หอยติบย

ย รศ.จิรา ธีระสุวรรณจักร
-------- --ย

หอยติบ หรือ หอยนางรมพันธุ์เล็ก มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Crassotrea commer cialisย เป็นหอยสองฝาพวกหอยนางรมอยู่ในวงศ์ Ostreidae พบเกาะอยู่ตามโขดหินเสาปูนย รากโกงกางย หรือวัตถุทุกชนิดที่อยู่ในระดับน้ำท่วมถึงย หาดที่พบมากจะเป็นหาดทรายปนเลน
ด้านฝั่งตะวันออกของภูเก็ตตั้งแต่สะพานหินถึงสะพานสารสินและสะพานท้าวเทพกระษัตรี

ตามธรรมชาติของหอยติบจะใช้ฝาด้านซ้ายเชื่อมติดกับที่เกาะ ฝาทั้งสองมีขนาดไม่เท่ากันเปลือกมีบานพับหนาและไม่มีฟัน ไม่มีเท้า และไม่มีเส้นใย เนื้อหอยสีขาวนวลบริเวณทางเดินอาหารเป็นสีดำย เนื้อหวานนุ่ม ชาวบ้านที่แถบชายทะเล ใช้เหล็กแหลมงัดเปลือกด้านที่เกาะติดก้อนหินหรือรากไม้ ให้ตัวหอยหลุดออกมาจากที่เกาะย จากนั้นใช้มีดผ่าเปลือกตัดเอ็นที่ยึดฝาทั้งสองออกย (ชาวบ้านเรียกเอ็นนี้ว่าสะดือ) จะได้เนื้อหอยซึ่งมีวางขายสด ๆ อยู่ทั่วไป

ชาวภูเก็ตนิยมรับประทานดิบ ๆย แช่น้ำแข็งย หรือนำมาพล่าย เอามาปรุงให้สุกในรูปแบบของการผัด และ ทอด ได้แก่ ทำโอต๊าวย ออส่วนย และ ชุบแป้งทอด เป็นต้น.