



ภูมิปัญญาท้องถิ่น
เทศบาลตำบลขุนแก้ว
ตำบลขุนแก้ว อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม



คำนำ

ศาสนา วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นสิ่งที่มีควมคู่มากับสังคมไทย และสิ่งเหล่านี้ ถือเป็นมรดกที่สำคัญของแต่ละท้องถิ่น ซึ่งแสดงถึงเอกลักษณ์ ความภาคภูมิใจ ดังนั้นจึงเป็นหน้าที่ ของคนในท้องถิ่นที่จะต้องร่วมกันอนุรักษ์ ฟื้นฟู เผยแพร่ สืบสานสิ่งเหล่านี้สืบไป ที่มีภารกิจ หน้าที่ ในการส่งเสริม อนุรักษ์ ฟื้นฟู และสืบสานสิ่งเหล่านี้ ไม่ให้สูญหาย ดังนั้นจึงได้จัดทำฐานข้อมูลเพื่อเผยแพร่เกี่ยวกับศาสนาวัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้เด็กและเยาวชน ประชาชนได้เห็นความสำคัญ อันจะเป็นส่วนที่จะช่วยสืบสานให้คงอยู่คู่ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน กองการศึกษา ศาสนา และวัฒนธรรม

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑.ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรม

- การทำกระเป่าสานเส้นพลาสติก ตะกร้าสานเส้นพลาสติก
- การทำไม้กวาดทางมะพร้าว

๒.ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม .

- การทำปุ๋ยมูลไส้เดือน

๓.ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแพทย์ไทย .

- การนวดประคบสมุนไพร

๔ .ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอื่นๆ

- การทำข้าวต้มมัด ปลาช่อนผัดกะทิ

๕ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้าน .ศาสนาและพิธีกรรม

- ผู้ดำเนินพิธีกรรมทางศาสนา (มัคนายก)

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านหัตถกรรม ตำบลขุนแก้ว
การทำกระเป๋าสานเส้นพลาสติก ตะกร้าสานเส้นพลาสติก

แหล่งผลิตในปัจจุบัน

นางวงเดือน ช่างเขียว บ้านเลขที่ ๗๑ตำบลขุนแก้ว อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม ๔ หมู่ที่ ๕/
โทรศัพท์ ๐๘๑ ๙๔๑๕๖๕๕-



ความเป็นมา

การนำวัสดุจากธรรมชาติมาใช้ในการจักสาน เช่น หวาย ไม้ไผ่ ก้านลาน หญ้า แฝก กก และอีกหลายๆ อย่าง จนก่อให้เกิดงาน อาชีพสืบต่อกันมาเป็นภูมิปัญญาสู่ลูกหลานแต่วัสดุ อุปกรณ์จากธรรมชาติเหล่านั้นไม่คงทนเท่าที่ควร ปัจจุบันความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่างๆ เกิดขึ้นมากมาย ทำให้มีการตัดแปลงจาก อุปกรณ์เหล่านี้ ไปเป็นเส้นพลาสติกแทน โดยได้นำเอาเส้นพลาสติกที่มีลักษณะคล้ายตอกแต่มีสีสันทดลายนที่ สวยงามและคงทนมาทำการสาน ทำกิจกรรมร่วมกันอย่างสร้างสรรค์ เพิ่มศักยภาพเกิดประโยชน์ต่อการส่งเสริมอาชีพ สามารถต่อยอดเป็นอาชีพเสริมรายได้หลักของชุมชน ซึ่งส่งผลต่อรูปแบบการทำงาน เป็นกลุ่ม ในพื้นที่ได้รับการเพิ่มพูนความรู้ ฝึกประสบการณ์ในการดำเนินกิจกรรม ได้รับแนวคิดใหม่ๆ เพื่อนำความรู้จากกิจกรรมการฝึกอบรม มาพัฒนาให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทั้งด้านคุณภาพชีวิต และส่งเสริมการสร้างรายได้ให้กับครอบครัว และชุมชน

วัสดุอุปกรณ์

๑. เส้นพลาสติก สีพื้น สีลวดลาย
๒. กรรไกร
๓. ลวด

วิธีการดำเนินการ

- ๑ . ตัดเส้นพลาสติกยาวกว่ากระเป๋าแบบ ๒๐-๓๐ ซม. จำนวนความกว้าง ๑๑ เส้น จำนวนความยาว ๒๓ เส้น
- ๒ . นำเส้นพลาสติกที่ตัดไว้โดยนำ ๑๑ เส้นมาเรียงไว้ (ความกว้างของกระเป๋า)
- ๓ . นำเส้นพลาสติกที่เหลือ ๒๓ เส้น นำมาสานที่ละเส้น
- ๔ . เมื่อนำมาสานครบทั้ง ๒๓ เส้นแล้ว หลังจากนั้นจัดเส้นพลาสติกให้แน่น ไม่ให้มีช่องว่าง
- ๕ . เมื่อจัดเส้นพลาสติกแล้ว ให้นำเส้นพลาสติกทุกด้านมาขัดกับลาย โดยขัดเว้นเส้น
- ๖ . ขึ้นลายข้างกระเป๋า โดยการสานจะใช้ ๓ เส้นในการสาน ๑ รอบ
 - ๖ .๑ ดึงเส้นพลาสติกที่ขัดไว้มาสานกับ ๓ เส้นที่ขึ้นลาย
 - ๖ .๒ สานสลับเส้น
 - ๖ .๓ เมื่อขัดเส้นที่ขัดไว้กับลายแล้ว ให้สานเส้นถัดไปเหมือนเดิม
 - ๖ .๔ แล้วพับลงมาขัดกับลาย
- ๗ . เมื่อสานเสร็จแล้ว ให้บีบตามขอบของกระเป๋า เพื่อให้เป็นทรง
- ๘ . ใส่หูถือกระเป๋า ก็จะเป็นขั้นตอนสุดท้าย

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านหัตถกรรม ตำบลขุนแก้ว การทำไม้กวาดทางมะพร้าว

แหล่งผลิตในปัจจุบัน

นางปราณี แก้วชมเชย บ้านเลขที่ ๖๕ หมู่ที่ ๑ ตำบลขุนแก้ว อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม
โทรศัพท์ ๐๘๗-๐๔๖๔๐๓๐



ความเป็นมา

ไม้กวาดทางมะพร้าวเป็นอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดในครัวเรือนมาเป็นเวลาช้านาน ในอดีตชุมชนต่างๆ ที่มีการปลูกต้นมะพร้าวก็นำส่วนต่างๆ ของต้นมะพร้าวไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ เช่น นำน้ำมะพร้าวมาดื่มแก้กระหาย นำกะทิและยอดมะพร้าวมาประกอบอาหาร ทางมะพร้าวที่แห้งแล้วก็สามารถนำมาประดิษฐ์เป็นอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดบ้านเรือนได้โดยนำมาทำเป็นไม้กวาดทางมะพร้าวการทำไม้กวาดทางมะพร้าวเริ่มจากการเก็บทางมะพร้าวแห้งที่หล่นมาจากต้นเป็นวัสดุหลัก นำมีดบางมารีดใบมะพร้าวออกตรงโคนของทางมะพร้าวจนหมด อาจจะมีการตัดขนาดของก้านมะพร้าวตามความสั้นยาวเพื่อเหมาะสมต่อการใช้งาน หลังจากคัดก้านมะพร้าวเสร็จแล้วก็นำมาทำการรวมกัน อาจจะมีขนาดแตกต่างกันไปว่าจะทำขนาดเล็กหรือขนาดใหญ่ จากนั้นจึงนำก้านมะพร้าวที่มีขนาดตามที่ต้องการมามัดด้วยเชือกฟางหรือทางมะพร้าวที่ถักอย่างประณีตก็สามารถนำไปใช้งานได้ หรืออาจจะนำก้านมะพร้าวนั้นมาต่อกับด้ามไม้ไผ่แล้วจึงค่อยมัดอีกทีเพื่อเพิ่มความสะดวกในการใช้งาน การทำไม้กวาดทางมะพร้าวในปัจจุบันมีการเพิ่มความคงทนของไม้กวาดทางมะพร้าวด้วย โดยเริ่มจากการเหลาไม้ไผ่ให้เป็นด้ามให้เกลี้ยง จากนั้นจึงเจาะรูตรงปลายของไม้ไผ่และใส่ลิ่มยาวประมาณ ๓ นิ้ว นำลูกไม้กวาดที่เตรียมไว้มาถักและมัดให้ติดกับลิ่ม โดยใช้พลาสติกชนิดบางเป็นส่วนประกอบในการถัก ใช้ตะปุดอกเหนือลิ่มขึ้นมาประมาณ ๔ นิ้วและ ๕ นิ้วตามลำดับแล้วใช้ลวดมัดทางมะพร้าวให้ติดกับตะปุดอกไว้กับด้ามไม้ไผ่ให้แน่น แล้วจึงใช้เลื่อยตัดทางมะพร้าวให้เสมอกัน แล้วนำไปตัดปลาย หลังจากนั้นจะใช้ชั้นผสมยางมะตอยทาตรงที่ใช้มัดลวดติดกับด้ามไม้ไผ่ให้แห้งก็พร้อมสำหรับการใช้งาน

วัสดุอุปกรณ์

๑. มีดกรรไกรเหล็ก/
๒. ลวด
๓. ตะปู ๑-๒ นิ้ว
๔. สีส้มัน
๕. เชือกไนลอน

วิธีการดำเนินการ

๑. สอดไม้สลักเข้าตรงรูปลายด้ามไม้กวาดที่เจาะไว้ตอนแรก โดยวางสอดให้อยู่กึ่งกลาง
๒. ตอกตะปู ๒ จุด โดยจุดแรกอยู่เหนือไม้สลัก ๑๒ เซนติเมตร และอีกจุดอยู่เหนือไม้สลัก ๓-๔ เซนติเมตร พอให้หัวตะปูโผล่ออกมาเล็กน้อย และมัดลวดตรงหัวตะปูให้แน่น
๓. นำมัดก้านมะพร้าวแห้งที่เตรียมไว้ มาตัดโคนเจียนให้เรียบเสมอกัน จากนั้นนำก้านมะพร้าววางล้อมห่อปลายด้ามไม้ไผ่ โดยวางสูงกว่าตะปูประมาณ ๒ เซนติเมตร มัดเชือกรอบโคนก้านมะพร้าวให้แน่น
๔. แบ่งมัดก้านมะพร้าวแห้งมัดใหญ่ที่มัดติดด้ามไม้ไผ่ โดยเลือกทรงบริเวณไม้สลักลงมา แบ่งออกเป็น ๖ กำ และมัดเชือกแต่ละกำให้เรียงติดไม้สลักทั้งสองข้าง
๕. จากนั้นแบ่งก้านมะพร้าวแห้งออกเป็นมัดย่อยอีก แล้วนำเชือกไนลอนมารัดแต่ละกำเล็ก ถักเชือกให้เรียงติดกันเป็นระเบียบ
๖. ตัดก้านใบมะพร้าวอ่อนออก ตัดปลายให้เรียบเสมอกัน
๗. ทาสีน้ำมันกันสนิมให้ทั่วก้านมะพร้าว จากนั้นนำไปตากแดดประมาณ ๓-๕ วัน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านเกษตรกรรม ตำบลขุนแก้ว การทำปุ๋ยมูลไส้เดือน

แหล่งผลิตในปัจจุบัน

นางปราณี แก้วชมเชย บ้านเลขที่ ๖๕ หมู่ที่ ๑ ตำบลขุนแก้ว อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม
โทรศัพท์ ๐๘๗-๐๔๖๔๐๓๐



ความเป็นมา

ปุ๋ยมูลไส้เดือน คือการที่ไส้เดือนดินกินมูลวัวนม เพราะวัวนมจะได้รับสารอาหารที่เป็นวิตามินมากกว่าวัวทุ่ง และวัวขุน และผ่านกระบวนการย่อยสลายอินทรีย์วัตถุต่างๆภายในลำไส้ของไส้เดือนดิน แล้วจึงขับถ่ายเป็นมูลออกมา ลักษณะเป็นเม็ดร่วนละเอียดสีดำ ที่มีธาตุอาหารในรูปที่พืชสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ ซึ่งการผลิตโดยใช้ไส้เดือนดินที่กินมูลวัวนมและผ่านการย่อยสลายในลำไส้แล้วขับถ่ายออกมา มูลไส้เดือนที่ได้จึงเรียกว่า “ปุ๋ยมูลไส้เดือน”

วัสดุอุปกรณ์

๑. ไส้เดือนดินประมาณ ๓ ชีด
๒. มูลวัวที่ปราศจากเศษฟางหรือเศษวัสดุอื่น
๓. กากมะพร้าวสับที่ล้างยางมะพร้าวแล้ว
๔. กะละมังกว้างประมาณ ๑ ศอก

วิธีการดำเนินการ

๑. เจาะรูเล็ก ๆ ให้ทั่วกะละมัง เพื่อให้น้ำไหลออกสะดวก
๒. รดน้ำใส่มูลวัวให้เปียกสักประมาณ ๑-๒ สัปดาห์ เพื่อล้างแก๊สและความร้อน
๓. ผสมกากมะพร้าวสับเข้ากับมูลวัว อัตราส่วน ๓๐:๗๐ เพื่อเพิ่มความเย็น
๔. คลุกให้เข้ากัน แล้วนำไปใส่ในกะละมังประมาณครึ่งกะละมัง
๕. ใส่ไส้เดือนดินลงไปบนมูลวัว ไม่ต้องฝัง เดี่ยวไส้เดือนดินจะไชลงไปเอง แล้วนำไปไว้ในโรงเรือน แล้วคอยรดน้ำให้ความชื้นประมาณ ๑ ครั้ง/๓-๔ วัน
๖. คอยรดน้ำให้ความชื้นประมาณ ๑ ครั้ง/๓-๔ วัน รอปประมาณ ๑-๒ เดือน ก็จะได้ปุ๋ยไส้เดือนที่พร้อมใช้งาน

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการแพทย์ไทย ตำบลขุนแก้ว การนวดประคบสมุนไพร

แหล่งผลิตในปัจจุบัน

นางธัญญา ชัยชาญพันธ์ บ้านเลขที่ ๑๓๓/ หมู่ที่ ๔ ตำบลขุนแก้ว อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม
โทรศัพท์ ๐๘๓-๓๑๑๕๔๗๐



ความเป็นมา

การทำลูกประคบสมุนไพร คือ การใช้สมุนไพรหลายๆ อย่างมาห่อรวมกัน ส่วนใหญ่เป็นสมุนไพร รน้ำมันหอมระเหย โดย นำมานึ่งให้ร้อนประคบบริเวณปวดหรือเคล็ดขัดยอก ก็ อีกทั้งยังช่วยกระตุ้นระบบไหลเวียนโลหิตได้ดีเยี่ยม ด้วยศาสตร์แห่งการ คิดค้นที่สามารถนำสมุนไพรมาช่วยในการดูดซึมเข้าสู่ผิวหนังได้อีกด้วย ประโยชน์ของลูกประคบ โดยรวมก็ ช่วย รักษาอาการเคล็ด ขัด ยอก และ ลดปวดได้

วัสดุอุปกรณ์

๑. ผ้าสำหรับห่อลูกประคบ ต้องเป็นผ้าฝ้ายหรือผ้าดิบที่มีเนื้อผ้าแน่นพอที่จะป้องกันไม่ให้สมุนไพรร่วงออกมาได้
๒. สมุนไพรที่ใช้ทำลูกประคบต้องหั่นหรือสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ สดแห้ง ต้องไม่มีราปรากฏให้เห็นเด่นชัด และต้อง/มีพืชสมุนไพรหลักที่มีน้ำมันหอมระเหยอย่างน้อย ๓ ชนิด เช่น ไพล ขมิ้นชัน ตะไคร้ และผิวหรือใบมะกรูด กลุ่ม/สมุนไพรที่มีรสเปรี้ยวมีฤทธิ์เป็นกรดอ่อน ๆ เช่น ใบมะขาม ใบส้มป่อย และกลุ่มสารที่มีกลิ่นหอม จะระเหยออกมาเมื่อถูกความร้อน เช่น การบูร พิมเสน และเกลือ ช่วยดูดความร้อน
๓. หม้อสำหรับนึ่งลูกประคบและจานรองลูกประคบ
๔. เชือกสำหรับมัดผ้าห่อลูกประคบ

วิธีการทำลูกประคบ

๑. หั่นหัวไพล ขมิ้นชัน ต้นตะไคร้ ผิวมะกรูด ตำมะกรูด ตำพอหยาบๆ (เวลาประคบจะได้ไม่ระคายเคือง)
๒. นำใบมะขาม ใบส้มป่อย ผสมกับสมุนไพรข้อ (เฉพาะใบ)๑ เสร็จ แล้วให้ใส่เกลือ การบูร คลุกเคล้าให้เป็นเนื้อเดียวกัน แต่ อย่าแฉะจนเป็นน้ำ
๓. แบ่งถ้วยาที่เรียบร้อยแล้ว ใส่ผ้าดิบห่อเป็นลูกประคบประมาณลูกส้มโอ รัดด้วยเชือกให้แน่น ลูกประคบเวลาถูกความร้อน) ยาสมุนไพรจะปล่อย ให้รัดใหม่ให้แน่นเหมือนเดิม(
๔. นำลูกประคบที่ได้ไปนึ่งในหม้อนึ่ง ใช้เวลานึ่งประมาณ ๑๕-๒๐ นาที
๕. นำลูกประคบที่รับความร้อนได้ที่แล้วมาประคบคนไข้ที่มีอาการต่างๆ โดยสับเปลี่ยนลูกประคบ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอื่นๆ ตำบลขุนแก้ว (อาหารพื้นบ้าน) การทำข้าวต้มมัด

แหล่งผลิตในปัจจุบัน

นางสัมพันธ์ ทวีวงษ์ บ้านเลขที่ ๕๕๑/ หมู่ที่ ๑ ตำบลขุนแก้ว อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม
โทรศัพท์ ๐๘๙-๗๙๑๐๐๖



ความเป็นมา

ตามตำนานพุทธกาล เล่ากันว่าสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าทรงปรารถนาจะสนองคุณพระมารดา เนื่องจากหลังจากประสูติพระองค์ได้ ๗ วัน ก็สิ้นพระชนม์ และได้ไปเกิดเป็นเทพบุตรอยู่ในสวรรค์ชั้นดุสิต ฉะนั้น ในพรรษาที่ ๗ หลังจากตรัสรู้พระองค์จึงเสด็จขึ้นไปจำพรรษาบนสวรรค์ชั้นดาวดึงส์ เทศนาพระอภิธรรมปิฎกโปรดพุทธมารดาอยู่พรรษาหนึ่ง ถึงวันแรม ๑ ค่ำ เดือน ๑๑ จึงเสด็จลงจากสวรรค์ชั้นดาวดึงส์มาประทับที่เมืองสังกัสสะ ประชาชนพากันไปเฝ้าพระพุทธองค์เพื่อทำบุญตักบาตรอย่างหนาแน่น ทำให้มีผู้ที่ไม่สามารถเข้าไปใส่บาตรได้ จึงได้ทำข้าวต้มลูกโยนขึ้นและใช้วิธีโยนไปใส่บาตรพระพุทธเจ้า และเล่ากันอีกว่าก่อนโยนข้าวเมืองก็จะอธิษฐานให้ข้าวต้มหล่นลงไปในบาตรไม่ให้ไปโดนองค์พระพุทธเจ้า ข้าวต้มมัดเป็นหนึ่งในขนมไทย ที่น้อยคนนักจะบอกว่าไม่รู้จัก เนื่องจากเป็นขนมที่มีประโยชน์ และมีคุณค่าทางอาหาร สามารถหาวัตถุดิบในการทำได้ง่ายในท้องถิ่น นอกจากนี้ยังเป็นขนมที่นำข้าวซึ่งเป็นอาหารหลักของคนไทยนำมาประยุกต์ ประดัดเป็นขนมหวาน จึงถือได้ว่าข้าวต้มมัดเป็นหนึ่งในภูมิปัญญาท้องถิ่นของบรรพบุรุษไทย

วัสดุอุปกรณ์

๑. กลัวยน้ำว่าสุก ๑ หวี
๒. ข้าวเหนียว ๕๐๐ กรัม
๓. หัวกะทิ ๔๐๐ กรัม
๔. ถั่วดำ ๕๐ กรัม
๕. น้ำตาลทราย ๑๗๕ กรัม
๖. เกลือ ๙ กรัม (๑ ๒/๓ ช้อนชา)

วิธีทำข้าวต้มมัด สูตรโบราณ

๑. นำข้าวเหนียวล้างทำความสะอาด แช่น้ำอย่างน้อย ๓ ชั่วโมง ส่วนถั่วดำนำแช่น้ำข้ามคืน
๒. นำถั่วดำมาสะเด็ดน้ำจากนั้นต้มในน้ำเดือดจนถั่วดำสุกนุ่มตามต้องการ นำมาพักไว้
๓. นำข้าวเหนียวมาสะเด็ดน้ำพักไว้ ตามด้วยหัวกระทิ เกลือ นำไปผัดด้วยไฟกลาง จนกะทิงวดแห้งและเคลือบข้าวเหนียวดี
๔. จากนั้นใส่น้ำตาลทรายลงไป ผัดจนน้ำตาลทรายละลาย และข้าวเหนียวใสด้านนอกและยังเป็นไตด้านใน พักรอให้คลายร้อน
๕. เตรียมกล้วย จากนั้นนำไปห่อ
๖. ตั้งน้ำให้เดือดจัดได้ที่ นำข้าวต้มมัดลงไปต้ม พยายามจัดให้ข้าวต้มมัดเป็นแนวตั้งไว้
๗. ใช้เวลาต้มประมาณ ๑.๓๐ ชั่วโมง ด้วยไฟแรงตลอด เมื่อครบเวลาแล้วนำขึ้นมาพักให้เย็น เป็นอันเสร็จ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านศาสนาและพิธีกรรม

ผู้ดำเนินพิธีกรรมทางศาสนา (มัคทายก)

แหล่งผลิตในปัจจุบัน

นายวิจิต ศรีสุทธิ บ้านเลขที่ ๔๙/๑ หมู่ที่ ๒ ตำบลขุนแก้ว อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม
โทรศัพท์ ๐๙๙-๗๙๗๔๔๒๘



ความเป็นมา

ผู้นำทาง คือผู้นำบุญ ผู้แนะนำทางบุญ ผู้ชี้ทางบุญ ใช้เรียกคฤหัสถ์ผู้ประสานติดต่อระหว่างวัดกับชาวบ้านในกิจการต่างๆของวัดหรือผู้เป็นหัวหน้าในพิธีทำบุญในวัดเช่นนำอาราธนาศีล อาราธนาพระปริตร นำถวายทาน ตลอดจนจัดแจงดูแลศาสนพิธีอื่นให้ถูกต้องเรียบร้อย อาจเป็นชายหรือหญิงก็ได้ และแต่ละวัดอาจมีหลายคนก็ได้ มัคทายกที่ดีและเก่งจะทำให้งานบุญต่างๆ ในวัดสำเร็จเรียบร้อยโดยเป็นระเบียบสวยงาม และราบรื่นไม่ติดขัด