

ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลโกตาบารู

ประวัติส่วนตัว

1.ชื่อ นางสาว นามสกุล บาสอลอ อายุ 85 ปี

เกิดวันที่ - - ปีพุทธศักราช 2477

ภูมิลำเนา บ้านเลขที่ 8 ซอย 1 ถนน โกตา-รามัน ตำบล โกตาบารู

อำเภอ รามัน จังหวัด ยะลา 95140

อาชีพ ทำสวน

ประวัติครอบครัว

มีบุตร จำนวน 1 คน ชาย 1 คน

ความสามารถพิเศษ ด้านหัตถกรรม การจักสานเสื่อจากใบเตยหนาม

ความสามารถที่มีได้รับการถ่ายทอดจาก มารดา และได้เรียนรู้จากคนแก่ในอดีต

ความรู้ความสามารถได้มีการถ่ายทอด ได้มีการถ่ายทอดแก่บุตรโดยวิธีการทฤษฎี และมีการปฏิบัติ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นการจักสานใบเตยหนาม

ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้วยสภาพภูมิประเทศของตำบลโกตาบารูเป็นป่าเขา และที่ราบลุ่มประมาณ 20 เปอร์เซ็นต์ของพื้นที่ทั้งหมดมีความอุดมสมบูรณ์ด้วยแหล่งน้ำจากธรรมชาติ ทำให้พืชตระกูลเตยหลากหลายชนิดเกิดขึ้น จึงได้เกิดกระบวนการเรียนรู้ด้านภูมิปัญญาของคนในอดีต ได้มีการถักทอจักสานมากมายหลายอย่างจากพืชและต้นไม้ เตยเป็นพืชชนิดหนึ่งที่คนในอดีตจนถึงปัจจุบัน และได้มีการถ่ายทอดสืบกันมาจนถึงทุกวันนี้ ด้วยการเรียนรู้ สังเกตและปฏิบัติเพราะเตยเป็นพืชที่อยู่ในท้องถิ่นใกล้ตัว หาง่ายประหยัดเวลา ประหยัดทรัพยากรในการใช้จ่าย

ประวัติต้นเตยหนาม

ในอดีตความเจริญยังไม่เข้ามา การใช้ชีวิตอะไรๆดูช่างเรียบง่าย ข้าวของเครื่องใช้จะนำเอาวัสดุใกล้ๆตัวจากธรรมชาติโดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายอะไรมากมายยังเช่น เครื่องใช้สำหรับปูนั้งเล่น ปูนอนในชีวิตประจำวัน จะนำเอาภูมิปัญญาในการจักสานเสื่อจากใบเตย ต้นเตยที่นำมาผลิตมาจากสานเป็นเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันมีอยู่ 3 ชนิด คือ

- 2-

1. **เตยป่า** จะมีลำต้นตรงและสูงจากพื้นดินถึง 10 กว่าเมตร เมื่อมีอายุมากใบจะมีขนาดใหญ่ประมาณ 4 นิ้ว และยาวประมาณ 3-4 เมตรแต่ใบจะเปราะบางมีความคงทนน้อยกว่า ลักษณะของใบจะขึ้นซ้อนเป็นกลีวยาวงามมีหนามอยู่ที่ริมใบทั้งสองข้างแต่จะไม่ยาวมากนัก และจะมีหนามอยู่ที่กระดูกสันหลังของใบ



2. **เตยนา (หรือเตยหนาม)** ที่มีขึ้นอยู่ตามคันนาหรือหัวไร่ปลายนา เตยนาจะมีลำต้นที่ไม่สูงมากนักพออายุของมันจะมากขึ้นลำต้นของเตยนา มันจะตกราบอยู่กับพื้นแล้วมันจะแตกต่ากิ่งขึ้นมาหลายๆกิ่ง กลายเป็นกอกลายเป็นพุ่มรก ลักษณะของใบจะมีหนามเช่นเดียวกันกับเตยป่า แต่หนามจะยาวกว่าเตยป่าเล็กน้อย ยอดใบจะมีความหนา ความเหนียว ความคงทนสูงกว่าเตยป่า ใบจะใหญ่ 2 นิ้วครึ่งถึง 3 นิ้ว ความยาวประมาณ 200-250 เซนติเมตร เตยนาจะมีอยู่ 2 ประเภท ประเภทที่ขึ้นอยู่บนบกใบจะไม่หนา และประเภทที่ขึ้นอยู่ตามหนองน้ำ ลำต้นและใบจะมีความสมบูรณ์ยาว และใหญ่หนากว่า



3. เตยปาหนัน จะขึ้นอยู่ตามริมคูคลองตามชายป่า ลักษณะของลำต้นจะเป็นทรงพุ่มอยู่กับดิน คล้ายๆกอตะไคร้ ในบรรดาเตยสามชนิดนี้โดยส่วนใหญ่ จะนิยมใช้เตยนา เนื่องจากเตยนามีคุณสมบัติที่แตกต่างจากเตยอื่นๆ ใบของมันนวด จะรีตเส้นง่าย แดกหักยากและมีความคงทน และมันสามารถซึมซับเหงื่อได้ดี ไม่ร้อนเป็นส่วนใหญ่ กระบุงที่ไว้ใส่ข้าวเปลือกข้าวสารก็สานมาจากต้นเตยนา ที่รองกันหม้อหุงข้าวก็ทำมาจากใบเตยนา เตยนาจะมีบทบาทเกือบทุกแขนงในชีวิตประจำวันของคนในอดีต แม้กระทั่งหมวกบังแดดเวลาดำนา และเกี่ยวข้าว ก็ทำมาจากใบเตยนา เมื่อยามจะนวดรวงข้าวเปลือกนำเอาเสื่อทำมาจากใบเตยนามารอง งานเลี้ยงต่างๆ ใช้เสื่อกระบุงจากใบเตยนามารอง มาใส่ข้าวเหนียว ไม่เว้นแต่ของเล่นเด็กๆก็ทำมาจากใบเตยนา

-3-



ซึ่งในความเป็นจริงแล้วต้นเตยนา หรือเตยหนามจะมีความแตกต่างตามสภาพพื้นที่ภูมิประเทศที่ขึ้น อย่างเช่น เตยบกที่มีขึ้นอยู่ในเขตบริเวณตำบลโกตาบารู เป็นพื้นที่ลุ่ม หลังจากที่ได้รู้จักชนิดของเตยทั้ง 3 ชนิดแล้ว จากนั้นเรารู้จักขั้นตอนการใช้ประโยชน์จากต้นเตยนา การทำเสื่อ

การสานเสื่อ จากต้นเตยนา

วัตถุดิบ/อุปกรณ์

- 1.ใบเตยนา
- 2.เชือกไนลอนหรือใยกาบมะพร้าว
- 3.มีดหรือกรรไกร
- 4.อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับรีดใบเตยนา เช่น ไม้ไผ่ หรือแผ่นไม้บางๆ

ขั้นตอนที่ 1

การคัดเลือกวัสดุดิบ เตยนา เลือกใบเตยนาที่ไม่แก่ และอ่อนเกินไป

ขั้นตอนที่ 2

เมื่อได้ใบเตยนาที่ต้องการแล้วก็นำมาตัดด้านบนหรือปลายและด้านล่างซึ่งช่วงต้นใบให้เท่าๆกัน

ขั้นตอนที่ 3

หลังจากได้คัดแยก และตัดใบเตยนาแล้ว จากนั้นก็มาถึงขั้นตอนการผ่าใบเตย และรูดหนามออก โดยใช้เส้นของกาบมะพร้าว หรือเส้นเอ็นพลาสติก โดยจะผูกไว้กับนิ้วชี้และแม่มือกางนิ้วหัวแม่มือ และนิ้วชี้ออกพอประมาณพร้อมจับใบเตยในส่วนที่เป็นลำต้น เพื่อเป็นจุดเริ่มต้นแล้วค่อยๆ ดึงเชือกลงไปเรื่อยๆ ตามความยาวของใบเตย โดยเอาหนามออกทั้งหมดที่ริมใบทั้ง 2 ข้างและหนามที่อยู่ใต้ใบซึ่งจะเป็นด้านของใบเตย ใบเตย 1 จะแยกเป็น 2 ส่วนในขั้นตอนแรก

-4-

ขั้นตอนที่ 4

เมื่อเอาหนามออกจากใบเตยนาแล้ว จากนั้นตีเส้นโดยใช้ใยกาบมะพร้าวให้ได้ประมาณ 4 ส่วนเท่าๆกัน หรือประมาณ 0.5 เซนติเมตร

ขั้นตอนที่ 5

นำเตยนาที่ตัดเรียบร้อยมัดเป็นชุดๆ แล้วนำไปตากแดดให้แห้งประมาณ 1 วัน พอให้เหนียวไม่ถึงกรอบ

ขั้นตอนที่ 6

หลังจากได้นำเตยไปตากให้แห้งแล้วจากนั้นนำมาริด (รูด) กับไม้ไผ่ สาเหตุที่ต้องริดก่อนเนื่องจากใบเตยที่ได้ตากแดดแล้วแผ่นใบเตยจะมีลักษณะม้วนไม่แบนเรียบ ฉะนั้นจะต้องมีการริด หรือรูดเพื่อต่อการสานเสื่อ หลังกจากรีดครบทุกด้านของเตยแล้ว นำมาพับครึ่ง เพื่อต่อการกะประมาณขนาด และง่ายตอนเวลาสานเสื่ออีกด้วย

ขั้นตอนที่ 7

จากนั้นนำเส้นเตยนาที่เตรียมไว้มาสาน เคล็ดลบบของการสานเตยนามีอยู่ว่า ควรที่จะสานในช่วงเวลาที่อุณหภูมิไม่ร้อน เช่น ตอนเช้า หรือเย็น เพราะถ้าเราสานเตยนาเวลากลางวันเส้นเตยนี้อาจจะแข็ง หรือ

กรอบก็ได้ ซึ่งเมื่อเวลาสานอาจจะแตกหัก หรือขาดง่าย เมื่อเตรียมเส้นเตยที่จะสานแล้ว ลำดับแรก นำเส้นเตย
นา 2 เส้นซ้อนกันตั้งให้อยู่ในแนวตั้ง จากนั้นนำเส้นเตยนาอีก 2 เส้นซ้อนกันตั้งให้อยู่ในแนวนอน เราเห็นได้ใน
รูปของกากบาท แล้วนำอีก 1 เส้นมาวางในแนวตั้งด้านขวามือ

ขั้นตอนที่ 8

นำเส้นที่ 1 มาพับทับเส้นที่ 3 ให้ตั้งฉาก และพับลงมาอีกครั้งให้ทับเส้นที่ 1 ส่วน อีกลงทับด้านข้างให้
พับลงมา

ขั้นตอนที่ 9

จากนั้นให้เพิ่มทีละ 1 เส้นมาวางในแนวนอนเพื่อทำเป็นมุมของเสื่อ จากนั้นให้เพิ่มทีละ 1 เส้นมาวาง
ในแนวตั้งโดยการสอดด้านขวามือ

ขั้นตอนที่ 10

นำเส้นที่ 2 มาพับตั้งฉากลงมาอีกครั้ง และเส้นที่ 1 ที่อยู่ด้านซ้ายมือ 1 เส้น มาพับเข้าไปทางซ้ายมือ
และนำเส้นที่เหลือ จากเส้นที่เหลือจากเส้นที่ 1 มาพับขึ้นข้างบน ส่วนเส้นที่ 2 ด้านซ้ายมือให้พับสอดขึ้นไป
ข้างบนแล้วพับลงมาอีกครั้ง

-5-

ขั้นตอนที่ 11

จากนั้นเพิ่มเส้นเตยนาทีละเส้นมาวางในแนวนอนโดยสานเรื่อยๆเช่นเดียวกับขั้นตอนที่ 9 แต่ข้อควร
ระวังคือเมื่อเวลาสานนี้ควรดึงเส้นเตยให้ตึง และควรสานเส้นเตยให้ชิดๆกันเพื่อความสวยงาม จากนั้นให้เพิ่มที
ละเส้นของทางด้านซ้ายเช่นกัน จากนั้นก็สานเช่นเดียวกันการเริ่มต้นปลายเสื่อ โดยปกติแล้วเส้นเตยนา 50
เส้น ความยาวเสื่อประมาณ 1 เมตร ซึ่งขนาดจะเท่ากับความยาวของใบเตย

ขั้นตอนที่ 12

หลังจากที่สานเตยนาตามขนาดที่ต้องการแล้วจากนั้นก็เก็บมุมเสื่อโดยเริ่มเก็บมุมเสื่อจากปลายก่อน
จากนั้นสาน เช่นเดียวกับขั้นตอนที่ 9 แล้วก็สานที่มุมหัวเสื่อต่อ

ขั้นตอนที่ 13

เมื่อเสร็จจากการเก็บมมเส้นแล้ว จากนั้นพลิกตัวเส้นเพื่อจะทำการเก็บขอบเส้นโดยการเสียบแทงตามแนวของเส้นใบเตยสานไว้กับเส้น แล้วตัดเส้นเตยนาที่เหลือออกให้เรียบร้อย ก็จะได้เส้น 1 ผืน



.....

-6-

ประวัติส่วนตัว

2.ชื่อ นางแวสือปีเยาะ นามสกุล มะลิ อายุ 71 ปี

เกิดวันที่ - - ปีพุทธศักราช 2491

ภูมิลำเนา บ้านเลขที่ 76 หมู่ที่ 1 ถนน ยะลา-โกตา ตำบล โกตาบารู

อำเภอ รามัน จังหวัด ยะลา 95140

อาชีพ ทำสวน

ประวัติครอบครัว

มีบุตร จำนวน 4 คน ชาย 3 คน หญิง 1 คน

ความเชี่ยวชาญภูมิปัญญา ด้านอาหาร

ความสามารถที่มีได้รับการถ่ายทอดจาก มารดาที่ได้สอนให้ตั้งแต่สมัยยังเยาว์วัย

ขนมเจาะหูและขนมฝักบัว

ขนมเจาะหูกับประเพณีไทย

ประเพณีวันสารทเดือนสิบเป็นประเพณีของไทยที่สืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัยเป็นราชธานีซึ่งทำกันในเดือน 10 ตรงกับวันขึ้น 14 ค่ำ 15 และแรม 1 ค่ำ ประชาชนถือว่าเป็นช่วงแรกเริ่มเก็บเกี่ยวจึงนำเอาข้าวอาหารมาถวายพระภิกษุสงฆ์

แต่ประเพณีงานทำบุญเดือนสิบของชาวใต้เกิดจากคติความเชื่อว่าเป็นการบูชาบรรพบุรุษของตนที่ล่วงลับไปแล้ว บางพวกก็ไปสู่อุทิศที่ชอบ บางพวกไปสู่อุทิศที่ชั่วได้รับความทุกข์ทรมานต่าง ๆ นานา และได้รับความอดอยากอย่างแสนสาหัสอีกด้วย ผู้ที่มีบาปมีกรรมต้องไปทนทุกข์ทรมานเป็นเปรตในอบายภูมิ เมื่อถึงวันแรม 1 เดือน 10 จะได้รับการปลดปล่อยเปรตเหล่านี้มาเยี่ยมลูกหลาน พร้อมทั้งรับส่วนกุศลที่ลูกหลานอุทิศให้ และวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 เป็นวันที่ส่งเปรตกลับยมโลก ลูกหลานจึงทำบุญเลี้ยงส่งอีกครั้งหนึ่ง

ก่อนถึงวันทำบุญ ชาวบ้านจะเตรียมทำขนมเดือนสิบ ซึ่งเป็นขนมที่ทำขึ้นที่ใช้ในการทำบุญสารทเดือนสิบหรือทำบุญชิงเปรต สำหรับขนมเจาะหูนี้เป็นขนมชนิดหนึ่งที่ทำขึ้นเพื่อใช้ในการทำบุญสารทเดือนสิบหรือทำบุญชิงเปรต มีลักษณะคล้ายสตางค์แดงสมัยก่อน เปตรจะนำไปใช้ในเมื่อนรกแทนเงินหรือเป็นเครื่องประดับ

ความเป็นมาของขนมไทย

ขนมไทยกล่าวได้ว่ามีอยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน เพราะเป็นวัฒนธรรมอย่างหนึ่งที่บ่งบอกว่าคนไทยเป็นคนมีลักษณะนิสัยอย่างไร เนื่องด้วยขนมไทยแต่ละชนิด ล้วนมีเสน่ห์ มีรสชาติที่แตกต่างกันออกไป แต่แฝงไป

ด้วยความละเอียดละไม ความวิจิตรบรรจง อยู่ในรูปลักษณะ กลิ่น รสของขนม ที่สำคัญ ขนมไทย แสดงให้เห็นว่าเป็นคนใจเย็น รักสงบ มีฝีมือเชิงศิลปะ ขนมธรรมดาๆทำด้วยแป้ง น้ำตาล มะพร้าว เป็นส่วนประกอบสำคัญ สามารถดัดแปลงเป็นขนมหลายชนิด หน้าตาแตกต่างกัน

สมัยโบราณคนไทยจะทำขนมก็เฉพาะในวาระสำคัญเท่านั้น เป็นต้น งานทำบุญ เทศกาลสำคัญ หรือต้อนรับแขกสำคัญ เพราะขนมบางชนิดจำเป็นต้องใช้กำลังคน อาศัยเวลาในการทำอยู่พอสมควรส่วนใหญ่เป็นขนมประเพณี เป็นต้น ขนมงานเนื่องในงานแต่งงาน ขนมพื้นบ้าน เช่นขนมครก ขนมถ้วย ฯลฯ พวกนี้มักเห็นออกตาขิ้น ส่วนขนมในรั้วในวังก็จะมีหน้าตาจุ่มจิมประณีตวิจิตรบรรจงในการจัดวางรูปทรงขนมสวยงาม

สำหรับขนมเจาะหูนี้ทำขึ้นเพื่อใช้ในการทำบุญสารทเดือนสิบหรือทำบุญชิงเปรต มีลักษณะคล้ายสตางค์แดงสมัยก่อน เปรตจะนำไปใช้ในเมื่องนรกแทนเงินหรือเป็นเครื่องประดับ

ขั้นตอนการทำขนมเจาะหู

ส่วนผสม

- แป้งข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม
- แป้งข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม
- น้ำตาลโตนด/น้ำตาลแว่น 1 ถ้วยตวง
- เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง

วิธีเตรียมแป้ง

1. นำแป้งข้าวเจ้าและแป้งข้าวเหนียวมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน
2. นำน้ำกับเกลือมาละลายด้วยกัน
3. นำน้ำเกลือ น้ำตาลโตนดมาละลายกับแป้งที่เตรียมไว้มาคลุกเคล้าให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกัน

วิธีทำ

1. นำน้ำมันใส่กระทะตั้งบนไฟให้ร้อน
2. น้ำแป้งที่ผสมเตรียมไว้เรียบร้อยแล้วมาปั้นเป็นก้อนเล็กๆพอประมาณ คลึงให้กลมบนใบตองแล้วนำมาแผ่บางๆให้มีลักษณะกลมๆ เจาะรูตรงกลาง
3. นำไปทอดในน้ำมันร้อนๆ จนสุกฟูเป็นสีน้ำตาล คล้ายขนมโดนัทของฝรั่ง จะได้เป็นขนมเจาะหูที่ต้องการและจะมีรสชาติกรอบนอกนุ่มใน อร่อยมาก



ขั้นตอนการทำขนมฝักบัว

ส่วนผสม

- แป้งข้าวเจ้า 2 ถ้วย
- แป้งข้าวเหนียว 1/2 ถ้วย
- น้ำตาลปีบ 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันสำหรับทอด
- ไม้ปลายแหลม

วิธีทำ

- 1.ผสมแป้งข้าวเจ้ากับแป้งข้าวเหนียวและน้ำตาลเข้าด้วยกัน นวดจนแป้งนิ่ม ให้แป้งมีลักษณะเหมือนนมข้น ถ้าแห้งไปก็เติมน้ำ หมักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง แป้งจะขึ้นเป็นฟองปุดก็สามารถนำมาทอดได้
- 2.ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟพอร้อน ตักแป้งหยอดลงในกระทะ แล้วปิ้งไว้ตรงกลางแป้ง ขอบแป้งจะขึ้นมาเป็นเส้น ส่วนกลางขนมจะนูนขึ้นมาเมื่อสุก ทอดขนมทีละอัน ระหว่างทอดหมั่นตักน้ำมันรดขนมให้ทั่วจะได้สุกเหลืองสม่ำเสมอ
- 3.เมื่อขนมสุกตักขึ้นวางบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน



ประวัติส่วนตัว

5. ชื่อ นางสาวพาริตะ บากา

เกิดวันที่ 3 มกราคม 2517

ภูมิลำเนา บ้านเลขที่ 3 ซอย 4 ถนน ยะลา-โกตา ตำบลโกตาบารู

อำเภอ รามัน จังหวัด ยะลา

อาชีพ ช่างตัดเสื้อ

ประวัติครอบครัว

มีบุตร จำนวน 3 คน ชาย 1 คน หญิง 2 คน

ความเชี่ยวชาญภูมิปัญญา ด้านหัตถกรรม

ความสามารถที่มีได้รับการถ่ายทอดจาก ความสนใจและหลงใหลลายผ้า และศึกษาหาความรู้จากวิทยาลัย
ชุมชนจังหวัดยะลา



วิธีทำผ้ามัดย้อมเย็น

หนึ่งในวิธีย้อมผ้าที่ผู้คนนิยมกัน เพราะขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน แถมยังทำผ้ามัดย้อมที่มีสีสัน และลวดลายสวยงามอีกด้วย แต่หากจะใช้วิธีนี้แนะนำว่าควรศึกษาเรื่องการจับคู่สีสักนิด เพราะหากระบายคู่สีตรง

-14-

ข้ามไว้ใกล้กัน แล้วสีไหลไปรวมกัน จะทำให้เกิดสีเนา และผ้าที่ย้อมออกมาก็จะไม่สวยได้ค่ะ ส่วนวิธีทำผ้ามัดย้อมเย็นก็มีขั้นตอนดังนี้

1. นำสีผ้าบาติกมาผสมน้ำ
2. จุ่มฟูกันลงในสีที่ผสมไว้แล้วระบายลงไปบนผ้า
3. ผึ่งลมให้สีแห้ง
4. แกะอุปกรณ์มัดผ้าออก คลี่ผ้าแล้วเอาผ้าไปตากให้แห้งสนิทอีกรอบ
5. นำผ้าแห้งไปแช่ในโซเดียมซัลเฟตทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้สีติดทนนานและไม่ลอก
6. นำกลับมาซักอีกรอบ ก็จะได้ผ้ามัดย้อมสวย ๆ มาใช้แล้ว

วิธีทำผ้ามัดย้อมร้อน

วิธีทำผ้าหมักย้อมร้อนแตกต่างจากวิธีแรกคือ ใช้ความร้อนเข้ามาช่วยเท่านั้นเอง แต่การทำก็ใช้เวลาไม่นาน ใช้งบไม่มาก โดยมีวิธีทำดังนี้

1. นำสีย้อมผ้า เกลือแกง และน้ำสะอาดไปตั้งไฟ
2. คนให้ส่วนผสมเข้ากัน รอจนน้ำเดือด แล้วค่อยใส่ผ้าที่เตรียมไว้ลงไปต้มประมาณ 3-5 นาที
3. ระหว่างนั้นควรใช้ไม้กดผ้าและพลิกผ้าเป็นระยะ เพื่อให้สีซึมเข้าเนื้อผ้าอย่างสม่ำเสมอ
4. เมื่อครบตามเวลาที่กำหนด ยกผ้าขึ้นแล้วแช่ลงในน้ำสะอาดทันที พร้อมกับแกะอุปกรณ์มัดผ้าออก
5. ซักด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด แล้วค่อยนำผ้าไปตากก่อนใช้

ทะเบียนภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลโกตาบารู



เทศบาลตำบลโกตาบารู อำเภอรามัน จังหวัดยะลา

