

แกงหอยขม

ย้อนไปเมื่อ ๔๗ ปีที่ผ่านมา ผู้ที่เคยใช้บริการรถไฟสายเหนือ ระหว่างกรุงเทพ - เชียงใหม่ จะต้องผ่าน สถานีรถไฟพิชัย คงจะเคยได้ยินและบางคนอาจจะได้ชิมความอร่อยของอาหารพื้นบ้านอันลือเลื่องนั่นก็คือ แกงหอยขมรสเลิศมาแล้ว ปัจจุบันแกงหอยขมเป็นหนึ่งในของดีเมืองพิชัย ต่อมาการรถไฟแห่งประเทศไทยได้เปลี่ยนเวลาเดินรถ แกงหอยขมรสเด็ดราดข้าวสวยร้อนๆ ในกระทงใบตองพร้อมด้วยซอญใบตาลที่แบกขายหน้า สถานีรถไฟพิชัยจึงไม่มีให้คนรุ่นหลังได้เห็นกันอีก แกงหอยขมจึงกลายเป็นอาหารที่หารับประทานได้ยาก นอกจากเทศกาลสำคัญๆหรือรักใคร่ชอบพอกันจริงๆจึงจะมีโอกาสได้รับประทาน ชาวพิชัยมีวิธีเลือกหอยที่จะนำมาแกงว่าจะกินแกงหอยขมให้อร่อยต้องกินหอยข้างขึ้น คือ ระหว่างขึ้น ๓ คำ ไม่เกิน ๕ คำ จะกำลังดีตัวจะอ่อน ถ้า ๑๐ คำขึ้นไปหอยจะแก่และถ้าเป็นหอยชุดตัวหอยจะอ้วนขาวหน้ารับประทานกว่าหอยแม่น้ำ #

เครื่องปรุงแกงหอยขม

หอยขมแกะตามต้องการหรือจะใช้ทั้งเปลือก กะทิ ข้าวคั่ว ใบชะพลู ใบชะอม เครื่องแกง (หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ กระชาย ผีวมะกรูด กะปิ เกลือและพริกแห้ง)

วิธีทำ

๑. โขลกเครื่องแกงทุกอย่างรวมกันให้ละเอียด
๒. เคี่ยวหัวกะทิให้แตกมัน นำเครื่องแกงที่โขลกแล้วลงผัดให้เครื่องแกงหอม
๓. ใส่หางกะทิพ่นหอยขมที่เตรียมไว้ลงไป อย่าคนจนกว่าจะเดือดเพราะจะทำให้เหม็นคาว
๔. พอเดือด ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา
๕. ใส่ข้าวคั่ว ใบชะพลู ใบชะอม

ข้อมูลโดย อาจารย์ยรรพวรรณ สุวรรณชื่น

