จังหวัดจันทบุรี

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กะปิ
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ท่าใหม่ ตำบล คลองขุด

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่
3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)
เดิมพื้นที่แห่งนี้สมัยก่อนเรียกว่า ตำบลบูเก็ตบุหงา ตามภาษามาลายู แปลเป็นไทยว่า “ภูเขาดอกไม้ที่สวยงาม” เนื่องจากมีภูเขาลูกหนึ่งอยู่ริมคลองมำบัง คือ เขาบูเก็ตบุหงา เมื่อถึงฤดูกาลต้นไม้บนภูเขาจะออกดอกบานสะพรั่ง สวยงาม จึงเป็นที่มาของชื่อ และมีหลักฐานชื่อเดิมที่น่าเชื่อถือได้ คือ มัสยิดบูเก็ตบุหงา ตั้งอยู่หมู่ที่ ๗ ตำบลคลองขุด ริมถนนยนตรการกำธร ตรงข้ามวัดมงคลมิ่งเมือง มี นายพันธุ์ มุขวัลย์ เป็นกำนันคนแรก เมื่อครั้งอดีต สมัยนายสมาน ผลทวี กำนันคนที่สองของตำบลบูเก็ตบุหงา ได้เกิดเหตุน้ำท่วมหนักทำให้บ้านเรือนราษฎรและพืชผลทางการเกษตรเสียหายเป็นจำนวนมาก เนื่องจากภูมิประเทศทั่วไปเป็นที่ลุ่มน้ำท่วมขังกำนันจึงขอความช่วยเหลือจากทางการพร้อมด้วยขอความร่วมมือราษฎรให้ร่วมกันแก้ไขปัญหาน้ำท่วม โดยพร้อมใจกันขุดคลองจากหมู่บ้านเชื่อมคลองมำบังไปจนถึงคลองตายายเพื่อระบายน้ำที่ท่วมขัง และบริเวณนี้จึงถูกเรียกกันติดปากว่า “คลองขุด” (ปัจจุบันอยู่ในซอยผลทวี หมู่ที่ ๗) นับแต่นั้นเป็นต้นมาตำบลบูเก็ตบุหงาก็ไม่เคยประสบกับภาวะน้ำท่วมอีกเลย ส่งผลให้ราษฎรมีความเป็นอยู่ที่ดี มีความอุดมสมบูรณ์ของพืชพันธุ์ธัญญาหารตลอดมา เพื่อแสดงถึงวีรกรรมของพลังมวลชนในการร่วมแรงร่วมใจและการฝ่าฟันปัญหาอุปสรรคต่อความยากลำบากในยุคนั้น ที่ต้องใช้ทั้งเวลาและกำลังแรงงานผู้คนเป็นจำนวนมากกว่าจะขุดคลองได้สำเร็จ กำนันสมาน ผลทวี พร้อมด้วยราษฎร จึงได้เปลี่ยนชื่อตำบล “บูเก็ตบุหงา” เป็นตำบล “คลองขุด” ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา กะปิ หรือ เคย เป็นสินค้าที่มีขึ้นชื่ออีกอย่างหนึ่งของจังหวัดจันทบุรีที่คนต่างถิ่นนิยมซื้อหากลับไปทำอาหารรับประทาน หรือซื้อไปเป็นของฝาก กะปิที่มีชื่อเสียงของจันทบุรีคือกะปิจากบ้านเจ้าหลาว หมู่ ๖ ตำบลคลองขุด อำเภอท่าใหม่ และจากบ้านเกาะเปริด อำเภอแหลมสิงห์ กะปิแท้เคยตาแดง ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลคลองขุด อำเภอท่าใหม่ ผลิตจากเคยตาแดงที่รวบรวมจากบริเวณชายหาด ตำบลคลองขุด และพื้นที่ใกล้เคียง เหมาะที่จะนำไปประกอบอาหารได้หลากหลาย โดยเฉพาะน้ำพริกกะปิ เป็นต้น เครื่องมือและวิธีการ

จับกุ้งเคย เป็นขั้นตอนแรกจริงๆ ซึ่งเครื่องมือที่เค้าใช้จับนั้นเรียกว่า "ระวะ"มีลักษณะเป็นรูปสามเหลี่ยมขึงอวนสีฟ้าหรือตาข่าย เวลาจะจับบางคนก็อาจจะเดินลากไปหรือบางคนอาจจะนั่งเรือลากไปตามพื้นดินน้ำตื้น โดยวิธีการจับนั้นต้องเอาด้านใดด้านหนึ่งของ ระวะ วางไปเกือบถึงพื้นทรายในน้ำ หรือ ในบางที่อาจจะมีกุ้งเคยชุกชุมอาจจะใช้ช้อนเอาก็ได้คะ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

การทำกะปิเริ่มต้นด้วยนำ "เคย" หรือลูกกุ้งฝอย มีขนาดใหญ่กว่าก้านไม้ขีดไฟเล็กน้อย มาล้างเอาเศษผงออกให้หมด แล้วเลือกกุ้งตัวที่ใหญ่เกินออกไปเพราะจะทำให้ยุ่งยากในการตำ และถ้ามีลูกปลาก็ต้องคัดออกด้วย มิฉะนั้นจะทำให้กะปิออกมาดำ สีไม่สวย เมื่อล้างและเลือกเรียบร้อยแล้ว นำไปผึ่งไว้ให้สะเด็ดน้ำประมาณเช้าถึงเพล พอให้เคยเริ่มเน่าหน่อยๆ จึงนำมาเคล้ากับเกลือให้ทั่ว อัตราส่วนเคย ๑๐๐ กิโลกรัม ต่อเกลือ ๑ ถัง เมื่อเคล้ากับเกลือให้ทั่วแล้ว นำมา "เกรอะ" คือ เกลี่ยให้กระจายแล้วผึ่งบนแคร่ไม้ไผ่ที่มีผ้ารองทิ้งไว้ ๑ คืน รุ่งเช้านำออกตากแดดถึงเย็น จึงนำใส่ครกไม้ตำให้แหลกด้วยสากมือ รุ่งเช้านำออกตากไว้อีกครั้งหนึ่งให้แห้งพอหมาดๆ ถึงเย็นเอามาตำอีกครั้งหนึ่งให้ละเอียดและเหนียวดี จึงบรรจุใส่โอ่งหรือไห

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 และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
	เคย หรือ กุ้งฝอย

เครื่องมือจับเคย หรือกุ้งฝอย

เครื่องมือจับเคย หรือกุ้งฝอย

ขั้นตอนการทำกะปิ

ขั้นตอนการทำกะปิ

ขั้นตอนการทำกะปิ

นำเคยที่ตำแล้วมาตากแดด

การตากกะปิ

การจัดใส่โอ่งหรือไหต้องอัดให้แน่นไม่ให้อากาศเข้าได้

กะปิที่บรรจุพร้อมจำหน่าย

กะปิที่บรรจุพร้อมจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลคลองขุด อำเภอท่าใหม่
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลคลองขุด อำเภอท่าใหม่
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ
โทรศัพท์ ๐๓๙-๔๓๓๒๑๖-๘ โทรสาร ๐๓๙-๔๓๓๒๐๙
E-mail
kkbrdsc@yahoo.com

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

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

ผู้บันทึกข้อมูล
ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25