

## ภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ตำบลวังประจัน

### ๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น (ด้านเกษตรกรรม)

#### ๑.๑ นายสาและ หมาดป็นจอร์

ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๑๗๙ (ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงชุมชน) หมู่ที่ ๒ ตำบลวังประจัน อำเภอควนโดน จังหวัดสตูล



นายสาและ หมาดป็นจอร์ ถือได้ว่าเป็นปราชญ์ท้องถิ่นที่สำคัญคนหนึ่ง มีความรู้และประสบการณ์หลายด้าน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ด้านเกษตรอินทรีย์ การทำเกษตรตามแนวพระราชดำริ (เศรษฐกิจพอเพียง) ปัจจุบันเป็นผู้ดูแลศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงชุมชนหมู่ที่ ๒ ตำบลวังประจัน ภายใต้ศูนย์บริการถ่ายทอดเทคโนโลยีเกษตรตำบลวังประจัน ศูนย์เรียนรู้ดังกล่าว ได้รับรางวัลจากหน่วยงานต่างๆมากมาย และเป็นแหล่งเรียนรู้ที่มีผู้มาเยี่ยมชมเยื่อนอยู่เสมอ นายสาและ หมาดป็นจอร์ นอกจากมีความรู้แล้ว ยังมีความสามารถเป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ต่างๆตามประสบการณ์ได้อย่างดีเยี่ยม ได้รับเชิญไปเป็นวิทยากรบรรยายตามโอกาสต่างๆอยู่บ่อยครั้ง

## ๑.๒ นางกาญจนา นาปาเลน

ที่อยู่ ๔๖ หมู่๒ ต.วังประจัน อ.ควนโดน จ.สตูล ๙๑๑๖



นางกาญจนา นาปาเลน เป็นเกษตรกรที่มีองค์ความรู้ที่ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้อง และได้ขึ้นทะเบียนกับหน่วยงานเกษตรตลอดจนกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ ในระบบฐานข้อมูล เกษตรอินทรีย์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งไม้ผลบนพื้นที่แปลงประมาณ ๒ ไร่ บริเวณบ้านพักอาศัย มีกระท้อน เงาะ ลองกอง มังคุด มะพร้าวน้ำหอม จำปาตะ ฯลฯ พื้นที่บางส่วนได้ก่อสร้างบ้านพักโฮมสเตย์ และร้านอาหารซึ่งเน้นวัตถุดิบจากเกษตรอินทรีย์

## ๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น (ด้านการแพทย์ไทย)

### ๒.๑ นายดาหลี กระเวนเวช (หมอพื้นบ้าน/สมุนไพรท้องถิ่น)

ที่อยู่... บ้านเลขที่ หมู่ที่ ๓ ตำบลวังประจัน อำเภอควนโดน จังหวัดสตูล

หมอพื้นบ้าน” หมายความว่า บุคคลซึ่งมีความรู้ความสามารถในการส่งเสริมและดูแลสุขภาพ ของประชาชนในท้องถิ่นด้วยภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย ตามวัฒนธรรมของชุมชนที่สืบทอดกันมานาน ไม่น้อยกว่าสิบปี เป็นที่นิยมยกย่องจากชุมชนการรับรองหมอพื้นบ้าน ผู้ได้รับการเสนอชื่อต้องมีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้าม ดังต่อไปนี้

(๑) อายุไม่น้อยกว่าสามสิบห้าปีบริบูรณ์

(๒) มีภูมิลำเนาในพื้นที่ที่ได้รับการเสนอรายชื่อมาเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่าสิบปี

(๓) มีความรู้ความสามารถในการส่งเสริมและดูแลสุขภาพของประชาชนในท้องถิ่น ด้วยภูมิปัญญาการแพทย์แผนไทย ตามวัฒนธรรมของชุมชนที่สืบทอดกันมานานไม่น้อยกว่าสิบปี เป็นที่นิยมยกย่องจากชุมชน

(๔) ไม่เป็นคนวิกลจริต จิตฟั่นเฟือนไม่สมประกอบ หรือเป็นโรคที่คณะกรรมการหมอพื้นบ้านประกาศกำหนด

(๕) ไม่เคยต้องโทษจำคุกโดยคำพิพากษาถึงที่สุดในคดีที่คณะกรรมการหมอพื้นบ้านเห็นว่า จะนำมาซึ่งความเสื่อมเสียเกียรติศักดิ์แห่งวิชาชีพการแพทย์แผนไทยหรือการรับรองหมอพื้นบ้าน

(๖) ไม่เป็นผู้ประพฤดิเสื่อมเสียซึ่งคณะกรรมการหมอพื้นบ้านเห็นว่า จะนำมาซึ่งความเสื่อมเสีย เกียรติศักดิ์ของการเป็นหมอพื้นบ้าน หรือเกียรติศักดิ์แห่งวิชาชีพการแพทย์แผนไทย

นายดาหลี กระเวนเวช เป็นบุคคลซึ่งได้รับความเชื่อถือและนิยมยกย่องจากชุมชนในด้านการส่งเสริมและดูแลสุขภาพของคนในท้องถิ่นตามภูมิปัญญาท้องถิ่นการรักษาแผนไทยตามวัฒนธรรมและองค์ความรู้ได้สืบทอดกันมาตั้งแต่รุ่นก่อน การรักษาบางกรณีใช้การทอ้งบทปิดเป่า (หมอเป่า) นอกจากนี้ ยังเป็นบุคคลที่มีความรู้เกี่ยวกับพืชสมุนไพรหลายชนิด ปัจจุบัน ได้ถูกคัดเลือกเป็นตัวแทนคณะกรรมการหมอพื้นบ้านจังหวัดสตูล

### ๒.๒ นางหาเตี๊ยะ กระเวนเวช (มารดาของนายดาหลี กระเวนเวช)

ที่อยู่ หมู่ ๓ ตำบลวังประจัน อำเภอควนโดน จังหวัดสตูล ๙๑๑๖๐

เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นการผดุงครรภ์พื้นบ้าน (หมอดำแย)

### ๓.๓ นายกอดาศ เจะหมิน

ที่อยู่ หมู่ที่ ๓ ตำบลวังประจัน อำเภอควนโดน จังหวัดสตูล ๙๑๑๖๐

นายกอดาศ เจะหมิน เป็นบุคคลในท้องถิ่นที่ชำนาญการเดินป่าในพื้นและรู้จักพืชสมุนไพรหลายชนิด

### ๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น (ด้านศิลปกรรม) กลุ่มศิลปินบาหลี

นายภูมายุคติน สดอหลง (แกนนำกลุ่มศิลปินบาหลี) ปัจจุบัน (เสียชีวิต)  
ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๑๔๐ หมู่ที่ ๒ ตำบลวังประจัน อำเภอควนโดน จังหวัดสตูล ๙๑๑๖๐  
ปัจจุบัน ยังมีสมาชิกกลุ่มอยู่ ชาวตเพียงประธานกลุ่ม (ผู้เล่นไวโอลิน) ที่เสียชีวิตแล้ว



ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านดนตรีพื้นบ้าน (กลุ่มศิลปินบาหลี) ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญา  
ท้องถิ่น

ในด้านดนตรีพื้นบ้านมาจากนายหยาด บ้านวังปิง บ้านแปะ-ระเหนือ อดีต นายหยาด เคยเป็นเป็นนายโรงวงรอง  
แจ๊ง ปัจจุบันได้เสียชีวิตลงแล้ว

ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นที่มีความชำนาญ คือ เครื่องเล่นดนตรีไวโอลิน และมีความชำนาญการ  
เล่นซอฮู๋ ซอด้วง ได้ถ่ายทอดและพัฒนาความรู้แก่นักเรียนโรงเรียนบ้านวังประจัน โรงเรียนบ้านทุ่งมะปริง ศูนย์  
พัฒนาเด็กเล็กวังประจัน และได้แสดงถ่ายทอดตามเทศกาลต่างๆตามที่ได้รับเชิญ อาทิ งานวันเด็กแห่งชาติ  
องค์การบริหารส่วนตำบลวังประจัน งานวันจำปาตะ ผลไม้และของดีเมืองสตูล ตลอดจนงานวัฒนธรรมตาม  
โอกาสต่างๆ มีเครือข่ายกลุ่มที่สำคัญคือ กลุ่ม อสม.ตำบลวังประจัน และตั้งกลุ่มดนตรีซื่อวง (ศิลปินบาหลี)

#### ๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่น (ด้านหัตถกรรม)

งานจักสาน

นางข้าชั้น กันทะตง (ตะกร้าไม้ไผ่)

ที่อยู่ หมู่ ๓ ตำบลวังประจัน อำเภอควนโดน จังหวัดสตูล

นางข้าชั้น กันทะตง เป็นผู้ที่ฝีมืองานจักสานเครื่องใช้จากวัสดุธรรมชาติ เช่น ตะกร้าผลไม้ ตะกร้าใส่ของเอนกประสงค์ ตะกร้าใส่ของชำร่วย และอื่นๆ

-โคระจำปาตะ (รังจำปาตะ) "โคระ...ใช้ห่อผลขนุนและผลจำปาตะ ประวัติความเป็นมา

โคระ เป็นเครื่องสานซึ่งเกิดจากภูมิปัญญาในท้องถิ่น ที่ใช้ห่อหรือสวมผลไม้จำพวกขนุนและจำปาตะ เพื่อป้องกันตัวหนอนชอนไชทำความเสียหายให้กับผลไม้ โดยทั่วไปทำจากใบมะพร้าวสดหรือแห้งก็ได้ ถ้าเป็นใบแห้งต้องแช่น้ำก่อน ๑ คืน เพื่อให้ใบคลี่สะดวกต่อการสาน

โคระ ได้ทำสืบทอดกันมาตั้งแต่รุ่น ปู่ ย่า ตา ยาย มานานแล้ว เนื่องจากประชากรแถบนี้ส่วนใหญ่มีอาชีพการทำสวนผลไม้ และจะมีการปลูกจำปาตะกันเกือบทุกครัวเรือน และมีการทำรังจำปาตะ หรือโคระ ตามภาษาถิ่นทางภาคใต้ เป็นการนำวัสดุติดตามธรรมชาติ คือ ใบมะพร้าวในหมู่บ้าน/ชุมชน มาทำเป็นโคระสำหรับใส่ผลจำปาตะ เพื่อป้องกันแมลงมาเจาะไช และเป็นการทำให้ผลนวล มีรูปทรงสวยงาม และมีการถ่ายทอดสู่ลูกหลานสืบมา จวบจนปัจจุบัน

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

๑. มีก้านใบ มะพร้าวแก่พอดี หรือใบมะพร้าวแห้งก็ได้

๒. มีไม้กลัด ๒ อัน

๓. มีดคมๆ เช่น มีดพร้า มีดอีโต้

๔. เชือกเอาไว้อร้อยพวงโคระ จำปาตะ

ขั้นตอนการผลิต

๑. ให้นำใบมะพร้าวแก่พอดี มาสับออกเป็น ๔ ก้านใบ มา ๒ อัน แล้วนำมาหันหน้าก้านใบมะพร้าวเข้ากัน

๒. เริ่มทำการจักสานตั้งแต่โคนใบ จนถึงเกือบปลายใบ แล้วพลิกไปสานด้านตรงข้ามต่อไป สานขัดตามวิธีเดิมจนได้ รูปคล้ายกรวย

๓. แยกออกเป็น ๒ จุก เพื่อผูกมัดเป็นจุก ๒ จุก แล้วเสร็จ



จำปาตะ เป็นผลไม้ที่ยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลาย เป็นผลไม้ประจำถิ่น

กรมทรัพย์สินทางปัญญา ร่วมกับศูนย์พัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อการส่งออก มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ และสำนักงานพาณิชย์ จ.สตูลจัดทำคำขอเพื่อขึ้นทะเบียนให้จำปาตะสตูลเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย หรือ GI หลังมีการศึกษาวิจัยจากการลงพื้นที่จัดทำข้อมูลเชิงลึก ทั้งเชิงสังคมศาสตร์ และเชิงวิทยาศาสตร์ เพื่อยืนยันว่าจำปาตะของ จ.สตูล มีความแตกต่างและมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นกว่าที่อื่น เมื่อราวต้นปี พ.ศ.๒๕๖๑ ที่ผ่านมาล่าสุดกรมทรัพย์สินทางปัญญา ได้ออกประกาศเมื่อวันที่ ๓ พฤษภาคม ๒๕๖๒ ให้ขึ้นทะเบียนจำปาตะสตูล เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ จ.สตูล ทะเบียนเลขที่ สข ๖๒๑๐๐๑๒๓ ทั้งนี้เนื่องจากจำปาตะ จ.สตูล เป็นสินค้าที่มีความโดดเด่น มีชื่อเสียงด้วยรสชาติอร่อย และมีตำนานมาอย่างยาวนาน ตูได้จากการจัดงานจำปาตะของ จ.สตูล ที่มีการจัดติดต่อกันมากกว่า ๒๐ ปี จึงเป็นสิ่งบ่งชี้ได้ว่าจำปาตะเป็นสินค้าที่สามารถบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย หรือ GI ของ จ.สตูล อย่างไรก็ตาม จำปาตะ เป็นไม้ผลประจำ จ.สตูล มีการปลูกก่อนสงครามโลกครั้งที่ ๒ เนื่องจากมีคนสำรวจพบต้นจำปาตะใน อ.ควนโดน มีอายุมากกว่า ๘๐ ปี นายวุฒิชัย วงษ์นาคเพชร พาณิชย์ จ.สตูล บอกว่า ปัจจุบันจำปาตะ กลายเป็นไม้ผลที่เป็นอัตลักษณ์ประจำถิ่น จ.สตูล สร้างชื่อเสียงสร้างรายได้ให้เกษตรกรชาว จ.สตูล เป็นอย่างมาก สำหรับเนื้อที่ปลูกจำปาตะใน จ.สตูล มีประมาณ ๑,๒๘๖ ไร่ โดยพันธุ์จำปาตะที่นิยมปลูกมี พันธุ์ขวัญสตูล พันธุ์ทองเกษตร วังทองสตูล พันธุ์สตูลสีทอง พันธุ์ดอกโดน น้ำดอกโดน พันธุ์วังทอง รวมถึงพันธุ์พื้นเมืองจำปาตะสามารถรับประทานสดๆหรือนำไปแปรรูปเป็น จำปาตะทอด และ แกงบวดจำปาตะ ข้าวเหนียวจำปาตะ ข้าวเกรียบจำปาตะนับเป็นความโชคดีของชาว จ.สตูล ที่พืชเศรษฐกิจอย่างจำปาตะ มีความแตกต่างและมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นกว่าที่อื่น จนได้ขึ้นทะเบียนให้เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย



## ๕. ภูมิปัญญาท้องถิ่น (ด้านอุตสาหกรรม)

### นายอาทลี ละใบจิ

มีความชำนาญและศิลปะในการจัดทำไม้แปรรูป บานประตู โต๊ะ เติงนอน บันไดไม้ ราวบันได ฝ่มือ  
ประณีต

และมีศิลปะในการออกแบบ

## ๖. ภูมิปัญญาท้องถิ่นอื่นๆ (กลุ่มวัฒนธรรมอาหารอาหารประจำถิ่น)

สมาชิกกลุ่มวัฒนธรรมอาหารประจำถิ่น ประเภทของเครือข่ายปราชญ์ชาวบ้าน มีกลุ่มแม่บ้านเป็น  
สมาชิก อาหารท้องถิ่นที่มีชื่อเสียง ได้แก่

### ๖.๑ ประเภทแกง อาหาร (เมนูอาหารท้องถิ่น)

- แกงเลียงหยวกเต่าร้างกับผักป่า
- แกงเหลืองบอนส้ม
- ข้าวย่ำหัวข่า
- ย่ำหยวกพ้อ
- ผักตบชวาผัดไข่
- ผักตบชวาผัดปลากระป๋อง
- ย่ำบัวบก
- ย่ำมะมุด
- แกงหยวกกระทือ
- ข้าวมันอาหรับ
- แกงเลียงตามัด

### ๖.๒ ประเภทขนมพื้นบ้าน

- ต้มยอดมะพร้าว
- จำปาตะทอด
- รังต่อ
- แนหรี
- โกยบังเกิด
- เปียกสีตะ
- กล้วยหยำ
- กอดะ
- ลูเปะ

-ลูกโค

-อูยชุย

### ๖.๓ ประเภทเครื่องดื่ม



-กาแฟโบราณ (กู๊ปี้)

กาแฟโบราณ วังประจันเรียก กู๊ปี้ ซึ่งเพี้ยนมาจากภาษามลายู โกปี รสชาติต่างจากกาแฟสด มีรสชาติขมและหอมหวานอยู่ในตัวกาแฟ เพราะเป็นเมล็ดกาแฟคั่วสุกคั่วผสมกับน้ำตาลทรายแดงเคี้ยว จึงมีรสชาติที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะตน อาจแตกต่างกันเล็กน้อยขึ้นอยู่กับสูตรผสมในการจัดทำ ซึ่งพอจะสรุปวิธีการทำได้ ดังนี้

ขั้นตอนที่ ๑ นำเมล็ดกาแฟที่ตากจนแห้งและกะเทาะเปลือกออก นำมาคั่วจนสุกเข้มสีดำ

ขั้นตอนที่ ๒ เคี้ยวน้ำตาลทรายแดงให้เหนียวหนืดเหมือนยางมะตอย โดยใช้สัดส่วนน้ำตาลทรายแดงต่อเมล็ดกาแฟ คือ ๔ กิโลกรัมต่อเมล็ดกาแฟ ๑ กิโลกรัม

ขั้นตอนที่ ๓ เมื่อน้ำตาลทรายแดงถูกเคี้ยวจนข้นเหนียวแล้วก็เทเมล็ดกาแฟลงไปในกระทะที่น้ำตาลทรายแดงกำลังถูกเคี้ยวจนกลายเป็นสีดำ ใช้ไม้กวนให้เข้ากันประมาณ ๕ นาที จนกระทั่งเมล็ดกาแฟเข้าผสมกับน้ำตาลทรายแดงเคี้ยว ปล่อยให้เย็นตัดเป็นก้อน ขึ้นบางๆ และนำไปตำในครกไม้ให้ละเอียด แล้วนำมาร่อนในตะแกรงละเอียดอีกครั้ง จนกระทั่งได้ผงกาแฟสีน้ำตาลเข้มหรือดำ พร้อมชง

ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำกาแฟโบราณปัจจุบันหาได้ยากมาก บุคคลที่ยังผลิตกาแฟโบราณอยู่ได้แก่

นางเสาะ อุจะ

นางอาชีษะ ละใบโดย

นายสีดาต จันทร์นวล