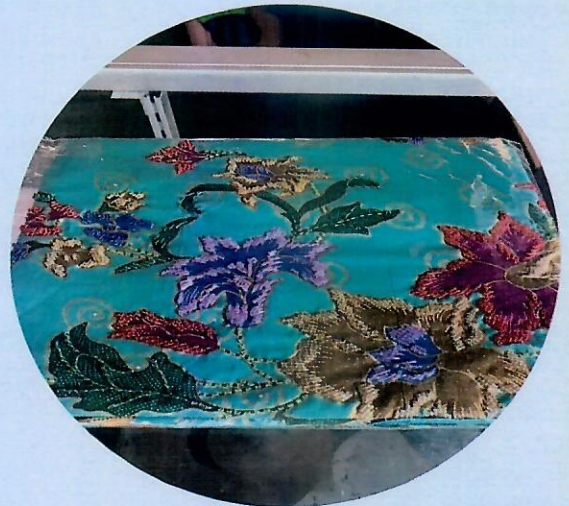




ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น เทศบาลตำบลปากน้ำ



คำนำ

ความรู้เรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือภูมิปัญญาชาวบ้านหมายถึง ความรู้ของชาวบ้านในท้องถิ่น ซึ่งได้มาจากประสบการณ์และความเฉลียวฉลาดของชาวบ้าน รวมทั้งความรู้ที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษ สืบทอดมาจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนรุ่นหนึ่งระหว่างการสืบทอดมีการปรับประยุกต์และเปลี่ยนแปลงจนอาจเกิดเป็นความรู้ใหม่ตามสภาพการณ์ทางสังคมวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมภูมิปัญญาเป็นความรู้ที่ประกอบไปด้วยคุณธรรม ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวบ้านในวิถีชีวิตดั้งเดิมนั้น ชีวิตของชาวบ้านไม่ได้แบ่งแยกเป็นส่วนๆ หากแต่ทุกอย่างมีความสัมพันธ์กัน การทำมาหากิน การอยู่ร่วมกันในชุมชน การปฏิบัติศาสนา พิธีกรรมและประเพณี ความรู้เป็นคุณธรรม เมื่อผู้คนใช้ความรู้นั้นเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่าง คนกับคน คนกับธรรมชาติ และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติความสัมพันธ์ที่ดีเป็นความสัมพันธ์ที่มีความสมดุล ที่เคารพกันและกัน ไม่ทำร้ายทำลายกัน ทำให้ทุกฝ่ายทุกส่วนอยู่ร่วมกันได้อย่างสันติ ชุมชนดั้งเดิมจึงถูกกฎเกณฑ์ของการอยู่ร่วมกัน มีคนเฒ่าคนแก่ เป็นผู้นำคอยให้คำแนะนำตักเตือน ตัดสิน และลงโทษหากมีการละเมิด ชาวบ้านเคารพธรรมชาติรอบตัว ดิน น้ำ ป่าเขา ข้าว แดด ลม ฝน โลกและจักรวาล ชาวบ้านเคารพผู้หลักผู้ใหญ่ พ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย ทั้งที่มีชีวิตอยู่ และล่วงลับไปแล้ว

พระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ (แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๑๒) พ.ศ. ๒๕๔๖) มาตรา ๕๐ ภายใต้บังคับแห่งกฎหมาย เทศบาลตำบลมีหน้าที่ต้องทำในเขต เทศบาลดังต่อไปนี้
(๘) บำรุงรักษาศิลปะ จารีตประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น และวัฒนธรรมอันดีงามของท้องถิ่น

ดังนั้นเทศบาลตำบลปากน้ำ จึงได้รวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นภายในตำบลไว้ วัตถุประสงค์เพื่อจัดทำฐานข้อมูลและเผยแพร่แก่สาธารณชนต่อไป เพื่อให้อนุชนรุ่นหลังได้สำนึกรักความเป็นตัวตนของท้องถิ่นมีจิตสำนึกรักและหวงแหนความเป็นท้องถิ่นของตนเอง สืบทอดวิถีชาวบ้านจนถึงรุ่นลูกหลานต่อไป

เรื่อง

สารบัญ

หน้า

บทที่ ๑ บทนำ

๑

บทที่ ๒ สภาพทั่วไปและข้อมูลพื้นฐาน

๓

บทที่ ๓ ข้อมูลผู้มีความรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น

๕

บทนำ

ความรู้เรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือ ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ความรู้ของชาวบ้าน ซึ่งเรียนรู้มาจาก พ่อ แม่ พี่น้อง ปู่ย่าตายาย ญาติพี่น้อง หรือ ผู้มีความรู้ในหมู่บ้านในท้องถิ่นต่างๆ ความรู้เหล่านี้สอนให้เด็กเคารพผู้ใหญ่ มีความกตัญญูรู้คุณพ่อแม่ และผู้มีพระคุณเอื้ออาทรต่อคนอื่น รู้จักช่วยเหลือแบ่งปันข้าวของของตนให้แก่ผู้อื่น ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาเป็นความรู้ที่มีคุณธรรม สอนให้คนเป็นคนดี สอนให้คนเคารพธรรมชาติรู้จักพึ่งพาอาศัยธรรมชาติโดยไม่ทำลาย ให้เคารพสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และคนที่ล่วงลับไปแล้ว

ความรู้เรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือภูมิปัญญาชาวบ้านหมายถึง ความรู้ของชาวบ้านในท้องถิ่น ซึ่งได้มาจากประสบการณ์และความเฉลียวฉลาดของชาวบ้าน รวมทั้งความรู้ที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษ สืบทอดมาจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนรุ่นหนึ่งระหว่างการสืบทอดมีการปรับประยุกต์และเปลี่ยนแปลงจนอาจเกิดเป็นความรู้ใหม่ตามสภาพการณ์ทางสังคมวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

ภูมิปัญญาเป็นความรู้ที่ประกอบไปด้วยคุณธรรม ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวบ้านในวิถีชีวิตดั้งเดิมนั้นชีวิตของชาวบ้านไม่ได้แบ่งแยกเป็นส่วนๆ หากแต่ทุกอย่างมีความสัมพันธ์กัน การทำมาหากิน การอยู่ร่วมกันในชุมชน การปฏิบัติศาสนา พิธีกรรมและประเพณี ความรู้เป็นคุณธรรม เมื่อผู้คนใช้ความรู้นั้นเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่าง คนกับคน คนกับธรรมชาติ และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ

ความสัมพันธ์ที่ดีเป็นความสัมพันธ์ที่มีความสมดุล ที่เคารพกันและกัน ไม่ทำร้ายทำลายกัน ทำให้ทุกฝ่ายทุกส่วนอยู่ร่วมกันได้อย่างสันติ ชุมชนดั้งเดิมจึงถูกกฎเกณฑ์ของการอยู่ร่วมกัน มีคนเฒ่าคนแก่เป็นผู้นำคอยให้คำแนะนำตักเตือน ตัดสิน และลงโทษหากมีการละเมิด ชาวบ้านเคารพธรรมชาติรอบตัว ดิน น้ำ ป่าเขา ข้าว แดด ลม ฝน โลกและจักรวาล ชาวบ้านเคารพผู้หลักผู้ใหญ่ พ่อแม่ ปู่ย่า ตายาย ทั้งที่มีชีวิตอยู่และล่วงลับไปแล้ว

ประเภทของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีมากมายหลายแขนง แต่มักจะถูกมองว่าล้าหลังคนบางกลุ่มจึงไม่ค่อยให้ความนิยมและสืบสานกันมากนัก ส่วนใหญ่แล้วภูมิปัญญาท้องถิ่นมักสืบทอดบอกกล่าวกันเป็นการภายใน เช่น สูตรทำอาหาร หรือตำรับต่างๆทำให้ไม่เป็นที่รับรู้กันโดยทั่วไป อาจจำแนกภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น ๑๐ลักษณะได้ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อและศาสนา ภูมิปัญญาประเภทนี้จะมีลักษณะที่แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น เนื่องจากมีพื้นฐานทางความเชื่อในศาสนาที่แตกต่างกัน สำหรับภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยซึ่งเกี่ยวกับความเชื่อในทางพระพุทธศาสนาเป็นหลักนั้นได้มีส่วนสร้างสรรค์สังคม โดยการผสมผสานกับความเชื่อดั้งเดิมจนกลายเป็นลักษณะเฉพาะของแต่ละท้องถิ่น

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับประเพณีและพิธีกรรม เนื่องจากประเพณีและพิธีกรรมเป็นสิ่งที่ติดมาที่คนในท้องถิ่นสร้างขึ้นมา โดยเฉพาะเป็นการเพิ่มขวัญและกำลังใจคนในสังคม ภูมิปัญญาประเภทนี้จึงมีความสำคัญต่อการดำเนินชีวิตในสังคมเป็นอย่างมากดังจะเห็นได้จากประเพณีและพิธีกรรมที่สำคัญในประเทศไทย ล้วนเกี่ยวกับการดำเนินชีวิตของคนในสังคมแทบทั้งสิ้น

๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปะพื้นบ้าน เป็นการสร้างสรรค์งานศิลปะต่างๆโดยการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันหลักจากนั้นได้สืบทอดโดยการพัฒนาอย่างไม่ขาดสายกลายเป็นศิลปะที่มีคุณค่าเฉพาะถิ่น

๔. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับอาหารและผักพื้นบ้าน นอกจากมนุษย์จะนำอาหารมาบริโภคเพื่อการ

อยู่รอดแล้ว มนุษย์ยังได้นำเทคนิคการถนอมอาหารและการปรับปรุงอาหารมาใช้ เพื่อให้อาหารที่มีมากเกินไปความต้องการสามารถเก็บไว้บริโภคได้เป็นเวลานานซึ่งถือว่าเป็นภูมิปัญญาอีกประเภทหนึ่งที่สำคัญต่อการดำรงชีวิต นอกจากนี้ยังนำผักพื้นบ้านชนิดต่างๆมาบริโภคอีกด้วย

๕. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการละเล่นพื้นบ้าน การละเล่นถือว่าเป็นการผ่อนคลายโดยเฉพาะในวัยเด็กซึ่งชอบความสนุกสนานเพลิดเพลิน ภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยส่วนใหญ่จะใช้อุปกรณ์ในการเล่นที่ประดิษฐ์มาจากธรรมชาติซึ่งแสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตที่ผูกพันธรรมชาติ และรู้จักปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมอย่างกลมกลืน

๖. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับศิลปวัฒนธรรม ประเทศไทยมีวัฒนธรรมที่หลากหลาย ซึ่งเกิดจากการสร้างสรรค์ของแต่ละภาคเราสามารถพบหลักฐานจากร่องรอยของศิลปวัฒนธรรมที่ปรากฏกระจายอยู่ทั่วไปเช่น สถาปัตยกรรม ประติมากรรม จิตรกรรม เป็นต้น ซึ่งแสดงให้เห็นถึงเทคนิค ความคิด ความเชื่อ ของบรรพบุรุษเป็นอย่างดี

๗. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับเพลงพื้นบ้าน ภูมิปัญญาประเภทนี้ส่วนมากแสดงออกถึงความสนุกสนาน และยังเป็นคติสอนใจสำหรับคนในสังคม ซึ่งมีส่วนแตกต่างกันออกไปตามโลกทัศน์ของคนในภาคต่างๆ

๘. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับสมุนไพรและตำรับยาพื้นบ้าน ภูมิปัญญาประเภทนี้ เกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ของคนในอดีตและถ่ายทอดให้กับคนรุ่นหลังถือว่ามีความสำคัญเป็นอย่างมาก เพราะถือว่าเป็นปัจจัยสี่ ซึ่งมีความจำเป็นสำหรับมนุษย์ หากได้รับการพัฒนาหรือส่งเสริมจะเป็นประโยชน์ทางเศรษฐกิจและสังคมในอนาคตได้

๙. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการประดิษฐ์กรรม เทคโนโลยีและสิ่งของเครื่องใช้ต่างๆ ที่เกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละภาคนั้นถือเป็นการประดิษฐ์กรรมและหัตถกรรมชั้นเยี่ยม ซึ่งปัจจุบันไม่ได้รับความสนใจในการพัฒนาและส่งเสริมภูมิปัญญาประเภทนี้เท่าที่ควร หากมีการเรียนรู้และสืบทอดความคิดเกี่ยวกับการประดิษฐ์ กรรมและหัตถกรรมให้แก่เยาวชน จะเป็นการรักษาภูมิปัญญาของบรรพชนได้อีกทางหนึ่ง

๑๐. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับการดำรงชีวิตตามสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติเนื่องจากคนไทยมีอาชีพที่เกี่ยวกับการเกษตรกรรมโดยเฉพาะการทำนา ทำไร่ จึงทำให้เกิดภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความเชื่อและพิธีกรรมในการดำรงชีวิตเพื่อแก้ปัญหาหรืออ่อนน้อมเพื่อให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ในการเพาะปลูกและเพื่อเพิ่มผลิตผลทางการเกษตรดังจะเห็นได้จากพิธีกรรมที่เกี่ยวกับการเกษตรทั่วไปทุกภูมิภาคของไทย

สภาพทั่วไปและข้อมูลพื้นฐานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ประวัติความเป็นมาของเทศบาลตำบลปากน้ำ

เทศบาลตำบลปากน้ำ เป็นองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นแห่งหนึ่งซึ่งมีอาณาเขตครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของหมู่ ๒ และพื้นที่บางส่วนของหมู่ ๑, ๕ ตำบลปากน้ำ ในอำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง เดิมมีฐานะเป็นสุขาภิบาลปากน้ำที่จัดตั้งขึ้นใน พ.ศ. ๒๕๑๙ แล้วได้รับการจัดตั้งเป็นเทศบาลตำบลใน พ.ศ. ๒๕๔๒

สภาพทั่วไป

๑.ลักษณะที่ตั้งและอาณาเขต

เทศบาลตำบลปากน้ำ ตั้งอยู่ทางทิศใต้ของจังหวัดระนอง ห่างจากตัวจังหวัดเป็นระยะทางประมาณ ๘ กิโลเมตร มีขนาดเนื้อที่ประมาณ ๑.๙๒ ตารางกิโลเมตร สภาพพื้นที่แบ่งเป็น ๓ ส่วน คือ

- เกาะคณที ประกอบด้วยพื้นที่หมู่ที่ ๑ , หมู่ที่ ๒
- หมู่ที่ ๕ (ปากน้ำชีฟูด)
- ผังสะพานปลา ประกอบด้วยพื้นที่หมู่ที่ ๑

ที่ตั้ง

เทศบาลตำบลปากน้ำ ตั้ง อยู่เลขที่ ๓๑ หมู่ที่ ๒ ตำบลปากน้ำ อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง

อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ ติดต่อกับพื้นที่ หมู่ที่ ๕ ตำบลปากน้ำ

ทิศใต้ ติดต่อกับพื้นที่ หมู่ที่ ๑ ตำบลปากน้ำ

ทิศตะวันออก ติดต่อกับพื้นที่ หมู่ที่ ๕ ตำบลบางริน

ทิศตะวันตก ติดต่อกับแม่น้ำกระบุรี

๒ ลักษณะภูมิประเทศ

เทศบาลตำบลปากน้ำ มีลักษณะรูปร่างแนวเขตเป็นรูปสี่เหลี่ยม พื้นที่อยู่ปากแม่น้ำกระบุรีลักษณะภูมิประเทศประกอบด้วย พื้นที่ส่วนใหญ่เป็น ที่ราบและทะเล มีเกาะ คือ เกาะคณที (ปากน้ำ) ติดแม่น้ำกระบุรีและคลองชีอ เป็นพื้นที่ติดพรมแดนระหว่างประเทศไทยกับเกาะสองสาธารณรัฐแห่งสหภาพพม่า มีแม่น้ำกระบุรีกั้นเขตแดน

๓ ลักษณะทางด้านเศรษฐกิจ

๖.๑ การเกษตร

เขตเทศบาลตำบลปากน้ำ พื้นที่การเกษตรมีน้อยมาก ประชาชนจะปลูกไม้ยืนต้น ปลูกพืชผักสวนครัวเพียงเล็กน้อย เช่น ผักเหลียง จำปาตะ

๖.๒ การประมง

สภาพภูมิประเทศที่ติดต่อกับทะเลอันดามันและประเทศสาธารณรัฐแห่งสหภาพพม่า ซึ่งเป็นแหล่งที่มีความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำ ทำให้มีเรือประมงเป็นจำนวนมากในพื้นที่ มีการทำประมงในรูปแบบของการประมงเชิงพาณิชย์หรือประมงน้ำลึกในประเทศเพื่อนบ้าน ซึ่งทำให้พื้นที่ในเขตเทศบาลตำบลปากน้ำมีการทำประมงเป็นหลักที่สร้างมูลค่าให้จังหวัดระนองมากที่สุด ส่วนการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายังไม่มี

๔ การแบ่งพื้นที่การปกครอง

ปัจจุบันเทศบาลตำบลปากน้ำ แบ่งการปกครองเป็น ๓ หมู่บ้าน คือ

ชื่อหมู่บ้าน	หมู่ ที่	จำนวน ครัวเรือน	จำนวนประชากร		รวม
			ชาย	หญิง	
ปากน้ำ	๑	๑,๖๐๓	๘๑๓	๗๘๖	๑,๕๙๙
เกาะคณทิ	๒	๑๖๐	๒๙๑	๒๓๑	๕๒๒
เขานางหงส์	๕	๗๒	๑๒๑	๑๐๘	๒๒๙
รวม ๓ หมู่บ้าน		๑,๘๓๕	๑,๒๒๕	๑,๑๒๕	๒,๓๕๐

๕ ลักษณะทางสังคม

๕.๑ ด้านการศึกษา

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก จำนวน ๑ แห่ง

โรงเรียนการประถมศึกษา จำนวน ๑ แห่ง

๕.๒ ด้านสถาบันและองค์กรทางศาสนา

- วัด / สำนักสงฆ์ ๑ แห่ง
(วัดปากน้ำประชารังสฤษดิ์)
- ศาลเจ้า ๑ แห่ง

บทที่ ๓

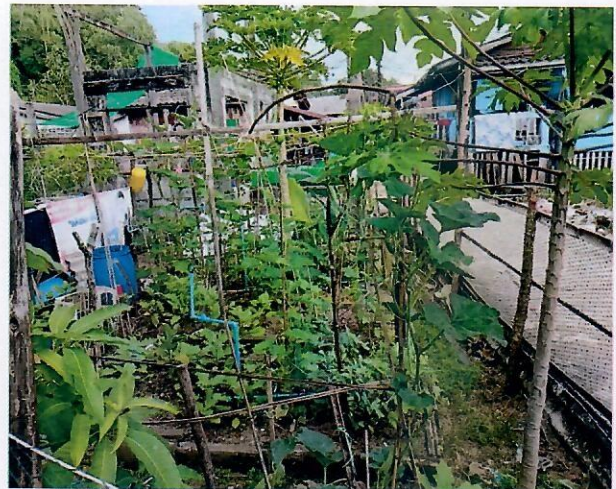
ข้อมูลผู้มีความรู้เกี่ยวกับศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑.ภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำเกษตรผสมผสาน (ภูมิปัญญาด้านเกษตรกรรม)

นายวรารุณ ต่านสากล ๕๑/๕ ม.๒ ตำบลปากน้ำ อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง
โทร ๐๖ ๑๒๖๑ ๗๐๖๖

องค์ความรู้และการถ่ายทอด

ได้ศึกษา เรียนรู้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยทำการเกษตรปลูกผักสวนครัวแบบผสมผสาน เพื่อสร้างรายได้ ลดรายจ่ายให้กับครอบครัว ภายใต้วิถีชีวิตแบบพอเพียงอย่างยั่งยืน” เพื่อให้ผู้ที่สนใจสามารถนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันได้จริง : เป็นการปลูกผักแบบผสมผสาน เช่น มะละกอ ถั่วฝักยาว ผักชี ผักชีลาว ตะไคร้ และใบกะเพรา เพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหาร สามารถพึ่งพาตนเองในภาวะการณ์ต่างๆ



๒ ด้านหัตถกรรม

๑. ผ้าถุงปักลาย

นางสุพัตรา ณรงค์ชาญสกุล ๕๑/๑ ม. ๑ ตำบลปากน้ำ อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง
๘๕๐๐๐ โทรศัพท์มือถือ ๐๘๖-๙๔๕๘๑๔๕

องค์ความรู้และการถ่ายทอด

ผ้าปาเต๊ะพันท์ลาย หรือผ้าปาเต๊ะปักลูกปัด ประวัติความเป็นมา คำว่าปาเต๊ะ เป็นภาษามลายู แหล่งกำเนิดของผ้าปาเต๊ะในชาว อินเดีย จีน แต่ละแห่งจะแตกต่างกันเล็กน้อย โดยเฉพาะที่เกาะชวการทำผ้าปาเต๊ะจะมีเทคนิคการทำที่สูงมาก โดยเฉพาะลวดลาย การย้อมสี ตลอดจนเนื้อผ้าอินโดนีเซียที่ได้รับยกย่องว่าเป็นผ้าปาเต๊ะชั้นสูง เนื่องจากภาคใต้ ส่วนมากนิยมนำผ้าปาเต๊ะเป็นเครื่องแต่งกายประจำท้องถิ่น โดยเฉพาะจังหวัดภูเก็ต อันเป็นจุดประกายให้ทางกลุ่มที่สนใจ ศึกษา รวบรวมข้อมูล และออกแบบสร้างสรรค์ผลงาน โดยมุ่งเน้นออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ผู้คนให้ความนิยมในท้องถิ่น เน้นให้มีลวดลายที่โดดเด่น สะดุดตา และสวยงาม ประณีตต่อผู้พบเห็น วัสดุ สี ลูกปัด วัสดุดิบ ที่เลือกใช้งานต้องเป็นวัสดุที่คัดสรรอย่างมีคุณภาพ ด้วยลวดลายที่บ่งบอกถึงความงามที่มาจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนอย่างลงตัว ซึ่งเป็นที่นิยมของสตรีทุกวัย



๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่น อุตสาหกรรม

การทำกระปิ

นางสมจิตร ทวีบุญรุ่งเรือง ๗๒ ม. ๒ ตำบลปากน้ำ อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง

โทร. ๐๖๑๗๓๐๓๔๑

องค์ความรู้และการถ่ายทอด

กุ้งเคยหรือเคยกุ้งเคยหรือเคยเป็นสัตว์น้ำที่แพร่กระจายอยู่ทั่วไปตามบริเวณชายฝั่งทะเลที่มีพื้นเป็นโคลนปนทรายหรือทรายตามบริเวณปากแม่น้ำลำคลองที่น้ำทะเลขึ้นถึงเคยในสกุล *Acetes* มีวงจรชีวิตสั้นประมาณ ๓ - ๑๐ เดือนจะตายหลังจากวางไข่ได้ไม่นาน เคยในสกุลนี้ พบในระดับความลึกไม่เกิน ๕๐ เมตร ฤดูที่พบเคยมักมีการรวมตัวกันเป็นกลุ่มจะพบได้ตั้งแต่ผิวน้ำจนถึง ระดับความลึกประมาณ ๒๐ เมตร จะออกหากินและมี ความว่องไวในเวลากลางคืน โดยจะกินอาหารพวกแพลงก์ตอนพืช และ *dinoflagellates* เป็นหลัก กุ้งเคยจัดเป็นตัวเชื่อมระหว่างระบบนิเวศบริเวณกลางน้ำและผิวดินและยังเป็นตัวถ่ายทอดพลังงานในระบบสายใยอาหาร นอกจากนั้น กุ้งเคยยังมีความสำคัญในห่วงโซ่อาหารในทะเลโดยเป็นตัวเชื่อมระหว่างซากสิ่งมีชีวิตและ สิ่งมีชีวิต ขนาดเล็กกับสัตว์น้ำทะเลนอกจากกุ้งเคย เป็นทรัพยากร ธรรมชาติ ที่สำคัญ ต่อห่วงโซ่อาหารทางทะเลแล้ว สำหรับคนไทย ตัวกุ้งเคย เป็นสัตว์เศรษฐกิจซึ่งได้จากธรรมชาติ ให้คุณค่าทางโภชนาการสูง มีประโยชน์ต่อร่างกาย กุ้งเคยคือวัตถุดิบ หลักในการทำกะปิ ซึ่งเป็นส่วนผสมสำคัญของสำหรับอาหารไทย มาแต่โบราณ

อุปกรณ์การทำกะปิ ประกอบด้วย ๑. ตะแกรงหรือผ้าหะสำหรับล้างเคย ๒. กะละมังสำหรับใส่ กุ้งเคย ๓. กระสอบสำหรับหมักกุ้งเคย ๔. ครกไม้ ๕. ลานตาก ๖. ถังหมัก

ขั้นตอนการ ทำกะปิตาม ภูมิปัญญา

ขั้นที่ ๑ นำกุ้งเคยที่ได้มาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำทะเล และ คัดแยก เศษ ขยะ ที่ติด มากับกุ้งเคย

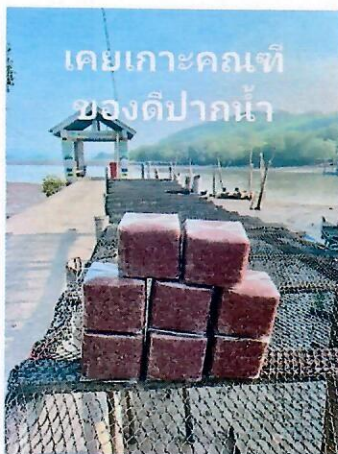
ขั้นที่ ๒ นำกุ้งเคยที่คัดขยะและ สิ่ง แปรกลปลอม แล้ว มาโรยเกลือคลุก เคล้า ให้ เข้า กัน

ขั้นที่ ๓ กุ้งเคยที่ผ่านการเคล้า เกลือมาใส่กระสอบอัดให้ แน่นนำไปแขวนหรือตั้งไว้ที่ลานตากเคย และนำครกหรือของหนักมาดั่งทับหมักไว้ ๑ คืน

ขั้นที่ ๔ นำกุ้งเคย ที่พัก ไว้ มาโดยปู ผ้าหะหรือผ้า ไน ล่อน บนพื้นหรือแคร่

ขั้นที่ ๕ กุ้งเคยที่ผ่านการตาก นำมาตำโดยใช้ครกไม้ที่เตรียมไว้ โขลกเล็กน้อยให้พอละเอียดนิดๆ และนำไปใส่ถังที่มีฝาปิด หมักไว้ประมาณ ๑-๒ คืน

ขั้นที่ ๖ นำกุ้งเคยที่หมักออกตากอีก ๑ แดด แล้วนำมาโขลกก็ได้ เป็น กะปิพร้อม นำไปรับประทาน หรือออกจำหน่าย



๔.ด้านการแพทย์ไทย (นวดแผนไทย)

นางางสุชาดา เกษแก้ว ๖๘/๑๒ หมู่ที่ ๑ ตำบลปากน้ำ อำเภอมืองระนอง จังหวัดระนอง
โทร.๐๘๓ ๙๕๒๓๙๗๗

องค์ความรู้และการถ่ายทอด

นวดไทย การนวดแผนไทย หรือ การนวดแผนโบราณ เป็นการนวดชนิดหนึ่งในแบบไทย ซึ่งเป็นศาสตร์บำบัดและรักษาโรคแขนงหนึ่งของการแพทย์แผนไทย โดยจะเน้นในลักษณะการกด การคลึง การบีบ การดัด การดึง และการอบ ประคบ ซึ่งรู้จักกันโดยทั่วไปในชื่อ "นวดแผนโบราณ" โดยมีหลักฐานว่านวดแผนไทยนั้นมีประวัติมาจากประเทศอินเดีย โดยเชื่อว่าน่าจะมีการนำการนวดเข้ามาพร้อมกับการเผยแพร่พระพุทธศาสนา และมีการนำเข้ามาในประเทศไทยเมื่อใดนั้นไม่ปรากฏหลักฐานชัดเจนจากนั้นได้ถูกพัฒนาและปรับปรุงแก้ไขให้เข้ากับวัฒนธรรมของสังคมไทย จนเป็นรูปแบบแผนที่เป็นมาตรฐานของไทยและสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน



๕. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

การทำกะลอจี๊ (ภูมิปัญญาด้านโภชนาการ)

นางสุกัญญา รอดไพฑูรย์ ๔๗/๑. ม.๑ ต.ปากน้ำ อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง

โทร ๐๙๘๓๙๒๒๔๙๖

องค์ความรู้และการถ่ายทอด

กะลอจี๊ เป็นขนมโบราณของคนจีน ครอบครัวคนจีนในพื้นที่ ที่มีลูกหลานมากเป็นขนมทานเล่น ปัจจุบันหาทานยาก เริ่มจะหายไป ไม่มีผู้สืบทอด รุ่นหลังจึงไม่รู้จักขนมกะลอจี๊

ส่วนผสมที่ใช้

๑. แป้งข้าวเหนียว ๑ ช้อนตวง
๒. น้ำตาลทราย ๒ ช้อนตวง
๓. งาขาว ๑ ช้อนตวง
๔. งาดำ ๑ ช้อนตวง
๕. ถั่วลิสง ๒ ช้อนตวง
๖. เกลือ ๑/๒ ช้อนชา
๗. น้ำมันสำหรับทอด
๘. น้ำร้อน ๘๐ ml

วิธีทำ

๑. นำถั่วคั่วให้บนกระทะ จนหอม แล้วพักไว้ นำงาดำมาคั่ว ให้หอม แล้วพักไว้ให้เย็น นำงาดำมาบดพอหยาบ ผสมถั่วคั่วกับงาดำให้เข้ากัน

๒. นำแป้งที่เตรียมผสมกับน้ำร้อน กวนให้เข้ากัน ให้แป้งอุ่น ใช้ช้อนนวดจนแป้งเนียนเข้ากันดี

๓. เตรียมต้มน้ำพอให้น้ำเดือด ใส่แป้งที่นวดลงในน้ำพอให้สุก ต้มจนกว่าแป้งจะลอย ตักแป้งขึ้นมาพักไว้ให้เย็น

๔. ตั้งกระทะใส่น้ำมันเตรียมทอด น้ำมันร้อนไฟปานกลาง ทอดจนแป้งเหลืองกรอบ ตักขึ้นพักพออุ่นๆ นำแป้งที่ทอดมาตัดเป็นชิ้นเล็กๆพอตักคำ คลุกเคล้ากับน้ำตาลที่ผสมงา ตักใส่จานพร้อมเสิร์ฟ

