

รายงาน

การติดตามและประเมินผล
รายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ได้ขึ้นบัญชี
น้ำตาลมะพร้าว แมวไทย งานช่างแกะกะโหลกขอ กะปิเคียดาตำตำบลคลองโคน
ณ จังหวัดสมุทรสงคราม



มิถุนายน ๒๕๖๕
กลุ่มบริหารจัดการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม กองมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม
กรมส่งเสริมวัฒนธรรม

สารบัญ

	หน้า
๑. บทนำ	
๑.๑ หลักการและเหตุผล	๑
๑.๒ วัตถุประสงค์	๑
๑.๓ ขอบเขตการดำเนินงาน	๒
๑.๔ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	๒
๒. ข้อมูลทั่วไปของจังหวัดสมุทรสงคราม	๓
๓. ข้อมูลรายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมในจังหวัดสมุทรสงคราม	
๓.๑ น้ำตาลมะพร้าว	๗
๓.๒ แมวไทย	๑๑
๓.๓ งานช่างแกะกะโหลกขอ	๑๓
๓.๔ กะปิเคียวดำตำบลคลองโคน	๑๕
๔. ผลการติดตามและประเมินผล	
๔.๑ น้ำตาลมะพร้าว	๑๘
๔.๒ แมวไทย	๒๓
๔.๓ งานช่างแกะกะโหลกขอ	๒๕
๔.๔ กะปิเคียวดำ ตำบลคลองโคน	๒๘
๕. เกณฑ์การประเมินสถานะ	๓๒
๖. สรุปประเด็น	๓๔
๗. ข้อเสนอแนะ	๓๕

๑. บทนำ

๑.๑ หลักการและเหตุผล

กรมส่งเสริมวัฒนธรรม มีหน้าที่เป็นศูนย์กลางในการศึกษา รวบรวม เผยแพร่ และให้บริการสารสนเทศ และกิจกรรมทางวัฒนธรรม ส่งเสริมกระบวนการถ่ายทอดและเรียนรู้คุณค่าทางวัฒนธรรม สนับสนุน ส่งเสริม และประสานการดำเนินงานทางวัฒนธรรม โดยเฉพาะอย่างยิ่งการส่งเสริมและดำเนินการปกป้องคุ้มครองมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ทั้งในระดับท้องถิ่น ระดับชาติ และระดับนานาชาติ

การประกาศขึ้นบัญชีรายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ เป็นการเสริมสร้างความภาคภูมิใจในกลุ่ม บุคคลและชุมชนของตนเองและเพื่อเป็นการเผยแพร่ความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของประเทศรวมถึงการอนุรักษ์และฟื้นฟูอัตลักษณ์ ของกลุ่มชาติพันธุ์ในประเทศไทยให้ดำรงอยู่ อันจะส่งผลให้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมมีพื้นที่ในการถ่ายทอด บอกเล่าเรื่องราวความเป็นมาและส่งผ่านคุณค่าของมรดกทางวัฒนธรรมให้กับคนรุ่นลูกหลาน สามารถนำไปพัฒนาสร้างสรรค์ และต่อยอดทุนทางวัฒนธรรม เพื่อเพิ่มรายได้อย่างยั่งยืนต่อไป

ทั้งนี้ วัตถุประสงค์การประกาศขึ้นบัญชี มีดังนี้

๑. เพื่อบันทึกประวัติความเป็นมา ภูมิปัญญา และอัตลักษณ์ของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม การขึ้นทะเบียนมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

๒. เพื่อเป็นฐานข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่อยู่ในอาณาเขตของประเทศไทย

๓. เพื่อเสริมสร้างบทบาทสำคัญ และความภาคภูมิใจของชุมชน กลุ่มคน หรือบุคคล ที่เป็นผู้ถือครองมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๔. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาสิทธิชุมชนในการอนุรักษ์ สืบสาน ฟื้นฟู และ ปกป้องคุ้มครองมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นและของชาติ

การติดตามและประเมินผลรายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ได้ขึ้นบัญชีชาติ จึงเป็นกระบวนการสำคัญของการปฏิบัติราชการ ซึ่งทำให้ทราบว่าองค์กรสามารถปฏิบัติการกิจได้บรรลุผลตามเป้าหมายหรือไม่ ทราบถึงปัญหา อุปสรรค ข้อเสนอแนะการดำเนินงาน ประเมินผลสำเร็จ หรือความล้มเหลวตามสิ่งที่เกิดขึ้นจริงตลอดจนประสิทธิภาพ ประสิทธิผล ผลกระทบ และความยั่งยืน ทำให้การพิจารณาตัดสินใจดำเนินงานโครงการระยะต่อไป เกิดประโยชน์สูงสุดของประชาชน ชุมชน และประเทศชาติ

๑.๒ วัตถุประสงค์ของการติดตามและประเมินผล

๑.๒.๑ เพื่อประเมินว่า หากจะทบทวนรายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติที่ประกาศขึ้นบัญชีไว้จำนวนทั้งสิ้น ๓๕๔ รายการ ควรทบทวนในประเด็นใดบ้าง อาทิ จำนวนชุมชนที่ดำเนินการ ความซ้ำซ้อนในสาระสำคัญของรายการที่ขึ้นบัญชีชาติ รวมทั้งพิจารณาว่าเป็นรายการที่มีการส่งผ่านมรดกวัฒนธรรมนี้ไปทั่วประเทศหรือมีเฉพาะบางพื้นที่

๑.๒.๒ เพื่อติดตามผลการขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ ประเด็นการมีส่วนร่วมของชุมชน ในการส่งเสริมรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ขึ้นบัญชีแล้ว และสำรวจความตระหนักรู้ ในรายการที่ขึ้นบัญชีชาติแล้วในชุมชนของตน รวมทั้ง ข้อคิดเห็นเรื่องความเสี่ยงของรายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชาติ

๑.๒.๓ เพื่อประเมินความเป็นไปได้ในการพัฒนากิจกรรมในพื้นที่นั้น ๆ อาทิ กิจกรรมอบรมออนไลน์ นักสำรวจมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชุมชน

๑.๓ ขอบเขตการดำเนินงาน

๑.๓.๑ ขอบเขตด้านเนื้อหา

การคัดเลือกรายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ควรติดตามและประเมินผล พิจารณาจากรายการตามนโยบายการดำเนินงานของกรมส่งเสริมวัฒนธรรมที่เน้นเรื่องอาหาร และอาภรณ์ เป็นหลัก รวมถึงการทั้งช่วงการดำเนินงานให้สามารถวัดผลการประเมินที่เกิดผลผลิต ผลลัพธ์ และผลกระทบ ได้ตามเป้าหมายวัตถุประสงค์ตัวชี้วัดโครงการ และผลที่คาดว่าจะได้รับ จากผลงานที่เกิดขึ้นจริงมากกว่าการคาดการณ์ผลกระทบที่จะเกิดขึ้น ซึ่งรายการน้ำตาลมะพร้าว เป็นรายการที่ขึ้นบัญชีชาติแล้วตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๕๗ และกะปิเคียวตาตำบลดอนโคก เป็นรายการที่ขึ้นบัญชีจังหวัด พ.ศ. ๒๕๖๐ โดยเป็นรายการที่จังหวัดสมุทรสงครามเสนอขึ้นบัญชีชาตินอกจากนี้ได้พิจารณาถึงห้วงระยะเวลาและสถานการณ์ในปัจจุบันที่อาจเสี่ยงต่อการสูญหายหรือปัจจัยคุกคาม ซึ่งรายการแมวไทย และรายการงานช่างแกะกะโหลกขอ เป็นรายการที่ขึ้นบัญชีชาติในปี พ.ศ. ๒๕๕๗ และเข้าเงื่อนไขดังกล่าว

๑.๓.๒ ขอบเขตด้านพื้นที่ดำเนินการ

การคัดเลือกพื้นที่ดำเนินการติดตามและประเมินผล พิจารณาโดยคำนึงถึงสถานการณ์โรคระบาดโควิด-๑๙ และเป็นพื้นที่ที่ไม่ไกลจากกรุงเทพมหานคร จึงกำหนดพื้นที่หลักเป็นจังหวัดสมุทรสงคราม ทั้งนี้ได้กำหนดพื้นที่ย่อยไว้ ๔ ชุมชน ได้แก่ (๑) ตำบลท่าคา อำเภอมัทพวา จังหวัดสมุทรสงคราม (๒) ตำบลแควน้อย อำเภอมัทพวา จังหวัดสมุทรสงคราม (๓) ตำบลบางพรหม อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม (๔) ตำบลคลองโคน อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม

๑.๓.๓ ขอบเขตด้านกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายในการติดตามและประเมินผล พิจารณาจากชุมชนที่มีข้อมูลรายชื่อในแบบรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม (แบบ มก.๒) เป็นหลัก รวมถึงชุมชนที่มีการปฏิบัติสืบทอดแบบดั้งเดิม โดดเด่นและมีความเข้มแข็ง ประกอบด้วย (๑) รายการน้ำตาลมะพร้าว ได้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำตาลมะพร้าวแท้ ตำบลท่าคา อำเภอมัทพวา จังหวัดสมุทรสงคราม (๒) รายการแมวไทย ได้แก่ ศูนย์อนุรักษ์แมวไทย ตำบลแควน้อย อำเภอมัทพวา จังหวัดสมุทรสงคราม (๓) รายการงานช่างแกะกะโหลกขอ ได้แก่ บ้านพญาขอ ตำบลบางพรหม อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม และ (๔) รายการกะปิเคียวตาตำบลดอนโคก ได้แก่ กลุ่มอาชีพทำกะปิเคียวตาตำบลดอนโคก อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม

๑.๓.๔ ขอบเขตด้านระยะเวลา

กำหนดระยะเวลาดำเนินการติดตามประเมินผล จำนวน ๒ วัน คือ วันที่ ๑๐ – ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๖๕

๑.๔ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๔.๑ ผู้บริหารและหน่วยงานในสังกัดกรมมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้อง มีข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการดำเนินการแก้ปัญหาและอุปสรรคของการดำเนินงานตามแผนงาน/โครงการ และนำไปสู่การวางแผนปฏิบัติราชการของกรมมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น

๔.๒ นำผลที่ได้จากการประเมินผลไปสู่การทบทวน เพื่อพัฒนาและปรับปรุงการดำเนินงานในระดับโครงการ/กิจกรรมการขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม และกิจกรรมการส่งเสริมรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมในระดับจังหวัด ต่อไป

๔.๓ ได้ดำเนินการติดตาม ตรวจสอบสถานะและปรับปรุงข้อมูลมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ขึ้นบัญชีแล้วให้เป็นปัจจุบัน

๒. ข้อมูลทั่วไปจังหวัดสมุทรสงคราม

สมุทรสงครามตั้งอยู่ในภาคกลาง มีขนาดพื้นที่เล็ก คือประมาณ ๔๑๖.๗ ตารางกิโลเมตร พื้นที่จังหวัดมีลักษณะเป็นที่ราบลุ่มน้ำและที่ราบชายฝั่งทะเลมีความยาวประมาณ ๒๓ กิโลเมตร บริเวณ ปากน้ำแม่กลอง คำขวัญประจำจังหวัด คือ “เมืองหอยหลอด ยอดลิ้นจี่ มีอุทยาน ร. ๒ แม่กลองไหลผ่าน นมัสการหลวงพ่อบ้านแหลม” แบ่งการปกครองออกเป็น ๓ อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองสมุทรสงคราม อำเภออัมพวา และอำเภอบางคนที

ชาวสมุทรสงครามส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ เกษตรกรรมและกสิกรรม ได้แก่ การทำสวนทำนา (สวนมะพร้าว สวนผลไม้ ปลูกข้าว) การทำนาเกลือ (เกลือสมุทร) การทำประมง การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การปศุสัตว์และอุตสาหกรรม

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๑. การทำมาหากิน

๑) การทำน้ำตาลบางช้าง (น้ำตาลปึก) ตำบลบางช้างขึ้นชื่อมากในเรื่องน้ำตาล มะพร้าว พริก หอม กระเทียม หมาก พลุ ผัก ใบยาจืด น้ำตาลที่เป็นสุดยอดของหวานมันหอม โดยเริ่มจากการคัดเลือกพันธุ์มะพร้าวน้ำตาล ใช้พันธุ์สายบัว เป็นพันธุ์ที่ให้น้ำตาลดีและยืนต้นนาน มีทุกขั้นตอนตั้งแต่การปลูก เก็บเกี่ยว ตลอดจนการเคี่ยวตาล

๒) การทำสวนมะพร้าวน้ำหอม โดยมะพร้าวเป็นพืชเศรษฐกิจของชาวสมุทรสงคราม ถือเป็นอาชีพหลักที่สำคัญ และทำรายได้ให้กับจังหวัด แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือ ขายผลและทำน้ำตาลมะพร้าว มะพร้าวจะให้ผลผลิตมากในช่วงเดือนพฤษภาคมถึงเดือนสิงหาคม

๓) การทำยาจืด มีลักษณะเป็นเส้นสีขาวนวลออกเหลืองคล้ายกับยาเส้นในมวนบุหรื ใช้กินกับหมาก เริ่มทำมาประมาณกว่า ๑๐๐ ปีแล้ว ซึ่งทำกันมากในตำบลบางกระบือ ตำบลดอนมะโนรา และตำบลบางคนที ราคาขายขึ้นอยู่กับสีของเส้นยา ถ้าได้เส้นยาขาวนวลเส้นเล็กจะได้ราคาสูง ถ้ามีสีคล้ำ ราคาก็จะถูกลง

๔) การทำสวนส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ ลักษณะเด่นของส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ สวนแม่กลอง คือ มีรูปทรงต้นสูงโปร่ง กิ่งก้านค่อนข้างยาว ใบสีเขียวเข้มเป็นมัน ผลิดอกออกผลมาก จะมีผลใหญ่ รูปร่างสวยงาม ค่อนข้างแป้น รสชาติดี หวานกลมกล่อมอมเปรี้ยวเล็กน้อย มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว แกะง่ายและไม่ค่อยมีเมล็ด ปลูกง่ายแต่ดูแลรักษายาก ปลูกได้ดีในดินทุกชนิด

๕) การปลูกลิ้นจี่สมุทรสงคราม เป็นลิ้นจี่ที่มาจากเมืองจีน โดยพ่อค้าชาวจีนนำมาขาย ที่ลุ่มแม่น้ำแม่กลองและแควอ้อม พันธุ์ที่นิยมปลูกกันมากที่ทำชื่อเสียงให้จังหวัดสมุทรสงคราม คือ พันธุ์คอมพิวเตอร์ และพันธุ์อื่น ๆ คือ ไทย กะโหลกใบยาว ลำเภาแก้ว ลิ้นจี่เตโชโตได้ดีในดินค่อนข้างเหนียวแต่ร่วนซุย อุดมสมบูรณ์ด้วยพืชวัตถุ

๖) การทำนาเกลือสมุทรสงคราม ในพื้นที่ตำบลลาดใหญ่และตำบลบางแก้ว ซึ่งอยู่ติดชายทะเล เพราะต้องใช้น้ำทะเลเป็นวัตถุดิบหลัก ลักษณะดินเป็นดินเหนียว มีแดดจัดลมแรง ฝนไม่ตกชุก เอื้ออำนวยแก่การทำนาเกลือ

๗) การทำถ่านไม้ไผ่จากจากป่าชายเลนซึ่งเป็นป่าที่ปรากฏในพื้นที่ที่เป็นที่ราบชายฝั่ง มีพันธุ์ไม้หลายชนิด เช่น แสม ตะบูน ตะบัน ลำพู ลำแพน ไผ่จาก เป็นต้น การทำถ่านไม้ไผ่จาก ทำกันมากในตำบลยี่สาร และเป็นอาชีพหลักที่สร้างรายได้

๘) การประมงพื้นบ้าน ได้แก่ การจับหอยหลอด ซึ่งเป็นหอยที่มีชื่อเสียงในจังหวัดสมุทรสงคราม การเก็บหอยแครงที่บริเวณปากอ่าวสมุทรสงคราม โดยชายฝั่งทั้ง ๒ ด้านเป็นพื้นที่เพาะเลี้ยงหอยแครง

๒. อาหารการกิน

๑) น้ำพริกไข่ปูทะเล เป็นน้ำพริกที่มีส่วนผสมไข่ปูทะเลต้มแล้วลงไปด้วย รับประทานพร้อมกับผักต่าง ๆ และผักดอง เป็นมรดกตกทอดของลูกหลานสมุทรสงคราม

๒) กะปิคลองโคน เป็นกะปิที่ไม่เค็มจัด มีกลิ่นหอม ทำมาจากเคยตาดำ ซึ่งเป็นสัตว์น้ำทะเลตัวเล็ก ๆ เหมาะในการทำน้ำพริกปลาทุจะอร่อยรสชาติ

๓) ปลาทุโป๊ะ ปลาทุนี้ โดยปลาทุ เป็นปลาทะเลที่หากินและเจริญเติบโตในบริเวณชายฝั่ง พบมากเป็นพิเศษบริเวณแม่น้ำที่ไหลลงสู่ทะเล เป็นอาหารหลักคู่กับน้ำพริก ปลาทุที่อร่อยมาก คือ ปลาทุที่ตายใหม่ๆ หลังจับขึ้นมาได้ ๕-๑๐ นาที เนื้อจะนุ่มหวานอร่อย หอม อาหารที่นิยมทำจากปลาทุ คือ ปลาทุต้มเค็ม ยำปลาทุ ข้าวต้มปลาทุ ปลาทุต้มส้ม ปลาทุต้มสายบัว ลาบ และเมี่ยงปลาทุ

๔) น้ำปลาแม่กลอง เป็นการใช้เกลือสมุทรนำมาดองปลา ๓ ชนิด ได้แก่ ปลาเยี่ยวเกี้ยว ปลากระดูกและปลาไส้ตัน เนื่องจากเกลือสมุทรชนิดขาวเม็ดเล็ก มีความเค็มและแทรกซึมเข้าไปในตัวปลาได้รวดเร็วทั่วถึงกัน จะรักษาสภาพปลาและค่อยๆ ละลายโปรตีนในเนื้อปลาออกมาได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้น้ำปลาที่ได้สะอาดและหอม

๓. งานประเพณี

๑) งานเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (รัชกาลที่ ๒) จัดขึ้น ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ณ อุทยานพระบรมราชานุสรณ์พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย จัดขึ้นเพื่อเป็นการเฉลิมพระเกียรติรัชกาลที่ ๒ เนื่องในโอกาสวันคล้ายวันพระบรมราชสมภพและได้รับการยกย่องจากองค์การ UNESCO ให้ทรงเป็นบุคคลสำคัญของโลก กิจกรรมภายในงานจะมีการจัดนิทรรศการเรื่องมะพร้าว โครงการปลูกมะพร้าว วิจิตรมณฑลพิธี กิจกรรมวาดภาพระบายสี การสาธิตทำขนมไทย การจัดแสดงบอนสี งานประดับมุข งานทำหัวโขน งานช่างสิบหมู่ งานช่างทองหลวง การแสดงละครชาตรีและการแสดงหุ่นกระบอก

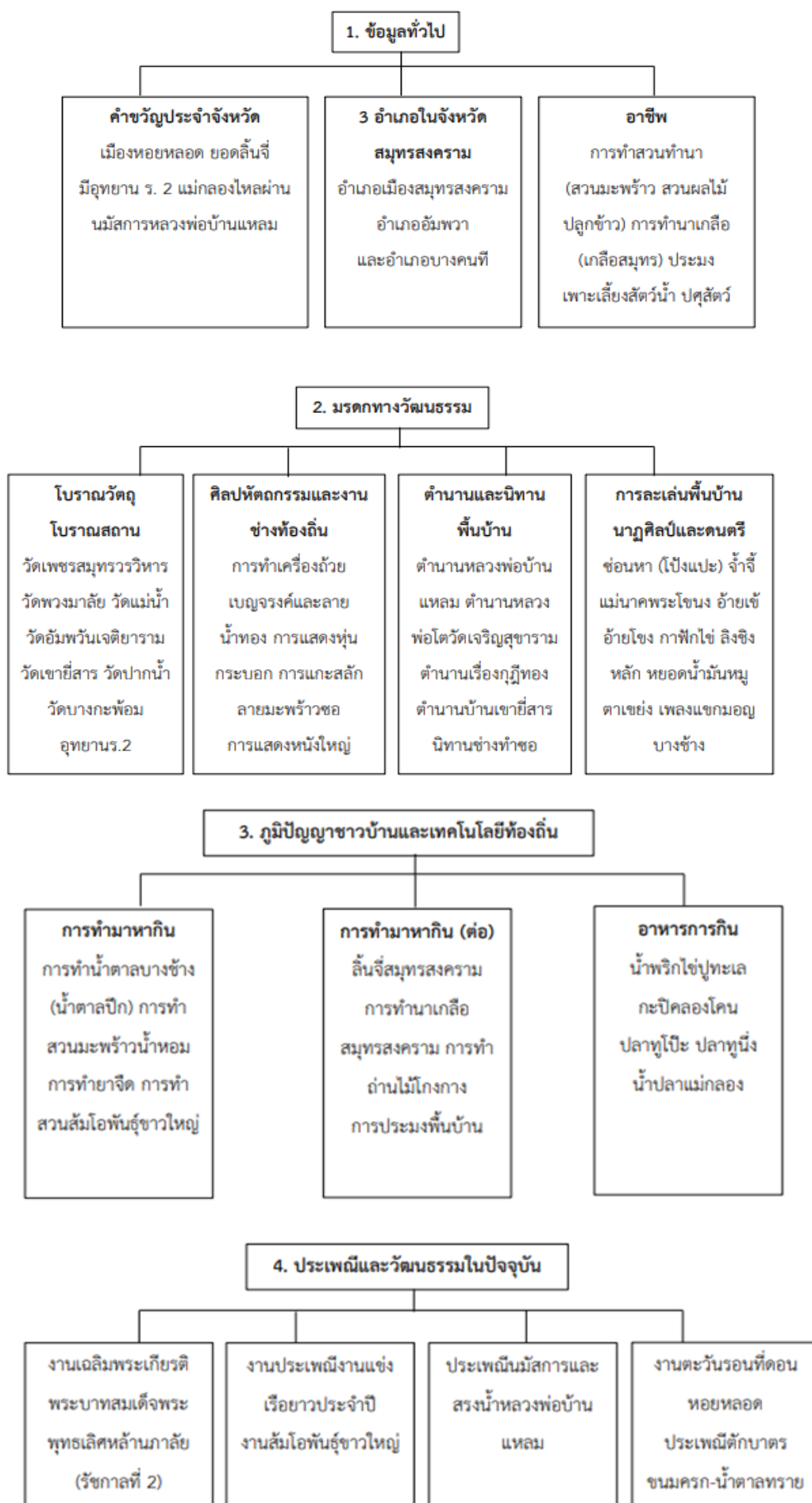
๒) งานประเพณีงานแข่งเรือยาวประจำปี จัดขึ้นช่วงเดือนพฤศจิกายนหรือในช่วงวันลอยกระทง ณ วัดลาดเป้ง อำเภอมือเมือง ภายในงานมีการแสดงทางวัฒนธรรมพื้นบ้าน แสดงดนตรีไทย การแสดงหุ่นกระบอก ประกวดนางนพมาศ ประกวดกระทงสวยงาม และการลอยกระทงกันอย่างคึกคัก

๓) งานส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ จัดขึ้นในช่วงเดือนสิงหาคม บริเวณหน้าศาลากลางจังหวัดสมุทรสงคราม โดยนักท่องเที่ยวสามารถหาซื้อส้มโอพันธุ์ดีชนิดต่าง ๆ ในราคาถูก และมีนิทรรศการเกี่ยวกับการเกษตร

๔) ประเพณีมัสการและสรงน้ำหลวงพ่อบ้านแหลม จัดขึ้นในช่วงวันที่ ๑๓-๑๔ เมษายน ณ ศาลากลางจังหวัด อำเภอมือ เป็นประเพณีที่จัดขึ้นเพื่อมัสการและสรงน้ำหลวงพ่อบ้านแหลม ที่วัดเพชรสมุทรวิหาร ตำบลแม่กลอง อำเภอมือ มีการแห่รูปหล่อจำลองหลวงพ่อบ้านแหลม และรูปหล่อท่านเจ้าคุณมหาสิทธิการ (ทอง) ขวบนางสงกรานต์ และสรงน้ำพระสงฆ์

๕) งานตะวันรอนที่ดอนหอยหลอด และงานแข่งกระดานเลน จัดขึ้นช่วงเดือนเมษายน ที่บริเวณดอนหอยหลอด หมู่บ้านคู่มือ ตำบลบางจะเกร็ง อำเภอมือ ภายในงานจะมีกิจกรรมมากมายให้นักท่องเที่ยวได้ชม เช่น แข่งขันชกมวยทะเล ชักเย่อทะเล ถีบกระดานเลน และมวยดับจาก

๖) ประเพณีตักบาตรขนมครก-น้ำตาลทราย จัดขึ้นในช่วงเดือนกันยายน ณ วัดแก่นจันทร์เจริญ ตำบลบางพระ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม เป็นประเพณีที่จัดต่อเนื่องกันมาเป็นระยะเวลากว่า ๘๐ ปี โดยมีชาวบ้านพุทธศาสนิกชน นักเรียน อาจารย์ ร่วมแรงร่วมใจกันสืบทอดประเพณีที่ดีงามด้วยความศรัทธาและความเชื่อ จนกระทั่งถึงปัจจุบัน มีความเชื่อกันว่า การตักบาตรขนมครก-น้ำตาลทราย จะทำให้พบเนื้อคู่เหมือนขนมครกที่ต้องมี ๒ ฝา และมีความรักหวานชื่นเหมือนน้ำตาลทราย



๓. ข้อมูลการขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมในจังหวัดสมุทรสงคราม

จังหวัดสมุทรสงครามมีรายการที่ขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมในพื้นที่ จำนวน ๓ รายการ เป็นรายการที่ขึ้นบัญชีชาติ จำนวน ๓ รายการ ได้แก่ ๑. น้ำตาลมะพร้าว ๒. แมวไทย ๓. งานช่างแกะกะโหลกขอ และรายการที่ขึ้นบัญชีจังหวัด จำนวน ๔ รายการ ได้แก่ ๑. กะปิเคียวตาตำ ตำบลคลองโคน ๒. นาเกลือ ๓. รำโทน แม่กลอง ๔. เต้าตาล ทั้งนี้ ตามที่ได้กำหนดแนวทางการติดตามและประเมินผลในขอบเขตการดำเนินงานข้างต้น จึงได้กำหนดรายการดำเนินการติดตามและประเมินผล จำนวน ๔ รายการ คณะผู้จัดทำได้ศึกษาและรวบรวมข้อมูลเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนการลงพื้นที่ โดยได้จัดทำข้อมูลสาระสำคัญ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

๓.๑ รายการน้ำตาลมะพร้าว

ปีที่ขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. ๒๕๕๗

ลักษณะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

ประเภท/สถานะการคงอยู่ เสี่ยงต่อการสูญหายต้องได้รับการส่งเสริมและรักษาอย่างเร่งด่วน

พื้นที่ปฏิบัติ ตำบลลาดใหญ่ ตำบลนางตะเคียน อำเภอเมืองสมุทรสงคราม และตำบลท่าคา อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

ข้อมูลสาระสำคัญ

การทำน้ำตาลมะพร้าว เป็นอาชีพดั้งเดิมอยู่คู่จังหวัดสมุทรสงครามมากกว่า ๒๐๐ ปี พื้นที่ใกล้ปากอ่าวลุ่มน้ำแม่กลองเต็มไปด้วยสวนปลูกระพร้าวและมีการทำน้ำตาลมะพร้าวในบริเวณบางนางจันและบางขันแตกกันเป็นส่วนใหญ่

การทำน้ำตาลมะพร้าว เป็นการนำน้ำตาลสดที่ได้จากช่อดอกมะพร้าว ที่เรียกว่า “จั่น” มาเคี่ยวด้วยความร้อนให้ระเหยจนเหลือแต่น้ำเหนียวข้นและเปลี่ยนสภาพเป็นของแข็งเมื่อเย็นตัว เรียกว่า น้ำตาลปึก และน้ำตาลปี๊บ ขั้นตอนการทำน้ำตาลมะพร้าวเริ่มตั้งแต่ปลูกระพร้าว การลงตาลหรือการโน้มจั่น การปาดตาล การเก็บน้ำตาลสด การเคี่ยวตาล การหยอดน้ำตาลปึกและการเทใส่ปี๊บ

ข้อมูลภูมิปัญญา

๑. การคัดเลือกสายพันธุ์และการปลูกระพร้าว

การปลูกระพร้าวเพื่อทำน้ำตาล ควรพิจารณาถึงพันธุ์ที่ให้น้ำตาลสดมาก ให้น้ำตาลสดได้นาน และต้นไม่สูง พันธุ์มะพร้าวที่เหมาะสมกับการทำน้ำตาลจะต้องให้ปริมาณน้ำตาลสดมากและมีต้นเตี้ย แยกมะพร้าวทำน้ำตาลออกเป็น

มะพร้าวเล็ก หรือมะพร้าวพันธุ์เบา จะให้ช่อดอกหรือจั่นแรกเมื่ออายุได้ ๓ ปี หลังจากปลูก มีลำต้นเตี้ย สะดวกต่อการปีนป่ายขึ้นไป โຕ้เต็มที่สูงประมาณ ๑๒ เมตร ทางใบสั้น ให้ผลผลิตนาน ประมาณ ๓๕-๔๐ ปี จั่นค่อนข้างเล็กแต่ให้จั่นมาก การโน้มจั่นลงง่ายไม่ค่อยหัก กาบห่อหุ้มจั่นอ่อนไม่แตกง่าย ได้แก่ พันธุ์มะพร้าวหมูสีต่างๆ เช่น หมูเขียว หมูสีเหลือง หมูสีส้ม หมูสีหม้อ ส่วนพันธุ์หมูสีหม้อมีลำต้นเตี้ย ให้ปริมาณน้ำตาลสดมากที่สุดในบรรดาพันธุ์หมูสีด้วยกัน

มะพร้าวกลาง มีความสูงของลำต้นก้ำกึ่งระหว่างมะพร้าวเล็กกับมะพร้าวใหญ่ เริ่มให้ช่อดอกหรือจั่นแรกเมื่ออายุได้ ๕-๖ ปี เช่น พันธุ์หมูสีกลาย พันธุ์ทะเลบัวมีจั่นแบนใหญ่ ให้น้ำตาลสดปริมาณมากพอสมควร เนื่องจากมีจั่นที่ใหญ่ทำให้การโน้มจั่นลงทำได้ยาก จึงไม่ค่อยนิยม

มะพร้าวใหญ่ ลำต้นใหญ่ โตเต็มที่สูงประมาณ ๑๘ เมตร ทางใบใหญ่และยาว ถ้ามีการดูแลบ้างจะเริ่มให้ผลเมื่ออายุ ๖-๗ ปี อายุยืน ให้ผลผลิตนาน ประมาณ ๘๐ ปี มะพร้าวต้นสูงมีผลโต เนื้อหนาปริมาณเนื้อมากและให้ปริมาณน้ำตาลสดมาก เป็นจุดเด่นของมะพร้าวใหญ่ แต่ข้อเสียของมะพร้าวใหญ่ใช้ทำตาลได้ไม่นาน เพราะลำต้นจะสูงเร็ว ทำให้ยากลำบากต่อการปีนป่ายขึ้นไป เช่น พันธุ์กะโหลก ปากจก ทะลายร้อย เป็นต้น

๒. การลงตาล หรือการโน้มจั่น

การลงตาล หรือการโน้มจั่น จะเริ่มเมื่อมะพร้าวออกจั่นได้ ๑ เดือน ความยาว ๔๐-๕๐ เซนติเมตร ชาวสวนจะเริ่มลงตาลหรือโน้มจั่นที่ชี้ขึ้นให้ลง การโน้มใช้เชือกปอหรือเอ็นเอาผิวทางมะพร้าวออกเป็นเส้นแทนเชือก แต่ปัจจุบันใช้เชือกฟางแทนกันหมด โดยลอกกาบหุ้มจั่นออกแล้วมัดเป็นเปลาะๆ ด้วยเชือก เพื่อไม่ให้ช่อดอกหรือจั่นกระจายออก หรือบางรายก็ไม่ลอกกาบจั่นออก จากนั้นใช้เชือกผูกที่ปลายจั่น ดึงเชือกให้ปลายจั่นโน้มโค้งลงนิดหน่อยผูกปลายเชือกอีกด้านกับทางมะพร้าวปล่อยไว้อย่างนั้น วันรุ่งขึ้นจึงมาดึงเชือกให้ตึงลงอีก จั่นจะโค้งตามลงมาอีก ให้ทำเช่นนี้ติดต่อกัน ๔-๕ วัน จนกว่าจั่นจะโค้งลง หรืออยู่ใกล้แนวขนานกับลำต้น ลักษณะของปลายจั่นที่โค้งลงพื้นดิน จะทำให้น้ำตาลสดที่จะไหลออกมาจากจั่นลงในกระบอกรองรับน้ำตาลสดได้สะดวก และไม่ไหลออกนอกกระบอกรับ เมื่อครบกำหนดการลงตาลแล้วจึงปาดปลายจั่นออกไป ประมาณ ๑๐-๑๕ เซนติเมตร ปล่อยให้ น้ำตาลสดไหลลงพื้นดินโดยที่ยังไม่ต้องใช้กระบอกรองรับ ปล่อยทิ้งไว้ ๒-๓ วัน จึงเริ่มใช้กระบอกรองรับน้ำตาลสดได้ สาเหตุที่ยังไม่รองรับน้ำตาลสดในวันแรกๆ นั้น ก็เพราะน้ำตาลสดมีความหวานน้อย การลงตาลหรือการโน้มจั่นมีความสำคัญและต้องใจเย็น เพราะโน้มจั่นเร็วเกินไป จะทำให้จั่นหัก น้ำตาลสดไหลออกมาไม่สะดวก ต้องปล่อยให้ติดผลอย่างเดียว แต่ผลที่ได้มักไม่ค่อยสมบูรณ์

๓. การขึ้นตาลและปาดตาล

การขึ้นตาลและปาดตาลถือเป็นหัวใจของการทำตาล เพราะถ้าไม่มีการปาดตาลก็จะได้ไม่ได้น้ำตาลสดมาเคี้ยวตาล การจะขึ้นไปยังยอดมะพร้าวเพื่อปาดตาลได้ต้องอาศัยไม้บันไดขึ้นไปที่เรียกว่า “ไม้พะอง” ไม้พะองคือลำไม้ไผ่ที่ตัดกิ่งแขนงแต่ละปล้องออกให้เหลือกิ่งแขนงยาวเท่าเท่าคนให้เหยียบขึ้นได้ ถ้าไม่ใช่ไม้พะองเหยียบได้ขึ้นไป อาจใช้มัดบากลำต้นเป็นร่องลึกให้เท้าเหยียบได้ ทำเป็นขั้นบันไดขึ้นไปก็ได้ เหมาะสำหรับมะพร้าวที่มีลำต้นใหญ่ การปาดตาลจะเอือนเอาปลายจั่นออกไปบางๆ นิดเดียว ไม่ถึงครึ่งเซนติเมตร

การปาดตาล จะปาดตาลวันละ ๒ ครั้ง คือช่วงตอนเช้าและช่วงตอนเย็น ช่วงตอนเช้าเริ่มตั้งแต่ เวลา ๐๔.๐๐ น. จนถึง ๙.๐๐ น. ช่วงตอนเย็น ตั้งแต่ ๑๖.๐๐ น. ถึง ๑๙.๐๐ น. มีดปาดตาลเป็นเครื่องมือหลักในการปาดตาล มีดปาดตาลแต่ละท้องถิ่นมีลักษณะแตกต่างกันออกไป มีทั้งมีดปาดตาลมะพร้าว และมีดปาดตาลโดนด มีดปาดตาลเป็นมีดที่มีขนาดใหญ่ ยาวประมาณ ๓๐ เซนติเมตร สันหนา ส่วนท้ายกว้างและตัดตรง ใบมีดคมมาก มีดปาดตาลจะถูกเก็บในฝักคาคไว้กับเอวด้านหลังของคนปาดตาล

๔. การรองรับน้ำตาลสด

การรองรับน้ำตาลสด ใช้ภาชนะที่เรียกว่า กระบอกรับ เดิมใช้กระบอกไม้ไผ่ขนาดโตกว่าจั่น เพื่อให้สามารถสอดปลายจั่นเข้าไปในกระบอกรับได้ โกลัปลายปากกระบอกเจาะรูร้อยเชือกไว้ ปัจจุบัน นิยมใช้กระบอกอะลูมิเนียมและกระบอกพลาสติกแทนกระบอกไม้ไผ่ เนื่องจากกระบอกไม้ไผ่หายาก มีน้ำหนักมากกว่าและมีราคาแพง

๕. การเก็บน้ำตาลสด

การเก็บน้ำตาลสด แบ่งออกเป็น ๒ ช่วง พร้อมกับการปาดตาล คือช่วงเช้า เวลา ๐๔.๐๐ น. จนถึง ๙.๐๐ น. ช่วงตอนเย็น ตั้งแต่ ๑๖.๐๐ น. ถึง ๑๙.๐๐ น. หลังจากปลดกระบอกตาลออกแล้ว แขนวเชือกกระบอกตาลไว้กับฝักมิดที่มีหนอนยื่นออกมาไว้สำหรับรับการแขวนกระบอกตาลโดยเฉพาะ แล้วก็ปาดตาล ปาดเสร็จจึงไต่ลงจากต้นหนึ่งไปขึ้นอีกต้นหนึ่งต่อ ๆ ไป ภายในกระบอกตาลจะใส่น้ำไม่สับชนิดใดชนิดหนึ่งลงไป เช่น ไม้พะยอม ไม้เคี่ยม และไม้ตะเคียน ไม้เหล่านี้เป็นสารกันเสียแบบธรรมชาติ เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำตาลสดบูดเสีย และการเก็บล่าช้าจะทำให้ น้ำตาลสดเสียได้ ส่วนใหญ่ใช้ไม้พะยอมจากภาคใต้ ถ้าไม่ใส่วัสดุพะยอมจะทำให้เคี้ยวน้ำตาลไม่แห้ง หากใช้ไม้ตะเคียนจะได้น้ำตาลสีเข้มออกแดง

การเก็บช่วงเช้าเอากะบอกที่รองรับไว้ทั้งคืนลงมา จะได้น้ำตาลสดมาก เพราะใช้เวลารองทั้งคืน ได้น้ำตาลสดประมาณ ๑ - ๒ ลิตร จากนั้นเปลี่ยนกระบอกใหม่แทน ช่วงเย็นก็จะเอากะบอกที่รองรับตลอดกลางวันลงมา จะได้น้ำตาลสดน้อยกว่า ประมาณ ๐.๕ - ๑ ลิตร และเปลี่ยนกระบอกใหม่อีกเช่นกัน เฉลี่ยน้ำตาลสด ๕ ลิตร ได้จากมะพร้าว ๓ ต้น (ทั้งเช้าและเย็น) น้ำตาลสดที่เก็บในตอนเช้าจะนำไปเคี้ยวในวันนั้นเลย การเก็บในตอนเย็น น้ำตาลสดที่ได้จะยังไม่เคี้ยวในตอนเย็น แต่จะต้มให้น้ำตาลสดเดือดและปล่อยทิ้งเพื่อรอเคี้ยวในตอนเช้า หรือเคี้ยวพร้อมกับน้ำตาลสดที่เก็บได้ในตอนเช้า

๖. การเคี้ยวตาล

การเคี้ยวตาล เป็นการทำให้เข้มข้น โดยนำน้ำตาลสดเทลงในกระทะใบบัว มีความจุ ๘๐ ลิตร ที่ตั้งอยู่บนเตา เตาตาลขนาดใหญ่จะตั้งกระทะได้ ๓ - ๔ ใบ มีปล่องควันไฟสี่เหลี่ยมสูงเป็นที่สังเกตได้ง่ายถึงตำแหน่งเตาตาล เตาตาลอยู่ในโรงเรือนเปิดที่เรียกว่า โรงเตาตาล กรองน้ำตาลสดด้วยผ้าขาวบาง เพื่อกรองเอาเศษไม้อก เชื้อเพลิงที่ใช้ ใช้ไม้อะไรก็ได้ เช่น ไม้ไผ่ เศษไม้ต่างๆ จากโรงงานแปรรูปไม้หรือโรงงานทำเฟอร์นิเจอร์ ทางมะพร้าว กะลามะพร้าว กาบมะพร้าว และส่วนอื่นๆ ของมะพร้าวที่แห้ง

การเคี้ยวตาลน้ำตาลสดจะค่อย ๆ เดือด จนเริ่มเดือดเป็นฟองฟอดอย่างมาก เพื่อเป็นการป้องกันไม่ให้ฟองล้นออกจากกระทะ จึงใช้ลอมสานด้วยไม้ไผ่ครอบลงไป ลอมคล้ายกับกระบุงใหญ่แต่ปากและก้นเปิดออก หรือคล้ายกับท่อไม้ไผ่สานขนาดใหญ่ น้ำตาลเดือดจะเป็นฟองอยู่ในลอมไม้ล้นออกนอกกระทะ ลอมสูงประมาณ ๕๐-๗๐ เซนติเมตร เส้นผ่าศูนย์กลางเล็กกว่ากระทะ ประมาณ ๕๐ เซนติเมตร

ระหว่างการเคี้ยวบางรายใส่ใบเตยลงไปด้วย เพื่อให้เกิดกลิ่นหอมสักพักก็จะตักใบเตยออก เคี้ยวไปจนน้ำตาลเริ่มเหนียวเข้มข้นเป็นสีน้ำตาลอ่อน จึงยกออกจากเตา วางในวงยางรถยนต์หรือขาตั้ง ใช้เหล็กกระทะทุ้งเป็นเหล็กขดให้เป็นลูกกลมแบน มีความเป็นสปริงคล้ายกับที่ตีไข่ กระทะเหล็กกระทะทุ้งลงในน้ำตาล ทำขึ้นๆ ลงๆ เพื่อให้น้ำตาลเย็นตัวลงหรือใช้พัดลมเป่า

เมื่อน้ำตาลเริ่มจะเย็นแต่ยังไม่แข็งตัวจึงเทลงในปั๊บนจนเต็มปั๊บน หรือหยอดน้ำตาลเป็นก้อนเล็กๆ เป็นปึกๆ ตามขนาดหรือรูปแบบที่ต้องการบนผ้าขาวหรือแบบพิมพ์ ใช้เวลาในการเคี้ยวตาล ๑-๒ ชั่วโมง ยกออกจากเตาอีกครั้ง ชั่วโมง

น้ำตาลสด ๔๐ ลิตร จะได้ได้น้ำตาลปั๊บนประมาณ ๑๐ กิโลกรัม ใช้น้ำตาลสดจากมะพร้าว ๔๐-๖๐ ต้น ถ้าใช้แรงงานในครอบครัว ครอบครัวหนึ่งจะเคี้ยวน้ำตาลปั๊บนได้ครั้งปั๊บน ถ้าครอบครัวใหญ่มีแรงงานหลายคน วันหนึ่งจะเคี้ยวได้ถึง ๒ ปั๊บน น้ำตาลปั๊บน ๑ ปั๊บนหนัก ๒๘-๓๐ กิโลกรัม ราคาปั๊บนละ ๘๕๐ บาท ขายปลีก กิโลกรัมละ ๓๐ บาท

ผู้สืบทอด

๑. บุคคล

๑. นายธีรพงษ์ รัตนเจริญ
๒. นายปรีชา เจียบหยู
๓. นายไพโรจน์ และนางสมพร คงวิจิตร
๔. นางสาววย รัตนเจริญ

๒. กลุ่มผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าวในจังหวัดสมุทรสงคราม

๑. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตน้ำตาลมะพร้าวแท้

ที่อยู่ ๖๓/๑ ม.๕ ต.ท่าคา อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม ๗๕๑๑๐ โทรศัพท์ ๐-๘๙๒๓-๑๓๘๗

๒. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตลาดน้ำท่าคา

ที่อยู่ ๑ ม.๒ ต.ท่าคา อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม ๗๕๑๑๐ โทรศัพท์ ๐-๓๔๗๖-๖๓๒๒

๓. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรดาวเรือง

ที่อยู่ ๓๒ ม.๑๐ ต.บางขันแตก อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม ๗๕๐๐๐ โทรศัพท์ ๐๘-๖๗๙๔-๙๗๙๘

๔. กลุ่มอาชีพสตรีคลองเขิน

ที่อยู่ ๑๑ ม.๘ ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม ๗๕๐๐๐ โทรศัพท์ ๐-๖๒๙๖-๕๕๙๖

๕. บริษัท โอ้วเจริญพร จำกัด

ที่อยู่ ๒๘/๑ ม.๑ ต.คลองเขิน อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม ๗๕๐๐๐ โทรศัพท์ ๐-๘๑๖๒-๒๖๒๒

๖. วิสาหกิจชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์ ตำบลบ้านปรก

ที่อยู่ ๔๓/๑ ม.๖ ต.บ้านปรก อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม ๗๕๐๐๐ โทรศัพท์ ๐๘-๙๑๗๐-๒๙๐๔

๓.๒ รายการแมวไทย

ปีที่ขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. ๒๕๕๗

ลักษณะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

ประเภท/สถานะการคงอยู่ เสี่ยงต่อการสูญหายต้องได้รับการส่งเสริมและรักษาอย่างเร่งด่วน

พื้นที่ปฏิบัติ ศูนย์อนุรักษ์แมวไทยโบราณ ตำบลแควอ้อม อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

ข้อมูลสาระสำคัญ

แมวไทยโบราณ เป็นแมวที่เชื่อว่ามีการกำเนิดอยู่ในประเทศไทยและถูกบันทึกไว้ในสมุดข่อยโบราณว่ามีรูปร่าง ลักษณะและสีขนที่สวยงาม อีกทั้งยังเชื่อว่าหากเลี้ยงแมวไทยมงคลไว้ในบ้านก็จะให้คุณแก่เจ้าของทั้งทรัพย์สิน เงินทอง อำนาจ หรือบารมี

ข้อมูลภูมิปัญญา

การเลี้ยงแมวไทย ควรพิจารณาถึงนิสัยของแมว ซึ่งรักความเป็นอิสระ เป็นตัวของตัวเอง ทำอะไรตามใจตัวเอง ไม่พึ่งพาเจ้าของ เช่น ไปไหนตามใจตนเอง ไปหากินนอกบ้านได้ แมวไทยเป็นแมวชนิดเดียว ที่เลี้ยงได้อย่างเพื่อน แมวตัวไหนที่ได้รับการกดขี่จากคนเลี้ยง แมวตัวนั้นจะไม่อยู่ด้วย มันจะอยู่กับเจ้าของที่ให้ความรักความเป็นเพื่อนกับมันเท่านั้น แมวไทยมีความผูกพันกับเจ้าของ มันจะแสดงความดีใจเมื่อเห็นเจ้าของ โดยการแกว่งหางเอียง คอมองและส่งเสียงร้อง ชอบให้ลูกตัว

การเลี้ยงแมวไทยโบราณ ถ้าแมวออกลูกจะมีสีและลักษณะคงที่ เช่น ถ้าพ่อแม่สีทองแดง ลูกออกมาก็จะเป็นสีทองแดงทั้งหมด การผสมพันธุ์แมวถ้าใช้พ่อหรือแม่ผสมกับเครือญาติ จะทำให้ได้ลูกแมวที่มีลักษณะเสื่อมลง จึงต้องมีการหาพ่อแม่พันธุ์เดียวกันมาผสมให้ลูกเข้มข้นจึงจะดี ระยะแมวท้อง ๖๕ - ๗๑ วัน

การเลี้ยงแมวตัวผู้สำหรับพ่อพันธุ์ จะต้องแยกกรงต่างหาก แต่ต้องปล่อยให้ออกมาเดินเล่นได้ในบางครั้ง ก่อนจะปล่อยตัวผู้ออกมาต้องเก็บตัวเมียเข้ากรงเสียก่อน การเลี้ยงแมวตัวเมียต้องดูแลเป็นพิเศษกรงต้องสูง หากปล่อยต้องไม่ปล่อยไปไกลเวลาติดสัตว์ เพราะอาจจะไปติดสัตว์กับแมวสายพันธุ์อื่น

แมวไทยว่ามีทั้งหมด ๒๓ สายพันธุ์ แมวไทยโบราณแบ่งเป็น ๒ ประเภท เป็นแมวมงคลให้คุณ และแมวร้ายให้โทษ โดยแมวมงคลให้คุณมี ๑๗ ชนิด และแมวร้ายให้โทษอีก ๖ ชนิด ดังนี้

๑. แมวมงคล (แมวให้คุณ) ได้แก่ นิลรัตน์ วิลาศ ศุภลักษณ์ แก้วแต้ม มาเลศ แซมเสวต รัตนกัมพล วิเชียรมาศ

นิลจักร มูลิลา กรอบแวนหรืออานม้า ปัดเศวตรหรือปัดตลอด กระจอก สิงห์เสพย์ การเวกจุฑาและโกนจา

๒. แมวร้ายให้โทษ ได้แก่ แมวทุพลเพศ พรรณพยัคฆ์ ปัสาจ หินโทษ กอบเพลิงและเห็บเสนียด

สำหรับแมวร้ายให้โทษทั้ง ๖ ชนิดนั้น ปัจจุบันได้สูญพันธุ์ไปแล้ว ส่วนแมวมงคลก็สูญหายไปแล้วถึง ๑๓ ชนิด คงเหลือให้คนรุ่นหลังได้ชมเพียง ๔ ชนิดเท่านั้น ได้แก่ วิเชียรมาศ สีสวาด ศุภลักษณ์และโกนจา ซึ่งแต่ละสายพันธุ์จะมีนิสัยและลักษณะแตกต่างกันออกไป

แมวมงคล ๔ ชนิด ประกอบด้วย

๑. แมววิเชียรมาศ ถือเป็นแมวนำโชคลาภ ตามความเชื่อของคนไทยในสมัยโบราณ มีลักษณะเด่นคือ มีตาสีฟ้าสดใส ลำตัวเป็นสีครีม มีแต้มสีเข้มหรือที่เรียกว่าแต้มสีครึ่งตามบริเวณใบหน้าและลำตัวรวม ๙ ตำแหน่ง
๒. แมวสีสวาด หรือแมวโคราช เป็นแมวที่ถูกใช้ในพิธีแทนแมวของฝนในสมัยโบราณ มีขนคล้าย สีเมฆ ตาสีเหลืองอมเขียว โดยถิ่นกำเนิดอยู่บริเวณอำเภอพิมาย จังหวัดนครราชสีมา เชื่อว่าถ้าเลี้ยงไว้จะให้โชคลาภ
๓. แมวศุภลักษณ์ หรือแมวทองแดง มีลักษณะขนเป็นสีน้ำตาลเข้มเหมือนทองแดงตลอดทั้งตัว ตาสีเหลืองเป็นประกาย
๔. แมวโกนจาหรือแมวดำปลอด มีลักษณะขนสีดำตลอดทั้งตัว เวลาเดินจะทอดเท้าเหมือนสิงโต เชื่อกันว่าใครเลี้ยงจะมีสมบัติมากมาย

ผู้สืบทอด

นางนันทญา พุคคะบุตร (บุตรสาวของผู้ก่อตั้งศูนย์อนุรักษ์แมวไทยโบราณ) เป็นผู้สืบทอด

๓.๓ รายงานงานช่างแกะกะโหลกขอ

ลักษณะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม งานช่างฝีมือดั้งเดิม

ประเภท/สถานะการคงอยู่ เสี่ยงต่อการสูญหายต้องได้รับการส่งเสริมและรักษาอย่างเร่งด่วน

พื้นที่ปฏิบัติ บ้านพญาขอ ตำบลบางพรหม อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม

ข้อมูลสาระสำคัญ

งานช่างแกะกะโหลกขอ เป็นงานช่างฝีมือดั้งเดิมในการสร้างเครื่องดนตรีที่เรียกว่า ซอฮู้ เป็นเครื่องดนตรีไทยประเภทเครื่องสี จัดอยู่ในตระกูลเครื่องสีแนวตั้งสองสาย ซึ่งมีคันชัก แทรกอยู่ระหว่างสาย ซอฮู้ มีกะโหลกหรือกะลามะพร้าวรูปทรงพิเศษปิดหน้าด้วยหนังแผ่นบางเป็นส่วนประกอบสำคัญ ที่ทำให้เกิดเสียงสั่นสะเทือนจากการบรรเลง ช่างฝีมือต้องมีความรู้ความเข้าใจเรื่องสายพันธุ์มะพร้าวที่เหมาะสมในการนำมาใช้ประดิษฐ์กะโหลกขอ เพราะเป็นวัตถุดิบสำคัญในการประดิษฐ์ซอฮู้

ข้อมูลภูมิปัญญา

งานแกะสลักกะโหลกขอ เป็นงานช่างฝีมือดั้งเดิมในการสร้างเครื่องดนตรีที่เรียกว่า ซอฮู้ เป็นเครื่องดนตรีไทยประเภทเครื่องสี จัดอยู่ในตระกูลเครื่องสีแนวตั้งสองสาย ซึ่งมีคันชัก แทรกอยู่ระหว่างสาย โดยซอฮู้มีกะโหลกหรือกะลามะพร้าวรูปทรงพิเศษปิดหน้าด้วยหนังแผ่นบางเป็นส่วนประกอบสำคัญ ที่ทำให้เกิดเสียงสั่นสะเทือนจากการบรรเลง

ในงานแกะสลักกะโหลกขอ ช่างฝีมือต้องมีความรู้ความเข้าใจเรื่องสายพันธุ์มะพร้าวที่เหมาะสมในการนำมาใช้ประดิษฐ์กะโหลกขอ เพราะเป็นวัตถุดิบสำคัญในการประดิษฐ์ซอฮู้ สายพันธุ์มะพร้าวที่เหมาะสมในการทำกะโหลกซอฮู้คือ มะพร้าวสายพันธุ์ที่มีผลมะพร้าวขนาดใหญ่พอเหมาะ ช่างแกะสลักกะโหลกซอฮู้ต้องมีความรู้ความชำนาญในการสังคิตไทยเป็นอย่างดี มีความรู้เรื่องระดับเสียงของเครื่องดนตรี สามารถเทียบเสียง ตั้งเสียงได้อย่างแม่นยำ เพื่อให้ได้เครื่องดนตรีที่ดี ช่างแกะสลักกะโหลกขอต้องมีความรู้ในการกลึงไม้ การเลือกหนัง (ลูกวัวหรือหนังแพะฟอกบาง) เพื่อนำมาขึ้นหน้าหนังของเครื่องดนตรีให้มีคุณภาพเสียงตรงตามความต้องการ

นอกจากนี้ ช่างแกะสลักกะโหลกขอ ต้องมีความรู้ความสามารถในการสร้างเครื่องมือที่เหมาะสมใช้ในการแกะสลัก เพราะเนื้อไม้ของกะลามะพร้าว จะมีความแตกต่างจากเนื้อไม้อื่น ๆ มีความรู้ในงานช่างอื่น ๆ เช่น งานมุก งานประดับตกแต่งงานฝังลาย ที่สำคัญคือ ต้องมีความรู้ความชำนาญในการผูกลาย จนสามารถนำเสนอลายที่มีเอกลักษณ์สวยงาม จุดเด่นของงานช่างแกะสลัก กะโหลกขอ คือ ความสามารถในการสร้างลวดลายฉลุที่วิจิตรบรรจง เป็นร่องรูเสียงที่สามารถระบายอากาศได้ถูกต้อง กายภาพและได้คุณภาพ ซึ่งเมื่อประกอบกับองค์ความรู้ในกรรมวิธีการขึ้นหน้าหนังซอ องค์ความรู้ในการบังคับควบคุม ความยืดหยุ่นของหนังที่รับส่งขยายแรงสั่นสะเทือนระหว่าง คันชักกับสายซอ ทำให้ได้เครื่องดนตรีที่มีเสียงไพเราะ ถูกต้อง จึงถือเป็นภูมิปัญญาลึกลับที่สามารถผนวกเอาศาสตร์เสียงกับความงามของศิลปะการแกะสลักลวดลายอันวิจิตรงดงามเข้าไว้ด้วยกัน

งานช่างแกะกะโหลกขอ มีขั้นตอนดังนี้

๑. คัดเลือกกะลามะพร้าวที่ได้ขนาดสัดส่วนงามที่เหมาะสม มีขนาดความหนาของกะลา ประมาณ ๓๐ - ๔๐ มิลลิเมตร ซึ่งความหนาบางของกะลาจะมีผลต่อความสวยงามของการแกะคว้าน กะลาหนาจะแกะลายได้ลึกและมีความทนทานต่อการกระทบกระแทก

๒. ปอกเปลือก ผ่า ขูดเปลือกนอกของผลมะพร้าวออกโดยเหล็กลายเอาไว้บ้าง ใช้ซันคว้านขูดเนื้อมะพร้าวภายในออกจนหมด ตากกะลาจนแห้ง อาจทาด้วยน้ำยาวานิชเคลือบผิว หรือเก็บกะลาเอาไว้ก่อน โดยเก็บในที่มืดแห้ง ให้กะลาปรับตัวประมาณ ๖ เดือน แล้วนำออกมาแขวน ในบริเวณที่มีอากาศถ่ายเท แต่ไม่โดนแดดอีกประมาณ ๖ เดือน แล้วนำมาขัดเส้นใยออก

๓. ใช้ดินสอเขียนลายต้นแบบลงกระดาดขาวบาง ผูกลายให้อยู่ในพื้นที่วงกลม ใช้วงเวียน เหล็กในการคำนวณพูนูนของกะลาและวงขอบลาย ปริมาตรการผูกลายขึ้นอยู่กับการคำนวณขนาดของพู กะลาด้านที่จะทำ บางกรณีช่างอาจไม่ใช้กระดาด ลายต้นแบบ แต่จะร่างเส้นดินสอลงไปบนช่วงกลมพูนูนของกะลาโดยตรงตามความชำนาญ

๔. แกะสลัก ปรู ฉลุ ตามลวดลายที่ร่างไว้

๕. จัดแต่งหน้าขอ เพื่อการขึ้นหน้าหนัง โดยใช้ความรู้ในการเลือกหนังที่จะใช้ขึ้นหน้าขอ (ช่างสกุลต่าง ๆ จะมีวิธีการที่ไม่เหมือนกัน บางสกุลช่างจะปูลายกะโหลกขอก่อน เมื่อเสร็จแล้วนำกะโหลกขอ ไปขายเลยก็มี บางสกุลช่างขึ้นหน้าหนังก่อนแล้วจึงปรู สลักลาย บางสกุลช่างสลัก ฉลุ ปูลายกะโหลกขอก่อน แล้วจึงทำการขึ้นหน้าขอในภายหลัง)

๖. ตกแต่งผิวกะโหลกขอ ตามความต้องการ โดยอาจลงสี ย้อมสีกะลา หรือทาน้ำมันชักเงา เคลือบลายให้เงางามทั่วกะลาขอ หรือบางกรณีช่างอาจขัดผิวกะลาด้วยผลิฐปูนและใบตองแห้งจนเรียบสวยเป็นมัน โดยไม่ต้องทาน้ำมันเคลือบในขั้นตอนนี้อาจมีการต่อกรอบไม้ชุดเสริมส่วนหน้าให้ขอบกะลายาวขึ้นเพื่อใช้ขึ้นหน้าหนัง

๗. ขึ้นหน้าหนัง

๘. ประกอบส่วนประกอบต่าง ๆ ของขอ อาทิ คันทวน และส่วนประกอบ เช่น ลูกบิด คันชัก เท้าข้าง ลูกแก้ว ก้านทวน หรือเคียวกะโหลกขอเข้าด้วยกันเป็นขออยู่

ผู้สืบทอด

กลุ่มช่างแกะสลักกะโหลกขอมักอยู่ในพื้นที่ที่มีมะพร้าวสายพันธุ์กะโหลกขอ หรือบริเวณใกล้เคียง เช่น พื้นที่อำเภอบางคนที และอำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม สามารถแบ่งตามกลุ่มพื้นที่ จังหวัดได้ดังนี้

๑. กลุ่มช่างแกะสลักกะโหลกขอพร้อมส่วนประกอบบ้านเขาปูน จังหวัดกาญจนบุรี

๒. กลุ่มช่างแกะสลักกะโหลกขอพร้อมส่วนประกอบ กรุงเทพมหานคร

๓. กลุ่มช่างแกะสลักกะโหลกขอพร้อมส่วนประกอบ จังหวัดสมุทรสงคราม

๔. กลุ่มช่างแกะสลักกะโหลกขอพร้อมส่วนประกอบ จังหวัดสมุทรปราการ

๕. กลุ่มช่างแกะสลักกะโหลกขอพร้อมส่วนประกอบ จังหวัดฉะเชิงเทรา

๖. กลุ่มช่างแกะสลักกะโหลกขอตามภูมิภาคต่าง ๆ ที่แยกตัวไปจากผู้ประกอบการเดิม กลายเป็น กลุ่มช่างแกะสลักกะโหลกขอรายใหม่ตามชุมชนในภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย

๓๔ รายการกะปิเคียดดำ ตำบลคลองโคน

ปีที่ขึ้นบัญชีรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม จังหวัดสมุทรสงคราม พ.ศ. ๒๕๖๐

ลักษณะมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

ประเภท/สถานะการคงอยู่ เสี่ยงต่อการสูญหายต้องได้รับการส่งเสริมและรักษาอย่างเร่งด่วน

พื้นที่ปฏิบัติ หมู่ ๒, ๓, ๔, ๕ และ ๗ ตำบลคลองโคน อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม

ข้อมูลสาระสำคัญ

กะปิเคียดดำคลองโคนเป็นภูมิปัญญาในการถนอมอาหารของชุมชนลุ่มน้ำแม่กลอง บริเวณตอนใต้ปากอ่าวแม่กลอง เป็นวิถีชีวิตของชุมชนมากกว่า ๑๐๐ ปี การทำกะปิเคียดดำคลองโคนใช้วิถีธรรมชาติร่วมกับภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร อาศัยเอนไซม์จากเคยและอวัยวะภายในของตัวเคย เป็นตัวการที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและจุลินทรีย์ในกระบวนการหมักกับเกลือสมุทร โดยการใส่เกลือในปริมาณที่พอเหมาะเพื่อยับยั้งการเน่าเสียเนื่องจากจุลินทรีย์ ซึ่งเป็นผลทำให้เกิดสารประกอบที่ทำให้เกิดกลิ่น รส ในกะปิ

เคย เป็นสัตว์ทะเลชนิดหนึ่ง มีลักษณะคล้ายกุ้งแต่ตัวเล็กกว่า และไม่มีกรีแหลมๆ ที่บริเวณหัวเหมือนกุ้งตัวสีขาวใส มีตาสีดำ มีขนาดยาวประมาณ ๑ - ๑.๕ เซนติเมตร มีเปลือกบางและนิ่ม อาศัยอยู่ตามบริเวณรากไม้ตามป่าชายเลน เช่น ต้น โกงกาง แสม ลำพู ชาวบ้านมักจะออกซ้อนตัวเคยกันในเวลาเช้า ซ้อนกันได้ทุกวัน เพราะมีอยู่มากทุกฤดูกาล เคยจะดำรงชีวิตอยู่ใกล้ผิวน้ำทะเล ซึ่งอาจจะอยู่ในน้ำลึกประมาณหน้าแข้งถึงระดับหน้าอก ตำบลคลองโคนมีการเลือกใช้เคยชนิดต่างๆ ที่มีขนาดแตกต่างกันในการทำกะปิ ๔ ชนิด ดังนี้ เคยดอกเลา เคยลาว โกง เคยหางแดง และเคยตาดำ

กรรมวิธีการผลิตกะปิ นำเคยสดที่ได้ไปคลุกเคล้ากับเกลือทะเล หมักไว้ ๑ คืน แล้วนำไปตากแดดจัด นำเคยที่ตากแดดเรียบร้อยแล้วไปตำ บดหรือโม่ให้ละเอียด แล้วมาอัดใส่ภาชนะหมัก เช่น ไห โอ่งดินเผา หรือถังพลาสติก หลังจากหมักได้ที่ก็จะนำกะปิเคียดมาบรรจุในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท สามารถเก็บได้นานเป็นปี

ข้อมูลภูมิปัญญา

๑. **การเลือกชนิดของตัวเคย** แต่ละช่วงเวลาจะทำให้ได้เคยที่มีคุณภาพแตกต่างกัน ดังนี้

เคยน้ำแรก (กะปಿನ้ำแรก) อยู่ในช่วงเดือนมกราคมหรือช่วงแรก จะมีความบริสุทธิ์สูง สะอาด และมักเป็นตัวเคยล้วน ๆ เพราะใช้สวิงตักที่ผิวน้ำแทนการรุนที่มักจะมีทรายปนมากับตัวเคย กะปಿನ้ำแรกจะมีราคาสูง คุณภาพดีที่สุด เหมาะกับการทำน้ำพริกที่สุด

เคยน้ำสอง (เคยรุนหัว) อยู่ในช่วงประมาณเดือนกุมภาพันธ์ การเก็บตัวเคยน้ำสองนี้ใช้วิธีรุนเคย จึงมีลูกปลาชนิดต่างๆ ปะปนอยู่ค่อนข้างมากในตัวเคยที่รุนได้ กะปิที่ได้มีราคาปานกลาง ทำได้ทั้งน้ำพริกและแกงเผ็ด

เคยน้ำสาม (เคยสารส้มโอ) อยู่ในช่วงปลายเดือนมีนาคม การเก็บตัวเคยน้ำสามนี้ ใช้วิธีรุนเคย เช่นเดียวกับการเก็บตัวเคยน้ำสอง แต่ตัวเคยที่เก็บได้จะมีขนาดใหญ่กว่าเคยน้ำแรกและเคยน้ำสอง นอกจากนี้เคยน้ำสามมักมีลูกหอยปนมาอยู่เสมอ กะปิเคียดแบบนี้มีราคาต่ำที่สุดจึงเหมาะในการทำแกงเผ็ด แต่ไม่เหมาะในการทำน้ำพริก

๒. การจับเคย

การจับเคย จะขึ้นอยู่กับสภาพของลมฟ้าอากาศและลมมรสุม เนื่องจากเคยเป็นสัตว์น้ำจำพวกแพลงก์ตอน เมื่อถูกระแสน้ำและกระแสน้ำมากระทบกระเทือนก็จะถูกพัดพาไปตามแรงคลื่นและลม ฤดูทำการประมงเคยของแต่ละจังหวัดจึงแตกต่างกันไปตามฤดูกาล

เครื่องมือที่ใช้ในการจับ คือ สวิง ใช้สำหรับการช้อน หรือ กระวัก ใช้สำหรับการป้อน เมื่อได้ตัวเคยมาแล้วก็นำไปล้างให้สะอาด ใช้แสงซึ่งเป็นตะแกรงตาถี่ ๆ ร่อนตัวเคยละเอียดจะลอดตะแกรงลงไปอยู่ข้างล่าง เหลือเศษใบไม้ เคยหยาบ และสิ่งที่ไม่ต้องการอยู่ข้างบน ส่วนเคยหยาบ สามารถนำมาทำกะปิได้เช่นกัน แต่ต้องนำมาตากเสียก่อน

๓. การเก็บตัวเคย

ในอดีตใช้วิธีการ **การป้อนเคย** คือ การขุดเลนเป็นป้อนตามแนวป่าชายเลนและทำแนวให้เคยไหลมาจากป่าชายเลนตามทางมาเข้าชะวະ (ชะวະ เป็นอุปกรณ์ใช้ร่อนตัวเคย ลักษณะคล้ายสวิงดักลูกปลา มีขนาดใหญ่ปากกว้าง ปลายแหลม) ที่วางดักไว้ คั้นป้อนและชะวະจะวางขวางทางน้ำที่ไหลเข้า - ออกป่าชายเลน ซึ่งเป็นทางน้ำที่เคยว่ายเข้าออกเพื่อหาอาหารในป่าชายเลน โดยอาศัยการขึ้นลงของกระแสน้ำที่จะพัดตัวเคยเข้ามา

ปัจจุบันได้เปลี่ยนเป็น **การรอเคย** คือ การนำชะวະไปวางล่องน้ำในบริเวณคอกหอยแครง เมื่อยามน้ำลง เคยจะกลับลงสู่ทะเลก็จะติดชะวະที่รอขวางไว้

๔. การเร่งเคย

หลังจากรอเคยได้มาแล้วก็จะทำการเร่งเคย คือการทำความสะอาดและแยกตัวเคยเพื่อให้ได้เคยที่ต้องการ โดยใช้ตะกร้าเร่งผูกด้วยหางแฉ่ง นำเคยที่รวมไว้ในหลัว ทอยตุ้มมาใส่ตะกร้าเร่งเพื่อเร่งเอากุ้งขนาดใหญ่ออก ส่วนเคยจะรอดจากตะกร้าเร่งลงไปอยู่ในหางแฉ่ง การเร่งต้องทำในน้ำที่ใส หากน้ำขุ่นมากจะทำให้โคลนจับที่เหงือกของเคย เมื่อเอาไปทำกะปิสีจะไม่สวย และเสียง่าย เมื่อแสงเสร็จก็จะนำเคยในหางแฉ่งมารวมกัน ส่วนใหญ่เคยจะตายเสียก่อนนำมาหมักเกลือเพื่อทำกะปิ เพราะคนที่รอเคยจะนำเคยเข้าฝั่งเมื่อจำนวนมากพอ ไม่นิยมทำการหมักในเรือนำมาขายที่ฝั่งให้กับคนที่ม้ออาชีพทำกะปิเคยที่ฝั่ง จึงทำให้เคยที่ได้ต้องรอเวลาและเสียเวลาในการเดินทางทำให้เคยที่ได้ตายก่อนถึงผู้ผลิตกะปิ

๕. การทำกะปิ มีขั้นตอนดังนี้

๑. การทำความสะอาด ใช้ตะแกรงตาถี่ ๆ หรือตะกร้าพลาสติกตาถี่ร่อนตัวเคย โดยจะใช้น้ำทะเลทำความสะอาดเพื่อให้เคยคงความสด ไม่ตาย และไม่เสียรสชาติที่ดีของกะปิ การล้างน้ำทะเลที่เค็มและใสสะอาดจะทำให้ตัวเคยใสเมื่อทำกะปิจะมีสีสวย หลังจากนั้นนำเคยในถุงอวนผูกเชือกแขวนทิ้งไว้ในร่มจนน้ำแห้ง

๒. การคลุกเกลือ นำเคยสดที่ได้ไปคลุกเคล้ากับเกลือ ในอัตราส่วนเท่าไหนแล้วนั้นก็แตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น โดยทั่วไปจะเป็นอัตราส่วนเกลือ ๑ ส่วนต่อเคย ๑๐ ส่วน หรือเกลือ ๑ ส่วนต่อเคย ๑๒ ส่วน (ถ้าไม่ต้องการเค็มจัด) หลังจากนั้นก็นำไปพักไว้โดยใส่ในภาชนะที่มีช่องระบาย เช่น ตะกร้าหรือห่อด้วยอวนตาถี่แล้วทับด้วยวัสดุหนัก ๆ เพื่อให้ น้ำออกไปบางส่วน ทิ้งไว้ ๑-๒ คืน (เรียกว่าการเกรอะ)

๓. การตาก นำเคยที่ผ่านกันหมักกับเกลือแล้วไปตากแดดจัด โดยสามารถทำได้ ๒ วิธีคือ (๑) ตากแห้ง โดยการใช้ตะแกรงถี่ ๆ หรืออวนรองใต้เคย เพื่อให้ น้ำหยดลงด้านล่างได้ (๒) ตากเปียก โดยการนำไปตากบนผ้าพลาสติกหรือผ้ายาง (ซึ่งวิธีนี้คุณค่าทางอาหารของเคย จะไม่สูญหายไปกับน้ำเหมือนการตากแห้ง) กลับด้านไปมาบ่อยๆ ตากแดดจัด ๒-๓ วันให้เคยแห้ง (ให้มีความชื้นอยู่บ้างไม่ต้องแห้งสนิท) ก็ใช้ได้

๔. การบดเคย นำเคยที่ตากแดดเรียบร้อยแล้วไปตำ บดหรือไม่ให้ละเอียด

๕. การหมัก นำเคยที่ไม่แล้วมาอัดใส่ภาชนะหมัก เช่น โห้ โองดินเผา หรือถังพลาสติก ให้แน่น พยายามไม่ให้มีช่องว่างระหว่างเนื้อกะปิ เพราะจะทำให้เนื้อกะปิเคยตาตำทำปฏิกิริยากับอากาศแล้วเกิดกลิ่นหืนที่ไม่พึงประสงค์ หลังจากอัดแล้วปิดฝาภาชนะให้แน่นหนาแน่นแมลงและหนอน ระยะเวลาในการหมักจะใช้เวลา ๑ - ๒ เดือน จึงจะมีรสชาติดี นำมาประกอบอาหารได้

๖. การบรรจุ หลังจากหมักได้ที่ก็นำกะปิเคยที่ได้มาบรรจุในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท เช่น กระปุก พลาสติกหรือขวดโหลแก้ว สามารถเก็บกะปิให้คงคุณภาพได้นานนับปี ถ้าไม่บรรจุก็สามารถนำไปแช่เย็นหรือเก็บไว้ในที่ร่มที่มีฝาปิดเพื่อป้องกันแมลงมารบกวน การตักกะปิไปใช้แต่ละครั้งภาชนะที่ใช้ตักจะต้องสะอาดและแห้ง ถ้ากะปิเปียกน้ำจะต้องรีบนำออกตากแดดเพื่อไล่ความชื้น หากปล่อยทิ้งไว้นานหลายวันกะปิอาจจะขึ้นรา

ผู้สืบทอด

๑. บุคคล

๑. นายประเทือง จือเหลียง
๒. นายฉลอง - นางสิน เอื้อสกุล
๓. นายบุญช่วย สุขอยู่

๒. กลุ่มทำกะปิเคยคลองโคน

๑. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพทำกะปิเคยตาตำ ตำบลคลองโคน ๑๙/๒ หมู่ ๒ ต.คลองโคน อ.เมืองสมุทรสงคราม จ.สมุทรสงคราม โทรศัพท์ ๐๓๔ ๗๓๑๑๖๐
๒. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มกะปิคลองโคนแม่กลอง เลขที่ ๑๖๕/๑ หมู่ที่ ๕ ถนน ตำบลคลองโคน อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม โทรศัพท์ ๐๙๐ ๙๔๙ ๑๖๔๕

๔. ผลการติดตามและประเมินผล

๔.๑ รายการน้ำตาลมะพร้าว

วันที่ติดตาม วันที่ ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๕

สถานที่ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตน้ำตาลมะพร้าวแท้

๖๓/๑ ม.๕ ต.ท่าคา อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม ๗๕๑๑๐

โทรศัพท์ ๐-๘๘๒๓-๑๓๘๗

พิกัดที่ตั้ง ๑๓.๔๗๓๓๐๗, ๑๐๐.๐๑๔๗๘๙

ชื่อผู้แทนชุมชน นางสาว รัตนเจริญ

สถานภาพปัจจุบัน มีปฏิบัติแพร่หลาย เนื่องจากยังมีปฏิบัติกันอยู่หลายกลุ่มทั้งเพื่อการพาณิชย์ และทำใช้เองในครัวเรือน (ดูเกณฑ์การประเมินสถานะ)

สถานการณ์ปัจจุบัน

การทำสวนมะพร้าว ในจังหวัดสมุทรสงคราม มีทั้งทำไว้สำหรับเก็บผลและทำน้ำตาล จังหวัดสมุทรสงคราม ได้ชื่อว่าเป็นจังหวัดที่ปลูกมะพร้าวและทำน้ำตาลมะพร้าวมากจังหวัดหนึ่ง แต่สถิติการปลูกมะพร้าวกลับมีจำนวนที่ลดลงจากอดีต ตัวอย่าง ในปี พ.ศ. ๒๕๒๖ จังหวัดสมุทรสงคราม เคยมีพื้นที่ปลูกมะพร้าว ประมาณ ๑๒๔,๗๙๐ ไร่ เป็นพื้นที่ปลูกเพื่อเก็บผล ประมาณ ๓๕,๕๖๗ ไร่ เป็นพื้นที่ปลูกเพื่อทำน้ำตาล ประมาณ ๘๙,๒๒๓ ไร่ ในปี พ.ศ. ๒๕๕๗ พื้นที่การปลูกมะพร้าวได้ลดลงอย่างมาก เหลือพื้นที่ปลูกมะพร้าว ประมาณ ๗๒,๙๗๖ ไร่ และเป็นพื้นที่ปลูกเพื่อทำน้ำตาลเพียง ๑๖,๔๒๘ ไร่ เท่านั้น

ปัจจุบันการผลิตน้ำตาลปึกและน้ำตาลปี๊บมีความยากลำบากมาก เพราะต้นมะพร้าวที่มีอายุมากจะมีลำต้นสูงมากยากลำบาก ต่อการปีนขึ้นไปเก็บน้ำตาล อีกทั้งเสี่ยงต่อการตกต้นมะพร้าวลงมาบาดเจ็บ พิการหลายราย ถึงกับเสียชีวิต เด็กรุ่นใหม่จึงไม่นิยมสืบทอดอาชีพนี้ทำให้อาชีพการผลิตน้ำตาลมะพร้าวแท้ค่อยๆ ลดน้อยลงไปหรือมีการเปลี่ยนแปลงกรรมวิธีการผลิตที่ทำให้ได้น้ำตาลปริมาณมากขึ้น มีผู้ผลิตบางรายผสมแป้งมัน กากน้ำตาลหรือน้ำตาลทราย ในปริมาณมาก เพื่อเพิ่มปริมาณและลดต้นทุนการผลิต และช่วยให้น้ำตาลไม่คืดตัวเร็วเกินไป มีการใส่สารฟอกขาวเพื่อให้ได้น้ำตาลสีขาวนวลน่ากิน

วิธีดูน้ำตาลมะพร้าวแท้หรือน้ำตาลปี๊บปลอม

- น้ำตาลปี๊บปลอม มีสีสดใสสวยงามเหมือนกับเทียนไข
- มีรสหวานแหลมเหมือนกับน้ำตาลโตนด (น้ำตาลเมืองเพชร)
- เวลาบีดู น้ำตาลจะติดนิ้ว ซึ่งเป็นผลมาจากการใส่เบะแซทำให้เหนียวติดนิ้วมือ
- เมื่อนำไปละลายกับน้ำกะทิ จะได้น้ำกะทิไม่ข้น น้ำกะทิจะใส ไม่หอมและไม่อร่อย
- เมื่อนำไปทำขนมสังขยา ขนมจะไม่ขึ้นฟู
- ถ้าผสมน้ำตาลทรายมากก็จะแข็งมาก หักหรือบิ้อออกยาก

จุดเด่น/ อัตลักษณ์

เป็นน้ำตาลมะพร้าวเนื้อแท้ มีเอกลักษณ์ที่ความหวานมัน ไม่หวานแหลม อาจมีเค็ม เนื่องจากปลูกในแหล่งน้ำกร่อยทำให้มีรสเค็มเจือ และรสผาดเกิดจากไม้พะยอมที่ใส่กันกระบอกเพื่อป้องกันน้ำตาลสดไม่ให้บูดก่อนเอามาเคี่ยว เนื้อน้ำตาลมะพร้าวจะฟูนุ่มไม่แข็งกระด้าง

การมีส่วนร่วมในชุมชน

๑. ภายในชุมชนมีการรวมกลุ่มทำน้ำตาลมะพร้าว มีจำนวน ๑๒ ครัวเรือน จากเดิมมี ๑๘ ครัวเรือน มีการแบ่งปันทรัพยากร น้ำตาลสดเพื่อใช้ในการผลิต
๒. นอกชุมชน มีการจัดตั้งกลุ่มระดับจังหวัด และกลุ่มอื่นทั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน บริษัท โรงงาน
๓. มีหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเข้ามาส่งเสริมสนับสนุน เช่น กรมพัฒนาชุมชน ช่วยสนับสนุนด้านบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาดูแล ช่วยแนะนำนวัตกรรมมาใช้ในขั้นตอนการผลิต การแปรรูปเป็นไซรัป และใช้ที่วัดความหวานเพื่อควบคุมคุณภาพ

การสืบทอด

ชุมชนยังมีการทำน้ำตาลมะพร้าวใช้เองในครัวเรือน โดยใช้อุปกรณ์ที่มีอยู่ในบ้านอย่างง่าย ๆ เช่น ใช้กระทะ ทำอาหารในการเคี่ยวน้ำตาล พบว่ายังมีคนรุ่นใหม่เป็นผู้สืบทอดองค์ความรู้ มีกลุ่มผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าวหลายกลุ่ม

การพัฒนาต่อยอด

การแปรรูปเป็นน้ำตาลมะพร้าวไซรัป และแปรรูปเป็นน้ำตาลมะพร้าวแบบผง มีการควบคุมตรวจสอบคุณภาพของน้ำตาลเพื่อขอเป็นสินค้า OTOP ๕ ดาว มีการขายออนไลน์



การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลมะพร้าว

ปัญหาอุปสรรค

๑. ปัญหาจากภัยธรรมชาติ เช่น ศัตรูพืช ยาฆ่าแมลงหรือสารเคมีทำให้น้ำตาลสดมีสิ่งเจือปน
๒. ขั้นตอนในการผลิตใช้เวลานาน รวมถึงวัตถุดิบที่ใช้ต้องเก็บใหม่ทุกครั้ง
๓. ชุมชนรวมกลุ่มทำน้ำตาลมะพร้าวเป็นอาชีพเสริม เนื่องจากรายได้จากการทำไม่มั่นคงและเพียงพอ

๔. มีการทำน้ำตาลมะพร้าวปลอมหรือผสมกันมาก เพราะต้นทุนการผลิตต่ำ มีการเจือปนแป้งมันสำปะหลัง ใส่น้ำตาลทราย ใส่น้ำตาลทรายขาว เพราะวัตถุดิบเหล่านี้มีราคาถูกกว่า การใส่น้ำตาลทรายผสมจะทำให้น้ำตาลมีความแข็งไม่แตกหักง่ายเวลาขนส่ง ผู้รับซื้อหรือคนกลางจึงนิยมมากกว่า
๕. การดัดแปลงนำน้ำตาลทรายมาเป็นส่วนผสม ทำให้คุณค่า และคุณภาพความดั้งเดิม ความแท้หายไป โดยเฉพาะผู้สืบทอดที่เป็นธุรกิจผู้ประกอบการเป็นโรงงาน ที่มุ่งเน้นเอาปริมาณมากกว่าคุณภาพ โดยใช้น้ำตาลทรายมาเจือปน เพื่อให้ได้ปริมาณมาก เพียงพอกับความต้องการของตลาด ส่วนน้ำตาลมะพร้าวแบบดั้งเดิมนั้น ต้องทำตามที่ถูกคำสั่ง

ทักษะของชุมชน/ผู้ปฏิบัติมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๑. การใช้น้ำตาลมะพร้าวยังคงได้รับความนิยมเพราะอยู่ในวิถีชีวิตประจำวัน คนไทยยังใช้ทำขนมอยู่ และน้ำตาลมะพร้าวแท้มีจุดเด่นที่ดีต่อสุขภาพมากกว่าน้ำตาลทราย
๒. วัตถุดิบ คือ ต้นมะพร้าว ยังไม่ถือว่าขาดแคลน ยังคงมีปลูกโดยทั่วไป แต่เปลี่ยนแปลงพันธุ์ไปตามราคาและความต้องการ เช่น นิยมปลูกมะพร้าวน้ำหอม เพื่อขายทั้งลูกมะพร้าวที่ได้ราคาดี
๓. แม้จะไม่ทราบว่า น้ำตาลมะพร้าวได้ขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมระดับชาติแล้ว หากแต่มีความยินดีมากถ้าสามารถนำตราสัญลักษณ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมติดบนสถานที่ หรือฉลากสินค้า

ภาพถ่ายการลงพื้นที่รายการน้ำตาลมะพร้าว





การทำน้ำตาลมะพร้าว



การทำสวนมะพร้าว





ภาพบรรยากาศการติดตามและประเมินผลน้ำตาลมะพร้าว

๔.๒ รายการแมวไทย

วันที่ติดตาม วันที่ ๑๐ พฤษภาคม ๒๕๖๕

สถานที่ ศูนย์อนุรักษ์แมวไทยโบราณ (บ้านแมวไทย)

เลขที่ ๒/๑ หมู่ ๗ ตำบลแควน้อย อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

โทรศัพท์ ๐๘๐-๕๕๐๔-๕๕๐

พิกัดที่ตั้ง ๑๓.๔๓๑๓๘๓, ๙๙.๙๔๗๑๑๘

ชื่อผู้แทนชุมชน นางนันทญา พุคคะบุตร

สถานภาพปัจจุบัน เลี้ยงต่อการสูญหายต้องได้รับการส่งเสริมและรักษาอย่างเร่งด่วน (ดูเกณฑ์การประเมินสถานะ)

สถานการณ์ปัจจุบัน

ปัจจุบันแมวไทยโบราณเหลืออยู่น้อยลงทุกที จึงควรรักษาทางอนุรักษ์ไว้เป็นสมบัติของชาติไทยสืบไป ในอดีตมีการคัดค้นทดลองผสมพันธุ์แมวไทยโบราณเพื่อให้ได้แมวสายพันธุ์บริสุทธิ์ ปัจจุบันประสบความสำเร็จไป ๓ สาย และสามารถทำการทดลองผสมพันธุ์แมวจนค้นพบแมวสายพันธุ์โกญจาที่สูญหายไป หากต้องรอให้ผ่านไปถึงสามชั่วรุ่นแมวหรือ ๖ ปี

จุดเด่นหรืออัตลักษณ์

๑. แมวไทยมีคุณค่าต่อคนไทยด้านความเชื่อ โดยเชื่อว่าการเลี้ยงแมวแต่ละลักษณะจะทำให้เกิดมงคล หรือการให้ร้ายหรือให้โทษ

๒. แมวไทยมีรูปร่างเพรียวบาง สีสันสวยงาม ฉลาด และสง่างามที่สุดในโลก

การมีส่วนร่วมของชุมชน

๑. ชุมชนโดยรอบไม่ได้เข้ามามีส่วนร่วม เนื่องจากศูนย์อนุรักษ์แมวไทยเป็นของเอกชนดูแลกันเองภายในครอบครัว

๒. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เข้ามาช่วยดูแล เช่น การฉีดวัคซีน แนะนำเรื่องสถานที่ การเพาะพันธุ์แมวไทยโบราณและทำการศึกษาวิจัย

การสืบทอด

ปัจจุบันผู้สืบทอดเป็นรุ่นลูก ดำเนินกิจการภายในครอบครัวกันเอง ใช้งบประมาณส่วนตัว ในการจัดทำศูนย์อนุรักษ์แมวไทยโบราณ มีแมวอยู่ประมาณ ๑๖๐ ตัว เป็นพันธุ์วิเชียรมาส ๒๐ ตัว ศุภลักษณ์ ๖๐ ตัว นอกนั้นเป็นสายพันธุ์ต่าง ๆ

การพัฒนาต่อยอด

มีการเพาะพันธุ์แมวโบราณจำหน่ายให้แก่ผู้สนใจ โดยการสั่งจองล่วงหน้า

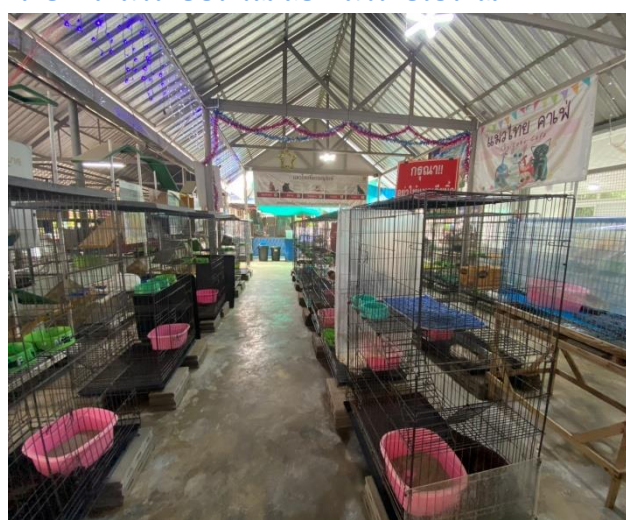
ปัญหาอุปสรรค

๑. ปัญหาการเคลื่อนย้ายแมว ซึ่งศูนย์อนุรักษ์แมวไทยโบราณ ทางพยายามล้างทำความสะอาดทุกวัน แต่กลิ่นไม่สามารถกำจัดให้หมดไปได้ เนื่องจากเกิดจากการสะสม และพื้นดินเดิมไม่ใช่พื้นปูนเป็นพื้นดิน จึงเก็บกลิ่นไว้
๒. มีการร้องเรียนจากกลุ่มธุรกิจหรือกลุ่มที่มองว่าการเลี้ยงแมวในกรงเป็นการทรมานสัตว์
๓. การผสมพันธุ์แบบเลือดชิด (ระหว่างเครือญาติ) จะทำให้ได้สายพันธุ์ไม่แท้ ลักษณะเด่น ของแมวไทยโบราณจะหมดไป
๔. สำหรับผู้ที่เลี้ยงแมวรายใหม่ มักจะมองว่าแมวไทยหน้าตาไม่น่ารักเท่าแมวสายพันธุ์ต่างประเทศ จึงให้ความสนใจแมวต่างประเทศมากกว่า อาจทำให้แมวไทยค่อย ๆ หมดไป

ทัศนะของชุมชน/ผู้ปฏิบัติมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

หากได้รับการสนับสนุนให้เป็นพื้นที่ท่องเที่ยว มีนักท่องเที่ยวมาเยี่ยมชมน่าจะช่วยให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น และคนได้รู้จักสายพันธุ์แมวไทยดียิ่งขึ้น โดยศูนย์อนุรักษ์แมวไทยโบราณยินดีมากที่จะนำตราสัญลักษณ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ติดตั้งบนสถานที่

ภาพถ่ายการลงพื้นที่รายการแมวไทยบริเวณเลี้ยงแมวไทยโบราณ



๔.๓ รายงานงานช่างกะโหลกซอ

วันที่ติดตาม วันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๖๕

สถานที่ บ้านพญาซอ ตำบลบางพรหม อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม

โทรศัพท์ ๐๓๔-๗๖๑๔๔๙, ๐๘๑-๐๑๐๖-๐๐๗

พิกัดที่ตั้ง ๑๓.๔๕๑๗๖๐, ๙๙.๙๔๘๐๙๓

ชื่อผู้แทนชุมชน นายสมพร เกตุแก้ว ประธานศูนย์วัฒนธรรมอำเภอบางคนที

สถานภาพปัจจุบัน เสี่ยงต่อการสูญหายต้องได้รับการส่งเสริมและรักษาอย่างเร่งด่วน (ดูเกณฑ์การประเมินสถานะ)

สถานการณ์ปัจจุบัน

งานช่างกะโหลกซอ มีการถ่ายทอดความรู้ ทำให้ได้รับความสนใจเป็นอย่างมากจากองค์กรต่าง ๆ ทั้งในระดับชุมชนและระดับประเทศ แต่หาผู้สืบทอดยาก เนื่องจากการกะโหลกซอเป็นงานประณีต และใช้เวลาาน ผู้รับการสืบทอดต้องมีใจรักงานศิลปะแขนงนี้อย่างแท้จริง

ปัจจัยคุกคาม พบว่าคุณภาพน้ำ ภาวะภัยแล้ง โรคแมลงดำหนาม พื้นที่ทำการเกษตรถูกขายเพื่อตอบสนองทุนนิยมยุคปัจจุบัน มีผลทำให้มะพร้าวซอสู้พันธุ์ กลายพันธุ์ได้

จุดเด่นหรืออัตลักษณ์

งานกะโหลกซอ หรือ มะพร้าวซอ เป็นงานช่างที่ผสมผสานความรู้ในการจัดหาให้ได้มาและคัดเลือกวัตถุดิบ งานประณีตศิลป์ และความรู้เชิงช่างให้ได้มาซึ่งคุณภาพเสียง โดยช่างฝีมือจะแกะสลัก ฉลุหรือปรุลาย ลงบนกะลามะพร้าวที่ผ่านการคัดเลือกว่ามีรูปลักษณะเหมาะสมเพื่อทำเป็นกะโหลกซอ วัสดุที่ปรุฉลุ หรือแกะสลักเป็นช่องทางระบายเสียงของซอและเป็นการประดับตกแต่งให้เกิดความงามแก่ซอ งานแกะสลักกะโหลกซอเป็นงานหัตถกรรมที่มีความซับซ้อน ตั้งแต่การสรรหาและคัดเลือกวัสดุ การออกแบบสวดลายและการจัดการพื้นผิวของกะลาที่ใช้เป็นกะโหลกซอ และความเข้าใจด้านคุณภาพเสียงอันเกิดจากคุณสมบัติของกะลาหรือกะโหลกซอที่ได้รับการปรุฉลุหรือแกะสลักลายจนได้กะโหลกซอ ซึ่งสามารถนำไปประกอบขึ้นเป็นซอทั้งคัน ที่มีทั้งความสวยงามและคุณภาพเสียงเหมาะสมในการเล่นดนตรี

จุดเด่นของงานช่างแกะสลัก กะโหลกซอ คือ ความสามารถในการสร้างลวดลายฉลุที่วิจิตรบรรจง เป็นร่องรูเสียงที่สามารถระบายอากาศได้ถูกต้อง กายภาพและได้คุณภาพ ซึ่งเมื่อประกอบกับองค์ความรู้ในกรรมวิธีการขึ้นหน้าหนังซอ องค์ความรู้ในการบังคับควบคุม ความยืดหยุ่นของหนังที่รับส่งขยายแรงสั่นสะเทือนระหว่างคันชักกับสายซอ ทำให้ได้เครื่องดนตรีที่มีเสียงไพเราะ ถูกต้อง จึงถือเป็นภูมิปัญญาล้ำค่าที่สามารถผนวกเอาศาสตร์เสียงกับความงามของศิลปะการแกะสลักฉลุลวดลายอันวิจิตรงดงามเข้าไว้ด้วยกัน



การมีส่วนร่วมของชุมชน

การรวมกลุ่มงานแกะกะโหลกซอกระจายตัวตามที่ตั้งทางภูมิศาสตร์ของกลุ่มช่างแกะสลักกะโหลกซอ มักอยู่ในพื้นที่ที่มีมะพร้าวสายพันธุ์กะโหลกซอ หรือบริเวณใกล้เคียง เช่น พื้นที่อำเภอบางคนที และอำเภอมะนัง จังหวัดสมุทรสงคราม

การสืบทอด

การสืบทอดเป็นการศึกษาตามอัธยาศัย ยังไม่มีระบบมาตรฐาน การถ่ายทอดองค์ความรู้ในหมู่ช่าง ส่วนใหญ่มักเป็นการถ่ายทอดให้กับบุคคลในครอบครัว หรือบุคคลที่สนใจเข้ามา ประกอบอาชีพเป็นช่างแกะสลัก และผู้สนใจในบริเวณพื้นที่ที่มีการประกอบอาชีพแกะกะโหลกซอ ในระดับสังคมมีการทำวิทยานิพนธ์ในทุกๆ ระดับการศึกษา มีการถ่ายทอดผ่านรายการโทรทัศน์ มีการบันทึกการให้สัมภาษณ์โดยสื่อสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ มีการจัดการประชุมสัมมนาเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างช่างต่างสกุลช่าง มีการนำเอาผลงานส่วนตัวของช่างออกเผยแพร่ ในอินเทอร์เน็ตผ่านเว็บไซต์และโซเชียลมีเดียที่มีคนในวงการดนตรีไทยสมัยใหม่ให้ความสนใจผลงานสร้างสรรค์ใหม่ๆ ของช่างฝีมือหลายรายสามารถทำรายได้ให้แก่ช่างและร้านขายเครื่องดนตรีไทยที่เป็นตัวกลางได้อย่างดี

การพัฒนาต่อยอด

การพัฒนาเชิงทักษะฝีมือและเครื่องมือ ในปัจจุบันมีการพัฒนาเครื่องมืออุปกรณ์สมัยใหม่ เพื่อช่วยเสริมงานช่างสลักกะโหลกซอให้พัฒนามากยิ่งขึ้น เช่น เครื่องขัดกระดาษทราย เครื่องเจาะ เครื่องกลึง น้ำยาเคมี กาวแห้งเร็ว เครื่องพ่นน้ำยาเคลือบผิว ช่วยทำให้เกิดการพัฒนาด้านทักษะฝีมือที่ดีขึ้น

ปัญหาอุปสรรค

การสูญพันธุ์ของสายพันธุ์ มะพร้าวที่เหมาะสมต่อการทำกะโหลกซอ ทั้งนี้เพราะต้องต่อสู้กับโรคแมลง คำนาม โรคเพลี้ยไฟระบาด และมลภาวะที่ไม่พึงประสงค์จากการขยายตัวของประชากรและอุตสาหกรรมซึ่งส่งผลกระทบต่ออย่างรุนแรงต่อการเจริญเติบโตของสายพันธุ์มะพร้าวกะโหลกซอซึ่งเพิ่มมากขึ้น การกลายพันธุ์ของมะพร้าวพันธุ์กะโหลกซอกำลังเป็นไปอย่างวิกฤติ และจะส่งผลกระทบต่องานแกะสลักกะโหลกซออย่างยิ่งยวด

ทัศนะของชุมชน/ผู้ปฏิบัติมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๑. การแกะกะโหลกซอ เป็นงานช่างฝีมือดั้งเดิมที่ใช้ทักษะและประสบการณ์ที่สั่งสมมาเป็นระยะเวลานาน จึงควรมีระดับของการเปิดเผยวิธีการแกะ เพราะบางอย่างเป็นความลับในเชิงช่างที่ไม่ได้อยากเปิดเผยให้ผู้อื่น
๒. การจัดทำข้อมูลของนักวิชาการควรมีการตรวจสอบข้อมูลกับชุมชนก่อนเสมอ เพื่อมิให้มีการเผยแพร่ข้อมูลผิดพลาด
๓. ควรประชาสัมพันธ์เผยแพร่งานช่างแกะกะโหลกซอ สู่นักเรียนรุ่นใหม่ โดยจัดเป็นกิจกรรมชมรมมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมหมุนเวียนไปตามภาคต่าง ๆ เพราะหากจัดอยู่ในภาคเดิมภาคเดียว กลุ่มคนที่เข้าชมและกลุ่มช่างฝีมือจะเป็นกลุ่มเดิม ๆ ไม่มีองค์ความรู้ใหม่แลกเปลี่ยนกัน เชื่อว่าช่างฝีมืออยากแนะนำงานช่างให้เด็กและเยาวชนได้ตระหนักและภาคภูมิใจ โดยตัวอาจารย์เอง หากไปงานกิจกรรม ก็จะแนะนำลวดลายการแกะที่ง่าย และใช้หุ่นกระบอกที่ทำจากกะลามะพร้าวมานำเสนอ เพื่อให้เด็กและเยาวชนสนใจเรียนรู้
๔. การรวมกลุ่มของช่างฝีมือแกะกะโหลกซอ เป็นไปได้ยาก เนื่องจากปัจจุบันมีการแข่งขันด้านราคาสูงมาก หากช่างฝีมือคนใดอยากได้งานจะลดราคาลงมาก ทำให้เสียราคา

ภาพถ่ายการลงพื้นที่รายการงานช่างแกะกะโหลกซอ



๔.๔ รายการกะปิเคียดดำ ตำบลคลองโคน

วันที่ติดตาม วันที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๖๕

สถานที่ กลุ่มอาชีพผลิตกะปิเคียดดำ คลองโคน

เลขที่ ๑๙/๒ หมู่ที่ ๒ ต.คลองโคน อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม ๗๕๐๐๐

โทรศัพท์ ๐-๘๙๘-๘๗๕-๕๗๓

พิกัดที่ตั้ง ๑๓.๓๓๖๓๑๕, ๙๙.๙๖๕๔๓๙

ชื่อผู้แทนชุมชน นายสมหมาย สมปรุง ประธานกลุ่ม

นายประเทือง จือเหลียง ปราชญ์ชุมชน

สถานภาพปัจจุบัน มีปฏิบัติแพร่หลาย เนื่องจากยังมีปฏิบัติกันอยู่หลายกลุ่มทั้งเพื่อการพาณิชย์ และทำใช้เองในครัวเรือน (ดูเกณฑ์การประเมินสถานะ)

สถานการณ์ปัจจุบัน

กลุ่มคนอาชีพทำกะปิเคียดดำตำบลคลองโคน ได้จัดตั้งกลุ่มตั้งแต่ปี ๒๕๔๐ โดยได้รับการสนับสนุนจากจังหวัดสมุทรสงคราม ได้ดำเนินการผลักดัน กะปิเคียดดำคลองโคน เพื่อขึ้นทะเบียนให้เป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ของกรมทรัพย์สินทางปัญญา โดยอยู่ระหว่างขั้นตอนการพิจารณา

ปัญหาที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน พบว่า ตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ มีการปล่อยน้ำเสียจากนิคมอุตสาหกรรม เพชรบุรี สมุทรสาคร ราชบุรี โดยเฉพาะอย่างยิ่งปัญหาใหญ่ที่สุดคือ โรงงานอุตสาหกรรม ปล่อยกากน้ำตาลสู่คลองสาธารณะ การปล่อยน้ำเสีย มลพิษ ทำให้เกิดความเสียหายแก่สัตว์น้ำในทะเล ในแม่น้ำแม่กลอง และตายเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ยังทำให้เคียดดำที่ใช้ทำกะปิมีจำนวนลดน้อยลงไปกว่าครึ่ง ส่งผลกระทบต่อการทำกะปิเคียดดำแท้ ราคาเคยที่เป็นต้นทุนการทำกะปิสูงขึ้น ทำให้กะปิมีราคาแพงสูงขึ้นมาก ถือเป็นอุปสรรคสำคัญในการทำกะปิเคย และนำมาสู่การใช้กุ้งมาทำกะปิแทนเพื่อลดต้นทุน

จุดเด่น/ อัตลักษณ์

เป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำกะปิเคียดดำคลองโคนแบบดั้งเดิม ไม่ใส่สารกันบูด ไม่ผสมสี และไม่ใส่สารตะกั่ว กะปิเคียดดำคลองโคนของแท้จะมีกลิ่นหอมโอเค็ดและไม่เหม็นคาว สีจะออกม่วงเข้มจนเกือบเป็นสีน้ำตาล รสขมติดมันและไม่เค็มมากจนเกินไป กะปิที่ทำจากเคยจะมีกลิ่นหอมและเนื้อเนียนกว่ากะปิที่ทำจากกุ้ง การทำกะปิจากเคยนั้นยากกว่าการทำกะปิกุ้ง ทั้งขั้นตอนการแยกเคย และขั้นตอนการตาก ต้องใช้เวลาตากแดดนานถึง ๒-๓ วัน ส่วนกุ้งใช้เวลาเพียงครึ่งวันเท่านั้น

การมีส่วนร่วมของชุมชน

๔. ภายในชุมชนมีการรวมกลุ่มทำกะปิเคียดดำคลองโคน กว่าร้อยละ ๔๐ ของตำบล โดยมีวิถีชีวิตเกี่ยวข้องกับการทำกะปิ เช่น มีกลุ่มคนที่มีอาชีพหาเคย โดยจะเก็บเคยไปขายให้คนทำกะปิ มีกลุ่มคนทำกะปิเมื่อผลิตแล้ว นำไปวางจำหน่ายที่ร้านค้าภายในชุมชน
๕. มีหน่วยงานภาครัฐและเอกชนเข้ามาส่งเสริมสนับสนุน เช่น การวิจัย เรื่องการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ของฝากแบบมีส่วนร่วมของชุมชน ตำบลคลองโคน อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม ในสาขาวิชาออกแบบบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

รวมทั้ง การทดลองเพาะพันธุ์เคยตาตำในห้องปฏิบัติการ ของสำนักวิจัยประมงและชายฝั่ง กรมประมง

การสืบทอด

คนภายในชุมชน พบว่าส่วนใหญ่มีความรู้ในการทำกะปิ เนื่องจากเรียนรู้และสืบทอดมาจากคนในครอบครัว และกลุ่มต่างๆ ในชุมชน

คนนอกชุมชน มีการเปิดโอกาสให้ นักเรียน นักศึกษา และชุมชนอื่นๆ เข้ามาศึกษาดูงาน เรียนรู้วิธีการจับเคยตาตำ การรอเคย และขั้นตอนการผลิตกะปิเคยตาตำ ในพื้นที่ตำบลคลองโคน

การพัฒนาต่อยอด

ได้รับการสนับสนุนจากพัฒนาชุมชนจังหวัดสมุทรสงครามในการพัฒนาการผลิตและต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็นสินค้า OTOP ๕ ดาว ได้มาตรฐาน อย. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย มีการขายออนไลน์ และมีการแปรรูปกะปิเคยตาตำหลายรูปแบบอื่น เช่น ทำข้าวเกรียบเคย เป็นต้น

ปัญหาอุปสรรค

๑. มีปัญหาจากธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทำให้ปริมาณเคยน้อยลง ราคาเคยสูงขึ้น จึงเปลี่ยนเป็นใช้กุ้งแทน
๒. การขยายตลาดส่งออกขายต่างประเทศ มีปัญหาด้านกลิ่นและน้ำหนักของกะปิ ทำให้ค่าส่งแพงอาจไม่คุ้มค่า
๓. การขอมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม ได้กำหนดมาตรฐานความเค็มที่ ๑๐% แต่ข้อเท็จจริงยากต่อการปฏิบัติเนื่องจากการทำกะปิโดยวิธีแบบดั้งเดิมต้องมี ความเค็มอย่างน้อย ๑๒% จึงจะทำให้เก็บไว้ได้นาน
๔. ยังไม่มีการรวมกลุ่มหรือจัดตั้งกลุ่มการทำกะปิในระดับประเทศ ซึ่งในประเทศไทยมีชุมชนที่ทำกะปิเป็นจำนวนมากในภูมิภาคที่มีพื้นที่ติดทะเล ทั้งภาคใต้ ภาคตะวันออก และภาคกลาง

ทัศนะของชุมชน/ผู้ปฏิบัติมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๑. ประเด็นมรดกร่วมทางวัฒนธรรม เห็นว่า ภาคใต้เป็นภาคที่มีกะปิเคยล้วนเช่นกัน ทั้งนี้ เมื่อก่อนภาคตะวันออกมีกะปิเคยล้วน แต่ปัจจุบันไม่มีแล้ว
๒. ชุมชนยังมั่นใจว่า เคยมีเพียงพอในการทำกะปิแม้จะลดน้อยลง โดยเคยจะเข้าในช่วงเดือนธันวาคม – เดือนพฤษภาคม ทั้งนี้ จะดูความอุดมสมบูรณ์ของสิ่งแวดล้อมจากวาฬบรูด้า หากมีวาฬบรูด้า เคยจะเยอะ
๓. ปัญหาของการทำกะปิเคย จึงขึ้นอยู่กับดินฟ้าอากาศ แดด ฝน มากกว่า เพราะกรรมวิธีในการทำต้องใช้การตากแดดด้วย

ภาพถ่ายการลงพื้นที่รายการกะปิเคยตำบลคลองโคน



การจับเคย



ตัวเคย



การตากแดด



กะปิเคียวดำ



การพัฒนาบรรจุภัณฑ์



ภาพบรรยากาศการติดตามและประเมินผลรายการกะปิเคียวดำตำบลคลองโคน

๕. เกณฑ์การประเมินสถานะรายการ

การตรวจสอบและประเมินสถานะของรายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมโดยใช้เกณฑ์ที่กำหนดไว้ตามระเบียบคณะกรรมการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณารายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเพื่อขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. ๒๕๖๐

หลักเกณฑ์ในการพิจารณาว่าเป็นรายการที่ปฏิบัติอย่างแพร่หลาย

๑. รายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ที่มีลักษณะตามที่กำหนดไว้ในประกาศคณะกรรมการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เรื่อง การกำหนดลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม พ.ศ. ๒๕๖๐
 ๒. เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่อยู่ในอาณาเขตประเทศไทย
 ๓. มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ และมีคุณลักษณะบ่งบอกความเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นหรือของชาติ
 ๔. เป็นมรดกภูมิปัญญาที่ยังมีการสืบทอดและปฏิบัติอยู่ในวิถีชีวิต
 ๕. มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ วิชาการ ศิลปะ คุณค่าทางจิตใจ คุณค่าเชิงสร้างสรรค์ คุณค่าทางความคิด หรือผลงานควรค่าแก่การรักษาไว้
 ๖. มีการบันทึกหลักฐานหรือสามารถอ้างอิง สืบค้นองค์ความรู้ดั้งเดิมของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมนั้น
 ๗. เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ได้รับการยินยอมจากชุมชนให้ขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

หลักเกณฑ์ในการพิจารณาว่าเป็นรายการที่เสี่ยงต่อการสูญหาย

เป็นไปตามหลักเกณฑ์ ๗ ข้อข้างต้น และเพิ่มเติมหลักเกณฑ์ในข้อใดข้อหนึ่งด้วย ดังนี้

๑. อยู่ในสถานการณ์เสี่ยงต่อการสูญหาย แต่ยังมีความพยายามในการปกป้องคุ้มครองจากชุมชน กลุ่มคน หรือบุคคลที่เกี่ยวข้อง หรือ
๒. รายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่จำเป็นเร่งด่วนอย่างยิ่ง ในการสงวนรักษาเนื่องจากกำลังเผชิญหน้ากับภัยคุกคาม หากไม่มีมาตรการในการส่งเสริมรักษา ไม่สามารถอยู่รอดได้

ตารางสรุปผลการประเมินสถานะของรายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม				
รายการ เกณฑ์ประเมินสถานะ	น้ำตาล มะพร้าว	แมวไทย	งานช่างแกะ กะโหลกซอ	กะปิเคียวตา ตำคลองโคน
<i>เกณฑ์หลักเกณฑ์ในการพิจารณาว่าเป็นรายการที่ปฏิบัติอย่างแพร่หลาย</i>				
๑. รายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ที่มี ลักษณะตามที่กำหนดไว้ในประกาศคณะกรรมการ ส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เรื่อง การกำหนดลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรม พ.ศ. ๒๕๖๐	/	/	/	/
๒. เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่อยู่ในอาณา เขตประเทศไทย	/	/	/	/
๓. มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ และมีคุณลักษณะ บ่งบอกความเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของ ท้องถิ่นหรือของชาติ	/	/	/	/
๔. เป็นมรดกภูมิปัญญาที่ยังมีการสืบทอดและปฏิบัติ อยู่ในวิถีชีวิต	/	/	/	/
๕. มีคุณค่าทางประวัติศาสตร์ วิชาการ ศิลปะ คุณค่า ทางจิตใจ คุณค่าเชิงสร้างสรรค์ คุณค่าทางความคิด หรือผลงานควรค่าแก่การรักษาไว้	/	/	/	/
๖. มีการบันทึกหลักฐานหรือสามารถอ้างอิง สืบค้น องค์ความรู้ดั้งเดิมของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม นั้น	/	/	/	/
๗. เป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่ได้รับการ ยินยอมจากชุมชนให้ขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรม	/	/	/	/
<i>หลักเกณฑ์ในการพิจารณาว่าเป็นรายการที่เสี่ยงต่อการสูญหาย</i>				
๑. อยู่ในสถานการณ์เสี่ยงต่อการสูญหาย แต่ยังมี ความพยายามในการปกป้องคุ้มครองจากชุมชน กลุ่ม คน หรือบุคคลที่เกี่ยวข้อง	x	/	/	x
๒. กำลังเผชิญหน้ากับภัยคุกคาม หากไม่มีมาตรการ ในการส่งเสริมรักษา ไม่สามารถอยู่รอดได้	x	x	x	x

๖. สรุปประเด็นจากการลงพื้นที่

การลงพื้นที่ติดตามและประเมินผลรายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม น้ำตาลมะพร้าว แมวไทย งานช่างแกะกะโหลกขอ และกะปิเคียดดำ ตำบลคลองโคน ณ จังหวัดสมุทรสงคราม สรุปประเด็นหลักๆ ได้ดังต่อไปนี้

๑. การสืบทอด ปัจจุบันยังคงมีการสืบทอดอยู่ในชุมชน และเป็นวิถีชีวิตของคนในชุมชน เช่น การทำกะปิ การทำน้ำตาลมะพร้าว เนื่องจากชุมชนยังนิยมใช้อยู่ในปัจจุบัน นอกจากนี้ผลผลิตจากภูมิปัญญายังสามารถจำหน่ายและได้รับความนิยมในชุมชน และในประเทศอยู่ ประกอบกับยังคงมีผู้สืบทอดที่เป็นทายาทของผู้ปฏิบัติ มีการถ่ายทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น ทั้ง ๔ รายการ คือ น้ำตาลมะพร้าว แมวไทย งานช่างแกะกะโหลกขอ และกะปิเคียดดำ ตำบลคลองโคน

๒. การพัฒนาต่อยอด ชุมชนมีการรับเอานวัตกรรมเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาประยุกต์ใช้ เช่น การควบคุมความหวานของน้ำตาลมะพร้าวโดยใช้เครื่องมือวัด เป็นต้น นอกจากนี้มีการส่งเสริมด้านการตลาด การจัดทำบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย และการขอรับมาตรฐานรับรองผลิตภัณฑ์จากหน่วยงานอื่น เช่น อย. OTOP เป็นต้น เพื่อเปิดโอกาส เพิ่มมูลค่า และเพิ่มช่องทางการจำหน่ายได้มากขึ้น

๓. การมีส่วนร่วมของชุมชน พบว่ารายการที่มีส่วนร่วมในชุมชนอย่างกว้างขวาง ได้แก่ รายการกะปิเคียดดำคลองโคน ชาวคลองโคนกว่า ๔๐% มีอาชีพเกี่ยวข้องกับการทำกะปิเคียด ทั้งเป็นกลุ่มหาเคียด กลุ่มทำกะปิ และผู้จำหน่าย อีกทั้งยังมีการทำกะปิไว้ในครัวเรือนอีกด้วย ส่วนรายการที่มีส่วนร่วมในชุมชนเฉพาะบางกลุ่ม ได้แก่ รายการน้ำตาลมะพร้าว กลุ่มที่มีส่วนร่วมได้แก่คนที่เข้ามาเป็นสมาชิกในกลุ่มอาชีพเป็นหลัก ส่วนครอบครัวที่ไม่มีอาชีพนี้ แต่ยังมีปฏิบัติสืบทอดกันในครัวเรือนอยู่เนื่องจากภูมิปัญญาดังกล่าวยังเป็นวิถีชีวิตของคนในชุมชนจริงๆ

๔. การสนับสนุนของหน่วยงาน พบว่ามีหน่วยงานต่าง ๆ ได้ดำเนินการสนับสนุน เช่น กรมพัฒนาชุมชน ส่งเสริมด้านให้มาตรฐานสินค้า OTOP และบรรจุภัณฑ์ สถาบันการศึกษา ให้ความรู้ และสอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้สามารถเก็บได้นานและตรงกับความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น เช่น ทำน้ำตาลมะพร้าวแบบผงสำหรับใช้ชงกาแฟ น้ำตาลมะพร้าวแบบไซรัป สำหรับรับประทานกับขนมและเครื่องดื่ม กรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)

๕. การฟื้นฟู พบว่าศูนย์อนุรักษ์แมวไทยโบราณมีความพยายามฟื้นฟูพันธุ์แมวสุลต่านที่มีลักษณะแท้ตามตำราแมวไทยให้กลับคืนมา เนื่องจากพันธุ์แท้ได้สูญพันธุ์ไปแล้วตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา โดยได้ดำเนินการเพาะพันธุ์ และคัดเลือกสายพันธุ์ตามวิธีธรรมชาติ ใช้เวลากว่า ๑๖ ปี โดยได้ดำเนินการตั้งแต่วัวพ่อ (คุณปรีชา พุคคะบุตร ผู้ก่อตั้งศูนย์ฯ) ส่งต่อมายังรุ่นลูกคือคุณนันทญา พุคคะบุตร และยังคงดำเนินการอยู่ในปัจจุบัน แม้ว่าในปัจจุบันยังไม่ได้พันธุ์แท้ที่สมบูรณ์ ๑๐๐% แต่ก็มีลักษณะใกล้เคียงมาก

๖. การตระหนักรู้ พบว่าชุมชนมีการตระหนักรู้ในการรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของตน โดยยังใช้วิธีการแบบดั้งเดิมเป็นหลัก เช่น กะปิเคียด แม้เคียดจะหายากและใช้เวลาทำยุ่งยากกว่ากุ้ง แต่ชุมชนก็ยังมีความพยายามใช้เคียดอยู่เพื่อให้คงเอกลักษณ์ของกะปิเคียดดำคลองโคน น้ำตาลมะพร้าวยังใช้น้ำตาลจากมะพร้าวแท้ ไม่ผสมน้ำตาลทราย เพื่อให้คงเอกลักษณ์ดั้งเดิมของน้ำตาลมะพร้าวแท้ เป็นต้น

๗. ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะต่อรายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมและชุมชน

๑. ส่งเสริมด้านการตลาดโดยเน้นความเป็นสินค้าดั้งเดิม และออแกนิก รวมทั้งใช้ตราสัญลักษณ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า
๒. ส่งเสริมให้ชุมชนได้ศึกษาดูงาน แลกเปลี่ยนความรู้กับชุมชนอื่นที่มีความโดดเด่นหรือประสบความสำเร็จ
๓. ส่งเสริมและสนับสนุนการนำนวัตกรรมการปรับใช้กับการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์
๔. ส่งเสริมเข้าร่วมเวทีเปิดตลาดใหม่ๆ ทั้งภาครัฐ และภาคเอกชน
๕. ชุมชนควรหาวิธีเพิ่มวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ น้ำตาลสด และเคย หรือหาแหล่งผลิตอื่นเพื่อเพิ่มจำนวนวัตถุดิบ ให้สามารถรองรับตลาดได้เพิ่มขึ้น
๖. กรมส่งเสริมวัฒนธรรมควรบันทึกข้อมูลเครือข่ายชุมชนลงในฐานข้อมูลเพื่อจัดทำเป็นแผนที่ทางวัฒนธรรม GIS : ICH DATA ต่อไป

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

๑. ถึงแม้สถานการณ์ COVID-19 จะส่งผลกระทบต่อธุรกิจร้านอาหารและท่องเที่ยวอย่างหนัก หากแต่สังคมออนไลน์ช่วยให้มีการรับรู้ข้อมูล การซื้อ-ขาย และการติดตามความเคลื่อนไหวรายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่เป็นอาหารการกินมากขึ้น นอกจากนี้ ในช่วงวิกฤต COVID-๑๙ ทำให้หลายคนหันมาทำอาหารด้วยตัวเอง จึงต้องเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ดังนั้น หน่วยงานภาครัฐควรเป็นกลไกที่สำคัญในการจัดการบูรณาการร่วมกับหน่วยงานอื่นเพื่อเพิ่มมาตรฐานสินค้าและผลิตภัณฑ์และยกระดับผลิตภัณฑ์จากมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์
๒. ภาครัฐควรศึกษาประเด็นของ ผลกระทบจากการพัฒนาพื้นที่ เทคโนโลยี ที่ทำให้ภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เปลี่ยนแปลงไป เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาศึกษาทิศทางการพัฒนาภูมิปัญญาให้ยังคงอยู่กับการพัฒนาปัจจุบันต่อไป
๓. ภาครัฐควรศึกษาความเป็นไปได้ในการส่งเสริมและสนับสนุนทุนทางสังคมที่เป็นภูมิปัญญา อันเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม ด้วยเหตุที่ว่าระบบความรู้ใน การจัดการวิถีของความเป็นชุมชน เป็นคุณค่าเดิมที่สังคมนั้นมีอยู่แล้ว และถูกนำมาใช้ในมิติที่หลากหลาย ได้แก่ เรื่องของทรัพยากรธรรมชาติ และมิติที่เป็นนามธรรม ได้แก่ เรื่องของวัฒนธรรม องค์ความรู้ ทุนทางสังคมดังกล่าวนี้ คือ พลังสำคัญที่จะขับเคลื่อนชุมชนต่าง ๆ ให้มีความสามารถในการเพิ่มมูลค่าและทุนทางสังคมให้กับชุมชนตนเองมากขึ้น และมีความเท่าทันต่อปัญหา และท้ายที่สุดสามารถพึ่งพาตนเองได้ในระยะยาว ก่อให้เกิดพลังเพื่อใช้ขับเคลื่อนชุมชนให้สามารถพัฒนาไปสู่ความเข้มแข็งได้
