

ทุนสังคม ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลนาทอน

หมู่ที่ 1

ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรม



1. ภูมิปัญญาสานเข่งสาน ตะกร้า กระเชอ

ชื่อนางแดง แสงงาม

เกิดวันที่

เลขบัตรประชาชน 391060045486

ที่อยู่ 86 หมู่ที่.1 ตำบลนาทอน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล

เริ่มทำเมื่ออายุ 13 ปีได้รับการถ่ายทอดมาจากมารดาและได้หยุดทำไประยะหนึ่งต่อมาเมื่ออายุ 19 ปีก็ได้กลับมาทำใหม่อีกครั้งทำขายเป็นอาชีพได้เลี้ยงลูกซึ่งจะทำเป็นตะกร้าบ้างกระเชอบ้างและทำเสื่อใบเตยบ้างหรือทำตามที่มีคนสั่งซื้อการทำตะกร้าวัสดุที่ใช้ก็จะเป็นไม้ไผ่และต้นคลุ้ม

วิธีการทำ

ตัดไม้ไผ่ผ่าซีกและแบ่งเป็นซี่ๆประมาณ 0.5 เซนติเมตร และผ่าอีกส่วนหนึ่ง 1 นิ้ว เพื่อทำรอบปากตะกร้าและมือจับนำแต่ละชิ้นมาลอกเอาแต่เปลือกแล้วเทเหลาให้บางๆการสานเริ่มต้นด้วยการก่อกันก่อนโดยใช้เส้นที่แข็งกว่าสานที่กันไปเรื่อยๆจะได้เป็นลักษณะวงกลมพอใดความสูงตามต้องการแล้วก็ขึ้นตรงมุมแล้วนำเส้นขวางเส้นบางมาสานตามขวางขึ้นไปเรื่อยๆจะมีลักษณะเป็นทรงกลมพอใดความสูงตามที่ต้องการแล้วนำไม้ไผ่ที่เหลาไว้ขนาด 1 นิ้ว วางไว้บนปากตะกร้าและใช้ไม้ไผ่ที่ตั้งบิดลงไปด้านล่างสานต่อไปประมาณ 1 นิ้ว จนแน่นไม่หลุดแล้วตัดตัวเศษออกทิ้งตกแต่งให้สวยงามใส่ที่หัวซึ่งทำมาจากไม้ไผ่ที่ตัดให้โค้งโดยใช้ปลายสอดเข้าไปที่ตะกร้าทั้ง 2 ข้าง ใช้เชือกหรือหวายพันแล้วมัดให้แน่นนำไปใช้งานได้

ปัญหาอุปสรรคปัจจุบันขายไม่ค่อยได้เนื่องจากมีตะกร้าที่ทำมาจากพลาสติกมาขายในท้องตลาดและมีราคาถูกกว่าต้นไม้และค้นหายากขึ้นคนทำอายุมากขึ้นและมีสุขภาพไม่ค่อยดี

การถ่ายทอดมีการถ่ายทอดให้กับคนรุ่นหลังคือคนที่สนใจและพวกเด็กนักเรียน

ด้านโภชนาการอาหาร

ภูมิปัญญาปลาต้ม (ปลาใส่ข้าวคั่ว)

ชื่อเจ้าของภูมิปัญญา นางสาวอาน ประกอบอายุ 61 ปี

ที่อยู่ปัจจุบันบ้านเลขที่ 90 หมู่ที่ 1 ตำบลนาทอน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล

การศึกษา ป.4 โรงเรียนท่าแลหลา รายได้เดือนละ 5,000 บาท สถานภาพ สมรสกับ นายเกษียณประกอบอาชีพค้าขาย ได้รับการถ่ายทอดมาจาก ประสบการณ์ของตัวเองที่ทำอาชีพนี้มาประมาณ 5 ปี

สิ่งที่ภาคภูมิใจชอบการค้าขายเป็นอาชีพถนัดและทำมานาน

ส่วนผสมในการทำปลาต้ม

ปลาดุก/ ปลาตามฟดูกาล เกลือ ผงชูรส น้ำตาล ข้าวคั่วบด กุ้งสำหรับเก็บปลาต้ม

วิธีการทำ

1. ซื้อปลามาจากตลาดขนาดพอเหมาะเช่นปลาดุกทะเล (มีหลังกะหลัง)และปลาตามฟดูกาล
2. นำปลามาล้างทำความสะอาด
3. นำปลาไปหมักเกลือ ผงชูรส น้ำตาล ข้าวคั่วบด ให้ละเอียดใส่ผสมเข้าด้วยกัน
4. นำใส่กล่องหรือถุงพลาสติกเก็บเอาไว้ 3 วัน สามารถนำไปใช้ได้

ทำให้สุกโดยการใส่ตะไคร้หั่นเป็นชิ้นเล็ก หั่นพริก หอมแดง ตั้งไฟอ่อนๆ ใส่น้ำมันเล็กน้อย คั่วจนปลาสุกทานกับข้าวร้อนๆ

หมู่ที่ 2

ภูมิปัญญาด้านโภชนาการ

1. ภูมิปัญญาการทำข้าวหลาม

นางเตือนใจ คงทิพย์

ที่อยู่ 31/12 หมู่ที่.2 ตำบลนาทอน อำเภอ พงษ์หว้า จังหวัดสตูล



ข้าวหลามเป็นอาหารประเภทหนึ่งที่มีความนิยมซื้อเป็นของฝากกลับบ้านการทำข้าวหลามนั้นมีอยู่หลายขั้นตอนด้วยกันตั้งแต่การเตรียมกระบอกล้างไม้น้ำไฟการผสมข้าวเหนียวรวมไปถึงการย่างไฟการทำข้าวหลามให้อร่อยจะต้องอาศัยเทคนิคที่คงเส้นคงวาและเป็นมาตรฐาน

สูตรการทำข้าวหลาม

ส่วนผสมที่สำคัญ

1. ข้าวเหนียว 10 ถ้วยตวง
2. น้ำกะทิ 4 ถ้วยตวง
3. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวง
5. ถั่วดำ 1/2 ถ้วยตวง
6. กระบอกล้างไม้น้ำไฟ
7. กาบมะพร้าวหูกุดด้วยใบโอบองแห้งหรือสด (ทำจุกอุดปากกระบอกล้างไม้น้ำไฟ)

การตัดกระบอกล้างไม้น้ำไฟ

ตัดกระบอกล้างไม้น้ำไฟยาวประมาณ 32 - 34 เซนติเมตรส่วนความกว้างขึ้นอยู่กับกระบอกล้างไม้น้ำไฟตามธรรมชาติซึ่งจะมีขนาดไม่เท่ากันโดยส่วปลายจะได้กระบอกล้างไม้น้ำไฟเล็กและไล่ลงมาถึงส่วนโคนกระบอกล้างไม้น้ำไฟจะใหญ่ขึ้นเรื่อยๆเมื่อตัดกระบอกล้างไม้น้ำไฟได้ตามจำนวนที่ต้องการแล้วนำไม้หุ้มฟองน้ำล้างเอาเศษผงและฝุ่นละอองออกให้หมด

ขั้นตอนการทำ

1. นำข้าวเหนียวมาล้างน้ำแช่ทิ้งไว้ประมาณ 5 นาทีแล้วพักขึ้นให้สะเด็ดน้ำขณะเดียวกันนำเมล็ดถั่วดำมาล้างแล้วต้มจนเปื่อยได้ที่นำมาคลุกให้เข้ากันกับข้าวเหนียวที่เตรียมไว้
2. นำน้ำกะทิที่คั้นไว้ผสมกับน้ำตาลและเติมเกลือลงไปคนให้เข้ากันนำกะทิควรมีรสเค็มเล็กน้อย

3. นำข้าวเหนียวที่คลุกกับถั่วดำกรอกลงไปนึ่งในกระบอกไม้ไผ่ที่เตรียมไว้
4. นำน้ำกะทิปรุงร่งไว้มากรอกใส่ที่ละกระบอกโดยกะปริมาณให้น้ำกะทิท่วมข้าวเหนียวในกระบอก(เว้นส่วนปากกระบอกไว้ประมาณ 1 ใน 4 ของความสูงของซ้อกระบอกที่จะใส่ข้าวเหนียวเพื่อพื้นที่ไว้ใส่จุก)
5. เมื่อกรอกครบแล้วให้รีบใส่จุกทันทีแล้วนำไปวางพาดเรียงกันให้กระบอกอยู่ในลักษณะแนวตั้งเพื่อไม่ให้กะทิหกทิ้งไว้ 1 คืน

หมายเหตุควรนำใบตองสดมารองไว้ก่อนปิดจุกเพื่อเพิ่มความหอมให้ข้าวหลาม

วิธีการย่างไฟ

1. ตัดไฟเตาเมื่อไฟติดได้ที่แล้วจึงนำกระบอกข้าวหลามที่เตรียมไว้มาเรียงในลักษณะตั้งเอนขึ้นให้กับแนวหงส์ที่ทำมาจากท่อนเหล็ก
2. ควรพลิกข้าวหลามอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ข้าวหลามสุกอย่างทั่วถึงและไม่ให้ข้าวหลามไหม้บริเวณใดบริเวณหนึ่ง
3. หากกะทิเดือดมากต้องคอยดึงจุกข้าวหลามออกแล้วเทกะทิใส่เข้าไปใหม่
4. การย่างข้าวหลามจะต้องอาศัยระยะเวลาในการย่างถึง 1 ชั่วโมงข้าวหลามจึงจะออกมาดูน่ารับประทาน

เคล็ดลับความอร่อย

1. การย่างข้าวหลามผู้ทำจะต้องพลิกข้าวหลามตลอดเวลาเพื่อไม่ให้ข้าวหลามไหม้บริเวณหนึ่งบริเวณใดซึ่งจะทำให้ข้าวหลามแข็งดูไม่น่ารับประทาน
2. ข้าวเหนียวดำสามารถนำมาทำข้าวหลามได้เช่นกันหรือจะใช้ข้าวเหนียวขาวมาปนกันกับข้าวเหนียวดำในอัตราส่วนต่างๆตามต้องการเช่นข้าวเหนียวขาว 4 ส่วนผสมกับข้าวเหนียวดำ 1 ส่วน



หมู่ที่ 3

1. ภูมิปัญญาการทำไม้กวาดดอกหญ้า
นางสุรีย์ เทพศิริ
ที่อยู่ 12 ม.3 ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล



นางสุรีย์ เทพศิริ เป็นคนหมู่ที่1 บ้านนาทอนได้สามีเป็นคนหมู่ 3 จึงได้ย้ายเข้าไปอยู่หมู่ 3 ได้เข้าเรียนรู้การทำไม้กวาดจากศูนย์ฝึกอาชีพของอำเภอทุ่งหว้าเริ่มแรกทำใช้เองในครัวเรือนแจกเพื่อนบ้านบ้างหลังๆมีคนมาขอซื้อจึงได้ทำขายเพื่อเป็นรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้รับการแต่งตั้งให้เป็นปราชญ์ชาวบ้านในการทำไม้กวาดของตำบลนาทอนมีการออกบูทสาธิตการทำไม้กวาดเมื่อมีกิจกรรมต่างๆในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาในระยะหลังดอกหญ้าเริ่มหายากและมีราคาสูงจึงทำในปริมาณที่ลูกค้าสั่งเท่านั้น

อุปกรณ์

1. เข็มเย็บกระสอบ
2. เชือกฟาง
3. ไม้ไผ่ความยาวประมาณ 80 เซนติเมตร
4. ดอกหญ้า
5. ตะปูขนาด 1 นิ้วจำนวน 2 ตัว

วัตถุดิบในการทำไม้กวาดไม้ไผ่

1. ไม้ไผ่รวก
2. ไม้ป้อหูที่ใช้สำหรับทำด้ามไม้กวาด
3. หวายหรือเถาวัลย์ที่ใช้มัดไม้กวาดให้แน่น
4. นำมันยางและชันเพื่อใช้ประสานดอกแฉมเป็นเนื้อเดียวกัน
5. ดอกหญ้า

วิธีการทำ

1. นำดอกหญ้ามาตากแดดให้แห้ง
1. นำดอกหญ้ามาตีหรือฟาดกับพื้นเพื่อให้ดอกหญ้าดอกเล็กๆหลุดออกเหลือแต่ก้านเล็กๆแคะก้านดอกหญ้าออกจากต้นนำมามัดรวมกันประมาณ 1 กำมือ
2. ใช้เชือกฟางหรือเลือกไนล่อนมาสอดเข้ากับเข็มเย็บกระสอบและแทงเข้าตรงกลางมัดดอกหญ้าแล้วถักไปมาประมาณ 3 - 4 ชั้นพร้อมทั้งมัดดอกหญ้าให้แน่นรอบใช้มีดตัดโคนรัดดอกหญ้าถักแล้วให้เสมอกันเป็นระเบียบสวยงาม
3. ใช้ด้ามไม้ไผ่รวกเสียบตรงกลางหรืออาจจะใช้ต้นดอกหญ้า 8 -10 ต้นมัดรวมกันแทนไม้ไผ่รวกก็ได้แล้วตอกตะปูขนาด 1 นิ้ว2 นิ้วเพื่อให้มัดดอกหญ้ามัดกับด้ามให้แน่น
4. ใช้น้ำมันยางหรือชันผสมน้ำมันก๊าดทาโดยใช้แปรงจุ่มทาบริเวณที่ตัว



หมู่ที่ ๔

๑. การรักษาโรคเรื้อรัง โรคตา



ชื่อ นางสาว ปานแขวง

วันเดือนปีเกิด

เลขบัตรประชาชน ๓๕๑๐๖๐๐๐๕๖๘๑๐

ที่อยู่ ๒๒ ม.๔ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

นางสมญา ปานแขวง

-รักษาโรคตา(เป็นแผลในปากหรือตามตัว)

-รักษาโรคเรื้อรัง(งูสวัด)

การรักษาโรคสืบทอดมาจากปู่ตายายจากรุ่นสู่รุ่นค้นพบจากค้นคว้ามาจากหนังสืออัลกุรอาน(ศาสนาอิสลาม) การรักษาได้ทุกเพศทุกวัย ระยะเวลาการรักษาประมาณ ๓๕ ปีจนถึงปัจจุบัน

โรคตา(เป็นแผลในปากหรือตามตัว)

อาการของโรคตา(เป็นแผลในปากหรือตามตัว)

วิธีการรักษา ใช้น้ำสะอาดหรือน้ำมันพืช มาเสกต์หรือปิดเป่าด้วยการอ่านดุอาร์เพื่อใช้ในการรักษาโรค และนำน้ำมาดื่มหรือใช้น้ำมันพืชทาบริเวณที่เป็นแผล อาการจะค่อยๆทุเลาลงไปเรื่อยๆและจะหายจากอาการประมาณ ๓-๔ วัน

ค่ารักษาโรค (ค่าครู) เงิน ๕๓ บาท เกลือ ๑ ถุง

โรคเรื้อรัง (งูสวัด)

อาการของโรคเรื้อรัง (งูสวัด) เป็นแผลหรือตุ่มน้ำใส

วิธีการรักษา ใช้หมาก พลุและใช้วิธีปิดเป่าด้วยการอ่านดุอาร์เพื่อใช้ในการรักษาโรค นำหมาก-พลุมาตำให้ละเอียดแล้วนำมาใส่ภาชนะคือกะลาตัวเมีย ละลายด้วยน้ำสะอาดแล้วนำต้นตีนกา(หญ้าตีนกา) อาการจะค่อยๆทุเลาลงไปเรื่อยๆและจะหายจากอาการประมาณ ๑ สัปดาห์

ค่ารักษาโรค (ค่าครู) เงิน ๕๓ บาท เกลือ ๑ ถุง

๒. การจักรสาน



ชื่อ นางอรุณี เกาะกลาง

วันเดือนปีเกิด ๒๔ เมษายน ๒๕๒๐

เลขบัตรประชาชน ๓๙๑๐๖๐๐๐๕๙๑๓๔

ที่อยู่ ๓ ม.๔ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

กลุ่มจักสานต้นคลุ้มบ้านวังตง

ประวัติความเป็นมา ชื่อภูมิปัญญาจักสานจากต้นคลุ้ม
ชื่อเจ้าของภูมิปัญญาคุณพ่อยกเถื่อน ชื่นอารมณ์ เกิดเมื่อวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๔๗๑ ปัจจุบันท่านได้เสียชีวิตแล้วเมื่อวันที่ ๘ มีนาคม ๒๕๕๘ รวมอายุ ๘๘ ปี อาศัยอยู่บ้านทุ่งใหญ่ ตำบลนาทอน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล ซึ่ง
แรกเริ่มทางศูนย์การศึกษาออกโรงเรียน(กศน.)ได้มีโครงการฝึกอาชีพขึ้น โดยให้คุณพ่อยกเถื่อน ซึ่งท่านมีความ
ชำนาญในการสานคลุ้มมาสอนให้ชาวบ้านในชุมชนได้เรียนรู้อยู่ประมาณ ๑ เดือน และเมื่อเสร็จสิ้นโครงการ นาง
อรุณีและเพื่อนๆก็ได้ไปเรียนการสานคลุ้มกับท่านที่บ้านอีก และต่อมาก็จัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

วัตถุประสงค์

- เพื่อสืบทอดภูมิปัญญา
- เพื่อหารายได้เสริมจากอาชีพหลัก

ซึ่งมีคณะกรรมการ ๔ คนและสมาชิกจำนวน ๕๐ คน คณะกรรมการมีดังนี้

- ๑.นางบุปผา เชื้อขาว ประธาน
 - ๒.นางสุวิมล ปานแขวง รองประธาน
 - ๓.นางสาวอรุณี เกาะกลาง เลขฯ
 - ๔.นางกาจนา พยัคฆ์ ทรัพย์ ทรัพย์
- บทบาทของสมาชิก

ทางกลุ่มได้จัดจ้างสมาชิกตามความสะดวกและถนัด เช่นการตัดต้นคลุ้ม เหลาหวาย เหลาคลุ้ม สานฝาชี
ถักขอบฝาชี เป็นต้น

วิธีการผลิต นำต้นคลุ้มที่ตัดแล้วเอาชุดเปลือกออกมาผ่าให้ได้ขนาดตามความต้องการประมาณต้นละ ๒๐
เส้น และนำคลุ้มมาเหลาให้เป็นเส้นบางเท่ากันเอาไส้ออก หลังจากนั้นสามารถนำไปตากแดดก็ได้ แต่จะไม่ตากก็
ไม่เป็นไร เมื่อได้เส้นที่ต้องการก็นำมาสานได้เลย นำแบบเช่นตะกร้า ฝาชีพลาสติก มาสร้างแบบลวดลาย เช่นลาย
ฝาชี มีลายฉัตร ลายลูกแก้ว ลายปีกนกและเริ่มสานตามขนาดความต้องการและเพื่อให้คงทนก็จะถักใส่ขอบไม้ไผ่
แล้วใช้หวายเล็กที่เหลาไว้เรียบร้อยแล้วถักขอบให้มีลวดลายตามที่ลูกค้าต้องการ เสร็จนำไปลงแลคเกอร์ เป็นอัน
เสร็จเรียบร้อยพร้อมส่ง

ฝาชีมีทั้งหมด ๖ เบอร์จะขายตามขนาด/ไซส์ของผลิตภัณฑ์แต่ใบ

- ๓๐ นิ้ว ๒๕๐๐ บาท
- ๒๗ นิ้ว ๑๙๐๐ บาท
- ๒๔ นิ้ว ๑๕๐๐ บาท
- ๒๐ นิ้ว ๑๒๐๐ บาท
- ๑๕ นิ้ว ๖๐๐ บาท

ผลิตภัณฑ์ จากการสานคลุ้ม

- ผาซี
- ตะกร้า
- ตะกร้าหว้า
- ตะกร้าผ้า
- แจกกัน
- กระจาดผลไม้

การจัดจำหน่าย ส่วนใหญ่จะนำสินค้าออกบูธตามหน่วยงานต่างๆทั้งในและนอกจังหวัด เช่นนครศรีธรรม
มาราช เชียงใหม่ ระยอง เมืองทองธานี เป็นต้น การนำความรู้มาเกิดประโยชน์ต่อชุมชน เช่น เป็นวิทยากรให้กับ
โรงเรียนในชุมชนโครงการลดเวลาเรียน เพิ่มเวลารู้ ทุกวันจันทร์-ศุกร์ และเป็นวิทยากรตามศูนย์การเรียนรู้ต่างๆทั้ง
ในและนอกสถานที่

เป้าหมายต่อไปในอนาคต ทำผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น รับผิดชอบต่อเพิ่มขึ้น มีเงินทุนเพิ่มขึ้น พัฒนาฝีมือให้แก่คน
ในกลุ่มเพิ่มขึ้นได้รับรางวัลและประกาศนียบัตรจากหลายหน่วยงาน

๓. พลังงานทดแทน



ชื่อ นายดาโต ปานแขวง

วันเดือนปีเกิด ๐๒ กรกฎาคม ๒๕๐๕

เลขบัตรประชาชน ๓๙๑๐๖๐๐๐๕๗๖๘๙

ที่อยู่ ๑๐/๒ ม.๔ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

นายดาโต ปานแขวงตอนแรกดูรายการในทีวีจึงมีความสนใจไปศึกษาดูงาน และศึกษาวิธีการทำต่อมาทางอบต.นาทอนได้มีโครงการศึกษาดูงานที่อบต.ปริก จังหวัดสงขลา และนำมาประยุกต์ให้เข้ากับบริบทของตนเอง

วิธีการและอุปกรณ์

- ถัง ๒๐๐ ลิตร
- ซีวีวีสด
- น้ำ

นำมาหมักโดยกระบวนการหมักที่ไม่มีอากาศ ระยะเวลาในการหมัก ๑๕ วัน(จะได้เป็นถังเก็บแก๊ส)และสามารถนำมาใช้งานได้ หลังจากนั้นสามารถเติมเศษอาหารลงไปเรื่อยๆและห้ามใส่ของรสเปรี้ยวลงไปในถังแก๊สการนำมาใช้ประโยชน์

- เศษอาหารนำมาใช้ประโยชน์อย่างคุ้มค่า
- เป็นการลดรายจ่ายในครัวเรือน
- ประหยัด
- วัสดุหาง่าย

และมีผู้ที่ให้ความสนใจเข้ามาศึกษาแลกเปลี่ยนเรียนรู้และได้รับเชิญไปเป็นวิทยากรตามหน่วยงานต่างๆ เช่น ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก กศน.ป่าแก่ ต.ขอนคลาน ต.ทุ่งบุหลัง เป็นต้น

๔. การสานเสื่อใบเตย



ชื่อ นางร่อน๊ะ แสงขาว

วันเดือนปีเกิด ๑๐ ธันวาคม ๒๕๔๘

เลขบัตรประชาชน ๓๙๑๐๖๐๐๐๖๑๒๐๑

ที่อยู่ ๒๒ ม.๔ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

นางร่อน๊ะ แสงขาว เล่าว่าสมัยก่อนได้สืบทอดการสานเสื่อจากรุ่นสู่รุ่น และท่านได้ทำเสื่อมาประมาณ ๒๐ ปี ซึ่งจะสานเสื่อจากวัตถุดิบ๒ชนิดคือ เสื่อจากกาบกะพ้อ และเสื่อจากใบเตย

วิธีการทำ

๑. เสื่อจากกาบกะพ้อ วิธีการทำ ตัดกาบกะพ้อแล้วนำมาเหลาเอาหนามออกแล้วลอกเอาเฉพาะเปลือกนำไปตากให้แห้ง ๓ วันและนำมาสานเป็นเสื่อตามขนาดที่ต้องการ ใช้สำหรับรองนั่งหรือนอน และขายตามขนาดของเสื่อแต่ละผืนราคาเริ่มตั้งแต่ ๑๐๐ บาทขึ้นไป และเคยร่วมกิจกรรมงานลานวัฒนธรรมของอบต.นาทอน ซึ่งเป็นการสืบสานภูมิปัญญาในการสานเสื่อให้กับผู้ที่มีความสนใจได้ชมและทอดกองทำ

ปัญหาอุปสรรค ในปัจจุบันไม่ค่อยมีวัตถุดิบใบกะพ้อ การตากเปลือกกะพ้อต้องมีสภาพอากาศต้องมีแสงแดดส่องทั่วถึง

๒. เสื่อเตย วิธีการทำ ตัดเอาใบเตยแล้วนำมาผ่าเพื่อเอาหนามออก แล้วนำไปตากแดดประมาณ ๑ วันนำมาทำเป็นซี่(ตามขนาด/ความต้องการ)และนำไปตากน้ำค้างอีกครั้ง นำมาขูดเพื่อให้เป็นเส้นตรงยาวเอามาพับครึ่งแบ่งเป็น ๒ ส่วน และเริ่มสานตามลวดลายตามความถนัดและความต้องการ ไป ใช้สำหรับรองนั่งหรือนอน และขายตามขนาดของเสื่อแต่ละผืนราคาเริ่มตั้งแต่ ๑๐๐ บาทขึ้นไป และเคยร่วมกิจกรรมงานลานวัฒนธรรมของอบต.นาทอน ซึ่งเป็นการสืบสานภูมิปัญญาในการสานเสื่อให้กับผู้ที่มีความสนใจได้ชมและทอดกองทำ

ปัญหาอุปสรรค การตากเตยต้องมีสภาพอากาศต้องมีแสงแดดส่องทั่วถึง ใบเตยต้องมีขนาดพอดีไม่อ่อนจนเกินไป

๕. ภูมิปัญญาหมอต้ำแย (หมอทำครรภ)



ชื่อ นางสาวเรี๊ยะ ย่าเหล

วันเดือนปีเกิด ๐๒ กรกฎาคม ๒๔๙๘ อายุ ๕๓ ปี

เลขบัตรประชาชน ๓๙๑๐๖๐๐๐๕๖๑๕๑

ที่อยู่ ๙/๑ ม.๔ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

นางสาวเรี๊ยะ ย่าเหล ท่านเล่าว่าได้สืบทอนมาจากรุ่นปู่ย่าตายายและท่านได้สืบทอดอยู่ประมาณ ๒๓ ปีแล้ว การทำคือการแต่งมดลูกให้อยู่ในสภาพดี แต่งห้องให้เด็กอยู่ในท่าที่เหมาะสมตามอายุครรภ์ เคยทำคลอดให้กับคนในหมู่บ้านซึ่งท่านมีใบรับรองการผดุงครรภ์แบบแผนโบราณ และเมื่อทำคลอดเสร็จจะมีการบีบนวดเพื่อคลายเส้นและอาบน้ำร้อนที่มีสมุนไพร ๓ เช้า (ทำในช่วงเช้า๓วัน) และจะมีค่าครูตามความพอใจของผู้มาบริการ ต่อมาในปัจจุบันท่านบีบนวดคลายเส้น แต่งครรภ์และไม่ทำคลอดให้กับคนในชุมเพราะเนื่องจากสภาพปัจจุบันนี้มีเทคโนโลยีมากขึ้น มีการคมนาคมที่สะดวกสบายและหญิงตั้งครรภ์บางส่วนก็มีโรคประจำตัวเช่น โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิต

ปัญหา/อุปสรรค

๑.กรณีนี้เด็กอยู่ในท่าขวางให้นำส่งโรงพยาบาล

หมู่ที่ 5



ชื่อ นายมานิตย์ รอกेत

เลขบัตรประชาชน 3910400101960

ที่อยู่ 32 ม.5 ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

นายมานิตย์ รอกेत หรือบังนิตมีอาชีพค้าขาย ตามตลาดนัด ขายอาหารแห้งจำพวกหมักแห้ง ปลาแห้ง กุ้งแห้ง รวมทั้งผลไม้ รับสินค้ามาจากชายแดนไทยมาเลย์ บางครั้งสินค้าที่นำมาขาย จะเหลือหมดอายุ จึงรู้สึกเสียดาย จึงมีความคิดที่จะทำประโยชน์ จึงได้ศึกษาข้อมูลการทำน้ำหมักชีวภาพประกอบกับสวนยาง สวนผลไม้เป็นของตนเอง เริ่มแรกทำด้วยตนเอง และนำไปใช้ในสวนผลไม้ ปรากฏว่าผลไม้ให้ผลผลิตแตกต่างจากปีที่ผ่านมา ต่อมา มีหน่วยงาน กรมพัฒนาที่ดินมาให้ความรู้ สนับสนุนด้านอุปกรณ์ เพื่อส่งเสริมให้เป็นแหล่งเรียนรู้ และแกนนำในการทำน้ำหมักให้กับคนในชุมชน จึงพัฒนาจากการหมักผักผลไม้เป็นน้ำหมักชีวภาพ เป็นปุ๋ยหมัก โดยใช้หญ้าที่ตัดในสวนและใบไม้มาทำปุ๋ยหมัก ทำให้ต้นทุนในการใช้ปุ๋ยเคมีลด ผลผลิตที่ได้เพิ่มขึ้น น่ายังมีความเข้มข้นเพิ่มขึ้น จึงมีการจัดบ้านเป็นโฮมสเตย์ให้คนได้เข้ามาเรียนรู้ร่วมกัน

ประโยชน์ของปุ๋ยอินทรีย์ชีวภาพ

1. เป็นอาหารของสิ่งมีชีวิตในดิน เช่น แบคทีเรีย เชื้อรา และแอคติโนมัยซิส
2. ให้ธาตุอาหาร และกระตุ้นให้จุลินทรีย์สร้างอาหารกว่า 43 ชนิดแก่พืช
3. ช่วยปรับปรุงคุณสมบัติ และโครงสร้างดินให้ดีขึ้น
4. ช่วยดูดซับ หรือดูดยึดธาตุอาหารไว้ให้แก่พืช
5. ช่วยปรับค่าความเป็นกรด-ด่าง (PH) ของดินให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมแก่การเจริญเติบโตของพืช
6. ช่วยกำจัด และต่อต้านเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อโรคต่าง ๆ
7. ทำให้พืชสามารถสร้างพิษได้เอง สามารถต้านทานโรค และแมลงได้ดี

วัสดุทำปุ๋ยหมักชีวภาพ

1. อินทรีย์วัตถุที่หาได้ในพื้นที่ หญ้าแห้ง ฟาง ใบไม้ 1 กิโลกรัม
2. มูลสัตว์ต่าง ๆ กากถั่วต่าง ๆ ขี้เลื่อย ขุยมะพร้าว 3 กิโลกรัม
3. รำละเอียด 1 กิโลกรัม

วิธีทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมดเทรวมกัน
2. คลุกให้เข้ากันนำน้ำที่ผสมน้ำชีวภาพและกากน้ำตาลรดให้ทั่ว
3. เพิ่มน้ำรดส่วนผสมไปเรื่อย ๆ (โดยผสมปุ๋ยน้ำชีวภาพกับกากน้ำตาลในน้ำ ตามส่วนที่กำหนด) พร้อมกับคลุกเพื่อให้น้ำซึมหมดไปทั่วทั้งกองปุ๋ย
4. เกลี่ยกองปุ๋ยให้เสมอกันสูงจากพื้นไม่เกิน 30 ซม.
5. คลุมด้วยกระสอบป่านให้มิดชิด





ชื่อ นายดอเลาะ เมาะอะ

เลขบัตรประชาชน 390060071355

ที่อยู่ 69/2 ม.5 ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

แห เครื่องมือจับปลาชนิดหนึ่ง ถ้าเป็นตาข่ายใช้ทอดแม่ลงในน้ำ แล้วต้องดึงขึ้นมา เพื่อการยั้งชีพหรือเพื่อประกอบอาชีพ แหจึงถือเป็นเครื่องมือเพื่อการยั้งชีพ หมายถึงใช้จับปลาเพื่อการบริโภคในชีวิตประจำวัน และใช้ประกอบอาชีพ คือใช้จับปลาเพื่อการจำหน่าย ของชาวบ้านในชนบทซึ่งเป็นฐานะทางสังคม แหถือเป็นภูมิปัญญา ของชาวบ้านที่แท้จริง เพราะมันเป็นส่วนหนึ่งของชีวิต ให้ชีวิตมีหวังโช่ เรื่องอาหาร และรายได้ในชีวิตประจำวัน แหจึงได้รับการพัฒนาและเอาใจใส่ เริ่มจากการได้รับการถ่ายทอดเบื้องต้นจากบรรพบุรุษ แล้วลองผิดลองถูกจนเป็นองค์ความรู้และประสบการณ์เฉพาะตัวของบุคคล ความแตกต่างของความเชื่อ เรื่องแห ทั้งโครงสร้าง ขนาด วิธีทอด วิธีย้อม และวิธีต่าง ๆ ที่ดีแล้วคล้าย ๆ กัน แต่ลึก ๆ แล้วมีหลายอย่างที่แตกต่างกัน ซึ่งก็แล้วแต่ความเชื่อจากวิธีปฏิบัติจริง ๆ และได้ผลที่ต่างกันของบุคคล จนกลายเป็นประสบการณ์และภูมิปัญญาของตนเองได้

แห เป็นอุปกรณ์ชนิดหนึ่งสำหรับใช้จับปลา ซึ่งนิยมกันมากของคนทั่วไป เพราะโดยทั่วไปทุก ๆ คนจะมีแหล่งน้ำขนาดเล็กมากมาย สวนหนอง บึง ลำคลอง หรือแม่น้ำขนาดใหญ่จะมีน้อยมากและไม่สามารถเก็บน้ำได้ตลอดปี วิธีจับปลาที่ได้ผลเร็วและสะดวกที่สุดของทุกภาค ก็คือการใช้แหแทนเท่านั้น ดังนั้น แหของคนทุกภาค จึงมีหลายขนาด หลายชนิด ด้วยความจำเป็นเพื่อการยั้งชีพในอดีตแทบทุกครัวเรือน ดังนั้นชาวบ้าน จึงมีแหไว้จับปลา และถ่ายทอดภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับแห ไว้อย่างต่อเนื่อง คงความเชื่อโบราณหรือเป็นวิถีชีวิตปกติ

1. การสานแห การสานแหมีมาตั้งแต่ช้านานซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ใช้ในการทำมาหากินและเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการดำรงชีวิตในอดีต ซึ่งปัจจุบันก็ยังคงมีอยู่ตามพื้นที่ต่าง ๆ เช่น สถานอาศัยที่อยู่ใกล้ที่ราบลุ่มแม่น้ำ เป็นต้น

2. อุปกรณ์ในการสานแห

2.1 ด้ายในล่อนขาว ด้านสานแห หรือ เอ็นสานแห

2.2 ขนุน (กิม มีลักษณะเป็นไม้ไผ่แบนหนาประมาณ 3-4 มิลลิเมตร กว้าง 1 นิ้ว ยาว 8 นิ้ว

หัวแหลมมน ประมาณ 1 ใน 3 ส่วนของความยาวเจาะทะลุยาวตามส่วน 1 ใน 3 มีเดือตรงกลาง ส่วนท้ายใช้มัดควงให้เป็นตัวยู)

2.3 ไม้ไผ่ หรือ ปาน (มีลักษณะการเหลาไม้ไผ่คล้ายไม้บรรทัดยาว 5-6 นิ้ว หนาประมาณ 2-3

มิลลิเมตร ความกว้างขึ้นอยู่กับตาของแหที่ต้องการ)

2.4 กรรไกร

2.5 ลูกแห่ หรือ ลูกโตะกั่ว

2.6 สีย้อมแห่ หรืออาจจะไม่ใช้ก็ได้

3. วิธีการสานแห ชั้นแรกจะต้องเตรียมอุปกรณ์ในการถักแห (สานแห) ให้ครบ แล้วเตรียมเหลาไม้ไผ่ขนาดเล็กใหญ่ เนื่องจากขนาดรอบของด้ายที่จะใช้สานมีขนาดความยาวมากน้อยแตกต่างกัน จะเริ่มต้นสานแหจากจอมแหก่อนเพิ่มและขยายรอบการถักออกและขยายตาข่ายให้กว้างเพื่อที่จะทำให้เป็นวงกลมทั้งผืน ตามขนาดของการใช้งาน ขนาดของการสานแห ราวขนาด เจ็ดศอก เก้าข้อศอก และ สิบเอ็ดข้อศอก ขนาดความกว้างมีหลายขนาด อาทิ แหขนาดตาข่าย สองเซ็น สี่เซ็น ห้าเซ็น (เซนติเมตร) ภาษาท้องถิ่นจะเรียกขนาดของตาข่ายว่าเซ็น เป็นต้น ซึ่งจะสานตามความต้องการของการใช้งาน ขั้นตอนพอสังเขป ในการสานแห (ถักแห)



ชื่อ นายตื่น รักษะโษะ

เลขบัตรประชาชน 5910600016105

ที่อยู่ 17 ม. 5 ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

ร่อแเง้งเป็นนักรแสดงประเภทคือศิลปะการเต้นรำประกอบดนตรี ของคนพื้นเมืองในแถบ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ คือ ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ตลอดจนเมืองต่าง ๆ ของมาเลเซียตอนเหนือ เช่น กะลันตัน ไทรบุรี ปาหัง ตรังกานุ ล้วนเป็นที่นิยมเล่นกันทั่วไปและแพร่ไปถึงอินโดนีเซีย

ในยุคแรกการแสดงร่อแเง้งยังอยู่ในวงจำกัด ใช้ผู้หญิงข้าทาสบริวารฝึกหัดกัน เนื่องจากวัฒนธรรมมุสลิมไม่นิยมให้สตรีเข้าสังคมใกล้ชิดกับบุรุษอย่างประเจิดประเจ้อ เพื่อให้เกิดความสนุกสนานเชิญให้ผู้ชมลุกขึ้นมาร่วมวงด้วย ในที่สุดร่อแเง้งจึงได้พัฒนารูปแบบจนเป็นที่ถูกใจชาวบ้าน มีการตั้งคณะร่อแเง้งขึ้นรับจ้างไปแสดงตามงานต่าง ๆ ทำนองคณะรำวงรับจ้างของไทย

การแต่งกาย ผู้ชายสวมหมวกหนีบไม่มีปีก (หรือที่เรียกหมวกแขก) สีดำหรือบางที่อาจจะสวม “ชะตาจัน” หรือโปกผ้าแบบเจ้าบ่าวมุสลิมก็ได้ นุ่งกางเกงขากว้าง (คล้ายกางเกงขาก๊วยของคนจีน) ใส่เสื้อคอกลมแขนยาวผ่าครึ่งอกสีเขียวกับกางเกง ใช้ผ้าหน้าแคบคล้ายผ้าขาวม้าเรียก “ผ้าลินัง” หรือ “ผ้าขาลวดง” เป็นผ้าไหมยกดอกดั้นเงินผืนงาม พันรอบสะโพกคล้ายนุ่งโสร่งสั้นทับกางเกงอีกชั้นหนึ่ง

ผู้หญิง ใส่เสื้อเข้ารูปแขนระบายเรียกเสื้อ “บันดง” ยาวคลุมสะโพก ผ่าอกตลอด ติดกระดุมทอง เป็นแถวยาว นุ่งผ้าถุงสีเขียวหรือลายยาวกรอมเท้า มีผ้าผืนยาวบาง ๆ คลุมไหล่ให้สติดกับสีเสื้อ

เครื่องดนตรีและเพลง เครื่องดนตรีมี

1. กลองรำมะนา
2. ฆ้อง
3. ไวโอลิน (เป็นเครื่องดนตรีหลักที่สำคัญ)

เพลงที่นิยมใช้เต้นรำมีราว 5 เพลง คือ

1. เพลงลาชูดวอ เป็นเพลงเร็ว ชื่อเพลงหมายถึง “เพลงที่สอง”
2. เพลงลานัง เป็นเพลงเร็วและช้าสลับกัน ชื่อเพลงหมายถึง น้ำใสที่ไหลหยุด น้ำตาที่ไหลปิด
3. เพลงบูโจะปิชัง ชื่อเพลงหมายถึง “ยอดตอง” เปรียบเหมือนยอดแห่งความรักที่กำลังสดชื่น
4. เพลงจินตาซาฮัง ชื่อเพลงหมายถึง ความสำนึกในความรักอันดูดี
5. เพลงอาเนาะดีดี ชื่อเพลงหมายถึง ลูกบุญธรรมหรือลูกสุดที่รัก

หมู่ที่ 7

ภูมิปัญญาด้านเกษตรกรรม

ผลิตปุ๋ยหมักชีวภาพ

ชื่อ นายอนุวัติ บุญคง

ที่อยู่ 25 หมู่ที่ 7 ตำบลนาทอน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล



นายอนุวัติ บุญคง (บั้งหมัด) อายุ 57 ปีเป็นคนบารายีโดยกำเนิด

ใช้ชีวิตในหมู่บ้านบารายีมาตลอดนับว่าเป็นบุคคลสำคัญของชุมชนบั้งหมัดได้เริ่มต้นการทำน้ำหมักชีวภาพเริ่มแรกได้รับความรู้จากกรมพัฒนาที่ดินจังหวัดสตูลโดยกรมพัฒนาที่ดินใช้กากน้ำตาลและพด.1 ส่วนถังหมักและวัตถุดิบอื่นๆใช้ทุนตัวเองเมื่อนำหมักได้ผลดีได้นำไปใช้กับสวนยางของตนเองพายหลังสำนักงานสำนักงานปฏิรูปที่ดินทำกิน.(สปก.)ได้เข้ามาสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์ในการทำน้ำหมักเพราะเล็งเห็นว่าคุณอนุวัติเป็นผู้ที่มีความตั้งใจมีความสามารถในการเชิญชวนชาวบ้านเข้ามาร่วมกันได้โดยการจัดตั้งกลุ่มประมาณ 20 คนร่วมกันทำน้ำหมักทั้งใช้กับสวนตนเองและแจกจ่ายไปให้เพื่อนบ้าน

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้

1. ปลาผักผลไม้เศษอาหารที่เหลือในครัวเรือนจำนวน 80 กิโลกรัม
2. กากกน้ำตาลจำนวน 30 กิโลกรัม
3. พด.1 จำนวน 2 ของ
4. EM (จุลินทรีย์ที่มีส่วนช่วยในการย่อย) จำนวน 1 ลิตร
5. ถังหมัก 200 ลิตรจำนวน 1 ถัง
6. น้ำจำนวน 20 ลิตร

ขั้นตอนในการหมัก

1. นำกากน้ำตาลละลายน้ำแล้วเทใส่ถังหมักกวนให้กากน้ำตาลละลายจนไม่จับเป็นก้อน
2. นำเศษอาหารปลาใส่ถังหมักกวนให้เข้ากันใส่พด.1 EM กวนให้เข้ากัน. ปิดฝา
3. ทุกๆสัปดาห์ต้องกวนถังหมัก
4. การย่อยสลายจะใช้เวลาประมาณ 1 เดือนจึงสามารถนำน้ำมาใช้ได้

บั้งหมัดเล่าว่าเมื่อยางต้นเล็กทำหมักผสมน้ำฉีดพ่นทั้งสวนเมื่อยางได้ประมาณปีก็นำน้ำหมักไปรดที่โคนยางห่างจากต้นประมาณ 10 - 20 เซนติเมตร โดยรดทุกเดือนในอัตราส่วนน้ำหมัก 1 ลิตรต่อน้ำ 20 ลิตรทำให้ต้นยางเจริญเติบโตเร็วใบยางมีความมันมีสภาพสมบูรณ์ต้นยาง 5 ปีก็สามารถกรีตได้เพราะยางต้นใหญ่เท่ากับยาง 7 ปี นำน้ำหมักนำไปทาหน้ายาง (ต้นยางที่กรีตแล้ว)ทำให้หน้ายางนิ่มพื้นตัวเร็วนำไปผสมกับยางแผ่นทำให้ยางแข็งตัวเร็วขึ้นการใช้หมักลดต้นทุนการใช้ปุ๋ยเคมีลงแต่จะเหนื่อยเพราะต้องใช้น้ำเยอะแต่ใช้น้ำหมักจะให้ผลดีที่สุด น้ำหมักที่ได้มาจากการหมักนั้นได้แจกจ่ายให้กับทุกคนในชุมชนไปกับสวนยางตนเองหรือพี่ชายคนอื่นๆเริ่มแรกชาวจะให้ความสนใจแต่ต่อมากการให้ความสนใจน้อยลงเนื่องจากการใช้น้ำหมักจะเหนื่อยต้องใช้ความอดทนชาวบ้านมักพูดว่าแค่ซื้อปุ๋ยมาหว่านง่ายกว่าสะดวกด้วยการทำน้ำหมักจึงอยากให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมกันรณรงค์ให้มากขึ้น

ด้านเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง

เศรษฐกิจพอเพียงเพื่อสุขภาวะชุมชน

ชื่อ นายมิตรชาโตะลาตี (อีมามมิตร)

ที่อยู่ 8/2 หมู่ที่.7 ตำบลนาทอน อำเภอบึงสามพัน จังหวัดสุพรรณบุรี

เป็นคนบ้านบารายีโดยกำเนิดนับว่าเป็นคนสำคัญอีกบุคคลหนึ่งและยัง



เป็นอีมามมัศยิดบ้านบารายีและได้จัดทำฐานเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงเพื่อสุขภาวะชุมชนโดยใช้งบจากเงินเดือนครูตาดีกาที่จะจ้างสอนครูตาดีกาเป็นรายวันวันละ 500 บาทที่เหลือเป็นเงินกองกลางพอได้เงินส่วนนี้มาแล้วก็ได้มีการพัฒนาฐานเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงเพื่อสุขภาวะจะเป็นลักษณะของการปั่นจักรยานแล้วต่อสวนไปยังเครื่องสูบน้ำและบ่อน้ำโดยมีก๊อกน้ำเป็นการเชื่อมต่อพอมันปั่นจักรยานน้ำก็จะขึ้นมาเก็บที่ถังซึ่งว่าอยู่ด้านหลังรถจักรยานเมื่อจะรดน้ำต้นไม้ก็แค่เพียงหมุนก๊อกไปยังอีกด้านหนึ่งพอเราปั่นจักรยานน้ำก็จะวิ่งไปยังที่สปริงเกอร์สปริงเกอร์ก็ทำงานส่วนในสวนที่จัดเป็นฐานเรียนก็ได้ปลูกผักที่ใช้ในสวนครัวเช่นพริกชี้ฟ้าถั่วฝักยาวตะไคร้มะเขือมะกรูด ฯลฯ ที่จริงแล้วเป็นโครงการนี้ให้มีการจัดใกล้ๆกับมัศยิดซึ่งไม่มีที่เพียงพอจึงได้มาจัดในพื้นที่ของบ้านของอีมาม(บังมิตร) ชื่อฐานเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงเพื่อสุขภาวะชุมชนเป็นการจัดกระบวนการในการศึกษาแบบผสมผสานซึ่งเป็นการเรียนรู้ในการปฏิบัติซึ่งมีกิจกรรมพัฒนาเพื่อให้เด็กตาดีกาได้มีการศึกษาเรียนรู้ด้วยตัวเองโดยมีอีมามเป็นผู้ที่ชี้แนะและจะมีการพัฒนาอีก 2 ฐานคือ

1. ฐานด้านสิ่งแวดล้อมการจัดการเรื่องขยะการคัดแยกขยะและการผลิตปุ๋ยอินทรีย์ในครัวเรือนจากหญ้าตัดในฐานเรียนรู้แปลงเศรษฐกิจพอเพียง
2. ฐานด้านการจัดการแก้ปัญหาและเป็นการสร้างเป็นวิถีของอิสลามและจะให้คนนับถือศาสนาพุทธได้เข้ามามีส่วนร่วมด้วยในการจัดกระบวนการโดยนำฐานต่างๆมาปรับใช้ให้เข้ากับชุมชน

ภูมิปัญญาด้านโภชนาการ

น้ำสมุนไพร

ชื่อ นางมยุเรศ โต๊ะลาตี

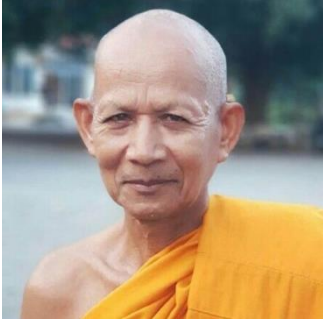
ที่อยู่ 8/2 หมู่ที่.7 ตำบลนาทอน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล

เป็นคนบารายี่ตั้งแต่กำเนิด ปัจจุบันแต่งงานกับนายมิตรชา โต๊ะลาตี ซึ่งทั้งสองคนเป็นคนขยัน
ปลูกทุกอย่างที่กินได้แลกเปลี่ยนกับคนที่ชอบปลูกเหมือนกัน ต่อมาได้มีคนเข้าไปเยี่ยมชมเรื่อยๆเลย
ทำน้ำสมุนไพรให้ชิม ทุกคนที่ชิมชมว่าอร่อย ไม่หวาน และมีคุณค่าทางโภชนาการ ตั้งแต่นั้นก็เลยทำน้ำ
สมุนไพรมา จนได้ต้อนรับคณะจากจังหวัดต่างๆมาเยี่ยมชมเพราะเป็นแหล่งเรียนรู้ของชุมชนอีกแห่ง
หนึ่งของชาวตำบลนาทอน น้ำสมุนไพรที่ทำส่วนใหญ่เป็นน้ำเสาวรส น้ำอัญอัญมะนาว น้ำกระเจี๊ยบ น้ำ
ใบเตย น้ำตะไคร้ น้ำใบบัวบก นำมะม่วงหาวมะนาวโห่

เมื่อมีงานบุญ หรือจัดงานการกุศลจะนำไปให้เป็นโหล สีสันสวยงาม รสชาติกำลังดี เหมาะสำหรับ
คนรักสุขภาพ

หมู่ที่ ๘

๑. เผยแพร่ความรู้ทางศาสนา



ชื่อ พระวิจิตร คงจรัส

เจ้าอาวาส สำนักสงฆ์ทุ่งใหญ่

เกิดวันที่ พ.ศ.๒๕๙๔

พระวิจิตร คงจรัส ซึ่งดำรงตำแหน่งเป็น ผู้ปฏิบัติหน้าที่ประธานสงฆ์ สำนักสงฆ์ทุ่งใหญ่ อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล ทำงานด้านจิตอาสาจนได้รับฉายาว่า “พระสงฆ์นักพัฒนา” ได้ช่วยเหลือผู้อื่นอีก เช่น การสอน ศิลธรรมในโรงเรียนต่างๆ ทั้งโรงเรียนระดับประถมศึกษาและโรงเรียนระดับมัธยมศึกษา ในเขตอำเภอละงูและ อำเภอทุ่งหว้าการเยี่ยมและมอบสิ่งของแก่ผู้ป่วยสูงอายุการเยี่ยมผู้ป่วยติดเตียง ช่วยเหลือผู้ประสบภัยต่างๆ สงเคราะห์ศพไร้ญาติและศพอนาถา (โดยการต่อโลงศพให้ศพเหล่านั้น)ส่งเสริมกิจกรรมประเพณีท้องถิ่นทำสวน เศรษฐกิจพอเพียงในบริเวณวัดทำน้าหมักชีวภาพจากเศษอาหารขึ้นใช้เองจัดโครงการครอบครัวอบอุ่นด้วยพระ ธรรมเฉลิมพระเกียรติ ให้กับเด็กและเยาวชน

๒. ภูมิปัญญา ปับ นวด จับเส้น



ชื่อ นางสาวสง คล้ายทอง(ปานี)
วันเดือนปีเกิด ๒๐ สิงหาคม ๒๕๔๖
เลขบัตรประชาชน ๓๙๑๐๖๐๐๐๗๕๓๑๘
ที่อยู่ ม.๘ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

ปานีเป็นคนบ้านทุ่งใหญ่โดยกำเนิด แต่ก็ออกไปอยู่ที่จังหวัดสงขลามานานหลายปี และได้ย้ายกลับเข้ามาอยู่ที่บ้านทุ่งใหญ่ เป็นบุคคลที่มีความรู้ ความสามารถในการปับ นวด จับเส้น ซึ่งท่านเคยเรียนวิชาการนวดแผนโบราณและการนวดแผนไทย และเคยได้รับประกาศนียบัตรด้านวิชาการนวดแผนไทย ใช้ประกอบอาชีพเลี้ยงตัวเองมาประมาณ 25-26 ปี ท่านให้เหตุผลว่าที่การที่ท่านมีความสนใจและรักในการปับ นวด จับเส้น อาจเป็นเพราะความเชื่อที่ว่าบรรพบุรุษของท่านเป็นหมอดำแยทุกรุ่น โดยมีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนมาถึงท่านซึ่งไม่ได้เป็นหมอดำแย แต่ก็มีความสารถและมีวิชาในการปับ นวด จับเส้น ซึ่งในรุ่นลูกของท่านไม่ได้สืบทอด เนื่องจากมีโรคประจำตัว แต่ท่านก็สามารถถ่ายทอดวิชาการปับนวดให้กับคนที่สนใจและมีความตั้งใจที่จะเรียนวิชาการปับ นวด จับเส้นได้ ปัจจุบันท่านใช้วิชาการปับนวด ในการหารายได้เลี้ยงตัวเอง ซึ่งท่านให้ข้อมูลว่า การนวดแผนไทยและการนวดแผนโบราณเป็นการนวดที่แตกต่างกัน คนในชุมชนบ้านทุ่งใหญ่และชุมชนใกล้เคียงส่วนใหญ่นิยมการนวดแบบแผนโบราณ เนื่องจากคนในท้องถิ่นมีอาชีพทำการเกษตร ทำงานหนัก เวลาเกิดอาการปวดเมื่อยก็ชอบให้นวดแบบจับเส้น แบบการนวดแผนโบราณ แต่การนวดแผนไทยเป็นการนวดตามเส้น นวดประคบ เหมาะสำหรับคนที่ทำงานไม่หนัก (คนเมือง นวดเพื่อผ่อนคลาย นวดบำบัดโรค) คนท้องถิ่นบ้านเราจึงไม่นิยม (ไม่ได้แรง)

นอกจากการหารายได้จากการปับ นวด แล้ว ปานียังเคยเป็นวิทยากรสอนวิชาการปับนวดอีกด้วย โดยท่านเล่าว่าลูกศิษย์ที่เคยสอนมีประมาณ 40-50 คน ซึ่งส่วนใหญ่อยู่ใน อำเภอป่าดงเบซา อำเภอด่านนอก อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา คอร์สที่สอนจะมี 2 แบบ คือ แบบที่มาเป็นกลุ่ม คนละ 1500 บาท และแบบสอนตัวต่อตัว คนละ 3000 บาท ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ 5-7 วันในการเรียนแต่ละคอร์ส เมื่อจบคอร์สก็สามารถนำไปประกอบอาชีพได้เลย

๓. ทำกระทงประดิษฐ์



ชื่อ นายชัยยันต์ ด้ามทอง

วันเดือนปีเกิด ๑๐ กรกฎาคม ๒๕๒๗

เลขบัตรประชาชน ๑๙๐๑๑๐๐๐๒๐๑๑๗๑

ที่อยู่ ๑๑๓/๑ ม.๘ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

นายชัยยันต์ ด้ามทอง เป็นชาวบ้านหมู่ที่ ๘ ตำบลนาทอน ประกอบอาชีพทำสวนยางพารา มีลูก ๓ คน นายชัยยันต์ชอบประดิษฐ์กระทง เวลาว่างงานเทศกาลลอยกระทง จะส่งกระทงเข้าร่วมประกวดทุกครั้ง กระทงที่ประดิษฐ์จะทำมาจากเศษวัสดุ มีแนวคิดในการทำแบบไม่เหมือนใคร ส่วนใหญ่จะได้รางวัลทุกครั้ง ในการทำกระทงจะมีแรงคอยผลักดันจากคนในครอบครัว มีลูกๆคอยช่วย

๔. หมอ บ่าว สาว นางนอนม มีปิด (ยายนอนม) อายุ ๗๐ ปี



นางนอนม มีปิด

เดิมบ้านเกิดอยู่ที่จังหวัดพัทลุง แต่ย้ายมาอยู่ที่บ้านหมู่ ๘ ตำบลนาทอน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๑๓ นับรวมแล้วก็ประมาณ ๔๗ ปี ยายนอนมนับเป็นบุคคลสำคัญ เนื่องจากเป็นครูภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งปัจจุบันนับว่าเหลือน้อยลงทุกวัน ยายนอนมเป็นหมอบ่าว-สาว คือหมอที่ทำพิธีให้เจ้าบ่าว-เจ้าสาวในพิธีแต่งงาน หมอโหราศาสตร์ การดูดวง ทำนายโชคชะตา ดูกฤกษ์ยาม องค์กรความรู้เหล่านี้เป็นการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ถ่ายทอดผ่านสายเลือดเท่านั้นเนื่องจากจะต้องมีการบูชาครู และบรรพบุรุษผู้ซึ่งเคยมีความรู้ความสามารถทางด้านนี้และถ่ายทอดมาสู่ลูกหลาน ซึ่งก็หมายความว่ารุ่นลูกของยายนอนมก็จะมีมารับเอาความรู้ความสามารถด้านนี้เอาไว้ด้วยเช่นกัน (ลูกสาวของยายเป็นผู้รับสืบทอดต่อไป) นอกจากนี้ยายนอนมยังเป็นอุบาสิกานำสวดในพิธีการต่างๆได้เพราะท่านสามารถท่องบทสวดมนต์ต่างๆได้ และเป็นความรู้ที่สามารถถ่ายทอดให้กับผู้ที่ความสนใจได้ทุกคน ไม่จำเป็นต้องเป็นลูกหลานสายเลือดเดียวกันเท่านั้น

ยายเล่าว่ามีคนมาดูกฤกษ์ยาม ดูดวง ทำนายโชคชะตาเกือบทุกวัน เฉลี่ยวันละ ๒-๓ คน ทั้งคนในชุมชนเอง และชุมชนใกล้เคียง อีกทั้งยังมีเจ้าหน้าที่หน่วยงานต่างๆ มาดูโชคชะตาบ้าง มาดูกฤกษ์ยามในการออกรถใหม่บ้าง ยายให้เหตุผลว่า ความเชื่อเหล่านี้เป็นสิ่งที่อยู่คู่กับสังคมไทยมาช้านาน เป็นสิ่งที่บรรพบุรุษสั่งสอนไว้ เพื่อเป็นเครื่องเตือนสติ ชี้แนวทางในการดำเนินชีวิต

หมู่ที่ ๙

ทำเนียบการละเล่นท้องถิ่น

หมากเก็บ



ชื่อนาง สายใจ บวดเดต

วันเดือนปีเกิด ๑๐ เม.ย. ๒๕๒๗

เลขบัตรประชาชน ๑-๙๑๐๖-๐๐๐๐๑-๖๒-๘

ที่อยู่ ๑๕/๑ ม. ๙ ต. นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

อุปกรณ์การเล่น

- ก้อนหินลักษณะค่อนข้างกลมขนาดเท่าหัวแม่มือ จำนวน ๖ เม็ด
- ลูกแก้ว ๑ ลูก

สถานที่เล่น

- บริเวณพื้นปูน ที่ค่อนข้างเรียบ เช่น ระเบียงบ้าน ในห้อง พื้นใต้ถุนบ้าน หรือบริเวณใดก็ได้ที่ชอบ

การแข่งขัน

- ประเภทบุคคล และประเภททีม

กติกาการแข่งขัน

- ผู้เข้าแข่งขันจะตกลงกันก่อนว่า ใครจะเป็นผู้เล่นก่อน โดยการตัดสินใจเป่าลูกแก้ว หรือหมากซัง ใครซังได้จำนวนมากกว่าก็เป็นฝ่ายเริ่มก่อน

วิธีการเล่น

- มี ๙ ขั้นตอน คือ หมาก ๑ หมาก ๒ หมาก ๓ หมาก ๔ หมาก ๕ หมาก ๖ หมากคายซี้ หมากโบนรับ และหมากซังระหว่างการเล่นจะต้องเล่นให้ถูกต้อง คือจะต้องรับลูกแก้วที่โยนขึ้นไปให้ได้ และจะต้องหยิบก้อนหินที่พื้น โดยไม่ให้ก้อนอื่นสะเทือน หรือไหว หากรับไม่ได้หรือเล่นแล้วเกิดการไหว ก็จะต้องเปลี่ยนให้ฝ่ายตรงข้ามเล่นต่อ

การตัดสิน

การตัดสินว่าฝ่ายใดเป็นฝ่ายชนะนั้น จะนับคะแนนจากจำนวนเม็ดที่ซังได้ ในหมากซัง ใครเชี่ยวชาญเล่นได้โดยไม่ไหวเลย และเล่นได้หมากซังบ่อยๆ ก็จะได้คะแนนมาก

ขั้นตอนการเล่นหมากเก็บ

หมาก ๑

ทอดก้อนหินทั้งหมดลงบนพื้น โยนลูกแก้วให้กระดอน แล้วเก็บก้อนหินที่พื้นทีละเม็ด พร้อมรับลูกแก้วที่ทอนออกไป แล้วกำไว้ในมืออีกข้าง เก็บเม็ดที่เหลือโดยวิธีเดิม

หมาก ๒

ทำเช่นเดียวกับหมาก ๑ แต่เก็บก้อนหินครั้งละ ๒ เม็ด

หมาก ๓

ทำเช่นเดียวกับหมาก ๑ แต่เก็บก้อนหิน ๒ ครั้ง ครั้งละ ๓ เม็ด

หมาก ๔

ทำเช่นเดียวกับหมาก ๑ แต่เก็บก้อนหิน ๒ ครั้ง ครั้งที่ ๑ เก็บก้อนหิน ๒ เม็ด ครั้งที่ ๒ เก็บก้อนหิน ๔ เม็ด

หมาก ๕

ทำเช่นเดียวกับหมาก ๑ แต่เก็บก้อนหิน ๒ ครั้ง ครั้งที่ ๑ เก็บก้อนหิน ๑ เม็ด ครั้งที่ ๒ เก็บก้อนหิน ๕ เม็ด

หมาก ๖

ทำเช่นเดียวกับหมาก ๑ แต่เก็บก้อนหินครั้งเดียวรวบทั้งหมด ๖ เม็ด

หมากคายชี้

ใช้มือกำก้อนหินไว้ในมือทั้ง ๖ เม็ด โยนลูกแก้วขึ้นไป พร้อมกับปล่อยก้อนหินออกจากมือ ๑ เม็ดแล้วทำซ้ำแบบเดิมจนปล่อยก้อนหินครบทั้ง ๖ เม็ด

หมากบอน(โยน) รับ

โยนลูกแก้วแล้วให้เอียงมือ วางก้อนหินลง ๑ เม็ด พร้อมกับเอาส่วนช่องว่างระหว่างหัวแม่มือและนิ้วชี้รับลูกแก้วที่ตกลงมาได้แล้วทำซ้ำแบบเดิมจนครบก้อนหินทั้ง ๑ เม็ด

หมากชั่ง

กำลูกแก้วและก้อนหินทั้งหมดในมือแล้วโยนขึ้นพร้อมๆ กัน พร้อมกับคว่ำมือโดยให้ก้อนหินและลูกแก้วทั้งหมดตกลงบนหลังมือได้จำนวนลูกแก้วรวมกับก้อนหินเท่าไรก็จะหมายถึงเราได้เล่นเกมถัดไปหมากนั้น และถือว่านี่จบเกม ๑ ครั้ง

คุณค่า

หมากเก็บ เป็นการละเล่นอย่างหนึ่งของเด็กไทยที่ควรอนุรักษ์ไว้ ประโยชน์จากการเล่นหมากเก็บมีดังนี้

๑. เป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์
๒. เป็นการฝึกสมาธิ เกิดไหวพริบในการแก้ปัญหา
๓. ฝึกน้ำใจเป็นนักกีฬา โดยปราศจากการพนันอันเป็นอบายมุข
๔. เป็นการปลูกฝังความรักความสามัคคีในหมู่เด็ก

ในสภาพสังคมปัจจุบัน ที่มีปัญหาทางเศรษฐกิจและความเครียดในสังคม การส่งเสริมการเล่นหมากเก็บ อาจเป็นวิธีการหนึ่งที่ช่วยลดช่องว่างในหมู่เด็ก สร้างความช่วยเหลือเกื้อกูลกันในสังคม เป็นการสร้างพื้นฐานที่ดีให้แก่เด็ก เพื่อเติบโตเป็นสมาชิกที่ดีในสังคมไทยในอนาคต

การถ่ายทอดภูมิปัญญา จากรุ่นสู่รุ่น

การเดินกะลา



ชื่อ นางรินดา แสงขาว

วันเดือนปีเกิด ๒๒ ม.ค.๒๕๑๕

เลขบัตรประชาชน ๓-๙๑๐๖-๐๐๐๙๔-๓๕-๕

ที่อยู่ ๑๙/๒ ม.๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

การเล่นเดินกะลา เด็กรุ่นก่อนๆ จะชอบเล่นเดินกะลามาก เพราะกะลาหาง่าย มีอยู่ทั่วไป การเดินบนกะลานั้น ผู้ที่เริ่มฝึกจะรู้สึกเจ็บฝ่าเท้า เพราะความโค้งมนและความแข็งของกะลา แต่ถ้าได้ฝึกบ่อยๆ อาการเจ็บก็จะหายไป ทำให้กล้ามเนื้อบริเวณเท้าแข็งแรงขึ้นและยังเป็นการนวดฝ่าเท้าไปในตัวด้วย นอกจากนี้ผู้เล่นจะฝึกในเรื่องของการทรงตัว ซึ่งจะทำให้เรียนรู้เรื่องของความสมดุลไปในตัวอีกด้วยคนที่รักษาสมดุลของร่างกายได้ดีก็จะทรงตัวได้ดีและมักจะถึงเส้นชัยก่อน

อุปกรณ์การเล่น

กะลามะพร้าวคนละ๒อัน เชือกยาวประมาณ ๑ เมตร

วิธีทำ

นำกะลาที่ล้างสะอาดเจาะรูตรงกลางสำหรับร้อยเชือกแล้วร้อยเชือกผูกปมให้แน่นหนากันหลุดเวลาเดิน กติกาการเล่นในการแข่งขันผู้ใดเดินกะลาได้เร็วและไม่ล้มจะเป็นผู้ชนะหากเป็นการเล่นคนเดียวเด็กจะใช้จินตนาการในการเล่นของตน เช่น สมมุติว่าเป็นการขี่ม้าหรือเดินรองเท้าส้นสูง เป็นต้น

วิธีการเล่น

ให้ขีดเส้นชัย โดยห่างจากเส้นเริ่มต้น ๓ เมตรหรือ ๕ เมตรหรือตามแต่จะตกลงกัน ผู้เล่นจะต้องขึ้นไปยืนบนกะลาที่คว่ำลงทั้งสองซีก ใช้นิ้วหัวแม่เท้ากับนิ้วชี้ค้ำหนีบเชือกไว้ มือจับเชือกดึงให้ถนัด เริ่มเล่นโดยการให้ทุกคนเดินจากเส้นเริ่มต้นแข่งขันกัน ใครที่ถึงเส้นชัยก่อนก็ชนะ หรือถ้าไม่เล่นแบบแข่งขันกัน ก็ใช้เล่นเดินในสวน หรือที่สนามก็ได้ใช้ออกกำลังกาย ก็เป็นการเล่นที่สนุก

ประโยชน์จากการเล่น

เพื่อความสนุกเพลิดเพลิน, เสริมสร้างความสามัคคีในหมู่คณะ และเป็นการฝึกการทรงตัวอีกด้วย การเดินกะลาไม่จำกัดจำนวนฝึกการทรงตัว พัฒนาความแข็งแรงของร่างกาย และสนุกสนานเพลิดเพลิน

การถ่ายทอดภูมิปัญญา จากรุ่นสู่รุ่น

อีหมอนซ้อนผ้า



อุปกรณ์

ชื่อนางไลลา บวชเดช

วันเดือนปีเกิด ๓๐ ก.ค. ๒๕๑๖

เลขบัตรประชาชน ๓-๙๑๐๖-๐๐๕๙-๒๒-๓

ที่อยู่ ๗๙ ม.๙ ต.นาทอน อ.พุงหว่า จ.สตูล

ผ้าเช็ดหน้าขนาดใหญ่หนึ่งผืน ไม่ต้องขมวดหรือพันให้เป็นเกลียว เพราะถ้าพาดถูกผู้ใดเข้าแล้วจะเจ็บ

วิธีเล่น

ขั้นที่ ๑ ให้ผู้เล่นทั้งหมดจับไม้สั้นไม้ยาว ผู้ที่ได้ไม้สั้นที่สุด ถือผ้าเช็ดหน้าที่เตรียมไว้แล้วออกไปยืนข้างนอก ที่เหลือนอกนั้นนั่งกันเป็นวงกลม หันหน้าเข้าหากัน ในระยะห่างกันประมาณ ๑ ศอก เอามือทั้งสองพาดไว้ที่ตัก คอยกันหรือร้องเพลงก็ได้ เพื่อความรื่นเริง

ขั้นที่ ๒ ให้ผู้ถือผ้าบังตัวไว้มิให้ผู้นั่งเห็นได้ถนัด แล้วเดินหรือวิ่งไปรอบๆ วงต้องทำท่าหรือหน้าตาให้สนิท เดินบ้างวิ่งบ้าง ทำเป็นวางผ้าแต่ไม่วาง เพื่อหลอกล่อผู้ที่นั่งให้เผลอตบมือเห็นเป็นโอกาสแล้วก็แอบหย่อนผ้าลงไว้ใกล้หลังผู้หนึ่งคนใดคนหนึ่ง เมื่อวางผ้าแล้วควรเดินหรือวิ่งให้เร็วต่อไปเพื่อกลับถึงที่เดิมโดยมิให้ผู้หนึ่งต้องรู้ตัว

ขั้นที่ ๓ ถ้าผู้ถูกวางผ้าข้างหลังรู้สึกตัวเสียก่อนผู้วางผ้ามาถึง ก็ต้องรีบฉวยผ้าวิ่งมานั่งแทนที่ของตนได้ แล้วจึงเดินหาโอกาสวางผ้าไว้ข้างหลังผู้หนึ่งผู้ใดต่อไป แต่ถ้าถูกวางข้างหลังไม่รู้สึกรู้ตัว จนผู้ที่วางวิ่งมาถึงก็หยิบผ้าที่วางนั้นขึ้นพาดผู้ถูกวางจนกว่าจะลุกขึ้นรับผ้าออกเดิน ผู้วางจึงลงนั่งแทนที่

ข้อระวังในการเล่น ผู้นั่งทุกคนจะหันหน้าไปดูข้างหลังไม่ได้ ถ้าหากสงสัยว่าจะมีผ้าอยู่ข้างหลังตนหรือไม่ก็ให้ใช้มือคลำดูเท่านั้น ผู้ถือต้องวางผ้าลงข้างหลังให้ใกล้ตัวผู้หนึ่ง จะวางเกินกว่า ๑ ศอกไม่ได้และให้วิ่งหรือเดินต่อไปข้างหน้าจนบรรจบรอบ จะหันหลังเดินย้อนมาไม่ได้

เพลงประกอบการเล่น

"อีหมอนซ้อนผ้า ตักตาอยู่ข้างหลัง ใครนั่งไม่ระวัง ฉันทจะตีกันเธอ"

คุณค่า/แนวคิด/สาระ

๑. เพื่อหัดให้ผู้เล่นเป็นคนว่องไว
๒. เพื่อฝึกให้ผู้เล่นเป็นคนที่มิไหวพริบและรู้จักสังเกตเหตุการณ์ต่างๆ

การถ่ายทอดภูมิปัญญา จากรุ่นสู่รุ่น

ทำเนียบหมอมภูมิปัญญา

หมอตัดต่อ



ชื่อ สิห์รอ ย่าเหล

วันเดือนปี เกิด พ.ศ.๒๔๙๑

เลขบัตรประชาชน ๓-๙๑๐๖-๐๐๐๕๕-๘๒-๑

ที่อยู่ ๘๘/๒ หมู่ที่ ๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

หมอตัดต่อ คือ การรักษาตาที่เป็นผังฝืดในตาหรือที่เรียกกันว่า โรคต้อกระจก

อุปกรณ์ในการรักษา มีผังฝืดวุ้นที่ตากแดดจนแห้ง มีด กะลารู้เดียว

วิธีการรักษา คือ การเอาผังฝืดของวุ้นที่ตากแห้ง วางบนกะลาแล้ววางบนบันไดแล้วเอามีดกรีดลงบนผังฝืดพร้อมกล่าวดูอา โดยมีคนเป็นโรครยืนอยู่ข้างหน้าและหม้อจะรักษาในเวลาก่อนพระอาทิตย์ขึ้น

การถ่ายทอดภูมิปัญญา นายสิห์รอได้ภูมิปัญญามาจากมีะ และคิดว่าจะถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับลูกหลานต่อไป

หมอบัดพิษงู



ชื่อ นายมานิต นราจร

วันเดือนปี เกิด ๑๖ เม.ย.๒๕๑๙

เลขบัตรประชาชน ๓-๙๑๐๖-๐๐๐๕๒-๙๘-๙

ที่อยู่ ๗ ม.๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

หมอบัดพิษงู คือการรักษาคนที่โดนงูกัดเป็นการรักษาพยาบาลเบื้องต้น

อุปกรณ์ คือ ใบเชียงพริ้ว

วิธีการรักษา คือ การเอาใบไม้ที่ชื่อว่าใบเชียงพริ้วมาปดลงที่บริเวณปากแผล ปดลงอย่างเดียวจนหมดพิษงูการ
ถ่ายทอดภูมิปัญญา ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญามาจาก ปะ ชื่อ นายพิด นราจร และคิดที่จะถ่ายทอดให้กับลูก
ต่อไป

การถ่ายทอดภูมิปัญญา จากรุ่นสู่รุ่น

หมอต้าแย



ชื่อ นางสาวใจ เต็นหลี

วันเดือนปีเกิด

เลขบัตรประชาชน ๓-๙๑๐๖-๐๐๑๐๙-๓๒-๘

ที่อยู่ ๑๑๑/๑ หมู่ที่ ๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

หมอต้าแย คือคนที่มีหน้าที่ทำคลอดในสมัยก่อนเป็นคนที่มีความชำนาญมาก แต่เดี๋ยวนี้อาชีพหมอต้าแยไม่ค่อยจะมีแล้ว

อุปกรณ์มีดตัดสายสะดือที่ดูดน้ำค้ำ

วิธีทำคลอดคือการคลอดแบบธรรมชาติคลอดเองที่บ้านโดยไม่ต้องไปโรงพยาบาล

การถ่ายทอดภูมิปัญญา ได้มาจากประสบการณ์ที่พบเห็นและมาฝึกและทำจริงๆกับหมอต้าแยที่มีความชำนาญแล้ว

ทำเนียบอาชีพภูมิปัญญา

ทำไซปลาเก่า



ชื่อนายวุฒิพงษ์ แสงขาว

วันเดือนปีเกิด ๑๐ ตุลาคม ๒๕๑๐

เลขบัตรประชาชน ๓- ๙๑๐๖-๐๐๐๕๗-๓๙-๕

ที่อยู่ ๑๙/๒ ม.๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

ความเป็นมาของไซตากปลา ในอดีต วิถีชีวิตของชาวบ้าน เมื่อเสร็จจากฤดูเก็บเกี่ยวข้าวนาปีแล้วชาวบ้านมักมีเวลาว่างจากการทำนา จึงใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์โดยการประกอบอาชีพต่างๆ เพื่อเสริมรายได้ของพวกเขา เช่น ทำไร่ทำสวนและการหาปลา โดยออกหาปลาตาม ห้วยหนอง คลอง บึง มีการใช้เครื่องมือตากปลาอุปกรณ์ไม้ยาง ขนาด ๑x๑ นิ้วยาว ๑ เมตร อวนขนาด ๑x๑ นิ้ว เชือกขนาด ๕ มิน ตาปูขนาด ๒ นิ้ว อีฐดินเผา โฟม

วิธีทำ

ตัดไม้ยางพาราให้ได้ความยาวขนาด ๕๐ เซนติเมตร สูง ๑๕ เซนติเมตร ความกว้าง ๒๕ เซนติเมตร ใช้ตาปูตอกให้ติดกันใช้เชือกผูกโฟมกับตัวไซเพื่อให้ตัวไซ ไม่จมหายไป และผูกเชือกตัวไซกับอีฐดินเผาเพื่อถ่วงตัวไซให้จมน้ำ

การถ่ายทอดภูมิปัญญา ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาจาก ปะเป็นการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นและได้มีการพัฒนาการมาเรื่อยๆจนมาถึงปัจจุบัน และคิดว่าจะถ่ายทอดให้กับลูกต่อไป

เลี้ยงปลากระชัง



ชื่อนายรอเศษ แคนัน

วันเดือนปีเกิด ๔ ต.ค.๒๕๐๔

เลขบัตรประชาชน ๓-๙๑๐๖-๐๐๐๕๙-๘๓-๕

ที่อยู่ ๘๙ ม.๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

การเลี้ยงปลาในกระชัง คือ การเลี้ยงปลาในภาชนะกักขัง ตั้งแต่ลูกปลาไปจนถึงปลาขนาดใหญ่ น้ำสามารถถ่ายเทได้รอบด้านของภาชนะกักขัง

อุปกรณ์ไม้ไผ่ตง, โฟมฟองน้ำ, อวน

วิธีทำ

๑. ตัดไม้ไผ่ตงให้ได้ขนาด ๔ กระชัง ข้างล่าง ๖ เป็นช่อง ข้างบนประมาณ ๗ เมตร จะได้ ๒ กระชังเป็น ๔ ช่อง แล้วผูกไม้เข้าด้วยกันให้แน่น เอาโฟมฟองน้ำที่เป็นแท่นสอดเข้าข้างล่างความยาวโฟมประมาณ ๑๒ นิ้ว ยาว ๑.๕๐ เมตร กระชังแต่ละช่องจะจุปลาได้ประมาณช่องละ ๑๕๐ ตัว
๒. มีอวนกระชังตา ๑ นิ้ว เอาไว้ใส่ปลาเล็ก ปลาขนาด ๔-๕ นิ้ว อาหารของปลาเล็กจะเป็นพวก ปลาทุแยก ปลาลัง แล้วนำมาสับให้เป็นชิ้นเล็กๆ เวลาให้อาหารคือตอนเช้าและตอนเย็น
๓. อวนกระชังตานี้ครึ่ง เอาไว้ใส่ปลาใหญ่ ขนาดของปลา คือ ๘-๙ นิ้ว อาหารของปลาใหญ่คือ ปลาลัง ปลาทุแยกนำมาสับให้เป็นชิ้นพอประมาณไม่ใหญ่หรือเล็กจนเกินไป เวลาให้อาหารจะให้เฉพาะตอนเย็นเท่านั้น ปริมาณที่ให้ในแต่ละครั้งประมาณ ๑๐-๑๒ กิโล จากนั้น ๗-๘ เดือนก็สามารถจำหน่ายได้

รูปร่างลักษณะของกระชัง ส่วนใหญ่มีรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าหรือสี่เหลี่ยมด้านเท่า บางแห่งสร้างรูปกลม

การถ่ายทอดภูมิปัญญา จากการพบเห็นและสอบถามผู้ชำนาญและคิดว่าจะถ่ายทอดให้กับลูก
การเลี้ยงหอยแมลงภู่แบบแพเชือก



ชื่อนายรอเศษ แคนสนั่น

วันเดือนปีเกิด ๔ ต.ค.๒๕๐๔

เลขบัตรประชาชน ๓-๙๑๐๖-๐๐๐๕๙-๘๓-๕

ที่อยู่ ๘๙ ม.๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

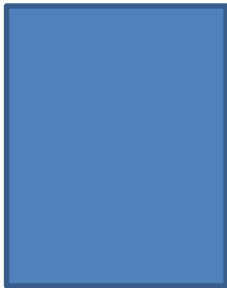
การเลี้ยงหอยแมลงภู่แบบแพเชือก เป็นวิธีเลี้ยงแบบหนึ่งที่สามารถเลี้ยงได้ในบริเวณคลื่นลมแรงพอสมควร พื้นดินเป็นดินแข็งบริเวณที่ปักไม้ไม่ลงก็สามารถเลี้ยงได้ ส่วนตัวแพที่เลี้ยงมีความคงทนมีอายุการใช้งานนานหลายปี วัสดุที่ใช้หาง่ายมีตามท้องตลาดทั่วไปและเป็นการนำเศษวัสดุกลับมาใช้ใหม่

อุปกรณ์การเลี้ยงหอยแมลงภู่ หอยแมลงภู่

วิธีการเลี้ยง หอยแมลงภู่แต่ละเชือกยาวประมาณ ๑ เมตร นำมาผูกติดไว้กับกระชัง ห่างกันประมาณ ๗๐ เซนติเมตร พอประมาณ ๑ เดือน สามารถแบ่งออกได้เป็น ๓ ท่อน เพราะให้หอยเติบโตเร็วและไม่ต้องแย่งอาหารกัน หลังจากแบ่งเสร็จแล้วก็นำกลับมาผูกไว้เหมือนเดิมโดยห่างกันประมาณ ๓๐ เซนติเมตร หลังจากนั้นประมาณ ๓ เดือน ก็สามารถออกจำหน่ายได้เลย

การถ่ายทอดภูมิปัญญา ได้จากประสบการณ์ที่พบเห็นและคิดว่าจะถ่ายทอดให้กับลูกหลานต่อไป

การทำสาตเตย



ชื่อวิระภรณ์ แสงขาว

วันเดือนปีเกิด ๒๕ มิถุนายน ๒๕๐๔

เลขบัตรประชาชน ๓-๙๑๐๖-๘๒-๘

ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

เตยเป็นไม้พุ่ม ลำต้นสั้น แตกหน่อเป็นกอใหญ่ ขึ้นในที่ลุ่มน้ำขัง ใกล้ชายฝั่งทะเลและป่าพรุ ใบเดี่ยว เรียงเวียน สลับเป็นเกลียวเกยกัน แผ่นใบตั้งรูปรียาว ท้องใบมีหนาม ดอกเล็กสีขาวผลทรงกระบอกใบเตยใช้ทำ เครื่องจักรสานได้

วัสดุอุปกรณ์

๑. ใบเตย, ๒. มีด, ๓. กรรไกร, ๔. สี ใช้สำหรับย้อมใบเตย

วิธีทำ

นำใบเตยสดที่ตัดมาจากต้น โดยการใช้มีดกรีดเอาหนามที่ติดกับขอบของใบออกแล้ว ซึ่งจะใช้ใบเตยที่แก่จัด เมื่อกรีดหนามออกแล้วให้นำใบเตยมาฉีกเป็นเส้นเท่า ๆ กัน แล้วนำไปผึ่งแดดให้แห้ง แล้วนำใบเตยที่แห้งดีแล้วมาสาน เป็นเสื่อ หรือสาตได้เลย โดยที่ผู้สานสาตจากใบเตยจะนิยมสานสาตโดยใช้ลายขัดในการสานสาตใบเตย ซึ่งในแต่ละพื้นของสาตเตยจะใช้เวลานานไม่เท่ากัน ขึ้นอยู่กับขนาดของเสื่อหรือสาตที่จะทำ ถ้าหากว่าต้องการลวดลายหรือสีในสาตเตย ก็จะใช้วิธีการย้อมสีใบเตยแห้ง ให้มีสีสันต่างๆ ตามที่ต้องการ แล้วนำมาสานด้วยลวดลายต่าง ๆ ตามที่ต้องการ

การประยุกต์ใช้

ในปัจจุบันได้มีการใช้สาตเตยมาประยุกต์ใช้ในการทำกระเป๋า ตะกร้า หรือภาชนะใส่อุปกรณ์ต่างๆ ตามที่ตลาดต้องการ เพื่อการเสริมรายได้ให้กับผู้ผลิต

ทำเนียบขนมพื้นบ้าน

ขนมแหงหรา



ชื่อ นางนบเสาะ นวลดำ

วันเดือนปีเกิด ๒๘ ธันวาคม ๒๕๐๗

เลขบัตรประชาชน ๓-๙๑๐๖-๒๗-๘

ที่อยู่ ๓๓/๑ม.๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมเจาะหูหรือแหงหราจากมารดาจะทำในช่วงเทศกาลอารีรายอเพื่อเอาไว้รับแขกที่มาเยี่ยมบ้านและนำไปทำบุญที่มีสยิด

อุปกรณ์ แป้งข้าวเจ้า ๑ กิโลกรัม น้ำตาลแดง ๘ขีด เกลือ ๑ ช้อนชา น้ำมันพืช ๑ กิโลกรัม น้ำเปล่า ๒ แก้ว

วิธีการทำ

เตรียมแป้งและส่วนผสมตามอัตราส่วนนำน้ำตาลอ้อยผสมกับน้ำเปล่าแล้วตั้งบนไฟกวนจนละลายเข้ากันดีแล้วยกลงนำน้ำตาลที่กวนจนสุกแล้วนำมาผสมกับแป้งที่เตรียม พร้อมเติมเกลือจำนวน ๑ ช้อนชา แล้วนวดให้เข้ากันตั้งกระทะบนไฟเติมน้ำมันตั้งไฟให้ร้อน เตรียมใบตองสำหรับรองแป้งทำลูกขนมน้ำมันพืชสำหรับทาใบตองปั้นแป้งเป็นรูปกลม ๆ ขนาดเท่าหัวแม่มือ ตั้งลงบนใบตองที่ทาน้ำมันแล้วรีดแป้งให้บางแล้วเจาะรูตรงกลางนำลงไปทอดในกระทะแล้วใช้ไม้เขี่ยขนม พลิกไปมาจนขนมสุกแดงเมื่อขนมสุกแดงให้ใช้ไม้เขี่ยอีกหนึ่งอันสำหรับใส่ร้อยขนมสะเด็ดน้ำมันแล้วยกลงมารับประทาน

การถ่ายทอดภูมิปัญญาแม่สู่ลูกและคิดว่าจะถ่ายทอดให้กับใครก็ได้ที่สนใจ

ชนมระดังตอ



ชื้อ นางสมย้ง คลังข้อง

วันเดือนปีเกิด ๑๕ ส.ค ๒๕๐๒

เลขบัตรประชาชน๓-๙๑๐๖-๐๐๐๕๕-๕๑-๑

ที่อยู่๔๙ ม.๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากแม่และทำต่อกันมามากจะทำกันในช่วงเทศกาลอารีรายอเพื่อเอาไว้รับแขกที่มาเยี่ยมบ้านและนำไปทำบุญที่มีสยิด

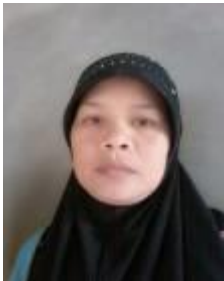
อุปกรณ์ แป้งข้าวเจ้า ๑ กิโลกรัม ไข่ไก่/ไข่เป็ด ๕ ฟอง น้ำตาลทราย ครึ่งกิโลกรัม เกลือ ๑ ช้อนชา น้ำมันพืช ๑ กิโลกรัม พิมพ์ขนมดอกจอก ๑ ชุด น้ำเปล่า ครึ่งลิตร น้ำปูนใส ครึ่งลิตร

วิธีการทำ

๑. เตรียมแป้งและส่วนผสมตามอัตราส่วน
๒. ตอกไข่ใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ แล้วตีไข่ไก่ให้เข้ากัน
๓. เทแป้งลงในไข่ไก่ที่ตีจนเข้ากันแล้ว ๆ คนแป้งให้เข้ากัน พร้อมกับเติมน้ำ และน้ำปูนใสไปด้วย จนแป้งเหลวพอประมาณ
๔. ตั้งกระทะ และเติมน้ำมันพืช จำนวน ๑ กิโลกรัม พร้อมทั้ง นำพิมพ์ขนมดอกจอกแช่ในน้ำมันที่ตั้งไฟด้วย
๕. นำพิมพ์ขนมที่แช่น้ำมันจนร้อนแล้วมาจุ่มลงในแป้ง(ห้ามจุ่มพิมพ์ขนมจนจมน) แล้วนำไปลงกระทะ
๖. เขย่าพิมพ์ขนมเบา ๆ เพื่อให้ขนมหลุดออกจากพิมพ์
๗. คว่ำขนมรอนมีสีเหลืองน่ารับประทาน แล้วยกลง

การถ่ายทอดภูมิปัญญา แม่สู่ลูกและคิดว่าจะถ่ายทอดให้กับใครก็ได้ที่สนใจ

ชนมบุหงาปุตะ



ชื่อ นางวรรณญา นุ้ยน้ำวงศ์

วันเดือนปีเกิด ๑๖ พฤศจิกายน ๒๕๒๑

เลขบัตรประชาชน ๓-๙๑๐๕-๐๐๐๒๓-๖๘-๕

ที่อยู่ ๕๖ ม.๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

เดิมเป็นขนมพื้นบ้านของชาวเกตรีแต่พอได้เห็นได้ชิมก็รู้สึกชอบ ก็เลยได้ไปฝึกทำจนสำเร็จและได้นำมาเป็นอาชีพเสริมมาถึงทุกวันนี้

อุปกรณ์มะพร้าว น้ำตาล เกลือ แป้ง น้ำ กระทะ ถาด กะละมัง

วิธีทำไส้ขนม

๑. นำมะพร้าวมาแกะเปลือกออกแล้วเคาะให้แตกเป็น ๒ ซีก

๒. นำไปขูดให้เป็นเส้นได้เนื้อมะพร้าว ๑ กิโล

๓. นำเนื้อมะพร้าว ๑ กิโลกรัม น้ำตาล ๑.๕ กิโลกรัม เกลือ ๑ ช้อนชา ผสมให้เข้ากันตั้งไว้สักครู่

๔. หลังจากนั้นแบ่งเป็นส่วนๆเพื่อนำไปผสมสี สีเขียวจากใบเตยหอม สีม่วงได้จากดอกอัญชัน

๕. เมื่อผสมสีเสร็จแล้วให้นำไปตั้งไฟคนจนให้เนื้อมะพร้าวรวนและค่อยๆหรีไฟลงและเมื่อเห็นว่าแห้งได้ที่แล้วจึงดับไฟและตักใส่ภาชนะ

วิธีทำแป้ง

๑. นำแป้ง ๑ กิโลกรัม น้ำ ๑ ถ้วย เกลือนิดหน่อย

๒. คลุกเคล้าให้เข้ากัน

๓. นำไปบดให้ละเอียด

วิธีทำขนม

๑. ตั้งกระทะบนเตาไฟให้ร้อนพอประมาณ

๒. ใส่แป้งลงในกระทะโดยการร่อนแป้งลง

๓. พอแป้งสุกก็ใส่สีได้เลย

๔. พับให้เป็นจีบให้ได้รูปทรงสี่เหลี่ยม

๕. ยกขึ้นจากกระทะได้เลย

การถ่ายทอดภูมิปัญญา แม่สู่ลูก

ขนมจจอ

ชื่อ ห่าปีละ ทองกัน

วันเดือนปีเกิด ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๕

เลขบัตรประชาชน ๓-๙๑๐๕-๐๐๓๙๔-๑๖-๖

ที่อยู่ ๑๐๘ หมู่ที่ ๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล



อุปกรณ์ กระทะ กะละมัง หม้อ ทัพพี

ส่วนผสมจะประกอบด้วย

แป้งข้าวเจ้า ๒ ½ ถ้วยตวง

แป้งข้าวเหนียว ½ ถ้วยตวง

น้ำอุ่น ๑ ถ้วยตวง

น้ำตาลทราย หรือน้ำตาลปี๊ป ๑ ถ้วยตวง

น้ำมันสำหรับทอด

วิธีทำ

ทราบมาว่าเมื่อก่อนขนมจจอนิยมทำจากข้าวเจ้า โดยนำข้าวเจ้ามาล้างให้สะอาด แล้วแช่น้ำให้เมล็ดพองจนได้ที่ และนำไปโม่ให้ละเอียด หลังจากนั้นก็ใส่ถุงผ้าทับให้สะเด็ดน้ำ ส่วนอีกอย่างจะต้องเตรียมน้ำตาลโดยการเคี่ยวจนน้ำตาลละลายเป็นน้ำเชื่อม และวางไว้จนอุ่นพอที่จะเอามือจุ่มลงไปได้ พอได้น้ำเชื่อมตามที่ต้องการ ก็ให้เอาแป้งใส่ลงไปนวดที่ละน้อยในน้ำเชื่อมจนแป้งเริ่มจะเหนียว แล้วเตรียมกระทะที่ใส่น้ำมันพืช ตรงนี้ขอบอกว่าควรจะใช้กระทะทองเหลืองนำมาทำขนม จะทำให้ขนมได้ความร้อนทั่วถึง การทำขนมก็จะได้ขนมที่ละแผ่นเท่านั้น เมื่อน้ำมันร้อนได้ที่ก็ตักแป้งหยอดลงไป ขนมก็จะแผ่ตัวเป็นวงกลม คล้ายกับไข่ดาว ทอดไปเรื่อย โดยที่ไม่ต้องพลิกขนมกลับมา แต่ให้ใช้ไม้แหลมๆ หมุนขนมไปเรื่อยๆ จนกระทั่งตรงกลางขนมจะนูนขึ้น และสีของขนมจะเข้มขึ้น เมื่อสุกแล้วก็ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน พร้อมรับประทาน

แต่ถ้าเป็นสูตรทำขนมในปัจจุบัน อาจจะนำแป้งที่เหลือจากการทำขนมเจาะหูมาทำ โดยการนำแป้งมาเติมน้ำให้เหลว แล้วนำไปทอดตามแบบที่กล่าวมาข้างต้น

แต่การทำขนมในยุคนี้จะสะดวกมากขึ้น เพราะมีแป้งสำเร็จรูป แคนแป้งและน้ำตาลมาคั้นให้เข้ากันใส่น้ำพอประมาณก็สามารถทำขนมได้แล้ว

การถ่ายทอดภูมิปัญญา แม่สู่ลูกและคิดว่าจะถ่ายทอดให้กับใครก็ได้ที่สนใจ

ชนมจาก



ชื่อ นางฮาสม๊ะ หวันหมากเกบ

วันเดือนปีเกิด ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๒๔

เลขบัตรประชาชน ๓-๙๑๐๖-๐๐๐๕๕-๘๓-๐

ที่อยู่ ๔/๑ หมู่ ๙ ต.นาทอน อ. พุ่งหว้า จ.สตูล

เป็นการถ่ายทอดมาจากรุ่นสู่รุ่นเพราะมักจะทำกินกันภายในครอบครัว และมักจะช่วยกันทำ เพราะเมื่อก่อนบริเวณหน้าบ้านมีต้นจากมาก น้ำตาลก็ทำเอง ซึ่งเป็นการเรียนรู้โดยการปฏิบัติจริง ทำให้มีความรู้ติดตัวมาจนทุกวันนี้

๑. เตรียมวัสดุอุปกรณ์

- | | |
|---|------------|
| ๑.๑ น้ำตาลมะพร้าว | ๑ กิโลกรัม |
| ๑.๒ แป้งข้าวเหนียว | ๑ กิโลกรัม |
| ๑.๓ มะพร้าวห้าวขูด | ๒ กิโลกรัม |
| ๑.๔ มะพร้าวอ่อนขูดด้วยมือแมวสำหรับโรยหน้า | |
| ๑.๕ ใบจาก | |
| ๑.๖ ไม้กั๊ด | |
| ๑.๗ เตาย่างขนมจาก พร้อมถ่าน | |
| ๑.๘ กะละมังสำหรับนวดแป้ง | |
| ๑.๙ น้ำสะอาด | |
| ๑.๑๐ ซ้อนสำหรับตักขนม | |

๒. ขั้นตอนการทำขนมจาก

๒.๑ นำแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลมะพร้าว และมะพร้าวที่ขูดไว้มานวดให้เข้ากัน เติมน้ำทีละน้อยนวดไปเรื่อยๆ จนเหนียวดี นวดแป้งให้เหลวพอประมาณแต่อย่าให้เหลวมาก สังเกตได้จากเวลาตักแล้วไม่ไหล

๒.๒ ตักใส่ใบจากที่เตรียมไว้แล้ว ห่อละประมาณ ๑ ซ้อนกินข้าว อย่าให้มากเพราะจะทำให้สุกช้า โรยหน้าด้วยมะพร้าวอ่อน ห่อให้เรียบร้อย นำไปย่างบนเตาที่ไฟปานกลาง อย่างแรงมากขนมจะไหม้ก่อนสุก

๒.๓ เวลาอย่างต้องหมั่นกลับ จะทำให้ขนมหอมมารับประทาน

ขนมครก



ชื่อ ฮาลีมะ หวันหมากเกบ

วันเดือนปีเกิด ๒๗ พ.ย ๒๕๒๔

เลขบัตรประชาชน ๓-๙๑๐๖-๐๐๐๕๕-๘๓-๐

ที่อยู่ ๔/๑ ม.๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

อุปกรณ์ แป้งข้าวเจ้า แป้งหมี่ ไข่ นม น้ำตาล กะทิสด เกลือ เตาขนมครก

วิธีทำ

ตัวขนมครก

๑. แป้ง ๑ ถ้วยตวง ผสมกับน้ำสะอาด ๑ ถ้วยตวง คนให้เข้ากัน ต้องใช้เวลาคนพอสมควร ขั้นตอนนี้สำคัญมากทีเดียว จากนั้นทิ้งแช่ไว้อย่างน้อยประมาณ ๑๒ ชั่วโมง

๒. บดข้าวสุก ปริมาณ ๐.๕ ถ้วยตวง หัวกะทิ จากนั้นเติมน้ำลงไป ๑ ถ้วยตวง ใส่เครื่องปั่นจนละเอียดดีหรืออาจจะไม่ด้วยโม่หินแบบโบราณก็ได้

๓. ให้เทมะพร้าวขูดหรือข้าวสุกที่บดแล้ว ลงในชามที่แช่แป้งไว้ จากนั้นเติมเกลือป่นแล้วคนให้เข้ากันดี แป้งนี้จะใช้เป็นตัวแป้งทำขนมครก

หน้าขนมครก

การนำเอาหัวกะทิกับน้ำตาล เติมเกลือ เล็กน้อย คนให้เข้ากันที่สำคัญอาจต้องใช้เวลาคนสักนิดหรืออาจใช้สูตรเข้มข้นให้ผสมตามอัตราส่วนดังต่อไปนี้ (หัวกะทิ ปริมาณ ๑ ลิตร น้ำตาลทราย ๑.๔ ลิตร ผงเกลือละเอียด ¼ ช้อนชา)

การทำขนมครก

- นำเตาขนมครก ตั้งไฟ ควรใช้ความร้อนพอนกกลางกะทะร้อนได้ที่แล้ว จากนั้นควรใช้ลูกประคบชุบน้ำมันพืชให้ทั่วทุกเบา

- จากนั้นตักแป้งขนมครกหยอดลงในเบ้ากะประมาณกว่าเกินครึ่งมาเล็กน้อย จากนั้นทิ้งไว้สักครู่จนเห็นว่าขอบของขนมครกเริ่มสุก

- จากนั้นเติมหน้าขนมครกไปจนเต็มเบ้า

- เมื่อเติมหน้ากะทิลงไปแล้วจึงปิดฝา

- แล้วรอจนขอบแป้งเกรียมเหลือง

- จึงใช้ช้อนตักขึ้นใส่จาน

ทำเนียบการถนอมอาหาร

ปลาพอง



ชื่อ นางสาวสมย้ง คลั่งซ็อง

วันเดือนปีเกิด ๑๕ ส.ค ๒๕๐๒

เลขบัตรประชาชน ๓-๙๑๐๖-๐๐๐๕๕-๕๑-๑

ที่อยู่ ๔๙ ม.๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

ปลาพอง เป็นการถนอมอาหารจากปลาชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันในท้องถิ่น โดยอาศัยวิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือคุณภาพของปลาพองแต่ละแห่ง จึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการทำ

อุปกรณ์ปลา มีด กะละมัง ตะแกรง เกลือ ข้าวสารขี้ กระทียม

วิธีทำ ทำปลาเอาใส่ปลาออก ล้างให้สะอาด นำปลามาซาวกับเกลือและทุบกระทียมพอละเอียดใส่ลงไป หลังจากนั้นใส่ในภาชนะปิดฝาให้มิดชิด ในเวลา ๑-๒ วัน จึงนำออกมาใส่ข้าวสารขี้ (ใส่พอง) หลังจากนั้น ๑-๒ วัน ก็ นามทอดกินได้

การถ่ายทอด ได้มาจากเพื่อนบ้านคิดว่าจะถ่ายทอดให้กับคนที่สนใจ

ข้อมูลกลุ่มต่างๆในหมู่บ้าน

ข้อมูลกลุ่มsml



ชื่อนายไพศาล สองหลง(ประธาน)

วันเดือนปีเกิด๑๕ สิงหาคม ๒๕๑๒

เลขบัตรประชาชน๓-๙๒๐๔-๗๓-๓

ที่อยู่ ๖๙ ม.๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

มาและหลักการของโครงการพัฒนาศักยภาพของหมู่บ้าน/ชุมชน

- เพื่อพัฒนาศักยภาพของประชาชน ให้มีความพร้อมในกระบวนการสร้างสรรค์ความคิดและนำไปสู่แนวทางปฏิบัติ ในด้านการดำรงชีวิตและมีอาชีพ อย่างมีคุณภาพมั่นคงและยั่งยืน
- เป็นเครื่องมือซึ่งทำให้เห็นทิศทางและความต้องการที่แท้จริงของประชาชน
- เป็นรูปแบบในการพัฒนาทรัพยากรบุคคลในภาคประชาชนจากการมีส่วนร่วมในกระบวนการ เพื่อการดำรงชีพ และการมีอาชีพของประชาชนโดยส่วนรวม
- เป็นการเตรียมความพร้อมของประชาชนในหมู่บ้าน เกิดการสร้างผู้นำในท้องถิ่นที่มาจากภาคประชาชนโดยแท้จริง เพื่อการพัฒนาการปกครองส่วนท้องถิ่นและการกระจายอำนาจที่มีประสิทธิภาพในอนาคต

กลุ่มsmไม่มีคณะกรรมการทั้งหมด

๑.นายไพศาล สองหลง เป็นประธาน

๒. นางสาวโสภา บวดเดช เลขา

๓.นางสุวรรณี ทรัพย์ช่วย เหมัญญิก

๔. นางสาวดุดาว ระหมาน ผู้ช่วยเหมัญญิก

๕. นายอาหรี หริมหนี

๖.นางราตรี หะหัส

๗. นายสนั่น แสงขาว

๘.นางไอลา บวดเดช

กลุ่มsmได้เริ่มก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ ๒๕๔๔ โดยคนในหมู่บ้านได้ทำประชาคมกันว่า ให้ซื้อเต็นและเครื่องครัวมาเพื่อทำการเช่าทำเป็นรายได้เสริมให้กับคนในหมู่บ้าน การบริหารมีดังนี้

๑ คนในหมู่บ้านคิดค่าบริการแค่ ครั้งละ ๖๐๐ บาท

๒คนนอกหมู่บ้านและบริเวณใกล้เคียงคิดค่าบริการแค่ ครั้งละ ๑๒๐๐ บาท

๓ ถ้าเอาไปงานบุญฝ่ายในหมู่บ้านไม่คิดเงิน แต่ถ้ามีงานแตกหรือข้าวของเสียหายต้องชดใช้

๔ ถ้าคนภายนอกหมู่บ้านนำไปทำบุญก็คิดแค่ ครั้งละ๖๐๐ บาท แต่ถ้ามีงานแตกหรือข้าวของเสียหายต้องชดใช้

๕ เงินที่ได้มาส่วนหนึ่งให้กับคณะกรรมการที่ทำงาน อีกส่วนเก็บไว้ใช้กับสาธารณะประโยชน์ และเก็บไว้ซ่อมแซม

กลุ่มเครื่องแกง

ข้อมูลกลุ่ม



ชื่อ นางสาวกาลาโสสม เวชสิทธิ์ (ประธาน)

วันเดือนปีเกิด ๙ ธันวาคม ๒๕๒๖

เลขบัตรประชาชน ๓-๙๑๐๖-๐๐๐๕๖-๖๑-๕

ที่อยู่ ๑๓๑/๑ม.๙ ต.นาทอน อ.ทุ่งหว้า จ.สตูล

กลุ่มเครื่องแกง เริ่มก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ.๒๕๕๗ เพราะมีคนมองเห็นว่าในหมู่บ้านของเรานั้นมีความอุดมสมบูรณ์ มีดินดีเหมาะแก่การปลูกพืชปลูกผัก และคนในหมู่บ้านก็มักจะปลูกผักสวนครัวเอาไว้กินเอง เช่น พริกขี้หนู ตะไคร้ ขมิ้น และเมื่อเห็นว่าเหลือกินเหลือใช้แล้วก็มีความคิดขึ้นมาว่าจะทำอย่างไรให้ของที่เหลือนี้นี้มีค่าขึ้น จึงคิดรวมกลุ่มกันเพื่อทำเครื่องแกง โดยมีการสนับสนุนเงินจาก สวท ๕๐,๐๐๐ บาท เงินจำนวนนี้ได้นำมาซื้ออุปกรณ์การทำเครื่องแกง เพื่อเป็นรายได้เสริมของคนในชุมชน ตอนนี้มีเงินอยู่ในบัญชีของกลุ่มเครื่องแกงประมาณ ๒๐,๓๐๐ บาท

มีคณะกรรมการทั้งหมด ๒๐ คน โดยมี

- | | |
|----------------------------|-----------|
| ๑.นางสาวกาลาโสสม เวชสิทธิ์ | ประธาน |
| ๒.นางวรรณา น้อยวงศ์ | รองประธาน |
| ๓.นางรัชณี เวชศักดิ์ | เลขา |
| ๔.นางจันจิรา หนูหมาด | การเงิน |
| ๕.นางไชนับ เวชสิทธิ์ | |
| ๖.นางรินดา แสงขาว | |
| ๗.นางสาวดุจเดือน | |
| ๘.นางวิราพร แสงขาว | |
| ๙.นางวาสนา แสงขาว | |
| ๑๐.นางทิชากร ศรีสุกใส | |
| ๑๑. นางยี่หว่า หนูหมาด | |
| ๑๒.นางราตรี หะหัส | |
| ๑๓.นางปรีดา ยานา | |

กลุ่ม กองทุนพัฒนาบทบาทสตรี

กลุ่มกองทุนพัฒนาบทบาทสตรี เริ่มก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ.๒๕๕๗ โดยให้คนในชุมชนมาประชุมชนกันเพื่อมาหาคนที่จะมาเป็นประธานกองทุนพัฒนาบทบาทสตรี และได้ทำการลงคะแนนกันว่าให้นางสายใจ บวดเดช เป็นประธาน โดยมีระยะเวลาในการทำงาน เป็นเวลา ๓ ปี และจะมีการเลือกประธานกันใหม่ สมาชิกกองทุนพัฒนาบทบาทสตรีในหมู่บ้านมีจำนวน ๑๕๐ คน ภูเงินกองทุนมีทั้งหมด ๔ โครงการ โครงการละ ๕๐๐๐๐ บาท จำนวน ๓ โครงการ และโครงการละ ๑๐๐๐๐๐ บาท จำนวน ๑ โครงการ แต่ละโครงการจะมีสมาชิกในกลุ่ม ๕ คน ขึ้นไปเงินที่ผู้สมาชิกจะนำไปประกอบอาชีพเพื่อเป็นรายได้เสริมให้กับครอบครัว

ไอศกรีมโบราณ



นายประจวบ ม่วงไหมทอง บ้านเลขที่ ๖/๒ หมู่๙

บ้านวังเจริญราษฎร์ ตำบลนาทอน อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล

ท่านเป็นคนที่นี้โดย อาชีพเดิมของท่านกรีดยางพารา แต่เนื่องจากสภาพเศรษฐกิจปัจจุบันทำให้ราคายางตกต่ำ รายจ่ายไม่เพียงกับรายรับจึงได้มีแนวคิดที่จะหางานเสริมทำ และท่านก็คิดว่าน่าจะทำไอศกรีมโบราณขาย และ ท่านได้ไปขอสูตรการทำไอศกรีมโบราณจากนายสมเกียรติ สิทธิภาพ ซึ่งท่านเคยทำอาชีพนี้มาก่อน และ นาย ประจวบก็ได้ขายไอศกรีมในช่วงกลางวันหลังจากที่ท่านได้กรีดยางเสร็จแล้วจะขายในที่ชุมชนภายในหมู่บ้านและ หมู่บ้านใกล้เคียง จะขายดีในช่วงเทศกาลเพราะจะมีหน่วยงานต่างๆ มาซื้อเพื่อนำไปจัดกิจกรรมให้กับเด็ก