



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักปลัดเทศบาล เทศบาลตำบลขุนแก้ว

ที่ สป. ๕๔๑๐๑/๒๗๓

วันที่ ๑๘ ธันวาคม ๒๕๖๖

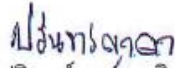
เรื่อง รายงานการสำรวจและจัดเก็บข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลตำบลขุนแก้ว ประจำปี ๒๕๖๗

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลขุนแก้ว

**เรื่องเดิม** งานสวัสดิการสังคม ฝ่ายอำนวยการ สำนักปลัดเทศบาล เทศบาลตำบลขุนแก้ว ได้ดำเนินการลงสำรวจและจัดเก็บข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลตำบลขุนแก้ว เพื่อนำข้อมูลเพิ่มเติมเปลี่ยนแปลงฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นของเทศบาลตำบลขุนแก้วให้เป็นปัจจุบัน นั้น

**ข้อเท็จจริง** บัดนี้ งานสวัสดิการสังคม ฝ่ายอำนวยการ สำนักปลัดเทศบาล เทศบาลตำบลขุนแก้ว ได้ดำเนินการลงสำรวจและจัดเก็บข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นเรียบร้อยแล้ว จึงขอส่งฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลตำบลขุนแก้ว รายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และพิจารณาอนุมัติต่อไป

  
(นางสาวปริญญาดำ วิมุตตา)  
นักพัฒนาชุมชน

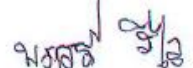
- เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

  
(นางสรวิทย์ เลิศนิมิตรสกุล)  
หัวหน้าฝ่ายอำนวยการ

- เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

  
(นางสาวอนุมล วินทะไชย)  
หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล

- เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

  
(นางสาวพรศรี วิไล)  
รองปลัดเทศบาลตำบลขุนแก้ว

- เห็นควรพิจารณาอนุมัติ

  
(นางสาวสุวรรณี กฤษฎารักษ์)  
ปลัดเทศบาลตำบลขุนแก้ว

- อนุมัติ

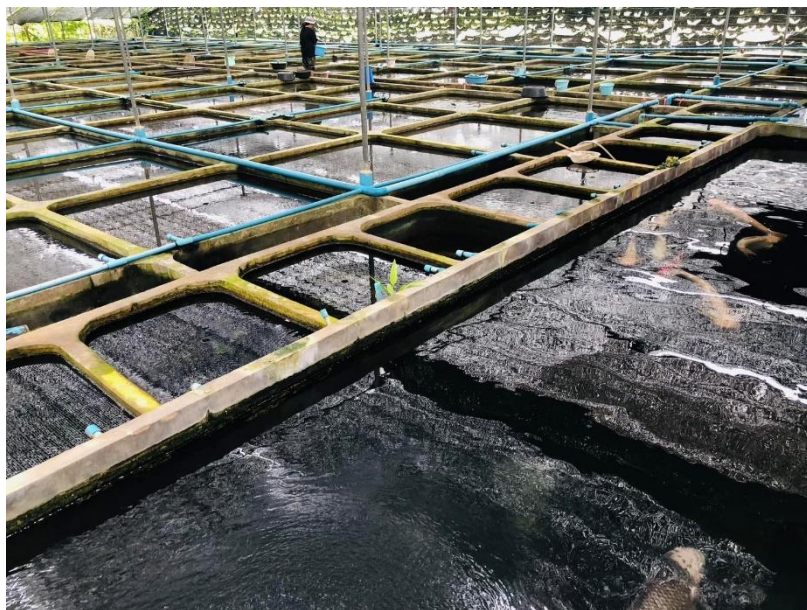
  
(นายณริต พิณิจ)

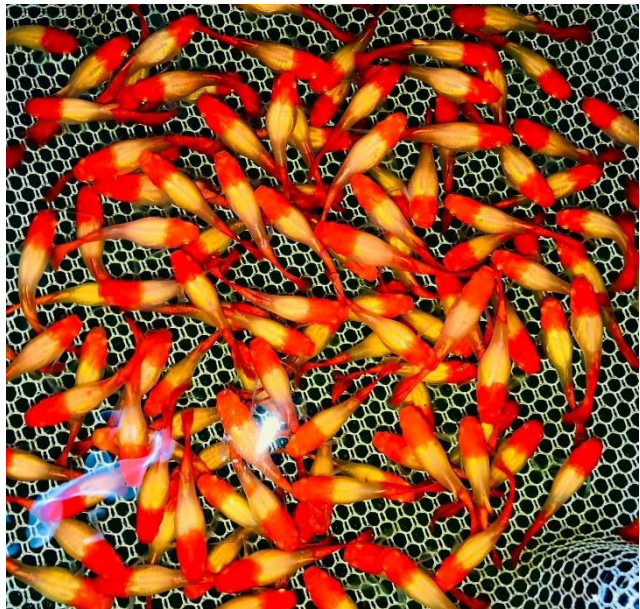
นายกเทศมนตรีตำบลขุนแก้ว

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลตำบลขุนแก้ว ประจำปี ๒๕๖๗

สาขาที่ ๑ ด้านเกษตรกรรม

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการประมง







ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลตำบลขุนแก้ว ประจำปี ๒๕๖๗

สาขาที่ ๒ ด้านหัตถกรรม

| ลำดับที่ | ชื่อกลุ่ม             | รายละเอียดผลิตภัณฑ์     | หมู่บ้าน                    | หมายเหตุ |
|----------|-----------------------|-------------------------|-----------------------------|----------|
| ๑        | กลุ่มดอกไม้ประดิษฐ์   | การประดิษฐ์ดอกไม้จันทน์ | คิ่งมะพลับ หมู่ ๔ ต.ขุนแก้ว |          |
| ๒        | กลุ่มสานตะกร้าพลาสติก | การสานตะกร้าพลาสติก     | คิ่งมะพลับ หมู่ ๔ ต.ขุนแก้ว |          |

งานจักสาน กลุ่มสานตะกร้าพลาสติก



กลุ่มดอกไม้ประดิษฐ์



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลตำบลขุนแก้ว ประจำปี ๒๕๖๗

สาขาที่ ๗ ด้านภาษาและวรรณกรรม

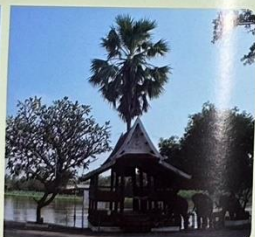
ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับกลุ่มหนังสือ ตำรา ตำรับอาหาร



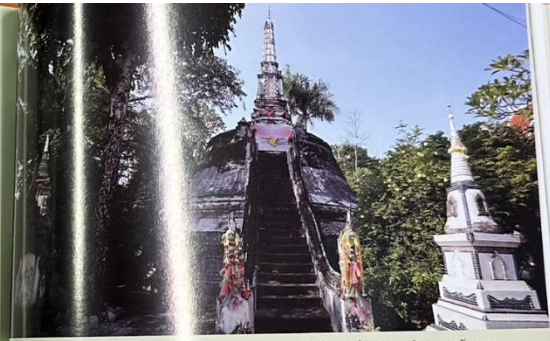
## ชุมชน

คือ... จากที่ว่าการอำเภอศรีนครินทร์ประมาณ ๕ กิโลเมตร แต่เดิมเป็นหมู่บ้านเล็กๆ มีคนอาศัยอยู่ประมาณ ๑๐๐ คน มีอาชีพทำนาเป็นหลัก ต่อมาเมื่อมีงานประเพณีและงานบุญต่างๆ ชาวบ้านได้รวมตัวกันตั้งเป็นวัดขึ้นชื่อว่า "วัดบ้านขุนแก้ว" และยกฐานะเป็นเทศบาล พื้นที่บางส่วนนั้นได้มอบให้วัดใช้เป็นที่ตั้งโรงเรียนและที่อยู่อาศัยของพระภิกษุสงฆ์ ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๐๐ ได้มีการเปลี่ยนแปลงเป็น วัดโคกแขก ซึ่งเป็นชาวมุสลิมที่คนไทยเรียกว่า "แขก" เพราะเดิมทีมีชาวมุสลิมอาศัยอยู่ที่นี่ ซึ่งได้รับการกล่าวถึงว่าเป็นวัดที่ปกครองโดยพระภิกษุสงฆ์ ๕ รูป ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๐๐ ได้มีการเปลี่ยนแปลงเป็น วัดโคกแขก ซึ่งเป็นชาวมุสลิมที่คนไทยเรียกว่า "แขก" เพราะเดิมทีมีชาวมุสลิมอาศัยอยู่ที่นี่ ซึ่งได้รับการกล่าวถึงว่าเป็นวัดที่ปกครองโดยพระภิกษุสงฆ์ ๕ รูป ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. ๒๕๐๐ ได้มีการเปลี่ยนแปลงเป็น วัดโคกแขก ซึ่งเป็นชาวมุสลิมที่คนไทยเรียกว่า "แขก" เพราะเดิมทีมีชาวมุสลิมอาศัยอยู่ที่นี่ ซึ่งได้รับการกล่าวถึงว่าเป็นวัดที่ปกครองโดยพระภิกษุสงฆ์ ๕ รูป

ภาพซ้าย มณฑปพระพุทธบาททอง  
ภาพขวา ศาลาหน้าวัดพระธาตุนคร ริมแม่น้ำแควน้อย



๑๑๐



องค์เจดีย์ฐานกลมใหญ่ รูปแบบศิลปกรรมสมัยอยุธยา  
มีบันไดทอดขึ้นไปยังฐานทักษิณใต้รอยองค์พระธาตุ

ปัจจุบันพื้นที่ส่วนใหญ่ของชุมชนขุนแก้ว ยังคงเป็นพื้นที่การเกษตร ผู้คนในชุมชนแห่งนี้ยังคงดำเนินชีวิตเรียบง่าย ทำนา ทำไร่ และปลูกพืชไร่สวน ทำมาหากินตามแบบวิถีชีวิตดั้งเดิม หากยังงังไว้ซึ่งเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมประเพณีที่ได้รับการอนุรักษ์และสืบสานส่งต่อกันมาหลายชั่วอายุคน ดังจะเห็นได้จากคัวอาหารการกินพื้นถิ่นอันสะท้อนให้เห็นถึงชุมชนที่มีความเป็นมายาวนาน

## สถานที่ท่องเที่ยว

- วัดพระธาตุนคร ที่ตั้ง : ตำบลขุนแก้ว อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดนครปฐม ๗๓๒๑๐
- พิพิธภัณฑ์หุ่นขี้ผึ้งไทย ที่ตั้ง : ๕๓/๒ หมู่ ๑ ถนนเป็นกลาง-นครชัยศรี กิโลเมตรที่ ๓๑ ตำบลขุนแก้ว อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดนครปฐม ๗๓๒๑๐

๑๑๑

## ส่วนผสม : เคียงพริกแกง

|                        |          |
|------------------------|----------|
| พริกแห้งเม็ดใหญ่       | ๑๐๐ กรัม |
| พริกขี้หนูแห้งเม็ดเล็ก | ๑๐๐ กรัม |
| ข่า                    | ๑๐๐ กรัม |
| ตะไคร้                 | ๑๐๐ กรัม |
| ผิวมะกรูด              | ๑๐๐ กรัม |
| กระเทียม               | ๑๐๐ กรัม |
| หอมแดง                 | ๑๐๐ กรัม |

## วิธีทำ

นำเครื่องพริกแกงมาคั่วให้หอม จากนั้นใส่เนื้อปลาลงไปคั่วให้สุก ใส่กระชาย พริกแดง ใบกระเพรา หั่น ใส่ไข่ไก่แกงลูกขกติก ปูรงรส เค็ม น้ำ



"ตั้งแต่เมื่อก่อนมีนิกแต่ตอนนั้นไม่ค่อยมีแล้วเราจึงเอาเนื้อปลามาแทนอยากจะทำอาหารพื้นบ้านของเราให้ลูก ๆ หลาน ๆ คนรุ่นต่อไปได้สืบสานค่ะ"

คุณพายุ แสงแก้ว  
ครูภูมิปัญญาชุมชนขุนแก้ว

๑๑๒



## น้ำพริกมะขามอ่อนทรงเครื่อง

ภูมิปัญญาทางด้านอาหารของคนไทยโบราณที่นำเอาบ่อนมะขาม มะขามสด มะขามเปียก และหนึ่งในนั้นก็คือ น้ำพริกมะขามอ่อนจิ้มกับผักสดพื้นบ้าน บักลาวหรือทอด อ้อยและผักดอง ทางโภชนาการเป็นอาหารคู่ครัวคนไทยและไม่ว่าจะเป็นน้ำพริกจากภูมิภาคใด แต่ละสูตรล้วนแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ที่สอดคล้องกับพื้นที่และวัฒนธรรมด้านอาหารการกินท้องถิ่นนั้น ๆ เช่นเดียวกับรสชาติของน้ำพริกมะขามอ่อนทรงเครื่อง ซึ่งคุณป้าพร เนตรโพธิ์แก้ว ครูภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ในตำรับน้ำพริกมะขามอ่อนทรงเครื่องของชุมชนขุนแก้ว

"พ่อกับแม่ไปทำงาน เขาก็จะให้ฉันดูแลน้อง ๆ คอยทำกับข้าว เก็บผักที่ทำได้แล้วบ้านฉันจะขายอ่อมมาค่าน้ำพริกแต่สูตรของอันนั้นจะแตกต่างกับที่อื่นคือใส่มะเขือเทศสีดา และหมูสับเป็นส่วนประกอบที่เพิ่มเติมจากสูตรดั้งเดิม"

๑๑๓



**ส่วนผสม : (สำหรับ ๑๐-๑๕ ท่าน)**

|               |            |
|---------------|------------|
| มะขามอ่อน     | ๑,๕๐๐ กรัม |
| มะเขือเทศสีดา | ๕๐๐ กรัม   |
| พริกแดง       | ๕๐๐ กรัม   |
| กระเทียม      | ๑๐ กรัม    |
| กะปิ          | ๓๐๐ กรัม   |
| น้ำตาลทราย    | ๓ ช้อนโต๊ะ |
| น้ำคั่วบิ๊    | ๕๐๐ กรัม   |
| น้ำอ้อย       | ๒๐๐ กรัม   |
| มะขามเทศ      | ๑,๐๐๐ กรัม |

น้ำมันพืชสำหรับผัด



เอาหอมแดง กระเทียม พริก มะขามอ่อน ตำให้ละเอียด ใส่กะปิ น้ำคั่วบิ๊ น้ำตาลทราย ตำให้เข้ากัน ใส่หมูสับคนให้เข้ากัน ใส่มะเขือเทศ ตำให้เข้ากัน จากนั้นนำน้ำมันพืชลงกระทะเล็กน้อย นำเครื่องที่ตำแล้วลงไปผัดปรุงรส ๓ รส (เปรี้ยว หวาน เค็ม) ผัดจนน้ำมันลดลงแต่ไม่แห้งมาก ตักเสิร์ฟ พร้อมผักสด



**“น้ำพริกมะขามอ่อนทรงเครื่องของฉะฉานแตกต่างกับที่อื่น เพราะมีมะเขือเทศสีดาและหมูสับเป็นส่วนผสมเพิ่มเติมจากสูตรดั้งเดิม”**

คุณปริศนา เนตรโพธิ์แก้ว ครูภูมิปัญญาชุมชนขุนแก้ว

๑๑๖



## ปลาช่อนผัดกะทิ

อาหารพื้นถิ่นที่มีคุณค่าทางโภชนาการ อาหารอร่อยมักจะมาจากรสมือของคุณแม่ที่สืบทอดมาจากคุณย่าหรือคุณยาย เป็นอาหารที่ปรุงด้วยความพิถีพิถันทั้งยังเป็นพื้นที่แห่งความรัก ความผูกพันของคนในครอบครัว แบ่งไว้ซึ่งภูมิปัญญาของคนไทยโบราณ จากความอุดมสมบูรณ์ในท้องทุ่งนาหนองน้ำ ปลาช่อนตัวโตดิบชั้นยอดที่สามารถนำมาปรุงรสอาหารพื้นถิ่นได้หลากหลายที่ชุมชนขุนแก้ว ซึ่งคุณสำเริง เนตรโพธิ์แก้ว ครูภูมิปัญญาเล่าถึงที่มาของปลาช่อนแห้งผัดกะทิที่ติดปากกันนับร้อยปี

๑๑๗



**ส่วนผสม : (สำหรับ ๕ ท่าน)**

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| ปลาช่อนแห้ง (ย่างรมควัน) แกะดำ | ๕๐๐ กรัม   |
| ใบมะกรูดหั่นฝอย                | ๑๐ กรัม    |
| หอมแดงซอย                      | ๕๐ กรัม    |
| น้ำกะทิ                        | ๑,๐๐๐ กรัม |
| น้ำคั่วบิ๊                     | ๒ ช้อนโต๊ะ |



ใส่กะทิลงในกระทะ นำปลาช่อนแห้งที่ตำแล้ว ผสมให้เข้ากันผัดให้เข้ากัน ใส่ น้ำคั่วบิ๊ หอมแดงซอย ใบมะกรูด จากนั้นโรยใบมะกรูดหั่นฝอย ชิมรส



**“ปลาช่อนผัดกะทิทำได้หลายวันไม่บูด เพราะสมัยก่อนไม่มีตู้เย็น ลูกหลานฉันก็บอกให้พวกเขาจำ ๆ เอาไว้ว่าทำแบบนี้จะได้ช่วยกันสืบสานอาหารบ้านของเราให้อยู่คู่ชุมชน”**

คุณสำเริง เนตรโพธิ์แก้ว ครูภูมิปัญญาชุมชนขุนแก้ว

๑๑๘



## น้ำมะม่วงโบราณ

มะม่วงมีถิ่นกำเนิดในอินเดียตั้งแต่ประมาณ ๕,๐๐๐ ปีก่อน ชื่อภาษาอังกฤษของมะม่วง “mango” เชื่อว่ามาจากคำว่า “man-koy” ในภาษาทมิฬ ชาวโปรตุเกสเป็นผู้นำมะม่วงออกมาให้ชาวโลกรู้จัก มะม่วงก็แพร่หลายไปทั่วเอเชีย เป็นไม้ผลที่อยู่กับคนไทยพบเห็นแทบจะทุกบ้าน ทุกพื้นที่ทั่วประเทศ ปลูกและดูแลง่าย บลนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในเมนูอาหารคาว หวาน ของว่าง หรือแปรรูปก็ได้ได้นานที่ชุมชนขุนแก้ว คุณปริศนาเล่าว่าครูภูมิปัญญาผู้สืบทอดน้ำมะม่วงโบราณที่ทำสืบต่อกันมา มีการประยุกต์ให้เข้ากับความต้องการของแต่ละคน

๑๑๙

“ย่านมะม่วงจะมีหลายแบบแต่เราอาจจะใช้แบบประยุกต์ ก็อาจจะใส่มะม่วง ส้มโอ หนุ กุ้ง หรือวัตถุดิบพื้นบ้านอื่น สูตรแบ่งง่าย ๆ แต่เก็บไว้ได้หลายวัน ใส่ตู้เย็นไม่กลืนหิน เป็นย่านมะม่วงสูตรโบราณคือใส่กุ้งแห้งโลกา มะพร้าวคั่ว ซึ่งจะทำให้รสชาติแตกต่าง ถ้าใส่ส้มโอก็จะรสชาติอีกอย่างหนึ่งใส่หนุ ใส่กุ้งสดก็จะรสชาติอีกอย่างหนึ่ง”

ส่วนผสม : (สำหรับ ๓-๑๐ ท่าน)

|                      |                                        |
|----------------------|----------------------------------------|
| มะม่วงเปรี้ยวหั่นฝอย | ๑,๕๐๐ กรัม                             |
| มะพร้าวคั่ว          | ๕ ช้อนโต๊ะ                             |
| กุ้งแห้งคั่ว         | ๔ ช้อนโต๊ะ                             |
| กุ้งฝอย              | ๔ ช้อนโต๊ะ                             |
| กุ้งแห้งป่น          | ๔ ช้อนโต๊ะ                             |
| พริกคั่วป่น          | ๑ <sup>๑</sup> / <sub>๒</sub> ช้อนโต๊ะ |
| น้ำตาลทราย           | ๒ <sup>๑</sup> / <sub>๒</sub> ช้อนโต๊ะ |
| น้ำปลา               | ๔ ช้อนโต๊ะ                             |
| หอมแดงซอย            | ๕ ช้อนโต๊ะ                             |

วิธีทำ

นำน้ำปลา พริก น้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน จากนั้นนำมะม่วง มะพร้าวคั่ว คลุกให้เข้ากัน สล่อมแดงโรยหน้าด้วยกุ้งแห้ง กุ้งป่น กุ้งฝอย ประดับ



“อยากให้ลองทำย่านมะม่วงสูตรโบราณ  
ตำบลขุนแก้วกันนะคะ  
หรือไม่ก็ลองมาชิมที่ชุมชนของเราได้ค่ะ”

คุณบรรินทร์ญาดา วิมุตตา ครูภูมิปัญญาชุมชนขุนแก้ว

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับกลุ่มหนังสือ ตำรา ตำรับอาหาร  
และสาขาที่ ๘ ด้านอื่นๆ  
ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับอาหารไทย อาหารพื้นบ้าน



สถานีภูมิปัญญาอาหารไทยโบราณตำบลขุนแก้ว  
จากเก่าสู่เก่า : นวัตกรรมอาหารไทยโบราณ -  
มรดกทางวัฒนธรรมที่ล้ำค่าของมณฑลนครชัยศรี

รศ.ดร.ศรียา มน ตีรพัฒน์ และคณะ

“ ตั้งแต่เมื่อก่อนมีนก แต่ตอนนี้  
นกไม่ค่อยมีแล้ว เราจึงเอาเนื้อปลา  
มาแทน อยากจะส่งต่ออาหารพื้นบ้าน  
ของเราให้ลูก ๆ หลาน ๆ คนรุ่นต่อไป  
ได้สืบสานค่ะ ”



คุณพ่าย แสงแก้ว  
ครูภูมิปัญญาชุมชนขุนแก้ว



แกงปลาสด

“ น้ำพริกมะขามอ่อนทรงเครื่องของฉัน  
แตกต่างกับที่อื่น เพราะมีมะเขือเทศสีดา  
และหมูสับ เป็นส่วนผสมเพิ่มเติมจาก  
สูตรดั้งเดิม ”



คุณปวีพร เนตรโพธิ์แก้ว  
ครูภูมิปัญญาชุมชนขุนแก้ว



น้ำพริกมะขามอ่อนทรงเครื่อง

“ ปลาช่อนผัดกะทิทำเก็บไว้ได้หลายวัน  
ไม่บูด เพราะสมัยก่อนไม่มีตู้เย็น  
ลูกหลานฉัน ก็บอกให้พวกเขาจำ ๆ  
เอาไว้ว่าทำแบบนี้ อย่างนี้จะได้  
ช่วยกันสืบสานอาหารบ้าน ๆ  
ของเราให้อยู่คู่ชุมชน ”



คุณสำเร็จ เนตรโพธิ์แก้ว  
ครูภูมิปัญญาชุมชนขุนแก้ว



ปลาช่อนผัดกะทิ

“ อยากให้ลองทำสูตรมะม่วงโบราณ  
ตำบลขุนแก้วกันนะคะ หรือถ้า  
ก็ลองมาชิมที่ชุมชนของเราได้ค่ะ ”



คุณปริญญาดา วิมุตตา  
ครูภูมิปัญญาชุมชนขุนแก้ว



ยำมะม่วงโบราณ

และสาขาที่ ๘ ด้านอื่นๆ  
ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านศาสนาและพิธีกรรม  
ผู้ดำเนินพิธีกรรมทางศาสนา (มัคนายก)

