



# ภูมิปัญญาท้องถิ่น



จัดทำโดย....

องค์การบริหารส่วนตำบลป่าร้อน

## สารบัญ

	หน้า
สภาพทั่วไปและข้อมูลพื้นฐานองค์การบริหารส่วนตำบลปาร์อน	๓
ภูมิปัญญาท้องถิ่น	
๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร	๔
- ชนมกาะแม	๔
- ชนมไขปลา	๕
- ชนมลา	๖
- น้ำพริกสมุนไพร	๗
- ปลาตุกร้า	๘
๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรม	๙
- เพ้นผ้าพื้นถิ่น	๙
๓. ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	๑๐
- สถานที่ปฏิบัติธรรม/แหล่งท่องเที่ยววัดเขาพนมวัง	๑๐

## สภาพทั่วไปและข้อมูลพื้นฐานองค์การบริหารส่วนตำบลปาร์อน



### ตราประจำองค์การบริหารส่วนตำบลปาร์อน

วิสัยทัศน์และพันธกิจ "บ้านน่าอยู่ ผู้คนมีคุณธรรม นำการศึกษา พัฒนารายได้ เลิศล้ำทางการเกษตร"

#### ๑. ที่ตั้งและอาณาเขต

องค์การบริหารส่วนตำบลปาร์อน ตั้งอยู่ที่ เลขที่ ๒๔๐ หมู่ที่ ๑ ตำบลปาร์อน อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี พื้นที่ประมาณ ๑๒๐.๘๐ ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ ๑๑๔,๔๗๘ ไร่ มีอาณาเขตติดต่อกับพื้นที่ต่างๆ ดังนี้

ทิศเหนือ	ติดต่อกับ	องค์การบริหารส่วนตำบลท่าอุแท อำเภอกาญจนดิษฐ์
ทิศใต้	ติดต่อกับ	ตำบลบ้านนาสาร อำเภอบ้านนาสาร
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับ	องค์การบริหารส่วนตำบลคลองสระ อำเภอกาญจนดิษฐ์
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับ	เทศบาลตำบลช้างซ้าย อำเภอกาญจนดิษฐ์

#### ๒. เขตการปกครอง

องค์การบริหารส่วนตำบลปาร์อน แบ่งเขตการปกครองออกเป็น ๑ ตำบล ได้แก่ ตำบลปาร์อน ๙ หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ที่ ๑ บ้านวังไทร หมู่ที่ ๒ บ้านวัดสวาด หมู่ที่ ๓ บ้านหน้าเขาล่าง หมู่ที่ ๔ บ้านคีรีรอบ หมู่ที่ ๕ บ้านกำสน หมู่ที่ ๖ บ้านในเกาะ หมู่ที่ ๗ บ้านฝ้ายคลอง หมู่ที่ ๘ บ้านเขาพนม และหมู่ที่ ๙ บ้านห้วยถุน

#### ๓. ประชากร

องค์การบริหารส่วนตำบลปาร์อน มีจำนวนประชากรทั้งสิ้น.....๗,๘๔๙.....คน  
 จำแนกเป็นเพศชาย.....๓,๙๒๗.....คน เพศหญิง.....๓,๙๒๒.....คน  
 จำนวนเด็ก (อายุ ๐ - ๑๔ ปี) เด็กชาย.....๘๐๗.....คน เด็กหญิง.....๘๐๘.....คน  
 จำนวนผู้สูงอายุ (อายุ ๖๐ ปี ขึ้นไป) เพศชาย.....๔๔๘.....คน เพศหญิง.....๕๑๘.....คน  
 จำนวนผู้พิการ เพศชาย.....๗๗.....คน เพศหญิง.....๕๓.....คน

#### ๔. สภาพภูมิประเทศ

องค์การบริหารส่วนตำบลป่าร้อน มีลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นพื้นที่ที่มีความลาดชันประมาณร้อยละ ๓๐ ของพื้นที่ทั้งหมด ซึ่งอยู่ทางทิศใต้ของตำบล ลักษณะเป็นพื้นที่ประกอบด้วยภูเขาสลับซับซ้อนและเป็นป่าเบญจพรรณ เป็นแหล่งกำเนิดของต้นน้ำ น้ำตก ตลอดจนลำคลองและห้วยต่างๆในพื้นที่ มีแม่น้ำสำคัญไหลผ่านหลายสาย ได้แก่

คลองหวาด ไหลผ่านพื้นที่หมู่บ้าน ตั้งแต่หมู่ที่ ๑ หมู่ที่ ๒ ถึงหมู่ที่ ๙

คลองกรุงชิง ไหลผ่านพื้นที่หมู่บ้าน ตั้งแต่หมู่ที่ ๔ ถึงหมู่ที่ ๘

คลองกำสน ไหลผ่านพื้นที่หมู่บ้าน ตั้งแต่หมู่ที่ ๕ ถึงหมู่ที่ ๗

คลองนา ไหลผ่านพื้นที่หมู่บ้าน ตั้งแต่หมู่ที่ ๕ ถึงหมู่ที่

ลักษณะของที่ราบภายในตำบลจะอยู่ทางทิศเหนือ พื้นที่ประมาณร้อยละ ๓๐ ของพื้นที่ทั้งหมดของตำบล ส่วนใหญ่จะเป็นพื้นที่เกษตรกรรมใช้ในการปลูกยางพารา ผลไม้ยืนต้นและพืชผักต่างๆพื้นที่บริเวณนี้มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลางถึงสมบูรณ์ดี พื้นที่ลูกคลื่น ลอนต้นลอนลึก ลักษณะพื้นที่ราบมีภูเขาเป็นลูกๆอยู่ทางตอนกลางของตำบล ซึ่งมีพื้นที่ประมาณร้อยละ ๔๐ ของพื้นที่ตำบลทั้งหมด

#### ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

##### ขนมกาะแม



เป็นขนมไทยพื้นบ้านที่เกิดจากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษพื้นบ้าน กาะแม เป็นขนมไทยลักษณะเป็นแป้งเหนียวสีดำ เป็นขนมหนึ่งในสามชนิดที่นิยมทำขึ้นในวันปีใหม่ของคนไทยในสมัยก่อน ซึ่งจะต้องทำให้เสร็จก่อนวันสงกรานต์ คือ ข้าวเหนียวแก้ว ข้าวเหนียวแดง และกาะแม ยังไม่ทราบว่ากาะแมมีที่มาจากขนมหวานของชาติใด ทางภาคใต้จะมีขนมที่มีลักษณะคล้ายกาะแมเรียกขนมโดดอล ขนมดอดอยหรือยาหนม (จ.สงขลา) ซึ่งใช้ในพิธีการต่างๆ เช่น กินสมารัต แบ่งเป็น ๒ ชนิดคือโดดอลข้าวเจ้ากับโดดอลข้าวเหนียว โดดอลข้าวเหนียว ประกอบด้วยแป้งข้าวเหนียว น้ำกะทิ น้ำตาลทรายหวานในกระทะจนร้อน เหนียว แบ่งเป็นสีน้ำตาล ขึ้นเงา โดดอลข้าวเจ้า ใช้แป้งข้าวเจ้า กะทิและน้ำตาลโตนด โดยมีวิธีปรุงเช่นเดียวกัน

โดยมีกลุ่มชาวบ้านในพื้นที่หมู่ที่ ๘ บ้านเขาพนม ตำบลปาร่อน อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี  
รวมกลุ่มจัดทำขึ้นเพื่อจำหน่าย เป็นการสร้างรายได้เข้าสู่ชุมชน



ขนมไข่ปลา



**ขนมกง** หรือ **ขนมไข่ปลา** เป็นขนมพื้นเมืองชนิดหนึ่งของทางพื้นที่ภาคกลางของประเทศไทย แถบ  
จังหวัดสมุทรสาคร รวมถึงทางภาคใต้ด้วย มีลักษณะเป็นวงกลมและมีเส้นไข่วาดกันคล้ายรูปล้อเกวียน นำไป  
ชุบลงในน้ำแป้งข้าวเหนียวหรือแป้งสาลี และนำลงไปทอดในน้ำมันพืช โดยถือเป็นหนึ่งในขนมทั้งห้าชนิดที่มี  
ความสำคัญในการประกอบพิธีกรรมในประเพณีสารทเดือนสิบทางภาคใต้มุ่งหมายให้เป็นเครื่องประดับของ  
บรรพบุรุษ ในส่วนของภาคกลาง ใช้ในพิธีมงคล เช่น ไหว้เจ้าหรือพิธีแต่งงานให้คู่บ่าวสาวครองคู่ด้วยกันไป  
ตลอด โดยมีความหมายถึงการหมุนไปข้างหน้า หรือการก้าวไปข้างหน้า เช่นเดียวกับพระธรรมจักร เนื่องจาก  
รูปร่างของขนมที่คล้ายวงกลมหรือวงจักร จึงทำให้ได้อีกชื่อหนึ่งว่า **ขนมกงเกวียน**

โดยนางจำเนียร เหมทานนท์ ชาวบ้านในพื้นที่หมู่ที่ ๖ บ้านในเกาะ ตำบลปาร่อน อำเภอกาญจนดิษฐ์  
จังหวัดสุราษฎร์ธานี รวมกลุ่มจัดทำขึ้นเพื่อจำหน่าย เป็นการสร้างรายได้เข้าสู่ชุมชน



### ขนมลา



ขนมลา เป็นขนมหวานพื้นบ้านของทางภาคใต้ ของประเทศไทย ซึ่งทำมาจากแป้งข้าวเจ้า เป็นขนมสำคัญหนึ่งในห้าชนิดที่ใช้สำหรับจัดเพื่อนำไป ถวายพระสงฆ์ในงานประเพณีบุญสารทเดือนสิบ ซึ่งเป็นงานบุญประเพณีที่สำคัญของจังหวัดในภาคใต้ ประจำจังหวัด นครศรีธรรมราช โดยอุทิศส่วนกุศลให้แก่บรรพบุรุษที่ล่วงลับ ขนมลาปรุงขึ้นเพื่อเป็นเสมือนแพพรพรรณเสื้อผ้า

ปัจจุบันขนมลามีจำหน่ายตลอด ทั้งปี ไม่ปรุงเฉพาะในเทศกาลอย่างที่เคยปฏิบัติมา ขนมลามี ๒ ชนิด คือลาเข็ดและลากรอบ ขนมลาเข็ดจะใช้น้ำมันน้อย โรยแป้งให้หนา เมื่อสุกพับเป็นครึ่งวงกลมหรือสี่เหลี่ยม รูปร่างเหมือนแห ลากรอบ นำลาเข็ดมาโรยน้ำตาลแล้วนำไปตากแดด ในปัจจุบันมีการทำลากรอบแบบใหม่ โดยเพิ่มแป้งข้าวเจ้าให้มากขึ้น ใช้น้ำมันมากขึ้น เมื่อแป้งสุกแล้วม้วนเป็นแท่งกลม พักไว้จนเย็นจึงดึงไม้ออก

โดยนางพัชรี ยกเจริญ ชาวบ้านในพื้นที่หมู่ที่ ๖ บ้านในเกาะ ตำบลปาร่อน อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี รวมกลุ่มจัดทำขึ้นเพื่อจำหน่าย เป็นการสร้างรายได้เข้าสู่ชุมชน

## น้ำพริกสมุนไพรมะขาม



น้ำพริกเป็นหนึ่งในอาหารที่คนไทยนิยมกันมาแต่โบราณ ทุกภาคของไทยจะมีน้ำพริกที่มีรสชาติที่แตกต่างกันเป็นเอกลักษณ์ตามวิถีชีวิตของคนในภาคได้ น้ำพริกสมุนไพรมะขาม กลุ่มแปรรูปทางการเกษตรตำบลป่าร้อน ซึ่งเสน่ห์ของน้ำพริกสูตรนี้คือการนำสมุนไพรมะขามในท้องถิ่นมาปรุงให้ได้รสชาติจัดจ้านและมีคุณประโยชน์ นั่นคือ น้ำพริกสมุนไพรมะขาม กลุ่มแปรรูปทางการเกษตรตำบลป่าร้อน ซึ่งเป็นผลงานการคิดค้นสูตรของ กลุ่มแปรรูปทางการเกษตรตำบลป่าร้อน ชาวบ้านในพื้นที่หมู่ที่ ๘ บ้านเขาพนม ตำบลป่าร้อน อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี รวมกลุ่มจัดทำขึ้นเพื่อจำหน่าย เป็นการสร้างรายได้เข้าสู่ชุมชน



## ปลาตุกร้า



ปลาตุกร้าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารของชาวใต้ที่มีมาแต่โบราณ นับ ๑๐๐ ปี โดยเดิมนั้นชาวบ้านจะนำปลาตุกร้าจากทะเลน้อยมาทำเป็นหลัก ขณะที่ปัจจุบันปลาส่วนใหญ่ที่นำมาทำปลาตุกร้าจะเป็นปลาดุกเลี้ยง เนื่องจากปลาในธรรมชาติไม่เพียงพอต่อความต้องการของท้องตลาด ปลาตุกร้ามีลักษณะคล้ายปลาเค็ม แต่มีรสชาติเฉพาะตัวที่แตกต่างคือ มีรสเค็มปนหวานและมีกลิ่นหอม เมื่อนำไปทอดหรือย่างปลาตุกร้าจะมีกลิ่นหอมชวนกิน ยิ่งบีบมะนาว กินกับเครื่องเคียงอย่างพริก หอม ซอย จะยิ่งเพิ่มรสชาติของปลาตุกร้าให้อร่อยยิ่งขึ้น

สำหรับการทำปลาตุกร้า แต่ละพื้นที่จะมีกระบวนการผลิตหลักๆคล้ายกัน แต่ต่างในรายละเอียด ส่วนผสม รวมถึงสูตรการผลิตที่เป็นสูตรใครสูตรมัน โดยวิธีทำ ขั้นตอนหลักๆในการทำปลาตุกร้า เริ่มจาก การคัดปลาดุกสด ขนาดตัวเหมาะสม มาตัดหัว เอาเครื่องใน ใส และไขมันในช่องท้องออก ล้างให้สะอาด แล้วนำไปผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ตัวแห้งหมาดๆ จากนั้นผสมเกลือ น้ำตาล ตามสัดส่วนสูตรใครสูตรมัน คลุกตัวปลาและยัดใส่ท้องปลา แล้วนำไปหมักในโอ่งหรือภาชนะที่จัดเตรียมไว้ จากนั้นนำมาตากแดดให้แห้งประมาณ ๒-๓ วัน ขึ้นอยู่กับสภาพแดด หรือมีกลิ่นรสตามต้องการ แล้วจึงนำไปบริโภคหรือนำไปใส่บรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่าย

โดยมีกลุ่มชาวบ้านในพื้นที่หมู่ที่ ๘ บ้านเขาพนม ตำบลปาร่อน อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี รวมกลุ่มจัดทำขึ้นเพื่อจำหน่าย เป็นการสร้างรายได้เข้าสู่ชุมชน

## ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรม

### ผ้าพื้นถิ่น



“ผ้าปาเต๊ะ” หรือผ้าบาติก (Batik) เป็นเครื่องนุ่งห่มที่เป็นวัฒนธรรมดั้งเดิมในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีต้นกำเนิดดั้งเดิมอยู่ในประเทศอินโดนีเซีย คำว่า “ปาเต๊ะ” หรือ “บาติก” มาจากภาษาชวา ใช้เรียกชื่อผ้าที่มีลวดลายเป็นจุด ซึ่งวิธีการทำผ้าปาเต๊ะจะใช้เทียนปิดส่วนที่ไม่ต้องการให้ติดสี และใช้วิธีการแต้ม ระบาย หรือย้อมในส่วนที่ต้องการให้ติดสี ผ้าปาเต๊ะบางชิ้นอาจผ่านขั้นตอนการปิดเทียน แต้มสี ระบายสี และย้อมสีหลายๆ ครั้ง ส่วนผ้าปาเต๊ะอย่างง่าย อาจทำโดยการเขียนเทียนหรือพิมพ์เทียน แล้วจึงนำไปย้อมสีที่ต้องการ

“ผ้าปาเต๊ะ” กลายเป็นสินค้าขายดี อินเทอร์เน็ตสุดๆ ในยุคคนไทยนิยมนุ่งชุดผ้าพื้นเมืองในชีวิตประจำวัน เพราะผ้าปาเต๊ะนับเป็นงานศิลปะบนผ้าที่มีการเขียนลวดลายหลากหลายบนเนื้อผ้า เช่น ลายต้นหมาก ลายดอกดาหลา ลายดอกไม้ ฯลฯ ผ้าปาเต๊ะแต่ละผืนมีการสร้างลวดลายที่มีความซับซ้อนสวยงาม วิจิตร ใน ๑ ผืน จะมี ๒ ลาย และสีหลัก ๒ สี มีลวดลายสีเส้นที่สดใส สวยงาม มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นภาคใต้

โดยมีกลุ่มชาวบ้านในพื้นที่หมู่ที่ ๑ บ้านวังไทร ตำบลปาร่อน อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี รวมกลุ่มจัดทำขึ้นเพื่อจำหน่าย เป็นการสร้างรายได้เข้าสู่ชุมชน



## ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

### สถานที่ปฏิบัติธรรม/แหล่งท่องเที่ยววัดเขาพนมวัง



ตั้งอยู่ที่บ้านกำสน หมู่ที่ ๖ ตำบลปาร่อน อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี อยู่ห่างจากตัวอำเภอกาญจนดิษฐ์ ประมาณ ๒๐ กิโลเมตร เดินทางโดยรถยนต์ สภาพถ้ำอยู่สูงกว่าพื้นดินประมาณ ๑๐๐ เมตร ภายในถ้ำมีทั้งหมด ๗ ชั้น คณะสงฆ์ ชาวบ้าน และหน่วยงานราชการร่วมกันพัฒนาถ้ำเพชรพนมวัง อ.กาญจนดิษฐ์ พร้อมผลักดันให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์และสถานที่ปฏิบัติธรรม คาดจะได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และต่างชาติเป็นจำนวนมาก

ต่อมา พระสงฆ์ และชาวบ้านพร้อมทั้งหลายๆ ฝ่ายจึงได้ร่วมกันบูรณะก่อสร้างจัดทำบันไดทางเดินเท้า เชื่อมต่อแต่ละชั้น พร้อมติดตั้งระบบไฟส่องสว่างตลอดเส้นทาง ขณะนี้ได้จัดทำไปแล้วกว่าร้อยละ ๘๐ พร้อมทั้งจะเปิดให้ประชาชน และนักท่องเที่ยวได้เข้ามาท่องเที่ยวศึกษารธรรมชาติ และกราบไหว้ขอพรสิ่งศักดิ์ที่ประดิษฐานอยู่ภายในถ้ำ ซึ่งคาดว่า ในอนาคตถ้ำแห่งนี้จะเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งของจังหวัดสุราษฎร์ธานีต่อไป