

หลนหอยดอง

หอยดอง คือ หอยแมลงภู่น้ำจืดแกะเปลือกนำมาดอง จัดเป็นวิธีการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง หอยดองมีรสเค็มเปรี้ยว ชาวบ้านแหลมเพชรบุรีทำหอยดองเก่งมาแต่โบราณ และส่งหอยดองมาขายถึงพื้นที่ตอนในอย่าง บ้านลาด ท่ายาง คนเพชรบุรีทุกอำเภอจึงรู้จักกินหอยดองมาแต่ไหนแต่ไร

หอยดองสามารถนำมายำใส่ตะไคร้ พริกสด หอมแดง ผักชี ใบมะกรูด มะนาว น้ำปลา กินกับผักสดก็ได้ ส้มตำใส่หอยดองก็มี แต่ถ้าชอบกินสุกต้องนำมาหลน เรียกว่าหลนหอยดอง

วิธีทำ

ตั้งกะทิ พอกะทิเดือดก็ใส่หอยดองลงไป ใส่แต่น้ำหอย ไม่ต้องใส่น้ำหอยดอง



ใส่ตะไคร้ซอย หัวหอมซอย ใบมะกรูดซอย และพริกชี้ฟ้าหรือพริกหยวกที่หั่นเป็นแว่น ๆ ตามลงไป

ตามปรกติหอยดองจะมีรสเปรี้ยวเค็มอยู่แล้ว จึงไม่ต้องใส่เกลือหรือบีบมะนาวตามลงไป แต่ถ้าชอบเผ็ดอาจจะใส่พริกชี้ฟ้าหั่นลูกเต๋าลงไปก็ได้ มากน้อยตามชอบ เวลากินตักเม็ดพริกเคี้ยวให้เผ็ดหอมขึ้นปากขึ้นจมูกตามอรรถาศัย

ดังได้กล่าวมาแล้วว่าขนมที่เลือกมานำเสนอในคราวนี้ ส่วนใหญ่จะเป็นขนมที่นิยมทำกันในงานบุญต่าง ๆ ของชาวบ้านหลานใหญ่ในกรณีที่จัดงานใหญ่ เช่น งานบวช งานแต่ง หรืองานศพ มักจะมีการทำขนมจากไข่เปิดอยู่เป็นประจำ ปริมาณของไข่ขึ้นอยู่กับจำนวนแขกหรือที่เจ้าภาพบอกมางาน เคยพบว่า มีงานที่ใช้ไข่เปิดตั้งแต่ประมาณ 300 ฟอง ขึ้นไปจนถึง 1,500 ฟองก็มี ขนมที่ทำจากไข่เปิดนี้ ได้แก่ ขนมหม้อแกง ฝอยทอง ทองหยอด และเม็ดขนุน

เป็นที่ทราบกันดีอยู่แล้วว่า ขนมจากไข่เปิดเหล่านี้เริ่มมีขึ้นในสังคมไทย ตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนปลาย กล่าวกันว่าผู้เป็นต้นตำรับคิดค้นขึ้นมาคือ ท้าวทองกีบม้า หรือ มาริ กีมาร์ ภรรยาออกญาวิไชยเณทร์ (คอนสแตนติน ฟอลคอน) ขุนนางชาติกรีกในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช มาริ กีมาร์ เป็นสตรีลูกครึ่งที่มีเชื้อสายโปรตุเกสและญี่ปุ่นซึ่งบรรพบุรุษของเธอเข้ามาทำการค้าขายอยู่ในกรุงศรีอยุธยา เธอได้ทำขนมสูตรโปรตุเกสโดยใช้วัตถุดิบที่มีในสยามออกมาเป็นขนมหม้อแกง ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด จนแพร่หลาย นิยมอยู่ในสังคมชนชั้นสูงสมัยอยุธยา สืบมาจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์ขนมเหล่านี้ก็ยังคงได้รับความนิยมอยู่ในสังคมชั้นสูง และแพร่หลายไปทั่วสังคม ภาคกลาง ทั้งในวัง ในกรุง ตลอดไปจนถึงหัวเมือง และชนบท จัดเป็นขนมชั้นดีที่นิยมทำสำหรับเลี้ยงพระและเลี้ยงแขกหรือเพื่อยกระดับและเป็นหน้าเป็นตาแก่เจ้าภาพงาน

ในการทำขนมเหล่านี้ แม่ครัวบ้านระหารน้อย บ้านละหานใหญ่ ศาลา เชื่อน ตำหรุ จะพิถีพิถันตั้งแต่การคัดเลือกไข่เปิดโดยจะใช้ไข่ใหม่ ท่านกล่าวว่า ต้องเป็นไข่ที่เก็บมาไว้ไม่เกิน 2 วัน ถ้าเกินจากนั้นไข่จะเหลว เวลาต่อยไข่จะแยกส่วนประกอบต่าง ๆ ของไข่เปิด ได้แก่ ไข่แดง ไข่ขาว และน้ำตาไข่ ได้ยาก

เมื่อได้ไข่มาแล้ว แม่ครัวจะนำไข่มาล้างจนสะอาดทุกฟองก่อนนำไปต่อย เพื่อให้ไข่เปิดและดินโคลนที่ติดมากับไข่หลุดออกไปให้หมด เวลาต่อยไข่ สิ่งสกปรกเหล่านี้จะได้ไม่ลงไปในเรื่องไข่ หลังจากนั้นจะนำมาแยก ไข่แดง และไข่ขาวออกจากกัน ไข่ขาวนำไปทำขนมหม้อแกง ส่วนไข่แดงนั้นนำไปทำ ฝอยทอง ทองหยอด และเม็ดขนุน ส่วนทองหยิบนั้นแม่ครัวในถิ่นนี้ไม่ได้ทำกัน