



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น องค์การบริหารส่วนตำบลยาปี



จัดทำโดย
สำนักปลัด องค์การบริหารส่วนตำบลยาปี

ก

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ภูมิปัญญาท้องถิ่น	
ด้านหัตถกรรม/จักสาน	
นางมีเนาะ ดอรรแม	๑
ด้านแพทย์แผนไทย	
นายอภิเชษฐ์ ดิษฐวงศ์	๓
นางแวสปีเยาะ เจะแว	๕
ด้านขนมโบราณ	
นางมือแย ปือราโอ	๗
นางนิเยาะ สาเมาะ	๙
นางมีเนาะ เจะวาหนี	๑๑
ด้านวรรณกรรม	
นางสาวอุบล อุนสนิท	๑๓
ด้านเกษตรกรรม	
นายแวอาแซ สาดี้	๑๕
ด้านของเล่นโบราณ	
นายสะฮี โตะมิง	๑๗
นายเจ๊ะดอเลาะ หะยีเจ๊ะและ	๑๙

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรม/จักสาน



ชื่อ – สกุล

นางมีเนาะ ดอरोแม

เลขบัตรประจำตัวประชาชน

๓๙๔๐๙๐๐๐๗๙๐๙๒

วัน/เดือน/ปีเกิด

-/-/๒๕๘๗

ที่อยู่

บ้านเลขที่ ๘๐ หมู่ที่ ๓ ตำบลยาปี อำเภอนองจิก
จังหวัดปัตตานี

๒. ประวัติการศึกษา

จบชั้น ป.๒ โรงเรียนบ้านลางา อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี

๓. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

หัตถกรรม/จักสาน การสานงอบใบตาล

๔. ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

การสานงอบใบตาล และภาชนะต่างๆที่ทำจากใบตาล เช่น ตะกร้า

๕. องค์ความรู้

งอบ เป็นหมวกแบบดั้งเดิมที่ใช้ในประเทศไทยซึ่งมีการออกแบบที่ซับซ้อนกว่าหมวกทรงกรวยเอเชีย งอบได้จากการสานตอกไม้ไผ่ให้เป็นโครงแล้วกรุทับด้วยใบลาน ตรงกลางโครงด้านในมีรังสำหรับสวมหัวโดยสานเป็นตาโปร่ง ๆ ทำให้มีพื้นที่สำหรับการระบายอากาศ

ใบตาลและทางตาล สามารถทำเป็นพัด โดยตัดเจียน แล้วเย็บริมขอบให้เข้ารูป หรืออาจคัดเลือกใบตาลอ่อน แล้วรีดให้เรียบ นำมาจักเป็นใบ ๆ แล้วเย็บเป็นพัดใบตาลแบบพับก็ได้ ซึ่งเหมาะที่จะพกติดตัวไปได้ พัดแบบนี้อาจผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นของที่ระลึก โดยตกแต่งสีสันทให้สวยงาม

นอกจากนี้ ใบตาลอ่อนยังสามารถนำมาจักสานทำเป็นรูปสัตว์ต่าง ๆ สำหรับแขวนให้เด็กดูเล่นได้อีกหลายชนิด เช่น ปลาทะเพียน กุ้ง ตั๊กแตน ชูญา หรือทำเป็นรูปสัตว์ ใส่ขาล้อแบบล้อเกวียนให้เด็ก ๆ ลากเล่น หรือนำมาจักเป็นเส้นตอก ถ้าใช้เส้นใหญ่มักสานขึ้นเป็นรูปกระเช้า ถ้าใช้ตอกเส้นเล็กนิยมสานเป็นกระเป๋าสตางค์

๖. การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น

นางมีเนาะ ดอรรอแม เป็นผู้มีความสนใจในเรื่องการประดิษฐ์และงานหัตถกรรมมาตั้งแต่เด็ก โดยได้รับความรู้ในขั้นตอนการทำ มาจากการสังเกต และจดจำ วิธีการทำมาจากบุคคลรอบข้างของตน แล้วนำสิ่งที่ได้รับมาฝึกทำ ด้วยตนเอง

๗. วิธี/ขั้นตอนในการทำ

ใช้ใบตาลอ่อน ได้แก่ ใบตาลหรือยอดตาลอ่อนที่ตัดลงมาจากต้นตาล คุณสมบัติของใบตาล จะมีความอ่อนนุ่ม มีกลิ่นหอม เหมาะสำหรับการสานของเล่น หรือหัตถสาน ของเล่น จะสานได้ง่ายกว่าใบตาลแห้ง แต่จะไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน ประมาณ ๓ – ๕ ชั่วโมงก็จะเริ่มแห้ง ใบตาลอ่อนผึ่งลมแห้ง คือ ยอดอ่อนของใบตาล ตัดลงมาจากต้นตาล ผึ่งและผึ่งลมไว้ ประมาณ ๒ – ๓ วัน ใบตาลจะมีความแข็งขึ้น มีสีคงเดิม นำมาสานของเล่นและของใช้บางอย่างได้ สามารถเก็บไว้ได้นาน คุณสมบัติของใบตาลผึ่งลมแห้ง เมื่อสานแล้วจะไม่มีกลิ่นคาวอยู่ในสภาพเดิม แต่จะมีความแข็ง กรอบขณะที่สาน แต่สามารถทำให้นิ่มได้ โดยนำไปชุบน้ำหรือใช้น้ำฉีดใบตาลจะนิ่มขึ้น เมื่อสานเสร็จ แห้งแล้ว จะมีรูปร่างคงเดิม ถ้าต้องการเก็บไว้นานเป็นปี (อยู่ในที่ร่ม) ควรฉีบน้ำยาเคลือบเงา

๘. การถ่ายทอด/เผยแพร่องค์ความรู้

นางมีเนาะ ดอรรอแม ได้รับเชิญเป็นวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้ให้กับเด็กและเยาวชนในพื้นที่ตำบลยาปี ในการจัดกิจกรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นขององค์การบริหารส่วนตำบลยาปี และร่วมถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับหน่วยงานต่างที่ได้รับเชิญมา ไม่ว่าจะเป็น หน่วยงาน ศอบต สำนักงาน พมจ.ปัตตานี เป็นต้น



ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านแพทย์แผนไทย



ชื่อ – สกุล

เลขบัตรประจำตัวประชาชน

วัน/เดือน/ปีเกิด

ที่อยู่

นายอภิเชษฐ์ ดิษฐวงศ์

๓๙๔๐๓๐๐๑๕๔๗๘๖

๑/ม.ค./๒๕๐๑

บ้านเลขที่ ๑๐๑ หมู่ที่ ๕ ตำบลยาปี อำเภอนองจิก
จังหวัดปัตตานี

๒. ประวัติการศึกษา

ป.๔

๓. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

การแพทย์แผนไทย

๔. ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

ยาสมุนไพรบำรุงเลือด (ยาบำรุงคนวัยทอง ยาบำรุงหลังคลอดบุตร ยาบำรุงสำหรับคนมีลูกยาก)

๕. องค์ความรู้

สมุนไพรเกี่ยวกับการบำรุงเลือด ช่วยการไหลเวียนโลหิตในร่างกาย และ ด้านการจับตัวของลิ่มเลือด ในตำราสมุนไพรไทย มีพืชหลายตัวที่สามารถใช้บำรุงเลือดได้ ซึ่งลักษณะของพืชที่มีประโยชน์ต่อเลือด คือ เป็นพืชที่มีสีแดง และมีฤทธิ์ร้อนเล็กน้อย และที่สำคัญต้องมีสารอาหารต่างๆที่จำเป็นต่อการบำรุงเลือด เช่น โพลีแกมมาซีต วิตามินบี๑ วิตามินบี๑๒ วิตามินบี๖ ธาตุแมกนีเซียม ธาตุแคลเซียม และธาตุเหล็ก

สมุนไพรที่สามารถบำรุงเลือด จะมีคุณสมบัติพิเศษช่วยกระตุ้นเลือดไปหล่อเลี้ยงตับ ฤๅนน้ำดี และ กระเพาะอาหารได้ดี อาการเกี่ยวข้องกับพืชที่พบบ่อย เช่น โรคหลอดเลือดหัวใจตีบ โรคโลหิตจาง สามารถใช้สมุนไพรช่วยรักษาได้ สมุนไพรบำรุงเลือด สมุนไพรบำรุงโลหิต มีหลายชนิดที่มีส่วนผสมในอาหาร ซึ่งเป็นอาหารที่มีวิตามินซี ธาตุเหล็ก และ แคลเซียมสูง เนื่องจากสารอาหารเหล่านี้ ช่วยการทำงานของเส้นเลือด เกล็ดเลือด ช่วยลดปัญหาการอุดตันของเส้นเลือด ธาตุเหล็กและแคลเซียม ช่วยกระตุ้นการสร้างเม็ดเลือด ในขณะที่วิตามินซีช่วยให้ร่างกายสามารถ

ดูดซึมธาตุเหล็กได้ดี แพทย์แผนไทยแนะนำการรับประทานผักพื้นบ้านที่ดีที่สุด โดยอาหารที่**บำรุงเลือด** อาหารที่มีธาตุเหล็กเป็นอาหารที่มีสีแดง เช่น พุทราจีน ถั่วแดง ดังกุย เป็นต้น

๖. การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น

ได้รับการถ่ายทอดมาจาก มารดา นาง เปี่ยม ดิษฐวงศ์ จากรุ่นต่อรุ่นสืบทอดกันภายในครอบครัว

๗. วิธี/ขั้นตอนในการทำ

- ๑) นำตัวยาสุมุนไพร่ทุกชนิด มาทำความสะอาดตามความเหมาะสม
- ๒) ย่อยขนาดของสุมุนไพร่ให้เล็กลง
- ๓) พึ่งแดด เป็นเวลา ๔-๖ ชั่วโมง หรือจนแห้ง
- ๔) ชั่งน้ำหนักสุมุนไพร่ทุกชนิดตามสูตรยา
- ๕) นำตัวยาทั้งหมดมาผสมรวมกัน และบดหยาบให้ชิ้นส่วนสุมุนไพร่มีขนาดสม่ำเสมอ
- ๖) บรรจุสุมุนไพร่ทั้งหมดที่บดแล้วในถุงผ้าขาวบาง จากนั้นนำไปบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์

๘. การถ่ายทอด/เผยแพร่องค์ความรู้

ให้กับประชาชนในหมู่บ้านและพื้นที่ใกล้เคียงที่ต้องการการรักษาแบบแพทย์ทางเลือก

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านแพทย์แผนไทย



ชื่อ – สกุล

นางแวสปียะเยาะ เจะแวง

เลขบัตรประจำตัวประชาชน

๓๙๔๐๓๐๐๑๒๗๘๓๕

วัน/เดือน/ปีเกิด

๑/ม.ค./๒๕๔๕

ที่อยู่

บ้านเลขที่ ๓๙ หมู่ที่ ๓ ตำบลยาปี อำเภอนองจิก จังหวัดปัตตานี

๒. ประวัติการศึกษา

ไม่ได้รับการศึกษา

๓. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

การนวดแผนโบราณ

๔. ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

นวดแผนไทย นวดคลายเส้น หมอตำแย

๕. องค์ความรู้

การนวดแผนไทย หรือ การนวดแผนโบราณ เป็นการนวดชนิดหนึ่งในแบบไทย ซึ่งเป็นศาสตร์บำบัดและรักษาโรคแขนงหนึ่งของการแพทย์แผนไทย โดยจะเน้นในลักษณะการกด การคลึง การบีบ การดัด การดึง และการอบ ประคบ ซึ่งรู้จักกันโดยทั่วไปในชื่อ "นวดแผนโบราณ" โดยมีหลักฐานว่านวดแผนไทยนั้นมีประวัติมาจากประเทศอินเดีย โดยเชื่อว่าน่าจะมีการนำการนวดเข้ามาพร้อมกับการเผยแผ่พระพุทธศาสนา และมีการนำเข้ามาในประเทศไทยเมื่อใดนั้นไม่ปรากฏหลักฐานชัดเจน จากนั้นได้ถูกพัฒนาและปรับปรุงแก้ไขให้เข้ากับวัฒนธรรมของสังคมไทย จนเป็นรูปแบบแผนที่เป็นมาตรฐานของไทยและส่งทอดมาจนถึงปัจจุบัน

หมอตำแย หรือผดุงครรภ์โบราณ ที่ภาษามลายูท้องถิ่นเรียกว่าโต๊ะบีแด ใน ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้ คือปัตตานี ยะลา นราธิวาส เคยเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในการดูแลหญิงมีครรภ์ทั้งก่อนและหลังคลอด ผู้ที่จะทำหน้าที่โต๊ะบีแดจะต้องเป็นสตรีที่มีคุณลักษณะเฉพาะและสืบทอดคุณสมบัติในกลุ่มตระกูล โต๊ะบีแดจึงมีสถานภาพทางสังคมสูง และเป็นที่ยอมรับในชุมชน หมู่บ้าน รูปแบบการผดุงครรภ์ของโต๊ะบีแดยึดโยงอยู่บนหลักการของศาสนา

ผสมผสานวิถีพื้นบ้าน และประเพณีการเกิดของชาวไทยมุสลิมร่วมด้วยผ่านการทำพิธีแนง ซึ่งเป็นการอุปถัมภ์ของหญิงครรภ์แรก เพื่อให้คลอดง่าย และเกิดสิริมงคลต่อทารก

๖. การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น

สืบทอดจากบรรพบุรุษทางพ่อ นายแหวะมะ เจะแว โดยเริ่มนวด และ เริ่มเป็นผู้ช่วยหมอตำแยเมื่ออายุ ๑๓ ปี ฝึกฝนเรื่อยมาจนเกิดความชำนาญ ในอดีตเคยเป็นโต๊ะบีแดหรือหมอตำแย ช่วยทำคลอดให้คนในหมู่บ้าน จำนวนหลายราย แต่ในปัจจุบันคงไว้ซึ่งการนวดแบบคลายเส้น นวดน้ำมัน ให้กับคนที่มีอาการเจ็บป่วยตามส่วนต่างๆ ของร่างกาย คนที่มีอาการขาแพง หัวเข่าหลุด การจัดมดลูกให้หญิงตั้งครรภ์และการนวดหลังคลอด

๘. การถ่ายทอด/เผยแพร่องค์ความรู้

- การนวดเพื่อบรรเทาอาการปวดเมื่อยต่างๆ
- การนวดสตรีหลังการคลอดบุตร ดูแลหญิงตั้งครรภ์ แนะนำการใช้สมุนไพรต่างๆ ในชุมชน
- การเปิดปาก การขึ้นเปลง การแต่งท้องหญิงขณะตั้งครรภ์ การแต่งมดลูกหญิงที่มีบุตรยากให้แก่หญิงในชุมชน

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านขนมโบราณ



ชื่อ - สกุล

นางมือแย ปือราโอ

เลขบัตรประจำตัวประชาชน

๓๙๔๐๓๐๐๑๒๗๒๔๐

วัน/เดือน/ปีเกิด

๑/ม.ค./๒๕๔๗

ที่อยู่

บ้านเลขที่ ๗๒ หมู่ที่ ๑ ตำบลยาปี อำเภอนองจิก จังหวัดปัตตานี

๒. ประวัติการศึกษา

ป.๒

๓. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ขนมโบราณ

๔. ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

การทำขนมตะโก้

๕. องค์ความรู้

ในอดีตนั้นคนไทยมักจะนำใบของต้นต่าง ๆ นำมาทำเป็นภาชนะสำหรับใส่ขนมหวาน นอกจากจะเป็นการประยุกต์ใช้ที่ไม่เกิดผลเสียต่อสภาพแวดล้อมแล้ว ยังทำให้ตัวขนม **ตะโก้ข้าวโพด** ของเรานั้นได้กลิ่นหอมจากภาชนะธรรมชาติที่นำมาใช้อีกด้วย แต่หากใครหาวัสดุสำหรับทำภาชนะเหล่านี้ไม่ได้ก็สามารถเลือกใช้พิมพ์ภาชนะใส่ขนมที่มีขายกันทั่วไปใส่ขนมไทยของเราได้เลยนะคะ

๑. หลังจากที่เราเตรียมวัตถุดิบจนพร้อมแล้ว ให้ตั้งกระทะใส่น้ำต้มเิบเตย น้ำตาลทราย แป้งข้าวเจ้าลงไปคนให้เข้ากัน เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้วให้เปิดเตาด้วยไฟอ่อน กวนเรื่อย ๆ จนเนื้อแป้งข้นเหนียว ห้ามหยุดกวนเพื่อป้องกันการไหม้กันกระทะ ตามด้วยการใส่เมล็ดข้าวโพดลงไปกวนต่อ เสร็จแล้วปิดเตา
๒. นำขนมที่เรากวนเสร็จแล้วตักใส่ลงไปในกระทงใบตอง หรือพิมพ์ภาชนะใส่ขนมตามชอบ โดยเหลือพื้นที่ด้านบนไว้เล็กน้อย เพื่อใส่หน้ากะทิ

ขั้นตอนนี้จะเป็นขั้นตอนการทำหน้ากะทิ โดยนำหัวกะทิ แบ่งข้าวเจ้า น้ำตาลทรายขาว และเกลือป่นลงไปคนให้เข้ากันในหม้อ จากนั้นเปิดเตาด้วยไฟอ่อน คนเรื่อย ๆ ให้เข้ากันดี จนมีเนื้อข้นหนืด จากนั้นปิดเตารอให้อุ่นเล็กน้อย แล้วตักหยอดลงไปบนตัวขนม ตามด้วยการนำเมล็ดข้าวโพดมาตกแต่งหน้าขนมตามชอบเป็นอันเสร็จสิ้น

๖. การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น

นางมือแย ปือราโอ ได้เรียนรู้วิธีการทำขนมโบราณ ขนมตะโก้ มาจาก คุณยาย ซึ่งท่านได้สอนวิธีการทำให้นางมือแย ปือราโอ ได้จดจำ และนำมาทำตามแบบอย่าง จนเกิดความชำนาญ เกิดการพัฒนารสชาติที่กลมกล่อม จนผู้ที่ได้ลองชิมติดใจในรสชาติ แล้วนำมาถ่ายทอดให้กับบุตรหลานต่อไป

๘. การถ่ายทอด/เผยแพร่องค์ความรู้

ถ่ายทอดความรู้ให้กับบุตร นางรอเมาะ ปือราโอ และบุคคลภายในครอบครัวคนอื่นๆ เพื่อยึดมาเป็นอาชีพ และเป็นรายได้เสริมให้กับครอบครัว

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านขนมโบราณ



ชื่อ – สกุล

นางนิเมาะ สาเมาะ

เลขบัตรประจำตัวประชาชน

๓๙๔๐๓๐๐๑๕๕๐๔๙

วัน/เดือน/ปีเกิด

๑/ม.ค./๒๕๔๖

ที่อยู่

๖๓ หมู่ที่ ๓ ตำบลยาปี อำเภอหนองจิก จังหวัดปัตตานี

๒. ประวัติการศึกษา

ไม่ได้รับการศึกษา

๓. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ขนมโบราณ

๔. ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

ขนมรังผึ้ง (มาดูฆาตง)

๕. องค์ความรู้

ขนม “มาดูฆาตง” หรือขนม “รวงผึ้ง” ทำมาจากแป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า น้ำกะทิ น้ำตาลและเกลือ วิธีทำ นำแป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า และน้ำกะทิมายผสมรวมกัน แล้วนวดให้เหนียว จากนั้นพักแป้งทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง จากนั้นนำไปปั้นกับซีไม้ไผ่ นำไปย่างให้สุกเหลือง แล้วนำมาราดน้ำกะทิดีกครั้งจึงคลุกกับน้ำตาลทรายขาวผสมงา

วัตถุดิบ

๑. แป้งข้าวเหนียว ๑๐๐ กรัม
๒. แป้งข้าวเจ้า ๕๐ กรัม
๓. น้ำตาลทรายขาว ๓๐ กรัม
๔. เกลือ ½ ช้อนชา
๕. เนื้อมะพร้าว ๕๐ กรัม
๖. กะทิสด ๑๒๐ กรัม
๖. งาขาวคั่วบดผสมน้ำตาลทราย (สำหรับตกแต่ง)
๗. ไม้เสียบลูกชิ้นหรือไม้ไผ่ (สำหรับเสียบย่าง)

วิธีทำ

๑ : ผสมแป้ง

ผสมแป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า น้ำตาลทราย เกลือ เนื้อมะพร้าว และกะทิเข้าด้วยกัน
นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน จับแล้วแป้งไม่ติดมือ จากนั้นพักแป้งไว้ ๓๐ นาที

๒ : ปั้น

เมื่อพักแป้งได้ที่แล้ว นำแป้งมาปั้นกับไม้เสียบลูกชิ้นให้เป็นทรงยาวรี อ่านต่อได้ที่

๓ : ย่าง

จากนั้นนำไปย่างบนเตาถ่านด้วยไฟปานกลางค่อนไปทางอ่อน โดยระหว่างย่างพรมหัวกะทิลงไปด้วย จนแป้งเริ่มสุก
มีเหลืองอมน้ำตาล จึงนำแป้งขึ้นจากเตา ก่อนจัดเสิร์ฟโรยงาขาวคั่วผสมน้ำตาลทรายลงไปด้วย เป็นอันเสร็จขั้นตอน
ทำขนม

๖. การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น

ได้เรียนรู้วิธีการทำขนมโบราณ มาดูฆาตง มาจาก นางนิเยะ เจมะ ซึ่งท่านได้สอนวิธีการทำให้นางนิเยะ สามะะ ได้จดจำ และนำมาทำตามแบบอย่าง จนเกิดความชำนาญ แล้วนำมาถ่ายทอดให้กับบุตรหลานต่อไป

๘. การถ่ายทอด/เผยแพร่องค์ความรู้

นางนิเยะ สามะะ ได้รับเชิญเป็นวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้ให้กับเด็กและเยาวชนในพื้นที่ตำบลยาบี ในการจัดกิจกรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นขององค์การบริหารส่วนตำบลยาบี



ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านขนมโบราณ



ชื่อ – สกุล	นางมีเนาะ เจะวาหนี
เลขบัตรประจำตัวประชาชน	๓๙๔๐๓๐๐๑๔๔๕๙๔
วัน/เดือน/ปีเกิด	๑/ม.ค./๒๕๖๕
ที่อยู่	บ้านเลขที่ ๔๒ หมู่ที่ ๔ ตำบลยาปี อำเภอหนองจิก จังหวัดปัตตานี

๒. ประวัติการศึกษา

ไม่ได้รับการศึกษา

๓. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ขนมโบราณ

๔. ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

ข้าวคั่ว (ชาซัง)

๕. องค์ความรู้

ข้าวคั่ว(ชาซัง) เป็นอาหารหวานชนิดหนึ่ง มีรสหวาน มัน กรอบ เป็นที่นิยมรับประทานเป็นอาหารว่างของชาวบ้านภาคใต้โดยทั่วไป ทำโดยแช่ข้าวสารเจ้าในน้ำธรรมดาทิ้งไว้ประมาณ ๑ ชั่วโมง แล้วนำใส่ตะแกรงตั้งทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นจึงนำข้าวสารมาตำในครกตำข้าวจนแหลกละเอียด แล้วนำแป้งข้าวเจ้าที่ตำจนแหลกล้วนนั้นมาร่อน ก็จะได้ผงแป้งที่ร่วนผ่านตะแกรงร้อนและกากข้าวที่ยังคงค้างอยู่บนท้ายตาวหรือตะแกรงร้อน นำกากข้าวที่ค้างอยู่ในท้ายตาวไปตำใหม่จนแหลกละเอียด และนำมาร่อนใหม่อีกครั้ง ทำเช่นนั้นไปเรื่อยๆ จนไม่มีเหลือกากข้าว ก็จะได้แป้งข้าวเจ้าผงตามจำนวนที่ต้องการ จากนั้นนำมะพร้าวที่ยังไม่แก่จัดซึ่งชูดเตรียมไว้ก่อนแล้วใส่ผสมกับแป้งข้าวเจ้าในกระทะในอัตราส่วนแป้งกับมะพร้าว ๑ ต่อ ๑ ยกตั้งไฟอ่อนๆ และคั่วไปเรื่อยๆ จนกระทั่งแป้งและมะพร้าวเริ่มสุกเป็นสีเหลืองอ่อนๆ หรือสีน้ำตาลอ่อนๆ ชิมดูถ้ารู้สึกกรอบดีแล้วก็ตักใส่ภาชนะ ใส่น้ำตาลในอัตราส่วนที่พอหวานและเติมเกลือเพื่อแต่งรสอีกเล็กน้อย คลุกให้เข้ากันวางไว้ให้เย็นแล้วใช้รับประทานได้เลย โดยปกติเมื่อทำเสร็จแล้วห่อขนมขึ้นมอดไว้ในกรวยกระดาษและปิดปากกรวยไว้อย่างมิดชิด ทั้งนี้เพื่อป้องกันลมเข้าขนมอันทำให้หมด

ส่วนผสม

- แป้งข้าวเจ้าชนิดผง ๒ ถ้วยตวง - มะพร้าวขูด ๒ ถ้วยตวง - น้ำตาลทรายขาวเม็ดละเอียด ๑ ถ้วยตวง

วิธีทำ

๑. คั่วมะพร้าวขูดทีละครั้งถ้วยบนไฟอ่อน ๆ จนเป็นสีเหลืองทองสม่ำเสมอ คั่วไปจนหมดจึงตักใส่ครกที่สะอาด โขลกให้ละเอียด

๒. คั่วแป้งข้าวเจ้าชนิดผงทีละ ๑ ถ้วยตวง ด้วยไฟอ่อนจนแป้งออกสีเหลืองนวลตักขึ้นใส่ชามพักไว้

๓. ผสมแป้งข้าวเจ้าที่คั่วกับมะพร้าวให้เข้ากัน เติมน้ำตาลทรายใช้ช้อนไม้คนในขวดโหลให้เข้ากันดี อดด้วยเทียนหรือดอกมะลิไว้ ๑ คืบ

๔. ม้วนกระดาษแก้วสีต่าง ๆ ให้เป็นกรวยแหลม ตักขนมใส่ปากกรวยให้เรียบร้อย

๖. การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น

นางมีเนาะ เจะวานี เป็นผู้มีความสนใจในเรื่องการทำอาหารมาตั้งแต่เด็ก โดยได้รับความรู้ในขั้นตอนการทำขนมโบราณ มาจากการสังเกต และจดจำ วิธีการทำมาจาก แม่ และ ยาย ของตนเอง แล้วนำสิ่งที่ได้รับมาฝึกทำ และปรับปรุงรสชาติตามแบบที่ตนเองชอบ

๘. การถ่ายทอด/เผยแพร่องค์ความรู้

นางมีเนาะ เจะวานี ได้รับเชิญเป็นวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้ให้กับเด็กและเยาวชนในพื้นที่ตำบลยาบี ในการจัดกิจกรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นขององค์การบริหารส่วนตำบลยาบี



ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวรรณกรรม



ชื่อ – สกุล

นางสาวอุบล อุนสนิท

เลขบัตรประจำตัวประชาชน

๓๙๔๐๓๐๐๑๔๙๘๒๑

วัน/เดือน/ปีเกิด

๑/ม.ค./๒๕๔๒

ที่อยู่

บ้านเลขที่ ๑๔/๑ หมู่ที่ ๕ ตำบลยาปี อำเภอนองจิก จังหวัด

ปัตตานี

๒. ประวัติการศึกษา

จบชั้น ป. ๔ โรงเรียนวัดยานิการาม หมู่ที่ ๕ ตำบลยาปี อำเภอนองจิก จังหวัดปัตตานี

๓. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

วรรณกรรม

๔. ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

ศิลปะพื้นบ้านการรำโนราห์

๕. องค์ความรู้

‘มโนห์รา’ คือ การละเล่นพื้นเมืองชนิดหนึ่ง ซึ่งสืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ มีต้นกำเนิดมาจากภาคใต้ โดยเป็นการละเล่น ซึ่งมีทั้งการร้อง, รำ และเล่นเป็นเรื่อง เป็นการแสดงสอดแทรกคติความเชื่ออันเป็นพิธีกรรมในรูปแบบหนึ่ง

ศิลปะการแสดงประเภทโนราเป็นการละเล่นที่เก่าแก่ของภาคใต้ นอกจากจะแสดงเพื่อความบันเทิงพักผ่อนหย่อนใจแล้ว ยังแสดงเพื่อประกอบพิธีกรรมที่เรียกว่า “โนราโรงครู” หรือ “โนราลงครู” อีกด้วย พิธีกรรมนี้มี

จุดมุ่งหมายในการจัดคือ เพื่อไหว้ครูหรือไหว้ตายายโนรา อันเป็นการแสดงความกตัญญูรู้คุณต่อครู เพื่อทำพิธีแก้บนหรือแก้เหมราย หรือเพื่อทำพิธียอมรับการเป็นศิลปินโนราคนใหม่ที่สมบูรณ์ที่เรียกว่าพิธี “ครอบเทริด” หรือ “ผูกผ้าใหญ่” หรือ “แต่งพอก” และเพื่อประกอบพิธีเบ็ดเตล็ดต่างๆ เช่น เหยียบเสน ตัดจุก ตัดผมผีเสื้อ ผูกผ้าปล่อย

๖. การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น

นางสาวอุบล อุณสนธิ หรือแม่บล ได้เริ่มหัตถ์รำโนราห์ ตั้งแต่อายุ ๗ ขวบ โดยนายกลับ อุณสนธิ ผู้เป็นบิดา เป็นผู้ฝึกสอนให้ และได้ฝึกฝนการรำมาเรื่อยๆ ต่อมา ได้เรียนวิชาการรำโนราห์ จาก นายเฉลิม แก้วพิมพ์ โนราห์โรคงู คณะ “เฉลิมศิลป์” จนนางสาวอุบล อุณสนธิ หรือแม่บลเกิดความชำนาญ

ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๒๑นางสาวอุบล อุณสนธิ หรือแม่บล ได้ตั้งคณะโนราห์ แม่บลได้ฝึกซ้อม ฝึกสอนลูกศิษย์ทั้งชายและหญิงไว้มากมายจนมีชื่อเสียง และการพูดคุยกปากต่อปากไปเรื่อยๆ จนมีคนทั้งในและนอกพื้นที่ส่งบุตรหลานมาเรียนศิลปะพื้นบ้านกับแม่บลอยู่ไม่ขาดสาย นับวันชื่อเสียงก็ยิ่งแพร่กระจายออกไปจากหมู่บ้าน เนื่องจากลูกศิษย์มีมากมาย จนได้ทราบไปถึงหน่วยงานราชการ เช่น มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ การศึกษา สงเคราะห์และหน่วยงานอื่นๆ ได้เชิญแม่บลให้มาช่วยฝึกซ้อมให้แก่กลุ่มผู้ที่สนใจและชมรมต่างๆ

๘. การถ่ายทอด/เผยแพร่องค์ความรู้

เป็นครูผู้สอนโนราห์ให้แก่ชาวบ้าน เด็กและเยาวชน ในพื้นที่ หมู่ที่ ๕ ตำบลยาปี จากรุ่นสู่รุ่น ทำให้ประชาชน หมู่ ๕ ตำบลยาปี เป็นผู้มีความรู้พื้นฐานในการรำโนราห์ รวมทั้งเผยแพร่วัฒนธรรมการรำโนราห์ให้แก่ประชาชนในต่างพื้นที่ ที่ให้ความสนใจเข้ามาฝึกซ้อมรำโนราห์ และ เป็นวิทยากรให้กับองค์การบริหารส่วนตำบลยาปี ในการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านศิลปะการรำโนราห์ ให้กับเด็กและเยาวชน ในพื้นที่ตำบลยาปี เพื่อเกิดการสืบทอดทางวัฒนธรรมต่อไป



ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม



ชื่อ – สกุล

นายแวอาแซ สาดิ

เลขบัตรประจำตัวประชาชน

๓๙๔๐๓๐๐๑๒๘๔๖๒

วัน/เดือน/ปีเกิด

.../.../๒๕๐๘

ที่อยู่

บ้านเลขที่ ๕๐ หมู่ที่ ๑ ตำบลยาปี อำเภอหนองจิก จังหวัดปัตตานี

๒. ประวัติการศึกษา

ม.๖ กศน.อำเภอหนองจิก

๓. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านเกษตรกรรม

๔. ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

การทำนาแบบโบราณ

๕. องค์ความรู้

การทำนา หมายถึง การปลูกข้าวและการดูแลรักษาต้นข้าวในนา ตั้งแต่ปลูกไปจนถึงเก็บเกี่ยว การปลูกข้าวในแต่ละท้องถิ่นจะแตกต่างกันไปตามสภาพของดินฟ้าอากาศ และสังคมของท้องถิ่นนั้น ๆ ในแหล่งที่ต้องอาศัยน้ำจากฝนเพียงอย่างเดียว ก็ต้องกะระยะเวลาการปลูกข้าวให้เหมาะสมกับช่วงที่มีฝนตกสม่ำเสมอ และเก็บเกี่ยวในช่วงที่ฤดูฝนหมดพอดี เนื่องจากแต่ละท้องถิ่นมีสภาพดินฟ้าอากาศที่แตกต่างกัน

สำหรับการทำนาในประเทศไทยมีปัจจัยหลัก ๒ ประการ เป็นพื้นฐานของการทำนาและเป็นตัวกำหนดวิธีการปลูกข้าว และพันธุ์ข้าวที่จะใช้ในการทำนาด้วยหลัก ๒ ประการ คือ

๑. สภาพพื้นที่ (ลักษณะเป็นพื้นที่สูงหรือต่ำ) และภูมิอากาศ

๒. สภาพน้ำสำหรับการทำนา

ฤดูทำนาปีในประเทศไทยปกติจะเริ่มราวเดือนพฤษภาคมถึงกรกฎาคมของทุกปี ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำฝน เมื่อ ๓ เดือนผ่านไป ข้าวที่ปักดำหรือหว่านเอาไว้จะสุกงอมเต็มที่พร้อมเก็บเกี่ยว ส่วนนาปรัง สามารถทำได้ตลอดปี เพราะพันธุ์ข้าวที่ใช้ปลูกเป็นพันธุ์ที่ไม่ไวต่อช่วงแสง เมื่อข้าวเจริญเติบโตครบกำหนดอายุก็สามารถเก็บเกี่ยวได้

๖. การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น

นายแวอาแซ สาคี เกิดในครอบครัวที่ทำนา ตอนเด็กได้ติดตามพ่อแม่ไปช่วยทำนาจนเติบโต จนเกิดความชำนาญ มาจนถึงปัจจุบัน การทำนาของครอบครัวมุ่งหวังเพื่อนำผลผลิตที่ได้มาใช้รับประทานในครอบครัว และเหลือแบ่งปันแก่ญาติพี่น้อง

๘. การถ่ายทอด/เผยแพร่องค์ความรู้

นายแวอาแซ สาคี ได้รับเชิญเป็นวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้ให้กับเด็กและเยาวชนในพื้นที่ตำบลยาปี ในการจัดกิจกรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นขององค์การบริหารส่วนตำบลยาปี



ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านของเล่นโบราณ



ชื่อ - สกุล	นายสะอี่ โตะมิ่ง
เลขบัตรประจำตัวประชาชน	๓๙๔๐๓๐๐๑๕๕๑๓๑
วัน/เดือน/ปีเกิด	/...../๒๕๙๒
ที่อยู่	บ้านเลขที่ ๔ หมู่ที่ ๖ ตำบลยาปี อำเภอนองจิก จังหวัดปัตตานี

๒. ประวัติการศึกษา

จบชั้น ป.๔ ศึกษาผู้ใหญ่โรงเรียนโรงเรียนคลองช้าง

๓. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านของเล่นโบราณ

๔. ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

การทำฉับโฝง หรือปิ่นไม้ไผ่

๕. องค์ความรู้

ฉับโฝงเป็นของเล่นที่เด็กๆในพื้นที่ถิ่นปักษ์ใต้นิยมเล่นกันมาแต่โบราณลักษณะเป็นปิ่นเด็กเล่น ทำด้วยกระบอกไม้ไผ่เล็กๆ มีรูขนาดหลอดกาแฟ มีแกนคล้ายลูกสูบ สำหรับกระทุ้งยิง มีทั้งแบบที่เป็นแบบยิงที่ละนัดและยิงแบบรัว สำหรับลูกปิ่นนิยมเอาลูกขบพลาลูกหวายลิง หรืออาจใช้กระดาดขเหนียวแช่น้ำทำเป็นเม็ดกระสุนก็ได้เช่นกัน วิธียิงก็ใช้กระสุนอัดใส่ในกระบอกไม้ไผ่แล้วใช้ไม้กระทุ้งด้วยเม็ดที่สองจะทำให้อัดลมดันเม็ดที่หนึ่งออกไปพ้นปากกระบอก ไม้ไผ่จะมีเสียงดัง “โพละ” ซึ่งภาษาไทยถิ่นใต้ เรียกว่า ฉับโฝง หรือ บอกลับโฝง

วิธีการประดิษฐ์นำไม้ไผ่ขนาดเล็ก มาตัดให้เหลือ ๑ ปล้องมีรูกลวงตรงกลางตลอดลำ (ยาวประมาณ ๑ คืบ) เรียกส่วนนี้ว่า "บอกลับโฝง" จากนั้นนำไม้ไผ่ความยาวประมาณ ๑.๕ คืบมาเกลาให้กลม ขนาดพอที่จะกระทุ้งเข้าไปในกระบอกไม้ไผ่ที่เตรียมไว้ได้ พร้อมทั้งใช้ไม้ไผ่ขนาดเท่ากระบอกฉับโฝงความยาวประมาณ ๐.๕ คืบ สวมโคนไม้ไผ่ส่วนที่ยาวเกินกระบอก ชิ้นส่วนนี้เรียกว่า "ด้ามจับ"

วิธีการเล่น

นำลูกพลา (ผลไม้ป่ามีลักษณะผลเป็นช่อคล้ายมะเขือพวงแต่ลูกเล็กกว่า) อัดเข้าไปในกระบอกฉับโพง แล้วมือข้างหนึ่งถือกระบอกมือข้างหนึ่งถือด้ามจับสอดปลายด้ามจับกระทุ้งไปด้านหน้าแรงๆ ให้แรงอัดดันลูกพลาพุ่งออกไปนอกกระบอก

คุณค่าและแนวคิด

การเล่นฉับโพงส่วนใหญ่แล้วนิยมเล่นกันเป็นกลุ่มๆก่อให้เกิดความสามัคคีในหมู่คณะฝึกความแม่นยำและฝึกความสัมพันธ์ระหว่างตากับมือและเป็นการฝึกให้เด็กๆได้นำวัสดุจากธรรมชาติมาประดิษฐ์เป็นของเล่น

๖. การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น

ได้แนวคิดการทำ ฉับโพงหรือปืนไม้ไผ่ มาจากการเล่นกับกลุ่มเพื่อนๆ ในสมัยวัยเด็ก เนื่องจากของเล่นในยุค นั้น ก็จะมีลักษณะในรูปแบบของการใช้วัสดุธรรมชาติมาประดิษฐ์เป็นของเล่น ด้วยสภาพภูมิลำนานาในพื้นที่บริเวณบ้านมีต้นไม้ขึ้นเป็นจำนวนมาก เลยลองตัดและดัดแปลงเป็นฉับโพงหรือปืนไม้ไผ่ เล่นกับเพื่อนๆ ในเวลานั้น โดยใช้ลูกพลาที่มาเป็นลูกกระสุนปืน

๘. การถ่ายทอด/เผยแพร่องค์ความรู้

นายสะอิด โต๊ะมิง ได้รับเชิญเป็นวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้ให้กับเด็กและเยาวชนในพื้นที่ตำบลยาปี ในการจัดกิจกรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นขององค์การบริหารส่วนตำบลยาปี



ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านของเล่นโบราณ



ชื่อ – สกุล

นายเจ๊ะดอเลาะ หะยีเจ๊ะและ

เลขบัตรประจำตัวประชาชน

๓๙๔๐๓๐๐๑๔๒๐๗๙

วัน/เดือน/ปีเกิด

...../...../๒๕๓๙

ที่อยู่

บ้านเลขที่ ๑๓/๑ หมู่ที่ ๔ ตำบลยาปี อำเภอนงจิก จังหวัดปัตตานี

๒. ประวัติการศึกษา

จบการศึกษาระดับชั้น ป.๒

๓. ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านของเล่นโบราณ

๔. ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

การทำลูกข่างไม้

๕. องค์ความรู้

ลูกข่างเป็นของเล่นเด็กไทยในสมัยโบราณ ที่นิยมเล่นกันอย่างแพร่หลาย โดยใช้อุปกรณ์เล่นง่ายๆ ตัวอย่างเช่น ลูกข่าง ไม้กับเชือก

อุปกรณ์ที่ใช้

- ท่อนไม้ต้นมะขามขนาดพอเหมาะ - ฝักก้านต้นมะตือ - ตะปู - กระจาดขทราย

วิธีการทำลูกข่างไม้

๑. นำไม้มะขามมา ๑ ท่อน เลือกขนาดพอเหมาะ ยาวขนาด ๓-๕ นิ้ว แกะท่อนไม้มะขามให้มีลักษณะโค้งมนเหมือนลูกข่าง

๒. ใช้กระจาดขทรายขัดผิวลูกข่างไม้มะขามให้เนื้อไม้มีความละเอียด

๓. ใช้ตะปูที่ไม่มีหัวตอกลงที่ลูกข่าง ด้านแหลมมีความยาวพอประมาณ ๓ นิ้ว

วิธีทำเชือกโยนลูกข่าง

๑. นำกิ่งต้นมะเดื่อมะกะเปลือก ออก แล้วนำมาตากแดด หลังจากนั้นนำมาถักเป็นเปีย

วิธีทำ

๑. นำไม้มา ๑ ท่อน เลือกขนาดพอเหมาะยาวขนาด ๓-๕ นิ้ว

๒. ใช้มีดถากให้เป็นรูปสามเหลี่ยม และกลึงให้หมดเสี้ยน

ใช้ตะปูที่ไม่มีหัวตอกลงที่ลูกข่าง ด้านแหลมมีความยาวพอประมาณ ๓ นิ้ว

วิธีการเล่น

การเล่นลูกข่างไม่จำกัดจำนวนผู้เล่น ก่อนเล่นจะขีดวงกลมขนาด ๕๐-๖๐ เซนติเมตรบนพื้นดิน แล้วจัดลำดับการเล่นตามวิธีการจัดลำดับก่อนการเล่นดังกล่าวแล้วก่อนเล่นทุกคนใช้เชือกพันลูกข่างของตน โดยพันจากปลายเดียวขึ้นมาจนถึงตัวลูกข่าง แล้วถือชายหนึ่งไว้ระหว่างชอกนิ้วชี้และนิ้วกลาง ส่วนหัวแม่มือหงายรองรับปลายเดียวลูกข่างไว้ เมื่อเริ่มเล่นผู้เล่นจะขว้างลูกข่างตกถึงพื้นจะหมุนหากลูกข่างของผู้ใดไม่หมุน หรือออกนอกวง ถือว่าแพ้จะถูกทำโทษด้วยการให้เจ้าของลูกข่างนำลูกข่างของตนวางไว้ในวงกลม ให้ผู้อื่นนำลูกข่างที่พันเชือกเตรียมไว้ขว้างลงไปบนลูกข่างนั้นเรียกว่า “โจ๊ะลูกข่าง” ทีละคน หากลูกข่างทำจากไม้ไม่ดีจะแตก

๖. การได้มาซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น

เมื่อวัยเด็กนายเจ๊ะดอเลาะ หะยีเจ๊ะและ มีหน้าที่ในการพาว่าไปเลี้ยงกลางทุ่งนา ขณะที่นำว่าไปเลี้ยงก็จะมีเพื่อนๆตามมาเล่นด้วย ก็เกิดความคิดที่จะหาของเล่นเพื่อมาเล่นกับเพื่อนๆ ในสมัยนั้น จึงได้นำเอาลำต้นมะขามมาแกะสลักเป็นรูปลูกข่าง และเอาตะปูมาตอกลงที่ลูกข่างที่แกะสลัก เพื่อให้ลูกข่างหมุนไปบนพื้นดิน และนำเอาเปลือกของต้นมะเดื่อมาทำเชือกคล้องลูกข่าง เล่นกับเพื่อน

๗. การถ่ายทอด/เผยแพร่องค์ความรู้

นายเจ๊ะดอเลาะ หะยีเจ๊ะและ ได้รับเชิญเป็นวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้ให้กับเด็กและเยาวชนในพื้นที่ตำบลยาปี ในการจัดกิจกรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นขององค์การบริหารส่วนตำบลยาปี



