

หัวข้อวิทยานิพนธ์ ภูมิปัญญาการทำและการอนุรักษ์น้ำบาดาลของกลุ่มชาวบ้านหมู่ 1
ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี

ชื่อและนามสกุล นายชุลกิปลี ยาบี่

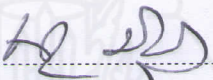
แขนงวิชา ไทยคดีศึกษา

สาขาวิชา ศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

อาจารย์ที่ปรึกษา 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สูดจิต เจนนพกาญจน์
2. รองศาสตราจารย์ ดร. จิตรา วีรบุรินนท์

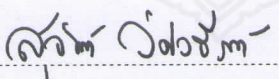
วิทยานิพนธ์นี้ ได้รับความเห็นชอบให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรระดับปริญญาโท เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2555

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


..... ประธานกรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร. ไพฑูรย์ มีกุล)


..... กรรมการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สูดจิต เจนนพกาญจน์)


..... กรรมการ
(รองศาสตราจารย์ ดร. จิตรา วีรบุรินนท์)


..... ประธานกรรมการบัณฑิตศึกษา
(รองศาสตราจารย์ ดร. สุจินต์ วิสวธีรานนท์)



ชื่อวิทยานิพนธ์ ภูมิปัญญาการทำและการอนุรักษ์น้ำบาดาลของกลุ่มชาวบ้านหมู่ 1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสาขบุรี จังหวัดปัตตานี
ผู้วิจัย นายชวลิตปิลี ยาบิ รหัสนักศึกษา 2501000752 **ปริญญา** ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ไทยคดีศึกษา)
อาจารย์ที่ปรึกษา (1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุธจิต เจนนพการณูจน์ (2) รองศาสตราจารย์ ดร. จิตรา วีรบุรินทร์
ปีการศึกษา 2555

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ประวัติความเป็นมาและวิถีการทำน้ำบาดาล 2) ภูมิปัญญาในการทำน้ำบาดาล 3) ปัญหาอุปสรรคในการทำและการจำหน่ายน้ำบาดาล 4) แนวทางการแก้ไขปัญหาลักษณะการทำ 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 ปัญหาเกี่ยวกับปลาคะตักมีจำนวนน้อย มีราคาสูง วัสดุอุปกรณ์มีราคาสูงขึ้น การควบคุมคุณภาพปลาที่หาได้มีสภาพไม่สด แรงงานขาดประสบการณ์ ผู้ผลิตบางรายขาดการใส่ใจในขั้นตอนการผลิต คนรุ่นใหม่ไม่สนใจสืบทอดกิจการของครอบครัว การขาดสภาพคล่องทางการเงินเนื่องจากต้องใช้เวลานานในการผลิตนาน ด้านสิ่งแวดล้อมมีปัญหาในเรื่องของกลิ่น ส่วนปัญหาในการจำหน่ายได้แก่ สถานที่จำหน่ายไม่แน่นอน ใช้เวลานานในการจำหน่าย พ่อค้าคนกลางกำหนดราคาซื้อไม่แน่นอน และภาครัฐมีการสนับสนุนส่งเสริมเฉพาะกลุ่ม 4) แนวทางการแก้ไขปัญหาลักษณะในด้านวัตถุดิบ ชาวบ้านจะหุ้ดผลิดในช่วงที่วัตถุดิบมีราคาแพงและหาอาชีพเสริมแทน ด้านวัสดุอุปกรณ์จะใช้อุปกรณ์อย่างระมัดระวังล้างทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งานและคืดซ่อมแซมด้วยวิธีการต่างๆ ด้านการควบคุมคุณภาพจะหลีกเลี่ยงการใช้ปลาที่ไม่สดและหากต้องใช้แรงงานที่ขาดประสบการณ์ผู้ทำน้ำบาดาลจะต้องควบคุมการทำงานในทุกขั้นตอนด้วยตัวเอง ด้านแรงงานจะมีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบตามความถนัด และรวมกลุ่มกันผลิต ด้านสิ่งแวดล้อมจะเลือกสถานที่ผลิตที่เหมาะสม มีอากาศถ่ายเท บ่อหมักควรต้องทำด้วยซีเมนต์ ด้านสถานที่จำหน่ายผู้ผลิตควรจะทำจำหน่ายโดยตรง ผ่านตลาดนัด การออกจำหน่ายตามสถานที่ต่างๆ ที่ทางหน่วยงานของรัฐและเอกชนจัดหาให้ ด้านพ่อค้าคนกลางผู้ผลิตจะมีการรวมกลุ่ม และตกลงซื้อขายในราคาที่ เป็นธรรม ด้านการส่งเสริมจากหน่วยงานของรัฐ ทุกภาคส่วนควรจะมีร่วมมือกันส่งเสริมอาชีพ

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

กิตติกรรมประกาศ

การทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยได้รับความอนุเคราะห์อย่างยิ่งจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุกจิต เจนนพกาญจน์ และรองศาสตราจารย์ ดร. จิตรา วิจารณ์ันท์ แขนงวิชาไทยคดีศึกษา สาขาวิชาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำและติดตามการทำวิทยานิพนธ์อย่างใกล้ชิดเสมอมา นับตั้งแต่เริ่มต้นจนสำเร็จเรียบร้อยสมบูรณ์ ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาของท่านเป็นอย่างยิ่ง

ขอขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ ดร. ไพฑูรย์ มีกุลศล อาจารย์นาวาโท ดร. อนุชา ม่วงใหญ่ และอาจารย์ นาวาเอก อาคม สุขตระกูล ซึ่งเป็นผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือวิจัย

ขอขอบพระคุณคณาจารย์สาขาวิชาศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราชทุกท่าน ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชา เป็นพื้นฐานให้ผู้วิจัยนำความรู้มาประกอบในการทำวิทยานิพนธ์

ขอขอบพระคุณ คุณต๋วนยาริยะ การิสุหลง คุณอาอีเสาะ เจ๊ะสะแม และกลุ่มชาวบ้านผู้ทำน้าบุญ หมู่ 1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสาบบุรี จังหวัดปัตตานี ทุกท่าน นายอับดุลเราะห์มาน ตีมูง นายกองค้การบริหารส่วนตำบลปะเสยะวอ และสมาชิกกองค้การบริหารส่วนตำบลปะเสยะวอทุกท่าน อาจารย์ ดร.ชุกรี หะยีสาแมและคุณก๊อสบัส คอแน ซึ่งได้กรุณาให้ข้อมูลเกี่ยวกับชุมชน หมู่ 1 บ้านปาตาบาระ ตำบลปะเสยะวอ อย่างละเอียดซึ่งช่วยให้วิทยานิพนธ์มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น ผู้วิจัยจึงขอขอบพระคุณอย่างสูงมา ณ ที่นี้ด้วย

ขอขอบพระคุณอย่างยิ่งสำหรับคุณอับดุลฮาดี คาเดร์ รวมถึงชาวบ้านหมู่ 1 (บ้านปาตาบาระ) ที่ให้ความเอื้อเฟื้อและเอื้ออาทรต่อผู้วิจัยตลอดระยะเวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูล ตลอดจนผู้เกี่ยวข้องคนอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวถึงในที่นี้

ท้ายที่สุดผู้วิจัยขอขอบพระคุณ คุณแม่รอกียะ ยาบิ คุณรอสีดะห์ ยาบิ พี่สาว ที่คอยสนับสนุนและให้กำลังใจผู้วิจัยได้ศึกษาจนสำเร็จการศึกษา พร้อมด้วยคนในครอบครัว “ยาบิ” ทุกคน คุณประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยขอมอบให้แก่ผู้มีพระคุณ และบุคคลที่ผู้วิจัยรักเคารพทุกท่าน

ชุลกิปลี ยาบิ

กรกฎาคม 2554

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	จ
กิตติกรรมประกาศ	ฉ
สารบัญตาราง	ณ
สารบัญภาพ	ญ
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
วัตถุประสงค์การวิจัย	3
กรอบแนวคิดการวิจัย	4
ขอบเขตของการวิจัย	5
นิยามศัพท์เฉพาะ	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
บทที่ 2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	8
แนวคิดและทฤษฎี	9
ประวัติความเป็นมาของน้ำบุดู	76
วิธีการทำและภูมิปัญญาการทำน้ำบุดู	80
ชุมชนหมู่ 1 ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสาขบุรี จังหวัดปัตตานี	84
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	87
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	97
รูปแบบการวิจัย	97
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	100
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	101
การเก็บรวบรวมข้อมูล	102
การวิเคราะห์ข้อมูล	104

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	105
ตอนที่ 1 สถานภาพของกลุ่มตัวอย่าง	106
ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ข้อมูล	110
ตอนที่ 3 ข้อเสนอที่ได้จากการค้นพบ	187
บทที่ 5 สรุปการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	191
สรุปการวิจัย	191
อภิปรายผล	198
ข้อเสนอแนะ	222
บรรณานุกรม	224
ภาคผนวก	231
ก ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย	232
ข แบบสัมภาษณ์ แบบสังเกตและแบบสำรวจชุมชน	238
ค ภาพประกอบการทำวิจัย	274
ประวัติผู้วิจัย	290



ณ

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 2.1 แสดงหลักการแปรรูปอาหารโดยการหมัก.....	36
ตารางที่ 2.2 แสดงคุณค่าทางด้านโภชนาการของบุดู.....	80



สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1.1 แสดงกรอบแนวคิดในการวิจัย	4
ภาพที่ 2.1 มะตะบะ	29
ภาพที่ 2.2 ไก่หมอและ	30
ภาพที่ 2.3 นาชิกานู (ข้าวข่า)	31
ภาพที่ 2.4 ปลากระดัก ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำ น้ำนูด	47
ภาพที่ 2.5 การทำประมงปลากระดักแบบพื้นบ้าน จะใช้เครื่องมืออวนทับตลิ่ง	49
ภาพที่ 2.6 ภาพแสดงการจับปลากระดักโดยใช้เรือปั่นไฟ	49
ภาพที่ 2.7 ตัวอย่างระบบสัญลักษณ์กับการตีความหมาย	58
ภาพที่ 2.8 ปาติส ที่ผลิตได้ในประเทศ ฟิลิปปินส์	77
ภาพที่ 2.9 นอกมาม ของประเทศ เวียดนาม	78
ภาพที่ 2.10 อิชิริ หรือ ซอตชิรุ ในประเทศญี่ปุ่น	78
ภาพที่ 2.11 น้ำปลา ที่นิยมบริโภคในประเทศไทย	79
ภาพที่ 2.12 น้ำพริกน้ำนูดที่นิยมนำมาปรุงเพิ่มเติม โดยผสม ปลาทุย่าง หอมแดงซอย พริก น้ำตาลทราย และมะนาว โดยรับประทานร่วมกับ ผักสด หรือผักลวก ทานกับข้าวสวย	79
ภาพที่ 2.13 โรงหมักนูดของชาวบ้าน หมู่ที่ 1 บ้านป่าตาบาระ ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสาขบุรี จังหวัดปัตตานี	83
ภาพที่ 2.14 ข้าวข่า เป็นอาหารที่มี องค์ประกอบที่สำคัญ คือน้ำนูด	83
ภาพที่ 2.15 แผนที่แสดงอาณาเขตของตำบลปะเสยะวอ อำเภอสาขบุรี จังหวัดปัตตานี	85
ภาพที่ 2.16 แผนที่แสดงอาณาเขตของบ้านหมู่ 1	85
ภาพที่ 2.17 แนวชายฝั่ง บริเวณหมู่ 1	86
ภาพที่ 2.18 อาชีพเสริมที่สำคัญ ของชาวบ้านหมู่ 1 คือ การทำปลาเค็มตากแห้ง	87
ภาพที่ 4.1 ภาพเรือประมงปลากระดัก ถ่ายทำ ณ. แพลตาตำบลปะเสยะวอ ของคุณอาบุญภา จะอาแว ซึ่งเป็นเจ้าของที่ดินและเจ้าของแพลตา	119
ภาพที่ 4.2 ภาพขณะที่ทำการชั่งน้ำหนัก และมีการขนย้ายปลากระดัก ที่ตกลงซื้อขาย เรียบร้อยแล้วเพื่อนำไปทำน้ำนูด	121

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 4.3 ปลาที่ผ่านการล้างทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว ตามหลักการของศาสนาอิสลาม เพื่อให้เป็นอาหารฮาลาล เป็นที่อนุมัติให้บริโภคได้ตามหลัก ศาสนบัญญัติ.....	122
ภาพที่ 4.4 ขณะที่คนงานกำลังยกกระสอบเกลือ ออกจากโรงเรือนเพื่อนำไปเป็นส่วนผสม สำคัญสำหรับคลุกเคล้ากับปลาตาก.....	123
ภาพที่ 4.5 ภาพขณะที่คนงานกำลังเทเกลือและปลาลงในกะบะคลุกเคล้า.....	123
ภาพที่ 4.6 รูปขณะนำปลาตากและเกลือ ที่ล้างทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว เทใส่กะบะคลุกเคล้า.....	124
ภาพที่ 4.7 รูปขณะทำการคลุกเคล้าส่วนผสมระหว่างปลาตากกับเกลือ	125
ภาพที่ 4.8 ปลาตากที่คลุกเคล้าส่วนผสมจนได้ที่แล้วเตรียมนำลงบ่อหมักต่อไป.....	126
ภาพที่ 4.9 ภาพบ่อหมักกลางแจ้ง ถ่าย ณ. โรงหมักน้ำบูดูของคุณอาแอเสาะ เจ๊ะสามแม ที่ปล่อยทิ้งไว้รอให้กระบวนการหมักสมบูรณ์ จนได้เป็นน้ำบูดู เพื่อนำออกจำหน่ายต่อไป	126
ภาพที่ 4.10 ภาพบ่อหมักน้ำบูดูในที่ร่ม ซึ่งสร้างโรงเรือนครอบไว้ โดยเปิดโล่งทั้งสี่ด้าน ถ่าย ณ. โรงผลิตน้ำบูดูของคุณต่วนยาริสะ การ์สิหลง	127
ภาพที่ 4.11 ภาพน้ำบูดูที่หมักยังไม่สมบูรณ์	127
ภาพที่ 4.12 น้ำบูดู ที่ผ่านการหมักอย่างสมบูรณ์พร้อมสำหรับการจำหน่าย	128
ภาพที่ 4.13 น้ำบูดูที่ผ่านการกรอง นำเอาส่วนน้ำใสที่อยู่ด้านบนของบ่อหมักออกแล้ว พร้อมสำหรับการนำไปบรรจุขวดขนาดต่างๆ	129
ภาพที่ 4.14 น้ำบูดูบรรจุขวดขนาดต่างๆ ที่ผลิตได้ ถ่ายทำ ณ โรงผลิตน้ำบูดู ของ คุณอาอีเสาะ เจ๊ะสามแม	129
ภาพที่ 4.15 น้ำบูดูบรรจุขวดขนาดต่างๆ ที่ผลิตได้ ถ่ายทำ ณ โรงผลิตน้ำบูดู ของ คุณอิบรอเฮม แม	130
ภาพที่ 4.16 ภาพคนงานกำลังบรรจุน้ำบูดู ใส่ขวดขนาดต่างๆ โดยใช้เครื่องจักร ถ่ายทำ ณ โรงผลิตน้ำบูดู ของ คุณอิบรอเฮม แม	130
ภาพที่ 4.17 ภาพคนงานกำลังปิดฝาและติดสติ๊กเกอร์เครื่องหมายการค้า โดยใช้เครื่องจักร ถ่ายทำ ณ. โรงผลิตน้ำบูดู ของ คุณอิบรอเฮม แม	131
ภาพที่ 4.18 ภาพโรงงานผลิตน้ำบูดู ของ คุณอิบรอเฮม แม	131

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 4.19 คุณถ้วนยาริยะ การีสุหลง ขณะให้สัมภาษณ์ อธิบายถึงขั้นตอนและวิธีการต่างๆ ในการผลิตน้ำบูดู ตามภูมิปัญญาของคนที่ได้รับการถ่ายทอดจาก ย่าและมารดา.....	132
ภาพที่ 4.20 ปลากระดัก (อีแกบีสัส)	135
ภาพที่ 4.21 ลูกปลาหลังเขียว (อานะอีแกตาแม)	135
ภาพที่ 4.22 เกลือสมุทรเก่า ค้างปี ถ่ายทำ ณ โรงผลิตน้ำบูดู ของคุณอาอีเสาะ เจ๊ะสะแม	136
ภาพที่ 4.23 บ่อหมักที่ทำจากซีเมนต์ จัดเตรียมรอการหมักในครั้งต่อไป	138
ภาพที่ 4.24 รูปกะบะสำหรับคลุกเคล้าส่วนผสมหรือ ปราส ในภาษามลายูท้องถิ่น ที่ล้างทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว รอการนำมาใช้งาน	139
ภาพที่ 4.25 รูปไม้พาย ที่ใช้ในการคลุกเคล้าส่วนผสม	140
ภาพที่ 4.26 รูปกะบะพลาสติก	141
ภาพที่ 4.27 รูป กระสอบป่านและ ถุงพลาสติกใส ที่ใช้ในการปิดปากบ่อหมัก	142
ภาพที่ 4.28 รูปพลั่ว ที่ชาวบ้านปะเสยะวอ ใช้เป็นเครื่องมือในการตักปลาออกจากกะบะ คลุกเคล้าเพื่อนำปลาไปหมักในบ่อซีเมนต์ต่อไป	142
ภาพที่ 4.29 รูปไม้ไผ่สานใช้สำหรับขัดปากบ่อหมักน้ำบูดู	143
ภาพที่ 4.30 รูปกระเบื้องที่ชาวบ้าน หมู่ 1 ต.ปะเสยะวอ ใช้ในการปิดปากบ่อหมักน้ำบูดู	143
ภาพที่ 4.31 รูปบ่อหมักน้ำบูดู ที่อยู่ภายใต้โรงเรือน มีการดูแลและจัดการด้านสิ่งแวดล้อม อย่างดีโดยโรงเรือนส่วนใหญ่จะอยู่ในบริเวณใกล้เคียงกับบ้านที่ใช้พักอาศัย ของเจ้าของบ่อหมัก	151
ภาพที่ 4.32 แสดงพื้นที่ บางส่วนของชาวบ้าน หมู่ 1 ตำบลปะเสยะวอ ที่ใช้บ่อหมักบูดู ที่ยังไม่มีการใช้งาน ได้ถูกแปรสภาพเป็นที่วางปลาตากแห้ง ซึ่งเจ้าของ บ่อหมักที่ยังไม่ได้ใช้งาน ไม่ได้มีการหวงห้าม หรือหากมีการใช้งานอยู่ก็ สามารถใช้ประโยชน์ในการตากปลาเค็มแห้งได้	152
ภาพที่ 4.33 รูปไม้พาย ที่คุณถ้วนยาริยะ ได้ดัดแปลงส่วนที่ด้ามจับหัก โดยสวมทับด้วย ท่อน้ำพีวีซี และสามารถนำไปใช้งานต่อได้โดยไม่ต้องซื้อหาเปลี่ยนใหม่	161
ภาพที่ 4.34 แสดงชั้นต่างๆ และแยกตามประเภทของน้ำบูดูที่เกิดขึ้นในบ่อหมัก	166

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 4.35 ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านคุณเจ๊ะโกะ ยูโซะ นำทีมปล่อยพันธุ์ปลากับลูกบ้าน ที่ปากคลองปาดาบาระ	171
ภาพที่ 4.36 ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านกำลังขนถุงลูกปลากะพงขาวกับลูกบ้านที่ปากคลอง ปาดาบาระ	171
ภาพที่ 4.37 ราษฎรบ้านปะเสยะวอกำลังปล่อยพันธุ์ปลากะพงขาวที่ปากคลองปาดาบาระ	172
ภาพที่ 4.38 ชาวชนในหมู่บ้านร่วมปล่อยพันธุ์ปลากะพงขาวที่ปากคลองปาดาบาระ	172
ภาพที่ 4.39 ปากคลองปาดาบาระ และผู้ร่วมปล่อยพันธุ์ปลากะพงขาว	173
ภาพที่ 4.40 อธิษฐานก่อนปล่อยเพื่อเป็นสิริมงคล	173
ภาพที่ 4.41 สมาชิกกลุ่มคลาสเตอร์บูดูสายบุรี เข้าร่วมสัมมนาการทำระบบบัญชี	180

