

ย การทำกะปิ

ย

การทำกะปิ

กะปิ เป็นส่วนประกอบหนึ่งในการใช้ทำอาหาร โดยมีวัตถุดิบหลักก็คือกุ้งที่ชาวประมงจับมาได้ส่วนใหญ่จะเป็นกุ้งเคย ซึ่งกุ้งจะมีขนาดเล็กมากจนไม่สามารถนำไปขายได้ ชาวบ้านเลยนำกุ้งมาแปรรูปเป็นกะปิที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

วิธีทำ

1. กุ้งเคย 12 กิโลกรัม
2. เกลือ 2 กิโลกรัม
3. โอง

ย การทำกะปิและวัสดุ

1. นำกุ้งเคยมาคลุกเคล้ากับเกลือในกระบะ หลังจากนั้นก็นำไปใส่ไว้ในตะกร้าเพื่อให้สะเด็ดน้ำ
2. คัดเลือกสิ่งเจือปนออก
3. นำขึ้นมาตากแดดไว้ 1 แดด
4. ต่ำหยาบ ๆ ด้วยครกไม้
5. นำมาหมักไว้ในโอง 1 สัปดาห์
6. ตากแดดจนแห้ง
7. นำมาตำให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกันด้วยครกไม้
8. อัดใส่ไว้ในโองหมักไว้ประมาณ 1-2 เดือน ก็สามารถนำมาขายได้ หากหมักไว้นานๆก็จะทำให้เพิ่มรสชาติของกะปิหอมอมเปรี้ยวทำให้อร่อยมากยิ่งขึ้น

สถานที่ตากกะปิ

ลักษณะเด่นของกะปิบ้านปากจก

1. บ้านปากจกอยู่นอกฝั่งทะเลอันดามัน แหล่งกุ้งเคยที่ชาวประมงออกไปเป็นดินทรายขาว ทำให้ตัวกุ้งที่เป็นสีขาวอมแดงและไม่มีเศษขยะ ซึ่งเป็นลักษณะพิเศษของกะปิบ้านปากจก
2. เครื่องมือในการจับกุ้งเคยทำจากหวนไทรล่อนสีเขียวเย็บเป็นถุงขณะทำการประมงกางฝืนหวนให้มีลักษณะเหมือนถุงเพื่อรวบรวมตัวกุ้ง
3. เมื่อได้ตัวกุ้งเคยสดๆชาวประมงจะนำตัวกุ้งมาคลุกเคล้ากับเกลือแล้วก็ใส่ตะแกรงไว้ เมื่อกลับเข้าฝั่งก็จะนำขึ้นตากแดด
4. สถานที่ตากกะปิยกขึ้นสูงไม่ตากบนพื้นดิน

ย

อ้างอิง : นางอุดมรัตน์ ชลารัตน์ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการกลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกร สำนักงานเกษตรจังหวัดพังงา โทร. 07641 2019 , 081 9569190

พังงาศึกษา

วัฒนธรรม2วัฒนธรรม ภาษาสื่อสาร

[ปียวัฒน์ \(เอ\)](#) กำลังกล้า IT