

ภูมิปัญญาท้องถิ่น แพทย์แผนโบราณ (หมอต้าแย)



นางลีเยาะ ตาเห อยู่บ้านเลขที่ 18/1 หมู่ที่ 6 ตำบลดอนรัก อำเภอนongจิก จังหวัดปัตตานี โทร.081-3109566 ปัจจุบันมีอายุ 73 ปี เริ่มรักษาได้ตอนมีอายุ 58 ปีโดยประมาณ และมีคนมาใช้บริการรักษารวันละ 5 – 6 คนโดยประมาณ

หมอต้าแย เป็นผู้ให้การดูแลแม่และเด็กตั้งแต่ระยะตั้งครรภ์ ช่วงคลอด และหลังคลอดโดยเป็นผู้ให้คำแนะนำด้านอาหาร เป็นผู้ทำคลอด และดูแลการอยู่ไฟหลังการคลอดเพื่อฟื้นฟูร่างกายเข้าสู่สภาวะปกติ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านเกษตรกรรม โคกหนองนา และการทำเกษตรแบบผสมผสาน



นายโชติช่วง จินธาดา

39/1 ม.2 ต.ดอนรัก อ.หนองจิก จ.ปัตตานี 94170

โทร.081-8096998

โคกหนองนา และการทำเกษตรแบบผสมผสาน ปลูกพืชทุกอย่างที่กินได้ และเลี้ยงสัตว์ต่างๆสามารถนำผลผลิตไปขายได้ สามารถเลี้ยงครอบครัวได้ พืชที่ปลูก ได้แก่ ปลูกกล้วย ต้นมะพร้าว น้ำหอม ต้นทุเรียน ต้นลองกอง ปลูกพริก ปลูกมะเขือ ปลูกมะกรูด ทั้งหมดนี้เป็นพืชที่หมุนเวียนให้ผลผลิตตลอดทั้งปี มีบ่อเลี้ยงปลาหลายบ่อ เลี้ยงไก่ เลี้ยงเป็ด เลี้ยงแพะ และแกะ สามารถดำรงชีวิตแบบพอเพียงได้ ตามแนวทางวิถีเกษตรพอเพียงโคกหนองนาโมเดล



“ภูมิปัญญาท้องถิ่น”

ปราชญ์ชาวบ้าน



องค์การบริหารส่วนตำบลดอนรัก
อำเภอนongจิก จังหวัดปัตตานี
โทรศัพท์ 073-319053

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านภาษาและวรรณกรรม
(จัดสอนอัล-กรุอ่าน)



ตำบลดอนรักมีประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามประมาณร้อยละ 75 ของประชากรทั้งหมด มีการดำเนินชีวิตตามแนวทางของศาสนาอิสลาม ชาวมุสลิมจึงปลูกฝังให้บุตรหลานได้เรียนรู้วิถีแบบมุสลิมตั้งแต่เยาว์วัย โดยจะส่งให้บุตรหลานเข้าโรงเรียนสอนศาสนาขั้นพื้นฐาน เพื่อสอนให้เรียนรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติศาสนกิจอันเป็นข้อบังคับตามหลักปฏิบัติของศาสนาอิสลาม และเรียนรู้หลักศรัทธาของมุสลิม ดังนั้นชุมชนมุสลิมจึงมีสถานที่สำหรับเรียนศาสนาอิสลามขั้นพื้นฐาน มักจะใช้มัสยิดหรือบริเวณมัสยิดเป็นส่วนใหญ่ โดยมีวิทยากรที่มีความรู้ด้านการสอนอัล-กรุอ่าน มาสอนให้แก่เยาวชน และประชาชน ทั้งนี้เชื่อเป็นอย่างยิ่งว่าชุมชนใดที่ปฏิบัติอยู่ในแนวทางของศาสนาอย่างเคร่งครัด จะทำให้สังคมนั้นดำเนินชีวิตอยู่ในประเพณีอันดีงาม มีความสามัคคีในชุมชน และปราศจากการทำผิดอย่างรุนแรงตามที่ศาสนาห้าม

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการทำขนม
(การทำขนมกะละแม)



นายนิโสะ ยูณู อยู่บ้านเลขที่ 122 หมู่ที่ 7 ตำบลดอนรัก อำเภอนองจิก จังหวัดปัตตานี โทร. 062-0609995
ขนมกะละแม เป็นภูมิปัญญาที่ทำกันมาตั้งแต่โบราณเริ่มทำมาประมาณ 50 กว่าปีแล้ว โดยมีส่วนผสมได้แก่ กะทิ น้ำตาลทราย น้ำตาลปีป น้ำมัน แป้งข้าวเหนียว แป้งข้าวเจ้า และเกลือ ขนมกะละแมมี 3 ชนิด คือ กะละแมใบเตย กะละแมข้าวเจ้า และกะละแมข้าวเหนียว ขนมกะละแมถือเป็นการช่วยอนุรักษ์สืบสานวัฒนธรรมอันเก่าแก่และมีคุณค่าของตำบลเราให้คงอยู่สร้างความภาคภูมิใจและสร้างชุมชนให้ยั่งยืน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านหัตถกรรม
(การทำที่วางคัมภีร์อัล-กรุอ่าน)



นายชาฮิดัน แวกะจิ อาศัยอยู่ที่บ้านเลขที่ 37/3 หมู่ที่ 1 ตำบลดอนรัก อำเภอนองจิกปัตตานี โทร. 063-3503243
ด้วยความสามารถที่มีอยู่ติดตัว โดยที่เขาไม่ได้ไปฝึกหรือร่ำเรียนวิทยายุทธจากคนอื่น ถือว่าเป็นความสามารถเฉพาะบุคคล สมควรที่ยกย่อง เชิดชู และอนุรักษ์สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น วัสดุที่ทำเป็นไม้ และอุปกรณ์อื่น ๆ สามารถสร้างรายได้เสริมให้กับครอบครัวได้พอสมควร