

## เคล็ดลับการทำกะปิให้อร่อย โดยภูมิปัญญาชาวบ้านชุมชนหอยม

วชิรพงษ์ สุกุลรัตน์

ประธานชมรมพิทักษ์ทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่งชุมชน อ.ขนอม จ.นครศรีธรรมราช 80210

กะปิ (shrimp paste) เป็นผลผลิตที่ได้จาก “เคย” หรือ กุ้งทะเลชนิดหนึ่งที่มีขนาดเล็ก ลำตัวยาวประมาณ 1-2 เซนติเมตร มี 3 ชนิด โดยแบ่งตามลักษณะตัวกุ้ง คือ 1) กุ้งดำดำ เป็นกุ้งที่มีขนาดเล็กที่สุด มองเห็นตาสีดำชัดเจน 2) กุ้งสายไหม เป็นกุ้งที่มีขนาดกลาง ทำให้กะปิมีสีสวย 3) กุ้งสารส้มโอ เป็นกุ้งที่มีขนาดใหญ่ที่สุด และเมื่อนำมาทำกะปิจะทำให้กะปิมีสวยหวาน ซึ่งจะอร่อยกว่ากะปิที่ทำจากกุ้งชนิดอื่นๆ แต่สีของกะปิจะไม่สวยเหมือนกะปิที่ทำจากกุ้งสายไหม

ฤดูกาลของ “เคย” เริ่มตั้งแต่ช่วงเดือนตุลาคมถึงเดือนพฤศจิกายน โดยชนิดแรกที่พบ คือ กุ้งดำดำ ต่อมาก็จะพบเป็นชนิดกุ้งสายไหมในช่วงเดือนมกราคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ และจะพบกุ้งสารส้มโอในช่วงเดือนมีนาคมถึงเดือนพฤษภาคม ซึ่งการกำหนดคุณภาพของเคยจะขึ้นอยู่กับฤดูกาลการจับเคย คือ เคยที่จับได้ช่วงต้นฤดู หรือที่เรียกว่า “กะปಿನ้ำที่ 1” จะมีคุณภาพดีกว่าเคยที่จับได้ในช่วงปลายฤดู หรือที่เรียกว่า “กะปಿನ้ำที่ 2”

วิธีการทำกะปิ ขั้นแรกจะนำเคยที่ได้มาทำความสะอาด และคัดเลือกล้างเจือปนออก หลังจากนั้นจึงนำมาผสมกับเกลือในอัตราส่วน 1:10 แล้วทิ้งไว้ในภาชนะดินเคลือบประมาณ 12-24 ชั่วโมง หลังจากนั้นจึงนำมาปั้นเป็นก้อนรูปรีและตากแดดไว้ประมาณ 10-12 ชั่วโมง (ภาพที่ 1) แล้วจึงนำมาตากครั้งที่ 1 โดยใช้ครกไม้ ซึ่งวิธีการนี้เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “เซ” (ภาพที่ 2)

หลังจากนั้นจึงนำมาปั้นเป็นก้อนและเก็บพักไว้อีกประมาณ 10-12 ชั่วโมง ก่อนจะนำออกมาตากแดดและนำมาตำ (เซ) ครั้งที่ 2 ให้กะปิเนียนได้ที่แล้วจึงใส่ภาชนะที่สะอาด และอัดให้แน่นโดยไม่ให้มีอากาศเข้า หมักบ่มไว้นาน 1-3 เดือน จึงสามารถนำมารับประทาน หรือจำหน่ายได้ (ภาพที่ 3) ซึ่งกระบวนการนี้จะเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “กระบวนการขัณฑ์” หรือเป็นวิธีการเก็บรักษากะปิให้ได้นานโดยไม่ให้เสีย ซึ่งบางหมู่บ้านจะนำกะปิมาอัดใส่ไหให้แน่นไม่ให้มีฟองอากาศ แล้วปิดทับด้วย “ไกมะพร้าว” โดยเชื่อว่าจะทำให้จุลินทรีย์ไม่สามารถผ่านเข้าไปโดยตรงได้ บางหมู่บ้านจะนิยมใช้น้ำตาลอ้อยราดทับแทนไกมะพร้าวแล้วใช้กระดาษขาวปิดด้านบนก่อนคลุมด้วยพลาสติกและใช้เชือกมัดแล้วปิดฝาให้แน่น

เคล็ดลับของการทำกะปิ ให้มีรสชาติดี และมีกลิ่นหอมหวานน่ารับประทานนั้น คือ การหมักกะปิจะต้องมีระยะเวลาไม่ต่ำกว่า 30 วัน และเก็บในภาชนะที่สะอาดไม่ให้มีฟองอากาศ นอกจากเคล็ดลับดังกล่าวแล้ว ในแต่ละหมู่บ้านยังมีเคล็ดลับอื่นๆ ที่ทำให้กะปิมีสรสชาติอร่อยแตกต่างกันโดยใช้ภูมิปัญญาชาวบ้าน เช่น ในขั้นตอนการตากกะปิ บางหมู่บ้านจะนิยมใช้ฝ้ายมารองตาก เพราะเชื่อว่าจะทำให้น้ำจากเคยไม่ระเหยออก และจะทำให้กะปิมีสรสชาติอร่อยยิ่งขึ้น



ภาพที่ 1. วิธีการตากกะปิ



ภาพที่ 2. วิธีการ “เซ” หรือ การตำกะปิในครกไม้



ภาพที่ 3. การหมักบ่มกะปิ