

**“เคยจีกะลา” (กะปิปิ้ง) : วิถีแห่งอาหารและการกินภาคใต้
ว่าด้วยการเชื่อมสัมพันธ์และมิตรภาพ***

**"KEI JEE KALA" (GRILL SHRIMP PASTE) : THE WAY OF FOOD AND EATING
IN THE SOUTH. FRIENDSHIP AND CONNECTION**

พระครูภาวนาจันทคุณ (กริธา จันทสาโร), พระครูสมุห์ดิษฐ์ภูมิ จิระธมโม,
พระครูเนกขัมมธรรมธาร (มณูญ จารุณโณ), สุภาภรณ์ โสภา, สุขุษา นุ่นสุข, ภัชลา สุวรรณวล
Phrakhruphaovanachandakhun (Kreetha Chantasaro),
Phrakhrusamuh Dittaphoom Jiradhammo,
Phrakhru Nekkhamdhammathara (Manoon Charuwanno), Supaporn Sopha,
Suk-U-Sa Noonsook, Phatchalada Suwannual
วัดป่าเขาหัวช้าง จังหวัดนครศรีธรรมราช
Wat Pa Khao Hua Chang Nakhon Si Thammarat Province
Corresponding Author E-mail: raphind@yahoo.com

บทคัดย่อ

บทความนี้สะท้อนคิดจากเรื่องเล่าในการลงพื้นที่วิจัย โดยมีภาพจำเป็นความประทับใจ โดยเรื่องที่ประสบพบเจอผ่าน “เคยจี-กะปิปิ้ง” วิถีแห่งอาหารมาบันทึกเล่าแบ่งปันผ่านเรื่องเล่า พูดคุยสะท้อนคิด นำมาค้นคว้าเพิ่มเติมกับเอกสาร งานวิจัย นำเสนอสะท้อนคิดแบบความเรียง

ผลการบันทึกสะท้อนคิดพบว่า วิถีแห่งอาหารในวิถีแบบภาคใต้ มีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง ที่ผ่านภูมิปัญญา การประดิษฐ์สร้าง รวมทั้งเป็นความลงตัวที่ผสมผสานระหว่างอัตลักษณ์เชิงพื้นที่ โดยมีทรัพยากรที่มาจากทะเลสู่การถนอมอาหาร การนำกะลาในเชิงพื้นที่มีอยู่จำนวนมากมาเป็นอุปกรณ์ในการถนอมอาหาร และอาหารนั้นถูกนำมาเป็นส่วนผสมที่ลงตัวในครัว ในแบบเคยจี พร้อมเครื่องเคียง และอาหาร ทำให้เคยจีกลายเป็นช่องทางสร้างมิตรภาพผ่านการกิน สะท้อนอัตลักษณ์เชื่อมประสานเป็นมิตรภาพระหว่างกัน ดังพุทธพจน์ที่ว่า “เนกาสิ ละภเต สุขัง” แบ่งกันกินจึงจะมีสุข เคยจีที่อยู่ในครัว จึงถูกนำมาเป็นอาหารบนโต๊ะในคราวนี้ด้วย พร้อมเชื่อมประสานเป็นมิตรภาพผ่านการกินในที่สุด

คำสำคัญ: เคยจีกะลา (กะปิปิ้ง); วิถีแห่งอาหารและการกินภาคใต้; มิตรภาพและการเชื่อมสัมพันธ์

Abstract

This article reflected the thoughts from the stories in the research area with impressive images encountered through "Keijee-Kapi Ping", Grilled shrimp past, the recorded way of gastronomy and shared through stories that reflected thoughts with eagerness to research further from document, papers, and research and presented reflections in the essay format.

The results of the recorded reflection revealed that The way of gastronomy or food in the Southern way had its own uniqueness through wisdom invention as well as being the perfect blend of spatial identity with resources that came from the sea to food preservation using a large number of coconut shells as food preservation equipment. And the food was brought to be the perfect combination in the kitchen in *kei jee* style with side dishes and food, making *kei jee* a way making friendships through eating. reflecting the identity that connected to the friendship between one another as the Buddha proverb said, "Nekasi, Labhate, Sukhang", sharing will lead to happiness. Therefore, *Kei jee* in the kitchen was brought as food on the table at this time to, finally, create the friendship and connection.

Keywords: Kei Jee Kala (Khapi Ping); The way of food and eating in the south; friendship and connection

บทนำ

จุดสนใจสำหรับเรื่อง “เคยจีกะลา-กะปิปิ้งในกะลา” คือการที่ท่านอนุสรณ์ (พระอนุสรณ์ อนุตฺตโร) นิสิตสาขาวิชาการจัดการเชิงพุทธ พุดในระหว่างเรียนว่าจะนำ “เคยจีกะลา” ไปป็น หรือแบ่งปัน เมื่อจะต้องไปพบกันในการเดินทางเมื่อ 6-7 เมษายน 2565 เมื่อฟังครั้งแรก ก็เฉยๆ เพราะเป็นการพุดคุยผ่าน Zoom ระหว่างเรียน ด้วยคิดว่า กะปิ กะลา ก็คงเค็ม ๆ ทั่วไป ไม่ได้มีอะไรพิเศษกระมัง แต่ฝั่งนิสิตผู้เรียน ก็นำเสนอประหนึ่งเป็นความภาคภูมิใจ เป็นความพิเศษ จนกระทั่งผ่านเวลานั้นไปพร้อมลิ้มเป็นที่เรียบร้อย และเมื่อพบกันจริง ๆ เมื่อวันที่ 7 เมษายน 2565 ท่านอนุสรณ์ที่พบขณะเดินทางไปยังวัดกลางใหม่ ซึ่งเป็นวัดของรองเจ้าคณะจังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่อสัมภาษณ์เก็บข้อมูลวิจัย ในแผนงานโครงการวิจัย การพัฒนาโครงสร้างเชิงระบบเพื่อการปกครองคณะสงฆ์ไทยที่เข้มแข็งในประเทศไทย โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจากสถาบันวิจัยพุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย ประจำปีงบประมาณ 2565 โดยงานจะเนื่อง

ด้วยการบริหารกิจการคณะสงฆ์ หรือองค์ความรู้ที่จะไปเป็นเครื่องมือ ในการส่งเสริมให้เกิด การบริหารจัดการคณะสงฆ์ภายใต้กลไกการปฏิรูป ซึ่งหมายถึงบริหารโดยมีฐานมาจาก การพัฒนาระบบด้วยปัญญา พัฒนาเป็นเครื่องมือให้เกิดระบบสำหรับบริหาร เมื่อเจอกัน พุดคุย สนทนากันเป็นที่เรียบร้อยตามวัตถุประสงค์ของการมา พร้อมประโยคคม ๆ จาก เจ้าของสถานที่ที่ว่า “ตรงเวลา อย่าตามเวลา” จากนั้นจึงร่ำลาแยกย้ายกัน หลวงพี่ อนุสรณ์ที่เอ่ยถึงแต่ต้นเรื่อง ก่อนจากค่อย ๆ นำ “เคยจี-กะปิปิ้ง” ที่ห่อใส่ถุงพลาสติก Packaging อย่างง่ายใส่เต้าบ้าน ๆ ค่อย ๆ ส่งให้แบบมอบน้อมต่อการให้อย่างไรบอก ๆ ไม่ ถูก แล้วนำถวายเจ้าอาวาสวัดกลางใหม่ (พระครูปริยัติคุณาวุธ) รองเจ้าคณะจังหวัดสุ ราษฎร์ธานี ที่ได้รับการแต่งตั้งตามมติมหาเถรสมาคม ในการประชุมครั้งที่ 26/2561 มติที่ 547/2561 เมื่อ 10 ตุลาคม 2561 และท่านก็บรรจงรับ แบบดูใส่ใจ และให้ความสำคัญ มองจากสายตาของผู้เขียนก็ถุงพลาสติกแบบธรรมดา กะลาสีดำ ๆ และกะปิ ที่มีกลิ่นฉุน เล็กน้อยถึงมาก แต่สิ่งที่สื่อออกมาคือความจริงใจ ภูมิใจของผู้นำมาให้ ทำให้เห็นว่ากะปิ ที่ดู แสนจะธรรมดา กลายเป็นของมีคุณค่า ซึ่งเป็นคุณค่าทางใจ เป็นภูมิปัญญาเชิงพื้นที่ ที่ สะท้อนถึงอัตลักษณ์ ตัวตน และบริบทของอาหาร เคยจีจึงกลายเป็นอาหาร พื้นถิ่น พื้นที่ เป็นจิตวิญญาณที่ประกอบสร้างรวมเป็นอาหารแห่งตัวตนทันที ที่สำคัญทำให้เห็นมิตรภาพ ของสมาชิกในนามวิทยาลัยสงฆ์สุราษฎร์ธานีจากการเดินทางในครั้งนี้ด้วย ทั้งท่านกริชา แห่งวัดป่าเขาหัวช้าง (นครศรีธรรมราช) กับภาพจำของน้ำท่วมวัดและการพยายามหาที่กิน ที่ฉันในวันแรกกับบรรยากาศขับรถฝ่าฝนหาร้านอาหารว่าไม่รู้จะไปร้านไหน กันดี แต่มี เป้าหมายคือให้ได้กิน หลวงพี่ธรรมบุญ (พระครูเนกขัมมธรรมธาร) แห่งวัดปากน้ำละแม (ชุมพร) ที่พบเจอระหว่างที่ร้านก๋วยเตี๋ยวพุงวู้ว เมนูเด็ดร้านปลายทางของพวกเรา ที่ สอบถามได้ความว่าไปหาคนมาเรียนหนังสือกับ อาจารย์สุข (ดร.สุขอุสา นุ่นสุข) หลวงแก้ว (ดร.พระครูสมุห์ดิษฐ์ภูมิ จิธมโม) อาจารย์แหวน (ดร.สุภาภรณ์ ไสยา) อาจารย์น้อย (ว่าที่ ดร.ภัทชรา สุวรรณวล) หลวงพี่พระปลัดพิชิต แห่งวัดเขาพัง (สุราษฎร์ธานี) และหลวงพี่ อนุสรณ์แห่งวัดปากน้ำละแม (ชุมพร) ต้นเรื่องของกะปิปิ้ง เคยจี ตามชื่อบทความ และอีก หลายอย่างในภาพจำ ต่อการอำนวยความสะดวกอย่างประทับใจต่อความเป็นเจ้าของพื้นที่ ทั้งประสานอำนวยความสะดวกให้แก่คณะของพวกเรา ๆ เมื่อไปแล้วมีภาพจำ ด้วยเกรงว่า อาจลืมเลือนและเป็นความทรงจำเฉพาะตัว จึงบันทึกไว้ด้วยอยากบอกให้คนอื่นรู้ว่ามีความ ประทับใจแบบนี้ นำมาเล่าแบ่งปัน พร้อมบันทึกการเรียนรู้เกี่ยวกับ “เคยจี-กะปิปิ้ง” วิถี แห่งอาหาร รวมทั้งมิตรภาพที่ถูกเชื่อมประสานผ่าน “กะปิปิ้ง-เคยจี” เรื่องเล็ก ๆ จากมุมที่ อยากเล่าประสบการณ์ของพื้นที่และการเดินทางต่อประหนึ่งเป็นบันทึกขอบคุณที่จะพึงถูก ประทับไว้เป็นความทรงจำต่อไป



ภาพที่ 1 วิธีแห่งอาหารบนโต๊ะอาหาร และเคยจี ประสบการณ์ การเดินทางและการแบ่งปันในวิถีของหาร ร้านตำลึงหลวง ถนนดอนนก ซอย 11 ในเมืองสุราษฎร์ธานี
ที่มา: ผู้แต่ง (2565)

เคยจี ภูมิปัญญาและวิถีของการเก็บอาหาร

พยายามสอบถามจากคนพื้นถิ่นและคนใต้ ทำนองว่าสอบถามตรวจสอบความเข้าใจของตัวเองต่อข้อมูลเชิงประจักษ์ ซึ่งทุกคนส่วนใหญ่จะรู้จักว่า “เคยจี” คืออะไรและบริโภคอย่างไรในวิถีอาหารเรียกว่าเป็นวิถีประเพณีอาหารพื้นถิ่นของคนใต้ เมื่อสืบค้นในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน ที่ให้ความหมายของ เคย ไว้ว่า (น.) ชื่อกุ้งขนาดเล็กหลายชนิดหลายสกุล ใน 2 วงศ์ ได้แก่ วงศ์ Mysidae เช่น เคยตาดำ [*Mesopodopsis orientalis* (Tattersall)] อันดับ Mysidacea และวงศ์ Sergestidae เช่น เคยตาแดง (*Acetes erythraeus* Nobil) อันดับ Decapoda ขนาดยาวไม่เกิน 3.4 เซนติเมตร มีหนวด 2 แฉก ลำตัวแบนข้าง เปลือกบางใส เนื้อนุ่ม เหมาะสำหรับใช้หมักเกลือทำกะปิและน้ำเคย ดังนั้นเคยในนิยามนี้จึงหมายถึงกุ้งที่นำมาแปรรูปเป็นอาหารเพื่อการบริโภคในรูปของกะปิหรือเคย เมื่อไปดูคำว่าจี หรือจี ที่เป็นคำกริยา (ก.) เผา, ใช้เข้าคู่กับคำ เผา เป็น เผาจี, โดยปริยายหมายความว่า ทอดในกระทะที่ทาน้ำมันน้อย ๆ เช่น แป้งจี ข้าวจี เมื่อมารวมกันจึงเป็นชนิดของการแปรรูปอาหารอีกชนิดหนึ่ง เมื่อสอบถามจากเจ้าของพื้นที่แท้ ๆ ที่หลงธรรมณู อาจารย์แห้วและอีกหลายท่าน ก็ให้ข้อมูลไม่แตกต่างกัน พร้อมประโยคสำคัญจากอาจารย์แห้ว (สุภาภรณ์ โสภา, 2565) ที่ว่า “ที่สุดต้องใช้กุ้งทำกะปิ หรือ ต้องใช้เคยดี ๆ ในการทำ ชาวบ้านจะนิยมเอาเคยจี กินกับข้าวสวยหุงร้อน คลุกข้าวกินก็อร่อย” ดังนั้นสาระสำคัญที่น่าสนใจซึ่งสรุปโดยรวมว่า เคยจี หรือกะปิ เป็นแนวทางของการถนอมอาหารที่ผ่านกระบวนการของภูมิปัญญาและการดำเนินชีวิต เหมือนวิถีของคนไทยในองค์กรรวมและประชาชาติที่ว่าด้วยวิถีของการเก็บรักษาอาหารให้นานที่สุด หรือการถนอมอาหาร กะปิ เคย น้ำปลาหมัก ปลาร้า ล้วนเป็นองค์ความรู้ที่สะสมจากคนสู่คน จากรุ่นสู่รุ่น “เคยจี” มองดูแบบไม่ใส่ใจก็จะพื้น ๆ บ้าน ๆ แต่ความน่าสนใจ คืออย่างน้อยเป็นการสะท้อนภูมิปัญญา ที่ว่าด้วยการเก็บอาหาร การประดิษฐ์สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของ

ตัวเองภายใต้ ความโดดเด่นเฉพาะตัว (เอกลักษณ์ จารุกิจไพศาล, 2557) ดังที่กัมพูชา นำเสนอความเป็น “**ไตรฮัก**” ที่หมายถึงการถนอมอาหารในรูปของปลาร้า บนเส้นทางสายเกลือในอดีต ทั้งด้วยกัมพูชามีแหล่งน้ำที่เป็นแหล่งผลิตอาหารตามวิถีแห่งธรรมชาติที่ขึ้นชื่อ ในส่วน ลาว-ไทย ก็มีวิถีแห่ง “**ปลาร้า-ปลาแดก**” (นิลบล ไพเราะ, 2562) หรือในวิถีอาหารของเกาหลี กับกิมจิ การถนอมอาหารผัดทองที่เป็นภาพจำของประชาคมโลก เป็นต้น (ลักษณารีย์ ภัทรทวีสิน, 2562)

เมื่อสำรวจจากงานวิจัยของ ประกิจ พงษ์พิทักษ์ (2016) เรื่อง การสร้างสรรค์ชุดการแสดง “ระบำเยื่อเคยรีย่อง” ที่สะท้อนผลการวิจัยเป็นประวัติความเป็นมา ขั้นตอนการทำเยื่อเคยหรือกะปิ ของหมู่ที่ 3 ตำบลหนองละลอก อำเภอบ้านค่าย จังหวัดระยอง การทำเยื่อเคยหรือกะปิของกลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นหมู่ที่ 3 ตำบลหนองละลอก มีการสืบทอดมาเป็นระยะเวลากว่า 100 ปี จากบรรพบุรุษจนกลายมาเป็นสินค้าพื้นเมืองที่สร้างชื่อเสียงมายาวนาน

รวมไปถึงในงานวิจัยของ วิมลรัตน์ ธรรมชาติ และคณะ (2564) เรื่อง การแปรรูป กุ้งเคยเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านพังปริง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอนาทม จังหวัดนครศรีธรรมราช ที่สะท้อนผลการศึกษาระบวนการแปรรูปกุ้งเคยเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน ปัญหาในการแปรรูปกุ้งเคย ฯ และ ศึกษาแนวทางส่งเสริมการแปรรูปกุ้งเคย ฯ นอกจากนี้ยังมีงานวิจัยของที่สะท้อนถึงกะปิ หรือวิถีของอาหารในรูปแบบของกะปิ ในงานของ ศศิอาภา บุญคง และคณะ (2021) ในเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบกะปิสำเร็จรูป ที่นำกะปิมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำให้อยู่ได้นาน และมีรูปแบบหีบห่อบรรจุภัณฑ์ที่พัฒนาอย่างเหมาะสมเป็นกะปิสำเร็จรูป แต่ยังคงเอกลักษณ์เป็นผลิตภัณฑ์พื้นถิ่นตามแบบวิถีแห่งอาหาร รวมไปถึงในงานของ ภัศริดา เหมศรีสวัสดิ์ และคณะ (2563) ในการศึกษาวิจัยเรื่อง การศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : กรณีศึกษา น้ำพริกกะปิชะคราม จังหวัดสมุทรสงคราม ที่มีวิถีของอาหารที่เนื่องด้วยกะปิเป็นองค์ประกอบด้วยกัน และในงานวิจัยของ เสาวณี จุลิรัชนิกร สุดชีวัน จันทอง (2557) ในเรื่อง โอกาสและศักยภาพทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์กะปิผิงของกลุ่ม OTOP เพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ที่มุ่งศึกษาการผลิตกะปิผิง ความต้องการของตลาด การแข่งขัน และกลยุทธ์ รวมทั้งปัจจัยเชื่อมโยงต่อการผลิตในองค์กรรวมในพื้นที่อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา รวมไปถึงการจัดแสดงสินค้าในงาน OTOP ผ่านช่องทางตลาดออนไลน์ สำหรับลูกค้าที่อยู่ต่างประเทศ และส่งเสริมการตลาดให้ลูกค้ามีการทดลองใช้ก่อน ในงานเรื่อง การศึกษาพฤติกรรม การซื้อและความต้องการการบริโภคสินค้าประมงอินทรีย์ บนพื้นฐานการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด (ศักดิ์ดา อ่างวัฒนกิจ และคณะ, 2563) ในงานวิจัยเรื่อง ภูมิปัญญาทางอาหารในช่วง

อุทกภัยของชาวบ้านในหมู่บ้าน หัวตะพานมอญ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัด พระนครศรีอยุธยา (นพ ธิละศุภพงษ์, 2564) จากงานวิจัยสะท้อนผลว่า “เคย” หรือ กะปิ เป็นวิธีการถนอมอาหาร รวมทั้งถูกพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งของชุมชนในวิถีของการกิน พื้นบ้าน การแสวงหาแหล่งอาหารจากประมง จนกระทั่งกลายเป็นเอกลักษณ์ของวิถีในการปรุงอาหารในแบบอุษาคเนย์ ดังปรากฏในงาน สิริิน ฉกามานนท์ และคณะ (2022) ในเรื่อง แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม: น้ำพริกแห่งอุษาคเนย์ ที่ศึกษาถึงกะปิ เป็นส่วนหนึ่งของเครื่องปรุงดังปรากฏในงานวิจัยที่ว่า

น้ำพริกที่ใช้เป็นเครื่องจิ้ม ได้แก่ น้ำพริกกะปิและน้ำพริกปลาร้าใน กรุงเทพมหานครและปริมณฑล ประเทศไทย แจ่วบองในหลวงพระบาง ประเทศลาว และ ตึกเครื่องในพนมเปญ ประเทศกัมพูชา ที่สะท้อนผลการศึกษาออกมาว่า 1) คุณค่า และอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรมของน้ำพริกแห่งอุษาคเนย์แบ่งเป็น 5 ประเด็น ได้แก่ (1) ด้านประวัติศาสตร์สะท้อนอัตลักษณ์ความเป็นรากเหง้าที่ผสมผสานเราชาว อุษาคเนย์ไว้ด้วยกัน (2) ด้านสุนทรียศาสตร์สะท้อนอัตลักษณ์ความงามที่เรียบง่าย แต่ลุ่มลึก (3) ด้านจริยศาสตร์สะท้อนอัตลักษณ์ความรักความอบอุ่นในแบบฉบับ ของชาวอุษาคเนย์ (4) ด้านภูมิปัญญาสะท้อนอัตลักษณ์การดำรงชีวิตที่สอดคล้อง กับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ และ (5) ด้านวิถีชีวิตสะท้อนอัตลักษณ์วิถีแห่ง อุษาคเนย์



ภาพที่ 2 มิตรภาพที่วาดด้วยอาหารและการกินปฏิสัมพันธ์ของพื้นที่ของจังหวัดสุราษฎร์ และนครศรีธรรมราช ระหว่าง 5-7 เมษายน 2565

ที่มา: ผู้แต่ง (2565)

ดังนั้นจากภาพรวมสะท้อนให้เห็นว่า เคย เคยจี หรือ กะปิปิ้ง จึงเป็นเรื่องภูมิ ปัญญาที่ว่าด้วยการผลิตอาหาร การถนอมอาหาร และการสะท้อนให้เห็นถึงการสร้าง มูลค่าเพิ่มในรูปแบบของผลิตภัณฑ์ ที่นำเอกลักษณ์มาเป็นแบบแผนของอาหาร โภชนาการ ของสิ่งที่มีในวิถีของท้องถิ่นและชุมชนดังปรากฏ

เคยจีกะลา (กะปิปิ้ง) เอกลักษณ์เป็นภาพจำสู่ความทรงจำ

กะปิ ในภาษาไทยอาจเป็นภูมิปัญญาที่ว่าด้วยเรื่องอาหารที่มีพัฒนาการที่สืบค้นได้ว่า มีหลักฐานนับแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยาเป็นราชธานี (พ.ศ.อยุธยา (1893–2310) ที่สะท้อนว่ากะปิ เป็นสิ่งที่คู่ครัวของวิถีแห่งอุษาคเนย์มาอย่างยาวนาน ดังปรากฏในงานวิจัยของทัตตารา กาญจนกุล และคณะ (2560) ในเรื่อง วิวัฒนาการเครื่องแกงไทย- The Evolution of Thai Curry Pastes ที่เสนอข้อมูลว่า “ความเป็นมาของเครื่องแกงไทย เกิดขึ้นในสมัยสุโขทัยในภูมิภาค มีใช้วัตถุดิบที่มาจากแหล่งน้ำ มีการปลูกพืช ผัก และเครื่องเทศ มีการเลี้ยงสัตว์ เพื่อนำมาประกอบอาหาร มีการใช้อุปกรณ์ในการปรุงอาหาร มีการนำเข้าอุปกรณ์ใส่อาหารจากประเทศจีน ในสมัยอยุธยา มีการบริโภคแกงที่ใส่กะปิ มีส่วนผสมของสมุนไพร เครื่องเทศ และผักกลิ่นฉุน มีการบริโภค เนื้อสัตว์ วัตถุดิบที่มาจากแหล่งน้ำและทะเล โดยแกงบางชนิดได้รับอิทธิพลจากการประกอบอาหารจากจีน ญี่ปุ่น เปอร์เซีย ฝรั่งเศส มอญ โปรตุเกส อินเดีย และฮอลันดา เครื่องแกงไทยโบราณมักจะมีรสชาติเค็มและ ไบเมะกรูตรวมกับกะทิ เครื่องเทศที่ใช้ในเครื่องแกงไทยขึ้นอยู่กับภูมิภาคอาหารไทยที่สร้างขึ้นจากเครื่องแกง เป็นที่นิยมทั่วโลก” หรือในงานของ ลัญจกร จันทรอุดม มณฑกานต์ ทองสม (2561) ในงานวิจัยเรื่อง การคัดแยกแบคทีเรียที่ผลิตฮีสทามีนและการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารทะเลหมักในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช ในภาพรวมของงานวิจัย นัยของกะปิ คือการถนอมอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับบริบทของพื้นที่ที่มีวัตถุดิบสำหรับการผลิตจนเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนท้องถิ่นนั้น ๆ

แนวคิดเชื่อมโยงในแบบเคยจี (กะปิปิ้ง) ที่ทำให้เห็นบริบทการเชื่อมโยงและการใช้สิ่งใช้ที่เนื่องด้วยภูมิศาสตร์เชิงพื้นที่ผ่านวิถีของ (1) กะลา ที่เป็นส่วนจากมะพร้าว ในเรื่องการบริหารวัตถุดิบในพื้นที่ดินด้วยภาคใต้มีการผลิตมะพร้าวเพื่อบริโภคจำนวนมาก ดังนั้นกะลามะพร้าวเป็นวัตถุดิบที่เหลือเนื่องจากมะพร้าว จึงถูกนำมาเป็นบรรจุภัณฑ์ ที่มีลักษณะร่วมเช่นตระกูลขนมไทยที่เนื่องด้วยใบตองเป็นบรรจุภัณฑ์ ไบเมะพร้าว กับขนมไทยหลากชนิด แต่นัยของแนวคิดนี้ไปสัมพันธ์กับเรื่ององค์ความรู้ ภูมิปัญญาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและภูมิศาสตร์เชิงพื้นที่ด้วยเช่นกัน (2) จี / จี่ / หรือความเชื่อมโยงทางภาษาที่ใช้ร่วมกันระหว่างภาคอีสานและใต้ ที่การปิ้งเป็นลักษณะร่วมและถูกบันทึกไว้เป็นการเชื่อมโยงเชิงสังคมผ่านศาสตร์ทางภาษา จึงได้ยินคำว่า “ข้าวจี/หรือบุญข้าวจี-ข้าวเหนียวปิ้ง” เชื่อมไปยัง “เคยจี” กะปิปิ้ง ที่สะท้อนถึงความเชื่อมโยงทางภาษาและภูมิปัญญาที่ว่าด้วยการถนอมอาหารนี้ด้วย (3) อัตลักษณ์ของความภาคภูมิใจ ในวิถีแห่งชุมชน การที่เคยจี เป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีลักษณะเฉพาะพื้นที่ แต่ก็ปรากฏภาพเป็นความตั้งใจนำมาให้ ผสมรวมกับความอ่อนน้อมต่อวัตถุเป็นเครื่องเชื่อมผ่านภาพลักษณ์ของการของพิทลวงอนุสรณ์ต่อพระครูปริยัติคุณาวุฑฒ แห่งวัดกลางใหม่ ซึ่งเป็น

ความน่าสนใจประทับใจต่ออัตลักษณ์ เป็นเช่นเขมรภาคภูมิใจต่อ “ไตรฮัก-ปลาร้า” ที่ประหนึ่งเป็นอัตลักษณ์แห่งชาติพันธุ์ เกาหลี กับวิถีแห่งการถนอมอาหารในมิติของกิมจิ หรือรัฐชาติตระกูลเมืองหนาวกับวิถีของ “เนย” การถนอมอาหารจากสัตว์วิถีแห่งอาหารซึ่งส่วนสำคัญของการดำเนินชีวิตและความภาคภูมิใจด้วย



ภาพที่ 3 การประสาน และการจัดวางภายใต้มิตรภาพที่เนื่องด้วยอาหาร การกิน และการพูดคุย ปฏิสัมพันธ์ของพื้นที่ของจังหวัดสุราษฎร์ และนครศรีธรรมราช ระหว่าง 5-7 เมษายน 2565
ที่มา: ผู้แต่ง (2565)

จากอารมณ์และความรู้สึกของเคยจี ผ่านภาพลักษณ์ที่เห็นของการให้ ทั้งการรับซึ่ง แสดงออกเป็นอารมณ์ร่วมในกันและกัน จนกระทั่งกลายภาพจำและพัฒนาสู่ “ความทรงจำ” ดังนั้นจากภาพที่ผู้เขียนเห็น ปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้ให้ และของที่จัดมอบให้ เป็นความทรงจำ ที่งดงามร่วมกัน อาหารคงเป็นเครื่องมือแต่ปฏิสัมพันธ์น่าจะเป็นองค์ประกอบร่วม “ทายก-ภิกขาหก” และ “ศิษย์-อาจารย์/ผู้ใหญ่-ผู้น้อย” ตามหลักพระพุทธศาสนา ความสัมพันธ์ระหว่างผู้ให้กับผู้รับจึงเป็นความวิจิตรร่วมกัน ดังที่ผู้เขียนนำมาเขียนเล่าผ่านเคยจีนี้



ภาพที่ 4 รูปวัดเขาพัง สุราษฎร์ธานี สถานที่ท่องเที่ยวมีชื่อของจังหวัด และวัดป่าเขาหัวช้าง นครศรีธรรมราช กับสถานการณ์น้ำท่วมฉับพลันและการช่วยเหลือภัยได้หลัก “รู้อะไรไม่รู้ รู้จักกัน-วิสาสา ปรมา ญาติ”

ที่มา: ผู้แต่ง (2565)

มิตรภาพของการจัดวางแบบ “กะปิ-เคย-จี-กะลา”

ความน่าสนใจอยู่ตรงที่ กะปิ เป็นวิถีแห่งอาหาร จีเป็นวิถีของคำ ที่นิยามในความหมายว่าปึง เป็นการผสมรวมที่ลงตัว ในวิถีแห่งมิตรภาพ กะปಿನี้จึงทำให้เห็นมิตรภาพที่ทุกท่านในนามทีมงานของสุราษฎร์ธานี ประสาน อำนวยการ และดำเนินการนับตั้งแต่สนามบินประจำจังหวัด เชื่อมไปยังวัดป่าเขาหัวช้างของท่านกริธา (พระครูภาวนาจันทคุณ, ดร.วิ เจ้าอาวาส) ที่น้ำท่วมฉับพลันหลังฝนตกหนักเมื่อคืนก่อนรุ่งสางที่คณะพวกเราจะไปถึง มีการโทรประสานให้หน่วยว่าเข้าพื้นที่ไม่ได้น้ำยังท่วม เข้าพื้นที่ได้น้ำแห้งแล้ว ดังนั้นการเข้าพื้นที่เพื่อไปฉันทพล ที่วัดเจติยหลวง ของพระครูสุนทรพจนบัณฑิต (พระมหาสหัส ฐิตสาโร ป.ธ.4, พธ.บ., M.A., ศษ.ด., รศ.) เจ้าคณะอำเภอขนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช จึงถูกยกเลิกไปด้วยสาเหตุน้ำท่วมฉับพลันเช่นกัน เพราะเข้าวัดไม่ได้ในภาคเช้า จึงไปหาแหล่งฉันอาหารตามร้านอาหารริมถนนขณะที่ยังตกปรอย และตกแรงสลับกันไป เรียกว่าฝ่าฝนหาแนวกินกันเลยทีเดียว นับเป็นบรรยากาศน่าประทับใจของการเดินทางลงภาคใต้อีกครั้ง และกลับมาพบสัมภาษณ์ในภาคบ่าย การประสานพักที่วัดธารทอง ที่มีพระครูสุทธิสุวรรณรักษ์ (จรัญ วิสุทโธ) เจ้าอาวาสวัดธารทอง และรักษาการเจ้าคณะตำบล ในวัยที่เกินกว่า 50 ปี ที่กำลังทำงานสนุก ด้วยความมุ่งมั่น มีความกระตือรือร้นในการต้อนรับแขกกับคณะของพวกเรา จัดที่หลับที่นอนให้ มีแวตตาของความจริงจังมุ่งหวังในทุกอิริยาบถของการเคลื่อนไหว ทั้งมีการบริหารจัดการวัดได้อย่างชำนาญผ่านความสะอาดเป็นระเบียบที่สัมผัสได้ เหมาะแก่การเป็นสถานที่ฝึกอบรมพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ มีสถาบันพลังจิตตานุภาพ ในเครือข่ายของสมเด็จพระญาณวชิโรดม (วิริยังค์ สิรินฺธโร, 7 มกราคม 2463-22 ธันวาคม 2563) วัดธรรมมงคล (กทม.) แห่งคณะสงฆ์ธรรมยุติกนิกายที่เป็นมรดกของท่านแม่มรณภาพไปแล้วแต่สิ่งที่ท่านได้เริ่มยังคงถูกขับเคลื่อนและถูกสานต่อกระทั่งปัจจุบัน ให้เป็นเครื่องมือสำหรับทำงานเชิงพื้นที่และคำพูดที่น่าประทับใจคือ

“ทะเลาะกับคนอื่นอย่าทะเลาะกันเอง” เพราะเมื่อท่านทำงานในพื้นที่ผ่านสถาบันพลังจิตตานุภาพแล้ว ทำให้ได้ประสบการณ์ตรงในความ “แย่งยื้อระหว่างนิกาย” รวมไปถึงการหักล้างแรมที่วัดธารทองแห่งนี้ ทำให้ได้สัมผัสกับอารมณ์ของคำว่า “จริงใจ” จากเจ้าของสถานที่ และวิถีของ “ค่าย” ฝึกอบรมที่รับทั้งในส่วนของคุณยฝึกสมาธิประชาชนที่สนใจ และเยาวชนนักเรียน และตื่นมาในการเริ่มต้นวันใหม่พร้อมกับกาแฟเช้าที่ท่านเจ้าอาสบรรจงจัดการให้ พร้อมชักชวนเชื่อเชียวด้วยความประทับใจ ก่อนสมาชิกร่วมเดินทางจะมารับพาไปรับประทานอาหารเช้าของวันที่ถูกยกยอกจากอาหารเพลของเมื่อวานตามแผนเดิมที่ฝนตกแรงจนน้ำท่วมฉับพลันที่วัดเจติยหลวงอาหารเมื่อวานเพลยกยอดมาเข้านี้ โดยมี พระครูสุนทรพจน *บัณฑิต* ที่ในอดีตเคยเป็นศิษย์วัดชลประทาน ผู้บริหารและอาจารย์คณะครูศาสตร์ เมื่อถึงวัยเกษียณได้กลับภูมิลำเนาบ้านเกิดพัฒนางานที่วัดที่บ้าน และดำรงตำแหน่งเจ้าคณะอำเภอในการบริหารกิจการคณะสงฆ์ แม้จนกระทั่งประสานอำนวยความสะดวกมาพบท่าน **พระครูปริยัติคุณาวุธ** (เสรี ฐิริปญโญ ป.ธ.4) เจ้าอาวาสวัดกลางใหม่ และรองเจ้าคณะจังหวัดสุราษฎร์ธานี **พระครูปริยัตยาภิรม** (สมบูรณ์ สมบุญโญ ป.ธ.4) เจ้าอาวาสวัดพัฒนารามรูปปัจจุบันและเจ้าคณะจังหวัดสุราษฎร์ธานี *พระครูพิศาลพัฒนานุกิจ* รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร วิทยาลัยสงฆ์สุราษฎร์ธานี พร้อมกับมิตรภาพผ่านการให้ “**พระเครื่อง**” และอั่งเปาเป็นค่ากาแฟ ที่ร้าน Sky Hill ร้านมีชื่อของเมืองสุราษฎร์ของนัก Check In ที่ผสมผสานระหว่างทัศนียภาพมุมสูงกับร้านกาแฟและการดื่ม พร้อมระหว่างทางได้พบกราบพระครูศิริเขตคณารักษ์ (สมปอง ฐิตญาโณ) เจ้าอาวาสวัดตาขุน ที่ปรึกษาเจ้าคณะอำเภอบ้านตาขุน ผู้เป็นครูอาจารย์ พระปลัดพิชิต ธีรภทฺโท สังกัดเดิมวัดตาขุน ตำแหน่งเจ้าคณะตำบลเขาวง ที่ปัจจุบันถูกส่งไปรักษาการเจ้าอาวาสในเขตปกครองคือวัดเขาพัง ที่มีสถานที่รมณีสถาน “**ภูเขารูปหัวใจ**” เหมาะแก่การท่องเที่ยว พร้อมจัดแจงบริหารพื้นที่รมณีสถานทางน้ำภายในเขื่อนเชี่ยวหลาน (เขื่อนรัชชประภา) กับฉายา “**ก๊วยหลินเมืองไทย**” จนเป็นที่ประทับใจแก่คณะ พร้อมเมนูแนะนำกาแฟที่ร้าน Inthanin Coffee ผสมน้ำผึ้งสูตรพิเศษจากป่าธรรมชาติพกติดยามาจากวัดตามคำแนะนำของหลวงพี่พิชิต ก่อนส่งขึ้นเครื่องที่สนามบินสุราษฎร์ธานี และหลวงแก้ว (พระครูสมุห์ดิษฐ์ภูมิ จิธมโม) เจ้าอาวาสวัดประชาวศาราม (วัดกรุด) อำเภอฟุนพิน ที่นำพาไปรับประทานอาหารเพลจากร้านมื้อเที่ยงในวันที่สองของการเดินทาง ที่ร้านตำลึงหลวง ถนนดอนนก ซอย 11 ในเมืองสุราษฎร์ธานี กับเมนูพื้นถิ่นภาคใต้ขนานแท้ที่อร่อยเป็นความทรงจำติดลิ้น ผสมรวมกับเคยจีของฝากที่นำมาขึ้นโต๊ะพร้อมจิ้มเคียงผสมกับผักพื้นถิ่นด้วย พร้อมเล่าสู่กันฟังเสนอแนวคิดเรื่องปาล์มทดลองพืชปลูกผสม โดยทดลองปลูกทุเรียนระหว่างต้นปาล์ม กว่า 300 ต้น และมุ่งมั่นว่าจะสำเร็จเป็นต้นแบบการผสมผสานที่ลงตัว เมื่อถูกนำพาไปยังวัดผู้เขียนในวันถัดมาจึงได้เดินไปดูเพื่อผลเชิงประจักษ์ทุเรียนปลูกแซมระหว่างต้นปาล์มที่รอเวลาเติบโตตาม

เจตนาธรรมของการปลูก แล้วก็นึกในใจว่าถ้าไม่ตายด้วยสถานการณ์โควิดเสียก่อนคงได้หวังมากขึ้นไปอีก 5-10 ปีข้างหน้าก็เป็นได้ ทั้งหมดเป็น “มิตรภาพ” ที่งดงามของการจัดวางประธาน อำนวยการของทีมงานวิทยาลัยสงฆ์สุราษฎร์ธานี ที่เป็นกัลยาณมิตรทางวิชาการ วิชาชีพ ผู้แสวงหาความรู้ได้ความรู้ และนำความรู้มาสร้างงานเชิงพื้นที่ และเครือข่าย “Network” ที่ผู้เขียนได้ยินเป็นความทรงจำนับแต่ครั้งมาอยู่ร่วมเป็นอันตวาสีกกับหลวงพ่อบุญศรีพิศาลวิริยคุณ (สิงห์โต ตีสโส พ.ศ.2496-2561) อดีตเจ้าอาวาสวัดบึงทองหลาง กทม. (พ.ศ.2501-2546) ที่ผู้เขียนสังกัดอยู่อาศัยที่ว่า **ดีเพราะพวก สะดวกเพราะเงิน** ซึ่งข้อความนี้ก็จริงในหลายส่วน แต่ในทัศนะผู้เขียนเองเงินก็สำคัญแต่ต้องมียศประกอบที่ครบผสมรวมกับมิตรภาพและเครือข่ายที่เกิดขึ้น จึงเป็นความประทับใจและขอนำมาเล่าแบ่งปันไว้กันลืม



ภาพที่ 5 ผู้ให้ยอมเป็นที่รักของผู้ถูกให้-ทพมาน โปโย โหติ การรับของให้ และการพูดคุย ปฏิสัมพันธ์ของพื้นที่ของจังหวัดสุราษฎร์ และนครศรีธรรมราช
ระหว่าง 5-7 เมษายน 2565
ที่มา: ผู้แต่ง (2565)

สรุป

เคยจี กะปิปัง ที่เป็นที่มาของเรื่องเล่านี้ ในทัศนะผู้เขียนถือว่าเป็นภาพสะท้อนของตัวแทนที่น่าประทับใจ และเป็นความทรงจำที่น่าจดจำ จึงนำมาเล่าแบ่งปันสะท้อนให้เห็นว่าวิถีแห่งอาหารเป็นวิถีที่มีอาจลึ้มเลือน และเป็นวิถีที่น่าทรงจำ จดจำและควรค่าแก่การนำมาเล่าต่อแบ่งปัน ให้กลายเป็นเอกลักษณ์ อัตลักษณ์ จิตวิญญาณเชิงพื้นที่และผสมรวมออกมาเป็นภาพจำที่น่าประทับใจของเราด้วยเช่นกัน (1) กะปิ เคย เป็นวิถีแห่งอาหารว่าด้วยการกินและการบริโภค การถนอมอาหาร ภูมิปัญญา (2) เคยจีเป็นจิตวิญญาณ ที่ว่าด้วยอัตลักษณ์เชิงพื้นที่ อันหมายถึงเฉพาะพื้นที่ที่มีการประดิษฐ์สร้างจนเป็นของตนเอง (3) เคยเป็นจุดเชื่อมต่อระหว่างคนนอกกับคนใน ว่าด้วยการกิน การกินจึงเป็นจุดเชื่อมมิตรภาพและการพูดคุย เพราะกินแล้วทำให้เกิดความทรงจำอันน่าประทับใจต่อกัน (4)

การกิน เคย กะปิ จึงเป็นจุดเชื่อมประสานว่าด้วยความทรงจำร่วมกันที่เกิดขึ้นระหว่างการเดินทาง 5-7 เมษายน 2565 ที่สุราษฎร์ธานี และนครศรีธรรมราช ดินแดนแห่งปราชัยทางพระพุทธศาสนาอย่างท่านพุทธทาส (พ.ศ.2449-2536) กับการก่อตั้งสวนโมกข์ตั้งแต่ พ.ศ. 2475 ให้กลายเป็นสถาบันแห่งพลังทางปัญญาพุทธจนกระทั่งปัจจุบัน และดินแดนแห่งจุดกำเนิดของพระพุทธศาสนาแบบลังกาวงศ์กับพระธาตุเมืองนคร และดนตรีมิ่งคละหรือดนตรีกาหลอที่มาพร้อมกัน พร้อมส่งต่อไปยังจังหวัดสุโขทัยบ้านเกิดของผู้เขียน ที่ปรากฏอยู่ในปัจจุบันของประเทศไทย จตุคามผิอารักษ์ที่ครั้งหนึ่งเคยสร้างเงินสร้างงานเป็นความมั่งคั่งให้จังหวัดนครศรีธรรมราช พร้อมส่งต่อไปให้ผู้คนอย่างไอ้ไข่ผู้มาสร้างกระแสให้กับคนนครเป็นเม็ดเงิน อาชีพและรายได้แม้จะสร้างชาและหายไปบ้างแล้วก็ตาม แต่ทั้งหมดของเรื่องเล่าเนื่องด้วยเคยจี กะปิปิ้ง ที่น่าจดจำพร้อมนำมาเล่าแบ่งปัน ทั้งหมดคงไม่มีคำตอบว่าต้องเป็นอย่างไรแต่บันทึกแบ่งปันในการเดินทางเพื่อเล่าถึงพื้นของการเดินทางว่าเราพบแบบนี้ ประทับใจแบบนี้และอยากรนำมาเล่าแบ่งปันอย่างนี้ต่อไป

เอกสารอ้างอิง

- หัตตารา กาญจนกุลูธร และคณะ. (2560). วิวัฒนาการเครื่องแกงไทย. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*, 11(ฉบับพิเศษ), 249-266.
- นพาสีละสุภพงษ์. (2564). ภูมิปัญญาทางอาหารในช่วงอุทกภัยของชาวบ้านในหมู่บ้านหัวตะพานมอญ ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารวิชาการอยุธยาศึกษา*, 13(1), 87-99.
- นิลุบล ไพบระ. (2562). ปลาแร่ - ปลาแดก : การสื่อสารและผลิตซ้ำความหมาย "มิตรภาพ" ในความสัมพันธ์ไทย - ลาว. *วารสารการเมืองการปกครอง*, 9(3), 187-218.
- ประกิจ พงษ์พิทักษ์. (2016). การสร้างสรรค์ชุดการแสดง “ระบำเยื่อเคยร่ายอง”. *วารสารพัฒนศิลป์วิชาการ*, 1(1), 35-51.
- พระครูศิริเขตคณารักษ์ (สมปอง ฐิตญาโณ). [2565, 6 เมษายน]. เจ้าอาวาสวัดตาขุน ที่ปรึกษาเจ้าคณะอำเภอบ้านตาขุน [บทสัมภาษณ์].
- พระครูปริยัตยาภิรม (สมบุญ ฐมฺพณ ป.ธ.4) . [2565, 6 เมษายน]. เจ้าอาวาสวัดพัฒนาราม เจ้าคณะจังหวัดสุราษฎร์ธานี [บทสัมภาษณ์].
- พระครูปริยัติคุณาธุธ (เสรี ฐิริปัญโญ ป.ธ.4) . [2565, 6 เมษายน]. เจ้าอาวาสวัดกลางใหม่ และรองเจ้าคณะจังหวัดสุราษฎร์ธานี [บทสัมภาษณ์].
- พระครูพิศาลพัฒนานุกิจ (สุจินต์ ธีปธมโม) . [2565, 6 เมษายน]. รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร วิทยาลัยสงฆ์สุราษฎร์ธานี [บทสัมภาษณ์].

- พระครูสุทธิสวรรณารักษ์ (จรัญ วิสุทฺโธ) . [2565, 6 เมษายน]. เจ้าอาวาสวัดธารทอง อำเภอนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช [บทสัมภาษณ์].
- พระครูสุนทรพจนบัณฑิต (พระมหาสหัส ชุตสาโร) . [2565, 6 เมษายน]. เจ้าคณะอำเภอนอม จังหวัดนครศรีธรรมราช [บทสัมภาษณ์].
- พระปลัด พิชิต อธิภทฺโท. [2565, 6 เมษายน]. เจ้าคณะตำบลเขาวง รักษาการเจ้าอาวาสวัดเขาพัง [บทสัมภาษณ์].
- ภัศริดา เหมศรีสวัสดิ์ และคณะ. (2563). การศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น : กรณีศึกษา น้ำพริกกะปิชะคราม จังหวัดสมุทรสงคราม ที่มีวิถีของอาหารที่เนื่องด้วยกะปิเป็นองค์ประกอบด้วยกัน. *วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย*, 2(1), 25–32.
- ลักษณารีย์ ภัทรทวีสิน. (2562). *กิมจิ : คุณค่าทางวัฒนธรรมและมูลค่าทางเศรษฐกิจทศวรรษที่ 1960-ปัจจุบัน* (ปริญาอักษรสตรบัณฑิต สาขาวิชาเอเชียศึกษา). นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- วิมลรัตน์ ธรรมชาติ และคณะ. (2564.) การแปรรูปกุ้งเคยเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน กรณีศึกษา: ชุมชนบ้านพังปริง หมู่ที่ 1 ตำบลกลาย อำเภอนาทม จังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสาร มจร เพชรบุรีปริทรรศน์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาลัยสงฆ์เพชรบุรี*, 4(2), 54-68.
- ศศิอาภา บุญคง และคณะ. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบกะปิกุ้งสำเร็จรูป. *วารสารวิทยาศาสตร์ วิจัย และ สิ่งแวดล้อม . Pibulsongkram Rajabhat University Life Sciences and Environment Journal*, 22(2), 148-157.
- ศักดิ์ดา อ่างวัฒนกิจ และคณะ. (2563). การศึกษาพฤติกรรมการซื้อและความต้องการการบริโภคสินค้าประมงอินทรีย์ บนพื้นฐานการพึ่งพาตนเองที่ยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี*, 9(1), 95-108.
- สิริน ฉกามานนท์ และคณะ. (2565). แนวทางการสืบสานคุณค่าและอัตลักษณ์ร่วมทางวัฒนธรรม: น้ำพริกแห้งอุษาคเนย์. *วารสารกระแสวัฒนธรรม*, 23(43), 34-45.
- เสาวณี จุลิรัชนิกร สุดชีวัน จันทอง. (2557). โอกาสและศักยภาพทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์กะปิผงของกลุ่ม OTOP เพื่อรองรับประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน. *วารสารวิทยาการจัดการ*, 31(1), 147-167.
- เอกลักษณ์ จารุกิจไพศาล. (2557). *การแสดงอัตลักษณ์ของร้านอาหารอีสาน : กรณีศึกษา ร้านอาหาร อีสานในเขตกรุงเทพมหานคร* (ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สื่อสารมวลชน). กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.