

จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กุ้งแห้ง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ชลุม ตำบล -

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ตำบลบางชัน อำเภอชลุม มีลักษณะภูมิประเทศทั่วไปเป็นเกาะและป่าชายเลน มีลำคลองน้ำเค็มหลายสายไหลผ่านในพื้นที่ พื้นที่ส่วนใหญ่ติดต่อกับชายทะเล ชุมชนบ้านบางชัน เป็นชุมชนเก่าแก่ที่มีความเป็นอยู่อาศัยบนผืนน้ำทะเลมาอย่างยาวนาน ถือเป็นชุมชนโบราณที่ยังคงสืบสานกิจกรรมและวัฒนธรรมท้องถิ่นในวิถีชีวิตชาวประมงของจังหวัดชายฝั่งภาคตะวันออกได้มาจนถึงปัจจุบัน ชาวบ้านส่วนใหญ่มีอาชีพประมงและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากอาหารทะเล ซึ่งการทำกุ้งแห้ง ได้ถือว่าการสะท้อนถึงวิถีการใช้ชีวิตและการประกอบอาชีพของคนในตำบลได้อย่างดี กุ้งแห้ง ผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมาอย่างยาวนานในการถนอมอาหารของชาวบ้านบางชัน อำเภอชลุม ได้ได้จากการนำกุ้งสดธรรมชาติมาตากโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์ให้แห้งสนิทสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลายชนิดและเป็นของฝากที่ขึ้นชื่อของจังหวัด หมู่บ้านไร่แผ่นดิน มีชื่อเรียกกันอย่างเป็นทางการว่าชุมชนบ้านบางชันซึ่งอยู่ที่ ต.บางชัน อ.ชลุม จ.จันทบุรี เหตุที่เรียกกันว่า หมู่บ้านไร่แผ่นดิน เป็นเพราะหมู่บ้านแห่งนี้ไม่ได้ตั้งอยู่บนผืนแผ่นดินแต่ดอกเสา สร้างบ้านอยู่กันตรงดินเลน ตามแนวป่าชายเลน สันจรกันทางเรือเป็นหลัก ประกอบอาชีพประมง ชุมชนบ้านบางชัน เป็นชุมชนเก่าแก่ที่มีความเป็นอยู่อาศัยบนผืนน้ำทะเลมาอย่างยาวนาน ถือเป็นชุมชนโบราณที่ยังคงสืบสานกิจกรรม และวัฒนธรรมท้องถิ่นในวิถีชีวิตชาวประมงของจังหวัดชายฝั่งภาคตะวันออกได้มาจนถึงปัจจุบัน ตำบลบางชัน มีทั้งสิ้น 6 หมู่บ้าน ประกอบด้วย หมู่ที่ 1 บ้านเกาะจิก หมู่ที่ 2 บ้านโรงไม้ ซึ่งแต่เดิมเรียก “บ้านปากน้ำเวฬุ” แต่ปัจจุบัน รู้จักกันเป็นอย่างดีในชื่อ “บ้านบางชัน” หมู่ที่ 3 บ้านอิเทพ หมู่ที่ 4 บ้านเทพาหย่าง หมู่ที่ 5 บ้านนากุ้ง และหมู่ที่ 6 บ้านสีลาดวน แต่ละหมู่บ้านอาศัยปลูกบ้านตามป่าชายเลน และป่าโกงกางมีคลองทะเลไหลผ่านระหว่างหมู่บ้าน เอกลักษณ์เฉพาะของหมู่บ้านที่น่าสนใจคือ ไปมาหาสู่กันด้วยเรือยนต์ ใช้การคมนาคมทางน้ำเป็นหลัก

เพราะไม่มีเส้นทางสัญจรด้วยรถยนต์ มีเพียงฟุตบาททางเดินทางเท้าหน้าหมู่บ้านที่สนับสนุนงบประมาณการดำเนินการก่อสร้างจากทางองค์การบริหารส่วนตำบลเท่านั้น กุ้งแห้ง เป็นการแปรรูปอาหารประเภทหนึ่ง โดยการทำแห้งเพื่อป้องกันการเน่าเสียของอาหาร กุ้งแห้งที่จำหน่ายในท้องตลาด มีหลายเกรด และหลายขนาด เลือกใช้ตามความต้องการ ประโยชน์ ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารคาวหลายชนิด เช่น ส้มตำ ยำ แกงเลียง น้ำพริกบางชนิด เป็นต้น กุ้งแห้งตัวโตๆ อาจเป็นอาหารโปรดของใครหลายๆ คน จะนำมาทำอะไรก็อร่อยไปหมด จะนำไปโรยส้มตำ ยำกินกับข้าวต้ม หรือจะไปปรุงกับจานผักจานแกง หรือกินเป็นอาหารว่าง แก่ลัมกับเมนูต่างๆ ก็อร่อยอร่อยได้ใจไปซะทุกอย่าง เคล็ดลับที่จะทำให้กุ้งแห้งกรอบ ก็คือ เมื่อทอดกุ้งแห้งแล้ว ให้ใช้กระดาษทิชชูรองที่ก้นจานก่อนตักกุ้งแห้งใส่จาน ทิ้งไว้สักครู่จนกระดาษทิชชูซับน้ำมันออกจากกุ้งแห้งมาากพอแล้ว ก็ตักกุ้งใส่กล่องที่มีฝาปิดมิดชิด จากนั้นนำกล่องนั้นไปแช่ช่องแข็งนานซัก 20-30 นาที จากนั้นจึงค่อยนำมาทานหรือนำมาประกอบอาหาร เราจะได้กุ้งแห้งที่กรอบ วิธีทำกุ้งแห้ง กุ้งที่นิยมนำมาทำเป็นกุ้งแห้ง คือ กุ้งทะเลเปลือกบาง นำมาต้มหรือนึ่งจนสุกโดยเคล้าเกลือให้พอมีรสเค็ม จากนั้นให้นำไปตากแดด ถ้าแดดดีๆ เพียงวันเดียวก็สามารถใช้ได้แล้ว จากนั้นให้หาถุงผ้าใส่กุ้งลงไปแล้วบอบหรือทุบด้วยไม้ตีพริก เพื่อให้เปลือกกุ้งร่อนออก แล้วให้แกะส่วนเปลือกทิ้งไป เราก็จะได้กุ้งแห้งอย่างดีและไม่ปนเปื้อนสารเคมี สำหรับบ้านที่ไม่มีที่ตากแดด ก็สามารถทำกุ้งแห้งได้ โดยการนำกุ้งเคล้าเกลือแล้วอบด้วยเตาอบไฟฟ้า ก็พอจะเป็นกุ้งแห้งได้ ทั้งนี้ กุ้งสดน้ำหนัก 1 กิโลกรัม เมื่อตากแดดแล้วจะเหลือน้ำหนักกุ้งประมาณ 250 กรัม

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขั้นตอนในการผลิตกุ้งแห้ง ๑. กุ้งทะเลขนาดเล็ก หรือ กุ้งฝอย ๒. เกลือเม็ด ๓. น้ำ ๔. สวิง ๕. ตะแกรงตาข่าย
ขั้นที่ ๑ การเตรียมกุ้ง - นำกุ้งมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วใส่ตะกร้า ผึ่งไว้ให้สะเด็ดน้ำ ขั้นที่ ๒ การต้ม - ต้มน้ำ ใส่เกลือเม็ด ๒ - ๓ กำมือต่อน้ำ ๕ ลิตร - เมื่อน้ำเดือด ใส่กุ้งลงไปต้มให้สุก รอปประมาณ ๑๕-๒๐ นาที - ใช้สวิงตักกุ้งขึ้นใส่ตะแกรง ผึ่งไว้ให้สะเด็ดน้ำอีก ๒๐-๓๐ นาที ขั้นที่ ๓ การตากแดด - นำกุ้งที่ต้มสุกมาตากแดดบนตะแกรงตาข่าย เปลี่ยนให้เสมอกัน ใช้เวลาตากแดด ๑ วันครึ่ง กุ้งจะแห้ง - การตากแดด ต้องคอยพลิกกุ้งทุกครั้ง ชั่วโมง เพื่อให้กุ้งแห้งสม่ำเสมอ ขั้นที่ ๔ การทุบเปลือก - นำกุ้งแห้งที่ตากแห้งแล้วใส่ถุงกระสอบปุย ผาดกับพื้นไม้ เปลือกกุ้งจะหลุดออก จากตัว - นำกุ้งที่ทุบเปลือกไปร่อนเอาากเปลือกออก ๑ ครั้ง แล้วนำมาทุบ และร่อนซ้ำอีก จะได้กุ้งแห้งที่สดใหม่ หอม น่ารักประทาน กุ้ง จัดอยู่ในไฟลัมสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง ชั้น Crustacea อันดับ Decapoda มีด้วยกันหลายวงศ์ กุ้งเป็นสัตว์น้ำ หายใจด้วยเหงือก ลำตัวยาว แบนหรือกลม แบ่งเป็นปล้องๆ เปลือกที่หุ้มท่อนหัวและอกคลุมมาถึงอกปล้องที่ 8 ส่วนใหญ่มีลักษณะแบนข้าง ก้ามและขาอยู่ที่ส่วนหัวและอก มี 10 ขา มีทั้งในน้ำจืดและน้ำเค็ม โดยปกติชอบหลบซ่อนตัวอยู่เงียบ ๆ ตามพื้นน้ำหรือในวอกมือด ๆ จะออกหากินในเวลากลางคืน กุ้งกินทั้งพืชและสัตว์เป็นอาหาร เช่น กิน กุ้งด้วยกันเอง ลูกปลา ไข่เดือน สัตว์หน้าดินขนาดเล็กชนิดต่าง ๆ ข้าว เนื้อมะพร้าวตลอดจนซากสัตว์ สามารถแบ่งออกได้หลายชนิด เช่น กุ้งกุลาดำ กุ้งก้ามกราม กุ้งนาง กุ้งหลวง กุ้งก้ามเกลี้ยง กุ้งตะกาด กุ้งตะเข็บ กุ้งฝอย กุ้งหัวแข็ง กุ้งหัวโชน กุ้งขาว กุ้งรู กุ้งหิน กุ้งติดชัน กุ้งแซบวีย กุ้งเครย์ฟิช ส่วนประกอบของเปลือกกุ้งส่วนใหญ่เป็นไคติน รองลงมา ก็เป็นจำพวกแร่ธาตุ โปรตีน ส่วนของไขมัน เป็นต้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การเดินทางไปยังชุมชนตำบลบางชัน อำเภอลำลูกเกด จังหวัดจันทบุรี ใช้เส้นทางถนนสุขุมวิท-ตราด เลี้ยวขวาเข้าทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1358 ไปทางบ้านอ่างกระปอง เข้าท่าเรืออ่างกระปอง ก่อนเดินทางด้วยเรือยนต์ประมาณ 30 นาทีจึงถึงปากน้ำเวฬุ เข้าสู่ “หมู่บ้านไร่แผ่นดิน” ตลอดทั้งสองฟากฝั่งที่เดินนั่งเรือผ่านเป็นที่อยู่อาศัยของชาวประมงท้องถิ่นที่ปลูกเรือนอาศัยกันบนผืนน้ำทะเล ระหว่างน้ำถึงกัน แบ่งพื้นที่เป็นการวางโพรงวางเลี้ยงปลาในกระชังซึ่งเป็นรายได้เสริมของชาวบ้านในชุมชนตำบลบางชัน ด้วยธรรมชาติ และวิถีชีวิต

ของชุมชนที่มีความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่กันมาโดยตลอด จนปัจจุบัน ทั้งชุมชนตำบลบางชันมีผู้อยู่อาศัยรวมทั้งสิ้นประมาณ 400-500 หลังคาเรือน ทั้งหมดเป็นชาวไทย และชาวไทยเชื้อสายจีน ชาวพุทธที่ยังคงหยิบยื่นให้ความช่วยเหลือกันทั้งในเรื่องความเป็นอยู่อาศัย และการช่วยเหลือในการทำประมงเพื่อหารายได้จุนเจือครอบครัว ชาวบ้านชุมชนตำบลบางชันจะมีอาชีพทางการประมงเป็นหลัก และจะสร้างรายได้เสริมด้วยการเลี้ยงสัตว์น้ำในกระชัง ซึ่งแต่ละปีถือว่าสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนและจังหวัดจันทบุรีเป็นจำนวนมาก ตำบลบางชันอำเภอขลุง มีลักษณะภูมิประเทศทั่วไปเป็นเกาะและป่าชายเลน มีลำคลองน้ำเค็มหลายสายไหลผ่านในพื้นที่พื้นที่ส่วนใหญ่ติดต่อกับชายทะเล ชุมชนบ้านบางชัน เป็นชุมชนเก่าแก่ที่มีความเป็นอยู่อาศัยบนผืนน้ำทะเลมาอย่างยาวนาน ถือเป็นชุมชนโบราณที่ยังคงสืบสานกิจกรรมและวัฒนธรรมท้องถิ่นในวิถีชีวิตชาวประมงของจังหวัดชายฝั่งภาคตะวันออกได้มาจนถึงปัจจุบัน ชาวบ้านส่วนใหญ่มีอาชีพประมงและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากอาหารทะเล ซึ่งการทำกุ้งแห้ง ได้ถือว่าเป็นการสะท้อนถึงวิถีการใช้ชีวิตและการประกอบอาชีพของคนในตำบลได้อย่างดี กุ้งแห้ง ผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมาช้านานในการถนอมอาหารของชาวบ้านบางชันอำเภอขลุง ได้ที่จากการนำกุ้งสดธรรมชาติมาตากโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์ให้แห้งสนิท สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลายชนิดและเป็นของฝากที่ขึ้นชื่อของจังหวัด

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

1. กุ้งทะเลขนาดเล็ก หรือ กุ้งฝอย
2. เกลือเม็ด
3. น้ำ
4. สวิง

5. ตะแกรงตาข่าย

ขั้นที่ 1 การเตรียมกุ้ง

- นำกุ้งมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วใส่ตะกร้า ผึ่งไว้ให้สะเด็ดน้ำ

ขั้นที่ 2 การต้ม

- ต้มน้ำใส่เกลือเม็ด 2 - 3 กำมือต่อน้ำ 5 ลิตร
- เมื่อน้ำเดือด ใส่กุ้งลงไปต้มให้สุก รอประมาณ 15-20 นาที
- ใช้สวิงตักกุ้งขึ้นใส่ชาม พักไว้ให้สะเด็ดน้ำอีก 20 - 30 นาที

ขั้นที่ 3 การตากแดด

- นำกุ้งที่ต้มสุกมาตากแดดบนตะแกรงตาข่าย เกลี่ยให้เสมอกัน ใช้เวลาตากแดด 1 วันครึ่ง กุ้งจะแห้ง
- การตากแดด ต้องคอยพลิกกุ้งทุกครั้งชั่วโมง เพื่อให้กุ้งแห้งสม่ำเสมอ

ขั้นที่ 4 การทุบเปลือก

- นำกุ้งแห้งที่ตากแห้งแล้วใส่กระสอบปุย พาดกับพื้นไม้ เปลือกกุ้งจะหลุดออกจากตัว
- นำกุ้งที่ทุบเปลือกไปร่อนเอากากเปลือกออก 1 ครั้ง แล้วนำมาทุบ และร่อนซ้ำอีกจะได้กุ้งแห้งที่สดใหม่ หอม นารับประทาน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบประยุกต์(ถ้ามี)

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



การทำกุ้งแห้ง



การทำกุ้งแห้ง



การทำกุ้งแห้ง



การทำกุ้งแห้ง



การทำกุ้งแห้ง



การทำกุ้งแห้ง



การทำกุ้งแห้ง



การทำกุ้งแห้ง



การทำกุ้งแห้ง



การทำกุ้งแห้ง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายกาญจน์ กรณีย์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นายกาญจน์ กรณีย์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ม.2 ต.บางชัน อ.ขลุง จ.จันทบุรี

โทรศัพท์ ๐๘๕-๐๘๖๑๒๗๓ โทรสาร

E-mail

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

ไม่มี

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25