

ชื่อวิทยานิพนธ์ ภูมิปัญญาการทำและการอนุรักษ์น้ำบาดาลของกลุ่มชาวบ้านหมู่ 1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสาขบุรี จังหวัดปัตตานี  
 ผู้วิจัย นายชวลิตปรี ชาติ รหัสนักศึกษา 2501000752 ปริญญา ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ไทยคดีศึกษา)  
 อาจารย์ที่ปรึกษา (1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุจิตต์ เจนนพการณูจน์ (2) รองศาสตราจารย์ ดร. จิตรา วีรบุรินทร์  
 ปีการศึกษา 2555

#### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ประวัติความเป็นมาและวิถีการทำน้ำบาดาล 2) ภูมิปัญญาในการทำน้ำบาดาล 3) ปัญหาอุปสรรคในการทำและการจำหน่ายน้ำบาดาล 4) แนวทางการแก้ไขปัญหาอุปสรรคในการทำ การจำหน่าย และการอนุรักษ์น้ำบาดาลของกลุ่มชาวบ้านหมู่ 1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสาขบุรี จังหวัดปัตตานี

วิธีการวิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพผู้ให้ข้อมูลคือ ผู้ทำน้ำบาดาล 5 ราย ผู้เกี่ยวข้องกับการจำหน่าย 5 ราย ประชาชนผู้ซื้อ 5 ราย พาณิชย์จังหวัด ตลอดจนภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการทำและการจำหน่าย 5 ราย รวม 20 ราย โดยเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ แบบสัมภาษณ์เจาะลึก แบบสังเกต แบบสำรวจชุมชน และการวิเคราะห์ข้อมูลเป็นการวิเคราะห์เชิงพรรณนา

ผลการวิจัยพบว่า 1) ประวัติความเป็นมาของน้ำบาดาล จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์พอสรุปได้ว่าเป็นความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดต่อกันมาจากพ่อค้า และนักเดินเรือจากประเทศมาเลเซีย โดยน้ำบาดาลอาจเกิดขึ้นโดยบังเอิญจากปลาหมึกคองที่ถูกลิ้มทิ้งไว้ ซึ่งสอดคล้องกับหลักฐานทางประวัติศาสตร์การผลิตเกลือของปัตตานีเมื่อกว่า 400 ปี ซึ่งชุมชนหมู่ 1 ตำบลปะเสยะวอได้ใช้เกลือจากแหล่งผลิตนี้ในการทำน้ำบาดาลมาตั้งแต่แรกเริ่มเมื่อประมาณกว่า 200 ปี ส่วนวิถีการทำน้ำบาดาล มี 6 ขั้นตอนคือ 1) การเตรียมวัตถุดิบ การล้างทำความสะอาด การเทส่วนผสม การคลุกเคล้าส่วนผสม การหมัก และการบรรจุภาชนะเพื่อจำหน่าย 2) ภูมิปัญญาการทำน้ำบาดาล ประกอบด้วย 9 ภูมิปัญญาคือ ภูมิปัญญาในการคัดเลือกวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ การล้างทำความสะอาด การตวงส่วนผสม การคลุกเคล้าส่วนผสม การจัดสรรสถานที่ในการทำ การควบคุมคุณภาพ การจัดการด้านแรงงานและเงินทุน และการจัดการด้านสิ่งแวดล้อม 3) ปัญหาอุปสรรคในการทำ และการจำหน่าย ได้แก่ ปัญหาเกี่ยวกับปลาคังคังมีจำนวนน้อย มีราคาสูง วัสดุอุปกรณ์ปรับราคาสูงขึ้น การควบคุมคุณภาพปลาที่หาได้มีสภาพไม่สด แรงงานขาดประสบการณ์ ผู้ผลิตบางรายขาดการใส่ใจในขั้นตอนการผลิต คนรุ่นใหม่ไม่สนใจสืบทอดกิจการของครอบครัว การขาดสภาพคล่องทางการเงินเนื่องจากต้องใช้เวลานานในการผลิตนาน ด้านสิ่งแวดล้อมมีปัญหาในเรื่องของกลิ่น ส่วนปัญหาในการจำหน่ายได้แก่ สถานที่จำหน่ายไม่แน่นอน ใช้เวลานานในการจำหน่าย พ่อค้าคนกลางกำหนดราคาซื้อไม่แน่นอน และภาครัฐมีการสนับสนุนส่งเสริมเฉพาะกลุ่ม 4) แนวทางการแก้ไขปัญหาอุปสรรคในด้านวัตถุดิบ ชาวบ้านจะหุ้ดผลิดในช่วงที่วัตถุดิบมีราคาแพงและหาซื้อได้ยากจะหาซื้อในราคาถูกๆ ด้านวัสดุอุปกรณ์จะใช้อุปกรณ์อย่างระมัดระวังล้างทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งานและคืดซ่อมแซมด้วยวิธีการต่างๆ ด้านการควบคุมคุณภาพจะหลีกเลี่ยงการใช้ปลาที่ไม่สดและหากต้องใช้แรงงานที่ขาดประสบการณ์ผู้ทำน้ำบาดาลจะต้องควบคุมการทำงานในทุกขั้นตอนด้วยตัวเอง ด้านแรงงานจะมีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบตามความถนัด และรวมกลุ่มกันผลิต ด้านสิ่งแวดล้อมจะเลือกสถานที่ผลิตที่เหมาะสม มีอากาศถ่ายเท บ่อหมักควรต้องทำด้วยซีเมนต์ ด้านสถานที่จำหน่ายผู้ผลิตควรจะต้องออกจำหน่ายโดยตรง ผ่านตลาดนัด การออกจำหน่ายตามสถานที่ต่างๆ ที่ทางหน่วยงานของรัฐและเอกชนจัดหาให้ ด้านพ่อค้าคนกลางผู้ผลิตจะมีการรวมกลุ่ม และตกลงซื้อขายในราคาที่ เป็นธรรม ด้านการส่งเสริมจากหน่วยงานของรัฐ ทุกภาคส่วนควรจะร่วมมือกันส่งเสริมอาชีพ

คำสำคัญ ภูมิปัญญา การอนุรักษ์ น้ำบาดาล

**Thesis title:** Local Wisdom of Making and Conserving of Budu Sauce by the Villagers in the Village 1 in the Paseyawo Sub-District of Saiburee District in Pattani Province

**Researcher:** Mr. Zulkiplee Yabee; **ID:** 2501000752; **Degree:** Master of Arts (Thai Studies);

**Thesis advisors:** (1) Dr. Sudjit Janenoppakanjana, Assistant Professor; (2) Dr. Chitra Veeraburinin, Associate Professor; **Academic year:** 2012

### Abstract

The purposes of this study were (1) to study the history of budu sauce production, (2) to study local wisdom about budu sauce production, (3) to study the problems and obstacles for budu sauce production and distribution and (4) to study the problems, obstacles in the sales and conservation of budu sauce production.

This study was qualitative. The population size was 20, comprising 5 budu sauce production entrepreneurs, 5 distributors, 5 consumers, and 5 commercial or provincial government agencies involved, including the private sector related in the production and distribution. Document analysis, in-depth interview, and observation techniques were used as tools in this study. The result was shown in descriptive analysis.

The results of this study could be explained in 4 aspects. (1) From the historical evidence it is concluded that the knowledge of making budu sauce was received from merchants and sailors who came from Malaysia. Budu sauce may have occurred by chance, from fermented fish that was discarded. This is consistent with the history of salt production in Pattani more than 400 years ago. The villagers in Village 1 originally used the salt in their area about 200 years ago. The production process comprised six steps: The preparation of raw materials, cleaning, mixing, fermenting and packing for distribution. (2) There were nine local wisdoms which were selecting materials, cleaning, measuring, mixing ingredients, allocating places in the budu sauce production, quality control management, management of labor and capital, and environmental management. (3) Problems in making and selling budu sauce comprised limited resources, and a rise in materials prices. The poor quality of fish obtained, inexperienced workers, a lack of some manufacturers' attention in the production process. Labor and capital problems were that the new generations did not inherit their family business and there was a lack of financial liquidity due to the long production time. Environment was affected by pollution and smell; the retail locations were variable, mostly were at local markets and longer times taken to sell. On the middlemen issue, the purchase prices were not fixed, and the public sector supported in many ways, but still for only limited groups. (4) Approach to the problems solution resources: when the raw materials were expensive, the villagers would stop the production and find other occupations to support themselves. For materials and equipment use, they were used with caution, cleaned after every use and repaired in various ways. For the quality control, the villagers avoided fish that were not fresh, and if inexperienced workers were required for budu sauce production, they needed to be supervised in all steps, and should be grouped by individual skills. For an environment issue, there should be a transfer to an appropriated manufacturing facility and a fermentation pit should be constructed by using cement, Manufacturers should directly sell through the market places where government agencies and private sectors provided. The middleman should cooperate among themselves and sell at a fair price. For the promotion by the public sectors, they all should work together to promote the profession.

**Keywords:** Local Wisdom, Conservation, Budu sauce