

คลองโคน แหล่งผลิตกะปิ

ชื่อตงของแม่กลอง



เคย หรือ กุ้งเคย เป็นสัตว์ทะเลประเภทเปลือกแข็งจัดอยู่ในจำพวกกุ้งทะเล และเรียกรวมกันไปว่า Shrimp จัดอยู่ในตระกูล SERGESTIDAE มีลำตัวขนาดเล็กมากหรือยาวสุดไม่เกิน 3 ซม. และค่อนข้างบอบบาง มีส่วนหัวเรียวยาว คามีสีดำเห็นได้ชัดแต่มีหมวกแดงที่ขาวมาก อาศัยรวมกันเป็นกลุ่มใหญ่อยู่ตามริมชายฝั่งทะเล เคยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการทำกะปิ เพราะทำให้มีรสชาติขจร้อยกว่าวัตถุดิบอื่น ๆ และที่บ้านคลองช่อง อ.คลองโคน อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม อยู่ห่างจากตัวเมืองสมุทรสงครามไปทางเพชรบุรี 16 กม. เป็นแหล่งผลิตกะปิคลองโคนที่ทำมาจากเคยดำที่มีชื่อเสียงมานาน และเป็นที่ยังชีพกันโดยทั่วไป

การผลิตกะปิที่คลองโคน เขานำตัวเคยที่สมบูรณ์ไปด้วยอาหารจากปลาช่อนมาทำหวานสะอาดและหมักเกลือ

1 คืน ในอัตราส่วน ตัวเคย 50 กก./เกลือ 3-4 กก. รุ่งขึ้นจึงนำไปใส่ตะกร้าเพื่อสะเด็ดน้ำนาน 3-5 ชั่วโมง แล้วนำมาเกลือตากบนอวนในสวนอีก 8 ชั่วโมง (ถ้าแดดจัด)

เมื่อแห้งดีแล้วจึงนำมาบดให้ละเอียด และนำเก็บโดยอัดแน่นในภาชนะ เช่น ปูน กระป๋อง โหล ดุ้น ปิดฝาด้วยพลาสติกให้แน่นเพื่อป้องกันไม่ให้อากาศเข้าไป เพราะจะทำให้กะปิเป็นสีเหลืองและมีกลิ่นอับ เป็นกะปิที่ไม่มีคุณภาพ อนึ่ง กะปิที่คลองโคนใช้ตัวเคย 3 กก. จะได้กะปิ 1 กก.

คุณมนตรี เจริญสมบัติ ผู้จัดการ ร.ก.ส.สมุทรสงคราม ได้สนับสนุนแหล่งผลิตกะปิคลองโคนเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและเป็นชุมชนต้นแบบของ ร.ก.ส.สมุทรสงคราม โดยมี คุณชนเสถ์ ฤกษ์ดี เป็นประธานกลุ่มฯ และมีแผนที่จะส่งเสริมชุมชนแห่งนี้ เป็นแหล่งท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์พักแรมสัมผัสชีวิตที่แท้จริง หรือพักกลางวันริมทะเลบนกระด้อมที่ชาวบ้านเรียกว่า "กระด้อม" ใช้สำหรับพักผ่อนเปลี่ยนบรรยากาศ สัมผัสอากาศที่เย็นสบายๆ น้จืดๆเช่นนี้ หรือจะเปลี่ยนบรรยากาศเป็นการนั่งเรือลู่โคลน อธิบกระดานงมหอยแครง และรับประทานอาหารทะเลสด ๆ ที่เพิ่งขึ้นจากน้ำ

ช่วงเมษายนร้อนนี้ ไปเที่ยวเมืองแม่กลองถึงแม่ไม่ได้ขางงานเทศกาลวัน

ถึงใจอย่างเช่นทุกปี เพราะปีนี้ล้นจี่ให้ผลผลิตน้อย ทางจังหวัดจึงขอให้ไปเที่ยวชม ช้อและกินกันตามสวน แต่ถ้าไปที่วัดอินทาราม ต.เหมืองใหม่ อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม ของหลวงพ่อดัง เกจิอาจารย์ชื่อดัง ท่านจัดสถานที่เป็นตลาดผลไม้เพื่อช่วยเหลือเกษตรกรเป็นประจำอยู่แล้ว และถ้าจะไปพักผ่อนคลายร้อนบนกระด้อม ให้สอบถามรายละเอียดที่ คุณภาณุพงศ์ โทร. 0-3471-3221 หรือ คุณรัชชฤทธิ์ โทร. 0-3471-3299 ครับ.

ทอม แม็โจ้

