



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์  
เรื่อง

การศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้  
ด้านอาหารพื้นบ้าน

จัดทำโดย

ทีมวิจัยโครงการศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้

วิทยาเขตภาคใหญ่

วิทยาเขตปัตตานี

วิทยาเขตภูเก็ต

วิทยาเขตตรัง

วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

งานวิจัยได้รับทุนสนับสนุนจากเงินงบประมาณแผ่นดิน

และเงินรายได้มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ประจำปีงบประมาณ 2550

## บทคัดย่อ

งานวิจัยชิ้นนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้ด้านอาหารพื้นบ้านจาก 14 จังหวัดในภาคใต้ ศึกษาและรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร (เอกสาร และ อินเทอร์เน็ต) และการศึกษาภาคสนาม (การสัมภาษณ์และการจัดเวทีกลุ่มย่อย) และใช้เกณฑ์ในการ เลือกรวบรวมข้อมูล ได้แก่ เป็นบุคคลที่ได้รับการยกย่อง เชิดชูเกียรติ และได้รับรางวัลในระดับท้องถิ่น ภูมิภาค ระดับประเทศ หรือไม่ได้รับรางวัลเนื่องจากไม่ส่ง/ไม่มีการประกวด แต่มีผลงานเป็น ประจักษ์ มีคุณค่า หรืออยู่ในสถานะเสี่ยงต่อการสูญหาย

ผลการศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ด้านอาหารพื้นบ้าน โดยได้ ศึกษาจากบุคคล/กลุ่มภูมิปัญญาจำนวน 60 คน/กลุ่ม จำแนกเป็นบุคคลภูมิปัญญา จำนวน 47 คน และเป็นกลุ่มภูมิปัญญาจำนวน 13 กลุ่ม ซึ่งสามารถเก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาทางด้านอาหาร พื้นบ้านได้ 53 ชนิด โดยแบ่งประเภทภูมิปัญญาออกเป็น 3 ประเภท ประกอบด้วย อาหารหวาน อาหารคาว (อาหารจานเดียวและอาหารสำหรับรับประทานเล่น) และอาหารที่ผ่านการถนอมอาหาร และแปรรูป (ประเภทผลิตภัณฑ์จากผัก ผลไม้ และสัตว์)

ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านท้องถิ่นใต้ เป็นภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับการยังชีพ และการสร้างรายได้ ซึ่งอาศัยทักษะและเทคนิคที่ถูกคิดค้นขึ้น ตั้งแต่การเลือกสรร คัดสรรทรัพยากรที่มี อยู่ตามธรรมชาติในท้องถิ่นมาเป็นวัตถุดิบและมีวิธีปรุงที่ใช้ฐานภูมิปัญญาที่มีอยู่กับบุคคลหลักหรือ ผ่านการสืบทอดต่อกันมาในชุมชน ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านท้องถิ่นใต้มีลักษณะเป็นภูมิ ปัญญาของบุคคล ที่เกิดจากการเรียนรู้ การคิดค้น คัดแปลง และพัฒนา จนได้วิธีการและได้สูตร เฉพาะ หรือมีลักษณะเป็นภูมิปัญญาของชุมชนซึ่งเกิดจากการสั่งสม สืบสานอยู่ในวัฒนธรรมท้องถิ่น หรือในชุมชน โดยมีชุมชนหรือในท้องถิ่นเป็นเจ้าของ จนเกิดเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน เช่น การทำ น้ำตาลจาก ขนมะพร้าว นอกจากนี้ ยังมีการประยุกต์ ผสมผสานกับวิถีการกินของคนยุคใหม่เพื่อสร้าง ความแปลกใหม่และตอบสนองต่อค่านิยมในการบริโภค ตลอดจนพัฒนารูปแบบของบรรจุภัณฑ์เพื่อ เพิ่มโอกาสทางการตลาด

ในกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้าน ส่วนใหญ่ใช้วิธีบอกสูตร ส่วนผสม ขั้นตอนการทำ สาธิต พร้อมทั้งให้ฝึกปฏิบัติจริง และเรียนรู้โดยตรงกับบุคคลซึ่งเป็น เจ้าของภูมิปัญญานั้นๆ หรือเริ่มจากการเป็นลูกมือ ประกอบกับความชอบ ความสนใจส่วนตัวและมี ฝีมือในการทำอาหารเป็นทุนเดิม ทำให้ผู้สืบทอดสามารถพัฒนาฝีมือได้เทียบเท่าหรือใกล้เคียงกับ ผู้สอน

ผู้ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาที่มีทั้งแบบเจาะจงบุคคล ได้แก่ ลูก หลาน และ เครือญาติ ซึ่งมักจะถ่ายทอดเทคนิคเฉพาะให้แก่สมาชิกในครอบครัว และมีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น หรือมีการถ่ายทอดแบบไม่เจาะจงบุคคล โดยถ่ายทอดผ่านหลักสูตรการเรียนการสอนและกิจกรรมในโรงเรียน หรือเป็นแหล่งเรียนรู้

คุณธรรม/คำสอน/สิ่งที่มีการยึดถือเป็นแบบอย่างของบุคคล หรือกลุ่มภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้าน ได้แก่ การใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ หาได้ในท้องถิ่น ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า เน้นความสะอาด รักษาคุณภาพ จำหน่ายในราคาที่เหมาะสม และการที่สามารถสร้างงานและสร้างรายได้ให้ตนเองและคนในชุมชนเป็นการพึ่งพาตนเอง

สถานภาพของภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านท้องถิ่นได้ ยังไม่อยู่ในภาวะที่เสี่ยงต่อการสูญหาย เนื่องจากเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ เป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับเยาวชน มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกว้างขวางทั้งในระดับท้องถิ่น ระดับจังหวัด และระดับประเทศทำให้มีช่องทางการตลาดและเข้าร่วมคัดสรรสุดยอดผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (โอทอป) เพื่อยกมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารและเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค

## กิตติกรรมประกาศ

รายงานวิจัยครั้งนี้ สำเร็จด้วยดีด้วยความกรุณาของผู้ที่สละเวลาให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูลที่มีคุณค่าและเป็นประโยชน์ต่อการวิจัย ได้แก่ บุคคลและกลุ่มภูมิปัญญาผู้ให้ข้อมูลองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ ด้านศิลปะการแสดง หัตถกรรมพื้นบ้าน และอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นได้ ทั้ง 14 จังหวัดภาคใต้

ขอขอบคุณผู้ร่วมศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลจากทั้ง 5 วิทยาเขตทุกท่าน ที่สละเวลา ร่วมคิด ร่วมแรง ร่วมใจในการศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ที่มีคุณค่าในครั้งนี้จนได้งานวิจัยฉบับสมบูรณ์

ท้ายที่สุด ขอขอบคุณหน่วยงานและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องให้รายงานฉบับนี้สามารถสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

หากมีสิ่งผิดพลาดประการใดในการจัดทำรายงานฉบับนี้ ขอกราบอภัยมา ณ โอกาสนี้ด้วย

คณะผู้วิจัย

2554

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
รายการตาราง	ฉ
รายการภาพประกอบ	ฐ
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 ตำรวจเอกสาร	3
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	30
บทที่ 4 ผลการวิจัย	21
1. ภูมิปัญญาการทำกะละแม (แม่ทิม)	21
1.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการกะลาแม	21
1.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำกะละแมของนางทิม จินดาพันธ์	22
1.4 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำกะละแมของนางประทุม ศรีพัฒน์	27
2. ภูมิปัญญาการทำอาซุร	31
2.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำอาซุร	31
2.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำอาซุร ของอับดุลรอฮิม เจ๊ะอารงค์	31
3. ภูมิปัญญาข้าวหลามหินลุ่ม ( ข้าวหลามบ้านมะลุ่ม)	33
3.2 ข้อมูลทั่วไปของข้าวหลามหินลุ่ม (ข้าวหลามบ้านมะลุ่ม)	33
3.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหินรุ่มของกลุ่มข้าวหลามหินรุ่ม	34
3.4 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำข้าวหลามบ้านน้ำรอบของกลุ่มข้าวหลาม	38
4. ภูมิปัญญาการทำกล้วยฉาบแม่แดง	41
4.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญากล้วยฉาบแม่แดง	41
4.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญากล้วยฉาบแม่แดง	42
5. ภูมิปัญญาขนมลา (เมืองนครศรีธรรมราช)	47
5.2 ข้อมูลทั่วไปของขนมลา	50
5.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำขนมลาเมืองนครศรีธรรมราช	51
6. ภูมิปัญญาขนมบุงาคูบะ	54
6.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาขนมบุงาคูบะ	54

## สารบัญ (ต่อ)

หน้า

6.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาขนมนุหงาคูบะของนางอ้อย นุ่มนามวงศ์	54
7. ภูมิปัญญาต้มสามเหลี่ยมใส่ไส้	57
7.2 ข้อมูลทั่วไปของต้มสามเหลี่ยมใส่ไส้	57
7.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาต้มสามเหลี่ยมใส่ไส้ของนางฉวี สามริยม	57
8. ภูมิปัญญาข้าวต้มมัดใบชิง	61
8.2 ข้อมูลทั่วไปของข้าวต้มมัดใบชิง	61
8.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำข้าวต้มมัดใบชิงของนางนุกุล ทองสูง	62
9. ภูมิปัญญาการทำกะตูปะ	65
9.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำกะตูปะ	65
9.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำกะตูปะของนางตีเมาะ มะเข็ง	66
10. ภูมิปัญญาขนมผิงลูกแม่แบบเจ้าเก่า	67
10.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำขนมผิง	67
10.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำขนมผิงแม่แบบเจ้าเก่า	68
11. ภูมิปัญญาขนมหมั้วหลาว (งาพอง)	72
11.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำขนมหมั้วหลาว	72
11.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำขนมหมั้วหลาว ของนายเยี่ยม เทียนเฮง	73
12. ภูมิปัญญาขนมเต้าส้อและขนมหมอน	79
12.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำขนมเต้าส้อและขนมหมอน	79
12.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำเต้าส้อและขนมหมอน ของนางนันทวัน ถิมสกุล	80
12.4 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำขนมเต้าส้อและขนมหน้าแตก ของนางบุญธรรม เนตรหาญ	84
13. ภูมิปัญญาขนมไหว้พระจันทร์ (ขนมพื้นเมืองภูเก็ต) ร้านอาดี้กแก	90
13.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำ ขนมไหว้พระจันทร์ (ขนมพื้นเมืองภูเก็ต)	90
13.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำ ขนมไหว้พระจันทร์ (ขนมพื้นเมืองภูเก็ต) ของร้านอาดี้กแก	90

## สารบัญ (ต่อ)

หน้า

14. ภูมิปัญญาชนมอาโป้ง	97
14.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำชนมอาโป้ง	97
14.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำอาโป้งของนางนางสุณี จันทร์แจ่มใส	97
15. ภูมิปัญญาการทำขนมเค้ก	100
15.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาขนมเค้ก	100
15.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาขนมเค้กสิน โอชา	101
15.4 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาขนมเค้กศรีตรัง	104
16. ภูมิปัญญาขนมโอเอ๋ว	106
16.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำโอเอ๋ว	106
16.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำโอเอ๋วของนายอนิโรธ ชันธรา	106
17. ภูมิปัญญาเมล็ดมะม่วงหิมพานต์เผาแบบโบราณ (กาหยูร้านวัชรี)	110
17.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญา	110
17.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ของนางวัชรี สุวัตติกุล	111
18. ภูมิปัญญาโรตีสี่ (นิศรา)	116
18.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำโรตีสี่	116
18.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำโรตีสี่ของนางนิศรา มะเดช	117
19. ภูมิปัญญาการทำโรตีสี่ปาแย	121
19.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำโรตีสี่ปาแย	121
19.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาโรตีสี่ปาแยของนางอาฮีเสะ ดอเลียบ	121
20. ภูมิปัญญาการทำ โรตีสี่มะตะบะไก่	123
20.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำโรตีสี่มะตะบะไก่	123
20.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาโรตีสี่มะตะบะไก่ของร้านแบนนอ	123
21. ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบ	125
21.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบปลาสามรส	125
21.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาข้าวเกรียบปลาสามรส ของกลุ่มแม่บ้านทำข้าวเกรียบ	125
21.4 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบสมุนไพร	126

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
22. ภูมิปัญญาการทำกร้อโป๊ะ	129
22.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำกร้อโป๊ะ	129
22.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญากร้อโป๊ะของนายเจ้าอะอาลี เอะมุ	130
23. ภูมิปัญญาปอเป็ยะสดสยาม	133
23.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำปอเป็ยะสด	133
23.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำปอเป็ยะสด ของนายสมชาย รัตนปทุมมาลัย	133
24. ภูมิปัญญาขนมจีนเมืองนคร	138
24.2 ข้อมูลทั่วไปของขนมจีนเมืองนคร	138
24.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำขนมจีนเมืองนคร ของร้านขนมจีนเมืองนคร	139
25. ภูมิปัญญาขนมจีน – ไก่ทอด	146
25.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาขนมจีน	146
25.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาขนมจีน – ไก่ทอด ไก่จ้อย	147
26. ภูมิปัญญาเบือทอด (หญ้าช้องทอด) และหนมหวัค	154
26.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำเบือทอด (หญ้าช้องทอด)	155
26.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำเบือทอด และหนมหวัค ของนางแดง นพฤทธิ์	156
27. ภูมิปัญญาซาลาเปาทับหลี	159
27.2 ข้อมูลทั่วไปของซาลาเปา (ทับหลี)	159
27.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำซาลาเปาของนางเสาวภา ลิ่มแสงฤทธิ์	160
28. ภูมิปัญญาการทำข้าวย่ำ	166
28.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำข้าวย่ำ	166
28.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาข้าวย่ำ ของนางสีตีมีเนาะ มะหะวอ	166
29. ภูมิปัญญาข้าวมันไก่ทับหลี	168
29.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำข้าวมันไก่ทับหลี	168
29.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำข้าวมันไก่ทับหลี ของกัลยา แซ่หลี	168



## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
38. ภูมิปัญญาน้ำตาลจาก	206
38.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำน้ำตาลจาก	206
38.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำน้ำตาลจากกลุ่มการทำน้ำตาลจาก	208
39. ภูมิปัญญาน้ำตาลโตนด/น้ำตาลแว่น	214
39.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาน้ำตาลโตนด/น้ำตาลแว่น	214
39.3 ข้อมูลจำเพาะภูมิปัญญาน้ำตาลโตนด/น้ำตาลแว่น “ดาวราย” ของนางนิคย์ แก้วดีเลิศ	214
40. ภูมิปัญญาเครื่องแกงบ้านเขาตำหนอน	219
40.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำเครื่องแกง	219
40.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำเครื่องแกง กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาตำหนอน	220
41. ภูมิปัญญาขมิ้นผงและขิงผง	226
41.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำขมิ้นผง เครื่องแกง และขิงผง	226
41.3 ข้อมูลจำเพาะภูมิปัญญาการทำขมิ้นผงและขิงผง กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาตำหนอน	228
42. ภูมิปัญญาน้ำพริกแห้ง (แปรรูป)	234
42.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญา	234
42.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำน้ำพริกตะไคร้ ของกลุ่มสหกรณ์สตรีบ้านบางกุ้ง	234
43. ภูมิปัญญาชีอิ้วจันทร์แสง	242
43.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำชีอิ้ว	244
43.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำชีอิ้วของนายเกียรติศักดิ์ จันทร์เวียงทอง	244
44. ภูมิปัญญาแกงไตปลากุ้งสด	248
44.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำแกงไตปลากุ้งสด	248
44.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำแกงไตปลากุ้งสด	249
45. ภูมิปัญญาปลาตุกร้า	255
45.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำปลาตุกร้า	255
45.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำปลาตุกร้าของนายช่วง ชูเมือง	257

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
46. ภูมิปัญญาน้ำปลา, น้ำบูดู, น้ำบูดูข้าวขำ, ซีอิ้วปลา	265
46.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำน้ำปลา น้ำบูดู และซีอิ้วปลา	265
46.3 ข้อมูลจำเพาะภูมิปัญญาน้ำปลา/น้ำบูดู/น้ำบูดูข้าวขำ ซีอิ้วปลา ของนางถนอม ศิริรักษ์	265
47. ภูมิปัญญาน้ำปลาแท้ ตราแม่บ้านคอนยาง	272
47.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำน้ำปลา	272
47.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำน้ำปลาแท้ ตราแม่บ้านคอนยาง ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามัคคี	273
48. ภูมิปัญญาน้ำพริกกุ้งเสียบ / ปลาจิ้งจั้งทรงเครื่อง	277
48.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ และปลาจิ้งจั้งทรงเครื่อง	277
48.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ และปลาจิ้งจั้งทรงเครื่องร้านคุณเล็ก	278
49. ภูมิปัญญา ปลาจิ้งฉ้างทอดสมุนไพร	284
49.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำปลาจิ้งฉ้างทอดสมุนไพร	284
49.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำปลาจิ้งฉ้างทอดสมุนไพร ของกลุ่มสตรีสหกรณ์กะทู้	285
49.4 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำปลารอบและปลาอบสมุนไพร ของนางสาเหล้า สุขชนะ	290
50. ภูมิปัญญาแกงไตปลาแห้ง/แกงไตปลาคั่วกลิ้ง/น้ำพริกกุ้งเสียบ/จิ้งฉ้างทอดกรอบ	294
50.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำแกงไตปลาแห้ง และน้ำพริกกุ้งเสียบ	294
50.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำแกงไตปลาแห้ง และกุ้งเสียบสามรส	295
51. ภูมิปัญญากุ้งย่าง	301
51.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำกุ้งย่าง	301
51.3 ข้อมูลจำเพาะภูมิปัญญาการทำกุ้งย่าง ของกลุ่มสตรีเพื่อการส่งเสริมอาชีพบ้านโคกไคร	302
52. ภูมิปัญญากะปิกุ้งเคยเสริมไอโอดีน (กะปิผง)	308
52.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญากะปิผง	308
52.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำกะปิผงของกลุ่มกะปิกุ้งเสริมไอโอดีน	309

## สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
53. ภูมิปัญญาไข่เค็มไชยา	316
53.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำไข่เค็ม	316
53.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำไข่เค็มของนางสาวสมร สวัสดิ์ชีวิน	316
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย	320
เอกสารอ้างอิง	344
ภาคผนวก ก คณะผู้จัดทำวิจัย	354
ภาคผนวก ข แบบสัมภาษณ์	355

## รายการตาราง

หน้า

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน / วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน	321
---	-----

## รายการภาพประกอบ

	หน้า
ภาพที่ 1 นางทิม จินดาพันธ์	22
ภาพที่ 2 เครื่องบดแป้งไฟฟ้า	25
ภาพที่ 3 บรรยากาศในโรงเรือนผลิต	26
ภาพที่ 4 กะละแมขณะกวนในกระทะ	26
ภาพที่ 5 สาธิตการห่อกะละแมด้วยถุงพลาสติก	26
ภาพที่ 6 นางประทุม ศรีพัฒน์	27
ภาพที่ 7 กะละแม	28
ภาพที่ 8 กะละแมที่กวนจนได้ที่	29
ภาพที่ 9 กะละแมที่พร้อมจำหน่าย	29
ภาพที่ 10 การใช้กามมะพร้าวช่วยให้เศษขนมหลุดได้ง่ายขึ้น	30
ภาพที่ 11 การปรุงอาชูรอ	32
ภาพที่ 12 การเตรียมกระบอกเหนียวหลาม	35
ภาพที่ 13 การเผากระบอกเหนียวหลาม	36
ภาพที่ 14 การลอกเปลือกไม้ไผ่ “กระบอกเหนียวหลาม”	36
ภาพที่ 15 กรรมวิธีในการทำข้าหลามหิ้นลุ่ม	36
ภาพที่ 16 นางพวงรัตน์ แคล้วไพร	38
ภาพที่ 17 กล้วยฉาบแม่แดง	42
ภาพที่ 18 เตาทอดกล้วยฉาบที่ถูกพัฒนาขึ้น	45
ภาพที่ 19 เครื่องคลุกเคล้ากล้วยฉาบที่คิดค้นขึ้น	46
ภาพที่ 20 ผู้สืบทอดกล้วยฉาบแม่แดงในปัจจุบัน	47
ภาพที่ 21 นางระเบียบ บำรุงกิจ	50
ภาพที่ 22 กระป๋องที่เจาะรูสำหรับทำขนมลา	51
ภาพที่ 23 วิธิตาน้ำมันพืชที่ผสมกับไข่แดงต้มสุก	52
ภาพที่ 24 ขนมลาที่ทอดเสร็จเรียบร้อยแล้ว	53
ภาพที่ 25 ขนมบุหงาญาคะ	55
ภาพที่ 26 นางฉวี สายเรียบ	58
ภาพที่ 27 การมัดไส้	59
ภาพที่ 28 ขนมต้มไส้ไส้ที่พร้อมรับประทาน	60

## รายการภาพประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 29 ขนมหิ้วข้าวต้มมัดใบชิง	62
ภาพที่ 30 นางนุกูล ทองสูง	62
ภาพที่ 31 ผักข้าวเหนียวหับกะทิจนแห้ง	64
ภาพที่ 32 ข้าวเหนียวที่ผัดเสร็จแล้วพร้อมที่จะนำไปห่อข้าวต้มมัดใบชิง	64
ภาพที่ 33 ข้าวต้มมัดใบชิง (ข้าวต้มยอด) ที่พร้อมรับประทาน	64
ภาพที่ 34 กะตูปะ	65
ภาพที่ 35 ขนมหึงลูกแม่แบบเจ้าเก่า	68
ภาพที่ 36 นางสาวกัณธิมา ว่องสกุล ผู้สืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมหึง	68
ภาพที่ 37 วิธีการหยอดแป้งขนมหึง	71
ภาพที่ 38 ขนมหึงที่พร้อมสำหรับการนำไปอบด้วยเตาไฟฟ้า	71
ภาพที่ 39 การร่อนแป้งออกหลังจากเอาขนมออกจากตู้อบ	71
ภาพที่ 40 จับขนมหึงเป็นคู่ๆ แล้วบรรจุใส่กล่อง	71
ภาพที่ 41 ขนมหิ้วหลาว (งาพอง)	73
ภาพที่ 42 นายเยี่ยม เทียนเสง	73
ภาพที่ 43 ห้องอบแห้งที่นายเยี่ยมประยุกต์ขึ้น	75
ภาพที่ 44 หน้าตาของแป้งก่อนจะนำไปทอด	76
ภาพที่ 45 ขนมหิ้วหลาว (งาพอง) ที่ทำเสร็จแล้ว	77
ภาพที่ 46 นายเยี่ยม เทียนเสง ให้สัมภาษณ์แก่นิตยสารหญิงไทย	78
ปีที่ 30 ปักษ์หลัง มิถุนายน 2548 ฉ.713	
ภาพที่ 47 ขนมหิ้วเต้าส้อมและขนมหอม	79
ภาพที่ 48 นางนันทวัน ลิมสกุล	80
ภาพที่ 49 แป้งขนมที่พร้อมห่อไส้ขนม	81
ภาพที่ 50 การทำไข่ขาวที่หน้าขนมก่อนอบเพื่อความแวววาว	82
ภาพที่ 51 หน้าตาของขนมหมอนก่อนอบ (ซ้ายมือ) และหลังอบ (ขวามือ)	83
ภาพที่ 52 หน้าร้านขนมแม่บุญธรรม	84
ภาพที่ 53 ไส้ขนม (เต้าซ้อ)	86
ภาพที่ 54 การเตรียมแป้ง (แป้งชั้นนอกผสมแป้งชั้นใน) ก่อนใส่ไส้	87
ภาพที่ 55 การห่อขนมเต้าซ้อ	87

## รายการภาพประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 56 ขนมหั้วซื้อที่บรรจุพร้อมจำหน่าย	87
ภาพที่ 57 การใช้ที่ตัดเพื่อให้ได้ขนที่มีขนาดเท่ากันทุกชิ้น	88
ภาพที่ 58 การจัดเรียงขนในใส่ถาดก่อนนำไปอบ	88
ภาพที่ 59 การบรรจุขนในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดมิดชิด	89
ภาพที่ 60 หน้าร้าน “อาดี้กแก” ร้านขนมห้างเมืองภูเก็ต	90
ภาพที่ 61 โต้ะสำหรับทำขน	94
ภาพที่ 62 แป้งทำขนและใส่ถั่วขนมหิ้วพระจันทร์	94
ภาพที่ 63 การเรียงขนในใส่ถาดก่อนเข้าเตาอบ	94
ภาพที่ 64 เตาอบที่ร้าน	95
ภาพที่ 65 ขนมหิ้วพระจันทร์หลายใส่	95
ภาพที่ 66 ถ้วยรางวัลชนะเลิศขนมห้างเมือง	96
ภาพที่ 67 นางสาวณิ จันทรแจ่มใส	97
ภาพที่ 68 เตาอังโล่สำหรับทำขนมาโป่ง	99
ภาพที่ 69 น้ำและขนมาโป่งสำหรับเช่นหิ้วเจ้าที่	100
ภาพที่ 70 ขนมหักสินโสภา	101
ภาพที่ 71 ส่วนผสมสำคัญในการทำขนมหัก	103
ภาพที่ 72 แม่พิมพ์ขนมหัก	103
ภาพที่ 73 เด็กที่พร้อมรับประทาน	103
ภาพที่ 74 นายอนิโรธ ชันธรา	107
ภาพที่ 75 ขนมหิ้วที่มาจากเมล็ดโอเอ๋ว	108
ภาพที่ 76 เฉาก๊วย (วุ้นคำ) ถั่วแดง และน้ำแข็งไส เครื่องเคียงที่ใช้รับประทานกับโอเอ๋ว	109
ภาพที่ 77 หน้าตาของ “โอเอ๋ว” ที่พร้อมรับประทานคู่กับน้ำแข็งไส	109
ภาพที่ 78 เม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่เผาแบบธรรมชาติหรือแบบโบราณ	111
ภาพที่ 79 นางวัชรวิ สุวัตติกุล	111
ภาพที่ 80 กระทะสี่เหลี่ยมที่ตัดแปลงขึ้นเพื่อใช้ในการคั่วเม็ดมะม่วงฯ	114
ภาพที่ 81 ค้อนสำหรับกะเทาะเปลือกเม็ดมะม่วงฯ ที่เผาแล้ว	114
ภาพที่ 82 การอบเม็ดมะม่วงที่เผาแล้วเพื่อเพิ่มความกรอบ	114
ภาพที่ 83 การคัดเลือกเม็ดมะม่วงฯ เผาก่อนการบรรจุ	114

## รายการภาพประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 84 ผลิตภัณฑ์แบบต่างๆจากเม็ดมะม่วงฯ	115
ภาพที่ 85 นางนิสรา มะเดชและบุตรชาย (ผู้สืบทอด)	117
ภาพที่ 86 โรตินิกสราแบบแช่แข็ง	119
ภาพที่ 87 แป้งโรตีสี่ที่ทานเรียบร้อยแล้ว	120
ภาพที่ 88 การตีแป้งโรตีสี่ให้บางเต็มที่ก่อนนำไปทอดเพื่อความกรอบอร่อย	120
ภาพที่ 89 โรตีสี่ที่พร้อมรับประทานกับนมข้นหรือแกงกะหรี่ไก่	120
ภาพที่ 90 โรตีสี่ปาเย	121
ภาพที่ 91 โรตีสี่มะตะบะไก่	123
ภาพที่ 92 ข้าวเกรียบปลาสามรส	125
ภาพที่ 93 ข้าวเกรียบสมุนไพร	126
ภาพที่ 94 นางนงเยาว์ อยู่สถิต เจ้าของสูตรข้าวเกรียบสมุนไพร	127
ภาพที่ 95 ปลาทุซึ่งเป็นส่วนประกอบหลักของการทำกรือโป๊ะ	130
ภาพที่ 96 นายเจ๊ะอาลี เอะมุ	130
ภาพที่ 97 หน้าร้านขายกรือโป๊ะ	131
ภาพที่ 98 การทอดกรือโป๊ะ	132
ภาพที่ 99 นายสมชาย รัตนปทุมมालย์ หรือ เด็กหลาย	133
ภาพที่ 100 แผ่นแป้งปอเปี๊ยะสด	136
ภาพที่ 101 ปอเปี๊ยะสดที่ราดพร้อมรับประทาน	136
ภาพที่ 102 หน้าตาปอเปี๊ยะสดที่หันด้านข้าง	137
ภาพที่ 103 บรรยากาศขณะให้สัมภาษณ์	137
ภาพที่ 104 เกียรติบัตรรางวัลชนะเลิศ การทำอาหารประเภท ปอเปี๊ยะสด	138
ภาพที่ 105 นายสมบูรณ์ ณ นคร เจ้าของร้านขนมจีนพานยม	139
ภาพที่ 106 เส้นขนมจีนสูตรสมุนไพร	142
ภาพที่ 107 ก้อนแป้งที่บดจากข้าวสาร	142
ภาพที่ 108 การทำเส้นขนมจีนด้วยกระบอกขนมจีนที่พัฒนาใช้ขดรอติกแทนแรงงานคน	143
ภาพที่ 109 วิธีการจับเส้นขนมจีนเป็นกระจับ	143
ภาพที่ 110 ขนมจีน น้ำยาชนิดต่างๆ พร้อมผักเหนาะ	144
ภาพที่ 111 ป้ายหน้าร้าน “โก๋จ้อย”	147

## รายการภาพประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 112 นายจ้อย จารุเกียรติคุณ	147
ภาพที่ 113 การหมักข้าวข้าวสาร	149
ภาพที่ 114 ครกสำหรับบดข้าวสาร	149
ภาพที่ 115 การนอนแป้งผ่านถุงผ้าด้ายดิบ	150
ภาพที่ 116 การทับแป้งเพื่อกำจัดน้ำส่วนเกิน	150
ภาพที่ 117 การนึ่งแป้ง	151
ภาพที่ 118 การตีแป้ง/นวดแป้ง	151
ภาพที่ 119 การครูดแป้ง	152
ภาพที่ 120 การโรยเส้นขนมจีน	152
ภาพที่ 121 การจับเส้น	153
ภาพที่ 122 นายจ้อยขณะให้ข้อมูล	154
ภาพที่ 123 ตัวอย่างเกียรติบัตรที่ได้รับ	154
ภาพที่ 124 ต้นหญ้าช้องที่นำมาทำเบือทอด (หญ้าช้องทอด)	155
ภาพที่ 125 นางแดง นพฤทธิ	156
ภาพที่ 126 การเตรียมแป้งและส่วนผสมต้องคลุกเคล้าให้เข้ากัน	157
ภาพที่ 127 เบือทอดหรือหญ้าช้องทอดที่พร้อมรับประทาน	158
ภาพที่ 128 ขนมหวกที่พร้อมรับประทาน	159
ภาพที่ 129 ร้านจำหน่ายซาลาเปาที่เก่าแก่ในบ้านทับหลี	160
ภาพที่ 130 นางสาวภา ลิมแสงฤทัย	161
ภาพที่ 131 หน้าร้านซาลาเปาทับหลี	161
ภาพที่ 132 ซาลาเปาทับหลีที่พร้อมรับประทาน	164
ภาพที่ 133 บรรยากาศภายในร้าน	164
ภาพที่ 134 ข้าวย่ำ	166
ภาพที่ 135 นางกัลยา แซ่หลี	169
ภาพที่ 136 บรรยากาศภายในร้าน	170
ภาพที่ 137 ข้าวมันไก่ที่พร้อมรับประทาน	171
ภาพที่ 138 นาซิดาแม (ข้าวมันแกงไก่)	172
ภาพที่ 139 นาซิดาแมไก่ (ส่วนที่เป็นแกง)	174

## รายการภาพประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 140 มัสมันไก่	175
ภาพที่ 141 หน้าร้านของนางแวชะาะ ยาโก๊ะ	177
ภาพที่ 142 ไก่ขอมและที่พร้อมรับประทาน	178
ภาพที่ 143 หมูย่างเมืองตรัง	182
ภาพที่ 144 หมูย่างเมืองตรังกับกาแฟ	183
ภาพที่ 145 หมูย่างตรัง	183
ภาพที่ 146 นางสุภา แซ่ตัน	185
ภาพที่ 147 หน้าตาของโลบะที่พร้อมรับประทาน	187
ภาพที่ 148 หน้าร้านหมีตันโพธิ์	188
ภาพที่ 149 หมีผัด (สูตรรกเกียน) พร้อมรับประทาน	190
ภาพที่ 150 ผลิตภัณฑ์จากกล้วยเล็บมือนาง	192
ภาพที่ 151 นางเพ็ญศรี มากผล	193
ภาพที่ 152 นางนิคม เหล่าสุข (ประธานกลุ่ม)	196
ภาพที่ 153 ผลิตภัณฑ์กล้วยเล็บมือนางของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรนาโพธิ์สามัคคี	197
ภาพที่ 154 เครื่องอบแห้งใช้สำหรับอบกล้วย	197
ภาพที่ 155 รถสีแดงที่หุ้มเมล็ดลูกจันทน์เทศ	299
ภาพที่ 156 ผลของลูกจันทน์เทศที่นำมาแปรรูป	200
ภาพที่ 157 นางสุนีย์ โกยกุล	200
ภาพที่ 158 การตากแดดบนลังกะสีทบนเตาอังโล้ว	202
ภาพที่ 159 ลูกจันทน์เทศรสเผ็ด	203
ภาพที่ 160 การร่อนน้ำตาลด้วยกระบอกตาล	208
ภาพที่ 161 สาธิตวิธีการปาดตาลโดยเยาวชนในชุมชน	210
ภาพที่ 162 การเติวน้ำตาลจากโดยใช้เตาดินเหนียวแบบดั้งเดิม และใช้ “มอ” วางในกระทะเพื่อกันการกระเซ็น	211
ภาพที่ 163 สาธิตวิธีการ “โซม” น้ำตาลจากที่เคี่ยวใกล้เสร็จแล้ว	212
ภาพที่ 164 วิธีการบรรจุน้ำตาลจากที่เคี่ยวเสร็จแล้วลงในบิ๊	212
ภาพที่ 165 ผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด (น้ำตาลแว่น และน้ำตาลผง)	214
ภาพที่ 166 นางนิคย์ แก้วดีเลิศ	214

## รายการภาพประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 167 เคาไฟที่ใช้กวนน้ำตาล	215
ภาพที่ 168 การเรียงแว่นน้ำตาลโดนด	216
ภาพที่ 169 น้ำตาลโดนดที่เกี่ยวจนแห้งพร้อมหยอดลงแว่น	216
ภาพที่ 170 การหยอดน้ำตาลโดนดลงแว่น	216
ภาพที่ 171 เครื่องแกงบ้านเขาคำหนอน	220
ภาพที่ 172 สมาชิกส่วนหนึ่งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาคำหนอน	221
ภาพที่ 173 การคัดเลือกเหง้าขมิ้นที่จะนำไปใช้ทำเครื่องแกง	222
ภาพที่ 174 วัตถุดิบหลักในการทำเครื่องแกง	223
ภาพที่ 175 การบรรจุเครื่องแกงที่ทำเสร็จแล้ว	224
ภาพที่ 176 ผลิตภัณฑ์ขมิ้นผงและขิงผง	228
ภาพที่ 177 นางพรเพ็ญ ยศเด (ประธานกลุ่ม)	228
ภาพที่ 178 การคัดเลือกเหง้าขมิ้น	231
ภาพที่ 179 การบรรจุขมิ้นผงในแคปซูล	231
ภาพที่ 180 การเกี่ยวน้ำขิง	232
ภาพที่ 181 ขิงผงสำเร็จรูป	232
ภาพที่ 182 ส่วนหนึ่งของสมาชิกกลุ่มสตรีบ้านบางกุ้ง	235
ภาพที่ 183 ส่วนผสมของน้ำพริกตะไคร้	237
ภาพที่ 184 น้ำพริกตะไคร้ที่พร้อมรับประทาน	237
ภาพที่ 185 น้ำพริกมะขามที่พร้อมรับประทาน	238
ภาพที่ 186 ผลิตภัณฑ์น้ำพริกของกลุ่มที่พร้อมจำหน่าย	238
ภาพที่ 187 กลุ่มได้ถวายผลิตภัณฑ์น้ำพริกแด่พระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าศรีรัศมิ์ พระวรชายาในสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร	241
ภาพที่ 188 โอ่งมังกรสำหรับหมักซีอิ๊ว	245
ภาพที่ 189 เครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการหมักซีอิ๊ว	246
ภาพที่ 190 ผลิตภัณฑ์ภายใต้ชื่อร้านจันทร์แสงมีทั้งหมด 5 ยี่ห้อ	246
ภาพที่ 191 นางสาวมณฑา โสวรรณ	249
ภาพที่ 192 กุ้งสดจากทะเล	252
ภาพที่ 193 เครื่องบดเครื่องแกงที่นายผดุงประดิษฐ์ขึ้น	252

## รายการภาพประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 194 แยกไตปลากุ้งสดสูตรเข้มข้น “ป้ามณฑา” ในบรรจุภัณฑ์	253
ภาพที่ 195 ห้องสำหรับการบรรจุผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานอย.	253
ภาพที่ 196 นางสาวมณฑา โสวรรณและผู้สืบทอด	255
ภาพที่ 197 ปลาคุกกี้ 2 รส	256
ภาพที่ 198 นายช่วง ชูเมือง	257
ภาพที่ 199 ปลาคุกกี้ที่ตัดหัวและทิ้งไว้ให้เนื้อปลาพองตัว 1 คืน เพื่อทำปลาคุกกี้ต่อไป	261
ภาพที่ 200 วิธีการใส่ส่วนผสมเข้าไปในท้องปลาคุกกี้	261
ภาพที่ 201 วิธีการหมักปลา	262
ภาพที่ 202 การตากปลาคุกกี้บนตาข่าย	262
ภาพที่ 203 การเก็บปลาคุกกี้ในภาชนะที่ปิดมิดชิด	263
ภาพที่ 204 น้ำนุค น้ำปลา น้ำนุคข้าวยา และซีอิ๊วปลา	265
ภาพที่ 205 นางถนอม ศิริรักษ์	266
ภาพที่ 206 โถงที่ใช้หมักปลา	267
ภาพที่ 207 ซีอิ๊วปลา นวัตกรรมใหม่ของนางถนอม ศิริรักษ์	268
ภาพที่ 208 รางวัลครุฑปัญญาไทยของนางถนอม ศิริรักษ์	272
ภาพที่ 209 น้ำปลาแท้ ตรามแม่บ้านคอนยาง ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรมสามัคคี	274
ภาพที่ 210 ห้องผสมน้ำปลาถูกต้องตามหลักสาธารณสุข	275
ภาพที่ 211 ห้องบรรจุน้ำปลาของกลุ่ม	275
ภาพที่ 212 น้ำปลาที่บรรจุใส่ขวดเรียบร้อยแล้วพร้อมจำหน่าย	275
ภาพที่ 213 บรรจุภัณฑ์น้ำปลาของกลุ่ม	276
ภาพที่ 214 ผลิตภัณ์ร้านคุณเล็ก (นายสมชาย ดันภิบาล)	278
ภาพที่ 215 ส่วนผสมในการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ	280
ภาพที่ 216 การตากปลาจิ้งจั้งก่อนนำไปแปรรูป	282
ภาพที่ 217 สาธิตการทอดปลาจิ้งจั้งต้องให้สุกจนเหลืองและกรอบ	283
ภาพที่ 218 เมื่อทอดเสร็จแล้ววางทิ้งไว้จนเย็นแล้วนำไปใส่ถุงพร้อมปิดปากถุง	283
ภาพที่ 219 ผลิตภัณ์ปลาจิ้งจั้งที่พร้อมจำหน่ายสู่ตลาด	283
ภาพที่ 220 ส่วนผสมต่างๆ สำหรับทำปลานึ่งน้ำจืดสมุนไพร	286
ภาพที่ 221 กระทียม ใบมะกรูด และตะไคร้ที่เตรียมไว้	287

## รายการภาพประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 222 การทอดสมุนไพรมะนาว	287
ภาพที่ 223 การทอดปลาฉิ่งฉ้างและถั่ว	287
ภาพที่ 224 นำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกเคล้าด้วยกันแล้วบรรจุกล่องหรือถุง	288
ภาพที่ 225 หน้าตาของปลาฉิ่งฉ้างทอดสมุนไพรมะนาวที่พร้อมรับประทาน	288
ภาพที่ 226 ปลากรอบสามรส ตรา คุณป้า	290
ภาพที่ 227 ห้องสำหรับใช้ทอดปลา	292
ภาพที่ 228 ผลิตภัณฑ์ต่างๆจากปลาฉิ่งฉ้าง	292
ภาพที่ 229 ผลิตภัณฑ์แกงไตปลา น้ำพริกกุ้งเสียบและปลาฉิ่งฉ้างของเจ้เบ็ญ	295
ภาพที่ 230 นางเบญจวรรณ และนายปรีชา แซ่ทอง	296
ภาพที่ 231 แกงไตปลาแห้งที่พร้อมจำหน่าย	299
ภาพที่ 232 การคั่วแกงไตปลาคั่วกลิ้งด้วยเครื่องกวน	299
ภาพที่ 233 น้ำพริกกุ้งเสียบ	300
ภาพที่ 234 กุ้งย่างสำเร็จรูป	302
ภาพที่ 235 นางพวงเพชร กาหาปะนะ	302
ภาพที่ 236 กุ้งขาวแก้วที่แช่ตู้เย็นเพื่อรักษาความสด	304
ภาพที่ 237 การย่างกุ้งย่างในเตา	305
ภาพที่ 238 การเด็ดหัวกุ้งภายหลังจากที่ย่างเสร็จแล้ว	305
ภาพที่ 239 การเก็บรักษากุ้งย่างต้องบรรจุใส่ถุงและเก็บในห้องเย็นเพื่อรักษาคุณภาพ	306
ภาพที่ 240 นายวิสุทธิ์ สิทธิเดช ประธานกลุ่ม	310
ภาพที่ 241 วาก หรือคันรูน เครื่องมือที่ใช้จับกุ้งเคย	312
ภาพที่ 242 กรรมวิธีการตากกะปิบนกระเบ	313
ภาพที่ 243 โรงเรือนที่ใช้ตากกะปิเพื่อทำกะปิผง	313
ภาพที่ 244 กะปิสดก่อนทำกะปิผง (ซ้ายมือ) กะปิผงที่ผ่านกรรมวิธีการแปรรูป (ขวามือ)313	313
ภาพที่ 245 ผลิตภัณฑ์กะปิผงเสริมไอ โอดีน	314
ภาพที่ 246 ไข่เค็มไชยา	316

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1. ความเป็นมาของการวิจัย

เนื่องในโอกาสที่มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ก่อตั้งขึ้นเป็นปี 40 มหาวิทยาลัย จึงกำหนดการจัดกิจกรรมต่างๆ เพื่อเฉลิมฉลองขึ้น ระหว่าง วันที่ 13 มีนาคม 2550 ถึงวันที่ 13 มีนาคม 2551 และมีดำริให้ดำเนินโครงการการศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ที่เป็นต้นทุนทางภูมิปัญญาของท้องถิ่นภาคใต้ ทั้ง 14 จังหวัด ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงแบบแผนการดำเนินชีวิตหรือวิถีชีวิตที่มีคุณค่า แสดงถึงความเฉลียวฉลาดของชาวบ้านในชุมชนที่ได้สั่งสมและปฏิบัติสืบต่อกันมา จนเป็นแหล่งทุนทางสังคม และวัฒนธรรม อันได้แก่ ภูมิปัญญาด้านศิลปการแสดง ภูมิปัญญาด้านศิลปหัตถกรรม และ อาหารพื้นบ้าน เป็นต้น ด้วยการศึกษารวบรวมองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีคุณค่า ทั้ง ในส่วนของภูมิปัญญาที่มีชื่อเสียงซึ่งได้ผ่านการประกวดและได้รับรางวัล รวมถึงภูมิปัญญาที่ไม่ได้มีการจัดประกวดหรือไม่ได้รับรางวัล แต่เป็นภูมิปัญญาที่มีคุณค่า หาได้ยากหรือกำลังสูญหาย

อนึ่ง ผลจากการศึกษาและรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ จะนำไปจัดทำเป็นเอกสาร เผยแพร่เป็นแหล่งเรียนรู้และการค้นคว้า สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องภูมิปัญญาพื้นบ้านให้แก่ ชนรุ่นหลัง เนื่องจากภาคใต้มีภูมิปัญญาท้องถิ่นอยู่มากมาย และการรวบรวมองค์ความรู้ของภูมิ ปัญญาที่มีอยู่ยังกระจัดกระจาย และอยู่ในความรับผิดชอบของหน่วยงานต่างๆ ทำให้การเข้าถึง แหล่งข้อมูลเป็นไปได้ด้วยความยากลำบากและต้องใช้เวลาในการสืบค้นมาก ดังนั้นผลจากการศึกษา ในครั้งนี้สามารถใช้เป็นแหล่งข้อมูลที่จะเป็นประโยชน์แก่เยาวชน นักศึกษา และผู้สนใจในการ เรียนรู้ถึงแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์หรือสืบทอดภูมิปัญญาต่างๆ และการนำภูมิรู้และภูมิธรรม ของภูมิปัญญานั้นๆ ไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริม สร้างขวัญ และกำลังใจ ให้แก่ครุภูมิปัญญาให้มีพลังในการสร้างสรรค์งานพัฒนาและถ่ายทอดภูมิปัญญาที่คั่งงอมเพื่อการสื บทอดต่อไป ตลอดจนยังเป็นการสร้างความเข้มแข็งในการปฏิบัติการกิจด้านการทำนุบำรุง วัฒนธรรมของมหาวิทยาลัย โดยการมีส่วนร่วมของบุคลากรจากทุกวิทยาเขต

## 2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

- (1) เพื่อศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ ได้แก่ ภูมิปัญญาด้านศิลปะการแสดง ภูมิปัญญาด้านศิลปหัตถกรรม และภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้าน
- (2) เพื่อจัดทำเอกสารในเชิงวิชาการที่แสดงให้เห็นถึงภาพรวมของภูมิปัญญาท้องถิ่นในภาคใต้

## 3. ผลที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย

- (1) ได้องค์ความรู้ทางด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สามารถเชื่อมโยงสู่บัณฑิตศึกษาได้
- (2) เป็นการสร้างความเข้มแข็งด้านการวิจัยแก่วิทยาเขตต่างๆ และมหาวิทยาลัย
- (3) ได้ mapping ของภูมิปัญญาพื้นบ้านภาคใต้ในกรอบของการศึกษา
- (4) ได้ mapping ของกลุ่ม/บุคคลที่รับสืบทอดภูมิปัญญานั้นๆ

## 4. ขอบเขตของการวิจัย

ในการศึกษาและรวบรวมข้อมูลองค์ความรู้เรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ ได้กำหนดขอบเขตพื้นที่ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ 14 จังหวัดภาคใต้ โดยได้แบ่งประเภทของภูมิปัญญาที่ใช้ในการศึกษาข้อมูล 3 ประเภท ดังนี้

- (1) ภูมิปัญญาด้านศิลปะการแสดง
- (2) ภูมิปัญญาด้านศิลปหัตถกรรม
- (3) ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้าน

## บทที่ 2

### สำรวจเอกสาร

#### 1. ความหมายของวัฒนธรรม

วัฒนธรรม ถือเป็นสิ่งที่มีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในสังคม ตั้งแต่เกิดจนตาย หากมองความหมายของ คำว่า “วัฒนธรรม”(Culture) ไม่สามารถกำหนดได้ตายตัว เนื่องจากในตัวบริบทของตัววัฒนธรรมเองมีความหมายได้หลายนัยและครอบคลุมไปทุกเรื่อง การให้ความหมายหรือ นิยามของคำว่า “วัฒนธรรม” นั้นมีผู้รู้หลายท่านได้ให้ความหมายของคำว่า “วัฒนธรรม” อาทิ

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525 ให้ความหมายของวัฒนธรรมว่า วัฒนธรรม คือ สิ่งที่ทำให้เจริญงอกงามแก่หมู่คณะ วิถีชีวิตของหมู่คณะ นอกจากนี้ พระราชบัญญัติวัฒนธรรม พ.ศ. 2548 ให้ความหมายของวัฒนธรรม ว่า คือ “ลักษณะที่แสดงถึงความเจริญงอกงาม และความเป็นระเบียบเรียบร้อย ความกลมเกลียวความก้าวหน้าของชาติ และศีลธรรมอันดีของประชาชน ทางวิทยาการ หมายถึง พฤติกรรมและสิ่งทีคนในหมู่ผลิตสร้างขึ้นด้วยการเรียนรู้จากกันและกันและร่วมใจอยู่ในหมู่ของตน

พระยาอนูมานราชชน ได้กล่าวว่า “วัฒนธรรม” คือ สิ่งที่มีมนุษย์เปลี่ยนแปลงปรับปรุงหรือผลิตขึ้น สร้างขึ้นเพื่อความเจริญงอกงามในวิถีของส่วนรวม มีการถ่ายทอดสืบกันรวมทั้งผลิตผลของส่วนรวมที่มนุษย์ได้เรียนรู้มาจากคนสืบต่อกันมาเป็นประเพณี ตลอดจนความรู้สึก ความคิดเห็น และกิริยาอาการ หรือการกระทำใดๆ ของมนุษย์ในส่วนรวมลงรูปเป็นพิมพ์เดียวกัน และสำแดงออกมาได้ปรากฏเป็นภาษา ศิลปะ ความเชื่อ ระเบียบประเพณี เป็นต้น

Taylor กล่าวว่า “วัฒนธรรม” เป็นส่วนทั้งหมดที่ซับซ้อน ประกอบด้วยความรู้ ความเชื่อ ศิลปะ ศีลธรรม กฎหมาย ประเพณี และความสามารถอื่นๆที่มนุษย์ได้มาในฐานะเป็นสมาชิกของสังคม

ศาสตราจารย์ประเวศ วะสี กล่าวว่า “วัฒนธรรม” คือ พลังของสังคมทางภูมิปัญญา เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจ จิตใจ การเมือง สังคม สิ่งแวดล้อมพร้อมกันไป ([www.culture.go.th/study.php](http://www.culture.go.th/study.php))

สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ (2535) ได้ให้ความหมายของวัฒนธรรมไว้ว่า “วัฒนธรรม” หมายถึง ความเจริญงอกงามซึ่งเป็นผลจากระบบความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ มนุษย์กับสังคม และมนุษย์กับธรรมชาติ จำแนกออกเป็น 3 ด้าน คือ จิตใจ สังคม และวัตถุ มีการสั่งสมและสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งและจากสังคมหนึ่งไปสู่อีกสังคมหนึ่ง จนกลายเป็นแบบแผนที่สามารถเรียนรู้และก่อให้เกิดพฤติกรรมและผลิตผล ทั้งที่เป็น

รูปธรรมและนามธรรม อันควรถูกแก้การวิจัย อนุรักษ์ พื้นฟู ถ่ายทอด เสริมสร้างอัตลักษณ์ และ แลกเปลี่ยน เพื่อสร้างคุณภาพแห่งความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ สังคม และธรรมชาติ ซึ่งจะช่วยให้ มนุษย์สามารถดำรงชีวิตอย่างมีความสุข สันติสุข และอิสรภาพ อันเป็นพื้นฐานแห่งอารยธรรมของ มนุษยชาติ ([www.poompunyathai.th.gs/web-p/oompunyathai/04.htm](http://www.poompunyathai.th.gs/web-p/oompunyathai/04.htm))

กล่าวโดยสรุป วัฒนธรรมได้ ครอบคลุมเอาสาระที่เกี่ยวกับวิถีในการดำเนินชีวิต ของกลุ่มชน เป็นพฤติกรรมที่ใช้ในการผลิตและสรรค์สร้างของกลุ่มคนในสังคม อันเกิดมาจากการ เรียนรู้ร่วมกัน จนกลายเป็นพลังสังคมในการสร้างภูมิปัญญาที่ตอบสนองต่อความรู้สึก จิตใจ และ สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตทั้งในส่วน ที่เป็นเครื่องมืออุปโลก บริโกลก ซึ่งทำให้เกิดเป็นระบบ ความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ สังคม และธรรมชาติได้อย่างสมดุล โดยแสดงออกมาในรูปแบบ ศิลปะ ภาษာ ความเชื่อ ขนบประเพณีและวิถีชีวิต วัฒนธรรมที่เกิดขึ้นในสังคมจะถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งและ ไปสู่อีกหนึ่ง มีการพัฒนาตลอดจนมีการแลกเปลี่ยนระหว่างวัฒนธรรมทั้งภายในและภายนอกสังคม

## 2. ภูมิปัญญาไทย

### 2.1 ความหมายและประเภทของภูมิปัญญาไทย

คนไทยมีถิ่นฐานในดินแดนประเทศไทยมายาวนาน โดยมีปฏิสัมพันธ์กับ สภาพภูมิประเทศธรรมชาติแวดล้อมและชนเชื้อชาติอื่นๆ ที่อาศัยในบริเวณนี้ ซึ่งต่างรู้จักคิดและ สร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ เพื่อการดำรงชีวิตร่วมกันในสังคม มีการไปมาหาสู่กันระหว่างชนชาติทั้งใน เรื่องของการค้าขาย การทำสงคราม การอพยพโยกย้ายที่ตามมาหากิน ซึ่งสิ่งต่างๆ เหล่านี้ก่อให้เกิดสิ่ง ที่เรียกว่า วัฒนธรรมขึ้น หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งก็คือ คนไทยไม่ว่าจะย้ายไปอยู่แห่งใด ได้สร้างสรรค์ สิ่งใหม่ๆ เพื่อให้ตนเองดำรงชีวิตอยู่ได้ในสังคม สิ่งเหล่านี้จึงเป็นที่มาของวัฒนธรรมนั่นเอง

สำหรับคำว่า “ภูมิปัญญาไทย” มีความคล้ายคลึงกับวัฒนธรรมไทย กล่าวคือ ภูมิ ปัญญาไทยมีเป็นสิ่งที่มาจากคนและเป็นสิ่งที่คนไทยประดิษฐ์คิดค้นหรือสร้างสรรค์ขึ้น เพื่อความ สะดวกในการดำรงชีวิต ซึ่งอาจได้มาจากบรรพบุรุษ ผู้ซึ่งมีความรู้ด้านภูมิปัญญาไทย หรืออาจได้มา จากชาวต่างชาติแล้วมีการนำมาผสมผสานกับวัฒนธรรมเดิมของไทยจนเกิดเป็นภูมิปัญญาไทยขึ้น ([www.poompunyathai.th.gs/web-p/oompunyathai/04.htm](http://www.poompunyathai.th.gs/web-p/oompunyathai/04.htm))

กัลยาณี ปฎิมาพรเทพ (2548 :13-15) ได้ให้ความหมายของ ภูมิปัญญาไทย ว่า หมายถึง องค์ความรู้ ความสามารถและทักษะของคนไทยอันเกิดจากการสังสมประสบการณ์ที่ผ่าน กระบวนการเรียนรู้ เลือกรองร ปรุ้งแต่ง พัฒนา และถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อใช้แก้ปัญหาและพัฒนา วิถีชีวิตของคนไทยให้สมดุลกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย ภูมิปัญญาไทยมีลักษณะ เป็นองค์รวมและมีคุณค่าทางวัฒนธรรมเกิดขึ้นในวิถีชีวิตของคนไทย ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นอาจเป็น ที่มาขององค์ความรู้ที่งอกงามขึ้นใหม่ ที่จะช่วยให้การเรียนรู้ การแก้ปัญหา การจัดการและการ

ปรับตัวในการดำเนินชีวิตของคนไทย ลักษณะองค์รวมและขอบข่ายรวมของภูมิปัญญาไทยมีความเด่นชัดในหลายด้าน ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 9 ด้าน ดังนี้

(1) ด้านเกษตรกรรม ได้แก่ ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะ และเทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยี เป็นการพัฒนามาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิม เพื่อให้คนสามารถพึ่งตนเองได้ตามสภาวะต่างๆ เช่น การทำเกษตรแบบผสมผสาน การแก้ปัญหาด้านการผลิต การแก้ปัญหาด้านการตลาด และการนำเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับการเกษตรเข้ามาปรับใช้ เป็นต้น

(2) ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม เป็นการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ ในการแปรรูป เพื่อการบริโภคที่ปลอดภัยและประหยัด อันเป็นขบวนการให้ชุมชนพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจได้ ตลอดทั้งมีการผลิตและจำหน่ายผลผลิตทางหัตถกรรม เช่น การรวมกลุ่มของกลุ่มโรงงานอาหาร กลุ่มโรงสี กลุ่มหัตถกรรม เป็นต้น

(3) ด้านการแพทย์แผนไทย เป็นความสามารถในการจัดการป้องกันปัญหาและรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งตนเองทางด้านสุขภาพและอนามัยได้ เช่น การดูแลและรักษาสุขภาพแบบพื้นบ้าน โดยการใช้ยาสมุนไพร การนวดแผนโบราณ เป็นต้น

(4) ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม จัดเป็นความสามารถเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การอนุรักษ์ พัฒนา และการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

(5) ด้านกองทุนและธุรกิจชุมชน ความสามารถในการด้านการสะสมและบริหารกองทุนและธุรกิจชุมชน ทั้งที่เป็นเงินตราและโภคทรัพย์ เพื่อเสริมสร้างความมั่นคงให้แก่ชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกในกลุ่ม

(6) ด้านศิลปกรรม เป็นความสามารถในการสร้างสรรค์ผลงานทางด้านศิลปะสาขาต่างๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม นาฏศิลป์ ดนตรี ทัศนศิลป์ คีตศิลป์ และการละเล่นพื้นบ้าน เป็นต้น

(7) ด้านภาษาและวรรณกรรม คือ ความสามารถในการอนุรักษ์และสร้างสรรค์ผลงานด้านภาษา โดยเฉพาะภาษาถิ่น และภาษาไทยตามภูมิภาคต่างๆ ตลอดจนวรรณกรรมท้องถิ่น เป็นการฟื้นฟูการเรียนการสอนภาษาถิ่นของท้องถิ่นต่างๆ

(8) ด้านปรัชญา ศาสนา และประเพณี คือ ความสามารถในการประยุกต์และปรับใช้หลักธรรม คำสอนทางศาสนา ปรัชญา ความเชื่อ ประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าและเหมาะสมต่อบริบททางเศรษฐกิจ และสังคม

(9) ด้านโภชนาการ คือ ความสามารถในการเลือกสรรทรัพยากร นำมาประดิษฐ์ ปรุงแต่งอาหาร ให้เหมาะสมกับสภาพร่างกาย

2.2 ปัจจัยพื้นฐานที่มีผลต่อภูมิปัญญาไทย เราสามารถแบ่ง ปัจจัยที่มีผลต่อภูมิปัญญาไทยออกเป็น 2 ประเด็นสำคัญ ดังนี้

(1) ลักษณะทางภูมิศาสตร์และสิ่งแวดล้อม

สภาพดินฟ้าอากาศที่หลากหลายทำให้เกิดภูมิปัญญาไทยที่หลากหลาย เช่น ภาคเหนือ ซึ่งมีพื้นที่เกือบทั้งหมดเป็นเทือกเขา มีที่ราบน้อยใหญ่ระหว่างหุบเขาและมีสายน้ำไหลผ่าน ทำให้รู้จักสร้างเขื่อนเก็บน้ำ ส่วนภาคกลางเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำหลายสายไหลออกสู่ทะเล ทำให้เกิดภูมิปัญญาการต่อเรือเป็นพาหนะสำหรับการเดินทางและค้าขาย ภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นที่ราบสูงและมีแม่น้ำโขงไหลผ่าน บางพื้นที่แล้งน้ำพื้นที่บางแห่งมีน้ำขุ่นข้น ทำให้เกิดภูมิปัญญาในการตั้งหลักแหล่งทำไร่ทำนาบริเวณที่ลุ่มและมีบึงน้ำขัง ส่วนภาคใต้มีทะเลล้อมขนานหนองน้ำขนาดใหญ่ทั้งทางตะวันออกและทางตะวันตก มีพื้นที่แหลมยาวไปจรดแหลมมลายู ทำให้มีฝนตกชุกมากกว่าภาคอื่นๆ และทำให้ในนามีระดับน้ำสูง ขณะที่ฤดูเก็บเกี่ยวข้าวจะสุกพร้อมกันเต็มท้องที่ ชาวใต้จึงคิดประดิษฐ์เครื่องมือเกี่ยวข้าวที่เก็บเอาเฉพาะรวงข้าวเท่านั้น จะเห็นได้ว่าจากสภาวะแวดล้อมทางธรรมชาติและลักษณะทางภูมิศาสตร์แตกต่างกัน ทำให้มีการปรับตัวแตกต่างกันและการสั่งสมประสบการณ์นั้นๆเอาไว้

(2) ลักษณะทางสังคมและวัฒนธรรม ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ ดังนี้

2.1 ลักษณะร่วมทางสังคมและวัฒนธรรม คนไทยมีลักษณะร่วมทางสังคมและวัฒนธรรมที่เหมือนกัน เช่น มีข้าวเป็นพื้นฐานของชีวิต มีความเชื่อและพิธีกรรมดั้งเดิมเหมือนกัน คือ ความเชื่อเรื่องผีนางไม้ อาทิ ผีฟ้า ผีบรรพบุรุษ มีความเชื่อในอำนาจและปฏิหารย์ของเทพเทวดาต่างๆ เช่น พระแม่คงคา พระแม่ธรณี เป็นต้น ตลอดจนความศรัทธาและการได้รับอิทธิพลจากคำสอนในพระพุทธศาสนาเพื่อใช้ในการดำรงชีวิต

2.2 ลักษณะที่แตกต่างทางสังคมและวัฒนธรรม เนื่องจากประเทศไทยมีภูมิประเทศแตกต่างกันทั้ง 4 ภาค ดังนั้นลักษณะทางสังคมและวัฒนธรรมจึงแตกต่างกันไปด้วย เช่น ผู้คนในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือรับประทานข้าวเหนียว แต่ภาคกลางและภาคใต้รับประทานข้าวเจ้า เป็นต้น ซึ่งสภาพความแตกต่างทางสังคมและวัฒนธรรมเหล่านี้เป็นส่วนหนึ่งที่มีผลต่อการสร้างสรรค์ภูมิปัญญาไทยและการสืบทอดให้กับคนรุ่นหลัง

นอกจากนี้ การได้รับอิทธิพลจากภายนอกสามารถส่งต่อการเกิดภูมิปัญญา โดยผ่านการรับรู้และเรียนรู้ เช่น การรับภูมิปัญญาจากชาวต่างชาติที่เข้ามาติดต่อค้าขาย การรับวัฒนธรรมภาษา โดยได้รับอิทธิพลจากอักษรขอมมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย และ มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการเขียนให้สอดคล้องกับสถานการณ์ในแต่ละยุคสมัย จะเห็นว่าการสร้างสรรค์ภูมิปัญญา

ไทยซึ่งนอกจากจะอาศัยวัฒนธรรมดั้งเดิมแล้ว ปัจจัยภายนอกยังสามารถส่งผลให้เกิดภูมิปัญญาไทยได้อีกด้วย ([www.poompunyathai.th.gs/web-p/oompunyathai/04.htm](http://www.poompunyathai.th.gs/web-p/oompunyathai/04.htm))

### 3. ภูมิปัญญาชาวบ้าน

#### 3.1 ความหมายของภูมิปัญญาชาวบ้าน

ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง วิธีการจัดการ วิธีการชี้นำ และการริเริ่มเสริมต่อ โดยนักปราชญ์หรือกลุ่มชนในท้องถิ่น ภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นสิ่งที่เกิดจากการสั่งสมความรู้ ประสบการณ์และวิสัยทัศน์ รากฐานของภูมิปัญญาชาวบ้านจึงเป็นเรื่องที่เกี่ยวกับวิถีชีวิตโดยปรับเปลี่ยนสภาพทรัพยากรและเพิ่มพูนองค์ความรู้เดิม และนำมาเลือกปฏิบัติใช้ให้เหมาะสมและสอดคล้องกับบริบทของสังคมและชุมชน ตลอดจนให้สอดคล้องกับสภาพความเป็นจริงที่มีอยู่ในชุมชนนั้นๆ อันได้แก่ ระบบนิเวศ ทรัพยากรธรรมชาติ ทรัพยากรบุคคล และวัฒนธรรม รวมถึงปัจจัยและข้อจำกัดต่างๆ

รากเหง้าของภูมิปัญญาชาวบ้าน มักเป็นเรื่องที่เกี่ยวเนื่องกับการนำสภาวะที่มีอยู่ในธรรมชาติซึ่งอยู่ในวิสัยที่สามารถจัดการได้ เป็นสิ่งที่สร้างโดยคนรุ่นก่อนแล้วนำมาปรับใช้เพื่อให้เอื้อต่อการดำรงชีพขั้นพื้นฐานหรือปัจจัยสี่ อันได้แก่ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค ภูมิปัญญาเหล่านี้ค่อยแตกหน่อต่อยอดเป็นภูมิปัญญา เพื่อจรรโลงจิตใจและสนองอารมณ์ความรู้สึก อันได้แก่ ภูมิปัญญาด้านช่างฝีมือและศิลปกรรมพื้นบ้าน รวมไปถึงภูมิปัญญาที่เป็นปทัสถาน (แบบแผนสำหรับยึดถือเป็นแนวทางปฏิบัติ) ที่ยึดถือว่าเป็นความดีงามตามคติชนและคตินาบ้าน (พิทยา ว่องกุล, 2544 : 173)

#### 3.2 ประเภทของภูมิปัญญาชาวบ้าน

ภูมิปัญญาชาวบ้านสามารถจำแนกเป็นประเภทใหญ่ๆ โดยแบ่งตามวัตถุประสงค์ได้อย่างน้อย 5 ประเภท คือ เพื่อการยังชีพ เพื่อการพิทักษ์ชีวิตและทรัพย์สิน เพื่อการพิทักษ์ฐานะและอำนาจ เพื่อการจัดการเพื่อสาธารณประโยชน์ และภูมิปัญญาที่เป็นการสร้างสรรคพิเศษ (สุทริวงศ์ พงศ์ไพบูลย์, 2542 : 5761-5768) ดังรายละเอียดได้ดังนี้

(1) ภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อการยังชีพ เป็นภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับการเสาะหาปัจจัยขั้นพื้นฐานเพื่อนำมาใช้ในการดำรงชีพเพื่อให้มีชีวิตที่มีความสุขตามอัตภาพ อันได้แก่

1.1 ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการทำมาหากิน เป็นภูมิปัญญาเกี่ยวกับการหาอาหาร เช่น การหาของป่าล่าสัตว์ การผลิตเครื่องมือสำหรับจับสัตว์ ซึ่งภูมิปัญญาในด้านนี้ค่อยๆ พัฒนาขึ้นเป็นอาชีพ มีรูปแบบเครื่องมือเครื่องใช้เฉพาะตัว เฉพาะถิ่นขึ้น เช่น หน้าไม้ แร้ว ไช เซงเลง (เครื่องมือจับปลา รูปร่างคล้ายขวด) หลูด ภูมิปัญญาในการเลือกพันธุ์ข้าว การทำนา การไถคราด หว่าน และดำนา เป็นต้น

1.2 ภูมิปัญญาเกี่ยวกับที่อยู่อาศัย เป็นการสร้างบ้านเรือนโดยใช้วัสดุ วิธีสืบแบบ การผูกมัด ถักทอ ผูกเงื่อน และใช้ไม้เป็นวัสดุหลักในการก่อสร้าง โดยใช้วิธีการตามและต่อไม้เป็นต้น

1.3 ภูมิปัญญาเกี่ยวกับวัฒนธรรมโภชนาการ เป็นการเลือกสรรอาหาร วิธีการปรุงและวิธีการถนอมอาหาร ซึ่งภูมิปัญญาด้านนี้มีการสอดแทรกคติและความเชื่อบางประการไว้

1.4 ภูมิปัญญาเกี่ยวกับเครื่องนุ่งห่ม เป็นการนำสิ่งต่างๆมาปกปิดร่างกาย ด้วยการนำหินมาทุบเปลือกไม้ทำเป็นผ้า การทำพื้มหรือที่สำหรับการทอ การถัก ร้อย ปักชุน การย้อมสีผ้า การประดิษฐ์ลวดลาย เป็นต้น

1.5 ภูมิปัญญาเกี่ยวกับยารักษาโรค เป็นการนำสัตว์ พืช และแร่บางชนิดเพื่อใช้ทำด้วยยา การผสมยา วิธีการปรุงยา ตลอดจนการใช้ยาในการรักษาโรค

(2) ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับการพิทักษ์ชีวิตและทรัพย์สิน ความต้องการของมนุษย์ คือ ความพยายามให้ตนเองมีชีวิตที่ยั่งยืนและมั่นคง มนุษย์จึงทุ่มเทใช้สติปัญญาและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ เพื่อที่จะทำให้ตนเองบรรลุความต้องการ นั่นคือ ภูมิปัญญาการพึ่งตนเอง ภูมิปัญญาในการหลบเลี่ยงอันตราย ภูมิปัญญาการรวมพลังและการพึ่งพิง ภูมิปัญญาการทำและใช้ศาสตราวุธ และภูมิปัญญาการดูแลบำรุงรักษาชีวิตและทรัพย์สิน

(3) ภูมิปัญญาเกี่ยวกับสร้างและพิทักษ์ฐานะและอำนาจ เป็นการสร้างและพิทักษ์ฐานะและอำนาจทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และตำแหน่งหน้าที่ ซึ่งเป็นไปตามโครงสร้างทางสังคม ชีตจำกัดทางการศึกษา ชีตความเจริญทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งภูมิปัญญาเกี่ยวกับการสร้างและพิทักษ์ฐานะและอำนาจสามารถจำแนกออกได้ดังนี้

3.1 ภูมิปัญญาการสร้างและการขยายฐานอำนาจ จัดเป็นภูมิปัญญาที่เด่นชัดของชาวใต้ในอดีต เป็นไปในลักษณะการขยายจำนวนวงศ์ตระกูล (www.tsu.ac.th/ists/wisdom) ได้แก่

“การผูกคอง” บางท้องถิ่นในภาคใต้เรียกว่า “โต้หนั่ง” คือ การที่ผู้ปกครองของเด็กหญิง-ชายตกลงหมั้นหมายลูกของตนไว้แต่เด็กยังเล็กๆ และเครือญาติทั้ง 2 ฝ่ายต่างเห็นชอบ และยึดถือปฏิบัติต่อกันตลอดไป

“การผูกเกลอ” คือ การผูกญาติมิตรระหว่างคนรุ่นเดียวและเพศเดียวกัน เป็นเสมือนญาติร่วมสายโลหิตเดียวกันตายแทนกันได้ มีความผูกพันต่อเครือญาติของอีกฝ่ายเสมอเครือญาติของฝ่ายตน การผูกคอง ผูกเกลอ ทำให้เกิดการขยายเครือญาติวงมิตรอย่างกว้างขวางและมั่นคง และมีผลหนักแน่นกว่าสัญญาหรือนิติกรรม เพราะต่างฝ่ายต่างปรนินิบัติต่อกันอยู่ตลอดชีวิต นับเป็นภูมิปัญญาที่ดียิ่ง

“การทอดแหง” คือ การสร้างความผูกสัมพันธ์กันด้วยความเอื้ออาทร ห่วง  
พิชหวังผลเอาไว้ เป็นการทอดแหงในการสร้าง หรือทอดแหงโดยทำพิธีทางไสยศาสตร์ให้คู่แข่ง  
แข่งขันหรือฝ่ายตรงข้ามไว้คู่ครองตลอดชีวิตเพื่อตัดฐานกำลังอำนาจ เป็นการทอดแหงในทาง  
ทำลายล้าง (สารูป ฤทธิชู, 2543 : 50)

3.2 ภูมิปัญญาการรักษาฐานะและอำนาจ จำแนกออกเป็น 2 ลักษณะ  
ลักษณะที่ 1 คือ การบำเพ็ญบุญบารมีเพื่อศรัทธาอำนาจวาสนาซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่อาศัยหลักคุณธรรม  
โดยให้กระทำแต่กรรมดี ประพฤติดี มีสัมมาอาชีพ และลักษณะที่ 2 คือ การเสริมศรัทธาบารมี ซึ่ง  
เป็นไปโดยการแข่งขันเพื่อหาทางเอาชนะผู้อื่น เช่น การใช้ยาตั้ง มีการใช้เวทย์มนตร์คาถา  
เครื่องรางของขลัง เป็นต้น

(4) ภูมิปัญญาการจัดการเพื่อสาธารณะประโยชน์ คือภูมิปัญญาที่ก่อให้เกิด  
ประโยชน์ร่วมกัน เช่น การรวมกันเพื่อกำหนดทางสัญจรระหว่างหมู่บ้าน เรียกว่า “ทางลา” การ  
กำหนดให้มีทางสาธารณะระหว่างที่ไร่นาเพื่อเป็นทางเดินของสัตว์ ทางลำเลียงพืชผล หรือเป็นทาง  
ส่งน้ำ ระบายน้ำ เรียกว่า “ทางนวนน” หรือ “ทางหมอน” หรือ “ที่หมอน” และการนำข้าวหม้อแกง  
หม้อมาเลี้ยงดูเมื่อมีกิจกรรมที่มีส่วนร่วมกัน เรียกว่า “ชกหม้อรับ” เป็นต้น

(5) ภูมิปัญญาที่เป็นการสร้างสรรค์พิเศษ หมายถึง สิ่งที่ปัญญาชนชาวบ้านใช้  
วิสัยทัศน์หรือญาณทัศนะเฉพาะตัวสร้างสรรค์ขึ้น อาจเป็นทัศนะส่วนตัวที่แบบยล เช่น ภูมิปัญญาที่  
ให้ตระหนักว่านักปราชญ์เป็นทรัพยากรบุคคลที่มีค่า ภูมิปัญญาการเปรียบเทียบซึ่งปรากฏอยู่ใน  
วรรณกรรมท้องถิ่นภาคใต้ หรือภูมิปัญญาในการแต่งวรรณกรรมเรื่อง “สรรพสิทธิ์” ซึ่งเป็นคำ  
กลอนที่ใช้ศิลปะการพวนคำ ภูมิปัญญาการวิพากษ์วิจารณ์ผู้คนและสังคม โดยอาศัยการ “ร้องเรือ”  
หรือร้องเพลงกล่อมเด็ก หรือแต่งนิทาน เป็นต้น

#### 4. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

##### 4.1 ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

สุกัญญา พัวพันธ์ (2547 : 2-4) ได้อธิบาย ความหมาย ลักษณะสำคัญของภูมิ  
ปัญญาท้องถิ่น ไว้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local wisdom) หมายถึง ความรู้ ความสามารถ ความชัดเจน  
ของคนในท้องถิ่นที่ได้รับการสั่งสมประสบการณ์และการเรียนรู้มาเป็นระยะเวลายาวนาน หรือ  
ในช่วงเวลาระยะหนึ่ง มีการคิดค้นและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง แล้วถ่ายทอดสืบต่อกันมาเพื่อใช้เป็น  
แนวทางในการแก้ปัญหา ปรับตัว และดำรงชีวิตให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ สังคมและ  
วัฒนธรรมอย่างเหมาะสมกับยุคสมัย ภูมิปัญญาอาจแสดงออกทั้งในลักษณะที่เป็นนามธรรม เช่น  
โลกทัศน์ ความคิด ความเชื่อหรือปรัชญาในการดำเนินชีวิตและในเชิงรูปธรรม เช่น เทคโนโลยีการ  
ทำมาหากิน การเกษตร ศิลปะ หัตถกรรม หรือเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ

#### 4.2 ลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น

- (1) เป็นความรู้แบบองค์รวมที่เกิดจากการเชื่อมโยงความรู้ หรือกิจกรรมทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิต
- (2) เป็นวิถีชีวิตความสัมพันธ์ที่สมดุลระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติ และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ
- (3) มีลักษณะเป็นพลวัต คือ เปลี่ยนแปลงได้ตามยุคสมัยและมีพัฒนาการอยู่ตลอดเวลา
- (4) มีวัฒนธรรมเป็นพื้นฐาน
- (5) มีลักษณะเฉพาะหรือเอกลักษณ์ในตัวเอง

4.3 ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นสามารถแบ่งออกเป็นลักษณะต่างๆ ได้ 3 ลักษณะ ดังนี้

**ลักษณะที่ 1** คือ ภูมิปัญญาที่เป็นนามธรรม ได้แก่ มโนทัศน์ การตระหนักรู้ ความเชื่อปรัชญาในการดำเนินชีวิตของผู้คน เช่น เทคโนโลยีการทำมาหากิน การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การดูแลสุขภาพ การเกษตร ศิลปะ หัตถกรรม เครื่องมือเครื่องใช้ เป็นต้น

**ลักษณะที่ 2** คือ ภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับการอยู่รอดของชีวิต คือ ปัจจัย 4 ซึ่งได้แก่ อาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม และยารักษาโรค ภูมิปัญญาที่จัดได้ว่าเป็นภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องการทำมาหากิน เช่น การกำจัดศัตรูพืชแบบพื้นบ้าน การย้อมผ้าด้วยสีธรรมชาติ การจักสาน หัตถกรรม การทำเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ เป็นต้น และยังรวมไปถึงภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ และตำนานต่างๆ

**ลักษณะที่ 3** สามารถแบ่งแยกย่อยออกได้เป็น 3 ประเภท คือ

- (1) ภูมิปัญญาของตัวบุคคลเป็นการเรียนรู้ ความสามารถ ความคิด และวิธีการของบุคคล
- (2) ภูมิปัญญาของชุมชนเป็นภูมิปัญญาที่สั่งสม สืบสานอยู่ในวัฒนธรรมท้องถิ่น หรือในชุมชน ไม่มีตัวบุคคลเป็นเจ้าของ
- (3) ภูมิปัญญาภาพรวมของประเทศเป็นภูมิปัญญาที่บ่งบอกองค์ความรู้ หรือความสามารถของคนในภาพรวมของประเทศ เช่น ภูมิปัญญาอาหารไทย สมุนไพร ผ้าไหมไทย มวยไทย เป็นต้น

#### 4.4 การจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่น

เนื่องจากภูมิปัญญาท้องถิ่นมีลักษณะเป็นพลวัต ที่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาวะแวดล้อม กาลเวลาและกระแสวัฒนธรรมใหม่ ดังนั้นแนวทางในการจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อรักษาภูมิปัญญาให้คงอยู่หรือปรับให้เข้ากับยุคสมัยสามารถแบ่งเป็น 4 แนวทางได้ดังนี้

(1) อนุรักษ์ (Conservation) เพื่อให้ภูมิปัญญาที่มีคุณค่าหรือมีความสำคัญกับชุมชน และกำลังจะสูญหายไปคงอยู่ เช่น การอนุรักษ์ประเพณีวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์สามารถสร้างเป็นแหล่งท่องเที่ยวและสร้างรายได้ให้กับชุมชน เป็นการสร้างความภาคภูมิใจ เห็นความสำคัญในการสร้างคุณค่า ให้ปรากฏ และสืบสานให้คงอยู่ เป็นการสร้างมูลค่าแรงจูงใจ

(2) รื้อฟื้น (Recovery) เป็นการนำภูมิปัญญาที่มีสำคัญและมีคุณค่าที่กำลังจะหายไป ประยุกต์ร่วมสมัย เพื่อนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ เช่น การฟื้นฟูลายผ้าทอพื้นบ้าน เป็นต้น

(3) ประยุกต์ (Modification) เพื่อให้ภูมิปัญญานั้นให้เหมาะสมกับสภาวะแวดล้อมใหม่ โดยคงไว้ซึ่งแนวคิดหรือฐานความรู้เดิม เช่น หัตถกรรมไม้ไผ่ ประยุกต์ใหม่โดยการใช้ผักตบชวาเป็นวัตถุดิบแทน เป็นต้น

(4) การพัฒนาต่อยอด (Development) เพื่อให้เกิดการใช้ประโยชน์ได้กว้างขึ้น โดยการผสมผสานองค์ความรู้สากลเข้ากับภูมิปัญญาเดิม เป็นการสร้างภูมิปัญญาใหม่หรือสิ่งใหม่ ที่ช่วยให้การใช้ประโยชน์ในสังคมปัจจุบันได้อย่างเหมาะสมโดยไม่ทำลายคุณค่าหรือรากเหง้าเดิม

นอกจากนี้ ในการจัดการหรือพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น จำต้องมีกระบวนการเรียนรู้เป็นพื้นฐานและมีขั้นตอนการดำเนินงาน ดังนี้

(1) รวบรวม เป็นการจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่มากมาย ต้องมีการเก็บรวบรวมข้อมูลอย่างเป็นระบบ ในการเก็บรวบรวมสามารถทำได้หลายวิธี เช่น การสอบถาม การสัมภาษณ์ การจัดเวทีชาวบ้าน โดยให้ผู้รู้ในชุมชนมีส่วนร่วม ในการให้ข้อมูล เป็นต้น

(2) การจัดหมวดหมู่ ซึ่งสามารถจัดได้หลายรูปแบบตามวัตถุประสงค์ของการนำไปใช้ประโยชน์ เช่น การจัดกลุ่มของภูมิปัญญาและการจัดตามแหล่งของภูมิปัญญา

(3) วิเคราะห์ ดูว่าภูมิปัญญานั้นควรแก่การอนุรักษ์ รื้อฟื้น ประยุกต์หรือพัฒนาต่อยอด พิจารณาความเหมาะสม ความสำคัญ การใช้ประโยชน์ และความเป็นไปได้ในโอกาสของการพัฒนา

(4) กลั่นกรอง เป็นการจัดลำดับและคัดเลือกภูมิปัญญาเพื่อการดำเนินการต่อยอด โดยเน้นการใช้ประโยชน์ของชุมชนผู้เป็นเจ้าของเป็นลำดับแรก

(5) พัฒนาเป็นเทคโนโลยีที่ใช้ได้กว้างขึ้น

(6) ทดสอบความเหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น สภาพแวดล้อมที่นำภูมิปัญญา  
นั้นไปใช้ประโยชน์

(7) เผยแพร่ขยายผล อาจเป็นการขยายผลเฉพาะกลุ่มหรือขยายผลในวงกว้าง

(8) สร้างเครือข่ายในการดำเนินงาน เพื่อให้เกิดการเชื่อมโยง ผนึกกำลังและแบ่ง  
งานกันตามศักยภาพและบทบาทหน้าที่ของแต่ละฝ่าย

## 5. ภูมิปัญญาชาวดำ

ภูมิปัญญาชาวดำ หมายถึง ภูมิปัญญาชาวบ้านในท้องถิ่นภาคใต้ของประเทศไทย เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่เกิดจากการปรับตัว รวมถึงวิถีชีวิตของคนในภาคใต้ที่ประกอบด้วยคนหลากหลายชาติพันธุ์ อาทิ กลุ่มคนเชื้อสายมาเลย์และกลุ่มคนเชื้อสายจีน ประกอบกับลักษณะสภาพภูมิศาสตร์ที่เป็นคาบสมุทร มีทะเลกว้างใหญ่ขนาดทั้ง 2 ด้าน มีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ มีที่ราบชายฝั่งทะเลและมีป่าเขา อีกทั้งเป็นเขตมรสุมใกล้เส้นศูนย์สูตร สิ่งเหล่านี้จึงเป็นปัจจัยหลักที่ทำให้ผู้คนหลายเชื้อชาติ หลายภาษา และหลายวัฒนธรรมเดินทางเข้ามาทั้งทางบกและทางทะเล เพื่อมาตั้งหลักแหล่งและแสวงหาโภคทรัพย์ โดยมีการเข้ามาติดต่อค้าขายเป็นระยะเวลาชยาวนานกว่า 2,000 ปี ทั้งในบริเวณชายทะเล ที่ราบระหว่างชายทะเลกับเทือกเขา หลังเขา บริเวณสายน้ำน้อยใหญ่จำนวนมากที่ไหลจากเทือกเขาลงสู่ทะเลทั้งสองด้าน ดังนั้นภูมิปัญญาของชาวดำจึงมีความหลากหลาย เป็นการปรับตัวกับสภาพแวดล้อม และการปรับตัวจากการที่คนหลากหลายชาติพันธุ์ได้นำภูมิปัญญาเข้ามาจากแหล่งอารยธรรมต่างๆ อันได้แก่ สยาม อินเดีย จีน ชาว มาเลย์ เป็นต้น แล้วหล่อหลอมรวมกันเข้า หรือ มีลักษณะใกล้เคียงกันในหลายลักษณะ (สถาบันทักษิณคดีศึกษา, 2546 อ้างถึงใน เอกวิทย์ ณ ถลาง. 2539 : 182)

ภูมิปัญญาชาวบ้านในท้องถิ่นภาคใต้ เกิดขึ้นมาจากบริบททางสังคมภาคใต้เป็นบ่อหมบเพาะที่สำคัญ มีอยู่ด้วยกัน 4 ประการ ได้แก่ สภาพะธรรมชาติ ภาวะสร้างสรรค์ คติความเชื่อที่เกี่ยวกับโลกและจักรวาล คติความเชื่อที่เกี่ยวเนื่องกับศาสนา ซึ่ง สุทธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ (2542 : 5756) ได้อธิบายถึงการบ่มเพาะภูมิปัญญาชาวบ้านภาคใต้ อันเกิดจากบริบทที่สำคัญดังกล่าวข้างต้นไว้ดังนี้

### 5.1 การบ่มเพาะภูมิปัญญาของชาวดำ

สภาพะธรรมชาติ หมายถึง สภาพแวดล้อมที่มีอยู่ และที่มีการแปรเปลี่ยนตามธรรมชาติ ได้แก่ สภาพภูมิศาสตร์ ภูมิอากาศ ทรัพยากรธรรมชาติ และสภาพแวดล้อม รวมกันเป็นระบบนิเวศของสังคม และยังรวมไปถึงสภาวะการณ์หรือเหตุการณ์ที่ชาวดำต้องประสบ

ภาวะสร้างสรรค์ หมายถึง สิ่งที่กลุ่มชนหรือบรรพชนชาวได้กระทำขึ้น หรืออาจเป็นกลไก เงื่อนไขให้เกิดขึ้น เพื่อเป็นการควบคุมธรรมชาติและผู้คน ในการนำปัจจัยต่างๆมาใช้ประโยชน์ หรือชำระข้อจำกัดต่างๆ ที่ต้องเผชิญ จึงทำให้สิ่งต่างๆ เหล่านี้เกิดการตั้งสมและตกผลึกเป็นโลกทัศน์ของชาวได้ และกลายเป็นเครื่องชี้นำวิถีคิดและพฤติกรรมร่วม ก่อเกิดเป็นรูปแบบและเป็นสิ่งที่สมาชิกส่วนใหญ่ในสังคมนำมายึดถือร่วมกันอย่างกว้างขวางและเหนียวแน่น

คติความเชื่อเกี่ยวกับโลกและจักรวาล หมายถึง ระบบความเชื่อและตัวความเชื่อที่เป็นคติสืบต่อกันมา ซึ่งเกี่ยวกับการเกิดองค์ประกอบ การดำรงอยู่ และพลังอำนาจในโลกและจักรวาลที่มนุษย์ได้รับ อีกทั้งผลกระทบทั้งทางตรงและทางอ้อม เช่น คติความเชื่อที่ว่า โลกประกอบด้วยธาตุ 4 ได้แก่ ดิน น้ำ ลม ไฟ และคติความเชื่อในเรื่องอำนาจของดวงดาวที่มีต่อดวงชะตา และดวงเมือง เป็นต้น

คติความเชื่อความศรัทธาอันเนื่องมาจากศาสนา หมายถึง ศาสนาพราหมณ์ ศาสนาพุทธ และศาสนาอิสลาม

## 5.2 โครงสร้างของภูมิปัญญาชาวบ้านภาคใต้ (สุทธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ (2544 : 74)

- (1) ภูมิปัญญาชาวบ้านที่เกิดจากคนในชุมชนโดยตรง
- (2) ภูมิปัญญาที่สืบเนื่องมาจากคำสอนทางศาสนา ได้แก่ ศาสนาพุทธ พราหมณ์ และอิสลาม
- (3) ภูมิปัญญาที่ได้มาจากชาวจีนอพยพ ในรูปแบบของวิธีการจัดการ ปรัชญา อันปรากฏอยู่ในลัทธิขงจื้อและลัทธิเต๋า
- (4) ภูมิปัญญาที่รับมาจากชาติตะวันตก ยุโรป อันมีผลสืบเนื่องมาจากการค้าขายและการเข้ามาสร้างอาณานิคมในเอเชียอาคเนย์
- (5) ภูมิปัญญาที่รับมาจากชาว-มลายู ซึ่งปรากฏเด่นชัดในภาคใต้ตอนล่างของไทย
- (6) ภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจากเมืองหลวง โดยมีการถ่ายทอดผ่าน ระบบการศึกษา และระบบการปกครอง

## 5.3 การถ่ายโอนภูมิปัญญา (สุทธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ 2544 : 75-76)

- (1) ไม่มีการถ่ายโอนให้ผู้นั้นหรือกลุ่มนั้น ด้วยเหตุผลเพราะเป็นคนต่างพวกต่างกลุ่ม ต่างความคิด หรือในอีกแง่หนึ่ง คือ หวงวิชา หรือเห็นว่า ไม่มีทางที่จะเข้าถึงภูมิปัญญา และอาจทำให้เกิดอันตรายแก่ภูมิปัญญานั้นๆ
- (2) การถ่ายโอนภูมิปัญญามักถ่ายโอนให้กันในลักษณะเจาะจงตัวบุคคลหรือกลุ่มคน ซึ่งได้แก่ ลูกหลาน เพื่อนรัก หรือลูกศิษย์ การถ่ายโอนในลักษณะดังกล่าวยังคงแฝงไปด้วยช่องว่าง ซึ่งมีผลมาจากความเกรงกลัว การขาดฉันทะวิริยะ และความอ่อนสติปัญญาของผู้รับเอง

(3) การถ่ายโอนสู่ฝูงชนหรือมหาชน เป็นลักษณะการถ่ายโอนที่มีเป้าหมายเพื่อการพัฒนาสังคมในส่วนรวม และมักใช้เทคนิควิธีและอุปมาในการถ่ายโอน โดยมีจุดหวังผลเฉพาะคนที่เข้าถึง และต้องอาศัยวิธีการตีความและแปลความ ข้อสำคัญของการถ่ายโอนภูมิปัญญาด้วยวิธีนี้จะผ่านการพิสูจน์ซ้ำ จึงทำให้เกิดเป็นรูปแบบที่ชัดเจน เกิดการรับรู้และยอมรับในสังคมส่วนรวม อีกทั้งเป็นการสื่อความหมายให้ตรงกันและกลายเป็นองค์ความรู้สามัญ ที่คนทั่วไปสามารถปฏิบัติได้ ในวงกว้าง ผ่านการพิสูจน์ซ้ำในช่วงระยะเวลาจากรุ่นสู่รุ่น หรือมีการปฏิบัติสืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน จนกลายเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน องค์ความรู้ หรือศาสตร์ชาวบ้าน

ลักษณะการถ่ายโอนองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาไทยทั้ง 3 ลักษณะ สามารถแสดงดังรูปแผนภูมิได้ดังนี้



\* คานา เป็นภาษาถิ่นใต้ที่หมายถึง นิสัย เครื่องหมาย แบบอย่าง รอยคำหนี นิमितบ่งชี้ สันดาน ฯลฯ ดังมีสำนวนที่ว่า “เอาคานาคือ การเอาแบบ เอาอย่าง” คานาตรงกับภาษามาลาญว่า Tanda (สุวิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์, 2542: 47)

## 5.4 ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านภาคใต้

การกินของแต่ละกลุ่มชน จัดเป็นวัฒนธรรมอีกด้านหนึ่งที่สะท้อน วิถีชีวิตของประชาชน และเป็นตัวบ่งบอกถึงระดับจิตใจ สภาพเศรษฐกิจ วิธีการและการจัดการทางสังคม ของคนในแต่ละกลุ่มชน วัฒนธรรมการกินของกลุ่มชนมีลักษณะแตกต่างกันตามความเจริญทางด้านเทคโนโลยี และโภชนาการ ดังนั้น วัฒนธรรมการกินดังกล่าว จึงเป็นเครื่องจำแนกกลุ่มชนได้อย่างหนึ่ง โดยจำแนกในแง่ของ วัตถุ จิตใจ และวิธีการ

แม้วัฒนธรรมการกินของชาวใต้ในแต่ละท้องถิ่น มีลักษณะคล้ายคลึงกัน แต่ยังคงมีความแตกต่างบ้างตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและทรัพยากรเฉพาะท้องถิ่นนั้นๆ บางอย่างเกิดขึ้นเพราะคติทางศาสนา การได้รับอิทธิพลจากการมีความสัมพันธ์กับต่างชาติ โดยนำเทคนิคและวิธีการต่างๆ เข้ามา พร้อมกับอาศัยความสามารถเฉพาะบุคคล ที่มีอยู่ในแต่ละท้องถิ่น และค้นหาวิธี นำมาปรับและดัดแปลง มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง จนกลายเป็นนิสัยการกินของชาวใต้ในท้องถิ่นนั้นๆ สุทธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์ (2542 : 317)

### 5.4.1 ลักษณะและวิธีการกินของชาวภาคใต้

วิธีการดำรงชีพของชาวใต้ มักมีการพึ่งพาแหล่งอาหารที่มีอยู่ตามธรรมชาติ เพราะโดยลักษณะทางภูมิศาสตร์ของภาคใต้ จัดเป็นพื้นที่อันเป็นแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และผลิตผลทางการเกษตรที่มีความอุดมสมบูรณ์ และมีความหลากหลายทางชีวภาพ ถือเป็นแหล่งอาหารสำคัญที่คนพื้นถิ่นภาคใต้นำมาใช้ในการดำรงชีพ แหล่งอาหารต่างๆ เหล่านี้มีการผลิตเปลี่ยนแปลงหมุนเวียนตามฤดูกาล อีกทั้งภาคใต้เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารจากทะเล อันเนื่องมาจากสภาพภูมิศาสตร์ ทำให้ภาคใต้เป็นพื้นที่สำคัญที่ชาวต่างชาติสนใจเดินทางเข้ามาเพื่อแสวงหาโภคทรัพย์ อันได้แก่ทรัพยากรธรรมชาติที่มีความอุดมสมบูรณ์ของภาคใต้ และเข้ามาตั้งพักอาศัยและตั้งถิ่นฐานเป็นการถาวร และถือเป็นประตูสำคัญในการนำเอาวัฒนธรรมและอารยธรรมต่างแดนเข้ามาโดยเฉพาะอารยธรรมอินเดีย จีน ชาว-มลายู และอารยธรรมของชาติตะวันตกที่ได้หลั่งไหลเข้ามา วัฒนธรรม ขนบประเพณี วิธีการดำรงชีพบางอย่างจากต่างแดนได้เข้ามามีบทบาทต่อสังคมภาคใต้เป็นอย่างมาก มีการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมพื้นถิ่นดั้งเดิมของสังคมภาคใต้ มีการสั่งสม หล่อหลอม สืบทอดมาเป็นระยะเวลาช้านาน จึงก่อให้เกิดภูมิปัญญาอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นขึ้นมา อันได้แก่ ภูมิปัญญาด้านการดำรงชีพ ภูมิปัญญาในด้านการพึ่งพา ภูมิปัญญาด้านหัตถกรรมพื้นบ้าน ภูมิปัญญาด้านยาสมุนไพร ภูมิปัญญาในด้านทัศนคติ และภูมิปัญญาในด้านการปลูกฝังคุณธรรม (<http://old.deqp.go.th/south/download/intelligent.doc>) ภูมิปัญญาต่างๆเหล่านี้มีระบบการปลูกฝังอยู่ในวิถีสังคมชาวไทยต่อเนื่องมาตั้งแต่อดีต แม้ในปัจจุบันภูมิปัญญาบางด้านเริ่มมีความคลี่คลายลงบ้างแล้ว โดยเฉพาะในสังคมเมือง ซึ่งแตกต่างกับสังคมชนบท ที่ยังคงมีวิถี

การดำรงชีพที่มีการพึ่งพาทรัพยากรธรรมชาติและยังคงมีการยึดถือระบบวิถีปฏิบัติอันปรากฏอยู่ใน ภูมิปัญญาด้านต่างๆ

ลักษณะและวิถีการดำรงชีพของชาวภาคใต้ เริ่มมีวิวัฒนาการอันเกิดจากการสัง- สมประสมการณ ความสามารถในการขัดเกลา และรู้จักปรับตัวเพื่อให้อยู่ในสภาวะที่เหมาะสมแก่ การดำรงชีพ ผสมผสานกับปัจจัยทางด้านความเจริญทางด้านเทคโนโลยีที่ทันสมัย อันมีผลสืบ เนื่องมาจากอารยธรรมของต่างแดนหลั่งไหลเข้ามา และมีอิทธิพลต่อการดำรงชีพของชาวใต้และ สังคมไทยดังที่ได้กล่าวมาแล้ว โดยเฉพาะชาติตะวันตกและยุโรป ที่เข้ามามีบทบาททำให้สังคม ระดับปฐมภูมิต้องเปลี่ยนรูปแบบการดำรงชีพ มีการพึ่งพาอาหารที่ได้จากแหล่งธรรมชาติน้อยลง อันเนื่องมาจาก ทรัพยากรที่มีอยู่ในธรรมชาติ ถูกนำไปใช้เป็นจำนวนมาก และเริ่มลดน้อยลง ตามลำดับ ถือเป็นมูลเหตุสำคัญให้ชาวภาคใต้มีการปรับวิถีการดำรงชีพ หันมาพึ่งพาแหล่งอาหาร จากการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ และนำเทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทในภาคการผลิตมากขึ้นเป็นลำดับ

นอกจากปัจจัยทางด้านภูมิศาสตร์และทรัพยากรที่มีผลต่อการดำรงชีพแล้ว ด้วย ลักษณะสภาพทางภูมิอากาศของภาคใต้ เป็นพื้นที่ตั้งอยู่ใกล้เส้นศูนย์สูตร จึงมีอากาศร้อนและลม แแรง จึงทำให้ลักษณะและวิถีการกินของชาวภาคใต้มีการปรับตัวให้เข้ากับสภาวะแวดล้อม ด้วยเหตุ ปัจจัยทางด้านสภาพอากาศดังกล่าว จึงส่งผลให้ชาวใต้มีการสูญเสียพลังงานในร่างกายสูง ชาวใต้จึง มีลักษณะและวิถีการกินโดยการบริโภคอาหารเพิ่มเติมเพื่อสร้างพลังงานชดเชย โดยมีความเชื่อเข้า มาเกี่ยวข้องกับ อาทิ อาหารที่มีธาตุไฟมากๆ จะเป็นตัวให้พลังงานและความร้อนได้ดี ทำให้เลือดลมดี จึงถือเป็นมูลเหตุสำคัญให้ชาวใต้ นิยมรับประทานอาหารที่มีรสเผ็ดจัด เปรี้ยวจัด เค็มจัด และหวาน จัด (สุทธีวงศ์ พงศ์ไพบูลย์, 2544 :150)

สำหรับอาหารหลักที่ชาวใต้รับประทานกันทั่วไป คือ ข้าวเจ้า ชาวบ้านทั่วไป รับประทาน 2 มื้อ คือ มื้อเช้ากับมื้อเย็น ในอาหารมื้อหนึ่งๆ จะมีกับข้าวเพียงเล็กน้อย หากมื้อใดมี กับข้าวเป็นจำนวนมาก ถือกันว่าเป็นการกินที่ค่อนข้างสมบูรณ์เป็นพิเศษ แต่สำหรับกรณีที่มีแขกมา บ้าน จะมีการจัดกับข้าวมากกว่า 3 อย่าง หรืออาจมากกว่าแต่ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับฐานะของครอบครัวนั้นๆ สำหรับวิธีการปรุงอาหารของชาวใต้มีวิวัฒนาการอย่างต่อเนื่อง เช่น เปลี่ยนจากหม้อดินเป็นกระทะ เหล็กและหม้อทองเหลือง เป็นต้น

สำหรับอาหารพื้นเมือง ที่ถือเป็นอาหารหลักของชาวใต้มีอยู่หลากหลาย ชนิด ซึ่งมีทั้งอาหารที่มีต้นตำรับมาจากชาวไทยพุทธและอาหารที่มีต้นตำรับมาจากชาวไทยมุสลิม ได้แก่ แกงไตปลา แกงเหลือง ต้มส้มปลา น้ำเค็มเผ็ด น้ำซุบโจร นาซิดาแก ข้าวหมกแพะ ไก่กอ และ ข้าวย่ำ รอเยาะ มะแซ บูด ขนมชูรา หรือ ชูรอ เป็นต้น

## 5.4.2 ภูมิปัญญาการถนอมอาหารของชาวกูย

ชาวกูยได้ มีวิถีการกินโดยพึ่งพาอาศัยอาหารที่มีอยู่ตามแหล่งธรรมชาติ โดยมีปัจจัยทางด้านสภาพภูมิศาสตร์และฤดูกาลเป็นตัวกำหนด ถึงแม้กูยจะมีความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยอาหารไม่ว่าจะเป็น พืช สัตว์บก และสัตว์น้ำ แต่บางอย่างมีในบางฤดูกาล อีกทั้งทรัพยากรต่างๆ ยังมีความแตกต่างกันไปตามสภาพความสมบูรณ์ของพื้นที่ ด้วยเหตุผลสำคัญ นี้จึงก่อให้เกิดภูมิปัญญาการถนอมอาหารบางอย่างขึ้นเพื่อใช้บริโภคในช่วงที่ขาดแคลน หลักสำคัญของการถนอมอาหารทั่วไปแล้ว คือ การแปรรูปเพื่อรักษาคุณภาพ และคุณค่าทางโภชนาการให้คงอยู่ ไม่บูดเน่า โดยอาศัยกระบวนการแปรรูปที่อาศัยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ และกระบวนการแปรรูปอาหารแบบพื้นบ้าน ซึ่งภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารของชาวกูยนั้น จัดเป็นกระบวนการแปรรูปอาหารแบบพื้นบ้าน มักใช้กรรมวิธีต่างๆโดยใช้พลังงานและทรัพยากรทางธรรมชาติ อันได้แก่ แดด ไฟ ควัน เกลือ น้ำตาล เป็นหลัก สำหรับวิธีการถนอมอาหารของชาวกูยมีอยู่หลายวิธีด้วยกัน ดังนี้ คือ

(1) **ใช้วิธีการควบคุมความชื้น** ชาวกูยได้มีวิธีการถนอมอาหารด้วยวิธีการควบคุมความชื้นมานานแล้ว จัดเป็นกรรมวิธีที่ง่าย ประหยัด อีกทั้งรักษาคุณภาพของอาหารให้คงเดิม เช่น การนำเอาเมล็ดลูกเนียงและลูกเหรียงซุกไว้ในกองทราย หรือเกลือ หรือกองขี้เถ้าที่มีความชื้นเพียงพอ การใช้วิธีนี้จะทำให้ลูกเนียงและลูกเหรียงคงความสดและเก็บไว้ได้นาน

นอกจากนี้ชาวกูยยังมีวิธีถนอมแมงคานาที่ต้มสุกแล้วสามารถเก็บได้นาน 2-5 เดือน ด้วยการนำแมงคานาที่ต้มแล้วซุกลงในถังเกลือเม็ด ซึ่งมีความชื้นและอุณหภูมิคงที่ที่เหมาะสมแก่การรักษาความสดของอาหารที่ถนอมไว้ได้เป็นอย่างดี

(2) **ใช้วิธีการตากแห้ง** อาหารที่ชาวกูยใช้วิธีการตากแห้ง มักเป็นอาหารประเภทผลไม้ เครื่องเทศ และเนื้อเช่น พริก ติปตี หมากแห้ง (ผ่าก่อนนำมาตาก) กกล้วยตาก (กล้วยสุกปอกเปลือกแล้ว) เห็ดบางชนิด ลูกหยี ส้มแขก เป็นต้น ส่วนประเภทเนื้อ มักมีการนำเกลือเข้ามาเป็นตัวช่วยไม่ให้อาหารบูดเน่า อีกทั้งยังช่วยให้อาหารมีรสชาติดีขึ้น เช่น หอยตากแห้ง โดยการนำไปลวกหรือต้มให้สุกก่อน นำมาคลุกกับเกลือ แล้วจึงนำไปตากแดด ปลาเค็ม กุ้งแห้ง เป็นต้น

(3) **ใช้วิธีรมควัน** การถนอมอาหารด้วยวิธีนี้จะทำให้อาหารแห้งเร็วขึ้น โดยแบ่งวิธีการรมควันออกเป็น 2 วิธี คือ การรมควันแบบเปิด ด้วยการสูมไฟ ซึ่งเชื้อเพลิงที่ใช้ เช่น ฟืน เศษไม้ ขี้เลื่อย กาบมะพร้าว ช่างข้าวโพด วิธีนี้จะช่วยให้สามารถรมควันอาหารได้ครั้งละมากๆ ส่วนอีกวิธี คือ การรมควันแบบปิด คือ มีสิ่งปกปิดไม่ให้ควันกระจายลงไปโดนกับอาหาร และทำให้ได้ควันเพิ่ม และใช้เวลาน้อยกว่าวิธีแรก ซึ่งวิธีการดังกล่าว ทำได้โดยการนำป๊อบ หรือกระป๋องขนาดใหญ่ นำมาตัดฝาและก้นออก นำไปตั้งไว้บนแผ่นอิฐหรือแผ่นกระเบื้อง จากนั้นจึงนำอาหารแขวนไว้

ในบิ๊บหรือถังที่เตรียมไว้ บิ๊บและถังจะเป็นตัวปิดไม่ให้ควันพุ่งกระจาย วิธีนี้สามารถรมควันอาหารในปริมาณที่น้อย สำหรับอาหารที่ได้จากการถนอมอาหารด้วยวิธีนี้ เช่น ปลาข้าง กุ้งย่าง เป็นต้น

นอกจากนี้ยังมีอีกวิธีหนึ่งที่ชาวใต้ในบางท้องถิ่นมักนำมาใช้ คือ การนำอาหารไปวางไว้บน “พรา” เหนือเตาไฟ ซึ่งอาหารที่ผ่านวิธีการถนอมอาหารแบบนี้ เช่น กระเทียม หอม พริก ปลาเค็ม เนื้อเค็ม เป็นต้น

(4) ใช้วิธีเชื่อมหรือ กวน การใช้วิธีการเชื่อมในการ ถนอมอาหารนั้น สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 วิธี ดังนี้ คือ

*การเชื่อมแบบธรรมดา* โดยการเคี่ยวน้ำเชื่อมข้นให้เหนียว แล้วปล่อยให้ น้ำเชื่อมแทรกซึมเข้าไปในเนื้อของสิ่งที่ต้องการเชื่อม จากนั้นจึงนำน้ำเชื่อมที่เหลือแช่อาหารนั้นๆ ไว้ อีกชั้นหนึ่ง ซึ่งอาหารที่ผ่านวิธีดังกล่าว ได้แก่ กุ้งเชื่อม ขนุนเชื่อม ลูกตาลเชื่อม สาเกเชื่อม เป็นต้น

*การเชื่อมแบบแช่* การถนอมอาหารด้วยวิธีนี้มักเป็นผลไม้ที่มีรสขม หรือเปรี้ยวจัด ก่อนนำไปแช่ต้องทำให้ผลไม้มีรสจืดเสียก่อน โดยการนำไป แช่น้ำเกลือ แช่น้ำปูน แช่สารส้ม เป็นต้น จากนั้นจึงใช้น้ำเชื่อมแช่อีกครั้ง และค่อยเติมน้ำเชื่อมขึ้นเรื่อยๆ จนได้รสชาติที่ ถูกใจ เช่น มะม่วงแช่ เป็นต้น

*การเชื่อมแบบคาน้ำตาล* สิ่งที่น่ามาจาดต้องทำให้สุกก่อน และเคี่ยวน้ำตาลให้งวดแล้วนำอาหารมาคกปล่อยให้ น้ำตาลแห้งและแข็งเกาะเป็นก้อนและมักนิยมผสมน้ำมันหมูลงไป ในน้ำเชื่อมเพื่อให้ติดเป็นมันหน้ารับประทาน ชาวภาคใต้เรียกการเชื่อมด้วยวิธีนี้ว่า “หราน้ำตาล” หรือ “หราน้ำผึ้ง”

(5) ใช้วิธีหมักดอง เช่น สะตอดอง ลูกเนียงดอง ไข่เค็มไชยา (สุราษฎร์ธานี) เต้าหู้ยี่เสวย (อำเภอสงขลา) บูด (อำเภอชะอวด จังหวัดปัตตานี) แป้งแดง ปลาทุเค็มและปลูเค็ม (อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช) กะปิ (ระนอง พังงา ชุมพร) เป็นต้น

(6) ใช้วิธีหมักเกลือและน้ำตาล เช่น ปลาร้า ปลาสาม หรือ อาจใช้หลายๆวิธีรวมกัน เช่น หนาง กะละแม ขนมหวน เป็นต้น ซึ่งลักษณะการถนอมอาหารของชาวใต้ จะใช้เกลือเป็นส่วนผสมหลัก ([www.tsu.ac.th/ists/article/003](http://www.tsu.ac.th/ists/article/003))

แม้ชาวภาคใต้จะมีกรรมวิธีการถนอมอาหารหลายประเภท โดยใช้วิธีการที่เหมือนกัน แต่ความแตกต่างด้านสภาพความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรที่มีอยู่ในแต่ละพื้นที่ เป็นเหตุผลสำคัญในการทำให้ชาวภาคใต้แต่ละถิ่นมีวัฒนธรรมการกินที่ต่างกัน

### บทที่ 3

#### วิธีดำเนินการวิจัย

#### 1. ประชากร กลุ่มตัวอย่าง และวิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ บุคคล/กลุ่มภูมิปัญญาในท้องถิ่นได้ ทั้ง 14 จังหวัด โดยเลือกศึกษาในกลุ่มคน/บุคคลที่ได้ผ่านการกลั่นกรองมาระดับหนึ่งจากเกณฑ์ดังนี้

(1) เป็นบุคคลที่ได้รับการยกย่อง เชิดชูเกียรติ และได้รับรางวัลในระดับท้องถิ่น ภูมิภาค หรือระดับประเทศ เช่น ศิลปินแห่งชาติ ครูภูมิปัญญา คนศรีสังขม ศิลปินดีเด่นผู้ที่ได้รับรางวัลอนุรักษ์สงขลานครินทร์และผู้มีผลงานดีเด่นทางวัฒนธรรม เป็นต้น

(2) มีผลงานเป็นประจักษ์ แม้จะไม่ได้รางวัลจากการประกวด แต่พิจารณาแล้วเห็นว่าเป็นภูมิปัญญาที่มีคุณค่า หรือกำลังจะสูญหาย ซึ่งควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้

(3) เป็นบุคคลที่เป็นแหล่งขององค์ความรู้ของภูมิปัญญาในกรอบของการศึกษา ซึ่งไม่มีการจัดประกวดในเรื่องนั้นๆ แต่เป็นภูมิปัญญาที่มีคุณค่า และกำลังสูญหาย ซึ่งจะนำไปสู่การฟื้นฟูต่อไป

#### 2. แบบแผนการวิจัย

ในการศึกษาและเก็บรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ เป็นการวิจัยเชิงสำรวจแบบเจาะจง

#### 3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ ในประเด็นต่างๆ ดังนี้

- 1) ประวัติของบุคคล/กลุ่มทางภูมิปัญญาต่างๆ
- 2) วิถีชีวิตที่ควรแก่การเอาเป็นแบบอย่าง
- 3) การเรียนรู้ (เรียนรู้มาจากไหน และมีกระบวนการเรียนรู้อย่างไร)
- 4) องค์ความรู้ของภูมิปัญญา (มีองค์ความรู้ในเรื่องใดบ้าง)
- 5) วิธีการถ่ายทอดองค์ความรู้/เทคนิคของภูมิปัญญา
- 6) ภูมิธรรมหรือคติ ความเชื่อ และคำสอนที่สอดแทรกในภูมิปัญญานั้น
- 7) ผลงาน/กิจกรรม
- 8) บุคคลหรือกลุ่มที่รับการสืบทอดภูมิปัญญา
- 9) การได้รับรางวัล/การเชิดชูเกียรติ/
- 10) สถานที่ติดต่อ และภาพถ่ายกิจกรรมต่างๆที่เกี่ยวข้อง

#### 4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

- (1) การสำรวจข้อมูลเอกสาร และอินเทอร์เน็ต
- (2) การออกแบบสัมภาษณ์/ แบบสอบถามในการรวบรวมข้อมูล
- (3) การเก็บรวบรวมข้อมูลในพื้นที่ต่างๆ โดยการสัมภาษณ์ และการจัดเวทีกลุ่มย่อย

ในการดำเนินกิจกรรมของโครงการดังกล่าว ได้แบ่งพื้นที่ศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้เรื่องภูมิปัญญาพื้นบ้านภาคใต้ทั้ง 14 จังหวัด โดยมีทีมวิจัยจากมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ทั้ง 5 วิทยาเขต เข้ามามีส่วนร่วมในดำเนินโครงการวิจัยดังกล่าว เพื่อเฉลิมฉลองเนื่องในโอกาสครบรอบ 40 ปี ของมหาวิทยาลัย โดยแต่ละวิทยาเขตรับผิดชอบในการศึกษาและรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาทั้ง 3 ด้าน ในพื้นที่ดังต่อไปนี้

##### 1. วิทยาเขตหาดใหญ่

- จังหวัดสงขลา
- จังหวัดพัทลุง
- จังหวัดนครศรีธรรมราช
- จังหวัดพังงา
- จังหวัดระนอง

##### 2. วิทยาเขตปัตตานี

- จังหวัดปัตตานี
- จังหวัดยะลา
- จังหวัดนราธิวาส

##### 3. เขตการศึกษาตรัง

- จังหวัดตรัง
- จังหวัดกระบี่
- จังหวัดสตูล

##### 4. เขตการศึกษาภูเก็ต

- จังหวัดภูเก็ต

##### 5. เขตการศึกษาสุราษฎร์ธานี

- จังหวัดสุราษฎร์ธานี
- จังหวัดชุมพร

## บทที่ 4

### ผลการวิจัย

#### ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้าน

จากการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ด้านอาหารพื้นบ้าน จากบุคคล/กลุ่มภูมิปัญญาจำนวน 60 คน/กลุ่ม สามารถรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้าน ได้ 53 ชนิด โดยแบ่งเป็น 3 ประเภท ประกอบด้วยอาหารหวาน อาหารคาว (อาหารจานเดียว ของ ทานเล่น) และอาหารถนอมและแปรรูป (จากผัก ผลไม้ และสัตว์น้ำ) ดังนี้

#### 1. ภูมิปัญญาการทำกะละแม

##### 1.1 ประเภทอาหารหวาน

##### 1.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำกะละแม

ขนมกะละแมเป็นขนมไทยโบราณ จัดเป็นขนมประเภทกวน มีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยาก สามารถใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น กะละแมเมื่อกวนเสร็จแล้วจะมีลักษณะเป็นแป้งเหนียวสีน้ำตาลอมดำ มีรสชาติ หอม หวาน และอร่อย สามารถเก็บไว้ได้นาน รสชาติของกะละแมที่นิยมมากมีหลายรสด้วยกัน อาทิ กาแฟ ขนุน และใบเตย

กะละแมเป็นขนมหนึ่งในสามที่นิยมทำช่วงปีใหม่ไทย (วันสงกรานต์) และงานพิธีต่างๆ เช่น งานอุปสมบทและงานแต่งงาน ซึ่งก่อนถึงวันงาน ประมาณ 2-3 วัน เจ้าภาพจะบอกกล่าวเพื่อนบ้านในละแวกเดียวกัน มาช่วยกวนขนมกะละแมเพื่อใช้ในงาน เช่น ใส่ขันหมาก และการช่นตายาย (ไหว้บรรพบุรุษ) ในพิธีแต่งงานนิยมใช้ขนมกะละแม เพราะเชื่อว่าเนื้อขนมกะละแมมีความเหนียว ต้องใช้เวลาในการกวน เสมือนคู่สมรสมีต้องอาศัยความรัก อุดหนุน ร่วมแรงร่วมใจจึงจะทำให้ความรักเหนียวแน่น สำหรับงานอุปสมบทนิยมใช้ขนมกะละแมเป็นของหวานสำหรับเลี้ยงพระและแขกที่ไปร่วมงาน

กะละแมจัดเป็นขนมไทยที่ขึ้นชื่อ (มีชื่อเสียง) ประจำจังหวัดพัทลุง เป็นขนมที่คัดแปลงมาจาก “ขาหนม” ซึ่งเป็นขนมพื้นเมืองของคนภาคใต้ นิยมทำกันมากที่บ้านนางลาด อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง ซึ่งเป็นที่นิยมของชาวจังหวัดพัทลุง ทำจากข้าวเหนียวที่ไม่อย่างละเอียดผสมน้ำกะทิ น้ำผึ้งเหลว (น้ำตาล โคนด) การทำต้องเคี่ยวน้ำผึ้งกับน้ำกะทิจนเกือบแห้ง จึงใส่แป้งแล้วกวนในกระทะใบบัว ใช้ไม้พาย กวนด้วย (ไม้พายด้ามเป็นไม้เนื้อแข็ง ตรงปลายใช้เหล็กแบน) การกวนต้องกวนให้แห้ง มีน้ำมันออกจากขนม ขนมจะล่อนกลิ้งเป็นมันไม่ติดกระทะ จึงตักใส่ถาดสามารถ เก็บไว้ได้นาน ไม่เสียรสชาติ เมื่อต้องการจะรับประทานก็ต้องตัดจากถาดเป็นชิ้นยาวๆจึงไม่ค่อยสวยงามและไม่สะดวกในการรับประทาน

ตำรับกะละแมจังหวัดพัทลุง เนื้อขนมจะมีความเหนียว นุ่ม รสหวาน มัน มี

หลากหลาย เช่น สีเขียวจากใบเตย สีขาวจากกะทิ สีเหลืองจากขุ่นและทุเรียน สีดำจากกาแฟ และยังมีเสริมคุณค่าทางอาหาร เช่น งาขาว เป็นต้น นอกจากนี้หากต้องการกลิ่นใบเตยก็ให้ใช้ใบเตยหอม หากต้องการกลิ่นทุเรียนก็จะเพิ่มเนื้อทุเรียนผสม การกวนกะละแมในปัจจุบัน นิยมใช้ส่วนผสมที่หาง่ายสามารถใช้ทดแทนส่วนผสมที่หาได้ยาก เช่น ใช้น้ำตาลทรายและน้ำตาลปีบแทนน้ำผึ้งเหลว (น้ำตาลโดนด) ซึ่งผสมกับกะทิ การกวนใช้เวลาน้อยกว่า นอกจากนี้ ยังมีการพัฒนาการบรรจุหีบห่อ จากเดิมจำหน่ายเป็นชิ้นขนาดใหญ่กลายเป็นการทำขนมเป็นชิ้นเล็กทรงสามเหลี่ยมพีระมิด ขนาด 1x2 เซนติเมตร ห่อด้วยพลาสติกใส ขนาด 4x4 นิ้ว ทำให้ดูสวยงาม สะดวกในการรับประทาน เหมาะที่จะนำไปเป็นของฝาก เพราะเป็นขนมที่มีรสอร่อย หวาน มัน เหนียวรับประทานกะละแมที่อยู่ในห่อสามารถเก็บได้ 1 สัปดาห์ แต่หากวางไว้ในถาดหรือในที่อากาศถ่ายเทสะดวก จะเก็บได้นานถึง 10 วัน (<http://south.nfe.go.th/elearning/courses/10/02kalamare001.htm>)

### 1.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำกะละแมของนางทิม จินดาพันธ์

#### 1.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของภูมิปัญญาการทำกะละแมแม่ทิม

ชื่อนุคคล

นางสาวทิม จินดาพันธ์ อายุ 72 ปี

ที่อยู่

151 บ้านางลาด ถนนเสนห์เจริญ ตำบลคูหาสวรรค์

อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง

โทรศัพท์ 074-613521



ภาพที่ 1 นางทิม จินดาพันธ์

#### 1.3.1 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

ต้นกำเนิดของการทำกะละแมของนางทิม จินดาพันธ์ เกิดจากสมัยรุ่นแม่ของนางทิม คือ นางแยม จินดาพันธ์ ซึ่งเป็นมารดาของนางทิมประกอบอาชีพทำ “ยาหนม” ขาย เดิมครอบครัวของนางทิมประกอบอาชีพทำนา แต่เมื่อสภาพอากาศไม่เอื้อต่อการทำนา จึงหยุดทำนา (ตั้งแต่ราวพ.ศ. 2532) โดยได้หันมาทำ “ยาหนม” หรือ เรียกว่า “กะยาหนม” ขาย ต่อมามีการดัดแปลงเป็น “กะละแม” สีน้ำตาล (ในปัจจุบัน เรียกว่า กะละแมรสดั้งเดิม) นางทิม (ขณะนั้นอายุ 20ปี) ทำหน้าที่เป็นลูกมือช่วยแม่ทำยาหนม เช่น บดแป้ง ชูมมะพร้าว และเมื่อกวนยาหนมเสร็จแล้ว

นางแย้ม (มารดา) จะตัดขาหนมใส่โคม (กาละมัง) หรือแข่ง โดยมีใบตองรองกันไว้เพื่อไม่ให้ขนมติดเหนียวกับกาละมัง หลังจากนั้นตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ห่อด้วยใบตองโดยห่อเช่นเดียวกับการห่อ “ห่อหมก” ไว้สำหรับขายในตลาด หากเป็นการขายส่งไม่ต้องนำมาตัดเป็นชิ้นๆ แต่จะขายทั้ง กะลามัง หรือ แข่ง ซึ่งในการขายขนมจะมีนางทิมทำหน้าที่เป็นผู้นำไปขาย

สำหรับสูตรการทำขนมของครอบครัวนางทิมมีส่วนประกอบสำคัญ ได้แก่ น้ำตาลโตนด 10 กระจีป (กระจีปดวงข้าวสาร) / แป้งข้าวเจ้า 4 กระจีป (กระจีปดวงข้าวสาร) / แป้งข้าวเหนียว 6 กระจีป มะพร้าวแก่ 20 ลูก กั้นเอาแต่น้ำกะทิ นำส่วนผสมทั้งหมดลงในกระทะโดยใช้ไม้พินเป็นเชื้อเพลิง กวนจนเนื้อแห้งเหนียวจึงนำลงจากเตาแล้วเทใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ สำหรับการทำขนมในสมัยรุ่นแม่ของนางทิมยังไม่มีเครื่องทุ่นแรงหรือเครื่องไฟฟ้าเหมือนกับปัจจุบัน ทุกขั้นตอนใช้แรงงานทั้งสิ้น ตั้งแต่การชูดด้วยเหล็กชูด (กระด่าย) การก่อกะเตาด้วยดิน การโม่แป้งด้วยครกหินโดยใช้ข้าวเหนียวมาบดด้วยครกหิน โดยใช้ผ้าขาวบางรองบนปากภาชนะ เพื่อกรองเอาเศษขยะไม่ให้ปนเปื้อนลงไป และไม่ใช้แป้งสำเร็จรูป เพราะหมิ่นบูดง่าย เก็บไว้ได้ไม่นานเหมือนแป้งที่บดเอง ส่วนน้ำตาลที่ใช้จะใช้น้ำตาลโตนด ที่มาจากอำเภอระโนด จังหวัดสงขลา

ช่วง พ.ศ. 2500 นางแย้มมีแนวคิดที่จะมาทำกะละแมขาย เนื่องจากเห็นตัวอย่างกะละแมจากจังหวัดศรีสะเกษซึ่งมีการห่อเป็นลูกๆ โดยนางแย้มได้หัดทำกะละแมสีน้ำตาล (ซึ่งปัจจุบันเป็นรสดั้งเดิม) ด้วยตนเอง เพราะสูตรและส่วนผสมเหมือนกับการทำ “กะยาหนม” ต่างกันเฉพาะแป้งเท่านั้น กะละแมที่นางแย้มทำจะมีความเหนียวนุ่มและรสชาติดี ต่อมานางแย้มได้พัฒนาฝีมือและรสชาติของกะละแมจนได้กะละแมที่หลากรส คือ รสดั้งเดิมมีสีน้ำตาลเข้ม รสใบเตยมีสีเขียวอ่อน และรสทุเรียนมีเหลืองทอง และอาจปรับปรุงรสชาติในสูตรดั้งเดิมด้วยการผสมลงไป เมื่อห่อเสร็จแล้วจะนำไปขายโดยจะทุนสิริยะไปขายในตลาดหรือชุมชน โดยขายในราคา 4 ลูก ต่อ 1 บาท ซึ่งในแต่ละวันจะขายกะละแมได้วันละประมาณ 400-500 ลูก อาจจะกล่าวได้ว่าในชุมชนบ้านนางลาด อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง นางแย้มเป็นผู้ทำกะละแมเจ้าแรกที่มีการพัฒนารสชาติและรูปแบบการห่อและเป็นเจ้าที่มีการตลาดใหญ่ที่สุดในชุมชน (ปัจจุบันในชุมชนบ้านนางลาด นอกจากกะละแมของแม่ทิมแล้ว ยังมีผู้ทำกะละแมอีก 3-4 เจ้า ได้แก่ กะละแมแม่คล้าย กะละแมแม่สมบูรณ์ กะละแมแม่ประคอง และกะละแมแม่ฉิ้น)

สำหรับการห่อขนม นางแย้มเริ่มหัดห่อกะละแมโดยใช้ใบตอง ซึ่งก่อนหน้านี้นเคยหัดห่อกะยาหนมมาก่อน แล้วจึงหัดห่อกะละแม โดยใช้ใบตองห่อเหมือนการห่อขนมค่อมญวน และห่อเป็นทรงสามเหลี่ยมเหมือนขนมเทียน แต่ไม่สามารถห่อได้เพราะเนื้อกะละแมมีความเหนียวมาก เนื้อขนมจะติดใบตองทำให้ใบตองแตกฉีกขาดง่าย ถึงแม้จะนำใบตองมาลนไฟให้มันแล้วก็ตาม นางแย้มจึงตัดสินใจฝากเพื่อนบ้านซื้อกะละแมจำนวน 100 ลูก (ขณะนั้นราคา 25 บาท)

เพื่อนำมาฝีกห่อ โดยใช้พลาสติกห่อกะละแมแทนใบตอง เริ่มแรกนางแยมใช้ถุงเย็นมาตัดเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าแต่เมื่อห่อด้วยถุงเย็นแล้วเนื้อกะละแมยังติดกับถุง จึงเปลี่ยนมาใช้ถุงร้อนห่อขนมแทน โดยใช้มีดตัดถุงเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาด 4 \* 4 นิ้ว แต่เมื่อมียอดการผลิตสูงขึ้นจึงต้องสั่งพลาสติกจากโรงงานมาห่อกะละแมแทน โดยไม่ต้องนั่งตัดถุงพลาสติกเหมือนเช่นเคย ทำให้ช่วยประหยัดเวลา แรงงาน และสะดวกรวดเร็วต่อการใช้งาน ตลอดจนสะอาด ปลอดภัย และสวยงามสำหรับถุงพลาสติกสำเร็จรูปนี้ หากซื้อในน้ำหนัก 1 กิโลกรัม จะห่อกะละแมเป็นรูปทรงสามเหลี่ยมพีระมิดขนาด 1x2 เซนติเมตร (ซึ่งมีขนาดเล็กกว่าปัจจุบัน) ได้จำนวน 4,000 ลูก และนำไปขายโดยนำไปใส่ถุงละ 100, 200, 300 ลูก ฯลฯ โดยขาย กะละแม 100 ลูก ราคา 25 บาท หากขายส่ง 100 ลูก ราคา 20 บาท ต่อมาเมื่อห่อกะละแมโตกว่าเดิมจึงใช้วิธีการชั่งกิโลขายแทนการนับลูก และเมื่อมีปริมาณลูกค้ำมากขึ้น จึงขยายกิจการและพัฒนามาเรื่อยๆ จนตั้งเป็นโรงงานขนาดเล็กๆ เมื่อ พ.ศ. 2545 และได้รับยกย่องถูกต้อง ภายใต้การส่งเสริมจากสาธารณสุขจังหวัดต่อมา เช่น การมีโรงเรียนเก็บวัตถุดิบ โรงบรรจุหีบห่อ และโรงผลิตซึ่งมีเตาถนอมหลายเตา โดยมีคนในชุมชนนางลาด และชุมชนข้างเคียง ทั้งเด็กนักเรียน ผู้ใหญ่ และวัยรุ่น มารับจ้างกวนและห่อกะละแม นางทิมจ้างกวนในราคากระทะละ 80 บาท (เดิมจ้างกวนกระทะละ 5 บาท) และจ้างห่อในราคา 100 ลูก ให้ค่าจ้าง 1 บาท โดยมีนางทิมเป็นผู้ฝีกห่อให้ กะละแมเมื่อทำเสร็จแล้วจะส่งไปขายยังแหล่งต่างๆ ซึ่งเป็นที่รู้จักดีในนามของ “กะละแมแม่ทิม” โดยส่งขายยังจังหวัดใกล้เคียง เช่น จังหวัดสตูล ตำบลปาดังเบซาร์ อำเภอสะเดา ในตัวเมืองหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา อำเภอสุโขทัย โกลก จังหวัดนครราชสีมา จังหวัดตรัง จังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดสุราษฎร์ธานี บริเวณสนามหลวง และส่งขายต่างประเทศ เช่น มาเลเซีย และสิงคโปร์ โดยขายส่งเป็นกระสอบ ซึ่ง 1 กระสอบจะบรรจุกะละแมได้ละ 40 กิโลกรัม โดยขายส่งกะละแมในราคา กิโลกรัมละ 60 บาท หรือคิดเป็น 2,400 บาทต่อกระสอบ ซึ่งหากประมาณรายได้ของแม่ทิมแล้วจะมีรายได้ประมาณวันละ 1,200 บาท หรือประมาณ 36,000 บาทต่อเดือน

### 1.3.3 องค์ความรู้ภูมิปัญญา

#### สูตรและส่วนผสมการทำกะละแม

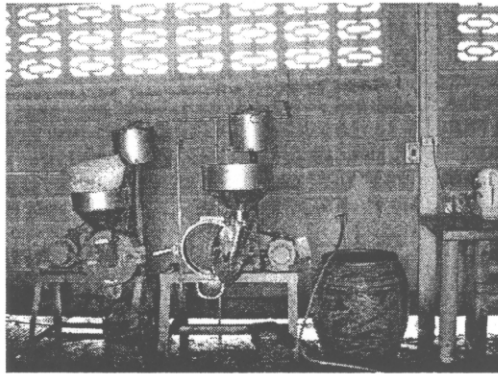
1. ข้าวเหนียว 5 กิโลกรัม โดยใช้ข้าวเหนียวคัดเป็นพิเศษจากภาคอีสาน เช่น ข้าวเหนียวตราภักดิ์น้ำ ตราแก้วกู่ลา (นิยมซื้อเป็นกระสอบในราคา กิโลกรัม ละ 27 บาท)
2. น้ำตาลทราย 8 กิโลกรัม
3. น้ำตาลปี๊บ 1.5 กิโล
4. มะพร้าวขูด 10 กิโลกรัม นำมาคั้นเป็นน้ำกะทิ และกรองด้วยผ้าขาวหาซื้อจากในชุมชน หรือตัวจังหวัดพัทลุง

5. เกลือลูก 1 กรัม
6. ใบเตย
7. นมข้นหวานตราหมี (ใช้เป็นส่วนผสมในกะละแมรสดั้งเดิม เพื่อช่วยเพิ่มความเหนียวนุ่ม เข้มข้น และหอมหวานให้แก่เนื้อกะละแม)
8. นำนมแมวใช้สำหรับสารแต่งกลิ่นอาหาร
9. สีสผสมอาหาร

### ขั้นตอนการทำกะละแม

#### (1) การเตรียมแป้ง

นำข้าวเหนียว 5 กิโลกรัม ใส่กะละมังและเติมน้ำให้ท่วมเมล็ดข้าว แช่ทิ้งไว้ 1 คืน หรือประมาณ 6 ชั่วโมง ส่วนใหญ่นางทิมนิยมแช่ไว้ช่วง 6 โมงเย็น และเมื่อครบ 6 ชั่วโมง หรือประมาณเที่ยงคืน นำไปปบด้วยเครื่องโม่ไฟฟ้า (แต่เดิมใช้ครกหินโม่แป้ง) แล้วกรองน้ำด้วยผ้าขาวบางเพื่อกรองเศษขยะที่ติดมาในเมล็ดข้าวเหนียวออก นางทิมนิยมใช้แป้งที่บดจากข้าวเหนียวเอง ไม่นิยมซื้อแป้งสำเร็จรูปมาทำ เพราะแป้งที่บดเองสามารถเก็บไว้ได้นาน และไม่เหม็นบูดเหมือนแป้งสำเร็จรูป



ภาพที่ 2 เครื่องบดแป้งไฟฟ้า

#### (2) การทำกะละแม

ตั้งกระทะ แล้วเติมน้ำกะทิ และส่วนผสมต่างๆ ได้แก่ แป้งข้าวเหนียว น้ำตาลทราย 8 ก.ก. น้ำตาลปี๊บ 1.5 ก.ก. (เพื่อช่วยให้กะละแมมีเนื้อนุ่ม) โดยกวนให้เข้ากันจนเหนียว แล้วเติมนมข้น 1 กระป๋อง เพื่อความเหนียวนุ่ม เข้มข้น และมีรสชาติหอมหวาน และเติมสีผสมอาหารและน้ำนมแมว (สำหรับสูตรใบเตยและทุเรียน) กวนจนเหนียวจับกันเป็นก้อน ซึ่งใช้เวลาประมาณ 1.5 ชั่วโมง แล้วตักขึ้นใส่ภาชนะ ซึ่งได้แก่ กะละมังอะลูมิเนียมที่มีฉลุลวดพลาสติกกรองก้นอยู่ ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำไปเทบนโต๊ะที่เตรียมไว้ ใช้กรรไกรตัดเป็นชิ้นเล็กๆ พอดีกับ 1 ลูก แล้วนำไปห่อด้วยแผ่นพลาสติกใสขนาด 4\*4 นิ้ว ที่เตรียมไว้ ในขั้นตอนการห่อ ผู้ห่อจะใช้ “ไม้จุก” ซึ่งทำจากไผ่สีสุกมาเหลาให้เป็นไม้พายขนาดเล็กมาใช้สำหรับสอดชายถุง หากกะละแมคตินี้ว โดยผู้ห่อจะใช้

ปูนขาวที่นี้ไว้ เพื่อไม่ให้กะละแมเหนียวติดมือ ปัจจุบันกะละแมของแม่ทิมมีอยู่ด้วยกัน 3 รส คือ รสทุเรียน รสใบเตย และรสดั้งเดิม ซึ่งสามารถเก็บไว้ได้นาน ถึง 7 วัน นับจากวันผลิต



ภาพที่ 3 บรรยากาศในโรงงานผลิต



ภาพที่ 4 กะละแมขณะกวนในกระทะ



ภาพที่ 5 สาธิตการห่อกะละแมด้วยถุงพลาสติก

#### 1.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

นางแย้ม จินดาพันธ์ มีลูก 2 คน คือ นางทิม จินดาพันธ์ และลูกชายอีก 1 คน ซึ่งปัจจุบันมีนางทิม จินดาพันธ์ เป็นผู้สืบทอดการทำกะละแมต่อจากคุณแม่แย้ม โดยนางทิมได้ถ่ายทอดวิธีการทำกะละแมให้แก่ผู้ที่มารับจ้างกวน ซึ่งเป็นคนในชุมชนบ้านนางลาด โดยใช้วิธีเดียวกันกับนางแย้ม คือ การบอกสูตรและสอนเทคนิคต่างๆ โดยเป็นการสาธิตให้ดูและให้ปฏิบัติตามด้วย

### 1.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

หลักในการดำเนินชีวิตของนางทิม จินดาพันธ์ที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง คือ ความขยัน อดทน สู้ชีวิต เป็นคนจิตใจดี ช่วยเหลือสังคม บริจาค ให้ความช่วยเหลือผู้อื่น

### 1.3.6 บุคคลหรือกลุ่มคนที่ได้รับการถ่ายทอด/สืบทอด

นางทิมได้ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการทำกะละแมให้แก่หลานสาวบุญธรรม คือ นางสาวอำนวยการ สงเพชร ปัจจุบันอายุ 37 ปี ซึ่งเดิมเป็นผู้ขายมะพร้าวให้แก่นางทิม และเมื่อได้เห็นการทำกะละแมของแม่ทิมจึงเกิดความสนใจ นางทิมจึงให้นางอำนวยการย้ายเข้ามาอยู่กับตนเพื่อช่วยดูแลนางทิมและลูกจ้าง โดยทำหน้าที่เตรียมอาหารและน้ำสำหรับผู้รับจ้างกวานในระหว่างวัน และช่วยจำหน่ายและประสานงานทางการตลาดให้แก่นางทิม และยังสามารถเรียนรู้การทำกะละแมจากนางทิม โดยใช้การสังเกตด้วยตัวเองและหัดทำ ภายใต้การดูแลของแม่ทิม และเมื่อตัวเองทำเป็นแล้ว ยังช่วยนางทิมในการสอนและแนะนำการทำกะละแมให้แก่ผู้รับจ้างกวานอีกด้วย

### 1.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

- ได้รับการคัดสรรหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ ระดับ 2 ดาว ประจำปี 2547

- การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มพช. 873/2548

- ได้รับการคัดสรรหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เป็นผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว ประจำปี 2552

## 1.4 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำกะละแมของนางประทุม ศรีพัฒน์

### 1.4.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ- สกุล นางประทุม ศรีพัฒน์ อายุ 62 ปี

ที่อยู่ 160/3 หมู่ที่ 2 บ้านปากถัก ตำบลท่านา อำเภอกะปง

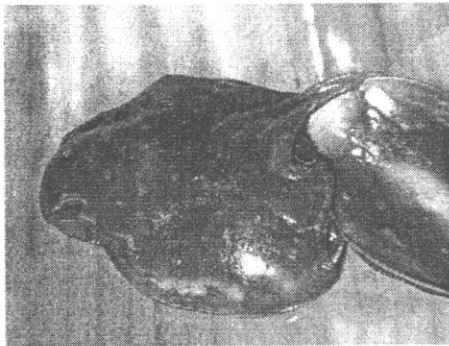
จังหวัดพังงา 82170 โทรศัพท์ 076-499-407



ภาพที่ 6 นางประทุม ศรีพัฒน์

#### 1.4.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

แรกเริ่มอาชีพหลักที่นางประทุมทำมานั้น คือ อาชีพ ทำสวนทำนา ทำขนมและทำอาหารขาย เช่น โลบะ ห่อหมก ขนมจีน ข้าวหลาม จนกระทั่งนางประทุมอายุได้ 30 ปี ได้ลองชิมกะละแมแล้วรู้สึกชื่นชอบและติดใจในรสชาติ ประกอบเคยเห็นพ่อและแม่กวนกะละแมไว้รับประทานเองตั้งแต่วัยเด็ก เนื่องจากกะละแมเป็นขนมพื้นบ้านที่กลุ่มคนในอำเภอกะปาง จังหวัดพังงา นิยมรับประทานกันเป็นอย่างมาก นางประทุมได้เห็นขั้นตอนการผลิตทุกขั้นตอน จึงสนใจที่จะทดลองฝึกทำกะละแมด้วยตนเอง จนสามารถกวนกะละแมได้เหนียว นุ่ม และอร่อย จึงตัดสินใจกวนกะละแมขายเพื่อเป็นรายได้เสริม ซึ่งขณะนั้นนางประทุมมีอายุ 30 ปี นางประทุมทำกะละแมขายร่วมกับสลับกับทำอาหารประเภทอื่นตามฤดูกาลของวัตถุดิบที่มี ซึ่งจะผลัดเปลี่ยนชนิดขนมและอาหาร โดยจะเลือกทำขนมและอาหารขายในช่วงที่ว่างเว้นจากการทำสวนทำนา อย่างไรก็ตาม นางประทุมจะกวนกะละแมขายก็ต่อเมื่อมีลูกค้าสั่งทำหรือในช่วงเทศกาลต่างๆ โดยเฉพาะในงานทำบุญเดือนสิบและงานมงคลสมรส เพราะตามความเชื่อแล้ว หากนำขนมดังกล่าวมาใช้ในพิธีแต่งงานจะทำให้คู่บ่าวสาวรักกันอย่างเหนียวแน่น ยืนยาว เหมือนกับความเหนียวของขนม และกว่าขนมจะเหนียวและอร่อยได้ต้องใช้เวลาในการกวน เพราะยิ่งกวนนานยิ่งอร่อย ซึ่งเป็นการสะท้อนให้คู่บ่าวสาวต้องถนอมความรักกันไว้ เพราะกว่าจะมาถึงวันนี้ต้องใช้เวลาขนมกะละแมของนางประทุม จึงเป็นขนมที่ชาวอำเภอกะปาง และอำเภอทั่วไปทั้งในจังหวัดพังงา และจังหวัดภูเก็ต ต่างก็ยอมรับในคุณภาพความอร่อย และฝีมือในการทำ และนิยมบริโภคมาอย่างต่อเนื่อง



ภาพที่ 7 กะละแม

#### 1.4.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำกะละแม

ขนมกะละแมของนางประทุม เป็นกะละแมรสชาติดั้งเดิม ซึ่งจะมีความแตกต่างกับขนมกะละแมของจังหวัดอื่นๆ ทั้งในส่วนของคุณสมบัติและบรรจุภัณฑ์

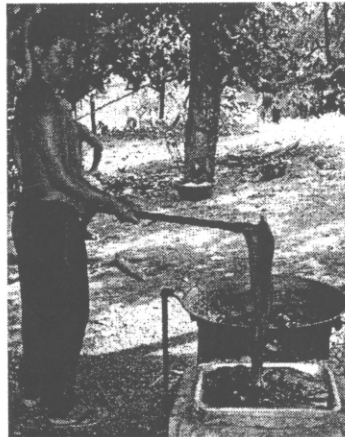
##### วัตถุดิบในการทำกะละแม

- (1) แป้งข้าวเหนียว 3 กิโลกรัม

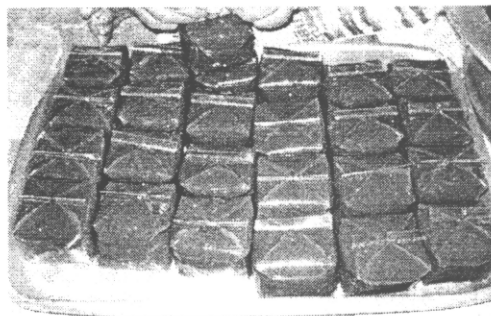
- (2) น้ำตาลทรายขาว 3 กิโลกรัม
- (3) น้ำตาลแดง 3 กิโลกรัม
- (4) น้ำกะทิ 10 กิโลกรัม
- (5) เกลือปรงแต่งรส

### วิธีการทำกะละแม

นำส่วนผสมทุกอย่างเทลงในกระทะ แล้วกวนจนงวด (แห้ง) จึงจะได้เนื้อขนมที่มีความเหนียว หวาน หอม มัน และมีรสชาติกลมกล่อม ซึ่งขั้นตอนนี้ต้องใช้กำลังคนและความอดทนมาก เนื่องจากใช้เวลานาน โดยใช้แรงงาน 3 คน ผลัดเปลี่ยนกันกวนกะละแม 1 กระทะ เมื่อเนื้อกะละแมแห้งได้ที่จึงตักกะละแมใส่ถาดในขณะที่ยังร้อนอยู่ หลังจากนั้นตักใส่ถุงทรงสี่เหลี่ยม ในขณะที่ขนมร้อนอุ่นๆ เพราะจะทำให้ขนมไม่ติดถุง (เดิมใช้ถุงร้อนใสแบบธรรมดา ต่อมาเมื่อมีถุงสำหรับใส่ขนมจึงได้ซื้อมาบรรจุเพื่อความสวยงาม) หลังจากนั้นพับปากถุง และวางคว่ำส่วนของปากถุงให้อยู่ด้านล่าง ซึ่งการห่อลักษณะนี้จะมีลักษณะแตกต่างจากการห่อกะละแมเจ้าอื่นๆ

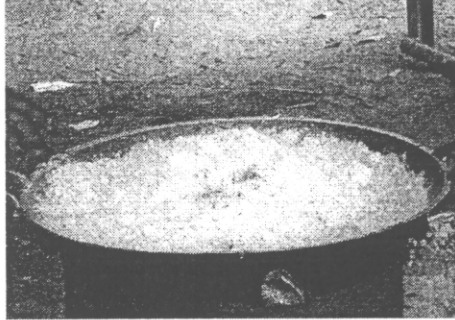


ภาพที่ 8 กะละแมที่กวนจนได้ที่



ภาพที่ 9 กะละแมที่พร้อมจำหน่าย

สำหรับกระทะที่กวนกะละแมเสร็จแล้วนั้น มักจะมีเศษขนมติดเหนียวอยู่กับกระทะ นางประทุมจะใช้กากมะพร้าวที่คั้นน้ำกะทิแล้ว เทลงไปนกระทะในขณะที่กระทะยังตั้งอยู่บนเตาไฟ เพื่อให้เศษขนมที่เหลือหลุดออกได้ง่าย



ภาพที่ 10 การใช้กากมะพร้าวช่วยให้เศษขนมหลุดได้ง่ายขึ้น

ปัจจุบันนางประทุมจะขายกะละแมในราคา กิโลกรัมละ 140 บาท มีทั้งวางขายในบริเวณชุมชน ในตลาดตะกั่วป่า ตัวเมืองภูเก็ต และบริเวณทั่วไปของจังหวัดพังงา ตลอดจนขายตามลูกค้าสั่ง

#### 1.4.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ปัจจุบันในการกวนกะละแมของนางประทุม จะมีบรรดาลูกๆ รวมทั้งลูกเขยมาช่วยกันทำ โดยมีนางประทุมเป็นผู้ฝึกหัดให้กวน และจากการที่ลูกๆ สัมผัสกับการทำกะละแมอย่างใกล้ชิดทำให้กลุ่มคนเหล่านี้จึงเป็นบุคคลสำคัญที่ได้รับการถ่ายทอด และเป็นผู้สืบทอดภูมิปัญญาการทำกะละแมซึ่งเป็นขนมพื้นบ้านในอนาคต

#### 1.4.5 คุณธรรมจริยธรรม คติ ความเชื่อ และคำสอน

คุณธรรมที่นางประทุมยึดถือปฏิบัติมาโดยตลอด คือ ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า ไม่โกงตาชั่ง และไม่ลดคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อลดต้นทุนในการผลิต ยึดหลักความสะอาดและอร่อย

#### 1.4.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการถ่ายทอด/สืบทอด

สมาชิกในครอบครัว ได้แก่ ลูก และลูกเขย

#### 1.4.7 รางวัลที่ได้รับ

เนื่องจากกะละแมเป็นขนมพื้นบ้าน ที่ชาวบ้านมักทำไว้บริโภคในครัวเรือน และทำเพื่อขายบ้างเล็กน้อย จึงยังไม่มีรางวัลการส่งเสริมประกวด

## 2. ภูมิปัญญาการทำอาซุร

### 2.1 ประเภทอาหารหวาน

#### 2.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำอาซุร

“อาซุร” เป็นอาหารที่เกี่ยวข้องกับงานประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา ของชาวไทยมุสลิม ในภาษาอาหรับอาซุรแปลว่า “สับ” ขนมอาซุรนั้นถือเป็นของหวานชนิดหนึ่ง ซึ่งนับวันจะหาทานยากขึ้นเพราะเป็นขนมโบราณ เดิมทีอาซุรมีขึ้นมาในวันที่ท่านนบีนุส ได้ลงมาจากเรือหลังจากที่น้ำท่วมโลกครั้งใหญ่ได้ลดลง ซึ่งท่านได้นำวัตถุดิบต่างๆ ที่ผู้คนที่อยู่บนเรือคิดตัวมาเพื่อเป็นอาหารมาปรุงเข้าด้วยกัน เพื่อรับประทานกันให้พอกับจำนวนคนบนเรือ

ในปัจจุบันการทำอาซุรในชุมชนมุสลิมนั้น ถือเป็นประเพณีที่จัดขึ้นในวันที่ 10 ของเดือนมุฮัรอมซึ่งเป็นเดือนที่ 1 ตามปฏิทินจันทรคติ โดยคนในชุมชนจะนำผลไม้ รัญพืชและเนื้อสัตว์ต่างๆ มาบริจาคและร่วมแรงร่วมใจช่วยกันกวนอาซุรซึ่งก่อให้เกิดความสามัคคีของคนในชุมชน เพราะการกวนอาซุรนั้นจะต้องกวนตลอดเวลาและใช้เวลากวนมากพอสมควร หลังจากทีปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้วขนมอาซุรที่ได้จะนำไปแจกจ่ายให้แก่เพื่อนบ้าน

#### 2.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำอาซุรของอับดุลรอฮิม เจ๊ะอารงค์

##### 2.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล	อับดุลรอฮิม เจ๊ะอารงค์
ที่อยู่	47 หมู่ 2 ตำบลกาลิซา อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส

##### 2.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

อับดุลรอฮิม เจ๊ะอารงค์ ได้รับการถ่ายทอดการทำอาซุร จากบรรพบุรุษ ซึ่งการทำอาซุรต้องอาศัยความร่วมมือร่วมแรงของสมาชิกในชุมชน ดังนั้นการทำอาซุรจำเป็นต้องมีผู้ทำจะต้องมีความผูกพันกับบุคคลในชุมชนเป็นอย่างดี

##### 2.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

การทำอาซุร จะต้องเตรียมวัตถุดิบและเครื่องปรุงหลายอย่างซึ่งส่วนผสมแต่ละชนิดต้องใช้ปริมาณมากการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ต่างๆ มีดังนี้

##### วัตถุดิบและส่วนผสม

- กะทิสด	- เกลือ
- หัวมัน	- น้ำตาลทราย
- กล้วยดิบ	- เนื้อไก่หรือเนื้อวัวก็ได้
- ฟักทอง	- ข้าวโพด

- งาขาว งาดำ
- ถั่วเขียว ถั่วแดง ถั่วดำ
- ข้าวสาร
- เครื่องแกง
- เนื้อไก่หรือเนื้อวัวก็ได้

### อุปกรณ์

- กระทะใบใหญ่
- ไม้พายสำหรับใช้กวน
- เขียง
- มีด
- ถาดสำหรับใส่ขนม

### วิธีการทำ

- หลังจากที่ได้เตรียมอุปกรณ์เรียบร้อยแล้ว ขั้นแรกนำวัตถุดิบ ล้างให้สะอาด แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ และนำเครื่องแกงไปผสมกับน้ำกะทิสด

- นำกระทะใบใหญ่ไปตั้งไฟ พร้อมกับต้มน้ำให้เดือด แล้วนำข้าวสาร หัวมัน ถั่วต่างๆ ใส่ลงไปก่อนเนื่องจากจะต้องใช้เวลาในการทำให้อบ

- เมื่อเริ่มอบได้ที่แล้วก็ใส่กล้วยคิบ ฟักทอง ข้าวโพด และเนื้อที่ได้เตรียมไว้

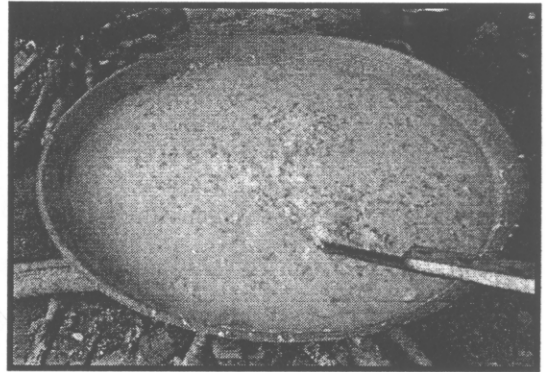
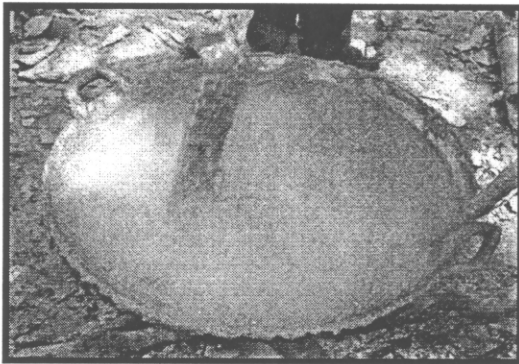
ลงไป

- ตั้งไฟไว้สักพักแล้ว กวนให้เข้ากัน จากนั้นก็นำน้ำกะทิที่ผสมกับเครื่องแกง

- ปรงรสชาติด้วยน้ำตาลทรายและเกลือ

- จากนั้นก็ต้องกวนตลอดเวลา มิเช่นนั้นแล้วอาชูรอจะไหม้และไม่เข้ากันเป็น

เนื้อเดียว ซึ่งจะต้องใช้เวลา 4 ชั่วโมงเป็นอย่างน้อย



ภาพที่ 11 การปรงอาชูรอ

### เคล็ดลับ

การทำอาชูรอนั้นเคล็ดลับจะอยู่ที่เครื่องแกง โดยเครื่องแกงนั้นจะให้กลิ่นและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของอาชูรออย่างชัดเจน ซึ่งจะมีกลิ่นหอมและความเผ็ดร้อนนิดๆ เหมือนกินพริกไทย แต่ก็ต้องใช้ในปริมาณที่พอเหมาะเพราะถ้าใส่มากเกินไปกลิ่นและรสชาติก็จะแรงจนกินไม่ได้ ต่อมา คือ การเลือกใส่วัตถุดิบใดลงไปก่อนหลัง เพราะหากนำวัตถุดิบที่มีเนื้อแข็งและเปื่อยยากลง

ไปที่หลัง อาซุรที่ไค้ก็จะไม่เป็นเนื้อเดียวกันและจะต้องใช้เวลาควนนานกว่าปรกติ และเคล็ดลับอีกอย่างหนึ่ง คือ การควน โดยต้องควนอย่างมีหลักการและถูกวิธี คือ ต้องใช้แรงกดให้ถึงก้นกระทะ เพื่อป้องกันไม่ให้เนื้ออาซุรไหม้ และยิ่งอาซุรใกล้สุกก็ต่อมยั้งใช้แรงมากเนื่องจากเนื้ออาซุรจับกันเป็นเนื้อเดียวและมีความเหนียวมากขึ้น

#### 2.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

เป็นการถ่ายทอดความรู้กันในชุมชนซึ่งจะต้องรับรู้ร่วมกันเพราะในการทำอาซุรแต่ละครั้งจะทำปริมาณมากเพื่อที่จะได้แจกจ่ายกันในชุมชน

#### 2.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

บุคคลที่ร่วมทำอาซุร จะต้องเป็นบุคคลที่นับถือศาสนาอิสลามอย่างเคร่งครัด มีจิตใจที่จะช่วยเหลือเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ต่อผู้อื่น ส่วนวัตถุดิบและเครื่องปรุงอาซุร ต้องคัดเลือกเอาแต่เฉพาะของดีและมีคุณภาพเท่านั้น

#### 2.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

สมาชิกในชุมชนที่นับถือศาสนาอิสลาม

### 3. ภูมิปัญญาข้าวหลามหินลุ่ม ( ข้าวหลามบ้านมะลุ่ม)

#### 3.1 ประเภทอาหารหวาน (ขนม)

#### 3.2 ข้อมูลทั่วไปของข้าวหลามหินลุ่ม (ข้าวหลามบ้านมะลุ่ม)

เหนียวหลาม หรือ ข้าวหลาม ที่เป็นที่รู้จักในจังหวัดภูเก็ต คือ ข้าวหลามบ้านหินลุ่ม หรือรู้จักกันในอีกชื่อหนึ่ง คือ ข้าวหลามบ้านเดียน หมู่บ้านดังกล่าวเป็นแหล่งผลิตเล็กๆ ประมาณ 6-7 ครัวเรือน จึงมีกลุ่มคนรู้จักกันน้อย การทำข้าวหลามของหมู่บ้านหินลุ่มได้ทำกันมาหลายรุ่นแล้ว ตั้งแต่ปู่ย่า ตายาย รุ่นพ่อแม่ จนกระทั่งถึงรุ่นลูก แต่เดิมจะทำข้าวหลามในช่วงงานประเพณีหรืองานประจำปีเท่านั้น เนื่องจากมีขั้นตอนการทำที่ยุ่งยาก และต้องใช้เวลาานหลายชั่วโมง อีกทั้งชาวบ้านต้องตื่นมาตั้งแต่ตี 3 เพื่อแช่ข้าวเหนียวตั้งแต่ตอนบ่ายของวัน การแช่ข้าวเหนียวค้างคืนจะทำให้ข้าวเหนียวนุ่มและสุกง่าย จากนั้นจึงสะเด็ดน้ำออกให้หมด ระหว่างนั้นชาวบ้านจะเตรียมคั้นน้ำกะทิ ตัดกระบอกไม้ไผ่ ตัดคาบมะพร้าวและใบตองเพื่อทำจุกสำหรับปิดกระบอกข้าวหลาม เมื่อเตรียมของทุกอย่างเสร็จเรียบร้อยแล้ว ขั้นตอนต่อไปเป็นการเผาข้าวหลามให้สุก การเผาข้าวหลามจะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง (ช่วงอากาศดี) แต่ถ้าเป็นวันที่ฝนตกทำให้อากาศชื้น อาจต้องใช้เผาข้าวหลามถึง 3 ชั่วโมง ปัจจุบันมีชาวบ้าน 15 ครอบครัวยังทำข้าวหลามขายเป็นอาชีพ จนข้าวหลามบ้านหินลุ่มได้รับการคัดสรรเป็นสินค้า 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ ของจังหวัดภูเก็ตเมื่อ พ.ศ. 2546

การทำข้าวหลามจัดเป็นภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านของไทยอย่างหนึ่ง ที่สามารถพบได้ในทุกภูมิภาค ข้าวหลามจัดเป็นอาหารว่างที่ทานง่าย คนในจังหวัดภูเก็ตนิยมทานข้าวหลามหิ้นลุ่มจับกับน้ำตาลทราย ถือเป็นอาหารยอดนิยมของชาวภูเก็ต ทำให้ข้าวหลามหิ้นลุ่มจึงเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สร้างรายได้ให้แก่ชุมชนหิ้นลุ่มแห่งนี้

ปัจจุบัน ข้าวหลามหิ้นลุ่มยังหาทานได้ง่าย แต่อีกไม่นานอาจสูญหายได้ เนื่องจากไม่มีผู้ที่สืบทอดภูมิปัญญา ดังนั้นชาวภูเก็ตควรที่จะอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาเหล่านี้เอาไว้ เพื่อให้รุ่นหลังได้รู้จักข้าวหลามของบ้านหิ้นลุ่ม และเพื่อสนับสนุนภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่สืบไป

### 3.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหิ้นลุ่มของกลุ่มข้าวหลามหิ้นลุ่ม

#### 3.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อกลุ่ม	กลุ่มข้าวหลามหิ้นลุ่ม
ชื่อประธานกลุ่ม	นายสมชาย วิจิตบุตร
ที่อยู่	กลุ่มอาชีพข้าวหลาม บ้านหิ้นลุ่ม หมู่ 1 ตำบลเทพกระษัตรี อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต โทรศัพท์ 076-274 263

#### 3.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

เหนียวหลาม หรือข้าวหลาม ซึ่งคนภูเก็ตมักรู้จักแต่ ข้าวหลามบ้านเคียน แต่จริงๆ แล้วข้าวหลามเหล่านี้ผลิตมาจากหมู่บ้านเล็กๆ ชื่อว่า บ้านหิ้นลุ่ม เนื่องจากอาชีพทำข้าวหลามของหมู่บ้านหิ้นลุ่มได้ทำกันมานานแล้ว ตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายายจนมาถึงรุ่นลูก แต่เดิมนั้นนิยมทำเฉพาะในงานประเพณีหรืองานประจำปี เพราะมีขั้นตอนทำที่ค่อนข้างยุ่งยาก ใช้เวลานานนับสิบชั่วโมง ช่วงแรกของการรวมกลุ่มเพื่อพัฒนาสินค้าให้ได้มาตรฐาน สินค้ายังไม่ได้รับการยอมรับหรือเป็นที่รู้จักแพร่หลายมากนัก จนกระทั่งพ.ศ. 2527-2528 ชาวบ้านหิ้นลุ่มได้รวมกลุ่มกันเพื่อพัฒนาคุณภาพของข้าวหลามให้ดีขึ้น สมาชิกกลุ่มจะมีหมายเลขการผลิตที่แน่นอน เพื่อเป็นการควบคุมคุณภาพและสามารถตรวจสอบได้ ปัจจุบันมีสมาชิกทั้งหมด 15 ครัวเรือน โดยจะประทับหมายเลข 1 ถึง 15 ตามลำดับหมายเลขของแต่ละครัวเรือน ราคาขายจะอยู่ที่ 10-50 บาทขึ้นอยู่กับขนาดของกระบอกข้าวหลาม

ชาวบ้านหิ้นลุ่มได้สืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมาแต่เดิมจากบรรพบุรุษ การทำข้าวหลามจะใช้วัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น และมีราคาไม่สูงมากนักมาใช้ให้เกิดประโยชน์เพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชน เช่น ข้าวเหนียว มะพร้าว กาบมะพร้าว เกลือ และกระบอกข้าวหลามที่ทำจากไม้ไผ่สีสุกที่เคยมีอยู่มากในชุมชน

### 3.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำข้าวหลามหินลุ่ม

#### วัตถุดิบ

น้ำตาลทราย, กะทิสด, ใบตอง, เปลือกมะพร้าว, ข้าวเหนียว และไม้ไผ่สีสุก

#### อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

เลื่อย, รางเผา, ถ่าน, พร้าว และมีด

#### วิธีการทำข้าวหลาม

- (1) ตัดไม้ไผ่สีสุกออกเป็นข้อๆ
- (2) นำข้าวเหนียวมาแช่ทิ้งไว้ค้างคืนให้พอง
- (3) นำน้ำกะทิมาละลายกับน้ำตาลทรายและเกลือ คนให้เข้ากัน
- (4) นำข้าวเหนียวที่แช่ไว้ มาใส่ในกระบอกไม้ไผ่ให้เหลือจากปากกระบอก

ประมาณ 3 ข้อนี้

(5) นำน้ำกะทิที่เตรียมไว้ตัดใส่ข้าวเหนียวให้ท่วม นำเปลือกมะพร้าวมาห่อกับใบตองแล้วนำมาปิดปากกระบอกให้แน่น

(6) นำกระบอกข้าวหลามที่บรรจุเสร็จมาตั้งเรียงที่รางเผาให้เป็นแถวยาว จากนั้นใช้ไม้พินเผาให้ห่างจากรางเผาประมาณ 1 ฟุต

(7) รอนข้าวหลามสุก สังเกตว่าถ้าข้าวหลามเริ่มสุก น้ำกะทิที่เดือดล้นออกมา นอกจาก รอนน้ำกะทิแห้ง ช่วงนี้ต้องลดไฟลงจนไฟมอดดับ เมื่อน้ำกะทิในกระบอกแห้งแล้วจึงเก็บกระบอกข้าวหลามออกจากกองไฟ พักไว้ประมาณ 15 นาที

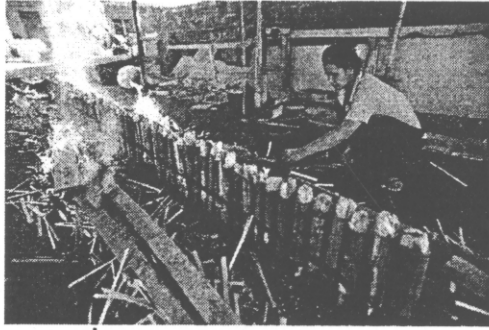
(8) นำไม้ไผ่มาปอกเปลือกออกให้บางที่สุดเพื่อให้แกะออกมารับประทานได้ง่าย หลังจากนั้นเหลาเสี้ยนไม้ไผ่ออกเป็นอันเสร็จเรียบร้อย

(9) ประทับตราสัญลักษณ์ของแต่ละบ้าน ตั้งแต่เลข 1 ถึง 15 หลังจากนั้นนำไปวางขายหรือมีพ่อค้ามาซื้อหากก็ไม่ต้องออกไปขายข้างนอก



ภาพที่ 12 การเตรียมกระบอกเหนียวหลาม

ที่มาของภาพ [www.krungshing.com/forum/showthread.php?t=1149](http://www.krungshing.com/forum/showthread.php?t=1149)



ภาพที่ 13 การเผากระบอกระบายเหนียวหลาม

[www.krungshing.com/forum/showthread.php?t=1149](http://www.krungshing.com/forum/showthread.php?t=1149)



ภาพที่ 14 การปกปิดเปลือกไม้ไฟ “กระบอกระบายเหนียวหลาม”



ภาพที่ 15 กรรมวิธีในการทำขี้หลามหินลู่วิ่ง

#### แนวคิดในการทำขี้หลามหินลู่วิ่ง

เน้นความอร่อย สดใหม่ และสะอาด ไม่ใส่สารกันบูด ทำให้ผู้บริโภคมั่นใจได้ในเรื่องความปลอดภัย

#### แรงบันดาลใจในการทำขี้หลาม

มาจากการดูตัวอย่างจากบ้านอื่นๆ ซึ่งสามารถส่งลูกหลานให้เรียนสูงๆ ได้ ซึ่งการทำขี้หลามถือเป็นรายได้หลักที่สำคัญของครอบครัว

### **การได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม**

เมื่อประมาณ 35 ปีก่อน บ้านหินลู่มีไม้ไผ่สีสุกมาก ชาวบ้านจึงใช้ประโยชน์จากทรัพยากรเหล่านี้ การทำข้าวหลามของบ้านหินลู่จึงเกิดขึ้น แต่ปัจจุบันชาวบ้านต่างพากายที่ให้กับนายทุน ทำให้ป่าไผ่ที่เคยมีอยู่มากหมดไป ทำให้ปัจจุบันต้องสั่งซื้อ ไม้ไผ่มาจากที่อื่น

### **การประยุกต์ใช้ในขบวนการผลิต**

สมาชิกในกลุ่มจะใช้ตราขมาประทับที่กระบอกข้าวหลามว่าเป็นข้าวหลามที่ทำจากข้าวเหนียวขาว หรือข้าวหลามที่ทำจากข้าวเหนียวดำ และผลิตมาจากบ้านไหน

#### **3.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น**

ในสมัยก่อนชาวบ้านหินลู่จะเรียกให้ลูกหลานมานั่งดูวิธีการทำงานของผู้ใหญ่ เพื่อให้ลูกหลานเกิดการเรียนรู้ขั้นตอนต่างๆ เพื่อจะได้ช่วยทำงานและรับช่วงกิจการต่อไป อีกทั้งเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นไม่ให้สูญหาย แต่ปัจจุบันมีแนวโน้มว่าจะไม่มีผู้สนใจผู้สืบทอดเนื่องจากเยาวชนรุ่นใหม่ในหมู่บ้านไม่มีใครสนใจภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ เพราะการข้าวหลามถือเป็นงานที่ค่อนข้างหนัก มีวิธีการทำที่ยุ่งยาก ต้องตื่นตั้งแต่ตอนเช้าเพื่อทำงานตลอดวัน คนรุ่นใหม่ในหมู่บ้านจึงให้ความสนใจกับงานอื่นๆ หรือด้านการท่องเที่ยวที่สามารถทำรายได้มากกว่า

#### **3.3.5 คุณธรรม จริยธรรม คติ ความเชื่อ และคำสอน**

เน้นความสะอาดสะอ้าน และซื่อสัตย์ต่อลูกค้า ดำรงชีวิตแบบพอเพียง ส่วนวิถีชีวิตที่ควรถือเป็นแบบอย่าง คือ การยึดถือคุณธรรม ไม่เอาเปรียบลูกค้า ดำรงชีวิตและอยู่แบบพอเพียง

#### **3.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด**

ยังไม่มีผู้สืบทอด เนื่องจากคนรุ่นใหม่ที่มองว่าการทำข้าวหลามมีขั้นตอนการผลิตที่ยุ่งยาก ต้นไม้ไผ่สีสุกที่ใช้ทำกระบอกก็หายากขึ้น จากเดิมที่เคยซื้อกระบอกไผ่ลำละเพียงไม่กี่บาท แต่ปัจจุบันต้องสั่งซื้อไม้ไผ่มาจากที่อื่นในราคาลำละประมาณ 70-80 บาท ทำให้ต้นทุนการผลิตมีแนวโน้มสูงขึ้น

#### **3.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ**

ได้รับคัดเลือกเป็นผลิตภัณฑ์ OPC ในโครงการ OTOP เมื่อปี 2546

### 3.4 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำข้าวหลามบ้านน้ำรอบของกลุ่มข้าวหลาม OTOP

#### 3.4.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อกลุ่ม	กลุ่มข้าวหลาม OTOP
ชื่อประธานกลุ่ม	นางพวงรัตน์ แคล้วไพโร
ที่อยู่	24 หมู่ที่ 1 ตำบลน้ำรอบ อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี โทรศัพท์ 089-867-7186



ภาพที่ 16 นางพวงรัตน์ แคล้วไพโร

#### 3.4.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

นางพวงรัตน์ แคล้วไพโร เรียนรู้การทำข้าวหลามมาจากบรรพบุรุษ เพื่อหาช่องทางในการประกอบอาชีพ จึงได้ชักชวนแม่บ้านในหมู่บ้านมารวมกลุ่มกันทำข้าวหลามหลังจากเสร็จสิ้นการทำสวนและจัดตั้งเป็นกลุ่มแม่บ้าน เพื่อหารายได้พิเศษ อีกทั้งยังได้รับการสนับสนุนและส่งเสริมเพื่อพัฒนาอาชีพจากหน่วยงานต่างๆ เช่น องค์การบริหารส่วนตำบล อุตสาหกรรมจังหวัด พัฒนาชุมชน ผลิตภัณฑ์ข้าวหลามน้ำรอบผ่านการตรวจสอบขององค์มาตรฐานอุตสาหกรรม จนได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค ช่องทางการจำหน่ายข้าวหลามน้ำรอบ จะวางขายภายในหมู่บ้าน และนำส่งตามร้านค้าต่างๆในพื้นที่ใกล้เคียง ถึงแม้ข้าวหลามน้ำรอบจะอยู่ในความนิยมของผู้บริโภค แต่การทำข้าวหลามก็ต้องประสบปัญหา คือ ไม้ไผ่กำลังจะหมดและต้องสั่งซื้อจากต่างจังหวัด อีกทั้งสภาพร่างกายของนางพวงรัตน์ แคล้วไพโร ไม่ค่อยแข็งแรง เนื่องจากปัญหาสุขภาพ

#### 3.4.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำข้าวหลาม

วัตถุดิบที่ใช้ทำข้าวหลาม

- (1) น้ำตาลทราย
- (2) มะพร้าวห้าวที่สุก
- (3) เกลือ

### สัดส่วนการปรุง

- (1) นำข้าวเหนียว 10 กิโลกรัม
- (2) น้ำตาลทราย 3 กิโลกรัม
- (3) เกลือป่น 1.5 กิโลกรัม

### อุปกรณ์ที่ใช้ทำข้าวหลาม

- (1) ไม้ไผ่ที่มีเจียรบาง ๆ
- (2) ถ่านไม้ย่างพารา
- (3) ใบตะพ้อ
- (4) โยมะพร้าว
- (5) รางย่างข้าวหลาม
- (6) มะพร้าว
- (7) เครื่องคั้นกะทิ
- (8) ชั่งนึ่งข้าวเหนียว
- (9) กะละมัง
- (10) หม้อขาวสำหรับใส่กะทิ
- (11) ช้อนใหญ่
- (12) กะชอน

### วิธีการทำข้าวหลาม

- (1) นำข้าวเหนียวมาล้าง 3 น้ำและน้ำที่ 4 แช่วข้าวเหนียวไว้ประมาณ 6-7 ชั่วโมง คั้นน้ำกะทิให้ได้ ครั้งหม้อเบอร์ 24 นิ้ว เอาเกลือกวนให้ละลายแล้วใส่น้ำตาลคนให้ละลาย
- (2) นำไม้ไผ่เดือน/หนาม มาตัดความยาวขนาด 12 นิ้ว ทั้งท้ายและปาก นำมาล้างคว่ำให้น้ำแห้ง
- (3) นำข้าวเหนียวที่แช่ไว้มาล้าง 3 ครั้งแล้วนึ่งโดยตั้งน้ำร้อนให้เดือดประมาณ 30 นาทีและ 15 นาที 1 ครั้งครบ 30 นาทียกกลงใส่กะละมังใช้ไม้พายคนให้กระจายแล้วใช้น้ำกะทิราดให้ทั่วแล้วคนให้เข้ากันตั้งไว้ 5 นาทีแล้วคัดใส่กระบอกลูกไม้ไผ่
- (4) ใช้ไม้ตะพ้อห่อด้วยโยมะพร้าวอุดปากกระบอกลำไปย่างบนรางโดยใช้ถ่านไฟอ่อนๆ ใช้มือหมุนกระบอกลูกไม้ไผ่เรื่อยๆ จนน้ำท้ายกระบอกลำแห้งยกลง นำมาตัดลูกให้เสมอลูกกระบอกลูก
- (5) ปอกเปลือกคำออกแล้วเหลาให้สวย ทำมัดขายมัดละ 20-50 บาท

### แนวคิดในการผลิต

- (1) ให้คนในหมู่บ้านมีงานทำ มีรายได้เสริม
- (2) ช่วยให้สมาชิกมีงานทำ สร้างรายได้, ใช้วัตถุดิบในชุมชนให้เกิดประโยชน์

### แรงบันดาลใจในการผลิต

- (1) เกิดรายได้ที่ดีและแน่นอน ช่วยส่งเสริมให้สมาชิกมีรายได้หมดหนี้สิน
- (2) เป็นอาชีพหลัก

### การได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม

- (1) การได้รับการสนับสนุนจากอุตสาหกรรมจังหวัดเพื่อให้เกิดเป็นสินค้า

OTOP ทุกตำบล

- (2) การได้รับการสนับสนุนจากพัฒนาชุมชน
- (3) การได้รับการสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบล

### 3.4.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ทุกคนมีความรู้ขั้นพื้นฐานกันอยู่แล้ว และมีการสอนกันในกลุ่มแม่บ้านและส่งสมาชิกเข้ารับการฝึกอบรม

### 3.4.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ หรือคติ ความเชื่อ และคำสอน

- (1) ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า
- (2) คงรสชาติดั้งเดิม
- (3) ให้สมาชิกกลุ่มรัก สามัคคีกัน

วิถีชีวิตที่ควรแก่การยึดถือเป็นแบบอย่างของกลุ่มนี้ คือ รู้จักใช้ทรัพยากรในชุมชนที่ก่อให้เกิดรายได้ที่แน่นอนและให้สมาชิกมีรายได้เสริม

### 3.4.6 บุคคลหรือกลุ่มที่รับการสืบทอดภูมิปัญญา

กลุ่มแม่บ้านข้าวหลามน้ำรอบ OTOP มีสมาชิกกลุ่มเป็นผู้ที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญา จำนวน 10 คน ดังนี้

- |                  |            |
|------------------|------------|
| (1) นางหนูนา     | กลับรินทร์ |
| (2) นางสุธา      | อินทชาติ   |
| (3) นางขวัญใจ    | เซาววิทยา  |
| (4) นางเพ็ญศรี   | อินทชาติ   |
| (5) นางเฉลียว    | แห่งหน     |
| (6) นางบุญเฟื่อง | คงเลิศ     |
| (7) นางเดือนใจ   | สมใจ       |

(8) นางสุจิม ชูพรหมแก้ว

(9) นางพวงรัตน์ แคล้วภัย

(10) นางสมใจ อินทชาติ

### 3.4.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) รางวัล OTOP ดีเด่น ระดับ 3 ดาวของภาค วันที่ 6 พฤศจิกายน 2546

(2) กลุ่มข้าวหอมมาตรฐานอุตสาหกรรม ของสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม (มพช.746/2548) วันที่ 4 กรกฎาคม 2548

## 4. ภูมิปัญญาการทำกล้วยฉาบแม่แดง

### 4.1 ประเภทภูมิปัญญาอาหารหวาน (ขนม)

### 4.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญากล้วยฉาบแม่แดง

การทำกล้วยฉาบเป็นวิธีการถนอมอาหารที่ขึ้นชื่ออย่างหนึ่งของจังหวัดพัทลุง โดยอาศัยน้ำตาลเป็นสารป้องกันไม่ให้อาหารเกิดการเปลี่ยนแปลง บุคเน่าเสียหยาบ และมีวัตถุประสงคเพื่อเก็บไว้กินนานๆ โดยยังคงรักษาคุณค่าทางอาหารครบถ้วนแล้ว

การทำกล้วยฉาบของชาวพัทลุง โดยทั่วไปมีขั้นตอนและวิธีการที่คล้ายๆ กัน คือ ขั้นตอนแรกเริ่มด้วยการคัดเลือกกล้วยน้ำว้าที่แก่จัด นำมาปอกเปลือก แล้วนำมาหั่นเป็นแว่นๆ แต่เดิมจะใช้มีดหั่นตามยาวหรือขวาง แต่ปัจจุบันนิยมนำมาใส่กับกบไสน้ำแข็ง เพราะจะทำให้ได้แว่นกล้วยฉาบที่มีความหนาเท่าๆ กัน อีกทั้งเป็นการประหยัดเวลาด้วย จากนั้นนำมาแกะแยกชั้นออกเพื่อให้ยางกล้วยแห้ง เขาไปทอดน้ำมันที่ร้อนจัดจนกรอบ แล้วตักใส่ที่พักให้สะเด็ดน้ำมัน เมื่อทอดกล้วยหมดแล้ว เอากระทะใส่น้ำตาล เนย น้ำเล็กน้อย พร้อมด้วยเกลือพอมิรสเติม ตั้งไฟให้น้ำร้อนจัด เคี่ยวจนส่วนผสมเหนียวเป็นยางมะตูม เอากล้วยที่ทอดแล้วลงคลุกกับน้ำตาล ซึ่งชาวพัทลุงจะเรียกวิธีการนี้ว่า “หราน้ำผึ้ง” หรือ “ฉาบน้ำตาล” ฉาบจนน้ำตาลเกาะติดกล้วยและแห้ง ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วจึงบรรจุภาชนะเก็บได้

ปัจจุบันจังหวัดพัทลุงนิยมทำกล้วยฉาบ 2 ชนิด คือ กล้วยฉาบรสหวาน และกล้วยฉาบรสเค็ม กล้วยฉาบทั้ง 2 ชนิดนี้ มีขั้นตอนและวิธีการทำอย่างเดียวกันแตกต่างกันเล็กน้อย ตรงที่กล้วยฉาบรสเค็มไม่ต้องใช้น้ำตาลเป็นส่วนผสมเท่านั้น

การทำกล้วยฉาบของชาวพัทลุง เป็นวัฒนธรรมการถนอมอาหารที่ได้กระทำสืบต่อกันมานาน นอกจากจะทำกันในครัวเรือนเพื่อบริโภคกันเองแล้ว ปัจจุบันมีการพัฒนาปรับปรุงวิธีการ ไปสู่การจำหน่ายและได้พัฒนาเป็นอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยมีสถานที่ผลิตที่มีชื่อเสียง

เป็นที่รู้จักแพร่หลาย คือ ก๋วยเตี๋ยวแม่แดง ตั้งอยู่ที่ 33/4 บ้านปากแพรก ถนนผดุงคอนยอ อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง (<http://www.kanchanapisek.or.th/>)



ภาพที่ 17 ก๋วยเตี๋ยวแม่แดง

#### 4.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญา ก๋วยเตี๋ยวแม่แดง

##### 4.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา (ก๋วยเตี๋ยวแม่แดง)

ชื่อบุคคล	นางบุญ มหาสุวรรณ (เสียชีวิตแล้ว)
ชื่อผู้ให้ข้อมูล	นางวรรณดี มหาสุวรรณ (ผู้สืบทอด)
ที่อยู่	33/4 ถนนรามесวรรค์ ตำบลคูหาสวรรค์ อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง 93000 โทรศัพท์ 074-611750

##### 4.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นางบุญ มหาสุวรรณ หรือที่รู้จักทั่วไปในชื่อ “แม่แดง” ซึ่งเป็นลูกหลานชาวตำบลท่ามิหรำ อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง สมรสกับนายประคิษฐ์ มหาสุวรรณ มีบุตรด้วยกัน 7 คน เริ่มทำก๋วยเตี๋ยวเมื่อ พ.ศ. 2517 โดยได้รับแรงบันดาลใจจากลูกชายที่ในขณะนั้นลูกชายบอกว่าอยากให้แม่ทำก๋วยเตี๋ยวขาย เพื่อเป็นการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ โดยลูกชายจะเป็นผู้นำก๋วยเตี๋ยวไปขายให้ในบริเวณสถานีรถไฟและสถานีขนส่ง

การทำก๋วยเตี๋ยวในระยะแรกๆ ยังคงเป็นก๋วยเตี๋ยวที่หั่นตามแนวยาว (ไม่เป็นแว่นเหมือนปัจจุบัน) มี 2 รส คือ รสหวานและรสเค็ม จนกระทั่งมีอาจารย์ท่านหนึ่งจากวิทยาลัยครูสงขลา (ปัจจุบันเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา) แนะนำให้แม่แดงทดลองหั่นก๋วยเตี๋ยวตามแนวขวางแทน เพราะจะทำให้สะดวกต่อการบรรจุ ขนส่ง และยังคงมารับประทานมากกว่า แม่แดงจึงได้พัฒนาเป็นก๋วยเตี๋ยวที่หั่นตามแนวขวาง และพัฒนาปรับปรุงคุณภาพและรสชาติให้ดีขึ้น จนได้ก๋วยเตี๋ยวที่มีรสชาติถูกปากแก่ผู้ที่ได้ลิ้มลอง นอกจากการพัฒนารูปแบบและรสชาติแล้ว แม่แดงยังได้พัฒนาเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำก๋วยเตี๋ยว โดยมีสามี คือ นายประคิษฐ์ มหาสุวรรณ ซึ่ง

อดีตเป็นช่างซ่อมรถที่มีการประยุกต์ความรู้ดังกล่าว มาช่วยในการสร้างเครื่องมือคลุกเคล้าส่วนผสม ทำให้ทำกล้วยฉาบได้สะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้น

สำหรับสูตรและวิธีทำกล้วยฉาบของแม่แดงเป็นสูตรที่แม่แดงคิดขึ้น โดยนำทักษะพื้นฐานเกี่ยวกับการทำอาหารมาใช้ในการพัฒนา ปรับปรุง จนได้กล้วยฉาบที่สร้างชื่อเสียงจนถึงปัจจุบัน ซึ่งต่อมามีผู้รับการสืบทอดภูมิปัญญาดังกล่าว คือ บุตรสาว 2 คน คือ นางวรรณดี มหาสุวรรณ และนางวรรณ มหาสุวรรณ ซึ่งอาศัยการเรียนรู่วิธีทำกล้วยฉาบจากแม่แดง เนื่องจากเป็นอุตสาหกรรมภายในครัวเรือน กล่าวคือ ลูกๆ ทุกคนต้องทำหน้าที่ช่วยกันผลิต ช่วยลงมือทำในทุกๆ ขั้นตอน ทำให้ลูกๆ ทุกคนจึงมีโอกาสดูที่เรียนรู้สูตร และกรรมวิธีการทำงานพัฒนาฝีมือได้เหมือนแม่

ภายหลังจากที่กล้วยฉาบแม่แดงได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลายทั่วไป ทำให้มีหน่วยงานราชการหลายหน่วยงานเข้ามาสนับสนุน มีการขยายกำลังการผลิตจากอุตสาหกรรมภายในครัวเรือนเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ และด้วยชื่อเสียงที่สะสมมานาน ทำให้กล้วยฉาบแม่แดงกลายเป็นสินค้าพื้นเมืองที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดพัทลุง

ปัจจุบันกำลังการผลิตมีแนวโน้มลดลง เนื่องจากสภาพเศรษฐกิจฝืดเคือง ทำให้ต้องลดการผลิตลงจากเดิมใน 1 วัน ใช้กล้วย 1,000 หวี แต่ปัจจุบันเหลือวันละ 200 หวี ยกเว้นช่วงเทศกาลจะเพิ่มปริมาณการผลิตมากขึ้น เนื่องจากลูกค้าส่วนใหญ่นิยมซื้อกล้วยฉาบไปเป็นของฝาก และมีการวางขายของฝากจากแหล่งอื่นควบคู่กับการขายกล้วยฉาบแม่แดง เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้าให้เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ได้หลากหลายมากขึ้น และเพิ่มรายได้อีกทางหนึ่ง

#### 4.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

การทำกล้วยฉาบตามสูตรแม่แดงใช้วัตถุดิบและอุปกรณ์ต่างๆ มีทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ในครัวเรือน และอุปกรณ์ที่คิดค้นขึ้นเพื่อความสะดวกและรวดเร็วในการทำ โดยมีรายละเอียดดังนี้

##### วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการผลิต

1. กล้วยน้ำว้า
2. น้ำมันปาล์ม และน้ำมันพืช
3. น้ำตาลทราย
4. เกลือ
5. เนย
6. กระทะใบบัว
7. กะละมัง
8. เตาแก๊ส

9. แก้วสทงคัม
10. กบไสน้ำแข็ง
11. มีดปอกกล้วย
12. ตะกร้าสำหรับใส่กล้วยที่ปอกแล้ว
13. เครื่องผสม มีลักษณะคล้ายกับเครื่อง โม่ปูนซีเมนต์
14. เครื่องปิดปากถุง
15. พัดลมเป่าระบายความร้อน

### กรรมวิธีการผลิต

#### (1) การเตรียมกล้วย

กล้วยน้ำว้าที่ใช้ทำกล้วยฉาบส่วนใหญ่เป็นกล้วยที่ปลูกในจังหวัดพัทลุง เนื่องจากกล้วยน้ำว้าเป็นผลไม้เศรษฐกิจที่ทางจังหวัดพัทลุงส่งเสริมให้เกษตรกรปลูก ซึ่งกลุ่มเกษตรกรเหล่านี้มักนำมาขายให้แม่แดง นอกจากนี้ ยังใช้กล้วยน้ำว้าจากจังหวัดนครศรีธรรมราชมาทำกล้วยฉาบ เนื่องจากเป็นกล้วยคุณภาพดีและไม่มีเมล็ด โดยจะมีพ่อค้าเจ้าประจำนำกล้วยมาส่งถึงร้านเป็นประจำ สำหรับกล้วยที่มีเหมาะสมในการทำกล้วยฉาบ คือ กล้วยน้ำว้าที่แก่จัดพร้อมสุก ถูกโต รูปทรงดี และต้องเป็นกล้วยที่ตัดมาทั้งเครือเพราะมีน้ำหล่อเลี้ยงทำให้กล้วยสดอยู่เสมอ

#### (2) การปอกกล้วย

เมื่อได้กล้วยน้ำว้ามาแล้วจะใช้มีดปอกเปลือกให้หมด หลังจากนั้นนำกล้วยไปแช่ในกะละมังที่มีน้ำไหลผ่าน เพื่อชะล้างยางกล้วยออก หลังจากนั้นนำกล้วยที่ปอกเสร็จแล้วไปล้างในกะละมังที่มีน้ำไหลผ่านอีกครั้ง แล้วใส่ตะแกรงหรือตะกร้าเพื่อให้สะเด็ดน้ำ

#### (3) การหั่นแผ่นกล้วย

นำกล้วยที่ปอกเปลือกแล้วมาหั่นให้เป็นแว่น (แผ่น) บางๆ ซึ่งในขั้นตอนนี้ร้านได้มีการพัฒนาเครื่องมือที่ใช้ในการหั่นเพื่อความสะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้น โดยเดิมใช้มีดหั่นกล้วยน้ำว้าตามแนวยาวทำให้ได้กล้วยเป็นแผ่นยาวและบาง แต่ค่อนข้างช้าและต้องเสียเวลาในการแกะเมล็ดออก ต่อมาแม่แดงได้คิดค้นแปลงนำกบไสน้ำแข็งมาเป็นเครื่องมือสำคัญในการหั่นแผ่นกล้วย โดยหั่นให้กล้วยเป็นแว่น (แผ่น) ตามแนวขวาง โดยหั่นเป็นแผ่นบางๆ และมีกะละมังรองรับกล้วยที่หั่นเสร็จแล้ว ซึ่งการหั่นด้วยกบไสน้ำแข็งนี้ทำให้หั่นกล้วยได้รวดเร็วยิ่งขึ้น อีกทั้งทำได้ง่าย สะดวก และรวดเร็วกว่าวิธีเดิมมาก

#### (4) การแยกชิ้นกล้วย

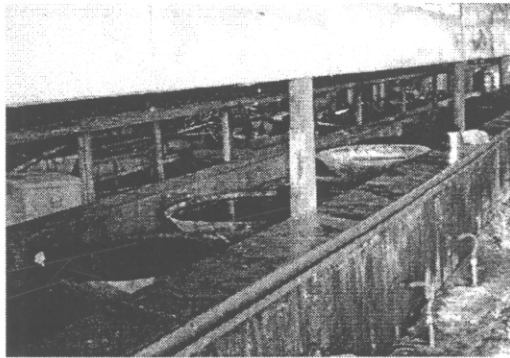
นำกล้วยที่หั่นเสร็จแล้วมาแยกแต่ละชิ้นให้ออกจากกัน เนื่องจากกล้วยที่หั่นเป็นกล้วยแก่ยังคงมียางกล้วยติดอยู่บ้าง ประกอบกับกล้วยที่หั่นแล้วใส่ในกะละมังจะถูกวางซ้อนกันทำ

ให้ติดกันได้ง่าย ซึ่งส่งผลต่อการทอด ดังนั้นจึงต้องแยกกล้วยออกเป็นชิ้นๆ โดยอาศัยแรงงานจากคนช่วย เมื่อแยกกล้วยเป็นชิ้นๆ ออกจากกันแล้วใช้พัดลมเป่า เพื่อให้ยางกล้วยที่ติดมาแห้งสนิทและไม่ติดกัน และเมื่อเป่าจนขอบกล้วยแห้ง (สังเกตขอบแวนจะเป็นสีขาว) จึงนำไปทอดได้

#### (5) การทอดกล้วย

ขั้นตอนนี้ แม่แดงจะมีเทคนิคพิเศษในการทอด โดยในอดีตจะใช้เชื้อเพลิงจากน้ำมันโซล่า (น้ำมันดีเซล) มาอัดฉีดและอัดลมเข้าไปในท่อที่ต่อสายกับหัวเตาเพื่อเพิ่มความร้อน ซึ่งใช้เตาทอดจำนวน 9 เตา ซึ่งเชื้อเพลิงชนิดนี้ คุณประดิษฐ์ มหาสุวรรณ สามีของแม่แดงเป็นผู้ประดิษฐ์ขึ้น แต่ปัจจุบันร้านได้ใช้เชื้อเพลิงจากแก๊สหุงต้มแทน

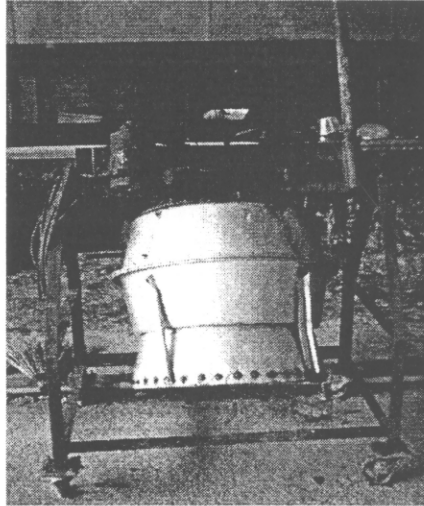
ในการทอดกล้วยต้องทอดลงในน้ำมันที่ร้อนจัด เพราะจะทำให้กล้วยกรอบและไม่อมน้ำมัน เมื่อใส่กล้วยลงทอดในน้ำมันที่เดือดร้อนๆแล้ว ปล่อยให้วางกว่ากล้วยลอยตัวขึ้นมาจึงตักกล้วยใส่ตะแกรงที่เตรียมไว้



ภาพที่ 18 เตาทอดกล้วยฉาบที่ถูกพัฒนาขึ้น

#### (6) การฉาบกล้วย

สำหรับรสชาติของกล้วยฉาบที่แม่แดงทำขึ้น มีอยู่ 2 รส คือ รสหวานซึ่งฉาบด้วยน้ำตาล และรสเค็มซึ่งฉาบด้วยเกลือ ในการฉาบหวานจะมีส่วนผสมหลัก คือ น้ำ น้ำตาล เกลือ และเติมเนยลงไปเพื่อเพิ่มความหอม ในขั้นตอนการฉาบจะต้องตั้งกระทะเพื่อเคี่ยวน้ำมัน เกลือ และเนย ให้เข้ากันจนเป็นยางมะตูม จากนั้นนำกล้วยที่เตรียมไว้เทลงในกระทะ คลุกเคล้าให้เข้ากัน และนำมาคลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้งด้วยเครื่องผสมที่มีประยุคต์ดัดแปลงจากเครื่องโม่ปูน ซึ่ง คุณประดิษฐ์ มหาสุวรรณ เป็นผู้ประดิษฐ์ขึ้น โดยใช้กะละมังอลูมิเนียมมาดัดแปลงและติดมอเตอร์ไฟฟ้าสำหรับใช้เป็นเครื่องคลุกเคล้าส่วนผสมกับเนื้อกล้วยและทำให้แห้งเร็วขึ้น โดยเริ่มใช้เครื่องมือชนิดนี้ตั้งแต่พ.ศ. 2530 เป็นต้นมา



ภาพที่ 19 เครื่องคลุกเคล้ากล้วยฉาบที่คิดค้นขึ้น

สำหรับการทำกล้วยฉาบรสเค็ม จะใช้เนยคลุกเคล้ากับกล้วยที่เพิ่งทอดเสร็จใหม่ๆ ทันที เพื่อให้เนยละลายและซึมซับเข้าสู่เนื้อกล้วย โดยอาศัยความร้อนจากกล้วยที่เพิ่งทอดเสร็จใหม่ๆ จากนั้นเติมเกลือลงไปเล็กน้อย จากนั้นจึงนำเข้าเครื่องผสมเหมือนกับการฉาบแบบหวาน ซึ่งเทคนิคการทำกล้วยฉาบรสเค็มของร้านจะมีความแตกต่างจากที่อื่น หากไม่ทำตามวิธีดังกล่าวจะทำให้กล้วยพอง

#### (7) การบรรจุถุง

เมื่อฉาบกล้วยเสร็จแล้วจึงนำมาบรรจุใส่ถุงพลาสติก โดยใช้ตาชั่งที่ได้มาตรฐานเป็นตัวกำหนดน้ำหนัก ซึ่งมี 3 ขนาด คือ ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ เมื่อบรรจุกล้วยฉาบได้ขนาดที่ต้องการแล้วปิดปากถุงด้วยเครื่องซีลไฟฟ้า ตัดฉลากและเครื่องหมายทะเบียนการค้า

ในการทำกล้วยฉาบแต่ละครั้ง ต้องทำให้ครบทุกขั้นตอนภายในวันเดียวกัน เพื่อให้ได้กล้วยฉาบที่สดและใหม่ ส่วนน้ำมันที่เหลือจากการทอดกล้วยจะขายให้กับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์เพื่อนำไปใช้ผลิตน้ำมันไบโอดีเซล เนื่องจากน้ำมันที่เหลือจากการทอดกล้วยแล้ว ยังเป็นน้ำมันที่สะอาดและมีความปลอดภัย

#### 4.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ด้วยจุดเริ่มต้นของการทำกล้วยฉาบที่ทำขึ้น เกิดจากเป็นการผลิตเพื่อเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ลูกๆทุกคนจึงมีหน้าที่ช่วยกันทำงาน ซึ่งแม่แดงเจ้าของสูตรจะถ่ายทอดโดยใช้วิธีการบอกสูตรและวิธีการทำให้กับลูกๆทุกคนรวมทั้งคนงาน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นคนในตำบลเดียวกัน ประกอบกับการที่ลูกๆได้สัมผัสและได้เห็นวิธีการทำโดยตรง ทำให้ทุกคนสามารถทำได้ทุกขั้นตอน นอกจากนี้ แม่แดงและลูกๆ ยังมีการถ่ายทอดความรู้สู่บุคคลภายนอกด้วย ซึ่งได้แก่

หน่วยงานราชการ และสถาบันการศึกษาต่างๆ นักเรียน นักศึกษาที่เข้ามาศึกษาดูงานเป็นจำนวนมาก ซึ่งแม่แดงและลูกๆ ยินดีต้อนรับทุกๆ ท่านที่เข้ามาศึกษาดูงานอย่างเต็มที่

#### 4.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

จากการสอบถามลูกสาวของแม่แดง (นางบุญ มหาสุวรรณ) เกี่ยวกับคุณธรรม จริยธรรมในการดำเนินชีวิตของแม่แดงที่แม่แดงใช้เป็นข้อปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ คือ การซื้อตรงต่อลูกค้า มุ่งเน้นการผลิตกล้วยฉาบที่มีคุณภาพ ซึ่งสิ่งต่างๆ เหล่านี้แม่แดงยังได้สั่งสอนให้กับลูกๆ ทุกคน และลูกๆ ได้ยึดถือเป็นหลักในการดำเนินงานมาจนถึงปัจจุบัน

#### 4.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

บุคคลที่เป็นผู้สืบทอดภูมิปัญญาการทำกล้วยฉาบ คือ นางวรรณดี มหาสุวรรณ และนางวรรณมา มหาสุวรรณ ซึ่งเป็นบุตรสาว และเป็นผู้ดำเนินกิจการแทนแม่แดงมาจนถึงปัจจุบัน



ภาพที่ 20 ผู้สืบทอดคกด้วยฉาบแม่แดงในปัจจุบัน

#### 4.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) ผู้มีผลงานดีเด่นทางด้านวัฒนธรรม “สาขา คหกรรมศาสตร์” (การทำกล้วยฉาบ) ภาคใต้ ประจำปีพ.ศ. 2532 จากคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ

(2) ประกาศเกียรติคุณ แก่ คุณบุญ มหาสุวรรณ เป็น “สตรีดีเด่นขยันหมั่นเพียรของจังหวัดพัทลุง” จาก คณะกรรมการจัดงานสตรีสากล

### 5. ภูมิปัญญาขนมลา (เมืองนครศรีธรรมราช)

#### 5.1 ประเภทภูมิปัญญาอาหารหวาน (ขนม)

#### 5.2 ข้อมูลทั่วไปของขนมลา

ขนมลาของอำเภอปากพนัง จัดเป็นขนมลาที่มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักทั่วไปในจังหวัดนครศรีธรรมราช โดยปกติแล้วขนมลาเป็นขนมพื้นบ้านที่นิยมทำมากในช่วงเทศกาลเดือนสิบ เพราะชาวจังหวัดนครศรีธรรมราชมีงานประเพณีวันสารทเดือนสิบ เป็นประเพณีที่ทำบุญให้กับผู้ที่

ล่องลပ်ไปแล้ว โดยมีขนม 5 ชนิด ได้แก่ ขนมลา ขนมพอง ขนมบ้า ขนมเจาะหู ขนมไข่ปลา เป็นของที่ลูกหลานจะทำบุญส่งไปให้กับผู้ที่ล่องลပ်ไปแล้ว ขนมแต่ละชนิดจะมีการใช้เป็นส่วนทดแทนตามบริบทต่างๆ เช่น ขนมลา ใช้แทนเสื้อผ้า และใช้เป็นอาหาร ขนมบ้า ใช้เป็นลูกสะบ้า ไว้สำหรับเล่น ขนมเจาะหู ไว้สำหรับเป็นเงินใช้จ่าย ขนมพอง ใช้เป็นพาหนะแทนเรือ แพ เป็นต้น ในส่วนของขนมลาของภาคใต้มี 2 ชนิด คือ ลาเซ็ด และลาออยมัน ซึ่งขนมลาทั้งสองชนิดนี้มีวิธีการทำแตกต่างกันเล็กน้อยตรงวิธีการทอด

ประวัติความเป็นมาของการทำขนมลา ซึ่ง ณรงค์ บุญสวขวัณญ์ กล่าวไว้ในหนังสือ เดือนสิบ”<sup>41</sup> ว่า “ขนมลา” เป็นส่วนประกอบหลักของเทศกาลบุญสารทเดือนสิบ คือ มีความสำคัญมากในแง่พิธีกรรม กล่าวคือ ลาเป็นขนมสำคัญที่ขาดไม่ได้ในการยกหุ้รับ เชื่อกันว่าขนมลามีแหล่งกำเนิดจากลุ่มน้ำปากพนัง ซึ่งมีเหตุผลพอจะสนับสนุนความเชื่อดังกล่าวนั้น คือ

ประการที่หนึ่ง วัสดุที่นำมาประกอบกันเป็นขนมต่างๆ สำหรับใช้เป็นขนมเพื่อการทำบุญเดือนสิบส่วนใหญ่จะเป็นแป้งที่มาจากข้าวเจ้า โดยเฉพาะขนมลา ต้องใช้ข้าวสารเพื่อนำมาทำเป็นแป้งจำนวนมาก และพื้นที่ลุ่มแม่น้ำปากพนังเป็นพื้นที่ที่ผลิตข้าวมากที่สุด จึงมีข้าวมากพอที่จะหามาทำขนมลาได้โดยไม่ยากลำบาก

ประการที่สอง น้ำผึ้งหรือน้ำตาล เป็นวัสดุส่วนผสมที่สำคัญมากอีกประการหนึ่งของการทำขนมลา น้ำผึ้งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาจากต้นตาลโดนด ซึ่งเป็นพืชที่ปลูกตามคันนาในบริเวณอำเภอระโนด จังหวัดสงขลา อำเภอหัวไทร อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช หรือน้ำผึ้งที่มาจากต้นจาก ซึ่งเป็นพืชที่พบมากในบริเวณลุ่มน้ำมากกว่าแหล่งอื่น โดยเฉพาะริมแม่น้ำปากพนัง และคลองสาขาที่มีมากกว่าร้อยสายนั้น เป็นแหล่งผลิตน้ำผึ้ง ซึ่งปัจจุบันก็ยังมีการผลิตกันมาก เช่นที่ตำบลขนานขนาด อำเภอปากพนัง ซึ่งมีการทำไร่จาก เพื่อผลิตน้ำผึ้งเป็นการเฉพาะการทำขนมลา จำเป็นต้องมีน้ำผึ้งที่มากพอสำหรับรองรับการทอดลาของทุกบ้าน ดังนั้นในขั้นเตรียมการการทอดลา จะต้องแสวงหาน้ำผึ้งที่มีรสชาติหอม จากแหล่งน้ำผึ้งในท้องที่หมู่บ้านใกล้เคียงมาเตรียมไว้ให้เพียงพอสำหรับการทำขนมลา และการเก็บถนอมขนมลาไว้เป็นอาหาร ที่เรียกว่า “ทับลา” หรือ “ลาทับ” อีกด้วย จึงเป็นกระบวนการหนึ่งที่ต้องใช้น้ำผึ้งมากเช่นเดียวกัน

ประการที่สาม น้ำมัน เป็นปัจจัยสำคัญอีกอย่างหนึ่ง โดยเฉพาะการเตรียมทอดลานั้น การจัดหาน้ำมันสำหรับทอดลาต้องดำเนินการให้เสร็จก่อนวันทอดลาอย่างน้อย 15 วัน น้ำมันที่เลี้ยงซื้อที่ชาวบ้านจัดหา คือ น้ำมันที่มีการเคี่ยวจากมะพร้าว ที่มีความหอมและเป็นน้ำมันใหม่ โดยต้องใช้น้ำมันจำนวนมาก และในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนังเป็นแหล่งผลิตมะพร้าวที่สำคัญมาแต่โบราณ จึงไม่ยากหรือเป็นอุปสรรคในการหามะพร้าวจำนวนมากมาเคี่ยวเป็นน้ำมันสำหรับใช้ทอดขนมลา

ประการที่สี่ การจัดทำขนมเดือนสิบเป็นขนมที่จัดทำในปริมาณมาก เป็นขนมที่สามารถเก็บไว้รับประทานได้เป็นเวลานาน เพื่อเก็บไว้หรือถนอมอาหารไว้รับประทานในระหว่างฤดูกาลทำนาหรือปักดำกล้า ซึ่งเป็นช่วงที่เกษตรกรต้องใช้เวลาส่วนใหญ่กับการทำนา ประกอบกับฝนตกไม่เหมาะกับการเตรียมอาหาร

ประการที่ห้า หากมีการแบ่งชั้นของขนมที่เป็นเอกลักษณ์นั้น ขนมลา คือ ความ เป็นเอกของขนมที่ใช้ทำบุญเดือนสิบ ตามความรู้สึกของชาวบ้าน ด้วยความยากลำบากใน กระบวนการผลิต และการเชื่อมโยงไปสู่มิติอื่นๆ เช่นการปฏิสัมพันธ์กันในทางสังคมวิทยา ขนมลา จึงเป็นผลผลิตจากการขัดเกลาทางสังคมที่ต้องถ่ายทอดความรู้ ประสบการณ์ เพื่อให้มีการกระทำกัน อย่างกว้างขวาง จากเหตุผลดังกล่าว จึงเชื่อได้ว่า การทำขนมลา น่าจะมีต้นกำเนิดมาจากพื้นที่ลุ่มน้ำ ปากพนัง และปัจจุบันนี้ผู้คนในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนังยังคงรักษาการทำขนมลาในเทศกาลบุญสารท เดือนสิบกันอย่างพร้อมเพรียง ผู้คนที่มีความชำนาญการผลิตขนมลาที่มีชื่อเสียง ரசชาติดีเป็นที่นิยม และกลายเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ของบางชุมชนในลุ่มน้ำปากพนัง ที่ทอดลาเพื่อขายในช่วง เทศกาลเดือนสิบ และกลายเป็นของฝากของที่ระลึกจากเมืองนครศรีธรรมราชมีบริการตลอดปี คือ ลาหอยราก ของบ้านหนึ่งในท้องที่ตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ในอดีตเมื่อประมาณ 30-40 ปีที่ผ่านมา ดิฉันยังจำได้ว่าเมื่อย่างเข้าเดือนสิบ ชาวบ้านแทบทุกบ้านจะเตรียมจัดทำขนมpong ขนมลา ขนมบ้า ขนมดีซำ และขนมงหรือขนมไข่ ปลา โดยเฉพาะขนมลา มีขั้นตอนในการทำที่ยุ่งยาก และไม่สามารถที่จะทำคนเดียวได้ ดังนั้นญาติ พี่น้องที่เป็นเครือญาติจะนัดรวมกันทำขนมลาพร้อมกัน หรือญาติพี่น้องก็จะมาช่วยกันทำขนมลา พลัดกันในแต่ละบ้าน เช่น วันนี้ช่วยบ้านนี้ อีกวันไปช่วยอีกบ้านจนครบทุกบ้าน โดยจะเริ่มทำกันใน ช่วงก่อนถึงเทศกาลเดือนสิบ ประมาณ 7-10 วัน เมื่อได้ขนมลาแล้วก็จะนำไปแจกจ่ายให้กับ พ่อ แม่ ปู่ย่า ตายาย และบุคคลที่เคารพนับถือ เพื่อให้บุคคลเหล่านั้นได้นำขนมลาไปทำบุญที่วัดด้วย ปฏิบัติสืบต่อกันมาเป็นประเพณีทุกปี แม้ปัจจุบันนี้สังคมมีความเปลี่ยนแปลงไปแต่ละครอบครัว ต้องทำงานประจำนอกบ้านไม่ได้ทำขนมลาเองอย่างเช่นแต่ก่อน ประกอบกับปัจจุบันนี้การทำ ขนมลาขายกันอย่างแพร่หลายทั่วไป สามารถหาซื้อได้สะดวก แต่ก็ยังมีบ้างบ้านเช่นกันที่รักษา ประเพณีนี้ไว้ ยังทำขนมลาเองในช่วงเทศกาลเดือนสิบเพื่อนำไปทำบุญที่วัด เพราะเชื่อว่า ตนได้ ตั้งใจทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้กับบรรพบุรุษด้วยความตั้งใจจริงๆ

[http://karnjanasangri.blogspot.com/2008/08/blog-post\\_28.html](http://karnjanasangri.blogspot.com/2008/08/blog-post_28.html)

### 5.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำขนมลาเมืองนครศรีธรรมราช

#### 5.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ – นามสกุล นางระเบียบ บำรุงกิจดี อายุ 59 ปี  
ที่อยู่ 208 หมู่ 2 ตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง  
จังหวัดนครศรีธรรมราช  
โทรศัพท์ 075-370355, 074-370317



ภาพที่ 21 นางระเบียบ บำรุงกิจ

#### 5.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นางระเบียบ บำรุงกิจดี ปัจจุบัน อายุ 59 ปี เป็นชาวอำเภอปากพนังโดยกำเนิด มีพี่น้อง 8 คน นางระเบียบเป็นคนที่ 5 เดิมโตในชุมชนที่ทำขนมลามาดั้งแต่อดีต โดยครอบครัวประกอบอาชีพทำขนมลาขาย ส่วนใหญ่นำไปขายในตลาดนัดใกล้บ้าน การทำขนมลาของครอบครัวนี้มีการทำสืบทอดมาตั้งแต่รุ่นยาย มีแม่เป็นคนรับช่วงต่อ และนางระเบียบเป็นผู้สืบทอดรุ่นที่ 3 โดยเริ่มเรียนรู้และฝึกทำขนมลาจากแม่มาตั้งแต่อายุ 7 ขวบ และจากการทำขนมลาของแม่เป็นกิจวัตรประจำวัน ทำให้ค่อยๆซึมซับและทำขนมลาเป็นในที่สุด นางระเบียบเริ่มประกอบอาชีพทำขนมลาขายอย่างจริงจังตั้งแต่พ.ศ. 2523 มาจนถึงปัจจุบัน ขนมลาที่ทำนั้นส่วนใหญ่จะนำไปขายยังตลาดนัด ตลาดนัดในท้องถิ่นใกล้เคียง ตลอดจนวางขายทั่วไปในภาคใต้ โดยซังขายเป็นกิโลกรัม

ขนมลาที่นางระเบียบทำมี 2 ชนิด ได้แก่ ลาเซ็ด และ ลาลอยมัน ซึ่งเป็นขนมลารสดั้งเดิม ลูกค้านิยมซื้อไปใช้ในงานบุญเทศกาลเค็อนสืบ ปัจจุบันนางระเบียบได้พัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมลาที่มีรูปแบบหลากหลายมากขึ้น เช่น ลากรอบ ลากู และลาม้วน และสามารถจำหน่ายได้ตลอดปี เป็นต้น

### 5.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

ขนมลาของภาคใต้ มีอยู่ 2 ชนิด คือ ลาเซ็ด และ ลาลอยมัน ลาทั้งสองชนิดนี้จะมี ความแตกต่างกันเล็กน้อยในส่วนของวิธีการทอด ซึ่งขนมลาทั้งสองชนิดจะมีส่วนผสมสำคัญดังนี้

#### ส่วนผสม

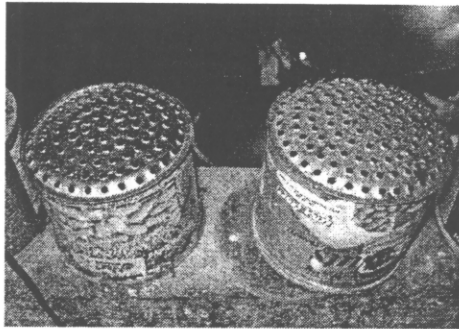
- ข้าวเจ้า
- ข้าวเหนียว
- น้ำตาลทราย
- น้ำตาลจาก นำมาเคี่ยวจนข้นเป็นสีน้ำตาลแดง ชาวบ้านเรียกว่า “น้ำผึ้งจาก”

เนื่องจากเป็นน้ำตาลที่สามารถหาได้ในท้องถิ่น หากเป็นพื้นที่อื่นอาจใช้น้ำตาลทรายแทน

#### วัสดุ/อุปกรณ์

- กระทะใบใหญ่
- เตาถ่าน (ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นเตาแก๊ส)
- ไม้หรือซ้อนส้อมไว้เขี่ยขนมลาที่ทอดเสร็จแล้ว
- ผ้าชุบน้ำมันพืชและไขแดง (ใช้ทากระทะเพื่อป้องกันไม่ให้ขนมติดกระทะ)
- ที่โรยเส้น อดีตชาวบ้านนิยมใช้กะลามะพร้าวแล้วเจาะรูเล็กๆ เรียกว่า

“พรกลา” แต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้กระป๋องนมแทน เนื่องจากทำง่าย ทนทานกว่า อีกทั้งสามารถเจาะรูได้ขนาดที่ต้องการกว่าเจาะกะลามะพร้าว



ภาพที่ 22 กระป๋องที่เจาะรูสำหรับทำขนมลา

#### การเตรียมส่วนผสม

- เตรียมแป้ง โดยการนำข้าวเจ้ากับข้าวเหนียว นำมาผสมเข้าด้วยกัน แฉ่น้ำไว้ 2 ชั่วโมง ต้างให้สะอาดแล้วกรองด้วยตาข่ายให้พอสะอาด น้ำ ใส่ถุงกระสอบแล้วหมักทิ้งไว้อีก 2 คืน เพื่อให้ข้าวยุ่ยนำมาบดเป็นแป้งได้ง่าย

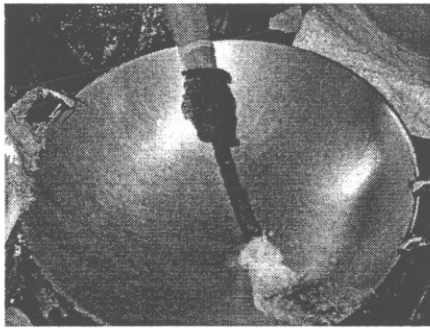
- นำมาต้ม (ดำ) ด้วยครกตำข้าว แต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้เครื่องโม่แป้ง ซึ่ง สะดวกรวดเร็วกว่า บดจนละเอียด หลังจากนั้นนำแป้งที่ได้ใส่ในกะละมัง กรองด้วยผ้าขาวบางอีก

ครั้ง ตั้งทิ้งไว้ให้แป้งตกตะกอน ชาวบ้านเรียกว่า ตั้งให้แป้ง นอนกัน แล้วรินน้ำใสๆ ออกให้หมด เหลือเฉพาะแป้งที่ตกตะกอน นำมาห่อด้วยผ้าขาวบาง ใช้ไม้แบนๆ หรือขวดทับลงบนห่อแป้ง เพื่อเป็นการไล่น้ำที่อยู่ในตัวแป้งให้แห้งสนิท (สังเกตดูไม่มีหยดน้ำไหลออกมา) หลังจากนั้นนำมาตำให้เป็นผงแป้ง (ซึ่งยังเป็นวิธีดั้งเดิม)

- นำแป้งที่ได้ผสมกับน้ำผึ้งจาก (น้ำตาลจาก) ดีให้เข้ากัน หากแป้งเหนียวอาจเติมน้ำต้มสุกผสมเพียงเล็กน้อย เพื่อให้แป้งเหลวสามารถนำไปโรยเป็นเส้นได้ จากนั้นจึงนำไปทอด

### วิธีการทอดขนมลา (ลาเซ็ด)

ลักษณะของขนมลาเซ็ดจะเป็นเส้นเล็กละเอียด ในการทอดขนมลาต้องใช้กระทะใบใหญ่ ทอดด้วยไฟอ่อนๆ ทาน้ำมันพืชที่ซุกกับไข่แดงต้มสุกให้ทั่วกระทะเพื่อป้องกันการติดกระทะ เมื่อกระทะร้อนแล้วจึงนำแป้งใส่ลงในเครื่องโรยเส้น ซึ่งอาจเป็น “พรกลา” (กะลามะพร้าว) หรือกระป๋องนมเจาะรู โรยเส้นลงในกระทะ โรยวนไปวนมา จนได้เป็นแผ่นลาเป็นรูปวงกลม ขนาด และความหนา พอเหมาะ เมื่อสุกแล้วใช้ไม้ตัก (ไม้ที่เหลาปลายให้แหลมเหมือนปากเป็ด) ใช้สำหรับเขี่ยขนมลาขึ้นมาพักวางในถาดที่เตรียมไว้

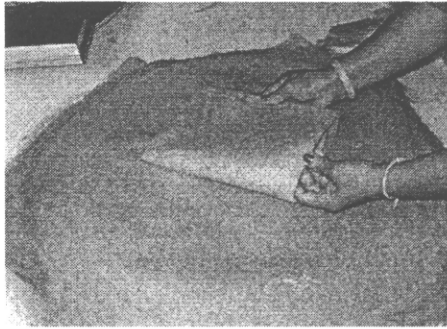


ภาพที่ 23 วิธีทาน้ำมันพืชที่ผสมกับไข่แดงต้มสุก

### วิธีการทอดขนมลา (ลอยมัน)

ลักษณะเนื้อแป้งของลาลอยมันจะมีลักษณะเนื้อแป้งที่หยาบกว่าลาเซ็ด และในการทอดจะใช้น้ำมันมากกว่า โดยใส่น้ำมันประมาณครึ่งกระทะ และรูของเครื่องโรยเส้นจะมีขนาดใหญ่กว่ารอยแป้ง ทอดจนสุกเป็นสีน้ำตาลอ่อน จึงใช้ไม้ตัก เขี่ยพับเป็นรูปสามเหลี่ยมหน้าจั่ว ให้ได้ขนาดพอเหมาะ นำมาวางซ้อนกันในถาด นอกจากลาลอยมันแล้ว กลุ่มยังมีขนมลาที่มีสีต่างๆ มากขึ้น เช่น สีเขียว โดยจะใช้สีผสมอาหาร หรือสีเขียวจากใบเตย นำมาผสมเข้ากับแป้งขนมลา จึงทำให้มีสีสันที่น่ากิน และยังพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นลากรอบ ลาม้วน ฯลฯ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้าและความต้องการของตลาด สำหรับปริมาณการผลิตขนมลาของนางระเบียบในแต่ละวัน

สามารถผลิตขนมลาได้ประมาณ 130 กิโลกรัม และหากเป็นช่วงเทศกาลเดือนสิบปริมาณการผลิตจะเพิ่มมากขึ้นเป็นหลายเท่าตัว



ภาพที่ 24 ขนมลาที่ทอดเสร็จเรียบร้อยแล้ว

#### 5.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

การทำขนมลาของนางระเบียบได้มีการถ่ายทอดความรู้ภายในครอบครัว เป็นอาชีพที่สามารถหาเลี้ยงครอบครัวได้ สมาชิกในครัวเรือนมีโอกาสสัมผัสและได้ลงมือปฏิบัติโดยการที่คอยช่วยอยู่ตลอดเวลา การถ่ายทอดจึงไม่ได้มีขั้นตอนที่ยุ่งยาก สมาชิกในครอบครัว ซึ่งได้แก่ ลูกๆ เมื่อได้เห็นและคอยช่วย จึงทำให้ค่อยๆ ซึมซับและทำเป็นในที่สุด ซึ่งก็เหมือนกับที่ตนเองเรียนรู้มาจากแม่ ซึ่งนอกจากนางระเบียบจะมีการถ่ายทอดให้กับสมาชิกในครอบครัวแล้ว ยังมีโอกาสถ่ายทอดความรู้ให้กับผู้อื่น โดยมีหน่วยงานต่างๆ ทั้งระดับท้องถิ่นและระดับจังหวัดเชิญไปสาธิตการทำขนมลาในงานต่างๆ นอกจากนี้ยังมีกลุ่มนักเรียนนักศึกษา ที่มีความสนใจเข้ามาศึกษาการทำขนมลาที่บ้านโดยตรง ซึ่งเป็นแหล่งต้นตำรับและเป็นเอกลักษณ์ของอำเภอปากพนัง ซึ่งคนภายนอกที่เข้ามาเรียนรู้และรับการถ่ายทอดดังกล่าวจะเป็นการช่วยเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ขนมลาอีกทางหนึ่งด้วย

#### 5.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

หลักสำคัญที่ใช้ยึดถือในการทำงานของนางระเบียบที่ปฏิบัติมาโดยตลอด คือ การนำความรู้เกี่ยวกับการทำขนมลามาจากแม่มาประกอบเป็นอาชีพ ซึ่งนอกจากจะสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวแล้ว ยังเป็นการสืบสานภูมิปัญญาการทำขนมประจำถิ่นที่เป็นส่วนสำคัญในพิธีงานวันสารทเดือนสิบ ซึ่งถือว่าเป็นงานบุญสำคัญของชาวดำ

#### 5.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

- ลูกชายคนโต
- บุญภา ขมราช (ญาติ)

### 5.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) รางวัลที่ 1 ในการประกวดผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไทย ของจังหวัด นครศรีธรรมราช ประเภท การแข่งขัน ทำขนมเทศกาลเดือนสิบ พ.ศ. 2529

(2) ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับ 2 ดาว ประเภท ขนมลาแผ่น ลากรอบ ลานู พ.ศ. 2547

## 6. ภูมิปัญญาขนมบุงาทุบะ

### 6.1 ประเภทอาหารหวาน (ขนม)

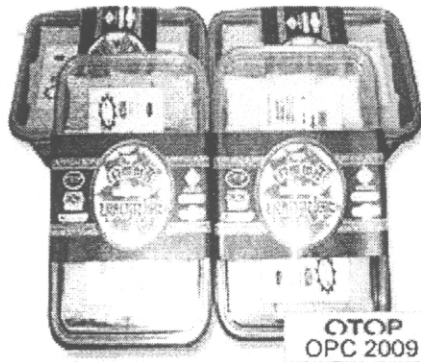
#### 6.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาขนมบุงาทุบะ

ขนมบุงาทุบะหรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า ขนมดอกกล้าเจียก ซึ่งสาเหตุที่เรียกว่า ขนมดอกกล้าเจียก เพราะว่าได้เลียนแบบมาจากดอกกล้าเจียกซึ่งเป็นพืชชนิดหนึ่ง เป็นขนมพื้นเมืองโบราณของชาวมุสลิมในจังหวัดสตูล มาตั้งแต่สมัยเมื่อ 100 ปีมาแล้ว โดยมีคนสกุลกรมเมืองได้เข้าไปเป็นคนรับใช้อยู่ในวังเก่า ซึ่งสมัยโบราณนั้น ขนมบุงาทุบะจะทำเฉพาะในรั้วในวัง โดยเฉพาะเทศกาลใหญ่ ๆ เช่น วันฮารีรายอ งานทำบุญ งานแต่งงาน สำหรับงานแต่งงานใช้ขนมบุงาทุบะจัดใส่ขันหมาก เพื่อเป็นสิริมงคลเพราะมีรูปทรงคล้ายหมอนให้คู่บ่าวสาวได้ร่วมเรียงเคียงหมอนอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุขของบุคคลที่มีศรัทธาบรรดาศักดิ์ และเลี้ยงรับรองแขกเมืองเท่านั้น และเป็นทัศนคติในการเลือกผู้หญิงที่จะมาเป็นคู่ครองเพราะผู้ที่ทำขนมบุงาทุบะได้ต้องเป็นที่อารมณ์เยือกเย็น สุขุม รอบคอบ จึงจะได้ขนมบุงาทุบะที่ทำออกมานั้นจะสวยงามหรือไม่ขึ้นอยู่กับความตั้งใจของคนทำ

#### 6.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาขนมบุงาทุบะของนางอ้อย นุ่มนามวงศ์

##### 6.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ - สกุล	นางอ้อย นุ่มนามวงศ์
อาชีพ	เปิดร้านขายขนม
ที่อยู่	บ้านปากปิง หมู่ที่10 ตำบลกำแพง
อำเภอละงู	จังหวัดสตูล



ภาพที่ 25 ขนมนุหงาบูคะ

### 6.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

#### แนวคิดในการผลิต

ใช้สัทธิรรมชาติจากพืชต่าง ๆ และเปลี่ยนรูปทรงงของตัวขนมให้มึรูปทรงที่เปลกขั้ัน เช่น รูปดาว

#### แรงบันดาลใจในการผลิต

เป็นขนมที่ต้งเรียนมาจากในรั้วในวัง ใช้ในงานมงคล ใช้รับแขกบ้านแขกเมือง ใช้ในงานสำคัญหากใครได้กิน หรือทำเป็นจะเป็นที่ยกย่องว่าเป็นคนดีในเรื่องนึสัยใจคอ

#### การได้รับอทธิพลจากสิ่งแวดล้อม

เป้่งมึราคาสูงขั้ันทำให้ต้งปรับราคาขนมให้สูงตามไปด้ว

#### การประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิต

มึการปรับรสชาติให้ตรงกับความต้งการของลูกค้า เช่น การลดความหวานของไส้ฝอยทองลงในปริมาณที่เหมาะสม เปลี่ยนจากการใช้สัผสมอาหารมาเป็นสัจากธรรมชาติแทน และเพิ่มรูปทรงขนมให้หลากหลายน่ารับประทานขั้ัน

### 6.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

#### ขั้นตอนการเตรียมและเลือกวัสดุในการทำขนมนุหงาบูคะ

ในการทำขนมนุหงาบูคะ จะต้งเลือกวัสดุที่สดใหม่มีคุณภาพจึงจะช่วยให้ทำได้ดี มีคุณภาพ ซึ่มีหลักในการเลือกดังนี้

1. แป้งข้าวเหนียวสำเร็จรูป จะต้งเป็นแป้งข้าวเหนียวขั้ันคิมึสีขาว ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีกลิ่นอับ
2. น้ำตาลทราย เลือกชนิดมีสีขาวสะอาด ไม่อับขั้ันและไม่จับตัวเป็นก้อน
3. เกลือ เลือกเกลือผสมไอโอดีนบรรจุถุงแห่งสนิท ร่วนไม่จับตัวเป็นก้อน

4. มะพร้าวกลางแก่กลางอ่อน เปลือกมะพร้าวจะเป็นสีเขียวปนน้ำตาล กะลาจะเป็นสีน้ำตาลอ่อน ถ้าเป็นสีดำแสดงว่าเป็นมะพร้าวแก่

5. น้ำบริสุทธิ์ น้ำที่สะอาดไม่มีสิ่งเจือปน

6. สีสรรษชาติ เป็นที่ได้จากส่วนต่าง ๆ ของพืช เช่น ดอก ใบ ราก หัว เช่น ใบเตยหอม ควรเลือกใบที่แก่จัด สีเขียวเข้มจะมีกลิ่นหอม น้ำจากใบเตยหอมจะได้น้ำสีเขียว

### การทำไส้หุงนวด

- วิธีทำไส้มะพร้าว โดยการนำกะละมังไปใส่น้ำ ใส่น้ำมันมะพร้าวขาว เกลือ คนให้เข้ากันใช้ไฟอ่อน ๆ ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง ใส่น้ำธรรมดา น้ำสีจากธรรมชาติ คั่วจนแห้งสนิท มะพร้าวจะมีลักษณะร่วน มีกลิ่นหอมเมื่อสุกแล้ว เทใส่หม้อไว้ให้เย็น

### วิธีทำไส้ฝอยทอง

1. นำไข่เปิดแยกเอาเฉพาะไข่แดงออกจากกันแล้วตีไข่แดงให้เข้ากัน
2. เอาน้ำและน้ำตาลใส่หม้อตั้งไฟเคี่ยวน้ำเชื่อม
3. เมื่อได้ที่แล้วนำไข่แดงใส่กระชอนหยดสายลงในน้ำเชื่อม
4. ตักฝอยทองแล้วเข้าตู้อบกรอบประมาณ 5 นาที

### วิธีทำตัวแป้ง

นำแป้งข้าวเหนียวผสมด้วยเกลือตามอัตราส่วนกวนให้เป็นก้อนเล็ก ๆ แล้วขยี้ให้ร่วน ก่อนที่จะทำขนมขึ้นต่อไปจะต้องขยี้แป้งก่อนทุกครั้ง

### วิธีทำตัวขนมหุงนวด

1. เตรียมเตาไฟให้ร้อน นำกระทะวางบนเตาใช้ไฟปานกลาง  
2. เมื่อกระทะร้อน นำแป้งที่ขยี้แล้วใส่กระชอน 1 ทัพพี นำมาแรงแรงร้อนลงไป ตรงกลางกระทะให้เป็นลักษณะวงกลม

3. นำไส้ขนมใส่ตรงกลางของแป้งพอประมาณ ทิ้งไว้สักครู่ รอให้แป้งสุก สังเกตขอบแป้งล่อนออกจากกระทะ แสดงว่าแป้งสุก ใช้เกรียงแซะขนมค่อย ๆ แซะขึ้นมา จากนั้นก็พับล่าง - บน และด้านข้างทั้ง 2 ด้าน โดยใช้เกรียงแต่งรูปทรงเพื่อให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมตามต้องการ

4. เมื่อทำขึ้นขนมเสร็จแล้ว เก็บไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด เช่น หม้อ

5. ทุกครั้งที่ทำขนมขึ้นต่อไป จะต้องทำความสะอาดกระทะ โดยวิธีนำผ้าขนหนูกวาดเศษแป้งออกจากกระทะทุกครั้ง

#### 6.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้ผู้อื่น

เรียนวิธีทำมาจากผู้เฒ่าผู้แก่โบราณในชุมชน

#### 6.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

มีความใจเย็น รอบคอบ

### 7. ภูมิปัญญาการทำต้มสามเหลี่ยมใส่ไส้

#### 7.1 ประเภทภูมิปัญญาอาหารหวาน (ขนม)

#### 7.2 ข้อมูลทั่วไปของต้มสามเหลี่ยมใส่ไส้

ต้มสามเหลี่ยมห่อใบกะพ้อเป็นขนมพื้นบ้านพื้นเมืองของภาคใต้ โดยเฉพาะจังหวัดสงขลา คนนิยมทำในเทศกาลทำบุญประเพณีเดือนสิบ จัดเป็นขนมไหว้ท้าวดาเพื่ออุทิศส่วนกุศลให้แก่ผู้ล่วงลับ นอกจากนี้ยังนิยมใช้แขวนในเรือพระ งานประเพณีชักพระซึ่งตรงกับวันออกพรรษา แต่ในวันธรรมดาทั่วไปที่ไม่ใช่วันเทศกาลประเพณี ต้มสามเหลี่ยมก็จัดเป็นอาหารว่างอย่างหนึ่งที่คนได้นิยมกินกับเครื่องดื่ม ชา กาแฟในตอนเช้า ไม่ต่างอะไรกับปาท่องโก๋กับชา กาแฟนั่นเอง

อย่างไรก็ตาม ต้มสามเหลี่ยมทั่วไปนั้นลูกเล็กและไม่มีไส้ เป็นเพียงข้าวเหนียวมูนกับน้ำกะทิแล้วห่อด้วยใบกะพ้อเป็นลักษณะสามเหลี่ยมแล้วนำไปนึ่งจนสุก คนสมัยก่อนอาจนำไปต้มจนสุก

ต้มสามเหลี่ยมใส่ไส้เป็นภูมิปัญญาที่ร้านขนมไทย แม่จวีคิดค้นดัดแปลงจากต้มสามเหลี่ยมแบบเดิมนำมาใส่ไส้เต็มใจแดง จนกลายเป็นเอกลักษณ์ของร้าน และกระจายทั่วไป

#### 7.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาต้มสามเหลี่ยมใส่ไส้ของนางฉวี สามริยม

##### 7.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-นามสกุล นางฉวี สายริยม อายุ 74 ปี

การศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 120 หมู่ที่ 99 ตำบลเขตเทศบาล

อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา

เบอร์โทรศัพท์ 074-440-664 เบอร์มือถือ 089-656-4707



ภาพที่ 26 นางฉวี สายเรียม

### 7.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นางฉวี สายเรียม มีพื้นเพเดิมเป็นคนอยุธยา แต่ใช้ชีวิตและมีครอบครัวที่จังหวัดสงขลา ก่อนที่จะประกอบอาชีพขายขนมไทย เริ่มจากการเย็บผ้า และขายข้าวแกงมาก่อน ส่วนการทำขนมไทยนั้นได้เรียนรู้ฝีมือทำขนมจากป้า ผนวกกับความสนใจใฝ่รู้ของตน ในที่สุดก็มาเปิดร้านขนมไทยแม่ฉวี ในพ.ศ. 2520 ที่ถนนนางงามซึ่งเป็นถนนที่เลื่องชื่อเรื่องอาหารการกิน จวบวันนั้นถึงวันนี้รวมเป็นเวลาสามสิบกว่าปีมาแล้ว

### 7.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

องค์ความรู้ที่พบในคัมสามเหลี่ยมไส้ไส้ของนางฉวี สายเรียม มีดังนี้

#### วัตถุดิบ

คนในสมัยก่อนทำขนมโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นรอบตัว คัมสามเหลี่ยมก็เช่นกัน ถึงแม้ข้าวเหนียวจะไม่ใช่อาหารหลักของคนใต้ แต่คนใต้ก็จะเจียดพื้นที่นาส่วนหนึ่งเพื่อปลูกข้าวเหนียวสำหรับทำขนม มะพร้าวเป็นต้นไม้ที่พบเห็นทั่วไปในพื้นที่ภาคใต้ แถวสงขลา ก็เช่นกัน และใบกะพ้อก็สามารถหาได้ไม่ยากนักในสมัยก่อน

ในสมัยนี้ ถึงแม้ว่าการใช้วัตถุดิบทำคัมสามเหลี่ยมอาจต้องซื้อ แต่ยังเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในจังหวัดสงขลา สำหรับคัมสามเหลี่ยมไส้ไส้แม่ฉวี จะเลือกคัดตั้งแต่ข้าวเหนียวโดยจะเลือกข้าวเหนียวเขี้ยว เพราะเมื่อก้าวจะยาวสวย มะพร้าวก็จะคัดเลือกมะพร้าวตกสามพู หรือ ที่มีลักษณะสุกเขียว เนื่องจากเป็นมะพร้าวแก่จัด เมื่อนำมาคั้นจะได้น้ำกะทิที่มัน ทำให้ทำคัมสามเหลี่ยมอร่อย

ส่วนไส้ของคัมสามเหลี่ยมนั้นประกอบไปด้วย หมูผัด กุ้งแห้ง ถั่วลิสง พริกไทยและไข่แดง ซึ่งทำให้เป็นลักษณะของคัมสามเหลี่ยมไส้ไส้ แตกต่างจากคัมทั่วไป

การเลือกเนื้อหมูจะเลือกหมูสด และเป็นเนื้อสันใน เพราะเนื้อหมูจะนุ่ม กุ้งแห้งใช้ตัวโต ไม่ข้อมสี ส่วนไข่เค็ม นางฉวีก็จะคัดเลือกไข่เค็ม โดยใช้ไข่เปิดเนื่องจากจะให้ไข่แดงดูโตและสีสวยกว่าไข่ไก่

สำหรับใบกะพ้อต้องเลือกใบกะพ้อที่ใบยาวใหญ่ หากเลือกใบกะพ้อสั้นก็จะห่อต้มสามเหลี่ยมใส่ใส่ไม่ได้ การใช้ใบกะพ้อห่อข้าวเหนียวเป็นรูปสามเหลี่ยมแสดงถึงภูมิปัญญาของคนสมัยก่อนที่ถ่ายทอดมาจนถึงปัจจุบัน เนื่องจากใบกะพ้อมีคุณสมบัติสามารถทนความร้อนได้ดี ไม่ฉีกขาดง่ายจึงเหมาะจะห่อข้าวเหนียวที่นำไปนึ่งหรือต้ม ทั้งทำให้ข้าวเหนียวที่ห่อโดยใบกะพ้อมีกลิ่นหอมเฉพาะด้วย แต่ใบกะพ้อมีลักษณะยาวรี ไม่สามารถห่อข้าวเหนียวเช่นเดียวกับใช้ใบตองห่อข้าวเหนียวอย่างข้าวต้มมัดได้ จึงใช้ลักษณะพับสอดใบกะพ้อให้เป็นสามมุม มีเนื้อที่บรรจุข้าวเหนียวได้โดยไม่ทำให้ข้าวเหนียวหล่น หรือเล็ดลอดออกได้เลย การห่อข้าวเหนียวด้วยใบกะพ้อจึงไม่ได้ทำได้ง่าย ๆ ต้องฝึกห่อให้เป็นก่อน

วัตถุดิบที่กล่าวมาทั้งหมดนี้จะคัดสรรจากแหล่งที่มาเฉพาะ โดยสั่งซื้อตามตลาดนัด และซื้อจากเจ้าประจำ เนื่องจากถือว่าเมื่อวัตถุดิบที่ใช้ทำอาหารมีคุณภาพ ก็จะทำให้อาหารมีคุณภาพไปด้วย

ส่วนวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือในการผลิตนั้นไม่ยุ่งยากเพียงแต่ใช้กระทะใบบัว เต่าแก๊ส ตะหลิวและไม้พายเท่านั้น

#### วิธีการผลิต มีขั้นตอนดังนี้

(1) ล้างข้าวเหนียวเบา ๆ ให้สะอาด แช่ข้าวเหนียวประมาณ 3 ชั่วโมง นำมานึ่งเมื่อสุก ใช้มูนกับน้ำกะทิที่เตรียมไว้ เมื่อเสร็จแล้ว ก็พักไว้

(2) ทำไส้ โดยนำเนื้อหมูหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ 3 ส่วน กุ้งแห้ง 1 ส่วน และถั่วลิสงที่แช่น้ำจนพองแล้ว ½ ส่วน นำมาผัดให้เข้ากัน เติมน้ำอ้วด้า ซีอิ้วขาว น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ น้ำตาลทราย พริกไทย ชิมรสชาติตามชอบซึ่งการได้รสชาติตามที่ขายในปัจจุบัน นางฉวี สายเรียบ กล่าวว่า เกิดจากการสอบถามความพึงพอใจของลูกค้าแล้วปรับรสชาติให้ถูกปากลูกค้าในที่สุด



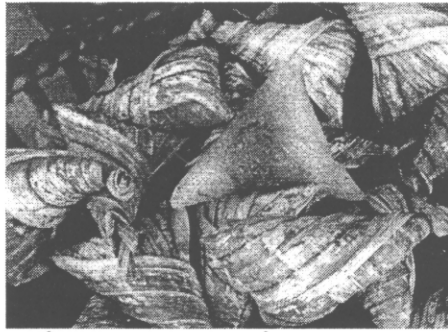
ภาพที่ 27 การผัดไส้

(3) ต้มไข่เค็ม เลือกแต่ไข่แดง ไข่แดง 1 ลูก ผ่าออกเป็น 4 ส่วน

(4) นำข้าวเหนียวมาห่อด้วยใบกะพ้อใส่ข้าวเหนียวกะประมาณพอให้เหลือเนื้อที่ใส่ไส้ที่ผัดพอสมควรตามด้วยไข่แดง แล้วใช้ข้าวเหนียวกลบ ผูกมัดห่อให้แน่น

(5) เมื่อห่อเสร็จแล้วนำไปนึ่งให้สุก

ลักษณะพิเศษของต้มสามเหลี่ยมไส้ไข่แม่ฉวี คือ ความเหนียวนุ่มของข้าวเหนียว และไส้เครื่องปรุงที่เป็นเอกลักษณ์ นอกจากนี้ยังไม่ได้ใส่สารกันบูด แต่สามารถเก็บไว้ได้ 10 วันโดยเก็บในช่องแช่แข็งในตู้เย็น เมื่อจะนำมารับประทานให้นำมาอุ่นในเตาไมโครเวฟจะให้รสชาติเหมือนเดิม



ภาพที่ 28 ขนมต้มไส้ไข่ที่พร้อมรับประทาน

แนวคิดและแรงบันดาลใจในการผลิตต้มสามเหลี่ยมไส้ไข่ เกิดจากความชอบและความรู้สึกเป็นสุขที่ได้ทำขนมไทย โดยเริ่มต้นจากทำต้มสามเหลี่ยมธรรมดา ข้าวต้มมัด และข้าวเหนียวห่อหน้าต่าง ๆ ก่อนเช่น ข้าวเหนียวหน้ามะพร้าว ข้าวเหนียวหน้าสังขยา ข้าวเหนียวหน้ากุ้งแห้ง และข้าวเหนียวหน้าแกง ต่อมาจึงเกิดความคิดว่าต้มสามเหลี่ยมน่าจะทำแบบของลาวได้จึงคิดค้นต้มสามเหลี่ยมไส้ไข่ขึ้นมาและเหตุที่ยัดไส้แทนที่จะคลุกเกลือในข้าวเหนียวเลย เพื่อสร้างเอกลักษณ์เฉพาะ “มีเช่นนั้นก็ไม่ต่างอะไรไปจากบะจ่าง” นางฉวี สายเรียบกล่าว ซึ่งกว่า 20 ปีมาแล้ว กล่าวได้ว่าต้มสามเหลี่ยมไส้ไข่ร้านขนมไทยแม่ฉวี เป็นเจ้าแรกของสงขลาที่ทำให้เกิดต้มสามเหลี่ยมไส้ไข่ขายทั่วไปในจังหวัดสงขลา

ส่วนการได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม เกิดจากข้อสังเกตที่เห็นขนมต้มสามเหลี่ยมขายดีในเทศกาลเดือนสิบ จึงสนใจทำขายนอกเหนือจากเทศกาล เพื่อเป็นอาหารว่างที่รับประทานกับเครื่องดื่ม เช่น ชา กาแฟ จึงมีการปรับสูตรแทนที่จะเป็นต้มสามเหลี่ยมธรรมดา เป็นต้มสามเหลี่ยมไส้ไข่ ซึ่งมีรสชาติอร่อยและขนาดใหญ่กว่า อีกทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าได้มากกว่าเดิม

### 7.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

นางฉวี สายเรียบ ใช้วิธีการถ่ายทอดความรู้ด้วยวิธีบอกและปฏิบัติให้เห็น สำหรับบุตรทุกคนจะต้องช่วยแม่ทำขนมในยามว่าง หรือกลับมาจากโรงเรียน ซึ่งเป็นการถ่ายทอด

ความรู้ไปในตัว ส่วนบุคคลอื่น ได้แก่ นักเรียน นักศึกษา และกลุ่มแม่บ้านที่เข้ามาศึกษาดูงาน ทางร้านจะสาธิตให้ดูอย่างใกล้ชิด และหากมีสื่อทางโทรทัศน์มาถ่ายทำ ก็จะเปิดเผยการทำทุกขั้นตอน โดยไม่หวงวิชา เพราะถือว่าเป็นการถ่ายทอดความรู้ที่นำไปสู่ความยั่งยืนต่อไป

### 5.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

สิ่งที่ร้านแม่จิวยึดปฏิบัติมาโดยตลอด คือ การทำขนมทุกชนิด ต้องอร่อย สด สะอาด และมีคุณภาพ แม้ร้านขนมไทยแม่จิวจะเปิดมาเป็นเวลา 30 ปีแล้ว แต่ยังคงยึดการขายที่บ้าน อย่างเดียว โดยมีขนมไทยหลากหลายชิ้นกว่าเดิม เนื่องจากเจ้าของร้านยึดคติการดำรงอยู่อย่างเรียบง่าย พอเพียง ไม่ต้องโลภมาก ขอเพียงขยันทำมาหากินเท่านั้น

### 7.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

นางจิว สายเรียบ ได้ถ่ายทอดความรู้ด้านทำขนมยังบุตรทุกคน กล่าวได้ว่าบุตรทุกคนต้องช่วยมารดาตั้งแต่เล็ก ๆ เมื่อกลับมาจากโรงเรียน ทุกคนต้องช่วยมารดาทำขนม ปัจจุบันมีผู้สืบทอดที่ยึดเป็นอาชีพ คือ นางสาวพยับ สายเรียบ บุตรสาวคนเล็กที่รับผิดชอบแทนมารดา ส่วนบุตรคนอื่น ๆ ทำงานรับราชการทั้งสิ้น ที่ระบุชื่อได้ดังนี้

1. ไพลิน ชูปัญญา
2. เพลิน ปานคำรง
3. พจนีย์ สุวรรณเวหา
4. พยับ สายเรียบ

### 7.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) รางวัลผลิตภัณฑ์ระดับห้าดาว เมื่อ ปี พ.ศ. 2549 สาขา ดัมสามเหลี่ยมไส้ไส้และขนมไทย จากหน่วยงาน หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับภูมิภาค

(2) รางวัลผลิตภัณฑ์ระดับห้าดาว เมื่อ ปี พ.ศ. 2551 สาขา ดัมสามเหลี่ยมไส้ไส้และขนมไทย จากหน่วยงาน หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับภูมิภาค

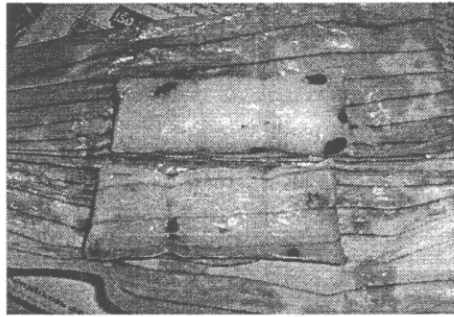
## 8. ภูมิปัญญาข้าวต้มมัดใบชิง

### 8.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารหวาน (ขนม)

### 8.2 ข้อมูลทั่วไปของข้าวต้มมัดใบชิง

ชิง หรือกะชิง เป็นพืชตระกูลเดียวกับกะพ้อ โดยมีลำต้น ยอดใบ และก้านทางเหมือนกัน แต่ใบชิงจะมีขนาดใหญ่และยาวกว่าใบกะพ้อ ต้นชิงพบมากในป่าดงดิบแถบภาคใต้ทั่วไป คนสมัยก่อนจะตัดใบชิงมาเย็บเป็นเครื่องกันแดดกันฝน ภาษาท้องถิ่นเรียกว่า “ชิง” ซึ่งนิยมให้เจ้าบ่าวใช้กางขณะขึ้นเรือนเจ้าสาว ซึ่งมีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมของภาคใต้มาเป็นเวลานาน (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ : 2047)

ใบชิ่งนอกจากนำมาใช้ประโยชน์ดังกล่าวแล้ว ชาวบ้านยังนำมาใช้ห่อขนมอีกด้วย เช่น ห่อข้าวต้มมัด ที่เรียกว่า “ข้าวต้มมัดใบชิ่ง” จากคำบอกเล่าของนางนุกุล ทองสูง ได้อธิบายให้ฟังว่า ข้าวต้มมัดใบชิ่ง เป็นขนมพื้นถิ่นของชาวอำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง ซึ่งชาวพื้นถิ่นจะเรียกข้าวต้มมัดใบชิ่งว่า “ข้าวต้มยอด” เนื่องจากนำส่วนของยอดใบชิ่งมาห่อข้าวต้มมัด ซึ่งคนโบราณใช้ทำบุญและรับประทานกันในชีวิตประจำวันและยังคงสืบเนื่องมาจนถึงทุกวันนี้ ปัจจุบันพื้นที่ในอำเภอกระบุรีจำนวนคันจึงลดลงมาก เนื่องจากมีการเปลี่ยนพื้นที่จากป่าชิ่งมาเป็นพื้นที่ทำสวนแทน ทำให้การทำข้าวต้มมัดใบชิ่งในปัจจุบันต้องใช้ยอดใบชิ่งจากฝั่งพม่าที่มีอาณาเขตติดกับอำเภอกระบุรี โดยชาวพม่าจะนำมาขายในราคายอดละ 2 บาท 40 สตางค์ ซึ่งยอดใบชิ่ง 1 ยอดสามารถนำมาฉีกให้ได้ขนาดเพื่อใช้ห่อข้าวต้มมัดได้ประมาณ 50 ห่อ



ภาพที่ 29 ขนมข้าวต้มมัดใบชิ่ง

### 8.3 ข้อมูลเฉพาะของภูมิปัญญาการทำข้าวต้มมัดใบชิ่งของนางนุกุล ทองสูง

#### 8.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล      นางนุกุล ทองสูง อายุ 68 ปี  
 อาชีพ          ค้าขาย  
 ที่อยู่          51 หมู่ 2 ตำบล น้ำจืด อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง



ภาพที่ 30 นางนุกุล ทองสูง

### 8.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

ข้าวต้มยอด หรือ ข้าวต้มมัดใบชิง เป็นขนมที่ชาวพื้นถิ่นแถบอำเภอกระบุรี จังหวัดระนองคุ้นเคยกันดี เช่นเดียวกับนางนกุล ทองสูง ซึ่งเป็นชาวบ้านในตำบลน้ำจืดที่มีฝีมือในการทำอาหารและประกอบอาชีพทำข้าวต้มมัดใบชิงขาย โดยได้รับแรงบันดาลใจจากการที่เห็นร้านน้ำชาในหมู่บ้านมีข้าวต้มมัดใบชิงวางขายอยู่เป็นประจำ จึงมีความคิดที่จะทำข้าวต้มมัดใบชิงขาย โดยนางนกุลได้ทดลองทำข้าวต้มมัดใบชิงด้วยตนเอง และด้วยประสบการณ์และความสามารถในการทำขนมและอาหาร ทำให้การทำข้าวต้มมัดใบชิงเป็นเรื่องที่ไม่เกินความสามารถ อีกทั้งวัตถุดิบที่ใช้ทำขนมส่วนใหญ่สามารถหาได้ในท้องถิ่น ภายหลังจากที่ฝึกทำจนชำนาญแล้ว นางนกุลได้นำไปขายในบริเวณตลาดชุมชนของอำเภอกระบุรี ซึ่งได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี นางนกุลจึงยึดการทำข้าวต้มมัดใบชิงขายเป็นอาชีพหลักและได้ทำต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน รวมระยะเวลาประมาณ 30 กว่าปี นางนกุลได้ทำข้าวต้มมัดใบชิงขายบริเวณตลาดสถานีขนส่ง (บขส.) อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง ซึ่งวางขายในช่วงเช้าโดยขายไม่กี่ชั่วโมงก็ขายหมด เนื่องจากนับวันจะหาซื้อข้าวต้มมัดใบชิงได้ยากขึ้น ประกอบกับรสชาติข้าวต้มมัดใบชิงของนางนกุลมีความแตกต่างจากข้าวต้มมัดโดยทั่วไป กล่าวคือ มีรสชาติคล้ายคลึงกับข้าวหลาม คือ มีรสหวานและเค็มเล็กน้อย เนื้อข้าวเหนียวค่อนข้างนุ่ม ทำให้ขนมข้าวต้มมัดใบชิงของนางนกุลขายดีเป็นเทน้ำเทท่า นอกจากนี้ นางนกุลยังทำขนมอื่นๆ เช่น ข้าวต้มมัด ข้าวเหนียวสังขยา วางขายควบคู่ไปกับข้าวต้มมัดใบชิง เพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ลูกค้าอีกด้วย

### 8.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำข้าวต้มมัดใบชิง

ในการทำขนมข้าวต้มมัดใบชิงของนางนกุล ทองสูงมีขั้นตอนดังนี้

#### วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำข้าวต้มมัดใบชิง

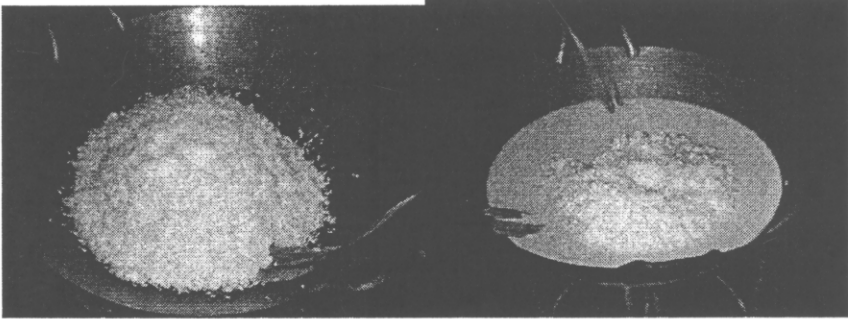
- (1) ข้าวเหนียว 10 กิโลกรัม (ใช้ตราม้าบิน เพราะเมื่อทำขนมแล้วเนื้อข้าวเหนียวจะนุ่มและหอมอร่อย)
- (2) มะพร้าวแก่ 10 ลูก เพื่อคั้นน้ำกะทิ
- (3) น้ำตาลทราย 1.5 กิโลกรัม และเกลือป่น 1 ห่อ
- (4) ถั่วดำคั่วสุก
- (5) ใบชิง (1 ยอด สามารถห่อขนมได้ 50 ห่อ)

#### วิธีการทำข้าวต้มมัดใบชิง

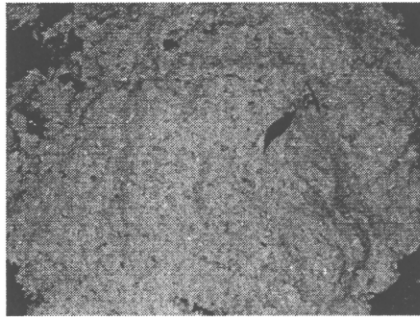
- (1) แช่ข้าวเหนียวในน้ำประมาณ 3 ชั่วโมง
- (2) นำข้าวเหนียวไปผัดรวมกับน้ำกะทิ น้ำตาลทราย เกลือ และถั่วดำ ผัดให้เข้ากัน จนแห้งและเป็นมัน

(3) นำข้าวเหนียวที่ผัดแล้วมาห่อด้วยขอดใบชิง คล้ายกับข้าวต้มมัดที่ห่อด้วยใบตองแต่จะใช้วิธีการพับเก็บขอดใบชิง

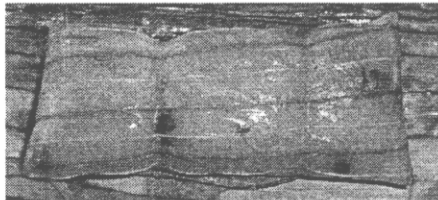
(4) หนึ่งประมาณ 2 ชั่วโมง โดยใช้เชื้อเพลิงจากไม้ฟืน



ภาพที่ 31 ผัดข้าวเหนียวกับกะทิสดผัดจนแห้ง



ภาพที่ 32 ข้าวเหนียวที่ผัดเสร็จแล้วพร้อมที่จะนำไปห่อข้าวต้มมัดใบชิง



ภาพที่ 33 ข้าวต้มมัดใบชิง (ข้าวต้มยอด) ที่พร้อมรับประทาน

ปัจจุบัน นางนุกุลทำข้าวต้มมัดใบชิงขาย โดยใช้ข้าวเหนียววันละ 10-12 กิโลกรัม สามารถทำข้าวต้มมัดใบชิงได้ 600 ห่อ (ขายในราคาห่อละ 3 บาท) โดยใช้ระยะเวลาในการทำตั้งแต่การเตรียมห่อช่วงเย็นจนถึง 2 หุ้ม หลังจากนั้นนำมาใส่รังถึง ปิดฝาไว้ เพื่อไว้หนึ่งในตอนหัวรุ่งประมาณตี 3 และใช้เวลาหนึ่งประมาณ 2 ชั่วโมง (เวลาประมาณตี 5) จึงนำออกมาจัดวางใส่ถาด และนำไปขายยังตลาด ซึ่งขายส่งในราคาห่อละ 2 บาท และขายปลีกในราคาห่อละ 3 บาท โดยมีกำไรจากการขายข้าวต้มมัดใบชิงเฉลี่ยวันละ 300-400 บาท

#### 8.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

เนื่องจากนางนุกุลมีอายุมากแล้ว จึงต้องมีผู้ช่วยในการทำขนม โดยมีหลานสาว 3 คน ทำหน้าที่เป็นลูกมือ และเมื่อหลานทั้ง 3 คนได้เห็นและคลุกคลีอยู่กับวัตถุดิบ ขั้นตอนการทำในทุกๆวัน การได้สังเกตและการซักถามขณะทำ ทำให้หลานทั้ง 3 คนสามารถมีฝีมือในการทำขนม

ได้พอๆกับนางนกุล อย่างไรก็ตาม การปรุงขนมนางนกุลยังเป็นผู้ดูแลอย่างใกล้ชิด เนื่องจากนางนกุลยังมีกำลังอยู่ แต่หากให้หลานทำก็วางใจได้เพราะสามารถทำได้ดีไม่แพ้ตนเอง

### 8.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ คำสอน

ในการทำขนมข้าวต้มมัดใบชิงของนางนกุล ทองสูง ยึดหลักสำคัญที่ใช้ในการดำเนินงาน คือ คงสูตรและวิธีการทำที่เป็นแบบดั้งเดิมเอาไว้ คือ ขนมที่ทำต้องขาวสะอาด และรักษารสชาติที่อร่อยและมีคุณภาพที่ดี และเชื่อว่าเมื่อลูกค้าคิดใจในรสชาติแล้วจะตามมาซื้อถึงแหล่ง

### 8.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

ปัจจุบันผู้ที่ได้รับการสืบทอดและสามารถดำเนินการแทนนางนกุล ทองสูง ได้ คือ นางสาวพรนิภา ทองสูง หลานสาวคนโตซึ่งมีความสามารถทำขนมได้เหมือนนางนกุล ทองสูง

### 8.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

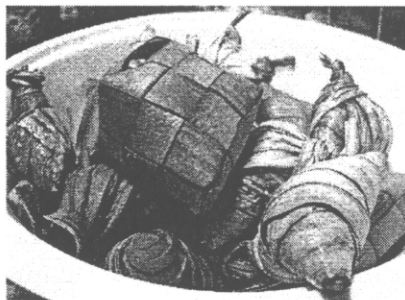
เนื่องจากนางนกุลไม่ได้ส่งประกวดที่ไหน จึงยังไม่เคยได้รับรางวัล

## 9. ภูมิปัญญาการทำกะตู่ปะ

### 9.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารหวาน (ขนม)

### 9.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำกะตู่ปะ

กะตู่ปะ คือ ขนมที่ทำจากข้าวเหนียวห่อด้วยใบกะพ้อแล้วนำไปนึ่งให้สุก นิยมรับประทานเป็นอาหารว่าง และเป็นขนมที่เป็นเอกลักษณ์ของคนมุสลิมในจังหวัดภาคใต้ตอนล่าง รวมทั้งในแถบประเทศมาเลเซีย และบางส่วนของอินโดนีเซีย กะตู่ปะมีขั้นตอนกระบวนการทำที่ยุ่งยาก การทำกะตู่ปะจะทำกันขึ้นในวันตรุษอีดีล-ฟีฎรี (วันเฉลิมฉลองหลังจากการถือศีลอดตลอดทั้งเดือน) และอีดีล-อฎุฮา (วันของการทำพิธีฮัจญ์ ณ กรุงมักกะห์ ประเทศซาอุดีอาระเบีย) ของทุกปี กะตู่ปะของพี่น้องชาวภาคใต้ของประเทศไทยนั้น จะมีลักษณะการห่อที่แตกต่างจากกะตู่ปะของมาเลเซีย กล่าวคือ กะตู่ปะของภาคใต้จะห่อข้าวเหนียวในใบกะพ้อเป็นรูปสามเหลี่ยมก่อนนำไปนึ่ง แต่กะตู่ปะของมาเลเซียนั้นจะห่อเป็นรูปสี่เหลี่ยม ในวันตรุษทั้งสองพี่น้องชาวมุสลิมจะไปเยี่ยมญาติผู้ใหญ่ มิตรสหายของตน พร้อมกับนำกะตู่ปะไปแจกจ่ายให้ได้ลองลิ้มชิมรสกะตู่ปะฝีมือของตน ซึ่งถือเป็นการเชื่อมสัมพันธ์กับหมู่เพื่อนบ้านไปในตัว



ภาพที่ 34 กะตู่ปะ

### 9.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำกะตู่ปะของนางตีเมาะ มะเย็ง

#### 9.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล นางตีเมาะ มะเย็ง  
ที่อยู่ 3 หมู่ที่ 2 บ้านดาโบราณ ตำบลกาลิซา  
อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส  
โทรศัพท์ 073-583-648

#### 9.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นางตีเมาะ มะเย็ง ได้รับการถ่ายทอดการทำกะตู่ปะ จากครอบครัว

#### 9.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาของการทำกะตู่ปะ

การทำกะตู่ปะ มีวัตถุดิบและอุปกรณ์ดังนี้

##### วัตถุดิบ

- ข้าวสารเหนียว
- น้ำกะทิ
- น้ำตาลทราย
- ใบกะพ้อ

##### อุปกรณ์

- กะละมังโลหะ
- หม้อนึ่งข้าวเหนียว

##### ขั้นตอนการปรุง

1. นำข้าวสารเหนียวไปล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปแช่น้ำประมาณ 8 – 10 ชั่วโมง
2. นำหม้อนึ่งไปตั้งไฟ แล้วต้มน้ำให้เดือด
3. นำข้าวสารเหนียวที่ได้แช่น้ำไว้แล้วมาใส่ในซึ้ง แล้วนำไปตั้งไฟ
4. รอนึ่งข้าวเหนียวสุก แล้วยกมาใส่ในกะละมังโลหะที่ได้เตรียมไว้
5. เทน้ำตาลทราย น้ำกะทิลงไปในกะละมัง
6. กวนข้าวเหนียว กับน้ำตาลทรายและน้ำกะทิให้เข้ากัน จนเห็นว่าข้าวเหนียว

##### มีลักษณะมันวาว

7. เมื่อได้ข้าวเหนียวที่มีลักษณะดังกล่าวแล้ว นำไปห่อ
8. เมื่อห่อหมดแล้ว เก็บรายละเอียดของห่อกะตู่ปะเพื่อความสวยงาม

9. หลังจากที่ห่อกะตู่ปะได้ลักษณะดังรูปแล้ว นำไปนึ่งในหม้อหนึ่งอีกครั้งหนึ่ง จึงถือว่าเสร็จสมบูรณ์

เคล็ดลับของการทำกะตู่ปะนั้น เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนการล้างข้าวสาร คือ ต้องล้างให้สะอาด มิเช่นนั้นแล้วจะทำให้บูดเร็ว และขั้นตอนการผสมข้าวเหนียวกับน้ำตาลและน้ำกะทิต้องทำในขณะที่ข้าวเหนียวยังร้อน เพื่อน้ำตาลจะได้ละลายเข้ากับข้าวเหนียวและกะทิ และในขั้นตอนการกวนข้าวเหนียว จะต้องกวนจนข้าวเหนียวมีเนื้อมันวาว จึงจะถือว่าใช้ได้ และนำไปห่อต่อไป ซึ่งเทคนิคการห่อนั้นจะต้องกดข้าวเหนียวให้แน่น จึงจะได้กะตู่ปะที่มีความละเอียดและอร่อย และเพื่อรสชาติที่เยี่ยมยอดยิ่งขึ้น นิยมรับประทานกะตู่ปะกับแกงมัสมั่นเนื้อ

#### 9.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

เป็นการถ่ายทอดความรู้ภายในครอบครัว ซึ่งทุกคนจะต้องมีส่วนร่วมในการทำ

#### 9.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

เน้นการปรุงที่สะอาด

#### 9.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

สมาชิกในครอบครัว

### 10. ภูมิปัญญาขนมผิง

#### 10.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารหวาน (ขนม)

#### 10.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำขนมผิง

ขนมผิงเป็นขนมไทยที่มีกลิ่นหอม รสหวาน กรอบนอก นุ่มใน เนื้อขนมมีสีน้ำตาลอ่อน เมื่อกินไปแล้วจะค่อยละลายในปาก สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน ขนมผิงในปัจจุบันมีทั้งสีขาวนวล สีเขียวอ่อน และสีชมพูอ่อน ในการทำขนมผิงแบบโบราณมีวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยากมากนัก เพียงแต่ต้องอาศัยประสบการณ์ จึงจะทำให้ขนมลักษณะดี อีกทั้งขนมผิงยังต้องอาศัยสภาพอากาศเป็นองค์ประกอบในการผลิต เพราะหากมีฝนตก อากาศชื้นจะทำให้ขนมไม่ขึ้นรูป

สำหรับขนมผิงที่มีชื่อของจังหวัดพังงา คือ ขนมผิงแม่แบบ (เจ้าเก่า) ซึ่งเป็นขนมชาววังที่สร้างขึ้นในเมืองตะกั่วป่า ซึ่งแม่แบบหรือนางสุนิต ว่องสกุล (ปัจจุบันเสียชีวิตแล้ว) ได้รับการสืบทอดจากรุ่นแม่และรุ่นยาย คือ ยายฟัก เจ้าของต้นตำรับซึ่งเป็นข้าหลวงในวังหน้า (จวนเจ้าเมืองตะกั่วป่า) ขนมผิงเป็นขนมชาววังที่มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน ซึ่งในปัจจุบันมีสามีของแม่แบบทำหน้าที่รับสูตรและวิธีการทำขนมและมีหลานสาว คือ นางสาวกัณธิมา ว่องสกุล เป็นผู้สืบทอดและดำเนินการทำขนมผิงมาจนถึงปัจจุบัน

“ขนมฝิงแม่แบบ” มีหน้าตาไม่เหมือนกับขนมฝิงที่อื่นๆ กล่าวคือ ขนมฝิงแม่แบบจะมีลักษณะทรงกลมแบน วางประกบกันเป็นคู่รสชาติหอมหวาน และมีกลิ่นหอมเชิญชวนให้ต้องชิมและลิ้มลอง



ภาพที่ 35 ขนมฝิงลูกแม่แบบเจ้าเก่า

### 10.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำขนมฝิงแม่แบบเจ้าเก่า

#### 10.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ- สกุล นางสาวกัณธิมา ว่องสกุล  
อาชีพ ค้าขาย  
ที่อยู่ 70 ถนนอุดมธารา ตำบลตะกั่วป่า  
อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา  
โทรศัพท์ 0-7643-1200, 08-7265-2190



ภาพที่ 36 นางสาวกัณธิมา ว่องสกุล ผู้สืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมฝิง

#### 10.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

แม่แบบ หรือ นางสุนิต ว่องสกุล เจ้าของสูตรการทำขนมฝิงซึ่งได้รับสูตรที่เป็นมรดกตกทอดมาจากคุณแม่และคุณยาย คือ ยายฟัก ซึ่งเป็นข้าหลวงในวังหน้า (เจ้าเมืองตะกั่วป่า) ที่ทำขนมฝิงถวายเจ้าเมืองตะกั่วป่ามานานกว่า 150 ปี ขนมฝิงเป็นขนมชาววังที่ทำขึ้นในเมืองตะกั่วป่า ปัจจุบันสามีและลูกสาวเป็นผู้ที่รับช่วงต่อ ปัจจุบันหลานสาว หลานสาว คือ นางสาวกัณธิมา ว่องสกุล หรือที่ชาวตะกั่วป่ารู้จักกันในชื่อ “เจ๊หนู” เป็นผู้สืบทอดการทำขนมฝิง โดยเรียนรู้การทำจาก

ผู้เป็นแม่ซึ่งได้สืบทอดการทำขนมจากยาย (แม่แบบ) การเรียนรู้กรรมวิธีการทำขนมผิงของเจี๊หนูอาศัยจากการเป็นลูกมือช่วยงานตั้งแต่เจี๊หนูยังเรียนชั้นประถมศึกษา ซึ่งในช่วงดังกล่าวเจี๊หนูจะทำหน้าที่คอยเป็นผู้ช่วยแม่และยาย คือ นำขนมใส่ถุง และการที่เข้าไปช่วยเป็นประจำทำให้เจี๊หนูได้รับประสบการณ์โดยตรง เห็นวิธีการทำอยู่เสมอ และมีการซักถามเมื่อสงสัย ทำให้เกิดการซึมซับโดยสามารถทำขนมผิงได้ตามแบบอย่างที่ดีทอดกันมา

การสืบทอดการทำขนมผิงดังกล่าว นอกจากทำขายเพื่อหารายได้เลี้ยงครอบครัว และทำไว้รับประทานกันในครัวเรือนแล้ว เจี๊หนู (ผู้สืบทอด) ยังมองว่ายังเป็นการอนุรักษ์ขนมผิงสูตรชาววังให้อยู่คู่เมืองตะกั่วป่า จังหวัดพังงาต่อไปอีกด้วย

### 10.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำขนมผิง

การทำขนมผิงของเจี๊หนู หรือ นางสาวกัณธิมา ว่องสุกุล ซึ่งนอกจากจะเป็นการทำเพื่อใช้เป็นอาชีพเลี้ยงครอบครัว ยังเป็นการทำเพื่อต้องการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมผิงของตระกูลเอาไว้ เพราะสูตรการทำขนมผิงดังกล่าว เป็นสูตรชาววัง หากไม่สืบทอดการทำไว้ ขนมผิงจะหมดไป ขนมผิงจึงเป็นขนมโบราณที่ยังคงทำอยู่และทำมาอย่างต่อเนื่อง ด้วยคุณภาพที่มีความอร่อย สะอาด จนสร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จักทั่วไป นอกจากจะทำเพื่อสืบทอดภูมิปัญญาของบรรพบุรุษแล้ว ยังมีความตั้งใจที่จะทำขนมเพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว ประชาสัมพันธ์ให้ขนมผิง และจังหวัดพังงาเป็นที่รู้จักแพร่หลายในระดับสากลมากขึ้น

เดิมกระบวนการผลิตขนมผิง ยังคงใช้วิธีการแบบดั้งเดิม อุปกรณ์และเครื่องมือเป็นไปตามยุคสมัย อย่างเช่น การคั้นน้ำกะทิ ตั้งแต่สมัยทวด ยาย และแม่ จะใช้วิธีคั้นด้วยมือ เมื่อมาถึงรุ่นที่เจี๊หนูเป็นผู้สืบทอดจึงได้เปลี่ยนมาใช้เครื่องมือทุ่นแรงและประหยัดเวลา เพื่อให้ทันกับการผลิตและความต้องการของตลาด เช่น มีการใช้เครื่องคั้นน้ำกะทิแทนการคั้นด้วยมือ การใช้เตาอบไฟฟ้าในการอบขนมแทนการใช้เตาด่าน การเคี้ยวแป้งกับส่วนผสมด้วยเตาแก๊สแทนการใช้เตาด่าน ซึ่งข้อดีของการใช้เตาแก๊สนอกจากสะดวกและรวดเร็วแล้ว ยังทำให้ไม่มีขี้เถ้าฟุ้งกระจายและตกลงในแป้งขนมได้ นอกจากนี้ ในส่วนการคั่วแป้งเปลี่ยนจากคั่วด้วยมือมาเป็นเครื่องคั่วแป้งโดยใช้มอเตอร์ไฟฟ้า ส่วนบรรจุภัณฑ์ ในรุ่นของคุณยายและแม่มักจะนำขนมบรรจุลงในถุงพลาสติกใส ส่วนรุ่นเจี๊หนู ได้เปลี่ยนมาบรรจุลงในกล่องกระดาษที่ติดฉลากพร้อมผู้ผลิต เพื่อใช้เป็นของฝากในสำหรับรายละเอียดในการทำขนมผิงแม่แบบ ซึ่งสูตรที่ยังคงรักษาความเป็นเอกลักษณ์ของรุ่นยายพิภมิดังนี้

#### วัตถุดิบในการทำขนมผิง

- (1) แป้งข้าวเจ้า 4 กิโลกรัม
- (2) น้ำกะทิ (มะพร้าว 20-30 ลูก)

(3) น้ำตาลทรายขาว 4 กิโลกรัม

(4) ไข่ไก่ 20 ฟอง

(5) เกลือ

### วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

(1) กะละมังสแตนเลส

(2) ถาดอลูมิเนียม

(3) ตะแกรงร่อนแป้ง

(4) ที่คั้นน้ำกะทิ

(5) เครื่องคั่วแป้ง

(6) เตาอังโล่ว (ใช้สำหรับเคี้ยวส่วนผสม)

(7) เตาอบ

(8) เตาแก๊ส

### วิธีการทำขนมผิง

(1) นำแป้งมาคั่วให้แห้ง ด้วยเครื่องคั่วแป้ง เพื่อให้แป้งสุกก่อน (แป้งที่ใช้ในการทำขนมผิงในสมัยของทวดและยายนั้น จะใช้แป้งที่โม่เอง ในปัจจุบันใช้แป้งสำเร็จรูป)

(2) นำน้ำตาล น้ำกะทิ เกลือ ตั้งไฟเคี้ยวให้เป็นเนื้อเดียวกัน ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น

(3) นำไข่ไก่มาตีให้เข้ากัน

(4) นำส่วนผสมทุกอย่างที่กล่าวไว้ในข้างต้น คลุกเคล้าให้เข้ากัน และนำไปเคี้ยวด้วยเตาอังโล่ว จนเนื้อแป้งเหนียว

(5) ใช้แป้งที่คั่วจนสุกแล้ววางไว้ให้เย็น โรยลงบนถาดให้ทั่ว (เพื่อไม่ให้ขนมติดกับถาด)

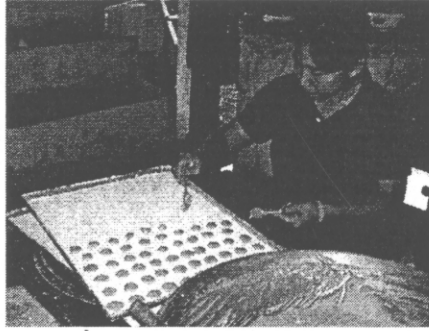
(6) ใช้ช้อนตักแป้งขนมหยอดลงในถาดที่เตรียมไว้ เมื่อนำไปอบแล้วแป้งจะไม่ติดกับถาด

(7) เมื่อหยอดจนเต็มถาดแล้ว นำเข้าเตาอบ ใช้เวลา 5 นาที จึงเอาขนมออกจากเตา

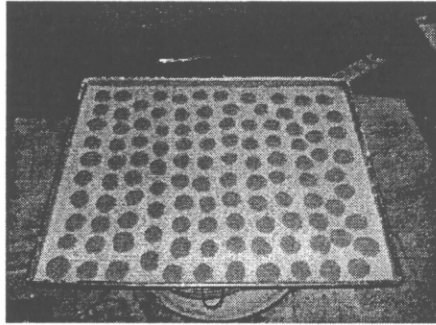
(8) นำขนมออกจากเตาอบวาง ใช้ทัพพีปากแบนตักขนมใส่ตะแกรงและร่อนเอาแป้งที่ติดอยู่ด้านล่างออก

(9) นำมาประกบให้เป็นคู่แล้วบรรจุลงกล่อง กล่องละ 24 คู่ พร้อมจำหน่าย

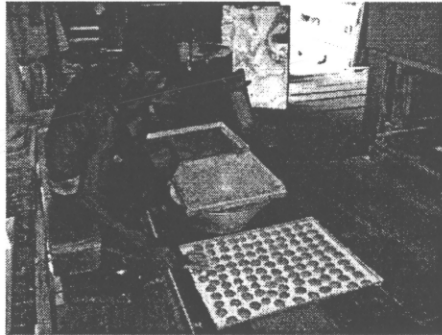
**หมายเหตุ** ขนมผิงต้องอาศัยสภาพอากาศเป็นองค์ประกอบในการผลิต เพราะหากมีฝนตก อากาศชื้น จะทำให้ขนมไม่ขึ้นรูป



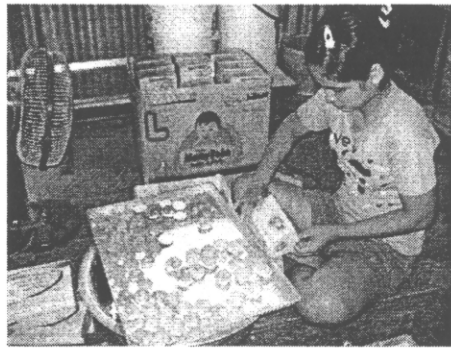
ภาพที่ 37 วิธีการหยอดแป้งขนมผิง



ภาพที่ 38 ขนมผิงที่พร้อมสำหรับการนำไปอบด้วยเตาไฟฟ้า



ภาพที่ 39 การร่อนแป้งออกหลังจากเอาขนมออกจากตู้อบ



ภาพที่ 40 จับขนมผิงเป็นคู่ๆ แล้วบรรจุใส่กล่อง

#### 10.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ปัจจุบันยังมีการถ่ายทอดสูตรและวิธีการทำขนมผิงโบราณสูตรชาววังของตระกูลให้กับสมาชิกในครอบครัวตลอดจนลูกจ้างที่เข้ามาช่วยทำงาน ทั้งนี้เพราะต้องการให้ขนม

ผิงซึ่งเป็นขนมที่มีต้นกำเนิดในตะกั่วป่ายังคงอยู่คู่กับอำเภอตะกั่วป่าต่อไป ซึ่งนอกจากคนในครอบครัวแล้ว ยังได้ถ่ายทอดการทำขนมผิง ให้กับกลุ่มผู้ที่มีความสนใจ ทั้งนักเรียน นักศึกษานักวิชาการ ตลอดจนถึงสื่อโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสารการท่องเที่ยวที่เข้ามาศึกษา เรียนรู้สัมผัสภาพณ์ เกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำขนมผิงสูตรชาววัง ซึ่งเจ้าหนูและครอบครัวในฐานะเป็นผู้สืบทอดและผู้ถ่ายทอดมีความยินดีที่จะให้ความรู้แก่คนกลุ่มต่างๆ เหล่านี้ ซึ่งในขั้นตอนของการถ่ายทอดจะใช้วิธีการพูดคุยแนะนำสาธิตการทำให้ดูแบบเป็นกันเอง เพื่อให้ผู้ที่เข้ามาเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้นกว่าการอธิบายและสาธิตที่เป็นแบบทางการ

### 10.3.5 คุณธรรม จริยธรรม คติ ความเชื่อ และคำสอน

มุ่งเน้นการผลิตที่สด สะอาด และถูกหลักอนามัย และซื่อสัตย์ต่อลูกค้า

### 10.3.6 บุคคลหรือกลุ่มคนที่ได้รับการสืบทอด

เนื่องจากขนมผิงที่ทำขึ้น เป็นอาชีพที่ทำมาตั้งแต่สมัยรุ่น ยาย และถ่ายทอดกันจากรุ่นสู่รุ่น ทำให้ปัจจุบันผู้ที่สืบทอดจึงเป็นการทำขึ้นภายในเครือญาติ

## 11. ภูมิปัญญาขนมหม้อหาลาว (งาทอง)

### 11.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารหวาน (ขนม)

### 11.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำขนมหม้อหาลาว

ขนมหม้อหาลาว หรือขนมงาทอง ซึ่งมาจากความหมายตามตัวแล้ว “หม้อ” แปลว่า งา ส่วน “หาลาว” แปลว่า ทอง ขนมดังกล่าวถือเป็นขนมพื้นเมืองของจังหวัดพังงา และจังหวัดภูเก็ต มีที่มาจากชาวจีนโพ้นทะเลในมณฑลฮกเกี้ยน ในช่วงที่อพยพเข้ามาทำเหมืองแร่ดีบุกนิยมทำเพื่อรับประทานกันในเหมือง เช่นเดียวกับเต้าส้อม กุ้งดอง ตู๋ต๊อบ และ ถั่วตัด การทำขนมหม้อหาลาวต้องใช้แป้งข้าวเหนียว เผือกนึ่งสุกละเอียด น้ำ นำนานวดให้มีลักษณะเหนียวตามความต้องการ แล้วทำให้สุก นวดต่อจนส่วนผสมเหนียวนุ่ม คลึงให้เป็นแผ่นบาง นำไปผึ่งแดดให้แห้งแล้วตัดเป็นเส้นนำไปผึ่งแดดให้แห้งอีกครั้ง อาจหมักให้นุ่มทอดจนกรอบ นำไปคลุกเคล้ากับส่วนผสมของน้ำน้ำตาลทรายแปะแซ่ที่เคี้ยวจนเหนียวพอเหมาะ นำลงไปคลุกในงาขาวหรืองาดำ ที่ลวกจนสุกให้ทั่ว ส่วนที่ไม่ต้องการออก บรรจุใส่ถุงเพื่อจำหน่ายต่อไป ซึ่งกรรมวิธีในการทำขนมหม้อหาลาวจัดได้ว่ามีขั้นตอนที่ยุ่งยาก ต้องอาศัยหลายขั้นตอนกว่าจะได้ขนมหม้อหาลาว ประกอบต้องอาศัยประสบการณ์หรือเทคนิคเฉพาะจึงจะได้ขนมหม้อหาลาวที่หวาน กรอบ และอร่อย ทำให้ ปัจจุบันมีผู้ที่ทำขนมหม้อหาลาวอย่างเป็นทางการหลักเพียงเจ้าเดียวเท่านั้น คือ นายเยี่ยม เทียนเฮง การทำขนมหม้อหาลาวของนายเยี่ยม เทียนเฮงจึงเป็นการอนุรักษ์ขนมที่ถือเป็นขนมโบราณให้มีสืบทอดมาชั่วลูกชั่วหลาน



ภาพที่ 41 ขนมห่มั่วหลาว (งาพอง)

### 11.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำขนมห่มั่วหลาว ของนายเยี่ยม เทียนเฮง

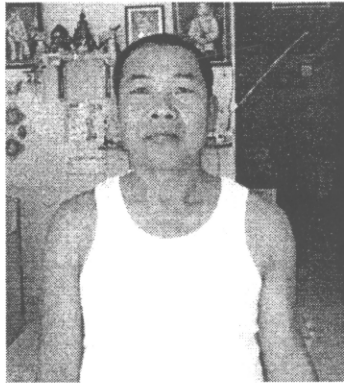
#### 11.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ - สกุล นายเยี่ยม เทียนเฮง อายุ 58 ปี

อาชีพ ค้าขาย

ที่อยู่ 42/9 หมู่ 2 ซอยเรือขุดแร่บุญสูง ตำบลบางนายสี  
อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา 82110

โทรศัพท์ 076-422-268, 081-607-3696



ภาพที่ 42 นายเยี่ยม เทียนเฮง

#### 11.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

สำหรับการทำขนมห่มั่วหลาว ที่กลายเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดพังงาในปัจจุบัน เกิดขึ้นมากจากการฟื้นฟูการทำขนมห่มั่วหลาวขึ้นมาทำใหม่อีกครั้ง โดย นายเยี่ยม เทียนเฮง หรือที่รู้จักกันในนาม โกเยี่ยม โดยก่อนที่โกเยี่ยมจะมาทำขนมห่มั่วหลาวนั้น ได้ประกอบอาชีพรับจ้างขับรถทัวร์ และรถบรรทุกอยู่ในจังหวัดนครปฐม จนกระทั่งแต่งงานมีครอบครัว และเห็นว่าอาชีพนี้ไม่ค่อยมีความมั่นคงและปลอดภัย จึงได้ลาออกจากงานและเดินทางมายังจังหวัดพังงาเพื่อทำเหมืองแร่ เนื่องจากเห็นผู้คนที่เข้ามาทำเหมืองแร่ต่างร่ำรวยกันเป็นจำนวนมาก แต่โกเยี่ยมทำเหมืองแร่ได้ระยะหนึ่งก็เลิก เพราะไม่ได้เกิดจากความชอบและไม่ถนัด ต่อมาโกเยี่ยมได้ประกอบอาชีพมากมาย แม้กระทั่งอาชีพทำขนมเค้ก ขนมห่มั่วหลาว และขนมกะละแมที่จังหวัดตรัง แต่

ประสบกับความล้มเหลวอีกครั้ง ซึ่งช่วงดังกล่าวเป็นช่วงที่โกเยียมต้องต่อสู้เป็นอย่างมาก จึงได้เกิดแนวคิดอยากที่จะทำขนมที่แปลกใหม่ไม่เหมือนใคร แต่ยังคงคิดไม่ออกว่าจะทำขนมอะไร จนกระทั่งได้พบกับอาแปะชาวจีนที่เข้ามาทำเหมืองแร่ มีชื่อว่า นายเจียม แซ่ตัน (ตัวไต่) ซึ่งอาแปะคนดังกล่าวได้ออกมาเดินออกกำลังกายบริเวณหน้าบ้านของโกเยียมเป็นประจำ จนกระทั่งวันหนึ่งได้มีโอกาสพูดคุยกับอาแปะเนื่องจากฝนตก แล้วให้อาแปะมาหลบฝนที่บ้าน หลังจากนั้นจึงมีการพูดคุยด้วยกันเป็นประจำ จนอาแปะรับรู้ถึงปัญหาจึงแนะนำให้โกเยียมเดินทางไปตลาดภูเก็ต โดยให้ไปร้านคนจีนที่ทำขนมที่ทำขนมหม้อหาลาว ขนมถั่วตัด เต้าส้อ ก๋วยเตี๋ยว คุกกี้ และให้โกเยียมเลือกมาว่าต้องการจะทำขนมอะไร แล้วอาแปะจะเป็นผู้สอนการทำให้ ซึ่งหลังจากที่โกเยียมได้เห็นและชิมขนมหม้อหาลาวแล้ว เกิดความสนใจเพราะขนมดังกล่าวยังไม่มีใครทำ อีกทั้งยังเป็นขนมที่มีรสชาติหวาน หอม อร่อย โกเยียมจึงซื้อขนมจากกลับมาเพื่อนำมาให้อาแปะสอนให้ หลังจากนั้นอาแปะจึงได้บอกสูตรการทำพร้อมทั้งแนะนำการเลือกซื้อวัตถุดิบที่ต้องนำมาใช้ โดยอาแปะได้ทำให้ดูเป็นตัวอย่าง ซึ่งโกเยียมได้นำวิชาการทำขนมหม้อหาลาวหรือจากอาแปะกลับมาฝึกทำอยู่เป็นเวลานาน เพราะมีการทำหลายขั้นตอน อีกทั้งปัจจัยทางสิ่งแวดล้อมโดยเฉพาะแสงแดดและอากาศถือเป็นปัจจัยหลักที่ต้องคำนึงถึง อย่างไรก็ตาม โกเยียมได้พยายามหาจุดอ่อนเพื่อนำมาใช้ในการพัฒนารูปร่างของขนมออกมาให้ลงตัวมากที่สุด ซึ่งตลอดระยะเวลาในการทำขนมหม้อหาลาว โกเยียมได้มีการพัฒนาสูตรให้มีความอร่อย หวานมัน ได้คุณประโยชน์จากงาขาว กรรมวิธีการผลิตที่สะอาด รักษาคุณภาพในการเก็บได้ยาวนานยิ่งขึ้น จนได้ขนมหม้อหาลาวที่สร้างรายได้และสร้างชื่อในนามขนมหม้อหาลาว ตราเทียนเฮง ที่ยังคงมีให้เห็นเพียงเจ้าเดียวในจังหวัดพังงาและภูเก็ต และกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างเอกลักษณ์ให้กับจังหวัดพังงาในระยะต่อมา

### 11.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำขนมหม้อหาลาว

ด้วยความต้องการหาอาชีพที่สามารถหาเลี้ยงครอบครัวได้ และต้องเป็นอาชีพที่สร้างความมั่นคงให้กับครอบครัว จึงได้แสวงหาอาชีพต่างๆ มาแล้วหลากหลายอาชีพ จนมาถึงอาชีพการทำขนมหม้อหาลาว เพราะเห็นว่าขนมชนิดนี้เป็นขนมที่แปลก ไม่ค่อยมีใครทำ ซึ่งโกเยียมมองว่าเป็นโอกาสสำคัญที่จะสร้างรายได้ให้กับตัวเอง และยังเป็นการอนุรักษ์ขนมสูตรโบราณให้คงอยู่ ได้บริโภคสืบต่อไป สิ่งเหล่านี้จึงเป็นแรงบันดาลใจสำคัญในการทำขนมหม้อหาลาวของโกเยียม

ในขั้นตอนของการผลิตเดิมจะใช้มือทำเกือบทั้งหมด เนื่องจากยังไม่มีเครื่องทุ่นแรง แต่เมื่อขนมหม้อหาลาวเริ่มเป็นที่รู้จักและมียอดจำหน่ายมากขึ้น ทำให้ต้องเพิ่มจำนวนการผลิต จึงนำเครื่องจักรมาใช้ในการผลิตเพื่อทุ่นแรงและเพิ่มปริมาณการผลิต เช่น เครื่องตีแป้ง (เดิมใช้ครกตำข้าว) การใช้เครื่องนวด เดิมใช้ไม้ (ค้ำมจอบ) มานวด นอกจากนี้ ในขั้นตอนของการอบแห้งจะใช้เตาอบขนม แต่ภายหลังจากการได้ศึกษาคูงานที่อำเภอปรังนบุรี จังหวัด

ประจวบคีรีขันธ์ และเห็นคู่อบปลาหมึก จึงเกิดแนวคิดที่จะนำมาปรับใช้กับการผลิตขนมหมั้วหลาว และได้ดัดแปลงทำเป็นห้องสำหรับเป่าและอบแห้งขึ้น โดยใช้พลังงานจากพัดลม เตาถ่าน และขี้เถ้าจากถ่าน โดยใช้พัดลมเป่าพัดความร้อนจากเตาไปสู่ชั้นตะแกรงเหล็กที่จัดเรียงแปงไว้แล้ว ซึ่งการอบแห้งด้วยวิธีนี้ทำให้สามารถอบแห้งได้ครั้งละปริมาณมากกว่าวิธีเดิม แป้งแห้งสม่ำเสมอ ลดความเสี่ยงเรื่องสภาพอากาศ และลดต้นทุนที่ใช้ในการผลิต



ภาพที่ 43 ห้องอบแห้งที่นายเยี่ยมประยุกต์ขึ้น

ในส่วนของขั้นตอนการทอดขนมหมั้วหลาว แต่เดิมมักใช้เชื้อเพลิงจากไม้ฟืน แต่กลับประสบกับปัญหากลิ่นและสีของควันไฟเข้าไปเจือปนในขนม ทำให้ขนมมีกลิ่นไม่น่ารับประทาน อีกทั้งการใช้เชื้อเพลิงดังกล่าวก่อให้เกิดมลภาวะกับสิ่งแวดล้อมในชุมชน จึงได้เปลี่ยนมาใช้เชื้อเพลิงจากแก๊สหุงต้ม ประกอบกับการใช้แก๊สหุงต้มจะให้ความร้อนคงที่ และสามารถเพิ่มลดความร้อนได้ ไม่มีกลิ่นและสีเจือปนในขนม ทำให้ได้ขนมมีสีและรสที่น่ารับประทาน

ส่วนน้ำมันที่เหลือจากการทอดซึ่งมีครั้งละปริมาณมาก หากนำไปทิ้งจะทำให้เสียประโยชน์และก่อให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อมในชุมชน โกเยี่ยมจึงได้นำน้ำมันดังกล่าวมาผลิตเป็นน้ำมันไบโอดีเซลไว้ใช้เอง ตามแนวทางพระราชดำริของในหลวงเรื่องการใช้พลังงานทดแทน (ไบโอดีเซล) น้ำมันไบโอดีเซลที่ได้จะนำไปผสมกับน้ำมันเครื่อง ซึ่งจะลดค่าใช้จ่ายในการเติมน้ำมันแต่ละครั้งได้เป็นอย่างมาก สำหรับการทำขนมหมั้วหลาวของโกเยี่ยมมีรายละเอียดดังนี้

#### วัตถุดิบในการทำขนมหมั้วหลาว

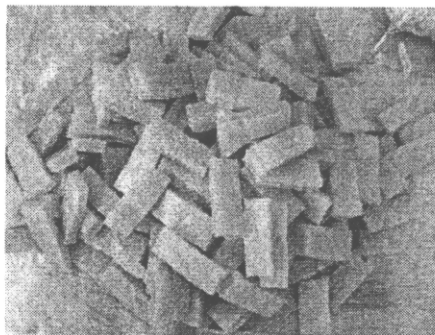
- (1) ข้าวเหนียว นำมาคั่วให้เป็นให้ละเอียด และคั่วอีกครั้งให้เป็นผง จำนวน 10 กิโลกรัม
- (2) เผือกนึ่งสุก บดละเอียด 2 กิโลกรัม
- (3) งา (ปริมาณการผลิต/วัน 60 กิโลกรัม)
- (4) น้ำตาล 20 กิโลกรัม และเกลือป่นเล็กน้อย
- (5) แปะแซ (น้ำผึ้งขาว) 1 ปีบ
- (6) น้ำมันพืช สำหรับทอด

## วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

- (1) เครื่องตีแป้ง
- (2) กาละมังสแตนเลส
- (3) ถาดอลูมิเนียม
- (4) ตะแกรง
- (5) กระจอน
- (6) ชั้นเหล็ก สำหรับวางตะแกรง
- (7) กระทะใบใหญ่
- (8) ไม้คัลึงแป้ง
- (9) ลังถึง
- (10) เตาแก๊ส
- (11) กระจัง
- (12) ทัพพี
- (13) โต้ะไม้
- (14) มีด
- (15) ตู้แช่สำหรับเก็บแป้ง (STOK)

## วิธีการทำขนมมั่วหลาว

(1) นำแป้งข้าวเหนียวมานวด แล้วนำไปนึ่งประมาณ 3 – 5 ชั่วโมง ใช้ไฟปานกลาง หลังจากนั้นผสมเผือกสุกที่เตรียมไว้ บดให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกันด้วยเครื่องตีแป้ง เมื่อนวดเสร็จแล้วใช้ไม้คัลึงแป้ง แผ่ให้เป็นแผ่นบางๆ หนาประมาณ 1 เซนติเมตร กว้าง 60 เซนติเมตร ยาว 70 เซนติเมตร นำไปผึ่งแดดไว้อีก 1 วัน และนำมาตัดเป็นชิ้นเล็กๆ (ต้องตัดขณะที่แป้งยังคงอุ่นๆอยู่) ขนาดกว้าง 1 เซนติเมตร ยาว 2 เซนติเมตร หนาประมาณ ½ เซนติเมตร และนำไปผึ่งแดดอีกครั้ง (หากเป็นฤดูฝนอาจใช้วิธีการอบแห้ง) จากนั้นนำไปทอด



ภาพที่ 44 หน้าตาของแป้งก่อนจะนำไปทอด

(2) นำแป้งแช่ลงในน้ำมันสักรู แล้วจึงนำไปทอดในน้ำมันที่อุ่นๆ นำขึ้นมาพักไว้สักรูแล้วจึงนำลงไปทอดในน้ำมันที่มีความร้อนปานกลาง เมื่อแป้งพองตัวขึ้นมีสีเหลือง ตักใส่ตะแกรงเพื่อให้สะเด็ดน้ำมัน

(3) ขั้นตอนต่อไป คือ การคั่วงา ซึ่งผ่านการล้างด้วยน้ำสะอาด และนำไปตากแดดจนแห้ง การคั่วงา ต้องคั่วในกระทะร้อนๆ และคั่วอย่างสม่ำเสมอ ระวังอย่าให้งาไหม้

(4) ผสมน้ำตาลทราย เบะแซ และตามอัตราส่วน เคี้ยวในกระทะจนได้น้ำตาลเหนียวข้น และหนืดเล็กน้อย

(5) นำแป้งที่ทอดจนพองตัวแล้ว เชื่อมกับน้ำตาลเคี้ยวที่เตรียมไว้ และคลุกด้วยงาจนทั่ว ซึ่งขั้นตอนการคลุกจะต้องทำในขณะที่น้ำตาลยังเหลวและร้อนอยู่ จึงจะทำให้แห้งติดกับแป้งทอดทั่วถึง

(6) ใช้ตะแกรงร่อนงาที่เกาะจนหนาเกินไปออก ตั่งไว้ให้เย็น และนำไปเทลงในภาชนะที่เตรียมไว้ บรรจุลงในบรรจุภัณฑ์แบบต่างๆ ได้แก่ ถุง หรือกล่องพลาสติก (ที่ติดฉลากเรียบร้อยแล้ว) ขนมที่บรรจุแล้วสามารถเก็บไว้ได้นานถึง 90 วัน โดยไม่ผ่านการใส่วัตถุกันเสียและสีผสม ซึ่งขนมหมั้วหลายของโคเยียมยังได้ผ่านการรับรองเครื่องหมาย อย. และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) สำหรับราคาขาย หากบรรจุลงในกล่องพลาสติก จะขายราคากล่องละ 55 บาท หากเป็นถุงพลาสติก จะขายราคาถุงละ 20 บาท



ภาพที่ 45 ขนมหมั้วลาว (งาพอง) ที่ทำเสร็จแล้ว

#### 11.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ภายหลังจากที่โคเยียมได้ยึดอาชีพทำขนมหมั้วลาวขายจนประสบความสำเร็จในชีวิตแล้ว และด้วยความต้องการที่จะให้ขนมหมั้วลาวกลายเป็นขนมที่ยังมีให้บริโภคกันต่อไป โคเยียมจึงได้ถ่ายทอดการทำขนมให้กับภรรยาและลูกของตนเองทั้ง 4 คน โดยให้ลูกๆ ฝึกทำวันละ 1 ขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การนวดแป้ง การหั่นแป้ง นำไปตาก และนำไปทอด จนกระทั่งใส่ถุงจำหน่าย สาเหตุที่ต้องใช้วิธีดังกล่าว เพราะขนมหมั้วลาวมีการทำหลายขั้นตอน และต้องการฝึกให้ลูกๆ มีความอดทนและเกิดความชำนาญในทุกขั้นตอน นอกจากนี้ โคเยียมยังเผยแพร่สูตรและขั้นตอนการทำให้แก่กลุ่มคนภายนอกที่มีความสนใจ ได้แก่ กลุ่มนักเรียน นักศึกษา นักวิจัย

นักวิชาการ สื่อวิทยุโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ และนิตยสารต่างๆ เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำขนมหม้อหวลลาวให้กับผู้ที่ต้องการเรียนรู้ และเป็นช่องทางหนึ่งในการประชาสัมพันธ์

### 11.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

หลักและแนวคิดสำคัญที่โกเยียมใช้ยึดถือมาตลอดชีวิตการทำงาน คือ ความคิดเป็นบ่อเกิดของคำพูดหรือการกระทำ อันเป็นปัจจัยนำไปสู่ความสำเร็จ หรือล้มเหลวของชีวิต เพื่อให้ชีวิตเจริญรุ่งเรือง สมดังปรารถนาแล้วเราจำเป็นต้องมีความคิดสร้างสรรค์ นอกจากหลักและแนวคิดดังกล่าว ยังสามารถพบข้อคิดดีๆ เกี่ยวกับหลักที่ใช้ในการดำเนินชีวิต ดิคอยู่ทั่วไปบนฝาผนังบ้านของโกเยียมเอง ซึ่งข้อคิดดีๆ เหล่านี้ โกเยียม จะใช้เป็นสิ่งเตือนใจตนเอง และคนในครอบครัว เช่น “มนุษย์จิตใจดีงาม ย่อมกระทำแต่สิ่งดีงาม ผู้มีจิตใจทราม ย่อมกระทำแต่สิ่งเลวทราม และได้ผลดีงาม” “ครอบครัวใดสั่งสมแต่กรรมดี ไม่เพียงแต่เป็นหัวหน้าครอบครัว เท่านั้นที่ได้ไ้ส่วยผลแห่งความดี แม้แต่ลูกหลานเหลน โหลนก็จะพลอยได้ส่วยผลแห่งกรรมดีนั้น”

### 11.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด/ถ่ายทอด

บุคคลที่ได้รับการสืบทอดการทำขนมหม้อหวลลาวของโกเยียมในปัจจุบัน ประกอบด้วย ภรรยา และลูกอีก 4 คน

### 11.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) พ.ศ. 2547 ได้รับการคัดสรรเป็นหนึ่งในตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 3 ดาว ของจังหวัดพังงา และระดับภาค

(2) ได้ลงตีพิมพ์ในหนังสือพิมพ์เดลินิวส์ คอลัมน์ ช่องทางทำกิน “เปิดสูตรหม้อหวลลาว ชื่อไทย ขนมงาพอง” ประจำวันอาทิตย์ ที่ 16 ธันวาคม 2549

(3) ได้ลงตีพิมพ์ในหนังสือพิมพ์เดลินิวส์ คอลัมน์ ช่องทางทำกิน “ค้าขายอาหารเด่น ปี 49 สูตรดั้งเดิม - ดัดแปลง แรงคู่” ประจำวันอาทิตย์ ที่ 24 ธันวาคม 2549



ภาพที่ 46 นายเยียม เทียนสงให้สัมภาษณ์แก่นิตยสารหญิงไทย ปีที่ 30 ปักษ์หลังมิ.ย. 2548 ฉ.713

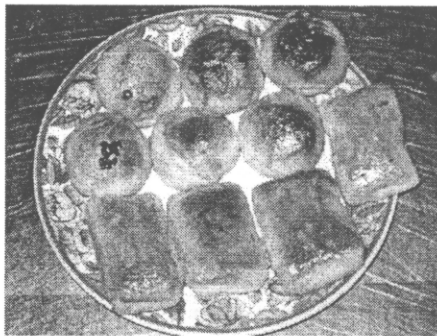
## 12. ภูมิปัญญาขนมเต้าส้อและขนมหมอน

### 12.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารหวาน (ขนม)

### 12.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำขนมเต้าส้อและขนมหมอน

ขนมเต้าส้อเป็นขนมพื้นเมืองของจังหวัดพังงา มีแหล่งผลิตใหญ่อยู่ที่อำเภอตะกั่วป่า ซึ่งต้นกำเนิดเกิดจากชาวจีนโพ้นทะเล ที่เดินทางเข้ามาทำเหมืองแร่ดีบุกในจังหวัดพังงานานนับกว่า 100 ปี เมื่อเข้ามาอยู่อาศัยในที่ใดแล้ว ชาวจีนมักนำความรู้และประสบการณ์ที่ติดตัวมาใช้ในการดำเนินชีวิต อาทิ การสร้างบ้านเรือน การสร้างเครื่องมือทำมาหากิน และการทำอาหาร เป็นต้น “ขนมเต้าส้อ” จัดเป็นอาหารว่างชนิดหนึ่ง ที่ชาวจีนนิยมทำเพื่อรับประทาน และเป็นขนมที่มีการสืบทอดมาสู่รุ่นลูกหลานต่อกันมา จนขนมเต้าส้อได้กลายเป็นขนมที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของชาวตะกั่วป่า จังหวัดพังงา มาช้านาน

ขนมเต้าส้อ นอกจากเป็นอาหารว่างแล้ว ยังเป็นขนมที่แสดงความเป็นสิริมงคลอีกด้วย รสชาติของขนมเต้าส้อมีความหอม หวาน กลมกล่อม ซึ่งเดิมมีไม่กี่ไส้ เช่น ไส้ถั่วดำ ไส้ถั่วเขียว (ไส้หวาน) แต่ปัจจุบันมีการพัฒนาไส้ต่างๆ ขึ้นอีกหลายไส้ เช่น ไส้พุทรา และยังมีการใช้น้ำมันพืชเป็นส่วนผสมแทนการใช้น้ำมันหมูเพื่อขยายตลาดอีกด้วย (เดิมใช้น้ำมันหมู) นอกจากนี้วิธีการกินขนมเต้าส้อได้เปลี่ยนแปลงไป เดิมห่อกระดาษและขายเฉพาะช่วงเช้าเพื่อกินกับน้ำชา กาแฟ แต่ปัจจุบันบรรจุกล่องเป็นของฝาก ขายราคากล่องละ 35 บาท สามารถหาซื้อได้ทุกเวลาในร้านค้า หรือร้านมินิมาร์ทต่างๆ ปัจจุบันในอำเภอตะกั่วป่ามีแหล่งผลิตขนมเต้าส้อมากกว่า 30 เจ้า มีทั้งทำขายส่งในร้านมินิมาร์ท หรือขายยังต่างจังหวัด และมีกลุ่มลูกค้าประจำที่ซื้อเป็นของฝากเลย นิยมซื้อจากแหล่งผลิตโดยตรง



ภาพที่ 47 ขนมเต้าส้อและขนมหมอน

## 12.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำเต้าส้อและขนมหมอน ของนางนันทวัน ลิมสกุล

### 12.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อสกุล นางนันทวัน ลิมสกุล  
ที่อยู่ 196 ถนนศรีตะกั่วป่า อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา  
โทรศัพท์ 076-422-057, 089-866-7916



ภาพที่ 48 นางนันทวัน ลิมสกุล

### 12.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

ขนมเต้าส้อ เป็นขนมที่ครอบครัวของนางนันทวัน ลิมสกุล ยึดเป็นอาชีพมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ ซึ่งนางนันทวันได้สืบทอดต่อจากพ่อโดยตรง เนื่องจากเป็นความรู้ที่ติดตัวพ่อมาตั้งแต่สมัยครั้งเมื่ออยู่ที่เมืองจีน และเมื่อย้ายถิ่นเข้ามาอยู่ในเมืองไทยจึงนำมาใช้เป็นเครื่องมือทำมาหากิน โดยยึดเป็นอาชีพ

นางนันทวันเป็นบุตรคนที่ 2 ในบรรดาบุตร 7 คน และเป็นลูกคนเดียวที่ยึดอาชีพการทำขนมเต้าส้อขายมาจนถึงปัจจุบัน นางนันทวันจบการศึกษาวิชาชีพรู แต่เลือกที่จะยึดการทำขนมเต้าส้อเป็นอาชีพ เพื่อต้องการสืบสานต่อจากพ่อ โดยได้เรียนรู้จากพ่อจากการเป็นผู้ช่วยพ่อ ทำให้ได้สัมผัสกระบวนการทำงานในทุกขั้นตอน และได้หัดทำมาเรื่อยๆ จนสามารถผลิตจำหน่ายเอง เมื่อ พ.ศ. 2534 จนถึงปัจจุบัน นอกจากทำขนมเต้าส้อแล้ว นางนันทวัน ยังทำ “ขนมหมอน” ซึ่งเป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่ได้เรียนรู้มาจากพ่อ เพื่อช่วยสร้างรายได้อีกทางหนึ่งด้วย

สำหรับแรงบันดาลใจที่สำคัญของการทำขนมเต้าส้อและขนมหมอนของนางนันทวัน ลิมสกุล คือ ต้องการสืบสานงานต่อจากผู้เป็นพ่อ และใช้เป็นอาชีพหาเลี้ยงครอบครัว เนื่องจากขนมเต้าส้อยังเป็นขนมที่คนยังนิยมรับประทาน

### 12.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำขนมเต้าส้อและขนมหมอน

ในการทำขนมเต้าส้อและขนมหมอนของนางนันทวัน ลิ่มสกุล ซึ่งเป็นสูตรของครอบครัวที่ได้สืบสานกันมา ซึ่งวัตถุดิบในการทำขนมดังกล่าวมีดังนี้

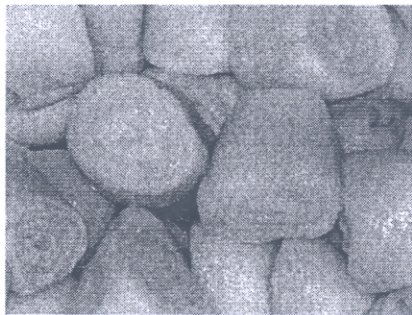
#### วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำขนมเต้าส้อ

- (1) แป้งสาลี
- (2) ถั่วเขียว, ถั่วดำ, ถั่วแดง (สำหรับทำไส้หวาน)
- (3) ไข่เค็ม (สำหรับทำไส้ สั่งซื้อมาจากอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี)
- (4) งาดำ (สำหรับโรยหน้าไส้ไข่เค็ม)
- (5) เกลือป่น
- (6) น้ำตาล
- (7) น้ำมันหมู

#### วิธีการทำขนมเต้าส้อ

นำแป้งสาลีที่เตรียมไว้ มาณวจนแป้งเหนียว แบ่งแป้งออกเป็น 2 ส่วน โดยแบ่งส่วนแรกผสมน้ำมันหมูแล้ววจนเป็นเนื้อเดียวกัน แป้งส่วนที่สองนวดกับน้ำเปล่าจนเหนียวและเป็นเนื้อเดียวกัน ซึ่งสูตรการผสมแป้งของคุณนันทวัน จะเลือกใช้น้ำมันหมูเป็นส่วนผสม เพราะน้ำมันหมูเมื่อนำมาขนาดแล้วจะทำให้แป้งเหนียวและนุ่มกว่าการใช้น้ำมันพืช และเมื่อทำเป็นขนมเต้าส้อแล้วจะมีความหอมและกินอร่อยกว่า

ในขั้นตอนการนวดแป้งของนางนันทวัน ยังคงใช้การนวดแป้งด้วยมือเหมือนรุ่นพ่อ เมื่อนวดแป้งเสร็จแล้ว ให้แบ่งแป้งทั้งสองส่วนเป็นก้อนเล็ก โดยนำแป้งส่วนแรกมาห่อแป้งส่วนที่สอง หลังจากนั้นมาคลึงด้วยไม้คลึงจนแบน แล้วม้วนแป้งเป็นหลอดยาว ต่อมาใช้มีดตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดพอดีคำ เพื่อนำไปใช้ห่อไส้ต่อไป (แป้งที่โดนตัดจะมองแยกเป็น 2 ชั้น)



ภาพที่ 49 แป้งขนมที่พร้อมห่อไส้ขนม

หลังจากนั้นนำแป้งที่คัดแต่ละชั้นมากลึงจนแบน แล้ววางไส้ต่างๆ ไว้ตรงกลาง แป้ง เช่น ไส้ถั่วเขียว ไส้ถั่วแดง และไส้ถั่วดำ (ซึ่งเป็นไส้ที่ผสมกับน้ำตาลและกวนจนแห้ง) หากเป็นไส้ไข่เค็มจะใช้ไส้ถั่วเขียวแล้วใส่ไข่เค็ม (เฉพาะไข่แดง) ที่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ลงไปด้วย

ขั้นตอนต่อไป คือ การห่อ ซึ่งต้องอาศัยเทคนิคเฉพาะตัว เพราะขนมเต้าส้อมจะห่อมาสวยได้นั้นขึ้นอยู่กับวิธีการห่อเป็นสำคัญ ซึ่งการห่อของนางนันทวัน คือ การค่อยๆ ห่อจนแป้งปิดไส้ เพราะจะทำให้แป้งเคลือบสม่ำเสมอ เมื่ออบแล้วทำให้แป้งแข็งแล้วกินไม่อร่อย หากเป็นไส้ไข่เค็มจะโรยงาบนหน้าขนมเล็กน้อย

เมื่อห่อขนมเสร็จแล้วให้วางบนถาด ซึ่งเป็นถาดสี่เหลี่ยมขนาดใหญ่ แล้วทาหน้าขนมด้วยไข่ขาวเพื่อให้แป้งดูวาวและนำมารับประทาน หลังจากนั้นนำไปอบด้วยเตาอบไฟฟ้า ประมาณ 20 – 25 นาที จึงนำออกจากเตา พร้อมรับประทานหรือใส่กล่องเพื่อจำหน่ายต่อไป จะได้ขนมเต้าส้อมพร้อมจำหน่ายเพื่อนำไปรับประทานต่อไป สำหรับปริมาณการผลิตในแต่ละวัน เฉลี่ยผลิตได้วันละ 250 – 300 กล่องต่อวัน ขายในราคากล่องละ 35 บาท โดยขายได้เฉลี่ยวันละ 200-300 กล่อง และหากเป็นช่วงเทศกาลต่างๆ จะเพิ่มกำลังการผลิต เนื่องจากเป็นช่วงที่คนนิยมซื้อเป็นของฝาก โดยมียอดขายเป็น 2 เท่าของยอดจำหน่ายปกติ



ภาพที่ 50 การทำไข่ขาวที่หน้าขนมก่อนอบเพื่อความแวววาว

สำหรับตลาดที่จำหน่ายขนมเต้าส้อมของนางนันทวัน คือ การขายส่งให้ร้านค้าต่างๆ ภายในจังหวัดพังงา ระนอง กระบี่ และกรุงเทพฯ ซึ่งเต้าส้อมที่ผลิตแต่ละครั้งสามารถเก็บรักษาในอุณหภูมิห้องได้ประมาณ 15 วัน เนื่องจากทางร้านไม่ได้ใส่สารกันบูด

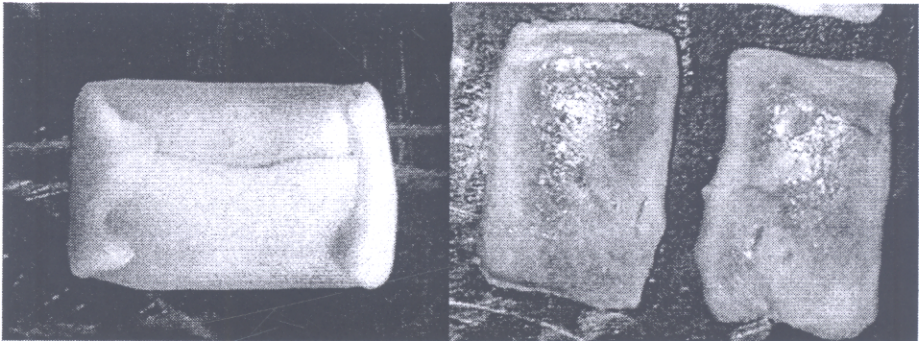
#### วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำขนมหมอน

- (1) แป้งสาลี
- (2) แป้งโก๋
- (3) น้ำตาล
- (4) จันอับ (สำหรับทำไส้)
- (5) งาไหม้

- (6) หอมเจียว
- (7) เกลือป็น

**ขนมหมอน**

นำแป้งสาลีและแป้งโก๋มาผสมกับน้ำเปล่า นวดให้เข้ากันและนวดจนแป้งเหนียว หลังจากนั้นตัดแป้งเป็นชิ้นขนาดพอคำ ต่อมานำส่วนผสมต่างๆ เช่น น้ำตาล งาไหม้ หอมเจียว จันอับ เกลือปรงรส นำมาคลุกเคล้าให้เข้ากันเพื่อทำเป็นไส้ขนม นำจันอับกับที่คลุกเคล้าส่วนผสมวางบนแป้งที่เตรียมไว้ ขึ้นตอนต่อไปให้ปั้นแป้งเป็นรูปหมอน วางเรียงกันเป็นแถวในถาด โดยเว้นระยะสำหรับขนมแต่ละลูก หลังจากนั้นทาไข่ขาวบนผิวหน้าขนม นำเข้าเตาอบ โดยอบประมาณ 20 นาที จึงนำออกจากเตาเพื่อบรรจุในกล่องสำหรับจำหน่ายต่อไป



ภาพที่ 51 หน้าตาของขนมหมอนก่อนอบ (ซ้ายมือ) และหลังอบ (ขวามือ)

ปัจจุบันการผลิตขนมของนางนันทวันจะนำเครื่องมือทันสมัยมาใช้ เพื่อความรวดเร็วและประหยัดแรงงาน เช่น การใช้คู่อบไฟฟ้า ขนาดใหญ่ไป การใช้เครื่องนวดแป้ง (ส่วนใหญ่ใช้การนวดด้วยมือเป็นหลัก แต่หากช่วงไหนที่ขนมขายดีโดยเฉพาะในช่วงเทศกาล จะนำเครื่องนวดแป้งเข้ามาช่วย เพื่อเพิ่มความเร็วในการผลิต นอกจากนี้ในช่วงเทศกาลกินเจ นางนันทวันได้ปรับใช้วัตถุดิบบางชนิดเพื่อให้ผู้ที่ถือศีลกินเจสามารถทานได้ เช่น ใช้น้ำมันพืชแทนน้ำมันหมู และไม่ต้องทาหน้าขนมด้วยไข่ขาว เพื่อเพิ่มทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคได้มากขึ้น

**12.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น**

ปัจจุบันนางนันทวันได้ถ่ายทอดสูตรและเทคนิคการทำขนมเต้าส้อให้แก่ลูกทั้ง 3 คน และยังได้ถ่ายทอดวิธีการทำให้แก่ลูกจ้างในร้าน โดยให้ฝึกปฏิบัติจริง เพราะโดยหน้าที่แล้วลูกจ้างจะต้องทำเป็นทุกขั้นตอน ตั้งแต่การผสมแป้ง นวดแป้ง ห่อไส้ขนม การอบ และการบรรจุลงกล่อง อย่างไรก็ตาม ในส่วนของการผสมแป้งนั้น นางนันทวันยังเป็นผู้ผสมแป้งเอง เนื่องจากขนมเต้าส้อความอร่อยจะอยู่ที่เนื้อแป้งเป็นสำคัญ และสูตรการผสมแป้งที่ใช้อยู่เป็นสูตรที่สืบทอดมาจากพ่อซึ่งต้องอาศัยความชำนาญเฉพาะตัว

นอกจากนี้ นางนันทวันยังให้ความรู้การทำขนมเต้าส้อมแก่กลุ่มนักเรียนที่เข้ามาศึกษา โดยใช้วิธีการทำให้ดู พร้อมการอธิบายประกอบการสาธิต

### 12.3.5 คุณธรรม จริยธรรม คติ ความเชื่อ และคำสอน ที่สอดแทรกในภูมิปัญญา

ในการทำงานของนางนันทวัน ซึ่งได้ชื่อว่าเป็นผู้ค้าขาย ดังนั้น สิ่งแรกที่นางนันทวันคำนึง คือ ความซื่อสัตย์ ทั้งต่อตนเอง ผู้ร่วมงาน (ลูกจ้าง) และที่สำคัญคือ ต้องซื่อสัตย์กับลูกค้า

### 12.3.6 บุคคลหรือกลุ่มคนที่ได้รับการสืบทอด

บุคคลในครอบครัว

### 12.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

- (1) รางวัลในงานเทศกาลและงานกาชาดจังหวัดพังงาและภูมิปัญญาชาวบ้าน จำนวน 2 รางวัล
- (2) “เต้าส้อม ของดี เมืองตะกั่วป่า” จากหนังสือพิมพ์เดลินิวส์
- (3) หนังสือตำบล หนังสือผลิตภัณฑ์ ประเภทอาหาร ระดับ 4 ดาว

## 12.4 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำขนมเต้าส้อมและขนมหน้าแตกของนางบุญธรรม เนตรหาญ

### 12.4.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล                      นางบุญธรรม เนตรหาญ  
ที่อยู่                              195 ถนนสุรินทร์ ซอย 4 อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต  
โทรศัพท์                        076-215- 646



ภาพที่ 52 หน้าร้านขนมแม่บุญธรรม

#### 12.4.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

ขนมเต้าส้อเป็นขนมพื้นเมืองภูเก็ตที่มีมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 3 โดยชาวจีนที่เข้ามาทำงานเหมืองแร่ในจังหวัดภูเก็ต และได้ถ่ายทอดสืบต่อกันมาจนกลายเป็นขนมพื้นเมืองภูเก็ตในที่สุด ขนมเต้าส้อ ทำมาจากวัตถุดิบ คือ แป้งสาลี และถั่วเขียว ในสมัยก่อนมีไส้ที่นิยมอยู่ 2 ไส้ คือ ไส้เค็มและไส้หวาน ปัจจุบันมีการพัฒนาให้มีไส้ขนมหลายรส และสามารถหาซื้อได้ตามร้านขายของฝาก OTOP ทั่วไปในจังหวัดภูเก็ต

ความเป็นมาของขนมเต้าส้อแม่บุญธรรม เกิดขึ้นจากการที่มารดาของนางบุญธรรมประสบอุบัติเหตุจนเป็นอัมพาต ไม่สามารถเดินได้ นางบุญธรรมจึงต้องรับหน้าที่ดูแลรักษาอาการป่วยของมารดา เมื่อเวลาผ่านไปนางบุญธรรมเกิดอาการเบื่อหน่ายกับการอยู่เฉยๆ โดยไม่ได้ทำงาน ประกอบกับต้องการหางานอดิเรกทำให้ในเวลาว่าง จึงเกิดความคิดเรื่องการทำขนมขาย เพราะพี่ชายของนางบุญธรรมมีความรู้เรื่องการทำขนมอยู่แล้ว หลังจากนั้นนางบุญธรรมได้เรียนเพิ่มเติมจากสถาบันฝึกฝนอาชีพเคลื่อนที่ในสมัยนั้น จนสามารถพัฒนาขนมมาสูตรในแบบฉบับของตนเอง และพัฒนาเป็นขนมพื้นเมืองภูเก็ตที่มีชื่อเสียงโด่งดังในที่สุด จนกระทั่งหม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ได้มีโอกาสแนะนำสูตรการทำขนมเต้าส้อให้ โดยแนะนำให้ใส่พริกไทยป่นและกระเทียมเจียวในขนมเต้าส้อ ไส้เค็ม นางบุญธรรมจึงนำเอาสูตรนี้มาใช้กับขนมที่ร้านจนถึงปัจจุบัน

#### 12.4.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำขนมเต้าส้อ

ในช่วงแรกของการเปิดร้าน นางบุญธรรมได้รับการสนับสนุนเรื่องอุปกรณ์เครื่องมือจากวิทยาลัยเทคนิคจังหวัดภูเก็ต คือ เตาอบขนม โดยมีนักเรียนจากวิทยาลัยเทคนิคได้ทำเตาอบเล็กๆ ต้นทุนต่ำไว้เพื่อใช้ในการประกอบอาชีพ และเมื่อมีการผลิตมากขึ้นจึงเปลี่ยนมาใช้เตาอบขนาดใหญ่มาจนถึงปัจจุบัน

ร้านเต้าส้อแม่บุญธรรมไม่ได้เน้นการตลาดที่ซับซ้อน แต่จะเน้นในเรื่องความสะอาดของวัตถุดิบ ภาชนะ หรือแม้กระทั่งบรรจุภัณฑ์ของตัวขนม ขนมทุกชนิดของร้านแม่บุญธรรมไม่ใส่สารกันบูด เป็นขนมที่ทำสดใหม่ทุกวัน

สำหรับอุปกรณ์และส่วนผสมของขนมภายในร้านเต้าส้อแม่บุญธรรมสามารถหาซื้อได้ภายในท้องถิ่น เดิมขนมที่นางบุญธรรมผลิตมี 3 ชนิด คือ ขนมเต้าส้อ ขนมไข่ และขนมหน้าแตก แต่ปัจจุบันเหลือเพียง 2 ชนิดเท่านั้นคือ ขนมเต้าส้อ และขนมหน้าแตก สำหรับวิธีทำขนมมีรายละเอียดในการทำดังนี้

##### 1. ขนมเต้าส้อ

ส่วนประกอบของขนมเต้าส้อจะประกอบไปด้วยแป้งชั้นใน แป้งชั้นนอก และไส้ขนม

### แป้งชั้นใน

ส่วนผสม แป้ง น้ำมัน

วิธีการทำ นำส่วนผสมทั้งหมดมานวดรวมกันจนมีความเหนียวและเป็นเนื้อเดียวกัน

### แป้งชั้นนอก

ส่วนผสม แป้ง น้ำมัน น้ำตาล น้ำ

วิธีการทำ นำส่วนผสมทั้งหมดมานวดรวมกันจนเหนียวและเป็นเนื้อ

เดียวกัน

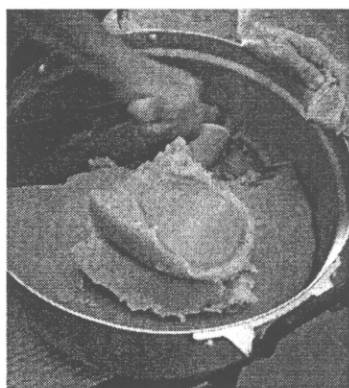
### ไส้หวานและไส้เค็ม

ส่วนผสม ถั่วเหลือง น้ำตาล (สำหรับไส้หวาน)

ถั่วเหลือง น้ำตาล เกลือ พริกไทย กระเทียมเจียว (สำหรับไส้เค็ม)

วิธีการทำ นำส่วนผสมทั้งหมดมากรนรวมกันจนเหนียว และเป็นเนื้อ

เดียวกัน

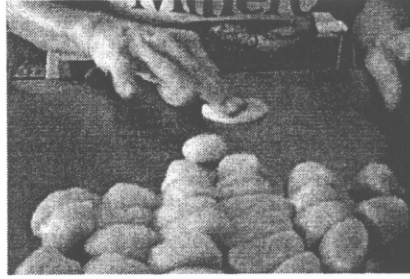


ภาพที่ 53 ไส้ขนม (เต้าส้อ)

### 2. วิธีทำเต้าส้อ

#### วิธีการทำ

1. นำแป้งชั้นนอกมาตัดให้มีขนาดเท่าๆ กัน
2. คลึงแป้งให้เป็นแผ่นบางๆ ใส่แป้งชั้นในเข้าไปเพียงเล็กน้อยแล้วม้วนเป็นก้อนกลมๆ



ภาพที่ 54 การเตรียมแป้ง (แป้งชั้นนอกผสมแป้งชั้นใน) ก่อนใส่ไส้

3. นำแป้งชั้นในและชั้นนอกที่นวดรวมกันแล้วปั้นเป็นก้อนกลมเพื่อใส่ไส้ข้างใน ห่อให้มีมิติเพื่อป้องกันไส้แตก



ภาพที่ 55 การห่อขนมเต้าส้อ

4. นำแป้งที่ปั้นเสร็จแล้วมาเต้มงาขาว (สำหรับไส้หวาน) สำหรับไส้เค็มจะไม่เต้มงา นำไปจัดเรียงในถาดแล้วจึงนำเข้าเตาอบ ต้องคอยสังเกตตลอดเวลาของการอบ เนื่องจากความร้อนของเตาไม่แน่นอนจึงต้องใช้การกะประมาณเวลา (ประมาณ 15 นาที/ถาด)

5. นำขนมเต้าส้อออกจากเตาและทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นนำมาบรรจุกล่องให้เรียบร้อย



ภาพที่ 56 ขนมเต้าส้อที่บรรจุพร้อมจำหน่าย

ขนมทุกชนิดของนางบุญธรรมจะผลิตโดยกรรมวิธีและวัสดุอุปกรณ์ที่สะอาด ผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามก็สามารถรับประทานได้ เนื่องจากน้ำมันที่ใช้ในการผลิตเป็นน้ำมันพืช ซึ่งจะแตกต่างจากร้านทั่วไปที่ใช้ไขมันหมู ขนมของนางบุญธรรมจะผลิตใหม่สดทุกวัน ปราศจากวัตถุกันเสีย

### ขนมหน้าแตก

ส่วนผสม ไข่ไก่ น้ำตาล แป้ง และน้ำมันพืช

### วิธีการทำ

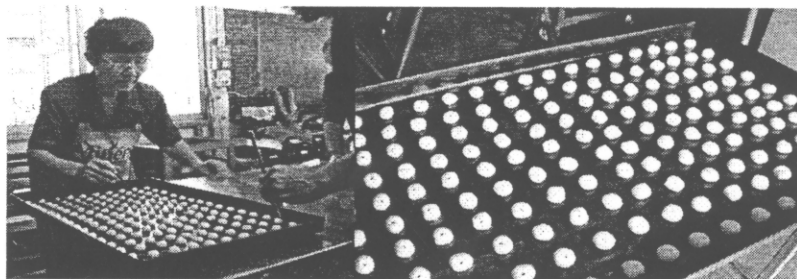
1. นำส่วนผสมทั้งหมดมา攪รวมกันจนเหนียวและเป็นเนื้อเดียวกัน
2. ใช้เหล็กกดแป้งเพื่อให้ได้แป้งก้อนกลมขนาดเท่าๆ กัน หลังจากนั้นจึงปั้นเป็น

ก้อนกลม



ภาพที่ 57 การใช้เหล็กตัดเพื่อให้ได้ขนมที่มีขนาดเท่ากันทุกชิ้น

3. นำแป้งที่ตัดเสร็จแล้วมาจัดเรียงในถาด ใช้ตะเกียบเจาะรูตรงกลางเพื่อให้ขนมแตก การจัดเรียงต้องให้ห่างเท่าๆ กัน หากเว้นระยะห่างเกินไปขนมจะทำให้ขนมใหม่ได้ง่าย และหากวางชิดเกินไปจะทำให้ขนมติดกัน



ภาพที่ 58 การจัดเรียงขนมใส่ถาดก่อนนำไปอบ

4. นำขนมเข้าเตาอบ ต้องคอยสังเกตตลอดเวลา เนื่องจากความร้อนของเตาไม่แน่นอนจึงต้องใช้การกะประมาณเวลา (ประมาณ 15 นาที/ถาด)

5. นำขนมหน้าแตกออกจากเตา และทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นนำมาบรรจุกล่อง



ภาพที่ 59 การบรรจุขนมในบรรจุภัณฑ์ที่ปิดมิดชิด

#### 12.4.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

นางบุญธรรมได้ถ่ายทอดความรู้การทำงานบนพื้นเมืองให้แก่น้องชาย ซึ่งน้องชายของนางบุญธรรมได้ทำเป็นอาชีพเสริม ตั้งชื่อร้านว่า “เต้าส้อมแม่บุญธรรม สาขา 2” บริเวณห้าแยกวัดฉลอง ซึ่งขนมเต้าส้อมที่น้องชายผลิตได้ จะนำมาฝากขายที่ร้านของนางบุญธรรม สาขา 1 ด้วย น้องชายของนางบุญธรรมนอกจากทำตามสูตรแล้ว ยังมีการคิดสูตรไส้ขนมขึ้นใหม่ คือ ไส้หวานไข่และไส้ไข่เค็ม

#### 12.4.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

การทำงานบนพื้นเมืองของนางบุญธรรมนั้นเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ที่ทำกันภายในครัวเรือน นางบุญธรรมประกอบอาชีพนี้เป็นระยะเวลา 26 ปี ซึ่งขนมที่ทำขึ้นยังคงได้รับความนิยมนอย่างต่อเนื่อง ทั้งจากคนในท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว เนื่องจากนางบุญธรรมยึดหลักการค้าที่ว่า การทำงานขายนั้นก็เหมือนกับการทำรับประทานกันภายในครอบครัว ต้องมีความสะอาดทั้งในเรื่องของวัสดุอุปกรณ์การทำและวัตถุดิบ การทำงานต้องยึดคติ “เอาใจเขามาใส่ใจเราเสมอ” ดังนั้นขนมที่นางบุญธรรมผลิตจึงเป็นขนมที่มากกว่าคำว่าอร่อย แต่เปี่ยมไปด้วยคุณภาพนั่นเอง

ถึงแม้ว่าธุรกิจการทำขนมพื้นเมืองของนางบุญธรรม จะเป็นแค่อุตสาหกรรมในครัวเรือนขนาดเล็ก และรายได้ที่ได้รับก็ไม่มากนัก เมื่อเทียบกับธุรกิจการทำขนมพื้นเมืองอื่นๆ ในจังหวัดภูเก็ต แต่นางบุญธรรมก็ไม่เคยมีความคิดที่จะขยายธุรกิจนี้ออกไปอีก เนื่องจากนางบุญธรรมคิดเสมอว่า “การอยู่อย่างพออยู่พอกินถือเป็นสิ่งที่ประเสริฐที่สุดในชีวิต” และ “ไม่มีความยากจนในหมู่คนชนชั้น”

วิถีชีวิตที่ควรค่าแก่การยึดถือเป็นแบบอย่างของแม่บุญธรรม คือ การยึดถือคติการดำรงชีวิตที่ว่า “อยู่อย่างราษฎร์เต็มขั้น อยู่อย่างพอเพียง” และ “ไม่มีความยากจนในหมู่คนชนชั้น”

#### 12.4.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

นายปิยะ นำชัยเงินกิจ น้องชายของนางบุญธรรม

### 13. ภูมิปัญญาขนมไหว้พระจันทร์

#### 13.1 ประเภท อาหารหวาน (ขนม)

#### 13.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำ ขนมไหว้พระจันทร์ (ขนมพื้นเมืองภูเก็ต)

ขนมไหว้พระจันทร์ใช้เป็นเครื่องเซ่นไหว้ในวันไหว้พระจันทร์ของชาวจีนมาตั้งแต่สมัยโบราณ เช่นเดียวกับชาวจีนในภูเก็ตที่ยังคงยึดถือปฏิบัติมาอย่างต่อเนื่อง ตามประวัติศาสตร์ชาวจีนเริ่มรับประทานขนมไหว้พระจันทร์มา ตั้งแต่สมัยราชวงศ์ถัง ต่อมาในสมัยราชวงศ์ซ่งได้ จึงเรียกชื่อว่าขนมไหว้พระจันทร์ ขนมไหว้พระจันทร์มีพัฒนารูปทรงแบบต่างๆ จนกระทั่งมาเป็นรูปร่างกลมดังปัจจุบัน ตามตำรับจีนแท้ดั้งเดิม ขนมไหว้พระจันทร์ ส่วนผสมของไส้ขนมประกอบด้วย ถั่วแดง ลูกนัทจีน 5 ชนิด และเมล็ดบัว เป็นต้น แต่จะแตกต่างกันไปตามท้องถิ่น เรียกได้ว่าสูตรใครสูตรมัน แล้วแต่ชอบ นอกจากนี้ยังทำให้ชื่อเรียกต่างกันด้วย เช่น ไส้ผลไม้ ไส้ถั่วแดง ไส้ลูกบัว ไส้แฮม ไส้ไข่เค็ม เป็นต้น

ปัจจุบันขนมไหว้พระจันทร์นอกจากจะใช้เป็นเครื่องเซ่นไหว้แล้ว ยังกลายมาเป็นฝากให้กับญาติพี่น้อง และเมื่อถึงเทศกาลไหว้พระจันทร์ ห้างร้านต่างๆ นิยมวางจำหน่ายขนมไหว้พระจันทร์ไส้ต่างๆที่บรรจุไว้ในไว้ในหีบห่อที่สวยงาม

([http://www.bakeryeasy.net/recipes/2002/formula\\_t0944.html](http://www.bakeryeasy.net/recipes/2002/formula_t0944.html) 26/3/2552)

#### 13.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำขนมไหว้พระจันทร์ ร้านอาดักแก

##### 13.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

- ชื่อ-นามสกุล (1) นายพิบูลย์ เอี้ยวผดุง อายุ 45 ปี  
(2) นางพรภิรมย์ เอี้ยวผดุง อายุ 44 ปี (ภรรยา)
- ที่อยู่ ร้านอาดักแก (ขายขนมพื้นเมืองภูเก็ต)  
58 ถนนคีนุก ตำบลตลาดเหนือ อำเภอเมืองภูเก็ต  
จังหวัดภูเก็ต  
โทรศัพท์ 076 - 226 225



ภาพที่ 60 หน้าร้าน “อาดักแก” ร้านขนมพื้นเมืองภูเก็ต

### 13.3.3 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

นายพิบูลย์ เอี้ยวผดุง อายุ 45 ปี และภรรยา คือ นางพรภิรมย์ เอี้ยวผดุง อายุ 44 ปี อาชีพหลักประกอบธุรกิจผลิตและจำหน่ายขายขนมพื้นเมืองภูเก็ต ครอบครัวมีบุตรด้วยกัน 2 คน คนที่ 1 อายุ 23 ปี สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ คนที่ 2 อายุ 20 ปี กำลังศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยกรุงเทพ นายพิบูลย์ มีพี่น้องทั้งหมด 6 คน ตัวเองเป็นคนที่ 4 ระยะเวลาในการประกอบอาชีพประมาณ 10 ปี

การทำขนมพื้นเมือง ถือว่าเป็นมรดกตกทอดของตระกูลตั้งแต่รุ่นปู่ย่าที่เดินทางมาจากประเทศจีน ปัจจุบันตกทอดมาถึงรุ่นหลาน คือ นายพิบูลย์ ซึ่งเรียนรู้และรับการถ่ายทอดสูตรและกรรมวิธีการทำขนมจากมารดา แต่เดิมนั้นมารดาจะทำขนมรับประทานเองที่บ้าน ไม่ได้เปิดเป็นร้านขายแต่อย่างใด แต่จะทำตามคำสั่งซื้อของลูกค้าเป็นครั้งคราว

นายพิบูลย์เป็นเพียงลูกคนเดียวในบรรดาพี่น้อง 6 คน ที่สืบทอดการทำขนมพื้นเมือง ส่วนคนอื่นๆ ประกอบอาชีพ เช่น แพทย์ วิศวกร ธุรกิจโรงแรม เป็นต้น

จากความกตัญญูต่อมารดาที่ไม่สามารถทำงานออกแรงได้มาก นายพิบูลย์จึงช่วยแม่ทำงาน เช่น การกวนไส้ถั่ว จึงมีโอกาสเรียนรู้ขั้นตอนการทำทุกอย่าง ประกอบกับเป็นความชอบส่วนตัวอยู่แล้ว และมีความมุ่งมั่นที่จะประกอบเป็นอาชีพ จึงตั้งใจเรียนรู้เคล็ดลับในการทำขนมอย่างจริงจัง

นอกจากนี้ ยังเคยเข้ารับการพัฒนาทักษะความรู้ในการทำขนมเพิ่มเติมจากสถาบันการศึกษาด้านอาชีพ เช่น วิทยาลัยสารพัดช่าง

การทำขนมพื้นเมืองภูเก็ตหลากหลายชนิด ที่มีชื่อเสียงและยังคงผลิตและจัดจำหน่ายประกอบด้วย ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมเต่า ขนมปลา ขนมเปี๊ยะ ขนมไส้ส้อ ขนมสอดไส้ ฟังเปี๊ยะ ฯลฯ ซึ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องช่วยกันอนุรักษ์ เพราะปัจจุบันในจังหวัดภูเก็ตมีผู้ประกอบการเพียงไม่กี่รายเท่านั้นที่ยังทำขนมพื้นเมืองเหล่านี้ได้

### 13.3.4 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำขนมพื้นเมืองภูเก็ต

การทำขนมไหว้พระจันทร์ มีการเตรียมส่วนผสมต่างๆ ทั้งในส่วนของน้ำเชื่อมและแป้ง ดังรายละเอียดต่อไปนี้

#### การเตรียมส่วนผสมของน้ำเชื่อม

- |                |       |          |
|----------------|-------|----------|
| (1) น้ำตาลทราย | 1     | กิโลกรัม |
| (2) น้ำ        | 1,200 | กรัม     |
| (3) กรดซิตริก  | 15    | กรัม     |

### วิธีทำส่วนผสมน้ำเชื่อม

นำส่วนผสมทั้งหมดผสมเข้าด้วยกัน แล้วนำไปตั้งไฟปานกลาง เมื่อเดือดหรือไฟตั้งไฟต่อประมาณ 2-3 ชั่วโมง (เวลาต้มให้นำผ้าชุบน้ำเช็ดที่ขอบอ่าง เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำตาลไหม้) หรือวัดให้น้ำเชื่อมมีอุณหภูมิ 115 องศาเซลเซียส จึงยกออกจากเตาตั้งไว้ให้เย็น

### ส่วนผสมของแป้ง

- |               |  |
|---------------|--|
| (1) แป้งเค้ก  | 600 กรัม                                       |
| (2) น้ำเชื่อม | 450 กรัม                                       |
| (3) น้ำมันพืช | 75 กรัม  |
| (4) น้ำค้าง   | 1 ช้อนชา (ในส่วนของ การเตรียมน้ำค้างนั้นสามารถ |

เตรียมได้จากการนำเปลือกทุเรียนไปตากแห้ง แล้วนำมาเผาให้กลายเป็นถ่าน นำไปแช่น้ำค้างคืน 1 คืน แล้วกรองให้ใสสะอาด)

### วิธีทำส่วนผสมแป้ง

(1) ผสมน้ำเชื่อม น้ำมันพืช และน้ำค้างเข้าด้วยกัน ค่อยๆ เติมแป้งทีละน้อย ผสมให้เข้ากัน พักแป้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง

(2) ตักแป้งก้อนประมาณ 35 กรัม ต่อไส้ประมาณ 250 กรัม (ขึ้นอยู่กับขนาด เป็นพิมพ์หรือใช้แป้งประมาณ 10-20 % ต่อไส้ 80-90 % )

(3) นำแป้งหุ้มไส้ให้มีมิติดี โรยแป้งลงบนที่พิมพ์ขนมไหว้พระจันทร์เล็กน้อย นำส่วนผสมคอดีพิมพ์ให้แน่น เคาะออกจากพิมพ์ ใช้แปรงปัดส่วนเกินออก นำเข้าเตาอบอุณหภูมิ 210-250 องศาเซลเซียส ใช้เวลานาน 8-10 นาที แล้วทาผิวด้วยไข่แดง อบต่ออีกประมาณ 8-15 นาที จนมีสีเหลืองสวยจึงนำออกจากเตา ทิ้งขนมไหว้พระจันทร์ค้างคืนไว้ก่อนนำมารับประทาน

หากต้องการทำไส้อื่นๆอีก เช่น ไส้ทุเรียน ไส้ถั่วเค็ม ก็จะมีการเตรียมส่วนผสมของไส้ดังนี้

### การเตรียมส่วนผสมไส้ขนม (ไส้ทุเรียน)

- (1) ทุเรียนกวน 800 กรัม
- (2) ถั่วกวน 200 กรัม
- (3) เม็ดแดงโม 500 กรัม
- (4) ไข่แดงเค็ม 10 ลูก

วิธีการทำ นำไข่แดงเค็มไปอบด้วยไฟ 300 องศาฟาเรนไฮต์ ใช้เวลานานประมาณ 5-10 นาที หรือพอไข่สุก ผสมทุเรียนกวนกับถั่วทอดให้เข้ากัน เติมเม็ดแดงโม ปั้นเป็นก้อนกลม ใส่ไข่แดง หุ้มให้มิดไข่ ([http://www.bakeryeasy.net/recipes/2002/formula\\_t0944.html](http://www.bakeryeasy.net/recipes/2002/formula_t0944.html))

### การทำขนมพื้นเมืองก่อให้เกิดองค์ความรู้ในประเด็นสำคัญ ๆ ดังนี้

(1) เติมในสมัยคุณปู่ย่าจากเมืองจีน จะทำขนมไหว้พระจันทร์เพียงอย่างเดียว ซึ่งขนมไหว้พระจันทร์ที่ร้านจำหน่ายเป็นสูตรต้นตำรับจากประเทศจีน ต่อมาเมื่อครอบครัวขยายใหญ่ขึ้น จึงทำขนมพื้นเมืองประเภทอื่นๆ ด้วย

(2) การผลิตและจำหน่ายขนมไหว้พระจันทร์จะทำประมาณปีละ 1 ครั้ง ในช่วงประมาณ 1 เดือน เท่านั้น กล่าวคือ จะทำเฉพาะช่วงเทศกาลไหว้พระจันทร์

(3) การผลิตและจัดจำหน่ายขนมเต่า (ขนมรูปร่างเหมือนเต่า) จะทำเฉพาะช่วงเทศกาลเท่านั้น การทำขนมเต่าจะใช้แป้งชนิดเดียวกับขนมเปี๊ยะ

(4) การเรียนรู้และฝึกฝนการทำขนมชนิดอื่นๆ จากสถาบันการฝึกอาชีพ ก่อให้เกิดแนวคิดในการพัฒนาสินค้าให้หลากหลายขึ้น สามารถนำมาประยุกต์เป็นสูตรเฉพาะของร้านได้ด้วย นอกจากนี้ เป็นการเรียนรู้ที่สามารถนำมาปฏิบัติได้จริง เพราะไม่ต้องลงทุนซื้อวัสดุอุปกรณ์เพิ่มอีก จึงถือว่าการเรียนรู้เป็นการลงทุนที่คุ้มค่ากับธุรกิจ

(5) การทำขนมในระยะแรกต้องทดลองซ้ำหลายๆ ครั้ง เพื่อให้ขนมมีรสชาติอร่อย ชวนรับประทาน และดึงดูดใจลูกค้า

(6) การค้นพบเคล็ดลับที่สำคัญๆ เช่น การใช้น้ำมันในการทำขนมหน้าแตกต้องใช้ น้ำมันหมู เพราะน้ำมันหมูจะมีกลิ่นหอม เมื่อเย็นตัวจะเป็นไขทำให้ขนมนุ่มและอร่อยยิ่งขึ้น

(7) การเลือกใช้วัตถุดิบ เช่น ทุเรียนกวน เมื่อซื้อมาใช้ไม่จำเป็นต้องกวนใหม่อีกครั้ง โดยจะเลือกทุเรียนบ้าน เพราะกลิ่นจะหอมกว่าทุเรียนหอมทองหรือชะนี ส่วนไข่เค็มจะต้องนำมาอบก่อนจะนำมาทำเป็นไส้ขนม

(8) การค้นพบเทคนิคการอบขนมไหว้พระจันทร์ให้มีความมันวาวตามสูตรของมารดา

### เทคนิคพิเศษสำหรับหารทำขนมไหว้พระจันทร์

(1) การเลือกใช้แป้งและการผสมแป้ง ต้องใช้แป้งสาลีตราว่าวผสมกับน้ำมันพืช และน้ำเชื่อม

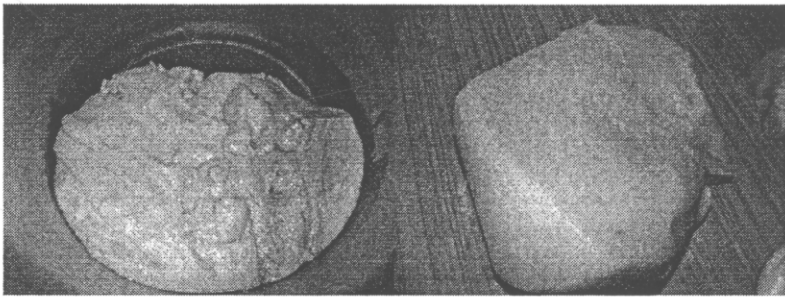
(2) ระยะเวลาในการอบขนมจะใช้ความรู้สึกและประสบการณ์ตรง ไม่ต้องจับเวลา โดยการอบแต่ละครั้งจะใช้เวลาประมาณ 10-15 นาที

(3) เทคนิคการเพิ่มความมันวาวให้กับขนมไหว้พระจันทร์ จะใช้ไข่ขาว 1 ลูก ไข่แดง 2 ลูก และน้ำเปล่าพอประมาณ ผสมให้เข้ากัน ทาลงบนหน้าขนม 2 ครั้ง คือ ชั้นบน 1 ครั้ง และชั้นล่าง 1 ครั้ง แต่ปัจจุบันอาจไม่จำเป็นต้องใช้วิธีการดังกล่าวแล้ว เพราะเตาอบสมัยใหม่จะมีไอน้ำอยู่ด้านในแล้ว แต่เตาอบสมัยก่อนไม่มี และจะให้ความร้อนเพียงด้านเดียวที่ระดับ 250 องศาเซลเซียส หรือ 500 องศาฟาเรนไฮต์ การอบจึงต้องสลับด้านขนมถึงสองรอบ

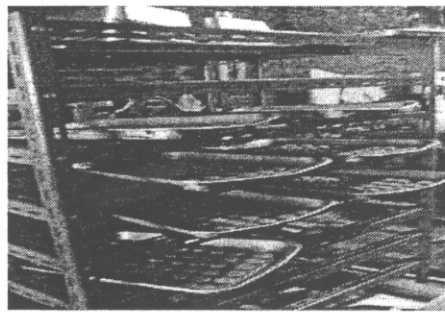
(4) พิมพ์ขนมไหว้พระจันทร์บางอันต้องสั่งซื้อมาจากประเทศจีน และบางอันเป็นสมบัติที่บรรพบุรุษนำติดตัวมาด้วยจากประเทศจีน



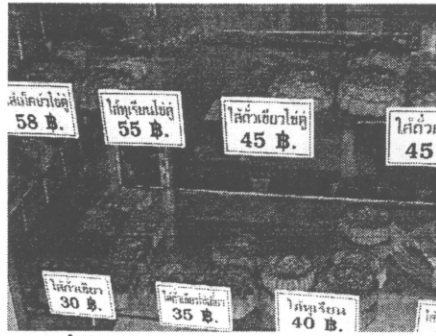
ภาพที่ 61 โต๊ะสำหรับทำขนม



ภาพที่ 62 แป้งทำขนมและไส้ถั่วขนมไหว้พระจันทร์



ภาพที่ 63 การเรียงขนมใส่ถาดก่อนเข้าเตาอบ



ภาพที่ 65 ขนมไหว้พระจันทร์หลายไส้

### 13.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

การถ่ายทอดองค์ความรู้ภายในครอบครัวเป็นไปในลักษณะช่วยทำงาน และเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง

### 13.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

ในการประกอบอาชีพนายพิบูลย์และภรรยาจะยึดหลัก คือ ความสนใจและทำด้วยใจรัก เพราะหากมีความสนใจเป็นทุนเดิมอยู่แล้วจะก่อให้เกิดความทุ่มเทในการพัฒนาตนเอง และให้ความสำคัญเอาใจใส่ต่อลูกค้ามากขึ้น นอกจากนี้ ต้องเอาใจใส่กับการทำงานในทุกรายละเอียด เน้นการวางแผนการผลิตที่ดีในแต่ละวัน เช่น ปริมาณการผลิต และการเลือกผลิตขนมชนิดต่างๆ ในแต่ละวัน

การประกอบธุรกิจบนพื้นฐานความปลอดภัยของสินค้า ซึ่งทางร้านจะไม่ใส่สารกันบูดใดๆ ทั้งสิ้น เพราะคิดว่าเป็นสารอันตรายสำหรับลูกค้า และขนมส่วนหนึ่งก็นำมารับประทานเองด้วยเช่นเดียวกับลูกค้าทั่วไป

วิถีชีวิตที่ควรแก่การยึดถือเป็นแบบอย่าง คือ การประกอบอาชีพเพื่อการยังชีพ แม้ว่าจะทำขนมเพียงอย่างเดียวก็ยังสามารถเลี้ยงดูลูกทั้ง 2 คนได้เป็นอย่างดี ไม่จำเป็นต้องไปกู้หนี้ยืมสินให้ครอบครัวต้องเดือดร้อน ความกตัญญูต่อมารดา เนื่องจากเห็นว่าในกระบวนการทำขนมบางขั้นตอนต้องใช้แรงค่อนข้างมาก เช่น การกวนไส้ถั่ว ด้วยความสงสารมารดาจึงช่วยทำมาเรื่อยๆ ทำให้เรียนรู้ขั้นตอนการทำทุกขั้นตอน ประกอบกับเป็นความชอบส่วนตัวและเป็นสิ่งที่สามารถเลี้ยงชีพได้

เป็นผู้มีคุณจริยธรรมทางธุรกิจ กล่าวคือ ประกอบธุรกิจแบบเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ซึ่งกันและกัน ดังจะเห็นได้จากการรับฝากขายสินค้าหรือขนมอื่นๆ ที่มีใช้เป็นสินค้าหรือขนมที่ทางร้านผลิตขึ้น ด้วยตระหนักว่าคนอื่นๆ อาจไม่มีที่วางขายเป็นของตัวเอง และไม่แสวงหาผลประโยชน์เกินควรจากการให้ผู้อื่นฝากวางสินค้าหรือขนมมาขายภายในร้าน

นอกจากนี้ คำนิยามธุรกิจบนแนวคิดไม่แสวงหาผลกำไรสูงสุด แต่คำนึงถึงความเหมาะสมของสินค้ากับราคา โดยยึดความพึงพอใจของลูกค้าเป็นสำคัญ เพราะลูกค้าส่วนใหญ่เป็นลูกค้าประจำและเป็นคนในท้องถิ่น แม้ว่าขนมชนิดเดียวกัน (ขนมไหว้พระจันทร์) ที่ผลิตโดยโรงแรมหรือร้านค้าโดยทั่วไปจะมีราคาแพงกว่ามากก็ตาม

### 13.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

ปัจจุบันยังไม่ได้ถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำขนมพื้นเมืองและสูตรหรือเคล็ดลับการทำขนมดังกล่าวให้กับทายาท แต่ลูกๆ ทำเป็นบ้าง เนื่องจากใช้ชีวิตอยู่ร่วมกันในครอบครัวเดียวกันอยู่แล้ว มีโอกาสได้เห็นงานที่บิดาและมารดาช่วยกันทำ เป็นการถ่ายทอดผ่านทาง การดำเนินชีวิตประจำวัน เช่น การที่ลูกๆ ใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ด้วยการช่วยเหลือพ่อแม่ประกอบอาชีพหลังเลิกเรียน

อย่างไรก็ตาม หากลูกๆ ไม่มีงานทำ อาจนำมาใช้ในการประกอบอาชีพดังกล่าวต่อไป ซึ่งลูกๆ สามารถมาดำเนินงานได้ทันที เพราะได้บันทึกสูตรและเคล็ดลับต่างๆ ไว้ด้วยภาษาที่เข้าใจง่าย โดยเฉพาะบุคคลในครอบครัว อาจกล่าวได้ว่า มีความตั้งใจจะถ่ายทอดให้เฉพาะบุคคลในครอบครัวเท่านั้น

### 13.3.7 รางวัลที่ได้รับ

ได้รับรางวัลขนมพื้นเมืองดีเด่นจากเทศบาลนครภูเก็ต เมื่อ พ.ศ. 2544 ประกอบด้วย ขนมเปี๊ยะและไส้ส้อ นอกจากนี้ ขนมพื้นเมืองของร้านยังได้รับการตีพิมพ์ในนิตยสารหรือสื่อสิ่งพิมพ์หลายๆ ฉบับ



ภาพที่ 66 ถ้วยรางวัลชนะเลิศการประกวดขนมพื้นเมือง

## 14. ภูมิปัญญาขนมอาโป่ง

### 14.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารหวาน (ขนม)

### 14.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำขนมอาโป่ง

อาโป่งเป็นขนมพื้นเมืองของชาวภูเก็ต มีต้นกำเนิดจากประเทศมาเลเซีย นิยมนำมารับประทานเป็นอาหารเช้า หรือนำมารับประทานคู่กับน้ำชาและกาแฟ การทำขนมอาโป่งมีวิธีการที่ไม่ยุ่งยากนัก เริ่มตั้งแต่การเตรียมส่วนผสมต่างๆ ได้แก่ แป้งข้าวเจ้า ไข่ไก่ (เอาเฉพาะไข่แดง) น้ำตาลทราย น้ำกะทิ และยีสต์ นำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมเข้าด้วยกัน จากนั้นจึงนำมาราดลงบนกระทะหลุมใบเล็ก กลิ้งน้ำแป้งให้เป็นแผ่นวงกลม แล้วปิดฝาไว้ตั้งไว้บนอังโถ่ ควบคุมไฟอย่าให้ร้อนมากเกินไป หมั่นเปิดฝาดู พอสุกเหลืองได้ที่แล้วก็ม้วนพับเข้าหาตรงกลางแล้วตัดใส่ถาดพร้อมรับประทาน ความอร่อยของขนมอาโป่งอยู่ตรงขอบแป้งที่มีเนื้อบางกรอบ แต่มีเนื้อขนมตรงกลางแผ่นหนานุ่ม ปัจจุบัน มีการพัฒนาเทคนิคการทอด โดยทอดให้เนื้อแป้งบางตลอดทั้งแผ่น เหมือนกับขนมเบื้องของไทย เพียงแต่ไม่มีไส้

### 14.3 ข้อมูลจำเพาะภูมิปัญญาการทำอาโป่งของนางนางสุณี จันท์แจ่มใส

#### 14.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล นางสุณี จันท์แจ่มใส (หรือชื่อที่รู้จักกันโดยทั่วไปคือ ป้าณี)  
อาชีพ ค้าขาย  
ที่อยู่ 158 ตรอกสุนอุทิศ ตำบลตลาดเหนือ  
อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ 67 นางสุณี จันท์แจ่มใส

#### 14.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

นางสุณี จันท์แจ่มใส หรือที่รู้จักกันในนาม ป้าณี ปัจจุบันมีบุตรธิดา 4 คน ประกอบอาชีพหลัก คือ แม่ค้าขายขนมอาโป่งในภูเก็ตมาเป็นระยะเวลา 26 ปี

ป้าณีเริ่มเรียนรู้การทำขนมอาโป้จากการรับส่งขนมอาโป้ให้แก่ร้านกาแฟตอน รุ่งเช้าทุกวัน จึงมีโอกาสได้เรียนรู้วิธีการทำขนมอาโป้จากร้านจากการสังเกต และนำมาฝึกทดลอง ลูก ลองผิด จนสามารถคิดค้นสูตรเฉพาะของตนเองได้ และพัฒนาจนได้สูตรที่ดีที่สุด มีความอร่อยเป็น ที่พึงพอใจของลูกค้า ปัจจุบันได้เพิ่มสาขาเพื่อทำและจำหน่ายขนมอาโป้เป็น 3 สาขาด้วยกัน เพื่อ เป็นการขยายตลาดและตอบสนองความต้องการต่อกลุ่มลูกค้า

### 14.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำขนมอาโป้

การทำขนมอาโป้ก่อให้เกิดองค์ความรู้ในประเด็นสำคัญ ๆ ดังนี้

- (1) การค้นพบส่วนผสมที่เหมาะสมของขนมอาโป้ ประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า น้ำตาล กะทิ และ ไข่ไก่ ที่ผสมจากสูตรที่คิดค้นขึ้นเอง เช่น หากใส่ไข่ไก่มากเกินไปขนมจะไม่กรอบ
- (2) การคัดเลือกส่วนผสมซึ่งต้องเป็นของใหม่สดและสะอาด
- (3) การเลือกใช้ถาดเป็นเชื้อเพลิงหลัก เพราะหากใช้แก๊สขนมจะสุกแต่บริเวณ ตรงกลาง ในขณะที่ด้านข้างจะยังไม่สุก และสีส้มไม่สวยงาม นอกจากนี้ขนมจะไม่มีกลิ่นหอมชวน รับประทาน
- (4) จากการสังเกตและทดลองจำหน่ายขนมอาโป้รูปแบบอื่นๆ เช่น แบบมีไส้ มะพร้าว พบว่าไม่เป็นที่นิยมของลูกค้า เพราะคนภูเก็ตจะไม่นิยมทานขนมแบบมีไส้ และแม้จะไม่ ไส้ไส้ ขนมที่ทำก็ขายหมดทุกวันอยู่แล้ว

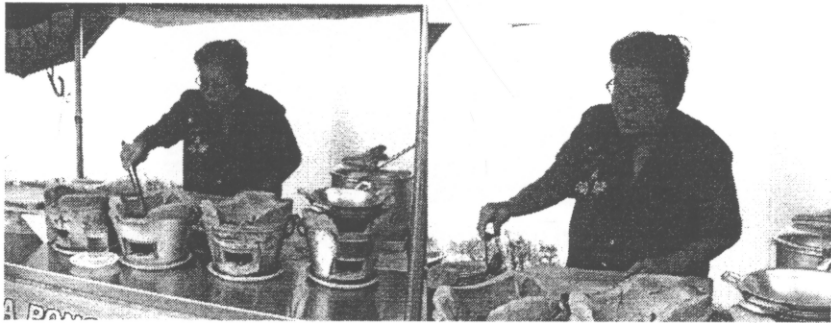
#### วัตถุดิบและส่วนผสม

- (1) แป้งข้าวเจ้า 4 กิโลกรัม
- (2) น้ำตาลทรายแดง 4 กิโลกรัม
- (3) ไข่ไก่ 8 ฟอง
- (4) ยีสต์
- (5) น้ำมันสำหรับทอด

#### วิธีการทำขนมอาโป้

- (1) นำส่วนผสมหลักประกอบด้วย แป้ง น้ำตาล และ ไข่ไก่ ผสมให้เข้ากัน
- (2) ก่อนทอดขนมให้นำน้ำมันที่ผสมเป็นสูตรเฉพาะทากระทะให้ทั่ว จากนั้นนำ แป้งที่ผสมแล้วลงทอดในกระทะ โดยให้ร้อนกระทะเพื่อให้ส่วนผสมกระจายไปรอบๆ (การทอด ขนมอาโป้ให้อร่อยต้องใช้เตาถ่าน ซึ่งจะทำให้ขนมมีสีเหลือง และกลิ่นหอมน่ารับประทาน)
- (3) รอให้ขนมสุกเหลืองทั่วทั้งแผ่น กลับขนมให้อีกด้านหนึ่งได้รับความร้อน จนสุกเท่ากันทั้ง 2 ด้าน

(4) จากนั้นนำขนมขึ้นจากกระทะ วางลงบนถาดหรือภาชนะ ม้วนขนมที่รองไว้ ด้วยกระดาษให้เป็นแท่งกลม ราคาขายชิ้นละ 3 บาท ถ้าซื้อ 7 ชิ้นจะคิดราคา 20 บาท



ภาพที่ 68 เต่างโล่สำหรับทำขนมอาโป่ง

#### 14.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

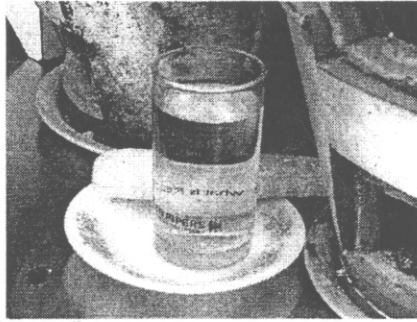
การถ่ายทอดองค์ความรู้ไปยังบุคคลที่รับการสืบทอด เน้นการสอนด้วยการปฏิบัติให้เห็นวิธีการอย่างชัดเจน และให้ทดลองทำอย่างจนกว่าจะเกิดความชำนาญ นอกจากนี้ ป้าณียังยินดีสอนให้กับผู้ที่สนใจ โดยเฉพาะผู้ที่สามารถทำขนมได้เป็นพื้นฐานอยู่แล้ว และยินดีให้สูตรและวิธีการทำขนมอาโป่งแก่กลุ่มนักเรียนนักศึกษาที่สนใจศึกษากฎมีปัญญาท้องถิ่น แต่อย่างไรก็ตามจากการติดตามผลพบว่า นักเรียนนักศึกษาเหล่านั้นไม่ประสบความสำเร็จกับการทำขนมอาโป่ง เพราะรสชาติยังไม่คงที่ ไม่สามารถทำจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้

#### 14.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

ความเชื่อที่ว่า การไหว้เจ้าที่ จะทำให้สามารถทำมาค้าขึ้น และมองว่าเป็นความเคารพสถานที่ที่อาศัยจำหน่ายขนม และสิ่งสำคัญที่ยึดถือมาโดยตลอด คือ ความซื่อสัตย์ต่อตนเองและผู้อื่น ทำขนมโดยคำนึงประโยชน์สูงสุดของลูกค้า เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประทานขนมที่อร่อย สะอาด และปลอดภัยต่อสุขภาพ

ป้าณีย เห็นว่า การทำขนมหวานพื้นเมืองภูเก็ตที่เรียกว่าอาโป่ง ถือเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องช่วยกันอนุรักษ์ไว้ เพราะปัจจุบันในจังหวัดภูเก็ตเหลือผู้ที่สามารถทำขนมหวานชนิดนี้ได้น้อยรายแล้ว

วิถีชีวิตที่ควรแก่การยึดถือเป็นแบบอย่าง คือ เป็นผู้มีคุณจริยธรรมทางธุรกิจ กล่าวคือ เป็นผู้ที่คำนึงถึงความสดใหม่และสะอาดของขนม โดยจะไม่สารกันบูดหรือใช้สารปรุงแต่งอาหาร นอกจากนี้ มีการจำหน่ายขนมโดยตระหนักถึงความเหมาะสมของคุณภาพสินค้ากับราคา เน้นความสะอาดของส่วนผสม รสชาติที่อร่อย



ภาพที่ 69 น้ำและขนมอาโป้งสำหรับเซ่นไหว้เจ้าที่

#### 14.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

ปัจจุบันลูกสาว ลูกชาย และเพื่อนลูกชายเป็นผู้ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำขนมอาโป้งจากป้าณี ทำให้ร้านทำขนมอาโป้งในภูเก็ตเปิดขยายกิจการออกไปอีก 2 สาขา

#### 14.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

ส่วนใหญ่มักจะปฏิเสธการไปร่วมงานออกร้านที่จัดโดยทางหน่วยงานราชการต่างๆ อย่างไรก็ตามกิจการขนมที่ร้านเคยเผยแพร่ลงในนิตยสารขวัญเรือน และรายการอาหารทางสถานีโทรทัศน์ ITV

### 15. ภูมิปัญญาการทำขนมเค้ก

#### 15.1 ประเภท อาหารหวาน (ขนม)

#### 15.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาขนมเค้ก

“ขนมเค้ก” เมืองตรัง อาหารขึ้นชื่อของจังหวัดอีกอย่างหนึ่ง ไม่ได้มีหน้าตาเหมือนขนมเค้กที่ปักเทียนเป่าแฮปปีเบียร์เคย์ แต่เป็นขนมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัดตรัง ไม่มีแต่งหน้าครีม ที่สำคัญคือ จะมีรูอยู่ตรงกลาง คล้ายโดนัทขนาดใหญ่ เป็นที่นิยมกระทั่งปัจจุบันกลายเป็นสินค้าโอท็อปที่มีการซื้อติดไม้ติดมือเป็นของฝากกันอย่างแพร่หลาย ขนมเค้กเมืองตรังนั้นมีประวัติความเป็นมาและมีสูตรการผลิตที่ตกทอดมานานกว่า 80 ปี ถือกำเนิดแห่งแรกภายในชุมชนเล็กๆ ในตำบลลำภูรา อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง ถ้าสืบค้นกลับไปถึงที่มาของ “ขนมเค้กเมืองตรัง” จะพบว่า ขนมเค้กเมืองตรังนั้นพัฒนามาจากขนมไข่ของหมูนกเงินต่างๆ ไปตามหัวเมืองต่างๆ ที่คนจีนไหหล่าอพยพมาตั้งรกราก คนตรังยุคแรก เรียกว่า “ขนมไข่ไก่” นิยมใส่ชั้นหมากไปขอรรรยา เพียงแต่หมูนกเงินเมืองตรังคิดรูปแบบขนมไข่ไก่ใหม่ แทนที่จะเป็นก้อนกลมๆ เล็กๆ เท่ากำปั้นเด็ก ห่อกระดาษแก้ว กระดาษฟางใส ห่อละสามสี่ก้อน ก็พัฒนามาเป็นรูปแบบเค้กวันเกิด บรรจุกล่องสี่เหลี่ยม ต่างกันตรงมีตรา มีชื่อที่กล่อง และแต่งหน้าด้วยลูกเกดเต็มกลืนปรุงแต่งหลายรสชาติ

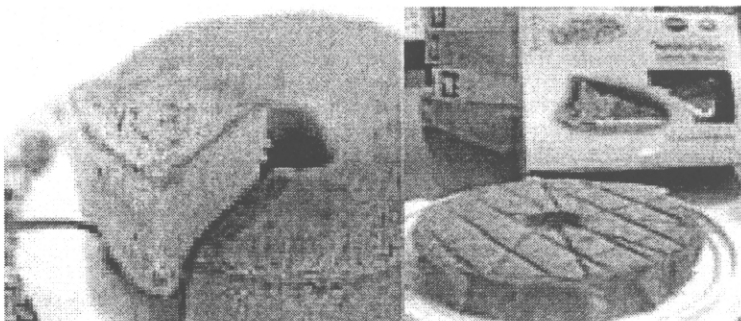
จุดกำเนิดของการผลิตขนมเค้ก เพื่อเป็นของกินคู่กับกาแฟ ซึ่งชาวจีนไหหล่า

เรียกว่า "ขนมเค้ก" และพัฒนาต่อมาเป็นลำดับ โดยสูตรในการทำขนมเค้กทั้งหมด ยังคง ส่วนประกอบหลักของขนมไข่ของคนจีนต่างๆ ไป เมืองตรังมีการรวมตัวกันพัฒนาขนมเค้กในนาม "ชมรมขนมเค้กจังหวัดตรัง" โดยมีนายชื่เค็ง วงศ์สัมพันธ์ เจ้าของร้านเค้กรสเลิศ เป็นประธานชมรม มีการเผยแพร่และจัดสอนแก่ผู้ผลิตรายย่อยโดยไม่คิดค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการสนับสนุนให้เค้กตรังมี รสชาติ คุณภาพ และมาตรฐานที่เหมือนกันปัจจุบันจังหวัดตรังจึงมีการทำขนมเค้ก เป็นกิจการใน ครัวเรือนที่มีการผลิตกันอย่างแพร่หลาย จำนวน 81 ราย มีรสต่างๆ หลากหลาย เช่น รสกาแฟ ใบเตย เค้กสามรส เค้กสีส้ม เค้กนมสด เค้กมะพร้าว เค้กเผือก เค้กส้ม เค้กชาเขียว เค้กขุ่น เค้กลิ้นจี่ เค้กเนย เค้กพุทรา เค้กผลไม้ เค้กงาดำ เค้กอบกรอบ ฯลฯขนมเค้กเมืองตรัง จึงเป็นที่รู้จักของคนทั่วประเทศ เป็นของฝากที่เป็นเอกลักษณ์ กระทั่งทางจังหวัดและภาคเอกชนหันมาให้ความสนใจจึงริเริ่มให้มี การจัดงาน "เทศกาลขนมเค้ก" ([www.trangzone.com/articles\\_detail.php](http://www.trangzone.com/articles_detail.php))

### 15.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาขนมเค้กสินโฮชา

#### 15.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ - สกุล	นายสุทัศน์ ชัยนิตย์เกียรติ
ที่อยู่	25/25 ถนนสถานี ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง
โทรศัพท์	075-211191 โทรสาร 075-211039
โทรศัพท์มือถือ	081-8942934



ภาพที่ 70 ขนมเค้กสินโฮชา

#### 15.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

นาย เฮ่ากุนเก่ง บิดา นาย สุทัศน์ ชัยนิตย์เกียรติ เป็นพ่อบ้านของชาวฝรั่งเศส ออสเตรเลีย ผู้จัดการเหมืองแร่ ภายหลังจากลาออก นายเฮ่ากุนเก่ง จึงพัฒนาสูตรขนมที่เรียนรู้จาก ฝรั่งเศส พัฒนาเป็นสูตรในเชิงพาณิชย์ โดยผลิตขนมเค้กขายคู่มากับน้ำชา กาแฟ มาตั้งแต่ พ.ศ. 2486 นายสุทัศน์ ชัยนิตย์เกียรติ ซึ่งเป็นบุตรชายคนโต เรียนรู้วิชาการทำขนมเค้กต่อจากท่านและนำมา พัฒนาลดเวลา จนเป็นสูตรที่มีเอกลักษณ์เด่น ของเค้กสินโฮชา

ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดของร้านสิน โอชา เกิดจากการเรียนรู้ลองถูกลองผิด เพราะขนมแต่ละชนิดจะต้องถูกแก้ไขอย่างดีจึงนำออกสู่ตลาด ดังนั้นการทำขนมของร้านจึงต้องใช้ประสบการณ์ต่างๆ จากการเรียนรู้นำมาผลิต ออกแบบ และแก้ไขผลิตภัณฑ์ ขนมเค้กทุกรสชาติของสิน โอชา จึงมาจากการเรียนรู้จากประสบการณ์สั่งสมจากรุ่นสู่รุ่น

### **แนวคิดในการผลิต**

แนวคิดในการผลิตของ เค้กตรังสิน โอชา เน้นไปที่ความมาตรฐาน และการใช้เครื่องจักรที่ทันสมัย คือ สิ่งที่เป็นหัวใจหลักของการผลิต ในทุกขั้นตอนของการผลิต มีการใช้เครื่องจักรควบคุม และเครื่องจักรแต่ละชิ้นซึ่งล้วนแต่เป็นเครื่องจักรที่ทันสมัยทั้งสิ้น “เรา ต้องก้าวนำหน้าคู่แข่งเสมอ” นี่คือนโยบายในการผลิตของเค้กสิน โอชา

### **แรงบันดาลใจในการผลิต**

เกิดจากการเรียนรู้ จากการศึกษาประสบการณ์ การเยี่ยมชมโรงงาน และการลงมือทำ อย่างจริงจัง ในทุกๆขั้นตอนของการผลิต โดยนายสุทัศน์ ชยนต์เกียรติ มีความต้องการที่จะทำ ให้เค้กตรังมีชื่อเสียงทั่วประเทศ และที่อยากให้คนทั้งประเทศสามารถได้ชิมเค้กตรัง ได้จากจุดขายสินค้าใหญ่ๆ ในชุมชน จากแรงบันดาลใจนี้เอง จึงเป็นที่มาของคำว่า “ความอร่อยที่นานกว่าใคร”

### **การได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม**

จากการที่เค้กตรังส่วนใหญ่ มีอายุของขนมเพียง 5 - 7 วัน ทำให้นายสุทัศน์ มีคำถามและความคิดในการพัฒนาว่า “ทำไม เค้กตรังถึงมีอายุได้แค่นี้ จึงเริ่มมีการศึกษาจากสิ่งต่างๆ จนกลายมาเป็นเค้กตรังสิน โอชา ที่สามารถเก็บความสดของขนมได้ถึง 20 - 30 วัน ตามสโลแกนจากอิทธิพลของความใส่ใจในการพัฒนาขนมนี้เอง จึงทำให้ร้านเป็นผู้นำการผลิตในทุกๆด้านมาจนถึงปัจจุบัน”

### **การประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิต**

การประยุกต์ใช้ในการผลิต เกิดจากความต้องการใช้แรงงานคนให้น้อยที่สุด เพื่อลดข้อผิดพลาดที่จะเกิดขึ้น โดยการใช้เครื่องจักรเข้ามาลดขั้นตอนต่างๆ ให้มากที่สุด และมีการประยุกต์ใช้กรรมวิธีในการใช้ทั้งคนและเครื่องจักร

### **15.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำขนมเค้ก**

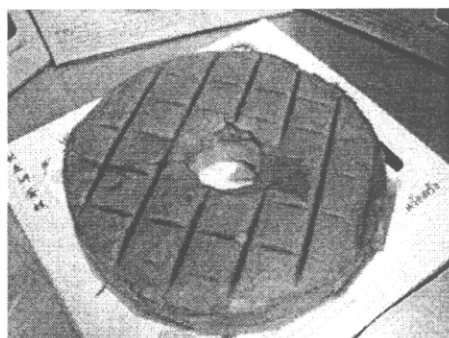
ร้านเริ่มต้นด้วยเครื่องจักร และจบลงที่เครื่องจักร เค้กตรังสิน โอชาเป็นโรงงานที่ใหญ่ที่สุดในจังหวัดตรัง จึงมีกำลังการผลิตมากที่สุด เพื่อรองรับความต้องการในทุกๆ ทศกาลของผู้บริโภค โดยสามารถผลิตขนมได้ถึง 2,000-10,000 ก้อน/ วัน เพราะในปัจจุบันต้องเน้นที่เครื่องจักรเป็นหนึ่ง คนควบคุมเป็นรองในการผลิต เพื่อเข้าสู่การผลิตในแบบอุตสาหกรรมให้ได้ใกล้เคียงที่สุด



ภาพที่ 71 ส่วนผสมสำคัญในการทำขนมเค้ก



ภาพที่ 72 แม่พิมพ์ขนมเค้ก



ภาพที่ 73 เค้กที่พร้อมรับประทาน

#### การผลิตเครื่องมือเครื่องใช้

ปัจจุบันร้านสิน โอชามีการกำลังอยู่ในระหว่างการพัฒนาเครื่องจักรสำหรับหยอดขนมเค้กลงในพิมพ์ ทำให้ช่วยลดข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้น นอกจากนี้ในบางขั้นตอนใช้การทำแรงงานคนร่วมกับเครื่องจักรเพื่อเพิ่มความรวดเร็ว แต่ในบางขั้นตอนต้องใช้เฉพาะแรงงานคน เช่น การบรรจุขนมเค้กใส่กล่อง

#### 15.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

สินค้าทุกๆตัวของ สิน โอชา มาจากการเรียนรู้ ถูก ผิด ทั้งสิ้น เพราะสินค้าในแต่ละชนิดจะต้องถูกแก้ไขอย่างดีจึงจะนำออกสู่ตลาด เราจึงต้องการใช้การเรียนรู้จากประสบการณ์ต่าง ๆ นำมาผลิต ออกแบบ และแก้ไขปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ขนมเค้กทุกๆรสชาติของสิน โอชา จึงมาจากการเรียนรู้จากประสบการณ์ที่เราสั่งสมมาทั้งสิ้น

นอกเหนือจากการถ่ายทอดความรู้ จากรุ่นสู่รุ่น แล้วนายสุทัศน์ ยังถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้ที่ต้องการศึกษาถึงระบบการถนอมอาหารในรูปแบบการซีล เพื่อยืดอายุขนมเล็กให้แก่ผู้คนที่ทั่วไปที่ต้องการเรียนรู้ หรือเพื่อนำไปพัฒนาสินค้าของตัวเอง จึงเป็นผลให้ในปัจจุบัน มีเด็กครึ่งที่ใช้วิธีการถนอมอาหารแบบนี้ให้เห็นกันหลายต่อหลายร้าน

### 15.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

วิธีการสืบทอดธุรกิจจากรุ่นสู่รุ่น เพราะเป็นการรักษาและสืบทอดความรู้จากประสบการณ์จริงของผู้เป็นพ่อสู่ลูก ที่พ่อได้มีประสบการณ์มาก่อน รวมถึงเคล็ดลับในการทำงาน ซึ่งในปัจจุบันคนที่เข้าของกิจการได้สืบทอดไป หรือชอบแต่งงานสบายๆ

“สิ่งสำคัญที่เป็นหลักในการดำเนินธุรกิจของนายสุทัศน์ คือ ความซื่อสัตย์ต่อผู้บริโภค ซึ่งเป็นสิ่งที่ถูกสอนสืบทอดกันมาตั้งแต่รุ่นคุณพ่อของนายสุทัศน์ ว่าจะทำสิ่งดีๆ ให้ลูกค้าของเราต้องยึดหลัก ความซื่อสัตย์ ต่ออาชีพของเรา จึงจะสร้างความเชื่อถือของลูกค้าที่มีต่อเราได้ ด้วยหลักการนี้จึงทำให้เรา เด็กครึ่งสิน โอชา มีวันนี้”

### 15.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการถ่ายทอด

1. นาย สุทัศน์            ชัยนต์เกียรติ และ นางชวลี ชัยนต์เกียรติ
2. นาย จิรชาญ            ชัยนต์เกียรติ คูแฉ่ร้านสิน โอชา สาขา สถานีรถไฟ
3. นาย เปล่งแสง        ชัยนต์เกียรติ คูแฉ่โรงงานเด็กครึ่งสิน โอชา
4. นาย เสกสรร            ชัยนต์เกียรติ คูแฉ่ร้านละมุน
5. นางสาวจรรย์นัท        ชัยนต์เกียรติ คูแฉ่ร้านสิน โอชา สาขา หอนาฬิกา

### 15.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

เป็นผู้นำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เด็กครึ่งสินในหลายๆด้าน โดยเฉพาะการยืดอายุเด็กครึ่งให้ยาวนานขึ้น การนำเสนอของดีของจังหวัดครึ่งไว้บนกล่องเด็ก และนำส่งเด็กครึ่งไปจนทั่วประเทศไทย เป็นเจ้าแรกของเด็กครึ่ง โดยเริ่มต้นจากในภาคใต้และกระจายไปเรื่อยๆในเวลาต่อมา ร่วมเป็นสินค้าโอท็อป 5 ดาว ในปีแรกๆไปออกงานต่างๆทั่วประเทศ

## 15.4 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาชนมเล็กศรีตรัง

### 15.4.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ – สกุล    นายมานอช โรจนวิภาค (คุณโจ๊ก)

อาชีพ        เปิดร้านขายขนม

ที่อยู่        46/7 ตำบลลำภูรา อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง

โทรศัพท์    075-284074

#### 15.4.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

ปี 2471 นายหวังถ้วหย่ง แซ่หวัง ได้อพยพจากเกาะไหหลำ แล้วเข้ามาอยู่ประเทศไทย โดยอาศัยรับจ้างทำอาหารให้กับฝรั่ง ที่เข้ามาทำกิจการเหมืองแร่ อ.ร่อนพิบูลย์ จ.นครศรีธรรมราช และได้เรียนรู้วิธีการทำเค้ก ต่อมาลาออกแล้วมาดำเนินการทำเค้กเป็นอาชีพอย่างเดี่ยวที่ ต.ลำภูรา อ.ห้วยยอด จ.ตรัง ใช้ชื่อว่า “เค้กศรียง ลำภูรา”

##### แนวคิดในการผลิต

นำเอาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษมาปรับแต่งให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน โดยได้มีการคิดรสชาติใหม่ๆขึ้นมา

##### แรงบันดาลใจในการผลิต

ได้รับสืบทอดกันมาเป็นแบบรุ่นต่อรุ่นและไม่อยากให้เค้กดั้งเดิมหายไป  
การได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม

ราคาค้นทุนที่สูงขึ้นทุกวัน แต่ยังคงรักษาราคาเดิมเอาไว้ ของขนมเค้กเลยได้นำสินค้าอื่นๆมา เช่น กาแฟ ขนมขบเคี้ยวอื่นๆ

##### การประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิต

มีการนำเทคโนโลยีใหม่ ด้านการผลิต เช่น เตอบอบ เข้ามาเป็นส่วนในการทำขนมเค้ก

#### 15.4.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำขนมเค้กของนาย

วิธีการผลิตเค้ก วัสดุอุปกรณ์ต้องมีคุณภาพ

- น้ำตาลไม่ฟอกสี
- รสชาติพืชผลธรรมชาติ
- ไข่เจือสี (ยกเว้นไข่เผือก)
- ไม่มีสารกันบูด/กันเชื้อรา
- พิมพ์เค้กล้างสะอาด

#### 15.4.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

เรียนรู้จากฝรั่งที่เข้ามาทำกิจการเหมืองแร่ที่จังหวัดนครศรีธรรมราช สอนวิธีการทำเค้กสืบทอดกันมายัง ลูกๆหลานๆ ของครอบครัว

#### 15.4.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

ไม่ได้มุ่งเน้นความอร่อยของตัวผลิตภัณฑ์เพียงอย่างเดียว แต่ยังเน้นเรื่องความปลอดภัยของลูกค้า เช่นการใช้วัสดุในการผลิตจากธรรมชาติ ไม่ใส่สารกันบูด เป็นต้น

ไม่เอาเปรียบผู้บริโภค ชีตถือประสบการณ์ที่ยาวนานเป็นแนวทางในการทำงาน

### 15.4.6 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

ออกร้านในงานเทศกาลต่างๆ โดยเฉพาะเทศกาลงานขนมเค้ก ที่ทางจังหวัดตรัง จัดขึ้นเป็นประจำในทุกๆปี

## 16. ภูมิปัญญาขนมโอเอ๋ว

### 16.1 ประเภท อาหารหวาน (ขนม)

### 16.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำโอเอ๋ว

โอเอ๋ว หรือ วุ้นกล้วย ถือเป็นของทานเล่น ประเภทของหวานน้ำแข็งใส ทำมาจากเมล็ดพันธุ์พืชชนิดหนึ่ง นำมาแช่น้ำแล้วใช้เมือกของมันมาผสมกับเมือกของกล้วยน้ำว้า ใสเจียกเพื่อให้โอเอ๋วเกาะตัวเป็นก้อน ตามประวัติแล้วถือเป็นขนมหวานทานเล่นของชาวจีนฮกเกี้ยน ที่อาศัยอยู่ในจังหวัดภูเก็ต ซึ่งปกติแล้วโอเอ๋วจะรับประทานกับน้ำแข็งใส และมีส่วนผสมต่างๆ ประกอบด้วย วุ้น โอเอ๋ว ถั่วแดง วุ้นดำ หรือเจาก๊วย น้ำเชื่อมผสมกลิ่นหอม คนภูเก็ตเรียกว่ากลิ่นนมแมว ซึ่งช่วยเพิ่มรสชาติให้น่ารับประทานมากยิ่งขึ้น โอเอ๋วนอกจากจะเป็นของทานเล่นแล้ว ยังจัดเป็นอาหารที่สรรพคุณช่วยแก้ร้อนในอีกด้วย

ปัจจุบัน โอเอ๋วเป็นของหวานที่สามารถหารับประทานได้ที่จังหวัดภูเก็ตเพียงแห่งเดียวเท่านั้น ([www.bloggang.com/viewdiary.php?](http://www.bloggang.com/viewdiary.php?))

วิธีการสั่งโอเอ๋ว ของคนภูเก็ตเขาจะสั่งว่า “ขาว ดำ แดง” “ขาว แดง” “ขาว ดำ” โดย “ขาว” ก็คือ วุ้นโอเอ๋ว ส่วนคำว่า “แดง” ก็คือ ถั่วแดง ส่วนคำว่า “ดำ” มันก็คือ วุ้นดำ หรือ เจาก๊วย (คนภูเก็ตจะเรียก เจาก๊วย ว่า “วุ้นดำ” ก็เพราะมีเนื้อคล้ายวุ้นสีดำ) (<http://th.wikipedia.org/wiki>)

### 16.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำโอเอ๋วของนายอนิโรธ รัชชรา

#### 16.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล	นายอนิโรธ รัชชรา (ชื่อที่รู้จักโดยทั่วไป คือ โโกโรธ)
อาชีพ	ค้าขาย
ที่อยู่	ร้านขายขนม โอเอ๋ว (โกโรธ) ถนนเขาวราช อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต โทรศัพท์มือถือ 089-728-9505



ภาพที่ 74 นายนิโรธ ชันธรา

### 16.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

นายนิโรธ ชันธรา เกิดเมื่อวันที่ 5 สิงหาคม พ.ศ. 2499 อายุ 51 ปี สถานภาพ โสด ครอบครัวมีพี่น้องทั้งหมด 4 คน เป็นบุตรคนที่ 1 ปัจจุบันพักอาศัยอยู่บริเวณโรงพยาบาลวชิระ ภูเก็ต ประกอบอาชีพค้าขายขนมพื้นเมืองในจังหวัดภูเก็ตมาเป็นเวลาประมาณ 29 ปี นายนิโรธ ถือเป็นผู้สืบทอดการทำขนมโอเอ๋วรุ่นที่ 3 ของตระกูล โดยได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำขนม ชนิดนี้จากคุณลุงโดยตรง ซึ่งในขณะนั้นคุณลุงเปิดร้านขายอยู่ตรงหน้าโรงหนังสยามในตัวเมือง ภูเก็ต การช่วยงานในครอบครัวทำให้ได้เรียนรู้โดยตรงจากประสบการณ์จริง และได้รับการ ไว้วางใจให้เป็นผู้สืบทอดเคล็ดลับต่างๆ ในการทำโอเอ๋ว

อาชีพหลักจริงๆ ของนายนิโรธ คือ การเปิดธุรกิจบ้านเช่าบริเวณอำเภอเกาะ แก้ว จังหวัดภูเก็ตซึ่งอยู่นอกตัวเมืองจังหวัดภูเก็ตออกไป ส่วนการขายโอเอ๋วเป็นธุรกิจรอง การขาย โอเอ๋วทำเพราะเป็นความสุขที่อยากจะทำสืบต่อขนมดั้งเดิมของชาวภูเก็ตไว้ตลอดไป

วิธีการทำขนมโอเอ๋วถือเป็นมรดกตกทอดของตระกูล ซึ่งตกทอดมาถึงรุ่นที่ 3 แล้ว โดยได้รับการถ่ายทอดมาจากลุงและบิดา นายนิโรธได้เริ่มดำเนินการของตนเองมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2521 เปิดร้านจำหน่ายบริเวณหน้าโรงหนังสยามจวบจนถึงปัจจุบัน แต่โรงหนังสยามปิดกิจการ ไปนานแล้ว นอกจากนี้ยังจำหน่ายน้ำอัดลมโบราณ หรือที่เรียกว่าน้ำ เบ็กกิ้ง โซดา (Baking soda) ใช้ คั้นเพื่อกับกระหาย

### 16.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

การทำขนมหวานพื้นเมืองภูเก็ตที่เรียกว่าโอเอ๋ว ซึ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องช่วยกัน อนุรักษ์ไว้ เพราะปัจจุบันมีผู้ที่สามารถทำขนมหวานชนิดนี้ได้ไม่มากนัก และมีขายเพียง 3 ร้าน เท่านั้นในจังหวัดภูเก็ต การทำขนมโอเอ๋วก่อให้เกิดองค์ความรู้ในประเด็นสำคัญๆ ดังนี้

(1) การคัดเลือกเมล็ดโอเอ๋วซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักที่นำมาทำขนมโอเอ๋ว ซึ่งต้อง สั่งซื้อจากประเทศจีน และปีนัง ประเทศมาเลเซีย

(2) การเลือกใช้น้ำ ซึ่งเป็นส่วนผสมสำคัญที่จะทำให้ขนมมีรสชาติชวนรับประทาน โดยน้ำที่นำมาใช้แช่เมล็ดโอเอ๋วต้องเป็นน้ำฝนหรือน้ำบาดาลเท่านั้น เพราะเคยทดลองนำน้ำประปามาใช้ทำขนมแล้วพบว่าขนมจะมีกลิ่นเหม็นจนไม่สามารถรับประทานได้ จำเป็นต้องทิ้งขนมทั้งหมด

(3) การรับประทานขนมโอเอ๋วช่วยแก้ร้อนในและดับกระหาย ซึ่งคุณสมบัติดังกล่าวทำให้ขนมชนิดนี้เป็นที่นิยมรับประทานในกลุ่มคนจีนที่เข้ามาทำเหมืองแร่ในจังหวัดภูเก็ตในสมัยก่อน และสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

(4) การพัฒนาระบบการผลิตน้ำแข็งใสจากระบบมือถูมาเป็นระบบเครื่องปั่นอัตโนมัติ

(5) เมล็ดโอเอ๋วจะมีลักษณะคล้ายเมล็ดแมงลัก

(6) หากในแต่ละวันขายหมดเช้าโอเอ๋วจะคลายรูปเป็นน้ำ จึงไม่ควรจะวางภาชนะใส่โอเอ๋วในที่ที่มีอากาศร้อนจัด

#### วิธีการทำขนมโอเอ๋ว

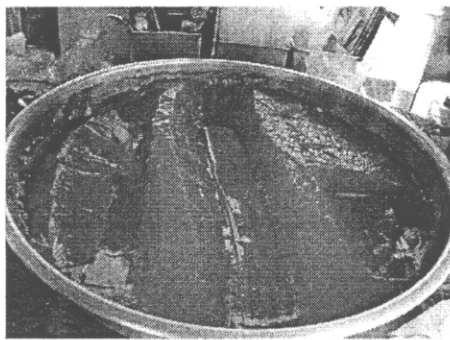
(1) นำเมล็ดโอเอ๋วมาแช่น้ำฝนหรือน้ำบาดาลสักพัก

(2) คัดเอากากของเมล็ดโอเอ๋วออกให้หมด

(3) เอาเนื้อจากเมล็ดโอเอ๋วที่ได้มาชยำกับเนื้อกล้วยน้ำว้า เพื่อดับกลิ่นหืนและกลิ่นของเมล็ดโอเอ๋ว

(4) ทิ้งไว้ให้เนื้อขนมแข็งตัว จากนั้นจึงนำออกจำหน่ายต่อไป

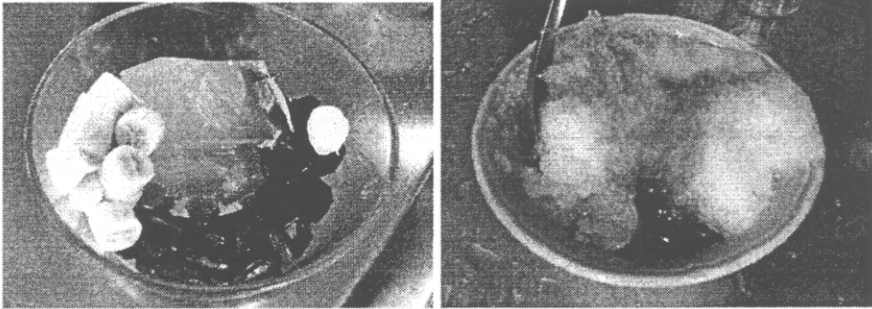
(5) ราคาขายถ้วยเล็ก 8 บาท ถ้วยใหญ่ 12 บาทจะใส่กล้วยเล็บมือนาง



ภาพที่ 75 ขนมโอเอ๋วที่ทำมาจากเมล็ดโอเอ๋ว



ภาพที่ 76 เมาก้วย (วุ้นดำ) ถั่วแดง และน้ำแข็งไส เครื่องเคียงที่ใช้รับประทานกับโอเอ๋ว



ภาพที่ 77 หน้าตาของ “โอเอ๋ว” ที่พร้อมรับประทานคู่กับน้ำแข็งไส

#### 16.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ปัจจุบัน ยังไม่มีผู้ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำขนมโอเอ๋ว ซึ่งสูตรการทำขนมดังกล่าวยังถือว่าเป็นความลับ แม้แต่ผู้ช่วยที่ร้านที่ทำงานกันมานานกว่า 20 ปีก็ทราบแต่เพียงวิธีการทำอย่างคร่าวๆ เท่านั้น แต่จะไม่ทราบสัดส่วนของส่วนผสมทั้งหมด

#### 16.3.5 คุณธรรม จริยธรรม คติ ความเชื่อ และคำสอน

ในการทำงานของนายอนิโรธ จะเน้นความประหยัดและมัธยัสถ์ทั้งต่อตนเองและผู้ร่วมงาน (ผู้ช่วย) “ทำความดีแต่อย่าเด่น อยู่ให้สบายๆ อย่างพอเพียง”

วิถีชีวิตที่ควรแก่การยึดถือเป็นแบบอย่างของนายอนิโรธ คือ การเป็นผู้ที่มีความกตัญญูต่อบิดามารดาและเสียสละเพื่อครอบครัว เนื่องจากบิดาประสบอุบัติเหตุเสียชีวิต ทำให้นายอนิโรธจึงต้องออกจากโรงเรียนมาจำหน่ายขนมโอเอ๋วเพื่อส่งน้องๆ เรียน และกลับมาดูแลมารดาที่จังหวัดภูเก็ต จากเดิมที่เคยทำงานบัญชีที่กรุงเทพมหานคร นอกจากนี้สิ่งที่ควรยึดถือเอาเป็นแบบอย่างอีกประการหนึ่ง คือ การเป็นผู้มีคุณจริยธรรมทางธุรกิจ กล่าวคือ เป็นพ่อค้าที่ไม่แสวงหาผลกำไรสูงสุด แต่คำนึงถึงความเหมาะสมของสินค้ากับราคา โดยมีแนวคิดว่าจะขายเพื่ออยู่ได้ (เพราะกลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นนักเรียน) และการเป็นคนที่มีอุดมการณ์ที่มุ่งการขายขนมพื้นเมืองเพื่อต้องการรักษาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษและไม่ต้องการให้สูญหายไปจากเมืองภูเก็ต

### 16.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

ยังไม่มีคนในตระกูลที่สนใจรับการสืบทอด

และจะไม่สอนให้กับ

บุคคลภายนอก

### 16.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

ส่วนใหญ่ นายอนิโรธมักปฏิเสธการไปร่วมงานออกร้าน ที่จัดโดยหน่วยงานราชการต่างๆ อย่างไรก็ตามขนมที่ร้านเคยได้รับการเผยแพร่ในนิตยสาร Andaman ของภูเก็ต และรายการอาหารทางสถานีโทรทัศน์ ITV

## 17. ภูมิปัญญาเมล็ดมะม่วงหิมพานต์เผาแบบโบราณ (กาหยูร้านวัชรี)

### 17.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารหวาน (ของทานเล่น)

### 17.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญา

มะม่วงหิมพานต์ เป็นพืชเศรษฐกิจที่ใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน คือ ราก ลำต้น เปลือกลำต้น ใบ ผล เนื้อในเมล็ด และเยื่อหุ้มเมล็ด สามารถนำมาใช้เป็นอาหาร ยารักษาโรค เครื่องดื่ม ชาฆ่าแมลง สีทาบ้าน เป็นต้น ชาวบ้านนิยมปลูกกันอย่างกว้างขวาง ในภาคใต้ปลูกกันมากในพื้นที่จังหวัดพังงา สงขลา ปัตตานี กระบี่ และระนอง (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542 : 5921)

มะม่วงหิมพานต์มีต้นกำเนิดในแถบเมซอน ประเทศบราซิล พบมากในบริเวณพื้นที่ดินปนทราย ดินที่เค็มโตเต็มที่อาจมีความสูงถึง 15 เมตร ลักษณะลำต้นหนา และโค้งงอ กิ่งก้านยาวคดเคี้ยวและยาวจรดพื้นดิน ต้นมะม่วงหิมพานต์ มีคุณสมบัติประโยชน์มากมาย และให้ผลผลิตหลายอย่าง เปลือกไม้ นำมาใช้ทำยา เมล็ดเป็นผลไม้ที่นิยมนำมารับประทานกันทั่วโลก และมีมูลค่าทางตลาดสูง แม้แต่เปลือกที่หุ้มเมล็ดก็ยังนำมาใช้ทำยาได้ นอกจากนี้แล้ว ผลมะม่วงหิมพานต์ ซึ่งเป็นเพียงฐานรองดอกที่ค่อยๆเจริญเติบโต จนกลายเป็นผล ซึ่งเรียกว่า “ผลปลอม” ผลปลอมดังกล่าวมีขนาดใหญ่ นุ่ม ฉ่ำน้ำ เมื่อสุกจะมีรสชาติหวานหอมตรงส่วนปลายมีเมล็ดไหลออกมา มีรูปร่างคล้ายไต ([www.phuketholidaytour.com](http://www.phuketholidaytour.com))

ชาวไทยในภาคใต้นิยมนำส่วนเนื้อในเมล็ดมาเผาเพื่อเป็นของทานเล่น

เนื่องจากภาคใต้ โดยผ่านกระบวนการทำให้สุกด้วยการเผาไฟให้เกือบไหม้ แล้วใช้ก้อนหินทุบให้เปลือกแตก แคะเอาเฉพาะเมล็ดที่อยู่ด้านใน นำมารับประทานเป็นของทานเล่น หรือนำเนื้อในเมล็ดสดมาเป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทน้ำพริก ข้าแกงหรืออาหารประเภทผัด

ในปัจจุบันเมล็ดมะม่วงหิมพานต์จัดเป็นสินค้าสำคัญ ที่ช่วยเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับชาวสวนในภาคใต้ ความนิยมต่อการบริโภคเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ไม่ได้มีเพียงในภาคใต้เท่านั้น แต่ยังได้รับความนิยมทั้งในประเทศและขยายไปสู่ตลาดต่างประเทศอีกด้วย



ภาพที่ 78 เม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่เผาแบบธรรมชาติหรือแบบโบราณ

### 17.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ของนางวัชรีย์ สุวัตติกุล

#### 17.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ- สกุล นางวัชรีย์ สุวัตติกุล อายุ 51 ปี

การศึกษา ประถมศึกษา

ที่อยู่ 55/5 หมู่ 1 ถนนเจริญราษฎร์ ตำบลหงาว อำเภอเมือง จังหวัดระนอง  
โทรศัพท์ 077-823-073



ภาพที่ 79 นางวัชรีย์ สุวัตติกุล

#### 17.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

นางวัชรีย์ สุวัตติกุล เป็นคนในตำบลหงาว อำเภอเมือง จังหวัดระนองมาตั้งแต่กำเนิดคุ้นเคยกับการนำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ (ชาวระนองเรียกว่า “กาหุย”) มาคั่วเพื่อรับประทานตั้งแต่วัยเด็ก ทำให้เกิดการเรียนรู้วิธีการคั่วเมล็ดมะม่วงมาตั้งแต่เด็ก เนื่องจากพ่อแม่ปลูกต้นมะม่วงหิมพานต์ (กาหุย) ไร่รอบๆ บริเวณบ้าน และจะนำเมล็ดมาคั่วเพื่อรับประทานกันเฉพาะใน

ครัวเรือน และเมื่อปริมาณเมล็ดมะม่วงมีมากขึ้น เมื่อรับประทานไม่หมด พ่อและแม่ของนางวัชรจึง ได้ถั่วเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ขาย จนกลายเป็นอาชีพหนึ่งในการหารายได้ของครอบครัว โดยการใส่ ตะกร้าแล้วเดินขายในบริเวณชุมชน

สำหรับการเรียนรู้การแปรรูปเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ นางวัชรอาศัยการเรียนรู้ จากผู้เป็นแม่ คือ แม่อิว โดยเริ่มจากการเป็นผู้ช่วยแม่ โดยขณะนั้นนางวัชรมีหน้าที่ทุบเมล็ด มะม่วงหิมพานต์(กาหุ)ที่คั่วแล้ว ซึ่งในขั้นตอนอื่นๆ เช่น การคั่วจะเป็นหน้าที่ของพ่อ และจากการ เป็นผู้ช่วยทุกวันทำให้นางวัชรมีโอกาสเรียนรู้และซึมซับกระบวนการผลิตในทุกขั้นตอน โดยอาศัย การสังเกตและการซักถามในสิ่งที่ตนสงสัย ประกอบกับการแปรรูปเมล็ดมะม่วงมีขั้นตอนไม่ ยุ่งยากหรือซับซ้อนดังนั้นนางวัชรจึงสามารถแปรรูปเมล็ดมะม่วงได้โดยง่าย

ต่อมาเมื่อพ่อแม่เลิกกิจการ นางวัชร สุวดีถกุล ซึ่งเป็นบุตรสาวได้รับช่วงต่อ ซึ่ง ก่อนหน้านี้นางวัชรมีอาชีพเป็นช่างเสริมสวย แต่ต้องเดินทางไปมาระหว่างบ้านกับที่ทำงานบ่อยจน รู้สึกเกิดความเหนื่อยล้า จึงได้ตัดสินใจเลิกทำอาชีพเสริมสวยโดยกลับมาอยู่บ้านแม่ แล้วยึดอาชีพ รับซื้อเมล็ดมะม่วงหิมพานต์โดยทำร่วมกับน้องสาว แต่เมื่อเมล็ดมะม่วงมีมากเกินไปทำให้ขายไม่ หมด จึงเกิดแนวคิดที่จะได้นำภูมิปัญญาการแปรรูปเมล็ดมะม่วงหิมพานต์จากพ่อแม่มาใช้ โดยยึด อาชีพแปรรูปเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ (กาหุ) อย่างจริงจัง เมื่อ พ.ศ. 2533 และได้พัฒนาวิธีผลิตและ พัฒนาผลิตภัณฑ์เมล็ดมะม่วงหิมพานต์เพิ่มขึ้นจนทำให้มีเมล็ดมะม่วงจำหน่ายหลายรสชาติ เช่น เมล็ดมะม่วงอบเนย อบเกลือ และรสหวาน เป็นต้น ตลอดจนการพัฒนาวิธีการผลิตโดยนำเครื่องมือ ใหม่ๆ มาใช้ทุนแรงและเพิ่มคุณภาพให้กับตัวผลิตภัณฑ์ เช่น การใช้เครื่องอบแห้งเข้ามาช่วยใน กระบวนการผลิต เพื่อให้ทันกับความต้องการของตลาด

ปัจจุบันร้านวัชร ได้กลายเป็นร้านที่มีชื่อเสียงในจังหวัดระนอง ซึ่งจุดเด่นของ ผลิตภัณฑ์ของร้าน คือ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติ หอม หวาน มัน อร่อยแบบธรรมชาติ ใช้กรรมวิธี การผลิตโดยอาศัยภูมิปัญญาดั้งเดิมของท้องถิ่น จึงทำให้เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ กลายเป็นสินค้าที่อยู่ใน ความนิยมของผู้บริโภค และมักมีรถนำนักท่องเที่ยวแวะเวียนเข้ามาเพื่อให้ลูกค้าซื้อเป็นของฝาก โดยได้นำผลิตภัณฑ์ต่างๆ เหล่านี้ วางจำหน่ายที่บ้านของตนเอง และส่งขายยังท้องตลาดภายใน ท้องถิ่น และด้วยความอร่อยและมีคุณภาพของผลิตภัณฑ์เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ทำให้ผลิตภัณฑ์จาก ร้านทุกชนิดกลายเป็นสินค้าที่นิยมเป็นอันมาก ทั้งภายในจังหวัดและต่างจังหวัด และมีแนวโน้มเพิ่ม มากขึ้นทุกปี

### 17.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำเมล็ดมะม่วงหิมพานต์

ในการถั่วเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ของนางวัชรีย์ เดิมใช้วิธีการคั่วแบบพื้นบ้าน กล่าวคือ ยังคงคั่วเมล็ดมะม่วงกับแผ่นสังกะสีที่มีการเจาะรู เพื่อให้เมล็ดมะม่วงสัมผัสความร้อนจาก เปลวไฟจากไม้ฟืนได้อย่างทั่วถึง โดยจะต้องคั่วจนเมล็ดมะม่วงหิมพานต์เปลี่ยนเป็นสีดำ แต่ไม่ถึงกับไหม้เป็นถ่าน เมื่อเมล็ดสุกแล้วสมาชิกในครอบครัวจะช่วยกันโดยใช้ก้อนหินทุบหรือกะเทาะ เปลือกชั้นนอกเพื่อแกะเอาเฉพาะเนื้อด้านใน ต่อมาเมื่อมีการผลิตในปริมาณมากขึ้น นางวัชรีย์จึงได้ พัฒนาเครื่องมือมาช่วยในการผลิตในขั้นตอนต่างๆ เพื่อเป็นการประหยัดเวลาและแรงงาน ตลอดจน ทำให้ได้ผลผลิตมากขึ้นกว่าเดิม ซึ่งกรรมวิธีในการผลิตเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ของนางวัชรีย์ในปัจจุบันมีรายละเอียดดังนี้

#### กรรมวิธีในการแปรรูปมะม่วงหิมพานต์โดยการเผาและการคั่ว

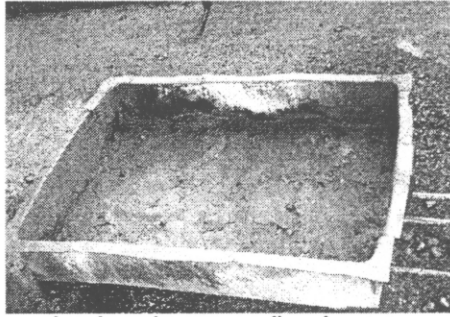
(1) รวบรวมเมล็ดมะม่วงฯ ซึ่งสามารถเก็บเกี่ยวได้มากที่สุด คือ ช่วงเดือน กุมภาพันธ์ มีนาคม เมษายน และพฤษภาคม โดยเมล็ดมะม่วงส่วนหนึ่งได้จากต้นที่ปลูกในบริเวณ รอบบ้าน และอีกส่วนหนึ่งเป็นเมล็ดที่ได้จากการรับซื้อจากกลุ่มชาวบ้าน เพื่อเป็นการนำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และยังเป็น การเสริมสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชน โดยนางวัชรีย์จะรับซื้อเมล็ดมะม่วงในราคา กิโลกรัมละ 30 บาท และจะรักษาเมล็ดมะม่วงไว้ในตู้เย็นเพื่อคง ความสมบูรณ์ของเมล็ดไว้ และทำให้มีเมล็ดมะม่วงสำหรับไว้แปรรูปได้ตลอดปี

(2) คัดเลือกเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ (กาหุย) โดยเลือกเมล็ดที่มีขนาดสมบูรณ์ โดยต้องเป็นเมล็ดที่เกือบแก่จัด หลังจากนั้นนำเมล็ดมะม่วงดังกล่าวไปแช่น้ำเพื่อคัดเลือกเมล็ดที่เน่าเสียออก โดยเมล็ดที่เน่าเสียไม่สมบูรณ์จะลอยน้ำขึ้นมา ให้เลือกเฉพาะเมล็ดที่จมน้ำ หลังจากนั้น นำเมล็ดที่สมบูรณ์ ใส่ตะกร้าให้สะเด็ดน้ำ

(3) นำเมล็ดดังกล่าวตากแดดให้แห้งประมาณ 3-4 แดด เพื่อให้เมล็ดแห้งสนิท

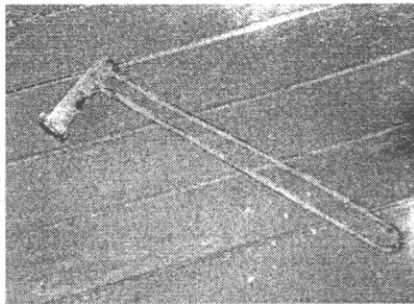
(4) นำเมล็ด 15 กิโลกรัม ใส่กระทะสี่เหลี่ยมที่ร้านได้ออกแบบขึ้น โดยดัดแปลง จากการคั่วแบบดั้งเดิม โดยจะใช้แผ่นสังกะสี (ชนิดเรียบ) มาทำเป็นกระบะสี่เหลี่ยมเพื่อป้องกัน เมล็ดหกหล่นขณะคั่ว และมีการเจาะรูที่ก้นกระบะให้ทั่ว ทั้งนี้เพื่อช่วยกระจายความร้อนขณะคั่ว ในการคั่วเมล็ดมะม่วง (15 กิโลกรัม) แต่ครั้งจะใช้เวลาประมาณ 20 นาที สำหรับวิธีคั่วหรือเผา เมล็ดมะม่วงจะใช้เตาที่จุดหลุมดินๆ และวางก้อนหินหรืออิฐ 3 ก้อนเพื่อทำเตา และใช้เหล็กอันยาวๆ ทำเป็น ไม้สำหรับคั่วเมล็ดมะม่วงหิมพานต์แทนการใช้ไม้ เพราะไม้จะให้ความคงทนน้อยกว่า อีกทั้ง ยังติดไฟได้ง่ายในขณะที่คั่ว และใช้เศษเปลือกเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ (กาหุย) ที่คั่วและกะเทาะเปลือก ออกแล้ว มาเป็นเชื้อเพลิงแทนการใช้ไม้ฟืน เนื่องจากเปลือกของเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ มีน้ำมันอยู่ จึงช่วยติดไฟได้ง่าย ซึ่งเป็นการเปลือกเมล็ดมะม่วงมาใช้ประโยชน์ อีกทั้งยังเป็นการลดปริมาณขยะ

และลดต้นทุนในการผลิต ซึ่งแนวคิดการนำเอาเศษเมล็ดมะม่วงหิมพานต์มาใช้ นั้น เริ่มจากการทดลองใช้ และเมื่อใช้ได้ผลจึงได้นำมาใช้แทนฟืนจนถึงปัจจุบัน



ภาพที่ 80 กระทะที่เปลี่ยนที่ดัดแปลงขึ้นเพื่อใช้ในการคั่วเมล็ดมะม่วงฯ

(5) เมื่อคั่วเมล็ดมะม่วงจนสุกแล้ว สังเกตเมล็ดดำแต่ไม่เป็นถ่าน ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำมากะเทาะเปลือกเดิมใช้ก่อนหินแต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้ ค้อนเหล็กที่มีหัวขนาดเล็กแทน ซึ่งในช่วงหนึ่งนางวัชรินีได้นำเครื่องผ่าเมล็ดมะม่วงหิมพานต์มาใช้ แต่ต้องยกเลิกไป เนื่องจากใช้เวลาในการผ่าที่ค่อนข้างนานกว่าการใช้ค้อนกะเทาะ



ภาพที่ 81 ค้อนสำหรับกะเทาะเปลือกเมล็ดมะม่วงฯ ที่เผาแล้ว

(6) เมื่อกะเทาะเปลือกออกแล้ว ให้คัดแยกเมล็ดที่เน่าและลีบออก โดยเลือกเฉพาะเมล็ดที่สมบูรณ์ หลังจากนั้นนำเข้าเครื่องอบประมาณ 1-2 ชั่วโมง เพื่อเพิ่มความกรอบและยังช่วยให้สามารถเก็บรักษาเมล็ดมะม่วงไว้ได้นาน



ภาพที่ 82 การอบเมล็ดมะม่วงที่เผาแล้วเพื่อเพิ่มความกรอบ

(7) เมื่อนำออกจากตู้อบแล้ว ให้แผ่เมล็ดมะม่วงกระจายบนถาดอะลูมิเนียมโดย  
ทิ้งไว้ให้เย็นก่อนแล้วจึงนำมาคัดแยกเมล็ดที่ไม่แตกหักอีกครั้ง เพื่อใส่ถุงสำหรับจำหน่ายต่อไป  
ปัจจุบันจำหน่ายในราคา กิโลกรัมละ 180-190 บาท เมล็ดมะม่วงที่ผ่านการคั่วและกะเทาะแล้วสามารถ  
เก็บรักษาไว้ได้นานประมาณ 3 เดือนขึ้นไป



ภาพที่ 83 การคัดเลือกเมล็ดมะม่วงๆ เผาก่อนการบรรจุ

ปัจจุบันร้านสามารถผลิตเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ได้วันละ 60 กิโลกรัม ซึ่ง  
นอกจากผลิตภัณฑ์เมล็ดมะม่วงหิมพานต์แบบธรรมชาติซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ลูกค้านิยมมากที่สุดแล้ว  
ร้านวัชรียังมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เมล็ดมะม่วงอีกหลายรสชาติ อาทิ แบบทอดเกลือ อบเนย อบเกลือ  
คั่วธรรมชาติ (นิยมมากที่สุด) ผลิตภัณฑ์ต่างๆ เหล่านี้จะวางจำหน่ายอยู่ที่ร้านซึ่งเป็นบ้านของคุณ  
วัชรียเอง และจะมีกลุ่มลูกค้าเข้ามาซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อไปวางจำหน่ายในจังหวัดต่างๆ ได้แก่ กรุงเทพฯ  
และเชียงใหม่ เป็นต้น



ภาพที่ 84 ผลิตภัณฑ์แบบต่างๆจากเมล็ดมะม่วงๆ

#### 17.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้ผู้อื่น

การผลิตเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ เพื่อไว้เป็นของรับประทานนั้น ถือเป็นอาชีพ  
หลักของครอบครัว ใช้กระบวนการ/ขั้นตอนการผลิตที่ง่าย ไม่มีความยุ่งยากซับซ้อน ดังนั้นในการ  
ถ่ายทอดความรู้จะใช้วิธีการลงมือปฏิบัติในทุกขั้นตอน และเมื่อได้ปฏิบัติบ่อยจนเกิดความเคยชิน ก็  
สามารถทำได้

หากเป็นการถ่ายทอดความรู้ให้แก่กลุ่มนักเรียนนักศึกษา จะใช้วิธีการอธิบาย และให้นำชมขั้นตอนการผลิตในทุกขั้นตอน และมีการจัดบอร์ดนิทรรศการเกี่ยวกับขั้นตอนการผลิต เพื่อเป็นสื่อให้เด็กนักเรียนและกลุ่มลูกค้าได้เรียนรู้

### 17.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

หลักสำคัญที่ใช้ในการดำเนินงานของนางวัชรีย์ คือ ต้องทำมาให้ได้ที่สุด โดยคำนึงถึงประโยชน์ที่ลูกค้าจะได้รับเป็นสิ่งสำคัญ ต้องรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และที่สำคัญต้องมีการปรับปรุงพัฒนาอยู่เรื่อยๆ

### 17.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด/ถ่ายทอด

ปัจจุบันร้านวัชรีย์มีบุคคลที่จะเป็นผู้สืบทอดภูมิปัญญาการทำเม็ล็ดมะม่วงหิมพานต์ นอกจากจะมีน้องสาวแล้วยังมีบุตรอีก 2 คน ที่จะเป็นผู้รับช่วงต่อจากนางวัชรีย์ คือ นางสาวสุชีวรรณ สุวัตติกุล และ นายจรรณพล สุวัตติกุล

สำหรับกลุ่มที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้ส่วนใหญ่เป็นกลุ่มนักเรียน นักศึกษา จากสถาบันการศึกษาต่างๆ ที่สนใจเข้ามาศึกษาดูงานในร้านโดยตรง

### 17.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

ได้รับการคัดสรรเป็นสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย (OTOP) ระดับ 2 ดาว

## 18. ภูมิปัญญาโรตี (นิสรา)

### 18.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารหวาน (ขนม)

### 18.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำโรตี

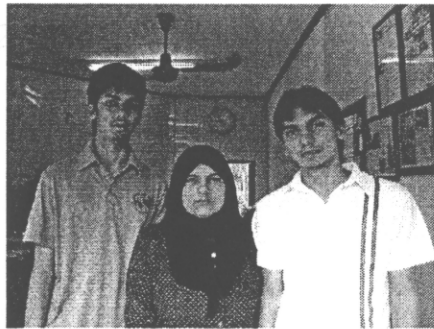
โรตีเป็นอาหารชนิดหนึ่ง ทำจากแป้งที่ผ่านการนวดแล้ว นำไปทอดหรือปิ้ง เป็นแผ่นบางๆ รับประทานเป็นของหวานหรือรับประทานพร้อมกับอาหารคาว ในประเทศไทยมักคุ้นเคยกับโรตีที่ทอดเป็นแผ่นนุ่ม แต่โดยทั่วไปแล้วโรตีอาจหมายถึงขนมปัง หรือ ผลิตภัณฑ์จากแป้งหลากหลายชนิด เช่น จาปาตี และ ผุลกา ซึ่งผลิตภัณฑ์จากแป้งหรือขนมปัง แต่ละอย่างก็ต่างมีชื่อเฉพาะแตกต่างกันไป สำหรับในภาษามราฐี มักจะเรียกโรตีว่า จาปาตี หรือ โปลี ส่วนในคุชราตี เรียกว่า โรตลี ในภาษาปัญจาบิ โรตีชนิดนี้รับประทานอย่างง่าย ๆ จะเรียกว่า ผุลกา (Phulka) และมิก จะใช้เรียกขนมปังโดยมากจะใช้คำนี้หมายถึงแป้งแบนกลมๆ ไม่ขึ้นฟู อย่างที่รับประทานกันทั่วไปในอินเดีย และปากีสถาน ส่วนแป้งแบบใส่ยีสต์ให้ขึ้นฟูนั้น จะเรียกว่า นาอัน (naan) ซึ่งเดิมมีกำหนดจากทางตะวันตกเฉียงเหนือของเอเชียใต้ และเอเชียกลาง บางครั้งชาวตะวันตกจะเรียกโรตีแบบนี้ว่า balloon bread หรือขนมปังพอง

สำหรับโรตีในประเทศไทย หมายถึง แป้งชนิดที่เรียกว่า ไมคา ประเดา ซึ่งในภาษามลายู เรียกว่า โรตี จะไน และในสิงคโปร์เรียกว่า โรตีประเดา ปกติจะโรยหน้าด้วยนมข้นหวาน น้ำตาลทราย และอาจใส่ไข่ไก่ลงไปขณะกำลังทอดบนกระทะ รับประทานขณะร้อนหรือกำลังอุ่น ปัจจุบันมีการทำโรตีหลายรสชาติ ซึ่งโรตีที่นิยมมาก คือ โรตีใส่กล้วยหอม ประมาณครึ่งผลหรือหนึ่งผล โดยนำมาสับเป็นแว่นเล็กๆ แล้วโรยไปบนแป้งโรตีขณะทอดร้อนๆ นอกจากนี้ยังมีโรตีสาคัดแฮมผลไม้ หรือใส่เครื่องปรุงรสอื่นๆ เช่น ช็อกโกแลต กาแฟ เป็นต้น โรตีในประเทศไทยสามารถพบได้ทั้งในร้านอาหารและขายตามรถเข็น ผู้ขายจะทอดโรตีตามคำสั่งลูกค้า เมื่อปรุงเสร็จจะม้วนเป็นท่อนยาว ห่อด้วยกระดาษ ปัจจุบันพบว่า คนขายโรตีส่วนใหญ่เป็นชาวเอเชียใต้ ได้แก่ ชาวปากีสถาน อินเดีย หรือบังคลาเทศ (<http://th.wikipedia.org/wiki>)

### 18.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำโรตีของนางนิสรา มะเดช

#### 18.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล นางนิสรา มะเดช อายุ 50 ปี  
 ที่อยู่ 105/6 หมู่ 2 ตำบลหงาว อำเภอเมือง จังหวัดระนอง  
 โทรศัพท์ 077-821-415  
 เบอร์มือถือ 081-737-6881, 086-574-4324



ภาพที่ 85 นางนิสรา มะเดชและบุตรชาย (ผู้สืบทอด)

#### 18.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

ตำบลหงาว อำเภอเมือง จังหวัดระนอง เป็นชุมชนที่มีกลุ่มคนไทยมุสลิมที่อพยพเข้ามาอาศัยอยู่ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยได้นำวัฒนธรรม ระบบวิถีการดำรงชีพ อาหารการกิน โดยเฉพาะโรตี ซึ่งถือเป็นอาหารพื้นเมืองที่ชาวมุสลิมนิยมรับประทาน เข้ามาเป็นเครื่องมือสำคัญในการสร้างอาชีพหาเลี้ยงครอบครัว เช่นเดียวกับครอบครัวของนางนิสราที่ยึดอาชีพการทำโรตีซึ่งเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษมาใช้หาเลี้ยงครอบครัวมาจนถึงปัจจุบัน

นางนิสรา มะเดช อายุ 50 ปี เป็นชาวไทยมุสลิม มีต้นตระกูลเป็นชาวปากีสถาน ซึ่งเข้ามาตั้งรกรากถิ่นฐานในจังหวัดระนองมาจนถึงปัจจุบัน จุดประสงค์หลักในการทำโรตีขาย

เพื่อเพื่อหารายได้เสริมให้กับครอบครัว โดยใช้ภูมิปัญญาการทำโรตีสที่พ่อเคยสอนให้มาตั้งแต่สมัย  
เด็กๆ โดยเริ่มจากการขายด้วยรถเข็นขายในงานประจำปีของหมู่บ้าน และเริ่มขายในปริมาณน้อย  
เพื่อทดลองตลาด และเมื่อมีลูกค้ารู้จักและนิยมมากขึ้น จึงค่อยๆ เพิ่มปริมาณการผลิต จนกระทั่ง  
พ.ศ.2537 จึงได้เปิดร้านขายโรตีส ซึ่งเป็นร้านขนาดเล็ก ขนาด 3 เมตร ยาว 4 เมตร มีโต๊ะสำหรับ  
ลูกค้านั่งจำนวน 2 โต๊ะ นั่งได้ประมาณ 8 คน โดยจำหน่ายในบริเวณตลาดเทศบาลหางว เลขที่  
102/9 ม.2 ตำบลหางว อำเภอเมือง จังหวัดระนอง เปิดขายโรตีสตั้งแต่เวลา 08.00-12.00 น. และมีลูก  
ขาย 2 คน และญาติช่วยกันดำเนินการภายในร้าน

ร้านโรตีสนิสรา หรือรู้จักกันทั่วไปในนาม โรตีสบ้านหางว อยู่ห่างจากตัวเมือง  
ประมาณ 16 กิโลเมตร โรตีสนิสราเป็นร้านของชาวไทยมุสลิมที่สร้างชื่อเสียงให้กับชาวจังหวัด  
ระนอง ซึ่งเป็นที่รู้จักของของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ เนื่องจากโรตีสนิสรา  
มีความกรอบนอก นุ่มใน และมีความหอม ซึ่งต่างโรตีสจากร้านทั่วไป ภายในร้านโรตีสนิสรา  
จำหน่ายทั้งโรตีสไส้ไข่ โรตีสธรรมดารับประทานที่ทานกับแกงกะหรี่ไก่ และมีเครื่องต้มทั้งร้อนและ  
เย็น เช่น กาแฟร้อน กาแฟเย็น ชาร้อน ชาเย็น ชามะนาว นมเย็น โอวัลตินเย็น เป็นต้น ด้วยคุณภาพ  
ความอร่อยทำให้โรตีสร้านนิสราเริ่มเป็นที่รู้จัก ประกอบร้านโรตีสนิสรายังเป็นร้านที่ค่อนข้างพิถีพิถัน  
คุณภาพในการปรุง เน้นความสะอาดถูกหลักอนามัย ทำให้ปัจจุบันมีลูกค้าเข้ามาสั่งมีที่นั่งทานใน  
ร้านและซื้อกลับไปรับประทานที่บ้าน หรือนำไปเป็นของฝากเพื่อนฝูงญาติมิตร รวมไปถึงลูกค้าที่  
เป็นหน่วยงานราชการที่ต่างแวะเข้ามาอุดหนุนอย่างสม่ำเสมอ ด้วยความพึงพอใจในคุณภาพและ  
ความอร่อยของโรตีสที่ทำขึ้น มีการบอกเล่าปากต่อปาก ขยายไปสู่ตัวเมือง ต่างอำเภอ ต่างจังหวัด  
ตลอดจนถึงกรุงเทพฯ ปัจจุบันร้านนิสราจะมีรายได้จากการขายโรตีสเฉลี่ยวันละ 2,000 บาท และ  
หากเป็นวันหยุดราชการจะมียอดจำหน่ายเพิ่มขึ้น

### 18.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำโรตีส

ร้านโรตีสนิสราจำหน่ายโรตีสหลายชนิด เช่น โรตีสธรรมดา กินคู่กับแกงกะหรี่ โรตีส  
ไส้ไข่ เป็นต้น ต่อมาเมื่อมีลูกค้าสนใจจะซื้อโรตีสคไปทอดเองที่บ้าน จึงเกิดแนวคิดทำโรตีสแช่แข็ง  
เพื่อเพิ่มทางเลือกให้ลูกค้าที่ต้องการซื้อโรตีสไปทอดหรือเป็นของฝาก โครตีสแช่แข็งที่ทำขึ้นใช้  
กรรมวิธีการทำเช่นเดียวกับโรตีสทอด เรียนรู้ผ่านการลองผิดลองถูกจนในที่สุดสามารถทำโรตีสแช่แข็ง  
ออกจำหน่ายได้ ซึ่งการทำโรตีสแช่แข็งต้องมีความพิถีพิถันในเรื่องของความสะอาดเป็นพิเศษ  
เพื่อที่จะทำให้โรตีสแช่แข็งมีคุณภาพและสามารถเก็บไว้ได้นาน เมื่อนำไปทอดแล้วยังคงรสชาติ  
ความอร่อยไม่ต่างไปจากโรตีสสด ซึ่งผู้ที่ทำหน้าที่ทำแป้งโรตีสแช่แข็งในร้าน คือ นางนันทนา มะเดช  
(มารดาของนางนิสรา มะเดช)

โรตีแช่แข็งดังกล่าว จัดได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่คิดค้นขึ้นโดยอาศัยภูมิปัญญาและการสั่งสมประสบการณ์ จนได้ผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ที่เป็นที่ยอมรับลูกค้าที่สนใจ



ภาพที่ 86 โรตีนิสราแบบแช่แข็ง

สำหรับกรรมวิธีในการทำโรตีของร้านนิสราชนิดนี้

#### วัตถุดิบในการผลิต

- |                |            |
|----------------|------------|
| (1) แป้งสาลี   | 1 กิโลกรัม |
| (2) น้ำตาลทราย | 1 ช้อนโต๊ะ |
| (3) เกลือ      | 1 ช้อนโต๊ะ |
| (4) นมข้น      | 1 ช้อนโต๊ะ |
| (5) น้ำสะอาด   | 6 ชีด      |

#### วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

- (1) กระทะ
- (2) เตา
- (3) เครื่องนวดแป้ง

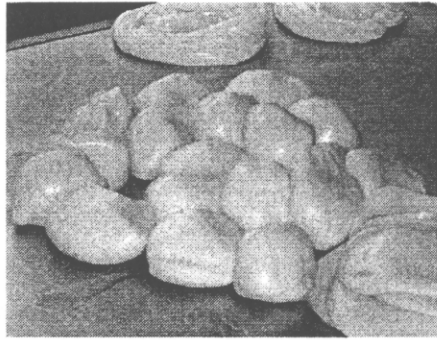
#### วิธีการทำโรตี

(1) นำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน และนำไปเข้าเครื่องปั่น จนแป้งมีความเหนียวพอประมาณ (เดิมหากทำไว้รับประทานภายในครัวเรือนมักใช้วิธีการนวดด้วยมือ) การนำเครื่องปั่นมาใช้ไม่ได้ลดคุณภาพความอร่อยของแป้งโรตีลดลง เพียงแต่เพิ่มความรวดเร็วในการผลิต เนื่องจากร้านต้องนวดแป้งปริมาณมาก ดังนั้นการใช้เครื่องนวดนอกจากมีความรวดเร็วแล้วยังเป็นการประหยัดแรงงานอีกทางหนึ่ง

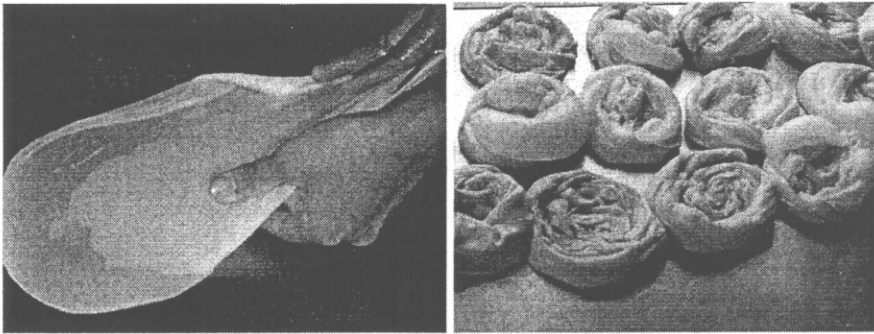
(2) นำแป้งออกมาจากเครื่องปั่น ตั้งพักทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที เพื่อให้แป้งคลายตัว

(3) แบ่งแป้งเป็นก้อนกลมๆ ขนาดพอทำโรตีได้ 1 แผ่น หลังจากนั้นทาด้วยเนยเทียม จากนั้นจึงทำให้เป็นแผ่นบางๆ ทิ้งไว้ประมาณ 5-10 นาที สำหรับการตีแป้ง ควรที่จะตีให้มี

ความบางเต็มที่ เพราะจะมีข้อดีเมื่อนำไปทอด แล้วจะกรอบอร่อย แต่หากแป้งหนาเกินไป เมื่อนำไปทอดแล้วแป้งจะไม่กรอบ



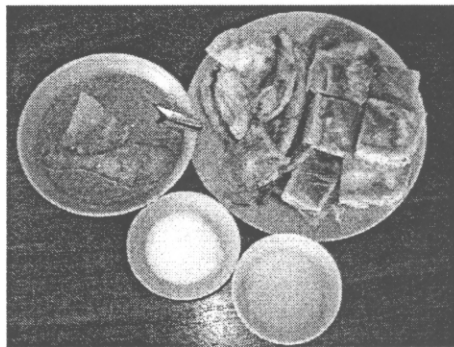
ภาพที่ 87 แป้งโรตีสี่ที่ทานยเรียบร่อยแล้ว



ภาพที่ 88 การตีแป้งโรตีสี่ให้บางเต็มที่ก่อนนำไปทอดเพื่อความกรอบอร่อย

(4) การทอดโรตีสี่ เมื่อตีแป้งจนได้ที่แล้ว นำไปทอดในน้ำมัน ซึ่งมีทั้งทำเป็นแผ่นสี่เหลี่ยม หรือ วงกลม ซึ่งในการทอดที่ร้านนิสราจะใช้เทคนิคการทอดด้วยน้ำมันพืชที่ใช้ไฟร้อนปานกลาง ทอดนานๆ จะทำให้แป้งมีเนื้อนุ่มแต่ไม่เหนียว

(5) เมื่อทอดเสร็จแล้วพักให้สะเด็ดน้ำมัน ใช้มีดตัดขนาดพอดีคำ



ภาพที่ 89 โรตีสี่ที่พร้อมรับประทานกับนมข้นหรือแกงกะหรี่ก็ได้

#### 18.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

เนื่องจากการทำโรตีสี่เป็นอาชีพของครอบครัว สมาชิกในครอบครัวต่างได้เรียนรู้ได้จากการร่วมเป็นลูกมือ และจากการสังเกต การซักถามขณะทำ และการได้ลงปฏิบัติเองทำให้สมาชิกในครอบครัวสามารถทำโรตีสี่ได้

### 18.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

ในการดำเนินของร้านสิ่งทีนางนิสรา มะเดช และครอบครัวคำนึงอยู่เสมอ คือ คุณภาพ ความสด ความสะอาด และความอร่อย เพื่อผลประโยชน์จะได้ตกอยู่กับผู้บริโภค

### 18.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

ลูกชายทั้งสองคน ได้แก่

- (1) นายอนุรักษ์ พันธุ์ชั่ง อายุ 27 ปี
- (2) นายอานัส พันธุ์ชั่ง อายุ 23 ปี

### 18.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

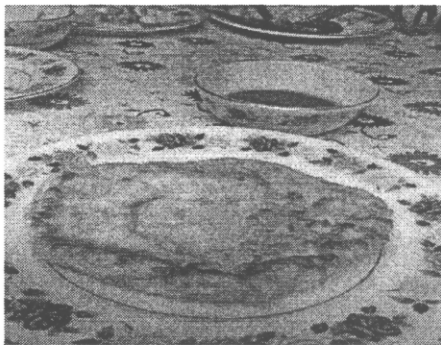
- (1) ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ดีเด่น ระดับ 3 ดาว ภาคใต้ ประเภทอาหาร (โรตี่) ประจำปี พ.ศ.2546 ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย OTO Product Champion
- (2) ได้รับการรับรองจากแม่ช้อยนางรำ ในรายการเปิบพิศดาร เมื่อ พ.ศ.2519

## 19. ภูมิปัญญาการทำโรตี่ปาแย

### 19.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารหวาน

### 19.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำโรตี่ปาแย

โรตี่ปาแย เป็นอาหารพื้นเมืองที่นิยมรับประทานกับน้ำแกง มีปรุงขายกันอย่างแพร่หลายในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ซึ่งไม่สามารถหาประวัติความเป็นมาว่า โรตี่ปาแยเกิดขึ้นเมื่อใด



ภาพที่ 90 โรตี่ปาแย

### 19.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาโรตี่ปาแยของนางอาอีเสะ ตอเล็บ

#### 19.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล

นางอาอีเสะ ตอเล็บ

ที่อยู่

26 หมู่ที่ 4 ตำบลปูลูโรง อำเภอเมือง จังหวัดยะลา

### 19.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นางอาอีเสาะ คอเล็บ ได้รับการถ่ายทอดการทำโรตีปาแยจากครอบครัวตั้งแต่วัยเด็กและได้เปิดร้านขายโรตีปาแยมาเป็นเวลา 20 ปี

### 19.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

#### ส่วนผสม

- (1) แป้งสาลี 9 กก.
- (2) น้ำ 4 ขัน
- (3) นมข้นหวาน 1/2 กระป๋อง
- (4) ยีสต์ 2 ช้อนชา
- (5) ไข่ 3 ฟอง
- (6) โซดา 1 1/2 ช้อนชา
- (7) เกลือ 1 ถุง

#### อุปกรณ์

- กะละมังสำหรับนวดแป้ง

#### วิธีการทำ

เอาน้ำใส่กะละมัง ใส่ไข่ ยีสต์ โซดา เกลือ นม คนให้เข้ากันแล้วใส่แป้งที่เตรียมไว้ นวดให้เข้ากัน นวดประมาณครึ่งชั่วโมง เพื่อให้ส่วนผสมทั้งหมดเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นทิ้งให้แป้งขึ้นประมาณ 1-2 ชั่วโมง แล้วหยิบแป้งมาปั้นเป็นก้อนกลมขนาด 1 กำมือวางไว้ ใส่น้ำมันลงในกระทะ ใส่น้ำมันลงไปพอประมาณ เมื่อโรตีสีเหลืองใช้ตะหลิวแบนกลับโรตีสีกด้านจนเหลืองเช่นเดียวกัน เมื่อสุกเหลืองดีแล้วยกออกจากกระทะ รับประทานกับนม น้ำตาล หรือน้ำแกงสะเต๊ะก็ได้

### 19.3.4.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

นางอาอีเสาะ คอเล็บ มีวิธีการถ่ายทอดการทำโรตีปาแยให้กับลูกหลานในครอบครัวเพื่อลูกหลานจะได้มีอาชีพติดตัวไปเปิดร้านขายโรตีปาแยในอนาคต

### 19.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

เน้นความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า ปรุงอาหารให้มีความสะอาดและถูกหลักอนามัย

### 19.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

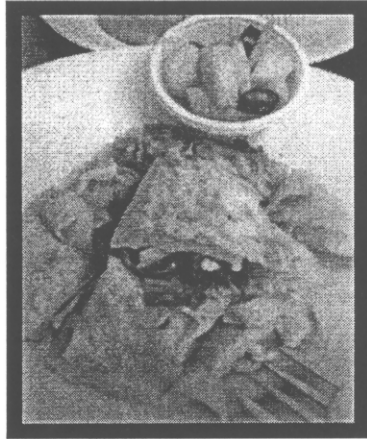
ลูกหลานในครอบครัว

## 20. ภูมิปัญญาการทำ โรตีมะตะปะไก่

### 20.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารคาว

### 20.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำโรตีมะตะปะไก่

โรตีมะตะปะไก่ คือ มีการนำแป้งโรตีสรรพคาพับแล้วก็ใส่แกงกะหรี่ไก่อลงไป และตามด้วยส่วนผสมต่างๆ รับประทานคู่กับอจาจาด (แตงกวาหั่นกับพริกที่แช่ในน้ำเชื่อมผสมน้ำส้มสายชู)



ภาพที่ 91 โรตีมะตะปะไก่

### 20.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาโรตีมะตะปะไก่ของร้านแบนอ

#### 20.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อร้าน                      แบนอ

ที่อยู่                        ตำบลบางป่อ อำเภอมือง จังหวัดนราธิวาส

#### 20.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

ร้านแบนอเป็นร้านที่เปิดมานานแล้ว ได้รับการถ่ายทอดการทำมะตะปะมาจากครอบครัว มีวิธีการเรียนรู้ โดยการเป็นผู้ช่วยพ่อแม่ในการเตรียมนวดแป้งและทำแป้งมาตั้งแต่เด็ก มะตะปะของร้านแบนอ มีลูกค้าติดกันเยอะทั้งลูกค้าใหม่และเก่า แต่ไม่เคยออกงานที่ไหนมาก่อน ตั้งขายบริเวณบ้าน ร้านนี้มีทั้งโรตีสรรพคา, แบบใส่ไข่, ใส่กล้วยและแบบมะตะปะเนื้อ, ไก่

#### 20.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

ส่วนผสม

- เครื่องแกงกะหรี่              ครึ่งถ้วย
- ไข่ไก่                              2 ฟอง
- หอมใหญ่                        ครึ่งผล

- พริก 2 เม็ด
- กะหล่ำปลีซอย ครึ่งถ้วย

#### ส่วนประกอบ

- น้ำมัน ครึ่งถ้วย
- เนย 25 กรัม
- แป้งมันที่ผ่านกระบวนการ 1-2 ลูก

#### วิธีการทำ

- (1) นำแป้งที่พุดเสร็จเรียบร้อยแล้ววางไว้บนโต๊ะ
- (2) นำแกงกะหรี่ไก่ใส่ลงไปถ้วย พร้อมทั้งไข่ไก่, พริกที่ซอย, หอมใหญ่ซอย, และกะหล่ำปลีซอย แล้งคนให้เข้ากัน
- (3) จากนั้นเทส่วนผสมทั้งหมดลงไปบน โรตีสี่ที่ไว้แล้ว พับโรตีให้ปิดโดยโรตีที่พับให้ได้รูปสี่เหลี่ยมจตุรัส
- (4) จากนั้น ตั้งไฟประมาณปานกลาง แล้วใส่น้ำมันตามลงไป เมื่อกระทะร้อนแล้วให้ใส่เนยลงไป ตามโรตีที่พับไว้แล้ว และใส่เนยลงไปอีกนิด เพื่อจะได้โรตีที่กรอบและเหลือง
- (5) โรตีที่ตั้งไฟควรพลิกไปพลิกมาทุกๆ 30 วินาที เมื่อโรตีเหลืองได้ที่ ทั้งสองด้านแล้วก็ตักขึ้นจากกระทะ แล้ววางบนจานที่มีกระดาษซับมันรองอยู่เพื่อโรตีจะได้เก็บความกรอบได้นานกว่าเดิม

#### เคล็ดลับความอร่อยประจำร้าน

ทางร้านจะใช้เนยเป็นองค์ประกอบหลักในการทำโรตีเพื่อความกรอบของโรตี เพิ่มกลิ่นอันขำชวนแก่ลูกค้าที่สำคัญทางร้านของเราขาดไม่ได้ นั่นก็คือ "พริก" ที่จะเพิ่มความอร่อยแก่โรตีร้านเรา

#### 20.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

เนื่องจากการทำมะตะบะเป็นอาชีพที่สร้างรายได้และมีร้านคู่แข่งมาก ดังนั้น การทำโรตีมะตะบะเจ้าของสูตรจะถ่ายทอดความรู้ให้กับสมาชิกในครอบครัวเท่านั้น

#### 20.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

เน้นความสะอาด ไม่เอาเปรียบลูกค้า

## 21. ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบ

### 21.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารคาว (ของทานเล่น)

### 21.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบ

ข้าวเกรียบจัดเป็นอาหารทานเล่นของคนไทยและให้ประโยชน์ ข้าวเกรียบที่นิยมบริโภค มีหลายรสชาติ ได้แก่ ข้าวเกรียบสมุนไพร ข้าวเกรียบฟักทอง ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา ฯลฯ แต่ในปัจจุบันนี้ ข้าวเกรียบสมุนไพร เป็นที่นิยมกันอย่างมาก เนื่องจากคนเริ่มหันมาสนใจสุขภาพกันมากขึ้น ข้าวเกรียบสมุนไพร นอกจากจะมีรสชาติอร่อยแล้ว พืชสมุนไพรที่นิยมนำมาทำเป็นข้าวเกรียบ ได้แก่ ฟักทอง ตะไคร้ มะกรูด ใบเตย ฯลฯ ล้วนแต่ให้ประโยชน์ต่อผู้บริโภค

### 21.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาข้าวเกรียบปลาสามรสของกลุ่มแม่บ้านทำข้าวเกรียบ

#### 21.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อกลุ่ม	กลุ่มแม่บ้านทำข้าวเกรียบทะเล
ประธานกลุ่ม	เจ๊บีเต๊าะ มะแซ
ที่อยู่	75 หมู่ 4 ตำบล แหล่งโพธิ์ อำเภอยะหริ่ง จังหวัด ปัตตานี โทรศัพท์ 081-766-6167



ภาพที่ 92 ข้าวเกรียบปลาสามรส

#### 21.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

กลุ่มแม่บ้านทำข้าวเกรียบ อ.ยะหริ่ง เมื่อ 30 กว่าปี ประชาชนส่วนใหญ่ใน อ.ยะหริ่งมีอาชีพทำการประมงเป็นอาชีพหลัก และนำปลาที่หามาได้ไปขายในตลาดภายนอก หมู่บ้าน ปรากฏว่าขายได้ดี ต่อมาคนในชุมชนเห็นว่าปลาที่จับได้มีปริมาณมากประกอบกับผู้หญิงในชุมชนไม่มีงานทำจึงคิดจัดตั้งกลุ่มเพื่อผลิตข้าวเกรียบเป็นการหารายได้และอาชีพเสริมให้กับชุมชน โดยการเริ่มศึกษากระบวนการทำข้าวเกรียบจากชุมชนทำข้าวเกรียบตำบลกะลุวอเหนือ อำเภอมือ จังหวัดนราธิวาส แล้วนำมาเผยแพร่ในกลุ่ม ตั้งแต่นั้นในชุมชนก็ทำข้าวเกรียบเป็นอาชีพหลักตกทอดจนถึงปัจจุบัน

### 21.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

#### กระบวนการ / ขั้นตอนการผลิต

(1) นำปลาและส่วนผสมอื่นๆ มาณคกับแป้งให้เป็นเนื้อเดียวกัน

(2) ปั้นเป็นแท่งกลมยาว นำไปนึ่งหรือต้มให้สุกพร้อมกันเป็นชั้นบางๆ ตาก

แดดให้แห้ง บรรจุใส่ถุงออกจำหน่าย

#### จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

เป็นข้าวเกรียบปลา ที่ทำจากปลาทะเลสดๆ เช่น ปลาหลังเขียว, ปลาตาโต รสชาติอร่อยกรอบมันและได้รับรางวัลอาหารดีเมืองปัตตานี ประจำปี 2544

### 21.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

กลุ่มแม่บ้านทำข้าวเกรียบ อ.ยะหริ่งถ่ายทอดความรู้ด้วยกระบวนการให้ทุกคนในกลุ่มมีส่วนร่วมในการผลิตข้าวเกรียบทุกขั้นตอน ซึ่งมีผลทำให้ทุกคนสามารถทำข้าวเกรียบได้เป็นอย่างดี

### 20.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

เน้นความสะอาด และเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาทำข้าวเกรียบ

### 20.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญา

สมาชิกในชุมชน อำเภอยะหริ่ง

## 21.4 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบสมุนไพร ของนางนงเยาว์ อยู่สติชัย

การผลิตข้าวเกรียบสมุนไพร มีขั้นตอนการทำที่ไม่ยุ่งยาก คือ นำส่วนผสมที่เตรียมไว้ (ฟักทอง พริกไทย กระเทียม) นำมาคลุกเคล้า ให้เข้ากันและนำมาผัดในกระทะประมาณ 5 นาที นำแป้งมันและแป้งข้าวเจ้าและไข่มาวนคให้เข้ากัน จากนั้นนำมาปั้นเป็นแท่ง และนำมานึ่งจนได้ที่ นำมาผึ่งลมข้ามคืน ใส่ตู้เย็น 1 คืน และนำมาหั่น ตากแห้ง ก็จะได้ข้าวเกรียบที่พร้อมนำไปทอด ในขั้นตอนการทำยังมีเทคนิคพิเศษที่ช่วยให้แผ่นข้าวเกรียบไม่แตก คือ ช่วงที่นึ่งเสร็จต้องตากไว้ข้ามคืน และต้องนำมาใส่ตู้เย็นให้ข้ามคืน เพื่อจะหั่นได้ง่ายๆ ไม่แตก



ภาพที่ 93 ข้าวเกรียบสมุนไพร

#### 21.4.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล	นางนงเยาว์ อยู่สถิตย์ อายุ 62 ปี
อาชีพ	ขายข้าวเกรียบ
การศึกษา	ชั้นมัธยมศึกษา ชั้นปีที่ 8
ที่อยู่	บ้านเลขที่ 77/1 ตำบลท่าตะเภา อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร โทรศัพท์ 077-571753, 077-501660



ภาพที่ 94 นางนงเยาว์ อยู่สถิตย์ เจ้าของสูตรข้าวเกรียบสมุนไพร

#### 21.4.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นางนงเยาว์ เป็นชาวตำบลท่าตะเภา อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร แต่ได้ไปทำงานที่จังหวัดกรุงเทพฯ ต่อมาย้ายกลับมาอยู่บ้าน ด้วยความไม่ชอบอยู่เฉยๆ จึงคิดหางานทำ สร้างรายได้ให้ครอบครัว จึงได้สรรหาวัตถุดิบที่จะนำมาใช้ในการผลิตเพื่อสร้างเป็นรายได้ โดยได้สังเกตเห็นว่าชาวบ้านส่วนใหญ่จะปลูกพืชสมุนไพรปลอดสารพิษไว้ใช้กันภายในครัวเรือน จึงคิดว่าน่าจะทำข้าวเกรียบสมุนไพร อีกทั้งยังคิดว่าการนำสมุนไพรมาแปรรูปจะทำให้ชาวบ้านได้มีรายได้ดีกว่าการนำไปขายตามท้องตลาด เนื่องจากราคาสมุนไพรมีความไม่แน่นอน นางนงเยาว์ จึงได้เรียนรู้การทำข้าวเกรียบจากญาติพี่น้อง โดยใช้วิธีการสังเกต และอาศัยพื้นฐานการที่เป็นคนรักการทำอาหารอยู่แล้ว และนำมาฝึกฝนด้วยตนเอง นำมาประยุกต์และปรับเปลี่ยนรสชาติตั้งแต่ปี 2543 และให้เพื่อนบ้านช่วยชิมจนประสบความสำเร็จในปี 2546 และได้ศึกษาเพิ่มเติมที่กรมวิทยาศาสตร์ส่งไปเรียนที่นครนายกและที่มีการจัดอบรมที่หัวหิน เพื่อนำมาปรับเปลี่ยนการหีบห่อที่สวยงาม และยังได้รับการสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดชุมพร และได้ชักชวนสมาชิกในหมู่บ้านมารวมกลุ่มทำขายเป็นอาชีพเสริมและเริ่มจำหน่ายในปี 2546 และเป็นการสร้างความภูมิใจให้กับตนเองที่สามารถทำได้จนประสบความสำเร็จ และจะทำให้ข้าวเกรียบสมุนไพรเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

### 21.4.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบสมุนไพร

#### วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำข้าวเกรียบสมุนไพร

- (1) ฟักทอง
- (2) ข้าวเหนียวดำ
- (3) มันเคย
- (4) น้ำมัน (สำหรับทอด)

#### อุปกรณ์ในการทำข้าวเกรียบสมุนไพร ประกอบด้วย

- (1) กระทะ
- (2) ตะหลิว
- (3) ตะแกรง
- (4) ถาดสแตนเลส
- (5) เครื่องอบ
- (6) ถุงบรรจุ

#### ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบสมุนไพร

(1) เอาฟักทอง 1 ½ กิโลกรัม ล้างน้ำ แล้วนำไปต้มจนสุก แล้วปั่นให้ละเอียด, นำข้าวเหนียวดำ ½ กิโลกรัม แช่น้ำ 2-3 ชั่วโมง ต้ม แล้วปั่นละเอียด, น้ำมันเคย ½ กิโลกรัม ปอกเปลือก แล้วนำไปต้ม

- (2) นำแป้งมันใส่กะละมัง 2 กะละมังๆ ละ 2 กิโลกรัม
- (3) กะละมังที่ 1 นำข้าวเหนียวดำกับมันเคยที่เตรียมไว้ มาผสมลงในแป้งมัน
- (4) กะละมังที่ 2 นำฟักทองที่เตรียมไว้ มาผสมลงในแป้งมัน
- (5) ปรงรส ด้วยน้ำตาลแดง, ผงฟู, เกลือ, รสดี เติมน้ำ แล้วนวดให้เข้ากัน
- (6) หลังจากนั้นปั่นเป็นลูกกลมๆ แล้วม้วนใส่ลังหนึ่ง 1 ½ ชั่วโมง
- (7) นำเข้าตู้เย็น 3 คืน แล้วตากแดดจนแห้งสนิท ประมาณ 3 วัน หรืออบ 1 คืน
- (8) นำไปทอด
- (9) บรรจุภัณฑ์

#### แนวคิดในการผลิตข้าวเกรียบสมุนไพร

ต้องการให้สร้างงานและสร้างรายได้ให้คนในชุมชน โดยใช้เงิน SML  
การได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม

ทางเทศบาลเป็นผู้ชักนำ และมีส่วนจังหวัดเข้ามาช่วยพัฒนา

## การประยุกต์และการปรับตัวของชิ้นงาน

มีการประยุกต์จากภูมิปัญญาเดิม การทำข้าวเกรียบสมุนไพร ให้มีหลากหลายรสชาติ และการทำข้าวโพดอบเนย เช่น ข้าวเกรียบฟักทอง มันหอม มะกรูด กล้วยเล็บมือนาง

### 20.4.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

เพื่อให้เกิดความยั่งยืน ได้ถ่ายทอดความรู้ให้คนในชุมชนและลูกหลานในครอบครัวตนเอง ซึ่งการสอนแต่ละครั้งจะรับสอนให้แก่กลุ่มบุคคล 5 คนขึ้นไป (สอนฟรี) โดยที่ใครมีวัตถุดิบอะไรก็นำมาเรียน แต่สินค้าที่ผลิตได้ ต้องนำมาจำหน่ายให้แก่ผู้สอน ซึ่งจะเป็นผู้จำหน่ายผู้เดียว (เป็นลิขสิทธิ์)

### 21.4.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

- (1) ต้องซื่อสัตย์กับลูกค้า
- (2) เศรษฐกิจพอเพียง
- (3) รู้จักนำวัตถุดิบสมุนไพร มาแปรรูปอาหารให้มีความหลากหลายและเป็น การเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว
- (4) ไม่เครียด เพราะมีกำลังใจจากลูกค้า ชอบพูดจาไพเราะกับทุกคน และการ ทำงานร่วมกับสมาชิกในกลุ่ม

### 21.4.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญา

- (1) ลูกหลาน
- (2) สมาชิกสภาเทศบาล(สท.)/นักศึกษาระดับปริญญาตรี ซึ่งทำ Project

### 21.4.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

รางวัล OTOP ระดับ 1 ดาว จากหน่วยงาน กระทรวงมหาดไทย ในปี 2549

## 22. ภูมิปัญญาการทำกรือโป๊ะ

### 22.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารลาว (ของทานเล่น)

### 22.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำกรือโป๊ะ

จากการศึกษาความเป็นมาของกรือโป๊ะหรือ กะโป๊ะ ซึ่งจากการสัมภาษณ์ นาง สามีดีะ เจ๊ะมุ ได้ให้ความหมายของกรือโป๊ะว่า “กรือโป๊ะ” เป็นภาษามลายู แปลว่า ข้าวเกรียบ กรือโป๊ะ มีชื่อเรียกตามลักษณะที่แตกต่างกันคือ ปลาสรือโป๊ะ หรือ หัวข้าวเกรียบ เป็นกรือโป๊ะที่มีลักษณะเป็นแท่งนำไปต้ม แล้ววางผึ่งลมให้แห้ง กรือโป๊ะแห้ง คือ หัวกรือโป๊ะที่นำมาหั่นบาง แล้วนำไปตากแดดจนแห้ง

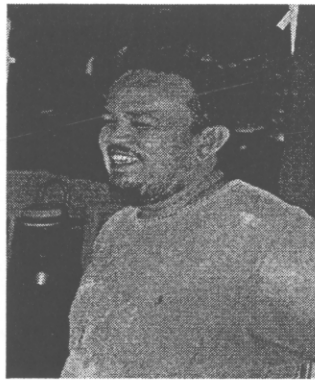


ภาพที่ 95 ปลาทุซึ่งเป็นส่วนประกอบหลักของการทำกรือโป๊ะ

### 22.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญากรือโป๊ะของนายเจ้าอาตี เอะมุ

#### 22.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล	นายเจ้าอาตี เอะมุ
การศึกษา	ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
ที่อยู่	132 ซอยกำแพงบารู ถนนพิชิตบำรุง ตำบลบางนาค อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส



ภาพที่ 96 นายเจ้าอาตี เอะมุ

#### 22.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

กรือโป๊ะที่ผลิตโดยนายเจ้าอาตี เอะมุและนางฮามิตะ เจ๊ะมุ เป็นการสืบสานการทำกรือโป๊ะต่อจากครอบครัวของสามี คือ นายเจ๊ะมุ เซ็ง (บิดาของนายเจ้าอาตี เอะมุ) ซึ่งนำความรู้การทำกรือโป๊ะมาจากรัฐกลันตัน ประเทศมาเลเซีย แล้วนำมาทำขายเป็นเจ้าแรกของจังหวัดนราธิวาส ตั้งแต่ปี พ.ศ.2516

การตลาด กรือโป๊ะ เมื่อผลิตเสร็จแล้ว จะนำกรือโป๊ะออกสู่ตลาด 2 รูปแบบ คือ

(1) กรือโป๊ะทอดสำเร็จบรรจุใส่ถุงขายส่งถุงละ 20 บาท ซื่อ 10 ถุงแถม 1 ถุง

(2) ออกสู่ตลาดโดยส่งในรูปแบบหิ้วข้าวเกรียบ (ปลากรือโป๊ะ) มีลักษณะเป็น

แท่งๆละ 1 กิโลกรัม ราคา 40 บาท

### สถานที่จำหน่าย

- (1) หน้าร้านอาหารบาชีฟู๊ด
- (2) ขายส่งในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา
- (3) ขายส่งตามใบสั่งซื้อจากร้านค้าในจังหวัดใกล้เคียง เช่น จังหวัดยะลา

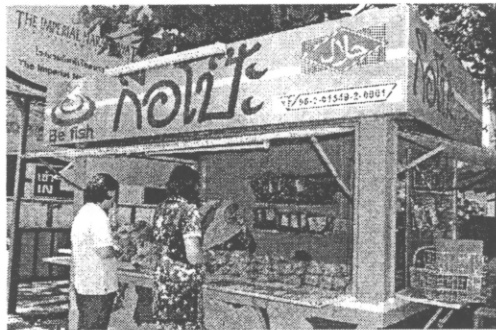
จังหวัดปัตตานี เป็นต้น

### รายได้

- (1) การลงทุน หัวข้าวเกรียบราคาแห่งละ 40 บาท จะมีต้นทุน 30 บาท
- (2) ที่บ้านของนายเจ๊ะอาลี เจ๊ะมุ เฉลี่ยรายได้ตลอดทั้งปีจะมีกำไร จากการผลิตข้าวเกรียบขายวันละ 1,000 - 1,500 บาท ทั้งนี้จะมีลูกน้อง 3-5 คน

### การบริหารจัดการ

- (1) ใช้วิธีการหาวัดตุคิบ(ปลา) โดยให้พ่อค้านำมาส่งที่บ้าน
- (2) การซื้อแป้งและน้ำมัน จะซื้อครั้งละมาก ๆ
- (3) คิดทำเครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตด้วยภูมิปัญญาของตนเอง
- (4) ใช้แรงงานคนในพื้นที่
- (5) มีวิธีการบำบัดน้ำเสีย



ภาพที่ 97 หน้าร้านขายก๋วยเตี๋ยว

### 22.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำก๋วยเตี๋ยว

การผลิตก๋วยเตี๋ยว ใช้วัตถุดิบในการผลิตที่สำคัญคือ ปลาทูกับแป้ง จากการสัมภาษณ์นางฮามี๊ะ เจ๊ะมุ ทราบว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการทำก๋วยเตี๋ยวประกอบด้วย ปลาทูกแหก (ปลาชลาแยะ) ปลาทูกแป้งสาธุ แป้งมันเกลือ ผงชูรส และน้ำต้มสุก

### กระบวนการผลิต

เมื่อเตรียมวัตถุดิบได้ตามต้องการแล้ว การจัดทำก๋วยเตี๋ยว มีขั้นตอนและกระบวนการผลิต ดังนี้

(1) ขึ้นเตรียมวัตถุดิบ นำปลาทุบแช่ หรือปลาทุบ มาตัดหัวตัดหาง ผ่าท้องเอาไส้ ออกนำไปล้างให้สะอาด พักไว้ในตะกร้าให้สะเด็ดน้ำ

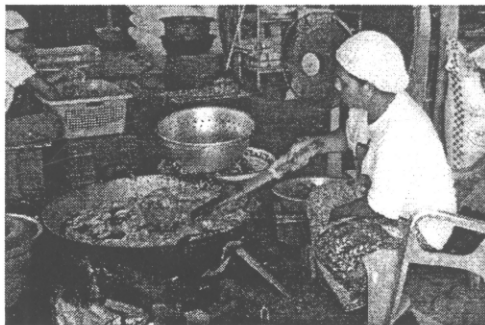
(2) นำปลาที่เตรียมไว้ไปบดด้วยเครื่องบด ในสมัยโบราณจะใช้โดยวิธีการตำ ด้วยครกไม้

(3) นำปลาที่บดแล้วมาผสมกับแป้งมัน แป้งสาเก กะลือ และผงชูรส อัตราส่วน เนื้อปลา 1 ส่วนเท่ากับแป้ง 1 ส่วน(แป้งมัน 2 ส่วน แป้งสาเก 1 ส่วน)แล้วนำเข้าเครื่องบดหรือเครื่อง ผสมเพื่อบดให้ส่วนผสมคลุกเคล้าให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน แล้วเติมน้ำสะอาดพอประมาณเพื่อให้เกิด ความหนืดยึดติดกันเป็นก้อน

(4) นำกรือ โป๊ะที่ผสมแล้วมาปั้นเป็นแท่งกลมยาว น้ำหนักประมาณ 1 กิโลกรัม หรือแท่ง จากนั้นนำไปต้มจนสุก

(5) นำกรือ โป๊ะที่ต้มสุกแล้ว ไปวางผึ่งลมพักไว้จนแห้ง

(6) นำแท่งกรือ โป๊ะที่แห้งแล้วไปเข้าเครื่องตัด สมัยก่อนจะใช้แรงงานคนใน การตัด แท่งกรือ โป๊ะที่ตัดแล้วจะนำเข้าสู่กระบวนการทอดกรอบ ซึ่งเป็นกระบวนการสุดท้าย



ภาพที่ 98 การทอดกรือโป๊ะ

**เคล็ดลับ** กรือโป๊ะของนางฮามิ๊ะ เจ๊ะมุ มีเคล็ดลับในการผลิตกรือโป๊ะให้อร่อย คือ

(1) ใช้ปลาทุบแช่สด

(2) ส่วนผสมเนื้อปลาเท่ากับแป้ง (อัตราส่วน 1 : 1)

(3) การบดปลาต้องไม่บดปลาให้เนื้อละเอียดเกินไป

(4) เคล็ดลับในการทอด ต้องใช้น้ำมันปาล์ม ตรา 303

(5) การทอดต้องควบคุมอุณหภูมิ โดยสังเกตจากสีของกรือ โป๊ะที่ทอด จะต้องม สีเหลืองอ่อน (กรือ โป๊ะสีขาว หมายถึง ทอดไม่สุก ถ้ามีสีดำ คือ การทอดไหม้)

#### 22.3.4 วิธีการและกระบวนการถ่ายทอดสู่ผู้อื่น

เนื่องจากการผลิตกรือ โป๊ะมีผู้ผลิตจำนวนมาก ผู้ประกอบการมักจะเก็บรักษา สูตรไว้ ไม่ถ่ายทอดให้กับผู้อื่น

### 22.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

นายเจ๊ะอาลี เจ๊ะมุ ยึดหลักการประกอบอาชีพการทำกรือ โป๊ะ คือ

- (1) การรักษาความสะอาด
- (2) การเลือกพลาสติกมาใช้ในการผลิต
- (3) อัตราส่วนการผสมใช้เนื้อปลามากกว่าแป้ง
- (4) กิดกำไรพอสมควร และมีความซื่อสัตย์และซื่อตรงต่อลูกค้า

### 21.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการถ่ายทอด

สมาชิกในครอบครัว

## 23. ภูมิปัญญาปอเปี๊ยะสด

### 23.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารคาว (ของทานเล่น)

### 23.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำปอเปี๊ยะสด

ปอเปี๊ยะสด อาหารท้องถิ่นของชาวภูเก็ต ซึ่งเป็นปอเปี๊ยะสดสูตรรอกเกี้ยน สอดไส้ด้วยผักกาดขาว มันแกว้ ผัด ถั่วงอก หมูแดง และน้ำราดสูตรเด็ดลับเฉพาะของร้านที่ทำให้ปอเปี๊ยะสดกลายเป็นปอเปี๊ยะสดรสอร่อยประจำเมืองภูเก็ต ส่วนที่มาของชื่อ ปอเปี๊ยะสดสยาม เนื่องจากตั้งอยู่บริเวณสี่แยกถนนเขาวราชตัดถนนคีนุก ซึ่งเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารท้องถิ่นของคนภูเก็ตที่รู้จักกันเป็นอย่างดี

### 23.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำปอเปี๊ยะสดของนายสมชาย รัตนปทุมมालย์

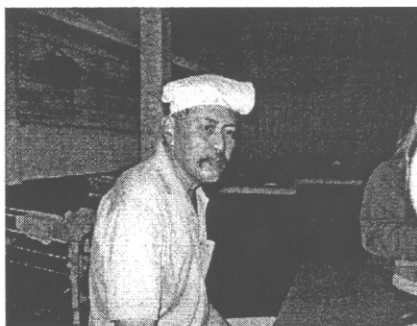
#### 23.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล นายสมชาย รัตนปทุมมालย์ (เต็กหลาย แซ่ตัน)

อาชีพ ค้าขาย

ที่อยู่ 27 ถนนพัฒนา ซอย 6 ตำบลตลาดเหนือ

อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต โทรศัพท์ 076-214250



ภาพที่ 99 นายสมชาย รัตนปทุมมालย์ หรือ เต็กหลาย

### 23.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

ร้านปอเปี๊ยะสดสยามของนายสมชาย รัตนปทุมมาลัย ตั้งอยู่บริเวณสี่แยกถนนเขวราชตัดถนนศิบุค ซึ่งเป็นแหล่งจำหน่ายอาหารท้องถิ่นของคนภูเก็ตที่รู้จักกันเป็นอย่างดี ปอเปี๊ยะสดสยามเปิดจำหน่ายมายาวนานกว่า 50 ปี จุดเด่นอยู่ที่ไส้ของปอเปี๊ยะและน้ำราดสูตรเฉพาะ เปิดจำหน่ายทุกวันเว้นวันอังคาร ตั้งแต่ช่วงบ่ายจนถึงเย็น ราคาชิ้นละ 10 บาท

การประกอบอาชีพทำปอเปี๊ยะสด เพื่อจำหน่ายถือเป็นอาชีพหลักของครอบครัวที่ทำกันมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษและตกทอดมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งคุณสมชายตระหนักว่าเป็นมรดกที่มีค่าสำหรับครอบครัว ถือเป็นอาชีพที่ซื่อสัตย์สุจริต ประกอบกับต้องการให้คนภูเก็ตได้รับประทานปอเปี๊ยะรสชาติดั้งเดิมที่อร่อยต่อไป ทางร้านยังคงรักษาเอกลักษณ์ของการทำปอเปี๊ยะไว้เช่นเดิม อาทิ โต้เนกประสงค์แบบจีน อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ เป็นต้น

การทำปอเปี๊ยะสดถือเป็นมรดกตกทอดของตระกูล ที่ได้รับการสืบทอดมาจากครอบครัว และยังคงรักษาสูตรดั้งเดิมต่อไป การเรียนรู้ส่วนใหญ่จะได้จากคำแนะนำของคนในครอบครัว หลังจากนั้นจึงอาศัยการจดจำและฝึกฝนจนชำนาญ อาจกล่าวได้ว่ากระบวนการเรียนรู้เป็นลักษณะเรียนรู้ด้วยการลงมือปฏิบัติ จึงทำให้รสชาติของปอเปี๊ยะสดที่ร้านมีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง เป็นที่รู้จักของคนพื้นเมืองและนักท่องเที่ยว

### 23.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำปอเปี๊ยะสด

การทำปอเปี๊ยะสดก่อให้เกิดองค์ความรู้ในประเด็นสำคัญๆ ดังนี้

(1) วิธีการทำปอเปี๊ยะสดที่รักษารูปแบบและรสชาติดั้งเดิมตามสูตรจากประเทศจีน ถ่ายทอดสู่ทายาทรุ่นต่อๆ มาที่เดินทางมาตั้งตกรากยังเกาะภูเก็ต

(2) การทำแป้งห่อปอเปี๊ยะสดที่ให้รสชาตินุ่มอร่อย

(3) การคัดเลือกวัตถุดิบที่เลือกสรรเป็นอย่างดี

(4) การปรับปรุงน้ำจิ้มหรือน้ำปรุงรสให้คงรสชาติดั้งเดิมมากที่สุด และต้องถูกปากคนพื้นเมืองภูเก็ตด้วย ถือเป็นภูมิปัญญาที่พัฒนามาอย่างต่อเนื่อง

(5) การรับประทานปอเปี๊ยะสดนอกจากความอร่อยและรสชาติที่กลมกล่อมรวมถึงวัตถุดิบที่สดสะอาดแล้ว ประโยชน์อีกประการหนึ่งคือ การรับประทานผัก ซึ่งถือว่ามีประโยชน์ต่อร่างกาย นอกจากจะเป็นที่นิยมในกลุ่มผู้ใหญ่แล้ว เด็กๆ ก็ชอบรับประทานเช่นกัน เป็นวิธีหนึ่งที่ทำให้เด็กได้รู้จักรับประทานผักสด

(6) การตกแต่งร้าน โดยใช้โต๊ะเคลื่อนย้ายได้ (โต๊ะหาบ) สะท้อนให้เห็นพัฒนาการขายปอเปี๊ยะสดในอดีตจนถึงปัจจุบันอย่างน่าสนใจ

## ส่วนผสมหลัก

แผ่นแป้งปอเปี๊ยะ	ไส้ปอเปี๊ยะ
น้ำราด	ผักเครื่องเคียง
ไส้ปอเปี๊ยะสด	เนื้อหมูและแคลปหมู
เต้าหู้ขาว 1 แผ่น	ถั่วงอก
แตงกวา	ไข่ไก่
กุนเชียง	น้ำมันพืช
ซีอิ๊วดำ	น้ำปลา
ซีอิ๊วขาว	น้ำตาลทราย
เกลือป่น	ผงพะโล้

## วิธีการทำ

- (1) เนื้อหมูล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นยาวพอประมาณ นำเต้าหู้ขาวล้างแล้วผ่าครึ่งตามความหนา ผ่า 4 ตามความกว้าง หั่นแต่ละแถวให้ขาดจากกัน
- (2) ตักน้ำใส่หม้อประมาณ 1 ถ้วยตวง จากนั้นใส่น้ำตาลทราย ซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วขาว เกลือป่น ผงพะโล้ คนเล็กน้อยให้น้ำตาลละลาย เปิดไฟกลางรอเดือด
- (3) พอน้ำพะโล้ที่ตั้งไฟไว้เดือดได้ที่ เทเนื้อหมูและเต้าหู้ที่หั่นไว้ลงไป รอให้เดือดอีกที หรี่ไฟให้อ่อนลง ชิมรสชาติให้กลมกล่อม
- (4) ต๋อยไข่ใส่ชาม ใส่น้ำปลา ตีไข่พอเข้ากัน ตั้งกระทะไฟกลาง ใส่น้ำมัน กรอกน้ำมันให้ทั่วกระทะบริเวณกว้าง เทน้ำมันส่วนเกินออก ตั้งกระทะอีกครั้ง ใช้ไฟกลาง เทไข่ที่ตีไว้ลงไปพร้อมกับใช้มือหมุนกระทะเพื่อกรอกไข่ให้ทั่วกระทะ ลดไฟให้อ่อนลง รอให้ไข่ด้านล่างสุกแล้วพลิกด้านบนลง ทอดให้เหลืองทั่วกันทั้งสองด้าน จากนั้นตักขึ้นใส่จานพักไว้ก่อน
- (5) เมื่อทอดไข่เสร็จแล้ว นำกุนเชียงทอดไฟอ่อนๆ จนสุก พักไว้เพื่อรอให้ไข่และกุนเชียงที่ทอดไว้เย็นลง
- (6) นำถั่วงอกมาล้างน้ำให้สะอาด ทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นนำไปลวกและปล่อยให้สะเด็ดน้ำอีกครั้ง นำถั่วงอกใส่ภาชนะพักไว้
- (7) นำกุนเชียงทอดมาหั่น โดยผ่าครึ่งตามความยาว แต่ละครึ่งผ่าให้ได้ 4 ชิ้น
- (8) นำแตงกวาที่ล้างสะอาดมาผ่าครึ่งตามความยาว ผ่าอีก 4 ส่วนหรือ 6 ส่วน
- (9) นำไข่เจียวมาหั่นซอยเป็นริ้ว ๆ
- (10) เตรียมเครื่องเคียง ประกอบด้วย แผ่นแป้ง หมู แคลปหมู เต้าหู้ ไข่เจียวหั่นเป็นริ้วๆ กุนเชียงหั่น แตงกวาหั่น และถั่วงอกลวก

## ส่วนผสมของน้ำราดปอเปี๊ยะ

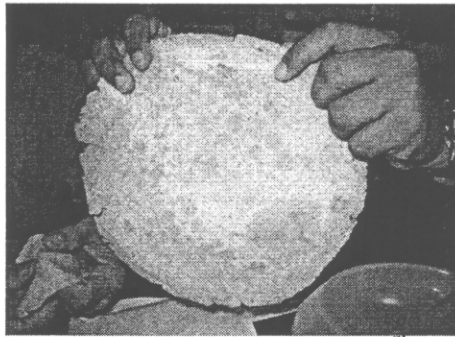
น้ำมะขามเปียก	น้ำตาลปีบ
เกลือป่น	ผงพะโล้
แป้งข้าวโพด	น้ำเปล่า

(1) นำส่วนผสมน้ำราดปอเปี๊ยะใส่หม้อสแตนเลส ตั้งไฟกลางๆ รอให้เดือด หลังจากนั้นลดไฟลงอ่อนๆ เคี่ยวส่วนผสมต่อไปจนข้น

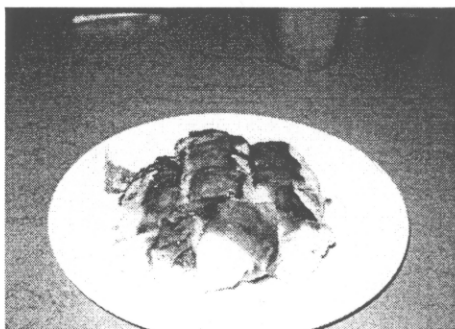
(2) นำแป้งข้าวโพดผสมกับน้ำเปล่าคนให้เข้ากัน เทแป้งข้าวโพดที่ผสมน้ำลงไป ใช้ไฟอ่อนที่สุด พอแป้งสุกแล้วให้รีบยกลง

### วิธีการห่อ

นำแผ่นแป้งวางบนเขียง ใส่ไส้ปอเปี๊ยะอย่างละชนิด กุนเชียง 1 ช้อน เตงกวา 1 ช้อน ไข่ หมู แคนหมู เต้าหู้ และถั่วงอก จัดเรียงให้เสมอกัน ใ้วางไส้ก่อนไปทางริมด้านใน เพราะจะทำให้ห่อได้ง่าย พับขอบแป้งด้านใกล้ตัวปิดไส้ไว้ พับริมทั้งสองด้านซ้ายและขวาเข้าหากัน ม้วนให้แน่น เวลาหั่นใช้มีดที่มีความคมมากๆ พยายามให้ปลายมีดอยู่กับที่ ใช้ตรงโคนมีดหั่น หลังจากนั้นนำไปวางเรียงใส่จาน ราดด้วยน้ำราดปอเปี๊ยะ ข้อควรระวังในการห่อปอเปี๊ยะ คือ ไม่ควรใส่ไส้มากจนเกินไป เพราะห่อแล้วไส้จะแตก หรือถ้าห่อใหญ่เกินไป เวลาตัดแบ่งเป็นคำจะใหญ่เกินคำรับประทานไม่สะดวก ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของแผ่นแป้งด้วย



ภาพที่ 100 แผ่นแป้งปอเปี๊ยะสด



ภาพที่ 101 ปอเปี๊ยะสดที่ราดพร้อมรับประทาน

## ส่วนผสมของน้ำราดปอเปี๊ยะ

น้ำมะขามเปียก

น้ำตาลปีบ

เกลือป่น

ผงพะโล้

แป้งข้าวโพด

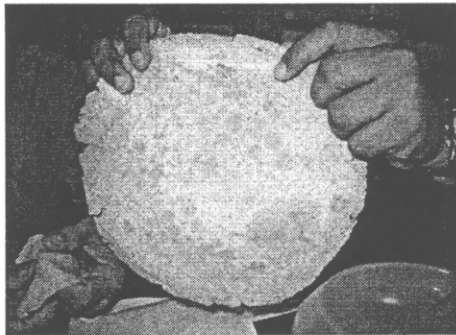
น้ำเปล่า

(1) นำส่วนผสมน้ำราดปอเปี๊ยะใส่หม้อสแตนเลส ตั้งไฟกลางๆ รอให้เดือด หลังจากนั้นลดไฟลงอ่อนๆ เคี่ยวส่วนผสมต่อไปจนข้น

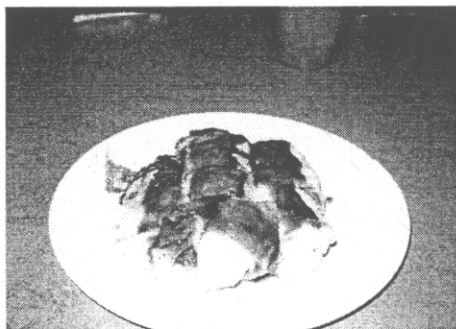
(2) นำแป้งข้าวโพดผสมกับน้ำเปล่าคนให้เข้ากัน เทแป้งข้าวโพดที่ผสมน้ำลงไป ใช้ไฟอ่อนที่สุด พอแป้งสุกแล้วให้รีบยกลง

## วิธีการห่อ

นำแผ่นแป้งวางบนเขียง ใส่ไส้ปอเปี๊ยะอย่างละชนิด คุนเชียง 1 ช้อน แดงกวา 1 ช้อน ไข่ หมู แคปหมู เต้าหู้ และถั่วงอก จัดเรียงให้เสมอกัน ให้อ่างไส้ก่อนไปทางริมด้านใน เพราะจะทำให้ห่อได้ง่าย พับขอบแป้งด้านใกล้ตัวปิดไส้ไว้ พับริมทั้งสองด้านซ้ายและขวาเข้าหากัน ม้วนให้แน่น เวลาหั่นใช้มีดที่มีความคมมากๆ พยายามให้ปลายมีดอยู่กับที่ ใช้ตรงโคนมีดหั่น หลังจากนั้นนำไปวางเรียงใส่จาน ราดด้วยน้ำราดปอเปี๊ยะ ข้อควรระวังในการห่อปอเปี๊ยะ คือ ไม่ควรใส่ไส้มากเกินไป เพราะห่อแล้วไส้จะแตก หรือถ้าห่อใหญ่เกินไป เวลาตัดแบ่งเป็นคำจะใหญ่เกินคำรับประทานไม่สะดวก ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของแผ่นแป้งด้วย



ภาพที่ 100 แผ่นแป้งปอเปี๊ยะสด



ภาพที่ 101 ปอเปี๊ยะสดที่ราดพร้อมรับประทาน



ภาพที่ 102 หน้าตาปอเปี๊ยะสดที่หั่นด้านข้าง

#### 23.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

การถ่ายทอดองค์ความรู้ไปเป็นไปในลักษณะการเรียนรู้จากประสบการณ์การทำงาน ซึ่งเป็นวิธีการเดียวกับที่ตนเองที่ได้รับการถ่ายทอดมาเช่นกัน

#### 23.3.5 คุณธรรม จริยธรรม คติ ความเชื่อ และคำสอน

การซื้อสัตย์สุจริตต่อลูกค้าเป็นสิ่งสำคัญมาก โดยเน้น รสชาติ ความพึงพอใจของลูกค้า และคุณภาพเป็นสิ่งสำคัญ

วิถีชีวิตที่ควรแก่การยึดถือเป็นแบบอย่าง คือ การดำเนินชีวิตเป็นไปด้วยความเรียบง่าย แม้ว่าราคาวัตถุดิบจะมีราคาสูงขึ้นแต่ยังคงจำหน่ายสินค้าในราคาที่ยุติธรรมต่อลูกค้า วัตถุดิบที่ใช้ล้วนเลือกสรรแต่สิ่งที่ดีที่สุดสำหรับลูกค้า เช่น ผักต้องสดและสะอาด แป้งห่อ กากหมู จะลงมือทำเองเพื่อให้ควบคุมคุณภาพให้ได้มาตรฐาน และไม่ฉวยโอกาสขึ้นราคาในขณะที่สินค้าเป็นที่นิยมแล้ว ถือเป็นอาหารแนะนำที่พลาดไม่ได้สำหรับนักท่องเที่ยวที่เดินทางมายังจังหวัดภูเก็ต

#### 23.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

ปัจจุบันการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำปอเปี๊ยะสดได้รับการถ่ายทอดไปยังบุคคลในครอบครัวที่มีความสนใจ ซึ่งวิธีการและสูตรการทำปอเปี๊ยะสดดังกล่าวถือว่าเป็นความลับเฉพาะคนในตระกูลเท่านั้น ไม่ถ่ายทอดให้กับบุคคลภายนอก



ภาพที่ 103 บรรยากาศขณะให้สัมภาษณ์

### 23.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

ชื่อรางวัล รางวัลชนะเลิศการประกวดอาหารพื้นเมืองภูเก็ต สาขา ปอเปี๊ยะสด “งานสืบสานปณิธานอาหารปลอดภัย ถวายแด่แม่ของแผ่นดิน” วันที่ 1 สิงหาคม พ.ศ. 2547 จากหน่วยงาน จังหวัดภูเก็ต

ปัจจุบัน ร้านมีการสาธิตวิธีการทำปอเปี๊ยะสดสูตรตำหรับจากเมืองจีนเป็นไปโดยสังเขปเท่านั้น เพราะสูตรการทำที่สมบูรณ์ถือเป็นความลับที่ไม่สามารถเปิดเผยได้



ภาพที่ 104 เกียรติบัตรรางวัลชนะเลิศ การทำอาหารประเภท ปอเปี๊ยะสด

## 24. ภูมิปัญญาขนมจีนเมืองนคร

### 24.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารคาว

### 24.2 ข้อมูลทั่วไปของขนมจีนเมืองนคร

ขนมจีนเป็นอาหารอีกอย่างหนึ่งที่ชาวใต้นิยมกิน แต่ไม่มีใครทราบได้ว่าชาวภาคใต้รู้จักการกินขนมจีนมาตั้งแต่เมื่อไรหรือเห็นตัวอย่างมาจากที่ใด แต่ขนมจีนจัดเป็นอาหารที่ชาวภาคใต้นิยมกินมากกว่าภาคอื่นๆ และถือเป็นอาหารหลักอีกอย่างหนึ่งรองจากข้าว เป็นอาหารที่สามารถกินได้ทุกวันตั้งแต่เช้าจนค่ำ ความนิยมในการกินขนมจีนเป็นที่แพร่หลายมาก เมื่อไปพื้นที่ใดก็จะพบร้านค้าที่วางขายขนมจีน และบางครั้งรอบครัวมีการทำขนมจีนไว้กินเอง เพราะมีผู้ผลิตกระบอกขนมจีนทองเหลืองออกวางขายอย่างแพร่หลาย การทำขนมจีนจึงมีความสะดวกมากขึ้นจากที่มีการทำไว้กินในครัวเรือน และทำขายเป็นธุรกิจขนาดย่อม มีการนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วย เช่น เครื่องยนต์เครื่องไฟฟ้าแบบสมัยใหม่เข้ามาเป็นเครื่องทุ่นแรงมากขึ้น ทำให้ปริมาณการผลิตมีจำนวนมากขึ้น สำหรับวัฒนธรรมการกินขนมจีนของชาวภาคใต้มักกินกับน้ำแกง (น้ำยา) และมีผักเหนาะ (ประทุม ชุ่มเฟิงพันธ์, 2544 : 190)

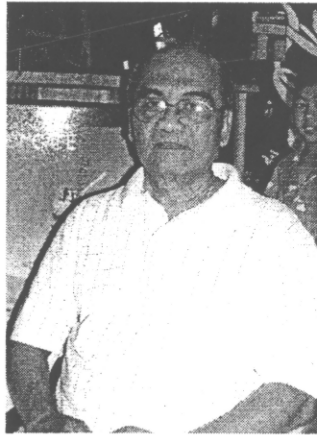
ปัจจุบันเส้นขนมจีนมีทั้งทำจากแป้งหมักและแป้งสด ซึ่งขนมจีนที่ทำจากแป้งหมัก จะได้เส้นสีขาวครีม เหนียวไม่ขาดและหอมอร่อยแล้ว เก็บไว้ได้หลายวัน และมีขั้นตอนในการทำที่ค่อนข้างซับซ้อนใช้เวลาและแรงงานสูง ในขณะที่ขนมจีนที่ทำจากแป้งสดจะได้เส้นสีขาว

ขึ้น ไม่เหนียวมากนัก และมีขั้นตอนไม่ยุ่งยากแต่บูดเสียเร็วกว่าขนมจีนที่ทำจากแป้งหมัก ปัจจุบันค่อนข้างหาขนมจีนที่ทำจากแป้งหมักได้ยากขึ้น เนื่องจากมีขั้นตอนยุ่งยาก ราคาแพงกว่า ประกอบกับคนนิยมกินเส้นที่มีสีขาวกว่า ทำให้ขนมจีนที่ขายในท้องตลาดส่วนใหญ่เป็นขนมจีนที่ทำจากแป้งสดแต่ความอร่อยจะสู้เส้นขนมจีนที่ทำจากแป้งหมักไม่ได้ ในการกินขนมจีนที่นิยมนำมาบริโภคกับน้ำแกง ซึ่งมี 5 ชนิด คือ น้ำแกงเผ็ด น้ำพริก น้ำยา แกงไตปลา และแกงเขียวหวาน โดยกินร่วมกับผักหนาะต่างๆ มีทั้งผักลวกต่างๆ เช่น ผักบุ้ง ถั้วผักยาว ผักกูด ผักเหลียง ผักคองต่างๆ เช่น สะตอ ถั้วอก ถั้วหัวโต แดงกวา มะละกอก ผักเสี้ยน และผักสดต่างๆ เช่น ยอดมันปู ยอดมะกอก ยอดมันปู แดงกวา ถั้วผักยาว เป็นต้น

### 24.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำขนมจีนเมืองนคร ของร้านขนมจีนเมืองนคร

#### 24.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อร้าน	ร้านขนมจีนเมืองนคร
ชื่อ-นามสกุล	นายสมบุรณ์ ฅ นคร อายุ 66 ปี
ที่อยู่	ร้านขนมจีนเมืองนคร (พานยม) อ.เมือง จ.นครศรีธรรมราช เบอร์โทรศัพท์ 081-797-9701



ภาพที่ 105 นายสมบุรณ์ ฅ นคร เจ้าของร้านขนมจีนพานยม

#### 24.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นายสมบุรณ์ ฅ นคร ปัจจุบันอายุ 66 ปี เป็นชาวนครศรีธรรมราชมาแต่กำเนิด มีพี่น้อง 8 คน ตนเองเป็นลูกคนที่ 4 และเป็นเพียงบุตรเพียงคนเดียวที่ยังสืบทอดการทำขนมจีนมาจนถึงปัจจุบัน สำหรับการศึกษาศึกษา เรียนจบวุฒิมัธยมศึกษาที่โรงเรียนฝึกหัดครู (มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช) ระดับประกาศนียบัตร แล้วสอบบรรจุครูที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ในช่วงนั้นประกอบอาชีพครูควบคู่ไปกับการทำขนมจีนขายไปเรื่อยๆ ซึ่งร้านขนมจีนเมืองนครดังกล่าวเป็นร้านที่มีสืบทอดมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ คือ ตั้งแต่สมัยคุณยาย โดยเริ่มแรกคุณยายจะทำขนมจีนใส่ตะกร้าแล้วเดินขาย ต่อมาคุณยายได้ถ่ายทอดการทำขนมจีนทั้งสูตรเส้นขนมจีนและน้ำยาให้กับคุณ

แม่ของนายสมบุญ โดยในรุ่นคุณแม่ของคุณสมบุญเปลี่ยนจากการหาขายเป็นการปลุกร้านมุง หลังคาแบบธรรมดาบริเวณด้านหน้าของร้านในปัจจุบัน ซึ่งเปิดขายมาเป็นเวลากว่า 30 ปี และมีการพัฒนาปรับปรุงรูปแบบร้านค้าโดยมีการขยายพื้นที่ และมีร้านกาแฟเพื่อรองรับลูกค้าที่มีมากขึ้น ร้านของนายสมบุญถือว่าเป็นร้านแรกที่มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการทำขนมเงินขายในขณะนั้น และเป็นที่รู้จักกันในนาม “ขนมเงินเมืองนคร” ต่อมาจึงมีร้านขนมเงินร้านอื่นเปิดขายมากขึ้น และเนื่องจากมีลูกค้าหลายคนที่จะมากินขนมเงินร้านพานยมแต่ไม่ทราบว่าร้านอยู่ที่ไหน จึงตั้งชื่อร้านว่า “ร้านขนมเงินเมืองนคร” และด้วยตำแหน่งที่ตั้งของร้านอยู่ที่ถนนพานยม จึงเปลี่ยนชื่อร้านใหม่ว่า “ขนมเงินเมืองนคร (พานยม)” ซึ่งเป็นที่รู้จักกันว่า ร้านขนมเงินพานยม เพื่อเป็นการง่ายต่อการจดจำและสะดวกในการแวะมาชิม โดยเฉพาะลูกค้าที่มาจากต่างจังหวัด

นายสมบุญและภรรยาเรียนรู้ภูมิปัญญาการทำขนมเงินมากจากคุณแม่ของท่าน ซึ่งสูตรที่ใช้ทำขนมเงินเป็นสูตรโบราณที่ได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมา โดยภรรยาของนายสมบุญมีอาชีพเป็นครุความสามารถเรื่องการทำอาหารจึงได้ช่วยทำขนมเงินขาย และนายสมบุญจึงหันมาประกอบอาชีพทำร้านขายขนมเงินอย่างเต็มตัวเมื่อ พ.ศ. 2521 โดยยังคงทำขนมเงินสูตรดั้งเดิมเหมือนรุ่นยายและรุ่นแม่ ซึ่งปริมาณการขายในช่วงแรกยังน้อยอยู่ ต่อมามีการคิดดัดแปลงสูตรเรื่อยๆ ตามวัตถุดิบที่มี และเพื่อให้สอดคล้องกับกำลังการผลิต และได้นำเทคโนโลยีเข้ามาใช้มากขึ้น เช่น เปลี่ยนจากเครื่องแกงตำมือเป็นการใช้เครื่องบดหรือซื้อเครื่องแกงที่มีรสชาติใกล้เคียงกัน กรรมวิธีในการทำขนมเงินของนายสมบุญไม่ได้แตกต่างไปจากร้านอื่น แต่จะแตกต่างกันในแง่ของสูตรและเทคนิคการทำมากกว่า เช่น สูตรผสมและเทคนิคการต้มแป้งขนมเงิน เป็นต้น ซึ่งสิ่งเหล่านี้ได้มาจากการสังเกตที่ได้จากการเป็นลูกมือ (ผู้ช่วย) แม่มาตั้งแต่สมัยเด็กๆ ปัจจุบันนอกจากจะนำเทคโนโลยีเข้ามาช่วยแล้ว ยังต้องเปลี่ยนชนิดของข้าวสารที่ใช้ไปเป็นแป้งเพื่อทำเส้นขนมเงินเนื่องจากอำเภอหัวไทรมีการปลูกข้าวน้อยลง ทำให้ต้องซื้อข้าวสารที่มีขายในท้องตลาดทั่วไปมาทำเส้นขนมเงินแทน

นายสมบุญเล่าให้ฟังว่า สาเหตุสำคัญที่ทำให้ร้านขนมเงินเมืองนครขายดี อาจเนื่องมาจาก “ความตั้งใจของเราเองและความเอาใจใส่ลูกค้าทุกระดับไม่ว่าคนนั้นจะมาจากไหน ตั้งแต่คนถีบสามล้อจนถึงนายกรัฐมนตรี” นายสมบุญไม่เคยลงทุนในการประชาสัมพันธ์ร้าน ชื่อเสียงของร้านเป็นที่รู้จักจาก “การพูดแบบปากต่อปาก” โดยลูกค้าที่มารับประทานแล้วประทับใจก็จะบอกต่อกัน รวมไปถึง สื่อมวลชนต่างๆเข้ามาทำรายการเผยแพร่ เช่น เมื่อ พ.ศ. 2528 ร้านได้ออกรายการเซลล์ชวนชิม เป็นต้น

สำหรับรายได้จากการเปิดร้านขนมเงินเมืองนครร้านเดียว มีรายได้ไม่ต่ำกว่าเดือนละ 8 แสนบาท และเมื่อหักต้นทุนและค่าใช้จ่ายต่างๆแล้ว จะมีรายได้เฉลี่ยประมาณ 5 แสน

บาท/เดือน ซึ่งจะใช้เป็นค่าใช้จ่ายให้กับลูกจ้างในร้าน ประมาณ 1 แส่นบาทต่อเดือน โดยครอบครัวจะมีรายได้จากการทำขนมจีนสุทธิประมาณ 3 แส่นบาท ต่อเดือน ซึ่งเป็นรายได้ที่สามารถเลี้ยงครอบครัวได้

### 24.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำขนมจีนเมืองนคร

#### ขั้นตอนการทำเส้นขนมจีน (แบบโบราณ)

ขั้นตอนการทำเส้นขนมจีนรุ่นคุณยายที่ยังคงเป็นแบบสูตรโบราณ เป็นการทำขนมจีนแปงสด ใช้เครื่องมือไม้เครื่องมือแบบโบราณ ซึ่งสูตรการทำขนมจีนแบบโบราณ (รุ่นยายและรุ่นแม่) มีดังนี้

1. ข้าวสาร นิยมเป็นเมล็ดข้าวแข็งเท่านั้น เรียกว่า “ข้าวหัวไทร” มีขายทั่วไปในจังหวัดนคร นำมาแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 1 คืน โดยข้าวสาร 1 กิโลกรัม โม่แป้งได้ 3.5 กิโลกรัมและรีดเป็นเส้นขนมจีนสุก ได้ 5.5 กิโลกรัม

2. นำข้าวสารที่แช่ไว้มาโม่ให้เป็นแป้งด้วยครกหิน

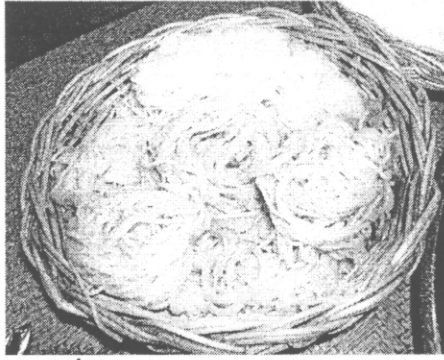
3. ห่อแป้งที่โม่ได้ด้วยผ้าขาวแล้วใช้ก้อนหินทับให้สะเด็ดน้ำ นำไปนึ่งจนผิวด้านนอกสุก

4. ใช้ครกตำให้ละเอียด แล้วนำไปใส่กระบอกลงขนมจีน

5. ตั้งกระทะ ต้มน้ำให้ร้อน เมื่อน้ำเดือดนำกระบอกลงขนมจีนที่บรรจุแป้งขนมจีนเสร็จเรียบร้อยแล้วรีดออกมาเป็นเส้น ลงในกระทะที่มีน้ำเดือด

ส่วนกรรมวิธีในการทำเส้นหมักจะแตกต่างออกไป กล่าวคือ เมื่อโม่แป้งเสร็จแล้ว นำแป้งที่ได้ใส่ค้อนน้ำ ปล่อยให้แป้งตกตะกอน แล้วตักน้ำส่วนบนออก นำแป้งที่ตกตะกอนมานวด ซึ่งแป้งหมักจะให้ปริมาณเส้นขนมจีนมากกว่าแปงสด เพราะว่าแป้งอืดตัว

นายสมบุรณ์ยังคงใช้สูตรการทำขนมจีนแบบโบราณ คือยังใช้แปงสด แต่มีการพัฒนามาใช้เครื่องมือที่ทันสมัยมากขึ้น ทั้งนี้ เพื่อความสะดวก รวดเร็ว ทันต่อความต้องการของลูกค้า เช่น เครื่องโม่แป้ง และจากการที่นายสมบุรณ์เป็นคนช่างสังเกตและพัฒนาความคิดอย่างต่อเนื่องรวมทั้งเป็นคนกล้าลองผิดลองถูก ในที่สุดสามารถค้นพบสูตรลงตัวและเป็นที่ยอมรับกับคน นอกจากนี้ยังมีการเพิ่มเส้นขนมจีนสูตรสมุนไพรเพื่อความหลากหลายและมีประโยชน์มากขึ้น เท่ากับเป็นการเพิ่มช่องทางการตลาดอีกทางหนึ่ง



ภาพที่ 106 เส้นขนมจีนสูตรสมุนไพร

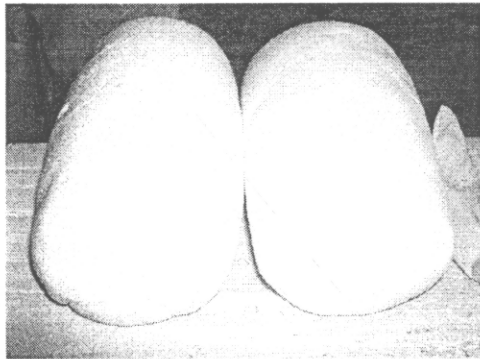
ขั้นตอนการทำเส้นขนมจีนตามสูตรขนมจีนเมืองนคร (พานยม) ในปัจจุบัน  
ส่วนผสมในการทำเส้นขนมจีน

1. ข้าวสาร โม่เป็นแป้งเรียบร้อยแล้ว
2. เกลือ ช่วยให้เห็นนิยว และกันการบูด
3. แป้งมัน

วิธีการทำเส้นขนมจีน

1. นำข้าวสาร 1.5 กระสอบ มาแช่น้ำ เป็นเวลา 1 คืน เพื่อให้ข้าวนิ่มและโม่ได้ง่าย โดยปกติร้านขายสมบรูณ์จะใช้ข้าวสารโม่เป็นแป้งสำหรับทำเส้นขนมจีน วันละ 100 กิโลกรัม หากในแต่ละวันข้าวสารเหลือก็จะแช่น้ำไว้ใช้ต่อไป

2. นำข้าวสารที่แช่น้ำไว้แล้ว บดด้วยเครื่องโม่จนแป้งละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน (หากบดไม่ละเอียดจะทำให้เส้นขาดง่าย) หลังจากนั้นนำแป้งที่โม่เสร็จแล้วห่อด้วยผ้าขาวบาง ทับด้วยก้อนหินทิ้งไว้ 1 วัน เพื่อให้สะเก็ดน้ำ โดยกะให้แป้งแต่ละห่อที่ได้มีน้ำหนักประมาณก้อนละ 10 กิโลกรัม



ภาพที่ 107 ก้อนแป้งที่บดจากข้าวสาร

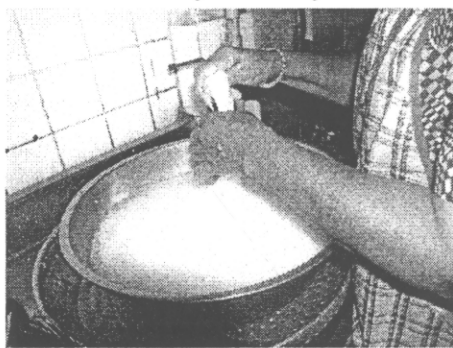
3. นำแป้งที่ทับไว้ไปนึ่งประมาณ 20 นาที (นึ่งทั้งก้อนใหญ่หรือต้องทับเป็นก้อนเล็กๆ

4. นำไปนวดด้วยเครื่องนวดไฟฟ้า ซึ่งเป็นขั้นตอนที่ทำให้แป้งเหนียว โดยนวดจนแป้งจับตัวกันเป็นก้อนสีขาว เหนียว และมีเนื้อละเอียด

5. นำแป้งที่ได้ไปรีดด้วยกระบอกรีดเส้นขนมจีน โดยนำแป้งใส่ในกระบอกขนมจีนทำจากทองเหลือง ซึ่งในอดีตใช้แรงงานคนในการรีดเส้นขนมจีน ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้ระบบไฮดรอลิก



ภาพที่ 108 การทำเส้นขนมจีนด้วยกระบอกขนมจีนที่พัฒนาใช้ระบบไฮดรอลิกแทนแรงงานคน รีดเส้นลงบนกระทะที่มีน้ำเดือดๆ หลังจากนั้นใช้ไม้พายค่อยๆ เขี่ยไม่ให้เส้นติดกัน เมื่อเส้นลอยขึ้นมา ตักใส่ตะแกรง จุ่มลงในน้ำจนเส้นเย็นลง ใช้มือรวบเส้นจำนวนหนึ่งให้เป็นกลุ่มเรียกว่า “จับ” ขณะที่เส้นอยู่ในน้ำ เย็น ซึ่งทำให้ง่ายต่อการจับ และทำให้เส้นไม่ขาดง่าย ลักษณะของเส้นขนมจีนที่ดีมีคุณภาพ จะต้องเป็นเส้นขนมจีนที่ สะอาด เหนียวนุ่ม ไม่มีกลิ่น ทั้งนี้ขนาดของเส้นขนมจีน ขึ้นอยู่กับขนาดรูของกระบอก(รีด)ขนมจีน



ภาพที่ 109 วิธีการจับเส้นขนมจีนเป็นกระจับ

การกินขนมจีนของคนนคร นิยมเลือกกินขนมจีนเส้นสด ไม่ค่อยนิยมเส้นหมัก เพราะว่ามีกลิ่น คนนครในยุคแรก นิยมกินขนมจีนกับน้ำแกงเพียง 2 อย่าง คือ น้ำแกงกะทิ ซึ่งมีปลาเป็นส่วนประกอบหลัก และน้ำพริก (น้ำยาสูตรหวาน) ซึ่งสูตรการทำน้ำพริก คุณยายนาย

สมบูรณได้สูตรมาจากในวัง เพราะเมื่อก่อนคุณยายเป็นแม่ครัวในวังของเจ้าพระยานคร การทำ น้ำพริก ต้องใช้ความพิถีพิถันและใช้เวลาค่อนข้างนาน

### การทำน้ำแกงขนมจีนน้ำพริกตามสูตรโบราณ

#### ส่วนผสมมีดังนี้

1. พริกคอกใหญ่
2. ระกำ (ทำให้มีรสเปรี้ยว)
3. ถั่วลิสงคั่ว (ทำให้น้ำแกงข้น)
4. น้ำซุบต้มกุ้ง (ทำให้น้ำแกงมีรสชาติดีและมีน้ำมันแยกออกมา)
5. กะทิ เคี้ยวจนแตกเป็นก้อน ชาวปักษ์ใต้เรียกกันว่า เคี้ยวจนเป็นจี่มัน แล้วนำ

น้ำมันที่ได้จากการเคี้ยวไปผัดเป็นเครื่องแกง)

ปัจจุบันนี้ที่ร้านพานขมิไม่ได้ทำเครื่องแกง(น้ำพริกแกง)เอง มีการลดขั้นตอนลงบ้าง โดยซื้อ เครื่องแกงสำเร็จรูป จากร้านที่ทำได้รสชาติใกล้เคียง สะอาด และใหม่ เมื่อได้ เครื่องแกง แล้วจะนำมาปรุงเอง

แกงไตปลา เป็นแกงที่คู่กับขนมจีน แกงไตปลาจะเป็นอาหารที่คนปักษ์ใต้คุ้นเคยกันดี นิยมรับประทานกับข้าวเมื่อล่องนามาต่อมารับประทานกับขนมจีน แล้วรสชาติเข้ากันดี อร่อย คนปักษ์ใต้จึงนิยมรับประทานกับขนมจีน เหมือนกับแกงเขียวหวาน

สำหรับน้ำแกงขนมจีนที่ใช้กินกันนั้น จะมีทั้งที่ใส่กะทิและไม่ใส่กะทิ หากเป็น คนพื้นเมืองจะนิยมกินน้ำแกงที่ไม่ใส่กะทิ เพราะว่ารสชาติเข้มข้นมากกว่า ในการกินขนมจีน นอกจากกินคู่กับน้ำยาแล้ว จะต้องมี “ผักหนาะ” (ผักสดที่รับประทานกับน้ำพริกหรือแกง) เนื่องจาก รสชาติของน้ำยาก่อนข้างเผ็ด โดยในร้านพยามยามคัดผักพื้นบ้านที่ไม่มีสารพิษเพื่อใช้เป็นผักหนาะ ให้แก่ลูกค้าที่เข้ามากินขนมจีน



ภาพที่ 110 ขนมจีน น้ำยาชนิดต่างๆ พร้อมผักหนาะ

ในปัจจุบันภายในร้านได้มีการเปลี่ยนแปลงไปมาก จากเมื่อก่อนมีเพียงขนมจีนเพียงอย่างเดียว ปัจจุบันนี้ได้มีการเพิ่มเมนูอาหารต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นข้าวแกง ขนมจีน น้ำซากาแพ

ความต้องการของลูกค้า ชื่อของเมนูอาหารที่อยู่ในร้านทุกชนิด จะเขียนเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษกำกับเอาไว้ ด้วย โดยที่ร้านมีการเพิ่มเส้นขนมจีน ผสมสมุนไพร โดยจะใช้สีสมุนไพรมาเป็นส่วนผสมเพื่อให้เส้นขนมจีนมีสีสัน นำรับประทานและมีประโยชน์ สีที่ใช้ หากเป็นสีส้มก็จะได้จากแครอท สีเหลืองขมิ้น สีเขียวจากใบมะกรูด สีม่วงจากดอกอัญชัน เส้นขนมจีนลักษณะนี้ได้แบบอย่างมาจากที่อื่น ทางร้านจึงนำมาลองทำดู ถือเป็นขนมจีนแบบใหม่ของร้าน เพื่อเป็นการสร้างความหลากหลายให้กับลูกค้า ทั้งนี้เนื่องจากทางร้านเน้นการคำนึงถึงความต้องการของลูกค้าเป็นหลัก

#### 24.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้ผู้อื่น

ขณะนี้ทางร้านเป็นแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการกิน และวัฒนธรรมการทำเส้นขนมจีนให้แก่ผู้สนใจ โดยทางร้านจะมีการริดเส้นสดๆ ให้ลูกค้าเห็น เพื่อให้ลูกค้าได้แน่ใจว่าเส้นขนมจีนที่กำลังรับประทานอยู่นั้นเป็นเส้นสดๆ ใหม่ๆ ทำวันต่อวัน ไม่ใส่สารกันบูด และทำให้เห็นกระบวนการและวิธีการว่าจะมาเป็นเส้นขนมจีน โดยต้องการให้มีการสืบทอด ภูมิปัญญาการทำเส้นขนมจีนต่อไปเรื่อยๆ เพราะขนมจีนกลายเป็นวัฒนธรรมการกินที่เป็นวิถีชีวิตปกติของคนนคร โดยไม่กีดกันและไม่หวงวิชา เพราะเชื่อว่าความสามารถของคนไม่เท่ากัน ซึ่งขึ้นกับความพยายามของแต่ละคน จึงเป็นการช่วยส่งเสริมให้คนอื่นๆ ได้มีอาชีพ อย่างเช่นลูกจ้างในร้านบางคนมีความสนใจสามารถเรียนรู้ด้วยตนเอง เพื่อพัฒนาให้เขามีอาชีพในอนาคต

#### 24.3.4 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

หลักที่ใช้ในการดำเนินชีวิตหรือคติประจำตัวของนายสมบุรณ์และใช้มาอย่างตลอด คือ “ทำได้ดีที่สุด” และอีกอย่างหนึ่งโดยที่ตัวเองมีความคิดว่า คนเราจะทำอะไรให้ดี และพัฒนาให้ดีที่สุดนั้นจะต้องเกิดมาจากการเปลี่ยนแปลง คอบสนองต่อความนิยมและความต้องการของลูกค้า ซึ่งมีความหลากหลาย

ถึงแม้ว่า ร้านขนมจีนของนายสมบุรณ์จะเป็นที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ช่วงที่ขายดีที่สุด คือ ช่วงเทศกาล ปีใหม่ เทศกาลสงกรานต์ และช่วงเดือนสิบ ซึ่งถือว่าร้านสามารถขายได้ตลอดปี เพราะคนนครนิยมกินขนมจีนกันอยู่แล้ว นิยมกินกันเป็นอาหารเช้า หรือสามารถกินได้ตลอดทั้งวัน แต่อย่างไรก็ตาม ทางร้านไม่คิดที่จะขยายสาขาเพิ่ม เพราะคิดว่า ควรทำให้เพียงพอกับกำลังของตนเอง หากทำเกินกำลังแล้วจะทำให้สิ่งที่ได้ออกมาไม่ดี

#### 24.3.6 บุคคลหรือกลุ่มคนที่ได้รับการสืบทอด

ปัจจุบัน ผู้ที่ได้รับถ่ายทอดจากนายสมบุรณ์ คือ ลูกทั้ง 3 คน โดยเฉพาะลูกชายคนสุดท้องได้รับถ่ายทอดในส่วนการทำรายรับรายจ่ายนอกเหนือจากการทำขนมจีน ซึ่งรายได้จากขนมจีนเป็นแรงจูงใจที่สำคัญให้แก่ผู้สืบทอด นอกจากการถ่ายทอดความรู้และเทคนิคการทำ

ขนมจีนแล้ว นายสมบุญยังอบรมสั่งสอนให้ลูกศิษย์ทำขนมจีนไว้ ปัจจุบันร้านยังเป็น  
แหล่งเรียนรู้ให้กับกลุ่มนักศึกษาจากสถาบันต่างๆ และเป็นวิทยากรให้กับหน่วยงานต่างๆ  
โดยเฉพาะเป็นวิทยากรในงานปัจฉิมนิเทศ นักศึกษา

### 24.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) รางวัลที่ได้รับ และเป็นรางวัลที่นายสมบุญภูมิใจมากที่สุด คือ คำ “ชื่นชม”  
ที่เป็นคนหนึ่งที่ช่วยสร้างชื่อเสียงให้กับเมืองนคร

(2) รางวัลในการประกวดขนมจีน ในงานประเพณีเดือนสิบ เป็นการประกวด  
ขนมจีนครบชุด ปัจจุบันได้รับรางวัลมาตลอดเป็นเวลา 10 กว่าปี

## 25. ภูมิปัญญาขนมจีน - ไก่ทอด

### 25.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารคาว

### 25.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาขนมจีน

ขนมจีน เป็นอาหารคาวอย่างหนึ่งของไทย ประกอบด้วยเส้นเรียกว่า เส้น  
ขนมจีน และน้ำยา หรือน้ำยาขนมจีน เป็นที่นิยมทุกท้องถิ่นของไทย แต่มีการปรุงน้ำยาที่แตกต่างกัน  
แม้ว่า ขนมจีน จะมีคำว่า “ขนม” แต่ก็ได้ไม่มีความเกี่ยวข้องกับขนมใดๆ ขณะเดียวกัน แม้จะมีคำว่า  
“จีน” แต่ก็ได้ไม่เกี่ยวข้องกับอาหารของจีน ภาษาเหนือเรียก ขนมเส้น ภาษาอีสาน เรียก ข้าวปุ้น จะ  
มีขนมจีนชนิดหนึ่งซึ่งใกล้เคียงกับขนม คือ ขนมจีนชาน้ำ เพราะมีรสหวาน เส้นขนมจีนนั้นทำมา  
จากแป้งข้าวเจ้า นวดแล้วเทใส่กระบอกลงเหลือง มีรูเจาะไว้ที่ปลายด้านหนึ่ง เมื่อกดแป้งเข้าไปใน  
กระบอกลง เส้นขนมจีนก็จะไหลออกจากปลายกระบอกลง เป็นเส้นกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ  
1 - 1.5 มิลลิเมตร ภาคเหนือ เรียกว่า ขนมเส้น ภาคอีสาน เรียกว่า ข้าวปุ้น ภาคกลาง เรียกว่า ขนม  
จีน, ภาคใต้ เรียกว่า ขนมจีน ภาษาอังกฤษ อาจเรียก Thai vermicelli (vermicelli เป็นเส้นหมี่ชนิด  
หนึ่งของอิตาลี คล้ายเส้นสปาเก็ตตี้แต่มีขนาดเล็กกว่า) คำว่า “ขนมจีน” ไม่ใช่ของอาหารจีน แต่คำว่า  
“จีน” ที่ต่อท้ายขนมนี้สันนิษฐานกันว่าน่าจะมาจากมอญซึ่งเรียกขนมจีนว่า “คนอมจีน” หมายถึง  
“สุก 2 ครั้ง” พิศาล บุญปลูก ชาวไทยเชื้อสายรามัญผู้สนใจศึกษาอาหารและวัฒนธรรมมอญกล่าวว่า  
“จริง ๆ แล้ว ขนมจีนเป็นอาหารของคนมอญหรือรามัญ คนมอญเรียกขนมจีนว่า คนอมจีน คนอม  
หมายความว่าจับกันเป็นกลุ่มเป็นก้อน จีนแปลว่า “ทำให้สุก” นอกจากนี้ “คนอม” นั้นสันนิษฐาน  
ว่าน่าจะใกล้เคียงกับคำไทย “เข้าหน” แปลว่าข้าวที่นำมานวดให้เป็นแป้งเสียก่อน ซึ่งภายหลังกร่อน  
เป็น “ขนม” จริง ๆ แล้ว ขนม ในความหมายดั้งเดิมจึงมีใช้ของหวานอย่างที่เข้าใจในปัจจุบัน ขนม  
หรือ หนม ในภาษาเขมร หรือ คนอม ในภาษามอญหมายถึงอาหารที่ทำจากแป้ง คั้นนั้นขนมจีน จึง  
น่าจะเพี้ยนมาจาก คนอมจีน ซึ่งทำให้เกิดสมมุติฐานตามมามากกว่า ดั้งเดิมที่เดียวขนมจีนเป็นอาหาร

มอญ แล้วจึงแพร่หลายไปสู่ชนชาติอื่น ๆ ในสุวรรณภูมิตั้งแต่โบราณ เส้นขนมนเงินที่ได้ มักจะจัดเรียงเอาไว้เป็นกลุ่มๆ ขนาดประมาณ 1 ฝ่ามือ บางถิ่นเรียก จับ หรือ หัว เมื่อเรียงในงานสำหรับรับประทาน จะใส่ประมาณ 3-4 จับ เส้นขนมนเงินนั้นทำมาจากแป้งข้าวเจ้าโดยจะต้องนำแป้งข้าวเจ้ามาแช่น้ำให้นิ่มและนำไปโม่ก่อน แล้วนำแป้งข้าวเจ้าไปหมักในบ่อหมักประมาณเจ็ดวัน เมื่อหมักแล้วจึงนำมาวนในเครื่องนวดแป้ง นวดเสร็จก็นำเข้าเครื่องบีบเพื่อทำให้เป็นเส้นขนมนเงิน เมื่อได้เส้นแล้วก็ ทำต้มในน้ำร้อนเดือดเพื่อทำความสะอาด แล้วนำมาผัดด้วยน้ำสะอาดอีกทีหนึ่ง ก่อนที่จะนำเส้นไปจับเป็นจับ โดยที่ ตะกร้าขนมนเงินจะต้องรองด้วยใบตองก่อนที่จะ นำขนมนเงินมาวางใส่น้ำยาขนมนเงินนั้น มีลักษณะคล้ายน้ำแกง ไม่เหลวจนเกินไป ใช้ราดไปบนเส้นขนมนเงินในงาน แต่ละท้องถิ่นจะมีน้ำยาแตกต่างกันไป เช่น น้ำยากะทิ น้ำยาป่า น้ำพริก น้ำแกง น้ำเงี้ยว แกงไตปลา ซาวน้ำ สำหรับเด็กก็ยังมี น้ำยาหวานที่ไม่มีรสเผ็ดและมีส่วนผสมของถั่ว เป็นต้นเมื่อเรียงจับขนมนเงินลงในจานแล้ว ผู้รับประทานจะราดน้ำยาลงไปบนเส้นขนมนเงินให้ทั่ว ใช้ช้อนตักเส้นขนมนเงินให้มีความยาวพอดีคำ แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากับน้ำยา (บางท่านนิยมรับประทานขนมนเงินกับน้ำปลารสดีก็ได้) นอกจากน้ำยาแล้ว ยังมีเครื่องเคียงเป็นผักสดและผักดอง ตามรสนิยมในแต่ละท้องถิ่น ทว่าไม่นิยมเติมเครื่องปรุงรสอื่นๆ ในขนมนเงิน (<http://th.wikipedia.org/wiki>)

### 25. 3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาขนมนเงิน – ไก่ทอดโกจ้อย

#### 25.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ – สกุล

นายจ้อย จารุกเกียรติคุณ

ที่อยู่

752/3 หมู่ที่ 2 ตำบลเหนือคลอง

อำเภอเหนือคลอง จังหวัดกระบี่

โทรศัพท์ 075-691145 มือถือ 081-8941932



ภาพที่ 111 ป้ายหน้าร้าน “โกจ้อย”



ภาพที่ 112 นายจ้อย จารุเกียรติคุณ

### 25.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

ขนมจีนโกจ้อย เริ่มทำมาจากคุณแม่ของโกจ้อย โดยเริ่มจากการขายเป็นร้านเล็ก ๆ ต่อมาเมื่อโกจ้อยอายุได้ 40 ปี เริ่มเข้ามารับช่วงกิจการต่อ ในตอนแรกขายเฉพาะขนมจีนน้ำยาก่อน เมื่อทำกิจการมาได้ 10 ปีจึงเริ่มคิดปรับเปลี่ยนโดยการนำไก่ทอดเข้ากินคู่กับขนมจีนทำให้เกิดการผสมผสานระหว่างรสชาติของขนมจีนน้ำยากับไก่ทอด เมื่อทานคู่กันแล้วทำให้ได้รสชาติที่อร่อยยิ่งขึ้น จึงขายขนมจีนไก่ทอดโกจ้อยมาจนถึงปัจจุบันนี้ ขณะนี้มีการขยายสาขา 3 สาขา โดยสาขาแรกเปิดมาแล้ว 35 ปี เปิดขายเวลา 6.00 – 14.00 น. มีสูตรเฉพาะคือ การใช้ข้าวสารชนิดแข็งมากมาทำเป็นแป้งขนมจีน และจะไม่หมักแป้งจะใช้แป้งสด ๆ ในการทำเส้นขนมจีน ซึ่งกินแล้วไม่ทำให้ท้องเสีย

#### แนวคิดในการผลิต

เน้นความสดใหม่ทั้งเส้นขนมจีน น้ำยา ผักสด และไก่ทอด ทุกอย่างจะใช้ของสดแบบวันต่อวันจะไม่ใช้ของค้างคืน

#### แรงบันดาลใจในการผลิต

ในพื้นที่ที่ตั้งของร้าน โกจ้อยมีสถานที่ท่องเที่ยว คือ น้ำตกร้อน เมื่อนักท่องเที่ยวเที่ยวเสร็จก็หิว จึงน่าจะมีร้านที่ขายของกินไว้บริการนักท่องเที่ยวบริเวณใกล้ ๆ จึงขายขนมจีนให้เป็นจุดเด่น เนื่องจากดั้งเดิมคุณแม่ของโกจ้อยก็ขายขนมจีน จนเป็นที่รู้กันว่าเมื่อเที่ยวน้ำตกร้อนเสร็จจะต้องไปกินขนมจีนร้าน โกจ้อย แล้วไปพักที่อ่าวนางเพื่อเตรียมขึ้นเรือในวันรุ่งขึ้น

#### การได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม

ได้รับผลกระทบในเรื่องของราคาข้าวสารที่นำมาทำเป็นเส้นขนมจีน ปลาทะเลที่นำมาใช้น้ำยา ซึ่งเมื่อราคาน้ำมันสูงก็ส่งผลให้ราคาปลาที่ซื้อมาทำสูงตามไปด้วย ราคาไก่ที่สูงขึ้น เมื่อต้นทุนสูงขึ้น ราคาขนมจีนที่ขายต่องาน จึงต้องปรับเปลี่ยนไปตามราคาข้าวสารและ

วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิต โดยปรับราคาจากจานละ 10 บาท เป็นจานละ 15 บาท ใก่ทอด  
ขึ้นละ 15 บาททุกชิ้น

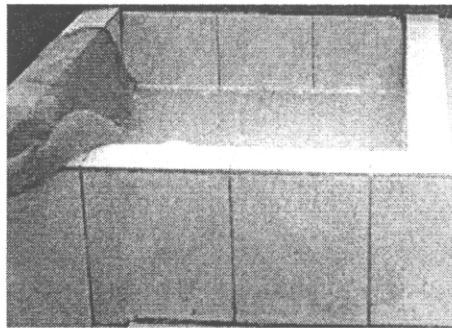
### การประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิต

จากเมื่อก่อนน้ำยามีรสชาติที่เผ็ดจัดจ้านตามความชอบของคนภาคใต้ แต่เมื่อก่อน  
นักท่องเที่ยวจากภาคอื่น โดยเฉพาะภาคกลางเพิ่มมากขึ้น จึงมีการปรับลดความเผ็ดของน้ำยาให้  
เผ็ดน้อยลงให้ถูกปากลูกค้าทุกภาค

### 25.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาศิลปการทำทรงนกหัวจุก

#### ขั้นตอนการทำขนมเงินมีดังนี้

(1) การหมักข้าว (Ferment) นำข้าวสารเจ้ามาแช่น้ำทิ้งไว้ครึ่งชั่วโมง เพื่อทำ  
ให้ข้าวสารอ่อนตัว แล้วจึงสรงใส่ตะกร้า โดยข้าวที่นำมาหมักนั้นจะต้องล้างน้ำให้สะอาดเสียก่อน ปิด  
ไว้ด้วยกระสอบเพื่อให้ดูความร้อน ข้าวจะเปื่อยเร็ว มีสีคล้ำเล็กน้อย และมีกลิ่นแรง เนื่องจากมีเชื้อ  
*Lactobacillus sp.* ขึ้นมา ทิ้งไว้ประมาณ 2 วัน ข้าวสารเจ้าที่ใช้หมักเป็นข้าวเมล็ดหัก หรือที่  
เรียกว่า ปลายข้าว จะเปื่อยเร็วกว่าข้าวธรรมดาเนื่องจากน้ำสามารถซึมเข้าไปได้ง่าย ขั้นตอนนี้ต้อง  
หมั่นรดน้ำ เช้า-เย็น เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดเชื้อรา



ภาพที่ 113 การหมักข้าวข้าวสาร

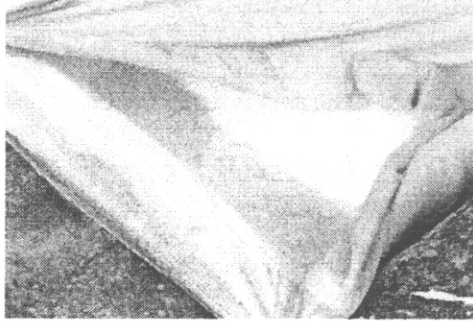
(2) บดข้าว การบดข้าวหรือการโม่ข้าว (Grind) นำข้าวที่ผ่านการหมักแล้ว  
มาล้างให้สะอาด และนำมาโม่ให้ละเอียด ด้วยเครื่องโม่แป้งไฟฟ้า จะได้น้ำแป้งชั้นสีขาว แต่เนื้อ  
แป้งยังไม่ละเอียด



ภาพที่ 114 ครกสำหรับบดข้าวสาร

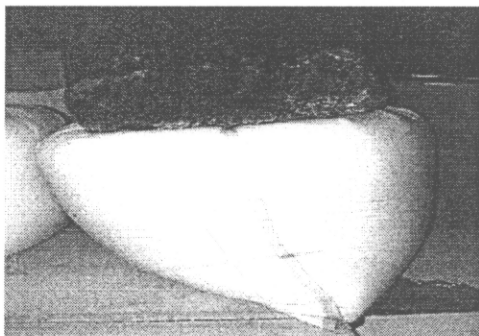
(3) กรองข้าว การกรองแป้ง (Filter) คือการนำแป้งที่ได้จากการโม่แล้ว ซึ่งจะได้น้ำแป้งที่ยังไม่ละเอียด มากรองด้วยเครื่องกรองแป้งเพื่อให้ได้แป้งที่ละเอียดขึ้น โดยใช้ผ้าขาวบางทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้แป้งตกตะกอน

(4) นอนน้ำแป้งการนอนน้ำแป้ง (Sediment) คือการนำแป้งที่ผ่านการกรองใส่ถุงผ้าด้ายดิบ เพราะมีความเหนียวทนทาน มีช่องว่างระหว่างเส้นใย ตั้งทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้แป้งตกตะกอน เมื่อตกตะกอนแล้ว รินน้ำใสๆทิ้งไว้ ก่อนที่จะนำไปทับน้ำเพื่อให้แป้งแข็งต่อไป



ภาพที่ 115 การนอนแป้งผ่านถุงผ้าด้ายดิบ

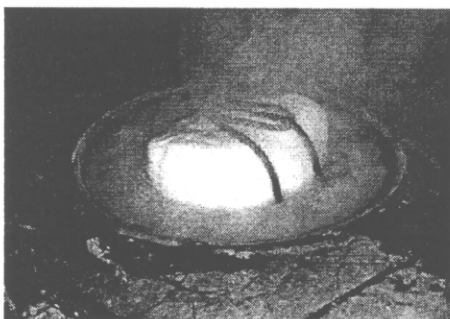
(5) การทับน้ำหรือทับแป้ง (Weighting) คือ การทับน้ำเป็นการกำจัดน้ำส่วนเกินออกไป โดยการนำแป้งที่ตกตะกอนและรินน้ำใสออกแล้ว มาใส่ถุงผ้าด้ายดิบ ปิดปากถึงให้แน่น แล้วทับด้วยของหนัก (นิยมใช้หินในการทับ) ทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้ น้ำที่ติดอยู่กับไหลออกมา ทำให้แป้งแห้งเร็วขึ้น ในขั้นตอนนี้ต้องหมั่นดูแลเปิดผ้าประมาณ 2-3 ครั้ง เพื่อให้เนื้อแป้งแห้งเร็วขึ้น



ภาพที่ 116 การทับแป้งเพื่อกำจัดน้ำส่วนเกิน

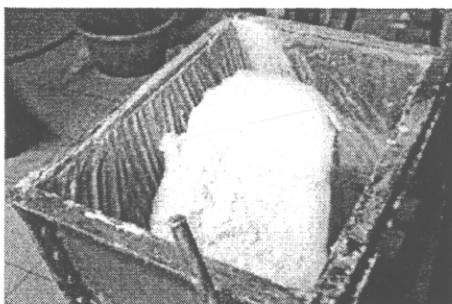
(6) การนึ่งแป้ง การต้มหรือนึ่งแป้ง (Steam) เป็นการทำให้แป้งสุกบางส่วน และทำให้แป้งเหนียว ไม่ขาดง่าย เมื่อนำไปบิบนโรยเส้น การต้มแป้งเริ่มด้วยการนำแป้งที่ทับแห้งแล้วมาวางบนเสวียนและหย่อนลงไปต้มในน้ำเดือด ใช้เวลาต้มประมาณ 30-40 นาที แป้งจะสุกเฉพาะบริเวณขอบด้านนอกเข้าไปอีกประมาณ 1 นิ้วไม่ต้องให้สุกทั้งก้อนเพราะจะทำให้แป้ง

เหนียวมากเกินไป ทำให้โรยเส้นได้ยาก เมื่อต้มแป้งเสร็จแล้ว นำก้อนแป้งขึ้นพักไว้ให้เย็นก่อนจะนำไปนวดต่อไป



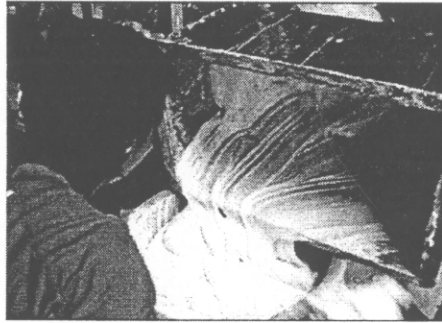
ภาพที่ 117 การนึ่งแป้ง

(7) การตีแป้ง การนวดแป้งหรือการตีแป้ง (Knead) การนวดเป็นการผสมแป้งดิบและแป้งสุกเข้าด้วยกัน โดยการก้อนนำแป้งที่ต้มแล้วและพักไว้จนเย็นมาใส่เครื่องตีแป้งไฟฟ้า ตีแป้งให้ละเอียด และเม็ดแป้งแตกมากขึ้น ในระหว่างตีแป้งอยู่ให้เติมน้ำสะอาดใส่ลงไปทีละน้อย เพื่อให้แป้งเหลว แป้ง 1 ก้อนใช้เวลาตีประมาณ 20 นาที จะได้แป้งที่เหลวและละเอียดเข้ากัน



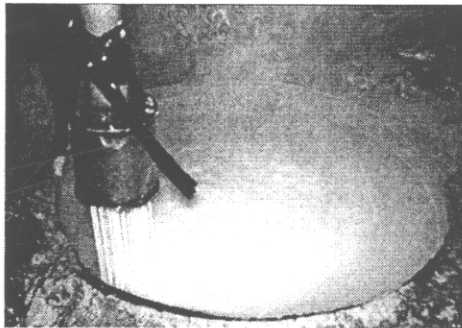
ภาพที่ 118 การตีแป้ง/นวดแป้ง

(8) การครูดแป้ง การกรองหรือการครูดแป้ง (Filter) การต้มแป้งให้สุกทำให้แป้งมีการจับตัวเป็นก้อน และการนวดไม่สามารถทำให้แป้งแตกตัวออกเป็นเนื้อที่ละเอียดได้หมด บางส่วนจึงยังเป็นก้อนเล็ก ๆ ปะปนอยู่ การกรองหรือการครูดแป้งจึงเป็นขั้นตอนที่จะกำจัดเม็ดแป้งที่เหลืออยู่ให้หมดไป ทำให้ไม่มีปัญหาในการโรยเส้น การกรองนิยมใช้ผ้าขาวบางกรอง โดยการนำแป้งที่นวดหรือตีจนละเอียดแล้วเทใส่ในผ้าขาวบาง รวบชายผ้าเข้าหากัน และหมุนผ้าเป็นเกลียว หรือใช้วิธีบีบก็ได้ เพื่อให้แป้งไหลผ่านผ้าออกมา จะได้แป้งที่เนื้อละเอียดไม่มีเม็ดแป้งปนอยู่ และพร้อมที่จะนำไปโรยเส้นต่อไป



ภาพที่ 119 การครูดแป้ง

(9) การโรยเส้น (Press) โดยการนำแป้งที่นวดและกรองแล้วใส่ลงในถัง ซึ่งถังนั้นเป็นถังเก็บแป้งพร้อมกับมีเครื่องมือในการโรยเส้นติดอยู่ด้านข้างของถัง เป็นลักษณะคล้ายก๊อกน้ำ ใช้มอเตอร์ในการบีบเส้นขนมจีนเมื่อเดินเครื่อง น้ำแป้งจะผ่านแวนลงในหม้อที่มีน้ำเดือดอยู่ การบีบเส้นแต่ละครั้งนั้น จะดูตามความเหมาะสม ประมาณ 15 วินาที จะบีบเส้นได้ประมาณครั้งละ 1 – 1.5 กิโลกรัม เมื่อเส้นสุกแล้ว โดยการสังเกตจากเส้นที่ลอยขึ้น จากนั้นใช้กระชอนหรือตะกร้าพลาสติกช้อนขึ้นไปแช่ในน้ำเย็น



ภาพที่ 120 การโรยเส้นขนมจีน

(10) การจับเส้น การทำเส้นให้เย็นและจับเส้น (Cooling) คือ การนำเส้นขนมจีนที่ตัดขึ้นมาล้างในน้ำเย็น ประมาณ 2 น้ำ ให้เส้นขนมจีนเย็นพร้อมจับเป็นหัว ๆ และเพื่อหยุดการดูดน้ำของเส้นขนมจีน การจับเส้นขนมจีนให้เป็นหัวหรือเป็นจับนั้น ทำได้โดยใช้นิ้วชี้และนิ้วหัวแม่มือข้างที่ถนัด จับเส้นขนมจีนไปใส่ที่ปลายนิ้วชี้อีกมือหนึ่งแล้วโค้งลง โดยใช้นิ้วหัวแม่มือบีบไว้ เมื่อได้ขนาดหัวที่ต้องการแล้วจึงตัดเส้นขนมจีนออก นำไปวางในกระจาดหรือภาชนะซึ่งมีใบตองรองไว้แล้ว การจับเส้นขนมจีนนั้น ถ้าจะให้สวยต้องจับครั้งละน้อยๆ จึงจะทำให้หน้ารับประทาน การจับเส้นขนมจีน 1 จับหรือ 1 หัวจะมีน้ำหนักประมาณ 1 ชีด



ภาพที่ 121 การจับเส้น

### การทำขนมเงินของร้านโกจ้อย

1. ก่อนอื่นนำแป้งดิบสัก 4 กิโล มาต้มในน้ำเดือดโดยใส่แป้งที่ปั่นกลม ๆ ในชะลอมแล้วหย่อนลงไปหรืออาจใช้วิธีนึ่งในซึ้งก็ได้ ใช้เวลาประมาณ 5-6 นาที แต่หากเป็นแป้ง 8 กิโลจะใช้เวลาประมาณ 10 นาทีให้ลองดูแป้ง โดยวิธีหยิกแป้งดูถ้าแป้งสุกดีก็เข้าเนื้อแป้งสักครึ่งช้อนนิ้วช้อนแรกเป็นใช้ได้
2. นำลูกแป้งที่สุกแล้วมาตีด้วยเครื่องนวด หากไม่มีใช้ครกใหญ่ตำก็ได้ ตีจนแป้งแตกตัว
3. นำแป้งมาใส่กะละมังน้ำร้อนลงไปคลุกเคล้า ช่วงนี้ต้องดูแป้งเป็นคือ อย่าใส่น้ำมากเกินไปเพราะจะเหลวบิบไม่เป็นเส้น หากซ้นไปก็จะบิบไม่ออก ซึ่งในส่วนนี้ต้องมีการทดลองกันเล็กน้อยแต่ไม่เกินครึ่งสองครั้งก็ทำเป็น
4. เสร็จแล้วเทแป้งใส่ผ้าขาวบางแล้วรวบผ้าช่วยบิบให้แป้งลอดผ้าออกมาดูให้หมด เนื่องจากแป้งมีความหนืดเหนียวจึงต้องออกแรงบิบเล็กน้อย
5. นำแป้งมาใส่ที่โรยเส้นแล้วโรยเส้นลงในกะละมังที่ใส่น้ำตั้งบนเตา โรยในขณะที่น้ำเดือดสำหรับเทคนิคการโรยคือ เวลาโรยจะต้องไม่อยู่กับที่จะต้องวนไปเรื่อย ๆ ในขณะที่บิบอยู่จะไม่ให้เส้นลงซ้กันและอย่าโรยสูงให้ที่โรยอยู่เหนือน้ำสัก 3-4 นิ้ว โรยจนหมดแป้งและไม่ต้องโรยแบบลีลา ให้รีบ ๆ โรยโดยออกแรงกดมาก ๆ เร็ว ๆ ให้แป้งพุ่งออกมาจากรูเลย
6. ทิ้งไว้จนเห็นเส้นลอยขึ้นมาเป็นแพ แล้วช้อนเส้นให้หมดในคราดเดียว
7. นำเส้นที่ได้ไปล้างน้ำในกะละมังน้ำเย็น โดยใช้กะละมังสัก 4 ลูก ใส่น้ำวางเรียงไว้โดยไม่ต้องเอาเส้นออกจากที่ตัก จุ่มไปทั้งหมดใช้มือช่วยเขย่าขยำเบา ๆ ทำอย่างนี้เรื่อย ๆ กับกะละมังลูก 2 ลูก 3 พอถึงลูกที่ 4 ก็ให้เทเส้นลงแช่ในน้ำเลย และหากน้ำที่ใช้ล้างเริ่มจะร้อนก็ให้รีบเปลี่ยนทันที
8. คึงเส้นออกมาจับโดยใช้วิธีพันนิ้ว เมื่อได้ขนาดแล้วเด็ดออก หากก้อนเล็กให้พันนิ้วเดียว(นิ้วชี้ซ้าย) ก้อนใหญ่ก็สองนิ้ว ได้แล้วใช้มือบิบน้ำออกเบา ๆ วางขนมเงินเรียงใส่กระดาษ

ควรจะทำทุกอย่างด้วยความรวดเร็ว อย่าปล่อยให้แช่นาน ๆ เป็นอันเสร็จวิธีทำเส้นสูตรหล่มเก่า

#### 25.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้ผู้อื่น

เรียนวิธีการทำเส้น และการทำน้ำยาจากคุณแม่ของโกจ้อยโดยตรง โดยเฉพาะเคล็ดลับและสูตรลับความอร่อยที่เจ้าอื่นไม่มี

จะถ่ายทอดความกันเฉพาะภายในครอบครัว จะไม่บอกสูตรและขายลิขสิทธิ์ให้กับบุคคลภายนอก เพราะกลัวนำไปทำแล้วอร่อยไม่เหมือนต้นตำรับ กลัวจะเสียชื่อ



ภาพที่ 122 นายจ้อยขณะให้ข้อมูล

#### 25.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

ต้องให้ความสำคัญกับลูกค้า ไข่แต่ของที่ดีและมีคุณภาพในการผลิต และใส่ใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์และสุขภาพของลูกค้า

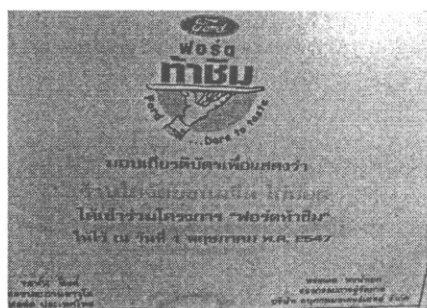
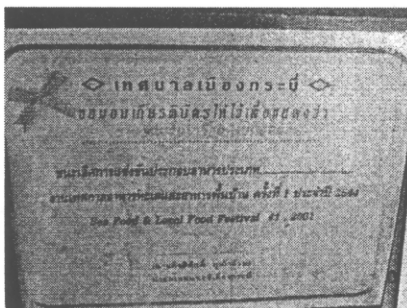
#### 25.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการถ่ายทอด

นางกาญจนรัตน์ เสลานนท์ ซึ่งเป็นลูกสาวเป็นผู้สืบทอดกิจการต่อ

#### 25.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) รางวัลชนะเลิศการแข่งขันประกอบอาหาร ในงานเทศกาลอาหารทะเลและอาหารพื้นบ้าน ครั้งที่ 1 ประจำปี 2544 จากเทศบาลเมืองกระบี่

(2) เข้าร่วมโครงการ “ฟอร์ดทำซิม” พ.ศ. 2547



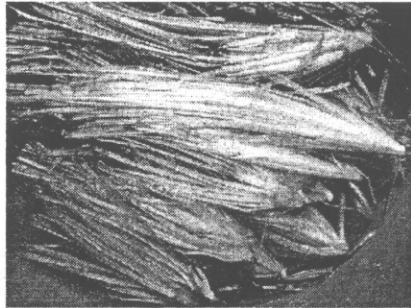
ภาพที่ 123 ตัวอย่างเกียรติบัตรที่ได้รับ

## 26. ภูมิปัญญาเบือทอด (หญ้าช้องทอด) และหนมหวัค

### 26.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารคาว

### 26.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำเบือทอด (หญ้าช้องทอด)

เบือทอดเป็นอาหารพื้นถิ่นที่สามารถหากินได้ในจังหวัดภูเก็ตและจังหวัดพังงา บ้างเรียกว่า “หญ้าช้องทอด” เนื่องจากเบือทอดเป็นอาหารที่ได้จาก “ต้นหญ้าช้อง” ซึ่งมีชื่อท้องถิ่นหลายชื่อ อาทิ หญ้ารวบ ผักช้อง รกช้างน้ำ ผักฉ่อง เป็นต้น หญ้าช้องมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Blyxa octandra* Planch ในวงศ์ Hydrocharitaceae หญ้าช้องจัดเป็นพืชน้ำที่อยู่ในลำธารหรือท้องนาที่มีน้ำขัง ลำต้นเป็นกอ ใบบางยาวเรียวเหมือนกับใบตะไคร้ สีน้ำตาลอมเขียว หญ้าช้องจะลอยตัวเหนือน้ำใบแผ่ตามน้ำ ส่วนดอกเป็นช่อคล้ายดอกผักอ่อน มีสีครามอยู่ระหว่างก้านใบ และมีผลออกเป็นช่อๆ ละ 6-7 เม็ด ส่วนของหญ้าช้องที่นำมาทำอาหาร คือ ทั้งกอ (ทั้งลำต้น) ใช้ทำอาหารประเภท ลวกจิ้ม น้ำพริก กินสด แกงส้ม แกงกะทิ และชุบแป้งทอด



ภาพที่ 124 ต้นหญ้าช้องที่นำมาทำเบือทอด (หญ้าช้องทอด)

หญ้าช้องนอกจากใช้ทำอาหารได้แล้วยังมีสรรพคุณทางยา เช่น นำมาตำผสมดินประสิวคิบ แล้วโปะกระหม่อมเด็กเพื่อแก้ร้อนใน ขับปัสสาวะ ดับพิษ แก้ไข้ร้อนในกระหายน้ำ แก้ไตพิการ ถอนพิษผิดสำแดง (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้. 2542 : 5810) ด้วยประโยชน์และรสชาติที่กรอบอร่อยเมื่อถูกนำไปทอด ทำให้ชาวภูเก็ตและพังงารู้จักนำหญ้าช้องมาทอดเป็นอาหารว่าง โดยกินกับน้ำจิ้มที่มีรสหวานอมเปรี้ยวมาเป็นเวลาช้านาน นอกจากหญ้าช้องหรือเบือทอดจะเป็นอาหารว่างที่นิยมแล้ว “หนมหวัค” ยังเป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวภูเก็ตและชาวพังงานิยมรับประทานเป็นอาหารว่าง โดยใช้น้ำจิ้มชนิดเดียวกันกับเบือทอด (หญ้าช้องทอด) ซึ่งบรรดาแม่ค้าเมื่อทำหญ้าช้องทอดแล้วมักทำหนมหวัคขายควบคู่ด้วย ซึ่งทั้งหญ้าช้องทอด หรือหนมหวัคต่างเป็นอาหารว่างที่ให้อาหารครบทั้ง 5 หมู่ อาทิ ได้คาร์โบไฮเดรตจากแป้ง โปรตีนจากกุ้งหรือเต้าหู้ ไขมันจากน้ำมันที่ใช้ทอด วิตามินและเกลือแร่จากหญ้าช้องหรือถั่วงอกที่ใส่ลงในหนมหวัค และจากส่วนผสมของน้ำจิ้ม เบือทอดและหนมหวัคจึงเป็นอาหารพื้นบ้านที่ให้คุณค่าสารอาหารที่ควรแก่การรับประทาน

## 26.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำเบือทอด และหนมหวัคของนางแดง นพฤทธิ

### 26.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ - สกุล	นางแดง นพฤทธิ
อาชีพ	ค้าขาย
ที่อยู่	ตรงข้ามที่ทำการอำเภอเกาะปง ตำบลท่านา อำเภอเกาะปง จังหวัดพังงา 82170



ภาพที่ 125 นางแดง นพฤทธิ

### 26.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นางแดง นพฤทธิ เรียนรู้การทำเบือทอด (หญาซ้องทอด) และหนมหวัคมาจากแม่ (นางกัลยา หว่างสกุล) เพราะแม่ของตนเองเป็นคนชอบทำอาหารทั้งอาหารความและอาหารว่าง ประกอบการได้เป็นลูกมือ (ผู้ช่วย) ให้แม่มาตั้งแต่ยังเป็นเด็กทำให้นางแดงมีโอกาสสั่งสมประสบการณ์และมีฝีมือในการทำอาหาร และเมื่อได้เห็นแม่ทำเบือทอดและหนมหวัค จึงได้สอบถามสูตรและวิธีการทำ แล้วนำกลับมาฝึกหัดทำด้วยตนเอง โดยได้ศึกษาเพิ่มเติมจากการสังเกตวิธีการทำและสอบถามเทคนิคจากแม่ค้าในตลาดเกี่ยวกับวิธีทำแป้งและน้ำจิ้มให้อร่อย แล้วนำมาพัฒนาฝีมืออีกครั้ง จนได้รสชาติที่ดี จึงได้เริ่มทำขายเป็นอาชีพหลักจนถึงปัจจุบัน สำหรับรายได้ที่ได้รับจากการทำเบือทอด และหนมหวัค ของนางแดงนั้น จะมีรายได้ (กำไรสุทธิ) ในการขายอาหาร 2 ชนิดนี้ครั้งละประมาณ 2,000 บาท โดยจะขายเฉพาะวันที่มีตลาดนัด (วันอาทิตย์) เท่านั้น

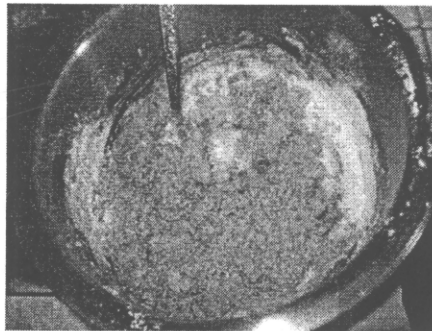
แรกเริ่มเดิมที นางแดงใช้หญาซ้องจากริมคลอง สามารถเก็บเกี่ยวได้สูงในช่วงฤดูฝนแต่เมื่อมีการใช้ริมคลองเพื่อทำประโยชน์อย่างอื่น ทำให้หญาซ้องมีปริมาณน้อยลง ดังนั้นนางแดงและครอบครัวจึงปลูกหญาซ้องที่ริมน้ำในสวนเอง เพื่อที่จะได้มีหญาซ้องเพียงพอต่อการทำขายในแต่ละครั้ง ส่วนการทำหนมหวัค วัตถุดิบที่ใช้ คือ ถั่วอก ซึ่งมีขายในท้องตลาดทั่วไป ทำให้ไม่เป็นอุปสรรคต่อการทำ และเป็นขนมที่สามารถทำได้ตลอดปี ไม่มีฤดูกาล

### 26.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำเบือทอด (หญาซ้องทอด) และหนมหัก

#### ก. การทำเบือทอด (หญาซ้องทอด)

##### วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเบือทอด (หญาซ้องทอด)

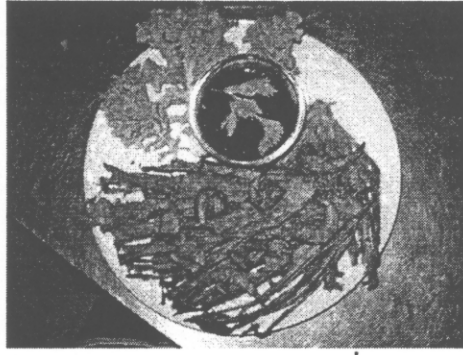
- (1) แป้งข้าวเจ้า 2 กิโลกรัม
- (2) แป้งหมี่ 1 กิโลกรัม
- (3) ไข่ไก่ 5 ลูก (ช่วยให้แป้งพอง) ตีให้เป็นฟอง
- (4) หญาซ้อง เลือกลำต้นใหญ่ๆ ไม่นิยมใช้ต้นอ่อนๆ การเก็บหญาซ้อง จะถอนมาทั้งต้นแล้วนำมาล้างด้วยน้ำสะอาด (กรณีที่ไม่มีหญาซ้อง สามารถใช้ ใบเล็บครุฑ ใบชะพลู)
- (5) กุ้ง 1 กิโลกรัม
- (6) เครื่องแกงกะทิ 2 ชีดครึ่ง
- (7) กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ
- (8) มะพร้าวขูด ครึ่งกิโลกรัม
- (9) น้ำปูนใส
- (10) ผงชูรส



ภาพที่ 126 การเตรียมแป้งและส่วนผสมคอลลุกเคล้าให้เข้ากัน

##### วิธีการทำเบือทอด (หญาซ้องทอด)

- (1) นำหญาซ้องมาตัดเอาส่วนปลายของต้นทิ้ง แล้วล้างด้วยน้ำเปล่าจนสะอาด
- (2) เตรียมแป้ง ประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี ผสมน้ำ และน้ำปูนใส มะพร้าวขูด ไข่ไก่ ในสัดส่วนที่เตรียมไว้ โดยตีให้เข้ากัน
- (3) เติมเครื่องปรุงต่างๆ ได้แก่ เครื่องแกงกะทิ กะปิ ผงชูรส
- (4) นำหญาซ้องที่เตรียมไว้ชุบลงในแป้ง แล้วใช้กุ้งสดโปะหน้า แล้วนำทอดลงในน้ำมันโดยใช้ไฟปานกลาง สังเกตดูเมื่อหญาซ้องทอดลอยขึ้นมาแสดงว่าใช้ได้แล้ว



ภาพที่ 127 เบื่อทอดหรือหญาช่องทอดที่พร้อมรับประทาน

#### วิธีการทำน้ำจิ้มเบื่อทอด

- (1) เตรียมน้ำจิ้ม ประกอบไปด้วยส่วนผสมต่างๆ ได้แก่ กระเทียม 1 กิโลกรัม (หากเป็นสูตรเจ จะไม่ใช่กระเทียม) น้ำตาล 4.5 กิโลกรัม มะขาม 6 ชีด พริกแห้งป่น 2 ชีด พริกแห้งดอกใหญ่ 3 ชีด เกลือ ชิมตามต้องการ ผงชูรส ขนาดถุงละ 5 บาท นำทุกอย่างผสมเข้าด้วยกัน (อัตราส่วนของส่วนผสม จะได้น้ำจิ้มประมาณหม้อแกงขนาดกลาง)
- (2) ตั้งไฟอ่อน เคี่ยวจนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดี จนได้น้ำจิ้มที่มีรสเผ็ด หวาน

#### ข. การทำขนมหวัค

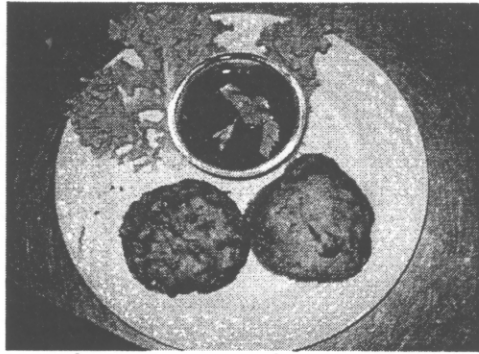
##### วัตถุดิบในการทำขนมหวัค (ฉีเปี้ย)

- (1) ถั่วเหลืองผ่าซีก 2 กิโลกรัม นำไปแช่น้ำ 1 คืน แล้วนำมาบดให้ละเอียด
- (2) แป้งถั่วเหลือง 1 กิโลกรัม ผสมน้ำให้พอเหนียวข้น
- (3) ไข่ไก่ 5 ใบ
- (4) ถั่วอก
- (5) มันแกว หั่นเป็นฝอยๆ
- (6) กุยช่าย
- (7) กุ้งสด
- (8) เต้าหู้

##### วิธีการทำขนมหวัค (ฉีเปี้ย)

- (1) ตักแป้งที่เตรียมไว้ลงในหวัค (จวัค)
- (2) โรยถั่วอก กุยช่าย แครอท มันแกว เต้าหู้ เห็ดหูหนู และเรียงตัวกุ้ง
- (3) ทอดลงในกระทะจนกรอบ
- (4) ตักใส่จาน รับประทานคู่กับน้ำจิ้มชนิดเดียวกับ เบื่อทอด (หญาช่องทอด)

ข้างบน



ภาพที่ 128 ขนมหวกที่พร้อมรับประทาน

#### 26.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ทั้งสูตรและวิธีการทำหญาช่องทอด และขนมหวก ได้ถ่ายทอดกันในเครือข่าย และกลุ่มเพื่อนบ้าน โดยใช้วิธีการบอกสูตรและวิธีการทำ ใช้วิธีการที่ตนเองเคยเรียนรู้มาจากแม่ จากนั้นผู้รับการถ่ายทอดสามารถนำกลับไปทำได้ด้วยตนเอง

#### 26.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

มีใจรักในการทำงาน และมีความตั้งใจ พัฒนาฝีมือและสูตรให้ดียิ่งขึ้น

#### 26.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการถ่ายทอด

การทำเบือทอดเป็นอีกหนึ่งอาชีพที่สามารถหาเลี้ยงครอบครัวได้ จึงได้มีการถ่ายทอดกันภายในหมู่เครือญาติซึ่งได้แก่ ลูกสะใภ้ 2 คน

#### 26.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

เนื่องจากการทำเบือทอด (หญาช่องทอด) เป็นอาหารพื้นบ้านที่ทำรับประทานกันในครัวเรือนและจำหน่ายในตลาดของชุมชน และพบได้ในบางท้องถิ่นเท่านั้น จึงไม่นิยมนำอาหารประเภทนี้เข้าทำการประกวด

### 27. ภูมิปัญญาชาลาเปาทับหลี

#### 27.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารคาว

#### 27.2 ข้อมูลทั่วไปของชาลาเปา (ทับหลี)

ชาลาเปาทับหลีเป็นชาลาเปาที่มีชื่อเสียงของหมู่บ้านทับหลี อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง ใช้เป็นอาหารว่างหรือของกินเล่น และเป็นของฝากสร้างชื่อเสียงและรายได้ให้แก่ชาวหมู่บ้านทับหลี อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง โดยการวางขายอยู่ริมถนนทั้งสองข้างทางตลอดแนวถนนในบ้านทับหลี มากกว่า 55 ปี

จุดกำเนิดชาลาเปาทับหลีเริ่มต้นขึ้นเมื่อ พ.ศ.2495 เนื่องจากเกิดเหตุการณ์ไฟไหม้ในตลาดท่าข้าม ทำให้เขาร้านค้าของนายกแก้วจนหมดเนื้อหมดตัว ซึ่งจากเหตุการณ์ครั้งนั้น

ทำให้นายยกกว้างเดินทางกลับมาอยู่ร่วมกับครอบครัวในบ้านทับทิม และเริ่มตั้งต้นชีวิตใหม่โดยการทำซาลาเปาขายเพื่อหาเลี้ยงครอบครัว โดยนายยกกว้างได้ถ่ายทอดสูตรและวิธีการทำซาลาเปาให้แก่น้องชายทั้งสองคน คือ นายไ้กว้าง และนายฮั่นกว้าง ฮั่นบุญศรี หลังจากนั้นจึงเกิดการถ่ายทอดวิธีการทำซาลาเปาจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งในรุ่นของ นิตยา ฮั่นบุญศรี ซึ่งเป็นลูกสาวของนายฮั่นกว้าง ฮั่นบุญศรี ได้นำสูตรการทำซาลาเปาของนายยกกว้างมาถ่ายทอดให้แก่คนในหมู่บ้าน ทำให้มีการสืบทอดการทำซาลาเปาจนมีชื่อเสียงว่า “ซาลาเปาทับทิม” มาจนถึงปัจจุบัน

มูลเหตุที่ทำให้ซาลาเปาทับทิมเป็นที่ถูกอกถูกใจของผู้ที่ได้ลิ้มลอง น่าจะอยู่ที่แป้งของซาลาเปาที่มีเนื้อนุ่ม เหนียว ไม่ใหญ่เกินไป เมื่อนึ่งเสร็จแล้วสามารถรับประทานได้เลย หรืออาจเก็บรักษาไว้ในตู้เย็นนานประมาณ 3-4 วัน หรือหากวางทิ้งไว้ให้เย็น แป้งยังคงความนุ่ม ซึ่งต่างจากซาลาเปาทัวไปที่เมื่อเย็นแล้ว แป้งจะแข็ง ไม่อร่อย ประกอบกับซาลาเปาทับทิมมีขนาดพอดีคำ ไม่เล็กหรือใหญ่เกินไป สอดใส่ที่หอมอร่อย ทั้งหมูสับ หมูแดง สังขยา คริม และถั่วแดง ตลอดจนรสชาติกลมกล่อมเข้มข้น และสม่ำเสมอเนื่องจากการควบคุมการผลิตทุกขั้นตอน เลือกใช้วัสดุที่มีคุณภาพดี ทำตามสูตรที่ได้รับการถ่ายทอดมา ไม่ัดดแปลงส่วนผสมต่างๆ เพื่อลดต้นทุน ทำให้ซาลาเปาทับทิมยังคงรักษาชื่อเสียง มีเอกลักษณ์และความโดดเด่นมาจนถึงทุกวันนี้



ภาพที่ 129 ร้านจำหน่ายซาลาเปาที่เก่าแก่ในบ้านทับทิม

## 27.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำซาลาเปาของนางสาวกัญญา วัฒนวิทย์

### 27.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล นางสาวกัญญา วัฒนวิทย์ อายุ 44 ปี

ที่อยู่ เลขที่ 11 หมู่ 4 ตำบล มะมู อำเภอ กระบุรี จังหวัดระนอง

โทรศัพท์ 077-846-075 , 081-895-7319



ภาพที่ 130 นางสาวภา ลิมแสงฤทัย

### 27.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

ซาลาเปาทับหลีเป็นสิ่งที่ได้รับการถ่ายทอดระหว่างคนในชุมชนด้วยกันเอง จนทำให้เกิดเป็นอาชีพโดยการตั้งร้านค้าขายซาลาเปาบริเวณริมถนนสองข้างทางจำนวนมาก ซึ่งแต่ละร้านมีรสชาติไม่แตกต่างกันมากนัก แต่บางร้านมีการพัฒนาและปรับปรุงสูตรและเพิ่มความนุ่มเนื้อแป้ง เช่นเดียวกับซาลาเปา “ร้านข้าวมันไก่/ร้านซาลาเปาทับหลี” ซึ่งเป็นร้านขายซาลาเปาที่เป็นร้านค่อนข้างใหญ่และมีชื่อเสียง เนื่องจากได้รับการถ่ายทอดสูตรซาลาเปาจากร้านซาลาเปาของชาวจีนที่เข้ามาตั้งถิ่นฐาน 2 ร้าน คือ ร้าน “ฮันติงหย่วน” และร้าน “ฮันย้งหย่วน” ซึ่งจัดเป็นร้านเริ่มแรกที่ทำซาลาเปาขายในหมู่บ้านทับหลี (ต่อมาร้านฮันติงหย่วนเลิกกิจการลงคงเหลือแต่ร้านฮันย้งหย่วนที่ยังคงสืบทอดกิจการมาจนถึงปัจจุบัน) ซึ่งภายหลังจากบรรพบุรุษของนางสาวภา ลิมแสงฤทัย ได้เรียนรู้สูตรและวิธีทำซาลาเปาจากสองร้านนี้แล้ว จึงนำกลับมาหัดทำจนสามารถเปิดร้านขายซาลาเปาโดยขายควบคู่ไปกับข้าวมันไก่ เพราะเห็นว่าการทำซาลาเปาขายสามารถใช้เลี้ยงครอบครัวได้เป็นอย่างดี โดยนางสาวภา ลิมแสงฤทัย วัย 44 ปี สืบทอดร้านขายซาลาเปาจากมารดาจนถึงปัจจุบัน

นางสาวภา ลิมแสงฤทัย มีโอกาสเรียนรู้และฝึกหัดทำซาลาเปาจากแม่ตั้งแต่อายุ 12-13 ปี โดยเริ่มจากการเป็นผู้ช่วยแม่โดยการเป็นลูกมือในการทำซาลาเปา ซึ่งจากการได้เรียนรู้และได้สัมผัสบ่อยๆ ทำให้นางสาวภาสามารถทำซาลาเปาตามสูตรของแม่ได้ ประกอบกับต่อมาพี่สาวของนางสาวภา มีโอกาสเรียนรู้การทำซาลาเปาจากร้านดังกล่าวทั้งสองร้านเพิ่มเติม โดยเรียนรู้จากการสังเกตแล้วนำมาทดลองทำโดยใช้ทักษะการทำงานที่พอมีพื้นฐานอยู่บ้าง จนสามารถพัฒนาสูตรการทำซาลาเปาเป็นสูตรฉบับของตนเอง และได้ยึดอาชีพทำซาลาเปาเป็นอาชีพหลัก เมื่ออายุ 21 ปี ร่วมกับพี่สาวโดยพี่สาวขายข้าวมันไก่ทับหลี ภายได้ซื้อร้าน “ข้าวมันไก่ทับหลี/ซาลาเปาทับหลี” ซึ่งนอกจากซาลาเปาแล้วยังทำขนมจีบขายควบคู่กับซาลาเปาคู่ด้วย โดยเริ่มทำขนมจีบขายเมื่อ 10 ปี ที่ผ่านมา เพื่อเพิ่มทางเลือกให้ลูกค้าเนื่องจากร้านในหมู่บ้านยังขายเฉพาะซาลาเปาเพียง

อย่างเดียวกัน สำหรับสูตรขนมจีบที่ขายอยู่เป็นสูตรที่ได้จากแม่ ซึ่งจุดเริ่มต้นของการทำขนมจีบขายนั้นเกิดขึ้นจากการที่มีลูกค้าว่าจ้างให้แม่ทำขนมจีบให้เพื่อนำไปจัดงานเลี้ยง แต่ลูกค้าไม่มารับของที่สั่งไว้ จึงเอาขนมจีบเหล่านั้นวางขายในร้าน ซึ่งสามารถขายจนหมดเกลี้ยงและลูกค้าต่างติดใจในรสชาติ ทำให้ร้านของนางเสาวภาจึงมีขนมจีบวางขายควบคู่กับซาลาเปา และยังคงเป็นร้านแรกที่ทำขนมจีบขายควบคู่กับซาลาเปาบ้านทับทิม



ภาพที่ 131 หน้าร้านซาลาเปาทับทิม

### 27.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

ไส้ซาลาเปาทับทิมของร้านนางเสาวภาแบบดั้งเดิมมี 3 ไส้ คือ หมูสับ สังขยา ไบเตย ถั่วดำ แต่ปัจจุบันมีการเพิ่มและพัฒนาไส้ซาลาเปาหลากหลายมากขึ้น เช่น ไส้ครีม ไส้หมูแดง และไส้หมูหยอง แต่ซาลาเปาไส้ที่ได้รับความนิยมสูงสุด คือ ไส้หมูสับ

#### ส่วนผสมและวิธีการทำไส้ซาลาเปา

(1) **ไส้หมูสับ** ในการทำไส้หมูสับมีส่วนผสมที่สำคัญได้แก่ หมูสับ น้ำตาล พริกไทยบด กระเทียมสับ หอมสับ ซีอิ้วขาว และ ไข่ไก่ต้มสุก หลังจากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมดมาผสมคลุกเคล้าจนเป็นเนื้อเดียวกัน เพื่อนำไปใส่ในแป้งซาลาเปาต่อไป

(2) **ไส้สังขยาไบเตย** ในการทำไส้สังขยาไบเตยมีส่วนผสมที่สำคัญได้แก่ ไข่ไก่ น้ำตาล น้ำไบเตย และน้ำกะทิสด หลังจากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมดผสมเข้าด้วยกันใส่ในกระทะ กวนจนไส้ข้นเหนียวสามารถปั้นเป็นลูกได้

(3) **ไส้ถั่วดำ** ในการทำไส้ถั่วดำมีส่วนผสมที่สำคัญได้แก่ ถั่วดำ น้ำตาล และน้ำมันพืช วิธีการทำไส้ถั่วดำ คือ ต้มถั่วดำให้สุก หลังจากนั้นบดให้ละเอียด ต่อมาให้ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่น้ำมันพืชและตามด้วยถั่วดำบด ปรงรสด้วยน้ำตาล ผัดให้เข้ากันจนเป็นก้อนสามารถนำมาปั้นเป็นลูกได้

(4) **ไส้ครีม** ในการทำไส้ครีมมีส่วนผสมที่สำคัญได้แก่ นมข้นหวาน นมสด เนย แป้งข้าวโพด และน้ำตาล วิธีการทำ คือ นำส่วนผสมทั้งหมดผสมเข้าด้วยกัน แล้วนำไปกวนบนกระทะจนเหนียวสามารถปั้นเป็นลูกได้

(5) ใ้หมุหอยง ในการทำใ้หมุหอยงมีส่วนผสมที่สำคัญได้แก่ หมุหอยง เนย และน้ำตาล  
วิธีการทำ คือ นำส่วนผสมทั้งหมดผสมเข้าด้วยกัน นวดให้เป็นเนื้อเดียว

### วัตถุดิบและส่วนผสมการทำซาลาเปา

(1) แป้งสาลี ซึ่งแป้งที่ร้านนำมาทำซาลาเปาในปัจจุบัน เป็นแป้งที่สามารถหาซื้อได้จากร้านค้าทั่วไป และเป็นแป้งที่ร้านเคยทดลองทำซาลาเปา เพื่อให้ได้แป้งที่เหมาะสมต่อการทำซาลาเปามากที่สุด โดย เช่น บัวแดง ทิวลิป กิเลน ซึ่งบางยี่ห้อต้องนำมาผสมกันเพื่อให้ได้แป้งซาลาเปาที่เนื้อนุ่มและอร่อย

(2) ยีสต์ เพื่อใช้หมักแป้ง

(3) น้ำตาล

(4) เกลือ

(5) น้ำ

(6) น้ำมัน

(7) ใ้ต่างๆ ได้แก่ หมุสับ สังขยาใบเตย (น้ำกะทิ น้ำใบเตย เกลือ ไข่) ถั่วดำ ใ้ครีม ใ้หมุแดง ใ้หมุหอยง

### ขั้นตอนในการทำซาลาเปา

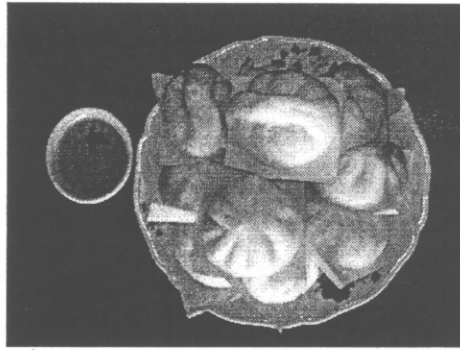
(1) นำแป้ง วันละ 6-7 กิโลกรัม มานวดแล้วเติมยีสต์ น้ำตาล เกลือ น้ำ น้ำมัน นวดให้เข้ากันด้วยเครื่องนวดไฟฟ้าประมาณ 10 นาที (ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับน้ำหนักของแป้ง) ซึ่งเดิมจะนวดแป้งด้วยมือ แต่เนื่องจากร้านมีการเพิ่มการผลิตมากขึ้น ทำให้ต้องใช้เครื่องทุ่นแรง อย่งไรก็ตามการเปลี่ยนจากการใช้เครื่องนวดแทนมือไม่ได้ทำให้ความอร่อยลดลง เพราะความอร่อยนั้นถูกกำหนดด้วยสูตรที่ทำอยู่แล้ว

(2) นำแป้งที่ผ่านการนวดแล้ว มาตัดแบ่งเป็นก้อนเล็กๆ และตีแป้งให้เป็นแผ่น

(3) วางใ้ซาลาเปาชนิดต่างๆ ที่เตรียมไว้แล้วบริเวณกลางแผ่น แล้วห่อแป้งให้เป็นก้อนจนคลุมใ้ทั้งหมด จับจีบขนาดเล็กด้านบน สำหรับใ้ที่ใช้ทำซาลาเปาของร้านเป็นใ้ที่ร้านทำเองทั้งหมด ซึ่งทุกใ้ต้องเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เช่น ใ้หมุสับต้องเลือกหมุที่มีความสดสะอาด โดยนำมาสับให้ละเอียดด้วยมือแต่ปัจจุบันเปลี่ยนมาใช้เครื่องบดแทน เนื่องจากผลิตมากขึ้น และหากเป็นใ้สังขยาใบเตยต้องเลือกมะพร้าวที่สามารถคั้นน้ำกะทิได้มันและอร่อย ซึ่งเป็นส่วนผสมหลักของใ้สังขยา เพราะใ้สังขยาจะอร่อยได้นั้นต้องเน้นความมันเป็นหลัก จากนั้นจึงเติม ส่วนผสมต่างๆ ได้แก่ น้ำใบเตย น้ำตาล เกลือ ไข่ กวนให้เป็นเนื้อเดียวกัน

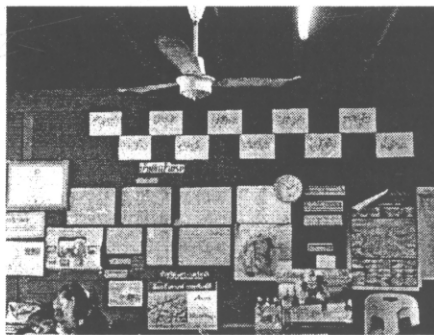
(4) นำแป้งที่ห่อเรียบร้อยแล้ววางบนกระดาษสีเหลืองจัตุรัสที่ตัดเตรียมไว้แล้ว แล้วตั้งทิ้งไว้สักกระยะหนึ่ง ซึ่งขึ้นอยู่กับสภาพอากาศ เพราะอากาศยิ่งร้อนแป้งจะฟูดี

(5) นำไปนึ่งในรังถึงจนสุก



ภาพที่ 132 ซาลาเปาทับหลีที่พร้อมรับประทาน

สำหรับกำลังผลิตของร้านในปัจจุบัน คือ ไข่เป็่งประมาณวันละ 6-7 กิโลกรัม สามารถทำซาลาเปาได้วันละ 1,000 ลูก แต่หากเป็นช่วงเทศกาลเพิ่มการผลิตมากขึ้น และด้วยคุณภาพความอร่อยสม่ำเสมอทำให้ซาลาเปาและขนมจีบของร้านกลายเป็นที่นิยมของกลุ่มลูกค้า ซึ่งมีทั้งลูกค้าประจำและกลุ่มนักท่องเที่ยว ซึ่งปัจจุบันซาลาเปาได้กลายเป็นอาหารขึ้นชื่อของจังหวัดระนอง มีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ลงในหนังสือการท่องเที่ยว ถ่ายทอดในรายการโทรทัศน์ จึงทำให้กลุ่มนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติเมื่อเดินทางท่องเที่ยวในจังหวัดระนอง ต่างแวะเวียนมาชิมและซื้อเป็นของฝากกลับไปเสมอ



ภาพที่ 133 บรรยากาศภายในร้าน

#### 27.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ปัจจุบัน ร้านยังไม่มี การถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำซาลาเปาตามสูตรของร้านให้แก่บุคคลใด เนื่องจากหากมีการถ่ายทอดสูตรและวิธีการจะเป็นการถ่ายทอดให้แก่คนในครอบครัวเท่านั้น เนื่องจากซาลาเปาและขนมจีบใช้เป็นเครื่องมือในการทำมาหากิน ประกอบกับขณะนี้ลูกๆ ยังอยู่ในวัยเรียน อย่างไรก็ตาม นางเสาวภาและพี่สาวยังคงดำเนินกิจการของร้านต่อไปเรื่อยๆ เนื่องจากเป็นอาชีพหลัก

### 27.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

สำหรับความเชื่อและคำสอนที่ยึดถือปฏิบัติ ที่มีความเกี่ยวข้องกับอาชีพที่ทำ คือ หยุดทำมาค้าขายในวันตรุษจีน และต้องมีการทำพิธีไหว้เจ้าในช่วงเช้า ซึ่งเป็นสิ่งที่ชาวจีนและชาวไทยเชื้อสายจีนยึดถือมาตามประเพณี ซึ่งนางเสาวภาและพี่สาวเคยเปิดร้านในวันตรุษจีน เนื่องจากเห็นว่าเปิดร้านแล้วว่างไม่ได้ทำอะไร จึงลองเปิดร้านดู แต่ได้ทำพิธีไหว้เจ้า ซึ่งภายหลังการทำพิธีไหว้เจ้าเสร็จพ่อได้เสียชีวิตลง ทำให้ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ครอบครัวจะต้องปิดร้านในวันตรุษจีนเป็นประจำทุกปี

วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของร้านชาลาเป่าทับหลี/ข้าวมันไก่ทับหลี คือ ความขยันต่ออาชีพการงานที่ทำ รักและห่วงหาอาชีพรัก นอกจากนี้ หากสังเกตในบริเวณร้านพบว่าจะมีการนำข้อคิดต่างๆ ที่นำมาใช้ในการดำเนินชีวิต ซึ่งผู้เป็นเจ้าของร้านได้นำมาติดไว้ข้างฝา เพื่อใช้เป็นแนวทางในการดำเนินชีวิตให้กับตนเองและลูกค้ำที่ได้พบเห็น

### 27.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

ปัจจุบันนี้ยังไม่มีผู้สืบทอด เนื่องจากสูตรและวิธีการทำชาลาเป่า และข้าวมันไก่ของร้าน เป็นของบรรพบุรุษ จะถ่ายทอดกันให้เฉพาะคนในตระกูลเท่านั้น และหากมีการถ่ายทอดก็จะถ่ายทอดให้เฉพาะคนในครอบครัวเท่านั้น

### 27.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

- (1) ได้รับประกาศนียบัตรเป็นสุดยอดร้านอาหารมาตรฐานกรมอนามัย “ระดับ 5 ดาว” ต้นแบบ ให้ไว้เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2549 จากศูนย์อนามัยที่ 11 กรมอนามัย
- (2) ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาว ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ. 2549
- (3) ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับ 4 ดาว ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ. 2552

## 28. ภูมิปัญญาการทำข้าวยา

### 28.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารคาว

### 28.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำข้าวยา

ข้าวยา เป็นอาหารที่เชื่อว่าทุกคนต้องเคยลิ้มลองกันมาบ้างแล้ว เพราะเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อของชาวใต้จนดูเหมือนจะกลายเป็นสัญลักษณ์อาหารปักษ์ใต้อีกเมนูหนึ่ง

ส่วน ข้าวยาน้ำบูดู เป็นอาหารพื้นเมืองของชาวใต้ที่มีจุดเด่น คือ การนำผักหลายชนิดมาซอยให้เป็นเส้นฝอยผสมกับข้าวสวยมีน้ำบูดูราดเพื่อเพิ่มรสชาติความอร่อยของข้าวยา

ประโยชน์ทางอาหาร ข้าวยาน้ำบูดู เป็นอาหารเส้นใยสูง รวมถึงครบตามหลักโภชนาการ 5 หมู่ เหมาะกับคนลดน้ำหนัก และต้านภัยมะเร็งลำไส้ใหญ่ได้เป็นอย่างดี ช่วยบำรุงร่างกาย ผิวหนัง ให้สดชื่นเปล่งปลั่ง ช่วยให้ระบบขับถ่ายดี ป้องกันโรคท้องผูก ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน ป้องกันโรคกระดูกปัดล็กเปิด ช่วยให้ระบบหมุนเวียนโลหิตดี



ภาพที่ 134 ข้าวยา

### 28.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาข้าวยา ของนางสีตีมีเนาะ มะหะวอ

#### 28.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล

นางสีตีมีเนาะ มะหะวอ

ที่อยู่

3 หมู่ที่ 1 ตำบลสะเตงนอก อำเภอเมือง

จังหวัดยะลา

#### 28.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นางสีตีมีเนาะ มะหะวอ ทำข้าวยาน้ำบูดูขายในตลาดสะเตงนอก อ.เมือง จ.ยะลา มาเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 10 ปี โดยได้รับการถ่ายทอดการทำข้าวยาน้ำบูดูจากครอบครัว

#### 28.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

ส่วนผสมและเครื่องปรุงข้าวยา

- ข้าวสวย กุ้งแห้งป่น อย่างละ 1 ถ้วย

- ตะไคร้ซอย 3 ต้น - ถั่วฝักยาวหั่นฝอย 1 ถ้วย

- |                         |          |                  |        |
|-------------------------|----------|------------------|--------|
| - ถั่วงอกเด็ดหาง        | 1 ถ้วย   | - มะนาวผ่าซีก    | 1 ลูก  |
| - ใบมะกรูดอ่อนซอย       | 1/2 ถ้วย | - ส้มโอแกะเนื้อ  | 1 ถ้วย |
| - พริกชี้หนูแห้งคั่วป่น | 1/4 ถ้วย | - มะพร้าวชูดคั่ว | 1 ถ้วย |

### เครื่องปรุงรสน้ำบูดู

- |                      |          |                          |          |
|----------------------|----------|--------------------------|----------|
| - น้ำบูดู            | 1/2 ถ้วย | - ปลาอินทรีเค็ม          | 1 ชิ้น   |
| - หอมแดงบุบพอแตก     | 4 หัว    | - ข่าขาว 1 นิ้ว พุบพอแตก | 1 ชิ้น   |
| - ตะไคร้หั่นท่อนสั้น | 3 ต้น    | - ใบมะกรูดฉีก            | 3 ใบ     |
| - น้ำตาลปี๊บ         | 1 ถ้วย   | - น้ำ                    | 1.5 ถ้วย |

### วิธีการทำ

- (1) ทำน้ำบูดูโดยการต้มปลาอินทรีขจนเปื่อย และเอาแต่เนื้อใส่หม้อ เติมน้ำบูดู น้ำ แล้วตั้งไฟ
- (2) ใส่หอม ตะไคร้ ข่า ใบมะกรูดฉีก น้ำตาลปี๊บ ต้มต่อจนน้ำบูดูข้น ชิมให้รส เค็มนำหวาน ขกลง
- (3) จัดเสิร์ฟโดยตักข้าวใส่จาน ใส่มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้งป่น และผักทั้งหมดใส่ อย่างละน้อย พอกลุกรวมกันแล้วจะมากยิ่งขึ้น ราดน้ำบูดู ปรุงรสด้วยน้ำมะนาว เกล้าให้เข้ากันดี รับประทานได้

### 28.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

นางสีตีมีเนาะ มะหะวอ มีวิธีการถ่ายทอดการทำข้าวข่าน้ำบูดูให้กับลูกหลาน ในครอบครัวเพื่อลูกหลานจะได้มีอาชีพติดตัว

### 28.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

เน้นความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า ปรุงอาหารให้มีความสะอาดและถูกหลักอนามัย

### 28.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

ลูกหลานในครอบครัว

## 29 ภูมิปัญญาข้าวมันไก่ทับหลี

### 29.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารคาว

#### 29.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำข้าวมันไก่ทับหลี

ข้าวมันไก่ (เป็นอาหารคาวของชาวไทยและชาวจีน คาดว่าอาหารชนิดนี้ได้รับการเผยแพร่มาจากชาวจีนหลี (หรือไหหลำ หรือไหหนาน) มีให้รับประทานกันทั่วทุกภาคในประเทศไทย และนิยมกันมากในหมู่ชาวไทยเชื้อสายจีน นอกจากนี้ยังนิยมรับประทานกันมากในมาเลเซียและสิงคโปร์

ร้านข้าวมันไก่ พบได้ทั่วไปตามแหล่งชุมชน โดยมักจะมีตู้ใสแขวนไก่ต้มทั้งตัวอยู่หน้าร้านเป็นจุดสังเกต ข้าวมัน ทำจาก ข้าวเจ้าและข้าวเหนียวเป็นหลัก โดยข้าวมักจะผสมจึงสับเป็นแฉ่นและกระเทียม น้ำมันเล็กน้อย ในขณะที่หุงไปด้วย เพื่อให้ข้าวมีความมันและหอม ผู้ซื้อสามารถเลือกชิ้นไก่ได้ตามความต้องการ ส่วนที่นิยม คือ เนื้อสะโพก เนื้อน่อง และเนื้ออก บางร้านจะมีเครื่องใน เช่น ตับ ไข่ต้ม ข้าวมันไก่ปกติแล้วจะใช้ไก่ต้มเป็นส่วนประกอบหลัก แต่บางร้านอาจจะมีไก่ทอดหรือไก่ย่างให้เลือกได้ด้วย โดยจะเรียกว่า "ข้าวมันไก่ทอด" "ข้าวมันไก่ย่าง" ตามไก่ที่ใช้ คนขายจะสับไก่ตามที่ผู้ซื้อสั่งด้วยมีคั้งค้อย่างคล่องแคล่ว ร้านที่ให้ไก่น้อยๆ มักจะตบไก่ด้วยค้ำข้างของใบมีคั้งค้อยเพื่อให้ดูเหมือนมีไก่ปริมาณมากกว่าที่เป็นจริง

(<http://th.wikipedia.org/wiki/>)

การกินข้าวมันไก่ต้องกินพร้อมน้ำซุปร้อนๆ ซึ่งเป็นน้ำซूपจากกระดูกไก่และพิก มีการโรยผักชีบนหน้าไก่และน้ำซूप ใช้แตงกวาหั่นเป็นแฉ่นไว้เป็นเครื่องเคียง กินพร้อมน้ำจิ้มเต้าเจี้ยวและซีอิ้วดำ

สำหรับภาคใต้มักพบร้านข้าวมันไก่เกือบทุกหนทุกแห่ง เนื่องจากภาคใต้จะมีชาวไทยเชื้อสายจีนอยู่ทั่วภาคใต้ ซึ่งข้าวมันไก่ที่ดังๆ ของภาคใต้มีหลายเจ้า เช่น ข้าวมันไก่เบตง ข้าวมันไก่ทุ่งลุง และข้าวมันไก่ทับหลี เป็นต้น

### 29.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำข้าวมันไก่ทับหลี ของกัลยา แซ่หลี

#### 29.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ- สกุล นางกัลยา แซ่หลี อายุ 47 ปี

ชื่อร้าน ร้านข้าวมันไก่ทับหลี

ที่อยู่ เลขที่ 11 หมู่ 4 ตำบล มะนุ อำเภอก ระบุรี จังหวัดระนอง

โทรศัพท์ 077-846-075 , 081-895-7319



ภาพที่ 135 นางกัลยา แซ่หลี่

### 29.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

ข้าวมันไก่ทับหลีเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อ และเป็นที่นิยมของผู้บริโภคที่เป็นคนในพื้นที่ และกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มาเยือนยังอำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง เนื่องจากข้าวมันไก่ทับหลีได้ความอร่อยมาจากสูตรไหหลำ ซึ่งผู้ที่เริ่มทำข้าวมันไก่ทับหลีในหมู่บ้านทับหลี คือ คุณพ่อหว่าง แซ่หลี (ปัจจุบันเสียชีวิตแล้ว) ซึ่งเป็นชาวจีนไหหลำที่อพยพเข้ามาอยู่ในจังหวัดระนอง และได้แต่งงานกับคุณแม่มาลา แซ่หลี (ปัจจุบันอายุ 69 ปี) และได้ตั้งรกรากในบ้านทับหลีอย่างถาวร โดยประกอบอาชีพจับกัง เมื่อประกอบอาชีพจับกังอยู่ได้ระยะหนึ่ง จึงเกิดแนวคิดที่จะเปลี่ยนอาชีพ แต่ยังไม่ทราบว่าจะตั้งต้นทำงานอะไร จึงคิดหาอาชีพที่ตนเองสามารถริเริ่มทำได้โดยการทดลองทำข้าวมันไก่ไหหลำขาย ซึ่งข้าวมันไก่สูตรดังกล่าวเป็นสูตรอาหารที่ติดตัวมาของคุณพ่อหว่างมาจากเมืองจีน ประกอบในบริเวณบ้านทับหลียังไม่มีใครเปิดร้านขายอาหารหรือขายข้าวมันไก่ ดังนั้นคุณพ่อหว่างและคุณแม่มาลา จึงทำข้าวมันไก่สูตรไหหลำขายเพื่อหาเลี้ยงครอบครัว และได้ตั้งชื่อร้านว่า “ร้านข้าวมันไก่ทับหลี” แรกเริ่มเปิดร้านขายข้าวมันไก่ในที่ตั้งปัจจุบัน หลังจากนั้นย้ายไปขายบริเวณอื่น และต่อมาย้ายกลับมาขายที่เดิมจนถึงปัจจุบัน สำหรับราคาข้าวมันไก่นั้นเริ่มแรกขายตั้งแต่ราคา 3 บาท และได้ปรับราคาขึ้นตามยุคสมัยมาตลอด ตั้งแต่ 10 , 15, 20, 25, และปัจจุบันขายราคาจานละ 30 บาท และด้วยรสชาติของข้าวมันไก่มีความหอม อร่อย น้ำจิ้มมีรสชาติที่ถูกปากคนไทย จึงทำให้มีลูกค้าทั้งคนในท้องถิ่นและกลุ่มชาวจีน ต่างนิยมบริโภคกันเป็นจำนวนมาก และด้วยคุณภาพและความอร่อยอย่างสม่ำเสมอ ทำให้ข้าวมันไก่สูตรไหหลำแห่งบ้านทับหลีจึงมีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งสูตรและวิธีการทำข้าวมันไก่ไหหลำดังกล่าวได้มีการถ่ายทอดสู่รุ่นลูก จนลูกๆ สามารถนำมาประกอบเป็นอาชีพสืบต่อมา

สำหรับผู้สืบทอดสูตรและกิจการร้านข้าวมันไก่ทับหลีในปัจจุบัน คือ คุณกัลยา แซ่หลี ปัจจุบันอายุ 47 ปี ซึ่งเป็นลูกสาวคนโตของครอบครัว โดยสืบทอดสูตรการทำข้าวมันไก่ทับหลีมาจากพ่อและแม่ ตั้งแต่อายุ 31 ปี ซึ่งก่อนหน้าทำงานอยู่ในเมืองระนอง แต่เนื่องจากรายได้ที่

ได้รับ ไม่เพียงพอ จึงย้ายกลับมาอยู่บ้าน ซึ่งขณะนั้นพ่อและแม่ยังคงเปิดร้านขายข้าวมันไก่อยู่ ตนเองเมื่อกลับมาอยู่บ้านจึงมีหน้าที่เป็นผู้ช่วยพ่อและแม่ในการทำข้าวมันไก่ ตั้งแต่ขั้นตอนการหุงข้าว ซึ่งมีแม่เป็นผู้บอกสูตรและกรรมวิธีในการทำ และได้หัดทำจนพ่อและแม่เชื่อมั่นในฝีมือ จึงให้ทำหน้าที่หุงข้าว ซึ่งตลอดระยะเวลาที่เป็นผู้ช่วยพ่อและแม่นั้น ได้เห็นขั้นตอนและสูตรการทำมาอย่างตลอด จนกระทั่งอายุ 35 ปี จึงได้เริ่มลงมือทำข้าวมันไก่ด้วยตนเองอย่างจริงจัง จนกลายเป็นผู้สืบทอดสูตรและวิธีการทำข้าวมันไก่อันที่บ้านทับทิมตั้งแต่นั้นมา



ภาพที่ 136 บรรยากาศภายในร้าน

### 29.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

#### วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำข้าวมันไก่ทับทิม

(1) ข้าวหอมมะลิ ลักษณะเมล็ดยาวๆ เมื่อนำมาหุงแล้วมีความหอมและนุ่ม โดยดวงข้าวประมาณ 4 ลิตร ต่อการหุงข้าว 1 หม้อ ซึ่งทางร้านจะหุงข้าวเฉลี่ยวันละ 10 หม้อ หลังจากข้าวหุงเสร็จแล้ว ให้เติมน้ำซุบและน้ำมันพืช

(2) น้ำมันพืช

(3) ไก่พันธุ์ผสม ซึ่งเป็นไก่ที่ร้านซื้อมาจากจังหวัดชุมพร ราคาตัวละ 600 บาท มีน้ำหนักตัวละ 3-4 กิโลกรัม ซึ่งร้านเลือกไก่ชนิดนี้ เนื่องจากเมื่อต้มแล้วเนื้อเยอะ นุ่ม และมีหนังหนา ซึ่งเมื่อนำมาทำข้าวมันไก่ด้วยสูตรของที่ร้านแล้ว จะทำให้ได้หนังที่กรอบและกินอร่อย ซึ่งต่างจากไก่ของร้านมันไก่อื่นๆ เพราะเมื่อนำมาทำแล้ว หนังจะติดกับเนื้อทำให้เสียรสชาติไป และหากเลือกไก่พันธุ์อื่นๆ เช่น ไก่ไข่ จะมีเนื้อมากแต่เมื่อต้มแล้วเนื้อจะเปื่อย ทำให้กินไม่อร่อย โดยปกติแล้วจะใช้ไก่ประมาณ 14-15 ตัว แต่หากเป็นช่วงเทศกาลจะเพิ่มเป็นวันละ 20-25 ตัว

#### วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำน้ำจิ้มข้าวมันไก่

(1) เต้าเจี้ยว

(2) พริกขี้หนู

(3) ซีอิ๊ว (ตรานกแก้ว ซึ่งเป็นซีอิ๊วที่ผลิตในจังหวัดระนอง) ซึ่งก่อนหน้านี้ได้ทดลองใช้ซีอิ๊วอื่นๆ มาบ้างแล้ว จนได้ซีอิ๊วนี้หือดังกล่าว

(4) น้ำเชื่อม

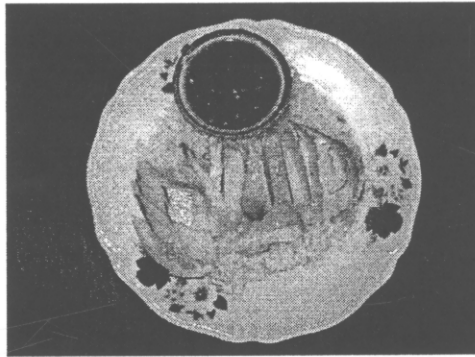
(5) ชিং

(6) กระทียม

(7) น้ำซุบ

สำหรับขั้นตอนในการทำน้ำจิ้ม คือ นำพริกชี้หนู ชิง กระทียม มาทุบให้ละเอียด หลังจากนั้นเติมน้ำซุบ น้ำเชื่อม ซีอิ้ว เต้าเจี้ยว คนให้เข้ากัน แล้วชิมดูจนได้รสชาติกลมกล่อมตามสูตรของร้าน

หากมองถึงลักษณะเด่นของข้าวมันไก่ของร้านนี้ จะอยู่ที่เมล็ดข้าวขาว ยาวสวย ไม่หัก เมื่อหุงแล้วข้าวจะหอม นุ่ม ซึ่งแตกต่างกับข้าวมันไก่ร้านอื่น และมีน้ำจิ้มอร่อย ซึ่งเหล่านี้เป็นสิ่งที่ร้านมักได้รับการสะท้อนจากลูกค้าที่เข้ามารับประทาน



ภาพที่ 137 ข้าวมันไก่ที่พร้อมรับประทาน

#### 29.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ปัจจุบันยังไม่มี การถ่ายทอดข้าวมันไก่ทับหลีให้แก่ผู้ใด เนื่องจากไม่มีลูกไว้สืบทอด แต่จะมีน้องสาว คือ นางสาวภา ลิมแสงฤทัย ที่สามารถทำข้าวมันไก่ตามสูตรของครอบครัวได้ โดยใช้วิธีการเรียนรู้เช่นเดียวกันตน คือ การเข้ามาเป็นผู้ช่วย ได้เห็นและสัมผัสทุกวัน

#### 29.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

ต้องปิดร้านในวันตรุษจีน เนื่องจากเป็นธรรมเนียมของชาวไทยเชื้อสายจีนที่ยึดถือปฏิบัติกันมา

สำหรับสิ่งที่น่ายึดถือปฏิบัติของร้านข้าวมันไก่ทับหลี คือ ความขยันต่ออาชีพ การงานที่ทำ รักและหวงแหนอาชีพ

#### 29.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

ปัจจุบันนี้ยังไม่มีผู้สืบทอดโดยตรง แต่มีน้องสาว คือ คุณสาวภา ลิมแสงฤทัย ที่สามารถดำเนินกิจการต่อได้

### 29.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) ได้รับประกาศนียบัตรเป็นสุดยอดร้านอาหารมาตรฐานกรมอนามัย “ระดับ 5 ดาว” ต้นแบบ ให้ไว้เมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2549 จากศูนย์อนามัยที่ 11 กรมอนามัย

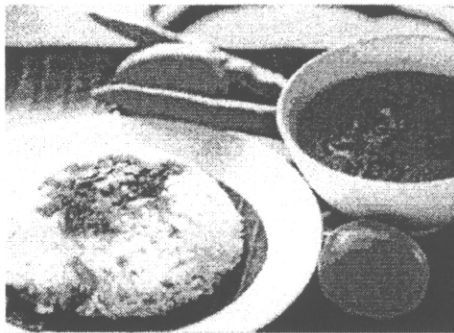
(2) ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาว ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ.2549

## 30. ภูมิปัญญาการทำนาซิดาแฆไก่

### 30.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารคาว

### 30.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำนาซิดาแฆไก่

นาซิดาแฆ คือ ข้าวมันแกงไก่ นิยมรับประทานกันตอนเช้า มีลักษณะเป็น ข้าวมัน ทานกับน้ำแกงไก่ซึ่งเป็นแกงกะทิ แต่ตามประวัติความเป็นมา ไม่สามารถสืบหาที่มาของนาซิดาแฆได้ว่ามีประวัติความเป็นมาตั้งแต่เมื่อใด นาซิดาแฆเป็นอาหารคาว ที่ชาวไทยมุสลิมนิยมทานกันในตอนเช้าคู่กับน้ำซากาแฟ บางโอกาสในงานสำคัญๆ เช่นงานแต่งงาน งานเข้าสู่สูต เจ้าภาพจะทำนาซิดาแฆไว้เลี้ยงผู้ที่มาร่วมงาน



ภาพที่ 138 นาซิดาแฆ (ข้าวมันแกงไก่)

### 30.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญานาซิดาแฆไก่ของคุณเยาวดี ไชกิริ

#### 30.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล

คุณเยาวดี ไชกิริ

ที่อยู่

ร้านกะอ ถนนโรงเหล้า สาย ข

ชอย 4 อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

#### 30.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นางเยาวดี ไชกิริ ได้รับการถ่ายทอดการทำนาซิดาแฆมาจากครอบครัว โดยช่วยผู้ปกครองในการเตรียมเครื่องปรุงน้ำแกงและหุงข้าวเหนียวมาตั้งแต่เด็ก โดยนำไปขายในตลาดและตามงานเทศกาลต่างๆ ในจังหวัดปัตตานี

### 30.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

#### ส่วนประกอบ

##### (1) ส่วนที่จะทำข้าว ประกอบด้วย

- |                     |           |
|---------------------|-----------|
| - ข้าวสาร 3 ลิตร    | - ฮาลาบอ  |
| - ข้าวเหนียว 1 ลิตร | - น้ำตาล  |
| - มะพร้าว           | - เกลือ   |
| - หัวกะทิ           | - หางกะทิ |
| - หอมแดง            | - จิง     |

##### (2) ส่วนประกอบที่ทำแกง

- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| - ไข่           | - กะปิ       |
| - เครื่องแกงไข่ | - น้ำตาลแว่น |
| - เกลือ         | - มะขามเปียก |
| - หอมแดง        |              |
| - กระเทียม      |              |
| - กะทิ          |              |

##### (3) ส่วนประกอบซามา

- มะพร้าว
- เกลือ
- น้ำตาลแว่น
- หอมแดง

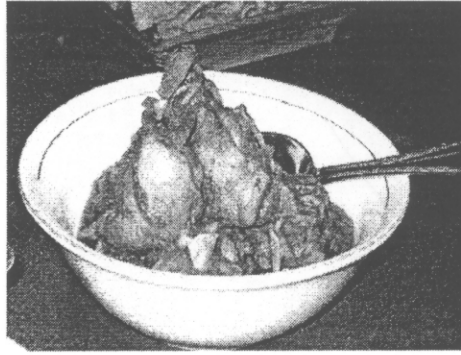
#### วิธีการทำนาซิดาแม่ไก่

##### (1) ส่วนที่เป็นข้าว

นำข้าวสาร ข้าวเหนียวมาผสมเข้าด้วยกัน ใส่มะพร้าว จิง ฮาลาบอ หอมแดง จากนั้นนำไปนึ่งให้สุก เอามาใส่กะละมัง แล้วใส่ หางกะทิ ที่ผสมเกลือและน้ำตาลลงไปคั่วให้เข้า เป็นเนื้อเดียวกันแล้วนำไปนึ่งอีกทียกลงมาใส่กะละมัง ตามด้วยหัวกะทิคั่วให้เข้ากัน รับประทานได้

##### (2) ส่วนที่เป็นแกง

ใส่เครื่องแกงไข่ หอมแดง กระเทียม ใส่ในกะทิที่พอกเดือดตามด้วยเกลือ กะปิ มะขามเปียก แล้วคั่วจนขึ้นมัน ใส่ไข่ลงไป รอให้สุก รับประทานได้



ภาพที่ 139 นาซิดาแมไก่ (ส่วนที่เป็นแกง)

### (3) ส่วนที่เป็นชามา

นำมะพร้าวไปคั่วจากนั้นนำไปตำให้พอละเอียด นำเกลือ น้ำตาลแว่น หอมแดง แล้วโขลกให้เข้ากันแล้วนำไปผสมกับมะพร้าวที่ตำไว้เสร็จ

เคล็ดลับของการกินนาซิดาแมไก่หรือข้าวมันแกงไก่ให้อร่อย คือ ควรใส่หอมแดงกับกะทิในข้าวที่หุงให้เยอะๆเพื่อข้าวจะได้มีกลิ่นหอมมารับประทาน

#### 30.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

เนื่องจากการทำนาซิดาแมเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้กับครอบครัวเป็นอย่างดี การถ่ายทอดความรู้เพื่อให้เกิดความยั่งยืน นิยมถ่ายทอดกันในครอบครัวซึ่งสมาชิกในครอบครัวจะได้นำไปเป็นอาชีพสืบต่อจากบรรพบุรุษ

#### 30.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

การเลื่อมใสศรัทธาที่มีคุณภาพมาปรุงให้ลูกค้ายานโดยไม่หวังผลกำไรเกินควร

#### 30.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

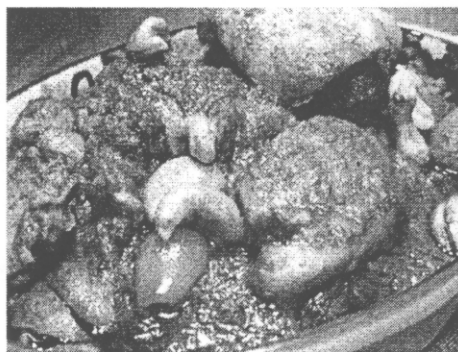
มีการถ่ายทอดวิธีทำนาซิดาแมภายในเครือญาติ

### 31. ภูมิปัญญาการทำแกงมัสมั่นไก่

#### 31.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารคาว

#### 31.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำแกงมัสมั่นไก่

มัสมั่นเป็นแกงที่มาจากเปอร์เซีย (อิหร่าน) โดยแขกเจ้าเซนซึ่งเข้ามาค้าขายในสมัยพระนารายณ์มหาราช เป็นแกง ที่นิยมรับประทานสำหรับผู้ชอบกลิ่นเครื่องเทศ ที่โดดเด่นลักษณะของแกงมัสมั่นไก่ คือ แกงไก่ที่ผัดกับเครื่องแกง



ภาพที่ 140 มัสมั่นไก่

### 31.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาแกงมัสมั่นไก่ของร้านกะเยาะ

#### 31.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อร้าน	ร้านกะเยาะ
ที่อยู่	ชุมชนคลองช้าง ถนน เจริญนคร ตำบลอานาหารู อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

#### 31.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

ร้านกะเยาะนี้เปิดขายมาประมาณ 10 ปีแล้ว ได้รับการถ่ายทอดการทำมัสมั่นไก่มาจากครอบครัว เป็นร้านที่คนในเขตเทศบาลเมืองปัตตานีรู้จักกันดีและนิยมไปกินข้าวแกงมัสมั่นไก่ที่ร้านนี้กันมากเพราะอร่อยเจ้าของร้านมีความเป็นกันเอง ไม่เคยออกงานที่ไหน ตั้งร้านขายบริเวณหน้าบ้านของตัวเอง

#### 31.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

##### เครื่องปรุงแกงมัสมั่น

- เนื้อไก่ (ช่วงน่อง) 1 กิโลกรัม
- มะพร้าว 1 กิโลกรัม
- ถั่วลิสงคั่ว 2-4 ช้อน โຕีะ
- หอมฝรั่งหัวเล็กๆ 1-2 ซีด (ไม่ใส่ก็ได้หรือตามชอบ)
- มันฝรั่งหัวเล็กๆ 5-6 หัว (ไม่ใส่ก็ได้หรือตามชอบ)
- เม็ดมะม่วงหิมพาน 1 ถ้วย
- น้ำตาลปีบ 3-4 ช้อน โຕีะ
- น้ำส้มมะขามเปียกข้นๆ 6 ช้อน โຕีะ
- น้ำปลา 3-4 ช้อน โຕีะ

## เครื่องปรุงรสน้ำพริกมัสมั่น

- พริกแห้ง คั่ว 10-15 เม็ด
- เกลือ 1-2 ช้อนชา
- ข่าหั่นคั่ว 2-3 ช้อนชา
- ตะไคร้หั่นบางๆคั่ว 2-3 ช้อน โห้ตะ พูนาฯ
- หอมเผา 10 หัว
- กะเทียมเผา 4-5 หัว
- กานพลูคั่วป่น 4-5 ดอก
- ลูกผักชีคั่วป่น 2-3 ช้อน โห้ตะ
- ยี่ห่วยคั่วป่น 2-3 ช้อนชา
- พริกไทย 10-15 เม็ด
- กะปิ 1-2 ช้อนชา

(ถ้าเนื้อไก่ ปริมาณ 1/2 กิโล ลดเครื่องปรุงตามส่วน)

### วิธีการทำ

(1) โขลกน้ำพริกแกงให้ละเอียด

(2) หั่นเนื้อไก่,หรือหมู,หรือเนื้อ ตามต้องการ

(3) คั้นมะพร้าว ใส่น้ำอุ่น 4-5 ถ้วยคั้นแล้วจะได้ประมาณ 6 ถ้วย ช้อนหัวกะทิไว้  
เคี้ยวให้แตกมัน ส่วนหางกะทิ นำมาเคี้ยวเนื้อไก่ให้สุก แต่ถ้าเป็นเนื้อต้องเคี้ยวานจนกว่า เนื้อจะ  
เปื่อยนุ่ม

(4) ตักกะทิ ที่แตกมันใส่ในกระทะ ใส่น้ำพริกผัดให้ฟู มีกลิ่นหอม ผัดไฟอ่อนๆ  
ไปเรื่อยๆ ค่อยช้อนกะทิใส่ไป ถ้าเห็นว่า พริกแกงงวดลง หลังจากที่ได้ เครื่องแกงที่ผัดหอมได้ที่แล้ว  
ก็นำตักใส่หม้อไก่ ใส่มันใส่ถั่ว ปรุงรสตามชอบ เมื่อชิมรสได้ที่แล้ว ก็เคี้ยวไฟอ่อนๆต่อไป จนเนื้อไก่ นุ่ม

### เคล็ดลับของแกงมัสมั่นไก่

คือ ใส่น้ำเนื้อไก่เคี้ยวกับหางกะทิจนเนื้อไก่สุก นุ่ม เนื้อสัตว์ ที่เราจะนำมาแกง จะ  
เป็น เนื้อ หมูไก่ เนื้อวัว ก็ต้องนำมาเคี้ยวกับหางกะทิเพื่อให้เนื้อนุ่ม ใส่น้ำมะขามเปียกที่คั้นกับหาง  
กะทิ ลงไป อย่าใส่มากกะดูค่อยๆชิมใส่มากเคี้ยวเปรี้ยวหน้าแกงมัสมั่นต้องหวานหน้าหน้าแกง  
มัสมั่น เราจะไม่แกงน้ำเยอะ แต่น้ำขลุกขลิก จะอร่อยกว่า แกงมัสมั่น นี้ต้องใจเย็นๆ เราก็จะได้แกงที่  
อร่อย ตอนที่เรากินเคี้ยวไฟอ่อนๆไป เพื่อให้มันกับหอมสุก และพร้อมกัน เครื่องแกงชิมน้ำ ชิมเนื้อ

สักครู่ ค่อยยกลง เราก็จะได้ มัสมั่นไก่ ที่อร่อย ทีเดียว กะทิที่ใช้จะต้องสดใหม่และมัน (อาจจะใช้หัวกะทิก้นสด) ถึงจะอร่อย

#### 31.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

เนื่องจากการทำมัสมั่นไก่เป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้กับครอบครัวเป็นอย่างดี การถ่ายทอดความรู้เพื่อให้เกิดความยั่งยืน นิยมถ่ายทอดกันในครอบครัวซึ่งสมาชิกในครอบครัวจะได้นำไปเป็นอาชีพสืบต่อจากบรรพบุรุษ

#### 31.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

การเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาปรุงให้ลูกค้าทานโดยไม่หวังผลกำไรเกินควร

#### 31.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

ถ่ายทอดให้กับสมาชิกในครอบครัว

### 32. ภูมิปัญญาการทำไก่หมอและ

#### 32.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารคาว

#### 32.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำไก่หมอและ

ไก่หมอและ จัดเป็นอาหารพื้นเมืองของชาวไทยมุสลิมในภาคใต้ เป็นที่นิยมรับประทานแพร่หลายทั่วไป ลักษณะทำไก่หมอและเป็นการนำไก่มาอย่างแต่จะนำไก่มาคลุกกับเครื่องแกงก่อนแล้วจะนำไปย่าง

#### 32.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาไก่หมอและรามโกมุตของนางแวชะะ ยาโก๊ะ

##### 32.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล นางแวชะะ ยาโก๊ะ อายุ 65 ปี

อาชีพ ค้าขาย

ที่อยู่ 25/11 ถนนรามโกมุต ซอย 3 อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี  
โทรศัพท์ 083-184-9419



ภาพที่ 141 หน้าร้านของนางแวชะะ ยาโก๊ะ

### 32.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

ร้านไก่หมอและกะเมาะตั้งอยู่ที่ถนนรามโกมุท ซอย 4 ร้านนี้เปิดขายมาเป็นเวลา 10 กว่าปีแล้ว นับว่าเป็นร้านขึ้นชื่อของตัวเมืองปัตตานี ร้านของกะเมาะได้ไปเปิดร้านในงานไก่หมอและของเทศบาลเมือง ซึ่งเทศบาลจะมีการจัดงานขึ้นทุกปีทางร้านก็ไปออกงานทุกปีและยังได้รับรางวัลแชมป์ไก่หมอและมาแล้ว

สำหรับการเรียนรู้การทำไก่หมอและ นั้น นางเวชะ ฮาโก๊ะ ได้รับการถ่ายทอดการทำไก่หมอและมาจากครอบครัวตั้งแต่อายุ 13 ปี โดยช่วยผู้ปกครองในการเตรียมเครื่องปรุงและย่างไก่หมอและนำไปขายในตลาดและตามงานเทศกาลต่างๆในจังหวัดปัตตานี

### 32.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาไก่หมอและ รามโกมุท

นิยามของไก่หมอและ คือ การนำไก่มาย่างแต่จะนำไก่มาคลุกกับเครื่องแกงก่อนแล้วจะนำไปย่าง

เคล็ดลับในการทำไก่หมอและ จากการสัมภาษณ์ นางเวชะ ได้บอกว่า ไก่หมอและจะอร่อยอยู่ที่ การผสมเครื่องปรุงให้เข้มข้นและต้องเลือกไก่หนุ่มเพราะเนื้อไม่เหนียวเหมือนไก่แก่

#### ส่วนผสมในการทำไก่หมอและ

น่องไก่	1	กิโลกรัม
อกไก่	1	กิโลกรัม
กะทิ	2	ถ้วย
น้ำตาลปีบ	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	1	ช้อนโต๊ะ

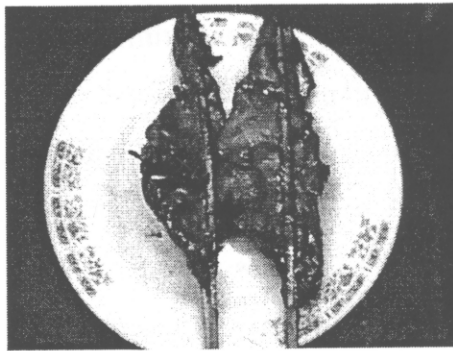
#### ส่วนผสม : เครื่องแกง

พริกแห้งแกะเม็ดออกแช่น้ำ	5	ช้อนโต๊ะ
หอมแดงซอย	2	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมหั่นหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
ขมิ้นสดหั่นละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ลูกผักชีคั่วป่น	1/4	ช้อนโต๊ะ
ยี่ห่วยคั่วป่น	1/4	ช้อนโต๊ะ
อบเชยคั่วป่น	1/4	ช้อนโต๊ะ
กะปิ	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ

นำส่วนผสมของเครื่องแกงทั้งหมดมาโขลกรวมกันจนเป็นเนื้อละเอียด

### วิธีการทำไก่หมอและ

- (1) นำไก่มาล้างทำความสะอาด แล้วพักให้สะเด็ดน้ำ
- (2) นำไก่ที่พักไว้ไปคลุกเคล้ากับเครื่องแกง และกะทิให้ทั่วกัน แล้วปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำมะนาว แล้วหมักทิ้งไว้สักประมาณ 45 นาที ถึง 1 ชั่วโมง เพื่อให้ น้ำเครื่องแกงซึมเข้าไปในเนื้อไก่
- (3) จากนั้น นำไม้ไผ่มาหนีบไก่ ไม้ละ 1 ชิ้น มัดปลายให้แน่น แล้วจึงนำไปย่าง โดยใช้ไฟปานกลาง จนเห็นว่าไก่สุกเหลืองดีแล้ว ยกมาใส่ถาดพร้อมขายได้เลยค่ะ



ภาพที่ 142 ไก่หมอและที่พร้อมรับประทาน

### 32.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

เนื่องจากการทำไก่หมอและเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้กับครอบครัวเป็นอย่างดี การถ่ายทอดความรู้เพื่อให้เกิดความยั่งยืน นิยมถ่ายทอดกันในครอบครัวซึ่งสมาชิกในครอบครัวจะได้นำไปเป็นอาชีพสืบต่อจากบรรพบุรุษ

### 32.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

การเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพมาปรุงให้ลูกค้าทานโดยไม่หวังผลกำไรเกินควร

### 32.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

มีการถ่ายทอดวิธีการทำไก่หมอและภายในเครือญาติ

### 32.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

รางวัล ชนะเลิศมหกรรมไก่หมอและ ปี 2546 และ 2547 จากเทศบาลเมือง

ปัตตานี

### 33. ภูมิปัญญาหมูย่าง

#### 33.1 ประเภทอาหาร อาหารคาว

#### 33.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาหมูย่าง

ต้นกำเนิดของหมูย่างเกิดขึ้นครั้งแรกในประเทศจีน ประมาณ 1,000 ปีมาแล้ว ในสมัยราชวงศ์ถัง โดยพ่อครัวผู้ทำอาหารให้แก่ฮ่องเต้ในวัง วิชาการทำหมูย่างได้เผยแพร่โดยการสืบทอดต่อกันมาโดยพ่อครัวมณฑลกวางตุ้ง เมื่อประมาณ 100 ปี ชาวจีนในมณฑลกวางตุ้งซึ่งอยู่ใกล้ทะเล ได้เริ่มอพยพจากประเทศจีนโดยทางเรือเพื่อเสาะหาแผ่นดินทางทะเลได้ ปัจจุบันคือ ประเทศไทย โดยได้ขึ้นฝั่งที่อำเภอกันตังที่ชาวตรังเรียกว่า “ปากแม่น้ำตรัง” และได้มาตั้งถิ่นฐานอยู่ที่จังหวัดตรัง ชาวจีนที่อพยพมานี้มีหลายอาชีพ ส่วนใหญ่จะบุกเบิกทำไร่พริกไทย จึงได้ตั้งชื่อจังหวัดตรังว่า “เมืองพริกไทย” ชาวจีนเหล่านี้ได้เลี้ยงหมูพันธุ์เล็กซึ่งได้นำลงเรือมาด้วยจากเมืองจีน มาอยู่ในเมืองทับเที่ยง ปัจจุบัน คือ อำเภอเมือง จังหวัดตรัง ปรากฏว่าได้ผลดีมาก ต่อมาได้มีคนกลุ่มหนึ่งนำหมูมาชำแหละขาย ซึ่งก็คือ ต้นตระกูลของร้านฟองจันทร์ (นายฟอง ไทรงาม) หลังจากนั้นนายฟองจันทร์ได้รับชาวจีนคนหนึ่งมาจากมณฑลกวางตุ้งชื่อ “นายซุ่น” มีความสามารถ และชำนาญในการย่างหมูมาก เมื่อนายซุ่นมีอายุมากขึ้นก็ได้ฝึกผู้ช่วยขึ้นมาจากการย่างหมูจึงได้แพร่หลายตั้งแต่นั้นมาจนถึงปัจจุบัน

#### 33.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาหมูย่างโกแก่นายทวิศักดิ์ ไทรงาม

##### 33.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ – สกุล นายทวิศักดิ์ ไทรงาม

อาชีพ ขายหมูย่าง

ที่อยู่ 462 ถ.เพชรเกษม อำเภอเหนือคลอง จังหวัดตรัง

โทรศัพท์มือถือ 081-9795614

##### 33.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

ชาวจังหวัดตรังจึงภาคภูมิใจที่ได้เป็นต้นกำเนิดของหมูย่าง ทำให้บุตรหลานของชาวตรังได้ยึดเป็นอาชีพที่ทำรายได้ดี ด้วยเหตุนี้ทำให้เกิดหมูย่าง “โกหยุก” (นายแดง ไทรงาม) โดยเริ่มแรกโกหยุกนำหมูเป็นตัวไปส่งให้ร้านฟองจันทร์ก่อน หลังจากนั้นจึงให้น้องชายคือ นายธรา ไทรงาม ไปฝึกย่างหมูกับร้านฟองจันทร์แล้วเปิดกิจการเอง ต่อมานายธรา ไทรงาม ก็ได้ถ่ายทอดวิธีการย่างหมูให้กับหลาน ๆ ซึ่งเป็นลูกของโกหยุก ด้วยเหตุนี้ จึงทำให้เกิด “หมูย่างโกแก่”

### 33.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาศิลปปะการทำทรงนกหัวจุก

#### วิธีการคัดเลือกและกรรมวิธีย่างหมู

ขนาดของหมู (หมูเป็น) ก่อนชำแหละหมูน้ำหนักที่ได้มาตรฐานจะมีน้ำหนักประมาณ 25-30 กิโลกรัม เมื่ออย่างสุกจะได้น้ำหนักประมาณ 10-12 กิโลกรัม สมัยก่อนนิยมใช้หมูพันธุ์เล็กหรือหมูพื้นเมือง (หมูขี้พรา) คุณภาพที่ได้จะดีกว่าหมูที่เลี้ยงในฟาร์มในปัจจุบัน

#### ขั้นตอนการย่าง

1) นำหมูที่ผ่านการชำแหละแล้วมาหมักกับเครื่องปรุงที่จัดเตรียมไว้ อย่างน้อย 4 ชั่วโมง

2) นำหมูที่จัดรูปทรงด้วยไม้ที่มีโครงร่างเพื่อให้ได้รูปทรงที่ดี

3) ทาน้ำผึ้งที่ผสมกับน้ำบริเวณหนังให้ทั่วทั้งตัว

4) นำลงเตาย่าง ซึ่งเตาย่างต้องทำจากอิฐใช้หลักกรรมวิธีวอร์มเตาให้ได้ อุณหภูมิพอเหมาะไฟที่ใช้ต้องมาจากไม้ที่เผาจนเป็นถ่าน

5) เมื่อลงเตาแล้วทิ้งไว้ประมาณ 5 นาทีก่อน จึงดูที่สีของผิวหนังว่าเริ่มมีสีเหลืองหรือยัง และก็สังเกตดูที่หางว่าแดงหรือยังถ้าหางแดงเป็นอันว่าใช้ได้ จากนั้นจึงนำหมูขึ้นจากเตาเพื่อใช้เหล็กแหลมตำที่หนังทั้งตัว แล้วนำลงไปย่างใหม่อีกครั้งหนึ่ง เพื่อต้องการให้ได้หนังที่กรอบอร่อย

6) หลังจากนั้นหมูนส่วนที่เป็นเนื้อเข้าหาไฟ อย่างทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง ก็จะได้เป็นหมูย่างที่หอม หวาน มัน กรอบ อร่อย

#### การเก็บรักษา

สามารถเก็บไว้ในช่องแช่แข็งของผู้เย็น เมื่อต้องการนำมารับประทาน นำหมูมาอุ่นด้วย เตาไมโครเวฟ หรือนำมาทอดด้วยน้ำมันที่ร้อน

#### อัตราการผลิต

ผลิตวันต่อวัน

#### การจำหน่าย

จำหน่ายปลีก ราคา กิโลกรัมละ 320 บาท

จำหน่ายส่งทั้งตัว ราคา กิโลกรัมละ 300 บาท

#### เครื่องปรุง

ชูเชียงฝืน 6 ช้อน โต้ะ

น้ำตาลทราย 4 กิโลกรัม

ซีอิ้วขาว	0.5	ขวด
กระเทียม	200	กรัม
เกลือ	360	กรัม
พริกไทย	100	กรัม
ซอสมะเขือเทศ	500	กรัม
น้ำผึ้ง	1	ถ้วย

### 33.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ฝึกสอนวิธีการทำและเคล็ดลับต่างๆ กันภายในครอบครัว จากรุ่นสู่รุ่นต่อไป จนถึงลูกหลาน ปู่สอนให้พ่อ พ่อสอนให้ลูก ลูกสอนให้หลาน ถ่ายทอดกันจากรุ่นสู่รุ่น และผู้ที่มาขอฝึกเรียนเพื่อนำไปประกอบอาชีพ

### 33.3.5 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการถ่ายทอด

นายทวีศักดิ์ ไทรงาม หรือ โกล่ เป็นผู้สืบทอดการย่างหมูจากบรรพบุรุษ จนถึงปัจจุบัน

### 33.4 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาหมย่างโก่ล้วน

#### 33.4.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ – สกุล นายจรัสศักดิ์ แซ่ตัน

อาชีพ ขายหมย่าง

ที่อยู่ 13/20 ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง จังหวัดตรัง

โทรศัพท์ 075-215227



ภาพที่ 144 หมย่างเมืองตรัง

(ที่มาของภาพ <http://news.phuketindex.com/government/pork-188149.html>)



ภาพที่ 144 หมูย่างเมืองตรังกับกาแฟ  
(ที่มาของภาพ [www.siamfreestyle.com](http://www.siamfreestyle.com))

#### 33.4.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

ทำกันเป็นธุรกิจภายในครัวเรือน เริ่มทำตั้งแต่ประมาณ 30-40 ปี ทำสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ

##### แนวคิดในการผลิต

ต้องการรสชาติของดั้งเดิมไว้เพื่อให้ลูกค้าที่ซื้อกลับมาซื้ออีก และ สินค้าต้องมีคุณภาพและความสะอาด

##### แรงบันดาลใจในการผลิต

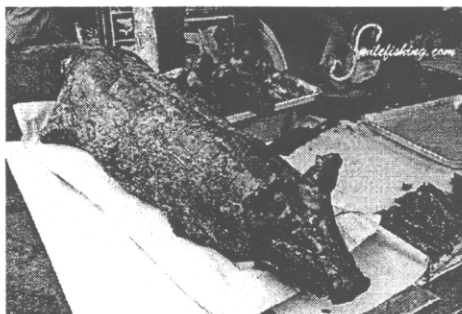
เพื่อไม่ให้หมูย่างเมืองตรังซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของจังหวัด ได้สูญหายไป และรักษาสูตรการย่างหมูของบรรพบุรุษสูญหายไป

##### การได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม

ราคาหมูแพงขึ้นทำให้ ต้นทุนในการผลิตสูง จึงจำเป็นต้องขึ้นราคาสินค้า

#### 33.4.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาศิลปการทำทรงนกกหัวจุก

เหล็กเสียบหมู เตาย่าง ถ่าน นำหมูมาเสียบที่เหล็ก แล้วก็นำไปย่าง (ทางร้านไม่วิธีการดำเนินงานเนื่องจากเป็นสูตรเฉพาะของทางร้านทางทีมสำรวจจึงไม่สามารถได้เห็นวิธีการผลิตในแต่ละขั้นตอนมากเท่าที่ควร)



ภาพที่ 145 หมูย่างตรัง  
(ที่มาของภาพ [www.smiletisking.com](http://www.smiletisking.com))

#### 33.4.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

เรียนรู้มาจากบรรพบุรุษ เนื่องจากสูตรการย่างหมูเป็นสูตรเฉพาะของทางร้าน เรียนรู้จากรุ่นสู่รุ่น ไม่เผยแพร่ให้กับบุคคลภายนอกอื่น

#### 33.4.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

ใช้ชีวิตอย่างเรียบง่าย และดำเนินชีวิตแบบพอเพียง

#### 33.4.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการถ่ายทอด

นายอภิชาติ แซ่ตัน

#### 33.4.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

เข้าร่วมงานเทศกาลหมูย่างประจำปีของจังหวัดตรัง และ ย่างหมูจัดส่งตามงาน เลี้ยงต่างๆ

### 34. ภูมิปัญญาการทำโลบะร้านสยาม

#### 34.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารคาว

#### 34.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำโลบะร้านสยาม

โลบะ เป็นอาหารของชาวจีนฮกเกี้ยนในมณฑลเบ่ย์หัง สำหรับโลบะในเมืองไทยมีอยู่เพียงแห่งเดียวที่จังหวัดภูเก็ต เพราะที่จังหวัดภูเก็ตมีชาวจีนฮกเกี้ยนอาศัยอยู่มาก จึงทำให้มีอาหารการกินต่างๆ เป็นสูตรตำรับฮกเกี้ยน สำหรับการมองความหมายของคำว่า โลบะแล้ว หากไม่ใช่คนท้องถิ่นก็อาจจะไม่รู้จัก ซึ่งจะได้อธิบายให้ทราบว่า โลบะ คืออาหารแบบใด

“โล” มาจากพะโล้ “บะ” มาจากทอด ซึ่งรวมความแล้ว โลบะเป็นการนำเครื่องใน หมูสามชั้นและเนื้อหมูแดง นำมาต้มพะโล้แล้วจึงนำมาทอดอีกทีหนึ่ง ([www.mcdang.com](http://www.mcdang.com))

#### 34.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำโลบะร้านสยามของนางสุภา แซ่ตัน

##### 34.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล นางสุภา แซ่ตัน อายุ 38 ปี

อาชีพ ก้าขาย

ที่อยู่ ร้านไม่มีชื่อ ตั้งอยู่ที่สี่แยกสยาม (โรงพยาบาลนครสยาม)

ถนนเขวราช ตำบลตลาดเหนือ

อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ 146 นางสาว แซ่ตัน

### 34.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

“โลบะ” มาจากคำว่า “ล่อ” หรือพะโล้ที่ไม่มีน้ำ ทำจากหัวหมู เนื้อแดง เนื้อแดง ส่วนหัว ถิ่น หู และเครื่องใน เช่น ปอด ใส้ ต้มกับเครื่องพะโล้ แล้วนำไปทอดจนสุก รับประทานกับเครื่องเคียง เช่น เต้าหู้ยัดไส้ ซึ่งทำจาก เต้าหู้ยัดไส้ด้วยถั่วงอก แป้ง และกุ้ง นอกจากนั้นยังมี เสิจ เกียน หรือเกี้ยว

การทำโลบะเพื่อขายเป็นอาชีพ ถือเป็นอาชีพหลักของครอบครัวที่ทำกันมา ตั้งแต่รุ่นคุณย่า และตกทอดมาจนถึงปัจจุบัน คุณสุภาจึงตระหนักกว่านี่คือมรดกที่มีค่าสำหรับ ครอบครัวและเป็นอาชีพที่ถนัดที่สุด อีกทั้งความรักในอาชีพค้าขายที่สนใจมาแต่ครั้งยังเยาว์วัย หากต้องไปประกอบอาชีพค้าขายอย่างอื่นคงทำไม่ได้ และคิดว่าในที่สุดก็ต้องกลับมาประกอบอาชีพขาย โลบะเช่นเดิม ราคาขาย ชุดเล็ก 30 บาท ชุดใหญ่ขึ้นอยู่กับจำนวนคนทาน ราคาสูงสุดประมาณ 120 บาท

วิธีการทำโลบะถือเป็นมรดกตกทอดของตระกูล ปัจจุบันถือว่าตกทอดมาถึงรุ่น ของตนเอง คุณสุภาได้รับการถ่ายทอดวิชาความรู้มาจากคุณย่า ระยะเวลาที่คุณย่าทำปอเปี๊ยะทอดขาย ก่อน ต่อมาจึงทำโลบะขายเพิ่ม การขายจะใช้รถเข็นขายอยู่หน้าบริเวณ โรงพยาบาลวชิระ แต่ปัจจุบัน จะทำปอเปี๊ยะทอดเฉพาะช่วงเทศกาลกินผัก (กินเจ) เท่านั้น ส่วนโลบะจะทำขายตลอดปี และ จำหน่ายเกือบทุกวันไม่เว้นหยุด จะหยุดเฉพาะวันที่มีกิจกรรมสำคัญจริงๆ เท่านั้น

ในบรรดาพี่น้องร่วมตระกูลมีผู้ที่ยึดอาชีพการทำโลบะขายอีก 3 คน โดยเปิด ร้านที่ตลาดนัดชอยหล่อโรง และเงินรถขายบริเวณแยกบางเหนียว ส่วนร้านที่คุณสุภาขายใน ปัจจุบัน (ถนนเยาวราช อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต) เดิมพี่สาวเป็นคนขายแต่ได้มารับช่วงต่อ

นอกจากนี้ยังสามารถทำหมี่หุ่นป่าซ่างได้ เพราะเรียนวิธีการทำมาจากพี่สาว แต่ จะทำเป็นอาชีพเสริมเฉพาะงานเทศกาลเท่านั้น

### 34.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำโลบะ

โลบะเป็นอาหารพื้นเมืองของภูเก็ตที่ต้องช่วยกันอนุรักษ์ เพราะปัจจุบันในจังหวัดภูเก็ตเหลือผู้ที่สามารถทำอาหารชนิดนี้ได้เพียงไม่กี่ราย ประกอบกับกลุ่มลูกค้าจะเป็นกลุ่มเฉพาะคนพื้นเมืองเท่านั้น การทำโลบะก่อให้เกิดองค์ความรู้ในประเด็นสำคัญ ๆ ดังนี้

(1) การคัดเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารต้องสดและสะอาด โดยจะคัดเลือกด้วยตนเอง

(2) การทำให้เครื่องในสุกและทั่วถึง จะต้องใส่น้ำในปริมาณมากๆ

(3) ความอร่อยของโลบะอยู่ที่การทำน้ำจิ้ม ซึ่งทางร้านถือว่าเป็นสูตรลับ ส่วนผสมหลักๆ ประกอบด้วย น้ำมันขามเปียก แป้ง เกลือ น้ำตาลทรายขาว น้ำตาลทรายแดง ผสมให้เข้ากันในปริมาณที่พอเหมาะ

(4) ที่มาของโลบะ เป็นภาษาจีนฮกเกี้ยน ซึ่งเป็นอาหารที่ทำทานกันมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษปู่ย่าที่เป็นชาวจีนฮกเกี้ยน คำว่า โลบะ นิยามได้ว่า หัวหมูและเครื่องในต้มพะโล้ ชาวจีนเรียกอาหารชนิดนี้ว่า ล้อ

#### ส่วนผสมการทำโลบะ

- (1) หัวหมู หมู 3 ชั้น
- (2) เครื่องในหมู
- (3) ผงพะโล้
- (4) ผงปรุงรส
- (5) เกลือ

#### เครื่องเคียง

- (1) เต้าหู้ยัดไส้ (เต้าหู้ใส่ไส้ถั่วงอก)
- (2) แป้งทอด
- (3) กุ้งทอด
- (4) เกี๊ยวทอด (หมูสับกับกุ้ง ฟู มันแกว และเผือก นำมาห่อด้วยฟองเต้าหู้ แล้วนำไปนึ่งให้สุกก่อนชุบแป้งทอด)

#### วิธีการทำโลบะ

- (1) นำเครื่องในทั้งหมดมาล้างให้สะอาด หลังจากนั้นนำไปต้มให้สุกได้ที่
- (2) ปรุงรสด้วย เกลือ ผงปรุงรส เครื่องพะโล้
- (3) เคี่ยวจนได้ที่และพักไว้รอจำหน่าย
- (4) ตักใส่จานพร้อมเครื่องเคียง



ภาพที่ 147 หน้าตาของโละบะที่พร้อมรับประทาน

#### 34.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

การถ่ายทอดองค์ความรู้ภายในครอบครัวเป็นไปในลักษณะช่วยกันทำงาน และเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติของผู้ที่ทำเป็น

#### 34.3.5 คุณธรรม จริยธรรม คติ ความเชื่อ และคำสอน

การประกอบอาชีพที่ดีต้องทำด้วยความรักและทุ่มเท หากรักและทุ่มเทในอาชีพแล้วจะก่อให้เกิดความภาคภูมิใจในอาชีพนั้นๆ แม้ว่าจะไม่ใช่งานที่มีเกียรติ แต่ก็ก็เป็นอาชีพที่สุจริต

การรู้จักประมาณตน เพราะหากไม่มีกำลังเพียงพอ (ไม่มีผู้ช่วย) จะไม่ขายอย่างอื่นเพิ่ม เพราะจะทำให้อาหารที่ทำออกมาไม่ดี ทางร้านจะเสียชื่อเสียง

การอนุรักษ์และสืบทอดการทำอาหารพื้นเมืองเป็นหน้าที่ของคนรุ่นหลังพึงสืบทอดต่อไป

วิถีชีวิตที่ควรแก่การยึดถือเป็นแบบอย่าง คือ ความอดทนในการทำงาน แม้ว่าสามีจะเสียชีวิตมากกว่า 4 ปีแล้ว แต่ยังคงทุ่มเทร่างกายและแรงใจในการประกอบอาชีพหาเลี้ยงครอบครัว เพราะนอกจากตัวเองแล้วยังต้องดูแลลูกอีกสองคน

ผู้มีคุณจริยธรรมทางธุรกิจ กล่าวคือ เป็นแม่ค้าที่ซื่อสัตย์สุจริตกับลูกค้า เช่น นับจำนวนขึ้นอย่างถี่ถ้วนไม่ให้ขาด และอาจให้เป็นของแถมในกรณีที่ลูกค้าอุดหนุนเป็นจำนวนมากอีกด้วย ไม่แสวงหาผลกำไรสูงสุด แต่คำนึงถึงความเหมาะสมของสินค้ากับราคา ผลที่ได้คือลูกค้าที่เปลี่ยนไปซื้อร้านอื่นมักกลับมาซื้อของที่ร้านเสมอๆ

#### 34.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

ปัจจุบันได้ถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำโละบะ และสูตรลับการทำอาหารให้กับบุคคลในครอบครัวทั้ง 11 คน แต่ขึ้นอยู่กับบุคคลว่าจะนำองค์ความรู้ไปประกอบอาชีพหรือไม่ เช่น น้องสาวจะออกร้านเป็นบางครั้ง เฉพาะงานอาหารพื้นเมืองหรือชมรมคนภูเก็ที่กรุงเทพมหานคร ส่วนรุ่นลูกและหลานยังไม่มีใครต้องการรับการถ่ายทอด

ส่วนครอบครัวคุณสุภามีบุตร 2 คน (คนที่ 1 อายุ 19 ปี คนที่ 2 อายุ 16 ปี) ซึ่งลูกๆ ของคุณสุภาสามารถทำโละบะเป็นทั้งสองคน แต่ยังไม่สนใจที่จะยึดเป็นอาชีพ

### 34.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

ส่วนใหญ่มักจะปฏิเสธการไปร่วมงานออกร้านที่จัดโดยทางหน่วยงานราชการต่างๆ อย่างไรก็ตาม เคยได้รับการสัมภาษณ์จากนิตยสารหรือสื่อสิ่งพิมพ์หลายๆ ฉบับ อีกทั้งได้รับการบันทึกเทปออกรายโทรทัศน์หลายช่อง เช่น ช่อง 3 ช่อง 9 ช่อง ITV ส่วนใหญ่จะเป็นรายการอาหารและรายการท่องเที่ยว

## 35. ภูมิปัญญาหมี่ตันโพธิ์ (แป๊ะกง)

### 35.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารคาว

### 35.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำหมี่ตันโพธิ์

หมี่ตันโพธิ์ เป็นหมี่ผัดชกเข็ญซึ่งเป็นสูตรของชาวจีนฮกเกี้ยนที่อพยพเข้ามาอยู่ในจังหวัดภูเก็ต ลักษณะของเส้นหมี่ชกเข็ญนั้น เป็นเส้นหมี่เหลืองกลม มีขนาดใหญ่กว่าเส้นหมี่ธรรมดา ลักษณะใกล้เคียงกับเส้นโซบะของญี่ปุ่น หมี่ชกเข็ญที่ขายมีทั้งหมี่ชกเข็ญน้ำ และแห้ง แต่ที่นิยมกันมากจนเปิดขายกันโดยเฉพาะ สาเหตุที่เรียกว่า หมี่ตันโพธิ์ ก็เพราะร้านตั้งอยู่ใต้ต้นโพธิ์ใหญ่ที่ขึ้นปกคลุมร้าน เดิมคนนิยมเรียกว่า หมี่แป๊ะกง ตามชื่อเจ้าของสูตร

ปัจจุบัน ร้านหมี่ตันโพธิ์ หรือชื่อเก่าว่า ร้านหมี่แป๊ะกง ซึ่งเป็นร้านอาหารพื้นเมืองที่ขึ้นชื่อของภูเก็ตที่หากใครมากินหมี่ชกเข็ญที่ภูเก็ตก็ต้องมากินที่ร้านหมี่ตันโพธิ์

### 35.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำหมี่ตันโพธิ์ของ นางอัญชดี หลิมชูตระกูล

#### 35.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล	นางอัญชดี หลิมชูตระกูล
อาชีพ	ค้าขาย
การศึกษา	ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6
ที่อยู่	214/7 ถนนภูเก็ต ตำบลตลาดใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต



ภาพที่ 148 หน้าร้านหมี่ตันโพธิ์

### 35.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

ร้านหมี่ตันโพธิ์ (แป๊ะกง) ก่อตั้งโดยแป๊ะกงซึ่งเป็นชาวไทยเชื้อสายจีน (แซ่หลิม) ซึ่งเริ่มเปิดร้านขายหมี่ฮกเกี้ยนตั้งตั้งแต่ปี พ.ศ. 2475 ในระยะแรกแป๊ะกงยังไม่ได้เป็นร้าน แต่จับสามล้อขายในบริเวณอำเภอกะทู้ และตัวเมืองภูเก็ต ต่อมาจึงเริ่มเปิดเป็นร้านที่อำเภอกะทู้ และได้ย้ายมาอยู่บริเวณวงเวียนน้ำพุซึ่งเป็นทำเลปัจจุบัน

แป๊ะกงผลิตหมี่ขายจนกระทั่งถึงปี พ.ศ. 2500 จึงได้ให้ลูกชายชื่อแจ หรือ แป๊ะแจ เข้ามารับช่วงแทน แต่แป๊ะกงยังคงดูแลกิจการของร้านเรื่อยมาโดยมีลูกหลานช่วยกันผลิตหมี่ ปัจจุบันกิจการหมี่ตันโพธิ์ (แป๊ะกง) ยังคงใช้วิธีการบริหารงานและแบ่งสรรรายได้ในครอบครัว (กงสี) โดยถือคติว่าลูกหลานทุกคนจะต้องผลิตหมี่เป็นแม่ไม้ได้นำมาประกอบอาชีพก็ตาม ผู้ที่ดูแลกิจการในปัจจุบันคือ บรรดาลูกสาวของแป๊ะแจ ได้แก่

คุณวนิดา หลิมชูตระกูล จบการศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

คุณอัญชติ หลิมชูตระกูล จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6

คุณมณีนรัตน์ หลิมชูตระกูล จบการศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยกรุงเทพ

คุณชนิษฐา หลิมชูตระกูล จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6

นอกจากนั้นแป๊ะแจยังมีลูกชายคนสุดท้าย 1 คน คือคุณอนุชา หลิมชูตระกูล ขณะนี้กำลังศึกษาระดับปริญญาโทอยู่ที่ประเทศสหรัฐอเมริกา แม้ว่าคุณอนุชายังไม่ได้เป็นผู้ดูแลกิจการในปัจจุบัน แต่ก็สามารถผลิตหมี่ได้เหมือนกับพี่ๆ และเป็นความหวังของครอบครัวที่จะสืบทอดกิจการนี้ต่อไป

ปัจจุบันนี้ร้านหมี่ตันโพธิ์ (แป๊ะกง) ได้เปิดสาขาเพิ่มขึ้น 1 สาขา ตั้งอยู่บริเวณอำเภอกะทู้ นอกจากนั้นยังมีการเพิ่มเมนูอาหารอื่นๆ ได้แก่ ข้าวแกง อาหารจานด่วน และเบเกอรี่เพื่อขยายกลุ่มลูกค้า และพยายามปรับเปลี่ยนรูปแบบร้านให้สอดคล้องกับความต้องการของลูกค้าอย่างไรก็ตาม สูตรหมี่ผัดฮกเกี้ยนและวิธีการบริหารงานยังคงไว้อย่างเดิม

คุณอัญชติ หลิมชูตระกูลและพี่น้องได้รับความรู้ในการปรุงหมี่มาจากปู่และบิดาโดยได้รับประสบการณ์ตรงในการช่วยครอบครัวทำงานมาตั้งแต่ครั้งยังเรียนหนังสือ

### 35.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำหมี่ตันโพธิ์

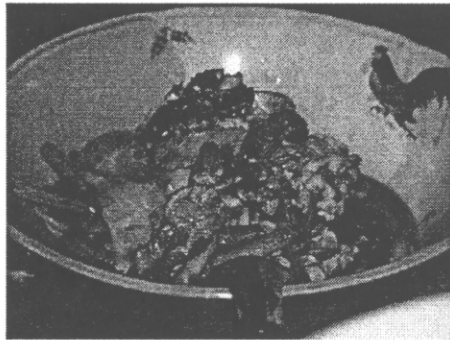
หมี่ตันโพธิ์ คือ หมี่ฮกเกี้ยนผัด โดยผัดแบบมีน้ำขลุกขลิกพร้อมกับใส่เนื้อหมู ปลา ปลาหมึก และไข่โรยด้วยหอมแดงเจียว ผสมกากหมูก่อนเสิร์ฟ เวลารับประทานให้ใส่เครื่องจิ้มพวกหอมแดงและพริกป่นลงไป หมี่ตันโพธิ์มีส่วนผสมและวิธีการทำดังนี้

## ส่วนผสม

- (1) เส้นหมี่ฮกเกี้ยน
- (2) เนื้อสัตว์ ได้แก่ กุ้ง หมู ปลาหมึก เนื้อปลา
- (3) ไข่ไก่
- (4) ลูกชิ้นแผ่น
- (5) ผักกวางตุ้ง
- (6) ซีอิ๊วขาวและซีอิ๊วดำ
- (7) พริกไทย
- (8) เครื่องเคียง ได้แก่ แครีหมู หอมแดง

## ขั้นตอน / วิธีทำ

- (1) ใส่น้ำซุบเล็กน้อยให้พอกลูกคลิก เกลือ ซีอิ๊วขาว คำปรุงรสให้เข้ากัน เมื่อน้ำซุบเริ่มร้อนให้เติมเนื้อสัตว์ที่เตรียมไว้ลงไป
- (2) เมื่อเนื้อสัตว์สุกแล้วให้เติมเส้นหมี่ฮกเกี้ยนลงไปผัด เติมผักกวางตุ้ง ผัดจนเข้าเครื่องกัน แล้วตอกไข่ลงไป
- (3) ตักใส่จาน โรยด้วยหอมแดงเจียว ผสมกากหมูก่อนเสิร์ฟ เวลารับประทานให้ใส่เครื่องจิ้มพริกและหอมแดงเจียว



ภาพที่ 149 หมี่ผัด (สูตรฮกเกี้ยน) พร้อมรับประทาน

สูตรที่ทางร้านใช้จะไม่เหมือนหมี่ฮกเกี้ยนเจ้าอื่น เป็นความลับเฉพาะของร้าน ส่วนสำคัญคือ มีน้ำซุบขลุกขลิก ใสผักกวางตุ้ง เวลาผัดต้องใช้ถ่านไม้เพราะจะทำให้หอม สิ่งที่สำคัญคือ ความแรงของไฟต้องพอดี และต้องคนเส้นเป็น ทางร้านจะทำเส้นหมี่เองทุกวัน สำหรับวัตถุดิบที่นำมาใช้ปรุงอาหารจะซื้อจากตลาดเกษตร และมีเจ้าประจำมาส่ง

นอกจากองค์ความรู้ทางการปรุงอาหารแล้ว ยังต้องมีความรู้ด้านการบริหารธุรกิจด้วยเพื่อให้กิจการอยู่รอดได้ คุณณัฐชลีพบว่าที่ผ่านมาแม้ว่าร้านหมี่ต้นโพธิ์ (แป๊ะกง)

จะประสบปัญหาต่างๆ แต่สามารถแก้ไขให้ลุล่วงไปด้วยดี โดยสามารถสรุปสาระสำคัญของปัญหาได้ดังนี้

1. การเช่าที่ ทางร้านต้องเช่าที่บริเวณวงเวียนน้ำพุเพื่อเปิดเป็นสาขาหลัก โดยไม่มีสัญญาเช่า ผู้ทางร้านจึงตัดสินใจขยายกิจการไปที่อำเภอกะตุ้เพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงในอนาคต

2. พฤติกรรมการกินและกลุ่มลูกค้าเปลี่ยนแปลง ในอดีตลูกค้าหลักของร้านจะมาจากทานหมีตั้งแต่ช่วงเย็นๆ จนถึงเที่ยงคืน เนื่องจากร้านตั้งอยู่ใกล้กับโรงภาพยนตร์ ก่อนหรือหลังชมภาพยนตร์ลูกค้าจะแวะมารับประทานหมีสักเกียนกันก่อน ปัจจุบันนี้โรงหนังดังกล่าวได้เลิกกิจการไป ประกอบกับจังหวัดภูเก็ตมีร้านอาหารและห้างสรรพสินค้าเพิ่มขึ้นมากมาย ลูกค้าจึงมีทางเลือกมากขึ้น ผู้ดูแลกิจการจึงเปลี่ยนเวลาเปิดร้านจากเดิมที่เคยเปิดเวลาประมาณ 15.00 น. -24.00 น. เป็นเวลา 10.00 น. - 18.30 น. นอกจากนั้น ยังได้บริหารพื้นที่ร้านให้เกิดประโยชน์และสร้างรายได้ให้มากขึ้น เช่น แบ่งให้พ่อค้าหมีสะเต๊ะเช่าที่หน้าร้าน เพิ่มเมนูข้าวแกง อาหารจานด่วน และเบเกอรี่ ใดๆก็ตามรายได้หลักยังคงมาจากการขายหมีสักเกียน

3. ต้นทุนเพิ่ม วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารมีราคาสูงขึ้นโดยเฉพาะอาหารทะเล ได้แก่ ปลาหมึก กุ้ง ปลา หอย เพราะฉะนั้นจึงมีความจำเป็นต้องปรับราคาอาหารให้สูงขึ้น

### 35.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้ผู้อื่น

ถ่ายทอดความรู้ให้แก่คนในครอบครัว โดยทุกคนในครอบครัวจะต้องฝึกหัดหมีเป็น รวมถึงเด็กๆ ในบ้านจะต้องกลับมาช่วยงานช่วงปิดเทอมทุกครั้ง

### 35.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

ความสามัคคี เนื่องจากเป็นกิจการที่คนทั้งครอบครัวทำร่วมกัน สร้างรายได้ร่วมกัน ในหมู่คณะจึงต้องมีความสามัคคีกัน หากมีปัญหาเกิดขึ้นจะต้องมีการประชุมร่วมกันระหว่างพี่น้อง

วิถีชีวิตที่ควรแก่การยึดถือเป็นแบบอย่าง ของร้านนี้ คือ ผู้ดูแลร้านจะต้องรับประทานหมีที่ตัวเองผัดทุกวันเพื่อตรวจสอบรสชาติของอาหาร โดยถือคติว่า “ถ้าเรากินอร่อย ลูกค้าก็อร่อย” และแม้ว่าปัจจุบันนี้คนภูเก็ตจะนิยมอาหารฟาสต์ฟู้ดของตะวันตกมากขึ้น ทำให้มีลูกค้าน้อยลง ส่งผลถึงรายได้ที่ลดลงด้วย แต่ทางร้านยังมุ่งมั่นที่จะขายหมีสักเกียนต่อไปเพื่อรักษาเอกลักษณ์ของชาวภูเก็ต และเป็นการหมุนเวียนรายได้ในจังหวัดภูเก็ต นอกจากนั้น การบริหารงานแบบกงสีจะต้องอาศัยความรับผิดชอบในตัวเอง ทุกคนจะต้องมีความสามัคคีกัน และต้องระลึกอยู่เสมอว่าตัวเองก็เป็นเจ้าของกิจการคนหนึ่งด้วยเช่นกัน

### 35.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

บุคคลที่ได้รับการสืบทอดการผัดหมี่ต้นโพธิ์ ล้วนแต่เป็นบุคคลในครอบครัว มีรายชื่อดังนี้

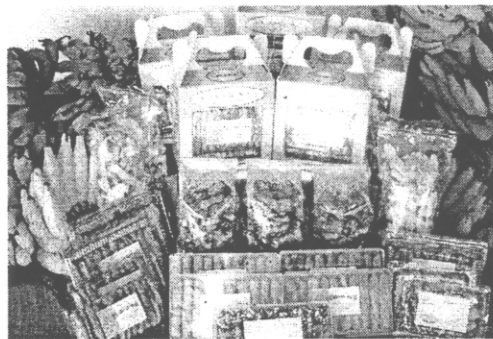
- (1) คุณวนิดา หลิมชูตระกูล จบการศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
- (2) คุณอัญชติ หลิมชูตระกูล จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6
- (3) คุณมนิรัตน์ หลิมชูตระกูล จบการศึกษาระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
- (4) คุณชนิษฐา หลิมชูตระกูล จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปีที่ 6
- (5) คุณอนุชา หลิมชูตระกูล ขณะนี้กำลังศึกษาระดับปริญญาโทอยู่ที่ประเทศสหรัฐอเมริกา

### 36. ภูมิปัญญากล้วยเล็บมือนางอบเลิศรส

36.1 ประเภทอาหาร อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากผลไม้)

36.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำกล้วยเล็บมือนางอบ

จังหวัดชุมพร มีสภาพพื้นที่เอื้อต่อการปลูกกล้วยเล็บมือนางกันมากแต่เป็นผลไม้ที่ขึ้นชื่อของจังหวัด ซึ่งมีการจำหน่ายทั้งสดดิบๆและแปรรูป ซึ่งบางช่วงราคากว้างค่อนข้างตกต่ำ ทำให้เกิดความคิดที่จะทำให้อกล้วยเล็บมือนางมีการเก็บไว้นานๆ และราคาไม่ตกต่ำตามท้องตลาด จึงได้คิดสูตรการทำกล้วยอบขึ้น



ภาพที่ 150 ผลิตภัณฑ์จากกล้วยเล็บมือนาง

### 36.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาทอผ้าด้วยเส้นมือนางอบเลิศรส ของนางเพ็ญศรี มากผล

#### 36.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล นางเพ็ญศรี มากผล อายุ 58 ปี

การศึกษา ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6

ที่อยู่ 318 หมู่ที่ 2 ตำบลสลวย

อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร

โทรศัพท์ 077-611101, 081-8923848 แฟกซ์ 077- 611100



ภาพที่ 151 นางเพ็ญศรี มากผล

#### 36.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

การทำทอด้วยมือนางอบเลิศรสได้อริเริ่มทำเอาจริงเองในปี 2540 และได้นำเข้าประกวดในงานต่างๆ ที่จังหวัดจัดหรือตามที่ลูกค้าสั่งและตามร้านค้าปลีก และได้แรงบันดาลใจจากรางวัลให้ทำเป็นอาชีพ ส่วนการเรียนรู้ เรียนการทำทอด้วยเส้นมือนางอบนั้น ได้เรียนรู้จากเพื่อนบ้าน โดยใช้วิธีการสังเกตการณ์ฝึกฝนด้วยตนเองและปรับปรุงจนได้รสชาติอร่อย เพื่อให้การทำทอด้วยเส้นมือนางอบกลายเป็นอาชีพที่มั่นคง จึงได้ รวมกลุ่มเพื่อแปรรูปทอด้วยเส้นมือนางอบ สมาชิกส่วนใหญ่เป็นชาวบ้านในพื้นที่ และได้รับการสนับสนุนจากสภาอุตสาหกรรมจังหวัดระนอง และกรมพัฒนาชุมชน จังหวัดชุมพร ปัจจุบันนี้ทอด้วยเส้นมือนางอบได้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในความนิยมของผู้บริโภค และเป็นที่ยู่อกระดับประเทศ

#### 36.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำทอด้วยเส้นมือนางอบ

##### วัตถุดิบที่ใช้ในการทำทอด้วยเส้นมือนางอบ

ทอด้วยเส้นมือนางอบ

##### วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

(1) ตู้อบ

(2) ตะแกรงไม้ไผ่

- (3) มีคปอกกล้วย
- (4) เครื่องซีต
- (5) ตาซั้งเหล็ก
- (6) กล่องพลาสติก
- (7) กล่องกระดาษ
- (8) ถุง

#### วิธีการทำกล้วยเล็บมือนางอบ

- (1) นำกล้วยดิบมาป่ม 4 คืน ให้สุกงอม
- (2) ปอกกล้วยเทใส่ตะแกรงไม้ไผ่แล้วนำเข้าตู้อบ ประมาณ 24 ชั่วโมง
- (3) นำออกจากตู้ พักไว้ในถังหรือกะละมัง เพื่อให้กล้วยนุ่มและมีน้ำหวาน
- (4) นำเข้าตู้อบใหม่อีกครั้ง ประมาณ 20 ชั่วโมง
- (5) นำออกมาบรรจุใส่กล่องพลาสติก โดยชั่งกล่องละ 140 กรัม และกล่อง 170 กรัม หรืออาจจะบรรจุเป็นถุง ๆ ละครึ่งกิโลกรัม แล้วนำกล่องพลาสติกที่บรรจุแล้ว ติดตราสินค้า บรรจุใส่กล่องอีกครั้ง

#### แนวคิดในการผลิตกล้วยเล็บมือนางอบ

ต้องการพัฒนากล้วยเล็บมือนางอบให้เป็นที่รู้จักทั่วประเทศและขยายโรงผลิตให้ใหญ่ขึ้น อีกทั้งยังเป็นการเสริมสร้าง วิธีการดำรงชีวิตให้มีความเป็นอยู่ดีขึ้น ฐานะดีขึ้น รู้จักผู้คนมากขึ้น

#### แรงบันดาลใจในการผลิตกล้วยเล็บมือนางอบ

มีทำเลที่เหมาะสม และกล้วยเล็บมือนางเป็นผลไม้ที่ขึ้นชื่อของจังหวัด  
การได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม

เนื่องจากพื้นที่ที่มีความเหมาะสมในการปลูกกล้วยเล็บมือนาง และผลผลิตที่ได้จึงมีจำนวนมากตามไปด้วย ชาวสวนจึงได้นำกล้วยเล็บมือนางมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า อีกทั้งชาวสวนบางรายได้เห็นวิธีการทำและผลกำไรที่รับ จึงยังเป็นแรงกระตุ้นให้เกิดกลุ่มผู้แปรรูปกล้วยเล็บมือนางเพิ่มขึ้น

#### การประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตและการปรับตัวของชิ้นงาน

มีการประยุกต์จากภูมิปัญญาเดิม และมีการประยุกต์รูปแบบบรรจุภัณฑ์สินค้าเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ เช่น กล้วยซ็อกโกแลต, กล้วยม้วน

### 36.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้ผู้อื่น

วิธีการถ่ายทอดมีการทำเป็นขั้นตอน และมีการสาธิตให้แก่ผู้ที่สนใจ เพื่อให้เกิดความยั่งยืนถ่ายทอดความรู้และจัดการอบรมหรืออธิบายขั้นตอนการผลิต

### 36.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

ก้าวให้ไกล ไปให้ถึง

### วิถีชีวิตที่ควรแก่การยึดถือเป็นแบบอย่าง

รู้จักนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นคือกล้วยเล็บมือนาง มาแปรรูปให้เกิดคุณค่า จนกลายเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงและเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัด

ส่วนการปฏิบัติตนในการดำเนินชีวิต คือ อยู่อย่างพอเพียง

### 36.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญา

ลูก และ หลาน

### 36.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) รางวัล ชมเชย การประกวดกล้วยเล็บมือนางอบแห้ง งานเทศกาลพระเกียรติกรมหลวงชุมพร จากหน่วยงาน ผู้ว่าราชการจังหวัดชุมพร ในวันที่ 21 เดือนธันวาคม พ.ศ. 2548

(2) รางวัล OTOP CITY ระดับ 3 ดาว จากหน่วยงานกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย ในปี 2549

(3) รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 1 การประกวดร้านจำหน่ายกล้วยเล็บมือนาง จากหน่วยงาน กำนันตำบลสตูล ในวันที่ 14 เดือนเมษายน พ.ศ. 2550

## 36.4 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญากล้วยเล็บมือนางอบเลิศรสของนางนิยม เหล่าสุข

### 36.4.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อกลุ่ม	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรนาโพธิ์สามัคคี
ชื่อประธานกลุ่ม	นางนิยม เหล่าสุข อายุ 55 ปี
ชื่อผู้ให้ข้อมูล	นางนิยม เหล่าสุข ตำแหน่ง ประธาน
ที่อยู่	101 ม. ๑ นาโพธิ์ อ.สวี จ.ชุมพร
	โทรศัพท์ 077-531773




ภาพที่ 152 นางนิยม เหล่าสุข (ประชาชนกลุ่ม)

#### 36.4.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

เดิมนางนิยม เหล่าสุข มีอาชีพค้าขายผลไม้ เช่น มะพร้าว กล้วย ส่งในตลาดกรุงเทพฯ ทำให้รายได้ไม่แน่นอน ผลไม้ที่จะส่งขึ้นอยู่กับฤดูกาล ประกอบกับจังหวัดชุมพร มีการปลูกกล้วยเลียบมือนางเป็นส่วนใหญ่ กล้วยมีราคาตกต่ำ กลุ่มแม่บ้านได้แนวคิดว่าจะทำอะไรให้กล้วยมีราคา จึงได้ทำเป็นอาชีพเสริม ด้วยรูปแบบกลุ่มแม่บ้าน และได้จัดตั้งเป็นกลุ่มแม่บ้านขึ้นในวันที่ 27 ตุลาคม พ.ศ. 2547 โดยใช้ฐานความรู้เดิมที่ได้รับมาจากบรรพบุรุษ เริ่มแรกมีสมาชิกกลุ่มเพียง 10 คน และได้มีเกษตรจังหวัดเข้ามาแนะนำกรรมวิธีที่จะให้กล้วยมีสีสันทันรับประทานและการเก็บรักษาไว้นานๆ พร้อมให้งบประมาณในการซื้อตู้อบกล้วยเลียบมือนาง สถานภาพในปัจจุบันคงอยู่และได้รับความนิยมแพร่หลาย ขยายผลไปสู่ตลาดทั้งในและต่างจังหวัด

#### 36.4.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำกล้วยเลียบมือนาง

##### วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

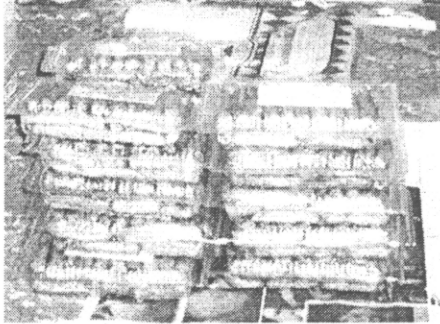
1. ถังพลาสติก
2. กะละมัง
3. กรรไกร
4. ถุงมือ
5. หมวก
6. ผ้ากันเปื้อน
7. กล่องพลาสติก สำหรับบรรจุภัณฑ์ 

##### ขั้นตอนการผลิต

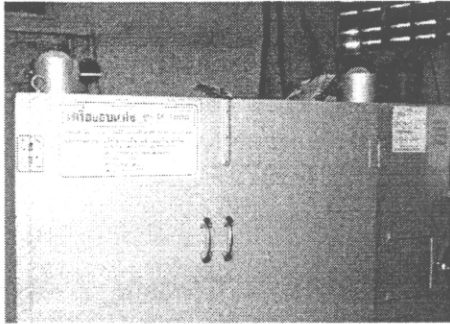
1. เอากล้วยเลียบมือนางที่เป็นเครือนำไปบ่ม ซึ่งใช้เวลา 3 วัน (สำหรับช่วงฤดูร้อน)
2. คัดกล้วยใส่ถังและปลอกเปลือก

3. เข้าคู่อุปประมาณ 4-5 ชม.สำหรับกล้วยลูกใหญ่ ใช้อุณหภูมิ 75-85 องศา (อบ 2 ครั้ง ช่วงเวลาการอบ 10.00-17.00 น. และ 18.00-06.00 น.)

4. นำกล้วยที่อบเสร็จแล้วมาตัดหัวตัดท้ายสีดำๆ ออกให้หมดแต่งให้สวย และ แยกขนาดใส่กล่อง กล้วยใหญ่จัดวางไว้ข้างล่าง



ภาพที่ 153 ผลิตภัณฑ์กล้วยเล็บมือนางของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรนาโพธิ์สามัคคี



ภาพที่ 154 เครื่องอบแห้งใช้สำหรับอบกล้วย

#### แนวคิดในการผลิต

- จะรับกล้วยจากสมาชิกเท่านั้น
- ช่วยให้สมาชิกมีงานทำ สร้างรายได้, ใช้วัตถุดิบในชุมชนให้เกิดประโยชน์

#### แรงบันดาลใจในการผลิตกล้วยอบเล็บมือนาง

- มีตอบรับจากผู้บริโภคและสร้างรายได้ดีทุกฤดูกาล
- เกิดรายได้ที่แน่นอน ช่วยส่งเสริมให้สมาชิกมีรายได้หมดหนี้สิน
- การแสดงผลผลิตทั้งปีละ 20-30 งาน

#### การได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม

- การได้รับสนับสนุนจากเกษตรจังหวัด
- การได้รับสนับสนุนจากพัฒนาชุมชน
- การได้รับสนับสนุนจากสาธารณสุขจังหวัด

#### การประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิต/การปรับตัวของชั้นงาน

การทำผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ เช่น กล้วยทอดกรอบรสชาปีคิว, รสชาห์ราย

#### 36.4.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

มีการสอนกันในกลุ่มแม่บ้านและส่งสมาชิกเข้ารับการฝึกอบรมที่สวนจิตรลดา สมาชิกทุกคนสามารถทำแทนกันได้หากคนใดคนหนึ่งลา (One Stop Service)

#### 36.4.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

- ทำวันนี้ให้ดีที่สุด
- ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า
- ความสะอาด
- กงรชาติดั้งเดิม

#### วิถีชีวิตที่ควรแก่การยึดถือเป็นแบบอย่าง

รู้จักใช้ทรัพยากรในชุมชนก่อให้เกิดรายได้ที่แน่นอน

#### 36.4.6 บุคคลหรือกลุ่มที่รับการสืบทอด

กลุ่มแม่บ้าน

#### 36.4.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

- (1) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 1 การประกวดอาหารแปรรูปจากพืชภาคเกษตรกรประเภทภูมิปัญญาแผ่นดินใต้และอาหารสะอาดรสชาติอร่อย วันที่ 22-30 ก.ย.2545
- (2) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 1 การประกวดกล้วยเล็บมือนาง งานกาแฟสวีปี 2541 จากหน่วยงานจังหวัดชุมพร
- (3) โล่ประกาศเกียรติคุณ รางวัลชนะเลิศ การประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่นระดับจังหวัด ปี 2545 จากหม่อมหลวงประทีป จุฑาโรจน์ Otop หัวดาว
- (4) โล่ประกาศเกียรติคุณผู้ทำกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ปี 2546 จากอธิบดี การส่งเสริมการเกษตร
- (5) โล่ประกาศเกียรติคุณรางวัลการส่งเสริมการเกษตร

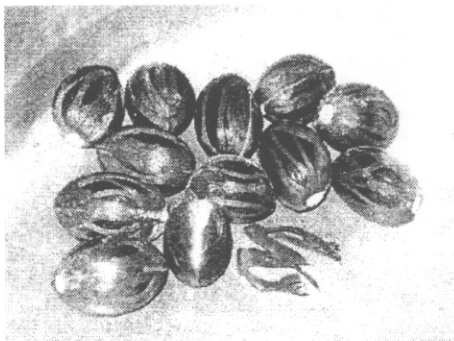
### 37. ภูมิปัญญาผลิตภัณฑ์ลูกจันทน์เทศแปรรูป

#### 37.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากผลไม้)

#### 37.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำลูกจันทน์เทศ

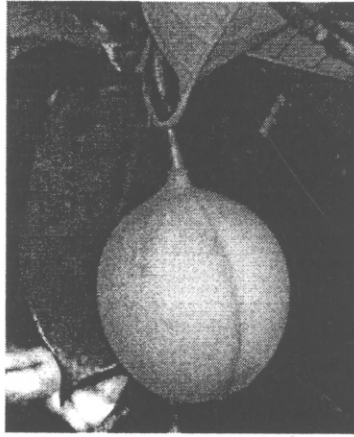
จันทน์เทศเป็นไม้พุ่มต้นสูง 25-30 เมตร ออกผลเป็นช่อที่ปลายกิ่ง ผลแก่เมื่อสุกจะแตกออกทำให้เห็นเมล็ดในเมล็ดเรียกว่า “ลูกจันทน์เทศ” ส่วนเยื่อหุ้มหรือรก เรียกว่า “ดอกจันทน์” (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ . 2542: 1499) ดอกตัวผู้อยู่บนต้น ซึ่งมีลักษณะเป็นกลุ่มดอก ดอกตัวเมียมีขนาดใหญ่กว่าเป็นดอกเดี่ยว ต้นจันทน์เทศเป็นไม้ยืนต้นที่ชอบดินภูเขา

ดินค้ำน้ำและมีความชุ่มชื้น ต้นจันทน์เทศ อายุ 5-6 ปี จะสูงประมาณ 3-4 เมตรเท่านั้น หากมีลำต้นที่สูงกว่านั้นจะมีกิ่งก้านแผ่แตกไม่กว้างมากนักแต่มีความสูงประมาณ 8-10 เมตร ใบดกหนาที่บขนาด 2-5 นิ้ว รูปหอก สีเขียวเข้มเป็นมัน ผลมีสีเหลืองหรือเหลืองส้ม ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2 นิ้วครึ่ง ส่วนเมล็ดมีสีน้ำตาลอมดำ มีรกสีแดงหุ้มโดยรอบ



ภาพที่ 155 รกสีแดงที่หุ้มเมล็ดลูกจันทน์เทศ

จันทน์เทศ ในภาษาท้องถิ่นมีชื่อให้เรียกอยู่ด้วยกันหลายชื่อ เช่น ลูกจันทน์ ลูกจันทน์เทศ ดอกจันทน์เทศ มีชื่อสามัญว่า ลูกจันทน์เทศ Nutmeg Tre หรือ Myristica ดอกจันทน์ Mace หรือ macis ชื่อวิทยาศาสตร์ Myristica fragrans Houtt ชื่อวงศ์ MYRISTICACAE ผลจันทน์เทศเป็นลูกสีเหลือง เปลือกบางแต่มีเนื้อแน่นและแข็ง ขยายพันธุ์โดยการเพาะปลูกด้วยเมล็ด ซึ่งใช้เวลาประมาณ 5-6 ปี จึงจะออกผลที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ ตามตำรายาไทยใช้ประโยชน์จากดอกลูกจันทน์เทศไปทำส่วนผสมของยาพื้นบ้านประเภทมีฤทธิ์ขับลม แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ ส่วนดอกแห้งนำไปชงเป็นน้ำชา เพื่อช่วยย่อยอาหาร ขับลม ลูกจันทน์และดอกจันทน์ใช้เป็นเครื่องเทศแต่งกลิ่นอาหาร อย่างไรก็ตามชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมกินเนื้อผลลูกจันทน์เทศแปรรูปมากกว่าการนำเมล็ดและรกไปทำยาและปรุงอาหาร ดังนั้นชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมเก็บผลลูกจันทน์ที่แก่จัด โดยเนื้อผลจะออกรสเปรี้ยวฝาดหอมเผื่อนจึงต้องจิ้มพริกกับเกลือ หรือนำไปแปรรูปเป็นของทานเล่นได้หลายชนิด เช่น จันทน์เส้นแห้ง จันทน์เชื่อมแช่อิ่ม จันทน์แคะสลักแช่อิ่ม จันทน์กวน และน้ำจันทน์พร้อมดื่ม ซึ่งการแปรรูปลูกจันทน์เทศมักทำในช่วงเดือน ตุลาคม - ธันวาคม เนื่องจากเป็นช่วงที่มีผลออกเยอะ



ภาพที่ 156 ผลของลูกจันทน์เทศที่นำมาแปรรูป

### 37.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำลูกจันทน์เทศ ของนางสุนีย์ โกยกุล

#### 37.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล

นางสุนีย์ โกยกุล อายุ 70 ปี

ที่อยู่

8/2 หมู่ 3 ตำบลถ้ำน้ำผุด อำเภอเมือง จังหวัดพังงา

โทรศัพท์ 076-430-686



ภาพที่ 157 นางสุนีย์ โกยกุล

#### 37.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

ตำบลถ้ำน้ำผุดมีต้นจันทน์เทศ ซึ่งเป็นผลไม้ที่ออกดอกออกผลตลอดปี โดยตำบลถ้ำน้ำผุด อำเภอเมือง จังหวัดพังงาจัดได้ว่าเป็นพื้นที่ที่ทำการปลูกต้นจันทน์เทศจำนวนมาก และมีการปลูกกับแถบเกือบทุกครัวเรือน ชาวบ้านในแถบนี้นิยมนำส่วนต่างๆ ของจันทน์เทศ เช่น ดอก เมล็ด เชื้อหุ้มเมล็ดจันทน์เทศมาใช้ประโยชน์ด้วยการทำสมุนไพร หรือเครื่องเทศ ส่วนผลของลูกจันทน์เทศนิยมนำมาแปรรูป เป็นอาหารว่าง เช่น จันทน์อ่อม จันทน์ดอก จันทน์แก้ว จันทน์ตากแห้ง จันทน์กวน จันทน์สามรส แยมลูกจันทน์และไวน์ลูกจันทน์ ชา และอื่นๆ อาจจะกล่าวได้ว่าชาวบ้านในชุมชนบ้านถ้ำน้ำผุดได้อาศัยอาชีพการทำผลิตภัณฑ์จันทน์เทศ เป็นอาชีพหลักและเป็นรายได้เลี้ยง

ครอบครัวมาเป็นเวลาช้านาน เช่นเดียวกับนางสุนีย์ โกยกุล ที่เลือกประกอบอาชีพการแปรรูปลูกจันทน์เทศ โดยได้เรียนรู้และฝึกการแปรรูปลูกจันทน์เทศมาจากแม่จากการเป็นลูกมือ (ผู้ช่วย) แรกเริ่มแม่จะให้แกะผลลูกจันทน์เป็นดอกเป็นเส้นเพื่อนำมาแช่อิ่ม คล้ายๆกับการเชื่อม และจากการที่ได้สัมผัสกับกระบวนการ กรรมวิธีและเทคนิคการทำจากการเป็นลูกมือของแม่เกือบทุกขั้นตอน จนทำให้นางสุนีย์ โกยกุล เกิดความซึบซับและความชำนาญในการทำ นางสุนีย์จึงได้ยึดการแปรรูปลูกจันทน์เทศแช่อิ่มเป็นอาชีพหาเลี้ยงตนเองมากกว่า 20 ปี ซึ่งตลอดระยะเวลาที่ทำอยู่นั้น ได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ควบคู่ไปกับการเพิ่มปริมาณการผลิต โดยได้ทดลองนำผลลูกจันทน์มาหั่นเป็นเส้นใส่ถาดแล้วตากแดด และเมื่อเห็นว่าสามารถแปรรูปโดยวิธีนี้ได้ จึงค่อยๆเพิ่มปริมาณมากขึ้น โดยใช้วิธีการและอุปกรณ์ที่ใช้ในการตากตามแบบดั้งเดิมที่พ่อแม่ปู่ย่าตายายเขาทำสืบทอดกันมา ด้วยการนำเส้นลูกจันทน์ตากบนแผ่นสังกะสี

สำหรับผลิตภัณฑ์ลูกจันทน์เทศที่ทำขึ้น นางสุนีย์ โกยกุล จะขายส่งให้แก่ร้านค้าต่างๆในจังหวัดพังงา โดยเริ่มจากน้อย จนค่อยๆ เพิ่มปริมาณการขายส่งมากขึ้นเป็นลำดับ ต่อมามีการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายมากขึ้น เช่น ลูกจันทน์เส้นแห้ง ซึ่งนางสุนีย์ได้รับสูตรและเรียนรู้มาจากญาติผู้ใหญ่ แล้วมาทดลองทำด้วยตนเอง โดยเริ่มต้นจากทำน้อยๆ แล้วค่อยๆ เพิ่มปริมาณการผลิตให้มากขึ้นตามลำดับ นอกจากนี้ลูกจันทน์เส้นแห้งแล้ว ยังมีลูกจันทน์เทศสามรส ซึ่งอาศัยกระบวนการวิธีการทำเหมือนกับลูกจันทน์เส้นแห้ง เพียงแต่เพิ่มความเผ็ดด้วยการนำพริกสดมาเป็นส่วนประกอบ และยังทำลูกจันทน์เชื่อมโดยนำผลลูกจันทน์เทศมาแกะเป็นรูปดอกพิกล ซึ่งในการทำลูกจันทน์เชื่อมนั้นจะต้องเลือกเอาเฉพาะลูกจันทน์เทศที่มีขนาดใหญ่ และมีเนื้อหนาตลอดทั้งลูกเท่านั้น

ในส่วนของรายได้ที่ได้จากการแปรรูปลูกจันทน์นั้นไม่แน่นอน เนื่องจากปริมาณวัตถุดิบหลัก คือ ลูกจันทน์เทศ ต้องขึ้นอยู่กับฤดูกาล ตลอดจนยอดการจำหน่ายจะมากขึ้นหากเป็นช่วงเทศกาล แต่อย่างไรก็ตามนางสุนีย์ โกยกุล มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนละประมาณ 10,000 บาท ซึ่งส่วนใหญ่เป็นรายได้จากการขายลูกจันทน์เส้น โดยขายส่งกิโลกรัมละ 80 บาท

สำหรับสถานการณ์ในปัจจุบัน พบว่ากลุ่มคนที่ทำอาชีพการแปรรูปลูกจันทน์เทศในตำบลน้ำคุดนั้น คงเหลือแต่หมู่ของผู้คนสูงอายุ เนื่องจากคนรุ่นใหม่นิยมทำน้อยมาก เพราะต้องออกไปศึกษาตลอดจนมีการเดินทางไปทำงานนอกพื้นที่จำนวนมาก

### 37.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำลูกจันทน์เทศ

เนื่องจากสภาพพื้นที่ของตำบลน้ำคุด เป็นแหล่งปลูกต้นไม้ และมีผลไม้หลายชนิด เช่น ทุเรียน มังคุด และโดยเฉพาะลูกจันทน์เทศ ทุกครัวเรือนจะมีต้นจันทน์เทศขึ้นอยู่ในสวน คนในชุมชนจึงได้นำลูกจันทน์เทศมาแปรรูปเพื่อสร้างอาชีพและรายได้ให้กับครอบครัว ซึ่งสิ่ง

เหล่านี้ล้วนเป็นแรงบันดาลใจให้ครอบครัวของนางสุนีย์ โกยกุลด้วย ยึดการแปรรูปลูกจันทน์เทศ เป็นอาชีพเพื่อสืบสานการทำลูกจันทน์เทศจากแม่ และใช้สร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว

ผลิตภัณฑ์ลูกจันทน์เทศที่ทางครอบครัวของคุณสุนีย์ โกยกุล ได้คิดทำขึ้นนั้น คือ ลูกจันทน์เทศที่นำมาแกะเป็นดอก หรือเป็นกลีบ แล้วแช่อิ่ม ลักษณะคล้ายๆ กับการเชื่อม แต่ สูตรที่ตนเองสืบทอดมาจากแม่นั้น ลูกจันทน์เทศจะต้องไม่อมน้ำตาล และน้ำตาลต้องไม่เกาะเป็น เม็ด สำหรับการแปรรูปจันทน์เทศมีดังนี้

### ก. การทำจันทน์เทศเส้นแห้ง

#### วัตถุดิบในการทำจันทน์เทศเส้นแห้ง

- (1) ผลจันทน์เทศ จำนวน 150-200 ผล
- (2) เกลือป่น จำนวน 750 กรัม
- (3) น้ำตาลทรายขาว จำนวน 10 กิโลกรัม

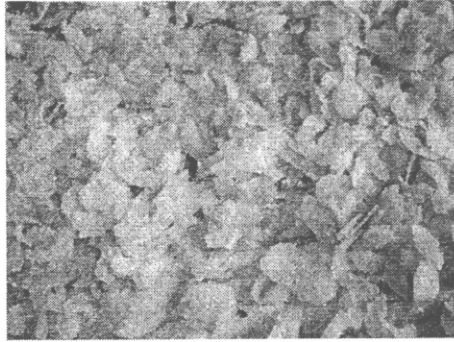
#### วิธีการทำจันทน์เทศเส้นแห้ง

- (1) นำผลจันทน์ปอกเปลือกแล้วนำไปแช่น้ำเกลือ
- (2) หั่นเป็นชิ้นบางๆ แล้วนำมาหั่นชิ้นฝอยๆ และต้องแช่เอาไว้ในน้ำเกลือ ตลอดเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้เนื้อลูกจันทน์เทศไหม้
- (3) นำลูกจันทน์ที่หั่นเสร็จแล้วล้างน้ำอีก 4 ครั้ง หรือล้างจนน้ำใส ยกขึ้นให้ สะเด็ด ใสในภาชนะ
- (4) นำมาคลุกเคล้ากับน้ำตาลทรายขาว หมักไว้ 1 ชั่วโมง
- (5) นำไปตากแดดบนแผ่นสังกะสีสะอาด ด้านใต้แผ่นสังกะสีจะมีเตาอังโล่ว ซึ่งคอยให้ความร้อนพออ่อนๆ ตั้งเรียงประมาณ 3-4 ลูก หรือนำออกตากแสงแดดจัด แต่หากเป็น ช่วงหน้าฝน หรือไม่มีแสงแดด ก็จะนำมามากไว้ในที่ร่ม โดยมีเตาอังโล่ว จำนวน 4 – 5 ลูก ใช้ เชื้อเพลิงจากถ่าน จำนวน 3-4 ก้อน ไฟอ่อน วางไว้ด้านล่างแผ่นสังกะสี เพื่อให้ความร้อน พออ่อนๆ ซึ่งวิธีนี้เป็นวิธีที่นางสุนีย์ ได้คิดประยุกต์ขึ้น เพื่อช่วยลดปัญหาเรื่องการตากแดด



ภาพที่ 158 การตากแดดบนสังกะสีบนเตาอังโล่ว

(6) ในการตากจะต้องแผ่บางพอหมาดๆ แล้วคลุกเคล้าน้ำตาลทรายขาวอีกครั้ง ร่อนแห้ง เก็บใส่ภาชนะฝาปิดสนิท พร้อมจำหน่ายและบริโภค (หากเป็นลูกจันทน์เส้นแห้งสามารถกรรมวิธีการทำจะเหมือนกับการทำลูกจันทน์เส้นแห้ง เพียงแต่เพิ่มพริกเพื่อให้เกิดรสเผ็ด)



ภาพที่ 159 ลูกจันทน์เทศรสเผ็ด

#### ข. การทำลูกจันทน์เทศเชื่อมแช่อิ่ม

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำลูกจันทน์เทศเชื่อมแช่อิ่ม

- (1) ผลจันทน์เทศ จำนวน 150-200 ผล
- (2) เกลือป่น จำนวน 750 กรัม
- (3) น้ำตาลทรายขาว 10 กิโลกรัม

วิธีทำลูกจันทน์เทศเชื่อมแช่อิ่ม

- (1) นำผลจันทน์ปอกเปลือกแล้วนำไปแช่เกลือ
- (2) นำมาหั่นเป็นชิ้นใหญ่ๆ 1 ผล หั่นได้ 8-10 ชิ้น
- (3) นำไปล้างน้ำสะอาดยกให้สะเด็ดน้ำใส่ภาชนะ
- (4) นำคลุกเคล้าน้ำตาลทรายขาว หมักไว้จนกรอบ

#### ค. การทำลูกจันทน์แกะสลักแช่อิ่ม

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำจันทน์แกะสลักแช่อิ่ม

- (1) ผลจันทน์เทศ จำนวน 20 ผล
- (2) เกลือป่น จำนวน 750 กรัม
- (3) น้ำตาลทรายขาว จำนวน 1 กิโลกรัม

วิธีการทำจันทน์แกะสลักแช่อิ่ม

- (1) นำผลจันทน์ปอกเปลือกแช่น้ำเกลือ 1 คืน
- (2) นำผลจันทน์มาแกะสลักเป็นรูปดอกพิกุลหรือดอกกุหลาบ
- (3) นำดอกล้างน้ำให้สะอาดใส่ภาชนะแล้วใส่น้ำตาลหมักไว้จนเป็นแก้วใส พร้อมบริโภคจำหน่าย เพื่อเป็นของขวัญของฝาก

## ง. การทำลูกจันทน์กวน

### วัตถุดิบในการทำจันทน์กวน

- (1) ผลจันทน์เทศ จำนวน 150-200 ผล
- (2) เกลือป่น จำนวน 750 กรัม
- (3) น้ำตาลทรายขาว จำนวน 10 กิโลกรัม

### วิธีการทำจันทน์กวน

- (1) นำผลจันทน์ปอกเปลือก แช่น้ำเกลือ
- (2) นำผลจันทน์เทศหั่นเป็นชิ้นบาง แล้วนำมาหั่นชิ้นฝอย
- (3) นำชิ้นหั่นฝอยล้างน้ำ 3 น้ำ
- (4) นำชิ้นหั่นฝอยลงกระทะใส่น้ำตาลทรายขาวเติมน้ำสะอาด  $1/3$  กระทะตัม เคี่ยวไฟอ่อนๆ
- (5) เมื่อเริ่มเหนียวกวนจนแห้งเหนียวเส้นใสเป็นแก้ว
- (6) นำมาตั้งให้เย็น ใสภาชนะปิดสนิทพร้อมจำหน่ายและบริโภค

## จ. การทำน้ำจันทน์เชื่อมพร้อมดื่ม

### วัตถุดิบที่ใช้ในการทำน้ำจันทน์เชื่อมพร้อมดื่ม

- (1) ผลจันทน์เทศ จำนวน 200 ผล
- (2) เกลือป่น จำนวน 1 ช้อนแกง
- (3) น้ำตาลทรายขาว จำนวน 5 กิโลกรัม
- (4) น้ำสะอาด จำนวน 15 ลิตร

### วิธีการทำน้ำจันทน์เชื่อมพร้อมดื่ม

- (1) นำผลจันทน์ผ่า 2 ซีก เอาเมล็ดออก
- (2) นำมาหั่นเป็นแผ่นๆ
- (3) นำมาล้างให้สะอาด แล้วให้สะอาดน้ำมาลงหม้อต้มจนเดือดออกกลิ่นและสี
- (4) นำน้ำต้มมารองเนื้อออก แล้วตั้งหม้อต้มใหม่อีกครั้ง เติมน้ำตาลทรายขาว เพื่อให้ละลายแต่งรสชาติด้วยเกลือป่น
- (5) รอให้เย็นบรรจุขวด
- (6) เก็บเข้าห้องเย็นแช่แข็ง

### การประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิต/การปรับตัวของชิ้นงานการแปรรูปลูกจันทน์เทศ

- (1) พัฒนาและปรับปรุงการแปรรูปผลลูกจันทน์เทศ ขึ้นมาอีก หลายชนิด เช่น ลูกจันทน์เทศสามรส การนำผลลูกจันทน์เทศมาคิดประดิษฐ์โดยใช้วิธีการแกะสลักเนื้อจากผลลูกจันทน์เทศเป็นดอกพิบูล
- (2) ทดลองนำลูกจันทน์เทศมาตากไว้ในถาดเพิ่มเติมจากการตากด้วยแผ่นสังกะสี
- (3) ในขั้นตอนการนำลูกจันทน์เทศตากแดดให้แห้งนั้น หากเป็นช่วงฤดูฝน จะนำมาตากในที่ร่ม โดยใช้ความร้อนที่ได้จากเตาอังไว้ให้ความร้อนผ่านด้านล่างแผ่นสังกะสี ซึ่งใช้ถ่านเป็นเชื้อเพลิงในการให้ความร้อน

#### 37.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

กระบวนการวิธีการทำลูกจันทน์ชนิดต่าง ๆ นั้น นางสุนีย์ โกยกุล ได้ถ่ายทอดให้กับลูกๆ โดยใช้วิธีการเหมือนกับที่ตนเองได้เรียนรู้มา คือ การเป็นผู้ช่วย (ลูกมือ) ในการทำ ซึ่งปัจจุบันลูกๆ สามารถทำได้โดยมีฝีมือไม่ต่างไปจากนางสุนีย์

นอกจากนี้ นางสุนีย์ ยังได้ถ่ายทอดความรู้ให้แก่กลุ่มนักเรียนนักศึกษา จากสถาบันต่างๆ ตลอดจนเจ้าหน้าที่ นักวิชาการ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชนที่เข้ามาศึกษา เกี่ยวกับระบบวิถีชีวิตความเป็นอยู่ ประเพณี วัฒนธรรม ของคนในชุมชน และภูมิปัญญาการแปรรูปลูกจันทน์เทศ ทั้งในแง่ของการนำมาทำเป็นยารักษาโรค และด้านโภชนาการ ซึ่งนางสุนีย์ ได้ใช้วิธีการถ่ายทอด ด้วยการบอกเล่า และใช้วิธีการสาธิต พร้อมนำชมกระบวนการวิธีการทำ ตลอดจนการอธิบายลักษณะของต้นลูกจันทน์และการเจริญเติบโต การเก็บผลลูกจันทน์และการบำรุงรักษาต้นจันทน์เทศ และเมื่อมีหน่วยงานสถาบันการศึกษา และหน่วยงานต่างๆ ทั้งในระดับท้องถิ่น และระดับจังหวัดเข้ามาศึกษาภูมิปัญญาดังกล่าวมากขึ้น หน่วยงานต่างๆ เหล่านี้ได้นำความรู้ที่ได้มาจัดทำสื่อเพื่อใช้ในการเผยแพร่ภูมิปัญญาการแปรรูปให้แก่ นางสุนีย์ โกยกุล และชาวบ้านที่ประกอบอาชีพการแปรรูปลูกจันทน์เทศ เช่น แผ่นพับ โบปลิว ซึ่งปัจจุบันนางสุนีย์ โกยกุล ได้ใช้วิธีการถ่ายทอดด้วยการบอกเล่าแล้วยังได้นำเอกสารแผ่นพับที่ใช้เพื่อการเผยแพร่นั้น มอบให้กับผู้ที่เข้ามาศึกษา เรียนรู้ ได้กลับไปศึกษาเรียนรู้เพิ่มเติมต่อไป

#### 37.3.5 คุณธรรม จริยธรรม คติ ความเชื่อ และคำสอน ที่สอดแทรกในภูมิปัญญานั้นๆ

ในการทำงานนางสุนีย์ โกยกุล มุ่งการผลิตที่เน้น ความสะอาด ใส่ใจในคุณภาพ และมีรสชาติอร่อยสม่ำเสมอ มีน้ำใจและยินดีในการถ่ายทอดหรือให้ความรู้แก่ผู้สนใจอย่างเต็มใจ โดยไม่หวังวิชา

#### 37.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

บุคคลในครอบครัว

### 37.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

ปัจจุบันยังไม่ได้นำผลิตภัณฑ์ลูกจันทน์เทศ เข้าร่วมการค้าสรร หรือประกวด

## 38. ภูมิปัญญาการทำน้ำตาลจาก

### 38.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากผลไม้)

#### 38.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำน้ำตาลจาก

“ต้นจาก” จัดเป็นพืชตระกูลปาล์มขึ้นบริเวณริมปากแม่น้ำและริมฝั่งคลองที่มีน้ำทะเลเข้าถึงหรือบริเวณน้ำกร่อย เจริญเติบโตได้ดีในดินเหนียวและค่อนข้างแข็ง ต้นจากจะมีลำต้นอยู่ในดินเป็นกลุ่มกอ โดยมีใบแทงขึ้นมาเป็นกอลักษณะใบคล้ายขนนก ดอกมีสีเหลืองสด ช่อดอกเรียกว่า “นกจาก” ซึ่งจะมีก้านช่อดอกหลายก้าน และมีวงแหวนออกมาระหว่างกาบใบที่อยู่ใต้ดิน เรียกว่า “พอนจาก” มีความยาวประมาณ 80-90 เซนติเมตร หากมีกาบใบมากเกินไปต้องตัดออกเพื่อให้วงต้นจากงอกออกมา และช่วยให้วงต้นจากไม่หักงอเสียรูปทรงได้ง่าย ผลของต้นจากมีสีน้ำตาลเข้มเบียดกันเป็นกระจุก เรียก ทะลาย หรือ โหม่งจาก มีจำนวนผลจากประมาณ 60 ผล ต้นจากขยายพันธุ์โดยการแตกหน่อจากกอหนึ่งไปอีกหนึ่ง ภาษาชาวบ้านเรียกการขยายพันธุ์ของต้นจากว่า “เดิน นอกจากนี้ต้นจากสามารถขยายพันธุ์โดยใช้เมล็ด กล่าวคือ เมื่อเมล็ด (ผลจาก) หล่นในน้ำแล้วลอยติดตามตลิ่งจะสามารถแตกหน่อกรากขึ้นมาใหม่ได้เหมือนกับต้นมะพร้าว

สำหรับพื้นที่ในจังหวัดนครศรีธรรมราชที่มีต้นจากเจริญเติบโตอย่างหนาแน่นได้แก่ พื้นที่หมู่ที่ 2 บ้านหัวป่าขลุ่ ตำบลขนานนาก อำเภอบางแพ จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งมีต้นจากเจริญเติบโตเป็นบริเวณกว้าง คนในท้องถิ่นใช้ประโยชน์จากต้นจากโดยการทำน้ำตาลจาก ซึ่งเป็นภูมิปัญญาเก่าแก่ที่มีการสั่งสมและมีการสืบทอดมาเป็นเวลายาวนาน

“น้ำตาลจาก” สามารถใช้เป็นเครื่องดื่มได้ทั้งชนิดสดและชนิดดื่มจนสุก มีรสชาติหวานเข้มข้นกว่าน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลโตนด และน้ำตาลอ้อย เนื่องจากต้นจากเป็นพืชชอบน้ำเค็มซึ่งเมื่อคูดซึมน้ำเค็มเข้าไปผสมกับน้ำในลำต้นทำให้กระบวนการผลิตน้ำตาลที่มีรสหวานจัด งวงจากที่ให้น้ำตาลได้ดี ต้องเป็นงวงจากที่ไม่อ่อนหรือแก่เกินไป เพราะงวงจากอ่อนหรือแก่เกินไปจะให้น้ำตาลน้อย หรือไม่ให้น้ำตาลเลย ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า “ตาลไม่ออก” วิธีการสังเกตลูกจากอ่อน ทะลายและลูกยังเล็ก งวงมีสีค่อนข้างเหลือง ลูกมีสีน้ำตาลอมเหลืองแก่สำหรับ ลูกจากแก่จะมีสีเหลืองไปจนถึงสีเขียวแซมน้ำตาลแก่ ผิวบริเวณก้นของลูกมีลักษณะเป็นร่องรอยเรียกว่า “แตกทราวมกิน” หรือเรียกว่า “จากนุ่ม” งวงจากนุ่มซึ่งเหมาะกับการทำน้ำตาลโดยสังเกตดูจากที่มีสีเหลืองเข้มอมน้ำตาล ลูกมีสีน้ำตาล สันของพูสีน้ำตาลแก่ เมื่อเลือกงวงจากและทะลายที่ต้องการได้แล้ว ขั้นตอนต่อไปคือ การตีงวงจากด้วยไม้เรียกว่า “ไม้ตีตาล” ซึ่งมี

ลักษณะเป็นไม้ท่อนกลม ในวันแรกๆ เริ่มตีเบาๆ และรักษาจังหวะในการตี ในวันต่อไปรักษา จังหวะการตีให้เท่าเดิม การตีวันหนึ่งๆเรียกว่า “มือหนึ่ง” และตีต่อไปอีก 10 วัน เรียกว่า “10 มือ” การตีแต่ละมือต้องมีจำนวนการตี 100 ครั้ง หากมีจำนวนการตีไม่เท่าเดิม น้ำตาลจะไม่ออก ส่วน ความหนักเบาในการตี เริ่มจากเบาแล้วเริ่มหนักขึ้นเรื่อยๆ เมื่อตีแล้ว ก็โยกวงงไปมา ซ้ายขวา ประมาณ 10-20 ครั้ง ซึ่งจะต้องทำเช่นนี้เหมือนกันทั้ง 10 มือ หยุดพัก 70 วัน แล้วเริ่มตีและโยกวงง ต่อ เช่นเดิม ถือเป็นระยะที่ 2 โดยมีอีก 9-10 มือ ในช่วงนี้ต้องใช้มีดคมๆบางที่ปลายวง ซึ่งอยู่ติด กับข้อของทะเลลาย สังเกตดูหากมีน้ำหวานไหลออกมาแสดงว่าใช้ได้ หากไม่มีน้ำหวานไหลออกมา เพียงเล็กน้อย ให้ตีและโยกวงงต่อไปอีก 1-2 มือ เมื่อน้ำหวานไหลออกมามาก ใช้มีดคมปาดปลาย วงจากให้ขาด โดยปาดจากล่างขึ้นบนให้เป็นมุม 45 องศา ทำลึกลงจากผิวบาง เพื่อไม่ให้น้ำตาล จากไหลลงสู่โคนวง และสะดวกในการรองลงกระบอกลง

กระบอกลงที่ใช้รองน้ำตาลเรียกว่า “บอกลง” ทำจากไม้ไผ่ปา หรือไม้ไผ่สีสุก ขนาดไม่เล็กหรือใหญ่เกินไป กระบอกลงต้องมีขนาดที่พอเหมาะ ผิวไม้ไผ่ไม่บาง หรือหนาเกินไป สุดปากกระบอกลงด้านหนึ่งเจาะเป็นรูกลมพอสวมวงตาล(วงจากที่น้ำตาลลงไป) หากรูเล็กหรือ ใหญ่เกินไป จะทำให้ แมลง หนู หรือจุง ลงไปในกระบอกลงได้ เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้สัตว์หรือ แมลงมาทำลายกระบอกลง จึงใช้วิธีการป้องกันโดย ใช้กะลาครอบปิดไว้ที่ฝักกระบอกลง นอกจากนี้คุณสมบัติของฝักครอบยังช่วยป้องกันน้ำฝนไม่ให้ลงไปลงในกระบอกลงได้

การรองน้ำตาลจากจะทำกันในเวลาเย็น ของทุกวัน โดยใช้ “ทับปาดตาล” (มีด ปาดตาลที่มีลักษณะคล้ายกับเคียว) เพราะหนังวงที่ปาด จะมีฝ้าสีขาว เป็นวุ้น และเป็นตัวที่ทำให้ น้ำตาลเปรี้ยว การปาดวงงนั้นต้องปาดบางๆและรวดเร็ว และประณีต หากปาดให้หน้าขรุขระ น้ำตาลจะออกน้อย การปาดวงงถือเป็นทั้งศิลปะและภูมิปัญญาที่ต้องอาศัยความชำนาญ เมื่อปาด เสร็จแล้ว เองวงตาลสอดเข้าไปในกระบอกลง น้ำตาลจะไหลเข้าสู่กระบอกลง และใส่เศษสะเก็ด ไม้เคี่ยม (ไม้ในท้องถิ่น) กระบอกลง 3-4 ชั้น เพื่อเป็นการเพิ่มรสหอมหวานให้กับน้ำตาล และละ ป้องกันไม่ให้น้ำตาลมีรสเปรี้ยว รุ่งเช้าถึงจะเก็บ กระบอกลงและ น้ำตาลที่ได้ คือ น้ำตาลสด สามารถดื่มได้ทันที หรืออาจนำไปต้มเป็นน้ำตาลสุก (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ วิชาการไทยพาณิชย์, 2542 เล่ม 4 : 1533)



ภาพที่ 160 การร่อนน้ำตาลด้วยกระบอกตาล

### 38.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำน้ำตาลจาก ของ กลุ่มการทำน้ำตาลจาก

#### 38.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มทำน้ำตาลจาก

ชื่อกลุ่ม	กลุ่มทำน้ำตาลจาก
ชื่อประธานกลุ่ม	นางสาวระพีร์ นนท์ทอง
ที่อยู่	หมู่ที่ 2 บ้านหัวป่าขลุ ตำบลขนานนา อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช โทรศัพท์. 08-19583201, 075-518660, 075-477052

#### 38.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

บ้านหัวป่าขลุ หมู่ที่ 2 ตำบลขนานนา อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ไปด้วย ดินจากประมาณ ร้อยละ 80 % และของพื้นที่ และในชุมชนมี 62 ครัวเรือน ที่ใช้ประโยชน์จากดินจากทั้งในการบริโภคหรือใช้ในการดำรงชีวิต เช่น นางวงจากมาผลิตเป็นน้ำตาล(เครื่องคัม) น้ำส้มจากเพื่อใช้ในการปรุงอาหารนำผลสดมารับประทานหรือใช้ดินจากทำเชื้อเพลิง ใช้ดับจากมุงหลังคา (ใบจากที่นำมาเย็บติดกันเป็นแผง) นอกจากนี้ ชาวบ้านการทำน้ำตาลเป็นอาชีพเสริมรองจากการทำนาข้าวและนาอู้ง

ตำบลขนานนา จัดได้ว่าเป็นชุมชนที่มีการสืบทอดภูมิปัญญาการทำน้ำตาลจากมาเป็นระยะเวลากว่า 200 ปี และมีการทำน้ำตาลจากขายจนเป็นสินค้าที่มีความโดดเด่นของชุมชน น้ำตาลจากที่ได้มาชาวบ้านมักจะเกี่ยวจนเกือบแห้งเพื่อแปรรูปเป็นน้ำตาลปีบ ด้วยวิธีการที่เรียกว่า “โชม” (การตีน้ำตาลจากให้เข้ากันเหมือนกับการตีไข่ด้วยเครื่องตีไข่) หรืออาจทำน้ำตาลสด ที่ชาวบ้านเรียกว่า “น้ำตาลใส” เพื่อนำไปกลั่นเป็นสุรา (เหล้าพื้นบ้าน) น้ำตาลจากส่วนใหญ่จะนำไปขายให้กับพ่อค้าคนกลางในอำเภอชะอวด ซึ่งจะ คินทางเข้ามาซึ่งจูดรับซื้อน้ำตาลสด ที่บ้านหัวป่าขลุ หมู่ที่ 2 แห่งนี้ โดยจะขายส่งเป็นปีบ

การเรียนรู้การทำน้ำตาจากของคนในชุมชน เกิดขึ้นจากการได้เห็นได้สัมผัสและคลุกคลีกับต้นจากและการทำน้ำตาจากมาตั้งแต่เกิด ได้เห็นขั้นตอนและกรรมวิธีต่างๆ ตั้งแต่การปาดจากหรือนำน้ำตาจากมาเคี้ยวหรือกลั่นเป็นเหล้า โดยเริ่มต้นจากการเป็นผู้ช่วย จากนั้นความชำนาญค่อยเพิ่มขึ้นจนทำเป็นในที่สุด อาจกล่าวได้ว่า เป็นการเรียนรู้ที่ได้จากประสบการณ์ตรง โดยเห็นพ่อแม่ของตนทำอย่างไร แล้วนำมาทำตามได้ หรืออาจจะกล่าวได้ว่า การทำน้ำตาจากของชาวตำบลขนานบนา คือ วิถีชีวิตของคนในชุมชน เป็นวิชาหรืออาชีพที่ติดตัวมาตั้งแต่กำเนิด ทุกคนที่เกิดมาเป็นลูกหลานในชุมชนจะมีความรู้และความชำนาญการทำน้ำตาจากไปโดยอัตโนมัติ

และด้วยคนในตำบลขนานบนา มีอาชีพการทำน้ำตาเป็นจำนวนมากจึงทำให้ได้รับการส่งเสริมให้จัดตั้งเป็นกลุ่มของตำบลขึ้น ซึ่งเป็นการรวมตัวของผู้ที่ประกอบอาชีพทำน้ำตาจากในหมู่บ้านต่างๆ ทั้งทั้งตำบลขนานบนา โดยได้รับการผลักดันและส่งเสริมจากหน่วยงานระดับท้องถิ่นจากหลายๆ ฝ่าย เช่น องค์การบริหารส่วนตำบลขนานบนา ร่วมกับชาวบ้านที่ประกอบอาชีพทำน้ำตาจาก โดยจัดตั้งศูนย์รวมขึ้น ณ บ้านหัวป่าขลุ่ หมู่ที่ 2 ตำบลขนานบนา อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

### 38.3.3. องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

การทำน้ำตาจากมีขั้นตอนไม่ยุ่งยาก แต่ต้องอาศัยการสังเกตและประสบการณ์ตั้งแต่การเลือกงวงจาก การตีตาล การปาดตาล การเก็บน้ำตา ตลอดจนขั้นตอนการเคี้ยวน้ำตาจาก ซึ่งต้องอาศัยแรงงานและระยะเวลาในการเกี่ยวจนกว่าจะเป็นน้ำตาจากที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป ซึ่งขั้นตอนการทำน้ำตาจากมีดังนี้

#### การเลือกต้นจาก

ในการเลือกงวงจากให้น้ำตาจากจะต้องเลือก วงต้นจาก จากต้นโตเต็มที่ คือต้องมีอายุ 6-7 ปี และเลือกงวงจากที่เหมาะสมโดยเลือกต้นละไม่เกิน 1 วง เพื่อให้มีงวงจากไว้ใช้ในครั้งต่อไป และเป็นการทิ้งให้ระยะให้งวงต้นจาก ได้แตกหน่อ(ช่อดอก) ขึ้นมาใหม่ งวงจากแต่ละงวงมีระยะเวลาในการให้น้ำตาจากได้นาน 1-2 เดือน หรือจนกว่างวงต้นจากถูกปาดสั้นลงเรื่อยๆ จนสุดช่วงที่จะให้น้ำตา

#### การทำและเก็บน้ำตาจาก

การทำน้ำตาจากเริ่มต้นจากขั้นตอนตีงวงต้นจาก ในอดีตการตีงวงต้นจากซึ่งในอดีตไม้ตีตาลทำจากโคนต้นลำพู เพราะโคนต้นลำพูจะมีความนุ่มเมื่อนำมาตีแล้วงวงต้นจากจะไม่ชำหรือแตกหัก ในปัจจุบันใช้ไม้ชนิดใดก็ได้ แต่ต้องนำวัสดุที่ให้ความนุ่มมาพันหรือรัดรอบไม้ตี เช่น ขางรด ผ้า หรือ รองเท้าฟองน้ำ เป็นต้น เพื่อให้มีความนุ่ม เนื่องจากไม้ลำพูค่อนข้างหายากขึ้น การตีจะเป็นการกระตุ้นให้งวงต้นจากสร้างน้ำหวาน ซึ่งในการตีงวงต้นจากจะตีเป็น 2 ช่วง คือ

ระยะแรกใช้เวลาในการตีวงจาก เป็นเวลา 7 วัน โดยในวันแรกเริ่มตีเบาๆ และเริ่มตีหนักขึ้นเรื่อยๆ ในวันถัดมา ในการตีต้องรักษาจังหวะการตีให้สม่ำเสมอทั้ง 7 วัน จากนั้นจึงตีและตามด้วยการโยกวงคืนจากในระยะที่สอง โดยทำต่อเนื่องกัน เป็นเวลา 10 วัน หรือชาวบ้านเรียกว่า “10 มื้อ”

ก่อนเข้าสู่การปาดวงคืนจากซึ่งต้องทำในระยะที่ 2 นี้ โดยใช้มีดคมๆ (มีดทับ) ปาดปลายวงที่อยู่ติดกับขั้วของทะเลาย โดยปาดจากล่างขึ้นบนเป็นมุม 45 องศา จะเริ่มปาดวงคืนจากในเวลาตอนบ่าย หรือ ตอนเย็น โดยจะเริ่มปาดวงจากในช่วงบ่าย คือ เวลา 15.30 น.-16.00. ช่วงเย็นเวลา 17.00 น. เมื่อปาดวงคืนจากเรียบร้อยแล้ว ถ้าสังเกตเห็นมีน้ำหวานไหลออกมาแสดงว่าใช้ได้ ส่วนมากแล้วน้ำหวานจะไหลได้ดีในช่วงหน้าฝน แต่หากมีน้ำหวานไหลออกมาน้อย ต้องใช้วิธีการตีวงคืนจากและกระทำตามขั้นตอนต่างๆซ้ำ แต่ใช้ระยะเวลาน้อยกว่าทั้งระยะแรกและระยะที่สอง คือ ใช้เวลา 1-2 วัน เมื่อมีน้ำหวานไหลออกมามากแล้วใช้ “บอกลาด” ทำจากกระบอกไม้ไผ่ป่า หรือไม้สีสุก ขนาดไม่เล็กหรือใหญ่เกินไป เจาะเป็นรูกลมไว้สุดปลายกระบอกด้านหนึ่ง เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้หน้าฝน หรือสิ่งสกปรก หรือ สัตว์ ต่างๆ เช่น หนู งู และแมลง ตกลงในกระบอก ปัจจุบันปัจจุบันกระบอกไม้ไผ่ที่นำมารองรับน้ำตาลจาก หาไม่ได้ในชุมชนต้องสั่งซื้อมาจากจังหวัดพัทลุง หรือ อำเภอกงหรา จังหวัดพัทลุง จากนั้นจึงใช้ “มีดทับ” ซึ่งมีลักษณะคล้ายเคียวแต่สั้นกว่าใช้สำหรับปาดวงคืนจากโดยเฉพาะ และหากต้องการลับมีด ก็นำมาลับกับหินลับมีดและลับอีกครั้งด้วย “ไม้ผัดทับ” เมื่อได้มีดทับที่มีความคมแล้ว ให้ปาดลงปาดวงคืนจากในบริเวณที่ปาดครั้งแรก โดยปาดบางๆ ครั้งละแฉ่น แล้วจึงนำปลายวงคืนจากสอดลงไปนรูกระบอกไม้ไผ่ เพื่อให้ น้ำตาล ไหลลงสู่กระบอกไม้ไผ่ ตอนเช้าของวันใหม่จึงเก็บได้ แต่ต้องทำการปาดวงคืนจากอีกครั้งหนึ่ง ชาวบ้านเรียกการปาดก่อนการเก็บน้ำตาลจาก จากวงคืนจากว่า “ล้างหน้า” สำหรับวงคืนจากที่ปาดไปแล้วก็จะแทงหน่อ (ช่อดอก) ขึ้นมาใหม่ ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า “แทงนก” น้ำตาลที่เก็บได้สามารถนำมาคั้นแบบสดๆ หรือนำไปต้ม เคี้ยว แต่ต้องนำสะเก็ดไม้เคี้ยวมาใส่ในกระบอกไม้ไผ่ ประมาณ 2-3 ชิ้น เพื่อเป็นการเพิ่มความหอมและป้องกันไม่ให้เกิดกลิ่นและรสเปรี้ยว



ภาพที่ 161 สาธิตวิธีการปาดตาลโดยเยาวชนในชุมชน

ระยะแรกใช้เวลาในการตีวงจาก เป็นเวลา 7 วัน โดยในวันแรกเริ่มตีเบาๆ และเริ่มตีหนักขึ้นเรื่อยๆ ในวันถัดมา ในการตีต้องรักษาจังหวะการตีให้สม่ำเสมอทั้ง 7 วัน จากนั้นจึงตีและตามด้วยการโยกวงคืนจากในระยะที่สอง โดยทำต่อเนื่องกัน เป็นเวลา 10 วัน หรือชาวบ้านเรียกว่า “10 มือ”

ก่อนเข้าสู่การปาดวงคืนจากซึ่งต้องทำในระยะที่ 2 นี้ โดยใช้มีดคมๆ (มีดทับ) ปาดปลายวงที่อยู่ติดกับขั้วของทะเลาย โดยปาดจากล่างขึ้นบนเป็นมุม 45 องศา จะเริ่มปาดวงคืนจากในเวลาตอนบ่าย หรือ ตอนเย็น โดยจะเริ่มปาดวงจากในช่วงบ่าย คือ เวลา 15.30 น-16.00. ช่วงเย็นเวลา 17.00 น. เมื่อปาดวงคืนจากเรียบร้อยแล้ว ถ้าสังเกตเห็นมีน้ำหวานไหลออกมาแสดงว่าใช้ได้ ส่วนมากแล้วน้ำหวานจะไหลได้ดีในช่วงหน้าฝน แต่หากมีน้ำหวานไหลออกมาน้อย ต้องใช้วิธีการตีวงคืนจากและกระทำตามขั้นตอนต่างๆซ้ำ แต่ใช้ระยะเวลาน้อยกว่าทั้งระยะแรกและระยะที่สอง คือ ใช้เวลา 1-2 วัน เมื่อมีน้ำหวานไหลออกมามากแล้วใช้ “บอกตาล” ทำจากกระบอกไม้ไผ่ป่า หรือ ไม้สีสุก ขนาดไม่เล็กหรือใหญ่เกินไป จะเป็นรูกลมไว้สอดปลายกระบอกด้านหนึ่งเพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้หน้าฝน หรือสิ่งสกปรก หรือ สัตว์ ต่างๆ เช่น หนู งู และแมลง ตกลงในกระบอก ปัจจุบันปัจจุบันกระบอกไม้ไผ่ที่นำมารองรับน้ำตาลจาก หาไม่ได้ในชุมชนต้องสั่งซื้อมาจากจังหวัดพัทลุง หรือ อำเภอกัลยัตย จากนั่นจึงใช้ “มีดทับ” ซึ่งมีลักษณะคล้ายเคียวแต่สั้นกว่าใช้สำหรับปาดวงคืนจากโดยเฉพาะ และหากต้องการลับมีด ก็นำมาลับกับหินลับมีดและลับอีกครั้งด้วย “ไม้ผัดทับ” เมื่อได้มีดทับที่มีความคมแล้ว ให้ปาดลงปาดวงคืนจากในบริเวณที่ปาดครั้งแรก โดยปาดบางๆ ครั้งละแฉ่น แล้วจึงนำปลายวงคืนจากสอดลงไปในรูกระบอกไม้ไผ่ เพื่อให้ น้ำตาล ไหลลงสู่กระบอกไม้ไผ่ ตอนเช้าของวันใหม่จึงเก็บได้ แต่ต้องทำการปาดวงคืนจากอีกครั้งหนึ่ง ชาวบ้านเรียกการปาดก่อนการเก็บน้ำตาลจาก จากวงคืนจากว่า “ล้างหน้า” สำหรับวงคืนจากที่ปาดไปแล้วก็จะแทงหน่อ (ช่อดอก) ขึ้นมาใหม่ ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า “แทงนก” น้ำตาลที่เก็บได้สามารถนำมาคั้นแบบสดๆ หรือ นำไปต้ม เลี้ยว แต่ต้องนำสะเก็ดไม้เคี่ยมมาใส่ในกระบอกไม้ไผ่ ประมาณ 2-3 ชิ้น เพื่อเป็นการเพิ่มความหอมและป้องกันไม่ให้เกิดกลิ่นและรสเปรี้ยว

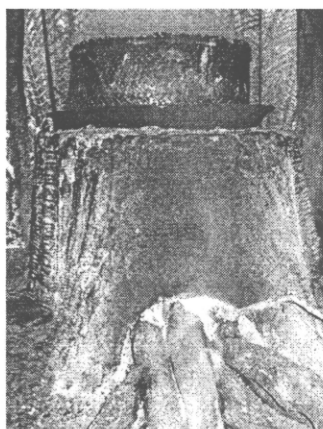


ภาพที่ 161 สาทิววิธีการปาดตาลโดยเยาวชนในชุมชน

## การเกี่ยวน้ำตาจาก

เมื่อได้น้ำตาลมาแล้วให้นำมารองด้วยผ้าขาวบางโดยใส่สะเก็ดไม้เคี่ยมลงไปด้วย (ไม้เคี่ยมชิ้นเล็กๆ) ซึ่งไม้เคี่ยมจะให้รสฝาดและเมื่อผสมกับน้ำตาลจากช่วยป้องกันไม่ให้น้ำตาลเกิดรสเปรี้ยว หลังจากนั้นนำไปเคี่ยวบนเตาซึ่งเดิมมีเฉพาะเตาดินเหนียวแต่ปัจจุบันอาจใช้เตาที่หล่อจากปูนซีเมนต์แทน และใช้ไม้พินเป็นเชื้อเพลิง ซึ่งหาได้จากในชุมชนเพียงบางส่วน เนื่องจากพื้นที่ตำบลขนานนามมีต้นไม้ยืนต้นขึ้นน้อย เพราะพื้นที่ส่วนใหญ่ติดบริเวณน้ำกร่อยและดินมีความเหนียวและแข็ง ทำให้ต้องสั่งไม้พินจากที่อื่น แต่อย่างไรก็ตามชาวบ้านส่วนใหญ่ยังคงใช้ประโยชน์จากต้นจากด้วยการนำชิ้นส่วนของต้นจาก เช่น พอน (พูพอน) และลูกจากแห้งมาทำเป็นเชื้อเพลิงแทนไม้พิน เพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย เพราะหากคำนวณราคาของไม้พินเพื่อใช้เป็นเชื้อเพลิงในการเกี่ยวน้ำตาลจาก 1 ปีบ จะต้องซื้อไม้พินเป็นจำนวนเงิน 100 บาท

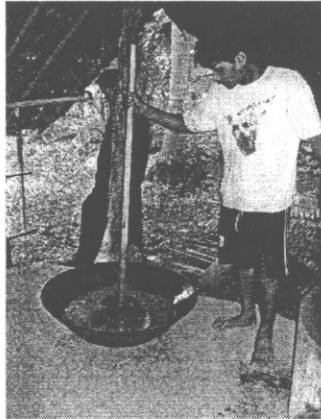
ในการเกี่ยวน้ำตาลจากจะใช้ “มอ” ซึ่งมีลักษณะเป็นตะแกรงที่สานด้วยไม้ไผ่ทรงกระบอกกลวงทั้งหัวและท้ายและมีขนาดเล็กกว่ากระทะ โดยนำมาวางลงกลางกระทะขณะเกี่ยวน้ำตาลจาก เพื่อใช้เป็นอุปกรณ์ในการป้องกันไม่ให้ฟองจากน้ำตาลกระจายล้นกระทะในขณะที่เกี่ยวน้ำตาลอยู่บนเตาไฟ เนื่องจากในขณะที่เคี่ยวต้องใช้ไฟแรงมักทำให้น้ำตาลกระเซ็นออกนอกกระทะ ซึ่งการใช้มอของชาวบ้านดังกล่าวจัดเป็นภูมิปัญญาอย่างหนึ่งที่ยังมีการสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน เมื่อเกี่ยวน้ำตาลไประยะหนึ่งน้ำตาลจะเปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาล และให้เคี่ยวต่อไปเรื่อยๆ จนเปลี่ยนเป็นสีขาวและเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลแก่ที่สุด หลังจากนั้นยกกระทะลงจากเตา วางลงบนหลุมดินที่ขุดไว้สำหรับวางกระทะเพื่อเป็นตัวช่วยประคองไม่ให้กระทะพลิกคว่ำ



ภาพที่ 162 การเกี่ยวน้ำตาลจากโดยใช้เตาดินเหนียวแบบดั้งเดิมและใช้ “มอ” วางในกระทะ เพื่อถ่วงการกระเซ็น

หลังจากนั้นใช้วิธีการ “โชม” โดยใช้ไม้ซึ่งชาวบ้านเรียก “ไม้โชม” มีลักษณะเป็นไม้ด้ามยาว บริเวณหัวทำด้วยขดลวดแบบสปริงคล้ายกับไม้ตีไข่ นำมาโชมลักษณะเดียวกับการตีไข่ โดยใช้เวลาไม่เกิน 1 ชั่วโมง ซึ่งในการโชมครั้งแรก จะใช้วิธีการโชมในแนวทแยง เพราะ

น้ำตาลยังคงมีความเหลว เมื่อน้ำตาลค่อยๆข้นขึ้น จึงใช้วิธีการโหมจากส่วนกลางของกระทะ เมื่อทำการโหมไปเรื่อยๆ น้ำตาลจะเริ่มหนืดมากขึ้น ให้ยกไม้โหมขึ้นเหนือกระทะ หากน้ำตาลที่ติดไม้โหมยังไหลเป็นหยดๆ ให้ทำการโหมต่อไป จนกระทั่งน้ำตาลที่ไหลจากไม้โหมไหลเป็นสายไม่ขาดเป็นหยด จึงบรรจุในป๊ีบได้ ซึ่งการสังเกตดังกล่าวเป็นวิธีที่ชาวบ้านในชนบทภาคใต้เรียนรู้สืบทอดกัน ในขั้นตอนการบรรจุป๊ีบจะใช้ไม้พายหรือตะหลิวกวนก่อนตักน้ำตาล หลังจากนั้นจึงนำน้ำตาลใส่ป๊ีบที่เตรียมไว้ ตักน้ำตาลใส่ป๊ีบขณะที่น้ำตาลยังร้อน เมื่อเย็นแล้วจึงนำไปใช้หรือจำหน่ายได้



ภาพที่ 163 สาธิตวิธีการ “โหม” น้ำตาลจากที่เคี้ยวใกล้เสร็จแล้ว

จากน้ำตาลจากสดประมาณ 6 ป๊ีบ เมื่อนำมาเคี้ยวแล้วจะได้น้ำตาลจากเพียง 1 ป๊ีบ หรือเรียกว่า สูตร 6:1 เพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่ม กล่าวคือ ราคาน้ำตาลจากเดิมราคาป๊ีบละ 8-12 บาท แต่หลังจากเคี้ยวแล้ว จะขายได้ในราคาป๊ีบละ 700-750 บาท ซึ่งน้ำตาลแต่ละป๊ีบจะมีน้ำหนัก อยู่ในช่วง 25-26 กิโลกรัม

นอกจากนี้ น้ำตาลจากต้นจากยังสามารถนำมาทำประโยชน์ได้อีกหลายอย่าง กล่าวคือ น้ำตาลจากแบบสดสามารถนำไปกลั่นเป็นสุรา ส่วนใหญ่จะส่งขายในอำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช ส่วนน้ำตาลจากที่เคี้ยวแบบเหลวหรือที่ชาวบ้านเรียกว่า “น้ำผึ้งจาก” นิยมนำมาใช้เป็นส่วนผสมในการทำขนมและประกอบอาหาร รสชาติของน้ำตาลจากชนิดนี้จะมีรสเค็มขม และหวาน ซึ่งไม้เคี้ยวที่ใส่ลงไปจะให้รสขมและฝาด



ภาพที่ 164 วิธีการบรรจุน้ำตาลจากที่เคี้ยวเสร็จแล้วลงในป๊ีบ

### 38.3.4 วิธีและกระบวนการการถ่ายทอดความรู้ผู้อื่น

ภูมิปัญญาการทำน้ำตาลของชาวมุขชนขนานนาม เป็นภูมิปัญญาที่มีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งแต่ละครอบครัวจะถ่ายทอดให้กับสมาชิกในครอบครัว นอกจากนี้ชาวมุขชนขนานนามยังมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับกลุ่มคนที่สนใจที่เข้ามาศึกษาดูงาน ซึ่งได้แก่กลุ่มนักเรียนนักศึกษา นักวิชาการ ที่เข้ามาศึกษาดูงาน และดำเนินการวิจัย ทั้งในจังหวัดนครศรีธรรมราช และจังหวัดสงขลา โดยกลุ่มจะใช้วิธีการสาธิตประกอบการอธิบายโดยประธานกลุ่มทำน้ำตาลจากของตำบล คือ คุณระพีร์ นนท์ทอง และผู้นำชุมชนหมู่ที่ 2 บ้านหัวป่าขลุ่ย คือ ผู้ใหญ่เจริญ ชื่นชาติตลอดจนมีสมาชิกในชุมชนที่ประกอบอาชีพทำน้ำตาลจากเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ให้ อาจจะกล่าวได้ว่า สมาชิกของชุมชนบ้านหัวป่าขลุ่ย ตั้งแต่วัยเด็กไปจนถึงวัยผู้ใหญ่ สามารถเป็นวิทยากรในการสาธิตและอธิบายการทำน้ำตาลจากได้ทุกคน

ในการสาธิตประกอบการอธิบายภูมิปัญญาการทำน้ำตาลจาก จะเริ่มการอธิบายให้ความรู้ตั้งแต่ระบบสังคม วิธีการดำเนินชีวิตของชุมชนอันมีความเกี่ยวข้องกับระบบนิเวศของป่าจาก และระบบวิธีการดำเนินชีวิตที่นำประโยชน์จากต้นจากมาเป็นสิ่งที่ใช้ในการดำรงชีพ ตลอดจนอธิบายให้ความรู้เกี่ยวกับการเจริญเติบโต สายพันธุ์ และลักษณะของต้นจาก รวมไปถึงขั้นตอนการเก็บจาก ไม่ว่าจะเป็น การดึงวงต้นจาก การปาดจาก การเก็บน้ำตาลจาก และการเติวน้ำตาลจาก เป็นต้น

### 38.3.5 คุณธรรม จริยธรรม คติ ความเชื่อ และคำสอน

ชาวบ้านหัวป่าขลุ่ย หมู่ที่ 2 ตำบลขนานนาม มีระบบวิธีการดำเนินชีวิต ในลักษณะนำต้นทุนความรู้ที่เกิดจากภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม มาผสมผสานกับการนำต้นทุนด้านทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน เพื่อสร้างเป็นภูมิปัญญาที่ก่อให้เกิดเป็นรายได้ เป็นภูมิปัญญาที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดอย่างต่อเนื่อง การสืบทอดการทำน้ำตาลจาก ต่อๆ กันมาจากรุ่นสู่รุ่น โดยยังคงรักษากรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิม ซึ่งผลตอบแทนที่ได้รับจากการทำน้ำตาลเพื่อต่อการดำรงชีพ ชาวบ้านส่วนใหญ่ทำเท่าที่กำลังความสามารถและทรัพยากรของคนที่มีอยู่ ซึ่งถือเป็นการดำเนินชีวิตที่อย่างพอเพียง

### 38.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

การสืบทอดภูมิปัญญาการทำน้ำตาลจากของกลุ่ม ส่วนใหญ่เป็นสมาชิกในครอบครัวของแต่ละครอบครัว

### 38.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

ไม่ได้ส่งผลงานเข้าร่วมประกวด

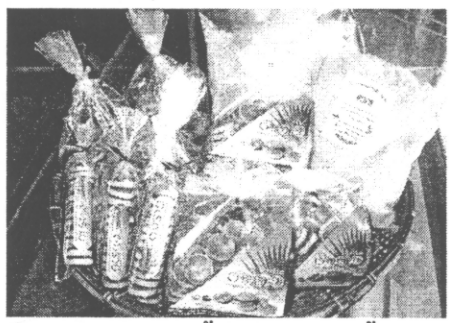
### 39. ภูมิปัญญาการทำน้ำตาลโตนด/น้ำตาลแว่น

39.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากผลไม้)

#### 39.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำน้ำตาลโตนด/น้ำตาลแว่น

อำเภอสทิงพระเป็นพื้นที่ที่ปลูกต้นตาลโตนดเป็นจำนวนมาก กล่าวได้ว่าต้นตาลโตนดเป็นพืชเศรษฐกิจของสทิงพระก็ว่าได้ ในสมัยก่อนการทำน้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลแว่นพบได้เกือบทุกครัวเรือนด้วยเป็นการแปรรูปอาหารเพื่อให้เก็บไว้ได้นาน และเป็นเครื่องปรุงรส ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน รวมถึงเครื่องดื่ม ด้วยการนำน้ำตาลสดมาเคี่ยวจนแห้งเป็นน้ำตาลปึกหรือน้ำตาลแว่น

แม้ปัจจุบันอาจไม่พบการผลิตน้ำตาลโตนดแทบทุกครัวเรือนในสทิงพระแล้ว แต่น้ำตาลโตนดยังแทรกอยู่ในวิถีชีวิตของชุมชนสทิงพระ โดยสืบทอดภูมิปัญญาจากอดีตสู่ปัจจุบัน

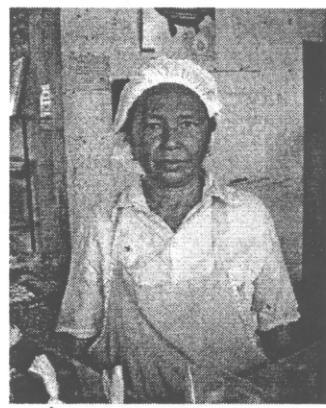


ภาพที่ 165 ผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด (น้ำตาลแว่น และน้ำตาลผง)

#### 39.3 ข้อมูลจำเพาะภูมิปัญญาน้ำตาลโตนด/น้ำตาลแว่น “ดาวราย”ของนางนิตย์ แก้วดีเลิศ

##### 39.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล	นางนิตย์ แก้วดีเลิศ อายุ 58 ปี
การศึกษา	ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4
ที่อยู่	11 หมู่ 5 ตำบลกุ่มพล อำเภอ สทิงพระ จังหวัด สงขลา
	โทรศัพท์ 086-289 - 0377



ภาพที่ 166 นางนิตย์ แก้วดีเลิศ

### 39.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นางนิตย์ แก้วดีเลิศเป็นหญิงวัยกลางคนอายุประมาณ 58 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 แต่ประสบการณ์การเรียนรู้มีมากมายนัก ปัจจุบัน ประกอบอาชีพหลักคือ การทำนา และมีอาชีพเสริมคือ การทำน้ำตาลแว่น แต่ไปไปมามา การทำน้ำตาลอาจกลายเป็นอาชีพหลักในภายภาคหน้าก็ได้ เนื่องจากรายได้จากผลงานที่ทำจากภูมิปัญญาเป็นรายได้ที่ค่อนข้างแน่นอน เมื่อหักต้นทุนและแบ่งให้แก่สมาชิกที่ทำครบทุกคนแล้วจะตกเฉลี่ย เดือนละ 3,000 บาท

เนื่องจากครอบครัวของนางนิตย์ขายน้ำตาลโตนดมาตั้งแต่รุ่นทวด ปู่ย่า ตายาย นางนิตย์จึงได้เรียนรู้โดยการซึมซับและสืบทอดจากครอบครัว เริ่มจากช่วยคุณยายตั้งแต่อายุประมาณ 6-7 ปี จนกระทั่งถึงวันที่ทำขายด้วยตนเอง น้ำตาลแว่น “ดาวราย” ของกลุ่มน้ำตาลโตนดที่นางนิตย์เป็นประธานกลุ่มมีจุดเด่นคือเป็นผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์จากวัฒนธรรมชาติ ในท้องถิ่นปราศจากสารเจือปน และใช้แรงงานคนในท้องถิ่นทุกขั้นตอน

### 39.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

ในด้านการผลิตเริ่มจากการรับซื้อน้ำผึ้งเหลว คือ น้ำตาลสดที่เคี้ยวแล้ว โดยต้องเลือกน้ำผึ้งที่ไม่ตกตะกอน เป็นน้ำผึ้งใส สีไม่ขาวขุ่น เมื่อนำมาทวนแล้วจะได้น้ำตาลแว่นที่สวยงาม หากเป็นน้ำผึ้งที่ตกตะกอนจะเป็นน้ำผึ้งที่ไม่มีคุณภาพ เวลาทวนแล้วจะเหนียว ไม่แห้ง ไม่สามารถทำเป็นน้ำตาลแว่นได้ ซึ่งเมื่อก่อนหากมีการแยกเคี้ยวระหว่างน้ำผึ้งจากต้นตาลเมีย กับน้ำผึ้งจากต้นตาลผู้ ก็จะเลือกน้ำผึ้งจากต้นตาลเมียเนื่องจากจะมีคุณภาพดีกว่า หอมกว่า กินอร่อยกว่า แต่ปัจจุบันผู้ขายมักเคี้ยวรวมกันทั้งน้ำตาลจากต้นตาลผู้และตาลเมีย จึงเลือกเพียงน้ำผึ้งเหลวที่สีใสสวย ไม่ตกตะกอน เท่านั้น

เมื่อคัดซื้อน้ำผึ้งเหลวที่มีคุณภาพมาแล้ว ก็นำมาเคี้ยวต่อในกระทะใบบัว บนเตาไม้ฟืน โดยใช้ไฟอ่อน ๆ เคี้ยวประมาณ 30 นาที แล้วจึง “ตีเชื้อ” (ตีให้น้ำผึ้งแห้ง) ด้วยไม้ลำพูซึ่งใช้ส่วนที่เป็นรากอากาศของต้นลำพู จากนั้นจึงใช้ไม้พายทวนให้เข้ากัน เมื่อได้ที่แล้ว นำมาหยอดแวนซึ่งใช้ใบตาลตากแห้งนำมาบากแล้วขัดเป็น “แวน” วางเรียงรายบน “แผงรอง” ซึ่งทำจากไม้ไผ่สาน



ภาพที่ 167 เตาไฟที่ใช้ทวนน้ำตาล

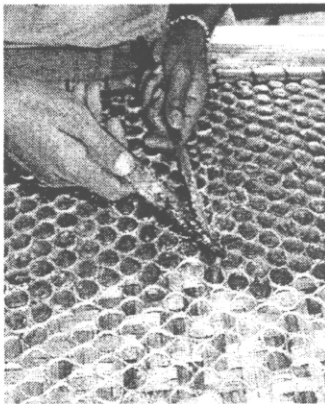


ภาพที่ 168 การเรียงแวนน้ำตาลโดนด



ภาพที่ 169 น้ำตาลโดนดที่เคี่ยวจนแห้งพร้อมหยอดลงแวน

การหยอดแวน ทำโดยใช้ไม้พายเล็ก ๆ ปาดน้ำตาลขึ้นมาแล้ว ใช้ “ไม้เกียด” ทำจากไม้ไผ่แห้ง ปลายแหลม ปาดน้ำตาล (ขณะยังร้อนอยู่) จากไม้พายหยอดลงหมากแวนที่เตรียมไว้ ปล่อยให้แห้ง แล้วค่อยนำลงบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่ายต่อไป



ภาพที่ 170 การหยอดน้ำตาลโดนดลงแวน

ภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องในด้านวิถีการดำรงชีวิต และอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม เนื่องจก ชุมชนสทงพระเป็นพื้นที่ที่มีต้นตาลโดนดจนวนมก การทำน้ำตาลโดนดหรือน้ำตาลแวนจึงสอดคล้องกับวิถีการดำรงชีวิตและอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม คนในพื้นที่สทงพระนิยมใช้น้ำตาลแวนทำอาหารทงของควมและอาหารหวาน ด้วยเป็นของในพื้นที่และมีรสหวานหอม

เฉพาะตัว นอกจากนี้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการทำน้ำตาลแว่นก็สื่อถึงภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับวิถีการดำรงชีวิต และและสิ่งแวดล้อม ดังนี้

การใช้รากอากาศของต้นลำพู “ตีเชื้อ” เนื่องจากหาง่ายในพื้นที่ มีน้ำหนักเบา และมีขนาดเหมาะสมมือ เหมาะสมสำหรับการ “ตีเชื้อ” เพื่อให้น้ำผึ้งแห้ง จึงต้องใช้กำลังข้อมาก เนื่องจาก ไม้ที่ใช้จึงต้องมีน้ำหนักเบา เพื่อให้ผู้ตีเมื่อข้อมากเกินไป

การใช้ใบตาลตากแห้งตัดเป็นริ้วบาง ๆ แล้วบากให้สลักข้างบน กับ ล่าง แล้วนำมาขัด ก็สามารถเป็นแว่นวงกลมได้ อีกทั้งมีข้อดีคือ เป็น ไม้ในพื้นที่หาง่าย ไม้สิ้นเปลือง และ ไม้ขึ้นรา ซึ่งการทำเป็นแว่นก็พัฒนาจากสมัยก่อนที่ทำใส่กระบอกไม้ไผ่แห้งเพื่อช่วยต่อการเก็บ และการพกพา เมื่อการคมนาคมดีขึ้น มีถุงพลาสติกใช้สะดวก ก็พัฒนาทำเป็นแว่นใหญ่ ๆ แต่ปัจจุบันนี้นิยมทำเป็นแว่นเล็ก เนื่องจากคนในชุมชนเมืองชอบ เนื่องจากดูน่ารัก สะดุดตา เหมาะนำไปเป็นของฝาก

การใช้ไม้ไผ่ทำ “ไม้เกียด” เนื่องจากสามารถเหลาให้เหมาะสมขนาดใครก็ได้ เป็น ไม้ในพื้นที่ทั่วไป จึงเป็นอุปกรณ์ที่แทบไม่ต้องลงทุน การใช้ไม้ไผ่สานหรือขัดเป็น “แผงรอง” น้ำตาลที่หยอดแล้ว เนื่องจากหาง่าย ไม้แพง อีกทั้งสามารถยึดน้ำตาลที่หยอดไม่ให้ไหลลื่น ได้ดีกว่า ไม้ชนิดอื่น หรือ สแตนเลส

สำหรับแรงบันดาลใจที่เกิดขึ้นนั้น ได้แก่ การเกิดแรงบันดาลใจให้ทำงานเป็นกลุ่ม จากเมื่อก่อนที่คุณนิตย์ทำขายคนเดียว มีลูกค้าเฉพาะกลุ่ม อีกทั้งต้องไปขายนอกสถานที่ด้วย ก็เกิดการรวมกลุ่มกันให้คนในหมู่บ้านมีงานทำ เริ่มจากสมาชิก 4 – 5 คน ผลผลิตยังไม่มียี่ห้อเสียจำหน่ายยังได้ไม่มาก แต่มีความตั้งใจจะทำต่อไป จนรวมตัวกันได้มากขึ้นมีสมาชิกประมาณ 30 คน เริ่มมีชื่อเสียงจนได้เป็นหนึ่งในตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ และได้เป็นสินค้า OTOP จนได้ส่งในโครงการสายใยรัก ของพระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าศรีรัศมิ์พระวรชายาฯ และมีตราสัญลักษณ์ผลผลิต “ดาวราย”

การตั้งชื่อน้ำตาลแว่น “ดาวราย” นางนิตย์ได้แนวคิดมาจากพื้นฐานของผลิตภัณฑ์เองว่าเริ่มจากพื้นฐานรากหญ้าผลิตภัณฑ์ของชุมชนจนได้มาเป็นดาว กล่าวคือได้ เป็นผลิตภัณฑ์ OTOP 5 ดาว ส่วนน้ำตาลแว่นก็ได้มาจาก ลายตาลจากรวงตาล จึงเป็นที่มาของชื่อ “ดาวราย”

ส่วนการประยุกต์ใช้ผลผลิตหรือการปรับตัวของเนื้องานนั้น ในด้านอุปกรณ์ ได้แก่การออกแบบเตาฟืนพร้อมชั้นสำหรับวางอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อให้ ทนทานกว่า และคล่องตัวกว่าการใช้เตาอั้งโล่แบบสมัยก่อน

นอกจากนี้ ยังออกแบบผลผลิตให้เหมาะสมกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายกลุ่มต่าง ๆ กล่าวคือสำหรับกลุ่มที่ต้องการนำน้ำตาลแว่นไปทำอาหาร เป็นกลุ่มที่ไม่สนใจเรื่องความ

สวยงามแต่สนใจในเรื่องคุณภาพ ปริมาณ ในราคาไม่แพง นางนิศย์ก็จะผลิตน้ำตาลแว่นขนาดทั่วไปเช่นเดียวกับท้องตลาดใส่ในถุงพลาสติกมัดด้วยยางธรรมดา แต่สำหรับกลุ่มที่ต้องการนำไปเป็นของฝากหรือของที่ระลึก นางนิศย์ก็จะผลิตน้ำตาลแว่นขนาดเล็ก บรรจุในถุงพลาสติกขนาดต่างๆ ตามแต่ราคา 5 บาท จนถึง 20 บาท พร้อมติดรายนามี่แว่น “ดาวราย” ทำให้ดูน่ารัก น่าเอ็นดูเหมาะสำหรับเป็นของฝากได้ทุกวัยตั้งแต่วัยเด็ก วัยรุ่น จนถึงวัยผู้ใหญ่ แต่การทำบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและเพิ่มราคาขึ้นนั้น ทางกลุ่มได้ทดลองทำแล้ว แต่พบว่ากลุ่มลูกค้าไม่ชอบ เนื่องจากลูกค้ากลุ่มใหญ่คือกลุ่มที่ซื้อน้ำตาลแว่นไปใช้ในปริมาณมากจึงไม่จำเป็นต้องมีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม แต่เพียงให้ของมีคุณภาพ ไม่สกปรก และราคาไม่แพงก็พอแล้ว การใช้ถุงพลาสติกจึงเป็นที่นิยมมากกว่าเนื่องจากทำให้ต้นทุนไม่แพง ราคาขายจึงไม่แพง อีกทั้งถุงพลาสติกมีคุณลักษณะป้องกันน้ำ สิ่งสกปรกได้ดี อีกทั้งมีสีสันทาให้เห็นน้ำตาลแว่นข้างในว่าดีหรือไม่ดี มีคุณภาพหรือไม่มีคุณภาพซึ่งตรงนี้เป็นสิ่งที่ลูกค้าต้องการ

นอกจากการปรับปรุงลักษณะของน้ำตาลแว่นแล้ว นางนิศย์ยังผลิตน้ำตาลผง (น้ำผึ้งผง) สำหรับชงกาแฟหรือละลายในเครื่องดื่มต่าง ๆ แทนน้ำตาลทรายอีกด้วย โดยการแนะนำจากคนที่ซื้อน้ำตาลแว่น อีกทั้งปรับจากสมัยก่อนที่มีการทำน้ำตาลผง(น้ำผึ้งผง)เช่นเดียวกันแต่คนจะนำไปถวายพระ เมื่อมีงานต่าง ๆ หรือนำไปวัดช่วงเข้าพรรษา เนื่องจากพระสมัยก่อนไม่ฉันน้ำชา กาแฟ แต่จะฉันน้ำร้อนโดยนำใบมะม่วงมาลนไฟให้หอม และมาใส่น้ำร้อน ละลายน้ำตาลผง ฉะนั้นเช่นเดียวกับชา เพียงแต่ในสมัยก่อน น้ำตาลผง ยังไม่ละเอียดมากนัก ยังคงเป็นเม็ดเล็กๆ อยู่ ส่วนนางนิศย์จะทำโดยใช้วิธีการยีในกระทะร้อนจนแห้ง เป็นผงแล้วยังเอาตะแกรงมาร้อนจนผลผลิตที่ได้เป็นน้ำตาลผงละเอียดสนิท

#### 39.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

นางนิศย์ใช้วิธีถ่ายทอดความรู้โดยการสอน สาธิตให้ดู แล้วให้ปฏิบัติจริงหรือให้เรียนรู้จากการทำงานโดยตรง เพียงแต่ใครจะเรียนรู้ได้เร็วขนาดไหนก็ขึ้นอยู่กับความสนใจ หากเป็นลูกหลานหรือสมาชิกในครอบครัว ก็มักจะซึมซับจากการทำงานของนางนิศย์ เริ่มจากการสังเกต สนใจแล้วเข้ามาช่วย จึงได้รับความรู้โดยปริยาย ลูกสาวหลานสาวของนางนิศย์จึงสามารถทำได้ตั้งแต่อายุ 6 – 7 ปี

ส่วนบุคคลภายนอกหากใครสนใจอยากทำเป็น นางนิศย์ก็ยินดีที่จะสอนและให้เข้ากลุ่มทำน้ำตาลแว่นร่วมกัน แต่เนื่องจากการทำน้ำตาลแว่นต้องใช้ความอดทน ทนเหนื่อย ทนร้อน และกำไรน้อยต้องอาศัยการขายในปริมาณมาก คนที่มาเรียนรู้และพร้อมสืบทอดการทำงานก็จะมีจำนวนไม่มากนัก ส่วนใหญ่มักเป็นการมาเรียนรู้ของดูงานซึ่งทางนางนิศย์และกลุ่มก็ยินดีที่จะให้ความรู้โดยไม่หวังวิชา

นอกจากนี้ ยังมีหน่วยงานราชการเชิญให้ไปสาธิตเวลาว่างอีกด้วย เช่น สถาบันราชภัฏจังหวัดสงขลา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

ส่วนวิธีการที่ทำให้เกิดความต่อเนื่องและยั่งยืนนั้น นางนิตยเห็นว่ ต้องรักษาคุณภาพของน้ำตาลแว่น “ดาวราย” ให้คงเดิมหรือดียิ่งขึ้นไป ส่วนการทำงานในกลุ่มก็ต้องอาศัยความไว้นื้อเชื่อใจ มีความซื่อสัตย์ และขี้ดถื้อเรื่องความเสมอภาค ทุกคนทำงานเท่ากันหมด ก็จะทำให้อุ่มยั่งยืน น้ำตาลแว่น “ดาวราย” ก็จะต่อเนื่องและยั่งยืน

### 39.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน (ของท่านนี้)

การทำน้ำตาลแว่นไม่มีคติหรือความเชื่อที่สอดแทรกในผลงานมีเพียงการรักษาคุณภาพและซื่อสัตย์ต่อลูกค้าเท่านั้น

สำหรับหลักในการดำเนินชีวิตที่ควรนำมาใช้เป็นแบบอย่าง คือ ในการทำงานต้องมีความนับถื้อ เชื่อใจกัน มีความซื่อสัตย์ และขี้ดถื้อเรื่องความเสมอภาคในการทำงาน ไม่มีลูกน้องเจ้านาย ทุกคนทำงานเท่าเทียมกันหมด ไม่ว่าจะเป็นประธานกลุ่มหรือสมาชิกกลุ่ม ต้องช่วยกันทำงาน แล้วจึงเอาผลกำไรทั้งหมดมาหารแบ่งกัน ซึ่งหลักคิดนี้ทำให้ทุกคนที่ทำงานในกลุ่มทำงานอย่างมีความสุข และทำงานร่วมกันอย่างต่อเนื่อง

### 39.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

นอกจากลูกสาวและหลานสาวแล้วที่ไ้รับการสืบทอดโดยตรงแล้ว ก็มีสมาชิกกลุ่มน้ำตาลแว่นสทิงพระ “ดาวราย” ซึ่งมีนางนิตยเป็นประธานกลุ่ม นอกจากนั้น ก็เป็นกลุ่มคนต่าง ๆ ที่มาดูงาน หรือที่ไปสาธิตให้ดูตามสถานที่ต่าง ๆ ซึ่งมีมากมายจนไม่สามารถระบุชื่อได้

### 39.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ไ้รับ

(1) รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 ผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน น้ำตาลแว่น สาขาออกแบบประยุกต์ศิลป์ ไ้รับจากหน่วยงาน สหกรณ์การเกษตร ในวันนัดพบเกษตรกรหมู่บ้านวิชาการเกษตร

(2) รางวัล 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ OTOP 5 ดาว ในระดับภาค ปี พ.ศ. 2546

## 40. ภูมิปัญญาเครื่องแกงบ้านเขาตำหนอน

### 40.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากผัก)

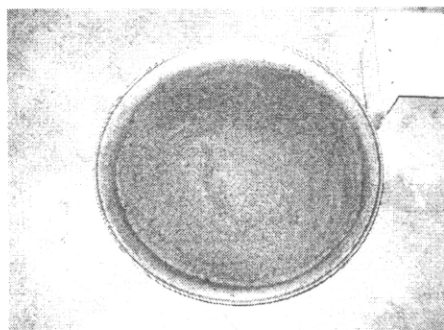
### 40.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำเครื่องแกง

พจนานุกรมราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542 ไ้ให้ความหมายของคำว่า “ เครื่องแกง ” หมายถึง สิ่งที่ใช้ในการปรุงแกง มีพริก กระเทียม เป็นต้น โดยเครื่องแกงเป็นสิ่งที่ไ้รับอิทธิพลจากต่างประเทศคือ มาจากชาวฮินดู

เครื่องแกงเป็นหนึ่งในวัตถุดิบที่สำคัญมากอย่างหนึ่งในการปรุงอาหารไทย ใช้ในการประกอบอาหารมากมายหลายประเภท ไม่ว่าจะเป็นอาหารประเภทแกง ผัด และอื่นๆ เครื่องแกงที่ใช้เป็นประจำในการประกอบอาหารไทยนั้นมีชนิด แตกต่างกันในด้านของวัตถุดิบที่นำมาผสมทำเป็นเครื่องแกงและวัตถุดิบประกอบในการนำเครื่องแกงนั้นไปประกอบอาหาร เครื่องแกงจึงเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในการประกอบอาหารไทย ([www.ezythaicooking.com/curry\\_paste\\_th.htm](http://www.ezythaicooking.com/curry_paste_th.htm))

เครื่องแกงในอาหารไทยมีหลายชนิด ได้แก่ เครื่องแกงส้ม แกงคั่ว แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน แกงกะหรี่ แกงมัสมั่น ซึ่งเครื่องแกงแต่ละอย่างจะมีวิธีการเตรียมเครื่องเทศที่เป็นส่วนประกอบเหมือนกัน แต่อาจแตกต่างกันในด้านชนิดและปริมาณของเครื่องเทศที่ใช้ การโขลกน้ำพริกแกงมีขั้นตอนที่ละเอียดพิถีพิถัน น้ำพริกแกงที่ได้ต้องละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน

เครื่องแกงจึงเป็นสิ่งที่อยู่คู่ครัวเรือนภาคใต้ทุกครัวเรือน คนภาคใต้นิยมทำอาหารที่ใช้เครื่องแกงเกือบทุกมื้อ เพราะคนภาคใต้นิยมกินอาหารที่มีรสชาติเผ็ดร้อน ซึ่งส่วนประกอบของเครื่องแกงรสเด็ด จะต้องมี ขมิ้น ตะไคร้ ข่า พริก หอม กระเทียม พริกไทย ถั่วเป็นวัตถุดิบที่สามารถหาได้ในท้องถิ่น ซึ่งปัจจุบันแม่บ้านสมัยใหม่นอกจากตำเครื่องแกงเองแล้ว ยังสามารถหาซื้อเครื่องแกงจากร้านค้าทั่วไปได้ เนื่องจากความสะดวกและไม่เสียเวลาในการเตรียม เช่นเดียวกับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาตำหนอนที่เห็นความสำคัญของการทำเครื่องแกง จึงมีการรวมกลุ่มกันเพื่อทำเครื่องแกงขาย ประกอบกับมีวัตถุดิบที่ใช้ทำเครื่องแกงซึ่งสามารถหาได้ในท้องถิ่น จึงทำให้กลุ่มมีแนวคิดและดำเนินการในการทำเครื่องแกงขาย โดยขายส่งไปยังร้านค้าต่างๆ และต่างจังหวัด



ภาพที่ 171 เครื่องแกงบ้านเขาตำหนอน

#### 40.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำเครื่องแกงกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาตำหนอน

##### 40.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อกลุ่ม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาตำหนอน

ชื่อประธานกลุ่ม นางพรเพ็ญ ยถเด

เลขที่ 2/2 หมู่ที่ 1 บ้านเขาตำหนอน

ตำบลถ้ำทองหลาง อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา

โทรศัพท์ 081-476-7411, 086-282-0201



ภาพที่ 172 สมาชิกส่วนหนึ่งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาตำหนอน

##### 40.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนิน

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาตำหนอน ก่อตั้งขึ้น เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2526 โดยมีสมาชิกเริ่มต้น จำนวน 15 คน โดยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ คือ สำนักงานเกษตรอำเภอทับปุดที่ให้คำแนะนำและให้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร โดยใช้วิธีการร่วมกันเรียนรู้เดือนละครั้ง ซึ่งเป็นแรงกระตุ้นในการพัฒนาแนวคิดของสมาชิกโดยผสมผสานกับความรู้และประสบการณ์ของสมาชิกกลุ่มที่มีอยู่ในวิถีชีวิต ทำให้เกิดการพัฒนาการผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในระยะต่อมา ได้แก่ ขมิ้นผง จิงผง ข้าวเกรียบขมิ้น และเครื่องแกง

การทำเครื่องแกงของกลุ่มมีจุดเริ่มต้นจากการที่สมาชิกกลุ่มทั้งหมดเป็นแม่บ้าน และทุกครัวเรือนมีการตำเครื่องแกงไว้กินเอง บางส่วนได้ทำเครื่องแกงไว้ขายเล็กน้อย เนื่องจากมีขมิ้นซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ใช้ทำเครื่องแกง ลูกค้าที่ซื้อเครื่องแกงไปปรุงอาหารส่วนใหญ่เป็นลูกค้าในชุมชน ซึ่งนำไปทำอาหาร และซื้อไปไปฝากญาติในต่างอำเภอหรือต่างจังหวัด จึงทำให้ทางกลุ่มเกิดแนวคิดทำเครื่องแกงเป็นผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้นอีกหนึ่งตัว นอกเหนือไปจากการทำขมิ้นและจิงผงสำเร็จรูป และได้ขยายปริมาณการผลิตเพิ่มขึ้น โดยการนำเครื่องบดเครื่องแกงมาใช้ในการผลิตแทนการตำด้วยมืออย่างเดิม

ปัจจุบันกลุ่มมีสมาชิกเพิ่มขึ้น เป็น 26 คน ซึ่งเป็นสมาชิกในชุมทั้งหมด โดยสมาชิกกลุ่มเสียค่าสมาชิกหุ้น คนละ 100 บาท ซึ่งกลุ่มจะมีเงินเรือนหุ้น อยู่ที่ 2,600 บาท และมีเงินทุนหมุนเวียนภายในกลุ่ม 60,000 บาท ซึ่งสมาชิกแต่ละคนจะมีรายได้เฉลี่ยเดือนละ 4,000 บาท

#### 40.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำเครื่องแกง

วัตถุดิบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตเครื่องแกงแต่ละชนิดของกลุ่ม ส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น ซึ่งเป็นพืชและผักสวนครัวที่ชาวบ้านปลูกขึ้นในชุมชน และถือเป็นอาชีพหลักของชาวบ้านในชุมชนบ้านคำหนองแห่งนี้ วัตถุดิบสำคัญที่นำมาใช้ทำเครื่องแกงที่มีชาวบ้านเป็นผู้ปลูกขึ้นเอง คือ ขมิ้น และตะไคร้ ทำให้ช่วยลดต้นทุนในการผลิต อีกทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าในช่วงที่วัตถุดิบมีราคาตกต่ำ ส่วนวัตถุดิบชนิดอื่น เช่น พริกไทยดำ พริก (ดีปลีบ้านขาว) หอม กระเทียม กลุ่มจะซื้อมาจากตลาดภายนอก เมื่อได้วัตถุดิบมาแล้ว กลุ่มจะต้องคัดเลือกให้ได้ขนาดตามต้องการ หากเป็นพริกที่มีก้านต้องเด็ดก้านออกก่อน คัดเลือกสีและขนาดให้ได้ตามที่ต้องการ สำหรับขมิ้นถือเป็นวัตถุดิบหลักที่ทางกลุ่มนำมาใช้ในการแปรรูปนั้นสมาชิกกลุ่มแต่ละคนซึ่งเป็นคนปลูกขมิ้นจะนำขมิ้นมาขายให้กับทางกลุ่ม ทางกลุ่มก็จะจ่ายให้ตามปริมาณที่นำมาขายให้



ภาพที่ 173 การคัดเลือกเหง้าขมิ้นที่จะนำไปใช้ทำเครื่องแกง

#### ก. เครื่องแกงกะทิ

##### วัตถุดิบในการทำเครื่องแกงกะทิ

- (1) พริกแห้ง
- (2) หอม 3 ซีด
- (3) กระเทียม 4 ซีด โดยจะเลือกซื้อกระเทียมที่แยกเป็นกลีบมาแล้ว
- (4) พริกไทยดำ
- (5) ขมิ้น 3 ซีด
- (6) ข่าแก่
- (7) ตะไคร้ 3 ซีด

(8) เกลือ 1 ถุง

### วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้

- (1) เครื่องบดเครื่องแกง
- (2) เครื่องผสมเครื่องแกง
- (3) กะละมังสแตนเลสใบใหญ่
- (4) จวั๊ก
- (5) ตะแกรง

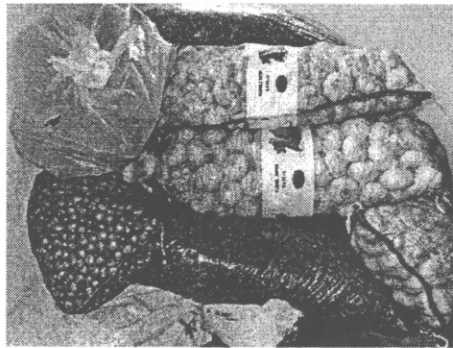
### วิธีการทำเครื่องแกงกะทิ

(1) คัดเลือกพริกแห้ง (ดีปลีแห้ง) โดยใช้พริกดอกเล็กสีแดง หลังจากนั้นเด็ดก้านออกให้หมด แล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาด ส่วนหอม กระเทียม และขมิ้น ปอกเปลือกออกให้หมด ล้างด้วยน้ำเปล่า แล้วนำมาหั่นเป็นชิ้นขนาดเล็ก เช่นเดียวกับตะไคร้

(2) นำส่วนผสมทั้งหมด ได้แก่ หอม กระเทียม พริกแห้ง พริกไทยดำ ขมิ้น ตะไคร้ ที่เตรียมไว้ใส่กะละมัง หลังจากนั้นเติมเกลือบป 1 ถุง (เกลือบุงเล็ก) แล้วผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน

(3) นำส่วนผสมทั้งหมดไปบดด้วยเครื่องบดจนเนื้อละเอียด

(4) ตักเครื่องแกงที่ได้ใส่กะละมังอลูมิเนียม เพื่อรอการบรรจุใส่ถุงและกล่องพลาสติก โดยใช้การมัดด้วยตาข่ายเพื่อจำหน่ายต่อไป



ภาพที่ 174 วัสดุอุปกรณ์หลักในการทำเครื่องแกง

### ข. เครื่องแกงส้ม

#### วัสดุอุปกรณ์ในการทำเครื่องแกงส้ม

- (1) ดีปลีแห้ง (พริกแห้ง)
- (2) ดีปลีสด (พริกขี้หนูสด)
- (3) ขมิ้น
- (4) กระเทียม

(วัตถุประสงค์ในการทำแองซัมใช้สัดส่วนเดียวกันกับเครื่องแกงกะทิ)

### วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้

- (1) เครื่องบดเครื่องแกง
- (2) เครื่องผสมเครื่องแกง
- (3) กะละมังสเตนเลสใบใหญ่
- (4) จวัก
- (5) ตะแกรง

### ค. เครื่องแกงส้ม

#### วิธีการทำเครื่องแกงส้ม

(1) คัดเลือกคิปีสี่แห้ง(พริกแห้ง) และคิปีสด (พริกขี้หนูสดก้านขาว) โดยกลุ่มนิยมเลือกซื้อที่พริกที่เด็ดก้านออกแล้ว

(2) ล้างขมิ้น หอม กระเทียมแล้วหั่นเป็นชิ้นๆ เดิมเกลือลงไป 1 ถูง

(3) คลุกเคล้าให้เข้ากัน หลังจากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในเครื่องบด และบดจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน

(4) ตักเครื่องแกงส้มที่ได้ใส่กะละมังอลูมิเนียม เพื่อรอการบรรจุใส่หีบห่อต่อไป

ในปัจจุบัน กลุ่มสามารถผลิตเครื่องแกงได้วันละ ประมาณ 100 กิโลกรัม โดยตลาดที่กลุ่มขาย คือ ตลาดในชุมชนต่างๆ ของอำเภอทับปุด และจังหวัดใกล้เคียง เช่น นครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี สงขลา พังงา และภูเก็ต ซึ่งเป็นกลุ่มตลาดเดียวกับขมิ้นผง โดยจำหน่ายเครื่องแกงในราคาขายส่ง 60-80 บาท ทั้งนี้ราคาจะแปรเปลี่ยนตามราคาของวัตถุดิบที่นำมาผลิต สำหรับการเก็บรักษาเครื่องแกงทั้งเครื่องแกงกะทิและแกงส้มสามารถเก็บได้ในที่อุณหภูมิห้องนาน 2 สัปดาห์



ภาพที่ 175 การบรรจุเครื่องแกงที่ทำเสร็จแล้ว

สำหรับจุดเด่นของผลิตภัณฑ์การทำเครื่องแกงของกลุ่ม คือ การใช้สูตรและวิธีการทำแบบดั้งเดิมตามวิถีการทำอาหารพื้นบ้าน แต่มีใช้เครื่องมือหรืออุปกรณ์เข้ามาช่วยเพิ่มความสะดวกและรวดเร็วในการผลิต ประหยัดเวลา ซึ่งการนำเครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆมาใช้ไม่ได้ส่งต่อผลให้คุณภาพของเครื่องแกง แต่ทำให้ ได้เครื่องแกงที่ยังคงความสด สะอาด อร่อย สีสน่ารับประทาน เนื้อเครื่องแกงไม่หยาบหรือละเอียดจนเกินไป ซึ่งภายหลังจากที่ผลิตภัณฑ์ออกสู่ท้องตลาดต่างๆ ภายในจังหวัดพังงา นครศรีธรรมราช หาดใหญ่ สุราษฎร์ธานี และภูเก็ต ต่างยอมรับในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และการตอบรับจากกลุ่มลูกค้าเหล่านี้ต่างเป็นสิ่งรับประกันคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดี จนสร้างความเชื่อถือ และชื่อเสียงให้กลุ่ม

#### 40.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

กลุ่มมีการถ่ายทอดการแปรรูปขมิ้นผงและขิงผงให้แก่ ให้แก่นักเรียน นักศึกษาที่เข้ามาศึกษาที่กลุ่ม โดยใช้วิธีการบรรยายประกอบกับการสาธิตทำให้ดูในทุกขั้นตอน นอกจากนี้กลุ่มยังมีการจัดค่ายการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มนักเรียน โดยใช้ระยะเวลาเข้าค่าย 3 วัน 2 คืน เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

#### 40.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

การทำงานของกลุ่มที่จะทำให้งานทุกชิ้นประสบความสำเร็จลุล่วงไปได้ นั้น สมาชิกทุกคนต้องมีความสามัคคีเป็นสิ่งสำคัญ และต้องซื่อสัตย์ต่อกลุ่มผู้บริโภค โดยผลิตงานให้มีคุณภาพและเกิดประโยชน์แก่ผู้บริโภคมากที่สุด

สำหรับวิถีชีวิตที่ควรแก่การยึดถือเป็นแบบอย่างของกลุ่มนี้ คือ การรู้จักนำภูมิปัญญาในอดีตมาผสมผสานกับแนวคิดของคนรุ่นใหม่ มีการนำทุนทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ผสมผสานกับประสบการณ์ที่มี ซึ่งก่อให้เกิดการสร้างงานที่สร้างรายได้ให้แก่คนในท้องถิ่น ทำให้คนในชุมชนไม่ต้องออกไปทำงานนอกพื้นที่ และยังเป็นการสร้างความรัก ความสามัคคี และความเข้มแข็งให้แก่คนในชุมชน

และจากแนวคิดด้านการแปรรูปดังกล่าว ไม่ได้มีจุดประสงค์หลักในการเพิ่มมูลค่าแต่เพียงอย่างเดียว แต่เป็นการเพิ่มมูลค่าโดยการอาศัยประสบการณ์ วิถีปฏิบัติที่ปรากฏอยู่ในชีวิตประจำวัน และมีการพัฒนาฝีมือและการดำเนินงานโดยมีการเรียนรู้เพิ่มเติม สมาชิกทุกคนมีความตั้งใจ และความพยายาม ช่วยกันคิดช่วยกันแก้ ทำให้กลุ่มเกิดความเข้มแข็ง และการเอาใจใส่ในทุกขั้นตอน ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและสร้างชื่อเสียงให้กับชุมชน

#### 40.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการถ่ายทอด

- (1) กลุ่มนักเรียน ในระดับประถม มัธยม จากโรงเรียนต่างๆ ในจังหวัดพังงา
- (2) กลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรีและปริญญาโทจากมหาวิทยาลัยราชภัฏ

## นครศรีธรรมราช

(3) หน่วยงานราชการต่างๆ

(4) กลุ่มแม่บ้านต่างๆ

### 40.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) ได้รับรางวัลชนะเลิศในการประกวดพืชผักสวนครัวรั้วกินได้ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรระดับจังหวัด พ.ศ. 2541

(2) ชนะเลิศการประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรระดับจังหวัด พ.ศ. 2542

(3) ได้รับรางวัลที่ 2 การประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ระดับจังหวัด พ.ศ. 2543

(4) รางวัลสมุนไพรรักษาภาพ พ.ศ. 2544

(5) ได้รับรางวัลที่ 1 การประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ระดับจังหวัด พ.ศ. 2545 และ พ.ศ.2547

(6) ประกาศนียบัตร ชิงพงสำเร็จรูปที่ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ดีเด่น ระดับ 4 ดาว ปี 2546

(7) ชุมชนดีเด่นด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ปี 2546

(8) ประกาศนียบัตร ชะมื่นผงที่ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ดีเด่น ระดับ 5 ดาว พ.ศ. 2547 และได้รับรางวัลที่ 1 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ระดับจังหวัด พ.ศ. 2549

## 41. ภูมิปัญญาขมิ้นผงและขิงผง

41.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากผัก)

41.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำขมิ้นผงและขิงผง

ขมิ้น เป็นพืชในวงศ์ ZINGIBERACEAE มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ คือ *Curcuma* spp. มี 2 ชนิด คือ ขมิ้นชัน (*Curcuma zedoaria*) และขมิ้นอ้อย (*Curcuma zedoaria*) ขมิ้นเป็นพืชล้มลุกใบล้มลุก ใบเลี้ยงเดี่ยว เหง้าในดิน ขมิ้นชันมีสีเหลืองเข้ม เหง้าเล็ก มีกลิ่นฉุน ส่วนขมิ้นอ้อยมีเหง้าใหญ่ สีเหลืองอ่อน กลิ่นไม่ฉุนฉุน ภาษาถิ่นได้เรียกขมิ้นว่า “ขี้ขมิ้น” “หมิ้น” หรือ “หัวหมิ้น” ซึ่งใช้ได้ใช้เป็นส่วนประกอบสำคัญในการทำอาหาร โดยเฉพาะแกงเผ็ดหรือแกงต้มขมิ้น เพราะขมิ้นสามารถใช้ดับกลิ่นคาว และทำให้อาหารมีสีนารับประทานมากขึ้น นอกจากนี้ชาวใต้ยังมีการใช้ขมิ้นใส่ในอาหารชนิดอื่นเพื่อเพิ่มกลิ่นหอมและมีสีนารับประทาน เช่น ข้าหมกไก่ ปลาปิ้ง ข้าเหนียวเหลือง เป็นต้น นอกจากนี้ขมิ้นยังมีสรรพคุณทางยา เช่น แก้อาการโรคกระเพาะอาหาร

หรือผสมกับสมุนไพรชนิดอื่นแก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ เป็นต้น (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้. 2542 : 632)

เนื่องจากขมิ้นเป็นเครื่องปรุงอาหารที่สำคัญ ดังนั้นชาวใต้โดยเฉพาะในแถบชนบทจึงนิยมปลูกขมิ้นไว้ข้างบ้านแทบทุกครัวเรือน เช่นเดียวกับ บ้านเขาคำหนอน ตำบลฉั่วทองหลวง อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีการปลูกขมิ้นมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน โดยยึดประกอบเป็นอาชีพสืบทอดต่อกันมาหลายชั่วอายุคนนับร้อย โดยมีการปรับปรุงและพัฒนาการปลูกอย่างต่อเนื่อง จนทำให้ปัจจุบัน ขมิ้นของชาวชุมชนบ้านเขาคำหนอนจัดเป็นขมิ้นที่มีคุณภาพและมีสารเคอร์คิวมิน (Curcumin) สูงกว่าขมิ้นที่ในแถบอื่นถึง 5 เท่า ทำให้ขมิ้นในชุมชนเขาคำหนอนนอกจากจะนำมาใช้ประโยชน์ทางด้านโภชนาการภายในครัวเรือนแล้ว ยังถูกนำมาใช้ในวงการแพทย์พื้นบ้าน และแพทย์สมัยใหม่ เนื่องจากมีคุณสมบัติพิเศษทางการรักษาโรค โดยนำมาสกัด หรือนำมาเป็นส่วนผสมเพื่อใช้ เพราะวงการแพทย์ได้มีทำการวิจัยแล้วว่า ขมิ้นพังงา มีสารเคอร์คิวมิน (Curcumin) สูง ซึ่งมีสรรพคุณต้านไวรัสเอดส์ ด้านมะเร็งเนื้องอก ป้องกันแข็งตัวของหลอดเลือด และทำลายเชื้อไวรัส บางชนิด นอกจากนี้ ขมิ้นผงจัดเป็นอีกหนึ่งความนิยมสำหรับกลุ่มคนที่รักสุขภาพโดยเฉพาะสุขภาพผิว ผลิตภัณฑ์จากขมิ้นผงเป็นที่ต้องการในกลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจสปาเป็นอย่างมาก ขมิ้นผงจึงเป็นที่รู้จักของผู้ที่นิยมสปา โดยเฉพาะในกลุ่มของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ อาจกล่าวได้ว่า ขมิ้นของบ้านเขาคำหนอนเป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ช่วยสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับคนในท้องถิ่น อีกทั้งยังเป็นการสร้างชื่อเสียงทั้งในระดับชุมชน อำเภอ จังหวัด และก้าวไปสู่ระดับประเทศในอนาคต

นอกจากการแปรรูปขมิ้นแล้ว กลุ่มยังมีการแปรรูปขิงเป็นขิงผงอีกด้วย เนื่องจากขิงเป็นพืชล้มลุกเช่นเดียวกับขมิ้น มีเหง้าอยู่ใต้ดิน มีกลิ่นหอมฉุน รสเผ็ด เหง้าของขิงมีราคาแพง นิยมเก็บเกี่ยวในฤดูร้อนและสามารถเก็บเหง้าไว้ได้นาน ในชนบทนิยมปลูกไว้แทบทุกครัวเรือนเช่นเดียวกับขมิ้น แต่จะมีการปลูกเป็นอาชีพน้อยมาก นิยมปลูกไว้เพื่อปรุงอาหารหวานคาว โดยสามารถใช้ได้ทั้งเหง้าอ่อนและเหง้าแก่ ทำเครื่องเม แต่กลิ่นกลบรสใช้ในการถนอมอาหาร นอกจากนี้ ขิงยังมีสรรพคุณทางยา กล่าวคือ เหง้าใช้แก้ไอเจ็บ ไป อืด แน่น ท้องเสีย เปลือกเหง้าแก้ขับลมขมขี้ น้ำ ใช้ภายนอก แก้แผลบวมมีหนอง โรคผิวหนังกลากเกลื้อน ใบกินแก้ฟกช้ำ น้ำมันระเหยผสมน้ำเชื่อมอุ่นๆ กินช่วยละลายเสมหะ แก้โรคที่เกิดจากความเย็นจัด และแก้ไข้หวัดใหญ่ (มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคใต้. 2542 : 729) ซึ่งปัจจุบันกลุ่มมีการแปรรูปขิงเป็นขิงผงผสมน้ำตาลโดยบรรจุถุงพลาสติกเพื่อใช้ในการชงเป็นเครื่องดื่ม



กลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านเขาคำหนอน ก่อตั้งขึ้น เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2526 โดยมีสมาชิกเริ่มต้น จำนวน 15 คน และได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ คือ สำนักงานเกษตรอำเภอทับปุดที่ให้คำแนะนำและให้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร โดยใช้วิธีการร่วมกันเรียนรู้เดือนละครั้ง ซึ่งเป็นแรงกระตุ้นในการพัฒนาแนวคิดของสมาชิกโดยผสมผสานกับความรู้และประสบการณ์ของสมาชิกกลุ่มที่มีอยู่ในวิถีชีวิต ทำให้เกิดการพัฒนาการผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในระยะต่อมา

ช่วง พ.ศ. 2538 กลุ่มเกษตรกรบ้านเขาคำหนอนประสบกับภาวะราคาลดลงทำให้ส่งผลกระทบต่อสมาชิกกลุ่มโดยตรง เนื่องจากจึงเป็นพืชที่สร้างรายได้หลักของกลุ่ม กลุ่มจึงแก้ไขปัญหาโดยการจัดตั้งคณะกรรมการซึ่งเป็นการรวมตัวของสมาชิกกลุ่มจำนวน 20 คน เพื่อช่วยระดมความคิดในการแก้ปัญหาของราคาขิงตกต่ำ ซึ่งกลุ่มได้แก้ไขปัญหาดังกล่าวโดยหันมาแปรรูปเป็นขิงผงสำเร็จรูปแทนการขายขิงสดเพียงอย่างเดียว อย่างไรก็ตามในการแก้ปัญหาดังกล่าวจำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือกับจากหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งเข้ามาช่วยเหลือกลุ่มในลักษณะของการส่งเสริมความรู้ สนับสนุนวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็น การก่อสร้างอาคารที่ใช้ในการผลิต ตลอดจนเงินทุนเพื่อใช้ในการแปรรูปและบรรจุหีบห่อ ซึ่งหน่วยงานต่างๆ ที่ให้การสนับสนุนกลุ่มมีหลายหน่วยงาน อาทิ สำนักงานเกษตรจังหวัดพังงา สำนักงานสหกรณ์จังหวัดพังงา สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอทับปุด จังหวัดพังงา กรมประชาสัมพันธ์ องค์การบริหารส่วนตำบลท่ากลาง ฯลฯ ทำให้กลุ่มสามารถผลิตขิงผงซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ ที่ช่วยสร้างรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่มตลอดจนกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกขิงได้เป็นอย่างดี

พ.ศ. 2540 กลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น คือ ขมิ้นผง เพื่อใช้เป็นส่วนผสมในการทำอาหาร เช่น ส่วนผสมสำหรับทำข้าวเกรียบ และเครื่องสำอาง เป็นต้น ซึ่งขมิ้นจัดเป็นพืชที่ชาวบ้านในชุมชนบ้านคำหนอนปลูกเป็นอาชีพจำนวนมาก การปลูกขมิ้นมีด้วยกัน 2 ช่วง คือ ช่วงแรก ระหว่าง เดือนมีนาคม - พฤษภาคม ซึ่งเป็นช่วงที่เริ่มปลูกขมิ้น เนื่องจากเป็นช่วงที่สภาพอากาศที่ส่งผลให้ดินมีสภาพที่เหมาะสมแก่การปลูกขมิ้นมากที่สุด ประกอบลักษณะของดินชุมชนบ้านเขาคำหนอนเป็นดินทรายร่วนผสมดินแดงทำให้เหมาะแก่การปลูกขมิ้น ช่วงที่สอง เป็นช่วงของการเก็บเกี่ยวซึ่งจะทำกันในช่วงเดือนกันยายน

ในการเก็บเกี่ยวเหง้าขมิ้นต้องเลือกเก็บจากต้นที่ล้มแล้ว และต้องเป็นเหง้าขมิ้นที่แก่จัด ซึ่งสามารถนำมาใช้ได้ทุกส่วน โดยชาวสวนจะเลือกแง่ง (เหง้า) ขมิ้นส่วนหนึ่งไว้สำหรับขยายพันธุ์ ส่วนขมิ้นสดอีกส่วนจะถูกส่งขายไปยังจังหวัดสุราษฎร์ธานี จังหวัดนครศรีธรรมราช อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา จังหวัดพังงา และจังหวัดภูเก็ต และขมิ้นอีกส่วนหนึ่งกลุ่มจะนำไปใช้ในการแปรรูปเป็นขมิ้นผง ซึ่งเป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านคำหนอนได้

แปรรูปขึ้น ทั้งนี้ในการดำเนินงานของกลุ่ม สมาชิกแต่ละคนจะเป็นผู้นำมันที่ตนปลูกในสวนหรือบริเวณบ้านเรือนของตนมาใช้ในการแปรรูปหรือขายสด โดยกลุ่มจะหักเงินจากสมาชิกที่นำมันมาขายยังกลุ่ม 5% และทำการปันผลให้แก่สมาชิกตามหุ้นของแต่ละคนต่อไป

พ.ศ. 2550 กลุ่มได้พัฒนาผลิตภัณฑ์จากขมมันขึ้นอีก 1 ชนิด คือ ขมมันอัดแคปซูล โดยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ในด้านงบประมาณและเครื่องมือในการอัดเม็ดแคปซูล แต่เนื่องจากการสนับสนุนเครื่องอัดแคปซูลดังกล่าวถูกระงับไป ทำให้กลุ่มใช้วิธีการอัดแคปซูลด้วยมือแทน

สำหรับในการดำเนินงานของกลุ่มนั้น สิ่งที่สมาชิกกลุ่มต้องทำร่วมกัน คือ การตรงต่อเวลา ความตรงต่อเวลาและการปฏิบัติตามกฎระเบียบที่ทางกลุ่มได้วางข้อตกลงร่วมกัน เพราะจะเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้การผลิตเป็นไปอย่างมีระบบ นอกจากนี้ในส่วนของการผลิต ต้องคำนึงถึงกลุ่มผู้บริโภคเป็นหลัก โดยกลุ่มต้องผลิตสินค้าออกมาให้มีคุณภาพ และตระหนักถึงความสะอาดของวัตถุดิบ กระบวนการผลิต ตลอดจนผู้ผลิตโดยจะต้องสวมหมวกและผ้ากันเปื้อนไว้ ซึ่งสมาชิกทุกคนต้องปฏิบัติตามระเบียบที่ได้วางไว้

#### 41.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำมันผง เครื่องแกง และขิงผง

##### วิธีการการแปรรูปขมมันผงและขมมันอัดแคปซูล

(1) การคัดเลือกขมมัน สำหรับขมมันที่กลุ่มนำมาใช้ในการทำมันผงและอัดแคปซูล คือ ขมมันที่ปลอดสารพิษ ซึ่งเพาะปลูกในที่ราบเชิงของภายในชุมชน เหง้าขมมันที่นำมาใช้ต้องเป็นเหง้าขมมันแก่จัดและมีอายุในการปลูก 1-2 ปี เพราะหากขมมันมีอายุนานกว่า 1-2 ปี จะมีเนื้อด้านในและและเน่าเสียได้ง่าย ซึ่งช่วงเวลาในการทำมันที่เหมาะสมมากที่สุด คือ เดือนมกราคม เมษายน พฤษภาคม

(2) นำเหง้าขมมันที่ขูดได้ มาล้างน้ำให้สะอาด และวางให้สะเด็ดน้ำ

(3) ปั่นลอกเปลือกแล้วหั่นเป็นชิ้นบางๆ

(4) นำไปตากแดด ประมาณ 3-4 วัน จนแห้งสนิท

(5) นำไปบดด้วยเครื่องบดไฟฟ้า จนเป็นผงละเอียด

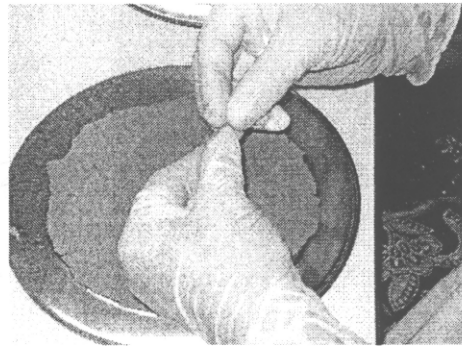
(6) ร่อนด้วยตะแกรงจนได้ผงขมมันที่ละเอียด

(7) นำไปบรรจุหีบห่อในถุงพลาสติก โดยชั่งน้ำหนักให้ได้ตามขนาดและปิดปากถุงด้วยเครื่องปิดปากถุง และติดฉลากพร้อมจำหน่าย



ภาพที่ 178 การคัดเลือกเหง้าขมิ้น

สำหรับการบรรจุขมิ้นในรูปของการอัดแคปซูลของกลุ่มนั้น ในระยะเริ่มแรกมีหน่วยงานสาธารณสุขเข้ามาควบคุมการผลิต และกำหนดปริมาณในการรับประทาน และให้ความรู้ตลอดจนวิธีการในการผลิตให้กับสมาชิกกลุ่ม และเมื่อสมาชิกกลุ่มได้เรียนรู้วิธีการทำการทำขมิ้นอัดแคปซูลดังกล่าวทุกขั้นตอน จึงนำมาปฏิบัติกันเองโดยใช้มาตรฐานการทำงานเช่นเดียวกับที่สาธารณสุขได้แนะนำไว้ ซึ่งในขั้นตอนของการอัดแคปซูลด้วยมือ เพราะกลุ่มไม่มีงบประมาณเพียงพอสำหรับจัดซื้อเครื่องอัดแคปซูล



ภาพที่ 179 การบรรจุขมิ้นผงในแคปซูล

### วิธีการการแปรรูปขมิ้น

- (1) คัดเลือกขิงแก่ เพราะเมื่อทำเป็นผงแล้วจะมีปริมาณขิงขิงมากและมีรสชาติดี
- (2) ล้างน้ำให้สะอาด และปอกเปลือกให้หมด ทิ้งไว้สะเด็ดน้ำเพื่อเตรียมไว้สำหรับเข้าเครื่องบดในวันต่อไป
- (3) บดด้วยเครื่องบดไฟฟ้าเพื่อความรวดเร็ว (หรือใช้การตำด้วยมือ)
- (4) นำมาคั้นด้วยน้ำอัตราส่วนประมาณ น้ำ 1 ส่วน ต่อ ขิง 3 ส่วน และกรองด้วยผ้าขาวบางเพื่อแยกน้ำและเนื้อออกจากกัน
- (5) นำน้ำขิงที่กรองได้มาผสมกับน้ำตาลในอัตรา ส่วน 1 ต่อ 1 แล้วนำมาเคี่ยวประมาณ 2-3 ชั่วโมง เคี่ยวจนเป็นยางมะตูม และกวนต่อไปจนตกผลึกเป็นผง
- (6) นำไปบรรจุใส่ถุงพลาสติก พร้อมจำหน่าย



ภาพที่ 180 การเคี้ยวน้ำจิง



ภาพที่ 181 จิงผงสำเร็จรูป

#### 41.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

กลุ่มมีการถ่ายทอดการแปรรูปขมผงและจิงผงให้แก่ ให้แก่นักเรียน นักศึกษา ที่เข้ามาศึกษาที่กลุ่ม โดยใช้วิธีการบรรยายประกอบกับการสาธิตทำให้ดูในทุกขั้นตอน นอกจากนี้ กลุ่มยังมีการจัดค่ายการเรียนรู้ให้แก่กลุ่มนักเรียน โดยใช้ระยะเวลาเข้าค่าย 3 วัน 2 คืน

#### 41.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

ในการทำงานของกลุ่มที่จะทำให้งานทุกชิ้นประสบความสำเร็จลุล่วงไปได้ นั้น สมาชิกทุกคนต้องมีความสามัคคีเป็นสำคัญ และต้องซื่อสัตย์ต่อกลุ่มผู้บริโภค โดยผลิตงานให้มีคุณภาพและเกิดประโยชน์แก่ผู้บริโภคมากที่สุด

สำหรับวิถีชีวิตที่ควรแก่การยึดถือเป็นแบบอย่างของกลุ่มนี้ คือ การรู้จักนำภูมิปัญญาในอดีตมาผสมผสานกับแนวคิดของคนรุ่นใหม่ มีการนำทุนทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ผสมผสานกับประสบการณ์ที่มี ซึ่งก่อให้เกิดการสร้างงานที่สร้างรายได้ให้แก่คนในท้องถิ่น ทำให้คนในชุมชนไม่ต้องออกไปทำงานนอกพื้นที่ และยังเป็นการสร้างความรัก ความสามัคคี และความเข้มแข็งให้แก่คนในชุมชน

และจากแนวคิดด้านการแปรรูปดังกล่าว ไม่ได้มีจุดประสงค์หลักในการเพิ่มมูลค่าแต่เพียงอย่างเดียว แต่เป็นการเพิ่มมูลค่าโดยการอาศัยประสบการณ์ วิถีปฏิบัติที่ปรากฏอยู่ใน

ชีวิตประจำวัน และมีการพัฒนาฝีมือและการดำเนินงานโดยมีการเรียนรู้เพิ่มเติม สมาชิกทุกคนมีความตั้งใจ และความพยายาม ช่วยกันคิดช่วยกันแก้ ทำให้กลุ่มเกิดความเข้มแข็ง และการเอาใจใส่ในทุกขั้นตอน ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและสร้างชื่อเสียงให้กับชุมชน

#### 41.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการถ่ายทอด

- (1) กลุ่มนักเรียน ในระดับประถม มัธยม จากโรงเรียนต่างๆ ในจังหวัดพังงา
- (2) กลุ่มนักศึกษาระดับปริญญาตรีและปริญญาโทจากมหาวิทยาลัยราชภัฏ

นครศรีธรรมราช

- (3) หน่วยงานราชการต่างๆ
- (4) กลุ่มแม่บ้านต่างๆ

#### 41.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) ได้รับรางวัลชนะเลิศในการประกวดพืชผักสวนครัวรั้วกินได้ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรระดับจังหวัด พ.ศ.2541

(2) ชนะเลิศการประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรระดับจังหวัด พ.ศ.2542

(3) ได้รับรางวัลที่ 2 การประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ระดับจังหวัด พ.ศ.2543

(4) รางวัลสมุนไพรวงคุณภาพ พ.ศ. 2544

(5) ได้รับรางวัลที่ 1 การประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ระดับจังหวัด พ.ศ.2545 และ พ.ศ.2547

(6) ประกาศนียบัตร ชิงผงสำเร็จรูปที่ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ดีเด่น ระดับ 4 ดาว ปี 2546

(7) ชุมชนดีเด่นด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ปี 2546

(8) ประกาศนียบัตร ชมผงที่ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ดีเด่น ระดับ 5 ดาว พ.ศ. 2547

(10) ได้รับรางวัลที่ 1 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ระดับจังหวัด พ.ศ. 2549

## 42. ภูมิปัญญาน้ำพริกแห้ง (แปรรูป)

### 42.1 ประเภทอาหาร อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากผัก)

#### 42.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญา

ชาวกูยได้มีวัฒนธรรมการกินอาหารเช่นเดียวกับชาวไทยภาคอื่นๆ สืบเนื่องจากลักษณะของสภาพทางภูมิศาสตร์มีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะทรัพยากรทางทะเล เนื่องจากภาคนี้มีพื้นที่ติดต่อกับทะเล อีกทั้งยังเป็นพื้นที่ที่ตั้งอยู่ใกล้เส้นศูนย์สูตร ทำให้ภาคนี้จึงมีอากาศร้อนและลมแรง วิธีการกินของชาวกูยจึงต้องมีการปรับตัวให้เข้ากับสภาวะ ส่งผลให้ชาวกูยได้ต้องสูญเสียพลังงานในการดำรงชีพ ดังนั้นชาวกูยจึงมีวิธีการกินอาหารด้วยการเลือกบริโภคอาหารที่สามารถชดเชยพลังงานที่ต้องสูญเสียไป โดยมีความเชื่อเข้ามาเกี่ยวข้อง กล่าวคือ เชื่อว่าอาหารที่ให้ธาตุไฟมากๆ จะเป็นสิ่งที่ให้พลังงานและความร้อนได้ดี อีกทั้งทำให้เลือดลมหมุนเวียนดี ชาวกูยจึงนิยมรับประทานอาหารที่มีรสเผ็ดจัด เปรี้ยวจัด เค็มจัด และหวานจัด และนิยมบริโภคผักพื้นถิ่นที่มีอยู่ทั่วไปในภาคนี้ เช่น สะตอ ลูกเนียง ลูกเหรียง ยอดหมุย ทำมั่ง และใบมะม่วงหิมพานต์ พาโหม (กระพังโหม) ฯลฯ เรียกว่า “ผักเหนาะ” “หรือ “ผักจุ่ม” ซึ่งเป็นผักพื้นถิ่นที่ชาวกูยได้นิยมกินคู่กับ น้ำพริก (สุทธวิงส์ พงศ์ไพบูลย์, 2544 :150)

สำหรับน้ำพริก จัดเป็นอาหารชนิดหนึ่งที่ทำให้ธาตุไฟ ซึ่งชาวกูยได้นิยมบริโภคได้ทุกมือ เรียกได้ว่า การบริโภคน้ำพริกได้กลายเป็นอาหารหลักของชาวกูยไปแล้ว น้ำพริกที่ชาวกูยบริโภคมีอยู่หลายชนิดและนิยมใช้กะปิน้ำพริกเหมือนภาคกลาง แต่กรรมวิธีในการทำและส่วนผสมแตกต่างกัน มีการเพิ่มส่วนผสมบางอย่างเพื่อเพิ่มความอร่อย เช่น น้ำพริกโจร หรือน้ำพริกข่า (น้ำพริกข่า) ซึ่งเป็นน้ำพริกกะปิที่ชอยเครื่องปรุงทุกชนิดแล้วคลุกเคล้ารวมกันโดยไม่ต้องตำ โดยอาจเติมเติมกุ้งเสียบ กุ้งแห้ง หรือปลาจิ้งจางเพื่อเพิ่มความอร่อย เติมน้ำมันงาเพื่อลบกลิ่นคาวและให้รสเปรี้ยว ซึ่งนอกจากน้ำพริกกะปิแบบสดแล้ว ชาวกูยยังรู้จักทำน้ำพริกแห้งแบบต่างๆ โดยการนำมาผัดให้แห้ง เพื่อสามารถเก็บน้ำพริกไว้ได้หลายวัน เช่น น้ำพริกมะขาม น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกคั่วกลิ้ง ฯลฯ ([www.kkw.rmutr.ac.th](http://www.kkw.rmutr.ac.th))

### 42.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำน้ำพริกตะไคร้ของกลุ่มสหกรณ์สตรีบ้านบางกุ่ม

#### 42.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มภูมิปัญญา

ชื่อกลุ่ม	กลุ่มสหกรณ์สตรีบ้านบางกุ่ม
ชื่อประธานกลุ่ม	นางนิตยา ชัมภูชนะ อายุ 44 ปี
ที่อยู่	77/5 หมู่ 6 บ้านบางกุ่ม ตำบลน้ำจืด อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง โทรศัพท์ 083-521-2470



ภาพที่ 182 ส่วนหนึ่งของสมาชิกกลุ่มสตรีบ้านบางกุ้ง

#### 42.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

กลุ่มสหกรณ์สตรีบ้านบางกุ้งเป็นกลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรประเภทน้ำพริก ก่อตั้งขึ้น เมื่อพ.ศ. 2544 โดยได้รับส่งเสริมและสนับสนุนจากสหกรณ์จังหวัดระนอง เพื่อเป็นรายได้เสริมและมีผลิตภัณฑ์ของชุมชน ซึ่งปัจจุบันมีสมาชิกกลุ่มจำนวน 23 คน ซึ่งเป็นแม่บ้านในชุมชน โดยทุกคนจะต้องเข้าหุ้นของกลุ่มในราคาหุ้นละ 100 บาท เพื่อใช้เป็นเงินทุนในการทำกิจกรรมและดำเนินงาน ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มในระยะแรก คือ ไม้กวาด ข้าวเกรียบกุ้ง และน้ำพริกเผา ต่อมาจึงหันมาทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกสำเร็จรูป ซึ่งมีหลากหลายชนิด ซึ่งปัจจุบันมี 11 ชนิด ได้แก่ น้ำพริกเผา น้ำพริกโตปลาควักลิ้ง น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกนรกกุ้ง น้ำพริกนรกแมงดา น้ำพริกมะขามกุ้ง น้ำพริกมะขามหมู กุ้งเสียบสมุนไพร น้ำพริกกุ้งเสียบปรุงรส น้ำพริกกุ้งเสียบพริกไทยดำ และน้ำพริกพริกไทยดำ ซึ่งในการทำน้ำพริกสำเร็จรูป กลุ่มจะทำตามที่ลูกค้าสั่ง และนำผลิตภัณฑ์จำหน่ายในงานแสดงสินค้า เช่น จังหวัดนครพนม ตลอดจนมีกลุ่มลูกค้าประจำที่มาสั่งทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกเพื่อนำไปจำหน่ายร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

การดำเนินงานของกลุ่มสหกรณ์สตรีบ้านบางกุ้ง จะมีการนำต้นทุนทางธรรมชาติ ต้นทุนทางความคิด และปัจจัยแวดล้อมเข้ามาเป็นแรงผลักดันสำคัญในการขับเคลื่อนเพื่อแสวงหาทางเลือกในการประกอบอาชีพ โดยอาศัยกระบวนการเรียนรู้จากภูมิความรู้เดิมที่สอดแทรกอยู่ในวิถีชีวิตประจำวัน กล่าวคือ ความรู้ความสามารถด้านการทำอาหาร ซึ่งสมาชิกกลุ่มแต่ละคนล้วนมีทักษะด้านการทำอาหารเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว ผสมผสานกับการใช้ชีวิตสำรวจข้อมูลประเภทอาหารต่างๆ เพื่อทำผลิตภัณฑ์ที่แสดงความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น มีการเรียนรู้ที่จะนำวัตถุดิบในท้องถิ่นเข้ามาใช้ในกระบวนการผลิตหรือใช้วัตถุดิบที่สามารถผลิตขึ้นได้เอง จึงเห็นพ้องต้องกันว่า ควรทำน้ำพริกสำเร็จรูปซึ่งสามารถวางจำหน่ายในงานต่างๆหรือในท้องตลาดทั่วไป และยังเป็นอาหารที่อยู่ในวิถีการกินของชาวดูได้ หลังจากนั้นจึงนำไปสู่การทดลองทำ โดยปรับและพัฒนารสชาติให้เป็นที่ถูกปากของคนในท้องถิ่น คือ นิยมบริโภคอาหารที่มีรสจัด จึงทำให้น้ำพริกสำเร็จรูปที่ทางกลุ่มผลิตออกมามีรสชาติที่มีเอกลักษณ์ของตนเอง

นอกจากกลุ่มสหกรณ์สตรีบ้านบางกุ้ง จะใช้กระบวนการเรียนรู้ด้วยตนเองแล้ว กลุ่มยังมีโอกาสเรียนรู้เพิ่มเติมจากการส่งเสริมโดยหน่วยงานราชการภายในจังหวัด เช่น สหกรณ์จังหวัดระนอง พัฒนาชุมชนจังหวัดระนอง และสาธารณสุขจังหวัดระนอง เป็นต้น โดยส่งเสริมสนับสนุนให้ความรู้ในเรื่องการผลิตอาหารสำเร็จรูป อุปกรณ์ การบรรจุภัณฑ์ ที่จำเป็นต้องใช้ในกระบวนการผลิต ได้รับความรู้เพิ่มเติมในเรื่องเทคนิค และวิธีการทำน้ำพริกจากวิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดระนอง นอกจากนี้กลุ่มยังมีโอกาสได้ศึกษาดูงาน เพื่อเป็นการเพิ่มเติมต้นทุนทางความคิด ในการนำไปปรับใช้และพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกต่อไป

#### 42.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์น้ำพริกสำเร็จรูปของกลุ่มสหกรณ์สตรีบ้านบางกุ้ง มีจำนวน 11 ชนิด ซึ่งจุดเด่นของผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้ คือ ใหม่ สด อร่อย และผลิตด้วยวัตถุดิบที่มีคุณภาพและสามารถหาได้ในท้องถิ่น เนื่องจากลักษณะโครงสร้างพื้นฐานของชุมชน มีสภาพพื้นที่ราบสูง ผู้คนในชุมชนประกอบอาชีพทำสวนยางพาราและปลูกผักสวนครัว ซึ่งพืชผักสวนครัวเหล่านี้ สามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการทำน้ำพริกสำเร็จรูปของกลุ่มได้เป็นอย่างดี เช่น พริก ตะไคร้ ขมิ้น อย่างไรก็ตาม วัตถุดิบบางชนิดไม่สามารถปลูกเองได้ก็จะหาซื้อจากท้องตลาด เช่น กระเทียม พริกแห้ง ซึ่งในกระบวนการผลิต กลุ่มมีการนำเทคโนโลยีมาช่วย เช่น เครื่องบดไฟฟ้า เพื่อใช้ในการบดวัตถุดิบทำให้ประหยัดเวลาและแรงงาน

ในการนี้ ขอหยิบยกตัวอย่างกรรมวิธีในการผลิตน้ำพริกบางชนิด ซึ่งเป็นน้ำพริกที่ผู้คนนิยมบริโภคมากที่สุด คือ น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกมะขาม ดังรายละเอียดดังนี้

##### วัตถุดิบในการทำน้ำพริกตะไคร้

- (1) ตะไคร้สดบดละเอียด จำนวน 100 ต้น/กระทะ
- (2) กะปิ 1 ช้อนโต๊ะ (กะปิระนอง)
- (3) กุ้งแห้งบดละเอียด 2 ชีด
- (4) พริกแห้งป่น (ใส่ตามความต้องการ หากชอบเผ็ดมากก็ใส่มาก)
- (5) กระเทียมบด 1 ชีด
- (6) ปลาจิ้งจั้งอบ 1 ชีด (สั่งซื้อจากจังหวัดชุมพร)
- (7) เกลือ (ปรุงรสพอประมาณ)
- (8) น้ำตาล 1 ถ้วยตวง
- (9) น้ำมันพืช

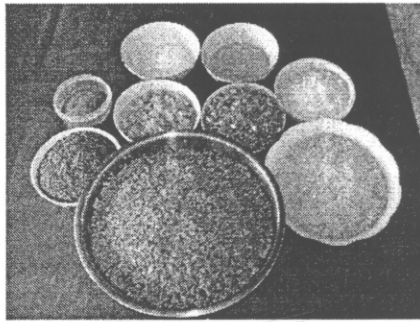
##### วิธีทำน้ำพริกตะไคร้

- (1) ตั้งน้ำมันในกระทะให้พอร้อน

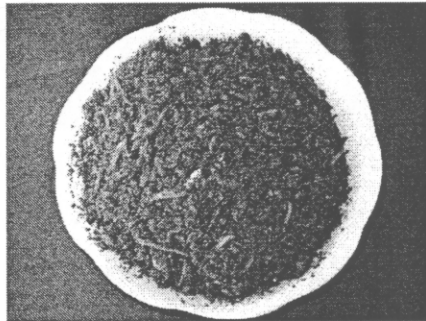
- (2) ใส่กระเทียมลงไปเจียวให้หอม จนเนื้อกระเทียมเป็นสีเหลืองกรอบ
- (3) เติมหะปี่ 1 ซ้อน โຕ้ะ แล้วผัดให้เข้ากัน
- (4) ใส่ตะไคร้บดลงไปผัดให้เข้ากัน
- (5) เติมหกเกลือลงไปพอประมาณ (ครึ่งช้อน โຕ้ะ) ผัดจนตะไคร้เปลี่ยนเป็นสี

น้ำตาล และมีกลิ่นหอม

- (6) ชิมรสชาติ
- (7) ใส่กุ้งแห้งบดลงไป ผัดให้เข้ากัน
- (8) ใส่ปลาจิ้งจั้งลงไป ผัดให้เข้ากันจนแห้งซึ่งจะช่วยเพิ่มรสชาติให้กลมกล่อม
- (9) นำมาบรรจุลงในกล่องพลาสติก และติดฉลากผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายต่อไป



ภาพที่ 183 ส่วนผสมของน้ำพริกตะไคร้



ภาพที่ 184 น้ำพริกตะไคร้ที่พร้อมรับประทาน

วัตถุดิบในการทำน้ำพริกมะขาม

- (1) หมูสับลวก 50%
- (2) กุ้ง 40%
- (3) กระเทียมสับ 7 %
- (4) หะปี่ 50 %
- (5) พริกชี้หนู 13%
- (6) น้ำตาลปีบ 10%
- (7) น้ำมะขามเปียก 10%

(8) น้ำมันพืช 4 %

(9) เกลือ (ปรุงรสพอประมาณ)

(10) พริกแห้งป่น (ใส่ตามความต้องการ หากชอบเผ็ดมากก็ใส่มาก)

#### วิธีทำน้ำพริกมะขาม

สีเหลืองกรอบ

(1) ตั้งกระทะไฟให้ร้อนและเติมน้ำมันลงไป ใส่กระเทียมสับโดยทอดจนเป็น

(2) เติมหะปี่ พริกขี้หนูสดที่บดละเอียด แล้วผัดให้เข้ากัน

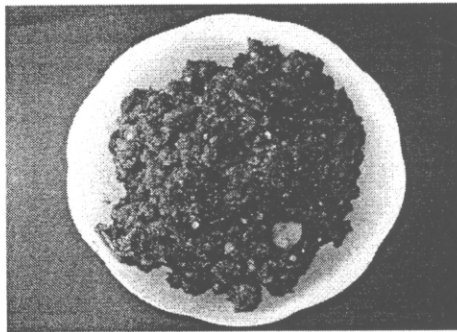
(3) เติมน้ำมะขามเปียก น้ำตาลปีบ เกลือ ผัดให้เข้ากัน เพื่อให้ได้รสชาติเปรี้ยว

หวาน เค็ม

(4) ใส่หมูสับลงไปผัดจนน้ำพริกมีเนื้อเหนียว ตามด้วยพริกป่นตามความ

ต้องการ

(5) ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น นำไปบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้



ภาพที่ 185 น้ำพริกมะขามที่พร้อมรับประทาน

น้ำพริกที่ผลิตได้สามารถเก็บรักษาไว้นาน 7 วัน หากบรรจุน้ำพริกไว้ในขวดแก้วจะสามารถเก็บไว้ได้นานถึง 3 เดือน สำหรับราคาขายในปัจจุบันจะขายกระปุกละ 20 -50 บาท ขึ้นกับขนาดของขวดหรือกระปุก ซึ่งสมาชิกกลุ่มแต่ละคนจะมีรายได้จากการจำหน่ายน้ำพริกสำเร็จรูปเฉลี่ยเดือนละ 1,000-1,500 บาท



ภาพที่ 186 ผลิตภัณฑ์น้ำพริกของกลุ่มที่พร้อมจำหน่าย

#### 42.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

เนื่องจากการผลิตน้ำพริกสำเร็จรูปของกลุ่มสหกรณ์สตรีบ้านบางกุ้งก่อตั้งขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อทำเป็นอาชีพเสริมนอกเหนือจากอาชีพทำสวน ซึ่งถือเป็นอาชีพหลัก กลุ่มคนที่เข้ามารวมตัวขึ้นนั้นยังมีจำนวนไม่มาก ซึ่งสูตรในการทำน้ำพริกเป็นสูตรที่ได้รับการถ่ายทอดและเรียนรู้มาจากพ่อแม่ ตลอดจนมีการพัฒนาและปรับปรุงสูตรจากการร่วมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างสมาชิกภายในกลุ่ม

ปัจจุบัน กลุ่มได้รับคัดเลือกให้เป็นศูนย์การเรียนรู้ของชุมชน เพื่อถ่ายทอดภูมิความรู้ ด้านอาหารพื้นเมือง ซึ่งจะประกอบไปด้วย สูตรการทำน้ำพริกชนิดต่างๆ รวมทั้งเป็นแหล่งเรียนรู้ ระบบการจัดการกลุ่ม ตลอดจนแนวคิดการดำเนินให้แก่กลุ่มคนที่มีความสนใจเข้ามาศึกษาดูงาน โดยอาศัยวิธีการสาธิตและการบอกเล่า เพื่อให้กลุ่มคนต่างๆ ได้นำกลับไปปรับใช้ใน ชีวิตประจำวัน

#### 42.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

กลุ่มสหกรณ์สตรีบ้านบางกุ้ง มีการรวมตัวกันประกอบอาชีพเพื่อหาแนวทางในการนำทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่นมาใช้ เพื่อเพิ่มรายได้เสริมให้กับตนเองและกลุ่ม ซึ่งนอกจากกลุ่มจะรู้จักนำทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่นั้นมาเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตแล้ว ซึ่งรูปแบบการทำงานในกลุ่มที่มีการช่วยเหลือ พึ่งพา สามัคคี มีน้ำใจต่อกัน ระหว่างเพื่อนสมาชิก และต่อกลุ่ม ผู้บริโภค ตลอดจนความเต็มใจและจริงใจต่อการถ่ายทอดความรู้ ทำให้การดำเนินงานของกลุ่มเป็นไปด้วยความราบรื่นและประสบความสำเร็จ

หลักการสำคัญที่กลุ่มสหกรณ์สตรีบ้านบางกุ้ง (น้ำพริก) ได้นำมาใช้เป็นแนวทางเพื่อการดำเนินงาน คือ คุณธรรม 5 ประการ การปฏิบัติงานแบบมีส่วนร่วม และหลักปฏิบัติ เพื่อให้สมาชิกกลุ่มได้ปฏิบัติร่วมกัน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

##### คุณธรรม 5 ประการ

- (1) ต้องมีความซื่อสัตย์ต่อกัน
- (2) ต้องมีความเสียสละเพื่อส่วนรวม
- (3) ต้องมีความรับผิดชอบร่วมกัน
- (4) ต้องมีความเห็นอกเห็นใจกัน
- (5) ต้องมีความไว้วางใจกัน

##### การปฏิบัติงานแบบมีส่วนร่วม

- (1) ยิ้มแย้มแจ่มใส
- (2) เข้าใจพาคฟัง

- (3) ซาบซึ้งจริงใจ
- (4) อิงการฝึกหัด ต้องหัดทำไปเรื่อยๆ
- (5) ฉับไวตอบสนอง
- (6) ประคองทีมงาน
- (7) ถ่ายทอดได้ดี สร้างทายาทในการทำงาน
- (8) อาจหาญตั้งใจ
- (9) มีการคิดริเริ่ม
- (10) หัวใจคิดได้เสริมมนุษยสัมพันธ์
- (11) เน้นเป็นกันเอง

#### หลักปฏิบัติของกลุ่ม

“สวมหัวโขนแล้ว หากไม่เล่นเดินตามบท ให้ปรากฏออกมาที่น่าขัน ดีแต่สวมหัวโขนไปวันวัน หัวโขนนั้น เหมือนเอาไปสวมใส่ต่อ”

- (1) เป็นคนให้เหมือนคน
- (2) ยิ้มแย้มบริสุทธิ์ใจ
- (3) ถ่อมตนไว้อย่ามัวเมา
- (4) อย่าใจมดีเยาะเย้ยเขา
- (5) เอาใจเขาแลกใจ
- (6) ระวังตนอย่าเถลไถล
- (7) พุดถึงแต่ความดี
- (8) มองเห็นเป็นพวกเรา

#### 42.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการถ่ายทอด/สืบทอด

กลุ่มนักเรียน นักศึกษา และกลุ่มนักวิชาการจากหน่วยราชการ และเอกชน ส่วนผู้ที่จะสืบทอดภูมิปัญญาการทำน้ำพริกของกลุ่มได้ คือ สมาชิก และลูกหลานของสมาชิกแต่ละคน

#### 42.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

- (1) ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับสามดาว ปี พ.ศ.2547 (OTOP) และ พ.ศ. 2548 ได้จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน ชื่อว่า วิสาหกิจชุมชนสตรีสหกรณ์บ้านบางกุ้ง โดยสำนักงานเกษตรอำเภอกระบุรี
- (2) ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับสามดาว ประเภทผ้า เครื่องแต่งกาย ผลิตภัณฑ์น้ำพริก (น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกเผา กุ้ง พ.ศ.2549 (OTOP)

(3) ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับ 3 ดาว ผลิตภัณฑ์ตะไคร้ ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย พ.ศ.2549

(4) ได้จดทะเบียนพาณิชย์ ตามพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ.2499 เมื่อวันที่ 23 พฤศจิกายน 2550 ผลิตและจำหน่ายน้ำพริกบางกึ่ง โดยสำนักงานทะเบียนพาณิชย์องค์การบริหารส่วนจังหวัดระนอง

(5) ได้จดทะเบียนเครื่องหมายการค้า สำหรับสินค้าน้ำพริก ตราตะหวัดคู่ เมื่อวันที่ 12 มีนาคม 2551 โดยสำนักเครื่องหมายการค้า กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์

#### **การเข้าร่วมกิจกรรมกับหน่วยงานภายนอก**

(1) เข้าร่วมโครงการเกษตรเคลื่อนที่ วันที่ 9 มิถุนายน 2551 ณ โรงเรียนบ้านนาอำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง

(2) รับการอบรมตามโครงการอบรมการจัดทำบัญชี วิเคราะห์ต้นทุน และแผนธุรกิจ ภายใต้โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ปี พ.ศ.2549 จากคณะอนุกรรมการส่งเสริมการผลิต ภายใต้โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ร่วมกับมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี



ภาพที่ 187 กลุ่มได้ถวายผลิตภัณฑ์น้ำพริกแด่พระเจ้าวรวงศ์เธอพระองค์เจ้าศรีรัศมิ์

#### **พระราชชายาในสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร**

กล่าวโดยสรุป ด้วยลักษณะโครงสร้างทางภูมิศาสตร์อันอุดมสมบูรณ์ ถือเป็นปัจจัยหลักที่เอื้อต่อระบบวิถีการดำรงชีพของคนในชุมชนบ้านบางกึ่ง ส่งผลให้คนในชุมชนสามารถนำเอาทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่มาใช้ให้เกิดประโยชน์ เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ตนเองและชุมชน นอกจากนี้ลักษณะโครงสร้างทางภูมิศาสตร์ที่ถือเป็นปัจจัยหลักในการดำรงชีพแล้ว ลักษณะพื้นฐานทางสังคม วัฒนธรรม ระบบ วิถี จารีต ประเพณี ของชุมชน ยังเป็นตัวสะท้อนให้เห็นถึง ความเจริญงอกงามทางด้านจิตใจ ระบบแบบแผนในการดำเนินชีวิต ที่มีความสอดคล้องสัมพันธ์กับธรรมชาติแวดล้อม หากมองในภาวะความเปลี่ยนแปลงของสังคมในปัจจุบัน จะเห็นได้ว่ามีความเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย แต่สิ่งที่สังเกตเห็นได้จากคนในชุมชน คือ ลักษณะบุคลิกภาพอุปนิสัยใจคอ ที่แสดงออกมาให้เห็นถึง ความมีน้ำใจ การพึ่งพาอาศัยกันระหว่างคนในชุมชน

ด้วยตนเอง และการพึ่งพาระหว่างคนกับธรรมชาติแวดล้อม ดังจะเห็นตัวอย่างด้านดังกล่าวได้จาก กลุ่มสหกรณ์สตรีบ้านบางกุ้ง ซึ่งต่างเป็นคนในชุมชน มีการรวมตัวกันประกอบอาชีพเพื่อหาแนวทางในการนำทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่นมาใช้ ในการผลิตและนำมาแปรรูปเพื่อเป็นการเพิ่มรายได้เสริมให้กับตนเองและกลุ่ม นอกจากนี้กลุ่มจะรู้จักนำทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่มาเป็น วัตถุดิบหลักในการผลิตแล้ว รูปแบบโครงสร้างการบริหารกลุ่มที่ถือเป็นปัจจัยสำคัญที่ใช้ในการ ดำเนินงาน เป็นไปในรูปแบบการช่วยเหลือ พึ่งพา สามัคคี มีน้ำใจต่อกัน ระหว่างเพื่อนสมาชิก และต่อกลุ่มผู้บริโภค ซึ่งรูปแบบการดำเนินงานต่างๆเหล่านี้ ล้วนมาจากพื้นฐานทางด้านสังคม ระบบวิถีการดำเนินชีวิตของคนในชุมชนที่เหมือนๆ กัน จึงส่งผลให้กลุ่มสหกรณ์สตรีบ้านบางกุ้ง กลายเป็นอีกหนึ่งกลุ่มอาชีพ ที่นำต้นทุนธรรมชาติ ต้นทุนทางสังคม วัฒนธรรม และต้นทุนทาง ความคิด มาปรับใช้ จนกลายเป็นกลุ่มที่มีความเข้มแข็งยืนหยัดอยู่ได้ในภาวะสังคมปัจจุบันที่มี แนวโน้มว่าจะมีการเปลี่ยนแปลงต่อไปในอนาคต

#### 43. ภูมิปัญญาชีวจี๊วจันทร์แสง

##### 43.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารแปรรูปจากผัก

##### 43.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำชี๊ว

ชี๊ว” หมายถึง ผลิตภัณฑ์ของเหลวที่ได้จากการย่อยสลายโปรตีนของถั่วเหลือง หรือส่วนผสมของถั่วเหลืองและแป้งสาลีโดยการหมักด้วยจุลินทรีย์ จะนำมาแต่งรสและ/หรือสี หรือไม่ก็ได้ ตามชนิดของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ แล้วนำไปผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน (Pasteurization) ก่อนการบรรจุ

ประเภทของชี๊ว มี 3 ประเภท ได้แก่

1. ชี๊วหมัก (Fermented Soy Sauce) หมายถึงชี๊วที่ได้จากการหมักถั่วเหลือง หรือส่วนผสมของถั่วเหลืองและแป้งสาลีโดยอาศัยการทำงานร่วมกันของจุลินทรีย์ 3 ชนิด คือ เชื้อรา, bacteria, yeast

2. ชี๊วเคมี (Chemical Soy Sauce) หมายถึงชี๊วที่ได้จากการใช้กรดเกลือ เข้มข้นมาย่อยถั่วเหลืองที่ผ่านการสกัดน้ำมันออกแล้ว

3. ชี๊วกึ่งเคมี (Semicheical Soy Sauce หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการ คัดแปลงนำเอาวิธีการผลิตชี๊วหมักกับชี๊วเคมีมารวมกันเพื่อให้ได้ชี๊วที่มีคุณภาพ กลิ่น รสดี และ ใช้ระยะเวลาในการผลิตสั้น

วัตถุดิบและหน้าที่ วัตถุดิบที่สำคัญในการผลิตชี๊วมี 5 อย่าง ได้แก่

1. หัวเชื้อ จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องในกระบวนการหมักทั้งหมดมี 3 ชนิด ได้แก่

- เชื้อรา (*Aspergillus oryzae*)

- lactic acid bacteria (*Lactobacillus delbrueckii*) หรือ *Pediococcus soyae*)

- Yeast (*Saccharomyces rouxii*)

2. ถั่วเหลือง เป็นถั่วที่ใหม่ สะอาด และไม่มีการเข้าทำลายของแมลง ใช้เป็นแหล่งอาหาร โปรตีน แป้ง และไขมัน

3. แป้งสาธิตการผลิตของไทยจะใช้แป้งสาลีหรือแป้งสาลีผสมกับแป้งข้าวเจ้าแต่ของต่างประเทศจะใช้แป้งสาลีบด ใช้เป็นแหล่งอาหารให้จุลินทรีย์โดยเฉพาะเชื้อราซึ่งจะถูกหมักต่อไปจนได้น้ำตาล

4. เกล็ด จะใช้ได้ทั้งเกล็ดทะเลและเกล็ดสินเชาว์ โดยทั่วไปนิยมใช้เกล็ดทะเลใช้เป็นสารให้ความเค็ม ป้องกันไม่ให้จุลินทรีย์ชนิดอื่นที่ไม่ต้องการปะปนในกระบวนการหมัก

5. น้ำ ทำหน้าที่ละลายเกล็ดให้อยู่ในรูปของสารละลาย

#### ขั้นตอนการผลิต แบ่งออกเป็น 4 ช่วงได้แก่

1. ช่วงของการขยายหัวเชื้อ *Aspergillus oryzae*

2. ช่วงของการเตรียมเชื้อบนลูกแป้งและถั่วที่เรียกกันว่า โคจิ (koji)

3. ช่วงของการหมัก โคจิโดยการเติมน้ำเกล็ดลงไปและหมักในภาชนะ

4. ช่วงของการกรอง, ฆ่าเชื้อและบรรจุขวดเป็นผลิตภัณฑ์

ซีอิ้วมีถั่วเหลืองเป็นแหล่งของสารอาหารทั้งโปรตีน ไขมัน แร่ธาตุ และวิตามินที่สูง ฉะนั้นการนำถั่วเหลืองมาทำเป็นซีอิ้ว สารอาหาร โปรตีนก็ยังคงเป็นสารอาหารหลัก เพียงแต่ชนิดของโปรตีนจะอยู่ในลักษณะที่ถูกย่อยแล้วให้มีขนาดของโมเลกุลเล็กลง หรือปรากฏในรูปของ amino acid มากขึ้น อันเป็นผลจากการทำงานของ enzyme จาก จุลินทรีย์ ปริมาณของ amino acid เช่น glutamic จะเป็นตัวทำให้รสชาติของผลิตภัณฑ์น่าบริโภคมากขึ้น ขณะเดียวกันกับ fatty acid และน้ำตาลในถั่วเหลืองจะถูกย่อยสลายและเปลี่ยนแปลงเป็นสารให้กลิ่นหอม มีสีเหลืองทองหรือสีน้ำตาล ขวนให้น่าบริโภค ผลจากการที่มี enzyme จากจุลินทรีย์ผลิตขึ้นมาย่อยสารอาหารในถั่วเหลืองส่วนน้อยถูกเปลี่ยนแปลงเป็นสี กลิ่น แล้วส่วนใหญ่ก็จะอยู่ในรูปสารอาหารที่ถูกย่อยและดูดซึมได้ง่ายขึ้นเป็นผลดีในด้านของโภชนาการ

ซีอิ้วเป็นสารชูรสเพื่อก่อให้เกิดการบริโภคอาหารโดยส่วนรวมเพิ่มมากขึ้น ซีอิ้วมีรสเค็มทำให้การบริโภคมีน้อย ฉะนั้นซีอิ้วถึงแม้จะมีปริมาณ โปรตีนสูงแต่ก็ไม่ถือว่าเป็นแหล่งของโปรตีนหลักที่จะให้กับร่างกาย อย่างไรก็ตามเนื่องจากซีอิ้วเป็นสารที่ให้สี กลิ่นและรส นำมาทำให้

การบริโภคอาหารได้ปริมาณเพิ่มขึ้นหรือก่อให้เกิดการขยายบริโภคมากขึ้น โดยที่ตัวซีอิ๊วเองก็มีคุณค่าทางโภชนาการอยู่แล้วจึงทำให้เกิดความสมบูรณ์ของการบริโภคอาหารหลักดีขึ้นด้วย

ซีอิ๊วมีปริมาณเกลืออยู่ด้วย เนื่องจากมีความจำเป็นต้องใช้เป็นตัวจำกัดชนิดของจุลินทรีย์ที่ต้องการ ขณะเดียวกันก็ใช้เป็นสารช่วยยืดยาวในการเก็บรักษาให้มีอายุการเก็บยาวนานขึ้นด้วย ลดปริมาณความร้อนที่จะเข้ามาเกี่ยวข้องเพื่อการเก็บรักษา ความจำเป็นที่ต้องมีการใช้เกลือเป็นสิ่งจำกัดต่อบุคคลที่จะบริโภคด้วย ในกรณีของบุคคลที่แพทย์ควบคุมปริมาณการบริโภคเกลือ เช่น คนที่เป็นโรคความดันโลหิตสูง

การพัฒนาทางด้านเทคโนโลยีในการผลิตซีอิ๊วจะเพิ่มความปลอดภัยและคุณภาพที่ดีของซีอิ๊ว ความปลอดภัยคือความปลอดภัยจากสารเคมีตกค้างในถั่ว ถั่วเหลืองหรือวัตถุดิบอื่น ๆ ที่น่าจะมาใช้งานควรที่จะผ่านขั้นตอนการทำความสะอาดอย่างถูกวิธี และลดปริมาณของสารตกค้างที่ติดมาในรูปของยาฆ่าแมลงและสารอื่น ๆ ที่ปนเปื้อนมาในช่วงหลังการเก็บเกี่ยว

ด้วยเหตุที่ซีอิ๊วจะต้องมีการใช้จุลินทรีย์ชนิดต่าง ๆ อยู่แล้ว ฉะนั้นในบางกรณีเมื่อสภาวะของการใช้เกลือไม่พอเหมาะการใช้ความร้อนไม่พอเหมาะ การดูแลเก็บรักษาไม่ดีพอ ทำให้จุลินทรีย์ที่ไม่พึงประสงค์ปนเปื้อนลงไปและเจริญเติบโตได้ดี จุลินทรีย์บางตัวไม่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงใด ๆ ที่เกิดขึ้นแต่สามารถสร้างสารพิษที่ทนต่อสภาวะต่าง ๆ ได้ดีและส่งผลเสียแก่ผู้บริโภค ([http://yalor.yru.ac.th/~dolab/notes/FOODSC-2/404741019\\_NK.doc](http://yalor.yru.ac.th/~dolab/notes/FOODSC-2/404741019_NK.doc))

### 43.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำซีอิ๊วของนายเกียรติศักดิ์ จันทร์เวียงทอง

#### 43.3.1 ข้อมูลทั่วไปของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล นายเกียรติศักดิ์ จันทร์เวียงทอง

ที่อยู่ 168 หมู่ 1 ถนนเทพกระษัตรีอำเภอถลาง

จังหวัดภูเก็ต 83110

โทรศัพท์ 076-311 140 โทรสาร 076-311 220

#### 43.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

ต้นกำเนิดของ ซีอิ๊วจันทร์แสง เริ่มต้นเมื่อประมาณ 2480 โดยคุณพ่อบุญช่วย จันทร์เวียงทอง (ขุนเอี้ยว แซ่จัน) และคุณแม่สอเอ็ง แซ่หลิม ซึ่งอพยพมาจากประเทศจีนเพื่อมาตั้งรกรากที่จังหวัดภูเก็ต ในช่วงแรกทั้งคู่ได้ริเริ่มผลิตซีอิ๊วตามสูตรดั้งเดิมของมณฑลฮกเกี้ยนขึ้นเพื่อใช้บริโภคเองก่อน ต่อมาได้เปิดเป็นร้านขายของชำและขายซีอิ๊วเฉพาะในร้าน หรือแจกจ่ายให้กับเพื่อนบ้าน ต่อมาเมื่อได้รับความนิยมมากขึ้นจึงทำการผลิตเพื่อจำหน่ายในตัวอำเภอ หลังจากนั้นจึงผลิตออกขายทั่วทั้งจังหวัด แต่ในช่วงแรกๆ นั้นยอดขายยังไม่มากนัก หลังจากนั้นในช่วงราวๆ ปี พ.ศ. 2517 คุณพ่อบุญช่วยและคุณแม่สอเอ็งจึงได้มอบให้นุครชายคือ คุณเกียรติศักดิ์ จันทร์เวียงทอง เป็น

ผู้สืบทอดกิจการชีอิ้วร้านจันทร์แสง ซึ่งคุณเกียรติศักดิ์ได้พัฒนากิจการของตระกูลเรื่อยมาจนสินค้าเป็นที่รู้จักกันดีในนามของ ชีอิ้วตรารอยนตร์

การเรียนรู้ของคุณเกียรติศักดิ์ เกิดขึ้นเนื่องจากมีความคุ้นเคยกับภาพที่คุณพ่อคุณแม่ช่วยกันสองแรงแข็งขันทำชีอิ้วขายตั้งแต่คุณเกียรติศักดิ์ยังเด็ก จึงมีโอกาสดูช่วยคุณพ่อแม่ทำชีอิ้วขายอีกแรงหนึ่งด้วย และเมื่อเรียนจบแล้วจึงได้หันมาช่วยเหลือกิจการครอบครัวอย่างเต็มตัว

### 43.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำชีอิ้ว

กรรมวิธีการผลิตชีอิ้วจันทร์แสงจะเน้นวิธีการผลิตที่เป็นธรรมชาติ ปลอดภัยกับผู้บริโภค ส่วนประกอบสำคัญในการผลิตชีอิ้ว คือ ถั่วเหลือง แป้งสาลี เกลือ น้ำ น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทรายขาว วัตถุดิบหลักในการทำชีอิ้ว คือ ถั่วเหลือง ซึ่งรับมาจากกรุงเทพฯ เดือนละประมาณ 500-600 กิโลกรัม

#### วิธีการทำชีอิ้ว

มีวิธีการผลิตดังนี้ คือ คัดเลือกถั่วเหลืองที่มีคุณภาพ หลังจากนั้นนำถั่วเหลืองมาล้างให้สะอาดและนำมาต้มพอสุก นำขึ้นมาพักในตะแกรง และร่อนจนแห้ง นำมาคั่วให้ละเอียดแล้วผสมกับแป้งสาลี ปูรุกรสตามสูตร เคี้ยวจนส่วนผสมเข้ากันได้ จากนั้นนำเข้าห้องเพาะเชื้อ ถั่วเหลืองที่พักไว้จะมีเชื้อที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ โดยเชื้อที่เกิดขึ้นจะมีอยู่ในอากาศ เมื่อเพาะเชื้อได้ที่แล้วจึงนำไปหมักในโอ่งดินและเติมเกลือลงในอัตราส่วนที่เหมาะสม หมักทิ้งไว้อีกประมาณ 7-8 เดือน เมื่อถึงขั้นตอนนี้ถั่วเหลืองที่ผ่านการหมักจนได้ที่แล้วจะเรียกว่า เต้าเจี้ยว ถั่วเหลืองจะเปลี่ยนเป็นเต้าเจี้ยวโดยอาศัยความร้อนจากแสงแดดและระยะเวลาที่เหมาะสม จนได้เต้าเจี้ยวที่มีกลิ่นหอม นำน้ำที่ได้จากการหมักถั่วเหลืองจนได้ที่มาต้มกับน้ำตาลทรายแดงจะได้ผลิตภัณฑ์เป็นชีอิ้วดำ ต้มกับน้ำตาลทรายขาวจะได้ผลิตภัณฑ์ชีอิ้วขาว นำผลิตภัณฑ์ที่ได้มากรองนำไปบรรจุลงขวด รอจำหน่ายต่อไป



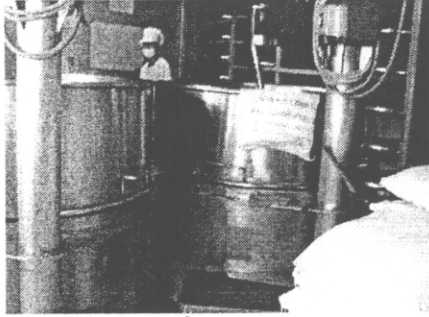
ภาพที่ 188 โอ่งมังกรสำหรับหมักชีอิ้ว

#### แนวคิดในการผลิต

เน้นในเรื่องความสะอาด และรสชาติความอร่อย

## แรงบันดาลใจในการผลิต

ในช่วงแรกๆ คุณเกียรติศักดิ์เคยเปิดร้านขายของชำมาก่อน ซึ่งคิดว่าถ้าขายของชำอย่างเดียวคงไปไม่รอด จากจุดนั้นจึงเกิดแนวคิดที่จะประกอบธุรกิจของตนเองขึ้นมาสักอย่าง และด้วยความที่ไม่ต้องการให้สูตรซีอิ๊วที่บิดาและมารดาได้อุตสาหกรรมไว้มากเกินไป คุณเกียรติศักดิ์จึงได้พัฒนาซีอิ๊วของร้านจันทร์แสงตามสูตรของตระกูล ให้เป็นที่รู้จักและยอมรับมากขึ้น ปัจจุบันมีการการผลิตจักรสำหรับในกระบวนการหมักซีอิ๊ว 2 เครื่อง



ภาพที่ 189 เครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการหมักซีอิ๊ว

## ข้อมูลผลิตภัณฑ์ดีเด่น

ชื่อผลิตภัณฑ์ ซีอิ๊ว (ซอสถั่วเหลือง) ตรารถยนต์ สูตรดั้งเดิม จุดเด่น การหมักถั่วเหลืองในโองม้งกรแบบธรรมชาติ ทำให้ได้น้ำถั่วเหลืองที่ไม่มีการปรุงแต่งใดๆ ทั้งสิ้น เมื่อนำมาต้มกับน้ำตาลทรายแดง (ซีอิ๊วดำ) และน้ำตาลทรายขาว (ซีอิ๊วขาว) จึงกลายเป็นเอกลักษณ์ของซีอิ๊วพื้นเมืองภูเก็ตกว่า 40 ปี ถือเป็นจุดเด่นที่เหนือกว่าคู่แข่ง ซีอิ๊วของทางร้านจะมีความหอม สีส้มดำ รับประทานกับไข่เจียว หรือเหยาะใส่ข้าวสวยร้อนๆ ก็รับประทานได้ทันที ปัจจุบันร้านมีผลิตภัณฑ์ภายใต้ชื่อร้านจันทร์แสง ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ เต้าซี่ ตรารถยนต์, ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ตราเรือกลไฟ, ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ตราเครื่องบิน, ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ตรารถไฟ และ เต้าเจี้ยวตราดาว



ภาพที่ 190 ผลิตภัณฑ์ภายใต้ชื่อร้านจันทร์แสงมีทั้งหมด 5 ยี่ห้อ

สินค้าจะวางจำหน่ายตามร้านค้าส่งและร้านค้าปลีกทั่วไป ซูเปอร์มาร์เก็ต และห้างสรรพสินค้าชั้นนำ ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเป็นแม่บ้าน แม่ครัวจัดงานเลี้ยง ร้านอาหาร โรงแรม

ในอนาคตร้านจันทร์แสงจะมีการขยายตลาดเพื่อครอบคลุมพื้นที่การจำหน่ายให้มากขึ้น และจะให้มีการส่งเสริมการขายเพื่อเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาดให้มากขึ้น

แม้ว่าทางเจ้าของผลิตภัณฑ์ซีอิ๊วจันทร์แสงมีความต้องการที่จะขยายกิจการออกไปสู่ตลาดและผู้บริโภคให้มากขึ้น แต่ปัญหาของทางร้านคือกำลังการผลิตที่ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า ในบางครั้งหากลูกค้าสั่งซื้อออเดอร์เข้ามามากๆ ก็ไม่สามารถส่งของได้ตามจำนวน ซึ่งทางร้านต้องการที่จะเปิดตลาดในกรุงเทพฯ หรือทำเป็นสินค้าส่ง เพราะปัจจุบันผลิตภัณฑ์ของทางร้านก็จัดได้ว่ามีมาตรฐานรับรองที่น่าเชื่อถือ

#### 41.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ปัจจุบัน ทั้งบุตรชายและบุตรสาวได้รับการถ่ายทอดความรู้จากคุณเกียรติศักดิ์ และเป็นกำลังสำคัญในการผลิตของทางร้าน

#### 43.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และ คำสอน

ยึดถือคติที่ว่า ความซื่อสัตย์ต่อลูกค้าคือสิ่งที่สำคัญที่สุด เพราะลูกค้าคือผู้มีพระคุณ ถ้าไม่มีลูกค้าก็อยู่ไม่ได้ วิถีชีวิตที่ควรเอาแบบอย่าง คือ ความซน ซื่อสัตย์ และอดทน เพื่อความสำเร็จในชีวิตและหน้าที่การงาน

#### 43.3.6 บุคคลที่ได้รับการสืบทอด

บุตรชายและบุตรสาวคือ

- (1) นายวรรัช จันทร์เวียงทอง
- (2) นางสาวรমন จันทร์เวียงทอง

#### 43.3.7 รางวัลหรือผลที่ได้รับ

ร้านจันทร์แสงได้ผ่านการตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์ต่อไปนี้

- (1) ผ่านการตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารหรือ Good Manufacturing Practice (GMP) เมื่อวันที่ 9 มกราคม 2547
- (2) ผ่านการรับรองมาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิต เมื่อวันที่ 6 มกราคม 2552 จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดภูเก็ต
- (3) ได้รับเครื่องหมาย Pre HACCP มาตรฐานอาหารปลอดภัย เมื่อวันที่ 22 ธันวาคม 2551 จาก สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- (4) ได้ใบอนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม เลขทะเบียนที่ 044/2548
- (5) ได้รับใบอนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม เลขทะเบียนที่ 151/2551

(6) ผ่านการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับห้าดาว เมื่อปี พ.ศ. 2549 ตามโครงการ  
คัดสรรสุดยอดสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

(7) ได้รับหนังสือรับรองผลิตภัณฑ์ตามหลักการศาสนาอิสลาม “ฮาลาล” เมื่อ  
วันที่ 31 กรกฎาคม 2546

#### 44. ภูมิปัญญาแกงไตปลากุ้งสด

##### 44.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์น้ำ)

##### 44.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำแกงไตปลากุ้งสด

แกงไตปลา หรือ แกงฟุงปลา (ภาษาท้องถิ่น) เป็นอาหารคาวซึ่งเป็นที่นิยมอย่าง  
กว้างขวางอีกอย่างหนึ่งในหมู่ชาวยุโรปใต้ ลักษณะของแกงไตปลา คือ เป็นแกงที่มีน้ำมากกว่าเนื้อ  
รสเผ็ด สีน้ำตาลเข้มอมเหลือง มีส่วนประกอบสำคัญ คือ ไตปลา หรือ ฟุงปลา (เครื่องในของปลา)  
ปลาข่าง และส่วนประกอบอื่นๆ ได้แก่ ผัก เช่น หน่อไม้ มันเทศ หรือเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ฯลฯ

การปรุงแกงไตปลา ใช้ไตปลาหมักผสมกับน้ำ เคี่ยวด้วยไฟอ่อนๆ ใต๊ะใคร้  
ทุบข่า ทุบใบมะกรูดฉีก เคี้ยวพอชิ้นเล็กน้อย กรองกากทิ้ง โขลกเครื่องน้ำพริกแกงเผ็ดให้ละเอียด  
ผสมลงในหม้อ เมื่อน้ำแกงเดือดใส่ปลาข่าง และผักที่เตรียมไว้ลงไป พอผักนุ่มโรยใบมะกรูดลงไป  
เหยาะน้ำมะนาว หรือน้ำส้มแขก เพื่อลดความเค็ม หากต้องการให้มีรสหอม มักใส่ใบตำมั่งลงไป

ไตปลา หรือ ฟุงปลา ที่นิยมนำมารับประทาน ส่วนใหญ่เป็นฟุงปลาช่อน ปลาหู  
หรือ ปลาอื่นๆ โดยรีดเอาเลือดออกเสียก่อน นำมาหมัก กับเกลือบรรจุลงขวด หรือ โห ปิดฝาให้มิดทิ้ง  
ไว้ประมาณ 3-4 สัปดาห์ จึงนำมาปรุงอาหารได้

ปลาข่างที่นิยมใช้ ได้แก่ ปลาช่อน ปลาดุก ปลาหู ปลากระเบน ฯลฯ ส่วนผักที่  
นิยมใส่ในแกงไตปลา ได้แก่ หน่อไม้ ถั่วฝักยาว ฟักทอง มันเทศ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ มะเขือ  
เปราะ มะเขือพวง เป็นต้น

แกงไตปลา นิยมนำมารับประทานกับข้าวสวยและขนมจีน เนื่องจากแกงไต  
ปลามีรสชาติเผ็ดและเค็ม จึงต้องมีผักจิ้ม เช่น ถั่วฝักยาว มะเขือ ยอดกระถิน สะตอ ลูกเนียง ลูกเหรี  
ยง และผักพื้นบ้านชนิดต่างๆ

แกงไตปลาจะนิยมรับประทานกันทั่วไปแต่ยังไม่ถึงกับขึ้นโต๊ะอาหารในงานเลี้ยง  
สำคัญๆ เหมือนกับอาหารบางชนิด แกงฟุงปลานิยมใช้เลี้ยงแขกในงานใหญ่ๆ ที่มีคนจำนวนมาก  
เพราะปรุงง่าย ประหยัดและถูกรสนิยมของคนทั่วไป งานที่นิยมใช้ฟุงปลาเลี้ยงแขก ได้แก่ งานศพ  
งานบวช งานวัด งานบุญต่างๆ แต่ไม่นิยมใช้แกงไตปลาในงานแต่งงาน แต่หากเป็นการเลี้ยง  
ต้อนรับแขกที่มาจากต่างถิ่นมัก จะมีการแกงไตปลาเลี้ยงกันบ่อยๆ

ในปัจจุบันนี้ได้มีการบริโภคแกงไตปลากันอย่างแพร่หลาย ไม่ใช่เฉพาะคนภาคใต้เท่านั้น แต่เป็นที่นิยมบริโภคกันทั่วทั้งประเทศ (มาโนชญ์ บุญญานุวัตร ในมูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ ธนาคารไทยพาณิชย์, 2542 : 556-557)

#### 44.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำแกงไตปลากุ้งสด

##### 44.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-นามสกุล นางสาวมณฑา โสวรรณ อายุ 66 ปี  
ที่อยู่ 32/1 หมู่ที่ 2 ถนนพานิชย์สัมพันธ์ ซอยคลองบางวัน  
ตำบลปากพ่องค์ตะวันออก อำเภอปากพ่องค์  
จังหวัดนครศรีธรรมราช  
โทรศัพท์ 075-517104, 084-0602325



ภาพที่ 191 นางสาวมณฑา โสวรรณ

##### 42.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นางสาวมณฑา โสวรรณ ชาวอำเภอปากพ่องค์ จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งเป็นเจ้าของผลิตภัณฑ์ “แกงไตปลากุ้งสด สูตรเข้มข้น ตรา ป้ามณฑา” ปัจจุบัน อายุ 66 ปี จบการศึกษาระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 มีพี่น้องจำนวน 4 คน เป็นบุตรคนโตซึ่งเติบโตในครอบครัวที่ประกอบอาชีพค้าขายอาหาร โดยเริ่มจากการขายอาหารประเภทเครื่องแกงและมะนาวคองตั้งแต่อายุ 27 ปี มาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งเป็นการดำเนินงานต่อจากพ่อแม่และทำมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งสถานที่ที่จำหน่ายในระยะแรก คือ บริเวณตลาดปากพ่องค์ตะวันออก ต่อมาเปลี่ยนไปขายในตลาดใกล้บ้าน สำหรับเครื่องแกงที่ทำขายนั้นมีหลายชนิด ได้แก่ เครื่องแกงคั่ว แกงส้ม แกงพริก แกงกะทิ แกงมัสมั่น ฯลฯ โดยผลิตได้ ประมาณ 70-80 กิโลกรัมต่อวัน

สำหรับแนวคิดที่ได้ทำแกงไตปลาขาย เนื่องจากนางสาวมณฑาสังเกตเห็นว่าชาวปากพ่องค์นิยมบริโภคแกงไตปลาหรือที่ชาวบ้านเรียกว่า “แกงพุงปลา” ซึ่งเป็นอาหารคาวพื้นบ้านของชาวอำเภอปากพ่องค์และคนปักษ์ใต้ทั่วไป ซึ่งลักษณะแกงไตปลาของชาวอำเภอปาก

พนักจะมีลักษณะพิเศษต่างจากแกงไตปลาที่อื่น คือ นิยมนำพุงปลากระบอกมาทำไตปลา ซึ่งต่างกับไตปลาในท้องถิ่นอื่นๆ ที่มักใช้พุงจากปลาหลายๆ ชนิดมาผสมกัน

ด้วยนางสาวมณฑาเป็นคนที่มีความสามารถในการทำอาหารเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว จึงได้เริ่มนำเครื่องแกงที่ตนเองทำมาปรุงแกงไตปลา และได้พยายามปรับปรุงรสชาติและพัฒนาฝีมือมาตลอด โดยอาศัยคำติชมจากคนในครอบครัวและเพื่อนบ้าน จากการมีนิสัยที่ชอบค้าขาย จึงมีแนวคิดที่จะทำแกงไตปลาขาย โดยทำเป็นแกงไตปลากุ้งสดชนิดเข้มข้น ซึ่งเริ่มจากการทำไว้รับประทานในครอบครัวและแจกจ่ายให้กับเพื่อนบ้านบ้าง และได้ทำเป็นประจำโดยมีสมาชิกในครอบครัวและเพื่อนบ้านช่วยกันชิม นางสาวมณฑาจึงนำคำติชมเหล่านั้นมาพัฒนาปรับปรุงจนได้สูตรแกงไตปลากุ้งสดชนิดเข้มข้นในแบบฉบับของตนเอง ทำให้มองเห็นช่องทางที่จะทำแกงไตปลากุ้งสดชนิดเข้มข้นเพื่อวางจำหน่าย และได้เริ่มต้นทำขายอย่างจริงจังเมื่อพ.ศ. 2548 เป็นต้นมาและให้เรียกชื่อผลิตภัณฑ์ว่า “แกงไตปลากุ้งสดป้ามณฑาชนิดเข้มข้น” ซึ่งต่างกับแกงไตปลาสำเร็จรูปของเจ้าอื่นๆ เพราะแกงไตปลากุ้งสดป้ามณฑาเป็นแกงไตปลาชนิดน้ำ ไม่ได้เป็นแกงไตปลาชนิดแห้งเหมือนกับแกงไตปลาสำเร็จรูปทางชายฝั่งตะวันตก จึงทำให้แกงไตปลาของนางสาวมณฑามีลักษณะแตกต่างไม่เหมือนใคร และยังเป็นตัวเลือกให้กับลูกค้าได้เลือกบริโภค แรกเริ่มวางขายในรูปแบบของการบรรจุกระปุกพลาสติก ซึ่งเก็บรักษาได้เพียง 1 สัปดาห์ และในปีเดียวกันนี้เอง ผลิตภัณฑ์แกงไตปลาของนางสาวมณฑาได้รับการคัดสรรเป็นสุดยอดผลิตภัณฑ์ในระดับ 2 ดาวของอำเภอปากพนัง

แกงไตปลาที่ผลิตส่วนใหญ่เน้นขายเฉพาะภายในครัวเรือน โดยผลิตได้วันละ 50-100 ขวด ตามกำลังของสมาชิกในครอบครัวซึ่งช่วยกันทำไตปลา โดยมีหลานชาย คือ นายผดุง วงษ์ศิริ ช่วยดูแลเกี่ยวกับเครื่องมือการผลิตและการตลาด และมีหลานสะใภ้เป็นคนช่วยปรุงตามสูตรและช่วยบรรจุใส่ภาชนะ สมาชิกในครอบครัวที่ร่วมกันทำได้ผ่านการอบรมการผลิตแกงไตปลาให้ เป็นไปตามมาตรฐานและนำความรู้กลับมาใช้

สำหรับลูกค้าในปัจจุบัน มีทั้งมาซื้อเองที่บ้านหรือโทรมาสั่งเพื่อรับประทานเอง หรือใช้เป็นของฝาก โดยมีนายผดุง วงษ์ศิริเป็นผู้จัดส่งของให้ลูกค้า และลูกค้าซื้อไปรับประทานแล้วมักได้คำติชมกลับมา นางมณฑาจะนำมาพัฒนาปรับปรุง จนในที่สุดแกงไตปลากุ้งสดป้ามณฑาเริ่มได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลาย และได้รับใบรับรองคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ โดยได้รับเครื่องหมายประกันคุณภาพ มก-ชกส. มาตรฐานเลขที่ ๐๑๑/๒๕๔๘ สำหรับแกงไตปลาชนิดเข้มข้น ซึ่งเป็นใบรับรองที่อยู่ภายใต้ความร่วมมือ ระหว่างมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์กับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ซึ่งเป็นหน่วยงานที่ให้การส่งเสริมในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และกรรมวิธีการผลิตที่มีคุณภาพ โดยแนะนำให้เปลี่ยนมาใช้บรรจุภัณฑ์ที่ทำจากขวด

แก้วแทนการใช้กระปุกพลาสติก เนื่องจากเป็นภาชนะที่สามารถผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อโดยใช้ ความร้อนและทำให้เก็บแองไคปลาได้นานขึ้น ซึ่งราคาต้นทุนขวดแก้วที่ใช้บรรจุแองไคปลา ราคาข ในละ 12 บาท ใช้ขวดแก้วดังกล่าว นางสาวมณฑาเห็นว่าเมื่อแองไคปลาหมดแล้วยังสามารถ นำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่นได้อีก เช่น บรรจุอาหาร ซึ่งเป็นการลดปริมาณขยะอีกทางหนึ่ง

นอกจากนี้นางสาวมณฑายังได้รับคำแนะนำจากคณะกรรมการประกันคุณภาพ มก-รทส. ในการออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์ ตลอดจนวิธีการฆ่าเชื้อ และเทคนิคการบรรจุโดยใช้ ระบบผ่านความร้อนทำให้สามารถเก็บรักษาแองไคปลากุ้งสดชนิดเข้มข้นได้นาน 1 ปี

สำหรับวัตถุดิบที่นำมาใช้ผลิตแองไคปลานั้น จะเลือกใช้เฉพาะวัตถุดิบที่มี คุณภาพ และสามารถหาได้ในท้องถิ่น เช่น กุ้ง พุงปลาที่ใช้ทำไคปลา พริก เป็นต้น เมื่อผลิตเสร็จ แล้วจะขายราคาขวดละ 50 บาท

ปัจจุบันมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้นำผลิตภัณฑ์แองไคปลากุ้งสด ไปตรวจหา เชื้อโรคและสารปนเปื้อน ทุกๆ 5 เดือน และจะมีสาธารณสุขจังหวัดเข้ามาตรวจสอบผลิตภัณฑ์ ขึ้นตอนการผลิต ตลอดจนโรงเรือน ในเรื่องของความสะอาด ปลอดภัย ว่าตรงกับมาตรฐานที่ กำหนดไว้หรือไม่ ซึ่งผลการตรวจสอบที่ผ่านมาพบว่าผลิตภัณฑ์แองไคปลากุ้งสดป้ามณฑา ผ่าน เกณฑ์การตรวจสอบมาโดยตลอด นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ไคปลากุ้งสดยังได้รับเครื่องหมาย อย./ 80- 2-02648-2-0001 ซึ่งต่อมาทางอำเภอปากพนังได้นำผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ส่งเข้าร่วมการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ที่จังหวัดกรุงเทพมหานคร จนได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ในระดับ 5 ดาว เมื่อ พ.ศ. 2548 ซึ่งปัจจุบันสามารถผลิตแองไคปลากุ้งสดป้ามณฑาชนิดเข้มข้น ได้ 300-350 ขวด ต่อวัน

#### 44.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

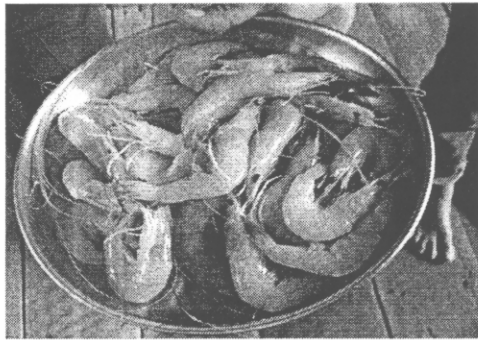
แองไคปลาจัดเป็นอาหารคาวของชาวปักษ์ใต้ มีรสเผ็ดและเค็มนำ นิยม รับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ หรือรับประทานกับขนมจีน สำหรับแองไคปลากุ้งสดป้ามณฑา จัดเป็นแองไคปลาที่มีสูตรและรสชาติตามแบบฉบับของชาวปากพนัง โดยมีจุดเด่นอยู่ที่ไคปลา เพราะเป็นไคปลาที่ทำจากพุงหรือเครื่องในของปลากระบอกซึ่งเป็นปลาที่มีอยู่ในแหล่งน้ำธรรมชาติ ชาวปากพนังนิยมนำปลากระบอกมาปรุงเป็นอาหารบริโภคในครัวเรือน และนำพุงปลาหมักเพื่อ ทำไคปลา ซึ่งเมื่อนำมาปรุงเป็นแองแล้วจะมีกลิ่นที่หอม รสชาติอร่อย ซึ่งในการทำแองไคปลากุ้ง สดตามสูตรของป้ามณฑาชนิดเข้มข้นนี้ มีหลักสำคัญในการผลิต คือ เน้นคุณภาพในทุกๆ ขั้นตอน ตั้งแต่วัตถุดิบที่นำมาใช้ ขั้นตอนการปรุงที่รักษารสชาติให้สม่ำเสมอ การใช้บรรจุภัณฑ์ และ กระบวนการบรรจุซึ่งทุกขั้นตอนต้องมีความสะอาด และปลอดภัย รสชาติสม่ำเสมอ สำหรับ ส่วนผสมของแองไคปลากุ้งสดป้ามณฑาชนิดเข้มข้นมี ดังนี้

## เครื่องปรุง

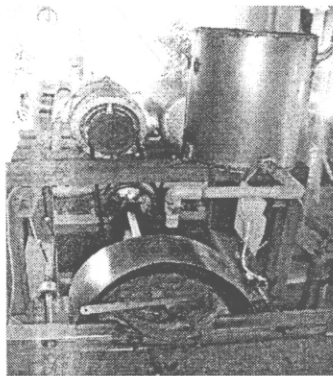
เครื่องปรุงหรือวัตถุดิบที่นำมาใช้ทำแกงไตปลาและเครื่องแกง สามารถหาซื้อได้จากตลาดในชุมชนท้องถิ่น หากบางชนิดไม่มีหรือมีไม่เพียงพอ จะไปหาซื้อจากตลาดหัวอิฐ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งส่วนประกอบของเครื่องปรุงมีดังนี้

- (1) กะปิ
- (2) กุ้งสด จากแหล่งน้ำธรรมชาติ โดยแกะเอาเฉพาะเนื้อกุ้ง
- (3) ไตปลาที่ทำจากพุงปลากระบอก
- (4) เกลือ
- (5) น้ำตาลทราย
- (6) น้ำมะนาว (เพื่อลดความเค็ม)
- (7) เครื่องแกง(น้ำพริกแกง) ซึ่งประกอบด้วยพริกชี้หนูสด - แห้ง ชนิดเม็ดเล็ก

ซึ่งชาวใต้เรียก “ดีปรีจันก” หอม กระเทียม ตะไคร้ พริกไทย ข่า ใบมะกรูด นำมาบด ด้วยเครื่องบดเครื่องแกง โดยเป็นเครื่องที่นายผดุงได้คิดสร้างขึ้น ซึ่งดัดแปลงจากเครื่องโม่แป้ง และติดตั้งมอเตอร์ไฟฟ้า เมื่อบดจนละเอียด นำมาผสมคลุกเคล้าให้เข้าเป็นเนื้อเดียวอีกครั้ง ด้วยเครื่องปั่นผสมซึ่งดัดแปลงมาจากเครื่องตีแป้ง (และยังสามารถใช้เครื่องบดและเครื่องปั่นผสมดังกล่าว บดเครื่องแกงชนิดอื่นๆ เช่น แกงส้ม แกงมัสมั่น เป็นต้น ได้เช่นกัน



ภาพที่ 192 กุ้งสดจากทะเล



ภาพที่ 193 เครื่องบดเครื่องแกงที่นายผดุงประดิษฐ์ขึ้น

## วิธีการปรุง

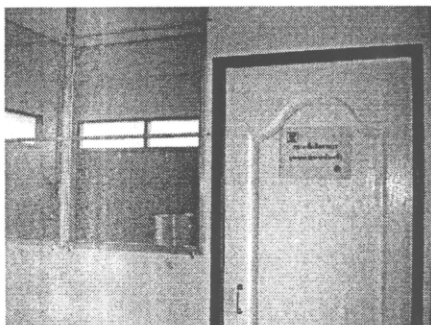
นำไต่ปลาสดมาต้มให้สุกโดยใช้ไฟอ่อนๆ หลังจากนั้นตั้งทิ้งไว้ให้เนื้อไต่ปลาตักตะกอน แล้วกรองเอากากของไต่ปลาออก ใช้เฉพาะน้ำไต่ปลาที่กรองแล้ว นำไต่ปลาไปตั้งไฟให้เดือด เติมเครื่องแกงที่เตรียมไว้ เติมน้ำตาล น้ำมะนาว ชิมรสชาติตามที่ต้องการ ตั้งให้เดือดใส่เนื้อกุ้งลงไปทั้งตัว ทิ้งให้เดือดอีกครั้ง ปรุงรสตามต้องการ ใส่ใบมะกรูดหรือผิวมะกรูดเพื่อเพิ่มความหอม สำหรับ นิยมรสชาติของแกงไต่ปลานิยมให้มีรสเค็มนำเผ็ด ไม่เน้นรสหวานเพราะชาวปากพองไม่นิยมแกงไต่ปลาที่มีรสหวาน จากนั้นจึงบรรจุลงภาชนะ (ขวดแก้ว) ที่ฆ่าเชื้อแล้วทันที

## การบรรจุผลิตภัณฑ์

ก่อนบรรจุจำเป็นต้องนำขวดแก้วซึ่งมีปริมาตรสุทธิ 200 มล. ไปฆ่าเชื้อโดยการผ่านการอบด้วยความร้อน เมื่อฆ่าเชื้อเสร็จแล้วให้นำขวดแก้วดังกล่าวมาแช่ลงในน้ำเย็น หลังจากนั้นวางให้แห้งพร้อมบรรจุ ในขั้นตอนการบรรจุไต่ปลานั้นจะใช้ระบบสเตอริไรส์ และต้องบรรจุในห้องที่เตรียมไว้สำหรับการบรรจุเท่านั้น ซึ่งจะมีการควบคุมความสะอาดเป็นอย่างดีตามมาตรฐานของอย. เพื่อป้องกันสิ่งปนเปื้อนลงไป และเมื่อบรรจุเสร็จแล้ว จึงปิดฉลากผู้ผลิตพร้อมจำหน่าย ซึ่งสามารถเก็บไว้ได้นาน 2 เดือน



ภาพที่ 194 แกงไต่ปลากุ้งสดสูตรเข้มข้น “ป่ามณฑา” ในบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ 195 ห้องสำหรับการบรรจุผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐานอย.

#### 44.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ในการถ่ายทอดความรู้การทำแกงไตปลากุ้งสดป้ามณฑา จะใช้การสาธิตให้ผู้สนใจชมตัวอย่างตามขั้นตอน และจะให้คำแนะนำกับกลุ่มคนหรือบุคคลที่มีความสนใจ โดยเฉพาะสมาชิกในครอบครัวของตนเอง ซึ่งจะเริ่มเรียนรู้ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ การทำและการบรรจุ ซึ่งการเรียนรู้ในลักษณะนี้เปรียบเหมือนน้ำซึมบ่อทรายที่มีการซึมซับไปที่ละน้อย จนสามารถทำได้ทุกขั้นตอน โดยเฉพาะในปัจจุบันหลานสะโก้ คือ นางวรรณ วรชัยศิริ สามารถปรุงไตปลากุ้งสดได้ร่อยตามสูตรของป้ามณฑาจนเป็นที่ไว้วางใจในฝีมือและรสชาติ

สำหรับกลุ่มของผู้สนใจทั่วไป ได้แก่ นักเรียน นักศึกษา และนักวิชาการจากหน่วยงานต่างๆ ที่เข้ามาเรียนรู้ภูมิปัญญาการทำแกงไตปลากุ้งสด ซึ่งเป็นสูตรที่มีเอกลักษณ์ทางด้านรสชาติ และคงมาตรฐานในด้านการผลิต ซึ่งนางสาวมณฑาและสมาชิกในครอบครัวมีความเต็มใจและยินดีในการถ่ายทอดความรู้โดยไม่หวังวิชา เพราะถือเป็นวิทยาทาน หากสามารถนำไปทำเองได้ก็จะเป็นการดี เพราะแกงไตปลาจัดเป็นอาหารที่อยู่คู่กับสังคมชาวใต้มานานแล้ว

#### 42.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

หลักสำคัญที่ใช้ในการดำเนินงานของนางสาวมณฑา คือ การดำเนินงานบนพื้นฐานความพอเพียงและเน้นคุณภาพของงานเป็นสำคัญ ไม่เอาเปรียบผู้บริโภค โดยจะผลิตเท่าที่ กำลังความสามารถที่จะผลิตได้ มุ่งเน้นงานที่มีมาตรฐาน มีคุณภาพทุกขั้นตอน ซึ่งทำให้เกิดความยั่งยืนของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ในส่วนของ การดำเนินชีวิตของนางสาวมณฑาที่ยึดถือปฏิบัติ คือ ความซื่อสัตย์ มีน้ำใจ ตรงไปตรงมา ขยันอดทน คิดบวก และสอนลูกหลานให้รู้จักการเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ มีจิตใจดี รู้จักให้แต่ต้องให้สิ่งที่เราสามารถให้ได้ ดำเนินชีวิตอย่างพอเพียง

สำหรับความเชื่อของบุคคลภูมิปัญญาท่านนี้ คือ ให้การเคารพไหว้เครื่องมือที่ใช้ในการทำมาหากิน ทุกชนิด เช่น เครื่องบดเครื่องแกง เครื่องผสมเครื่องแกง เป็นต้น โดยในช่วงเดือนสาม หรือช่วงเทศกาลตรุษจีนจะมีการทำบุญให้กับบรรพบุรุษและไหว้เจ้าที่เจ้าทาง ซึ่งในโอกาสนี้จะขอบคุณเครื่องมือทุกอย่างที่ทำให้มีกินมีใช้มาจนถึงทุกวันนี้ และจะถือเคล็ดโดยจะหยุดทำแกงไตปลาในช่วงเดือนสงกรานต์จะมีการหยุดพักประจำปี และจะหยุดใช้เครื่องมือต่างๆ ให้เครื่องมือต่างๆ มีโอกาสพักเช่นเดียวกันคน

ในส่วนความคิดเห็นของบุคคลภายนอก ระบุว่า บุคคลภูมิปัญญาท่านนี้จะนับถือความคิดเห็นของลูกค้า โดยมุ่งเน้นการสนองความต้องการของลูกค้า ซึ่งไม่ได้ทำเพื่อสนองความต้องการของตนเอง และไม่หวังวิชาในการถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้สนใจ

#### 44.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

กลุ่มคนที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาการทำแกงไตปลากุ้งสดป่ามณฑาชนิดเข้มข้น คือ สมาชิกในครอบครัวและบุคคลทั่วไป ได้แก่

- นายผดุง วงษ์ศิริ (หลานชาย)
- นางวรรณญา วงษ์ศิริ
- สมาชิกคนอื่นๆในครอบครัว



ภาพที่ 196 นางสาวมณฑา ไสวรรณและผู้สืบทอด

#### 44.3.7 รางวัลและผลงานที่ได้รับ

(1) ใ้รับรองคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ได้รับอนุญาตให้แสดงเครื่องหมายคุณภาพ มก.-ช.ก.ส. สำหรับผลิตภัณฑ์ แกงไตปลาเข้มข้น มาตรฐานเลขที่ มก.-ช.ก.ส. 011/2548 เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง แกงไตปลาสำเร็จรูป

(2) ได้รับการคัดสรร สุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ระดับ 5 ดาว “แกงไตปลากุ้งสดป่ามณฑา” ประจำปี 2548

### 45. ภูมิปัญญาปลาตุกร้า

45.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์)

45.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำปลาตุกร้า

การทำปลาตุกร้า เป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารอีกวิธีหนึ่งของชาวกูยได้ที่ทำให้สามารถเก็บอาหารไว้ได้นาน และยังเป็นอาหารที่ชาวอำเภอหัวไทร อำเภอปากพนัง อำเภอเชียรใหญ่ หรือทั่วไปของจังหวัดนครศรีธรรมราชนิยมบริโภค ซึ่งชาวบ้านเรียกปลาตุกร้าว่า “ปลาร้าเค็ม” การทำปลาตุกร้าในภาคใต้ หมายถึง การนำปลาตุกมาทำเป็นปลาร้าเค็ม แบบแห้งซึ่งมีลักษณะแตกต่างกับการทำปลาร้าของภาคอีสานที่ใช้วิธีการหมักโดยการบรรจุไว้ในภาชนะ เช่น ไห หรือโอ่ง และใช้เวลาในการหมัก 5-8 สัปดาห์ หรือนานที่สุดอาจถึง 1 ปี โดยที่ไม่มีการนำตัวปลาออกมาตากแดด เหมือนกับปลาร้าเค็มของทางภาคใต้

ปลาตุกร้าสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น ทอด ย่าง ปิ้งสดเป็นอาหารหรือแปรรูปแบบต่างๆ การทำปลาตุกร้าเป็นกรรมวิธีถนอมอาหารอย่างหนึ่งที่สามารถทำได้ง่าย มีขั้นตอนไม่ซับซ้อนและเก็บไว้ได้นาน มูลเหตุที่นิยมนำปลาตุกร้ามาทำปลาร้า นั้น เพราะปลาตุกร้าเป็นปลาเนื้ออ่อน มีก้างน้อย สามารถหาได้ทั่วไปในแหล่งน้ำจืด เช่น คลอง หนอง บึง ซึ่งคนสมัยก่อนนิยมนำปลาตุกร้ามารับประทานกับข้าวเหนียวหรือข้าวสวย สำหรับวิธีการทำปลาตุกร้าสามารถทำได้ 2 วิธี ดังนี้

1. หมักเกลือผึ่งแดด นิยมใช้ปลาสดๆ ผ่าหลังแล้วแผ่ออกเป็นปลาตุกร้า ใส่เกลือตามต้องการทิ้งไว้ในระยะเวลาพอประมาณ แล้วนำมาล้างให้สะอาด หลังจากนั้นนำไปผึ่งแดดจนแห้งหรืออาจทำเป็นปลาแดดเดียว

2. หมักเกลือทำปลาร้า (สูตรปักษ์ใต้) ใช้ได้ทั้งปลาสดและปลาพอง (ปลาไม่สด) มีเทคนิคอยู่ที่การใส่เกลือครั้งแรก หากเป็นปลาตุกร้าสด ในครั้งแรกจะต้องใส่เกลือในปริมาณน้อยๆ ก่อนแล้วจึงเพิ่มเกลือให้พอดี ในขั้นตอนการหมักเป็นปลาร้าและเติมน้ำตาลทรายขาวชนิดหน้อย (<http://school.obec.go.th/chianyai/vg/pladugra.html>)

วิธีรับประทานปลาตุกร้าส่วนใหญ่ นิยมทอดในน้ำมันร้อนๆ เมื่อทอดเสร็จแล้ว นิยมโรยกระเทียมฝานบางๆ พริกสดซอย และบีบมะนาวหรืออาจรับประทานกับข้าวสวยร้อน ๆ หลังทอดน้ำมัน



ภาพที่ 197 ปลาตุกร้า 2 รส

#### 45.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำปลาตุกร้าของนายช่วง ชูเมือง

##### 45.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อกลุ่ม	กลุ่มปลาตุกร้า 2 รหัส
ประธานกลุ่ม	นายช่วง ชูเมือง
ที่อยู่	86/2 หมู่ที่ 10 บ้านท่าเตียน ตำบลแหลม อำเภอดำรงวิทยารุจิราชนครศรีธรรมราช จังหวัดนครศรีธรรมราช โทรศัพท์ 086- 9429905



ภาพที่ 198 นายช่วง ชูเมือง

##### 45.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นายช่วง ชูเมือง อายุ 68 ปี จบการศึกษาระดับชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 เป็นชาวตำบลแหลม อำเภอดำรงวิทยารุจิราชนครศรีธรรมราช มาตั้งแต่กำเนิด มีพี่น้องรวมทั้งหมด 7 คน ปัจจุบันแยกย้ายไปประกอบอาชีพยังจังหวัดต่างๆของภาคใต้ พ่อแม่ประกอบอาชีพทำนาและเลี้ยงวัว ซึ่งเป็นอาชีพหลักของคนในชุมชน ในขณะที่นายช่วงอายุ 5 ขวบ พ่อมักพาไปเลี้ยงวัวบริเวณใกล้บ้าน เมื่อโตขึ้นจึงได้ทำหลากหลายอาชีพ เช่น ทำนา ทำสวน เลี้ยงวัว ช่างก่อสร้าง ทำสวนปาล์ม และเลี้ยงปลาตุกร้าซึ่งขายส่งไปยังจังหวัดพัทลุง และขายให้ประมงจังหวัดนครศรีธรรมราชเพื่อนำไปเพาะพันธุ์ต่อไป

เมื่อนายช่วง ชูเมือง อายุ 50 ปี จึงมีแนวคิดที่จะนำปลาตุกร้าที่เลี้ยงมาแปรรูปเป็นปลาตุกร้าขาย เนื่องจากประสบกับปัญหาราคาลดลงตกต่ำ โดยอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมาตั้งแต่สมัยพ่อแม่มาทำเป็นอาชีพ ซึ่งเดิมคนรุ่นพ่อรุ่นแม่ทำเพื่อบริโภคภายในครัวเรือนและแบ่งขายบ้างเล็กน้อย ไม่ได้ยึดเป็นอาชีพเหมือนอย่างปัจจุบัน

ช่วง พ.ศ. 2546 นายช่วง ชูเมือง ได้ชักชวนเพื่อนบ้าน 2-3 คน เข้ามาร่วมหุ้นทำกลุ่มปลาตุกร้า ประกอบกับในช่วงดังกล่าวทางอำเภอดำรงวิทยารุจิราชนครศรีธรรมราชได้ให้การสนับสนุนพันธุ์ปลาตุกร้าเพื่อนำมาเลี้ยงซึ่งปลาตุกร้าสามารถใช้ทำปลาตุกร้าแทนปลาตุกร้า เนื่องจากเนื้อปลาตุกร้าเมื่อทำเป็นปลาตุกร้าแล้วจะมีรสชาติอร่อยกว่าเนื้อปลาตุกร้า สำหรับรูปแบบการดำเนินงานของกลุ่มใน

ระยะแรก จะให้สมาชิกแต่ละคนทำปลาตุกร้าที่บ้านของตนเองแล้วนำมาส่งกลุ่ม ซึ่งการจำหน่ายในระยะแรกใช้วิธีการบรรจุในถุงพลาสติกใสแล้วใช้ยางมัดปากถุง และเมื่อมีลูกค้าซื้อไปรับประทานแล้วพอใจในความอร่อย จึงมีการบอกต่อๆ กัน ทำให้ปลาตุกร้าของนายช่วง ชูเมือง เป็นที่เลื่องลือและเป็นที่ยุ้จักมากขึ้น

ต่อมา พ.ศ. 2547 มีจำนวนสมาชิกเพิ่มขึ้น จึงได้จดทะเบียนกลุ่ม และเริ่มทำปลาตุกร้าอย่างเป็นทางการเป็นกิจลักษณะใน พ.ศ. 2548 และได้จดทะเบียนเป็นผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการสินค้า OTOP และได้รับการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนในระยะต่อมา โดยมีสมาชิกเริ่มแรก จำนวน 11 คน ได้แก่ นายช่วง ชูเมือง, นางแดง ชุมทองโค, นางกรรหา ชูเมือง นางดี เพชรทองคง, นางทอง เสือบุญทอง, นางสรวง แก่นแก้ว, นายชยกร ชูเมือง, นางหนูไกล่ เพชรทอง, นางอรอม ชูเมือง, นางประดับ แก่นแก้ว, และนางอุทัย ชัยสิทธิ์ ซึ่งในการดำเนินงานของกลุ่มได้มีหน่วยงานหลายหน่วยงานให้การสนับสนุน อาทิ องค์การบริหารส่วนตำบลแหลมสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียน จำนวนเงิน 100,000 บาท ซึ่งกลุ่มได้นำเงินดังกล่าวมาแบ่งเฉลี่ยให้กับสมาชิกกลุ่มคนละ 7,000 – 8,000 บาท เพื่อซื้อปลาตุกจากชาวบ้านมาทำปลาตุกร้า อาจกล่าวได้ว่า การตั้งกลุ่มปลาตุกร้าของนายช่วง ชูเมือง นอกจากจะสร้างรายได้ให้แก่สมาชิกกลุ่มแล้ว ยังสามารถสร้างงานและสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนอีกด้วย

การทำปลาตุกร้าของกลุ่มได้พัฒนาเรื่อยมาจากปลาตุกร้าแบบดั้งเดิมเป็นปลาตุกร้า 2 รส โดยได้พัฒนาขึ้นจากการเรียนรู้สูตรการทำปลาตุกร้า 2 รส จาก ครูมวย ประเทศ ซึ่งเป็นชาวจังหวัดพัทลุงและเป็นผู้เพาะพันธุ์ปลาตุกขาย นายช่วง ชูเมือง ได้นำสูตรที่ได้มาฝึกทำและพัฒนาเป็นระยะเวลา 2-3 ปี โดยปรับปรุงและพัฒนาสูตรปลาตุกร้า 2 รส จากคำติชมของลูกค้าที่ซื้อไปรับประทาน จนได้สูตรและวิธีการทำปลาตุกร้า 2 รส ที่ให้รสชาติอร่อย สะอาด ถูกหลักอนามัย และเป็นสูตรต้นตำรับเฉพาะของนายช่วง ชูเมือง

ช่วง พ.ศ. 2549 นายช่วง ชูเมืองได้นำผลิตภัณฑ์ คือ ปลาตุกร้า 2 รส เข้าร่วมการคัดสรรสุดยอดผลิตภัณฑ์ 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ โดยได้ส่งผลงานผ่านไปยังพัฒนาชุมชนระดับอำเภอ โดยแนบรายละเอียดการทำปลาตุกร้า 2 รส พร้อมประวัติของเจ้าของผลงาน ซึ่งผลจากการคัดสรรในครั้งนั้นปรากฏว่า ผลิตภัณฑ์ปลาตุกร้า 2 รส ของกลุ่ม ได้รับการคัดสรรเป็นสุดยอดผลิตภัณฑ์ในระดับ 5 ดาว การได้รับรางวัลครั้งนี้นำมาซึ่งความปลื้มปิติและความภาคภูมิใจให้แก่ นายช่วง ชูเมือง เป็นอย่างมาก เพราะเปรียบเหมือนกับการได้รับปริญญาบัตร ซึ่งความสำเร็จในครั้งนี้ นับเป็นสิ่งที่มีคุณค่าแก่นายช่วง ชูเมืองเป็นอย่างมาก

ภายหลังจากผลผลิตของกลุ่มได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาวแล้ว ได้มีหน่วยงานหลายหน่วยงานให้การส่งเสริมและสนับสนุน ได้แก่ สาธารณสุขจังหวัด

อุตสาหกรรมจังหวัด และมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ โดยในส่วนของ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ได้นำปลาตุกร้า 2 รส ที่กลุ่มผลิตขึ้นไปตรวจหาสารปนเปื้อน ซึ่งพบว่า ไม่มีสารพิษหรือสารปนเปื้อนใดๆ จึงเป็นที่มาของคำว่า “ปลาตุกร้า 2 รส ไร้สารพิษ” ที่ติดอยู่บน ฉลากผลิตภัณฑ์นั่นเอง

นอกจากนี้ ยังมีอีกหลายหน่วยงานที่ให้การสนับสนุน ประกอบด้วย

- (1) ได้รับการสนับสนุนจาก ดำรวจชุดมวลชนสัมพันธ์ร่วมกับ สก.ต.เขาพัง ไกร
- (2) ได้รับการสนับสนุนการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ ในรายการ “ด้วยลำ แข็ง” ทางสถานีโทรทัศน์ช่อง 7 ในวันที่ 28 สิงหาคม 2547
- (3) การสนับสนุนจากนายอำเภอหัวไทร
- (4) สนับสนุนจากผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช เข้ามาเยี่ยมชมกลุ่ม เมื่อวันที่ 14 กันยายน 2548
- (5) ได้รับการสนับสนุนการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ ในรายการ ไขนุ้ยคุย ข้าว ทาง ช่อง 11 เมื่อวันที่ 2 สิงหาคม 2549
- (6) สนับสนุนจากสาธารณสุขจังหวัด แนะนำเรื่องสุขลักษณะในการผลิต
- (7) สนับสนุนจากนายกองค์การบริหารส่วนตำบลแหลม เป็นสินค้า OTOP ของ ตำบลแหลมและได้เงินทุนหมุนเวียนและได้จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน
- (8) ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับ 5 ดาว ปี พ.ศ.2549
- (9) ลงเว็บไซต์ทางอินเทอร์เน็ต [www.fisheries.go.th/fpo-nakhon/](http://www.fisheries.go.th/fpo-nakhon/)
- (10) ได้รับการสนับสนุนการประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ ในรายการ ชีวิตทั่ว ไทย ทางช่อง 7 เมื่อวันที่ 20 พฤศจิกายน 2550

สำหรับการจำหน่ายในระยะแรก สมาชิกกลุ่มแต่ละคนจะนำปลาตุกร้าที่ตัวเอง ทำไปขายในตลาดนัดและตลาดในชุมชน ตลอดจนขายให้กับครูในโรงเรียนต่างๆ ของตำบลแหลม และส่งขายไปยังจังหวัดใกล้เคียง ซึ่งภายหลังจากกลุ่มได้รับรางวัลและเป็นที่ยอมรับมากขึ้น ทำให้มี ลูกค้าเข้ามาซื้อเองที่กลุ่มมากขึ้น โดยจะขายในราคาส่งกิโลกรัมละ 180 บาท และขายในราคาปลีก กิโลกรัมละ 200 บาท ปัจจุบันมีการขายส่งให้แก่พ่อค้ารายย่อย 50 กว่าราย และเมื่อไปส่ง ผลิตภัณฑ์ชุดใหม่ให้กับลูกค้ารายย่อยแล้ว จะเก็บของเก่าที่ยังขายไม่หมดกลับมา

ปัจจุบันกลุ่มได้ขยายตลาดใหม่โดยพยายามหาตลาดใหม่ๆ อยู่เสมอ ซึ่ง สมาชิกกลุ่มจะมีรายได้จากการจำหน่ายปลาตุกร้า เฉลี่ยคนละ 1,000 -1,500 บาท และกลุ่มจะมี รายได้ 10,000-15,000 บาท ต่อเดือน

### 45.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

ปลาตุกร้า 2 รส ของกลุ่มมีขั้นตอนการทำไม่ยุ่งยาก โดยเน้นคุณภาพ สะอาด และปลอดภัย ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

#### ส่วนผสม

1. เกลือทะเล
2. น้ำตาลทราย (แบบไม่ฟอกสี)

#### อุปกรณ์

1. มีดคมๆ สำหรับทำปลา
2. เขียง
3. กระจอบปุย หรือกระจอบน้ำตาล
4. กะละมัง
5. เชือกฟาง ผ้า หรือวัสดุอื่นๆที่ใช้มัดได้

6. แคร่ไม้ ใช้สำหรับตากปลา นิยมใช้ไม้ไผ่มาสานเป็นตาข่าย ตาถี่ๆ ซึ่งปัจจุบัน นายช่วง ชูเมือง ได้ประยุกต์สร้างแคร่สำหรับตากปลาขึ้นใหม่ โดยใช้ตาข่ายสำเร็จรูปมาขึงกับโครงเหล็กแทนการใช้ไม้ไผ่ และใส่ล้อยี่ขาเพื่อความสะดวกในการเคลื่อนย้ายโดยเฉพาะในช่วงฤดูฝน ที่ต้องมีการเคลื่อนย้ายบ่อยๆ นอกจากนี้ ที่ตากแบบตาข่ายจะช่วยให้การเก็บปลาได้รวดเร็วขึ้น เพราะไม่ต้องเก็บปลาทีละตัวเหมือนการใช้แคร่ไม้ไผ่อย่างในอดีต

#### กรรมวิธีในการทำปลาตุกร้า

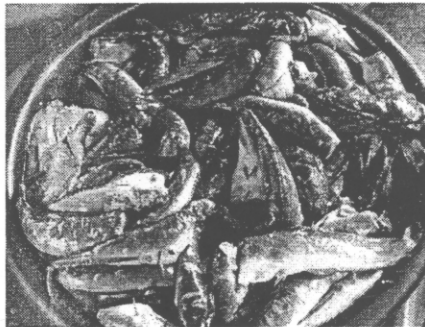
(1) การคัดเลือกวัตถุดิบ ในการเลือกปลาตุกร้าที่นำไปทำปลาตุกร้า 2 รส คือ ปลาตุกร้า ซึ่งให้รสชาติอร่อยกว่าปลาคูณา ปลาตุกร้าส่วนใหญ่จะรับซื้อปลาตุกร้าที่ยังไม่ตาย จากอำเภอระโนด จังหวัดสงขลา และอีกส่วนหนึ่งเป็นปลาที่นายช่วง ชูเมืองเลี้ยงเอง

ปลาที่ใช้ทำปลาตุกร้าต้องมีอายุ 3 เดือนครึ่ง เพราะหากปลาตุกร้าอายุน้อยกว่านี้เมื่อทำปลาตุกร้าแล้วหนังปลาจะลอก ผิวไม่สวย และเนื้อไม่อร่อย ราคาปลาตุกร้าที่ซื้อขายในปัจจุบัน ราคา กิโลกรัมละ 39-40 บาท

สำหรับปลาที่รับซื้อมาจะผ่านการทดสอบคุณภาพโดย ตัดหัวออกแล้ว ทิ้งไว้ 1 คืน แล้วเนื้อปลายังไม่พองหรือยังคงสภาพความเป็นปลาสดอยู่ แสดงว่าเป็นปลาตุกร้าที่ซื้อมาเป็นปลาที่เลี้ยงด้วยอาหารชนิดพิเศษ เช่น เลี้ยงด้วยกากมะพร้าวหรือสารบางอย่างซึ่งทำให้ปลาที่เลี้ยงเมื่อตายแล้วยังคงสภาพได้นาน ซึ่งกลุ่มจะต้องใช้การสังเกตและทดลองหาสาเหตุให้ได้ว่าเพราะอะไร ปลาที่ซื้อมาเมื่อตายและทิ้งไว้ 1 คืน แล้วยังคงสภาพเหมือนปลาสด กลุ่มก็จะหลีกเลี่ยงไม่รับซื้อปลา

ดังกล่าว และนำไปหาซื้อปลาจากแหล่งขายปลา หรือจับปลาจากแหล่งเลี้ยงเอง ซึ่งจะทำให้คนจับปลามีโอกาสคัดเลือกปลาตามขนาดที่ต้องการ

(2) การเตรียมปลาดุกและส่วนผสมในการหมัก เมื่อได้ปลาดุกอุยสดมาแล้ว จะต้องนำมาคัดขนาดให้ได้ขนาดที่ใกล้เคียงกัน หลังจากนั้นนำปลาใส่รวมกันไว้ในกระสอบที่เตรียมไว้ เติมเกลือ 1 ถุง (เกลือถุงละ 1 บาท) มัดปากถุงให้แน่น ปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 2-3 นาที เพื่อให้ปลาตาย จากนั้นจึงนำมาตัดหัวปลาออก ดึงไส้ออกให้หมด นำปลามาเรียงซ้อนๆ กันในกะละมัง วางทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้เนื้อปลาพองตัว ล้างด้วยน้ำสะอาด 4 ครั้ง หลังจากนั้นนำปลาไปหมักด้วยส่วนผสมที่เตรียมไว้ซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ได้ปลาดุกร้าที่มีรสอร่อย ส่วนผสมประกอบด้วย เกลือ 27 ถุง (เกลือถุงละ 1 บาท) ต่อน้ำตาลทราย 10 กิโลกรัม ซึ่งต้องเป็นน้ำตาลที่ไม่ผ่านการฟอกสี เนื่องจากจะทำให้ปลาดุกร้ามีสีสวย



ภาพที่ 199 ปลาดุกอุยที่ตัดหัวและทิ้งไว้ให้เนื้อปลาพองตัว 1 คืน เพื่อทำปลาดุกร้าต่อไป

### (3) การหมัก

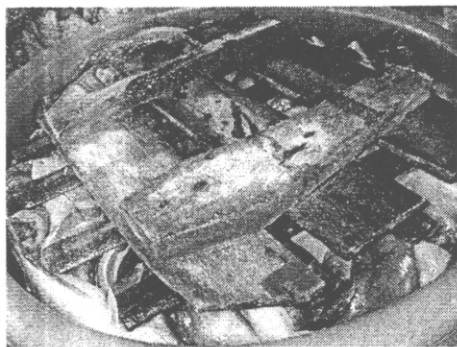
นำส่วนผสมที่เตรียมไว้มาคลุกเคล้าให้เข้ากันเพื่อใช้คลุกกับตัวปลา และนำส่วนผสมดังกล่าวใส่ในเข้าไปห้องปลาดุกแล้วเรียงซ้อนกันในกะละมัง โรยน้ำตาลผสมกับเกลือเล็กน้อยเพื่อให้ซึมเข้าเนื้อปลาได้ดีขึ้น ซึ่งจะช่วยให้เนื้อปลานุ่ม ไม่แข็งกระด้าง ซึ่งวิธีนี้เป็นวิธีดั้งเดิมที่มีมาตั้งแต่ครั้งบรรพบุรุษ เพราะว่าคุณในสมัยก่อนเมื่อไปเพื่อหรือวางกัก (อวนลอย) แล้วมักมีปลาตายติดมาด้วย ซึ่งชาวบ้านจะนำปลาที่ตายจนเนื้อพองตัวแล้วใส่เกลือเพื่อหมักเป็นปลาร้า



ภาพที่ 200 วิธีการใส่ส่วนผสมเข้าไปในห้องปลาดุก

หลังจากขั้นตอนดังกล่าวแล้วหมักปลาทิ้งไว้อีก 1 คืน โดยใช้ฝาไม้ปิด จากนั้นนำตัวปลาไปผึ่งแดดให้พอหมาด แล้วนำปลากลับมาหมักในน้ำที่ได้จากการหมักปลาก่อนตากอีกครั้ง ซึ่งเรียกน้ำที่ได้จากการหมักปลาว่า “น้ำผึ้ง”

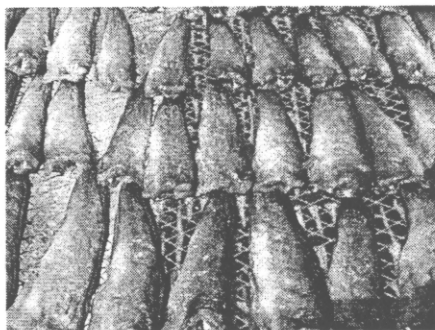
จากนั้นนำตัวปลาออกผึ่งแดดอีกครั้ง สลับกับการหมักในน้ำหมักที่ได้จากการหมักจากครั้งที่แล้ว อีก 1 คืน ซึ่งถือเป็นการหมักครั้งสุดท้าย หลังจากนั้นนำปลาขึ้นแขงเพื่อตากแดดเป็นเวลา 3 วัน ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า “ตาก 3 แดด” ใน ขั้นตอนการตากแดด จะต้องเลือกช่วงเวลาที่เหมาะสม คือ ตั้งแต่ 7 โมงเช้า จนถึง 11 โมง แล้วจึงเก็บปลาเข้าที่ร่ม หลังจากนั้นนำผึ่งแดดอีกครั้งเมื่อเวลา บ่าย 2 โมง และจะเก็บตอนเย็น และใช้ผ้าขาวคลุมไว้เพื่อป้องกันแมลงต่างๆและป้องกันแมลงวันวางไข่



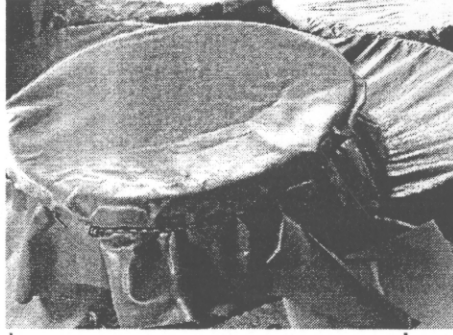
ภาพที่ 201 วิธีการหมักปลา

#### (4) การเก็บและบรรจุหีบห่อ

นำปลาตากที่ตากแดดได้ที่แล้ว ซึ่งจะไม่มีการคลุกเคล้าความวางซ้อนกันในกะละมัง โดยการวางเรียงตัวปลา 1 ชั้น แล้วใช้ขี้มัน (กระดาศพริ้ว) ปิดทับ แล้ววางปลาอีกชั้นสลับกันไปเรื่อยๆ ซึ่งเดิมกลุ่มจะใช้กระดาศหนังสือพิมพ์ แต่ภายหลังสาธารณสุขจังหวัดได้เข้ามาแนะนำให้เปลี่ยนจากกระดาศหนังสือพิมพ์มาเป็นกระดาศขี้มันแทน เนื่องจากมีความปลอดภัยมากกว่า ซึ่งราคาของกระดาศขายกิโลกรัมละ 30 บาท เมื่อเรียงซ้อนกันจนเกือบเต็มกะละมังให้ใช้กระดาศปิดคลุมให้มีมิดชิด และใช้เชือกฟางมัดรอบๆ ปากกะละมัง เพื่อรอการบรรจุลงถุงอีกครั้งหนึ่ง



ภาพที่ 202 การตากปลาตากที่บนตาข่าย



ภาพที่ 203 การเก็บปลาตุกร้าในภาชนะที่ปิดมิดชิด

ในส่วนของกระบวนการบรรจุปลาตุกร้าใส่ถุง จะใช้การบรรจุใส่ถุงพลาสติกโดยใช้ถุง ขนาด ครึ่งกิโลกรัมหรือถุงขนาดที่สามารถใส่ปลาได้ 6 ตัว วิธีการบรรจุจะใช้การเรียงตัวปลาลงใน ถุงโดยพลิกส่วนท้องของปลาไว้ด้านเดียวกันหมด ซึ่งบรรจุภัณฑ์ได้ถูกพัฒนาขึ้นจากเดิมที่เคย บรรจุในถุงพลาสติกสำหรับบรรจุอาหารร้อนแล้วใช้ยางรัดปากถุง พร้อมปิดฉลากกลุ่ม ต่อมาได้ พัฒนาขึ้นสาธารณสุขจังหวัดได้เข้ามาให้ความรู้เกี่ยวกับการบรรจุหีบห่อที่สะอาด ปลอดภัย ถูกหลัก อนามัย ซึ่งกลุ่มจึงได้เปลี่ยนมาบรรจุลงในถุงใสซึ่งเป็นถุงปลอดความชื้น ซึ่งมีความหนากว่าถุงร้อน ราคาตุกร้ากิโลกรัมละ 80 บาท จากนั้นปิดปากถุงด้วยสก็อตเทปแทนการเย็บด้วยแมกซ์เนื่องจาก ปลอดภัยกว่านอกจากนี้แล้วยังมีการบรรจุลงในกล่องโฟม แล้วใช้พลาสติกซีลปิดให้มิดชิด ติด ฉลากประจำกลุ่มและสถานที่ของผู้ประกอบการเพื่อจำหน่ายต่อไป

สำหรับปริมาณการทำปลาตุกร้าในปัจจุบันมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น จากเดิมในผลิต ครั้งแรก ครั้งละ 100 กิโลกรัม หรือประมาณ 2-3 กระสอบปุย ปัจจุบันสามารถผลิตปลาตุกร้าครั้ง ละ 500-600 กิโลกรัม โดยการผลิตแต่ละครั้งใช้เวลา 4 วัน หากเป็นการทำขายในช่วงเทศกาล ต่างๆ เช่น ปีใหม่ สงกรานต์ เดือนสิบ ฯลฯ จะเพิ่มกำลังผลิตเป็นเดือนละ 10,000 กิโลกรัม โดยมี แรงงานที่ช่วยในส่วนของการทำงานประมาณ 2-5 คน

ในส่วนของเศษปลาที่เหลือ เช่น ลำไส้และหัวปลา นายช่วง ชูเมือง จะไม่ทิ้ง แต่จะนำไปทำประโยชน์ต่อด้วยการทำน้ำหมักชีวภาพเพื่อใช้รดต้นปาล์มในสวน ซึ่งเป็นสูตร เฉพาะที่นายช่วง ชูเมืองคิดขึ้น โดยมีอัตราส่วนผสม คือ ลำไส้และหัวปลา ประมาณ 35 กิโลกรัม ต่อ กากน้ำตาล 20 กิโลกรัม แล้วนำมาหมักรวมกัน โดยเติมหัวเชื้อที่ใช้ทำน้ำหมัก ซึ่งเป็นหัวเชื้อได้ จากกรมพัฒนาที่ดินโดยใช้หัวเชื้อในอัตราส่วน หัวเชื้อ 1 ถุง : น้ำ 1 ลิตร หมักทิ้งไว้ประมาณ 1 เดือน จึงได้น้ำหมักสำหรับรดต้นปาล์ม หรือพืชชนิดอื่นๆ และใช้ได้ผลดี จนได้รับการรับรองจาก เกษตรอำเภอ และมีผู้สนใจนำไปใช้

#### 45.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ในการถ่ายทอดวิธีการทำปลาตุ๋นนั้น นายช่วง ชูเมือง จะใช้วิธีการบอกสูตรการทำปลาตุ๋น 2 รส ให้กับสมาชิกกลุ่ม หากเป็นสมาชิกในครอบครัวจะอาศัยการเข้ามาช่วยทำ และคลุกคลีจนเกิดความชำนาญและทำเป็นทุกคน เพราะการทำปลาตุ๋นไม่ได้มีขั้นตอนยุ่งยาก จัดเป็นวิธีการถนอมอาหารอย่างหนึ่งของชาวดั้งที่ทำได้ทำกันมานาน เพียงแต่เพิ่มความรู้และขั้นตอนในการทำให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อให้ได้ปลาตุ๋นที่มีรสชาติดี สะอาดถูกหลักอนามัย

#### 45.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

หลักและหัวใจสำคัญในการดำเนินงานของนายช่วง ชูเมือง คือ มีความมุ่งมั่นในการทำงาน ไม่ว่าจะทำอะไรใจต้องมุ่งต่อสิ่งที่กำลังทำ ไม่หวั่นไหวทำอะไรหลายๆ อย่าง เพราะผลที่ออกมาไม่ดีและไม่มีคุณภาพ และไม่ประสบความสำเร็จ

ในการทำงานต้องเพิ่มความตั้งใจ เพราะจะทำให้ได้ผลงานที่มีคุณภาพ ซึ่งเมื่องานออกมามีคุณภาพความยั่งยืนก็จะเกิดขึ้น ที่ชาวบ้านเรียกว่า “กินเท่าไรก็ไม่หิววันหมด” นอกจากนี้การผลิตปลาตุ๋นที่มีคุณภาพที่ดี ยังเป็นการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านให้อยู่คู่กับวัฒนธรรมการกินของชาวดั้งในท้องถิ่น

หลักสำคัญในการทำงานต่อลูกค้า คือ ต้องมีความซื่อสัตย์ให้กับลูกค้า มีความรับผิดชอบกับสิ่งที่ทำ แสดงความจริงใจและรับผิดชอบ หากลูกค้าบริโภคปลาตุ๋นที่กลุ่มผลิตไม่ได้ ทางกลุ่มยินดีที่รับผิดชอบทันที ซึ่งแนวทางการทำงานของกลุ่มในลักษณะนี้เป็นการทำงานที่กลุ่มยึดปฏิบัติมาตั้งแต่แรกเริ่มการดำเนินงาน และเมื่อผลิตภัณฑ์ของกลุ่มได้รับรางวัล OTOP ระดับ 5 ดาว ลูกค้ารู้สึกมั่นใจกับผลิตภัณฑ์มากขึ้น

#### 45.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

- (1) นางกรรณหา ชูเมือง (บุตรสาว)
- (2) นายชยากร ชูเมือง
- (3) นางอารม ชูเมือง
- (4) สมาชิกกลุ่ม
- (5) กลุ่มคน นักเรียน นักศึกษา และหน่วยงานที่เข้ามาศึกษาดูงาน . รายการ

โทรทัศน์

#### 45.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

ได้รับการคัดสรรเป็นสุดยอดผลิตภัณฑ์ไทย ประเภทอาหาร ผลิตภัณฑ์ปลาตุ๋น 2 รส โดยมอบให้กลุ่มผู้ผลิตนายช่วง ชูเมือง เป็นผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาว จังหวัดนครศรีธรรมราช ปี 2549

#### 46. ภูมิปัญญาน้ำปลา, น้ำบูดู, น้ำบูดูข้าวย่ำ, ซีอิ้วปลา

46.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์)

46.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำน้ำปลา น้ำบูดู และซีอิ้วปลา

น้ำปลา น้ำบูดู เป็นภูมิปัญญาจากอดีตที่คนไทยนำสัตว์ทะเลที่เหลือกินเหลือใช้ แทนที่จะทิ้งขว้าง กลับนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปรุงรสอาหาร และ นำประกอบอาหารให้มีรสชาติอร่อย และมีประโยชน์ทางโภชนาการ

ส่วนการทำน้ำบูดูเป็นน้ำบูดูข้าวย่ำนั้น เป็นการแปรรูปที่เพิ่มความหลากหลายขึ้น นางถนอม(ถนอม ศิริรักษ์, สัมภาษณ์) กล่าวว่าในอดีต ข้าวย่ำเกิดขึ้นจากการทำอาหารให้ผู้หญิงที่คลอดใหม่ ๆ กินเนื่องจากข้าวย่ำประกอบไปด้วยสมุนไพรมากมายที่ช่วยขับน้ำคาวปลา การใช้กุ้งแห้งป่นเพื่อเพิ่มโปรตีน เพราะผู้หญิงคลอดใหม่ต้องระมัดระวังในการกินของสดของคาวซึ่งอาจแสดงต่อร่างกายได้ส่วนการใช้มะพร้าวคั่วเนื่องจากผู้หญิงคลอดใหม่ต้องระมัดระวังในการกินอาหารกะทิเช่นกัน

น้ำปลา น้ำบูดู และน้ำบูดูข้าวย่ำ นางถนอมเรียนรู้จากภูมิปัญญาดั้งเดิม แล้วนำมาปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น ส่วน ซีอิ้วปลาเป็นภูมิปัญญาที่แม่ถนอมคิดค้นขึ้นมา แล้ว เผยแพร่ ส่งต่อให้คนรุ่นต่อไป



ภาพที่ 204 น้ำบูดู น้ำปลา น้ำบูดูข้าวย่ำ และซีอิ้วปลา

46.3 ข้อมูลจำเพาะภูมิปัญญาน้ำปลา/น้ำบูดู/น้ำบูดูข้าวย่ำ ซีอิ้วปลา ของนางถนอม ศิริรักษ์

46.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล	นางถนอม ศิริรักษ์ อายุ 82 ปี
การศึกษา	มัธยมศึกษาปีที่ 6 และศึกษาสอบปรับวิทยฐานะด้วยตนเองจนได้ ครูโท หลักสูตร พม.
ที่อยู่	42 ถนน สงขลาระโนด หมู่ 4 ตำบลจะทิ้งพระ อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา
	เบอร์โทรศัพท์ 074-397-030 , 089-732-9114



ภาพที่ 205 นางนอม สิริรักษ์

#### 46.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นางนอม สิริรักษ์ เป็นหญิงชรา อายุ 82 ปี แต่ก็ยังดูกระฉับกระเฉง ด้วยเป็นผู้ชอบเรียนรู้อะไรใหม่ๆ อยู่เสมอ ทั้งนี้อาจเป็นด้วยจากประวัติชีวิตที่ค่อนข้างลำบากในวัยเด็ก แต่โดยพื้นฐานที่เป็นคนอดทน ประหยัดและใฝ่รู้อยู่เสมอจึงเป็นที่มาทำให้แม่ถนอมกลายเป็นครุภูมิปัญญาของชุมชนในปัจจุบันนี้ โดยที่เลือกทางโภชนาการอาหารแปรรูปจากทะเลนั้น เนื่องจากได้รับแรงบันดาลใจจากการบอกเล่าของเพื่อนครู แม่ค้า ประกอบกับการเรียนรู้ด้วยตนเอง อีกทั้งการที่ชุมชนที่แม่ถนอมอาศัยเป็นแหล่งจับปลาทะเลโดยตรง จึงกลายเป็นองค์ประกอบสนับสนุนที่ลงตัว

เมื่อยังเยาว์ มารดาของนางนอมเสียชีวิตตั้งแต่นางนอมเรียนจบชั้นประถมปีที่ 4 ทำให้มีชีวิตวัยเด็กที่ต้องอาศัยอยู่กับญาติพี่น้องตลอดจึงได้เรียนรู้ความเป็นอยู่อย่างอดทน และประหยัด นางนอมเรียนจบเพียงชั้นมัธยมปีที่ 6 จากโรงเรียนวรนารีเฉลิมจังหวัดสงขลาที่เข้ารับราชการเป็นครูที่โรงเรียนบ้านจะทิ้งพระ อำเภอสติงพระ แต่ด้วยเป็นใฝ่รู้ใฝ่ดี จึงศึกษาเล่าเรียนสอบปรับวิทยฐานะด้วยตนเองจนได้ ครูโท หลักสูตร พม.

นางนอมเริ่มเรียนและหัดทำบุญจากคุณป้าชื่อป่าน่วม กัดฉวีภาค เมื่อ 50 ปี ก่อนแล้วทดลองเรียนรู้ด้วยการปฏิบัติจริงลองผิดลองถูกเรื่อยมา ประกอบกับการศึกษาดูงานจากที่ต่าง ๆ ทำให้เกิด ตกผลึกทางความคิด สามารถผลิตน้ำบูดู น้ำบูดูข้าวยา น้ำปลา ซีอิ๊วปลา และเต้าเจี้ยวจากถั่วเหลือง มีรสชาติเอกลักษณ์ของนางนอมเอง

โดยเริ่มแรก สาเหตุที่อยากทำเกิดจากเพื่อนครูของนางนอม คุณสงวน ส่งศรี เล่าให้ฟังถึงครั้งที่ใช้กะปิกุ้งละลายน้ำเคียวทำน้ำบูดูข้าวยา ถวายพระชาวปักษ์ใต้ที่วัดบูรณะศิริ กรุงเทพฯ แม่ถนอมจึงคิดจะทำข้าวยาขายตอนเย็นๆ เพื่อหารายได้เสริมครอบครัว จึงปรึกษाप่าน่วม ป่าน่วมได้แนะนำให้อาปลา “จิ้งจิ้ง” (เป็นอาหารพื้นบ้านปักษ์ใต้ทำมาจากปลาทะเลตัวเล็กหมักเกลือรสชาติคล้ายปลาร้า) ไปเกี่ยวกับข่าทุบ ตะไคร้ทุบ หอมแดง ใบมะกรูด ผสมน้ำผึ้งเหลว ทำน้ำบูดูข้าวยาเพื่อขายในตลาดของหมู่บ้าน

ต่อมานางถนอมเห็นว่าแถบสทิงพระ มีการทำประมงชายฝั่ง มีปลาเล็กปลาน้อย เหลือขายมากมายจึงรับซื้อปลาจากพี่น้องชาวประมงนำมาหมักเป็นน้ำบูดูเอง โดยใช้ปลาเบญจพรรณ (ปลาเล็กปลาน้อยผสมกันไปไม่สามารถขายไปทำอาหารได้ ชาวบ้านนำไปเป็นอาหารเป็น เช่น ปลาอุกเมละ ปลาไส้ตัน หรือปลาหลังเขียว) ล้างกับน้ำทะเลให้สะอาด จำนวน 3 ส่วน คลุกเคล้ากับเกลือเม็ด 1 ส่วน คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วหมักในโอ่งมังกรกลางแดดนาน 6 – 8 เดือนแล้วจึงแยกน้ำแยกกากเป็นน้ำบูดูนำไปบริโภคได้

ส่วนการทำน้ำปลาได้รับแรงบันดาลใจจากการพูดคุยกับแม่ค้า ป้าเอื้อน ธารักษ์ ซึ่งได้เล่าถึงการทำน้ำปลาเองของพี่ชายที่เป็นผู้พิพากษาอยู่ที่จังหวัดหนองคายทำให้แม่ถนอม จุกคิดขึ้นว่าขนาดเขาเป็นผู้พิพากษายังทำน้ำปลากินเอง ขณะที่แม่ถนอมอยู่ที่สทิงพระซึ่งก็เป็น แหล่งปลา จึงมีความคิดว่าจะทำน้ำปลาใช้เองบ้าง จึงเริ่มดักน้ำจากโอ่งบูดูมาใส่ขวดบ่มตากแดด มาเป็นน้ำปลาเพื่อใช้เอง ขณะนั้นไม่มีใครถ่ายทอดความรู้ให้ สื่อก็ยังไม่เจริญ การทำน้ำปลาของ แม่ถนอมจึงเป็นการทดลองเรียนรู้ด้วยตนเอง ลองผิดลองถูก ปรับใช้ไปเรื่อย ๆ

หลังจากได้ไปศึกษาเรียนรู้ดูงานจากที่ต่าง ๆ ผสมผสานการทดลองเรียนรู้ด้วยตนเองทำให้นางถนอมได้พัฒนาสูตรน้ำบูดู และ น้ำปลาให้อร่อยกว่าเดิม โดยใช้สูตรปลา 5 ส่วน ต่อเกลือเม็ด 2 ส่วน คลุกเคล้าให้เข้ากัน แต่ก่อนนำลงหมักในโอ่ง ให้ใช้สับประรดหั่นเป็นแว่น หรือ ส้มแขก รองก้นโอ่ง 1 ชั้น โรยด้วยน้ำตาลแว่นหรือน้ำผึ้งเหลวเล็กน้อย แล้วจึงนำปลาที่คลุกเคล้าไว้ ลงจนถึงครึ่งโอ่ง จึงใช้สับประรดหรือส้มเข็กรองอีกชั้น โรยด้วยน้ำตาลแว่นหรือน้ำตาลโตนดอีก ครั้ง นำปลาใส่ใหม่จนเต็มแล้วอัดจนแน่น ชั้นบนสุดใช้เกลือเม็ดโรยปิดทับปากโอ่งอีกประมาณ 2 ชั้นนี้แล้วภาชนะปิดตากกลางแดดนาน 12 เดือน จึงตักหัวน้ำปลาไปกรองด้วยผ้าขาวพับในโอ่งเล็ก ประมาณ 15 -30 วันก็ใช้บริโภคได้ ส่วนปลาที่เหลือเป็นบูดูสูตรใหม่ก็นำไปแปรรูปเป็นน้ำบูดูข้าว ยำ และซีอิ้วปลาได้อย่างกลมกล่อมกว่าเดิม



ภาพที่ 206 โอ่งที่ใช้หมักปลา

นอกจากพัฒนาสูตรน้ำบูดู และ น้ำปลา แล้ว แม่ถนอมยังคิดค้นน้ำบูดูสูตร สมุนไพรอีกด้วย เนื่องจากเห็นว่าข้าวยามีประโยชน์ทางสมุนไพร ไม่ควรที่จะเสียกรองน้ำบูดูข้าว

ยาแล้วทิ้ง เครื่องปรุ้ง ข่า ตะไคร้ หอมแดงและใบมะกรูดซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นสมุนไพรทั้งสิ้น จึงนำเทคโนโลยีสมัยใหม่คือเครื่องบดไฟฟ้ามาปั่นสมุนไพรดังกล่าวจนละเอียด อีกทั้งผสม มะขามเปียกเพิ่มเติมจากสูตรเริ่มแรก เพื่อแก้รสขาว และความเค็ม ทำให้ได้น้ำนวดสูตรใหม่ที่มีคุณค่า ทางโภชนาการทั้งหอมอร่อย เข้มข้นกว่าเดิม

ส่วนซีอิ๊วปลา จัดเป็นนวัตกรรมใหม่ที่แม่ถนอมได้ค้นพบเรียนรู้ด้วยตนเอง เนื่องจากลูกๆไปเรียนหนังสือในอำเภอเมือง จังหวัดสงขลา เพื่อเป็นการประหยัด แม่ถนอมได้ จัดเตรียมเสบียงอาหารให้ลูก ๆ เสมอได้แก่ข้าวซ้อมมือ น้ำนวด และน้ำนวดข้าวยาที่ทำขึ้นเอง เมื่อแม่ ถนอมไปเยี่ยมลูกๆ ในเมือง พบว่ามีน้ำนวดข้าวยาเหลือติดกันขวดเป็นจำนวนหลายขวด จึงเกิดความ เสียหาย นำน้ำนวดข้าวยาที่เหลือทั้งหมดมาเทรวมกัน ต้มเคี้ยวใหม่แล้วกรองเครื่องปรุ้งออก เมื่อลอง ชิมดูพบว่ามีรสชาติอร่อย สามารถใช้เป็นน้ำจิ้มกินกับผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวได้อย่างเข้ากันจึงลอง กลับมาทำเป็นซีอิ๊วปลาสูตรแม่ถนอมเพื่อจำหน่ายและเผยแพร่ต่อไป



ภาพที่ 207 ซีอิ๊วปลา นวัตกรรมใหม่ของนางถนอม ศิริรักษ์

#### 46.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

ขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์ในช่วงต้นทำให้แม่ถนอมเกิดภูมิปัญญา เรียนรู้ที่จะ หมักปลาในโอ่งเด็ย แต่สามารถนำเป็นผลิตภัณฑ์จำหน่ายในรูปแบบต่าง ๆ กล่าวคือเวลาหมัก ระยะต้น สามารถนำไปทำอาหาร “จิ้งจิ้ง”ได้ หากใช้เวลาหมักต่อไป สามารถนำไปทำน้ำปลา และ เหลือจากนั้นสามารถหมักต่อไปเพื่อทำน้ำนวด และจากน้ำนวด สามารถนำไปแปรรูปเป็นน้ำนวดข้าว ยา และ ซีอิ๊วปลา ได้

ภูมิปัญญาในการเรียนรู้ที่จะใช้วัสดุอุปกรณ์ที่เหมาะสมกับการผลิต ได้แก่ การใช้โอ่งมังกรซึ่งเป็นโอ่งดินเผาเคลือบซึ่งเหมาะสมกว่าการใช้พลาสติกที่ไม่ค่อยคงทน หรือ สแตน เลส ที่อาจถูกความเค็มจากเกลือและความเปรี้ยวจากสับปะรดหรือส้มแขกที่คลุกเคล้าในปลาหมัก กัดกร่อนได้ ส่วนถ้าใช้โอ่งดินเผา ไม่เคลือบ ก็จะเกิดการซึม ระเหย ของน้ำหมักได้เช่นกัน

การใช้ปลาทะเล เกี่ยวเนื่องกับสภาพแวดล้อม วิธีชีวิตไม่ไกลทะเล จึงนำปลา เล็กปลาน้อยที่ไม่เหมาะกับการประกอบอาหารมาหมักให้เกิดประโยชน์ อีกทั้งไม่มีกลิ่นสาบโคลน เช่นปลาน้ำจืด ส่วนการใช้น้ำทะเล ล้างปลา เนื่องจากสามารถช่วยล้างควาปลา ทำให้ปลาสะอาดใน ชั้นแรกของการผลิต ไม่สิ้นเปลืองน้ำจืดซึ่งค่อนข้างมีน้อยในแหล่งติดทะเล (สมัยก่อน)

การใช้สับปะรด หรือ ส้มแขก รอกัน โอง และ กลางโอง เป็นภูมิปัญญาที่เกิด จากการเรียนรู้ ลองผิดลองถูก โดยใช้ความเปรี้ยวทอนความเค็ม ช่วยดับคาว และทำให้ปลาเปื่อยเร็ว ขึ้น อีกทั้งเป็นผลไม้ท้องถิ่น หาง่าย และราคาไม่แพง ส่วนการรอกันโอง และกลางโองช่วยให้ ความเปรี้ยวค่อย ๆ แทรกซึมอย่างพอเหมาะ ทั้งถึงทั้งโอง เช่นเดียวกับการใช้น้ำตาลแว่นหรือน้ำผึ้ง เหลวซึ่งทำมาจากน้ำตาลโตนดเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น หาง่าย ราคาไม่แพง อีกทั้งมีรสชาติหวาน หอมมัน ช่วยปรุงรสให้น้ำปลา และน้ำบูดู กลมกล่อม อร่อยยิ่งขึ้น

ส่วนการใช้เกลือเม็ดโรยปากโองหนาประมาณ 2 ขอนิ้ว เพื่อป้องกันแมลงวันมา หยอด ไข่ข้างปากโอง แล้วกลายเป็นหนอน ทำให้ทอนค่าผลิตภัณฑ์ลง เหตุที่เป็นเกลือเม็ดเพราะ ไม่ละลายเร็วเกินไป และ เป็นเกลือทะเล จึงไม่แพง อีกทั้งมีสารไอโอดีน ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อ ร่างกาย อีกด้วย

การนำไปตากกลางแดดก็เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรค ไม่ทำให้เน่า และขจัดกลิ่น เหม็น อันจะเกิดจากการหมักได้

จากที่กล่าวมาข้างต้น ล้วนเป็นภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กัน ระหว่าง แนวคิด วิธีการดำรงชีวิต แรงบันดาลใจ และอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม นั่นคือวิถีชีวิตคนสทิงพระซึ่ง อยู่ติดทะเล และเป็นแหล่งต้นตาลโตนดทั้งสิ้น

นอกจากผลิตภัณฑ์น้ำบูดู น้ำบูดูข้าวยา น้ำปลา ซีอิ๊วปลา จะแสดงถึง ภูมิปัญญาแล้ว อาหารพื้นเมือง “ข้าวยา” ที่แม่ถนอมขายทุกวัน ก็เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาวิธีการ ดำรงชีวิตทั้งสิ้นตั้งแต่ข้าวสวยที่แม่ถนอมใช้ข้าวซ้อมมือ ส่วนข้าวตังที่ผสมในข้าวยาก็เป็นข้าวเหลือ ที่จากการกิน นำไปตากให้แห้งแล้วนำไปทอดเป็นข้าวตัง ผักที่ใช้ทุกอย่างแปดชนิดสามารถหาได้ในท้องถิ่นเช่นใบกระพัง โหม ใบยอ ใบชะพลู เมล็ดกระถิน ถั่วฝักยาว ถั่วอก แดงกวา อีกทั้งยังเพิ่มแครอทซึ่งผักนอกที่คนนิยมรับประทาน ช่วยเพิ่มสีส้มให้ข้าวยาและมี ประโยชน์อีกด้วย ส่วนความเปรี้ยว นั้น ถ้าเป็นช่วงมะนาวลูกก็จะใช้มะนาว แต่ถ้าเป็นช่วงมะนาว แพง ก็จะใช้ผลไม้เปรี้ยวตามฤดูกาลชนิดอื่นทดแทนเช่น มะม่วง มะขามอ่อน ส้มโอ

แม้แต่การปรุงข้าวยาก็แสดงถึงภูมิปัญญาเช่นกันกล่าวคือใส่ข้าวสวยก่อน ไม่ ต้องมาก ข้าวตังตาม โรยด้วยผลไม้รสเปรี้ยวเช่นมะนาว หรือ มะม่วงซอย หรือ มะขามซอยแล้วราด ด้วยน้ำบูดูข้าวยาบนผลไม้รสเปรี้ยว นั้น ตามด้วยมะพร้าวคั่ว กุ้งแห้งป่น ผักชนิดต่าง ๆ ใส่พริกป่น

ตาม คลุกเคล้าให้ทั่วกันก็จะได้ข้าวยาที่อร่อย เนื่องจากความเต็มอมหวานของน้ำบูดูจะผสมเคล้ากับผลไม้รสเปรี้ยวทำให้เกิดรสชาติที่ลงตัว หากราคน้ำบูดูหลังสุดแล้วค่อยคลุกเคล้าจะทำให้การคลุกเคล้าของเครื่องปรุงต่าง ๆ ไม่ลงตัว รสชาติอาจไม่เสมอกันทุกคำ

สำหรับการประยุกต์ใช้ผลผลิต หรือ การปรับตัวของโรงงานจากภูมิปัญญาเดิมนั้น นอกเหนือจากการที่กล่าวข้างต้นแล้วว่า แม่ถนอมเรียนรู้จากของเก่า แล้ว ปรับปรุงให้ดีกว่าเดิม อีกทั้งคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่โดยมีรากจากของเก่าแล้วนั้น แม่ถนอมยังเรียนรู้ที่จะประยุกต์ผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสม และสอดคล้อง กับสภาพการณ์ หรือ วิถีชีวิตปัจจุบันยิ่งขึ้น ดังที่กล่าวมาแล้วคือการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่คือเครื่องบดไฟฟ้าทำน้ำบูดูสมุนไพร นอกจากนี้ ยังมีการขายชุดเครื่องปรุงข้าวยาสำเร็จรูปได้แก่น้ำบูดูข้าวยา กุ้งแห้งป่น มะพร้าวคั่ว ซึ่งสามารถเก็บไว้นาน เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการรับประทานข้าวยาที่บ้าน เวลาไหนก็ได้ หรือผู้ที่อยู่ในพื้นที่ไม่สามารถหาข้าวยารับประทานได้โดยง่าย เพียงแค่ซื้อชุดเครื่องปรุงข้าวยาสำเร็จรูป ก็สามารถทำข้าวยาด้วยตนเองได้

#### 46.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

แม่ถนอมเป็นผู้ที่มีจิตใจสาธารณะ ถ่ายทอดสูตรความรู้ของตนทุกชั้นตอนโดยไม่หวังวิชา ไม่ว่าจะเป็นการถ่ายทอดระหว่างบุคคล โดยการสอน สาธิต และให้ฝึกปฏิบัติจริงให้แก่ลูกหลาน เตรีอญาติ หรือ ผู้ที่สนใจมาขอความรู้

ส่วนการถ่ายทอดในกลุ่มนั้น นางถนอมได้เป็นแกนนำในการรวมกลุ่มแปรรูปอาหารจากสัตว์น้ำจะหึ่งพระ เป็นวิทยากรถ่ายทอดให้กับนักเรียน นักศึกษาตามสถาบันต่าง ๆ และ ให้ความรู้แก่กลุ่มต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นกลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเกษตรกร หรือกลุ่มนักเรียนนักศึกษาที่สนใจมาเยี่ยมชม

การถ่ายทอดความรู้ผ่านสื่อ ได้แก่สื่อวิทยุโทรทัศน์ท้องถิ่นในรายการวิทยุเพื่อชุมชน และ สื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ เช่น

หนังสือพิมพ์สยามรัฐ คอลัมน์ สารสนเทศเพื่อพัฒนาการเกษตรและชนบท ฉบับวันที่ 15 กันยายน 2540 เรื่อง “การผลิตน้ำปลาเป็นอาชีพเสริมของเกษตรกร” สัมภาษณ์โดย โสพิน ปั่นกาญจนโต

จุลสารรายเดือนธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ปีที่ 24 ฉบับที่ 269 กุมภาพันธ์ 2542 คอลัมน์ เทคนิคการเกษตร เส้นผมบังภูเขา...ที่เราควรรู้ เรื่อง “การผลิตน้ำปลาเป็นอาชีพเสริมของเกษตรกร” สัมภาษณ์โดย โสพิน ปั่นกาญจนโต หนังสือ “รากแก้วแดนใต้: ภูมิปัญญาไทย” เมื่อปี 2548 โดย นางกัลยาณี ปฎิมาพรเทพ

นอกจากนี้ยังถ่ายทอดความรู้โดยการสร้างเครือข่าย ระหว่างกลุ่มแม่บ้านกลุ่มต่าง ๆ ที่มีการถ่ายทอดความรู้ และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้กันระหว่างกลุ่มแม่บ้านจากที่ต่าง ๆ เช่นจาก

อำเภอสติงพระ อำเภอจะนะ อำเภอรัตนบุรี อำเภอระโนด และ อำเภอลานสกา ซึ่งมีการพูดคุยติดตามผลในการพบปะกันในเวทีประชุม ของกลุ่มอาชีพแม่บ้านตามโอกาสต่าง ๆ

ส่วนวิธีการที่ทำให้เกิดความต่อเนื่องและยั่งยืนนี้ได้แก่ การไม่หวงวิชา ใครอยากรู้อยากได้ แม่ถนนอมก็พร้อมที่จะถ่ายทอดให้เสมอเพื่อให้คนที่ได้รับความรู้บอกต่อ ๆ กันไปว่าได้รับความรู้มาจากไหน เป็นการประชาสัมพันธ์แม่ถนนอม และ สติงพระโดยตรง

การถ่ายทอดความรู้จะใช้เวลาในการให้ โดยให้รับความรู้อย่างเข้มข้น ไม่ยืดเยื้อ นอกจากนี้ยังบันทึกสูตรเป็นลายลักษณ์อักษรพร้อมเผยแพร่อีกด้วย

ให้ความสำคัญกับสื่อมวลชน โดยให้บุตรชาย นายไพฑูรย์ ศิริรักษ์ จัดรายการวิทยุ และตั้งชมรมนักจัดรายการและผู้สื่อข่าววิทยุเพื่อชุมชนคนสงขลา อีกทั้งยังตั้งกลุ่มบินหลาเพื่อถ่ายทอดกิจกรรมภูมิปัญญาให้ต่อเนื่องสืบไป

#### 46.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน (ของท่านนี้)

นางถนนอมเป็นผู้ที่มีวิถีการดำรงชีวิตที่น่าสนใจและน่าประทับใจทั้ง ๆ ที่อายุ 81 แล้วแต่นางถนนอมก็ยังอ่อนกว่าวัย กระฉับกระเฉง รื่นเริง และมีความสุขอยู่เสมอซึ่งแม่ ถนนอมได้มีหลักในการยึดปฏิบัติดังนี้

การใช้ชีวิตไม่ให้แก่ ไม่ยอมแก่ และไม่สร้างปัญหาให้ใคร ทำตัวให้เข้ากับคนทั่วไปได้ แม่ถนนอมจึงสามารถไปโน่นมานี่อย่างคล่องแคล่ว และ ไม่เคยมีปัญหากับใคร

ต่อมาเป็นเรื่องของจิตใจไม่แบกโลก ไม่ฟุ้งซ่าน ไม่จุกจิก ทำจิตให้ว่าง โดยถือคติว่า “อยู่คนเดียวระวังจิต อยู่กับมิตรระวังวาจา” หากมีปัญหาใดๆเกิดขึ้นก็ให้ถือว่า “ปัญหามีไว้แก้ ไม่ได้มีไว้กลัว” ด้วยเหตุดังนี้แม่ถนนอม จึงนอนหลับสบาย สุขภาพกายดี และสุขภาพจิตดีอยู่เสมอ

สิ่งที่นางถนนอมยึดอยู่เสมอและพร่ำบอกลูกหลานและผู้ที่เกี่ยวข้องอยู่เสมอว่า การทำงานเหล่านี้ต้องทำด้วยใจ ไม่โลภ ไม่ทำเพื่อธุรกิจ และคิดเรื่องการให้เป็นหลัก

#### 46.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

นายไพฑูรย์ ศิริรักษ์ ผู้เป็นบุตรชาย ส่วนกลุ่มต่าง ๆ ที่มาเรียนรู้งานกับแม่ถนนอมหรือให้แม่ถนนอมไปสอนยังที่ต่าง ๆ นั้นมีนับไม่ถ้วนจนกระทั่งไม่สามารถจาระไนให้ผู้เก็บข้อมูลทราบได้

#### 46.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) ได้รับรางวัล ครูภูมิปัญญาไทย รุ่นที่ 3 สาขา โภชนาการ จากหน่วยงานสำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ. 2546

(2) รางวัลแม่ดีเด่นจังหวัดสงขลา ประจำปี 2540 ประเภทแม่ผู้บำเพ็ญประโยชน์  
ต่อสังคมจากคณะกรรมการพัฒนาสตรีจังหวัดสงขลา

(3) รางวัลแม่ดีเด่นระดับภูมิภาคประจำปี 2542 ประเภทแม่ผู้บำเพ็ญประโยชน์  
ต่อสังคมจากสภาสังคมสงเคราะห์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์

(4) โล่เกียรติคุณ “บุคคลสร้างสรรค์เสียสละเพื่อประโยชน์ต่อสังคมและ  
ประเทศชาติ” สาขาค้นแบบคุณแม่ดีเด่น จากชมรมนักรุกกิจสร้างสรรค์สังคมไทย  
เมื่อวันที่ 8 กันยายน 2545

(5) รางวัล “ผู้สูงอายุดีเด่น” ประจำปี 2545 จากสภาผู้สูงอายุแห่งประเทศไทยใน  
พระราชูปถัมภ์สมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี

(6) โล่เกียรติคุณในฐานะกรรมการบริหารสมาคมผู้นำสตรีพัฒนาชุมชนไทย  
กรมพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย ประจำปี 2546



ภาพที่ 208รางวัลครุปัญญาไทยของนางถนอม ศิริรักษ์

#### 47. ภูมิปัญญาน้ำปลาแท้ ตราแม่บ้านดอนยาง

47.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารและการแปรรูปจากสัตว์

47.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำน้ำปลา

น้ำปลา คือ ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวมีรสเค็ม ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสของอาหาร  
เป็นผลิตภัณฑ์ ได้จากการหมักปลากับเกลือซึ่งเป็นกรรมวิธีการแปรรูป ที่เป็นที่รู้จักกันทั่วไปใน  
เอเชีย อากเนซ โดยเฉพาะประเทศไทย ซึ่งเป็นประเทศที่ทำน้ำปลามากที่สุดประเทศหนึ่ง น้ำปลา  
ในแต่ละประเทศจะมีชื่อเรียกต่างกัน เช่นฟิลิปปินส์เรียกว่า“ปาทิส”(Patis)เวียดนาม เรียกว่า  
"น็อกมัม" (Nuocmam) เป็นต้น น้ำปลาสามารถแบ่งออกเป็นประเภทต่างๆ ตามลักษณะกรรมวิธี  
การผลิต ได้ดังนี้ คือ

(1) น้ำปลาแท้ คือ น้ำปลาที่ได้จากการหมัก หรือย่อยปลา หรือส่วนของปลา  
หรือกากของปลาที่เหลือจากการหมัก ตามกรรมวิธีของการหมัก

(2) น้ำปลาที่ได้มาจากการหมักจากสัตว์อื่นที่ไม่ใช่ปลา หรือกากของสัตว์อื่นที่เหลือจากการหมักตามกรรมวิธีการผลิตน้ำปลาและยังหมายความว่าน้ำปลาที่เหลือจากสัตว์อื่นที่มีน้ำปลาแท้ผสมอยู่

(3) น้ำปลาผสม คือ น้ำปลาแท้ หรือน้ำปลาที่ได้จากสัตว์อื่น ที่มีสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคเจือปนอยู่ หรือมีการปรุงแต่งกลิ่น ([www.doctor.or.th/node/3374](http://www.doctor.or.th/node/3374))

การทำน้ำปลาแท้ต้องหมักให้ได้หัวน้ำปลา โดยใช้เวลาหมัก 9 เดือน ขึ้นไป แต่เมื่อได้หัวน้ำปลามาแล้วสามารถนำมาดัดแปลงเป็นหัวน้ำปลาชั้นรองลงมาหรือน้ำปลาผสม หมักอีกไม่นานก็สามารถรับประทานได้แล้ว สำหรับปลาที่เหมาะสมแก่การนำมาหมักเป็นน้ำปลามากที่สุดจะต้องเป็นปลาคุณภาพดี มีกลิ่นหอม ปลาที่ใช้อาจใช้ปลาทะเลหรือปลาน้ำจืดก็ได้ ปลาที่นิยมนำมาใช้หมักน้ำปลา ได้แก่ ปลากะตัก ปลาไส้ตัน ปลาทุบ ปลาซาติน เป็นต้น ส่วนปลาน้ำจืดที่นิยมใช้มากที่สุดคือ ปลาสวาย

สำหรับวิธีการทำ เมื่อได้ปลามาแล้วนำมาวางลงบนลานซีเมนต์หรือพื้นไม้ เพื่อให้น้ำคาวปลา เลือดหรือโคลนที่ติดมากับตัวปลา ไหลหลุดออกไป จากนั้นนำมาคลุกเคล้ากับเกลือ ในอัตราส่วน เกลือ 1 ส่วน ปลา 2 ส่วน คลุกเคล้าให้เข้ากัน นำบรรจุลงใน โอง ไท หรือบ่อซีเมนต์ ภายกันภาชนะบรรจุปลานั้นจะมีเกลือโรยอยู่ก่อนแล้ว เมื่อบรรจุปลาเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้นำเกลือโรยปิดทับด้านบนอีกครั้ง แล้วคลุมด้วยเสื่อ หรือแผ่นไม้ไผ่ ปิดทับด้วยก้อนหิน เพื่อกันปลาลอยขึ้นมาเมื่อเกิดน้ำปลา ใช้เวลาในการหมักประมาณ 1 ปี ก็จะได้น้ำปลาคุณภาพดี รสชาติดี มีกลิ่นหอม ([www.tistr.or.th/t/publication/](http://www.tistr.or.th/t/publication/))

**47.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำน้ำปลาแท้ตราแม่บ้านคอนยางของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามัคคี**

**47.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา**

ชื่อกลุ่ม	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามัคคี
ชื่อประธานกลุ่ม	นางวัชณี จีบบรรจง
ที่อยู่	126/1 หมู่ที่ 10 ตำบล คอนยาง อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร โทรศัพท์ 077-655029 ,081-9113079



ภาพที่ 209 น้ำปลาแท้ ธรรมชาติแม่บ้านดอนยาง ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรมสามัคคี

#### 47.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

พ.ศ.2537 จังหวัดชุมพร ได้เกิดพายุเก ส่งผลต่อความเป็นอยู่และการประกอบอาชีพของชาวบ้านเป็นอย่างมาก รวมไปถึงชาวบ้านตำบลดอนยาง อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร และอีกหลายๆพื้นที่ ปัญหาความทุกข์ยากต่างๆบรรเทาลงเมื่อ สมเด็จพระบรมราชินีนาถเสด็จมา และมีพระประสงค์ให้จัดตั้งกลุ่มออมทรัพย์ ขึ้นในปี พ.ศ.2540 เมื่อมีการรวมตัวสมาชิกกลุ่มได้แล้ว จึงได้ทำการปรึกษากันว่ากลุ่มจะทำอะไรเพื่อเป็นการหารายได้ให้กับกลุ่ม นางวัชณีในฐานะเป็นสมาชิกคนหนึ่ง ในขณะนั้นได้เห็นว่า ภายในหมู่บ้านของตนเองมีรถเร่ขายเข้ามาขายน้ำปลา และเครื่องอุปโภคบริโภคต่างๆ ในหมู่บ้าน จึงเกิดความคิดว่าจะทำอย่างไรจะได้มีน้ำปลากินกันในหมู่บ้านโดยไม่ต้องซื้อจากที่อื่น เพราะไม่แน่ใจการผลิตว่าจะใช้วัตถุดิบจากปลา และใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน เนื่องจากอยู่ใกล้ทะเลและสมาชิกเองก็มีอาชีพประมงอยู่แล้ว จึงได้ร่วมกันเรียนรู้จากการศึกษาดูงาน นำมา ฝักฝน ลองผิดลองถูก ใช้การสังเกต และปรับปรุงจนได้น้ำปลาที่มีรสชาติอร่อย และวางออกจำหน่ายตนสามารถขยายตลาดจนเป็นที่รู้จักระดับประเทศ ตลอดระยะเวลาการดำเนินงานทางกลุ่มได้รับการช่วยเหลือสนับสนุนที่ดีจากหน่วยงานต่างๆ ได้แก่สำนักงานเกษตร อ.ปะทิว จ.ชุมพร สำนักงานพัฒนาชุมชน อ.ปะทิว จ.ชุมพร สำนักงานอุตสาหกรรม จ.ชุมพร ศูนย์การศึกษาออกโรงเรียน อ.ปะทิว จ.ชุมพร องค์การบริหารส่วนจังหวัดชุมพร กรมประมงจังหวัดชุมพร สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดชุมพร ธนาคารออมสิน สาขาปะทิว ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สาขาปะทิว

#### 47.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำน้ำปลาแท้

##### วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตน้ำปลา

- (1) ปลาสด
- (2) เกลือ

##### ขั้นตอนการผลิตน้ำปลา

- (1) รับปลาสดมาจากทะเลแล้วคัดเลือกเอาเศษขยะออก

ข้างเพื่อให้มีกลิ่น

- (2) นำปลามาเคล้าเกลือ
- (3) หลังจากนั้นนำปลาใส่ถังคอนกรีต หมักไว้ 1 ปี หากมีแดดต้องเปิดตากแดด
- (4) เมื่อหมักจนครบกำหนด เปิดก๊อกปล่อยแล้วนำไปเข้าเครื่องกรอง
- (5) บรรจุใส่ขวดในห้องสำหรับบรรจุน้ำปลา
- (6) ตัดฉลากบนขวดทุกขวด
- (7) เป่าจุกขวดให้แห้ง และตรวจเช็คความเรียบร้อย
- (8) นำวางจำหน่าย/บรรจุใส่กล่อง



ภาพที่ 210 ห้องผสมน้ำปลาถูกต้องตามหลักสาธารณสุข



ภาพที่ 211 ห้องบรรจุน้ำปลาของกลุ่ม



ภาพที่ 212 น้ำปลาที่บรรจุใส่ขวดเรียบร้อยแล้วพร้อมจำหน่าย



ภาพที่ 213 บรรจุภัณฑ์น้ำปลาของกลุ่ม

#### แนวคิดในการทำน้ำปลา

- (1) ขยายกิจการน้ำปลา
- (2) ขยายตลาดและสร้างเครือข่าย
- (3) ปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์
- (4) สร้างกลุ่มเครือข่าย
- (5) การประชาสัมพันธ์
- (6) การแปรรูปแบบครบวงจร

#### 47.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

เพื่อให้เกิดความยั่งยืน ได้ทำการถ่ายทอดความรู้ให้กับสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน โดยใช้วิธีการอธิบายเป็นขั้นตอนเพื่อสามารถนำกลับไปทำได้

#### 47.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

##### วิถีชีวิตที่ควรแก่การยึดถือเป็นแบบอย่าง

รู้จักนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นคือปลามาแปรรูปให้เกิดคุณค่า จนกลายเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียง

#### 47.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญา

กลุ่มแม่บ้านคอนยาง

#### 47.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

- (1) รางวัล OTOP ระดับ 5 ดาว จากหน่วยงาน กระทรวงมหาดไทย ในปี 2547
- (2) รางวัล รองชนะเลิศ อันดับ 2 จากหน่วยงาน กรมประมง จังหวัดชุมพร ใน

ปี 2549

#### 48. ภูมิปัญญาน้ำพริกกุ้งเสียบ / ปลาจิ้งจั้งทรงเครื่อง

##### 48.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์)

##### 48.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ และปลาจิ้งจั้งทรงเครื่อง

น้ำพริกเป็นอาหารพื้นบ้านของคนไทยทุกภาค มีอยู่หลายชนิดขึ้นอยู่กับความนิยมของภาคนั้นๆ เช่น ภาคใต้อยู่กับทะเล จึงมีน้ำพริกที่ทำรับประทานกันโดยทั่วไป เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกกุ้งเสียบ

การทำน้ำพริกกุ้งเสียบถือเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาการประกอบอาหารในการนำผลิตภัณฑ์จากทะเลที่มีอยู่ในท้องถิ่น ที่ผ่านการแปรรูป มาเป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิต วิธีการทำและรสชาติความอร่อยเป็นแบบชาวใต้ ปัจจุบันนี้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกกุ้งเสียบ ได้กลายเป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ ที่สร้างรายได้และสร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดพังงา และยังมีการพัฒนารูปแบบและรสชาติเพื่อให้เป็นที่ต้องการของตลาด

รสชาติของน้ำพริกกุ้งเสียบจะออกไปทางค่อนข้างหวาน เผ็ดน้อย นิยมรับประทานคู่กับผักสดและข้าวสวยร้อนๆ กุ้งที่นำมาทำเป็นน้ำพริกกุ้งเสียบนั้น นิยมนำกุ้งขาวที่ขยำไฟจนกรอบ นำไปผัดเครื่องปรุงสมุนไพร ซึ่งจะให้รสชาติเข้มข้น และมีอยู่ด้วยกัน 2 สูตร คือ สูตรผัดแห้ง และสูตรตำสด ใช้ทานกับข้าวสวยแล้วแกล้มกับผัก เครื่องเคียงตามชอบ ชาวพังงานิยมรับประทานควบคู่กับหัวโตดอง ลูกสะตอ ลูกเหริ่ง ลูกเนียง ฯลฯ ส่วนคุณค่าทางโภชนาการ น้ำพริกมีส่วนประกอบด้วยพืชผักสมุนไพร ที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ โดยมีส่วนประกอบทั่วไปคือ พริก กระเทียม หอมแดง น้ำปลา กะปิ หรือปลาร้า หรือส่วนผสมอื่นๆที่นิยมของแต่ละภาค น้ำพริกสามารถเพิ่มเซลล์เพื่อช่วยในการกำจัดเชื้อโรคชาติ ส่งเสริมระบบการไหลเวียนโลหิต และระบบการหายใจให้ดีขึ้น ซึ่งช่วยลดปัจจัยเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง โรคหัวใจและโรคเบาหวาน ด้วยคุณสมบัติของประโยชน์ของน้ำพริก เนื่องจากในส่วนประกอบต่างๆ ซึ่งได้แก่วัตถุดิบนั้น จะมีสารประกอบไปด้วย antyioxidant และ anty-ageing ซึ่งสามารถลดการเกิดโรคมะเร็ง โรคหัวใจ ได้ร้อยละ 20 และโรคลม โรคทางสมอง ได้ร้อยละ 26-42 นอกจากนี้แล้วการรับประทานน้ำพริก ยังสนับสนุนให้คนทั่วไปนิยมทานผัก ด้วยรสชาติที่เผ็ดร้อน ซึ่งโดยปกติแล้วไม่สามารถที่จะรับประทานน้ำพริกโดยไม่ทานผักและข้าวไปด้วย ทางกรมแพทย์ยืนยันแล้วว่าเส้นใยผักช่วยในการย่อยอาหาร น้ำพริกมีรสชาติที่อร่อย หากใช้ส่วนประกอบที่มีคุณภาพ และผักที่สะอาด ก็ยังเป็นการเพิ่มคุณประโยชน์ด้านสุขภาพได้มากยิ่งขึ้น

สำหรับปลาจิ้งจั้งทรงเครื่อง จัดเป็นอาหารที่ให้คุณประโยชน์ต่อร่างกาย เพราะอุดมไปด้วยแคลเซียมสูง ช่วยบำรุงกระดูก เป็นวัตถุดิบในท้องถิ่นปลาจิ้งจั้งที่มีขนาดเล็ก ซึ่งได้แก่ปลากระตัก หรือปลาไส้ตัน เมื่อได้ปลามาแล้วจะนำมาต้มและนำไปตากจนแห้ง เมื่อนำมาแปรรูป

จะมีทั้งแบบทอด และไม่ทอด ซึ่งแบบที่ยังไม่ได้ทอดจะมีให้เลือกทั้งแบบเป็นตัว หรือมีการแกะออกเป็นซีกแล้ว โดยราคาที่แกะเป็นซีกจะแพงกว่าปกติ ปลาจิ้งจั้งโดยมากนิยมนำมาทอดเป็นปลากรอบทั้งแบบธรรมดา แบบสามรสและแบบทรงเครื่อง ซึ่งปลาจิ้งจั้งแต่ละชนิดในปัจจุบันนั้นได้มีวางขายแบบสำเร็จรูปแล้ว หรือจะนำแบบยังไม่ทอดนำมาขายเป็นก๊ับแก้ม หรือทอดโรยน้ำตาลรับประทานกับข้าวต้มร้อนๆ (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพังงา)

**48.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกุ้งเสียบและปลาจิ้งจั้งทรงเครื่องร้านคุณเล็ก**

**48.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา**

ชื่อ-สกุล	นายสมชาย ตันภิบาล (คุณเล็ก)
	นางปราณี ตันภิบาล (ภรรยา)
อาชีพ	ค้าขาย
ที่อยู่	83 ถนนศรีเมือง ตลาดย่านยาว ตำบลตะกั่วป่า อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา 82110
	โทรศัพท์ 076-422-453,075-431-500,081-958-7625



ภาพที่ 214 ผลิตภัณฑ์ร้านคุณเล็ก (นายสมชาย ตันภิบาล)

**48.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน**

ร้านคุณเล็ก (สมชาย ตันภิบาล) เป็นร้านที่ขายอาหารแห้งสำเร็จรูปประกอบด้วย ปลาจิ้งจั้งปรุงรส ไตปลาคั่วกลิ้ง น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกปลาทูกรอบ น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกไทยดำ น้ำพริกนรก และ น้ำพริกใบธมมิ่ง (แมงดาป่า) รวมทั้งน้ำปลาหวาน

เดิมนายสมชาย ตันภิบาล (นายเล็ก) ประกอบอาชีพขายผลไม้สด แต่เนื่องจากมีผู้ค้าขายผลไม้สดเป็นจำนวนมากขึ้นทำให้ส่งผลกระทบต่อการค้า จึงหันมาประกอบอาชีพเป็นการขายอาหารแทน ตั้งแต่วันที่ 12 สิงหาคม 2540 แต่เนื่องจากเป็นร้านขายอาหารขนาดเล็ก ทำให้มีรายได้เพียงพอ จึงมองหาช่องทางประกอบอาชีพเสริมเพื่อเพิ่มรายได้ และเนื่องด้วยภรรยา คือ นางปราณี ตันภิบาล เป็นผู้ที่ชอบการปรุงอาหาร จึงได้ทดลองทำ “แกงไตปลาคั่วกลิ้ง” เพื่อจำหน่ายในร้านข้าวแกง ทำให้ลูกค้าติดใจ มักซื้อเป็นของติดมือและเป็นของฝาก อยู่บ่อยครั้ง วันหนึ่งพี่ชายคุณ

ชาตา บุญสูง (บุคคลที่รู้จัก) ได้มาทานอาหารที่ร้าน จึงได้แนะนำให้นายเล็ก และคุณนางปราณี เพิ่มการบรรจุหีบห่อ เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้าที่มักจะซื้อติดมือไปปรับประทานที่บ้าน แต่แกงไตปลาที่ลูกค้าได้ทำนั้น ยังไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน ดังนั้นนางปราณีจึงได้คิดค้นทำแกงไตปลาที่สามารถเก็บไว้ได้นานขึ้น โดยไม่ต้องใส่สารกันบูด และเมื่อมีลูกค้าติดใจในฝีมือมากขึ้น จึงได้ทดลองทำอาหารสำเร็จรูปเพิ่มเติมเพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาด โดยได้ทำปลาจิ้งจั้งทรงเครื่อง และน้ำพริกแห้งแบบต่างๆ ตลอดจนน้ำปลาหวานออกสู่ตลาดมาจนถึงปัจจุบัน

เมื่อมีสินค้าออกสู่ตลาดหลายประเภท ทำให้ต้องพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนเอง เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดและความสะดวกต่อผู้บริโภค โดยการใช้บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม มีการออกแบบสัญลักษณ์สินค้าให้น่าสนใจ โดยมีบุคคลในครอบครัว คือ ลูกสาวคนโต ที่กำลังศึกษาอยู่ในกรุงเทพฯ และบุตรเขยคนเล็กซึ่งเป็นผู้ที่มีความรู้ในด้านนี้ ได้เป็นผู้ออกแบบสัญลักษณ์และฉลากบนผลิตภัณฑ์ ซึ่งร้านคุณเล็กจัดได้ว่าเจ้าแรกที่ได้คิดค้นการบรรจุภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปที่ผลิตในอำเภอตะกั่วป่า ซึ่งฉลากดังกล่าวนอกจากเป็นการประชาสัมพันธ์ตัวผลิตภัณฑ์แล้ว ยังเป็นส่วนหนึ่งในการขอเครื่องหมายอย. และมาตรฐานมผช. อีกด้วย ซึ่งผลิตภัณฑ์จากร้านคุณเล็กทุกตัวผ่านอย.และมผช.

ในส่วนของการตลาดนั้น ลูกสาวคนโตจะเป็นผู้บุกเบิกการตลาดในต่างจังหวัด และต่างภูมิภาค และจะมีกลุ่มลูกค้าที่เดินทางเข้ามาติดต่อซื้อสินค้าที่ร้านด้วยตนเอง ปัจจุบันนี้ผลิตภัณฑ์ปลาจิ้งจั้งปรุงรสของร้าน ได้มีบริษัทแนวหน้าเข้ามาติดต่อประสานเพื่อให้จัดทำสินค้าในฐานะผู้ผลิต โดยบริษัทดังกล่าวจะเป็นตัวแทนในการจำหน่าย โดยนำไปบรรจุหีบห่อและจำหน่ายเอง ซึ่งปัจจุบันผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปทุกชนิดที่ร้านคุณเล็กผลิตขึ้น ได้กลายเป็นสินค้าที่สร้างความนิยมและชื่อเสียงให้กับเมืองตะกั่วป่า กลายเป็นของฝากแก่ผู้มาเยี่ยมเยือนเมืองตะกั่วป่าแห่งนี้

### 48.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำน้ำพริกกุ้งเสียบและปลาจิ้งจั้ง

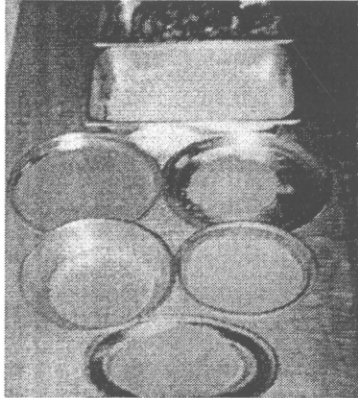
#### ก. การทำน้ำพริกกุ้งเสียบ

##### วัตถุดิบที่ใช้ในการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ

วัตถุดิบที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิต เป็นวัตถุดิบในจังหวัดพังงาและจังหวัดภูเก็ต ประกอบด้วย

- (1) พริกชี้หนูแห้ง
- (2) กระเทียม
- (3) หอมแดง
- (4) กุ้งเสียบ

- (5) มะขามเปียก
- (6) น้ำมันพืช



ภาพที่ 215 ส่วนผสมในการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ

#### วิธีการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ

- (1) นำพริกชี้หนูแห้งมาป่นให้ละเอียด
- (2) นำหอมกระเทียมมาโขลกให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- (3) ปั่นกุ้งเสียบให้ละเอียด แล้วนำไปผสมกับพริก กระเทียม หอมแดง และ  
น้ำมะขามเปียก
- (4) นำกุ้งเสียบมาทอด
- (5) ต้มน้ำมันบนเตา แล้วนำส่วนผสมทั้งหมดไปผัดด้วยไฟอ่อนๆ ผัดจนแห้ง  
และมีกลิ่นหอม
- (6) ต้มน้ำให้เย็น แล้วนำไปใส่ลงในบรรจุภัณฑ์ เพื่อจำหน่ายต่อไป

#### วัตถุดิบในการทำปลาจิ้งจั้ง รสเผ็ด

- (1) ปลากระตัก 75 %
- (2) น้ำตาลทราย 12 %
- (3) พริกแห้ง 2 %
- (4) น้ำปลา 2 %
- (5) กระเทียม 2 %
- (6) ซอสถั่วเหลือง 2 %
- (7) น้ำมันปาล์ม 5 %

#### วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

- (1) กระทะ
- (2) กระชอน

- (3) ทัพพี
- (4) กะละมังอลูมิเนียม
- (5) ถาดสเตนเลส
- (6) ตาชั่ง
- (7) เครื่องชั่งปิดปากถุง

#### วิธีการทำปลาจิ้งจั้ง รสเผ็ด

ใช้ปลากระดูกที่มีอยู่ในท้องดินนำมาแกะออกเป็นสองซีก นำไปล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วจึงนำไปตากแดดจนแห้ง จากนั้นนำไปทอดในน้ำมันปาล์ม แล้วนำไปปรุงรส ด้วยส่วนผสม เช่น น้ำตาลทรายขาว พริกแห้ง น้ำปลา กระเทียม ซอสถั่วเหลือง คนให้เข้ากัน จากนั้นจึงนำบรรจุลงถุงพร้อมจำหน่าย

#### วัตถุดิบที่ใช้ทำปลาจิ้งจั้ง รสธรรมชาติ

- (1) ปลากระดูก 75 %
- (2) น้ำตาลทรายขาว 5 %
- (3) ซอสถั่วเหลือง 15 %
- (4) น้ำมันปาล์ม 3 %
- (5) กระเทียม
- (6) อื่นๆ 2 %

#### วิธีการทำปลาจิ้งจั้ง รสธรรมชาติ

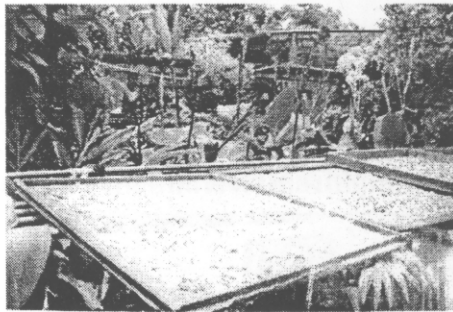
นำปลากระดูกมาแกะออกเป็นสองซีก นำไปล้างให้สะอาด ตากแดดให้แห้ง แล้วนำไปทอดในน้ำมันปาล์ม จากนั้นนำไปผสม น้ำตาลทรายขาว ซอสถั่วเหลือง กระเทียม คนให้เข้ากัน จากนั้นนำบรรจุลงถุงพร้อมจำหน่าย

#### วัตถุดิบที่ใช้ทำปลาจิ้งจั้ง รสหวาน

- (1) ปลากระดูก 75 %
- (2) น้ำตาลทรายขาว 15 %
- (3) ซอสถั่วเหลือง 2 %
- (4) น้ำมันปาล์ม 5 %
- (5) อื่นๆ 3 %

## วิธีการทำปลาจิ้งจั้ง รสหวาน

นำปลากะตักมาแกะออกเป็นสองซีก นำไปล้างให้สะอาด ตากแดดให้แห้ง แล้วนำไปทอดในน้ำมันปาล์ม จากนั้นนำไปผสม น้ำตาลทรายขาวซึ่งเป็นส่วนผสมที่สำคัญ ซอสถั่วเหลือง กระเทียม คนให้เข้ากัน จากนั้นนำบรรจุลงถุงพร้อมจำหน่าย



ภาพที่ 216 การตากปลาจิ้งจั้งก่อนนำไปแปรรูป

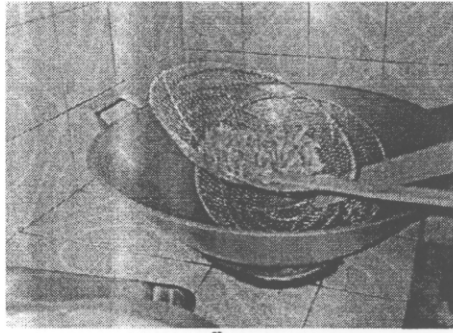
## วัตถุดิบในการทำปลาจิ้งจั้ง รสตั้มยำ

- (1) ปลากะตัก 70%
- (2) น้ำตาลทรายขาว 10%
- (3) พริกแห้ง 2%
- (4) มะนาว 2%
- (5) น้ำพริกเผา 5%
- (6) สมุนไพร 5%
- (7) น้ำปลา 2%
- (8) อื่นๆ 4%

## วิธีการทำปลาจิ้งจั้ง รสตั้มยำ

เตรียมเครื่องปรุงต่างๆ ได้แก่ ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกแห้ง เม็ดมะม่วง นำมาล้างให้สะอาด และหั่นเป็นชิ้น ทอดเตรียมไว้ นำปลากะตักมาแกะเป็นสองซีก ล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปตากแดดจนแห้ง นำไปทอด จากนั้นนำส่วนผสมต่างๆ ได้แก่ น้ำตาลทรายขาว กระเทียม ซอสถั่วเหลือง คนให้เข้ากัน จากนั้นนำบรรจุลงถุงพร้อมจำหน่าย

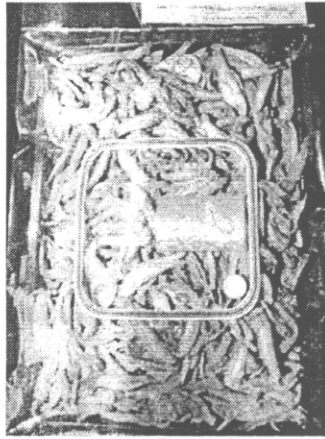
แนวคิดในการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ และปลาจิ้งจั้งปรุงรส คือ ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นสินค้าที่สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน ซึ่งได้มีการประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตน้ำพริกกุ้งเสียบและปลาจิ้งจั้งปรุงรส คือ มีการนำเครื่องกวน และเครื่องผสมมาใช้ในกระบวนการผลิตแทนกำลังคน เพราะต้องการเพิ่มปริมาณการผลิตในช่วงที่ความต้องการของตลาดมีจำนวนมาก แต่หากไม่จำเป็นมานักก็ยังไม่ใช้แรงงานจากคนเป็นหลัก ทั้งนี้รสชาติและคุณภาพที่ใช้แรงงานจากคนจะคงคุณภาพและความอร่อยเอาไว้ได้มากกว่า



ภาพที่ 217 สาธิตการทอดปลาจิ้งจั้งต้องให้สุกจนเหลืองและกรอบ



ภาพที่ 218 เมื่อทอดเสร็จแล้ววางทิ้งไว้จนเย็นแล้วนำไปใส่ถุงพร้อมปิดปากถุง



ภาพที่ 219 ผลิตภัณฑ์ปลาจิ้งจั้งที่พร้อมจำหน่ายสู่ตลาด

#### 48.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

นายสมชาย ตันภิบาล (คุณเล็ก) และ นางปราณี ตันภิบาล (ภรรยา) ได้ถ่ายทอดการทำผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จทุกชนิดให้กับลูกสาว ลูกชาย และลูกสะใภ้ โดยเริ่มต้นจากการให้เป็นผู้ช่วย เมื่อได้เห็นและช่วยทำอยู่เป็นประจำจนเกิดความชำนาญจนสามารถทำได้ทุกขั้นตอน นอกจากนี้แล้วยังได้นำองค์ความรู้ด้านการผลิตอาหารสำเร็จ ทุกๆชนิดถ่ายทอดให้กับกลุ่มคนที่เข้ามาศึกษาดูงาน ใช้วิธีการการอธิบาย บอกเล่า อย่างเป็นกันเอง และยังมีได้มีการจัดทำเป็นแฟ้มรูป

และเพิ่มเอกสารเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหาร  
ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จ

เพื่อใช้เป็นสื่อแก่ผู้ที่ต้องการเข้ามาศึกษาการทำ

#### 48.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

วิถีชีวิตที่ควรแก่การยึดถือเป็นแบบอย่างของร้านคุณเล็ก คือ ความซื่อ เพียรพยายาม ความมุ่งมั่น และระบบวิธีการคิดที่ไม่หยุดนิ่งมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เป็นสิ่งที่บุคคลในครอบครัวได้สัมผัสและจะยึดถือเป็นแบบอย่างเพื่อมาใช้ในการดำเนินงานร่วมกัน

#### 48.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

การทำน้ำพริกกุ้งเสียบ ปลาจิ้งจั้งปรุงรส และผลิตภัณฑ์ตัวอื่นๆ ได้ถ่ายทอดให้กับบุคคลในครอบครัว ได้แก่ ลูกสาวคนโต ลูกชาย และลูกสะใภ้ (นางสุรภัส อ่อนสูง)

#### 48.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) พ.ศ.2546 ผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 4 ดาว ประเภทอาหาร ผลิตภัณฑ์ปลาจิ้งจั้งโอชะ

(2) พ.ศ.2547 ผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 4 ดาว ประเภทอาหาร “น้ำพริกรสเด็ด” และ ปลาจิ้งจั้ง

(3) พ.ศ.2549 ผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 4 ดาว ประเภทอาหาร ผลิตภัณฑ์ปลาจิ้งจั้งโอชะ

### 49. ภูมิปัญญา ปลาจิ้งจั้งทอดสมุนไพร

#### 49.1 ประเภทอาหาร อาหารลนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์น้ำ)

#### 49.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำปลาจิ้งจั้งทอดสมุนไพร

ปลาที่นิยมนำมาทำเป็นปลากรอบมากที่สุด คือ ปลากระดัก อีกทั้งปลากระดักยังเป็นปลาขนาดเล็กที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจอีกชนิดหนึ่ง ซึ่งมีชื่อเรียกตามภาษาท้องถิ่นว่า “จิ้งจั้ง” หรือ “บุร่า” (ลูกปลากระดัก) ซึ่งมีการแพร่กระจายทั่วไปตลอดแนวชายฝั่งอันดามัน ปลากระดักที่จับได้ส่วนใหญ่แล้วมักนำมาต้มตากแห้ง เพื่อจำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศ เช่น ประเทศมาเลเซีย

การแปรรูปปลากระดัก ชาวบ้านจะกระทำเมื่อว่างเว้นจากการทำประมง ทำเพื่อเป็นอาชีพเสริม แต่บางรายทำเป็นอาชีพหลัก ซึ่งการแปรรูปปลากระดัก จะทำโดยการนำมาต้มในน้ำเดือด เดิมเกลือลงไปเพื่อเพิ่มรสชาติ จากนั้นจึงนำไปตากจนแห้งสนิท นำใส่ถุงเพื่อจำหน่ายต่อไป ([www.nicaonline.com/articles1/](http://www.nicaonline.com/articles1/))

ปลาที่ผ่านการแปรรูปโดยการนำไปต้มตากแห้งแล้วนั้น ยังสามารถนำไปแปรรูป หรือปรุงเป็นอาหาร เช่น ปลาทอดกรอบ ปรุงแต่งรสชาติต่างๆ ปลาอบสมุนไพร หรือนำไปเป็นส่วนประกอบในอาหาร ประเภทต่างๆ

### 49.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำปลาดิ่งน้ำทอดสมุนไพรของกลุ่มสตรีสหกรณ์กะทู้

#### 49.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อกลุ่ม	กลุ่มสตรีสหกรณ์กะทู้
ชื่อประธานกลุ่ม	นางศรีวรรณ เหมือนคิด
ที่อยู่	12/19 หมู่ 6 ตำบลกะทู้ อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83120
	โทรศัพท์ 092-288-1172, 076 - 211 789, 076 - 321 099
	โทรสาร 076 - 220959, 076 - 211 789

#### 49.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นจะแสดงถึงความชาญฉลาดและความสามารถของชุมชนนั้นๆ และยังแสดงถึงวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชนนั้นๆ ไม่ว่าจะเป็นด้านการเกษตร งานหัตถกรรมที่แสดงถึงความประณีต ภูมิปัญญาท้องถิ่นอีกแขนงหนึ่งที่สำคัญคือ โภชนาการ ซึ่งภูมิปัญญาทางด้านอาหารส่วนใหญ่จะเป็นการถนอมอาหารให้เก็บได้นานๆ

ปลาดิ่งน้ำเป็นชนิดตัวเล็ก จำพวกปลากระดักหรือปลาไส้ตัน เนื่องจากจังหวัดภูเก็ตมีการทำการประมงอยู่ทั่วไป จึงมีปลาดิ่งน้ำเป็นจำนวนมาก ปลาดิ่งน้ำที่มีขายมีอยู่ 2 ประเภทคือ ไม่แกะหัวแกะไส้หรือนำมาแกะหัวแกะไส้ออกก่อนตาก หลังจากนั้นจะนำมาต้มและนำไปตากจนแห้ง การนำมาแปรรูปจะมีทั้งแบบทอดและไม่ทอด แบบไม่ทอดจะมีให้เลือกทั้งแบบเป็นตัว หรือแกะออกเป็นซีกแล้ว ซึ่งแบบที่แกะเป็นซีกราคาจะแพงกว่า ปลาดิ่งน้ำโดยมากนิยมนำมาทอดเป็นปลากรอบ ทั้งแบบธรรมดาและแบบ 3 รส หรือจะนำแบบที่ยังไม่ได้ทอดนำมาหมักกับเกลือ ทอดโรยน้ำตาลรับประทานกับข้าวต้มร้อน ๆ นอกจากนั้นปลาดิ่งน้ำยังเป็นส่วนประกอบในการทำอาหารน้ำพริกข่าและน้ำปลาอีกด้วย

กลุ่มสตรีสหกรณ์กะทู้เป็นกลุ่มหนึ่งที่น่าปลาดิ่งน้ำมาทำประโยชน์ กลุ่มนี้ตั้งกลุ่มขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2538 ครั้งแรกมีสมาชิกในกลุ่มจำนวน 12 คน ในระยะแรกเริ่มทางกลุ่มจะทำผ้าบาติกเพื่อจำหน่ายก่อน ต่อมากิจการของกลุ่มแพร่หลายมากขึ้น ทำให้จำนวนสมาชิกเพิ่มมากขึ้นตามลำดับ มีการแบ่งหน้าที่ออกเป็นกลุ่มๆ เพื่อทำผ้าบาติก ปลาดิ่งน้ำ และน้ำพริก อาชีพหลักของกลุ่มสตรีคือ ผลิตสินค้าพื้นเมืองเพื่อจำหน่าย และรับจ้างทำผลิตภัณฑ์ต่างๆ ตามที่มีผู้ว่าจ้าง ซึ่งทางกลุ่มจะบริหารงานกันเอง โดยได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากภาครัฐและหน่วยงานต่างๆ

การเรียนรู้ของสมาชิกในกลุ่มจะเรียนรู้จากความรู้ดั้งเดิมที่มีอยู่แล้ว ซึ่งความชำนาญของแต่ละคนจะแตกต่างกันออกไป สมาชิกจะนำความรู้ของแต่ละคนมาแลกเปลี่ยนกัน ทำให้แต่ละคนได้ความรู้ใหม่ๆ เพื่อพัฒนาตนเอง และยังสามารถนำไปประกอบอาชีพได้อีกด้วย

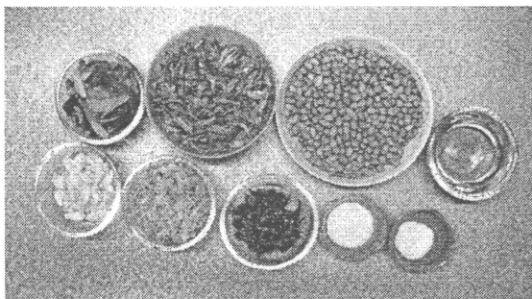
ในช่วงแรกของการจัดตั้งกลุ่มสตรีสหกรณ์ยังมีปัญหาอยู่มาก เนื่องจากสมาชิกในกลุ่มยังไม่มีความรู้ในเรื่องการประกอบอาหารและการถนอมอาหาร ดังนั้นทางกลุ่มจึงได้จัดการอบรมวิชาชีพขึ้นเพื่อให้สมาชิกในกลุ่มได้รับความรู้และเข้าใจวิธีการผลิตมากขึ้น

### 49.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญา

กลุ่มสตรีสหกรณ์กะทู้ ได้เล็งเห็นถึงประโยชน์จากปลาฉิ่งฉ้างและการสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน จึงได้ก่อตั้งกลุ่มสตรีสหกรณ์ขึ้น และสร้างผลิตภัณฑ์จากปลาฉิ่งฉ้าง ซึ่งมีอยู่สองชนิดคือ ปลาฉิ่งฉ้างสามรส และ ปลาฉิ่งฉ้างทอดสมุนไพร เป็นผลิตภัณฑ์ของชาวบ้านในท้องถิ่นอย่างแท้จริง เพื่อใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ในการสร้างรายได้ให้ครอบครัวและชุมชน

#### ส่วนผสม

- ปลาฉิ่งฉ้าง
- ถั่วลิสง
- กระเทียม
- พริกแห้ง
- ตะไคร้
- ใบมะกรูด
- น้ำตาล
- เกลือ
- น้ำมัน



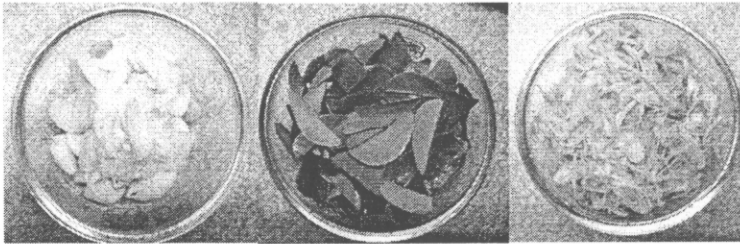
ภาพที่ 220 ส่วนผสมต่างๆ สำหรับทำปลาฉิ่งฉ้างทอดสมุนไพร

#### วิธีการทำ

1. นำปลาฉิ่งฉ้างมาฉีก แกะไส้ออก จากนั้นล้างให้สะอาด พักให้สะเด็ดน้ำ

ชิ้นเล็ก ๆ

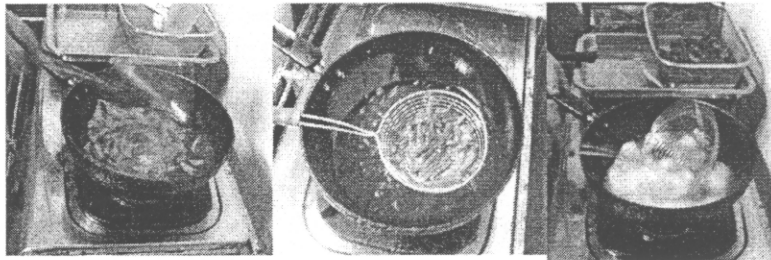
2. หั่นกระเทียมและตะไคร้โดยซอยเป็นชิ้นบางๆ และฉีกใบมะกรูดออกเป็น



ภาพที่ 221 กระเทียม ใบมะกรูด และตะไคร้ที่เตรียมไว้

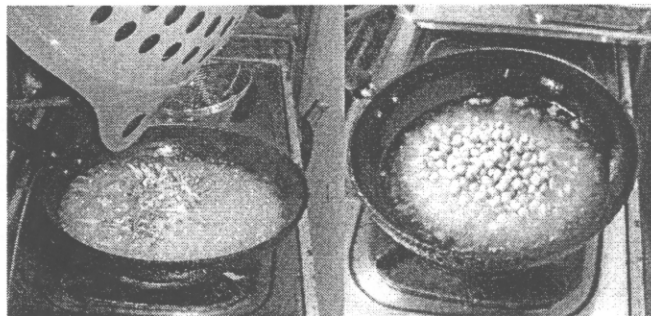
สะเด็ดน้ำมัน

3. ตั้งน้ำมันให้ร้อน นำสมุนไพรทั้งหมดที่เตรียมไว้ทอดให้สุกจนกรอบ พักให้



ภาพที่ 222 การทอดสมุนไพร

4. ทอดปลาฉิ่งฉ้างและถั่วจนสุก ระวังอย่าใช้ไฟแรงเพราะจะทำให้ไหม้



ภาพที่ 223 การทอดปลาฉิ่งฉ้างและถั่ว

5. เมื่อทอดทุกอย่างเรียบร้อยแล้ว นำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกรวมกัน ปรงรสด้วย เกลือ และน้ำตาลเล็กน้อย หลังจากนั้นนำมาใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ การใช้บรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและเหมาะสม เพื่อเก็บถนอมอาหารให้รับประทานได้นาน และเพื่อความสวยงาม ดึงดูดใจผู้บริโภค



ภาพที่ 224 นำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกเคล้าด้วยกันแล้วบรรจุกล่องหรือถุง



ภาพที่ 225 หน้าตาของปลาฉิ่งฉ้างทอดสมุนไพรที่พร้อมรับประทาน

#### แนวคิดในการผลิต คือ

การที่สมาชิกในกลุ่มต้องการที่จะจำหน่ายสินค้าที่เป็นที่ต้องการของตลาดและต้องการเผยแพร่ความรู้แก่สมาชิกที่สนใจ เพื่อนำไปใช้ในชีวิตประจำวันและนำไปประกอบอาชีพ เป็นการประยุกต์ใช้ความรู้และภูมิปัญญาที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์กับชุมชน

#### แรงบันดาลใจในการผลิต

เนื่องจากสมาชิกในกลุ่มสังเกตเห็นประโยชน์ที่มาจากวัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น และกระบวนการผลิตที่ใช้ต้นทุนไม่สูง แต่ได้สินค้าที่มีคุณภาพและเป็นที่ต้องการของตลาด นอกจากนั้นปลาฉิ่งฉ้างยังเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญของจังหวัดภูเก็ตอีกด้วย

#### การได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม

ในบางครั้งปลาฉิ่งฉ้างอาจขาดตลาด เนื่องจากการเกิดพายุหรือปัญหาน้ำมันแพง ทำให้ไม่สามารถออกเรือประมงได้ แต่ปัญหาหลักเกิดจากคู่แข่งทางการค้าที่ผลิตสินค้าจากปลาฉิ่งฉ้างมีมากขึ้น เกิดการแข่งขันสูง ทำให้รายได้ของกลุ่มลดลง เพราะผู้บริโภคนิยมซื้อสินค้าจากร้านของฝากมากกว่าจากกลุ่มสตรี ปัญหาอีกประการหนึ่งคือ ไม่ได้รับทุนสนับสนุนจากภาครัฐมากเท่าที่ควร บางครั้งต้องใช้เวลานานกว่าจะได้ทุนมาลงทุน ทำให้สินค้าขาดตลาด ลูกค้าจึงหันไปซื้อสินค้าจากเจ้าอื่นๆ ที่มีสินค้าอยู่ในสต็อก

#### แนวทางการวิเคราะห์และแนวทางแก้ไข

ต้องการการสนับสนุนจากทุกหน่วยงาน ทั้งในเรื่องการฝึกอบรมเพิ่มเติมด้านการพัฒนาสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เพราะสมาชิกบางคนยังไม่มีความรู้เรื่องกระบวนการผลิตและการตลาด

## การประยุกต์ใช้

ทางกลุ่มสตรีมีความคิดที่ว่าถ้าผลิตสินค้าโดยใช้แต่ปลาฉิ้งฉ้างเพียงอย่างเดียวคงไม่สามารถดึงดูดใจผู้บริโภคได้มากนัก จึงมีการประยุกต์เอาสมุนไพรมาผสมกับปลาฉิ้งฉ้างเพื่อเพิ่มรสชาติ และเพิ่มความหลากหลายให้สินค้า เป็นการสร้างช่องทางในการขายสินค้าให้ได้มากขึ้น ผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาฉิ้งฉ้างของกลุ่มสตรีสหกรณ์ก็จะเน้นรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์อาหารปากภัยได้ คือ มีทั้งรสเผ็ด หวาน มัน เค็ม ครบสูตร ทำให้สินค้าเป็นที่นิยมของผู้บริโภค

### ผลิตภัณฑ์อื่นๆ ของกลุ่มที่น่าสนใจ

- น้ำพริกกุ้งเสียบ
- ผ้าบาคิก
- ไตปลาแห้ง

### ปัญหาที่พบ

ส่วนใหญ่จะเป็นเรื่องของทุนในการผลิตเป็นส่วนใหญ่ เพราะทางกลุ่มสตรีต้องนำเรื่องไปเสนอต่ออำเภอ ซึ่งต้องใช้เวลาานกว่าจะได้รับการอนุมัติและทุนการผลิต ทำให้การทำงานล่าช้า ไม่ทันต่อความต้องการของตลาด

#### 49.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

การถ่ายทอดความรู้ของกลุ่มสตรีสหกรณ์ก็จะ เป็นการถ่ายทอดความรู้ให้กับสมาชิกในกลุ่ม เพราะเป็นเพียงกลุ่มชาวบ้านเล็กๆ การถ่ายทอดความรู้ให้แกกันจึงทำได้โดยง่าย และหากมีผู้ที่สนใจการทำผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มก็สามารถเข้าไปเรียนรู้กับสมาชิกในกลุ่มได้ ที่สหกรณ์กะทู้ในเวลาราชการ

ส่วนการถ่ายทอดองค์ความรู้ไปยังอื่น คือ การถ่ายทอดความรู้ให้กับสมาชิกในกลุ่มโดยไม่ขาดช่วงนั่นเอง ซึ่งความรู้เหล่านั้นสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในครอบครัวและนำไปประกอบอาชีพได้ เพื่อให้ความรู้ยังคงสืบต่อไป

#### 49.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

คุณธรรม จริยธรรมที่สอดแทรกอยู่ในภูมิปัญญานั้นมีอยู่ด้วยกันหลายข้อ แต่สิ่งที่สำคัญที่สุดในการทำงานเป็นกลุ่มก็คือ การที่สมาชิกในกลุ่มมีความรักใคร่และสามัคคีกัน งานที่ทำก็จะประสบผลสำเร็จ สิ่งที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งคือ ความขยันหมั่นเพียร เพราะคนที่ขยันล้วนประสบความสำเร็จทั้งสิ้น เชื่อว่าถ้าสมาชิกในกลุ่มมีทั้งสองข้อนี้แล้ว ปัญหาต่างๆ หรือการทำงานกันเป็นกลุ่มจะราบรื่นด้วยดี



#### 49.4.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

อำเภอปะทิวสภาพพื้นที่อยู่ใกล้ริมทะเล ประชาชนมีอาชีพทำประมงและทำสวนควบคู่กัน ใ้ฤดูฝนหยุดเรือออกหาปลาเนื่องจากคลื่นลมแรง และจะทำสวนผลไม้เพื่อนำผลไม้มาขาย ซึ่งการทำประมงจะมีทั้งปลาตัวใหญ่และเล็ก ที่ติดมากับอวนและปลาตัวเล็กถูกทิ้งขว้างโดยเปล่าประโยชน์ นางสาเหล้าได้เกิดความคิดที่ให้ปลาตัวเล็กก่อให้เกิดรายได้ จึงได้รวมกลุ่มสมาชิก และได้เดินทางเพื่อไปเรียนรู้ศึกษาดูงานจากจังหวัดชลบุรี ในการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นคือ ปลากระตัก ซึ่งมีขนาดเล็กจำหน่ายไม่ได้ราคาทำให้เกิดคุณค่า โดยนำความรู้ที่ได้มาจากการศึกษาดูงาน มาลองฝึกฝนแปรรูป จนได้รสชาติกลมกล่อม สะอาด ถูกใจลูกค้า จนทำให้ปลากรอบ และปลาอบสมุนไพร กลายเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงของชุมชน และสามารถขยายร้านให้ใหญ่ และกลายเป็นอาชีพหลักไปในที่สุด ด้วยแนวทางการดำเนินการดังกล่าว ได้กลายเป็นอีกหนึ่งอาชีพที่มีการส่งเสริมขบวนการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน และหน่วยงานต่างๆที่เข้ามาให้การส่งเสริมสนับสนุนร่วมกันเพื่อหาแนวทางแก้ไข ซึ่งได้แก่ ประมงจังหวัดชุมพร ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร กองทุนเพื่อสังคม ศูนย์พัฒนาประมงแห่งเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (SEAFDEC) ในการร่วมกันแก้ปัญหาการปลากะตักตกต่ำ จนกระทั่งได้มีการตั้งเป้าหมายร่วมกันในการกำหนดแผนแม่บทชุมชนของตำบล เพื่อเพิ่มรายได้ให้คนในชุมชนจากผลิตภัณฑ์โดยพัฒนาสู่ตลาดกลางได้ และยังเป็นการสร้างชื่อเสียงให้กับชุมชนได้อีกช่องทางหนึ่ง

#### 49.4.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำปลากรอบ

##### กระบวนการผลิตปลากรอบ

- (1) วัตถุดิบหลัก คือ ปลากระตัก
- (2) อุปกรณ์ ประกอบด้วย อุปกรณ์ชุดทอด, เครื่องอบ, ถุงบรรจุ
- (3) ขั้นตอนการทำปลากรอบ
  - (3.1) ปลากะตักแล้วต้มตากแดด คึงหัว เอาข้างออก
  - (3.2) ล้างน้ำ แล้วตั้งทิ้งไว้จนสะเด็ดน้ำ จากนั้นจึงนำไปทอด
  - (3.3) นำไปอบเพื่อให้น้ำมันออกมา
  - (3.4) ปูรุกรส ด้วยน้ำตาลทราย,พริกป่น,เกลือ,น้ำส้มสายชู,ขอสปูรุกรส

,นมคาร์เนชั่น,งา



ภาพที่ 227 ห้องสำหรับใช้ทอดปลา



ภาพที่ 228 ผลิตภัณฑ์ต่างๆจากปลาฉิ่งฉ้าง

#### แนวคิดในการผลิตปลากรอบ

ต้องการให้ชาวบ้านมีงานทำ สร้างงาน สร้างรายได้ และสร้างคุณค่าให้ปลาตัวเล็กที่มีอยู่มากมายในชุมชน

#### แรงบันดาลใจในการผลิตปลากรอบ

ได้จากกระแสพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ที่ว่า “ การพัฒนาที่ยั่งยืน ควรมีการพัฒนาจากระดับท้องถิ่น โดยใช้ของในท้องถิ่น คิดค้นขบวนการผลิตทั้งระบบ เพื่อพัฒนาไปสู่การพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน

#### การได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม

ปลาในชุมชนมีเหลือทิ้งจำนวนมาก จึงคิดที่จะทำการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารปลากรอบเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าและแก้ปัญหาปลาล้นตลาด

#### การประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตและการปรับตัวของชุมชน

เริ่มจากการทำข้าวเกรียบ แล้วเริ่มเปลี่ยนมาเป็นปลาสามรส, ปลาสายไหม, ปลาหมึก

#### 49.4.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

เพื่อให้เกิดความยั่งยืน จึงได้ทำการถ่ายทอดความรู้ให้คนในชุมชนและผู้สนใจ ซึ่งวิธีที่ใช้ในการถ่ายทอด จะให้ผู้เรียนช่วยกันคิดค้นสูตรแล้วทดลองทำไปเรื่อยๆ เพื่อหาสูตรที่ให้รสชาติดี

#### 49.4.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

ต้องขยัน อดทน และซื่อสัตย์

#### วิถีชีวิตที่ควรแก่การยึดถือเป็นแบบอย่าง

(1) เศรษฐกิจพอเพียง

(2) การช่วยเหลือเกื้อกูลซึ่งกันและกันของคนในชุมชนที่ก่อให้เกิดความรัก

สามัคคี และการทำชื่อเสียงให้แก่จังหวัด

#### 49.4.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญา

กลุ่มแม่บ้านประมงเพื่อการผลิต มีสมาชิก 79 คน โดยมีคณะกรรมการกลุ่มดังนี้

- |                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| 1. นางสาวเหล่า สุขชนะ    | ประธาน          |
| 2. นางวรรณฯ สมสอน        | รองประธาน       |
| 3. นางทับทิม สาธิตสานนท์ | ฝ่ายการตลาด     |
| 4. ทางอรทัย อุซานนท์     | เหรัญญิก        |
| 5. นางกัลยา ดิธาดา       | เลขานุการ       |
| 6. นางอรอนงค์ ดิธาดา     | กรรมการ         |
| 7. นางประคอง อุซานนท์    | กรรมการ         |
| 8. นางลำไพ พรหมเกตุ      | กรรมการ         |
| 9. นางศรีนวล อุบลกาญจน์  | กรรมการ         |
| 10. นางอุทัย อุซานนท์    | กรรมการ         |
| 11. นางสมออย ดิธาดา      | กรรมการ         |
| 12. นายสมควร อุซานนท์    | ผู้จัดการทั่วไป |
| 13. นายพานิช โรจน์ชัชวาล | กรรมการ         |

#### 49.4.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

(1) รางวัล เกษตรกรคนเก่ง สาขามอบอำมฤต จากหน่วยงาน ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร จังหวัดชุมพร ในปี 2545

(2) รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 1 การประกวดอาหารแปรรูปจากผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ในงานภูมิปัญญาแผ่นดินได้และอาหารสะอาดรสชาติอร่อย จากหน่วยงาน OTOP ในปี 2545

(3) รางวัล ผลิตภัณฑ์คุณภาพ ประจำปี 2548 จากหนังสือพิมพ์เส้นทางผู้นำ เดือนพฤศจิกายน 2548

## 50. ภูมิปัญญาแกงไตปลาแห้ง/แกงไตปลาคั่วกลิ้ง/น้ำพริกกุ้งเสียบ/จิ้งจางทอดกรอบ

### 50.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์น้ำ)

#### 50.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำแกงไตปลาแห้ง และน้ำพริกกุ้งเสียบ

แกงไตปลา หรือแกงพุงปลา เป็นอาหารคาว ซึ่งเป็นอาหารหลักอย่างหนึ่งของชาวภาคใต้ที่นิยมนำมารับประทาน แกงพุงปลาเป็นแกงเผ็ดมีน้ำมากกว่าเนื้อ รสค่อนข้างเค็ม สีสล้าอมเหลือง มีส่วนประกอบที่สำคัญคือ ไตปลา หรือพุงปลาข่าง ส่วนประกอบอื่นๆ ได้แก่ ผัก เช่น หน่อไม้ มันเทศหรือเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ฯลฯ การปรุงแกงพุงปลาใช้ไตปลาหมักผสมน้ำ เคี้ยวไฟอ่อน ใส่ตะไคร้ ทุบข่า ทุบใบมะกรูดฉีก เคี้ยวพอขุ่นเล็กน้อยแล้วกรองกากทิ้ง โขลกเครื่องน้ำพริกแกงเผ็ดให้ละเอียดผสมลงในหม้อ เมื่อน้ำเดือดใส่ปลาข่างและผักที่ต้องการลงไป รอจนผักนุ่มได้ที่จึงโรยใบมะกรูดแล้วหยะน้ำมะนาวหรือส้มแขกเพื่อลดความเค็ม ก็สามารถนำมารับประทานได้ แต่หากต้องการให้มีรสหอม ก็สามารถใส่ใบทำมังก็ได้

แกงพุงปลาเมื่อทำเสร็จแล้วมักนำมารับประทานกับข้าวสวยร้อนๆ และขนมจีน เนื่องจากแกงพุงปลามีรสเผ็ดและออกรสเค็ม จึงต้องมีผักจิ้ม อาจเป็นถั้วฝักยาว มะเขือ ยอดกระถิน สะตอ ลูกเนียง ลูกเหรียง ฯลฯ (มาโนชญ์ บุญญานูวัตร, 2542 : 556-557)

แกงพุงปลาหรือแกงไตปลาในปัจจุบันได้มีการปรับ และพัฒนาสูตรการทำที่หลากหลายมากขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มผู้บริโภค จนก่อให้เกิดเป็นภูมิปัญญาในการผลิตอาหารในรูปแบบใหม่ๆ มากขึ้น เช่น แกงไตปลาแห้ง แกงไตปลาคั่วกลิ้ง เป็นต้น

ส่วนน้ำพริกเป็นอาหารพื้นบ้านของคนไทยทุกภาค มีอยู่หลายชนิดขึ้นอยู่กับความนิยมของภาคนั้นๆ เช่น ภาคใต้อยู่ใกล้กับทะเล จึงมีน้ำพริกที่ทำรับประทานกันโดยทั่วไป เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาทุ น้ำพริกกุ้งเสียบ

การทำน้ำพริกกุ้งเสียบถือเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาในการประกอบอาหารที่ใช้สัตว์ทะเลที่มีอยู่ในท้องถิ่น มาผ่านการแปรรูปเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิต วิธีการทำและรสชาติความอร่อยเป็นแบบชาวใต้ ปัจจุบันนี้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกกุ้งเสียบ ได้กลายเป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ ที่สร้าง

รายได้และสร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดพังงา และยังมีการพัฒนารูปแบบและรสชาติเพื่อให้เป็นที่ต้องการของตลาด

รสชาติของน้ำพริกกุ้งเสียบจะออกไปทางค่อนข้างหวาน เผ็ดน้อย นิยมรับประทานคู่กับผักสดและข้าวสวยร้อนๆ กุ้งที่นำมาทำเป็นน้ำพริกกุ้งเสียบนั้น นิยมนำกุ้งขาว มาย่างไฟจนกรอบ นำไปผัดเครื่องปรุงสมุนไพร ซึ่งจะให้รสชาติเข้มข้น และมีอยู่ด้วยกัน 2 สูตร คือ สูตรผัดแห้ง และสูตรตำสด ใช้ทานกับข้าวสวยแล้วแกล้มกับผัก เครื่องเคียงตามชอบ ชาวพังงานิยมรับประทานควบคู่กับหัวโตดอง ลูกสะตอ ลูกเหริ่ง ลูกเนียง ฯลฯ ส่วนคุณค่าทางโภชนาการ น้ำพริกมีส่วนประกอบด้วยพืชผักสมุนไพร ที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ โดยมีส่วนประกอบทั่วไปคือ พริก กระเทียม หอมแดง น้ำปลา กะปิ หรือปลาร้า หรือส่วนผสมอื่นๆที่นิยมของแต่ละภาค น้ำพริกสามารถเพิ่มเซลล์เพื่อช่วยในการกำจัดเชื้อโรคชาติ ส่งเสริมระบบการไหลเวียนโลหิต และระบบการหายใจให้ดีขึ้น ซึ่งช่วยลดปัจจัยเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง โรคหัวใจและโรคเบาหวาน ด้วยคุณสมบัติของประโยชน์ของน้ำพริก เนื่องจากในส่วนประกอบต่างๆ ซึ่งได้แก่วัตถุดิบนั้น จะมีสารประกอบไปด้วย antyioxidant และ anty-ageing ซึ่งสามารถลดการเกิดโรคมะเร็ง โรคหัวใจ ได้ร้อยละ 20 และโรคลมโรคทางสมอง ได้ร้อยละ 26-42 นอกจากนี้แล้วการรับประทานน้ำพริก ยังสนับสนุนให้คนทั่วไปนิยมนานผัก ด้วยรสชาติที่เผ็ดร้อน ซึ่งโดยปกติแล้วไม่สามารถที่จะรับประทานน้ำพริกโดยไม่ทานผักและข้าวไปด้วย ทางกรมแพทย์ยืนยันแล้วว่าเส้นใยผักช่วยในการย่อยอาหาร น้ำพริกมีรสชาติที่อร่อย หากใช้ส่วนประกอบที่มีคุณภาพและผักที่สะอาด ก็ยังเป็นการเพิ่มคุณค่าประโยชน์ด้านสุขภาพได้มากยิ่งขึ้น



ภาพที่ 229 ผลิตภัณฑ์แกงไตปลา น้ำพริกกุ้งเสียบและปลาจิ้งจั้งของเจ๊เบ็ญ

### 50.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำแกงไตปลาแห้ง และน้ำพริกกุ้งเสียบ

#### 50.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ - สกุล นางเบญจวรรณ แซ่ทอง อายุ 54 ปี

นายปรีชา แซ่ทอง อายุ 56 ปี

ที่อยู่ 33/4 หมู่ 2 ตำบลกะไหล อำเภอดงทับทิม จังหวัดพังงา 82130

โทรศัพท์ 0-7644-4413



ภาพที่ 230 นางเบญจวรรณ และนายปรีชา แซ่ทอง

### 50.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นางเบญจวรรณ แซ่ทอง หรือที่คนทั่วไปเรียกกันว่า “เจ๊เบ็ญ” เดิมมีอาชีพทำสวนและค้าขายโดยทำของฝากขาย ต่อมาหันมาทำแก่งฟองปลาแห้ง ในช่วงแรกเริ่มทำน้อยๆ และวางขายทั่วไปในหมู่บ้าน และชุมชนใกล้เคียง และเริ่มขายดีขึ้นเรื่อยๆ จนต้องเพิ่มจำนวนการผลิตและขยายตลาด จนเป็นที่รู้จักแพร่หลายทั่วไป ปัจจุบันนับได้ว่านางเบญจวรรณได้ทำแก่งฟองปลาขายมานานกว่า 10 ปี และถือเป็นเจ้าแรกที่ริเริ่มการทำฟองปลาแห้งขาย เริ่มแรกได้ทดลองทำฟองปลาแห้งไว้ทานในครัวเรือน โดยใช้เครื่องปรุงและส่วนผสมหลักของแก่งไต้ปลาแบบน้ำมาพัฒนาและหาวิธีการเพื่อให้ได้แก่งฟองปลาแห้งที่มีรสชาติอร่อย ซึ่งข้อดีของการทำฟองปลาแห้ง คือสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน จนในที่สุดนางเบญจวรรณ ได้สูตรแก่งฟองปลาแห้งที่มีรสชาติอร่อย เก็บไว้ได้นาน และที่สำคัญถือเป็นเจ้าแรกของจังหวัดพังงาที่นำฟองปลามาแปรรูป จนเป็นที่แพร่หลายไปทั่วจังหวัดพังงา และยังสามารถผลิตเพื่อวางจำหน่ายทั่วทั้งภาคใต้

การทำแก่งไต้ปลาในระยะแรกเริ่มของนางเบญจวรรณ ยังใช้กำลังคนเป็นกำลังสำคัญ ในการผลิต โดยนางเบญจวรรณและสามี คือ นายปรีชา แซ่ทอง เป็นผู้ดูแลขั้นตอนการปรุงและการผลิตทั้งหมด โดยมีลูกจ้าง 1 คน ทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยในการผลิต และเมื่อความต้องการของตลาดมีมากขึ้น จึงได้นำเครื่องทุ่นแรงมาใช้เพื่อเพิ่มปริมาณการผลิต ได้แก่ เครื่องกวน ซึ่งสามารถใช้กวนแทนแรงงานคน

ภายหลังจากที่สามารถผลิตแก่งไต้ปลาประสบความสำเร็จจนเป็นที่รู้จักแล้ว นางเบญจวรรณและสามียังได้แปรรูปอาหารชนิดอื่นๆ อีก คือ น้ำพริกกุ้งเสียบ ซึ่งเป็นอาหารที่มีมาแต่อดีต โดยนางเบญจวรรณและสามีได้พยายามคิดค้นการทำน้ำพริกกุ้งเสียบเพื่อเป็นของฝาก เช่นเดียวกับการทำฟองปลาแห้ง เนื่องจากพกพาสะดวกและสามารถเก็บไว้ได้นาน โดยพัฒนาจากน้ำพริกกุ้งเสียบแบบสด โดยผ่านการปรับปรุงการผลิตและพัฒนามาเป็นระยะเวลานาน ซึ่งปัจจุบันนางเบญจวรรณได้นำน้ำพริกกุ้งเสียบออกจำหน่ายเป็นระยะเวลากว่า 7 ปี

นางเบญจวรรณยังมีการเรียนรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการบรรจุหีบห่อ และเข้าร่วมฝึกอบรมสัมมนาเชิงปฏิบัติการตามโครงการส่งเสริมและพัฒนาสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เมื่อวันที่ 22-24 กรกฎาคม พ.ศ.2545 จัดโดยสำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ และได้นำความรู้ดังกล่าวมาปรับใช้และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น ซึ่งภายหลังจากมีฟองปลาแห้งและน้ำพริกกุ้งเสียบออกจำหน่ายแล้ว นางเบญจวรรณและสามียังมีการเพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ อีกหลายตัว เพื่อเป็นทางเลือกให้กับลูกค้าและช่วยสร้างรายได้ให้มากขึ้น ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่สร้างชื่อในนามของ “เจ้เบญญู” มี 5 ชนิด ได้แก่ แกงไตปลา น้ำพริกกุ้งเสียบ คั่วกลิ้งไตปลา กุ้งสามรส ปลาจิ้งจกทอดซึ่งมีทั้งแบบจืดและสามรส โดยผลิตภัณฑ์ที่ขายดีมากที่สุด แกงไตปลา กุ้งสามรส คั่วกลิ้งไตปลา ปลาจิ้งจก และน้ำพริกกุ้งเสียบ ตามลำดับ

ในส่วนของกรจำหน่าย แรกเริ่มเป็นการจำหน่ายด้วยตนเองแต่เมื่อขายดีมากขึ้น จึงเปลี่ยนเป็นการขายส่งเพื่อให้ทันกับความต้องการของตลาด โดยมีพ่อค้าแม่ค้าจากจังหวัดต่างๆ เข้ามาซื้อเพื่อไปจำหน่ายอีกทอดหนึ่ง เช่น ภายในจังหวัดพังงา ภูเก็ต สงขลา (อ.หาดใหญ่) และกรุงเทพฯ และวางจำหน่ายในครัวเรือนซึ่งเป็นแหล่งผลิต โดยจะมีลูกค้าประจำและลูกค้าจรเข้ามาซื้ออยู่บ่อยๆ โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลซึ่งส่วนใหญ่ซื้อเพื่อเป็นของฝาก เนื่องจากผลิตภัณฑ์ของเจ้เบญญูมีความสด สะอาด อร่อย ปลอดภัย เป็นที่ไว้วางใจของลูกค้าที่ซื้อไปรับประทานเองหรือเพื่อเป็นของฝาก

ปัญหาและอุปสรรคในการผลิตที่สำคัญ คือ วัตถุดิบที่เป็นองค์ประกอบหลักมีราคาค่อนข้างสูง เนื่องจากมีวัตถุดิบในท้องถิ่นน้อยลง ประกอบกับมีผู้ทำแกงฟองปลาแห้งและน้ำพริกกุ้งเสียบมากขึ้น ทำให้ราคาของวัตถุดิบจึงแปรตามความต้องการของตลาด โดยเฉพาะราคาของกุ้งเสียบ แต่อย่างไรก็ตาม นางเบญจวรรณจึงแก้ปัญหาด้วยการสั่งซื้อกุ้งเสียบมาจากจังหวัดอื่น ประกอบกับการมีผลิตภัณฑ์หลายชนิดจึงช่วยลดปัญหานี้ไปได้

อาจกล่าวได้ว่า ผลิตภัณฑ์ที่เจ้เบญญูและสามีผลิตขึ้น เป็นผลิตผลที่เกิดขึ้นจากภูมิปัญญาเดิม โดยนำมาประยุกต์กับวิถีชีวิต กระแสตลาดและความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับกระแสโลกปัจจุบัน ดังนั้นการเรียนรู้ด้วยตนเอง การสั่งสมประสบการณ์ และการร่วมกันคิดค้นหาวิธีการใหม่ การลองผิดลองถูก ผสมผสานกับการใฝ่เรียนรู้จากการศึกษาดูงานจนได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองและสามารถใช้เป็นเครื่องมือในการสร้างอาชีพให้แก่ตนเองและครอบครัวในที่สุด

### 50.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำแกงไตปลาแห้ง และน้ำพริกกุ้งเสียบ

แรงบันดาลใจในการผลิตของนางเบญจวรรณ คือ ต้องการทำอะไรที่แปลกใหม่เพื่อใช้เป็นอาชีพในการสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว อีกทั้งเป็นการสร้างทางเลือกใหม่ให้กับ

ผู้บริโภค ซึ่งในปัจจุบันมีผู้ประกอบการทำพุงปลาแห้ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารจำหน่ายเป็นจำนวนมาก อย่างไรก็ตาม ผลิตภัณฑ์ของนางเบญจวรรณ หรือ “เจ้เบญ” ยังเป็นผลิตภัณฑ์อันดับต้นๆที่ถูกค่าให้การบริโภค ซึ่งกรรมวิธีในการผลิตของนางเบญจวรรณมีรายละเอียดดังนี้

### ก. การทำแกงไตปลาแห้ง

แกงไตปลาแห้งของนางเบญจวรรณเป็นผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นจากแกงไตปลา โดยมีเป้าหมายหลักในการพัฒนา คือ การเก็บรักษาที่ยาวนานมากขึ้นเพื่อสามารถนำไปใช้เป็นของฝากที่มี ความสด สะอาด อร่อย และปลอดภัย โดยมีการใช้เครื่องทุ่นแรงมาช่วยในการผลิตเพื่อประหยัดแรงงาน เวลา และเพิ่มการผลิตได้มากขึ้นแทนการใช้เฉพาะแรงงานคน ซึ่งต้นทุนในการซื้อเครื่องกวนอยู่ที่ราคาเครื่องละ 27,000 บาท แต่ปัจจุบันมีราคาที่ถูกลง เครื่องละ 20,000 บาท ซึ่งในกระบวนการต้องให้ความสำคัญทุกขั้นตอน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

#### วัตถุดิบในการทำแกงไตปลาแห้ง (สำหรับ 1 กระทะ)

(1) พุงปลาสีเสียด จำนวน 10 กิโลกรัม พุงปลาสีเสียดเป็นพุงปลาที่สามารถหาซื้อได้ทั่วไปและถือเป็นสุดยอดของพุงปลา เนื่องจากเป็นพุงปลาที่ให้ความหอมกว่าพุงปลาชนิดอื่น (เดิมใช้พุงปลาจากปลามง แต่เนื่องจากภายหลังหาซื้อพุงปลาจากปลามงได้ยากขึ้น จึงต้องเปลี่ยนมาใช้พุงปลาจากปลาสีเสียดแทน)

(2) เครื่องแกงพริก จำนวน 12 กิโลกรัม

(3) ปลาอย่างที่ควั่นแห้ง จำนวน 5 กิโลกรัม เช่น ปลาโอ ซึ่งเป็นปลาที่มีอยู่ในท้องถิ่นและสามารถหาซื้อได้ง่ายจังหวัดพังงา

(4) กะปิอย่างดี จำนวน 1 กิโลกรัม

(5) น้ำตาลและผงชูรส (ใช้ปรุงรส)

#### วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

(1) กระทะใบบัว

(2) เตาแก๊ส

(3) เครื่องกวน (แบบเดียวกับเครื่องกวนทุเรียน)

(4) กะละมังสเตนเลส

(5) ทัพพี

#### วิธีการทำแกงไตปลาแห้ง

(1) นำพุงปลามาเคี้ยวจนเนื้อละเอียด และกรองเอาเฉพาะน้ำ

(2) นำปลาโออย่างมาควั่นแห้งและบดด้วยเครื่องบด (เดิมซื้อปลาสดมาอย่างเอง แต่เนื่องจากไม่ทันต่อการผลิต จึงหันมาใช้ปลาโอที่ย่างเสร็จเรียบร้อยแล้ว)

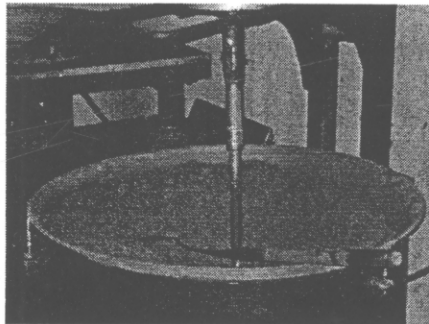
(3) ผสมพุงปลาที่กรองเอาเฉพาะน้ำ ปลาอย่างที่เคยมีไว้ เครื่องแกง กะปิ น้ำตาลใส่เครื่องกวน และเคี่ยวให้เข้ากันจนแห้ง โดยใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง

(4) เมื่อแกงไตปลาแห้งเย็นแล้ว บรรจุใส่กระปุกพลาสติกที่ติดฉลากเรียบร้อยเพื่อวางจำหน่าย โดยสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน 90 วัน



ภาพที่ 231 แกงไตปลาแห้งที่พร้อมจำหน่าย

สำหรับการทำแกงไตปลาคั่วกลิ้งจะใช้วัตถุดิบ ส่วนผสม และวิธีการทำ เป็นแบบเดียวกันกับแกงไตปลาแห้ง เพียงแต่มีการทำแกงไตปลาแห้งคั่วกลิ้งจะใส่เครื่องแกงน้อยกว่า แต่จะเพิ่มปริมาณปลาอย่างให้มากขึ้น และต้องคั่วนานกว่า โดยใช้เวลาในการคั่วประมาณ 1 วัน จนปลาแห้งสนิม และต้องผ่านกระบวนการอบแห้งและบดจนเป็นผง



ภาพที่ 232 การคั่วแกงไตปลาคั่วกลิ้งด้วยเครื่องกวน

#### ข. การทำน้ำพริกกุ้งเสียบ

##### หลักในการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ

(1) กุ้งเสียบ โดยจะสั่งซื้อมาจาก หัวเขาแดง จังหวัดสงขลา (เดิมหาซื้อในท้องถิ่น แต่เนื่องจากในท้องถิ่นหายากและมีราคาสูง จึงต้องสั่งซื้อมาจากท้องถิ่นอื่นแทน)

(2) กุ้งแห้ง

(3) หอมแดงซอยหยาบๆ

(4) พริกขี้หนูสวนคั่วไฟพอสุก

(5) กะปิเผาจนแห้ง

(6) น้ำมะนาว

(7) น้ำปลา

(8) น้ำตาลปีบ

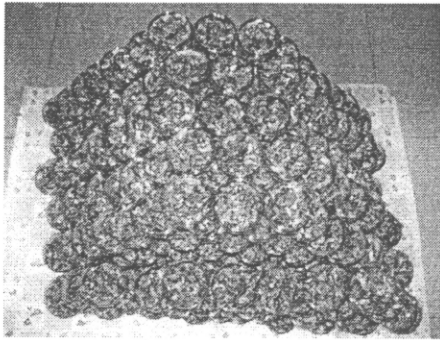
### วิธีการทำน้ำพริกกุ้งเสียบ

(1) นำกุ้งเสียบ (แห้ง) มาทำความสะอาดและนำมาบดเป็นผงละเอียด

(2) โขลกหอมและกะปิให้เข้ากันและเติมน้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาลปีบ ชิมรสตามใจชอบ หลังจากนั้นผสมกุ้งเสียบที่บดแล้ว

(3) นำส่วนผสมทั้งหมดไปผัด โดยใช้ไฟอ่อนๆ จนสุกแห้งได้ที่

(4) ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น แล้วบรรจุลงในกล่องพลาสติกที่เตรียมไว้



ภาพที่ 233 น้ำพริกกุ้งเสียบ

### ค. การทำปลาจิ้งจั้งทอดกรอบ

(1) นำปลาจิ้งจั้งมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วตากให้แห้ง

(2) ทอดปลาจิ้งจั้งจนสุกกรอบ

(3) ปูรสรสเพื่อเพิ่มความอร่อย เช่น น้ำตาล

(4) ตั้งทิ้งไว้ให้เย็นแล้วบรรจุในถุงพลาสติก พร้อมผนึกปากถุง

### 50.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ปัจจุบัน นางเบญจวรรณยังไม่มี การถ่ายทอดความรู้และวิธีการทำแกงไตปลาแห้งและผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ ให้กับผู้อื่นโดยตรง แต่ผู้ผลิตอื่นๆ ได้นำแนวคิดและวิธีการทำแกงไตปลาแห้งและผลิตภัณฑ์ต่างๆ ของนางเบญจวรรณไปเป็นแบบอย่าง แล้วนำไปทำเป็นผลิตภัณฑ์ของตนเองขึ้นมา โดยอาจมีการดัดแปลงเพื่อให้เป็นสูตรเฉพาะของผู้ผลิตนั้นๆ ซึ่งอาจกล่าวได้ว่า การทำผลิตภัณฑ์ของนางเบญจวรรณสามารถเป็นต้นแบบและสร้างงานให้แก่ผู้อื่นได้

### 50.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

แนวคิดในการทำแกงไตปลาแห้งและผลิตภัณฑ์ตัวอื่นๆ ของนางเบญจวรรณให้ประสบความสำเร็จนั้น คือ ต้องมีความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า ด้วยการคงสูตรการผลิตแบบดั้งเดิม ไม่ลดปริมาณวัตถุดิบถึงแม้ราคาของวัตถุดิบจะสูงขึ้นก็ตาม และในการทำงานต้องให้ความสำคัญกับ

คุณภาพของงานที่ออกมา คือ ต้อง สด สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค จนทำให้ผลิตภัณฑ์ต่างๆ เป็นที่ไว้วางใจของลูกค้าที่หาซื้อไปรับประทานหรือใช้เป็นของฝาก

### 50.3.6 บุคคลหรือกลุ่มคนที่ได้รับการถ่ายทอด

เนื่องจากการทำแกงไตปลาแห้ง และผลิตภัณฑ์ตัวอื่นๆ มีจุดเริ่มต้นมาจากความต้องการหารายได้เลี้ยงครอบครัว และส่งลูกเรียนจบชั้นสูงๆ เมื่อลูกได้รับการศึกษา จึงมีช่องทางในการเลือกประกอบอาชีพที่กว้างขึ้น จึงขาดแรงกระตุ้นที่จะมาสืบทอดอาชีพดังกล่าว ทำให้ปัจจุบันนางเบญจวรรณยังไม่มีผู้ที่สืบทอดโดยตรง แต่หากลูกสนใจก็สามารถเรียนรู้การทำได้โดยนำองค์ความรู้ที่มีมาใช้ในการสร้างอาชีพให้แก่ตนเองได้ในอนาคต

### 50.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

- (1) สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ 2549 ประเภทผลิตภัณฑ์ : อาหารระดับดาว : 4 ดาว
- (2) พ.ศ.2543 ได้รับรางวัลชนะเลิศ ในการประกวด แกงไตปลาแห้ง งานประเพณีของดีโคกกลอย จัดโดยกรมส่งเสริมการเกษตร
- (3) พ.ศ.2547 ได้รับรางวัลที่ 1 ในการประกวดแกงไตปลาแห้ง งานประจำปีและงานกาชาดจังหวัดพังงา จัดโดยกรมส่งเสริมการเกษตร
- (4) พ.ศ.2547 ได้รับรางวัลที่ 2 ในการประกวดน้ำพริกกุ้งเสียบ งานประจำปีและงานกาชาดจังหวัดพังงา จัดโดยกรมส่งเสริมการเกษตร
- (5) พ.ศ.2550 ได้รับรางวัลที่ 3 ในการประกวดน้ำพริกกุ้งเสียบ งานประจำปีและงานกาชาดจังหวัดพังงา จัดโดยกรมส่งเสริมการเกษตร

## 51. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

### 51.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์น้ำ)

#### 51.2 ข้อมูลทั่วไปของการทำกุ้งย่าง

ตำบลมะรุ่ยเป็นตำบลเก่าแก่ที่ก่อตั้งมาตั้งแต่ พ.ศ. 2540 พร้อมกับอำเภอทับปุด ซึ่งตำบลมะรุ่ยประกอบไปด้วย 7 หมู่บ้าน สภาพโดยทั่วไปเป็นพื้นที่ราบที่เป็นดินเหนียวปนทราย และติดกับพื้นที่ชายฝั่งทะเล โดยในส่วนของที่ราบชายฝั่งทะเลเกิดจากการยุบตัวของแผ่นดินทำให้ชายฝั่งมีลักษณะเป็นแถบยาวและเว้าแหว่งที่เรียกว่า “ชวากทะเล” ส่วนใหญ่เป็นป่าชายเลนที่อุดมสมบูรณ์ มีความสำคัญต่อการเพาะเลี้ยงชายฝั่ง ทำการประมง และท่องเที่ยวชมธรรมชาติ มีเนื้อที่ทั้งหมด 272,429 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 170,268.12 ไร่ ชาวมะรุ่ยส่วนใหญ่จึงประกอบอาชีพประมงพื้นบ้าน โดยออกเรือเล็กจับปลา จับกุ้งขาย รายได้พอเลี้ยงชีพ แต่เมื่อหลายปีที่ผ่านมา

สภาพแวดล้อมทางทะเลไม่อุดมสมบูรณ์ เหมือนในอดีต ชาวประมงจึงจับกุ้งและปลาได้น้อยลง ประกอบกับพ่อค้าคนกลางที่รับซื้อสัตว์น้ำโก่งราคา เมื่อปัญหาต่างๆ เริ่มทวีมากขึ้น ชาวบ้านจึงร่วมกันคิดเพื่อหาทางออก โดยรวมตัวกันจำนวน 20 คน เพื่อช่วยกันคิดแก้ปัญหาดังกล่าว โดยมีแนวคิดที่จะนำกุ้งมาแปรรูปแทนการขายสด จึงเป็นจุดเริ่มต้นและเป็นที่มาของการก่อตั้งกลุ่มสตรีส่งเสริมอาชีพบ้านโคกไคร เพื่อการส่งเสริมอาชีพให้สตรีในบ้านโคกไคร โดยได้ก่อตั้งกลุ่มเมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2543 มีสมาชิกจัดตั้งจำนวน 50 คน ดำเนินการโดยพ่อบ้านออกทะเลจับกุ้งแล้วมีแม่บ้านนำไปทำผลิตภัณฑ์ “กุ้งย่าง” ที่นำมาเสียบเป็นไม้แล้ว นำไปย่างไปเตาถ่าน สำหรับกุ้งย่างหรือกุ้งเสียบที่กลุ่มผลิตขึ้น จะมีพ่อค้าแม่ค้ามาซื้อที่กลุ่มเพื่อไปใช้ในการทำอาหารสำเร็จรูป เช่น น้ำพริกกุ้งเสียบ กุ้งเสียบสามรส หรือมีร้านอาหารนำไปใช้ทำอาหาร เช่น น้ำพริกกุ้งเสียบ ยำสามกรอบ แกงเลียง ต้มกะทิผักเหมียง เป็นต้น



ภาพที่ 234 กุ้งย่างสำเร็จรูป

### 51.3 ข้อมูลจำเพาะภูมิปัญญาการทำกุ้งย่าง ของกลุ่มสตรีเพื่อการส่งเสริมอาชีพบ้านโคกไคร

#### 51.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อกลุ่ม	กลุ่มสตรีเพื่อการส่งเสริมอาชีพบ้านโคกไคร
ชื่อประธานกลุ่ม	นางพวงเพชร คาหาปะนะ
ที่อยู่	29/1 หมู่ 1 ตำบลมะรุ่ย อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา
	โทรศัพท์ 089-288-2419, 081-892-0699



ภาพที่ 235 นางพวงเพชร คาหาปะนะ

### 51.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนิน

“กลุ่มสตรีเพื่อส่งเสริมอาชีพบ้านโคกไคร” ได้จดทะเบียนเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ปัจจุบันมีจำนวนสมาชิกทั้งหมด 64 คน ซึ่งเป็นการรวมกลุ่มกันเพื่อมุ่งการแก้ปัญหาการกึ่งตกต่ำโดยอาศัยภูมิปัญญาการถนอมอาหารที่ปรากฏอยู่ในวิถีปฏิบัติประจำวันมาปรับใช้ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่ทรัพยากรในท้องถิ่น ซึ่งได้แก่ “กุ้งขาวแ้ว” ที่บริเวณแถบพื้นที่อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา โดยนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เป็น “กุ้งย่าง” หรือเรียกว่า “กุ้งเสียบ” เพื่อวางจำหน่าย โดยใช้ชื่อผลิตภัณฑ์ว่า “กุ้งย่าง” ซึ่งภายหลังที่เกิดผลกระทบจากกรณีพิบัติภัย (สึนามิ) ทำให้กุ้งลดจำนวนลงอย่างรวดเร็ว ทำให้เกิดปัญหาภาวะการณ์ขาดแคลนกุ้ง ส่งผลต่อราคาที่สูงขึ้น กลุ่มจึงแก้ปัญหาดังกล่าวโดยการสั่งซื้อกุ้งจากชาวประมง ในเขตพื้นที่จังหวัดระนอง สงขลา นครศรีธรรมราช และสุราษฎร์ธานี เพื่อนำมาใช้ผลิตกุ้งย่าง

กลุ่มสามารถผลิตกุ้งย่างได้วันละ 500 กิโลกรัม โดยจำหน่ายในกิโลกรัมละ 420-500 บาท หรือแบ่งขายโดยบรรจุในถุงพลาสติกขนาด 1 ขีด จำหน่ายในราคา 50 บาท และหากบรรจุเพิ่มในกล่องกระดาษจะจำหน่ายในราคา 60 บาท ซึ่ง ปัจจุบันกลุ่มมีรายได้จากการจำหน่ายกุ้งย่างเฉลี่ยเดือนละ 2 แสนบาท ซึ่งแนวโน้มยอดจำหน่ายจะมีสูงขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากตลาดมีความต้องการในปริมาณสูงขึ้น

ในการดำเนินงานของกลุ่ม นอกจากการใช้วิธีการร่วมกันแก้ปัญหาจากคนในชุมชนแล้ว กลุ่มยังได้ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ เช่น กรมประมง สำนักงานเกษตรอำเภอ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ หน่วยงานสาธารณสุขอำเภอ ฯลฯ หน่วยงานภาคเอกชน เช่น หน่วยงาน PDA , EU และ กลุ่ม NGOs และกลุ่มอาชีพต่างๆ โดยกลุ่มได้นำความรู้และประสบการณ์ที่ได้มาปรับใช้เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น และยังได้รับการสนับสนุนในเรื่องของอาคารสถานที่สำหรับเป็นโรงเรือนในการผลิตกุ้งย่างจากหน่วยงานทางภาครัฐ โดยกลุ่มได้พัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นสินค้า OTOP และกลุ่มยังได้จดทะเบียนเครื่องหมายการค้าอย่างเป็นทางการภายใต้ชื่อว่า “ผลิตภัณฑ์กุ้งย่างตราทรัพย์สมุทร”

“ผลิตภัณฑ์กุ้งย่างตราทรัพย์สมุทร” ของกลุ่มสตรีบ้านโคกไครนอกจากสร้างรายได้จากภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าที่สร้างรายได้จากการฟื้นฟูวิถีการตกต่ำให้แก่ชาวบ้าน ด้วยการผลิตและพัฒนาจนเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ และเป็นที่ยอมรับต่อกลุ่มผู้บริโภค โดยเฉพาะกลุ่มผู้ประกอบการทำน้ำพริกกุ้งเสียบแล้ว ยังเป็นการสร้างความภาคภูมิใจให้กับชาวบ้านในชุมชนอีกด้วย เนื่องจากกลุ่มมีการดำเนินงานที่เปิดกว้างโดยให้สมาชิกกลุ่มได้เข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการคิด ร่วมทำ และร่วมดำเนินการ

แก้ปัญหา อีกทั้งยังเป็นการวางรากฐานการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเลให้มีความยั่งยืนต่อไปในอนาคต

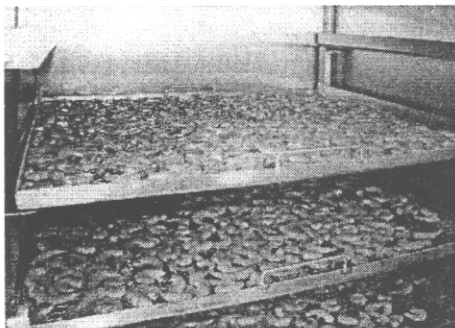
### 51.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำกุ้งย่าง

การทำกุ้งย่าง ถือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการถนอมอาหารที่มีมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ ซึ่งลูกหลานได้สืบทอดอยู่กับวิถีปฏิบัติดังกล่าวและซึมซับ เพราะเป็นสิ่งที่เกี่ยวกับการดำรงชีพด้านอาหารการกินของชาวบ้านชุมชนบ้านโคกไคร ตำบลมะรุ่ย อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา มีการปรับกรรมวิธีในการย่างเพื่อเพิ่มปริมาณการผลิต เดิมจะเสียบไม้แล้ววางบนตะแกรงขนาดเล็ก จึงเป็นที่มาของคำว่า “กุ้งเสียบ” แต่ภายหลังที่ความต้องการของการตลาดมีมากขึ้น บวกกับประสบการณ์ในการทำกุ้งย่างที่มีมากขึ้น กลุ่มจึงมีการพัฒนากรรมวิธีในการย่างเพื่อเพิ่มปริมาณในการผลิต อีกทั้งยังเป็นการประหยัดเวลาและแรงงานในการย่าง โดยกลุ่มได้เปลี่ยนจากการย่างบนตะแกรงขนาดใหญ่โดยไม่ต้องเสียบไม้ ที่มีทั้งตะแกรงด้านบนและด้านล่างเพื่อใช้สำหรับพลิกอีกด้าน และการที่สมาชิกกลุ่มได้รับความรู้ และการศึกษาดูงาน อบรม จากหน่วยงานต่างๆทั้งภาครัฐและเอกชน ความรู้เทคนิควิธีการต่างๆ งบประมาณ และอุปกรณ์เครื่องมือใหม่ๆ ทำให้กลุ่มสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ

ในการทำกุ้งย่าง ต้องใช้กุ้งขาวแ้ว โดยต้องเลือกกุ้งสด เนื่องจากเมื่อนำไปย่างแล้ว เนื้อจะแน่น ไม่ยุ่ยง่าย และไม่แข็งจนเกินไป ซึ่งในกระบวนการผลิตได้นำภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมของท้องถิ่นที่มีการสืบทอดมาและนำมาพัฒนาและปรับใช้ เพื่อให้ได้กุ้งย่างที่มีคุณภาพ ในขณะเดียวกันมีการปรับใช้เครื่องมือเครื่องมือในการผลิต เพื่อให้สามารถเพิ่มปริมาณการผลิตให้สูงขึ้น ซึ่งขั้นตอนในการทำกุ้งย่างของกลุ่มสตรีบ้านโคกไครมีรายละเอียดดังนี้

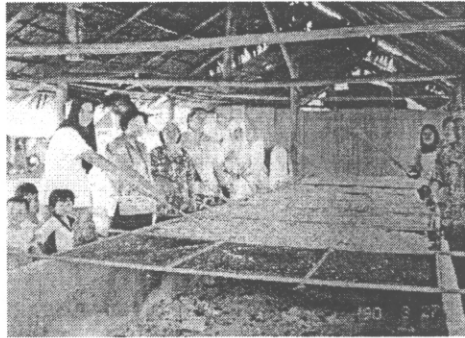
#### วิธีการทำกุ้งย่าง

(1) คัดเลือกกุ้งสดๆ แล้วนำกุ้งแช่ไว้ในตู้เย็นเพื่อรักษาความสด หลังจากนั้นนำกุ้งมาล้างน้ำให้สะอาด คัดแยกสิ่งปลอมปนที่ติดมากับตัวกุ้ง เช่น เปลือกหอยหรือเศษใบไม้ออกให้หมด แล้วตักกุ้งใส่ตะกร้าพลาสติก ตั้งทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ



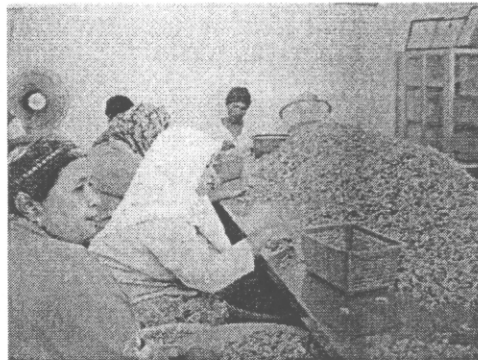
ภาพที่ 236 กุ้งขาวแ้วที่แช่ตู้เย็นเพื่อรักษาความสด

(2) นำไปกึ่งวางเรียงบนตะแกรงเหล็กขนาดใหญ่ที่มีตะแกรงทั้งด้านบน และด้านล่าง โดยวางบนเตาขนาดใหญ่ที่ออกแบบและพัฒนาขึ้นเพื่อให้เหมาะต่อเครื่องมือที่ใช้แบบใหม่ ในการย่างจะใช้ไม้พินจากยางพารา เนื่องจากเป็นไม้ที่ให้ความร้อนอย่างสม่ำเสมอ เมื่อย่างกึ่งพอร้อนแล้วจึงพลิกตะแกรงกลับอีกด้านหนึ่ง ซึ่งในขั้นตอนการย่างจะต้องใช้เขี่ยไปมาให้ทั่ว เพื่อให้กึ่งย่างแห้งสม่ำเสมอ โดยจะใช้เวลาในการย่างครั้งละ 40-45 นาที ตัวกึ่งจะแห้งและมีความกรอบ



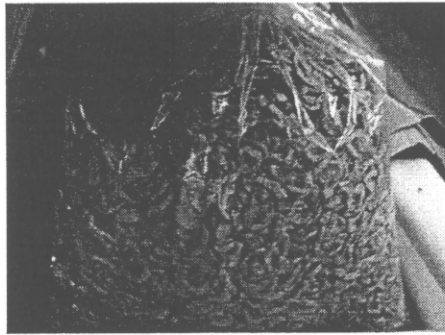
ภาพที่ 237 การย่างกึ่งย่างในเตา

(3) เมื่อย่างเสร็จแล้วให้เทกึ่งลงในภาชนะที่เตรียมไว้ ตั้งทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำไปเทลงบนโต๊ะสแตนเลสที่สะอาด หลังจากนั้นเด็ดหัวกึ่งออกให้หมด ซึ่งในส่วนของกาเด็ดหัวกึ่งต้องทำในห้องที่มีความสะอาด ไม่มีสัตว์หรือมีแมลงรบกวน และผู้ที่ต้องแต่งกายให้สะอาดถูกสุขลักษณะ และล้างมือก่อนทำทุกครั้ง



ภาพที่ 238 การเด็ดหัวกึ่งภายหลังจากที่ย่างเสร็จแล้ว

(4) นำบรรจุลงในถุงพลาสติกเพื่อจำหน่าย แต่หากยังไม่นำออกจำหน่าย บรรจุใส่ไว้ในถุงพลาสติกขนาดใหญ่ และนำไปเก็บไว้ในห้องเย็น เพื่อรักษาคุณภาพของกึ่งย่างให้คงความสด สะอาด และอร่อย



ภาพที่ 239 การเก็บรักษาถุงอย่างต้องบรรจุใส่ถุงและเก็บในห้องเย็นเพื่อรักษาคุณภาพ

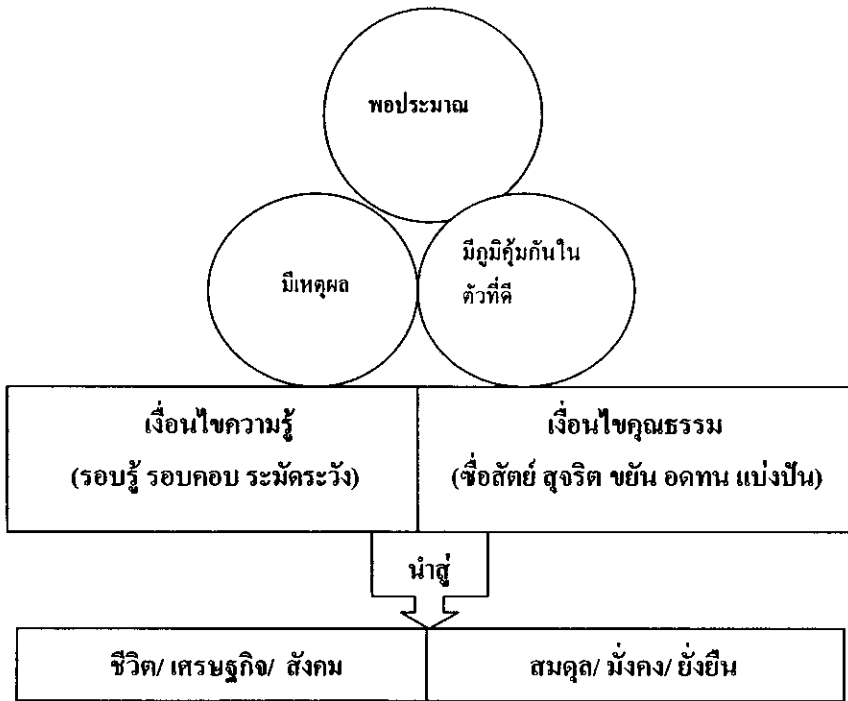
#### 51.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

กลุ่มสตรีบ้านโคกไคร เป็นแบบอย่างในการนำแนวคิดในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการถนอมอาหารมาปรับใช้ ประกอบกับกลุ่มมีระบบการจัดการกลุ่มที่ดี ทำให้ปัจจุบันกลุ่มเป็นแหล่งเรียนรู้ให้แก่กลุ่มบุคคลทั่วไป เช่น นักเรียน นักศึกษา จากสถาบันการศึกษาต่างๆ ตลอดจนหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนที่เข้ามาศึกษาดูงาน เยี่ยมชมกระบวนการผลิต ตลอดจนวิธีการจัดการกลุ่ม ซึ่งสมาชิกกลุ่มทุกคนสามารถเป็นวิทยากรบรรยาย และนำชมกระบวนการผลิตและระบบการจัดการกลุ่มได้ นอกจากนี้ กลุ่มยังมีสื่อในการประชาสัมพันธ์ เช่น ไลน์ โปสเตอร์ เพื่อเป็นสื่อในการให้ความรู้แก่ผู้ที่เข้ามาศึกษาดูงานในแต่ละด้านของกลุ่มอีกด้วย

#### 51.3.5 คุณธรรมจริยธรรม คติ ความเชื่อ และคำสอน

วิถีชีวิตของกลุ่มสตรีบ้านโคกไครที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง ประกอบด้วย

- (1) การรู้จักนำทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในพื้นถิ่นมาเป็นต้นทุนในการผลิตในการสร้างงานและสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชน
- (2) การนำภูมิปัญญาของบรรพบุรุษมาเป็นฐานทางด้านความคิด เพื่อเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาและพัฒนา
- (3) การรู้จักปรับและพัฒนางานอย่างสม่ำเสมอ
- (4) การเปิดกว้าง มีการรับฟังสมาชิกทุกคน โดยสมาชิกทุกคนเข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการคิด การปัญหา
- (5) สมาชิกมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องโดยการเรียนรู้ผ่านการอบรม ศึกษาดูงาน นอกจากนี้ กลุ่มยังมีแนวคิดสำคัญที่ใช้ในการดำเนินงาน คือ การดำเนินงานที่ยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ มาเป็นแบบอย่างในการพัฒนาตนเอง และพัฒนางาน โดยทางกลุ่มได้นำมายึดปฏิบัติ ดังนี้ คือ



### 51.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการถ่ายทอด

ด้วยลักษณะแนวคิดทางด้านภูมิปัญญาพื้นบ้านการแปรรูปวัตถุดิบ และลักษณะการดำเนินงานของกลุ่มที่เกิดจากระบบการพึ่งพาตนเอง ในการนำวัตถุดิบที่มีอยู่จากธรรมชาติมา เป็นต้นทุนในการผลิต จนทำให้ประสบความสำเร็จ จากลักษณะการดำเนินงานดังกล่าวจึงทำให้มีกลุ่มผู้ที่มีความสนใจเข้ามาศึกษาและเรียนรู้เป็นจำนวนมาก กลุ่มผู้ที่มีความสนใจเหล่านั้น ได้แก่

- (1) กลุ่มนักเรียน นักศึกษา จากสถาบันการศึกษาทั้งภาครัฐและเอกชน
- (2) กลุ่มนักวิชาการ นักวิจัย จากหน่วยงานราชการและเอกชน
- (3) กลุ่มแม่บ้านต่างๆทั้งภายในจังหวัดพังงาและจังหวัดอื่นๆในภาคใต้และภาค

อื่นๆ

- (4) เด็กๆภายในชุมชน และกลุ่มคนว่างงานในชุมชน

### 51.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

- (1) ได้รับรางวัลที่ 2 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น พ.ศ.2550 ประจำจังหวัดพังงา
- (2) ผู้นำองค์กรพัฒนาสตรีดีเด่น พ.ศ. 2550 กระทรวงมหาดไทย กรมพัฒนาชุมชน
- (3) ได้รับการยกย่องเชิดชูเกียรติผู้อนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ประจำปี 2549

มอบโดยหนังสือพิมพ์ข่าวผู้นำ

(4) ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ 5 ดาว พ.ศ. 2549 (OTOP Product Champion)

## 52 ภูมิปัญญากะปิกุ้งเคยเสริมไอโอดีน (กะปิผง)

### 52.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์น้ำ)

### 52.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญากะปิผง

“กะปิ” เป็นเครื่องปรุงรสอย่างหนึ่งที่แพร่หลายในทวีปเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ สำหรับในประเทศไทยมีกะปิมากมายหลายชนิดให้เลือกรับประทาน ซึ่งกะปิแต่ละชนิดจะมีความแตกต่างกัน ทั้งคุณภาพ วัตถุดิบ กรรมวิธีผลิต ตามแต่ท้องถิ่นนั้นๆ กะปิส่วนใหญ่ทำจาก กุ้งเคย (กุ้งฝอย) ซึ่งพบมากในแถบชายฝั่งทะเลอันดามัน จึงทำให้มีการผลิตกะปิในหลายๆ แห่ง ในพื้นที่ชายฝั่งติดกับทะเล

ปัจจุบัน กะปิกลายมาเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมอาหาร และสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนต่างๆ จากการผลิตกะปิ (<http://th.wikipedia.org/wiki/>)

“กะปิ” หากทำด้วยกุ้งเรียกว่า “เคยกุ้ง” หรือ “เคย” แต่หากทำด้วยปลาเรียกว่า “เคยปลา” เคยกุ้ง ทำด้วยกุ้งชนิดหนึ่ง ลักษณะตัวเล็กเนื้อนุ่มใสอาศัยอยู่ในทะเล ชาวใต้เรียกว่า “กุ้งเคย” หรือเรียกว่า “กุ้งสารส้มโอ” หรือ “กุ้งหลังไข” วิธีการทำเคยของชาวใต้จะเริ่มจากการนำกุ้งเคยใส่ตะแกรงล้างน้ำให้สะอาด คลุกเคล้ากับเกลือในอัตราส่วน 4 : 1 หมักไว้เป็นเวลา 1 คืน หลังจากนั้นโขลกให้พอแหลกด้วยครกตำข้าว ซึ่งชาวใต้เรียกขั้นตอนนี้ว่า “เซเคย” จากนั้นนำใส่สาคค้ำ (เสื่อสานด้วยค้ำ) ตากแดดพอสหมาดๆ แล้วเซเป็นครั้งที่ 2 จนละเอียด ในขั้นตอนนี้จะต้องใช้มือขยำและควักด้วยไม้พายออกจากครก นำไปใส่ไหหรือโอง้อัดให้แน่นเรียกว่า “ขัดน้ำ” แล้วใช้เกลือโรยบางๆ ทับบนอีกชั้นหนึ่ง แต่ในบางท้องถิ่นพบว่าการใช้น้ำผึ้งราดด้านบนแทนเกลือ จากนั้นทิ้งไว้ประมาณ 6 เดือนก็จะได้เคยหรือกะปิตามต้องการ

การทำเคยกุ้งในบางท้องถิ่น เช่น อำเภอปากพองจังหวัดนครศรีธรรมราช เมื่อเซเคยครั้งที่สองจนละเอียดแล้วจะควักกองไว้แล้วนำมาปั้นเป็นก้อนกลมๆ ขนาดผลส้มโอ จากนั้นจึงใช้สันมือกดลงให้แบน เคยที่ได้เรียกว่า “เคยแผ่น” จากนั้นจึงเอาเคยแผ่นบรรจุลงในไหหรือโอง ทั้งไว้จนครบ 6 เดือน สามารถนำไปใช้ปรุงอาหารได้ (จूरินทร์ บัวแก้ว, สมพงษ์ นาควิเชียร และเจลิยว เรืองเดช, 2542 : 1084-1087)

สำหรับเคย หรือ กะปิของบ้านอ่าวเคย จังหวัดระนอง จัดเป็นแหล่งผลิตกะปิที่สำคัญอีกแห่งหนึ่ง โดยเริ่มตั้งต่อก่อนสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ซึ่งมีเรื่องเล่ากันต่อกันมาว่า บรรพบุรุษของชาวบ้านในหมู่บ้านอ่าวเคยนั้น เป็นคนมาจากเมืองหลวงแต่ด้วยมีเหตุการณ์สำคัญเกิดขึ้น

ในขณะนั้นคือ ฝ่ายเจ้านายมีคำสั่งให้ฟันเสาแปดเหลี่ยมเพื่อนำมาทำเสาไฟ แต่ชาวบ้านกลุ่มนี้ฟันเสาไฟไม่เป็น จึงกลัวความผิดและได้รวมตัวกันลงเรือแจวมาด้วยกัน 3 ลำ มีรายชื่อดังนี้ โต้ะหนา กล้าศึก, โต้ะรุษ อินตัน, โต้ะอาดเส็ง ชิเอื้อ, และโต้ะเนาะ, เดินทางโดยไม่รู้จุดหมายแล้วได้แวะไปหาน้ำตามแนวเขาจนเจอแหล่งน้ำและคันมะม่วงคันกลวงขนาดใหญ่ จึงได้พักอยู่ที่คันมะม่วงคันนี้และเลือกที่จะตั้งถิ่นฐานและประกอบอาชีพอยู่ที่นี้ ในขณะที่บางส่วนได้อพยพไปพม่า อย่างไรก็ตามกลุ่มคนที่ได้ตั้งรกรากยังมีรายได้จากการประกอบอาชีพไม่เพียงพอ จึงมุ่งหน้าแจวเรือออกสู่ทะเลจนเจอหาดซึ่งเป็นบริเวณที่มีกุ้งเคยหนาแน่น จึงตัดสินใจตั้งรกรากบริเวณนี้อีกครั้ง และเลือกประกอบอาชีพทำกะปิ โดยใช้น้ำทะเลมาเคี่ยวให้แห้งเพื่อทำเกลือที่จะใช้เป็นส่วนผสมในการทำกะปิ และเมื่อสามารถทำกะปิได้ 10,000 กิโลกรัม จึงนำกะปิไปแลกเปลี่ยนเป็นอาหารและของใช้ต่างๆ ที่จังหวัดชุมพร เช่น ข้าวสาร ไฟฉาย หลังจากนั้น โต้ะฮีสิม ซึ่งเป็นคนมีวาจาสิทธิ์ได้ตั้งชื่อหาดนี้ว่า “หาดอ่าวเคย” มาจนถึงปัจจุบัน กะปิของบ้านอ่าวเคยจังหวัดระนองแห่งนี้ ถือได้ว่าเป็นกะปิที่ขึ้นชื่อในระดับต่างๆ ของประเทศไทย ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติต่างแวะเวียนมาซื้อและลองชิม กะปิของบ้านอ่าวเคยมีกรรมวิธีการผลิตที่สะอาด เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ ซึ่งเป็นกุ้งตัวเล็กๆ ถ้าตัวค่อนข้างแดงที่อาศัยอยู่ตามแนวชายฝั่ง แล้วนำมาคัดเลือกสิ่งปลอมปนออก นำมาหมักด้วยเกลืออย่างดี ตากแห้งที่อุณหภูมิพอเหมาะ จากนั้นจึงนำมาทำให้ละเอียด และเติมน้ำตาลเพียงเล็กน้อยเพื่อเร่งกระบวนการหมักและทำให้เกิดกลิ่นหอม หมักต่ออีก 3-4 วัน ก็สามารถนำไปปรุงอาหารได้

### 52.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำกะปิผงของกลุ่มกะปิทุ่งเสริมไอโอดีน

#### 52.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของการทำกะปิผงของกลุ่มกะปิทุ่งเสริมไอโอดีน

ชื่อกลุ่ม	กลุ่มกะปิทุ่งเคยเสริมไอโอดีน (กลุ่มเกษตรกรบ้านอ่าวเคย)
ชื่อประธานกลุ่ม	นายวิสุทธิ์ สิทธิเดช อายุ 51 ปี
ที่อยู่	5/2 บ้านอ่าวเคย หมู่ที่ 4 ตำบลม่วงกลาง อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง
	โทรศัพท์ 081-788-7096, 086-617145



ภาพที่ 240 นายวิสุทธิ ลิทธิเดช ประธานกลุ่ม

### 52.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

การผลิตกะปิผงของกลุ่มเกษตรกรบ้านอ่าวเคย เกิดขึ้นเนื่องมาจากปัญหาเคยหรือกะปิราคาตกต่ำ เนื่องจากการผลิตกึ่งเคยมากเกินไป ดังนั้นจึงมีแนวคิดที่จะแปรรูปกะปิเพื่อเพิ่มมูลค่า โดยได้ก่อตั้งเป็นกลุ่มกลุ่มเกษตรกรบ้านอ่าวเคย เมื่อพ.ศ.2545 ประกอบกับนายบัณฑิต รัตนสัมพันธ์ รองผู้ว่าราชการจังหวัดระนอง ได้เสนอแนวคิดการนำวัตถุดิบ (กะปิ) มาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่ม นายวิสุทธิ ลิทธิเดช จึงได้นำแนวคิดดังกล่าว มาเริ่มพัฒนาจากกะปิสดเป็นกะปิผง โดยใช้วิธีการปรับปรุงพัฒนาวิธีการทำ รูปแบบการบรรจุภัณฑ์ ภายใต้การสนับสนุนของหน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ประจำจังหวัดระนอง จนทำให้รายได้ในระยะเริ่มต้นมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง จนได้รับการรับรองจากกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ปัจจุบันชาวบ้านในหมู่ที่ 4 บ้านอ่าวเคย จากเกือบทุกครัวเรือนที่ประกอบอาชีพทำการประมงและเป็นสมาชิกกลุ่มเกษตรกรบ้านอ่าวเคย ซึ่งกลุ่มได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลในการสนับสนุนผลิตภัณฑ์ นตผ. และทางประชาคมตำบลม่วงกลวงได้คัดเลือกให้เป็น ผลิตภัณฑ์การทำกะปิบ้านอ่าวเคย เป็นนตผ.ของตำบลม่วงกลวง โดยมีนายวิสุทธิ ลิทธิเดช เป็นประธานกลุ่มเริ่มแรกมีสมาชิกจำนวน 20 กว่าคน และร่วมกันตั้งชื่อผลิตภัณฑ์ของกลุ่มว่า “กลุ่มกะปิกุ้งเสริมไอโอดีน” ภายใต้การดำเนินงานของนายวิสุทธิ ลิทธิเดช ซึ่งได้ใช้ประสบการณ์จากการสั่งสมภูมิปัญญาการทำกะปิมาประยุกต์และแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกะปิ มาเป็น “กะปิผงสำเร็จรูป” โดยตั้งชื่อว่า “ตราแลเลนอง” โดยทำหน้าที่เป็นผู้ผลิตและมีตัวแทนจำหน่ายทำหน้าที่บรรจุของเพื่อจำหน่ายต่อไป อาจกล่าวได้ว่า กะปิผงของกลุ่มเกษตรกรบ้านอ่าวเคยเป็นนวัตกรรมใหม่ที่ใช้รากฐานของภูมิปัญญาเดิมที่มีมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ มาแปรรูปเป็นกะปิผงเจ้าแรกของประเทศไทยและสามารถสร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดระนอง

### 52.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำกะปิผง

จังหวัดระนองจัดเป็นแหล่งผลิตกะปิคุณภาพดี ที่มีชื่อเสียง อันเนื่องมาจาก ระนองเป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ริมฝั่งทะเลอันดามัน มีทรัพยากรธรรมชาติทางทะเล มีป่าชายเลน ป่า โกงกางที่อุดมสมบูรณ์ และองค์การ UNESCO ประกาศให้เป็นเขตสงวนชีวมณฑลแห่งหนึ่งของโลก จึงทำให้แหล่งบริเวณนี้มีความอุดมสมบูรณ์เป็นที่อยู่อาศัยของกุ้งเคย ที่สามารถจับมาทำกะปิที่มี คุณภาพของจังหวัดระนอง จนเป็นที่กล่าวกันติดปากว่า กะปิที่ดีต้องเป็นกะปิจากระนอง นอกจากจะ ผลิตกะปิสดแล้ว ยังสามารถนำมาเพิ่มมูลค่าโดยการพัฒนาเป็นกะปิผง เพื่อขยายตลาดไปสู่กลุ่ม ผู้บริโภคที่ไม่สะดวกซื้อกะปิสดเก็บไว้ในระยะเวลาต่างๆ ซึ่งการทำกะปิผงของกลุ่มกะปิกุ้งเสริม ไอโอดีนนอกจากจะเป็นการเพิ่มมูลค่าแล้วยังเป็นการนำภูมิปัญญาการทำกะปิแบบดั้งเดิมมา พัฒนาขึ้น ซึ่งกระบวนการทำกะปิของกลุ่มเกษตรกรบ้านอ่าวเคย มีรายละเอียดดังนี้

#### วัตถุดิบที่ใช้ในการทำกะปิผง

- (1) กุ้งเคยและกุ้งน้ำจืด
- (2) เกลือ

#### วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้

- (1) เครื่องตำกะปิ (เดิมใช้ครกไม้ตำ)
- (2) ทัพพีขนาดใหญ่
- (3) โอ่ง หรือ ถังพลาสติก และกะละมัง
- (4) ตะแกรงไว้สำหรับตากกะปิ
- (5) ผ้าขาวบางสำหรับรองพื้นภาชนะ
- (6) ที่จับกุ้ง ชาวบ้านเรียกว่า “วาก” หรือ “คันรูน”
- (7) เครื่องบดผง
- (8) เครื่องซีลปากถุง
- (9) ตาชั่ง

#### ขั้นตอนในการทำกะปิผง

(1) จับกุ้งเคย (กุ้งทะเล) โดยใช้ “วาก” หรือเรียกว่า “คันรูน” ซึ่งช่วงเวลาที่ เหมาะสมต่อการจับกุ้ง คือ ช่วงแรก เวลาประมาณ ตี 4 ถึง ตี 5 และช่วงที่ 2 เวลา 5 โมงเย็น ถึง 6 โมงเย็น เพราะเป็นช่วงที่อากาศค่อนข้างเย็นทำให้มีกุ้งเคลื่อนย้ายเข้ามาหาอาหารบริเวณชายฝั่ง ทะเล นอกจากนี้ อาจใช้กุ้งน้ำจืดมาผสมกับกุ้งเคยเพื่อให้ได้กะปิสีสวย (เหมือนสีไอวัลติน) ซึ่งกุ้ง น้ำจืดที่นิยมใช้มี 2 ชนิด คือ กุ้งดาต้า และกุ้งแม่ลูก



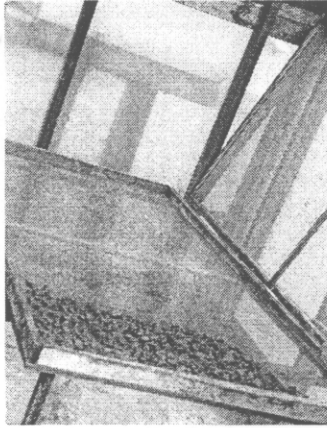
ภาพที่ 241 วาก หรือคักรุ่น เครื่องมือที่ใช้จับกุ้งเคย

(2) ทำความสะอาดกุ้งและคัดแยกสิ่งเจือปนออกให้หมด หลังจากนั้นนำกุ้งที่ได้มาผสมคลุกเคล้าด้วยเกลือ ในอัตราส่วน กุ้งเคย 100 กิโลกรัม ต่อ เกลือ 9 กิโลกรัม แล้วหมักทิ้งไว้ 1 คืน

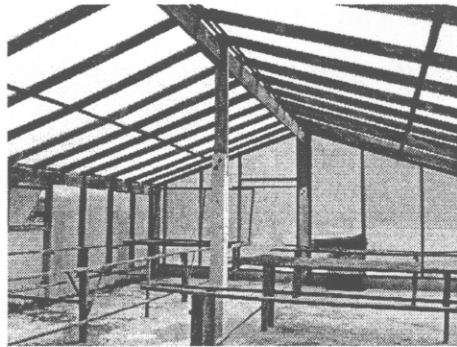
(3) นำกุ้งที่ผ่านการหมักไปตากแดดให้แห้งพอหมาด หลังจากนั้นนำไปตำให้พอแหลก แล้วใส่ในภาชนะ เช่น โอง หรือถังพลาสติกขนาดใหญ่ ปิดฝาแล้วหมักทิ้งไว้ 3 คืน แล้วนำเข้าสู่อบพลังงานแสงอาทิตย์ เป็นเวลา 1 วัน

(4) นำกะปิดังกล่าวมาตำให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน และตำจนกระทั่งมีกะปิเหนียวจับตัวกันเป็นก้อน หลังจากนั้นนำกะปิที่ได้ใส่โองหรือถังพลาสติก หมักไว้อีกประมาณ 7 วัน เพื่อให้กะปิมีกลิ่นหอม ซึ่งเป็นช่วงที่กะปิจะได้กะปิสด มีคุณภาพ พร้อมนำออกจำหน่ายได้ (ในรูปแบบของกะปิสด)

(5) นำกะปิสดที่ได้มาทำกะปิผง โดยปั่นกะปิเป็นก้อนเล็กๆ ใส่ในกระเบสำหรับนำเข้าโรงเรือนที่เป็นตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส สามารถอบได้ครั้งละปริมาณมาก และกระจายความร้อนได้ทั่วถึงทำให้กะปิแห้งสนิทสม่ำเสมอทั่วทั้งก้อน ซึ่งโรงเรือนพลังงานแสงอาทิตย์ดังกล่าวเป็นโรงเรือนที่ นายวิสูตร สิทธิเดช ประธานกลุ่มคิดค้นขึ้น โดยเป็นโรงเรือนที่กั้นหลังคาและฝาผนังด้วยผ้าใยแผ่นใยเกรดเอชขนาดกว้าง 3 เมตร ยาว 12 เมตร สามารถป้องกันแมลงวัน ผุ่นละออง และสัตว์เลื้อยได้ และไม่ต้องเสียค่าไฟฟ้า ซึ่งเดิมกลุ่มจะใช้การอบกะปิด้วยเตาไมโครเวฟ แต่เนื่องจากการอบให้แห้งด้วยเตาไมโครเวฟทำให้กะปิไหม้บริเวณผิว ซึ่งการอบด้วยพลังงานแสงอาทิตย์สามารถแก้ปัญหาดังกล่าวได้

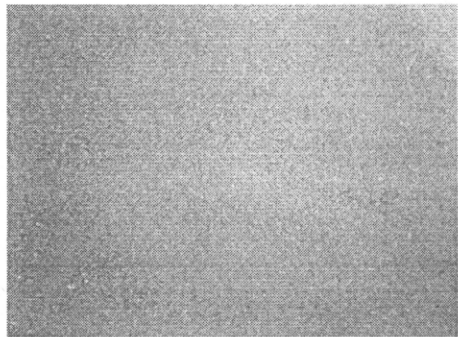
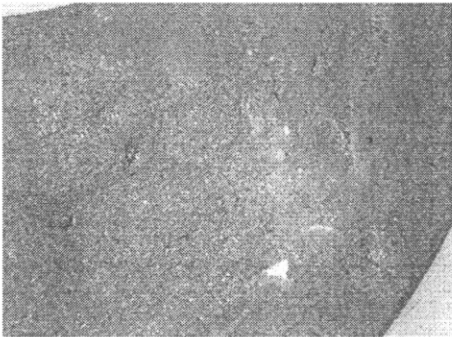


ภาพที่ 242 กรรมวิธีการตากกะปิบนกระบะ



ภาพที่ 243 โรงเรือนที่ใช้ตากกะปิเพื่อทำกะปิผง

(6) นำกะปิที่แห้งแล้วไปเข้าเครื่องบด และผสมเกลือไอ โอดีนลงไปเล็กน้อย บดจนกะปิเป็นผงละเอียด หลังจากนั้นนำมาบรรจุใส่ซองที่เตรียมไว้ โดยบรรจุซองละ 1 ซอง โຕ้ะซึ่งกะปิผง 1 ซอง สามารถนำไปทำน้ำพริก 1 ถ้วย



ภาพที่ 244 กะปิสดก่อนทำกะปิผง (ซ้ายมือ) กะปิผงที่ผ่านกรรมวิธีการแปรรูป (ขวามือ)



ภาพที่ 245 ผลิตภัณฑ์กะปิผงเสริมไอโอดีน

กะปิผงเสริมไอโอดีนที่กลุ่มคิดค้นขึ้น สามารถเก็บรักษาไว้ได้นานประมาณ 1 ปี 8 เดือน อีกทั้งยังสามารถใช้เป็นของฝากได้ เนื่องจากสะดวกในการพกพา ง่ายต่อการเก็บรักษา ไม่มีกลิ่นรบกวนและไม่จำเป็นต้องแช่แข็ง เพราะไม่มีกลิ่น รบกวนและไม่ต้องเก็บรักษาไว้ในตู้เย็น

ปัจจุบันกะปิผงที่กลุ่มผลิตส่วนใหญ่วางจำหน่ายในงานเทศกาลต่างๆ ทั้งในจังหวัดระนองและจังหวัดใกล้เคียง ตลอดจนวางขายในกรุงเทพฯ ที่ร้านพรวิสุทธ์ ประตูน่านเซ็นเตอร์ ชั้น 2 หน้า KFC และยังมีการส่งไปจำหน่ายยังประเทศสหรัฐอเมริกาและอียิปต์ โดยมีกลุ่มพ่อค้าคนกลางเข้ามารับซื้อ ไปจำหน่ายอีกทอดหนึ่ง และด้วยความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์ ทำให้สายการบินไทยได้นำกะปิผงแจกลูกค้าของสายการบินเพื่อเป็นของที่ระลึก ซึ่งเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ และการทดลองตลาดอีกทางหนึ่ง

การวางจำหน่ายกะปิผงในช่วงที่ OTOP ซึ่งเป็นช่วงที่กลุ่มได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี โดยกลุ่มจะมีรายได้จากการจำหน่ายกะปิผงเฉลี่ยเดือนละ 3 แสนบาท แต่เมื่อเข้าสู่ภาวะเศรษฐกิจซบเซา ทำให้ปัจจุบันกลุ่มมีรายได้จากการจำหน่ายกะปิผงลดลง โดยมีรายได้เฉลี่ยเดือนละ 10,000 บาท อย่างไรก็ตามกลุ่มยังคงสามารถดำเนินการต่อไปได้ เพราะการผลิตกะปิผงส่วนใหญ่จะผลิตตามลูกค้าสั่ง ควบคู่ไปกับการจำหน่ายกะปิสดซึ่งสามารถจำหน่ายได้ตลอดปี

#### 52.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

การถ่ายทอดภูมิปัญญาการผลิตกะปิสด และกะปิผง จะดำเนินการโดยการเป็นวิทยากรถ่ายทอดให้กับกลุ่มคนที่สนใจ เช่น กลุ่มนักเรียน นักศึกษา อาจารย์จากสถาบันการศึกษาต่างๆ หน่วยงานราชการ ฯลฯ โดยใช้วิธีการอธิบายให้ทราบถึงประวัติความเป็นมาของการดำเนินงาน อิทธิพลทางด้านสถานะแวดล้อม อันประกอบด้วย ทรัพยากรธรรมชาติ ลักษณะและวิถีการดำเนินชีวิตของคนในชุมชน จากนั้นก็เข้าสู่ขั้นตอนการสาธิตกระบวนการและวิธีการทำ ตลอดจนพาชมสถานที่ เครื่องมือเครื่องใช้ที่จำเป็นต่อกระบวนการผลิต เมื่อผู้สนใจได้เรียนรู้และศึกษาข้อมูลเบื้องต้นไปแล้วนั้น ก็มัก นำกลับไปเขียนเป็นรายงาน หรือบทความเพื่อการเผยแพร่ และประชาสัมพันธ์จึงทำให้กะปิสด และกะปิผง ของ กลุ่มกะปิกุ้งเสริมไอโอดีน (กลุ่มเกษตรกร

บ้านอ่าวเคย) เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายมากขึ้น ด้วยแนวคิดและกระบวนการผลิต เป็นการนำวัตถุดิบทางทะเลที่มีจำนวนมากเกินไปมาแปรรูปพัฒนา ให้เป็นกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มมูลค่าให้กับกลุ่ม ชุมชน และจังหวัด จึงถือเป็นอีกหนึ่งแนวทางในการจัดการแก้ไขปัญหาที่สามารถดำเนินการได้อย่างต่อเนื่องต่อไปในอนาคต และเป็นการขยายตลาดให้กว้างมากยิ่งขึ้น

### 52.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ คติ ความเชื่อ และคำสอน

ด้วยลักษณะของพื้นที่ของบ้านอ่าวเคย ตำบลม่วงกลวง อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง เป็นบริเวณที่ตั้งอยู่ในภาวะแวดล้อมทางธรรมชาติ มีทรัพยากรทางทะเลที่สำคัญ ที่ชาวบ้านสามารถนำมาใช้เป็นต้นทุนสำคัญในผลิตเพื่อการเลี้ยงชีพสืบเนื่องมาแต่ครั้งบรรพบุรุษ จนก่อให้เกิดการปรับตัวในการตั้งอาณานิคมปัญญาด้านการถนอมอาหารมาใช้ ด้วยการแปรรูปทรัพยากรทางทะเลโดยเฉพาะกุ้งมาทำกะปิเพื่อใช้เป็นส่วนประกอบสำหรับปรุงอาหารของชาวบ้านในท้องถิ่นบ้านอ่าวเคยและชาวภาคใต้ทั่วไป

นายวิสุทธ์ สิทธิเดช เป็นชาวพื้นถิ่นบ้านอ่าวเคย ตำบลม่วงกลวง ที่มีการสืบทอด และนำภูมิปัญญาด้านการผลิตกะปิที่มีมาแต่ครั้งบรรพบุรุษมาเป็นปัจจัยสำคัญในการเลี้ยงชีพตนเองและครอบครัว และยังรวมไปถึงกลุ่มชาวบ้านคนอื่นๆจำนวน 100 ครัวเรือน ซึ่งต่างเป็นกลุ่มชาวไทยมุสลิมประมาณ 99% ที่ยังคงยึดรูปแบบวิธีการผลิตกะปิมาใช้เพื่อเป็นการสร้างรายได้หาเลี้ยงครอบครัวและชุมชน จนกลายเป็นวัฒนธรรมการผลิตกะปิขึ้นมา เมื่อกะปิได้เข้ามาเป็นสิ่งสำคัญที่ชาวได้นิยมบริโภค ทางด้านนายวิสุทธ์ สิทธิเดช ในฐานะที่เป็นลูกหลานของชุมชน อีกทั้งยังได้ตระหนักถึง แนวโน้มความนิยมของกลุ่มผู้บริโภค จึงได้นำฐานความรู้เดิมในการผลิต มาคิดปรับและพัฒนาการผลิตกะปิให้เป็นกะปิรูปแบบใหม่ (กะปิผงสำเร็จรูป) เพื่อเป็นการแก้ปัญหาวัตถุดิบ(กุ้ง) ที่มีอยู่มากเกินไปมาใช้ในกระบวนการผลิต ด้วยกระบวนการผลิตต่างๆที่นำมาใช้ย่อมมีความยากง่าย และมีอุปสรรคเกิดขึ้นอยู่ตลอดเวลา ด้วยอุปนิสัยของตนเองที่เป็นคนไม่ยอมแพ้ มั่นใจกับวิถีทางในการผลิตที่ตนคิดว่าเป็นไปได้ ผนวกกับความพยายาม อีกทั้งยังมีหน่วยงานต่างๆ ที่เห็นความสำคัญได้เข้ามาส่งเสริม จนทำให้นายวิสุทธ์ สิทธิเดช สามารถผลิตกะปิผงสำเร็จรูปออกมาได้สำเร็จ ถึงแม้ในระยะแรก จะถูกกลุ่มคนทั่วไปต่างวิพากษ์วิจารณ์ ว่าการผลิตดังกล่าวคงไม่ประสบผลสำเร็จ และยังรวมไปถึงตัวผู้บริโภคที่จะเปลี่ยนมานิยมซื้อกะปิผงไปรับประทานหรือไม่ นั่น ทั้งปัญหาและอุปสรรคต่างๆ เหล่านี้ ได้ถูกนำมาเป็นแรงผลักดันสำคัญในการขับเคลื่อนให้แนวคิดการผลิตดังกล่าวประสบผลสำเร็จดังที่เห็นอยู่ในปัจจุบัน และได้นำผลิตภัณฑ์กะปิผงสำเร็จรูปซึ่งเป็นเพียงเจ้าเดียวของจังหวัดระนอง เข้าทุลเกล้าถวายสมเด็จพระเทพฯ ซึ่งได้สร้างความภูมิใจให้กับตนเองเป็นอย่างมาก

### 52.3.6 บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอด

- (1) นางสาววัลยา สิทธิเดช (บุตรสาว)
- (2) สมาชิกกลุ่ม

### 52.3.7 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

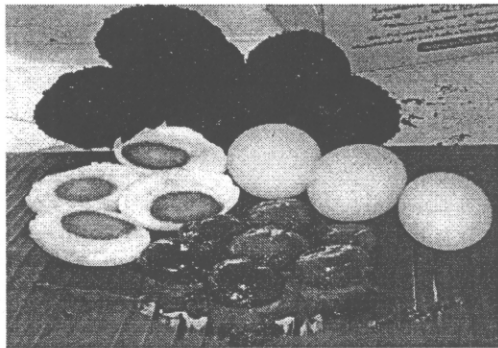
- (1) ผ่านการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ระดับ 3 ดาว (OTOP) ของภาคใต้ พ.ศ. 2547
- (2) ได้รับประกาศนียบัตรผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนดีเด่น ประจำปี พ.ศ.2549 จากกรมส่งเสริมการเกษตร

## 53 ภูมิปัญญาไข่เค็มไชยา

### 53.1 ประเภทภูมิปัญญา อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์)

### 53.2 ข้อมูลทั่วไปของภูมิปัญญาการทำไข่เค็ม

ไข่เค็มไชยา เป็นการถนอมอาหารชนิดหนึ่ง เพื่อเก็บไว้กินได้นาน ๆ ที่ชาวไชยารู้จักทำมาตั้งแต่โบราณ เนื่องจากในท้องที่อำเภอไชยาเป็นพื้นที่ที่มีการทำนามากที่สุดในจังหวัดสุราษฎร์ธานี การเลี้ยงเป็ดของชาวไชยามีเกือบทุกบ้านของผู้ที่มีอาชีพทำนา ซึ่งจะเลี้ยงบ้านละ 10-20 ตัว การเลี้ยงเป็ดส่วนใหญ่จะเลี้ยงแบบปล่อยทุ่ง เป็ดจะหาอาหารธรรมชาติในทุ่งนาซึ่งมีจำพวก ปู ปลา หอย สมบูรณ์ และเสริมอาหารด้วยข้าวเปลือก จึงทำให้คุณภาพของไข่เป็ดแดงจัด ไม่มีกลิ่นคาว



ภาพที่ 246 ไข่เค็มไชยา

### 53.3 ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการทำไข่เค็มของนางสาวสมร สวัสดิ์ชีวิน

#### 53.3.1 ข้อมูลพื้นฐานของบุคคลภูมิปัญญา

ชื่อ-สกุล	นางสาวสมร สวัสดิ์ชีวิน อายุ 52 ปี
อาชีพ	ค้าขาย
ที่อยู่	บ้านเลขที่ 16 ต.ตลาดไชยา อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี โทรศัพท์ 077-431485

### 53.3.2 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

เมืองไชยาเค็มนั้นอุดมสมบูรณ์ มีการทำนา ปลูกข้าว หรือเรียกได้ว่า “ในน้ำมีปลาในนามีข้าว”หรือ “มีข้าวเต็มนา มีปลาเต็มน้ำ” และประชาชนมีการเลี้ยงเป็ดกันทั่วไปตามหมู่บ้านต่างๆ ตำบลต่างๆ เพราะอาหารเลี้ยงเป็ดตามธรรมชาติมีมาก เช่น ข้าวเปลือก ลูกปลา หอย และอื่นๆ ในนาข้าวมีอุดมสมบูรณ์ ทำให้ชาวบ้านมีการเลี้ยงเป็ดปล่อยทุ่ง หากินในนาและรอบๆ บ้าน ไช้เป็ดเหลือจากการใช้บริโภคในครอบครัวนำไปขายในตลาดอำเภอไชยา ประชาชนในตลาดไชยา และที่อื่นๆ ซื้อไช้เป็ดไปประกอบอาหาร ทอด ดัม แล้วไช้เป็ดซึ่งแดง มัน อร่อย เป็นที่พอใจแก่ผู้บริโภค ได้รับการบอกเล่าจากผู้สูงอายุว่าในสมัยที่รัฐบาลพยายามสร้างทางรถไฟสายใต้ มีคนจีนชื่อ นายจี้ แซ่ซึก เป็นช่างทำสะพานเหล็ก สร้างทางรถไฟสายใต้ตั้งแต่ ชุมพร-สุราษฎร์ธานี สืบเชื้อสายจากชาวจีนกวางตุ้ง เดิมอยู่ปากน้ำ อำเภอหลังสวน ได้มาตั้งบ้านเรือนอยู่ที่คอนโรงทอง อำเภอเมืองไชยา สมัยนั้น คนจีนเก่งในการจัดทำอาหารรับประทานอยู่แล้ว เห็นไช้เป็ดไชยาแดง มัน อร่อย ก็คิดหาวิธีการว่า น่าจะนำไช้เป็ดไชยามาทำให้เป็นอาหารเก็บไว้นานๆ และมีรสอร่อย เดิมคนจีนและชาวไชยา ใช้ไช้เป็ดคองกับน้ำเกลือแล้วทิ้งไว้ระยะหนึ่งจึงนำมาดัมกินกับข้าวต้ม แต่มีรสเต็ม ไม่อร่อยต่อมามีผู้เล่าว่า มีการนำไช้เป็ด ไปฝังดินเค็มริมทะเลประมาณ 15 วัน แล้วนำมาล้างดัมกิน มีรสชาติดียิ่งขึ้น รับประทานกับข้าวต้มอร่อย มัน แต่การทำไม่สะดวก นายจี้ แซ่ซึก และครอบครัวอยู่ตลาดไชยา ได้คิดค้นหาวิธีการทำไช้เค็มโดยใช้ดินเหนียวผสมเกลือปน ผสมในอัตราส่วนพอเหมาะ คลุกขี้เถ้าเก็บไว้นานพอประมาณ นำมาล้างแล้วดัมรับประทาน ทำเป็นอาหารอื่นๆ แล้วทำให้อร่อย แต่ชื่อเสียงของดินเหนียวคือ ไม่เกาะไช้มากนัก ในระยะต่อมา ได้ปรับปรุงหาวิธีการ โดยใช้ดินปลวกทำแบบเค็ม ทำให้ผลดี แต่นั้นมาครอบครัวของนายจिन แซ่ซึก ก็ทำไช้เค็มขายและขายได้ดี จึงทำให้คนอื่นๆ ในตลาดไชยาทำกันมากขึ้น อีกทั้งประชาชนเมืองอื่นๆ มาเที่ยวเมืองไชยา เช่น เมืองระนอง เมืองชุมพร เมืองหลังสวน ได้ซื้อไปรับประทานชอบอกชอบใจ ก็สั่งซื้อไปขายต่อเป็นที่แพร่หลาย สมัยแรกมีผู้ทำไช้เค็มไชยาหลายบ้าน เช่น บ้านนางเล็กเหี่ยว บ้านแม่กล้วย ถิ่นธานี บ้านนางกิม นายสืบ สวัสดิ์ชิน และบ้านอื่นๆ กิจกรรมการทำไช้เค็มเป็นที่สนใจของประชาชนในเมืองไชยาและเมืองอื่นๆ พ่อค้าแม่ค้าได้นำไช้เค็มเมืองไชยาไปขายยังท้องถิ่นอื่นๆ ทำให้ไช้เค็มไชยาเป็นที่สนใจ และขายดีแพร่หลายขึ้นเรื่อยๆ ผู้ทำไช้เค็มอำเภอไชยาจึงทำเพิ่มมากขึ้น ประชาชนมีการเลี้ยงเป็ดมากขึ้นในปัจจุบัน โดยเฉพาะตำบลเลม็ด ตำบลเวียง และตำบลอื่นๆ ทำกันมากปัจจุบันไช้เค็มไชยาเป็นที่รู้จักแพร่หลายของคนทั้งประเทศ เมื่อก้าวถึงไช้เค็ม ทุกคนต้องนึกถึงอำเภอไชยา และสิ่งที่พิสูจน์ถึงชื่อเสียงและคุณภาพของไช้เค็มไชยาก็คือ การที่สภาอุตสาหกรรมจังหวัด และหอการค้าจังหวัด ได้คัดเลือกไช้เค็มไชยาเป็นผลิตภัณฑ์ดีเด่นของจังหวัด และคณะกรรมการ

หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้คัดเลือกให้ไข่เค็มไชยานั้นเป็นผลิตภัณฑ์ดีเด่น 10 อันดับแรก

นางกิม สวัสดิชีวิน ได้รับความรู้จากบรรพบุรุษ จากรุ่นสู่รุ่นจนถึงรุ่นที่ 3 ตั้งแต่อายุ 16 ปี ยายสอนให้และได้ฝึกสอนนางสาวสมร ช่วยเกิด ซึ่งเป็นบุตรบุญธรรมของนางแสงจันทร์ (แม่กิม) เป็นญาติห่างๆ ได้ออมาเลี้ยงตั้งแต่เด็ก และให้เรียนหนังสือจนจบชั้นมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4 และยายมีความเชื่อว่าลูกผู้หญิงจะต้องเป็นแม่ศรีเรือน ไม่ต้องเรียนสูง ๆ ก็ได้ และได้สอนการทำไข่เค็มเพื่อประกอบอาชีพไว้ติดตัว

### 53.3.3 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำไข่เค็มไชยา

#### วัตถุดิบในการทำไข่เค็มไชยา

- (1) ไข่เป็ด
- (2) เกลือ
- (3) ดินจอมปลวก
- (4) น้ำ
- (5) จี๊เต้า

#### อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำไข่เค็ม

- (1) ถุงพลาสติก (สำหรับใส่ไข่ด้านใน)
- (2) ถังกรองกระดาษ (รับจากโรงงาน)

#### ขั้นตอนการผลิตไข่เค็มไชยา

##### 1) หลักการคัดเลือกไข่เป็ดเพื่อทำไข่เค็ม

- 1.1) เลือกไข่ที่เปิดกินอาหารประเภท ข้าวเปลือก หัวกุ้ง หรือ อาหารทะเล
- 1.2) เลือกไข่ที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์
- 1.3) ไข่เป็ด จากชาวบ้านที่เป็นเจ้าประจำ ที่ทำอาชีพเลี้ยงเป็ด กันมาประมาณ

40 ปี

##### 2) วิธีการทำไข่เค็ม

- 2.1) นำดินจอมปลวกที่คัดเลือกแล้วมาทุบให้ละเอียด (ปัจจุบันใช้บด)
- 2.2) ร่อนด้วยตาข่ายถี่ ๆ หลังจากร่อนแล้ว นำดินไปผสมกับเกลือ ในอัตราส่วน

3 : 1 ตลุกเค้ด้าให้ทั่ว เติมดินให้มีความหนาประมาณ 2 - 5 มิลลิเมตร

- 2.3) นำเกลือกับน้ำมาผสมกันและคลุกด้วยจี๊เต้า

2.4) นำไข่ไปคลุกบนไข่เด้าเกลบประมาณ 10 วัน จึงเริ่มรับประทานได้ หากต้องการทำเป็นของหวาน ให้คองไข่ไว้เพียง 7 วันแรก แล้วล้างดินออก แล้วตอกไข่ใส่ในน้ำเชื่อมที่ตั้งไฟไว้ เรียกว่า “ไข่หวาน”

ไข่เค็มนอกจากนำมาใช้ทำเป็นอาหารและไข่หวานแล้ว ยังนิยมนำไข่แดงมาทำไส้ขนมต่าง ๆ เช่น ซาลาเปา ขนมเต้าส้อม ฯลฯ อีกด้วย

2.5) ชุมมัดไข่และใส่ถุงๆ ละ 10 – 20 ฟองตามขนาดกล่อง

#### แนวคิดในการผลิตไข่เค็ม

- (1) เพื่อให้คนในหมู่บ้านมีงานทำ มีรายได้ที่แน่นอน
- (2) สร้างรายได้ ใ้ชีวิตดูคิบในชุมชนให้เกิดประโยชน์ เช่น ดินจอมปลวก ไข่เด้า

#### แรงบันดาลใจในการผลิตไข่เค็ม

- (1) ชิมซั้บจากยาย
- (2) อยากให้คงอยู่ และได้ทำงานในบ้านไม่ต้องหางานนอกร้าน
- (3) เกิดรายได้ที่ดี ช่วยส่งเสริมให้สมาชิกมีรายได้

#### 53.3.4 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ให้สูตรการทำกับนักศึกษา เพราะวิธีการทำไข่เค็ม เป็นวิธีการถนอมอาหาร ที่แต่ละคนได้เรียนรู้มาแล้วในวิชาคหกรรมกันมาบ้างแล้ว จึงได้ถ่ายทอดกันเฉพาะสูตรและเทคนิคการทำเท่านั้น

#### 53.3.5 คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ หรือคติ ความเชื่อ และคำสอน

สิ่งสำคัญที่เป็นหลักในการดำเนินธุรกิจของไข่เค็มไชยา คือ ความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า และการคงรสชาติดั้งเดิมและการรักษาเอกลักษณ์ของร้าน

สำหรับวิถีชีวิตที่ควรแก่การยึดถือเป็นแบบอย่าง คือ รู้จักใช้ทรัพยากรในชุมชนที่ก่อให้เกิดรายได้ที่แน่นอน ให้ชาวบ้านมีรายได้ ได้ชิมของอร่อย และรู้จักใช้ทรัพยากรในชุมชนที่ก่อให้เกิดรายได้ที่แน่นอน ให้ชาวบ้านมีรายได้ ได้ชิมของอร่อย

#### 53.3.6 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

ไม่เคยส่งเข้าประกวด จะมีเพียงแต่ลูกค้าซื้อไข่เค็มของตนเองไปประกวด

## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาและเก็บรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ ทางด้านอาหารพื้นบ้านในประเด็นของข้อมูลทั่วไป ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญา อาทิ ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน องค์ความรู้ของภูมิปัญญา วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญา คุณธรรม จริยธรรม จรรยาบรรณ ความเชื่อ และคำสอน บุคคลที่ได้รับการสืบทอดหรือถ่ายทอด ตลอดจนรางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

ศึกษาและรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาโดยใช้เกณฑ์ในการเลือกศึกษาข้อมูลดังนี้

- (1) เป็นบุคคลที่ได้รับการยกย่อง เชิดชูเกียรติ และได้รับรางวัลในระดับท้องถิ่น ภูมิภาค หรือระดับประเทศ
- (2) มีผลงานเป็นประจักษ์ แม้จะไม่ได้รับรางวัลจากการประกวด แต่เป็นภูมิปัญญาที่มีคุณค่า หรือกำลังจะสูญหาย ซึ่งควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้
- (3) เป็นบุคคลที่เป็นแหล่งขององค์ความรู้ของภูมิปัญญาในกรอบของการศึกษา ซึ่งไม่มีการจัดประกวดในเรื่องนั้นๆ แต่เป็นภูมิปัญญาที่มีคุณค่า และกำลังสูญหาย ซึ่งจะนำไปสู่การฟื้นฟูต่อไป

ศึกษาและเก็บรวมข้อมูลโดยการศึกษาจากเอกสาร (เอกสาร และอินเทอร์เน็ต) และการศึกษาภาคสนาม (การสัมภาษณ์และเวทีกลุ่มย่อย)

ผลจากการศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ สามารถศึกษาจากบุคคล/กลุ่มภูมิปัญญาจำนวน 60 คน/กลุ่ม จำแนกเป็นบุคคลภูมิปัญญา จำนวน 47 คน และเป็นกลุ่มภูมิปัญญาจำนวน 13 กลุ่ม โดยศึกษาจากภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้าน จำนวน 53 ชนิด โดยแบ่งประเภทภูมิปัญญาออกเป็น 3 ประเภท ประกอบด้วย อาหารหวาน อาหารคาว (อาหารจานเดียว ของทานเล่น) และอาหารถนอมและแปรรูป (จากผัก ผลไม้ และสัตว์)

ผลจากการศึกษาสามารถสรุปรูปแบบภูมิปัญญา วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม / จริยธรรม / คำสอน / วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างและความเชื่อของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน ดังตารางที่ 17

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
1	กะละแมแม่ทิม	อาหารหวาน (ขนม)	นางทิม จินดาพันธ์	พัทลุง	- บอกสูตรและเทคนิคต่าง พร้อมสาธิตทำให้ดูเป็นตัวอย่าง - เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	- มีผู้สืบทอด คือ หลานสาวบุญธรรม - มีการถ่ายทอดวิธีการทำให้แก่ผู้รับจ้างทวน ซึ่งเป็นคนในชุมชน - เป็นผลิตภัณฑ์ที่มี มผช. และได้รับการ คัดสรรโอท็อป	- ความขยัน อดทน ผู้ชีวิตเป็นคนจิตใจดี - ช่วยเหลือสังคม บริจาค และช่วยเหลือผู้อื่น
	กะละแมแม่ทุม	อาหารหวาน (ขนม)	นางประทุม ศรีพัฒน์	พังงา	- สาธิตทำให้ดูเป็นตัวอย่าง - เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	- มีลูกและลูกเขยเป็นผู้สืบทอด - ไม่ได้ประกวดแต่เป็นที่รู้จักของคนในชุมชนและชุมชนใกล้เคียง	- ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า - ยึดหลักความสะอาดและอร่อย

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
2	อาซุร	อาหารหวาน (ขนม)	นายอัปดุลรอฮิม เจอารังค์	นราธิวาส	-เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-มีสมาชิกในชุมชนที่นับถือศาสนาอิสลามเป็นผู้สืบทอด	-บุคคลที่ทำอาซุรต้องนับถือศาสนาอิสลามอย่างเคร่งครัด มีจิตใจที่จะช่วยเหลือเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ -คัดเลือกว่าัตถุคิบบ เครื่องปรุงที่มีคุณภาพ
3	ข้าวหลามหินรุ่ม	อาหารหวาน (ขนม)	กลุ่มข้าวหลามบ้านหินรุ่ม)	ภูเก็ต	-สาธิตและเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-ยังไม่มีผู้สืบทอดมีเพียงแต่สมาชิกกลุ่มที่ทำข้าวหลามเป็น -ได้รับคัดเลือกเป็นผลิตภัณฑ์โอทอป	-เน้นความสะอาด -ดำรงชีวิตแบบพอเพียง -ยึดถือคุณธรรม ไม่เอาเปรียบและซื่อสัตย์ต่อลูกค้า
	ข้าวหลามน้ำรอบ	อาหารหวาน	กลุ่มข้าวหลาม (นางพวงรัตน์ แคล้วไพโร ประธาน กลุ่ม	สุราษฎร์ธานี	ถ่ายทอดกันในกลุ่มโดยการฝึกปฏิบัติ	-มีสมาชิกกลุ่มเป็นผู้สืบทอด -เป็นผลิตภัณฑ์โอทอป	-ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า -นำทรัพยากรในชุมชนมาสร้างรายได้

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
4	กล้วยฉาบแม่แดง	อาหารหวาน (ขนม)	นางวรรณดี มหาสุวรรณี	พัทลุง	-บอกสูตรและวิธีการทำ ร่วมกับการปฏิบัติจริง	-มีผู้สืบทอด -เป็นผู้มีผลงานดีเด่นทางด้านวัฒนธรรม	-ชื่อตรงต่อลูกค้า -มุ่งมั่นการผลิตที่มีคุณภาพ
5	ขนมลา	อาหารหวาน (ขนม)	นางระเบียบบำรุงกิจดี	นครศรีธรรมราช	-เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง -สาธิตให้ดูเป็นตัวอย่าง	-มีบุตรและญาติเป็นผู้สืบทอด -เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป -รับรางวัลจากการประกวดแข่งขันทำขนมเทศกาลเดือนสิบ	-มุ่งมั่นต่อการสืบสานภูมิปัญญาการทำขนมประจำถิ่น
6	บุหงาดูบะ	อาหารหวาน (ขนม)	นางอ้อย นุ่มนามวงศ์	สตูล	-เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง		-ใจเย็น รอบคอบในการทำงาน
7	ต้มถ้ามเหลี่ยมใสใส	อาหารหวาน (ขนม)	นางฉวี สายเรียบ	สงขลา	-บอกสูตรและเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง -สาธิตให้ดู	-มีบุตรเป็นผู้สืบทอด -ได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์โอท็อป	-คำนึงถึงความสด สะอาด และมีคุณภาพ -ดำรงอย่างเรียบง่ายพอเพียง ไม่ต้องโลก ขยัน

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
8	ข้าวต้มมัดใบชิง	อาหารหวาน (ขนม)	นางนุกูล ทองสูง	ระนอง	-เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-มีบุตรสาวเป็นผู้สืบทอด -ไม่ได้ส่งประกวดแต่เป็นขนมที่เป็นที่รู้จักของคนในชุมชน	-คงสูตรและวิธีการทำที่เป็นแบบดั้งเดิมไว้ -รักษารสชาติและคุณภาพ
9	กะตู่ปะ	อาหารหวาน (ขนม)	นางดีมะระ มะเย็ง	นราธิวาส	-เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-มีสมาชิกในครอบครัวเป็นผู้สืบทอด	-เน้นความสะอาด
10	ขนมผิง	อาหารหวาน (ขนม)	นางสาวกัณธิมา ว่องสกุล	พังงา	-บอกสูตร และวิธีการทำ พร้อมสาธิต	-มีเครือข่ายเป็นผู้สืบทอด	-เน้นการผลิตที่สด สะอาด และถูกหลักอนามัย -ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า
11	หมั้วหลาว	อาหารหวาน (ขนม)	นายเยี่ยม เทียนเฮง	พังงา	-บอกสูตรและวิธีการทำ -เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-มีภรรยาและบุตรเป็นผู้สืบทอด -ได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์โอท็อป	-มีข้อคิดดีๆ ใช้เตือนใจในการทำงาน

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
12	เต้าซ้อและขนมหมอน	อาหารหวาน (ขนม)	นางนันทวัน ลิ่มสกุล	พังงา	-บอกสูตรและวิธีการทำ -เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-มีบุตรเป็นผู้สืบทอด -ได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์โอทอป -ได้รับรางวัลจากการประกวดต่างๆ	-ซื่อสัตย์ต่อตนเอง ซื่อสัตย์ต่อผู้ร่วมงาน (ลูกจ้าง) และซื่อสัตย์กับลูกค้า
	เต้าซ้อและขนมหน้าแตก	อาหารหวาน (ขนม)	นางบุญธรรม เนตรหาญ	ภูเก็ต	-บอกสูตรและวิธีการทำ -เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-มีน้องชายเป็นผู้สืบทอด	-ยึดถือคติดำรงชีวิตว่า “อยู่อย่างราษฎร์เต็มขั้นอยู่อย่างพอเพียง” และ “ไม่มีความยากจนในคนชั้น”
13	ขนมไหว้พระจันทร์	อาหารหวาน (ขนม)	นายพิบูลย์ เอี้ยวผดุง (ร้านอาดักแก)	ภูเก็ต	-บอกสูตรวิธีการทำผ่านการบันทึกข้อมูล -เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-มีบุตรเป็นผู้สืบทอด -ได้รับรางวัลขนมพื้นเมืองดีเด่นของจังหวัดภูเก็ต	-ทำด้วยใจรัก -เอาใจใส่ลูกค้า -ใส่ใจกับงาน -วางแผนการทำงาน -เน้นสะอาดปลอดภัย -มีจริยธรรมทางธุรกิจ -กตัญญูต่อมารดา

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม/จริยธรรม / คำสอน / วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
14	อาโป่ง	อาหารหวาน (ขนม)	นางสุณี จันทร์แจ่มใส	ภูเก็ต	-สาธิตและลงมือ ปฏิบัติจริง	-มีบุตร 2 คน เป็น ผู้สืบทอด -ไม่เคยส่งเข้าร่วม ประกวดแต่เป็น อาหารที่ชาวภูเก็ต รู้จักเป็นอย่างดี	-เชื่อว่าไหว้เจ้าที่จะทำให้ ทำมาค้าขึ้น -ซื่อสัตย์ต่อตนเองและ ผู้อื่น -คำนึงประโยชน์สูงสุด ของผู้บริโภคได้รับ
15	เค้กดินโอชา	อาหารหวาน (ขนม)	นายสุทัศน์ ชยันต์เกียรติ	ตรัง	-เรียนรู้จากการ ปฏิบัติจริง	-มีสมาชิกและเครือ ญาติเป็นผู้สืบทอด -มีการสืบทอดจากรุ่น สู่รุ่น -เป็นผลิตภัณฑ์ โอท็อปและมีชื่อเสียง	-ซื่อสัตย์ต่อผู้บริโภค
	เค้กศรีตรัง	อาหารหวาน (ขนม)	ร้านขนมเค้กศรีตรัง	ตรัง	-เรียนรู้จากการ ปฏิบัติจริง	-มีลูกหลานใน ครอบครัวเป็นผู้ สืบทอด	-เน้นความปลอดภัยและ ความอร่อย

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม/จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
16	โอเอ๋ว	อาหารหวาน (ขนม)	นายอนิโรธ ชันธรา	ภูเก็ต	-สาริตให้คุณเป็นตัวอย่าง	-ยังไม่มีผู้สืบทอด -	-ประหยัดและมัธยัสถ์ -ยึดคติการทำงาน “ทำความดีแต่อย่าเด่น อยู่ให้สบายๆอย่างพอเพียง” -มีความกตัญญูและเสียสละเพื่อครอบครัว -มีคุณจริยธรรมทางธุรกิจ ไม่แสวงหาผลกำไรสูงสุดแต่คำนึงถึงความเหมาะสมของสินค้ากับราคา -รักษาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษและไม่ต้องการให้สูญหายไปจากเมืองภูเก็ต

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
17	เม็ล็ดมะม่วงหิมพานต์เผาแบบโบราณ	อาหารหวาน (ของทานเล่น)	นางวัชรีย์ สุวตถิกุล	ระนอง	-เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-มีบุตรเป็นผู้สืบทอด	-ต้องทำมาให้ได้ดีที่สุด -คำนึงถึงประโยชน์ที่ลูกค้าจะได้รับเป็นสิ่งสำคัญ -รักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ -มีการปรับปรุงพัฒนาอยู่เรื่อยๆ
18	โรตีสี	อาหารหวาน (ขนม)	นางนิศรา มะเดช	ระนอง	-เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-มีบุตรเป็นผู้สืบทอด -ได้รับรางวัลโอท็อปและแม่ซ็อนนางรำ	-เน้นคุณภาพ ความสด ความสะอาด และความอร่อย
19	โรตีสีปาแย	อาหารหวาน	นางอาอีเสาะ ตอเล็บ	ยะลา	-ถ่ายทอดการทำเฉพาะภายในครอบครัว	-มีลูกหลานเป็นผู้สืบทอด	-เน้นความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า เน้นความสะอาดและถูกอนามัย

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
20	โรตีมะตะปะไก้	อาหารคาว	ร้านเบนอ	นราธิวาส	-ถ่ายทอดการทำเฉพาะภายในครอบครัว	-มีสมาชิกในครอบครัวเป็นผู้สืบทอด	-เน้นความสะอาด ไม่เอาเปรียบลูกค้า
21	ข้าวเกรียบ	อาหารคาว (ของทานเล่น)	กลุ่มแม่บ้านทำข้าวเกรียบ	ปัตตานี	-เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอน	-มีสมาชิกกลุ่มเป็นผู้สืบทอด	-เน้นความสะอาด และใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ
	ข้าวเกรียบสมุนไพร	อาหารคาว (ของทานเล่น)	นางนงเยาว์ อยู่สฤติย์	ชุมพร	-สาธิตให้ดูและเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-มีลูกหลานเป็นผู้สืบทอด -ได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์โอท็อป	-ซื่อสัตย์กับลูกค้า -พูดจาไพเราะกับทุกคนและการทำงานร่วมกับสมาชิกในกลุ่ม
22	กรือโป๊ะ	อาหารคาว (ของทานเล่น)	นายเจ๊ะอาลี เอะมุ	นราธิวาส	-เนื่องจากผู้ผลิตกรือโป๊ะมีจำนวนมาก จึงเก็บรักษาสูตรไว้ ไม่ถ่ายทอดให้กับผู้อื่น	-มีสมาชิกในครอบครัวเป็นผู้สืบทอด	-รักษาความสะอาด -ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ -ซื่อสัตย์และซื่อตรงต่อลูกค้า -ไม่คิดกำไรเกินควร

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
23	ปอเปี๊ยะสด	อาหารคาว (ของทานเล่น)	นายสมชาย รัตนปทุมมาลัย	ภูเก็ต	-สมาชิกในครอบครัวเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-มีสมาชิกในครอบครัวเป็นผู้สืบทอด	-ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า คำนึงถึงรสชาติ และคุณภาพ -ดำเนินชีวิตด้วยความเรียบง่าย -ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ
24	ขนมจีน	อาหารคาว	ร้านขนมจีนเมืองนคร	นครศรีธรรมราช	-สาธิตให้ดูเป็นตัวอย่าง	-มีลูกชายเป็นผู้สืบทอด -เป็นขนมจีนที่ขึ้นชื่อของเมืองนครศรีธรรมราช	-ยึดคติการทำงาน คือ ทำให้ดีที่สุด
25	ขนมจีน-ไก่ทอด	อาหารคาว	นายจ้อย จารุเกียรติคุณ	กระบี่	-ถ่ายทอดวิธีการทำและสูตรเฉพาะคนในครอบครัว	-มีบุตรสาวเป็นผู้สืบทอด -ได้รับรางวัลระดับจังหวัด	-ใส่ใจในคุณภาพและสุขภาพของลูกค้า

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม/จริยธรรม / คำสอน / วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
26	ขนมเบี้อทอดและ หนมหวัค	อาหารคาว (ของทานเล่น)	นางแดง นพฤทธิ์	พังงา	-บอกสูตรและ วิธีการทำ พร้อม สาธิตให้ดูเป็น ตัวอย่าง	-มีลูกสะใภ้เป็นผู้ สืบทอด	-มีใจรักในการทำงาน -ตั้งใจ พัฒนาฝีมือและ สูตรให้ดียิ่งอยู่เสมอ
27	ซาเป่าทับหลี	อาหารคาว	นางเสาวภา ลิ้มแสงฤทัย	ระนอง	-ถ่ายทอด กระบวนการทำใน ครอบครัวด้วยการ สาธิตให้ดูพร้อม ปฏิบัติจริง	-ยังไม่มีผู้สืบทอดแต่ มีการถ่ายทอด กระบวนการทำให้แก่ สมาชิกในครอบครัว -ได้รับรางวัล ผลิตภัณฑ์โอท็อป	-หยุดทำมาค้าขายในวัน ตรุษจีน -ขยันต่ออาชีพการงาน - รักและห่วงหาอาชีพร ของตน
28	ข้าวย่า	อาหารคาว	นางสีดีมีเนาะ มะหะวอ	ยะลา	-เรียนรู้จากการ ปฏิบัติจริง	-มีลูกหลานเป็นผู้ สืบทอด	-ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า -เน้นความสะอาดและถูก หลักอนามัย

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
29	ข้าวมันไก่ทับหลี	อาหารคาว	นางกัลยา แซ่หลี	ระนอง	-เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-มีน้องสาวเป็นผู้สืบทอดกิจการ -ได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์โอท็อป	-เปิดร้านในวันตรุษจีน -ขยันทำมาหากิน -รักในงานที่ทำ
30	นาซิดาแม่ไก่	อาหารคาว	นางเขาวดี ไช้กีรี	ปัตตานี	-เรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-มีสมาชิกในครอบครัวเป็นผู้สืบทอด	-เลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ -ไม่คิดกำไรเกินควร
31	แกงมัสมั่นไก่	อาหารคาว	ร้านเกาะเขาะ	ปัตตานี	-ถ่ายทอดเฉพาะภายในครอบครัว	-มีสมาชิกในครอบครัวเป็นผู้สืบทอด	-ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ -ไม่คิดกำไรเกินควร
32	ไก่หมอและ	อาหารคาว	นางแวชะาะ ยาโก๊ะ	ปัตตานี	-ถ่ายทอดเฉพาะภายในครอบครัว	-มีสมาชิกในครอบครัวเป็นผู้สืบทอด	-ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ -ไม่คิดกำไรเกินควร
33	หมูย่างตรัง	อาหารคาว	นายทวีศักดิ์ ไทรงาม	ตรัง	-ถ่ายทอดเฉพาะภายในครอบครัว	-มีสมาชิกครอบครัวเป็นผู้สืบทอด	

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
	หมูย่างครึ่ง	อาหารคาว	นายจรัสศักดิ์ แซ่ตัน (หมูย่าง ไก่ล้วน)	ครึ่ง	-ถ่ายทอดเฉพาะ ภายในครอบครัว	-มีผู้สืบทอด คือ นายอภิชาติ แซ่ตัน	ใช้ชีวิตอย่างเรียบง่าย และดำเนินชีวิตแบบ พอเพียง
34	โละปะ	อาหารคาว	นางสุภา แซ่ตัน	ภูเก็ต	ถ่ายทอดภายใน ครอบครัวโดยลง มือปฏิบัติจริง	-มีลูกหลานเป็นผู้สืบทอด -มีชื่อเสียง	การอนุรักษ์และสืบทอด การรู้จักประมาณตน ความอดทนและทุ่มเท ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า
35	หมี่ตันโพธิ์	อาหารคาว	นางอัญชดี หลิมชู ตระกูล	ภูเก็ต	ถ่ายทอดความรู้ ให้แก่คนใน ครอบครัว	-มีลูกหลานเป็นผู้สืบทอด -มีชื่อเสียง	สามัคคี เน้นคุณภาพ
36	กล้วยเล็บมือนางอบ	อาหารถนอมและ แปรรูป (การแปรรูปจาก ผลไม้)	นางเพ็ญศรี มากผล (กล้วยเล็บมือนางอบ เลิศรส)	ชุมพร	-สาริตพร้อมอธิบาย	-มีลูกหลานเป็นผู้ สืบทอด -ได้รับรางวัล ผลิตภัณฑ์โอท็อป, รางวัลระดับจังหวัด	-รู้จักนำทรัพยากรที่มีอยู่มา ใช้ประโยชน์ -ดำเนินชีวิตแบบพอเพียง

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
	กล้วยเล็บมือนาง	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากผลไม้)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรนาโพธิ์สามัคคี (นางนิยม เหล่าสุข ประธานกลุ่ม)	ชุมพร	-มีการถ่ายทอดให้สมาชิกในกลุ่มทุกคนสามารถทำได้ทุกขั้นตอน	-มีสมาชิกกลุ่มเป็นผู้สืบทอด	-ยึดคติทำวันนี้ให้ดีที่สุด -ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า -รักษาความสะอาดและรสชาติ -มีการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ประโยชน์
37	ลูกจันทน์เทศแปรรูป	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากผลไม้)	นางสุนีย์ โกยกุล	พังงา	-เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติจริง -ถ่ายทอดโดยการบอกเล่า	-มีสมาชิกในครอบครัวเป็นผู้สืบทอด	-เน้นความสะอาด -ใส่ใจในคุณภาพ และมีรสชาติ-ยินดีในการถ่ายทอดหรือให้ความรู้แก่ผู้อื่น
38	น้ำตาลจาก	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากผลไม้)	กลุ่มทำน้ำตาลจาก (นางสาวระพีร์ นนท์ทอง ประธานกลุ่ม)	นครศรีธรรมราช	-ใช้วิธีการสาธิตประกอบการอธิบาย	-มีสมาชิกกลุ่มและคนในชุมชนเป็นผู้สืบทอด	-การสั่งสมและสืบทอดภูมิปัญญาของท้องถิ่นไม่ขาดสาย

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
39	น้ำตาลโตนด/น้ำตาลแว่น	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากผลไม้)	นางนิตย์ แก้วศิเลิศ (กลุ่มดาวราย)	สงขลา	-สาธิตให้ดู แล้วปฏิบัติจริง -เรียนรู้จากการทำงานโดยตรง	-มีลูกสาว หลานสาว และสมาชิกกลุ่มเป็นผู้สืบทอด -เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป	-ในการทำงานต้องมีความนับถือ เชื่อใจกัน มีความซื่อสัตย์ ละเสมอภาค
40	เครื่องแกง	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากผัก)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาคำหนอน (นางพรเพ็ญ ยถเถ ประธานกลุ่ม)	พังงา	-วิธีการบรรยาย ประกอบกับการสาธิตทำให้ดูในทุกขั้นตอน	-มีสมาชิกกลุ่มเป็นผู้สืบทอด -ได้รับรางวัลการประกวดระดับจังหวัด -เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป	-ความสามัคคี -ซื่อสัตย์ต่อกลุ่มผู้บริโภค -เน้นคุณภาพและเกิดประโยชน์แก่ผู้บริโภคมากที่สุด -นำทุนทรัพย์ากรที่มีอยู่มาสร้างงาน

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
41	ขมิ้นผง/ขิงผง	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากผัก)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาตำหนอน (นางพรเพ็ญ ยถเถ ประธานกลุ่ม)	พังงา	-วิธีการบรรยายประกอบกับการสาธิตทำให้ดูในทุกขั้นตอน	-มีสมาชิกกลุ่มเป็นผู้สืบทอด -ได้รับรางวัลการประกวดระดับจังหวัด -เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป	-ความสามัคคี -ซื่อสัตย์ต่อกลุ่มผู้บริโภค -เน้นประโยชน์แก่ผู้บริโภคมากที่สุด -นำภูมิปัญญาในอดีตมาผสมผสานกับแนวคิดของคนรุ่นใหม่ -นำทุนทรัพยากรที่มีอยู่มาสร้างงาน
42	น้ำพริกตะไคร้	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากผัก)	กลุ่มสหกรณ์สตรีบ้านบางกุ้ง	ระนอง	-สาธิตและการบอกเล่า	-มีสมาชิก และลูกหลานของสมาชิกแต่ละคนเป็นผู้สืบทอด -เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป	- ความซื่อสัตย์ต่อกัน -มีความเสียสละ -ความรับผิดชอบร่วมกัน -ความเห็นอกเห็นใจกัน -ความไว้วางใจกัน -ทำงานแบบมีส่วนร่วม

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
43	ซีอิ๊วจันท์แสง	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากผัก)	นายเกียรติศักดิ์ จันท์เวียงทอง (ซีอิ๊วจันท์แสง)	ภูเก็ต	-ถ่ายทอดเฉพาะคนในครอบครัว	-บุตรชายและบุตรสาวเป็นผู้สืบทอด -ผ่านการรับรองมาตรฐาน -เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป	-ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า -ขยัน ซื่อสัตย์ และอดทน เพื่อความสำเร็จในชีวิต และหน้าที่การงาน
44	แกงไตปลากุ้งสด	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์น้ำ)	นางสาวมณฑา ไสวรรณ	นครศรีธรรมราช	-สาธิตทุกขั้นตอนพร้อมอธิบาย	-มีหลานชาย หลานสะใภ้ และสมาชิกในครอบครัวเป็นผู้สืบทอด -ได้รับใบรับรองคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ -เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป	-ดำเนินงานบนพื้นฐานความพอเพียง -เน้นคุณภาพของงาน -ไม่เอาเปรียบผู้บริโภค -ผลิตเท่าที่กำลังความสามารถที่มี -ซื่อสัตย์ มีน้ำใจ ขยัน อดทน คิดบวก และตั้งสอนให้ลูกหลานเป็นคนดี

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
45	ปลาตุกร้า	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์น้ำ)	กลุ่มปลาตุกร้า 2 รส	นครศรีธรรมราช	-บอกสูตรและวิธีทำ	-มีบุตรสาว สมาชิกในครอบครัว และสมาชิกกลุ่มเป็นผู้สืบทอด -เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป	-มีความมุ่งมั่นและตั้งใจในการทำงาน -ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า และมีความรับผิดชอบ
46	น้ำปลา, น้ำขูด, น้ำขูดข้าวย่าน, ซี่อิ้วปลา	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์น้ำ)	นางถนอม ศิริรักษ์	สงขลา	-สาธิตและให้ฝึกปฏิบัติจริง	-มีบุตรชายเป็นผู้สืบทอด -เป็นครูภูมิปัญญา	-ยึดคติปัญหามีไว้แก้ไม่ได้มีไว้กลุ่ม -การทำงานต้องทำด้วยใจไม่โลภ ไม่ทำเพื่อธุรกิจและคิดเรื่องการให้เป็นหลัก
47	น้ำปลาแท้	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์น้ำ)	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามัคคี (น้ำปลาแท้ตราแม่บ้านคอนยาง)	สุราษฎร์ธานี	-มีการบอกสูตรและวิธีการทำให้สมาชิกทุกคนสามารถทำได้ทุกขั้นตอน	-มีสมาชิกกลุ่มเป็นผู้สืบทอด -เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป	-การนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาแปรรูปให้เกิดคุณค่าจนกลายเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียง

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม/จริยธรรม / คำสอน / วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
48	น้ำพริกกุ้งเสียบ / ปลาจิ้งจั้งทรงเครื่อง	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์น้ำ)	นายสมชาย ดันภิบาล	พังงา	-อธิบาย บอกเล่า และเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-มีลูกสาวคนโต ลูกชาย และลูกสะใภ้เป็นผู้สืบทอด -เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป	-ความขยัน เพียรพยายาม มุ่งมั่น และการคิดที่ไม่หยุดนิ่งเพื่อการพัฒนา
49	ปลาฉิ่งน้ำทอดกรอบสมุนไพร	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์น้ำ)	กลุ่มสตรีสหกรณ์กะทู้	ภูเก็ต	-การถ่ายทอดความรู้ให้กับสมาชิกในกลุ่ม โดยไม่ขาดช่วงและเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง	-มีสมาชิกกลุ่มเป็นผู้สืบทอด -เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป	-รักใคร่และสามัคคี -ความขยันหมั่นเพียร
	ปลากรอบและปลาอบสมุนไพร	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์น้ำ)	นางสาहे้า สุขชนะ	ชุมพร	-บอกและสาธิตวิธีการทำ และร่วมกันพัฒนาสูตร	-มีสมาชิกกลุ่มเป็นผู้สืบทอด -เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป	-ขยัน อดทน ซื่อสัตย์ -ความพอเพียงและการช่วยเหลือชุมชน

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
50	แกงไตปลาแห้ง/แกงไตปลาคั่วกลิ้ง/น้ำพริกกุ้งเสียบ/จิ้งจ่างทอดกรอบ	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์น้ำ)	นางเบญจวรรณ แซ่ทอง	พังงา	-ถ่ายทอดวิธีการทำเฉพาะภายในครอบครัว	-ยังไม่มีผู้สืบทอดโดยตรง -เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป	-ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า -รักษาคุณภาพในการผลิต -เน้นความสด สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค
51	กุ้งย่าง (กุ้งเสียบ)	อาหารถนอมและแปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์น้ำ)	กลุ่มสตรีเพื่อการส่งเสริมอาชีพบ้านโคกไคร	พังงา	-ใช้วิธีการบรรยายและนำชมกระบวนการผลิตและระบบการจัดการกลุ่ม	-มีสมาชิกกลุ่มเป็นผู้สืบทอดและมีการถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้สนใจ -เป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป	-นำทรัพยากรธรรมชาติที่มีมาสร้างงานและรายได้ -นำภูมิปัญญาของบรรพบุรุษมาเป็นฐานความคิด -การรู้จักปรับและพัฒนาอย่างสม่ำเสมอ -การการรับฟังสมาชิกทุกคน และการส่งเสริมการมีส่วนร่วม สมาชิกมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องโดยการเรียนรู้ผ่านการอบรม ศึกษาดูงาน

ตารางที่ 1 วิธีการถ่ายทอด สถานภาพ และคุณธรรม /จริยธรรม / คำสอน /วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่างของภูมิปัญญาทางด้านอาหารพื้นบ้าน

ลำดับ	อาหาร	ประเภทอาหาร	บุคคลภูมิปัญญา	จังหวัด	วิธีการถ่ายทอด	สถานภาพ	คุณธรรม/วิถีชีวิตที่ควรยึดถือเป็นแบบอย่าง
52	กะปิกุ้งเคยเสริม ไอโอดีน (กะปิผง)	อาหารถนอมและ แปรรูป (การแปรรูปจากสัตว์ น้ำ)	กลุ่มกะปิกุ้งเคยเสริม ไอโอดีน (บ้านอ่าวเคย)	ระนอง	-การอธิบายและ สาธิตวิธีการทำทุก ขั้นตอน	-มีบุตรสาวและ สมาชิกกลุ่มเป็นผู้สืบ ทอด -เป็นผลิตภัณฑ์ โอท็อป	-นำภูมิปัญญาด้านการผลิต กะปิของบรรพบุรุษมา สร้างรายได้ -การสร้างงานให้คนใน ชุมชน
53	ไข่เค็มไชยา	อาหารถนอมและ แปรรูป (การแปรรูปจาก สัตว์)	นางสาวสมร สวัสดิ์ชีวิน	สุราษฎร์ธานี	-บอกสูตรและ วิธีการทำ	-ไม่เคยส่งเข้า ประกวดแต่เป็น ผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียง	-ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า และคง รสชาติดั้งเดิมและการ รักษาเอกลักษณ์ของร้าน -รู้จักนำทรัพยากรใน ชุมชนมาสร้างงานสร้าง รายได้

กล่าวโดยสรุป ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านท้องถิ่นได้ เป็นภูมิปัญญาที่เกี่ยวข้องกับการยังชีพ ที่พัฒนาจากเรื่องของการทำมาหากิน ไปสู่การเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ ซึ่งอาศัยทักษะและเทคนิคที่ถูกคิดค้นขึ้นตั้งแต่การเลือกสรร คัดสรรทรัพยากรที่มีอยู่ตามธรรมชาติในท้องถิ่นมาเป็นวัตถุดิบหลักและมีวิธีปรุงที่ใช้ฐานภูมิปัญญาที่มีอยู่กับบุคคลหลักหรือผ่านการสืบทอดต่อกันมาในชุมชน

ภาคใต้มีความอุดมสมบูรณ์และมีหลากหลายทางธรรมชาติทั้งบนบก ในน้ำ และในอากาศ ทำให้มีวัตถุดิบจากการเกษตรหรือจากแหล่งธรรมชาติในการผลิตตามฤดูต่างๆ และในยามที่มีวัตถุดิบปริมาณมาก ทำให้เกิดองค์ความรู้ในการถนอมอาหารและการแปรรูปเพื่อรักษาคุณภาพ ป้องกันการเน่าเสีย รักษาคุณค่าทางอาหาร และเก็บไว้กินยามขาดแคลนและนอกฤดูกาลที่พืช ผัก ผลไม้ หรือสัตว์น้ำหาได้ยาก การถนอมและแปรรูปอาหารของชาวใต้ส่วนใหญ่มีวิธีและขั้นตอนง่ายๆ โดยอาศัย น้ำ แสงแดดเกลือ และน้ำตาลเป็นหลัก มีการใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีที่มีอยู่ในวิถีชีวิตประจำวันมาใช้ในการถนอมอาหาร เช่น ใช้โอ่งในการหมักปลาเพื่อทำน้ำปลา วิธีการถนอมอาหารและแปรรูปของชาวใต้ส่วนใหญ่จะใช้วิธีการควบคุมความชื้น เช่น การตากแห้ง รมควัน เป็นต้น นอกจากนี้ยังใช้วิธีเชื่อม กวน และหมักดองอีกด้วย

ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านท้องถิ่นได้ มีลักษณะเป็นภูมิปัญญาของบุคคล ที่เกิดจากการเรียนรู้ การคิดค้น ดัดแปลง และพัฒนา จนได้วิธีการและได้สูตรที่ลงตัว เช่น แกงไตปลากุ้งสด และซีอิ๊วปลา นอกจากนี้ ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นใต้ยังมีลักษณะเป็นภูมิปัญญาของชุมชน ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่สั่งสม สืบสานอยู่ในวัฒนธรรมท้องถิ่นหรือในชุมชน ไม่มีตัวบุคคลเฉพาะเป็นเจ้าของ แต่มีชุมชนหรือในท้องถิ่นเป็นเจ้าของ จนเกิดเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน เช่น การทำน้ำตาลจาก ขนมะพร้าว เป็นต้น นอกจากการสืบทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมแล้ว ยังมีการประยุกต์ ผสมผสานกับวิถีการกินของคนยุคใหม่ เช่น มีการเดิมวัตถุดิบรสชาติต่างๆในการผลิต เพื่อให้ได้ความแปลกใหม่และตอบสนองต่อค่านิยมในการบริโภคของคนยุคใหม่ เช่น การทำโรตีสวยช็อกโกแลต ข้าวเกรียบปลาสามรส เป็นต้น และยังมีการพัฒนารูปแบบของบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดอีกด้วย

กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านดังกล่าว ส่วนใหญ่ใช้วิธีบอกสูตร ส่วนผสม ขั้นตอนการทำ สาธิต (ทำให้ดู) พร้อมทั้งให้ฝึกปฏิบัติจริง (การพาทำ) และเรียนรู้โดยตรงกับบุคคลซึ่งเป็นเจ้าของภูมิปัญญานั้นๆ หรือเรียนรู้จากการเป็นลูกมือ ผู้ช่วย และค่อยๆซึมซับ ประกอบกับความชอบ ความสนใจ และมีฝีมือในการทำอาหารเป็นทุนเดิม ทำให้ผู้สืบทอดสามารถพัฒนาฝีมือได้เทียบเท่าหรือใกล้เคียงกับผู้สอนได้ในเวลาไม่นานนัก

ผู้ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาทางด้านอาหารที่เป็นเฉพาะรายบุคคล ส่วนใหญ่มีลักษณะเป็นแบบเจาะจงกลุ่มหรือบุคคล ได้แก่ ลูก หลาน และ เครือญาติ โดยมีการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น โดยมักถ่ายทอดเทคนิคเฉพาะในการทำให้แก่สมาชิกในครอบครัวเท่านั้น เนื่องจากเป็นเรื่องของการทำเป็น

อาชีพ ในขณะที่ผู้ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาด้านอาหารที่มีการรวมตัวกันเป็นกลุ่ม เช่น กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มอาชีพ ผู้สืบทอด/รับการถ่ายทอด นอกจากจะมีสมาชิกกลุ่มเป็นผู้สืบทอดแล้ว ยังมีลูกและหลานของสมาชิกกลุ่มที่สนใจเป็นผู้สืบทอดอีกด้วย และจากการศึกษาทำให้เห็นว่าสถานภาพของภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านท้องถิ่นได้ไม่อยู่ในภาวะที่เสี่ยงต่อการสูญหาย เนื่องจากเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่เกี่ยวข้องกับการดำรงชีวิต และแหล่งภูมิปัญญาเหล่านั้นยังเป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับเยาวชนอีกด้วย

อาหารพื้นบ้านท้องถิ่นได้ ส่วนใหญ่เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักกว้างขวางและสะท้อนเอกลักษณ์ของท้องถิ่นที่เป็นแหล่งผลิตได้เป็นอย่างดี เช่น ไข่เค็มไชยา เค้กเมืองตรัง หมูย่างตรง ซาลาเปาทับทึบ กะละแมพัทลุง และขนมลามาเมืองนครศรีธรรมราช เป็นต้น อาหารพื้นบ้านนอกจากมีชื่อเสียงในระดับท้องถิ่น ระดับจังหวัด และระดับประเทศแล้ว ส่วนหนึ่งยังมีการนำเข้าร่วมการคัดสรรสุดยอดผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (โอทอป) เพื่อยกมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหารและเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค

คุณธรรม/คำสอน/สิ่งที่มีการยึดถือเป็นแบบอย่างของบุคคล หรือกลุ่มภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้าน ได้แก่ การใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพให้สม่ำเสมอ หาได้ในท้องถิ่น ซื่อสัตย์ต่อลูกค้า เน้นความสด สะอาด และรักษาคุณภาพ จำหน่ายในราคาที่ไม่คิดกำไรเกินควร ตลอดจนเป็นสิ่งที่สามารถสร้างงานและสร้างรายได้ให้ตนเองและคนในชุมชนเพื่อการพึ่งพาตนเอง

### ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

งานวิจัยชิ้นนี้ยังเป็นการศึกษาข้อมูลในภาพรวม เนื่องจากวัตถุประสงค์เพื่อต้องการศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ ซึ่งผลจากการศึกษาวิจัยดังกล่าว พบว่า ยังมีประเด็นที่น่าศึกษา คั่นคว่ำ วิจัยในเชิงลึก เช่น การจัดทรัพยากรที่ใช้เป็นวัตถุดิบอย่างยั่งยืน โอกาสในการแข่งขันทางการตลาด กระบวนการผลิตที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสภาวะแวดล้อม และสามารถสร้างคุณค่าหรือมูลค่าเพิ่มที่ได้จากการแปรรูปวัสดุเหลือใช้จากกระบวนการผลิต เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อใช้ในการพัฒนาต่อยอดและส่งเสริมอย่างจริงจังต่อไป

## เอกสารอ้างอิง

กัลยาณี ปฎิมาพรเทพ, (2548). รากแก้วแดนใต้ : ภูมิปัญญาไทย. กรุงเทพฯ. ภาพพิมพ์.

จूरรัตน์ บัวแก้ว, สมพงษ์ นาควิเชียร และเฉลิมว เรื่องเคช.( 2542). “เคย”, ในสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 3 หน้า 1084-1087. กรุงเทพฯ : มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.

พิทยา ว่องกุล, (2544). “วิถีไทยภูมิปัญญาสู่ชุมชนบูรณาการ”. กรุงเทพฯ : บริษัทศรีเมืองการพิมพ์.

ไพโรจน์ วงศ์วุฒิวัฒน์, บรรณาธิการ. (2532). “ความเป็นมาของงานศิลปหัตถกรรมไทย”, จุลสารธนาคารกรุงเทพ .ส่วนวารสารเศรษฐกิจ สำนักวิจัย ธนาคารกรุงเทพ จำกัด .

ฝ่ายวิชาการ ธนาคารกสิกรไทย. (2529) “วิวัฒนาการของหัตถกรรมไทย”,หัตถกรรมไทย. ในเอกสารวิชาการธนาคารกสิกรไทย. ปีที่ 7 ฉบับที่ 2 ,2529 หน้า 3

ประทุม ชุ่มเพ็งพันธ์ (2548) ศิลปวัฒนธรรมภาคใต้ :ว่าด้วยภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ โบราณคดี ศิลปะ ภาษา วัฒนธรรม ประเพณีพื้นบ้าน ครอบครองเรื่องเมืองใต้ กรุงเทพฯ : สุวีริยาสาส์น.

ปราณี วงษ์เทศ , (2525). “พื้นบ้านพื้นเมือง”, กรุงเทพฯ : ปานชา.

มานิชญ์ บุญญานูวัตร, (2542). “แกงไตปลา”, ใน สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม2 หน้า 556-557. กรุงเทพฯ : มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.

มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์ . (2542) สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม.11 พระพุทธนิมิต-ไฟที่ไหม้ลาม : เรื่องสั้น. กรุงเทพฯ : มูลนิธิ.

วิบูลย์ ลี้สุวรรณ. (2539). “ศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน”, กรุงเทพฯ : บริษัทคอมแพคท์พรีน จำกัด

\_\_\_\_\_, (2536). มรดกพื้นบ้าน ด้วยฝีมือและภูมิปัญญาชาวบ้าน . กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พรีนติ้ง  
เฮ้าส์.

สถาบันทักษิณคดีศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สงขลา สารานุกรมวัฒนธรรมภาคใต้ พ.ศ.  
2529 เล่ม 1-10

สารูป ฤทธิ์ชู. (2543) ตามรอยช้างแลใต้ . กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

สุกัญญา พัวพันธ์ (2547) “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” , วารสารส่งเสริมการเกษตร. 36,200 (ก.ย.2547)

สุทธิวงศ์ พงศ์ไพบุลย์, 2542: 47 ทฤษฎีการวิจัยทางสังคมศาสตร์ตามแนวพุทธศาสตร์.กองทุน  
สนับสนุนการวิจัย.2542.

\_\_\_\_\_, (2542). “การละเล่นพื้นเมืองภาคใต้”, ใน สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 1. หน้า  
370-371. กรุงเทพฯ : มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.

\_\_\_\_\_, (2542). “ภูมิปัญญาชาวบ้านภาคใต้”, ใน สารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคใต้ เล่ม 12 .  
หน้า 5761-5768. กรุงเทพฯ : มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.

\_\_\_\_\_, (2544). สารนิพนธ์ “โครงสร้างและพลวัตวัฒนธรรมภาคใต้กับการพัฒนา กรุงเทพฯ :  
สำนักงานสนับสนุนกองทุนการวิจัย (สกว.)

เอกวิทย์ ฅ ถलग. (2541) **ภูมิปัญญาชาวบ้าน : วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้-แก้ปัญหาของ  
ชาวบ้านไทย.** กรุงเทพฯ : มูลนิธิภูมิปัญญา

<http://ecurriculum.mv.ac.th/art/library/art-e-learning/index-25.htm> สืบค้นข้อมูลเมื่อวันที่ 25  
กันยายน 2551

([http://karnjanasangri.blogspot.com/2008/08/blog-post\\_28.html](http://karnjanasangri.blogspot.com/2008/08/blog-post_28.html) สืบค้นเมื่อวันที่ 25 กันยายน  
2551

<http://news.phuketindex.com/government/pork-188149.html> สืบค้นเมื่อวันที่ 12 สิงหาคม 2551

<http://old.deqp.go.th/south/download/intelligent.doc> สืบค้นเมื่อวันที่ 12 สิงหาคม 2551)

<http://school.obec.go.th/chianyai/vg/pladugra.html> สืบค้นเมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2552

<http://south.nfe.go.th/elearning/courses/10/02kalamare001.htm> สืบค้นเมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2552

<http://th.wikipedia.org/wiki> สืบค้นเมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2552

[http://yalar.yru.ac.th/~dolah/notes/FOODSC-2/404741019\\_NK.doc](http://yalar.yru.ac.th/~dolah/notes/FOODSC-2/404741019_NK.doc) สืบค้นเมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2552

[www.bakeryeasy.net/recipes/2002/formula\\_t0944.html](http://www.bakeryeasy.net/recipes/2002/formula_t0944.html) สืบค้นเมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2552

[www.banramthai.com/html/puenmuang](http://www.banramthai.com/html/puenmuang) สืบค้นเมื่อวันที่ 9 กันยายน 2551

[www.bloggang.com/viewdiary.php?](http://www.bloggang.com/viewdiary.php?) สืบค้นเมื่อวันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2552

[www.culture.go.th/study.php](http://www.culture.go.th/study.php) สืบค้นเมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2551

[www.doctor.or.th/node/3374](http://www.doctor.or.th/node/3374) สืบค้นเมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2551

[www.ezythaicooking.com/curry\\_paste\\_th.htm](http://www.ezythaicooking.com/curry_paste_th.htm) สืบค้นเมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2551

[www.kkw.rmutr.ac.th](http://www.kkw.rmutr.ac.th) สืบค้นเมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2552

[www.krungshing.com/forum/showthread.php?t=1149](http://www.krungshing.com/forum/showthread.php?t=1149) สืบค้นเมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2552

[www.mcdang.com](http://www.mcdang.com) สืบค้นเมื่อวันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2552

[www.nicaonline.com/articles1/site/view\\_article.asp](http://www.nicaonline.com/articles1/site/view_article.asp) สืบค้นเมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2552

[www.phuketholidaytour.com](http://www.phuketholidaytour.com) สืบค้นเมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน 2551

[www.poompunyathai.th.gs/web-p/oompunyathai/04.htm](http://www.poompunyathai.th.gs/web-p/oompunyathai/04.htm) สืบค้นเมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน 2551

[www.siamfreestyle.com](http://www.siamfreestyle.com) สืบค้นเมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน 2551

[www.smiletisking.com](http://www.smiletisking.com) สืบค้นเมื่อวันที่ 4 พฤศจิกายน 2551

[www.tistr.or.th/t/publication/](http://www.tistr.or.th/t/publication/) สืบค้นเมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2552

[www.trangzone.com/articles\\_detail.php](http://www.trangzone.com/articles_detail.php) สืบค้นเมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2552

[www.tsu.ac.th/ists/wisdom](http://www.tsu.ac.th/ists/wisdom) สืบค้นเมื่อวันที่ 12 สิงหาคม 2551)

[www.ezythaicooking.com/curry\\_paste\\_th.htm](http://www.ezythaicooking.com/curry_paste_th.htm) สืบค้นข้อมูลเมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2552

## บุคลากรกรม

กัณธิมา ว่องสกุล-ขนมผิง สถานที่ติดต่อ เลขที่ 70 ถนนอุดมธรรมา ตำบลตะกั่วป่า อำเภอตะกั่วป่า  
จังหวัดพังงา โทรศัพท์ 0-7643-1200, 08-7265-2190

กัลยา แซ่หลี่ -ข้าวมันไก่ทับหลี สถานที่ติดต่อ 11 หมู่ 4 ตำบล มะมู อำเภอ กระบุรี จังหวัดระนอง  
โทรศัพท์ 077-846-075 , 081-895-7319

เกียรติศักดิ์ จันทรเวียงทอง-ซีอิ้ว สถานที่ติดต่อ 168 หมู่ 1 ถนนเทพกระษัตรีอำเภอถลาง  
จังหวัดภูเก็ต 83110 โทรศัพท์ 076-311 140 โทรสาร 076-311 220

จ้อย จารุกีรติคุณ-ขนมจีน ไก่ทอด สถานที่ติดต่อ 752/3 หมู่ที่ 2 ตำบลเหนือคลอง  
อำเภอเหนือคลอง จังหวัดกระบี่โทรศัพท์ 075-691145 มือถือ 081-8941932

เจี๊ยะบีเคี๊ยะ มะแซ ประธานกลุ่มกลุ่มแม่บ้านทำข้าวเหนียวทะเล สถานที่ติดต่อ 75 หมู่ที่ 4  
ตำบล แหล่งโพธิ์ อำเภอ ยะหริ่ง จังหวัด ปัตตานี โทรศัพท์ 081-766-6167

เจี๊ยะอาลี เอะมุ-กรือโป๊ะ สถานที่ติดต่อ 132 ซอยกำแพงบารู ถนนพิชิตบำรุง ตำบลบางนาค  
อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส

ฉวี สายเรียม -ดัมสามเหลี่ยมใส่ไส้ สถานที่ติดต่อ 120 หมู่ที่ 99 ตำบลเขตเทศบาล อำเภอเมือง-  
สงขลา จังหวัดสงขลา โทรศัพท์ 074-440-664 เบอร์มือถือ 089-656-4707

ช่วง ชูเมือง -ปลาคุกร้า สถานที่ติดต่อ 86/2 หมู่ที่ 10 บ้านท่าเตียน ตำบลแหลม อำเภอหัวไทร  
จังหวัดนครศรีธรรมราช โทรศัพท์ 086- 9429905

แดง นพฤทธิ์-ขนมเบือทอดและขนมหวก สถานที่ติดต่อ ตรงข้ามที่ทำการอำเภอกะปง ตำบลท่านา  
อำเภอกะปง จังหวัดพังงา 82170

ตีมาะ มะเย็ง-กะตูปะ สถานที่ติดต่อ 3 หมู่ที่ 2 บ้านตาโบราณ ตำบลกาลิซา อำเภอระแงะ  
จังหวัดนราธิวาส โทรศัพท์ 073-583-648

ถนน ศิริรักษ์ - น้ำปลา/น้ำบูดู/น้ำบูดูข้าวยา และซีอิ้วปลา สถานที่ติดต่อ 42 ถนน สงขลาเรโนด  
หมู่ 4 ตำบลจะทิ้งพระ อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา โทรศัพท์ 074-397-030 ,  
089-732-9114

ทวีศักดิ์ ไทรงาม-หมู่างโกแก่ สถานที่ติดต่อ 462 ถ.เพชรเกษม อำเภอเหนือคลอง จังหวัดตรัง  
โทรศัพท์มือถือ 081-9795614

ทิม จินดาพันธ์ -กะละแม สถานที่ติดต่อ 151 บ้านางลาด ถนนเส้นห้เจริญ ตำบลคูหาสวรรค์  
อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง โทรศัพท์ 074-613521

นางเยาว์ อยู่สถิตย์ - ข้าวเกรียบสมุนไพร สถานที่ติดต่อ 77/1 ตำบลท่าตะเภา อำเภอเมือง จังหวัด  
ชุมพร โทรศัพท์ 077-571753, 077-501660

นันทวัน ลิ้มสกุล -เต้าส้อและขนมหมอน สถานที่ติดต่อ 196 ถนนศรีตะกั่วป่า อำเภอตะกั่วป่า  
จังหวัดพังงา โทรศัพท์ 076-422-057, 089-866-7916

นิยม เหล่าสุข ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรนาโพธิ์สามัคคี -กล้วยเล็บมือนางอบ สถานที่ติดต่อ  
101 ม. 4 ต.นาโพธิ์ อ.สวี จ.ชุมพร โทรศัพท์ 077-531773

นิตย์ แก้วดีเลิศ - น้ำตาลโตนด/น้ำตาลแว่น  
สถานที่ติดต่อ 11 หมู่ 5 ตำบลกุ่มพล อำเภอ สทิงพระ จังหวัด สงขลา  
โทรศัพท์ 086-289-0377

นิตยา ชัมภูชนะ ประธานกลุ่มสหกรณ์สตรีบ้านบางกุ้ง-น้ำพริกแปรรูป สถานที่ติดต่อ 77/5 หมู่ 6  
บ้านบางกุ้ง ตำบลน้ำจืด อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง โทรศัพท์ 083-521-2470

นิสรา มะเดชะ -โรตี่ สถานที่ติดต่อ 105/6 หมู่ 2 ตำบลหงาว อำเภอเมือง จังหวัดระนอง โทรศัพท์  
077-821-415 มือถือ 081-737-6881, 086-574-4324

บุญสูง ทองสูง -ข้ามดัมมัดโบซิง สถานที่ติดต่อ 51 หมู่ 2 ตำบลน้ำจืด อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง

บุญธรรม เนตรหาญ-เต้าส้อมและขนมหมอน สถานที่ติดต่อ 195 ถนนสุรินทร์ ซอย 4 อำเภอเมือง  
จังหวัดภูเก็ต โทรศัพท์ 076-215- 646 ให้ข้อมูลเมื่อวันที่ 12 กันยายน 2550.

เบญจวรรณ แซ่ทอง -แกงไตปลาแห้งและน้ำพริกแปรรูป สถานที่ติดต่อ 33/4 หมู่ 2 ตำบลกะไหล  
อำเภอตะกั่วทุ่ง จังหวัดพังงา 82130 โทรศัพท์ 0-7644-4413

ประทุม ศรีพัฒน์-กะละแม สถานที่ติดต่อ 160/3 หมู่ที่ 2 บ้านปากถัก ตำบลท่านา อำเภอกะปง  
จังหวัดพังงา 82170 โทรศัพท์ 076-499-407

พรเพ็ญ ยถถ ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาตำหนอน –เครื่องแกงและซิงผง สถานที่ติดต่อ  
เลขที่ 2/2 หมู่ที่ 1 บ้านเขาตำหนอน ตำบลถ้ำทองกลาง อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา  
โทรศัพท์ 081-476-7411, 086-282-0201

พวงเพชร คาหาปะนะ ประธานกลุ่มสตรีเพื่อการส่งเสริมอาชีพบ้านโคกไคร-กุ่มยาง  
สถานที่ติดต่อ 29/1 หมู่ 1 ตำบลมะรุ่ย อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา  
โทรศัพท์ 089-288-2419, 081-892-0699

พิบูลย์ เอี้ยวผดุง -ขนมไหว้พระจันทร์ สถานที่ติดต่อ ร้านอาดี้แก (ขายขนมพื้นเมืองภูเก็ต) 58  
ถนนตึก ตำบลตลาดเหนือ อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต โทรศัพท์  
076-226-225 ให้ข้อมูลเมื่อวันที่ 21 สิงหาคม 2550

เพ็ญศรี มากผล -กล้วยเล็บมือนางอบเลิสรส สถานที่ติดต่อ 318 หมู่ที่ 2 ตำบลสลุย อำเภอท่าแซะ  
จังหวัดชุมพร โทรศัพท์ 077-611101, 081-8923848 แฟกซ์ 077- 611100

มณฑา โสวรรณา-แกงไตปลากุ้งสด สถานที่ติดต่อ 32/1 หมู่ที่ 2 ถนนพานิชย์สัมพันธ์ ซอยคลอง  
บางวัน ตำบลปากพ่องตะวันออก อำเภอปากพ่อง จังหวัดนครศรีธรรมราช โทรศัพท์  
075-517104, 084-0602325

มาโนช โรจนวิภาค-ชนมแก้วศรีตรัง สถานที่ติดต่อ 46/7 ตำบลลำภูรา อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง  
โทรศัพท์ 075-284074

เยาวดี ไชยศิริ-นาชิตาแม่ไก่ สถานที่ติดต่อร้านกะงอ ถนนโรงเหล้า สาย ข ซอย 4 อำเภอเมือง  
จังหวัดปัตตานี

เยี่ยม เทียนเฮง -ชนมหม่อมหลวง สถานที่ติดต่อ 42/9 หมู่ 2 ซอยเรือซูดแร่บุญสูง ตำบลบางนายสี  
อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา 82110 โทรศัพท์ 076-422-268, 081-607-3696

ระพีร์ นนท์ทอง-น้ำตาลจาก สถานที่ติดต่อ หมู่ที่ 2 บ้านหัวป่าขลุ ตำบลขนานบนาก อำเภอ  
ปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช โทรศัพท์ 08-19583201, 075-518660, 075-477052

ระเบียบ บำรุงกิจดี -ชนมลา สถานที่ติดต่อ 208 หมู่ 2 ตำบลหูล่อง อำเภอปากพนัง จังหวัด  
นครศรีธรรมราช โทรศัพท์ 075-370355, 074-370317

ร้านเกาะเขา-แกมมีสมันไก่ สถานที่ติดต่อ ชุมชนคลองช้าง ถนน เจริญนคร ตำบลอาเนาะรู  
อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

วรรณดี มหาสุวรรณ - ก้อยฉาบแม่แดง สถานที่ติดต่อ 33/4 ถนนรามесวรร ตำบลคูหาสวรรค์  
อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง 93000 โทรศัพท์ 074-611750

วัชนี จีบบรรจง ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามัคคี -น้ำปลาแท้ตราแม่บ้านคอนยาง  
สถานที่ติดต่อ 126/1 หมู่ที่ 10 ตำบล คอนยาง อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร  
โทรศัพท์ 077- 655029 ,081-9113079

วัชร สุวัตติกุล -แม่สีคมะม่วงหิมพานต์แปรรูป สถานที่ติดต่อ 55/5 หมู่ 1 ถนนเจริญราษฎร์  
ตำบลหวาง อำเภอเมือง จังหวัดระนอง โทรศัพท์ 077-823-073

วิสุทธิ สิทธิเดช ประธานกลุ่มกะปิกุ้งเคยเสริมไอโอดีน (กลุ่มเกษตรกรบ้านอ่าวเคย)-กะปิผง  
สถานที่ติดต่อ 5/2 บ้านอ่าวเคย หมู่ที่ 4 ตำบลม่วงกลาง อำเภอกะเปอร์ จังหวัดระนอง  
โทรศัพท์ 081-788-7096, 086-617145

แวงเซาะ ยาโก๊ะ-ไค้หมอและ สถานที่ติดต่อ 25/11 ถนนรามโกมุด ซอย 3 อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี  
โทรศัพท์ 083-184-9419

สมชาย ตันภิบาล (คุณเล็ก) -น้ำพริกกุ้งเสียบและปลาจิ้งจั้งทรงเครื่อง สถานที่ติดต่อ 83  
ถนนศรีเมือง ตลาดย่านยาว ตำบลตะกั่วป่า อำเภอกะกั่วป่า จังหวัดพังงา 82110  
โทรศัพท์ 076-422-453, 075-431-500, 081-958-7625

สมชาย วิจิตรบุตร ประธานกลุ่มอาชีพข้าวหลาม -ข้าวหลามหินลุ่ม สถานที่ติดต่อ บ้านหินรู้อย หมู่ 1  
ตำบลเทพกระษัตรี อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต โทรศัพท์ 076-274 263

สมชาย รัตนปฐมมัลย์ -ปอเปี๊ยะสด สถานที่ติดต่อ 27 ถนนพัฒนา ซอย 6 ตำบลตลาดเหนือ  
อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต โทรศัพท์ 076-214250

สมบูรณ์ ณ นคร -ขนมจีนเมืองนคร สถานที่ติดต่อ ร้านขนมจีนเมืองนคร (พานยม) อำเภอเมือง  
จังหวัดนครศรีธรรมราช เบอร์โทรศัพท์ 081-797-9701

สมร สวัสดิ์ชีวิน - ไข่เค็มไชยา สถานที่ติดต่อ เลขที่ 16 ตำบลตลาดไชยา อำเภอไชยา  
จังหวัดสุราษฎร์ธานี โทรศัพท์ 077 -431485

สาเหล้า สุขชนะ - ปลากรอบสามรส สถานที่ติดต่อ เลขที่ 49/2 หมู่ที่ 1 ตำบลปากคลอง  
อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร โทรศัพท์. 081-3707885

สีดีมีเาะ มะหะวอ -ข้าวย่ำ สถานที่ติดต่อ 3 หมู่ที่ 1 ตำบลสะเตงนอก อำเภอเมือง จังหวัดยะลา

สุนีย์ โกยกุล -ลูกจันทน์แปรรูป สถานที่ติดต่อ 8/2 หมู่ 3 ตำบลถ้ำน้ำผุด อำเภอเมือง จังหวัดพังงา  
โทรศัพท์ 076-430-686

สุณี จันทร์แจ่มใส -ขนมอาโป้ง สถานที่ติดต่อ 158 ตรอกส่วนอุทิศ ตำบลตลาดเหนือ อำเภอเมือง  
จังหวัดภูเก็ต ให้ข้อมูลเมื่อวันที่ 8 สิงหาคม 2550

สุทัศน์ ชัยนิตย์เกียรติ-ขนมเค้กตรัง สถานที่ติดต่อ 25/25 ถนนสถานี ตำบลทับเที่ยง อำเภอเมือง  
จังหวัดตรัง โทรศัพท์ 075-211191 โทรสาร 075-211039 โทรศัพท์มือถือ 081-8942934

สุภา แซ่ตัน- โลปะ สถานที่ติดต่อ ร้านตรงสี่แยกสยาม ถนนเขาวราช ตำบลตลาดเหนือ อำเภอเมือง  
จังหวัดภูเก็ต

เสาวภา ถิ่นแสงฤทัย -ชาลาป่าทับหลี สถานที่ติดต่อ เลขที่ 11 หมู่ 4 ตำบล มะมู อำเภอ กระบุรี  
จังหวัดระนอง โทรศัพท์ 077-846-075 , 081-895-7319

ศรียรรณ เหมือนคิด ประธานกลุ่มสตรีสหกรณ์กะทู้-ปลาจิ้งจ่างทอดกรอบ สถานที่ติดต่อ  
12/19 หมู่ 6 ตำบลกะทู้ อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต 83120 โทรศัพท์ 092-288-1172,  
076 - 211 789, 076 - 321 099 โทรสาร 076 - 220959, 076 - 211 789

อนิโรธ ชันธรา -โอเอ๋ว สถานที่ติดต่อ ร้านขายขนมโอเอ๋ว (โกโรธ) ถนนเขาวราช อำเภอเมือง  
จังหวัดภูเก็ต โทรศัพท์มือถือ 089-728-9505

อัญชลี หลิมชุตระกุล- หมี่ตันโพธิ์ สถานที่ติดต่อ 214/7 ถนนภูเก็ต ตำบลตลาดใหญ่ อำเภอเมือง  
จังหวัดภูเก็ต

อ้อย นุ่มนามวงศ์-นุหงาบุคะ สถานที่ติดต่อ บ้านปากปิง หมู่ที่ 10 ตำบลกำแพง อำเภอละงู  
จังหวัดสตูล

อับดุลรอฮิม เจ๊ะอารงก์-อาซุร สถานที่ติดต่อ 47 หมู่ 2 ตำบลกาลิซา อำเภอระแงะ จังหวัด  
นราธิวาส

อาฮีเสาะ คอเล็บ-โรตีปาแย สถานที่ติดต่อ 26 หมู่ที่ 4 ตำบลนุโรง อำเภอเมือง จังหวัดยะลา

## ภาคผนวก ก คณะผู้จัดทำวิจัย

### วิทยาเขตหาดใหญ่

1. ผศ.อัมพร	ศรประสิทธิ์	หัวหน้าโครงการ
2. รศ.จวีร์รัตน์	บัวแก้ว	นักวิจัย
3. อาจารย์สม โภชน์	เกตุแก้ว	นักวิจัย
4. อาจารย์บุษกร	โกมลตรี	นักวิจัย
5. นางสาวสุภาพร	วุกถ้อง	นักวิจัย
6. นางสาวจิตรรา	สายสิงห์	ผู้ช่วยวิจัย

### วิทยาเขตปัตตานี

1. อาจารย์วาทิ	ทรัพย์สิน	นักวิจัย
----------------	-----------	----------

### วิทยาเขตภูเก็ต

1. อาจารย์เกรียงศักดิ์	รักษาเดช	นักวิจัย
2. อาจารย์ทวนธง	ครุฑ	นักวิจัย
3. อาจารย์จิราพร	บัวผุด	นักวิจัย

### วิทยาเขตตรัง

1. อาจารย์ธิดารัตน์	ศรีเมฆรัตน์	นักวิจัย
2. นายณฐ	ย่าหลี	นักวิจัย
3. นายศักดิ์ดา	มรกต	นักวิจัย
4. นางสาวโซมิตา	กิจศรีนภดล	นักวิจัย

### วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี

1. นางสาวสุพรรณพร	วรรณเวช	นักวิจัย
2. นายวิชชัย	ทองธรรมชาติ	นักวิจัย
3. นายณัฐพล	ช้างนรินทร์	นักวิจัย
4. นายขรรค์ชัย	วงษ์ชนะ	นักวิจัย
5. นายเทพสิน	ผ่องแผ้ว	นักวิจัย

**ภาคผนวก ข แบบสัมภาษณ์**

## แบบสัมภาษณ์

## โครงการศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้

ภูมิปัญญาสาขา  ศิลปะการแสดง  หัตถกรรมพื้นบ้าน  อาหารพื้นบ้าน  
ชื่อภูมิปัญญา

## ข้อมูลทั่วไป

ตอนที่ 1 คำถามเกี่ยวกับข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อ.....สกุล.....
2. เพศ  ชาย  หญิง
3. อายุ  30-39 ปี  
 60-69 ปี  
 40-49 ปี  
 50-59 ปี  
 70 ปี ขึ้นไป
4. สถานภาพ  โสด  สมรส
5. จบการศึกษาสูงสุด  
 ไม่ได้เรียนหนังสือ  
 ประถมศึกษา  
 มัธยมศึกษา  
 อนุปริญญา  
 ปริญญาตรี  
 อื่นๆ.....
6. ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก  
บ้านเลขที่.....หมู่.....ถนน.....ตำบล.....  
อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....  
หมายเลขโทรศัพท์ (เบอร์บ้าน).....เบอร์มือถือ.....
7. ท่านประกอบหลัก.....อาชีพเสริม.....
8. ท่านมีรายได้จากผลงานที่ทำจากภูมิปัญญาเดือนละ.....บาท

**ข้อมูลเฉพาะ**

**1. การเรียนรู้**

**1.1 ได้รับความรู้มาจากไหน**

.....  
.....  
.....  
.....

**1.2 มีวิธีการเรียนรู้อย่างไร**

.....  
.....  
.....

**2. ภูมิปัญญา**

**2.1 การผลิตมีกี่ขั้นตอน อะไรบ้าง (วัตถุดิบ อุปกรณ์ วิธีการ)**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**2.2 ผลงานนี้มีภูมิปัญญาอะไรบ้างที่เข้ามาเกี่ยวข้อง**

- แนวคิด

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

- **วิธีการดำรงชีวิต**

.....  
.....  
.....

- **แรงบันดาลใจ**

.....  
.....  
.....  
.....

- **อิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม**

.....  
.....  
.....

- **การประยุกต์ใช้ผลผลิต/ การปรับตัวของเนื้อหา จากภูมิปัญญาเดิม**

.....  
.....  
.....

**3. การถ่ายทอดความรู้**

**3.1 มีวิธีการอย่างไร**

.....  
.....  
.....  
.....

**3.2 มีวิธีการอย่างไรให้เกิดความต่อเนื่องและยั่งยืน**

.....  
.....  
.....

**4. ท่านมีคติหรือความเชื่อที่สอดแทรกในผลงาน อะไรบ้าง**

.....  
.....  
.....

**5. ท่านมีหลักในการดำเนินชีวิตที่ควรนำมาใช้เป็นแบบอย่าง อะไรบ้าง**

.....  
.....  
.....

**6. บุคคลหรือกลุ่มที่ได้รับการสืบทอดภูมิปัญญา**

.....  
.....  
.....

**7. รางวัลที่ได้รับ สาขา .....**

ชื่อรางวัล.....

ได้รับจากหน่วยงาน.....

วันเดือนปีที่ได้รับ.....

**8. ข้อสังเกตจากผู้เก็บข้อมูล/บันทึกเพิ่มเติม**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**9. ภาพถ่ายกิจกรรม/ผลงาน**