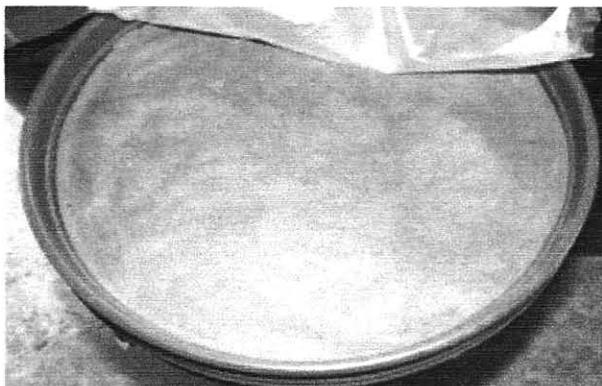


## กะปิ



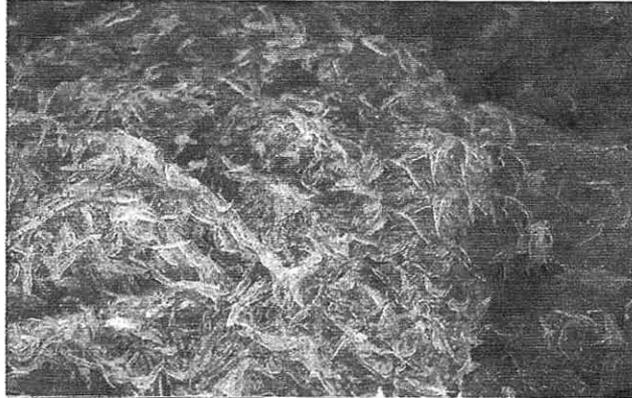
กะปิ (อังกฤษ: shrimp paste หรือ shrimp sauce) เป็นเครื่องปรุงรสอย่างหนึ่งที่แพร่หลายในทวีปเอเชีย ตะวันออกเฉียงใต้ และทางตอนใต้ของประเทศจีน คำว่า กะปิ ใช้กันแพร่หลายทั้งในไทย ลาว และ กัมพูชา ส่วนในอินโดนีเซีย เรียกกะปิว่าเตอราซี **terasi** (หรือ *trassi, terasie*) มาเลเซีย เรียกว่า เบลากัน **belacan** (หรือ *belachan, blachang*) เวียดนาม เรียกว่า **mắm tôm**, ฟิลิปปินส์ เรียกว่า **bagoong alamang** (หรือ *bagoong aramang*) และ ภาษาจีนฮกเกี้ยน เรียกว่า **hom ha** หรือ **hae ko** (POJ: hê-ko)

กะปิ คิดขึ้นโดยชาวประมง ที่ต้องการจะคงกุ้งที่จับมาได้เพื่อเอาไว้รับประทานได้ในระยะเวลาต่างๆ หรือ อีกข้อสันนิษฐานหนึ่งกล่าวว่าเนื่องจากไม่สามารถขายกุ้งได้หมด จึงทำการดองเอาไว้ ไม่ว่าจะข้อสันนิษฐานจะเป็นอย่างไร แต่ข้อเท็จจริงคือ กะปิเป็นคาร์บอเนตของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งในปัจจุบัน กะปิกลายมาเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมอาหาร และสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนต่างๆ จากการผลิตกะปิขาย

ในประเทศไทย มีกะปิมากมายหลายชนิดให้เลือกรับประทาน กะปิแต่ละชนิดจะมีความแตกต่างกัน ทั้งคุณภาพ วัตถุดิบ กรรมวิธีผลิต ตามแต่ท้องถิ่นนั้นๆ โดยส่วนใหญ่ทำจากกุ้งเคย ซึ่งมีมากในแถบชายฝั่งทะเลอันดามัน จึงทำให้มีการผลิตกะปิในหลายๆ แห่ง ในพื้นที่ชายฝั่งติดกับทะเล

กะปิทำจากตัวเคย หรือ กุ้งเคย เป็นสัตว์ทะเลชนิดหนึ่ง มีลักษณะคล้ายกุ้งแต่ตัวเล็กกว่า และ ไม่มีกรีแหลมๆ ที่บริเวณหัว เหมือนกุ้ง ตัวสีขาวใส มีตาสีดำ อาศัยอยู่ตามบริเวณผิวทะเล

## การจับกุ้งเคย



จะขึ้นอยู่กับสภาพของลมฟ้าอากาศและลมมรสุม เนื่องจากเคยเป็นสัตว์น้ำจำพวกแพลงก์ตอน เมื่อถูก กระแสน้ำและกระแสนลมมากระทบกระเทือนก็จะถูกพัดพาไปตามแรงคลื่น และลม ฤดูทำการประมงเคยของแต่ละจังหวัดจึงแตกต่างกันไปตามฤดูมรสุม ทางฝั่งตะวันออกของอ่าวไทยตั้งแต่จังหวัดระยองถึงตราด จะอยู่ในช่วงเดือนพฤษภาคมถึงธันวาคม ส่วนจังหวัดชลบุรี ฉะเชิงเทรา สมุทรปราการ สมุทรสาคร เพชรบุรี จะทำการประมงเกือบตลอดปี ทางฝั่งตะวันออกของอ่าวไทย คือ จังหวัด ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สงขลา ปัตตานี และนราธิวาส ฤดูที่ทำการประมงเคยก็จะแตกต่างกันออกไป คือ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์และชุมพร เคยจะชุกชุมในเดือนมีนาคมถึงเมษายน จังหวัดสุราษฎร์ธานีจะชุกชุมในเดือนมีนาคมถึงเมษายนและกรกฎาคมถึงสิงหาคม ตั้งแต่จังหวัดนครศรีธรรมราชถึงนราธิวาส ช่วงที่เคยชุกชุมอยู่ระหว่างเดือนมกราคมถึงมีนาคม

### เครื่องมือในการจับกุ้งเคย

ส่วนใหญ่ทำจากอวนในล่อนสีฟ้า มีขนาดช่องตาตั้งแต่ 1-2 มม. นำมาเย็บเป็นถุง หรือขณะทำการประมงกางฝืนอวนให้มีลักษณะเหมือนถุงเพื่อรวบรวมเคย เครื่องมือที่ใช้แบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ เคลื่อนที่และประจำที่ พวกที่เคลื่อนที่ได้อาจใช้แรงคนหรือกำลังแรงจากเครื่องยนต์ พวกที่อยู่ประจำที่ก็มักจะถูกติดกับหลัก เสา หรือวัตถุหนัก เพื่อให้เครื่องมืออยู่กับที่ไม่ลอยไปไหน เครื่องมือเคลื่อนที่ได้แก่ อวนล้อม อวนเข็น ทับคลั่ง อวนลาก อวนรุน ระวังรุนเคย เจียดเคย สวิงซ็อนเคย และถุงลากเคย เครื่องมือประจำที่ ได้แก่ โพงพาง รั้วไซมาน ขอบปีก ถุงซั้ง ถุงยักษ์ รอกเคย และป้องเคย

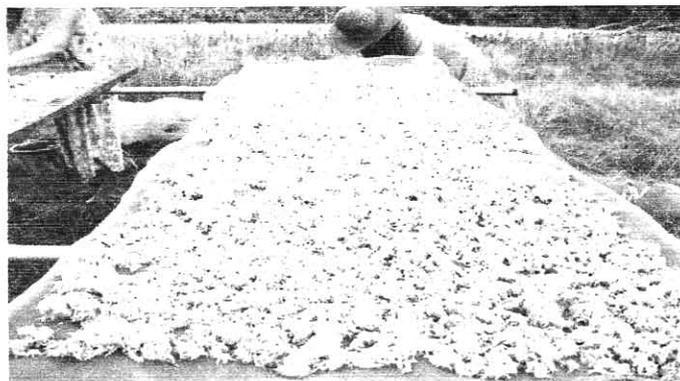
### การทำกะปิ

กรรมวิธีการผลิตกะปิ อาศัยหลักการเช่นเดียวกับการทำน้ำปลา คือ อาศัยเอนไซม์จากเนื้อปลาและอวัยวะภายในของตัวปลาเอง เป็นตัวการที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเคมีและจุลินทรีย์ในกระบวนการหมัก โดยการใส่เกลือในปริมาณที่เหมาะสมเพื่อยับยั้งการเน่าเสียเนื่องจากจุลินทรีย์ ดังนั้นกระบวนการที่

จำเป็นและสำคัญที่สุดคือ การย่อยสลายโดยเอนไซม์โดยเฉพาะการย่อยโปรตีนและไขมัน ซึ่งเป็นผลทำให้เกิดสารประกอบที่ทำให้เกิดกลิ่น รส ในผลิตภัณฑ์

1. หลังจากชาวประมงจับกุ้งเคยได้แล้วจะใช้ตะแกรงตาถี่ๆ หรือตระกร้าพลาสติกตาถี่ร้อนตัวเคย โดยจะใช้น้ำทะเลทำความสะอาดเพื่อให้เคยคงความสด ไม่ตาย และไม่เสียรสชาติที่ดีของกะปิ ซึ่งตัวเคยละเอียดจะลอคตะแกรงลงไปอยู่ข้างล่าง เหลือเศษใบไม้ เคยหยาบ และสิ่งที่ไม่ต้องการอยู่ข้างบน

2. นำเคยสดที่ได้ไปคลุกเคล้ากับเกลือ ในอัตราส่วนเท่าๆ กันแล้วนั้นก็แยกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น โดยทั่วไปจะเป็นอัตราส่วนเกลือ 1 ส่วนต่อเคย 10 ส่วน หรือเกลือ 1 ส่วนต่อเคย 12 (ถ้าไม่ต้องการเต็มจัด) หลังจากนั้นก็นำไปพักไว้โดยใส่ในภาชนะที่มีช่องระบาย เช่น ตะกร้าหรือท่อด้วยอุณหภูมิแล้วทับด้วยวัสดุหนัก ๆ เพื่อให้ น้ำออกไปบางส่วน ทิ้งไว้ 1-2 คืน (เรียกว่าการเกรอะ)



3. นำเคยที่ผ่านกันหมักกับเกลือแล้วไปตากแดดจัด โดยสามารถทำได้ 2 วิธีคือ

- ตากแห้ง โดยใช้ตะแกรงถี่ ๆ หรืออวนรองใต้เคย เพื่อให้ น้ำหยดลงด้านล่างได้

- ตากเปียก จะนำไปตากบนผ้าพลาสติกหรือผ้ายางซึ่งวิธีนี้คุณค่าทางอาหารของเคย จะไม่สูญไปกับน้ำเหมือนการตากแห้ง

หมั่นกลับเอาข้างล่างขึ้น ตากแดดจัด 2-3 วัน ให้เคยแห้ง (ให้มีความชื้นอยู่บ้าง ไม่ต้องแห้งสนิท) ก็ใช้ได้

4. นำเคยที่ตากแดดเรียบร้อยแล้วไปตำ บดหรือ โม่ให้ละเอียด

5. นำเคยที่โม่แล้วมาอัดใส่ภาชนะหมัก เช่น ไห โอ่งดินเผา หรือถังพลาสติก ให้แน่นพยายามไม่ให้มีช่องว่างระหว่างเนื้อกะปิ เพราะจะทำให้เนื้อกะปิทำปฏิกิริยากับอากาศแล้วเกิดกลิ่นหืนที่ไม่พึงประสงค์ หลังจากอัดแล้วปิดฝาภาชนะให้แน่นหนา กันแมลงและหนอน ระยะเวลาในการหมักจะใช้เวลาเป็นเดือน ๆ 3-5 เดือน

6. หลังจากหมักได้ที่ก็จะนำกะปิเคยที่ได้มาบรรจุในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท สามารถจำหน่ายและเก็บไว้ใช้ได้นาน แต่ถ้าไม่บรรจุก็สามารถนำไปแช่เย็นหรือเก็บไว้ในที่ร่มที่มีฝาปิดเพื่อป้องกันแมลงมารบกวน

## หลักสำคัญในการผลิตกะปิ

1. เคยจะต้องใช้เคยชนิดเดียวกัน เพราะถ้าใช้หลายชนิดรวมกันแล้วจะทำให้กะปามีคุณภาพต่ำลง
2. อัตราส่วนของเคยและเกลือต้องพอดี ไม่มากเกินไปหรือน้อยเกินไป
3. การระมัดระวังความสะอาดในระหว่างขั้นตอนการผลิต
4. ต้องไม่มีการปลอมปน

## หลักการผลิตกะปิที่ดี

กรมประมงได้สรุปหลักการผลิตกะปิที่ดีไว้ 10 ข้อดังนี้

1. เคยสดที่ใช้ควรสะอาด และต้องเลือกสิ่งเจือปนอื่น ๆ ออก
2. การเคล้าเกลือกับเคยควรเคล้าให้ทั่วกัน
3. เกลือที่ใส่ควรใส่ให้เพียงพอ เพื่อไม่ให้เคยเน่าเสีย
4. เคยที่เคล้าเกลือแล้วควรจะเกรอะ หรือทับน้ำในภาชนะที่สามารถให้อากาศถ่ายเทได้
5. เคยที่เกรอะและบดแล้ว ควรมีการตากแดดก่อนการหมัก
6. การอัดกะปิเพื่อหมัก ควรจะอัดให้แน่น โดยพยายามอย่าให้มีช่องอากาศอยู่ในกะปิ เพราะจะทำให้กะปิมักกลิ่นไม่ดี
7. กะปิควรหมักในภาชนะดินเผา เช่น ไห หรือตุ่ม และมีการป้องกันแมลงเข้าโดยการขุดปากให้ด้วยใบมะพร้าวและไม้ไผ่ และมีผ้าขาวคลุมอีกทีหนึ่ง
8. กะปิที่ดีควรมีการหมักอย่างน้อย 3 เดือน
9. กะปิที่ดีไม่ควรใส่สี
10. การบรรจุกะปิเพื่อจำหน่าย ควรจะอัดกะปิใส่ภาชนะบรรจุให้แน่นพยายามอย่าให้มีช่องว่างของอากาศในภาชนะ