

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : เคียง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): กะปิ

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ปะทิว ตำบล บางสน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อื่น ๆ (ระบุโอกาสที่รับประทาน/ทำ)

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ภูมิหลัง ตำบลบางสน ด้วยสภาพภูมิศาสตร์เป็นพื้นที่ที่ติดทะเล มีชายหาดยาวหลายกิโลเมตร เป็นชายหาดน้ำตื้น มีลักษณะเป็นอ่าว เรียกว่า อ่าวบางสน ซึ่งเป็นพื้นที่ที่ทำให้กุ้งเคยเข้ามาบริเวณปากอ่าว ประชาชนส่วนหนึ่งมีอาชีพการประมงชายฝั่ง และทำให้มีเครื่องมือในการออกกุ้งเคยชนิดคันรุนใช้สำหรับเดินรุน หรือบางคนใช้เรือประกอบคันรุน ซึ่งสามารถออกไปรุนได้ลึกกว่าคนที่เดินรุน

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อุปกรณ์และการจับกุ้งเคย ๑. คันรุนกุ้ง ใช้เดินรุน ระดับน้ำประมาณอก ยาวประมาณ ๓-๔ เมตร ยางพองประมาณกับกำลังคนที่รุน คน ๑ คนใช้คันรุน ๑ คัน ในการรุนกุ้งเคยจะต้องรุนในช่วงน้ำลง กุ้งเคยจะเข้า

ปากอ่าวประมาณเดือน ธันวาคม – เมษายน ของทุกปีเท่านั้น ๒. เมื่อกุ้งเข้าในคันรูนน้ำหนักประมาณ ๑๕ กิโลกรัม เขย่าในน้ำเค็มเพื่อล้างทรายในถุงออก แล้วนำมาใส่ภาชนะหรือกระสอบที่เตรียมไว้ หากมีกุ้งก็จะลงไปรูนอีก กุ้งเคย เป็นกุ้งตัวเล็กฝอย ที่ดำรงชีวิตอยู่ใกล้ผิวน้ำ โดยไม่จมลงไปในน้ำลึก จะรวมตัวกันเป็นกลุ่มเป็นฝูงตามชายทะเล และลำคลองบริเวณปากอ่าว อยู่ในน้ำลึกประมาณหน้าแข้งถึงระดับหน้าอก กุ้งเคยมี ๒ แบบ ได้แก่ ลักษณะที่กุ้งตัวเล็ก ละเอียด เรียกว่า กุ้งแม่ลูก หรือ กุ้งฝอย (กุ้งเอียด) ส่วนลักษณะที่ตัวโตกว่า และขาว เรียกว่า กุ้งสารส้มโอ ในการประกอบอาหารของคนภาคใต้ ภาคกลาง ภาคตะวันออก จะใช้กะปิ หรือ เคยกุ้งปรุงอาหาร เพื่อให้อาหารมีรสชาติ และเข้มข้นขึ้น และยังมีคุณค่าทางโภชนาการด้วย สำหรับคนภาคใต้จะขาดเคยในการปรุงอาหารไม่ได้ อาหารที่มีส่วนประกอบของเคย ได้แก่ น้ำพริกกะปิ แกงเผ็ด แกงส้ม แกงป่า ข้าวคลุกกะปิ แกงเลียง ผัดเผ็ด สะตอผัดเคย หมูผัดเคย หลนเคย น้ำพริกหวาน ยำบางชนิด เช่น ยำมะม่วง ยำลูกมุด เป็นต้น เคล็ดลับในการทำเคยกุ้งให้หอม ไม่เค็ม ไม่ใส่สี สะอาด นำรับประทาน ใช้การขยำด้วยมือทุกวัน ในช่วงที่ตากแดดทุกวัน เพื่อไม่ให้เคยละเอียดเกินไป และก่อนจำหน่ายอัดใส่ภาชนะนำไปแช่น้ำให้ขึ้นน้ำมีกลิ่นหอม ประมาณ ๓ – ๔ เดือน นำออกจำหน่าย ๔. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร) สูตรในการทำเคยกุ้ง ใช้กุ้งเคย จำนวน ๘ ถ้วย ต่อเกลือ ๑ ถ้วย (ถ้าเกลือมากจะเค็ม ทำให้เคยไม่อร่อย) ๕. วิธีการประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ FIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน ๑ แผ่น) - ขั้นตอนการทำเคยกุ้ง ๑. เมื่อได้กุ้งเคยมา นำกุ้งมาวางบนหิ้งร่อนกลางแจ้ง โดยมีตาข่าย(ตาเล็ก ๆ) รองรับ ถ้ามีขยะก็เอาขยะออก หรือถ้าเลอะทรายหรือโคลนก็ล้างให้สะอาด และกองทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ ๑ วัน ๒. ช่วงเย็นนำมาผัดผสมกับเกลือ อัตราส่วน กุ้งเคย ๘ ถ้วย / เกลือ ๑ ถ้วย (เวลาคลุกเคล้ากับเกลือ สังเกตจากมือที่ขยำ เอามือสอดเข้าไปในถุงที่กองไว้ ถ้ามีร้อนจะเค็ม ถ้าอุ่นจะพอดี ซึ่งเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านอย่างหนึ่ง) ๓. หมักทิ้งไว้ในตะกร้าหรือเข่ง ที่น้ำออกได้ หมักทิ้งไว้ให้น้ำจากกุ้งออก ทิ้งไว้ ๑ คืน โดยมีที่รองรับน้ำกุ้ง เพื่อนำไปต้ม หรือเคี่ยวทำน้ำเคย ซึ่งจะหอมอร่อย ๔. เช้า นำไปตากแดด แล้วยแพให้บาง ๆ ตอนเย็นนำมาขยำ หรือนวดให้เข้ากัน ตากแดดเวลา ๓ วัน (ในช่วงเย็นของทุกวันจะต้องนวดให้เข้ากัน) บางคนจะใช้ครกตำ (เวลาตากแดด ห้ามโดนน้ำฝน จะทำให้มีกลิ่นเหม็น และรสจืด แต่ถ้าโดนน้ำค้างจะมกลิ่นหอม) ๕. เมื่อครบ ๓ วัน นำไปใส่ภาชนะอัดให้แน่น ปิดด้วยใบไม้ เช่น ในตาล ใบสับปะรด แล้วใช้ไม้ไผ่ขัดด้านบน ต้องใช้ภาชนะที่ปากแคบ ทิ้งไว้ให้น้ำออกมาที่ปากภาชนะ มีกลิ่นหอม (เรียกว่า ชัดน้ำ) ทำให้เคยเก็บไว้ได้นาน ชัดน้ำทิ้งไว้ประมาณ ๓-๔ เดือน นำมาปรุงอาหารได้ หรือจำหน่าย ได้ ๖. จำหน่าย ในราคากิโลกรัมละ ๑๕๐ บาท โดยการแพ็คเป็นก้อน หรืออัดใส่ภาชนะ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตรในการทำเคยกุ้ง

ใช้กุ้งเคย จำนวน ๘ ถ้วย ต่อเกลือ ๑ ถ้วย (ถ้าเกลือมากจะเค็ม ทำให้เคยไม่อร่อย)

ขั้นตอนการทำเคยกุ้ง

๑. เมื่อได้กุ้งเคยมา นำกุ้งมาวางบนหิ้งร้อนกลางแจ้ง โดยมีตาข่าย(ตาเล็ก ๆ) รองรับ ถ้ามีขยะก็เอาขยะออก หรือถ้าเลอะทรายหรือโคลนก็ล้างให้สะอาด และกองทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ ๑ วัน
๒. ช่วงเย็นนำมาผัดผสมกับเกลือ อัตราส่วน กุ้งเคย ๘ ถ้วย / เกลือ ๑ ถ้วย (เวลาคลุกเคล้ากับเกลือ สังเกตจากมือที่ย่ำ เอามือสอดเข้าไปในกุ้งที่กองไว้ ถ้ามือร้อนจะเค็ม ถ้าอุ่นจะพอดี ซึ่งเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านอย่างหนึ่ง)
๓. หมักทิ้งไว้ในตะกร้าหรือเข่ง ที่น้ำออกได้ หมักไว้ให้น้ำจากกุ้งออก ทิ้งไว้ ๑ คืน โดยมีที่รองรับน้ำกุ้ง เพื่อนำไปต้ม หรือเคี้ยวทำน้ำเคย ซึ่งจะหอมอร่อย
๔. เข้า นำไปตากแดด เกลี่ยแผ่ให้บาง ๆ ตอนเย็นนำมาขยำ หรือนวดให้เข้ากัน ตากแดดเวลา ๓ วัน (ในช่วงเย็นของทุกวันจะต้องนวดให้เข้ากัน) บางคนจะใช้ครกตำ (เวลาตากแดด ห้ามโดนน้ำฝน จะทำให้มีกลิ่นเหม็นและรสจืด แต่ถ้าโดนน้ำค้างจะไม่กลิ่นหอม)
๕. เมื่อครบ ๓ วัน นำไปใส่ภาชนะอัดให้แน่น ปิดด้วยใบไม้ เช่น ใบตาล ใบสับปะรด แล้วใช้ไม้ไผ่ขัดด้านบน ต้องใช้ภาชนะที่ปากแคบ ทิ้งไว้ให้น้ำออกมาที่ปากภาชนะ มีกลิ่นหอม (เรียกว่า ชัดน้ำ) ทำให้เคยเก็บไว้ได้นาน ชัดน้ำทิ้งไว้ประมาณ ๓-๔ เดือน นำมาปรุงอาหารได้ หรือจำหน่าย ได้
๖. จำหน่าย ในราคากิโลกรัมละ ๑๕๐ บาท โดยการแพ็คเป็นก้อน หรืออัดใส่ภาชนะ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี) (แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
--	--

7. การสร้างงานและรายได้

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

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

- ได้รับการคัดเลือกเป็นรากวัฒนธรรม "ของดีบ้านฉัน" จังหวัดชุมพร ปีงบประมาณ ๒๕๕๗

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