



ทะเบียนราษฎรชาวบ้าน และภูมิปัญญาท้องถิ่น

องค์การบริหารส่วนตำบลท่าตูม
อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

สารบัญ

	หน้า
1. นายสวิง ศรีละ	1
เป่ารักษาโรค ไส้ผิ ดูดวงชะตา อารารนาศีล	
2. นางศรีประไพ เคนสมศรี	2
นวดจับเส้น นวดรักษาโรค นวดผ่อนคลาย	
3. นางประมุข เผ่าหอม การเผาข้าวหลาม	3-4
4. น.ส.ศิริพร พุ่มไม้ การเผาข้าวหลาม	5-6
5. นายสำราญ วิวัฒนผาสุก การถนอมอาหารหน่อไม้อัดปิ้ง	7-8
6. นางบุญชู สีลานันท์ ขนมไทย	9-10
7. นางจือเค็ง แซ่เล้ง ขนมไทย	11-12
8. นางถวิล หันสุรินทร์ กล้วยฉาบ เค้กกล้วยหอมหนึ่ง	13-14
9. นางเทียนทอง จันทะการ น้ำพริก / ขนมไทย	15-16

ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

ปราชญ์และภูมิปัญญา

สาขาการดูแลสุขภาพพื้นบ้าน : ผู้รู้หมอเฒ่า / ด้านการเป่ารักษาโรค
 สาขาคติ ความเชื่อ หลักปฏิบัติ : ไล่ผี ดูดวงชะตา (เป็นภาษาเขมร)
 สาขาประเพณี พิธีกรรม : ผู้นำอาราธนาศีล

ชื่อ นายสวิง สกุล ศรีละ (เบอร์โทร.หลาน (ก้อย) 092-8360042)



วันเดือนปีเกิด : 12 มีนาคม 2476 อายุ 87 ปี (ข้าราชการบำนาญรถไฟ)
 การศึกษา : จบชั้น ป.4 โรงเรียนวัดท่าศรีโพธิ์เหนือ
 ที่อยู่ปัจจุบัน : บ้านเลขที่ 12/1 หมู่ 1 ตำบลท่าตูม
 สถานภาพทางครอบครัว : สมรสกับ นางเลื่อน ศรีละ มีบุตร 5 คน (ตาย 1 คน)
 ประวัติการรักษา : ทำมาประมาณ 30 กว่าปี
 ผลงานที่ได้รับการยกย่อง : ได้รับการยกย่อง เป็นที่เคารพนับถือและยอมรับของคน
 ในหมู่บ้าน และหมู่บ้านใกล้เคียง รวมถึงพื้นที่จังหวัดอื่นๆ
 ให้เป็นผู้รู้และมีความสามารถ ด้านการเป่ารักษาโรค เช่น
 งูสวัด ไฟลามทุ่ง และมีความสามารถในการไล่ผีที่มา
 รบกวน ให้หายเป็นปกติ ฯลฯ

ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญา

สาขาการดูแลสุขภาพพื้นบ้าน : ด้านการนวด

ชื่อ นางศรีประไพ สกุล เคนสมศรี



- วันเดือนปีเกิด : 6 เมษายน 2500 อายุ 63 ปี
- การศึกษา : จบชั้น ป.7 โรงเรียนวัดหนองสีดา
- ที่อยู่ปัจจุบัน : บ้านเลขที่ 15/1 หมู่ 2 ตำบลท่าตูม
- สถานภาพทางครอบครัว : สมรสกับ นายแพง วีระแก้ว มีบุตร 1 คน
- ประวัติการนวด : เริ่มทำอาชีพนวด ตั้งแต่ พ.ศ.2527
- ผลงานที่ได้รับการยกย่อง : มีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการนวดผ่อนคลาย และ รักษาโรคเป็นที่ยอมรับของหมู่บ้าน โดยเปิดร้านนวดในบ้านของตนเอง

ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญา : สาขาการดำรงชีพ และโภชนาการพื้นบ้าน “ การเผาข้าวหลาม ”

ชื่อ นางประมุข

สกุล

เผ่าหอม

เบอร์โทร. 098-3060361



วันเดือนปีเกิด	:	8 ธันวาคม 2499	อายุ 64 ปี
การศึกษา	:	จบชั้น ป. 4	โรงเรียนวัดบ้านธาตุใต้
ที่อยู่ปัจจุบัน	:	บ้านเลขที่ 75 หมู่ 1	ตำบลบ้านธาตุ
สถานภาพทางครอบครัว	:	สมรสกับนายสงัด	เผ่าหอม มีบุตร 2 คน
ประวัติการทำข้าวหลาม	:	ทำอาชีพเผาข้าวหลาม	ตั้งแต่ พ.ศ.2537
วัสดุ	:	ไปรับไม้ไผ่มาจากเขื่อนป่าสัก	ในราคา มัดละ 200 บาท มัดละ 5 ท่อน ๆ ละ ประมาณ 8 เมตร มาตัดได้ 12 กระบอก
การผลิต	:	ทำวันละ	7½ กิโล
เริ่มทำตั้งแต่	:	เวลา	01.00 น.
ใช้ระยะเวลาการเผา	:	1 - 1½	ชั่วโมง
ปอกและจำหน่าย	:	ตี 05.00	บริเวณ หน้าบ้าน (คลองชลฯ)
ราคาขาย	:	กระบอกละ	40 บาท ถึง 60 บาท
ส่วนผสม	:	ข้าวเหนียว	7½ กิโล
		กะทิ	5 กิโล
		น้ำตาลทราย	1.80 กิโล
		เกลือป่น	3½ กิโล
		ถั่วดำ	½ กิโล

ผลงานที่ได้รับการยกย่อง : สามารถเผาข้าวหลามแบบโบราณ ได้อร่อยเป็นที่ยอมรับของคนในหมู่บ้านและหมู่บ้านข้างเคียง

ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญา : สาขาการดำรงชีพ และโภชนาการพื้นบ้าน “ การเผาข้าวหลาม ”

ชื่อ น.ส.ศิริพร

สกุล

พูไม้

เบอร์โทร. 064-1628513



วันเดือนปีเกิด	:	16 กรกฎาคม 2511	อายุ 52 ปี
การศึกษา	:	จบชั้น ม.6	กศน.
ที่อยู่ปัจจุบัน	:	บ้านเลขที่ 94 หมู่ 3 ตำบลท่าตูม	
สถานภาพทางครอบครัว	:	สมรสกับนายคเน บุญขาว	มีบุตร 4 คน
ประวัติการทำข้าวหลาม	:	ทำอาชีพเผาข้าวหลาม	ตั้งแต่ พ.ศ.2545
วัสดุ	:	หาซื้อตามบ้านที่ขายไม้	ลำละ 30 บาท (ตัดได้ 10 กระบอก)
การผลิต	:	ทำวันละ 10	กิโลกรัม
เริ่มทำตั้งแต่	:	06.00	น.
ใช้ระยะเวลาการเผา	:	1 - 2	ชั่วโมง
ปอกและจำหน่าย	:	11.00	น. สามแยกบ้านป่า ถ้าเหลือลูกเอาไปขาย ในหมู่บ้าน
ราคาขาย	:	กระบอกละ 10 บาท	ถึง 60 บาท
ส่วนผสม	:	ข้าวเหนียว	10 กิโลกรัม
		กะทิ	5 - 6 กิโลกรัม
		น้ำตาลทราย	2 กิโลกรัม
		เกลือป่น	5 ถู่งเล็ก
		ถั่วดำ	1/2 กิโลกรัม

ผลงานที่ได้รับการยกย่อง : สามารถเผาข้าวหลามแบบโบราณ ได้อร่อยเป็นที่ยอมรับ
ของคนในหมู่บ้านและหมู่บ้านข้างเคียง

ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญา : สาขาการดำรงชีพ และโภชนาการพื้นบ้าน
ด้าน การถนอมอาหาร “ การทำหน่อไม้อัดปืบ ใส่ถุง ใส่ขวด ”

ชื่อ นายสำราญ สกุล วิวัฒนาผาสุข เบอร์โทร. -



- วันเดือนปีเกิด : 16 พฤศจิกายน 2499 อายุ 64 ปี
- การศึกษา : จบชั้น ป. 4 โรงเรียน วัดห้วยบุญ อำเภอสายบุรี
- ที่อยู่ปัจจุบัน : บ้านเลขที่ 52/3 หมู่ 4 ตำบลท่าตูม
- สถานภาพทางครอบครัว : สมรสกับนางน้อง วิวัฒนาผาสุข มีบุตร 2 คน
- ประวัติการทำหน่อไม้ : ทำมา ประมาณ ตั้งแต่ พ.ศ.2530 (30 – 40 ปี)
- วัสดุ : ไปเก็บหน่อไม้ จากเขาพระพุทธรบาทน้อย ใกล้ๆบ้าน
- การผลิตอัดใส่ป๊อบ : นำหน่อไม้ไปลวก เรียงอัดลงไปในป๊อบให้เต็ม แล้ว
นำไปต้มในป๊อบอีกประมาณ ครึ่งชั่วโมง ป๊อบ 13 ป๊อบ
- การใส่ถุง : ต้มให้สุกแล้วนำไปเรียงใส่ถุงมัดให้แน่นอย่าให้อากาศ
เข้าได้ ป๊อบประมาณ 30 – 40 ถุง
- การใส่ขวด : ใช้หน่อไม้ดิบ ทำเป็นแผ่นบางๆ อัดเข้าไปในขวด
- การเก็บหน่อไม้ : ฤดูที่สามารถเก็บหน่อไม้ ต้องเป็นฤดูฝน
ประมาณ พ.ค. – มิ.ย. ของทุกปี
- การเก็บรักษา : ห้ามให้อากาศภายนอกเข้าได้ จะสามารถเก็บรักษา
ไว้ได้หลายปี
- ราคาขาย : ขายเป็นป๊อบ ๆ ละ 300 – 350 บาท
ขายเป็นกิโลกรัม ๆ ละ 40 บาท
ขายเป็นขวด ๆ ละ 20 – 25 บาท
- ผลงานที่ได้รับการยกย่อง : เนื่องจากหน่อไม้ จะออกปีละครั้ง จึงนำหน่อไม้มา
ทำเพื่อถนอมอาหารในการเก็บรักษาได้นาน เก็บไว้
บริโภค และขายได้ ทำให้ผู้นำและคนในหมู่บ้าน
ยอมรับ

ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญา : สาขาการดำรงชีพ และโภชนาการพื้นบ้าน “ขนมไทย”

ชื่อ นางบุญชู

สกุล

สีลันนท์

เบอร์โทร. 089-8805034



- วันเดือนปีเกิด : -2496 อายุ 67 ปี
- การศึกษา : จบชั้น ป. 4 โรงเรียน วัดท่าศรีโพธิ์เหนือ
- ที่อยู่ปัจจุบัน : บ้านเลขที่ 46 หมู่ 2 ตำบลท่าตูม
- สถานภาพทางครอบครัว : สมรสกับ นายโหม่ง สีลนันทน์ มีบุตร 3 คน
- ประวัติการทำขนมไทย : ทำมา ประมาณ ตั้งแต่ พ.ศ.2537 (20 – 30 ปี)
- : ขนมเทียนแก้ว สาคุไส้หมู ขนมถ้วย
- : ขนมปั้งมะพร้าวอ่อน ขนมหม้อแกง ขนมต้ม
- : กล้วยฉาบ
- ราคาขาย : ตั้งแต่ 10 – 20 บาท
- ผลงานที่ได้รับการยกย่อง : สามารถทำขนมไทยได้ทุกหลากหลายชนิด และ
ทำเป็นอาชีพ รวมทั้งเป็นวิทยากรฝึกอาชีพให้กับ
ภาครัฐฯ ฯลฯ เป็นที่ยอมรับของคนในท้องถิ่น

ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญา : สาขาการดำรงชีพ และโภชนาการพื้นบ้าน “ขนมไทย”

ชื่อ นางจือเค็ง สกุล แซ่เล้ง เบอร์โทร. 089-4146873



- วันเดือนปีเกิด : วันที่ 14 สิงหาคม 250 อายุ 63 ปี
- การศึกษา : จบชั้น ม.3 โรงเรียน สีคิ้วสวัสดิ์ผดุงวิทยา
- ที่อยู่ปัจจุบัน : บ้านเลขที่ 42 หมู่ 3 ตำบลท่าตูม
- สถานภาพทางครอบครัว : เป็นหม้าย มีบุตร 3 คน
- ประวัติการทำขนมไทย : ทำมา ประมาณ ตั้งแต่ พ.ศ. 2559
- : ขนมชั้น ขนมเทียนไส้เค็ม ขนมเปียกปูน
- : ขนมวุ้น ข้าวเหนียวแดง
- :
- ราคาขาย : ตั้งแต่ 10 - 20 บาท ขายได้ประมาณ 200 กล่อง
- ไปขายตลาดใหม่โรงรับจำนำ
- ราคาส่ง 8 กับ 16 บาท
- ผลงานที่ได้รับการยกย่อง : สามารถทำขนมไทยๆได้หลากหลายชนิด และ
- ทำเป็นอาชีพ รวมทั้งเป็นวิทยากรฝึกอาชีพให้กับ
- ภาครัฐ ฯลฯ เป็นที่ยอมรับของคนในท้องถิ่น

ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญา : สาขาการดำรงชีพ และโภชนาการพื้นบ้าน “ขนมไทย”

ชื่อ นางถวิล สกุล หันสุรินทร์ เบอร์โทร. 080-6627667 (หม่อม)



- วันเดือนปีเกิด : วันที่ 30 พฤศจิกายน 2505 อายุ 58 ปี
- การศึกษา : จบชั้น ป.4 โรงเรียนวัดพระพุทธรบาทน้อย
- ที่อยู่ปัจจุบัน : บ้านเลขที่ 39/3 หมู่ 4 ตำบลท่าตูม
- สถานภาพทางครอบครัว : สมรสกับ นายเซน หันสุรินทร์ มีบุตร 2 คน
- ประวัติการทำงานไทย : ทำมาตั้งแต่ พ.ศ.2561
- : กล้วยฉาบ (ใช้กล้วยดิบ) ทำครั้งละ 10 หวี
- : รสเค็ม รสบาปี้คว รสปาปริก้า
- : เค้กกล้วยหอมหนึ่ง
- วัตถุดิบ : กล้วยดิบซื้อคนในหมู่บ้าน หวีละ 10 บาท
- ราคาขาย : กล้วยฉาบ ถุงละ 20 บาท
- : เค้กกล้วยหอมหนึ่ง ชิ้นละ 5 บาท
- ผลงานที่ได้รับการยกย่อง : ทำเป็นอาชีพเสริม สามารถเป็นวิทยากรฝึกอาชีพได้
เป็นที่ยอมรับของคนในท้องถิ่น

ปราชญ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญา : สาขาการดำรงชีพ และโภชนาการพื้นบ้าน “น้ำพริก และ ขนมไทย”

ชื่อ นางเทียนทอง สกุล จันทะการ เบอร์โทร. 061-5463938



- วันเดือนปีเกิด : วันที่ 1 สิงหาคม 2507 อายุ 56 ปี
- การศึกษา : จบชั้น ปวช. สาขา คหกรรม
จาก โรงเรียน อาชีวศึกษาระบุรี
- ที่อยู่ปัจจุบัน : บ้านเลขที่ 59 หมู่ 1 ตำบล บ้านธาตุ
- สถานภาพทางครอบครัว : สมรสกับ นายสนอง จันทะการ มีบุตร 3 คน
- ประวัติการทำ : เริ่มทำเพื่อค้าขายตั้งแต่ พ.ศ. 2530
: เริ่มรับเป็นวิทยากรตั้งแต่ พ.ศ. 2559
- น้ำพริกที่ทำ : น้ำพริกนรก น้ำพริกเผา น้ำพริกลงเรือ น้ำพริกหนุ่ม
- ขนมที่ทำ : กล้วยเบรกแตก ขนมดอกจอก ตะโก้ หม้อแกง
: ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง สังขยา วุ้น
- ราคาขายน้ำพริก : กิโลกรัมละ 400 บาท / กระปุกละ 20-35 บาท
แตกต่างกันตามขนาดและบรรจุภัณฑ์
- ราคาขายขนม : เริ่มต้น 20 บาท แตกต่างกันตามขนาด
และบรรจุภัณฑ์
- ผลงานที่ได้รับการยกย่อง : ทำเป็นอาชีพเสริม สามารถเป็นวิทยากรฝึกอาชีพได้
เป็นที่ยอมรับของคนในท้องถิ่น
