เปิดโลกสีคราม

หลากเรื่องราวในโลก

หลากหลายบทความที่น่าสนใจจากนักวิจัยในชุดโครงการความหลากหลายทางชีวภาพทางทะเล "ขนอม-หมู่เกาะทะเลใต้" ที่เกี่ยวกับสิ่งมีชีวิตไม่ว่าจะเป็นพืช สัตว์ รา และสาหรายในท้องทะเล เพื่อบอกเล่าเรื่องราวที่เราอาจไม่เคยรับรู้มาก่อน

"กะปิเคย" กับภูมิปัญญาพื้นบ้าน

อุดมศักดิ์ ดรุมาศ
สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

"เคย" (Opossum shrimp) เป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลัง รูปร่างคล้ายกุ้ง บางทีก็เรียกว่า "กุ้งเคย" ซึ่งตัวเคยนี้จะดำรงชีวิตอยู่ใกล้ผิวทะเล โดยไม่จมลงไป อาจจะอยู่ในน้ำลึกประมาณหน้าแข้งถึงระดับหน้าอก ตัวเคยมีขนาดยาวประมาณ 1.5 เซนติเมตร มีเปลือกบางและนิ่ม อาศัยอยู่รวมกันเป็นฝูงตามชายทะเลและลำคลองบริเวณป่าชายเลน สำหรับคนไทยแล้วตัวเคยเป็นสัตว์เศรษฐกิจซึ่งหาได้จากธรรมชาติ ให้คุณค่าทางโภชนาการสูง มีประโยชน์ต่อร่างกายมนุษย์โดยใช้ตัวเคยมาทำกะปิหรือกุ้งแห้ง

การทำกะปิเคยของบริเวณตั้งแต่จังหวัดนครศรีธรรมราชถึงนราธิวาส จะเริ่มตั้งแต่เดือนมกราคมของทุกปีเป็นต้นไป เนื่องจากบริเวณชายฝั่งทะเลจะมีตัวเคยเข้ามาแถบน้ำตื้นมากมายจนกระทั่งบางครั้งในตอนเย็นจะมองเห็นว่าทะเลบริเวณน้ำตื้นมีสีออกชมพู ส่วนเครื่องมือในการจับตัวเคยนั้น ส่วนใหญ่ใช้ตาข่ายไนล่อนสีฟ้านำมาเย็บเป็นถุงอวน เคยที่จับได้ก็จะเรียกต่างกันออกไป

เคยน้ำแรก (กะปิน้ำแรก) อยู่ในช่วงเดือนมกราคมหรือช่วงแรก จะมีความบริสุทธิ์สูง สะอาด และมักเป็นตัวเคยล้วนๆ เพราะใช้สวิงตักที่ผิวน้ำ แทนการรุนที่มักจะมีทรายปนมากับตัวเคย กะปิน้ำแรกจะมีราคาสูง คุณภาพดีที่สุด ใช้ตำน้ำพริกอร่อยมาก

เคยน้ำสอง (เคยรุนหัว) อยู่ในช่วงประมาณเดือนกุมภาพันธ์ การเก็บตัวเคยน้ำสองนี้ใช้วิธีรุนเคย จึงมีลูกปลาชนิดต่างๆ ปะปนอยู่ค่อนข้างมากในตัวเคยที่รุนได้ กะปิที่ได้มีราคาปานกลาง ทำได้ทั้งน้ำพริกและแกงเผ็ด

เคยน้ำสาม (เคยสารส้มโอ) อยู่ในช่วงปลายเดือนมีนาคม การเก็บตัวเคยน้ำสามนี้ ใช้วิธีรุนเคยเช่นเดียวกับการเก็บตัวเคยน้ำสอง แต่ตัวเคยที่เก็บได้จะมีขนาดใหญ่กว่าเคยน้ำแรกและเคยน้ำสอง นอกจากนี้เคยน้ำสามมักมีลูกหอยปนมาอยู่เสมอ กะปิเคยแบบนี้มีราคาต่ำที่สุดจึงเหมาะในการทำแกงเผ็ด แต่ไม่เหมาะในการทำน้ำพริก

วิธีการทำกะปิเคย

ชาวบ้านจะใช้ตัวเคย 5 กิโลกรัม ต่อเกลืออย่างดี 1 กิโลกรัม คลุกเคล้าให้เข้ากันหมักไว้นาน 2 คืน จากนั้นนำออกผึ่งแดดพอหมาด

นำมา "เซ" (ตำ) เบาๆ พอแหลก แล้วหมักไว้ 5 คืน (การหมักขั้นตอนนี้ต้องใส่กระสอบเพื่อให้น้ำในตัวเคยออกมา)

นำไปตากแดดพอหมาดโดยบี้เป็นก้อนเล็กๆ

นำไป "เซ" ใหม่ให้เข้ากันดีจนแหลก ตีปลักเป็นก้อนสี่เหลี่ยมหรือก้อนกลมๆ

หมักไว้ 2 สัปดาห์ แล้วนำมา "เซ" อีกครั้ง

บรรจุลงใน "โอ่งขัดน้ำ" (ใส่โอ่งโดยอัดกะปิจนเต็มแน่น ปิดด้วยผ้าพลาสติกโรยด้วยเกลือเม็ดจนเต็มพื้นที่)

ตั้งทิ้งไว้อย่างน้อย 45 วันจึงจะนำมาปรุงอาหารได้

การ "เซ" หรือการตำตัวเคยให้แหลกก่อนที่จะผ่านกระบวนการหมัก
และกลายมาเป็น "กะปิเคย" ด้วยภูมิปัญญาการถนอมอาหารพื้นบ้าน

ภาพ : ปิยะลาภ ตันติประภาส

อุดมศักดิ์ ดรุมาศ. "กะปิเคย กับภูมิปัญญาพื้นบ้าน". **BRT NEWSLETTER.** ฉ.19 (ส.ค. 2552) 8.