

กะปิคลองโคน

กะปิแม้ว่าจะมีหน้าตาไม่สวยงามนัก แต่ก็เป็นพระเอกของน้ำพริกก็ว่าได้ กะปิที่ทุกคนเห็นเป็นก้อนสีม่วงๆ แท้ที่จริงแล้วเคยเป็น “เคย” มาก่อน เคยเป็นสัตว์น้ำเค็มรูปร่างคล้ายกุ้งแต่มีขนาดเล็กมาก ตัวใส ตาดำ บางคนเรียกว่า “เคยตาดำ” ซึ่งนำมาทำกะปิได้รสชาติอร่อยกลมกล่อม เคยจะชุกชุมมากในหน้าฝนจึงเป็นช่วงเวลาที่บ้านจะจับเคยโดยการใช้อวนตาข่ายดักเคยในทะเลห่างจากชายฝั่งประมาณ 1-3 กิโลเมตร เมื่อได้เคยมาแล้วชาวบ้านจะนำเคยมาล้างให้สะอาด หลังจากนั้นจึงนำมาคลุกเกลือสมุทรคุณภาพดี และจึงนำไปตากแดดและต้องพลิกอยู่ตลอดประมาณ 3-5 วัน เคยที่สีออกส้มๆ ก็จะกลายเป็นสีม่วงๆ ดำๆ เพราะแสงแดด ถ้าหากช่วงนั้นมีแดดน้อยจะทำให้กะปิที่ได้มีรสชาติเค็มขึ้น แต่ถ้าอยากให้กะปิมีความหอมคลุ้งไปทั่วเมืออย่างแล้วจะต้องหมักไว้ในโอ่งหรือถังที่สะอาด ประมาณ 15 วัน ถึง 1 เดือน เห็นได้ว่าสภาพอากาศมีผลโดยตรงต่อการได้กะปิที่อร่อยและมีสีสวย ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตของผู้คนที่มีการหล่อเลี้ยงชีวิตโดยการมีปฏิสัมพันธ์กับธรรมชาติ

หากพูดถึงกะปิเคยตาดำที่ขึ้นชื่อแล้วต้องยกให้ “กะปิคลองโคน” จังหวัดสมุทรสงคราม ที่เรียกว่าเป็นที่ถูกอกถูกใจของผู้คนจากทั่วสารทิศ เพราะเป็นกะปิที่มีคุณภาพดี รสชาติกลมกล่อม และแตกต่างจากกะปิที่อื่น เพราะนอกจากจะขึ้นอยู่กับฝีมือและความชำนาญที่ต้องสั่งสมมาเป็นเวลานานแล้ว วัตถุดิบที่นำมาใช้ก็ถือว่าเป็นส่วนสำคัญมากเช่นกัน โดยกะปิคลองโคนจะทำจากเคยตาดำที่พบมากที่สุดที่คลองโคน จึงถือเป็นวัตถุดิบชั้นดีที่หาได้จากธรรมชาติ และเป็นต้นทุนที่ที่อื่นยากจะเลียนแบบได้ กะปิคลองโคนจึงเป็นกะปิที่โดเน่ดและยากจะเลียนแบบจนคนที่ไปซื้อแล้วต้องกลับมาซื้อซ้ำทุกราย ในเรื่องราคาขายนั้นจะแบ่งเป็น 2 เกรด คือ กะปิ เบอร์ 1 ทำจากเคยตาดำสดสะอาด ราคา กิโลกรัมละ 110-150 บาท ส่วน กะปิ เบอร์ 2 ทำจากเคยที่ไม่สดและได้ปริมาณน้อยกว่า ราคา กิโลกรัมละ 80-100 บาท ถ้าแบ่งขายเป็น กระปุกจะอยู่ที่ 50-70 บาท กะปิคลองโคนนั่นไม่ใส่สารกันบูดและสามารถเก็บได้เป็นปีแต่ส่วนใหญ่คงไม่มีใครเหลือเก็บนานจนถึงตอนนั้น นอกจากนี้ กะปิคลองโคนยังเป็นเครื่องมือในการกระจายรายได้สร้างงานสร้างอาชีพให้กับชุมชนแห่งนี้ได้ลิ้มตาอ้าปากกัน แต่ก็ต้องแลกมาด้วยหยาดเหงื่อ ความอดทน และใจรักในงานที่ทำอย่างแท้จริง





เอกสารอ้างอิง

อรอุมา ศิลปวัฒนานุกูล. (2559). กะปิคลองโคน.

แหล่งที่มา <http://www.yingthai-mag.com/magazine/reader/14901>

ASTV ผู้จัดการรายวัน. (2556). “เครื่องเสวย” ทรงโปรด ของรัชกาลที่ 5.

แหล่งที่มา <http://www.manager.co.th/daily/ViewNews.aspx?NewsID=9560000132497>

“บำรุงกระดูก ถูกกับเลือดจาง ไม่ให้ร้างฟัน บำรุงมันปลา หาจุลินทรีย์ มีป้องกันตา พาวิตามินดี ไม่มีเลือดหนืด ไม่จิตความคิด พิชิตโรคใจ” ถือเป็นนิยามที่บ่งบอกถึงประโยชน์ของกะปิ ไว้ให้ท่องจำกันได้ง่าย ๆ และถ้าหากจะขยายความให้เข้าใจมากขึ้น กะปಿನั้นอุดมไปด้วยสารสำคัญ ต่างๆ มากมาย ได้แก่ แคลเซียม ที่ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน วิตามินบี 12 มีส่วนช่วยให้ร่างกาย สร้างเม็ดเลือดแดง วิตามินดี ช่วยกระดูกแข็งแรงรวมถึงทำให้อารมณ์ผ่อนคลาย โอมะก้า 3 ช่วยบำรุง สมองและเป็นชนิดเดียวกับที่พบในปลาทะเลน้ำลึก จุลินทรีย์ชนิดดี ที่ช่วยสร้างภูมิคุ้มกัน และ แอสตาแซนธิน ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ กะปิที่ทำมาจากเคยตัวน้อยกลับสร้างประโยชน์ได้อย่าง มหาศาล อุดมไปด้วยคุณค่า ทางโภชนาการและยังเป็นของพื้นบ้านที่ช่วยให้เรามีสุขภาพแข็งแรงได้ โดยไม่ต้องเสียเงินซื้อยาบำรุงแพงๆ มารับประทาน

หากพูดถึงเมนูยอดฮิตที่มีการใช้กะปิเป็นเครื่องปรุงรสแล้ว คงหนีไม่พ้น น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด กินกับผักลวกราดหัวกะทิหอมมัน ซึ่งอาจดูเหมือนเป็นอาหารง่ายๆ แต่กลับอุดมไปด้วย คุณค่าทางโภชนาการ ส่วนเมนูอื่นที่เราคุ้นเคยเป็นอย่างดี เช่น ข้าวคลุกกะปิ ซึ่งหากเป็นข้าวคลุก กะปิแบบโบราณจะไม่ใช่อะไรลงไปเยอะแบบสมัยนี้ จึงสะดวกในการเตรียมเครื่องเคียง เพียงแค่เอา ข้าวคลุกกับกะปิขณะข้าวกำลังร้อนก็ได้กินข้าวอร่อยๆ ที่คนรุ่นปู่ย่าตายายรับประทานกันมาตั้งแต่ สมัยอดีต

กะปिनอกจากจะเป็นอาหารสำหรับชาวบ้านอย่างเราแล้ว ยังถึงเป็นเครื่องประกอบอาหารระดับ ชาววังอีกด้วย โดยมีเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหารการกินของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่5) ซึ่งเป็นที่ทราบกันดีว่าทรงพระปรีชาสามารถในทุกด้าน แต่หลายคนอาจไม่ทราบว่า พระองค์ทรงสนพระทัยในเรื่องอาหารการกิน จนได้ชื่อว่าเป็นนักชิมตัวยง ซึ่ง น้ำพริกกะปิ เป็นหนึ่งใน เครื่องเสวยทรงโปรดที่ต้องตั้งเครื่องถวายทุกครั้ง และต้องมีเครื่องเคียงที่ขาดไม่ได้ คือ ปลาทุเลทอด ไข่เค็ม และผักจิ้มต่างๆ ใครจะคิดว่าน้ำพริกกะปิที่พระองค์ทรงโปรดก็เป็นน้ำพริกที่ชาวบ้านทั่วไป รับประทานกันนั่นเอง จึงเห็นได้ว่าแม้จะเป็นเจ้าฟ้ามหากษัตริย์ก็ยังไม่โปรดปรานอาหารจากกะปิ เพราะเป็นอาหารที่กินง่าย รสชาติอร่อยถูกปาก และถือเป็นเครื่องปรุงรสคู่บ้านคู่เมือง ที่ขาดไม่ได้ไม่ว่า จะเป็นครัวราชบุรีไปจนถึงครัวหลวงก็ตาม

กะปิจึงเปรียบเสมือนตัวบอกเล่าวัฒนธรรมอาหารของไทยได้เป็นอย่างดี เป็นภูมิปัญญาของคนรุ่น ปู่ย่าตายายที่เห็นคุณค่าของสัตว์ตัวเล็กตัวน้อย ด้วยการนำมาถนอมอาหารเกิดเป็นเมนูมากมาย และ กลายมาเป็นอาหารอยู่คู่กับสำรับข้าวคนไทยมาทุกชนชั้นและทุกยุคสมัย