



# ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น



# เทศบาลตำบลทรายขาว

## ตำบลทรายขาว อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่

### ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

#### โดย เทศบาลตำบลทรายขาว

รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราชการ ๒๕๕๐ มาตรา ๕๗ รัฐต้อง (๑) อนุรักษ์ ฟื้นฟูและส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะ วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและจารีตประเพณีอันดีงามของท้องถิ่นและ ของชาติ และจัดให้มีพื้นที่สาธารณะ สำหรับกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง รวมทั้ง ส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชน ชุมชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ได้ใช้สิทธิและมีส่วน ร่วมในการดาเนินการด้วย ภูมิปัญญาไทยมี ความสำคัญอย่างยิ่ง ช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นมั่นคง สร้างความภาคภูมิใจและศักดิ์ศรีเกียรติภูมิ แก่คนไทย สามารถปรับ ประยุกต์ หลักธรรมคำสอน ทางศาสนาใช้กับชีวิตได้อย่างเหมาะสมสร้างความสมดุระหว่างคน กับสังคม และธรรมชาติได้อย่างยั่งยืน ช่วยเปลี่ยนแปลงปรับปรุงวิถีชีวิตของคนไทยให้เหมาะสมได้ตามยุค

กองการศึกษา เทศบาลตำบลทรายขาว ได้เล็งเห็นความสำคัญของ ภูมิปัญญา ท้องถิ่น จึงได้จัดทำโครงการสำรวจฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ประชาชนชาวบ้าน หรือปราชญ์ ท้องถิ่นเพื่อให้ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ประชาชนชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น เพื่อสืบสานและอนุรักษ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีประโยชน์ไว้ไม่ให้สูญหายไ้จาก ชุมชน และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าฐานข้อมูล ภูมิปัญญาท้องถิ่น ประชาชนชาวบ้าน หรือปราชญ์ท้องถิ่น เล่มนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อสาธารณชนในการศึกษา ภูมิปัญญาท้องถิ่น ประชาชนชาวบ้าน หรือ ปราชญ์ท้องถิ่น ต่อไป ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญา ท้องถิ่น หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้าน คิดค้นขึ้น แล้วนำมาปรับปรุง แก้ไขพัฒนาแก้ปัญหา เป็นทั้งสติปัญญาและองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน ดังนั้น จึงมีความครอบคลุม เนื้อหาสาระและแนวทางดำเนิน ชีวิตในวงกว้าง ภูมิปัญญาท้องถิ่นประกอบไปด้วยองค์ความรู้ใน หลายวิชา ดังที่สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ(๒๕๔๑) ได้จำแนกไว้รวม ๑๐ สาขา คือ

๑. สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะ และเทคนิคด้าน การเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนามนพื้นฐาน คุณค่าดั้งเดิม ซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในสภาวะการณ์ ต่าง ๆ ได้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน การแก้ปัญหา การเกษตร เป็นต้น

๒. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม (ด้านการผลิตและการบริโภค) หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้ เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปผลผลิตเพื่อ เชลลอกการนำเข้าตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้านการบริโภคอย่าง ปลอดภัย และเป็นธรรมอันเป็นกระบวนการให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งตนเองทาง เศรษฐกิจได้ ตลอดทั้งการผลิต

และการจัดจำหน่ายผลผลิตทางหัตถกรรม เช่น การรวมกลุ่มของกลุ่มโรงงานยางพารา กลุ่ม หัตถกรรม และอื่น ๆ เป็นต้น

๓. **สาขาการแพทย์ไทย** หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกันและ รักษาสุขภาพของคนใน ชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทาง ด้านสุขภาพและอนามัยได้

๔. **สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม** หมายถึง ความสามารถการจัดการ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งอนุรักษ์ การพัฒนา และใช้ประโยชน์จากคุณค่า ของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

๕. **สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน** หมายถึง ความสามารถในด้านบริหารจัดการ การดำรง สะสมและ บริการกองทุนและธุรกิจชุมชน ทั้งที่เป็นเงินตราและโภคทรัพย์เพื่อเสริมชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกใน ชุมชน

๖. **สาขาสวัสดิการ** หมายถึง ความสามารถในการจัดสวัสดิการในการประกัน คุณภาพชีวิตของคนให้ เกิด ความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคม และ วัฒนธรรม

๗. **สาขาศิลปกรรม** หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานทางด้านศิลปะ สาขาต่าง ๆ เช่นจิตรกรรม ประติมากรรม วรรณกรรม ทัศนศิลป์ คีตศิลป์ เป็นต้น

๘. **สาขาจัดการ** หมายถึง ความสามารถในการบริหารการจัดการดำเนินงาน ด้านต่าง ๆ ทั้ง ขององค์กร ชุมชน องค์กรทางสังคมอื่น ๆ ในสังคมไทย เช่น การจัดการองค์กรของกลุ่มแม่บ้านระบบผู้เฒ่าผู้แก่ใน ชุมชน เป็นต้น กรณีของการจัดการศึกษาเรียนรู้ นับได้ว่าเป็นภูมิปัญญาสาขาการจัดการที่มีความสำคัญ เพราะการจัดการ การศึกษาเรียนรู้ดี หมายถึงกระบวนการเรียนรู้พัฒนาและถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาไทยที่มี ประสิทธิภาพ

๙. **สาขาภาษาและวรรณกรรม** หมายถึง ความสามารถผลิตผลงาน เกี่ยวกับด้านภาษา ทั้งภาษาถิ่น ภาษา โบราณ ภาษาไทย และการใช้ภาษา ตลอดทั้งด้านวรรณกรรมทุกประเภท

๑๐. **สาขาศาสนาและประเพณี** หมายถึง ความสามารถประยุกต์และ ปรับใช้หลักธรรมคำสอนทาง ศาสนาความเชื่อและประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติให้บังเกิดผลดีต่อบุคคลและ สิ่งแวดล้อม เช่นการถ่ายทอดหลักศาสนา การบวชป่า การประยุกต์ประเพณีบุญประเพณีประเพณีประเพณี เป็นต้น

# ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลทรายขาว

## กะปิแหลมทอง

นางสกุณา ตาเต็ง หมู่ที่ ๔ ตำบลทรายขาว อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่

## ความเป็นมา

เนื่องจากพื้นที่ตำบลทรายขาวมีพื้นที่ติดทะเล อาชีพของชาวบ้านในพื้นที่ก็จะทำการประมง การเกษตรเป็นส่วนใหญ่ การทำกะปิจึงเป็นที่นิยมในพื้นที่ เพื่อเป็นการถนอมอาหารและการสร้างรายได้ในชุมชน การทำกะปิ โดยมาจากส่วนประกอบหลักๆ ได้แก่เกลือผสมกับกุ้งหรือเคย แต่ที่ชาวบ้านนิยมเรียก จะเรียกว่า ‘กุ้งเคย’ แล้วหมักทิ้งไว้ จากนั้นนำส่วนผสมที่ได้ไปปูบนแคร่ไม้ไผ่ ตากแดดให้แห้งเพื่อแปรรูปเป็นกะปิหมัก มีเนื้อที่เหนียว ชื่น รสชาติเค็ม และกลิ่นฉุน กะปิมักตั้งแต่สี่ชมพู่อ่อนไปจนถึงสีน้ำตาลอมม่วงหรือสีน้ำตาลแดงเข้ม มีทั้งแบบแห้งและแบบเนื้อแน่นอย่างของไทยดั้งเดิม นอกจากนี้กะปียังเป็นผลิตภัณฑ์หมักดองที่มีรสชาติและรสสัมผัสอันเป็นเอกลักษณ์ สามารถเก็บได้นานหลายเดือน ส่งผลให้กะปิแพร่หลายไปทั่วประเทศ จนกลายเป็นอุตสาหกรรมที่สำคัญของในพื้นที่ทรายขาว และใกล้เคียง ส่วน ‘เคย’ (Krill) ที่ชาวบ้านนำมาใช้ทำกะปิเคยนั้น แท้จริงแล้วไม่ใช่กุ้ง! (Shrimp) แต่เคยเป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่หน้าตาคล้ายกุ้งตัวเล็กๆ ตัวสีขาว มีเปลือกที่บางและนิ่ม จัดอยู่ในกลุ่มครัสเตเชียน กลุ่มเดียวกับพวกกุ้ง กั้งและปู แต่มีขนาดตัวที่เล็กกว่ามาก ประมาณ ๑.๕ เซนติเมตรเท่านั้น ตัวเคยจะอาศัยอยู่ตามผิวน้ำทะเลและรากไม้ของต้นโกงกาง ต้นลำพูในป่าชายเลน ตัวเคยยังเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่ทำได้ตามธรรมชาติ แถมยังให้คุณค่าทางโภชนาการสูง ซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกาย ชาวบ้านจึงมักนำตัวเคยมาทำกะปิและกุ้งแห้งนั่นเอง

## วิธีการทำกะปิ (เคย)

๑. นำกุ้งเคยมาคลุกเคล้ากับเกลือในกระบะ แล้วหลังจากนั้นก็ให้นำไปใส่ไว้ในโถงหมักทิ้งไว้ ๑ คืน



๒. หลังจากนั้นนำมาตากแดดไว้ ๑ แดด แล้วนำมาบดกับเครื่อง แล้วหมักไว้ในโอง ๑ เดือน แล้วมาตากแดดอีก ๑ แดด



๓. เสร็จแล้วก็นำมาใส่ในโองหมักไว้ประมาณ ๒-๓ เดือน แล้วก็สามารถนำมาบรรจุในกล่องวางจำหน่ายได้

