



ภูมิปัญญาชาวบ้าน และเทคโนโลยีท้องถิ่น

องค์การบริหารส่วนจังหวัดชลบุรี

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม
ฝ่ายส่งเสริมการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม



คำนำ

ภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น เป็นองค์ความรู้ที่ได้รับการสั่งสมถ่ายทอด และพัฒนาจากประสบการณ์ ความรู้ ความสามารถของชาวบ้านจากอดีตจนถึงปัจจุบันโดยอาศัย ศักยภาพที่มีอยู่ทั้งในตนเองและในธรรมชาติมาก่อนให้เกิดประโยชน์ในการดำรงชีวิตในแนวทางที่สอดคล้องกับธรรมชาติและวิถีชาวบ้าน

จังหวัดชลบุรีเป็นจังหวัดที่มีประวัติศาสตร์ที่ยาวนาน มีการสั่งสมความรู้ความสามารถถ่ายทอด และพัฒนาประสบการณ์ โดยอาศัยโดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่ทั้งในตนเองและธรรมชาติมาใช้ให้เกิดประโยชน์ในการดำรงชีวิต และวิถีชาวบ้านที่เรียกว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน และเทคโนโลยีท้องถิ่น มากมาย แต่จังหวัดชลบุรีเป็นเมืองที่ตั้งอยู่ใกล้กับเมืองหลวง การคมนาคมสื่อสาร สะดวกสบาย ทั้งทางน้ำและทางบก จึงมีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาไปอย่างรวดเร็ว ทั้งที่เหมือนกับจังหวัดอื่น และแตกต่างเป็นเอกลักษณ์ของเมืองชายทะเล

คณะผู้จัดทำ ได้รวบรวมภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น เพื่อเป็นองค์ความรู้ และประโยชน์สำหรับ เด็ก เยาวชน และผู้ที่มีความสนใจในเรื่องดังกล่าว

ฝ่ายส่งเสริมการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม
กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม
องค์การบริหารส่วนจังหวัดชลบุรี
๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๕

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	๗
ภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น	๑
ภูมิปัญญาด้านการทำมาหากิน	๑
- การเพาะปลูก	๑
- การเลี้ยงสัตว์	๑๑
- การประมง	๑๒
- การหัตถกรรม	๑๖
- การอุตสาหกรรม	๑๙
ภูมิปัญญาในการรักษาโรค	๒๑
- ตำรับยารักษาโรค	๒๑
- ตำรายาเกี่ยวกับโรคของเด็ก	๒๑
- ตำรายาเกี่ยวกับโรคสตรี	๒๒
- ตำรายาเกี่ยวกับโรคของบุรุษ	๒๓
- ตำรายารักษาไข้ต่าง ๆ	๒๔
- ตำรายารักษาวิธโรค	๒๔
- ตำรายาประจำบ้าน	๒๕
- ตำรายาอื่น ๆ ที่น่าสนใจ	๒๖
ภูมิปัญญาในการกินอยู่	๒๗
- การประกอบอาหาร	๒๘
- การถนอมอาหาร	๓๕
ภูมิปัญญาเกี่ยวกับภาษาและวรรณกรรม	๓๘
ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	๔๑
- การจัดการเรื่องน้ำ	๔๑
- การจัดการพื้นที่ชายฝั่ง	๔๒
- การปรับพื้นที่เพื่ออนุรักษ์ดิน	๔๒
ภูมิปัญญาเกี่ยวกับศิลปหัตถกรรมและงานช่างท้องถิ่น	๔๓
- ประติมากรรม	๔๓
- จิตรกรรม	๔๓
- สถาปัตยกรรม	๔๖

ภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น

ภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น เป็นองค์ความรู้ที่ได้รับการสั่งสมถ่ายทอด และพัฒนาจากประสบการณ์ ความรู้ ความสามารถของชาวบ้านจากอดีตจนถึงปัจจุบันโดยอาศัย ศักยภาพที่มีอยู่ทั้งในตนเอง และในธรรมชาติมาก่อให้เกิดประโยชน์ในการดำรงชีวิตในแนวทาง ที่สอดคล้องกับธรรมชาติและวิถีชาวบ้าน

ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง องค์ความรู้หรือสติปัญญาที่เกิดจากความคิดริเริ่มที่สั่งสม ไว้แล้วนำมาประยุกต์กับความรู้ที่ตนเองมีอยู่อย่างชาญฉลาดและนำไปใช้จนเกิดประโยชน์ เป็น ที่ยอมรับของชาวบ้านด้วยกันในการพัฒนาคุณภาพชีวิต

เทคโนโลยีท้องถิ่น หมายถึง เทคนิควิธีการดั้งเดิมที่เป็นส่วนหนึ่งของการดำรงชีวิตของ ชาวบ้านในชนบท ซึ่งเป็นเทคนิควิทยาที่มีความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมในท้องถิ่นนั้นๆ

ชาวจังหวัดชลบุรีมีการสั่งสมความรู้ความสามารถถ่ายทอด และพัฒนาประสบการณ์ จากอดีตถึงปัจจุบัน โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่ทั้งในตนเองและธรรมชาติมาใช้ให้เกิดประโยชน์ ในการดำรงชีวิต และวิถีชาวบ้านที่เรียกว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน และเทคโนโลยีท้องถิ่น มากมาย แต่จังหวัดชลบุรีเป็นเมืองที่ตั้งอยู่ใกล้กับเมืองหลวง การคมนาคมสื่อสาร สะดวกสบาย ทั้งทางน้ำและทางบก จึงมีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาไปอย่างรวดเร็ว ทั้งที่เหมือนกับชาว จังหวัดอื่น และแตกต่างเป็นเอกลักษณ์ของเมืองชายทะเล แยกออกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้

๑. ภูมิปัญญาด้านการทำมาหากิน

ชาวชลบุรีมีการประกอบอาชีพที่หลากหลาย เนื่องจากภูมิประเทศอยู่ในพื้นที่ที่ค่อนข้างอุดมสมบูรณ์ และเอื้ออำนวยต่อการประกอบอาชีพนั้นๆ ไม่ว่าจะทำการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ ทำการประมงหรือค้าขาย นอกจากนี้ยังมีโรงงานอุตสาหกรรมรองรับวัตถุดิบในท้องถิ่นได้อีก หลายประเภท และยังเป็นเมืองชายทะเลที่มีสถานที่ที่เหมาะสมแก่การท่องเที่ยวพักผ่อนเป็นอย่างมาก ทำให้มีชาวไทยและชาวต่างประเทศเดินทางเข้ามาในเขตจังหวัดชลบุรีเป็นจำนวนมาก เป็น ผลให้ชาวชลบุรีจำนวนหนึ่งจัดบริการส่งเสริมการท่องเที่ยว จนทำให้จังหวัดชลบุรีมีชื่อเสียงใน ด้านนี้ไปด้วย ดังนั้นภูมิปัญญาชาวบ้านและเทคโนโลยีท้องถิ่น จึงเกี่ยวข้องกับหลาย ๆ ด้านดังนี้

๑.๑ การเพาะปลูก ชาวชลบุรีประกอบอาชีพเพาะปลูกมาตั้งแต่อดีตจนถึง ปัจจุบัน (พ.ศ. ๒๕๖๕) อำเภอที่มีพื้นที่ทำการเพาะปลูกมากเกินครึ่งหนึ่งของพื้นที่ทั้งอำเภอ ได้แก่ อำเภอพนัสนิคม อำเภอบ้านบึง อำเภอหนองใหญ่ อำเภอบ่อทอง และอำเภอเกาะจันทร์ อำเภอที่มีการเพาะปลูกน้อยที่สุด คือ อำเภอเกาะสีชัง นอกนั้นเป็นอำเภอที่มีการเพาะปลูกมาก พอสมควรทั้งสิ้น การเพาะปลูกของชาวจังหวัดชลบุรีมีทั้งการทำนาทำไร่ และทำสวน

๑.๑.๑ การทำนา เป็นอาชีพหลักของชาวชลบุรีมาตั้งแต่ดั้งเดิม ส่วนใหญ่จะ ปลูกข้าวเจ้า เพราะเป็นอาหารหลัก เมื่อเหลือจากการบริโภคก็จำหน่ายรายได้มาเลี้ยงครอบครัว ส่วนข้าวเหนียวจะปลูกเพียงเล็กน้อยเพื่อนำไปประกอบเป็นอาหารหวานต่างๆ อำเภอที่ปลูกข้าว กันมาก คือ อำเภอพนัสนิคม อำเภอพานทอง อำเภอเมือง และอำเภอบ้านบึง อำเภออื่นๆ จะมีการทำนากันบ้างตามสภาพพื้นที่ที่อำนวยซึ่งมีอยู่แทบทุกอำเภอ โดยอาศัยภูมิปัญญาและ ประสบการณ์ที่ตกทอดกันมาตามยุคสมัย ซึ่งขั้นตอนการปลูกจะคล้ายคลึงกันคือการเตรียมการ การลงมือปลูก การบำรุงรักษา และการเก็บเกี่ยวเพื่อนำข้าวเปลือกไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อชีวิต ประจำวันต่อไป

การเตรียมการ

(๑) มีพื้นที่ที่เหมาะสมที่จะปลูกข้าวได้ นอกจากพื้นที่ที่จะดีไม่มีความ เปรี้ยว หรือความเค็มสูง แล้ว ยังต้องอยู่ใกล้แหล่งน้ำที่จะนำมาหล่อเลี้ยงต้นข้าวได้ตลอดฤดูกาล อีกด้วย ในอดีตก่อน พ.ศ. ๒๕๐๐ พื้นที่นาในจังหวัดชลบุรีหลายอำเภอจะมีอุปสรรคในเรื่องดิน เค็ม ที่ชาวบ้านเรียกว่า ดินโป่ง หรือ ดินเลียด เมื่อดำนาปลูกต้นข้าวลงไปแล้ว ต้นข้าวจะตาย หรือไม่ก็ให้ผลผลิตไม่สมบูรณ์ ชาวนาจะแก้ไขด้วยการไถลงให้ลึกกว่าปกติ แล้วไชน้ำเข้าไปแชไว้ เพื่อให้ความเค็มกระจายไปทั่วท้องนา ส่วนผิวดินบริเวณที่เค็มก็จะถูกแทนที่ด้วยดินอื่นที่ไม่มี ความเค็มพร้อมกับใส่ปุ๋ยคอกลงไปบริเวณนั้นให้มากกว่าปกติก็สามารถปลูกข้าวเจริญงอกงามได้ตามปกติ

ก่อนลงมือทำนาประมาณเดือนพฤษภาคมหรือเดือน ๖ ชาวนา จะยึดเอาตอนฝนตกช่วงแรก พื้นนาชุ่มน้ำบ้างแล้ว ได้โอกาสลงมือซ่อมแซมคันนาที่จะกั้นน้ำไว้ หล่อเลี้ยงต้นข้าวได้ตลอดปีโดยการซ่อมคันนาเก่าให้สมบูรณ์ บางทีก็ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงจาก คันนาคดเป็นนาตรงให้สะดวกในการไถนาต่อไปด้วย การซ่อมคันนาก็ไม่ยากนัก อาศัยแรงงาน คนใช้จอบขุดพื้นนาของคันนานั้นขึ้นไปพอกเสริมคันนาให้ได้ตามขนาดตามต้องการ เพราะฤดู ที่ผ่านมาคันนาถูกน้ำกัดเซาะตกหน้าแล้งถูกสัตว์เลื้อยเหยียบย่ำอีก จึงต้องมีการซ่อมแซม ชาวบ้าน เรียกว่า บันคันนา



สุดท้ายของการเตรียมการเรื่องพื้นนาของชาวนา คือ การใส่ ปุ๋ยคอก โดยการหาปุ๋ยมูลสัตว์ เช่น มูลวัว มูลควาย มูลเป็ด หรือมูลไก่ ไปกองไว้ในแปลงนาที่ เห็นว่าต้นข้าวปีที่ผ่านมามีเจริญเติบโตเท่าที่ควร การขนปุ๋ยต้องขนด้วยเกวียนจึงจะได้จำนวนที่ละมากๆ หากต้องการจำนวนน้อยก็ใช้วิธีหาไปเทกองไว้ในท้องนา ก่อนที่จะไชน้ำเข้าไปแช่ พื้นนาให้ชุ่มก่อนลงมือไถต่อไป

(๒) มีพันธุ์ข้าวที่คัดเลือกไว้ตั้งแต่ปีที่ผ่านมาและจำนวนเพียงพอ ที่จะนำไปหว่านดำลงในนาของตน ที่สำคัญชาวนาทราบดีว่าข้าวเบาได้ผลระยะสั้นต้องเก็บเกี่ยวเร็ว ควรจะปลูกในนาตอน ข้าวหนักได้ผลในระยะยาวหลายเดือนกว่าข้าวเบา ผลผลิตก็สูงกว่า ต้องปลูกในที่ลุ่มเพราะมีน้ำขังนานกว่า เป็นต้น

(๓) มีเครื่องมือและอุปกรณ์การทำนาเพียงพอ เครื่องมือที่ขาดไม่ได้ ประการแรก คือ เครื่องมือปรับพื้นที่ ได้แก่ ไถ คราด รวมถึงลูกทูปที่ชาวบ้านเรียกว่า อีทูป เป็นต้น ไถคู่/คราดคู่มีไว้ไถคราดนาล่มประกอบด้วย ไถหรือคราด ๑ อัน ควาย หรือวัว ๑ คู่ มีแอกพร้อมเชือกรัดคอวัว หรือควายให้แน่นก่อนจะลากไถหรือคราดทำงานในท้องนา โดยมี ชาวนา ๑ คน เป็นผู้บังคับ หากพื้นนามีหญ้าหรือวัชพืชจำนวนมาก ต้องใช้ลูกทูปบดทับลงใน พื้นนาก่อนลงมือหว่านดำ เพื่อที่หญ้าหรือวัชพืชนั้นจะได้เป็นปุ๋ยของต้นข้าวไปในตัวด้วย

การลงมือปลูกและบำรุงรักษา

(๑) การตกกล้า คือการนำเอาพันธุ์ข้าวที่คัดเลือกไว้ตั้งแต่ปีที่ผ่านมา ที่ชาวบ้านเรียกว่า ข้าวปลูก ตามจำนวนที่ต้องการใส่กระบุง แล้วนำไปแช่น้ำในบ่อหรือในหนอง ก็ได้ ๑ คืน หรือจะใส่ถังแช่น้ำไว้ ๑ คืนก็ได้ แล้วนำไปเทกองไว้บนเสื่อลำแพนในที่โล่งโดย มีใบตองปูบนเสื่อลำแพนรองรับข้าวที่ปลูกอีกที่หนึ่ง แล้วจึงคลุมด้วยใบตองเพื่อกันแดดรอให้ ข้าวออกรากภายใน ๓-๕ วัน จึงนำไปหว่านไว้ในแปลงนาที่เตรียมไว้ตกกล้าโดยเฉพาะ พื้นนา แปลงที่จะตกกล้า ต้องไม่อยู่ในที่ลุ่มเกินไป มิฉะนั้นน้ำจะท่วมแปลงกล้า ไม่สามารถจะลงไถถอน มาดำได้ โดยมากแปลงกล้า ๑ แปลงจะมีพันธุ์ข้าวหลายพันธุ์ หลังจากไถและคราดแปลงกล้า พร้อมกับปรับพื้นดินที่จะตกกล้าให้เรียบด้วย ไม้มอบกล้า แล้ว ชาวนาจะแบ่งแปลงกล้าออก เป็นส่วนๆ ตามชนิดและ

ขนาดของพันธุ์ข้าวที่จะหว่านลงไป มิฉะนั้นพันธุ์ข้าวจะปะปนกัน และ รอวันที่จะถอนไปปักดำในแปลงนาได้อีกประมาณ ๑ เดือน

(๒) การไถนา มีจุดประสงค์ ๒ ประการ

ประการที่ ๑ ไถเพื่อให้ดินร่วนเพื่อให้น้ำฝนหรือน้ำที่ไหลเข้าสู่ แปลงนาแทรกซึมเข้าสู่ก่อนดินที่ไถได้ง่ายเข้า เรียกว่า **ไถตะ** ผลที่ตามมาทำให้ต้นหญ้าและ วัชพืชอื่นๆ พลอยล้มตายแช่อยู่ในน้ำ เป็นปุ๋ยของต้นข้าวได้อีกด้วย การไถตะนี้ใช้เวลาไม่เกิน ๑ เดือน เพราะกล้าที่ตกไว้จะเจริญเติบโตพร้อมที่จะถอนมาปักดำได้ ก่อนลงมือไถนา ชาวนาใน จังหวัดชลบุรีทั้ง ๔ อำเภอ ยังมีพิธีปลูกข้าวพระยาแรกนา หรือที่ชาวอำเภอ



พนัสนิคมเรียกตาม ภาษาถิ่นว่า **ข้าวตาแฮก** โดยปลูกข้าวหนักก่อนการไถแปร วันแรกที่มูมนาแปลงใดแปลงหนึ่ง จำนวน ๗-๙ กอ แล้วทำกันเตี้ย ๆ เตียนน้ำไว้พอเป็นที่สังเกต ครั้นถึงเดือน ๑๑ จะมีพิธีบูชา พระยาแรกนา หรือ **ไหว้ตาแฮก** พร้อมปักธงที่มีเรือ นาคาแหล่ง ติดอยู่กลางเสา และเครื่อง เช่น ไหว้ตามประเพณี เพื่อความเจริญรุ่งเรือง ได้ผลผลิตมาก ไม่มีอุปสรรคในการทำงาน

ประการที่ ๒ เพื่อปรับพื้นนาให้พร้อมที่จะปักดำกล้าที่เตรียม ไว้ การไถครั้งที่ ๒ นี้เรียกว่า **ไถแปร** นอกจากจะเป็นการกำจัดวัชพืชครั้งที่ ๒ แล้วยังเป็นการ ปรับผิวดินให้เรียบด้วยการคราดให้ดินแตกละเอียด หากยังมีเศษหญ้าหรือวัชพืชปรากฏให้เห็น อยู่อีก ชาวนาจะใช้ลูกทุบกดลงใต้ผิวดินต่อไป

ดินต่อไป

(๓) การดำนา คือการถอนกล้าที่ตกไว้เมื่ออายุครบ ๑ เดือนแล้ว นำมาปักดำลงในพื้นที่ไถแปร พร้อมกับคราดปรับดินไว้เรียบร้อยแล้ว การถอนกล้าต้องที่ดิน ให้หลุดออกจากต้นกล้า กับเท้าผู้ถอน แล้วนำมากระแทก หรือตอกกับ ม้าตอกกล้า ให้เสมอกันแล้วมัดด้วยตอกไม้ไผ่เป็นมัด จึงหาบด้วยสาแหวกหรือไม้รวกยาวๆ ไปยังท้องนาแปลงที่จะปักดำ วางเรียงมัดกล้าเป็นแถวหน้ากระดาน ๒ แถว หรือ ๓ แถว ตามขนาดของพื้นที่นา เพื่อสะดวก ในการหยิบขึ้นมาแยกจากมัดเป็นกอเล็กๆ กอละประมาณ ๔-๕ ต้น เมื่อดำหมดแล้วสามารถ เอ้อมไปหยิบมัดกล้าต่อไปได้ง่าย



การดำนา นอกจากชาวบ้านจะถือคติว่า **ข้าวเบา นาดอน ดำถี่ ข้าวหนัก นาลุ่ม ดำห่าง** แล้ว ยังต้องรีบดำให้เสร็จโดยเร็ว เพราะกล้าที่ดำไว้จะได้ฟื้นตัวเร็ว แตกกอใหญ่ขึ้น ได้ผลผลิตมากขึ้น จึงเกิดการเอาแรงกันด้วยการนัดลงแขกดำนากันขึ้นมึเช่นนั้น แล้วจะต้องลงทุนจ้างแรงงานมาปักดำ จึงจะเสร็จทันฤดูกาล ยิ่งชาวนาที่มีที่นาจำนวนมากๆ ยิ่ง ต้องรีบดำเนินการให้เสร็จทันเพื่อนบ้าน

(๔) การบำรุงรักษา เมื่อดำเสร็จใหม่ ๆ ต้นข้าวไม่ต้องการน้ำมาก จนกว่าข้าวจะแทงยอดเขียวปรากฏให้เห็น จึงให้น้ำเข้านาในระดับเกินกว่าหนึ่งคืบอยู่เสมอ มิฉะนั้น วัชพืชจะมีโอกาสเจริญเติบโตขึ้นมาแย่งอาหารต้นข้าวได้ ชาวนาจึงต้องรีบหมั่นออกตรวจตรา ต้นข้าวในนาและระดับน้ำอยู่เสมอ รวมทั้งรูรั่วตามคันนากันน้ำ เฉพาะอย่างยิ่งในชนบทจะ เลี้ยงชีพด้วยอาหารที่หาได้ตามพื้นบ้าน การลักลอบดักไซในนาเพื่อนบ้านที่เห็นว่ามีฝูงปลา อาศัยอยู่ด้วยการขุดคันนา ทำให้แปลงนาขาดน้ำอยู่บ่อย ๆ นอกจากนั้นปูนา ยังชอบกินยอดข้าว จึงต้องมีการกำจัดปูนาด้วยการดักลอบมาเป็นอาหาร และสิ่งสุดท้ายของการบำรุงรักษาข้าวในนาตามภูมิปัญญาชาวบ้านสมัยก่อน คือฝูงนกกระจอก และฝูงนกกระจาบที่บินลงไปเกาะที่กอ ข้าวฝูงละเป็น

ร้อย ๆ ตัว กินข้าวที่เมล็ดเพิ่งจะเป็นน้ำนม จนกลายเป็นข้าวสปีบ และข้าวที่กำลัง จะสุก พอที่จะเก็บเกี่ยวได้ในเร็ววัน ต้องหมั่นดูแลขับไล่ทั้งด้วยหุ่นไล่กา และเคาะเกราะให้เกิด เสียงดัง

เนื่องจากนาดอนมักจะขาดน้ำในการเตรียมการทำนาดำ และ อยู่ไกลจากแหล่งน้ำ แม้แต่นาลุ่มถ้าฝนเกิดผิดฤดูก็จะขาดน้ำมาเตรียมการทำนาดำเช่นกัน ชาวนาหรือชาวไร่เหล่านี้จะใช้วิธีการทำนาหว่านมาแก้ไขสถานการณ์ขาดน้ำทำนาแทนที่จะใช้ วิธีการตามขั้นตอนการทำนาดำ กลับไถและคราดพื้นนา แล้วนำข้าวปลูกที่เตรียมการไว้ เช่นเดียวกับตกกล้ามาหว่านลงพื้นที่ดังกล่าวแทน แต่ต้องหว่านให้ห่างกันพอที่ต้นข้าวเจริญ เติบโตแล้ว แรกกอไม่เบียดกันเกินไป ถ้าห่างเกินไป วัชพืชก็จะขึ้นมาแย่งอาหารต้นข้าวได้เช่นกัน ทำให้ลดขั้นตอนการปลูกข้าวลงไปได้มาก แต่ชาวชลบุรีจะทำนาดำมากกว่านาหว่าน ส่วนการเก็บเกี่ยวและการนวดจะใช้วิธีการเดียวกันกับนาดำ

การเก็บเกี่ยวและนำผลประโยชน์ไปใช้ในชีวิตรประจำวัน

(๑) การเก็บเกี่ยว ขั้นตอนสุดท้าย คือการได้ผลผลิต

เป็นข้าวเปลือก เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหาร หรือนำไปจำหน่ายเป็นรายได้ของครอบครัว ข้าวเบาเมื่ออายุครบ ๓-๔ เดือน รวงข้าวจะสุกพอที่จะเก็บเกี่ยวได้ ส่วนข้าวหนักอายุประมาณ ๖ เดือน ข้าวเบา ที่นิยมปลูกกันในเขตอำเภอพนัสนิคม อำเภอพานทองและอำเภอบ้านบึง ได้แก่ ข้าวขาวหาง ข้าวสีชมพู และข้าวขาวจำปาตะ ข้าวกลางนิยมปลูกข้าวพวงทอง ข้าวขาวเสวย และข้าวขาวเขี้ยวสูง ส่วนข้าวหนักนิยมปลูกข้าวขาววงพระจันทร์ ข้าวเหลืองทอง ข้าวขาวรังทุ่ง และข้าวขาวตาแห้ง เฉพาะข้าว ๒ ชนิดหลังนี้เป็นข้าวหนักมากต้องใช้เวลารปลูก ๖ เดือนเต็มๆ เวลาเก็บเกี่ยวจะสังเกตได้ว่า แผลงที่สุกข้าที่สุคนั้นเป็นข้าว ๒ พันธุ์นี้ ส่วนข้าวพันธุ์ใหม่เช่น พันธุ์ กข. และ ข้าวหอมมะลินั้นปัจจุบันนิยมปลูกกันบ้างในนาดอน



การเก็บเกี่ยวข้าวเบา เนื่องจากเป็นข้าวนาดอน กอเล็ก เกียว ง่าย จึงใช้วิธีฟาดในถังฟาดข้าวซึ่งทำด้วยไม้เป็นรูปวงรีขนาดกว้าง ๓ ฟุต ยาว ๕ ฟุต มี เสือลำแพนกันปากถังให้สูงขึ้นข้างหัวกระเด็นออกนอกถัง ในถังวางบันไดลูกละเอียดยๆ ไว้ให้ ตั้งบนกันดั้งชิดด้านหลัง ส่วนด้านหน้าขอบบนเป็นที่วางฟาดบันได เมื่อเกี่ยวข้าวเบาให้ยาว พอสมควรวางเป็นพอน ๆ ไว้แล้วใช้เชือกหรือฟางที่ถักเป็นเชือกมัดให้แน่นนำมาฟาดลงบน บันไดในถังฟาดข้าว เมล็ดข้าวก็จะตกลงไปในถัง ส่วนฟางข้าวก็จะนำไปเป็นอาหารของวัวควาย ส่วนหนึ่ง อีกส่วนหนึ่งจะนำไปทำ **ขะเน็ด** ใช้มัดพอนข้าวเพื่อความสะดวกในการขนขึ้นมากอง ไว้บนลานนวดข้าว หากมีมากก็สามารถเก็บกองไว้เป็นอาหารวัวควายในฤดูกาลทำนาในปีต่อไป โดยก่อนจะกองฟางที่ได้จากการฟาดนี้ จะต้องมัดคอรวงให้วางตั้งไว้เรียกว่า **จั้ง** แล้วนำจั้งฟางนี้ ไปกองเรียงขึ้นรอบเสาให้หัวจั้งชิดเสา ตื่นรุ่งอยู่ภายนอกนอบเสาไปจนหมด แล้วเปิดหัวเสา ด้วยจ้งฟางทางตั้งอีก ๑ จั้ง เพื่อป้องกันน้ำไหลลงมาตามเสา ทำให้ฟางเน่าเสียได้

เมื่อได้ข้าวจากการฟาด ก็นำไปตากบนเสื่อลำแพนให้แห้งแล้ว ฝัดเอาข้าวสปีบออกก่อนนำไปสีเป็นข้าวสาร ถ้ามีมากๆ ไม่สามารถใช้กระดั่งฝัดได้ ชาวนามักจะ นำไปตากไว้บนลานตากข้าวที่ใช้มูลควายสดๆ ผสมน้ำทาผิวดินทิ้งไว้ให้แห้ง เมื่อข้าวแห้งดีแล้ว ก็ใช้ **กาบสาด** โปรยขึ้นไปในอากาศให้ลมพัดเอาเศษฟาง และข้าวสปีบออกไปเหลือแต่ข้าวเปลือก อย่างเดียว

การเก็บเกี่ยวข้าวหนัก ข้าวกลางกับข้าวหนักมักจะใช้วิธีนวด แทนการฟาดเนื่องจากข้าวกลางและข้าวหนักจะออกรวงแก่เต็มที่หลังลมหนาว ซึ่งจะพัดต้นข้าว ล้มระเนระนาดไปคนละทิศละทาง ภูมิปัญญาชาวบ้านจึงรับหาไม้ยาว ๆ จะเป็นไม้ไผ่หรือไม้ราก ไทรก็ได้ ทำเป็น **ไม้ نابข้าว** ให้ข้าวล้มไปทางเดียวกันตั้งแต่ข้าวยังไม่แก่จนสุก ทำให้สะดวก ในการใช้เคียวเกี่ยวต้นข้าวจนครบทุกรวงแล้วนำไปวางไว้เป็น

กอง ๆ ฝั่งแดดไว้ให้แห้งไปในตัวด้วย แล้วจึงนำมามัดรวมกันเป็นพอนด์ด้วย **ขะเน็ด** ก่อนที่จะใช้ **คันกลาง** เสียบเข้าพอนด์ข้าวข้างละ พอนด์ หาบไปเก็บไว้บนลานนวดข้าวต่อไป

การเก็บเกี่ยวข้าวในนาที่สุกพร้อม ๆ กันที่ดีที่สุด คือการระดม กำลังคนมาทำงานพร้อม ๆ กันให้มาก จึงเกิดภูมิปัญญาชาวบ้านในการผลัดกันเอาแรง เรียกว่า ลงแขก ใช้ได้ทั้งการดำนา หรือ เกี่ยวข้าว รวมทั้งการเอาแรงควายและแรงคนไปช่วยนวดข้าว ด้วย

(๒) **การนวดข้าว** ประกอบไปด้วยลานนวดข้าว ซึ่งใช้เป็นที่รวบรวม พอนด์ข้าวก่อนลงมือนวด เนื่องจากขาวนาจะค่อย ๆ สะสมพอนด์ข้าวที่เกี่ยวข้องได้มาวางกองรวมกันไว้ ที่ลาน วิธีการวางพอนด์ข้าวให้ถูกแสงแดดเพื่อเมล็ดข้าวจะได้แห้งเร็วเหมาะที่จะเก็บไว้ในยุ้งฉาง โดยไม่ขึ้นราทำความเสียหายให้แก่เจ้าของ ขาวนาจะเริ่มต้นทำลานกองข้าวก่อน โดยนำพอนด์ข้าวที่หาบมารวมกันไว้เรียงพอนด์ให้ด้านข้างชิดกันหันปลายรวงไปทางเดียวกันเพื่อให้มีโอกาสถูก แดดเท่า ๆ กัน กองข้าวพอนด์จะสั้นจะยาวก็ขึ้นอยู่กับจำนวนข้าวในนาก็ยังมี มากก็ยิ่งกองให้สูงขึ้น กองหนึ่ง ๆ จะยาวประมาณ ๕-๑๐ วา ส่วนความสูงจะสังเกตดูที่ **หมอน** คือชั้นแรกจะมี



พอนด์ข้าวทับกัน ๓ ชั้น หมอนที่ ๑ คือการวางพอนด์ข้าวแล้วออกมาด้านหน้า ๑ พอนด์ เรียงกันไปตาม ความยาวของกองข้าว เมื่อเสมอกัน ๓ ชั้นแรกแล้วให้ทับหลังแถวแรกเป็นชั้นที่ ๔ โดยหันรวงข้าวไปตามความยาวของกองข้าว ยกเว้นพอนด์สุดท้าย เรียกว่า ๑ หมอน และเรียงไปเช่นนี้ เรื่อยไปเป็น ๒ หมอน ๓ หมอน อาจจะมีถึง ๕ หมอน ถ้าขาวนาคนนั้นทำนา ๖๐-๑๐๐ ไร่ เป็นต้น

ลานนวดข้าวจะทำกันตอนหมดภาระเก็บเกี่ยวในท้องนาแล้ว โดยการปรับพื้นที่หน้ากองข้าวพอนด์ให้เป็นรูปวงกลม จะใหญ่หรือเล็กขึ้นอยู่กับขนาดของ เจ้าของ มีข้าวมากแต่นวดหลายครั้งจะทำลานเล็ก ๆ ก็ได้ แต่ถ้านวดครั้งเดียวต้องลงมือทำลาน ขนาดกว้างมาก วิธีทำก็ไม่ยากมากนักเพียงแต่ลงมือลากพื่นนา และกลบหลุมบ่อให้ราบเรียบ แล้วทาด้วยมูลควายผสมน้ำพอสมควรปล่อยให้แห้งสัก ๑ วัน จึงตั้งพอนด์ข้าวลงบนลานนวดได้

ก่อนจะพังกองข้าวพอนด์ลงมาเพื่อตั้งพอนด์ข้าวให้ไว้ หรือควาย เป็นการนวดข้าว นั้น ประเพณีไทยของชาวนาในจังหวัดชลบุรี ๔ อำเภอ ให้เช่นไหว้พระยา แรกนาก่อน โดยตัดข้าวพระยาแรกนา ๗-๙ กอ ขึ้นไปปักไว้บนกลางกองข้าวพอนด์ เมื่อเสร็จ พิธีเช่นไหว้ด้วยหมากพลู และใบคูณแล้วก็ดำเนินการนวดข้าวได้ทันที

เมื่อตั้งพอนด์ข้าวให้รวงข้าวอยู่ด้านบนวนเป็นรูปวงกลมเสร็จแล้ว ก็ใช้ฟางโรยหน้าบาง ๆ ก่อนจะนำวัวหรือควายเข้าไปให้เมล็ดข้าวหลุดออกจากรวงรอบแรก หลังจากควายแล้ว คนก็จะใช้ขอฉายเข้าไปเชี่ยฟางให้กระจายออกมาจากมัดให้เมล็ดข้าวหล่น ลงบนพื้นลาน ให้ฟางที่ยังมีเมล็ดข้าวติดอยู่บ้างลอยอยู่เหนือเมล็ดข้าวบนลาน แล้วนำควายเข้า ย่ำอีกรอบ เมื่อเห็นว่าข้าวหลุดออกจากรวงหมดแล้ว ควายก็หยุดย่ำ ชาวนาก็จะเขี่ยเอาฟางออก ให้เหลือแต่เมล็ดข้าวและเศษฟางกองรอบอยู่บนลาน ชาวนาจะใช้หนามไสที่ทำด้วยไม้ไผ่ และ เรียวไผ่มาใส่รอบ ๆ ลานให้เศษฟางหลุดออกมาจากข้าวให้มากที่สุด โดยการใช้ขอฉายเขี่ยให้ เศษฟางฟูขึ้นมาแล้วใช้หนามไสอีกครั้ง จนเห็นว่าเศษฟางน้อยลง จึงเตรียมลากกระดานเพื่อ กองข้าวไว้กลางลานต่อไป

การลากกระดานเพื่อกองข้าวไว้กลางลานจะใช้กระดานลากข้าว ผูกด้วยเชือกที่ทำด้วยหนังควายแห้ง ๒ เส้น ผูกปลายกระดานข้างละเส้น และแบ่งคนออกเป็น ๒ กลุ่มดึงเชือกหนังควายแห้งนั้นพร้อม ๆ กัน มีคนคุมหัวกระดานให้ตั้งอยู่เสมอข้างละคน พอ ลากข้าวมาไว้กลางลานแล้วก็ไปลากส่วนที่เหลือมาอีก ทำเช่นนี้จนข้าวในลานถูกลากมากองไว้ กลางลานจนหมด จะมีเหลืออยู่บ้างก็ใช้ไม้กวาดที่ทำด้วย หญ้าขัดมอน หรือ ต้นอีทม มากกว่า เข้ากองให้หมดเป็นการเสร็จสิ้นการนวดข้าว

การแยกข้าวเปลือกออกจากเศษฟางและข้าวลีบ ในอดีตใช้ กาบสา ตักข้าวในกองสาดขึ้นในอากาศให้ข้าวลีบและเศษฟางปลิวหนีไป แล้วตวงขึ้นยังเก็บไว้ กินและจำหน่ายเป็นรายได้ของครอบครัว ต่อมา มีเครื่องพัดลมหมุนด้วยมือชาวบ้านที่จำหน่าย บางคนออกรับจ้างฝัดข้าวด้วยเครื่องพัดลมนี้ทำให้ชาวนา สะดวกสบายขึ้น

การทำนาลิ้นสุดตรงที่ชาวนาได้ข้าวเปลือกเก็บไว้ในยุ้งฉาง เพื่อ ผลประโยชน์ในการทำเป็นอาหารประจำวันและนำไปจำหน่ายเพื่อนำเงินมาซื้อสิ่งของเครื่องใช้ ที่จำเป็น พร้อมๆ กับ การพักผ่อน ประมาณ ๔-๕ เดือน ก็เริ่มเตรียมตัวทำนาในปีต่อไป ในระหว่างพักผ่อนนั้นชาวนาจะไม่ลืมเก็บฟางไว้ให้วัวควายที่เป็นกำลังในการทำนาให้แก่พวกเขา โดยการฝังเสาสูงๆ ขึ้นมาต้นหนึ่งบนที่เนิน แล้วนำฟางมาเกลี่ยเป็นวงกลมรอบเสาสูงขึ้นเรื่อย ๆ จนถึงยอดเสา ถ้าส่งฟางไม่ถึงจะใช้ คันหลาว หรือ ทำไม้ส่งฟางขึ้นอันหนึ่งยาวประมาณ ๓ เมตร ปลายแหลมด้านเดียว เสียบฟางส่งขึ้นไปที่สูงให้เพื่อนรับขึ้นกอง และเสร็จลงด้วย การเอาจ้งฟางผูกปลายเสากันน้ำฝนไหลเข้าไปในกองฟางเก็บไว้ให้เป็นอาหารของวัวควายต่อไป

๑.๑.๒ การทำไร่

๑.๑.๒.๑ ไร่อ้อย นิยมปลูกกันมากที่อำเภอบ้านบึง อำเภอพนสนิมคม อำเภอบ่อทอง อำเภอหนองใหญ่ อำเภอศรีราชา และอำเภอเกาะจันทร์ จุดประสงค์ใหญ่ใน การทำไร่อ้อยคือ การผลิตอ้อยส่งโรงงานทำน้ำตาล ประมาณปี พ.ศ. ๒๔๘๐ หรือก่อนสมัย สงครามโลกครั้งที่ ๒ เล็กน้อย อำเภอต่าง ๆ ของจังหวัดชลบุรีจะมีการปลูกอ้อยส่งโรงหีบอ้อยเพื่อ ทำน้ำตาลทรายแดงกันเป็นส่วนมาก เพราะเป็นส่วนประกอบของขนมหวานในสมัยนั้น และ เจ้าของไร่อ้อยมักจะเป็นเจ้าของโรงหีบเองด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่งเจ้าของโรงหีบสมัยนั้นจะเป็น ชาวจีน จึงนิยมเรียกกันว่า หลงจู้ มาจนทุกวันนี้ ทั้ง ๆ ที่บางคนมิใช่คนจีน หรือมีเชื้อสายจีนเลย



ชาวไร่จะเริ่มลงมือปลูกอ้อยกันในราวเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี พื้นที่ที่เหมาะสมแก่การปลูกอ้อยได้แก่ ที่ดอน น้ำไม่ท่วมขัง เพราะอ้อยเป็นพืชต้องการน้ำมากก็จริง แต่ ไม่ต้องการน้ำท่วมร่อง เพียงให้มีฝนตกตามฤดูกาลก็เป็นการเพียงพอแล้ว เดิมทีเดียวชาวไร่อ้อย จะเตรียมพื้นที่ปลูกด้วยการใส่ปุ๋ย ไกและคราดพื้นที่ กำจัดวัชพืชด้วยแรงวัวหรือควาย ปัจจุบันเปลี่ยนมาเป็นรถแทรกเตอร์กันเกือบหมดแล้ว ผู้ที่ยังคงใช้แรงวัว หรือควาย

อยู่อย่างเดิมนั้น โดย มากเป็นเจ้าของไร่นาขนาดเล็ก คือไม่เกิน ๕๐ ไร่ ใช้คนงานไม่มากนักก็ดูแลทั่วถึง ถ้าเกินกว่านั้น จำเป็นต้องใช้เครื่องกลผ่อนแรงเข้ามาช่วย

เมื่อปรับพื้นที่ที่จะปลูกอ้อยเรียบร้อยแล้วก็จะใช้แรงคนเดินไปตาม รอยไถ แล้วโยนอ้อยพันธุ์ที่สับเป็นท่อนๆ ละ ๒ ข้อ ลงไปในร่องไถ ๑ ก้าว ต่อ ๑ ท่อน แล้วกลบ ด้วยดินให้เรียบร้อย บางที่ก็ใช้ไถเดี่ยวกลบ เพราะระยะห่างระหว่างร่องประมาณ ๑ เมตร กว้าง พอที่วัวหรือควายจะเดินไปได้อยู่แล้ว

เดิมนั้นเมื่อครั้งปลูกอ้อยส่งโรงหีบ โดยการใช้เกวียนบรรทุกทุกนั้น ชาวไร่ อ้อยนิยมปลูกกันด้วยอ้อยพันธุ์อ้อยแดง, อ้อยเหลือง, อ้อยขาว, อ้อยขาไก่ และอ้อยชิง ปัจจุบันนี้นิยมปลูกด้วยอ้อยพันธุ์ ห้าหก (๕๖) และพันธุ์ อุทอง ๓ ส่วนอ้อยที่ปลูกไว้ทำน้ำอ้อย และอ้อยควั่นรับประทานโดยตรงคือ อ้อยพันธุ์ เค-เหลือง และพันธุ์หวานน้ำผึ้งเพราะเป็นอ้อย พันธุ์ดีทั้งหวานทั้งกรอบ เมื่อปลูกอ้อยได้ประมาณ ๒-๓ เดือน อ้อยจะเจริญงอกงามมีความยาว ประมาณ ๑ เมตร วัชพืชจะเริ่มเกิดขึ้นในไร่ ประกอบกับเริ่มเข้าฤดูฝน ชาวไร่จะทำร่องอ้อยเพื่อ ให้มีทางระบายน้ำได้สะดวก จึงมีการยกร่องอ้อยที่เรียกกันว่า ป้ายอ้อย อาจจะใช้แรงคนหรือไถ เดียวก็ได้ เพื่อขุดกลบโคลนอ้อยให้เกิดความชุ่มชื้น และได้รับปุ๋ยหน้าดินด้วย ทำให้อ้อยแตกตา ที่โคนต้น

เป็นกอใหญ่ขึ้นในโอกาสต่อไป ชาวไร่จะรักษาดูแลไร่หรือวัควายมากินเป็นอาหาร ขณะที่เป็นต้นอ่อน รวมทั้งโรคเพลี้ยอ้อยด้วย จนอ้อยมีอายุครบ ๑๐ เดือน เป็นอย่างน้อยจึงตัด ไปขายให้โรงหีบ หรือโรงทำน้ำตาลได้

วิธีการตัดยังคงใช้แรงงานคนโดยมีขอตำสั่น ที่เรียกว่า **มีดตัดอ้อย** ก่อนลงมือตัดอ้อยคนงานจะต้องแต่งชุดทำงานสีขาวที่เรียกกันว่า **แปะซีเลียะ** เป็นกางเกง ขาก้วย เสื้อแขนยาว ทอดด้วยฝ้ายธรรมชาติไม่ย้อมสี นอกจากป้องกันใบอ้อยบาดผิวหนังแล้ว ยังเป็นชุดที่ระบายความร้อนได้ดี ไม่อบอ้าวแม้จะทำงานกลางแจ้ง หรือกลางป่าอ้อยในหน้าแล้ง เนื่องจากความแหลมคมของใบอ้อยไม่ว่าจะเป็นใบสดหรือใบแห้ง จะทำอันตรายผิวหนังคนงาน ที่เข้าไปตัดอ้อยได้ทั้งวัน จึงมีผู้คิดวิธีตัดอ้อยที่สะดวกสบายขึ้นกว่าเดิม คือ การเผาอ้อยก่อน ลงมือตัดเพราะว่าอ้อยที่เจริญเติบโตเต็มที่แล้วใบอ้อยจะแห้งงอพับลงมาข้างลำต้น ผู้ที่จะเข้าไป ตัดโคนอ้อยต้องใช้มีขอแหวกใบเหล่านี้ออกเสียก่อนค่อยลงมือตัด เมื่อตัดแล้วก็ต้องรูดใบแห้งเหล่านี้ทิ้งพร้อมกับการตัดยอดออกก่อนจะนำไปมัดเป็นมัดๆ เพื่อความสะดวกในการยกขึ้นบน เถวียนหรือรถบรรทุก เมื่อตัดอ้อยหมดไร่แล้วต้องทำความสะอาดไร่อ้อยด้วยการเผาเศษวัสดุที่ หลงเหลืออยู่ในไร่ เช่นเดียวกัน



การเผาอ้อยแล้วตัดต้องรีบตัดให้เสร็จภายใน ๓ วัน มิฉะนั้นแล้ว อ้อยจะเสียให้ผลผลิตน้ำหวานต่ำ โรงงานจึงคิดราคาอ้อยเผาถูกกว่าอ้อยสด ด้วยเหตุนี้ชาวไร่จึงต้อง ระวังมัดระวังมิให้ไฟไหม้ไร่อ้อยของตนเอง

อ้อยที่ตัดต้นส่งไปขายให้โรงงานทำน้ำตาลแล้วนี้ สามารถรักษาต่อ อ้อยไว้ในปีต่อไปได้อีก ๑ ครั้ง คือหลังจากเผาไร่อ้อยเพื่อกำจัดใบอ้อยแห้งและเศษวัชพืชแล้ว ก็ ดูแลรักษาไว้มิให้มีคนหรือสัตว์เข้าไปทำลาย เมื่อทิ้งไว้ประมาณ ๑ เดือน อ้อยจะแตกตาขึ้นมา ใหม่อย่างชัดเจน เมื่อครบ ๓ เดือนก็จะ **ป่วย** ร่องอ้อยให้ต้นเจริญเติบโตตามปกติ แต่ต้อง เพิ่มปุ๋ยลงไปอีก เพราะการใส่ปุ๋ยก่อนไถคราดพื้นที่ครั้งแรกนั้นอ้อยชุดแรกได้ดูดปุ๋ยเก่าไปเกือบ หมดแล้ว ดังนั้นอ้อยชุดหลังนี้จะให้ผลเท่าชุดแรกคงเป็นไปได้ ชาวไร่บางคนจึงตัดสินใจ ทำไร่อ้อยชุดเดียวซึ่งเรียกว่า **ต่อแรก** ไม่ทำอ้อยต่อสอง อีกเลย

๑.๑.๒.๒ ไร่มันสำปะหลัง นับเป็นอาชีพที่ทำกันมากเกือบทุก อำเภอในจังหวัดชลบุรี ยกเว้นอำเภอเกาะสีชัง ทำให้มีโรงงานแป้งมันและโรงโม่มันเส้นเกิดขึ้น หลายอำเภอ เช่น อำเภอเมือง อำเภอบ้านบึง อำเภอบ่อทอง อำเภอหนองใหญ่ อำเภอ บางละมุง อำเภอศรีราชา เป็นต้น มันสำปะหลังเป็นพืชปลูกง่าย ขึ้นได้ในแทบทุกสภาพดิน การดูแลรักษาที่ง่ายมาก เพียงแต่คอยกำจัดวัชพืชและสัตว์เลื้อยไม่ให้เข้ามาทำลายก็เพียงพอแล้ว

การเตรียมดิน คือ การกำจัดวัชพืชและไถคราดให้ดินร่วนซุย เหมาะที่มันจะเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว เดิมทีเดียวชาวไร่ไถและคราดด้วยแรงวัวควาย ปัจจุบันใช้รถไถ ขนาดเล็กหรือรถแทรกเตอร์มาช่วยผ่อนแรง ทำให้สามารถทำไร่ขนาดใหญ่ได้ปริมาณผลผลิต มากขึ้น



ชาวไร่จะเตรียมดินและเริ่มลงมือปลูกประมาณเดือนมีนาคม-เมษายน เช่นเดียวกับการปลูกอ้อย และฤดูการเก็บเกี่ยวก็อยู่ในช่วงเดียวกัน มันสำปะหลังพันธุ์ที่นิยม ปลูกในจังหวัดชลบุรีปัจจุบัน คือ พันธุ์ระยอง ๓ และพันธุ์ระยอง ๙ การเตรียมพันธุ์ คือ การเอาต้นพันธุ์มาตัดเป็นท่อนๆ ท่อนละ ๑ คืบ แล้วใช้คนงานเดินเสียบลงไปบนดินที่เตรียมไว้ ให้เป็นแนวเส้นตรงห่างกันต้นละศอก (๕๐ ซม.) หรือบางทีก็ใช้การนับก้าวสั้น ๆ ก้าวละต้น

เมื่ออายุได้ประมาณ ๓ เดือน ต้นมันจะสูงแค่เอว ชาวไร่ต้องดูแล ถากหญ้ามัน เพื่อกำจัดวัชพืชทุกชนิดที่มาแย่งอาหารมันสำปะหลัง และต้องคอยดูแลไม่ให้มีพืช และสัตว์มารบกวนจนกว่าจะอายุ

๖-๘ เดือน สามารถขุดขายให้กับโรงโม่มันเส้นได้ ถ้าอายุเกิน ๘ เดือน โรงงานมันเส้นจะไม่รับซื้อเพราะหัวมันแก่เกินไป ตากแดดแห้งยาก ต้องขายให้ โรงงานทำแป้งมันเท่านั้น



เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวมีเพียงมีดกับจอบเท่านั้นโดยใช้มีดขูด เช่นเดียวกับ มีดตัดอ้อยสำหรับตัดต้นมันให้เหลือประมาณ ๑ คืบ เพื่อความสะดวกที่จะใช้จอบขุด ให้หัวมันหลุดออกจากดินพอที่คนงานจะได้เก็บใส่ปุ้งกี๋ หาบ หรือใส่หลั้วหามมากองรวมกันไว้กลางไร่ เพื่อให้เกวียนหรือรถบรรทุกวิ่งเข้ามาขนไปส่งให้โรงโม่หรือโรงงานอย่างสะดวกต่อไป ปัจจุบันนอกจากใช้จอบขุดแล้ว ยังใช้ไถเดี่ยว รถไถ หรือ รถแทรกเตอร์ไถตามแนวร่องมันพลิกดิน

พร้อมกับหัวมันขึ้นมาให้คนงานเดินเก็บได้อีกด้วย ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับเจ้าของไร่และกิจการที่ ลงทุน

เมื่อขุดหัวมันสำปะหลังขายหมดแล้ว ชาวไร่จะคัดเลือกต้นมันที่ตัด กองไว้เป็น ต้นพันธุ์ในการปลูกคราวต่อไป โดยไม่ต้องลงทุนซื้อต้นพันธุ์อีก ยกเว้นมีการเปลี่ยน พันธุ์ใหม่

๑.๑.๒.๓ ไร่สับปะรด นิยมปลูกกันมากที่อำเภอบ้านบึง และ อำเภอสรีราชา ส่วนอำเภออื่น ๆ มีปลูกบ้างแต่ไม่มากนัก เดิมทีเดียวเริ่มปลูกกันที่ตำบลสุรศักดิ์ อำเภอสรีราชา เป็นพันธุ์ปัตตาเวีย จนเป็นที่รู้จักกันทั่วประเทศ เพราะเป็นสับปะรดพันธุ์ดี มีรสหวาน แต่ชาวบ้านในอำเภอสรีราชาเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า พันธุ์อัสสัม เนื่องจากไร่สับปะรดสมัยก่อนตั้งอยู่ริมถนนสายเดียวกันกับถนนที่ผ่านโรงเรียนอัสสัมชัญ ศรีราชา ปัจจุบันนี้ มีโรงงานผลิตสับปะรดกระป๋องอยู่ที่ตำบลหนองอิรุณ อำเภอบ้านบึง ทำให้ชาวไร่มีความมั่นใจ ในการปลูกสับปะรดมากขึ้น เนื่องจากปลูกเพื่อส่งขายตามท้องตลาดตามปกติแล้ว ยังสามารถ นำส่งขายให้โรงงานได้คราวละมากๆ ด้วย และไร่สับปะรดที่ใหญ่ที่สุดของจังหวัดชลบุรีก็เป็นของ บริษัทที่ผลิตสับปะรดกระป๋องแห่งนี้ ตั้งอยู่ที่ตำบลคลองแก้ว อำเภอบ้านบึง



สมัยก่อนชาวบ้านจะปลูกสับปะรดเพื่อให้ได้ผลเก็บไปจำหน่ายได้ ในเดือนมีนาคม-เมษายน เช่นเดียวกับมะม่วงหรือผลไม้อื่น ๆ อีกหลายชนิด ปัจจุบันนี้วิทยาการก้าวหน้าขึ้น ชาวไร่สามารถกำหนดให้สับปะรด ออกดอกออกผลได้ก่อนฤดู ทำให้มีสับปะรดจำหน่าย เกือบตลอดทั้งปี การปลูกสับปะรดขึ้นอยู่กับ การเลือกสถานที่ปลูก สับปะรดชอบขึ้นบนที่ดอน น้ำท่วมไม่ถึง ถ้าหากฝนชุกต้องหาทางระบายน้ำทิ้ง ให้เร็วที่สุด ดังนั้นที่ราบตามเชิงเขา หรือที่ลาดบน เนินเตี้ย ๆ จึงเหมาะแก่การปลูกสับปะรดมาก

การปลูกสับปะรดมักจะเริ่มลงมือปรับพื้นที่ในหน้าแล้ง ประมาณเดือนเมษายน พร้อมกับการใส่ปุ๋ย เช่นเดียวกับการ เตรียมดินเพื่อปลูกอ้อยหรือมันสำปะหลัง เมื่อได้ หนอง หรือ จุก สับปะรดจากพันธุ์ที่ต้องการ แล้ว ก็นำมาปลูกเป็นแถวยาวไปตามพื้นที่ที่ยกร่องเตี้ย ๆ ไว้ให้ห่างต้นละศอกหรือ ๕๐ ซม. และให้ร่องห่างกันพอที่เจ้าของจะเดินไปตรวจตราได้ คือ ไม่เกินร่องละ ๑ เมตร

ปรกติสับปะรดจะออกดอกให้ผลเมื่ออายุ ๗ เดือนขึ้นไป และเก็บผล ไปทำประโยชน์ได้ภายใน ๑๐ เดือน ถ้าจะให้ได้ผลเร็วกว่านี้ต้องใช้ยากระตุ้น ปัจจุบันสับปะรด เหล่านี้ นอกจากจะเป็นอาหารของคน โดยการแปรรูปเป็นอาหารหวาน อาหารคาวแล้ว ยังเป็น อาหารของวัวได้อีกด้วย

๑.๑.๒.๔ ไร่ข้าวโพด นิยมปลูกกันมากที่อำเภอ บ่อทอง และอำเภอหนองใหญ่ จุดประสงค์ในการปลูกแบ่งเป็น ๒ ประเภท คือ เป็นอาหารของคน และอาหารของ สัตว์ ข้าวโพดที่นิยมปลูก จำหน่ายเพื่อเป็นอาหารของคนได้แก่ข้าวโพด พันธุ์สวีท ซึ่งมีรสหวาน อร่อย นำไปต้มหรือปิ้งจำหน่ายได้ทันที เป็น พันธุ์ล่าสุดต่อจากข้าวโพดเทียน และข้าวโพดข้าวเหนียว ส่วนข้าวโพดที่ปลูกเพื่อเป็นอาหารสัตว์นั้น เมื่อแก่แล้ว

เมล็ดจะแข็ง ชาวไร่จึงปล่อยให้แก่คั่วแล้วเก็บฝักมาลอกเปลือกออก เพื่อใส่กระสอบไปขายยังโรงงานผลิตอาหารสัตว์ ต่อไป



การปลูกข้าวโพดเริ่มต้นด้วยการไถและคราดปรับพื้นที่ให้ราบไม่มี วัชพืชขึ้นรบกวน แล้วใช้จอบขุดหลุมห่างกันประมาณ ๕๐ เซนติเมตร ก่อนที่จะนำเมล็ดพันธุ์ ที่แช่น้ำไว้ ๑ คืน หยอดลงไปหลุมละ ๒ เมล็ด แล้วใช้เท้ากลบหลุมได้ทันที หลังจากนั้นอีก ๒ เดือน ก็กำจัดวัชพืชด้วยการถากหญ้าโคนต้น เพื่อเป็นการปรับดินให้ร่วนซุยให้ข้าวโพดเจริญ งอกงามมีฝักสมบูรณ์ดีอีกด้วย เมื่ออายุครบ ๕-๖ เดือน จึงเก็บฝักไว้รับประทานได้

ต้นสดๆ ของข้าวโพดยังสามารถนำมาทำประโยชน์ในการเป็นอาหาร วัวควาย ต้นที่แห้งแล้วนำไปทำเชื้อเพลิงในครัวเรือนได้ด้วย

๑.๑.๒.๕ ไร่มะม่วงหิมพานต์ นิยมปลูกกันมากที่อำเภอหนองใหญ่ มี ๓ พันธุ์ คือ พันธุ์วิศิษย์ชัย พันธุ์ศรีสะเกษ และพันธุ์มาบุญครอง แต่ชาวบ้านจะเรียกตาม ลักษณะสีของผล คือ พันธุ์เหลือง เมื่อสุกแล้วจะมีสีเหลืองจัด และพันธุ์ครึ่ง เมื่อสุกจัดจะมีสีแดง คล้ายเหมือนสีครึ่ง การปลูกมะม่วงหิมพานต์กำหนดระยะห่างเช่นเดียวกับมะม่วงทั่วไป คือ ประมาณ ๘-๑๐ เมตร เพราะพุ่มจะกว้างประมาณ ๔-๑๐ เมตร ปลูกด้วยการเพาะชำเมล็ด ก่อนนำไปปลูก หรือนำเมล็ดที่แช่น้ำแล้ว ๑ คืนลงปลูกในหลุมเลยก็ได้

แต่ต้องเตรียมหลุม ขนาด ๕๐-๑๐๐ เซนติเมตร คลุกปุ๋ยคอกที่ก้นหลุมและกลบหลุมให้สูงกว่าพื้นดินเดิม มิฉะนั้นน้ำจะขังจนรากเน่า ขณะที่ต้นยังเล็กอยู่สามารถปลูกข้าวโพด หรือถั่วต่าง ๆ แซมเพื่อหารายได้ ไปพลางก่อน เพราะมะม่วงหิมพานต์จะตกผลให้ผลเมื่ออายุประมาณ ๒ ปี



การดูแลรักษามะม่วงหิมพานต์ยุ่งยากพอสมควรเพราะมักจะมีหนอน เจาะลำต้น หนอนขนอบ และหนอนกินยอดคอรบกวนอยู่เสมอ เมื่อออกลูกก็จะมีแมลงเจาะ ผลต้องกำจัดด้วยการใช้ยาพ่น เมื่อเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่อยู่นอกผลแก่แล้ว ต้องใช้คนงานเก็บ มาไว้บนลานตากแห้งใช้เวลาตากประมาณ ๓-๔ วัน แล้วเก็บใส่กระสอบรวบรวมไว้ต้มต่อไป ขั้นตอนที่ยุ่งยากที่สุดคือ การกะเทาะเปลือก ต้องใช้เครื่องกะเทาะเปลือกเพื่อแยกเอาเนื้อใน ออกไปเข้าตูบ ใช้เวลาดำม่ไม่น้อยกว่า ๑๒ ชั่วโมง แล้วให้คนงานรับไปขูดผิวเพื่อให้ได้เมล็ด สีขาว จึงนำมาคัดแยกประเภทเมล็ดใหญ่ เมล็ดเล็กเป็นพวกๆ ก่อนที่จะบรรจุถุง ๆ ละ ๙๐ กิโลกรัม และนำไปจำหน่ายต่อไป

ปัจจุบันมีโรงงานผลิตเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ในตำบลต่างๆ ของอำเภอหนองใหญ่ไม่น้อยกว่า ๑๗ โรง

๑.๑.๓ การทำสวน

๑.๑.๓.๑ สวนผัก โดยทั่วไป ชาวชลบุรีทำตามอำเภอต่าง ๆ จะนิยม ปลูกผักไว้กินเองในครอบครัว และเมื่อมีเวลาว่างก็จะหันมาปลูกผักขายบ้าง ส่วนที่ปลูกกันเป็นอาชีพเลี้ยงครอบครัวมาโดยตลอดนั้น ทำกันมากที่อำเภอพนสนิมคม อำเภอบ้านบึง อำเภอ บ่อทอง อำเภอหนองใหญ่ และอำเภอเกาะจันทร์

อาชีพการทำสวนผักนี้เริ่มต้นจากชาวจีนที่อพยพมาจากแผ่นดินใหญ่ ก่อนและสืบทอดมาถึงลูกหลานจนถึงปัจจุบัน เมื่อชาวไทยเห็นเป็นตัวอย่างที่ดีจึงประกอบ อาชีพนี้บ้าง ปัจจุบันมีคน

ไทยหลายเชื้อชาติประกอบอาชีพนี้ เป็นจำนวนมาก ภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่ควรนำมาเป็นตัวอย่าง คือ การใช้ชีวิตประจำวันด้วยวิธีประหยัด และรู้จักนำสิ่งที่มีอยู่ตาม ธรรมชาติมาใช้ให้เกิดประโยชน์ให้มากที่สุด



ดังตัวอย่างลูกหลานชาวจีนอพยพที่ตำบลบ้านช้าง อำเภอน้ำขุ่น เล่าว่า พ่อ (เตี้ย) มาขอเช่าที่เชิงเนินเพื่อทำสวนผักประมาณ ๑ ไร่ ชุดบ่อน้ำผิวดิน ๑ บ่อเอาไว้ รดผักและใช้สอยในครอบครัว ที่ปลูกบ้านเป็นโรงเรือนผ้าขัดแตะด้วยไม้เฝืออยู่กับพื้นดิน เริ่มต้นปลูกผักแขกข้าวเปลือกบ้าง ข้าวสารบ้างมาประทั้งชีวิต ต่อมาจึงซื้อลูกหมูมาเลี้ยงไว้ ๒ ตัว ในคอก หลังคอกหมูจะชุดหลุมเอาไว้เก็บมูลหมู เพื่อนำมาเป็นปุ๋ยรดผัก ตอนแรกปลูกผัก

ไม่กี่ แปลง พอที่จะใช้เชือกดึงกระบองน้ำขึ้นมาใส่ถังรดผักได้ พอปลูกมากๆ เข้าก็สร้าง คันไทรง หรือ ภาษาจีนเรียกว่า เตี้ยวอว เอาไว้ตักน้ำจากบ่อใส่ถังที่จะหาบไปรดผัก การเลี้ยงหมูในสมัยก่อน จะเอาต้นกล้วยมานั้นบ้างๆ แล้วตำในครกให้แหลก เรียกว่า หยวก แล้วนำไปคลุกกับรำข้าว ผสมน้ำเทใส่รางให้หมูกิน ถ้ามีปลายข้าวก็ต้มผสมกับผักคลุกใส่หยวกกล้วยให้หมูกิน เมื่อหมูถ่าย ออกมาก็มีเศษหยวกกล้วยติดออกมาด้วย เป็นปุ๋ยรดผักได้ แม้ปัจจุบันนี้จะมีปุ๋ยวิทยาศาสตร์แล้ว แต่ก็ยังมีบางครอบครัวที่ใช้วิธีการเดิมนี้อยู่

ผักที่ปลูกในสวนมีตั้งแต่ ผักคะน้า ผักกวางตุ้ง ผักชี ต้นหอม ผักกวยช่าย กะหล่ำปลี กะหล่ำดอก ผักกาดขาว ผักกาดเขียว แล้วแต่ว่าตลาดสนใจผักชนิดใด มากก็จะปลูกผักชนิดนั้นส่งขายในตลาด การปลูกพืชแต่ละชนิดจะมีความแตกต่างกันบ้าง เช่น บางชนิดต้องเพาะให้ขึ้นเป็นต้นเล็กๆ ก่อน แล้วจึงแยกไปปลูกในแปลงใหม่จะได้ไม่เบียดกัน ทำให้เจริญเติบโตได้เต็มที่ เช่น คะน้า กะหล่ำปลี ผักกาดขาว ผักกาดเขียว เป็นต้น และที่ไม้ต้อง แยกแปลง เช่น ผักชี ขึ้นฉ่าย เป็นต้น สมัยก่อนการกำจัดแมลง ใช้รากหางไหลมาทุบใส่น้ำ แล้ว ใช้กระบอกฉีดพ่น ทำให้แมลงตายหรือหนีไป การรดน้ำทุกวันๆ ละครั้ง ทำให้ดูแลทั่วถึงพืชจึง เจริญงอกงามทำรายได้แก่ครอบครัว สามารถสร้างรายได้เลี้ยงลูกหลานมาจนทุกวันนี้

๑.๑.๓.๒ สวนไม้ผล มีการปลูกกันทั่วไปแทบทุกอำเภอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งบ้านในชนบทที่มีเนื้อที่มากมาย จะปลูกสวนผลไม้ไว้รอบบ้านได้ทั้งความร่มรื่นและประโยชน์ จากการจำหน่ายไม้ผล เช่น มะม่วง มะขาม ขนุน มะพร้าว ฯลฯ ปัจจุบันนี้ยังมีทุเรียน กล้วยหอม และกล้วยไข่อีกด้วย

สมัยก่อนพันธุ์มะม่วงที่นิยมปลูกกัน ได้แก่ มะม่วงพิมเสน มะม่วงแก้ว มะม่วงแหมะ มะม่วงกระฉิบ และมะม่วงกะล่อน ซึ่งล้วนแล้วแต่รสชาติไม่อร่อยเหมาะที่จะนำมาประกอบอาหารที่ต้องการรสเปรี้ยว และบ่มไว้กินสุกเท่านั้น แต่ในปัจจุบันมีมะม่วงพันธุ์ผสม หลายชนิดที่รสชาติทั้งหวานทั้งมัน ปลูกขายได้ราคาดี เช่น มะม่วงเขียวเสวย น้ำดอกไม้ โชคอนันต์ ฯลฯ ชาวสวนจึงหันมาผลิตไม้ผลเหล่านี้ออกจำหน่าย



สู่ท้องตลาดเป็นจำนวนมาก และผลิตกิ่งพันธุ์ออกจำหน่ายให้ผู้สนใจนำไปปลูกอีกด้วย

การปลูกมะม่วงต้องเตรียมกิ่งพันธุ์และชุดหลุมห่างกัน ๘ เมตร ขนาด ของหลุมกว้างยาวลึกประมาณ ๖๐-๘๐ เซนติเมตร ปีแรกต้องคอยดูแลให้น้ำอยู่เสมอ ถ้ากิ่งพันธุ์ ชนิดทาบกิ่งจะให้ผลได้ทันที ถ้าเป็นชนิดติดตาจะเริ่มติดตาเมื่อต้นโตแข็งแรงพอ หรือประมาณ ๑ ปี การดูแลรักษาต้องระมัดระวังเรื่องแมลงวันทองที่จะทำให้มะม่วงเสียหายและเน่าเป็นหนอน ต้องใช้ยาฆ่าแมลง หรือใช้กระดาษห่อผลไม้ จนกว่าจะเก็บผลได้ ส่วนน้ำนั้นต้องมีเพียงพอหลัง การติดผลแล้ว สวนผลไม้เหล่านี้มีอยู่เกือบทุกอำเภอในจังหวัดชลบุรี ยกเว้นอำเภอเกาะสีชัง

๑.๒ การเลี้ยงสัตว์

๑.๒.๑ การเลี้ยงไก่ มีทั้งไก่พื้นบ้าน ไก่ชน และไก่พันธุ์ใหม่ วิธีการเลี้ยง และจุดประสงค์ในการเลี้ยงจะต่างกันไป

ไก่พื้นบ้าน ชาวบ้านเรียกว่า ไก่กู หรือ ไก่ตะเภา เป็นไก่พื้นบ้าน ที่ให้ทั้งเนื้อและไข่ ทนทานต่อโรคจึงเลี้ยงง่าย ชาวชนบทจะทำเล้าไว้ให้อนในตอกลางคืน ส่วนกลางวันจะปล่อยออกหากินกลางแจ้ง อาหารจะเป็นข้าวเปลือกเป็นส่วนมาก ต่อมาจึงมี ข้าวโพดเข้าไปทดแทนเป็นบางส่วน ชาวบ้านจะจับไก่หนุ่มไก่สาวอายุไม่เกิน ๑ ปีขายตลาด หรือนำมาเป็นอาหารภายในครอบครัว โดยจะมีพ่อไก่เพียง ๑ ตัว เพื่อผสมพันธุ์แม่ไก่ฟักออกมา เป็นรุ่นๆ ปริมาณจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับพื้นที่ที่จัดเลี้ยง เพราะต้องสร้างรังให้แม่ไก่ไข่และฟัก เองด้วย การเลี้ยงไก่บ้านนี้เป็นอาชีพเสริมของชาวนา ชาวสวน และชาวไร่ ในอำเภอต่าง ๆ เป็น ส่วนมาก



ไก่ชน เป็นไก่พื้นเมืองชนิดหนึ่ง เนื่องจากเป็นไก่ที่ชุกชน และ ปราดเปรียว จึงมีเนื้อที่อร่อยเวลาประกอบเป็นอาหารนอกเหนือไปจากไข่เหมือนไก่อื่น ๆ ทั่วไป นอกจากนี้ไก่ชนยังเป็นไก่กีฬาสามารถนำไปจับคู่ตีกัน เรียกว่ากีฬาชนไก่ ซึ่งสร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัดชลบุรีมาแล้วที่ สนามชนไก่ ตำบลท่าบ่อ ญ มีอำเภอเกาะจันทร์ เป็นต้น



ไก่พันธุ์ใหม่ หรือไก่ฟาร์ม เป็นภูมิปัญญาของคนรุ่นใหม่ที่จะผลิต เนื้อไก่ และไข่ไก่ ออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมาก จึงมีการนำไก่พันธุ์ใหม่จากต่างประเทศมาเลี้ยงรวมกันในเล้าใหญ่ๆ ที่เรียกกันว่า ฟาร์ม คราวละหลายๆ ไก่เนื้อเลี้ยงเพื่อขายให้โรงงานผลิต เนื้อไก่จำหน่ายในตลาด หรือส่งไปขายต่างประเทศ ส่วนไข่เลี้ยงเพื่อนำไข่ไปขายในท้องตลาด หรือแปรรูปเป็นอาหารหวานคาว ไก่พันธุ์ใหม่นี้จะใช้เวลาเลี้ยงในระยะสั้น ควบคุมการเจริญเติบโตด้วยอาหารผสมสูตรต่าง ๆ แต่จะลงทุนมากในเรื่องโรงเรือน และอุปกรณ์ จำเป็นต้อง ประกอบการติดต่อกันเป็นเวลานานจึงจะคุ้มค่า

ฟาร์มไก่ในจังหวัดชลบุรีมีมากที่อำเภอพนัสนิคม อำเภอพานทอง และอำเภอบ้านบึง ส่วนมากจะเป็นหุ้นส่วนของบริษัทผู้ผลิตอาหารไก่ ซึ่งจะพึ่งพาซึ่งกันและกัน เพื่อรักษาผลประโยชน์ของตน

๑.๒.๒ การเลี้ยงเป็ด เป็ดก็เช่นเดียวกับไก่ที่ชาวไทยต้องบริโภคทั้งเนื้อเป็ด และไข่เป็ดในชีวิตประจำวัน แต่การเลี้ยงเป็ดต้องมีน้ำเป็นปัจจัยหลัก และต้องมีอาหารเป็นปลา ทะเลสด ๆ มาเป็นตัวประกอบด้วย เป็ดเป็นสัตว์ปีกคู่กับไก่ในบ้านของชาวชนบททั่วไป เลี้ยงไว้ เพื่อเป็นอาหารประจำวันของครอบครัว โดยเฉพาะอย่างยิ่งชาวนาที่มีท้องนาที่มีน้ำบริบูรณ์อยู่แล้ว เป็ดก็จะหากินเองในท้องนา โดยเลี้ยงกันครอบครัวละไม่เกิน ๒๐ ตัว ทำให้ลดค่าใช้จ่ายเรื่อง อาหารประจำวันไปได้มาก บางที่เหลือกินเหลือใช้ก็นำไปขายทำรายได้แก่ครอบครัวเพิ่มขึ้นด้วย



เนื่องจากเป็ดแต่ละฝูงจะมีจำนวนไม่เกิน ๒๐ ตัว โดยจะมีเป็ดตัวผู้เป็น พ่อพันธุ์อยู่แล้ว ดังนั้นไข่ที่เก็บไว้จึงสามารถเพาะเป็นลูกเป็ดได้ทันที ทำให้ประหยัดค่าใช้จ่าย ในการซื้อลูกเป็ดมาเลี้ยง แต่

ปัจจุบันนี้เปิดในฟาร์มจะเป็นเปิดพันธุ์ดี ทั้งเปิดเนื้อ และเปิดไข่ อาหารก็ต้องผสมกับอาหารสูตรใหม่เพื่อเร่งการเจริญเติบโต และเพิ่มปริมาณไข่เปิด จังหวัดชลบุรีมีการเลี้ยงเปิดกันมากที่อำเภอพานทอง อำเภอบ้านบึง อำเภอบ้านบึง และอำเภอเกาะจันทร์ เช่นเดียวกับการเลี้ยงไก่

การเลี้ยงเปิดของชาวบ้านมักจะมี ฟ่าน และเปิดเทศรวมอยู่ด้วย เพราะสัตว์เหล่านี้กินอาหาร และมีความเป็นอยู่ใกล้เคียงกัน การลงทุนสร้างเล้าหรือโรงเรือน แม้จะใช้งบประมาณสูงก็จริง แต่ลงทุนครั้งเดียวสามารถเลี้ยงเปิดได้จำนวนมาก และเป็นเวลานาน จึงทำให้ผู้ประกอบการอาชีพนี้มีฐานะความเป็นอยู่ดีขึ้น

๑.๒.๓ การเลี้ยงหมู จังหวัดชลบุรี

มีการเลี้ยงหมูกันมากที่อำเภอบ้านบึง อำเภอบ้านบึง อำเภอพานทอง และอำเภอบ่อทอง ชาวบ้านที่เลี้ยงเสริมอาชีพเดิม เช่น ทำนา ทำสวนทำไร่ จะแบ่งเนื้อที่สวน ไร่ หรือนา สร้างเล้าหมูขนาดเล็ก เลี้ยงได้ไม่เกิน ๑๐ ตัว โดยมากจะเป็นพื้นคอนกรีต เพราะสะดวกในการทำความสะดวก ถ้าเจ้าของ เป็นชาวสวนผักก็จะขุดบ่อเล็กๆ ไว้หลัง คอกหมู เพื่อเก็บมูลหมูไว้เป็นปุ๋ยผัก เป็น การประหยัดต้นทุนปลูกผักไปด้วย ส่วน ลูกหมูพันธุ์ต่าง ๆ มีจำหน่ายทั้งฟาร์มใหญ่ และชาวบ้านที่เลี้ยงแม่หมู ชาวบ้านจะขุน หมู หรือเลี้ยงหมูด้วยอาหารที่หามาเอง คือ หยวกกล้วย ใส้ครกตำให้แหลกพอสมควร ผสมกับปลายข้าวที่ต้มสุกแล้ว เติมด้วยรำข้าว และน้ำพอเหลว จึงเทใส่รางในคอกเลี้ยงหมูเป็นเวลา ๘-๑๐ เดือนก็ขายได้ แม้ว่าจะมีไขมันมากกว่าปรกติก็ตาม



ปัจจุบันนี้การเลี้ยงหมูพันธุ์ใหม่ใช้เวลาอันน้อยลง เพราะมีลูกหมูพันธุ์ดี ๆ จำหน่ายตั้งแต่สายเลือดเดียว จนถึง ๓ สายเลือด อาหารก็มีสูตรใหม่ผลิตออกจำหน่าย สามารถควบคุมอาหารให้ได้เนื้อแดงมากๆ ทำให้ได้ราคาดี

ฟาร์มหมูใหญ่ ๆ ในปัจจุบันลงทุนอย่างถาวร และสะดวกเรียบร้อย เพราะเลี้ยงคราวละหลายๆ จำเป็นต้องควบคุมโรคติดต่ออันจะนำมาซึ่งความเสียหายร้ายแรงต่อกิจการการเลี้ยงหมู จังหวัดชลบุรี โดยเฉพาะอย่างยิ่งอำเภอบ้านบึงเป็นแหล่งที่เลี้ยงหมูเนื้อ ของบริษัทผลิตอาหารสัตว์ และผลิตเนื้อหมูส่งขายตลาดในประเทศและต่างประเทศด้วย

๑.๓ การประมง คืออาชีพที่ได้รับผลประโยชน์จากสัตว์น้ำ ไม่ว่าจะเป็นสัตว์น้ำจืด หรือสัตว์น้ำเค็ม จังหวัดชลบุรีมีพื้นที่ที่เป็นป่า และภูเขา ถึงแม้ว่าจะไม่สูงนัก และมีลำน้ำ ไหลผ่านที่ราบลุ่มเพียงไม่กี่สาย และเป็นสายสั้นๆ แต่พื้นที่อีกส่วนหนึ่งเป็นบริเวณที่อยู่ติดกับ ทะเลเป็นระยะทางถึง ๑๕๐ กิโลเมตร ดังนั้น อาชีพทำการประมงของชาวชลบุรีจึงมีหลากหลาย รูปแบบตามสภาพทรัพยากรที่มีอยู่

๑.๓.๑ ประมงน้ำจืด จังหวัดชลบุรีมีลำน้ำที่เป็นลำห้วยและลำคลองไม่มากนัก ลำห้วยที่



ชาวบ้านพออาศัยจับปลาน้ำจืดมาเป็นอาหารได้คงมีอยู่สายเดียวคือ ห้วยหลวง เพราะเป็นลำน้ำที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ แต่ชาวบ้านเรียกว่า คลองหลวง ตามชื่อหมู่บ้านของ อำเภอบ้านบึง ลำห้วยสายนี้มีต้นน้ำอยู่ที่อำเภอบ่อทอง ไหลผ่านอำเภอเกาะจันทร์ และ อำเภอบ้านบึง แล้วจึงไหลลงสู่ลำน้ำพานทองที่อำเภอบ้านบึงก่อนจะไหลลงสู่แม่น้ำบางปะกง ที่อำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา

ลำห้วยหลวงเป็นแหล่งน้ำที่พอจะเป็นที่หาปลาของชาวบ้านที่อยู่ใกล้ เคียงได้พอสมควร จะเห็นได้ว่าฤดูทำน่าน้ำจะไหลหลากออกจากลำห้วย มีปลาน้ำจืดว่ายเข้ามา ในท้องน้ำให้ชาวบ้านตักไซเอาปลาและกุ้งมาเป็นอาหาร จนชาวบ้านตำบลนาวังหิน อำเภอพนัสนิคมมีอาชีพคัดเลือกปลาขาวตัวเล็กๆ ขนาดโตกว่าหัวแม่มือเล็กน้อยมาทำเป็นปลาเค็ม บรรจุกองจำหน่ายที่เพิงริมถนนให้ผู้ซื้อบรรดลัญจรูปไปมาแวะซื้อกลับบ้านในนาม ปลาแดดเดียว ทำรายได้ให้ชาวบ้านพอสมควร

ส่วนผู้คนทางอำเภอพานทองที่มีที่ดินอยู่ติดกับตำบลโคกเพลาะ อำเภอพนัสนิคมจะนิยมเลี้ยงปลานิล ปลาดุก และปลาสร้อยในบ่อดินที่ทำขึ้นเองในท้องนาริม คลอง ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๓๒ จนถึงปัจจุบันนี้มีบ่อปลาที่จดทะเบียนไว้กับประมงอำเภอพานทอง อยู่เป็นจำนวนมาก รวมทั้งที่ตำบลท่าข้ามของอำเภอพนัสนิคมด้วย วิธีการเลี้ยงปลานิล ปลาดุก และปลาสร้อยในบ่อดินนี้ นำแบบอย่างมาจากการเลี้ยงกุ้งกุลาดำที่บริเวณใกล้กับฝั่งทะเล โดย การใช้รถแทรกเตอร์ดันดินเป็นขอบบ่อลึกประมาณ ๔ เมตร คือลึกลงไปใต้ดิน ๒ เมตร และ พูนดินขึ้นมาอีก ๒ เมตร ไขน้ำลงบ่อให้สูงประมาณ ๑ เมตรเศษ และปล่อยลูกปลาตามที่ต้องการลงไปบ่อ ส่วนพันธุ์ปลา หรือลูกปลานั้นมีจำหน่ายอยู่ทั่วไปทั้งในจังหวัดชลบุรี และ จังหวัดฉะเชิงเทรา เลี้ยงด้วยอาหารสำเร็จที่มีจำหน่ายในท้องตลาด เมื่อเจริญเติบโตเต็มที่แล้ว ก็จะมีผู้มารับซื้อไปจำหน่ายอีกทอดหนึ่ง

สำหรับปลาน้ำจืดที่ผู้ผลิตพันธุ์ปลานำมาจำหน่ายให้แก่ลูกค้านั้น มีด้วยกันหลายพันธุ์ จากการสอบถามสถานที่จำหน่ายในตำบลท่าข้าม อำเภอพนัสนิคม ทราบว่า มีถึง ๘ ชนิด คือ ปลาทับทิม ปลานิล ปลาตะเพียน ปลายี่สก ปลานวลจันทร์ ปลาดุก ปลาหมอ และปลาช่อน โดยเลี้ยงไว้ ๘-๑๒ เดือนก็จำหน่ายได้

นอกจากปลาน้ำจืดแล้วยังมีการเลี้ยงกบในบ่อที่ทำขึ้นเอง ที่ตำบลบ้านสวน อำเภอเมือง เรียกว่า ฟาร์มกบ และเลี้ยงตะพาบน้ำจืดที่ตำบลบางเสร่ อำเภอสัตหีบ

การเลี้ยงกบมีตลาดรองรับไม่มากนัก ผิดกับตะพาบน้ำจืดพันธุ์ได้หวัน ซึ่งนิยมเลี้ยงกันมากในจังหวัดทางภาคตะวันออก ฟาร์มตะพาบน้ำเหล่านี้จะเลี้ยงเฉพาะพันธุ์ ได้หวันเท่านั้น มีตลาดรองรับมากทั้งในประเทศและต่างประเทศ จึงมีผู้นิยมเลี้ยงทั่วไป ในจังหวัดชลบุรี อายุการเลี้ยง ๘-๑๒ เดือน น้ำหนักประมาณครึ่งกิโลกรัมก็นำออกจำหน่ายได้ โดยจะมีคนกลางมารับซื้อ ส่วนอาหารก็มีทั้งอาหารสดเป็นปลาสดและอาหารสำเร็จรูป

๑.๓.๒ ประมงน้ำเค็ม หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า ประมงทะเล เนื่องจากชาว ชลบุรีมีชื่อเสียงในด้านการต่อเรือประมงมาช้านาน นั้นย่อมแสดงให้เห็นว่าชาวชลบุรีมีอาชีพใน การจับสัตว์ทะเลมาเป็นเวลานานแล้วเช่นกัน ในระยะแรกที่ชาวชลบุรีริมฝั่งทะเลประกอบอาชีพ จับปู จับปลา หาหอย นั้นใช้เครื่องมือง่าย ๆ เช่น แหในน้ำ ตื่น อวนในน้ำลึก และใช้ กระดานถีบ จับปูและหอยตามชายเลน ส่วนกลางคืนก็จะใช้เรือตามไฟด้วยตะเกียงเจ้าพายุ ไว้ที่หัวเรือเพื่อใช้สวิงตักปลาหมึก ชาวประมงที่พักอยู่ริมทะเลจะมีเวลามาก จึงออกวางเบ็ดราว ไว้ในตอนเย็น ตกกลางคืนก็ลงไปเก็บปลาที่ติดเบ็ด ส่วนชาวประมงเรือเล็กจะจับปลาชายฝั่ง ทั้งกลางวันและกลางคืน ส่วนชาวประมงเรือใหญ่จะออกไปหาปลา กุ้ง ปู โกลๆ บางที ๑๐ คืน กลับมาครั้งหนึ่ง ถ้าเป็นเรือใหญ่สามารถบรรทุกปลาได้จำนวนมากๆ จะเดินทางไปจับปลาเป็น เดือนจึงจะกลับมาขึ้นท่าครั้งหนึ่ง อำเภอที่ประกอบอาชีพจับปลาโดยการทำโป๊ะมากที่สุดในจังหวัด ชลบุรีคือ อำเภอเมือง รองลงมา คืออำเภอศรีราชา ส่วนอำเภอบางละมุง และอำเภอสัตหีบนั้น ไม่สามารถทำโป๊ะจับปลาได้ เนื่องจากเป็นอุปสรรคในการเดินเรือของทหารเรือ การทำโป๊ะจับปลา ของอำเภอเมืองโดยมากเป็นโป๊ะน้ำตื้น คือตั้งอยู่ห่างจากฝั่งไม่กี่ไมล์



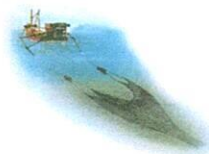
วิธีตั้งโตะ คือการปักเสา ยึดตาข่ายเช่นเดียวกับอวนไว้โดยรอบเป็นรูปวงกลม เปิดช่องเป็นทางให้ปลาว่ายเข้ามา โตะจะ ตอนน้ำลงไม่น้อยกว่า ๒ ซอง ก่อนจะถึงตัวโตะจะถึงห้องลวงก่อน ทำให้ปลาไม่สามารถว่าย ทวนน้ำ ออกไปจากโตะได้ แล้วใช้อวนลากจับปลาในโตะมาทำประโยชน์ต่อไป หรือจะใช้อวนล้อม ไปวางไว้ในโตะและ ใช้เครื่องไฮดรอลิกยกขึ้นแทนอวนลากก็ได้

เครื่องมือจับปลาน้ำเค็มเท่าที่ใช้กันอยู่ในน่านน้ำไทย โดยชาวชลบุรี ในย่าน ๕ อำเภอ ชายฝั่งยึดเป็นอาชีพกันอยู่ เฉพาะอวนอย่างเดียวมีถึง ๗ ประเภท แต่บาง ประเภททางราชการมีกฎเกณฑ์และ ข้อห้ามมาก จึงไม่มีชาวประมงนำมาใช้แล้ว บางประเภทก็มี การดัดแปลงให้เหมาะกับแรงงานที่มีอยู่ ได้แก่



อวนล้อมซั้ง ซึ่ง คือลูกลอยที่ผูกใบไม้ให้จมอยู่ในน้ำทะเล โดยมี ลูกตุ้มถ่วงไว้เช่น ทางมะพร้าวหรือใบมะพร้าว เพื่อให้เกิดความร่มเย็นล่อให้ปลาเข้าไปพักอาศัย แล้วจึงลง อวนล้อมเพื่อจับปลาที่มารวมกันในทั้งนั้น ปลาที่จับได้นี้ ได้แก่ปลาจาละเม็ด ปลาสีกุน ปลา ทูแขก เป็นต้น

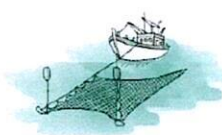
อวนลากแผ่นตะเฆ่ คืออวนที่ใช้เรือลาก โดยมีแผ่นตะเฆ่ เป็นเครื่องทำหน้าที่ถ่างปากอวนออก ใช้สำหรับจับปลา กุ้งและสัตว์หน้าดินอื่น ๆ อีก



อวนลากคู่ เป็นอวนชนิดเดียวกับอวนลากแผ่นตะเฆ่ แต่ใช้เรือ ๒ ลำ เป็นผู้ลากโดยไม่มีแผ่นตะเฆ่ เรืออวนชนิดนี้ใช้จับปลาหน้าดินและปลาหมึก



อวนล้อมสมัยใหม่ คือ อวนล้อมจับที่ใช้เรือลำเดียวนั่นเอง แต่เป็นเรือที่มีเครื่องกว้านอวน ระบบไฮดรอลิกประจำเรือ ใช้จับปลาผิวน้ำต่าง ๆ เช่น ปลาโอ ปลาทู เป็นต้น



อวนรุน คือ อวนที่มีคันรุนติดอยู่ที่หัวเรือ ใช้รุน หรือใสอวนไปตาม ชายทะเลเพื่อจับ สัตว์น้ำใกล้ฝั่ง เช่น พวกกุ้ง และปู เป็นต้น แต่เนื่องจากเป็นอวนที่มีตาถี่ ทำให้ ปลาทุก ขนาด รวมทั้งลูกปลาที่ยังเจริญเติบโตไม่เต็มที่พลอยถูกจับขึ้นมาด้วย ทางราชการจึง ประกาศห้ามใช้แล้ว

อวนลอยหน้าดิน คือ อวนลอยที่ใช้กางกันเพื่อดักจับสัตว์น้ำบริเวณ พื้นทะเล เช่น ปูม้า ปูทะเล ปลาเห็ดโคน เป็นต้น ใช้ได้ทั้งใกล้และไกลฝั่ง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความ พร้อมของชาวประมงที่จะนำเรือไป เก็บปลาที่ติดอวนเหล่านี้

การวางอวนต้องมีลูกลอยใต้นพุงให้อวนอยู่ในแนวตั้งเสมอ และยังมี ลูกลอยผิวน้ำ ปัก ฝังเป็นเครื่องหมายให้เรืออื่นๆ ที่ผ่านมาระมัดระวังมิให้ถูกอวนที่วางไว้ได้ผิวน้ำ



อวนลอยหน้าดินสามชั้น คือ อวนลอยหน้าดินชนิดหนึ่ง แต่มีอวน ซ้อนกันอยู่ ๓ ชั้น ขนาดชนิดตาใหญ่อยู่ด้านบน ด้านในเล็กลงลดหลั่นกันลงไป เพื่อจะใช้ ดักจับกุ้ง และปลาหมึกกระดองเป็นส่วนใหญ่

นอกจากนี้ยังมีเครื่องมืออื่นๆ อีก เช่น

แหยักษ์ คือ การดัดแปลงจากอวนยก หรืออวนล้อมสมัยใหม่ ให้เป็นรูปแหที่ใช้ครอบฝูงปลาที่รวมกันอยู่แห่งใดแห่งหนึ่ง เช่น ปลาหมึก เมื่อครอบลงไปแล้วที่เชิงแหด้านติดพื้นทะเล จะมีสายมาดึงให้เชิงมารวมกันปิดทางหนีของปลาแล้วใช้เครื่องยกขึ้นเรือ และเทปลาออกต่อไป



เบ็ดราวหน้าดิน คือ การวางเบ็ดราวไว้บนผิวดินในทะเล เพื่อดักจับปลาที่หากินตามผิวดิน เช่น ปลากระเบน ปลากระพงแดง ปลาริวกิว เป็นต้น เมื่อวางเบ็ดไว้ บริเวณใดจะสังเกตเห็นธงสีปักอยู่เหนือน้ำเป็นคู่ๆ



เรือโดจับปลาหมึก คือ เรือขนาดเล็ก (๕-๑๐ เมตร) มีเครื่องปั่น ไฟฟ้า (ไดนาโม) พร้อมดวงไฟแสงสว่างติดเป็นร่ายยื่นจากเรือออกไปในทะเลเพื่อล่อให้ปลาหมึก มารวมกัน ก่อนใช้อวนล้อมจับขึ้นมา ใส่เรือในคืนเดือนมืด ชาวประมงเรียกกันสั้นๆ ว่า เรือ โดหมึก มีการจับอยู่ทั่วไปตามชายฝั่งทะเลของจังหวัดชลบุรี แต่ที่มากที่สุดที่สังเกตได้จากแสงไฟ ในทะเลคืนเดือนมืด คือ ตำบลแสมสาร อำเภอสัตหีบ ติดต่อกับอำเภอบ้านฉาง จังหวัดระยอง

นอกจากการจับปลารวมชาติที่อาศัยอยู่ในทะเลแล้ว ยังมีชาวชลบุรี อีกกลุ่มหนึ่งคิดเลี้ยงสัตว์น้ำเค็มริมทะเลขึ้น เริ่มต้นจากการกั้นที่ดินที่อยู่ติดกับชายทะเลเป็นบ่อ สี่เหลี่ยม ชั่งน้ำไว้ แล้วนำปลาทะเลขนาดเล็กมาเลี้ยงไว้ เช่น กุ้งกุลาดำ ปลาเก๋า ปลากระพง และ หอยแครง เป็นต้น เมื่อได้ผลเป็นที่พอใจมีการขยายกิจการไปยังรายอื่นๆ อีกเป็นจำนวนมาก ได้แก่ บริเวณตำบลบางตำรุ อำเภอเมือง ติดต่อกันไปยังตำบลบ้านเก่า อำเภอพานทอง ไปถึง ตำบลท่าข้าม อำเภอพนัสนิคม ซึ่งอยู่ใกล้กับน้ำเค็ม จะมีบ่อปลาจากการดัดแปลงพื้นที่การเกษตร พืชไปเป็นพื้นที่การเกษตรสัตว์มาจนถึงปี พ.ศ. ๒๕๖๕ นี้

ส่วนพันธุ์ปลาทะเล เดิมได้จากปลาขนาดเล็กจากทะเลโดยตรง แต่ ปัจจุบันได้มีผู้เพาะพันธุ์ปลาออกจำหน่ายโดยจับแม่ปลามาผสมเทียม ตามการเผยแพร่เทคโนโลยีของ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พร้อมอาหารปลาสัตว์ต่างๆ ในเขตอำเภอและตำบลที่มีบ่อปลาตั้งอยู่

บริเวณท่าเรืออ่างศิลา เป็นแหล่งที่มีหอยนางรมอาศัยอยู่ชุกชุม ทำให้ชาวประมงมีการเพาะเลี้ยงหอยนางรมต่อเนื่องกันไปตามชายฝั่งเพิ่มขึ้น ซึ่งนับเป็นการใช้ภูมิ ปัญญาปรับปรุงวิธีการทำมาหากินอีกรูปแบบหนึ่ง โดยไม่ต้องเพิ่มการลงทุนในการซื้อหาอาหาร มาเลี้ยงหอยเหล่านี้ เช่นเดียวกับการใช้เชือกแทนหลักไม้ใผ่ให้หอยแมลงภู่เกาะอยู่ในน้ำทะเล ตลอดจนการเพาะเลี้ยงหอยแมลงภู่ในถุง ทำให้ได้หอยแมลงภู่จำนวนมากขึ้นกว่าการปล่อยให้ เกิดเองตามธรรมชาติ

๑.๔ การหัตถกรรม

๑.๔.๑ การจักสาน คือ การนำเอาวัสดุมาทำให้ได้ขนาดพอเหมาะ แล้ว นำมาสานขึ้นรูปเป็น อุปกรณ์ หรือเครื่องมือเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน วัสดุดังกล่าวที่หาได้ใน ท้องถิ่น ได้แก่ ไม้ไผ่ ต้นหวาย ต้นหญ้า ตันกก ตันคล้า เป็นต้น ก่อนจะลงมือสานต้องจัก ออกเป็นแผ่น หรือเส้นยาวด้วยมีดเสียก่อนจึงเรียกว่า จักสาน แบ่งเป็นประเภทตามความถนัด และความต้องการของท้องถิ่น ได้ดังนี้

การสานเครื่องมือทำมาหากิน เช่น สานไซเอาไว้ดักปลา สานข้อง เอาไว้ใส่ปลาที่จับได้ สานตุ้มเอาไว้ดักปลา โดยการวางเหยื่อล่อไว้ภายใน สานลอบเอาไว้ดักปลา คล้ายไซ สานสุ่มเอาไว้ครอบปลา และสานเครื่องมือเครื่องใช้ไว้แลกกับผลผลิตอื่น ๆ เช่น แลก ด้วยข้าวเปลือก แลกด้วยมะพร้าว จนถึง สมัยก่อน พ.ศ. ๒๕๐๐ เล็กน้อยจึงมีการผลิตส่ง จำหน่าย ให้แก่ร้านค้าในตลาด เนื่องจากชุมชนเริ่ม หนาแน่นขึ้นตามกาลเวลา ดังนั้นในปี พ.ศ. ๒๕๖๕ นี้ เราจึงเห็นเครื่องมือจับสัตว์น้ำเหล่านี้วางขายอยู่ตาม ตลาดทั่วไป



การสานเริ่มต้นด้วยการจักตอกจากไม้ไผ่ตามชนิดของภาชนะที่จะสาน เครื่องมือคือ มีดขอ ที่สามารถตัดไม้ไผ่ออกเป็นท่อนๆ ความยาวตามที่ต้องการแล้วจึงใช้ มีดขอนี้ผ่าออกเป็นซีกเล็ก ๆ ตามต้องการ แล้วใช้ มีดตอก จักตอกออกเป็นแผ่นบาง ๆ แล้ว เหลาให้เรียบร้อยสวยงามด้วยมือ ผู้ทำมักจะใช้ผ้าพันมือหรือ ปลูกโลหะสวมมือเพื่อป้องกัน ตอกบาดและเสี้ยนตำมือบาดเจ็บได้ เมื่อได้ตอกขนาดต่างๆ ตามแบบที่กำหนด ไว้แล้วก็เริ่ม ลงมือสานจากกันไปหาปาก เช่น ไซ ข้อง ตุ้ม เป็นต้น เมื่อเสร็จแล้วยังมีการสานฝาปิดหรือ ส่วนประกอบอื่น ๆ อีกด้วย เช่น ฝาปิดข้องจะไม่เปิดเลยจนกว่าจะกลับมาบ้าน เพราะที่ฝาปิด จะทำเป็นรูป กรวยเอาปลาใส่เข้าไปได้ แต่ปลาจะออกไม่ได้ แม้ข้องจะจมอยู่ในน้ำ เช่นเดียวกับ ฝาปิดไซจะใช้กะลามะพร้าว ขนาดพอดีกับปากไซ เจาะรูซ้ายขวาให้ตรงกัน เมื่อปิดเข้าไปแล้ว จะใช้ไม้ไผ่เหลาพอดีรูทะลุทะลวงรูตอก ข้างปากไซข้างหนึ่งไปทะลุอีกข้างหนึ่ง ทำให้ฝาปิด แน่นหนามันคงปลาไม่สามารถดันฝาไซออกมาได้ เมื่อสาน เสร็จแล้วต้องยึดตอกไม่ให้หลุดออกมา ง่าย ๆ ด้วยการใส่ขอบไม้ไผ่แล้วมัดด้วยตอกที่ทำด้วยหวาย

การสานเครื่องใช้ในบ้าน ได้แก่ กระบุง กระจาด กระดัง กระโล่ กระซอน ฯลฯ โดยใช้ไม้ไผ่เป็นตอก การสานกระบุง กระจาดต้องใช้ตอกถึง ๓ ขนาด คือ ตอกยี่น เป็นแผ่นหนาค่อนข้างแข็ง ตอกสาน เป็นตอกแบนเล็กกว่าตอกยี่นเล็กน้อย และ ตอกกลมก่อนจะถึง ปากกระบุงและกระจาดเพื่อความแข็งแรงและสวยงาม ก่อนจะใส่ขอบด้วย ไม้ไผ่และมัดด้วยเส้นหวายแลดูสวยงาม ผิดกับกระดัง กระโล่ ซึ่งใช้ตอก ขนาดเดียวกันหมด เสร็จแล้วใส่ขอบเช่นเดียวกับกระบุงและกระจาด



การสานเครื่องใช้และเครื่องประดับ เป็นการสานในลักษณะเดียวกับเครื่องใช้ในบ้าน แต่ ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงบางส่วนให้ประณีตสวยงามขึ้น เช่นสาน กระบุง กระจาด จะใช้ตอกยี่นและตอกกลมที่ตีง ผ่านรูตอกปูตอกแผ่นสังกะสี ทำให้ดูละเอียด ประณีตบรรจง และหากทำให้มีขนาดเล็กลงแล้วนำไปใส่ผลไม้แทน ถาด จะทำให้ดูแปลก และมี คุณค่ากว่าจานหรือถาดมาก นอกจากนี้ยังมีการสานเป็นรูปสัตว์ด้วยตอกย้อมสี เช่น สานกุง ตัวยาว ๑ นิ้ว ตัดเข็มกลัดเอาไว้ประดับอกเสื้อสตรี หรือ สานกุงใหญ่ขนาด ๑-๒ ฟุต ด้วยตอก ย้อมสี เอาไว้ประดับฉากหรือฝาบ้านก็จะได้บรรยากาศอีกแบบหนึ่ง

การสานเครื่องใช้เครื่องประดับซึ่งเป็นงานฝีมือที่ประณีตงดงามนี้ ได้ มีชาวอำเภอพนัสนิคม



กลุ่มหนึ่งนำโดยนางปราณี บริบูรณ์ เห็นคุณค่าของเครื่องจักสานตั้งแต่รุ่นก่อนๆ จนถึงปัจจุบัน จึงได้นำมาประยุกต์เป็น เครื่องใช้ฝีมือประณีต โดยการออกแบบใหม่ แต่ยังคงรักษารูปแบบเดิมไว้ รวมเอาความประณีตและ สวยงามเข้าไว้ด้วยกัน ทำให้มีผู้ซื้อหาไปใช้ในชีวิตประจำวันของสังคมชั้นสูงได้ เช่น กระเป๋าถือ ตะกร้า ของสุภาพสตรี นอกจากนี้ยังมีการอนุรักษ์เครื่อง จักสานโดยการเผยแพร่ความรู้ใน

การผลิตงาน ประณีตศิลป์เหล่านี้ให้เป็นที่รู้จักกันทั่วไป รวมทั้งเยาวชนรุ่นหลังในโรงเรียนอีกด้วย นอกจากนี้ยังได้ ส่งเข้าประกวดจนได้รับรางวัลระดับชาติมาแล้ว และยังได้เคยส่งไปจัดแสดงที่หอไอเฟล กรุงปารีส ประเทศฝรั่งเศส ในนามของสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถมาแล้วด้วย

การสานหุ้มเครื่องใช้เซรามิก เป็นการตกแต่งเครื่องใช้ถาวรอย่าง ขวดหรือแจกันที่ ทำด้วยเซรามิกอยู่แล้วให้ดูสวยงามด้วยการใช้ดอกเสี้ยนบางๆ มาสาน ทาบไป ตามผิวของขวด หรือแจกันนั้น แล้วขัดและตกแต่งผิวดอกที่ สานด้วยชะเล็กและแล็กเกอร์ต่อไป



การสานเครื่องมือเครื่องใช้เหล่านี้ นอกจากจะแสดงให้เห็นถึงฝีมือในการสานด้วยดอกแล้ว ยังเป็นของแปลกใหม่ที่มีความ ประณีตงดงาม เนื่องจากใช้เวลาในการสาน ค่อนข้างนาน จึงมีราคาค่อนข้างสูง และทำรายได้ให้ผู้ประดิษฐ์ ค่อนข้างดีด้วย

๑.๔.๒ การตีเหล็ก เป็นหัตถกรรมในครัวเรือน โดยอาจจะมียุวกจ้างมาช่วย บ้าง ๑ คน หรือ ๒ คน เครื่องเหล็กที่ผลิตได้ ได้แก่ มีดต่างๆ ขวาน เสียม คราด ซึ่งเป็นเครื่องใช้ ในชีวิตประจำวันของครัวเรือน เครื่องมือที่ใช้ในการตีเหล็กประกอบด้วยเตาเผา ซึ่งจะก่อด้วยอิฐที่ทำด้วยดินเหนียวเป็นรูปเปิดหน้าปิดข้างและ หลังทั้ง ๓ ด้าน ฐานสูงระดับเอว หลังคามีปล่อง ให้ควันลอยขึ้นเบื้องบน พื้นปูด้วยตะแกรงดินเผา มีเครื่องเป่า



ด้วยสูลมโยกด้วยมือ ใช้ถ่านไม้ไฟ เพราะให้ความร้อนสูงกว่าถ่านไม้เนื้อ แข็ง นอกนั้นก็ยังมีฆ้อนปอนด์ขนาดเหมาะสมมือสำหรับใช้ตีเหล็ก มีคนงาน ช่วยกันตี ๒ คน และมีคีมด้ามยาวไว้สำหรับคีบเหล็กที่เผาไฟจนแดง ช่างๆ เตาไฟ จะมีอ่างน้ำเอาไว้ชุบเหล็กหลังจากที่เป็นรูปร่างที่ต้องการเสร็จ เรียบร้อยแล้ว เพื่อให้เหล็กมีความ แข็งกล้าขึ้นกว่าเดิมด้วย และต้องใช้ทั้ง ขนาดใหญ่พอสมควรเพื่อรองรับการตีเหล็กขนาดต่างๆ

กรรมวิธีในการตีเหล็กเริ่มด้วยการนำเหล็กแผ่นหนาๆ ที่ตัดไว้สำหรับทำเครื่องมือชนิด นั้นๆ ใส่เข้าไปในเตาไฟจนร้อนแดง จากนั้นใช้คีมด้ามยาวคีบเหล็กนั้นออกมา | วางตีบนทั่ง เริ่มจากด้ามไปหา ปลาย อาจจะเอาเข้าเตาเผาหลายครั้งจนกว่าจะเป็นรูปร่างของ

เครื่องมือเครื่องใช้ชนิดนั้น แล้วเอาลงชุบน้ำให้เย็นแล้วนำไปตกแต่งที่แท่นแม่แรง ใช้แม่แรง หนีบไว้ แล้วใช้ตะปัดขัดให้เรียบร้อยจนถึงการสร้างคมมีด คมขวานด้วย ส่วนการวางจำหน่ายนั้น จะมี ด้ามที่ทำด้วยไม้จำหน่ายแก่ผู้ซื้อด้วย เดิมทีเคยมีผู้ประกอบอาชีพนี้ในทุกอำเภอ แต่ปัจจุบัน มีน้อยมาก ที่ อำเภอพนัสนิคมมีเพียง ๓ รายเท่านั้น

๑.๔.๓ การทำครกหิน เป็นอาชีพที่มีชื่อเสียงของตำบลอ่างศิลา อำเภอเมืองชลบุรีมานานหลายสิบปีแล้ว แต่เดิมที่ตำบลนี้มีหินแกรนิตให้ขุดเอามาสลักเป็นครกหินจำหน่ายเป็นจำนวนมาก แต่ปัจจุบันนี้หินแกรนิตหมดไปทำให้ผู้ประกอบการต้องพยายามเสาะหาหิน เนื้อดีอย่างเดียวกันนี้จากต่างอำเภอและต่างจังหวัดมาผลิตต่อไป ไม่ว่าจะเป็นครกหิน โมหิน รูปปั้นสัตว์ และรูปปั้นตกแต่งสวนหย่อม รวมทั้งส่วนประกอบของประตูหน้าต่างอาคารสถานที่ต่างๆ

การทำครกหินด้วยแรงคนมีเครื่องมือเพียง ๓-๔ ชิ้นเท่านั้น ขั้นตอน ที่ยากลำบากที่สุดคือ การแยกหินตามขนาดของครกที่จะทำ เมื่อแยกแล้วต้องทำปากครกให้ ราบเรียบสามารถใช้ วงเวียนเหล็ก ทำวงกลมเป็นรูปปากครก เพื่อจะได้ขึ้นรูปภายนอกให้รับกับปากครกที่เวดไว้ ใช้เหล็กกล้าปากแหลมที่ช่างสกัดหินเรียกว่า จ้ำ สกัดด้านนอกของตัวครกก่อน จึงค่อยสกัดตรงกลางครกให้เป็นหลุมลงไปพองาม พยายามสกัดให้ผิวเรียบที่สุดก่อน จึงค่อย สกัดตรงกลางครกให้เป็นหลุมลงไปพองาม โดยพยายามสกัดให้ผิวเรียบที่สุดก่อนที่จะนำออก จำหน่าย ในสมัยก่อนครกหินอ่างศิลาผิวไม่เรียบ เหมือนหล่อด้วยคอนกรีตอย่างทุกวันนี้ เพราะปัจจุบันนี้เมื่อสกัดด้วยจ้ำและซ้อนด้ามโค้งแล้วก็มีฝายขัดให้สวยงามด้วยหินเจียรด้วย เครื่องไฟฟ้า สะดวกสบายมาก ช่างทำครกหินเล่าว่า หากสกัดครกลูกใหญ่ใช้จ้ำไม่ได้ต้องใช้ แต่ ซึ่งเป็นเหล็กสกัดหน้าตัดประมาณ ๑ นิ้ว ซึ่งเป็นเครื่องมือที่ใช้สกัดหินหน้ากว้าง ๆ ในปัจจุบันนี้ โรงงานและบ้านที่ประกอบอาชีพทำครกหินมากที่สุดอยู่ที่หมู่ที่ ๔ ตำบลอ่างศิลา อำเภอเมืองชลบุรี ส่วนโมหินนั้นไม่มีจำหน่ายแล้ว เพราะหมดสมัยที่จะใช้โมหินโมแบ่งทำขนมเหมือนอย่างแต่ก่อนแล้ว



๑.๔.๔ การสีข้าวซ้อมมือ คือ การผลิตข้าวสารตั้งแต่เป็นข้าวเปลือก เริ่มต้นด้วยการตากข้าวเปลือกที่เก็บไว้ในยังให้แห้งสนิท เพราะชาวชนบทมีความเชื่อว่าข้าวเปลือกที่มี ความชื้นสูงเมื่อถูกเครื่องสีข้าวบดจนเปลือกหลุดออกนั้นจะเปราะกว่าข้าวที่ตากจนแห้ง เมื่อสี ออกมาแล้วผัดเอาแกลบออกเรียกว่า ข้าวกล็อง จะมีทั้งข้าวเปลือกและข้าวกล็องซึ่งถูกขัดผิวจน เป็นรำข้าว จึงนำไปร่อนในตะแกรงร่อนข้าวให้ตกลงในกระด้งได้ข้าวสารเป็น ข้าวซ้อมมือ นำไปหุงเป็นอาหารประจำวันได้ทันที

เครื่องสีข้าวซ้อมมือนั้นทำขึ้นด้วยภูมิปัญญาชาวบ้านด้วยหลักการ เดียวกันกับโมหินที่ใช้โมแบ่งทำขนม เพียงแต่ว่าเครื่องสีข้าวทำด้วยไม้ไผ่สานรอบนอกเป็นทรงกลม เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๒ ฟุต โดยเอาดินเหนียวใส่ด้านในเพื่อจะได้เสียบ ลูกสี ด้วยไม้แข็ง ผ่าเป็นแผ่นหนาประมาณ ๒ หุน กว้าง ๕ นิ้ว ตีลงไปดินเหนียวเป็นแนวยาวจากศูนย์กลาง ออกมายังขอบนอกทั้งท่อนล่างและท่อนบน ฐานล่างเรียกว่า แม่สี ติดอยู่กับที่ ค่อนข้างหนัก มีเสาหลักอยู่ตรงกลาง ทำหน้าที่เป็นเพลให้ตัวบนหมุนได้ มีแขนยื่นออกมาทั้งซ้ายขวา เจาะรู ให้ไม้หมุนตั้งได้สะดวก เอาข้าวเปลือกใส่ชั้นบนสุด แล้วหมุนให้ข้าวถูกบด ลูกสี ออกมาเป็น ข้าวกล็องปนแกลบดังกล่าว

เครื่องตำข้าว ใช้สำหรับขัดข้าวให้ขาวนารับประทาน ชาวบ้านจะหาครกที่ทำด้วยไม้เนื้อแข็ง โดยมากจะเลื่อยหรือตัดมาจากโคนต้นไม้ที่ถูกตัดไปใช้งาน แล้วเหลือโคนเอาไว้ หน้าตัดกว้างประมาณ สอกคืบ (๗๕ เซนติเมตร) ลึกประมาณ ๑ ฟุต ตำด้วยสากตะลุมฟูกซึ่งสร้างขึ้นด้วยฝีมือช่างในบ้าน หรือช่างประจำหมู่บ้านทั้งสิ้น ปัจจุบัน ข้าวซ้อมมือมีคุณค่าทางอาหารสูง และจำหน่ายได้ราคาดี จึงมีผู้คิดเครื่องสีข้าวขึ้นมาใหม่ใกล้เคียงของเดิม แต่มีวิทยาการสมัยใหม่เข้ามาช่วยหลายขั้นตอน จึงสะดวกในการผลิตมากขึ้น

๑.๔.๕ การปั้นหัวสัตว์ เป็นอาชีพที่ต้องใช้ภูมิปัญญาเฉพาะตัว จึงไม่แพร่ หลายมากนัก แหล่งผลิตอยู่ที่ตำบลหนองเหียง อำเภอพนัสนิคม นิยมนำมาทำเป็นเครื่องประดับ บ้านหรืออาคารสถานที่ที่ทรงคุณค่า ไม่ว่าจะเป็นหัวแก้ง หัวกวาง หัวเสียงผา หัวโค หัวกระบือ โดยการเอาซากหัวสัตว์ที่มีหัวกระโหลก

และเขาสัตว์ติดอยู่ด้วยกันมาให้ข้างป็น ต่อจากนั้นข้างป็นจะเป็นผู้ป็นแบบให้มีลักษณะตามชนิดของสัตว์นั้น โดยมากจะเป็นหัวกว้างกับหัวกระปือ กรรมวิธีในการทำมีดังนี้

การเตรียมวัสดุ คือการหาวัสดุต่าง ๆ เพื่อลงมือป็นตามขั้นตอนต่อไป

(๑) **ดินป็น** ทำจากผงดินเหนียวตากแห้งที่บดหรือโขลกในครกให้ ละเอียด แล้วร่อนด้วยตะแกรง ผสมกับผงเปลือกไม้ บดให้ละเอียดเช่นกัน ในอัตราส่วนผงดิน ต่อผงเปลือกไม้ ๘ : ๕ แล้วจึงนำไปผสมกับน้ำที่แช่ด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์จนเปื่อยอยู่ใน อัตราส่วนที่เท่ากันกับผงดินและผงเปลือกไม้ ทำให้ได้ใยกระดาษผสมดินและเปลือกไม้ที่เหนียว แน่นแต่น้ำหนักเบา

(๒) **หุ่นต้นแบบ** คือ หุ่นจากหัวถึงคอของสัตว์ชนิดนั้น ป็นจาก ดินเหนียว หรือปูนปลาสเตอร์ เมื่อป็นตากแห้ง และขัดผิวเรียบแล้ว จึงทากาวติดด้วยกระดาษ หนังสือพิมพ์หลายๆ ชั้นอย่างน้อย ๑๐ ชั้น นำไปตากแห้งอีกที จากนั้นจึงนำไปตัดลอกออกเป็น ๒ ซีกด้วยมีดคม ๆ จะได้หุ่นกระดาษเพื่อนำไปประกอบหัวสัตว์จริงต่อไป

(๓) **แป้นไม้** คือ ส่วนที่จะนำหัวสัตว์มายึดติด เพื่อสะดวกในการ นำไปแขวนไว้ข้างฝาเรือน โดยให้ส่วนหัวยื่นออกมาจากแป้นคอ ส่วนที่ยื่นออกมาติดกับหัวสัตว์ จะทำด้วยไม้ หรือโลหะก็ได้ แต่ควรหลีกเลี่ยงโลหะที่จะเป็นสนิม

(๔) **หุ่นกระดาษ** คือ กระดาษที่ติดแนบกับหุ่นต้นแบบ แล้วผ่า ออกมาเป็น ๒ ซีก นำไปประกบกับหัวสัตว์จริงที่ติดอยู่กับแป้นไม้

การประกอบชิ้นส่วนป็นทับหุ่น คือ ขั้นตอนในการป็น เริ่มต้นด้วย การยึดแกนไม้ติดกับฐานไม้เพื่อยึดหุ่นกระดาษให้แน่น สวมหุ่นกระดาษซึ่งเจาะช่องหูไว้แล้วลง บนแกน แล้วยึดฐานหุ่นกระดาษกับฐานไม้ด้วยตะปูให้แน่น สอดเขาสัตว์ลงบนส่วนหัวของหุ่นกระดาษซึ่งผ่าซีกไว้แล้ว ยึด เขาสัตว์ติดกับแกนไม้ให้แน่น จากนั้นจึงนำดินมาป็นพอกทับ ลงบนหุ่นกระดาษให้คลุมทั่วผิวของหุ่นกระดาษหนาประมาณ ๐.๕-๒.๐ เซนติเมตร รอให้ชั้นแรกแห้งสนิทเสียก่อนจึงพอก ชั้นที่ ๒ พอกหมดๆ ได้ที่จึงตกแต่งรายละเอียดให้ใกล้เคียงกับรูปทรงของสัตว์ประเภทนั้นๆ มากที่สุด ปล่อยให้ดินแห้งจึงติด แก้วตาและแต่งบริเวณดวงตาให้เหมือนของจริง แล้วจึงนำไป ติดชน ขนของสัตว์ที่ป็นจะทำจากเส้นใยลูกตาลสุกที่คั้นเอาเนื้อออกหมดแล้ว ล้างให้สะอาดก่อนที่จะนำไปต้มในน้ำสีย้อมผ้าตามสีของสัตว์ประเภทนั้นๆ เมื่อนำขึ้นมาผึ่งจนแห้งแล้วจึงตัดเส้นใย ด้วยมีดคมๆ หลังจากใช้หวีสางให้เส้นใยยึดตรง

การตกแต่งขั้นตอนสุดท้ายจะต้องติดใบหูทั้งคู่ให้เรียบร้อยเหมือน ของจริง ด้วยแผ่นสังกะสี ทาสีและติดขนตามประเภทของสัตว์ ทากาวติดขน แต่งขนก่อนที่จะ ลงสีตามที่เป็นจริง ทาสีและแล็กเกอร์เคลือบเงาที่แป้นไม้เป็นขั้นตอนสุดท้าย

๑.๕ การอุตสาหกรรม

จังหวัดชลบุรีเป็นดินแดนอุตสาหกรรมอย่างแท้จริงเพราะภายในจังหวัดมีนิคม อุตสาหกรรม อยู่ที่เขตเทศบาลตำบลแหลมฉบังมาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๓๔ และนิคมอุตสาหกรรมมาบตาพุด จังหวัดระยองก็อยู่ห่างจากอำเภอสัตหีบเพียง ๓๐ กิโลเมตรเท่านั้น ดังนั้นโรงงานต่าง ๆ ในจังหวัดชลบุรี ทั้งในและนอกนิคมอุตสาหกรรมจึงมีอยู่มากมายหลายประเภท ส่วนมากเป็นบริษัทที่เข้ามาลงทุนจากต่างพื้นที่และต่างประเทศ ส่วนโรงงานที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้าน ในพื้นที่จังหวัดชลบุรีจริง ๆ นั้นยังมีไม่มากนัก

๑.๕.๑. **การทำอิฐแดง** ในช่วงเศรษฐกิจซบเซาช่วงก่อน พ.ศ. ๒๕๔๐ การก่อสร้างคึกคัก อุปกรณ์ในการก่อสร้างทุกประเภททำรายได้ให้แก่บริษัทห้างร้านผู้แทนจำหน่าย เป็นอันมาก อิฐแดง หรือ อิฐมอญ เดิมมีโรงงานผลิตอยู่ ๒ อำเภอ คือ อำเภอเมืองและอำเภอบ้านนาถอย ปัจจุบันเหลืออยู่ที่อำเภอบ้านนาถอย

เท่านั้น และจำนวนโรงงานจากเดิมมีมากกว่า ๑๐ โรง ในสมัยเศรษฐกิจรุ่งเรือง เหลือเพียง ๕ โรงในปี พ.ศ. ๒๕๔๒ แต่จากการพิจารณาของ ผู้ประกอบกิจการค้าด้านนี้เชื่อว่าเมื่อเศรษฐกิจดีขึ้น โรงงานเหล่านี้ก็จะเปิดดำเนินการต่อได้โดย ไม่ยากนัก เพราะดินที่ใช้ก็หาได้ในเขตอำเภอ พานทองนี้เอง

การทำอิฐแดง คือ การนำดินมาผสมกัน ตามสูตรที่กำหนดของ โรงงาน แล้วนำไปเข้าพื้ม ซึ่งปัจจุบันนี้ใช้ พื้มที่อัดแรงด้วยเครื่องยนต์แล้วนำไปตากให้แห้ง ภายใน ๒ วัน แล้วนำมาเก็บไว้หน้าเตา พอได้ปริมาณครบ ๑ เตาดตามขนาดก็ เรียงเข้าเตาเผา โดยใช้ไม้เบญจพรรณจากเศษไม้ของโรงงาน เฟอร์นิเจอร์ในอำเภอใกล้เคียง เช่นอำเภอพนสนิมคม และอำเภอ บ่อทอง มาเป็นเชื้อเพลิง ใช้เวลาเผาประมาณ ๓-๕ วัน ก็จะได้อิฐแดงที่จะนำไปก่อ ผนังฉาบปูนของตึกต่างๆ ได้



๑.๕.๒ การทำรถไถนา การทำนาเป็นอาชีพหลักของชาวชนบท ดังนั้นการไถและคราดพื้นนา เพื่อการเตรียมดินจึงต้องใช้เงินลงทุนทั้งตัวไถและตัวคราด ยิ่งการลงทุนและ บำรุงรักษาไว้ด้วยที่จะลากคันไถ และคันคราดนั้นมีความลำบากพอสมควร จึงมีการค้นคิดทำรถไถนาที่ไม่ต้องมีวัวควายมาเป็นภาระ เรียกว่า แทรกเตอร์ แต่ฐานะของชาวนาไทยไม่สามารถ จะซื้อหามาใช้ได้ จึงได้มีคนคิดสร้างรถไถชนิดที่วิ่งในน้ำลึก ประมาณ ๑ ฟุตได้ ไม่ว่าที่แห่งนั้นจะ อ่อนตัว หรือลื่นไถลวิ่งไปได้ โรงงานแห่งนี้เดิมเป็นโรงรับซื้อเศษเหล็ก ต่อมาได้ลองทำรถไถที่มี ล้อ ๒ ล้อ แต่ล้อเป็นเหล็ก ๒ เส้นคู่ มีแผ่นเหล็กยึดล้อไว้ เวลาวิ่งไปบนเลนไม่จมลง ไปในดิน แล้วติดเครื่องยนต์ที่มีวางขายเพื่อจุดเครื่องปั่นไฟฟ้า หรือจุดระหัดวิดน้ำเข้าไป ต่อมาจึงมีการ ผลิตรถ ไถแบบเดินตาม พร้อมกับสร้างโรงงานเล็ก ๆ ขึ้นผลิตขายตามความสามารถของเงินทุน ปัจจุบันโรงงานนี้ผลิต จำหน่ายรถไถแบบเดินตามไปทั่วประเทศ สร้างชื่อเสียงให้แก่ชาวชลบุรี เป็นอย่างมาก

๑.๕.๓ การต่อเรือประมง จังหวัดชลบุรีมีชื่อเสียงในด้านการต่อเรือประมง ดีที่สุดมานานแล้ว จึงมีผู้ประกอบการอาชีพต่อเรือเพื่อใช้ออกหาปลาอยู่หลายแห่ง ทั้งที่อำเภอเมือง และอำเภอสัตหีบ การต่อเรือมี ขั้นตอนดังนี้

(๑) **วางกระดูกงู** เป็นขั้นตอนแรกของการต่อเรือ กระดูกงูเปรียบ ได้กับสันหลังของ คน จึงต้องวางไม้กระดูกงูที่ค้ำคองไปตามรูปท้องเรือให้ได้ระดับน้ำตามเครื่อง วัดระดับด้วยปรอทและซึ่งเชือกให้ตรง ในการวางกระดูกงูนี้ต้องทำการ บวงสรวง แม่ย่านาง ด้วยผ้าแดง ผ้าขาว เงิน ๙ บาท พร้อมดอกไม้ รูปเทียน หลังวางกระดูกงูเสร็จ



(๒) **ตั้งโขนเรือ หรือทวนหัว** โขนคือไม้ที่เสริมหัว เรือ และท้ายเรือ ให้งอนเซิดขึ้นต่อมาจากกระดูกเรือนั่นเอง หัวเรือนี้เรียกว่า แม่ย่านาง

(๓) **ตั้งทวนท้ายหรือหลักทรัพย์** เป็นการต่อตะเกียบยื่นออกไป ให้ได้รูปทรงทำให้เรือ เป็นรูปสามเหลี่ยม

(๔) **วางกงเป็นโครงเรือ** โดยวางพาดไปตามความยาวของเรือเป็น หลักให้กงตั้งซึ่งจะ ติดกับกงยาว กงตั้งนี้จะค้ำคองไปตามลักษณะความลึกของท้องเรือ ตั้งแต่หัวเรือ ขนานกันไปเรื่อยๆ จนถึงท้ายเรือ

(๕) **วางตะเข้เรือ** ทับกับกงตั้งอีกทีหนึ่ง เพื่อให้เรือแข็งแรง เสริม ให้กระดูกงูแข็งแรงขึ้น

(๖) **ขึ้นราในที่อยู่ด้านในของเรือ** เพื่อยึดเรือให้แข็งแรงโดยการ ดีทับกงตลอดลำเรือ จากหัวถึงท้ายเรือ

(๓) **ขึ้นกระดานเรือ** คือ การวางกระดานเรือตั้งแต่ด้านล่างสุดมา ถึงด้านบนตรงกราบเรือโดยไม่ใช่ตะปู แต่ใช้ไม้ทำเป็นลูกสลักแทน ลูกสลักนี้ทำจากไม้เนื้อแข็ง เช่น ไม้แสมสาร ประดู่ ตะเคียน เป็นต้น

(๔) **ใส่กงดาตฟ้าหรือวางคาน** เพื่อปกระดานดาตฟ้าเป็นลาน อเนกประสงค์

(๕) **ติดราโทด้านข้าง** เพื่อความแข็งแรงยิ่งขึ้นและมีกราบอ่อน ในอยู่ด้านนอกของตัวเรือ และปิดกราบอ่อนในให้ดูเรียบร้อยสวยงามด้วยการตีปิดหัวกง

(๑๐) **ทำห้องเย็นอยู่ด้านหน้าของหัวเรือใช้เก็บปลา** อัดด้วยโฟม ทุกด้านซึ่งเป็นเนื้อที่มากที่สุดของเรือ

(๑๑) **ทำแกงเรือ** โดยการยกให้สูงขึ้นกว่าดาตฟ้า เป็นห้องเล็กๆ มี หลังคา กันฝนเป็นทั้งห้องบังคับเรือเพราะเป็นที่สูงมองได้ไกล และเป็นที่พักผ่อนหลับนอน

(๑๒) **วางเครื่องยนต์ไว้ชั้นล่างของตัวเรือ** มีไม้สองท่อนวาง ขนานกันและเชื่อมกับใบท้ายเรือซึ่งยื่นออกไปหลังหลักทรัพย์ท้ายเรือ

(๑๓) **ตอกหมันด้วยการนำด้ายดิบผสมชันยาเรือ** พร้อมทั้ง น้ำมันยางผสมปูนแดงเพื่ออุดรูสลักและรอยต่อระหว่างแผ่นกระดาน เพื่อป้องกันน้ำรั่วเข้าไป

(๑๔) **ทาสีเรือ** เพื่อกันแดด กันฝน กันน้ำ กันตัวเพรียง ท้องเรือ และกระดานเรือมักจะทาสีเขียว ส่วนราโทและกราบอ่อนมักจะทาสีส้มกับสีขาว

เครื่องมือที่ใช้ในการต่อเรือ ก็คือ เครื่องมือช่างไม้ และเครื่องไฟฟ้าเพื่อการผ่อนแรง ที่สำคัญคือมีมือและประสบการณ์ และโครงสร้างอาจจะเปลี่ยนไปบ้างตาม ความต้องการของผู้สั่งทำ

๒. ภูมิปัญญาในการรักษาโรค

การรักษาโรคของแพทย์แผนโบราณ โดยส่วนใหญ่จะใช้วิธีประสมประสานระหว่าง ดัวยาสุนไพรรักษาโรคกับความเชื่อในเรื่องของไสยศาสตร์ เพราะยาบางขนานต้องใช้คาถาเสกเป่ากำกับ จึงจะทำให้ยามีพลังมากขึ้น ศักดิ์สิทธิ์ โรคบางอย่างไม่ต้องใช้ตัวยาก็แต่คาถาอย่างเดียวก็รักษาได้ แต่ ต้องปฏิบัติตามข้อห้าม และไม่กินของแสลงต่อโรคอย่างเด็ดขาดหากไม่ปฏิบัติตามโรคจะกำเริบ จนสิ้นทางรักษา

หากต้องการให้การรักษา มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น แพทย์ผู้รักษาจะต้องเป็นผู้ที่ยึดมั่นใน ศีลธรรม ประพฤติตนเป็นคนดี ไม่โลภ ไม่รังเกียจคนไข้ ตลอดจนมีความรู้เรื่องธาตุ ดิน น้ำ ลม ไฟ ตลอดจนวันเดือนปีเกิดของคนไข้เพื่อนำมาประกอบในการรักษา แพทย์บางคนก่อนออก จากบ้านจะต้องดูวัน เดือน ข้างขึ้นข้างแรม เพื่อหาทิศทางในการออกไปรักษาคนไข้ นอกจากนี้ ยังมีเคล็ดปลุกย่อยเฉพาะตนอีกมากมาย ซึ่งสิ่งเหล่านี้ล้วนแต่แสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาชาวบ้าน ในการรักษาโรคของแพทย์แผนโบราณทั้งสิ้น

๒.๑ ตำรับยารักษาโรค ตำรายารักษาโรคของแพทย์แผนโบราณจะมียาใช้ รักษาโรคทั้งเด็ก ผู้ใหญ่สตรี บุรุษ ยาประจำบ้าน ยารักษาโรคเฉพาะทาง เช่น โรคลม โรค กระตุก ใช้ อัมพฤกษ์ อัมพาต มะเร็ง การรักษาโรคของหมอแต่ละคนก็จะมีตำรายาเฉพาะตน โรคชนิดเดียวกันยาของหมอบางท่านอาจรักษาหาย บางท่านก็รักษาไม่หาย เข้าทำนองว่า... ลางเนื้อชอบลางยา... จึงขอนำยาบางขนานที่เจ้าของตำราได้แสดงภูมิปัญญาใช้รักษาคนไข้ได้ผล มาแล้วให้พิจารณาเลือกใช้ ดังนี้

๒.๑.๑ ตำรายาเกี่ยวกับโรคของเด็ก

- **ยาแสงหมึก** มีส่วนประกอบ ได้แก่ ชะมด จึงเหลื่อม ชี้แมลงสาบคั่ว ลิ่นทะเลบั้ง เบญจกานี พิมเสน (สรรพยา ๖ สิ่งนี้ หนักสิ่งละ ๑ เฟื้อง) หางปลาช่อนบั้ง ใบลานสุ่ม น้ำประสานทองสะอาด ผักส้มป่อยคั่ว กะทือแห้งคั่ว กานพลู (สรรพยา ๖ สิ่งนี้หนักสิ่งละ ๑ สลึง) หมึกหอม เทียนสัตตบุษย์ ใบกะเพรา

เปราะหอม (สรรพยา ๔ สิ่งนี้หนักสิ่งละ ๑ สิ่งเพ็อง) ดอกมะลิ ใบพิมเสน ใบสันพร้าวหอม จันทน์เทศ (สรรพยา ๔ สิ่งนี้หนักสิ่งละ ๒ สิ่ง) ชะเอมเทศ ๓ สิ่ง



รวมสรรพยา ๒๑ สิ่งทำผงบดปั้นเม็ด ผึ่งลมไว้ให้แห้ง แก่เด็กตัวร้อน หรือเป็นไข้ รับประทานกับน้ำสุก หรือน้ำแก่นจันทน์เทศต้ม แก่ชางทุกชนิด เด็กตัวไม่ร้อน หรือร้อนเล็กน้อยกวาดกับสุรา ถ้าตัวร้อนจัดกวาดกับน้ำสุก แก่หุลและละอองทุกชนิด ป้ายกับน้ำผึ้งแทรกเกลือและหางปลาช่อนปิ้ง หรือชี้แมลงสาบคั่ว แก่ลิ้นเป็นฝ้า ป้ายกับน้ำผึ้งแทรกเกลือ และน้ำประสานทอง สะตุ แก่ปากหรือลิ้นเปื่อย ป้ายกับน้ำลูกเบญจกานีฝน แก่ไอ กวาดกับน้ำมะนาว แทรกเกลือ หรือน้ำรากมะแว้งแทรกเกลือ แก่สำรอก รับประทานกับน้ำลูกผักชี หรือน้ำลูกยอ เผาไฟต้ม แก่ลมชักลมกระตุก รับประทานกับน้ำใบสันพร้าวหอมต้มแทรกพิมเสน แก่เบื่ออาหาร เบื่อข้าว เบื่อนม แก่ท้องขึ้น ปวดท้อง รับประทานกับน้ำใบกะเพราต้ม แก่ท้องร่วง รับประทานกับ น้ำเปลือกแคหรือใบทับทิมต้ม แก่บิดมูกเลือด รับประทานกับน้ำกระปือเผาไฟหรือฝน

- ยามหาจักร์ มีส่วนประกอบ ได้แก่ อบเชย ลูกโหระพา ลูกผักชีลา ลูกเบญจกานี น้ำประสานทองสะตุ เปราะหอม รากโครเคื้อ สมอทั้งสาม ลูกมะขามป้อม โกฎสุอ โกฎพุงปลา สารส้ม ว่าน กีบแรด (สรรพยา ๑๕ สิ่งนี้หนักสิ่งละ ๑ บาท) ชะเอมเทศ ๒ บาท โกฎเชียง ๔ บาท โกฎหัวบัว ๔ บาท

รวมสรรพยา ๑๘ สิ่ง ทำผง บดด้วยน้ำสุก แทรกพิมเสน ชะมด ดิงเกลือม ทำเป็นยากวาดหรือให้เด็กรับประทานแก้ไข้ แก้ชาง แก้ลม แก้ท้องเสีย แก้ไอ แก่สำรอก น้ำกระสายผักใช้ตามสมควร แก่โรค ผู้ใหญ่ก็ใช้ได้ ยาหอมแห่งทองก็เรียก

- ยาแก้เด็กเป็นหัด มีส่วนประกอบ ได้แก่ ตะไคร้ ๑ กระดังใบ ๑ ตะไคร้หน้า ๑ รากก้างปลาแดง ๑ ต้มกินแก้เด็กเป็นหัดหายแล

อีกขนานหนึ่ง ถ้าเด็กเป็นหัดแลมักให้ท้องลงหนัก ท่านให้เอา ใบฝ้ายเทศ ๑ ใบมะกล่ำเครือ ๑ ใบทับทิม ๑ รากถั่วพู ๑ รากกล้วยตึบ ๑ รากก้างปลาแดง ๑ รากตานใหญ่ ๑ รากตานหม่อน ๑ รากตานขโมย ๑ ต้มกินหายแล

- ยาแก้สำรอก มีส่วนประกอบ ได้แก่ อบเชย ๓ แก่นสน ๓ จันทน์เทศ ๓ ชิงแห้ง ๓ เทพทาโรจีน ๓ รากแฝกหอม ๓ หัวหมู ต มะตูมอ่อน ๓ หัวตะไคร้ ๑ ใบหนาด ๕ ใบ คนทีสอ ๒ ใบกระเพรา ๒ ลูกผักชีลาว ๒ เทียนดำ ๒ พิมเสนเกล็ด ๒ เหมือดคน ๕ รากมะปราง หวาน ๕ เกสรบัวหลวง ๕ ดอกพิกุล ๕ บอระเพ็ดแห้ง ๒ ชะลูด ๑ เนื้อสมอไท ๑ โกฎน้ำเต้า ๑ ชะเอมเทศ ๔



สรรพยารวม ๒๔ สิ่งน้ำหนัก ๓๐ บาท บดทำเป็นผง ปั้นเป็นเม็ด ตากแดดให้แห้ง ใช้กวาดหรือละลายน้ำสุกให้เด็กรับประทานแก้ไข้สำรอก ถ้าสำรอกมีอาการตัวร้อนมากให้ละลายน้ำดอกมะลิ และเหมือดคนต้มรับประทาน

- ยาแก้ตานขโมย มีส่วนประกอบ ได้แก่ บอระเพ็ด ๓ องคุลี ขมิ้นอ้อย ๕ ชัน กะเพราทั้งห้า ๑ รากกะพังโหม ๑ รากตานหม่อน ๑ รากตาลโดนด ๑ ใบทับทิม ๑ ใบเทียน ๑ ต้มกินหายแล

๒.๑.๒ ตำรายาเกี่ยวกับโรคสตรี

- ยาเลือดแก้สิ่วฝ้า ประกอบด้วย ชีเหล็กทั้งห้าสิ่งละ สมอทั้งสามสิ่งละ ใบส้มป่อย ใบมะขามไทย ฝักราชพฤกษ์ บอระเพ็ด หัวหมู เถาหมวกทั้งสองสิ่งละ รากชิงชี รากคนทา โศกกระสุน รากหญ้านาง จันทน์ทั้งสองสิ่ง หัวค้ำ แก่นปลู ผาง จันทนา รากพุงคอก กำลิ่งวัวเถลิง แกลแล ก้านสะเดา แก่นประดู่ ข้าวเย็นหัวทั้งสองสิ่ง ยาดำ คำฝอย ยานี้หนักสิ่งละ ๑ บาท นำมาต้มเคี่ยว ต้มครั้งละ ๑ ถ้วยก่อนอาหารได้ผลดี

- ยาแก้ไข้ทัพระดู ท่านให้อาหารกระต่ายหนัก ๑ บาท ผักเปิดหนัก ๑ บาท ใบส้มป่อยหนัก ๑ บาท ใบมะขามหนัก ๑ บาท ใบสับปะรดหนัก ๑ บาท สารส้มหนัก ๑ บาท ต้มกินหายแลฯ

- ยาแก้ปวดประจำเดือน เมื่อมีประจำเดือนแล้วปวดท้องน้อยเป็น ประจำ ท่านให้อารากกล้วยน้ำว้ามาล้างให้สะอาด ใช้ตอกมัดให้ได้ ๓ กำ ใส่ให้น้ำไปต้มเคี่ยว ๕ นาที นำมาต้ม ๓ ครั้ง แต่ละครั้งให้แก้มัดออกครึ่งละ ๑ กำ จนครบ ๓ กำ แล้วให้โยน รากกล้วยทิ้ง รับประทานหายแลฯ

- ยาแก้ระดูขาว ท่านให้อาหารข้าวเย็นเหนียวหนัก ๕ บาท ข้าวเย็นใต้หนัก ๕ บาท เหงือกปลาหมอหนัก ๕ บาท ต้มกินหายแลฯ

- ยาแก้ไข้ทัพระดู เอารากต้นเลื้อดสามฤดู ๗ ท่อน ว่านไฟล ๗ ท่อน รากระทุ้งแดง ๗ ท่อน เกลือสมุทรวัวผู้ ๗ เม็ด รากมะละกอดัวผู้ ๗ ท่อน

ต้มใส่น้ำ ๓ ส่วน เคี่ยวให้เหลือ ๑ ส่วน กินครั้งเดียวให้หมด (ยาหม้อหนึ่งกินเพียงครั้งเดียว) แก้ไข้ทัพระดูหรือระดูทับไข้ ชนิดแก้ผ้าแก้ผ่อน ผีเข้าเจ้าทรง เพื่อคลั่ง ทุรนทุราย กระจายน้ำ กินขณะไข้หนักหรือไข้ลดไม่เกิน ๓ หม้อ จะหายขาดเมื่อกินแล้ว กากยาเอาไปทิ้งโคนต้นไม้ใหญ่ ยาขนานนี้ดีจริงๆ ใช้ได้ผล ใช้มาากแล้ว



- ยาแก้แพ้ท้อง ประกอบด้วย แก่นสนจันทน์เทศ เทพทาโร ชิงแห้ง ลูกผักชีลา มะตูมอ่อน รากชะพลู ญ่าตินนก หัวหมู รากแฝกหอม ต้นตะไคร้ ลูกยอเผาไฟพอสุก หัวหอม รวมสรรพยา ๑๓ สิ่ง เอาเสมอภาค ต้มรับประทาน แก้หญิงแพ้ท้อง มีอาการคลื่นเหียน อาเจียน

- ยาคลอดบุตรง่าย ประกอบด้วย ขมิ้นอ้อย ๓ ชัน สมอเทศ ๙ ผล สมอพิเภก ๙ ผล สมอไทย ๙ ผล เถาว์ลย์เปรียงท่อนละคืบ ๓ ท่อน ใบมะกา ๑ กำมือ รวมสรรพยา ๖ สิ่ง ทำเป็นยาหม้อ ต้ม ๓ เอา ๑ ให้หญิงมีครรภ์รับประทาน ช่วยให้ คลอดบุตรง่าย

- ยาขับน้ำคาวปลา ประกอบด้วย เถาว์ลย์เปรียง แก่นขี้เหล็ก ราก ปลาไหลเผือก รากตองแตก แก่นแสมทะเล กะลำพักตาตุ่ม สมอทั้งสาม ใบมะขามไทย ใบส้มป่อย ใบส้มเสี้ยว ใบมะกา ยาตำมะขามเปียก ไพล สารส้ม ทางไหลแดง หัสศุณเทศ เปล้าน้อย แก่นลั่นทม รากส้มกุ่มใหญ่ ผักส้มป่อย เบญจกูล พริกไทย ข่า กระเทียม ขมิ้นอ้อย สรรพยาทั้งหมดนี้หนักสิ่งละ ๑ บาท เกลือสินเธาว์ ๒ สติง เนื้อผักคูด ๓ ผัก นำมาต้มให้หญิงคลอด บุตรรับประทานเช้า - เย็น ตั้งแต่วันที่สามของการคลอด คือวันที่น้ำคาวปลาออกเป็นต้นไป สรรพคุณชำระโลหิตเน่าร้ายและขับน้ำคาวปลา

๒.๑.๓ ตำรายาเกี่ยวกับโรคของบุรุษ

- ยาแก้โรคบุรุษชนิดมีเชื้อ ประกอบด้วย หัวข้าวเย็นทั้งสอง กระจุกลิง กระจุกค่าง กระจุกเสือ กระจุกควายเผือก ชันทองพยาบาท รากเตยหอม รากไทรย้อย บานไม่รู้โรย ดอกขาว ชิงแห้ง พริกไทย ใบมะกา รากมะขามป้อม เอาหนักสิ่งละ ๔ บาท ต้มกินแก้โรค หนองในเข้าซ้อออกดอก

- ยาแก้โรคสำหรับบุรุษ ประกอบด้วย กระจุกเลียงผาหนัก ๖ บาท กระจุกหมูป่า ๖ บาท พริกไทย ๘ บาท กำมะถันเหลือง ๒๐ บาท ตะกั่วทั้ง ๕๓ บาท

รวมสรรพยา ๕ สิ่งทำเป็นยาหม้อ ต้มรับประทานแก้โรคสำหรับบุรุษ

- ยาแก้โรคสำหรับบุรุษ ประกอบด้วย สารส้มหนัก ๑ บาท บานไม่รู้โรยขาว เหง้าสับปะรด รากไม้รวก รากเตย รากชิงชี รากหมาก รากเข็มขาว รากกรวย รากก้างปลา รากยอป่า รากมะขามป้อม ใบมะกา ใบมะคำไก่ ใบมะขามแขก ใบส้มป่อย เถาว์ลย์เปรียง ขมิ้นเครือ กระจุกม้าขาว กระจุก

ควายเผือก แก่นสัก แก่นแสมทั้งสอง หัวยาข้าวเย็นทั้งสอง (สรรพยา ๒๕ สิ่งนี้ หนักสิ่งละ ๒ บาท) ชี้เหล็กทั้งห้า บาท



รวมสรรพยา ๒๖ สิ่งนี้ ทำเป็นยาหม้อ ต้มรับประทานแก้โรคสำหรับ บुरुข แก้วโรคมุดกิดก็ได้

- ยาแก้เข้าข้อ ประกอบด้วย กำมะถันเหลือง ๑ บาท สมอพิเภก สมอ ติง รากหญ้าคา ยาดำ จันทน์เทศ (สรรพยา ๕ สิ่งนี้ หนักสิ่งละ ๓ บาท) ฝักเสี้ยนผี รากมะคูด รากมะเตือปล้อง สะค้าน ชะพลู หัวหมู ราก ชัดมอน แก่นแสมทั้งสอง เถาวัลย์เปรียง ใบมะกา ฝักคูน (สรรพยา ๑๒

สิ่งนี้ หนักสิ่งละ ๕ บาท) หัวข้าวเย็นทั้งสอง สิ่งละ ๑๐ บาท

รวมสรรพยา ๒๐ สิ่งทำเป็นยาหม้อต้มรับประทานเช้า - เย็น แก้เข้าข้อ

๒.๑.๔ ตำรายารักษาไข้ต่าง ๆ

- ยาแก้ไข้มาลาเรีย ประกอบด้วย บอระเพ็ด จันทน์ทั้งสอง ขมิ้นอ้อย หญ้าปากควาย เกสรทั้งห้า รากเท้ายายม่อม (สรรพยาทั้งหมดหนักอย่างละ ๑ บาท) สมอทั้งสามหนักอย่างละ ๑ บาท ใบมะกา ๗ ใบ สะเดา ๓๓ ก้าน กระจอกหนัก ๒ บาท

ต้มยาทั้งหมด รับประทานครั้งละ ๑ ถ้วยชา ก่อนอาหารเช้า - เย็น มือเข้าให้แทรกดี เกลือตามธาตุหนักธาตุเบาให้คนไข้รับประทาน

- ยาแก้ไข้มาลาเรีย ประกอบด้วย โกฎสูส โกฎเขมา โกฎจุฬาลัมพา พระยามือเหล็ก รากติง ต้นก้านสะเดา ๓๓ ก้าน บอระเพ็ด ลูกกระดอก รากปลาไหลเผือก ใบมะกา ลูกสมอไทย แก่นแสมทั้งสอง ยาดำ ฝักคูน แก่นชี้เหล็ก เถาวัลย์เปรียง กระพังโหมทั้งห้า จันทน์ทั้งสอง ใบคันทิสอ หัวหมู ขมิ้นอ้อย ดอกมะลิ ดอกพิกุล เบญจกุล (สรรพยา ทั้งหมดนี้เอาหนักสิ่งละ ๑ บาท)

ต้มรับประทานเช้า - เย็น แก้ไข้ป่ามาเลเรีย

- ยาแก้ไข้เส้น ประกอบด้วย ก้านสะเดา พริกไทยดำ ดีปลี ชিং ข่า ใบมะกา ชี้เหล็กทั้งห้า สมอไทย (สรรพยาแปดสิ่งนี้เสมอภาค) เถาวัลย์เปรียงให้มาก

รวมสรรพยา ๙ สิ่ง ทำเป็นยาหม้อต้มรับประทาน แก้ไข้เส้น ให้ เนื้อตัวเจ็บ ระบม ปวดเมื่อย อ่อนเปลี้ย จะพลิกเนื้อตัวก็ ลำบากเป็นเพราะเส้นพิการ



- ยาแก้ไข้รากสาด ประกอบด้วย จันทน์ทั้งสอง ว่านกีบแรด ว่านร้อนทอง เนระพูสี เบญจกานี รากนางแย้ม ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ กระวาน กานพลู (สรรพยา ๑๑ สิ่งนี้ หนักสิ่งละ ๑ บาท) ใบ พิมเสน ๓ บาท เปลือกมะเดื่ออุทุมพร ๓ บาท

รวมสรรพยา ๑๓ สิ่ง ทำเป็นยาหม้อต้มรับประทานแก้ไข้รากสาด แรกเป็นมืออาการ ปวดศีรษะมึนงง เผลอสติ ลึนเป็นฝ้า ท้องขึ้น ท้องร่วง ลำไส้เป็นแผล อุจจาระ เป็นมูกเลือด และอาเจียนมีเม็ด เล็กๆ ผุดขึ้นตามร่างกายเป็นหย่อมๆ แดงคล้ายยุกัด ชีพจรเต้นเร็ว ต่อไปมีอาการคลั่งเพื่อ ไอแห้งๆ สิ้น ๆ

๒.๑.๕ ตำรายารักษาวัณโรค

ยารักษาวัณโรคของหมอสุกเทวดา ประกอบด้วย เกสรทั้งห้า จันทน์ทั้งสาม กฤษณาอย่าง ดีที่หนึ่ง ขอนดอกพิกุล ชะลูดขาว ดีปลี สะค้าน (สรรพยา ๑๓ สิ่งนี้ หนักสิ่งละ ๑ บาท) พระขรรค์ไชยศรี สะแกแสง กำแพง ๗ ชั้น หัวร้อยรู รากมะแว้งทั้งสอง คำฝอย รากพญาชา ต้นมือพระนารายณ์ อบเชยทั้งสอง (สรรพยา ๑๑ สิ่งนี้หนักสิ่งละ ๔ บาท) หัวยาข้าวเย็นทั้งสองหนักสิ่งละ ๑๐ บาท

รวมสรรพยา ๓๐ สิ่ง ทำเป็นยาหม้อ ต้มรับประทาน แทรกพิมเสน และมูลฝิ่นเล็กน้อย แก้ว
ฝิ่นในท้องหรือวัณโรค ดีนิก

ยานี้เวลาจะเอาลงหม้อ ให้เสกด้วยสักกัตวา ๓ จบ เอาใบตองลงยันต์ พระอรหันต์ ๘ ทิศ
ปิดปากหม้อ เมื่อรับประทานหายแล้วให้ทำสำรับไปถวายพระอย่างน้อย ๔ องค์ กรวดน้ำอุทิศส่วนกุศลให้หมอ
สุกเทวดา เจ้าของตำรับ

- ยาแก้วัณโรค เอาลูกพิลังกาสา ๑ เถากระทงหมาบ้า ๑ เถาคันแดง ๑ (สรรพยา ๓ สิ่ง
นี้ เอาสิ่งละ ๒) แก่นขี้เหล็ก ๑ เถาวัวลย์เปรียง ๑ รากมะตูม ๑ ฟางเสน ๑ (สรรพยา ๔ สิ่งนี้ เอาสิ่งละ ๔ ข้าว
เย็นทั้งสอง สิ่งละ ๕ ต้นเหงือกปลาหมอ ๑ ต้น ต้มกินแก้ วัณโรค ดีนิกแล

- ยาแก้วัณโรคไอโลหิต ประกอบด้วย ลูกกระออม หนัก ๒ สลึง ขิง ๖ สลึง รากชะพลู
รากเจตมูลเพลิงแดง หัวหมู ขมิ้นอ้อย บอระเพ็ด จันทน์ทั้งสอง หัวกระเทียม รากขี้ดมอน รากมะแว้งทั้งสอง
(สรรพยา ๑๑ สิ่งนี้ หนักสิ่งละ ๒ บาท) สะค่าน ๓ บาท ลูกผักชีลา ๓ บาท ดีปลี ๔ บาท มะตูมอ่อน ๕ บาท
สมอไทย ๑๐ บาท

รวมสรรพยา ๑๔ สิ่งทำเป็นยาหม้อรับประทานแก้ฝิ่นในท้อง ไอเป็นโลหิต

๒.๑.๖ ตำรายาประจำบ้าน

- ยาหม่องน้ำ นำพิมเสน การบูร หนักอย่างละ ๑ ส่วน บดให้ละเอียด ใส่ลงในขวดใช้
เมนทอลหนัก ๒ ส่วน ใส่ลงในขวดแล้วคนให้เข้ากัน มีสรรพคุณเหมือนยาหม่อง ทั่วไป คือ แก้ผื่นคัน สัตว์กัด
ต่อย ดมแก้ลม ทาแก้ปวดท้อง

- ยาหม่อง - ขี้ผึ้งบาล์ม ประกอบด้วยการบูร พิมเสน น้ำมันเขียว น้ำมันกานพลู น้ำมัน
อบเชย น้ำมันสน น้ำมันกระวาน น้ำมันลาเวนเดอร์ วาสลีน (สรรพยา ๙ สิ่งนี้ เอาสิ่งละ ๑ ส่วน) เมนทอล ๔
ส่วน ขี้ผึ้งอย่างดี ๗ ส่วน

รวมสรรพยา ๑๑ สิ่ง หลอมให้เข้ากันเป็นยาหม่อง-ขี้ผึ้งบาล์ม ใช้ทาแก้ปวดเมื่อย ขัดยอก
เคล็ดบวม แก้หวัดคัดจมูก แก้ปวดศีรษะ แก้ท้องขึ้น ปวดท้อง

- ยาแก้ไฟไหม้น้ำร้อนลวก ท่านให้อาบน้ำมันมะพร้าวกับน้ำปูนใส ปริมาณอย่างละเท่า ๆ
กัน มาคนให้เท่ากันแล้วใช้ทา แม้จะเป็นแผลเน่าเฟะก็รักษาหาย

- ยาเขียวหอม ประกอบด้วย ใบพิมเสน ใบสันพร้าวหอม ใบพรมมิ ใบหมากผู้ ใบหมากเมีย
ใบทองพันชั่ง ใบผักกระเฉด ใบว่านน้ำ ใบมะยม ใบมะเฟือง ดอกมะเฟือง เกสรทั้งห้า จันทน์ทั้งสอง ระย้อม
ใครเครือ พืชนาคน์ แฝกหอม

รวมสรรพยา ๒๒ สิ่ง เสมอภาค ทำผง บดด้วยน้ำดอกไม้ แทรก หล้าฝรั่ง พิมเสน ปั้น
เม็ดไว้ใช้แก้เหือดหัด อีสุกอีใส อีดำอีแดง แก้กานขาง และสรรพพิษไข้ ทั้งปวง ยกน้ำกระสายได้ตามอาการของ
ไข้

- ยาแดงถอนพิษ ประกอบด้วย ปูนแดงเผาไฟหนัก ๑ เฟื้อง พิมเสน ๑ สลึง รากมะกรูด
๑ สลึง รากมะนาว ๑ สลึง รากท้ายายม่อม โกรฐจุฬาลัมพา เนื้อครึ่ง คำฝอย (สรรพยา ๔ สิ่งนี้ หนักสิ่งละ ๒
สลึง) กระแจะตะนาว ๓ สลึง ดอกพิกุล ๓ สลึง ดอกมะลิ ๓ สลึง รากมะปรางหวาน ๑ บาท เหมือดคน ๑ บาท
ชะเอมเทศ ๕ สลึง จันทน์เทศ ๕ สลึง จันทน์แดง ๗ บาท ๒ สลึง ฟางเสน ๗ บาท ๒ สลึง

รวมสรรพยา ๑๗ สิ่งนี้ ทำเป็นผง หรือบด ปั้นเม็ดก็ได้ ใช้ถอนพิษไข้ ต่าง ๆ ถอนพิษ
สำแดงอาหาร ถอนพิษสำแดงยาเบื่อเมา ถอนพิษตาน พิษซางที่เข้ามั่วสมุกกลุ่มกลัด หัวใจ ทำให้คลั่งเพื่อ ถอน
พิษความร้อนของแผลและฝี แก้ปวดศีรษะ ลงท้อง อาเจียน แก้อ่อนใน กระจายน้ำในเวลาเป็นไข้ หรือในเวลา

อากาศร้อนได้ดี น้ำกระสายยักได้ตามโรค อนึ่งยานี้ใช้ แทนยาอุทัยก็ได้ ให้เทพงยาหรือเม็ดยาลงในถ้วยแก้ว เติมน้ำเดือดตามลงไป เติมน้ำดอกไม้เทศ แทรกพิมเสนพอสสมควร ต้มแก้กระหายน้ำและแก้ร้อนเพลิงได้ดีนี้

- ยาหอมอนันต์ไตรภพ ของนายกล่อม รอดคง ท่านให้เอาโกฐหัวบัว ๒ บาท โกฐพุงปลา ๒ บาท เปลือกสมุนแฉ่ง ๒ บาท กานพลู ๒ บาท ชะเอมเทศ ๒ บาท สังข์หนามเผา ๒ บาท ชะลูด ๒ บาท อบเชยญวน ๒ บาท น้ำประสานทองสะอาด ๒ บาท กฤษณาตี ๒ บาท พิมเสนตี ๒ บาท ชะมดเช็ด ๑ สลึง หญ้าฝรั่ง ๒ สลึง

นำตัวยาทั้งหมดบดเป็นผงเก็บไว้ใช้

สรรพคุณ แก้โรคลมต่างๆ และยังใช้ได้สารพัดโรค ตามแต่จะยัก กระสายเอา เช่น ใช้ ยอดฝรั่งหรือเปลือกแคต้มผสมกับยาหอมนี้ แก้โรคบิดซังตินิกแล

ผสมกับน้ำลูกยอสุกเผาไฟ แล้วนำไปต้ม ผสมกับยาหอมนี้ ใช้รักษา แก้อาเจียนได้

- ยาสด แก้โรคคชชัย ไตพิการ ยาขนานนี้เป็นยาขนานเอก ขนานหนึ่งที่นายกล่อม รอดคง ได้ใช้รักษาตัวขณะมีชีวิตรอดอยู่แล้วใช้รักษาคนไข้ให้หายเป็น จำนวนมาก

ท่านให้เอา ยาดำ ๔ บาท มหาหิงค์ ๔ บาท ดีเกลือ ๔ บาท เกลือ สีนสมุทร ๔ บาท ดิน ประสิว ๑ บาท ใบส้มป่อย ๔ บาท ใบมะกาสด ๔ บาท ใบมะขามสด ๔ บาท หัวข่าลิง ๔ บาท หัวไพล ๔ บาท นำตัวยาทุกอย่างมาโขลกให้แหลก เมื่อตัวยาเข้ากันดีแล้ว ให้ใส่ภาชนะเก็บไว้ หรือจะเก็บไว้ในตู้เย็นก็ได้

วิธีรับประทาน ปั้นเป็นก้อนกลมขนาดเมล็ดพุทรา รับประทานครั้งละ ๙ เม็ด ก่อนอาหาร ครั้งชั่วโมง

สรรพคุณ แก้โรคคชชัย ไตพิการ ปวดหลัง ปวดเอว ปวดหัวสรรพางค์กาย แก้ไข้ในจาก การทุบตี หรือตกลงมาจากที่สูง เลือดตกใน โลหิตเป็นก้อน แก้ สารพัดโรคหายสิ้น

๒.๑.๗ ตำรายาอื่นๆ ที่น่าสนใจ

- ยารักษาโรคอัมพฤกษ์ อัมพาต ท่านให้เอาขี้เหล็กทั้งห้าสิ่ง ใบส้มป่อย แห้วหมู เถาวัลย์เปรียง ใบมะกา รากตองแตก หนักสิ่งละ ๔ บาท



คำฝอย เทียนทั้งห้าสิ่ง โกฐสมอ ลูกมะขามป้อม สมอทั้งสามสิ่ง แสมทั้ง สองสิ่ง ยาดำ เนื้อฝักคูนเนื้อดำ หนักสิ่งละ ๒ บาท

โคคาน เอ็นอ่อน กำลังวัวเถลิง หนักสิ่งละ ๓ บาท

ธาตุหนักเติมดีเกลือตามธาตุ นำไปต้มเคี่ยว รับประทานก่อนอาหาร

- ยาแก้โรคคชชานหรือไวรัสลงตับ ท่านให้เอาจันทน์แดง ๑/๒ จันทน์ขาว ๑/๒ ข้าวเย็นเหนือ ๒/๒ ข้าวเย็นใต้ ๒/๒ ลูกสมอเทศ ๒/๒ ลูกสมอไทย ๒/๒ ลูกสมอพิเภก ๒/๒ เถาหมวกแดง ๒/๒ ยาดำ ๒/๒ ดีเกลือไทย ๒/๒ ดินประสิวขาว ๒/๒ ฝักราชพฤกษ์ ๒ ฝัก ใบส้มป่อย ๑ กำมือ ข่าสด ๕ แขนงขี้เหล็ก ๕ ใบมะกา ๑๐ กำมือ ต้มกินหายแล ฯ ถ้าเป็นน้อย รับประทาน เพียง ๑ หม้อ ถ้าเป็นมากรับประทาน ๒ - ๓ หม้อ มีผู้ใช้ได้ผลดี รักษาหายขาดจำนวนมาก

- ยาแก้โรคหัวใจ ท่านให้เอาเกสรบัวหลวงหนัก ๑ บาท โกฐหัว บัวหลวงหนัก ๑ บาท ต้ม กินหายแล ถ้าใช้รักษาพร้อมกับหมอแผนปัจจุบันยังมีสรรพคุณมากขึ้น มีผู้ใช้ได้ผลดีแล้วบอกกันต่อๆ มา

- ยาแก้เส้นเอ็นพิการ ท่านให้เอาชิงแห้ง ๑ พริกไทย ๑ เทียนดำ ๑ หัวน้ำ ๑ โกฐพุงปลา ๑ กระวานทั้งใบทั้งผล สะค่าน ๑ เกสรบัวหลวงขาว ๑ เกสรบัวหลวงแดง ๑ หญ้าตีนนก ๑ เกลือสินเธาว์ ๑ มหาหิงค์ ๑ แขนงขี้เหล็ก ๑ พระยามือเหล็ก ๑ ยาทั้งนี้ทำเป็นจุนละลายน้ำมะนาว น้ำมะกรูด น้ำส้มซ่า น้ำส้มสายชู น้ำสุราก็ได้ กินแก้เส้น พิการแตกหายแล

๓. ภูมิปัญญาในการกินอยู่

อาหารการกินของชาวชลบุรีค่อนข้างจะอุดมสมบูรณ์ มีอาหารหลากหลายชนิด สุดแล้วแต่ ผู้รับประทาน จะเลือกสรรเอา มีขายตลอดเวลาตั้งแต่เช้าจนเลยเที่ยงคืน บางร้านก็ขายได้รุ่ง โดยเฉพาะในตัวจังหวัดจะมีร้านอาหารกระจายอยู่ทุกตรอก ทุกซอย ทุกถนน ทุกย่านการค้า ในอดีตบริเวณแถวหน้าแก้งจะเป็นย่านขายอาหาร ช่วงเย็นจะมีคนนิยมไปนั่งรับประทานกันมาก ส่วนปัจจุบันนี้ย่านที่คนนิยมไปนั่งรับประทาน คือที่ท่าเกวียน หน้าศาลากลางจังหวัด ย่าน ศูนย์การค้าและแถบชายทะเล ตั้งแต่อำเภอเมืองเรื่อยลงไปจนถึงอ่างศิลา บางแสน บางพระ ศรีราชา พัทยา สัตหีบ มีตั้งร้านขายอยู่ริมถนน ห้องแถว เป็นสวนอาหาร จนถึงภัตตาคาร อันหรูหรา สวยงามเข้ากับบรรยากาศ อาหารที่นำมาปรุงให้ลูกค้าได้รับประทานก็เป็นของสด ๆ จากทะเลของชลบุรีเอง ได้แก่ กุ้ง หอย ปู ปลา ปลาหมึก แมงดาทะเล ร้านอาหารในจังหวัดชลบุรี ส่วนมากจะเป็นร้านอาหารที่สะอาด ได้มาตรฐานตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด บางร้านก็ได้ประกาศนียบัตรรับรอง เป็นการประกันคุณภาพความอร่อยของอาหารในร้าน ส่วนสินค้าใน ตลาดหนองมนนั้นเป็นการแสดงถึงภูมิปัญญาของชาวบ้านในชลบุรีว่าเป็นผู้มีความสามารถ นำทรัพยากรที่มีอยู่ตามธรรมชาติมาทำเป็นอาหารคาวหวาน อาหารแห้ง จนกลายเป็นสินค้า ที่มีชื่อเสียง ทำรายได้เป็นกอบเป็นกำให้ครอบครัว อาทิ ข้าวหลามหนองมน ห้อยจ้อ กุ้งแห้ง ปลาเค็ม ปลาหมึกแห้ง กะปิ น้ำปลา กลัวยาว เผือกถาว ผลไม้กวน ขนมพื้นบ้าน และขนม ที่มาจากแหล่งจังหวัดใกล้เคียง ผลไม้จำพวกมะม่วง สับปะรด ขนุน ฝรั่ง กลัวยาว มีขายสลับสับเปลี่ยนกันไป หากเป็นฤดูผลไม้จำพวกทุเรียน มังคุด เงาะ ส้ม ลำไย ลิ้นจี่ แม้ไม่ใช่ผลไม้ ปลูกในจังหวัดชลบุรีแต่ก็มีขายกระจายอยู่ทั่วไป ซึ่งผู้ที่เดินทางผ่านไปผ่านมาต้องแวะซื้อไปฝาก เพื่อนฝูงญาติพี่น้องที่อยู่ทางบ้านเป็นประจำ

เหตุผลที่จังหวัดชลบุรีมีอาหารการกินหลากหลาย หารับประทานได้ตลอดเวลา อาจเป็นเพราะหลายสาเหตุ สาเหตุแรกคงเป็นเพราะภูมิประเทศจังหวัดชลบุรีมีความแตกต่างกัน อย่างชัดเจนอยู่ ๒ ลักษณะ คือมีพื้นที่เป็นชายทะเล กับพื้นที่เป็นป่าเขา ที่สูง ที่ลุ่ม ทำให้วิถีชีวิต และการกินอยู่แตกต่างกันไป ชาวบ้านที่อาศัยอยู่ติดทะเลหรือตามเกาะตามแก่ง เรื่อยไปตั้งแต่ อำเภอเมือง ตามถนนสุขุมวิทไปถึงอำเภอศรีราชา บางละมุง สัตหีบและอำเภอเกาะสีชัง ย่อม มีชีวิตผูกพันกับทะเล อาชีพหลักคือการประมง ดังนั้นอาหารการกินย่อมได้มาจากทะเลเป็นหลัก ความเป็นอยู่ นิสัยใจคอ วิถีชีวิตย่อมคล้ายคลึงกัน ในช่วงฤดูมรสุมคือช่วงฤดูฝน ชาวประมงไม่สามารถออกเรือได้ พวกกุ้ง หอย ปู ปลา ที่เคยนำมาประกอบอาหารก็ย่อมขาดแคลน ทำให้คิด วิธีเก็บอาหารจากทะเลพวกนี้ให้อยู่ได้นานๆ เช่นการทำปลาเค็ม กะปิ น้ำปลา หอยแห้ง หมึกแห้ง หอยดอง ไตปลา เป็นการถนอมอาหารเอาไว้ได้นาน ส่วนพื้นที่อีกส่วนหนึ่งซึ่งมีลักษณะเป็นภูเขา ที่ดอน ที่ลุ่ม เป็นป่า เหมาะแก่การทำเกษตรกรรมและเลี้ยงสัตว์ คือ อำเภอพานทอง พนัสนิคม บ้านบึง บ่อทอง หนองใหญ่ และอำเภอเกาะจันทร์ ความเป็นอยู่และอาหารการกินก็มักจะ ทำมาจากเนื้อสัตว์ จำพวกเป็ด ไก่ หมู ปลาน้ำจืด และพืชผักที่ได้จากป่าและปลูกไว้เอง เช่นที่ อำเภอพนัสนิคม มีหมู่บ้านหนึ่งที่เรียกว่าหมู่บ้านสวนผัก มีอาชีพปลูกผักขาย

เหตุผลอีกอย่างหนึ่งคือประชาชนในจังหวัดชลบุรีส่วนใหญ่มีทั้งเชื้อชาติไทย ลาว และ จีน อาศัยอยู่ปะปนกันมาเป็นเวลาช้านานแล้ว ซึ่งแต่ละชนชาติต่างก็มีประเพณีวัฒนธรรมและ การกินอยู่หลากหลายแตกต่างกันไป เช่นคนไทยเชื้อสายจีนก็มีประเพณีวัฒนธรรมและ การกินอยู่หลากหลายแตกต่างกันไป เช่นคนไทยเชื้อสายจีนก็มีประเพณีตรุษจีน สารทจีน คนไทยเชื้อสายลาวก็มีประเพณีตรุษสงกรานต์ สารทลาว สารทไทย เมื่ออยู่รวมกันนานๆ เข้า อาหารการกินก็ประสมประสาน เวลารับประทานก็มีทั้งอาหารจีน อาหารไทย อาหารลาว ปะปน กันอยู่ คนไทยเชื้อสายจีน บางคนก็รับประทานลาบ ส้มตำปลาร้าแจ่ว บั่น ปลาร้า แกงลาว ส่วนคนลาว คนไทย เมื่อถึงเทศกาลกินเจก็กินเจเหมือนอย่างคนจีนก็มี

เหตุผลข้อสุดท้ายชลบุรีเป็นเมืองท่องเที่ยวและเมืองเศรษฐกิจ และยังเป็นเสมือนประตูสู่ภาคตะวันออก ผู้ที่จะเดินทางไปจังหวัดระยอง จันทบุรี ตราด จะต้องผ่านมาทางจังหวัดชลบุรี ก่อน การคมนาคมก็

สะดวกสบาย เป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ไม่ห่างไกลจากกรุงเทพฯ จึงทำให้มีผู้คน สัญจรไปมาไม่ขาดสาย ทั้งกลางวัน กลางคืน ทั้งชาวไทย และชาวต่างประเทศ

ด้วยเหตุผลเหล่านี้จึงทำให้จังหวัดชลบุรีมีอาหารการกินหลากหลาย อุดมสมบูรณ์ มี ตั้งแต่อาหาร พื้นบ้าน อาหารทะเล อาหารภาคเหนือ ใต้ อีสาน อาหารนานาชาติ ให้ผู้ซื้อได้ เลือกรับประทานตามใจชอบ

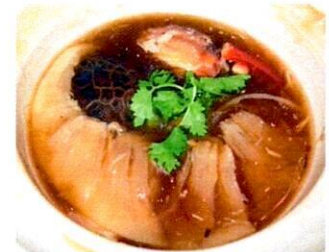
๓.๑ การประกอบอาหาร

๓.๑.๑ อาหารจีน คนไทยเชื้อสายจีนเป็นพวกที่พิถีพิถันในเรื่องอาหาร การกิน มีวิธีการทำให้อาหารมีรสชาติอร่อย ซึ่งวิธีการปรุงอาหารบางอย่างก็สืบทอดมา ตั้งแต่บรรพบุรุษ อาหารที่คนไทยเชื้อสายจีน รับประทานในชีวิตประจำวันส่วนใหญ่จะมีรสจืด เช่น ผัด แกงจืด ต้ม ต้ม มักปรุงรสด้วยซีอิ้ว น้ำซอส เต้าเจี้ยว หากเป็นช่วงเทศกาล ตรุษสารท คนไทยเชื้อสายจีนก็มีอาหารพิเศษทั้งของคาว ของหวาน ได้แก่ หูหลาม กระเพาะปลา ไส้กรอก (ก้วยบะ) ห้อยจ้อ กระดุกหมูหรือไก่ตุ๋นยาจีน คับปะ ผัดผักต่าง ๆ หมู เป็ด ไก่ต้ม ผลไม้ ส่วนของหวานหรือขนมที่ทำขึ้นอยู่กับเทศกาล หากเป็นเทศกาลตรุษจีน หรือวันขึ้นปีใหม่ ของจีน ถือเป็นตรุษใหญ่ ข้าวของที่ใช้เช่นไหว้ต้องทำเป็นพิเศษ ขนมสำหรับเทศกาลนี้ คือขนมแข่ง ขนมเทียน ส่วนวันเซ็งเม้งเป็นวันไหว้บรรพบุรุษ จะใช้ขนมที่มีลักษณะฟู เช่น ขนมถ้วยฟู ซาลาเปา เนื่องจากมีเคล็ดว่า เมื่อไหว้บรรพบุรุษด้วยขนมชนิดนี้แล้วจะได้รับพร ทำให้การทำมาหากินเจริญรุ่งเรืองก้าวหน้า ส่วนสารทขนมจ่าง จะมีขนมจ่างและบ๊ะจ่างเป็น ขนมประจำเทศกาล จากนั้นก็เป็นสารทขนมแข่ง มีขนมแข่งและขนมเทียนเป็นขนมพิเศษ สารทขนมไก่ มีขนมไก่ ขนมเปี๊ยะ กลางคืนมีการไหว้พระจันทร์ สารทสุดท้ายคือสารทขนมอี๋ ใช้ขนมอี๋เป็นขนมเซ่นไหว้

ส่วนเทศกาลกินเจ (ก๊วะว๊ะปั่ว) ตรงกับเดือน ๙ ของจีน ถือเป็น เทศกาลสำคัญ นอกจากคนไทยเชื้อสายจีนแล้วยังมีคนไทย คนลาวร่วมกินเจด้วย อาหารเจ มีจำหน่ายมากมายทั้งอาหารที่ ปรุงสำเร็จและอาหารที่จะนำไปปรุงเอง ส่วนประกอบของอาหารเจ คือ ถั่ว เต้าหู้ เต้าหู้ ผักกาดดอง พืชผัก ต่างๆ งดเนื้อสัตว์ทุกชนิด ยกเว้นหอยนางรมรับประทาน ได้ เทศกาลกินเจมีกำหนดระยะเวลา ๑๐ วัน

การประกอบอาหารของชาวจีนนั้นค่อนข้างพิถีพิถัน ดังจะขอยก ตัวอย่างตำราอาหารจีน ที่นิยมรับประทานกันทั่วไปมาพอสังเขป ดังนี้

- **หูหลาม** ก่อนนำหูหลามไปปรุงอาหาร จะต้องทำหูหลาม ให้สะอาด และหมटकลิ้นควาเสียก่อน วิธีทำมีดังนี้คือ ให้นำหูหลามไปแช่น้ำ หรือน้ำไปทอดให้พองเสียก่อน แล้วจึงนำมาแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ ๒ - ๓ ชั่วโมง แล้วเลือกสิ่งปนเปื้อนในหูหลามออกให้หมด นำไปลวกน้ำร้อน (อย่าลวกนาน) แล้วนำมาแช่น้ำเย็น หูหลามขึ้นไหนดใหญ่เกินขนาด ก็ฉีกให้เล็ก จากนั้นนำไปปรุงอาหารได้



วิธีปรุง นำเห็ดหอมล้างสะอาด เนื้อปู เนื้อไก่ต้มฉีกเป็นฝอย หูหลาม ใส่ลงในหม้อน้ำ ซุป ปรุงรสด้วยซีอิ้ว น้ำซอส ใส่แป้งมันให้น้ำข้นเล็กน้อย ใส่ต้นหอม ขึ้นฉ่าย โรยพริกไทย รับประทานตอน ร้อนๆ



- **กระเพาะปลา** กระเพาะปลาเป็นอาหารยอดนิยมของคนทั่วไป ไม่เฉพาะ ชาวจีน วิธีทำก็ไม่ยากให้นำกระเพาะปลามาแช่น้ำให้นิ่ม หั่นเป็นชิ้นพอคำ นำไป ต้มจนน้ำต้มกระเพาะปลา มีสีขาวขุ่น ใยกกลงนำมาล้างด้วยน้ำเย็นบีบน้ำออก ทำเช่นนี้ซ้ำ ๓ ครั้ง ต้มครั้งสุดท้ายให้ใส่เหล้าด้วย

วิธีปรุง เมื่อได้กระเพาะปลาที่สะอาด หมटकลิ้นควาแล้ว นำมาต้มใน น้ำซุป ใส่ เห็ดหอมที่ล้างสะอาด เนื้อไก่ต้มฉีกฝอยหรือเนื้อไก่สับเป็นชิ้น เนื้อปู เลือดไก่ ปรุงรส ด้วยซีอิ้ว น้ำซอส น้ำปลา ใส่แป้งมันให้น้ำข้นเล็กน้อย ใส่ต้นหอม ผักชี โรยด้วยพริกไทย รับประทานตอนร้อนๆ

- **ปลิงทะเล** ปลิงทะเลเป็นอาหารเก่าแก่ของชาวจีน ปัจจุบันมีผู้นิยม รับประทานน้อยลง เพราะปลิงทะเลมีกลิ่นคาวจัด ทำให้อร่อยยาก วิธีทำให้นำปลิงทะเลไปต้ม ประมาณ ๑ ชั่วโมง ใส่ต่างลงไปด้วยขณะต้ม ยกลงพักไว้ วันรุ่งขึ้นนำปลิงทะเลมาตัดหัวท้าย ผ่าท้อง ล้างให้สะอาด ใช้มีดขูดผิวหนังด้านนอก ล้างให้สะอาด นำปลิงไปต้มประมาณ ๑ - ๒ ชั่วโมง อีก ๒ ครั้ง นำปลิงที่ต้มจนนิ่มแล้วมานั่นแฉลบตามความยาวของปลิง นำมาแช่น้ำผสมกับเหล้า ประมาณ ๒ ชั่วโมง แล้วล้างน้ำนำมาปรุงเป็นอาหาร



วิธีปรุง นำปลิงทะเล เนื้อปู เนื้อไก่ทอด หืดหอม มาต้มในน้ำซุปล ปรุงรสด้วยซีอิ้ว น้ำซอส น้ำปลา ใส่แป้งมันให้น้ำข้นเล็กน้อย เมื่อสุกแล้วใส่ต้นหอม ขึ้นฉ่าย โรยพริกไทย รับประทานตอนร้อนๆ

- **หมูสามชั้นต้มเผือก (คับบะ)** นำหมูสามชั้นมาแล่เป็นแผ่นบาง ๆ นึ่งเป็นชิ้นยาว



พอสมควร นำไปต้มให้สุก ยกลง นำมาคลุกซีอิ้วปล่อยให้เย็นแล้วทอดให้กรอบ นึ่งเป็นชิ้นประมาณ ๑ คำ แล้วลวกน้ำทิ้ง

นำเผือกมาปอกเปลือกนึ่งเป็นชิ้นพอดีคำ ล้างน้ำให้สะอาดผึ่งให้แห้งนำไปทอดให้เหลือง

วิธีปรุง ปรุงน้ำซุปลให้รสดีด้วย ซีอิ้ว น้ำซอส กระเทียมสด นำเผือกทอดใส่ลงในโถตามด้วยหมูทอด หืดหอมล้างสะอาด ตักน้ำซุปลที่ปรุงไว้เทลงในโถพอประมาณ นำไปนึ่งให้หมูนิ่ม ใส่ต้นหอม ขึ้นฉ่าย โรยพริกไทย

รับประทานร้อนๆ

- **หมูเย็น (ตือคาคั้ง)** วิธีทำ นำเนื้อส่วนขาหมูไปต้มเคี่ยวให้นิ่มเปื่อย ใส่ซีอิ้วดำ เกลือเล็กน้อย แกะเนื้อและหนังออกจากกระดูก แล้วนึ่งเป็นชิ้นพอประมาณ เอาไปใส่ ถาดแช่เย็น



- **ห้อยจ้อ** ส่วนประกอบ เนื้อปู มันหมูแข็ง หัว หรือมันแกว หอมใหญ่ เกลือ กระเทียม พริกไทย ไข่ แป้งซ่าหริ่ม หรือแป้งหมี่ ฟองเต้าหู้



วิธีทำ มันหมูแข็งนำไปลวกแล้วซอยให้ละเอียด หัวหอมใหญ่ นึ่งเป็นชิ้นเล็กๆ กระเทียมสับให้ละเอียด นำเนื้อปู มันหมูแข็ง หัวกระเทียม เกลือ หอมใหญ่ บิบน้ำออก พริกไทย ไข่ แป้งซ่าหริ่ม เคล้าให้เข้ากันห่อด้วยฟองเต้าหู้ ใช้เชือกปอผูกเป็นเปลาะๆ นำไปนึ่ง แล้วนึ่งเป็นชิ้นๆ ตามเปลาะเชือก นำไปทอดให้กรอบ น้ำจิ้ม ใช้บ๊วยเจียว (บ๊วยหวาน) หรือซอสพริก

- **ก้วยบะ** ส่วนประกอบ เนื้อหมูสับละเอียด พริกหอม หัว หรือหอมใหญ่ แป้งซ่าหริ่ม มันแกว ไข่ ฟองเต้าหู้



วิธีทำ นำพริกหอม (ขวนเจียว) คั่วให้หอม ตำให้ละเอียด หัว มันแกว นึ่งเป็นชิ้นเล็กๆ เอาเนื้อหมู พริกหอม หัว มันแกว ไข่ แป้งซ่าหริ่ม ผสมรวมกัน ห่อด้วยฟองเต้าหู้ สับเป็นคำๆ ใช้แป้งมันติดหัวท้าย นำไปทอด น้ำจิ้ม ใช้บ๊วยเจียว หรือน้ำจิ้มไก่

- **เผือกทอด (ก๊วนเจียง)** ส่วนประกอบ เผือก หรือ หัวผักกาด ถั่วลิสง เกลือ แป้งข้าวเจ้า ฟองเต้าหู้

วิธีทำ นำเผือก หรือหัวผักกาดที่ปอกเปลือกแล้ว หั่นเป็นเส้นยาวเล็ก ๆ ถั่วลิสง แป้งข้าวเจ้า ผสมเคล้าให้เข้ากัน ใส่น้ำเล็กน้อย ใส่เกลือ นำฟองเต้าหู้มาห่อแล้วนึ่งให้สุก เวลาจะรับประทานนำมาทอดให้เหลือง



วิธีทำน้ำจิ้ม เอน้ำมะขาม น้ำตาลไปเคี่ยวพอข้น ปรงรสหวานนำเปรี้ยว ใส่ภาชนะเก็บไว้ เวลาจะใช้ให้ตำถั่วลิสงแหลกพอประมาณ ตักใส่น้ำจิ้มเป็นอาหารเจ

- **โอ้วนี้** ส่วนประกอบ ข้าวเหนียว เผือก น้ำตาลทราย พุทราจีนเชื่อม แป๊ะก๊วยต้มสุก เม็ดบัวต้มสุก ตังกวยแฉะนั้นเป็นชิ้นยาวเล็ก

วิธีทำ นำข้าวเหนียวไปแช่น้ำพอนิ่มเอาไปนึ่ง นำเผือกมาปอกเปลือก นั้นเป็นชิ้นๆ ล้างให้สะอาด นำไปนึ่งให้สุก แล้วนำมายีให้ละเอียด นำไปใส่กระทะ ใส่น้ำตาล น้ำมันหมู แล้วกวนจนกระทั่งเผือกแตกมันและเหนียวยกลง เอน้ำตาลทรายใส่น้ำไปเคี่ยว ให้เป็นน้ำเชื่อม นำแป๊ะก๊วย พุทราจีน เม็ดบัว ตังกวยแฉะ ใส่ลงในน้ำเชื่อม เคี่ยวน้ำเชื่อมให้ข้น ถ้าไม่ข้นให้ละลายแป้งมันใส่ลง ยกลงพักไว้ เอาข้าวเหนียวและเผือกกดใส่จานอย่างละครึ่ง ใส่ล้งถึงนึ่งให้ร้อน เวลารับประทานตักน้ำเชื่อมราด



- **ขนมแข่ง** ส่วนประกอบ แป้งข้าวเหนียว ๑ ถูง น้ำตาลทรายแดง ๐.๙ กิโลกรัม

วิธีทำ นำใบตองมาเจียนเป็นแผ่นกลม ขนาดตามต้องการ แล้วใช้ ใบตอง ๒ แผ่นประกบหน้าใส่ กัน แล้วใช้ไม้กลัดกลัดเป็นกระทง ลักษณะคล้ายแข่ง นำน้ำตาลแดง ไปเคี่ยวแบบน้ำเชื่อม กรองให้สะอาด นำแป้งมาร่อนเคล้ากับน้ำตาลที่เคี่ยวไว้ จนแป้งเหนียว เนิยนิติ และค่อนข้างเหลว ถ้าแป้งแข็งเติมน้ำแล้วเคล้าใหม่ ตักแป้งใส่กระทงนำไปนึ่งใช้เวลา ๒๐ - ๒๕ นาที ขนมสุกยกกลง แต่งขนมให้เข้ารูปกระทง



- **ขนมเทียน** ส่วนประกอบ แป้งข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม น้ำตาลแดง ๑ กิโลกรัม น้ำตาลทราย ครึ่งกิโลกรัม ถั่วเขียว ครึ่งกิโลกรัม มันเทศหัวขนาด

กลาง ๑ หัว พริกไทย หัวหอม ๒๐ หัว หัวกระเทียม ๔ หัว น้ำมันพืช

วิธีทำ เจียนใบตองให้กลม วางเรียงไว้ นำหัวหอม กระเทียมมาหั่น สับให้ละเอียด แยกกันเจียวให้เหลือง ตักใส่ถ้วยรวมไว้ นำถั่วเขียวที่กะเทาะเปลือกแล้ว ล้างน้ำ เก็บสิ่งสกปรกออก แช่น้ำทิ้งไว้ ๒ - ๓ ชั่วโมง นำไปหุงให้สุก รินน้ำทิ้ง เทใส่ภาชนะแล้วยี หรือ ใส่ครกตำให้ละเอียด ใส่น้ำตาลทราย เกลือ คนให้เข้ากัน ปรงรสให้เข้มข้นหวานนำ นำน้ำมัน เจียวหอมกับกระเทียม ใส่กระทะตั้งไฟ นำถั่วเขียวผัดให้หอม ใส่หัวหอมและกระเทียมเจียว พริกไทยป่น ผัดจนเนื้อถั่วล่อนไม่ติดกระทะ จนสามารถปั้นเป็นก้อนเป็นไส้ขนมได้ ปอกเปลือก มันเทศ ฉะเป็นท่อนๆ ล้างให้สะอาด ต้มให้สุก นำมาใส่ครกตำให้ละเอียด นำน้ำตาลแดง ไปเคี่ยว แล้วกรองให้สะอาด นำแป้งข้าวเหนียวมาร่อน เคล้ากับน้ำตาลแดงเคี่ยวใส่มันต้ม นวดแป้งให้เหนียวอย่าให้แข็ง หรือนิ่มนัก ทิ้งแป้งไว้ประมาณ ๒ ชั่วโมง เพื่อให้แป้งคืนตัวนุ่ม เพิ่มขึ้น นำใบตองมาขดให้หัวแหลม เอาแป้งห่อไส้ขนมเทียนซุบลงในน้ำมันพืช ใส่ลงในใบตอง บีบใบตองแต่ละด้านพับเข้าเป็นฐานสี่เหลี่ยมจัตุรัส ยอดแหลม นำไปนึ่งไฟกลาง ประมาณ ๒๐ - ๒๕ นาที ยกกลงแล้วแต่งให้เข้ารูปทรง

๓.๑.๒ อาหารไทย อาหารลาว คนไทยและคนไทยเชื้อสายลาวมีลักษณะ คล้ายคลึงกันจนแยกแทบไม่ออก ไม่ว่าจะเป็นด้านอุปนิสัยใจคอ ชีวิตความเป็นอยู่ อาหาร การกิน ภาษา ศาสนา ประเพณี วัฒนธรรม เช่น วันตรุษสงกรานต์ซึ่งเป็นวันขึ้นปีใหม่ของไทย และลาวจะมีขนมพิเศษ คือ กะละแม และข้าวเหนียวแดง วันออกพรรษามีข้าวต้มหาง วันสารทไทย สารทลาวก็เป็นขนมกระยาสารท แต่อาหารของคนไทยค่อนข้างจะพิถีพิถันกว่า นอกจาก การปรุงรสชาติให้อร่อยแล้วยังประดิษฐ์จัดตกแต่งให้งดงามชวนรับประทาน ภาชนะที่ใส่อาหารจะต้องสวยงามมีขนาดได้สัดส่วนกับอาหาร อาหารไทยส่วนมากมีรสกลมกล่อม ไม่เค็มจัดเปรี้ยวจัด หรือหวานจัด และมีกะทิเป็นส่วนประกอบทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน อาหารคาว ได้แก่ แกงเขียวหวาน แกงอ่อม แกงฉู่ฉี่ แกงคั่ว กุ้งหลน เต้าเจี้ยวหลน กะปิคั่ว หมี่กรอบ น้ำพริกผักต้ม ของหวาน เช่น ขนมหม้อแกง สังขยา บำปิ่น ถั่วแปบ ขนมชั้น ฝอยทอง ทองหยอด ทองหยิบ มันแกงบวด กลิ้วบายชชี ขนมบัวลอย ข้าวต้มมัด

คนไทยเชื้อสายลาวในอำเภอพนสนิมคม จังหวัดชลบุรี มีชีวิตความเป็นอยู่และอาหารการกินไม่แตกต่างจากคนไทยนัก อาหารลาวที่ยังหลงเหลือเป็นสัญลักษณ์ อีกทั้งคนไทยก็ชอบรับประทานคือ แกงลาว ปูน ส้มตำ ลาบ ซุปหน่อไม้ ปลาแร่ต้ม ปลาแร่หลน ปลาแร่ล้าบ

- **หมี่กรอบ** เครื่องปรุง หมี่ ๑ ห่อใหญ่ น้ำมันพืช ๑ ขวด ไข่ ๔ ฟอง กุ้งสดตัวขนาดกลาง ครึ่งกิโลกรัม เต้าหู้แข็ง ๒ แผ่น น้ำมะขามเปียก ๑ ถ้วยตวง น้ำตาลปีบ ครึ่งกิโลกรัม หมู ครึ่งกิโลกรัม น้ำปลาดี ๑ ถ้วยตวง กระเทียม ๓ หัว ผักกูดช่าย ๓ ชีด ถั่วงอก ครึ่งกิโลกรัม



วิธีทำ ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพอร้อน เอาหมี่ชุบน้ำ แล้วรีบเอาขึ้นมา สะบัดน้ำให้แห้ง ใส่กระทะทอดให้เหลือง ซ้อนขึ้นตะแกรงพักไว้ นำกระเทียมสับเจียวน้ำมันให้เหลือง ใส่เต้าหู้หั่นเป็นลูกเต๋าลูกเล็ก หมูหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ กุ้งแกะลงในกระทะผัดให้เข้ากัน ใส่ น้ำตาล น้ำปลา ปรุงให้มีรสเค็ม หวาน ผัดให้ขึ้น ตักใส่ภาชนะไว้ ใช้สำหรับผสมกับหมี่ ทอดไข่ เป็นแผ่นบาง ๆ นั่นเป็นเส้นฝอยๆ ใช้สำหรับโรยหน้า นำน้ำตาล น้ำมะขาม น้ำปลา ผสมกันชิมให้มีรสเปรี้ยว เค็มหวาน ใส่กระทะเคี่ยวให้ขึ้นเป็นยางมะตุม ตักใส่ภาชนะไว้ เวลารับประทาน แบ่งหมี่กรอบที่ทอดไว้ผสมกับเครื่องในส่วนที่ ๑ ใส่จาน ราดด้วยน้ำที่เคี่ยวไว้ โรยหน้าด้วยไข่ ใบกูดช่าย และถั่วงอกวางเรียงไว้ข้างจาน



- **เต้าเจี้ยวหลน** เครื่องปรุง เต้าเจี้ยวเหลือง ครึ่งถ้วย มะพร้าวขูด ครึ่งกิโลกรัม หัวหอม ๑๐ หัว ส้มมะขามเปียก น้ำตาลปีบ เกลือ พริกชี้ฟ้า เขียว เหลือง แดง เนื้อหมูสับละเอียด ๒ ซ้อนโต๊ะ กุ้งนาง ๓ ตัว

วิธีทำ คั้นกะทิ แบ่งเป็นหัวกะทิ ครึ่งถ้วย เป็นหางกะทิ ๒ ถ้วย เต้าเจี้ยวใส่ครกโขลกให้ละเอียด เนื้อกุ้งสับให้ละเอียด หัวหอมซอย มะขามเปียกกันเป็นน้ำข้นๆ พริกปลิดก้านล้างน้ำ เต้าเจี้ยว เนื้อหมู มันกุ้ง (ถ้ามี) ลงในหม้อหางกะทิ คนให้ละลายตั้งไฟ พอเดือด ใช้ช้อนคนจนน้ำกะทิงวดขึ้น ใส่เนื้อกุ้ง หอมซอย พริก น้ำตาล น้ำมะขามเปียก ชิมให้มี ๓ รส ใส่หัวกะทิ คนให้ทั่ว ปล่อยให้เดือดสักครู่ยกลง

- **น้ำพริกผักต้มกะทิ** เครื่องปรุง กะปิดี ๑ ซ้อนโต๊ะ กุ้งแห้ง ป่น ๒ ซ้อนชา มะอึก ๒ ลูก ระกำ ๒ ลูก กระเทียม ๓ หัว พริกชี้หนู ๒๐ เม็ด น้ำปลา น้ำตาล มะนาว หัวกะทิ ครึ่งถ้วย หางกะทิ ๒ ถ้วย หัวปลี ยอดแค ยอดตำลึง ดอกฟักทอง ยอดผักกระเฉด มะเขือยาว ฯลฯ



วิธีทำ เอากะปิห่อใบตองปิ้งไฟ ปอกกระเทียม ปอกเปลือกมะอึ๊ก ลอกเยื่อออกล้างให้สะอาด ผานบางๆ พริกชี้หนูปลิดก้านออกล้างให้สะอาด ปอกเปลือกกระกำ ผานเอาแต่เนื้อ โขลกกะปิ กระเทียม พริกชี้หนู ๕ - ๑๐ เม็ดให้ละเอียด ใส่กุ้งแห้งป่น น้ำตาล ละครำ มะอึ๊ก โขลกเบาๆ ให้เข้ากัน ถ้าน้ำพริกข้นให้เติมน้ำสุกลงไปเล็กน้อย ปรงรสด้วยมะนาว น้ำปลา น้ำตาล ตามชอบ ตักใส่ถ้วย ลอยหน้าด้วยพริกชี้หนูที่เหลือ

วิธีต้มผัก นำหัวกะทิตั้งไฟ คนอย่าให้แตกมัน จนหัวกะทิขึ้น นำผักต่างๆ ล้างให้สะอาด นำหางกะทิใส่กระทะตั้งไฟให้เดือด แล้วนำผักลงต้มทีละอย่าง เมื่อสุกตักขึ้น แยกกองไว้ แล้วม้วนเป็นคำๆ ส่วนหัวปลีกับมะเขือยาวนำไปเผาไฟให้สุก ลอกกาบหัวปลีออก จนเหลือแต่ที่อ่อนๆ มะเขือยาวลอกเปลือกออกตัดเป็นท่อนๆ พอคำเหมือนกัน นำผักทุกชนิด จัดใส่จานให้สวยงาม ตักหัวกะทิลงบนจานผักให้ทั่วกัน รับประทานกับน้ำพริก

- แกลงลาว เครื่องปรุง หน่อไม้ ครึ่งกิโลกรัม หอมแดง ๕ หัว พริกชี้หนู ๒๐ - ๔๐ เม็ด ข้าวสารเจ้า ๑ กำมือ เถาวัลย์เขียว ๒ กำมือ กะปิ ครึ่งช้อนโต๊ะ ไตปลาหรือ ปลาร้า ฟักทอง เห็ดฟาง บวบ ผักชะอม ใบแมงลัก

วิธีทำ หน่อไม้ปอกเปลือก เลือกเฉพาะที่อ่อนๆ ซอยตามยาวให้ได้ ครึ่งกิโลกรัม นำไปต้มเอารสขมออก แล้วรินน้ำทิ้ง ล้างใบเถาวัลย์เขียวให้สะอาดแล้วช้ำกับน้ำ จนน้ำเป็นสีเขียวเข้ม ใส่กระชอนกรองเอาแต่น้ำ นำน้ำใบเถาวัลย์เขียวใส่ลงในหน่อไม้ที่ต้มไว้ แล้วต้มต่อให้เดือด ข้าวสารเจ้าใส่น้ำแช่ไว้ ๓๐ นาที ใส่ครกโขลกให้ละเอียด เอาหัวหอม พริกชี้หนู กะปิ ใส่แล้วโขลกต่อให้เข้ากันดี เอาไตปลาหรือน้ำปลาร้าอย่างใดอย่างหนึ่งใส่ลง โขลกต่อ ละลายเครื่องทั้งหมด ใส่ลงในหม้อหน่อไม้ ใส่ฟักทอง เห็ดฟาง บวบ ชิมรสตามชอบ ถ้ายังรสจืดอยู่ให้ปรุงด้วยไตปลา ใส่ใบชะอม ใบแมงลัก แล้วยกลงรับประทานร้อนๆ



- ป่น เครื่องปรุง ปลาร้าช้อนขนาดกลาง ๑ ตัว หอมแดงเผา ๗ หัว กระเทียมเผา ๑ หัว พริกชี้ฟ้าชนิดเปลือกหนาสีเขียวเข้ม ๔ เม็ด สีแดง ๓ เม็ด กะปิเผา ครึ่งช้อนโต๊ะ ปลาร้า ๑ ชิต



วิธีทำ ปลาร้าช้อนขนาดกลางล้างให้สะอาด ตัดเป็น ๒ ท่อน ใส่ลงในหม้อ ปลาร้าต้มให้สุก แกะเอาเฉพาะเนื้อใส่ชามไว้ นำพริกชี้ฟ้าเผาไฟให้หอมใส่ลงในครก หอมแดงเผา กระเทียมเผา เนื้อปลาร้าแกะ กะปิเผา โขลกเบาๆ นานหน่อยให้เข้ากันดี ตักออกใส่ชามไว้เรียกว่า ป่น เวลารับประทาน เอาป่นคนกับน้ำปลาร้าต้ม บางคนต้องการให้มีรสเปรี้ยวใช้มะนาวบีบใส่ได้ ผักจิ้ม ถ้าเป็นผักดอง เช่น ผักเสี้ยนดอง ผักกาดดอง ถั่วงอกดอง มะเขือดอง จะเพิ่มรสอร่อยขึ้น ถ้าเป็นผักสด ใช้หัวปลี มะเขือ กระถิน ผักบั้ง ผักแต้ว และผักอื่นๆ

- ข้าวหลามหนองมน เครื่องปรุง ข้าวเหนียวขาว หรือข้าวเหนียวดำ อย่างดี มะพร้าว น้ำตาลทราย เกลือป่น ถั่วดำ เผือก ไม้ไผ่ป่า

วิธีทำ นำไม้ไผ่ป่ามาเลื่อยจากโคนไปหาปลายของลำต้น ขนาดปาก กระบอกยาว ๕-๖ นิ้ว ก้นกระบอก ๔ - ๕ นิ้ว แล้วขีดทำ ความสะอาด นำข้าวเหนียวขาวหรือ ข้าวเหนียวดำ มาเก็บกากและสิ่งสกปรก ออกให้หมด นำไปแช่น้ำอย่างน้อย ๓ ชั่วโมง แล้วล้างให้ สะอาดประมาณ ๕ ครั้ง พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ ถั่วดำต้มให้สุก ล้างให้สะอาดพักไว้ ปอกเปลือกเผือก หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมต้มให้สุก พักไว้ คั้นมะพร้าวขูดให้กะทิเข้มข้น ใส่น้ำตาลทราย เกลือป่น ชิมรสหวานนำ เอา ถั่วดำ หรือเผือกโรยบนลงในข้าวเหนียว แล้วรอกลงในกระบอก นำไปปิ้ง เรียงแถวตรงบริเวณที่จะเผาข้าว



หลาม จากนั้นกรอกน้ำกะทิลงไปพอท่วมข้าวเหนียว นำแผ่นเรียบ มาเลื่อยเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาดปิดปากกระบอกข้าวหลามได้ นำไปปิดปากกระบอกข้าวหลาม จุดไฟยาวตลอดราวทั้งสองด้าน โดยใช้เปลือกมะพร้าวปนกับไม้ย่างพารา ห่างจากราวข้าวหลาม เล็กน้อย ใช้ไฟอ่อนๆ จนข้าวหลามเดือด ค่อยๆ ราไฟ ใช้เวลาในการเผาประมาณ ๒ ชั่วโมง เมื่อข้าวหลามสุกและเย็นลง นำข้าวหลามไปล้างน้ำ เช็ดให้สะอาด นำมารับประทานได้

- กะละแม เครื่องปรุง แป้งข้าวเหนียว ๑ ถ้วย น้ำ ๒ ถ้วย น้ำตาลปีบ ๒ ถ้วย หัวกะทิ ๓ ถ้วย ใบมะพร้าวเผาไฟบดละเอียด ใช้เป็นสีพอสมควร

วิธีทำ รินน้ำลงในแป้งเคล้าให้เข้ากันใส่หัวกะทิ คนให้เข้ากันดี ใส่ ใบมะพร้าวบด แล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง ใส่กระทะตั้งไฟกวนไปจนเหนียวพอปั้นได้ จึงยกลง หยิบเป็นคำห่อใบตองรัด โรยหน้าด้วยงาคั่วเล็กน้อย



- ข้าวเหนียวแดง เครื่องปรุง ข้าวเหนียว ๑ กิโลกรัม น้ำตาล ๑ กิโลกรัม หัวกะทิ ๑ กิโลกรัม น้ำดอกมะลิ



วิธีทำ นำข้าวเหนียวไปแช่น้ำ ๑ - ๒ ชั่วโมง แล้วนึ่งให้สุก ยกขึ้นผึ่ง ให้เย็น เอน้ำซุบมือขยำข้าวเหนียวเบาๆ ให้ข้าวเหนียวร่วนไม่ติดกัน นำกะทิ น้ำตาล น้ำดอกมะลิ ใส่ในกระทะเคี่ยวจนเหนียว เกือบเป็นยางมะตูม ใส่ข้าวเหนียวลงไปกวนจนกว่าจะเหนียว นำมา ใส่ถาดใช้ใบตองรูดให้ขนมในถาดเสมอกันและเป็นมันด้วย

๓.๑.๓ อาหารทะเล จังหวัดชลบุรีนอกจากจะมีชายฝั่งทะเลที่มีความสวยงามแล้ว ยังอุดมไปด้วยอาหารทะเล ทั้ง กุ้ง หอย ปู ปลา ในอดีตปลาที่มีชุกชุมมาก ได้แก่ ปลาหู ปลาเกว ปลากระตัก กุ้งเคย ปัจจุบันนี้อาหารทะเลของจังหวัดชลบุรีลดจำนวน ลงมากจนบางครั้งต้องสั่งซื้อมาจากจังหวัดอื่น สาเหตุที่เป็นเช่นนี้ก็เนื่องมาจากมีปัจจัยหลายอย่าง เช่น ปัญหาแหล่งอุตสาหกรรม การบุกรุกป่าชายเลน การระบายน้ำเสียลงสู่ทะเล เป็นต้น

ปัจจุบันเวลาที่เรือหาปลาเข้าเทียบฝั่งบริเวณอ่างศิลา บางพระ ศรีราชา โรงโปะ นาเกลือ ก็ยังมีปลาสด กุ้งสด หมึกสด ปูสด ให้รับประทานอยู่ ชาวประมง มีความรู้ในวิธี การใช้ปลา กุ้ง หอย หมึก ปู มาประกอบอาหารให้อร่อย เช่น ถ้าแกงเผ็ดต้องใช้ปลาเห็ดโคน ปลาหมูสี ปลาตะคองเหลือง ถ้าจะต้มยำหรือทำข้าวต้มเครื่องใช้ปลากระริง (ปลาเก๋า) อร่อยที่สุด และหากแกงส้มก็ควรเป็นปลาเรียวเขียว ถ้านำไปทอดก็ควรเป็นปลาอินทรี ส่วนกุ้งใช้ประกอบ อาหารได้แทบทุกอย่าง เช่น นำไปเผา ซุปแปงทอด นำไปผัดกับผักทำให้รสชาติดีขึ้น ส่วนปูม้า เป็นปูที่มีชุกชุม มักต้มแล้วแกะเอาเนื้อไปปรุงอาหาร เช่น อาหารจีนจำพวกหุหลาม กระเพาะปลา หอยจ๊อ ซึ่งใช้เนื้อปูเป็นส่วนประกอบ ปลาหมึกใช้ต้มหวาน อย่าง ทอดกระเทียมพริกไทย ยำ ต้มยำ ผัดเผ็ด หอยนิยมนำมาต้ม ผัด เช่น หอยอีมอญ หอยกระโดด หอยกระพง หอยลาย นำมาผัดมี รสชาติอร่อย ส่วนหอยแครง หอยแมลงภู่ นำไปต้มและยำก็ได้ พวกกุ้งมักเอาตองน้ำปลา แมงดา ทะเลนํายำ ที่กล่าวมานี้ล้วนเป็นอาหารทะเลที่เคยมีอย่างอุดมสมบูรณ์ในจังหวัดชลบุรี ทั้งสิ้น



วิธีเลือกซื้ออาหารทะเล อาหารทะเลถ้ามีความสดจะมีรสชาติอร่อย ไม่ว่าจะนำไปปรุงเป็นต้ม แกง ยำ อย่าง กุ้งอร่อยทั้งสิ้น วิธีสังเกตมีดังนี้

ปลา ให้ดูที่เหงือก ต้องมีสีแดง ตาใส ไม่แดง

ปู ดูก้ามใหญ่ไม่ตก กดท้องดูถ้าแน่นใช้ได้ หรือให้ดูตัวและหาง ถ้าออกสีแดง

เรือ ๆ จะแช่น้ำยา ถ้าหากเป็นปูเป็นจะยังตื่นอยู่ และที่ปากมีฟองเหมือนฟองสบู่

กุ้ง ดูตรงหัว และสีของเปลือก ถ้ากุ้งสดหัวจะไม่ละ เปลือกมีสีใส
หมีก ดูที่หนังบนหลัง ถ้ายังเด่นยิบๆ อยู่แสดงว่าสด หอย ดูที่เปลือก ถ้าเปลือกอ้า

ออกแสดงว่าไม่สด

ความรู้เรื่องแมงดาทะเล ไข่แมงดาที่ใครๆ ก็ชอบรับประทาน และ ติดใจในรสชาติความอร่อย แต่ถ้าขาดความระมัดระวัง ขาดความรู้ การรับประทานไข่แมงดาก็มี อันตรายถึงตายได้ เพราะอาจไปรับประทานตัวเหราซึ่งมีลักษณะคล้ายแมงดามาก

แมงดามี ๒ ชนิดคือ แมงดาจวนและแมงดาถ้วย แมงดาจวนตัวใหญ่ ลักษณะคล้ายจวนไข่มาก ถ้าเลือกรับประทานแมงดาชนิดนี้จะไม่อันตราย ส่วนแมงดาถ้วย มีขนาดเล็กเท่าถ้วย รูปร่างใกล้เคียงกับตัวเหรามาก จนแทบแยกกันไม่ออก แต่มีข้อสังเกตให้ดูที่ ตา และขน ตัวเหราจะมีตาสีแดง มีขนตามตัว โดยเฉพาะส่วนหางจะมีมากจนสังเกตได้ ตัวเหรา อาศัยอยู่ในทะเลลึก เมื่อถึงฤดูผสมพันธุ์ ตัวเหราจะถูกซัดเข้าหาฝั่ง บางครั้งก็ตกค้างอยู่ตามชายเลน ซึ่งเป็นบริเวณที่แมงดาอาศัยอยู่ ชาวประมงบางคนไม่รอบคอบไปจับได้ตัวเหราเข้า ถ้าเอามา รับประทานอาจทำให้ตายได้ เพื่อความไม่ประมาทถ้าหากไม่แน่ใจว่าไข่ไข่แมงดาหรือไม่ ให้นำ ไปเผาไฟ ถ้าเป็นไข่แมงดา จะได้ยินเสียงไข่แตกในไฟดังเปรี้ยะ ๆ ถ้าเป็นไข่เหราเมื่อถูกไฟจะเป็น ยางยึดเหนียว

ไข่แมงดาจะรับประทานให้อร่อยหมดกลิ่นคาว ต้องนำไปย่างหรือต้มทิ้งตัวก่อน แล้วจึงนำมาปรุงอาหาร เช่น ยำไข่แมงดา แกงคั่วส้มกับสับปะรด เป็นต้น นอกจากนี้ ยังสามารถนำไปประกอบอาหารอื่นๆ เช่น

- **จิ้มส้มแมงดา** เครื่องปรุง แมงดาจวน ๓ ตัว น้ำปลาดี น้ำตาลปีบ มะขามเปียก ใบโหระพา หัวหอม ๔ หัว กระเทียม ๑ หัว

วิธีทำ เจียวหัวหอม หัวกระเทียมให้เหลือง พักไว้ แกะไข่ออกจาก กระดองแมงดา เอาซี่ที่อยู่ตรงหางออกให้หมด ตีไข่ ๓ - ๔ ลูก เอาไข่แมงดาลงไปคนให้เข้ากัน นำไปใส่กระทะที่เจียวหัวหอม หัวกระเทียม ผัดให้ไข่สุก ใส่ น้ำปลา น้ำตาล น้ำมะขามเปียก ชิมให้ได้ ๓ รส โรยด้วยใบโหระพา ยกลง เก็บไว้ได้หลายวัน



- **ฉาบไข่แมงดา** เครื่องปรุง น้ำกะทิ น้ำตาลปีบ ไข่แมงดา มะพร้าวทึนทึก

วิธีทำ นำกะทิ น้ำตาลปีบไปเคี่ยวรวมกัน เอาไข่แมงดา มะพร้าวทึนทึกขูด ใส่ลงไปผัดจนแห้ง ยกลงใส่ภาชนะเก็บไว้ได้หลายวัน

- **ยำไข่แมงดา** เครื่องปรุง ไข่แมงดาจวนต้มหรือเผาสุกแล้ว ๑ ถ้วย มะม่วงซอย ครึ่งถ้วย หอมแดงซอย ๑ ช้อนโต๊ะ พริกสดซอย ๑ ช้อนชา น้ำมะนาว ครึ่งช้อนโต๊ะ น้ำปลาดี ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย ครึ่งช้อนชา

วิธีทำ เคล้าไข่แมงดากับมะม่วง หอมแดงซอย พริกสดซอย ปรุงรส ด้วยน้ำปลา น้ำตาลทราย มะนาว ปรุงรสตามชอบ ถ้าชอบรสเผ็ดนั้น พริกชี้หนูใส่ จัดใส่จาน รองด้วยผักกาดหอม โรยหน้าด้วยใบสะระแหน่



- กุ้งดอง เครื่องปรุง ทั้งสดขนาดตัวใหญ่ ๕๐๐ กรัม
น้ำปลาดี ๑ ถ้วยครึ่ง กระเทียม ๑ หัว รากผักชี ๕ ราก พริกชี้หนูสด ๑๕ เม็ด
น้ำมะนาว ๑ - ๒ ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ ล้างทั้งให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ เทน้ำปลาลงไป
พอท่วม ทิ้งไว้ ๓ ชั่วโมง ตักกึ่งขึ้นมาปอกเปลือกที่หลังออก สับเป็นท่อน พอคั่ว แล้ววางเรียงลงในหม้อ วางเรียง
บนจาน ตักน้ำมะนาวราดบนตัวทั้งให้ทั่ว สับรากผักชี กระเทียม พริกชี้หนูสด สับแยก เป็นอย่างๆ แล้วโรยบน
ตัวทั้ง เสิร์ฟได้



- หอยนางรมสด เครื่องปรุง หอยนางรมสดขนาดตัวใหญ่ ๕ ตัว กระเทียม ๑๕ ยอด
ซอสพริกศรีราชา หนึ่งส่วนสี่ถ้วย หอมแดงซอย ๒ ช้อนโต๊ะ มะนาว ๒ ลูก

วิธีทำ ล้างและขัดหอยนางรมให้สะอาด แกะเปลือกออกให้เหลือฝา รองรับอยู่
ตัวละ ๑ ฝา วางเรียงบนจาน ล้างกระเทียมให้สะอาด เลือกเฉพาะยอดอ่อนๆ
เทศอส ศรีราชาใส่ถ้วยน้ำจิ้ม (หรือจะทำน้ำจิ้มเองก็ได้) หอมแดงซอยเจียว

ให้เหลืออง ตักใส่ถ้วย

วิธีรับประทาน ตักน้ำจิ้มราดบนตัวหอย โรยหอมซอย รับประทาน สดๆ กับยอด
กระเทียม จะบีบมะนาวลงบนเนื้อหอยก่อนรับประทานก็ได้

- ต้มยำปลาหู เครื่องปรุง ปลาหูสด ๔ ตัว พริกชี้หนู
๕ เม็ด ตะไคร้ ๒ ต้น หอมแดง ๓ หัว ผักชี ๑ ต้น มะนาว ๒ ลูก น้ำปลาดี ๒
ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ ปลาหูนำมาซักใส่ ล้างให้สะอาด ทูบหัวหอม
ตะไคร้หั่นแฉลบ ตามยาว ใส่ลงในหม้อต้มน้ำให้เดือด ใส่ปลาหูต้มให้สุก น้ำปลาดี
มะนาว พริกชี้หนูบุบใส่ในชาม ตักปลาหูต้มในชาม ชิมรสเปรี้ยว เค็ม เผ็ด โรยด้วย
ผักชี รับประทานร้อนๆ

๓.๒ การถนอมอาหาร การถนอมอาหารเป็นวิธีการเก็บอาหารจำพวกผัก ผลไม้ และเนื้อสัตว์ให้อยู่
ได้นานๆ เพราะผลผลิตผลการเกษตรในฤดูกาลจะมีมาก รับประทานไม่หมด ขายได้ราคาถูกไม่คุ้มค่า เช่น มะม่วง
สับปะรด ทูเรียน เงาะ กลัวย เป็นต้น อาหารทะเลบางฤดู ก็มีมาก แต่เมื่อถึงฤดูมรสุมชาวทะเลออกเรือจับปลา
ไม่ได้ อาหารทะเลก็มีราคาแพง จึงต้องคิด หาวิธีถนอมอาหาร โดยนำไปตากแห้ง ดอง กวน หรือแปรรูปเป็น
อย่างอื่น ซึ่งเป็นการแสดงถึง ภูมิปัญญาของชาวบ้านตั้งแต่บรรพบุรุษมาแล้ว ในสมัยก่อนอาจทำเอาไว้เพื่อ
รับประทานเอง แจกจ่ายเพื่อนฝูงญาติพี่น้อง หรือนำไปแลกเปลี่ยนค้าในหมู่บ้านอื่น มากกว่าจะเป็นเชิงธุรกิจ
ปัจจุบันการถนอมอาหารมีการพัฒนาไปมาก มีบริษัทใหญ่ๆ หลายบริษัทที่ ทำการผลิตเป็นอุตสาหกรรมส่งออก
จำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศ ทำให้ภาครัฐบาล เล็งเห็นถึงความสำคัญจึงเริ่มเข้าไปมีบทบาท
โดยเฉพาะกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตร และสหกรณ์ ได้จัดตั้งหน่วยงานที่รับผิดชอบเกี่ยวกับเรื่อง
การถนอมอาหารขึ้นเรียกว่าการเคหกิจ โดยมีเป้าหมายเพื่อเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ครอบครัวเกษตรกร มุ่งเน้นให้
แม่บ้านของเกษตรกร ร่วมกันจัดตั้งเป็นกลุ่มแม่บ้าน แล้วนำภูมิปัญญาของท้องถิ่นตนมาพัฒนาให้เป็นรูปธรรม
จนสามารถนำไปจำหน่ายมีรายได้เพิ่มขึ้น

นอกจากนี้กรมพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย กรมการศึกษานอกโรงเรียน กระทรวงศึกษาธิการ
ยังได้เข้ามาช่วยให้การสนับสนุน ทั้งทางด้านวิชาการ วิทยากร การเงิน ฝึกอบรม ไปศึกษาดูงานแลกเปลี่ยน
ความรู้ระหว่างกัน โดยผ่านทางองค์การบริหารส่วนตำบล ทำให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสามารถยกระดับ และมี

ส่วนร่วมสร้างสรรค์ชุมชนด้านอื่นๆ ด้วย เช่น ด้านสังคม การเมือง การปกครอง การสาธารณสุข ตลอดจนการอนุรักษ์ทรัพยากร ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

การจัดการด้านการถนอมอาหารในจังหวัดชลบุรี มีหน่วยงานที่เข้าไปส่งเสริม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร อย่างเป็นทางการคือกลุ่มงานเคหกิจเกษตร กองพัฒนาการบริหารงานเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งมีสำนักงานตั้งอยู่ข้างการประมงศึกษา จังหวัดชลบุรี ใกล้โรงเรียนชลราษฎรอำรุง อำเภอเมือง หน่วยงานนี้มีนักวิชาการเคหกิจระดับจังหวัด ระดับอำเภอ เข้าไปประสานงานกับองค์การบริหารส่วนตำบล สภาตำบล เมื่อมีการ จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีความสนใจร่วมกันขึ้น ฝ่ายเคหกิจเกษตร จะทำการช่วยเหลือ จัดหาวิทยากร ให้ความรู้ และวิธีการบรรจุหีบห่อให้ดูสวยงามน่ารับประทาน จัดหาทุนหมุนเวียน จัดหาตลาดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ นอกจากนี้จังหวัดชลบุรียังจัดให้มีตลาดนัดพิเศษ ในวันศุกร์ครั้งวันเช้า บริเวณหน้าศาลากลางจังหวัด และมีการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ปรับปรุงกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่มีผลิตภัณฑ์ ระดับบริโภคในครัวเรือน ระดับเพิ่มรายได้ ระดับธุรกิจขนาดย่อม และมีหัวหน้ากลุ่มที่ได้รับคำประกาศเกียรติคุณระดับจังหวัด สาขาภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการผลิตและการบริโภค คือนางทองอยู่ ล้อ ประเสริฐ เป็นหัวหน้ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหินกอง ตำบลหนองขาม อำเภอศรีราชา ผลิตภัณฑ์คือ การแปรรูปหัวผักกาดขนาดเล็กที่เกษตรกรคัดทิ้งมาเป็นหัวผักกาดเค็ม หัวผักกาดหวาน จนเป็นที่ยอมรับและเชื่อถือของตลาดทั่วไป ซึ่งนับว่าเป็นสิ่งที่น่าสนใจ |

๓.๒.๑ วิธีการถนอมอาหาร จังหวัดชลบุรีมีการนำผลิตผลจากธรรมชาติมา ประดุงแต่ง โดยผ่านกระบวนการถนอมอาหารด้วยกันหลากหลายรูปแบบ ได้แก่

- **กะปิ** ส่วนประกอบ ตัวเคย ๗ ส่วน เกลือ ๑ ส่วน

วิธีทำ นำเคยมาเก็บสิ่งปนเปื้อนออกให้หมด ล้างให้สะอาดนำไปเคล้าเกลือ หมักไว้ ๑ คืน นำไปตากแดด นำมาใส่ครกตำให้ละเอียด ถ้าเคยมากให้ตำอีก ๒ - ๓ ครั้ง ในวันต่อๆ ไป (บางแห่งไม่ใช้วิธีตำแต่ใช้วิธีชยำให้แหลกต้องใช้เวลาหน่อย แต่จะเป็นกะปิที่ผู้ทำ ยืนยันว่ามีกลิ่นหอมอร่อย) แล้วอัดใส่ไหใส่ขวด ประมาณ ๓ - ๖ เดือน ก็นำมาใช้ปรุงอาหารได้



- **น้ำปลา** ส่วนประกอบ ปลากระตัก ๓ ส่วน เกลือ ๑ ส่วน



วิธีทำ นำปลากระตักเคล้าเกลือ หมักใส่โถงตากแดดไว้ ใช้ตาข่ายเล็กๆ ปิดปากโถงกันผงและสิ่งอื่นตกลงในโถง ถ้าฝนตกหรือตอนกลางคืนให้ปิดผ้าโถง หมักทิ้งไว้ ๕-๖ เดือน นำตะกร้อไม้สำหรับกรองน้ำปลาใส่ลงในโถงเพื่อสะดวกในการตักน้ำปลาขึ้นจากโถง นำน้ำปลาที่ได้ไปกรองด้วยผ้าหนาๆ เก็บใส่ขวดปิดฝาไว้รับประทาน

- **การทำหอยดอง** ส่วนประกอบ หอยแมลงภู่ น้ำปลา น้ำมะพร้าว

วิธีทำ แกะหอยแมลงภู่ นำเนื้อมาชยำเกลือ แล้วล้างให้สะอาด ใส่ตะแกรงผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ใช้น้ำปลาตีเคล้าให้ทั่ว ใส่ขวดดองไว้ ๓ คืน เอาน้ำมะพร้าวเทใส่หอยดอง ทิ้งไว้ ๑ - ๒ คืน รับประทานได้ โดยใส่เครื่องปรุง ชিংซอย หอมซอย ตะไคร้ซอย มะละกอ พริกชี้หนู รับประทานกับผักสด ประเภทกระถิน แดงกวา ผักบุ้ง ฯลฯ



- **โตปลา** วิธีทำ นำใส่ปลาหู แกะเอาเหงือก ริดขี้ปลาออก เคล้าเกลือ ใส่ขวด ปิดฝาให้สนิท เก็บไว้ประมาณ ๑ เดือน นำมาใช้ปรุงอาหารได้

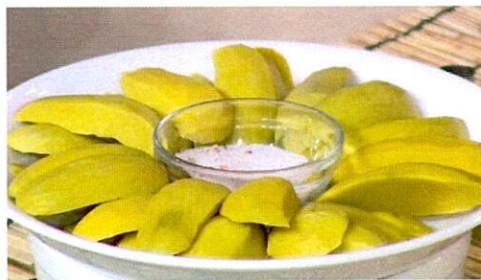
- มะม่วงดอง ส่วนผสม มะม่วงแก้วดิบ ๖๐ ลูก เปลือเม็ด ๒ กิโลกรัม น้ำส้มสายชู ๒ ขวด ซันตสกร ครึ่งช้อนโต๊ะ ปูนแดง ๓ ช้อนโต๊ะ ผงกันบูด ครึ่งช้อนโต๊ะ น้ำฝน ๑ ปีบ

วิธีทำ ล้างให้สะอาด รongด้วย ถูพลาสติกชนิดถุงเย็น ล้างมะม่วง ให้สะอาด แล้วเรียงใส่ไห ให้เต็ม นำน้ำฝนใส่ส่วนผสมทุกอย่างคนให้ละลายเทใส่ลงในไห มะม่วง แล้วปิดฝาให้มิด ๑ เดือน รับประทานได้

นอกจากนี้ ยังมีสูตรอื่น ๆ อีก

- มะม่วงแช่อิ่ม ส่วนผสม มะม่วงแก้ว ดองแล้ว ๑ กิโลกรัม น้ำตาลทราย ๕ ถ้วยตวง น้ำ ๓ ถ้วยตวง

วิธีทำ มะม่วงดองปอกเปลือก ล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นตามยาว ผสมน้ำตาลทราย ๒ ถ้วยตวงกับน้ำต้มให้เดือดกรอง แล้วทิ้งให้เย็น แช่มะม่วงในน้ำเชื่อม ๑ คืน อุ้มน้ำเชื่อม แล้วเติมน้ำตาลทรายทุก วัน ๆ ละ ๑ ถ้วยตวง ต้มน้ำให้เดือด แล้วทิ้งให้เย็น นำมะม่วงลงแช่ทำติดต่อกัน ๓ วัน มะม่วงจะฉ่ำ และกรอบ บรรจุในภาชนะที่แห้งสะอาด ปิดสนิท



- น้ำพริกเผา ส่วนผสม พริกแห้ง ๒๐ - ๓๐ เม็ด หัวหอมซอย ๒ ถ้วย กระเทียมซอย ๒ ถ้วย กุ้งแห้งป่น ๑ ถ้วย กะปิเผา ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำปลา น้ำตาลปีบ ๒ ถ้วยตวง มะขามเปียก ๒ ปั้น น้ำมัน

วิธีทำ ทอดพริกแห้ง หอม กระเทียม ให้กรอบ ตักขึ้น โขลกเครื่อง ที่ทอดไว้ให้ละเอียด ใส่กะปิ กุ้งแห้งป่น น้ำมันใส่กระทะพอร้อน ใส่เครื่องที่โขลกลงผัด ปรงรส ด้วย น้ำปลา น้ำตาลปีบ มะขามเปียก ชิมรส เค็ม หวาน เปรี้ยว ตักขึ้นทิ้งไว้ให้เย็น ใส่ขวดโหล สะอาด ปิดฝาให้แน่น

- สับปะรดแก้ว ส่วนผสม น้ำตาล ๑/๒ ถ้วย สับปะรดปิบเอา น้ำออก ๑/๒ ถ้วย เปลือ ๑/๒ ช้อนชา พริกป่น ๑/๒ ช้อนชา เบะแซ ๑/๒ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ ปั่นสับปะรดด้วยเครื่องปั่น ตวงให้ได้ ๑/๒ ถ้วยตวง ผสมส่วนผสม ทั้งหมดใส่กระทะทอง กวนประมาณ ๒๐ นาที ยกลงปั่นเป็นก้อน กลมหรือเหลี่ยม คลุกน้ำตาล ห่อกระดาษแก้ว



- ขอสพริก การเลือกพริก ควรเลือกพริกที่ใหม่ สด ไม่ช้ำ ไม่เน่าเสีย ไม่มีตำหนิ ควรเลือกสีแดงสด เนื้อแน่นมีน้ำหนัก มีมากในฤดูกาล

อุปกรณ์ เครื่องบด หรือโม่ หม้อเคลือบ ทัพพี เตา กระชอน

ส่วนผสม พริกใหม่ ๑ กิโลกรัม กระเทียม ๑ ถ้วยตวง น้ำส้มสายชู ๑ ถ้วยตวง น้ำตาลทราย ๑ ถ้วยตวง เกลือป่น ๑ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ นำพริกไปล้าง แล้วนำมาบดรวมกับกระเทียม กรองพริกแล้วนำไปต้ม ปรงรสด้วยน้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย เกลือป่น กรอกใส่ขวด ปิดฝา ปิดฉลาก

- หัวไชโป้วชนิดหวาน ส่วนผสม หัวไชโป้วชนิดเค็ม ๕ กิโลกรัม น้ำตาลทราย ๒ กิโลกรัม น้ำ ๓ กิโลกรัม

วิธีทำ หัวไชโป้วชนิดเค็มมาแช่น้ำ ๒ ชั่วโมง ให้ความเค็มลดลง จึง นำขึ้นผึ่งให้สะเด็ดน้ำน้ำตาลทรายต้มกับน้ำให้เดือด ทิ้งไว้ให้เย็น นำหัวไชโป้วใส่ขวด โหลเทน้ำตาลทรายต้มที่ทิ้งไว้ให้เย็น ใส้ปลายช้อนที่สะอาดกดลงไปให้ชิดขวด วนให้รอบขวดเพื่อไล่อากาศ จึงปิดฝา เก็บไว้ประมาณ ๑ อาทิตย์ รับประทานได้



๔. ภูมิปัญญาเกี่ยวกับภาษาและวรรณกรรม

ชาวชลบุรีได้รับวัฒนธรรมทางด้านคำประพันธ์มาจากเมืองหลวงอย่างหนึ่ง เดิมเรียกว่า โคลงทนาย คือ การเขียนปริศนาด้วยคำประพันธ์ประเภทโคลง ๔ สุภาพ การเขียนตอบเรียกว่า โคลงเฉลย เช่น

โคลงทนาย

ทกเคียรสองบาทเต้า	เวหน
ปกปิดพระสุรียน	คลุ่มคลุ่ม
คูหาสถิตย์ดล	แดนเขต เขาแฮ
มุลถ่ายไว้แผ่คุ้ม	เขตด้าวแดนพระยา

โคลงเฉลย

ทกเคียรใช้อื่น “ค่าง-	ควา” ทก หันแฮ
ร่มปีกค่างควาปก	แดดได้
ค่างควาชอบอยู่หมก	มืดเถื่อน ถ้ำนอ
มุลประสะประสีวไร	ส่วนเข้าดินปืน

ประวัติความเป็นมาของโคลงทนายเริ่มเมื่อพระพิมลธรรม ราชบัณฑิต (ชอบ จันทน์พยอม) ได้รับวิธีการเล่นมาจากกรุงเทพฯ เมื่อครั้งไปเรียนนักธรรม ประมาณ พ.ศ. ๒๔๕๖ เมื่อนำมาเผยแพร่ครั้งแรกเรียกกันว่า ปริศนาทนาย ต่อมาจึงปรับปรุงให้สะดวกในการเขียนและทายมากขึ้น โดยการเขียนเป็นโคลงหรือกลอนหรือกาพย์ก็ได้ แทนที่จะทายหรือเฉลยเป็น คำประพันธ์ ต่อมาจึงใช้เสียงอ่านและตอบเฉลยมาได้ทันที ทำให้มีคนนิยมแต่งโคลงทนายและ เฉลยโคลงทนายกันมาก เช่น

โคลงทนาย

สองบาทเนา ณ เหง้า	ขานขัน ยามเฮย
พาดนอกไพรวัลย์	ยามเช้า
ใบพฤษ์หล่นมาพลัน	ตามติด หลังแฮ
มณฑกคือกายเจ้า	รำร้องเรียกฝน

คำตอบคือ กบ เพราะไก่ตามด้วยใบไม้ก็เท่ากับ ก.ไก่ ตามติดด้วย บ.ใบไม้ เมื่อรวม กันเป็นตัว มณฑก คือ กบ เป็นต้น แต่ก็ยังคิดว่ายากอยู่บ้าง ทั้ง ๆ ที่เป็นสิ่งง่าย ๆ ทางปัญญามาก จึงมีผู้คิดหาวิธีที่เข้าใจง่ายขึ้น คือ ๑ บรรทัดคือ ๑ คำตอบของคำประพันธ์ที่เป็น ปริศนา โดยมาก ชุดหนึ่งจะมี ๔ บรรทัด แล้วทำให้แต่ละคำตอบ มีคำขึ้นต้นเหมือนกันทั้งชุด หรือคำลงท้าย เหมือนกันทั้งชุด เช่น

กลอนทนาย ๑๖๒

คือมาลีมีกลิ่นอันหอมหวล
 คือนางนวลนางห้ามนามเหมือนกบ
 คือเขตแคว้นแดนใดหาให้พบ
 คือประสบ ณ บ้านท่านราชา

คำตอบตามลำดับบรรทัดจากบนมาล่าง ขึ้นต้นเหมือนกัน คือ มณฑา - มณฑา - มณฑล-มณฑล
เรียกแบบนี้ว่า **พ้องคำหน้า** ถ้าพยางค์หลังออกเสียงเหมือนกันเรียกว่า **พ้องคำหลัง** เช่น

โคลงทนาย ๒๑๙

ร้อยเอกรหรือหัวหน้า	สั่งงาน
อมไว้ใช้ต้านทาน	โรคได้
นิเวศน์เขตสะพาน	กรุงนะ ท่านเฮย
ปลาเล็กเล็กแซ่ไว้	กินได้น้ำปลา

คำตอบจากบรรทัดบนมาล่าง คือ **กัปตัน - โบทัน - คลองตัน - ไล่ตัน** ตอนแรก ก็เรียก **ปริศนา** วิกิต่อมา มีผู้มาช่วยติดแผ่นปริศนา แต่งตัวเป็นตัวตลก ที่เรียกกันว่า **ตัวโจ๊ก** พุดจาและออกท่าทางก็ตลกด้วย จึงเอามาเรียกการทายปริศนาว่า **ทายโจ๊ก** ปัจจุบันนี้ได้รวมเอาความหมายของโจ๊กและปริศนามาไว้ด้วยกัน เพื่อจะได้แทนความเข้าใจของผู้ร่วมกิจกรรม ได้ว่า **โจ๊กปริศนา** มาจนทุกวันนี้

โจ๊กปริศนาได้เผยแพร่ไปยังอำเภอต่าง ๆ ของจังหวัดชลบุรีโดยเฉพาะอย่างยิ่งอำเภอ พนัสนิคม บ้านเกิดของพระพิมลธรรม ราชบัณฑิตอดีตเจ้าอาวาสวัดราชบุรุษบำรุง อำเภอเมือง ชลบุรี ทำให้รู้จักกันแพร่หลายไปถึงต่างจังหวัด นายสมดุรงค์ ทำเนาว์ ผู้อำนวยการโรงเรียนสัตหีบวิทยาคม (๒๕๔๒) ได้เขียนเป็นตำราแสดงถึงวิธีการเล่นแต่งคำประพันธ์ผู้เป็นปริศนา มาให้คนทายกันไว้ ๑ เล่ม กำหนดวิธีการทายไว้ ๑๐ ชนิด เรียกว่า **โจ๊กปริศนา ๑๐ แบบ** ดังนี้

๑. แบบพ้องคำเดี่ยว	น้ำตา	มาหา	อังกฤษ
	คิดคิด	ท่องเที่ยว	ไกลใกล้
	ได้ผ้า	เป็นพับ	นับไม้
	ตรงไป	คือสอง	ลองดู

คำตอบคือ เทียร์ - ทัวร์ - ทอ - โท

๒. แบบพ้องคำหน้า	นอนไม่หลับเลยเวลามานานแล้ว
	ไอ้ร่องแก้วมองเอียงดูเฉียงเฉ
	เพ่งเขม้นเช่นเขี้ยวเสียวเกเร
	หมดเสนห์ไม่กล้าหาญพาลขวัญบิน

คำตอบคือ ตาแข็ง - ตาเข - ตาเขี้ยว - ตาขาว

๓. แบบพ้องคำหลัง	เป็นที่ไม่ว่าให้หาน้อง
	ถึงต้องกะอักเลือดเชือดเล่าปี
	แก๊งโบราณคนจีนไต้ยีนมี
	ในปีนี้ออกมามกราคม

คำตอบคือ เจ้ายี่- จิวี่ - อั้งยี่ - เตือนยี่

๔. แบบพ้องคำกลาง	เป็นมาลีสีขาวเนาในสระ
	เป็นอำเภอนะจ๊ะจะบอกให้
	เป็นแองน้ำสาวเหนือเมื่อซ้าใจ
	เป็นน้ำไว้ต้มแก้ซ้าใจ

คำตอบคือ ดอกบัวหลวง - บวงบัวทอง - วังบัวบาน - ใบบัวบก

๕. แบบคำพ้อง เป็นพองไข่ต้มกินชาวจีนกล่าว
 ให้นึกเอาอันเดียวเขียนะท่าน
 อบด้วยไอน้ำทำกินกัน
 เชิญผันคำทายสบายใจ
 คำตอบคือ หนึ่ง-หนึ่ง - หนึ่ง (หนึ่ง หนึ่ง หนึ่ง)
๖. แบบคำผวน มา - หนึ่งคือผู้ให้ เกิดกาย
 มา - หนึ่งสารยาย เวทซึ่ง
 มา - หนึ่งขอเชิญทาย เดือนหนึ่ง
 มา - หนึ่งอย่าง ค่าเพียงเพชรพลอย
 คำตอบคือ มาตาร-มารดา/มาตารน - มนตรา/มานี - มีนา/มาตุ๊ก - มุกดา
๗. แบบคำพังเพยสุภาพิต กลาสีวางวายรอดตายบ้าง
 พอลิ้นทางก็สะดุดหยุดพักผ่อน
 โลกมีดมิดคิดไปใจอวรณ์
 ครั้นถึงตอนสามขาไม้พาเดิน
 คำตอบคือ เรือล่ม - เมื่อจอด - ตาบอด - เมื่อแก่
๘. แบบคำพ้องหลักแบบลูกโซ่ รามคำแหงสุขโขทัยใครก็รู้
 เธอเป็นคู่วันทองนะน้องหญิง
 เมื่อเดินทางทางคูร์จริงจริง
 ยอดหญิงมีงมิตระของสามี
 คำตอบคือ พ่อขุน - ขุนแผน - แผนที - ที่รัก
๙. แบบคำตัดคำต่อ จิตุบาทเนาพงไพร
 ตัดหัวไปให้วางลง
 เลื่อนทางสูงไล่ส่ง
 นับได้คงเหลือสี่ศอก
 คำตอบคือ กวาง - วาง - วา = ๔ ศอก

๑๐. แบบโจ๊กภาพ เขียนเป็นภาพปริศนา

การเล่นทายโจ๊กปริศนา แบ่งเป็น ๒ ตอน คือ

๑. การสร้างโจ๊กปริศนา ผู้แต่งปริศนาต้องมีความรู้เรื่องคำประพันธ์อย่างน้อย ๑ ชนิด เช่น โคลง หรือ ฉันท์ หรือ กาพย์ หรือ กลอน ก่อนแต่งคำประพันธ์สร้างปริศนา ต้องหาคำตอบมาตั้งไว้ก่อนแล้วเขียนปริศนาให้ตรงกับความหมายของคำ หลังจากนั้นนำเอาปริศนาที่แต่งไว้ไปเขียนลอกลงแผ่นกระดาษประมาณ ๔ x ๑๒ นิ้ว สละสลวยเป็นจำนวนมากๆ



๒. การแสดงการทายโจ๊กปริศนา เมื่อมีผู้เชิญ ให้ไปแสดงในงานสวดพระอภิธรรมศพ งานประจำปีโรงเรียน งานวัด งานประจำปีอำเภอ งานประจำปีประจำจังหวัด นายโจ๊ก ผู้ควบคุมการเล่นจะนำแผ่นปริศนาไปติดกับราวลวดทีละ แผ่นๆ จนเต็มราวขนาด ๔ ชั้น แล้วหนีบด้วยไม้หนีบ ให้แน่น กับเส้นลวดนั้น ควร

มีเครื่องขยายเสียงให้ทนายจะชัดเจนได้ยิน ทัว เมื่อทนายถูกจะตีระฆัง หรือกดกริ่งไฟฟ้า แล้วรับรางวัล ถ้า ผิดจะตีกลอง ไม่ต้องลงทุนใดๆ ทนายผิดก็ทนายใหม่

ปัจจุบันนี้โจ๊กปริศนาได้ตั้งชมรมขึ้นรวบรวมปริศนาให้ชาวบ้าน และนักเรียน ได้ ทายกันอย่างสนุกสนาน เป็นที่ยอมรับของชาวชลบุรีไม่น้อยกว่า ๔ ชมรม ทั้งได้เผยแพร่ไปยัง ต่างจังหวัดในนามของศูนย์วัฒนธรรมจังหวัดชลบุรี ทั้งจำหน่ายหนังสือโจ๊กปริศนา และรับเชิญไปสาธิต และแสดงการเล่นมาตั้งแต่ก่อน พ.ศ. ๒๕๐๐ จนอำเภอพนัสนิคมรับเข้าเป็นส่วนหนึ่ง ของคำขวัญของอำเภอ คือ พระพนัสบดีคู่บ้าน จักสานคู่เมือง ลือเลื่องบุญกลางบ้าน ตำนานพระรถเมรี ศักดิ์ศรีเมืองสะอาด เก่งกาจการทนายโจ๊ก

๕. ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม

ทุกคนคงเข้าใจตรงกันว่า การทำลายทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม คือ การทำลายตนเอง ดังนั้นจังหวัดชลบุรีก็เช่นเดียวกันกับจังหวัดอื่นๆ ที่พยายามอนุรักษ์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมไว้ทุกวิถีทาง ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของแหล่งน้ำจืดซึ่งจำเป็น ต่อการดำรงชีวิตมนุษย์ พืช และสัตว์ หากรวมไปถึงทรัพยากรด้านอื่นๆ ด้วย โดยมีทั้งภาครัฐ และเอกชนเป็นผู้คิดหรือร่วมกันคิดดำเนินการโครงการต่างๆ สืบเนื่องกันมาโดยตลอด

๕.๑ การจัดการเรื่องน้ำ ชลบุรีเป็นจังหวัดที่อยู่ติดชายฝั่งทะเล จึงประสบปัญหา ขาดแคลนแหล่งน้ำจืดเป็นอย่างมาก เนื่องจากไม่มีแหล่งน้ำธรรมชาติที่มีน้ำไหลผ่านตลอดปี จะมีก็แต่ลำห้วยลำคลองที่มีน้ำเฉพาะในหน้าฝนเท่านั้น ประชาชนจึงต้องช่วยกันคิดหาแหล่งน้ำถาวร

ซึ่งมีน้ำเก็บกักไว้ใช้ได้ตลอดปี โดยเริ่มต้นด้วยการอนุรักษ์แหล่งน้ำธรรมชาติที่มีอยู่ เช่น อนุรักษ์แหล่งน้ำธรรมชาติมาบคล้า ตำบลคลองกิว อำเภอบ้านบึง ให้มี

ทางระบายน้ำสูงกว่าเดิม จึงเก็บกักน้ำไว้ได้จำนวนมากขึ้น เช่นเดียวกับอ่างเก็บน้ำหนองน้ำเขียว อำเภอบ้านบึง ที่พัฒนามาจากแอ่งน้ำธรรมชาติ ทำให้มีแหล่งน้ำและอ่างเก็บน้ำทั่วจังหวัดชลบุรีเป็นจำนวน มากดังนี้

- | | |
|-------------------------------|---------------|
| ๑) อ่างเก็บน้ำภูตือนันต์ | อำเภอสัตหีบ |
| ๒) อ่างเก็บน้ำห้วยตุ้ | อำเภอสัตหีบ |
| ๓) อ่างเก็บน้ำวัดญาณสังวราราม | อำเภอบางละมุง |
| ๔) อ่างเก็บน้ำมาบพิกทอง ๑ | อำเภอบางละมุง |
| ๕) อ่างเก็บน้ำมาบพิกทอง ๒ | อำเภอบางละมุง |
| ๖) อ่างเก็บน้ำเขาชีโอน | อำเภอบางละมุง |
| ๗) อ่างเก็บน้ำห้วยขุนจิต | อำเภอบางละมุง |
| ๘) อ่างเก็บน้ำมาบประชัน | อำเภอบางละมุง |
| ๙) อ่างเก็บน้ำชากนอก | อำเภอบางละมุง |
| ๑๐) อ่างเก็บน้ำบางพระ | อำเภอศรีราชา |
| ๑๑) อ่างเก็บน้ำหนองค้อ | อำเภอศรีราชา |
| ๑๒) อ่างเก็บน้ำโป่งดินดำ | อำเภอศรีราชา |
| ๑๓) อ่างเก็บน้ำยายบัง | อำเภอศรีราชา |
| ๑๔) อ่างเก็บน้ำบ้านบึง | อำเภอบ้านบึง |
| ๑๕) หนองตะเคียน | อำเภอสัตหีบ |
| ๑๖) มาบคล้า | อำเภอบ้านบึง |



เขื่อนรัชชโรธร เขานางนม อ่างเก็บน้ำคลองหลวง

๑๗) เชื้อนรีซโรธร เขานางนม อ่างเก็บน้ำคลองหลวง อำเภอเกาะจันทร์

๕.๒ การจัดการพื้นที่ชายฝั่ง จังหวัดชลบุรีมีชายฝั่งทะเลเป็นระยะทางยาวกว่า ๑๕๖ กิโลเมตร ทั้งที่เป็นชายหาดสวยงาม เหมาะที่จะเป็นสถานพักผ่อนหย่อนใจ และที่เป็น อ่าวเล็กๆ ริมหาดซึ่งชาวประมงได้อาศัยเป็นที่จอดเรือที่ปลอดภัย นอกจากนี้ยังมีพื้นที่ที่เป็น ป่าแสมและโกงกางซึ่งเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำได้เป็นอย่างดี

๕.๒.๑ ชายหาด จังหวัดชลบุรี เป็นจังหวัดที่มีชายหาดที่สวยงาม เหมาะแก่ การพักผ่อนหย่อนใจ อยู่เป็นจำนวนมาก ที่มีชื่อเสียงได้แก่ หาดพัทยา และหาดบางแสน ฯลฯ ทำให้มีนักท่องเที่ยวนิยมเดินทางมาที่นี่เป็นจำนวนมาก ส่งผลให้พ่อค้าแม่ค้าในท้องถิ่นต่างก็ พยายามแสวงหาช่องทางทำมาหากินโดยเก็บเกี่ยวผลประโยชน์จากชายหาดแต่ละแห่ง เช่น พยายาม ตั้งร้านค้าและบริการอาหารเครื่องดื่มรุกเข้าไปใกล้ชายหาดมากที่สุด



รวมทั้งการบริการเก้าอี้ ผ้าใบสำหรับให้ผู้มาท่องเที่ยวได้นั่งพักผ่อนใกล้ชายหาดที่สุด ด้วยเหตุนี้จึงมีการจัดตั้งหน่วยงาน ท้องถิ่นเข้าไปดูแลอย่างใกล้ชิด จนเกิดความร่วมมือในการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มพร้อมกับบริการสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ โดยมีให้ธรรมชาติริมฝั่งทะเลเสียไป บริเวณชายหาดบางแสน มีการสร้างถนนกันรถยนต์ให้แยกออกมาจอดห่างจากชายหาด ทำให้ทัศนียภาพบริเวณชายหาด มีความงดงามและดูสะอาดตา เช่นเดียวกับชายหาดพัทยา ซึ่งอยู่ภายใต้การดูแลของเมืองพัทยา ทำให้มีการบริหารงานที่เป็นอิสระ และสามารถดูแลได้อย่างทั่วถึง จนในปัจจุบันพัทยาได้กลายเป็นสถานที่ตากอากาศที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของผู้นักทั่วโลก

๕.๒.๒ ป่าชายเลน เป็นแหล่งที่มีสัตว์น้ำเค็มอาศัยอยู่มากมายหลายชนิด ทั้ง ปู และ หอย เป็นต้น ซึ่งทำรายได้ให้แก่ชาวประมงน้ำตื้นเป็นอย่างมาก แต่เนื่องจากเจ้าของ ที่ดินริมฝั่งเหล่านี้มีใช้ชาวประมงทั้งหมด ทำให้ชายฝั่งถูกตัดแปลงเป็นที่อยู่อาศัย ส่งผลให้ จำนวนป่าไม้แสมและโกงกางลดจำนวนลง ด้วยเหตุนี้จึงมีการอนุรักษ์ป่าชายเลนไว้ที่บริเวณพื้นที่หมู่ที่ ๓ ตำบลบ้านสวน อำเภอเมือง เพื่อให้มีลักษณะเป็นป่าเขียวชอุ่มไปจนถึงตำบลอ่างศิลา ดังจะเห็นว่า มีลิงแสม ปูแสม หอยแครง ซึ่งชาวประมงจะถีบกระดานไปหาหอยหาปู บริเวณป่าชายเลน เวลาที่น้ำลงเสมอ



๕.๓ การปรับพื้นที่เพื่ออนุรักษ์ผิวดิน การเพาะปลูกพืชไร่ต่างๆ โดยขาด การบำรุงรักษาด้วยการใส่ปุ๋ยจะทำให้ดินจืด และต้องงดเพาะปลูกพืชชนิดนั้น ส่วนพื้นที่ดินเค็ม สามารถปรับปรุงโดยการปลูกพืชที่มีรากตื้น ๆ ได้

๕.๓.๑ ปรับพื้นที่นาเกลือ พื้นที่ริมทะเลได้ รับความเค็มของน้ำทำให้ไม่เหมาะแก่การปลูกพืชทุกชนิดยกเว้น ต้นแสม โกงกางซึ่งเป็นพืชน้ำเค็ม แต่ชาวบ้านตำบลนาเกลือ อำเภอบางละมุงได้ปรับปรุงพื้นที่ที่เคยทำนาเกลือเหล่านี้ให้เป็น ที่อยู่อาศัย ปลูกพืชผักผลไม้ประจำบ้านที่มีรากตื้น ๆ ปัจจุบันนี้จึง เริ่มมีไม้ยืนต้นมากขึ้น ทำให้เกิดความร่มรื่นเหมาะที่จะเป็นที่อยู่ อาศัยและเพาะปลูก

๕.๓.๒ การทำสวนผลไม้ การทำสวนผัก และไร่กล้วยจะทำให้แดดเผาผิวดินจนเกิดความแห้งแล้งได้ จึงมีคนคิดเปลี่ยนอาชีพจากการ ทำไร่มาเป็นทำสวนผลไม้จำนวนมาก ดังจะเห็นได้จาก ปัจจุบันอำเภอบ่อทองมีการปลูกมะม่วง กระท้อน ทูเรียน และขนุน สวนละหลายสิบไร่ ส่วนที่อำเภอหนองใหญ่ และอำเภอบ้านบึงปลูกปาล์มน้ำมัน และ



มะม่วง หิมพานต์ เฉพาะอำเภอหนองใหญ่แห่งเดียวปลูกปาล์มน้ำมันถึง ๑๒,๑๑๙ ไร่ และมะม่วงหิมพานต์ ๓,๔๕๙ ไร่ ในปี ๒๕๕๑ ทำให้พื้นดินรักษาความเป็นธรรมชาติที่ร่มรื่นไว้ได้เป็นอย่างดี

๕.๓.๓ การทำสวนยางและป่าไม้เศรษฐกิจ การทำไร่อ้อย
ไร่มันสำปะหลัง เมื่อถึงเวลาที่ตัดอ้อย หรือขุดมัน จะทำให้พื้นที่โล่งแจ้ง พื้นดินแห้งแล้งอยู่ระยะหนึ่ง ทำให้ลักษณะ ธรรมชาติเสียไป จึงมีผู้คิดทำสวนยางพาราและป่ายูคาลิปตัสเพื่อ ผล-ประโยชน์ส่วนตัวประการหนึ่ง และผลประโยชน์ทางธรรมชาติอีกส่วนหนึ่ง โดยการทำให้ พื้นที่บริเวณนั้นเป็นป่าไม้คลุมดิน แสงแดดส่องลงไปยังพื้นดินได้ยาก ทำให้พื้นดินชุ่มชื้นตลอดปี และมีโอกาสที่จะทำให้ฝนตกชุกขึ้นด้วย



๖. ภูมิปัญญาเกี่ยวกับศิลปหัตถกรรมและงานช่างท้องถิ่น

ศิลปหัตถกรรมและงานช่างของจังหวัดชลบุรี เป็นงานที่แสดงให้เห็นถึงความสามารถและภูมิปัญญาของชาวชลบุรี จำแนกได้ หลายประเภท เช่น งานประติมากรรม จิตรกรรม สถาปัตยกรรม เป็นต้น

๖.๑ ประติมากรรม ได้แก่ งานปั้น งานแกะสลัก และงานหล่อโลหะ งานประติมากรรมที่น่าสนใจของจังหวัดชลบุรี ได้แก่



๖.๑.๑ ไม้แกะสลักรูปพระอินทร์ วัดใหญ่อินทารามวรวิหาร แกะสลักจากไม้ซ้ออุโบสถ ที่มาของการแกะสลักรูปพระอินทร์เล่าสืบต่อกันมาว่า ในวันที่มีงานยกซ้ออุโบสถนั้น ได้มีเหตุการณ์ประหลาดเกิดขึ้น กล่าวคือ ขณะที่ชาวบ้านกำลังช่วยกันยกไม้ซ้อพระอุโบสถขึ้น ได้ปรากฏแสงสีเขี้ยวพุ่งมาจากท้องฟ้า ทำให้ผู้ที่กำลังช่วยงานอยู่ต่างกล่าวกันเป็นเสียงเดียวว่า พระอินทร์เสด็จลงมาพร้อมโมทนาในส่วนกุศล เจ้าอาวาสวัดใหญ่อินทารามในสมัยนั้นจึงสั่งให้นายช่างแกะสลักรูปพระอินทร์จากไม้ซ้อส่วนที่เหลือ และเมื่อถึงวันเข้าพรรษา ของทุกปีประชาชนจะนำพระอินทร์ไม้แกะสลักออกแห่ไปตามท้องถนนรอบ ๆ เพื่อให้ประชาชน ได้บูชา จนกลายเป็นประเพณีอย่างหนึ่งของวัดใหญ่อินทารามวรวิหาร

๖.๑.๒ พระพุทธรูปมงคลนิมิตต์ วัดธรรมนิมิตต์ พระพุทธรูปมงคลนิมิตต์ เป็นพระพุทธรูปที่ สร้างด้วยคอนกรีตเสริมเหล็ก และเสริมรูปด้วยกระเบื้องโมเสก ขนาดสูงประมาณ ๓๒ เมตร ออกแบบโดย อาจารย์จิตร บัวบุศย์ ราชบัณฑิต และดุขฎิบัณฑิตกิตติมศักดิ์ สาขาศิลปะ ใช้งบประมาณ ในการก่อสร้าง ๓,๒๐๐,๐๐๐ บาท วัดอุประสงคิในการสร้างคือ เพื่อ เป็นพุทธรูปบูชา ถือเป็นประติมากรรมที่งดงามชิ้นหนึ่งของจังหวัดชลบุรี



๖.๒ จิตรกรรม งานจิตรกรรมของจังหวัดชลบุรีที่ได้รับการกล่าวขวัญถึง เป็นจิตรกรรมฝาผนังที่มีคุณค่าควรแก่การศึกษาทั้งในด้านรูปแบบ การแสดงออกตามคตินิยม ของแต่ละช่วงเวลา การรับและการถ่ายทอดอิทธิพลทางศิลปะซึ่งกันและกันทั้งภายในท้องถิ่น และจากภายนอก แหล่งจิตรกรรมฝาผนังในจังหวัดชลบุรีที่มีการสำรวจพบและศึกษาวิเคราะห์ไว้ แล้ว ได้แก่

๖.๒.๑ จิตรกรรมฝาผนังวัดใหญ่อินทารามวรวิหาร

งานจิตรกรรมฝาผนัง มีปรากฏอยู่ ๒ แห่งคือ ภายในวิหารเล็กด้านเหนือพระอุโบสถ และภายในพระอุโบสถ จิตรกรรมฝาผนังในวิหารเล็กอยู่ในสภาพทรุดโทรม ภาพเลือนลางมาก ส่วนจิตรกรรมฝาผนัง ในพระอุโบสถ บริเวณที่มีการเขียนภาพ คือ ส่วนผนัง หุ้มกลองด้านหน้า ด้านหลัง และผนังด้านข้างทั้งสอง ด้าน เรื่องราวที่เขียนเป็นพุทธประวัติ (ทศชาติชาดก พุทธองค์ ตอนมารผจญ) การใช้สีและเส้นแบ่งออกเป็นหลายลักษณะ เช่น ภาพทศชาติชาดกใช้สีน้ำตาลอ่อน สีเทาอ่อน สีขาวนวล เป็นส่วนใหญ่ ส่วนอื่น ๆ ใช้สีตามแบบประเพณีนิยม คือ สีน้ำตาลปนเทา น้ำตาลปนแดง น้ำเงินปนเทา และเขียวเข้ม เทคนิคที่ใช้แสดงให้เห็นว่า ได้รับอิทธิพลจากตะวันตก อายุของ ภาพจิตรกรรมฝาผนังที่วัดใหญ่อินทารามนี้อยู่ราวสมัยอยุธยาตอนปลาย แต่บางส่วนก็เขียนขึ้น ในสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น และยุคปรับปรุงประเทศ



๖.๒.๒ จิตรกรรมฝาผนังวัดราชบุรุษบำรุง

จิตรกรรมฝาผนังวัดราชบุรุษบำรุงที่ปรากฏหลักฐาน ชัดเจนมีอายุเก่าแก่ที่สุดของวัดนี้ คือ จิตรกรรมฝาผนังภายในอุโบสถ พื้นที่ที่ใช้เขียนภาพคือ ผนังหุ้มกลองด้านหน้าและด้านหลัง พื้นที่ที่เป็นห้องภาพ คือที่ว่างตลอดแนวระหว่างช่องหน้าต่างและผนังส่วนบนเหนือกรอบหน้าต่างขึ้นไปจนจรดเพดาน เรื่องราวที่เขียนเป็นพุทธประวัติจากพระปฐมสมโพธิกถา ภาพหมู่ทวยเทพ บรรเลงดุริยางค์ ภาพเทวดานางฟ้าทำท่าเหาะ การเขียนภาพ ส่วนใหญ่เป็นลักษณะแบบเล่าเรื่อง การใช้สีที่เป็นจุดเด่น คือ องค์พระพุทธรูปจะเน้นส่วนพระวรกายด้วยการปิดทอง ลงไปทั้งหมดยกเว้นส่วนที่เป็นจีวร ภาพเกี่ยวกับปราสาท ราชวัง บ้านเรือนจะใช้สีเทาหรือขาว เพดานใช้สีแดง หน้าต่าง ส่วนที่เป็นกระจกใช้สีครามสดใส มีผู้กำหนดอายุ จิตรกรรมฝาผนังที่วัดราชบุรุษบำรุงว่าเขียนขึ้นในราว ร.ศ. ๑๒๐ (พ.ศ. ๒๔๔๔)



๖.๒.๓ จิตรกรรมฝาผนังวัดต้นสน



จิตรกรรมฝาผนังอุโบสถทั้งสองด้าน และพื้นที่ส่วนบน ตั้งแต่เหนือกรอบหน้าต่างขึ้นไปจนจรดเพดาน เรื่องราวที่ เขียนเป็นภาพพุทธประวัติ จากปฐมสมโพธิกถา ส่วนบน เขียนภาพเทพชุมนุม นั่งประณมมือ เรียงซ้อนกัน ๒ แถว ภาพมารผจญมีการใช้หลักทัศนียวิทยาในการเขียน การจัด องค์ประกอบภาพแบ่งเป็น ๒ ลักษณะ คือ องค์ประกอบที่เน้นเรื่องราว เหตุการณ์ และกลุ่มภาพที่แสดงหลายๆ เหตุการณ์ องค์ประกอบที่เด่นชัดและไม่มีใครปรากฏใน จิตรกรรมฝาผนังแหล่งอื่น ๆ ของชลบุรี คือ รูปแบบของ สถาปัตยกรรมแบบจีน เช่น เก๋งจีน เจดีย์

แบบจีน (ถะ) โต๊ะบูชาแบบจีน ฯลฯ มีผู้กำหนดอายุของจิตรกรรมฝาผนัง อุโบสถวัดต้นสนว่า เขียนขึ้น ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว

๖.๒.๔ จิตรกรรมฝาผนังวัดอ่างศิลา จิตรกรรมฝาผนังภายในอุโบสถวัดอ่างศิลา แบ่งพื้นที่

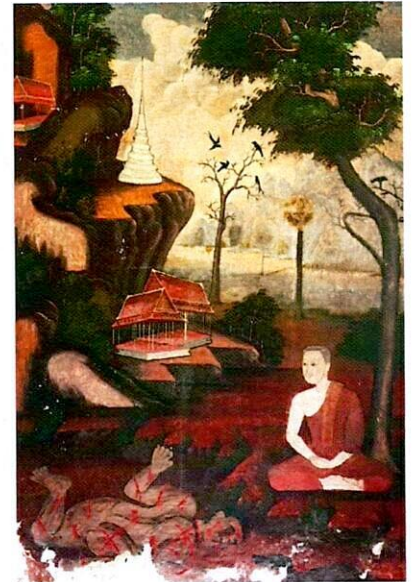


ที่ใช้เขียนออกเป็น ๔ ส่วน คือ ตอนกลางบริเวณพื้นที่ระหว่างช่องหน้าต่างของผนังทั้ง ๒ ด้าน ซึ่งเรียกว่าห้องภาพ และพื้นที่ผนังด้านสกัดด้านหน้าของอุโบสถ ช่วงกลางระหว่างประตูทั้ง ๒ ข้าง อีกส่วนหนึ่งคือ ช่วงบนของผนังตั้งแต่เหนือกรอบหน้าต่าง ประตูขึ้นไปจนจรดเพดาน ต่อเนื่องกันไปโดยรอบผนังทั้ง ๔ ด้าน เรื่องราวที่เขียนเป็นเรื่อง พุทธประวัติจากปฐมสมโพธิกถา ทั้งหมด การใช้สีและเส้นมีลักษณะค่อนข้างสว่างสดใส ใช้หลักวิชาทัศนียวิทยาในการเขียนภาพ ใช้สีสดใสและมีความแรงในด้านความรู้สึกในการเน้น มีผู้กำหนดอายุ

จิตรกรรมฝาผนังอุโบสถวัดอ่างศิลาว่าอยู่ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว

๖.๒.๕ จิตรกรรมฝาผนังวัดเสม็ด จิตรกรรมฝาผนัง

วัดเสม็ดอยู่ภายใน อุโบสถบริเวณผนังด้านข้างทั้ง ๒ ด้าน เรื่องราวที่เขียนแตกต่างไปจากจิตรกรรมฝาผนังที่ปรากฏ ในที่อื่นๆ ในจังหวัดชลบุรี กล่าวคือ ภาพที่เขียนเป็นเรื่องราวเกี่ยวกับการปลงกรรมฐานของพระภิกษุ ด้วยวิธีพิจารณาสุก ๑๐ (๑๐ลักษณะในการแสดงด้วย สภาพต่าง ๆ ของซากศพ ๑๐ ประการ) นอกจากนั้นยังมีภาพเทวดา พญาครุฑ พญานาค พญาักษ์ พญาวานร ภาพพระอรหันตสาวกซึ่ง สูงด้วยญาณสมบัติ ภาพทวยเทพร้ายรำแสดงความยินดีในชัยชนะ ของพระพุทธองค์ต่อพระยามาร การใช้สีและเส้น มีการใช้สีค่อนข้าง น้อย สีอยู่ในลักษณะกลุ่มสีค่อนข้างจะเป็นสีหม่น เช่น น้ำตาลเทา การจัดองค์ประกอบภาพผนังด้านข้างตอนล่างเน้นเรื่องพระภิกษุ กำลังยืน นั่งพิจารณาสุก ฉากหลังของภาพบริเวณส่วนที่เป็นห้อง ภาพเป็นภาพทิวทัศน์ตามวิธีการของศิลปะตะวันตก มีผู้กำหนดอายุจิตรกรรมฝาผนังภายในอุโบสถวัดเสม็ดว่าเขียนขึ้นในปี พ.ศ. ๒๔๓๑ (รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว)



๖.๒.๖ จิตรกรรมฝาผนังวัดใต้ตันลาน จิตรกรรมฝาผนังวัดใต้ตันลานอยู่ในอุโบสถ พื้นที่



ที่เขียนคือ บริเวณ ผนังด้านข้างทั้ง ๒ ด้าน ผนังหุ้มกลองด้านหน้าและด้านหลัง เรื่อง ราวที่เขียนเป็น เรื่องพุทธประวัติจากปฐมสมโพธิกถา และภาพเทพชุมนุมนั่งเรียงกัน ๔ ชั้น หันหน้าไปทางส่วนในของอุโบสถ การใช้สี และเส้นโดยทั่วไปเป็นสีเทาผสมสีคราม การใช้สีและการเน้นแสดง ให้เห็นอิทธิพลตะวันตก ไม่มีหลักฐานลายลักษณ์ที่จะใช้กำหนดอายุจิตรกรรมฝาผนังวัดใต้ตันลานได้แน่นอน

๖.๒.๗ จิตรกรรมฝาผนังวัดโบสถ์

จิตรกรรม ฝาผนังวัดโบสถ์อยู่ที่บริเวณศาลาการเปรียญ ซึ่งมีลักษณะเป็น ศาลาโถง ยกพื้นใต้ถุนสูง บริเวณส่วนที่มีการเขียนภาพคือ ส่วนที่เป็นคอสอง ของตัวอาคาร ซึ่งทำเป็นแนวแผงไม้ต่อลงมาจากใต้แนวเพดาน ต่อเนื่องกันไป เรื่องราวที่เขียนเป็นภาพพุทธประวัติตอนมารผจญ ส่วนคอสองแนวด้านข้างทั้งสองด้าน และด้านสกัด ส่วนหลังศาลา การเปรียญเป็นเรื่องทศชาติชาดก การใช้สีและเส้นโดยรวมเป็นสีฟ้าอ่อนปนเทา มีผู้กำหนดอายุภาพจิตรกรรมฝาผนังวัดโบสถ์ว่าอยู่ในช่วงรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว



๖.๓ สถาปัตยกรรม สถาปัตยกรรมท้องถิ่นที่น่าสนใจในจังหวัดชลบุรี อาจจำแนกเป็นกลุ่มได้ ดังนี้คือ กลุ่มสถาปัตยกรรมที่เกี่ยวข้องกับศาสนา กลุ่มสถาปัตยกรรมที่เกี่ยวข้องกับพระมหากษัตริย์ และสถานที่ราชการ และสถาปัตยกรรมประเภทที่พักอาศัย

๖.๓.๑ กลุ่มสถาปัตยกรรมที่เกี่ยวข้องกับศาสนา ได้แก่

๖.๓.๑.๑ อุโบสถและพระวิหาร

วัดใหญ่อินทารามวรวิหาร เป็นสถาปัตยกรรมสมัย อยุธยาตอนปลาย ดังรายละเอียดที่ได้กล่าวแล้วในเรื่องสถาปัตยกรรมดีเด่น ส่วน องค์ประกอบอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับตัวพระอุโบสถ คือ ฐานเสมาที่ล้อมอยู่รอบพระอุโบสถ และพระปรางค์องค์เล็กด้านหลังของพระวิหาร ส่วนเรือนธาตุทำเป็นซุ้มเล็กแคบสูงขึ้นไปตลอด เรือนธาตุ เป็นสถาปัตยกรรมในสมัยอยุธยาตอนปลายเช่นเดียวกัน



๖.๓.๑.๒ พระมณฑป หอระฆัง และศาลารายวัดเขาบางทราย

พระมณฑป สร้างขึ้นเพื่อประดิษฐานรอยพระพุทธรูปบาทจำลอง พระมณฑปแห่งนี้สร้างสมัยใดไม่มีหลักฐานระบุแน่ชัด แต่ได้รับการปฏิสังขรณ์ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว

หอระฆัง เป็นอาคารทรงสี่เหลี่ยม ก่ออิฐถือปูน ทำเป็น ๒ ชั้น ชั้นล่าง เป็นระเบียงล้อมรอบ มีบันไดทางขึ้นไปยังชั้นที่สอง ระเบียงชั้นล่าง และชั้นบนกรุด้วยกระเบื้อง ปรุทั้งหมดตามคตินิยมของสถาปัตยกรรมไทย แบบพระราชนิยมในพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้า เจ้าอยู่หัว

ศาลาราย (ศาลาเก้าห้อง) ลักษณะของสถาปัตยกรรมเป็นศาลาโถง ทรงค่อนข้างเตี้ย ระหว่างช่วงเสาทำเป็นซุ้มโค้ง ศาลารายหลังนี้ได้รับการปฏิสังขรณ์ในรัชสมัย พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว แต่รูปทรงยังคงเป็นแบบเดิมตามลักษณะของสถาปัตยกรรมในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว และรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้า เจ้าอยู่หัว แสดงให้เห็นถึงการผสมผสานระหว่างอิทธิพลของสถาปัตยกรรมไทย จีน และตะวันตก



พระมณฑป
หอระฆัง

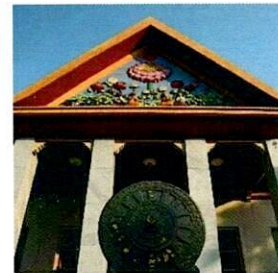


ศาลาราย



๖.๓.๑.๓ พระอุโบสถ พระบรมธาตุเจดีย์ วัดญาณสังวรารามวรมหาวิหาร ตำบล
ห้วยใหญ่ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี วัดญาณสังวรารามเป็นวัดที่สร้างขึ้นใหม่ ในรัชกาลปัจจุบัน จึงมีการ
ออกแบบตามปรัชญาของสถาปัตยกรรมสมัยใหม่ แต่บรรดาศิลปสถาปัตยกรรมหลักภายในบริเวณวัดล้วนได้รับ
การออกแบบให้เกิดความงามและความหมาย เป็นศิลปสถาปัตยกรรมที่ทรงคุณค่า

พระอุโบสถ ออกแบบเรียบง่าย และได้
สัดส่วน งดงามตามปรัชญา ของสถาปัตยกรรมสมัยใหม่ ขณะเดียวกันก็ยังคงไว้ซึ่ง
รูปทรงที่สมบูรณ์ของสถาปัตยกรรมไทย ส่วนหน้าบันประดิษฐ์เป็นลายปูนปั้นรูป
ดอกบัวบานขนาดใหญ่ เด่นชัดอยู่ท่ามกลางดอกบัว ขนาดเล็ก ภายในพระอุโบสถ
ประดิษฐานพระพุทธรูปงามประณีตมีพระนามว่า สมเด็จพระพุทธญาณนเรศวร
ขนาดเท่าพระพุทธรูปชินสีห์ภายในพระอุโบสถวัดบวรนิเวศวิหาร



พระบรมธาตุเจดีย์วัดญาณสังวราราม
เป็นพระบรมธาตุเจดีย์ที่มีพระบรมธาตุเจดีย์ รูปทรงงดงาม และสมบูรณ์ด้วย
ความหมาย ทั้งยังมีการจัดพื้นที่ เพื่อประโยชน์ใช้สอยได้อย่างดียิ่ง กล่าวคือฐาน
ชั้นล่าง เป็นห้องโถงใหญ่เพื่ออเนกกุศล ชั้นที่สองเป็นที่ประชุมสงฆ์ และปฏิบัติ
สมาธิ ชั้นที่สามเป็นส่วนองค์เจดีย์ ซึ่งเป็นที่ ประดิษฐานพระบรมสารีริกธาตุ
ได้รับพระราชทานนามว่า **พระบรมธาตุเจดีย์มหาจักรีพิพัฒน์**



๖.๓.๑.๔ พระอุโบสถวิหารพุทธนิมิตต์ วัดราษฎร์บำรุง ตำบลมะขามหย่ง อำเภอบาง
เมืองชลบุรี สถาปัตยกรรมภายในวัด เช่น กุฏิสงฆ์ และอาคารอื่น ๆ มีลักษณะเป็นอาคาร ก่ออิฐถือปูน สร้างขึ้น
ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว สถาปัตยกรรมที่น่า สนใจในวัดนี้คือ พระอุโบสถและวิหาร
พุทธนิมิตต์



พระอุโบสถวิหารพุทธนิมิตต์
วัดราษฎร์บำรุง

จิตตภาวันวิทยาลัย



๖.๓.๑.๕ จิตตภาวันวิทยาลัย ตั้งอยู่ที่อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี เดิมชื่อ วิทยาลัย
การเผยแผ่พระพุทธศาสนา จุดประสงค์ของการจัดตั้งจิตตภาวันวิทยาลัย เพื่อให้เป็น สถาบันการศึกษาของ
ภิกษุสามเณร และเผยแผ่พระพุทธศาสนาทั้งในและนอกประเทศ สถาปัตยกรรมของจิตตภาวันวิทยาลัย เป็น
สถาปัตยกรรมทรงไทย ประกอบด้วยอาคารหลายหลัง อาคารหลังใหญ่ที่อยู่ด้านหลังพระพุทธรูปนฤทธีจิตตภาวัน
เป็นอาคารทรงไทยที่สร้างขึ้นเพื่อใช้เป็น สถานศึกษา และปฏิบัติธรรม สร้างด้วยศิลาแลง มีห้องเรียน ๓๐ ห้อง
ภายในมีห้องประชุมใหญ่ ภาพจิตรกรรมฝาผนัง ฝีมือนายอังกอร์ กัลยาณพงศ์ นอกจากอาคารเรียนหลังใหญ่ ซึ่ง
มีขนาดความจุนักศึกษาได้ถึง ๑,๕๐๐ รูปแล้ว ยังมีพลับพลาจตุรมุข ซึ่งเป็นสถาปัตยกรรมแบบไทยที่สร้างขึ้น
เพื่อเป็นที่ประทับของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตรขณะ

เสด็จมาทรงวางศิลาฤกษ์อาคาร เรือน และใช้เป็นศาลาบำเพ็ญกุศลอื่น ๆ อีกด้วย อาคารสำคัญอีกหลังหนึ่งของ จิตตภาวันวิทยาลัย คือ หอสมุดวิจารณ์ธรรม เป็นอาคารทรงไทยที่สวยงาม บุตร ธิดาของขุนวิจารณ์พานิช (ขุ่ม วิริยะพานิช) บริจาคทรัพย์สร้าง สมเด็จพระศรีนครินทร์ราชมราชชนนีทรงพระกรุณาเสด็จทรงวางศิลาฤกษ์ (๑๐ เมษายน ๒๕๑๐) และเสด็จพระราชดำเนิน มาทรงเปิดหอสมุดแห่งนี้เมื่อวันที่ ๒๖ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๑๓ และยังได้พระราชทานพระไตรปิฎกฉบับบาลีสยามรัฐที่ทรงศึกษาให้เป็นสมบัติของหอสมุดด้วย

นอกจากอาคารต่างๆ ดังกล่าวแล้ว ยังมีมณฑปอันเป็นที่ประดิษฐาน พระบรมสารีริกธาตุ อยู่บริเวณด้านหน้าซึ่งมองเห็นได้ชัด และเป็นสถาปัตยกรรมที่มีความงดงามมากอีกหลังหนึ่ง

๖.๓.๒ สถาปัตยกรรมที่เกี่ยวข้องกับพระมหากษัตริย์ และสถานที่ ราชการในจังหวัดชลบุรี
ได้แก่

๖.๓.๒.๑ ตำหนักมหาราช ตำหนักราชินี ลักษณะทางสถาปัตยกรรมของ อาคารทั้งสองเป็นแบบที่เรียกว่า อิทธิพลทางตะวันตกแบบโคโลเนียล กล่าวคือ



ตำหนักมหาราช เป็นอาคารก่ออิฐถือปูนสูง ๒ ชั้น มีส่วนที่เป็น ระเบียงติดกับพื้นดินรองรับส่วนหน้าของอาคารที่สัมพันธ์กับพื้นที่ดินที่เอียงลาด หลังคาทรง ปั้นหยายกจั่ว ส่วนหน้าของอาคารหันออกทะเล มีมุขยื่นออกมาทั้งชั้นล่างและชั้นบน ชั้นล่าง บริเวณมุขเป็นผนังทึบ มีซุ้มประตูโค้งตรงส่วนมุขชั้นล่าง โดยมีบานประตูรูปโค้งตามกรอบ ส่วนบนเป็นกระฉาก ส่วนล่างเป็นบานลูกฟัก หน้าต่างบานคู่ ส่วนบนเป็นกระฉากช่องแสง ลูกกรงและ ระเบียงเป็นปูนปั้นลูกมะหวด โดยเฉพาะส่วนเฉลียงระเบียงลูกกรงใช้เป็นทางสัญจร และที่รับลม มีลักษณะเหมือนบ้านกงสุลอังกฤษ และโปรตุเกส

ตำหนักราชินี เป็นอาคารก่ออิฐถือปูน ๒ ชั้น หลังคาทรงปั้นหย่า เอียงลาดมาด้านหน้า เป็นจั่วมุงกระเบื้อง ไม่มีชายคายื่นจากผนัง บริเวณหน้าต่างไม่มีกันสาด บังแดดบังฝน ใช้ซุ้มโค้งครึ่งวงกลมตรงชั้นล่าง ส่วนหน้ามุขมีบันไดทางขึ้นแยกเป็น ๒ ทางขึ้นสู่มุขกลางอาคาร



เนื่องจากอาคารทั้ง ๒ หลังนี้ สร้างขึ้นเพื่อใช้เป็นที่พักผ่อนและพักผ่อน ของชาวตะวันตก ช่างไทยจึงออกแบบตามความต้องการของชาวต่างประเทศที่จะใช้อาคารนี้ เป็นหลัก

๖.๓.๒.๒ พระราชฐานที่เกาะสีชัง จากรายละเอียดในการสร้างพระราชฐาน และสิ่งอำนวยความสะดวกในการเดินเรือที่เกาะสีชัง ดังได้กล่าวแล้วในบทที่ ๒ ทำให้ทราบว่า พระที่นั่งมันธาตุรัตนโรจน์ พระที่นั่งองค์แรกในพระจุฑาธุชราชฐานยังสร้างไม่เสร็จก็มีเหตุให้ ต้องยุติลง ต่อมาได้โปรดเกล้าฯ ให้ย้ายไปสร้างใหม่ที่พระราชวังดุสิต แล้วพระราชทานนามว่า **พระที่นั่งวิมานเมฆ**

กลุ่มอาคารที่เหลืออยู่ในเขตพระราชฐานที่เกาะสีชัง จึงมีเพียงตึกวัฒนา ตึกผ่องศรี ตึกอภิรมย์ และเรือนไม้สี่เหลี่ยมวิมานทะเล (ตำหนักมรกตสุทธิ)

อาคารทั้ง ๔ หลังที่เหลืออยู่มีลักษณะแตกต่างกันไป และนับเป็น ตัวแทนรูปแบบสถาปัตยกรรมในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ดังนี้คือ

ตึกวัฒนา เป็นอาคารก่ออิฐถือปูน ๒ ชั้น รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ด้านหน้า มีเฉลียงตรงกันทั้งชั้นล่าง ชั้นบน ด้านในเป็นห้อง มีทางขึ้นชั้นบนด้วยบันไดไม้จากภายใน หลังคาทรงปั้นหย่า มุงด้วยกระเบื้องเกล็ดเต่า ระเบียงชั้นบนเป็นเสาไม้รับหลังคา ชั้นล่างเป็น เสาก่ออิฐฉาบปูน หน้าต่างชั้นล่างเป็นบานไม้ลูกฟัก ชั้นบนเป็นบานเกล็ดไม้ ประตูทางเข้า ด้านหน้าเน้นด้วยช่องลมเป็นรูปโค้ง

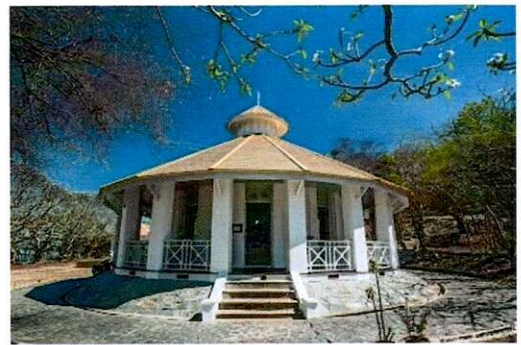
ตึกม่วงศรี เป็นอาคารชั้นเดียวรูป ๘ เหลี่ยม ตรงกลางเป็นห้อง มีเฉลียงซึ่งมีหลังคาคลุมโดยรอบ หลังคาทรงสูงมุงด้วยสังกะสี ตรงกลางห้องทำเป็นช่องเพื่อให้ แสงสว่างและระบายลม มีหลังคารูปเดียวกันคลุมทับอีกชั้นหนึ่ง หน้าต่างหรือประตูเปิดได้ ๒ ระดับ ถ้าเปิดส่วนบนจะเป็นหน้าต่าง ถ้าเปิดส่วนล่างจะเป็นประตู บานตอนบนเป็นบานเกล็ด บานตอนล่างเป็นบานไม้ทึบ โครงสร้างเป็นแบบผนังรับน้ำหนัก เสารับระเบียงภายนอกเป็นเสา ก่ออิฐฉาบปูน

ตึกอภิรมย์ เป็นอาคารชั้นเดียว รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ด้านหน้าเป็น เฉลียงยาวตลอดความยาวของอาคาร ด้านหลังมีเรือนเล็กคล้ายเรือนคนรับใช้ต่อเนื่องกันไป หลังคาทรงปั้นหยา มุงด้วยกระเบื้องเกล็ดเต่า โครงสร้างเป็นแบบผนังรับน้ำหนักเช่นเดียวกับ หลังอื่น ๆ หน้าต่างเป็นบานไม้ทึบ

ตำหนักมรกตสุทธิ เป็นอาคารไม้ขนาดใหญ่ มีการตกแต่งองค์ประกอบประณีต ลักษณะเป็นอาคาร ๒ ส่วน ส่วนหนึ่งเป็น ๒ ชั้น อีกส่วนหนึ่งเป็นชั้นเดียว ลักษณะพิเศษ คือ เป็นอาคารที่น่าจะเป็นสถาปนิกเป็นผู้ออกแบบ เพราะมีการใช้ระบบพิกัดมา เป็นช่วงคร่าวของอาคาร และเป็นช่วงของหน้าต่างที่ลงตัว ส่วนที่เฉลียงด้านหน้ามีเสาไม้รับ หลังคาหน้าจั่ว ในระหว่างเสาไม้มีการตัดไม้บรรจกลงในระหว่างเสาเป็นรูปโค้ง ครึ่งวงกลม นอกจากนั้นยังมีไม้ฉลุลายประดับอยู่รอบชายคา นับเป็นการตกแต่งที่พิเศษกว่าหลังอื่นๆ



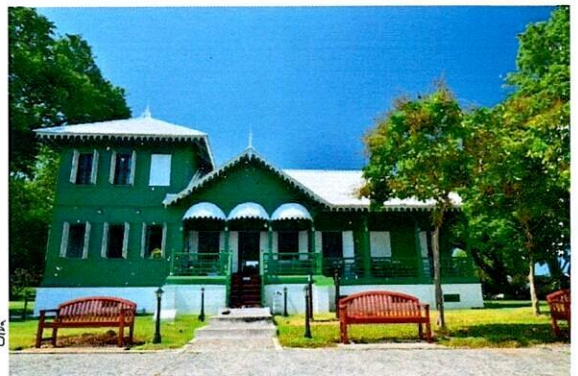
ตึกวัฒนา



ตึกม่วงศรี



ตึกอภิรมย์



ตำหนักมรกตสุทธิ

๖.๓.๒.๓ อาคารอนุรักษ์ มหาวิทยาลัยบูรพา ในบรรดาอาคารของมหาวิทยาลัย

บูรพา มีกลุ่มอาคารที่น่าสนใจอยู่จำนวนหนึ่ง คือ กลุ่มอาคารเก่าของวิทยาลัยบางแสน อันประกอบด้วยอาคารเรียน อาคารหอพัก และอาคารกิจกรรม ซึ่งมีการจัดวางผังอาคารที่เป็นระเบียบ โดยอาคารหอพักเป็นอาคารยาวแบบคลาสสิก มีส่วนมุขอยู่บริเวณส่วนตอนท้ายอาคาร มีระเบียงทางเดินเชื่อมต่อระหว่างอาคาร ๓ หลังเข้าด้วยกัน เป็นอาคารก่ออิฐถือปูน ๒ ชั้น หลังคาทรงปั้นหยา ส่วนมุขเป็นหลังคาจั่ว มีลักษณะชายคายื่นยาว มีช่องแสง แผงกันแดด



เพื่อให้เหมาะสม กับสภาพภูมิอากาศอาคารยกพื้นสูง มีช่องระบายอากาศใต้พื้นอาคาร ส่วนล่างของผนังอาคารนิยมตกแต่งด้วยฉิวปูนที่ขรุขระเพื่อแสดงถึงความแข็งแรง และการรับน้ำหนัก นับเป็นเทคนิค การตกแต่งทางสถาปัตยกรรมอันเป็นที่นิยมในสมัยนั้น ระเบียงทางเดินเป็นปูนหล่อลายดอก ประจำยาม ด้วยนโยบายชาตินิยมของ ฯพณฯ จอมพล ป. พิบูลสงคราม นายกรัฐมนตรีในขณะนั้น กำหนดให้การออกแบบอาคารสำคัญต้องทำให้มีลักษณะประจำชาติอยู่ด้วย ทำให้กลุ่มอาคารนี้ มีลักษณะเอกลักษณ์ไทยผสมผสานกับกระแสอิทธิพลของสถาปัตยกรรมตะวันตกที่เรียบง่าย นอกจากนี้ยังเป็นการออกแบบที่สอดคล้องกับสภาพภูมิอากาศของสถานที่ตั้ง จึงเป็นกลุ่ม เอกลักษณ์ประมง อาคารที่น่าสนใจและสมควรที่จะอนุรักษ์ไว้ใช้งานอย่างเหมาะสมต่อไป

๖.๓.๓ สถาปัตยกรรมประเภทที่พักอาศัย สถาปัตยกรรมประเภทที่พักอาศัยของชาวชลบุรี มี



เรือนชาวประมง

ลักษณะแตกต่างกันตามช่วงสมัย สถานภาพทางสังคม เศรษฐกิจและอาชีพ จึงมีทั้งแบบเรือนไทยโบราณ เรือน ขนมปังซิง ที่นิยมสร้างกันในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว และรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว และเรือนไม้ ๒ ชั้นแบบเรียบง่ายที่นิยมสร้างในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว และเรือนพักของชาวประมง



ภูมิปัญญาชาวบ้าน และเทคโนโลยีสมัยใหม่

องค์การบริหารส่วนจังหวัดสมุทร

กองการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม

ฝ่ายส่งเสริมการศึกษา ศาสนาและวัฒนธรรม

