

# ภูมิปัญญาของเรา..

การกำเนิดขึ้นและการดำรงอยู่ของชุมชนในแต่ละแห่งแต่ละพื้นที่ผ่านห้วงเวลาแห่งกาลเวลาอันยาวนานเกิดการสังสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้ การสังเกต บ่มเพาะและสั่งสอนถ่ายทอดเรื่องราวจากรุ่นสู่รุ่น รุ่นแล้วรุ่นเล่าจนกลายเป็นคุณค่า ค่านิยมของสังคมที่แสดงออกทางจารีต ประเพณีและวัฒนธรรม ทั้งที่เป็นนามธรรมเช่น ประเพณี ความเชื่อ หรือสิ่งที่เป็นรูปธรรม เช่น สถาปัตยกรรม ผ้า เครื่องปั้นดินเผา เครื่องมือ เครื่องใช้ อาหาร ศิลปะการแสดง เป็นต้น สิ่งเหล่านี้เราเรียกว่า ภูมิปัญญา

ด้วยภูมิปัญญาที่สั่งสมและสืบสาน ถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งสู่อีก รุ่นหนึ่งโดยการเรียนรู้ในวิถีการดำเนินชีวิตของสังคมในแต่ละท้องถิ่นและถือปฏิบัติสืบต่อกันมาอย่างยาวนานจนกลายเป็น “วัฒนธรรม”

ชุมชนท้องถิ่นแต่ละแห่งแต่ละพื้นที่จะมีวิถีความเป็นอยู่ที่แตกต่างกันหรือแตกต่างกันขึ้นอยู่กับความซับซ้อนของสภาพวัฒนธรรมชุมชน โดยเฉพาะเชื้อชาติ ศาสนา ภาษา อาชีพและการศึกษา ซึ่งสามารถกล่าวได้ว่า วัฒนธรรมมีความสำคัญหลายประการเช่น เป็นเครื่องมือก่อให้เกิดความสามัคคี เป็นเครื่องมือให้ความบันเทิง เป็นเครื่องสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น เป็นมรดกที่สำคัญของชุมชน เป็นเครื่องมือให้การศึกษา เป็นเครื่องฝึกพัฒนาการทางด้านร่างกาย สติปัญญา อารมณ์และสังคมให้แก่เด็ก หรือแม้กระทั่งเป็นเครื่องมือสำหรับควบคุมสังคม

จากสภาพทางภูมิศาสตร์ที่ตั้งของอำเภอเทพา ซึ่งประกอบด้วยลักษณะพื้นที่ ๓ รูปแบบทั้งเนินเขา ที่ราบและชายฝั่งทะเล มีสภาพภูมิอากาศที่มีลมมรสุมพัดผ่านตลอดทั้งปี มีพืชพันธุ์ที่เป็นพืชเฉพาะ มีวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชนที่นับถือศาสนาพุทธและศาสนาอิสลามที่อยู่ร่วมกันอย่างเอื้อเฟื้อและสมานฉันท์ และมีวิถีทางสังคมอื่น ๆ ต่างเป็นประสบการณ์แห่งการเรียนรู้อันก่อเกิดเป็นภูมิปัญญาที่ไม่แตกต่างกับความ เป็นอยู่ในพื้นที่ใกล้เคียงอื่นมากนักถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นผ่านมิติกาลเวลาท่ามกลางกระแสแห่งความเปลี่ยนแปลงทางสังคม

ภูมิปัญญาที่สะท้อนถึงความเป็น “อัตลักษณ์” ของสังคมสามารถแยกออกเป็นประเภทต่าง ๆ ได้ ๘ ประเภทคือ

๑. ภูมิปัญญาด้านอาหารการกิน
๒. ภูมิปัญญาด้านการแต่งกาย
๓. ภูมิปัญญาด้านที่อยู่อาศัย
๔. ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ ประเพณีและวัฒนธรรม
๕. ภูมิปัญญาด้านภาษาและการสื่อสาร
๖. ภูมิปัญญาด้านอาชีพ
๗. ภูมิปัญญาด้านแพทย์แผนไทย
๘. ภูมิปัญญาด้านศิลปกรรม

## ภูมิปัญญาด้านอาหารการกิน

---

ภูมิปัญญาด้านอาหารการกินของคนได้เกิดขึ้นจากการสั่งสมประสบการณ์ที่เป็นไปตามสภาพภูมิประเทศและทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่พื้นถิ่นฐาน รวมถึงการรับเข้ามาของวัฒนธรรมจากถิ่นอื่นร่วมผสมผสานตามคุณลักษณะเฉพาะของท้องถิ่นและพื้นถิ่นฐานนั้น ๆ อาหารการกินอันเกิดจากเทคนิควิธีการของคนในแต่ละท้องถิ่นคิดค้นและปรับปรุงต่อ ๆ กันมาจนเกิดเป็น “ลักษณะการกิน” สืบทอดถึงทุกวันนี้

คนใต้จะนิยมรับประทานข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก ส่วนข้าวเหนียวจะใช้ประกอบเป็นของหวานหรือในพิธีต่าง ๆ นิยมอาหารที่มีรสจัด เช่น เปรี้ยวจัด เผ็ดจัด หากเป็นแกงก็จะมีรสกะปิเข้มข้นและมักจะมีสีเหลืองจัดและรสขุ่นของ “ขมิ้น” ซึ่งการใช้ขมิ้นในส่วนผสมของเครื่องแกงจะเป็นเอกลักษณ์ของภาคใต้ จึงทำให้ทุกมื้ออาหารของคนใต้จะต้องมีอาหารประเภทรสเผ็ดและประเภทที่มีน้ำแกง (แกงส้ม หรือแกงเหลือง แกงไตปลา แกงกะทิ) หมุนเวียนอยู่เสมอ รวมถึงสิ่งที่ขาดไม่ได้เลยคือจะต้องมีน้ำซุบ (น้ำพริก) กับผักหนาะ (ผักจิ้ม) ประเภทตามฤดูกาลเช่น สะตอ เนียง เรียง ยอดจิก ยอดสมุย (สะ-หมุย) หรือผักพื้นบ้านอื่น ๆ ที่มีอยู่รอบบ้านที่อยู่อาศัย

นอกจากอาหารคาวแล้ว คราวคนได้ยังมีอาหารหวานหรือขนมหวานอันประกอบด้วยเครื่องปรุงหลัก ๓ อย่างคือ แป้ง น้ำตาลและกะทิหรือมะพร้าวขูด หรืออาจจะใช้พืชอื่นแทนแป้งเช่น เผือก มัน ถั่ว ฟักทอง ข้าวโพด ข้าวฟ่าง ส่วนน้ำตาลอาจจะใช้น้ำตาลโตนด น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย เป็นต้น ทั้งนี้ขนมหวานไม่ได้กระทำขึ้นโดยทั่วไปจะกระทำขึ้นในเฉพาะโอกาสพิเศษ เช่น การทำบุญเลี้ยงพระ มีงานมงคล หรืองานออกปากกินแรง (บางพื้นที่เรียก ออกปากกินวาน) เช่น กะยั่วข้าว หามริน (ย้ายบ้าน) เป็นต้น

ในส่วนของผลไม้ที่ใช้นั้นซึ่งจะใช้ผลไม้ตามฤดูกาลที่อาจจะนำมาปรุงเป็นขนมหวาน เช่น ขนุน จำปาตะ พุเรียน หรือนำมากินสด ๆ รวมไปถึงผลไม้ป่าเช่น ลูกขลุบ (ตะขบ) ลูกหวายลิง ลูกม้าว ลูกหว่า ลูกหมูล่ ลูกโทะ ลูกกำขำ ลูกปลา เป็นต้น

ภูมิปัญญาด้านอาหารการกินของคนได้มีวัฒนธรรมการกินสอดประสานแทรกอยู่มากมายเช่น ในการกินอาหารแต่ละมื้อจะต้องเหลือข้าวสวยติดหม้อไว้เสมอเพื่อเป็นขวัญหม้อ หรืออีกนัยหนึ่งสะท้อนถึงความมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ว่าญาติมิตรซึ่งเดินทางมาจากแดนไกลเมื่อมาถึงเรือนจะได้มีข้าวกินทันที การห้ามมิให้เด็กกิน “กับข้าว” เล่นหรือกินมากเพราะจะทำให้เป็น “เคื่อน” (เป็นพยาธิ) หากแต่จะเป็นการสอนเรื่องการมีน้ำใจเอื้อเฟื้อต่อผู้อื่นอย่างมีนัยเช่นกัน

## ข้าวยา



ภาพจากอินเทอร์เน็ต

ข้าวยาเป็นอาหารพื้นเมืองของภาคใต้ เป็นอาหารที่นิยมรับประทานกันในตอนเช้า เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบทั้ง ๕ หมู่โดยนำพืชผักที่มีอยู่ในท้องถิ่นเช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด ถั่วฝักยาว ดอกดาหลา สะตอเบา (กระถิน) มาผ่านผสมกันเรียกว่า “หมวด” คลุกเคล้าด้วยกุ้งแห้งป่น มะพร้าวคั่ว เนื้อปลาตากโตน ราดด้วยน้ำบูดูที่ผ่านการปรุงรส (เคี้ยว) มาเรียบร้อยแล้วตามความชอบของแต่ละคน เพิ่มรสชาติด้วยมะนาว พริกป่น พริกสด หรือรับประทานกับไข่ไก่ต้ม ไข่ทอดก็จะเพิ่มคุณค่าทางอาหารยิ่งขึ้นด้วย

## เต้าคั่ว (สลัดทะเลสาบ)



ภาพจากอินเทอร์เน็ต

เต้าคั่ว ท้าวคั่ว หรือ สลัดทะเลสาบเป็นอาหารพื้นเมืองของภาคใต้ อีกชนิดหนึ่ง เป็นอาหารที่นิยมกัน โดยทั่วไปรับประทานเป็นมื้อหลักก็ได้ หรือเป็นอาหารว่างก็ได้ มีส่วนประกอบด้วย บี๋หูน(เส้นหมี่) ลวก ผักบุงหัน ลวก ถั่วงอกลวก ไข่ไก่ต้มผ่าครึ่งซีก กุ้งชุบแป้งทอดหั่นเป็นชิ้น เต้าหู้ทอด หั่นเป็นชิ้น อาจมีหมูต้มหรือเนื้อไก่หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ พริกดำ แต่งกว๋อหั่นชิ้น บาง ๆ เล็ก ๆ ราดด้วยน้ำเต้าคั่วซึ่งผ่านการเคี่ยวจากน้ำตาลปีบ น้ำปลาน้ำส้มสายชู กระเทียมสับจนเป็นน้ำกึ่งข้นกึ่งใส มีรสหวานและรสเค็มนำรสเปรี้ยว รสชาติของเต้าคั่วจะแตกต่างกันที่น้ำเต้าคั่วซึ่งขึ้นอยู่กับความชอบของคนแต่ละพื้นถิ่นฐาน

## ละแซ หรือ ละเส



ภาพจากอินเทอร์เน็ต

ละแซ เป็นอาหารพื้นเมืองของภาคใต้ อีกชนิดหนึ่ง ซึ่งเป็นอาหารของชาวมุสลิมนิยมรับประทานเป็นอาหารเช้า หรืองานเทศกาลต่าง ๆ เป็นเส้นแป้งนิ่มม้วนเป็นก้อนยาว กรรมวิธีการทำไม่แตกต่างจากการทำเส้นขนมจีน กล่าวคือ ใช้แป้งข้าวเจ้าโดยนำแป้งข้าวเจ้ามาแช่น้ำให้นิ่มและนำไปหมักก่อนหมักประมาณ ๗ วัน แล้วจึงนำมานวดในเครื่องนวดแป้ง หรือใช้แป้งข้าวเจ้าสำเร็จนำมานวดจนนิ่มพอประมาณ ตีเป็นแผ่นบางแล้วม้วนเป็นชิ้น ๆ แล้วนึ่งให้สุก เวลาจะรับประทานใช้มีดหรือกรรไกรตัดตามแนวขวาง ก็จะได้อ่อนชิ้นพอดีคำ หลังจากนั้นใช้น้ำแกง (กรรมวิธีเดียวกันกับน้ำแกงขนมจีน หากแต่จะเป็นเฉพาะน้ำแกงหวาน) ประงอกแล้ว ราดลงจนท่วมชิ้น ละแซ เดิมถั่วงอก ผักบุงหัน พริกป่น หรือพริกสด ตามความชอบ

## ข้าวดอกทราย



ข้าวดอกทราย เป็นอาหารพื้นเมืองของเทพาชนิดหนึ่ง ซึ่งเป็นภูมิปัญญาด้านอาหารเฉพาะถิ่นของชาวบ้านบ้านสะกอมทั้งพื้นที่อำเภอเทพา และพื้นที่อำเภอจะนะ มีส่วนประกอบคือ ข้าวสวย ตะไคร้ พริกสด กะปิ ปลาอย่างกะเนื่อ หัวหอมแดงและมะขามเปียก โดยนำตะไคร้มาหั่นซอยเป็นแว่นแล้วนำมาตำโขลกพร้อมกับพริกสด หอมแดง ตำพอละเอียด นำเนื้อ

ปลาอย่างมาผสมพร้อมกับใส่กะปิและมะขามเปียก คลุกให้เข้ากัน หลังจาก  
นั้นนำข้าวสวยที่เตรียมไว้คลุกให้เข้ากันกับเครื่อง รับประทานกับปลกแห้ง  
แดดเดียวทอด และเครื่องเคียงเช่น แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือ ยอดกระถิน  
หรือผักพื้นถิ่นอื่น ๆ

## กะปิเทพา



ภาพจากอินเทอร์เน็ต

กะปิ เป็นส่วนประกอบสำคัญในการประกอบอาหาร โดยเฉพาะ  
พื้นถิ่นได้จากกุ้งฝอยสู่กระบวนการแปรรูปตามภูมิปัญญาที่สั่งสมกันมา  
หลายชั่วอายุคนจนได้รูปแบบและรสชาติที่เป็นอัตลักษณ์และมีมนต์เสน่ห์  
ปลายจักมีเสื่อมคลาย กุ้งฝอยหรือ กุ้งเคย ขนาดเล็กที่ไม่สามารถนำไป  
จำหน่ายได้หมักกับเกลือในอัตรา ๑๐ : ๑ จากนั้นนำเข้าเครื่องบดละเอียด  
แล้วนำมาตากแดด พอหมาดก็นำเข้าเครื่องบดซ้ำอีกครั้ง เมื่อละเอียดได้ที่  
แล้วนำมาบรรจุใส่โถงไว้อย่างน้อย ๒ วัน นำออกมาตากแดดอีกครั้งโดยบิ  
กะปิให้เป็นก้อนแบน ๆ แล้วนำเข้าเครื่องบดอีกครั้ง นำไปบรรจุภาชนะปิด  
ให้แน่น ตั้งทิ้งไว้ประมาณ ๑-๒ เดือนก็สามารถนำออกบริโภคหรือจำหน่าย  
ต่อไป

อำเภอเทพามีเอกลักษณ์เฉพาะของอาหารเป็นสัญลักษณ์ของเทพา  
นั่นคือ “ไก่ทอดเทพา” ซึ่งมีกรรมวิธีประกอบเป็นเนื้อไก่ทอดที่ไม่มีหนัง มี  
สูตรเฉพาะที่ทำให้เนื้อไก่สุกทั่วชิ้น ไขมันน้ำมันและเนื้อไม้และแม่เก็บไว้  
ค้างคืนก็ตาม ซึ่งจะรับประทานร่วมกับข้าวสวยใส่กระตังใบบัวหรือใบตอง  
ราดด้วยแกงเขียวหวานไก่ หรือข้าวเหนียวที่มีหอมเจียวเติมสีส้มและความ  
หอมνάกิน

ทั้งนี้ จะเห็นได้ว่าภูมิปัญญาด้านอาหารการกินของคนเทพานั้น  
แทบไม่แตกต่างกับวิถีการดำรงชีวิตในภูมิภาคใกล้เคียง อาจจะแตกต่างกัน  
บ้างที่รสชาติของอาหารและวัฒนธรรมของศาสนาโดยเฉพาะอย่างยิ่งชาว  
มุสลิมซึ่งเน้นและให้ความสำคัญกับ “เครื่องเทศ” ในการประกอบอาหาร

# ภูมิปัญญาด้านการแต่งกาย

---

เครื่องนุ่งห่ม ปัจจัยความต้องการพื้นฐานสำคัญของมนุษย์ ซึ่งนอกจากเพื่อการปกปิดสรวงร่างกาย ป้องกันร่างกายจากความร้อนและความหนาว ยังเป็นสิ่งสะท้อนอัตลักษณ์แห่งถิ่นฐานของมนุษย์ด้วยเช่นกัน ในภูมิปัญญาด้านการแต่งกาย แม้แต่ในประเทศไทยเองสภาพทางกายภาพทำให้เครื่องแต่งกายของคนแต่ละภาคแต่ละพื้นที่ก็แตกต่างกัน หรือแม้แต่ในภูมิภาคเดียวกันแตกต่างกันที่ศาสนาและวัฒนธรรม การแต่งกายก็แตกต่างกันอย่างเห็นได้ชัด หากแต่การแต่งกายที่สืบทอดกันมานั้นล้วนเกิดขึ้นจากภูมิปัญญาด้านการแต่งกายทั้งสิ้น

ลักษณะการแต่งกายของคนได้โดยทั่วไปเป็นภูมิปัญญาอันเกิดมาจากการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมที่มีอากาศร้อนอบอ้าว มีฝนตกชุก จึงมีเครื่องแต่งกายน้อยชิ้นเพื่อปกปิดร่างกายตามเหมาะสมเท่านั้น

หากแต่ในอีกมิติวัฒนธรรมหนึ่งของชาวมุสลิมที่มีการแต่งกายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ เป็นการแต่งกายที่เป็นไปตามข้อบัญญัติ หลักคำสอนทางศาสนาที่กำหนดไว้อย่างชัดเจนในอัล-กรุอ่าน โดยเฉพาะสตรีมุสลิมที่จะเน้น “มิดชิด” ปกปิดทั่วร่างกายยกเว้นใบหน้าและฝ่ามือเท่านั้น ซึ่งว่ากันว่าหญิงมุสลิมจะแต่งกายด้วยเสื้อผ้าอาภรณ์อย่างไร รูปแบบใดไม่สำคัญ ที่สำคัญคือจะต้องปกปิดอวัยวะส่วนที่ศาสนาให้ปกปิด

การแต่งกายของหญิงมุสลิมในแบบประเพณีดั้งเดิมและยังคงเป็นที่นิยมคือ ชุดคุรง เป็นเสื้อคลุมติดคอ ผ้าหน้าพอสวมศีรษะได้ ติดกระดุมคอ ๑ เม็ดหรือเข็มกลัด ๑ ตัว แขนทรงกระบอกยาวพันข้อศอกหรือเกือบถึงข้อมือ ตัวเสื้อหลวมยาวคลุมสะโพก สวมกับผ้าถุงเป็นปาเต๊ะหรือผ้าถุงธรรมดาก็ได้ มีผ้าคลุมศีรษะ ซึ่งสามารถดัดแปลงแต่งเติมลวดลาย ลายฉลุได้เพื่อความสวยงาม นอกจากนี้หญิงมุสลิมนิยมสวมเครื่องประดับเพื่อความสวยงามหรือเพื่อแสดงฐานะซึ่งเป็นเครื่องประดับประเภททองคำเพชร ไข่มุก เช่น เข็มกลัด สร้อยคอ สร้อยข้อมือ กำไลข้อมือ ต่างหู

ทั้งนี้และทั้งนั้น ภูมิปัญญาด้านการแต่งกายของชาวเทพาก็ยังคงถือรูปแบบการแต่งกายแบบประเพณีเดิมกล่าวคือ จะแต่งกายตามประเพณี

เมื่อมีเทศกาลหรือวันสำคัญทางศาสนา เช่น วันพระ วันเข้าพรรษา วันสารทเดือนสิบ เป็นต้น เช่นเดียวกับกับชาวไทยมุสลิมที่แต่งกายด้วยเครื่องแต่งกายตามข้อบัญญัติทางศาสนา และจะแตกต่างกันไปตามพิธีหรือเทศกาล เช่น ชุดแต่งงาน เจ้าบ่าว-เจ้าสาว งานวันตรุษ (ฮารีรายอ) หรืองานสำคัญ ๆ ของศาสนา ซึ่งมีการปรับประยุกต์ระหว่างแบบพื้นเมืองกับแบบสากล หากแต่ยังคงไว้ซึ่งหลักในการแต่งกายที่ปกปิดร่างกายมิดชิด เรียบร้อย สะอาด ประหยัดและรักษาเอกลักษณ์แห่งศาสนาไว้อย่างถูกต้องเหมาะสม



ภาพจากอินเทอร์เน็ต

## ภูมิปัญญาด้านที่อยู่อาศัย

ในการสร้างที่อยู่อาศัยของชาวภาคใต้ในสมัยก่อนซึ่งนิยมสร้างชุมชนอยู่ใกล้กับเส้นทางสัญจรคือ ทางน้ำและจะมีการสร้างที่อยู่อาศัยลักษณะเป็นบ้านหรือเรือน ซึ่งเรียกกันโดยสามัญภาษาได้ว่า “เรือน” ใน ๒ ลักษณะ คือ เรือนเครื่องผูกและเรือนเครื่องสับ

### ๑. เรือนเครื่องผูก

เป็นเรือนที่ใช้วัสดุต่าง ๆ ประกอบกันเข้ากับโครงสร้างและตัวเรือน โดยการผูกยึดด้วยเชือก ถ้าวัดย์ วัสดุหลักมักเป็น ไม้ไผ่และ ไม้ยืนต้นขนาดเล็กที่ลั่นแล้วแต่หาได้ในท้องถิ่นเพียงนำมาผูกยึด สอดสานร้อยเข้าด้วยกันประกอบกันเป็นเรือน เรือนเครื่องผูกมีขนาดเล็ก ยกพื้น ไม่สูงมากนักมีขนาดเล็ก (๒ ช่วงเสา) ไม่มีความคงทนถาวรและให้ความปลอดภัยไม่มากนัก เรือนไทยภาคใต้บำรุงรักษาและซ่อมแซมได้ง่าย ส่วนประกอบแทบทุกส่วนของ เรือนไทยภาคใต้ และยังเฉพาะเรือนเครื่องผูก เช่น เครื่องมุง เครื่องกัน พื้นเรือน และแม้แต่โครงสร้างบางชิ้นสามารถถอดเปลี่ยน ซ่อมแซมได้เมื่อชำรุดหรือหมดอายุการใช้งาน คนในเรือนช่วยกันซ่อมแซมรักษาได้ง่าย รวมทั้งยังปลูกสร้างต่อเติมได้ง่าย คนในครอบครัวอย่างน้อยมีคนที่มีความรู้ความสามารถเชิงช่างสามารถปลูกสร้างต่อเติมบ้านได้เอง โดยส่วนประกอบต่าง ๆ ไม่เสียหายซึ่งมีภูมิปัญญาในการสร้างเรือนไทยเครื่องผูกดังนี้

## ๑.๑ การใช้ดินเสาหรือบาทเสา

เกิดจากการศึกษาลักษณะธรรมชาติของท้องถิ่นเนื่องจากภาคใต้ฝนตกมาก ทำให้ดินชั้นฉ่ำน้ำ เสาบ้านที่ฝังดินจะผุเร็ว ทำให้อยู่อาศัยได้ไม่นาน ประกอบกับมีตัวปลวกคอยกัดกิน จึงมีการนำวัสดุที่ทนทานมารองรับเสาบ้าน บางแห่งอาจใช้ค้อนไม้เล็ก ๆ ใส่ทรายให้เต็มแล้วคว่ำปากโหลงใช้รองรับเสา ต้นเสาจะไม่ผุหรือเมื่อปลวกขึ้นก็ดูแลได้ง่าย และจะเป็นเรือนยกพื้นสูงเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายเมื่อเกิดน้ำท่วม

นอกจากนี้ การใช้ดินเสาหรือบาทเสา ทำให้สามารถเคลื่อนย้ายบ้านได้ง่าย เมื่อไม่ต้องการจะอยู่อาศัย ณ จุดเดิม อาจเป็นเพราะความเชื่อที่ทำให้เกิดเจ็บไข้ได้ป่วยหรือเหตุผลอื่นใดก็จะให้วัวนำให้เพื่อนบ้านช่วยหามเรือนไปตั้ง ณ จุดอื่น เกิดสำนวน “ออกปากหามเรือน”

## ๑.๒ การใช้ฟากปูพื้นเรือน

ฟากที่ปูพื้นเรือนอาจจะทำกับไม้ไผ่ หรือไม้หมากผ่าตามยาวของลำต้น เหลาให้กลมหรือแบน ใช้หวานผูกมัดให้แน่น การจัดวางซี่ฟากจะวางไว้ห่างกันเล็กน้อย การปูฟากทำให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก ไม้ร้อนและรักษาความสะอาดได้ง่าย

## ๑.๓ การใช้ไม้ไผ่สานฝาทำฝาบ้าน

โดยการนำไม้ไผ่มาผ่าซีกแล้วทาบให้แบนนำมาสานเป็นฝาบ้าน ช่องว่างระหว่างไม้ไผ่แต่ละอันจะทำให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก นอกจากนั้นสามารถสะท้อนงานศิลปะได้จากการสานฝาหลายต่าง ๆ เช่น ลายขัดสอง ลายลูกแก้ว ซึ่งทำให้เกิดความสวยงามอีกด้วย

## ๑.๔ วัสดุใช้มุงหลังคา

วัสดุที่ใช้มุงหลังคาเป็นวัสดุธรรมชาติที่หาได้ในท้องถิ่นส่วนใหญ่จะใช้ใบไม้ชนิดต่าง ๆ อาทิ ใบตอง (แห้ง) ใบจาก ใบสาเก หรือบางพื้นที่



อาจจะใช้เปลือกต้นเสม็ด วัสดุเหล่านี้ไม่เก็บความร้อน ทำให้บ้านเรือนไม่ร้อน นาคู่อาศัย ซึ่งการสร้างหลังคาบ้านจะใช้หลังคาแหลม คือหน้าจั่วสูง ทำให้น้ำฝนไหลลงอย่างรวดเร็ว หลังคาไม่ทานน้ำ ไม่ซึมซับน้ำ ทำให้ผู้ชาย ชาวบ้านมักจะเลือกใช้ใบจาก ใบสาเก เพราะผิวใบลื่นและหนา ลักษณะหลังคา หลังคาแหลม หน้าจั่วสูง

## ๑.๕ บันได

การมีได้ถนนสูงโล่ง จะต้องทำบันได (ลูกได) ให้สามารถขึ้นเรือนได้สะดวก บันไดเรือนไทยเครื่องผูกจะสามารถยกลากขึ้นเรือนได้เพื่อป้องกันสัตว์ร้าย ต่อมาภายหลังเมื่อสร้างเรือนไทยเครื่องสับแล้ว บ้านจัดเป็นสิ่งปลูกสร้างถาวรบันไดบ้านจึงติดตั้งติดเรือนไว้ นับว่าเป็นภูมิปัญญาในการพัฒนาที่อยู่อาศัยของคนไทย

## ๑.๖ นอกชาน

นอกจากตัวเรือนแล้ว ภูมิปัญญาของช่างพื้นบ้านและชาวบ้านยังคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอยของพื้นที่บ้านเรือนด้วย เช่นसानกระบุง ตะกร้า หรือนันทนาการต่าง ๆ โดยการมีได้ถนนที่สูงโล่ง ทำให้เดินผ่านได้สะดวก สามารถทำงานอดิเรกได้ เป็นลานเล่นของเด็ก ๆ หรือเก็บวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือประกอบอาชีพได้

## ๒. เรือนเครื่องสับ

เป็นเรือนที่เกิดขึ้นหลังเรือนเครื่องผูก เนื่องจากเครื่องมือเครื่องใช้ในการแปรรูปเช่น ขวาน เลื่อย สำหรับตัด โคน และตัดแต่งต้นไม้ให้เป็นเหลี่ยมได้ง่าย เรือนเครื่องสับจึงใช้ไม้เหลี่ยม ชั้นแรกอาจมีแค่ มิด พร้า ขวาน สำหรับสับตกแต่ง จึงเรียกเรือนที่ใช้สร้างในลักษณะนี้ว่า เรือนเครื่องสับ ลักษณะของรูปแบบและโครงสร้างโดยทั่วไปจะเหมือนกับเรือนเครื่องผูก แต่จะมีคุณลักษณะพิเศษขึ้นมาคือ

### ๒.๑ ช่องลม

เนื่องจากเรือนเครื่องสับจะใช้ฝากันเป็นไม้กระดานกระดาน ทำให้ลมพัดผ่านได้ยาก ภายในตัวเรือนอาจจะร้อนอบอ้าว ทำให้ในการ

สร้างฝายบ้านนั้นต้องเว้นช่องลมเอาไว้ เพื่อระบายอากาศ โดยจะเว้นไว้ที่ข้อคือการใช้ข้อสองชั้น ซึ่งเรียกว่า “คอสอง” นอกจากนั้นอาจพิจารณาใช้ช่องลม ที่ส่วนอื่นของบ้านก็ได้ เพื่อให้ระบายอากาศได้มากขึ้น ช่องลมจะกันด้วยระแนงถี่หรือห่างขึ้นอยู่กับความต้องการและความสวยงามของลวดลายและรูปแบบที่ประคิษฐ์ขึ้น

## ๒.๒ การใช้เดือย

จะมีการใช้เดือยลิ่มแทนตะปู เนื่องจากตะปูหายากและยังขึ้นสนิมอีกด้วย ทำให้ต้องซ่อมแซมบ่อย ช่วงพื้นบ้านจึงหาวิธีแก้ปัญหาด้วยการบากเจาะ ต่อไม้เข้ามุมไว้ฝังแกนหมุนเปิดปิด ประตู หน้าต่างรวมถึงการถอดกลอนแทนการใช้ตะปู นอกจากนี้การใช้การ บาก เจาะ เข้าเดือย ใส่ลิ่ม หรือ สลัก ก็ถอดเปลี่ยนได้ไม่ยาก

## ลักษณะเรือนไทยมุสลิม

ในการก่อสร้างบ้านเรือนอันเป็นปัจจัยพื้นฐานที่สำคัญของมนุษย์ เพื่อป้องกันอันตรายจากลมฟ้าอากาศและสัตว์ร้ายซึ่งเหมาะสมกับลักษณะภูมิประเทศ ดินฟ้าอากาศ ตลอดจนจารีตประเพณีทางสังคม และรูปแบบการดำเนินชีวิตสำหรับเรือนไทยมุสลิม นอกจากจะสร้างขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการพื้นฐานของมนุษย์ดังกล่าวแล้ว ยังสะท้อนให้เห็นอิทธิพลของศาสนาอิสลามที่มีต่อการสร้างบ้านเรือนอย่างแท้จริง ทั้งในรูปแบบการใช้พื้นที่ การอยู่อาศัย การประกอบกิจกรรมในการดำรงชีวิต ศาสนาและการประดับตกแต่งตัวเรือนให้งดงาม



ภาพจากอินเทอร์เน็ต

โดยทั่วไปเรือนมุสลิมเป็นเรือนแฝด และสามารถต่อขยายไปได้ตามลักษณะของครอบครัวขยาย โดยมีบานเชื่อมต่อกันและมีการเล่นระดับพื้นเรือนให้ลดหลั่นกันไป เช่น พื้นบริเวณเฉลียงด้านบันไดหน้าแล้วยกพื้นไปเป็นระเบียง จากพื้นระเบียงจะยกระดับไปเป็นพื้นตัวเรือนจากตัวเรือนจะลดระดับไปเป็นพื้นครัว จากพื้นครัวจะลดระดับเป็นพื้นที่ซักล้าง ซึ่งอยู่ติดกับบันไดหลัง

การลดระดับพื้นจะเห็นได้ชัดว่า มีการแยกสัดส่วนจากกันในการประกอบกิจกรรมต่าง ๆ บางตัวเรือนเมื่อสร้างตัวเรือนหลักเสร็จแล้ว ยังต้องกำหนดพื้นที่ให้เป็นบริเวณที่ใช้ทำพิธีละหมาด ซึ่งเป็นกิจวัตรที่ต้องกระทำวันละ ๕ ครั้ง

สำหรับการกันห้องเพื่อเป็นสัดส่วนเรือนไทยมุสลิมจะกันแต่ที่  
จำเป็นนอกนั้นจะปล่อยพื้นที่ให้โล่ง เพราะชาวไทยมุสลิมใช้เรือนเป็นที่  
ประกอบพิธีทางศาสนา นอกจากนั้นยังไม่นิยมตีฝาเพดาน เพราะภาคใต้มี  
อากาศร้อนและฝนตกชุก อากาศอบอ้าว และจะเว้นช่องลมใต้หลังคาให้ลม  
โกรกอยู่ตลอดเวลา

การที่ตัวเรือนยกพื้นสูง ชาวไทยมุสลิมจึงสามารถใช้ได้ถูก  
ประกอบกิจกรรมต่างๆ ที่ส่งเสริมการดำรงชีวิตได้เป็นอย่างดี เช่น ใช้เป็น  
บริเวณประกอบอาชีพเสริม คือ ทำกรงนก ฐานเสื่อกระจูด หรืออาจใช้วาง  
แคร่เพื่อพักผ่อน บางบ้านอาจกันเป็นคอกสัตว์ เป็นต้น

เนื่องจากประเพณีความเป็นอยู่ของชาวไทยมุสลิมจะแยกกิจกรรม  
ของชายและหญิงอย่างชัดเจน ตัวเรือนจึงนิยมมีบันไดไว้ทั้งทางขึ้นหน้าบ้าน  
และทางขึ้นครัว โดยทั่วไปผู้ชายจะใช้บันไดหน้า ส่วนผู้หญิงจะใช้บันได  
หลังบ้าน รวมทั้งเป็นการไม่รบกวนแขกในการเดินผ่านไปมาอีกด้วย

ลักษณะเด่นทางสถาปัตยกรรมของเรือนไทยมุสลิม คือการสร้าง  
เรือนโดยการสร้างส่วนประกอบของเรือนก่อน แล้วจึงนำส่วนต่าง ๆ  
เหล่านั้นขึ้นประกอบกันเป็นตัวเรือนอีกทีหนึ่ง ขณะเดียวกัน เมื่อต้องการ  
ย้ายไปประกอบในพื้นที่อื่น ๆ ตัวเรือนก็สามารถแยกออกได้เป็นส่วน ๆ ได้  
เสาเรือนจะไม่ฝังลงดิน แต่จะเชื่อมยึดกับ ดินเสาหรือฐานเสาเพื่อป้องกัน  
ปลวกและความชื้น

นอกจากนี้เรือนไทยมุสลิมยังแยกส่วนที่อยู่อาศัย (แม่เรือน) ออก  
จากครัว โดยใช้เฉลียงเชื่อมต่อกัน ทั้งนี้เพราะเชื่อว่าบริเวณแม่เรือนเป็น  
บริเวณที่สะอาด ส่วนบริเวณครัวนั้นสามารถทำสกปรกได้และต้องทำความสะอาด  
สะอาดได้โดยง่ายเช่นกัน ซึ่งมุสลิมจะมีวิถีปฏิบัติคือ ความสะอาดเป็นส่วน  
หนึ่งของความศรัทธา

# เรือนไทยภาคใต้คุณค่าแห่งภูมิปัญญา และสถาปัตยกรรม

## ๑. หลังคาเป็นหลังคาทรงสูง มีความลาดชัน

เพื่อให้ฝ้าฝนไหลผ่านโดยสะดวก โดยทั่วไปมี ๓ แบบ คือ หลังคาจั่ว หลังคาปั้นหยา หลังคาบานอ หรือ บาลานอ และมีการต่อชายคาออกไปคลุมบันได เพื่อป้องกันแดดและฝน

หลังคาจั่ว ชาวมุสลิมเรียกว่า “แมและ” เชื่อว่าได้รับอิทธิพลจากเรือนไทยภาคกลาง แต่จะมีข้อแตกต่างไปจากภาคกลางตรงที่มีปั้นลมปีกนกที่ได้รับอิทธิพลจากรูปแบบสถาปัตยกรรมจากมาเลเซีย ไม่เหมือนปั้นลมไทย ซึ่งปลายปั้นลมทั้งสองข้างจะมีหางปั้นลมประดับอยู่

หลังคาปั้นหยา หรือหลังคาลีมะ คำว่า “ลีมะ” แปลว่า “ห้า” หมายถึง หลังคาที่นับสันหลังคาได้ ๕ สัน เป็นรูปทรงหลังคาที่ได้รับอิทธิพลจากสถาปัตยกรรมแบบอาณานิคมของชาวตะวันตก หลังคาทรงปั้นหยานับได้ว่าเป็นเอกลักษณ์ของบ้านเรือนภาคใต้

หลังคาบานอ ชาวมุสลิมเรียกว่า “บาลานอ” หรือ “บาลาน” ซึ่งหมายถึงชาวฮอลันดาหลังคาแบบนี้เชื่อว่าได้รับอิทธิพลมาจากสถาปัตยกรรมของชาวฮอลันดา เป็นหลังคาที่มีโครงสร้างเช่นเดียวกับหลังคาปั้นหยา แต่เป็นหลังคาปั้นหยาที่มีจั่วติดอยู่ เพื่อระบายอากาศและดูสวยงาม หลังคาชนิดนี้จะมีรูปแบบที่สวยงามกว่าแบบอื่น เหมาะที่จะมีจั่วอย่างน้อย ๓ จั่ว โดยมีหลังคาจั่วแฝด และมีจั่วขนาดเล็กสร้างคুমเกลียงบ้านติดกับบันไดทางขึ้น เพื่อใช้รับรองแขกอย่างไม่เป็นทางการ นอกจากนั้นช่างไม้ยังแสดงฝีมือเชิงช่างในการประดิษฐ์ลวดลายด้วยการแกะสลักไม้ ปูนปั้นเป็นลวดลายประดับขอบจั่ว และมีการเขียนลายบนหน้าจั่ว หรือตีไม้ให้มีลวดลายเป็นแสงตะวัน

นอกจากหลังคาทั้ง ๓ แบบ ดังกล่าวแล้ว เรือนไทยภาคใต้โบราณ ยังมีลักษณะเด่น คือ การประดิษฐ์ลวดลายไม้แกะสลักทั้งบริเวณช่องลมและประดับฝาเรือนอีกด้วย

## ๒. ไม้นิยมฝังเสาเรือนลงไปในดิน

จะใช้ดินเสาหรือฐานเสาที่ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง ศิลาลง หรือเสาก่ออิฐฉาบปูนรองรับ วิธีสร้างเรือนจะประกอบส่วนต่าง ๆ ของเรือนบนพื้นดินก่อนแล้วจึงยกส่วนโครงสร้างต่าง ๆ ขึ้นประกอบเป็นตัวเรือนอีกทีหนึ่ง ซึ่งการสร้างเรือนวิธีนี้ทำให้สะดวกในการย้ายบ้าน ซึ่งนิยมย้ายบ้านทั้งหลังโดยใช้คนหาม โดยถอดส่วนที่มีน้ำหนักมาก เช่น ฝา กระเบื้องมุง หลังคา ฯลฯ ออกเสียก่อน

## ๓. ไม้นิยมสร้างรั้วกันบริเวณเรือนแต่จะปลูกไม้ผลแทน

เช่น มะพร้าว มะม่วง ขนุน กล้าย เพื่อให้ร่มเงา และเป็นการแสดงอาณาเขตของบ้านเรือน ซึ่งนิยมสร้างแยกกันเป็นหลัง ๆ

## ๔. การวางตัวเรือนจะหันหน้าเข้าหาเส้นทางสัญจรทั้งทางน้ำและทางบก

ซึ่งสามารถรับลมบกและลมทะเลได้และในความเชื่อของการตั้งบ้านตั้งเรือนว่า ห้ามปลูกเรือนขวางหัว (ตะวัน)

## ๕. มีอาคารประกอบบ้านเรือน เช่น

ศาลา ซึ่งมีรูปทรงของหลังคาคล้ายกับรูปแบบเรือนพักอาศัย เช่น หลังคาจั่ว หลังคาปั้นหยา ศาลาเหล่านี้จะสร้างขึ้นเป็นเอนกประสงค์ตามลักษณะการใช้สอยต่าง ๆ ที่เป็นกิจกรรมในครัวเรือน เช่น การเตรียมอาหาร การสานเครื่องเรือน การสานหรือซ่อมเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาชีพ อาจ

ใช้เป็นที่พักหรือพบปะสังสรรค์ของชาวบ้านหรือกระทั่งใช้สำหรับเป็นที่หลบแดดฝนระหว่างเดินทาง

## ๖. สถานที่หรืออาคารประกอบตัวเรือนจะอำนวยความสะดวกในการประกอบอาชีพ

เช่น เรือนชานา จะมีเรือนข้าว (ยุ้งข้าว) ขนาดเล็กสำหรับเก็บข้าวเปลือกไว้บริเวณใกล้บ้าน เรือนชาวสวนยางพาราจะมีโรงสำหรับทำน้ำยางให้เป็นยางแผ่นและที่ตากยาง เรือนชาวประมงจะมีที่ตากปลา เป็นต้น

หากพิจารณาถึงรูปแบบและวิธีการในการสร้างบ้านเรือนของคนเทพาแล้วในอดีตต่างยังคงรักษาความเป็นเอกลักษณ์เดิมของแนวคิดตามวิถีภูมิปัญญาอยู่ซึ่งจะเป็นเรือนยกพื้นสูง หลังคามุงจาก มุงทรง (สี่ทรง) ลาดชัน ใช้จากหรือทรงกันเป็นฝา ใต้ถุนบ้านมีแคร่และเป็นลานเอนกประสงค์สำหรับกิจกรรมของครอบครัว บางบ้านซึ่งมีฐานะก็ใช้กระเบื้องดินเหนียวมุงหลังคา ใช้ไม้แผ่นกันเป็นฝาบ้าน แม้แต่วิถีชีวิตของมุสลิมก็ตามหากแต่จะโดดเด่นกว่าบ้านเรือนของชาวไทยพุทธคือบ้านเรือนของมุสลิมจะเน้นสีเขียวหรือสีน้ำเงิน

จากวันนั้นถึงวันนี้ บ้านเรือนของคนเทพาในลักษณะดังกล่าวได้มีการรื้อถอนไปเพื่อก่อสร้างแบบใหม่ตามวิถีสังคมใหม่ที่เน้น “ความทันสมัย” โดยการถมดินก่อสร้างบ้านด้วยอิฐถือปูน ติดกระจก ติดตั้งเครื่องปรับอากาศ ซึ่งเท่ากับว่าเน้นความหรูหราที่ต้องแลกกันด้วยเงินตรา ทั้งที่ภูมิปัญญาเดิมสามารถปรับตัวเองโดยนำธรรมชาติที่มีอยู่ทั้งหมดมาใช้ได้อย่างเหมาะสม ปัญหาบางอย่างก็ตามมาเช่น น้ำท่วม โดยที่มนุษย์ยังคงลืมไปแล้วว่า สสารทุกชนิดต้องการที่อยู่ และน้ำก็เช่นกัน ธรรมชาติไม่ได้ตั้งใจที่จะทำร้ายเรา หากแต่เราต่างหากที่ทำลายธรรมชาติโดยลืมสัจธรรมของภูมิปัญญาบรรพบุรุษ

# ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ ประเพณี และวัฒนธรรม

---

ความสัมพันธ์ของคนในครอบครัว เครือญาติและในชุมชนซึ่งให้ความสำคัญกับธรรมชาติซึ่งเป็นสภาพแวดล้อมเป็นปัจจัยทางของชุมชนเหนือขึ้นไปมีความเชื่อ และศาสนาครอบอยู่ จึงก่อเกิดภูมิปัญญาด้านความเชื่อ ประเพณีและวัฒนธรรมในอันที่จะสืบทอดเกียรติภูมิท้องถิ่นให้ลูกหลานดำรงอยู่ภายใต้กฎของ “ความกตัญญู” ต่อบรรพบุรุษ

ประเพณี หรือ พิธีกรรม ที่สำคัญของคนใต้ที่สะท้อนถึงความสัมพันธ์ของครอบครัวอย่างเห็นได้ชัดคือ ประเพณีรับส่งตายาย และ ประเพณีโนราลงครุ

## ประเพณีรับส่งตายาย

เป็นประเพณีนักษัตฤกษ์ที่สำคัญที่สุดของคนใต้โดยเชื่อกันว่าในปลายเดือน ๑๐ ของแต่ละปี ญาติพี่น้องที่ล่วงลับจะได้รับการปล่อยตัวจากเมืองผีมาพบญาติพี่น้องบนโลกมนุษย์ในวันแรม ๑ ค่ำเดือน ๑๐ และจะกลับไปในวันแรม ๑๕ ค่ำเดือน ๑๐ จึงเป็น โอกาสที่สำคัญยิ่งของคนใต้ที่พยายามหาอาหารต่าง ๆ ไปทำบุญที่วัดเพื่ออุทิศส่วนกุศลแก่ผู้ล่วงลับโดยจัดอาหารไว้เป็น สำหรับ หรือ หมูรบ ใช้กระบุงทรงเตี้ยสานด้วยดอกไม้ใฝ่ใส่อาหารแห้ง ของหวาน ของคาวรวมถึงสิ่งของที่ใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น น้ำมันก๊าด ไม้ขีดไฟ

แต่สิ่งที่เป็น “หัวใจ” ของหมูรบ คือ ขนมแห้ง ๕ อย่าง ประกอบด้วย ขนมพอง (มีความหมายถึงแพไว้ลอยข้ามหัวงมบรรพต) ขนมลา (เป็นแพพรรณเครื่องนุ่งห่ม) ขนมกง (เป็นเครื่องประดับ) ขนมดีซำ (เป็นเงินเบี้ยสำหรับใช้สอย) และขนมบ้า (สำหรับใช้เล่นสะบ้าต้อนรับสงกรานต์)

ทั้งนี้ประเพณีรับส่งตายาย ซึ่งมีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า ประเพณีชิงเปรต แม้ว่าในปัจจุบันจะมีการปรับเปลี่ยนรูปแบบของประเพณีไปบ้าง

เพื่อความเหมาะสมตามยุคสมัย หากแต่ยังคงเป็นประเพณีที่สะท้อนให้เห็นถึงความผูกพัน ความกตัญญูต่อบรรพชน และเสริมสร้างความสัมพันธ์ในหมู่บ้านที่น้อมในอันที่จะมีโอกาสถามไถ่สารทุกข์สุขดิบกันอยู่เช่นเดิม

## ประเพณีโนราลงครุ



ภาพจากอินเทอร์เน็ต

เป็นพิธีกรรมในการนับถือผีบรรพบุรุษซึ่งยังมีการจัดพิธีและแนวปฏิบัติรองรับกันอย่างเข้มแข็งโดยจะมีบรรพบุรุษรุ่นใดรุ่นหนึ่งจะต้องสืบทอดการทำพิธีการ “ลงครุ” คือ เชิญผีบรรพบุรุษของคนที่ล่วงลับเข้ามา “ทรง” ลูกหลานในตระกูลของตนและจะกลายเป็น “ครุหมอ” เพื่อช่วยปกปักรักษาลูกหลานในวงศ์ตระกูลให้มีความสุข ปราศจากอันตรายใด ๆ การลงทรง เรียกว่า ลงครุ โนรา ผู้ที่ประกอบพิธีคือ ราชครูผู้ซึ่งเป็นโนราใหญ่ประจำคณะ โนรา มีความสามารถทางด้านเวทมนตร์ เป็นผู้ที่มีความรู้ มีบารมี เป็นผู้นำทางจิตใจ เมื่อราชครูทำพิธีเชิญผีเข้ามาถึง “ร่าง” ร่างทรงจะครองฐานะเป็นบรรพบุรุษของสายสกุลชั่วคราว พิธีกรรมหลังจากนั้นจะเป็นการสนทนาระหว่างลูกหลานญาติพี่น้องกับผีบรรพบุรุษ โดยผ่านทางร่างทรง มีพิธีรดน้ำของขมาลาโทษ ลูกหลานของตระกูลทุกคนจะต้องเข้าร่วมพิธีกรรมนี้และหากไม่เข้าร่วมจะถือเป็นการดูหมิ่นผีครุหมอ ลูกหลานคนนั้นจะต้องได้รับโทษอาจะเจ็บป่วยไม่มีสาเหตุหรือเสียชีวิตก็มี เรียกว่า “ถูกทัก” หรือ “ถูกครุหมอ” ซึ่งจะต้องมีการขอขมาลาโทษในการลงทรงต่อไป

การเข้าทรงผีครุหมอจะมีการทำติดต่อกันทุกปีหรือสองสามปีครั้งตามแต่ผีครุหมอจะกำหนด จะมีพิธีกรรมติดต่อกัน ๓ วัน โดยมากจะเริ่มในวันพุธและจบลงในวันศุกร์ บทร้อง โนราส่วนมากจะเป็นบทที่เป็นตัวแทนความรู้สึกรื่องคุณงามความดีของบรรพบุรุษในอดีต ดังนั้น ๓ วันดังกล่าวจะเป็น ๓ วันของการทบทวนประวัติศาสตร์ของวงศ์ตระกูล สัมพันธภาพของลูกหลานและชุมชนอย่างแท้จริง

การนับถือผีครุหมอถือเป็นการนับถือบรรพบุรุษผู้มีความรู้ความสามารถเฉพาะด้านเช่น โนรา หนึ่งตะลุง ตีเหล็ก หมอตำแย (ปีศาจ) ซึ่งเชื่อว่ามีครุหมอหรือมีสิ่งศักดิ์สิทธิ์อยู่ในองค์ความรู้ที่นั้นซึ่งลูกหลานจะต้องมีหน้าที่ในการรับช่วงสืบทอดต่อกันไป อาจเรียกว่า ครุหมอ โนรา ครุหมอ หนึ่งตะลุง ครุหมอเหล็ก ครุหมอปีศาจ เป็นต้น



ประเพณีโนราลางครุจึงนับเป็นที่มาของการนับถือผีครุหมอและเป็นที่มาของวิธีการนับญาติโดยไม่ต้องรู้จักนามสกุล ทั้งนี้เมื่อสังคมมีการขยายตัวออกไปคนในวงศ์ตระกูลก็อาจแยกย้ายไปตั้งรกรากบนถิ่นฐานอื่น แต่มีเพียงสิ่งนี้สิ่งเดียวที่ทำให้ทุกคนต้องกลับมา ณ จุดเริ่มต้นของบรรพบุรุษและการถ่ายทอดเรื่องราวของตระกูล ปู่ย่าตายายก็เกิดขึ้นท่ามกลางความสัมพันธ์ที่ดีต่อกันเพราะทุกคนคือ ครอบครัวเดียวกัน

ปัจจุบันประเพณีรับส่งตายายและประเพณีโนราลางครุในพื้นที่อำเภอเทพายังคงดำเนินสืบทอดคุณค่าความงดงามของความสัมพันธ์ในวิถีชีวิตของมนุษย์อยู่อย่างต่อเนื่องในหลักพระพุทธศาสนาและองค์ความรู้เฉพาะทั้งครุหมอ โнора ครุหมอเหล็ก ครุหมอดำแย เพราะเราเองคงไม่สามารถปฏิเสธได้ว่า เราเติบโตขึ้นมาด้วยตัวของเราเองโดยไม่มีบรรพบุรุษเป็นผู้สั่งสอน อบรม บ่มเพาะและถ่ายทอดวิถีแห่งชีวิตมาจนถึงทุกวันนี้

## ภูมิปัญญาด้านความภาษาและการสื่อสาร

ภาษาเป็นสิ่งที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตของคนในพื้นที่ถิ่นฐานได้อีกมิติหนึ่งของวิถีชีวิตชุมชน เพราะนอกจากภาษาที่จะใช้แหล่ง (พูด) เพื่อการสื่อสารแล้วนั้น ยังได้บ่งบอกถึงความเป็น “อัตลักษณ์” เฉพาะของชุมชนได้เป็นอย่างดี สำหรับภาษาได้ก็เช่นกันซึ่งจะมีคำเฉพาะหรือศัพท์เฉพาะที่สะท้อนให้เห็นถึงความเป็นภูมิลัคนเช่น สงขลาหอน นครหมา ซึ่งคำว่า “หอน” และคำว่า “หมา” ในที่นี้หมายถึง ไม้(รูปปฏิเสธ) คนสงขลาชอบพูดคำว่า “หอน” เช่น หอนไป แปลว่า ไม่เคยไป หอนกิน แปลว่า ไม่เคยกิน ในขณะที่คนนครศรีธรรมราชจะพูดคำว่า “หมา” เช่น หมาไป แปลว่า ไม่ไปหมากิน แปลว่า ไม่กิน เป็นต้น

ภาษาไทยถิ่นใต้ เป็นภาษาถิ่นที่ใช้ในภาคใต้นับตั้งแต่จังหวัดชุมพรลงมาจนถึงชายแดนพม่าไปยังบางหมู่บ้านในรัฐกลันตัน ปะลิส เคดาร์ ประเทศมาเลเซีย ซึ่งภาษาไทยถิ่นใต้มีเพียงภาษาพูดเท่านั้น โดยไม่มีภาษาเขียน สามารถแบ่งออกเป็น ๓ กลุ่มคือ



หากจะกล่าวว่า “สำเนียงสื่อภาษา..” สำหรับคนใต้หรือคนเทพา นั้นจะสามารถอธิบายสภาวะนี้ได้เป็นอย่างดีที่ยังคงเอกลักษณ์ของการ “แหล่งไม่ซบ” หรือ ภาษาทองแดง อันเป็นเอกลักษณ์ของคนใต้ แม้ว่าจะมีการ “ตัดลิ้น” ให้เข้ากับภาษาไทยกลางได้อย่างรื่นหูแล้วก็ตาม ภาษาใต้ทองแดง ก็ยังคง “จริงใจ” อยู่มีเสื่อมกลาย

## ภูมิปัญญาด้านอาชีพ

ด้วยสภาพพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ของภาคใต้อันประกอบด้วยชายฝั่งทะเลที่มีแนวเขาสูงทอดยาวขนาดไปกับชายฝั่งทะเล ทำให้ภาคใต้สามารถแบ่งพื้นที่ออกเป็น ๓ ประเภทใหญ่ ๆ คือ พื้นที่ชายฝั่งทะเล พื้นที่ที่ราบลุ่ม และพื้นที่ที่ราบเชิงเขา และด้วยสภาพทางภูมิศาสตร์เช่นนี้ทำให้การประกอบอาชีพของคนใต้และวิถีชีวิตของคนเทพาในแต่ละพื้นที่แตกต่างกัน



### พื้นที่ชายฝั่งทะเล

เป็นพื้นที่ที่ทอดแนวยาวไปตามชายฝั่งทะเล ผู้คนส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพประมงจับปลา ปู กุ้ง หอย ส่วนใหญ่จะเป็นชาวมุสลิม ในยุคแรกมีการตั้ง “หน้า” หรือ “ทับ” เป็นที่พักชั่วคราวต่อมามีการชักชวนกันมา เกิดเป็นชุมชนใหญ่ตลอดแนวชายฝั่งทะเลดังเช่นปัจจุบัน

การหาปลาทำได้ง่ายโดยไม่ต้องใช้เครื่องมือจับปลามากมายเพราะเป็นการหาปลาตามชายฝั่งน้ำตื้น หรือใช้ “เรือมาด” เรือขนาดเล็กใช้ใบบรรจุกันได้ ๒-๓ คนออกหาปลาในตอนเย็นใช้วอนเข็นโดยการปักปลายอวนข้างหนึ่งกับริมฝั่งและอีกด้านหนึ่งอยู่บนเรือแล้ววนครึ่งวงกลมเข้าหาฝั่ง หรือใช้ “เรือเขียด” ในการจับกุ้ง โดยการนำเรือมาดมาติดปีก “เขียด” ที่ทำด้วยไม้ไผ่คล้ายหวียื่นออกมาครูดผ่านผิวน้ำลงไปกวาดบนพื้นเลน กุ้งจะตกใจและกระโดดขึ้นมา

ชาวประมงส่วนใหญ่ประกอบอาชีพจับสัตว์น้ำประเภทกุ้ง หมึก หอย ปู ปลาตามฤดูกาล โดยใช้ “ภูมิปัญญา” ที่เกิดจากประสบการณ์ การสังเกตและธรรมชาติ ส่วนหนึ่งเพื่อการบริโภคและเมื่อเหลือจากการบริโภคแล้วก็จะนำไปขายเป็นอาหารสดหรือแปรรูป หมัก ตากแห้งเพื่อบริโภคหรือเพื่อขายได้อีกทอดหนึ่งต่อไป ทำให้เรามีเคย(กะปิ)และปลาเค็มกินได้ตลอดปี

ภูมิปัญญาของชาวประมงอันเกิดจากการสังมประสบการณ์เป็น การบอกเล่าจากรุ่นต่อรุ่นเกิดจากการสังเกตเช่น แหล่งปลาชุม การ ไล่หมึก การตกปู การตกกุ้ง หรือแม้กระทั่งสิ่งบอกเหตุพายุ เป็นต้น

## พื้นที่ที่ราบลุ่ม



ภาพจากอินเทอร์เน็ต

เป็นพื้นที่ที่ราบเชื่อมต่อระหว่างพื้นที่เชิงเขากับพื้นที่ชายฝั่งทะเล ซึ่งเหมาะสมกับการทำนาเนื่องจากมีลักษณะเป็นแอ่ง มีน้ำขังหรือมี แม่น้ำ ลำคลอง ไหลผ่าน การทำนาในที่ลุ่มสามารถแบ่งออกได้ ๓ ลักษณะ คือ นาดำ (เป็นการทำนาในที่ที่มีน้ำอุดมสมบูรณ์หรือท่วมขังเป็นเวลานาน เมื่อเทือกพร้อมแล้วสำหรับการดำนา ชาวนาก็จะนำกล้าข้าวมาปักดำ) นา หว่าน (เป็นการทำนาในที่ที่มีน้ำน้อยหรือพื้นที่เป็นนาดอน ซึ่งจะขึ้นอยู่กับ ปริมาณน้ำฝนในแต่ละปี หากปริมาณน้ำฝนน้อยไม่สามารถปักดำได้ก็จะทำ เป็นนาหว่านแทนการปักดำกล้าโดยวิธีการหว่านเมล็ดพันธุ์ข้าวลงในเทือก นาที่เตรียมไว้แล้ว) และนาปรัง (เป็นการทำนาออกฤดูกาลในพื้นที่ที่มีน้ำใน การทำนาได้ตลอดปี ซึ่งอาจจะเป็นใกล้แม่น้ำลำคลอง หรือคลองส่งน้ำ ชลประทาน)

เมฆทะมึนบนท้องฟ้าด้านทิศตะวันออกยามเดือน ๘ เป็นการมาถึง แห่งวสันตฤดู สายลมและเมฆฝนหอบความชุ่มชื้นเป็นสายฝนสู่พื้นทุ่งนา เป็นสัญญาณของการเริ่มต้นฤดูการทำนาในปีนี้ การทำนาของคนเฒ่าส่วน ใหญ่จะเป็นนาดำโดยใช้เครื่องมือที่สำคัญในการทำนาคือ ไถ คราดและแอก หรือเรียกรวมกันว่า เครื่องไถ ใช้จอบขุดดินขึ้นมาวางบนคันนา แต่งคันนา ให้เสมอเพื่อเก็บกักน้ำ หลังจากนั้นจะไถประมาณ ๒-๓ ครั้งแล้วคราดไถให้

ดินร่วนเป็นโคลนตม บางครั้งอาจใช้ควายหลาย ๆ ตัวเดินเหยียบขี้วัวขี้หมูใน  
ที่นาจนกลายเป็นโคลน เรียกว่า การเวียนควาย หรือ ลูยนา หลังจากนั้นก็ทำ  
ดินโคลนให้เรียบเรียกว่า ทำเทือก เป็นช่วงที่กลั่นไอน้ำโคลนกระจายคลุ้งทั่ว  
ทุ่งเป็นช่วงเวลาที่น่าสนุกสนานของเด็ก ๆ ที่ได้ลิ้มรสหวานฝาดของ “ลูกหว่า”  
อีกครั้งรวมถึงการผูกตักเตนล่อนนางแอ่นที่โอบกั้นห่อเหี่ยวท้องทุ่งแม่  
จะไม่ต้องการเป็นอาหารเพียงแต่จะเป็นบทพิสูจน์ “ฝีมือ” ที่สามารถจับสัตว์  
ปีกว่องไวตัวนี้ไว้ในอุ้งมือได้ต่างหาก

อีกฟากหนึ่งบริเวณข้างบ้านหรือที่ราบที่น้ำท่วมไม่ถึงจะเป็นการ  
เตรียมพื้นที่สำหรับการ “หว่านกล้า” ซึ่งจะเป็นการเตรียมกล้าข้าวสำหรับ  
ไปปลูกในท้องทุ่งต่อไป เมื่อกล้าสูงพอประมาณก็จะมีกร “ถอนกล้า” โดย  
ใช้แรงงานในครัวเรือนหรือออกบ้านเพื่อนบ้านลงแรงช่วยกัน ถอนกล้ารวบ  
ได้ประมาณกำมือใหญ่ก็จะเอาดินที่ติดอยู่กับโคนกล้าออกโดยการพัดกับ  
ข้างเท้าด้านในข้างใดข้างหนึ่งตามถนัด แล้วมัดรวมตั้งไว้โดยเชือกที่ได้จาก  
ทางสิเหร่ หลังจากนั้นก็ตัดปลายกล้าให้เสมอกันรอการเคลื่อนย้ายไปยัง  
ท้องนาต่อไป

มัดกล้าประมาณ ๖-๑๐ มัด เสียบกลางอยู่ด้านละเท่า ๆ กันบนไม้  
คานยาวประมาณ ๒ เมตรถูกยกขึ้นบนบ่าสู่ปลายทางข้างหน้าคือท้องทุ่งที่  
ชุ่มน้ำบนเส้นทางเล็กที่เรียกว่า หว่านา เทียวแล้วเทียวเล่าจนเพียงพอในแต่ละ  
ป็อง (บางพื้นที่เรียก บั้ง) พร้อมแล้วสำหรับการปักดำ การดำนาเป็นศิลปะ  
อย่างหนึ่งที่จะต้องมีการคำนวณระยะห่างและความตรงของต้นกล้า โดยเริ่ม  
ดำจากหัวนาด้านหนึ่งไปยังหัวนาอีกด้านหนึ่งในทิศทางถอยหลังตรงกัน  
ข้าม

การออกปากดำนาเป็นเรื่องปกติของการช่วยเหลือกันในชุมชนที่มี  
ข้าวเหนียวคง (ข้าวโพด) อุ่น ๆ ซาวมะพร้าวขูดวางอยู่บนใบตองพร้อมปลา  
หลังเขียวตัวสองตัวเป็นของว่างที่หากินได้บนหัวนา

จากนี้กล้าข้าวจะเจริญเติบโตเป็นต้นข้าวด้วยน้ำฝนและห้วงเวลา  
สีเขียวเริ่มปรากฏทั่วท้องทุ่ง ต้นข้าวตั้งต้นได้แล้ว มีน้ำขังในท้องนา มีการ  
เปิดหัวนาเพื่อระบายน้ำจากป็องหนึ่งไปอีกป็องหนึ่ง เป็นช่วงสนุกอีกอย่าง  
หนึ่งของเด็ก ๆ ที่ได้ “ดักซ่อน” กันตามช่องน้ำไหลหรือการหย่อนเบ็ดตก  
ปลาน้ำตื้นที่เห็นตัวปลาแหวกว่ายอยู่ตามกอข้าวโดยใช้เหยื่อซึ่งเป็นไส้เดือน

หรือต้กเตนที่ไลจับเอาบนหัวนาก็ได้ อย่างน้อยก็ปลาชิวปลาหมอสัก ๑๐ ตัวหรือปลาช่อนตัวเชิงสักตัวพอสำหรับหมกใบขมิ้น แกงส้มหรือคลุกขมิ้นทอด มีน้ำซุบ (ละ) ลายเคย ใส่พริกบิบบมะนาวกับขอดีจิกนา ขอดีสะตอ เบบ ขอดีเหมา เป็นผักเหนาะ ข้าวสวยร้อน ๆ ควันหอมกรุ่นบนหน้า (ขนำ) นาทิมี่ไอเย็นของละอองน้ำพัดผ่าน เมฆปุยขาวลอยอ้อยอิ่งบนท้องฟ้า มีเสียงนกกล้าแมลงซึ่งแห่อยู่บนกิ่งหว้าเป็นดนตรีบรรเลงกล่อม มันเป็นความสุขที่หาได้ไม่ยากในท้องนาของเทพา

ต้นข้าวเจริญเติบโตขึ้นสะบัดใบพลิ้วลู่เล่นลม น้ำเริ่มขอลดลง ข้าวตั้งท้องเตรียมออกรวง

เข้าสู่ช่วงเดือน ๓ ข้าวที่ตั้งท้องเริ่มสุกเหลืองอร่ามไปทั่วท้องทุ่ง ท้องฟ้าแดดเริ่มแรง ไร่ร้อนที่เพิ่มขึ้นยิ่งทวีกลิ่นหอมของดินและรวงข้าว การออกปากขอช่วยเพื่อนบ้านเก็บข้าวมี่ขึ้นอีกครั้ง โดยใช้ “แคะ” หรือ “แกระ” เก็บทีละรวงๆ นำมามัดรวมกันเข้าเรียกว่า “เลียง” แล้วก็หาบเลียงข้าวกลับไปเก็บไว้ที่ “เรินข้าว”

ท่ามกลางอากาศร้อนอบอ้าวที่มีเพียงแค่หมวกสานใบเดียวในการป้องกันแสงแดดจะหายไปด้วย “ลอดช่อง” สีเขียวตัวโตที่คำพูดคำว่าขอยู่ในกะทิอันเข้มข้นหอมหวานชื่นใจหรือบางครั้งอาจจะเป็น “ขนมควายลุย” ในน้ำกะทิหวานเข้มข้น ล้างคอด้วยน้ำใสเย็นในเพลิงบนหน้า

บนท้องทุ่งยามนี้จะสนั่นด้วยเสียง “ปั้ง” ของเด็ก ๆ ที่วิ่งเล่นอยู่ตามทุ่งนา หรือไม่มีก็ “วิดลูกกลัก” (ปลาน้ำแห้ง) มอมแมม ขามเย็นแดดร้อนลมตกก็จะมีเสียง “แอก” จากว้าวควายหลาย ๆ ตัวที่มีสีสันสดใสลอยลมบนสูงลิบและจะถูกปล่อยทิ้งค้างคินบนท้องฟ้าให้เสียงแอกเป็นเสียงดนตรีขับกล่อมพักผ่อนให้หายอ่อนเพลียจากการตรากตรำงานมาตลอดทั้งวันหรืออาจจะนอนนับดาวฟังเสียงแอกจนเคลิ้มเข้าสู่ห้วงกว้างจิตใจอย่างมีความสุขแห่งราตรีกาลเก็บแรงไว้สู้กับงานที่จะมาถึงยามอรุณรุ่งของพรุ่งนี้ต่อไป

ข้าวเลียงที่ได้เก็บไว้ในเริ่มข้าวนั้นจะถูกนำออกมาวัดด้วยเท้าหรือเครื่องนวดข้าวที่มีจากไม้ไผ่สาน เมื่อได้เป็นข้าวเปลือกก็จะนำมาต้ม (ตำ) ใน “ครกต้มข้าว” (ครกตำข้าว) หรือนำมาสีในครกสีข้าว ลักษณะเป็นแท่งไม้กลมแนวตั้ง ๒ ท่อน ยาวประมาณ ๑ เมตร ท่อนล่างเป็นฐาน ท่อน

บนหมุนเคลื่อนไหวโดยมีแกนกลาง มีรูสำหรับใส่ข้าวเปลือก ขั้วรองทั้ง สองท่อนเข้าหาในหน้าเดียวกันเพื่อกะเทาะเปลือกข้าว มีกาชนะรองรับข้าง เปลือกที่กะเทาะเปลือกแล้วใช้ “คัง” (กระด้ง) ฝัดแยกเมล็ดข้าวกับเปลือก ข้าวออกก็จะได้ข้าวสารเอาไว้หุงกินต่อไป การนำข้าวเลียงออกมานวนั้น จะเอาข้าวเลียงของการทำนาเมื่อปีที่แล้วออกมาใช้ก่อน ส่วนข้าวเลียงของปี นี้ก็จะบริโภคในปีต่อไป หากปีไหนได้ผลผลิตน้อยข้าวเลียงอาจจะหมด ก่อนถึงฤดูเก็บเกี่ยวในปีถัดไปจะเรียกว่า ข้าวไม่พอดัน ก็จะแก้ปัญหาด้วยการ “ยืมข้าว” ของเพื่อนบ้านแล้วค่อยใช้คืนกันในปีถัดไป

จะเห็นได้ว่าในวิถีความเป็นอยู่ของชุมชนที่อยู่ในพื้นที่ราบลุ่มนั้น จะมีอาชีพหลักคือ การทำนา ควบคู่ไปกับการหาปลาน้ำจืด กุ้งตามแหล่งน้ำ ต่าง ๆ รวมไปถึงการหาของป่า เช่น หวาย ย่านลิฐ มาทำเป็นวัสดุเครื่องใช้ ในครัวเรือนซึ่งจะเห็นได้ว่าภูมิปัญญาหลาย ๆ ด้าน เช่น งานหัตถกรรม เครื่องมือจับสัตว์ เครื่องนวดข้าว เครื่องสีข้าว ของเด็กเล่น เครื่องปั้นดินเผา และเครื่องมือเครื่องใช้ อื่น ๆ อีกมากมายต่างมีต้นกำเนิดจากภูมิปัญญาของ คนในพื้นที่ราบลุ่มนี้เป็นส่วนใหญ่

ในพื้นที่อำเภอเทพา พื้นที่นาส่วนใหญ่จะอยู่ในพื้นที่ตำบลลำไพล ตำบลท่าม่วง ตำบลเกาะสะบ้า เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีแหล่งน้ำจืดและมี ปริมาณน้ำเพียงพอ หากแต่ในปัจจุบันสภาพพื้นที่นาถูกปล่อยให้รกร้างว่างเปล่าหรือมีการปรับเปลี่ยนไปปลูกพืชอื่น เช่น ยางพารา ปาล์มน้ำมัน หรือ พืชสวนอื่น ๆ

ปัจจุบันการทำนายน้อยลง ๆ ทุกปี เมื่อความมั่งคั่งและสีสนของ ท้องทุ่งหายไป วิถีความสัมพันธ์ของผู้คนก็เลือนหายไปทำให้เราสัมผัสภาพ ของคนนับสิบช่วยกัน “ดำนา” หรือช่วยกัน “เก็บข้าว” ที่เรียกว่า “ออกปาก กินแรง” กัน สัมผัสชาติอันหวานหอมของลองช่องน้ำกะทิที่ทำมาเลี้ยงคน ช่วยเก็บข้าว สัมผัสเสียงปี่ซัง สัมผัสว่าควายพร้อมเสียง “แอก” ที่ติดลมบนดั่งขับ กล่อมเรายามรัตติกาลในวัยเยาว์แล้วหรือ อยากรู้ก็ตามเชื่อมั่นว่าสิ่งเหล่านี้ มิได้หายไปจากความทรงจำของพวกเราทุกคน เพราะทุกวันนี้เรายังคง ได้ กลิ่น โคลน กลิ่นหอมของรวงข้าวสุก ได้ยินเสียงแอกว่าควายแ่วอยู่ในหู อยู่ทุกเมื่อเชิ้อวัน หากแต่มัน โคน “บดบัง” และพันนาการด้วยความเจริญ ทางด้านวัตถุและความสะดวกสบายของเทคโนโลยีต่างหาก

## พื้นที่ที่ราบเชิงเขา



ภาพจากอินเทอร์เน็ต

ชุมชนบนพื้นที่ที่ราบเชิงเขา ชายเขา หรือไหล่เขาเกิดขึ้นจากการขยายพื้นที่ทำมาหากินจากที่ราบลุ่มเข้าไปในป่า อาจจะใช้เหตุผลการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากร หรือการย้ายชุมชนด้วยเหตุภัยธรรมชาติ การทำมาหากินของผู้คนในชุมชนนี้ส่วนใหญ่จะเป็นการปลูกพืชไร่ ทำนาไร่ หรือนาข้าวไร่ ซึ่งเป็นการทำนาตามพื้นที่ที่เป็นควน ไหล่เขาหรือเชิงเขา โดยใช้พันธุ์ข้าวที่ไม่ต้องการน้ำมากนักเช่น ข้าวพันธุ์ดอกขอม ชาวบ้านจะเรียกข้าวชนิดว่า ข้าวดอกขอม หรือข้าวไร่ ทำไร่เลื่อนลอย เก็บของป่าเพื่อการดำรงชีพ และเมื่อมีการตั้งรกรากนาน ๆ เข้าก็มีการปลูกไม้ยืนต้น เช่น มะพร้าว หมาก ไม้ผลต่าง ๆ ตามความเหมาะสมของพันธุ์ไม้แต่ละชนิด

ข้าวไร่ เป็นการทำนาอย่างหนึ่งโดยใช้พันธุ์ข้าวที่ไม่ต้องการน้ำมากนัก การเตรียมพื้นที่โดยการแผ้วถางดิน ไม้ตามพื้นที่ที่ต้องการแล้วทำการ “เผาปรน” เเผาละเอียดจนแทบไม่เหลือแม้กระทั่งเศษไม้ เมื่อมีฝนตกดินชุ่มก็จะเริ่มเพาะปลูกโดยใช้ไม้กลมขนาดกำมือพอเหมาะ สูงพอประมาณ เหลาปลายแหลมมน ๒ ท่อนซ้าชวา เรียกว่า “ไม้สัก” เดินปักที่มกระยะ สลับซ้าชวาเป็นแถวจนเต็มพื้นที่ โดยมีคนปลูกซึ่งมีเมล็ดพันธุ์ข้าวอยู่ในกระบอกไม้ไผ่ยาวหยอดเมล็ดตามหลังแล้วกลบหลุมโดยใช้โคนของกระบอกไม้ไผ่ที่กลบ บ้างก็ผสมเมล็ดพันธุ์แดงกวา แดงโมหรือแดงไทย เข้าไปเพื่อปลูกไปพร้อมกัน

เมื่อข้าวแตกหน่อก็ต้องดูแลไม่ให้หญ้าขึ้นปกคลุมโดยใช้จอบหรือใช้ “กรี” ซึ่งอุปกรณ์ดายหญ้าชนิดหนึ่งทำด้วยเหล็กแผ่นบาง หักมุมฉากกับด้ามถือสอดด้ามด้วยไม้ไผ่เพื่อการถือกระชับมือ จนกระทั่งข้าวตั้งท้องออกรวง พื้นที่ว่างข้างบนอาจจะปลูก “เส้” พืชหัวชนิดหนึ่งคล้าย



ต้นหอมแต่มีขนาดเล็กกว่า และบางทีบนขอนก็อาจจะมี “เห็ดแครง” อาหารอันโอชะเมื่อนำมาแกงกะทิ

ข้าวไร่เมื่อออกรวงจะเป็นอาหารอันโอชะของ “นกคุลา” นกท้องถิ่นชนิดหนึ่งตัวเล็ก ๆ สีดำ อาศัยอยู่รวมกันเป็นฝูง ข้าวไร่จะป้องกันโดยสร้างหุ่่นไล่กา สร้างขนำสูงไว้กลางไร่แล้วมีเกราะไม้สำหรับเคาะไล่ได้ ฝูงนกเมื่อลงจิกกินเมล็ดข้าว ยามนี้จะมีแต่เสียงเกาะเกาะและเสียงโห่ก๊กก้องสะท้อนแนวควนตั้งแต่เข้านเย็น บางแห่งอาจใช้ “นวัตกรรม” เช่น นำไม้ไผ่มาตัดท่อนเว้นข้อแล้วร้อยเชือกที่ข้อท่อนแวนเป็นราวใกล้กับท่อนไม้ที่พาดไว้เป็นแนวขวาง เมื่อใช้เชือกดึงบังคับให้กระบอกเคลื่อนที่แล้วปล่อยเชือกให้กระบอกไปตีกับไม้ที่พาดไว้เป็นเสียงดังไล่นก

หากเหนือจากการไล่นกก็พอกด้วยแดงไทยหอม ๆ กับกะทิเข้มข้น ก็พอจะมีแรงสู้กับนกคุลาต่อไป

เมื่อข้าวสุกเต็มที่ถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยวก็ใช้วิธีการออกปากขอช่วยเพื่อนเก็บข้าวเช่นกัน ซึ่งครั้งนี้นอกจากจากเลี้ยงด้วยหลอดชงน้ำกะทิแล้ว อาจจะมีแดงไทยน้ำกะทิให้เลือกเป็นพิเศษอีกด้วยเช่นกัน หลังจากเลี้ยงอาหารมื่อเที่ยงจากแกงกะทิเห็ดแครง ใ้บ้านต้มขมิ้น ผัดเผ็ดใ้บ้าน น้ำชุบหลายเคยเหนาะด้วยยอดจิกควน ยอดสมุย แส้หรือหน่อไม้ต้มที่ทำได้ข้าง ๆ ไร่ก็เพียงพอแล้วสำหรับน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ที่มีต่อกัน

ข้าวที่เก็บได้ก็มัดเลียงแล้วนำกลับมาเก็บไว้ในเร็นข้าวเช่นกัน เพียงแต่แยกส่วนไว้เฉพาะข้าวไร่เพื่อสะดวกในการนำไปรับประทานต่อไป เนื่องจากข้าวไร่เมล็ดจะแข็งกว่าข้าวนา ทำให้จะต้องมีวิธีการหุงเฉพาะ

โดยวิถีชีวิตพื้นฐานของคนใต้ที่มีจิตใจโอบอ้อมอารีซึ่งแม้จะอาศัยอยู่ในพื้นที่ที่แตกต่างกันออกไป แต่อย่างหนึ่งที่เกิดขึ้นท่ามกลางความต่างเหล่านั้นคือ “น้ำใจ” และการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน โดยเฉพาะการแลกเปลี่ยนแบ่งปันผลผลิตที่มีอยู่ในท้องถิ่นตนกับผู้มาเยือนหรือการไปเยี่ยมเยือนในหมู่บ้านหรือชุมชนต่างถิ่นที่จำเป็นต้องมีของติดไม้ติดมืออยู่เสมอ

น้ำใจและการช่วยเหลือซึ่งกันและกันเป็นวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของคนใต้มาช้านาน ในอดีตเราจะเห็น “เพลิง” (ไห) ซึ่งเป็นภาชนะดินเผาภายในบรรจุน้ำสำหรับดื่ม มีกระบวยที่ทำด้วย “พริก” (กะลา) ตั้งไว้ที่

“หลา” (ศาลา)ไว้สำหรับคนเดินทางผ่านไปมาได้ดื่มกิน พักผ่อน หุงหาอาหาร หรือพักค้างคืน หรือบางที่อาจจะมีย่านน้ำที่ถือได้ว่าเป็นบ่อน้ำสาธารณะที่มี “ดีหมา” ทำด้วย “เตห๊ะ”(กาบหมากหรือกาบหลาวอิน)ไว้สำหรับคนเดินทาง

ในอดีตการเดินทางไปมาหาสู่ระหว่างชุมชนจะมีเส้นทางหลักอยู่ ๒ เส้นทางคือ ทางน้ำ (แม่น้ำเทพา) และทางบกโดยการไ้ใช้ช้าง ม้าเป็นพาหนะ เดินเท้า ในการเดินทางสู่จุดศูนย์กลางคือ ตลาดนัดเทพา (ตลาดแขก ในเขตเทศบาลตำบลเทพาในปัจจุบัน) พวกเหนือไกลออกไปทางทิศใต้ของเทพาอย่างโหม (ชาว) สะบ้าย้อย เขาแดง หุ้งโพธิ์ ท่าไทร ลำไพล หากจะเดินทางก็ใช้การล่องเรือจากต้นน้ำลงมาแะค้าขายแลกเปลี่ยนกับชุมชนบริเวณสองฝั่งน้ำเรื่อยลงมาจนถึงตลาดเทพา หรืออีกด้านหนึ่งที่ไม่สามารถชุมชนอยู่ห่างไกลจากแม่น้ำก็ใช้การเดินทางด้วยเท้านำสินค้าบรรทุกหลังช้าง หลังม้าหรือหาบ แบบ คอน ทูนเดินทางกันเป็นกลุ่มข้ามคลองลำพิละ(ต้นน้ำจากตำบลวังใหญ่) ผ่านหน้ามัสยิดฟูลาสนาอิม ผ่านหน้าวัดสุริยาราม (วัดหน้าสถานี) ข้ามทางรถไฟไปก็จะเจอการต้อนรับและอภัยชัยอันอบอุ่นของพี่น้องแขกและพี่น้องจีน ซึ่งโหมวังใหญ่ เกาะสะบ้า รวมถึงโหมน้ำขาว จะนะ ก็ใช้วิธีการในลักษณะเช่นนี้เดินทางเข้าสู่ศูนย์กลางแห่งวิถีชุมชนที่เรียกว่า เอาผัก เอาหญ้า เอาปลา เอาไก่ มาแลกข้าว แลกเคย (กะปิ)

จะเห็นได้ว่ารูปแบบและวิธีการเดินทางในอดีตนั้นไม่ว่าจะเป็นเพื่อการค้าขายหรือการเยี่ยมชมซึ่งต้องใช้เวลาในการเดินทางนานข้ามวันข้ามคืน ทำให้เกิดวัฒนธรรม “เกล” หรือ “ผูกเกล” ขึ้น ซึ่งจะเป็นการผูกน้ำใจของคนพื้นที่หนึ่งกับคนอีกพื้นที่หนึ่งที่จะให้การเคารพนับถือกันช่วยเหลือกันเสมือนญาติพี่น้อง และจะมีการสืบทอด “เกล” กันต่อ ๆ กันมา สิ่งเหล่านี้ได้สะท้อนให้เห็นความสัมพันธ์ตามวิถีที่แท้จริงของ “เกลควน” “เกลอนา” และ “เกลเล” ที่ผูกสัมพันธ์ร้อยรัดกันด้วยน้ำใจและความโอบอ้อมอารีต่อกันนานนับหลายชั่วอายุคน

หากแต่วันนี้เมื่อความเจริญถึงระดับที่เราสามารถสื่อสารด้วยเทคโนโลยีที่จะเอื้อให้เราเกิดความสัมพันธ์ได้อย่างลึกซึ้งได้ง่ายกว่าในอดีต เรากลับพบว่าความสัมพันธ์ของเรานับวันยิ่งห่างกันไปมากยิ่งขึ้น เหมือนหนึ่งว่าเราคือสิ่งมีชีวิตชนิดเดียวที่มีอยู่บนหน้าแผ่นดินนี้กระมัง

## ภูมิปัญญาด้านแพทย์แผนไทย

แพทย์แผนไทยเป็นศาสตร์และศิลป์ของการรักษาเมื่อยามเจ็บไข้ได้ป่วยหรือการป้องกันรักษาโรคที่ผ่านการสังเคราะห์จากประสบการณ์ของคนรุ่นแล้วรุ่นเล่าโดยใช้พืชที่มีอยู่ในชุมชนหรือในพื้นที่ถิ่นฐานนั้นผสมผสานกันเข้ากับความเชื่อและหลักธรรมชาติที่ทำให้คนในอดีตมี “สมุนไพร” ใช้ในการรักษาโรคทั้งที่เกิดขึ้นภายในและภายนอกร่างกาย ในระบบกล้ามเนื้อ กระดูก เส้นเอ็น หลอดเลือดต่าง ๆ ซึ่งนอกจากสมุนไพรเพื่อการรักษาโรคแล้วยังรวมไปถึงการนวดแผนโบราณเพื่อเป็นการคลายเส้น กระตุ้นระบบไหลเวียนของเลือด การชดเชยของเส้นเอ็น กล้ามเนื้อต่าง ๆ



ภาพจากอินเทอร์เน็ต

ด้วยภูมิปัญญาเหล่านี้ทำให้เราต้องเชื่อและยืนยันได้ว่าสิ่งเหล่านี้ “เป็นจริง” เช่น

- การป้องกันเมารถ เมาเรือ เมาเครื่องบิน ให้นำพริกขี้หนูสด ๑๐ เม็ดห่อใส่กระดาษใส่กระเป๋าเสื้อ
- พริกขี้หนูเข้าตา ให้ออมเกลือเม็ดหรือเอากลิ่นเม็ดตบลงลิ้น
- เมาเห็ด เมากลอย ให้อินลูกพลา (ลูกปลับพลา)
- ปวดหัว ใข้ใบยอสดใส่ในน้ำร้อนประมาณ ๕ นาที เอาใบยอมาปะที่หน้าผาก
- กินเข็ดมูน (บอระเพ็ด) กับลูกแว้ง (มะเขือพวง) จะไม่มีรสขม
- กินมังคุดหลังกินทุเรียนจะดับกลิ่นทุเรียนได้
- ดับกลิ่นสะตอด้วยการกินถั่วฝักยาว หรือมะเขือเปราะ
- กลิ่นเหล้าดับกลิ่นด้วยขอยคยามู(ฝรั่ง)อ่อน
- ขี้เหล็กจะไม่ขมเมื่อต้มกับใบยอป่า หรือใบย่านาง
- ถูกหมามุ่ยคัน ใ้กินลูกมะขามป้อม
- พริกขี้หนูเข้าตาให้อ่าน้ำเย็นรดหัวแม่เท้า
- อาหารอันตราย กินแล้วอาจตายได้ เช่น ห้ามกินมังคุดกับน้ำตาลทราย ห้ามกินแตงโมกับลูกเป็งหรือดาแป (เป็งข้าวหมาก) ห้ามกินลูกเหม็น(มังเร)กับน้ำตาลทราย หรือห้ามแกงนกเป็ดล่ากับขอดกระพ้อ เป็นต้น

## ภูมิปัญญาด้านศิลปกรรม

งานศิลปกรรมเป็นอีกหนึ่งของภูมิปัญญาที่สะท้อนให้เห็นถึงสุนทรียภาพท้องถิ่นอย่างแท้จริง โดยคุณค่าแห่งความงดงามเหล่านี้ปรากฏแฝงอยู่ในเครื่องมือเครื่องใช้ ภาชนะเครื่องจักสาน ของเล่น การละเล่น วรรณกรรมหรือแม้กระทั่งปริศนาคำทาย ภูมิปัญญาที่ปรากฏจะเกิดขึ้นตามวิถีแห่งชุมชนทั้งการสืบทอด การทดลอง การสังเกต การเรียนรู้ ภายใต้อัฒติทางกายภาพและทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ เช่น



ภาพจากอินเทอร์เน็ต

- งานหัตถกรรม เช่น เสื้อผ้า ลวดลายบ้านเรือน เครื่องใช้ในครัวเรือน อุปกรณ์ล่าสัตว์ดักสัตว์ ดีหมา เฒอ แกะ ฆะหา หรือฆะฮา ( ๒๕ : แท่งไม้สำหรับรองอ่านอัลกรุอ่าน)
- งานจักสาน เช่น เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้วัสดุหรือพืชในท้องถิ่น อาทิ เคย ไม้ไผ่ จาก ดอกหญ้า กระจูด ย่านลิเภา (ลิเกา) คล้า ไชมะพร้าว ไชโหนด เป็นต้น
- การละเล่น เช่น ซัคราว หมาชิงเสา ตีจับ จี่ม้าส่งเมือง เคย ชิโป (ปิดตาถักซ่อน) เป็นต้น
- ของเล่น เช่น ลูกข่าง ขาข้างหรือทองสูง หมากขุม ลับ โฝง กุบกับ บื้อบื้อ เป็นต้น
- การแสดง เช่น หนังสติ่ง มโนรา ลิเกสุลุ สีละ เป็นต้น
- ปริศนาคำทาย

ขอขอบคุณ ภาพ(บางภาพ) จากอินเทอร์เน็ตที่อนุญาตให้ใช้เพื่อการเรียนรู้