รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กะปิ
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน เขาแดง อำเภอ กุยบุรี ตำบล เขาแดง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น
3.2 ลักษณะ คาว
เป็นส่วนประกอบ (เครื่องปรุง) ในอาหารหลากหลายชนิด

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)
ตำบลเขาแดง มีผู้เล่าว่าบรรพบุรุษของชาวเขาแดงที่มาตั้งรกรากน่าจะมาทางเรือ ซึ่งการตั้งชุมชนคาดว่าน่าจะก่อนสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย โดยพิจารณาจากอุโบสถวัดเขาแดงซึ่งมีภาพวาดเป็นศิลปะสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย เกิดจากชุมชนที่เข้มแข็งและมีมานานจึงสามารถสร้างวัดและมีอุโบสถได้ การตั้งชื่อน่าจะตั้งตามลักษณะเขาซึ่งมีสีแดงสด ปัจจุบันตำบลเขาแดงมีพื้นที่โดยรวมประมาณ 32.26 ตารางกิโลเมตรหรือประมาณ 20,180 ไร่ โดยทั่วไปมีลักษณะพื้นที่ลาดเอียงจากทิศตะวันตกไปสู่อ่าวไทย ลักษณะพื้นที่ทั่วไปในเขตปกครององค์การบริหารส่วนตำบลเขาแดง ส่วนใหญ่เป็นที่ลุ่มมีแนวเขาซึ่งเป็นเขตอุทยานแห่งชาติเขาสามร้อยยอดล้อมรอบ โดยมีสภาพดินร่วนปนทราย ประชาชนส่วนใหญ่มีอาชีพประมงชายฝั่ง, การเพาะเลี้ยงกุ้ง, การเลี้ยงกุ้ง, และการปศุสัตว์

กะปิ คิดขึ้นโดยชาวประมง ที่ต้องการจะดองกุ้งที่จับมาได้เพื่อเอาไว้รับประทานได้ในระยะเวลานานๆ หรืออีกข้อสันนิษฐานหนึ่งกล่าวว่า เนื่องจากไม่สามารถขายกุ้งได้หมด จึงทำการดองเอาไว้ ไม่ว่าข้อสันนิษฐานจะเป็นอย่างไร แต่ข้อเท็จจริงคือ กะปิเป็นตำรับอาหารของชาวเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งในปัจจุบัน กะปิกลายมาเป็นส่วนหนึ่งในด้านวัฒนธรรมการประกอบอาหาร และสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนต่างๆ จากการผลิตกะปิขายในประเทศไทย มีกะปิมากมายหลายชนิดให้เลือกรับประทาน กะปิแต่ละชนิดจะมีความแตกต่างกัน ทั้งคุณภาพ วัตถุดิบ กรรมวิธีผลิต ตามแต่ท้องถิ่นนั้นๆ โดยส่วนใหญ่ทำจากกุ้งเคย ซึ่งมีมากในแทบชายฝั่งทะเลอันดามัน จึงทำให้มีการผลิตกะปิในหลายๆ แห่ง ในพื้นที่ชายฝั่งติดกับทะเล กะปิทำจากตัวเคย หรือ กุ้งเคย เป็นสัตว์ทะเลชนิดหนึ่ง มีลักษณะคล้ายกุ้งแต่ตัวเล็กกว่า และไม่มีกรีแหลมๆ ที่บริเวณหัว เหมือนกุ้ง ตัวสีขาวใส มีตาสีดำ อาศัยอยู่ตามบริเวณผิวทะเล

การจับกุ้งเคยจะขึ้นอยู่กับสภาพของลมฟ้าอากาศและลมมรสุม เนื่องจากเคยเป็นสัตว์น้ำจำพวกแพลงก์ตอน เมื่อถูกกระแสน้ำและกระแสลมมากระทบกระเทือนก็จะถูกพัดพาไปตามแรงคลื่น และลม ฤดูทำการประมงเคยของแต่ละจังหวัดจึงแตกต่างกันไปตามฤดูมรสุม ทางฝั่งตะวันออกของอ่าวไทยตั้งแต่จังหวัดระยองถึงจังหวัดตราด จะอยู่ในช่วงเดือนพฤษภาคมถึงธันวาคม ส่วนจังหวัดชลบุรี ฉะเชิงเทรา สมุทรปราการ สมุทรสาคร เพชรบุรี จะทำการประมงเกือบตลอดปีทางฝั่งตะวันออกของอ่าวไทย คือ จังหวัด ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สงขลา ปัตตานี และนราธิวาส ฤดูที่ทำการประมงเคยก็จะแตกต่างกันออกไป คือ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์และชุมพร เคยจะชุกชุมในเดือนมีนาคมถึงเมษายน จังหวัดสุราษฎร์ธานีจะชุกชุมในเดือนมีนาคมถึงเมษายน และกรกฎาคมถึงสิงหาคม ตั้งแต่จังหวัดนครศรีธรรมราชถึงนราธิวาส จะมีเคยชุกชุมอยู่ระหว่างเดือนมกราคมถึงมีนาคม

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เครื่องมือในการจับกุ้งเคยส่วนใหญ่ทำจากอวนในล่อนสีฟ้า มีขนาดช่องตาตั้งแต่ 1-2 มม. นำมาเย็บเป็นถุง หรือขณะทำการประมงกางผืนอวนให้มีลักษณะเหมือนถุงเพื่อรวบรวมเคย เครื่องมือที่ใช้แบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ เคลื่อนที่และประจำที่ พวกที่เคลื่อนที่ได้อาจใช้แรงคนหรือกำลังแรงจากเครื่องยนต์ พวกที่อยู่ประจำที่ก็มักจะผูกติดกับหลัก เสา หรือวัตถุหนัก เพื่อให้เครื่องมืออยู่กับที่ไม่ลอยไปไหน เครื่องมือเคลื่อนที่ได้แก่ อวนล้อม อวนเข็นทับตลิ่ง อวนลาก อวนรุน ระวะรุนเคย เจียดเคย สวิงช้อนเคย และถุงลากเคย เครื่องมือประจำที่ได้แก่ โพงพาง รั้วไซมาน ยอปีก ถุงซั้ง ถุงยักษ์ รอเคย และป้องเคย

หลักการผลิตกะปิที่ดี กรมประมงได้สรุปหลักการผลิตกะปิที่ดีไว้ 10 ข้อดังนี้

1. เคยสดที่ใช้ควรสะอาด และต้องเลือกสิ่งเจือปนอื่นๆออก
2. การเคล้าเกลือกับเคยควรเคล้าให้ทั่วกัน
3. เกลือที่ใส่ควรใส่ให้เพียงพอ เพื่อไม่ให้เคยเน่าเสีย
4. เคยที่เคล้าเกลือแล้วควรจะเกรอะ หรือทับน้ำในภาชนะที่สามารถให้อากาศถ่ายเทได้
5. เคยที่เกรอะและบดแล้ว ควรมีการตากแดดก่อนการหมัก
6. การอัดกะปิเพื่อหมัก ควรจะอัดให้แน่น โดยพยายามอย่าให้มีช่องอากาศอยู่ในกะปิ เพราะจะทำให้กะปิมีกลิ่นไม่ดี
7. กะปิควรหมักในภาชนะดินเผา เช่น ไห หรือตุ่ม และมีการป้องกันแมลงเข้าโดยการขัดปากไหด้วยใบมะพร้าวและไม้ไผ่ และมีผ้าขาวคลุมอีกทีหนึ่ง
8. กะปิที่ดีควรมีการหมักอย่างน้อย 3 เดือน
9. กะปิที่ดีไม่ควรใส่สี
10. การบรรจุกะปิเพื่อจำหน่าย ควรจะอัดกะปิใส่ภาชนะบรรจุให้แน่นพยายามอย่าให้มีช่องว่างของอากาศในภาชนะ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เคย และเกลือ

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

วิธีการทำกะปิเคย 1. ชาวบ้านจะใช้ตัวเคย 5 กิโลกรัม ต่อเกลืออย่างดี 1 กิโลกรัม คลุกเคล้าให้เข้ากันหมักไว้นาน 2 คืน จากนั้นนำออกผึ่งแดดพอหมาด 2. นำมา “เช” (ตำ) เบาๆ พอแหลก แล้วหมักไว้ 5 คืน (การหมักขั้นตอนนี้ต้องใส่กระสอบเพื่อให้น้ำในตัวเคยออกมา) 3. นำไปตากแดดพอหมาดโดยบี้เป็นก้อนเล็กๆ 4. นำไป “เช” ใหม่ให้เข้ากันดีจนแหลก ตีปลักเป็นก้อนสี่เหลี่ยมหรือก้อนกลมๆ 5. หมักไว้ 2 สัปดาห์ แล้วนำมา “เช” อีกครั้ง 6. บรรจุลงใน “โอ่งขัดน้ำ” (ใส่โอ่งโดยอัดกะปิจนเต็มแน่น ปิดด้วยผ้าพลาสติกโรยด้วยเกลือเม็ดจนเต็มพื้นที่) 7. ตั้งทิ้งไว้อย่างน้อย 45 วันจึงจะนำมาปรุงอาหารได้ การ “เช” หรือการตำตัวเคยให้แหลกก่อนที่จะผ่านกระบวนการหมัก และกลายมาเป็น “กะปิเคย” ด้วยภูมิปัญญาการถนอมอาหารพื้นบ้าน

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

กะปิเคย

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

กะปิเคย

กะปิเคย

กะปิเคย

กะปิเคย

กะปิเคย

กะปิเคย

กะปิเคย

กะปิเคย

กะปิเคย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)
7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
นางกิมล้วน สายฟ้า
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
48 หมู่ที่ 2 ตำบลเขาแดง อำเภอกุยบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์
โทรศัพท์ 0-3282-1534 โทรสาร
E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวฐิติรัตน์ หิรัญวงศ์
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไมเด็น
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1. นายเกริกชัย ชาติไทยไตรรงค์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์
2. นางปัทมา รุจีวงศ์
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม
3. นางสาวฐิติรัตน์ หิรัญวงศ์
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายเกริกชัย ชาติไทยไตรรงค์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557