

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น



องค์การบริหารส่วนตำบลตะเคียนทอง
อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

โทรศัพท์ 0-7745-2616 ต่อ 11

www.takeantong.go.th

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน



นางสาวอุบลวรรณ บุญคง

ภูมิปัญญา การรวมกลุ่มของชาวบ้านผลิตสุราพื้นบ้าน

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 45 หมู่ที่ 7 บ้านหนองจิก ตำบลตะเคียนทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

พิกัดตำแหน่งทางภูมิศาสตร์ตำแหน่งบ้าน 0547509/1011793

วันเดือนปีเกิด 13 มิถุนายน 2502

ศาสนา พุทธ

การศึกษา มัธยมศึกษาตอนปลาย

อาชีพ ค้าขาย

การถ่ายทอด บุคคลทั่วไป

สุราพื้นบ้านเป็นเครื่องดื่มที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยมาตั้งแต่ครั้งโบราณ มีวัตถุดิบและวิธีการผลิตที่แตกต่างกันไป วัตถุดิบที่ใช้ผลิตสุราพื้นบ้านมีหลายอย่าง เช่น น้ำตาลโตนด น้ำตาลจันทะพร้าว ข้าวเหนียว ข้าวโพด และผลไม้ต่างๆ เช่น กล้วย เป็นต้น

นางสาวอุบลวรรณ กล่าวว่า การผลิตสุราพื้นบ้านในช่วงแรกนั้นเป็นการผลิตโดยการรวมกลุ่มกันภายในเครือญาติ ต่อมาได้มีการรวมกลุ่มภายใต้ชื่อ “รัฐวิสาหกิจชุมชนตำบลตะเคียนทอง” ซึ่งได้ดำเนินการผลิตมาประมาณ 8 ปี การผลิตสุราของกลุ่มจะใช้กล้วยหอมเป็นวัตถุดิบหลัก มีวิธีการผลิต ดังนี้ นำกล้วยหอมสุกหอม น้ำตาลทรายแดงและลูกแป้ง (คือเชื้อซึ่งเป็นส่วนประกอบของเชื้อราและยีสต์) มาผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันในถังปากกว้าง เติมน้ำ ปิดฝา และหมักทิ้งไว้ประมาณ 1 สัปดาห์ เพื่อให้เชื้อราเจริญเติบโต และย่อยแป้งให้กลายเป็นน้ำตาล จากนั้นเชื้อยีสต์จะเปลี่ยนน้ำตาลเป็นแอลกอฮอล์ในที่สุด หลังจากนั้นคูดน้ำที่ได้จากการหมักไปกลั่น ซึ่งจะได้เป็นน้ำใส มีกลิ่นหอม มีแอลกอฮอล์ประมาณ 70 ดีกรี นำไปเจือจางให้เหลือประมาณ 30 ดีกรี กรองให้สะอาด และบรรจุขวด ตัดฉลากภายใต้ชื่อ “สุรา 9 ต้น”



สาขาโภชนาการ



นางวิลาวัดณ์ เขียมวัชร

ภูมิปัญญา การทำกะปิ

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 175/2 หมู่ที่ 4 บ้านเฉงอะ ตำบลตะเคียนทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์
จังหวัดสุราษฎร์ธานี

พิกัดตำแหน่งทางภูมิศาสตร์ตำแหน่งบ้าน 0549060/1014613

วันเดือนปีเกิด พ.ศ. 2497

ศาสนา พุทธ

การศึกษา ประถมศึกษา

อาชีพ ปลุกผัก/ค้าขาย

การถ่ายทอด บุคคลทั่วไป

นางวิลาวัดณ์ เขียมวัชร เรียนรู้การทำกะปิมาตั้งแต่เด็ก เนื่องจากเป็นภูมิปัญญาของคนในชุมชน
ปัจจุบันทำมาแล้วประมาณ 20 ปี

การทำกะปิมิดังนี้

นำกุ้งมาล้างให้สะอาด เลือกขยะ และสิ่งปลอมปนอื่นๆทิ้ง นำกุ้งไปตากแดดให้แห้งพอหมาด นำมา
คลุกเคล้ากับเกลือและตำพอแหลก หมักไว้ 2 คืน นำมาตากแดดให้แห้ง และนำมาตำอีกครั้งให้ละเอียด อัดใส่ถัง
หรือโอ่งให้แน่น ชัดน้ำ (คือการนำไม้ไผ่มาสานขัดกันบริเวณปากโอ่งหรือปากถัง) เพื่อไม่ให้กะปิเสีย และมีกลิ่น
หมักไว้นานประมาณ 3-6 เดือนก่อนบรรจุกระปุกขาย



สาขาโภชนาการ



นางประเมิน ชื่นในเมือง

ภูมิปัญญา การทำไข่เค็ม

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 111 หมู่ที่ 4 บ้านเฉวงะ ตำบลตะเคียนทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์
จังหวัดสุราษฎร์ธานี

พิกัดตำแหน่งทางภูมิศาสตร์ตำแหน่งบ้าน 0549498/1015031

วันเดือนปีเกิด 26 พฤษภาคม 2484

ศาสนา พุทธ

การศึกษา ประถมศึกษา

อาชีพ ค้าขาย

การถ่ายทอด บุคคลทั่วไป

นางประเมิน ชื่นในเมือง กล่าวว่า การทำไข่เค็มเป็นอาชีพของครอบครัว ในอดีตเคยประกอบอาชีพต่างๆ มาแล้วหลายอาชีพ แต่ไม่ประสบความสำเร็จ สุดท้ายจึงตัดสินใจเลี้ยงเป็ด และนำไข่ที่ได้มาทำไข่เค็ม โดยคิดลอง ผิดลองถูก จนได้ไข่เค็มที่มีคุณภาพดี รสชาติอร่อย

วิธีทำไข่เค็ม

1. นำดินจอมปลวกมาผึ่งให้แห้ง และแช่น้ำสะอาดที่ต้มแล้ว 1 คืน
2. นำดินที่แช่ไว้มาคลุกเคล้ากับเกลือให้เข้ากัน อัตราส่วนที่ใช้ คือ ดิน 3 ส่วน ผสมเกลือ 1 ส่วน
3. นำไข่เปิดมาพอกด้วยดินให้หนาพอประมาณ จากนั้นพอกทับด้วยขี้เถ้าและบรรจุกล่อง ไข่เค็มที่ได้หากครบกำหนด 7 วัน สามารถทำไข่ดาวได้ และหากครบ 21 วัน จะต้มเป็นไข่เค็มได้ สามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ 2 เดือน หลังจากนั้นไข่จะหมดอายุ

การทำไข่เค็มให้มีคุณภาพดีนั้นสิ่งสำคัญ คือ ต้องใช้ไข่ที่มีคุณภาพ ไข่แดงสวย ดังนั้น อาหารที่เลี้ยงเป็ดจึงสำคัญมาก อาหารที่ครอบครัวชื่นในเมืองใช้เลี้ยงเป็ด ประกอบด้วย ข้าวเปลือก หอยกะพง หัวกุ้ง และอาหารเป็ด นำมาผสมคลุกเคล้าให้เป็ดกินโดยจะให้อาหารวันละ 3 เวลา เพราะเป็ดจะให้ไข่ฟองโต โดยเฉพาะการให้เป็ดกินหอยกะพงและหัวกุ้ง จะช่วยให้ไข่แดงมีรสชาติดีขึ้น รวมทั้งต้องระวังอย่าให้คอกเป็ดขึ้น ควรจะโรยพื้นคอกด้วยแกลบ หรือขี้เลื่อย ส่วนไข่ที่ได้จะนำมาคัดแยกออกเป็น 3 ขนาด คือ ขนาดเบอร์ 1-3 โดยเบอร์ 1 และ 2 จะใช้ทำไข่เค็ม ไข่เค็มที่ทำนั้นได้รับรางวัลมากมาย เช่น

พ.ศ. 2529 ได้รับรางวัลชนะเลิศในการประกวดไข่เค็ม งานวันเงาะโรงเรียน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

พ.ศ. 2533 ได้รับรางวัลที่ 1 จากการประกวดผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไข่เค็ม ในงานวันเกษตรแห่งชาติ ณ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

พ.ศ. 2546 ได้รับคัดเลือกเป็นสินค้า OTOP ระดับ 4 ดาว และได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เลขที่ มผช. 27/2546



การทำไข่เค็มและคอกเลี้ยงเป็ด	
1. กล่องบรรจุไข่เค็มพร้อมจำหน่าย	 A woman in a white shirt stands next to several yellow and red boxes of salted eggs. A small number '1' is in the bottom left corner of the photo.
2. โคลนจากดินจอมปลวก และขี้เถ้าสำหรับพอกไข่	 A close-up shot of a white, powdery substance, likely ash or lime, used for coating eggs. A small number '2' is in the bottom left corner of the photo.
3. ไข่เค็มที่พอกดินโคลนและขี้เถ้าพร้อมบรรจุกล่อง	 A close-up shot of a dark, textured mass, likely the coated eggs, ready for packaging. A small number '3' is in the bottom left corner of the photo.
4. สภาพคอกเลี้ยงเป็ด ที่ได้รับการดูแลอย่างดี	 A group of ducks in a well-maintained enclosure. A small number '4' is in the bottom left corner of the photo.

สาขาโภชนาการ

นางอุดมพร อ่ำใหญ่

ภูมิปัญญา การทำกะปิ

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 36/3 หมู่ที่ 6 บ้านคลองกะแตะแจะ ตำบลตะเคียนทอง อำเภอ
กาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

พิกัดตำแหน่งทางภูมิศาสตร์ตำแหน่งบ้าน 05457463/1014879

วันเดือนปีเกิด 3 มิถุนายน 2510

ศาสนา พุทธ

การศึกษา ประถมศึกษา

อาชีพ ค้าขาย

การถ่ายทอด บุคคลทั่วไป

นางอุดมพร อ่ำใหญ่ มีความเชี่ยวชาญการทำกะปิ โดยสืบทอดภูมิปัญญาด้านนี้มาจากบิดามารดา
เริ่มทำจริงจังเมื่ออายุ 35 ปี ปัจจุบันทำมาแล้วมากกว่า 7 ปี โดยใช้กึ่งที่ทำได้เอง

วิธีทำกะปิ มีดังนี้

1. นำกุ้งมาล้างให้สะอาด คัดแยกขยะออกโดยนำกุ้งมาใส่ภาชนะที่มีน้ำ ให้สวinktขยะที่ลอยกระทงขึ้นทั้ง
(ภาษาพื้นบ้านเรียก หลอย) จากนั้นนำกุ้งไปตากแดดพอร่ม
2. นำกุ้งที่ได้มาคลุกเคล้ากับเกลือในอัตราส่วนกุ้ง 3 กิโลกรัม ต่อเกลือ 300 กรัม ตำพอแหลก หมักทิ้งไว้
3 วัน
3. นำกุ้งมาตากแดดให้แห้งอีกครั้ง เมื่อแห้งแล้วนำมาตำให้ละเอียด ส่งขายแม่ค้าในราคา กิโลกรัมละ 80 บาท

วิธีทำกะปิ

1. กุ้งที่ใช้ทำกะปิ
2. การตากกุ้ง
3. การคลุกเคล้ากุ้งกับเกลือ
4. การตำกุ้ง
5. การตากกุ้งที่ผ่านการหมักมาแล้ว
6. กะปิพร้อมส่งจำหน่าย



สาขาเกษตรกรรม



นายลือศักดิ์ พัฒนวัฒน์

ภูมิปัญญา การฝึกลิง

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 42/3 หมู่ที่ 3 บ้านกะแตจะแจะ ตำบลตะเคียนทอง อำเภอกาญ
จนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

พิกัดตำแหน่งทางภูมิศาสตร์ตำแหน่งบ้าน 0549005/1014990

วันเดือนปีเกิด 11 กรกฎาคม 2507

ศาสนา พุทธ

การศึกษา มัธยมศึกษาตอนปลาย

อาชีพ รับจ้าง

การถ่ายทอด บุคคลทั่วไป

นายลือศักดิ์ พัฒนวัฒน์ สืบทอดการฝึกลิงมาจากบิดา โดยเริ่มสอนในจริงตั้งแต่เมื่อประมาณปี พ.ศ. 2523 และประมาณปี พ.ศ. 2545 ทางสำนักงานเกษตรจังหวัดสุราษฎร์ธานี และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ได้ติดต่อให้ช่วยสืบทอดภูมิปัญญาด้านนี้เพื่อเผยแพร่ต่อไป นายสมพร แซ่โค้ว ซึ่งเป็นครูฝึกลิงที่มีชื่อเสียงของจังหวัดสุราษฎร์ธานีเสียชีวิต

การฝึกลิงนั้นส่วนใหญ่จะนิยมฝึกลิงเพศผู้ อายุ 2-5 ปี มักเป็นลิงกัง ลิงหางหมู และลิงพิกเซล

วิธีการฝึกลิง มีดังนี้

1. ฝึกให้ลิงรู้จักมะพร้าวโดยให้เตะและจับทุกวัน
 2. ฝึกการหมุนมะพร้าวบนพื้นโดยการใช้มือและเท้า ซึ่งมีอยู่ประมาณ 5-6 ท่า เช่น มือหมุน เท้าหมุน และหมุนพร้อมกันทั้งมือและเท้า หรือท่าหมุน 3 เท้า เป็นต้น ฝึกเช่นนี้ไปเรื่อยๆ จนลิงมีความชำนาญ
 3. ฝึกให้ลิงใช้เท้าในการหมุนลูกมะพร้าวที่ผูกติดไว้กับราวผ้า ฝึกจนชำนาญ แล้วค่อยๆ เพิ่มระดับความสูงขึ้นไปเรื่อยๆ
 4. ฝึกให้ลิงใช้เท้าในการหมุนลูกมะพร้าวกับต้นมะพร้าวจริง และฝึกเก็บมะพร้าวโดยใช้คำสั่ง “เอา เร็ว ไป มา”
- การคัดเลือกลิงที่นำมาฝึกนั้น ส่วนใหญ่จะเลือกลิงที่มีอุปนิสัยไม่ก้าวร้าว รูปร่างดี ฝึกง่าย ส่วนลักษณะลิงที่ฝึกยากหรือไม่สามารถฝึกได้ เช่น ลิงที่ไม่สบตา หรือไม่จ้องหน้าคน นอกจากการฝึกเก็บมะพร้าว ยังฝึกลิงให้ทำกิจกรรมอื่นๆ เพื่อการท่องเที่ยวด้วย เช่น การหยิบจับสิ่งของต่างๆ ทั้งไม้ขีดไฟ ขวด ปากกา การเดิน 2 ขา ยืนชู پای ปั่นจักรยาน เล่นบาสเกตบอล วิดพื้น ลอดห่วง เก็บขยะ และฝึกให้ช่วยเหลือตนเอง เช่น การแก้ปมเชือก เป็นต้น สำหรับอาหารที่ใช้เลี้ยงลิงนั้น จะให้ลิงกินข้าวเปล่าวันละ 3 มื้อ ขนม นม และผลไม้รสหวานชนิดต่างๆ เช่น ทุเรียน เงาะ มังคุด ลองกอง และลำไย เป็นต้น นายลือศักดิ์กล่าวว่า การฝึกลิงนั้นต้องค่อยเป็นค่อยไป ลิงก็เหมือนมนุษย์ ต้องการความรัก การดูแลเอาใจใส่ ไม่ชอบการบังคับ เขี่ยนตี ดังนั้นคนฝึกต้องมีความอดทน ใจเย็นและรอคอย

รางวัลที่ได้รับและการฝึกलिให้ทำกิจกรรมต่าง

1. รางวัลต่างๆ ที่ได้รับ



2. ฝึกให้ยืนถือป้ายต้อนรับนักท่องเที่ยว



3. ฝึกให้ป็นต้นมะพร้าวจริง



4. ฝึกปั่นจักรยาน



5. ฝึกการวิดพื้น

6. ฝึกให้รู้จักมะพร้าวสีต่างๆ

7. ฝึกการเก็บมะพร้าว

8. ฝึกการเก็บมะพร้าว

สาขาศิลปกรรม



นายวินัย เมฆเสน

ภูมิปัญญา การเล่นหนังตะลุง

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 102/1 หมู่ที่ 4 บ้านเฉวงะ ตำบลตะเคียนทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

พิกัดตำแหน่งทางภูมิศาสตร์ตำแหน่งบ้าน 0549320/1015165

วันเดือนปีเกิด 30 เมษายน 2501

ศาสนา พุทธ

การศึกษา ปริญญาตรี และประกาศนียบัตรบัณฑิตวิชาชีพครู

อาชีพ รับราชการครู

การถ่ายทอด บุคคลทั่วไป

นายวินัย เมฆเสน มีอาชีพรับราชการครู ปัจจุบันเป็นผู้บริหารโรงเรียนวัดพุทธ อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ด้วยใจรักงานศิลปะแขนงนี้ จึงได้ศึกษาภูมิปัญญาด้านนี้จากหนังอาจารย์เอียดน้อย ส.เคล้าน้อย และอาจารย์ศรีพัฒน์ เกื้อสกุล ใช้เวลาในการศึกษาอย่างจริงจังประมาณ 5 ปี หลังจากนั้นได้ฝึกฝนสั่งสมประสบการณ์ และตั้งคณะหนังตะลุง โดยใช้ชื่อว่า “หนังอาจารย์จุลี ส.เอียดน้อย” มีสมาชิกในคณะ 12 คน รับเล่นตามงานต่างๆ เช่น งานบวช งานแก้บน งานวัด และงานทั่วไป บทที่นำไปเล่นแต่ละครั้งมีทั้งแต่งเอง หรือเป็นบทที่สืบทอดมาจากอาจารย์ แต่ได้ปรับเปลี่ยนไปตามสถานการณ์ปัจจุบัน นอกจากนี้ยังมีการบันทึกการเล่นหนังตะลุงลงในแผ่นบันทึกข้อมูล (Compact Disc : CD) เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาด้านนี้สู่สาธารณชน ปัจจุบันได้ถ่ายทอดภูมิปัญญานี้ให้กับเด็กๆ ที่สนใจ



สาขาหัตถกรรม



นายพงษ์ศักดิ์ ชมสุวรรณ

ภูมิปัญญา การทำไซดักปลาตุกทะเล

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 62/3 หมู่ที่ 5 บ้านง่ามยวน ตำบลตะเคียนทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

พิกัดตำแหน่งทางภูมิศาสตร์ตำแหน่งบ้าน 0545386/1015141

วันเดือนปีเกิด 7 ตุลาคม 2507

ศาสนา พุทธ

การศึกษา ประถมศึกษา

อาชีพ ประมง

การถ่ายทอด บุคคลทั่วไป

นายพงษ์ศักดิ์ ชมสุวรรณ สนใจเรียนรู้ภูมิปัญญาด้านนี้เพราะต้องการนำมาใช้ในการประกอบอาชีพ จึงได้เรียนรู้และสังเกตวิธีการทำไซจากผู้ที่มีความรู้ความชำนาญ ใช้เวลาในการเรียนรู้ประมาณ 3 เดือน จากนั้นนำมาฝึกฝนด้วยตนเองจนมีความเชี่ยวชาญสามารถทำไซที่ใช้งานได้สำเร็จ นอกจากทำไซไว้ใช้เองแล้ว ยังจำหน่ายสร้างรายได้ให้ครอบครัวได้อีกด้วย

ส่วนประกอบของไซ

โครงด้านนอก ทำด้วยไม้ไผ่นำมาเหลาเป็นซี่ความยาวประมาณ 1 เมตร ผูกร้อยด้วยเชือกหวาย หรือเถาววัลย์ ขนาดของไซที่นิยมใช้ คือ ขนาดที่มีจำนวนซี่ของโครงด้านนอก 33 ซี่

งา คือ ช่องทางให้ปลาเข้าไปด้านในของไซ แต่ไม่สามารถออกได้ ทำด้วยไม้ไผ่ 23 ซี่ ไซ 1 ลูก จะมีงา 2 ชั้น ซึ่งเรียกว่า งา 2 จังหวะ

หนง หรือ ขนง เป็นส่วนของปากไซ ทำจากเถาววัลย์ มักนิยมใช้เถาของต้นไผ่ ซึ่งมีความคงทน

รัดเอว คือ การนำเถาววัลย์มาสานรอบตัวโครงเพื่อเพิ่มความแข็งแรงให้กับไซ มักใช้เถาซี่เดือน หรือใช้หวายเทียม



สาขาหัตถกรรม



นายพิศาล แสงสุวรรณ

ภูมิปัญญา การทำกรงนก

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 72 หมู่ที่ 6 บ้านคลองกะแตะแจะ ตำบลตะเคียนทอง

อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

พิกัดตำแหน่งทางภูมิศาสตร์ตำแหน่งบ้าน 0545420/1015540

วันเดือนปีเกิด 29 สิงหาคม 2510

ศาสนา พุทธ

การศึกษา ประถมศึกษา

อาชีพ ประมง/รับจ้าง

การถ่ายทอด บุคคลทั่วไป

นายพิศาล แสงสุวรรณ มีความสนใจภูมิปัญญาด้านนี้ เนื่องจากบุตรได้ซื้อนกมาเลี้ยงแต่ไม่มีกรงใส่ จึงได้เรียนรู้การทำกรงนกด้วยตนเอง โดยใช้เวลาเรียนรู้เพียง 2 สัปดาห์ และเริ่มผลิตขายเป็นอาชีพเสริม เนื่องจากในชุมชนมีคนสนใจเลี้ยงนกกรงหัวจุกมาก ส่วนใหญ่การทำกรงนกหัวจุกนั้นจะใช้ไม้ไผ่สีสุก และอาจใช้ไม้ชนิดอื่นๆ เช่น ไม้ขาวดำ ไม้รัก ไม้มะพร้าว ซึ่งราคาแตกต่างกัน

