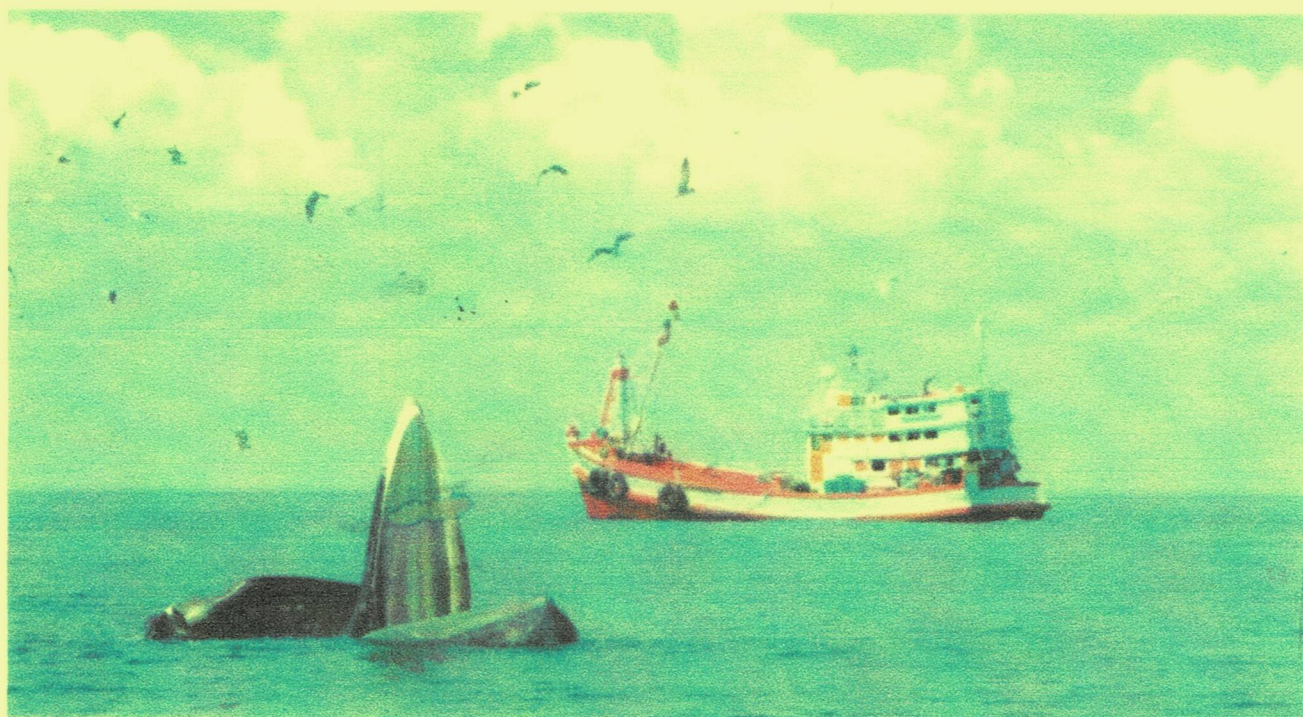




ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางตะบูน

เทศบาลตำบลบางตะบูน



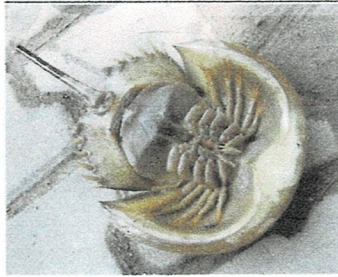
กองการศึกษา เทศบาลตำบลบางตะบูน
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านที่ ๑

ด้านเกษตรกรรม

ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางตะบูน



การทำขนมไข่แมงดา

นางปิ่น แป้นทอง

ที่อยู่ ๙๔/๕ หมู่ ๓ ต.บางตะบูนออก อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี

โทรศัพท์.....

ความเป็นมา

สันนิษฐานเป็นขนมทานเล่น หรือของว่างในสมัยโบราณช่วงรัตนโกสินทร์ตอนต้น ไว้สำหรับรับแขกที่มาเยี่ยมเยียน มีรสชาติหวานนำ เค็มตาม มีความมันและหอมจากมะพร้าวและไข่แมงดาทะเล นับว่าเป็นอาหารทานเล่นที่หาทานได้ยากยิ่งในปัจจุบัน

ส่วนประกอบ

๑. ไข่แมงดา
๒. มะพร้าว
๓. น้ำตาล
๔. แบะแซ
๕. กระทะ
๖. ไม้พาย
๗. กलों



วิธีการทำ มีขั้นตอน

๑. นำแมงดา ไปต้มให้สุก ประมาณ ๑๕ นาที
๒. นำแมงดาที่ต้มสุกมาผ่าเอาเฉพาะไข่
๓. นำไข่แมงดาที่แกะแล้วมาล้างให้สะอาด
๔. นำมะพร้าวมาขูด
๕. นำกระทะตั้งไฟ ใส่น้ำกับน้ำตาล เคี่ยวจนเป็นยางมะตูม ใส่น้ำเพิ่มเล็กน้อย แล้วใส่มะพร้าวลงไป
๖. รอเดือดแล้วใส่ไข่แมงดา คนให้เข้ากัน แล้วใส่แบะแซ เคี้ยว
๗. กวนได้ที่เหนียวพอดี ยกลง รอเย็นตักใส่ภาชนะ



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านที่ ๒

ด้านหัตถกรรม

ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางตะบูน



การทำกะปิ

นางอุษา เจียมตน

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

โทรศัพท์ ๐๖๑-๙๕๑๖๑๔๖

ความเป็นมา

ด้วยประชากรบางตะบูน ส่วนใหญ่เป็นชาวประมงที่มีหลากหลายรูปแบบ เช่น ประมงเรือรุน 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



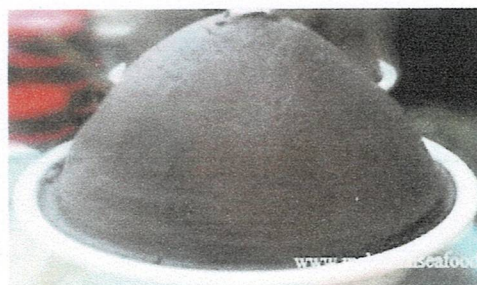
วิธีการทำ มีขั้นตอน

๑. ซ้อนเคย

๒. ได้เคยมา ทำความสะอาด

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

๔. นำไปตากแดด ประมาณ ๒ วัน



๑๖

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น

ด้านที่ ๓

ด้านอุตสาหกรรม

ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางตะบูน



การทำเผาถ่าน

นาย.....
 ที่อยู่.....หมู่ ๑ ต.บางตะบูนออก อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี
 โทรศัพท์..... ๐๖๕-๖๓๐๙๖๘๔

ความเป็นมา

อาชีพของของชาวบ้านบางตะบูน นอกจากจะเป็นชาวประมงแล้ว อาชีพที่ทำสืบต่อกันมานาน คือการทำถ่านไม้โกงกาง มีการสร้างเตาเผาขนาดใหญ่เพื่อเผาถ่านและปลูกป่าโกงกางหมุนเวียน เพื่อตัดไม้มาเผาถ่าน ปัจจุบันการใช้ถ่านลดน้อยลงจึงเหลือเตาเผาถ่านอยู่ไม่กี่แห่ง



วิธีการทำ มีขั้นตอน

๑. ตัดต้นโกงกางที่ได้ขนาดตามต้องการ



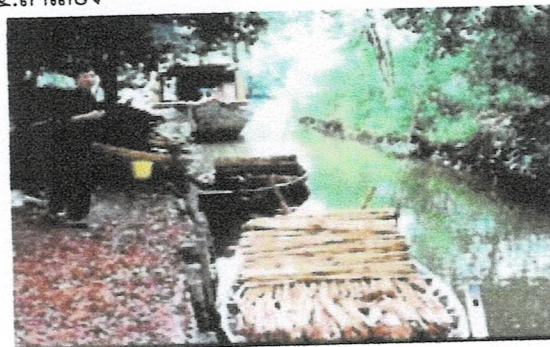
๒. เลื่อยเป็นท่อน ๆ ขนาด ๑ หลา หรือ ๑ เมตร



๓. ทับเอาเปลือกออก



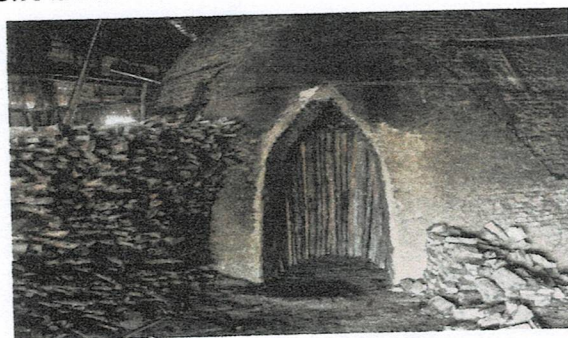
๔. ลำเลียง



๕. เตรียมเข้าเตาเผา



๖. เข้าเตาเผา



๗. เผา



๘. เสร็จแล้ว ออกจำหน่าย



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านที่ ๔

ด้านการแพทย์ไทย

ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางตะบูน



นางอวารณ พุ่มพวง

ที่อยู่ ๖๖/๒ หมู่ ๓ ตำบลบางตะบูนออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

โทรศัพท์ ๐๘๘ - ๙๖๗๖- ๐๒๗

ความเป็นมา

ตำบลบางตะบูน มีพื้นที่เป็นชายฝั่งทะเล เป็นแหล่งที่ต้นตะบูนขึ้นเป็นจำนวนมาก จนเป็นชื่อของตำบลบางตะบูน ซึ่งต้นตะบูนขาว จัดเป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็กถึงขนาดกลาง มีความสูงประมาณ ๑๐-๑๕ เมตร เป็นไม้ผลัดใบ แต่ผลิใบใหม่ได้เร็ว ลักษณะของต้นเป็นทรงเรียวยอดแผ่กว้าง มีรูปร่างไม่แน่นอน เพราะลำต้นมักคดงอ ส่วนที่โคนต้นมีลักษณะเป็นพูพอน เปลือกต้นมีสีเทาหรือสีเทาอมขาว หรือเป็นสีน้ำตาลแดง เปลือกแตกล่อนเป็นแผ่นบาง ๆ คล้ายกับเปลือกต้นตะแบก เป็นต้นไม้ที่เจริญเติบโตได้ดีในน้ำกร่อย มักขึ้นปะปนอยู่กับพันธุ์ไม้ป่าชายเลนหลายชนิด เช่น ห้วสมดอกขาว ไม้พังกา ถั่วดำตาตุ่มทะเล และไม้โกงกางใบเล็ก

ดอกมีสีขาวอมเหลือง ส่งกลิ่นหอมในช่วงบ่ายถึงค่ำ ดอกออกรวมเป็นช่อแบบช่อแยกแขนงตามซอกใบ กลีบเลี้ยงเป็นรูปสามเหลี่ยมสันมี ๔ กลีบ กลีบดอก ๔ กลีบ เมื่อดอกบานเต็มที่จะกว้างประมาณ ๑-๑.๒ เซนติเมตร ออกดอกในช่วงเดือนมีนาคมถึงเดือนเมษายน

ผลแห้งแตก ลักษณะของผลเป็นรูปทรงกลม ผลแข็งมีสีน้ำตาล มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ ๑.๕-๒.๐ เซนติเมตร หนักประมาณ ๑-๒ กิโลกรัม ส่วนก้านผลยาวประมาณ ๓-๕ เซนติเมตร โดยตะบูนขาวและตะบูนดำจะมีร่องตามยาวของผล ๔ แนว หรือแบ่งเป็น ๔ พูเท่า ๆ กัน แต่ละผลมีเมล็ดประมาณ ๔-๑๗ เมล็ด เมล็ดมีลักษณะเป็นรูปเหลี่ยมโค้งนูนปลายแบบประสานเข้าเป็นรูปทรงกลม หนึ่งด้านกว้างประมาณ ๖-๑๐ เซนติเมตร จะติดผลในช่วงเดือนมิถุนายนถึงเดือนกุมภาพันธ์

สรรพคุณของตะบูนขาว

๑. ใช้เป็นยาบำรุงร่างกาย (เปลือก, เมล็ด)
๒. ช่วยแก้หวัด (เปลือก, ผล) แก้อหวนต์ (ผล)
๓. เปลือกและเมล็ดมีสรรพคุณเป็นยาแก้ไอ (เปลือก, เมล็ด)
๔. ช่วยแก้อาการท้องร่วง (เปลือก, เมล็ด)
๕. ใช้เป็นยาแก้บิด (เปลือก, เมล็ด)
๖. เปลือกและเมล็ดใช้ต้มเพื่อใช้ชะล้างแผล (เปลือก, เมล็ด)

ประโยชน์ของตะบูนขาว

- เปลือกให้น้ำฝาด ใช้สำหรับย้อมผ้า
- เนื้อไม้สีขาว สามารถนำมาใช้ทำเฟอร์นิเจอร์สำหรับตกแต่งได้



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านที่ ๕

ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติ
และสิ่งแวดล้อม

ภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลบางตะบูน



การทำย้อมผ้าจากเปลือกไม้ (เปลือกไม้ปรง, ไม้ตะบูน)

นางสาวชมพูนุช ประเสริฐจิตต์

ที่อยู่ โรงเรียนบางตะบูนวิทยา ตำบลบางตะบูนออก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

โทร. 089-4126404

ความเป็นมา

ตะบูน คนส่วนใหญ่ไม่คุ้นชื่อกับพืชชนิดนี้ และนึกภาพไม่ออกว่าหน้าตาเป็นเช่นไร แต่ในพื้นที่ตำบลบางตะบูน อำเภอบ้านแหลม นั้น คนในพื้นที่ต่างคุ้นเคยและรู้จักกันเป็นอย่างดี ตะบูน เป็นพืชที่สามารถเจริญเติบโตได้ดีในน้ำกร่อย มักขึ้นปะปนอยู่กับไม้ป่าชายเลนหลายชนิด ตั้งแต่สมัยโบราณคนในพื้นที่ใช้เปลือกไม้มาต้มแล้วนำมาย้อมเสื้อผ้า ซึ่งให้น้ำตาลที่สวยงาม อีกทั้งยังสามารถกันความร้อนได้ดี และทนทานขึ้นอีกด้วย จากวัตถุดิบในชุมชนบวกกับแนวคิดการสร้างภูมิปัญญา จึงเกิดเป็น “เสื้อย้อมมะเตา” ในปัจจุบันหาคนที่ย้อมผ้าจากเปลือกไม้ไม่ค่อยมีแล้ว

อุปกรณ์

1. เสื้อผ้าดิบ
2. กระทะ
3. เปลือกไม้
4. ปูนแดง
5. เกลือ
6. ยางวงใหญ่



