

ฐานข้อมูลมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชุมชนนาปะขอ

ด้านอาหาร

- ๑) แกงไตปลา เป็นอาหารยอดนิยม ทำจากเครื่องในปลาซึ่งผ่านกรรมวิธีการหมัก



- ๒) แกงส้มปลาหัวมัง (แกงเหลือง) ปลาหัวมังเป็นปลาที่ได้รับความนิยมอย่างมาก และเป็นปลาเศรษฐกิจที่สำคัญ



- ๓) จู๋ซี่ปลาแขยง ปลาแขยงเป็นปลาที่มีมากในช่วงฤดูน้ำหลาก คือช่วงเดือน พฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม



๔) แกงคั่วเห็ดเหมีด เห็ดเหมีด คือเห็ดที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ โดยสามารถพบได้ ในช่วงฤดูฝน หรือในช่วงที่มีฝนตกติดต่อกันสามถึงสี่วัน หลังจากฝนตกผ่านไปสามวันเป็นอย่างน้อย ก็สามารถหาเก็บเห็ดเหมีดได้ตามร่มพุ่มไม้ คือ ป่าเสม็ด ป่ากระถินณรงค์ เป็นต้น



๕) ต้มปลาบูตริ เป็นปลาซึ่งมีลักษณะแบน สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น ต้มหวาน (ลักษณะเหมือนต้มจืด แต่ไม่ใส่น้ำตาล) แกงส้ม(แกงเหลือง) ทอด แล้วแต่ความชอบ



ด้านการแต่งกาย

๑) การแต่งกาย ของผู้สูงอายุ



นางทั้ง ปูชื่น

๒) การแต่งกายของผู้นับถือศาสนาอิสลาม ซึ่งในพื้นที่ตำบลนาปะขอ มีผู้นับถือศาสนาอิสลาม ในหมู่ที่ ๑ บ้านหาดไข่เต่า หมู่ที่ ๑๑ บ้านหัวปอ หมู่ที่ ๑๔ บ้านคลองกระอาน



๓) การแต่งกาย แบบทั่วไป นิยมนุ่ง ผ้าซิ่น สวมเสื้อลูกไม้



ด้านที่อยู่อาศัย อาคาร สถานที่

- ๑) บ้านแบบดั้งเดิมของชุมชน บ้านพน หมู่ที่ ๒ ใช้สังกะสีบุผนังบ้าน มุงหลังคาด้วยกระเบื้องดิน ยกพื้นสูง ใต้ถุนโล่ง



ตามภาพ : คือ บ้าน นางลี แดงปรก บ้านเลขที่ ๔๐ หมู่ที่ ๒ ตำบลนาปะขอ

- ๒) บ้านแบบดั้งเดิมของท้องถิ่นหมู่ที่ ๙ บ้านปากพล เป็นบ้านไม้ มุงหลังคาด้วยกระเบื้องดิน



ตามภาพ : คือ บ้านของนางสาวสมเชื้อ มंत्री บ้านเลขที่ ๑๐๒ หมู่ที่ ๙ ตำบลนาปะขอ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง

- ๓) ลักษณะบ้านประชาชนหมู่ที่ ๔ บ้านนาปะขอ เป็นทรงบ้านลักษณะง่าย ผสมผสานระหว่างการใช้ไม้ และสังกะสี



ตามภาพ : คือ บ้านนางสมคิด เนียมหะ หมู่ที่ ๔ ตำบลนาปะขอ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง

ด้านอาชีพ

๑) เกษตรกรรม

ชาวตำบลนาปะขอส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกร เช่น ทำนา สวนยางพารา สวนปาล์ม น้ำมัน และการเลี้ยงสัตว์ โดยการทำเกษตรกรรมที่โดดเด่นในพื้นที่ตำบลนาปะขอ คือ การทำนาข้าวสังข์หยด การทำนาข้าวห้วนนา การทำสวนมะนาว และการปลูกแตงโม



การทำนาข้าวสังข์หยด



สวนทุเรียนนาว



การเลี้ยงแพะ ในพื้นที่ หมู่ที่ ๑ ,๑๔



การเลี้ยงเป็ดไขรมทะเล



การเลี้ยงโคพันธุ์พื้นเมือง



การปลูกแตงโม ในพื้นที่ม. ๑ และ ม.๑๔

๒) การทำประมงพื้นบ้าน

เนื่องจากตำบลนาปะขอเป็นพื้นที่ติดทะเลสาบสงขลา อาชีพหลักอีกหนึ่งอาชีพ นอกเหนือจากการเป็นเกษตรกร คือการทำประมงพื้นบ้าน



วิถีชีวิตของชาวประมง

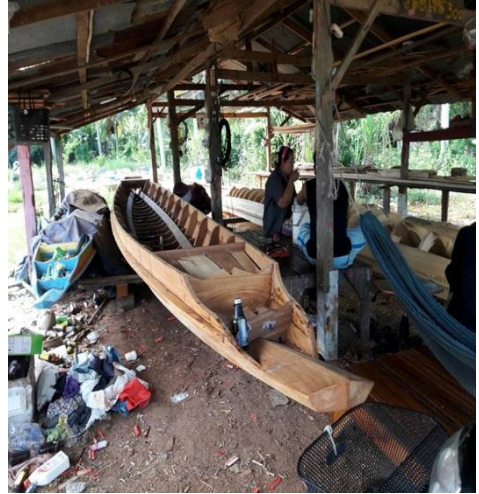


การช้อนกุ้ง(รูนกุ้ง)



การเตรียมตัวออกเรือ

๓) อาชีพต่อเรือ ในพื้นที่ ม.๑๔ ตำบลนาปะขอ โดย นายเจ๊ะหลี โต๊ะหาว บ้านเลขที่ ๓๐ หมู่ที่ ๑ ตำบลนาปะขอ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง



สถานที่ต่อเรือ หมู่ที่ ๑๔

๔) อาชีพการผลิตเครื่องดักจับน้ำในพื้นที่ตำบลนาปะขอ

เนื่องจากพื้นที่ตำบลนาปะขอ มีความอุดมสมบูรณ์ด้านธรรมชาติและสัตว์น้ำอุดมสมบูรณ์ ประกอบกับพื้นที่ด้านทิศตะวันออกเป็นพื้นที่ติดทะเลสาบสงขลา จึงทำให้ชาวบ้านในตำบลนาปะขอ หลายครัวเรือนประกอบอาชีพผลิตเครื่องดักจับสัตว์น้ำในตำบลนาปะขอ อาทิ

- นายประจวบ วุ่นฝ้าย ที่อยู่ ๓๔/๑ หมู่ที่ ๒ ตำบลนาปะขอ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง
- นายบุญธรรม ทองเปีย ที่อยู่ หมู่ที่ ๔ ตำบลนาปะขอ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง
- นายสุนทร ปานแก้ว ที่อยู่ ๒๘๒ หมู่ที่ ๑๒ ตำบลนาปะขอ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง

การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลผลิตทางการเกษตร

การแปรรูปปลาดุก



ปลาตากแห้ง พื้นที่ตำบลนาปะขอ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง เป็นพื้นที่ติดกับทะเลสาบสงขลา ประชาชนส่วนหนึ่งประกอบอาชีพประมงพื้นบ้าน มีการแปรรูปสัตว์น้ำที่หามาได้ โดยการนำมาแล้ แล้วแช่น้ำเกลือ ล้างทำความสะอาด เพื่อบด เป็นปลาแห้ง เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่งอันเป็นภูมิปัญญาแห่งท้องถิ่น



ด้านความเชื่อ ศาสนสถาน สถานที่ศักดิ์สิทธิ์

ด้านความเชื่อ

- การทำขวัญนาค วัตถุประสงค์ เพื่อให้ทารกมีความภูมิใจที่ได้บวชทดแทนพระคุณพ่อแม่ และสร้างความชื่นชมให้แก่ญาติมิตรทั่วไป ก่อนวันบวช ๑ วัน เรียกว่าวันสุกดิบ จะมีการโกนผม โกนคิ้ว โกนหนวด ของเจ้านาค โดยบิดามารดาเป็นผู้โกนคนแรก และมีญาติผู้ใหญ่ร่วมด้วย แล้วอาบน้ำชำระร่างกาย นาคจะนุ่งห่มสีขาว บางท้องถิ่นที่พิธีทำขวัญนาค หมอทำขวัญนาคจะเป็นผู้ทำพิธี มีคำกลอนกล่าวเชิญ เทวดา บทสอน บทเชิญ บายศรีบทเชิญขวัญ และให้ศีลให้พรเจ้านาค



หมอทำขวัญนาค คือ นายพิน คงเอียด บ้านเลขที่ ๒๓/๑ หมู่ที่ ๕ ตำบลนาปะขอ

- การทำขวัญข้าว พิธีทำขวัญข้าว ข้าวพันธุ์พื้นเมืองโดยทั่วไปจะเริ่มตั้งท้องประมาณต้นเดือน ๑๑ (ประมาณต้นเดือนตุลาคม) ยกเว้นภาคใต้จะตั้งท้องประมาณประมาณปลายเดือนอ้ายหรือประมาณธันวาคม เมื่อข้าวเริ่มตั้งท้องชาวนาจะเริ่มทำขวัญข้าว เรียกว่ากวดข้าว กล่าวอัญเชิญแม่โพสพแล้วเอาแบ่งน้ำหอม น้ำมันหอมทาตามใบข้าว ๓ ถึง ๗ กอ โดยจัดเครื่องสังเวยซึ่งมีแต่ขนม เช่น ข้าวต้มแดง ข้าวต้มขาว ขนมถั่ว ขนมงา เมื่อข้าวตรกรวง ไกล่เก็บเกี่ยว ชาวก็นำ พิธีรวบข้าว เมื่อเสร็จพิธีกรรมจึงใช้กระบอกข้าวเป็นรวง เพราะถือคติว่าจะใช้เกี่ยวเกี่ยวแล้ว แม่โพสพจะหนีไป



- การกวาดซาง การปิดยาด

นางหมูน สุขปณพันธ์ ชาวบ้าน หมู่ที่ ๙ บ้านปากพล ตำบลนาปะขอ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง รักษาโรคซาง และปิดยาด ให้แก่เด็กๆ ซาง คือโรคที่เกิดในเด็ก ตั้งแต่แรกเกิด จนถึงประมาณ ๑๒ ปี ซึ่งเป็นซางที่มี ๒ ลักษณะ คือ ซางที่มีอาการผื่นขาวในปาก ลิ้น หรือมีเม็ดที่ปาก และซางที่มีลักษณะอาการแดงเป็นจุด เป็นบริเวณๆ ไปในปาก นอกจากนี้ถ้าจะมีอาการท้องเสีย อุจจาระเด็กมีลักษณะเป็นเม็ดๆ โรคซางแต่ละชนิดก็จะมีวิธีการรักษาที่แตกต่างกันไป แต่โรคซางที่มีผู้มารับการรักษามากที่สุดคือ ซางนํ้านมในเด็ก ซึ่ง จนถึงปัจจุบัน