



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม
องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านนั้งस्ता
อำเภอบ้านนั้งस्ता จังหวัดยะลา

ภูมิปัญญาท้องถิ่น
“ขนมลอปะตีดก” (ขนมเป็ยกปูน)



กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านนังस्ता
อำเภอบ้านนังस्ता จังหวัดยะลา

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือ ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ความรู้ของชาวบ้านในท้องถิ่น ซึ่งได้มาจากประสบการณ์ และความเฉลียวฉลาดของชาวบ้าน รวมทั้งความรู้ที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษ สืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง ระหว่างการสืบทอดมีการปรับ ประยุกต์และเปลี่ยนแปลง จนอาจเกิดเป็นความรู้ใหม่ตามสภาพทางสังคมวัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม

ภูมิปัญญาเป็นความรู้ที่ประกอบไปด้วยคุณธรรม ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวบ้าน ในวิถีชีวิตนั้น ชีวิตของชาวบ้านไม่ได้แบ่งแยกเป็นส่วนๆ หากแต่ทุกอย่างมีความสัมพันธ์กัน การทำมาหากิน การอยู่ร่วมกันในชุมชน การปฏิบัติศาสนา พิธีกรรมและประเพณี ความรู้เป็นคุณธรรม เมื่อผู้คนใช้ความรู้นั้น เพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่าง ชาวบ้าน ชุมชนในครอบครัวและการมีรายได้เสริมในแต่ละวัน

๑. ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ตั้งแต่สมัยโบราณตั้งแต่บรรพบุรุษ จนสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง ขนมลอปะตีแกเรียกตามภาษามลายู ลอปะตีแก หรือ กระโดดแทง “ลมปัด ตีกัม” ก็แปลว่า กระโดดแทง เป็นขนมหวานที่ขึ้นชื่อและมีรสชาติอร่อยใครทานแล้วชื่นใจมีขายทั่วฝั่งไทยและมาเลเซีย ถือเป็นขนมพื้นบ้านของ ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้ หวานกำลังดีและมีกลิ่นหอมใบเตยและน้ำกะทิ

สมัยก่อนน้ำราดใน ลอปะตีแก จะใช้น้ำตาลสด น้ำตาลเหลว สำหรับราด มาตั้งไฟ จะได้รสชาติที่อร่อย ในปัจจุบันจะใช้น้ำตาลแวนละลายซึ่งจะได้รสชาติที่กลมกล่อมน้อยกว่า ความหวานคนละแบบ ขนมกระโดดแทง มาจากตอนขนมอยู่ในถาดยังไม่ตัดเอาน้ำตาลมาราดมาตัดให้เป็นแหลมๆ เอาปลายแหลมดังกล่าวไปปักลงในขนม ลักษณะการจับน้ำตาลเป็นสามเหลี่ยม ปักลงในขนมแล้วยกขึ้น ปักลงคือการแทง น้ำตาลละลายอยากให้ความหวานของน้ำตาลมาน้อยแค่ไหนก็ใส่น้ำตาลมาน้อยตามที่เรต้องการ แล้วน้ำตาลก็จะละลายไปอยู่ด้านล่างชิมอยู่ในเนื้อแป้ง แล้วนำมาราดด้วยกะทิ



๒. ประวัติปราชญ์ชาวบ้าน

ประวัติส่วนตัว

ชื่อ.....นางสีตติคาลัย.....นามสกุล.....กะลุแป.....เชื้อชาติ.....ไทย.....สัญชาติ.....ไทย

หมายเลขบัตรประชาชน ๓๙๔๑๐-๐๐๐๕๕-๖๕-๑ วัน เดือน เกิด ๒๐ พฤษภาคม ๒๕๐๗ อายุ ๕๘ ปี
ภูมิลำเนา (บ้านเกิด) ๖๘/๒ หมู่ที่ ๔ ตำบลบันนังสตา อำเภอบันนังสตา จังหวัดยะลา
รหัสไปรษณีย์ ๙๕๑๓๐

สถานที่ทำงาน ๖๘/๒ หมู่ที่ ๔ ตำบลบันนังสตา อำเภอบันนังสตา จังหวัดยะลา
รหัสไปรษณีย์ ๙๕๑๓๐

ประวัติครอบครัว

ชื่อบิดา นายมะเย็ง เฮงดาดา ชื่อมารดา นางแย่นะ เฮงดาดา บิดากับมารดาได้ถึงแก่กรรมแล้ว เป็นบุตรคนที่ ๒ ในจำนวนพี่น้อง ๕ คน ซึ่งประกอบไปด้วย

- (๑) ชื่อ - นามสกุล นางสาวสีตติคาลัย กะลุแป อาชีพ แม่บ้าน
- (๒) ชื่อ - นามสกุล นางรอปือห์ เฮงดาดา อาชีพ กรีดยาง
- (๓) ชื่อ - นามสกุล นางสาวฮาเลาะ เจาะแหว อาชีพ แม่บ้าน
- (๔) ชื่อ - นามสกุล นายอับดุลรอญิง เฮงดาดา อาชีพ รับจ้าง
- (๕) ชื่อ - นามสกุล นางสาวฮูดาบียะห์ เฮงดาดา อาชีพ แม่บ้าน

นางสีตติคาลัย กะลุแป สามี เสียชีวิตแล้ว มีลูกทั้งหมด ๖ คน เป็นลูกชาย ๑ คน
ลูกหญิง ๕ คน ซึ่งประกอบไปด้วย

- (๑) ชื่อ - นามสกุล นายอนุวา กะลุแป อาชีพ รับจ้างทั่วไป
- (๒) ชื่อ - นามสกุล นางสาวนูรือมา กะลุแป อาชีพ แม่บ้าน
- (๓) ชื่อ - นามสกุล นางสาวนูรีดา กะลุแป อาชีพ ครู
- (๔) ชื่อ - นามสกุล นางสาวนุรานี กะลุแป อาชีพ นักศึกษา
- (๕) ชื่อ - นามสกุล นางสาวนุรอยฮาน กะลุแป อาชีพ นักเรียน
- (๖) ชื่อ - นามสกุล นางสาวนุรอซีกิน กะลุแป อาชีพ นักเรียน

ประวัติชีวิตและผลงาน

- ความเชี่ยวชาญภูมิปัญญา ด้านขนมหวานพื้นบ้าน
- ได้รับความเชี่ยวชาญ จากมารดาที่ได้สอนให้ตั้งแต่สมัยยังเยาว์วัย

ประสบการณ์การทำงานด้านที่เชี่ยวชาญ

- ด้านที่เชี่ยวชาญในเฉพาะ

มีความเชี่ยวชาญด้านการทำขนมหวาน ซึ่งแปรรูปทำขนมขายหลากหลายเมนู

- การถ่ายทอดและพัฒนาการถ่ายทอดความรู้

การถ่ายทอดให้ความรู้ในการทำการทำขนมหวานลอดปะตีแกซึ่งแรกเริ่มได้ให้ความรู้แก่ลูกหลาน ต่อมาได้ขยายไปสอนให้กับคนในชุมชนโดยจัดการเรียนการสอนในโรงเรียนเพิ่มเติมให้เด็กได้เรียนรู้

๓. กระบวนการและวิธีการทำลอดปะตีแก

วัสดุ/อุปกรณ์

๑. แป้งข้าวเจ้า
๒. ข้าวสารเจ้า
๓. มะพร้าวขูด
๔. น้ำตาลปีบ
๕. น้ำปูนใสพอประมาณ
๖. ใบเตย
๗. เกลือ



ขั้นตอนการทำแป้งขนมลอดปะตีแก

๑. ข้าวเจ้ามาแช่น้ำทิ้งไว้ ประมาณ ๑ คืน
ล้างน้ำเอาามาไม่พร้อมใบเตยที่หั่นเตรียมไว้
๒. แป้งในข้อ ๑ ใส่ น้ำปูนใสกรองพักไว้
๓. นำกระทะตั้งไฟแล้วใส่ และใส่น้ำเปล่า
หากแป้งข้นให้เติมน้ำสะอาดตามต้องการ
๔. ขณะตั้งไฟ ควรใช้ไฟปานกลางกวนกว่าจะสุก
แล้วตักใส่ถาดพักไว้ให้เย็น



ขั้นตอนการทำน้ำเชื่อมขนมลอดปะตีแก

๑. นำน้ำตาลปีบ น้ำตาลโตนด และน้ำเปล่าใส่หม้อตั้งไฟ
๒. กวนให้เข้ากัน และเคี่ยวจนสุก แล้วพักไว้



ขั้นตอนการทำน้ำกะทิขนมลอปะตีแก

๑. นำนํ้ากะทิใส่หม้อตั้งไฟอ่อนๆ

๒. ใส่แป้งข้าวโพด เกลือ แล้ว เคี่ยวให้เข้ากัน สุกพอประมาณ แล้วพักไว้



รูปขนมลอปะตีแกที่เสร็จสมบูรณ์



การต่อยอดเพื่อให้เกิดรายได้

- ทำให้รู้จักใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์
- สามารถสร้างรายได้ให้ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- สามารถสอนลูกหลานเป็นมรดกสืบทอดต่อไป

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

“หมอตำแย”



กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม
องค์การบริหารส่วนตำบลบันนังสตา

ประวัติความเป็นมาของหมอต้าแย

หมอต้าแย หรือผดุงครรภ์โบราณ ที่ภาษามลายูท้องถิ่นเรียกว่าโต๊ะปีแด ใน ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้ คือปัตตานี ยะลา นราธิวาส เคยเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในการดูแลหญิงมีครรภ์ทั้งก่อนและหลังคลอด แต่การเข้าถึงบริการสาธารณสุขสมัยใหม่ ส่งผลให้จำนวนผู้ประกอบอาชีพผดุงครรภ์พื้นบ้านจึงลดลงจนเกือบจะสูญหาย

รูปแบบการผดุงครรภ์ของโต๊ะปีแดยึดโยงอยู่บนหลักการของศาสนา ผสมผสานวิถีพื้นบ้าน และประเพณีการเกิดของชาวไทยมุสลิมร่วมด้วยผ่านการทำพิธีแนง ซึ่งเป็นการอุปถัมภ์ครรภ์ของหญิงครรภ์แรก เพื่อให้คลอดง่าย และเกิดสิริมงคลต่อทารก

ประวัติส่วนตัว

ชื่อ นางตีเมาะ นามสกุล หะยีสามะ หมายเลขบัตรประชาชน ๓-๙๕๐๓-๐๐๑๑๖-๐๒-๗ เกิดเมื่อปีพ.ศ. ๒๕๔๕ อายุ ๗๑ ปี เชื้อชาติ ไทย สัญชาติ ไทย ศาสนา อิสลาม ภูมิลำเนา (บ้านเกิด) 66 หมู่ที่ ๗ ตำบลบันนังสตา อำเภอบันนังสตา จังหวัดยะลา รหัสไปรษณีย์ ๙๕๑๓๐

สถานที่ทำงาน ๑๓๔/๑ หมู่ที่ ๑๐ ตำบลบันนังสตา อำเภอบันนังสตา จังหวัดยะลา ๙๕๑๓๐
วุฒิการศึกษา/ระดับการศึกษา จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔ โรงเรียนบ้านเนินอินทนิทร์

ประวัติครอบครัว

ชื่อบิดานายอาชี หะยีสามะ ชื่อมารดานางเจ๊ะซิดี หะยีสามะ มีจำนวนพี่น้อง ๓ คน ยังมีชีวิตทั้ง ๓ คน
ซึ่งประกอบไปด้วย

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 1. นางอามีเมาะ หะยีสามะ | อาชีฟ คำขาย |
| 2. นางตีเมาะ หะยีสามะ | อาชีฟ รับจ้างทั่วไป |
| 3. นางนางสารีปะ หะยีสามะ | อาชีฟ ทำสวน |

ชื่อคู่สมรส นายอิสมะแอ มาระ อาชีฟ ทำสวน เสียชีวิตแล้ว มีลูกด้วยกัน ๗ คน หญิง ๒ คน ชาย ๕ คน ซึ่งประกอบไปด้วย

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. นายอาหามะ มาระ | อาชีฟ รับจ้าง |
| 2. นายมาหามะรอยาลี มาระ | อาชีฟ รับจ้าง |
| 3. นางสาวอาแอสะ มาระ | อาชีฟ พนักงานจ้างตามภารกิจ |
| 4. นายมะอูเซ็ง มาระ | อาชีฟ ทำสวน |
| 5. นางสาวไชนุง มาระ | อาชีฟ รับจ้าง |
| 6. นายชูโฮมิง มาระ | อาชีฟ ทำสวน |
| 7. นายชูไฮดี มาระ | อาชีฟ รับจ้าง |

ประวัติชีวิตและผลงาน

- ความเชี่ยวชาญภูมิปัญญา ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น/พื้นบ้าน
- ได้รับความเชี่ยวชาญ เรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญในชุมชน
- ด้านที่เชี่ยวชาญเฉพาะ มีความเชี่ยวชาญด้านการทำคลอดตามธรรมชาติ

ระยะเวลาในการทำงานด้านที่มีความเชี่ยวชาญ

การเป็นผดุงครรภ์เริ่มทำมานานแล้ว ตั้งแต่มาอาศัยอยู่บ้านบาโงยแจเกาะ ก็ได้เรียนรู้และผ่านการอบรมจนเป็นผู้เชี่ยวชาญในการทำคลอด(หมอดำแย)ในชุมชน และนำความรู้ที่ได้อบรมมาประกอบการมีพรสวรรค์และมรดกตกทอดจากรุ่นสู่รุ่นนั้น มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ ซึ่งสามารถได้ช่วยเหลือคนในชุมชนที่ส่วนหนึ่งที่ไม่อยากไปคลอดที่โรงพยาบาล และได้หารายได้เสริมมาเรื่อย ๆ จนถึงปัจจุบัน

การถ่ายทอดและพัฒนาการถ่ายทอดความรู้

การถ่ายทอดความรู้ในการเป็นผดุงครรภ์ เริ่มแรกเมื่อคลอดเสร็จได้สอนวิธีการปฏิบัติตน การดูแลสุขภาพ การรับประทานอาหาร การใช้ยาสมุนไพร ตลอดจนการดูแลทารกแรกเกิด และได้ให้ความรู้แก่ลูกหลาน เพื่อย่อยทอดมรดกในการเป็นหมอดำแย จากรุ่นสู่รุ่น และให้เด็กรุ่นหลังได้เรียนรู้อีกด้วย

กระบวนการและวิธีการเป็นผดุงครรภ์หรือหมอดำแย(โตะปีแด)

วัสดุอุปกรณ์ในการทำคลอด

เครื่องมืออุปกรณ์เช่นยาสามัญและเครื่องชั่งน้ำหนักเด็กแรกเกิดที่ทางโรงพยาบาลได้มอบให้ และยาสมุนไพรสำหรับแม่หลังคลอดและทารก

วิธีการดำเนินการ/ขั้นตอนการฝากครรภ์ โดยเริ่ม

๑. การคลำหาเด็กในครรภ์



๒. การทำคลอด
(เป็นการจำลองภาพ
ในหลักศาสนาไม่สามารถ
นำมาเผยแพร่ภาพได้)



๓. การใช้สมุนไพร
(ทำเป็นยาสมุนไพร
หรืออบะมายง)



๔. การทำให้ละเอียด
และนำมาปั่นเป็นเม็ด



๕. สอนการดูแลและ
การปฏิบัติตนหลังคลอด



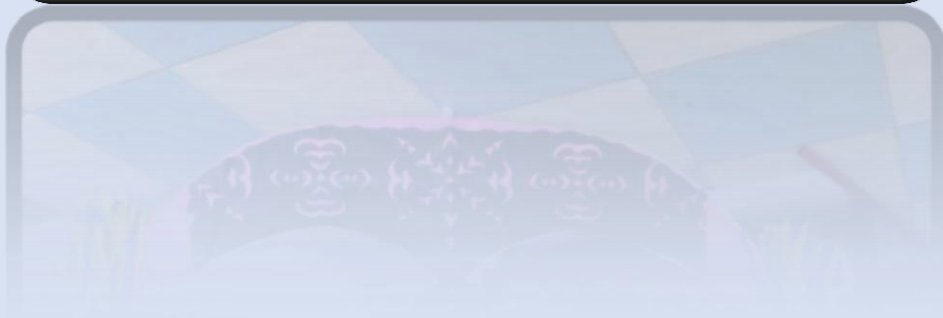
การต่อยอดเพื่อให้เกิดรายได้

- ทำให้รู้จักใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์
- สามารถสร้างรายได้ให้ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- สามารถสอนลูกหลานเป็นมรดกสืบทอดต่อไป

ซึ่งอาชีพโตะปีแด่ยังมีความจำเป็นต้องสืบทอดวิชาชีพนี้ต่อไป เพราะชาวบ้านจำนวนหนึ่งที่ไม่มีทุนทรัพย์ในการเดินทางไปคลอดบุตรในเมือง ยังคงพึ่งพิงโตะปีแด่ในการทำคลอด หนทางหนึ่งที่เป็นไปได้ในการสืบทอดวิชาชีพนี้คือการดึงให้คนรุ่นใหม่หันมาสนใจสร้างรายได้จากการศึกษาศาสตร์การนวดมารดา การดูแลหลังคลอดบุตร ซึ่งหากกลุ่มลูกหลานสมาชิกครอบครัวของผดุงครรภ์โบราณให้ความสนใจ ก็น่าจะยังพอจะรักษาวิชาชีพนี้ไว้ได้

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

“การประดิษฐ์ ว่าววงเดือน ”



กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม องค์การบริหารส่วนตำบลบันนังสตา

ประวัติความเป็นมา

ว่าววงเดือน หรือ ในภาษามลายูท้องถิ่นเรียกว่า “วาบูแล” มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม
พื้นบ้านปลายด้ามขวาน ที่มีตำนานหลากหลายที่สะท้อนถึงต้นกำเนิดของว่าววงเดือน ตำนานหนึ่ง
ที่กล่าวถึงต้นกำเนิดของว่าววงเดือนในภูมิภาคนี้คือ ตำนาน วาบูแล เดวามูดา (Dewa Muda) ผู้กอบกู้และรวม
อาณาจักรศรีวิชัยเป็นปึกแผ่นอีกครั้งหลังจากการสิ้นพระชนม์ชีพของศรีมหารายา ศรีจายานาคา

ว่าววงเดือน ว่าวควาย ว่าวเดือน วาบูแล (ภาษามลายู) เป็นว่าวที่มีรูปดวงเดือนเป็น
ส่วนประกอบอยู่ตรงกลางลำตัว ส่วนประกอบที่สำคัญ คือปีก เขา (คล้ายเขาควาย) และดวงเดือนซึ่งอยู่ตรง
กลางระหว่างปีกและเขา ตอนกลางของลำตัว ว่าววงเดือนมี ๒ แบบคือ

๑. ว่าววงเดือนแบบมีแอก นิยมเล่นในหมู่ชาวไทยพุทธและไม่นิยมแข่งขัน คือเพียงประชัน
เสียงแอกว่าของใครมีเสียงดังและไพเราะกว่ากัน และนิยมชักให้ว่าวอยู่บนอากาศ แล้วผูกปลายเชือกเอาไว้กับ
หลักหรือกิ่งไม้ให้ว่าวอยู่ค้างคั่น และเอาลงในเวลาก่อนเที่ยงของวันใหม่

๒. ว่าววงเดือนแบบไม่มีแอก นิยมเล่นในหมู่ชาวไทยมุสลิม และเรียกว่าวแบบนี้เป็นภาษา
มลายูว่า “วาบูแล” ซึ่งแปลเป็นภาษาไทยว่า “ว่าวเดือน” หรือ “ว่าววงเดือน” “วา” แปลว่า ว่าว “บูแล” หรือ
“บุหลัน” แปลว่า เดือน หรือพระจันทร์ ว่าวแบบนี้มีความผิดแผกจากว่าววงเดือนแบบมีแอก คือส่วนที่เป็นเขา
ของว่าวสั้นกว่าแบบมีแอก นอกจากนี้ก็ไม่มีหัวนก นิยมใช้แข่งขันโดยการชักให้ปลายเชือกทามุม ๙๐ องศา
กับพื้นดิน หากว่าวตัวไหนทามุม ๙๐ องศาได้ก่อนว่าวคู่ต่อสู้ในขณะที่ยกพร้อมกันว่าวตัวนั้นก็ชนะ โดยนิยม
แข่งขันครั้งละ ๒ ตัว ว่าววงเดือนโดยทั่วไป นิยมติดกระดาษสีทาสีเป็นลวดลายต่าง ๆ ปิดที่ตัวว่าวเพื่อให้ดู
สวยงามและแข็งแรงมั่นคงด้วย

๓. ลักษณะเฉพาะที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม โดยให้มีรายละเอียด
ครอบคลุมสาระ ดังต่อไปนี้ ว่าววงเดือน หรือวาบูแล เป็นว่าวขนาดใหญ่จัดอยู่ในประเภทว่าวแผง ลักษณะเป็น
ว่าวสมดุล หากทำได้ สัดส่วนไม่ต้องใส่พู่ปีก พู่หัว จะขึ้นได้สวยงามส่ายไปมาอย่างสง่า เรียกว่า ท่าผยอง
เอกลักษณ์เฉพาะของว่าววงเดือน คือ รูปร่างลักษณะที่คล้ายดวงจันทร์ในแต่ช่วงเวลา ทั้งจันทร์ซีก ส่วนของปีก
จันทร์เต็มดวง ส่วนวงเดือน จันทร์เสี้ยว ส่วนเขาวาว ว่าววงเดือน มีทั้งประเภทสวยงาม และประเภทไว้เล่น
หรือแข่ง ประเภทสวยงามจะตกแต่งลวดลายที่ วิจิตรสวยงาม โดยการฉลุและติดทับกระดาษสี ทำให้ว่าวมี
ความหนักกว่าว่าวที่ใช้สำหรับเล่น หรือแข่งขัน ว่าวที่ใช้แข่งจะตกแต่งน้อยเพื่อให้ว่าวมีความเบาขึ้นได้ง่าย
การตกแต่งลวดลายที่วิจิตรโดยการใช้อนุภูมิปัญญาในการเขียนลาย ซึ่งมีลักษณะคล้ายกับลวดลายของเรือกอลและ
การฉลุลวดลายมีทั้งลายไทย ลายมลายู ลายขวา แต่ที่นิยมใช้จะเป็นลายไทย เช่น ลายกนก ลายประจายาม
ลายเครือเถา ลายใบไม้ ซึ่งง่ายต่อการฉลุ สีสันสดใสสวยงาม แอก (สนูหรือธนู) ภาษามลายูเรียกว่า บาตรูโซ

เป็นสิ่งที่ทำให้เกิดเสียง โดยจะส่งเสียงกังวานเมื่อว่าว ลอยเล่นลมอยู่บนท้องฟ้า เสียงของแอกจะมีเสียงที่แตกต่างกันตาม

วัสดุที่ใช้

อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำว่าว

- ไม้ไผ่
- มีด (มีดพร้าสำหรับตัดไม้ไผ่, มีดสำหรับเหลาไม้ไผ่, มีดสำหรับฉลุลาย)
- กรรไกร
- เชือกด้าย
- กระดาษว่าว
- กระดาษสี
- สายป่าน
- กาว

ขั้นตอนการทำ

๑. การเตรียมไม้ไผ่

๑.๑ การเลือกไม้ไผ่ควรเลือกที่มีอายุไม่แก่มากนักนิยมใช้ไม้ไผ่หนาม ซึ่งมีความหนาเหนียว และทนต่อการหักงอได้มากกว่าไม้ไผ่อื่น ๆ และที่สำคัญไม้ไผ่หนามตัวมอดไม่กักกินและมีความคงทน

๑.๒ การตัดไม้ไผ่ให้ตัดเฉพาะส่วนกลางของลำไม้ไผ่ แล้วนำไปผ่าซีก

๑.๓ นำไม้ไผ่ที่ผ่าซีกมาเหลา การเหลาไม้ไผ่ต้องใช้ความชำนาญ ต้องมีดระวาง เช่น ส่วนปีกของว่าว และเขา ว่าว ต้องเหลาไม้ไผ่ไล่ขนาดตั้งแต่ปลายไม้ ให้ได้ขนาดเท่ากันไม่ให้หนักรข้างใดข้างหนึ่งและกึ่งกลางจะมีขนาดใหญ่กว่าปลายไม้ทั้งสองข้าง

๒. การเตรียมชิ้นส่วนโครงว่าว

๒.๑ โครงสร้างว่าว ประกอบด้วยไม้ไผ่ จำนวน ๕ อัน คือ

๒.๒ ไม้แกนว่าว ๑ อัน ความยาว ๑๕๐ เซนติเมตร ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๕ เซนติเมตร

๒.๓ ไม้ปีกว่าว ๒ อัน ความยาว ๑๕๐ เซนติเมตร ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางช่วงกลาง ประมาณ ๕ มิลลิเมตร ส่วนปลายประมาณ ๒ มิลลิเมตร ใช้ไม้ไผ่ที่มีขนาดที่เหมาะสมกับตัวว่าว โดยเหลาให้มีลักษณะกลมกึ่งแบน จำนวน ๒ อัน คี้อยาว ๑ อัน ความยาวประมาณ ๑๐๐ เซนติเมตร หรือเท่ากับความยาวจากมุมปีกซ้ายถึงมุมปีก ขวา สั้น ๑ อัน แล้วนำมาประกบกัน โดยให้อยู่กึ่งกลาง เพื่อความสมดุลและผูกด้วยเชือกทั้งสองด้าน เพื่อสำหรับสอดที่หัวว่าว

- เตรียม สลักยึด หรือหลอดแอก โดยหาจากไม้ไผ่หรือวัสดุอื่น เพื่อยึดรับกับปลายไม้ทั้งสองข้าง

๓ พู่ ใช้ประดับส่วนหัวว่าว และปลายปีกทั้ง ๒ ข้าง ใช้กระดาษแก้วสี ที่ตัดเป็นเส้นมี ๒ ขนาด คือตัดเป็น

๓.๑ การผูกเชือกกับส่วนต่าง ๆ ของโครงว่าว จากหัวว่าว ผูกกับปีกบนทั้งสองข้างมีลักษณะเป็นรูปสามเหลี่ยม

๓.๒ ส่วนของปีกว่าวและเขาว่าว ผูกในลักษณะไขว้ เป็นรูปข้าวหลามตัด เพื่อให้สัดส่วนที่สวยงามและความสะดวกในการดัดหรือเสริมความแข็งแรงให้โครงว่าว และตรวจสอบความเรียบร้อยของโครงว่าวก่อน นำไปติดกระดาษและลวดลายตามความต้องการ

๓.๓ การผูกด้วยหรือเชือกยึดโครงว่าว ต้องมีความพอดีไม่ให้ตึงเกินไปหรือหย่อนเกินไป ไม่เช่นนั้นว่าวจะ เสียศูนย์เวลาเล่นแกนว่าว โครงว่าว การผูกเชือกยึดโครงว่าว

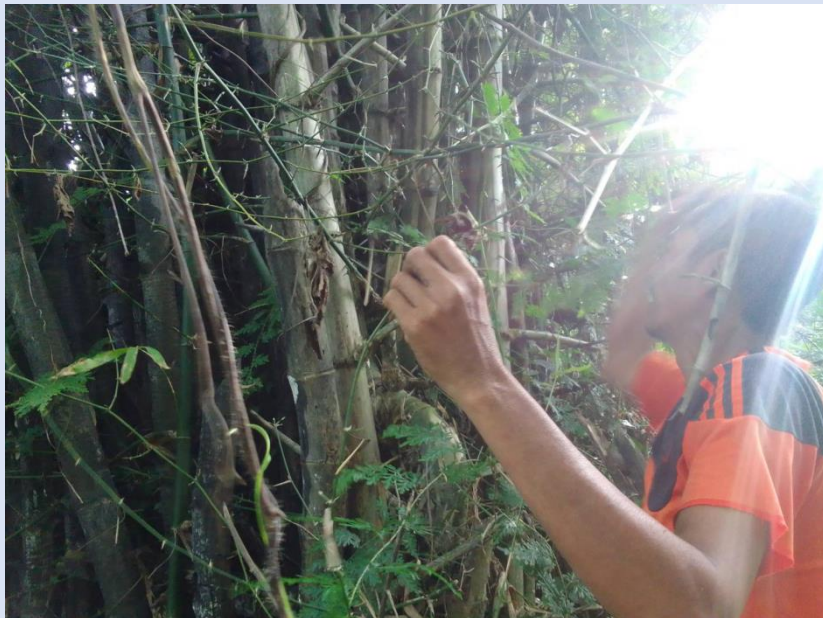
๔. ขั้นตอนการปิดโครงว่าว

การปิดโครงว่าวด้วยกระดาษแก้ว โดยการนำโครงว่าวมาวางทาบบนกระดาษแก้ว แล้วลากเส้นตามโครงว่าวโดยให้ลากห่างจากโครงว่าวประมาณ ๑ เซนติเมตร เพื่อความสะดวกในการปิดริมกระดาษให้ติดกับโครงว่าวแล้วตัดตามเส้นที่ลาก ทากาวติดกับโครงว่าว

เคล็ดลับในการติดกระดาษแก้วให้ตึง คือก่อนปิดโครงว่าวต้องตากกระดาษแก้วก่อน เพื่อให้กระดาษแก้วตึงในขณะที่ปิดโครงว่าว เมื่อกระดาษแก้วเย็นลงจะตึงและแน่น จะทำให้กระดาษแก้วเรียบ สวยงาม ไม่ย่น บางรายอาจมีเทคนิคคือ ปิดกระดาษแก้วช่วงเช้า ๆ ช่วงสายอากาศอุ่นขึ้น กระดาษแก้วก็จะตึงพอดี การปิดโครงว่าว

รายชื่อปราชญ์ชาวบ้าน	อายุ/อาชีพ	องค์ความรู้ด้านที่ได้รับ การสืบทอด/จำนวนปีที่ สืบทอดปฏิบัติ	สถานที่ติดต่อ/โทรศัพท์
1.นายอาสนั่น แวหะมะ	รับจ้าง	10 ปี	77 ม.3 ต.บันนังสตา อ.บันนังสตา จ.ยะลา
2.นายไชน์ลออาปีติน ลาเตะ	รับจ้าง	11 ปี	357/10 ม.3 ต.บันนังสตา อ.บันนังสตา จ.ยะลา

วัสดุอุปกรณ์ในการประดิษฐ์ว่าว



1. ขั้นตอนในการเตรียมวัสดุ



2. ขั้นตอนการทำโครงสร้าง



3.ขั้นตอนในการติดกระดาษว่าว



4. ขั้นตอนในการลงวาดลาย



ภูมิปัญญาท้องถิ่น

“หมอพื้นบ้าน”



กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม
องค์การบริหารส่วนตำบลบันนังสตา

บทนำ

ภูมิปัญญา หรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ถือเป็นมรดกวัฒนธรรมอันเกิดจากพัฒนาการ ปรับตัว และปรับวิถีชีวิตของคน เป็นความรู้ที่เกิดจากการสืบทอดใน ทางสังคม ความรู้เหล่านี้ถูก ถ่ายทอดกันมาเป็นเวลายาวนาน ผ่านกระบวนการขัดเกลาของกลุ่มคน จึงมีค่าและมีความสำคัญเป็นอย่างมาก เป็นมรดกทาง ภูมิปัญญาของมนุษย์ ที่ทุกคนควรรู้ รักษา พัฒนา และนำมาปรับใช้พัฒนาชุมชนท้องถิ่นให้ เข้มแข็ง สามารถพึ่งตนเองได้อย่างยั่งยืน ซึ่งภูมิปัญญามี ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับโลกธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม สัตว์ พืช เป็นปราชญ์ในการดำรงชีวิตเกี่ยวกับการเกิด แก่ เจ็บ ตาย ซึ่งมนุษย์จำเป็นต้องนำมาใช้เพื่อดำเนินชีวิตให้อยู่รอด ระบบการแพทย์พื้นบ้านของไทยเป็นการผสมผสานระหว่างการแพทย์ของไทย ซึ่งมีทั้ง แบบประสบการณ์หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น ความเชื่อทางไสยศาสตร์ อินเดียและการแพทย์ของจีนที่มีอิทธิพลต่อสังคมไทย การแพทย์เหล่านี้ได้กล่าวเป็นแพทย์ แผนโบราณ หรือการแพทย์พื้นบ้านในชนบทไทย นอกจากนี้ความเชื่อเป็นพื้นฐานที่ก่อให้เกิด พิธีกรรม การประกอบพิธีกรรมเป็นการถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ของคนรุ่นต่อรุ่น พบว่าเมื่อยามใดที่มนุษย์มีความทุกข์ ความเดือดร้อน เจ็บไข้ด้วยสาเหตุต่าง ๆ วิธีการป้องกันหรือการรักษาโรคต่าง ๆ จึงต้องพึ่งหมอยา การรักษาโรคที่ประสบความสำเร็จ จะต้องรักษาทั้งทางกายและทางใจ คนไข้จึงต้องการหมอที่เข้าใจ มากกว่าหมอที่จะรักษา เพียงอย่างเดียว หมอยาพื้นบ้านจะมีชีวิตความเป็นอยู่และวัฒนธรรมที่ใกล้เคียงชาวบ้าน จึงมีความเข้าใจ และสื่อสารกันได้ดี และเป็นกันเอง จึงเป็นจุดสำคัญที่ทำให้ชาวบ้านยอมรับ และ นิยมไปรักษา บทบาทที่สำคัญอีกประการของหมอยาพื้นบ้าน คือ เป็นผู้เชื่อมสัมพันธ์ของคนในหมู่บ้าน เพราะเป็นการรักษาแบบพึ่งพาอาศัยกัน ดูแลเอาใจใส่กันอย่างใกล้ชิด พุดคุยให้กำลังใจทั้งคนไข้และญาติพร้อมกัน ดังนั้นหมอยาพื้นบ้านจึงมีความสำคัญอย่างสูงในการเชื่อมสายใยสัมพันธ์ของคนในหมู่บ้านนั้น ๆ

รายชื่อบุคคล	อายุ/อาชีพ	องค์ความรู้ด้านที่ได้รับ การสืบทอด/จำนวนปีที่ สืบทอดปฏิบัติ	สถานที่ติดต่อ/โทรศัพท์
1.นายซัมซุดิง สะแม	รับจ้าง	20 ปี	41/2 ม.3 ต.บ้านนังस्ता อ.บ้านนังस्ता จ.ยะลา

1. อุปกรณ์และวัสดุสมุนไพรในการทำน้ำดูอาร์







2. การปิดปาก

