



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักปลัดเทศบาล เทศบาลตำบลขุนแก้ว

ที่ สป. ๕๔๑๐๑/๕๖๔

วันที่ ๑๕ ตุลาคม ๒๕๖๘

เรื่อง รายงานการลงสำรวจและจัดเก็บข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลตำบลขุนแก้ว ประจำปี ๒๕๖๙

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลขุนแก้ว


เรื่องเดิม งานสวัสดิการสังคม ฝ่ายอำนวยการ สำนักปลัดเทศบาล เทศบาลตำบลขุนแก้ว ได้ดำเนินการลงสำรวจและจัดเก็บข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลตำบลขุนแก้ว เพื่อนำข้อมูลเพิ่มเติมเปลี่ยนแปลงฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นของเทศบาลตำบลขุนแก้วให้เป็นปัจจุบัน นั้น

ข้อเท็จจริง บัดนี้ งานสวัสดิการสังคม ฝ่ายอำนวยการ สำนักปลัดเทศบาล เทศบาลตำบลขุนแก้ว ได้ดำเนินการลงสำรวจและจัดเก็บข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นเรียบร้อยแล้ว จึงขอส่งฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลตำบลขุนแก้ว รายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบมาพร้อมนี้


จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และพิจารณาอนุมัติต่อไป


(นางสาวปิ่นทรญาดา วิมุตตา)
นักพัฒนาชุมชน

- เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ


(นางสรวิทย์ เลิศนิมิตรสกุล)
หัวหน้าฝ่ายอำนวยการ


- เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ


(นางสาวนฤมล วินทะไชย)
หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล


- เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ


(นางสาวพรศรี วิไล)
รองปลัดเทศบาลตำบลขุนแก้ว

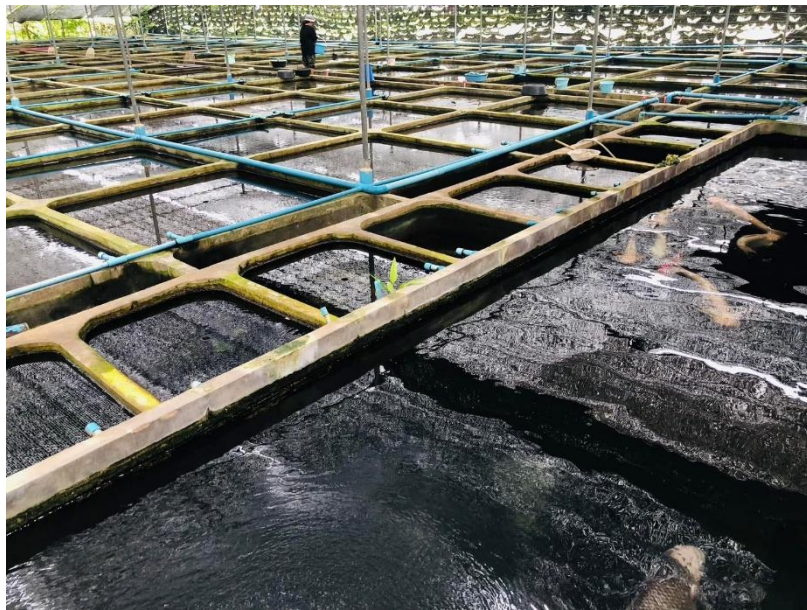
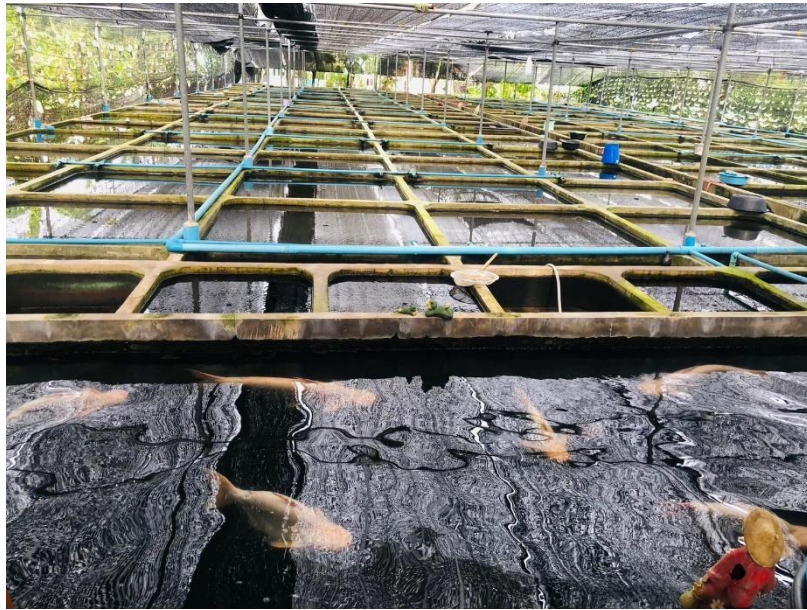
- เห็นควรพิจารณาอนุมัติ

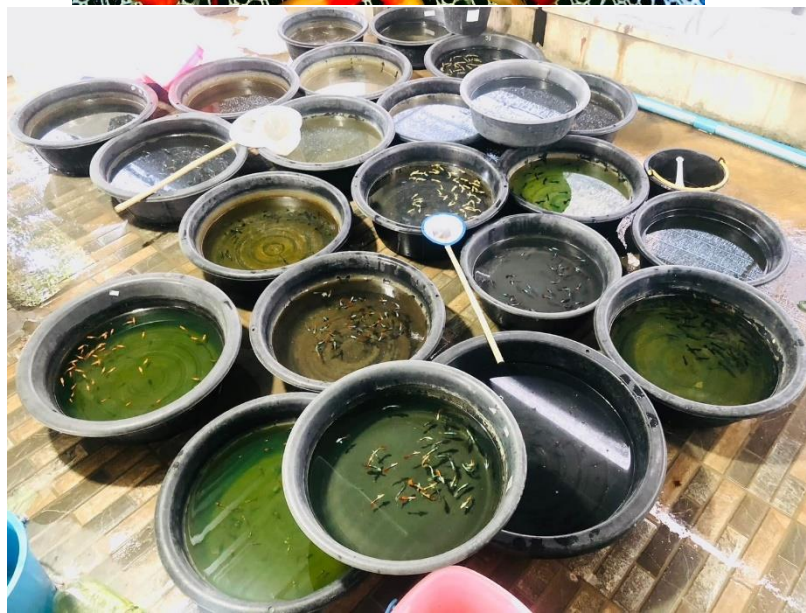
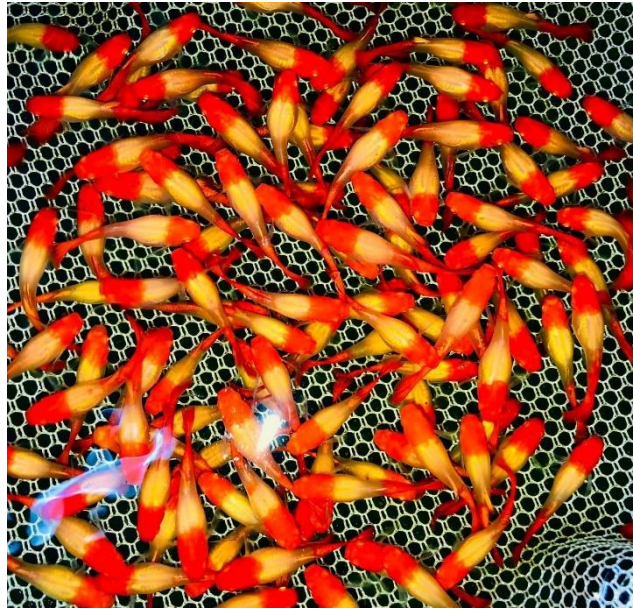

(นางสาวสุวรรณี กฤษณารักษ์)
ปลัดเทศบาลตำบลขุนแก้ว

- อนุมัติ


(นายสมศักดิ์ เอี่ยมพินพันธุ์)
นายกเทศมนตรีตำบลขุนแก้ว

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลตำบลขุนแก้ว ประจำปี ๒๕๖๘
สาขาที่ ๑ ด้านเกษตรกรรม
ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการประมง







ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลตำบลขุนแก้ว ประจำปี ๒๕๖๙
สาขาที่ ๒ ด้านหัตถกรรม

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

งานจักสาน กลุ่มสานตะกร้าพลาสติก



กลุ่มดอกไม้ประดิษฐ์



ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นในเขตเทศบาลตำบลขุนแก้ว ประจำปี ๒๕๖๘

สาขาที่ ๗ ด้านภาษาและวรรณกรรม

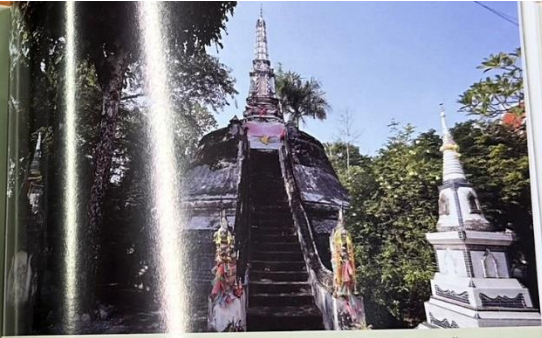
ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับกลุ่มหนังสือ ตำรา ตำรับอาหาร



ชุมชนเก่า

วัดพระศรีรัตนศาสดาราม หรือวัดพระแก้ว เป็นวัดที่เก่าแก่และสำคัญที่สุดของประเทศไทย มีพระพุทธรูปทองคำที่ประดิษฐานอยู่หน้าพระอุโบสถ ซึ่งสร้างขึ้นในสมัยกรุงศรีอยุธยา และพระพุทธรูปทองคำที่ประดิษฐานอยู่หน้าพระอุโบสถ ซึ่งสร้างขึ้นในสมัยกรุงรัตนโกสินทร์

ภาพซ้าย มณฑปพระพุทธบาทหลวง ภาพขวา ศาลาหน้าวัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม



องค์เจดีย์ฐานกลมใหญ่ รูปแบบศิลปะกรรมสมัยอยุธยา มีบันไดทอดขึ้นไปยังฐานทำพิธีเดินได้อบองค์ปรอท

ปัจจุบันพื้นที่ส่วนใหญ่ของชุมชนเก่า ยังเป็นที่ทำการเกษตร ผู้คนในชุมชนแห่งนี้ยังคงดำเนินชีวิตเรียบง่าย ทำนา ทำสวน ทำไร่บ้างและปลูกข้างโรงงาน ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย หากยังจะมีสิ่งเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมประเพณีที่ได้รับการอนุรักษ์และสืบสานส่งต่อกันมาหลายชั่วอายุคน ดังจะเห็นได้จากตำรับอาหารการกินพื้นถิ่นอันสะท้อนให้เห็นถึงชุมชนที่มีความเป็นมายาวนาน

สถานที่ท่องเที่ยว

- วัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม อยุธยา กรุงเทพมหานคร ๑๐๒๐๐
- พิพิธภัณฑ์พื้นถิ่นอีสาน ที่ตั้ง : ๕๓/๒ หมู่ ๑ ถนนเป็นเกล้า-นครชัยศรี กิโลเมตรที่ ๓๑ ตำบลขุนแก้ว อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม ๗๒๒๑๐

ส่วนผสม : เค้กร็อกเก็ต

- ทรูทิงเมล็ดใหญ่ ๑๐๐ กรัม
- ทรูทิงเมล็ดเล็ก ๑๐๐ กรัม
- ชา ๑๐๐ กรัม
- ตะเควร์ ๑๐๐ กรัม
- ฝักรวม ๑๐๐ กรัม
- กล้วย ๑๐๐ กรัม
- หอมแดง ๑๐๐ กรัม

นำเครื่องปรุงรอกเก็ตให้หอม จากนั้นใส่เนื้อปลาสดไปตุ๋นให้สุก ใส่กระชาย ฝรั่งแดง ใบกระเพรา หั่น ใส่ใบน้ำแกงกลูกลูก ปูรอส เค็มนำ



“ดั้งเดิมเมื่อก่อนมีนก แต่ตอนนี้นกไม่ค่อยมีแล้ว เราจึงเอาเนื้อปลามาแทน อยากจะส่งต่ออาหารพื้นบ้านของเราให้ลูก ๆ หลาน ๆ คนรุ่นต่อไปได้สืบสานค่ะ”

คุณพ้ออ๊ต แสงแก้ว ครูภูมิปัญญาชุมชนขุนแก้ว



น้ำพริกมะขามอ่อนทรงเครื่อง

ภูมิปัญญาทางด้านอาหารของคนไทยโบราณที่นำไปอ่อนมะขาม มะขามสด มะขามเปียก และเนื้อในนั้นก็คือน้ำพริกมะขามอ่อนจิ้มกับผักสดพื้นบ้าน บักสดหรือทอด อ้อยและมีคุณค่าทางโภชนาการเป็นอาหารสุครีพคนไทยและไม่ว่าจะเป็นน้ำพริกจากภูมิภาคใด แต่ละสูตรล้วนแสดงให้เห็นถึงเอกลักษณ์ที่สอดคล้องกับพื้นที่และวัฒนธรรมตำรับอาหารการกินท้องถิ่นนั้น ๆ เช่นเดียวกับรสชาติของน้ำพริกมะขามอ่อนทรงเครื่อง ซึ่งคุณป้าพร เหนือโพธิ์แก้ว ครูภูมิปัญญาที่จะมาถ่ายทอดองค์ความรู้ในตำรับน้ำพริกมะขามอ่อนทรงเครื่องของชุมชนขุนแก้ว

“พอกับแม่ไปทำงาน เขาก็ให้ฉันดูแลน้อง ๆ คอยทำกับข้าว เก็บผักที่ทำได้กลับบ้าน ผักมะขามอ่อนมาตำน้ำพริกแต่สูตรของฉันนั้นจะแตกต่างกับที่อื่นคือใส่เนื้อเห็ดเห็ดสี และหมูสับเป็นส่วนประกอบที่เพิ่มเติมจากสูตรดั้งเดิม”

ส่วนผสม : (สำหรับ ๑๐-๑๕ ท่าน)

- มะขามอ่อน ๑,๕๐๐ กรัม
- มะเขือเทศสีดา ๕๐๐ กรัม
- หอมแดง ๕๐๐ กรัม
- กระเทียม ๑๐ กรัม
- กะปิ ๓๐๐ กรัม
- น้ำตาลทราย ๓ ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลปีบ ๕๐๐ กรัม
- เกลือ ๒๐๐ กรัม
- น้ำมันพืชสำหรับผัด ๑,๐๐๐ กรัม

เอาหอมแดง กระเทียม พริก มะขามอ่อน ตำให้ละเอียด ใส่กะปิ น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย ตำให้เข้ากัน ใส่หมูสับคั่วให้เข้ากัน ใส่มะเขือเทศ ตำให้เข้ากัน จากนั้นนำน้ำมันพืชเหลืองกระเทเล็กน้อย นำเครื่องที่ตำแล้วลงไปผัดปรุงรส ๓ รส (เปรี้ยว หวาน เค็ม) ผัดจนน้ำงวดแต่ไม่แห้งมาก ตักเสิร์ฟ พร้อมผักสด



"น้ำพริกมะขามอ่อนทรงเครื่องของฉวีแตกต่างกับที่อื่น เพราะมีมะเขือเทศสีดาและหมูสับเป็นส่วนผสมเพิ่มเติมจากสูตรดั้งเดิม"

คุณปฏิพร เนตรโพธิ์แก้ว ครูภูมิปัญญาชุมชนขุนแก้ว



ปลาช่อนผัดกะทิ

อาหารพื้นถิ่นที่มีคุณค่าทางโภชนาการ อาหารอร่อยมักจะมีรสชาติอร่อยของคุณแม่ที่สืบทอดมาจากคุณย่าหรือคุณยาย เป็นอาหารที่ปรุงด้วยตามวิถีถิ่น ทั้งยังเป็นพื้นที่แห่งความรัก ความผูกพันของคนในครอบครัว แฝงไว้ซึ่งภูมิปัญญาของคนไทยโบราณ จากความอุดมสมบูรณ์ในท้องทุ่งนาหนองน้ำ ปลาช่อนวัดฤดีชัยยอที่สามารคนำมาปรุงรสอาหารพื้นถิ่นได้หลากหลายที่ชุมชนขุนแก้ว ซึ่งคุณสำเร็จ เนตรโพธิ์แก้ว ครูภูมิปัญญาเล่าถึงที่มาของปลาช่อนแห้งผัดกะทิที่ขัดหลักนับร้อยปี

"เมื่อก่อนเมื่อหาปลาได้มาเยอะ โดยเฉพาะปลาช่อน ก็เอาใส่เกลือตากแดด วันนึ่งทำอาหารแบบนี้เปลี่ยนไปเรื่อยเพื่อทำบอยแซงก็บือ เลยนำปลาช่อนแห้งมาป่นแล้วผัดกะทิ เพราะว่ามีก่อนไม่ค่อยมีมันนึ่ง ทำแบบนี้จึงใช้ได้หลายวันมันก็ไม่บูด เพราะสมัยก่อนไม่มีตู้เย็น"

ส่วนผสม : (สำหรับ ๕ ท่าน)

- ปลาช่อนแห้ง (ย่างรมควัน) แกะตัว ๕๐๐ กรัม
- ใบมะกรูดหั่นฝอย ๑๐ กรัม
- หอมแดงซอย ๕๐ กรัม
- น้ำกะทิ ๑,๐๐๐ กรัม
- น้ำตาลปีบ ๒ ช้อนโต๊ะ

ใส่กะทิลงในกระทะ นำปลาช่อนแห้งที่ตำแล้ว ผสมให้เข้ากันผัดให้เข้ากัน ใส่ น้ำตาลปีบ หอมแดง ใบมะกรูด จากนั้นโรยใบมะกรูดหั่นฝอย ชิมรส



"ปลาช่อนผัดกะทิทำเก็บไว้ได้หลายวันไม่บูด เพราะสมัยก่อนไม่มีตู้เย็น ลูกหลานฉันก็บอกให้พวกเขาจำ ๆ เอาไว้ว่าทำแบบนี้จะได้อายุยืนขึ้นสืบสานอาหารบ้านของเราให้อยู่คู่ชุมชน"

คุณสำเร็จ เนตรโพธิ์แก้ว ครูภูมิปัญญาชุมชนขุนแก้ว



น้ำมะม่วงโบราณ

มะม่วงมีถิ่นกำเนิดในอินเดียตั้งแต่ประมาณ ๕,๐๐๐ ปีก่อน ชื่อภาษาอังกฤษของมะม่วง "mango" เชื่อว่ามาจากคำว่า "man-koy" ในภาษาทมิฬ ชาวโปรตุเกสเป็นผู้นำมะม่วงออกมาให้ชาวลูกกรุงจัก มะม่วงก็แพร่หลายไปทั่วเอเชีย เป็นไม้มงคลที่อยู่คู่กับคนไทยพบเห็นแทบจะทุกบ้าน ทุกพื้นที่ทั่วประเทศ ปลูกและดูแลง่าย บลนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในเมนูอาหารหวาน นานองว่าง หรือแปรรูปเก็บไว้ได้นานที่ชุมชนขุนแก้ว คุณปิ่นพรฤดา วิมุตตา ครูภูมิปัญญาผู้สืบทอดน้ำมะม่วงโบราณที่ทำสืบทอดกันมา มีการประยุกต์ให้เข้ากับความต้องการของแต่ละคน

“ยำมะม่วงจะมีหลายแบบแต่เราอาจจะใช้แบบประยุกต์ ก็อาจจะใส่มะม่วง ส้มโอ หมู กุ้ง หรือ วัตถุดิบพื้นบ้านอื่น สูตรแบบง่าย ๆ แต่เก็บไว้ได้หลายวัน ใส่ตู้เย็นไม่กลืนหิน เป็นยำมะม่วงสูตรโบราณคือ ใส่กุ้งแห้งใส่กากมะพร้าวคั่ว ซึ่งจะทำให้รสชาติแตกต่าง ถ้าใส่ส้มโอก็จะรสชาติอีกอย่างหนึ่งใส่หมู ใส่กุ้งสด ก็จะมีรสชาติอีกอย่างหนึ่ง”

ส่วนผสม : (ตำรับ ๗-๑๐ ท่าน)

มะม่วงเปรี้ยวชุดฝอย	๑,๕๐๐ กรัม
มะพร้าวคั่ว	๕ ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้งคั่ว	๔ ช้อนโต๊ะ
กุ้งฝอย	๔ ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้งป่น	๔ ช้อนโต๊ะ
พริกคั่วป่น	๑ ^๑ / _๒ ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	๒ ^๑ / _๒ ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	๔ ช้อนโต๊ะ
หอมแดงซอย	๕ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

นำน้ำปลา พริก น้ำตาลทราย คนให้เข้ากัน จากนั้นนำมะม่วง มะพร้าวคั่ว คลุกให้เข้ากัน ใส่หอมแดง โรยหน้าด้วยกุ้งแห้ง กุ้งป่น กุ้งฝอย ประจง



“อยากให้ลองทำยำมะม่วงสูตรโบราณ
ตำบลดูนแก้วกันนะคะ
หรือไม่ก็ลองมาชิมที่ชุมชนของเราได้ค่ะ”

คุณปริญทร์ญาดา วิมุตตา ครูภูมิปัญญาชุมชนดูนแก้ว

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับกลุ่มหนังสือ ตำรา ตำรับอาหาร
และสาขาที่ ๘ ด้านอื่นๆ
ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับอาหารไทย อาหารพื้นบ้าน



สถานีภูมิปัญญาอาหารไทยโบราณตำบลดขุนแก้ว
จากเก่าสู่เก่า : นวัตกรรมอาหารไทยโบราณ -
มรดกทางวัฒนธรรมที่ล้ำค่าของมณฑลนครชัยศรี

รศ.ดร.ศรียามน ตีรพัฒน์ และคณะ

“ดั้งเดิมเมื่อก่อนมีนก แต่ตอนมี
นกไม่ค่อยมีแล้ว เราจึงเอาเนื้อปลา
มาแทน อยากจะส่งต่ออาหารพื้นบ้าน
ของเราให้ลูก ๆ หลาน ๆ คนรุ่นต่อไป
ได้ลิบลิ้นลิ้นคะ ”



แกงปลาสดนกก



คุณพ่ายพ แสงแก้ว
ครูภูมิปัญญาชุมชนขุนแก้ว

“ น้ำพริกมะขามอ่อนทรงเครื่องของฉัน
แตกต่างกับที่อื่น เพราะมีมะเขือเทศสีดา
และหมูสับ เป็นส่วนผสมเพิ่มเติมจาก
สูตรดั้งเดิม ”



น้ำพริกมะขามอ่อนทรงเครื่อง



คุณปฏิพร เนตรโพธิ์แก้ว
ครูภูมิปัญญาชุมชนขุนแก้ว

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



ปลาช่อนผัดกะทิ



คุณสำเร็จ เนตรโพธิ์แก้ว
ครูภูมิปัญญาชุมชนขุนแก้ว

“ อยากให้ลองทำสูตรมะม่วงโบราณ
ตำบลดขุนแก้วกันนะคะ หรือไม่
ก็ลองมาชิมที่ชุมชนของเราได้คะ ”



ยำมะม่วงโบราณ



คุณปริญทร์ญาตา วิมุตตา
ครูภูมิปัญญาชุมชนขุนแก้ว

และสาขาที่ ๘ ด้านอื่นๆ
ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านศาสนาและพิธีกรรม
ผู้ดำเนินพิธีกรรมทางศาสนา (มัคนายก)

