

ฮากกาซอย (หม้อยซอยเคี้ยวหยุก)

อาคม จิตตานุพงษ์

อาหารขึ้นชื่อของฮากกาเราคือ หมอยซอยเคี้ยวหยุก ที่อร่อยที่สุด ต้องเป็น หมอยซอยแบบแห้ง ดังในรูปแรกที่อยู่ในถุงสีแดง ของแท้ๆจากหมอยเย็น ที่มีกลิ่นหอมที่สุด ไหงจะมีหมอยซอยติดบ้านเสมอ จะมีทั้งแบบแห้ง และ แบบเปียกหมักเกลือ ทั้งของนอกและของในประเทศ เพราะไหงชอบกินเมนูนี้มาก รวมทั้งทุกคนในบ้าน ก็ชอบกินด้วย

ไหงขอนำเสนอการทำหม้อยกอนแบบง่ายๆ โดยใช้หม้อยกอนของคุณ ยับสินฝ้า ที่ไหงได้รับเมื่อเช้านี้ ของคุณยับสินฝ้าเรียกหม้อยกอน ถูกต้องแล้ว เพราะมีแต่เกลือ หม้อยกอน จะไม่มีเกลือให้เห็น และหอมมากๆ เริ่มตั้งแต่การเตรียม ส่วนประกอบที่ใช้ในการปรุง และบรรยายกระบวนการทำหม้อยซอยเคี้ยวหยุก ด้วยภาพ ประกอบการบรรยายเพื่อให้เข้าใจ และสามารถนำไปปรุงเองได้



รูปที่1.หมอยซอยกอนจากหมอยเย็น เป็น ผักต้นสูงๆเหมือนต้นชุนช้อน หรือชุงฉៃ ผักคนละชนิดกันกับที่ปลูกในไทย ของไทย ใช้ผักกาดเขียวที่ทำผักดอง

รูปที่2.หม้อยซอยแบบเปียกหมักเกลือ จากฮ่องกง เข้าทางมาเลย์ กก.ละ 70 บาท เค็มมากๆ ออกหวานด้วย เห็นเป็นสิงโต เหยียบโลกอย่าเข้าใจผิดนะครั้บ ฮ่าๆ





รูปที่3. ซ้ายมือ: หมอยซอยก่อน
จากคุณยับสินฝ้า
ขวามือ: หมอยซอยแบบเปียก
หมักเกลือของไทยทั้งคู่

รูปที่4. เครื่องปรุงในการหมนหมอยซอย
จากซ้าย: ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำตาล
ผงปรุงรส



รูปที่5. ล้างหมักซอยก่อน 2-3 น้ำ
(แบบซักผ้าเลย) แล้วแช่ไว้ พอนุ่ม
แล้วนำมาหั่น

รูปที่6. หมอยซอยที่หั่นแล้ว ต้องเอามาชิม
ดูว่ามันเค็มไปไหม ถ้าเค็มไปให้ใช้น้ำร้อนลวกอีก เพราะแบบเปียก
จะเค็มมาก และทรายแยะด้วย
ต้องคลี่ใบมาล้างทุกใบ ล้างมากไป
รสชาติก็จะหายไปด้วย





รูปที่7. หม้อย่อยช้อยต้องคู่กับหมูสามชั้น
อร่อยที่สุด



รูปที่8. นี่คือการทำแบบง่ายๆ โดยเอาหมู
มาผัดให้สุกกับซีอิ้วดำ



รูปที่9. หมูสามชั้นพอเกรียมก็เป็นอันใช้ได้

แต่หากจะทำให้เต็มรูปแบบ นำหมูสามชั้นที่ซื้อมาล้างให้สะอาด ต้มให้สุก แล้วนำไปทอดอีกครั้งหนึ่ง โดยก่อนทอดควรใช้เหล็กแหลมหรือของมีคมจิ้มหนังหมูให้เป็นรู เมื่อทอดจะทำให้หนังกรอบอร่อย ดังรูป 10-13



รูปที่14. เจียวกระเทียมให้หอม



รูปที่15. ใส่หมอยซอยที่หั่นไว้ลงผัด ปรงด้วยน้ำตาล ไม่มีน้ำซุบใช้ผงปรุงรส ผัดพอประมาณโดยเติมน้ำหรือน้ำซุบ ให้น้ำขลุกขลิกแบบไม่เห็นน้ำ ชิมให้ได้รสที่ต้องการ



รูปที่16-17 . หลังทอด ทิ้งให้สะเด็ดน้ำมัน นำมาหั่นเป็นชิ้นๆ คลุกซีอิ๊วดำ แล้วนำมาเรียง
ในภาชนะที่จะใช้อบ โดยให้หนังอยู่ด้านล่าง หรือกรณีทอดหมูเป็นชิ้นๆ
จัดหมูลงกันถ้วย



รูปที่18. เอาหม้อย่อยที่ผัดเสร็จใส่ลงถ้วย





รูปที่19. นำไปนึ่ง



รูปที่20. อย่างของโหงนึ่งแบบอบความดัน ครึ่งชั่วโมงก็ได้กินแล้ว ประหยัด แก๊สด้วยครับ



รูปที่21. นึ่งออกมาหน้าตาประมาณนี้



รูปที่22. คำว่าใส่จาน ต้องใช้วิซากังฟูหน่อย

รูปที่23 . เป็นอย่างไรครับ ที่เขาเรียกว่าขับบะ หรือหม้อย้อยเคี้ยวหยุก แบบยากทำ หมูชิ้นใหญ่ต้องเอาหมูไปต้มเป็นชิ้นใหญ่ๆ แล้วเอาซอมนแทงหนังให้เยอะถี่ๆ แล้วล้างแบ่งเป็นชิ้นหนาครึ่งนิ้ว ผึ่งให้แห้งทาซีอิ๊วดำด้วยจะได้สวย แล้วเอาไปทอดพอประมาณ กรอบให้ดี ไม้จิ้มฟันโดนน้ำมันทุใส่แน่นๆ



รูปที่24. จิ้นจิ้นฮ่อซิด เจินเจินฮ่าวซิด

