



นางไพลิน แซ่อ้วง และ นางจินตนา แซ่อึ้ง ชาวบ้านที่มีอาชีพดักปูแสม โดยใช้เครื่องมือดักปูแบบดั้งเดิม ที่ทำขึ้นจากภูมิปัญญาท้องถิ่นง่ายๆ ที่นำเอาวัสดุเหลือใช้มาดัดแปลง วิธีการ คือ นำกระป๋องไปวางที่รูปู แต่จะดักเฉพาะปูตัวใหญ่ ตัวเล็กจะไม่ดัก แต่บังเอิญถ้าดักได้ตัวเล็กขึ้นมาได้จะต้องปล่อยไป เป็นกฎของวิถีชุมชน ปูแสมที่ดักได้เอาไปบริโภค ต้มหรือดองก็ได้ นำไปขายตก กิโลกรัมละ ๘๐ บาท ในหนึ่งวันจะได้ ๕-๘ กิโลกรัมตามแต่ความขยัน การประดิษฐ์กระป๋องดักปูแสม โดยใช้กระป๋องนมทั่วไป เปิดฝาด้านหนึ่งออกไปแล้วนำมาทุบให้เรียบ จากนั้นเอาไม้เข้าไปวางบนฝาเอาลวดยึดไว้ ใช้ลวดตามฝากับกระป๋องติดกัน และใช้ลวดเป็นตัวเกี่ยวเหยื่อ ทำเป็นตะขอเบ็ด จากนั้นนำไปวางที่ปากรูปู เมื่อปูคลานเข้ามาคืบเหยื่อแล้วลากออกมา กระป๋องก็จะปิดทันที ปูจะอยู่ด้านในกระป๋อง โดยจะวางประมาณ ๑๕๐ กระป๋องต่อวันโดยประมาณนับว่าทำรายได้ให้กับชาวบ้านเป็นอย่างดี จึงเรียกว่า กระป๋องเงินล้าน เพราะชาวบ้านทุกคนส่งลูกเรียนจบปริญญาก็เพราะกระป๋องนี้แหละ กระป๋องดักปูแสมคนที่อาศัยอยู่ริมน้ำจะมีวิธีดักปูแสมเพื่อนำมากินเองหรือประกอบเป็นอาชีพดักปูแสมขาย โดยใช้วิธีการง่ายๆ ลงทุนไม่มากหลักการเหมือนกรงดักหนู นำกระป๋องนมเปิดฝาและล๊อคมให้ดีตัวฝาเจาะรูผูกไม้ด้วยลวดเป็นรูปกางเขนนำไปยึดกับตัวกระป๋องกันกระป๋องเจาะรูแล้วใช้ลวดเป็นที่เกี่ยวเหยื่อเหยื่อจะใช้เป็นหัวไชโป้ว กะปิหรือปลากระเบนดองด้านท้ายทำบ่วงไว้เกี่ยวไม้จากนั้นใช้ยางสองเส้น รึงให้ฝาเปิดค้างไว้ให้ด้ามไม้เกี่ยวกับบ่วงเมื่อปูเข้าไปกินเหยื่อจะทำให้บ่วงขยับแล้วฝาก็ปิด



เก็บข้อมูลภูมิปัญญาชุมชนโดย : นายอดิสร จันทะวัน ตำแหน่ง นักพัฒนาชุมชนชำนาญการ