



ทะเลเบียน ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ปราชญ์ชาวบ้าน



จัดทำโดย

กองการศึกษา เทศบาลตำบลสะพลี
อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร

เทศบาลตำบลสะพลี

ภูมิปัญญาท้องถิ่น / ปราชญ์ชาวบ้าน

การทำกึ่งเคย ฤดูกาลกะปิสะพลี

ปีไหนหน้ามรสุม ปีนั้นจะมีกึ่งเคย เยอะ ปีไหนไม่มีมรสุม กึ่งเคยก็น้อย อย่างปีนี้หลังพายุปาบิก กึ่งเคยเข้าเยอะมากถ้าสภาพอากาศดี น้ำดี ของดีก็มีอยู่ในทะเล”

พี่ตี๋ หรือศรีเวียง วัฒนาลาภ อายุ 60 ปี อยู่บ้านเลขที่ 88/2 หมู่ 5 ตำบลสะพลี อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร เล่าถึงอาชีพรุ่นเคยทำกะปิว่า ทำตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายาย เกิดมาก็เห็นแล้วสมัยก่อนใช้เกียด (เจียด) ฝั้ง มีสามคนเดิน จับหูที่ขึงด้วยอวนตั้งคนละด้าน ลากเข้ามาผ่านหย่อมที่มีกึ่งเคย คนตรงกลางก็ยก ท้องเกียดขึ้นสะบัด เอากึ่งเคยใส่ตะกร้าการหากึ่งเคยออกจากฝั้งไม่เกิน 30 เมตร ถ้าลงไปมากกว่านั้น เจอคือใหญ่จะลากเข้าฝั้งลำบาก ถ้าน้ำเลยหน้าอกก็ต้องใช้เรือเกียดฝั้งใช้สามคน ได้แค่กระสอบเดียว ถึงเวลาแบ่ง ต้องแบ่งถึง 4 ให้เจ้าของเกียดด้วย ก็เลิกทำเกียดฝั้งไปจากนั้นก็มีการทำสะวะ (คนภาคกลางเรียก สะวะ) ขึ้นมา เป็นการร่นคนเดียว สะวะ เป็นเครื่องมือภูมิปัญญา ลักษณะเป็นสวิงขนาดใหญ่ใส่ไปตามชายฝั้ง และริมตลิ่งที่เคยอาศัยอยู่กันเป็นฝูง สะวะมีขนาดใหญ่ปากกว้างราว 3 วา ยาว 3-4 วา บริเวณปากเปิดกว้าง ลำตัวค่อยๆรีลงไปเรื่อยๆ จนท้ายสุดปลายแหลมและเล็ก วัสดุที่นำมาตัดเย็บเป็นใยสังเคราะห์เหนียว ตาเล็กๆ ซึ่งกับไม่เป็นคันจับ



อาชีพหลักที่ตีวทำประมงจับปลาหมึก ช่วงหมดกรรมจึงออกหากุ้งเคย

บ้านที่ตีวอยู่ริมทะเล อ่าวสะทลิว ช่วง 6 โมงเช้า ที่ตีวนั่งกินกาแฟรอดูว่ามีคนลงหากุ้งเคยหรือยัง ถ้าเห็นก็เปลี่ยนกางเกง หอบน้ำ 1 ขวดผูกติดกับสะวะ พร้อมกระสอบหนึ่งลูก เดินลงหาดร่นสะวะไปเรื่อยๆ ตามอ่าวที่มีความยาว 3 กิโลเมตร เพราะกุ้งเคยเข้าไม่เป็นที่

“ใครเจอกุ้งเคยหนักก็ได้เยอะหน่อย ใครเจอไม่หนักก็ได้หน่อยหน่อย ไม่มีทะเลาะกัน เขาเดินมาทางนี้เราก็หลบให้”

ลมว่าวหรือลมตวันออกเฉียงเหนือ จะลงไปหากุ้งเคย มีคนมาเป็นร้อยจากหลายแห่ง ถ้าเจอคนรู้จักก็

เดินคุยกันไป ใครทำได้เท่าไรก็ทำ ขออย่างเดียวอย่าเอาเรือเข้ามา สมมติในหาดมี 30 คน ถ้าเอาเรือเข้ามาก็ตัดสิทธิ์ทั้ง 30 คน

“มีอยู่ครั้ง ตอนนั้นเรือเขาอยู่น้ำลึก พอเห็นเราได้ เขาก็เอาเรือเข้ามา เกือบชนเราตาย” ที่ตีวว่า

ตอนหลังมีการโทร.หาหัวหน้าเรือตรวจ ประชุมตกลงกันว่า ช่วง 6 โมงถึง 8 โมง ให้คนร่นก่อนแล้วเรือค่อยร่น รักษาสัญญาได้ไม่กี่วัน ความโลภเข้ามา ยังไม่ทันสว่างก็ใช้เรือร่น คราวนี้คนร่นไม่ยอม ก็ห้ามให้เรือร่น แต่มีไม่เชื่อแค่สามสี่ลำ

สุดท้ายเรือก็เล็ก แล้วมาเดินร่นกันหมด

พี่ตี๋บอกว่า ที่นี่เป็นแหล่งหากุ้งเคย มีประจำทุกปี ตั้งแต่ปลายธันวาคมถึงต้นเมษา มีมากมีน้อยก็มีทุกปี มีอยู่ปีหนึ่งฝนตกหนัก ขยะเต็มไปหมด ลงไปร่น สุดท้ายต้องตัดใจทิ้ง กุ้งเคยจะมีก็มีไปยกสวะยกกลับบ้าน รอจนกว่าขยะขึ้นฝั่ง

“ลมตะวันออกเฉียงใต้พัดพาขยะมา หากุ้งเคยไม่ได้ ถึงมีเราก็ไม่ลงไปร่น ถ้าเราเป็นคนหยาบก็ลงไปหา แต่มีเรากินด้วยก็ไม่ทำแบบนั้น”

พี่ตี๋บอกว่า เทคนิคการร่นเคย ตอนเช้าจะเดินท่องลงไปในน้ำ ถ้ารู้สึกอึๆที่เท้าแสดงว่าตรงนี้มีกุ้งเคย ก็ลงสวะร่นได้เลย

ชนิดของเคยที่ทำการแปงเป็น 3 ประเภท คือ กุ้งเคยสารส้มโอ ตัวจะใหญ่คล้ายเนื้อส้มโอสีชมพู ทางภาคใต้เรียกว่าเคยสารส้มโอ เคยแม่ลูก จะมีตัวเล็กและตัวใหญ่ปนกัน และเคยละเอียดคือตัวเล็กๆ

ถ้าได้เคยสารส้มโอกับเคยแม่ลูก ทำกะปิออกมาเนื้อกะปิสีแดงเพราะหนวดกุ้ง ถ้าเป็นเคยละเอียดสีจะไม่ค่อยสวย ออกสีดำ

“เราร่นจนกว่าจะหมดกุ้งเคยในแต่ละครั้ง ถ้ามีทั้งวันเราก็ร่นทั้งวัน ธรรมดาจะมีแค่ช่วงสั้นๆ น้ำขึ้นเต็มที่และน้ำลงเต็มที่ ช่วงเช้ากับช่วงบ่าย ช่วงเช้าจะหนักหน่อย ช่วงเที่ยงจะไม่มี อีกทีจะเป็นช่วงเย็น”

พี่ตี๋บอกว่า ได้กุ้งเคยมาแล้วเอามารอนในตะแกรง ล้างน้ำทะเลหลายๆน้ำ ดูว่าทรายหมดหรือยัง และเลือกเอาเศษขยะทิ้งให้หมด ต้องทำให้เรียบร้อย เพราะไม่ได้ทำขายอย่างเดียว เราทำไว้กินด้วย

จากนั้นเอาไปตากแดด ปายสามก็เก็บ ถ้าแดดอ่อนกว่านี้แมลงวันจะมาตอม อีกอย่างต้องลงทะเลรอบเย็นอีกครั้ง

กุ้งเคยที่เก็บมาต้องเอามาเคล้าเกลือ ขยำเบาๆเรียกว่าหักคอ แล้วใส่ตะกร้าให้สกรน้ำ คือให้น้ำไหลผ่านตะกร้าเก็บน้ำนั้นเอาไว้อย่าให้แมลงวันลง แล้วเอามาเคียวทำเป็นน้ำเคย จะมีกลิ่นหอมเอาไว้ขาย แต่ส่วนใหญ่จะชอบกินกินมากกว่า แต่น้ำเคยที่ซัดจากปากไห จะหอมและอร่อยกว่า

เมื่อก่อนยังไม่มีถุงมือ ขยำกันจนเลือดไหล” พี่ตี๋ว่า “พอถึงหน้ากุ้งเคย รู้สึกเบื่อ ไม่ทำก็ไม่ได้ แม่ใช้”

ตอนเช้าพอมีแดดก็เอาของเมื่อวานมาขยำอีกครั้ง แล้วตากแดดบางๆ ตกเย็นเอามาขยำอีก ตอนขยำก็เลือกขยะทิ้งไปเรื่อยๆ ขยำทุกวันจนแห้ง วันที่สามน้ำไม่ออก ดูเนื้อกะปิไม่ให้ละเอียดเกินไป ต้องให้หยาบนิดๆถึงจะอร่อย ตากอยู่สี่วัน พอวันที่ห้าก็ปั้นเป็นก้อนแล้วเอาไปตากแห้งก่อนราวสองวัน

จากนั้นเอามาชดน้ำ คือเอาไปใส่ไว้ในโอ่งหรือไห ใช้ใบตาลปิดข้างบน แล้วเอาไม้ไผ่ขัดให้แน่น ทิ้งไว้วันถึงสองวันน้ำก็จะขึ้นมา ถ้าไม่มีน้ำขึ้นมากะปิก็จะเสีย

“การชั้ดเคยยาก ถ้าชั้ดแล้วคดไม่แนน หรือถ้าแนนเกินไปน้ำก็จะไม่ขึ้น ต้องกดให้พอดีๆ” พี่ตี๋ว่า “ถ้าทำไม่ดีเป็นก้อนแดง เรียกว่าเคยขี้เลือด เหม็น ไม่อร่อย”

ในละแวกนี้ทำสูตรเดียวกันหมด เคล็ดลับจึงอยู่ที่การชั้ด เก็บไว้ได้สี่เดือนถึงจะเอาออกมากินหรือขาย กะปิ ยิ่งไว้นานจะยิ่งหอม

พี่ตี๋บอกว่า สมัยโบราณเวลาออกเรือหาเคยจะมีการบนแม่ย่านางหรือเจ้าที่ ว่าออกไปหาเคยเที่ยวนี้ขอให้ได้เพียบ (มาก) ของที่บนจะมีเคยจี้กับข้าวต้มกะทิ (ข้าวเปียะ)

ถ้าบนสองอย่างนี้ เจ้าที่จะรับทุกครั้ง กลับมาก็จะได้กุ้งเคยเป็นต้นๆ

“เราไปรุนเคย ถ้าไปเรื่อยๆก็ไม่เท่าไร แต่ถ้าเจอกุ้งเคย มีแรงเท่าไรก็ใส่เต็มที” พี่ตี๋ว่า “เพราะกุ้งเคยเข้ามาช่วงสั้นๆ เข้ามาแป๊บเดียวก็แตกกลุ่มไป เราต้องรีบ มีแรงมากเท่าไรก็ต้องลุยตอนนั้น”

ปีนี้กุ้งเคยเข้าหนักมาก ตอนนี้นำมาทำกะปิได้เป็น 100 กิโล ขายกิโลละ 200 บาท

ถ้าได้แค่ 10 กิโล ก็ไม่กล้าขาย เก็บไว้กินเอง บ้านเรากินอาหารรสเผ็ด ไม่ว่าจะแกงหรือตำน้ำพริก ก็ต้องใช้กะปิ มีงานทำบุญ เราก็เอากะปิไปช่วย





พี่ตี๋คุยกับลูกไว้ ถ้าไม่ได้ทำงานอะไรก็ให้กลับมาทำประมง ตอนนี้พี่ตี๋อายุ 60 ปีแล้ว อีก 10 ปีก็คงไปลาก
ตะขวงไม้ไหว ถ้าเรานั่งมองคนอื่นเขาทำ แล้วไม่ได้ทำ คงทนไม่ได้ เพราะคันไม้คันมือ

กะปิเราก็ต้องกิน ไปซื้อคนอื่นก็คงไม่อร่อยเท่าเราทำ

พี่ตี๋ยังเปิดร้านขายกะปิ ปลาอินทรีเค็มแขวนไว้เต็มหน้าบ้าน บางที่มีงานเทศกาลก็เอากะปิในกลุ่มมา
วางขาย

พี่ตี๋บอกว่า รู้สึกภูมิใจที่ได้สืบสานภูมิปัญญาของปู่ย่าตายายที่สั่งสมให้มา เราได้อนุรักษ์เก็บไว้ไม่ให้สูญหาย
และยังคงใช้ภูมิปัญญานี้ สอนลูกหลานให้ใส่ใจในการทำไม่ให้มีสิ่งสกปรก ไม่ใช่จะขายอย่างเดียว ถ้าเรากิน
ไม่ได้คนอื่นก็กินไม่ได้

“การที่เขาซื้อกะปิเราไป ถือเป็นชื่อเสียงของตำบล อยากให้เขานึกถึงกะปิของเราแล้วกลับมาซื้ออีก เพราะ
เป็นสูตรของพวกเขาเอง ต้องรักษาให้ดี และส่งต่อให้รุ่นต่อไป”.
