ภูมิปัญญาท้องถิ่น

สารบัญ

หน้า

คำนำ

สภาพทั่วไปและข้อมูลพื้นฐาน ๑-๒

๑. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑.๑ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร ๓-๕

- ขนมงาสลัด

๑.๒ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรม ๖-๑๒

- การสารตะกร้าเชือกมัดฟาง
- สานตะกร้าจากทางมะพร้าว

๑.๓ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรกรรม ๑๓

- การเพาะเลี้ยงชันโรง

๑.๔ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพิธีกรรมทางศาสนา ๑๔

๑.๕ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน ๑๕

คำนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นสิ่งสะท้อนถึงความมีอารยธรรมของตนเองที่ได้รับการสืบทอดจากบรรพบุรุษ เพื่อดำรงไว้ซึ่งความรู้ที่จะสามารถสร้างสรรค์สิ่งที่ดีให้แก่ตนเองและสังคมต่อไป ศิลปะ หัตถกรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ในท้องถิ่น แต่ละแห่งมีความแตกต่างกันตามความเชื่อ ลักษณะที่ตั้งภูมิประเทศ และวิถีการดำรงชีวิต เชื้อชาติ ภาษา แต่สิ่งสำคัญของการสร้างสรรค์ศิลปวัฒนธรรมนั้นเป็นไปเพื่อการยกระดับความเป็นอยู่ของคนเราทั้งสิ้น ตำบลจอมประทัด เป็นที่ตั้งของชุมชนที่มีการรวมกลุ่มกันประกอบกิจกรรมตามวิถีของการดำรงชีวิต ซึ่งผูกพันกับศิลปหัตถกรรมภายในท้องถิ่น

งานพัฒนาชุมชน
องค์การบริหารส่วนตำบลจอมประทัด

สภาพทั่วไปและข้อมูลพื้นฐานองค์การบริหารส่วนตำบลจอมประทัด

ตราประจำองค์การบริหารส่วนตำบลจอมประทัด

ศาลหลวงพ่อหลักเมืองอยู่ในพื้นที่หมู่ที่ ๕ เป็นสัญลักษณ์รูปศาลอยู่ตรงกลางพร้อมต้นไม้ ๒ ต้น แสดงถึงความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ตำบลจอมประทัด และเป็นที่เคารพ สักการะ ศรัทธา เชื่อมมั่นเป็นศูนย์รวมจิตใจของคนในตำบลจอมประทัด

๑. ประวัติความเป็นมา

ตำบลจอมประทัดถือกำเนิดขึ้นมาประมาณ ๒๐๐ ปี กล่าวคือ มีคลองเล็กที่แยกจากคลองประดู่ซึ่งเป็นคลองใหญ่แยกมาจากแม่น้ำแควอ้อม พื้นที่บริเวณปากคลองเล็กอยู่ตรงข้ามกับวัดประดู่ที่ปากคลองได้มีจอมปลวกขนาดใหญ่และศาลเจ้าไม่ปรากฏแน่ชัดว่าผู้ใดเป็นผู้สร้างขึ้นแต่ก็เป็นที่เคารพและสักการะของคนในพื้นที่และคนที่สัญจรทางเรือผ่านไปมา ซึ่งตามเรื่องราวดั้งเดิมที่เล่าต่อกันมาได้มีครอบครัวชาวจีนตระกูลแซ่เล้ามีอาชีพค้าขาย ซึ่งจะเดินทางไปมาค้าขายสินค้าระหว่างปากคลองประดู่และปากคลองเล็กถึงคลองปากท่อเมื่อไปค้าขายประสบความสำเร็จกลับมาก็จะมากราบไหว้และแก้บนที่ศาลเจ้าแห่งนี้ โดยวิธีการจุดประทัดทุกๆครั้งทำให้ชาวบ้านในละแวกนั้นได้พบเห็นและเกิดความศรัทธาเชื่อถือในความศักดิ์สิทธิ์ของศาลเจ้าจึงได้พากันนิยมจุดประทัด เพื่อเป็นการสักการบูชาหรือแก้บนตลอดมาจนเป็นประเพณีสืบต่อกันมาและได้มีชาวบ้านในละแวกนั้นได้เรียกจอมปลวกที่ปากคลองเล็กว่า “จอมประทัด” สืบต่อกันมาจนกลายเป็นชื่อของตำบล“จอมประทัด”มาจนทุกวันนี้

ส่วนคลองเล็กต่อมาก็ได้เปลี่ยนชื่อเป็น “คลองจอมประทัด” ตามชื่อของท่านขุนจอมประทัด ซึ่งมีที่มาอยู่ว่า นายเจียม อรุณมณี ได้เป็นกำนันคนแรกของตำบลจอมประทัดและมีบ้านเรือนปลูกอาศัยอยู่ใกล้กับคลองเล็ก เมื่อวันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๔๔๗ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ ๕ และสมเด็จกรมพระยาดำรงราชานุภาพเสนาบดีกระทรวงมหาดไทย พร้อมด้วยเจ้าฟ้าหลายพระองค์ ได้เสด็จทางชลมารคโดยเรือพระที่นั่งมาจอดพักและผูกเรือพระที่นั่ง ณ ต้นสะเดาปากคลองจอมประทัดเพื่อทำครัวเสวยพระกายาหารเช้า ณ บริเวณนี้ นายเจียม อรุณมณี และชาวบ้านได้เข้าเฝ้าชื่นชมในพระบารมีของพระองค์ท่านจนต่อมานายเจียม อรุณมณี ได้รับพระราชทินนามแต่งตั้งให้เป็น “ท่านขุนจอมประทัด” อีกทั้งชาวบ้านในตำบลนี้จึงได้พร้อมกันเรียกชื่อคลองเล็กเป็น “คลองจอมประทัด” เพื่อยกย่องในเกียรติประวัติของวงศ์ตระกูลของท่านขุนจอมประทัดมาจนทุกวันนี้

ที่ตั้ง

องค์การบริหารส่วนตำบลจอมประทัดอยู่ในเขตภาคตะวันตกของประเทศไทย ตั้งอยู่ที่เลขที่ ๑๒๙ หมู่ที่ ๓ ตำบลจอมประทัด อำเภอวัดเพลง จังหวัดราชบุรี ตั้งอยู่ทางทิศใต้ของที่ว่าการอำเภอวัดเพลง โดยห่างจากที่ว่าการอำเภอวัดเพลงประมาณ ๔ กิโลเมตรและมีค่าพิกัดภูมิศาสตร์อยู่ที่ ZONE ๔๗ พิกัด –X ๑๔๘๓๘๕๑ พิกัด -Y ๐๕๙๖๑๑๒

เนื้อที่

มีพื้นที่ ๑๐.๑๓ ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ ๖,๓๒๘.๗๕ ไร่

อาณาเขต

ทิศเหนือ ติดกับตำบลวัดเพลง อำเภอวัดเพลง จังหวัดราชบุรี และตำบลบ่อกระดาน อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี
ทิศใต้ ติดกับตำบลวัดยางงาม อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี
ทิศตะวันออก ติดกับอำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม
ทิศตะวันตก ติดกับตำบลป่าไก่ อำเภอปากท่อ จังหวัดราชบุรี

สภาพภูมิประเทศ

มีสภาพท้องที่เป็นที่ราบ เป็นพื้นที่ทำการเกษตร ทำนา ทำสวน ทำไร่ พื้นดินมีความอุดมสมบูรณ์ ลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นร่องสวน มีลำปะโดงไหลผ่าน

สภาพอากาศ

ฤดูร้อน ช่วงระยะเวลาตั้งแต่ เดือนกุมภาพันธ์ - เดือนพฤษภาคม อุณหภูมิ เฉลี่ย ๓๕ องศาเซลเซียส
ฤดูฝน ช่วงระยะเวลาตั้งแต่ เดือนมิถุนายน - เดือนตุลาคม อุณหภูมิ เฉลี่ย ๒๘ องศาเซลเซียส
ฤดูหนาว ช่วงระยะเวลาตั้งแต่ เดือนพฤศจิกายน - เดือนมกราคม ของทุกปี อุณหภูมิเฉลี่ย ๒๒ องศาเซลเซียส

๑.ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหาร

ขนมงาสลัด

เป็นขนมไทยพื้นบ้าน ที่เกิดจากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่เอาพืชพื้นบ้าน แป้ง น้ำตาล มะพร้าว มาเป็นส่วนผสม โดยนวดแป้งกับกะทิให้แป้งนุ่มใส่น้ำตาลนำแป้งไปนึ่งนำวัสดุธรรมชาติประเภทใบตองอ่อนมาห่อหุ้มอาหารให้เกิดความสะดวกในการพกพาและเพิ่มกลิ่นหอมและยังช่วยมลภาวะที่เป็นพิษจากการใช้วัสดุสังเคราะห์

ประวัติความเป็นมาโดยย่อของขนมพื้นบ้าน “งาสลัด” (บ้านบางกล้วย) ต.จอมประทัด

ประวัติผู้เผยแพร่สูตรขนม “งาสลัด” (ขออภัยที่ต้องเอยนาม) นางประไพ (ม่วย) เบญจตานนท์ เป็นเจ้าของตำตรับขนมงาสลัด บ้านบางกล้วย นางประไพ เบญจตานนท์ เป็นบุตรสาวของ นายประดิษฐ์ นางเม้า เบญจตานนท์ ซึ่งนายประดิษฐ์ เป็นครูโรงเรียนวัดแจ้งเจริญ มีพื้นเพเดิมอยู่ที่ อำเภอดำเนินสะดวก ดังนั้นขนมงาสลัดนี้จึงท่าจะมีถิ่นกำเนิดที่อำเภอดำเนินสะดวก เพราะในตำบลจอมประทัดและตำบลใกล้เคียงไม่มีขนมพื้นบ้านชนิดนี้มาก่อน

ต่อมาราวปี พ.ศ. ๒๕๓๕-๒๕๓๖ หมู่บ้านบางกล้วยซึ่งกำลังพัฒนาอย่างต่อเนื่องได้จัดให้มีประเพณีทำบุญกลางบ้านเนื่องในประเพณีสงกรานต์ กิจกรรมของงานมีการถวายภัตราหารเพล แด่พระสงฆ์ ช่วงบ่ายมีการแสดงธรรม มีพระธรรมเทศนาโดยพระครูศรีธรรมาภรณ์ เจ้าคณะอำเภอวัดเพลง เจ้าอาวาสวัดแจ้งเจริญเป็นองค์แสดง หลังจากนั้นมีการสรงน้ำพระและรดน้ำขอพรผู้สูงอายุประจำหมู่บ้าน ในงานนี้ นางประไพ เบญจตานนท์ ได้ทำขนมงาสลัดซึ่งขณะนั้นไม่มีใครรู้จักขนมชนิดนี้มาก่อนเลย มาถวายพระด้วยและยังได้แจกขนมให้กับผู้ที่มาร่วมงานได้ชิมกันด้วย และได้ถามทางนางประไพ เบญจตานนท์ว่าเป็นขนมอะไรจึงได้รู้จักชื่อขนมงาสลัดตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้นมา

เส้นทางสู่ความนิยมและเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป ต่อมานางประไพ เบญจตานนท์ ก็ทำขนมงาสลัดมาร่วมเลี้ยงพระและแจกผู้ร่วมงานเสมอ ไม่ว่าจะเป็นงานวันเด็กแห่งชาติ ที่หมู่บ้านบางกล้วยจัดให้มีขึ้นทุกปี และงานทำบุญท้ายสงกรานต์ (บุญกลางบ้าน) ทำให้คนในหมู่บ้านรู้จักขนมงาสลัดนี้เพิ่มมากขึ้น และในปี พ.ศ. ๒๕๔๗ ทางอำเภอวัดเพลงจัดให้มีพิธีเปิดที่ทำการอำเภอ ที่ได้รับงบประมาณก่อสร้างใหม่ โดยนายไพศาล สำราญทรัพย์ นายอำเภอวัดเพลงในขณะนั้น ได้เรียนเชิญ นายพลวัตร์ ชยานุวัตร์ ผู้ว่าราชการจังหวัดราชบุรีมาเป็นประธานในพิธีเปิดที่ว่าการอำเภอวัดเพลงหลังใหม่ โดยมีส่วนราชการในจังหวัดราชบุรีและเหล่ากาชาดราชบุรีมาร่วมงานด้วย งานนี้นางประไพ เบญจตานนท์ ได้ทำขนมงาสลัดไปร่วมเลี้ยงพระ

และทำเป็นของที่ระลึกให้กับคณะของท่านผู้ว่าราชการจังหวัดราชบุรี ทุกภาคส่วนด้วย นั้นคือจุดเริ่มต้นในการส่งเสริมและสนับสนุนขนมงาสลัดอย่างเป็นรูปธรรม โดยท่านผู้ว่าราชการจังหวัดราชบุรีได้จัดงบประมาณสนับสนุนฟื้นฟูขนมงาสลัด โดยผ่านสำนักงานการศึกษานอกโรงเรียน (กศน.) ในสมัยนั้น ปัจจุบันคือ สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย จัดให้มีการอบรมขึ้นที่ หมู่ที่ ๑ ตำบลจอมประทัด อำเภอวัดเพลง ๑ กลุ่ม จำนวน ๑๕ คน ระยะเวลา ๒ วัน ได้รับความสนใจจากประชาชนในหมู่บ้านและใกล้เคียง โดยมีนางประไพ เบญจตานนท์ เป็นวิทยากร กิจกรรมดำเนินไปด้วยดี หลังได้รับการอบรมแล้ว มีราษฎรในพื้นที่และใกล้เคียงนำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ของฝาก ในจำนวนผู้นำความรู้จากการอบรมไปต่อยอด คือ

๑.นางวัลลภา วงศ์ทวีทรัพย์
๒.นางถม พุ่มอำภา
๓.นางบุญยืน เขียวอินทร์
๔.นางลัดดา เกลี้ยงกมล

ทั้งหมดประสบความสำเร็จเป็นอย่างสูง ด้วยมีการพัฒนาทำผลิตภัณฑ์กันมาตลอด ทำให้การพัฒนาบรรจุภัณฑ์โดยทำจากวัสดุพื้นถิ่น คือใบทางมะพร้าว มาสานเป็นตะกร้าบรรจุขนมงาสลัดและได้รับความนิยมสูงมาก ทำให้ยอดจำหน่ายสูงขึ้นเป็นเท่าตัว ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๕๕ สมัยนายสุรศักดิ์ ผลยังส่ง ดำรงตำแหน่งนายอำเภอวัดเพลง เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาหีบห่อบรรจุภัณฑ์ด้วยใบมะพร้าว ได้จัดให้มีการฝึกอบรมการสานตะกร้าบรรจุภัณฑ์จากใบมะพร้าว จำนวน ๓ แห่ง คือ ที่ ตำบลจอมประทัด ที่วัดแจ้งเจริญ ตำบลวัดเพลง ที่ ศาลาเอนกประสงค์วัดเพลง และตำบลเกาะศาลพระ ที่ ศาลาการเปรียญวัดเกาะศาลพระ โดยมีผู้เข้าร่วมการอบรมแต่ละแห่งจำนวนมาก แสดงให้เห็นถึงความนิยมในขนมงาสลัด เป็นอย่างดี จนแพร่หลายไปทั่วทั้งอำเภอวัดเพลงขนมงาสลัดเป็นขนมโบราณ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย โดยการนำสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ ในท้องถิ่นมาเป็นส่วนผสม บรรจุผลิตภัณฑ์ด้วยใบตอง เป็นต้นตำรับขนมโบราณที่ปัจจุบันเกือบจะสูญหายไปจากท้องถิ่น แต่ปัจจุบันชุมชนตำบลจอมประทัด อำเภอวัดเพลง ยังมีผู้สืบทอดการทำขนมงาสลัดหลายคน

วัตถุดิบที่ใช้

๑. แป้งข้าวเหนียว ๒.มะพร้าวทึนทึก
๓. น้ำตาลทราย ๔. ใบตอง
๕. งาขาว ๖. น้ำ

วิธีทำไส้ขนม

คลุกเคล้ามะพร้าวและน้ำตาลให้เข้ากันในกระทะทอง ใส่น้ำ ครึ่งถ้วย ยกตั้งไฟกวนจนแห้ง จึงละลายแป้งข้าวเหนียว กับน้ำ คนให้เข้ากัน แล้วค่อย ๆ เทลงบนมะพร้าวที่กวน คนจนไส้จวนแห้งจึงยกลง ใช้ช้อนชาตักเป็นก้อน พอเย็นก็ปั้นเป็นก้อนกลมอบเทียนไว้

วิธีทำแป้งขนม

เอาน้ำ ๑ ถ้วย ใส่เกลือ ๑ ช้อนชา คนให้ละลาย เทแป้งใสชาม แล้วใส่นำเกลือลงไปนวดให้เข้ากันพอปั้นได้ ปั้นเป็นก้อน แผ่ออกให้บาง ๆจึงใส่ไส้ หุ้มแป้งให้มิดไส้ ทำจนหมด แล้วนำไปนึ่ง นึ่งจนสุก ยกลงทาน้ำมันกันขนมติดกัน แล้วคลุกในงาคั่ว นำไปห่อใบตอง นำไปรับประทานได้

แหล่งผลิตในปัจจุบัน

๑.นางลัดดา เกลี้ยงกมล บ้านเลขที่ ๔๕/๓ หมู่ที่ ๑ บ้านบางกล้วย ต.จอมประทัด อ.วัดเพลง จ.ราชบุรี
๒.นางบุญยืน เขียวอินทร์ บ้านเลขที่ ๒๒/๓ หมู่ที่ ๒ บ้านบางกระรี้ ต.จอมประทัด อ.วัดเพลง จ.ราชบุรี

๒. ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านหัตถกรรม

ตะกร้าเชือกมัดฟาง

ความเป็นมา

การทำตะกร้าจากเชือกมัดฟางของตำบลจอมประทัด เป็นการคิดค้นดัดแปลงจากเชือกที่ใช้มัดฟางในทุ่งนา นำมาถักเป็นตะกร้าสำหรับใส่ของ ทางตำบลจอมประทัดได้รับการสนับสนุนจากศูนย์พัฒนาสังคมหน่วยที่ ๔๙ จังหวัดราชบุรี ในการฝึกสอน ให้กับกลุ่มแม่บ้านในตำบลจอมประทัด และสามารถดัดแปลงได้หลากหลายรูปแบบ

กลุ่มแม่บ้านตำบลจอมประทัด ได้จัดตั้งกลุ่มขึ้นในปี พ.ศ.๒๕๕๕ เพื่อสืบทอดและอนุรักษ์ไว้ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น มิให้สูญหายไปจากชุมชน และในปัจจุบันมีการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายตรงกับความต้องการของชุมชน และสมารถนำไปใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย

ส่วนประกอบของตะกร้าเชือกมัดฟาง

๑. เส้นเชือกมัดฟางสีตามใจชอบ ๒. กรรไกร ๓. โครงลวด ๔. เหล็กปลายแหลม ๕. ไฟแช็ก

ขั้นตอนการทำ

๑.นำโครงตะกร้ามาถักด้วยเชือกมัดฟาง เป็นลายต่างๆตามความต้องการ

๒.หากต้องการทำเป็นลวดลายให้นำเส้นมาสลับขัดกัน จนได้ลวดลายต่างๆตามความต้องการ ๑ ใบจะใช้เวลาของการทำประมาณ ๗-๑๐ วัน แล้วแต่ความชำนาญของแต่ละคน

เทคนิค/เคล็ดลับในการทำ

เคล็ดลับในการทำอย่างหนึ่งของการถักตะกร้า คือการนำเชือกสีต่างๆมาสานสลับลายกันได้ ซึ่งลวดลายที่เกิดขึ้นนั้นก็ขึ้นอยู่กับว่าผู้ถักต้องการให้ออกมาในรูปแบบไหน โดยผู้ถักแต่ละคนจะมีความชำนาญที่แตกต่างกันไป

แหล่งผลิตในปัจจุบัน

กลุ่มสานตะกร้าบ้านต้นพลับ โดย นางทิพวรรณ เกิดป้าน เลขที่ ๕๘/๑ ม.๓ ต.จอมประทัด อ.วัดเพลง จ.ราชบุรี ๗๐๑๗๐
(ที่ทำการกำนันตำบลจอมประทัด)

ตะกร้า กระจาด... จากใบมะพร้าว

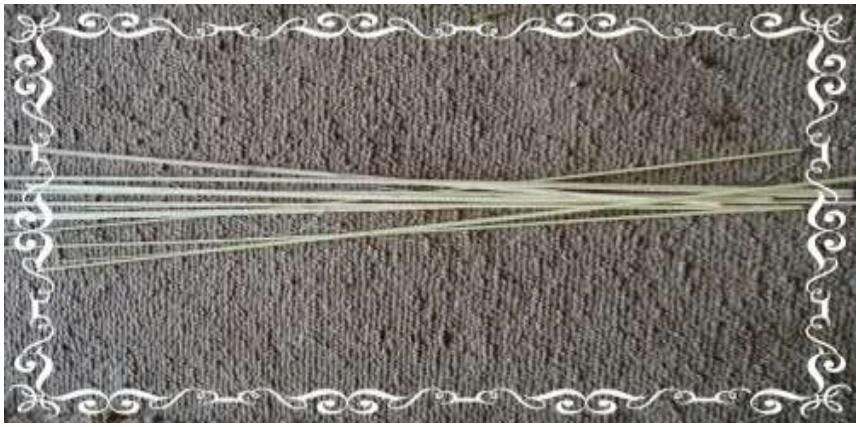
นางสาวโสภิตา อ่วมอรุณ เกิดวันที่ ๑๒ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๑๐ ที่อยู่ ๓๐ หมู่ที่ ๑ ตำบลจอมประทัด อำเภอวัดเพลง จังหวัดราชบุรี อาชีพ ทำสวน มีภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการสานตะกร้าจากทางมะพร้าว มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ นำวัสดุธรรมชาติมาสร้างเป็นภาชนะในการใส่สิ่งของ และขนมงาสลัด สามารถนำมาสร้างเป็นอาชีพเพิ่มรายได้ และเป็นที่นิยมในการใส่ขนมงาสลัดเพื่อเป็นของฝาก ของดีของตำบลจอมประทัด

วิธีทำ

๑.เลือกทางมะพร้าวที่ใบสวยถ้าเป็นไปได้เลือกใบใหญ่ ๆ ค่ะ ถ้าเป็นยอดที่ใบยังสีขาว ๆ

๒. ตัดมาเฉพาะส่วนที่ต้องการเช่น ๑๐ หรือ ๑๒ หรือ ๑๔ ใบ ผ่าซีกออกจากกัน หนึ่งซีกจะได้ ๑ ใบ

๓. ผ่าแกนของทางมะพร้าวเป็นเส้นเล็ก ๆ (คล้ายจักตอก) เพื่อนำมาใช้แทนเชือก



๔. นำทางมะพร้าวที่เตรียมไว้มาม้วนเป็นวงกลม มัดให้แน่น

๕. นำใบมะพร้าว (ใบไหนก็ได้) มาสานลายขัดกับใบต่อไปรวม ๓ ใบ ให้ดูว่าใบหมุนไปด้านไหนก็สานตามไปด้านนั้นให้สันของใบอยู่ด้านบนสานเส้นที่ ๒ เรียงต่อไป เส้นที่ ๓... ๔... ๕... ๖... ต่อไปเรื่อย ๆ จนหมด

๖. นำปลายใบที่เหลือไปขัดกับเส้นที่สานอยู่ตรงข้ามทีละเส้น เส้นที่ ๑เส้นที่ ๒เส้นที่ ๓... ๔... ต่อไปเรื่อย ๆ จนหมด ดึงปลายแต่ละเส้นเพื่อแต่งให้ได้รูปทรงที่ต้องการ ต้องการก้นลึก ก้นแบน จัดแต่งได้ตามใจ

๗. กระเช้าหูหิ้ว จับปลายเส้นตั้งขึ้นรวบแบ่งเป็นสองด้านจับปลายใบซ้อนเกยกัน ใช้ใบมะพร้าวพันเป็นหูหิ้วก็เสร็จดึงแต่งให้เรียบร้อย

๓. ภูมิปัญญา ด้านเกษตรกรรม

การเลี้ยงชันโรง

นายรัฐนินท์ สิริฉัตรวิชัย เกิดเมื่อวันที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๑๗ บ้านเลขที่ ๒๒/๑ หมู่ที่ ๑ ต.จอมประทัด อ.วัดเพลง จ.ราชบุรี โทร.๐๘๖-๖๘๘๖๓๑๘ ได้ทำการทดลอง เพาะเลี้ยงชันโรง ที่มีอยู่ภายในบ้าน ตามต้นเสา และบริเวณบ้าน ซึ่งมีชันโรงมาอาศัยอยู่ เรียนรู้ ทดลอง เพาะเลี้ยง จนมีความรู้ ทักษะกระบวนการ สามารถเป็นวิทยากรให้ความรู้กับ พี่น้องประชาชนในพื้นที่ และพื้นที่ใกล้เคียงได้ สามารถทำให้เกิดรายได้ในครอบครัวและชุมชน เป็นแหล่งศึกษาดูงาน ของหมู่ที่ ๑ บ้านบางกล้วย ต.จอมประทัด อ.วัดเพลง จ.ราชบุรี ชันโรงมีบทบาทสำคัญในการช่วยผสมเกสร ทั้งพืชป่าและพืชที่เพาะปลูก ปัจจุบันชันโรงมีความสำคัญต่อชาวสวนผลไม้อย่างมาก เพราะชันโรงจะช่วยในการผสมเกสรให้กับดอกไม้ผลให้ติดผลได้มากกว่าปล่อยให้มันผสมกันเองตามธรรมชาติ จึงมีผู้หันมาเลี้ยงชันโรงเพื่อใช้ประโยชน์กันค่อนข้างมาก

๔. ภูมิปัญญา ด้านพิธีกรรมทางศาสนา

นายมงคล กลิ่นหอม อยู่บ้านเลขที่ ๓๙ หมู่ที่ ๓ ตำบลจอมประทัด อำเภอวัดเพลง จังหวัดราชบุรี เป็นผู้มีความเชี่ยวชาญในการประกอบพิธีกรรมทางศาสนา เช่นงานบวช งานแต่ง งานศพ และประเพณีต่างๆของทางวัด

๕. ภูมิปัญญา ด้านศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านการทำบายศรีสู่ขวัญ

นางบุญชู ชูรอด บ้านเลขที่ ๖๘ หมู่ที่ ๒ ตำบลจอมประทัด อำเภอวัดเพลง จังหวัดราชบุรี อาชีพ รับจ้าง เป็นผู้มีความเชี่ยวชาญในการทำบายศรีแบบต่างๆ เช่น บายศรีตอ บายศรีพรหม บายศรีปากชาม บายศรีเทพ บายศรีสู่ขวัญ ในการประกอบพิธีกรรมต่างๆทางศาสนา

ประวัตินางบุญชู ชูรอด หรือ ป้าป๊อก เกิดที่ หมู่ ๑ ต.จอมประทัด ริมคลองประดู่ ไปเรียนที่โรงเรียนวัดแจ้งเจริญ จบชั้น ป.๔ จบมาแล้วไปช่วยพ่อกับแม่ทำนา รับจ้างเก็บพริก เก็บผัก จนถึงอายุประมาณ ๑๗ ปี เข้ากรุงเทพไปกับกลุ่มเพื่อน ไปทำงานเป็นแม่บ้าน พี่เลี้ยงเด็กทำได้ ๓ ปีจึงกลับบ้าน ย้ายบ้านมาอยู่หมู่ ๒ มีเพื่อนสนิทมาบอกให้ไปช่วยงานไหว้ครู เจ้าปู่ดำ ที่ต.เกาะศาลพระ ไปช่วยฉีกใบตอง ม้วนนิ้ว ทำได้อยู่ประมาณ ๑ ปี จนเริ่มทำได้หลายๆแบบ มีคนเห็นว่าในกลุ่มทำกันเป็นหลายคน จึงมีคนใกล้ๆบ้านมาจ้างเพราะจะได้ไม่ต้องเดินทางไปที่ต.เกาะศาลพระ ส่วนใหญ่จะเป็น บายศรีปากชาม ตอ พรม เทพ จะทำคนเดียวได้ แต่ถ้า รูปพญานาค หรือบายศรีสู่ขวัญ ต้องใช้หลายคน เวลาว่างถ้าไม่ได้ทำบายศรีก็จะเย็บกระทงขนมเข่ง