้

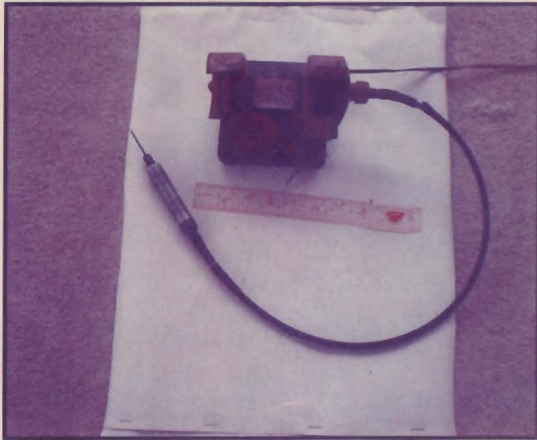
๑. เลื่อย ค้อน และไม้ฉาก

๒. เลื่อยฉลุไม้





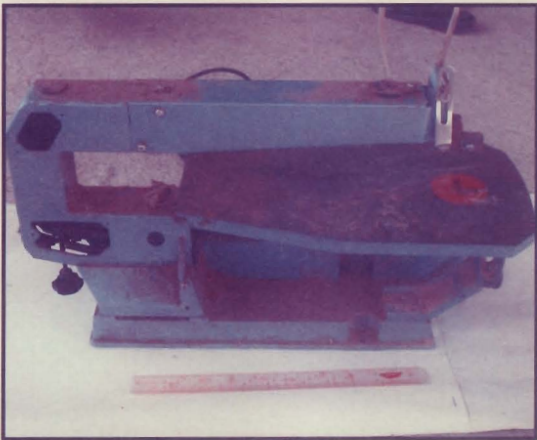
๓. เครื่องเจาะรูไฟฟ้า



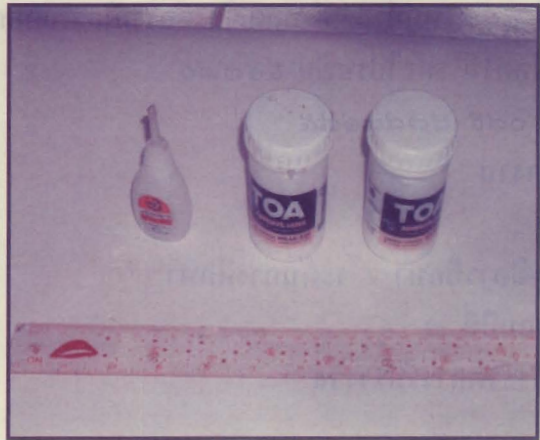
๔. มีดแกะสลักหลายลาย



๕. จดดูไฟฟ้า



๖. กาวติดไม้และกาวลาเทค



กระบวนการ / วิธีการ (การทำกรงนกหัวจุก)

๑. เลือกไม้และแบบ/ ลายที่ต้องการ



๒. นำแบบ/ลวดลายมาติดบนไม้



๓. เลื่อยฉลุตามแบบที่ติด



๔. ทำเสากรงนกตามแบบ



๕. ประกอบโครงสร้างของกรงนก



๖. ใส่วี / ประกอบซี่กรงนก



๗. ใส่วีและตะขอกกรงนก



๘. กรงนกพ่นแล็กเกอร์เสร็จเรียบร้อย



การต่อยอดเพื่อให้เกิดรายได้ของครุภูมิปัญญาท้องถิ่น

- สนับสนุนงบประมาณเพื่อซื้อวัสดุ- อุปกรณ์ และเครื่องมือสำหรับประกอบอาชีพด้านกรงนก
- เปิดศูนย์ร้านค้าชุมชนและสถานที่ฝึกอบรมถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและหาตลาดเพื่อจำหน่ายสินค้า



การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

ตำบลด่องหอย

ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ขนมโรตีสายทอง (โรตีสายลอมห๊ะ-ตือลอรูอ)

ขนมจัดเป็นอาหารที่คู่สำหรับชาวไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ โดยใช้คำว่าสำหรับกับข้าวคาว-หวาน โดยทั่วไปประชาชนจะทำขนมเฉพาะในงานเลี้ยง นับตั้งแต่การทำบุญเลี้ยงพระ งานมงคลและงานพิธีการ อาหารหวานที่จัดเป็นสำหรับจะต้องประกอบด้วย ของหวานอย่างน้อย ๕ สิ่ง ซึ่งต้องเลือกให้มีรสชาติ สี สัน ชนิด ตลอดจนลักษณะที่กลมกลืนกัน แต่ละสำหรับจะต้องมีผลไม้ ๑๐ ที่ และขนมเป็นน้ำ ๑ ที่เสมอ

ประเทศไทยครั้งยังเป็นสยามประเทศได้ติดต่อกำขายกับชาวต่างชาติ เช่น จีน อินเดีย มาตั้งแต่สมัยสุโขทัยโดยส่งเสริมการขายสินค้าซึ่งกันและกัน ตลอดจนแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมด้านอาหารการกินร่วมไปด้วย ต่อมาในสมัยอยุธยาและรัตนโกสินทร์ ได้มีการเจริญสัมพันธ์ไมตรีกับประเทศต่าง ๆ อย่างกว้างขวาง ไทยได้รับเอาวัฒนธรรมด้านอาหารของชาติต่าง ๆ มาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น วัตถุดิบที่หาได้ เครื่องมือเครื่องใช้ ตลอดจนการบริโภคนิสัยแบบไทย ๆ จนทำให้คนรุ่นหลัง ๆ แยกไม่ออกว่าอะไรคือขนมที่เป็นไทยแท้ๆ และอะไรดัดแปลงมาจากวัฒนธรรมของชาติอื่น เช่น ขนมที่ใช้ไข่และขนมที่ต้องเข้าเตาอบ ซึ่งเข้ามาในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช จากคุณท้าวทองกีบม้าภรรยาเชื้อชาติญี่ปุ่น สัญชาติโปรตุเกสของเจ้าพระยาวิเศษนทร์ ผู้เป็นกงสุลประจำประเทศไทยในสมัยนั้น ไทยมิใช่เพียงรับทองหยิบ ทองหยอด และฝอยทองมาเท่านั้น หากยังให้ความสำคัญกับขนมเหล่านี้โดยใช้เป็นขนมมงคลอีกด้วย ส่วนใหญ่ผู้ตำรับขนมที่ใ้มักเป็น “ของเทศ” เช่น ทองหยิบ ฝอยทอง ทองหยอดจากโปรตุเกส มัสกอดจากสกอตต์

ขนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สี สัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณ์ชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ขนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของขนมชนิดนั้น ๆ แต่สำหรับขนมโรตีสายทอง และตือลอรูอ (ขนมโรตีสายทอง, ขนมไข่เต่า) ได้นำมาจากประเทศมาเลเซียจากการที่ชาวบ้านในพื้นที่ ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้ได้เดินทางไปประกอบอาชีพในประเทศมาเลเซียก็ได้นำกลับ มาทำในจังหวัดชายแดนภาคใต้

นิตยสารศิลปวัฒนธรรม ฉบับกุมภาพันธ์ ๒๕๕๖

กรมศิลปากร กระทรวงวัฒนธรรม ๒๕๕๖ - ๒๕๕๗ - ๒๕๕๘ - ๒๕๕๙ - ๒๕๖๐ - ๒๕๖๑ - ๒๕๖๒ - ๒๕๖๓ - ๒๕๖๔ - ๒๕๖๕ - ๒๕๖๖ - ๒๕๖๗ - ๒๕๖๘ - ๒๕๖๙ - ๒๕๗๐ - ๒๕๗๑ - ๒๕๗๒ - ๒๕๗๓ - ๒๕๗๔ - ๒๕๗๕ - ๒๕๗๖ - ๒๕๗๗ - ๒๕๗๘ - ๒๕๗๙ - ๒๕๘๐ - ๒๕๘๑ - ๒๕๘๒ - ๒๕๘๓ - ๒๕๘๔ - ๒๕๘๕ - ๒๕๘๖ - ๒๕๘๗ - ๒๕๘๘ - ๒๕๘๙ - ๒๕๙๐ - ๒๕๙๑ - ๒๕๙๒ - ๒๕๙๓ - ๒๕๙๔ - ๒๕๙๕ - ๒๕๙๖ - ๒๕๙๗ - ๒๕๙๘ - ๒๕๙๙ - ๒๖๐๐

กรมศิลปากร กระทรวงวัฒนธรรม ๒๕๕๖ - ๒๕๕๗ - ๒๕๕๘ - ๒๕๕๙ - ๒๕๖๐ - ๒๕๖๑ - ๒๕๖๒ - ๒๕๖๓ - ๒๕๖๔ - ๒๕๖๕ - ๒๕๖๖ - ๒๕๖๗ - ๒๕๖๘ - ๒๕๖๙ - ๒๕๗๐ - ๒๕๗๑ - ๒๕๗๒ - ๒๕๗๓ - ๒๕๗๔ - ๒๕๗๕ - ๒๕๗๖ - ๒๕๗๗ - ๒๕๗๘ - ๒๕๗๙ - ๒๕๘๐ - ๒๕๘๑ - ๒๕๘๒ - ๒๕๘๓ - ๒๕๘๔ - ๒๕๘๕ - ๒๕๘๖ - ๒๕๘๗ - ๒๕๘๘ - ๒๕๘๙ - ๒๕๙๐ - ๒๕๙๑ - ๒๕๙๒ - ๒๕๙๓ - ๒๕๙๔ - ๒๕๙๕ - ๒๕๙๖ - ๒๕๙๗ - ๒๕๙๘ - ๒๕๙๙ - ๒๖๐๐

ประวัติครุภูมิปัญญาท้องถิ่น

ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นางสาวเสาวนีย์ นามสกุล ยาสิน
 เชื้อชาติ ไทย สัญชาติ ไทย
 หมายเลขบัตรประชาชน ๓ ๕๑๐๒ ๐๐๐๘๒ ๖๔ ๓

วัน เดือน ปีเกิด ๓ ก.พ. ๒๕๑๘ อายุ ๓๕ ปี
 ภูมิลำเนา(บ้านเกิด) อำเภอควนโดน จังหวัดสตูล
 อาชีพ รับจ้าง

ชื่อบิดา นายละใบหยัน ยาสิน ชื่อมารดา นางโสม ยาสิน

ชื่อสามี นายฮัมดัม วายะโยะ อาชีพ ทำสวน

มีบุตร ๓ คน บุตรชาย - คน บุตรหญิง ๓ คน

ที่อยู่ปัจจุบัน

บ้านเลขที่ ๔๔/๓ หมู่ที่ ๒ ตำบลปล่องหอย อำเภอกะพ้อ จังหวัดปัตตานี รหัสไปรษณีย์ ๙๔๓๒๐

โทรศัพท์ ๐๘๔-๗๑๐๓๐๖๒

สถานที่ทำงาน

โทรศัพท์

วุฒิการศึกษา / ระดับการศึกษา

- มัธยมศึกษา ๖

ประวัติการรับรางวัล

-

ประวัติการถ่ายทอด

-

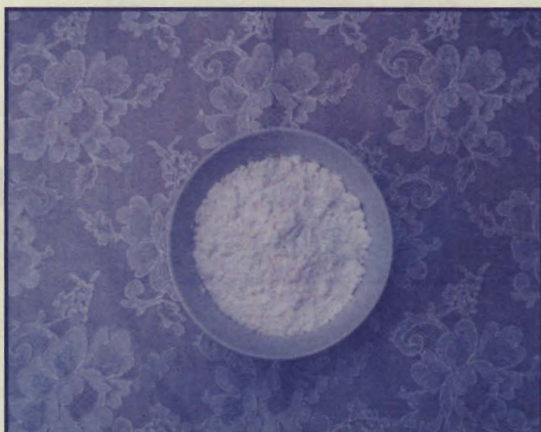


การทำขนมโรตีสายทอง

วัตถุดิบ/อุปกรณ์

- วัตถุดิบ

๑. แป้งสาลี



๒. ไข่ไก่



๓. น้ำตาลทราย



๕. น้ำมันพืช



๗. น้ำกะทิ



๔. เนย



๖. สีผสมอาหาร

(เหลืองสำหรับทำโรตี เขียวทำน้ำเชื่อม)



๘. เกลือ



อุปกรณ์

๑. ชุดเตาแก๊ส



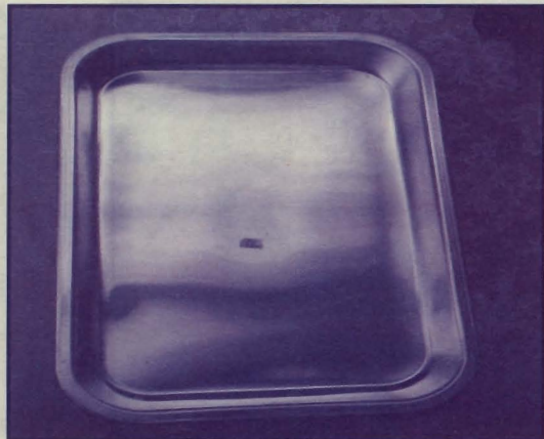
๒. กระทะ



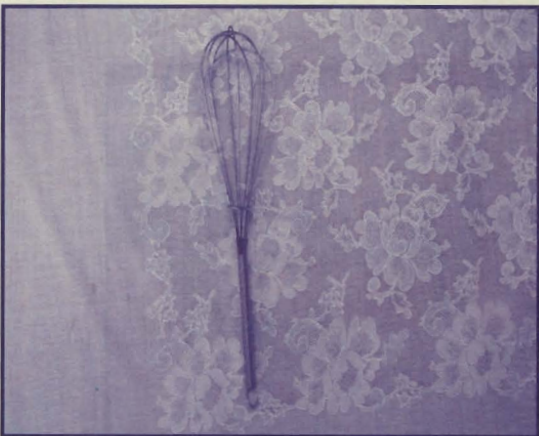
๓. หม้อ



๔. ถาด



๕. ที่ตีไข่



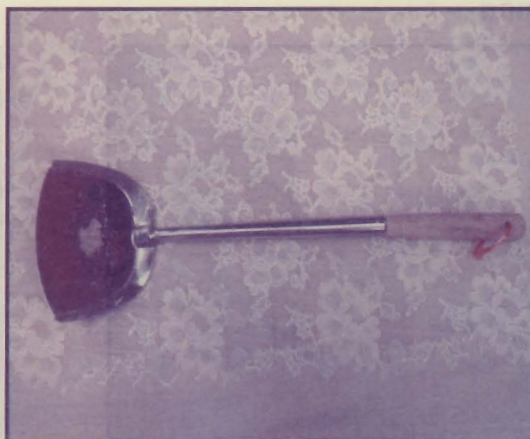
๖. แบบโรยขนมโรตีสายทอง



๗. ตะแกรง



๘. ตะหลิว



กระบวนการ/วิธีการ

๑. นำแป้งสาเลีมาผสมกับน้ำ



๒. คนเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน



๓. ตั้งไฟ เพื่อละลายเนย



๔. ใส่เนยที่ละลายแล้วลงไปผสมกับแป้งสาเลีที่เตรียมไว้



๕. ใส่ไข่ไก่ที่ดีแล้วลงไป คนให้ส่วนผสมเข้ากัน



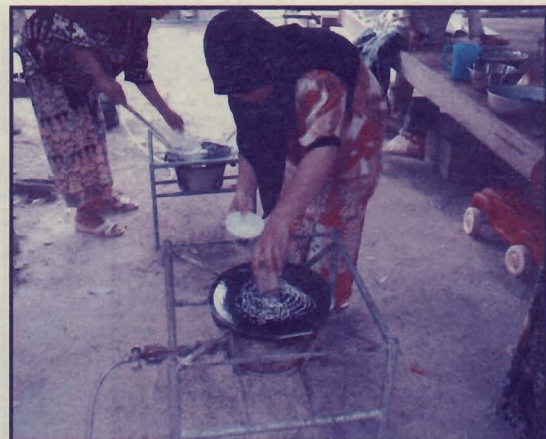
๖. ใส่ส่วนผสมอาหารลงไปเกลือนิดหน่อยคนให้เข้ากัน



๗. ส่วนผสมที่พอดี สำหรับนำไปโรยบนกระทะ



๘. ตักส่วนผสมใส่ในแบบ โรยบนกระทะ



๙. โรยจากตรงกลางออกมาข้างนอก รอให้แข็งสุก



๑๐. ตักแล้วนำมาผ่ามาพับไว้รอให้เย็น



๑๑. ในส่วนของการทำงานน้ำเชื่อม ให้เตรียมน้ำกะทิ



๑๒. เติมน้ำตาล ไข่ไก่ แป้งสาลีชนิดหน้อยเพื่อให้ น้ำเชื่อมข้น



๑๓. ใส่สีผสมอาหาร (สีเขียว) เติมเกลือชนิดหน้อย



๑๔. นำมาเคี่ยวบนไฟอ่อนๆ จนสุก



๑๕. น้ำเชื่อมที่เสร็จเรียบร้อยแล้ว



๑๖. จัดใส่จานในส่วนของโรตีสายทอง และน้ำเชื่อม



การทำขนมดี้อลอรอ (ขนมไข่เต่า)



- วัตถุดิบ

๑. แป้งสาลี



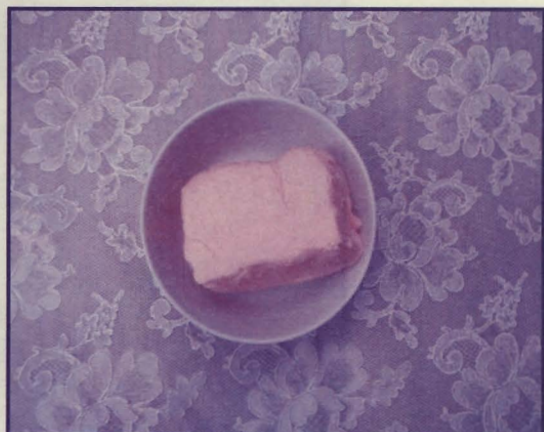
๒. ไข่ไก่



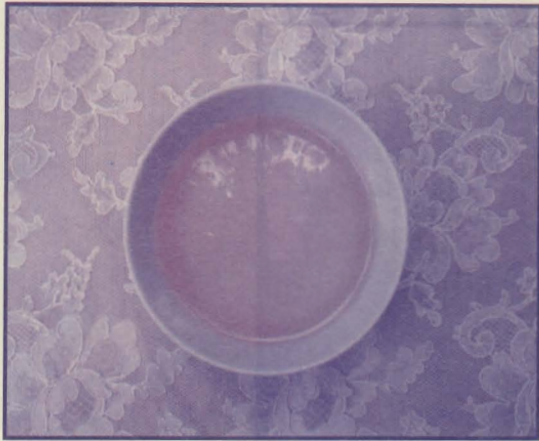
๓. น้ำตาลทราย



๔. เนย



๕. น้ำมันพืช



๖. สีผสมอาหาร



๗. น้ำกะทิ



๘. เกลือ



๙. สารปรุงแต่งกลิ่น



อุปกรณ์

๑. ชุดเตาแก๊ส



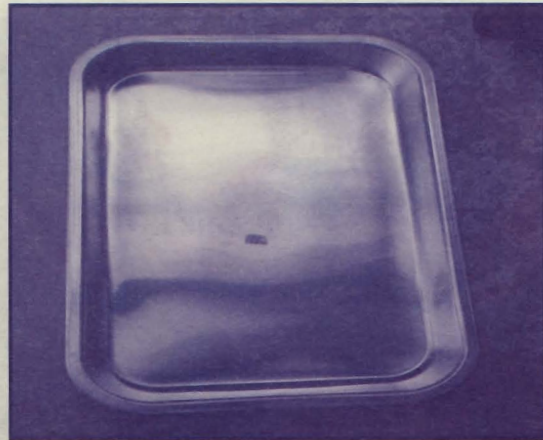
๒. แบบพิมพ์ขนม



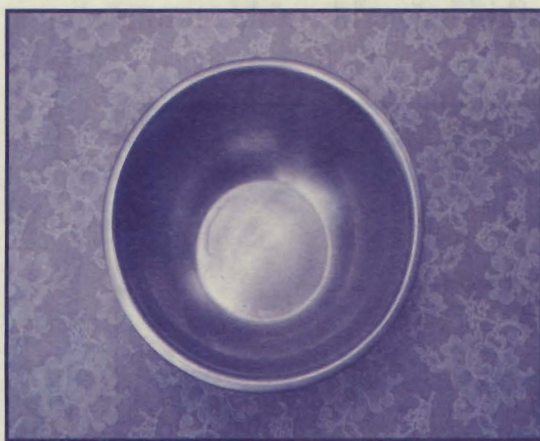
๓. หม้อ



๔. ถาด



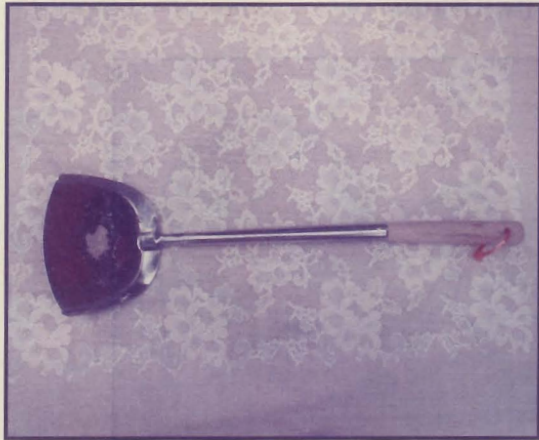
๕. กะละมัง



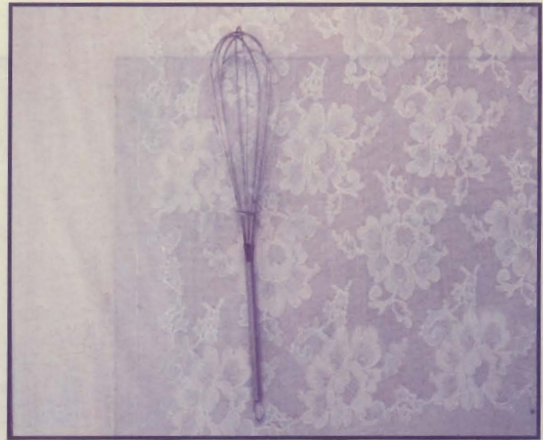
๖. ตะแกรง



๗. ตะหลิว



๘. ที่ตีไข่



กระบวนการ/วิธีการ

๑. นำแป้งสาลีมาผสมกับน้ำกะทิ



๒. คนเพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน



๓. ใส่เนยที่ละลายผสมกับแป้งสาลีที่เตรียมไว้
เกล็ดเล็กน้อย



๔. ใส่ไข่ไก่ที่ตีแล้วลงไป คนให้ส่วนผสมเข้ากัน



๕. ทาน้ำมันพืชลงในแบบพิมพ์



๖. ส่วนผสมที่พอดี สำหรับนำไปหยอดบนแบบพิมพ์



๗. ปิดฝาไว้รอให้เกือบสุก



๘. แล้วหยอดน้ำตาลลงไปเล็กน้อย



๙. ปิดฝาอีกครั้งรอจนขนมสุก แกะขนมออกจากแบบพิมพ์



๑๐. ตักใส่จาน รอให้ขนมเย็นลง แล้วรับประทานได้



การต่อยอดเพื่อให้เกิดรายได้ของครัวภูมิปัญญาท้องถิ่น

ขอให้สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติสนับสนุนงบประมาณ เพื่อซื้ออุปกรณ์ที่จำเป็นต้องใช้ในการทำขนมโรตีสายทอง เช่น แบบพิมพ์ขนม ชูตเตาแก๊ส ถาด เป็นต้น และสนับสนุนงบประมาณในการรวมกลุ่มการทำขนมในชุมชน



บรรณานุกรม

บรรจงลักษณ์ โพธิ์แก้ว. ประวัติความเป็นมาของขนมไทย. (ออนไลน์) สืบค้นจาก : <http://lmsthaicyberu.go.th/officialtcu/main/advcourse/presentstu/course/ww๕๒๓/banjongluk/banjongluk-web๑/index.htm>.

(วันที่สืบค้นข้อมูล : ๑๕ มิถุนายน ๒๕๕๓)

นางยุพิน สามะ ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านแพทย์ไทย (นวดแผนไทย) อยู่บ้านเลขที่ ๓๐/๕ หมู่ที่ ๗ ตำบลกระบุรี อำเภอเกาะพ้อ จังหวัดปัตตานี

นายต่วนละ สะบูโด ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำทรงนกหัวจุก อยู่บ้านเลขที่ ๑๑๗ หมู่ที่ ๒ ตำบลตะโล๊ะคือรามัน อำเภอเกาะพ้อ จังหวัดปัตตานี

นางสีดีสาแบ๊ะ ยาสิน ครูภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร (ขนมโรตียาลอหมีะ, ตีอลอกูรอ) อยู่บ้านเลขที่ ๔๔/๓ หมู่ที่ ๒ ตำบลปล่องหอย อำเภอเกาะพ้อ จังหวัดปัตตานี

เมื่อจัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาของจังหวัดปัตตานีเสร็จเรียบร้อยแล้ว
จึงได้จัดทำเป็นเอกสารเผยแพร่แก่ผู้เกี่ยวข้องและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
และหน่วยงานที่สนใจศึกษาค้นคว้าต่อไป นิตยาณี ศกต อธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏ
ปัตตานี

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

๑. นายธนศ อุดลยกิจ

วัฒนธรรมจังหวัดปัตตานี

๒. นางศศิเพ็ญ ละม้ายพันธุ์

นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

คณะทำงานอำเภอกะพ้อ

๑. นางอรสา ณ นคร

นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

๒. นายชารฟาน วาบา

อาสาสมัครวัฒนธรรมประจำอำเภอกะพ้อ

