



สลับหน้า 1

หอมกะปิคลองโคน

มนต์เสน่ห์แม่กลอง

เหมือนธรรมชาติปราชญ์เมื่อปี พ.ศ.
2555 น้ำเสีย ★ มีต่อหน้า 5

กะปิคลองโคน

สลับ

หน้า 1

หอยตายทั้งทะเลแม่กลองย่างเข้าปี พ.ศ.2556 เคยทำกะปิกลับมีมากกว่าปีก่อนๆ

บริเวณพื้นที่ตำบลคลองโคนและใกล้เคียงนับ 10,000 ไร่เต็มไปด้วยป่าชายเลนธรรมชาติมีทั้งป่าปลูกใหม่เก่าและป่าดั้งเดิมล้วนเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์น้ำหลากหลายชนิด หนึ่งในนั้นคือเคย สัตว์ตัวน้อยๆคล้ายกุ้งที่ชาวบ้านจับมาทำกะปิ เรียกว่ากะปิเคย

รสชาติของกะปิเคยคลองโคนหอมอร่อย ทำให้เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไป

ฤดูกาลจับเคยมีอยู่ 2 ช่วงใน 1 ปี ช่วงแรกระหว่างเดือนตุลาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์และช่วงที่สองระหว่างเดือนมีนาคมถึงเดือนกรกฎาคมชาวบ้านจับเอาลักษณะธรรมชาติของเคยมาเป็นตัวกำหนดในการทำเครื่องมือจับเคย หรือปोंเคยในแต่ละปี

“เคยจะขึ้นและลงตามน้ำเมื่อก่อนชาวบ้านจับเฉพาะข้างล่งแต่เดี๋ยวนี้คนมากขึ้นความต้องการมากขึ้นเลยจับกันทั้งข้างขึ้นและข้างล่ง” พี่ธีรนิธบอก

พี่ธีรนิธหรือเชษฐ รัตนพงศ์ธระ เจ้าของกิจการผู้ใหญ่ชงค์โฮมสเตย์บ้านคลองโคน หนึ่งในผู้เคลื่อนไหวอนุรักษ์ป่าชายเลน บอกด้วยว่าเรื่องเวลาหาเคยขึ้นอยู่กับน้ำขึ้น น้ำลง ข้างขึ้น ข้างแรม ชาวบ้านเขารู้และปรับเปลี่ยนไปตามความเหมาะสม

การปोंเคยหรือจับเคย “จริงจับได้ทุกฤดูกาลแต่ถ้าจะให้ได้ดีต้องดูหนาว และต้องเป็นน้ำกลางคืนจะจับได้ดีที่สุด” เชษฐบอก คำนวณน้ำกลางคืน หมายถึงน้ำขึ้นกลางคืน

ชาวบ้านที่ยึดอาชีพจับเคยมีมาแต่เก่าก่อนพื้นที่จับเริ่มตั้งแต่ปากน้ำแม่กลองเรื่อยไปจนถึงบางตะบูนเคยบนทะเลทะลุไปยังเขตจังหวัดเพชรบุรี สำหรับในตำบลคลองโคนมีชาวบ้านทำกันอย่างจริงจังเป็นจั้งคือหมู่ 2 หมู่ 3 และหมู่ 4 มีบ้างเล็กน้อย

ส่วนหมู่อื่นๆมีน้อยมาก อย่างหมู่ 5 หมู่ 6 และหมู่ 7 หันไปประกอบอาชีพเลี้ยงหอยกันเป็นล่ำเป็นสัน ปีที่ผ่านมาทั้งหอยแมลงภู่ หอยแครงและหอยตลับตายเป็นเบือเนื่องจากน้ำทะเลเน่าเสียเริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคมเรื่อยมาถึงเดือนพฤศจิกายนผู้ประกอบการอาชีพเลี้ยงหอยทั้งเสียภาษีและไม่เสียภาษีกระอักกระอ่วนไปตามๆกัน

ผ่านเข้ามา พ.ศ.2556 การช่วยเหลือการเยียวยายังไม่เกิดขึ้นล่าสุดเมื่อวันที่ 23 มกราคมมีประชุมหาแนวทางกันแต่จะออกหัวออกก้อยอย่างไรก็ยังไม่แน่ชัดเพียงแต่มีกระแสเสียงออกมาว่า รายที่เสียภาษีน่าจะจ่ายให้กันได้แล้ว ส่วนที่ไม่ได้เสียภาษีนั่น น่าจะนำเรื่องเข้าคณะรัฐมนตรีเพื่อพิจารณาช่วยเหลือกันต่อไป

นาที่นี้ต้องร้องเพลงรอกันไปพลางๆและไม่รู้ว่าจะต้องรอกถึง พ.ศ.ไหน

แต่ที่ไม่ต้องรอกคือคนจับเคยเพราะปีนี้เคยมากเป็นพิเศษ อาจจะเป็นเพราะว่าน้ำเสียเคยออกไปอยู่ในทะเลได้ส่วนหอยตายกันเป็นเบือ เมื่อเคยกลับมาที่ไม่มีหอยมาแย่งอาหาร แลมน้ำจืดปล่อยลงมามากอีกด้วย ทำให้เพลงก่อกอนบูม เป็นอาหารให้เคยได้เป็นอย่างดี

ดูเหมือนธรรมชาติไปลอกใจชาวแม่กลองเพียงแต่ชาวหอยแม่กลองที่สูญเสียรายได้ไปชนิดหมดเนื้อหมดตัวกลับไม่ได้รับผลจึงไม่รู้เหมือนกันว่าจะหัวเราะหรือร้องไห้ดี

เหตุใดกะปิคลองโคนจึงได้รับการกล่าวขวัญ
นายนรินทร์บอกว่า “สมัยรุ่นพ่อรุ่นแม่ปोंเคย
ได้น้อยเพราะเครื่องไม้เครื่องมือยังไม่ทันสมัย
ได้เคยมากก็หมักเกลือ ตากแดด 4-5 แดด พลิก
ไปพลิกมาอยู่นั่นแหละเพราะเวลามีมาก ทำให้
กะปิหอม หวาน” นรินทร์บอก



หอมกะปิคลองโคน

มนต์เสน่ห์แม่กลอง

คนหาเคยแต่ละรายเมื่อได้เคยบรรจุทุกกล่องเรียบร้อยแล้ว จะทยอยมาซังกิโหลขายให้กับผู้รับซื้อ ย่านคลองโคนมีผู้รับซื้อถึง 3 ราย หนึ่งในนั้นคือกะปิแม่กลองที่บ้านอยู่ริมคลองโคนมีนายนรินทร์ พยัพพฤกษ์ อายุ 53 ปี เป็นผู้ดูแลกิจการ

บ้านของนายนรินทร์อยู่ใกล้กับบ้านผู้ใหญ่นรงค์ก้าวชาๆข้ามสะพานคอนกรีตมาบนสะพานเต็มไปด้วยเคยสีชมพูตากแดดอยู่มากมายผู้หญิงวัยประมาณ 30 ปีกำลังใช้ไม้พลิกเคยผึ่งแดดอย่างขะมักเขม้น เธอบอกว่าแดดดีตากประมาณ 3 แดดก็เก็บได้

เมื่อถามว่า แต่ละวันต้องกลับเคยกี่ครั้ง เธอบอกว่าต้องกลับประมาณ 3 ครั้งเอื่อยพลางใช้ไม้ยาวประมาณ 1 เมตรปลายแผ่ออกประมาณ 1 ฝ่ามือพลิกเคยอย่างคล่องแคล่ว กลั่นเคยหอมเตะจมูกอย่างจัง ทำให้

นึกถึงน้ำพริกกะปิเคย เคียงผักสดๆ และข้าวสวยร้อนๆไม่ได้จริงๆ
เดินเข้าบ้านเลขที่ 2/2 หมู่ 2 บ้านคลองโคนของแม่สุนันท์
ถึงกะปิใส่เคยทั้งที่ตากเสร็จใหม่ๆและกำลังหมักตั้งอยู่รายเรียงภายใน
มีกะปิเคยสีชมพูเต็มเกือบทุกถัง ไม่น่าเชื่อว่ากะปิมากมายที่เห็นจะ
ผลิตออกมาแทบไม่ทันส่งขาย

การรับซื้อตัวเคย นายนรินทร์บอกว่า ตัวใหญ่รับซื้อกิโลกรัม
ละ 8 บาท ส่วนเคยตาตำ ตัวเล็กมากเหมือนกึ่งตัวเล็กๆตาโปน
สีดำออกมาเด่นชัด ถ้าเป็นเคยสดๆรับซื้อกิโลละ 25 บาท ถ้าเป็น
เคยแห้งกิโลละ 70 บาท สาเหตุที่ราคาต่างกันมากมายขนาด
นั้นก็เพราะว่าคุณภาพกะปิที่ได้ต่างกันนั่นเอง

บ้านของนายนรินทร์เริ่มรับซื้อตั้งแต่เช้า ทุกๆเช้าเรือบรรทุกเคย
จะทยอยกันเข้ามาซังกิโลขาย ผู้ขายแต่ละรายมีเคยสดๆ ตั้งแต่ 300
กก.ขึ้นไป เฉพาะร้านนี้มีเจ้าประจำเข้ามาขายประมาณ 14 ราย การ
รับซื้อนั้นไม่ว่าคนป้อนเคยจะหาได้มาเท่าใด ร้านจะรับซื้อไว้หมด

เมื่อรับซื้อแล้ว ขั้นตอนต่อไปคือ “เรารีบคลุกเกลือ ต้องใช้เกลือ
ประมาณสิบสองกิโลกรัมต่อเคยร้อยกิโลกรัม หมักคืนหนึ่ง เช้าก็เอาไป
ตากแดด ตากสามแดดแค่นั้นพอ นี่เคยตาตำนะ ถ้าเป็นเคยดอกลาวต้อง
เอาไปไม่ก่อนใช้เครื่องเข้าช่วยได้ ส่วนเคยตาตำนวดด้วยแรงคน จากนั้น
หมักไว้เดือนหนึ่งเต็มๆเพื่อให้กลิ่นคาวหาย กลิ่นหอมกรุ่นจะมาแทน”

ระหว่างการหมักเคยเกิดผลพลอยได้มาอย่างหนึ่งคือน้ำเคย น้ำ
เคยคือน้ำปลาจากเคย เป็นน้ำปลาที่รสอร่อยกว่าน้ำปลาแท้ๆ และ
หาซื้อยากยิ่ง เพราะต้องรอจากการหมักเคย ทำให้ราคาแพงแล้วยัง
หามาหยดหยะอาหารยากอีกด้วย

หลังหมักเคยตามกำหนดเวลาแล้ว ขั้นตอนที่เหลือก็คือใส่กระปุก
ขาย ยี่ห้ออะไรก็ได้แปะลงไป นายนรินทร์ยืนยันว่ากะปิเคยคลองโคน
ทุกๆเจ้าจะมาตรฐานเดียวกันคือไม่ทำแปลกปลอมทุกรายต่างช่วย
กันรักษามาตรฐานไว้เป็นอย่างดี

เมื่อถามว่าสาเหตุใดกะปิคลองโคนจึงได้รับการกล่าวขวัญ นาย
นรินทร์บอกว่า “สมัยรุ่นพ่อรุ่นแม่ป้อนเคยได้น้อย เพราะเครื่องมือ
เครื่องมือยังไม่ทันสมัย ได้เคยมาก็หมักเกลือ ตากแดด 4-5 แดด
พลิกไปพลิกมาอยู่นั้นแหละเพราะเวลามีมาก ทำให้กะปิหอม หวาน”
นรินทร์บอก

การสังเกตกะปิคลองโคนแท้ มีคำแนะนำจากผู้ผลิตว่า สังเกต
ข้างกระปุกจะเห็นตาเคยสีดำๆหนาแน่นมาก สีออกม่วง พร้อมยืนยัน
ว่าไม่มีรายใดใช้วัตถุกันเสีย

ความอุดมสมบูรณ์ของหอย กุ้ง ปู ปลา และเคยในป่าชายเลน
แม้อาจเปลี่ยนแปลงบ้านเมืองเป็นอุตสาหกรรมผลประโยชน์จะเกิดกับ
คนหยิบมือเดียว แต่ถ้าปล่อยให้เป็นไปตามธรรมชาติ คนเล็กคนน้อย
คนหาเช้ากินค่ำ อย่างคนป้อนเคยก็ยังทำมาหากินได้

แน่นอนว่าการพัฒนานั้นจำเป็น แต่ก่อนพัฒนาต้องดูพื้นฐานภูมิ
ของแต่ละท้องถิ่นก่อนนั้นจำเป็นกว่าหรือไม่