

ตามไปดูตัวจริง

ตัวจริง



สวนนก 120 ปี

สวนนก

ศึกชกการท่าเกาะปีศาจโคลงโค่นราชชาบจาก

ที่เห็นแก่ประโยชน์ส่วนตน นำเอาเกาะปีศาจที่อยู่บ้านเลขที่ 16/3 หมู่ 3 ตำบลคลองโคน ผู้ที่



BOOK REVIEW

'เคยตาดำ'

100
101
102
103
104
105
106
107
108
109
110
111
112
113
114
115
116
117
118
119
120
121
122
123
124
125
126
127
128
129
130
131
132
133
134
135
136
137
138
139
140
141
142
143
144
145
146
147
148
149
150
151
152
153
154
155
156
157
158
159
160
161
162
163
164
165
166
167
168
169
170
171
172
173
174
175
176
177
178
179
180
181
182
183
184
185
186
187
188
189
190
191
192
193
194
195
196
197
198
199
200

คลองโคน เป็นหมู่บ้านชาวประมงเล็ก ๆ หมู่บ้านหนึ่งของอำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม อยู่ติดทะเลบริเวณปากอ่าวแม่กลอง พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นป่าชายเลนที่กำลังได้รับการฟื้นฟู แม้ความอุดมสมบูรณ์จะไม่เหมือนกับในอดีต แต่ทว่า กุ้ง-หอย-ปู-ปลา ก็ยังพอมีให้ชาวบ้านได้ออกไปจับมาเลี้ยงปากเลี้ยงท้องอย่างไม่ลำบาก

นอกจากทำประมงชายฝั่งแล้ว ชาวตำบลคลองโคนยังมีอีกอาชีพหนึ่งที่ขึ้นชื่อนั่นก็คือ การทำกะปิขาย “กะปิกลองโคน” เป็นกะปิที่ทำจากเคยตาดำผสมเกลือโดยไม่มีสิ่งอื่นเจือปนให้เสียคุณภาพ จัดว่าเป็นกะปิคุณภาพดีรสชาติถูกปากคนไทย ความมีชื่อเสียงโด่งดังและขายดีของกะปิกลองโคนทำให้ขาดตลาดเป็นประจำ จึงถูกพ่อค้าแม่ค้า



ที่เห็นแก่ประโยชน์ส่วนตน นำเอากะปิที่ด้อยคุณภาพกว่ามาผสมกับกะปิที่ทำจากเคยตาดำ แล้วนำไปจำหน่ายอ้างว่าเป็นกะปิกลองโคน ส่งผลให้ชื่อเสียงสุดยอดกะปิของเมืองไทยต้องขาดความเชื่อถือไประยะหนึ่ง ปัจจุบันชาวคลองโคนพยายามรวมตัวกันผลิตกะปิคุณภาพดีออกมาสู้ศึกดีศรีและชื่อเสียงกลับคืนมาได้อีกครั้ง

อยู่บ้านเลขที่ 16/3 หมู่ 3 ตำบลคลองโคน ผู้ที่คร่ำหวอดกับการทำกะปิมากกว่า 30 ปีโดยสืบทอดภูมิปัญญามาจากนายหลุย จือเหลียงบิดาที่เสียชีวิตไปแล้ว อธิบายถึงการทำกะปิเคยตาดำว่า เริ่มจากการดักจับ “เคยตาดำ” ซึ่งจะกระทำกันบริเวณชายฝั่งทะเลที่น้ำขึ้นและน้ำลง อุปกรณ์ที่สำคัญนอกจากเรืออีป้าบที่ต้องใช้จนอุปกรณ์แล้วก็มี



นางอรุณี หิริโชติ
วัย 39 ปี



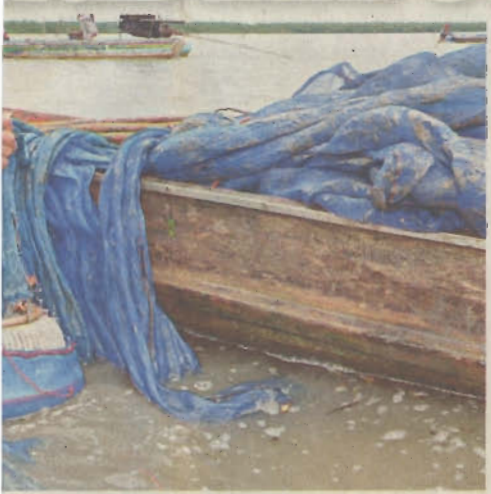
ตาข่ายในลอนสี่เหลี่ยมขนาดตาเบอร์ ต่อล
20 ชาวประมงเรียกว่า “ละวะ” ช่วง
และลำไม้ไผ่ยาวประมาณ 4 บาง
เมตรสำหรับปักยึดละวะ หน้า
นอกจากนี้ยังมี “ตะกร้าแรง” น้ำท
สำหรับแยกเคยออกจากเศษ บาง
ใบไม้ กุ้ง ปลาและกระดองที่เลน
ที่ต้องใช้เพื่อความเร็วในการทาก ทัก
ละวะซึ่งคนเดียวสามารถทำ ตัว
ได้แล้วเสร็จภายใน 1 ชั่วโมง ทะ



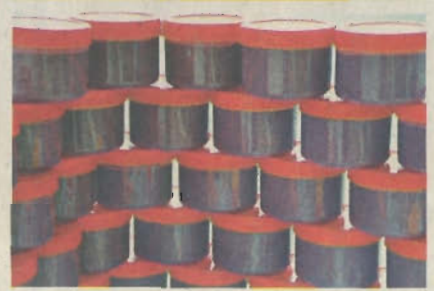
ขึ้นจึงนำออกตากแดดเกลี่ยเป็นแผ่นบาง ๆ 3-4 วัน ขณะตากแดดควรกลับด้านและเคล้า กะปิให้ทั่วกันวันละ 3-4 ครั้ง เพื่อให้ทุก ส่วนได้รับแสงแดดทั่วถึง ซึ่งนอกจากจะทำให้ กะปิมีสีสวยและกลิ่นหอมแล้วยังทำให้คง คุณภาพได้นาน ก่อนจะนำกะปิมาเก็บไว้ใน โถงที่สะอาดอีกอย่างน้อย 15 วันจึงนำ ออกขาย แต่จะให้รสชาติดียิ่งขึ้นควรหมักไว้สัก 2-3 เดือน ส่วนราคานั้นขึ้นอยู่กับ ปริมาณของกะปิซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักว่าจะจับ กันได้วันละมากน้อยแค่ไหน เช่น ถูผาน้ำ ทะเลชายฝั่งก่อนข้างชิดเคยมิน้อยกะปิก็จะ แพงขึ้น แต่ถ้าถูดูแลหรือช่วงที่ทะเลมีคลื่น ลมแรงกะปิจะมีมากราคากะปิก็จะถูกลงแต่ เกลี้ยกะปิเคยอดาคั่วคลองโค่นระยะนี้อยู่ที่ กิโลกรัมละ 120 บาท



ลักษณะคล้ายลูกกุ้งแต่ตัวเท่าลูกนํ้ายาว ประมาณครึ่งเซ็นแยกออกจากขยะโดย เกลี่ยจะลอลกลงไปอยู่ในถุงอวน ส่วน เศษใบไม้ใบหญ้าหรือลูกกุ้ง ลูกปลาที่ ติดมาก็จะติดอยู่ในตะกร้า การล้างน้ำ



ส่วนเคล็ดลับในการเก็บกะปิให้คง คุณภาพได้นานนับปี นางอรุณี บอกว่า จะต้อง นำกะปิที่ตากแดดได้ที่แล้วบรรจุกระปุก พลาสติกหรือขวดโหลแก้วปิดฝาให้แน่นการ ดักกะปิไปใช้แต่ละครั้งภาชนะที่ใช้ดักจะ ต้องสะอาดและแห้ง ถ้ากะปิเปียกน้ำจะต้อง รีบนำออกตากแดดเพื่อไล่ความชื้น หาก ปล่อยทิ้งไว้นานหลายวันกะปิอาจจะขึ้นรา เพราะกะปิคลองโค่นไม่มีส่วนผสมของสาร กันราหรือยากันบูดแต่อย่างใด ส่วนการดูว่า กะปิเคยอดาคั่วคลองโค่นของแท้เป็นอย่างไร นั้น นางอรุณี บอกว่า ให้สังเกตลักษณะเด่น ของกะปิเคยอดาคั่วของตำบลคลองโค่นจะมี กลิ่นหอมโอ้แดดและไม่เหม็นคาว สีจะออก ม่วงเข้มจนเกือบเป็นสีน้ำตาล ปัจจุบัน กะปิเคยอดาคั่วตำบลคลองโค่น ได้รับการกั ดสรรเป็นสินค้าโอท็อประดับ 5 ดาวของจังหวัด สมุทรสงคราม ส่วนทางด้านการตลาดนั้นชาว ตำบลคลองโค่นบอกว่าปัจจุบันสบายแล้ว เพราะมีพ่อค้าแม่ค้ามารับซื้อไปจำหน่ายถึงที่



เบอร์ 1 ตับ การดักจับเคยได้มากที่สุดคือ ะวะ" ช่วงฤดูหนาวเพราะน้ำทะเลจะเค็มถึงชายฝั่ง าน 4 บางวันได้ถึง 300 กิโลกรัม ได้น้อยที่สุดก็ช่วง ะวะ หน้าฝนเพราะน้ำฝนจากชายฝั่งจะลงไปเจือปน ะแรง" น้ำทะเลจนจืด เคยก็จะลงไปอยู่ในทะเลลึก ซึ่ง กเศษ บางวันอาจไม่ได้เคยเลยก็มี

บเลน เมื่อได้เคยตามมาแล้วก็ต้องนำมาล้าง ารทาง ทำความสะอาดโดยใส่ตะกร้า ลามด้วยถุงอวน ารถทำ ลายในลอนเบอร์ 20 ลายไปลายมโนไน้ ัวโวง ทะเลที่เค็มและใสสะอาดเพื่อให้เคยซึ่งมี

ทะเลที่เค็มและใสสะอาดจะทำให้ตัวเคยโตเมื่อ ทำกะปิจะมีสีสวยซึ่งขึ้นตอนนั้นชาวคลองโค่น ไม่มีใครมองข้าม

จากนั้นนำเคยในถุงอวนผูกเชือกแขวน ทิ้งไว้ในร่มจนน้ำแห้ง ก่อแหวงในภาชนะแล้ว คลุกเคล้ากับเกลือทะเลให้เข้ากันในอัตราเคย 10 ส่วนต่อเกลือ 1 ส่วน แล้วนำไปใส่ภาชนะ ปิดฝาหมักทิ้งไว้ 1 คืนเพื่อให้เกลือละลาย รุ่ง