



หมายเหตุเรื่องงาน

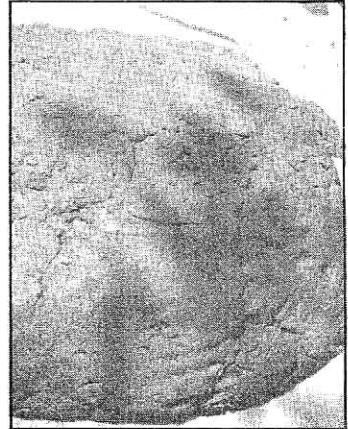
โดยเฉพาะอาหารประเพณีเครื่องอิ้มที่คนไทยส่วนใหญ่นิยมกินขาดไม่ได้ ถ้าไม่เป็นน้ำพริกกะปิแล้ว ก็อาจจะเป็นกะปิเหล้นที่นำมารับประทานหรืออีกนิดคุ้งกับผักสด แห้มหรือย่างออกไครเซียว

การนำกำปีມไปรุ้งแต่งอาหารหลัก
หลายชนิดนี้ จะว่ากันไปแล้วในบรรดา
นักชิมที่ชอบสรรหารสักหน่อยมักจะเลือก

ກະປີເຄຍຫອງດີຕ້ອງທິກລອງໂຄນ



คุณป้าบุญสู่ ถุนแสง
ผู้สืบทอดเจตนารวมมิตรการทำกากีป่าโดย
แห่งบ้านคลองโคน จ.สระบุรี



· กะปีเกยคุณภาพดีจะมีเนื้อละเอียดถี่ไม่คุล้ำ

สรรชนิดและเกรดของกรองปูรุ่งที่มีคุณภาพและมีชื่อสักหน่อยอย่างกะปิเคลยกแล้ว

กันอยู่ในเหล่าจังหวัดที่ชาวบ้านมักจะนิยมอาชีพทำการประมง โดยมีผลผลิตได้จากการลากอวนติดคึ่งฝอยยั่งวนมากก็จะนำของน้ำมันกับเกลือแล้วนำไปเผาเดือด ซึ่งหันดอนในการทำให้เดือดแห้งก็ไม่เดือดค้างกันมากนัก

โดยเฉพาะการทํากะบีเคเจที่ บ้าน
คลองโคน ที่เคยได้รับความนิยมจากอดีตงาน
ถึงปัจจุบันก็ยังได้รับความนิยมจากผู้
บริโภคเป็นพิเศษ เนื่องจาก ถึงขนาดมีการ
อ้างชื่อกันเขียวเหลือง ก็คงจะได้จริง ๆ
เราลองมาฟังเข้าคำรับการทํากะบีเคเจกันดู
จากฝีมือ คุณบ๊านบุญสู สุขแสลง อุบลราชธานี
เลขที่ 1/2 หมู่ 3 ตำบลคลองโคน อำเภอ
เมืองสุพรรณบุรี

“ที่น้ำนองโคนทำภรเปือยกันมานม
นานแล้ว ตั้งเดรุ่นปูเข้า สมัยก่อนรุ่นแม่เคย
มีการจัดประกวดที่วังหัวดีชื่นเลิศใน
การประกวด ได้รางวัลที่ 1 ที่อื่นๆ ส่ง
เข้ามาประกวดน้ำแข็งแห่งเดียวได้ กะปิ
คลองโคนเลี้ยดติดช่องจานถึงทุกวันนี้
 เพราะแม่น้ำจะพิธีถันมากในการหมัก
แล้วนำไปตกคัดจนได้ที่ กว่าจะขายได้
 ส่วนผสมของกุ้งจะขายเดือกพิเศษ เวลา
 หมักจะต้องได้ที่ประมาณ 2 วัน”

"กะบีຄลองໂຄນຈະໄມ່ສມສິງເອີ້ນ ຖ
ນອກຈາກກັ້ງເຄຍກັບເກລືອທ່ານໍ້າ ໄນເນື້ນ້າ
ຕາລ ທ້ອງໃສ່ຜົງຫຼວສອຍໆຖ່ານັງແພັກທີ່ກ່າ
ກັນ ທ້າໃຫ້ສະຫຼິດຕ່າງກັນນາມກ ກສິນຂອມ
ມີທາງເຈີນແດຕະກໍາທ່ານໍ້າໃກ້ປະບົມເນື້ນກາງເຊື້ອ



ถ้าหากต้องสะอัด
ไม่มีแมลงวันหรือสัตว์รบกวน

บึงต้องขออกโดยตรงเลยว่า ต้องมาจาก
ต้นตระกูลเก่าที่บ้านคลองโคน จังหวัด
สมการสุธรรม โนนดึงจะดีเยี่ยม

เพราะเท่าที่ทราบกันอยู่ว่าวาไปเดินจัน
 บ่ยาที่ติดคาดเวหาซื้อเครื่องปูรุ่งประเพก
 น้ำปาลา มะนาว พุด กะรำเทือกแมลง กะปี
 ยังบีบเครื่องปูรุ่งที่ขาไม่ได้ออกหันกัน
 และถ้าจะให้ตัดห้องเป็นเกลียว ๆ ที่นำมานา
 หมัก ได้ที่แล้วก็ลิ้นจะหอมเรียกน้ำย่อยได้
 หลากหลายรับที่เดียว

การทำกะปีเกยแท้ ปัจจุบันแม้มีทำ

ແຕ່ສ່ວນໃໝ່ເລັດວິນາກົງມົກຍີທີ່ໄດ້ນັກຈະ
ນີ້ປ່ຽນມານັ້ນອີ້ນມັກຈະໃຫ້ວິຊ້ຂໍ້ອາງເຈື້ອ
ປະມົງຈີ່ເຖິງເສົ່າໆສົ່ງມາຮວມກັນ ໂດຍຈະນຳ ກັ່ງ
ເຄີຍທີ່ຕິດມູນສົມບັນແກຣມເອົ້າໂນດີ ໃນອັດຕະລາວ່າ
ກັ່ງ 100 ກີໂລກວັນທີຕ່ເກສີ້ອໍາ 8-10 ກີໂລກວັນ

เมื่อผสมได้ความตัวร้าวแล้วจะนำไปหมักไว้ในไฟหรืออุ่นเป็นเวลา 1-2 วันให้เข้ากัน จานนี้จะนำออกมานึ่งเดือด อีกครึ่งชั่วโมง ประมาณ 4-5 วันก็นำไปขายหรือส่งไปได้ แต่ที่สำคัญต้องหมักพอกลิกลับกะปิให้โคนเดือดเต้มีท่วงไว้ไม่มีกึ่นตื้นและแห้งสนิท

สำหรับในช่วงหน้าฝน มักจะมีแม่น้ำ
เรื่องเดดไม่เพียงพอทำให้เก็บนิ่วคลินเน่า
ต้องใช้เกลือบริรวมากสักหน่อย เนื่อง
จากเกลือจะมีส่วนช่วย ไม่ให่นิ่วนิ่ว
นั่นนำไปค่าเดดแล้วหมั่นกอลบี้ให้ทั่วๆ
ได้แก่ปีกอย่างไร ใจความเช่นนี้ขอลา

คุณป้ามุยสู่ได้ให้ฟังว่า ทำอะไรพี่เนี่ย
นานวัน 20 ปีแล้ว ปัจจุบันความต้องการ
ของตลาดช่างปูสูงอยู่ โดยจะพะขอเริ่ง
ของกะปีกอลองในน้ำซึ่งติดปากญี่ปุ่นไม่
ล้มเลื่อนทำให้การตลาดได้มีมูลมาก เรียกว่า
มีเพ่าไหร์ขายได้หันด บางรายมาซื้อดึงที่
บ้าน ก็จะขายในราคากิเตเเคเงินอัตรากิ-
โลกรัมละ 35 บาท เพราะดีนั่นทุกหักค่า
แรงและของที่ลงไปก็จะอุดประมาณกิโล-
กรัมละ 30 บาทแล้ว ส่วนในตลาดกรุง-
เทพฯ ที่ขายกันอยู่ทั่วไปจะตกลงประมาณ
กิโลกรัมละ 50-70 บาทที่เดียว

นอกจากนี้แล้วยังมี “ดอกลา” ซึ่งเป็นกะปือชนิดหนึ่งที่ทำจากกุ้งตัวใหญ่ๆ มาผสมกับเกลือแล้วนำไปหมักประมาณ 1-2 วันเข่นก้น จากนั้นนำมาตากแดดให้ได้แล้วต้องน้ำดิหรือวนเข้าเนื้อกันอีก กุ้งภาพที่ได้จะสีเข้มปีกเขียวไปได้พระหบาน กว่ามาก มักจะนำไปประกอบกับพร็อกเกตเนื้อเป็นส่วนผสมอีกอย่างหนึ่ง ราคาก็จะถูกกว่าตอกโลกิวม์ละ 20-25 บาท แต่มีเนื้อแห้ง น้ำจะนำไปบดแล้วนำไปป腊าปนผสมทำให้รสดีไม่อร่อย กุ้งภาพแตกด้วยกันมาก โดยเฉพาะสีของกะปีที่มีส่วนผสมอื่นมาก ๆ จะมีสีอ่อนคล้ำไปน้ำเงิน

บังจุับน้ำหนึ่งที่คำคลองโคน
ยังคงยึดอิฐพิททำกำปีกันอยู่ก่อน
ทุกหลังเรือน ส่วนขั้นตอนการทำน้ำ
ต้องบอกว่าสูตรไกรก็สูตรไกร
นักกันไม่ได้ แต่เดี๋ยวถ้าคุณมาชี้ขอของคลองโคน
ที่เมืองนาเรื่องของเดี๋ยวต้องยกให้แก่ปีกเยี่ย
เขางพระว่าดีจริง ๆ เรียกว่า ถ้าเป็น
กะปีกเยี่ย ก็คงต้องคลองโคน

