

# คลองโคน แหล่งผลิตกะปิ

## ชื่อตั้งของแม่กลอง



เคย หรือ กุ้งเคย เป็นสัตว์ทะเลประเภทเปลือกแข็งจัดอยู่ในจำพวกกุ้งทะเล และเรียกรวมกันไปว่า Shrimp จัดอยู่ในตระกูล SERGESTIDAE มีลำตัวขนาดเล็กมากหรือยาวสุดไม่เกิน 3 ซม. และค่อนข้างบอบบาง มีส่วนหัวเรียวเล็ก ค้ำมีสีดำเห็นได้ชัดแต่มีหนวดแดงที่ยาวมาก อาศัยรวมกันเป็นกลุ่มใหญ่อยู่ตามริมชายฝั่งทะเล เคยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในการทำกะปิ เพราะทำให้มีรสชาติอร่อยกว่าวัตถุดิบอื่น ๆ และที่บ้านคลองช่อง ค.คลองโคน อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม อยู่ห่างจากตัวเมืองสมุทรสงครามไปทางเพชรบุรี 16 กม. เป็นแหล่งผลิตกะปิคคลองโคนที่ทำมาจากเคยดำที่มีชื่อเสียงมานานและเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไป

การผลิตกะปิคคลองโคน เฆมนำตัวเคยที่สมบูรณ์ไปด้วยอาหารจากป่าชายเลนมาทำความสะอาดและหมักเกลือ

1. ลิน ไน้อคราส่วน ตัวเคย 50 กก./เกลือ 3-4 กก. รุ่งขึ้นจึงนำใส่ตะกร้าเพื่อสะเด็ดน้ำนาน 3-5 ชั่วโมง แล้วนำมาเกลี่ยตากบนราวในลอนอีก 6 ชั่วโมง (ถ้าแดดจัด)

เมื่อแห้งดีแล้วจึงนำมาบดให้ละเอียด และนำเก็บโดยอัดแน่นในภาชนะ เช่น ปี๊บ กระป๋อง โห่ ตุ่ม ปิดฝาด้วยพลาสติกให้แน่นเพื่อป้องกันไม่ให้อากาศเข้าไป เพราะจะทำให้กะปิเป็นสีเหลืองและมีกลิ่นอับ เป็นกะปิที่ไม่มีคุณภาพ อนึ่ง กะปิคคลองโคนใช้ตัวเคย 3 กก. จะได้กะปิ 1 กก.

คุณมนตรี เจริญสมบัติ ผู้จัดการ ธ.ก.ส.สมุทรสงคราม ได้สนับสนุนแหล่งผลิตกะปิคคลองโคนเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและเป็นชุมชนต้นแบบของ ธ.ก.ส.สมุทรสงคราม โดยมี คุณชนศ ฤกษ์ดี เป็นประธานกลุ่มฯ และมีแผนที่จะส่งเสริมชุมชนแห่งนี้ เป็นแหล่งท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์พักแรมสัมผัสชีวิตที่แท้จริง หรือพักกลางวันริมน้ำริมทะเลบนกระต๊อบที่ชาวบ้านเรียกว่า "กระแดง" ใช้สำหรับหักเฝ้าแปลงเลี้ยงหอยแครง สัมผัสอากาศที่เย็นสบายๆ น้ำร้อนเช่นนี้ หรือจะเปลี่ยนบรรยากาศเป็นการนั่งเรือดูโคลน ดิบกระดานงม หอยแครง และรับประทานอาหารทะเลสด ๆ ที่เพิ่งขึ้นจากน้ำ

ช่วงเมษาหน้าร้อนนี้ ไปเที่ยวเมืองแม่กลองถึงแม่ไม่ได้ชมงานเทศกาลวัน

ลินจ้อย่างเช่นทุกปี เพราะปีนี้ลินจี้ให้ผลผลิตน้อย ทางจังหวัดจึงขอให้ไปเที่ยวชม ชื้อและกินกันตามสวน แต่ถ้าไปที่วัดอินทาราม ด.เหมืองใหม่ อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม ของหลวงพ่อแดง เกจิอาจารย์ชื่อดัง ท่านจัดสถานที่เป็นตลาดผลไม้เพื่อช่วยเหลือเกษตรกรเป็นประจำอยู่แล้ว และถ้าจะไปพักผ่อนคลายร้อนบนกระแดง ให้สอบถามรายละเอียดที่ คุณกาญจนา หงษ์ โทร. 0-3471-3221 หรือ คุณชัยยุทธ์ โทร. 0-3471-3299 ครับ.

ทอม แมงไฉ้

