

## หน่วยการเรียนรู้ที่ 1

### เรื่อง บริบทของตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

#### 1. สภาพทั่วไปของตำบลปากทะเล

##### 1.1 ความเป็นมาและที่ตั้ง

###### ความเป็นมา

จากการบอกเล่าเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของชุมชนตำบลปากทะเลตามคำบอกเล่าของคนเก่า ๆ ที่เล่าต่อกันมา ตำบลปากทะเลเคยขึ้นอยู่ในความปกครองของตำบลบางขุนไทร อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี และหลักฐานในการเสียดำเนินการที่ปรากฏในโฉนดที่ดินเป็นชื่อตำบลบางขุนไทรมาก่อน เข้าใจว่าตั้งชื่อเรียกตามธรรมชาติของภูมิประเทศเพราะพื้นที่ที่ประชากรมีการตั้งบ้านเรือนอยู่ส่วนใหญ่ตั้งตามชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ประชากรส่วนใหญ่เป็นชาวประมงใช้เรือเข้าออกทางปากอ่าว (ปากทะเล) ที่นี้มีการเก็บหอยแครงโดยใช้กระดานในการตีด้วยเท้าเพื่อใช้เป็นยานพาหนะสำหรับการสัญจรบนดิน โคลนชายฝั่งทะเลในพื้นที่ บริเวณชายฝั่งสมัยก่อนจะมีสภาพเป็นป่าชายเลน จึงต้องสัญจรผ่านคลอง จึงเรียกตามสภาพทางธรรมชาติว่า "ปากทะเล" ตามที่จะเรียกกันในสมัยนั้น บ้างก็ว่าในสมัยก่อนเหตุที่ชื่อปากทะเลเพราะเดิมปากคลองปากทะเลมีขนาดกว้าง บริเวณปากทะเลเป็นแหลมยื่นเข้าทะเล จึงเป็นจุดพักแวะของเรือ มีชาวประมง นักเดินเรือ พ่อค้าจะนำเรือประมงและเรือฉลอม(เรือขนส่งสินค้า) มาหลบลมมรสุมและลมพายุ คลองปากทะเลจึงเป็นแหล่งขนส่งและการแลกเปลี่ยนสินค้าทางเรือระหว่างกัน เป็นเส้นทางขนส่งที่สำคัญในอดีตและเป็นคลองระบายน้ำ ซึ่งต้นน้ำแยกจากแม่น้ำเพชรบุรี โดยจะผ่านคลองแหลมที่เป็นแนวแบ่งเขตตำบลปากทะเลกับตำบลบางแก้ว ผ่านคลองใหญ่ที่แบ่งเขตตำบลบางจานกับตำบลบางแก้ว ผ่านตำบลช่องสะแก ไปเข้าคลองเจ๊กสี ผ่านวัดเกาะเข้าสู่แม่น้ำเพชรบุรี ผ่านคลองวัดเกาะ ผ่านตำบลช่องสะแก ผ่านตำบลบางจาน อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี คนเก่า ๆ จึงเรียกบริเวณปากอ่าวนี้นั้นติดปากว่า "ปากทะเล" จึงได้ตั้งชื่อตำบลนี้ว่า "ตำบลปากทะเล" อาจจะเรียกชื่อตำบลตามสัญลักษณ์ของธรรมชาติที่เกิดขึ้นนั่นเอง

## ที่ตั้ง

ตำบลปากทะเลตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของอำเภอบ้านแหลม ระยะทางประมาณ 12 กิโลเมตร และอยู่ทางทิศใต้ของอำเภอเมืองเพชรบุรี ระยะทางประมาณ 15 กิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อ ดังนี้

- ทิศเหนือ ติดต่อกับตำบลบางขุนไทร อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
- ทิศใต้ ติดต่อกับตำบลบางแก้ว อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
- ทิศตะวันออก ติดต่อกับทะเลอ่าวไทย
- ทิศตะวันตก ติดต่อกับตำบลบางขุนไทร อำเภอบ้านแหลม และบางส่วนของตำบลบางจาน อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี



ภาพที่ 1 แสดงแผนที่ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี



ภาพที่ 2 แสดงแผนที่ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

## 1.2 เนื้อที่

ตำบลปากทะเล มีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 8.87 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 5,545 ไร่

## 1.3 ภูมิประเทศ

ตำบลปากทะเลมีลักษณะเป็นพื้นที่ราบลุ่มและที่ราบชายฝั่งทะเลมีน้ำท่วมถึง มีความลาดชันน้อยกว่า 1 % พื้นที่ทางตอนเหนือและทางตะวันออกจะใช้ทำนาทุ่งและนาเกลือ ส่วนพื้นที่ทางตอนใต้ ด้านตะวันตกจะใช้ทำนาข้าว มีการปลูกมะพร้าวและเลี้ยงปลาน้ำจืดและบริเวณตอนใต้ของตำบลมีพื้นที่ชั้นระหว่างพื้นที่ทำนาข้าวกับทำนาเกลือ

## 1.4 การปกครองและประชากร

ตำบลปากทะเล แบ่งออกเป็น 4 หมู่บ้าน ได้แก่

หมู่ที่ 1 บ้านคอนมะขามยางเนื้อ

หมู่ที่ 2 บ้านปากทะเลนอก

หมู่ที่ 3 บ้านปากทะเลใน

หมู่ที่ 4 บ้านบางอินทร์พัฒนา

ตำบลปากทะเลมีประชากรทั้งสิ้น 2,446 คน แบ่งเป็นชาย 1,203 คน หญิง 1,243 คน จำนวนครัวเรือน 615 ครัวเรือน ความหนาแน่นเฉลี่ย 277.6 คน/ตารางกิโลเมตร



ภาพที่ 3 แสดงแผนที่จังหวัดเพชรบุรี

### 1.5 สภาพทางเศรษฐกิจ

ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนา ทำประมงหรือการนำผลผลิตจากการทำประมงมาแปรรูปอาหารทะเล ทำนาเกลือ เลี้ยงปลา รั้งจ้าง ค้าขายและเลี้ยงสัตว์ คนในชุมชนส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพมากกว่า 1 อาชีพ เช่น คนในหมู่ที่ 1 บ้านคอนมะขามอย่างเนื้อส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทำนาและทำอาชีพค้าขายของทะเลแปรรูปที่ชายทะเลชะอำในวันเสาร์ – อาทิตย์หรือเทศกาลการท่องเที่ยว ส่วนคนในหมู่ที่ 2, 3 และ 4 จะประกอบอาชีพประมงและทำการแปรรูปอาหารทะเลจำหน่ายหรือประกอบอาชีพรับจ้างการเลี้ยงสัตว์ที่คนในหมู่บ้านส่วนใหญ่เลี้ยงเป็นรายได้มากที่สุด คือ การเลี้ยงวัวส่วนมากเลี้ยงเพื่อสำหรับนำไปวิ่งวัวลานและการเลี้ยงปลาน้ำจืด นอกจากนี้สภาพทางเศรษฐกิจของชุมชนปากทะเลยังมีโรงงานอุตสาหกรรม (ขนาดเล็ก) 1 แห่ง, ตลาดนัด 1 แห่ง, ร้านอาหาร 6 แห่ง, ร้านค้า 20 แห่ง และมีธนาคาร (หมู่บ้าน) 1 แห่ง

### 1.6 สภาพทางการเมือง

เนื่องจากชุมชนตำบลปากทะเล เป็นชุมชนที่ตั้งอยู่ในเขตการปกครองของ

องค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล โดยมีนายกองค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล คือ นายวิโรจน์ ศรีนาค เป็นผู้นำอย่างเป็นทางการ เป็นผู้ที่มีวิสัยทัศน์กว้างไกลมีความรับผิดชอบ ทুমุ่และเสียสละในทุกๆด้านจึงเป็นที่รักใคร่ชื่นชมและได้รับความไว้วางใจแก่ประชาชน ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเลด้วยดีเสมอมา ใช้วิธีการปกครองแบบเหมือนพี่ เหมือนน้อง ให้ความช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ให้ทุกคนได้แสดงความคิดเห็นอย่างอิสระ รู้จักยอมรับมติของกลุ่มและความคิดเห็นของผู้อื่น มีการส่งเสริมการทำงานร่วมกัน ร่วม แสดงความคิดเห็นและตัดสินใจดำเนินงานร่วมกัน และทำงานตามแผนยุทธศาสตร์เชิงรุก ตลอดเวลา ทำให้การปกครองชุมชนเป็นไปอย่างเรียบร้อย

สำหรับผู้นำอย่างเป็นทางการอีกท่านหนึ่งที่ได้รับ ความไว้วางใจและได้รับการนับถือจากประชาชนในชุมชนเป็นอย่างดีเสมอมา ทั้งทางหน่วยงานราชการต่าง ๆ ถ้าต้องการข้อมูลต่าง ๆ ภายในตำบลปากทะเล ต้องไปหาผู้นำนี้ จะได้รับความกระจ่างและได้รับการช่วยเหลือ จากท่านผู้นำผู้นี้ ได้แก่ นายชุ่ม เติศประเสริฐ ซึ่งเป็นเลขานุการนายกองค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล เป็นผู้ที่มีวิสัยทัศน์กว้างไกลเช่นกัน เป็นนักพัฒนา คณะครู และชาวบ้านให้ความเคารพนับถือ แม้ว่าท่านจะจบการศึกษาไม่สูง อายุยังไม่มากแต่ท่านได้รับการยอมรับสูงทางด้านวิชาการทุกสาขาไม่ว่าจะเป็นวิชา การสมัยใหม่หรือทางด้าน ภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้รับการยอมรับสูงจากทุกคนว่า “ ตาชุ่มหรือพี่ชุ่มเป็นคนเก่ง ช่างคิด ช่างทำ แก่ทำได้หมดไม่ว่าเรื่องอะไร เป็นผู้รอบรู้ เป็นผู้นำที่ดีและเก่งจริง ๆ ” หน่วยงานราชการของที่ว่าการอำเภอบ้านแหลมหรือมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ถ้าต้องการข้อมูลของตำบลปากทะเลต้องมาหาตัวตาชุ่มให้จึงจะได้ข้อมูลทุกอย่างที่ต้องการทราบ

สำหรับผู้นำที่ไม่เป็นทางการอีกหลายท่าน ได้แก่ นายอรุณ สีดอกบวบ นักการภารโรงโรงเรียนบ้านคอนมะขามและประธานธนาคารหมู่บ้านตำบลปากทะเล เป็นกรรมการหมู่บ้านหมู่ 1 บ้านคอนมะขามอย่างเนื่อ เป็นผู้ที่มิบทบาทเป็นอย่างมากในการพัฒนาชุมชน เป็นผู้สนับสนุนชุมชนและกิจกรรมของโรงเรียน นอกจากนี้ ยังมีนายชัยวัฒน์ หว่านผล ซึ่งเป็นประธานสภาองค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล เป็นกรรมการธนาคารหมู่บ้านตำบลปากทะเล เป็นกรรมการหมู่บ้านหมู่ 1 บ้านคอนมะขามอย่างเนื่อ ทั้ง 2 ท่านมีภาวะผู้นำสูง เป็นผู้มีความรู้ในเรื่องชุมชนเป็นอย่างดี เป็นที่รักใคร่นับถือของชาวบ้าน เป็นที่ปรึกษาในเรื่องต่าง ๆ ให้กับชุมชนได้ สามารถดึงงบประมาณจากองค์การ

บริหารส่วนตำบลปากทะเลมาพัฒนาหมู่บ้าน เช่น ถนน สะพาน ฯลฯ นับว่าทั้ง 2 ท่านเป็นบุคคลที่ชาวบ้านให้การยอมรับและนับถือมาก และเป็นผู้ที่ให้ความร่วมมือในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ของโรงเรียนทั้งแรงงานและการหารายได้เข้าโรงเรียน

### 1.7 สภาพทางสังคมและวัฒนธรรมประเพณี

คนในชุมชนปากทะเลมีทั้งคนไทยที่มีเชื้อสายไทยเป็นส่วนมากและคนไทยเชื้อสายจีนเป็นส่วนน้อย ลักษณะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนจะอยู่ร่วมกันแบบเครือญาติไปมาหาสู่ช่วยเหลือซึ่งกันและกันลักษณะครอบครัวส่วนใหญ่เป็นครอบครัวขยายและเดี่ยว คือแต่งงานแยกครอบครัวแต่ยังนิยมปลูกบ้านเรือนอยู่ในบริเวณเดียวกันกับพ่อแม่ฝ่ายชายหรือฝ่ายหญิงโดยไม่สร้างรั้วกันก็ได้ ลักษณะครอบครัวขยายนั่นคือลูกแต่งงานแล้วไม่สามารถแยกย้ายไปอยู่ตามลำพังได้ เนื่องจากสถานะทางเศรษฐกิจหรือต้องคอยรับใช้บิดามารดาที่มีอายุมากแล้ว และอีกประการหนึ่ง คือ ไม่สามารถเลี้ยงดูลูกได้เพราะต้องออกไปทำงานนอกบ้าน จึงต้องให้ลูกอยู่กับปู่ ย่า ตา ยาย ในระหว่างออกไปทำงาน ความสัมพันธ์ระหว่างพ่อแม่ลูกจึงค่อนข้างห่างเหิน ไม่อบอุ่นเท่าที่ควร หรือในบางกรณีที่พ่อแม่แยกทางกัน ลูกจึงต้องตกเป็นภาระการเลี้ยงดูของปู่ ย่า ตา ยาย หรือญาติของฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งชุมชนตำบลปากทะเลไม่มีวัฒนธรรมย่อยที่เป็นวัฒนธรรมเฉพาะของชุมชนมีวัฒนธรรมที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมใหญ่อันเป็นประเพณีไทย เช่น วันสงกรานต์ วันขึ้นปีใหม่ วันสำคัญทางพุทธศาสนา ซึ่งมีวัด 2 วัด คือ วัดในปากทะเลและวัดนอกปากทะเลเป็นศูนย์กลางที่ชาวบ้านมาร่วมกันทำบุญ หรือประกอบกิจกรรมอื่น ๆ โดยเฉพาะวัดในปากทะเลเป็นวัดที่มีโบสถ์โบราณเก่าแก่ ที่สร้างด้วยไม้สักทองทั้งหลังที่มีคุณค่าที่สุดของชุมชน นอกจากนี้ตำบลปากทะเลมีโรงเรียนประถมศึกษา 2 แห่ง ได้แก่ โรงเรียนวัดนอกปากทะเลและโรงเรียนบ้านดอนมะขาม, ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก 1 แห่ง, ที่อ่านหนังสือพิมพ์ 1 แห่ง, ห้องสมุด 1 แห่ง, หอกระจายข่าว 5 แห่ง, สถานีอนามัยประจำตำบล 1 แห่ง และมีที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล

### 1.8 เครือข่ายความสัมพันธ์ทางสังคมของคนในชุมชนปากทะเล

ลักษณะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนปากทะเล มีความเป็นอยู่ที่มีลักษณะพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน เพราะประชากรส่วนใหญ่จะเป็นเครือญาติกันมาตั้งแต่สมัยรุ่นปู่ย่าตายาย ลักษณะครอบครัวของคนในชุมชนนี้มีลักษณะเป็นครอบครัวขยาย คือมีคน

หลายรุ่นอยู่ในบ้านเดียวกันลูกที่แต่งงานไปแล้วยังคงอาศัยอยู่กับพ่อแม่ มีบางครอบครัวที่ลูกแต่งงานกันหมดแล้ว แต่สร้างบ้านอยู่ติดกับบ้านของพ่อแม่ หรือในที่ดินของพ่อแม่ซึ่งไม่ไกลจากบ้านเดิมมากนัก

จากการที่คนในชุมชนมีความสัมพันธ์ต่อกันดุจเครือญาติ พี่พาทอาศัยกัน เมื่อชุมชนจัดกิจกรรมจะให้ความร่วมมือกันเป็นอย่างดี โดยส่วนใหญ่จะเป็นกิจกรรมทางศาสนา เช่นงานเทศน์มหาชาติ นอกจากกิจกรรมทางศาสนา ชุมชนมีการจัดกิจกรรมอื่นๆ เช่น งานประจำปีของวัด งานแห่เทียน ครูในโรงเรียนช่วยจัดดอกไม้ จัดขบวนแห่ ควบคุมเด็กให้ร่วมเดินในขบวนแห่หรือไปช่วยบริการน้ำ โรงเรียนจะให้ความร่วมมือกับชุมชนเป็นอย่างดี เนื่องจากครูส่วนใหญ่เป็นคนในชุมชนและอยู่มานานจึงมีความสนิทสนมกับคนในชุมชน สำหรับครูที่ไม่ใช่คนในท้องถิ่นแต่ก็สอนที่โรงเรียนมานานทำให้มีความรู้จักมักคุ้นกับชุมชนเช่นกัน สำหรับงานต่าง ๆ ในโรงเรียน ชุมชนปากทะเลได้ให้ความร่วมมือกับกิจกรรมของโรงเรียนเป็นอย่างดีเช่นกัน โดยร่วมเป็นกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานของโรงเรียน ร่วมประชุมและแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดกิจกรรมของโรงเรียน เช่น การจัดงานวันเด็ก งานประจำปีของโรงเรียน โรงเรียนจะเชิญกรรมการสถานศึกษามาร่วมปรึกษาหารือในการจัดงาน ร่วมวางแผนการดำเนินงาน มอบหมายและแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบให้กับกรรมการสถานศึกษาและครูในโรงเรียน เมื่อวันงานมาถึงจะมีกรรมการสถานศึกษาช่วยหารายได้ให้กับโรงเรียน โดยขายพวงมาลัยให้กับผู้ปกครองที่เข้ามาให้กำลังใจ และแสดงความชื่นชมลูกหลานของตนอย่างเต็มที่ โดยการมอบพวงมาลัยให้กับลูกหลานเป็นจำนวนมาก ซึ่งทำให้โรงเรียนมีรายได้จากการขายพวงมาลัย นอกจากนี้ยังมีการแสดงการละเล่นพื้นบ้านของเพชรบุรี คือ การแข่งขันกีฬาว่าวลาน

### 1.9 สภาพภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล

จากการศึกษาค้นคว้าและรวบรวมข้อมูล ได้จำแนกภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น 4 กลุ่ม คือ 1) กลุ่มคติ ความคิด ความเชื่อ และหลักการที่เป็นพื้นฐานขององค์ความรู้จากการสั่งสมถ่ายทอดกันมา 2) กลุ่มศิลปวัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมประเพณี 3) กลุ่มการประกอบอาชีพท้องถิ่นที่ได้รับการพัฒนาให้เหมาะสมกับกาลสมัย 4) กลุ่มแนวคิดหลักปฏิบัติและเทคโนโลยีที่ชาวบ้านนำมาใช้ในชุมชน ผู้วิจัยจึงได้สรุปภาพรวมของภูมิปัญญา

ท้องถิ่นของตำบลปากทะเลในแต่ละประเด็นที่จะนำไปสู่การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน และพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นให้สอดคล้องกับสภาพความต้องการของท้องถิ่น ดังนี้

กลุ่มที่ 1 คติ ความคิด ความเชื่อ และหลักการที่เป็นพื้นฐานขององค์ความรู้ จากการสังสมถ่ายทอดกันมา เช่น ความเชื่อเกี่ยวกับอาชีพ ชาวตำบลปากทะเลส่วนใหญ่ เป็นชาวประมง และเกษตรกรรมมีการ ทำนาเป็นอาชีพหลัก ในการทำนาชาวบ้านหมู่ 1 หมู่บ้านดอนมะขามย่างเนื้อให้ความนับถือเทพเจ้าแห่งข้าว คือแม่โพสพมาโดยตลอด โดยชาวบ้านนำเครื่องสังเวศซึ่งมีของหวาน หมากพลู กับข้าว ผลไม้ ใใส่กระทงไปสังเวศแม่โพสพ เพื่อรับขวัญข้าวเมื่อข้าวออกรวงที่กลางทุ่งนา ส่วนชาวประมงจะหยุดทำการประมง ไม่นำเรือออกไปจับปลาในวันพระ และจะนำของสังเวศไหว้แม่ย่านางเรือและผูกผ้าสีที่หัวเรือ มีความเชื่อเกี่ยวกับการปลุกเรือที่อยู่อาศัยโดยจะต้องปลุกเรือตามตะวัน คือ ด้านข้างของเรือต้องหันไปทางทิศเหนือและใต้ ซึ่งถือว่าปลุกเรือตามตะวัน คนจะอยู่อาศัยอย่างมีความสุข และเมื่อปลุกเรือใหม่ก็ต้องทำบุญขึ้นบ้านใหม่ มีการปลุกศาลพระภูมิเพื่อให้พระภูมิซึ่งเป็นเจ้าที่ได้อยู่อาศัย และปกป้องรักษาผู้อาศัยในบ้านเรือนให้มีความสุขความเจริญ นอกจากนี้ยังมีความเชื่อในเรื่องของการทรงเจ้า มีการปลุกศาลเจ้าพ่อ ศาลเจ้าแม่ต่าง ๆ ที่ตนนับถือ เป็นต้น

กลุ่มที่ 2 ศิลปวัฒนธรรมและขนบธรรมเนียมประเพณี มีความผูกพันกับการดำเนินชีวิตในสังคมของชาวตำบลปากทะเลที่มีมาช้านาน ตั้งแต่บรรพบุรุษหลายชั่วอายุคนและสืบทอดกันมาจนชั้นลูกหลาน ได้แก่ ประเพณีที่ทำกันทั่วไป เช่น ขึ้นปีใหม่มสารทไทย สงกรานต์ ลอยกระทง ประเพณีเกี่ยวกับพระพุทธศาสนา เช่น การบวช การสวดมนต์ไหว้พระ สลากภัต การทอดกฐิน การทอดผ้าป่า เทศน์มหาชาติ วันสำคัญทางพระพุทธศาสนาตลอดปี ประเพณีสำหรับตัวบุคคล เช่น การทำบุญวันเกิด โคนจุก ขึ้นบ้านใหม่ การแต่งงาน ประเพณีทำบุญกลางหมู่บ้านทุกปี

กลุ่มที่ 3 การประกอบอาชีพในท้องถิ่น ในอดีตนั้นวิถีชีวิตของคนไทยมีความเป็นอยู่และการดำเนินชีวิตโดยอาศัยธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่ มีอาชีพประมง และอาชีพเกษตรกรรมจึงเป็นอาชีพหลัก ในการประกอบอาชีพนั้น เป็นการทำให้มีอยู่มีกินมากกว่าที่ทำเพื่อความร่ำรวย จึงจำเป็นที่ต้องอาศัยปัจจัยจากภายนอกมาเป็นตัวกำหนดและมีอิทธิพลในการผลิตเครื่องใช้ต่างๆก็จะทำขึ้นเพื่อใช้ในประโยชน์นั้น ๆ เช่น ผลิตแห อวน

หรือระวะ ด้วยฝีมือตนเอง ไม่ได้ทำขายในระบบธุรกิจ จึงจะเห็นว่าวิถีชีวิตคนไทยในสมัยก่อนนั้นสงบ และมีความสุขตามอัตภาพ นั่นอาจจะเป็นเพราะได้รับอิทธิพลของศาสนาที่สอนให้มีความพอใจในสิ่งที่มีอยู่ ให้รู้จักสันโดษ เช่น การแปรรูปอาหารทะเล มีพ่อค้าแม่ค้าคนกลางจากที่อื่นมารับไปจำหน่ายอีกต่อหนึ่ง การประกอบอาชีพในท้องถิ่นส่วนมากเป็นอาชีพที่ยึดหลักการพึ่งพาตนเอง เช่น การจับปลา ปู กุ้ง หิมิก โดยใช้อวนรุน ใช้แรงคนรุน การปักโพงพางหรืออวนรัง การเก็บหอยแครงโดยใช้กระดาน การขุดหอยเสียบ การขุดหิมิกสาย การขุดปูทะเล การใส่เคย การทำกะปิ การทำปลาเค็ม หอยแครงเค็ม หอยเสียบแห้ง การแกะเนื้อปูม้า การดองปูแสม ปูแป้น การเลี้ยงปลาน้ำจืด การทำนา การรับจ้างทำนาเกลือ การทำห่อหมก การทำขนมโบราณ เช่น การกวนกาละแม ข้าวฟ่างกวน ข้าวเหนียวแดง

กลุ่มที่ 4 แนวคิด หลักปฏิบัติและเทคโนโลยีที่ชาวบ้านใช้ในชุมชน เช่น การปลูกผักปลอดสารพิษ การเลี้ยงปลาน้ำจืด การเลี้ยงกบ ของชาวบ้านหมู่ 1 หมู่บ้านดอนมะขามยางเนื้อ การใช้อวนรังหรือการปักโพงพาง การรุนหรือใส่เคยด้วยเครื่องมือที่ชาวบ้านเรียกว่า “ระวะ” หรือการใช้ชีพไฟใส่กุ้ง การดักปูแสมด้วยเครื่องมือดักปูที่ทำจากกระป๋องพลาสติกที่เหลือใช้ การใช้กระดานถีบเก็บหอยแครงหรือชาวบ้านเรียกว่า “พายหอย” การใช้เสื่อยัดเก่า ๆ มาเย็บเป็นถุงเท้าใส่ออกไปเก็บหอยเพื่อป้องกันเปลือกหอยบาด การขุดหิมิกสายหรือหิมิกขุด การขุดปูทะเล การขุดหอยเสียบ เป็นต้น

#### 1.10 ข้อมูลอื่นๆ

ตำบลปากทะเลมีการคมนาคมซึ่งเป็นเส้นทางหลักที่ประชาชนใช้เป็นเส้นทางติดต่อมี 2 เส้นทาง คือ ถนนลาดยางสายคันกันน้ำเค็ม และถนนลาดยางสายบ้านบางขุนไทร – บ้านปากทะเล เป็นเส้นทางหลักในการเดินทาง มีแหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ คลองธรรมชาติ 4 สาย พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มและที่ราบชายฝั่งทะเล จึงทำให้มีป่าชายเลนที่ค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ เป็นแหล่งกำเนิดที่อยู่อาศัย และเพาะพันธุ์ของสัตว์น้ำซึ่งเป็นทรัพยากรธรรมชาติทางทะเลที่สำคัญ เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา โดยเฉพาะอย่างยิ่งหอยแครง หอยเสียบ กุ้งเคย และหิมิกสายหรือหิมิกขุด เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีระบบนิเวศน์ชายฝั่งทะเลที่น่าสนใจ เช่น นกชนิดต่างๆ ป่าชายเลน และการทับถมของกระซ้า (ซากเปลือก

หอยและอื่นๆที่ปลุกกันเป็นเวลานาน) ซึ่งเหมาะแก่การพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์

### 1.11 ทรัพยากรสัตว์ทะเล

พื้นที่ส่วนใหญ่ของตำบลปากทะเลเป็นที่ราบลุ่มและที่ราบชายฝั่งทะเล จึงทำให้มีป่าชายเลนที่ค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ ซึ่งเป็นแหล่งกำเนิดที่อยู่อาศัยและเพาะพันธุ์ของสัตว์ทะเลซึ่งเป็นทรัพยากรธรรมชาติทางทะเลที่สำคัญ และทำให้เกิดอาชีพประมง อาชีพค้าขาย และอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลของคนในพื้นที่ตำบลปากทะเล ซึ่งสัตว์ทะเลดังกล่าวได้แก่ กุ้ง หอย ปู ปลา หมึก ดังนี้

#### 1.11.1 กุ้ง

กุ้งในพื้นที่ตำบลปากทะเลมีหลายชนิดนิยมนำมาบริโภคสดและนำมาแปรรูปอาหารทะเล ได้แก่ กุ้งเหลือง กุ้งขาว กุ้งแชบ๊วย กุ้งกุลาดำ กุ้งตะกาด และกุ้งเคย ซึ่งกุ้งเคยมี 2 ชนิด คือ กุ้งเคยหยาบและกุ้งเคยละเอียด ชาวบ้านตำบลปากทะเลนิยมนำกุ้งเคยหยาบมาแปรรูปเป็นกะปิหยาบ ส่วนกุ้งเคยละเอียดนำมาแปรรูปเป็นกะปิละเอียด การแปรรูปกุ้งแห้งที่ตำบลปากทะเลส่วนมากผลิตมาจากกุ้งขาว กุ้งเหลือง และกุ้งเคยหยาบ ส่วนกุ้งแชบ๊วย กุ้งกุลาดำ และกุ้งตะกาดนิยมนำมาแปรรูปโดยการใช้น้ำความเย็นเพื่อส่งขายที่ตลาดเพชรบุรีและตลาดมหาชัย จังหวัดสมุทรสาคร

#### 1.11.2 หอย

หอยที่พบมากในตำบลปากทะเล ได้แก่ หอยเสียบ หอยแครง และหอยพิมพ์เป็นต้น ชาวบ้านตำบลปากทะเลเก็บหอยเสียบสดมาจำหน่ายเพื่อบริโภคสดและนำมาแปรรูปเป็นหอยเสียบตากแห้ง หอยแครงที่เก็บมาได้ส่วนมากจำหน่ายเพื่อบริโภคสดและนำมาแปรรูปเป็นหอยแครงดองเค็ม ส่วนหอยพิมพ์นิยมนำมาจำหน่ายเพื่อบริโภคอย่างเดียว

#### 1.11.3 ปู

ปูในพื้นที่ตำบลปากทะเลที่ชาวบ้านนำมาบริโภคสดและนำมาแปรรูปอาหาร มีทั้งหมด 4 ประเภท ได้แก่ ปูม้า ปูทะเล ปูเป็น ปูแสม ซึ่งปูม้าในหมู่บ้านชาวประมงจะจำหน่ายปูให้แก่ผู้บริโภคในท้องถิ่นในรูปของปูสด ปูสดแช่เย็น และเนื้อปูแคะ และขายให้กับชาวบ้านในหมู่บ้านที่รับซื้อเพื่อนำไปต้มหรือนึ่งแล้ว ใต้อุ้งพร้อมกับ

น้ำจิ้มนำไปจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวที่ชายหาดชะอำ นอกจากนี้ยังมีการแปรรูปปูม้าโดยการต้มปูม้าสุกแล้วแกะเนื้อปูส่งตลาดในเมืองเพชรบุรี โดยการแยกชนิดของเนื้อปู ได้แก่ เนื้อกระเชิง (เป็นก้อน) เนื้อขาว เนื้อจากก้ามปู และเนื้อจากส่วนขา เป็นต้น

ปูทะเล เป็นปูที่ชาวบ้านตำบลปากทะเลจะใช้เครื่องมือขุดปูทะเลที่อาศัยอยู่ในรูที่เป็นดินโคลน แล้วนำไปจำหน่ายให้กับร้านค้าในหมู่บ้านเพื่อนำไปจำหน่ายในตลาดเพชรบุรี

ปูแป้นเป็นปูที่นิยมนำมารับประทานโดยการนำมาแปรรูปโดยการหมักดองก่อนรับประทาน

ปูแสมเป็นปูที่นิยมนำมารับประทานโดยการนำมาแปรรูปโดยการหมักดองก่อนรับประทาน

#### 1.11.4 ปลา

ปลาทะเลในพื้นที่ตำบลปากทะเลที่ชาวประมงจับได้ ได้แก่ ปลาตุ๊ก ปลาตก ปลากระบอก ปลากระเมาะ ปลาเก๋า ปลาจุก ปลาจวดปลาจะละเม็ด ปลาตะกรับ ปลาลิ้นหมา ปลาหางเหลือง ปลาเห็ดโคน ปลาสิม ปลากระพงขาวและปลาสีกุน เป็นต้น ซึ่งชาวบ้านในตำบลปากทะเลนิยมนำปลาที่จับได้มาบริโภคสดและทำการแปรรูปในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การตากแห้ง การแช่เย็น การทำห่อหมกทะเลเพื่อจำหน่ายในหมู่บ้านและตลาดใกล้เคียง

#### 1.11.5 หมึก

หมึกที่ชาวบ้านตำบลปากทะเลจับได้ มี 2 ประเภท คือ หมึกสายและหมึกกล้วย ซึ่งหมึกสายได้มีการนำมาแปรรูปโดยการตากแห้งเพื่อจำหน่ายในตลาดนัดหมู่บ้านใกล้เคียงและส่งจำหน่ายตลาดเพชรบุรี ส่วนหมึกกล้วยนิยมนำมาแปรรูปโดยการแช่เย็นเพื่อจำหน่ายสำหรับบริโภคสดในตลาดเพชรบุรีและตลาดมหาชัย

### 1.12 การแปรรูปอาหารทะเลของตำบลปากทะเล

ในตำบลปากทะเลมีการนำสัตว์ทะเลที่จับได้มาประกอบอาชีพการแปรรูปอาหารทะเลโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถจำแนกได้ 4 ประเภท ได้แก่

1.12.1 การแปรรูปอาหารทะเลโดยการตากแห้ง ได้แก่ หอยเสียบตากแห้ง กุ้งแห้ง ปลาจวดแดดเดียว ปละกระบอกแดดเดียว ปลากระเมาะแดดเดียว ปลาอกกะแล้

แคคเดียว ปลาสิมตากแห้ง ปลาไส้ตันตากแห้ง ปลาลิ้นหมาตากแห้ง และหมึกขูดหรือหมึกสายแคคเดียว

1.12.2 การแปรรูปอาหารทะเลโดยการหมักดอง ได้แก่ การทำกะปิ การทำปูแป้นดอง การปูแปมดอง และการทำหอยแครงดองเค็ม

1.12.3 การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความร้อน ได้แก่ การนึ่งปูม้าใส่ถุง, การต้มปูม้าแกะเนื้อ และการทำห่อหมก

1.12.4 การแปรรูปอาหารทะเลโดยการใช้ความเย็น ได้แก่ ปลาทะเลชนิดต่าง ๆ กุ้งขาว กุ้งแชบ๊วย กุ้งกุลาดำ หมึกกระดอง หมึกกล้วย ปูม้า

## 2. สภาพของโรงเรียนบ้านดอนมะขาม ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

### 2.1 ที่ตั้งและสภาพทั่วไปโรงเรียนบ้านดอนมะขาม

โรงเรียนบ้านดอนมะขามตั้งอยู่ที่ หมู่ 1 บ้านดอนมะขามข้างเนื้ออยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ห่างจากตัวเมืองเพชรบุรีประมาณ 14 กิโลเมตร ผ่านสถานสงเคราะห์กุ่มสะแก จังหวัดเพชรบุรีมาตามถนนสายบางจาน - ดอนผิงแดด ถึงทางแยกแล้วเลี้ยวขวาไปตามถนนสายปากทะเล ประมาณ 500 เมตร ถึงทางแยกเข้าหมู่บ้าน หมู่ที่ 1 บ้านดอนมะขามข้างเนื้อ ประมาณ 1 กิโลเมตร จะถึงโรงเรียน

โรงเรียนบ้านดอนมะขามตั้งอยู่ใจกลางของหมู่บ้าน โดยมีพื้นที่รวมทั้งสิ้นประมาณ 11 ไร่ ซึ่ง เมื่อเดินทางถึงโรงเรียนจะพบเห็นพระพุทธรูปประจำโรงเรียนตั้งอยู่ด้านหน้าทางเข้าโรงเรียน มีสภาพแวดล้อมภายในโรงเรียนค่อนข้างสงบ เพราะตั้งอยู่ใจกลางหมู่บ้าน โดยมีชุมชนคอยดูแลในเรื่องความปลอดภัยและความเรียบร้อยของโรงเรียน เนื่องจากหมู่ที่ 1 บ้านดอนมะขาม เป็นหมู่บ้านที่ไม่มีวัดมีแต่โรงเรียนที่เป็นศูนย์กลางของหมู่บ้านซึ่งเป็นสถานที่สำคัญและเป็นสถานที่ประกอบกิจกรรมต่างๆ เช่น ประชุมชาวบ้านเป็นที่ประชุมระหว่างหน่วยงานราชการต่าง ๆ กับประชาชนของหมู่บ้าน ซึ่งในสมัยก่อน พ.ศ.2523 เด็ก ๆ ในหมู่บ้านจะต้องเดินทางเท้าไปเรียนหนังสือที่โรงเรียนวัดราษฎร์ศรัทธา ตำบลบางแก้ว อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มีระยะห่างจากหมู่บ้าน ประมาณ 3 กิโลเมตร หรือไปเรียนหนังสือที่โรงเรียนวัดดอนผิงแดด ตำบลบางขุนไทร อำเภอบ้าน

แหลม จังหวัดเพชรบุรี ระยะห่างประมาณ 2.5 กิโลเมตร ผู้ปกครองไม่นิยมส่งบุตรหลานไปเรียนที่โรงเรียนวัดนอกปากทะเล เพราะมีระยะทางไกลจากหมู่บ้านเดินทางไม่สะดวกในการรับ-ส่งบุตรหลาน ชาวบ้านจึงได้ร่วมกันปรึกษาหารือผู้นำหมู่บ้านและหน่วยงานทางราชการ ประมาณปี พ.ศ. 2523 จึงได้มีการสร้างโรงเรียนบ้านดอนมะขามขึ้น

## 2.2 ประวัติความเป็นมาของโรงเรียนบ้านดอนมะขาม

โรงเรียนบ้านดอนมะขามเริ่มเปิดทำการสอนเมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม พ.ศ. 2523 ซึ่งชาวบ้านร่วมกับสำนักงานการประถมศึกษาอำเภอบ้านแหลมในสมัยนั้น ได้ร่วมกันจัดสร้างโรงเรียนขึ้นในปี พ.ศ. 2523 ตั้งอยู่บนพื้นที่ชั่วคราวและมีอาคารเรียนชั่วคราวโดยชาวบ้านช่วยกันสร้าง หลังคามุงจาก พื้นดิน ฝาผนังทำด้วยตับจากผูกกันชั่วคราวสูงประมาณ 1.5 เมตร เปิดสอนตั้งแต่ชั้นอนุบาลปีที่ 1 ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีครู 5 คน นักเรียน 89 คน ไม่มีผู้บริหาร นักเรียนที่มาเรียนในปีแรกได้ย้ายมาจากโรงเรียนวัดราษฎร์ศรัทธา ตำบลบางแก้ว อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี และโรงเรียนวัดดอนผิงแดด ตำบลบางขุนไทร อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ต่อมาในปี พ.ศ. 2525 ได้รับความงบประมาณจากทางราชการสร้างอาคารเรียนถาวร แบบ 2 ชั้น 6 ห้องเรียน โดยได้รับการสนับสนุนจากพระครูวัชรกิจโสภณ เจ้าอาวาสวัดดอนผิงแดด (ปัจจุบันท่านได้มรณภาพแล้ว) ซึ่งท่านขอบริจาคที่ดินจากชาวบ้านในการจัดสร้างอาคารเรียน ได้จำนวน 11 ไร่ ซึ่งต่อมาท่านได้อุปถัมภ์โรงเรียนมาตลอดจนท่านมรณภาพลง

## 2.3 ข้อมูลปัจจุบันของโรงเรียนบ้านดอนมะขาม

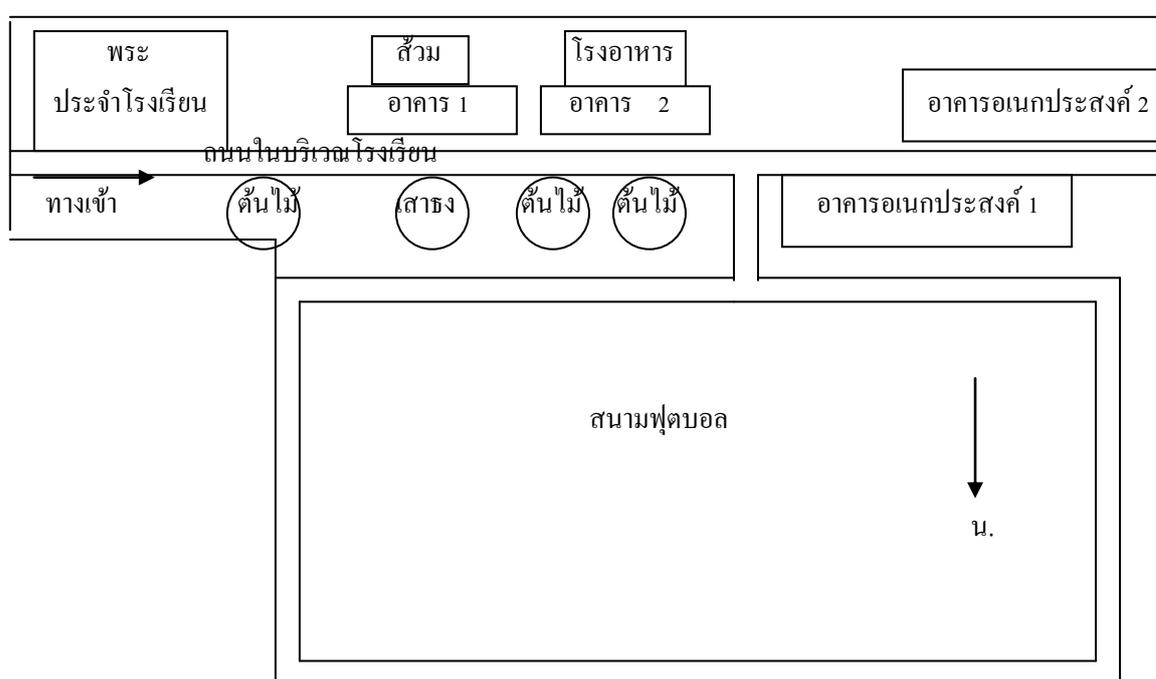
นักเรียนที่มาเรียนที่โรงเรียนบ้านดอนมะขามแห่งนี้ ส่วนใหญ่เป็นนักเรียนที่มาจากหมู่ 1 บ้านดอนมะขามอย่างเนื้อ ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี และหมู่ 5 บ้านสะพานยาว ตำบลบางแก้ว อำเภอบ้านแหลมจังหวัดเพชรบุรี ซึ่งเป็นหมู่บ้านที่อยู่ในเขตบริการของโรงเรียน และมีนักเรียนบางส่วนที่มาจากหมู่ 2 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มาเรียนที่โรงเรียนนี้ด้วย และโรงเรียนเปิดสอนตั้งแต่ชั้นอนุบาลปีที่ 1 ถึงชั้นประถมศึกษา ปีที่ 6 จำนวน 7 ห้องเรียนโดยนักเรียนอนุบาล 1 ถึงอนุบาล 3 ใช้ ห้องเรียนเพียงห้องเดียวต่อครู 1 คน

บุคลากรในโรงเรียนทั้งหมดมี 6 คน ผู้บริหารชาย 1 คน ตำแหน่งผู้อำนวยการ

การครูชายจำนวน 3 คน ครูหญิง 2 คน สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี 6 คน มีนักการภารโรง จำนวน 1 คน ครูที่เป็นคนท้องถิ่น และมีที่พักอาศัยอยู่ในชุมชนบ้านดอนมะขามมีจำนวน 1 คน ส่วนผู้บริหารและครูอีก 4 คน เป็นคนในพื้นที่ใกล้เคียง โดย 1 คน พักในตำบลบางจาน อำเภอเมือง ส่วนอีก 4 คนพักอยู่ในตำบลบางแก้ว ตำบลบางขุนไทร ตำบลบ้านแหลม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

การเปิดโอกาสให้คนในชุมชน เข้ามามีส่วนร่วมกับทางโรงเรียนอย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรม ในปีการศึกษา 2544 โรงเรียนดำเนินการขอแต่งตั้งคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานตามระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานพ.ศ. 2543 ซึ่งประกอบด้วยบุคคล 6 กลุ่ม จำนวน 15 คน ได้แก่ ผู้แทนศิษย์เก่า 2 คน ผู้แทนผู้ประกอบการ 2 คน ผู้แทนองค์กรชุมชน 2 คน ผู้แทนขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 2 คน ผู้ทรงคุณวุฒิ 4 คนและผู้แทนครู 3 คน คนในชุมชนมีส่วนร่วมร่วมกับโรงเรียนในลักษณะของการช่วยเหลือด้านเงินทอง และช่วยเหลือด้านแรงงานเป็นส่วนใหญ่

ปัจจุบัน โรงเรียนบ้านดอนมะขาม ตั้งอยู่หมู่ที่ 1 บ้านดอนมะขามอย่างเนื้อตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาเพชรบุรี เขต 1 มีนายวิรัตน์ วิบูลย์รังสรรค์ เป็นผู้บริหารสถานศึกษา มีครูผู้สอน จำนวน 5 คน มีนักเรียน 55 คน มีนักการภารโรง 1 คน มีอาคารเรียนถาวร 2 หลัง โดยแบ่งเป็นอาคารหลังที่ 1 เป็นอาคาร 2 ชั้น มี 8 ห้องเรียน สร้างโดยได้รับงบประมาณจากทางราชการ และอาคารหลังที่ 2 เป็นอาคาร 2 ชั้น ใต้ถุนโล่ง มี 4 ห้องเรียนเป็นอาคารที่รับการสนับสนุนจากชาวบ้านและภาคเอกชน อาคารอเนกประสงค์ 2 หลัง ส้วมครูและนักเรียน 1 หลัง ดังภาพ



ภาพที่ 4 แสดงแผนผังสังเขปบริเวณโรงเรียนบ้านคอนมะขาม

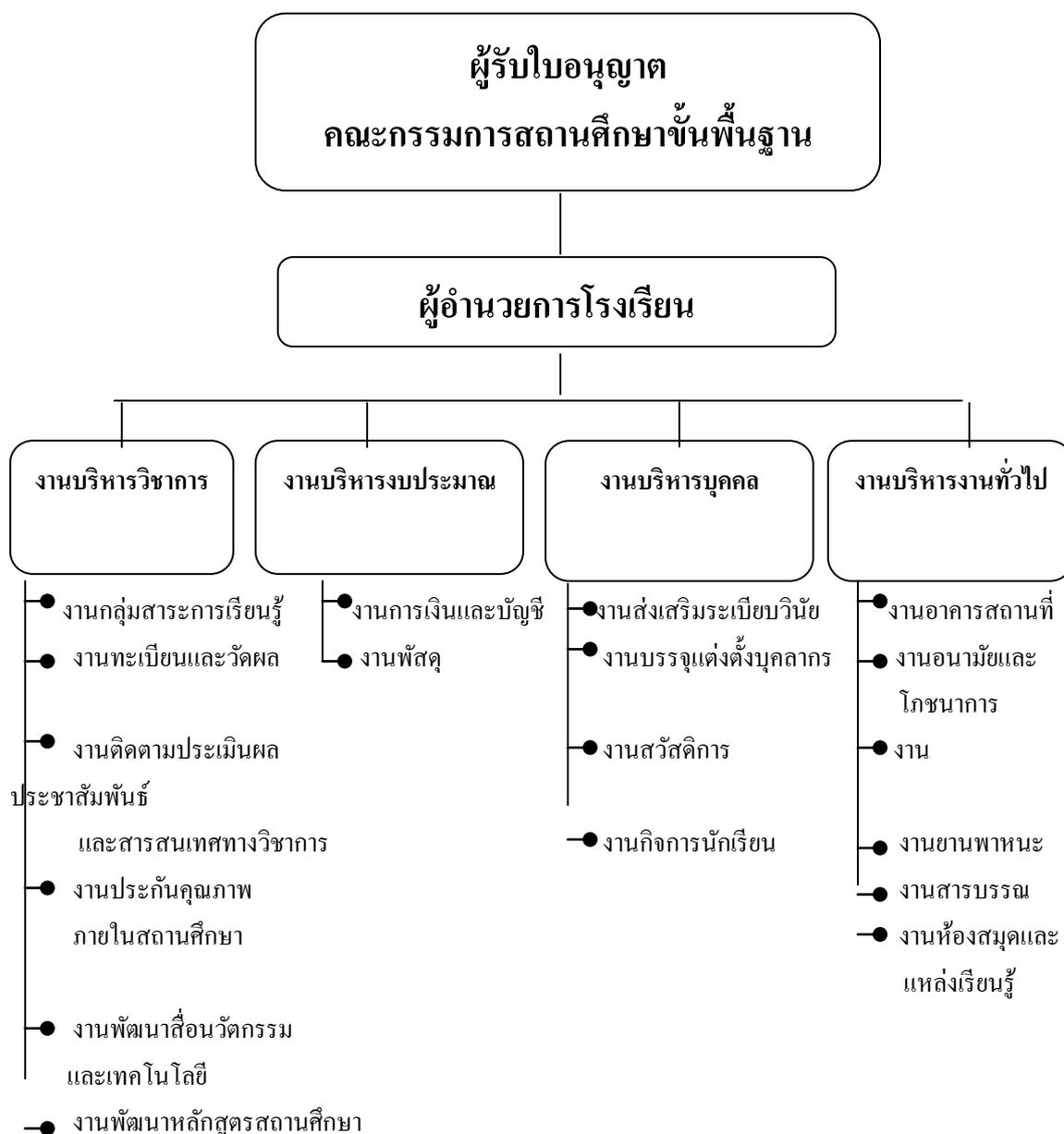
ในบริเวณโรงเรียนบ้านคอนมะขาม มีถนนทางเข้า – ออก 1 ทาง โดยบริเวณหน้าโรงเรียนทางด้านซ้ายมือ มีซุ้มพระประจำโรงเรียนพร้อมป้ายชื่อโรงเรียน ให้คณะครู – นักเรียน และชุมชนได้กราบไหว้บูชา ทางด้านขวามือเป็นที่ดินของชาวบ้าน ถนนทางเข้าโรงเรียนแคบสำหรับรถยนต์วิ่งได้ทางเดียว รถยนต์ไม่สามารถวิ่งสวนทางกันได้ มีอาคาร 1 เป็นอาคารเรียน 2 ชั้น เป็นอาคารที่ใช้งบประมาณทางราชการ ใช้เป็นห้องผู้บริหาร ห้องประชุม ห้องพิเศษต่าง ๆ ห้องสมุด ห้องเรียนเป็นต้น อาคาร 2 เป็นอาคารเรียน 2 ชั้น ได้ถูกล้างโปรงสำหรับนักเรียนวิ่งเล่น และใช้เป็นห้องเรียน โดยต่อชายหลังคาทางด้านทิศใต้ เป็นโรงอาหารสำหรับนักเรียนรับประทานอาหาร และห้องเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ในการปรุงอาหาร ส่วนอาคารอเนกประสงค์ 1 มีสภาพเก่าชำรุด กำลังของงบประมาณซ่อมแซมเพราะสภาพฝาผนังที่ทำด้วยปูนซีเมนต์กร่อน เนื่องจากพื้นที่ของที่นี่มีสภาพเค็มทำให้การก่อสร้างอาคารที่ประกอบด้วยปูนซีเมนต์ และเหล็ก ผุกร่อนเร็วกว่าที่อื่น จะเห็นได้จากอาคารเรียนหลังแรกของโรงเรียนนี้ที่ได้รับงบประมาณก่อสร้างเมื่อปี พ.ศ. 2525 ของโรงเรียนเกิดชำรุดทรุดโทรมทำให้อาคารบางส่วนพังลงมาและได้ทำการขออนุญาตรื้อถอนไปแล้ว โดยนำกระเบื้องหลังคามานำมาใช้สร้างเป็นอาคาร 2 โดยขอบริจาคจาก

ชาวบ้านและภาคเอกชนจนสามารถใช้ประโยชน์ขึ้นบนเป็นที่เรียน ส่วนชั้นล่างเป็นที่ประชุมนักเรียน ประชุมชาวบ้านและเป็นที่พักผ่อนของนักเรียนตอนพักกลางวัน ต่อจากอาคาร 2 ทางทิศตะวันตก มีอาคารอเนกประสงค์ 2 สร้างเป็นอาคารชั้นเดียวซึ่งขอรื้อถอนไม้มาจากอาคารเรียนและบ้านพักครูจากที่โรงเรียนอื่นมาสร้างใหม่โดยใช้กำลังแรงงานของชาวบ้านช่วย กันก่อสร้างเป็นอาคารพระพุทธศาสนา สำหรับให้นักเรียนเข้าค่ายธรรมะ และเป็นห้องเรียนเด็กอนุบาลของโรงเรียน ด้านหลังอาคาร 1 เป็นห้องสุขาของครูและนักเรียน 1 หลัง โรงเรียนบ้านดอนมะขามมีพื้นดินที่มีสภาพเค็มเพราะอยู่ใกล้ทะเลจึงทำให้โรงเรียนปลูกต้นไม้ไม่ค่อยได้ มักตายง่ายเมื่อต้นไม้โตขึ้นเพราะรากต้นไม้ไม่สามารถหาอาหารได้ โรงเรียนจึงต้องก่อสร้างกระถางสำหรับปลูกต้นไม้บริเวณหน้าโรงเรียนเพื่อให้โรงเรียนมีสภาพบรรยากาศร่มรื่นน่าอยู่

#### 2.4 การบริหารและโครงสร้างการบริหารงานโรงเรียนบ้านดอนมะขาม

โรงเรียนบ้านดอนมะขาม มีโครงสร้างการบริหารโรงเรียนตามที่สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการเป็นผู้กำหนด โดยมีผู้อำนวยการสถานศึกษาทำหน้าที่เป็นผู้บริหารสถานศึกษา สำหรับการบริหารจัดการภายใน โรงเรียนแบ่งการบริหารออกเป็น 4 งาน คือ การบริหารงานวิชาการ การบริหารงานบุคลากร การบริหารทั่วไปและการบริหารงบประมาณ การบริหารงานทั้ง 4 งาน มีผู้รับผิดชอบ ซึ่งผู้บริหารมอบหมายภาระความรับผิดชอบ โดยพิจารณาตามความสามารถของแต่ละบุคคล การบริหารงานของโรงเรียนบ้านดอนมะขาม นอกจากประกอบด้วยบุคลากรในโรงเรียนแล้ว ยังมีกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานและองค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล เป็นผู้ให้คำปรึกษาและสนับสนุนการดำเนินงานของโรงเรียน โดยมีสถานักเรียนเป็นผู้ร่วมให้ความคิดเห็น และมีนักการภารโรงเป็นฝ่ายปฏิบัติงานและเป็นผู้มีความสามารถเป็นที่นับถือของคนในชุมชนและใกล้เคียงในแต่ละปีสามารถหารายได้สนับสนุนให้กับโรงเรียนเป็นจำนวนมาก ดังแสดงภาพโครงสร้างการบริหารงานโรงเรียนบ้านดอน มะขาม ดังนี้

## โครงสร้างการบริหารงาน โรงเรียนบ้านดอนมะขาม



**นิเทศ กำกับ ติดตาม ประเมินผล นำผลการประเมินไปใช้**

ภาพที่ 5 แสดงโครงสร้างการบริหารงาน โรงเรียนบ้านดอนมะขาม

## 2.5 ความสัมพันธ์ระหว่างโรงเรียนบ้านดอนมะขามกับชุมชน

โรงเรียนและชุมชนมีความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน ให้ความช่วยเหลือซึ่งกันและกัน เมื่อชุมชนมีการจัดกิจกรรมต่าง ๆ โรงเรียนก็จะให้ความร่วมมือกับชุมชนเป็นอย่างดี และในขณะเดียวกันชุมชนก็ให้ความร่วมมือในกิจกรรมต่าง ๆ ที่โรงเรียนจัดตั้งได้กล่าวมาแล้วในตอนต้น

ครูกับคนในชุมชนมีความสัมพันธ์กันเป็นอย่างดี เนื่องจากครูในโรงเรียนบ้านดอนมะขามเป็นคนในพื้นที่และชุมชนใกล้เคียง โดยได้ปลูกสร้างบ้านเรือนอยู่ในชุมชนใกล้เคียง ๆ กับโรงเรียน ซึ่งครูบางคนเป็นคนท้องถิ่นโดยกำเนิด ทำให้ครูมีความรู้จักคุ้นเคยกับคนในชุมชนเป็นอย่างดี อีกทั้งครูในโรงเรียนนี้ไม่มีกาโยกย้าย จึงมีผู้ปกครองของเด็กนักเรียนส่วนมากหลายคนเคยเป็นลูกศิษย์ของครูในโรงเรียนนี้มาก่อน และครูเหล่านี้บางครั้งไปเยี่ยมเยือนพบปะพูดคุยกับผู้ปกครองของนักเรียนถึงที่บ้านในช่วงเวลาหลังเลิกเรียน บางครั้งก็หาโอกาสพูดคุยกับผู้ปกครองที่มารับลูกกลับบ้านตอนเย็น จากการที่ผู้วิจัยได้เข้าไปในพื้นที่ได้เห็นว่า หลายครั้งที่ครูกับผู้ปกครองของนักเรียนพูดคุยอย่างเป็นกันเอง พอครูเห็นหน้าคนในชุมชนเข้ามารับลูกหลานในโรงเรียน ครูก็จะบอกได้ว่าเป็นผู้ปกครองของนักเรียนคนใดและครูยังรู้ข้อมูลส่วนตัวของนักเรียนจากการรู้จักพูดคุยกับผู้ปกครอง เช่น รู้ว่านักเรียนมีพี่น้องกี่คน ใครเป็นบิดามารดา ใครอาศัยอยู่กับญาติ คนไหนมีปัญหาทางครอบครัว เป็นต้น

คณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานเป็นคนในชุมชนอีกกลุ่มหนึ่งที่ทำให้ความร่วมมือกับทางโรงเรียนเป็นอย่างดี โดยมาเข้าร่วมประชุมที่โรงเรียนและช่วยบริจาคเงิน นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมต่าง ๆ ที่โรงเรียนจัดขึ้น เช่น งานวันเด็ก งานวันอำลาอาลัย หรืองานประจำปีของโรงเรียนจัดขึ้นทุกปีซึ่งนอกจากจะปีกิจกรรมให้เด็กได้สนุกสนานในช่วงเวลากลางวันแล้ว โรงเรียนได้จัดให้มีการแสดงของนักเรียนขึ้นในช่วงเวลากลางคืนอีกด้วย โดยมีการขายพวงมาลัยเพื่อนำไปคล้องคอเด็กนักเรียนและนำเงินรายได้เข้าโรงเรียน และในวันนี้ผู้นำชุมชนคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐานก็มาช่วยขายพวงมาลัยให้แก่โรงเรียน ซึ่งคณะกรรมการหลายท่านได้มีบทบาทในการจัดกิจกรรมต่าง ๆ

สำหรับผู้ปกครองของนักเรียนนั้นได้มาร่วมงานกันอย่างมากมาย โดยพากันมาซื้อพวงมาลัยคล้องคอบุตรหลานที่แสดงบนเวที มีผู้ปกครองบางคนที่ไม่ว่างในเวลา

กลางวันเพราะไปทำงานบ้าง หรือไปค้าขายบ้าง ต้องไปทำงานแต่เช้าและกลับถึงบ้านก็เย็นมาก แต่งานกิจกรรมต่าง ๆ ของโรงเรียน ผู้ปกครองจะให้ความร่วมมือโดยการหยุดทำงานแล้วมาช่วยโรงเรียนทั้งแรงงานและนำเงินหรืออาหารมาบริจาคให้ทางโรงเรียน

โรงเรียนบ้านดอนมะขามมีความสัมพันธ์อย่างดีกับโรงเรียนอื่น ๆ ในกลุ่มเดียวกันคือ ศูนย์เครือข่ายกลุ่มโรงเรียนบางแก้ว ซึ่งเดิมมีทั้งหมด จำนวน 9 โรงเรียน ปัจจุบันเหลือ 8 โรงเรียน ดังจะเห็นได้ว่าครูจากโรงเรียนที่อยู่ใกล้เคียงกันจะมาช่วยในวันที่โรงเรียนจัดกิจกรรมต่าง ๆ เช่น ช่วยขายพวง มาลัย หรือช่วยแต่งตัวนักเรียน หรือช่วยทำหน้าที่เป็นพิธีกรบนเวทีในวันที่โรงเรียนจัดกิจกรรมในเวลากลางวัน

จากที่กล่าวมาข้างต้นสรุปได้ว่าโรงเรียนชุมชนมีความสัมพันธ์ที่ดีต่อกันไม่มีความขัดแย้งสามารถทำงานร่วมกันได้ ทั้งนี้ เป็นเพราะผู้บริหารและคณะครูในโรงเรียนได้ไปร่วมงานของคนในชุมชนทุกงาน เช่น งานแต่งงาน งานบวช หรืองานศพ และมีครูในโรงเรียนทั้งที่เป็นคนในพื้นที่หรือนอกพื้นที่คอยสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับชุมชนเสมอมาไม่ว่าจะเป็นเรื่องการประชุมสัมพันธกิจกิจกรรมต่าง ๆ ของโรงเรียนให้ชุมชนทราบ การพบปะสนทนากับคนในชุมชนและการร่วมกิจกรรมของชุมชน ซึ่งวิธีดังกล่าวเป็นการสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างโรงเรียนกับชุมชน

## หน่วยการเรียนรู้ที่ 2

### เรื่อง การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นใน ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

การแปรรูปอาหารทะเลจากภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลปากทะเล อำเภอบ้าน  
แหลม จังหวัดเพชรบุรี แบ่งออกได้ 4 ประเภท ดังนี้

1. การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อนมี 3 ชนิด ได้แก่ การนึ่งปูม้าใส่  
ถุง, การต้มปูม้ากะเนื่อ และการทำห่อหมกทะเล
2. การแปรรูปอาหารโดยการตากแห้งมี 10 ชนิด ได้แก่ การทำหอย  
เสียบตากแห้ง, การทำหมีกชูดตากแห้ง, การทำกุ้งแห้ง, การทำปลาสิมตากแห้ง, การทำ  
ปลาไส้ตันตากแห้ง, การทำปลากระเมาะแดดเดียว, การทำปลากระบอกแดดเดียว, การทำ  
ปลาจวดแดดเดียว, การทำปลาลิ้นหมาแดดเดียว, การทำปลาอกกะแล้แดดเดียว
3. การแปรรูปอาหารโดยการหมักดองมี 4 ชนิด ได้แก่ การทำกะปิ, การ  
ทำปูแป้นดอง, การทำปูแสมดอง, การทำหอยแครงดองเค็ม
4. การแปรรูปอาหารโดยใช้ความเย็นมี 5 ชนิด ได้แก่ ปลาสดแช่เย็น,  
กุ้งสดแช่เย็น, หมีกสดแช่เย็น, ปูแสมแช่เย็นและปูแป้นแช่เย็น

#### 1. การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อน

การแปรรูปอาหารโดยใช้ความร้อนมี 3 ชนิด ได้แก่ การนึ่งปูม้าใส่ถุง,  
การต้มปูม้ากะเนื่อ และการทำห่อหมกทะเล ดังนี้

## การนึ่งปูม้าใส่ถุง



รูปภาพที่ 6 ปูม้า

### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. เตาแก๊ส หรือเตาถ่าน
2. หม้อล้งถึง
3. ครก
4. เขียง
5. มีด
6. กะละมัง
7. ถ้วย



รูปภาพที่ 7 ปูตัวผู้



รูปภาพที่ 8 ปูตัวเมีย

### เครื่องปรุง/ส่วนผสม

1. ปูม้า	3	กิโลกรัม
2. พริกชี้หนู	15	เม็ด
3. กระเทียม	3	หัว
4. น้ำปลา	2	ช้อนโต๊ะ
5. น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ
6. รากผักชี	5	ราก
7. เกลือป่น	½	ช้อนชา
8. น้ำตาลปีป	2	ช้อนชา



รูปภาพที่ 9 ปูม้าที่นึ่งสุกเพื่อรอจำหน่าย

### วิธีทำ (นึ่งปูม้า)

1. นำน้ำใส่ชั้นล่างหม้อล้างถึง แล้วยกขึ้นตั้งเตาไฟ
2. นำปูม้าล้างน้ำให้สะอาด
3. นำปูม้าวางใส่ลงในหม้อล้างถึงชั้นกลาง
4. ยกหม้อล้างถึงชั้นกลางขึ้นตั้งเตาไฟ ปิดฝาหม้อล้างถึงให้สนิท
5. นึ่งปูม้าใช้เวลา 20 นาที ยกหม้อล้างถึงลงจากเตาไฟ
6. นำปูม้าที่สุกเรียงใส่จาน เพื่อรับประทานกับน้ำจิ้ม

### วิธีทำ(น้ำจิ้ม)

1. นำกระเทียมแกะเปลือกออก
2. โขลกกระเทียมกับน้ำตาลก่อนให้ละเอียด
3. นำรากผักชีใส่ลงไปในครก แล้วโขลกให้ละเอียด
4. ใส่พริกชี้หนูโขลก
5. นำน้ำปลา น้ำมะนาว เกลือ นำไปตั้งไฟเคี่ยวให้เดือดแล้วนำใส่ในครกลงผสมคนให้เข้ากัน
6. ชิมรสชาติ แล้วตักใส่ถ้วยเพื่อนำไปจิ้มปูนิ่ง



รูปภาพที่ 10 – 11 ปูม้าใส่ถุงพร้อมน้ำจิ้มเพื่อจำหน่าย

### การต้มปูม้าแกะเนื้อ

#### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. กระทะหรือหม้อสำหรับต้มปู
2. ตะแกรงมีด้ามใช้ตักปู
3. มีดบางปลายแหลม
4. เตาแก๊สหรือเตาก่าน

#### เครื่องปรุง/ส่วนผสม

1. ปูม้าสด



รูปภาพที่ 12 - 16 การแกะแยกเนื้อปูเพื่อจำหน่าย

#### วิธีทำ

1. นำปูมาล้างน้ำให้สะอาด
2. นำปูใส่ลงในกระทะหรือหม้อ ใส่ น้ำพอกท่วมตัวปูต้มให้สุก ใช้เวลาประมาณ 25 นาที
3. ตักปูออกมาล้างให้เย็น
4. แกะกระดองปูออก จากนั้นใช้มีดแกะเนื้อปูโดยแยกเนื้อปูออกเป็น ส่วนต่างๆ บรรจุถุงพลาสติกเพื่อนำไปจำหน่าย

## การทำห่อหมกจากปลาอุกหรือปลากด ปลาอุกและปลากดทะเล



รูปภาพที่ 17 ปลาอุกทะเล



รูปภาพที่ 18 ปลากดทะเล

### ห่อหมกทะเล

#### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. อ่างเคลือบ
2. ถังถึง
3. ตะแกรงไม้ไผ่
4. ไม้พาย
5. กะละมัง
6. เตา
7. ใบตอง



รูปภาพที่ 19 เนื้อปลากดผสมกับน้ำพริก



รูปภาพที่ 20 เนื้อปลาอินทรีขูด

## เครื่องปรุง/ส่วนผสม

### 1. น้ำพริกแกงเผ็ด มีส่วนผสม ได้แก่

- พริกแห้ง	20	เม็ด
- หอมแดงซอย	1/4	ถ้วยตวง
- กระเทียมซอย	1/4	ถ้วยตวง
- ตะไคร้ซอย	2	ช้อนโต๊ะ
- ผิวมะกรูดซอย	2	ช้อนชา
- ข่าซอย	2	ช้อนชา
- รากผักชีหั่นละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ
- เกลือ	2	ช้อนชา
- พริกไทย	2	ช้อนชา
- กะปิ	2	ช้อนชา

### 2. ปลาสดทะเล หรือปลาคูกทะเล จำนวน 2 กิโลกรัม

### 3. เนื้อปลาอินทรีขูด(ซื้อจากร้านแม่สงวน ต.บางจาน อ.เมือง จ.เพชรบุรี) จำนวน 2 กิโลกรัม



รูปภาพที่ 21 หัวกะทิ

### 4. หัวกะทิสด จำนวน 8 กิโลกรัม



รูปภาพที่ 22 ใบยอใส่ในใบตอง



รูปภาพที่ 23 ใบกะเพรา

5. ใบยอ
6. ใบกะเพรา

### วิธีทำ

1. โขลกส่วนผสมทั้งหมดของน้ำพริกแกงเผ็ดให้ละเอียดลักษณะที่ดีเนื้อเนียนละเอียด สีแดงหอมเครื่องเทศ
2. เอน้ำใส่ล้างถึงแล้วตั้งไฟให้น้ำเดือด



รูปภาพที่ 24 – 25 ใส่เนื้อปลาอินทรีขูดลงไปผสม

รูปภาพที่ 26 ใช้พายคนเนื้อปลา

3. นำเนื้อปลากดทะเล หรือปลาคูกทะเลใส่อ่างเคลือบ ใช้ไม้ตีพริก โขลกเบาๆ เพื่อให้เนื้อปลานิ่ม
4. ใส่เนื้อปลาอินทรีขูดลงผสมในอ่างเคลือบ
5. ใส่น้ำพริกแกงเผ็ดผสมกับเนื้อปลา
6. ใส่หัวกะทิ จำนวน 3 กระบวย ใช้พายคนให้เนื้อปลา น้ำพริก และหัวกะทิให้เข้ากัน



รูปภาพที่ 27 ใส่หัวกะทิแล้วใช้พายคน      รูปภาพที่ 28 ครู นักเรียน คู่วิธีทำ



รูปภาพที่ 29 ใช้พายคนเนื้อปลาและส่วนผสมให้เข้ากัน

7. ใส่หัวกะทิ จำนวน 3 กระบวย แล้วใช้พายคน
8. ใส่หัวกะทิ จำนวน 3 กระบวย แล้วใช้พายคนต่อไป
9. ใส่หัวกะทิ แล้วใช้พายคนต่อไปเรื่อยๆ จนกว่ากะทิหมด



รูปภาพที่ 30 -31 เติมน้ำปลาและใสกะทิ คนให้เข้ากัน

10. ใส่น้ำปลาแล้วคนให้ทั่ว ชิมรส

11. ใส่วุ้นพะเพรา



รูปภาพที่ 32-33 นำเนื้อห่อหมกใส่ใบตองที่เตรียมไว้แล้วห่อพร้อมใส่ลังถึง

12. นำใบขยี่กแล้วใส่ใบตอง ตักเนื้อห่อหมกใส่ใบตอง 2 ชั้น  
แล้วห่อเพื่อเตรียมนึ่ง



รูปภาพที่ 34 นำห่อหมกที่นึ่งสุกแล้วใส่ตะแกรงผึ่งให้เย็น

13. นำห่อหมกที่ห่อแล้วใส่ลังถึง นึ่งไฟปานกลาง ใช้เวลานึ่งประมาณ 20 นาที ยกขึ้นจากเตา นำออกจากลังถึงมาผึ่งในตะแกรงไม้ป้อยทิ้งไว้ให้เย็นเพื่อจำหน่ายในราคาห่อละ 7 บาท



รูปภาพที่ 35 ห่อหมกนึ่งสุก

## 2. การแปรรูปอาหารโดยการตากแห้ง

การแปรรูปอาหารโดยการตากแห้งมี 10 ชนิด ได้แก่ การทำหอยเสียบตากแห้ง, การทำหมึกขูดตากแห้ง, การทำกุ้งแห้ง, การทำปลาสิมตากแห้ง, การทำปลาไส้ตันตากแห้ง, การทำปลากระเมาะแดดเดียว, การทำปลากระบอกแดดเดียว, การทำปลาจวดแดดเดียว, การทำปลาลิ้นหมาแดดเดียว, การทำปลาอกกะแล้แดดเดียว ดังนี้

### การทำหอยเสียบตากแห้ง



รูปภาพที่ 36 หอยเสียบสด



รูปภาพที่ 37 หอยเสียบแห้ง

### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. แผงตากหอยเสียบ
2. กะละมัง



รูปภาพที่ 38 แผงตากหอยเสียบ

## เครื่องปรุง/ส่วนผสม

1. หอยเสียบ

## วิธีทำหอยเสียบแห้งจืด

1. แกะเปลือกหอยเสียบเพื่อนำเนื้อหอยเสียบออกจากเปลือก



รูปภาพที่ 39 เนื้อหอยเสียบสด

2. นำเนื้อหอยเสียบล้างให้สะอาด แล้วนำเนื้อหอยเสียบแช่ในน้ำประปาหรือน้ำฝน



รูปที่ 40 เนื้อหอยเสียบแช่ในน้ำประปา/น้ำฝน

3. นำเนื้อหอยเสียบตากแดดในแผงตากหอย แต่จะแห้งช้ากว่าหอยที่มีรสชาติเค็มและถ้าแสงแดดไม่ร้อนจัดหรือไม่ดี จะทำให้หอยเสียบเน่าได้ง่าย



รูปภาพที่ 41 การตากหอยเสียบ



รูปภาพที่ 42 หอยเสียบแห้งตากในแผง

#### 4. จำหน่ายที่ตลาดเมืองเพชรบุรี

#### วิธีทำหอยเสียบแห้งเค็ม

1. แกะเปลือกหอยเสียบเพื่อนำเนื้อหอยเสียบออกจากเปลือก
2. นำเนื้อหอยเสียบล้างให้สะอาด แล้วนำเนื้อหอยเสียบแช่ในน้ำเค็มหรือน้ำทะเล
3. นำเนื้อหอยเสียบตากแดด ในแผงตากหอย
4. จำหน่ายที่ตลาดเมืองเพชรบุรี

#### การทำหมึกชุดตากแห้ง



รูปภาพที่ 43 หมึกสายหรือหมึกชุด

### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. แผงหรือตะแกรงตากหมึก
2. กะละมัง

### เครื่องปรุง/ส่วนผสม

1. หมึกสายหรือหมึกขุด 2 กิโลกรัม
2. เกลือ ½ ถ้วยตวง

### วิธีทำ

1. นำหมึกขุดใส่กะละมังล้างน้ำให้สะอาด
2. ใส่เกลือเม็ดลงในกะละมังหมึกขุด แล้วใช้มือขยำหรือฟัดหมึกขุดจนตัวหมึกขุดแข็งตัวเพื่อทำให้เมือกออกจากตัวหมึก และเพื่อให้ น้ำเกลือซึมเข้าไปในเนื้อหมึกขุด



รูปภาพที่ 44 - 45 การตากหมึกขุดหรือหมึกสาย



รูปภาพที่ 46– 47 การตากหมึกชุดหรือหมึกสาย

3. นำหมึกชุดล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปตากบนแผงโดยจับสายของหมึกชุดขดเป็นสายวงกลมรอบตัวหมึก



รูปภาพที่ 48– 49 การตากหมึกชุดหรือหมึกสาย

4. นำแผงหมึกที่ตากหมึกเรียบร้อยแล้วยกไปตากแดดกลางแจ้งครึ่งวัน เพื่อให้หมึกแห้งเพื่อรอจำหน่าย

## การทำกุ้งแห้ง



รูปภาพที่ 50 กุ้งแห้งที่ทำมาจากกุ้งขาว/ กุ้งเหลือง

### การแปรรูปกุ้งแห้งจากกุ้งขาว หรือกุ้งเหลือง

#### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. เตา
2. กระทะ
3. ตะแกรงตาข่ายหรือแผง
4. สวีง
5. ตะแกรงรองกุ้งต้ม

#### เครื่องปรุง / ส่วนผสม

- |                           |                   |          |
|---------------------------|-------------------|----------|
| 1. กุ้งขาว หรือกุ้งเหลือง | 5                 | กิโลกรัม |
| 2. เกลือ                  | 1-1 $\frac{1}{2}$ | ถ้วยตวง  |
| 3. น้ำ                    | 5                 | ลิตร     |

#### วิธีทำ

1. นำกุ้งมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วใส่ตะแกรง ผึ่งน้ำให้สะเด็ดน้ำ
2. ต้มน้ำ ใส่เกลือเม็ด
3. เมื่อน้ำเดือด ใส่กุ้งลงไปต้มให้สุก รอประมาณ 15 – 20 นาที
3. ใช้สวิงตักกุ้งขึ้นใส่ตะแกรง พักให้สะเด็ดน้ำอีก 20 – 30 นาที

4. นำกึ่งที่ต้มสุกแล้วมาตากแดดบนตะแกรงตาข่าย เกลี่ยให้เสมอกัน ใช้เวลาตากแดด ประมาณ 1 วันครึ่ง กึ่งจะแห้ง(การตากกึ่ง ต้องคอยพลิกกึ่งกลับทุกครั้งชั่วโมง เพื่อให้กึ่งแห้งสม่ำเสมอ)
5. นำกึ่งแห้งที่ตากแห้งแล้วใส่ถุงกระสอบปุย ฟาดกับพื้นไม้ เพื่อให้เปลือกกึ่งหลุดออกจากตัว
6. นำกึ่งที่ทบเปลือกไปร่อนเอากากเปลือกออก 1 ครั้ง แล้วนำมาทาบและร่อนซ้ำอีก
7. กึ่งแห้งที่ร่อนเอาเปลือกออกหมดแล้ว ต้องนำมาคัดเลือกกึ่งตัวสวย ๆ ส่วนที่เหลือเป็นเศษกึ่งเล็กให้คัดไว้ต่างหาก

### การแปรรูปกึ่งแห้งจากกึ่งเคยหยาบ



รูปที่ 51 กึ่งเคยหยาบ



รูปที่ 52 กึ่งแห้งที่ทำมาจากเคยหยาบ

### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. เตา
1. กระทะ
2. ตะแกรงตาข่ายหรือแผง
3. สวิง
4. ตะแกรงรองกึ่งต้ม

### เครื่องมือ/ส่วนผสม

- |                |                   |          |
|----------------|-------------------|----------|
| 1. กึ่งเคยหยาบ | 5                 | กิโลกรัม |
| 2. เกลือ       | 1-1 $\frac{1}{2}$ | ถ้วยตวง  |
| 3. สีสผสมอาหาร | 1/2               | ซอง      |

#### 4. น้ำ 5 ลิตร

##### วิธีทำ

1. นำกุ้งเคยมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วใส่ตะแกรง ผึ่งน้ำให้สะเด็ดน้ำ
2. ต้มน้ำ ใส่เกลือเม็ด และใส่สีผสมอาหาร
3. เมื่อน้ำเดือด ใส่กุ้งลงไปต้มให้สุก รอประมาณ 15 – 20 นาที
4. ใช้สวิงตักกุ้งขึ้นใส่ตะแกรง พักให้สะเด็ดน้ำอีก 20 – 30 นาที
5. นำกุ้งที่ต้มสุกแล้วมาตากแดดบนตะแกรงตาข่าย เกลี่ยให้เสมอกัน ใช้เวลาตากแดด ประมาณ 1 วันครึ่ง กุ้งจะแห้ง(การตากกุ้งต้องคอยพลิกกุ้งกลับทุกครั้งชั่วโมงเพื่อให้กุ้งแห้งสม่ำเสมอ)
6. นำกุ้งแห้งที่ตากแห้งแล้ว จะได้กุ้งแห้งประเภทตัวเล็ก ๆ ไม่ต้องกะเทาะเปลือกส่วนใหญ่นำไปขายส่งร้านค้าที่รับซื้อในตลาดเพชรบุรี เพื่อนำไปส่งโรงงานทำข้าวเกรียบกุ้ง

### การทำปลาติมตากแห้ง



รูปภาพที่ 53 ปลาติมที่ถูกเด็ดหัว

#### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. แผงตากปลาหรือปิ่น

#### เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- |           |   |          |
|-----------|---|----------|
| 1. ปลาติม | 5 | กิโลกรัม |
| 2.. เกลือ | 3 | ถ้วยตวง  |



รูปภาพที่ 54 - 55 การตากปลาสดตากบนแผงป็น

### วิธีทำ

1. นำปลาสด มาเคล้ากับเกลือเม็ด
2. นำปลาสดไปตากแดดบนแผงหรือป็นแล้วเกลี่ยปลาให้ทั่วโดยไม่ให้ปลาซ้อนกัน
3. เมื่อปลาสดตากแดดแห้งแล้ว นำมาชั่งบนเครื่องชั่งเพื่อจ้างให้ชาวบ้านในละแวกใกล้เคียงรับไปเด็ดหัวปลาออก



รูปภาพที่ 56-57 การล้างปลาสด

4. นำปลาสดที่ได้จากการเด็ดหัวและท้องออกเรียบร้อยแล้ว นำไปล้างน้ำให้สะอาด เสร็จแล้วนำไปตากแดดบนแผงหรือป็นตากปลาอีกครั้งหนึ่ง
5. เมื่อตากปลาแห้งแล้ว บรรจุใส่ถุงผูกปากถุงให้แน่น ไม่ให้มีแมลงวันตอม จะได้ปลาสดที่แห้งสะอาด



รูปภาพที่ 58 – 59 ปลาสดตากแห้งบรรจุใส่ถุง

### การทำปลาไส้ตันตากแห้ง



รูปภาพที่ 60 ปลาไส้ตันตัดหัว

#### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. ตะแกรง
2. ถังหรือลังใส่ปลา
3. กรรไกร

#### เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- |              |   |          |
|--------------|---|----------|
| 1. ปลาไส้ตัน | 5 | กิโลกรัม |
| 2. เกลือ     | 1 | ถ้วยตวง  |
| 3. น้ำ       | 5 | ลิตร     |



รูปภาพที่ 61 การตัดหัวปลาไส้ตัน

### วิธีทำ

1. นำปลาไส้ตันมาล้างให้สะอาด
2. นำกรรไกรตัดหัวและท้องปลาออก
3. นำปลาไส้ตันไปแช่น้ำเกลืออ่อนๆ ประมาณ 30 นาที
4. นำปลาขึ้นจากน้ำเกลือ นำใส่ตะแกรงแล้วราดด้วยน้ำจืดสะอาด
5. นำปลาไส้ตันตากบนแผงตากปลา เกลี่ยให้ปลาไม่ทับกัน



รูปภาพที่ 62 - 63 ปลาไส้ตันตากแห้ง

## การทำปลากระ매ะแดดเดียว



รูปภาพที่ 64 ปลากระ매ะ

### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. มีด
2. เขียง
3. แผงตากปลา
4. ถังหรือกะละมัง



รูปภาพที่ 65 – 66 การตากปลากระ매ะแดดเดียว

### เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- |               |     |          |
|---------------|-----|----------|
| 1. ปลากระเมาะ | 1   | กิโลกรัม |
| 2. เกลือ      | 1/2 | ถ้วย     |



รูปภาพที่ 67 – 68 ชาวบ้านกำลังแล่ปลากระเมาะ

### วิธีทำ

1. ขอดเกล็ดปลากระเมาะ ไม่ต้องตัดหัว ใช้มีดผ่าตามยาวตรงหลัง แปะออกเป็นแผ่นตั้งไว้สั้ออก ล้างให้สะอาด
2. นำปลาแช่ในน้ำเกลือประมาณ 1 ชั่วโมง
3. นำปลาใส่ตะแกรง แล้วนำน้ำจืดราดบนตัวปลาอีกครั้งหนึ่ง
4. นำปลาดตากบนแผงตากปลา ตากแดดประมาณ 6 – 7 ชั่วโมง แล้วเก็บบรรจุถุงนำไปจำหน่าย



รูปภาพที่ 69 – 70 ปลากระเมาะแดดเดียว

## การทำปลากระบอกแดดเดียว



รูปภาพที่ 71 ปลากระบอก

### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. มีด
2. เขียง
3. แผงตากปลา
4. ถังหรือกะละมัง



รูปภาพที่ 72- 73 ปลากระบอกแดดเดียว

### เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- |              |     |          |
|--------------|-----|----------|
| 1. ปลากระบอก | 1   | กิโลกรัม |
| 2. เกลือ     | 1/2 | ถ้วย     |

### วิธีทำ

1. ขอดเกล็ดปลากระบอก ไม่ต้องตัดหัวใช้มีดผ่าตามยาวตรงหลัง แปะออกเป็นแผ่นดึงไส้ออก ล้างให้สะอาด
2. นำปลาแช่ในน้ำเกลือประมาณ 1 ชั่วโมง
3. นำปลาใส่ตะแกรง แล้วนำน้ำจืดราดบนตัวปลาอีกครั้งหนึ่ง
4. นำปลาทากบนแผงตากปลา ตากแดดประมาณ 6 – 7 ชั่วโมง แล้วเก็บบรรจุถุง นำไปจำหน่าย

### การทำปลาจวดแดดเดียว



รูปภาพที่ 74 ปลาจวดเทียน

### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. ตะแกรง
2. มีดเขียง
3. กะละมัง
4. ถัง
5. แผงตากปลา



รูปภาพที่ 75 ปลาจวดเค็มตากบนแผงตากปลา

### ส่วนผสม

- |           |     |          |
|-----------|-----|----------|
| 1. ปลาจวด | 1   | กิโลกรัม |
| 2. เกลือ  | 1/2 | ถ้วย     |



รูปภาพที่ 76 – 77 การทำปลาจวดเค็ม

### วิธีทำ

- นำปลาจวดขอดเกล็ด (แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ตัดหัวและไม่ตัดหัว แต่ถ้าตัดหัวต้องดึงไส้ออก)



รูปภาพที่ 78 – 79 การตัดหัวปลาจวด

2. ล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปแช่น้ำในน้ำเกลือประมาณ 1 ชั่วโมง



รูปภาพที่ 80 – 81 ปลาจวดแช่น้ำเกลือและการตากปลาจวดในแผงตากปลา

3. นำปลาขึ้นใส่ตะแกรง ราดด้วยน้ำจืด แล้วนำปลาไปตากบนแผงตากปลา ประมาณ 1 วัน จะได้ปลาจวดเค็ม



รูปภาพที่ 82 – 83 นำนักเรียนไปดูแหล่งเรียนรู้การแปรรูปปลาจวดเค็ม

## การทำปลาลิ้นหมาตากแห้ง



รูปภาพที่ 84 ปลาลิ้นหมาที่ตำบลดปากทะเล

### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. ตะแกรงไม้ไผ่
2. เปลือกหอยแครง
3. ถัง
4. กะละมัง
5. แพงตากปลา



รูปภาพที่ 85 - 86 ปลาลิ้นหมา

### เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- |                             |     |          |
|-----------------------------|-----|----------|
| 1. ปลาลิ้นหมาขนาดกลาง ,เล็ก | 1   | กิโลกรัม |
| 2. เกลือ                    | 1/2 | ถ้วย     |



รูปภาพที่ 87 ใช้เปลือกหอยแครงทำให้เกลือและเมือกออก

### วิธีทำ

1. นำปลาลิ้นหมาแช่ในน้ำเกลืออย่างอ่อน ๆ ประมาณ 10 – 15 นาที
2. เทปลาลิ้นหมาลงในตะแกรงไม้ไผ่ เส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ 15 นิ้วขึ้นไป
3. นำเปลือกหอยแครงเทลงไปจำนวนหนึ่ง ใช้มือคนและขยำปลาลิ้นหมา กับเปลือกหอยแครงให้จัดสีกัน เพื่อให้เกลือปลาลิ้นหมาหลุดออกและหมดเมือกปลาซึ่งเป็นการทำให้เมือกปลาลิ้นหมาออกจากตัวปลา(ปลาลิ้นหมาเป็นปลาที่มีเมือกค่อนข้างมาก)



รูปภาพที่ 88 – 89 ล้างและตากปลาลิ้นหมาเป็นจับ

4. นำปลาลิ้นหมาไปล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำมาตากแดดบนแผงตากปลา โดยจับตัวปลาให้ติดกันเป็นแผ่น ประมาณ 10 ตัว ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า “เป็นจับ”



รูปภาพที่ 90-91 ปลาลิ้นหมาตากบนแผงตากปลา

### การทำปลาอกกะแล้แดดเดียว



รูปภาพที่ 92 ปลาอกกะแล้กล้วย

#### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. ตะแกรง
2. มีด
3. เขียง
4. กะละมัง
5. ถัง
6. แผงตากปลา

#### เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- |                    |     |          |
|--------------------|-----|----------|
| 1. ปลาอกกะแล้กล้วย | 1   | กิโลกรัม |
| 2. เกลือ           | 1/2 | ถ้วย     |

## วิธีทำ

1. นำมาอกกะเล่สดมาตัดหัวและท้องออก แล้วล้างน้ำให้สะอาด



รูปภาพที่ 93 ปลาอกกะเล่แช่น้ำเกลือ

2. นำปลาอกกะเล่แช่ในน้ำเกลือ ประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วนำปลาขึ้นใส่ตะแกรง
3. ราดน้ำจืดบนตัวปลาในตะแกรง



รูปภาพที่ 94 ตากปลาอกกะเล่กล้วย

4. นำปลาอกกะเล่ตากบนแผงตากปลา ประมาณ 1 วัน จะได้ปลาอกกะเล่เค็ม

### 3. การแปรรูปอาหารโดยการดอง

#### การทำกะปิ



รูปภาพที่ 95 เคยตาดำหรือเคยละเอียด  
กะปิละเอียดหรือกะปิเคยตาดำ

#### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. ตะแกรง
2. ถังหมักกึ่งเคยหรือโอ่ง
3. พลาสติก
4. กระปุกบรรจุ
5. แพงหรือปิ่นตอกกะปิ



รูปภาพที่ 96 กะปิเคยตาดำหรือกะปิละเอียด

### เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- |            |       |          |
|------------|-------|----------|
| 1. เคนตาดำ | 20    | กิโลกรัม |
| 2. เกลือ   | 1 1/4 | กิโลกรัม |

### วิธีทำ

1. นำกึ่งเคนตาดำมาล้างน้ำให้สะอาด ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ
2. นำกึ่งเคนตาดำคลุกเคล้ากับเกลือจนกว่าเกลือจะละลายหมด
3. นำเคยที่หมักกับเกลือแล้วใส่ถังหมักทิ้งไว้ 1 คืน
4. นำไปตากแดด 2 -3 วัน จนแห้ง โดยจะนำไปตากบนผ้าพลาสติกหรือผ้าขาว ซึ่งเป็นวิธีที่ทำให้คุณค่าทางอาหารของเคยจะไม่สูญเสียไปกับน้ำเหมือนการตากปลาทั่วไป
5. นำเคยที่ตากแดดนั้นมาอัดใส่ถังโดยใช้มือนวจนเหนียว แล้วจึงบรรจุลงถัง ทิ้งไว้ 1 สัปดาห์ เพื่อให้กะปิระอุหรือสุก จะได้กะปิอย่างดี จากนั้นจึงนำไปอัดใส่ภาชนะบรรจุ เช่น กระจุก เพื่อจำหน่ายต่อไป



รูปภาพที่ 97 - 98 กะปิบรรจุใส่กระจุกเพื่อจำหน่าย

## กะปิเคຍหยาบ



รูปภาพที่ 99 เคຍหยาบ

### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. ตะแกรง
2. ถังหมักกุ้งเคຍหรือโอ่ง
3. พลาสติก
4. กระปุกบรรจุ
5. แผงหรือปิ่นตอกกะปิ
6. เครื่องโม่กะปิ



รูปภาพที่ 100 เครื่องโม่กะปิ

### เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- |            |       |          |
|------------|-------|----------|
| 1. เคຍหยาบ | 20    | กิโลกรัม |
| 2. เกลือ   | 1 1/4 | กิโลกรัม |

### 3. สีสผสมอาหาร

#### วิธีทำ

1. นำกุ้งเคยหยาบมาล้างน้ำให้สะอาด ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ
2. นำกุ้งเคยหยาบคลุกเคล้ากับเกลือจนกว่าเกลือจะละลายหมดและใส่สี
3. นำเคยที่หมักกับเกลือแล้วใส่ถังหมักทิ้งไว้ 1 คืน



รูปภาพที่ 101 - 102 การตากกะปิเคยหยาบ

4. นำไปตากแดด 2 วัน จนแห้ง โดยจะนำไปตากบนผ้าพลาสติกหรือผ้าขาว ซึ่งเป็นวิธีที่ทำให้คุณค่าทางอาหารของเคยจะไม่สูญเสียไปกับน้ำ เหมือนการตากปลาทั่วไป
5. นำเคยที่ตากแดดนั้นมาอัดใส่ถังโดยใช้เครื่องโม่หรือบดให้ละเอียดแล้วนำไปตากแดด อีก 1 วัน แล้วจึงบรรจุลงถัง ทิ้งไว้ 1 สัปดาห์ เพื่อให้กะปิระอุหรือสุก จะได้กะปิอย่างดี จากนั้นจึงนำไปอัดใส่ภาชนะบรรจุ เช่น กระจุก เพื่อจำหน่ายต่อไป



รูปภาพที่ 103 กะปิเคยหยาบ  
กะปิเคยหยาบ(สำหรับผสมน้ำพริกแกง)

**เครื่องมือและอุปกรณ์**

1. ตะแกรง
2. ถังหมักกึ่งเคยหรือโอ่ง
3. พลาสติก
4. กระปุกบรรจุ

**เครื่องปรุง/ส่วนผสม**

- |            |     |          |
|------------|-----|----------|
| 1. เคยหยาบ | 100 | กิโลกรัม |
| 2. เกลือ   | 25  | กิโลกรัม |



รูปภาพที่ 104 กะปิเคยหยาบหมักได้ 1 คืน

### วิธีทำ

1. นำกึ่งเคยหยาบมาล้างน้ำให้สะอาด ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ
2. นำกึ่งหยาบคลุกเคล้ากับเกลือจนกว่าเกลือจะละลายหมด
3. นำเคยที่หมักกับเกลือแล้วใส่ถังหมักทิ้งไว้ 1 คืน
4. ตอนเช้ากรองน้ำออกให้แห้งแล้วนำลงอัดใส่ถังทิ้งไว้ 1 สัปดาห์ ปิดฝาให้สนิท แล้วจึงเปิดจำหน่ายได้ เป็นเวลา 1 - 2 ปี

หมายเหตุ กะปิเคยหยาบนี้ สำหรับ ผสมกับน้ำพริกแกง



รูปภาพที่ 105 - 106 กะปิเคยหยาบ

## การทำปูแป้นดอง



รูปภาพที่ 107 ปูแป้น

### เครื่องมือและอุปกรณ์

ถังหรือโอ่งหรือไห

### เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- |           |   |          |
|-----------|---|----------|
| 1. ปูแป้น | 1 | กิโลกรัม |
| 2. เกลือ  | 2 | ถ้วย     |
| 3. น้ำ    | 1 | ถ้วย     |



รูปภาพที่ 108 ปูแป้นดองเค็ม

### วิธีทำ

1. นำปูแป้นล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำเกลือละลายน้ำให้เป็นน้ำเกลือ
2. นำปูแป้นบรรจุลงในถังมีฝาปิดหรือโอ่ง ใส่ น้ำเกลือลงผสมให้ท่วมตัวปู แล้วปิดฝาดังหรือโอ่ง หมักทิ้งค้างคืนไว้ 1 คืน หรือประมาณ 12 ชั่วโมง
3. นำปูแป้นออกจากน้ำเกลือ นำไปประกอบอาหารได้

### ปูแสมดองเค็ม



รูปภาพที่ 109 ปูแสม

เครื่องมือและอุปกรณ์

ถังหรือโอ่งหรือไห



รูปภาพที่ 110 ปูแสมดองเค็มในกะละมัง

### เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- |          |   |          |
|----------|---|----------|
| 1. ปูแสม | 1 | กิโลกรัม |
| 2. เกลือ | 2 | ถ้วย     |
| 3. น้ำ   | 1 | ถ้วย     |



รูปภาพที่ 111 ปูแสมดองเค็ม

### วิธีทำ

1. นำปูแสมล้างน้ำให้สะอาด
2. นำปูแสมบรรจุลงในไหหรือหรือโอ่ง ใส่เกลือลงผสมให้เข้ากันดี แล้วปิดฝาไหหรือโอ่ง หมักทิ้งค้างคืนไว้ 1 คืน
3. นำปูแสมออกจากน้ำเกลือ



รูปภาพที่ 112 – 113 ปูแสมแกะกระดองออก

## การทำหอยแครงดองเค็ม



รูปภาพที่ 114 หอยแครง



รูปภาพที่ 115 หอยแครงขนาดใหญ่

### เครื่องมือและอุปกรณ์

1. หัว หรือ เข่ง จำนวน 1 ใบ

### เครื่องปรุง/ส่วนผสม

- |            |    |          |
|------------|----|----------|
| 1. หอยแครง | 5  | กิโลกรัม |
| 2. เกลือ   | 10 | กิโลกรัม |



รูปภาพที่ 116 หอยแครงเค็มต้มสุก

### วิธีทำ

1. นำหอยแครงมาแช่น้ำเพื่อคลายเลน เป็นเวลา 1 ชั่วโมง
2. นำหอยแครงหมกเกลือโดยนำการหอยแครงมาวางเรียงในเข่งหรือหัว แล้วนำเกลือโรยให้ทั่วทีละชั้นจนเต็มเข่ง แต่ชั้นบนสุดต้องโรยเกลือมากกว่าชั้นล่าง

3. ทิ้งไว้ 1 คืน แล้วนำมาล้างให้สะอาด แล้วต้มให้สุก นำบรรจุถุงเพื่อจำหน่าย



รูปภาพที่ 17 การนำหอยแครงหมกเกลือที่ละชั้น รูปภาพที่ 18 หอยแครงหมกเกลือเต็มแข่ง

#### 4. การแปรรูปอาหารโดยการแช่เย็น

##### ปลา, หมึก, กุ้งและแมงดาสดแช่เย็น



รูปภาพที่ 119 ปลากระพง



รูปภาพที่ 120 ปลาเกวรา



รูปภาพที่ 121 ปลาฉลาม



รูปภาพที่ 122 ปลาตะกรับ



รูปภาพที่ 123 ปลาลิ้นหมา



รูปภาพที่ 124 ปลาจวดเทียน



รูปภาพที่ 125 ปลาเห็ดโคน



รูปภาพที่ 126 ปลาตีน



รูปภาพที่ 127-130 ปลาชนิดต่างๆ และแมงดาทะเล



รูปภาพที่ 131-134 หมึกกล้วย หมึกกระดอง กุ้งแชบ๊วย กุ้งกุลาดำ

## เครื่องมือและอุปกรณ์

ถังหรือถังน้ำแข็งสำหรับแช่เย็น



รูปภาพที่ 135 ถังหรือถังน้ำแข็งแช่เย็น

## เครื่องปรุง/ส่วนผสม

1. ปลา, หมึก, กุ้ง 5 กิโลกรัม
2. เกลือ 10 กิโลกรัม

## วิธีทำ

1. นำน้ำแข็งใส่ลงถังหรือถังน้ำแข็งประมาณ  $\frac{1}{4}$  ของถัง
2. นำปลา, หมึก, กุ้ง ชนิดต่างๆ เทลงใส่ในถังความสูงประมาณ 1 ฟามี
3. ใส่น้ำแข็งลงในถังหรือถังน้ำแข็ง ความสูงประมาณ 1 ฟามี เป็นชั้นๆ ระหว่างปลา, หมึก, กุ้ง ชนิดต่างๆ กับน้ำแข็งจนปลา, หมึก, กุ้ง ชนิดต่างๆ หมด
4. ชั้นบนสุดใส่น้ำแข็งจนเต็มถังหรือถังน้ำแข็ง แล้วปิดฝาถังให้สนิท

## 5. เกร็ดน่ารู้

### กุ้ง

กุ้งในพื้นที่ตำบลปากทะเลส่วนมาก เป็นกุ้งที่ติดมากับเครื่องมือจับกุ้งของชาวประมงตำบลปากทะเลซึ่งมี 3 ประเภท ได้แก่ ประเภทที่ 1 อวนกุ้ง ซึ่งชาวประมงเรียกว่า “อวนสามชั้น” เป็นอวนที่ตาข่ายใหญ่จะติดเฉพาะกุ้งที่ตัวใหญ่ๆ เท่านั้น โดยชาวประมงจะนำอวนกุ้งไปปล่อยในทะเล คือ ปล่อยเวลาน้ำทะเลลง พอน้ำทะเลขึ้นก็จะเก็บอวนเข้าบ้าน กุ้งที่ติดมากับอวน ได้แก่ กุ้งเหลือง กุ้งขาว กุ้งแชบ๊วย กุ้งกุลาดำ เป็นต้น ประเภทที่ 2 อวนรุน ซึ่งแบ่ง 2 ชนิด คือ ใช้เรือรุนและคนรุน เรือรุนเป็นเรืออวนรุนชายฝั่งน้ำตื้นจะติดสัตว์ทะเลทุกอย่างโดยใช้เรือที่มีเครื่องยนต์วิ่งรุนตามชายฝั่ง ส่วนที่ใช้คนรุนนั้นอุปกรณ์ที่ใช้คนรุนกุ้งเรียกว่า “ชีพ” เป็นด้ายสีขาว สำหรับใช้รุนหรือใส่ตัวเคย เรียกว่า “ระวะ” เป็นอวนสีฟ้า เคยที่ใส่ได้มีทั้งเคยละเอียดและเคยหยาบ ประเภทที่ 3 อวนรังหรือปักโพงพาง มีลักษณะเป็นสามเหลี่ยมเหมือนอวนโป๊ะ มีปากกว้างมีก้นตื้น ใช้กางเวลาน้ำทะเลลงจะติดสัตว์ทะเลทุกอย่าง

กุ้งขาวเป็นกุ้งชนิดหนึ่งที่ติดมากับอวนกุ้ง อวนรัง และเรืออวนรุน ชาวประมงนำกุ้งขาวขายให้กับแม่ค้าที่รับซื้อของทะเลสด และขายให้กับชาวบ้านเพื่อนำไปประกอบอาหารหรือแม่ค้าที่นำไปทำกุ้งแห้งจำหน่าย กุ้งขาวสดราคา กิโลกรัมละประมาณ 60 – 80 บาท แต่ถ้านำไปทำเป็นกุ้งแห้ง ราคา กิโลกรัมละ 200 บาท

กุ้งตะกาด เป็นกุ้งที่เกิดมาตามธรรมชาติ เป็นกุ้งน้ำกร่อย อยู่ในคลองคูปล่อยน้ำระหว่างรอยต่อระหว่างน้ำกร่อยกับน้ำเค็ม มีเฉพาะหน้าฤดูน้ำหลากเท่านั้น กุ้งตะกาดนำไปประกอบอาหารภายในหมู่บ้านเท่านั้น ไม่ได้นำไปแปรรูปทำเป็นอย่างอื่น

กุ้งแชบ๊วยและกุ้งกุลาดำ เป็นกุ้งที่ติดมากับอวนกุ้ง อวนรุน อวนรัง ชาวประมงจะนำไปจำหน่ายให้กับแม่ค้าที่รับซื้อของสด โดยไม่ได้นำมาแปรรูปอาหารอย่างอื่น เพราะราคากุ้งแชบ๊วย กิโลกรัมละประมาณ 350 บาท ชาวบ้านไม่สามารถนำมาแปรรูปได้

### หอย

ชาวบ้านตำบลปากทะเลหาหอยเสียบตามชายฝั่งทะเลโคลนเวลาน้ำลง ซึ่งเป็นแหล่งเดียวกับหอยแครง โดยใช้วิธีเก็บตามชายฝั่งทะเลที่เป็นดินโคลนนิ่ม หรือถ้า

เป็นดินโคลนที่มีลักษณะแข็งก็จะใช้เครื่องมือขุดหอยเสียบ ส่วนหอยแครงจะใช้กระดาน ถีบเท้าบนโคลนเพื่อเก็บหอยแครงแล้วนำไปขายกับแม่ค้าในหมู่บ้านเพื่อจำหน่ายเป็นหอยสดหรือนำมาแปรรูปเป็นหอยเสียบแห้งและหอยแครงคองเค็ม ในปัจจุบันการเกิดของหอยแครงที่ตำบลปากทะเลได้รับผลกระทบจากปัจจัยหลายปัจจัย เช่น เรือคลาดหอยของเรือชาวบางป่องที่ทำให้หน้าดินชายฝั่งทะเลเสีย เป็นบ่อเกิดของน้ำเสีย น้ำร้อน หน้าดินถูกชะล้าง กระแสทิศทางของลมเปลี่ยนแปลง กระแสน้ำเปลี่ยนแปลง ทำให้หอยเสียบไม่เจริญเติบโตและเกิดน้อยหรืออาจจะหมดไปในอนาคต ส่วนหอยพิมพ์ที่ตำบลปากทะเลนั้นมีปะปนอยู่กับหอยเสียบและมีจำนวนน้อย ชาวบ้านขุดได้นำไปประกอบอาหารสำหรับรับประทานภายในครอบครัวหรือนำส่งขายที่ร้านค้าที่รับซื้อของทะเลภายในหมู่บ้าน ก่อนที่จะนำหอยพิมพ์มาทำเป็นอาหารรับประทานควรนำหอยพิมพ์มาแช่น้ำเค็ม 1 คืน เพื่อให้หอยคายเศษโคลนออก จึงแกะเปลือกออก ล้างส่วนหัว แล้วรีดส่วนที่เป็นงวง เพื่อเอาสิ่งที่ยังค้างอยู่ภายในออกทิ้ง ถ้านำหอยพิมพ์สดจำนวน 1 กิโลกรัม มาแกะเปลือกออกเอาแต่เนื้อหอยพิมพ์จะได้ประมาณ 3 ชีด หรือนำเนื้อหอยพิมพ์สดตากแห้งเพื่อจำหน่าย ขาย กิโลกรัมละ 500 - 600 บาท

## ปู

ชาวบ้านตำบลปากทะเลประกอบอาชีพทำการประมงน้ำตื้นใช้อวนปูปล่อยในทะเลเพื่อจับปูม้า นอกจากนี้ปูม้ายังเป็นผลพลอยได้จากอวนรุน อวนกุ้ง ปูม้าที่ชาวประมงจับได้มีทั้งขนาดกลางและใหญ่ ปัจจุบันปูม้าเริ่มมีราคาสูงราคา กิโลกรัมละประมาณ 140 - 160 บาท หรือมีแม่ค้าในหมู่บ้าน รับซื้อปูม้าไปส่งร้านอาหารในเมืองเพชรบุรีและอำเภอชะอำ ในราคาปูม้า 3 ตัว 200 บาท

ปัจจุบันที่ตำบลปากทะเลปูเป็นหายากเนื่องจากการทำนาเกลือและนาุ้ง มีการทำลายตังกกและผักตบซึ่งเป็นถิ่นที่อยู่อาศัยของปูเป็น ปูเป็นมากับผักตบชวา , ตังกก และมักอยู่ตามรอยต่อของต่อน้ำทิ้งของน้ำจืดและน้ำทะเลพบกันซึ่งเป็นน้ำกร่อย บางครั้งติดมากับอวนรุนน้ำตื้นของชาวประมง ชาวบ้านมักจับปูเป็นมาแปรรูปโดยการดองเพื่อจำหน่ายในหมู่บ้านและส่งขายในตลาดเมืองเพชรบุรี

ในตำบลปากทะเลปูแสมอาศัยอยู่ตามป่าชายเลน ป่าแสม ป่าชะคราม ป่าผักเบี้ย หรือร่องน้ำหรือลำรางของนาเกลือ วิธีการจับปูแสมจะจับในเวลากลางคืน ปูแสม

จะหนีน้ำทะเลเวลาน้ำทะเลขึ้นชาวบ้านจะจับปูแสม มีทั้งปี จับด้วยมือ ขูดรู หรือดักด้วย เครื่องมือกลที่ชาวบ้านประดิษฐ์ขึ้นมาสำหรับเป็นรอบดักจับปูแสมโดยเฉพาะ และใช้ปลา เป็นเหยื่อในการดักจับปูแสม การจำหน่ายจะจำหน่ายสดหรือนำไปดองเค็มเหมือนปูเป็น

### ปลา

ปลาคูที่ตำบลปากทะเล ชาวบ้านจับปลาคูด้วยวิธีการใช้ลอบดัก เดินตาม ร่องน้ำ โดยการวางลอบตามซากไม้ในทะเลเวลาน้ำทะเลลง ทิ้งไว้ 1 คืน พอวันรุ่งขึ้นน้ำ ทะเลลงก็จะไปเก็บลอบขึ้นและใช้กระชังใส่ปลาคูที่จับได้ นำไปขายให้กับชาวบ้านใน หมู่บ้านหรือแม่ค้าในหมู่บ้านใกล้เคียง ในราคากิโลกรัมละ 80 - 200 บาท ขึ้นอยู่กับ ปริมาณของปลาคู ถ้าในฤดูปลาคูมากราคาก็จะถูกลง ส่วนมากปลาคูจะจำหน่ายในพื้นที่ และตลาดเพชรบุรี ซึ่งชาวบ้านหมู่บ้านปากทะเลได้มีการนำปลาคูมาแปรรูปทำห่อหมก เป็นที่มีชื่อเสียงมากจำหน่ายในหมู่บ้าน ตลาดเพชรบุรีและส่งขายจังหวัดใกล้เคียง เช่น ตลาดหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ปลากดทะเลที่ตำบลปากทะเล เป็นปลากดทะเลชายฝั่งน้ำตื้น เป็นปลาที่ติดมา กับอวนปลาที่ชาวประมงนำไปปล่อยในทะเล โดยจำหน่ายให้กับผู้บริโภคในหมู่บ้านหรือ แม่ค้าในหมู่บ้านใกล้เคียง ซึ่งปลากดทะเลนำมาแปรรูปทำห่อหมกทะเลเช่นเดียวกับปลาคู ทะเล จำหน่ายในหมู่บ้าน ตลาดเพชรบุรี และจังหวัดใกล้เคียง

ปลาลิ้นหมา ปลาจวด ปลากะบอก ปลากะเมาะ ปลาอกกะแล้ ปลาสิมที่ ตำบลปากทะเล ส่วนมากเป็นปลาที่ติดมากับอวนกุ้ง อวนปลาเวลาชาวประมงนำอวนปลา ไปปล่อยในทะเล ซึ่งชาวบ้านในตำบลปากทะเลนิยมนำปลามาแปรรูปโดยการตากแห้ง เพื่อจำหน่ายในหมู่บ้านใกล้เคียงและตลาดเพชรบุรี

ปลากะพงขาว ปลาทุเร้า ปลาจลาม ปลาตะกรับ ปลาลิ้นหมา ปลาเห็ดโคน ปลาสิกุน ปลาเก๋า ปลาจาระเม็ด ปลาหางเหลือง ที่ตำบลปากทะเล ส่วนมากเป็นปลาที่ติด มากับอวนกุ้ง อวนปลาเวลาชาวประมงนำอวนปลาไปปล่อยในทะเล และนำไปขายให้กับ แม่ค้าในหมู่บ้านใกล้เคียงซึ่งแม่ค้าจะนำปลาเหล่านี้แปรรูปโดยการแช่เย็น เพื่อรอจำหน่าย ให้กับตลาดเพชรบุรีและตลาดมหาชัย

## หมึก

หมึกสายที่ตำบลปากทะเล เป็นหมึกสายที่ชาวบ้านนิยมเรียกกันทั่วไปว่า “หมึกขุด” เนื่องจากเป็นหมึกที่ชาวบ้านต้องขุดมาจากพื้นดินที่เป็นโคลนตามชายฝั่งทะเล การจับหมึกสายหรือหมึกขุด ต้องจับในเวลากลางคืนเพราะหมึกสายจะออกมาหากินเวลากลางคืน ส่วนเวลากลางวันชาวบ้านต้องขุดรูดินโคลนของหมึกสายในเวลากลางวันและต่อน้ำทะเลลงจึงเรียกหมึกสายว่า “หมึกขุด” ชาวบ้านจะนำหมึกขุดมาแปรรูปอาหารโดยการตากแห้งเพื่อจำหน่าย

หมึกกล้วยที่ตำบลปากทะเล ส่วนมากเป็นหมึกกล้วยที่ติดมากับอวนกุ้ง อวนปลา เวลาชาวประมงนำอวนปลา และนำไปขายให้กับแม่ค้าในหมู่บ้านใกล้เคียง แม่ค้าจะนำหมึกกล้วยแช่เย็นเพื่อรอจำหน่ายให้กับตลาดเพชรบุรี และตลาดมหาชัย

## ปูม้าหรือต้มแกะเนื้อ



รูปภาพที่ 135 อวนปู



รูปภาพที่ 136 เรือประมงของชาวปากทะเล

ชาวบ้านตำบลปากทะเลประกอบอาชีพทำการประมงน้ำตื้น ใช้อวนปูปล่อยในทะเลเพื่อจับปูม้า นอกจากนี้ปูม้ายังเป็นผลพลอยได้จากอวนรุน อวนกุ้ง ปูม้าที่ชาวประมงจับได้มีทั้งขนาดกลางและใหญ่ ปัจจุบันปูม้าเริ่มมีราคาสูงราคาภิโกลกรัมละประมาณ 140 – 160 บาท ปูม้าที่จับได้ชาวประมงจะขายให้กับชาวบ้านในหมู่บ้านที่รับซื้อเพื่อนำไปต้มหรือหนึ่งแล้วใส่ถุงพร้อมกับน้ำจิ้มนำไปจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวที่ชายหาดชะอำ หรือมีแม่ค้าในหมู่บ้าน รับซื้อปูม้าไปส่งร้านอาหารในเมืองเพชรบุรี และอำเภอชะอำ ในราคาปูม้า 3 ตัว 200 บาท นอกจากนี้มีการแปรรูปปูม้า โดยการต้มสุกแล้วแกะเนื้อปูส่งตลาดใน

เมืองเพชรบุรี โดยการแยกชนิดของเนื้อปูได้แก่เนื้อกรรเชียง(เป็นก้อน) เนื้อขาว เนื้อจาก ก้ามปู และเนื้อจากส่วนขา เป็นต้น

ชาวบ้านตำบลปากทะเล ผู้ทำการแปรรูปปูม้า โดยการต้มเพื่อแกะเนื้อปูม้า บรรจุกองเพื่อจำหน่ายในตลาดเมืองเพชรบุรี จำนวน 2 ราย ได้แก่ นางสมถวิล พหุโล บ้านเลขที่ 30 หมู่ 3 และนางลูกจันทร์ สวัสดิ์ บ้านเลขที่ 20 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นผู้ให้ข้อมูล

#### การจำหน่ายเนื้อปูม้า

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 1. เนื้อปูกรรเชียง | กิโลกรัมละ 640 บาท |
| 2. เนื้อขาว        | กิโลกรัมละ 270 บาท |
| 3. เนื้อขา         | กิโลกรัมละ 160 บาท |
| 4. เนื้อก้ามปู     | กิโลกรัมละ 140 บาท |

ชาวบ้านหมู่ 1 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี ส่วนมากเป็นผู้ทำการแปรรูปปูม้า โดยการนึ่ง หรือต้มสุก บรรจุกองเพื่อจำหน่ายพร้อมน้ำจิ้มที่บริเวณ ชายทะเลชะอำ ในการนึ่งปูม้าจำหน่ายที่ชะอำนั้น มักมีปัญหาในการนึ่งปูม้า คือ ขาก้ามปู ม้ามักหลุดออกจากตัวทำให้ราคาตกต่ำในการจำหน่ายและปูม้าไม่สวย ขายยาก ชาวบ้าน ดอนมะขามใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำให้ไม่ให้ก้ามปูม้าหลุดด้วยการน็อคปู โดยการ นำปูม้าที่ยังเป็นอยู่ใส่แช่ในน้ำกับน้ำแข็งเพื่อให้ปูตายโดยก้ามไม่หลุด หรือใช้วิธีจับปูม้า เป็นไข่ยางหนังกัดกรัดก้ามปูไว้ก่อนจะนึ่ง ชาวบ้านดอนมะขามเช่นนี้ที่มีการแปรรูปปู ม้าจำหน่ายที่ชะอำ มีจำนวน 21 ราย ได้แก่

- |                 |          |                                    |
|-----------------|----------|------------------------------------|
| 1. นางสาวออย    | ทิพวัน   | บ้านเลขที่ 83 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล   |
| 2. นางสาวหรั่ง  | มั่งคั่ง | บ้านเลขที่ 86 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล   |
| 3. นายสมพิศ     | ม่วงนาค  | บ้านเลขที่ 63/2 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 4. นางอัมพร     | ทองคำ    | บ้านเลขที่ 14/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 5. นางมณี       | ม่วงนาค  | บ้านเลขที่ 63/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 6. นางสาวกาญจนา | หังทอง   | บ้านเลขที่ 17/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |
| 7. นางสาวไสว    | ไยบำรุง  | บ้านเลขที่ 75/1 หมู่ 1 ตำบลปากทะเล |

8. นางองอาจ	คงจันทร์	บ้านเลขที่ 5	หมู่ 1	ตำบลปากทะเล
9. นางพะเยาว์	เลิศประเสริฐ	บ้านเลขที่ -	หมู่ 1	ตำบลปากทะเล
10. นางศรีนวล	หว่านผล	บ้านเลขที่ 61	หมู่ 1	ตำบลปากทะเล
11. นางอารีย์	จิตรเอื้อ	บ้านเลขที่ 21	หมู่ 1	ตำบลปากทะเล
12. นางบุญล้อม	หว่านผล	บ้านเลขที่ 82	หมู่ 1	ตำบลปากทะเล
13. นางพรพรรณ	มากแสง	บ้านเลขที่ 49/2	หมู่ 1	ตำบลปากทะเล
14. นางเพ็ญรุ่ง	อินทร์มี	บ้านเลขที่ 67/1	หมู่ 1	ตำบลปากทะเล
15. นางทองหล่อ	อินทร์มี	บ้านเลขที่ 67	หมู่ 1	ตำบลปากทะเล
16. นางวันเพ็ญ	เดชดี	บ้านเลขที่ 86/4	หมู่ 1	ตำบลปากทะเล
17. นางยวน	แดงจันทร์	บ้านเลขที่ 79	หมู่ 1	ตำบลปากทะเล
18. นางไพเราะ	อินทร์มี	บ้านเลขที่ 67/2	หมู่ 1	ตำบลปากทะเล
19. นางสาว	มั่งคั่ง	บ้านเลขที่ 38/1	หมู่ 1	ตำบลปากทะเล
20. นางพิน	พูลสวัสดิ์	บ้านเลขที่ 18	หมู่ 1	ตำบลปากทะเล
21. นางลำดวน	จันทร์	บ้านเลขที่ 17/1	หมู่ 1	ตำบลปากทะเล

## ห่อหมกทะเล

### ปลาตุก

ปลาตุกที่ตำบลปากทะเล ชาวบ้านจับปลาตุกด้วยวิธีการใช้ลอบดัก เดินตามร่องน้ำ โดยการวางลอบตามซอกไม้ในทะเลเวลาน้ำทะเลลง ทิ้งไว้ 1 คืน พอวันรุ่งขึ้นน้ำทะเลลงก็จะไปเก็บลอบขึ้นและใช้กระชังใส่ปลาตุกที่จับได้ นำไปขายให้กับชาวบ้านในหมู่บ้านหรือแม่ค้าในหมู่บ้านใกล้เคียง ในราคากิโลกรัมละ 80 - 200 บาท ขึ้นอยู่กับปริมาณของปลาตุก ถ้าในฤดูปลาตุกมากราคาก็จะถูกลง ส่วนมากปลาตุกจะจำหน่ายในพื้นที่และตลาดเพชรบุรี ซึ่งชาวบ้านในหมู่บ้านปากทะเลได้มีการนำปลาตุกมาแปรรูปทำห่อหมกเป็นที่มีชื่อเสียงมาก ขายในหมู่บ้าน ตลาดเพชรบุรีและส่งขายจังหวัดใกล้เคียง เช่น ตลาดหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

## ปลากดทะเล

ปลากดทะเลที่ตำบลปากทะเล เป็นปลากดทะเลชายฝั่งน้ำตื้น เป็นปลาที่ติดมากับอวนปลาที่ชาวประมงนำไปปล่อยในทะเล โดยจำหน่ายให้กับผู้บริโภคนในหมู่บ้านหรือแม่ค้าในหมู่บ้านใกล้เคียง เช่น ร้านค้าของนางประทุม รัตนคาม ราคา กิโลกรัมละ 20 – 30 บาท ซึ่งปลากดทะเลนั้น ได้มีแม่ค้าห่อหมกได้นำปลากดไปแปรรูปทำห่อหมกทะเลเช่นเดียวกับปลาดุกทะเล จำหน่ายในหมู่บ้าน ตลาดเพชรบุรี และจังหวัดใกล้เคียง

ผู้แปรรูปปลากดและปลาดุกทำเป็นห่อหมกจำหน่าย ในตำบลปากทะเล ได้แก่

1. นางชื่นใจ (แม่ตุ๊กตา) แม่ลงไทย บ้านเลขที่ 67 หมู่ 2 ตำบลปากทะเล
2. นางสมถวิล พหุโล บ้านเลขที่ 30 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล

## การทำหอยเสียบตากแห้ง

หอยเสียบมีประโยชน์ เนื้อใช้รับประทาน ชาวบ้านนิยมนำมาดองกับน้ำปลาแล้ว นำไปประกอบอาหารบริโภค และนิยมนำมาแกะเปลือกเอาเนื้อทำหอยแห้ง ผัด แกง ส่วนเปลือกบดผสมลงในอาหารสัตว์

ตำบลปากทะเลเป็นตำบลที่มีพื้นที่เป็นชายฝั่งทะเลน้ำตื้น มีลักษณะเป็นโคลนแข็งและโคลนนิ่มจะมองเห็นเมื่อเวลาน้ำทะเลลง ซึ่งเป็นแหล่งกำเนิดของหอยชนิดต่าง ๆ เช่น หอยแครง หอยเสียบและหอยพิมพ์ เป็นต้น

ชาวบ้านตำบลปากทะเลส่วนมากมีอาชีพรับจ้าง เมื่อว่างจากการทำงานประจำ เช่น รับจ้างหาบเกลือ ทำนา ก็จะหาหอยเสียบตามชายฝั่งทะเลโคลนเวลาน้ำลง ซึ่งเป็นแหล่งเดียวกันกับหอยแครง โดยใช้วิธีเก็บตามชายฝั่งทะเลที่เป็นดินโคลนนิ่มหรือถ้าเป็นดินโคลนที่มีลักษณะแข็งก็จะใช้เครื่องมือขุดหอยเสียบแล้วนำไปขายกับแม่ค้าในหมู่บ้าน

ปัจจุบัน การเกิดของหอยแครงที่ตำบลปากทะเลได้รับผลกระทบจากปัจจัยหลายปัจจัย เช่น เรือคลาดหอยของเรือชาวบ่อ น้ำเสีย น้ำร้อนหน้าดินถูกชะล้าง กระแสทิศทางของลมเปลี่ยนแปลง กระแสน้ำเปลี่ยนแปลง ทำให้หอยเสียบไม่เจริญเติบโต และเกิดน้อย หรืออาจจะไม่มีในอนาคตก็ได้

หอยเสียบสดจำหน่ายราคากิโลกรัมละ 25 - 30 บาท ในตำบลปากทะเล นิยมนำหอยเสียบมาแปรรูปเพื่อบริโภคอยู่ 2 วิธี คือ การประกอบอาหารแบบหอยเสียบสดและการทำหอยเสียบแห้ง ซึ่งหอยเสียบแห้งนั้นมีการทำหอยเสียบแห้งอยู่ 2 ประเภท คือ หอยเสียบแห้งจืด จำหน่ายกิโลกรัมละ 650 - 700 บาท กับหอยเสียบแห้งเค็ม จำหน่ายกิโลกรัมละ 600 บาท หอยเสียบสด 15 - 16 กิโลกรัม นำมาแกะเปลือกแล้วตากแดดทำเป็นหอยเสียบแห้งจะได้หอยเสียบแห้ง 1 กิโลกรัม ( การรับจ้างแกะเปลือกหอยเสียบ ถ้าเป็นหอยเสียบขนาดเล็ก กิโลกรัมละ 5 บาท หอยเสียบขนาดใหญ่ กิโลกรัมละ 3 บาท ส่วนการตากหอยเสียบแห้ง จะจ้างตากหอยเสียบ กิโลกรัมละ 1 บาท)

ชาวบ้านตำบลปากทะเลที่มีอาชีพรับซื้อหอยเสียบสด และนำมาทำเป็นหอยเสียบแห้งจำหน่าย มีหลายคน ได้แก่

1. นางทม สิงห์เทียน อายุ 44 ปี อยู่บ้านเลขที่ 126 หมู่ 4 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
2. นางละมัย ทับสินวล อยู่บ้านเลขที่ 114 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
3. นางสะอึ่ง ปัทยนาวัน บ้านเลขที่ 143 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
4. นายชัย ฉ่ำทรัพย์ บ้านเลขที่ หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
5. นางบุญแท้ แสงดี บ้านเลขที่ 143/1 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
6. นางสมถวิล พหุโล บ้านเลขที่ 30 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

### หมึกขุดหรือหมึกสาย

หมึกสายหรือหมึกขุดที่ตำบลปากทะเล เป็นหมึกสายที่ชาวบ้านนิยมเรียกกันทั่วไปว่า“หมึกขุด”เนื่องมาจากเป็นหมึกที่ชาวบ้านต้องขุดมาจากพื้นดินที่เป็นโคลนตามชายฝั่งทะเล การจับหมึกสายหรือหมึกขุดต้องจับในเวลากลางคืนเพราะหมึกสายจะออกมา

หากินในเวลากลางวัน ส่วน ในเวลากลางวัน ชาวบ้านต้องขุดรูดินโคลนของหมึกสายในเวลากลางวันและตอนน้ำทะเลลง จึงเรียกว่า “หมึกขุด” ชาวบ้านนำหมึกขุดมาแปรรูปอาหารโดยการนำมาทำเป็นอาหารสด เช่น ผัดกะเพรา และการนำมาตากแห้งเพื่อจำหน่าย หมึกขุดสดกิโลกรัมละ 40 – 50 บาท ส่วนหมึกขุดแห้งขายเป็นตัว คือ หมึกขุดแห้งกิโลกรัมละ 120 บาท

ชาวบ้านตำบลปากทะเลที่มีอาชีพเป็นผู้แปรรูปรับซื้อหมึกขุดสดและนำมาแปรรูปเป็นหมึกขุดแห้งจำหน่าย ได้แก่

1. นางลำไย ใจซื่อ บ้านเลขที่ 99 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
2. นางสมถวิล พหนูโล บ้านเลขที่ 30 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
3. นายวินัย ใจซื่อ บ้านเลขที่ 115/1 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

## การทำกุ้งแห้ง

### เคล็ดลับกุ้งแห้งอร่อย คุณภาพดี

5. กุ้งต้องสด ไม่แช่น้ำแข็ง เพราะถ้ากุ้งสด จำทำให้กุ้งมีสีแดง สวย รสหวาน และมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ

2. สะอาดทุกขั้นตอน การล้างก่อนทำการต้ม ต้องเลือกเศษลูกปลาเล็ก ๆ ที่ติดมาออกให้หมด เพราะเศษลูกปลาดังกล่าวจะทำให้กุ้งมีกลิ่นคาว

3. ไม่ต้องใส่เกลือมากนัก เพราะจะทำให้กุ้งมีรสเค็มเกินไป

4. ในกระบวนการแดด ต้องระวังไม่ให้กุ้งแห้งเกินไป

หมายเหตุ 1. กุ้งสดราคากิโลกรัมละ 50 – 80 บาท ผลิตเป็นกุ้งแห้งขายกิโลกรัมละ 200 บาท

2. กุ้งสด 2 กิโลกรัม จะได้กุ้งแห้ง 1 กิโลกรัม จำหน่ายที่ตลาดเพชรบุรี

ชาวบ้านตำบลปากทะเลผู้มีอาชีพแปรรูปทำกุ้งขาวหรือกุ้งเหลืองแห่งจำหน่าย  
ได้แก่

1. นายวินัย ใจชื่อ บ้านเลขที่ 115/1 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล  
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
2. นางขวัญเรือน มีแย้ม บ้านเลขที่ หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล อำเภอ  
บ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ชาวบ้านตำบลปากทะเลผู้มีอาชีพแปรรูปทำกุ้งเคยหยาบแห่งจำหน่าย ได้แก่

1. นางลำไย ใจชื่อ บ้านเลขที่ 99 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล  
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
2. นางสมถวิล พหุโล บ้านเลขที่ 30 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล  
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
3. นางทม สิงห์เทียน บ้านเลขที่ 126 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล  
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
4. นางลูกจันทร์ สวัสดิ์ บ้านเลขที่ 20 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล  
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

### การทำปลาติมตากแห้ง

ปลากระตักชาวบ้านที่ตำบลปากทะเลเรียกว่า ปลาติม มีขนาดเล็กจับได้จากเรือ  
อวนรุน อวนรัง (ปักโพงพาง) หรือการไถฉีฟ ชาวบ้านตำบลปากทะเลนิยมนำปลาติมมา  
ทำแปรรูปโดยการตากแห้ง ปลาติมสดๆ ราคาประมาณ กิโลกรัมละ 10 – 15 บาท แต่ถ้า  
นำมาแปรรูปเป็นปลาติมแห้ง ราคา กิโลกรัมละ 200 บาท ชาวบ้านตำบลปากทะเลผู้มี  
อาชีพแปรรูปการทำ ปลาติม ได้แก่ นางลำไย ใจชื่อ บ้านเลขที่ 99 หมู่ 3 ตำบลปาก  
ทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัด เพชรบุรี โดยจำหน่ายในตลาดเมืองเพชรบุรี

หมายเหตุ เมื่อปลาติมตากแดดแห้งแล้วนำมาชั่งบนเครื่องชั่งเพื่อจ้างให้ชาวบ้านในละแวก  
ใกล้เคียงรับไปเด็ดหัวปลาออก ในราคาค่าจ้าง กิโลกรัมละ 5 บาท (วิธีการเด็ดหัวปลา คือ  
จะใช้มือเด็ดจากท้องปลาขึ้นไปจนถึงหัวปลา)

## ปลาไส้ตันตากแห้ง

ปลาไส้ตันที่ตำบลปากทะเลเป็นปลาที่ติดมากับอวนรุน ส่วนใหญ่ชาวบ้านนิยมนำมาแปรรูปเป็นปลาไส้ตันตากแห้ง โดยการรับซื้อจากเรืออวนรุนในราคากิโลกรัมละ 20 บาท และเมื่อนำมาแปรรูปตากแห้ง การแปรรูปปลาไส้ตันนั้นใช้ปลาสด จำนวน 4 กิโลกรัม นำมาแปรรูปจะได้ปลาไส้ตันตากแห้ง 1 กิโลกรัม แล้วจำหน่ายให้กับแม่ค้าที่มารับซื้อในราคากิโลกรัมละ 80-90 บาท โดยแม่ค้านำไปขายตลาดในเมืองเพชรบุรี ชาวบ้านตำบลปากทะเลที่มีอาชีพแปรรูปปลาไส้ตัน ได้แก่ นายสมปอง พูลทับ บ้านเลขที่ 116/2 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

### การทำปลากะเมาะแดดเดียว

ปลากะเมาะ เป็นปลาที่มีรูปร่างคล้ายปลากะบอกแต่มีตัวเล็กกว่า เนื้อปลากะเมาะจะละเอียดกว่าปลากะบอก ปลากะเมาะเป็นปลาที่ชาวบ้านตำบลปากทะเลได้มากจากอวนปลา อวนรุน อวนรังหรือปักโพงพาง โดยใช้อวนชิงชายฝั่งทะเลเวลาน้ำทะเลขึ้น ชาวประมงในตำบลปากทะเลได้ปลากะเมาะแล้วนำไปขายให้กับแม่ค้าที่รับซื้อปลาสดเพื่อนำไปแช่เย็นสำหรับส่งขายต่อ หรือนำไปขายให้กับผู้แปรรูปปลากะเมาะแดดเดียวส่งจำหน่ายในหมู่บ้าน ตลาดนัด และตลาดในเมืองเพชรบุรี

หมายเหตุ ปลากะเมาะสด ราคากิโลกรัมละ 18-20 บาท ปลากะบอกแดดเดียว ราคากิโลกรัมละ 50 บาท จำหน่ายในหมู่บ้าน ตลาดนัด และส่งขายตลาดในเมือง

#### ผู้แปรรูปปลากะบอกในตำบลปากทะเล

1. นายสมปอง พูลทับ บ้านเลขที่ 116/2 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล
2. นายวินัย ใจชื่อ บ้านเลขที่ 115/1 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล
3. นางประเทือง ภูจอมแก้ว บ้านเลขที่ 189 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล
4. นางลำไย ใจชื่อ บ้านเลขที่ 99 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล

## การทำปลากระบอกแดดเดียว

ปลากระบอกในตำบลปากทะเลเป็นปลาที่ได้มาจากอวนปลา อวนรุน อวนรัง หรือด้วยวิธีปักโพงพางโดยใช้อวนจึงขายส่งทะเลเวลาน้ำทะเลขึ้น ชาวประมงในตำบลปากทะเลได้ปลากระบอกแล้วนำไปขายให้กับแม่ค้าที่รับซื้อปลาสดเพื่อนำไปแช่เย็นสำหรับส่งขายต่อ หรือนำไปขายให้กับผู้แปรรูปปลากระบอกแดดเดียวส่งจำหน่ายในหมู่บ้าน ตลาดนัด และตลาดในเมืองเพชรบุรี

หมายเหตุ ปลากระบอกสด ราคา กิโลกรัมละ 15 – 20 บาท ปลากระบอกแดดเดียว ราคา กิโลกรัมละ 40 บาท จำหน่ายในหมู่บ้าน ตลาดนัด และส่งขายตลาดในเมืองเพชรบุรี

### ผู้แปรรูปปลากระบอกในตำบลปากทะเล

1. นายวินัย ใจซื่อ บ้านเลขที่ 115/1 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล
2. นางประเทือง ภูจอมแก้ว บ้านเลขที่ 189 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล
3. นายสมปอง พูลทับ บ้านเลขที่ 116/2 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล
4. นางลำไย ใจซื่อ บ้านเลขที่ 99 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล

## การทำปลาจวดแดดเดียว

ปลาจวดที่ตำบลปากทะเล แบ่งเป็น 2 ประเภท คือปลาจวดหรือปลาจวดเล็ก และปลาจวดเทียนหรือจวดใหญ่ ปลาจวดเทียนนิยมส่งขายสดเพื่อประกอบอาหาร แต่ถ้าเป็นปลาจวดเล็กนิยมนำมาแปรรูปเป็นปลาจวดเค็ม ปลาจวดเป็นปลาที่ติดมากับอวนปลา, อวนรุนและอวนรัง ชาวประมงได้ปลาจวดจะนำไปขายที่ร้านนางประทุม รัตนคาม แม่ค้าที่รับซื้อของทะเลสดเพื่อทำการแช่เย็นสำหรับส่งขายอีกทอดหนึ่ง หรือส่งขายให้กับผู้มีอาชีพแปรรูปทำปลาจวดเค็ม ในตำบลปากทะเลมีผู้นำปลาจวดมาแปรรูปเป็นปลาจวดเค็ม จำนวน 4 ราย ได้แก่

1. นายสมปอง พูลทับ บ้านเลขที่ 116/2 หมู่ 2 ตำบลปากทะเล  
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
2. นายวินัย ใจซื่อ บ้านเลขที่ 115/1 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล  
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

3. นางประเทือง ภูจอมแก้ว บ้านเลขที่ 189 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล

อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

4. นางลำไย ใจซื่อ บ้านเลขที่ 99 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล

อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

ปลาจวดเค็มมีขายในหมู่บ้านหรือมีแม่ค้าคนกลางมารับซื้อไปจำหน่ายตามตลาดทั่วไป เช่น ตลาดนัดหรือตลาดในเมืองเพชรบุรี ปลาจวดสดราคา กิโลกรัมละ 15 – 18 บาท แต่ปลาจวดเค็มราคา กิโลกรัมละ 50 บาท

### การทำปลาลิ้นหมาตากแห้ง

ปลาลิ้นหมาที่ตำบลปากทะเล ชาวบ้านนิยมนำมาทอดสดสำหรับรับประทานเป็นปลาทอดและนำไปแปรรูปเป็นปลาลิ้นหมาตากแห้ง ปลาลิ้นหมาเป็นปลาที่ติดมากับอวนปลาและอวนรุนชาวประมงได้ปลาลิ้นหมานำไปขายที่ร้านนางประทุม รัตนคาม แม่ค้าที่รับซื้อของทะเลสด เพื่อทำการแช่เย็นสำหรับส่งขายอีกทอดหนึ่งหรือส่งขายให้กับผู้มีอาชีพแปรรูปทำปลาลิ้นหมาตากแห้งในหมู่บ้านซึ่งมีอยู่ 2 คน คือ นางสมถวิล พุโธ บ้านเลขที่ 30 หมู่ที่ 3 และนางเอี่ยมพร คงเจริญ บ้านเลขที่ 157/1 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

หมายเหตุ ปลาลิ้นหมาสด ราคา กิโลกรัมละ 15 บาท สถานที่จำหน่ายปลาลิ้นหมาตากแห้งจะมีแม่ค้าคนกลางรับไปจำหน่ายตามตลาดนัด หรือตลาดเมืองเพชรบุรี

### การทำปลาอกกะแล้แดดเดียว

ชาวบ้านตำบลปากทะเลนำปลาอกกะแล้มาแปรรูปเป็นปลาอกกะแล้เค็ม แล้วส่งขายให้กับแม่ค้าคนกลางที่มารับซื้อไปจำหน่ายตามตลาดนัด หรือส่งขายที่ตลาดอำเภอเมืองเพชรบุรี ซึ่งปลาอกกะแล้สด ราคา กิโลกรัมละ 15 บาท แต่ถ้านำมาแปรรูปเป็นปลาอกกะแล้เค็ม ราคา กิโลกรัมละ 40 บาท ซึ่งมีชาวบ้านในตำบลปากทะเลนำปลาอกกะแล้มาแปรรูปเป็นปลาอกกะแล้เค็ม จำนวน 4 ราย ดังนี้

1. นายสมปอง พูลทับ บ้านเลขที่ 116/2 หมู่ 2 ตำบลปากทะเล

อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

2. นายวินัย ใจซื่อ บ้านเลขที่ 115/1 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล  
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
3. นางประเทือง ภูจอมแก้ว บ้านเลขที่ 189 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล  
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
4. นางลำไย ใจซื่อ บ้านเลขที่ 99 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล  
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

### การทำกะปิ



รูปภาพที่ 137 กุ้งเคยและอื่น ๆ

กะปิทำจากตัวเคยหรือกุ้งเคย กุ้งเคยเป็นสัตว์ทะเลชนิดหนึ่ง ขนาดเล็ก มีรูปร่างลักษณะ คล้ายกุ้งแต่ตัว เล็กกว่า และไม่มีกรีแหลมๆ ที่บริเวณหัว เหมือนกุ้ง ตัวสีขาวใส มีตาสีดำ จะดำรงชีวิตอยู่ใกล้ผิวทะเลโดยไม่จมลงไป ซึ่งอาจจะอยู่ในน้ำลึกประมาณ หน้าแข้งถึงระดับหน้าอก กุ้งเคยมีขนาดยาวประมาณ 1.5 เซนติเมตร มีเปลือกบางและนุ่ม อาศัยอยู่รวมกันเป็นฝูงตามชายทะเลและลำคลองบริเวณป่าชายเลน หรืออาศัยอยู่ตามบริเวณรากไม้ตามป่าชายเลน เช่น ต้นโกงกาง แสม ลำพู ตัวชาวบ้านมักจะออกซ้อน ตัวเคยกันในเวลาเช้า ซ้อนกันได้ทุกวัน เพราะมีอยู่มากทุกฤดูกาล ตัวกุ้งเคยที่ใช้ทำกะปิในตำบลปากทะเล มี ๒ ชนิด คือ เคยละเอียดกับเคยหยาบ

เคยละเอียด มีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า เคยตาดำ มีรูปร่างลักษณะ คือ ขาตรง บริเวณส่วนนอกยาว ขาตรงบริเวณปล้องท้อง จะมีขีดสีดำเป็นทางยาว และตรง

ด้านล่างของโคนแพนหางจะจุดสีดำข้างลำตัว 1 จุด มีขนาดเล็กมองเกือบไม่เห็น เคยชนิดนี้พบในบริเวณน้ำกร่อยที่มีพื้นเป็นเลน พบในท้องที่จังหวัด จันทบุรี ชลบุรี ฉะเชิงเทรา สมุทรปราการ สมุทรสงคราม เพชรบุรี เป็นต้น

เคยหายาบ มีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า เคยใหญ่ เพราะเรียกตามขนาดของลำตัว ถ้าเรียกตามสีของหางเรียกว่า เคยหางแดง เคยประเภทนี้มีขนาดใหญ่ พบชุกชมตามชายทะเล มีลักษณะแตกต่างจากกั้งทั่วไป คือ กรีสัน เกือบจะมองไม่เห็น โคนหางจะมีจุดสีชมพูปนแดง เคยประเภทนี้ ชาวบ้านปากทะเลนอกจากจะใช้ทำกะปิแล้วยังใช้ทำเป็นกั้งแห้งได้อีกด้วย

การจับกั้งเคย จะขึ้นอยู่กับสภาพของลมฟ้าอากาศและลมมรสุม เนื่องจากเคยเป็นสัตว์น้ำจำพวกแพลงก์ตอน เมื่อถูกกระแสน้ำและกระแสลมมากระทบกระเทือนก็จะถูกลมพัดพาไปตามแรงคลื่น และลม ชาวบ้านตำบลปากทะเลของจังหวัดเพชรบุรี จะทำการประมงเกือบตลอดปี



รูปภาพ ที่ 138 เครื่องมือร่อนเคยหรือ “ระวะ”

เครื่องมือในการจับกั้งเคย ส่วนใหญ่ทำจากอวนในล่อนสีฟ้า มีขนาดช่องตาตั้งแต่ 1-2 มม.นำมาเย็บเป็นถุงหรือขณะทำการประมงกางผืนอวนให้มีลักษณะเหมือนถุงเพื่อรวบรวมเคย เครื่องมือที่ชาวบ้านปากทะเลใช้จับเคย แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ เคลื่อนที่ และประจำที่พวกเครื่องมือเคลื่อนที่ โดยใช้แรงคนเดินร่อนไล่เคยตามชายทะเล เรียกเครื่องมือไล่เคยว่า ระวะร่อนเคย กับพวกเคลื่อนที่โดยใช้เรืออวนร่อน ออกร่อนน้ำลึก ส่วนเครื่องมือประจำที่ ได้แก่ ปักโพงพางหรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า อวนรัง มีลักษณะ

เป็นสามเหลี่ยม เหมือนโป๊ะ จะผูกติดกับหลัก เสา เพื่อให้เครื่องมืออยู่กับที่ไม่ลอยไปไหน มีปลาติดทุกอย่างหลากหลาย มีปากกว้าง มีก้นตื้น ใช้กางปักโพรงวางเวลาน้ำทะเลลงและน้ำขึ้นห่างชายฝั่งพอสมควร



รูปภาพที่ 139 ชาวบ้านปากทะเลกลับจากรนเคยในทะเล

กะปิของชาวบ้านบางอินทร์ หมู่ที่ 2, 3, 4 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มีอยู่ 3 ชนิด ได้แก่ กะปิละเอียด กะปิเคยหยาบ และกะปิกึ่งเคย ซึ่งเป็นผลผลิตที่ได้จากการนำเคยละเอียดหรือกึ่งเคยตากแห้ง เคยหยาบ เมื่อได้เคยมาแล้วก็นำไปล้างให้สะอาดใช้แสงซึ่งเป็น ตะแกรงตาถี่ๆ ร่อนตัวเคยละเอียดจะลอดตะแกรงลงไปอยู่ข้างล่างเหลือเศษใบไม้ เคยหยาบ และสิ่งที่ไม่ต้องการอยู่ข้างบน จากนั้นก็นำไปใส่อ่าง

หมายเหตุ กะปิละเอียด จำหน่ายที่ปากทะเล ราคาส่ง กิโลกรัมละ 50 บาท

ราคาขาย กระปุกละ 1/2 กก. 30 บาท

จำหน่ายที่ตลาดเพชรบุรี ราคาขาย กิโลกรัมละ 150 - 180 บาท



รูปภาพที่ 140-141 การสัมภาษณ์ผู้ผลิตกะปิ

### คุณสมบัติของกะปิที่ดี

1. ต้องละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน เหนียว และไม่แห้งหรือเปียกจนเกินไป
2. มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติของกะปิ ไม่มีกลิ่นคาวปลา กลิ่นฉุนของแอมโมเนีย ไม่มีกลิ่นสาบหรือกลิ่นอับ
3. รสชาติกลมกล่อม เค็มพอดีไม่มีรสขม
4. มีสีตามธรรมชาติของกะปิ เช่น สีม่วงเทา สีชมพู สีม่วงแดง
5. ไม่มีสิ่งแปลกปลอม เช่น มันสำปะหลัง แป้ง กรวด หิน ดิน ทราย หรือสิ่งปฏิกูลต่างๆ ผสมอยู่
6. บรรจุในภาชนะที่สะอาดแห้ง ทนทานต่อการสุกก่อนและปิดได้สนิท

### การบรรจุ

วิธีการบรรจุต้องอัดให้แน่นไม่ให้มีฟองอากาศ แล้วต้องนำกระดาษซับมันหรือผ้าแห้งที่สะอาดมาซับหน้ากระปุกให้แห้งก่อน แล้วจึงปิดฝากระปุก เพื่อป้องกันไม่ให้หน้ากะปิแห้งเป็นขุยหรือที่เรียกว่า จิ้นจี้เกลือ หรือ หน้าเหลือง



รูปภาพที่ 142 การบรรจุกะปิ

#### เคล็ดลับการทำให้กะปิมีกกลิ่นหอมรสชาติดี

การทำกะปินั้นมีอยู่หลายขั้นตอน และขั้นตอนที่สำคัญที่สุดคือ ขั้นตอนของการไล้เคย ในขณะที่เคยขึ้นในช่วงฤดูต้นหนาว การทำกะปิจะต้องทำที่หน้าทะเล กล่าวคือ เมื่อได้เคยมาแล้ว จะต้องนำมาล้างด้วยน้ำทะเลให้สะอาด ไม่ควรนำเคยที่ได้จากทะเลนำกลับไปล้างที่บ้านเพราะจะทำให้เคยที่ได้ตาย เมื่อนำเคยมาทำเป็นกะปิจะส่งกลิ่นเหม็น ในการล้างด้วยน้ำทะเลนั้นทำให้เคยไม่เสีย กะปิที่ได้ก็จะมึกลิ่นหอม

หลังจากล้างเคยให้สะอาดแล้ว ก็จะใช้ตะแกรงร่อนเอาขยะเอาทรายออก เทใส่ภาชนะผึ่งให้แห้ง หลังจากนั้นนำเคยกลับไปหมักที่บ้าน



รูปภาพที่ 143- 144 นางทม สิงห์เทียน ผู้ผลิตกะปิที่หมู่ 4 หมู่บ้านบางอินทร์

### ผู้ผลิตกะปิจำหน่ายเป็นอาชีพในตำบลปากทะเล

1. นางทม สิงห์เทียน บ้านเลขที่ 126 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
2. นายวินัย จำทรัพย์ บ้านเลขที่ 132/18 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
3. นางสมถวิล พหุโล บ้านเลขที่ 30 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
4. นางบุญแท้ แสงดี บ้านเลขที่ 143/1 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
5. นางสมพร สวัสดิ์ บ้านเลขที่ 49 หมู่ที่ 2 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
6. นางลำไย ใจซื่อ บ้านเลขที่ 99 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
7. นางสุรินทร์ รักษาพันธ์ 101/1 หมู่ที่ 2 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

## การทำปูแป้นดอง

ปัจจุบันที่ตำบลปากทะเล ปูแป้นหายากเนื่องจากการทำนาเกลือและนากุ้ง มีการทำลายต้นกกและผักตบซึ่งเป็นถิ่นที่อยู่อาศัยของปูแป้น ปูแป้นมากับผักตบชวา , ต้นกกและมักอยู่ตามรอยต่อของท่อน้ำทิ้งของน้ำจืดและน้ำทะเลพบกันซึ่งเป็นน้ำกร่อย บางครั้งติดมากับอวนรุนน้ำตื้นของชาวประมง ชาวบ้านมักจับปูแป้นมาแปรรูปโดยการดองเพื่อจำหน่ายในหมู่บ้านและส่งขายในตลาดเมืองเพชรบุรี



รูปภาพที่ 145 ปูแป้นแช่น้ำแข็งเพื่อจำหน่ายสด

หมายเหตุ ควรเลือกปูสดและตัวขนาดเท่า ๆ กัน จะนำไปได้ผลิตภัณฑ์ปูแป้นที่มีความเค็มเท่ากันทุกตัว

การจำหน่าย ราคาขาย กิโลกรัมละ 60 บาท ตลาด ราคา 100 – 150 บาท

- ผู้ให้ข้อมูล 1. นางสมหมาย ภูอั้น บ้านเลขที่ 115/1 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล  
2. นางทม สิงห์เทียน บ้านเลขที่ 126 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล

## ปูแสมดองเค็ม

ในตำบลปากทะเลปูแสมอาศัยอยู่ตามป่าชายเลน ป่าแสม ป่าชะคราม ป่าผักเบี้ย หรือร่องน้ำหรือลำรางของนาเกลือ วิธีการจับปูแสมจะจับในเวลากลางคืน ปูแสมจะหนีน้ำทะเลเวลาน้ำทะเลขึ้นชาวบ้านจะจับปูแสม มีทั้งปี จับด้วยมือ ขูดรู หรือดักด้วยเครื่องมือกลที่ชาวบ้านประดิษฐ์ขึ้นมาสำหรับเป็นรอบดักจับปูแสมโดยเฉพาะ และใช้ปลาเป็นเหยื่อในการดักจับปูแสม การจำหน่ายจะจำหน่ายสดหรือนำไปดองเค็มเหมือนปูแป้น



รูปภาพที่ 146-147 ปูแสมแช่น้ำแข็งและปูแสมดองเค็ม



รูปภาพที่ 148 กระจี๋ง/เครื่องมือตัดปูแสม

หมายเหตุ ควรเลือกปูสดและตัวขนาดเท่า ๆ กัน จะนำไปได้ผลิตภัณฑ์ปูแสมที่มีความเค็มเท่ากันทุกตัว

การจำหน่าย ราคาขาย กิโลกรัมละ 60 บาท ตลาดกิโลกรัมละ 100 – 150 บาท

ผู้ให้ข้อมูล 1. นางสมหมาย ภู่อัน บ้านเลขที่ 115/1 หมู่ที่ 3 ตำบลปากทะเล

2. นางทม สิงห์เทียน บ้านเลขที่ 126 หมู่ที่ 4 ตำบลปากทะเล

### การทำหอยแครงดองเค็ม

หอยแครง เป็นหอยจำพวกกาบคู่ความยาว ประมาณ 6-7 เซนติเมตร มีถิ่นอาศัยตามพื้นที่ท้องทะเลชายฝั่งตื้นๆ ที่เป็นโคลนหรือโคลนเหลวพบมากที่จังหวัดเพชรบุรี ชลบุรี สุราษฎร์ธานี ปัตตานี หอยแครง เป็นสินค้าสัตว์น้ำที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจของประเทศอีกชนิดหนึ่ง เป็นที่นิยมบริโภคกันโดยทั่วไป เนื่องจากมีรสชาติดี มีคุณค่าทางอาหารสูงไม่แพ้อาหารโปรตีนชนิดอื่น และมีราคาถูก ประโยชน์เนื้อใช้รับประทาน นิยม

เผา ลวก ส่วนเปลือกใช้ทำเครื่องประดับของชำร่วย หรือบดผสมลงในอาหารไก่ หอยแครง เป็นอาหารทะเลที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย สามารถประกอบอาหารได้หลายประเภท อีกทั้งเป็นสัตว์น้ำที่มีคุณค่าสูงทางเศรษฐกิจและโภชนาการ อาชีพการเลี้ยงหอยแครงในประเทศไทยได้มีมาเป็นเวลานานไม่น้อยกว่า 100 ปี โดยการรวบรวมพันธุ์หอยจากแหล่งลูกหอยในธรรมชาติเพื่อหว่านลงเลี้ยงในบริเวณที่เหมาะสม มีการกั้นคอกแสดงอาณาเขตที่เลี้ยงไว้ สำหรับในประเทศไทยพบว่ามีการเลี้ยงครั้งแรกที่ ต.บางตะนูน อ.บ้านแหลม จ. เพชรบุรี ในเนื้อที่ 5-10 ไร่ ใช้เวลาเลี้ยง 1-2 ปี จึงเก็บเกี่ยวไปขายได้ และต่อมาขยายการเลี้ยงไปในพื้นที่ใกล้เคียงและจังหวัดต่างๆ การเลี้ยงหอยแครงเป็นการดำเนินธุรกิจแบบง่ายๆ ไม่จำเป็นต้องดูแลและให้อาหารจึงสามารถทำกำไรได้ 5-10 เท่าของเงินลงทุน ทำให้ปัจจุบันมีการขยายพื้นที่เลี้ยงไปยังชายฝั่งที่มีสภาพที่เหมาะสมทั้งฝั่งอันดามัน และอ่าวไทยหลายจังหวัด อีกทั้งเป็นการช่วยอนุรักษ์ทรัพยากรสัตว์น้ำชายฝั่งได้เป็นอย่างดี

ตำบลปากทะเลเป็นตำบลที่มีพื้นที่เป็นชายฝั่งทะเลน้ำตื้น มีลักษณะเป็นโคลนแข็งและโคลนนิ่มจะมองเห็นเมื่อเวลาน้ำทะเลลง ซึ่งเป็นแหล่งกำเนิดของหอยชนิดต่างๆ เช่น หอยแครง หอยเสียบและหอยพิมพ์ เป็นต้น

ปัจจุบันหอยแครงเกิดที่ตำบลปากทะเลเป็นจำนวนมาก จากการถามชาวบ้านบอกว่าเกิดจากการผันแปรของทิศทางการไหลเวียนของน้ำทะเล ซึ่งสืบเนื่องมาจากการที่ตำบลบางแก้ว อำเภอบ้านแหลม และตำบลหาดเจ้า อำเภอมือง ทำเขื่อนกั้นน้ำทะเลเพื่อป้องกันการกัดเซาะชายฝั่งทะเล ทำให้พื้นที่ปากทะเลเกิดแผ่นดินยื่นออกและทำให้เกิดแหล่งอาหารของหอยแครงจึงทำให้หอยแครงเกิดมากในพื้นที่ชายเลนของตำบลปากทะเลมากกว่าปกติ ชาวบ้านตำบลปากทะเลเก็บหอยแครงเลี้ยงชีวิตมาตั้งแต่สมัยปู่ ย่า ตา ยาย โดยใช้อุปกรณ์คือ กระดาน 1 แผ่น กบถัก 1 ใบ สำหรับวิ่งบนเลนอ่อน นิ่ม และใช้มือพายเลน ซึ่งชาวบ้านปากทะเล เรียกวิธีเก็บหอยแครงนี้ว่า “พายหอย” หรือ “งมหอย” โดยกระดานจะเคลื่อนที่ไปเรื่อย ๆ บนเลน เวลาที่เก็บหอย ได้แก่ เวลาน้ำทะเลลง ก็จะใช้กระดานถีบไปตามเลนเวลาน้ำลง หรือจะใช้เรือบรรทุกกันไปหลาย ๆ คน เมื่อถึงที่มีหอยแครงก็จะลงเก็บหอยแครง หอยแครงที่ได้จะมีการคัดขนาด 3 ขนาด คือ ขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และขนาดเล็ก หอยใหญ่สามารถส่งขายได้ทันที เพราะตลาดต้องการมาก แต่หอยแครงขนาดกลางจะมีแม่ค้ารับซื้อ เพื่อนำไปใส่เกลือเป็นหอยแครงเค็มแล้วต้มขาย

ส่วนหอยแครงขนาดเล็กจะมีพ่อค้ารับซื้อเพื่อนำไปเลี้ยงต่อที่ตำบลบางตะนูน อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี



รูปภาพที่ 149 หอยแครงขนาดกลาง

รูปภาพที่ 150 หอยแครงขนาดเล็ก

หอยแครงขนาดเล็กที่ตำบลปากทะเลราคา กิโลกรัมละ 5 บาท หอยแครงขนาดกลาง ราคาส่ง กิโลกรัมละ 15 บาท ราคาขาย กิโลกรัมละ 20 บาท แต่ส่วนมากชาวบ้านนิยมขายสด กับนิยมนำมาทำแปรรูปเป็นหอยแครงเค็ม ขาย กิโลกรัมละ 35 บาท แต่ถ้าเป็นหอยแครงเค็มต้มสุกแล้ว ขาย กิโลกรัมละ 40 บาท ในตำบลปากทะเลมีแม่ค้ารับซื้อหอยแครงอยู่ 2 คน ได้แก่ นางทม สิงห์เทียน บ้านเลขที่ 123 หมู่ 4 รับซื้อหอยแครงสดเพื่อส่งขายตลาดเพชรบุรี และ นางละมัย ทับสินवल อายุ 49 ปี อยู่บ้านเลขที่ 114 หมู่ 3 ตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นผู้ที่ทำอาชีพทำหอยแครงแปรรูป คือ ทำหอยแครงเค็มต้มสุกจำหน่ายในหมู่บ้าน ตำบลใกล้เคียงในตลาดเพชรบุรีและจังหวัดใกล้เคียง กิโลกรัมละ 40 บาท

ข้อมูล วันที่ 25 สิงหาคม 2551

### ปลาสดแช่เย็น

ปลากะพงขาว ปลาเกวรา ปลาช่อน ปลาตะกรับ ปลาลิ้นหมา ปลาจวดเทียน ปลาเห็ดโคน ปลาสีกุน ปลากระบอก ปลาหางแดงหรือปลาอื่นๆ หมึกกล้วย หมึกกระดอง กุ้งแช่บ๊วย กุ้งกุลาดำและแมงดาทะเล ที่ติดมากับอวนกุ้ง อวนปลา ชาวประมงที่ตำบลปากทะเลจะนำไปขายให้กับแม่ค้าในหมู่บ้านและหมู่บ้านใกล้เคียง ซึ่งแม่ค้าจะนำปลาเหล่านี้แช่เย็นเพื่อรอจำหน่ายให้กับตลาดเพชรบุรีและตลาดมหาชัย

## บรรณานุกรม

- ชุ่ม เลิศประเสริฐ. (2551, 15 กันยายน). สัมภาษณ์โดยมัทนีญา บัวชื่น ที่องค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี.
- นันทสาร สีสลับ. (2542). ภูมิปัญญาไทย . ใน สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนโดยพระราชประสงค์ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว (เล่ม 23, หน้า 11 – 30). กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้ง.
- ปราณิสรา เชื้อโพธิ์หัก. (2549). ผลิตภัณฑ์พื้นบ้านจากสัตว์น้ำ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ยูวดี กังสาดล. (2542). การศึกษาข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น : กรณีศึกษาโรงเรียนวัดใหญ่ชุมชนต้นโพธิ์ อ.บางแพ จ.ราชบุรี. วิทยานิพนธ์ครุศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชานิติศาสตร์และการศึกษาและพัฒนาหลักสูตร ภาควิชาการบริหารการศึกษาคณะศึกษาศาสตร์มหาวิทยาลัย.
- รัตนะ บัวสนธิ์. (2535). การพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนเพื่อการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น : กรณีศึกษาชุมชนแห่งหนึ่งในเขตภาคกลางตอนล่าง. วิทยานิพนธ์ศึกษบัณฑิต สาขาวิจัยและพัฒนาหลักสูตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร.
- วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. (2551, 30 มีนาคม). การแปรรูปอาหาร. สืบค้นจาก <http://th.wikipedia.org/wiki>.
- สระบุรี ไชยมงคล. (2542). เอกสารคำสอน หลักการแปรรูปและการถนอมอาหาร. คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันราชภัฏสกลนคร.
- เอกวิทย์ ณ ถลาง และคณะ. (2540). ภูมิปัญญาสี่ภาควิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย. นนทบุรี : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- องค์การบริหารส่วนตำบลปากทะเล. (2551, 15 กันยายน). สัมภาษณ์.

## ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - สกุล	นางมัทนีญา บัวชื่น
ที่ทำงาน	โรงเรียนวัดคอนไก่เตี้ย สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา เพชรบุรี เขต 1
<b>ประวัติการศึกษา</b>	
ปีการศึกษา 2526	สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาครุศาสตรบัณฑิต วิชาเอกบริหาร โรงเรียน จากวิทยาลัยครูเพชรบุรี
ปีการศึกษา 2550	ศึกษาต่อระดับปริญญาครุศาสตรมหาบัณฑิต วิชาเอกบริหารการศึกษา สาขาวิชาการบริหารการศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
<b>ประวัติการทำงาน</b>	
พ.ศ. 2521	รับราชการครู ตำแหน่งครู 2 ระดับ 2 โรงเรียนวัดราษฎร์ศรัทธา สปอ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี
พ.ศ. 2523	รับราชการครู ตำแหน่งครู 2 ระดับ 2 โรงเรียนบ้านคอนมะขาม สปอ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี
พ.ศ. 2544	รับราชการครู ตำแหน่งอาจารย์ 3 ระดับ 8 โรงเรียนวัดคอนกอกฯ สปอ.บ้านลาด จ.เพชรบุรี
พ.ศ. 2548	รับราชการครู ตำแหน่งอาจารย์ 3 ระดับ 9 โรงเรียนวัดคอนกอกฯ สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาเพชรบุรี เขต 2
พ.ศ. 2552	รับราชการครู ตำแหน่งครูเชี่ยวชาญ โรงเรียนวัดคอนไก่เตี้ย สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาเพชรบุรี เขต 1