



# ສມັທສັກ

ແລະບາດສະພັນອື່ນ

089.95911

ສ255ພ

ຄ.2

ທາງ ເພື່ອ ສືບຮຽນເຮັດ

ກະສັດ ໃບກາບພາປະທັບສັກ

ທາງ ເພື່ອ ສືບຮຽນເຮັດ. ຄຸມເມືອງ

ວັດເທພະສິນທາກາກສ. ໕ ພຸດທະຈິກາຍນ ໒໕໐໒









## คำนำ

ในการฉาปนกิจศพคุณข้า เจ้าภาพได้พร้อมใจกันรวบรวม  
บทประพันธ์ต่าง ๆ กัน มาพิมพ์เพื่อเป็นอนุสรณ์แด่คุณข้า และ  
เห็นว่าควรจะพิมพ์คำนำของท่านลงไว้ด้วย เพื่อจะได้ทราบว่าได้  
แต่งไว้เมื่อใด และเคยพิมพ์แล้วในโอกาสใด

เจ้าภาพขอขอบพระคุณทุกท่านที่ได้กรุณาให้ความช่วย  
เหลือในการพิมพ์หนังสือนี้ และด้วยบุญกุศลทั้งหลายที่คุณข้า  
ได้บำเพ็ญมา รวมทั้งประโยชน์ใด ๆ อันเกิดจากหนังสือเล่มนี้  
จงเป็นบัจจัยให้คุณข้าได้ประสบสุขยิ่ง ๆ ในสัมปรายภพนั้นเทอญ.

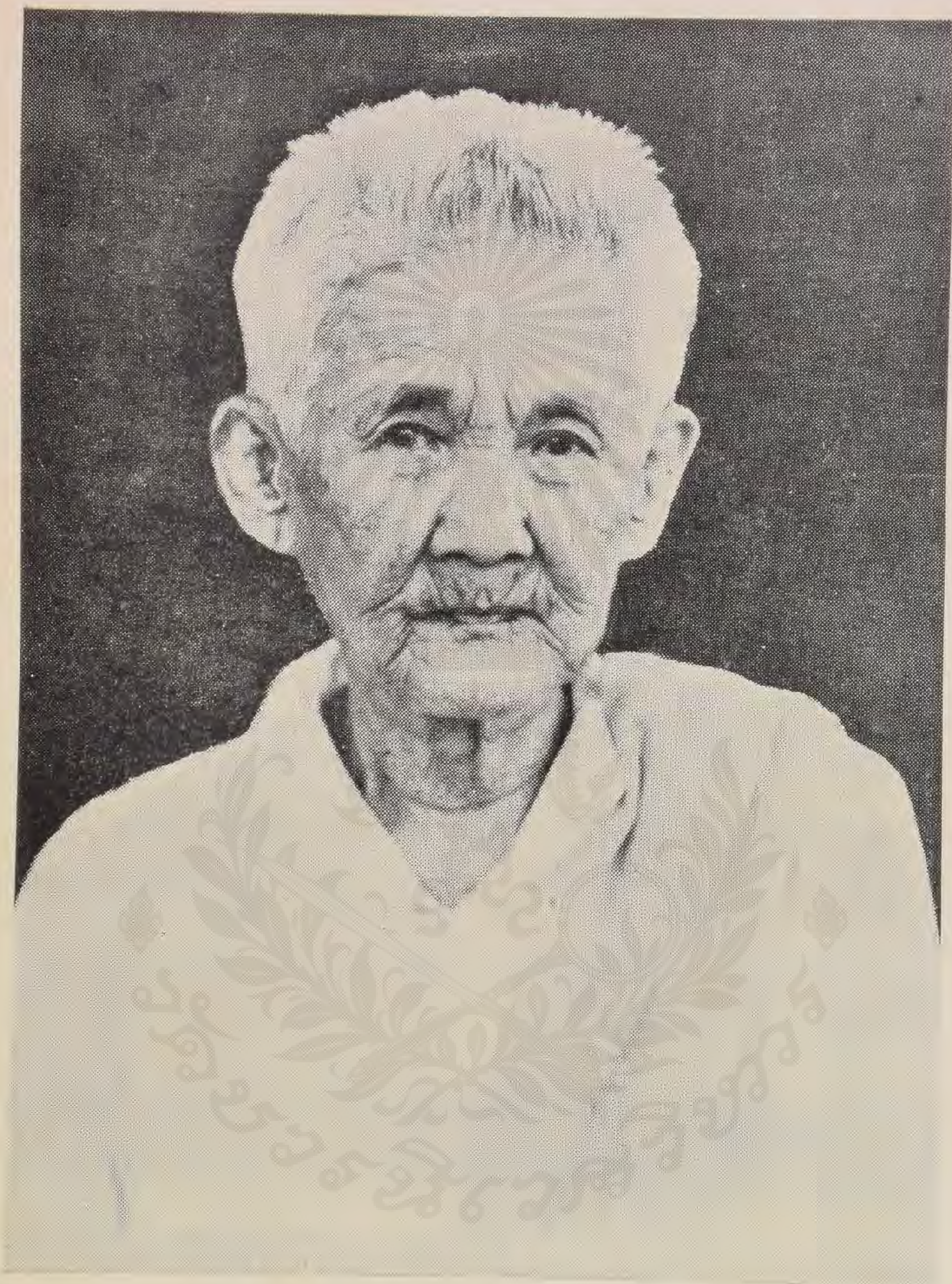
หลานของคุณข้า

ตุลาคม ๒๕๐๕









นางเพ็ชร สิบญะเรือง

๒๔๑๐--๒๕๐๔



เลขหมู่

089.95911

ค 255 พ

ค. ๕

เลขทะเบียน

017717



# ประวัติ



นางเพชร ดีบุญเรือง เป็นบุตรนายเชียวเตียงอน และนางหยิว  
เกิดเมื่อวันอังคารที่ ๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๔๓๐ ตรงกับวันขึ้น ๓ ค่ำ  
เดือนอ้าย ปีเถาะ ที่บ้านตำบลบางรัก จังหวัดพระนคร

นางเพชร มีพี่น้องรวมบิดามารดา ๖ คน แต่มีอายุยังยืนถึงวัย  
ชรา ๓ คนด้วยกันคือ

นายเชียวสุดเต็ง ดีบุญเรือง ผู้มั่งคั่งได้ถึงแก่กรรมเมื่อ พ.ศ. ๒๔๘๒  
อายุ ๗๖ ปี

นายเคงเหลียน ดีบุญเรือง ผู้มั่งคั่งได้ถึงแก่กรรมเมื่อ พ.ศ.  
๒๔๘๓ อายุ ๖๕

และนางเพชร เองซึ่งมีอายุยืนนานถึง ๙๕ ปี

นางเพชร เป็นลูกหญิงคนเดียว จึงเป็นที่รักใคร่ทนุถนอมของ  
บิดามารดามาตั้งแต่เยาว์ สักก่อนโรงเรียนยังไม่มีแพร์หลาย นายเชียว  
เตียงอนจึงได้ส่งชนแต่ผู้มีความรู้มาจากประเทศจีนให้มาอยู่ในบ้าน เพื่อ  
สอนหนังสือแก่ลูก ๆ จนนายเชียวสุดเต็ง มีความรู้ในอักษรศาสตร์จีน  
เป็นอย่างดี นางเพชรก็พุดอวยเรียนไปด้วยพอรู้ ๆ ปรากฏ เพราะสมัยนั้น  
ไม่นิยมให้เด็กผู้หญิงได้เรียนหนังสือเป็นด้าเป็นต้น ส่วนหนังสือไทยก็เรียน



กันในบ้าน แต่อาศัยว่าครอบครัวจนเป็นครอบครัวท ไม้หาความรู้ เมื่อ  
ใครพบหนังสือหรือข่าวสารอันใดซึ่งน่าสนใจก็มักจะนำมาเผยแพร่ถกเถียง  
เล่าลือกันฟังอยู่เสมอ นับว่าเป็นครอบครัวที่มีความสนใจในการศึกษามี  
ความคิดก้าวหน้า และมีนิสัยริเริ่ม

นายเซียวเตยงอันผู้บิดาได้จัด ตั้งโรงไฟฟ้า ขึ้นเป็น โรงแรกใน เมือง  
ไทย ไซยหรือว่ากิมเซ็งกิจการดำเนินอยู่จนสิ้นอายุ นายเซียวเตยงอัน และ  
โรงไฟฟ้าได้ถูกไฟไหม้ลง นอกจากกิจการโรงไฟฟ้ายังมีการค้าขายทางเรือ  
อีกด้วย ในสมัยนั้นคงยังไม่มี ใครรู้จักคำว่า “ตั้งคมตั้งเคราะห์” แต่ใน  
บ้านนายเซียวเตยงอันมียาประจำบ้านไว้ให้ทานเป็นนิตย์ มีไม้ขอม มีส้ม  
ฉุนทำด้วยทองเหลือง (ซึ่งเด็กรุ่นหลังชนหลานยังได้เห็น) ไว้สำหรับ  
ช่วยในการดับเพลิง ถ้ามีศพลอยขึ้นมา ก็ตกลงกับท่านตั้งมหารัตนคุณ  
พลให้จัดการปลงศพโดยนายเซียวเตยงอัน และนางหยิว เป็นผู้ออกค่า  
ใช้จ่ายทั้งสิ้น เพื่อนบ้านคนใดมีทุกข์ร้อน ตลอดจนผู้เมื่อยทะเลาะกันหรือ  
มีลูกคอตังไม่อยู่ในโอวาท ก็มักมาปรึกษาหารือขอคำแนะนำซึ่งคุณตั้ง  
มีแต่หลานก็โตตกทอดมาถึงลูกหลานด้วย นางหยิวผู้มารดาขอว่าเป็น  
ผู้สามารถในการปกครองคน และอบรมบุตรหลานให้อยู่ในระเบียบวินัย  
มีความมชยตถ ชาญหมั่นเพียร และรอบคอบ นางเพชรได้อางถึงค ซึ่ง  
มารดาท่านตั้งสอนอยู่เสมอว่า “ให้เราคอยเขาอย่าให้เขาคอยเรา” “ให้  
เขาฟังเรา อย่าให้เราฟังเขา” ซึ่งนับว่าเป็นภาษิตที่มีความหมายลึกซึ้ง  
ถ้าใครปฏิบัติตามได้ก็จะเป็นผู้ที่ไม่มเวดาอับจน



นางเพชรได้ทำการสมรสกับนายชม บุตรเจ้าสุวรรณ แต่มชีวิตคู่  
 อยู่เพียง ๓-๔ ปี นายชมก็ถึงแก่กรรมโดยมิได้มีบุตรธิดาด้วยกันเลย แต่  
 ญาติทางสามีเป็นต้นว่าพระยาภักตยาณวัฒน์วิเศษ ซึ่งเป็นบุตรท่าน  
 เจ้าพระยาสุรเสนาบดี และท่านผู้หญิงผู้ซึ่งเป็นพี่สาวนายชม  
 และนางสินธุราหุติ บุตรของนายชมซึ่งเกิดแต่ภริยาอีกก็ได้ให้ความ  
 เคารพนับถือ ไปมาหาสู่กันอยู่เสมอ ตราบจนวาระสุดท้ายแห่งชีวิตของ  
 นางเพชร

เมื่อเป็นหม้ายแล้ว นางเพชรได้มาอยู่บ้านเดียวกับนายเคงเหตย  
 และนางแก้ว น้องชายและน้องสะใภ้ และได้ช่วยเลี้ยงดูละดบบรมหลาน  
 ซึ่งมอยู่หลายคน เป็นการแบ่งเบาภาระของนางแก้วเป็นอันมาก คงเป็น  
 ด้วยความรู้จักผ่อนหนักผ่อนเบา อดทน และอดออมกันดี พ่อและ  
 น้องสะใภ้ก็คุ้นเคยกันมาด้วยความปกติสุข แต่สาวจนแก่ เมื่อมี  
 พระราชบัญญัตินามสกุลขึ้น นายเชียวสุดเต้งได้จดทะเบียนนามสกุลว่า  
 "ดีบุญเรือง" นางเพชรจึงได้ใช้นามสกุลดีบุญเรืองสืบมา นางเพชร  
 เป็นคนขยัน และรักการศึกษาหาความรู้ ไม่ว่าพี่น้องจะทำกรงาน  
 อะไรก็สนใจช่วยเหลือ เมื่อนายเชียวสุดเต้งตั้งโรงพิมพ์จินโนดยามวาร  
 ศัพท์ ทางนายเคงเหตย และนางเพชรก็ได้ช่วยกันเขียนบทความ  
 ลงหนังสือพิมพ์ เมื่อนายเคงเหตยตั้ง บริษัทยาสูบ สยาม นาง  
 เพชรก็ได้เป็นผู้ปรุงยา และช่วยเป็นกำลังในกิจการค้า ยามว่างก็ศึกษา



หาความรวดเร็วการอ่านหนังสือทั้งทางโลกและทางธรรม ห่วงใยในความ  
 เป็นอยู่ของหลาน ๆ เป็นที่ยัง พวักดาวตกเตือนดังสอน เห็นธรรม  
 ข้อใดที่เหมาะสมกับการสอนเด็กก็ขีดเขียนคัดลอกไว้ให้ หนักเขากเคย  
 เขียนเป็นเล่มขนเรียกว่า "สมุดคัด" เป็นคำตักเตือนดังสอนกุศลธรรม  
 ซึ่งจะเป็นผู้ครองเรือน ท่านเป็นผู้สนใจในการปรุงอาหาร และเห็นว่า  
 ความรู้ในการครัวเป็นสิ่งสำคัญสำหรับแม่บ้าน จึงได้เขียนวิธีปรุงอาหาร  
 ประจำวันไว้ให้เป็นเครื่องเตือนความจำของลูกหลาน เมื่ออายุมากขึ้นก็  
 หันความสนใจมาทางธรรมมากขึ้น จึงได้เขียนภษิตต่าง ๆ ตามหัวข้อ  
 ธรรมเป็นโคลงบ้าง กลอนบ้าง ได้พิมพ์แจกแก่เพื่อนฝูงญาติมิตรตาม  
 โอกาสอันควร ท่านไม่ปล่อยให้เวลาให้เสียเปล่า วิชาใดที่เสีย วิชาใดที่  
 ว่างจากธุระอันหนักของชาย เช่น ทำนาปลูกเผาบรรจุขวด ทำแบ่งฝัด  
 หน้า ซอแบ่งบำรุงภักตร์ ซึ่งชายคิดแพรว่หายไปจนถึงต่างจังหวัด นอก  
 จากงานยังเป็นผู้มีความสามารถในการเรียนภาษา พูดได้ทั้งภาษาจีน  
 มลายู และญวน พอที่จะสนทนากับชาวต่างประเทศเหล่านั้นได้อย่างสบาย  
 นางเพชเป็นผู้ที่ทันสมัยอยู่เสมอ แม่เมื่ออายุ ๕๐ เศษแล้ว ก็ยังติดตาม  
 เหตุการณ์ต่าง ๆ อย่างใกล้ชิด (เช่น ฟังข่าวการบ้านเมืองทั้งในประเทศ  
 และนอกประเทศโดยหนังสือพิมพ์ และวิทยุอยู่เสมอ) เป็นคนมีความคิด  
 รอบคอบ คัดสินใจเด็ดขาด เมื่ออายุ ๕๐ เศษ นัยตาข้างหนึ่งเป็นต้อ  
 กระจกจนมองไม่ค่อยเห็น หลาน ๆ ได้พยายามอันชวนให้ทำการผ่าตัด



ท่านบอกว่าการผ่าตัดนั้นไม่ได้ผลแน่นอนหรือยเปอร์เซ็นต์เต็มอไป อายุ  
 มากถึงเพียงนั้นแล้วกตวจะไดไมคุมเสย ถ้าไมเห็นเตยเมื่อใดก็จะตองทำค  
 เมื่อไมได้ผลกเต็มอตัว รอมานจนอายุเกาสบได้ชาวว่า บราเซอร์ ฟ. ฮีแดร์  
 ไปทำการลอกตอกบนายแพทยชด อยู่ดวัดดี เป็นผลดำเรจ ประกอบทง  
 ตามัวมากแทบไมเห็นเตยจึงตัดสินใจยอมทำการผ่าตัด หมอกดบับอกว่า  
 ตาข้างทเพงมดลงนนเป็น "เกตาโคมา" ไมสามารถจะรักษาได้ ด่วน  
 ขางทไมเห็นมาตงดับกวาบนนเป็นตอกระจก อาจลอกได้แต่ไมรับรอง  
 ว่าจะได้ผลเพียงไร เพราะอายุมากนั้แล้ว เตชะบุญคุณพระช่วยประ-  
 กอบกับความดำมารถของนายแพทย์ การผ่าตัดเป็นผลดำเรจ ทำให้  
 ชวตบนนปตายแจ่มได้ชน เมื่อกอนผ่าตัดเกอบจะมองอะไรไมเห็นกมิได้บน  
 จุจ ทำความรำคาญให้ใครเลย พยายามช่วยเหลือตัวเองอยู่เต็มอ เมื่อ  
 อ่านหนังสือไมเห็นกไดอาศยพงวทยุเป็นเครื่องแกเหงา แตะมหหลาน ๆ  
 อ่านหนังสือให้ฟังเป็นประจว ถ้ามหนังสือธรรมอะไรใหม่ เช่นหนังสือ  
 แจกในงานศพเป็นต้น ท่านต้องซึกไซ้ได้ถามว่าเป็นหนังสือกล่าวดวดย  
 เรองอะไร ต้องอ่านให้ฟังทุกครั้งไป แมตาไมเห็นในวันชนบใหม่หรือ  
 วันเกิดญาติมิตรทรกใคร ก็ยงสามารถบอกให้หลานเขียนโคลง กตอน  
 อวยพร บอกว่าไม่มีอะไรจะให้ใครแต่วนอกจากพร โคลงอวยพรบทสุด  
 ทายทประพนช เห็นจะเป็นโคลงอวยพร คุณหญิงอม ภคิรตเรองเตช  
 ในโอกาสทำบุญอายุครบ ๗๒ ปี เมื่อ พ.ศ. ๒๕๐๐



เมื่อเดือนเมษายน ๒๕๐๓ ท่านล้มในกองนา แต่เดินออกมาเอง  
 ได้ด้วยอาการเซ ๆ หตาทัน ๆ เห็นเขาจึงเข้าไปประคองพาไปนอน แต่วัน  
 นั้นมากมีอาการเฉื่อยชา งง ๆ ความรู้สึกไม่ใคร่แจ่มได้ กำลังรับประ-  
 ทานอาหารอยู่ก็มีอาการเมื่อย ๆ บางวันก็แจ่มได้ บางวันก็ซึมไป เป็น  
 อยู่เช่นประมาณ ๒-๓ เดือน หมอบอกว่าอาจเป็นเพราะโลหิตไปเลี้ยง  
 สมองไม่พอ เพราะชรามาก ต่อมาไม่ซำกกลับดีเป็นปกติ ท่านยังกล่าว  
 ว่า “ฉันหลงไปตั้ง ๓-๔ เดือน ไม่มีใครรู้” เมื่อถูกซักว่าทำไมจึงทราบ  
 ว่าหลง ท่านว่ารู้สึกสงสัยตัวเองว่ารับประทานข้าวแฉะหรือยัง พดอะไร  
 ไปบ้างก็จำไม่ได้ แต่คงจำรสต้มปชัญญะดีเด็ดอกเกิน หลงก็ยังไม่คิดว่า  
 ว่าหลง และคงรู้สึกว่าชีวิตจะไม่ยั่งยืน ท่านจึงสั่งให้รวบรวมหนังสือ  
 ต่าง ๆ ที่ได้แต่งเอาไว้ให้จัดพิมพ์เป็นเล่มชน บอกว่าจะใช้ในโอกาสอะไร  
 ก็ยังไม่ทราบให้รวบรวมพิมพ์ไว้แก่ตัวกัน อันเป็นการแสดงถึงความเตรียม  
 พร้อมอย่างไม่ประมาท ตอนหลงนั้นสุขภาพกลับดีสมบูรณ์ขึ้น เดินไปมาใน  
 บ้านได้อย่างคดองแคล้ว ตอดจนสายตากก็แจ่มได้จน จนตอนค่ำวันสุด  
 ทายซึ่งเป็นเวลาพระแรม ๑๔ ค่ำ เดือน ๗ ท่านได้ฟังพระธรรมเทศนาทางวิทยุ  
 และเดินไปดูโทรทัศน์ กลับมาตั้งให้เข้านอนได้ จะกวนขนมเปียกปูนใน  
 วันรุ่งขึ้น นำพวงมาลัยมาบูชาพระลวดมนต์ แฉะเข้านอนเป็นปกติ จน  
 ประมาณ ๒๒ น. หลานซึ่งเป็นผู้ดูแลประจำได้เข้าไปในห้อง ได้ยินท่าน  
 ค้นหาอะไรอยู่ จึงชะโงกหน้าไปใกล้มุ้ง ถามว่าคุณบ้าหาอะไร ท่านจึง



เรียกชอชต์เจน บอกให้บับต้นคอให้ ในขณะที่บบอยนน มีอาการศีรษะ  
 ตก ตอเย็น เหงื่อไทรม จงวงมาเรียกนางแก้วซึ่งรบโทรศัพท์ตามหาดาน ๆ  
 ให้รับหมอมมา แต่กแกไขอะไรไม่ได้เลยแล้ว อัดสำละ บัดสำละ ค่อย ๆ  
 อ่อนลงหัวใจซึ่งได้ตรากตรำทำงานมานานก็หยุดเตนลงเมื่อเวลา ๒๓.๕๐ น.  
 ของวันจันทร์ ท ๑๒ มิถุนายน ๒๕๐๕ รวมอายุได้ ๕๓ ปี ๗ เดือน

เมื่อหารอกนว่าจะตงศัพทใด ผู้พยาบาลจึงบอกว่าท่านให้เก็บ  
 หนังสือไว้ฉบับหนึ่งมานานแล้ว ดั่งว่าเมือท่านต้นชีวิตเมือโตจึงค่อยเบ็ดตุ  
 ปรากฎเป็นคำสั่งเขียนด้วยลายมือเด็กชุกชุก แต่มีลายเซ็นของนางเพชร  
 ได้บอกให้หลานคนเล็กเขียนโดยผู้เขียนไม่เข้าใจขอความทเขียน และบดิน  
 จำไม่ได้ว่าเขียนตงแต่เมือใด ดันนุษฐานว่า ถ้าให้หลานโต ๆ เขียนก็จะ  
 คัดคานไม่เขียนตามที่ตั้ง จึงได้ใช้ผู้ทใหม่ทางจะทตทานท่านได้ คำสั่งนษ  
 มขอความดงน

“ฉันผู้ซึ่งตองดาแยกทางไปสู่อุปรโลก จึงตองการทำคำสั่งอย่าง  
 จริงใจให้ไว้แกญาติทรก ผู้ซึ่งจะตองทำการณานกัจสรระว่างของนัน  
 ได้ทราบไว้ดั่งจะกล่าวต่อไปน

๑. ฟงตการบอกกล่าวรตนา ขอให้คนในหมู่คณะของเราผู้ไม่  
 มีความรงเกยจทำได้ ขอให้ทำคามด้อาดพอเป็นดั่งเขบ นำเครื่องนงหม  
 ชุดขาวทเตรียมไว้ให้มาส่งมให้เป็นเดร์จ เมือจะบรรจุลงหบไมพงหาบุตร  
 มาทำพชตามประเพณีนิยม และเวลาเรยบรอยแล้ว ฟงตงในทพกของน  
 อย่าได้ดาเซตออกไปทอน



๒. เมื่อจะส่ง ให้เป็นไปตามแบบธรรมเนียม ให้มีแปดด้วยเพื่อ  
ประโยชน์แก่ผู้มานั่งชุมนุม ณ ทนุ เพียงตามคนกพองาม เมื่อจะนำออก  
ไปปดง ขอให้เป็นเวลาเงียบไม้ต้องมีชบวน เมื่อปดงแล้ว ห้ามเก็บ  
กระดูก อังคาร เถาถานทงหลาย ให้เป็นวัตถุถมทแผ่นดินวด

๓. เมื่อกดบ้านไม้ต้องคงทบูชา เมื่อกองการบชารบเพื่อระดก  
ถึงอย่างไร จงปักธูปไว้ในทบูชาของฉนทเด ห้ามตงด้ารบเช่นเป็น  
อนชาด เมื่อบุญาคผู้ใดมีความระดกถึง เออเพือ อยากจะเช่นให้วกให้  
ทำดงจะบอกให้ เมื่อกจะตักช่าวได้ปาก ให้ระดกถึงเหมือนเคยเรียกรับ  
ประทานอาหารดวกกนทนแหดะ เป็นยอตกตัญญูทจริงใจ ความประดงค  
มอยุเทานน เป็นทพอใจฉน

อนงขอเตอนว่าจะบ้ำเพญกุดัดโต ขอให้พิจารณาให้เป็นประโยชน์  
แก่ผู้พงแตะผู้รบ ถ้าจะมีเทศน์ขอให้ทานเทศน์ในอริยดัจฉ ให้เห็นทุกข  
แตะมทางดับทุกขให้ใตผลแก่ผู้พง การบ้ำเพญกุดัดขอให้หนักไปในทาง  
ถวายทาน แตะแจกทานอย่าใตพด้าทรวัยไปโดยไร้ประโยชน์ นนแหดะ  
เป็นการถูกตอง

ในที่สุดค้ำดงน ขอฝากพรให้แก่ผู้หมุดณะทอยุภายหดง ให้ใตรับ  
จตุพิชพรต จงวฒนาถาวร ภูญโญยง ๆ ทวกัน เทอญ

ขอตั้งพิเศษอกขอหนึ่ง ถ้าหากว่ามีใครศรัทธาจะมาขอส่งดให้  
ตอบทานตามค้ำดงดงนว่า ให้ทานรวมทรวัยทจะบริจาคส่งไปทำ



ศาสตราจารย์แล้วแต่สะดวกของท่าน นั้นแหละเป็นเนอกุศลฉันจะได้รับ  
อนุโมทนาด้วย”

ท่านปรารถนาอยู่เสมอว่า จะอยู่ขอให้อยู่ด้วยดี จะไปขอให้ไปด้วยดี  
ท่านก็ได้สมความปรารถนาแล้ว ชีวิตของท่านได้อยู่ด้วยดี ไม่มีจุดต่าง  
พรอย เป็นที่ตาหนัดเตยงได้ ท่านได้ไปแล้วด้วยดีปราศจากอาการทุกข  
เวทนาใด ๆ ท่านได้ทำความดีเท่าที่โอกาสจะอำนวยนับว่าเป็นชีวิตที่ไม่ได้ย  
เบต่ำหากท่านได้เกิดมาเป็นชาย หรือเกิดช้ากว่านั้ ๕๐ ปี ก็อาจมีชีวิต  
ที่เป็นประโยชน์แก่สังคมและรุ่งโรจน์ก้าวหน้ากว่านออกมาก

แม้ท่านจะไว้บุตรท่านก็มีได้วาเหว ได้ช่วยเลี้ยงดูหลาน ๆ ให้  
ความอุปการะ รักใคร่สนิทสนมเป็นอย่างยิ่ง หลาน ๆ ทุกคนก็ได้สนอง  
คุณท่านด้วยความกตัญญูกตเวทีคุณอย่างเต็มภาคภูมิเสมอด้วยปฏิบัติต่อ  
มารดา

หลานสนิทของนางเพ็ชร สิบบุญเรือง มดงน

บุตรนายเซียวฮุดเส็ง สิบบุญเรือง

๑. น.ถ. ตม่อม สิบบุญเรือง (ถึงแก่กรรม)
๒. นายถิ่น สิบบุญเรือง (ทิตเขี้ยว ถึงแก่กรรม)
๓. นายทรงเขยน สิบบุญเรือง



ณ

๔. นายทรงชิม สืบบุญเรือง
๕. คุณหญิง อมร โอศถานนท์

บุตรนายเคงเหลียน สืบบุญเรือง

๑. นายจรูญ สืบบุญเรือง
๒. นางประกอบนิตติสาร (ถวิล)
๓. นางจินตภา ฉายันหวิกสถิต
๔. นางจิตรเกษม สืบบุญเรือง
๕. นายโตสถิต สืบบุญเรือง
๖. นางดดา รัตกสิกร
๗. หม่อมมาตินี สุขสวัสดิ์
๘. นายวิรัช สืบบุญเรือง
๙. นายเฉลิม สืบบุญเรือง
๑๐. นางฉดวย ฟริแมน
๑๑. นายทวิ สืบบุญเรือง
๑๒. น.ส. เจริญศรี สืบบุญเรือง



# สายไปเสียแล้ว

นายหรือนายใหญ่ เป็นคำที่หลานๆ ใช้เรียกคุณย่า ในทันที  
เขียนเพียงสองสามถึง เกี่ยวกับการอยากประพันธ์ของนาย ทมาเสียชีวิตที่  
ไม่ได้กระทำในเมื่อนายยังมีชีวิตอยู่ ถ้าจะมาเขียนถึงทุกอย่างที่เสียชีวิตว่า  
ไม่ได้ทำให้ท่านผู้ดวงดับไปแล้ว ทุกคนที่เคยสูญเสียบิดามารดาและญาติ  
ผู้ใหญ่ผู้มพระคุณคงทราบดีว่ามีมากมายนัก

นายเป็นผู้ชอบอ่านหนังสือและชอบเขียน จำได้ว่าสมัยที่ยังมี  
หนังสือพิมพ์ประมวณวันของท่าน น.ม.ด. นายอ่านอย่างละเอียด และที่  
ท่านชอบอ่านเป็นพิเศษคือบทบรรณาธิการและการออกความเห็นวิพากษ์  
วิจารณ์ต่างๆ การเมืองทั้งในและนอกประเทศท่านก็สนใจมาก สมัย  
ฮิตเลอร์ มุสโสลินี ท่านก็ติดตามข่าวบุคคลเหล่านั้น รวมทั้งข่าวเกี่ยวกับ  
ประเทศต่างๆ ในยุโรป และเอเชีย ท่านก็ติดตาม และมักถามหลาน  
เกี่ยวกับสถานการณ์กันอยู่ และลักษณะของเมืองใหญ่ๆ ของประเทศ  
เหล่านั้น

นายเป็นผู้ชอบเขียนหนังสือ จำได้ว่าเคยเห็นท่านนั่งเขียนบ่อยๆ  
ต่อมาตาของท่านมดวงตงทั้งการอ่านและการเขียนก็น้อยลงเป็นลำดับ แต่  
ท่านก็พยายามเรียกหลานๆ ให้ไปช่วยเขียนให้บ้าง ช่วยอ่านให้ฟังบ้าง



แต่ตามประสาเด็ก และตามประสาคนสมัยใหม่ ต่างคนก็ต่างมกจการ  
 ของตน เมื่อที่จะต้องไปนั่งอ่าน นั่งเขียนให้ผู้ใหญ่ ก็มักหลบหน้าทันท  
 ภาวว่านายจะใช้ เหนือด้วยนายเป็นผู้เกรงใจหลาน และหลานก็ขาด  
 ผู้ใหญ่ที่เคียดขาดและมีอำนาจที่จะจัดแจงให้พวกเด็กๆ ผลัดกันไปปฏิบัติทำ  
 เที่ยวนานักด้วยความเสียใจว่า ตั้งแต่ระยะเวลาประมาณ ๒๐-๒๕ ปี  
 ที่แล้ว นายมีความคิดนึกมโหรีใหม่ๆ ที่ต้องการถ่ายเทออกมาเป็นตัว  
 หนังสือออกมาก มีความทรงจำเรื่องประวัติศาสตร์ ขนบธรรมเนียม  
 ประเพณี ประสพการณ์ และปรัชญาซึ่งได้จากการดำรงชีวิตซึ่งอยากจะ  
 ได้รู้ดูหลานออกมากมาย แต่ของดีทั้งใหม่และเก่าเหล่านั้นไม่สามารรถ  
 ถ่ายให้เราได้ เพราะดวงตาท่านมืดมัวลงไปมาก ท่านไม่สามารถจะ  
 เขียนหนังสือได้เองเสียแล้ว และพวกหลานก็ไม่ได้นึกคิดที่จะหาวิธีใดมา  
 ช่วยเหลือท่านให้ได้ระบายความคิดนึกออกมา ไว้เป็นสมบัติและความรู้  
 ของพวกเราต่อไป

มานักได้อายุเสียแล้วว่า

๑. ถึงแม่ตอนท่านอายุเข้าปุน ๗๐ ปีแล้ว ถ้าเราไ้หาเครื่อง  
 พิมพ์ให้ท่านสักเครื่อง แน่ใจว่านายต้องหัดพิมพ์ได้แน่ และท่านคงตั้งใจ  
 ขนออกแยะทีเดียว

๒. ดังทกถ้าวมาข้างต้น ควรจัดแจงกันไปรับใช้นาย อ่านหนังสือ  
 ให้ท่าน หรือเขียนตามคำบอกของท่าน (ท่านถนัดมาก บอกให้เขียน



ฉ

อย่างใดเนื้อความที่สุด และทวนเรื่องที่ท่านได้กล่าวไว้ตอนต้นอย่างแม่นยำ  
ยังกับตาเห็นตวอักษรทเขียน ถึงแม่เพียง ๕-๖ เดือนก่อนถึงแก่กรรม)

๓. ควรจ้างเด็กรับใช้ทหมความรู้น้อย คอยเป็นคล้ายเดชาอนุการ  
ให้ท่าน

๔. เมื่อเราไปคุยกับท่าน ควรกลับมาจดเอาไว้

๕. ควรเอาเครื่องอัดเสียงไว้คอยอัดเรื่องที่ท่านคุยให้ฟัง  
เหล่านี้เป็นของทพอทำได้ทงนน แต่มอดดัดวันเวดา เพราะไม่ได้อยู่ร่วม  
บ้านกันบ้าง เพราะต่างคนต่างคิดว่า ตนมีธุระเฉพาะหน้าของตนบ้าง  
จึงไม่ได้ทำลงไปสักที บदनกล้ายเลยแล้ว ด่ายไปไม่เพียงแต่ต้นองคุณใน  
ด้านทจะให้ความพึงพอใจที่สุดแก่นาย ซึ่งอยากถ่ายเทความคิดนึกมาเป็น  
อักษรเท่านั้น แต่ด่ายไปในการทจะได้ความทรงจำเหตุการณ์อย่างน้อย  
๘๕ ปีของชีวิตนาย และเหตุการณ์ในสมัยคุณพ่อคุณแม่ของท่านอีกด้วย  
ซึ่งจักเป็นประโยชน์แก่เยาวชนรุ่นต่อไปอีกมาก

อนงเมื่อ ๕-๖ เดือนก่อนนายจากไปนี้ เมื่อผู้เขียนไปเยี่ยมก็เรียก  
ให้ไปเขียนค่านม้ดการพระรัตนตรัยเป็นคากดอนตงหลายหน้า ท่านจำ  
ได้คด่อง (ส่วนผู้เขียนเวดาเขียนตามท่านเพียงทีละบรรทัดยงได้ค่นดิม-  
ปลาย) ท่านบอกว่านักไม่ออกว่าได้คากดอนนมาจากไหน เป็นหน้าเดี่ย  
ตายว่าผู้เขียนก็ไม่มีเวดาร์บคียบคากดอนนจนจบ พร้อมๆกับค้ำ  
กดอนนม้ดการพระรัตนตรัยท่านก็ได้จดสู่ภษาจิตใจนี้ ท่านบอกทีละวรรค



เป็นภาษาจีน แดงก็แปลที่ตระกูลเป็นภาษาไทยที่สละสลวย และเมื่อ  
จบเป็นตอน ๆ ท่านกทวนอกทงจันและไทย เป็นความแฉะของผู้เขียนอีก  
เหมือนกนทรบาทให้ครั้งเดียว ทง ๆ ทท่านบอกว่ ยงมอกมากทท่าน  
อยากให่จดเอาไว้

ข้าราชการชนผู้ใหญ่นั่ง โตเตาให้เพื่อนฝูงฟัง และผู้เขียน  
ไต่ขึ้นมาเอง ท่านเล่าว่า “ผมรู้สึกชอบคุณท่านบิดาของผมที่ดวงดับไป  
แล้วเหลือเกิน ขณะทท่านป่วยหนัก ท่านเรียกบุตรทงชายและหญิง ซึ่ง  
ต่างกมครอบครัวและมีตาแหน่งการงานแฉะทงนั้น ให้มาผลัดเวรกัน  
พยาบาลท่าน ท่านอธิบายให้ฟังว่า ททาดงนุกเพื่อให่ลูก ๆ ไม่เสียใจ  
ภายหลังว่าไม่ได้ทำหน้าที่ของตน เมื่อท่านดับไปแล้ว ผมถึงยังรู้สึกชอบ  
คุณท่านมากจน ว่าการกระทำของทท่านนั้นได้ทำให้เรารู้สึกสบายใจจน  
อย่างมาก”

เท่าทเขียนมานักเพื่อขอช่วยเตือนท่านทเคราะห์ดี ยังมี  
บิดามารดาและญาติผู้ใหญ่ว่า เวลาทท่านจะสนองคุณท่านผู้ใหญ่  
นั้นสนมาก แต่โดยมากเรามากไปคิดบำรุงบำเรอเด็ก ๆ ก่อนคน  
แก่ชงจะอยู่กบเราอีกไม่นานนัก มีอะไรจะทำให้ท่านสุขกายสุขใจ  
จนกจรงรบทำจนเสียเถิด อย่าผลัดวันประกันพรุ่งไว้เลยประเดี๋ยว  
จะสายเกินไป

จินดาภา สายัณห์วิกสิต





นางเพ็ชร สิบบุญเรือง

พร้อมด้วยหลานๆ ๒๔๕๗







# คำปรารภ

เนื่องในการทำบุญฉลองอายุครบ ๗ รอบ ของคุณป้าเพชร  
ดีบุญเรือง ในวชน ๑ ค่ำ เดือนอ้าย ปีเถาะ (พ.ศ. ๒๕๕๕) อันเป็น  
วารดิถีคล้ายวันเกิดของคุณป้าครอง บรรดาหลาน ๆ ได้มีสำนาคันธ์ที่เป็น  
นำหน้าใจเดียวร่วมมือกันทำบุญในโอกาสที่ คุณป้า ได้มีอายุยืนยาวมาถึง  
เพียงนี้ เพื่อแสดงความกตัญญูกตเวทิตาต่อญาติผู้ใหญ่ผู้มีอุปการคุณ

หลาน ๆ ทั้งหลายมาค่านงว่า เพื่อเป็นสักขีพยานแห่งความเคารพ  
รักทดนมอยต่อคุณป้าอย่างลึกซึ้ง สัมควรจัดพิมพ์บทประพันธ์ซึ่งคุณป้า  
ได้แต่งไว้เพื่อเป็นอนุสรณ์แห่งกุศลกรรม อันได้ร่วมกันประกอบในสมัย  
อันเป็นมงคลนี้ คุณป้าได้แต่งบทประพันธ์ไว้มากหลาย ทั้งในฉันท  
เป็นร้อยแก้วหรือร้อยกรองได้เคยตีพิมพ์ชนบ้างแล้วในหนังสือ คุณป้า  
ออกตัวเสมอ ๆ ว่า เป็นผู้ชอบการศึกษา ซึ่งถ้าจะพิจารณาในด้านการ  
ศึกษาตามความหมายปัจจุบันก็เป็นความจริง เพราะคุณป้าไม่เคยเรียน  
ในโรงเรียนใด ๆ อย่างไรก็ตามหลาน ๆ เห็นตอင့်ตอင့်กันว่า เจตนาอัน  
แท้จริงในการพิมพ์หนังสือเล่มนี้ มีสำรตถ์สำคัญอยู่ที่ว่า เพื่อสนอง  
คุณคุณป้า ยิ่งกว่าที่จะประสงค์อวดอ้างต่อคนทั้งหลายให้เห็นความ  
สามารถของคุณป้าในเชิงกวีนิพนธ์ ดังนั้นแล้วก็หวังว่าผู้อ่านจะไม่มี  
เข้าใจผิดใด ๆ



บทประพันธ์ที่นำมาพิมพ์เป็นเล่มชนน เป็นเพียงส่วนหนึ่งของ  
บทประพันธ์ที่คุณข้าแต่ได้ เจตนาจัดพิมพ์โดยแบ่งบทความที่เกยวดย  
ทางธรรมไว้ส่วนหนึ่ง ทางโลกไว้อีกส่วนหนึ่ง ดังจะดังเกิดได้จากตัว  
อักษรที่พิมพ์ความลักษณะต่างกัน และเป็นความเชื่อของผู้จัดพิมพ์ว่า  
บทประพันธ์ของคุณข้าตามทนามาพิมพ์ไว้ แม้ส่วนมากท่านจะได้  
แต่ได้ไม่นานหลายสิบปีแล้ว ผู้อ่านคงจะพิจารณาเห็นได้จากเนื้อความ  
แห่งบทประพันธ์นั้น ๆ เองว่า ธรรมย่อมไม่ตาย พระธรรมอันพระบรม-  
ศาสดาประสิทธิ์ประสาทไว้เป็นจริงในสมัยดองพันห้าร้อยปีอย่างไร จน  
กระทั่งสมัยนกกยงเป็นจริงอย่างนั้น ส่วนคติพจน์ทางโลกอันปลุกชนบัญญัติ  
ชนตามทเห็นว่าถูกกว่าควรนมเปลี่ยนนมแปรไปตามกาล สมัยสุดแต่ประ-  
เพณีนิยมของคน ดังนยอมไม่เป็นการประหลาดทคตพจนบางตอนท  
ปรากฏใน “สมบัติสัตว์” อันเป็นส่วนบทประพันธ์ประเภทร้อยแก้วใน  
หนังสือเล่มนี้ อาจพินต์มัยไปบ้าง เมื่อได้ขอให้ผู้อ่านทราบเจตนาของ  
การพิมพ์หนังสือเล่มนี้คงพรรณนามาแล้ว จึงเป็นทหวังว่า คงได้รับความ  
เห็นใจ และอนุโมทนาในกุศลเจตนาครั้งน

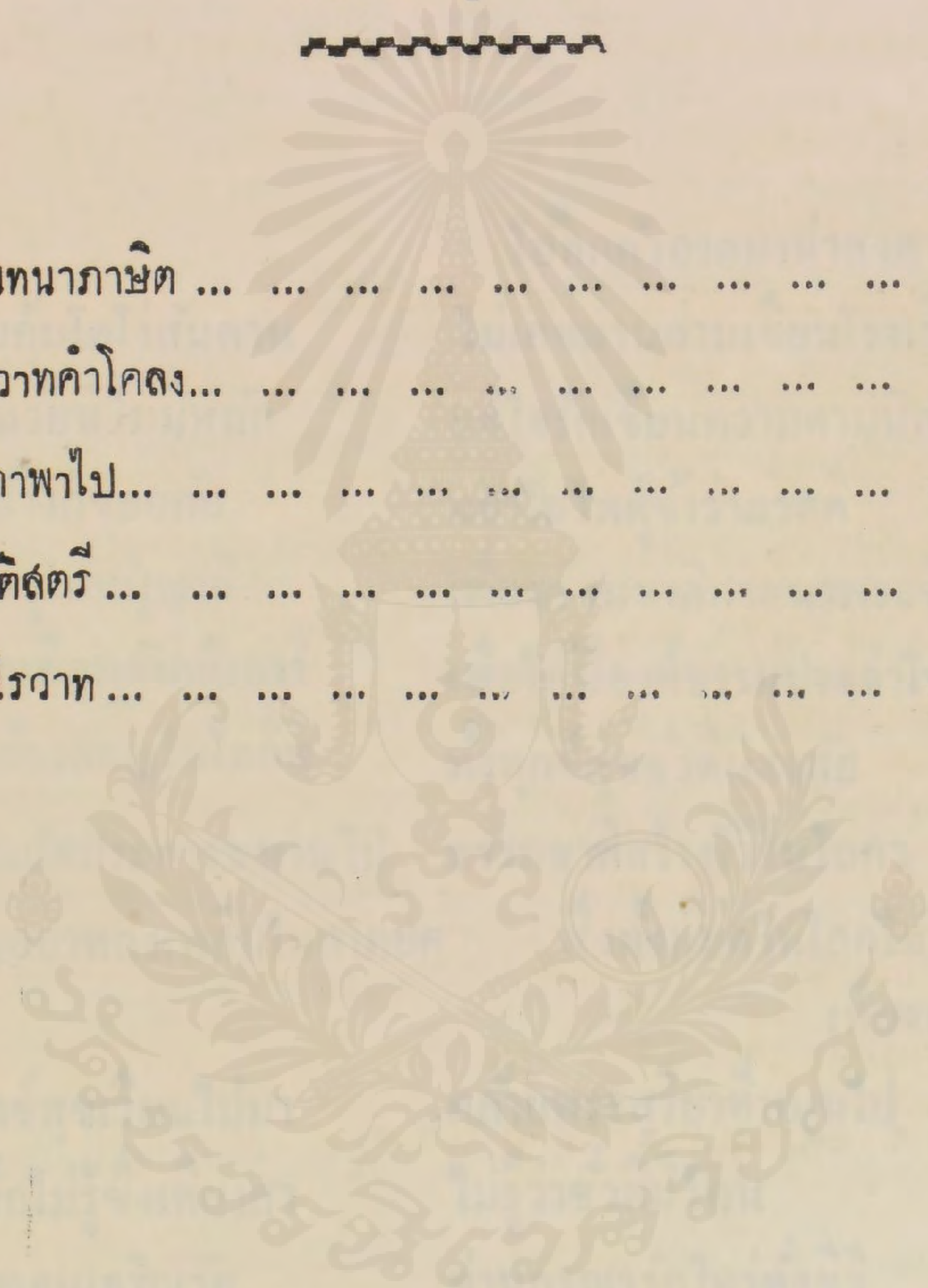


# สารบัญเรื่อง



หน้า

คำสอนทนายอาชีพ ... .. .	
หิโตวาทคำโคลง... .. .	๑
ปากกาพาไป... .. .	๑๒
สมบัติสัตว์ ... .. .	๓๓
สุนทโรวาท ... .. .	๕๖









# คำสอนทนาภาษิต

ตั้งแต่น้อยกุมโตโง่สันดาน  
หยาบโหน่นฉวยนี้ไม่มีหลัก  
มผลพลงบ้างก็ขออภัย  
ที่จริงจิตใจอยู่ในหมู่ญาติ  
หวังใคร่ตักเตือนกันฉันอารี  
เราทุกคนต้องผจญในโลกีย์  
โลกธรรมแปดประการขนานไป  
คราวเจริญอย่าหลงเพลินในลาภยศ

สุขทุกข์ทุกข์สุขเวียนไปมา  
ยามเป็นเด็กไม่รู้ซึ่งเคียงสา  
ฟังพ่อแม่มาจนเจริญวัย  
จงทำตนให้เป็นคนที่อ่อนหวาน  
ว่าง่ายสอนง่ายตามวาที  
รู้พระคุณที่ท่านบำรุงเลี้ยง

โอ้ออกตัวอาตมาน่าสงสาร  
ไม่เคยผ่านอ่านเขียนโรงเรียนใด  
แต่ใจรักเขียนความตามนิสัย  
อย่าไยไพ่ต่อสู้ว่าอวดดี  
เพื่อนร่วมชาติศาสนาพระชินสีห์  
เพื่อให้มองค์ธรรมประจำใจ  
ทั้งทุกข์สุขชั่วดีมีสงสัย  
ธรรมชาติสร้างไว้ในโลกา  
สิ่งทั้งหมดในโลกไม่  
เที่ยงหนา

คล้ายพระสุริยาที่หมุนไป  
ไม่รู้ว่าจะดีมีไฉน  
ท่านกรุณารักใคร่ตั้งชวี  
ท่านว่าขานเชื่อฟังไม่จู้  
เลือกประพฤดิแต่ดีเป็นที่ไป  
กล่อมเกลียงเช็ดชูมาจนใหญ่



มิให้อนาทรทุกข์ร้อนใจ  
เฝ้าแนะนำพร้า สอนสุนทรพจน์  
เสียดลัทธิพฤษ์เท่าไรไม่พรั่นจน  
ท่านหวังดีต่อเราทุกก้าวย่าง  
เร่งตั้งใจใฝ่ดีเป็นประมาณ  
อย่าดั่งคอตถุ์ที่ฐิไปทางชั่ว  
เจริญรอยคุณงามตามกระบวน  
ประพฤตินให้ดมีมารยาท  
อย่าเกียดคร้านงานให้อากุล  
จงทำตนให้เป็นคนต้องระบอบ  
แสนฉลาดก็ไม้อาจก้าวหน้าไป  
จงใฝ่ใจเล่าเรียนให้ตระหนัก  
ในคำสอนเป็นกรรมธรรมดา

มองคสค่อหริโอดตปปะ  
รู้งักเกียดเกลียดชวักลัวความอาย

ทงทลบทแจ่งแเสยงสน  
นคอสมบตผุดมบญญา

หวังแต่ให้ได้สุขในลูกตน  
จิตจู้จคจะให้ลูกได้ผล  
ให้ลูกตนได้ศึกษาวิชาการ  
จงคิดตอบท่านบ้างทางแก่นสาร  
ถนอมน้ำใจท่านในที่ควร  
รักษาตัวฐานลูกให้ลูกถ้วน  
รูสงวนเกียรติศักดิ์ศรีตระกูล  
อรรอบต่อญาติไม้อาตสุญ  
หมั่นพอกพูนวิชาหากำไร  
ไม่ประกอบการศึกษาหาได้ไม  
หนังสือเป็นหลักชัยในโลกา  
ต้องรู้หลักโอวาทพระศาสนา  
ควรศึกษาด้วยเป็นธรรมประจำ

กาย

เป็นธรรมะคุ่มครองโลกทั้งหลาย  
เหมือนหญิงชายกลัวคุดเบอน

กายา

มัวมลทินบาปชวักลัวหนักหนา  
รูรักษากายสะอาดปราศราคิน



อย่าปล่อยใจว่าเหวอนาถะ  
อย่าเกียดคร้านอุตสาห์การหากิน  
ฉวยเกิดเหตุเภทภัยที่เหล็อรู  
ถึงมากน้อยค้อยคล่องของอาตมา

ยึดธรรมะไว้แนบจิตเป็นนิจศีล  
ได้ทรัพย์สินออมไว้เพื่อเมื่อชรา  
ทรัพย์มีอยู่ไม่ต้องเที่ยววิ่งหา  
ไม่ต้องขอรอท่าคอยฟังใคร

ทางได้น้อยใช้น้อยค้อยประหยัด  
หาได้มากใช้น้อยพลอยเบาใจ  
อย่าตระหนั่มชยส์ถ์เยียงขัดสน  
ต้องเหลียวแลข้าทาสเมื่อขาดแคลน

จะขจัดเรื่องจนผ่านพ้นได้  
เป็นวิสัยคนฉลาดไม่ขาดแคลน  
การปลุกเลี้ยงผู้คนอย่าหวังแหน  
อดเร้นแค้นนายไม่รู้ดูไม่ดี

อนึ่งจงเออเพื่อสลททานการกุศล  
ยึดไว้มนอันตรายเป็นไม่มี  
นรชนชายหญิงจริงจริงหนา  
ตั้งไม้ผูกกลางสมุทรไท  
ควรเรียนรูส์ปปริสธรรม  
จะเข้าไหนได้คล่องไม่ขาดเกิน  
สัปปริสธรรมเจ็ดนี้ไซร์  
เป็นเอกธรรมสำหรับสาธุชน  
หน้งธัมมัญญาตาว่ารู้เหตุ

อย่ายอมจนสิ่งรักษาสง่าศรี  
ด้วยอำนาจพระศรัทธน์ขจัดภัย  
ไม่เคารพชาติศาสนาคบไม่ได้  
กลแต่จะห่างไกลความเจริญ  
เป็นทางนำมนุษย์ไม่ขัดเงิน  
ชทางเดินต้องสมัยในชุมชน  
ใครรักษาไว้ได้ก็ให้ผล  
เครื่องคุ่มคนผ่องใสในโลกีย์  
ฟังสังเกตตรวจใจให้ถ้วนถ



ความคิดดีพูดดีทำกรรมดี  
สองอัครัตถุญตาว่ารู้ลัทธิ  
สามอัครัตถุญตาว่ารู้ตน  
จงพิจารณาอย่าให้พลาด  
คุณธรรมประจำตนมีอย่างใด  
การถ่อมตนเป็นคนที่ไม่เห่อ  
เป็นที่ชอบของคนทุกวรรณะ  
สัมมัตตัญญตาว่ารู้ประมาณ  
แสวงหาอาชีพให้ต้องตาม  
จะจับจ่ายใช้ทรัพย์รู้ประมาณ

ย่อมเป็นที่สุขเกษมเปรมกมล  
โดยที่นับว่าดีจึงมีผล  
และฐานะของตนเป็นอย่างไร  
ว่าสกุลเชื้อชาติมาแต่ไหน  
จงทำให้ท่านชมสมฐานะ  
ไม่ละเมอโลภถ้าทำอะไร  
ด้วยว่าประพฤตินเป็นคนงาม  
ในการบริโภคน้ำไม่ผลัดตาม  
วินัยห้ามอะไรไม่กล้ากราย  
ไม่จู้จี้จ้านพุ่มเพื่อยจนเหลือ-

หลาย

ไม่ควรเปลืองอย่าทงจงเสียดาย เมื่อควรจ่ายจ่ายไปไม่เบียดกรอ

จงรู้จักกาลและเทศะ  
เขาขัดสนจนจริงไม่เพียงพอ  
หากกาลัญญตาเห็นว่ารู้เวลา  
การจะไม่ค้างเงินดำเนินไป  
หกปรีศัญญตาว่ารู้ชุมชน  
ว่าหมั่นนคณะนมทำทาง

ควรสละให้เพื่อนที่ถึงขอ  
เราช่วยต่อกำลังประทั่งไป  
การเร็วช้าประมาณสถานไหน  
ทำการใดได้ตลอดไม่คอดกลาง  
เพื่อให้ตนรู้จักไม่ขัดขวาง  
จะได้วางตัวไว้นั้นใดดี



การพูดจาพาททหม่มมาก  
แม่ถ้าผิดกาลจะพาท  
ถ้าเรื่องคเบนต์ผดุงจิต  
ก่อนที่พูดขงใจให้เป็นธรรม  
อนึ่งการต้อนรับก็ไม่เบา  
ควรจะได้รับให้สมแก่ฐานะ  
เจ็ดบุคคลปะโรปรัชญญาตา  
ต้องรู้ว่าเป็นคนชนิดใด  
ธรรมดาเกิดมาเป็นชาติคน  
แต่ก็อย่าคบพาลมาเป็นมิตร  
สัพปุริสธรรมทั้งเจ็ดอย่าง  
เดินไปในโลกธรรมเป็นอย่างดี  
ฝึกตนให้เป็นคนที่มีธรรม  
ทำไมได้พระไม่ตรัสสอนใคร  
อันองค์ธรรมคำพระมีมากหลาย  
ศีลสมาธิปัญญาอย่าให้ทราม

ระมัดปากสังเกตให้ถ้วนถ  
ก็ไม่มีประโยชน์อย่าฟังทำ  
ก็อาจคิดพูดไปไม่ถล่า  
พลึงผิดเพื่อนจะนำไปนินทา  
ต้องรู้เท่าฐานะผู้มาหา  
ที่สูงกว่าต่ำกว่าเป็นหล่นไป  
ว่ารู้จักคบหาควรปราศัย  
ถ้าเห็นชั่วหลักไกลเช่นงูพิษ  
ต้องปะปนคบหาเพื่อนสนิท  
คบบัณฑิตนานไปคงได้ดี  
เป็นประทีปส่องสว่างทางวิถี  
ทั้งบุรุษสตรีควรใฝ่ใจ  
ไซ้เป็นกรรมของมนุษย์สุดวิสัย  
ไซ้บัญญัติรองไปให้เห็นความ  
หยาบทั้งายยดคงเป็นองค์สาม  
เป็นคุณงามเครื่องประดับสำหรับ

ตน

ถึงรู้อยู่ไม่ใฝ่ใจปฏิบัติ  
ควยว่าเรายังเป็นสามัญชน

ไม่ขจัดความมืดฟังขัดสน  
ต้องฝึกฝนความรู้อย่าดูเบา



๒๕ ๗  
ความรู้นับเป็นธรรมนำชีวิต

เพราะอำนาจการศึกษาคอยขัดเกลา

ห้ามทางผิดปิดโทษที่ โฉดเขลา

ได้รู้เท่าที่ชั่วผิดเตือนจิตใจ

เวลาว่างจงรำพึงถึงดวงจิต  
มีบาปกรรมกรรมชั่วบ้างหรือไร

แม้ทำผิดรีบคิดปลงอาบัติ  
เจริญรอยตามปราชญ์ทุกสิ่งอัน  
พวกเป็นอันธพาลสันดานหยาบ

จงคบแต่คนดีมีปัญญา  
สอนตนให้เป็นคนมีสุตะ

ว่าเราคิดผิดถูกเป็นไหน  
สำรวจไว้ให้ดีทุกวี่วัน

จงขจัดโทษร้ายให้ผายผัน  
ต้องฝ่าฟันพากเพียรเรียนตำรา  
หลงทำบาปเพราะไร้การศึกษา  
ทั้งอุตสาห์สืบเสาะสดับฟัง  
ถ้าเลยละจะเสียดายเมื่อภายหลัง

หลัง

อย่าประมาทความรู้คู่ชวง  
เกิดเป็นคนอย่าเชอตนว่าฉลาด  
ถึงยศทรัพย์มหิมาก็อาเกียรณ์  
พึงทำตนให้เป็นคนมีฐานะ  
รับชวนขวายฝ้ายดีทุกวี่วาร

เราต้องตั้งจิตจ่อต่อการเรียน  
แม้ว่าขาดชำนาญการอ่านเขียน  
ไม่เสถียรยึดโยไปได้นาน  
ไม่ปล่อยปลละจิตให้ไร้แก่นสาร  
เหมือนแพะหว่านข้าวกล้า นา-

ของตน

เมื่อคราดไถแพะหว่านถูกกาละ  
ทรัพย์ในดินสินในน้ำทั่วสกล

ก็คงจะได้เห็นเป็นพืชผล  
ใครเพียรผลสนใจได้ไม่นาน



เกิดเป็นคนต้องมัวระยะ  
สละข้อเกี้ยวจร้านในสันดาน  
อย่าอ่อนแอแท้ท้อในการกิจ  
ตั้งขบขอาษาที่ตัวยง  
แต่ระวังอย่าให้พลั้งไปทางผิด  
จักต้องมับัญญาคู่ปรองดอง

มุ่งชำระความรู้ให้แตกฉาน  
ตั้งประหารศัตรูให้แพ้ลง  
หมั่นเตือนจิตใจไว้อ่าไหลหลง  
หมายจ้านงทางไกลได้สมปอง  
อาจนำชีวิตให้เศร้าหมอง  
เพื่อตรึกตรองเห็นประโยชน์.

โทษและคุณ

ไร้ปัญญาเหมือนนาวาพายในอ่าง ไม่เห็นทางเหนือใต้เฝ้าพายวุ่น

ต้องหมายฟังญาติกาพาเจอจน  
มีความรู้พยุงจูงฐานะ  
อุตสาหะพยายามไม่ขามใจ  
ผู้เกี้ยวจร้านโหดเขลาเข้าถึงทุกข์

ชะเง้อคอขอบบุญเขาเรื่อยไป  
ก็คงจะตะกายขนฝิ่งได้  
คงจะได้โสมนัสสวัสดิ  
กลียุคยากร้ายไม่สุข

เห็นบวชชาติถือกำเนิดเกิดทั้งที่  
ก็มีชาติตัวหมอนเป็นสัตว์ต่ำ  
มนุษย์ชั่วเลวสั้นกว่ารินไร  
อันผู้ใดในโลกสันนิวาส  
มักกวัดแกว่งสายไปทั้งชีวิต

มารกพนบถพกว่าแมลงโย  
ยังรับทำหน้าที่ขเป็นไหม  
หาประโยชน์มิได้ในโลกีย์  
มีใครอาจคุมใจไว้อยู่ที่  
จึงต้องมีพระธรรมประจำใจ



อันธรรมะของพระมีมากนัก

ไม่ต้องถึงโกนผมเสมอไป

หมั่นประพฤติไปตามความประสงค์

เคารพรักจิตเพียรเรียนรู้ได้

เพียงแต่ใจสละชั่วประกอบดี

ที่พระองค์แนะนำธรรมวิถิ

เพื่อจะให้สอดคล้องคล่องโลกีย์

คำว่าหิริโอตตปปะ

มีรังเกียจเกลียดบาปสดุ้งกลัว

อันคนพาลสันดานไม่สุจริต

ตั้งผ้าผ่อนท่อนสะไบใกล้ไฟนาน

จะได้มีธรรมะรักษาตัว

คือขยะแฉียงในสิ่งชั่ว

รักษาตัวไม่ปนกับคนพาล

ถ้าใกล้ชิดมีแต่จะล้างผลาญ

มันก็พานไม่ดี่เสียสไป

คบนักปราชญ์ชาติเมธมีคุณล้ำ

ท่านฉลาดอย่าประมาทควรคบไว้

ตั้งทองคำของเราอยู่เต็มได้

เหมือนมียาร่วมใหญ่ในเรือนตน

เมื่อเมื่อเจ็บไข้จะได้รับรักษา

ไม่ถึงที่ไม้ตายทำลายชนม์

ใช้หยูกยาทันใจไม่ขัดสน

ไม่ประมาทพาดนหายเร็วไว

“มนุษย์แทบทุกคน

แต่ทุกข์ไม่พ้นไป

เกิดมาก็เป็นทุกข์

รักสุขล้นเกลียดทุกข์ภัย

ประจำในสังขารา

ไข่สนุกทุกเวลา



ทุกข์ ไซ่ทุกข์ชรา  
 มีใครพ้นความตาย  
 ควรจะไม่เกลือกกลัว  
 จงถึงซึ่งพระธรรม  
 ให้เห็นบาปโทษภัย  
 ก็เลสมีหลายทาง  
 นิสัยคนรักตัว  
 อย่าทำบาปทั้งหลาย  
 อย่าสร้างกรรมเวรไว้  
 ให้น้อมในทางธรรม  
 บาปกรรมอธิกรณ์  
 มัณมีฤทธิกล้าแข็ง  
 เบนสิ่งซึ่งกีดกัน  
 ทนงคือกามฉันท  
 ยั่วยุการโลกีย์  
 เมื่อเบ่งถึงเช่นนั้น  
 ใครหลงคงจมใน  
 สองคือพยาบาท  
 มุ่งภัยให้แก่กัน

ทุกข์มรณสำหรับตัว  
 คิดใจหายหน้าพึงกลัว  
 กันความชั่วทุกอย่างไป  
 เบนสตินำเตือนใจไว้  
 หลีกห่างไกลอย่าพันพัว  
 ฐู่เท่าบ้างจะยังชั่ว  
 รังเกียดชั่วทุกสิ่งไป  
 ระวังกายวาจาใจ  
 บาปธรรมไซ่มีนิเวศน์  
 นั้นเป็นคำพระทรงสอน  
 มัณิเวศน์หาครบครัน  
 อันเรียวแรงเหลือเสกสรร  
 บัดบังสรรพความดี  
 มั่นโยโสสุดพาที  
 ส่อให้มีสมุทัย  
 ส่วนความดีก็สูญไป  
 หวังทุกข์แท้แก่ยากครัน  
 โกรธอาฆาตคิดผูกพัน  
 ในผู้อื่นที่ตนเคือง



เขาทำไม่ถนัด  
จิตใจไม่ประเทือง  
สามถีนะมิทชะ  
ไม่ฟังคำสั่งสอน  
ส่อทุฐจักกุกุจจะ  
โพล่งสว่างบัดเดียวใจ

คิดกลับอยู่สับสน  
ฟังชานเบนอาจิน  
หาวิจักจณา  
ไม่เห็นหนทางตรง  
คิดเห็นไปต่างต่าง  
สงสัยสนเท่ห์ไป  
ความคิดแม้ไม่เที่ยง  
เหล่านคือนัวร์ณ  
ไม่รู้ทางโทษคุณ  
ผิดธรรมจรรยา  
รู้แล้วเร่งสละ  
ใช้นาสะอาดดี

นึกอดอดจนมอมเหลือง  
สมองเปลืองอนาทร  
เขาชมชะง่วงเหงาหอน  
ชอบชุกชอนทุกแห่งไป  
เช่นขยะที่สุ่มไฟ  
ลมหยุดไปก็สุดสิ้น

จิตใจตนเป็นมลทิน  
ไม่สุดสิ้นง่วงงุนง  
เป็นโมหาคิดไหลหลง  
นึกพะวงสงสัยใจ  
เปรียบเช่นอย่างวานรไพร  
เชอทางไหนไม่แน่นอน  
จะชักเสียงคำสั่งสอน  
เครื่องบนทอนดวงปัญญา  
จิตหมกมุ่นแต่โมหา  
เหลือจะหาซึ่งความดี  
เหมือนชำระตมธูลี  
หมดราคีไม่มีมัว



แม่รู้สำนักตน  
เชิดใจดังดอกบัว  
จงหมั่นทำความเพียร  
รักษาซึ่งอารมณ์  
อุตสาหะฝึกฝนใจ  
ปัญญาจะเกิดมี  
สมบัติในภพสาม  
จิตมุ่งรักทางไหน  
สติตั้งเตือนใจ  
อย่าปล่อยใจลำพอง  
เพ่งเล็งแต่คุณธรรม  
กตัญญูกตเวที  
แม่ใครทำคุณเรา  
หาช่องคอยสมนา  
อย่าฟังดูหมิ่นเพื่อน  
เขาผิดเราควรเฉย  
เขาชวกก็ตัวเขา  
เราเองอย่าละเพียร  
ก่อนนอนเพาะเมตตา

หลักให้พ้นเหล่าสังข  
ไม่เกลือกกลัวในเบือกตม  
ไม่วกเวียนหลงซานชม  
มิให้จมในโลกีย์  
บังคับไว้ให้อยู่ที่  
เห็นวิถีหนทางไกล  
แม่พยายามก็คงได้  
บุกบันไปได้ตั้งปอง  
ให้หลักไกลเครื่องเสรำหมอง  
ประคองไว้ให้คงที่  
พึงรู้กรรมทางชีวิต  
ปลูกใหม่เป็นอัครา  
อย่าลืมหาสักเวลา  
คุณตั้งว่าอย่าลืมเลย  
คอยยมเขื่อนพุดเปรียบเปรย  
ไม่ควรเอ๋ยคำตีเตียน  
ไม่พาเราให้วกเวียน  
เกลากิเลสเบียนให้บางเบา  
แผ่กรุณาเหมือนอกับเงา



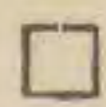
ซึ่งติดตามตัวเรา  
อนึ่งการคบมิตร  
เพื่อนนั้นมิดมไป  
มิตรแท้หนีหายาก  
เพื่อนแท้จกท้วงติง  
แต่ทเป็นมิตรเทียม  
เราผิดไม่ห้ามปราม  
แม้รู้ไม่เท่าทัน  
บอขอเสมอไป  
เพื่อนกินนั้นห่างาย  
ผิวเมียร่วมใจกัน  
ยอดมิตรคือหนังสือ  
ชั่วพาดินสลาย  
เรื่องใดไร้ประโยชน์  
เช่นเรื่องที่สัปคน  
หนังสือเรื่องคดี  
อ่านแล้วใจสบาย  
ตักเตือนดวงปัญญา  
ให้เลี้ยงหลักพวกพาล

ตั้งแต่เยาว์ไม่ห่างไกล  
ฟังพินิจดูน้ำใจ  
แต่ก็ให้เลือกมิตรจริง  
ไม่มีมากจงประวิง  
เราทำสิ่งซึ่งไม่งาม  
ใจเหียมเกรียมจะกละจะกลาม  
กลับทำตามให้ชอบใจ  
เป็นเหยื่อนั้นไม่สงสัย  
สุดแต่ได้ประโยชน์มัน  
เพื่อนร่วมตายหายากครัน  
ย่อมผูกพันจนวันตาย  
หมั่นฝึกปรือไม่เสื่อมคลาย  
เป็นเพื่อนตายของทุกคน  
อ่านให้โทษไม่มีผล  
นำปวงชนสู่อบาย  
หนักมีย่อมอยู่มากมาย  
คราวบ้วยคลายหายรำคาญ  
ดั่งบิดาและอาจารย์  
จะสำราญทั้งกายใจ



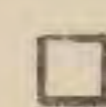
จงรับไว้สอนตน  
ให้พ้นความทุกข์ภัย

หรืออคตภัย  
คุ้มครองโลกทั้งหลาย  
เตือนคนให้สำนึก  
ชื่อว่าบาปกรรม  
ทลขและทแจจ  
รักษาน้ำใจแก้ว



อันผู้คมีบุญญาสัมมาชอบ  
ละมุนละม่อมพร้อมทั้งวาจากาย  
ทำอะไรอยู่ในระเบียบงาม  
สมทเป็นเทอกเกาเหล่าเมธา  
แม่อริยทรพยทยากนัก  
ดั่งเบ็ดกรุประสบพบขุมทอง  
อันถ้อยคำพจมานในสารนี้  
ผิวว่าท่านกวีพิจารณา  
ข้าพเจ้ายังเยาว์บุญญานัก  
แม้จะมีไต่เคยเล่าเรียน

เป็นแบบยลนำทางไป  
ตราบชราวัยไม่กล้ากราย  
มีตะบะอันแนบกาย  
ให้ตั้งในสันติธรรม  
รู้สึกเกรงซึ่งบาปกรรม  
นกละอายสะดั่งกลัว  
คิดเสยงไม่พ่นพัว  
เหมือนดอกบัวบูชาธรรม



รู้ระบอบฐานะไม่สลาย  
สื่อเห็นลายคนคมีบุญญา  
ไม่ชุ่มช้ำม่วนวายให้ชายหน้า  
ปรารถนาสิ่งใดได้สมปอง  
ถ้าใจรักสมถวิลสนทั้งผอง  
ด้วยจิตสองโชติช่วงดวงบุญญา  
ก็ไม่มีพิสดารมากหนักหนา  
คงจะไม่นิินทาถึงติเตียน  
แต่ว่ารักวิชาการอ่านเขียน  
ก็อยากเพียรเขียนทำเป็นคำกลอน







# ฮีโตวาทคำโคลง



๑. ยอกรดีโรตม์น้อม	นมัสการ
ต่างรูปเทียบปทุมมาลัย	ดอกไม้
ถวายพระค้ำดาจารย์	จอมปราชญ์
เหตุพระคุณโปรดให้	สัตว์พันโดกัย
๒. อัญชด้นบ้นอบเจ้า	จอมพิมาน
พระจักรกฤษณ์ยมกาพ	เกริกอะคร้าว
อภิตวยเทพทุกสถาน	สถิตโดก ปวงแฮ
ขออภิวาทบาทท้าว	อภิตอินทรพรหม
๓. บังคมบรมนเรศเจ้า	จอมศักดิ์
พระปกเกล้าประชาน	ชมชน
เฝ้าดาวทวแดนคด	ทวประ-เทศแฮ
ความภักดีเต็มตน	แต่ชาบาทบงส์
๔. ขอจงไต่รวัตนอ้าง	อภิบาด
เจริญพระชนม์ยืนนาน	นักร้อย
ทรงสุขเกษมล้ำราญ	เฉติมโภาค
กำจัดหมู่อรินทรคตอย	ปราศพันภัยกษัย
๕. กายใจสุจริตพร้อม	นมัสสา
กราบบิตามารดา	เกิดเกล้า



พระคุณท่านจักหา  
ควรระดัดคำเช่า

โตเปรียบ มีญา  
ช้วนสุดปราณ

๖. บุญทานการก่อสร้าง  
ขออุทิศส่วนผล  
มารดาบิดาคด  
จงตั้งฤษฏีระดวกได้

กุศล มาณา  
แผ่ให้  
ตั้งสุข เกษมเทอญ  
อุบคเบองเมืองแมน

๗. คุณครูควรได้เกล้า  
ท่านตั้งสอนอักษร  
คุณท่านจักคณนา  
ท่านเปรียบประคองผู้

เกล้า  
เรื่องรู้  
เอนกนับ ไฉนญา  
บอกให้ชุมทอง

๘. ขอذنของพจน์ถ้อย  
ภาษิตพากย์โคดงกตอน  
ผิดพลาดบาทอักษร  
โดยที่ผู้เขียนไซ้

สุนทร  
กล่าวไว้  
แซมได้ เสร้มนา  
อ้อนรูเชิงเรียน

๙. อารแก่เพื่อนผู้  
อุตสาห์หัดเขียนคิด  
เป็นคคิดุภาษิต  
เพื่อปลูกประโยชน์ให้

พงค์มิตร  
แคะไค้  
แต่ดงอรรถ นนอ  
ตั้งสร้างทางผล



๓๐. นรชนกำเนิดเบอง  
เมื่อตุ้ครรรภมารดา  
จิตเต็มไป คียงดำ  
ครนเมื่อเคิบใหญ่แล้ว

อุบัตมา  
ผ่องแผ้ว  
ตะอาด ยิงแด  
จิตรูอารมณ์

๓๑. สู้สมนักปราชญ์ผู้  
ยดเยยงท่านแนะนำ  
เห็นพาดมกชอบกรรม  
ทุกขยอมตามแท้ห้อม

ทรงธรรม  
สู้ห้อม  
ก่อบาป  
ตั้งให้เห็นผล

๓๒. บุณชนในโดกน  
ดีชวบาปบุญพา  
จุดผลแห่งพฤกษา  
ใครจักแปดงเปดยนได้

นานา นัยแฮ  
พบไซ้  
ต่างชนิด  
พืชพนพนธ์ เต็ม

๓๓. วิทยาเดริมตั้งเกอ  
เรียนดูอาจจักดต  
ฟังอุตดำหเพยรผจญ  
แมตงเตยวเฟื่องได้

พูนผล  
สู้ได้  
จิตฝึก ผนเทอญ  
ดาภถนควรถวิต

๓๔. เพชรพดอยมคาคดวย  
เรามนุษยยอมอาศัย

เจียรนัย  
เรองรู



หนังสือหกขงขัย

ตำราจรถอจกอบก

๓๕. ยามเขวตามคิตตอย

ยามใหญ่โกถครุบา

ยามว้ยมชณิมา

ยามแตจกเป็นญ

๓๖. ตำมคคยงหมุให้

ตำมคคประสบคานค

ตำมคคอจยงการ

ตำมคคคจคายบ้อม

๓๗. หอมลคนรชนกดนควง

หอมดอกไมตามดม--

หอมทรพยเพอนฝุงกดม

หอมชอทวนดมได้

๓๘. แต่งสวางในโลกน

แต่งสวางระวีวาม

แต่งสวางอคคตาม

แต่งสวางบัญญัติ

เฉตมโตก

เกดอกรายกตายค

มารดา

บมรุ

แตวงทรพย วนา

พรงพวมไฟบูตย

เบาการ

ลชพวม

กจหมุ เจริญแต

บคบองกนภย

คราวม

เดาไซร

เกดยวคิต ตามแฮ

ทวโกถโกถถง

มีดาม

เทียงกดา

ตวงประ ทปแต

แจ่มแจ่งเหตุผล



๑๙. เถาบรรดทรงกัณพุง	นาถา
เมื่อพระพายพัดมา	ถูกต้อง
หมื่นชนเกิดนานา	โนโตก
ดีช่วยยอมกึ่งกอง	เกิดอนพันปฐพี
๒๐. เตี้ยตันหวงเรืองรัฐ	โดยจง
เตี้ยสัดยออย่าเตี้ยปลง	ซัพมต่าง
เตี้ยศักคิมุงจิตจง	เพื่อชาติ
เตี้ยชอหมตตั้งล้าง	ชวฟ้าดินสัดตาย
๒๑. คราวรอนพบนาชน	ใจบาน
คราวบ่วยเห็นหมอปาน	พระแก้ว
คราวเมื่อพดตถันฐาน	พบเพื่อน คนเอย
คราวทุกขท่านช่วยแคล้ว	สิ้นไคปาน
๒๒. มณฑาทัดกัณรัฐ	แรกบาน
รุทราดเมียมงาน	หนักใช้
โง่ฉลาดวจิชาณ	คาทราบ
รุจิตมิตรญาตีไซร์	เมื่อไซ้ทรพด
๒๓. ได้ด้นายท่านเดียง	ฤาคนอง นั๊กนอ
ได้ดากไ้อ์ดำพอง	โตกดำ



ไต่ยศหยิ่งจองหอง  
ไต่เปรียบเขากดบีบซ้ำ

เห็นเห่อ  
โคตชนชคอ

๒๔. ไต่ทรพยสัมมัตตด้วย

บัญญัติ

ไต่ยศโดยอาต่า—  
ไต่เพราะเขี้ยวชาญต่า—  
ไต่คิงนเทอดไต่

ชอบได้  
มารภกิจ การเอย  
ชอบด้วยคตของกรรม

๒๕. ถ้อเกวียนหมุนคิตค้อย

ตามจัว

ความประพฤตีย่อมตามตัว  
ประคุดังเงาพิว—  
ฉายสนิทแนบเกล้า

ไต่เต้า  
พินรูป เราแฮ  
คูข้างเคียงชานาน

๒๖. ทุกคนใคร่สืบค้น

ความสุข

ใครจักนิยมทุกช  
เวรกรรมอกุศลปลูก  
ทุกชสุขใครจักย้าย

โทษร้าย  
ปรุงแต่ง ส่นองแฮ  
แบ่งให้ทานี่

๒๗. บัญญาประกอบพร้อม

ไพศาด

ยศศักดิ์ทรพยบริวาร  
บัญญัติยังเขี้ยวชาญ  
หอนหน้มนัจจราชล้อม

พรงพร้อม  
ดุเด็ด แดแฮ  
หลัดไต่ฎาไฉน



๒๗. เนินไค้ตตุงชะวากเวง  
โดยหากจักัดวา  
ตายเกิดแตะวาดนา  
ค่อเมื่อประดับไซ้

เวหา  
อาจได้  
โฉนอาจ ทราบเอย  
ทราบสันใจคน

๒๘. ควรเป็นผู้อยู่ไกล  
คบแต่พยห่มเมธิ  
จักเกิดสุขสวัสดิ์ดี  
กายวจเรียบรอย

กวิ  
ศดับถอย  
ทุกเมื่อ  
กอบเกอคุณงาม

๓๐. ปราณี่เพื่อนไปรู้  
เคารพเฒ่าเมธา  
มัจตเชอศรัทธา  
รุดงนวาผู้

เคียงดำ  
ปราชญ์ผู้  
กตวเกิดยศ บาบแด  
หน่อเนอดำชุน

๓๑. ไครอาฆาตชุ่นแค้น  
อย่าคิดเพื่อผจญ  
เพราะเวรย้อมเกิดผล  
ถ้ออเวรเป็นโหด

เคืองคน  
ตอบโต้  
พด้นงอก งามเอย  
หมดเชอเวรภัย

๓๒. ควรแต่พยมิตรชาติเชอ  
จักเกิดสวัสดิ์ดีมา—

เมธา  
ศักแผ้ว



ยามเราพลาดท่านปรา—  
ทุกขภัยช่วยบัดแคล้ว

๓๓. น้ำทะเลสุดตึกถ้ำ  
ปล่อยดิ่งลงวัดวา  
ใจมนุษย์น้แฉะนา  
ใครเล่าจักเป็นผู้

๓๔. ซาติพาดอย่าคบคา  
มักก่อเกิดมตทิน  
ยามรวยไต่ค่อมกิน  
ปางเมื่อเราตกไร่

๓๕. ต้นตานพาดชนทรมัยให้  
มันญามัจฉหัว  
ยามเราเมื่อเผดอศ  
มันกดับทบถมถ้อย

๓๖. คนพาดท่านเปรียบแพ  
เพราะเหตุใจทรลक्षण  
ยามสุดดีมารัก—  
ยามเพื่อนตกยากช้ำ

น้ตก เตือนเฮ  
ก่อเกอการุญ

เหตอตรา  
อาจรู  
ในโลก  
คาดไคโดยหมาย

เคยชิน  
โทษให้  
ทรพยกร่อน  
ห่อนไคโยค

ทวมศ  
หนงนอย  
ตกอบ กัด  
ไต้ร้ายรุมรัน

ต้นข  
ชวดา  
ตคอ เพื่อนนา  
กล่าวโทษตฉิน



๓๗. ตั๋วใครรักหมู่ม้วน  
 มัจฉาเผื่อแผ่หา  
 พบเหยือกกุกากา  
 บ่อน้ำจืดบึง

๓๘. กดมเกิดขวแรงเรียวแท้  
 หาญอาชาคิทรหด  
 อาหารตั้งบรรพต  
 ต้ามารถชนแห่ห้อม

๓๙. หมาแมวเป็นสัตว์เดยง  
 โคคชแตะอาชา  
 ทรชนมุสิก้า  
 จักเกิดทำไมให้

๔๐. ผดกนกรอบด้อม  
 เซ่งแซ่ผกไผ่ผิน  
 อยู่ไก่อเท่าไก่อบิน  
 หมดดูกนกกหักพัน

๔๑. ต้นขรรค์เจ้า  
 ดึกว่าชาคิทรชน

เหมือนกา  
 พวงพ้อง  
 บอกเพื่อน ผุ่งเฮย  
 อုပ်ไว้กินเอง

ฝูงมด  
 พรักพร้อม  
 แห้งพวก มันทา  
 เหตุด้วยสามัคคี

ธรรมดา  
 ท่านไซ้  
 กั้มมด ยุงแด  
 เตอคร้อนดำชุน

รุมกิน  
 สู้ต้น  
 ไบกว่าอน มาเฮย  
 บไตยนต์

ของตน  
 โหดร้าย



มีนับทราบคุณคน

ทรัพย์เต็มเกวียนยกให้

๔๒. นกยางขาวผ่องแม่

คือนรชาติเมธี

กาตามัดแม่หมี่

ต้องหม้อหุคแต่

๔๓. เศรษฐีบางคาบรู

เป็นคำโบราณไซ

คนเราอย่าหลงใหล

อาจวิบัติชัดของ

๔๔. อย่ามัจฉย้อท้อ

เพียรอุทิศให้แสงดิน

สมบัติทั่วแดนดิน

ใครเกียจคร้านอาจได้

๔๕. ดินมีท่านมอบให้

เนาโฉดฤจกกัน

ปรีชาอาจจกสัตว์

พูดเพิ่มบ่ตกไร

ถักหยาด

บ่ได้นกคุณ

ดำดี

ปราชญ์แท้

มีหม้อ แดแฮ

อย่าได้รวมทาง

ชาติไฟ

กล่าวฟ้อง

ยศดา

คบแค่นอนเป็น

ทำกิน

ทรัพย์ไว

มดิน

ทรัพย์ด้วยฤกษ์

มากมหนัก

เก็บไว

ทรัพย์ยัง ทวีแฮ

ตลอดม้วยวันวาย



๕๖. นรชน<sup>๓</sup>ม<sup>๒</sup>ทร<sup>๒</sup>พย<sup>๒</sup>ต<sup>๒</sup>น  
 ร<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>ู<sup>๒</sup>ป<sup>๒</sup>ั<sup>๒</sup>ญ<sup>๒</sup>ญ<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>ค<sup>๒</sup>ุ<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>ย<sup>๒</sup>  
 อ<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>จ<sup>๒</sup>พ<sup>๒</sup>าย<sup>๒</sup>ค<sup>๒</sup>ั<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>ะ<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>  
 ก<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ต<sup>๒</sup>ง<sup>๒</sup>ป<sup>๒</sup>่<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>อ<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup>กะ<sup>๒</sup>พ<sup>๒</sup>

๕๗. ก<sup>๒</sup>ุ<sup>๒</sup>ศ<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>อ<sup>๒</sup>ย<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>เก<sup>๒</sup>ย<sup>๒</sup>จ<sup>๒</sup>คร<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>  
 ค<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>พ<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>ะ<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>อ<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>บ<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>—  
 ต<sup>๒</sup>ง<sup>๒</sup>จ<sup>๒</sup>ต<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup>ษ<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>ม<sup>๒</sup>  
 ค<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>ม<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ุ<sup>๒</sup>ช<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ม<sup>๒</sup>บ<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>ณ<sup>๒</sup>ไ<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>

๕๘. ป<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>ะ<sup>๒</sup>พ<sup>๒</sup>ฤ<sup>๒</sup>ต<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ัง<sup>๒</sup>ใ<sup>๒</sup>ห<sup>๒</sup>  
 ท<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>ช<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>ช<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>ส<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>ม<sup>๒</sup>ต<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>  
 ส<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>พ<sup>๒</sup>ส<sup>๒</sup>ท<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>ท<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>  
 ค<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>ช<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>เบ<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>ม<sup>๒</sup>ู<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>เค<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>

๕๙. ก<sup>๒</sup>ุ<sup>๒</sup>ศ<sup>๒</sup>ม<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ย<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>บ<sup>๒</sup>พ<sup>๒</sup>อง<sup>๒</sup>  
 ไ<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>เท<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>ไ<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ไ<sup>๒</sup>ผ<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>  
 ค<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>ม<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>ุ<sup>๒</sup>ค<sup>๒</sup>ุ<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>  
 แ<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>ย<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup>พ<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup>เพ<sup>๒</sup>ย<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>เ<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>

๕๐. ม<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>ะ<sup>๒</sup>ง<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>ง<sup>๒</sup>แบ<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup>ช<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>ง<sup>๒</sup>  
 ฤ<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>เป<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>ย<sup>๒</sup>บ<sup>๒</sup>ป<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup>กา<sup>๒</sup>จ<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>

ด<sup>๒</sup>ม<sup>๒</sup>บ<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>ณ<sup>๒</sup>  
 ด<sup>๒</sup>บ<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>  
 ท<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>ม<sup>๒</sup>เ<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>อ<sup>๒</sup>ม<sup>๒</sup> แ<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>แ<sup>๒</sup>ฮ<sup>๒</sup>  
 แ<sup>๒</sup>ห<sup>๒</sup>ง<sup>๒</sup>ไ<sup>๒</sup>ม<sup>๒</sup>จ<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>ท<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>แ<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ง<sup>๒</sup>

ค<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>ท<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>  
 ห<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ไ<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>  
 ท<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>ช<sup>๒</sup>อ<sup>๒</sup>บ<sup>๒</sup> แ<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>แ<sup>๒</sup>ฮ<sup>๒</sup>  
 เ<sup>๒</sup>ห<sup>๒</sup>ต<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>ัย<sup>๒</sup>ป<sup>๒</sup>ริ<sup>๒</sup>ญ<sup>๒</sup>ญา<sup>๒</sup>

เ<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>ผ<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>  
 ไ<sup>๒</sup>ค<sup>๒</sup>เ<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>  
 แ<sup>๒</sup>ห<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ง<sup>๒</sup>โ<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup> น<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>อ<sup>๒</sup>  
 ค<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ค<sup>๒</sup>อ<sup>๒</sup>ย<sup>๒</sup>ต<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>ม<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>อ<sup>๒</sup>ง<sup>๒</sup>

ภ<sup>๒</sup>ุ<sup>๒</sup>ม<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>ท<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>  
 โ<sup>๒</sup>บ<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup>เค<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>้า<sup>๒</sup>  
 ว<sup>๒</sup>ร<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>า<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup>ย<sup>๒</sup>  
 ผ<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>ก<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>ัย<sup>๒</sup>ย<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>ค<sup>๒</sup>

เ<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>ฉ<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>ว<sup>๒</sup>  
 น<sup>๒</sup>ิ<sup>๒</sup>ด<sup>๒</sup>น<sup>๒</sup>อ<sup>๒</sup>ย<sup>๒</sup>



อำนาจเหนือองทิ  
ค้ำถ่วงพจนถ้อย

๕๑. วิชาครูบอกรู้

แสดงอรรถศุขุมใน  
ปรีชาอักษรวิ  
โครอาจตั้งถ้อย

๕๒. เพียรเรียนเพียรอ่านแท้

เพียรดับพจน  
เพียรคิดเพียรค้นหา  
เพียรยงเพียรบรม

๕๓. รูปชั่วตาคักตชา

แต่หากวิทายง  
อาจเปรียบวิหคหงส์  
เพราะวิชาเชิดผู้

๕๔. ควรมานะน้อม

คึดตมาชิตตะเพียร  
เพียรดะอย่าเบียดเบียน  
เพียรประคองจิตให้

แห่งแม่ ทพย้อ  
กักกองอาจิน

คำไซ  
นารู  
ธรรมชาติ เกิดแฮ  
โศคเคตมั่งว้ง

เรื่องปัญญา  
ปราชญ์ผู้  
ดับเหตุ ผดเฮย  
แจ่มแจ้งอรรถไซ

ทราวมพงศ์  
ยงรู  
เหมราช  
เฝ้าร้ายกดาบตี

ความเพียร  
มากไฉ  
ดรรพตักว โดกเฮย  
ผ่านพันห้วงมหันต



๕๕. ตั้หราชมีเตชตา

หตงเด่ให้ตุนชา

๕

จงจอกหดอกดวงพา

เพราะโกจรจิงเต็ยรู

๕๖. กิมชาติคควนิตนอย

อาจบ่อนคั้นพฤกษา

คชคัวใหญ่มหึมา

อุทกแพ่เพลิงไซ้

๕๗. ทุรชนนิตยคต้าย

หอมทรพยรบเรวพตั้น

ยามจนเฉียดไหดมัน

นับแต่ผู้รวยถอม

๕๘. รกกนอยู่ห่างแม่

เหมือนหงนงงชุนนุ

ชงกนงประชุน

หางเนตรบ่ตบไซ้

๕๙. คอวแ่ดวงที่พิงไว

อาชัพโดยชอบธรรม

วจิตุจรรตกา -

ความตู่ชบ่จจุบหนง

ดือชา ยิงแด

แข่งตู่

หตงผิด

มอดม้วยมตายชนม์

หนักหนา

โค่นไต้

แพ่มด แดงเอย

จอกน้อยดับไฉน

คดงกน

แห่ห้อม

มีเนตร ตบถา

นอบน้อมกตมเกด็ยว

ต่างมม โดกเอย

ชิตโกต

ผนเดื่อ เดียวแฮ

๕๕๕  
ดงนมถม

หรงจำ-นงเอย

๕๕  
ทตง

หนคแน่ ใจเอย

โดกหน้าปรัด



๖๐. อย่าพึงติโทษผู้  
หากจกมัสถกนิต

โทษคนแนะนำความคิด  
เขาอนมิตเท่าก้อย

๖๑. ปวงชนใครหากรู้  
ควรนับเป็นเมธา  
เพราะอยู่ในเขตขปมาท  
เป็นที่สรรเสริญแต่

๖๒. ความเพียรที่ชอบ  
คนเกียรจร้างจนชิต  
กตวจนตั้งด่อนจิต  
อุคด้าห์การกิจได้

๖๓. มงคงต้นทรพยพรอม  
มีเฝ้าพงศ์ประยูร  
รูปโฉมเนติคัมบุรณ  
ผิวชาติโอบอ้อม

๖๔. กายนงงามเนกแก้ว  
เปดงปลั่งทรวดทรงศรี

อนมิต  
หนึ่งนอย  
คุมดี กอนแฮ  
อย่าเข้าคิน

อิตตา  
ถองแท้  
ธรรมเที่ยง  
ทวดาวแดนสว่าง

เป็นมิตร  
ชอบใจดี  
จงหมั่น แดแฮ  
ทรพยด้วยความเพียร

เพิ่มพูน  
คาชดอม  
พักตร์มอง  
ห่อนใดแดงาม

มณ  
สดชื่น







๖๘. เดียดินไปแกมผู้	คุณทรง ส่นองเฮย
เดียดกตจากดำรง	ชาติไว้
เดียดศยออย่าเดียดปดง	ปดตขพ เทอญพ่อ
เดียดทรพยช่วยมิตรได้	ตงนควรเดียด
๖๙. คุณแมตงพากพน	ภูเขา
คุณพ่อเปริยบดำเนา	พนตักวาง
คุณแห่งพระครูเอา	เคหาต่น เทียบเต
คุณพระมหากษัตริย์อ้าง	เดียดดำภพไตร
๗๐. พนองท่านเปริยบเนอ	เดียดกน
เพราะกำเนิดร่วมครรรภ์	ตตตอย
ยามยากทุกขโทษทนต์	ต๊ะเทอนทว ถึงแฮ
เขาขนรกตกรอย	หอนรอนรุมถง
๗๑. น้าพงเรือแปดกตา	หดากใจ
น้าจกพงเรือไหน	กถาวอ้าง
เดียดพงบ้าอาศัย	กชอบ
บ้าเปด็ยวยอมไม้ร้าง	แรตชางพยคัม
๗๒. เรือพงน้ายาครขาม	ตมททัย
เดียดพงบ้าอาศัย	ออยชัม



ข้าหวงพึ่งเจ้าใน

บ่าวพึ่งนายปกคุ้ม

๗๔. จอมปลวกถาแข่งสู้

หนูหริ่งวิ่งจากกา

คนโศดกถ่าวปัญหา

แมวชยายเดบอ้า

๗๕. ยามหิวเกตุ้อคดุกข้าว

ยามอ้มหมูชนโค

ยามรักตุกตะโก

ยามเกตุยดเดวทุกชน

๗๖. อยำครานการเรียนให้

เพียรเถิดจกเพิ่มพูน

ทงอาจเซ็ดวงค์ประยูร

คุณงามยอมแห่หอม

๗๗. อยำ เชื่อนคบเพื่อนผู้

คราน นักจักทำไค

การ กิจจักถัดฤษฏ์ไป

เรียน บเรียนเองอ้าง

ยัคดาภ

อุ้นพนภยพาด

ภูผา

ชนข้าง

ทายปราชญ์

จักสู้พยัคฆ

อวอยโซ

ปราถน

เป็นพดบ แดแม่

ไซเหนือตายคราม

อากด

เกยรคพร้อม

ชเด่น ไต้แด

แด่มุมเพียร

พาไถด

ยอมค่าง

เพราะพาก เพียรเอย

จักให้ใครจน



๗๗. โบราณก่ดาวแบบ <sup>๕</sup>	ชอบ <sup>๕</sup> ที่
คนยากปากเตี้ย <sup>๕</sup> มี	ดู <sup>๕</sup> ใจ <sup>๕</sup> ไป
ระ <sup>๕</sup> ฆัง <sup>๕</sup> แตก <sup>๕</sup> จัก <sup>๕</sup> ดี	ฟัง <sup>๕</sup> เด <sup>๕</sup> นะ <sup>๕</sup> มิ <sup>๕</sup> ญา
อุ <sup>๕</sup> ทก <sup>๕</sup> ท <sup>๕</sup> ว <sup>๕</sup> ม <sup>๕</sup> โ <sup>๕</sup> ษ <sup>๕</sup> ฐ <sup>๕</sup> ไ <sup>๕</sup> ไร <sup>๕</sup>	อ <sup>๕</sup> รร <sup>๕</sup> ถ <sup>๕</sup> อ <sup>๕</sup> าง <sup>๕</sup> อ <sup>๕</sup> อก <sup>๕</sup> ไ <sup>๕</sup> ฉ <sup>๕</sup> น
๗๘. คน จน <sup>๕</sup> ก <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> าว <sup>๕</sup> พ <sup>๕</sup> จ <sup>๕</sup> น <sup>๕</sup> แม่	แ <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> น <sup>๕</sup> ค <sup>๕</sup> ำ
ยาก <sup>๕</sup> ที่ <sup>๕</sup> ไ <sup>๕</sup> คร <sup>๕</sup> จะ <sup>๕</sup> จำ	จ <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ถ <sup>๕</sup> อย <sup>๕</sup>
ปาก <sup>๕</sup> มี <sup>๕</sup> บ <sup>๕</sup> มี <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ำ-	เ <sup>๕</sup> น <sup>๕</sup> ย <sup>๕</sup> ง <sup>๕</sup> พ <sup>๕</sup> ด
ป <sup>๕</sup> ู <sup>๕</sup> ว่า <sup>๕</sup> มี <sup>๕</sup> เด <sup>๕</sup> อด <sup>๕</sup> น <sup>๕</sup> อย <sup>๕</sup>	ห <sup>๕</sup> น <sup>๕</sup> ง <sup>๕</sup> ห <sup>๕</sup> น <sup>๕</sup> ไ <sup>๕</sup> คร <sup>๕</sup> ฟ <sup>๕</sup> ัง
๗๙. อย่า <sup>๕</sup> เป็น <sup>๕</sup> คน <sup>๕</sup> ช <sup>๕</sup> อ <sup>๕</sup> บ <sup>๕</sup> เต <sup>๕</sup> น	ค <sup>๕</sup> น <sup>๕</sup> ม <sup>๕</sup> ง <sup>๕</sup> ค <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> เ <sup>๕</sup> ย
ถ <sup>๕</sup> ือ <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ั <sup>๕</sup> ท <sup>๕</sup> ิ <sup>๕</sup> ไ <sup>๕</sup> หล <sup>๕</sup> ห <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup>	แ <sup>๕</sup> ห <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ก <sup>๕</sup> เพ <sup>๕</sup> ื่อ
คน <sup>๕</sup> ถ <sup>๕</sup> ือ <sup>๕</sup> เ <sup>๕</sup> ็ด <sup>๕</sup> ห <sup>๕</sup> อน <sup>๕</sup> ต <sup>๕</sup> ร <sup>๕</sup> ง	ท <sup>๕</sup> าง <sup>๕</sup> พ <sup>๕</sup> ุ <sup>๕</sup> ท <sup>๕</sup> ธ <sup>๕</sup> ค <sup>๕</sup> ำ <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ั <sup>๕</sup> น <sup>๕</sup> น <sup>๕</sup> อ
บ <sup>๕</sup> ำ <sup>๕</sup> ค <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ง <sup>๕</sup> จ <sup>๕</sup> ิต <sup>๕</sup> เ <sup>๕</sup> ็ด <sup>๕</sup> เพ <sup>๕</sup> ื่อ	ไ <sup>๕</sup> ก <sup>๕</sup> ร <sup>๕</sup> ช <sup>๕</sup> ไ <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ไ <sup>๕</sup> ฉ <sup>๕</sup> น <sup>๕</sup> น <sup>๕</sup> า
๘๐. อย่า <sup>๕</sup> ดู <sup>๕</sup> คน <sup>๕</sup> พ <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ง <sup>๕</sup> พ <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> า <sup>๕</sup> ด	ว <sup>๕</sup> า <sup>๕</sup> ที่
ว <sup>๕</sup> ่า <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ัง <sup>๕</sup> ส <sup>๕</sup> อน <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> อ <sup>๕</sup> ย <sup>๕</sup> ดี	ค <sup>๕</sup> ัด <sup>๕</sup> ไ <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup>
คน <sup>๕</sup> เ <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> า <sup>๕</sup> ไ <sup>๕</sup> ฉ <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ไ <sup>๕</sup> ป <sup>๕</sup> ่ <sup>๕</sup> มี	ส <sup>๕</sup> ดี <sup>๕</sup> น <sup>๕</sup> ึก <sup>๕</sup> แ <sup>๕</sup> ะ
เ <sup>๕</sup> มา <sup>๕</sup> ม <sup>๕</sup> าก <sup>๕</sup> ม <sup>๕</sup> ัว <sup>๕</sup> ห <sup>๕</sup> ม <sup>๕</sup> ัน <sup>๕</sup> ไ <sup>๕</sup> ไร <sup>๕</sup>	ห <sup>๕</sup> ม <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ร <sup>๕</sup> ู <sup>๕</sup> บ <sup>๕</sup> า <sup>๕</sup> ป <sup>๕</sup> บ <sup>๕</sup> ุ <sup>๕</sup> ญ
๘๑. ไม้ <sup>๕</sup> ม <sup>๕</sup> ัว <sup>๕</sup> ง <sup>๕</sup> ม <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ล <sup>๕</sup> ก <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ำ <sup>๕</sup>	แ <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ง <sup>๕</sup> า <sup>๕</sup> ม
ค <sup>๕</sup> ก <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ิน <sup>๕</sup> ก <sup>๕</sup> ง <sup>๕</sup> แ <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> ห <sup>๕</sup> ด <sup>๕</sup> า <sup>๕</sup> ม	ร <sup>๕</sup> เ <sup>๕</sup> ย <sup>๕</sup> ห <sup>๕</sup> อ <sup>๕</sup> ม



นก หกเกาะจับตาม

หวัง ประโยชน์กินอิ่มด้อม

๘๓. คับ ทิมพวกถื่น

ที่ แคนแอบต์บ่น

อยู่ เริงรทกมด

ง่าย เพราะตามคักไชร

๘๔. คับ แคนหากท่านให้

ใจ บ่ยนต์ปอง

อยู่ ประคุดังจอง

ยาก อยากจักใคร่แคล้ว

๘๕. รัก วัวเมตตาแม่

วัว เตมาจงปล่อยปลิด

ให้ มีการุณนิตย

ผูก ก็เพื่อจักให้

๘๖. รัก บุตรดาร์แท้

ถูก คอยตักุดจง

ให้ บุตรเร่งดาร์ง

คิ ถูกเมอผดเพียง

คอบจิก ผดเฮย

หมดแล้วหน้ายหนี

มากคน

สถิตได้

หม่มิตร ญาติด

คู่ชพร้อมเพรียงกัน

เงินทอง

รับแล้ว

จำโทษ

ปราศพันโดยหมาย

เหมือนมิตร

ปลัดใช้

แจกจ่าย หย้าเทขญ

นึ่งพันการงาน

ตั้งวงค์

จิตเดยง

เรองชอบ ธรรมแฮ

ตุคตทอง



๘๗. น้า ไหลนองฝั่งจ้อง	ตักเต็ม
น้อย งวดดงจกเค็ม	อย่าช้า
แพ เบรียบเท่าปดายเข้ม	แก่นจิต คนเคย
ไฟ จกเห็นแสงกล้า	ต่อเข้าราตรี
๘๘. เคราะห์ คีบบุญส่งพร้อม	ไฟบุญ
ดี ทุกสิ่งเพิ่มพูน	โชคให้
ดี ต่างช่วยอนุเคราะห์	นำตาก ลังแด
คุ้ม ภัยอันตรายได้	เบี่ยมพร้อมสุขสันต์
๘๙. เคราะห์ มีคราวชุนแก่น	คืบขัน
ร้าย เพื่อนฝูงเผ่าพันธุ์	จิตโหด
ไซ้ เจ็บอุบถวัน—	ครายรอบ
รุม เร่งทบถมให้	ทุกข์ของเคืองเข้ญ
๙๐. รู้ ความเดียดสีอถ้อย	นิททา
มาก เปด่าบ้วยเวดา	เล่าอ้าง
ยาก ง่ายเทียบแต่หา	มองเหตุ
นาน แดะเร็วประโยชน์ร้าง	หอนได้เป็นคุณ
๙๑. รู้ เรื่องเคืองชุนแท้	อาชรรณ์ เพื่อนนอก
น้อย นิดจิตรุกรัน	เร้าร้อน



พดอย เห็นอกทุกอัน  
 วิชาญ อยากรช่วยร้อย

แห่งเพื่อน  
 เพื่อพันตาเคญ

๘๒. ชนะ ตระหนัควย

จาคา

ชนะ โกรธโดยเมตตา

เด้าไซร์

ชนะ ใจฟังอุคต่าห์

เด่พยัดคบ ปราชญ์แดง

ชนะ บาปกรรมได้

เมอรูศดา

๘๓. เพื่อนกัน สันทรพยัแดง

เห็นโกต

หาง่าย ดั่งอุทกไหล

หุดากดิน

เพื่อนตาย คบทุกขภัย

ยามเบ็ดยว

หายาก หากคิดค้น

ยากตาฤาเห็น

๘๔. ต่อหน้า กตวักถาวคต้อย

ความเห็น

ว่าพดบ รัดหวานเย็น

อยากเคยว

ดับหลัง มักก่อเชญ

แข่งอวด ดีแฮ

ผดตะโก ผาดเพื่อนเปรยว

หียบขว่างกลางเรื่อน

๘๕. ผัว เปรียบพันธุพืชไม้

เมตตติ

เมีย ดั่งบรูพติ

ภาคไซร์

พี่ ทรกกุณมี

ดูจพ่อ แม่แฮ

น้อง จิ่งเคารพไหว

เทอดด้วยคุณอนันต์



๙๖. ข้า ทานช่อต่อเจ้า	สุจริต
เจ้า จึงพอใจซิด	ปลูกเตียง
บ่าว ทานอย่าฟังคิด	คดต่อ นายเฮย
นาย จึงปองรกเพียง	เพื่อนผู้พงศา
๙๗. หดง ไนยศชอบชรวง	ธรรมเสริญ
คน โง่อดฉลาดเกิน	กต่างอ้าง
ดีม ตักก่อกรรมเพดิน	เผดอพลาด
ตาย บกิดส์สร้าง	มือคดุมมัวเมา
๙๘. หดง รูปร่างเพริศพรั่ง	เพราตา
กาย ก้อนเกิดโรคา	พาชไซ้
ดีม ตักว่าเราผา—	ตุ๊กภาพ
แก้ เฒ่าทรุพตไซ้	จึงรูดำเค็ญ
๙๙. หดง สรรายยศศักดิ์เจ้า	จอมนรินทร์
คน ว่ามั่งมีดิน	นับด้าน
ดีม เกิดแก่อาจิน	เจ็บบ่วย
ตาย ตลอดใครอาจต้าน	ต่อด้วยมฤตยู
๑๐๐. หดง รูปาว่าข้า	เยาวยัย
กาย เป็ดียนแปดงไฉน	เผาร้าง



ดื่๒ม มั๒วประ๒มาทประ๒ดัย

แก๒่ นิ๒จตาม๒จรร๒มอ๒าง

๓๐๓. ค๒าแก๒มีแก๒ไ๒สร

แก๒ทร๒พิ๒ยแก๒ศ๒ฤ๒งค๒าร

แก๒อ๒าย๒ย๒ศ๒บริ๒วาร

ฤ๒จา๒กเป๒รีย๒บเท๒าผู้

๓๐๔. หิ๒รั๒ญ๒ด๒า๒ป๒ต๒ย๒ภ๒า๒พ๒เว๒น

ตาม๒ทา๒น๒มี๒ว๒า๒ด๒นา

แม๒้๒จ๒น๒เร๒ง๒อ๒ุ๒ค๒า-

ค๒ง๒จ๒ก๒ด๒า๒มาร๒ถ๒ไ๒

๓๐๕. อ๒ย๒า๒เด๒ิน๒ทา๒ง๒ว๒ก๒อ๒ม

อ๒ย๒าค๒ิด๒ด๒ัน๒จ๒ก๒ว๒าย

ถ๒ือ๒ด๒ัน๒โค๒ษ๒จ๒ิต๒ห๒มา๒ย

เด๒ิน๒ด๒ู๒ม๒ช๒ณ๒ม๒เ๒ว

๓๐๖. ส๒ม๒บุ๒ร๒ณ๒ส๒ม๒บ๒ค๒แม๒

ไ๒คร๒น๒แ๒ว๒า๒ของ๒ไ๒คร

เบ๒็น๒ด๒ิง๒ซ๒ิง๒เห๒ด๒ว๒ไ๒หด

พ๒ร๒ห๒ม๒ท๒ค๒ด๒ม๒บ๒ค๒แ๒

ดา๒ญ๒ฐ๒ี๒พ

แต๒่๒ถ๒ว๒น๒อ๒นิ๒จ๒จ๒ง

ห๒ด๒าย๒ด๒ิ๒ถ๒าน

แก๒ร

มา๒ก๒ย๒ง

แก๒ร๒อ๒า๒ต๒มา

วิ๒ญ๒ญา ร๒ู๒เ๒ย

ร๒ู๒ย๒ไ๒สร

ห๒ะ๒พ๒าก เ๒็๒ย๒ร๒แ๒ด

เห๒ต๒ด๒ว๒ย๒ก๒ร๒ร๒ม๒ด

เท๒น๒อ๒ย๒กา๒ย

ดา๒ภ๒แ๒ค๒ด๒ว

ม๒ุง๒เท๒ย๒ง ช๒ร๒ร๒ม๒น๒อ

เด๒ิศ๒เท๒้๒ทา๒ง๒จ๒ร๒ร๒ม

อ๒ัน๒โค ก๒ด

เท๒ย๒ง๒เท๒

ด๒วง๒ห๒ด๒อก

ย๒อ๒ม๒รุ๒ช๒ด๒น



๓๐๔ พังเห็นในโถกด้วน	อนิจจัง
เป็นอยู่ประจุกตั้ง	หยาดน้ำ
ค้างหยดคิตตอยุ้ง	หญ้าชุ่ม
แดงแตกแผดเผาชา	เหี้ยคแห่งพด้นสูญ
๓๐๖. ยามทวารุณอร่ามด้วย	ดวงอิน ทัยเอย
ยามเที่ยงแสงสุริโย	ยงกดำ
ยามเย็นหย่อนแสงโอ—	ภาสอ้อน
ยามค่ำอัสตงอา	นนชอนิจจัง
๓๐๗ เหม็นคภาดวัดสะคต้าย	คิมหันต์
เรวรบเนนรนคร	รุกถัน
ชบชวตต์ตวอน	เวียนวุ่น
ทวยเทพอินทรพรหมพน	ทุกมูญาเหต้อ
๓๐๘. โดกเอยมี่ชาติตอง	มีตาย
ต่างแต่เรวชาหมาย	ไปแคต้ว
อย่าบตอยจิตเปด้าตาย	บ้วยเกิด มาพ่อ
ฝึกจิตให้มองแผ้ว	หัดกพนดงตาร
๓๐๙. ความร้อนในโลกน	มากหลาย
ร้อยตวกดับพิษหาย	เหือดได้



ร้อนแดดอาบอุทกคตาย  
ร้อนโทษเวรกรรมให้

ค้อยหย่อน เย็นนอ  
ดับด้วยพระธรรม

๓๑๐ มีเงินมีมาศตั้ง

เจรจาได้กล่าวตาม

มีไม้มีไร่หาม

ก่อบดุกเรือหงามกว้าง

ใจงาม

สัตย์อ้าง

ชนแบก มาแฮ

เพราะด้วยรำรอย

๓๑๑. สรรพสัตว์ในโลกไอ้

หยกหยกทรุดโทรมพัง

แตกดับที่สุดท้าย

โคเต่าเห็ดอัสกชน

อนิจจัง

สุดสิ้น

แต่เท่า

มอดม้วยสูญหาย

๓๑๒. ความตายตายเพราะต้น

ดวงจิตแยกธาป

หากเบียดยงต์มฐฐา—

อตุภณมดินกตง

อัสสา—ตะเฮย

ปติคทั้ง

นระรูป เติมแฮ

เกิดอนพนบุรีพี

๓๑๓. สังขารแปดงเบียดยงต์

มีแต่เครของอนคตา

อนิจจา

ถองแท้



อายุอยู่เป็นมา  
ความแก่ตายคิดแต่

๑๓๔. อายุย่นงอมงกแดง  
เปรียบดังพณรุ พฤกษ์  
อยู่แทบผนังที่  
นับแต่จะโค่นไซ้

๑๓๕. ตั้งขารดวงหุดอกให้  
ไหนตั้งไคยนิยง  
สำหรับแต่ผู้ผอง  
วังแต่ทรุดโทรมต้น

๑๓๖. โดกกรรมแปดเบือแท้  
เวียนวกรกสงสาร  
ใครหงดจักจมนาน  
ความตู่ชเท่าบิกรน

๑๓๗. ยศดาภยภยงได  
เทียมทัดท่านทนต์มัย  
ผิวพรรณผุดผองไต้  
นนแต่ตวนเครของยอม

จวนจวบ ชัยแฮ  
เร่งเร้าวนคน

เค็มท  
มิ่งไม้  
น้ำเซาะ รากแดง  
บได้ทนทาน

ไหลหลง  
ลึกชน

ดาญแหดก  
เที่ยงแท้อนิจจัง

รำคาญ  
หอนต้น  
เนาทุกซ์ แดแฮ  
ยากนักจักยด

สุขไต้  
เพียบพร้อม  
งามเลิศ แดแฮ  
ยิวให้มงาย



๓๓๘. มรรคมรรคาทางแปดนั้น  
 อย่าเพิกเฉยละเมิน  
 เป็นองค์แห่งความเจริญ  
 อุตสาหะเพียรพากได้

จงเดิน  
 ยึดไว้  
 แน่นมั่น  
 บัดพันอบายภูมิ

๓๓๙. คราวเป็นพบปะเข้า  
 ทักเรียกกล่าววาที่  
 ยามเมื่อคบชพม  
 แต้นรักคู่รักต้อง

ยินดี กันเฮย  
 เพราะพ้อง  
 ไครอยาก เห็นนา  
 แยกพันกันไป

๓๔๐. อวยพรตั้งเพื่อนผู้  
 ญาติกาวงศ์ชาติ  
 แต่ท่านจงตั้งมฤทธิ  
 คู่ชคู่ชจนตราบม้วย

พงศ์มิตร  
 ห่างด้วย  
 อิติ ยิ่งเทอญ  
 ชพเมื่อแดนเกษม

๑๒๑. ขอเดชความสัตย์อ้าง คำไข  
 ขออำนาจพระรัตนตรัย

โปรดข้า

ขอหลักกิลเลสไกล

ทุกชาติ

ขอคุณเทพทั่วหล้า

ปกคุ้มชาวเรา





# ปากพาไป

วิชชุมาลา

กลัวทุกข์รักสุข

เวลาจักสาย

เกิดมาทั้งที

เรียนวิชาकार

คราซาตาอับ

ตกไหนไม่แคลน

สมบัติใดใด

พิทย์เพิ่มไพบูลย์

ขอหนึ่งควรคิด

ยอดยิ่งสำคัญ

เป็นธรรมชนสูง

ผู้มัสตยา

ผู้ขอถอสัตย์

เกียรติบันลือยง

รักเกียรติตั้งแก้ว

ขามชพม้วยมรณ์

เร่งปลุกใจกาย

ผ่านไปบ่วยการ

ให้ม้แก่นสาร

แตกฉานเพิ่มพูน

ยิ่งทรพยันับแสน

ความรู้เกอกุล

บ่าวไพร่รัฐสุญ

ส่งผลนানা

เตือนจิตให้มั่น

คือความสัจจา

ซักจุงรักษา

ย่นยงสถาพร

เคร่งครัดมั่นคง

ยศยงกำจร

ผ่องแผ้วประกัสสร

ชอยังกังวาน



คนคดคั่น<sup>๕</sup>เทียม  
 เป็นบ่อ<sup>๗</sup>ออากร  
 มัว<sup>๖</sup>เมา<sup>๖</sup>ฉ้อฉล  
 เบียด<sup>๗</sup>เบียด<sup>๗</sup>เป็น<sup>๗</sup>พาล  
 แม่น<sup>๖</sup>ตง<sup>๖</sup>ตน<sup>๖</sup>ชอบ  
 เมต<sup>๗</sup>ตา<sup>๗</sup>ปรา<sup>๗</sup>นั  
 บุญ<sup>๖</sup>หนุน<sup>๖</sup>ให้<sup>๖</sup>เลิศ  
 ยิง<sup>๖</sup>ยง<sup>๖</sup>ย่น<sup>๖</sup>ชน<sup>๖</sup>ม  
 เป็น<sup>๗</sup>ลา<sup>๗</sup>ภ<sup>๗</sup>ลา<sup>๗</sup>เลิศ  
 บุญ<sup>๖</sup>ก่อน<sup>๖</sup>อบ<sup>๖</sup>รม  
 เกิด<sup>๖</sup>พบ<sup>๖</sup>ดวง<sup>๖</sup>แก้ว  
 ถึง<sup>๖</sup>บวร<sup>๖</sup>ศา<sup>๖</sup>ส<sup>๖</sup>นา  
 เยาว<sup>๖</sup>วัย<sup>๖</sup>ศีก<sup>๖</sup>ษา  
 เยี่ยง<sup>๖</sup>บ<sup>๖</sup>ณ<sup>๖</sup>ทิ<sup>๖</sup>ต<sup>๖</sup>ชน  
 คน<sup>๖</sup>ไร<sup>๖</sup>ควา<sup>๖</sup>ม<sup>๖</sup>รู้  
 โง<sup>๖</sup>เง<sup>๖</sup>าง<sup>๖</sup>าย<sup>๖</sup>ง<sup>๖</sup>ม  
 ค<sup>๖</sup>ก<sup>๖</sup>ไป<sup>๖</sup>แห<sup>๖</sup>ล<sup>๖</sup>ง<sup>๖</sup>ไ<sup>๖</sup>ค  
 ส<sup>๖</sup>ัก<sup>๖</sup>เท<sup>๖</sup>า<sup>๖</sup>ผ<sup>๖</sup>ง<sup>๖</sup>ค<sup>๖</sup>ลี

เปรียบ<sup>๖</sup>ม<sup>๖</sup>ล<sup>๖</sup>กา<sup>๖</sup>สร  
 เส<sup>๖</sup>อม<sup>๖</sup>เส<sup>๖</sup>ย<sup>๖</sup>สา<sup>๖</sup>ธา<sup>๖</sup>ร<sup>๖</sup>ณ์  
 ม<sup>๖</sup>ค<sup>๖</sup>ม<sup>๖</sup>น<sup>๖</sup>ลา<sup>๖</sup>ง<sup>๖</sup>พ<sup>๖</sup>ลา<sup>๖</sup>ญ  
 เห็น<sup>๖</sup>แ<sup>๖</sup>ก<sup>๖</sup>่<sup>๖</sup>ส<sup>๖</sup>่ว<sup>๖</sup>น<sup>๖</sup>ต<sup>๖</sup>น  
 ก<sup>๖</sup>อบ<sup>๖</sup>ล<sup>๖</sup>ว<sup>๖</sup>น<sup>๖</sup>เห<sup>๖</sup>ต<sup>๖</sup>ุ<sup>๖</sup>ดี  
 มี<sup>๖</sup>จิต<sup>๖</sup>กุ<sup>๖</sup>ศ<sup>๖</sup>ล  
 ได้<sup>๖</sup>เก<sup>๖</sup>ิด<sup>๖</sup>เป็น<sup>๖</sup>ค<sup>๖</sup>น  
 จ<sup>๖</sup>ว<sup>๖</sup>บ<sup>๖</sup>จ<sup>๖</sup>น<sup>๖</sup>เ<sup>๖</sup>ม<sup>๖</sup>่า<sup>๖</sup>ช<sup>๖</sup>ร<sup>๖</sup>า  
 ช<sup>๖</sup>ู<sup>๖</sup>เช<sup>๖</sup>ิด<sup>๖</sup>น<sup>๖</sup>่า<sup>๖</sup>ช<sup>๖</sup>ม  
 ส<sup>๖</sup>ร<sup>๖</sup>้าง<sup>๖</sup>ส<sup>๖</sup>ม<sup>๖</sup>ส<sup>๖</sup>่ง<sup>๖</sup>มา  
 ผ<sup>๖</sup>่อง<sup>๖</sup>แ<sup>๖</sup>ว<sup>๖</sup>ร์<sup>๖</sup>จ<sup>๖</sup>นา  
 บ<sup>๖</sup>ร<sup>๖</sup>ม<sup>๖</sup>ห<sup>๖</sup>า<sup>๖</sup>โ<sup>๖</sup>ค<sup>๖</sup>ด<sup>๖</sup>ม  
 ไ<sup>๖</sup>ห<sup>๖</sup>ญ<sup>๖</sup>ก<sup>๖</sup>ล<sup>๖</sup>้า<sup>๖</sup>ส<sup>๖</sup>แ<sup>๖</sup>ว<sup>๖</sup>ง<sup>๖</sup>ผล  
 โ<sup>๖</sup>ล<sup>๖</sup>ก<sup>๖</sup>ย<sup>๖</sup>่อ<sup>๖</sup>ม<sup>๖</sup>ช<sup>๖</sup>น<sup>๖</sup>ช<sup>๖</sup>ม  
 อ<sup>๖</sup>ด<sup>๖</sup>สุ<sup>๖</sup>ช<sup>๖</sup>น<sup>๖</sup>ช<sup>๖</sup>ม  
 เ<sup>๖</sup>ม<sup>๖</sup>อ<sup>๖</sup>น<sup>๖</sup>ห<sup>๖</sup>น<sup>๖</sup>ง<sup>๖</sup>ล<sup>๖</sup>ู<sup>๖</sup>ก<sup>๖</sup>ลา  
 เ<sup>๖</sup>า<sup>๖</sup>ไม่<sup>๖</sup>ย<sup>๖</sup>ิน<sup>๖</sup>ดี  
 ส<sup>๖</sup>แ<sup>๖</sup>น<sup>๖</sup>ย<sup>๖</sup>าก<sup>๖</sup>ห<sup>๖</sup>น<sup>๖</sup>ก<sup>๖</sup>ห<sup>๖</sup>นา



เกิดมาเป็นคน

อบรมปัญญา

รู้รักษากายา

ศาสตราวุธไว้

แม้จักกอบกิจ

จักเรียนวิทยา

ยามแสวงอาชีพ

ถ้าสู้มเตาไป

รอบคอบเขาวัว

รู้เท่าทันคน

พึงยับยั้งคิด

ดูเหตุดูผล

ทำกิจการใด

ตรงไปตรงมา

อย่าควรแคบคิด

เมื่อยามมีเหลือ

ปรานีผู้เขว้า

เคารพผู้ใหญ่

ฝึกฝนวิชา

ส่งเสริมเพิ่มฐาน

ปราศโรคาใจ

เป็นบรมลาภ

สมจิตปรารถนา

โปร่งใจได้ผล

รู้รบทันสมัย

ทุนหายปลายป่น

จักไม่ขัดสน

ไม่จนปัญญา

เพ่งพิศแยบยล

รู้ผจญมายา

ตั้งใจสัจจา

ไม่เบียดเบียนใคร

น้ำจิตเอื้อเฟื้อ

แผ่เผื่อบัวไพร่

ผู้เฒ่ากราบไหว้

เงาจักตามตน



พุทโธวาหน<sup>๕</sup>  
 ผลลัพท์จักมี<sup>๖ ๗ ๘</sup>  
 เหมือนหวานข้าวกล้า<sup>๙</sup>  
 คงจักได้ยล

รู้จักใช้ทรัพย์<sup>๑</sup>  
 ทรัพย์สิ้นเงินทอง<sup>๒</sup>  
 หนึ่งเลยงพ่อแม่<sup>๓ ๔</sup>  
 ข้าทาสต้องตาม<sup>๕</sup>  
 ส่วนที่สองนั้น<sup>๖ ๗</sup>

การบุญสุนทร<sup>๑</sup>  
 ทำทานเจือจุน<sup>๒</sup>  
 ตามได้ตามมี<sup>๓</sup>

ส่วนสามเก็บเพื่อ<sup>๑</sup>  
 ปรนปรืออาตมา<sup>๒</sup>  
 เก็บใช้ได้ป่วย<sup>๓</sup>  
 ไม่ถึงทุกข์ทน<sup>๔</sup>  
 เมื่อยังไม่เฒ่า<sup>๕</sup>  
 บำเพ็ญบุญญา<sup>๖ ๗</sup>

ทำดีได้ดี<sup>๑ ๒</sup>  
 อย่าได้กังวล<sup>๓</sup>

ในนาของตน<sup>๑</sup>  
 เห็นผลงอกงาม<sup>๒</sup>  
 จับจ่ายควรตรอง<sup>๓</sup>  
 ต้องแบ่งเป็นสาม<sup>๔</sup>

ลูกแลเมียงาม<sup>๑</sup>  
 หลักปราชญ์เมธี<sup>๒</sup>  
 เก็บกันไว้ก่อน<sup>๓</sup>  
 ศรัทธาแท้พลี<sup>๔</sup>

อดหนุนภาษี<sup>๑</sup>  
 ควรแก่ฐานตน<sup>๒</sup>  
 ไว้เมื่อวัยชรา<sup>๓</sup>

จักไม่ร้อนรน<sup>๑</sup>

ทรัพย์ช่วยคราจน<sup>๑</sup>

พอพึงพาตนลำบากยากกาย<sup>๑</sup>

วัยเข้ามัชฌิมา<sup>๑</sup>

ไม่ให้เสื่อมคลาย<sup>๑</sup>



จักกอบกิจใด

คงไม่อับอาย

ทรัพย์มีไปไกล

ใครมันขุดค้น

ข้อใหญ่มีว่า

ฝึกฝนการงาน

อย่าตัดค่าตน

เป็นที่ชอบใจ

ไม่หยิ่งจองหอง

อวดเหลือแรงปรี-

อย่าเขียงกบน้อย

ไปเห็นสาคร

ผู้มีความรู้

ย่อมรู้จักการณ

หากดำเนินงาน

ควรรู้แบบคาย

ถูกราวถูกสมัย

ทรัพย์เพิ่มพูนพัน

ฝึกใฝ่ชวนชวาย

ผ่องพันภัยพาล

ทั่วในภูวดล

พบได้ไม่นาน

ขออย่าเกียจคร้าน

บากบั่นหมั่นทว

สูงลิ้นพันไป

ทั่วไพรผู้ดี

ถ้าพองมั่งมี

ชาวทยเขี้ยวชาญ

สลิตยร้อยกาสร

กว้างใหญ่ไพศาล

ถึงอยู่แมนสถาน

พอสมฐานตน

ทำการค้าขาย

ต้นปลายสายสน

กำไรได้ลิ้น

สฤษณ์ผลสมปอง.



# สมบัติศรัท

หนังสือฉบับนี้ ข้าพเจ้าออกคำให้เรียบเรียงไว้หวังจะให้เป็นที่คุณ-  
สมบัติอันดีสำหรับบรรดาศรัท ซึ่งยังอยู่ในวัยเยาว์ทั้งหลาย เพื่อ  
เป็นเครื่องหนุนและนำดีปัญญาหรือความประพฤติ ให้เรียบร้อยเจริญ จน  
อีกนัยหนึ่งบางคนที่เกิดจากความอบรมตั้งแต่ต้น จะได้อาศัยอ่านดูถ้อยคำ  
ในหนังสือ ก็ยังจะบำรุงความรู้ในสิ่งที่มีคุณประโยชน์ได้บ้าง ดีกว่าจะ  
ปล่อยให้เวลาอันมีค่าไปอ่านหนังสือที่ไม่เป็นสาระอะไร กذبจะนำใจให้  
ฟุ้งซ่านเขวไปต่าง ๆ อันความมุ่งหมายในหนังสือเล่มนี้ มีความประสงค์  
ดังจะกล่าวต่อไป

เบืองต้นจะขอเตือนให้รู้จักชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์และให้  
รู้จักคุณความดี ในการที่จะตั้งตัวอยู่ในเกียรติยศเกียรติคุณชอบด้วย  
ธรรมะ และรู้จักกิจการงานที่พึงควรแก่ฐานะของสุภาพสตรีเป็น  
ปรีโยสถาน บุคคลเราท่านทุกคนที่เกิดมาบนโลกนี้ โดยธรรมชาติจะฉลาด  
ดีกปานใดก็ดี ก็ยังต้องอาศัยกล่อมเกลาดังตั้งต้นจากท่านผู้มีความรู้  
เป็นหลัก จึงจะเดินไปสู่ทางที่ถูกได้ แม้แต่เพชรพดอยยังอาศัยช่าง  
เจียรไน จึงจะมีดีมีค่านำมาใช้เป็นประโยชน์ได้ มนุษย์นั้นค่างกว่า  
สัตว์ปัดังในโลกละ แม้แต่พระพุทธเจ้ายังทรงยกย่องว่ามนุษย์เป็นสัตว์อัน  
ประเสริฐ เพราะมนุษย์มีโอกาสดีกว่าสัตว์ ได้เดาเรียนรู้จักบาปบุญ  
คุณโทษ รู้จักใครตตระกฏมิตระญาติ ตั้งอยู่ในธรรมที่ชอบ มีหิริ-



ไปตักป๊ะ ถ้ามนุษย์บุรุษคนใดขาดจากกรรมเหตานั้น จะประเสริฐ  
 อะไรกว่าสัตว์เดียวิจฉนเด้า เมื่อเช่นคนเราทุกคนต้องบำรุงความดี  
 ให้ตรงกับค้ายกย่องของพระ การที่จะบำรุงมนุษย์ให้เป็นคนตั้งอยู่ใน  
 กรรมอันดีนั้นมอยุ่ทางเดียว คือฝึกฝนให้สันดานดีมาแต่เนิ่น

เมื่อเขียนมาถึงตรงนี้แล้ว ทำให้นึกถึงการปกครองเด็กชนใต้  
 เพราะฉะนั้นจะขอพูดถึงการปกครองเด็กมีบิดามารดาเป็นต้น ได้สังเกต  
 เห็นสามัญชนโดยมากเมื่อได้นำบุตรหรือหลานส่งเข้าโรงเรียนแล้ว มัก  
 ถอดว่าสันห้วงพอแก่หน้าทีแล้ว มิได้เอาใจใส่ตรวจตราดูแลความประพฤติ  
 ของเด็กว่ามึนตึยค่อนไปข้างดีหรือชั่วประการใด บางคนซ้าตามใจ  
 อุดหนุนให้ส่งตางก็ไปโรงเรียนอย่างฟุ่มเฟือยเลี้ยงด้วย ซึ่งเป็นการจ่าย  
 ทรัพย์ ทั้งจะทำให้เด็กได้ใจไม่รู้จกราคาเงิน หากถูกต้งไม่ อันจะถือว่า  
 มอบให้ครูแล้วเบนแวงกนหนนไม่ได้ ถ้าถอเช่นนั้นก็เป็นการเข้าใจผิด ครู  
 เป็นแต่ผู้ช่วยแนะนำตั้งสอนให้เด้าเรียนวิชาตาง ๆ เท่านั้น เมื่อจะยังหย่อน  
 อ่อนกตางก็แล้วแต่บุญญาของบุคคลนั้น ๆ ตางหาก ส่วนนินตึยสันดาน  
 ความประพฤตินั้นข้างโรงเรียนจะทำธุระให้ไม่ได้ ต้องอาศัยทางบ้าน  
 ฝึกฝนดัดแปลงจึงจะถูก คือบิดามารดาผู้ปกครอง แต่มารดาสำคัญมาก  
 เด็กทุกคนต้องคล้อยไปข้างมารดามากกว่า บิดาใน ส่วนนินตึยสันดานตาง ๆ  
 โดยเหตุที่ได้อบรมมาแต่กำเนิด ความรู้สึกดีมีผิดใด ๆ ก็ได้เห็นเยียงอย่าง  
 จากมารดาก่อน จะดกนงเดินเห็นกนอยู่ดูจ้อชยาศึยใจคอกก็เรียนมา



จากมารดาทางต้น มารดานเปรียบเหมือนค้ำค้ำดาของบุตร แม่บุตรไม่มี  
 มารดาที่ติดกลมเกลี้ยงตั้งส้นอยู่แล้ว จะให้บุตรดีอย่างไรได้ เพราะ  
 ฉนั้นจึงต้องเอาใจใส่ในเด็กหญิงให้มาก ถ้าไม่มีเด็กหญิงที่ดีจะมีมารดา  
 ที่ดีมาจากไหนได้ ที่ว่าคนเรามากมีนิสัยก่อนไปข้างมาคานนั้น เป็นความ  
 จริงทีเดียว ได้เคยเห็นมาตั้งแต่ตามญชนจนชนมบุรบรรดาคักัด ท่านที่มี  
 แม่เรือนที่ฉลาดแล้ว มักจะหันนิตยใจคอบมาข้างแม่เรือนโดยมาก อัน  
 แม่เรือนเป็นหัวหน้าของครอบครัว เป็นผู้ยังกิจการใหญ่อยู่ในบ้าน  
 ให้สำเร็จ แม่เรือนอุปมาดังแม่ทัพและเด่นาบดี แม้วามีความเฉลียว  
 ฉลาดสามารถรอบรู้ในกิจการหนักเบาผิดชอบดีอยู่แล้ว ก็อาจนำความ  
 เจริญสมบูรณ์และเกียรติยศมาสู่บ้านเมืองได้ นี่แหละขอให้สตรีทั้งหลาย  
 พึงรู้ดีกว่า เราจะต้องรับหน้าทอนสำคัญในครอบครัวและตระกูล ควร  
 เราจะอุตสาหะฝึกฝนตัวให้เป็นผู้มีความสามารถในหน้าที่ที่จำเป็นในชีวิตเรา  
 ก่อนที่จะอ่านคำแนะนำต่อไป จงดูคำโคลงข้างล่างนี้เดี่ยก่อน

หญิงดีเป็นศรีบ้าน

มั่นคง

อาจเชิดชูตระกูลวงศ์

เฟริศแพรว

แม่ชายจะประสงค์

ยศลาภ ปวงฤ

มีแม่เรือนสามารถแล้ว

ปลอดพร้อมไพบูลย์



เรือนใดมีทรัพย์ล้วน  
ยศใหญ่ยิ่งตระกูล  
มีแม่เรือนอากุล  
ความเจริญห่อนไต่เต้า

มากพูน  
โคตรเค้า  
เฉาโรค  
ต่ำต้อยถอยหลัง

สำเภาจักแล่นข้าม  
ย่อมพั่งหางเสื่อพา  
ฝูงชายทั่วโลกา  
แม่จกตั้งหลักได้

ยมนา  
ยาตราไชร้  
แหล่งโลก นนอ  
ใหญ่แท้แม่เรือน

เราทุกคนควรจะต้องมีสมบัติ ดังจะกล่าวต่อไป

๑. ต้องรู้จักรักษาดีศาสนาพระมหากษัตริย์
๒. ตั้งอยู่ในความดีด้วยสุจริตและกตัญญูกตเวที
๓. ตั้งมั่นอยู่ในความซื่อตรง
๔. ต้องบังคับใจตัวให้แน่นอนมั่นคง
๕. เป็นคนรูดักตัวไม่ประมาท
๖. ให้อุจจกถ่อมตัวไม่โอ้อวดเย่อหยิ่ง
๗. ไม่เบียดเบียนทรัพย์ไปเล่นการพนัน
๘. ต้องรู้จักอุปการะครอบครัวในบ้านเรือน

ไม่เกียจคร้านให้มีความ

สามารถในหน้าที่



๙. ไม่ตระหนี่เห็นยวจนเกินควร

๓๐ รุกฤษฎาปฏิบัติผู้ใหญ่และวิชรศึกษาพยาบาล

ในความซอตนทวาใหญ่จกชาติค้ำด้นาและพระมหากษัตริยหนักเป็น  
 ธรรมดาอยู่ คือกำเนิดของมนุษย์กับธรรมชาติและค้ำด้นาย่อมเป็นภาค  
 เดียวกัน จุดดวงไฟแดงสว่างกับความร้อน เมื่อไปติดแดงสว่างก็โอดกาด  
 และความร้อนนุกเกิดชนดงน เป็นตามกันซึ่งจะแยกกันไม่ได้เป็นอนชาติ  
 การที่รูกษัตินนไม่ต้องตงทุนตงรอนอะไร เป็นแต่เพียงเราไม่ตบหลู  
 เบียดเบียนและไม่กระทำความชวรายให้เดี่ยถึงชาติตงน ก็นับว่าเป็นผู้  
 รูกษัตินนได้อยู่แล้ว ใช้ว่าเราจะตองช่วยเหลือเจือจานอะไร ส่วนค้ำด้นา  
 นนเดากไม่ต้องไปทำด้ามากอะไรเหมือนกัน เป็นแต่มีความเชื่อมั่นคง  
 และเคารพนับถอดอยู่เต็มอ เมื่อมีความศรัทธาจะทำบุญให้ท่านเป็นการ  
 กุศลตอย่างหนึ่งอย่างใด ก็แล้วแต่ความเจตนา อนการนับถอดนพุดด้าหรับ  
 เวธาปรกคิ เมื่อเรามัทยาเกรงยัดหน่วงอยู่ในใจเต็มอ เราตองระวัง  
 ตัวไม่อาจทำการทชวหรือทบาป กตวจะตวงตงเมิตค้ำด้นนของพระท  
 เคารพชองเรา เมื่อเรามีความระมัตระวังในความประพฤคิชองเราอยู่  
 เป็นนคัย เรากตงจะเป็นคนบริสุทชทงกายและใจปราศจากมตทินใด ๆ  
 ทงหมด และอาจปราศจากภยอนตรายทงปวงตว  
 อนง ทวารกพระมหากษัตริยหนักเดา กมอยู่แต่ทเราจะอูคด้าห์  
 ถวายพระพรชยแต่พระองค์และประเทศบ้านเมือง ให้มีความสุข และ



เจริญตราบเท่าพุทธันดร ประพฤติตัวให้เป็นคนดี และชักชวนพวกพ้อง  
เพื่อนฝูงในหมู่คณะของตัวให้ประพฤติเป็นพดเมืองดีด้วยกัน ดั่งนี้จะ  
นับว่าดี

ในข้อ ๒ ว่า ให้คงอยู่ในความดีสุดสุดจิตและกตัญญู อันความ  
ดีด้นนั้น คือ ความที่เรายึดมั่น ถ่อมแน่นนอน คงในถ้อยคำที่เราได้  
กล่าว หรือ ได้นัดหมายตั้งสัญญา ไม่กลับกลอกเปลี่ยนแปลง ยืนยง  
อยู่ในแนวเดิม อย่างนี้เรียกว่า ความดี

ความกตัญญูนั้น คือ ความรู้จักบุญคุณของท่านที่ได้มีคุณไว้  
แก่ตน ภายในตระกูลก็มี บู่ ยา ตา ยาย บิดา มารดา และวงศ์ญาติ  
ผู้ใหญ่ ภายนอกก็มีเพื่อนมนุษย์ผู้ที่เคยอุปการะเรา แม่แต่เพียงเคยดื่ม  
น้ำของท่านสักอกหนึ่ง ก็ควรนับว่ามีคุณเหมือนกัน และคุณของท่าน  
ทั้งหลายนั้นเราต้องระลึกไว้เสมอ คือเมื่อถึงคราวประคับประคอง  
โอกาสจะตอบแทนท่านด้วยกำลังทรัพย์ กำลังกาย หรือถ้อยคำอุดหนุน  
ช่วยเหลือทางหนึ่งทางใด นั่นก็แล้วแต่โอกาสจะอำนวยให้

ส่วนพระคุณของบิดามารดานั้นจะพรรณาน่าไม่มีเขต การที่จะ  
ทดแทนบุญคุณของท่านนั้น ต้องพร้อมทั้งกายวาจาใจ คือใจต้องมี  
ความเคารพรักใคร่ วาจาอ่อนหวานนอบน้อม กายต้องช่วยโดย  
ความภักดี และเต็มใจกิจการของท่านทุกประการ หวังจะให้ท่านได้



รับความทุกข์กายทุกข์ใจทุกขณะจิตถนอมหัวใจท่านมิให้เดือดร้อน แม้ท่าน  
 มีความยินดีในสิ่งซึ่งไม่เป็นโทษ ถึงแม้ว่าเราจะไม่ช่วยก็อย่าขาดอารมณ์  
 ยามเมื่อท่านป่วยไข้ไม่สบาย บุตรต้องดูแลจนชวดยาหาหมอมายาเยียวยา  
 ปฏิบัติรักษาให้เต็มที่สุดแต่จะทำได้ อนึ่งเมื่อท่านแก่ชรามากแม่จะหลง  
 โหดฟันเพื่อนเดอะเดอะไปก็ดี ก็อย่าฟังตลกดูหมิ่นขู่เชิญ หรือทอดทิ้ง  
 ละเลยให้กับคนไข้ ควรจะต้องดูแลเป็นห่วงเองจึงจะชอบ จึงคิดถึงตัว  
 เราเมื่อเราอยู่ในวงแหวนของมารดา ยังไม่รู้จักเดียงดำอะไรก็คงเหมือน  
 เช่นนี้ ท่านได้อุปถัมภ์เรามา เราจึงจะต้องอุทิศให้ทำตอบแทนท่านบ้าง  
 นี้นี้แหละเรียกว่ากตัญญูต่อบิดามารดา ผู้ใดประพฤติได้เช่นนี้จะได้ผล  
 แห่งความเจริญยิ่ง ๆ ทุกประการ จะเป็นทั้งสวรรค์เจริญเจริญพรทั้งเทวดา  
 มนุษย์ทั่วไป

ในข้อ ๓ ต้องตั้งอยู่ในความซื่อตรง คือความจริงทั้งใจ และ  
 วาจา ไม่ใช่กิริยาโป๊ปดต่อดวงต่อหน้าพลับพลึงหลังว่าตะโก กล่าว  
 ถ้อยเป็นมารยาดีโดยโถงโถงหากหาความจริงมิได้ ถึงโดยว่าจะทำการ  
 เกยด้วยประโยชน์สักปานใดก็ดี ก็คงไม่ประพฤติดังกล่าวแล้วเช่นนี้  
 คงถือแต่จริงตรงต่อเพื่อนมนุษย์ไม่คิดการที่ให้เย็นตัวเองร้อนผู้อื่น ไม่  
 กระทำการบิดหูบังตาโลกเพื่อประโยชน์ตน คงนิจจะเป็นความซื่อตรง  
 เราจะได้รับผลแห่งความเย็นในทุกขณะจิต



ในข้อ ๔ ต้องบังคับใจของเราให้เป็นคนแน่นอมนั้นคงอย่าปล่อยให้  
 ใจเนื้อซ้าตามดำฟังดมหายใจ เช่นส้มผัดถูกอะไรร้อนกรูวร้อน ถูก  
 หนาวกรูวหนาว ได้ดีดบเลี้ยงที่เพราะก็ชอบฟังเลี้ยง ที่ถูกเกิดยศเช่นนี้  
 ไม่ใช่ความประพฤติของผู้ทณดาต ผู้ทณดาตต้องรู้สึกคงใจให้คงอยู่กับที่  
 จะทำการสิ่งใดก็ใคร่ตรองลอบลวงทบทวนดูให้แน่นอมนั่นเองแท้ เห็นว่า  
 ไม่มีทางที่เลี้ยงแล้วจึงค่อยทำลงไป ไม่ต้องจิตตามใจคิดถอยหน้าถอยหลัง  
 แม้มัวขานายนคหรือหน้าวิคก ก็ไม่ตื่นตื่นคุมตามไปตามข่าวเรื่องนั้น ๆ  
 วางอารมณ์ไว้เป็นกลาง ๆ ใช้ความพินิจพิเคราะห์เลี้ยงให้เห็นเหตุก่อน  
 เมื่อควรเชื่อจึงค่อยเชื่อ และการสิ่งใดที่เราได้พูดได้กระทำเป็นการเกี่ยว  
 ของต่อผู้อื่นไว้ ถึงจะยากลำบากสักเพียงใดก็ตาม ก็อย่าทอดทิ้งให้เลี้ยง  
 การงานของเขา ทั้งเป็นทศเตยนเลี้ยงชอเลี้ยงของเรา อันความแน่นอน  
 สุขุมนี้ เป็นเกียรติยศอันยิ่งของบุคคล เพราะเป็นที่เชื่อไว้วางใจได้ยอม  
 เป็นที่เกรงใจและนับถือของคนทั้งปวง

ในข้อ ๕ ให้ประพฤติเป็นคนรู้สึกตัวและไม่ประมาท คือเรา  
 ควรระลึกดูว่าอายุของเราไปเพียงไหนแล้ว มีแก่นสารอะไรเป็นที่ยึด  
 หน่วงบ้าง และมีคุณสมบัติอะไร สิ่งใดยิ่งหย่อนอย่างไร มีอาชีพ  
 ทางไหน และต้องรับชวณชวายให้โตเต้าก้าวหน้าในทางที่เป็นคุณเป็น  
 ประโยชน์ชอบด้วยธรรมะ ให้ทันให้สมกับสมัย อันความไม่ประมาทนั้น



คือเราจะทำการงานสิ่งใดทั้งหมัดต้องใช้ความระมัดระวังอยู่เสมอ ที่สุดจะ  
 ย่างเหยียบเดินเห็น ผุ่ตลัดหรือตมดงก็เพราะความประมาทนั่นเอง ถ้า  
 เราผู้ใดที่เรายู่อยู่เสมอ ถึงแม้ว่าผู้ใดจะปองผิดคิดร้ายเราก็ไม่สะดก  
 เพราะว่าเราระวังตัวอยู่เสมอ โดยที่เราเป็นทเหตุลอรุของเรามีเหตุอันใด  
 บังเกิดชนกคงจะไม่รุนแรง ด้วยเหตุที่เราไม่ลุ่มตัวใช้ความไม่ประมาท  
 เป็นพเดียวอยู่ใกล้ชิด ความไม่ประมาทนั้นเป็นคุณล้ำสำหรับชีวิตมนุษย์เรา  
 ทั้งทางโลกและทางธรรมถึงจะเป็นคนแก่, เด็ก, เข็ญใจ, โพรหรือผูก  
 ควรให้มีไว้ในสันดาน

ในข้อ ๖. ให้ประพฤติเป็นคนถ่อมตัว ไม่โอ้อวดเย่อหยิ่ง ความ  
 ถ่อมตัวนั้นคือเราไม่ยกตนข่มท่าน ใช้กรยาอ่อนน้อม รุจกเจียมตัวสุภาพ  
 ย่อมให้เกียรติยศแก่ผู้อื่น อย่าอวดโอ้อวดโอ้อวด อย่าเห็นคนอนตาทอย  
 โนดเขลาเลวทรามกว่าตัว ถึงจะมีวิชาความรู้หรือบรรณด้วยทรัพย์อัน  
 ลึกเพียงใดก็อย่าอวดกว่าตัวเขาจะไม่รู จงตั้งบเด่งยมไว้อย่าโอ้อวดประ  
 กวดมึ อย่าบ่นบงถอดว เราทำตัวให้เป็นคนมีความอารีอารอบอ่อนหวาน  
 มีความเกรงใจเคารพเขาทั่วไป เมื่อเราชอบเกียรติยศและความนับถือ  
 เราควรประพฤติไว้เสมอ และผลอนนั้นจะล่ทอนมาสู่เรา เป็นธรรมดา  
 อยู่เอง อันธรรมชาติของมนุษย์ปฤชนเราท่านทุกคนย่อมไม่ชอบความ  
 ขู่เข็ญปรามาด ควรปรานีปราศรัยโดยละม่อมจึงจะชอบด้วยสมบัติ อัน  
 ความถ่อมตัวนอยาเข้าใจว่าจะทำให้เราเลวหรือตมดงก็ห ไม่ ถัดบทำให้



เขาชอบอธิบายคีย์และนับถอยงั้นเดี่ยอก ควรต้องเข้าใจว่าโลกทั้งหลายนี้  
 กว้างเหลือประมาณ ไซ้จะเหมือนที่อยู่ของบุคคลที่พอจะแลเห็นได้ด้วย  
 ด้ายตา โบราณท่านย่อมกล่าวว่ เศรษฐีผู้รักชาติไฟ เข็มใจยังรู้  
 จักชาติกระเบื้อง ใครเคยอาจดวงรุการณข้างหน้าซึ่งยังไม่มาถึงว่าจะ  
 เป็นอย่างไร ฟังประพาศความดีให้เป็นทุนไว้ในตัวให้มาก ถึงใครจะทำ  
 ไม่ดีต่อเรา ๆ ก็คงวางอารมณ์เป็นปกติอยู่อย่างนน เมื่อเราเห็นว่าบุคคล  
 นน ๆ มีชนิดที่ผิดมนุษย์ธรรมดา จงหักเดี่ยให้ไกล อย่าควรปะ  
 ปนเกี่ยวของด้วยถาชนคบค้าใกล้ชิดแล้วอาจพา ให้เราเดี่ยหายหรือเดือด  
 รอนชนดักวณหนงเบนนแน่ คำผู้ใหญ่มักพูดว่ คบคนดีเป็นศรีแก่ตัว คบ  
 คนชวอปราชย อนงชนคนไซ้หรือคนเข้าบ้านกต เราควรต้องรู้จักประวัติ  
 ของเขาและความประพฤติของเขาให้แนนอน เดี่ยก่อนว่าดีหรือชวอประการ  
 ไตแม่ รู้ว่าไม่ ดีแล้วอย่าเห็น แก่การงาน หรือผลประ โยชน์เดี่ยเป็นอันขาด  
 มักจะให้โทษ ไตไม่คุ้มเดี่ย เหตุการณ์ทงปวงเราบ้องกันอย่าให้ผิดกว่า  
 ทจะแก้ไขเมื่อเกิดชนแล้ว ตามคำทว่ กนไว้ดีกว่าแก้

ในข้อ ๗ ว่าไม่เบ้อเย้อด้ายทรัพย์สินและไม่ประพฤติกการพนันคำทว่  
 ไม่เบ้อเย้อคือเราตองรู้จักประมาณ ฐานะของ เรากับตอง รู้ดีกผล ล้วนได้  
 ของตนด้วย ไม่ประดับประดาในสวนเครื่องอุปโภคบริ โภคของตนให้  
 ฟุ่มเฟือยจนเกินควร อย่างักใหญ่ไผ่สูงรูเล้งยมเจยมตัวรูเก็บดินหอม  
 ทรัพย์สินให้ล้มาเต็มอ ทว่ไม่ด้ายทรัพย์สินนคอ ให้รู้จักเดี่ยตายในสิ่งที่เป็น



เงินหรือดั่งที่ทองไซ้เงินแตกเปื่อยนมานานนตองนับว่าเป็นทรัพย์ทงต้น ทรัพย์  
 กคือเงินเมื่อจะไซ้จ่ายออกไป คตองตแต่ที่จำเป็น ของดั่งใดที่เราตองไซ้  
 ประจำบ้าน ก็ควรจะต้องจ่ายไปตามการ ดั่งที่ไม่จำเป็นก็อย่าขอ  
 อยาขอโดยเด็ดขอเขาไม่ได้ หรือกลัวจะน้อยหนาเพื่อน ผู้ที่ไม่ควรให้  
 อยาให้ อนึ่งการที่จะไซ้หนนมอยุคต ให้โดยความดั่งดาร์ว่าเขาขาดแคลน  
 หรือเพื่อหว่านพชนเก็บผลหรือให้ โดยตองตอบแทนเขา เช่นนจึงควรให้  
 อนึ่งเครื่องกินของไซ้ ในบ้านทุกดั่งซึ่งตองจ่ายอยุเป็นนตย แมวาเดือน  
 หนึ่งตองชอด้องคราว ถาวาเราประหยตรนให้เบนด้องเดือนชอด้องคราว  
 ใดกยงต อยานักว่าเป็นเคษต์ตางคเล็ก ๆ น้อย ๆ เมื่อดั่งนหนนดั่งนหนนอย  
 นาน ๆ บ่อย ๆ ก็อาจเป็นมากชน จึงรู้สึกวาเงินทองเบนของหายาก พง  
 คตองถนอมไซ้ให้ถูกคตองตงนเรียกว่าไม่ด้ายทรัพย์ อนึ่งการพนนเป็นทาง  
 ให้โทษอยางตกซงถาตคใครเขาแตวคคตลายกับคนทเป็นนถณนโรค จึง  
 หลกเดียงเดียงให้เกด อยาได้ให้คนชนเดย แมวาเข้าไปครอบงำใน  
 ดันตารนได้แตวก็ยากทจะปดตเปดอง ไม่จำเป็นจตองอธิบายถึงพิษดั่งของ  
 การพนน เพราะยอมทราบอยุดวยกันทุกคนแตวถาวาจะเดนนพอแก้วารานญ  
 ก็การรนเรงทางอนมถมไป

ในข้อ ๘ ตองรู้ว่าวชิปกรของบ้านเรือน ไม่เกยจครานแตะ  
 ดสามารถในหน้าทของตน ผู้ทปกรของบ้านเรือนเรียกว่าแม่เรือน แม่เรือน  
 ตองมคณดมบตให้ดมแก้หน้าทจจะปกรของบ้านเรือนได้ ขอตนตองรู



จกทไต่ทางเสี่ย รุคษณะเหตุเห็นผลของเหตุหนุนให้ตลอด รุคกต์มากม  
 กตยาณมิตร รุคองกันเกลี้ยไถ่ รุครักษาผลประโยชน์ของครอบครัว  
 รุคจกควาจกต์มยตามกาดะของกิจการ รุคจกต์อดส่องตรวจตรา รุครักษา  
 ความสะอาดไม่เกยจกรานต์ะเพร่า มีความเมตตาอารุครูปตูกเคียงไซ้ด้อยผู้  
 คน รุคหวนพชนเกบผล รุคแม่ไมตรีต่อเพื่อนบ้าน มีความสามารถใน  
 หนาทของตน คอกกิจการหรืองานขระตั้งใดทเราเป็นผู้ทำ ต้องจัดแจงให้  
 ดำเร้จโดยวุฒิของตนอย่าให้คังคางยุ่งยาก และหวังต่อความช่วยเหลือ  
 ของผู้อื่น เมื่อจะทำการตั้งใดนอกไนใหญ่่น้อยก็ตาม จงประมาณคูก่าตั้ง  
 ตนเด้ยก่อน จะเป็นกาดงทรพยหรือกาดงเรยวแรงกิดวาจะทำได้ดำเร้จ  
 จงค้อยทำดงไป แม้วาขัดขวางก็อ่อนปรนแก้ไซ้ ให้ดำเนินไปโดยดะตวก  
 ดวยสติปัญญาของเราจงได้ ไม่ต้องฟังจมกผู้อื่นหายใจ ซึ่งวามาทงน  
 ไซ้ว่าจะให้บุกบั้นจนอาบเหงอต่างนากหาไม้ ขรรมคากเบนธิบตหวหนา  
 ของการงานทงปวงยอมไม่ต้องไซ้แรงกายเข้าฝ่าฝั้น อาคัยความดำมารถ  
 เซาว์ไวรอบคอบ ก็อาจยังกิจการหนุนให้บรรลุไปได้ตั้งประลิ่งค์ทุกประการ  
 ในข้อ ๘ ไม่ตระหนัจนเกินควร คิว่าไม่ตระหนันนไซ้ว่าจะให้  
 ไซ้เงินทองด้อยด้อยรายกหาไม้ หมายความว่ารุคจกไซ้ในทางทควรไซ้ เงิน  
 เป็นดั่งด้าคณุตองรุคกรกและเสี่ยคายเงินเป็นดั่งทนามา ซึ่งความด้อยด้าราย  
 ค่าง ๆ เงินทำให้บุคคตมเกยรตยค์และเงินกเป็นผุ่ยงให้ความชดชองทง  
 ปวงดำเร้จแถวได้จกควรถนอมไว้ให้มาก ทวาให้รุคจกไนทควรหนุน จะช้ให้



เห็นพอเป็นเค้า เป็นต้นว่าการใช้จ่ายครอบครัวตามปรกติทุก ๆ วัน ควร  
 ประหยัดให้แต่เพียงพอ อย่าให้ฟุ่มเฟือยจนเหลือเฟือ แต่พอ ๆ อย่าให้  
 ถึงกับอดคอดิบแคบโดยฤทธิทเหนียว แม่เห็นว่าตั้งใดควรลดได้เพื่อเป็น  
 ทางออก ก็ควรจัดให้เป็นไป แม่แต่เดกนอยก็ตาม นาน ๆ ก็จะมากได้  
 เมอถงคราวทมงานการทำบุญ หรือเซอเซอแซกหรือญาตมตมตมตมตม  
 ตอกรบ นนทกควรจัดแจงให้เหมาะแก่การ อีกประการหนึ่งเป็นการช่วย  
 เหลือตอบแทนทางไมตรีจิตนนทกควรอย่าให้ขาดสูญ จะทำให้หนทางของ  
 เราแคบไป อีกนัยหนึ่งถ้าความพยาชเบียดเบียนรบกวนแกตัวเราหรือที่อยู่  
 ในความปกครองของเราชน เมอจาเป็นเช่นนจาเราจะต้องใช้เงิน แม้ว่า  
 มิวเหนียวตะหนอย ญวว่าพลาดพลง ก็จะเป็นดังคாதวา “เสียน้อย  
 เสียยาก เสียมากเสียง่าย” หรืออาจทำให้เกิดความเสียใจก็เป็นได้

ในข้อ ๓๐ ให้รุกริยาปฏิบัติต่อผู้ใหญ่และวิชยาบาดไซ ผู้ที่เรา  
 จะต้องปฏิบัตินั้น คอบตามารดาผู้ใหญ่ที่ปกครองเราเป็นต้น หรือออก  
 นัยหนึ่งเมอมถ่ามทานเหล่านแหะตเราจะต้องปฏิบัติอันจะปฏิบัติทานน  
 ต้องมีความภักดีแต่ด้วยตนเอง เวลาจะรับประทาน เวลาจะนอน ต้อง  
 คอยระวังจัดแจงให้เรียบร้อยอย่าให้ขาดขวางอนาทร อาหารเป็นดังตำคณ  
 ต้องประณตบรจงใหม่รสโอชะ ทควรรอนกตองใหรอน ทคองการรด  
 เยนกตองให้เยน อย่าเพิกเฉยทอดธุระให้กับคนใช้เป็นการไม่สมควรแก่  
 ผู้ทเป็นแม่เรอน ทดูกนงหมนจตจแจงตกแต่งให้สะอาดงดงาม เครื่องใช้







ซาก ในห้องที่อยู่ตงไซชชูปก่ายานบ่ารงกถนทตไวด่มอ อย่าให้อบอ้าว  
 ดวยกถนไเอทไม่เหมาะะ คอยระวงห้ามปากเดียงทอของอกทก และตอง  
 เข้าใจในอาหารสำหรับคนไซด้วยว่าตงใดควร และไม่ควรแก่ผู้ไซ หมัน  
 ตงเกิดตุกรยาอาการของคนไซไวด่มอ อย่าเกยจกรานเห็นแก่หัดบนอน  
 อนคนเราทุกคนเมื่อเวลาที่อยู่เย็นเป็นดู่ชด่นุกด์บาย ใครไม่อาจหยงนำใจ  
 ใครได้ ตอครวมทุกชภยไซเจ็บ นนแหตจะจจะเห็นใจวาชวตกรกชง  
 ประการใด ควรเราจออกต่าหตงความกตญญด่ามภกตให้เต็มตน จะเป็น  
 ทตรรเดวีญแก่เทวดามนุษยทวไป ขอทวาให้รฐชพยาบาดไซนน ผู้ท  
 พยาบาดตองอาศัยความตงเกิดให้ถถนดะเอียดใช้ความพินิจพิเคราะห์เยยว  
 ยาอาหาร เกรองนงหมทหตบทนอนของผู้ไซตองรักษาความดะอาดอย่าง  
 ประณต และคอยประกบประกองอย่าให้กระเทอนทงกายดะใจ ทอย  
 ของผู้ไซจตุให้เป็นที่ โปร่งอย่ามดทบอบอ้าวแต่ก็อย่าให้ ไตดมจนแรงนุก  
 อย่าปลตอยไวดแต่ดำพังจะเหงาอย่าให้ ไกรชเคองเดอดรอน ถนอมนำใจ  
 ให้ชนบาน ตองประพฤตตุกรยาคอย ๆ เบา ๆ ทตุดจะหมผาหรือโบกยุงก  
 คอง ๆ ปรวจงทำอย่างหมนวดอยาผดบผดบช่มช่าม เวลาทผู้ไซเงยบ  
 ตองตงเกิดตุควานอนหตบเป็นพกเป็นแรง หรือเชอมช่มอนเพดยเป็น  
 อย่างไรบ้าง ตอนนหมอาการเป็นอย่างไรตอนนเป็นอย่างไร ตอง  
 ตรวจตุจนชนออกจาระบตด่าวะว่ามีผดผกอย่างไรจตุไวดทุกอริยาบทให้เป็น  
 ท่มเป็นโมงโดยดะเอียดแจ่มแจ่งเพื่อจะได้รายงานให้หมอทราบ



ในที่สุดก็จะพุดถึงความรู้สำหรับแม่เรือนต่อไปอีกเล็กน้อยผู้ที่เป็น  
แม่เรือนต้องรู้จักสิ่งแวดล้อมเกียรติยศของตระกูล

(ก) ไม่ประพฤติการตำหนิเหลวไหลชั่วช้าตามกให้เป็นที่เสียหาย  
เสื่อมทรามลงขอเพียง และผู้ที่อยู่ในความปกครองก็ไม่ให้มีช่องกระทำ  
ชนใดเหมือนกัน พึงรักษาแบบระเบียบสำหรับบ้านให้เป็นบรรทัด ต้อง  
เป็นผู้นำสั่งสอนทำตัวอย่าง ให้คนในครอบครัวของตนประพฤติตาม  
เปรียบดั่งตนบทตนแถวของคณะนคร ต้องรู้จักใช้ตัวเป็นตัวเอง อย่า  
ปล่อยให้ตนเป็นประจักษ์หน้าโรงนคร จึงประพฤติตัวให้เป็นคนมั่นคง  
องอาจสามารถในทางที่ถูก อย่าขาดเซลา ให้รู้จักประมาณการ ไม่  
จนเฉียวโกร่ง่าย โดยว่ามีเรื่องที่น่าจะโกรธก็ควรคอยว่ากล่าวตักเตือน  
สั่งสอนโดยระมัดระวัง อย่าใช้โทษะจริตซึ่งเป็นของไม่งาม

(ข) ต้องรู้จักตรวจตราดัดสั่ง ตรวจดูในบ้านเรือนตั้งแต่ห้อง  
รับแขกจนตลอดถึงในครัว ห้องรับแขกควรจะประดับประดาอย่างไรให้  
ถูกต้องตามสมัย ในครัวจะต้องรักษาความสะอาดให้ถาวร เครื่อง  
มือที่จะใช้ต้องเตรียมให้ครบ ควรจัดไว้วางให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ในบ้าน  
ทุกห้อง ทุกแห่งอย่าปล่อยให้เขรอะค่าง ฝุ่นละอองหยัก โยเกาะ ยดุนงัน  
หมั่นกวาดตรวจคนอย่าทางให้เบ็นทหมกหมม อาจเป็นรังอาศัยของ  
สัตว์ และนาน ๆ ก็เกิดเชื้อโรคช่น อนึ่งเครื่องใช้ในบ้านทุกสิ่งจะ  
เป็นของชนิดใดก็ตาม ต้องรู้ให้ครบว่ามีมากน้อยเท่าใด เมื่อขาดหาย



จะได้ทราบ เวลาใช้แล้วต้องชำระล้างเช็ดให้หมดจดและเก็บงำให้เป็นที่  
 ต้องสะอาดของให้ทวลงอย่าให้หมกหมองอยู่ใต้เขตของเราถึงไหน ทรัพย์สินของ  
 เรามอยหุดใด ควรต้องรู้เห็นให้สว่างงนนั้น การที่จะใช้สอยผู้คนก็ควร  
 จักใช้ให้ถูก ว่าการงานสิ่งใดควรแก่คนชนิดไหน ถ้าไม่ประมาณ  
 ไม่รู้กะเกณฑ์ใช้สอยแล้ว อาจทำการงานของเราเสียไปก็เป็นได้ และ  
 บางทีจะเป็นเช่นค่างาที่เรา จับหนุมมาเทียมรถ หรือซางไปจับตักแทน  
 อีกประการหนึ่งควรต้องต้องให้เห็นทุกส่วนของผู้ที่อยู่ในความปกครองของ  
 เรา เมื่อเจ็บไข้ควรดูแลเยียวยาปรานและให้รู้เท่าถึงนิสัยใจคอคนใช้ว่า  
 คดตรงต่อเราอย่างไร คนใช้อย่าควรหารอดด้วยเนือความดบ ซึ่งจะหา  
 ด้จริตรักนายจริง ๆ นนหน่งในร่อยกทั้งยาก เมื่อมีความชอบเกินกว่า  
 ปรกติ จงเยินยอหรือบำเหน็จรางวัลพอปลุกใจ ถ้ากระทำผิดต้อง  
 ปรามปรามสั่งสอนตงโทษตามเรื่อง ตะเตยเฉยเฉยจะเคยตัว น้อย  
 อาจเป็นมาก เว้นแต่ความพลงเผดของบุคคลทมนชนิดตักควรให้อภัย

(ค) ต้องรู้จักต้อนรับแขกเชิญ และให้เกียรติยศแก่แขกให้สม

ฐานะของบุคคลนั้น ๆ อนึ่งถา ยงเป็นคราว ที่เรามีการงาน ประชุม ญาติ  
 มิตรแขกเหวอกยงต้องจาเป็นมากที่เจ้าบ้านจะเป็นผู้จัดการ ต้อนรับ แขก  
 เหวอให้ถูกต้อง เมื่อตงตนจะเรมงานเราตองเตรียมเครื่องที่จะต้องใช้  
 ในงานไว้กอนจะเป็นภาชนะใด ๆ สำหรับแขกชนไหนไว้ให้ พร้อมและ  
 เครื่องอาหารของ เดยงตั้งเป็นของแห้งควรหาจัดทำไว้กอน ต้องรู้การ



ชนิดใดควรมอบ ให้แก่ใครจึง จะเป็นการ เรียบไม่ยุ่ง เหียง อนึ่งผู้มา  
 ช่วยทำงานเราควรจะเอาใจใส่ให้มาก คดั่งเสียมากพจนารอนนาเยน  
 อย่าให้ออกคุด ถึงเวลารับประทานต้องจัดเลี้ยงให้อมทนาจึงจะเป็นที่สรร  
 เสริญเพราะเคยได้ยื่นคำปรับทุกขตเตยนของ สามีญชนทกตบ จากช้อยงาน  
 แลวบ่นว "เซารบรองแต่ผู้ทมาเยมงาน พวกเราช้อยทำจนเหงอไหด  
 จะหานารอนตมดกถวยกแด่นยาก" ดงนจิงได้เกบเอามาเด่าดักันฟังไวเพื่อ  
 เป็นคตดำหรบผู้เป็นเจาบาน อนงเมอเดร์จการงานเดอ ควรให้บาเหนจ  
 รางวดแต่คนชนตา แล่ดงความชอบใจแก่คนชนดง ตามลุ่มคอรแก่งาน  
 นน ๆ จิงจะถูกคองลุ่มเป็นมทรจกการงานไม่ ให้เกิดควมคิตเตยนนินทาตบ  
 หดงได้

(ง) ต้องเข้าใจการเย็บปักถักร้อย ชำนาญในวิธีปรุงทำของ  
 รับประทาน ทั้งคาวและหวาน ไม่พอใจในการเที่ยวเตร่ ไปในงาน  
 มโหรตพต่าง ๆ และไม่ควรจะนั่งคุยตามหมู่เพื่อนฝูงในคราวที่ไม่ใช่กาตะ  
 เทคะ คราวทมกจิงจะไปจากบ้าน ต้องตรวจตราตเกบงำเข้าชองได้  
 กุญแจชอาททางให้แนบเนียน ดงการงานมอบหมายกบผู้ทอยูบ้านเดยให้  
 แจ่มแจ่ง เมอถบมถิงบ้านจิงดงเกตดวาชอชองแะการงานชองเรา  
 เรียบรอยเป็นปรกคตอยูหรือ เวดาคาคนตองทวงเตอนได้ถามว่า ผู้คน  
 ในบ้านผู้ใดยังอยูประการโต ปรตบนด่างบิตปรกคตหรือยง ฟินไฟใน  
 ครวดบทาเรียบรอยแะวหรือ เราตองมี โอวาทคกเตอนดงนเด่มอจิงจะ  
 ลุ่มคอรแก่มุทเป็นแม่เรอน ถึงจะมีนายรองก็ ไม่ควรจิงจะละเดยเดยทเดย



เขาเป็นแค่เพียงผู้รับใช้ ไม่ใช่ผู้รับผิดชอบในทรัพย์สินสมบัติของเรา เช่น คำผู้ใหญ่ว่าท่านกล่าวหาว่า “ไว้ใจทางวางใจคนมักจนใจเอง” เราจึงฝึกฝน ตัวเราให้หมั่นสยเป็นคนหมั่นและอยากเรียนอยากรู้อยู่สม่ำเสมอ อย่าปล่อยให้ สิ้นงานเป็นคนเกียจคร้านหรือถดถอยว่าเรียนในโรงเรียนแล้วเป็นนิตยัตถ์ ดั่ง น้ไม่ได้อันการเล่าเรียนนั้นไม่มอดดับ ยิ่งไปเป็นใหญ่กว่าคนกึ่งต้องชวน ขวายหาความรู้ให้ยิ่งขึ้น อันความรู้ทุกถาดมานั้น ไม่ได้หมายความว่าให้ไป อ่านหนังสือหรือไปเรียนกับครูที่ไหน ไม่เช่นนั้น ประสงค์จะให้พ้นสติ บัญญาให้แจ่มได้ปราศจากความเกียจคร้านเบอหน่าย ให้รู้จักใช้ความ ทรกตรองลัดล่องอยู่เต็มอ ก็แปลว่าเรียนความรู้เหมือนกัน ถ้าเราไม่ ฝึกใช้สมองของเราเช่นนั้น ปล่อยให้เฉยๆ อยู่มันก็จะช้เทอเดียวเพราะไม่ ค่อยเคยทำการ ความหมั่นลัดล่องนั้นแหละคือเล่าเรียน เพราะว่ารูเหิน อะไรก็ดังเกิดจําหมายไว้ได้ ทดกจตุจําเป็นตำรา ทชวกหดกเดียงบ้องกัน รูไว้เป็นเครื่องเตือนสติ คนเราถึงจะไม่ฉลาดกทำเนา แต่อย่าให้มีความ เกียจคร้านกอาจเจริญชนได้ อันความเกียจคร้านนรายนิก ถ้าเขาครอบ งามเป็นสันดานได้แล้ว อาจทำให้ชีวิตของผู้นั้นไม่เป็นประโยชน์ทั้งชาติ

(จ) เรา ควรปลุก ตัวของเรา ให้ตื่นแจ่มได้ด้วยปัญญา อยู่เต็มอ อย่าปล่อยให้เป็นไปตามยถากรรม เช่นกับเครื่องกลไกซึ่งเพียงแต่รู้จัก ไหวตึง คนเราทุกคนถึงจะซัดสนจนทรัพย์สินกอยาวอดก ขอแต่อย่างจมนปัญญา จะตกไปสารทิศใดก็ไม่แคลน อันปัญญาเป็นยอดทรัพย์สินอันประเสริฐของ



มนุษย์ ถึงจะมีทรัพย์สินหรือเอาเรียนจบกษณก็ตาม แม่ขาดปัญญาแล้ว  
ก็หาทางหน้าไปได้ไม่

ลาภสักการเกิดด้วย	ปัญญา
รู้ออดส่องตรงตรา	ประโยชน์ได้
โรคเขลาเต่าปูปลา	เป็นเหยื่อ เพื่อนแกล
ความฉลาดอาจเห็นได้	ทั่วห้องเมฆมา

(๓) เราจะทำการตะเขียดหรือหยาบ จะเป็นภายในภายนอกก็ตาม  
 แม้วาเกยวของกบฏอนแตร ควรรู้จักเขามุนให้แน่อนเดี่ยก่อน  
 จึงจะไม่พลาดพลง มีฉะนหมกจะเกิดความเสียหายเดือรอนชนได้ การ  
 ที่เราจะรู้จักผอนไตนนตองรู้จักตัวของเราเองเดี่ยก่อน จึงอาจรุดงผอนไต  
 พดตงนบางคนจะนึกตงนว่าทำไมจะไม่รู้จักตัวของเราเอง การทวาทให้  
 จักตงนของตัวเองนหมายความว่า ตองฝึกเป็นผูร์จักตงนอยู่เดี่ย คอเรา  
 จะประพฤติการตัง ไตควร ใช้ความตังเกตเองว่าผิดพลงหนักเบาเป็นประ  
 การไต เพราะฉะนหมกตองหัดให้รู้จักตัวเองให้ดี จึงจะรู้จักคนทงหลาย  
 ได้ด้วย

ของในโลกนี้ ชรรวมชาติย่อม มีคู่แยะตรงกัน ซามเป็น ชรรวมตาอัน  
 ชรรวมชาติของสัรรพลั้งแยะ ชรรวมชาติ ของความ ประพฤติ ในมนุษย์เราก  
 ตุงเดี่ยวกัน ถ้าใครมีสันดานแยะความประพฤติถูกตองด้วยชรรวมก็เรียก  
 ว่าเป็นคนดี ใครประพฤติเขวไปในทางผิดชรรวม กิตเตียนว่าเป็นคนไม่



ดหรือคนชั่ว และอะไรต่ออะไรตามคำที่เขาตั้งโทษ นี่แหละ เราดองใคร  
 ครอบงำดูว่า ตัวเรามันตั้งใจคอเป็นอย่างไร ก่อนไปทางดีหรือทางชั่ว  
 มาก ดูชนิดจิตใจความประพฤติของ ตัวบ่อย ๆ ก็อาจรู้ได้ว่า เป็นคน  
 อย่างไม่ดองเอาหน้าหนักความประพฤติของเรามาซึ่งดู ถ้าก่อนไปข้างที่ดี  
 ก็ควรยหนักจะประพฤติให้เจริญยิ่งขึ้นไปอีก ถ้าก่อนไปข้างที่ชั่วมาก ก็จง  
 เร่งพยายามตัดรอนถอนถ่ายให้ปลดเปลื้องออกเสียจากสันดานให้สิ้น แม้  
 รูดกไตตงน เรียกว่ารู้จักตัวของเราได้ดีแล้ว เพราะรู้แน่ในความประ-  
 พฤติชั่วหรือดี แม่ว่าจะรู้จักผู้นอกต้องรูชนิดจิตใจและความประพฤติของ  
 เขาเช่นนเหมือนกันจึงควรคบค้าสมาคมเชื่อถือได้ ในวันหนึ่งเรามักจะ  
 การงานไม่ว่าง ถึงเวลาที่จะนอนเป็นเวลาว่างและเงียบ ควรใช้เวลาว่าง  
 และเงียบนั้นได้ส่วนครึ่งครึ่งของเรา เราทำการอะไรหรืองานใดที่แล้วไปนั้น  
 ถูกผิดบาปบุญประการใดบ้าง และตั้งใตยั้งคงค้างอยู่บ้างจะต้องตั้งตองทำ  
 ต่อในเวลาเช้าด้ายอย่างไร ควรกะแนวเสียให้แน่ จะได้ไม่ลืมไม่ยุ่ง ก่อน  
 ที่เราจะนอนพักกระทำความเคารพพระแห่งทบถของเรายกก่อน เพื่อ  
 เป็นทยตเหนียวให้จิตของเราบริสุทธิ์ชยู่เสมอ เมอตนเข้ากเหมือนกัน จง  
 กระทำความเคารพพระ เสียก่อนจึงค่อยลงมือจัดการงานอื่น ๆ แม้ผู้ใด  
 ประพฤติ ได้ดงทกถาวนทุกประการยอมจกบงเกิดผลอันเจริญทุกเมื่อ อาจ  
 ปราศจากสรรพเดอดรอนภยอันตรายต่าง ๆ จะชุ่มเย็นเป็นสุขทงกายและ  
 ใจทุกขณะจิตเป็นเที่ยงแท้.



## คำนำ

อนันต์ของเรองนี้ มดบเนองมาแต่การชอบพิมพ์ฟ้าของข้าพเจ้า  
ซึ่งบางทกไซเป็นเครื่องมอโตอย่างหนง สำหรับปราบปรามความเกกมะ-  
เหรกของเจ้าพวกเด็กในบาน แต่เครื่องมอนี้จะมีควมขดงัดักปานใด ไม่  
จำเป็นจะต้องกล่าวในทน แต่กมากคเห็นควมพวับนของเราเป็นด้าย  
บงเหยนแต่เด็กเด็กกเมอคนทเคบโตถงคราวทเขาจะย่างชนไปด้ชดเป็นผ  
หตุกผุใหญ่กควรให้คําแนะนำตามวัยเดี่ยด้วย ผลแห่งควมพวับนพว  
นกกนบางทกกลายเป็นถอยคําประตดประตอกนชน เมอรุดักว่าตอนใด  
ออกจะเหมาะะ กัดไว่คราวละเล็กคราวละน้อย จนละล้มนกนมากเข้า  
ครนจะทอดทงให้สูญเดี่ย กนกลเดี่ยตาย จึงรวบรมชนไว่ในทเดี่ยกน  
คอดมุดนอยๆ เลมม ซึ่งให้ชอว่า “สุนทโรวาท”

ควมจริง ภาษตทมถอยคําต้นๆ คลองจองกน ดูเหมื่อนจะตด  
ปากง่ายกว่าคําพดขรรมดา เพราะฉะนั้น ภาษตเตี่ยๆ ทรวบรมไว่น  
อาจมชากนกับชองเกา ซึ่งตดปากคตใจโดยไม่รู้ควบ้าง ขรรมดาของ  
คําพดอนจะหตุกตกนให้พนทเดี่ยไม่ได้อยู่เอง อนง ถอยคําทเป็นภาษต  
อุปมาเด้มนยาธาตหรือยาจกรทพย ย่อมเป็นคณแก่ผู้รบประทาน มี  
มากกนอยคกกว่ารบประทานสั่งของทอวอย ซึ่งไม่มีดรรพคณทต บางท  
กเกิดเป็นพิษแก่ร่างกาย อย่างไรกดี ยานานนซึ่งผู้ปรุงขอด้ารภาพว่า



ไม่เคยเข้าฝึกหัดอ่านเขียนมาจากสำนักใด ๆ ปรับปรุงขึ้นโดยความเห็นที่  
ชอบด้วยธรรมะ หวังว่าสรรพคุณของยานคงไม่ยิ่งหย่อนไปกว่ายาจักร  
ทิพย์ หากไม่เป็นคุณทำให้ตาต้อวงจนได้ไซ้ ก็อาจไม่ให้โทษถึงเห็น  
ทางผิดเป็นแน่

เมื่อรวบรวมถึงตอนน ก็นักเคยไปถึงบุตรหลานของวงศ์ษา  
คณาญาติที่อยู่ห่างไกล อยากให้อ่านบ้าง อนึ่ง ถ้อยคำในทนต์ ประสงค์  
จะให้อ่านจำทรงได้ง่าย จึงรวบรัดแต่ข้อความที่ควรเป็นคติแต่ต้น ๆ

เพชร สิบบุญเรื่อง

บ้าน "ดีวะตล" ถนนคอนแวนท์ พระนคร

วันที่ ๒๐ มีนาคม พ.ศ. ๒๔๗๕



# สุนทโรวาท

น้อมอุทิศจิตกายถวายพระ  
กราบพระคุณบิดาชนนี  
จะเริ่มเรื่องต้นท้าวธำมรงค์  
ผู้เที่ยวช่วยไต่อาบอง  
เราทุกคนเกิดมาเวลาเด็ก  
คือบิดมารดาท่านการุญย์  
แต่หนอนอมรักเพียงชีวิต  
ถูกบ่วงไขว่นว้ายหมอบเยยววย  
ลูกเป็นสุขท่านแต่จะบีบตี  
เฝ้าฟมฟักรักษาให้ถาวร  
คอยเชอองไวให้เจ้าเขาเดาเรียน

รัตนตรัยเลิศประเสริฐศรี  
ไหว้พระครุฑมเมตตาจริง  
แก้คณะเหตาด์หายทั้งชายหญิง  
ยอมเป็นสังทางชอบประกอบคุณ  
เมื่อเป็นเด็กต้องฟังท่านอุตหนุน  
ได้อมอุ่นพนภัยจนใหญ่มา  
เฝ้าจงจิตตรึงดีดีเนหา  
ด้ทรมาดะทงมอกนนอน  
เตือนละติแนะนำพรังตั้งสอน  
ยามกินนอนจัดให้ไม่ระทม  
สู่ปากเพียรหาทรัพย์ประคบ

ประหม่อม

พยายามแต่ทางดีมาอบรม  
นับพระคุณท่านนนมหนักตยง  
พระสุเมรุมหาสมุทรอันโอฬาร  
ครนใหญ่กล้าหาญให้ลู่เคด้า

ความชื่นชมมิให้มราคพาน  
ไม้มดังเปรียบเทียบเล่มอดส์มาน  
ไปเปรียบปรานพระคุณกรุณา  
มเรือนเหยาปลูกฝังเป็นฝังฝ้า



ยังห่วงใยจ่อใจในเมตตา

เดยวณเราเท่าคนพี่น้องท่าน

ต้นองพระคุณท่านผู้มีอาทรรัก

ต้องรักใคร่ปรนปรือด้วยซอด้ตย

ถนอมเดยงนำใจให้ชนบ้าน

ถาทำไต่ตงนเป็นทยง

ตองด้วยขรรมะพระวินย

อนงเมอมคูกุเคยงทเวยงพกตริ

ถนอมกัณฑ์ปรารถนาให้ถาวร

อนงท่านมารดาและบิดร

พระคุณเทียบทตเทออตรา

อนคณะหมุญาตวงค์และพงค้ำ

ตามผู้ใหญ่ผู้น้อยในพงค์พันธุ์

อนงจะไซ้สรอยผู้คนในบงคับ

แม้ผิดพดงตั้งตอนไปตามการ

อนคนไซ้ขออย่าไต่ไ่ว้ใจนั้ก

ว่าไ่ว้ใจเขามักเราจะจุนใจ

อนเพื่อนฝูงห่างไถดหรือไถดชิต

กว่าชัวท่านจะวายไม่คตายรัก

จิงตองมีนุกคณูญให้จงหนัก

เหมือนตอจกรหมุนเวยงนจำเนียร กาด

ปฏิบัติเต็มจิตคิดตั้งถาวร

นุกประมาณตอเราเมื่อเยาด้วย

ประเสริฐจริงตั้งจจะมีไไหน

ทงโตกตริยจะชวณชวยอำนวยพร

ตองจงรักตั้งตยซอด้โมถร

นุกเหมือนร่วมอุทรด้วยกันมา

ผู้ทมาทรทงตั้งองหนา

ท่านเดยงมาจุนใหญ่ไต่ครองกัน

ควรเคารพเมตตาอย่าเตยดฉนัท

จะเป็นอันดรรเดริญเจริญนาน

อย่าดำทับปดุกถอยทอชนหวาน

เขาจะกรานยาเยงทงเกรงใจ

ควรนุกหัดกโโบราณท่านชานไซ

กิจการไต่ค้อยตำริคิตตริตรอง

มีพดงผิดอย่าคิตวุ่นถึงชุนหมอง



ค่อยพูดจาปราศรัยที่ปรองดอง  
 ฟังเสียงยิ้มเจียมอารมณ์นุ่มนวล  
 จะเป็นที่รักใคร่ในพงศ์พันธุ์  
 อันการละมุนละม่อมถ่อมกาย  
 ไม่มีใครหมายเหมาว่าเราจน  
 เพื่อนฝูงใกล้ชิดเฝ้าญาติมิตร  
 เป็นส่มบศุขตมจรวิทยา  
 แม้คบคนเป็นมิตรที่ซัดชอบ  
 ว่าเขานั่นเป็นเพื่อนกินหรือเพื่อนตาย  
 อันความอายหมายความตามธรรมะ  
 ก็ควรสำคัมใกล้ชิดไว้วางใจ  
 โบราณว่าคบพาดพาดพาไปหาผิด  
 ท่านชกหน้าแต่ดีมีมงคล  
 มนุษย์เราทั้งหลายชายแฉะหญิง  
 แต่ปวงสภาพาทานยังมีที่ปรองดอง  
 จะประกอบกิจการงานสถานใด  
 อันเชือกเดียวเข้าเกลียวได้ไฉนหนา  
 จะดำเร่กิจการได้ชาญเฉียว  
 เหมือนบ้อมกำแพงค่ายคู่มั่นคง

ไซ้ท่านองศาแมคคึดตอกัน  
 ไม่เย่อหยิ่งยะโสทำโมหันธ์  
 อาจเป็นอันชอบใจทุกชั้นชน  
 มิได้มีทางเสื่อมให้เสียผล  
 กตบจะเห็นว่าเป็นคนมีอัชฌา  
 ทำไมตรจิตไว้ให้มืดหนักหนา  
 มรรคาข้างหน้ายังมากมาย  
 ควรรอบคอบให้ตระหนักร้อยามักง่าย  
 ถ้ามีอายไม่ประจบพอกบได้  
 คือหิริ โอตตัมปะเป็นนิสัย  
 คงไม่นำภัยพิบัติมาสู่ตน  
 คบบัณฑิตชูเชิดให้เกิดผล  
 เราขัดสนสิ่งใดได้ปรองดอง  
 เป็นความจริงต้องอยู่เป็นคู่ต้อง  
 เพราะเป็นของคู่โลกกรรมตา  
 แม้น้อยใหญ่ย่อมตอต้องมีที่ปรึกษา  
 ดังโยธาไร้อาวุธเข้ายุทธชยง  
 เพราะมากมิตรกตมเกลียวดมประสงค์  
 เป็นความตรงดิ่งนอย่างงกา



อันว่ามีตรมิตร์ไซร์หทัยสถาน  
 แม้เป็นกตยาณมิตรควรบูชา  
 อันมิตรใดเห็นนิสัยประพฤติกชว  
 โดยรวยทรพยจับจ่ายให้กตาม  
 อักมิตรหนึ่งยอดยงดำคณินัก  
 คือคู่ผดวตวเมียของเราไซร์  
 ภาพตงผดเบาหนักคอยตักเตือน  
 จะเป็นทศณคนนยนร่าย  
 อนึ่งเมื่อเราแสดวงทางอาชว  
 อย่าเห็นแต่แก่จะไต่ข้างฝ่ายตน  
 แดวตั้งในบาตมชอห้าม  
 ถึงจะได้ผดตมกำไ  
 ตั้งต้องห้ามจะบอกตั้งเขปไว้  
 คือสัตว์รพยาพิษเบือเมาทุกประการ  
 อักทงตตวตชวตเขาชอมา  
 เป็นของชวกอดร้างทางอบาย  
 อนการท่ามาค้ำชายกัหมายผด  
 ไต่ลาภมาเพื่อประกอบทางชอบค  
 ถ้าแม่เป็นชาราชการพระผ่านพบ

จงประมาณเดือกคบให้ถูกหนา  
 จะชกพาอุดหนุนแต่คุณงาม  
 รับหัดกตวอย่าโกตให้เกรงชาม  
 คงท่าความเดือมเดือยให้วนโค  
 เป็นมิตรรรกรวมชวาคมัจนคกษย  
 ต้องผูกใจรักกันจนวันตาย  
 ชยาบคเบือนนอกจิตคิดตถาย  
 เกรองเดอะายชายหน้าประชาน  
 พงชรรมะให้เที่ยงบำเพญผด  
 พงชอนปรนชอความให้งามใจ  
 ประพฤติตามอย่าชคชงชอไซ  
 ชตวินยอย่าประกอบไซชอบการ  
 ตั้งจะไต่ชแจจแถตงตาร  
 อักอาวชตางผดามุชวาคมวาย  
 อยารหาปรนปรอคคชอชาย  
 ตตวทงหตายยอมรักชงชว  
 ทวทุกคนบากบั่นไม่ถอยหนี  
 กเป็นตชตวตชจคภย  
 นอมเคารพมอบชวาคมัจนคกษย



กตัญญูตั้งคดียชอจนบรรดัย

อย่ามัจจิตอิดดำบรรดามิตร

ตงจิตไมตรีมีประมาณ

ถึงคนชนตาตอยทน้อยหน้า

ทำตัวเป็นกตางอยู่อย่างนั้น

เราแต่งยมเจียมตัวไม่มีวเมา

จะเดินไปเหนือโตใต้ทุกทาง

มีจนาหย่อนของน้อยเที่ยวดอยดอง ไม่ขัดข้องการหาภักษาหาร

ถ้าเป็นจรเข้เหราหรือปลาดาวพ ตัวโตคับน้ำหนักก็ยากใจ

สัตยชาติหงส์ต้องเป็นหงส์อยู่อย่างนั้น ไก่จะชนแข่งหงส์หาได้ไม่

อนมัจจนคนเขารูค้อยดูไป

เวตามักไม่ขัดหน้าใจมิตร

จะแกดมเกิดอเคมคอกของเรา

เรามิตรพยจบจ่ายยามไซ้ทรพย

ถ้าได้มากไซ้หน่อยค้อยเบาใจ

อนทรพยทหาได้แม่ไซ้ถูก

จะได้ผดงอกงามยิ่งครามครัน

คือในการอุปการท่านบรรพชน

อีกคณะวงศ์บรรดามิ

เอาใจได้รอบคอบในราชการ

อนเบนเพื่อนราชกิจคู่ชานาน

หวังให้ท่านได้สุขทุกนิรันตร

ก็เมตตาปรานีไม่เด็ดฉันท

จะเป็นอันตรรเดรัญทุกระวาง

เหมือนด้าภោตอยถูกทะเลกว้าง

ทุกก้าวย่างไถ่ไถ่ไม่กั้นดาว

ไม่ขัดข้องการหาภักษาหาร

ตัวโตคับน้ำหนักก็ยากใจ

ไก่จะชนแข่งหงส์หาได้ไม่

การโตโตตริก่อนผ่อนหนักเบา

ถึงคราวจหนักไม่คิดเบี่ยนขอเขา

แต่หอยเต่ายังไม่รอกค้อยขอใคร

ต้องขยบริค่านวณในล่วนได้

แม่จ่ายไปเกินประโยชน์โทษอนันต์

เหมือนปลูดกตหนักด้าในวณันต์

รู้จักสรรพ์ไซ้ต้องประเพณี

ท่านเป็นคนให้กำเนิดเกิดเกศ

ที่ปรานีมีคุณแก่เรามา



๕ ๕ ๖ ๕ ๖ ๖  
อิกทงครอบครวเป็นทรก

๖ ๕ ๖ ๖ ๖  
ดวยเป็นทรวมทุกขของอาตมา

๕ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
อิกถ่วนทรพยจงชยบเก็บเร้นไว้

๕ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
อิกภาคหนึ่งควรฝังไว้ถ่วนตน

เป็นบุญเด็คได้มาเกิดในคำตนา

๕ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
จงตั้งจิตมั่นในส่นตาน

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
เวณฆ่าตครวถกทรพยททานหวง

๕ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
อิกมุดาแตะตุราอันเป็นมุต

ไม่กำราบจะบาปทุกชาติไป

๕ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
จะตั้งใจให้บุญนหมึมา

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
เราจะตองมั่นจิตคิดตัดตะ

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
รักษากายวาจาไว้ให้ดี

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
ดูภาพชนทุกคนควรไม่ใจ

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
ดูจริตกายวาจาใจท่านบ่งตรง

๕ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
ตงตนนหมึกายกรรมสำม

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
เวณฆ่าตครวถกทรพยเป็นประมาณ

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
เวณมุดากับสุราเป็นสังขว

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
หมึนระวงกรยาให้จงดี

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
จะว่ากถาวตังต่อนเด็กนอยนอย

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
คองพุ่มพุกบารุงเดยงอวรกชา

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
เปรียบดวยแซนซาภายในตน

๕ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
เผอยามชราหรือไซไม่ขัดสน

๕ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
คือประกอบการกุศตผลบุญทาน

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
ของพระคำตนาเป็นแก่นดาร

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
ตมาทานคึดทำให้บริบูรณ์

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
แตะเวณดวงประเวณให้ชาตตุญ

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
ก้ออาตุรเคองเข็ญเวรนานา

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
ถาถอว่ามีไตดวงเวรห้า

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
เราจะหาอย่างไรทไหนดมี

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
ในเบญจะเวรลวงให้ถ่วนถ

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
ไตเพียงนเป็นมุตแห่งบุญตรง

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
ขอวิสัยทางพระท่านประตังค

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
มีในองค์กรรมบทยิบประการ

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
จะจคตามให้เห็นตมฐฐาน

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
เป็นทำการดวงดักประเวณ

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
อย่าพนพวจะเตยชงศกคิคร

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
การพุดจาพาทมตยธรรม

๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖ ๖  
เจอดวยถอยภาษาศทุกตังตรรพ



แม่โตเถียงแพะเขาก็อยัน  
 ไม่ยุ่งตั้งเดรัจฉาน  
 สุจริตจริงจริงทุกสิ่งไป  
 มโนกรรมตามนั้นใจไม่ร้ายโหด  
 ไม่คิดโศกลักบังของเขามา

พระกรรมบทดับหยาบเค้ามาท่าน  
 เป็นสมบัติของท่านล้ำคุณ  
 เมื่อยามอ่อนเยาว์วัยไม่สิ้นขาด

เคารพต่อพระศาสดาเป็นประมาณ  
 คือท่านไม่มีใจโศกโกรธหลง  
 ความเคียดแค้นร้อนใจไหนจะมี  
 อหรรมะควรจะรักษาไว้  
 เป็นของจริงในข้อมรณา

แต่พระองค์ทรงญาณพระธรรมเพ็ชร์  
 สัตว์ตามัญหรือจะพ้นซึ่งความตาย  
 แม้ทำบาปหยาบช้าไว้มากนัก  
 ทำกรรมดีกุศลจะชักนำ  
 ย่อมเสวยสุขทุกวันพรุษา  
 อิ่มเอิบทิพย์เชื่อนั้นอยู่นมนาน

อย่าเสกสรรนินทาแข่งต่ำใคร  
 อย่าอุกอาจมายากด่าวด้าไทย  
 ไม่ไปรยปรายบนเรื่องเปิดองเวดา  
 ไม่นักโกรธมุ่งจิตริษยา  
 มุทิตาปรานิตต่อคน

พอเป็นทชอาจทางกุศล  
 ทิวทุกคนต้องมั่นในสันดาน  
 จงฝึกหัดน้ำใจให้อ่อนหวาน  
 ปดุกสันดานเยี่ยงอย่างเหล่าเมธี  
 วางอารมณ์ตามตรงอยู่กับท  
 ท่านเหล่านลวงเป็นมรรชรรมา  
 เพื่อได้ไชยามโกลดสันตั้งซาร  
 ถึงตชวกดวกดากักคงตาย

ยังเล็ดจตุ์นิพพานไปสูญหาย  
 แต่จุดหมายอยู่ที่ประพฤติกกรรม  
 บาปจะผลัดถงนรกตกเบองต่ำ  
 อุปถัมภ์ให้เกิดในวิมาน  
 ไรโรคาคันทุกข์เป็นสุขค่านต์  
 ครนสันกาดจตุ์มาเป็นมนุษย์



ถอก้าเห็ดเกิดมามีศักดิ์ศรี  
มกาดงกดาหาญเขยวชาญยุทธ  
ทำกรรมชั่วพลัดไปในทางทุกข์  
เกิดเป็นคนไม่มีที่พึ่งพา  
คนทุกคนเกลียดทุกข์รักสุขสุด  
มีใครบ้างจะชอบซึ่งทุกข์ภัย  
เมื่อรักสุขทำไฉนจะได้สุข  
ทุกข์ตั้งใดกดาวไวข้างบน  
อินบาปบุญอยู่ทกรรมตนทำไว  
รูปกับเงาของตัวเฝ้าพิวพัน  
อนทวามานคอคาพระ  
ได้ฟังมาจำเาก็เฝ้าไป  
ในที่สุดแห่งสุนทรภาพ  
แต่ผู้ที่มีใจเชื่อพระธรรม  
ทั้งสุขกายสุขใจในที่สุด  
ให้ว่าง่ายสอนง่ายไม่พาด  
ขอบารมีองค์พระรัตนตรัย  
เชิญช่วยฟุ่มพอกอภิบาล  
ผู้เขยนมนามตามทักัด  
เดชแปดอยู่บนหวดวพอนน

ทวอนทรยพดลอบบรด์ุทธิ  
ทงบัญญัติเวสตุคเป็รองปรีชา  
ไม่มีสุขยากเขยเป็นหนักหนา  
คำดักถอนาถาทูกตั้งไป  
ดีดวมนุษย์ทุกชนิดหาผิดไม่  
แม่แต่ชนักดินไอนไม่อยากยด  
จึงควรปลุกใจสร้างทางกุศล  
เบนเบองคณแห่งบุญญาสารพัน  
ชีวิตไซ้รตามคดไม่บิตณ  
ตามถนองปองกันทุกชาติไป  
ไว้จะกถาวโดยบัญญัติก็หาไม่  
แม่ผู้ใดเห็นดีเชิญจดจำ  
ขออำนาจพระรัตนอุปถัมภ์  
ให้เด็สดาดีขมิบัญญัติ  
บังเกิดบุตรชายหญิงยงยศฐาน  
ดงธาราหตอเดยงปทุมมาตย  
อกทงทวยเทพไททุกสถาน  
ให้เจริญไพศาลทั่ววงศ์พันธุ์  
เอ. พอ. ขอ. สักดไม่ผิดณ  
รอ. รักษาการนคแทนน เอย



# คำปฐจา

นำฟังเรือเสื่อฟังบ่าวว่าตามแบบ ฟังเหมือนเกลบลอยนำ  
ตามไม่ไหว

จะแปลความตามศัพท์ว่าอะไร	นึกอดใจใคร่ถามความอาจารย์
เสื่อฟังบ่าวก็พอถนัด	ด้วยว่าสัวข้อมอาศัยอยู่ไพร่สาณท์
เหมือนนาคาควรรอยคู้บาดาล	ฝูงปลาพาพอยู่สุดสมุทรไท
อันน้ำในพิภพจบทั้งหมด	ไม่ปรากฏว่าฟังเรือเหลือวิสัย
น้ำก็อยู่คู้ดินทุกถิ่นไป	เรือจะจอดหรือจะไปไม่ร้อนรน
อันถ้อยคำสนทนาสารพัด	ฟังขัดขัดแล้วก็จิตคิดฉงน
ขอเชิญท่านผู้รู้ความตามยุบล	ช่วยผ่อนปรนไขความให้งามใจ.

# คำวิสัยนา

นำฟังเรือเสื่อฟังบ่าวว่าตามบท	โดยกลอนสดพาให้รับกับอักษร
เป็นคำเทียบเปรียบเปรยเฉลยกลอน	กล่าวสุนทรพิงไพเราะเสนาะดี
น้ำจะฟังเรือโฉนในสาครเรศ	ทั่วขอบเขตแดนสมุทรสุดวิถิ
เรือฟังนาคควรเทียบประเบียบมี	ไม่ต้องชกแลเห็นเป็นพยาน
หรือเช่นกาขาวคำกล่าวอ้าง	ใครเห็นบ้างอยู่ตรงไหนในไพร่
	สาณท์
สัญชาติกาคำอยู่แต่บุราณ	ใครจะค้านต้องคล้อยในถ้อยคำ
ตำนานกล่าวเช่นนัยยังมีมาก	หลายหลากตรองตรึกแล้วนึกขำ
คิดไม่ออกบอกไม่หมดเหลือจดจำ	จึงขอคำนับลาปฐจาที่



## สารบัญรายชื่ออาหาร

	หน้า
หมูตุง, หมูหยอง.....	๖๘
วิธีต่างได้แกะกระเพาะหมู แกงบวน.....	๖๘
หมูแนม.....	๗๓
ขนมเบองยวน.....	๗๒
หมดัด, แกงมัดหมั้นไก่หรือเป็ด.....	๗๕
บ่อเปียเค็ม.....	๗๕
น่ายาเหนือปลาและกุ้ง.....	๗๖
หมูหอม.....	๗๗
หน่อไม้บวชช้, ไต้กรอบปิ้ง.....	๗๘
สระแตงเนื้อและเนื้อวัว.....	๗๓
แกงตบเซ่งจ, แกงวุ้น, แกงจับหอย.....	๗๓
ต้มหอยโข่งทะเล, ต้มลูกรอก.....	๗๕
ต้มเห็ดหอม.....	๗๖
ต้มผักโรน, ต้มรังนก.....	๗๗
ต้มโครังเปิด, ไก่ต้มหน่อไม้ไฟตง.....	๗๘
หมูต้มใบชะมอด, มัจฉาคุดมประทม.....	๗๙



สัตว์.....	๙๓
ทอดตุกคัส, ทอดมันขาว, ไข่ทอดต่างๆ.....	๙๒
ทอดสดค, มะเขือชุบตัว, ซาหุมได้โน.....	๙๔
ไก่จรรกา.....	๙๕
หมูทอด.....	๙๖
บุษมาดิชมฉนวน, ทอดมันขาว.....	๙๗
ทอดกุ้งส้มมะขาม, ทอดมันปลาแฉะกุ้ง.....	๙๘
หมูกดุม.....	๙๙
ทอดมันต่าง, ทอดมันหอยกะพง, ทอดประเชิญ.....	๑๐๐
มังกรอมแก้ว.....	๑๐๓
ดาวดอมเดือน, ชุบไก่.....	๑๐๒
ชุบหางโค, ต้มไข่แมงดา.....	๑๐๓
ต้มไส้มทะเลหรือปลิงทะเล.....	๑๐๔
ต้มจืดเห็ดโคนหรือเห็ดกระป๋อง.....	๑๐๕
ต้มปลาหมึกสดได้ได้.....	๑๐๖
เมียงต้ม, เมียงแนม.....	๑๐๗
เมียงซา, เมียงดาว.....	๑๐๘
ปลาปัก.....	๑๐๙



ห่อหมกปลากราย.....	๑๑๐
ยำฉนวนหรือยำคนฉ่าย.....	๑๑๑
ยำมดาย, ยำมะม่วงทรงเครื่อง, ยำไข่แมงดา.....	๑๑๒
ยำแดงกวาดังคโปร์, ยำแดงกวาไทย.....	๑๑๓
ยำฉนวน, ยำทวาย.....	๑๑๔
ยำชมพู่อ่าแหวก, ยำต้มซ่า.....	๑๑๕
ยำเกาทพ.....	๑๑๖
ผัดฉนวนใหม่, ผัดปะหม.....	๑๑๗
ผัดเซ่งจ.....	๑๑๘
ผัดเซียวหวาน, ผัดผัดส้มอ.....	๑๑๙
ผัดซงอฮน.....	๑๒๐
ผัดมักกะโรนี, ต้มข้าวต้มปลาสด.....	๑๒๑
ปลาทุเจ้าเงาะ.....	๑๒๒
หงจาฉนวนปุทะเด, บือเปยะทอด.....	๑๒๓
หน้าตง.....	๑๒๔
หงเบต, วนหงขาวมนหรือขาวมน.....	๑๒๕
ผัดมดกวกรอบ.....	๑๒๖
ผัดส้มฉนวน.....	๑๒๗



แกงกะหร <sup>๖</sup> , น้า <sup>๕</sup> ยาดังคโป <sup>๖</sup> ร์.....	๑๒๘
แกงสัน <sup>๖</sup> หวด, เบ <sup>๗</sup> ตพะ <sup>๗</sup> เนง.....	๑๒๙
น้า <sup>๕</sup> พริก <sup>๖</sup> กุง, ผ <sup>๖</sup> ตหม <sup>๖</sup> สั <sup>๖</sup> ว <sup>๖</sup> ร <sup>๖</sup> ร <sup>๖</sup> ค.....	๑๓๐
ตม <sup>๖</sup> จ <sup>๖</sup> ด <sup>๖</sup> ส้า <sup>๖</sup> ค.....	๑๓๑
ตม <sup>๖</sup> เห <sup>๖</sup> ด <sup>๖</sup> หม <sup>๖</sup> , ต <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> ป <sup>๖</sup> ลา <sup>๖</sup> เค <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> , ต <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> เค <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> ก <sup>๖</sup> ุง, ต <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> ช้าว <sup>๖</sup> ต <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> โก <sup>๖</sup>	
นง <sup>๖</sup> ผ <sup>๖</sup> ก <sup>๖</sup> กา <sup>๖</sup> ด <sup>๖</sup> ค <sup>๖</sup> อง.....	๑๓๓
แกง <sup>๖</sup> ผ <sup>๖</sup> ต <sup>๖</sup> , แกง <sup>๖</sup> ค <sup>๖</sup> ว <sup>๖</sup> เด <sup>๖</sup> ย <sup>๖</sup> ว, แกง <sup>๖</sup> หม <sup>๖</sup> ต <sup>๖</sup> ระ <sup>๖</sup> พา <sup>๖</sup> บ <sup>๖</sup> น้า.....	๑๓๕
แกง <sup>๖</sup> ค <sup>๖</sup> ว <sup>๖</sup> ล <sup>๖</sup> ม, ต <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> ป <sup>๖</sup> ลา <sup>๖</sup> ท <sup>๖</sup> ู <sup>๖</sup> กะ <sup>๖</sup> บ <sup>๖</sup> ี <sup>๖</sup> อง.....	๑๓๖
ต <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> ป <sup>๖</sup> ลา <sup>๖</sup> อ <sup>๖</sup> ิน <sup>๖</sup> ท <sup>๖</sup> ร.....	๑๓๗
ค <sup>๖</sup> อง <sup>๖</sup> ไ <sup>๖</sup> ซ <sup>๖</sup> เ <sup>๖</sup> ี <sup>๖</sup> ด, ค <sup>๖</sup> อง <sup>๖</sup> มะ <sup>๖</sup> นา <sup>๖</sup> ว, ค <sup>๖</sup> อง <sup>๖</sup> มะ <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> ่วง <sup>๖</sup> ค <sup>๖</sup> ิ <sup>๖</sup> บ.....	๑๓๘
ช <sup>๖</sup> น <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> ก <sup>๖</sup> ด <sup>๖</sup> บ <sup>๖</sup> ล <sup>๖</sup> ด <sup>๖</sup> ะ, ก <sup>๖</sup> ูน <sup>๖</sup> แก <sup>๖</sup> ว.....	๑๓๙
ช <sup>๖</sup> น <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> บ <sup>๖</sup> ุ <sup>๖</sup> ห <sup>๖</sup> งา.....	๑๔๐
ช <sup>๖</sup> น <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> ช <sup>๖</sup> ง <sup>๖</sup> ชา <sup>๖</sup> ติ, ส <sup>๖</sup> ั <sup>๖</sup> ป <sup>๖</sup> ร <sup>๖</sup> ส <sup>๖</sup> ก <sup>๖</sup> ว <sup>๖</sup> น, ฉ <sup>๖</sup> า <sup>๖</sup> บ <sup>๖</sup> ช <sup>๖</sup> ิง <sup>๖</sup> อ <sup>๖</sup> อ <sup>๖</sup> น.....	๑๔๑
ช <sup>๖</sup> น <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> ช <sup>๖</sup> อ <sup>๖</sup> น <sup>๖</sup> ร <sup>๖</sup> ส, ช้าว <sup>๖</sup> เก <sup>๖</sup> ร <sup>๖</sup> ย <sup>๖</sup> บ <sup>๖</sup> แก <sup>๖</sup> ว.....	๑๔๓
พ <sup>๖</sup> ัก <sup>๖</sup> เช <sup>๖</sup> ย <sup>๖</sup> ว <sup>๖</sup> ล <sup>๖</sup> ด <sup>๖</sup> ัก, ด <sup>๖</sup> ัง <sup>๖</sup> ช <sup>๖</sup> ยา, ช <sup>๖</sup> น <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> โก <sup>๖</sup> ก <sup>๖</sup> ว.....	๑๔๔
ต <sup>๖</sup> ง <sup>๖</sup> เม <sup>๖</sup> ช้าว <sup>๖</sup> แพ <sup>๖</sup> ะ <sup>๖</sup> ห <sup>๖</sup> ร <sup>๖</sup> ด <sup>๖</sup> แบ <sup>๖</sup> ะ <sup>๖</sup> เซ, ก <sup>๖</sup> ูน <sup>๖</sup> ตา <sup>๖</sup> แม <sup>๖</sup> ว.....	๑๔๕
ช <sup>๖</sup> น <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> ผ <sup>๖</sup> ก <sup>๖</sup> กา <sup>๖</sup> ด <sup>๖</sup> ญ <sup>๖</sup> ว <sup>๖</sup> น, ช <sup>๖</sup> น <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> หม <sup>๖</sup> อ <sup>๖</sup> แก <sup>๖</sup> ง <sup>๖</sup> เท <sup>๖</sup> ค.....	๑๔๖
ช <sup>๖</sup> น <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> หน้า <sup>๖</sup> ค <sup>๖</sup> อก <sup>๖</sup> ไม้, ช <sup>๖</sup> น <sup>๖</sup> ม <sup>๖</sup> ด <sup>๖</sup> ับ <sup>๖</sup> แ <sup>๖</sup> ด.....	๑๔๗



# วิธีปรุงอาหาร

ของรับประทานเบ็ดเตล็ด



ต่อไปนี้เป็นวิธีปรุงอาหารของรับประทานเบ็ดเตล็ด ซึ่งเป็นของ  
เคยทำประจำบ้าน ได้รวบรวมจดจำมาได้ พอเป็นเค้าเงื่อนตามแบบ  
เก่าๆ เพื่อมิให้เสื่อมสูญไป และโดยความหวังว่า อย่างน้อยก็คงมี  
ประโยชน์ในการช่วยฟื้นความจำในรายชื่ออาหารต่างๆ เพราะตามธรรมดา  
การจัดหาอาหารถ้าซาชากันบ่อยนักก็พาให้เบื่อน่าย จึงจำต้องเปิดย่น  
แปดงเดือกหาสดับกันเรื่อยไป ย่อมต้องใช้ความคิดความจำอยู่เต็มอ แต่  
ถ้ามีตำราบรรยายรายชื่ออาหาร ดังที่เรียงไว้ต่อไปนี้ การเลือกทำก็จะง่าย  
ขึ้น โดยเหตุนี้แหละตามทจหาหน้าข้างบน ก็คงเป็นที่เข้าใจกันอยู่แล้วว่า  
เครื่องอาหารเหล่านี้ หาเป็นชนอนที่จะออกงานออกการหรือเดยงแซก  
หรือมิได้ ถ้าจะว่าเป็นกับข้าวที่ไม่ต้องเปิดองค่าใช้จายมากสำหรับจัดหา  
เดยงดูกันในรอบครัว และเป็นวิธีแรกสำหรับฝึกหัดทำกับข้าวดังนี้  
ก็จะตรงตามความตั้งใจของผู้เรียบเรียง

การปรุงอาหารก็เช่นเดียวกับกรอื่น ๆ ที่ทำด้วยฝีมือ ถึงจะมี  
ตำหรับตำราอย่างไรก็ย่อมต้องอาศัยความไหวพริบดัดแปลงของผู้ทำจึงจะ



ได้ผลดี ผู้ทำต้องใส่ใจความดังเกตุว่า เครื่องใดควรตหรือเพิ่มเท่าใด จึง  
จะพอแก่รสชาติให้กลมกล่อม และตั้งใจควรปรุงก่อนหลังร้อนเย็นประการ  
ใดให้ชัวร์เหต่านเป็นต้น เพราะอาหารที่ชวหรับประทานนั้น ไม่แต่จำ  
ต้องมึรด์กลมกล่อมอย่าง ดียว ตั้งประกอบต่าง ๆ ที่ทำให้ชัวร์ เช่น กดิน  
หอม ความกรอบเหนียว ความร้อนเย็น การจัดวางให้เจริญตาเหต่าน  
ก็สำคัญมากเท่ากับส่วนปรุงของอาหารเหมือนกัน

นอกจากนี้ยังควรระวังใจเสมอว่า ข้อใหญ่ของอาหารก็คือเป็น  
ตั้งบริโภคนเดียวชีวิต ถึงจะพยายามทำรด์ดีเพียงไร ก็ต้องมีคามมุ่งหมาย  
อยู่ในข้อนี้เสมอ และคงจะทราบทั่วกันแล้วว่า ค่าแห่งคุณประโยชน์ของ  
อาหาร ย่อมไม่เหมือนกันไปหมด บางตั้งบริโภคนแล้วเกิดกาตงเดือด  
เหนอมากนอยกว่ากัน บางย่อยง่าย บางก็ย่อยยากและเป็นโทษแก่เครื่อง  
ย่อยอาหาร ไซแต่เท่านั้น อาหารบางอย่างหรือรด์บางอย่างซึ่งเป็นที่ถูก  
ปากถูกชาตกับคนหนึ่ง อาจไม่ชอบหรือเป็นโทษกับอีกคนหนึ่งก็เป็นได้  
เรื่องนควรพินิจพิจารณาให้ละเอียด ถ้ายิ่งเป็นอาหารสำหรับคนไซ หรือ  
เด็กอ่อน ก็ยิ่งต้องเอาใจใส่ให้มากขึ้น จริงอยู่เรื่องนต้องถือเอาเป็น  
ความรู้อีกแผนกหนึ่งที่จะต้องราเรียนกันมาก แต่พูดทั่วไป ถ้าไซความ  
ดังเกตุและเขาวน็ดอดต้องโดยละเอียด ตามที่เคยผจญมาอย่างน้อย ก็เห็น  
จะพอป้องกันไม่ให้ผิดพาดอย่างร้ายแรงได้



๘  
๑. หมตง

เครื่อง :- หัวหมตงทั้งหางและเท้าแต่ต้นไม้ไซ เครื่องเดียว ซอ  
ได้ตามร้านขายเครื่องยาจีน กระเทียมแห้ง น้ำซอว หรือน้ำปดาญุ่น  
เกลือ ฟองเตาหุ

วิธีทำ :- หัวหมตงมีลูกหินโอบางทั้งหางและเท้า แล้วซอยกระเทียมแห้ง  
ประมาณเท่าฟองเบต หมตงแห้งได้ลงในกระทะผัดให้เหี่ยวหน่อยพอ  
แตกมันตกชน เอากระเทียมแดงเจียวให้หอมแล้วเขี่ยหมตงผัดด้วยกัน  
ราดน้ำซอวโรยเครื่องหอมและเกลือป่น ผัดให้เข้ากัน ดองชิมดูให้ หมต  
ทั้งรสเค็มและหอม ถาดแล้วตกชนไว้ เอาฟองเตาหุกรูดในรางถึงที่จะ  
อัดให้รอบจึงบรรจุหมตง แล้วเอาฟองเตาหุปิดข้างบนอีกชนหนึ่ง จึง  
ค้อยวางไม้แผ่นหนาๆ ที่เตรียมไว้ทับข้างบนแล้วอัดหรือชนให้แน่นด้วย  
วิธีใดวิธีหนึ่งก็ตาม ให้นำมันหมตงจนหมดยุบเป็นไซได้ ตามวิธีดังกล่าว  
ไว้ประมาณ ๒๐ ชั่วโมง จึงเปิดแล้วเก็บไว้ตงเคอนักได้ แต่ต้องหมั่น  
ผิงถ้าอบไว้มักเป็นรา เมื่อจะรับประทานให้หั่นบางๆ ชนกว้างราว ๒ นิ้ว  
มีผักกาดหอม แตงกวา หอมใหญ่ ผานบางๆ พริกแดงผักชี ประดับตง  
จานให้น่าดู น้ำจิ้มใช้พริกขี้พากับกานผักชีโขดกให้ละเอียดละลายน้ำส้ม  
ผัดมันาคาดทราย และเกลือป่น ให้รสเปรี้ยวกับหวานออกหน้า เพราะ  
ในตัวมีเค็มอยู่แล้ว บันทวดตั้งควโรยหน้าจมนเล็กน้อยอย่าให้มากจะช้น  
เกินไป แต่ค้อยรับประทานจึงค้อยโรยถั่วจึงจะชรส



หมายเหตุ :— รางสำหรับอัดหมุดงนนเป็นกระดานตั้งด้าน ทำหุ้ประกบกัน  
 คล้ายถังต้มน้ำ กว้างราวคืบกว่า ๆ ยาวเกือบศอกหรือสี่เหลี่ยมก็ตามขนาด  
 ใหญ่แะน้อย ที่กระดานรองพนมช่องให้น้ำมันตกคล้ายปากไม้ ด้านบน  
 มีกระดานสำหรับกดให้จมลงในรางถึงหมุดเพื่อทับอัดให้แน่น

๒. หมุ่หยอง

เครื่อง :— เนื้อหมุ่ล้วน กระเทียมแห้ง น้ำซอว น้ำตาลทราย เกิดอบน

วิธีทำ :— ใสหมุ่ที่ไม่มีผงฝักยดขาดแะไม่มีมันคัมให้ตุก แล้ว  
 โคลกให้แตกเอามาช้ให้เป็นฝอยพรมน้ำซอวคลุกขยายให้ทั่วกัน กระเทียม  
 ถ่านอ่อนพอให้ร้อนรม เอาหมุ่ที่ช้ไว้เป็นฝอยลงคนคอยขยายให้ทั่วกันดี  
 แล้วยโรยน้ำตาลทราย เกิดอบน ชิมดูให้ชอบใจ กระเทียมแห้งชอยให้  
 ตะเอียด แล้วยเจียวให้กรอบ ชอนชนผงให้แห้งน้ำมันจึงโรยลงเคล้าให้  
 ทั่วกัน ตกชนผงให้เย็นสนิท ตกเก็บไว้ได้ช้ชานกได้ น้ำซอวนนพรม  
 ให้มีรสออกนวดหน้อย ๆ ถ้าหนักมือไปจะพาให้ดำ แะเมื่อจะเก็บได้ก็  
 ต้องมีใบตองแห้งหรือใบไม้เดียงไว้ด้วยจึงจะทนเก็บไว้ตงเดือน ๆ ก็ไม่เดียง  
 อย่าน้ำมันปนหมุ่ก็จะชวนให้หมุ่กลิ่นหืน ถ้าต้องการเก็บไว้นานต้องปรุง  
 ให้แก่เค็มหน้อย แะเก็บให้อุ่นดมจึงจะดีถ้าระเหยดมไม่ดี



### ๓ วิธีล้างไส้และกระเพาะหมู

นำเอาไส้อ่อนหมูที่เรียกว่าไส้ขนาดเล็กนั้น มาฟอกช้ำกับใบ  
คองแตรเกิดอตะเอียด ถ้าใช้เกิดอหยาบจะทำให้ทะลุ ช้ำด้วยเกิดอกับ  
ใบคองแตรแล้วจึง ใช้ไม้ตะเกียบกดปลายไส้หมูไว้รูศ ให้ศดบกลับข้าง ใน  
ออกแล้วฟอกช้ำดังคูกหนกก่อน เอาดาร์ลัมปั่นฟอกดงด้วย ดังแล้ว  
แขวนห้อยให้เด็สดน้ำ

วิธีล้างไส้หมูอย่างทีบอกมาแฉฉนเหฉฉเป็นดีไม่ต้องใช้ปูน เมื่อ  
ฟอกเกิดอกับใบคองแตรช้ำหน้าเห็นว่ำดีอาดแล้ว ใช้ดาร์ลัมฟอกอีกหนหนึ่ง  
เป็นไส้ได้ถึงไส้ขนาดใหญ่ก็ใช้วิธีนเหมื่อนกัน เว้นแต่กระเพาะหมูมีแปดก  
ชนอกหนอย คือต้องรวนดด้วยน้ามมะพร้าวชูดด้วยมัดให้ดีอาดแล้วฟอก  
เชนนนเหมื่อนกัน แฉฉดงกะทะให้ร้อนจตเออน้ามมะพร้าวทาแฉฉฉฉเออ  
กระเพาะคว่ำเชยไปมาให้เหยว แฉฉพดกกลับทาชเชนนอก เห็นว่ำหต  
ดงคฉแฉฉเออชนมมาใช้อีกเป็นไส้ได้ วิธีฉฉเกิดอ ใบคอง ดาร์ลัมเป็น  
คิมาก เมื่อชองมากใช้ดาร์ลัมมากตามฉฉฉฉ แต่ได้กรอกใช้มากไม่ได้  
ถ้ำรคเกินไปจะพาแฉฉง่าย เมื่อฉฉฉฉแฉฉควรรตองหน้าคุด็ยก่อนว่ำมรุรว  
หรือไม้ มีฉฉฉฉเมื่อกรอกเหอเขาไปแฉฉฉ เกิดร่วจะทำให้ประคกประเต็ด

### ๔ แกงบวน

เครื่อง :- กระเพาะหมู หัวใจ ปอด คับ เรียกว่ำเครื่องในหมู เนื้อ



ด้ามชน หอมเผา กระเทียม ข่าเผา ขิงเผา กระบี่เผา ปดากุเตาเค็ม  
 ย่างให้สุก ปดาดดาอย่าง ไบมะคุมหรือไบแค้ชดก คั้นเอาแต่น้ำเรียก  
 ว่าน้ำเชยว รากผักชี พริกไทย หอม กระเทียมชดก เรียกว่าเครื่อง  
 เคียว น้ำตาล น้ำปาด

วิธีทำ :- เครื่องในข้างให้สะอาด กระเพาะหมูล้างตามทบอก  
 ไว้ในหมายเลข ๓ นน เมื่อล้างแล้วตั้งต้มทงเนื้อด้ามชนด้วย แต่ปอด  
 ต้องหยิบเอางวงทขาวๆ นนหรือยออกข้างนอก เพื่อให้ฟองตกออกให้  
 หมด ต้องกลับไปกลับมาและต้องต้มให้ซำดกหน้อยประดังค้จะให้แข็งตัว  
 เมื่อตุกหมดแล้วจึงช้อนชนได้กระจาดที่สะอาด เอาน้ำราดเตี้ยด้วยเพื่อ  
 ล้างฟองมิให้จับเประเปอน แล้วหันประมาณชนดะคำ แต่กระเพาะนน  
 ต้องหันไถดๆ มีด เครื่องที่เผาไว้นนปอกให้สะอาดชดงชดกให้ดะเอี้ยด  
 จึงแกะเนื้อปดากุเตาและปดาดดาชดงชดกด้วย แล้วเอาเนื้อที่หันไว้นน  
 เทดงกะทะคนไปให้เหี้ยวอกดกหน้อย แล้วกนชนข้างๆ จึงเอาเครื่อง  
 เคียวดงผดใหม่กदनหอม เชยหมูผดดงด้วยกัน แล้วได้เครื่องตุกที่ชดก  
 ไว้ดงผดเคด้าให้ทว เอาน้ำปดาราบค้อยผดจนชมเชากนจึงคกได้หม้อ  
 เคียว ผสมน้ำเชยว น้ำตาลหม้อดง ชิมดูค้แล้วเคียวไปให้เอือยเป็นไซ  
 ใต้ เครื่องโรยม้หอมเด็ก ตะไคร้ พริกแดง ผักชี ไบมะกรูด |หันชอย  
 ให้เป็นฝอยโรยเมื่อตักดงชาม ประมาณล่้วนเครื่องปรุงแกลงบวนมดงน คอ

เครื่องในหมู ๓ พวงขนาดใหญ่ ต้องใช้เนื้อหมูด้ามชนรวม ๒ ชั่ง



ปลากุเตา ๑ ตัว ขนาดเท่า ๓ นิ้ว ปลาหลด ๒ ตัว กระทบเมฆาและ  
หอมต้องใช้ราวขามแกงเค็ม กะปิประมาณผลหมากย่อม ข้างอย่างตะ  
ราวครึ่งขามแกง เครื่องเจียวโขลกแล้วประมาณเท่าฟองเบ็ด แต่ให้แก  
รากผักชน้อย หวานเค็มตามชอบคนผู้ทำ แต่เขามักชอบทำหวานออก  
หน้ากนเค็ยมาก

### ๕. หมูแนม

เครื่อง :— เนื้อหมู มันหมูแข็ง หนังหมู ขาวดำรคว่บ่น ข่าอ่อน ดิน  
ประติว เกดอป่น อังกก

วิธีทำ :— ใช้หนังหมูต้มหั่นบาง ๆ เป็นเส้นเล็ก ๆ บางที่สุด  
แล้วพอกด้วยเกล็ดและมะนาวทงฉว และตองดูหนังทนม ถ้ากระตังนั้ก  
อย่าใช้ พอกให้ขาวแล้วได้ตะแกรงผึ่งให้ละมุนละไมแล้วใส่ผ้าขาวบาง  
ห่อไว้ มันหมูแข็งต้มสุกหั่นเป็นเส้นดัดเหลียมเล็ก ๆ แล้วใช้หน้าเคียดพาด้าน  
ดวกดงไป ลงใส่กระตาศฟางวางบนตะแกรงผึ่งไว้เหมือนกั้บหนังและเก็บ  
ไว้เช่นเค็ยวกัน เนื้อเดอกที่ถวนอย่าใหม่ผงผดและปนมัน มาหั่นบาง ๆ  
แล้วคดุกเกล็ดอบนดินประติวอย่าให้เข้าเนื้อ แล้วห่อผ้าขาวที่สะอาดทับ  
ให้แห้งแล้วผดมองคกหน้อย เหยาะนาผงนิต เคด้าให้เขากนแล้วเอามา  
ลั้บและชอยข่าอ่อนชั้บด้วย แล้วจิงเคด้ามันหมูหนังหมูตง ถ้ายังไม่ใช้  
จงบ่นเป็นกั้บก่อนประมาณเท่าฟองใช้เบ็ด บั้บให้แน่นแล้วห่อใบคองให้มิด



อย่าให้ดมเข้าได้ มัดด้วยเชือกแขวนไว้ เมื่อต้องการจึงค่อยปรงเครื่อง  
คางไตตั้งตามคน เนื้อหมหนังซึ่งใช้คนประดีว ๘ ดั่ง เกิดอ ๒ ดั่ง

วิธีห่อหมูแนมที่จะรักษาให้มิดดม ต้องใช้ใบตองมากและใหญ่  
คือชั้นแรกห่อให้เหมือนห่อยาจัดที่เขาได้กะทง แล้วใช้ใบตองดีหดยม  
สองใบห่อออก วิธีห่ออย่างเดียวกับห่อข้างใน แต่ว่าต้องตบชายหดยม  
ของใบตองลงคลุมห่อโอบให้มิดห่อใน จึงหยิบอีก ๒ ชายซึ่งรัดเหมือนรูป  
ขนมเทียนนกดบดลงคลุมห่อ จึงค่อยมัดด้วยเชือกแขวนไว้ อย่าปล่อยให้  
ชาวไร่คางจะพาเปรี้ยว

เครื่องปรงหมูแนมมีน้ำตาลทราย กระเทียมคอง หอมแห้ง ดม  
ซ่า ถั่วลิสงคั่วป่น พริกแดง มะนาว ใบตำหรับรับประทาน คือ ใบ  
ทองหูดางหรือใบผักกาดก็ตามแต่จะชอบตัดรองจาน เครื่องเหล่านี้ซอย  
เป็นเส้นเล็กๆ เติมน้ำขมิ้นดูให้เหมาะ เมื่อคดุกจึงค่อยได้ข้าวคั่วให้มาก  
หน่อย หั่นพริกแดงโรยหน้า

วิธีคดุกข้าวสาร ต้องล้างเตี้ยหน่อยแล้วคั่วด้วยไฟอ่อนๆ ต้องการ  
ให้สุกกระอุ ถ้าใช้ไฟแรงมักไม่ใคร่สุกดี และพาให้เหลืองแก่ไม่น่ารับ  
ประทาน

### ๖ ขนมหอมของญวน

เครื่อง ;— แป้งข้าวเจ้า นำนมหมู กุ้งสด เนื้อหั่นปนมัน มะพร้าว  
ถั่วเขียวหุงสุก ใช้ใบ ถั่วลิสงคั่วสุก ผักชี ใบหอม ถั่วงอก เต้าหู้



เหลือง เกิดอ หน้าตาลทราย ขมิ้น ไข่เบ็ด พริกไทย น้ำปูนใส

วิธีทำ :— ถัวเขียวเราะแช่เดี่ยก่อน เมื่อหุงถัวสุก แลวจนผดได้ คอย กุ้ง  
มะพร้าวขูด แลวดับไปด้วยกัน ผัดคล้ายหน้าข้าวเหนียวเหลือง ได้เกิดอ  
พริกไทยขมิ้นดูถ้าเหมาะแลวดกชนไว้ เครื่องอื่น ๆ ก็เห็นเด็ก ๆ เตรียมไว้  
แลวดงมือผัดมแป้ง แป้งหนึ่งทะนาน ใสไข่เบ็ด หนึ่งฟอง นวดเข้าด้วย  
กัน เกิดอ หน้าตาล น้ำปูนใส ลัก ครึง ถ้วยชา ผัดมให้ ออก หวาน ๆ  
เค็ม ๆ จึงรูด เจอน้ำขมิ้นให้ชนดเหลือง แป้งอย่าให้ชนนั้จะกระด้าง  
ถ้าเหลืองนั้ก็ไมกรอบให้แก่กว่าทจบทพพน้อย ถ้าดองทอดขมิ้นดูให้แน่  
ใจดีกว่า เจียวน้ำมันหมูให้เสร็จ จึงดงมือทอด เมื่อจะดงแดงคองรูด  
น้ำมัน อย่าใส่มากนั้แป้งมันไปหมดกรอกไม่ติดกระทะ เมื่อกกรอกแป้ง  
ให้กตมบางดแลวจนคอยทาน้ำมันให้ชุ่ม แลวดหียบถ่วงออกเรียงดงก่อนจึง  
หียบเครื่องเหล่านี้ให้ดงให้ควรรกับ ผักชีใบหอมโรยดง เมื่อจะใส่ได้  
คองเรียงดงแถบเดียวอกแถบหนึ่งเว้นไว้เพื่อพับ อนึ่งเตาหุเหลือง ไข่ไป  
ไม่ต้องใส่ก็ได้ แบบเดิมเขาไม่มี สำหรับผู้ชายคองการจะหนุให้เห็นว่า  
เครื่องมาก ดึงจำเบนคองถัวเขียวเป็นดงขูร์ดมาก แลวดคองระวงหุงให้สุก  
ระอุนมถ้าเป็นตากบก็ไม่ได้ ใสกคองผัดมให้ดูตามแบบจึงจะดี คองคอง  
พรอมกุ้งหมูทมนมนเจอดด้วยและมะพร้าวขูดดับดง เมื่อทอดคองให้ถึงน้ำ  
มัน ปรุงแป้งให้นุ่มเหนียวทอดให้กรอบจึงจะอร่อย



### ๗ หมสัด

เมื่อต้องการใช้เนื้อหมูในวันพรุ่งนี้ แต่เป็นที่หาซื้อไม่ได้ หรือวัน  
นมเนื้อหมูอยู่มาจน ควรจะรักษาไว้ใช้พรุ่งนี้ จะต้มไว้ก็ไม่ดี จึงทำเป็น  
เนื้อสดไว้

วิธีทำ :- เนื้อหมูประมาณ ๑ ซึ่งต้องกินคืนประสั้วประมาณ ๒  
บาทเกิดอัสก ๑ สดิ่ง ปั่นให้ละเอียด เอาหมูมาอย่าให้ถูกน้ำ หั่นเป็น  
ชนกวาง ๆ หนาประมาณเท่าหนึ่งหมูที่ทอดแล้ว เกลาคืนประสั้วแต่  
เกิดที่ปั่นไว้ นวดขยำให้เข้ากันดีแล้วเรียงใส่ที่ไว้ ใช้ใบตองสดปูบน  
แล้วเอาสิ่งทีหนัก ๆ ทับไว้ ค้างคืนก็เหมือนหมูสด แต่ระวังอย่าให้ถูก  
น้ำก่อนเดยเป็นอันขาด

### ๘ แกงหมสัดหมั่นไก่หรือเป็ด

เครื่อง :- พริกแห้ง หอม กระเทียม ตะไคร้ กะปิ ผักชี ยี่หว่า  
กระวาน อบเชย ดอกจันทร์ พริกไทย น้ำมันหมู น้ำกะทิ ลูกจันทร์  
ต้มซ่า น้ำต้ม มะขาม ถั่วลิสงคั่ว ใบกระวาน เครื่องทีจะได้มีออก  
แต่ไม่จำเป็นจึงไม่ยากจดลงในทันที เครื่องเท่านี้ทำให้ถูกก็อร่อย

วิธีทำ :- ส่วนไก่หรือเป็ดขนาดใหญ่ ๑ ตัวต้องใช้มะพร้าว ๒ ผล พริก  
แห้งราว ๑๕ หรือ ๒๐ เม็ด ตะไคร้ราวหนึ่งต้นเชื่อง ๆ หัวหอมงาม ๆ



ราว ๑๕ หรือ ๒๐ หัว หัวกระเทียมครึ่งดุ้นหอม ต้องคว่ำให้ลึก กระบี่  
 ปิ้งให้หอม ตูผักชีราว ๓ ช้อนโต๊ะ ยี่หว่าครึ่งผักชี กระวาน ๕ ดอก  
 ของตำดังนี้ได้แค่น้อย หนักไปจะชวนให้รสปร่า ตูจนขึ้น ดอกขึ้น  
 เครื่องเหล่านี้คว่ำให้เหลืองหอมดีบ่นให้ละเอียดไว้ แล้วโขลกพริกขิงให้  
 แห้ง จึงรวมเครื่องเทศลงโขลกด้วยกัน โถหรือเบ็ดที่จะแกงตัดชั้นโค  
 ราวฝ่ามือ ลงทอดน้ำมันหมูแต่พอให้เหี่ยวหน่อยๆ จึงเอาเครื่องที่โขลก  
 ไว้ลงผัดกับโถ แล้วราดน้ำมันสดให้ชุ่มกับเครื่อง แล้วได้น้ำกระทิ  
 ลงเคี่ยว จึงผัดมันฝรั่ง มะขาม ตำข่า น้ำตาลดงที่หตง เคี่ยวไปจน  
 เบื่อย แล้วโรยถั่วสดทั้งเม็ดลง ชิมดูให้กลมกล่อมเปรี้ยวหวานเค็มตาม  
 ชอบ เมื่อจะตักควรหยิบขุ่นโขนชกกระตูกออกเสียก่อนจึงจะดี

### ๙. บ่อเปยะเค็ม

เครื่อง :- แป้งหมูชอกที่เขาขายสำหรับต้มเห็ดสดดีกว่า หมู กุ้ง ปูทะเล  
 หน่อไม้ผัดตรง ปลาหมึก มันแกว ไบหอม บัวเจียว ไช้เจียว  
 มันตาด พริกแดง น้ำปลา หัวหอม หัวกระเทียม

วิธีทำ :- ปูทะเลต้องสุกแล้วเอาแต่เนื้อเป็นชิ้นเล็ก ๆ หน่อไม้ต้องดวก  
 เสียก่อน แต่มันแกวไม่จำเป็นแต่หั่นเหมือนกัน เจียวหอมกระเทียม  
 ให้เหลือง เขี่ยเอาขุ่นไว้ แล้วเอาหน่อไม้มันแกวปลาหมึกผัดไปด้วยกัน  
 เหยาะน้ำปลานิดหน่อย ใส่น้ำพอกดวกกัน สุกแล้วจึงลงมือห่อ เอามันตาด



หน้อยหน่งบ้วยเจียวหน่ายหน่งโอเจียวหน้อยหน่งบายทาตงทแบ้ง จ้งหยับ  
 เครื่องทผดไวนนเรยงตง แดวหยับเนอหุม กุง ปุทะเด เรยงตง หอม  
 กระเทียมเจียวโรยหน้าห่อให้แน่น เมื่อจะรับประทานคองมมิดโตะวาง  
 ไว่ด้วยเพอไดเห็น บ้อเปะนตองอาศัยห่อให้แน่นจ้งดี แดะปรุงเครื่อง  
 กดมกด้อมตองชิมดูให้แน่นใจเดี้ยก่อนจ้งห่อ ใบหอมที่จะใช้ชูปน้ำร้อน  
 ด้ก เดี้ยก่อน คัดเป็นท่อนไม่ต้องหันตะเอี้ยด ตองรับประทานร้อนๆ  
 บ้วยเจียว โอเจียว ถามซอตามร้านเครื่องเค็มพอหาซอได้ แบ้ง  
 ที่ไซเป็นเบ็ดอกตองเอาห่อ แดะเก็บไวให้พนดมจ้งจะนิ่ม ถ้ากระต้างค้อ  
 งแดะด้วยผ้าเบี้ยก

## ๑๐. น่ายาเหนือปลาและกุ้ง

เครื่อง:— มะพร้าว พริกแห้ง หอม กระเทียม ช่า ตะไคร้ ปลา  
 กูเดาเค็ม กระชาย กะปิ เนื้อปลาหรือกุ้ง

วิชา:— เครื่องเหล่านี้เอามาต้มพร้อมกับปลาเค็มแเดะเนื้อกุ้ง  
 หรือปลาทที่จะใช้กิน เว้นแต่กะปิ ใ้เมื่อโขดกแล้ว ตะไคร้ปอกเอาแต่  
 อ่อน ๆ คัดเป็นท่อนสั้น ๆ หอม กระเทียมปอก กระชาย ช่า ชูตให้  
 สะอาด ตะไคร้ หอม กระชาย ตำดงนเท่า ๆ กัน แต่กระเทียมกับช่า  
 ตองดงนคองน้อยหน้อย เช่น หอมตำดงนใช้กระเทียมหนึ่งดงน กระ-



ชายดิบด้วน ข้าตองหนึ่งด้วน เครื่องเหล่านรวมกันได้หนึ่งด้วน เนื้อปลา  
 หรือกุ้ง ก็ตองมีจำนวนเท่ากัน ถ้าปลาขนาดตัวปานกตางตองใช้มะพร้าว  
 ราว ๒ ผด ปลาทุเตาเค็มชนราวฝ้ามือ พริกแห้งราว ๘ เม็ด ตะไคร้  
 กระจายตั้งตระราวขามแกง กระบี่ราวผดหมากปอก ข้ากระเทียมตามด้วน  
 ที่บอกแล้ว ถ้าไม่ชอบเผ็ดพริกแกะเม็ดออกให้หมดต้มเปื่อยดีแล้วเอาตอง  
 โขลกให้ละเอียด ได้กะบีดงด้วยก้นแล้วควักชน แล้วโขลกกระตูกปลา  
 หรือเป็ดอกกุงทแกะไว้นนเกรอะ แล้วโขลกอกจนหน้าจางหมดกตงจึงค่อย  
 ทง แล้วผดผดงหม้อเคียว และตองใส่น้ำปลาดีจจะชัวร์ เมื่อต้มเครื่อง  
 ควรจะได้เกิดอตักหียบมือ เมื่อปรุงครบแล้วตองการเคียวราว๒ช้วนาพิกา  
 และตองให้ชนจับเด่นชนมจันจจะดี เครื่องนอกมถ่วงอก ใบแมงดัก  
 พริกป่นหรือพริกแดง ถ่วงอกตองตวงได้ยก่อนและได้ชนนตักหน้อยพอ  
 นวด ๆ นำรับประทาน ถ้าตองต้มจะพาเปื่อยไม่อรอย นำยานตองอาศัย  
 รับประทานรอนจจะชัวร์

### ๑๑. หมูหอง

เครื่อง :- หมูไม้แห้ง หมูดำมชน เต่าเจียว น้ำตาล น้ำปลา ราก  
 ผักชี หอม กระเทียม โป๊ยก๊ก พริกไทย น้ำซอว

วิธีทำ :- หมูดำมชน เดอกตองข้างตะโพกของหมู ตองมีหน้ง  
 คิดด้วยแคพนทอ้งไม่ใช่ เอาตองต้มให้เตอดเดียดกหน้อย แล้วชูดหน้ง



ให้สะอาดดี คิดเป็นชนต์เหดยมของหน้อยจึงจะตราวเท่าต้นหว หนักราก  
 ผกช คิวถูกไปยกก ปอกหอมกระเทียม หยิบพริกไทยสักหยิบหนึ่ง  
 โขลกด้วยกัน ของเหล่านั่นวนเท่ากัน แต่พริกไทยให้หน้อยกว่าตั้งอื่น  
 หน้อย เอาหมูทหันไว้ตงทอด เมื่อทอดหมูต้องทอดให้ออกเหลือง และ  
 เนื้อชกเหี่ยวหน้อยแต่อย่าให้ถึงกรอบ พอแตกมันแล้วได้เครื่องที่โขลกไว้  
 ผัดให้เหลือง จึงราดหน้าปลาที่ปรุงไว้กับเต้าเจี้ยวและน้ำคาวตงต้องให้ชุ่ม  
 จึงตักลงหม้อเอาหน้อยไม้ทอดกแล้วโรยลง และวางหมูตงเป็นชั้นจนกว่าจะ  
 หมดจึงตงเคียว เมื่อหมูเปื่อยจึงใช้ได้ ต้องชิมดูให้แก่ทั้งเค็มและหวาน  
 และน้ำซอวประตงค์จะเหี่ยวให้หน้าแกงมดเข้มเท่านั้น ถ้าจางไม่น่ารับ  
 ประทาน เมื่อจวนไตตดใบหอม หรือใบกระเทียมดงด้วย แต่ใช้ใบ  
 กระเทียมดีกว่า

ประมาณถ้วนเครื่อง หมู ๒ ซึ่งต้องใช้หน้าปลาราวสามแกง หน้า  
 คาวเกือบ ๒ บีก เต้าเจี้ยวราว ๒ ฟองเบ็ด เครื่องเจี้ยวโขลกแล้วราว  
 ฟองเบ็ด หน้อยไม้พอควรกับหมู หน้อยไม้ก่อนใช้ต้องดวกให้อ่อน แล้ว  
 มาเตอกและคดให้เรียมร้อย คนเอาหน้าชนออกให้หมด ถึงไม้ตงกมชน  
 หมูหองนบางท่านชอบคอกไม้จัน และบางท่านชอบแต่หน้อยไม้แห้งใบกระ  
 เทียม หน้อยไม้ตดกใช้ได้ แต่ผู้ชอบรับประทานอย่างไหนก็ใช้อย่างนั้น  
 บางท่านไม่ชอบไปยกกกงดเค็ย



### ๑๒. หน่อไม้บวชชี

หน่อไม้ตัดสั้นบาง ๆ ตอกพอเหี่ยวบีบน้ำเดี่ยหน่อย เอาน้ำกะทิ  
 ตึงไฟ แล้วตัดปลากูเตาเค็มชูด่างให้สะอาด หัวไม้ใช้ ดงต้มในกระทะ  
 พอดุกแฉวงตกชน แคะเอาเนื้อแฉวงเอากางทเหตอเอาน้ำได้หม้อด้วย จึง  
 ได้หน่อไม้ดงกับเนื้อปลา เคี้ยวไปด้วยกัน พอหน่อไม้เข้ากะทิชิมดู เจือ  
 น้ำต้มมะขามให้มึนรดเปรี้ยว เค็มไม่ต้องได้เพราะปลากูเตาเค็มอยู่แฉวง  
 เมื่อชอบรสอย่างไรงี้จึงชิมเอาตามใจ โบมะกรูดซอย ผักชี เดือกเค็ดแต่  
 ที่อ่อน ตะใคร้หัวหอมซอยเฉื่อยให้บางที่สุด หยิบดูให้มันมือจึงใช้  
 ไข่แตะควรรใช้แต่อ่อน ๆ เมื่อตักดงซามจึงหยิบเครื่องเหล่านี้โรยหน้า แต่  
 โบมะกรูดพริกแดงผักชีโรยบนอีกทีให้แฉกดูน่ารับประทาน ต้มหน่อไม้  
 บวชชีน ถ้าใช้ ๒ ซาม มะพร้าว ๑ ชัก ปลากูเตาชนเท่าตำหนว ก็ควร  
 กัน หน่อไม้ได้ตามส่วนหน้าแกงเป็นเหมาะ

### ๑๓. ไข่กรอกปิ้ง

เครื่อง :- ไข่หมูขนาดเล็ก เนื้อหมู มะพร้าว ถวดั่งคั่วพริกแห้ง หอม  
 กระเทียม ตะใคร้ ข่า รากผักชี กะปิ เกล็ด น้ำตาล  
 ไข่หมูล้างตามวิธีที่บอกไว้ในหมายเหตุที่ ๓ นั้น

วิธีทำ :- ถ้าเนื้อหมู ๓ ชั่ง มะพร้าวคั่ว ๑ ผล พริกแห้งราว



๕-๗ เม็ด หอมตามลุ่มพริก กระเทียมน้อยกว่าหอม ตะไคร้ ๑ ต้น  
 ย่อม ๆ รากผักชีราวหยิบมือหนึ่ง กระบี่เท่าซีกหมากบ่อก โขดกให้  
 ตะเอียด แล้วได้ถวดตั้งตามควรกับหมู โขดกด้วยกันให้ถวแตกเล็ก ๆ  
 อย่าให้ตะเอียดเกินไป เนื้อหมูให้มันคืดด้วย หนังส์เหลียมราวเม็ดข้าว  
 โปดได้ลงในกระทิก้น ๆ คั่วเครื่องที่โขดกไว้ตั้งกวนผัดมน้ำตาลน้ำปลา  
 คืดง กวนจนเข้ากันดี แล้วได้ใบตองปิ้ง ดองชิมให้เหมาะจึงกรอกใน  
 ใ้หมู วิธีกรอกต้องใช้กรวยอย่างที่เรากรอกน้ำปลาและใช้ไม้ตะเกียบ  
 คุนลงไปด้วย อย่าให้แน่นเกินไปจะแตก เมื่อกรอกเสร็จแล้วจึงปูใบตอง  
 ลงในกระทิก้นหรือตะแกรงแล้วเอาไม้คืดที่ผ่าไว้มาวางบนคันทกา จึงหยิบ  
 ใ้กรอกขดลงแล้ววางไม้คันทกาทับออกชั้นหนึ่ง แล้วเอาขนย่างด้วยไฟกาบ  
 มะพร้าว อย่าให้แรงนักจะไม่ทันระอุ แล้วเอาใบตองซ้อนกันหลายใบ  
 ปิดข้างหน้า พอสุกกระอุตแล้วกให้ยกตั้งอย่าทิ้งไว้นาน น้ำมันตกมากจะ  
 แห้งไป เมื่อจะเอาลงจากเตาจึงเอากากมะพร้าวใส่เข้าในเตาให้ควัน  
 กลุ้มจับใ้กรอกจึงจะเหลืองนารับประทาน เวด่าปิ้งต้องเข้าใจสังเกต  
 บางที่ต้องใช้ไม้แสดมน้อย ๆ แทะเจาะให้ลมรั่วออก มิฉะนั้นจะพาดแตก  
 ถ้าผูกขอตะค้ำไ้ก็จักกันแตกได้ดี การเจาะไม้ใครจะตีมันตามากหน้าเดีย  
 คาย การปรุงเครื่องต้องการออกหวานนิดหน่อยจึงจะชูรส เวด่ารับประ-  
 ทานควรองให้ผวกกรอบ ๆ หน่อยจึงจะดี



## ๑๔. สะเตะเนอหมและเนอว

เครื่อง :- พริก หัวหอม กระเทียม ตะไคร้ รากผักชี น้ำปลา กะปิ  
เกลือ ดอกบัวราค หรือดอกโพธิปราสาท ชมันชน มะพร้าว

วิธีทำ :- เดอกหมุทเนอดะเอียด มีหมปนนิคหน้อย หินเบนชน  
บาง ๆ ไว้ แดวคนกะทให้ชนแซทงไว้แเดวจึงปรุงเครื่อง หมุ ๑ ซังไซ  
มะพร้าวราว ๑ ผต เผอเบนนาจมควย พริกแห้งหรือสดก็ได้ราว ๒ เม็ด  
หอม กระเทียม ตะไคร้ รากผักชี ดูให้คอรกับพริก กะปิราวนิ้วแม่  
มือ ดอกโพธิปราสาทราว ๓ หรือ ๔ ดอก เกล็ดอกหีบหนึ่ง ชมันราว  
องคุด ไซดกให้ตะเอียดแเดวควักได้ตงทหมแเดวเคลตาให้เชากนอย่าให้เหตว  
แเดวเสียบไมเดก ๆ ไซมอกคให้เบน แเดววางบั้งไฟอชน ๆ จังฉีกใบตอง  
ให้เป็นฝอยชุนนำกะททรองจากหัว ทาดงบนหมุบ้อย ๆ ขณะทกาดงบง

ทำน้ำจม :- เอาหัวกะทตักทพพหนึ่งผัดให้คกมัน แเดวจึงเอาเครื่องท  
ไซดกไว้้อย่างเดียว กับทคดอกหมุตงผัดในกะทะ ให้หอมดี แเดวได้นำ  
หางกะทิตงผัดมน้ำต้ม มะขาม ตอง ซิมดูให้เหมาะ หรือจะชอบ เหยาะ  
น้ำตาลก็ได้ ตามแต่ จะชอบ เครื่อง นำพริกจะปรุงไซดก ที่เดียว แเดว  
แบ่งก็ได้ แต่ต้องปรุงให้มากเป็นตองตวงจจะพอคองการ น้ำจมอก  
ชนิดหนึ่ง ไซกะปิตงคโป้บั้งให้เหตองไซดกกับพริกแดงแเดวเกลือ แเดว



หนักะดิงปดิงหรือมะยมก็ได้เคี้ยวหรือบุงไซดกให้เป็นน้ำ ใช้เป็นน้ำจิ้ม  
เหมือนกัน การบุงอย่าใช้ไฟแรงค่อย ๆ รุมถาไซเหนือดวงกัแห่งไป ถ้า  
มันกบุงดำมากต้องเดออกพอควร

๓๕. ตะเระหนบางคนได้มกชยหระพริกไทยด้วย

### ๑๕. แกงต้มเซ่งจี่ (ไข่คั้นหมู)

เครื่อง:— เนื้อหมู ตับเห็ดก ไข่คั้นหมู หอม กระเทียม เห็ดำโรง  
เล็กน้อย

วิธีทำ:— นำเซ่งจี่มาดอกเยื่อขาว ๆ ภายนอกออกหมดแล้ว  
ผ่าเป็นสอง ผานเนื้อเข้าภายในออกให้หมดคว่ำหงตั้งจกให้เป็นตาดี้เห็ดยม  
เล็ก ๆ แดวหนชันเทานวกอย ตับหนบาง ๆ ตามขวางชัน เนื้อหมูหั่นไว้  
ค่างหาก ตับแตะเซ่งจี่ฟอกเกดือให้หายเมือก เอาน้ำกาดังเตอดพดุงเท  
ดงดวกในชาม ให้ตุ๊กขาวแด้วตั้งชันเหยะเห็ดำโรงดงเซย่ำดางอกรงหนึ่ง  
แด้วเซ่นำเยนไว้ เจียวหอมกระเทียมให้เห็ดองเซยชันแด้วใส่เนื้อหมูดง  
ผัดใ้หน้าดงต้ม คอยตักฟองอย่าให้หน้าชัน ใช้น้ำปลาใส่ชิมด้แด้ว จึงได้  
เซ่งจี่ตับเห็ดก ใบหอมทหนตะเอียดไว้ แด้วรบยกดงอย่าตงช่าจะกระต้าง  
ผักช หอม กระเทียมเจียว พริกไทยโรยหน้าชาม การได้เห็ดำโรงด้าง  
ด้วยหนประสงค์จะให้หอมชรด อนึ่งตับเห็ดกต้องด้างมากกว่าเซ่งจี่เพราะ  
จะให้หมคน้ำแดง เมื่อเซ่นำเยนถ้าเห็นยังแดงอยู่ก็แก ไซด้างออกให้หมด



## ๑๖. แกงร้อน

เครื่อง :- หมูสามชั้น กุ้งสด ปลาหมึกแห้ง ดอกขี้หนูหรือกุ้งกัได  
 กุ้งก๋อน หัวใจหมู เนื้อไก่ ฟองเต้าหู้แห้ง กระตูดหมู วุ้นเส้น เห็ด  
 หูหนู หัวผักกาด ต้นผักกาดหรือกต่าบัต

วิธีทำ :- เครื่องแห้งเหล่านี้ให้หั่นให้หยาบ เดือดล้างตัดให้เรียบ  
 รอย เนื้อไก่ หัวใจหมู กุ้งสด หมูสามชั้น ต้มให้สุกชอนชน แฉว  
 เติงน้ำตาลในหม้อให้มากทุบกระตูดหมู เปิดอกกุ้ง เหงือกกุ้ง แต่อย่า  
 ให้มันกตดเคย ได้เกลือหน่อย น้ำปลาหน่อย เคียวไปให้ออกหวาน  
 เรียกว่านาเซอ ผกที่จะได้ตดชนเพียงเท่า ๆ ผกถวดตั้ง หมูที่ตดไวก็  
 หนักด้ายกับผกแต่ย่อมกว่าหน่อย หัวใจหมูต้องตดสองจิ้งค้อยหนึ่ง เพราะ  
 ยาวมาก กุ้งหันตามยาวตัวไม่ฉีกเท่าหมู อกไก่เมื่อฉีกเป็นเส้นยาวมากจง  
 ตดเป็นท่อนแฉวจงฉีก ปลาหมึกให้หมกถ่านอ่อน ๆ แฉวทุบให้ฉิม ฉีก  
 ให้เป็นฝอยระหว่งจะพนักกันเป็นกลุ่ม หรือจะไซ่หั่นดับ ๆ ก็ได้ แต่เผาชูรส  
 กว่า กุ้งก๋อนเช่นฉานฉกเมื่อจตเครื่องแฉวทุบหอมกระเทียมไว้ หมูสามชั้น  
 ที่หั่นไวเอาตงกระทะเซี่ยให้แตกมันเล็กน้อย จึ่งได้หอมกระเทียมตงค้วพอ  
 หอมได้ผกตงผกกับปลาหมึก ตักตงหม้อใส่นาเซอตงต้มด้วยกันจนผกสุก  
 จึ่งได้เครื่องที่แช่ เคียวให้เบอยเซากันเมื่อจะยกตงจากไฟควรรได้ใบชุน  
 ่นายหรือตงโอโรยด้วยกยั้งดี บางคนไซ่ไซ่เจียวหั่นโรยหน้าแต่ก็ไม่ให้ชู



รดอะไรชน หนึ่งดูชันที่จะผสมตามทบอกไว้นั้น จะเป็นหมูหรือปลากุ้งก็ได้ แต่ต้องโชดกดับให้ละเอียดและต้องถึงเครื่อง เพราะต้มถูกน้ำจะพาดจืด เครื่องที่จะคดุกต้องมกระเทียม กานผักหรือรอกผัก พริกไทยน้ำปลา เมื่อต้มอย่าให้น้ำขุ่นหม่นชอนฟองออก หนึ่งหัวใจหมูจะดวกต้องผ่าล้างให้หมดเลือดภายในมีฉะนั้นจะทำให้หน้าขุ่น ด้รพแกงจืดถ้าน้ำขุ่นก็ไม่น่ารับประทาน น้ำเชือกเคียวไว้นั้นทิ้งไว้ให้นอนกักรินเอาแต่น้ำได้

๑๗. แกงจับหวย

เครื่อง :- กุ้ง ไข่ ปูทะเล ซีโครงหมู ลูกชิ้น หนัหมู เห็ดหอม ปลาหมึกแห้ง หัวผักกาด หน่อไม้ไผ่ตงอ่อน

วิธีทำ :- ตองเคียวน้ำเชือเหมือนกัน (ดูหมายเลข ๑๖) กุ้ง หมู ไข่ หัวกุ้งไม้ไช เนื้อกุ้งเมื่อต้มสุกแล้วหันตามยาว ตัดเพียงดองหรือด้ามทอน ซีโครงหมูต้องเลือกทอนและเนือพอหนา ๆ ตัดชนส์เหลียมเพียงสององคุ้ด ไข่ไชเนือดวน ฉีกหรือตัดเท่า ๆ กับกุ้ง ลูกชิ้นบั้นแบน ๆ ตัดเหลียม ปลาหมึกก็ตัดเท่ากับเครื่องหัวไม้ไช แล้วจักเป็นค้ำดีเหลียมเหมือนเซ่งจ หนัหมูแห้งทเขาทอดแล้วตัดชนเท่าเครื่องเหลียนน เห็ดหอมแช่พอน้ำยอย่าให้เห็ดว ชูดฉิวดำออกแล้วล้างบับให้หมดน้ำเห็ดองถ้าดอกใหญ่ให้ฉีกสอง วิธีต้มเหมือนแกงรอน



## ๑๘ ต้มหอยโข่งทะเล

เครื่อง :- หอยโข่งทะเลกระป๋อง กุ้งสด ลูกชิ้น หอมกระเทียมเจียว  
ผักชี ใบหอม พริกไทยน้ำเซ่อ

วิธีทำ :- นำหอยโข่งกระป๋อง มาหันให้บาง ๆ แล้วล้างให้  
สะอาด เอากุ้งสดมาตัดหัวออกถลอกแต่ตัว อย่าให้น้ำมากพอตุ๋นให้  
แห้งไปด้วยกัน ถ้าน้ำมากจะพาให้เนื้อเปื่อยแฉะซืดไป ชี้โครงหมูตัด  
ชิ้นเล็กหั่นเต๋าดองน้ำเคี่ยวให้เปื่อย กุ้งปอกแล้วผ่าตามยาวตัวเป็นสอง  
ชิ้น หอมกระเทียมทุบให้แตก แล้วหันให้เด็มอกัน อย่าใช้สับมักจะ  
ไหม้เพราะละเอียดเกินไปเจียวเหลือง ใบหอมหันละเอียดผักชีเด็ดแต่  
เล็กน้อย เครื่องเหล่านี้นำโรยหน้าซาม แล้วกรองน้ำเซ่อให้ได้  
ชิ้นตั้งไฟได้ชี้โครงหมูกับหอยที่เตรียมไว้นนดงต้มได้หน้าปลา ชิมให้อ่อน  
เค็มไว้หน่อยเมื่อตุ๋นจะออก เมื่อจวนจะยกช้อนจากไฟจึงได้กุ้งกับใบ  
หอมวางไปพอเดือดก็ยกตวง เมื่อจะใช้จึงได้เครื่องโรยหน้าอีก คือ พริกไทย  
หอม กระเทียม ผักชี

## ๑๙. ต้มลูกรอก

เครื่อง :- ไข่หมู ชี้โครงหมู ลูกชิ้น บัดาหมักแห้ง กุ้งสด ไข่เบ็ด  
กะหล่ำปลีหรือหัวผักกาดก็ได้ น้ำเซ่อ



วิธีทำ :- เอาได้อ่อนหมูมา ขยำกับใบ คองเกิดอบ ให้น้ำให้ หดาย  
 หน แล้วกดข้างในออกฟอกจนหมดเมือก (ดูหมายเลข ๓) ไม่ต้องทำ  
 วนธอนต่างแทนนกกไข่ได้ แต่เมื่อต่างอย่าดอกหรือฉกจะรว เมื่อต่างเสร็จ  
 แดวอย่างกดบอก ผูกแขวนให้สะเด็ดน้ำ จึงเอาไข่เบ้ค้อย่างน้อย ๓ หรือ  
 ๕ ฟอง ค่อยตั้งที่ผสมพริกไทยนำปลา ต้มน้อยค้ำให้ฟูจนเกินไปนัก  
 จึงวางลงในกระทะน้ำเย็น ไข่ไฟอ่อน ๆ คอยระวัง ถ้าแข็งตัวรีบยกออกจาก  
 ไฟ แม่น้ำเคือดแรงมักจะพาแตก เมื่อใดที่แเดวจึงหันชนเท่า ๆ ครึ่งองคุด  
 กระดุกซโครงหมู กุ้งสด ทำเหมือนเช่นเดียวกับหมายเลข ๓๘ แต่ดูกชน  
 คองไข่หมมเนื้อ แตะมันหมูบ้างจึงจะชรส ถ้าเนื้อดวน ๆ ก็กระต้างไม่  
 อร่อย เมื่อจุดเครื่องพร้อมแเดวกรองน้ำเซอได้ลงหม้อ กระท้าปิด ปลา  
 หมกคตชนเท่าตองนัว จักเป็นค้ำดีเหลยมเหมือนเช่นเซอของ ๆ กระท้า  
 ปิดอย่าไขใบมากนกกตชนเซอ ๆ หวณกกาตชนเท่าชนดุกรอก ดงคัม  
 ควยกน เมื่อชนดุกรอกบานดุงามดแเดวจึงได้กทหนไว เมื่อตกกไข่เครื่อง  
 ไรยหน้าชามเหมือนหมายเลข ๓๘ ถ้ามีใบชนวนายเตดตงเด็กน้อยด้วยยงค  
 เมื่อคมระวังอย่าให้น้ำแกงขุ่นได้

๒๐๐ ตมเห็ดหอม

เครื่อง :- กุ้งสด เนื้อหมู ลูกชน ปลาหมัก เครื่องโรยหน้า เห็ดหอม  
 วิธีทำ :- เห็ดหอมแช่พอนุ่ม ดอกฉีกทำออกแเดวคตฉีกให้



เรียบร้อย หมูกึ่งหนขนยาวย้อม ๆ ปลาหมึกห็นเป็นฝอยยาว ๆ หน้อย  
 แถวเจียวหอมกระเทียมพอหอมดี ได้หมูกึ่งทหนไว้ตงผดไปพอทวกบนำ  
 ได้ปลาหมึกต้มด้วยกนคอยตักฟอง เมื่อไตทแถวจึงได้เห็ดทเตรียมไว้  
 ใบหอมตอชวาค ตัดเป็นทอน ๆ ตงไปพอเคือดพด้านกยกชนได้ เครื่อง  
 รอยหน้าอย่างเดียวกับหมายเดช ๓๘

### ๒๑. ต้มหมักกะโรนี

เครื่อง :— กุ้งสด เนื้อหมู ปูทะเล เครื่องรอยหน้าหมักกะโรนีเป็นเนื้อ  
 วิธีทำ :— ตองมีน้ำเชอ (ดูหมายเดช ๓๘—๔๐) กุ้ง หมู ปูต้องตวก  
 ให้ตัก นำหมักกะโรนีมาต้มให้นุ่มแถวตัดเป็นทอนราว ๆ ตององตุตต้น ๆ  
 เคียวไปกบนำเชอทกรองไว้ได้แถวหน กุ้งหมูห็นเด็ก ๆ เทาชนหมักกะโรนี  
 ปูทะเลแคะแต่ก้ามอย่าให้แตกรวมไว้ด้วยกัน ชมน้ำเชอ เมื่อเห็นว่าได้  
 ทแถวจึงได้เครื่องเหล่านนตง มีใบหอมตัดเป็นทอนด้วยเด็กนอย เครื่อง  
 รอยหน้าเหมือนหมายเดช ๓๘

### ๒๒. ต้มรังนก

เครื่อง :— กุ้งสด เนื้อหมู ปูทะเล รังนก  
 วิธีทำ :— เนื้อหมูตอกเนื้อทตะเอียดชวาค กุ้งไข่แต่เนื้อ ปูไข่แต่ก้าม



ลูกชน ของเหล่านตองต้มให้สุกแล้วหันเป็นเส้นเล็ก ๆ รังนกแช่ให้ช  
 หนา แล้วเติมน้ำให้สะอาดคั้นใส่กระชอนไว้ แล้วเจียวหอมกระเทียม  
 เหยยชงไว้แล้วได้น้ำตอง เมื่อเดือดแล้วจึงใส่เครื่องกุ่มหมูปรุง ได้น้ำปลา  
 ชิมเหมาะดีแล้ว โรยใบหอมหั่นละเอียดตองไปกับรังนก พอเดือดพาดน้ำก  
 ยกตอง เมื่อตักตองชามจึงโรยใบหอม กระเทียมเจียว พริกไทย ใบหอม  
 ได้เล็กน้อยไม่ควรใช้มาก ถ้าจะต้มอย่างพด ๆ ไม่ต้องใช้รังนกก็ได้ ใช้  
 วุ้นรังนกแทนเอา ดังทำให้เหมือนรังนกก็ได้ ต้มของอย่างนี้ไม่ใช่  
 เคียว กุ่ม หมู ปรุงทะเล ลูกชน เหล่านตาเคียวจะขัดหมด แต่ต้องใช้  
 รับประทานร้อน ๆ พอสุกก็ไปตองให้รับประทาน ถ้าจะต้องอุ่นอีกก็เติยรส  
 ตองรังนกเมื่อตองตองใช้ความปราณีตให้ละเอียดจึงได้ เพราะช่นอ่อนมาก  
 แตะถ้าสะเพร่าก็ไม่ทันเห็น

### ๒๓. ต้มโคล้งเบ็ด

เครื่อง :— พริกไทย รากผักชี หัวหอมเล็ก ๆ ข่า กระบี่ น้ำปลา  
 น้ำตาลทรายขาว

วิธีทำ :— เบ็ดแกทอวนมากทำให้หมดดีแล้วตัดเป็นท่อนเชื่อง ๆ ไว้ส่วน  
 หนึ่ง เครื่องในของมันไม่ต้องการ แล้วจึงปรุงเครื่องผสม เบ็ดคัวหนึ่ง  
 ต้องใช้พริกไทย ๘ หรือ ๑๐ เม็ด รากผักชีหยาบมือหนึ่ง หัวหอมราว ๕



หัว กระบี่ประมาณผลแห้วจุนย้อม ๆ ซ้ำที่อ่อนยาวสั้นวมอบปกต่างให้ระอาค  
 แด้วทุบให้แตก ๆ เครื่องอื่น ๆ ตงโฆตกย้อยให้ละเอียด แด้วระดาบตง  
 หม้อทงเบ็ดแตะซ่า พรอมกนดงเคียวเมื่อเดอดคอยตกฟอง จึงผลัดมนาคาด  
 หนีปดาดง ดองชิมดู เมื่อเป็ดยเป็นไซ้ได้เวตาชิมควรรตั้งเกตุว่ารดเครื่อง  
 ตั้งได้อ่อนก็เพิ่มอีก ซ้ำที่ได้ตมนนหม้อมักดินแด้วควรรตกออกเดี่ย ถ้าไม่  
 ออกรสก็กดให้แตกออกอีก เมื่อเวตาทำเบ็ดคองดูที่เหม็นสาบของมัน คือ  
 ที่ตุ้ดกนหม่มเม็ดเป็นไตขาว ๆ คองมาเชื่อนออกมีฉะนั้นจะพาให้สาบ

๒๔ ไก่ต้มหน่อไม้ไฟตงสด

เครื่อง :— น้ำกะทิ พริกไทย หัวหอม กระบี่ รากผักชี ไก่ตัวหนึ่ง  
 คองไซ้พริกไทยประมาณ ๑๕ เม็ดหรือ ๑๖ เม็ด กระบี่เท่าซีกหมากปอก  
 หัวหอม รากผักชีตามควร

วิธีทำ :— ไก่ต่างทำให้หมัดจืดแด้วแขวนไว้ให้สะเต็ดหน้า เครื่อง  
 ใม่ไซ้ เวตาต่างคองควักเอาสาบในอกของมันออกให้หมด เครื่องที่  
 เทรียมไว้นนดงครกย้อยให้แตกแด้วควกรชน เอาหัวกะทิสักหนึ่งทัพพ  
 ตงต้มในหม้อ คองต้มให้ชนแตกมัน เห็นว่าชนแด้วจึ่งได้เครื่องตงผัด  
 พรอมกับเนื้อไก่ ตกหนีปดาราตงไป แด้วจึ่งได้น้ำกะทิตงต้มไปด้วยกัน  
 ทงหน่อไม้ แต่หน่อไมที่เราไซ้ชนควรรเดออกแตกเป็นชนอ่อน ๆ คัดเป็นคำ

หมายเลข 23/05/2565



หน้าตักน้อย แต่ตรงยอดเป็นเส้นนูนรุงรังไม่ควรใช้ เว้นแต่จะรับประ  
 ทานเอง ก่อนที่จะใช้ควรตรวจพอให้อ่อนตัวเสียหน่อย ถ้าใช้ทำทางคืบ ๆ  
 จะไม่วายชั้น

### ๒๕ หมตัมไบชะมวง

เครื่อง :— ไบชะมวง หอมเล็ก กะปิ พริกไทย ซ่า รากผักชี ขิง  
 เนื้อหมู น้ำตาลหม้อ น้ำปลาคั่ว

วิธีทำ :— เครื่องเหล่านี้โขลกให้ละเอียด หมูหั่นชิ้นดีหั่นตาม  
 เชือก ๆ ต้มในกระทะพอแข็งตัวแล้วทอดให้เหลืองนิด ๆ ใส่น้ำเครื่องดองผัดให้  
 หอม ราดน้ำตาลตามคั้นเขาเนอกนแล้วตักกึ่งหม้อ เอาน้ำตาลดองผัดใน  
 กระทะให้เหลืองแก่ ราดน้ำตาลตามคั้นใส่น้ำหม้อ เคี่ยวไบชะมวงดองเคี่ยวจน  
 กระทงหมูเปื่อยไบเปื่อย เครื่องที่ปรุงดูให้พอควรก้นถ้าพริกไทยเกินนัก  
 จะเสียรส ไบชะมวงอย่าใช้ไบแก่นัก หมู ๓ ขิงเครื่องย่อยแล้วเท่าฟอง  
 ใช้เบ็ดกพอใช้ได้ อ่อนเครื่องนักพารัดซด ถ้าหย่อนรสเปรี้ยว ต้องเติม  
 ไบชะมวง หรือมะขามเปียก

### ๒๖. มัจฉากลุ่มประทม

ปลาสดต่าง ๆ ที่เนื้อมากใช้ใดทั้งต้น เอามาล้างทำเอาได้ออกให้  
 สะอาด อย่าตัดหัว เอาดองน้ำให้สุก เอาไข่เบ็ดสักสองฟอง ต่อยลง  
 ซามต์ให้ฟู ปลาที่หนังสุกแล้วทอดน้ำมันให้เหลืองทั้งตัว แล้วชอนขนถ่าย



นามน้อออกเดี่ยวแล้วจึงโรยไข่เบ็ดด้วยนมมือเราในกระทะ โดยเป็นเส้นตาม  
 ยาวแถวขวางอีกครั้งให้เป็นตาข่าย แถวจึงตอกชนมาคดุมตัวปลา ทำ  
 ชนิดนี้ต้องหัดโรยไข่เดี่ยวให้แม่นก่อนจึงจะทำได้ ไข่จมน้ำซอส์หรือน้ำพริก  
 แดง มีพริกขี้หนู กระเทียมแห้ง กานมกช้โรตักให้ละเอียด ตะตายน้ำ  
 ล้มเกลือป่น น้ำตาลนิดหน่อย ชิมให้ออกรสเปรี้ยว ๆ หวาน ๆ เป็นเสร็จ

๒๗ สัตว์

เนื้อวัวหันเป็นชนิดเดียวม แแบ้งดำดี เกิดอบป่น พริกไทย มะเขือ  
 เทศดำดี ซอส์มะเขือเทศ หอมใหญ่

เอาเนื้อหันเป็นชนิดเดียวมคดุกกับแบ้งดำดีเล็กน้อย เกิดอ พริก  
 ไทยพอหอม หอมใหญ่หันเป็นชนิดเล็ก ๆ เหยาะซอว์ชนิดห'อย เคด้า  
 ให้ทั่ว เอาเนื้อลงทอดให้เหลือง เขยเนื้อชนเอาหอมลงทอดต่อไปจน  
 เหลือง คักใส่หม้อ ใส่มะเขือเทศและซอส์ เติมน้ำหรือน้ำซุบ เคียว  
 ไฟอ่อน ๆ จนเปื่อย จึงใส่มันฝรั่ง ถั่วแขก หอมฝรั่งผ่าเป็นชิ้นโต ๆ  
 ถ้าเคียวไตทแถวน้ำยังได้ให้เอา แแบ้งดำดีคักกับน้ำมันให้ เหลือง เติมน้ำซุบ  
 ตะตายนงในหม้อ ชิมรสดูตามชอบ

สำหรับสัตว์ดุนวว ต้องตวงชดต่างดุนให้สะอาด จึงคดุกกับ  
 เกิดอพริกไทย ถ้าจะไข่ไก่กทำนองเดียวกับเนื้อวว



## ๒๘ ทอดลูกกลี

มีปลาช่อน มันฝรั่ง กุ้ง หมู ปูทะเล ปูคัมตุ๊กเอาแค่น้ำ  
 หมูหันตะเอยด ใช้ปูมากกว่าหมู แดงคำพริกไทย รากผักชี กระเทียม  
 โชตกหมูกึ่งต้บตะเอยดเป็นลูกชิ้น จึงผสมเครื่องที่โชตกไว้ แดงพริกไทย  
 นำปลาดองเคดน้ำเนอ ปดวย พักไว้ ปลาช่อนมาทำให้สะอาด มันฝรั่ง  
 ปอกให้เกลี้ยงตงนึ่งด้วยกัน เมื่อสุกแล้วจึงโชตกเนอปลากับมันให้เหนียว  
 จึงมานวดให้เข้ากัน เจือแป้งนืดหน้อย แดงบั่นก่อนตามจะใช้ ขนาด  
 ใหญ่หรือ ขนาดค้ำหนึ่ง ๆ แดงเมื่อออกให้เสมอแล้วห่อใส่ที่ผสมไว้ ระวัง  
 ระวังบับบั้นให้เหมือนรูปแห้วจีน ตงทอดให้เหลืองรับประทานร้อน ๆ

## ๒๙. ทอดมันขาว

มันหมูต้ดเอามาต้มให้สุก แดงหันหนาหน้อยเป็นดัดเหลี่ยมเด่มขอ  
 ชนตะค้ำ แดงนวดแป้งดัดเหยะเกดอบบั้นนืดหน้อย ชุบตงเป็นชน ๆ ทอด  
 ให้กรอบ ใช้จมน้ำพริกเผา

## ๓๐. ใช้ทอดต่าง ๆ

ทอดไข่สามรส ไข่เบ็ด หอมเล็ก พริกแดงชอย น้ำมันหมตง  
 ไฟให้ร้อนจัด ทูบไข่ตงทอดที่ตะฟอง เมื่อไข่โตทชอนชนได้หอมพริกที่



ชอยไวดงผัดพอนักถนหอม แดวหย่อนไซ้ททอดแदैวไปจิงดาตนาชอว  
น้ำส้ม น้ำตาล ดงคน คนแदैวรบคกชน โรยหน้าดวยผักชี แม่คะเน  
ไม่แม่นจงผัดมน้ำชิมเดี้ยก่อน

ทอดไข่ลวง มีไข่เบ็ดต้มให้ตักแข็งมาปอก แदैวผ่าเป็นสองซีก  
ไข่แดงไม่ไข่ แदैวผัดมเคือง มีเนอปูทะเลตัก กุ้งสด ชนมบั้งหัน  
ชนิดเดียวมเล็กเท่าข้าวโพดอ่อนทอดให้เหลือง แदैวหนกานผักชีพริกไทย  
กระเทียมดงครกทุบให้ละเอียด ได้เนอกุ้งโขดกต่อไป แदैวจิงได้ปู นวด  
ดวยไม้ตีพริกให้แตกเข้ากันดีแदैวจิงควกชน เจอน้ำตาลทรายชนิดหน้อย  
ได้นำปดาดงเคด่าจะชิมหรือไม่ก็ตาม แต่อย่าให้เค็มจิดจะเดี้ยรด ดูให้มี  
กลิ่นหอมเคือง แदैวหยิบชนมบั้งทอดโรยลง แदैวได้ได้ที่ปรุงไว้กตดง  
ให้เค็มซีกไข่ขาวดูบให้เกลี้ยง จิงละลายแบ่งสำดี อย่าชนนักพอชูปคิด  
แदैวชูปทอดดอยน้ำมันให้เหลืองเป็นเด็รจ

ทอดไข่ดาว ตงน้ำมันหมูให้ร้อน จงทุบไข่ดงอย่าพดิกกตบ ทอด  
แदैวหน้าเดี้ยว ตกน้ำมันททอดราดบนหน้าทอดจนไข่ขาวแห้ง กชอนชน  
อย่าให้กรอบไข่แดงเป็นยางมะตุม ใช้รับประทานกับหมูแฮม ยังทอด  
ง่ายออกชนิดหนึ่งทอดให้ไข่ขาวกรอบ แदैวทุบกระเทียมดงเจียวให้เหลือง  
ราดหน้าปดากตบไปกตบมาเป็นเด็รจ แต่ต้องไฟแรงจิงฟู ทงไข่แดงไม่ทัน  
แข็ง อนึ่งกระเทียมดงมีผวจิงจะชुरดี



## ๓๑. ทอดสลัด

กุ้งหรือปลาหมอรูปร่างเดียวกัน ทอดให้เหลืองแล้วใส่หอมกระเทียม  
เจียว ผักสดเตาเจียวชนิดหนอย แดง ผัดมันฝรั่ง มะขามเปียก น้ำตาล น้ำ  
ปลา ซิมให้เหมาะ ใส่หอม กระเทียมเจียว พริกแดง ผักชีโรยหน้า

## ๓๒. มะเขือชุบตัว

มะเขือขาว ขนมันแข็ง ไข่เป็ด มะเขือหินเคี้ยวดี ๆ อย่าหนา  
นัก ลอยน้ำเกลือไว้แล้วปั้นขนมปังให้ละเอียด ตีไข่ให้ฟู หยิบมะเขือตวง  
เกิดอกขนมปัง แล้วชุบไข่หย่อนลงในน้ำมันที่ร้อนจัด ทอดให้กรอบเป็น  
เส้น ๆ ทอดชุบคาวนไชกึ่งตะเข็บทะเลก็ได้ เอามาปอกเปลือกชุบเป็นตัว ๆ  
ทอด ถ้าตัวแข็งจนผ่าหลัง แล้วแกะออกเป็นวงอย่าให้ขาดจากกัน หรือ  
ไข่นอกก็ได้ แต่ไข่ต้องผ่านมันฝรั่งเป็นแฉ่ง ๆ ทอดควบไปด้วย ไข่จุ่ม  
น้ำซอส

## ๓๓. ขาหมูใส่ใน

ขาหมูที่ย่อม ๆ เอามาทั้งท่อนพร้อมทั้งเท้าไม่ต้องตัด จงทุบปลาย  
ให้ที่แข็งออกให้หมด แล้วชุบน้ำเค็ม เอามาชุบให้หมดจด ไข่มดที่  
คมเขื่อนกระดูกในออกให้เกลี้ยงพักไว้ แล้วหันหมูที่มันเนื้อนิ่ม ๆ ตับ



ปอกกุ้งและหอมแดงรวมดองด้วยไข่เคียว  
 เมื่อละเอียดทั่วแล้วใส่ไข่ ผสมเครื่องมีเห็ดหอม ลูกจันทน์เผาสุก นำ  
 ปลาดี พริกไทย น้ำตาลเท่าลูกจันทน์เทศ กระเนไม่แห้งทำตุ๋กตุ๋กนิ่ม  
 ตุ๋ก แล้วบรรจุใส่ในซาหมุให้เต็ม ใสตายเส้นของเย็บหนังหมุเหนียวไว้อย่า  
 ให้เครื่องร่วออก หรือจะใส่ผ้าขาวบางที่สะอาดหุ้มแล้วผูกด้วยเชือกก็ได้  
 ดึงให้หนังนุ่มถ้าจะใส่เร็วได้ดินประสีวเหยาะสักเท่าเม็ดดบ จะเร็วทันใจ

หมายเหตุ :- เห็ดหอมที่จะใช้ควรแช่แต่พอให้น้ำประเดี้ยว  
 จึงใช้มีดขูดดอกผิวดำออก แล้วฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ลูกจันทน์เทศต้องห่อ  
 กระดาษชุบน้ำเผาไฟอ่อน ๆ จึงระอุ มิฉะนั้นจะไม่หอม เมื่อผสมตุ๋กตุ๋ก  
 กัดนน้อย ๆ เวลาจะเคี้ยวจึงเห็นผักชีใบหอมแบ่งใส่ตุ๋กตุ๋กน้อย ตุ๋กแล้วจะ  
 ไปตงทงชน ล้างมีดโตะไปด้วยหรือหั่นเป็นแว่นก็ได้ ใส่ม้วนนำพริกแดง  
 หรือน้ำซอส์

### ๓๔. ไก่จรรกา

มเนื้อไก่คุดเป็นชิ้นตะคำ ดองทอดน้ำมันหมู หั่นหอมใหญ่อย่าให้  
 บางนัก หั่นพริกแดงเผ็ดขิง ๆ ผสมน้ำซอว น้ำตาล น้ำส้มนำปลาตุ๋ก  
 เมื่อไก่เหลืองแล้วซอชน ใส่น้ำมันพริกแดงผัดพอสุกซอชนกดับใส่ไก่ตุ๋ก  
 พร้อม ราดน้ำปลาที่ปรุงไว้นิ่มตุ๋กให้เหมาะ ตักลงจาน โรยหอมพริกที่  
 ผัดไว้ แล้วหั่นผักชีโรยหน้าเป็นเสร็จ



หมายเหตุ :- คองเดอกโกทอวนเนอมาก ออย่าไซโกแกทออด  
แถวจะเหนยวรบปรทอานไมต

### ๓๕ หมมหลอค

เครื่อง :- กุงตต หมู ปุทะเต ถวตตงควปน ฟอง ต่าหุตต

วิธีทำ :- หมูหนตเอยต กุงปอก แถเนอปุตมแถแถเนอ  
ตบหมุกบกุงใหตเอยต หนกานผกชทงวาก พริกไทย กระทยมตงครก  
ยอยใหตเอยตเดวเอากุงหมูที่ตบได้ตงโชตทไปตวยกน แถวได้เนอบูตง  
กตตวยด่ากใหแถกชากนแถวควกชนคตูก น้าปดาดน้าปดอ ญูปนแถนิต ๓  
เพวระยงตองไซนัจม ถ่าแกเครื่องปรุงจะปร่าไป เมือผลตมเหมาแถว  
ทูปไซเบ็ดฟองหนง รินแถไซชวอโรยแบงต่าตตักชอนหวาน ตไซใหฟู  
แถวเคด่าตงได้ตงน้ายตักหนอย ปรมาณ ๓ ใน ๓๐ ของเนอ แถวหยบ  
ฟองต่าหุตตบนเชยง วองไวเรยงตงยว ๓ คะเนตเมือหนให้ตค้ำ ๓  
เบเนเหมา แถวมวนเบเนต่า ๓ ป้ายแบงเบยงนิต ๓ พอกนหตุด ตงทออด  
ใหตอยน้ามนหมู จงระวังกตบใหกรอบเตมอกนเบเนไซได้ หรือชอบนง  
กอนกได้แถทอตยว ผลตมนัจมมน้ำตม น้าตาดเชอม เกตอพริกแถง  
ยอยใหตเอยต ถวตตงควปน บวยเจยว โอเจยว ผกชหนโรยหน้า  
ชิมใหออกรสเปรยวแถหวานชนหน้า เมือตตตงจวนเบเนทอนเทอ ๓ ออย  
ชวนชนาคยอมนเบเนงาม



### ๓๖ บุษบาลีขมสวน

ปดำนึงแฉะฝักัดค จะเป็นปดำนช่อนหรือปดากะพงกัตาม มาด่าง  
 ทำให้ชนเชอง ๆ แฉะวางดงนึ่ง จงหาผกชนน่าย คิงไอ ฝักกาดหอม  
 มาจกพืบเล็นสน ๆ ด่างดงให้สะเด็ดน้า แฉะชอยแฉะกวาง หอมใหญ่ฝัก  
 ชี แฉะปรงน้าจม มีชงอ้อนผกช กระเทียม เก็ดอ ไชตกให้สะเอียด  
 ผัดมน้าด่ม น้าตาด ให้มรสเปรยวชนหน้า เมือปดาดุกแฉะจัดดงจาง  
 จิงเคดาผกทงหมตเรยงคดุมปดางไว แฉะจกพริกแดงเป็นเล็นดัก ๆ ออย่า  
 ให้รวงจกกัน ดอยน้าไวให้กางเป็นกดับ ๆ บักบนผก ประดงค้จะให้มี  
 ด้เดกนอยก้พอ

หมายเหตุ:— นึงปดำนชนิดนี้ ปดาก้างมากอย่าใช้เป็นอันขาด  
 ถ้าเป็นปดำนช่อน ต้องเดอกเชอง ๆ ทำคคหวตคคหวงคชอนเดกเดย เอา  
 แฉะชนกตางทงาม ๆ ผ่าแฉะทงทองเอากระดูกกตางออก ออย่าให้หดังชาด  
 จกกัน ไร่เป็นแผ่นกวางจิงน้ารับประทาน แฉะคองรอน ๆ ถ้าเย็นจะ  
 เดยรส

### ๓๗ ทอดมันข่า

กงัดค แแบ่งทาวยายมอม แแบ่งข่าวจ้า ชนมบ่งแบ่งบั้น ใบ-  
 หอม กุงหนบาง ๆ แศเนอ แแบ่งนวดชน เด่มอแบ่งชนมเบอง เหยาะ



เกิดอับน ไบหอมหนละเอียดลงคนให้เขากัน เมื่อจะทอดรอยขนมปังดัง  
พอทอดเป็นคราวๆ แซ่ไว้มากไม่วี ทอดให้ตอย น้ำมันหยอดให้หนา  
สักห้อย ทอดกรอบรับประทานร้อนๆ มีรสมาก

### ๓๘ ทอดกุ้งส้มมะขาม

เอากุ้งตะเข็บทะเลมาคดตบคดหาง แลวกนส้มมะขามให้ชน รอย  
เกิดอับนหนดยคะเนอย่าให้เคมออกหน้า กุ้งลงเคด้าหมักไว้สักสิบ  
หรือสิบห้านาที เอาดงกระทะควจนแห้งส้มจับกุ้งดแลดตกชนกระทะด้าง  
ให้สะอาด แลวได้น้ำมันดงทอดให้ตวงุ้งตอยเป็ดอกกรอบจิงไซได้ ทอด  
ชนิดนตองกุ้งขนาดกต่างๆ ถ้าใหญ่กรกเป็ดอกแข็ง เด็กไปก็แห้งหมด  
รับประทานไม่วีรส ต้องส้มมะขามใหม่ๆ จิงจะนำรับประทาน ถ้าเก่า  
นกกิดาน่าเกิดยด

### ๓๙ ทอดมันปลาและกุ้ง

ทอดมันปลาใช้ปลาช่อนสด ปลาทุสดี ปลาตาบดาวแทนกันได้  
เมื่อทำปลาดสะอาดแลวจิงหนบางๆ ไว้ แลวปรุงรพริกแห้ง ตะไคร้ ราก  
ผักชี เกิดอ กระเทียม ซ่า แดะกะปิ หน้อย ได้ครกโชดกให้ละเอียด  
แลวได้ปลาโชดกให้เหนียว มถวพหรือผักกะเจดเห็นชนเด็กๆ ได้ดงด้วย



แฉกเป็นชนบาง ๆ ดงทอดให้ไว ๆ อย่าช้าจะแห้งเกราะเดี่ยวรสน้ำจืด  
ไสน้ำตาลผสมเกลือ น้ำตาล หอมแดงกว่า พริกแดงหันโรยหน้า

ถ้าใช้ปลาตามต้องขุดหลอดข้างให้สะอาด แล้วดอกหนึ่ง ใช้ชุด  
เนื้อด้วยซอหรือปลาขมด ทอดมันชนิดนี้ไม่ต้องการเคืองมาก เนื้อ  
ปลากับเครื่อง ๓ ใน ๓๐ ก็ได้ผลก็ได้ประปรายไม่ต้องมากนัก

ทอดมันกุ้งฝอย เอากุ้งมาล้างให้มันเอาหลอดออกตั้งขึ้นไว้  
นวดแป้งขาวเจาผสมกากมะพร้าวชนิดหนอยกับเกลือป่น เกลือกึ่งตวง นวด  
แป้งอย่าให้ชนนจะกระตางแล้วทอดให้กรอบ ใช้จมน้ำส้มตามวิธีใน  
ตอนก่อน ๆ

### ๔๐ หมกกลม

เครื่อง :- กุ้ง หมู มั่วว นามหมู หัวหอม  
เอาเนื้อหมแต่ละกึ่งตวงสับกับหัวหอมให้ละเอียด แฉกเคตนาปลา  
คัฟริกไทยไว้ แฉกต้มเส้นมั่วว พอเส้นพองเตลตตะแกรงผ่งไว้ บนม  
กุ้งสับไว้เป็นก้อนเทาหัวแมมอ แฉกเอาเส้นมั่ววทพวงไว้พนให้เต็มอกัน  
อย่าให้หนาเป็นบีกเอาทอดให้ดอยนมน อย่าคนหนกมอเส้นมั่ววจะดย  
ออกหมด ต้องคอย ๆ บรรจงกตบ เมื่อเห็นว่าคตมกนคจคยให้พองทว  
กน กรอบตแฉกเป็นไซได้ เมื่อผลมระวังอย่าให้เคมมาก



## ๔๑ ทอดมันต่างๆ

มีทอดมัน มันเทศ เอามันมาล้างปอกแล้วซอยเป็นฝอย ต้มน้ำ  
 แล้วตั้งขึ้นไว้ให้สะเด็ดน้ำ นวดแป้งข้าวเจ้าให้ขึ้นๆ เหยาะเกลือป่นน้ำ  
 คาลทรายลงหน่อย กระเนพอหวานๆ เค็มๆ ถ้าหวานมากทอดยากจะพา  
 ใหม่ๆ แล้วเคล้ามันฝอยลงตให้แบ่งถึงเส้นมันจึงจะใช้ได้ แล้วหยอดลง  
 ทอดน้ำมันให้ลอย ระวังเขยตะล่อมให้กลม พอรอบเต็มอกันใช้ได้

## ๔๒ ทอดมันหอยกะพง

เอาหอยมาทำให้สะอาด ต้มให้สุกเก็บเปลือกออกให้หมด เอา  
 นาทคมดาบเนื้อหอยให้สะอาดตั้งไว้ หยิบแป้งข้าวเจ้าสองส่วนแบ่งทำวยาย  
 ม่อมหนึ่งส่วน ทอดให้จับเต็มอแบ่งขนมครก แล้วเหยาะเกลือป่น พริก  
 ไทย และใบหอมที่หั่นละเอียดลงผสมกับเนื้อหอยที่แกะไว้ ไซ้ช้อนตักหยอด  
 ทอดให้กรอบเป็นใช้ได้

## ๔๓ ทอดประเขิญ

มีปลาช่อนตัวเขื่องๆ มาแต่เอาเนื้อเป็นชิ้นกว้างๆ แล้วใช้สัน  
 มีดทุบให้ซา แล้วจึงกดบปลายมีดดับเบาๆ ปอกหอมแห้ง หั่นรากผัก  
 ชี พริกไทย เกลือ ลงโขลกละเอียดได้หอมทุบให้แตกเต็มอกัน แล้ว



เคตากับปลานวดขยำให้เขาเนื้อ หมักทิ้งไว้นาน ๆ ให้เขาเนื้อออกเค็มจึง  
 จะชรส เร็วที่สุดต้องใช้เวลาราว ๑๕ นาที เวลาคลุกเครื่องเหยาะหน้าปลา  
 ดหนอย อย่าให้ถึงไหนหน้าจะทอดยาก เวลาทอดจึงเหยาะหัวหอมออก  
 ให้หมด ทอดปลาให้เหลือง อย่าเด็ยตายน้ำมัน ใส้ตะหลิวทอดอกตชน  
 ปลาแบบ ๆ หน้อยและหน้ารับประทาน ปลาที่แฉวตกชน จึงเจียวเครื่อง  
 ทักนไว้ให้กรอบโรยบนชั้นปลาเป็นเสร็จ

หมายเหตุ- เครื่องผสมสมควรประมาณเมื่อใช้ตกให้หมักดิน  
 หอมพริกไทย อย่าให้ถึงกับดูน ควรรู้ว่าปลาชนิดหนึ่งได้มอจานเดียว ใช้  
 เกตอเพียงหยิบ ๓ นิ้วก็พอกัน ยังเหยาะหน้าปลาอก เมื่อเคตาแฉวจึงตาม  
 ดึงเกตอความกดินหอมเครื่องหรือยังเพิ่มเติมก็ได้ ถ้าจืดก็ไม่อร่อย.

## ๔๔ มังกรอมแก้ว

เครื่อง:- กุ้ง หมู ปูทะเล ขนมหั้งปอนด์สด ไข่เป็ด

วิธีทำ:- ปูต้มให้สุก เอาเนื้อกุ้งและหมูหั่นละเอียดปนกับหัว  
 หอมดงดิบ (ทุบหัวหอมเสียก่อน) แฉวปนเนื้อปูที่แกะไว้ ปนกับไข่  
 ด้วยกัน แฉวปรุงหน้าปลาดี พริกไทย นาดาลชนิดหน้อย พอให้หมักดินดี  
 แต่ถ้าไม่แน่ใจได้กระทะทอดสักชนิดชิมดู แฉวค่อยไข่เป็ดลงในซามหนึ่งฟอง  
 คนพอไข่ขาวกับไข่แดงปนกัน แต่ไม่ต้องตีให้ฟู ประดั้มเขากับกุ้งหมูปู



ทลั๒บ๒ว๒เ๒ท๒ด๒ะ๒น๒อ๒ย๒พ๒อ๒ช๒ย๒า๒ย๒ด๒ว๒ระ๒ว๒ง๒อ๒ย๒า๒ใ๒ห๒เ๒ล๒ด๒ ห๒น๒ข๒น๒บ๒ง๒แ๒ว๒น๒ห๒น๒า๒ๆ๒ ผ๒า๒  
เบ๒น๒ ๒ ช๒ก๒แ๒ด๒ว๒เ๒า๒เ๒ร๒อง๒ท๒ป๒ร๒ง๒ว๒เ๒ย๒ด๒ใ๒้๒บ๒ร๒จ๒ใ๒้๒ม๒า๒ก๒เ๒า๒ใ๒้๒ย๒ง๒ดี๒ ต๒อง๒ก๒า๒ร๒  
เม๒อ๒ใ๒้๒จ๒ง๒ค๒อ๒ย๒ท๒อ๒ด๒ ก๒า๒ร๒ท๒อ๒ด๒ค๒อง๒ใ๒้๒ด๒อ๒ย๒น๒า๒ม๒น๒เ๒ก๒บ๒ว๒เ๒ด๒น๒าน๒ ถ๒า๒ค๒า๒ง๒ค๒น๒  
ต๒อง๒ใ๒้๒ท๒อ๒ด๒ล๒ม๒ว๒เ๒ใ๒้๒แ๒น๒ จะ๒ย๒ง๒ค๒ว๒า๒ม๒ก๒ร๒อ๒บ๒ว๒เ๒ใ๒้๒ได้๒

### ๔๕ ดาวลอมเคียน

ใ๒้๒เ๒อ๒ใ๒้๒เ๒อ๒ว๒หรือ๒เ๒อ๒ห๒ม๒ ตาม๒ค๒ว๒า๒ม๒พ๒อ๒ใจ๒แ๒ด๒ต๒อง๒ใ๒้๒เ๒อ๒ด๒ว๒น๒  
เ๒า๒มา๒เบ๒า๒ะ๒ใ๒้๒น๒ุ่ม๒ ม๒ัน๒ฝ๒ร๒ง๒เ๒อ๒ก๒เ๒า๒อ๒ย๒า๒ง๒ย๒อ๒น๒ ป๒อ๒ก๒เจ๒ย๒น๒ใ๒้๒เ๒ม๒อ๒ก๒น๒  
เ๒อ๒ท๒จะ๒ใ๒้๒เ๒า๒มา๒ใ๒้๒ด๒ะ๒ท๒ะ๒น๒า๒ม๒น๒ห๒ม๒ ท๒อ๒ด๒ไฟ๒อ๒น๒ๆ๒ ส๒ูก๒เป๒็๒ย๒ด๒แ๒ด๒ว๒ค๒ก๒ข๒น๒  
เ๒า๒ม๒ัน๒ฝ๒ร๒ง๒ด๒ง๒ท๒อ๒ด๒ใ๒้๒ระ๒อ๒ด๒ ค๒น๒น๒า๒ด๒ม๒มะ๒ข๒า๒ม๒ผล๒ม๒น๒า๒ด๒า๒ด๒ น๒า๒ป๒ด๒า๒ด๒ น๒า๒  
ด๒ม๒ ช๒ม๒ด๒ใ๒้๒ม๒ร๒ด๒เป๒็๒ร๒ย๒ว๒ ใ๒้๒ห๒ม๒ก๒ด๒น๒น๒า๒ด๒ม๒จ๒น๒ม๒า๒ก๒ห๒น๒อ๒ย๒ แ๒ด๒ว๒เ๒า๒เ๒อ๒ด๒ง๒  
ค๒ม๒ก๒บ๒น๒า๒ท๒ผล๒ม๒ว๒เ๒น๒ใ๒้๒เ๒า๒ก๒น๒ เม๒อ๒จะ๒ใ๒้๒ค๒ก๒เ๒อ๒ว๒เ๒ก๒ด๒าง๒ ม๒ัน๒ฝ๒ร๒ง๒ด๒อ๒ม๒ร๒อ๒บ๒  
ข๒าง๒.

### ๔๖ ชุบไก่

เ๒ร๒อง๒ :- ร๒น๒ม๒บ๒ง๒ป๒อ๒น๒ด๒ น๒า๒ม๒น๒ห๒ม๒ ด๒ูก๒จ๒น๒ท๒น๒เ๒า๒ด๒ ม๒ัน๒ฝ๒ร๒ง๒ น๒า๒ป๒ด๒า๒  
ว๒ิ๒ธ๒า๒ :- ใ๒้๒เ๒อ๒ก๒ใ๒้๒อ๒ย๒า๒ง๒ก๒ด๒าง๒ท๒า๒ใ๒้๒ด๒ะ๒อ๒า๒ด๒ห๒ม๒ค๒จ๒ด๒ ต๒ัด๒ท๒อ๒น๒  
ป๒ระ๒มา๒ณ๒ด๒น๒ว๒ด๒ง๒ต๒ม๒แ๒ด๒ว๒ เ๒า๒ด๒ูก๒จ๒น๒ท๒น๒เ๒า๒ด๒ ห๒อ๒ก๒ระ๒ด๒า๒ษ๒ ช๒ุบ๒น๒า๒เ๒า๒ไฟ๒ใ๒้๒ระ๒อ๒  
แ๒ด๒ว๒ท๒ุ๒บ๒ใ๒้๒เ๒า๒ช๒า๒ว๒บ๒าง๒ห๒อ๒ ใ๒้๒ด๒ง๒ไป๒ใ๒้๒ห๒ม๒อ๒เ๒็๒ย๒ว๒ไป๒ก๒บ๒ใ๒้๒ก๒เ๒ พ๒อ๒เ๒็๒อ๒ด๒ก๒



เหาะนำปลา ตักตักแล้วใส่มันฝรั่งเคี้ยวไป จนเนื้อไก่เปื่อยมันตักก็ใช้ได้  
 เวลาต้มระวังอย่าให้ฟองแตกน่าจะช้อน เมื่อเปื่อยตักแล้วตักช้อนไก่ขึ้นมาชก  
 กระจกออกเสีย แล้วคนได้หม้อตามเดิม ก่อนที่จะต้มไก่ควรทบทกระจก  
 ให้แตก เพื่อช่วยให้เนื้อหวาน เมื่อชิมดื่มนมกลั่นลงจนทนเทศก็กดช้อน  
 ให้ขยายกลั่นมากขึ้น ถ้ากลั่นแรงไปก็ช้อนหรือออกเสีย คอไก่ไม่ควรใช้  
 ต้มแล้วแล้วหันนมบั้งปอนดชนต์เหตยมเทากบปลายนง ซอยกระเทียม  
 ตามยาวกลบจางเจียวนามนให้เหลือง แล้วเขยชนก่อนเอาชนมบั้งทหนดง  
 หยอดให้เหลืองทวกัน แล้วตักชนรวมกัน เวลาตักชบเอาชนมบั้งนโรยหน้า  
 หรือจานต่างหากให้ผู้รับประทานโรยเอง ชนบางคนได้อบเซยกานพดู  
 และพริกไทย แต่เห็นว่าทำให้ดูนแต่ปรา มนาเช็ดด้วยยงดี (ดูหมาย-  
 เลข ๑๘)

### ๔๗ ชุบหางโค

เอาหางโคมาล้างลอกให้สะอาด ตัดเป็นท่อนๆ เคี้ยวได้  
 เครื่องหอม เช่น อบเชย ลูกจันทน์ กานพลู พริกไทย เกดอพอธัมควร  
 บางคนใช้มะเขือเทศหอมใหญ่ด้วย ชุบนไม่รับประทานเนื้อรวนเอาแต่หน้า  
 โรยผักชีพริกไทย

### ๔๘ ต้มไข่แมงดา

เครื่อง:— แมงดาทะเล กุ้งสด เนื้อหมู ผักชีใบหอม หัวหอม กระ-  
 เทียม นำปลา



วิธีทำ :— แมงตาทตมส์กหรือเผาดุกแล้ว มาเนื่อนชอบตอน  
 หน้าพอกควักเอาไขชนได้ แล้วแกะเอาเนื้อไว้ ระวังเอากระเพาะออกให้พ้น  
 เขาว่ากระเพาะมันรับประทานแล้วมา ปอกหอมกระเทียมทุบไว้ หนเนื้อ  
 หมู กุ้ง (ไม่ใช่หัวกุ้ง) เจียวหอมกระเทียมให้เหลือง แล้วผัดหมกึ่งไป  
 ดวยกัน เหยาะน้ำปลาพอกควร ใส่น้ำพอกเดือด ใส้ไขแมางตาและเนื้อ ต้ม  
 ไปพอกควร เมื่อได้ทแล้วตอยไขเปิดอง แต่ระวังไขให้กระจายออก  
 อย่าให้เป็นปึก และไขแดงพอให้สุกเป็นยางมะตม อย่าให้แตกหรือแข็ง  
 เกินไป แล้วโรยใบหอม ถ้าใบหอมได้นอกจะเหม็นเขียว เมื่อคกชน  
 โรยผักชีพริกไทยพอดมควร

### ๔๙ ต้มโสมทะเล หรือปลิงทะเล

เครื่อง :— ปลิงทะเล ซีโครงหมู กุ้งสด ลูกชน หัวหอม หัวกระเทียม  
 ใบหอม น้ำปลา

วิธีทำ :— เอาปลิงทะเลแห้งมาหมกถ่านไฟ พอเผดาะแเผดะแล้ว  
 โขดกกับใบมะดะกอให้นุ่ม เอาดงต้มพออ่อนตัวพอหนได้ ผ่าท้องควัก  
 ปูนขาวและเยื่อในชดหน้าหลังให้หมดจด ตัดเป็นท่อนราวสี่ก่ององคุล  
 ถ้าจะพอกให้ขาวตอมกกับเปิดอกกุ้งและหัวกุ้ง ทงคางคนไวยงขาวมาก  
 แดงไขเกิดอกกับมะนาวทมผวชยาตางแซ่นาได้ การดางเซนนเพอกนกาว



คตช โครงหมเบนชนเหดยมเล็ก ๆ เอาลงหม้อตวงพอแข็งตัว ถ่ายนา  
 ทงเดี่ยวทหนงแล้วได้นำเคียวต่อไป กง ไซแต่ตวงตวงทงเปลอกพอดัก แล้ว  
 ปอกหนตามยาวตวงล้องด้ามชน ลูกชนจะเบนมหรือกุงก็ได้ เอาปดิง  
 ทะเลดงเคียวกบกระตูกหมไปจนเคอด เหยาระนางปลา พอเกอบไตทจง  
 กงแตะตูกชนตมดวยกน ถาตมพรอมกนลูกชนจะชดไป เมอเปอยดแล้ว  
 จงโรยใบหอมหนตะเอยดกบพริกไทยเติกนอย ผักชี หอม กระเทียม  
 เจียวโรยปากชาม มินาเซอดวยยงด

### ๕๐. ตมจกเห็ดโคนหรือเห็ดกระป๋อง

เครื่อง:— เห็ดโคนหรือเห็ดกระป๋อง กุง หมู หัวหอม กระเทียม  
 ผักชี ใบหอม น้ำมันหม

วิธีทำ:— เห็ดโคนหรือเห็ดกระป๋องก็ได้ ถาเบนเห็ดโคนตอง  
 แชนาพอกคาคดินตามกลบออกให้หมด แล้วปอกผิวดำ ๆ ออกเดี่ยว โดย  
 ไซมิตบางค้อย ๆ ตอก แล้วตอกเบนมล้องหรือด้ามชน ๆ ยาวราวล้ององคุด  
 วจตมผดเหมอนกบไซแมงดา (หมายเลข ๕๘) เมอชิมไตทแล้วจงได้  
 เห็ดแตะใบหอมดง พอเตอดทวงกน ไซไต ระวังอย่าให้เห็ดเปอย เมอ  
 จะตักจงค้อยได้เห็ด เห็ดตองตมหรือแยม ถาบานเกินไปก็ไมดี เมอตัก  
 ชนโรยหอมกระเทียมเจียว ผักชี พริกไทยพอดวร



## ๕๑. ต้มปลาหมึกใส่ไข่

เครื่อง :- หมู กุ้ง หัวหอม กระเทียม ใบหอม พริกไทย ผักชี  
ปลาหมึกสด

วิธีทำ :- ไข่ เนื้อหมูที่ตัดมันเล็กน้อย ล้างกับเนื้อกุ้งทั้งหัวกระ-  
เทียมที่ทุบแล้ว กับรากผักชีทุบละเอียดไปด้วยกัน (ถ้าทำมากใช้ครก  
โม่สักระยะดีกว่า) แล้วเคลานาปลาพริกไทยปั่นให้หมักดินพริกไทยและ  
นาปลาให้ชนหน้าเล็กน้อย เปรี้ยวจะคล้ายเมื่อแช่ในน้ำแกง ปลาหมึก  
ใส่ด้วยย้อมด้วยดี ยิ่งได้ตัวตะกาก็ยิ่งดี ถอดหัวไว้ต่างหาก ดอกผิให้  
หมักจดยาให้ขาด ล้างครกเครื่องในออกให้สิ้น ตอนหัวขูดล้างให้สะอาด  
เหมือนกัน ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ เอาหมูกุ้งที่ผสมเป็นลูกชิ้นแล้ว บรรจุลงใน  
ท้องปลาหมึก แล้วเอาตอนหัวที่รวมตั้งให้ชกับเนื้อลูกชิ้นเพื่อไม่ให้หลุด  
นั่งให้สุก แล้วจึงผัดน้ำแกงด้วยกระเทียมปรุงรสนาปลา ชิมให้เหมาะแล้ว  
ตัดใบหอมเป็นท่อนๆ ทั้งตอนขาวและเขียวได้ลงพอดีก็ยกจากไฟ เมื่อ  
จะตักได้ชามตองเอาปลาหมึกลอยลงในชาม ผักชีพริกไทยโรยหน้า ใบ  
ต่าง ๆ ที่จะได้ในน้ำแกง จะเป็นใบหอม ต้นไธ้ ชนฉ่าย ผักกาด หอม  
กุด ตองได้เมื่อจวนตักชน ถ้าแช่ไว้นานจะดำชาไม่น่ารักประทาน ลูก  
ชิ้นงามเห็ดอกควรปั่นได้ต้มไปกับน้ำแกง ควรนำเช็ดด้วยยงดี



๕๒ เมียงส้ม

เครื่อง:— มะพร้าวคว่ำ กุ้งแห้งป่น ถวดสังคอบนหรือชอย หอมเล็ก  
เผ่าไฟลู่กแล้วชอย ชิงชอย น้าปลาคืด น้าคืด ส้มมะขามเปียก

วิธีทำ:— คนเอาส้มมะขามเปียกเติกน่อย ผสมกับน้าปลาคืด  
คืดคืดไฟให้เดือด เอามะพร้าวฉีกและผสมเครื่องที่เคียว ชิมดูให้เค็ม  
หวานออกหน้าและให้หมักคืนหอมเครื่อง ส้มที่จะใช้ให้หมะปรางหรือมะ  
ยงคืดเปิดอกก็ได้ถ้าเป็นผลไม้ดิบต้องชอยรวมไว้กับเมียง ตามแต่ผู้รบ  
ประทานจะชอบมากและน้อย ถ้าเป็นมะยงคืดเปิดอกควรผ่าสองซีกควาน  
กระทวมเมล็ดออกด้วย หยิบเมียงบรรจุลงในซีกมะปราง แล้ววางผักชี  
กับพริกแดงนิตหน้อยจัดไปเป็นซีกเท่านั้น ถ้าปรุงเครื่องให้เปรี้ยวในตัวไม่  
ต้องใช้ส้มนอกอีก รับประทานกับผักต่าง ๆ ตามชอบ

๕๓ เมียงแหมม

เครื่อง:— เนื้อหมู หนังกหมู มะพร้าวคว่ำพอดูก ขาวคว่ำ กุ้งแห้ง ข่า  
น้าคืด น้าปลาคืด กระทวมคืด ส้มซ่า

วิธีทำ:— เอาเนื้อหมูและหนังกหมูต้มพอดูกแล้วหั่น ปั่นขาวคว่ำ  
กับกุ้งแห้ง ชอยข่าให้ละเอียด แล้วปรุงน้าผสม คือ น้าคืด น้ากระ  
ทวมคืด น้าส้มซ่า น้าปลาคืดชิมดูให้เหมาะแล้วเคตุากับเครื่องที่บอก



แฉกน้ํ ตอองตมคใหออกหอมชาจิงจะชรด แดวชอยกระเทยมคอง หอม  
 ต้มชาทงผว พรกแดงหนเบนแวน ๆ แดต้มช่าให้ละเอียดหน้อยมีฉะนน  
 จะชม หรือชุดใผวแตกนคหน้อยจิงชอย ใบดำหรบเมียงเตอกรบประ-  
 ทานตามชอบใจ มีฝักกาดหอม ใบทองหลางเบ็นต้น

### ๕๔ เมียงข่า

เครื่อง :- มะพร้าวชุดหรือถูกระต่ายจัน คิวให้เห็ดอง กุ้งแห้งบ่น ข่า  
 ชอยให้ละเอียด นาดัมมะขาม

วิธีทำ :- เมอคควมะพร้าว บ่นกุ้ง แดวชอยข่าแฉว ผัดมน้ำตาล  
 น้าปลา นาดัมมะขาม แฉวเอามะพร้าวทคว ข่าแฉวและกุ้งแห้งบ่นตงเคฉ่า ชิมดู  
 ให้เหมาะแก่รด์ เอาใบมันหรือใบทองหลางอ่อนตงทอดน้ามันหม การ  
 ทอดตองใช้ใบไม้เบียงกน้าอย่างไซก หรือมีฉะนคตองเจอนาดงโนน้ามัน  
 เพอกนมให้ใบแห้งเกราะไป เมอทอดแฉวเอาหอเมียง เบ็นหอด์เหตยม  
 พอดค่า ๆ แฉวใช้พรกแดงหอมเจียวโรยหน้า

### ๕๕ เมียงลาว

เครื่อง :- เนื้อหมู กุ้งแห้ง มันหมู จิง หอม ถวถัดงควบ่น ต้มมะขาม-  
 เบียงก น้าปลา น้าตาล ใบฝักกาดคอง



วิธีทำ:— เนื้อหมู มันหมู ต้มให้สุกหนึบละเอียด ชั่งชอย หอม-  
 เมา ถวดัดปั่นให้ละเอียดพอแตกทวกัน ผัดมันนำส้มมะขามเปียก นำปลา  
 ด น้ำตาล รววมเครื่องทองหมดลงเคล้า ชิมดีให้ถึงเครื่อง ถวดัดให้  
 มกกลิ่นออกหน้า ให้มรดเปรี้ยวหวานออกหน้าจึงจะชรด แล้วใช้ผักกาด  
 ดองหรือใบผักกาดหอม ห่อเป็นคำๆ เครื่องแนมมพริกแดงหน ขาวตง  
 ทอดจนพอง กะเพราปดาทอดหรือขาวเกรียบกึ่งทอดก็ได้  
 ออกจากนี้ ใช้เนื้อหมูแต่น้อยหนึบให้ละเอียด ชั่งชอย ถวดัด  
 ควนปั่น หอมชอยเจียว และผัดมันนำส้มมะขาม นำปลา น้ำตาล แล้ว  
 เอาตั้งเหตาดลงเคล้ากันทั้งหมด ชิมดูให้กลิ่นชงและหอมเจียวออกหน้า  
 นอกนั้นเหมือนวิธีเก่า

### ๕๖ พล่ากุ้ง

เครื่อง:— ก้านผักชี หัวกระเทียม พริกเล็ก ลูกมะกอกดุก น้ำตาล  
 นำปลา ไบ้ระระแห่น

วิธีทำ:— กุ้งเผาแต่พอสุกอย่าให้เนื้อแข็ง ปอกฉีกเอาแต่เนื้อ  
 ไช้ดกกระเทียมรากผักชทั้งกาน พริกเล็ก ฝานลูกมะกอกดุกลงด้วย ผัดม  
 นำปลาด น้ำตาล มะนาวเคล้ากับเนื้อกุ้ง ชิมดีแล้วจึงได้ไบ้ระระแห่น  
 ยอดผักสดด้วย

บางที่ไม่ใช้พริกสดกระเทียมรากผักชี ใช้แต่น้ำพริกเผาได้ตะใคร่  
 ชอยตงด้วยกิม



## ๕๗. ห่อหมกปลาทราย

เครื่อง:— ปลาทราย พริกแห้ง ตะไคร้ หัวหอม กระเทียม เก็ดือ  
กะปิ รากผักชี ไซตอกเครื่องเหล่านี้ให้ละเอียดแล้ว ใช้ใบยอ ใบผัก  
กาดขาว กะหล่ำปลี หรือใบโหระพาก็ได้ สำหรับรองห่อ กะทิ

วิธีทำ:— เอาปลาแล้เซ็งออก ขุดล้างให้สะอาดเสียก่อน แล้ว  
ขุดเอาแต่เนื้อไซตอกให้เหนียวบนเป็นลูกชนแบบ ๆ แล้วคนกะทิใช้แต่นา  
หัวชน ๆ เหยาะเก็ดือลงนิด ไล่เซ็งปลาทรายลงกวนให้กะทิจับเนื้อปลา  
แล้วไล่เครื่องลงกวนไปจนขึ้น ไล่ไซเบ็ดเจ็ดลงนิดหน่อยจึงไล่ตกชน เจ็ด  
น้ำปลาดีคะเน ให้กลมกล่อมหรือจะนึ่งหมกก็ได้ เมื่อกวนได้ทีแล้วจะใช้  
ใบอย่างไหนรองกันห่อก็ได้ แล้วเอาเครื่องเหล่านี้ลงห่อใบตองให้เรียบ  
ร่อนงจันตุ๊ก เครื่องหยอดหน้ามหวกะทิเจ็ดเจ็ดลงนิดหน่อย แบ่งนิด ตัง  
ไฟให้ตุ๊ก ซอยใบหอม ผักชี ใบมะกรูดโรยก่อนจึงหยอดกะทิตลง ให้  
เห็นเป็นสีเขียว ๆ ขาว ๆ ดูน่ารับประทาน ถ้าใช้มะพร้าวต้องผล ไล่ไซเบ็ด  
ฟองเดียว ทำมากหรือน้อยก็แบ่งไปตามถ่วง

ห่อหมกปลาอื่น ๆ ก็ทำวิธีเดียวกันได้ แต่ห่อหมกหมกต้องเจ็ด  
ถวดตั้งควดลงไซตอกพอสมควร อย่าให้ลงกับออกหน้าขนมเครื่องพริกขิง  
จะเสียรส การเจ็ดไซเบ็ดประดังค้จะกันเหงื่อใบตอง และให้ส่วยตัวคุม  
กันเรียบร่อย และกะทิที่หยอดหน้าถ้าเจ็ดแบ่งสักหยิบมือ คนให้ตุ๊ก จะ



หยอดหน้าง่ายจนเพราะไม่ใคร่ไหน การนี้จะใช้กระตังไปตองก็ได้ แต่  
รดไม้ใคร่ดีเหมือนหอ

### ๕๘. ยำฉนวนหรือยำกินง่าย

เครื่อง :- เนื้อหมู กุ้งสด เนื้อไก่ (เฉพาะเนื้อตอก) หนึ้งหมู หัวใจ  
หมู ปลาทูหมักแห้ง ตนกคนฉาย หัวกระเทียม รากผักชี เกลือ น้ำปลาดี  
น้ำส้ม มะนาว น้ำตาล กุ้งแห้ง

วิธีทำ : ตอกเนื้อหมู หัวใจหมู หนึ้งหมู กุ้งไก่ให้สุก หนึ้ง  
หมูหั่นเป็นเส้นบาง ๆ เนื้อหมู กุ้ง หัวใจหมู เนื้อไก่ หั่นแฉะฉีกเป็นชิ้น  
บาง ๆ ปลาทูหมักแห้งหมักเอาถ่านร้อนทุบให้นุ่มแล้วฉีก กุ้งแห้งหั่นตาม  
ตัวหรือผ่า ตนกคนฉายอ่อนไม่ใช่ ใบจักเป็นล่องซีกตัดสั้น ๆ ตอกน้ำเต๋อด  
คนให้ทวธาเขยวดแล้วตั้งไฟตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ โขลกรากผักชี หัวกระ  
เทียม เกลือ ละลายน้ำส้ม น้ำตาลทราย นามะนาว เอาเครื่องที่เตรียมไว้  
ตงเคล้ากันทั้งหมด ชิมดูให้เปรี้ยวกับหวานจนหน้าจิงจะชูรส อย่าคดุกไว้  
นานเกินไปจะแข็งเสียไป ปลาทูหมักกับเนื้อไก่อย่าฉีกให้เป็นฝอยนัก จะ  
พันกันเป็นกลุ่ม กะขนาดแผ่นเท่า ๆ เส้นกวยเตี่ยวบาง ๆ ก็พอเหมาะ



## ๕๙ ยำมลายู

เครื่อง:— หัวปลีตานี กุ้งดัด หัวกะทิ กระป๋ไฉก พริกแดงหรือ  
แห้งก็ได้ เกลือ มะนาว น้ำตาล

วิธีทำ:— หัวปลีผ่าลงต้มให้สุกจนเป็นเส้นเล็กๆ เดือดแต่ที่อ่อนๆ  
คนให้ละเอียดน้ำ แล้วเอากุ้งปอกฉีกให้เป็นชิ้นๆ ย่ำให้ป่นมันกุ้ง ปิ้งกระ  
ป๋ไฉกให้เหลือง โขลกได้พริกเกลือพอเหมาะกัน แล้วรวมเครื่องทั้ง  
หมดลงเคล้าชิมดูตามชอบ เมื่อได้จามจึงค่อยหยอดกระทะขึ้นๆ ลงข้างหน้า

## ๖๐ ยำมะม่วงทรงเครื่อง

เครื่อง:— มะม่วงดิบซอย กุ้ง หมูต้มสุก ถอดตั้งควบั้นหยาบๆ น้ำ  
ตาล หัวหอม กระเทียมเจียว

วิธีทำ:— กุ้ง หมูสุกหั่นเป็นเส้น มะม่วงซอยคนให้ละเอียดน้ำ  
แล้วลงเคล้ากันให้พอเหมาะรส ถอดตั้งคดุกที่หลัง เมื่อได้จามโรยพริก  
แดงซอยเป็นเส้นละเอียดเล็กน้อยพร้อมทั้งเครื่องเจียว บางที่ยำมะม่วงใช้  
พริกแห้ง กุ้งแห้ง หัวกระเทียม น้ำตาลเท่านั้น

## ๖๑ ยำไข่แมงดา

เครื่อง:— ผดกระท้อน กุ้งแห้ง ใบโหระพา มะนาว น้ำตาล น้ำ  
ปลาดี ไข่แมงดาเผาหรือต้มก็ได้



วิธีทำ :- ผลกระทอนดับให้ละเอียด คั้นกับเกลือแดงบีบให้แห้ง  
 ไซดกพริก กระทียม รากผักชีแล้วคุดกไข่เมงดา และกระทียมดง  
 พรอมกัน เมื่อได้ทแล้วได้ไปโหราพาเคตาทหตง

## ๖๒ ยำแตงกวาสึงคโปร์

เครื่อง :- กุ้งเผา กระทีบี่แซกปั้งดุก ไซดกกับพริกแดง เกดือ มะนาว  
 นาดาด แตงกวาปอกผิวหนบาง ๆ เป็นชนอย่าให้บางนั้ก ผัดมเปรียว  
 หวานกับเนอกกงเผาณกลงใหม่รดค่อนชางเปรียว แตงกวาตองบีบให้ละ  
 เตคนานิด ๆ มณะนหย่าแล้วจะพาชดเพราะเป็นชองอมหน้ามาก

## ๖๓ ยำแตงกวาไทย

ชอยแตงกวาตามยาว แล้วไซดกพริกแห้ง กระทียม กุ้งแห้งให้  
 ละเอียด ผัดมเปรียวเคมหวาน ถามมะม่วงดิบ มะปรางดิบ หรือมะดัน  
 ก็ชอยได้ไม่ต้องใช้มะนาว

วิธีหนึ่งเรียกว่ายำโกรน มีกุ้งสดปอกดับละเอียด ทบหัวหอม  
 กระทียมดงเจียว เซยกนชนแล้วเอากุ้งดงผัดให้ดุกแห้ง ๆ ราวนาปดา  
 ดงให้แกเค็มสักหน้อย แตงกวาชอยตามยาวคุดกกับเนอกกงผัดมนาดาด







หอม กระเทียม กระป๋นค่น้อย ปลาดูดอย่างป่นให้ละเอียดผัดกับ  
 หัวกะทิ ผัดหน้าปลา น้ำต้มมะขาม น้ำตาล ซิมตให้รสจัดน้อย แล้ว  
 เอาถวังกุ้งแห้งป่นได้ลง เคลัดแล้วตักขึ้นเลยครึ่งหนึ่ง ทให้ดออยู่เอา  
 บรรดาผักและถวังกได้ลงไปผัดเคลัดด้วยกัน ซิมตให้รสกลมกลม เมื่อ  
 ตักขึ้นได้จานจึงเอาเครื่องทให้ดอบนหยอดหน้า ยำชนิดนี้ถ้าใช้คางคนเอา  
 อุ่นเสียใหม่ก็ยังใช้ได้

### ๖๖ ยำชมพูสำแหรก

เครื่อง:— เนื้อหมู เนื้อกุ้ง ต้มสุกแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ บาง ๆ ถัว  
 ถ้างคอบป่น หัวหอม กระเทียมเจียว เกดอบป่น น้ำตาลทราย ชมพูช้อย  
 แฉวถวานาเกดอกคนเบา ๆ พอสระเคตนา แฉวคลุกเครื่องเหล่านดังพร้อม  
 กัน ซิมตให้รสเปรี้ยว ๆ หวาน ๆ เมื่อเหมาะแล้วไปรยเครื่องเจียว ถ้า  
 ชอบบเผ็ดหนพริกสดลงด้วยก็ได้ ยำชนิดนี้จะใช้รากกระเทียมสด หรือเกษร  
 ชมพูแดงก็ได้เหมือนกัน

### ๖๗ ยำส้มซ่า

เครื่อง:— เนื้อหมู เนื้อกุ้ง หน้งหมู ต้มสุก หน้งหมูหั่นช้อยเป็นชิ้น  
 บาง ๆ ถัวถ้างคอบป่นหรือช้อย หอมกระเทียมเจียว ส้มซ่าชุคผิวล้าง



ให้นำเกตุปอกเหมือนเปลือกส้มโอ แล้วซอยเปลือกเป็นฝอย ปรงน้ำตาต  
 ทราย มะนาว เกตุป่น รวมกันเคี้ยว เมื่อรตพอดแล้วโรยหน้าด้วย  
 เครื่องเจียว พริกแดงซอยและผักชี ถ้าพอใจจะปนเนื้อส้มด้วยก็ได้วิธี  
 จะใช้ยาหน่อไม้ไม่ต้องสกัดก็ได้ โดยต้มแล้วคนชอยให้ละเอียด แต่ไม่ใช่  
 หน้งหมู

## ๖๘ ยาแก้ทัพ

เครื่อง :- แดงกวาใบสระระแห่น ใบผักกาดหอม ผักชี สายบัว ถ่วงอก  
 พริกสด มะนาว หมูสามชั้นต้มเค็ม กุ้งใหญ่ต้มเค็ม แกลงส้มปลาช่อนกับ  
 ผักบุง

วิธีทำ :- ถ่วงอกเด็ดหางแล้วตวงหน้าเคือดลงในชาม พอเหี่ยว  
 แดงกวาซอยไม่ปนเมล็ด ผักอ่อนหั่นและเตรียมไว้ แล้วปรงน้ามต้มเค็ม  
 และแกง ไช้ตงนาและเนื้อหมู กุ้ง ปลา ผัก ในแกงด้วย รวมกันเคี้ยว  
 ให้นำทคตุ่มากหน้อยก็ได้ เมื่อชมดแล้วได้พริกแดงหั่นโรยหน้า แล้วหั่น  
 พริกฝานมะนาวเคียงไปด้วย เผื่อจะเพิ่มเติมยาอย่างนถามหมูหองไม้ต้อง  
 ใช้หมูต้มเค็มก็ได้ และคตุกต้องใส่หน่อไม้ทหองลงด้วยยาแก้ทัพนรตค  
 กว่ายาใหญ่



## ๖๙ ผักจีนใหม่

เครื่อง :- ต้นคะน้า ไก่อ่อน หอม กระเทียม นาซอว นาตาต

วิธีทำ :- เลือกไก่อ่อนทเนอดวณมาหนบาง ๆ ชนเของ ๆ ถ้าเด็ก  
 หนักจะเหียวหายหมด ต้นคะน้าทอออกมาเดอยใบออกต่างหาก แลวทบ  
 กานพอแตก ๆ หนเฉดียงต้น ๆ รวมทงใบเข่นาไวพอเข่งตัว ตงใส่ทไว  
 ด้ดัดให้สะเด็ดนา แลวเจียวหอมกระเทียมพอหอม ใสไก่กับผักตงผัดให้  
 พรอมกัน แลวจิงใส่นาซอวราดลงพรอมทงนาตาต พอชิมได้ทกตกชน  
 ถ้าผัดซาไปผักหายกรอบไม่อร่อย นาซอวตองใช้อย่างได้ ผักจีนใหม่น  
 ตอกรบประทานรอน ๆ เวลาผัดตองให้ถึงหนามันหมู แตะเร่งไฟให้เราจิง  
 จะดี

## ๗๐ ผักบะหมี่

เครื่อง :- กุ้งใหญ่ หมูสามชั้น ปุทะเดตม้ดุก ปลาหมึกแห้ง แดงกวา  
 ใบตองโฮ้ ผักชี ใบหอม หอมกระเทียม เต้าเจียวปรุงด้วยนาปลาตาต

วิธีทำ :- เส้นหมี่เหดองมาดวกให้นุ่มชยายเส้นแลวเขาดงตะ-  
 แกรง เอานาเยนราดต่างเมอกเสยอกหนง เวลาดอกระวงอย่าให้เป้อย  
 ผงให้สะเด็ดนา ปุเกะเนอให้เบนชน ๆ กุ้งหมูหนชนยาวเดก ปลาหมึก  
 ไซ้หมกถ่ารอน ๆ อย่าให้กรอบ มาทบให้นุ่มฉกเบนเส้นเดก แดงกวา  
 ซอยไม้ปั่นเมดัด ตงโฮ้ เดดใบหอมผักชีเตรยมไว้ ทบหอมกระเทียมดง



เจียวพอเหลือง เขยชนหน้อยไวโรยหน้าแล้วได้หมตงผดราดเตาเจียว  
 ตามไป ค่อยผดให้เขาเนื้อแดงชิม เห็นเหมาะแล้วจึงรวมเครื่องทั้งหมด  
 ตงผดเคตาให้ทวกัน ตกชนจิงโรยผกชพริกไทยเครื่องเจียวบนหน้า ตอง  
 ถง ๆ นามนหมหน้อย ถ้าจะผดหมนาตองตมนาเซอ เวลาจะตักจากกระทะ  
 จิงเจอนาเซอ แต่หมนาไม่ใช่เตงกวา อนึ่งถ้าใบตึงโอไม่มีไซใบชนฉาย  
 อ่อนแทนได้ ปลาหมกตองไซหมกไฟเผาทรอนจิด ออย่าปังกด้วยไฟถ่าน  
 และออย่าหนตงคิบ ๆ ไม่หอมชรดเหมือนหมกเถา

๗๑ ผัดเซ่งจ

เครื่อง :- เซ่งจ คับเหล็ก เนื้อหมู ชิงลัด กระทียมแห้ง เต่าเจียว  
 ปรง หอม กระทียม

วิธีทำ :- กระทียมปอกผ่าตามยาวกลีบ ชิงชอย คินถางนา  
 ไว เซ่งจ คับเหล็กหนฟอกถางอย่างตมแกงจิด คือ เคตาเกดอแดงต่าง  
 ให้หมดเมอก เนื้อหมูหนเหมือนกน แดงทบหอมกระทียมผดผดพอหอม  
 ได้ชงเขยให้ทว ได้กระทียม ได้เนื้อหมตงราดเตาเจียวตามไป ผด  
 ให้เขาเนื้อชมดแดงได้นาพอกถวเกดย เมื่อไตทเห็นว่าเนื้อหมตงแล้ว  
 จิงได้เซ่งจคับเหล็กตงคนพอควร รับประทานนนักจะพากระตาง  
 อนึ่งหัวใจหมกไซผดจรนเหมือนกน แต่ไม่เจือเนื้อและตองผดให้  
 เรวไซไฟแรงถ้าเคียวไม้ค



## ๗๒ ผักเขียวหวาน

เครื่อง :- พริกอ่อน น้ำมันแข็ง กุ้งแห้ง นากะเทยมคอง น้ำตาล  
หอม กระเทียม

วิธีทำ :- พริกอ่อนหั่นอย่างได้แกงเผ็ด ต้างให้หมดเม็ดดี น้ำมัน  
หมูหั่นสไลด์เล็ก ๆ กุ้งแห้งทุบเป็นชิ้นเล็ก ๆ ไม่ปนตะเอยด น้ำมัน  
ตงเจียวพอแตกมัน ได้หอมกระเทียมผัดพอเหลือง ได้กุ้งแห้งตงผัดให้  
กรอบ แดงกนขนขาวหงทงกากหม แล้วได้พริกตงผัดให้ออกจะแห้ง  
จึงรวมเครื่องตงผัดด้วยกันแล้วโรยน้ำตาล รานากะเทยมตงพอเดือด  
ชิมดีให้ออกหวานหน่อย ๆ อย่าเคียวจะแห้ง มีน้ำตาลทวม ๆ ถ้าจืด  
จึงเจอนากะเทยมคองจะเหมาะกว่าใช้เค็มอ่อนไม่ถกรัด ผัดเขียวหวาน  
ตองพริกขีฟ้า พริกหยวกไม่อร่อย อนึ่งเวลาผัดให้น้ำมันหมูหุด่อมาก  
หน่อย เผื่อเจอกับนากะเทยมแดกากหมกุ้งแห้งตองการกรอบ ๆ

## ๗๓ ผักผลส้ม

เครื่อง :- กุ้งแห้ง น้ำมันแข็ง น้ำตาล น้ำปลาดี ผักส้ม

วิธี :- ผักส้มมาซดผิวแล้วทุบเอาเม็ดดีออกได้ครกบุบให้แตก  
เต็มอกน้อยยาให้ตะเอยดแดงคนน้ามะนาวให้หลายหนจนหายเขียว จึงปั่น



กุ้งแห้ง นามนหมุหนัดเหดยมเด็ก ๆ ลงเจียวพอเหลือง ใส่หอมกระเทียม  
 ผัด แล้วได้กุ้งแห้งผัดให้กรอบกันจนไว้ แล้วผัดเนอส้มอให้กรอบ จึง  
 รวมกุ้งแห้ง กากหมูลงผัดด้วยกัน แล้วผัดมันตาลาตนาปดาดตงชิมให้  
 เหมาะรสหวานเค็มเป็นเดี๋ยวจ ผัดจนนุ่มยมนกใช้ได้ เว้นแต่เมื่อยไม่ต้อง  
 คนมากเป็นแต่บีบให้ละเอียดน่าน้อย หรือจะผัดมะขามสดก็ได้ แต่  
 มะขามต้องขูดผิว และไม่กรอบแฉะเหมือนนุ่มยมน ผัดส้มอถ้าผัดได้ส่วน  
 แล้วรสดีมาก

### ๗๔ ผัดขิงอ่อน

เครื่อง :- หมูเนื้ออ่อนมนิดหน่อย ขิงอ่อน เตาเจียวปรุง หอม กระ-  
 เทียม

วิธีทำ :- หมูหั่นชนย่อยแบบ ๆ หนาหน่อยราวใบกระเทียมสด  
 ขิงหั่นบางซอยหยาบ ๆ แล้วคนเกล็ดตงกระทะจนได้หมูตงเจือหน้าผัดพอให้  
 สุก แห้งนาแล้วค้อยเขยให้แตกมัน จึงได้กระเทียมลงผัด พอหอมจึง  
 ได้ขิงลงผัดพอเหี่ยว ราวเตาเจียวเขยหมูลงผัดรวมกัน เจือนาดงน้อย  
 เคียวให้หมูเบือยเป็นไตท แต่ไม่ต้องการนา ผัดให้นางวดจกค้อยตกจน  
 ส่วนเครื่อง หมูดีบส่วนต้องได้ขิงสองส่วน และให้ถึงเตาเจียวนำตาลดด้วย



## ๗๕. ผักมะกะโรน

เครื่อง:— หมู กุ้ง ปูทะเล มะเขือเทศ หอมใหญ่ ผักชี ใบหอม  
 หนาดาด หนูปลาด หนามันหมู หอม กระเทียมเจียว

วิธีทำ:— มะกะโรนต้มให้สุก ตัดต้นเหมือนตวงเกียมออ หมัก  
 ต้มสักหนึ่งเดกตามยาว ปูกระเนอด่วน มะเขือเทศสุกแดงบบทงนาเตะ  
 เมล็ดได้ซามไว้ เหลือเปิดอกแดงซอยไว้ในคหน้อยเพื่อเอาดี ใบหอมตัด  
 ต้นรวมไว้กับมะเขือเทศ ทบหอมกระเทียมลงเจียว เหลือง เด็ดได้มะกะ-  
 โรนลงผัดทงหมักง าดหนูปลาดลงผัดให้เขาเนอ จึงผัดม ครองลงให้ครบ  
 ได้นามะเขือหนาดาดลงชิม ถารัดมะเขือเปรี้ยวไม่พอจงเจอนาซอด หรือ  
 นาดมกตามจะชอบรด เมอศกชนจึงโรยผักชี พริกไทยบนหน้ามะกะโรน  
 ผัดนตองรับประทานร้อน ๆ จึงจะชรด

## ๗๖. ต้มข้าวต้มปลาสด

เครื่อง:— มันหมู หอม กระเทียม ตงฉาย ใบตองโฮ้ ผักชี ใบหอม  
 เนอปลา กุ้งกอน

วิธีทำ:— ข้าวสารขาวให้สะอาด ปลาทำไว้ให้สะอาด หอม  
 กระเทียมทบมาก ๆ ลงเจียวให้กรอบ ตงชนทงนามน เหลือในกะทะ  
 บางจงได้ข้าวสารทขาวไว้ลงผัด าดหนูปลา ผัดแล้วได้หน้าเคอด ได้ปลา



ดงต้มให้ตุก เวลาปรุงตักเนือปลาชนแกะเป็นชนๆ เก็บก้างออกให้หมด  
 ให้นำปลาซิมตให้ไตท กุ้งกอนแซ่หน้าคดละเอียดโรยดงทงใบหอม เมื่อ  
 ตกจนจรงโรยเนือปลากับหอม กระเทียมเจียว พริกไทย ผักชี แต่หอม  
 กระเทียมเจียวตองน่านนหม่มากๆ หนอย ถ้าอ่อนน้กไม่อร่อย ใบคัง  
 โอดงนำยได้เป็นเครื่องโรยหน้าเหมือนกัน

## ๗๗. ปลาทเจ้าเงาะ

เครื่อง :- กุ้งตด ปูทะเล ถวดดั่งคว ผลจันทั้นเทค แบ็งหม ผักชี  
 หอมกระเทียมเจียว น้าปลาดี ปลาทตด

วิธีทำ :- ปลาทตดของๆ เอามาซกได้ออกออยาฉกแกม คดก  
 เห่งอกกับได้ออกระวงออยาให้ทองแตก แดวคอยๆ ยบให้เนือเห็ดจรงซก  
 กระตูกกตางออก ออยาให้หางหลุดออกได้แเดวแขวนห้อยหัวลง ปด้มตุก  
 แกะเอาแต่เนือ ผลจันทั้นเทคเผาลักซดละเอียด ถดแกะเป็นซีก หอมกระ  
 เทียมเจียว กุ้งปอกดบเจือกระเทียมกานผักชีออน เนือปลดบทวดแเดว  
 เกลาผลจันทั้นละเอียดน้าปลาพริกไทยถวดดั่ง แดว ตมจับ กลนตควาหอม  
 เครื่องตแเดว จิงบ่อนได้ในทองปลา แดวนวดแบ็งหมชนๆ พอซบตค  
 จิงดงทอดให้ดอยน่านนให้กรอบทงแกมแเดวหาง อนงผลจันทั้นเทคที่จะ  
 ไซพะมิกถนคอยเต็มคกความากเกินไป.



## ๗๘. นึ่งจำฉนวนปุทะเล

เครื่อง :- มันหมูแข็ง ปุทะเล หัวหอมเล็ก น้ำปลาดี พริกไทย  
ไช้เบ็ด

วิธีทำ :- มันหมู ปุทะลัดก แคะแต่เนอดส์บกกบเนอกุง หัวหอม  
ดัดบะเอียดแฉวเคด้าพริกไทย น้ำปลา น้ำตาลขาว แฉวทุบไช้เบ็ดได้ซาม  
คให้ฟู จึงรวมปุกดัดบไว้เคด้าแฉวทำให้ดัดกซึมดตามซอบรด แต่อย่าไช้  
ไช้มากจะพาให้แฉงแฉงมกดิน มันหมูทตมแฉว หนัดเหดยมดะเอียดๆ  
ได้ลงเคด้าพรอมกบไช้เบ็ด อย่าดัดบจะเป็นน้ำมันไปหมด มันกุงทรดออก  
จงผลัดมกบไช้แฉงแฉงน้ำมันหมู คนให้ชากนไว เมอนงดัดกแฉวจงทาหน้า  
แฉวอย่าปิดฝาจะพาชาว เปิดทงไวให้แฉงจกกลง เมอจะนงตองดลง  
ดงทลัดอาดอย่าให้มด้นิม อนึ่งจะไช้หอยแมดงก หรือหอยแฉงเนอปก  
ได้ ตองคัมดัดกเหมื่อนกัน แต่หอยถาจะไช้บรรจูปะดออกนงก็ได้

## ๗๙. บ่อเปี้ยทอด

เครื่อง :- กุ้ง หมู ปุ ไช้เบ็ด ผักชี ใบหอม น้ำปลา น้ำตาล หอม  
กระเทียมเจียว

วิธีทำ :- ทำแบ้งไปะเปยะ แบ้งหมมาณวดใหญ่ขนาดบ้นกอน  
แฉวเอากะทะเหล็กทใหม่ไม่เคยถูกน้ำมันเดยชนตงบถ่านอฉนๆ แต่พอ



รูดกรอนน้อย ๆ จึงยกก้อนแป้งลงดูให้กลม ตามจะต้องการแผ่นเท่าไหน  
 พอแห้งรอนักหยิบชนใด ๆ ฆ่าไปจะกรอบใช้ไม่ได้ วิชาปรุงได้ กุ้ง หมู  
 บุ้งต้มสุก หน้แกะเป็นชนเล็ก ๆ ไข่เป็ดเจียวละเอียดกรอกให้บางหน้ละเอียด  
 ไข่หอมผักชหน้ละเอียด หอมกระเทียมเจียวเคदारวมกันปรุงหน้าปาดาดชม!  
 แฉวห่อด้วยแป้งบ่อเปยะ ไข่แป้งเปียกบ้ายนิต ๆ มีฉะนนฉะไม่แนบเนียน  
 ทอดให้ลอยนามนจนกรอบทวงนเป็นฉะจรจ บ่อเปยะทอดนบางแห่งชอบ  
 ถวดลฉงควบฉนได้ฉวย ทอดให้ไฟอ่อน ๆ ฉงจะกรอบทนนาน ได้ทอดไว้  
 คางคนกได ฉนฉงแป้งเป็ดอกถามทชอกชอฉะฉวดวกกว่าทำเอง เพราะการ  
 ฉะฉงแป้งฉาไม่ฉานาญก้อออกจะฉดุกฉดกมาก

๔๐. หน้ตง

เครื่อง :- กุ้งใหญ่ มันหมูฉะง หัวหอมเล็ก มะพร้าว ถวดลฉงควบฉน  
 หน้ปาดาด

วิชา :- กุ้งเลอกเชอง ๆ มาปอกทงหวทงเนอรวมกันฉดับ ผฉดม  
 หอมเล็กฉงฉดับไปฉวยกัน แฉวเอานากะททชนเทฉงเคฉวในกะทะให้แตก  
 มัน ใฉ้กุ้งทฉดับไวฉงผฉฉฉอนาปาดาด แฉวเตมนากะทฉงหน้อยเพฉฉงไป  
 ฉะฉง ถาฉอบรฉหวานฉงฉฉอนหตาฉฉง เมฉทกชนแฉวฉงโรยถวและ  
 ผกฉฉงหน้ฉวฉวย รับประทานกับชาวฉงทอด ฉนฉงชาวฉงทฉจะทอดคฉง  
 ตากแห่งฉงจะกรอบไม่ฉฉแกฉน



### ๘๑. นึ่งเบ็ด

เครื่อง:— เนื้อหม กุ้งสด เห็ดหอม เมล็ดบัวแห้ง ผดจันทน์เทศ หัว  
หอม กระเทียม น้าปลาด

วิธีทำ — เบ็ดทำให้สะอาดไว้ทางคว เครื่องหมกุ้งต้บเป็นลูกชน  
ผดมกระเทียม พริกไทย น้าปลา น้าตาลทรายหน้อย เห็ดหอมแช่ซุดผวค้ำ  
ออก เมล็ดบัวล้างผาด เห็ดคุดกานทแช่ออกคุดเป็นชนเดก ๆ เคตุ้รวม  
กันบื้อนได้ ในทอ้งเบ็ดพอเต็ม ออย่าให้เกินแเดวเยบด้วยด้ายหำง ๆ เหนยว  
พออยู่ ใต้อ่างหรือโถหม้อก้ได้ วำงตุ้ในกระทะใต้อ่างพอทอวมหลังเบ็ด  
ผดจันทน์เทศหอกกระดาศชุนน้าผาอบให้สุก แดวบื้อนหือผ้าขาวบางใต้อ่าง  
นึ่งไปด้วยเบ็ดหนงคว ผดจันทน์ชนาคกต่าง ๆ หนงผดกพอกัน เวลาคะ  
วำงควเบ็ดลงทคองผกคยวเชอกให้คด้ายเบ็ดหมอบ เมอทำอย่าผำให้  
กวำงนคพอมอดอดเขาดวงเครื่องในได้ แะตอ้งควักด้าบทอคม้นออกให้  
หนงวชน เครื่องในของเบ็ดไซ้ไม่ไคเดย ถ้าจะทำอดกระดกคองไซ้เม็ด  
เดกทคมค้อย ๆ ะวะ แดคอมน้ไป เบ็ดอดแแดงำมเว็นแต่ทำให้ออเบ็ด  
เดยรตุ้รบประทำนมแตรตุ้คกชน เมอสุกอยาดมแกเชอกแะด้ายทเยบ  
ออก กำนงเบ็ดนยงมอกหลายวิธี

### ๘๒ วิธีหุงข้าวมันหรือข้าวมัน

เครื่อง:— มะพร้าว ข้าวสาร เกดอ



วิธีทำ :- ชูดมะพร้าวอย่าให้ดำคนได้เกลือกชิมให้แก้มเค็มหน่อย  
 ชาวสารชาวให้สะอาด กะทิได้หม้อแล้วกอบเอาชาวที่ชาวได้ลง ให้นำ  
 สูงกว่าชาวราวด้ามองคต แล้วได้ไฟให้แรงๆ ฝาตะมีใช้ผ้าที่สะอาดห่อ  
 ผูกจกพอเดือดชน ใช้ไม้คนให้ถึงก้นหม้อ ปิดไว้ออก ทินราไฟค่อยๆ  
 หนึ่เรื่อยไป แล้วเปิดไหย่ด้วยไม้อกครงหนึ่งก็เอาตงจากเตาไฟ คุมทง  
 ไว้สักครึ่งชั่วโมงจระฮวด ชาวมนเขามากใช้รับประทานกับรดเปรี้ยวๆ  
 เช่นมะละกอยา นาทรงแดงปลาแห้งทอด ปลาเค็มทอด ปลาใบไม้ก็ได้  
 ตองการให้มรดเปรี้ยว เค็ม เผ็ด ถ้าจะทำชาวมดใช้หัวกะทิปรุงเกิดอบน  
 ชิมดูให้ออกเค็มหน่อย แล้วหุงข้าวให้ส่วยๆสุกดี แล้วคตได้ข้างเทนา  
 กะทิตงใช้ไม้พายรับคนเร็วๆ แล้วปิดไว้สักพักใหญ่ประมาณครึ่งชั่วโมง  
 ก็ไต่ทชาวมนอกกรชาวสารชาวให้สะอาด แล้วแช่น้ำได้ไว้ มะพร้าว  
 เดอกทชาวคนให้ชน แล้วผสมเกิดอบนชิมดีแล้วได้หม้อคตไฟคอยคนให้  
 เือดตทงแล้วส่งนาให้สะอาดคตนา ได้ตงคอยคนให้เดือดเต็มอทงทงหม้อ แล้ว  
 ราไฟสักคำหมากจตก็เอาตงได้ แต่หากะทิพอกตงเกิดย เกินไปจะพาแฉะ  
 ชาวมนวชทหุงถ้าเป็นข้าวใหม่หุงอย่างนั้นไม่ได้ จะใช้มดก็ไม่ได้ คตได้  
 โถหรืออ่างวางนงบนกะทะ ล้วนนากะทิสุงกว่าชาวประมาณสักองคตก็  
 ควรกิน

### ๖๔๕ ๘๓ ผดมส่วกรอบ

เครื่อง :- มเนื้อหม กุ้งสด หมูแดง หอมใหญ่ แดงกวา ใบหอม  
 นามนหม นาดม นาทาญปุ่ได้อย่างได้ หอมกระเทียม เต็มมด



วิธีทำ:— หมกุงหน่อกเล็กเป็นชนยาวๆ แต่งกวาหอมใหญ่ซอย  
 ใบหอมคุดเป็นทอน มัดวทอดให้กรอบซอชนไว้ เจียวหอมกระเทียม  
 แลวได้กุงหมลงผัด เหยาะนาปลาญปุ่นลงนิดดุกแดวตกชน ได้ผัดง  
 มนหมวราดหนอยผดทวแดวตกชน เมอจะรบประทานจงจตรวมลงจาน  
 เป็นชนๆ พรมนาทปรุงชนบนเครื่องให้ทวเป็นเล็จ ผักชโรยหน้าดวย  
 กติ เวตาปรุงนาระวงอย่าให้เค็มมาก ให้ชนหวานแะเบรยวหน้อย  
 เพราะเล็นหมเคมอยู่แดว ตองปรุงเมอจะรบประทาน นานนิกเล็นหม  
 หายกรอบพาเด็ยรส

## ๖๔ มัดส้มส่วน

เครื่อง:— หน่อไม้ไผ่ตงสด หมุดำชน ปลาหมักแห้ง เตาเจียว  
 ปรุง หอมกระเทียม

วิธีทำ:— หมุดวกพอเนอหนชนเล็ก หน่อไม้ต้มลุกหนซอย  
 ปลาหมักแช่น้ำหั้นซอยๆ แลวได้หมกะทะ คนให้แตกมัน หอมกระเทียม  
 ลงผัดหอมแดว ปลาหมัก หน่อไม้ลงผัด เตาเจียวราด คอยผัดคอยเจอ  
 นาดง เคียวไปจนปลาหมักหมเป็อย หน่อไม้จับปลปลาหมักเป็นปรุงดง  
 ได้ ผักชชนิดนเครื่องตำดั่งตอังกากงดง ล้วนปลาหมักหย่อนหน้อยก็ได้



## ๘๕ แกงกะหร

เครื่อง :- ไก่ มะพร้าว เครื่องเทศ พริก หอมกระเทียม ชมัน  
ตะไคร้ ดอกโพิธิประสาธ หรือ บัวกราด มนฝรั่ง

วิธีทำ :- ไก่เดือยทอดจนตดชันเซองๆ ไก่ตวงหนึ่งตองมะพร้าว  
ตองผด พริกขาวหามาเมด ชมนตององคุด มัวกราดตองหรือต้ามผด ดอก  
ผกขาว ๒ ชอนใหม่ ยหราชอาณาจักรชอนเล็ก ดอกจันทน์ตองดอก กระจวน  
ตองผด อบเชยควหนึ่งองคุด ตะไคร้ หอม กระเทียม ตองเป็นต้วน  
น้อย ไซกะทชนผดเครื่องแกง ได้ไก่ตวงผดราดน้ำปลาให้เขากนตจิงได้  
หางกะทกับมันปอกได้ทั้งหัวพอไก่เป็อยชิมรสตามชอบ

## ๘๖ น้ายาสิงคโปรี

เครื่อง :- ไก่ กระจุดกหม กิง ปูทะเล มะพร้าว พริก หอม กระเทียม  
โพิธิประสาธ ชมนตด ตะไคร้ กระบี่แขก เกตอ

วิธีทำ :- เนื้อทบอกตมตดกแดดแคะเนื้อกระจุดกเตะเป็ดอกกุงรวม  
กันโชดกแดดได้หมอเคียวไว้ เครื่องพริกขิงปรุงคพอกควรกัน โชดกตะ  
เอียดแดดตงผดกับหัวกะทแดดได้เนื้อทเลอกจกเล็กๆ คอยผดราดน้ำปลา  
ตงให้เขากนตแดดจิงได้หางกะทเตะนาเชอตงเคียว แดวชิมดูให้รสกตม  
กล่อมเป็นเตร์จระวังอย่าให้เหลวนัก ชนมจันนุกใช้เต็นหมแห้งมาตวก



แล้วห่อผ้าขาวบางไว้ เหมือนใช้พริกแดงโชดกใบหอมหั่นใบผักกระโดน  
แต่รับประทานตามเมืองเราเราใช้เหมือนอดถ่วงอกใบแมงลักและใช้ชนมจีน

สด

### ๔๗ แกงสันวล

เครื่อง:— ไก่หรือกุ่มก็ได้ ผักมะรุม มะพร้าว พริกสด หอมกระเทียม  
ขมิ้นสด กระบี่แขก ลูกโพธิปราสาท

วิธีทำ:— เอาผักมะรุมมาปอกผิวให้หมด ไก่หนึ่งตัว มะพร้าว  
หนึ่งซีก ลูกโพธิปราสาทสองลูก ขมิ้นหนึ่งองค์ เครื่องพริกขิงชนิดหน้อย  
ถ้าเป็นพริกหยวกหนึ่งเม็ดดกพอควร หอมกระเทียมกระบี่เกล็ดดูให้ควร  
กับพริก เมื่อโชดกละเอียดแล้วลงผัดกับหัวกะทิ แล้วได้ไก่ตงผักราด  
น้ำปลา พอเข้าเนื้อแล้วได้มะรุมเต็มหางกะทิตดเคี้ยว ชิมรสดกกลมกล่อม  
เครื่องแกงสันวลนี้ ใช้แกงกระดูกหมูกับน้ำเต้าก็ได้ แต่ไม่ใช่กะทิ

### ๔๘ เบ็ดพะเนาง

เครื่อง:— กระบี่ พริก หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ รากผักชี ลูกผักชี ย-  
หว่าคว เบ็ดข้อนๆ อย่าให้แก่นัก กะทิ

วิธีทำ:— ใช้กะทิขุ่นๆ เครื่องพริกขิงปรุงดังเคย ปรุงเครื่อง  
แกงกะทรแต่ไม่ต้องมากนัก เบ็ดหนึ่งตัวพริกตำเม็ด เครื่องอนตามล้วน



พริก ดอกจันทร์กระวานไม้ได้ มะพร้าวหนึ่งซีก เบ็ดทำไว้ทงควแฉว  
 ผ่าออกควาชนบนเขียงใช้ส้อมตักข้างหลังไหทว แฉวควกเกิดอททุบตะ-  
 แฉว เฉว ทาไหทวแฉวบบกนเขาเนอวางชนย่างถานอ่อนๆ เอากะทิคอยทา  
 จมเนอเบ็ดตุ๊กนมเบ็ดไตท แต่เวลาปรุงเครื่องควรตั้งเกิดให้พอกัน อย่า  
 ให้เค็มหนักเพราะเป็นของแห้ง เครื่องเทศที่จะใช้ทุกๆ อย่าง ยี่ห้าต้อง  
 น้อยกว่าผักสดเสมอไป

### ๘๙ น้ำพริกกุ้ง

เครื่อง :- พริกสด หอมกระเทียม กะปิ ขมิ้นสด โขลปราคาต เกิดอ  
 รากผักชี นามันหมู น้ำส้มมะขาม

วิธีทำ :- ปอกกุ้งหนทงเนอทงมนรวมกันไว้ ปรุงพริกขิงตาม  
 ทบอกคะเนให้ควรกัน แฉวตงกระทะได้นามันตงผัดเครื่องททุบตะแฉวต  
 แฉวนนตงผัดพอหอมได้กึ่งตงผัดมน้ำส้มมะขาม ตักแฉวชมตุดแฉวเบน  
 ตกชนไต แต่ น้ำส้มมะขามต้องใช้มะขามใหม่ ถ้าแก็ดจะทำไม่น่า  
 รับประทาน น้ำพริกนไชจมนไตแต่แดงกว่าเท่านั้น

### ๙๐. ผัดหมีสวรรค

เครื่อง :- เส้นหมี่แห้ง เต้าหู้เหลือง ถวงอก กุ้งแห้ง ไข่เป็ด มันหมู



เนื้อไก่ เนื้อหมู กุ้งสด นาดัม นาดำ หอม กระเทียม เครื่องโรย  
หน้า ต้มชา กระเทียมคอง พริกแดง ผักชี

วิธีทำ :— ต้มน้ำจนเดือดพอขยายเส้นแล้วผึ่งไว้ให้แห้งนำ เตาหุ  
หนุชนเตก ๆ เติรมเครื่องไว้ให้พร้อม แล้วตงมือทอดเส้นหมูให้ลอย  
นํามัน ช้อนขนทอดเตาหุ ทอดกุ้งแห้ง เมื่อทอดเสร็จแล้วตักขนให้หมด  
ได้หอมกระเทียมผัด แล้วใส่เครื่องเนื้อลง ผัดให้สุกแล้วตักนําดำ  
ใส่ถ่วงออกตงผัดให้สุกนํามันมาก ๆ เจอนาดัม นาดำลงแล้วใส่เครื่อง  
กรอบที่หตง ผัดเคล้าให้ทั่ว ปรงนําดัม นาดำ นําคาดน็ดน้อย ก้อย  
พรมลงบนหมีก่อนที่จะได้เครื่องกรอบ จงทบไข่เบตลงในเนื้อที่ผัดหนึ่ง  
ฟอง ยีให้ทั่วเลยก่อนจึงได้เครื่องกรอบเมื่อพรมนําดำ ปรง จงผัดเร่งไฟให้  
แรงพอทวงแล้วตักขน จดเครื่องโรยหน้าให้ครบ มีนําคาด มะนาว ใบ  
กุกุฉาย เคียงทงได้ด้วย หมสัตว์รคหมักถูกกับมังคุดผดย้อม ๆ บางคน  
ชอบโรยพริกบ่นลงผัด แต่ผู้พริกหันโรยนอกไม่ได้ พริกบ่นมักทำให้มี  
กลิ่นไม่ดี

๓๑. ต้มจืดสาเก

เครื่อง :— กุ้ง หมู ปู ปลาหมึกแห้ง หอม กระเทียมเจียว ผักชี  
ใบหอม พริกไทยโรยหน้า

วิธีทำ :— ปต้มสุกแกะเอาแต่เนื้อ หมุกุ้งหันเล็ก ๆ ผัดหอม  
กระเทียมพอกรอบ เหยยขนน้อยไว้โรยหน้า จงใส่กุ้ง หมูลงผัด ได้



น้ำตาลเป็นน้ำแกง เมื่อเดือดใส่น้ำปลาตดองชิมดู แล้วโรยน้ำตาลอย่างเล็ก  
และใบหอมทหนดะเอียดตลง พอสุกกริบยกตลงจากไปโรยผักชี พริกไทย  
และเครื่องเจียวโรยปากชาม ถาพนาเชือดวยยงติ อนงตองรูประมาณ  
ตาคู ๑ ช้อนโต๊ะ ตองใช้นาราวหนึ่งชามแกงจึงควรกิน

### ๙๒. ต้มแกมหมู

ใช้หมูสามชั้น หรือเนอปนมนัดหน้อย มาหันชนเชอง ๆ ได้  
นาเจอชอว ดงเคียวให้เนอนุ่มจนเบือย จึงได้่น้ำปลา น้ำตาตลงเคียว  
จนเนอหมูเชานาปลา น้ำตาต จึงได้่น้ำตง ถาตงตองคอยชอน ถาฟอง  
แตกไม่นารับประทาน ล้วนหวานเค็มตามชอบปาก

### ๙๓. ต้มแกมปลา

วิธีทำ:— ปลาชอนทำให้สะอาดคตชนเป็นแวง่นหนา ๆ แล้วตง  
กระทะ หยิบน้ำตาตได้ตง เหยาระนาคัดหน้อย ผัดให้เหลืองแก่เกือบไหม้  
ราตนาปลาตงชยให้น้ำตาตแตกทว แล้วได้เนอปลาตงค้อย ๆ กตบให้  
เนอปลาเหลืองและออกแข็ง จึงได้่น้ำตงหน้อย ๆ ค้อยเคียวไป คอยตัก  
ฟองไป ถาได้่น้ำตงมาก ๆ ที่เดียวจะเหม็นคาว



### ๙๔. ต้มแกมกุ้ง

วิธีทำ:— กุ้งใหญ่ ทำแฉับปอกกรีดเอามันออกได้สามไว้ จัด  
 ตัวตมหม้อ ใส่น้ำปลาได้ให้ท่วมตัว น้ำตาลได้มากแต่น้อยตามชอบ อย่า  
 ใส่น้ำเดย เคียวกับน้ำปลาให้กุ้งตุ๋นจนแข็ง จึงคั้นจนคดกุดลงในมันกุ้ง  
 แล้วกวดบวมกนลงตมกับมันออกหน่อยเป็นเด็วจ

### ๙๕. ต้มข้าวต้มไก่

เครื่อง:— เนื้อไก่ หอม กระเทียม ตังฉ่าย ผักชี ใบหอม น้ำเชอ

วิธีทำ:— ไก่ทำสะอาดแล้วผ่าตัดชนโต ๆ ลงต้มรวมกัน แล้ว  
 เจียวหอม กระเทียม พอกกรอบตักไว้ โรยหน้าบ้าง เหลือในกะทะได้  
 ข้าวสารที่ขาวจะต้มลงผัดราดน้ำปลาให้ฉ่ำแล้วจึงใส่น้ำต้มไปให้ตัก ไก่  
 ที่เคียวไว้นั้นเอามาเลือกแต่เนื้อ ตังฉ่าย ใบหอม ผักชี เครื่องเจียว  
 เตรียมไว้ เมื่อข้าวตักได้น้ำเชอขมด แล้วใส่ใบหอมลงก่อนถ้าโรยข้าง  
 นอกไม่ตักจะเหม็นเขียว ตังฉ่ายตองล้างให้หมดทรายละเอียด เมื่อตัก  
 จึงโรยเนื้อไก่กับเครื่องที่เตรียมไว้เป็นเด็วจ

### ๙๖. นงผักกาดทอง

วิธีทำ:— ไก่หรือเบ็ดทอวนมาตัดชนเชอ ๆ ผักกาดทองเมือง



จินตนาการขนาดตื้นของ ๓ แขนงนาเคมออกเลย ไล่ทวนให้ทวนเนื้อ  
วางลงกระทะนึ่งไล่เกยมบวดยึด ๓ ผล แต่ถาเนื้อมากต้องเพิ่มตามถ้วน  
ไม่ต้องเจือเคมอื่น นึ่งจนผักกาดกดบีบเป็นดีเขียวเป็นใช้ได้

### ๙๗ แกงเผ็ด

เครื่อง:— พริกแห้ง หอม กระเทียม ผิวมะกรูด พริกไทย ข่า  
ตะไคร้ กะปิ เกล็ด ผักชี ยี่ห่วย ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ อบเชย  
กระวาน มะพร้าวเผา นากะทิ ใบโหระพา พริกอ่อน มะเขือพวง เนื้อไก่  
หรือเป็ดแดดแห้งเนื้อ เครื่องเทศที่จะใช้มีลูกผักชีเป็นถ้วนมาก ยี่ห่วย  
พอควร ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ อบเชย กระวาน ต้องน้อยที่สุด มาก  
ไปซักป่าว

วิธีทำ:— เอาเนื้อมะพร้าวเผาให้เหลือง แก่ดกชน เทาหัวแม่มือ  
พริกขาว ๗-๑๑ หรือ ๑๕ ตามมาก และน้อยเครื่องอื่น ๆ ตามถ้วนพริก  
ควรตมกถันดูเครื่องว่าอ่อนตั้งใดก็เพิ่มเติมแก้ไขไป ไม่จำเป็นจะต้องใช้  
ตาชั่ง ทางกะทิใส่หม้อเอาไก่ลงเคียว พอนุ่มตักชน ไล่หัวกะทิตลงพอ  
แตกมัน ใส่น้ำพริกที่โขลกไว้ลงผัด ไล่ไก่และมะเขือลงผัดรวมพร้อมกัน  
แล้วเติมกะทิตลงให้ควรก้นจนจะได้ที่ จึงใส่พริกอ่อน ใบโหระพา ใบ-  
มะกรูด และเติมหัวกะทิตลงอีกสักหน่อย เพื่อให้หน้าแกงมีสีน้ารับประทาน



มีฉนวนหนาแกงจะแดงเป็นมันทำให้เดียน แกงเผคินบางแห่งใช้เปราะหอม  
แต่บางคนพอใจใช้กระชายอ่อนชอย และใบกระเพราแดง

### ๙๘ แกงควเดียว

เครื่อง :— พริก ตะไคร้ หอม กระเทียม กะปิ เกดือ กุ้งแห้ง หรือปลา  
ย่าง กะทิ

วิธีทำ :— จงเอาเครื่องเหล่านี้ โขลกให้ละเอียด แล้วเอาหัว-  
กะทิจนตงไฟได้เครื่องตงผัดให้หอม— จึงใส่เนื้อสัตว์ที่จะแกง เป็นต้นว่า  
เห็ดต่าง ๆ หรือหน่อไม้หรือผักกาดตาม บางที่จะแกงต้ปรดกับไข่เมงดา  
ก็ได

อนึ่งเครื่องแกงนี้ ถ้าใช้ผดกับหมู เรียกว่าผดพริกขิง

### ๙๙ แกงหมตปะพานา

เครื่อง :— พริก ตะไคร้ หอม กระเทียม กะปิ เกดือ ผีวมะกรูด  
นากะทิ ผดมะอึก ผดระกำ ไวโหระพา เนื้อหมู หนังกหมู พริกอ่อน

วิธีทำ :— ปรงเครื่องโขลกละเอียดแล้วควกจน เนื้อหมู หนังก  
หมู หนบบาง ระกำฝาน มะอึกขุด และผ่า ใส่กะทิตงหม้อ ผัดเครื่อง







ทอง ดังแดงเรียงปักลงในกระดาษให้ละเอียดน่า แล้วผ่าออกเป็นแผ่น ๆ  
 เรียงลงในหม้อที่ปากกว้าง ๆ แล้วจุดคั่วปลาแห้งที่บดลงให้เรียบร้อย แล้วเอา  
 กระดาษกรองไฟ ให้นำตาลลงผัดไปจนช้ำก็จะไหม้ ออกด้านดหน้าหน่อย จึง  
 ใส่น้ำมันมะพร้าวคนไว้นั้น ๆ กับเกลือลงผัด พอเกลือละลายแล้วยกจาก  
 ไฟ ตักหม้อปลาแห้ง ให้นำตาลผัดเดือดจึงราดน้ำตาลผัดไว้นั้นด้วยปลา เคียว  
 ไปจนคั่วปลาแห้งดีเหลือง อย่างน้อยต้องเคียวอยู่ราว ๒ ชั่วโมง ค่อย  
 เติมน้ำใส่ไฟต้ม เมื่อเดือดแล้วบรรจุลงกระป๋องปิดกรให้มิด ใส่น้ำส้ม  
 ไม้เคียว แต่เวลาบรรจุต้องให้นำที่ต้มของมันลงหล่อไว้ด้วย พอปิดกรแล้ว  
 ต้องนึ่งหรือต้มก็ได้ อีกสักครึ่งชั่วโมง นึ่งทั้งกระป๋องเจาะรูพอไอ  
 ระเหยแล้วปิดกรให้สนิท ใช้น้ำจืดต้มปลาแห้ง ตองเลือกที่ไม่ได้แช่น้ำ  
 แข็ง ถ้าโดนแช่น้ำแข็ง ถึงจะต้มให้ต้อยอย่างไรก็ไม่อร่อย เมื่อต้มควร  
 ให้ออกกรดหวาน ถ้าชดเชยก็ไม่ชัวร์

### ๑๐๒ ต้มปลาอินทรี

เครื่อง :— เกลือ น้ำตาล น้ำซอว เนื้อหม้อต้ม

วิธีทำ :— ปลาทำซดล้างสะอาดแล้วตัดชิ้นเล็ก ๆ พนทอง  
 เนื้อนอออกเสีย ชิ้นเนื้อปลาต่างให้ละเอียดน่า แล้วผ่านออยลงรองก้นหม้อ  
 เรียงชั้นปลาต่าง ใส่น้ำมันลงสักสองหรือสามชั้นเท่าชั้นปลา ให้นำโรย



เกิดอ นาทาด นาชอวดงเคียว แดวชิมน้ำใหม่รดแกทงหวานทงเค็ม  
 เคียวไปจนหมทได้นนเปื่อยเป็นไซไต ถายงชาวชคคงเต็มนาชอวไหเนอ  
 ปลาเป็นด้เขมจงนำรบประทาน ตมเค็มชนคณบรจรุกระป่องไวคางบักได  
 แคตองไซนงเช่นเดียวกับปลาทุ

### ๑๐๔ กองไข่เปลือก

วิธีทำ :- ไข่เปลือกต่างนามงสระเค็ดหน้าไว้ แดวตวงนาดงหม้อ ๓๐  
 ชาม ไข่เกิดอ ๓ ชาม เอาไข่เปลือกดงแซ่ราว ๑๕ วันกว่าชนไปจิงเค็ม ถ้า  
 จะตองการเร็วไซนาเพียง ๘ ชาม แต่ไว้นานไม่อร่อย

### ๑๐๕ กองมะนาว

วิธีทำ :- เอาผลมะนาวทเชองเอามาปอกหรือฝั้นให้หมดค็ดแล้ว  
 เอาชนงให้ล็ก ผงแดดให้แห้ง จิงใส่เช่นาปลาตไวตงบักไม้เดย ถ้า  
 ชอบรด์หวานตองคมนาปลาผล่มนาคาด เวดาทเช่นาปลาตองหาอะไรทับ  
 หนอย ออย่าให้ดอยชน ทบแดพอกควร ถ้าอดแน่นจะแพบไม่นำรบประทาน

### ๑๐๕ กองมะม่วงคิบ

วิธีทำ :- มะม่วงทแก่เอามาถ้างให้หมด ยางแดดผ้งให้สระเค็ดหน้า  
 หยิบปูนกนกับหมากประมาณเท่าฟองไซเปลือกเชอง ๓ ละดายน้า แดวตวง



นับ ๑๐ ชาม ต่อเก็ถ ๑ ชาม ดงหม้อต้มให้เดือดแล้วถ่ายไว้ให้เย็น  
เมื่อเย็นสนิทแล้วจึงจัดมะม่วงดงให้ เทน้ำลงไปท่วมซัดไว้อย่าให้ตอย  
เบนเสร็จ

### ๑๐๖ ขนมหกสิบสี่

วิธีทำ :— แบ่งหม้อมานวดกับน้ำมันหมู น้ำตาลทรายอย่างเม็ด  
ละเอียดคนววดไปด้วยกันให้ปั้นได้จึงปั้นให้เหมือนกบดบดตะปอกแล้วเรียงดง  
บนถาดปิ้งเหมือนขนมปังน้ำตาลที่ใช้ไม่ต้องขาวนุก และไม่จำเป็นต้องเจือ  
สีด้วย เมื่อปิ้งแล้วก็จะเหมือนกบดบดตะปอด

### ๑๐๗ วุ้นแก้ว

วิธีทำ :— ให้นำวุ้นฟอกล้างให้สะอาด แล้วเคี่ยวให้น้ำเหลว ๆ  
คอยตักฟองเรื่อยไป เจือขมผงแข็งอย่างแท้และสารส้มอย่างละขนาดเท่า  
ผลบัว ให้นำน้ำตาลขาวดงเคี่ยวไปด้วยกัน ค่ะเหนียวถ้าแห้งกแข็งตัว ถ้า  
ไม่แน่ใจตองตักทิ้งไว้ให้เย็นกดี เมื่อเห็นว่าดี ทแล้วจึงกรองได้ถาด เมื่อ  
แห้งใช้กระดาษฟางอย่างละเอียดเตะหน้าตากแดดราว ๑๕ วันก็จะได้เป็น  
วุ้นแก้ว



ถ้าจะทำวุ้นหน้าตะโก ต้องเชื่อมตวุ้นให้หวานดี กรองไว้แต่จริง  
 กวนหน้า ใช้หัวกะทิ แบ่งกรองเจือเล็กน้อย ชิมดูให้ออกเค็ม ๆ มัน ๆ  
 จึงค่อย ๆ ราดลงบนตวุ้น อย่าให้หนักมือ แล้วย่ำปด้อยให้ตัวเย็น  
 เกินไปจะไม่คุ้มกัน วุ้นหน้าตะโกนี้ใช้แบ่งเจือจึงจะดี ถ้าใช้วุ้นเจือหน้าไม่  
 แตกมัน ทั้งไม่หนาและไม่นำรับประทาน

วิธีทำวุ้นสังขยา เชื่อมวุ้นละเอียดแล้วให้นำตาลหม้อ ชิมให้เค็ม  
 กรองลงภาต จึงเอาหัวกะทิกับไข่เป็ดตีให้ฟุ้งลงในภาตวุ้น วุ้น ๓ กำ  
 ไข่ไข่เป็ด ๓ ฟองกพอ หัวกะทิใช้มะพร้าวราว ๓ ผล

## ๑๐๘ ขนมหุงา

วิธีทำ:— เอาข้าวสารขาวจาวขาวล้างให้สะอาดลงโหลกร่อนให้  
 เป็นผง แล้วทุบไข่ไก่หนึ่งฟองตีให้ฟุ้ง เจือน้ำปูนใสลงเคล้ากับแป้ง ตวง  
 กระทะให้ร้อนได้แบ่งที่เคล้านนลงนាប់ให้สุกกระทะ จึงเอามะพร้าวมาขูดฝอย  
 ให้สะอาด ใต้วด้วยกระทะตายจนเสร็จแล้วเอาตวงกระทะควให้กรอบไม่ให้  
 เหลือง แล้วโหลกลงกับแป้งที่ร่อนให้ละเอียด จึงให้นำตาลทรายขาวลง  
 เคล้าชิมให้เค็ม แล้วใส่กระทะอุ่นอีกทีหนึ่งให้กรอบร่วนเต็มอกกันเป็น  
 เสร็จ ห่อด้วยกระดาษแก้วหรือกระดาษสีอัดโหลเก็บไว้



## ๑๐๙ ปนมธงชาติ

วิธีทำ:— แบ่งข้าวเหนียวมานวด แล้วยกก่อนเซ่ง ๆ ขนาด  
ผลกระทอนตม คะเนพอดุกเดกนอยเขาชนมานวดให้แบ่งคิบดุกเดมอ  
กน แล้วยแบ่งเป็นสามตีให้เหมือนตีชงชาติ มะพร้าวชูดให้ชาวกวนเป็น  
หน้ากระฉก เจอแบ่งข้าวเหนียวล็กหยบมือเพื่อให้เห็นยว ถวเขยวควให้  
เหตองเราะเป็ดอกให้สะอาตโรยดงไปในหน้ากระฉกจงบน หรือ ควัน แบ่ง  
ควยเขยงให้เป็นเส้นเรยงตบตีกัน แล้วยหยบใส่ตงวางตามเส้นแบ่ง ระวง  
แบ่งที่ตีตีคุมให้มิดได้ แล้วยจงหยบชนบิตเตยหนอย วางตงบนใบตอง  
แลวม้วนใบตองให้กตมใส่ตงถึงตงนง เมื่อตูกตีแล้วคตเป็นคำ ๆ ใสจาน  
ใส่ควรกววนไว้ก่อนแล้วอบให้หอม

## ๑๑๐ สัปรสกววน

วิธีทำ:— ปอกสัปรสปานตาออกให้เกลยงตีบให้ตะเอี้ยต ดงคัม  
แต่พอชาบบนาให้แห้ง เชอมน้ำตาตให้สะอาตกววนไปจนเห็นยว การที่  
ให้บับนากเพื่อจะให้เห็นยวบนได้

## ๑๑๑ ฉาบขิงอ่อน

วิธีทำ:— ใช้ขิงอ่อนที่อวบชาวมานปอกใส่สะอาต แล้วยคัมให้นุ่ม



ดักให้ทั่วไป เช่นหาชาวข้าวไร่ หมันเปิดย่นบับทงเขาเย็นสามวันจึงดึงเชือก  
กับน้ำตาตที่สระอาด เจอสารส้มดักเท่าองคูด เมื่อน้ำตาตเข้าได้หวานค  
แฉวงจริงชอบเอาขงขนเสี่ย คนน้ำตาตที่เหลอในกระทะให้ ถึงขนาด เห็นว่า  
น้ำตาตขงจริงเอาขงลงชาวให้น้ำตาตจับก็เป็นอนไซไซได้ เอาขงผงให้สะเด็ด  
แห้งใส่ที่บรรจุไว้ ได้นาน ๆ

### ๑๑๒ ขนมห่อนรส

เครื่อง:— แป้งข้าวเหนียว น้ำตาตทราย หมู ๓ ชิ้น ถั่วเขียว ถั่วยัด  
คังกววยแฉะ หอมเล็ก หัวผักกาด

วิธีทำ:— ถั่วเขียวหุงบดให้ละเอียด ถั่วยัดคั่วหั่นเป็นชิ้น  
เล็ก ๆ คังกววยแฉะซอยหั่นชิ้นละเอียดเล็ก ๆ หอมซอยละเอียด หมู  
ต้มตุ๋นหั่นเช่นเดียวกัน หัวผักกาดซอยละเอียดแล้วคั้นให้ล้นกถัน จึง  
เอาหมูกับหอมเล็กใส่กระทะคนให้สุก แล้วใส่หัวผักกาดซอยไว้ตง  
ไป ใส่ถั่วเขียวน้ำตาตทรายลงผัดไปด้วยกัน โรยเกลืออนบ่นิดหน่อย  
จึงใส่ถั่วยัดกับคังกววยแฉะ ชิมให้กลมกล่อม ออกหวาน ๆ เค็ม ๆ  
นิดหน่อย จึงนวดแป้ง เจอน้ำตาตเล็กน้อยพอบั่นได้ จึงหยิบใส่ได้บั้น  
เป็นคำ ๆ ห่อตงหนึ่งพอแป้งสุกก็ใช้ได้



## ๑๑๓ ข้าวเกรียบแก้ว

วิธีทำ :— แบ่งข้าวเจ้าดิบส่วน แบ่งทำว ๓ ส่วน นวดกับหัว  
กะทิ น้ำตาล คะเนอย่าให้เหนียวนัก พอจับหลังมือมากหน่อย

ได้ใช้ถั่วเขียวต้กกบดละเอียดคกวนกับน้ำเชื่อมให้เหนียวปั้นได้ หั้น  
ตั้งกวยแฉะดีเหนียวมเล็ก ๆ เกล็ดาง แดงปั้นเล่มอชนดะคำให้เป็นรูปดี  
เหนียวจึงเอาผ้าขาวบางอย่างเนื้อดีผูกปากหม้อ เว้นช่องไว้ให้ ไอบอก  
หน่อย ใส่น้ำลงในหม้อตั้งไฟให้เดือด แดงจึงเหต่าไม้บาง ๆ สำหรับ  
แฉะ เรียกว่าไม้ปากเบ็ด เมื่อน้ำเดือดแแดง จึงเอาแบ่งน้อยหนึ่งเทลง  
ใช้ก้นทัพพุกุให้กลม แดงบีตผ้าไว้ตั้งอกใจก็เบ็ดชน เมื่อเห็นแบ่งพอง  
ชนเป็นตุก จึงเอาไม้ปากเบ็ดแฉะข้างน้อยหนึ่งตอกชนมาจากปากหม้อ  
วางคว่ำลงบนใบตอง เอาได้ตอกนกยุงวางลงไป จึงหยิบได้ชนทับ ห่อ  
ตบให้เป็นดีเหนียว รับประทานร้อน ๆ ถ้าเย็นแบ่งจะไม่คุ้มกัน ถ้าจะเรียง  
ใส่ทไวตองใช้ใบตองผิงไฟทาน้ำมันทไม่เหน็นถ้าบเมื่อจะบีตต้องใช้ใบตอง  
ผิงไฟบีต แดงเอาผ้าขาวเนื้อดีหรือแพรคตุ่มอกชนหนึ่ง ไวใช้คางคนได้  
ไม่เตี้ย ถ้าจะทำข้าวเกรียบได้เค็ม วิธีทำอย่างเดียวกัน ใช้ได้ชนมชอน  
รส เมื่อจะห่อใช้ยอดผักชนิดน้อยรองได้



## ๑๑๔ พักเขี้ยวสลัก

วิธีทำ:— ควรตะดาบน้ำปูนไว้มาก่อน แล้วเอาพักเขี้ยวทเนื้อหนาๆ  
 ค่อนข้างแก่มาสลักตามแต่จะถนัด เป็นดอกไม้ หรือรูปสัตว์อะไรก็ได้  
 แขน้ำปูนได้ไวให้แข็งตัว ต้องแช่ค้างคืนหรืออย่างรวดเร็วที่สุดประมาณสิบ  
 ชั่วโมงจึงเอาลงต้มพอสก ซอนจนได้ในน้ำเชื่อมแช่ค้างคืนของอุ่น เมื่อ  
 なたาดเดือดต้องได้ทิ้งรอนๆ ไม่ต้องรอให้เย็น เฝ้านอนอยู่สัก ๒-๓ วันก็  
 เวนได้ ราวสัปดาห์หนึ่งก็ใช้ได้ เมื่อสลักเหลือเศษควรกววนให้แห้งไว  
 รับประทาน

## ๑๑๕ สังขยา

วิธีทำ:— ไข่ไข่เป็ด なたาดหม้อ หัวกะทิ บันปูนชนิดที่ไว้รับ  
 ประทานกับหมากราวเท่าผลหมากปอก ห่อกระดาษฟางชุบน้ำเผาไฟให้  
 สุกขาว จึงผสมดงกับสังขยาที่ปรุง ไข่ไข่เค็มหรือต้นตะไคร้ทุบดง'พอก  
 เมื่อฟูดีแล้วกรองด้วยผ้าขาว คนให้สุกสักหน่อยชิมตามชอบใจ แล้วค้  
 ไข่ถึงขนาดจึงเอาตงหนึ่ง ไข่เป็ด ๑๐ ฟอง ไข่มะพร้าวสามซีก คนให้ชน  
 なたาดพอควร ทำวิธีนี้ไม่ต้องเป็นถ่วงแบ่ง

## ๑๑๖ ขนมโกโก้

วิธีทำ:— ถั่วเขียวผัดให้สะอาด คั่วกับทรายให้สุกกระตุย้าให้



เหลือง เอามาเราะฝัดเปิดอกให้เกลี้ยง ดงบดให้เป็นผง นำคานาขาวเม็ด  
ใหญ่บดให้เป็นผง จึงเอาน้ำเดือดเทได้สาม น้ำมันบอฮ้ออวหยดลงในน้ำ  
ร้อนสัก ๒-๓ หยดพอมักดิน จึงพรมลงไปในแป้งที่บดไว้ เคี้ยวให้  
นุ่มทั่วกัน ใส่น้ำคานาขมิ้นดอกหวานน้อย ๆ แล้วโรยผงพิมพ์ กดเบา ๆ  
พอให้คุ่มกัน ต้องพรมน้ำอีก เมื่อพิมพ์แล้วใส่ที่ทอดไว้ใช้นาน ๆ ได้ข้อ  
ถ้าคณฺฑของคณฺฑให้ขาวแล้วบดให้ละเอียด จึงจะนุ่มขาวน่ารักประทาน

### ๑๑๗. ตังเมขาวเพาะหรือแบะแซ

วิธีทำ :- เอาข้าวเปลือกข้าวเหนียว ๓ ส่วนมาเพาะไว้ให้งอก  
เป็นต้นงวด จึงนึ่งข้าวเหนียว ๕ ส่วนของข้าวเปลือกเพาะ เมื่อสุกแล้ว  
เคี้ยวกับข้าวเพราะทองร้อน ๆ แล้วอดใส่ที่ไว้ ๓ คืน จึงเอาน้ำมาบอบเอา  
ไว้ การโหดกแล้วล้างกับน้ำในตัวของข้าวให้หมดยาง แล้วโหดกอีก  
ใส่น้ำตากคนออกครึ่งหนึ่ง ทำเช่นนี้จนหมดยาง จึงกรองลงกระทะเคี่ยว  
เจือหน้าคานาพอกหวาน เคี่ยวไปจนเป็นตังเม บรรจุใส่ที่ไว้ไว้ ถ้าจะ  
กวนกระยาถ้าคเจือตังเมชนิดนี้ด้วยจะทำให้เหนียวและนุ่มดี

### ๑๑๘. วุ้นตาแมว

วิธีทำ :- เชื่อมน้ำวุ้นให้ได้เจือหน้าคานาทวายพอกหวานนิด ๆ แล้ว  
กวนใส มีถั่วเขียวหนึ่งถ้วยตวงเคี้ยวกวนกับหน้าคานาทวาย ให้เหนียวขึ้นได้



แหวงหนตงกวยแจะเบ็นดีเหตยมตะเขียด ๆ เคด้าง จึงนเม็ดคเท่า ๆ ผต  
 พุดทราย่อมแหวฮยอตุ๋นตงในถ้วยจับ จึงหยับได้ทบนหย่อนตงเขียให้มิด  
 ออย่าปดอยให้สูงพันวุ่น จะพาแตกทงจะเยมเบ็นเหงอไวไม่ทน

### ๑๑๙. ขนมผักกาดฉนวน

เครื่อง :- แบ้งข้าวเจ้า ๓ ชั่งจีน แบ้งท้าว ๓ ตำลึง น้ำคาดทรายขาว  
 ๓ ชั่ง น้ำมันหมู ๓ ชั่งครึ่ง หอมเด็กชอย แหวรวาขามแกง ถั่วตังคั่ว  
 ชอยรวาขามแกง

วิธีทำ :- นวดแบ้งให้แตกตะเขียดผสมน้ำคาดระวังอย่าให้เหตว  
 กรองตงกระทะค้อยกวนไปใช้ไฟอ่อน ๆ น้ำมันหมูต้มให้ลุกหนัดเหตยมเด็ก ๆ  
 จึงต้บรวมกับหอมทชอยไว้ เมื่อตะเขียดแหวได้ขามไว้เมื่อเห็นว้าแบ้งท  
 กวนเขาเนอดแหว จึงได้หอมกับน้ำมันหมู แหวถั่วตังตงกวนให้เขากัน  
 แหวตักได้ถาดหนึ่งจนพุ่มนชนเบ็นลุก เวลานั้นต้องเร่งไฟถารุมว้าไรจะพา  
 แหว อหนึ่งถวแหวหอมตองระวังเดอกให้ขาวหน้อย เพราะขนมอย่างน  
 ค่อนข่างจะชวนดำใช้ขาวเหมือนชนนมผักกาดกระทิ

### ๑๒๐ ขนมหม้อแกงเทศ

เครื่อง :- ไข่ไก่หรือไข่เบ็ด ๓ ซาม น้ำกะทิ ๓ ซาม น้ำคาดทราย ๓  
 ซามครึ่ง นมกระป๋อง ๓ ซาม แบ้งหมี่ ๓ ใน ๓ ของนม







อนึ่งแบ่งท้าวเจ็พอเป็นเซอให้ได้เท่านั้น ประมาณแบ่งท้าวจ้าว  
กรองแล้ว ๑ ซาม แบ่งท้าวลัก ๑ ซ้อนโต๊ะ ถาดึงแบ่งท้าวหนักซักให้ขนม  
กระด้าง

### ๑๒๒ ขนมลบัลแก

เครื่อง :— แบ่งท้าวจ้าว แบ่งท้าวเหนียว มะพร้าว น้ำตาลหม้อ ถั่ว  
เขียว น้ำมันหมู ไบหอม เกด็อบ่น

วิธีทำ :— มะพร้าวถูกระคายจั้น กวนเป็นน้ำกระฉีกรวมถั่วตง  
กวนจนเหนียว แล้วบั่นก่อนตะค้ำไว้ แบ่งท้าวจ้าว ๓๐ ส่วน ท้าวเหนียว  
๒ ส่วน นวดให้ละเอียด บั่นก่อนตมต้มพอสุกนิดหน่อย ตกชนนวดหรือ  
โหดกให้เหนียว จึงบั่นก่อนกตมและแม่เป็นแผ่นหีบได้ได้ แล้วพับเหมือน  
กะหรี่ปั๊พ จึงเรียงตงตงถึง ซึ่งบูไบตองไว้นึ่งให้สุก ไบหอมหั่นละเอียดได้  
น้ำมันหมู เกด็อบ่นนิดหน่อย พอขนมทึงสุก ซ้อนตงโถตักไบหอม  
ชะโดมตง อนึ่งเกด็อบ่นใส่พอรู้รสเค็มนิดจือจะชัวร์.

พิมพ์มณฑการพิมพ์ ๓๐๓ ถนนต่านี พระนคร โทร. ๒๗๑๓๖

นางจาร์ดี อองจรีต ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา ๒๕๐๕







