



# ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น เทศบาลตำบลปากน้ำท่าเรือ



## ประวัติ ภูมิปัญญา การทำกะปิ

ชื่อ นาง ฮากี ไชยสิน

ภูมิลำเนาอยู่บ้านเลขที่ ๑๐ หมู่ที่ ๓ ตำบลปากน้ำ อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง สมรสกับ นาย สมศักดิ์ หลีใบ มีบุตรด้วยกัน ๕ คน ครอบครัวของนางฮากี ได้ทำกะปิเคามาตั้งแต่รุ่นบิดามารดา จนกระทั่ง ปี พ.ศ.๒๕๔๓ ได้เริ่มรับการถ่ายทอดให้ทำกะปิเคาด้วยตนเอง จนกระทั่งถึงปัจจุบัน ฝีมือการทำกะปิเคาของ นางฮากีเป็นที่ทราบดีของชาวหมู่บ้านหินช้าง ตำบลปากน้ำ ว่าเป็นกะปิที่ดีที่สุดในบ้านนี้

จนกระทั่งได้รับการสนับสนุนจากผู้นำชุมชนและผู้นำท้องถิ่นให้ส่งกะปิเข้าประกวดจนได้รับรางวัลชนะเลิศ ในการประกวดกะปิ งานผลไม้และของดีเมืองระนอง ตามโครงการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เกษตรจังหวัดระนอง ประจำปี ๒๕๕๑ เมื่อวันที่ ๓ มิถุนายน ๒๕๕๑ จากคณะกรรมการ และการตัดสินจากผู้ว่าราชการจังหวัดระนอง และเกษตรจังหวัด

จากความสามารถและความอุตสาหะของนางฮากี ไชยสิน ทำให้เป็นที่ไว้วางใจของประชาชนในพื้นที่และ ปี พ.ศ. ๒๕๕๒ ยังได้รับเลือกให้เป็น สมาชิกสภาเทศบาล ( ส.ท.) ตำบลปากน้ำท่าเรือ อีกด้วย



## วิธีการทำกุ้งเคย เคยกุ้ง กะปิเคยรสร่อยคุณภาพ มีขั้นตอนดังนี้

๑. ล้างกุ้งเคยให้สะอาด คือนำกุ้งเคยมาล้างด้วยน้ำทะเลให้สะอาด เพื่อขจัดสวะ หรือสิ่งสกปรกที่เจือปนติดมากับกุ้งเคยออกให้หมด เช่น ทราย ถูกปลาเล็ก ๆ ไบไม้ คอกไม้ ขยะ และสวะอื่น ๆ

### เคล็ดลับการทำให้กะปิมีกกลิ่นหอมรสชาติดี

การทำกะปิ นั้นมีอยู่หลายขั้นตอน และขั้นตอนที่สำคัญที่สุดคือ ขั้นตอนของการใสเคยในขณะที่เคยขึ้นในช่วงฤดูต้นหนาว การทำกะปิจะต้องทำที่หน้าทะเล กล่าวคือ เมื่อได้เคยมาแล้ว จะต้องนำมาล้างด้วยน้ำทะเลให้สะอาด ไม่ควรนำเคยที่ได้จากทะเลนำกลับไปล้างที่บ้านเพราะจะทำให้เคยที่ได้ตาย เมื่อนำเคยมาทำเป็นกะปิจะส่งกลิ่นเหม็น ในการล้างด้วยน้ำทะเลนั้นทำให้เคยไม่เสีย กะปิที่ได้ก็จะมีกลิ่นหอม

๒. การเริ่มทำกะปิเคยให้นำกุ้งเคยที่ล้างออกแล้วให้สะอาด ในอัตราส่วนผสม ๗๕ เปอร์เซ็นต์ และเกลือ ในอัตรา ส่วนผสม ๒๕ เปอร์เซ็นต์ ใส่ในกะละมังคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วนำไปใส่ในถุงผ้าดิบหรือถุงที่ใช้ใส่ข้าวสาร ใส่ให้เกือบเต็มถุงแล้วจับปากถุงพับหรือรวบปากถุงแล้วมัดปากถุงให้แน่น นำไปวางบนโต๊ะหรือบนพื้นราบ จากนั้นให้นำวัสดุที่มีน้ำหนักวางทับถุงก่อน แล้วจึงนำกะละมังมาวางปิดครอบถุง อีกชั้นเพื่อป้องกันแมลงวันตอม ขั้นตอนนี้หมักทิ้งไว้ ๑ - ๒ วัน

๓. นำกะปิเคยตากแดด ก่อนตากให้ใช้ผ้าพลาสติกใสหรือผ้าปูโต๊ะหรือบนนั่งร้านสูงระดับเอว แล้วนำกะปิที่หมักแล้วในข้อ ๒ มาเทลงบนผ้าพลาสติก ใช้ไม้สะอาดเกลี่ยกะปิเคยให้กระจายสม่ำเสมอทั่วๆ กัน ตากแดดไว้ประมาณ ๕ ชั่วโมง หรือระยะเวลาการตากขึ้นอยู่กับว่าเป็นแสงแดดหรือแดดอ่อน



๔. นำกะปิเคียวไปตำและใส่โองหมัก นำกะปิเคียวที่ตากแดดแล้วมาใส่ในครกข้าวตำให้ละเอียด เพื่อให้ส่วนผสมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นตักใส่กะละมัง นำผ้าพลาสติกคลุมปิดให้สนิทหมักทิ้งไว้ ๓-๗ วัน เมื่อครบกำหนด นำกะปิมาเทลงบนผ้าพลาสติกใสหรือผ้าที่จัดวางบนโต๊ะหรือบนนั่งร้านสูงระดับเอว แล้วใช้ไม้สะอาดเกลี่ยกะปิให้กระจายสม่ำเสมอทั่วๆ กัน ตากแดดทิ้งไว้อีกแดด จากนั้นนำกะปิไปใส่ในครกตำข้าว ตำให้ละเอียดให้ผสมเข้าเนื้อกัน แล้วนำไปใส่ในโองให้เต็ม ใช้ผ้าพลาสติก ปิดฝาโองให้สนิท หมักทิ้งไว้ ๑-๑.๕ เดือน เพื่อกักน้ำและทำให้กะปิมีกกลิ่นหอมในระหว่างการหมักนี้ให้คอยสังเกตดูที่ปากโอง ถ้ามีน้ำเคียวเฝิ้มออกมาแสดงว่าการหมักได้ผลดี แต่ถ้าปากโองแห้งไม่มีน้ำเคียวไหลออกมาให้เปิดฝาโองออก แล้วเติมน้ำเปล่าอย่างตลึงไปให้ได้ระดับปากโองแล้วปิดฝาไว้เช่นเดิม แล้วหมักต่อให้ครบตามระยะเวลาที่กำหนดก็จะทำให้ได้กะปิเคียวคุณภาพดีเช่นกัน

๕. การบรรจุภัณฑ์ เมื่อหมักทิ้งไว้ครบกำหนดตามระยะเวลาแล้วก็จะได้กะปิเคียวคุณภาพดี (ในข้อ ๔) ก็นำมาบรรจุใส่ในภาชนะสะอาด เช่น กระจุก หรือใส่พลาสติกและภาชนะอื่นๆ โดยขนาดบรรจุจะมีขนาดน้ำหนัก ๐.๕-๑ กิโลกรัม หรือถ้าใส่กระจุกเล็กๆ ก็หนัก ๒-๓ ชีด ตัดฉลากแสดงแหล่งที่ผลิตแล้วนำออกแหล่งที่ผลิตแล้วนำออกขาย

