



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางตะบูน

เทศบาลตำบลบางตะบูน



กองการศึกษา เทศบาลตำบลบางตะบูน

อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น
ด้านที่ ๑

ด้านเกษตรกรรม

ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางตะบูน



การทำขนมลูกแสม

นางพิศมัย แสงสุวรรณ

ที่อยู่..... หมู่ ๑ ตำบลบางตะบูนออก อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี

โทรศัพท์.....

ความเป็นมา

ชาวบ้านในตำบลบางตะบูนออก อำเภอบ้านแหลม เพชรบุรี นำลูกแสมดำ พืชที่ขึ้นตามชายฝั่งทะเล และป่าชายเลนที่มีอยู่มากในพื้นที่มาทำเป็นขนมเม็ดขนุนลูกแสม ขนมไทยแปลกใหม่ไม่เหมือนใคร

ป้าเลหรือนางพิศมัย แสงสุวรรณ อายุ ๕๗ ปี อยู่บ้านเลขที่ ๑๐๐ หมู่ ๑ ตำบลบางตะบูนออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี จากเดิมที่เคยทำขนมกล้วย และขนมหวานอื่นๆ ขายมาก่อน แต่ด้วยในพื้นที่มีต้นแสมขึ้นจำนวนมาก ได้ทดลองนำลูกแสมที่สุกมากวนทำเป็นขนมลูกซุบดู โดยรสชาติที่ได้นั้นมีความอร่อย จึงได้เริ่มทำขนมเม็ดขนุนลูกแสมมาเรื่อยๆ อีกทั้งยังนำหลักสูตรไปสอนให้แก่เด็กนักเรียนในพื้นที่เพื่อต้องการต่อยอดให้เด็กมีความรู้ และนำพืชในท้องถิ่นมาทำขนมให้เกิดประโยชน์ และสร้างรายได้อีกด้วย

ส่วนขั้นตอนการทำนั้นคือ เก็บลูกแสมที่แก่มาแช่น้ำให้เปลือกอ่อนออกแล้วนำมาต้มน้ำทิ้ง ๕ ครั้ง เพื่อให้รสฝื่อนของแสมนั้นจืดลง แกะเปลือกออกให้เหลือแต่กลีบเม็ด แล้วนำมาบดให้ละเอียดก่อนนำมาผสมกับถั่วเหลืองต้มสุก ใส่น้ำกะทิ น้ำตาลทราย แล้วนำมากรนให้เหนียวจนได้สีส้มออกสีเขียวยิ้ม แล้วนำมาชุบไข่แดงหย่อนลงในกระทะ น้ำตาลเคี้ยวไว้ให้สุกก็จะได้ขนมเม็ดขนุนลูกแสมที่มีรสชาติแสนอร่อยไม่เหมือนใคร รสชาติที่ได้จะหวานมัน กลมกล่อม นอกจากนี้ ยังสามารถนำไปเป็นส่วนผสมในการทำขนมหม้อแกงลูกแสมได้อีกด้วย โดยลูกค้าส่วนใหญ่เป็นนักเรียน และชาวบ้านเพราะส่วนใหญ่ทำขายตามตลาดนัดในพื้นที่ แต่จะมีลูกค้านอกพื้นที่โทร.มาสั่งจองล่วงหน้าก็จะทำส่งให้แต่ต้องโทรศัพท์มาจองไว้ก่อน เนื่องจากลูกแสมจะเก็บได้เฉพาะช่วงเดือนสิงหาคมเท่านั้น โดยช่วงฤดูนั้นจะต้องเก็บเม็ดแสมใส่ตู้เย็นไว้เพื่อให้มีจำหน่ายในเดือนต่อๆ ไป ส่วนราคาขายจะขายอยู่ที่ราคา ๓ เม็ด ๕ บาท ๖ เม็ด ๑๐ บาท ร้อยละ ๑๕๐ บาท ท่านใดสนใจสามารถโทร.สอบถาม หรือโทร.สั่งจองได้ที่เบอร์ ๐๘-๐๔๒๓-๘๒๗๑



ส่วนประกอบ

๑. ลูกแสม ๑ กิโลกรัม
๒. กะทิ
๓. แป้งข้าวเจ้า ๒๐๐ กรัม
๔. แป้งมัน ๒๐๐ กรัม
๕. น้ำตาลปีบ ๔๐๐ กรัม
๖. มะพร้าวขูด
๗. เกลือ ครึ่งช้อนชา
๘. ใบตอง
๙. ทางมะพร้าว
๑๐. ลังถึง สำหรับนั่ง



วิธีการทำ มีขั้นตอน

๑. นำลูกแสมกิ่งแก่กิ่งอ่อนมาแกะเปลือก และเอาไส้กลางส่วนเกสรออก
๒. นำลูกแสมไปต้ม เอน้ำทิ้ง ๓ ครั้ง
๓. นำแป้งมัน แป้งข้าวเจ้า และกะทิ ผสมให้เข้ากัน
๔. ใส่ลูกแสมที่ต้มแล้วในแป้งที่ผสมไว้ คนให้เข้ากัน
๕. ใส่น้ำตาลปีบ เติมกะทิพอข้น เติมเกลือนิดหน่อย
๖. ตักใส่กระทง หรือจะห่อ และโรยด้วยมะพร้าวขูด
๗. นำไปนึ่ง ประมาณ ๓๐ นาที



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น
ด้านที่ ๒

ด้านอุตสาหกรรมและ
หัตถกรรม

ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางตะบูน



การทำกะปิ

นางอุษา เจียมตน

ที่อยู่..... หมู่ ๕ ต.บางตะบูนออก อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี

โทรศัพท์

ความเป็นมา

ด้วยประชากรบางตะบูน ส่วนใหญ่เป็นชาวประมงที่มีหลากหลายรูปแบบ เช่นประมงเรือรุน ประมงเรืออวน ลาก ประมงการเลี้ยงหอย การทำฟาร์มหอย เป็นต้น มีอาชีพประมงที่เริ่มหายากไม่ค่อยมี คือการหาเคยมาทำกะปิ ซึ่งในปัจจุบันมีน้อยมาก แต่ก็ยังมีให้เห็นอยู่บ้าง จะอยู่แถวบ้านหน้าเหมือง หมู่ ๕ ต.บางตะบูนออก

ส่วนประกอบ

๑. อวน
๒. ไม้
๓. ถัง
๔. เกลือ
๕. เคย



วิธีการทำ มีขั้นตอน

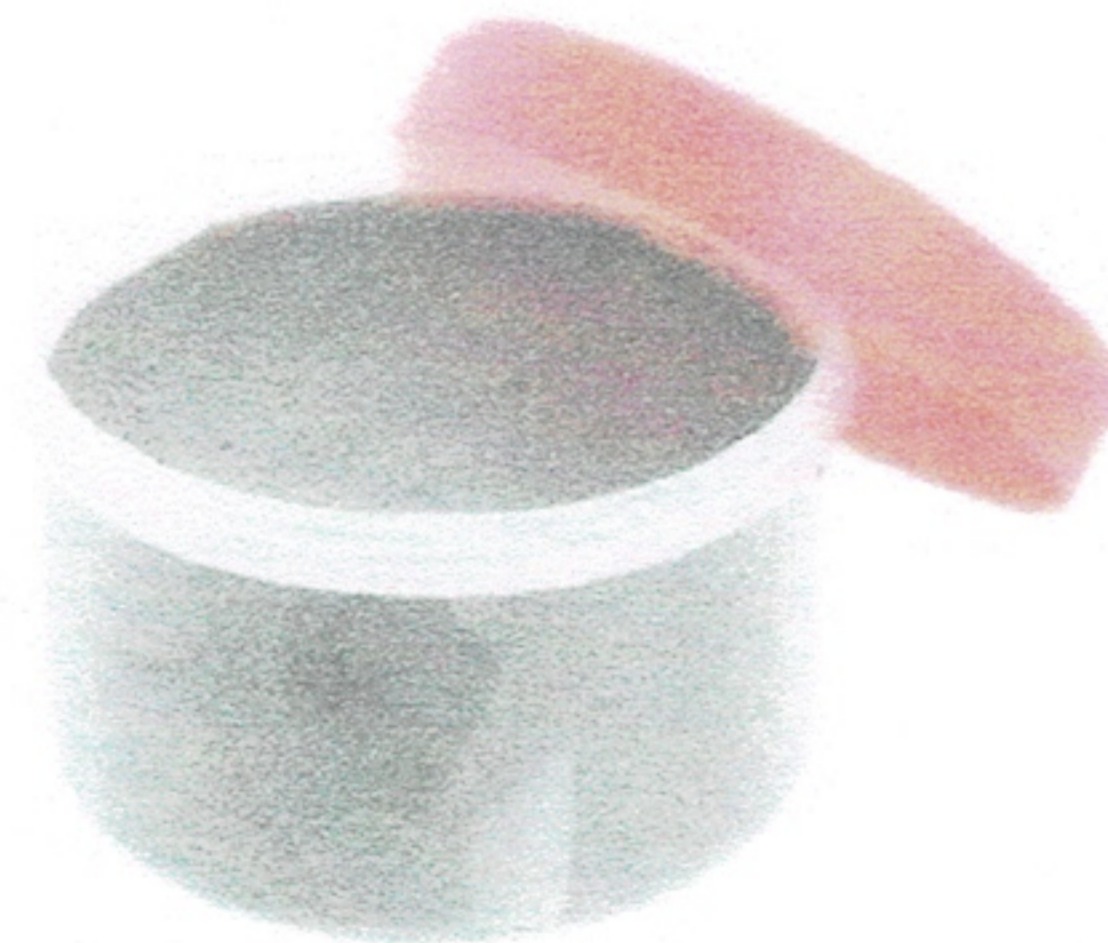
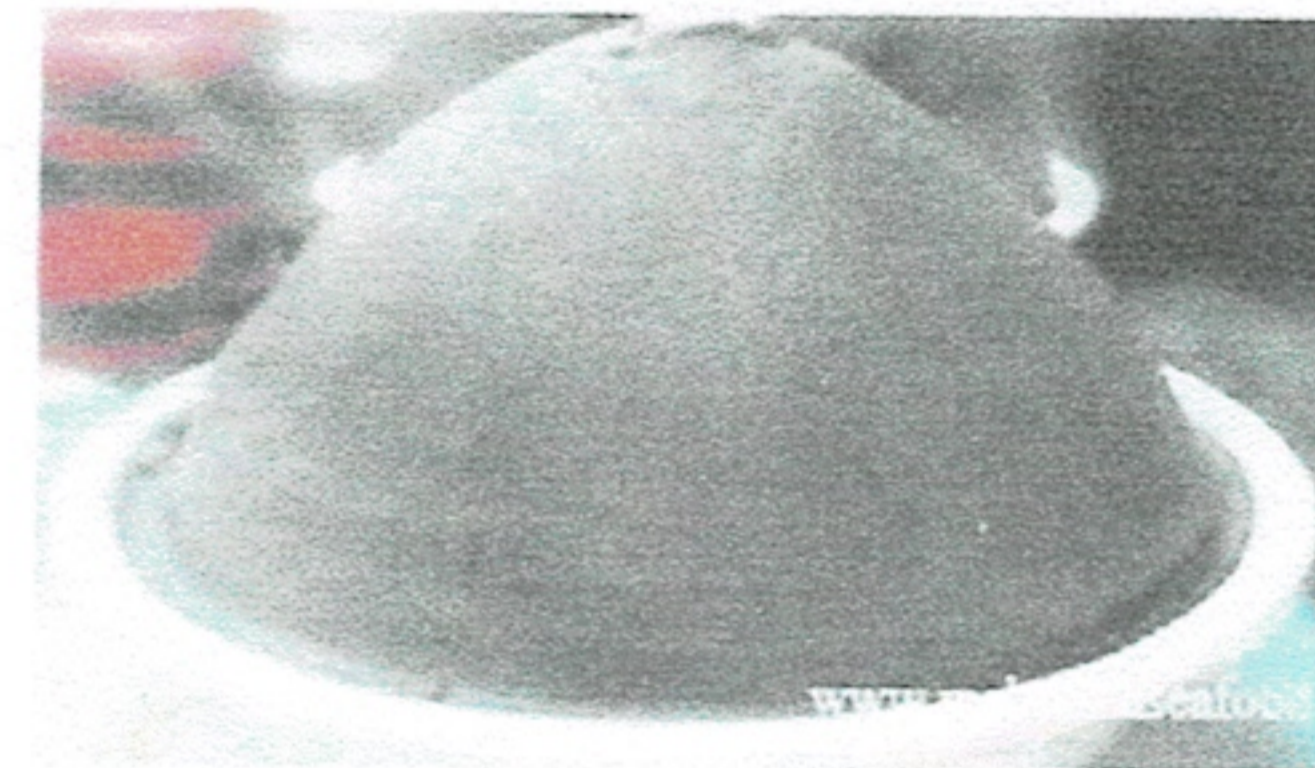
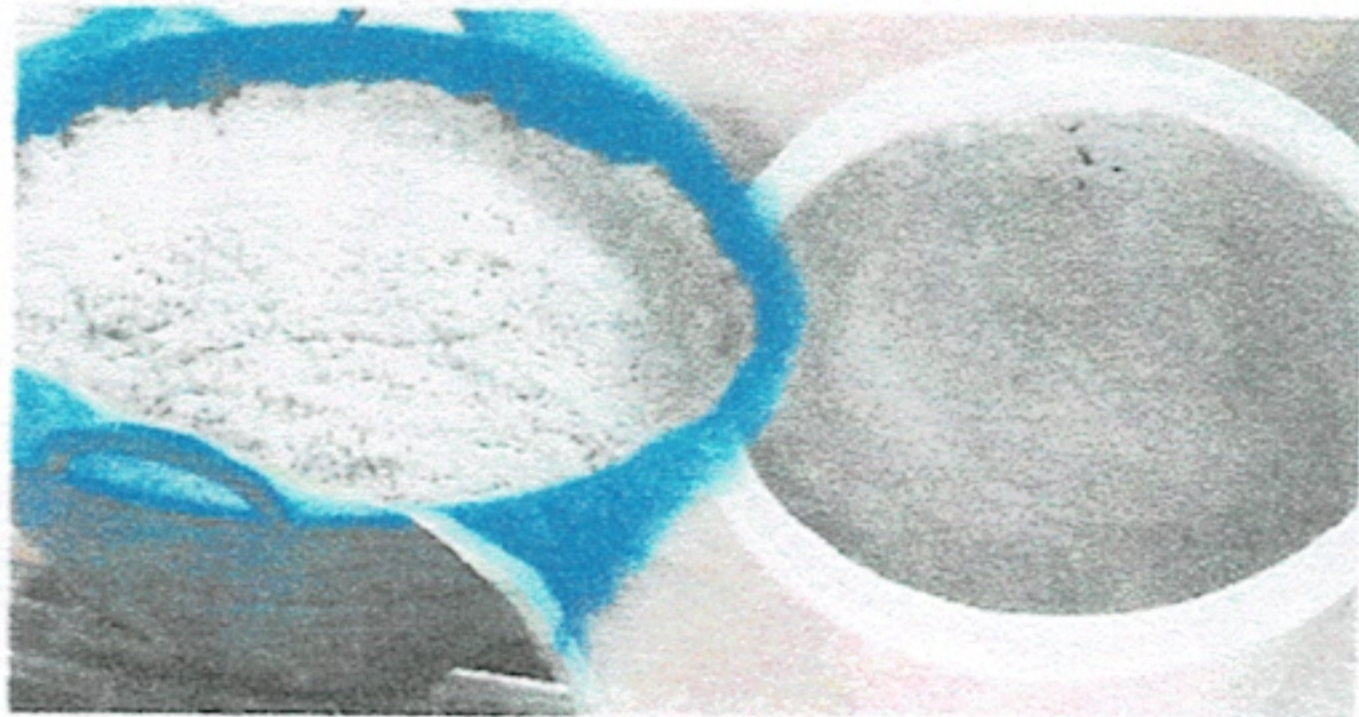
๑. ซ้อนเคย



๒. ได้เคยมา ทำความสะอาด

๓. นำเคยที่ได้มา ผสมเกลือ อัตราส่วน ๑ กิโลกรัม:๑๐๐ กรัม หมักทิ้งไว้ ๑-๒ คืน

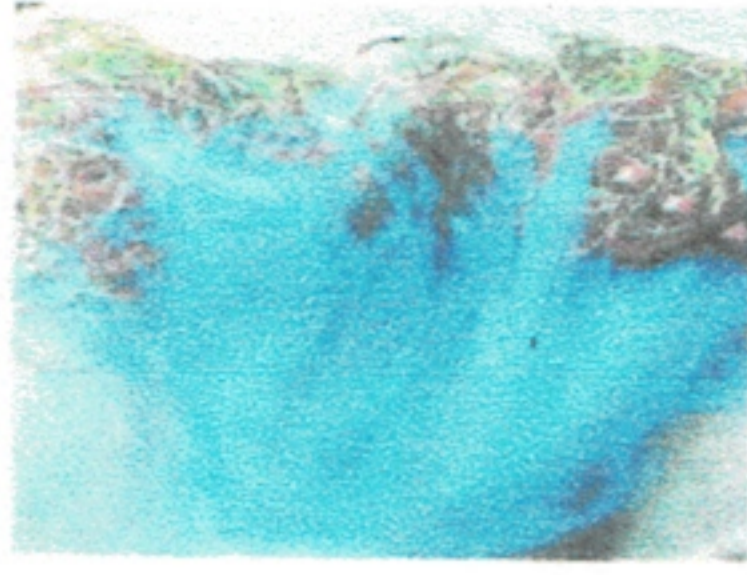
๔. นำไปตากแดด ประมาณ ๒ วัน



**ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น
ด้านที่ ๓**

ด้านศิลปกรรม

ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางตะบูน



การทำอวน

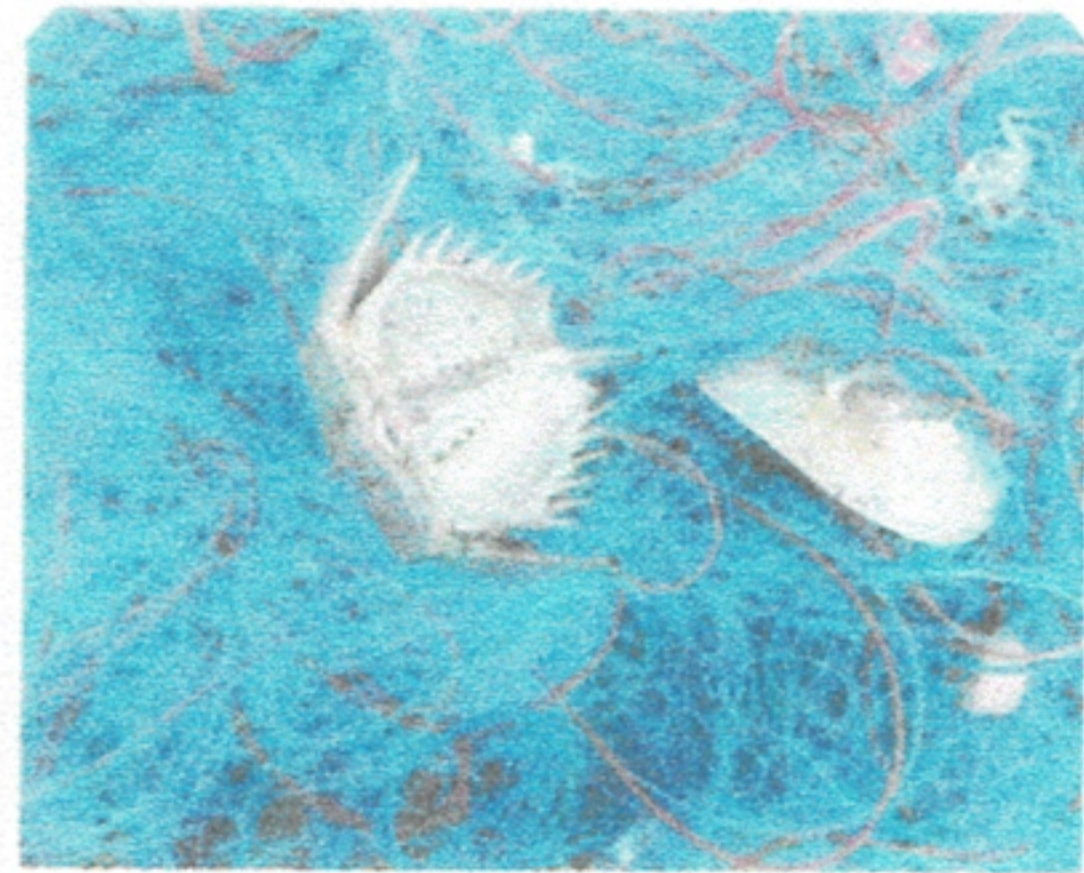
นาย.....*ถวิล ไชยธรรม*.....

ที่อยู่.....หมู่.....ตำบล บางตะบูน อำเภอบ้านแหลม จังหวัด เพชรบุรี

โทรศัพท์.....

ความเป็นมา

ด้วยท้องถิ่นบางตะบูนเป็นที่ชายเลน ติดทะเลอ่าวไทย ชาวบ้านมีอาชีพประมง มีทั้งเรือเล็ก เรือใหญ่ เรือ อวนลาก เรือรุน ฉะนั้นชาวบ้านมีการทำอวนกุ้ง อวนปู หาปลา



วิธีการทำ การมาดอวน

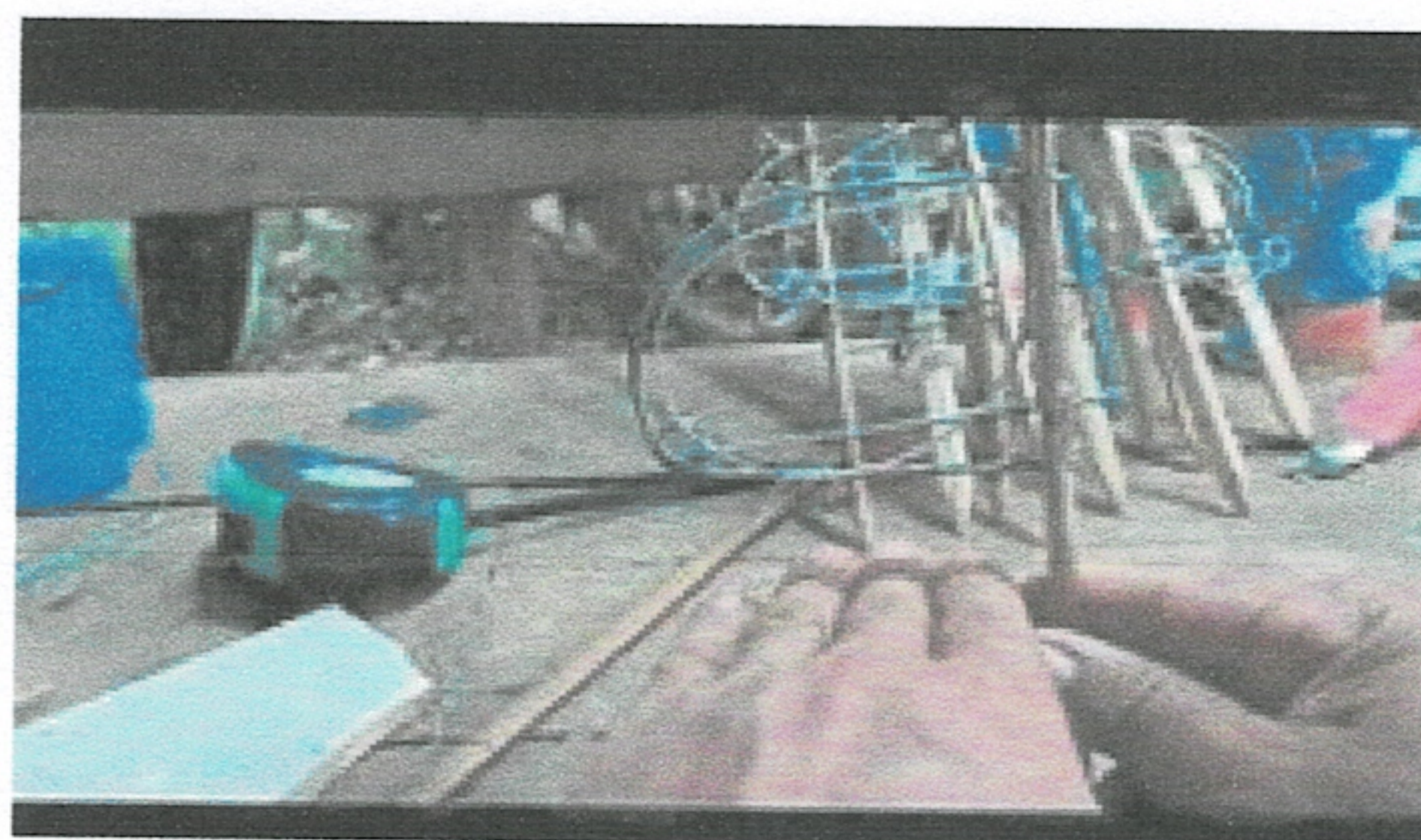


อุปกรณ์

1. ไม้แขวนเสื้อ ๒ เส้น
2. แท่งไม้แข็งแรง ยาว ๑.๕ เมตร
3. ตาข่ายหรือถุงตาข่ายขนาดใหญ่
4. เชือกและเทปกันน้ำ
5. เข็มขนาดใหญ่สำหรับเย็บขนสัตว์

ขั้นตอนในการทำ

ก่อนอื่นให้ยัดตะขอให้ตรง ไม้แขวนสองสายจากนั้นดึงแถบลง แล้ววางด้วยสก๊อตเทป ไม้แขวนเสื้อกับคนอื่น จากนั้นมัดไว้ที่ปลายไม้ด้วยท่อน เชือก ใส่เชือกจำนวนมาก และตรวจสอบให้แน่ใจว่าแน่น จากนั้นตัดด้านบนของตาข่าย จนลึกประมาณ ๓๕ ซม. เข็มผูกที่ปลาย เกี่ยวกับโครงสร้างของลวด เย็บเข้ากับเชือกทำให้หลายครั้ง



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น
ด้านที่ ๔

ด้านการจัดการ
ทรัพยากรธรรมชาติและ
สิ่งแวดล้อม

ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางตะบูน



การทำย้อมผ้าจากเปลือกไม้ (เปลือกไม้ปรง, ไม้ตะบูน)

นางสาวสมภาร อรุณศรีจิตต์
โรงเรียนบางตะบูนวิทยา
ที่อยู่.....หมู่..... ตำบล บางตะบูน ๖๐๓ อำเภอ บ้านแหลม จังหวัด เพชรบุรี
โทรศัพท์.....

ความเป็นมา

ตะบูน คนส่วนใหญ่มักไม่คุ้นชื่อกับพืชชนิดนี้และนึกภาพไม่ออกว่าหน้าตาเป็นเช่นไร แต่ในพื้นที่ ตำบลบางตะบูน อำเภอบ้านแหลม นั้น คนในพื้นที่ต่างคุ้นเคยและรู้จักกันเป็นอย่างดี ตะบูน เป็นพืชที่สามารถเจริญเติบโตได้ดีในน้ำกร่อย มักขึ้นปะปนอยู่กับไม้ป่าชายเลนหลายชนิด ตั้งแต่สมัยโบราณคนในพื้นที่ใช้เปลือกมาต้มแล้วนำมาย้อมเส้น ซึ่งให้น้ำตาลสวยงาม ยังสามารถกันความร้อนได้ดี และทนทานขึ้นอีกด้วย จากวัตถุดิบในชุมชนบวกกับแนวคิดการสร้างภูมิปัญญา จึงเกิดเป็น "เส้นย้อมมะเตา" ในปัจจุบันหากคนที่ย้อมผ้าจากเปลือกไม้ไม่ค่อยมีแล้ว



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น
ด้านที่ ๕

ด้านการแพทย์ไทย

ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางตะบูน



นางอารุณ พุ่มพวง

ที่อยู่ ๖๖/๒ หมู่ ๓ ตำบลบางตะบูนออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

โทรศัพท์ ๐๘๘ - ๙๖๗๖- ๐๒๗

ความเป็นมา

ตำบลบางตะบูน มีพื้นที่เป็นชายฝั่งทะเล เป็นแหล่งที่ต้นตะบูนขึ้นเป็นจำนวนมาก จนเป็นชื่อของตำบลบางตะบูน ซึ่งต้นตะบูนดำ (ตะบัน) เป็นไม้ยืนต้นขนาดใหญ่ สูง ๒๐-๓๕ เมตร ผลัดใบ ลำต้นเปลาตรงโคนต้นมีพูพอนเล็กน้อย เรือนยอดเป็นพุ่มกลม เปลือกขรุขระสีน้ำตาลเข้ม แตกเป็นร่องตามยาว ต้นแก่เปลือกลอกเป็นแถบแคบ ๆ เปลือกหนาประมาณ ๐.๓ - ๐.๕ ซม. เนื้อไม้สีน้ำตาลมีรากหายใจ รูปคล้ายกรวยคว่ำ กลม หรือแบน ปลายมนยาว ๒๐ - ๔๐ ซม. จากผิวดิน

ใบ ใบประกอบแบบขนนกปลายคู่ ไม่มีใบยอดเรียงสลับ ใบย่อย ๑-๓ คู่เรียงตรงข้าม แผ่นใบรูปรีถึงรูปขอบขนานแกมรี ขนาด ๒-๖ x ๕-๑๕ ซม. ปลายใบมนฐานใบแหลม ผิวใบเป็นมัน สีเขียวเข้ม และจะเปลี่ยนเป็นสีส้มอมเหลืองทั้งต้น ก่อนที่จะร่วงหล่น ก้านใบย่อยสั้นมาก

ดอก ออกตามง่ามใบ เป็นแบบช่อแยกแขนงช่อดอกยาว ๗-๑๗ ซม. ประกอบด้วยดอกจำนวนมาก กลีบเลี้ยง ๔ กลีบ แต่ละกลีบยาว ๑-๑.๕ ซม. กลีบดอก ๔ กลีบไม่ติดกัน รูปของขนาน ยาว ๐.๔-๐.๘ ซม. สีขาวครีม เกสรเพศผู้ ๘ อัน ออกดอกพร้อมๆกับแตกใบใหม่ ประมาณเดือนกุมภาพันธ์ - มีนาคม

ผล ค่อนข้างกลม มีร่องเล็กน้อย สีเขียวขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๗-๑๒ ซม. มี ๗-๑๑ เมล็ดลักษณะโค้งมนหนึ่งด้าน กว้าง ๔-๖ ซม. ผลแก่ประมาณเดือนสิงหาคม - ตุลาคม ขึ้นกระจายในบริเวณที่เป็นดินเลน ค่อนข้างแข็งเนื้อไม้มีสี และลวดลายสวยงาม ใช้ตกแต่ง ทำเฟอร์นิเจอร์และก่อสร้างได้

ข้าดำเขียว

สรรพคุณ : รักษาอาการท้องเสีย เป็นบิด รักษาแผลภายใน สมานแผลสด เป็นหนอง แผลบวมฟก

วิธีการปรุงยา : เปลือก ต้มเป็นยาหม้อดื่ม เปลือก ตำให้ละเอียดแล้วพอกตรงบริเวณแผล



ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางตะบูน