

คม·สด·ลึก

ปีที่ 13 ฉบับที่ 4442 วันพุธที่ 18 ธันวาคม พ.ศ. 2556 หน้า 12

'กะปิ' กุ้งหัยเพ็ญของดีตราวย. สูตรอร่อยเลื่องชื่อ 'เกาะลันตา'



อาหารพื้นบ้านหลากเมนูจะรสชาติอร่อยได้ ส่วนผสมและเครื่องปรุงต้องครบเครื่อง โดยเฉพาะ สิ่งที่ขาดมิได้เลยคือ "กะปิ" หรือ "เคย" ในภาษา บักยใต้ และหนึ่งนั่นคือ "กะปิกุ้งแท้" ฝีมือ "กลุ่ม แม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งหัยเพ็ญร่วมใจ" ต.ศาลาด่าน อ.เกาะลันตา จ.กระบี่ ที่สร้างชื่อขนานไปกับ แหล่งท่องเที่ยวระดับโลกแห่งนี้

ความสำเร็จดังกล่าวต้องยกนิ้วให้ "หาลีหัยะ สายนัย" สตรีวัย 49 ปี ประธานกลุ่มแม่บ้าน ที่ รังตำแหน่งมา 16 ปี นับแต่เริ่มก่อตั้งกลุ่มเพื่อหา รายได้เสริมจากการทำประมงชายฝั่งด้วยสมาชิก เพียง 18 คน ดันร่นสร้างองค์กรหวังต่อรองกลโกล ตลาดที่จุดให้ราคากุ้งเคย ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักผลิต กะปิไม่ให้ดิ่งเหว

"หาลีหัยะ" เล่าให้ฟังว่า การทำกะปิจากกุ้ง เคย หรือกุ้งตัวเล็กเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่ บรรพบุรุษของชุมชนบ้านทุ่งหัยเพ็ญสืบทอดกัน มา เนื่องจากทรัพยากรทางธรรมชาติสมบูรณ์ เป็นแหล่งอาหารของสัตว์น้ำน้อยใหญ่ ทำให้ มีการนำกุ้งเคยมาทำกะปิคู่ครัว และคราใดมี ปริมาณมากก็แบ่งขาย หากแต่ตลาดไม่กว้าง นักปัญหาที่ตามมา คือชาวบ้านเกาะกลุ่มกัน ไม่ติดเข้าทำนองแย่งลูกค้ากันเอง กระทั่ง ปี 2540 มีเจ้าหน้าที่เกษตรอำเภอมาให้ความรู้การผลิตอย่างมีระบบจึงตั้งกลุ่มแม่ บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งหัยเพ็ญร่วมใจขึ้น

"อดีตปู้ย่า คาชาย นำกะปิที่ทำเองไปขาย และแลกเปลี่ยนในพื้นที่ต่างๆ ทำให้กลายเป็น ทางลัดสร้างชื่อให้กะปิชุมชนบ้านทุ่งหัยเพ็ญเป็นที่ รู้จัก จนเมื่อรวมกลุ่มจริงจังจึงสานต่อสูตรอร่อย นี้ ควบคู่ไปกับการพัฒนาคุณภาพ คิดค้นบรรจุ



ภัณฑ์ต่างๆ ให้ได้มาตรฐานเพื่อสร้างแบรนด์ ให้เด่นชัดจนได้รับรางวัลจากหลายสาขาอาชีพ การันตีความอร่อย ล่าสุด ได้รับรางวัลกลุ่มแม่ บ้านเกษตรกรดีเด่นระดับจังหวัดประจำปี 2556 มาครองได้สำเร็จ" ประธานกลุ่ม กล่าว

หาลีหัยะ ยังบอกอีกว่า สิ่ง ที่สร้างความสำเร็จให้สมาชิก กลุ่มไม่แพ้รางวัลที่ได้รับ คือการ ได้รับการรับรองให้เป็นกะปิกุ้ง แท้ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อบ.มพช.และเครื่องหมายฮาลาล ปี 2555 ซึ่งทำให้ขึ้นแท่นการเป็น ผู้ผลิตกะปิกุ้งแท้หนึ่งเดียวในภาค ใต้ที่ได้รับการรับรองอย่างถูกต้อง หลังจากพยายามเสนอเรื่องมา หลายปี จึงเป็นใบเบิกทางที่หนุน นำให้ผู้บริโภคมั่นใจในคุณภาพ ซึ่งมาพร้อมกับความอร่อยที่ผ่าน การรับรอง

ส่วนขั้นตอนการผลิต นาง อรสา บุหงา หนึ่งในสมาชิกกลุ่ม รับผิดชอบฝ่ายการตลาดบอกว่า คุณสมบัติเด่นกะปิดีเกาะลันตา สังเกตได้จากเนื้อกะปิสีชมพูอม ม่วง ซึ่งเป็นสีที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติจากตัวกุ้ง เช่นเดียวกับรสชาติที่เค็มอมเปรี้ยวอันเป็นผลจาก การหมักกุ้ง ซึ่งเป็นสูตรอร่อยจากต้นตำรับ อีกทั้ง ทุกกระปุกของแท้ต้องผ่านกระบวนการหมัก 15 วัน ซึ่งเป็นขั้นตอนสำคัญเพื่อให้เกิดการย่อยสลาย

เอนไซม์จากเนื้อปลา โดยเฉพาะการย่อย โปรตีนและไขมัน

ปัจจุบันมีสมาชิกร่วมขับเคลื่อน 35 ราย ทุก คนมีหน้าที่รับผิดชอบชัดเจนเพื่อให้เป็นส่วนหนึ่ง ของการจัดการระบบที่มั่นคง เช่น ฝ่ายผลิต ฝ่าย บรรจุ และฝ่ายการตลาด เพื่อให้ทันต่อความต้องการ ผู้บริโภคที่มีออเดอร์เข้ามาจนผลิตแทบไม่ทัน โดย กำลังผลิตเฉลี่ย 6 ตันต่อเดือน หากคิดเป็นผลิตภัณฑ์ 1 ตันผลิตได้ 2,000 กระปุก จำหน่ายกระปุกละ 55 บาท

"การจัดการที่เป็นระบบทำให้ง่ายต่อการ ควบคุมดูแลคุณภาพ และในอนาคตกลุ่มจะพัฒนา และยกระดับเป็นแหล่งเรียนรู้ ศึกษาดูงานของนัก ท่องเที่ยวที่มาเยือนเกาะลันตาเพื่อรองรับการขาย ตัวภาคธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอีกด้วย" อรสา กล่าวปลื้ม

สำหรับนักท่องเที่ยวที่สนใจอยากลิ้มลองความ อร่อย "กะปิกุ้งแท้" ฝีมือกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านทุ่งหัยเพ็ญร่วมใจ หากมาเยือนเกาะลันตาแวะ อุดหนุนได้ที่ 125 หมู่ 4 ต.ศาลาด่าน อ.เกาะลันตา จ.กระบี่ หรือติดต่อโทร.08-7882-3064 และ 08-7837-3518 ได้เลย

● สุพิชญ์ รัตนะ ●