

ยำ หอยดอง: อาหารพื้นถิ่นเมืองสมุทรสงคราม

ได้ท่องเที่ยวในจังหวัดสมุทรสงครามในโอกาสที่ไปทำโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการจังหวัดสมุทรสงคราม ได้ลิ้มรสอาหารประจำถิ่นที่แสนอร่อยจนอดนำมาเล่าให้ฟังไม่ได้เลย

คุณยายพวง เข้มหนู หนึ่งในสมาชิกกลุ่มแม่บ้านสหกรณ์บางช้างเล่าว่า หอยดอง เป็นอาหารที่คนบางช้างหรือคนเมืองสมุทรสงครามกินเป็นอาหารประจำบ้าน เป็นอาหารที่รู้จักกันแพร่หลายและขึ้นชื่อมากของที่นี่ โดยสูตรแม่กลองขนานแท้ต้องมีรสขี้ต๊อชเปรี้ยว เค็ม กลมกล่อมกำลังดี การทำหอยดองปกติจะใช้หอยแมลงภู่ทั้งตัวที่แกะเปลือกออกแล้ว ล้างให้สะอาด ดองกับเครื่องปรุงรสคือเกลือ หรือน้ำเกลือ น้ำปลา และเครื่องปรุงที่ทำให้เกิดรสเปรี้ยวขึ้น เมื่อต้องการรับประทาน จะมีการทำที่ง่ายมาก อยากรจะเล่าให้ฟังอย่างนี้ละ

1. นำหอยดองเทลงในภาชนะ ควรใช้ภาชนะสแตนเลส หรือภาชนะเคลือบเพื่อป้องกันการกัดของกรดที่มีอยู่ในหอยดอง

2. หั่นส่วนผสมที่ใส่ในยำหอยดอง ได้แก่ ตะไคร้ซอยบางตามยาว หอมแดงซอยตามยาว ซึ่งซอยเป็นเส้นบาง ผักขี้เด็ดเป็นขั้เล็ก พริกขี้หนูสดหั่นฝอยหรือหั่นขึ้นกรณีต้องการให้ได้รับเผ็ดตอนเคี้ยว แล้วใส่ส่วนผสมดังกล่าวลงในภาชนะที่ใส่หอยดองไว้แล้ว

3. คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันดี ไม่ต้องคนนาน จะทำให้ส่วนผสมขี้ จะลดความอร่อยลงไป

4. ได้ ยำหอยดอง ที่แสนอร่อย สามารถรับประทานกับผักสดทุกชนิดที่มีอยู่ในครัว
ปล.ขอบคุณผู้เล่าคือคุณยายพวง เข้มหนู สมาชิกกลุ่มสตรีสหกรณ์บางช้าง ตำบลบางช้าง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จัทมาต พิรพิริยะ
ผู้ช่วยอธิการบดี
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา
ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี

