

ถ้อยแถลงของสำนักพิมพ์

หนังสือ **แม่ครัวหัวป่าก์** นับถือกันว่าเป็นตำราอาหารไทยยุคแรกๆ ของประเทศไทย แต่งโดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภรรยาเจ้าพระยาภาณุวงศ์ (พร บุนนาค) มีบุตรของท่าน คือ คุณหญิงดำรงราชพลชั้น (พวง บุนนาค) เป็นผู้ช่วย ได้รับการจัดพิมพ์เป็นรูปเล่มเป็นครั้งแรกเมื่อ พ.ศ. ๒๔๕๒ ชุดหนึ่งมี ๕ เล่ม ปัจจุบันจะหาท่านใดมีครบชุดนั้นแล่นยาก

หนังสือ “แม่ครัวหัวป่าก์” มีรายละเอียดที่น่าสนใจและควรศึกษา ๔ ประการ คือ

๑. **บันทึกประวัติศาสตร์บอกเล่าในช่วงยุคต้นกรุงรัตนโกสินทร์** มีข้อความที่เป็นเกร็ดประวัติศาสตร์เกือบ ๒๐ แห่ง ท่านผู้เขียนได้เล่าไว้อย่างน่าอ่าน เช่น ประวัตินมค้างคาวของเจ้าครอกทองอยู่ว่า เจ้าครอกทองอยู่เป็นพระชายาของกรมพระราชวังบวรสถานพิมุข (วังหลัง) ชอบไว้มประป่า คั้นเคยกกับเจ้าครอกวัดโพธิ์ หรือ กรมหลวงนรินทรเทวี พระชนิษฐาของรัชกาลที่ ๑ ซึ่งทรงมีชื่อเสียงว่าทำขนมจีบอร่อยที่สุด “แม่แป้งจนแลเห็นได้ ...ถึงเนื้อหมูมากกว่ามัน บริโภคได้มาก ๆ ไม่เลี่ยน” และให้ข้อสังเกตเป็นพิเศษว่าเจ้าครอกวัดโพธิ์โปรดทรงภูษาสีแดงตลอดเวลา

อีกตอนหนึ่งกล่าวถึงตำราไข่เจียวในรัชกาลที่ ๕ ว่าไข่เจียวที่พระองค์เสวยนั้นต้องเจียวให้ไข่ข้างในเป็นยางมะตูม หรือกล่าวถึงน้ำพริกนครบาลตำรับเจ้าพระยาภูธรภักย์ (นุช บุนนาค) เมื่อครั้งเป็นเจ้าพระยายมราช กำกับกรมพระนครบาล หรือบปลารำและตำราการผัดปลาแห้งของคุณม่วง ชูโต ว่าแม่เมื่อคุณม่วงเสียชีวิตไปแล้ว ลมเด็จพระยาบรมมหาประยูรวงศ์ (ดิศ บุนนาค) ยังต้องให้บ่าวไปสืบว่ามีใครทำเป็นอย่างคุณม่วงบ้าง ปรากฏว่าได้บ่าวของคุณม่วงมาคนหนึ่งชื่ออ่ำแดงลิ้ม ลามารถปรุงผัดปลาแห้งเป็นที่พอใจของสมเด็จพระยาฯ ถึงกับมอบรางวัลเป็นเงิน ๕ ตำลึง ผ้านุ่งผ้าห่มอีก ๑ ลำรับ

๒. **การกล่าวถึงสภาพภูมิ-ประวัติศาสตร์ของกรุงเทพมหานครในสมัยรัชกาลที่ ๕** โดยเฉพาะบริเวณที่ด้วยผลไม้ และบริเวณที่ไปว่าด้วยเรื่องตลาดขายของสดต่างๆ ถือได้ว่าเป็นการบันทึกสภาพธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของสังคม



จากซ้าย เจ้าจอมพิศว์ ในรัชกาลที่ ๕, ท่านผู้หญิงเปลียน ภาลกรวงศ์,
(ยีน) หม่อมพัฒน์ในพระราชวรวงศ์เธอ กรมหมื่นพิทยาลงกรณ (น.ม.ล.)
และคุณหญิงพวง ดำรงค์ราชพลชั้นร์

ไทยในสมัยเมื่อ ๑๐๐ กว่าปีมาแล้ว เช่น เงาะต้องเกิดที่ตำบลบางยี่ขัน ลางลาด ต้องที่วัดทอง คลองด่าน ทุเรียนต้องของบางบอน (คือ บางขุนนนท์ในปัจจุบัน) จะมีร่มมันมากกว่าหวาน ถ้าของบางล่าง (คือ บางคอแหลมและบางโคล่) จะมีแต่ รลหวาน เนื้อละเอียด มะม่วงมี ๒๕ สายพันธุ์ มะพร้าวต้องปลูกที่ ตำบลท่าอิฐ จังหวัดนนทบุรี และล้มเขียวหวานในตำราระบุว่าต้องปลูกที่ตำบลบางมด รลหวาน ลินิท แต่กำลังจะสูญพันธุ์ไปเพราะราษฎรหันมาทำนาเกลือ ปัจจุบันปรากฏว่า ล้มเขียวหวานบางมดก็ถึงกาลสูญไปจริงๆ ในคราวเศรษฐกิจเฟื่องฟูเมื่อ พ.ศ. ๒๕๓๑ เพราะราษฎรเจ้าของที่ดินขายที่ดินเพื่อทำหมู่บ้านจัดสรร

หนังสือยังกล่าวต่อไปว่า มังคุดเป็นราชินีแห่งผลไม้คู่กับทุเรียนที่เป็น ราชาแห่งผลไม้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยนฯ บันทึกไว้ความว่า “มังคุดมีโอชารสที่ประหลาด รลเปรี้ยวแกมหวาน เมื่อชาวต่างประเทศชาติตะวันตกได้มาพบรสมังคุดใน ครั้งแรกเป็นพิเศษ แปลกประหลาดกว่าผลไม้ในประเทศหนาว จึงได้ตั้งนามเป็น นางพระยารानीของผลไม้ในทิศตะวันออกประเทศที่ร้อน”

ในเรื่องตลาดและอาหารลัดนั้น ได้มีการบันทึกเป็นหลักฐานไว้อย่าง ละเอียด ทำให้ทราบว่าราษฎรชาวกรุงเทพมหานครในสมัยนั้นมีสภาพความเป็น อยู่อย่างไรบ้าง มีตลาดและอาหารลัดต่างๆ รอบกรุงเทพมหานครอยู่ที่ใดบ้าง ตลาดที่ใหญ่โตมีความสำคัญ เช่นตลาดลำเพ็ง ตลาดน้อย ตลาดบางรัก ตลาด ท่าเตียน ตลาดยอด ตลาดพลู ตลาดคลองมอญเป็นตลาดเรือ และตลาดเลาชิงช้า

ส่วนเรื่องอาหารลัดก็ได้ให้ทั้งความรู้และเกร็ดประวัติศาสตร์มากมาย เช่น ปลาเทโพเป็นปลาเลี้ยงในบ่อ และเลี้ยงในกระชังแถบบ้านญวน ลามเลน ปลา ตะเพียนมี ๒ ชนิด อย่างขาวเรียกว่าตะเพียนเงิน อย่างเหลืองเรียกว่าตะเพียนทอง มีเรื่องเล่ากันว่าในสมัยอยุธยา ลมเด็จพระเจ้าอยู่หัวท้ายสระโปรดเสวยปลาตะเพียน มากถึงขนาดมีพระราชกำหนดห้ามราษฎรรับประทาน มีเบี้ยปรับตัวละ ๕ ตำลึง ปลากระโทงตัวใหญ่มาก เฉพาะเขตแดนปลากระโทงนั้นให้เอามาทาเกลือตากแดด ขายเป็นพิเศษ (สุนทรภู่ได้กล่าวถึงสถานที่ซึ่งเคยเป็นที่ทรงเบ็ดปลากระโทง ของพระเจ้าแผ่นดินไว้ในนิราศเมืองเพชรว่า อยู่บริเวณเรียกว่าวัดคังตำหนัก อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี) และมีพระราชกำหนดห้ามเช่นเดียวกับปลาตะเพียน และตับปลาหมอเนื่องจากเป็นของที่พระเจ้าแผ่นดินโปรดเสวย

ปลาหูจะมีรสชาติดีต้องจับในเดือน ๑๑ และเดือน ๑๒ เพราะมีรสชาติดมัน ปลาโคกตะวันตกชนิดทำเค็มถือว่าเป็นของฝากของกำนัลอย่างพิเศษจากเมือง

นครศรีธรรมราช เนื้อกบนั้นขึ้นโตะมีระดับเพราะมีรสชาติเยี่ยมและเนื้อละเอียด ยิ่งกว่าเนื้อไก่เสียอีก เนื้อหมูเลี้ยงขายกันในพวกคนจีนหรือคนเวียดนามที่นับถือ ศาสนาคริสต์เถียน แต่เดี๋ยวนี้อันนี้เลี้ยงมากที่เมืองนครราชสีมาแล้ว (คงไม่แปลกใจว่า ทำไมเมืองโคราชในปัจจุบันจึงมีกุนเชียงและอาหารแปรรูปที่เกี่ยวข้องกับหมู) อาหารสดที่แปลกประหลาดขาดหายไปจากตำรับกับข้าวของคนไทยสมัยนี้คือ กุ้งตะเข็บ ในตำราว่าเป็นกุ้งน้ำเค็ม บ้างก็เรียกกุ้งมลายู ที่จับได้ที่เมืองสงขลา เรียกว่ากุ้งไม้ ได้พยายามลอบถามคนรุ่นเก่าๆ เพื่อหาความรู้เพิ่มเติมก็ไม่ได้ความ แน่ชัด และเป็นที่น่าสังเกตว่าในกระบวนตำรากับข้าวทั้งหลายที่บรรจุนในตำรา แม่ครัวหัวป่าก์นี้ มีเฉพาะกับข้าวของภาคกลางและภาคใต้ ยกเว้นปลาจ๋าและปลา เท่านั้นที่เป็นของชาวอีสาน ส่วนอาหารทางภาคเหนือไม่ได้กล่าวถึงเลย

๓. ขนบธรรมเนียมการปรุงอาหารของไทยในสมัยก่อน ท่านผู้หญิง เปลี่ยนฯ กล่าวว่าการปรุงอาหารของไทยไม่นิยมการใช้ชั่ง ตวง วัดอย่างของ ยุโรป แต่อาศัยความชำนาญหัดเรียนรู้อยู่ด้วยตนเอง สืบทอดกันตามตระกูล ท่าน เป็นบุคคลคนแรกๆ ที่ทดลองใช้วิธีการนี้ในการประกอบอาหาร โดยอาศัยการ เที่ยบเคียงกับตำราของยุโรป จึงได้รสชาติคงที่ แต่ก็อาจสร้างความรำคาญใจให้ แก่บุคคลอื่น ๆ ที่เป็นแม่ครัวมือเก่าบ้างพอสมควร อย่างไรก็ตามท่านผู้หญิง เปลี่ยนฯ ก็ยังคงยืนยันว่า “การอันนี้ก็เป็นที่เห็นได้อยู่ในผู้ที่แรกจะหัดทำ ควรใช้ ชั่ง ตวงเป็นปริมาณอันดีก่อน”

การชั่งตวงวัดตามตำราแม่ครัวหัวป่าก์สร้างความลำบากให้แก่คนรุ่นใหม่ ในสมัยนั้นเป็นอย่างมาก ไม่ทราบว่าจะเทียบเคียงอย่างไรกับมาตราส่วนที่กำหนด ไว้เป็นบาท สลึง เฟื้อง ไพ ซึ่งต่างจากอัตราในปัจจุบันที่ซึ่งเป็นกิโลกรัม กรัม เอนซ์ ปอนด์ ส่วนช้อนควา ช้อนกาแฟ เราท่านคงจะทราบกันอยู่แล้ว กรณีนี้หาก ท่านผู้อ่านอยากจะเทียบน้ำหนักจากตำราแม่ครัวหัวป่าก์เป็นมาตราส่วนปัจจุบัน ก็ ขอได้พลิกไปดูที่เล่มที่ ๓ หน้าที่ ๑-๔๕ นำมาปรับใช้ในการปรุงอาหารได้อย่าง ง่ายดาย เช่น

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| ๒ ช้อนกาแฟ | = ๒ สลึง |
| ๔ ช้อนโตะ (ช้อนควาก็เรียก) | = ๘ บาท |
| ๑ เอนซ์ | = ๒ บาท |
| ๑ ปอนด์ | = ๓๐ บาทเศษ |
| ๑ แกลลอน | = ๒ ชั่ง ๑๕ ตำลึงเศษ |

๔. ประวัติการจัดพิมพ์ หนังสือ “แม่ครัวหัวป่าก์” เดิมนับถือกันว่าเป็นตำราเกี่ยวกับข้าวที่ได้รับการจัดพิมพ์ที่เก่าที่สุด คือพิมพ์ครั้งแรกเมื่อ ร.ศ. ๑๒๗ (พ.ศ. ๒๔๕๑) ต่อมา มีการพบว่าตำรากับข้าวฉบับโรงเรียนวัฒนาวิทยาลัย ชื่อปะทานุกรมการทำของควาของหวานอย่างฝรั่งแลลลยาม พิมพ์เมื่อ พ.ศ. ๒๔๘๑ มีอายุการพิมพ์เก่ากว่าหนังสือตำราอาหาร “แม่ครัวหัวป่าก์” จึงเป็นอันยุติว่าหนังสือ “ปะทานุกรมการทำของควาของหวานอย่างฝรั่งแลลลยาม” เป็นตำราอาหารฉบับพิมพ์ที่เก่าที่สุด อย่างไรก็ตามหากจะคิดถึงการเขียนตำราอาหารแบบนี้ของท่านผู้หญิงเปลี่ยนฯ ซึ่งพิมพ์อยู่ในนิตยสารประติทินบัตรแลลลยามเหตุ ร.ศ. ๑๐๘ (พ.ศ. ๒๔๓๒) แล้วก็อาจจะอนุมานได้ว่าท่านผู้หญิงเปลี่ยนฯ เป็นคนไทยคนแรกที่เขียนและจัดพิมพ์ตำรากับข้าว

หนังสือแม่ครัวหัวป่าก์แบ่งเป็น ๕ เล่ม แต่ละเล่มประกอบด้วย ๘ ปริเฉท คือ ทัวไป หุงต้มข้าว ต้มแกง กับข้าวของจาน เครื่องจิ้มผักปลาแก้ม ของหวาน ขนม ผลไม้ และเครื่องว่าง ในการพิมพ์แม่ครัวหัวป่าก์ ได้กล่าวหาความไปถึง พ.ศ. ๒๔๓๒ เมื่อมีการออกนิตยสารรายเดือนชื่อ “ประติทินบัตรแลลลยามเหตุ ร.ศ. ๑๐๘” จำนวน ๖ ฉบับ (ซึ่งสำนักพิมพ์ต้นฉบับได้นำมาพิมพ์ซ้ำเมื่อ พ.ศ. ๒๕๔๒ แล้ว) ในนิตยสารนี้ได้มีการลงบทความการปรุงอาหารของท่านผู้หญิงเปลี่ยนฯ ด้วยและเป็นที่ยอมรับชมชอบของผู้อ่านทั่วไป จนกระทั่งต้องเพิ่มหน้าพิเศษให้แก่คอลัมน์นี้ในเดือนต่อๆ มา แต่นิตยสารฉบับนี้มีอายุสั้น จัดพิมพ์ได้เพียง ๖ เดือน ๖ ฉบับ ก็ต้องยุติลง

ต่อมาเมื่อคราวที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนฯ ทำบุญฉลองอายุครบ ๖๑ ปี และฉลองวาระลมรลศครบ ๔๐ ปี ในวันที่ ๔ พฤษภาคม ร.ศ. ๑๒๗ (พ.ศ. ๒๔๕๑) ท่านได้พิมพ์ตำราแม่ครัวหัวป่าก์แจกเป็นของขวัญจำนวน ๔๐๐ ฉบับ เป็นที่เลื่องลือเลาะแลวงหากันทั่วไป จนท่านต้องดำริให้จัดพิมพ์ขึ้นใหม่อีกคราวหนึ่ง โดยทยอยออกมาทีละเล่ม และมอบหมายให้นายเปียร์. เดอ ลาก็อล เพชร เป็นบรรณาธิการ นายเพชรได้ทำหน้าที่อยู่เพียง ๒ ฉบับ คือ เล่มที่ ๑ และเล่มที่ ๒ ก็มีอันต้องพ้นหน้าที่ไป ในเล่มที่ ๓ จึงได้บรรณาธิการคนใหม่มาแทนเป็นการชั่วคราวชื่อ ปอล ม’ กลิง ล้วนเล่มที่ ๔ นั้น ท่านผู้หญิงเปลี่ยนฯ เป็นบรรณาธิการเองพร้อมทั้งเขียนแจ้งความว่า “ด้วยเอดิเตอร์หลบหนีตามผู้หญิงไป ล้วนลูกที่ดี ฉันทให้เป็นผู้เก็บรวบรวมทำตำราขึ้นไว้ก็มีเรือนไป” ต่อมาในเล่มที่ ๕ จึงมอบให้นายทศบ้านราชหุตเป็นบรรณาธิการแทนพร้อมทั้งได้ตัดปริเฉทที่ ๘ คือ เครื่องว่าง

ออก เนื่องจากได้เพิ่มตำราอาหารในบริเฉทอื่นๆ เข้าไปอีกถึง ๔ ยก

จากเล่มที่ ๕ ทำให้ทราบว่าคนทำหน้าที่สื่อในสมัยปัจจุบันกับสมัยเมื่อ ๑๐๐ กว่าปีมาแล้วประสบปัญหาที่แทบจะไม่แตกต่างกันเลย คือมีคนซื้อน้อย โดยมีผู้ลงชื่อรับไว้เพียง ๑๗๕ รายเท่านั้น ยอดพิมพ์ขายไม่ได้มากเหมือนเรื่องจักรๆ วงศ์ๆ ซึ่งเป็นเรื่องบันเทิงใจทั้งที่เรื่องประเภทนั้นมีประโยชน์ค่อนข้างน้อย ถึงตรงนี้จึงมีประเด็นที่น่าสนใจว่า ทำไมตำราแม่ครัวหัวป่าก์ฉบับพิมพ์ครั้งแรกจึงหายากแล่นสาหัส ล้วนหนึ่งคงเพราะพิมพ์น้อยและแจกเป็นที่ระลึกอยู่ในวงจำกัด เฉพาะผู้ไปร่วมงานทำบุญและฉลองวาระสมรส หากจะคาดเดาจากประสบการณ์ ในการละดมหนังสือเก่า พอประเมินได้ว่าคงจะพิมพ์อยู่ในราว ๕๐๐ ฉบับเท่านั้น

พ.ศ. ๒๔๗๐ โรงพิมพ์ห้างลมุดที่ลำเพ็งได้รับอนุญาตให้จัดพิมพ์ใหม่เป็นครั้งที่ ๒ จำนวน ๕ เล่มชุดเช่นกัน ในคราวนี้เข้าใจว่าจะมีการพิมพ์เป็นจำนวนมาก เพราะมีผู้ขอไปแจกเป็นที่ระลึกในงานศพต่างๆ หลายราย เช่น พระลัทธิฯ พงศ์ พิรัชพากย์ (ด้วย ลัทธิฯ พงศ์) พิมพ์แจกในงานปลงศพคุณหญิงประดิษฐอมรพิมาน (ลุ่ม อิศรศักดิ์ ณ อยุธยา) เมื่อ พ.ศ. ๒๔๗๐ ตระกูลเปล่งวานิชพิมพ์แจกในงาน ฉลองกิจศพนายอ้น เปล่งวานิช เมื่อ พ.ศ. ๒๔๘๖

แม่ครัวหัวป่าก์

สำหรับกับชาวไทย

ของ

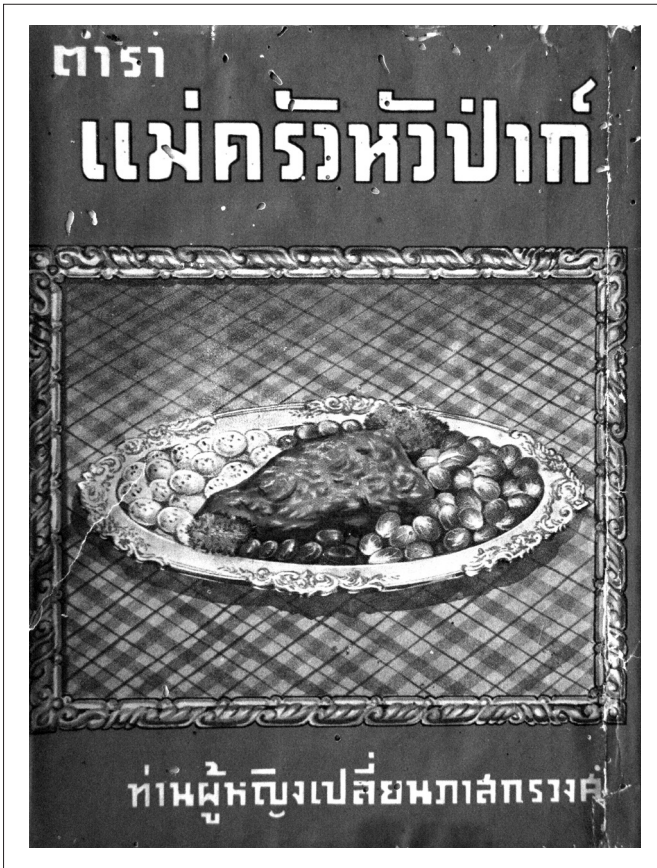
ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงษ์

พิมพ์เป็นจำนวนในคราวฉบับพิเศษ

นายอ้น เปล่งวานิช

วันวันที่ 16 สิงหาคม พ.ศ. 2486

วัดไตรมิตรวิทยาราม

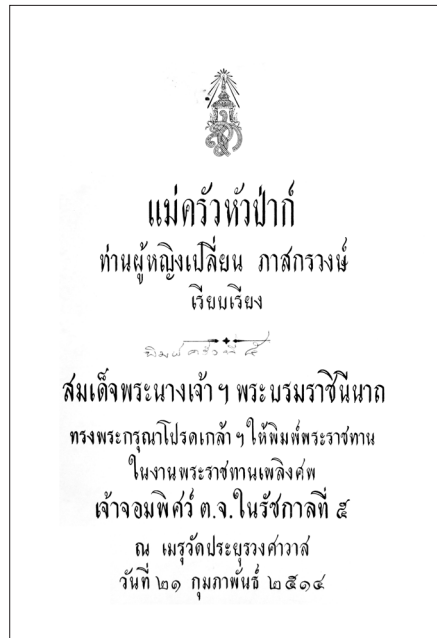


แม่ครัวหัวป่าก์ พิมพ์ครั้งที่ ๓

พ.ศ. ๒๔๔๕ สำนักพิมพ์ผดุงศึกษาที่เวียงนาครเกษมได้รับอนุญาตให้พิมพ์จำหน่ายอีก นับเป็นการพิมพ์ครั้งที่ ๓ คราวนี้จัดพิมพ์เล่มเดียวจบและได้ตัดการชั่ง ตวง วัด ตามแบบโบราณออก มีคุณหญิงดำรงราชพลจันทร์ (พวง บุณนาค) เป็นผู้เขียนคำนำ อีกทั้งยังจัดรูปแบบของเนื้อเรื่องใหม่ โดยแยกประเภทของกับข้าวเป็นหุงต้มข้าว แกงกับข้าว เครื่องจิ้ม ของหวาน เครื่องว่าง และผลไม้ เป็นที่น่าสังเกตว่าการแปลงมาตราชั่ง ตวง วัด อย่างเก่ามาเป็นอย่างใหม่นั้นทำได้ไม่ครบชุดของรายการอาหาร

พ.ศ. ๒๕๐๑ สำนักพิมพ์คลังวิทยา ถนนเฟื่องนครได้รับอนุญาตให้พิมพ์จำหน่ายหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์อีก นับเป็นการพิมพ์ครั้งที่ ๔ (จำนวน ๒,๐๐๐ เล่ม) โดยมีนางลมรรคนันทพล (จีบ บุณนาค) “หลานแม่ครัวหัวป่าก์” ผู้ได้รับมอบฉันทะจากคุณหญิงดำรงราชพลจันทร์ (พวง บุณนาค) เป็นผู้อนุญาตให้พิมพ์และเขียนคำนำ การพิมพ์ครั้งนี้ โดยได้ตัดการชั่ง ตวง วัด แบบโบราณออก แล้วเพิ่มเติมการ ชั่ง ตวง วัดแบบสมัยใหม่เข้าไปแทนคือใช้ ถ้วย ช้อนโต๊ะ ช้อนชา ช้อนหวาน อีกทั้งยังจัดรูปแบบของเนื้อหาตามฉบบการพิมพ์ครั้งที่ ๑ และ ๒ คือ พิมพ์ตาม ลำดับเล่ม ๑ จนถึงเล่ม ๕ แต่ละเล่มแยกเป็นเรื่องทั่วไป หุงต้มข้าว ต้มแกง กับข้าว ของจาน เครื่องจิ้มผักปลาแก้ม ของหวานขนม ผลไม้ และเครื่องว่าง ทั้งยังพิมพ์ เป็นเล่มเดี่ยวจบ หนาถึง ๖๓๕ หน้า

พ.ศ. ๒๕๑๔ ตำรา “แม่ครัว หัวป่าก์” ก็ได้รับการพิมพ์แจกในงาน พระราชทานเพลิงศพเจ้าจอมพิศว์ ใน รัชกาลที่ ๕ ผู้เป็นบุตรของท่านผู้หญิง เปลี่ยนฯ โดยสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถทรงพระกรุณา โปรดเกล้าฯ ให้พิมพ์พระราชทาน นับ เป็นการพิมพ์ครั้งที่ ๕ ขนาดเล่ม กว้างยาวกว่าเดิมเล็กน้อยและมีการ จัดรูปแบบลารบายใหม่ กล่าวคือจัด ตำราอาหารออกเป็นชุดๆ แต่ละชุด ลามารถปรุงเป็นอาหารได้ ๑ มื้อ โดย แบ่งเป็น ๓ หมวด คือ กับข้าว ๕ อย่าง ของหวาน ๒ อย่าง อาหารว่าง ๒ อย่าง รวมเป็น ๙ อย่าง ต่อ ๑ ชุด จึงแบ่งได้เป็น ๓๗ ชุด และยังเพิ่ม เดิมการชั่ง ตวง วัดแบบสมัยใหม่ คือ ช้อนโต๊ะ ช้อนชา เมล็ด ผล น้ำหนัก กิโลกรัม ตลอดทุกรายการอาหาร



การจัดพิมพ์ครั้งนี้มีรายละเอียดที่แตกต่างจากการพิมพ์ครั้งอื่น คือ มีอาหารหลายรายการที่ไม่ปรากฏอยู่ในฉบับพิมพ์ครั้งที่ ๑ เช่น ขนมลำปะเทีย กระทืออ่อน ยาไก่อรพงษ์ อีกทั้งมีข้อเขียนปิดท้ายเล่มแต่งเป็นโคลงกลอน ลำหรับเป็นเครื่องเตือนใจแก่ผู้เป็นแม่บ้านแม่เรือนอีกด้วย คำหรับที่เพิ่มเติมนี้เป็นของ “หลานแม่ครัวหัวป่าก์” คือนางสมรรถนันทพล (จีบ บุณนาค) ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบในการพิมพ์ครั้งนี้

พ.ศ. ๒๕๔๕ กรมการศึกษาด้านการเกษตร โดยการสนับสนุนของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ได้ดำเนินการจัดพิมพ์แม่ครัวหัวป่าก์ฉบับพิมพ์ครั้งที่ ๖ พ.ศ. ๒๕๕๒ ทั้ง ๕ เล่ม ของพลตรี ม.ร.ว.ศุภวดี เกษมศรี และคุณหญิงรัตนาภรณ์ รัตนโชติวงศ์กุล มาลงและจัดพิมพ์ตามรูปแบบเดิมทุกประการ เป็นจำนวน ๒,๐๐๐ เล่ม บรรจุในกล่องสวยงาม และได้รับการต้อนรับจากผู้ชำนาญการด้านอาหารอย่างล้นหลาม จนหมดไปจากตลาดอย่างรวดเร็ว นับเป็นการพิมพ์ครั้งที่ ๖



แม่ครัวหัวป่าก์ พิมพ์ครั้งที่ ๖

พ.ศ. ๒๕๕๔ สำนักพิมพ์ต้นฉบับได้รับอนุญาตจากนางสาวจรรยาพนธ์ บุนนาค ทายาทผู้ครอบครองลิขสิทธิ์ของคุณหญิงดำรงราชพลักษณ์ (พวง บุนนาค) นำมาพิมพ์เพื่อจำหน่ายในรูปแบบเดิมทุกประการ นับเป็นการพิมพ์ครั้งที่ ๗

พ.ศ. ๒๕๕๖ จัดพิมพ์ในงานพระราชทานเพลิงนางมาลินี ชมเชิงแพทย์ ต.ช. เมื่อเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๕๖ โดยการพิมพ์ต้นฉบับขึ้นมาใหม่ และปรับแก้ ภาษาให้เป็นปัจจุบัน มีขนาดเท่ากับหนังสือ ๘ หน้ายก (กระดาษเอสี่) นับเป็นการ พิมพ์ครั้งที่ ๘

สำหรับการจัดพิมพ์ครั้งที่ ๙ ในพ.ศ. ๒๕๕๗ นี้ สำนักพิมพ์ได้ปรับปรุง รูปแบบใหม่ทั้งหมด ได้แก่การพิมพ์ต้นฉบับหนังสือขึ้นมาใหม่ ปรับแก้ภาษาให้เป็น ปัจจุบัน และกำหนดขนาดของหนังสือเป็น ๑๖ หน้ายก (เพื่อความสะดวก) เพื่อให้ ลามารถจำหน่ายได้ในราคาย่อมเยา และนับเป็น**ผลงานลำดับที่ ๓๖ ที่สำนักพิมพ์ ต้นฉบับ**

ท้ายที่สุดขอกล่าวถึงประวัติของท่านผู้เขียนเพื่อความสมบูรณ์ของหนังสือ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ เป็นบุตรคนโตของนายสุดจินดา (พลอย ชูโต) กับ คุณนิ่ม ลวัลดี-ชูโต นับเนื่องเป็นราชินิกุลบางช้าง เกิดเมื่อวันที่ ๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๓๙๐ มีน้องชาย ๖ คน น้องสาว ๑ คน สมรสกับเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) มีบุตรธิดา ๖ คน คือ เจ้าหมื่นศรีสรรักษ์ (เฟ่ง), ผล, เจ้าจอมพิศว์ ในรัชกาลที่ ๕, นายราชานัดยานุหาร (พาลัน), หม่อมพัฒน์ในพระราชวรวงศ์เธอ กรมหมื่นพิทยาลงกรณ (น.ม.ล.) และคุณหญิงพวง ภรรยาของพระยาดำรงคร์ราช พลักษณ์ (คอน บุนนาค)



เจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค)

นายชูपालน์ ชูโต หลานชายของท่านผู้หญิงเปลี่ยนฯ ได้ให้รายละเอียด บางประการกับคุณหญิงทองก้อน จันทวิมล ว่าท่านผู้หญิงเปลี่ยนฯ มีความชำนาญ ในการประกอบอาหารคาวหวาน เย็บปักถักร้อย ประดิษฐ์ และตกแต่ง เป็นผู้ริเริ่ม ทำลูกชุบให้ดูเหมือนของจริงถึงขนาดประดิษฐ์เป็นกระถางต้นไม้ ซึ่งรับประทานได้ ทั้งหมด และงานปักรูปเสื้อผ้าลายพาดกลอนเคยได้รับพระราชทานรางวัลจากรัชกาล ที่ ๕ กับส่งไปประกวดในระดับโลกได้รับรางวัลที่ ๑ ที่ประเทศสหรัฐอเมริกาได้รับ เงินรางวัลหลายพันดอลลาร์ เป็นผู้ริเริ่มก่อตั้งสภาอุณาโลมแดง เมื่อ พ.ศ. ๒๔๓๖ ในคราวเหตุการณ์ ร.ศ. ๑๑๒ ซึ่งปัจจุบันคือสภาชาติไทย เป็นผู้อำนวยการ โรงเรียนแพทย์ผดุงครรภ์และหญิงพยาบาล ที่โรติริราชพยาบาลเป็นต้น ท่าน ผู้หญิงเปลี่ยนฯ ถึงแก่อนิจกรรมเมื่อวันที่ ๑๑ ธันวาคม ร.ศ. ๑๓๐ (พ.ศ. ๒๔๕๔) ลิริอายุได้ ๖๕ ปี โดยมีข้อความประกาศไว้ในหนังสือราชกิจจานุเบกษาเล่มที่ ๒๘ ฉบับวันที่ ๑๗ ธันวาคม ๑๓๐ หน้า ๒๐๕๐ ว่า “ป่วยเป็นแผลบาดพิษถึงแก่อนิจกรรม”

สำนักพิมพ์ต้นฉบับขอขอบพระคุณนางสาวจรรยาพันธ์ บุณนาคที่มอบ ความไว้วางใจให้สำนักพิมพ์ต้นฉบับได้มีโอกาสนำผลงานอันทรงคุณค่าของ ท่านผู้หญิงเปลี่ยนฯ ภาลกรวงศ์ซึ่งเป็นบุพการีมาพิมพ์เผยแพร่อีกครั้งหนึ่ง ขอขอบพระคุณท่านผู้ช่วยเหลือให้คำปรึกษาที่มีคุณประโยชน์ คือ พลตรี ม.ร.ว.ศุภวิทย์ เกษมศรี ครูอาจารย์ที่มีเมตตาตลอดมา คุณเอนก นาวิกมูล นักเขียนสารคดีที่ได้ให้ความรู้อย่างเป็นระบบ และคุณรัชณี ทรัพย์วิจิตร แห่ง สำนักหอสมุดแห่งชาติ ผู้คอยตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

ขอได้รับความขอบคุณ



นายธงชัย ลิขิตพรสวรรค์
ผู้จัดการสำนักพิมพ์ต้นฉบับ
๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๗

แม่ครัวหัวป่าก์

เป็น

ตำราเกี่ยวกับข้าวของกินอย่างไทยและต่างประเทศ

ของท่านผู้หญิงเป็ลียน ภาสกรวงศ์

บุตรของท่านเป็นผู้เรียบเรียงเรื่อง

และลามีเป็นผู้ช่วยตรวจ

เล่มหนึ่ง

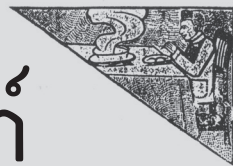
เบียร์ เดอ ลากอล – เพชร เป็น บรรณาธิการ

ปกาคค

โรงพิมพ์ศิริ เจริญ สะพานหัน

ร.ศ. ๑๒๗

มีลิขสิทธิ์ ตามพระราชบัญญัติ



คำนำ

แม่ครัวหัวป่าก์ ตำราทำกับข้าวของกินของไทยและต่างประเทศ เล่มหนึ่งที่ได้พิมพ์ประกาศออกนี้ ท่านเจ้าของตำราได้ให้พิมพ์เป็นเล่มหนึ่ง พิเศษ สำหรับเป็นของชำร่วยในการพิธีทำบุญอายุ ๖๑ และฉลองงานปีหม รากมงคล ๔๐ ปี บริบูรณ์ของท่าน เมื่อวันที่ ๔ เดือนพฤษภาคมนั้น ๔๐๐ ฉบับ เป็นเล่ม ๑ พิเศษด้วยเป็นการรีบร้อนทำ ตัวอักษรยังคงคลาดเคลื่อน ตกหล่นอยู่บ้าง ทั้งเลขหัวข้อ รายชื่อ วิธีตามบริเฉท และเลขรวมข้อที่อยู่ ข้างขวานั้นคลาดเคลื่อนไม่เป็นลำดับกันอยู่บ้าง และลารบาญก็เป็นแต่ตั้งเขป ครั้นในเล่ม ๑ นี้จึงได้ทำลารบาญรายละเอียดที่มีหัวข้อตามบริเฉทนั้นๆ และเลขลำดับข้อและเลขรวมเรื่องเป็นระเบียบกัน ที่ถูกต้องจะถือเอาตาม ในลารบาญนั้น แทนที่มีในท้องตำรา ท่านผู้อ่านควรจะแก้เลขในท้องตำรา ตามลารบาญนี้ที่เป็นอันถูกต้องในเล่ม ๑ นี้ เพราะเกี่ยวกับที่ได้พิมพ์มาเป็น พิเศษหน้าหนังสือเกินกว่าเล่มปรกติตามแจ้งความถึงสองยก เป็นอันกำนัล เพิ่มให้แก่ท่านผู้ลงชื่อหรือรับชื่อไปอ่าน และเลาท้องเรื่องของตำราที่ท่าน ผู้แต่งปรารถนาจะไม่ให้เป็นการที่อ่านตำราเหนื่อย จึงได้คัดโคลง กาพย์ กลอน ฉันท์ จากเรื่องต่างๆ ที่ท่านจินตวิได้แต่งไว้มาลงในหัวข้อและปลาย บริเฉทบ้าง ทั้งมีอยู่ในวิธีชื่อกับข้าวของกินนั้นด้วย โดยมากคัดจากพระ นิพนธ์เท่าเรือเพื่อที่จะให้ชวนอ่าน เพราะฉะนั้นบรรณาธิการ หวังว่าบุคคลที่ เป็นพ่อบ้านแม่เรือนคงจะอุดหนุนตำราเรื่องนี้ ที่จะให้ได้พิมพ์ออกติดต่อกัน ไปจนเสร็จเรื่องตามความประสงค์ของท่านผู้แต่ง สำหรับกุลสตรีและบุคคล ทั่วไป

วันที่ ๑๐ พฤษภาคม
เบียร์ เดอ ลา กอล เพ็ชร์
บรรณาธิการ ร.ศ. ๑๒๗

สารบัญ

เล่มหนึ่ง

คำนำ

คำนำ

ภาคหนึ่งวิธีทำกับข้าวของกินอย่างไทย

บริเฉท ๑ ลูบพยัญชนะสระอะพลี

- | | |
|-------|-------------------------|
| ๑ - ๑ | ลำรับเลี้ยงพระ |
| ๒ - ๒ | เครื่องกระยาบวชพระภุมิ |
| ๓ - ๓ | เครื่องล้างเวยเทวดา |
| ๔ - ๔ | ของเช่นผีเหี้ยท้าวเรือน |
| ๕ - ๕ | ลำรับครู |
| ๖ - ๖ | เครื่องเจ้านาย |

บริเฉท ๒ หุงต้มข้าว

- | | |
|---------|----------------------|
| ๑ - ๗ | หุงข้าวบาตร |
| ๒ - ๘ | หุงข้าวเช็ดน้ำธรรมดา |
| ๓ - ๙ | หุงข้าวไม่เช็ดน้ำ |
| ๔ - ๑๐ | หุงข้าวมัน |
| ๕ - ๑๑ | หุงข้าวสุลต่าน |
| ๖ - ๑๒ | ข้าวย่ำ |
| ๗ - ๑๓ | ข้าวผัดหมี |
| ๘ - ๑๔ | ข้าวต้มเปล่า |
| ๙ - ๑๕ | ข้าวต้มไก่ |
| ๑๐ - ๑๖ | ข้าวผัดหมูแฮม |

ปริเฉท ๓ ต้มแกง

๑ - ๑๗	แกงมัลมั้น
๒ - ๑๘	แกงบวน
๓ - ๑๙	แกงคั่วลัมตะพาบน้ำ
๔ - ๒๐	แกงหมูหอมกับดอกไม้จีน
๕ - ๒๓	แกงปลาเทโพ
๖ - ๒๒	แกงนกพิราบ
๗ - ๒๓	แกงเนื้อวัว
๘ - ๒๔	แกงนพเก้า
๙ - ๒๕	แกงนอกหม้อ
๑๐ - ๒๖	แกงคั่วแมงดากับลั๊บประรด

ปริเฉท ๔ กับข้าวของจาน

๑ - ๒๗	หมูแนมไทย
๒ - ๒๘	ไส้กรอก
๓ - ๒๙	ล่าเตี๋ยง
๔ - ๓๐	ม้าอ้วน
๕ - ๓๑	ทอดมันกุ้ง
๖ - ๓๒	นกกระจาบยัดไส้ทอด
๗ - ๓๓	ยำใหญ่
๘ - ๓๔	ผัดพริกแดงกับเต้าหู้เหลือง
๙ - ๓๕	ปูปล่า
๑๐ - ๓๖	มะเขือเทศยัดไส้ทอด

ปริเฉท ๕ เครื่องจิ้มผักปลาแก้ม

๑ - ๓๗	ไตปลา
๒ - ๓๘	แล้งร้าง

๓ - ๓๙	น้ำพริกผักต้ม
๔ - ๔๐	น้ำพริกผักหลาม
๕ - ๔๑	หลามผัก
๖ - ๔๒	แก้มสำหรับผักหลาม
๗ - ๔๓	ไตปลาหลน
๘ - ๔๔	ปลาร้าหลน
๙ - ๔๕	กะปิปล่า
๑๐ - ๔๖	กะปิปล่า อีกอย่างหนึ่ง
๑๑ - ๔๗	กะปิพริก
๑๒ - ๔๘	น้ำพริกส้มมะขามเปียก
๑๓ - ๔๙	ปลาดำสำหรับรับประทานกับผักกระชับ
๑๔ - ๕๐	ปลาแดง

บริเฉท ๖ ของหวานขนม

๑ - ๕๑	ทองเอก
๒ - ๕๒	ทองหยิบ
๓ - ๕๓	ฝอยทอง
๔ - ๕๔	ขนมต้มข้าว
๕ - ๕๕	ขนมรังนก
๖ - ๕๖	ขนมทองพลุ
๗ - ๕๗	หัตตรา หรือ ขนมฝอย
๘ - ๕๘	ข้าวเม่าบด
๙ - ๕๙	ขนมหม้อแกง
๑๐ - ๖๐	ข้าวเหนียวแก้ว

บริเฉท ๗ ผลไม้

๑ - ๖๑	มะปราง
๒ - ๖๒	มะปรางรีว

๓ - ๖๓	อีกอย่างหนึ่งปกลายคดกริช
๔ - ๖๔	อีกอย่างหนึ่งปกลายเกล็ดเต่า
๕ - ๖๕	อีกอย่างหนึ่งปกแบบเกลี้ยง
๖ - ๖๖	ปกกล้ามัญญ
๗ - ๖๗	น้อยหน้า
๘ - ๖๘	แกะน้อยหน้าทั้งผล
๙ - ๖๙	ผลเงาะ
๑๐ - ๗๐	ผลกลางลำด
๑๑ - ๗๑	ผลทุเรียน

ปริเฉท ๘ เครื่องหวาน

๑ - ๗๒	ขนมจีบอย่างเจ้าครอกวัดโพธิ์
๒ - ๗๓	ขนมจีบอีกวิธีหนึ่ง
๓ - ๗๔	ปั้นแป้ง
๔ - ๗๕	ขนมค้ำควาอย่างเจ้าครอกทองอยู่
๕ - ๗๖	ขนมค้ำควาอย่างลมเด็จพระพันวลา
๖ - ๗๗	ขนมค้ำควาอีกอย่างหนึ่ง
๗ - ๗๘	น้ำยาเหนื่อ
๘ - ๗๙	ขนมเบื้องญวน
๙ - ๘๐	ไขคว่ำ
๑๐ - ๘๑	มะเขือเทศบรรจุไส้ครีม



แม่ครัวหัวป่าก์

เป็นปากศิลป์ตำรากับข้าวของกินอย่างไทยและต่างประเทศ
ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงษ์

คำนำมัลการ

นโมพุททายะ ศรีคณคายะนะมะ

ดิฉันขออนอบน้อมนมัลการในคุณพระแก้วทั้งสามรัตนตรัย ซึ่งเป็นที่ระลึกแก่พุทธานุชาตนิกรโลก คือ คุณพระแก้วพุทธรูปรัตนจักรวรรดิพิมล มณีมัยขัดเกลาเจียรนัยนลินมลินเป็นที่เบิกบานเลิศแล้ว คุณพระแก้ววิเชียรธรรมลัทยธรรมวโรดมกับคุณพระแก้ววงโลกบรมลัญจิกการียสงฆ์ ผู้ทรงซึ่งแก้ววิเชียรประพุดติชอบปฏิบัติดีจริงเป็นลิ่งเนื้อนาบุญ คุณพระแก้วทั้งสามอันประเสริฐเลิศนี้ ดิฉันระลึกถึงเป็นที่พึ่งอยู่เป็นนิรันดร์

ดิฉันขออภิวาทวันทนาแต่เจ้าวิชาอันศักดิ์สิทธิ์ พระปัญญาธิเทพ พิษเนศวรสวรรค์ภาค อิกพระสยามเทวาธิราช และขอถวายบังคมวรายุคบาทพระบรมนารถบรมพิตรมหิศรของชาติ ดำรงราชย์มณฑลร่มเย็นเป็นผาสุกเกษมล้ำราญทั่วลกลราชภูริพิสัย นับว่าเป็นปัญจครณาธิปไตยยิ่งใหญ่

ดิฉันขอกราบไหว้พระพรหมบุตรผู้ให้อุบัติมีวิโรประการคุณ และครูบาทาลดาจารย์ซึ่งท่านเป็นผู้ประสิทธิ์ศาสตร์คาลโนวาท ประสาทหิตวาโทปะเทศปากศิลป์พิเศษให้ไว้ทั้งรจนาเป็นมูลโดยลำดับวายุกาลมา มีสมเด็จพระพันวลา กรมสมเด็จพระศรีสุริเยนทรามาตย์ พระบรมราชเทวี มเหสีในรัชกาลที่ ๒ เป็นต้น เป็นประธาน

ด้วยอำนาจนอบน้อมนมัสการโดยลัทธิจริงอันไซร์ ในท่านที่มี
มเหศวรศักดิ์ดานุภาพ พระเดชพระคุณอนันต์ ดิฉันรจนาดังตำรา “แม่ครัว
หัวป่าก” รวบรวมวิธีทำกับข้าวของกินที่มีมาแล้วแต่สมัยโบราณและปัจจุบัน
กาล โดยลำดับสำหรับครอบครัวพิมพ์ประกาศ เพื่อประโยชน์แก่กุลสตรี
อันร่วมชาติราชพลกนิกรในราชอาณาจักรนี้ด้วยความหวังใจอันดี ขอจงเป็น
ผลสำเร็จแก่ความคิดของดิฉันอันนี้ และความศรีสวัสดิ์พัฒนาคุณผลจงมี
แก่ท่านผู้อ่านผู้จะเรียนทำทรงจำไว้สืบไป เทอญ



คำนำ

วิธีทำของรับประทานที่เข้าใจโดยสามัญว่า การหุงต้มทำกับข้าวของกินที่ฉันทให้ชื่อตำรานี้ว่า แม่ครัวหัวป่าก์ คือ ปากะคิดปะคะหะวิทยา ก็เป็นสิ่งที่ชี้ความว่างในทางเจริญของชาติมนุษย์ ที่พ้นจากจารีตอันเป็นปำร้ายให้ถึงซึ่งความเป็นลัทธิชาติ มีจารีตความประพฤติอันเรียบร้อยหมดจดดีขึ้นไป ประดุจดั่งศิลปการวิชาช่างฝีมือนั้นก็เหมือนกัน ก็เป็นของที่ปรับดีขึ้นทีละขั้นตามลำดับมา ตั้งแต่วัตถุอันหยาบคายที่เป็นของธรรมดา มาจนใช้วัสดุสิ่งของที่ประกอบด้วยศิลปการโกศล มีฝีมืออันประณีตและบรรจงอย่างพิเศษที่เราใช้อยู่ในปัจจุบันนี้ เมื่อจะเทียบดูกับวัสดุสิ่งของที่บรรพบุรุษคนแต่ก่อนนั้นได้ใช้มา มีเม็ดพริกด้วยศิลาเหล็กไฟให้คม และรูปภาพนะที่ทำด้วยดินอันหยาบคาย หรือที่เป็นของเกิดธรรมดามีกะลามะพร้าว เป็นต้น การหุงต้มนี้ ก็เป็นการค่อยทำ และรู้วิธีผสมปรุงทำให้ดีขึ้นเป็นลำดับตามลัทธิมาโดยมนุษยชาติที่มีความว่างรุ่งเรืองเกิดขึ้น โดยความที่เพาะหว่านความรู้ในทางศึกษาและสังเกตการณ์ประพติดต่อกันมาด้วยความชำนาญ จนถึงการที่ประสมประสาน และรู้การนั้นชัดเจนได้ดีขึ้นเป็นลำดับสืบเนื่องกันมา สิ่งเหล่านี้มีพยานที่จะเทียบเคียงให้รู้ได้โดยวัตถุที่เหลืออยู่เป็นอนุสาวรีย์ที่ระลึกว่า สิ่งของแต่โบราณกับปัจจุบันนี้จะดีขึ้นกว่ากันฉันใด ท่านผู้อ่านคงจะเห็นได้โดยที่เทียบเคียงดูนั่นเอง

มนุษยชาติผู้เป็นบรรพบุรุษ ลัตัวในอาการที่เป็นปฐมแต่แรกเดิมนั้น เมื่อพิจารณาดูประกอบทั้งหนังสือที่จะจินตกวีแต่งไว้อ้างเป็นของเก่า นับตั้งแต่อายุเป็นยุค ๆ ขึ้นไป ก็เห็นได้ว่ามนุษยชาติเดิม ๆ นั้นคงอาศัยด้วยรากไม้และผลไม้เป็นอาหารเลี้ยงชีพ เช่นถั่วชิโพรที่ท่านได้กล่าวไว้ในหนังสือโบราณนั้น ครั้นภายหลังเป็นลำดับมา มนุษยชาติที่มาริโคปลาเป็นอาหารนั้น ก็คงจะได้ทัศนการณ์เห็นลัตัวใหญ่กินลัตัวเล็กเป็นตัวอย่างมาแต่กาลก่อน จึงได้ถือเยี่ยงอย่างรับเอาลัตัวขึ้นเป็นอาหารและวางมูลผลอาหารเลี้ยงบ่าง มาตั้งประพติดเป็นพรานและชาวประมงกินมังจมังล่าเนื้อปลาเป็นลำดับมา ก็

เมื่อมนุษย์มาบริโภคมันจมน้ำลาคูเยี่ยงสัตว์ใหญ่กินสัตว์เล็กขึ้นเป็นเช่นนี้แล้ว มนุษย์มีแต่ฟันและกรามสำหรับกัดและบดเคี้ยว หากได้มีเขี้ยวสำหรับที่จะได้ ฉีกเนื้อกินเหมือนอย่างสัตว์เดรัจฉานที่บริโภคมันจมน้ำลาคูจะลดยุติตามธรรมชาติได้ ไม่ อีกประการหนึ่งน้ำจะละลายอาหารที่เรียกว่าชีวะธาตุไฟภายในไม่สู้แรงกล้า เหมือนชีวะธาตุของสัตว์เดรัจฉาน ซึ่งกินเนื้อปลาดิบเป็นอาหาร จึงจำเป็นต้อง ใช้ปัญญาความคิดประกอบกิจช่วยด้วยอัคนีความร้อน เพื่อจะให้มันจมน้ำ ลาคูนั้นอยู่เปื่อยพอกกับฟันที่จะบดเคี้ยวและชีวะธาตุที่ย่อยอาหาร จึงได้เกิดการหุง ต้มให้เป็นของลวกขึ้น ครั้นหมู่มนุษยชาติเกิดทวีมากขึ้น จึงเป็นการจำเป็นที่ ต้องละเว้นการที่ประพฤตินั้นพรานหรือชาวประมงซึ่งหาเลี้ยงชีวิตอยู่นั้นแล้ว จึงละการกระทำเช่นของชาติป่าเถื่อนนั้นเปลี่ยนอาการมาตั้งหลักฐาน บริโภค ด้วยการบำรุงเลี้ยงรักษาสัตว์เป็นที่รู้ชำนานุชิตแล้ว ก็รีบประพฤติกการเพาะ หว่านที่ดินและมีปัญญาความคิดที่รอบรู้ผิดและชอบ และอาณาภพที่ปกครอง แห่งลุ่มบดดีขึ้นแล้ว ป่าและลำน้ำ ลำธาร ห้วยระหานและทะเล ก็มีได้เป็น ทางที่จะหาอาหารจากสิ่งเหล่านี้ได้อย่างเดียว มนุษยชาติได้รู้จักชำนานุชิตการ เพาะปลูกทำที่ดินขึ้นแล้ว ก็เพาะหว่านและเก็บเกี่ยวธัญญาหารที่ตนได้ลงแรง ทำไปแล้ว และเลี้ยงสัตว์เลื้อยคลานที่โคกระบือ ลา แพะ คือ นมเนย น้ำมันที่ออกจากปศุสัตว์เหล่านี้ เป็นต้น แล้วอาศัยเลี้ยงชีวิตสัตว์ด้วยกรรม ผลที่เกิดจากที่นาของตน และเลี้ยงสัตว์ที่มีขนและใยสำหรับทำเครื่องนุ่งห่ม ภายหลังไม่สู้ชำนานนัก เครื่องจักรยนต์กลไกซึ่งเป็นศิลปะเครื่องใช้ลอยที่ เป็นประโยชน์ช่วยทุ่นแรงกำลังก็ได้ประดิษฐ์ให้เกิดมีเกิดขึ้นตามเวลาที่มี ความรุ่งเรืองสว่างในเมื่อการค้าขายแลกเปลี่ยนกันเกิดมีเกิดเป็นที่เจริญขึ้น แล้ว มนุษย์บางชาติเหล่านี้ก็ถึงซึ่งอาการอันล้าราญในการเพาะปลูกนั้น การ ที่ลำดับดีขึ้นเป็นชั้นมาจนปัจจุบันนี้ ก็จัดเป็นยุคที่สิ้นลึงคมไทย ความสว่าง ที่เดินไปในหมู่ประชุมชนนั้น มนุษยชาติซึ่งเดินเป็นลำดับดีขึ้นดังกล่าวมาแล้ว นั้นก็เป็นกาที่ใหญ่จำเป็นสิ่งทีหมายอย่างเดียว ในการที่จะอาศัยอยู่ด้วยการ เลี้ยงชีพให้เป็นไปตามความล้าราญนั้นจึงได้รวบรวมไว้ ครั้นความล้าราญทวี มากขึ้นก็เกิดสิ่งที่ต้องการใหม่เป็นอดิเรกลาก ต่อไปอีก การอันนี้มีไว้แต่ เพียงล็กแต่ว่าอาศัยให้ชีวิตความเป็นไปอยู่อย่างเดียวเมื่อไร แต่อาศัยอยู่โดย

ความเขม็ดเข็ญด้วยความพึงใจ โดยรู้จักรสพิเศษอันงามและความดีด้วย โดยประการฉะนี้ปากะศิลปะกฤตวิชาจึงได้เริ่มเกิดขึ้น ถึงแม้ว่ารากไม้และผลไม้ในแผ่นดินก็ดี นกหกในอากาศก็ดี ลัตัวในป่าในนาที่ดี และปลาในลำน้ำลำห้วยธารทะเลสมุทรก็ดี สิ่งเหล่านี้ก็ยังคงเป็นอาหารของมนุษย์อยู่ ถึงดังนั้น สิ่งเหล่านี้ก็ต้องจัดทำให้ยังดีขึ้น โดยความฉลาดและความคิดประดิษฐ์ขึ้นหลายอย่างนานาพรรณ เป็นสิ่งบำรุงความยินดี อติเรกลาภของมนุษยชาติทุกสรรพสิ่ง ซึ่งเป็นของสมควรที่จะเป็นอาหารรับประทานไม่มีโทษเป็นของแฉ่งแล้ว เมื่อตกไปอยู่ในมือคนทำครัวก็เปลี่ยนแปลงรูปไปมากบ้างน้อยบ้าง เป็นรูปทรงลักษณะอย่างใหม่ขึ้นดังนี้

อนึ่งสิ่งที่เป็นหน้าที่ประกอบกิจการหุงต้ม เพื่อบำรุงความสุขเกษมสำราญแห่งบ้านเรือนมีเป็นอันมากยิ่งนัก ในวิธีทางที่จะประกอบกิจการหุงต้มนี้มีวิธีโดยทำนองคำนำที่เป็นกิริยาศัพท์ แฉ่งประเภทให้แปลกกันโดยการประดิษฐ์ทำมีวิธีหุง ต้ม แกง ทอด ปิ้ง จี่ เจียว ผัด อั่ว นึ่ง พล่า หลน คั่ว ย่าง เผา ตอง ตุ่น หลาม ต่ำ ย่ำ เป็นต้น และของรับประทานที่เป็นเครื่องว่างอีกต่างหาก และอาหารคนไข้ทั้งเครื่องเจซึ่งทำไม่ประกอบเจือด้วยมันจมน้ำมันปลาเนื้อ และกับเครื่องแกลัมนักเลงอาลวบานอีกด้วย ซึ่งจะได้พรรณนาวิธีการหุงต้มทำสำรับกับข้าวของรับประทานเหล่านี้เป็นภาคบริเฉทหัวข้อต่อไป

วิธีหุงต้มนี้ก็จัดเป็นศิลปะการอันล้ำคณพิเศษยิ่งที่ยังมีชีวิตให้เป็นไปอย่างหนึ่ง ซึ่งเราประกอบกิจการทำอยู่เดี๋ยวนี้เป็นกรอาคัยความชำนาญที่ลั้งเกดจำต่อ ๆ กันมา ก็รสชาติกับข้าวของกินที่ทำอยู่ด้วยกันทุกวันนี้ ถึงแม้ว่าจะเป็นชื่อชนิดเดียวกันก็ดี แต่รสชาตินั้นแฉ่งเพี้ยนกันไป ไม่เป็นการเลมออย่งยืนอยู่ เป็นการลอบเหมาะที่มีรสชาติดีพิเศษเป็นครั้งหนึ่งคราวใด ก็เพราะคนทำครัวคะเนส่วน เครื่องปรุงลอบเหมาะถูกคราวดีเข้าจึงได้มีรสอร่อยจึงไม่เคลื่อนคล้ายอร่อยคงที่ได้ ถ้าผิดล่วนไปบ้างรสชาติก็คลายไปเป็นเพราะการคะเน จึงเอาเป็นแน่ชัดไม่ได้ อีกประการหนึ่งคนทำครัวที่อาคัยโดยการคาดคะเนนี้บางเวลาลบใจดี ก็ปรุงเครื่องกับข้าวของกินได้ล่วนกันดี บางเวลาถูกความหวัดและมักง่ายเข้าแล้ว กับข้าวของกินที่ชนิดอย่างเดียวกันก็ทำให้

คล้ายไปไม่ให้มีรถรอยก็ได้ คนทำครัวก็ถูกพ่อบ้านแม่เรือนผู้เป็นนายติโทษ บ่นว่าต่างๆ ในเวลาที่กับข้าวของกินไม่มีรถรอยดีเยี่ยมมีใครขาดแทบทุก บ้านเรือนด้วยกัน ฉันจึงได้นึกเห็นว่า วิธีทำกับข้าวของกินนี้เป็นส่วนศิลปะ วิชาการอยู่ด้วย ควรจะอนุวัตน์ให้มีลวดลายเป็นตำราแห่งศิลปะวิชาขึ้นได้ให้มี หลักสูตรไว้โดยใช้ชั่งน้ำหนักด้วยอัตราส่วนเป็นตำรา จึงได้เริ่มต้มแกงดูด้วย ชั่งน้ำหนักเครื่องปรุง และสิ่งของที่ทำนั้นคงรลดีกว่าที่ใช้กะเนทำซ้ำๆ กันมา แต่ก่อน จึงเห็นว่าวิธีหุงต้มนี้เป็นศิลปะตั้งตำราไว้ได้ด้วยดี แต่วิธีที่จะชั่งน้ำหนักของนั้นในครัวไฟของเราแต่ไรมาหาได้มีตราชั่งใช้ไม่ เพราะใช้ความ คเนและนับจำนวนธรรมดาที่ของประกอบเป็นอาหารนั่นเอง ทีหลังฉันจึงได้ ใช้ตราชั่งเงินและใช้ชั่งด้วยเงินตราและเงินเถาที่มีเศษล่วนนั้น และของที่เหลือ ก็ใช้ด้วยถ้วยแก้วถ้วยหูและกระป๋องตวงแล้วชั่งขึ้นชั่ง หักล่วนน้ำหนักถ้วยและ กระป๋องออกเสียคิดเป็นส่วนตราชั่งก็ใช้ได้ด้วยดีแต่เป็นวิธีลำบากอยู่ เครื่องชั่งตวงนี้ก็เห็นว่าถ้าศิลปะการหุงต้มนี้อาศัยชั่งตวงเป็นการดีมีมาชาน เห็นชอบด้วยกันมากขึ้นแล้ว และเมื่อมีพระราชบัญญัติมาตราเครื่องชั่งวัด ตวงเมื่อไรแล้ว เครื่องชั่งวัดตวงเหล่านี้ก็คงจะมีนายช่างทำขึ้นใช้ไม่เป็นที่ ลังล้วยเลย ในเวลานี้จะใช้เครื่องชั่งวัดตวงด้วยอัตราฝรั่งก่อน คิดเทียบน้ำหนัก ก็ได้ทำเทียบไว้เหมือนกัน ก็จะใกล้ชิดดีขึ้นกว่าการกะเนในที่แรก และเมื่อ ชำนาญแล้วก็กะเนได้ดีเหมือนกัน ลำคัญที่รลมือผู้ทำเป็นศิลปะอันหนึ่ง

วิธีหุงต้มที่ชักลงเป็นศิลปะโดยอาศัยชั่งล่วนน้ำหนักสิ่งของเหล่านี้ บ้าง คเนจำนวนเอาบ้าง ได้ทำมากกว่า ๔๐ ปีแล้วแต่เป็นการแรก ที่จะดีขึ้น เหมือนลูกอ่อนอยู่ ถ้าพ่อบ้านแม่เรือนทั้งปวงจะทดลองดูบ้าง ลั้งให้คนทำครัว ชั่งเครื่องปรุงและสิ่งของที่ทำให้รับประทานอยู่นั้นลองดูให้หลายๆ ครั้ง แล้ว ชอบรล ครั้งใดก็ให้คนทำครัวจำและจดทำสิ่งของนั้นด้วยอัตรากำหนดตั้งที่ ชั่งไว้แล้วก็คงลั้งเกตุรู้รลได้ไม่ผิดเพี้ยนกันไปนัก คนทำครัวก็จะต้องมีความ ระวังมากขึ้น ถ้าผิดรลไปก็จะต้องถูกไต่ล่วนบ่นว่าต่างๆ เพราะของมีกำหนด กะล่วนลดีให้ลั้งเกตุเป็นหลักอยู่แล้ว และจะเป็นศิลปะแพร่หลายต่างรลต่าง ตำราออกไป คนครัวจะไม่เป็นที่เกียงและแก้ตัวได้ด้วยสิ่งของเครื่องปรุงมี จำนวนเป็นหลักฐานอยู่แล้ว ฉันจึงได้ทดลองการต้มแกงดูตามความชอบใจ

ของตนเอง ล้อบล่วนทวนทำลองดูแล้วจึงได้วางหลักลงไว้ แต่การเช่นนี้ก็ย่อมเป็นธรรมดาที่กลางเนื้อชอบกลางยา วิธีปรุงทำจึงได้แปลกต่างๆ ไป ตำรานี้วางไว้พอเป็นเค้าความให้รู้ว่กับข้าวของกินชื่อสิ่งนั้นมีเครื่องปรุงอะไรบ้าง ถ้าผู้ใดที่ชอบรสจัดเค็มเปรี้ยวหวานอย่างไร ก็จงเพิ่มเติมลดหย่อนพลิกแพลงตามความประสงค์ของท่านตามชอบใจเองก็ได้

วิธีหุงต้มนี้ยังมีเครื่องครัวที่เป็นเครื่องมือเครื่องใช้ก็หลายอย่างต่างๆ พรรณ แต่การบรรยายเรื่องเครื่องครัวนี้จะขอยกไว้ที่หนึ่งจะว่าไว้ ในภาคกับข้าวของกินต่างประเทศบ้าง ในสิ่งที่เป็นลำดับเพียงพอแก่ปากคิดปะกอน ก็จะต้องเริ่มการหุงต้มข้าวเป็นต้น เพราะว่าเราทั้งหลายกินข้าวไม่ได้กินขนมปังและโรตีสี่แป้งจึงเป็นนิตยไม่ เมื่อฉันได้กล่าวเริ่มถึงการวิกกับข้าวของกินนี้ ฉันมีความประสงค์อย่างเดียวเพื่อเป็นการเล่าบอกเท่านั้น และหวังประโยชน์ที่จะให้เป็นคุณแก่นารีเพศสืบไป เพราะท่านกัลยาณมิตรและญาติทั้งหลายด้วยได้แนะนำขอให้พิมพ์ตำราที่ได้ทำและรวบรวมขึ้นไว้ ฉันได้กล่าวมานี้เพราะฉันมีอายุมากแล้วจึงได้ตกลงพิมพ์ตำรานี้ขึ้น ในสิ่งที่ฟุ้งชานเหลือขาดตกบกพร่องประการใด ท่านผู้อ่านต้องให้อภัยแก่ฉันด้วยเถิด

การที่เกิดพิมพ์ตำรากับข้าวของกินขึ้นนี้ จะพิมพ์ทีเดียวให้จบโดยลำดับพวกกับข้าวของกินก็จะช้าหลายเล่มนั่น ครั้นจะออกเป็นเล่มตามบริเฉทวิธีทำในหุงต้มข้าวหรือแกงต้มของจานเครื่องจิ้มเครื่องว่างรวมตามหัวข้ออย่างหนึ่งก็มากนัก ผู้ใดจะได้ไปเล่มหนึ่งถูกบริเฉทวิธีทำสิ่งใดเข้าก็มากมายอยู่แต่ในอย่างเดียวนั้น เพราะเหตุนี้ฉันจึงได้คิดวางแผนทำรูปเรื่องเสียใหม่ในเล่มนี้ เพื่อที่จะให้เป็นประโยชน์ทั่วไปทุกชั้นครอบครัว เมื่อได้เล่มใดไปก็เป็นอันใช้ได้ มีกับข้าวของกินแทบทุกสิ่งที่จะได้ทดลองทำไปพลงกว่าเล่มต่อ แบ่งเป็นที่จะได้ออกตามกันไป จึงได้แบ่งเล่มทุกเล่มออกเป็นสี่ภาค ภาคหนึ่งตำรากับข้าวของกินของไทยเป็นบริเฉทหุงต้ม แกง ของจานเครื่องจิ้มเครื่องว่างขนมผลไม้ ผักเครื่องปรุงประกอบเครื่องเทศ เป็นต้น บริเฉทหนึ่งมีตำราวิธีปรุงทำ ๕ สิ่งถึง ๑๐ สิ่งบ้างปนกันไป พอที่ท่านผู้อ่านหรือต้องการเป็นผู้เรียนจะได้ทดลองทำไปทีเดียว เว้นแต่ชาติที่ไม่เป็นหมู่เป็นหมวดกันโดยระเทียบเท่านั้น และหวังใจว่าเรื่องนี้จะ เป็นประโยชน์แก่มหาชนที่ชอบแล้ว

คราวหลังต่อไปจึงจะพิมพ์เป็นเล่มใหญ่ เรียบเรียงลงระเบียบเป็นหมวดเป็นหมู่เรียงกันไปจะได้ทำได้ง่าย เมื่อเล่มออกมาต่อๆ กันไป กับข่าวของกินต่างๆ นั้นก็แปลกกันติดต่อกันไปทุกบริเฉท ภาค ๒ กับข่าวของกินต่างประเทศก็มีทำนองอันคล้ายคลึงกัน ภาค ๓ ว่าด้วยยานะเครื่องตีตมต่างๆ ภาค ๔ ว่าด้วยคฤหาสน์ ตำรา และวิธีพยาบาลสำหรับบ้านเรือนและแพทย์ ตำรายาลำหรับครอบครัวด้วย เพื่อพ่อบ้านแม่เรือนจะมีธุระกิจการที่เกี่ยวกับครอบครัวก็จะได้ค้นดูความเล่าบอกนั้นๆ ได้ เห็นว่าจะเป็นประโยชน์กว่าที่จะมีแต่กับข่าวของกินอย่างเดียวในสมุดเล็กเล่มหนึ่งมากๆ เพราะเป็นตำราศิลปะวิชาการอันเนื่องอยู่ในครอบครัว ฉันทจึงเห็นว่าจะเป็นที่พอใจของครอบครัวและท่านผู้อ่านด้วย หวังใจว่าจะได้รับความอุดหนุนจากครอบครัวต่างๆ เพียงพอแล้วก็ตั้งใจรีบเร่งพิมพ์ให้แล้วเสร็จใน ๒ ปีนี้ และมีอุปเทศแนะนำกิจการที่เกี่ยวกับครอบครัวโดยทางศิลปะการบ้างเป็นคำนำความลึงเกตตามควรที่จะเป็นไปได้ เว้นแต่จะไม่ได้รับการบำรุงอุดหนุนแก่ตำรานี้เพียงพอแล้วก็ใช่อันจพอใจอยู่เอง ด้วยเป็นที่เห็นแน่วย่างไม่เป็นที่ต้องการแก้ล้มยอย่างไรก็ดีคงจะพิมพ์ออกให้ได้ ไม่ต่ำจำนวนเล่มกว่าท่านที่ได้ลงชื่อรับล่วงหน้าไว้แล้ว ซึ่งเห็นว่าท่านเป็นผู้อุดหนุนแก่วิชานี้หนังสือและตำราการต่างๆ ที่เป็นศาสตร์หนังสือไทยอันได้ช่วยบำรุงสมุดตำรานี้ให้มีขึ้นไว้สำหรับครอบครัว ถ้าเห็นว่าดีแล้วก็จงช่วยแนะนำแก่เพื่อนบ้านมิตรลหายบริษัทบริวารพวกพ้องที่ยังไม่ได้ทราบให้เป็นการแพร่หลายไปตามความปรารถนาของฉันทที่จะให้มีตำราปรากฏไว้เท่านั้น จึงได้เริ่มบริเฉท ๑ ด้วยลำรับพระเครื่องกระยาบวชล้งเวย เครื่องเจ้านายลำรับไหว้ครู เครื่องเช่นเป็นลรณะบูชา ในบริเฉท ๒ จึงเริ่มการหุงข้าวและบริเฉทอื่นๆ แยกตัมของจานของจิ้ม ของว่างในกับข้าวของกินขนมหวาน ผลไม้ ฯลฯ ตามลำดับไป

อนึ่งตำราเรื่องนั้นนอกจากฉันทได้จดจำทำเองบ้าง ขอต่อท่านพวกพ้องที่รู้ตำราของเก่าเป็นส่วนพิเศษบ้าง ถ้ายจากตำราต่างประเทศบ้าง เพราะฉนั้นฉันทขอขอบคุณและขอบใจท่านทั้งหลายที่ได้ช่วยให่วิธีปรุกกับข้าวของกินนั้นด้วยเทอญ

แม่ครัวหัวป่าก์

ภาคหนึ่ง

วิธีทำกับข้าวของกินอย่างไทย

ปริเฉท ๑

ลู่ปะ พยัญชนะ สระระณะพลี

มีล่ำรับพระ เครื่องกระยาบวช เครื่องล้งเวย เครื่องเช่น ล่ำรับครู และเครื่องเจ้านาย

“เปิดนี้้ง จังรอน ลุกรหัน ทั้งแกงขม ต้มขิงทุกลั้งอัน กุ้งทอดมัน ม้าอ้วน แกงบวนเนื้อ”-ลุนทรภู

ในปริเฉทที่ ๑ นี้ดิฉันจะได้กล่าวถึงล่ำรับเลี้ยงพระ ซึ่งได้จัดทำกันมา แต่โบราณที่เป็นล่ำรับเอกเพื่อเป็นรัตนบุชา วิธีที่ปรุงทำกับข้าวและของกิน ตามชื่อนั้นแจ่งอยู่ในวิธีทำในตำราต่อไปนี้แล้ว จะทำสิ่งใดก็จงดูเลขล้งขยา ที่หมายบอกชื่อและวิธีปรุงทำไว้นั้นเทอญ

๑ - ล่ำรับเลี้ยงพระ - ๑

ในการที่จะทำล่ำรับเลี้ยงพระนั้น คือ เลี้ยง ๕ องค์ ๗ องค์ ๙ องค์ ๑๐ องค์ ๒๕ องค์ ๕๑ องค์ ๖๑ องค์ ๗๑ องค์ก็ดี ต้องมีล่ำรับพระพุทธรูปต่างหาก แลจัดหาล้างของที่จะทำให้พอกับจำนวน มี

ที่ ๑ ข้าวบาตร

หุงสุกแล้วคดลงชั้นข้าวบาตร และมีชั้นเชิงเล็กสำหรับข้าวพระพุทธรูปบางแห่งก็มีบาตรพระพุทธรูปต่างหาก

ที่ ๒ ของฝายบาตร

มีไข่เค็มต้มแล้วจัดไว้ในโตะประมาณฝายบาตรละ ๕ ฟองหรือได้กรอกชดในกระทรงฝายบาตรละกระทรง ขนมหุ้งอันใหญ่หรือข้าวเหนียวแก้วแผ่นใบตองเจียนกลมเป็นอันใหญ่ กล้วยไม่ว่ากล้วยอะไรตามแต่จะเลือกอย่างไรอย่างหนึ่งทั้งหวี ตัดจุกค้ำที่หัวออกเสียให้หมดหรือถ้าเป็นฤดูหน้าลัมก็ใช้ลัม ของเหล่านี้จัดลงในโตะหรือถาดไปวางไว้ เมื่อตักข้าวลงบาตรแล้ว ของฝายบาตรก็เอาจัดลงฝายบาตรเท่าๆ กัน มีถาดหรือฝายบาตรสำหรับพระพุทธรูปด้วยเหมือนกัน ของฝายบาตรนี้เป็นเสบียงกรังสำหรับพระไปฉันที่วัดเวลาอื่นต่อไป

ที่ ๓ ลำรับคาว

มีของจาน ๑.ได้กรอก ๒.หมูแนม ๓.ยำยวน ๔.หุ่ม ๕.พริกแดงผัด ๖.ม้าอวน ๗.ปลาแห้งผัด ๘.ลัมประรดหรือแดงโมลิ่งหนึ่ง ๙.หมูย่างจิ้มน้ำพริกเผา ๑๐.หมูหวาน ๑๑.เมี่ยงหมู ๑๒.หมูผัดโตนด ๑๓.หมูเป็ยะ

จัดประดับจานเชิงให้ลุ่ม เทียบบนโตะและปากโตะถ้วยน้ำพริกเผา อยู่กลาง

ที่ ๔ ลำรับเคียง

มี ๑.แกงเผ็ดไก่หรือเนื้อก็ได้ ๒.แกงหอมหรือแกงบวน ๓.ต้มลัม ลัมประรดกับหมูหรือกับมังคุดก็ได้ตักลงชามฝาปิดตั้ง บางโตะเคียงมีจานเชิงรองซ้อนถ้วย ๓ คั่นอยู่ในโตะนั้น ถ้าเป็นชาวสวนมักใช้ขนมจีนน้ำยาเติมด้วยเตรียมไว้ให้เสร็จ ตั้งเป็นแถวเคียงไว้กับลำรับคาว

ที่ ๕ ลำรับหวาน

มี ๑.ทองหยิบ ๒.ฝอยทอง ๓.ขนมหม้อแกง ๔.ขนมชั้น ๕.มะพร้าวแก้ว ๖.ขนมถ้วยชักหน้าสี้อชุน ๗.ขนมเทียนใบตองลัด ๘.ขนมถ้วยฟู ๙.ขนมหันตรา ๑๐.ลูกชุบชมพู ๑๑.มันสีม่วงกวน ๑๒.ข้าวเหนียวแก้วปั้นก้อน เมล็ดแดงติดหน้า ๑๓.วันหวานทำเป็นผลมะพร้าว ๑๔.ขนมทองคำ ๑๕.ขนมลัมกลืน ๑๖.ลอมแก้วลัมซ่า (ถ้าใช้มันสีม่วงกวนก็ไม่ต้องใส่ขนมทองคำ)

จัดขนมลงจานเชิงเล็กให้ลุ่มงาม เรียงให้ลัมสีกัน กลางโดยยอดมีจานเชิงรอง ซ้อนถ้วยประดับในโตะและปากโตะ กลางลัมซ่าลอมแก้วในโดยยอด ยกมาวางเรียงไว้กับลำรับคาว เมื่อถึงเวลาเลี้ยงพระแล้วยกบาตรข้าว

ของฝ่าบาตรมอบลูกศิษย์แล้วยกคำรับดาวคำรับเคียงไปตั้งหน้าพระ แต่คำรับพระพุทธรูปตั้งคำรับหวานและของฝ่าบาตรเล็วจที่เดียวแล้วบูชาเมื่อพระฉันทจวนจะอิมแล้ว ยกคำรับหวานมาเตรียมไว้พอพระอิมก็ยกบาตรข้าว และคำรับดาวคำรับเคียงไปให้ศิษย์ถ่าย ฉันทหวานแล้วยกไปให้ศิษย์ถ่ายและประเคนน้ำชา ฉันทเล็วจแล้วมีของไทยธรรมก็ถวาย พระยะถาลัพพีฯ จบแล้วลากลับวัด คำรับพระพุทธรูปเลี้ยงผู้อาราธนาศีลที่ปรนนิบัติพระเป็นเล็วจการบูชาพระ

หมายเหตุ – กับข้าวพระพุทธรูปที่จะถวายนั้นจะต้องมีคาถาวาดังนี้
“อิม ลูปะ พะยัญชนะ ลำป็นนํ ลาลินํ โภชนํ อุทกัรรํ อหํ พุทธัสสะ ปุเชมิ”
คาถาลาเมื่อพระฉันทแล้วดั่งนี้ “เสลัมคลา ยาจา มิ”

คำรับดาวหวานและเคียงเลี้ยงพระนั้นถ้าเป็นคำรับโท ตรี ลดของหวานและของจวนเสียบ้างเพียงโต๊ะละ ๘ ถึง ๙ ลิ่งก็พอ

๒ – เครื่องกระยาบวชพระภูมิ – ๒

เมื่อได้กล่าวคำรับบูชาพระแล้ว ก็ควรจะกล่าวถึงเครื่องกระยาบวชพระภูมิเจ้าที่ ดังท่านแต่ก่อนได้ ทำมาพอเป็นที่ทราบเค้าไว้สืบไป ในการบนบานเจ็บไข้หรือมีการมงคลเป็นต้น ดังต่อไปนี้

ที่ ๑ คำรับดาวกระยาบวช

มีปลาหางสด (ช่อน) ต้มยำทั้งตัว มีถ้วยน้ำพริกเผา ๑ ถ้วย กลัวย่น้ำว่า ๑ หวี ตัดจุกเสียบ ข้าวลุก ๑ ชามเล็ก น้ำ ๑ ถ้วยแก้ว มะพร้าวอ่อน ๑ ผล ปอกตัดฝาบรจุนโตะ ต้มยำและถ้วยน้ำพริกเผาด้วยกัน มีรูปเทียนบูชา บางทีก็มีผ้าสีชมพูหรือแพรสีทับทิม มีเชือกร้อยหูผูกที่ศาลด้วยรามาในโตะนั้น

ที่ ๒ คำรับหวานกระยาบวช

มี ๑.ขนมต้มขาว ๒.ขนมต้มแดง ๓.ขนมหุซ้าง ๔.ขนมเล็บมือนาง ๕.ขนมดอกจอกหรือโคมอน ๖.ขนมถั่วแปบไล่ถั่ว ๗.ขนมบัวลอย จัดลงจานเชิงลำดับในโตะ ขนมบัวลอยตักลงโถน้ำอุ่นวางกลาง แล้วยกไปตั้งที่หน้าศาลมีม้ารองผ้าขาวปู จุดรูปเทียนบูชา กันร่มซี่ผึ้งหรือร่มปีกค้างคาวปักไว้กับหลัก ถ้ามีผ้าสีชมพูก็ผูกเข้ากับศาลถวายในระหว่างเพล ตั้งไว้จนเพลแล้วจึงยกกลับมา

๓ - เครื่องลั้งเวยเทวดา - ๓

เครื่องลั้งเวยเทวดานั้นมี ที่ ๑ หัวหมู พร้อมด้วยเท้าและหางวางบน โตะเล็กตองรอง ๑ คู่ มีน้ำพริกเผาด้วย ที่ ๒ ไก่ต้มพร้อมทั้งตัว หัวและปีก ขดลงในชามหรือจานลึก ๑ คู่ ที่ ๓ กับข้าวของกินคาวหวานสุดแล้วแต่จะจัด ให้เต็มอย่างสำหรับพระหรือของกินจิ้นกับข้าวและจันอับข้างก็ได้ สุดแล้วแต่ จะจัดให้เต็มโต๊ะ ๒ โตะ หัวหมูตั้งข้างโตะละหัว ที่ ๔ มีกระถางรูปและรูป เล็ก ๆ เทียนทองเงิน ๑ คู่ เมื่อลั้งเวยเอารูปดอกเล็กจุดปักลงที่กับข้าวของกิน ทุกสิ่ง ไหรว้าลั้งเวยถวายแล้วก็ยกลงไปเลี้ยงกัน และไหวกก็มักเอาหัวหมูไป ทิ้งผ้าขาวที่นุ่งด้วย

ที่ในราชการตั้งโตะจิ้นและมีโตะเล็กเคียงล่องข้างมีในพระราชพิธี เฉลิมพระชนมพรรษาศัตรมงคล เป็นต้น แต่ล่วนตามบ้านนั้น ก็เป็นการพิเศษ เฉพาะเหตุจึงมีเครื่องลั้งเวยเทวดา

๔ - ของเซ่นผีเหี้ยทำวเรื่อน - ๔

มีในการบ่าวสาว เป็นต้น มี ๑ ห่อหมกปลาใบยอ ห่อให้ใหญ่ ๒ ห่อ หรือ ๓ ห่อ ๑ จาน ไก่ต้ม ๑ คู่ ขนมจิ้น ๑ จาน เหล้า ๑ ขวด ผ้าขาวพับใหญ่ ๑ พับ หมากทั้งพลูทั้งใบและเมียง ๑ จาน จัดลงตะลุ่มหรือเตียบมีรูปเทียน ด้วย ใช้มีลหฺรู่หรือแพกระบวนจิ้นห่อข้าวถูล่งมาที่บ้านเจ้าสาวในเวลาเช้า มีเถ้าแก่รับที่บ้านนำไปเซ่นในเรื่อน จุดรูปเทียน บางบ้านเถ้าแก่รับนำตัวเจ้า บ่าวเข้าไปจุดรูปเทียนเซ่นเอง บางบ้านเจ้าบ่าวไม่ต้องมา เถ้าแก่รับแล้วก็ไป ทำพิธีเซ่น ด้วยแก้ห่อจุดรูปเทียนบูชาขึ้นแล้ว ก็กล่าวคำพร้าพรรณนาบอก เล่าว่า จะมีลูกหรือหลานเข้ามาเป็นเชยลู่อยู่ในบ้าน ขอให้พิทักษ์รักษาให้ อยู่เย็นเป็นสุข ทำมาค้าขึ้นอยู่ด้วยกันให้ยี่ดยาว เป็นต้น ผ้าขาวพับ ๔๐ คอก นั้นเมื่อเซ่นบูชาแล้ว เอาไปเย็บลบงจิวรอุทิศให้เอาไปถวายพระ

๕ - ล้ำรับครู - ๕

มีที่ ๑ หัวหมูทั้งตีนและหาง วางบนจานใหญ่ขึ้นโตะมีถ้วยน้ำพริกเผา ด้วย จะใช้ไก่คู่เปิดคู่เต็มด้วยก็ได้ หรือถ้าคนจนก็ใช้หมูนอนตองแทนหัวหมู

ถ้าไหว้ครุมนโหรีไม่ใช่หัวหมูเพราะครุเป็นแขก ถ้าครุละครตัวยักษ์มีหัวหมูดิบ
เต็ม เหล้า ๑ ขวด มีหมี่คลุกห้ามไม่ให้ชิม ๑ จาน บุหรี่ ๒ ตัว กัญชา ๒ กิ่ง
เต็มด้วย

ถ้าครูลิงมีผลไม้เต็มด้วย

ที่ ๒ มีพานเงินหรือตะลุ่ม หรือพานเล็กมีรูปดอกไม้เทียนดอก กระถาง
ข้าวตอกดอกไม้ ดอกมะเขือหญ้าแพรกพาน ๑ ด้วย เมื่อบูชาครุแล้วก็จัด
รูปเทียนขึ้น ครูผู้สอนก็ว่าคำบูชาครุ ครูและศิษย์ก็โรยดอกไม้และข้าวตอก

ที่ ๓ ถักรับหวานมี ๑.ขนมต้มขาว ๒.ขนมต้มแดง ๓.ขนมด้วงหรือ
หุซ้าง ๔.ขนมเล็บมือนาง ๕.ขนมดอกจอกหรือโคมอน ๖.ขนมถั่วแปบไส้ถั่ว
จะใช้ขนมถั่วฟูแทนก็ได้ มีบายสีปากชามตั้งกลาง จัดบรรจุจานเชิงลงในโต๊ะ
ขนมวางเรียงรอบ มีมะพร้าวอ่อนปอกตัดฝาด ๑ ผล กลัวย่น้ำว่า ๑ หวี ตัดจุก
เสียบบรรจุรวมกัน ๑ โต๊ะ ถ้าไหว้ครุครั้งแรกมีขันล้างหน้าใบ ๑ ผ้าขาว ๑ ผืน
เงิน ๖ บาท แต่ไหว้ประจำปีไม่ต้องมี

๖ - เครื่องเจ้านาย - ๖

ที่ ๑ ข้าวล้วย

คำลูงขึ้นไปอีกก็เรียกว่าพระกระยาใช้ข้าวนาสวนร้อนเอาแต่ต้นให้
เป็นตัว หุงเฉพาะหม้อและคดลงชามขนาดงามเข้าลายทองมีฝา อย่าให้เต็ม
ลุ่มปากชามนั้ก แล้วให้มูลพูนฝาปิดรองพานเงินหรือถมเข้าถุกปิดตราด้วย
แป้ง หรือขี้ผึ้ง

ที่ ๒ เครื่องคาว

จัดลงจานเชิงลายทองขนาดคาวประดับให้ลุ่มงาม แล้วตั้งบนโต๊ะเงิน
เข้าถุกตีตราเหมือนกัน มีจำนวนกับข้าวและกาพย์ห่อโคลงพระนิพนธ์เห่เรือ
กำกับไว้ด้วย ที่ชาดก็ประกอบเพิ่มเติมขึ้นโดย พ.ภ. มีดังนี้

(๑) หุ่ม

“เห็นหุ่มรวมทรงเคร้า รุ่มรุ่มเร้าคือโฟฟอน
เจ็บไกลใจอวรณ์ ร้อนรุ่มรุ่มกุ่มกลางทรง”

- (๒) พล่าเนื้อลัด
 “ข้าฯ พล่าเนื้อลัด
 คิดความยามถนอม
 ฟุ้งปรากฏรสที่หอม
 ล้นเนื้อเลวคนซ์”
- (๓) ลำเตี้ยง
 “ลำเตี้ยงคิดเตี้ยงน้อง
 ลดหลั่นชั้นชอบกล
 นอนเตี้ยงทองท่าเมืองบน
 ยนอยากนรินทร์คิดแนบนอน”
- (๔) ย่ำใหญ่
 “ย่ำใหญ่ไล่สารพัด
 รลดีด้วยน้ำปลา
 วางจานจัดหลายเหลือตรา
 ยี่ปุ่นล้ำย่ำวนใจ”
- (๕) หมูแนม
 “หมูแนมแหลมเลิศรส
 พิศห่อเห็นรางซาง
 พร้อมพริกสดใบทองหลวง
 ห่างห่อหวนป่วนใจโหย”
- (๖) ไข่คว่ำ
 ไข่คว่ำทำเช่นนี้
 ตัวพี้นิราไกล
 เปรียบคะดีว่าซ้ำใจ
 ใจเจ้าเศร้าเปล่าเปลี่ยวทรวง พ.ภ.
- (๗) เบ็ดยัดไฉนึ่ง
 เบ็ดยัดไฉ่เปรียบแกลง
 เจ้าคิดจิตระอาไลย
 ใให้พีแจ่งซึ่งความใน
 ใให้พีช่ายทราบคะดี พ.ภ.
- (๘) ไก่ผัดขิง
 ผัดขิงดูพริ้งเพรา
 แล่นคณึ่งถึงเยาวมาล
 ฝีมือเจ้าผัดเปรี้ยวหวาน
 ล้ายลวาลดีพีที่คู่คิด พ.ภ.
- (๙) ไส้กรอก
 ไส้กรอกคุดหยอกเย้า
 หวนคณึ่งถึงมารศรี
 จำจากเจ้าร่วมชีวี
 ป่านฉนี้น้องจะหมองใจ พ.ภ.
- (๑๐) ไก่พะแนง
 ไก่พะแนงแสดงกิจ
 หวนเห็นเช่นล้ายใจ
 ว่าเจ้าคิดจิตระอาไลย
 เจ้าโครกกล้าน้ำตาพรู พ.ภ.

ที่ ๓ เครื่องเคียงแกง

ต้กลงในซามแกงลายทอง ฝาปิดมีจานรองซ้อนด้วย ห่อข้าวถุงดี
ตราเหมือนกัน มี

(๑) แกงแข็งจีแลดับเหล็ก

“ดับเหล็กลวกร้อนต้ม เจือน้ำส้มและพริกไทย
โอชาจะหาไหน ไม่มีเทียบเปรียบมีอนาง”

(๒) น้ำยาแกงชม

“ความรักยกเปลี่ยนท่า ทำน้ำยาอย่างแกงชม
กลมมรดกล่อมเกลี้ยงกลม ชมไม่วายคลบคล้ายเห็น”

(๓) แกงคั่วลัมหมูป่า

“เลือรู้หมูป่าต้ม แกงคั่วลัมมีไล่ระกำ
ชรอยแจ้งแห่งความขำ ซ้ำทรวงเคঁร่าเจ้าตราครอม”

(๔) แกงปลาเทโพ

“เทโพพื้นเนื้อท้อง เป็นมันย่องล่องลอยมัน
น่าชดรดครามครัน ของลัวร์ค์เลวยรมย์”

ที่ ๔ เครื่องเคียงแขก

จัดลงจานรีแลซามฝา ชนโตะเข้าถุงดีตราเหมือนกัน มี

(๑) แกงมัลมัน

“มัลมันแกงแก้วตา หอมยี่หรร่าลร้อนแรง
ชายใดได้กลิ่นแกง แรงอยากใหใฝ่ฝันหา”

(๒) ข้าวหุงหรี

“ข้าวหุงปรุงอย่างเทศ รลพิเศษใส่ลูกเอ็น
ใครหุงปรุงไม่เป็น เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ทำ”

(๓) อากาด

อากาดช่างฉลาดล้ำ แทรกใส่น้ำกระเทียมเจือ
หวนคิดจิตร์พันเผื่อ เชื่อว่ามีตรคงคิดถึง

(๔) ลุดตี

“ลุดตีนี้หน้าชม
โอซาน่าโก่แกง

แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแผง
แคลงของแขกแปลกกลืนอาย”

(๕) ไก่ทอดทาเครื่องเทศ

ไก่ทอดทาเครื่องเทศ
ชายโตได้กลืนอาย

รสพิเศษหอมเหลือหลาย
ไม่วายคิดจิตรกระคัล พ.ภ.

(๖) นำแกง

นำแกงคิดแคลงจิตร
แล่นคณิงถึงงามขำ

ของแขกมิตรประดิษฐ์ทำ
อร่อยล้ำรสโอชา พ.ภ.

ที่ ๕ เคียงเครื่องจิ้ม

จัดผักต่างๆ ที่เป็นผลก็แกะสลักจกให้งาม จัดให้ลลับกินลิกัน บรรจุ
ในงานใหญ่ และจานปลาอย่างมีปลาตุ๋นทอดหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเป็นคำๆ ปลา
กรอบหน้าลันแกะเอาแต่เนื้อเป็นชิ้นๆ แล้วทอดน้ำมันย่าง กุ้งนางเผาทั้งตัว
ปอกเปลือกชักได้ออก ประดับลงในจานขนาดกลาง เป็นอย่างๆ กัน ๑ จาน
ก้อย ๑ จาน เครื่องจิ้มโตปลา ๑ ถ้วย แลร์วังว่า ๑ ถ้วย น้ำพริกก้อย ๑ ถ้วย
ปลาร้าหลน ๑ ถ้วย เอาขึ้นโต๊ะคีตราเหมือนกันมี

(๑) โตปลา (๒) แลร์วังว่า

“โตปลาเลแลร์วังว่า
ไบโครกบอโครครวญ

ดูจวาจากระบิดกระบวน
ใให้พี่เครั้เจ้าดวงใจ”

(๓) ผักคียบ

“ผักกระโอมชื่อเพราะพร้อง
ผักหวานชานทรงวงใน

เปนมอมน่องฤาโอมไหน
ใคร่ครวญรักผักหวานนาง”

(๔) ก้อยกุ้ง

“ก้อยกุ้งปรุงประทิน
รสทิพย์หยิบมาโปรย

วางถึงลันดินแดโดย
ฤาจะเปรียบเทียบทันขวัญ”

(๕) ปลาร้าหลน

ปลาร้าราให้คิด
หวนคณิงถึงลุดตา

กลืนขึ้นจิตรรสโอชา
มาด้วยพี่จะดีเหลือ พ.ภ.

ที่ ๖ เคียงเกาเหลา

(๑) แกงจืดรังนก

“รังนกหนึ่งน้ำหนัก
นกวรจากจืดรังนก

โอรสกล่าวกว่าทั้งปวง
เหมือนเรือมร้างห่างห้องหวน”

(๒) ต้มแก้วลอมองปลา

แก้วลอมองปลาน้ำชม
เล็พย่ฟลางทางตฤกตรา

รสกล่อมกลมหอมโอรสา
ถึงสุดาแม่ผู้ทำ พ.ภ.

(๓) แกงเอ็นกวางกับฮื่ออี่

เกาเหลาเกลากกลมกล่อม
ฮื่ออี่กับเอ็นกวาง

ปรุกกลิ่นหอมทวลนักนาง
เปรียบดุจเครื่องเมืองลวรร์ค พ.ภ.

(๔) แกงบาทเปิดกับปูทะเล

บาทเปิดวิเศษลัด
แกงจืดอย่างจืดกลาย

โอรสกล่าวกำจาย
เจ้าช่างแกล้งตบแต่งท่า พ.ภ.

(๕) ผัดลันและเนื้อไก่เปรี้ยวหวาน

ผัดลันไก่เปรี้ยวหวาน
แกมกับเนื้อไก่พา

เยาวมาลช่างสุดหา
รสให้เลิศประเสริฐหลาย พ.ภ.

(๖) ผัดหูฉลาม

อีกผัดหูปลาฉลาม
คิดปล้มลิ้มไม่ไหว

แม่โถมงามช่างตามใจ
ในโถมศรีที่มีคุณ พ.ภ.

(๗) หมูย่าง

สุกรหันเหมาะหมด
คิดดนิ่งถึงลายใจ

แลนอร่อยรสนี้กระไร
ไกลน่องนิตเฝ้าคิดถึง พ.ภ.

(๘) แฮ่กิ้น (ทอดมันเจ๊ก)

แฮ่กิ้นทอดมันเจ๊ก
ฉลาดทำล้าเหลือหลาย

รสเหลือเอกลสุคบรรยาย
สุดคำพำพำพรรณนา พ.ภ.

จัดลงในหม้อเกาเหลาเงิน ซึ่งมีที่สำหรับถ่านให้ร้อน แลของที่ผัดนี้
ลงในซามฝา ขึ้นโต๊ะตึตราเหมือนกัน

ที่ ๗ เครื่องหวาน

จัดประดับจานเชิงลายทองขนาดหวาน ให้ลุ่มจานแล้วเอาชิ้นเรียง
ประดับกลางโต๊ะและปากโต๊ะ ให้ลบลับสีกัน มีจานรองล้อมอยู่กลาง เข้าดู
ตีสตราเหมือนกัน มี

(๑) ข้าวเหนียวลั้งชยา

“ลั้งชยานำตั้งไข ข้าวเหนียวไล่สีโครกแดง
เป็นนัยให้เคลือบแคลง แจ้งว่าเจ้าคร่ำโครกเหลือ”

(๒) ขนมลำเจียก

“ลำเจียกชื่อขนม นึกโฉมฉมหอมชายโหย
ไกลกลิ้งดินดินแดโดย โหยให้หาบุหงางาม”

(๓) ขนมมัลกอด

“มัลกอดกอดอย่างไร นำลงไลยใคร่ขอถาม
กอดเคล้นจะเห็นความ ขนมนามนี้ยังแคลง”

(๔) ขนมจีบ

“ขนมจีบเจ้าจีบห่อ งามสมล่อประพิมพาย
นิกน่องนุ่งฉีกทวย ชายพกจีบกليبแนบเนียน”

(๕) ขนมเทียน

“รลรักยักลำนนำ ประดิษฐ์ทำขนมเทียน
ค่านิ่งน้วนางเจียน เทียนหล่อเหล่าเกลากลึงกลม”

(๖) ทองหยิบ

“ทองหยิบทียบเทียบทัด ลามหยิบซัดนำเซยชม
หลงหยิบว่ายาม กัมหน้าเมินเขินขวยใจ”

(๗) ผลชิด

“ผลชิดแช่อิ่มอบ หอมตระหลบล้ำเหลือหวาน
รลไหนไม่เปรียบปาน หวานเหลือแล้วแก้วกลอยใจ”

(๘) ขนมผิง

“ขนมผิงผิงเผ่าร้อน เพียงไฟฟอนฟอก ทรวงใน
ร้อนนักรักแรมไกล เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง”

- (๙) ทองหยอด (๑๐) ทองม้วน
 “ทองหยอดทอดลื่นทิ
 ล่องปี่ล่องปิดบัง
 ทองม้วนมิดคิดความหลัง
 แต่ลำพังล่องต่อล่อง”
- (๑๑) ขนมช่อม่วง
 “ช่อม่วงเหมาะมีรล
 คิดลี้ละไบคลุม
 หอมปรากฏกลโกกลม
 หุ้มห่มม่วงดวงพุดตาน”
- (๑๒) ฝอยทอง
 “ฝอยทองเป็นยองโย
 คิดความยามเยาวมาลัย
 เหมือนเส้นไหมใหม่ของหวาน
 เย็บชุนใช้ไหมทองจีน”
- (๑๓) ขนมรังไร
 “รังไรโรยด้วยแป้ง
 ใช้ออกนกทั้งปวง
 เหมือนนกแก้งทำรังรวง
 ยั่งยืนดีด้วยมีรัง”
- (๑๔) ขนมจ่ามงกุฎ
 “งามจริงจ่ามงกุฎ
 เรียมรำคำนึ่งปอง
 ไล่ชื่อดุมงกุฎทอง
 ละอิ่งน้องนั้นเคยยล”
- (๑๕) ผลพลับแห้งเชื่อม
 “พลับจีนจักด้วยมีด
 คิดโหจรู้อ่อนยืมยวน
 ทำประณีตน้ำตาลกวน
 ยลยิ่งพลับยับ ๆ พรรณ”

ที่ ๘ เคียงหวาน

จัดลงขามผ่าลายทองขนาดหวาน มีจานรองช้อนบรรจุจุดีตรา
 เหมือนกัน มี

- (๑) ช่าหริ่ม
 “สำหริ่มลืมหวานล้ำ
 วิตกอกแห้งเครือ
 แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
 ได้เสพย์หริ่มพิมเลนโรย”
- (๒) ขนมบัวลอย
 “บัวลอยเล่ห์บัวงาม
 ปลั่งเปล่งเคร่งยุค
 คิดบัวงามแก้วกับตน
 ลักลนชดุดประทุม”

(๓) ล้มฉุน

“ลื่นจี้มีครุ่นๆ

หวนถวิลลึนลงมวงอน

เรียกล้มฉุนใช้นามกร

ช้ออนถ้อยร้อยกระบวน”

(๔) ผลจากล่อยแก้ว

“ผลจากเจ้าล่อยแก้ว

จากช้ำน้ำตากระเด็น

บอกความแคล้วจากจำเปน

เป็นทุกข์ท่าหน้าवलแดง”

ที่ ๔ เคียงผลไม้

ปอกและคว้านเมล็ดออก ประดับโดยอดแก้วเจียรนัย มี

(๑) มะปราง

“มะปรางนางปอกแล้ว

ยามขึ้นรินโรยแรง

โล่โถแก้วแพรวพรายแสง

ปรางอ้อมอบทรายนาลา”

(๒) มะม่วง

“หวนท่วงม่วงหอมทอง

คิดความยามนิทรา

อีกกร่องรลโธษา

อุราแนบแอบบอกร”

(๓) ผลเงาะ

“ผลเงาะไม่งามเงะ

หวนเห็นเช่นรจนา

มลอ่นเมล็ดและเหลือปัญญา

จำเจ้าเงาะเพราะเห็นงาม”

(๔) น้อยหน้า

“น้อยหน้านำเมล็ดออก

มือไพร่ไหนจักทัน

ผลไม้นี้ตามฤดูกาลบางที่ก็เปลี่ยนเป็นผลอื่น ดังนี้

ปล่อนเปลือกปอกเป็นอัศจรรย์

เทียบเทียบที่ฝีมือนาง”

(๕) ทับทิม

“ทับทิมพริ้มตาตรู

ลุกแล้งแดงจักย่อย

ไล่จันดูจุจเมล็ดพลอย

อย่างแหวนก้อยแก้วตาชาย”

(๖) ลูกตาล

“ตาลเฉาะเหมาะใจจริง

คิดความยามพิลล์มัย

รลเย็นยิ่งๆ เย็นใจ

หมายเหมือนจริงยิ่งอยากเห็น”

(๗) ลางล้าด

“ลางล้าดแลวงเนื้อหอม ผลงอม ๆ รลหวานลนิท
กลืนพลาทางเพ่งพิคว์ คิद्यามลารทยาตรามา”

(๘) ทูเรียน

“ทูเรียนเจียนตองปู เนื้อดีคูเหลืองเรื่องพราย
เหมือนลีสวีกาย ลายลวาลดีพื้ที่คูคิต”

(๙) ลัลละ

“ลัลละล้าแลงผล คิตล้าตันแน่นหนาหนาม
ถ้ำทิมปี้ป็นกาม นามลัลละมะเม็ดตา”

(๑๐) ผลเกด

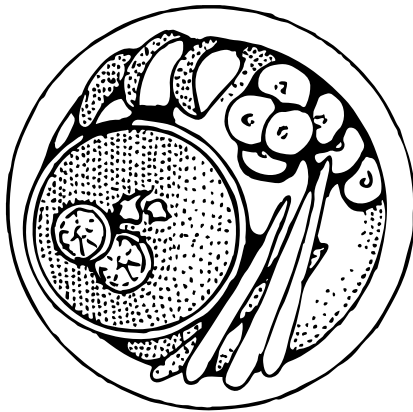
“ผลเกดพิเคษลัด โอลารลล้าเลคปาง
ค่านึงถึงเอวบาง ล้างเกษเล้นชนเม่นล้อย”

เครื่องเจ้านายนี้ เมื่อจะตั้งครปูเลื่ออ่อนหรือพรมบนเตียงเท้าสิงห์ แล้วปูลัจหนี่ทับ ตั้งชั้นน้ำเลวยทองคำหรือถมตะทอง บ้วนพระโอบธุป้ากแกร พานรองผ้าเช็ดพระหัตถ์ มีผิวมะกรูด ตลับกระแจะและชวดน้ำอบด้วย ถ้ำ เลวย ๒ องค์กร์ตั้ง ๒ ล้ารับ ชามข้าวเลวยเพิ่มชั้นอีกชาม ๑ ตั้งตรงกัน ยก เครื่องควาตั้งกลาง เครื่องเคียง ช้างละ ๒ ล้ารับ ชามข้าวเลวยชาม ๑ หรือ ๒ ชาม ต่อยตราแก์ถูเครื่องเลียวก่อนที่จะยกมาตั้งเลวยเครื่องควาแล้วเลือน ออกตั้งเครื่องหวานกลาง เคียงหวานข้าง ๑ เคียงผลไม้ข้าง ๑ เลวยแล้วก็ เลือนเครื่องหวานไป บางที่ที่เจ้านายเลวยล้างพระหัตถ์เช็ดพระหัตถ์แล้ว ก็ เลด็จไปประทับเลวยสุคราลร้อน หรือหมากเลวยทรงลูปโอลถที่ ๆ ประทับ แห่งหนึ่งต่างหาก ถ้ำจะประทับอยู่ที ๆ เลวยนานต้องเชิญสุคราล หมาก เลวย โอลถมาตั้งถวาย ดังนี้เป็นตั้งเครื่องวรายพลีถวายเจ้านายแล

“อันล้ารับกับข้าวของฉัน
ไก่พะแนงแกงต้มยำน้ำยา
“เหล่าคณะนักธรรมฉันได้
หมูไก่แกงต้มยำคำโตๆ
ยังซ้าวันได้อีกสองโถ
น้ำยาโอดันเถาเต็มทุกองค์”

มีลมมันข้าวบูห์รึตีนักหนา
ลึงขยาฝอยทองของชอบใจ”
กำลังอยากหยิบของที่ต้องใจ
บ้างฉันเปิดเจ็ดตัวเหลือแต่ปีก
บ้างฉันไก่พะแนงแกงเทโพ

พระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ ๒



ปริเฉท ๒

หุงต้มข้าว

“โภชนา ลาลี ล่งไป กว่าจะได้กลับคืนภารา”

พระราชนิพนธ์ รัชกาลที่ ๒

“ทั้งลูกเดือยข้าวฟ่างต่าง ๆ ไม่อย่างเดียว ข้าวเหนียว ข้าวเจ้า ข้าวเม่า ข้าวพองของเดินทาง ถั่ว งา ลาคู ข้าวตอก ข้าวตากหลาก ๆ ไม่น้อย ที่ใช้น้ำอ้อย อร่อยดีล้ำ น้ำผึ้งหวานฉ่ำ น้ำตาลเจือยเหนียว ๆ แก้วร้อนผ่องลงถุงได้ ยัดได้ ย่อมละว่า นักหนาซบซ้อน อ้ายที่ไหนดินก่อนผ่องไวข้างบน ที่ไหนเมื่อจน จะได้กินนาน ๆ จัดลงไว้ข้างล่างต่าง ๆ สารพัด” - คำวัดลั้งค์กระจาย

การหุงต้มข้าวนี้ก็เป็นล้ามัญอันจำเป็นที่เราจะหุงเป็นด้วยกันทุกคนรับประทานได้ทั้งนั้น เว้นแต่ว่าหุงดีและไม่ดีเปียกบ้างลวยบ้างลวมลวยบ้าง ตามแต่ที่คนจะชอบรับประทาน แต่การหุงข้าวที่เป็นอย่างง่ายนี้ ก็ยังมีวิธี เป็นปากศิลปะอยู่โดยวิธีที่หุงปรุงแปลก ๆ กันอันให้เกิดซึ่งโอชะ ดิฉันจึงได้เก็บรวบรวมลงตำราไว้ให้เป็นที่ลั้งเกตุสืบไป

ก็เมื่อข้าวได้หุงต้มลุกเป็นข้าวลวยหรือข้าวต้มแล้วก็ยังแผลงโดยวิธี ปรุงให้อร่อยมีโอชะแผลงลไปได้อีกหลายอย่างต่างประการ จะได้กล่าวเป็น หัวข้อโดยหมายลั้งขยาดตัวเลขเป็นวิธีลำดับไป พอที่ท่านผู้อ่านผู้เรียนจะได้ เลือกลัดให้ลองทำดูบ้างตามความที่ชอบใจจะรับประทาน

ในการหุงต้มข้าวนี้ในครั้งแรกก็ข้าวสารซึ่งจะหุงนั้นเป็นล้าคัญ ลรูปรวม ลงว่าข้าวเจ้าที่รับประทานอยู่นี้มีลองชนิดที่เป็นใหญ่ คือ ข้าวนาสวนและ ข้าวนาเมือง หรือเรียกตามล้ามัญลั้ง ๆ ว่า “ข้าวขาว”

“ข้าวแดง” และข้าวลองชนิดนี้มีพันธุ์ต่าง ๆ ออกไปอีกหลายอย่าง โดยเมล็ดใหญ่บ้างเล็กบ้างมีน้ำหนัก ๆ มากบ้างเบาบ้าง แต่ข้าวนาสวนที่รับประทานกันอยู่โดยมากก็มีชื่อว่ข้าวเหลืองใหญ่เหลืองทอง เป็นต้น บาง เอกชนก็ชอบข้าวเม็ดเล็กมีข้าวชอยชิง ๆ ลฯ ข้าวนาเมืองนั้นมักคนเลวหรือ

ป่าไฟรับประทานเพราะราคาถูก และบางท่านผู้ดีที่ชอบรับประทานก็มีบ้าง
ว่าสร้อยกว่าข้าวขาว และต้องค้างปีจึงดี ในเวลาที่ใช้สีครกกระเดื่อง มีฉาง
และโรงสีสำหรับบ้านเรือน ทั้งทำนาเองด้วยก็รับประทานข้าวพันธุ์ที่ชอบใจ
อยู่เลมอย่งยืนได้ ด้วยมีนาให้ทำและสีซ้อมรับประทานเอง ครั้นลัมย
เปลี่ยนแปลงมาในเวลาที่มีโรงสีด้วยเครื่องจักรกลโกขึ้นมาก โรงสีฉางข้าว
สำหรับบ้านเรือนก็หยุดระงับเลิกไปแทบทั้งนั้น ตลอดจนฉางหลวงใช้อาศัย
ซื้อข้าวสารรับประทานถูกกว่าข้าวสารที่ซ้อมตำทำเอง เมื่อใช้ข้าวสารโรงสี
เครื่องจักรกันอยู่นี้ พันธุ์ชนิดข้าวต่าง ๆ ก็มักรวมลงโดยความล้งเกตของ
ผู้ซื้อเดี๋ยวนีก็ใช้อาศัยล้งเกตดูข้าวที่เป็นที่หนึ่งซึ่งเมล็ดงามขาวละอาดและ
ข้าวที่ ๒ เลลงไป ล้วนข้าวพันธุ์ต่าง ๆ ก็ยังมีอยู่เฉพาะชวานาที่ทำและกำนัล
ให้ปันกันมีอยู่บ้างมีชนิดข้าวหอเป็นต้น ยังข้าวอีกประเภทหนึ่งเรียกว่า ข้าว
เหนียว มีชนิดข้าวอย่างหนึ่ง มันปูอย่างหนึ่ง คำอย่างหนึ่ง ข้าวเหนียวัญญา
อย่างหนึ่งแต่ข้าวเหนียวนี้ชวานาไทยเหนือชอบรับประทานเป็นพื้น ชาวไทย
ใต้ชอบข้าวเจ้าและใช้ข้าวเหนียวเป็นพิเศษหุงหนึ่งหลามเป็นเครื่องว่างและทำ
ขนม เป็นต้น ไม่ใช้รับประทานเป็นพื้นดังชาวไทยเหนือนั้น

ในการที่หุงต้มข้าวนี้ฉันขอเริ่มด้วยหุงข้าวบาตรเป็นปถมลัทธิการิยะ
และเป็นลำดับวิธี ดังต่อไปนี้

๑ - หุงข้าวบาตร - ๗

เครื่องปรุง - ข้าวสาร ๕ ทะนาน น้ำพอดีกับขนาดหม้อ (เดี๋ยวนีมี
หม้อต่างประเทศทำด้วยเหล็กเคลือบทองเหลืองทองแดง เงินเบา อะลูมิเนียม
ขนาดชนิดต่าง ๆ ในท้องตลาดมากตามทีเลือกจะใช้ได้ดี) เวลาต้องการ
ประมาณหนึ่งชั่วโมง

วิธีทำ - (๑) เอาข้าวกรอกหม้อขาวให้หมดรินน้ำล้กลองหรือล้ลมหน
แล้วเทน้ำลงใหม่ให้เพียงคอกหม้อ ต้องล้งเกตดูว่าจะไม่แน่นหม้อได้ ปิดฝา

(๒) เอาหม้อขึ้นตั้งไฟจะใช้ฟืนหรือถ่านก็ตาม ต้องให้ไฟแรงเดี๋ยวยไป
จนเดือดทั่วกันดีแล้วจึงเปิดฝามหม้อ

(๓) ให้เอาช้อนหรือไม้คนข้าวในหม้อให้ทั่วกัน ตักเมล็ดข้าวขึ้นดู
ถ้าเมล็ดข้าวยังกระด้างต้องเดี๋ยวยไปล้กหน้อย

- (๔) เปิดฝาหม้อดูอีก ถ้าเม็ดข้าวอ่อนพอเคี้ยวก็ใช้ได้
- (๕) ยกหม้อลงตะแกรงรินน้ำให้หมด
- (๖) เชี่ยวไฟเอาถ่านไว้แต่น้อย ยกหม้อขึ้นตั้งบนไฟให้อ่อนๆ (เรียกว่า ดง) ระวังอย่าให้ไหม้

(๗) เมื่อห็นรอบทั่วดีระอุละลายเต็ดน้ำแล้วเอาค้ำมาจ๋ายขึ้นให้เม็ดข้าวกระจาย และปิดฝาไว้ห็นอีกสองสามรอบเพื่อจะให้ล้วย เมื่อห็น้ำดีลั้งเกตุดูไม่เปียกไม่ล้วยเป็นอย่งกลางละมุนละไมพอดิ

(๘) ยกลงตั้งบนเสวียนเป็นใช้ได้ คดลงชั้นข้าวบาตรไปตั้ง

หมายเหตุ – การหุงข้าวในแรกๆ เรียนหุงต้องระวังอย่าผลอและมีความลั้งเกตุไว้อย่าให้ห็น้ำแห้งหรือเคียวจนเม็ดข้าวบานเกินไป จะเป็นข้าวเปียกและได้ ไม่มิรล ต้องระวังอีกอย่งหนึ่งว่าท่านผู้ที่จะรับประทานนั้นจะชอบล้วยหรือละมุนละไมหรือเปียก ถ้าชอบล้วยระวังเมื่อข้าวเคี้ยวเคียวไปให้เมล็ดแตกนั้ก ถ้าจะให้ละมุนละไมก็พอเม็ดข้าวแตก ถ้าเปียกก็ให้เมล็ดแตกมากน่น้อย และเวลาดงต้องใส่ใจระวังอย่าผลอให้ไหม้ได้

๒- หุงข้าวเช็ดน้ำธรรมดา - ๘

เครื่องปรุง – ข้าวสาร ๑ ทะนาน น้ำพอดิกับขนาดหม้อ เวลาต้องการประมาณครึ่งชั่วโมง

วิธีทำ – (๑) เอาข้าวรอกหม้อชาน้ำให้หมดรินน้ำลั้กลองสามหนแล้วเทน้ำลงใหม่เพียงคอกหม้อ ต้องลั้งเกตุดูว่าจะไม่แน้นหม้อได้ ปิดฝา

(๒) เอาหม้อขึ้นตั้งไฟแรง จะใช้ฟืนหรือถ่านก็ตาม เคียวไปจนเคือดทั่วกันดีแล้วจึงเปิดฝาหม้อ

(๓) ให้เอาจ่าหรือช้อนไม้คนข้าวในหม้อให้ทั่วกันตักเม็ดข้าวขึ้นดู ถ้าเม็ดข้าวนั้นยังกระด้างต้องเคียวไปลั้กน่น้อย

(๔) เปิดฝาดูอีกถ้าเม็ดข้าวนี้ นอ่อนพอเคี้ยวก็ใช้ได้

(๕) ยกหม้อลงตะแกรงรินน้ำให้หมด

(๖) เชี่ยวไฟเอาถ่านไว้แต่น้อยลงอีกยกหม้อขึ้นตั้งบนไฟอ่อนห็นไปให้รอบระวังอย่าให้ไหม้

(๓) เมื่อข้าวหั้นรอบทั่วดีระอุละลายเต็ดน้ำแล้ว เอาด้ามจ่ายขึ้นให้เม็ดข้าวกระจายแล้วปิดฝาไว้ หั้นอีกสองล้ามรอบเพื่อจะให้ล้วย แห้งน้ำดีแล้ว ลังเกตุคูไม่เปียกไม่ล้วยเป็นอย่างกลางละมุนละไมพอดี

(๔) ยกที่ตั้งบนเลี่ยนเป็นลูกใช้ได้ คดลงขามหรือจวนไปตั้งให้รับประทาน

๓ - หุงข้าวไม่เซ็ดน้ำ - ๔

เครื่องปรุง - ข้าวลารครึ่งทะนาน หม้อหรือเล่าอ้วย น้ำท่วมข้าวขึ้นมาเพียงองคุลีหนึ่ง เวลาต้องการภายในหนึ่งชั่วโมง

วิธีทำ - (๑) เอาข้าวลารเทลงในภาชนะขาวให้หมดละองล่างน้ำริน ลักสองล้ามหั้น เทจนหมดจดดีแล้ว

(๒) เอาข้าวรอกลงในหม้อหรือเล่าอ้วย คະเนดูลักครึ่งหม้อเหน้าลง ให้ท่วมสูงกว่าเม็ดข้าวของคุลีหนึ่ง ปิดฝา

(๓) ยกขึ้นตั้งไฟเคียวไปพอเดือด เอาด้ามจ่าคนเสียทีหนึ่ง ปิดฝาไว้

(๔) เคียวไปจนน้ำจวนจะแห้งเอาด้ามจ่ายอีกให้ทั่วกัน

(๕) ยกหม้อลงดงบนถ่านหั้นไปจนข้าวหั้นสุกระอุดี แห้งน้ำเป็นใช้ได้

หมายเหตุ - หุงข้าวไม่ต้องเซ็ดน้ำนี้ จินกวางตั้งเป็นผู้ชำนาญกะได้ จวนไฟหมดข้าวสุกก็พอดีกัน และนับถือรับประทานว่ามีกำลังดีกว่าข้าวหุงที่เซ็ดน้ำ เพราะเมื่อข้าวยังคงอยู่ไม่ได้แยกไปได้ดังหุงเซ็ดน้ำนั้น

๔ - หุงข้าวมัน - ๑๐

เครื่องปรุง - ข้าว ๑ ทะนาน มะพร้าว ๑ ผล ตามธรรมเนียมถ้าจะให้มันมากมะพร้าว ๒ หรือ ๓ ผลตามชอบ เกลือสำหรับปรุงหียบหนึ่ง เวลาต้องการชั่วโมงเศษ

วิธีทำ - (๑) เอาข้าวลารรอกหม้อชาน้ำให้หมดละองลัก ๒ หรือ ๓ น้ำ แล้วรินน้ำในหม้อให้หมด ละเต็ดน้ำ เอามะพร้าวกะเทาะและปอกเปลือกนอกแล้วซูดด้วยกระดาษเงิน ถ้าไม่ปอกเปลือกนอกสีข้าวมักมัวไป

(๒) คั้นกะทิให้ช้นอย่าให้ไล่นัก เอาเกลือโรยแต่พอออกเค็ม แล้วเท

ลงในหม้อพอท่วมข้าวหนึ่งของคุลิตหนึ่ง ยกหม้อขึ้นตั้งไฟหุงเคี่ยวไปจนเดือดนานๆ ค่อยยงให้ข้าวลวยตัวไม่เป็นก้อน จะไม่ไหม้กันได้ด้วย

(๓) พอน้ำแห้งแล้ว ดงถ่านอ่อนๆ ค่อยหันไปจนสุกแห้งน้ำดี เมื่อจวนจะระอุเอาใบตองสดล็ก ๓ หรือ ๔ ชั้น ลงปิดในปากหม้อแล้วกดลงไป ก้นโอที่จะออกเอาฝาปิดให้มีระอุดีเป็นใช้ได้

๕ - หุงข้าวสุลตัน - ๑๑

เครื่องปรุง - ไข่ตัวหนึ่ง ข้าวสารชนิดอ่อน ๑ หนาน เนยหนึ่งช้อนโต๊ะ กล้วยาฝรั่ง ลูกจันทเทศ กระจวานกานพลู นมวัวสด เกลือสำหรับปรุงหยาบมือหนึ่ง

วิธีทำ - (๑) เอาข้าวสารที่อ่อนมาล้างขาวให้หมดละออง แล้วเอากล้วยาฝรั่งแช่น้ำร้อนให้หน้าออกเหลือง เอาน้ำกล้วยาฝรั่งนั้นแช่ข้าวไว้จนข้าวขึ้นน้ำเหลือง เอาไข่มาตัดเป็นท่อนล้างน้ำให้หมดเอาลันมีดทุบให้กระดุกแตก เทลงหม้อ เอาน้ำเทลงเคี่ยวไปจนไข่สุกรลหวานออกแล้วตักเนื้อไข่ขึ้นฉีกให้เป็นฝอยก้นเนื้อหน้า ออกไข่ไว้ต่างหาก

(๒) เอาเนยที่ผสมแล้ว เทลงกระทะเอาข้าวขึ้นผัดพอข้าวตายหนึ่งมีกลิ่นหอม เมื่อจะหุงเอาลงหม้อเอานมกับน้ำไข่ต้มเติมลงด้วย สูงเหนือข้าวของคุลิตหนึ่ง เอาเกลือโรยพออกเค็มนิดๆ กระจวานกานพลู ลูกจันทเทศ ปั่นเลี่ยพอละเอียดนิดหน่อย ท่อผ้าขาวเคี่ยวไปในหม้อด้วยกัน เมื่อข้าวจวนจะสุกจึงเอาท่อลูกจันทเทศออกเสีย ค่อยคนๆ จนน้ำแห้งปิดฝาไว้ให้สุกระอุดี เมื่อจวนจะสุกแล้วเอาเนื้อไข่ที่ฉีกไว้โรยลง ชิมดูหอมหรือยัง ถ้าไม่หอมจึงเอากระจวานกานพลู จันทเทศ ที่ปั่นไว้ในท่อผ้า คลุกเคล้าอีกเล็กน้อย เมื่อดีแล้วเอาหน้าอกไข่ที่ฉีกไว้ โรยหน้าตั้ง ให้นำรับประทานกับแกงมัสมันและอาจาต

(๓) ถ้าจะใช้นี้ๆ กับหวด เอานมวัวและน้ำไข่เกลือนิดหน่อย ค่อยๆ พรอมไปในข้าวจนข้าวนั้นระอุสุกนุ่ม จึงเอาลูกจันทเทศกระจวานกานพลูปั่นให้ละเอียดคลุกเคล้าลงในหวดให้ทั่วกัน แต่พออกกลิ่นหอมเนื้อไข่ที่ตักขึ้นไว้ฉีกให้เป็นฝอยเคล้าลงในหวดนั้นเมื่อเข้ากันดีแล้ว คดลงจานเอาเนื้อขาวที่หน้าอกไข่ฉีกเป็นฝอยโรยหน้า ไปตั้งให้รับประทาน

หมายเหตุ – ถ้าไม่รับประทานนมหรือเนยใช้หัวกะทิแทนก็ได้
มะพร้าวเพียงผลหนึ่งก็พอ ให้กะเทาะแล้วขูดผิวดำออกเสีย ขูดด้วยกระทาย
จีน คั้นเอาแต่หัวชั้นๆ แทนก็ได้ แยกแต่ใช้น้ำมันเนยซีเนาวนิตและบางที่ใช้
ขมิ้นแทนหญ้าฝรั่ง

๖ – ข้าวยา – ๑๒

เครื่องปรุง – ข้าวที่สุกสวยๆ หน้อย ๑ ชาม, ใบล้มซ่าอ่อน, ใ
มะตูมอ่อน, ใพิกุล, ใมะกรูด, ใมะขวิด, ใดีปลี, มะพร้าวคั่ว, กุ้งแห้ง
ป่น, มะนาว, น้ำเคยอย่างดี, น้ำตาล, กุ้งรวน

วิธีทำ – (๑) เอาใบล้มซ่าอ่อน, ใมะตูมอ่อน, ใพิกุล, ใมะกรูด,
ใมะขวิด, ใดีปลี, มาหั่นให้ละเอียดเป็นฝอย

(๒) เมื่อเวลาจะรับประทานให้เอาน้ำพริกกระเทียมสุก (หรือน้ำ
พริกลาว) ที่ละเอียดคลุกกับข้าว เอาใที่ว่ามาแล้ว น้ำตาลกุ้งแห้ง น้ำเคยดี
มะพร้าวคั่วกุ้งสดรวนคลุกเคล้าลงไปด้วยกันชิมรส เปรี้ยวเค็ม ตามแต่ชอบใจ
เออลงชามตั้งให้รับประทาน

หมายเหตุ – ใไม้ที่ได้กล่าวมาเหล่านี้ถ้าผู้ใดไม่ชอบรับประทานสิ่ง
ไหนถอนออกเสียก็ได้ ชอบสิ่งไหนก็เพิ่มเติมให้มากขึ้น หรือถ้าคนเจ็บไม่
ใช้มะนาวและกุ้งรวนชักออกเสีย ใช้ล้่มมะขามแทนมะนาว บางคนก็ใช้ใ
กระพังโหมด้วย (ล้ามัญเรียกว่าตุตหมุดหมา)

๗ – ข้าวผัดหมี – ๑๓

เครื่องปรุง – หมู, กุ้ง, ปูทะเล, เนื้อไก่, เต้าหู้เหลือง, หอม,
กระเทียม, น้ำมันหมู, ข้าวสุก, เต้าเจี้ยว, ใกุยช่าย, น้ำตาลทราย, น้ำล้่ม,
ไช้เจียวผักชี, พริกสด น้ำเคยดี มะนาม ล้่มซ่า พริกป่น

วิธีทำ – (๑) เอาหมูกุ้งมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ยาว ๆ ปูทะเลต้มแกะเอา
แต่เนื้อ ๆ ไก่ก็หั่นชิ้นเล็ก ๆ เต้าหู้เหลืองหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เหมือนกัน

(๒) เอามันหมูเทลงในกระทะตั้งบนไฟแต่พอร้อน เอาหอมและ
กระเทียมทุบลงไปกับมันหมูพอสุกเหลืองดี เอาหมู เนื้อไก่, กุ้งผัดลงไปให้

หอมด้วยกัน แล้วจึงเอาข้าวลู่กเทลงพอลมควรแก่เครื่อง ผัดไปจนข้าวนั้น
แตกกระจาย เอาเต้าเจี้ยวรดลงไปนิดหน่อย เอาถั่วงอกและใบกุยช่ายโรย
ลงพอลมควรกับของนั้น น้ำตาลทรายน้ำเคยดี น้ำส้มเหยาะลงไปเล็กน้อย
พอมือกลื่นแล้วชิมดูตามแต่จะชอบรับประทาน ถ้าชอบเผ็ดเอาพริกป่นโรย
ลงคนให้ทั่ว

(๓) เมื่อตักขึ้นแล้ว เอาไข่เจียว พริกไทย ผักชี พริกสด ผิวลัมซ่าหั่น
โรยหน้า มะนาวเจือนเป็นซี่กว้างลงข้าง ยกไปตั้งให้รับประทาน

๘ - ข้าวต้มเปล่า - ๑๔

เครื่องปรุง - ข้าวใหม่ชนิดหอมกะพอลมควรกับขนาดหม้อ, น้ำใส
เทลงท่วมข้าวเพียงคอหม้อ

วิธีทำ (๑) เอาข้าวที่จะต้มนั้นมาชาน้ำเสียล้างสามน้ำให้หมดละออง
แล้วรินน้ำทิ้ง เอาน้ำที่ใสเทลงใหม่ให้ท่วมข้าวเพียงคอหม้อ ปิดฝา

(๒) เอาขึ้นตั้งบนเตาอังโล่ใช้ไฟถ่านเคียวไปจนเดือด เปิดฝา

(๓) เอาช้อนหรือจាំไม้ตักแต่ฟองที่เดือดออกเสียให้หมด

(๔) เมื่อเม็ดข้าวสุกดีแล้ว ยกลงเอาฝาปิดไว้ให้ระอุ น้ำจึงจะข้น แล้ว
จึงตักลงโถหรือชามฝา

หมายเหตุ - ถ้าต้มอย่างล้ามัญญไม่ต้องใช้ถ่าน ใช้ฟืนด้วยหม้อหรือ
กระทะที่มีฝาปิดก็ได้ สุดแต่ให้ข้าวลู่กแตกเม็ดดีแล้วคนให้เข้ากัน จึงตักลงโถ
หรือชามเลี้ยงกันตามล้ามัญญ

๙ - ข้าวต้มไก่ - ๑๕

เครื่องปรุง - ไก่ ๑ ตัว, มันหมู, กระเทียม ๒ หัว, ข้าวลารครึ่งทะนาน
น้ำเคยดี, พริกไทยป่น ผักชี

วิธีทำ - (๑) เอาไก่ ๑ ตัวมาผ่าท้องล้างให้สะอาดแล้วตัดให้เป็น
ท่อนๆ ต้มให้ลู่ก แล้วตักขึ้น เอาแต่เนื้อฉีกเป็นชิ้นเล็กๆ เอากระดูกออกเสีย

(๒) เอาข้าวลารครึ่งทะนานชาน้ำให้หมดละอองล้างสามน้ำ รินน้ำ
ให้สะอาด เอาน้ำที่ต้มไก่เทลงในหม้อข้าวที่ขาวไว้ เอาขึ้นตั้งบนไฟเคียวไป

จนเม็ดข้าวแตกดี

(๓) เอากระทะตั้งไฟเอาน้ำมันหมูเทลง แต่พอน้ำมันร้อน เอา
กระเทียมทุบ คนลงเจียวจนเหลืองดีแล้ว ตักขึ้นเทลงในหม้อข้าวต้ม

(๔) เอาเนื้อไก่ที่ฉีกไว้เป็นฝอยนั้นผสมลงในหม้อเอาน้ำเคยอดีราดลง
แล้วชิมดูจืดเค็มตามชอบใจ

(๕) เมื่อตักลงชามแล้ว เอาพริกไทยป่น, ผักชีหั่นโรยหน้าเป็นเสร็จ
ตั้งให้รับประทาน ถ้าจืดเติมน้ำเคยอดีอีกก็ได้

๑๐ - ข้าวผัดหมูแฮม - ๑๖

เครื่องปรุง - หมูแฮม ไข่ กระเทียม ข้าวพอลมควร น้ำลัม น้ำเคยอดี
ดี น้ำตาลทราย พริกไทยป่น น้ำมันหมู

วิธีทำ - เอาหมูแฮมแลเอาแต่เนื้อบางๆ แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาด
อย่างลูกปลา จึงเอาไข่ตีให้เข้ากันแล้วนำมาเจียวให้หนา แล้วหั่นเป็นชิ้นขนาด
ชิ้นเท่ากับหมูแฮม แล้วเอากระทะตั้ง ผสมน้ำมันหมูลงไปพอควร จึงเอาหัว
กระเทียมแห้งทุบลงผัดในน้ำมันพอเหลืองมีกลิ่น เอาหมูแฮมกับไข่เจียวผัด
ลงไปแต่พอร้อน อย่าให้หมูแฮมแห้ง แล้วเอาข้าวสุกกะปริมาณพอควรกับ
เครื่อง ผสมผัดลงในกระทะ ยีข้าวรวนให้กระจายอย่าให้เป็นก้อน น้ำลัม
น้ำตาลทราย น้ำเคยอดีราดลงไป ชิมดูจืดเค็ม ถ้ายังจืดก็เติมน้ำเคยอดีอีกเล็กน้อย
ผัดให้เข้ากันดี ชิมดูรสชาติดีแล้วตักขึ้นบรรจุชามหรือจานไปตั้งให้รับประทาน

