กับข้าวคาวหวานในวรรณคดี

อนุสรณ์ในงานฌาปนกิจศพ

นางเลื่อมศรี ศรีวโรสถ

(เลื่อมศรี ศิริเวทิน)

ณ เมรุวัดโสมนัสวิหาร

วันที่ ๗ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๑๐

15/03/2565

นางเลื่อมศรี ศรีวโรสถ

ชาตะ ๒๔๔๑ มรณะ ๒๕๐๙

15/03/2565

ประวัติ

นางเลื่อมศรี ศรีวโรสถ เป็นบุตรนายทองรอด นางปลื้ม ภมรสูต เกิดเมื่อวันศุกร์ เดือนแปด ปีจอ ตรงกับวันที่ ๑๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๔๔๑ เมื่อเยาว์ได้ศึกษาที่โรงเรียนสตรีวิทยา พ.ศ. ๒๔๖๓ ได้ทำการสมรสกับนายแพทย์หลวง ศรีวโรสถ (ศิริ ศิริเวทิน) พ.ศ. ๒๔๖๔ มีธิดา ๑ คนแต่มีชีวิตอยู่หลังคลอดเพียง ๓๖ ชั่วโมงก็ถึงแก่กรรม หลังจากนั้นก็ไม่มีบุตรอีกเลย

นางเลื่อมศรี ศรีวโรสถ มีโรคภัยเบียดเบียนประจำตัวมานานแล้ว อาทิเช่นโรคหืด โรคความดันโลหิตสูง และโรคหัวใจ แต่อาศัยที่อยู่กับแพทย์คุณหลวงศรีวโรสถผู้สามีก็ให้การรักษาตลอดมา ไม่ปรากฏอาการที่น่ากลัวแต่อย่างใด แต่เป็นที่ทราบกันดีว่าสุขภาพไม่สมบูรณ์ ครั้งเมื่อคุณหลวงศรีวโรสถถึงแก่กรรมเมื่อ พ.ศ. ๒๔๙๗ ไปแล้ว จึงรักษาตัวเองตลอดมา โดยความช่วยเหลือของนายแพทย์ผู้คุ้นเคยบ้าง รับการรักษาจากแพทย์โรงพยาบาลบ้าง แพทย์จากคลีนิคบ้าง อาการของโรคที่เคยเป็นอยู่จึงหายไปบ้าง กำเริบบ้างเป็นครั้งคราว และเคยเข้ารับการรักษาโรคเกี่ยวกับหัวใจในโรงพยาบาลตำรวจมาครั้งหนึ่ง หลังจากนั้นก็รับแพทย์มาทำการตรวจรักษาเป็นครั้งคราวที่บ้าน

เนื่องจากนางเลื่อมศรี ศรีวโรสถ เป็นผู้ที่ไม่ชอบอยู่เฉย ๆ เพราะฉะนั้นยามว่างอยู่กับบ้านก็ชอบทำกับข้าวทำขนมแจกลูกหลานบ้าง เลี้ยงญาติ

15/03/2565

พี่น้องบ้าง ทำงานบ้านต่าง ๆ เพราะเมื่อสบายดีก็คิดว่าไม่เป็นไร ไม่สบาย ก็หยุดไป ประกอบกับอายุมากขึ้น สุขภาพก็ย่อมเสื่อมโทรมลงเป็นธรรมดา ในระยะหลังผอมลงกว่าเดิมมาก และกำลังวังชาก็ลดถอยลง เรียกได้ว่าสาม วันดีสี่วันไข้อยู่ระยะหนึ่ง จนกระทั่งปลายเดือนตุลาคมรู้สึกว่าอาการหนักกว่า ทุกครั้งที่เคยเป็น เพราะไม่สามารถลุกนั่งได้ ไม่ได้อาหาร กระสับกระส่าย จากการตรวจของนายแพทย์ลงความเห็นว่าหัวใจเต้นไม่เป็นปกติ สมควร นำส่งโรงพยาบาล จึงได้เข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า และ ก็ได้รับการดูแลรักษาอย่างดีที่สุดจากนายแพทย์และพยาบาล แต่สุดที่จะ เยียวยาได้ ในคืนนั้นเองประมาณ ๓.๐๐ ของวันที่ ๓๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๐๙ นางเลื่อมศรี ศรีวโรฬถ ก็ได้ถึงแก่กรรมด้วยความสงบ คำนวณอายุได้ ๖๙ ปี.

15/03/2565

อนุสรณ์แด่คุณยาย

คุณยายจากเราไปแล้ว หลานทั้งสามไม่มีทางตอบแทนบุญคุณของคุณยายได้อย่างใด ระหว่างที่คุณยายยังมีชีวิตอยู่ คุณยายชอบทำกับข้าวและขนมเลี้ยงเราเสมอ สิ่งที่หลานจะทำเป็นอนุสรณ์ให้แก่คุณยายที่รักได้ก็คือการจัดพิมพ์หนังสืออนุสรณ์ในในสิ่งที่คุณยายชอบ

ขอให้ดวงวิญญาณของคุณยาย จงเป็นสุขแสนสุขในสัมปรายภพ จงทุกประการเทอญ.

หลานของคุณยาย

ปฐมพร โชติศาลิกร

ปริมาณ โชติศาลิกร

เปาวเรศ โชติศาลิกร

15/03/2565

"แด่ท่าน....ผู้มีพระคุณ"

"ติ๋ว ยายไม่ตายแล้วลูก ยายยังอยู่.....อยู่เพื่อติ๋ว" พร้อมกับคำพูดนี้ท่านกอดติ๋วด้วยมืออันสั่นเทา หัวใจเต้นแรงจนเห็นได้ชัดจากอกเสื้อที่กระเพื่อมขึ้นลง น้ำตาไหลพราก... ท่านร้องไห้....เราต่างกอดกัน และร้องไห้....ร้องด้วยความดีใจตื้นตันใจโดยมิได้พูดอะไรกัน....แต่ทุกสิ่งทุกอย่างเราย่อมเข้าใจกันดี

นับเป็นเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นก่อนที่ท่านจะจากไปจากติ๋ว และทุก ๆ คนอย่างไม่มีวันกลับเพียงเดือนเดียว แต่แล้ว....ท่านก็หนีกฎแห่งการเกิด แก่ เจ็บ ตายไปไม่พ้น ท่านเริ่มป่วยด้วยโรคหัวใจซึ่งเป็นโรคประจำตัว อาการป่วยของท่านครั้งนี้ทรุดหนักลงอย่างรวดเร็วกว่าทุก ๆ ครั้งที่เป็นมาจนน่าใจหาย ติ๋วหยิบจับอะไรแทบจะไม่ถูกเลยตลอดเวลาที่ดูแลพยาบาลท่านนั้นมีอะไรหลาย ๆ อย่างทำให้ติ๋วพอจะทราบได้ว่าครั้งนี้จะเป็นครั้งสุดท้ายที่จะได้สนองพระคุณท่านและอยู่ใกล้ชิดกับท่าน และในที่สุดท่านก็จากติ๋วไปจริง ๆ....ติ๋วยืนตะลึงงันอยู่นานเท่าใดไม่ทราบ แม้จะได้เตรียมทำใจไว้แล้วเพราะความหวังที่จะให้ท่านได้อยู่กับติ๋วต่อไปนั้นดูน้อยเต็มทีก็ตาม แต่คงไม่มีใครที่จะไม่เศร้าเสียใจและอดคิดไม่ได้ว่ามันช่างรวดเร็วเกินไปสำหรับการสูญเสียครั้งยิ่งใหญ่ในชีวิตของตน

เมื่อท่านอยู่.....ทุกสิ่งทุกอย่างล้วนดูสดใส ราบรื่น และน่าชื่นชมสำหรับติ๋วไปเสียทั้งนั้น แต่พอสิ้นท่านสิ่งเหล่านั้นดูเหมือนจะสิ้นตามท่าน

15/03/2565

ไปด้วยอย่างไม่น่าเป็นไปได้....ตลอดเวลา ๑๘ ปีเต็มที่ท่านให้ความรัก ความอบอุ่น และเลี้ยงดูเอาใจใส่ต่อติ๋วนั้น ท่านเป็นทั้งคุณยาย คุณพ่อ และคุณแม่ของติ๋วในเวลาเดียวกัน ท่านมักพูดอยู่เสมอว่า "ยายตายไปก็เป็นห่วงแต่ติ๋วคนเดียวนี่แหละ เพราะคนอื่นเขาก็เป็นหลักฐานกันไปหมดแล้วไม่มีอะไรน่าเป็นห่วง และติ๋วก็ยังเป็นเด็กแล้วก็อยู่ไกลพ่อไกลแม่" แต่ติ๋วก็มิได้เฉลียวใจต่อคำพูดของท่าน เพราะยังคิดอยู่เสมอว่าคงอีกนานกว่าจะถึงเวลานั้น ที่ไหนได้.....มันจู่โจมเข้ามาหาโดยมิได้ให้เวลาตั้งตัวเตรียมจิตใจให้เข้มแข็งได้เลย ท่านจากติ๋วไปโดยที่ยังมิทันได้เห็นหรือชื่นชมกับความสำเร็จใด ๆ ของติ๋วเลย ซึ่งติ๋วหรือใคร ๆ ก็ไม่อาจยื้อยุดท่านเอาไว้ได้ และแม้แต่ตัวท่านเองที่มีกำลังใจดีเป็นเยี่ยมตลอดเวลา ๖ วันที่ท่านป่วยอยู่นั้นท่านอยู่ได้ด้วยกำลังใจโดยแท้ เพราะตลอดเวลาท่านคิดว่าคงจะมีหวังที่จะค่อยทุเลาขึ้นและจะหายในที่สุดเช่นทุกครั้งที่แล้วมา ท่านหวังว่าหมอ.....และโรงพยาบาลคงช่วยท่านได้ ท่านยังไม่อยากจากติ๋วและทุก ๆ คนไป ติ๋วเชื่อเช่นนั้น....แต่ก็ไม่มีใครสามารถช่วยท่านไว้ได้แม้แต่ตัวท่านเอง

ติ๋วขอ อธิษฐานให้ดวงวิญญาณ ของท่าน ....ผู้มีพระคุณ และเคารพรักยิ่งของติ๋ว แม้ว่าจะสถิตย์อยู่ ณ ที่ใดก็ตาม จงได้ประสบสุขตลอดกาลเทอญ.

ติ๋ว

(อัจฉรา วิวัฒวัต)

๑๙ ม.ค. ๔๐

15/03/2565

คำนำ

ตำรากับข้าวคาวหวานฉบับนี้เป็นผลการเรียนของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๒ ปีการศึกษา ๒๕๐๙ โรงเรียนมัธยมสาธิต วิทยาลัยวิชาการศึกษาปทุมวัน ได้ค้นคว้ารวบรวมขึ้นประกอบบทเรียนเรื่อง กาพย์เห่ชมเครื่อง คาว หวาน ซึ่งเป็นบทพระราชนิพนธ์ของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ฯ

ตำราเล่มนี้คงจะเป็นประโยชน์แก่ท่านผู้อ่านบ้างไม่มากก็น้อย ถ้าหากมีการผิดพลาดก็หวังว่าคงได้รับการอภัยจากท่านผู้รู้ทั้งหลายด้วย.

แผนกภาษาไทย

โรงเรียนมัธยมสาธิต วิทยาลัยวิชาการศึกษาปทุมวัน

15/03/2565

" กาพย์เห่ชมของหวาน "

สังขยาหน้าไข่คุ้น เคยมี
แกมกับข้าวเหนียวสี โศกย้อม
เป็นนัยนำวาที สมรแม่ นาแม่
แถลงว่าโศกเสมอพร้อม เพียบแอ้อกอร

สังขยาหน้าตั้งไข่ ข้าวเหนียวใส่สีโศกแสดง
เป็นนัยไม่เคลือบแคลง แจ้งว่าเจ้าเศร้าโศกเหลือ
ซ่าหริ่มลิ้มหวานล้ำ แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
วิตกอกแห้งเครือ ได้เสพย์หริ่มพิ้มเสนโรย

ลำเจียกชื่อขนม นึกโฉมฉมหอมชวยโชย
ไกลกลิ่นดื่นแดโดย โหยให้หาบุหงางาม
มัศกอดกอดอย่างไร น่าสงสัยใคร่ขอถาม
กอดเคล้นจะเห็นความ ขนมนามนี้ยังแคลง

ลุดตีนน่าชม แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแผง
โอชาหน้าไก่แกง แคลงของแขกแปลกกลิ่นอาย
ขนมจีบเจ้าจีบห่อ งามสมส่อประพิมพ์ประพาย
นึกน้องนุ่งจีบทวาย ชายพกจีบกลีบแนบเนียม

15/03/2565

รสรักยักลำนำ ประดิษฐ์นำขนมเทียน
คำนึงนิ่วนางเจียน เทียนหล่อเกลาเกลึงกลม

ทองหยิบทิพย์เทียมทัด สามหยิบชัดน่าเชยชม
หลงหยิบว่ายาดม ก้มหน้าเชินเขินขวยใจ

ขนมผิงผิงผ่าวร้อน เพียงไฟฟ่อนฟอกทรวงใน
ร้อนนักรักแรมไกล เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง

รังไรโรยด้วยแป้ง เหมือนนกแกล้งทำรังรวง
โอ้อกนกทั้งปวง ยังยินดีด้วยมีรัง

ทองหยอดทอดสนิท ทองม้วนมิดคิดความหลัง
สองปีสองปีดบัง แต่ลำพังสองต่อสอง

งามจริงจ่ามงกุฎ ใส่ชื่อดุจมงกุฎทอง
เรียมร่ำคำนึงปอง สะอื้นน้องนั้นเคยยล

บัวลอยเล่ห์บัวงาม คิดบัวกามแก้วกับตน
ปลั่งเปล่ง เคร่งยุคล สถนนุชดุจประทุม

ช่อม่วงเหมาะมีรส หอมปรากฏกลโกสุม
คิดสีสไบคลุม หุ้มห่มม่วงดวงพุดตาน

ฝอยทองเป็นยองใย เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน
คิดความยามเยาวมาลย์ เย็บชุนใช้ไหมทองจีน ฯ

15/03/2565

"สังขยา"

สังขยาหน้าตั้งไข่ ข้าวเหนียวใส่สีโศกแสดง
เป็นนัยไม่เคลือบแคลง แจ้งว่าเจ้าเศร้าโศกเหลือ

เครื่องปรุง ไข่เป็ด น้ำตาลปี๊บ มะพร้าว ใบเตยหอม

วธีทำ ต่อยไข่เป็ดใส่ชามขยำด้วยใบเตยหอม หรือตีจนขึ้นจึงใส่น้ำตาลพอหวาน มะพร้าวคั้นหัวกะทิข้น ๆ ตวงไข่กับน้ำตาลเท่า ๆ กัน ขยำด้วยใบเตยหอมจนขึ้น ใส่หัวกะทิเท่า ๆ กับไข่ เทใส่ถาดนึ่งไฟแรง ๆ

"ซ่าหริ่ม"

ซ่าหริ่มลิ้มหวานล้ำ แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
วิตถอกแห้งเครือ ได้เสพย์หริ่มพิมเสนโรย

เครื่องปรุง แป้งถั่ว ๑ ก.ก. น้ำ ๕ ๑/๒ ก.ก. มะพร้าว ๑/๔ ก.ก. น้ำดอกมะลิสด ใบเตย น้ำตาลทราย

วิธีทำ น้ำตาล เคี่ยวเป็นน้ำเชื่อมข้น ทิ้งไว้ให้เย็น มะพร้าวคั้นหัวข้น ๆ พักไว้ ตวงแป้งใส่ชามนวดกับน้ำที่ตวงไว้ ตั้งไฟกวนจนสุกใสเป็นเงา ตักใส่กระป๋องซ่าหริ่มกดให้หยดลงในน้ำเย็นตัวสั้น ๆ พอตัวแข็งดีกรองด้วยผ้าขาวบาง ห่อไว้แช่ในตู้เย็น เวลารับประทานใส่น้ำเชื่อมหยอดหัวกะทิ ใส่น้ำแข็ง

15/03/2565

"ขนมลำเจียก"

ลำเจียกชื่อขนม นึกโฉมฉมหอมขวนโขย
ไกลกลิ่นดิ้นแดโดย โหยไห้หาบุหงางาม

เครื่องปรุง มะพร้าว น้ำตาล แป้งข้าวเหนียว

วิธีทำ ข้าวเหนียวดำหรือข้าวเหนียวขาวก็ได้ แช่ให้ขึ้นน้ำดีแล้วเทลงครกตำให้ละเอียด มะพร้าวเลือกเอาที่เขียวซึ่งเรียกว่าทึนทึก มาขูดเคล้ากับน้ำตาลหม้อ ขึ้นตั้งไฟกวนไปด้วยกันจนเหนียวแล้วยกกระทะลงจากเตา ตักลงโถหรือชามไว้ ปั้นกลมๆยาวๆก็ได้ หรือจะปั้นเป็นสี่เหลี่ยมก็ได้แล้วแต่จะชอบจะห่อสี่เหลี่ยมหรือห่อยาว แต่ตัวไส้นั้นต้องลงโถหรือชามฝาอบดอกไม้ควันเทียนให้หอม เมื่อหอมดีแล้วเทแป้งลงแร่งหรือตะแกรงเล็ก ๆ ทีละเอียดก็ได้ กระทะเหล็กล้างถูให้หมดจดขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ พอกระทะร้อนจึงค่อย ๆ ร่อนแป้งลงในกระทะ พอเป็นอันกลม ๆ เล็ก ๆ อย่าให้หนานัก หยิบไส้ที่ปั้นไว้วางลงในกลางแป้งห่อพับเข้ามา ถ้าเป็นไส้สี่เหลี่ยมก็ต้องห่อพับให้เป็นสี่เหลี่ยม ถ้าไส้กลมยาวก็ให้ม้วนกลมเข้ามาทีเดียว ทำอย่างนี้จนหมดแป้ง แล้วลำดับใส่ขวดโหลหรือชามฝา อบอีกครั้งหนึ่งจึงจะหอมดีทั้งแป้งและไส้

15/03/2565

"ขนมมัศกอด"

มัศกอดกอดอย่างไร น่าสงสัยใคร่ขอถาม
กอดเคล้นจะเห็นความ ขนมนามนี้ยังแคลง

เครื่องปรุง น้ำตาลทรายละเอียด ไข่ไก่ ๕ ฟอง แป้งสาลี น้ำมันมะพร้าว

วิธีทำ ต่อยไข่ตีกับน้ำตาล ๑ ถ้วยชา ใช้ทั้งไข่แดงและไข่ขาวตีจนฟู ผสมกับแป้งสาลีคนให้เข้ากัน ให้ข้น ๆ หยอดใส่ในพิมพ์ให้เต็ม ใช้น้ำตาลทรายบดละเอียด ไข่ขาวครึ่งฟองกวนกันบีบมะนาวสักหน่อยพอขนมสุกหน้าเหลือง เอาน้ำตาลที่กวนกับไข่ทาหน้าขนม รับประทานได้

"ขนมลุดตี่ (หรือโรตี)

ลุดตี่นี้น่าชม แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแผง
โอขาหน้าไก่แกง แคลงของแขกแปลกกลิ่นอาย

เครื่องปรุง แป้งสาลี ๑/๒ ก.ก. เกลือ ๑/๘ ช.ช. เนย ๒ ขีด

วิธีทำ นวดให้เข้ากัน แล้วเติมน้ำเย็นทีละน้อย จนแป้งนุ่มปิดคลุมไว้ ๑ หรือ ๒ ช.ม. แล้วนำแป้งออกมานวดอีกจนนุ่มดี แบ่งเป็นก้อน ๆ ใช้มือคนหรือกดให้แน่น แล้วนำไปทอดในกระทะเหล็ก น้ำมันน้อย ๆ ทอดกลับไปกลับมาพอเหลือง

15/03/2565

"ขนมจีบ"

ขนมจีบเจ้าจีบห่อ งามสมส่อประพิมพ์ประพาย
นึกน้องนุ่งจีบทวาย ขายพกจีบกลีบแนบเนียน

เครื่องปรุง แป้งข้าวจ้าวอย่างดี ๓ ถ้วย แป้งท้าวยายม่อมบดละเอียด ๒ ช้อนโต๊ะ (สำหรับทำนวลเวลาปั้นไม่ให้แป้งติดมือ)

วิธีทำแป้ง ๑. นวดกับน้ำให้นุ่มเป็นก้อนกลม เจาะตรงกลางให้เป็นช่องโหว่

๒. เอาน้ำใส่กระทะทองยกขึ้นตั้งไฟ พอน้ำเดือดเอาก้อนแป้งลงต้ม เวลา ๒ นาที ตักก้อนแป้งขึ้นจุ่มลงในชามน้ำเย็นล้างเมือกแป้งออก เอาขึ้นมาบี้และนวดให้แป้งละเอียดเนียนรวมแป้งเข้าเป็นก้อนกลม เจาะตรงกลางให้เป็นช่องโหว่ต้มน้ำให้เดือดอีกครั้งหนึ่งเวลา ๓ นาที ตักขึ้นแล้วนวดเหมือนครั้งแรก

๓. เมื่อนวดแป้งละเอียดเนียนดีแล้ว ร่อนแป้งท้าวใส่ผสมลงนวดต่อไปให้เข้าเนื้อกันดี แป้งเมื่อนวดได้ที่แล้วต้องห่อใบตองไว้อย่าให้ถูกลม

เวลานวดแป้งถ้าร้อนเอามือชุบน้ำเย็นแล้วนวดต่อไป เพราะแป้งจำเป็นต้องนวด ทั้งร้อน ๆ ถ้าเย็นแป้งจะแข็งนวดไม่ละเอียด

15/03/2565

เครื่องปรุงไส้หมูหรือไส้ไก่

เนื้อหมู ๑ ก.ก. หรือไก่ ๑ ซีก หัวหอมหัวเล็ก ๑๕ หัว ถั่วลิสงคั่วป่นละเอียด ๒ ช้อนโต๊ะ ผักชี ๑๐ ราก เกลือ ๑ ช้อนชา กระเทียม ๕ กลีบ พริกไทย ๑๐ เม็ด น้ำมันหมู ๑ ช้อนโต๊ะ น้ำปลาดี น้ำตาลทราย

วิธีทำ

๑. ล้างหมูหรือไก่แล่เอาแต่เนื้อ หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ สับให้ละเอียด

๒. หัวหอมปอกเปลือกล้างน้ำ ผ่านเป็นชิ้นบาง ๆ หั่นให้ละเอียด รากผักชีหั่นให้ละเอียด โขลกรวมกันกับกระเทียม พริกไทย ละเอียดแล้วใส่เกลือโขลกรวมกันต่อไปให้เข้ากัน

๓. เอาน้ำมันหมูใส่กระทะยกขึ้นตั้งไฟ ใส่เครื่องที่โขลกไว้ผัดไปจนขึ้นกลิ่นหอม ใส่หัวหอมผัดต่อไปจนหัวหอมสุก ใส่เนื้อหมูหรือไก่ผัดต่อไปจนสุก ใส่ถั่วลิสง น้ำปลา น้ำตาล ผัดให้เข้ากันชิมรสดีแล้วยกลง

เครื่องปรุงไส้ปลา

ปลาช่อนขนาดกลาง ๑ ตัว หัวหอมเล็ก ๑๐ หัว ผักชี ๒๐ ราก พริกไทย ๑๕ เม็ด มะพร้าวขูด ๑ ถ้วย (คั้นได้น้ำกะทิ ๑/๒ ถ้วย) เกลือ ๑ ช้อนชา น้ำปลาดี น้ำตาลทรายเล็กน้อย ใบตอง ถั่วลิสงป่น ๑ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. ปลาช่อนไม่ต้องขอดเกล็ด ผ่าท้องล้างไส้พุงออกล้างน้ำ ซ้อนใบตองหลาย ๆ ชั้น เอาห่อตามยาวตามรูปปลา ใส่เตาไฟเผาไปจนกระทั่ง

15/03/2565

ปลาสุก ลอกหนังออกให้หมดแกะเอาแต่เนื้อ (ลอกหนังปลาต้องทำร้อน ๆ เพราะหนังร่อนใช้มีดกับช่อม) ใส่จานพักไว้ให้เย็นใช้หลังช่อมบี้ให้เนื้อปลาเป็นปุย

๒. หัวหอมปอกเปลือกล้างน้ำ ซอยให้เป็นฝอย รากผักชีล้างน้ำให้สะอาดหั่นให้ละเอียด โขลกรวมกันกับพริกไทยให้ละเอียด

๓. ตักน้ำกะทิประมาณ ๒ ช้อนโต๊ะ ใส่กระทะยกขึ้นตั้งไฟ พอกะทิแตกมันน้อย ๆ เอาเครื่องที่โขลกไว้ลงผัดให้กลิ่นหอมใส่หัวหอมผัดต่อไปจนหัวหอมสุก ใส่ปลา ใส่น้ำกะทิ ที่เหลืออยู่คนให้เข้ากัน ใส่ถั่วลิสงปรุงด้วยน้ำปลา น้ำตาลนิดหน่อย (เพราะกะทิมีรสหวานอยู่แล้ว) ผัดต่อไปให้เข้าเนื้อกันดี แล้วชิมรส พอดีแล้วยกลงได้

วิธีปั้นและนึ่ง

แบ่งแป้งออกแต่น้อยปั้นเป็นก้อนกลม ๆ (ใช้แป้งนวลแตะนิ้วมือสักเล็กน้อย เพื่อมิให้แป้งติดมือเวลาปั้น) วางก้อนแป้งลงในนิ้วชี้ และนิ้วกลาง หัวแม่มือแตะเบา ๆ บนก้อนแป้ง (มือซ้าย) ใช้หัวแม่มือนิ้วชี้ นิ้วกลางบีบแป้งออกไปให้บาง และยกขอบขึ้นสูง ดังนี้เรียกว่าปั้นหม้อ และจีบใช้หัวแม่มือกับนิ้วชี้ และต้องจีบเวียนเข้าหาตัวเพื่อให้นิ้วชี้อยู่ระหว่างจีบการเข้าหาตัวเมื่อจีบแล้ว ต้องเอาแป้งเข้าในวงของง่ามมือข้างซ้าย

15/03/2565

"ขนมเทียน"

รสรักยักลำนำ ประดิษฐ์นำขนมเทียน
คำนึงนิ้วนางเจียน เทียนหล่อเหลาเกลากลึงกลม

ขนมเทียนไส้เค็ม

ส่วนผสม แป้งข้าวเหนียว ๒ ๑/๒ ถ้วย น้ำตาลปี๊กเคี่ยวให้เหนียวเป็นยางมะตูม ๑ ๑/๒ ถ้วย มันเทศบดละเอียด ๑ ถ้วย ถั่วเขียวหรือถั่วทอง ๑ ๑/๒ ถ้วย มันหมูแข็ง ๑ ถ้วย หัวหอม เกลือ พริกไทยป่น ๑/๔ ช้อนชา น้ำมันหมู

วิธีทำ เคี่ยวน้ำตาลให้เป็นยางมะตูม แล้วยกลงใส่แป้งคนให้ทั่ว ทั้งที่น้ำตาลยังร้อน ๆ ทิ้งไว้ให้เย็นหรือจะเก็บค้างคืนไว้ก็ได้ เวลาจะห่อเอาแป้งมันเทศบดใส่ลงในแป้งนวดให้เข้ากัน

ถั่วแช่น้ำให้เปลือกล่อน ต้มหรือนึ่งให้สุกบุบให้แหลก หอมหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ มันหมูแข็งหั่นเหมือนหัวหอม เอาน้ำมันหมูที่หั่นแล้วลงกระทะ ผัดพอน้ำมันออกเอาหัวหอมผัดพอตายนึ่ง เอาถั่วลงใส่ผัดต่อไป ใส่เกลือ พริกไทย ชิมให้มีรสค่อนข้างเค็ม เย็นแล้วปั้นเป็นก้อนกลม ๆ สำหรับทำไส้ใน ตอนที่จะห่อต้องทาน้ำมันหมูเสียก่อน เวลานึ่งใช้เวลา ๒๕–๓๐ นาที ต้มน้ำให้เดือดเสียก่อนจึงนึ่งขนม

15/03/2565

ขนมเทียนสลัดงา

ส่วนผสม มะพร้าวขูดด้วยกระต่ายจีน ๑ ๑/๒ ถ้วย น้ำตาลทรายขาว ๑ ๑/๒ ถ้วย น้ำ ๑/๔ ถ้วย แป้งข้าวเหนียว ๑ ๑/๒ ถ้วย (แป้งโม่เอง) น้ำตาลเชื่อมไว้สำหรับแตะมือเวลาหยิบแป้ง งาราว ๑ ถ้วย ใบตอง

วิธีทำ ๑. ล้างงาให้สะอาดใส่กระชอนผึ่งแดดให้สะเด็ดน้ำ ใส่กระทะคั่วไฟอ่อน ๆ ให้หอม

๒. มะพร้าว น้ำตาล น้ำรวมกันในกระทะทอง ใช้มือนวดไปประมาณ ๓ นาที ยกขึ้นตั้งไฟ (ใช้ไฟอ่อน) กวนไปจนเหนียวปั้นได้ยกลง

๓. น้ำลอยดอกมะลิหรือน้ำเปล่า ๑/๔ ถ้วย น้ำตาลทราย ๒ ช้อนโต๊ะผสมกัน ใส่ลงในแป้งนวดให้เข้ากัน ใส่ชาม ใส่รังถึง นึ่งเวลา ๓๐ นาที ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น

๔. งาใส่ถาดหรือจานแบนๆ ปั้นหน้ากระฉีกเป็นก้อนกลมๆ เล็ก ๆ ใบตองเจียนเป็นรูปกลมกว้างประมาณ ๔ ๑/๒ นิ้ว เอานิ้วมือแตะน้ำตาลเชื่อมหยิบแป้งที่นึ่งแล้ว โตขนาดพอที่จะหุ้มไส้ แผ่แป้งออกเอาไส้ใส่ เอาแป้งหุ้มให้มิด ใช้นิ้วคลึงให้กลม เกลือกลงในงาให้ทั่ว ห่อใบตอง (ใช้ใบตองชั้นเดียว)

15/03/2565

ขนมเทียนแก้ว

ส่วนผสม เม็ดบัวหรือถั่วทอง ถั่วเขียวต้มสุก บดหรือตำให้ละเอียด ๒ ถ้วย น้ำตาลทรายขาว ๑—๑ ๑/๒ ถ้วย หัวกะทิ ๑/๒ ถ้วย น้ำลอยดอกมะลิหรือน้ำเปล่านิดหน่อย พอน้ำตาลละลาย แป้งถั่ว ๑ ถ้วย น้ำตาล ๖ ถ้วย (ทำแป้งทีละ ๑/๒ ส่วน) ใบตอง ไม้กลัด

วิธีทำ ๑. กวนไส้อย่างเดียวกันกับลูกชุบหรือเม็ดขนุน

๒. ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ เล็ก ๆ มีขนาดเท่ากัน ใบตองล้างให้สะอาด เช็ดให้แห้งเจียนเป็นรูปกลม และกว้างขนาด ๒ ๑/๒ "

๓. แป้งละลายกับน้ำตาล ๑/๒ ถ้วย ใส่กระทะทองยกขึ้นตั้งไฟ (ไฟอ่อน) ใช้ไม้พายกวนจนแป้งสุก ยกลง

๔. หยิบใบตอง (ใช้ใบตองชั้นเดียว) ทำเป็นรูปกรวย ตักแป้งหยอดหยิบไส้ใส่ ตักแป้งหยอด พับห่อ

ต้องทำเร็วก่อนที่แป้งจะแข็ง หรือเอากระทะที่ใส่แป้ง แช่น้ำร้อนไว้

15/03/2565

"ทองหยิบ"

ทองหยิบทิพย์เทียมทัด สามหยิบชัดน่าเชยชม
หลงหยิบว่ายาดม ก้มหน้าเมินเขินขวยใจ

เครื่องปรุง ไข่เป็ด ๒๐ ฟอง หรือจะมากกว่านั้นก็ได้ น้ำตาลทราย

วิธีทำ เอาไข่เป็ดมาต่อยอย่าให้ไข่แดงแตก แยกเอาไข่ขาวออกต่างหาก เอามือเจาะไข่แดงรีดข้างในไข่แดง ข้างนอกนั้นเอาออกปนกับไข่ขาวเสีย แล้วจึงเอาน้ำไข่แดงที่รีดไว้นั้น ถ้าจะทำมากต้องชักเอาลงอ่างหรือชามใหญ่ ๆ เอาไม้ทำ ๔ แฉกเข้า มีคันขึ้นมาเอาเชือกร้อยไม้นั้นชักไปชักมาจนไข่ขึ้นฟู ระวังอย่าให้ขึ้นเลยไปคะเนดูแต่พอดี จึงเอาน้ำตาลมาเชื่อมให้ข้น แต่อย่าให้ถึงแก่เป็นยางมะตูม ตั้งไฟให้เดือด แล้วยกลงเอาช้อนตักไข่ที่ชักไว้นั้น หยอดลงพอเป็นอันกลม ๆ เล็ก ๆ อย่าให้มากนักยกขึ้นตั้งบนไฟจนไข่นั้นสุก เอาไม้ปากเป็ดช้อนกลับหน้าลงพอน้ำตาลเดือดไข่สุกก็ใช้ได้ ยกลงตักวางในจานใหญ่ ๆ จึงเอามือหรือตะเกียบก็ได้ หยิบทั้งกำลังร้อน ๆ ให้เป็น ๓ หรือ ๕ หยิบ (ซึ่งเรียกว่าดอกจอก) ก็ตามแต่จะชอบใจ วางลงในถ้วยจีบเล็ก ๆ ให้ตายตัว ถ้ายังแข็งอยู่ไม่อุ้มน้ำตาลก็ดี ก็ชักไข่ไปอีกหน่อยหนึ่ง ถ้านุ่มอุ้มน้ำตาลดีแล้วเป็นใช้ได้ น้ำตาลแก่หน่อยหนึ่งดี เอาไว้ได้นาน

15/03/2565

"ขนมผิง"

ขนมผิงผิงผ่าวร้อน เพียงไฟฟอนฟอกทรวงใน
ร้อนนักรักแรมไกล เมื่อไรเห็นจะเย็นทรวง

เครื่องปรุง แป้งสิงคโปร์ ๒ ถ้วย น้ำตาลทราย ๑ ถ้วย หัวกะทิ ๑/๒ ถ้วย ไข่ไก่ขนาดเล็ก ๑ ฟอง น้ำมันหมูสำหรับทาถาด

วิธีทำ เอาน้ำมันหมูทาถาดให้ทั่ว เคี่ยวกะทิกับน้ำตาลจนข้น ยกลงร่อนแป้งใส่คนให้เข้ากัน (คนแรง ๆ และเร็ว) ต่อยไข่ใส่ลงไปและนวดต่อไปจนขึ้น ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ เล็ก ๆ ขนาดเท่า ๆ กัน วางเรียงในถาด เข้าเตาอบผิงไฟจนสุก

"ขนมรังไร (เรไร)"

รังไรโรยด้วยแป้ง เหมือนนกแกล้งทำรังรวง
โอ้อกนกทั้งปวง ยังยินดีด้วยมีรัง

เครื่องปรุง แป้งข้าวจ้าว ๑ กล่อง แป้งข้าวเหนียว ๒ ช้อนโต๊ะ หัวกะทิ ๒ ถ้วย งาดำ ๑ ช้อนโต๊ะ มะพร้าว ๑ ซีก เกลือ น้ำตาลทราย

วิธีทำ นวดแป้งทั้งสองรวมกันจนอ่อนนุ่ม ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ต้มให้น้ำเดือด ๓ นาที ตักขึ้นนวดทั้งกำลังร้อน ๆ ให้หมดเม็ด แล้วปั้นเป็นก้อนวงแหวน ต้มในน้ำเดือดอีก ๓ นาที

15/03/2565

นวดอีกหมั่นใช้มือชุบกะทิบ่อย ๆ นวดจนแป้งนุ่มเหนียวดี ใช้กะลามะพร้าวเจาะรูเล็ก ๆ กดขนมให้ขึ้นเป็นเส้น ๆ ใช้ช้อนชุบกะทิตั้งขึ้นวางเรียงในลังถึง นึ่งประมาณ ๗ นาที กะทิที่เหลือตั้งไฟให้เดือด เมื่อขนมสุกใช้กะทิพรมให้ทั่ว ล้างงาดำให้หอมเหลืองใส่ในครกบ่นผสมด้วยน้ำตาล เกลือ มะพร้าวซีก ล้างน้ำขูดด้วยฝาเบียร์ใช้โรยหน้า

"ขนมทองหยอด"

ทองหยอดทอดสนิท ทองม้วนมิดคิดความหลัง
สองปีสองปีดัง แต่ลำพังสองต่อสอง

เครื่องปรุง ไข่แดงดีให้ฟู ๓๐ ฟอง แป้งข้าวจ้าวชนิดผงที่ดีที่สุด นำมาร่อนและอบด้วยกระด้งงาเทียน มะลิ น้ำตาลเชื่อมแล้วข้นๆ ประมาณ ๖ ถ้วย (ใช้น้ำตาลประมาณ ๒ ก.ก. น้ำสุก ๔ ถ้วย) น้ำตาลที่เชื่อมใส ๆ แล้วประมาณ ๔ ถ้วย (ใช้น้ำตาล ๑ ก.ก. น้ำสุก ๗ ถ้วย)

ภาชนะ กระทะทอง หรือหม้อตื้นๆ ใส่น้ำตาลเชื่อมที่มีฝาปิดสนิทใส่น้ำเชื่อมชนิดใส สำหรับลอยทองหยอดที่สุกแล้ว

วิธีทำน้ำตาล ผสมไข่สะอาดแล้ว ๒ ฟอง กับไข่ขาว ๒ ฟอง และน้ำตามส่วนที่กำหนดข้างบนพร้อมด้วยน้ำตาลที่จะใช้คนด้วยก้นหรือใช้ไม้ตีไข่ก็ได้ ประมาณ ๒–๓ นาที นำขึ้นตั้งไฟ

15/03/2565

กลาง ๆ ให้น้ำเดือดสักประมาณ ๑๐ นาที ยกลงกรองด้วยผ้าหนา ๆ

วิธีทำ ตั้งกระทะเชื่อมน้ำตาลอย่างข้น ใช้ไฟกลาง ๆ ตวงไข่ที่ตีฟู ๑ ถ้วย ผสมแป้งข้าวจ้าวที่เตรียมไว้ ๓ ช.ต. คนกันให้เข้ากันจริง ๆ ใช้ช้อนชา ๒ คัน คันหนึ่งตักไข่ด้วยปลายช้อนมากน้อยตามแต่ความต้องการ แล้วใช้ช้อนชาอีกคันหนึ่งตักไข่หยอดลงในกระทะน้ำตาล เมื่อหยอดเม็ดสุดท้ายก็รอประมาณ ๓ นาทีแล้วจึงตักขึ้นลอยน้ำเชื่อมใสที่เตรียมไว้ เมื่อเย็นแล้วจึงอบด้วยควันเทียน ดอกมะลิ และดอกกระดังงาตามแต่ความต้องการของเรา

"ขนมทองม้วน"

ทองหยอดทอดสนิท ทองม้วนมิดคิดความหลัง
สองปีสองปีดัง แต่ลำพังสองต่อสอง

เครื่องปรุง แป้งสาลี ๑ ก.ก. มะพร้าว ๑ ก.ก. ไข่เป็ด ๒ ฟอง น้ำตาลทราย ๓/๔ ก.ก. น้ำมันหมูเล็กน้อย

วิธีทำ คั้นกะทิด้วยน้ำ ๔ ก.ช. ผสมแป้งกับน้ำตาลให้เข้ากัน ต่อยไข่ใส่และตีให้ขึ้นใส่ลงทั้งกะทินวดให้เข้ากันจนน้ำตาลหมดเมล็ด น้ำมันทาพิมพ์ แล้วตั้งหยดพิมพ์ผึ่งให้เหลืองทั้งสองข้าง ลอกออกม้วนหรือพับจัดใส่โหลใช้ได้

15/03/2565

"ขนมจ่ามงกุฎ"

งามจริงจ่ามงกุฎ ใส่ชื่อดุจมงกุฎทอง
เรียมรำคำนึงปอง สะอิ้งน้องนั้นเคยยล

เครื่องปรุง แป้งข้าวจ้าว ๖ ช.ต. แป้งข้าวเหนียว ๑๒ ช.ต. มะพร้าวขูดแล้ว ๑ ก.ก. น้ำดอกไม้สด น้ำมันหมู น้ำตาลเชื่อม ๑๒ ช.ต. ใบตองอ่อน

วิธีทำ แป้งข้าวจ้าวใส่อ่าง แป้งข้าวเหนียว ๓ ช.ต. ใส่ในอ่างแป้งข้าวจ้าว เคล้าให้ทั่ว น้ำดอกไม้สดผสมลงทีละนิดแล้วนวดแป้งให้เข้ากัน ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ต้มให้เหลือเท่าเส้นตอกเอาลงมานวดให้เหนียว แล้วปั้นยาว ๆ เล็ก ๆ ตัดเป็นท่อน ๆ ผึ่งพอหมาด เอาน้ำมันหมูใส่กระทะมาก ๆ ตั้งไฟให้ร้อน เอาแป้งที่ผึ่งไว้ลงทอดให้เหลืองและกรอบดี ตักขึ้นให้เสด็จน้ำมัน มะพร้าวขูดแล้วใส่อ่างเอาน้ำดอกไม้สดใส่ลงคั้นให้ข้น ๆ ใส่กระทะทอง แป้งข้าวเหนียว ๑ ช.ต. ผสมลงในกระทะทอง

น้ำเชื่อมใส่ลงพรมละลายให้เข้ากัน กะเอาให้เหลวมากสักหน่อย ยกขึ้นตั้งไฟคอยกวนไว้อย่าให้เป็นลูก กวนไปจนข้นเป็นเงา น้ำกะทิออกมาจนเป็นก้อนกลมยกลง เอาเม็ดแป้งที่ทอดไว้เทลงกวนให้เข้ากันแล้วปั้นเป็นก้อนกลมๆ ก้อนละคำ

15/03/2565

ใบตองล้างและเช็ดให้แห้ง เอาเตารีด ๆ ให้แห้ง ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยม เอาขนมวางต่อเป็นรูปสี่เหลี่ยมหรือสามเหลี่ยมก็ได้ วางเรียงในตะแกรง นำออกตากแดด ให้ข้างนอกเป็นเกล็ด ส่วนข้างในเยิ้มจึงจะดี

"ขนมบัวลอยแก้ว"

บัวลอยเล่ห์บัวงาม คิดบัวกามแก้วกับตน
ปลั่งเปล่งเคร่งยุคล สถนนุชดุจประทุม

เครื่องปรุง แป้งมัน ๑/๒ ก.ก. น้ำตาลทรายขาว ๑/๒ ก.ก. มะพร้าว ๑/๔ ก.ก. น้ำลอยดอกมะลิ เม็ดบัวต้ม ๑/๒ ก.ก.

วิธีทำ ต้มน้ำให้เดือด ตักใส่ในอ่างแป้งใช้พายคนพออุ่นนวดให้เหนียวตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ลวกในน้ำเดือดแล้วชุบในน้ำเย็น พักไว้ละลายแป้งใส ๆ ด้วยน้ำลอยดอกมะลิใส่น้ำตาลพอหวาน ตั้งไฟพอเดือดใส่แป้งที่หั่นไว้ และเม็ดบัวต้มหั่นบาง ๆ ยาว ๆ ใส่ลงถ้วยเวลารับประทานหยอดหัวกะทิ

"ขนมช่อม่วง"

ช่อม่วงเหมาะมีรส หอมปรากฏกลโกสุม
คิดสีสไบคลุม หุ้มห่อม่วงดวงพุดตาน

ส่วนผสม แป้งข้าวจ้าว ๑ ถ้วย เกลือป่นเล็กน้อย แป้งท้าวยายม่อม

15/03/2565

๑ ช้อนโต๊ะ แป้งมัน ๑ ช้อนโต๊ะ (สำหรับทำนวลเวลาปั้นไม่ให้ติดมือ) ดอกอัญชัญ ๒๐ ดอก มะนาว ๑ ลูก มะพร้าว ๑ ถ้วย (คั้นได้หัวกะทิ ๑/๒ ถ้วย)

เครื่องปรุงหน้ากะฉีก

มะพร้าวขูดกระต่ายจีน ๑ ถ้วย น้ำตาลปี๊บ ๑/๔ ถ้วย ถั่วเขียวถั่วเลาะ ๑ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ เอามะพร้าวน้ำตาลทรายผสมกันกวนจนเหนียว ใส่ถั่วเลาะคนให้ทั่วยกลงทิ้งไว้ให้เย็น

เครื่องปรุงไส้พิก

ชิ้นพิกฉาบหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ๑ ช้อนโต๊ะ เกลือป่นนิดหน่อย หัวกะทิ ๑/๔ ถ้วย

วิธีทำ เอาหัวกะทิหั่นกับเครื่องที่เตรียมไว้ ใส่เกลือให้รสพอดียกลงทิ้งไว้ให้เย็น

วิธีทำแป้ง

๑. เอาดอกอัญชัญแช่น้ำร้อน ๑ ช้อนโต๊ะ บีบมะนาวลงไปในน้ำดอกอัญชัญนิดหน่อย พอเป็นสีม่วง

๒. นวดแป้งกับน้ำอุ่น ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ เจาะตรงกลางให้เป็นช่องโหว่

๓. เอาน้ำใส่กระทะยกขึ้นตั้งไฟ พอน้ำเดือดเอาก้อนแป้งลงต้มประมาณ ๒ นาที ตักก้อนแป้งขึ้นจุ่มในชามน้ำเย็น ล้าง

15/03/2565

เมื่อกแป้งออกเอาขึ้นมาปั้น และนวดให้แป้งละเอียดเนียน รวมแป้งเป็นก้อนกลมเจาะตรงกลางให้เป็นช่องโหว่ ต้มน้ำให้เดือดอีกครั้งหนึ่งราว ๓ นาที ตักขึ้นแล้วนวดเหมือนครั้งแรก

๔. เมื่อนวดแป้งละเอียดเนียนดีแล้ว เทน้ำตอกอัญชัญลงนวดให้เข้ากันดี เมื่อนวดได้ที่แล้วต้องใช้ผ้าหรือใบตองห่อไว้อย่าให้ถูกลม

วิธีปั้น แบ่งแป้งออกเต่น้อย ปั้นเป็นก้อนกลม ๆ เล็ก ๆ ใช้แป้งนวลแตะนิ้วมือเล็กน้อยเพื่อกันแป้งติดมือเวลาปั้น ในเวลาปั้นทำแป้งเป็นรูปหม้อเหมือนขนมปังสิบ ห่อด้วยไส้หน้ากะทิหรือไส้ฟักจับริมให้รอบ ใส่รังถึงนึ่งประมาณ ๒๐ นาที เอาน้ำพรมปิดฝาไว้อีก ประมาณ ๒ นาที ยกลง เอากะทิผสมเกลือเล็กน้อยพรมบนตัวขนม ตักใส่จาน

"ขนมฝอยทอง"

ฝอยทองเป็นของใย เหมือนเส้นไหมไข่ของหวาน
คิดความยามเยาวมาลย์ เย็บขุนใช้ไหมทองจีน

เครื่องปรุง ไข่เป็ด ๑๕ ฟอง หรือจะมากกว่านั้นก็ตามแต่จะชอบ น้ำตาลทราย ๑/๓ กก.

วิธีทำ เอาไข่เป็ดต่อยเอาแต่ไข่แดง แยกไข่ขาวออกต่างหาก ช้อน

15/03/2565

เอาแต่ไข่แดงเป็นลูก ๆ เทลงในผ้าขาวบาง รีดเอาแต่น้ำไข่แดง จึงเทเอาไข่ขาวที่อยู่ในเปลือกไข่เรียกว่าน้ำค้างรวมลงในไข่แดง (หรือจะช้อนเอาไข่ขาวที่ใส่รวมลงด้วยกันสักนิดหน่อยก็ได้) คนให้เข้ากันจึงเอาใบตองทำกรวย ตัดช่องเล็ก ๆ อย่าให้โตนัก คะเนดูพอเส้นงาม หรือจะเอาเหล็กวิลาศทำกรวยก็ได้ แล้วเอาน้ำตาลเชื่อมลงในกระทะทองใช้น้ำมากสักหน่อยตั้งขึ้นบนไฟจนน้ำตาลเดือดพลุ่ง แต่อย่าให้ข้นเท่าน้ำตาลทองหยิบให้อ่อนกว่า ต้องให้ไฟแรงน้ำตาลเดือดพลุ่ง ๆ เส้นจึงจะเสมอดี จึงตักไข่ลงกรวยโรยเป็นวงกลมไปตามวงกระทะ ถ้าจะทำลูกเล็ก ๆ ก็โรยคะเนพอลูก เอานิ้วมืออุดรูกรวยเสียอย่าให้หยด จึงเอาไม้แหลมช้อนเข้าที่เส้น ไข่ที่สุกแล้วลอยขึ้นมาพับเข้าให้เป็นลูกเล็ก ๆ เฉพาะคำ ๆ หนึ่ง ถ้าจะใช้ตามสามัญโรยลงมาก ๆ จนหมดกรวยที่บรรจุไว้เต็ม ไข่ลอยแล้วพอน้ำตาลจับเส้นเอาไม้ช้อนขึ้นใส่ชามไว้ เมื่อเวลาจะจัดลงจานก็ชี้เป็นฝอย ๆ จัดประดับลงจานไปรับประทานได้

15/03/2565

"กาพย์เห่ชมเครื่องคาว"

มัสมั่นแกงแก้วตา หอมยี่หร่ารสร้อนแรง
ชายใดได้กลิ่นแกง แรงอยากให้ใฝ่ฝันหา
ยำใหญ่ใส่สารพัด วางจานจัดหลายเหลือตรา
รสดีด้วยน้ำปลา ญี่ปุ่นล้ำยำยวนใจ
ตับเหล็กลวกหล่อนต้ม เจือน้ำส้มโรยพริกไทย
โอชาจะหาไหน ไม่มีเทียบเปรียบมือนาง
หมูแนมแหลมเลิศรส พร้อมพริกสดใบทองหลาง
พิศห่อเห็นรางชาง ห่างห่อหวนป่วนใจโหย
ก้อยกุ้งปรุงประทิ่น วางถึงลิ้นดิ้นแดโดย
ชลทิพย์หยิบมาโปรย ฤๅจะเปรียบเทียบทันขวัญ
เทโพพื้นเนื้อท้อง เป็นมันย่องล่องลอยมัน
น่าชดรสครามครัน ของสวรรค์เสวยรมย์
ความรักยักเปลี่ยนท่า ทำน้ำยาอย่างแกงชม
กลอ่อมกล่อมเกลี้ยงกลม ชมไม่วายคลับคล้ายเห็น
ข้าวหุงปรุงอย่างเทศ รสพิเศษใส่ลูกเอ็น
ใครหุงปรุงไม่เป็น เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ทำ

15/03/2565

เหลือรู้หมูป่าต้ม แกงขั้วส้มใส่ระกำ
รอยแจ้งแห่งความขำ ช้ำทรวงเศร้าเจ้าตรากตรอม
ช้าช้าพล่าเนื้อสด ฟุ้งปรากฏรสหื่นหอม
คิดความยามถนอม สนิทเนื้อเจือเสาวคนธ์
ล่าเตียงคิดเตียงน้อง นอนเตียงทองทำเมืองบน
ลดหลั่นชั้นชอบกล ยลอยากนิทรคิดแนบนอน
เห็นหรุ่มรุมทรวงเศร้า รุ่มรุ่มเร้าคือไฟฟอน
เจ็บไกลใจอาวรณ์ ร้อนรุ่มรุ่มกลุ้มกลางทรวง
รังนกนึ่งน่าชุด โอชารสกว่าทั้งปวง
นกพรากจากรังรวง เหมือนเรียมร้างห่างห้องหวน
ไตปลาเสแสร้งว่า ดุจวาจากระบิดกระบวน
ใบโศรกบอกโศรกครวญ ให้พี่เศร้าเจ้าดวงใจ

15/03/2565

แกงมัสมั่นไก่

มัสมั่นแกงแก้วตา หอมยี่หร่ารสร้อนแรง
ขายใดได้กลิ่นแกง แรงอยากให้ใฝ่ฝันหา ฯ

เครื่องประกอบ ไก่ขนาดกลาง ๑ ตัว มะพร้าวขูดแล้ว ๓/๔ กิโลกรัม มันฝรั่งหัวกลมเล็กขนาดเท่า ๆ กัน ๒๐ หัว หัวหอมฝรั่งขนาดเล็กมาก ๑๐ หัว หรือหัวหอมแห้งขนาดใหญ่ ๒๐–๓๐ กลีบ ถั่วยี่สงถั่วพอสมควร ลูกกระวาน ๕ ลูก ใบกระวาน ๓ ใบ กานพลู ๕ ดอก อบเชย ๑ ชิ้น เครื่องน้ำพริก พริกแห้ง ๑๐–๑๒ เม็ด หอมแห้ง ๗ กลีบ กระเทียมแห้ง ๕ หัว ข่า ๓ แว่น ตะไคร้หั่นละเอียด ๑ ช้อนคาว พริกไทย ๑๕ เม็ด เมล็ดผักชี ๑ ช้อนคาว เมล็ดยี่หร่า ๑ ช้อนหวาน เมล็ดกระวาน ๕ เมล็ด เมล็ดจันทร์เทศป่นแล้ว ๑/๒ ช้อนชา เกลือเม็ดพอสมควร กับส้มมะขามเปียก ๑ ฝัก ส้มซ่า ๑ ผล หรือสับปะรดคั้นเอาแต่น้ำให้ได้ ๒ ช้อนคาว น้ำปลา น้ำตาลหม้อ น้ำมันหมูพอสมควร

การเตรียม ทำไก่เป็นท่อน ๆ ทั้งกระดูก (ตัวละ ๘–๑๐ ท่อน) ถ้ามีเครื่องในตัดชิ้นโต ๆ มะพร้าวคั้นกะทิให้ได้น้ำประมาณ ๕–๖ ถ้วย มันและหอมปอกไว้ทั้งหัว ถั่วยี่สงลอกเปลือกไว้ คั่วเครื่องเทศทั้งหมด อบเชยป่น แล้วตำน้ำพริก คั้นน้ำส้มต่าง ๆ ไว้

15/03/2565

วิธีทำ ตั้งกระทะใส่น้ำมันหมูเล็กน้อย ใส่ชิ้นไก่กับมันฝรั่งลงทอดพอเหลืองเกรียม จึงใส่ในหม้อกะทิเคี่ยวไปจนกะทิแตกมันแล้วตักขึ้น ผัดน้ำพริกพอสุกหอม ราดน้ำปลาเล็กน้อยแล้วจึงตักใส่ในหม้อกะทิ ปรุงด้วยน้ำปลา น้ำส้มมะขามเล็กน้อย กับลูกกระวานทั้งลูก (บีบให้ปลือกแตก) ใบกระวาน กานพลู อบเชยทั้งท่อน พอเนื้อและมันสุกจึงใส่หอมและถั่ว แล้วเคี่ยวไปอีกสักครู่ จนเปื่อยสุกทั่วกัน ใส่น้ำส้มซ่าหรือสัปปะรดแล้วยกลง

ยำใหญ่

ยำใหญ่ใส่สารพัด วางจานจัดหลายเหลือตรา
รสดีด้วยน้ำปลา ญี่ปุ่นล้ำยำยวนใจ ฯ

เครื่องประกอบ เนื้ออกไก่ ๑ ซีก กุ้งใดราว ๓-๔ ตัว เนื้อหมู ๑/๘ กิโลกรัม หนังหมูสด ตับหมูพอควร หัวใจหมู ๑ อัน ปลาหมึกแห้ง ๑ ตัว กุ้งแห้ง ๑/๔ ถ้วย ไข่เป็ด ๓ ฟอง เต้าหู้เหลือง ๑ อัน ฟองเต้าหู้ เห็ดหูหนู วุ้นเส้น กระเทียมดองพอสมควร หัวผักกาดขาว ๑ หัว แตงกวา ๕-๖ ผล หอมฝรั่ง ๒ หัว ต้นหอม ถั่วงอก พริกชี้ฟ้าสดสีต่าง ๆ กระเทียมแห้ง ผักชีพอควร กับเครื่องปรุงน้ำคลุกยำ คือ น้ำปลาญี่ปุ่น น้ำปลาดี น้ำส้ม มะนาว น้ำตาลทราย เกลือป่นเล็กน้อย

15/03/2565

การเตรียม เนื้อไก่ลวกให้สุกฉีกเป็นฝอยหยาบ กุ้งต้มหั่นยาว ๆ เล็ก ๆ แกะเนื้อในหัวกุ้งหั่นด้วย เนื้อหมูต้มสุกหั่นฝอยยาว หนังหมูต้มให้เปื่อยหั่นแฉลบบาง ๆ ตับ หัวใจ ต้มแล้วหั่นยาวๆ เช่นเดียวกัน ปลาหมึกนึ่งหรือต้มสุกหั่นฝอยแช่น้ำให้นุ่ม กุ้งแห้งล้างสะอาดตัดให้เล็กลง ไข่ต้มสุกแข็ง หั่นตามยาว ๒ ฟอง ต่อยออกดีให้เข้ากันกรอกในกระทะบาง ๆ แล้วม้วนหั่นฝอย ๑ ฟอง เต้าหู้หั่นฝอยหยาบ ๆ ฟองเต้าหู้ลวกสุกตัดเป็นท่อนสั้น ๆ เห็ดหูหนูล้างตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ลวกให้สุก วุ้นเส้นลวกแล้วตัดเป็นท่อนสั้น ๆ กระเทียมดองซอยตามยาว หัวผักกาดหั่นแฉลบบางๆ แช่น้ำเกลือไว้ แตงกวาหั่นแฉลบหลีกไส้ หอมฝรั่งหั่นตามยาวเป็นฝอยหยาบ ๆ ต้นหอม ตัดเป็น ท่อนสั้น จักหัวท้าย ให้เป็น ฝอย ถั่วงอกเด็ดหางลวกพอสุก พริกสดหั่นฝอยยาว ผักชีแช่น้ำล้างทับทิมทั้งต้นรวมกับใบหอมแล้วเด็ดใบไว้ รากหั่นละเอียดตำกับกระเทียมและพริกแดง (แกะเมล็ดออกล้างให้หายเผ็ดก่อน)

วิธีทำ ผสมน้ำ คลุกด้วย เครื่องปรุง ที่กล่าวนั้น กับรากผักชี ที่ตำไว้ ปรุงให้รสแหลมจัดมากๆ แล้วจัดของลงจานเมื่อรับประทานจึงยำ

15/03/2565

แกงเช่งจี๊ตับเหล็ก

ตับเหล็กลวกหล่อนต้ม เจือน้ำส้มโรยพริกไทย
โอฬาจะหาไหน ไม่มีเทียบเปรียบมือนาง ฯ

เครื่องประกอบ กระดูกไก่ หรือหมูพอควร เช่งจี๊ ๑ อัน ตับเหล็กหมู ๑ อัน เนื้อหมู ๑/๘ กิโลกรัม มันหมูแข็งเล็กน้อย ข่า ๑ แว่นบาง ๆ ขิงสด กระเทียมแห้ง ต้นหอม ผักชี พริกไทย น้ำปลาดี น้ำส้ม น้ำตาลทราย น้ำมันหมูพอควร

การเตรียม กระดูกไก่ทุบต้มเป็นน้ำสต๊อก ถ้าเป็นกระดูกหมูสับต้มแล้วกรองให้ใสใช้เป็นน้ำแกง เช่งจี๊ผ่าแหวะเอาสาบตรงกลางออกเสีย หั่นขวางบาง ๆ ชาวกับน้ำเกลือ แล้วลวกน้ำร้อนใส่ขิงให้หายคาว แช่ในน้ำเย็นไว้ ตับเหล็กลวกพอสุก หั่นชิ้นบางยาว ๆ เนื้อหมูแบ่งสับใส่รากผักชี พริกไทยตำเป็นบะช่อบ้าง หั่นชิ้นบาง ๆ เล็ก ๆ ไว้บ้าง มันแข็งลวกแล้วหั่นฝอยยาว ต้นหอมตัดสั้น ๆ ใช้แต่ตอนล่าง ถ้าใหญ่ผ่า ๒ หรือ ๔ ผักชีเด็ดใบไว้ รากหั่นละเอียดตำกับพริกไทย แบ่งใส่กระเทียมและข่าบ้าง กระเทียมทุบแล้วสับหยาบ ๆ แบ่งไว้ตำบ้าง

วิธีทำ ตั้งกระทะใส่น้ำมันหมูเล็กน้อย เจียวกระเทียมที่หั่นไว้แล้วตักขึ้น เหลือนั้นใส่รากผักชีที่ตำกับข่าลงผัดพอหอม ใส่

15/03/2565

เนื้อหมูที่หั่นลงรวนแล้วใส่ในน้ำสต๊อกที่กรองไว้ ตั้งไฟพอเดือด จึงใส่เนื้อหมูบะช่อลงคนให้กระจายเป็นก้อนโต หรือจะแบ่งใส่ทีละก้อนก็ได้ กับตับหมูและมันหมูที่หั่นนั้นปรุงด้วยน้ำปลาดีเหยาะน้ำส้มและน้ำตาลเล็กน้อยพอสุก ใส่ใบหอมะแล้วจึงยก ใส่เซ่งจี๊ภายหลัง

หมูแนมแข็ง

หมูแนมแหลมเลิศรส พร้อมพริกสดในทองหลาง
พิศท่อเห็นรางขาง ท่างท่อหวนป่วนใจไหย ฯ

เครื่องประกอบ เนื้อหมูแดง ๑/๒ กิโลกรัม หนังหมูสดพอสมควร ข่าอ่อน ๕ แว่น เกลือป่นพอควร แป้งแดงป่นแล้ว ๑ ช้อนหวาน น้ำผึ้ง ๑ ช้อนหวาน ข้าวคั่วป่นกับหอมแห้ง กระเทียมดอง ส้มซ่า มะนาว พริกชี้ฟ้าสดสีต่างๆ ใบผักกวดหอม ใบทองหลางไทย ใบตองพอควร

การเตรียม แล่เนื้อหมูออกให้หมดผังผืด แล้วเอาลงโขลกตำให้เป็นปุยบีบน้ำมะนาวลงขยำจนเนื้อหมูสุก ใส่ผ้าขาวบีบคั้นให้แห้งน้ำ หนังหมูต้มน้ำเกลือให้สุกมากๆ แล่แฉลบบางๆ แล้วหั่นฝอยยาวราว ๒ ซ.ม. ลวกน้ำร้อนอีกทีแล้วล้างด้วยน้ำเย็น บีบน้ำมะนาวลงพอกให้ขาว ผึ่งพอแห้ง แล้วเคล้าผงข้าวคั่ว

15/03/2565

ไว้ ตำข่ากับเกลือให้ละเอียด ของนอกนั้นเตรียมไว้สำหรับเวลาจะรับประทานจึงทำ คือ หอมแห้งซอยตามยาวหนา ๆ หรือตัดขวางหัว กระเทียมดองแกะกลีบ ส้มซ่าหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ถ้าผิวหนาปอกออกเสียบ้าง พริกสดใช้ทั้งเม็ดหรือหั่นฝอยยาว ๆ ผักกาดหอมตัดเป็นคำ ๆ ถ้าเล็กใช้ทั้งใบ ใบทองหลางใช้ขนาดกลางตัดก้านไว้ ใบตองใช้แต่ส่วนอ่อนตัดเจียนให้กลมศูนย์กลางราว ๑๒–๑๕ ซ.ม. วางซ้อนคว่ำสลับกันเป็นคู่

วิธีทำ เคล้าข่ากับเกลือที่ตำลงในหมูที่ทำไว้ให้เข้าเนื้อ โรยแป้งแดงพอเป็นสีชมพูอ่อน ใส่น้ำผึ้ง เติมเกลือป่นอีกบ้าง โรยข้าวคั่วเล็กน้อย แล้วใส่หนังหมูนั้นขยำเข้าด้วยกัน แบ่งปั้นเป็นก้อน ๆ (รองใบทองหลางไว้ข้างใน) หุ้ม ๒ ข้างให้มิด แล้วตลบใบตองหัวท้ายห่อให้สูงขึ้นมา ใช้ไม้กลัดกลัดให้แน่นทิ้งค้างไว้ ๑–๒ วัน เมื่อจะรับประทานจึงแก้ห่อออกตัดเป็นคำ ๆ

ก้อยกุ้ง

" ก้อยกุ้งปรุงประทิ่น วางถึงลิ้นดิ้นแดโดย
ชลทิพย์หยิบมาโปรย ฤๅจะเปรียบเทียบทันขวัญ "

15/03/2565

เครื่องประกอบ กุ้งสด ๑/๒ กิโล หนังหมูสดพอควร ไข่เป็ด ๒ ฟอง แตงกวา ๑๐ ผล ตะไคร้ ๑๐ ต้น ใบสะระแหน่ ใบผักกาดหอม มะนาว พริกชี้ฟ้าสดสีเขียวและแดง น้ำพริกเผา น้ำปลาดี น้ำตาลทราย น้ำมันหมูพอควร

วิธีทำ กุ้งหักหัว รีดมันออกตั้งไฟให้สุก เนื้อกุ้งเรียกเลือบีบน้ำมะนาวขยำให้สุก แล้วบีบให้แห้งน้ำ น้ำนั้นใส่ชามตั้งไฟ สะเออะพองวด หนังหมูต้มให้เปื่อยแล่แฉลบบาง ๆ แล้วหั่นฝอยราว ๒ ซ.ม. ลวกน้ำร้อนอีกทีแล้วล้างด้วยน้ำเย็น บีบมะนาวลงฟอกให้ขาวผึ่งไว้ แตงกวาจักเป็นใบไม้และผลใหญ่ ทำเป็นกระเช้าหรืออื่น ๆ ตะไคร้หั่นขวางเป็นฝอยละเอียด ใบสะระแหน่เด็ดเป็นช่อบ้าง ใบผักกาดหอมใช้ทั้งใบ ถ้าใบใหญ่จึงตัด ๒ พริกสดจักเป็นดอกแช่น้ำให้บานน้อย ๆ และหั่นฝอยไว้บ้าง ฉีกเนื้อกุ้งที่ทำไว้เป็นชิ้นใหญ่ๆ ใช้ส้อมแหลมสอยออกเป็นฝอยละเอียด แล้วเคล้ากับตะไคร้ หนังหมูและใบสะระแหน่ไว้ ไข่ต่อยออกคนให้เข้ากันทั้งขาวและแดง แล้วตั้งกระทะใส่น้ำมันแต่น้อย เทไข่ลงกรอกบาง ๆ ให้เต็มกระทะ พอสุกม้วนเป็นหลอดยาวหั่นฝอย แล้วผสมน้ำพริกคือละลายน้ำพริกเผากับน้ำปลา น้ำตาล และน้ำสะเออะกุ้งกับมันกุ้งที่ทำไว้

15/03/2565

วิธีจัด จัดกุ้งลงในกระเช้าแตงกวา โรยไข่กับพริกฝอย แล้วเรียงในจานหรือจัดใบผักกาดวงในจานเพียงชั้นเดียว บรรจุกุ้งลงในพิมพ์เคาะคว่ำลงกลางจาน ทำให้ทับใบผักกาดนิดหนึ่ง แล้วแต่งแตงกวาใบไม้รอบ ๆ ช่อสะระแหน่และพริกก็จัดแต่งเป็นกอ ๆ น้ำพริกใส่ชามเล็กไปต่างหาก เมื่อจะรับประทานจึงตักถ้อยใส่ในใบผักกาด แล้วหยอดน้ำพริกเป็นคำ ๆ

แกงปลาเทโพ

"เทโพพื้นเนื้อทอง เป็นมันย่องล่องลอยมัน
น่าขดรสคราวกรัน ของสวรรค์เสวยรมย์"

เครื่องประกอบ ปลาเทโพหรือสวาย ๑ ตัวขนาดกลาง มะพร้าวขูดแล้ว ๑ กิโล ผักทอดยอด ใบมะกรูดกับเครื่องน้ำพริก คือพริกแห้ง ๙ –๑๐ เม็ด หอมแห้ง ๑๐ กลีบ กระเทียมแห้ง ๗ หัว ข่า ๕ แว่น ตะไคร้หั่นละเอียด ๑ ช้อนคาว ผิวมะกรูดหั่นละเอียด ๑/๒ ช้อนชา รากผักชีหั่นละเอียด ๑ ช้อนชา พริกไทย ๑๐ เม็ด เม็ดผักชี ๑ ช้อนหวาน กะปิ ๑ ช้อนชา กลือเม็ดพอควร กับน้ำมันหมู น้ำปลา น้ำตาลหม้อพอควร และส้มมะขามเปียก ๓ ผล มะกรูด ๒ ผล

15/03/2565

วิธีทำ ทำปลาให้สะอาดแล้วตัดให้เป็นท่อน ๆ มะพร้าวคั้นกะทิให้ได้น้ำราว ๑๐ ถ้วย ตั้งไฟให้แตกมัน แบ่งเคี่ยวเป็นขี้โล้ครึ่งหนึ่ง ใช้น้ำมันเจียวหอมกระเทียมที่จะตำในน้ำพริก ตำน้ำพริกให้แหลก ใส่ขี้โล้กะทิด้วยแล้ว คั้นน้ำส้มมะขามไว้ มะกรูดปอกฝานบีบน้ำไว้ล้างซังให้หายขม หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ผักทอดยอดตัดเป็นท่อนสั้น ๆ ทุบก้านให้แตก ล้างน้ำขยำให้หายคำ ใบมะกรูดเด็ดเป็นใบฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ตั้งกระทะใส่น้ำมันหมูเล็กน้อย ใส่ชิ้นปลาลงทอด แล้วตักขึ้นไว้ แกะชิ้นหางใส่ตำในน้ำพริกด้วย ๑ ชิ้น แล้วจึงเอาน้ำพริกลงผัดกับน้ำมันหรือกะทิที่เคี่ยวไว้พอสุกหอม ราดน้ำปลาเล็กน้อย แล้วจึงตักขึ้นใส่ในหม้อกระทิที่เคี่ยวไว้พอสุกหอม ราดน้ำปลาเล็กน้อย แล้วจึงตักขึ้นใส่ในหม้อกระทินั้น ปรุงด้วยน้ำปลา น้ำตาล น้ำส้มมะขาม น้ำมะกรูด เคี่ยวไปอีกจนน้ำแกงงวดจึงใส่ผัก พอผักสุกใส่เนื้อปลาและทิ้งซังมะกรูดลงด้วย เคี่ยวไปสักครู่จึงใส่ใบมะกรูด พอเข้าเนื้อจึงยกลง

ขนมจีนน้ำยา

"ความรักยักเปลี่ยนท่า ทำน้ำยาอย่างแกงขม
กลอ่อมกล่อมเกลี้ยงกลม ชมไม่วายกลับกลายเห็น"

15/03/2565

เครื่องประกอบ ขนมจีนขนาดเล็ก ปลาช่อนขนาดกลาง ๑ ตัว มะพร้าวขูดแล้ว ๑/๒ กิโล ปลาร้า ๑/๒ ถ้วย ปลากุเลาเค็ม ๒ ชิ้น หรือปลาทูเค็ม ๑ ตัว กับเครื่องน้ำพริกคือ พริกแห้ง ๕ เม็ด หอมแห้ง ๕ กลีบ กระเทียมแห้ง ๓ หัว ข่า ๕ แว่น ตะไคร้หั่นละเอียด ๒ ช้อนคาว กระชาย ๑๐ หัว (ทั้งหัว และหางปนกัน) พริกไทย ๒๕ เม็ด เกลือ ๒ ช้อนชา หอมแห้งอีก ๑๐ กลีบ กับขมิ้นผง พริกชี้ฟ้าสดสีเขียวและแดง พริกป่น ผักบุ้ง มะระจีน ถั่วงอก ใบแมงลัก น้ำปลาดี น้ำมันหมู และเกลือเม็ดอีกพอควร

วิธีทำ ขนมจีนใส่ลังถึงนึ่งพอร้อนอย่าให้แฉะ ปลาตัดเป็นท่อน ๆ ต้มในน้ำเดือดพอสุกเอาขึ้นมาแกะเอาแต่เนื้อ มะพร้าวคั้นกะทิข้น ๆ ตั้งไฟให้แตกมัน แบ่งหัวกะทิสด ๆ ไว้บ้างเล็กน้อย แล้วตำน้ำพริกให้แหลกใส่เนื้อปลาต้ม และปลากุเลาหรือปลาทูเค็มปิ้งไฟด้วย ปลาร้าต้ม แล้วกรองเอาแต่น้ำไว้ หัวหอมซอยตามยาว ขมิ้นผงละลายน้ำกรองให้ใสใส่กระทะตั้งไฟให้เดือด ถั่วงอกเด็ดหางแล้วลงในน้ำขมิ้นนั้น พริกสดหั่นเฉียงสั้น ๆ ผักบุ้งหั่นขวาง ๆ มะระจีนผ่าซีกควักไส้ออก แล้วหั่นขวาง ๆ ลวกน้ำร้อนให้หายขม ใบแมงลักเด็ดไว้เป็นใบ ๆ ตั้งกระทะใส่กะทิที่ตั้งไฟลงพอควร จึงเอาน้ำพริกลงผักพอสุกหอมราดน้ำปลาเล็กน้อย แล้วเอาลง

15/03/2565

ละลายในน้ำที่ต้มปลายกหม้อขึ้นตั้งไฟผสมน้ำปลาร้ากับกะทิที่เคี่ยวไว้ ปรุงด้วยเกลือและน้ำปลาเล็กน้อย เคี่ยวไปจนเข้าเนื้อ ใส่หัวกะทิสดลงคนพอเข้ากันยกลง (ในระหว่างนี้ต้องคนบ่อย ๆ ใช้ไฟค่อนข้างอ่อน อย่าให้เดือดจัดน้ำยาจะเป็นลูก) แล้วตั้งกระทะใส่น้ำมันหมูเอาหอมที่ซอยไว้ลงเจียวให้กรอบตักขึ้นแล้วเอาผักเหล่านั้นลงผัดพรมด้วยน้ำเกลือพอสุก ขนมจีนตัดเป็นชิ้นใหญ่ ๆ เรียงซ้อนกันในจานเปลหรือกลม กองถั่วงอก ใบแมงลัก และผักบุ้ง มะระเป็นหย่อม ๆ โรยหอมเจียวบนผักผัดนั้น พริกป่น พริกชี้ฟ้า กองไว้ข้าง ๆ เป็นระยะ ๆ ถ้าจะมีไข่ต้มด้วย ก็จักเป็นเฟืองแกะออกจากกันเป็น ๒ ซีกวางข้าง ๆ น้ำยาใส่ชามเพียงค่อนชาม

ข้าวบุหรี่ หรือ หัวลูกเอ็น

"ข้าวหุงปรุงอย่างเทศ รสพิเศษใส่ลูกเอ็น
ใครหุงปรุงไม่เป็น เท่นเพิงมิตรประดิษฐ์ทำ"

เครื่องประกอบ ข้าวสารชนิดที่หนึ่ง ๒ ถ้วย ไก่ ๑ ตัว ลูกองุ่นแห้ง ๑ ถ้วย เนยเค็มราว ๓ ช้อนคาว ลูกกระวาน ๑๕ ลูก กานพลู ๕ ดอก ใบกระวาน ๓ ใบ อบเชย ๑ ชิ้น เมล็ดจันทน์เทศ

15/03/2565

ครึ่งเมล็ด ดอกจันทน์เทศ ๑ ดอก หญ้าฝรั่นราว ๒ ช้อนคาว หรือผงกระหรี่ ผงขมิ้นก็ได้ราว ๑ ช้อนคาว เกลือเม็ดพอควร พริกชี้ฟ้าแดง ๔—๕ เม็ด

วิธีทำ ข้าวสารเลือกภาชะน้ำไว้ ไก่แล่เนื้อออกและขาท่อนบนออกไว้ตัดเป็นชิ้นโต ๆ นอกนั้นทุบต้มเป็นน้ำสต๊อค ถ้าใช้ผงกระหรี่หรือขมิ้นห่อผ้าขาวบางใส่ต้มในน้ำสต๊อคนั้นด้วย กับลูกกระวาน ๕-๖ ลูก และเมล็ดจันทน์เทศ เครื่องเทศนอกจากนี้เอาผัดกับเนยไว้ ถ้าใช้หญ้าฝรั่นแช่น้ำค้างคืนให้น้ำเป็นสีแดงผสมกับน้ำสต๊อคใช้หุงข้าว ลูกองุ่นล้างผึ่งไว้ พริกเด็ดก้านไว้ ต้มน้ำสต๊อคราว ๑—๒ ชั่วโมง เติมน้ำทีละน้อยตวงให้ได้ ๕—๖ ถ้วย แล้วกรองใส่หม้อ—ตั้งไฟพอเดือด ใส่ข้าวสารและเกลือคนแล้วปิดฝา หุงจนน้ำงวดข้าวระอุแล้ว เปิดหม้อคนให้ทั่วครั้งหนึ่ง จึงใส่เนยกับเครื่องเทศที่ผัดไว้และเนื้อไก่ลง ตักข้าวกลบชิ้นไก่ให้สุกแล้วใช้ใบตอง ๒ ชั้นปิดฝาหม้อ ตั้งไปรอบ ๆ จนข้าวแห้งดี จึงเปิดใส่ลูกองุ่นและพริก แล้วยกลง ตักข้าวใส่จาน เลือกชิ้นเครื่องเทศออกเสีย แล้วตักชิ้นไก่วางข้างบนจานละ ๑-๒ ชิ้น กับพริก ๑ เม็ด โรยหอมเจียวก็ได้

15/03/2565

แกงข้วหมูระกำ

"เหลือรู้หมูป่าต้ม แกงข้วส้มใส่ระกำ
รอยแจ้งแห้งความขำ ช้ำทรวงเศร้าเจ้าตรากตรอม"

เครื่องประกอบ เนื้อหมูติดมันกับหมูสามชั้นรวมกัน ๑/๒ กิโล มะพร้าว ๑/๒ กิโล ใบมะกรูดอ่อนพอควร กับเครื่องน้ำพริก คือ พริกแห้ง ๗ เม็ด หอมแห้ง ๗ กลีบ กระเทียมแห้ง ๓ หัว ข่า ๓ แว่น ตะไคร้หั่นละเอียด ๒ ช้อนหวาน เม็ดผักชีหั่นละเอียด ๒ ช้อนหวาน ผิวมะกรูดหั่นละเอียด ๑ ช้อนชา รากผักชีหั่นละเอียด ๑ ช้อนหวาน พริกไทย ๑๕ เม็ด กะปิ ๑/๒ ช้อนชา เกลือพอควร กับปลากรอบเล็ก ๆ ๒—๓ ตัว น้ำปลา น้ำตาลหม้อพอควร

วิธีทำ เนื้อหมูหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ หนา หมู ๓ ชั้นหั่นขวางติดหนังด้วย มะพร้าวคั้นกะทิข้น ๆ ตั้งไฟให้แตกมัน ระกำปอกฝานเนื้อหนา ๆ ใบมะกรูดเด็ดเป็นใบฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วตำน้ำพริกให้แหลก ปลากรอบปิ้งไฟแกะเนื้อใส่ลงตำด้วย ตั้งกระทะใส่กะทิตั้งไฟพอควร จึงเอาน้ำพริกลงผัดพอสุกหอม ราดน้ำปลาเล็กน้อยใส่หมูผัดไปด้วย แล้วจึงตักขึ้นใส่ในหม้อกะทินั้น ปรุงด้วยน้ำปลา น้ำตาล เคี่ยวไปจนเนื้อหมูเปื่อย จึงใส่ระกำ และใบมะกรูดยกลง

15/03/2565

พล่าเนื้อ

ข้าข้าพล่าเนื้อสด ฟุ้งปรากฏรสหื่นหอม
คิดความยามถนอม สนิทเนื้อเจือเสาวคนธ์ ฯ

เครื่องประกอบ เนื้อตะโพกวัว ๑/๒ กิโล แตงกวา ๗—๘ ผล หอมฝรั่ง ๒ หัว ใบสะระแหน่พอควร พริกชี้ฟ้าสดสีต่าง ๆ ๓—๔ เม็ด พริกขี้หนูสด ๔—๕ เม็ด กระเทียมแห้ง มะนาว เกลือ น้ำส้ม น้ำตาลทรายพอควร

การเตรียม แล่เนื้อเป็นชิ้นบาง ๆ แล้วสับให้ละเอียด โรยเกลือ บีบน้ำมะนาวและน้ำส้มลงขยำจนเนื้อสุกบีบน้ำให้แห้ง น้ำนั้นใส่ชามตั้งไฟสะเออะให้สุก แตงกวาจักเฟือง กับหอมฝรั่งผ่าซีกหั่นขวางบาง ๆ ใบสะระแหน่เด็ดเป็นช่อบ้างเด็ดเป็นใบ ๆ บ้าง พริกแดงแกะเมล็ดออกล้างให้หายเผ็ด ๑ เมล็ด กับพริกขี้หนูกระเทียมตำหยาบ ๆ พริกสดหั่นฝอยยาว ๆ

วิธีทำ บี้เนื้อที่ทำไว้ให้กระจายไม่ติดเป็นก้อน เคล้ากับพริกและกระเทียมที่ตำยีจนให้เข้าเนื้อ โรยน้ำตาลเล็กน้อย อย่าให้ออกรสหวาน ใส่น้ำสะเออะลงเคล้าด้วย

ล่าเตียง

ล่าเตียงคิดเตียงน้อง นอนเตียงทองทำเมืองบน
ลดหลั่นชั้นขอบกล ยลอยากนิทรคิดแนบนอน ฯ

15/03/2565

เครื่องประกอบ กุ้งนาง ๑/๒ กิโล ไข่เป็ด ๒-๓ ฟอง ผักชี พริกไทย พริกขี้ฟ้าสด สีเขียวและแดง น้ำปลาดี น้ำตาลหม้อ น้ำมันหมูพอควร

การเตรียม ปอกกุ้ง เอาเนื้อหั่นแล้วสับให้ละเอียดมันกุ้งใส่ปนลงบ้างเล็กน้อย ไข่ต่อยออกคนให้เข้า คนทั้งขาวและแดง กวาดน้ำค้างที่เปลือกไข่ใส่ด้วย ผักชีเด็ดเป็นช่อเล็ก ๆ รากหั่นละเอียดตำกับพริกไทย พริกสดหั่นฝอยยาว

วิธีทำ ตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย ใส่รากผักชีที่ตำลงผัดพอหอมจึงใส่กุ้งรวนให้สุก ปรุงด้วยน้ำปลา ใส่น้ำตาลเล็กน้อยอย่าให้หวาน ตักขึ้นไว้ ใส่น้ำมันลงใหม่กรอกให้ร้อนแล้วใช้นิ้วมือจุ่มไข่โรยฝอยขนาดห่อหอดีดำ วางช่อผักชีกับพริกลงตรงกลาง แล้วตักกุ้งใส่ลงราว ๑ ช้อนชา กดให้เป็นรูปสี่เหลี่ยม แซะไข่ขึ้นมาห่อกุ้งนั้น พับทบให้เรียบร้อยแล้วตักขึ้นคว่ำในจานเป็นอัน ๆ

หรุ่ม

เห็นหรุ่มรุ่มทรวงเศร้า รุ่มรุ่มเร้าคือไฟฟอน
เจ็บไกลใจอาวรณ์ ร้อนรุ่มรุ่มกลุ้มกลางทรวง ฯ

15/03/2565

เครื่องประกอบ เนื้อหมูแกมมัน ๑/๔ กิโล หอมแห้ง ๒๐-๒๕ หัว ถั่วลิสงคั่ว ๑ ช้อนคาว ไข่เป็ด ๔-๕ ฟอง ผักชี พริกไทย พริกชี้ฟ้าสดสีเขียวและแดง น้ำปลาดี น้ำตาลหม้อ น้ำมันหมูพอควร

การเตรียม หั่นเนื้อหมูให้เป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ มาก หอมหั่นใหญ่กว่าหมูเล็กน้อย ถั่วลิสงลอกเปลือกออกสับหยาบ ๆ ไข่ต้อยออกคนให้เข้ากันทั้งขาวและแดงกวาดน้ำค้างที่เปลือกไข่ใส่ด้วย ผักชีเด็ดเป็นช่อเล็ก ๆ รากหั่นละเอียดตำกับพริกไทย พริกสดหั่นฝอยยาว

วิธีทำ ตั้งกระทะใส่น้ำมันเล็กน้อย ใส่รากผักชีที่ตำลงผัดพอหอมจึงใส่หมูลงผัดให้สุก ตักขึ้นไว้ใส่หอมลงผัดอีก พอหอมสุกจึงใส่หมูลงคนให้เข้ากัน ปรุงด้วยน้ำปลา น้ำตาล โรยถั่วลงแล้วตักขึ้นไว้ ใส่น้ำมันลงใหม่กรอกให้ร้อนใช้นิ้วมือจุ่มไข่โรยฝอยขนาดพอคำ วางช่อผักชีกับพริกลงตรงกลาง แล้วตักหมูที่ผัดไว้นั้นใส่ลงราว ๑ ช้อนคาว และแซะไข่ขึ้นมาห่อพับทบให้เรียบร้อย แล้วตักขึ้นคว่ำในจานเป็นอัน ๆ

รังนกตุ๋น

รังนกนึ่งน่าชด *โอชารสกว่าทั้งปวง*
นกพรวกจากรังรวง *เหมือนเรียมร้างห่างน้องหวน ฯ*

15/03/2565

เครื่องประกอบ รังนกนางแอ่น ๔-๕ ชิ้น (ชิ้นหนึ่งประมาณครึ่งรัง) ไก่ ๑ ตัว กระเทียมเหง้า ๑ หัว ผักชี พริกไทย น้ำปลาดี น้ำมันหมูพอควร

การเตรียม รังนกแช่น้ำค้างคืนไว้ แล้วเลือกผลและขนนกออกให้หมด กระจายให้เป็นเส้น ๆ ลวกในน้ำเดือด ๒-๓ ครั้ง แล้วนึ่งให้สุก เอาออกผึ่งไว้ ไก่เล่เนื้ออกออกสับละเอียดละลายน้ำไว้ข้น ๆ กระดูกและเนื้อส่วนอื่นต้มเป็นน้ำสต๊อก กระเทียมสับเจียวพอเหลือง ผักชีเด็ดเป็นช่อเล็ก ๆ เหลือต้นใส่ในน้ำสต๊อก

วิธีทำ เมื่อน้ำสต๊อกได้ที่แล้วจึงรินใส่หม้อตุ๋น ใส่รังนกลงตุ๋น เนื้ออกไก่ที่ทำไว้ใส่ลงคนให้กระจาย เคี่ยวไปจนเนื้อไก่เปื่อย ปรุงด้วยน้ำปลาดี แล้วยกลง

ไตปลา

"ไตปลาเสแสร้งว่า ดุจวาจากระบิดกระบวน
ใบโครกบอกโครกครวญ ให้พี่เศร้าเจ้าดวงใจ

เครื่องประกอบ ใบมะกรูด น้ำมะกรูด ผิวมะกรูด ไตปลา น้ำตาลหม้อ ขิง หัวหอม พริกแดง ตะไคร้ ผักชี

15/03/2565

วิธีทำ เอาไตปลามารีดให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ จึงเอาน้ำมะกรูด และน้ำตาลเคล้าผสมให้เข้ากัน ขิงหั่นเล็ก ๆ สักนิดหน่อย แก้คาว พริกแดงหั่นให้เป็นฝอยจึงเอาเคล้าด้วยกัน เลือกแต่พริกแดง ผักชีโรยหน้า ชิมดูจืดเค็มตามชอบใจ พอรสดีแล้วจึงตักเอาลงถ้วย เอาพริกและผักชีโรยหน้า เอาฝาปิด ตั้งให้รับประทานกับผักและปลาแกล้ม

แสร้งว่า

"ไตปลาเสแสร้งว่า ดูจวาจากระบิดกระบวน
ใบโศกบอกโศกครวญ ให้พี่เศร้าเจ้าดวงใจ"

เครื่องประกอบ กุ้งนาง ๑/๔ กิโล หอมแห้ง ๑๐ กลีบ ตะไคร้อ่อน ๒ ต้น ขิงสด ใบมะกรูด ต้นหอม ผักชี พริกชี้ฟ้าสดสีต่าง ๆ น้ำปลาดี น้ำตาลหม้อหรือน้ำตาลทราย ส้มมะขามเปียก ๒ ผล ส้มซ่า ๑ ซีก มะนาว ๑ ผล กับผักจิ้ม เช่นแตงกวา มะเขือ หอมฝรั่ง ใบสะระแหน่ พริกหยวกสีเขียวและแดง ถั่วพู ขิงอ่อน ส้มซ่า ส้มเหม็น ใบโศก ใบจิก ฯลฯ

วิธีทำ กุ้งเผาทั้งตัวพอสุกอย่าให้หันแข็ง แล้วปอกเปลือกออก (ไม่ใช้หัว) นึกเป็นฝอยหยาบสั้น ๆ หัวหอมหั่นซอย ล้างน้ำบีบมะนาวให้แดง ตะไคร้หั่นขวางเป็นฝอยละเอียด ขิง

15/03/2565

หั่นฝอยยาว ๆ ล้างน้ำเกลือ ใบมะกรูดเลือยกลางใบเอาเส้นใบออก ซ้อนกันหั่นเป็นฝอยละเอียด ต้นหอมผักชีแช่น้ำด่างทับทิม แล้วแบ่งต้นหอมหั่นขวางละเอียดสำหรับโรยหน้าบ้าง จ้าฝอยแช่น้ำให้งอเป็นผักจิ้มบ้าง ผักชีเด็ดช่อเล็ก ๆ (ไม่ใช้ราก) พริกชี้ฟ้าสดหั่นฝอยยาวบ้าง จักทำเป็นดอกสำหรับแต่งผักจิ้มบ้าง ส้มมะขามคั้นน้ำไว้ ส้มซ่ามะนาวฝานบีบน้ำไว้ เปลือกส้มซ่า ฝานทำเป็นใบไม้ ล้างให้หายขมสำหรับทำเป็นผักจิ้ม ผักแอกนั้นแกะสลักตามแต่จะหั่นงาม ส้ม ๒ อย่างฝานแว่น ใช้ทั้งแว่นจัดเป็นผักจิ้มด้วย เมื่อทำกุ้งเสร็จแล้ว จึงผสมน้ำปลา น้ำตาลและน้ำส้มต่าง ๆ ที่เตรียมไว้ให้รสพอดี ราดบนกุ้งแช่ไว้ให้ซุ่มเข้าเนื้อตัวกุ้งลงชามเล็กสำหรับใส่เครื่องจิ้ม ทั้งน้ำและเนื้อโรยเครื่องข้างบนคือ หอม ตะไคร้ ขิง ใบมะกรูด ใบหอม ผักชีและพริกฝอย ผักจิ้มจัดใส่จานต่างหาก หรือจะวางชามเครื่องจิ้มไว้กลางจานใหญ่ จัดผักรอบ ๆ ก็ได้ ถ้าใช้ปลาด้วยก็ใช้ปลาดุกหรือปลาช่อนทอดฟูจัด ๒ ข้าง.

15/03/2565

หนังสืออุเทศ

๑.	ตำรากับข้าว ๖๐๐ ชนิด	อร่ามศรี โมราเรือง นุชนาฏ รุ่งวิทยา
๒.	คู่มือของหวาน	นายแวทย์ ภวภูตานนท์ ณ มหาสารคาม
๓.	ตำราปรุงอาหาร	ร.ท. บุญนาค เจียรสมัย
๔.	ตำราขนมไทย	สมฤทธิ์ สุวรรณบล
๕.	คู่มือการปรุงอาหาร และอาหารว่าง	นงลักษณ์ กาญจนสถิตต์ จิตรา วณิกกุล
๖.	ตำรากับข้าว คาว หวาน	ม.ล. เทิบ ชุมสาย
๗.	ตำราแม่ครัวหัวป่าก์	ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์
๘.	อาหารหวาน	เสาวณีย์
๙.	อนุสรณ์ในงานศพ	คุณแม่นิด สุวัณณะสงฆ์
๑๐.	Cook Book	Y W C A.

15/03/2565

15/03/2565

พิมพ์ที่โรงพิมพ์บำรุงนุกูลกิจ ๗๙, ๘๓ ถนนบำรุงเมือง พระนคร โทร. ๒๐๓๗๔
นายสุระ สรณาคมน์ ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา ก.พ. ๒๕๑๐