

กะปิเกาะยวน้อย

หากจะถามว่า ‘เคย’ คืออะไร ตามความหมายที่บัญญัติไว้ในสารานุกรมออนไลน์ หรือ Wikipedia บอกไว้ว่า เคย หรือ เคยย (ภาษาอังกฤษเรียก Krill) เป็นสัตว์ที่มีลักษณะคล้ายกุ้งที่อยู่ในกลุ่มกุ้ง-กั้ง-ปู ซึ่งถูกจัดอยู่ในกลุ่มแพลงก์ตอน (plankton) ตัวเคย จะมีตัวเล็กกว่ากุ้งและไม่มีกรีแหลม ๆ ที่บริเวณหัว มีตัวสีขาวใส มีตาสีดำ มีขนาดยาวประมาณ ๑.๕ เซนติเมตร มีเปลือกบางและนิ่ม อาศัยอยู่ตามบริเวณรากไม้ตามป่าชายเลน เช่นต้นโกงกาง แสม ลำพู ในแถบขั้วโลกใต้จะเป็นแพลงก์ตอนที่มีความใหญ่ มันเป็นอาหารที่สำคัญของปลาวาฬ ส่วนในอ่าวไทยเป็นแพลงก์ตอนที่มีความเล็กอยู่ตามชายฝั่ง ในนาุ้งและบ่อปลา และยังมีมากในทะเลอันดามัน ลักษณะที่สำคัญคือ ในเคยตัวเมีย จะมีถุงติดอยู่กับท้องตั้งแต่เกิด จึงมีชื่อเรียกว่า กุ้งโอปอสซั่ม (Opossum shrimp) แต่หากจะถามความหมายจากชาวบ้านชาวเกาะยวน้อย จ. พังงาแล้วละก็ ทุกคนจะพร้อมใจตอบเป็นเสียงเดียวกันว่าเคย ก็คือกุ้งตัวเอี้ยด (ตัวเล็ก) ที่หาได้จากการออกเรือเป็นอาหารอันโอชะ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และการแปรรูปเคย ยังเป็นอาชีพเสริมที่ทำรายได้ให้แก่คนบนเกาะเป็นอย่างมาก โดยชาวบ้านมักจะออกเรือเพื่อไปช้อนตัวเคยกันในเวลาเช้า ซึ่งจะหาได้ง่ายเพราะตัวเคยจะดำรงชีวิตอยู่ใกล้ผิวทะเลโดยไม่จมลงไป อาจจะ

อาศัยอยู่ในน้ำลึกประมาณหน้าแข้งถึงระดับหน้าอก ในปัจจุบันเรือประมงลำใหญ่ ๆ ก็มักติดตั้งอวนสำหรับลากกุ้งเคยอยู่ด้วยเช่นกัน

กะปิของภาคกลาง หรือเคยของภาคใต้ ที่มีสีม่วงอมชมพูเข้มที่เห็นขายกันอยู่ทั่วไปในตลาดนั้น ผลิตมาจากกุ้งสด ๆ หรือบางแห่งก็ผสมเนื้อปลาลงไปด้วย ทำให้สีและกลิ่นแตกต่างกันไป แต่สำหรับกะปิหรือเคยของชาวเกาะยวใหญ่แล้วจะทำจากกุ้งเคยสดล้วน ๆ ทำให้มีสีส้มสวยงาม ไม่ดำคล้ำ และมีกลิ่นหอมชวนให้ชิมเป็นอย่างยิ่ง

การทำกะปิ

การทำเคย หรือกะปินั้น ก็เริ่มจากการนำกุ้งเคยสด ๆ มาเคล้ากับเกลือป่นด้วยสัดส่วน ๑๐:๑ คือ กุ้งเคย ๑๐ กิโลกรัม ต่อเกลือ ๑ กิโลกรัม คลุกเคล้าให้เข้ากันดี แล้วนำไปเก็บไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด ซึ่งคุณปรานีใช้วิธีเก็บในกระสอบ และผูกปากกระสอบไว้เป็นอย่างดี เพื่อป้องกันแมลงวัน และสิ่งสกปรกอื่น ๆ ลงไป ตั้งพักไว้ ๑ คืน แล้วจึงนำมาตากแดดในเช้าวันใหม่ โดยกระจายบนแผงตากให้ทั่ว เราจะสังเกตเห็นว่าบนเกาะยวน้อย จะมีแผงตากปลา ตากเคย ที่ทำจากไม้ตีเป็นสี่เหลี่ยมและชิงด้วยอวนตาถี่สีฟ้าวางเรียงรายในพื้นที่ที่มีแดดส่องถึงกันแทบทุกบ้าน

การตากเคยนั้น หากแดดแรง ก็จะใช้เวลาตากเพียงไม่กี่ชั่วโมง และเมื่อตากไปสักกระยะ ก็ต้องพลิกอีกด้านของกุ้งเคยขึ้นมาตากด้วย จะได้แห้งทั่วกัน แต่อย่าตากให้แห้งมากเกินไป จะทำให้กุ้งแห้งและกรอบ ทำให้ใช้เวลานานในการตำ แอบกระซิบบอกนิดนึงค่ะ ว่าตอนที่แกะกระสอบกุ้งเคยเคล้าเกลือออกมา กลิ่นหอมตลบอบอวลไปทั่วพื้นที่ ชวนให้น้ำลายไหลเป็นอย่างมาก คิดถึงข้าวสวยร้อน ๆ ขึ้นมาทันที นี่ถ้าได้โรยหน้าด้วยกุ้งเคยนี้แล้วละก็ คงจะร้องว่า “หรรอยจิ้งฮู้ว” อย่างแน่นอน

ขั้นตอนต่อไปคือการ ‘ทิม’ การทิม ในที่นี้ไม่ได้หมายความว่าต้องหาของแหลมไปทิมแทงกุ้งเคย แต่หมายถึงการตำให้ละเอียด ซึ่งขั้นตอนนี้ ต้องใช้พลังกำลังค่อนข้างมาก เพราะต้องใช้สากไม้อันใหญ่ในการตำ ซึ่งน้ำหนักก็ไม่ใช่น้อย ๆ จะตำในครกไม้ หรือถึงพลาสติกสะอาดก็ตามแต่สะดวก แต่ต้องตำไปเรื่อย ๆ จนกว่ากุ้งเคยจะละเอียดและจนเนียนเป็นเนื้อเดียวกันก็เป็นอันเสร็จพิธี สามารถรับประทานได้เลย แต่ถ้าจะให้รสชาติของกะปิเคยอร่อยล้ำมากยิ่งขึ้น คุณปรานีแนะนำว่า “**ต้องทิมแบบหักคอเสียก่อน**” หมายถึงตำกุ้งเคยให้พอแหลก ไม่ต้องละเอียดมาก แล้วก็ต้องนำกะปิที่ตำแล้วไปเก็บค้างคืนไว้ในกะละมัง หรือกระสอบอีกครั้ง ประมาณ ๒-๓ วัน เพื่อให้ น้ำในตัวกุ้งเคยระเหยออกไป แล้วนำไปตากแดด และตำอีกครั้ง ทำแบบนี้จะ

ทำให้กะปิ ‘ส้ม’ มากยิ่งขึ้น คือจะมีรสเปรี้ยวอร่อยมากขึ้นนั่นเอง ยิ่งเก็บไว้นาน ตากแดดหลายครั้ง และตำบ่อย จะยิ่งทำให้ได้กะปิชั้นดี เก็บไว้กินได้นานเป็นปี ๆ เลยค่ะ ซึ่งหากทำขาย ก็จะได้ราคาตกราว ๆ กิโลกรัมละ ๑๕๐ บาท โดยกุ้งเคย ๑ กิโลกรัม จะสามารถทำออกมาเป็นกะปิได้เพียงครั้งกิโลกรัมเท่านั้น

อาหารแทบทุกจานของภาคใต้ ต้องมีเคยเป็นส่วนประกอบหลัก ไม่ว่าจะเป็น ต้ม ผัด แกง ทอด ยำ ตำ หลน เมล็ดไหน ๆ ก็ต้องเรียกหาเคยมาช่วยเพิ่มรสชาติ เช่น การนำมาผสมในเครื่องแกงเผ็ดทั้งหลาย การใส่เคยลงในซุบแกงเลียง ซึ่งเป็นวิธีปรุงที่ชาวใต้นิยมมาก การใช้เป็นส่วนผสมหลักในการตำน้ำพริก หรือแม้แต่จะใส่ในต้มกะทิ ที่จะช่วยเพิ่มกลิ่นหอมและทำให้รสชาติของแกงกลมกล่อมมากยิ่งขึ้น ถึงแม้ว่าเคยจะทำให้ให้อาหารมีกลิ่นค่อนข้างแรง แต่เคยได้ยีนใหม่คะ “ของกินมีกลิ่น มักอร่อย” อันนี้ฉันเห็นด้วยอย่างยิ่ง เพราะทั้งเคย ปลาร้า ปลาเค็ม ฯลฯ ล้วนแล้วแต่กลิ่นแรงทั้งสิ้น แต่กลิ่นยิ่งแรง ก็ยิ่งอร่อยจริง ๆ นะ

นอกจากการนำกุ้งเคยไปทำเคยหรือกะปิแล้ว กุ้งตัวเล็ก ๆ เหล่านี้ยังสามารถนำไปปรุงเป็นอาหารอย่างอื่น ได้อีกมากมาย เช่นนำกุ้งเคยสด ไปตากแห้งจนกลายเป็นกุ้งแห้ง หรือการนำกุ้งเคยไปเคล้ากับเกลือ และใส่น้ำตาลนิดหน่อย หมักทิ้งไว้สักคืน จะได้ออกมาเป็นเคยเค็ม หรือที่ภาษาใต้

เรียกว่า “จะหลู” “จ้าวหลู” หรือ “ฉะหลู” สุดแล้วแต่ว่าจะออกเสียงสำเนียงว่าอะไรในแต่ละพื้นที่ ซึ่งเคยเค็มนี้ถ้านำมาผัดกับหมูสามชั้น หรือตุ๋นไข่ล่องก็อร่อยไม่แพ้เมนูอื่น ๆ



เทศบาลตำบลเกาะยาว

ประชาสัมพันธ์

สินค้าของชุมชนกะปิเกาะยาวน้อย



ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน

เทศบาลตำบลเกาะยาว www.kohyaocity.go.th

โทรศัพท์ ๐๗๖-๕๕๗๓๒๔ โทรสาร ๐๗๖-๕๕๗๐๙๕