

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กะปิ ต.แสนภูดาษ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน ชุมชนบ้านนอก อำเภอ บ้านโพธิ์ ตำบล แสนภูดาษ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ตำบลแสนภูดาษมีพื้นที่ติดกับแม่น้ำบางปะกง มีกุ้งเคยเป็นจำนวนมาก จึงนำมาทำกะปิไว้ใช้ในการประกอบอาหารในชีวิตประจำวัน และนำมาหารายได้เลี้ยงชีวิตและครอบครัวได้ กะปิ ถือเป็นเครื่องปรุงรสอย่างหนึ่งที่มีใช้แพร่หลายในทวีปเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และทางตอนใต้ของประเทศไทย ในประเทศไทยมีกะปิมากมายหลายชนิดให้เลือกรับประทาน กะปิแต่ละชนิดจะมีความแตกต่างกันทั้งในด้านของคุณภาพ วัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิต ไปตามแต่ละท้องถิ่นนั้นๆ โดยส่วนใหญ่กะปิจะทำมาจาก กุ้งเคย ซึ่งมีมากในแถบชายฝั่งทะเลอันดามัน ด้วยสาเหตุนี้จึงทำให้มีการผลิตกะปิในหลายๆ แห่งในพื้นที่ที่มีชายฝั่งติดกับทะเล ประวัติของกะปิ กะปิ ถูกคิดขึ้นโดยชาวประมงที่ต้องการจะถนอมอาหาร ก็คือกุ้งที่จับมาได้ เพื่อจะเอาไว้รับประทานได้ในระยะเวลานานๆ หรืออีกข้อสันนิษฐานหนึ่งกล่าวว่าเนื่องจากไม่สามารถขายกุ้งได้หมด จึงทำการดองเอาไว้ โดยไม่ว่าข้อสันนิษฐานจะเป็นอย่างไรก็ตาม แต่ข้อเท็จจริงก็คือ กะปิ ถือเป็นตำรับอาหารของภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งในปัจจุบันกะปิกลายมาเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมอาหาร และสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนต่างๆ มากมายจากการผลิตกะปิขาย กะปิว่า เคย ซึ่งเคย (Opossum shrimp) เป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง รูปร่างคล้ายกุ้งบางที่เรียกว่า กุ้งเคย ซึ่งตัวเคย นี้จะดำรงชีวิตอยู่ใกล้ผิวทะเลโดยไม่จมลงไป อาจจะอยู่ในน้ำลึกประมาณน้ำแข็งถึงระดับหน้าอก ตัวเคยมีขนาดยาวประมาณ ๑.๕ เซนติเมตร มีเปลือกบางและนิ่ม อาศัยอยู่รวมกันเป็นฝูงตามชายทะเลและลำคลองบริเวณป่าชายเลน สำหรับคนไทยแล้ว ตัวเคยเป็นสัตว์เศรษฐกิจ ซึ่งหาได้จากธรรมชาติ ให้คุณค่าทางโภชนาการสูง มีประโยชน์ต่อร่างกายมนุษย์โดยใช้ตัวเคยมาทำกะปิหรือกุ้งแห้ง การทำกะปิเคยจะเริ่มตั้งแต่เดือนมกราคมของทุกปีเป็นต้นไป เนื่องจากบริเวณชายฝั่งทะเลจะมีตัวเคยเข้ามาแถบน้ำตื้นมากมาย จนกระทั่งบางครั้งในตอนเย็นจะมองเห็นว่าทะเลบริเวณน้ำตื้นมีสีออกชมพู ส่วนเครื่องมือในการจับตัวเคยนั้น ส่วนใหญ่ใช้ตาข่ายไนล่อนสีฟ้านำมาเย็บเป็นถุงอวน เคยที่จับได้ก็จะเรียกต่างกันไป เคยน้ำแรก (กะปಿನ้ำแรก) อยู่ในช่วงเดือนมกราคมหรือช่วงแรก จะมีความบริสุทธิ์สูง สะอาด และมักเป็นตัวเคยล้วนๆ

เพราะใช้สวิงตักที่ผิวน้ำแทนการร่อนที่มักจะมีทรายปนมากับตัวเคย กะปิน้ำแรกจะมีราคาสูง คุณภาพดีที่สุด ใช้ทำน้ำพริกอร่อยมาก เคยน้ำสอง (เคยร่อนหัว) อยู่ในช่วงประมาณเดือนกุมภาพันธ์ การจับตัวเคยน้ำสองนี้ใช้วิธีร่อนเคย จึงมีลูกปลาชนิดต่างๆ ปะปนอยู่ค่อนข้างมากในตัวเคยที่ร่อนได้ กะปิที่ได้มีราคาปานกลาง ทำได้ทั้งน้ำพริกและแกงเผ็ด เคยน้ำสาม (เคยสารส้มโอ) อยู่ในช่วงปลายเดือนมีนาคม การจับตัวเคยน้ำสามนี้ ใช้วิธีร่อนเคยเช่นเดียวกับการจับตัวเคยน้ำสอง แต่ตัวเคยที่จับได้จะมีขนาดใหญ่กว่าเคยน้ำแรกและเคยน้ำสอง นอกจากนี้เคยน้ำสามมักมีลูกหอยปนมาอยู่เสมอ กะปิเคยแบบนี้มีราคาต่ำที่สุดจึงเหมาะในการทำแกงเผ็ด แต่ไม่เหมาะในการทำน้ำพริก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ลักษณะที่โดดเด่นของกะปิเคย บ้านนอก หมู่ที่ ๒ ตำบลแสนภูตาซ อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา มีกลิ่นหอมรสชาติอร่อย สามารถเก็บไว้ได้นานโดยไม่ต้องใส่สี และสารกันบูดเลย และไม่มีส่วนผสมเนื้อมะพร้าวในกะปิ สีไม่ดำ กอปรกับภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มติดแม่น้ำบางปะกง และใกล้ทะเลซึ่งมีน้ำทะเลท่วมถึงและไหลเข้ามาตามลำแม่น้ำบางปะกงและชายฝั่งทะเลเป็นระยะเวลา ๖ เดือน ตั้งแต่ฤดูน้ำเค็มเริ่มเดือนธันวาคม ถึงเดือนพฤษภาคมของทุกปี ช่วงเวลาดังกล่าวเป็นช่วงเวลาที่ความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ และเป็นที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำชนิดต่างๆ โดยเฉพาะกุ้งทะเล และ กุ้งเคย และด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นของบรรพบุรุษที่ได้คิดวิธีการผลิต และการประกอบอาชีพการทำ กะปิเคย ซึ่งผลิตด้วยกรรมวิธีที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของตนเอง จนทำให้เป็นที่รู้จักกันทั่วไป

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การผลิตกะปิเคย ซึ่งเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาของท้องถิ่น จากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง ทำให้เกิดการรวมกลุ่มการผลิตหลายครอบครัว เป็นการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ให้เกิดขึ้นในชุมชน โดยคนภายใน และภายนอกชุมชน ได้มีส่วนสนับสนุนผลิตภัณฑ์ โดยการซื้อสินค้าไปบริโภคในครัวเรือน เป็นการสร้างชื่อเสียงให้กับผลิตภัณฑ์ของหมู่บ้านและชุมชนตำบลแสนภูตาซ

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิตกะปิ

การทำกะปิเคยของชาวบ้านนอก มีเคล็ดลับทำให้กะปิมีกลิ่นหอม รสชาติอร่อย สามารถเก็บไว้ได้นานโดยไม่ต้องใส่สี และสารกันบูดเลย คือ เมื่อนำกะปิใส่ภาชนะหรือผลิตภัณฑ์ที่จะจำหน่าย เช่น กะปุก จะต้องโรยน้ำตาลตาเทียนให้ทั่วบริเวณด้านบนของกะปิให้ทั่วจะทำการกะปิไม่มีสีดำ และยังคงรสชาติความหอมของกุ้งเคยที่เป็นรสชาติตามธรรมชาติได้เป็นอย่างดี

แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์

แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ส่วนใหญ่จะขายให้กับประชาชนภายใน และภายนอกหมู่บ้าน ที่จะเข้ามาซื้อสินค้าในสถานที่ผลิตโดยตรง เพราะปริมาณสินค้าจะขึ้นอยู่กับจำนวนกุ้งเคยที่จับได้ในแต่ละฤดูกาล ถ้าจับได้มาก สินค้าก็จะมีจำนวนมาก แต่ถ้าฤดูกาลใดจับได้น้อยสินค้านี้ก็จะไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด รางวัลที่ได้รับคือความนิยมในผลิตภัณฑ์ที่คนในหมู่บ้านได้ซื้อไปใช้ในการบริโภค และยังเป็นที่ต้องการของหมู่บ้านใกล้เคียง เพราะเป็นของดี ราคาถูก สร้างชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของบุคคลทั่วไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

กุ้งเคย
เกลือ
ครก
สาก
อวนเขียว
เผือก

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)
ขั้นตอนการผลิตกะปิ มีดังนี้ ๑. การจับเคย นั้นจะขึ้นอยู่กับสภาพของลมฟ้าอากาศและลมมรสุม เนื่องจากเคยเป็นสัตว์น้ำจำพวกแพลงก์ตอน จะถูกพัดพาไปตามกระแสน้ำ การทำประมงกุ้งเคยของแต่ละจังหวัดและแต่ละภาคจึงแตกต่างกันไปตามฤดูมรสุม ส่วนเครื่องมือในการจับเคยนั้นส่วนใหญ่ทำจากอวนในล่อนสีฟ้า (อวนเขียว) มีขนาดช่องตาประมาณ ๑-๒ มม. เย็บเป็นถุง หรือให้มีลักษณะเหมือนถุงเพื่อรวบรวมเคย โดยเครื่องมือที่ใช้แบ่งออกเป็น ๒ ประเภทใหญ่ๆ คือ แบบเคลื่อนที่ได้และแบบประจำที่ พวกที่เคลื่อนที่ได้อาจใช้แรงคนหรือกำลังแรงจากเครื่องยนต์ พวกที่อยู่ประจำที่ก็มักจะผูกติดกับหลัก เสา หรือวัตถุหนัก เพื่อให้เครื่องมืออยู่กับที่ไม่ลอยไปไหน ๒. ล้างกุ้งเคยให้สะอาด คือนำกุ้งเคยมาล้างด้วยน้ำทะเลให้สะอาด เพื่อขจัดสวะหรือสิ่งสกปรกที่เจือปนติดมากับกุ้งเคยออกให้หมด เช่นทราย ลูกปลาเล็กๆ ใบไม้ ดอกไม้ ขยะ และอื่นๆ ๓. การเริ่มทำกะปิเคย ให้นำกุ้งเคยที่ล้างสะอาดแล้ว ในอัตราส่วนผสม ๙๐ เปอร์เซนต์ และเกลือ ในอัตราส่วนผสม ๑๐ เปอร์เซนต์ อัตราส่วนนี้ใช้ได้เฉพาะช่วงเดือนมกราคม ถึง กุมภาพันธ์ เพราะความเค็มของน้ำทะเลน้อย แต่พอช่วงเดือนเมษายน ถึง เดือนพฤษภาคม ให้เพิ่มส่วนผสมโดยให้เพิ่มกุ้งเคยในอัตราส่วนที่มากขึ้น คือกุ้งเคย ๑๒ ส่วน ต่อเกลือ ๑ ส่วน เพราะน้ำทะเลมีความเค็มจัด นำกุ้งเคยมาใส่ในกะละมังคลุกเคล้าให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน หมักไว้ ๑ คืน แล้วนำไปใส่ภาชนะ เช่น กะละมัง กระจบ หรือ โอ่งมังกร และมีฝาปิดให้มิดชิดเพื่อป้องกันแมลงเข้าไปวางไข่ และป้องกันฝุ่น ละออง และสิ่งสกปรกเจือปน ๔. ก่อนนำกะปิเคยมาตากแดดต้องนำกะปิเคยที่ผสมเกลือวางใส่ลง

บนภาชนะที่มีรูเพื่อให้ น้ำจากตัวกุ้งเคยที่ผสมเกลือไหลออกให้
 แห้งสนิท หลังจากนั้นให้นำวนเขียวที่ระบายอากาศได้ดี วางไว้
 บนนั่งร้านที่มีความสูงระดับเอว แล้วจึงนำกะปิที่หมักไปตากใน
 สถานที่เตรียมไว้ โดยใช้มือเกลี่ยกะปิเคຍกระจายให้ทั่วและ
 สม่่าเสมอทั่วๆ กัน ตากแดดไว้จนกว่าจะแห้งพอหมาด โดย
 ระยะเวลาการตาก ขึ้นอยู่กับสภาพแสงแดดจัดหรือแดดอ่อน
 การตากเคยนั้นจะใช้ตระแกรงถี่ๆ รองใต้เคยเพื่อให้ น้ำหยดลง
 ด้านล่าง เมื่อเคยด้านบนแห้งดี จึงกลับเคย เพื่อให้เคยด้านล่าง
 ตากแดดได้อย่างทั่วถึง ๕. นำกะปิเคยที่ผ่านการตากแดดแล้ว
 นำไปใส่ครกตำให้ละเอียดเพื่อให้ส่วนผสมรวมเข้าเป็นเนื้อ
 เดียวกัน จากนั้นตักใส่โถงอัดให้แน่นพร้อมที่จะจำหน่าย ถ้าจะให้
 ดีเอนำน้ำตาเทียนเท หรือ ราดลงบนกะปิเคยให้เต็มพื้นที่ปาก
 ภาชนะ เพื่อจะได้ไม่ให้กะปิเคยมีสีดำ เมื่อเสร็จขั้นตอนนี้ก็
 สามารถนำไปใส่ภาชนะเพื่อจำหน่ายให้กับผู้ที่ต้องการได้เลย

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ
 TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึง
 รูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่น
 ซีดี/วีซีดี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐
 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุคต์ และ
 ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



การนวดกะปิแบบดั้งเดิม



กุ้งเคย



กุ้งเคยมาล้างด้วยน้ำทะเลให้สะอาด



นำกุ้งเคยมาใส่ในกะละมังคลุกเคล้าให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน หมักไว้ ๑ คืน



กุ้งเคยที่ผสมเข้ากันแล้ว



ผสมรวมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน



ผสมรวมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน อัดใส่ถัง



กะปิ



บรรจุใส่กระปุก เพื่อจำหน่าย



นำไปทำเป็นน้ำพริกกะปิ รับประทานกับผักต้มและปลาทอด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสายยัน ศรีจินพัน

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๕/๑ หมู่ ๒ ตำบลแสนภูดาษ อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ๒๔๑๔๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๕/๑ หมู่ ๒ ตำบลแสนภูดาษ อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ๒๔๑๔๐

โทรศัพท์ ๐-๓๘๕๗-๗๕๔๓ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวอารี พรธวัธวงศา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 1 เดือน มีนาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวองค์อร ขจร

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางบุญมี ศรีสุข

ตำแหน่ง ประธานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทรา

2. นางศรีอัมพร เถลิมพร

ตำแหน่ง เลขาธิการชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทรา

3. ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดฉะเชิงเทรา หรือผู้แทน

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดฉะเชิงเทรา หรือผู้แทน

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายวิรัตน์ วิโรจน์ปัทม์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 7 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557