



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น
ในเขตเทศบาลตำบลบางปู



เทศบาลตำบลบางปู

อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี

ความหมายภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นคำที่มีความหมายเช่นเดียวกับคำว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นและภูมิปัญญาไทย เป็นองค์ความรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่นซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากผู้รู้หรือผู้มีประสบการณ์ ซึ่งเรียกว่าปราชญ์ชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น ซึ่งมี ผู้ให้คำกัตความของภูมิปัญญาท้องถิ่นในลักษณะต่าง ๆ กันดังนี้

ความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกิดจากการสืบสาน สืบทอดประสบการณ์จากรุ่นถึงรุ่น เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สั่งสมกันมาเป็นเวลานาน ถ้าถูกละเลย ขาดการยอมรับ และถูกทำลายลง ก็จะสูญหายไป ไร้ซึ่งภูมิปัญญาของตนเอง ทำให้คนในท้องถิ่นไม่มีศักดิ์ศรี ขาดความภาคภูมิใจในท้องถิ่นของตน ดังนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงเป็นสิ่งสำคัญ ซึ่งนักการศึกษา หน่วยงาน ได้กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้านไว้

คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ (๒๕๓๕) แบ่งประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาด้านการเกษตร
๒. ภูมิปัญญาด้านเศรษฐกิจ
๓. ภูมิปัญญาด้านศาสนา คุณธรรม จริยธรรม ค่านิยม ความเชื่อ
๔. ภูมิปัญญาด้านการจัดการทรัพยากรและการพัฒนาหมู่บ้าน
๕. ภูมิปัญญาด้านศิลปะ
๖. ภูมิปัญญาด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม
๗. ภูมิปัญญาด้านภาษาและวรรณกรรม

ด้านเกษตร

ปุ๋ยหมักธรรมชาติ



ข้อมูลของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ผู้รับผิดชอบ

นายลาเต๊ะ มาหามะ

สถานที่ตั้ง

บ้านเลขที่ ๓๓๓/๒ หมู่ ๓ ต.บางปู อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

กรรมวิธีการทำ

๑. คลุกเคล้าอินทรีย์วัตถุกับมูลสัตว์หรือปุ๋ยคอก
๒. โรยรำ (ถ้ามี) และปุ๋ยน้ำผสมน้ำ (๑/๒๐๐) คลุกเคล้าให้เข้ากัน แค่นี้
ขึ้นๆไม่ต้องแฉะ
๓. ปิดคลุมทิ้งไว้ ๓ สัปดาห์
๔. กลับกองปุ๋ย ทำ ๓ ครั้ง
๕. เมื่อครั้งที่ นำเข้าพักไว้ในที่ร่ม เพื่อคลายความร้อน

ลักษณะเด่น

เป็นสูตรเฉพาะที่คิดค้นจากความรู้ที่ได้ศึกษามา

ช่องทางการติดต่อ

เบอร์โทร ๐๘๑-๙๕๗๐๖๗๘

ด้านอุตสาหกรรม
และหัตถกรรม

กรงนก



ข้อมูลของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ผู้รับผิดชอบ

นายแวนาแซ มูยา

สถานที่ตั้ง

บ้านเลขที่ ๒๔๓ หมู่ ๓ ต.บางปู อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

กรรมวิธีการทำ

๑. เตรียมไม้สำหรับการทำกรงนก เลื่อยไม้ที่ผ่ามาแล้ว เป็นท่อนสำหรับสร้างเป็นไม้เสา ไม้โครง และไม้ซี่
๒. นำไม้ที่ผ่าแล้วมารีดเพื่อลบรอยที่ขรุขระให้เรียบ
๓. ไม้ที่ต้องฉลุลาย จะนำแบบลวดลายที่ออกแบบไว้ในกระดาษ ติดกับไม้ที่เตรียมไว้
๔. นำไปฉลุตามลวดลายบนกระดาษที่ติดไว้

ลักษณะเด่น

เป็นเทคนิคและความสามารถเฉพาะที่ได้สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น

ช่องทางการติดต่อ

บ้านเลขที่ ๒๔๓ หมู่ ๓ ต.บางปู อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

ด้านการแพทย์ไทย

นวดแผนไทย



ข้อมูลของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ผู้รับผิดชอบ

นางดวงพร เปาะวอ

สถานที่ตั้ง

บ้านเลขที่ ๑๘/๒ หมู่ ๓ ต.บางปู อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

กรรมวิธีการทำ

เป็นการนวดที่ใช้ในระดับชาวบ้านด้วยท่าทางทั่วไป ไม่มีแบบแผนหรือพิธีรีตองในการนวดมากนัก อีกทั้งยังสามารถใช้วิธีอื่น ๆ เช่น เช่า คอก เท้า เพื่อช่วยทุ่นแรงในการนวดได้ ซึ่งเป็นข้อแตกต่างจากการนวดแบบบราชสำนักที่เน้นการใช้มือเพียงอย่างเดียว

การนวดไทยเป็นทั้งศาสตร์และศิลปะที่มีมาแต่โบราณ เกิดจากสัญชาตญาณเบื้องต้นของการอยู่รอด เมื่อมีอาการปวดเมื่อยหรือเจ็บป่วยตนเองหรือผู้ที่อยู่ใกล้เคียงมักจะลูบไล้บิบนวดบริเวณดังกล่าว ทำให้อาการปวดเมื่อยลดลง เริ่มแรก ๆ ก็เป็นไปโดยมิได้ตั้งใจ ต่อมาเริ่มสังเกตเห็นผลของการบิบนวดในบางจุด หรือบางวิธีที่ได้ผลจึงเก็บไว้เป็นประสบการณ์ และกลายเป็นความรู้ที่สืบทอดกันต่อ ๆ มา จากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง ความรู้ที่ได้จึงสะสมจากลักษณะง่าย ๆ ไปสู่ความสลับซับซ้อน จนสามารถสร้างเป็นทฤษฎีการนวด จึงกลายมาเป็นศาสตร์แขนงหนึ่งที่มีบทบาทบำบัดรักษาอาการและโรค

ลักษณะเด่น

ความสามารถบวกกับความชอบเฉพาะต้นจากความรู้ที่ได้ศึกษาและสะสมมาเป็นระยะเวลานาน

ช่องทางการติดต่อ

บ้านเลขที่ ๑๘/๒ หมู่ ๓ ต.บางปู อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

ด้านศิลปกรรม

ปันจักสีลัต



ข้อมูลของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ผู้รับผิดชอบ

นายนิเซ็ง สาและ

สถานที่ตั้ง

บ้านเลขที่ ๓๐/๒ หมู่ ๓ ต.บางปู อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

กรรมวิธีการทำ

ปันจักสีลัต คือ ศิลปะพื้นบ้านที่มีประวัติศาสตร์ความเป็นมายาวนานในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ท่วงท่าประกอบไปด้วยลีลาที่มีทั้งความเข้มแข็ง และอ่อนช้อยงดงาม ปัจจุบันปันจักสีลัตเป็นกีฬาที่คนรู้จักกันทั่วไป และเป็นกีฬาประจำชาติของประเทศอินโดนีเซีย แต่น้อยคนจะรู้ว่าในอดีตนั้นสีลัตเป็นทั้งศิลปะการต่อสู้ เป็นภูมิปัญญาศิลปะการร่ายรำเพื่อบำบัดรักษาความเจ็บป่วย เป็นกีฬาพื้นบ้านของคนรุ่นปู่ย่าตายายเหมือนกับคนไทยเล่นมวยไทย และเป็นศิลปะการร่ายรำที่ใช้ในการแสดงต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองอีกด้วย

ลักษณะเด่น

เป็นภูมิปัญญาละความสามารถเฉพาะที่ได้จากการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น

ช่องทางการติดต่อ

บ้านเลขที่ ๓๐/๒ หมู่ ๓ ต.บางปู อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

ด้านภาษา

และวรรณกรรม

สอนอ่านอัลกุรอาน



ข้อมูลของภูมิปัญญาท้องถิ่น

<u>ผู้รับผิดชอบ</u>	นางแมะตะ เปาะกู
<u>สถานที่ตั้ง</u>	บ้านเลขที่ ๓๑ หมู่ ๑ ต.บางปู อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี
<u>กรรมวิธีการทำ</u>	-
<u>ลักษณะเด่น</u>	เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมายาวนาน
<u>ช่องทางการติดต่อ</u>	บ้านเลขที่ ๓๑ หมู่ ๑ ต.บางปู อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

ด้านอาหาร

ปลาตากแห้ง



ข้อมูลของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ผู้รับผิดชอบ

นางเจษมาะ สุหลง

สถานที่ตั้ง

บ้านเลขที่ ๒๖๔/๒ หมู่ ๓ ต.บางปู อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

กรรมวิธีการทำ

ขั้นตอนการผลิต

๑. ทำปลา ขอดเกล็ด ผ่าหลัง ควักไส้ ล้างให้สะอาด
๒. นำปลาที่ทำแล้วหมักเกลือ น้ำตาล แล้วแช่เย็น(ตู้แช่แข็ง)ทิ้งไว้ ๒๔ ชั่วโมง
๓. ล้างน้ำสะอาด ๒ ครั้ง ในตอนเช้า
๔. ตากแดดในตู้ตากปลา ๒ ชั่วโมง
๕. เสริจเรียบร้อยแล้วขายในตู้ตากปลาตลอดแมลง และแพ็คในตู้เย็น

เทคนิคการทำ

- ปลาที่นำมาใช้นั้น เน้นปลาจากธรรมชาติ คือปลาจากแม่น้ำเจ้าพระยา เพราะรสชาติ จะอร่อยกว่าปลาเลี้ยง
- ในวันที่แดดไม่จัด จะต้องตากปลามากกว่า ๒ ชั่วโมง เพื่อให้แห้งได้ที่ และจะต้องกลับปลาให้โดนแดดทั้ง ๒ ด้านด้วย

ลักษณะเด่น

เป็นสูตรเฉพาะตระกูลที่ได้คิดค้นมาและได้สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนมาถึงปัจจุบัน มีปลาแห้งหลากหลายชนิดครบจบที่เดียว

ช่องทางการติดต่อ

บ้านเลขที่ ๒๖๔/๒ หมู่ ๓ ต.บางปู อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

ไส้อั่ว



ข้อมูลของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ผู้รับผิดชอบ

นางเจมีเนาะ เลาชนะ

สถานที่ตั้ง

บ้านเลขที่ ๑๐๐ หมู่ ๒ ต.บางปู อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี

กรรมวิธีการทำ

1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด
๒. ล้างไส้วัวให้สะอาด โดยใส่น้ำลงในไส้ แล้วกลับด้านในออกมาด้านนอกนำไปแช่น้ำใสเกลือ ประมาณ ๑๐ นาที แล้วกลับด้านนอกออกเหมือนเดิม
๓. ใส่เครื่องแกงลงคลุกเคล้ากับเนื้อบดให้เข้ากัน
๔. ใส่ผักชีต้นหอมซอย ใบมะกรูดซอย คลุกเคล้าให้เข้ากัน
๕. นำหมูที่คลุกเคล้าเรียบร้อยแล้ว มากรอกไส้ไส้เนื้อ โดยใช้กรวยช่วยในการกรอกเนื้อไส้ไส้
๖. เมื่อกรอกไส้จนเต็มแล้ว มัดปากไส้
๗. นำไส้อั่วที่ได้มา่างไฟอ่อนๆ จนสุกเหลืองทั่ว ประมาณ ๔๕ นาที

ลักษณะเด่น

เป็นสูตรเฉพาะตระกูลที่ได้คิดค้นมาและได้สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนมาถึงปัจจุบัน

ช่องทางการติดต่อ

(ตาดถนนใหญ่สายนอก) บ้านเลขที่ ๑๐๐ หมู่ ๒ ต.บางปู อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี