

หอยชักตีนรศ.จิรา ธีระสุวรรณจักร

ย

[หอยชักตีน](#) หรือ [สังข์ตีนเดียว](#) มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Strombus canarium* เป็นหอยฝาเดียวพวกหอยสังข์อยู่ในวงศ์ Strombidae ในจังหวัดภูเก็ตพบหอยชักตีนได้ตามหาดโคลนปนทราย ตามแนวหญ้าทะเล โดยหอยจะกินสาหร่ายและอินทรีย์สารตามพื้นทะเล

หอยชักตีนมีขนาดความสูงระหว่าง ๓.๕-๕.๕ เซนติเมตร รูปร่างคล้ายผลสาลี เปลือกบางเรียบและมีสีขาว บริเวณที่เป็นฝาปิดจะมีรูปร่างเป็นแผ่นยาวปลายเรียวแหลมโครงสร้างนี้ทำหน้าที่แทนเท้า ชาวบ้านเรียกสว่านนี้ว่าตีนย เวลาจะรับประทานเนื้อหอยจะต้องจับที่ตีนแล้วดึงเนื้อหอยออกมาจากเปลือกได้จึงเรียกหอยชนิดนี้ว่า หอยชักตีนย

หอยชักตีนมีขายทั่วไปในราคา กิโลกรัมละ ๑๘-๒๕ บาท เนื้อหอยไม่เหนียวมีรสชาติอร่อยหวาน สามารถรับประทานได้หมด ยกเว้นส่วนตีน ชาวบ้านนิยมนำหอยมาต้มรับประทานกับน้ำจิ้มรสจัด

การต้มหอยชักตีนที่ต้องให้ส่วนตีนเฝือออกมา กรรมวิธีในการต้มต้องไม่ให้หอยตกใจจะทำให้ตีนหดเข้าข้างในหมดย จึงต้องใส่หอยลงต้มในน้ำที่เย็น เมื่อน้ำร้อนขึ้นย ตีนหอยก็จะค่อย ๆ เฝือออกมา หากใส่หอยลงในน้ำที่กำลังร้อนอยู่ตีนหอยจะหลบเข้าไปอยู่ในเปลือกหมดย นอกจากการต้มแล้วชาวบ้านยังมีกรรมวิธีที่จะให้หอยปล่อยทรายที่อยู่ภายในเปลือกออกมาโดยก่อนต้ม จะต้องเอาหอยแช่น้ำ แล้วโรยเกลือทิ้งไว้ ๑ ชั่วโมงย หอยจะคายทรายออกมา.