

ภาษาโรมันสรีลัน

641.5636

ธ678ก



วาทกรรมังสวัสดิ์



พิมพ์แจกเป็นที่ระลึก
เนื่องในงานพระราชทานเพลิงศพ
พระบาทสมเด็จพระจุลพงษ์บรมนาถวิสุทธิเทพพลภานุ
ณ พระอุโบสถวัดพระศรีรัตนศาสดาราม
วันอาทิตย์ที่ ๘ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๑๓



สมเด็จพระเจ้า

ขอใ้หม่อมสิกุลฯ อง อำมาตย์ตรี ศุภฉวีวรมณีศรีราชเสี้อมา
ผู้พิพากษศาลเป็องชลบุรี ตามที่ข้อมาขึ้น ว่า เดิมเจ้านาง
เขียนเพนท้าวอัครมาริมนั้น ว่า Keumachandra) ขึ้นแก่
บรรดามม

ขอใ้ให้สิกุล เดิมเจ้านาง ยั้ความเจริญรุ่งเรืองมันคง
อยู่ในภพสมามจักสืบมาส่วน

พระที่นั่งภาณุมาศจรัญ

วันที่ ๑๕ ธันวาคม พุทธศักราช ๒๔๕๘

คำนำ

เนื่องในวโรกาสพระราชทานเพลิงศพคุณพ่อ บวรดาบุตร-ธิดามีความเห็นว่าคู่มือการประกอบอาหาร
มีงส์วิรตที่ให้คุณพ่อเป็นผู้คิดขึ้นนั้นมึผู้สนใจอยู่เสมอ ถึงแม้ว่าคุณพ่อจะได้จัดพิมพ์มาหลายครั้งแล้วก็ตาม
ก็ยังมีผู้ถามหาอยู่บ่อยๆ จึงพร้อมใจกันจัดพิมพ์หนังสือเล่มนอกครงหนึ่ง และยังมีรายการอาหาร
เพิ่มเติมจากที่เคยจัดพิมพ์ นอกจากนั้นก็ยังได้รับความเอื้อเฟื้อให้แก่วิธีประกอบขนมไทยๆ บางอย่างที่คุณพ่อ
ชอบรับประทานอยู่เสมอๆ มาพิมพ์รวมไว้ด้วย จึงหวังว่าหนังสือเล่มนี้คงจะเป็นประโยชน์แก่ผู้สนใจบ้าง
กุศลบุญวาเสรพกลางที่เกิดช่นของจงนำคุณพ่อไปสู่ความสงบสุขในสัมปรายภพเถิด

บุตร-ธิดา

๔ พฤศจิกายน ๒๕๑๓

พระยาภะรตราษ^๓สุพรรณ^{๓๑}รวมภว^๓เทพสถ^๓บาลย์

ชาต^๓ ๓๐ มกราคม ๒๔๒๗

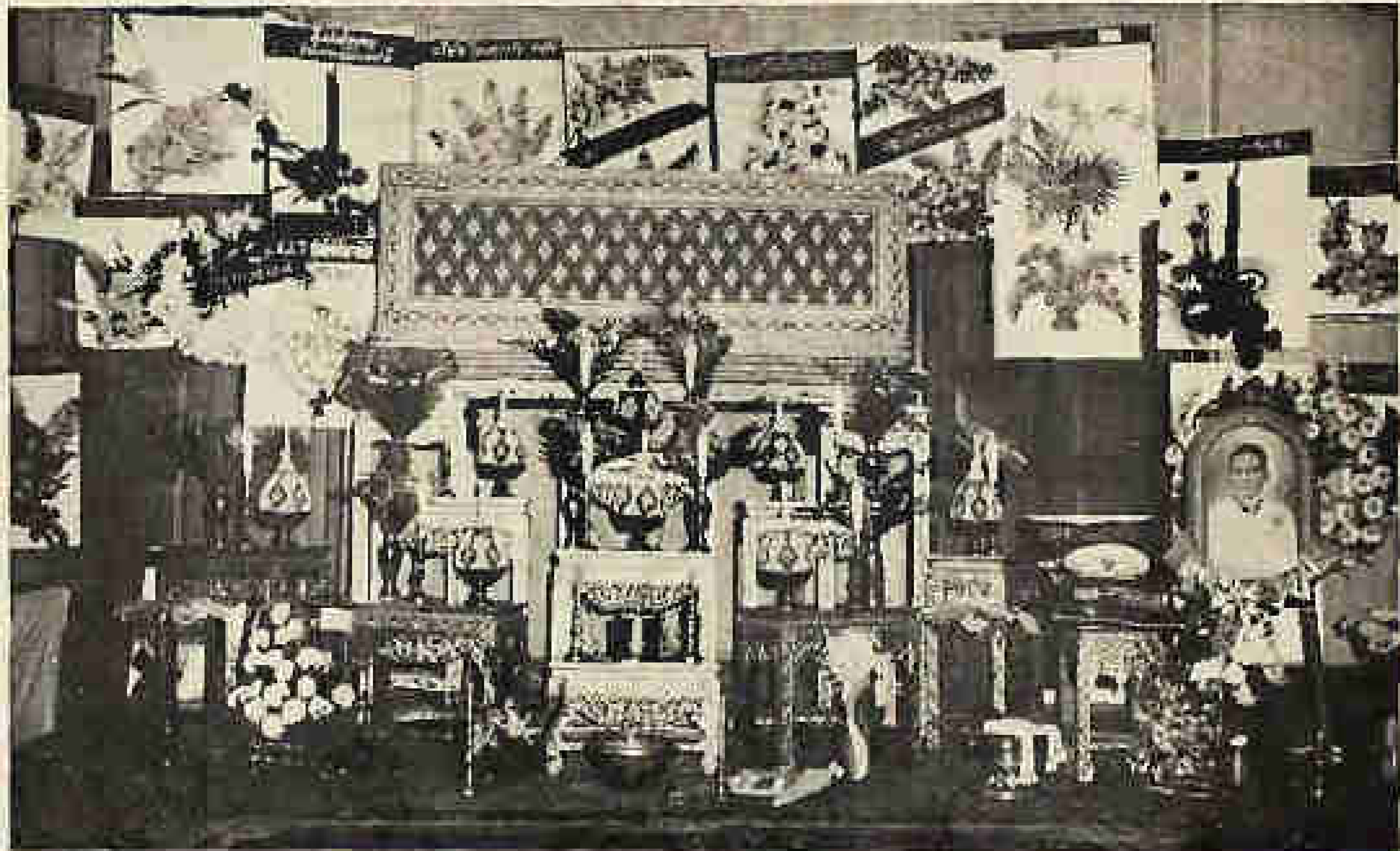
มรณ^๓ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๓๓





สมเด็จพระสังฆราชทรงแสดงพระธรรมเทศนา
ในวันทำบุญครบ ๗ วัน ณ วัดมกุฏกษัตริยาราม

13:04:2565



วันทำบุญสดับปกรณ์ ณ วัดสามพระยา

12:04:2055



12/04/3565- ในฐานะบาทพุทธสมาคมแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์
กุลเกล้าถวายของแด่ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว
(อายุ ๗๐ ปี)



878 40 5

12/04/2055

11



ในฐานะอุปนายกสมาคมผู้สูงอายุ อบรมราชบัณฑิตยสถานของสมาคม แต่ สมเด็จพระราชชนนีฯ
(ธัญ ๘๒ ปี)

12/04/2555



အဘိုး ဦး

12/04/2055

ชีวประวัติพระยาภะรตราชสุพิช ฯ

พระยาภะรตราชสุพิช ฯ (ช้อย เหมะจันทร์) เป็นบุตรนายจันและนางจัน เหมะจันทร์ เกิดเมื่อวันที่ ๓๐ มกราคม พ.ศ. ๒๔๒๗ ที่บ้านเนินก อำเภอสทิงพระ เมืองกรุงเก่า (อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ในปัจจุบัน) เมื่อเยาว์วัยท่านได้เข้ารับการศึกษาหนังสือไทยในสำนักอาจารย์พิณ วัดท่าสุกขาราม จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๔๓๖-๒๔๓๗ เป็นเวลา ๒ ปี ในปี พ.ศ. ๒๔๓๘ จึงมาศึกษาต่อในสำนักพระครูยม วัดจักรวรรดิราชาวาส จังหวัดพระนคร เป็นเวลา ๑ ปี และในสำนักพระอนุพุทธศาสน์ธรรมในปี พ.ศ. ๒๔๓๙ อีก ๑ ปี หลังจากนั้นท่านจึงได้เข้าศึกษาที่ศาลพระวชิรญาณตั้งแต่เดือนสิงหาคม พ.ศ. ๒๔๔๐ เป็นเวลา ๑ ปี ๖ เดือน แล้วรับราชการต่อมา ในระหว่างที่ท่านรับราชการนั้นท่านได้เข้าศึกษาวิชากฎหมายในโรงเรียนกฎหมายเมื่อปี พ.ศ. ๒๔๔๘ และสอบไล่ได้เป็นเนติบัณฑิต ชั้น ๒ เมื่อปี พ.ศ. ๒๔๔๙

การรับราชการ

มีนาคม พ.ศ. ๒๔๔๑

เริ่มรับราชการตำแหน่งเสมียนตรี ศาลเมืองเพชรบุรี

พ.ศ. ๒๔๔๒

ยกกระบัตร ศาลเมืองเพชรบุรี

พ.ศ. ๒๔๔๔

ยกกระบัตร ศาลมณฑลนครสวรรค์

พ.ศ. ๒๔๔๖

ยกกระบัตร ศาลมณฑลปราจีนบุรี

มีนาคม พ.ศ. ๒๔๔๖

ผู้พิพากษาองศาลอุทธรณ์

มิถุนายน พ.ศ. ๒๔๕๐

ผู้พิพากษา ศาลเมืองปราณ

ตุลาคม พ.ศ. ๒๔๕๐	ผู้พิพากษา ศาลเมืองตราด
พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๔๕๒	ผู้พิพากษา ศาลเมืองกันทร
กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๔๕๒	ได้รับพระราชทานบรรดาศักดิ์เป็นหลวงวรนิติปรีชา
พฤษภาคม พ.ศ. ๒๔๕๓-เมษายน พ.ศ. ๒๔๕๖	ผู้พิพากษา ศาลเมืองนครเขื่อนขันธ์
กรกฎาคม พ.ศ. ๒๔๕๕	ได้รับพระราชทานยศเป็นรองอำมาตย์เอก
กันยายน พ.ศ. ๒๔๕๖-กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๔๖๐	ผู้พิพากษา ศาลเมืองชลบุรี
กรกฎาคม พ.ศ. ๒๔๕๗	ได้รับพระราชทานยศเป็นอำมาตย์ตรี
ธันวาคม พ.ศ. ๒๔๖๐	ได้รับพระราชทานยศเป็นอำมาตย์โท
กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๔๖๐	ว่าที่อธิบดีผู้พิพากษา
ธันวาคม พ.ศ. ๒๔๖๑	ได้รับพระราชทานบรรดาศักดิ์เป็นพระมาดศาสตราจารย์ราชบัณฑิต
ธันวาคม พ.ศ. ๒๔๖๒	ได้รับพระราชทานยศเป็นอำมาตย์เอก
ตุลาคม พ.ศ. ๒๔๖๓-พ.ศ. ๒๔๖๖	อธิบดีผู้พิพากษา ศาลมณฑลจันทบุรี
ธันวาคม พ.ศ. ๒๔๖๕	ได้รับพระราชทานบรรดาศักดิ์เป็นพระยาภะรตราชสุพิชชงรมาภิวัตเทพสภานัด
เมษายน พ.ศ. ๒๔๖๖	อธิบดีผู้พิพากษา ศาลมณฑลนครสวรรค์
พฤษภาคม พ.ศ. ๒๔๖๗-พ.ศ. ๒๔๗๐	อธิบดีผู้พิพากษา ศาลมณฑลอยุธยา
เมษายน พ.ศ. ๒๔๗๐	ผู้พิพากษา ศาลพระยาธัญยา
ธันวาคม พ.ศ. ๒๔๗๐-เมษายน พ.ศ. ๒๔๗๕	ผู้พิพากษา ศาลอุทธรณ์
มิถุนายน พ.ศ. ๒๔๗๕-พ.ศ. ๒๔๗๖	ผู้พิพากษาชั้น ๒
เมษายน พ.ศ. ๒๔๗๗-ตุลาคม พ.ศ. ๒๔๗๘	ตุลาการพิเศษ ข.

ไปรษณีย์ ๖ ให้ออกจากราชการและรับบำนาญประเภทข้าราชการนาตั้งแต่เดือน พฤศจิกายน พ.ศ.

๒๔๗๘ เครื่องราชอิสริยาภรณ์ เหรียญดุษฎี

๑. ตริตาภรณ์ มงกุฎสยาม
๒. ตริตาภรณ์ช้างเผือก
๓. เหรียญจักรพรรดิมาลา

พระยาภะรตราชาสุทิศ ๖ ได้อุปสมบทที่วัดท่าสุทธาวาส จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เมื่อปี พ.ศ. ๒๔๕๘ ท่านเป็นผู้ถือปฏิบัติโดยเคร่งครัดในพุทธศาสนา และได้กราบไหว้สวมนต์ทำสมาธิ พิธีกรรมและระลึกถึงพระรัตนไตรเป็นกิจวัตรทุกเวลาเช้าและค่ำ ท่านมีความเห็นว่าการละเว้นการบริโภคอาหาร ประเภทเนื้อ ไข่ และใช้สัปดาห์หนึ่งเป็นการละเว้นการเบียดเบียนชีวิตตามคตินิยมและศีลสิกขาบทหนึ่งแห่งพระพุทธศาสนา ท่านจึงบริโภคอาหารตามแบบมังสวิรัตโดยเคร่งครัดมาตั้งแต่วันที่ ๑๕ มกราคม พ.ศ. ๒๔๗๖ ตลอดจนเว้นการเสวยบริโภคของมีนเมาทุกชนิดมาพร้อมกันตั้งแต่วันที่ ๑๕ มกราคม พ.ศ. ๒๔๗๖

นอกจากนี้ ท่านยังเป็นผู้เปี่ยมไปด้วยกุศลศรัทธามุ่งส่งเสริมพระพุทธศาสนาให้แพร่หลายและมั่นคง โดยเป็นผู้หนึ่งในการริเริ่มก่อตั้งพุทธธรรมสมาคมแห่งประเทศไทยอันได้เจริญก้าวหน้าเป็นปีกแฉ่น เป็นพุทธสมาคมแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์ในปัจจุบันนี้ ท่านเคยเป็นนายกและอุปนายกพุทธสมาคมแห่งประเทศไทย ต่อเนื่องมาแต่ต้นจนถึงแก่อนิจกรรม โดยท่านได้อุทิศกำลังกาย ใจและความรักให้แก่พุทธสมาคมแห่งประเทศไทย ๖ มิได้เห็นแก่ความเหนื่อยยากลำบากแก่ประการใด ท่านได้ช่วยปฏิบัติบริหารงานของพุทธสมาคมแห่งประเทศไทย ๖ โดยไม่รับค่าตอบแทนใด ๆ เป็นประจำตลอดวันสัปดาห์ละ ๔-๕ วันมาโดยสม่ำเสมอ ตลอดทั้งมีส่วนสำคัญในการริเริ่มประกอบและร่วมกิจกรรมทุกประการของพุทธสมาคมแห่งประเทศไทย ๖ มิเคยได้ขาดหรือว่างเว้นเลย

พระยาภะรตราชสุพิช ๗ มีบุตรธิดา รวม ๑๓ คน

๑. นายชด เหมะจันทร์ (ตั้งถักกรรมเมื่อ พ.ศ. ๒๕๑๓)
๒. นางสุนทรวิฑยารักษ์ (ทับทิม สุนทรบรรตรี)
๓. นายประเสวีฐ เหมะจันทร์
๔. นางอภิร ปาจารย์บางกูร
๕. นางวิระฉัตร เทศะเวส
๖. นายภาวตะ เหมะจันทร์
๗. นายเทวีช เหมะจันทร์ (ตั้งถักกรรมเมื่อ พ.ศ. ๒๕๑๕)
๘. นายเชิดเชื้อ เหมะจันทร์
๙. นางสุชานา สวีเพ็ญ
๑๐. นายอนุชาติ เหมะจันทร์
๑๑. นางขันแทน อรรถรังษิ

ท่านได้เสียสละความมั่งคั่งส่วนตัวอบรมเลี้ยงดูบุตรธิดาของท่านจนเป็นหลัก ฐานกันไปทุกคนมาด้วยตนเอง
อย่างที่เราเรียกว่าเป็นพ่อตัวอย่างที่ดี เป็นที่รักใคร่ เคารพยำเกรงของบุตรธิดาทุกคน

เมื่อ พ.ศ. ๒๕๐๘ พระยาภะรตราชสุพิช มีอาการสันสติเพราะน้ำทาสในโลหิตลดลงน้อยไทยเจ็บปพลันทำ
ให้สมองไม่ทำงานตามปกติในขณะที่ท่านปฏิบัติงานอยู่ที่พุทธสมาคมแห่งประเทศไทย ฯ ตามที่ท่านเคยทิ้งมาเป็นกิจวัตร

แต่ นายแพทย์ก็ได้ช่วยแก้ไขจนฟื้นคืนสติ และหลังจากได้รับการรักษาพยาบาลอย่างที่เป็นเวลาประมาณสองสัปดาห์ก็
เป็นปกติ เมื่อร่างกายแข็งแรงขึ้น ท่านก็ลงไปช่วยงานที่พุทธสมาคมแห่งประเทศไทยฯ ตลอดมา จนเมื่อวันที่ ๓๐
พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๑๓ ในตอนเช้าท่านก็คงถวายอาหารและดอกไม้บูชาเทียนแด่พระภิกษุเนื่องในวันคล้ายวันเกิด แล้ว
ท่านก็พักผ่อนและอ่านหนังสือธรรมกับบันทึกกรรมประจำวันตามที่เคยปฏิบัติมาอยู่ในวันที่ไม่ได้ไปช่วยงานที่พุทธ
สมาคมแห่งประเทศไทยฯ จนเวลาประมาณ ๑๗.๐๐ นาฬิกา ท่านก็เตรียมตัวที่จะรออามพุทฺถกุญกับบรรดาบุตรหลานที่
ไปชุมนุมกันเพื่ออวยพรแก่ท่านในวันคล้ายวันเกิดของท่านเอง ท่านก็มีอาการตื่นสติด้วยเส้นโลหิตในสมองตีบตัน
อย่างเฉียบพลัน บุตรหลานจึงรีบนำท่านไปส่งโรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ นายแพทย์ก็ได้ช่วยกันแก้ไขจนฟื้นคืนสติขึ้นบ้าง
แต่ยังค้างเฉื่อย ต่อมาในวันที่ ๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๑๓ ไข้มีอาการโรคปอดบวมเข้าแทรก นายแพทย์ก็ได้ทำ
การรักษาแก้ไขโรคแทรกจนทุเลาลง แต่ยังมีอาการตื่นสติอยู่ตลอดเวลาจนถึงแก่อนิจกรรมโดยสงบเมื่อเวลา ๑๐.๐๐ น.
ของวันที่ ๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๑๓ สิริรวมอายุได้ ๘๕ ปี ๓ วัน

คำรำลึก

แก่ท่านเจ้าคุณอุปนายก ฯ พระยาภะรตราษสุพิษ ฯ

กระผมรักใคร่กันนับถือท่านเจ้าคุณภะรตราษสุพิษ ฯ อุปนายกพุทธสมาคม ฯ ประจวบตั้งบิดา ทั้งนี้ด้วยใจจริงแท้
ทำเรื่อก็อพุทธสมาคม ฯ จริง ๆ ยากที่จะหาผู้ใดเสมอเหมือน และเมื่อเราอยู่ในพุทธสมาคม ฯ ด้วยกัน
ท่านก็ยอมก็ต่อเราด้วย และดีตลอดมานับเป็นเวลาสิบ ๆ ปี ที่ทั้งความรัก ความห่วงใย ความปรารถนาดีทุกกระ
บลดอกมา ไม่มีผันแปร ไม่ว่าในยามสงบราบรื่น หรือในยามยุ่งยาก ฉะนั้น เราจึงรักใคร่นับถือท่านประจวบบิดาโดย
ใจจริงแท้

ผู้เขียนเริ่มรู้จักท่านเมื่อ พ.ศ. ๒๔๗๖ ที่ศาลาพุทธธรณี แล้วก็มาคุ้นเคยกับท่านเมื่อท่านเข้ามาเป็นสมาชิก
รุ่นแรกของพุทธสมาคม ฯ แล้วก็เป็นการบริหารพุทธสมาคม ฯ จนท่านเป็นนายกพุทธสมาคม ฯ และก็ตลอดมาจน
ท่านถึงอนิจกรรม ความรู้จักกับท่านเป็นระยะเวลาถึงชีวิตก็อย่างนี้ทำให้ท่านกับผู้เขียน มีสัมพันธ์กันทางจิตใจอย่าง
ลึกซึ้งยากที่จะบรรยายออกมาเป็นตัวหนังสือได้

ท่านเจ้าคุณ ฯ กับผู้เขียนได้ติดตามท่านเจ้าคุณลัทธิธรรมประคัลภ์ ฯ ไปสวนโมกขพลารามกันเป็นครั้งหน
เมื่อ ๓๐ ปีมาแล้ว ในครั้งนั้น เราได้รู้จักทางธรรมอยู่ในกลางป่าด้วยกันเป็นเวลาหลายวัน ผู้เขียนรู้สึกประทับใจมาก
มาแต่ครั้งนั้นว่า ผู้ใหญ่ของเราท่านนับค่าในอรรถรสแห่งพระธรรมขององค์สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าอย่างยิ่งเพียง
ใด และท่านมุ่งมั่นในทางแห่งชีวิตเบื้องหน้าของท่านก็คล้ายเพียงใด

ท่านเจ้าคุณเถรกวาสสุวิธ ท่านเดินกริ่งชีวิตที่ออกมาของท่านด้วยความมุ่งมั่นเด็ดเดี่ยวตลอดมา ๓๐ ปี
เหมือนอย่างที่ท่านได้ปรากฏไว้ ณ คู่มือหลังกรจาก กลางป่าสวนไมกษพตธรรม หุยมเรียง โขงาต่อหน้าท่านพุทธทาส
ภิกขุฉะเรนทร์ ไม่มีผันแปรวันแต่หนึ่ง

ในวันนั้นในวันที่ท่านพระสันชวิต ก็ปรากฏจากบันทึกของท่าน (ซึ่งพุทธสมาคมฯ ถ่ายภาพได้ครอบไว้) ว่าท่าน
ยังคงมีพลัง เกิดเพื่อช่วยเหลืออย่างเต็มกำลัง

เป็นคุณลักษณะส่วนตัวของท่าน ซึ่งผู้ปฏิบัติธรรมทั้งหลายควรแล้วที่จะถือเป็นปทัชฎฐาน

ในส่วนของท่านรวม สมภาทิกรสุทธสมาคมฯ ผู้ใดจะมีไข่มุกเม็ดเด็ดเดี่ยวในกรรมรักและภักดีต่องาน
ของสมาคมเท่าท่านเจ้าคุณอุปนายกฯ ผู้ใดที่ยังมองไม่เห็น ตลอดเวลาที่มี ๆ จนรำไม่ได้แล้ว ไตรไปไกลหาสมาคม
จะเห็นท่านเจ้าคุณอุปนายกฯ มาหนึ่งอยู่ที่หัวโต๊ะกรรมการในห้องเจ้าหน้าที่อยู่เป็นนิจ ท่านคุณเจ้าหน้าที ก้อนวัชสมาคม
และผู้มาศึกษา รับผิดชอบงานของกรรมการ ช่วยคิดแก้ไขมีอุปสรรคเฉพาะหน้า เป็นประธานในงานประชุมถาวรรวมตัว
ศึกษา และทำหน้าที่อื่น ๆ ทุกอย่างที่เป็นประโยชน์แก่สมาคม ยามว่างก็เห็นท่านนั่งอ่านหนังสือธรรมะ เล่มแล้วเล่ม
เล่า พร้อมกับจับบันทึกธรรมที่จับใจท่านลงไว้ในสมุดเล่มเล็ก ๆ ไตรพจนาคม ก็ต้องพบ "หลวงพ่อบ" แห่งภาย
สรวทเรียบร้อย อายุ ๕๐ กว่า แต่กายยังดีขงขง (เพิ่งเริ่มวิ่งมาเพียงไม่กี่ปีมานี้เอง) และความจำยังดี สติปัญญาดี
ยิ่งต้องใส ท่านโยภาสประพันธ์กับคนทุกคน คุยไปพลาง พร้อมกับบันทึกขานักดูไปพลาง และบางวันผู้เขียนไปทำงาน
พร้อมกับสังขมาหาสดางวันถูก ๆ มารับประทานแก้มือ ท่อนก็ยังแอบเอาอาหารมังสวิรัตินและขนมไทย ๆ มาวางไว้ให้
ผู้เขียนรับประทานด้วย อาหารของท่าน คุณสุก ๆ ที่บ้านไม้กล่อปลาสลิดกิน พร้อมกับกระตักน้ำร้อนน้ำเย็นทุกวัน

หากท่านอยากจะมีระดับประทานพร้อม ๆ กับเรา ก็สั่ง "ก้อยเขียวเซ" จากสหกรณ์สิ่งมัตกับเรา และกินมันไปอยู่
กับไป ที่พุทธสมาคมฯ เราทิ้งจนแก่ฟรีทุกอย่าง ไม่มีเบี้ยเลี้ยง ไม่มีค่ารถ ถ้าก้อยเขียวเซสหกรณ์ท่านจ่ายคุณก็ออก
ของท่านเอง

การประชุมกรรมการทุกเดือน ท่านเจ้าคุณเก็บเงินไม่มีขาด เงินแต่ละชั้วเวลาที่บิระ นอกอยู่โรงพยาบาล
เท่านั้น

เวลานี้ ท่านลาเราไปแล้วแล้ว ท่านพักจนไม่มีกำหนด เรายังเป็นปลุกอยู่ เห็นแก้อีกที่ท่านเคยหนึ่งอยู่
ทุกวัน ก็เซหลาย และแก้อัน เรายังคงรักษาวงไว้ที่เดิม ไม่มีใครนั่งแทน ไม่มีใครยกไปไหน สำนักกรรมการบางคน
โศตเข้ามาในห้อง มองไปที่แก้อี แล้วก็ยกมือไหว้

ท่านเจ้าคุณอุปนายก ฯ ประการถึงตอนผู้เขียนหลายเรื่องหลายราวตลอดมาเป็นเวลาชวแทน ประการถึงความ
พลังของท่านแรงยิ่งหุ่ม เป็นผู้พิพากษาในท้องถื่นมากหลายในราชอาณาจักร ชีวิตการงาน ชีวิตส่วนทั่ว และสาร
ที่ท่านปฏิบัติเกี่ยวกับลูกหลาน แต่ที่มากที่สุดในพุทธสมาคม ฯ ก็คือปรากฏกันในทางธรรมผู้เขียนเคยอธิษฐานใจว่า เรา
นี้ขอพระกุศลผลบุญที่ปฏิบัติมาแล้ว ให้เหมือนท่านเจ้าคุณอุปนายกเถิด คือขยัน และร่างกายแข็งแรง สดดี
ปัญญาดี ลูกหลานดี เฉพาะในข้อดังนี้ ผู้เขียนตามบุญท่านมาก ลูกหลานท่านมาก แก่ละคนก็ทั้งนั้น และรัก
ใคร่กลมเกลียวกันอย่างหน้าใจ ลูกสาวทุก ๆ คน แม้จะมีเหย้ามีเรือนเป็นใหญ่เป็นโตไปแล้ว ก็ยังรักใคร่เป็นห่วง
คุณลูกผู้สุขของเจ้าคุณพ่อ ไม่ห่างเหินเลย ขามที่ท่านเจ็บป่วยก็พร้อมดูแลใกล้ชิด เวลามีเรื่องมาเป็นกรรมการ
พุทธสมาคม ฯ สืบสายสกุลท่านเจ้าคุณพ่ออยู่คนหนึ่ง น่าอนุโมทนาแท้

ผู้เขียนในฐานะที่เป็น "ลูกชาย" เจ้าคุณคนหนึ่ง และในฐานะนายกพุทธสมาคม ฯ ด้วย ขอโอกาสปรารภ "ปลงอาบัติ" ไว้ในที่นี้ เพื่อลูกหลานของท่านได้ทราบไว้ด้วย คือที่ท่านเจ้าคุณกรุณาทำงานให้พุทธสมาคม ฯ อยู่ทุก วันจนถึงอนิจกรรมนั้น พวกเราทั้งหลายเกรงใจท่านเป็นที่สุดแล้ว มิใช่จะกะเกณฑ์ท่านแค่ประการใดก็ตาม ผู้เขียน เคยกราบเรียนท่านหลายต่อหลายครั้งว่า ถ้าได้เท่ารู้สึกลำบากกายลำบากใจที่จะมาแล้ว ก็กรุณาพักพ้อมอยู่ที่บ้านได้ พวกกระผมมีอะไรจะรบกวนจึงจะไปปรึกษา ท่านกลับบอกว่า ผมมาที่พุทธสมาคม ฯ นี้มีความสุข เพราะได้ทำงานที่ใจ รัก ไม่มีควาลำบากกายลำบากใจอะไรเลย เว้นแต่จะเจ็บป่วยนั้นแหละจึงจะขาดไป อยู่กับบ้านเฉย ๆ ก็ได้แต่หนึ่ง ๆ นอน ๆ หาประโยชน์อื่นใดมิได้ที่ท่านว่าดังนี้ และความจริงก็เป็นดังนี้ คุณ ๆ ลูกหลานท่านก็คงเข้าใจดี จึงเห็นกันอยู่ ทุกวันว่า ตอนเช้าจะมีบุตรเขยท่านขับรถมาส่งแล้วรีบกลับตอนเย็น เราทั้งหลายมีความชื่นใจนัก

ในที่สุด ผู้เขียนเชื่อมั่นว่า เราไม่จำเป็นต้องทำตามธรรมเนียมอุทิศส่วนกุศลใดให้ท่านเจ้าคุณไปสู่สุคติภพ เพราะว่าคุณผลบุญของท่านเองนั้น เต็มบริบูรณ์บริบูรณ์อยู่เป็นแน่แล้วที่จะส่งผลให้ท่านประสพความสุขในสัมปราย ภพอยู่ ณ บัดนี้ และยิ่งไปกว่านี้ ผู้เขียนคิดว่า ท่านเจ้าคุณเองมีบารมีธรรมถึงขนาดพ้นไปจาก "ภพ" ใด ๆ แล้ว ก็อดก้าวเข้าสู่กระแสธรรมถึงซึ่งความดับสนิท ทั้งนี้เพราะท่านยึดพื้นฐานใจของท่านไว้อย่างนั้น และท่านก็ได้บำเพ็ญธรรมเพื่อผู้ตกนอกลอดมาเป็นระยะเวลายาวนาน

ขอความภาคภูมิใจ จึงเป็นความจริง เทอญ.

สัญญา ธรรมศักดิ์

นายกพุทธสมาคมแห่งประเทศไทย

ในพระบรมราชูปถัมภ์

๑๗ ตุลาคม ๒๕๑๓

คำอวย

ตั้งแต่ฉันเข้ามาเป็นสมาชิกพุทธสมาคม ฯ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๕๖ แล้วไม่เคยไม่เห็นเจ้าคุณ
ภรรยาสุทิส ฯ ที่สมาคมเลยสักครั้งเดียว เข้าทำงานหายไปก็แปลว่าท่านเจ็บ
เราจะพุดกับท่านได้ทุกเรื่องแม้การทำอาหาร ซึ่งท่านอธิบายให้เราทำได้อย่างดี
ฉะนั้น การที่ขาดท่านไปนี้ จึงรู้สึกว้าวุ่นไม่ใช่น้อย ๆ ทั้งที่รู้อยู่แก่ใจว่าเป็นกฎธรรมดา
ก็ยังคงรู้สึกเสียดายและคิดถึงท่านอยู่จนบัดนี้.

หม่อมเจ้าหญิงพูนพิศมัย คัสกุล

คำนำในการพิมพ์หนังสืออาหารมังสวิรัตครึ่งตัว ๆ

คำนำครั้งที่ ๔

การพิมพ์หนังสือเล่มนี้เป็นครั้งที่ ๔ ก็เพราะเหตุว่า มีผู้แจ้งความจำนงอยากได้ตำราทำกับข้าวผัก เพื่อ
เอาไปปรับปรุงสองรับประทานกุบัง เพราะเชื่อว่าจะเป็นประโยชน์แก่ร่างกายและจิตใจ ทั้งเป็นการไม่เบียดเบียน
สัตว์อีกด้วย มีหลายท่านได้สอบถามว่า ข้าพเจ้าปฏิบัติมาได้รับผลอย่างไรบ้าง ข้าพเจ้าได้ตอบสนองไปตามความ
เป็นจริงว่า ตั้งแต่ข้าพเจ้าปฏิบัติมาได้รับผลทางร่างกายและจิตใจเป็นอันมาก กล่าวคือไม่ค่อยป่วยเจ็บ กัดงัวงัวชา
แข็งแรงดีกว่าแต่ก่อน จิตใจก็เบิกบานผ่องใส มีความเมตตา กรุณาต่อสัตว์ทุกประเภท แม้แต่ของก็ไม่เคยตั้งใจจะลบ
ให้หาย ข้าพเจ้าได้ปฏิบัติมาโดยเคร่งครัด จนบัดนี้ ประมาณ ๒๓ ปีเศษแล้ว และก็ตั้งใจไว้ว่าจะปฏิบัติต่อไป
จนตลอดชีวิต เวลานี้ข้าพเจ้าอายุ ๗๓ ปีแล้ว เมื่อเป็นเช่นนี้จึงได้พยายามปรับปรุงแก้ไขหนังสือเล่มนี้ให้ดีขึ้นกว่า
เก่า เพิ่มเติมอาหารที่คิดขึ้นได้ใหม่พิมพ์รวมเข้าอีกจำนวนหนึ่งกระชายจึงมากกว่าเดิม และต้องจำหน่ายบ้างตาม
ราคาพอสมควร

อนึ่ง ข้าพเจ้าขอเรียนให้ทราบว่า ตำราเล่มนี้ ราว เหมะจรินทร์ ภรรยาข้าพเจ้าได้ช่วยเหลือแก้ไขปรับ
ปรุงตลอดจนทำอาหารตามตำรานี้แล้วทุกอย่าง

IS 043885

พระยาภะรตราชาลพิข ๗

๙ ตุลาคม ๒๕๐๐

๕๘ ค่าน้ำครั่งที่ ๓

ข้าพเจ้าได้พิมพ์ตำราอาหารผัก หรืออาหาร ที่ไม่เกี่ยวแก่เนื้อสัตว์มาสองคราวแล้ว และได้แจกจ่ายหรือ
จำหน่ายไปหมด บัดนี้มีผู้มาถามหาอยู่เรื่อย ๆ ตลอดจนแนะนำให้พิมพ์ขึ้นอีก ทำให้ข้าพเจ้ารู้สึกตื่นเต้นคิดว่ามีผู้
เอาใจใส่ต่ออาหารชนิดนี้อยู่มาก สมกับที่ข้าพเจ้าได้ตั้งใจเขียนตำราและปฏิบัติในทางนี้มา ข้าพเจ้าจึงมีความเต็มใจ
ที่จะลดองความศรัทธาของท่านทั้งหลายที่เห็นดีเห็นชอบด้วยกับข้าพเจ้า และจึงได้จัดการพิมพ์ตำราเล่มนี้ขึ้นอีก แต่
คราวนี้มีวิธีปรับปรุงอาหาร เพิ่มเต็มมากกว่าเล่มก่อนเทียบเท่าตัวและได้แก้ไขตำราเพิ่มเติมให้ดีขึ้นอีก ฉะนั้นถ้าจ้าง
พิมพ์ก็ยอมแพงขึ้นเป็นเงาตามตัว แม้ราคาจำหน่ายจะแพงไปสักหน่อย ก็ขอได้โปรดอภัยแก่ข้าพเจ้าด้วย

อนึ่ง เพื่อแสดงให้เห็นความจริงว่าอาหารที่ได้ปรับปรุงขึ้น ตามตำราของข้าพเจ้านี้ มีรสชาติดีมีประโยชน์
แก่ร่างกายในทางอนามัยและในทางศีลธรรมเพียงไร ข้าพเจ้ากับมิตรสหายในทางธรรม หลายคนจึงได้ช่วยกันคิดจัด
ตั้งร้านจำหน่ายอาหารประเภทนี้ขึ้นให้ชื่อว่า "ภัตตาคารมัจฉาวิเศษ" และได้ส่งมาทดลองฉบับนี้ ก็ปรากฏว่ามีผู้เอา
ใจใส่โดยมาอุดหนุนซื้อรับประทานบ้าง นิมนต์พระภิกษุสงฆ์มาฉันบ้าง และถ้าจ้างไปเลี้ยงพระตามวัดบ้างอยู่เป็น
เนืองนิตย์และมีจำนวนมากขึ้นทุกที จนต้องขยายสถานที่ให้กว้างขวางกว่าเดิมตั้ง ๒ เท่าตัว ภายในไม่เกิน ๓ เดือน
ดังที่ปรากฏแก่ท่านทั้งหลายอยู่แล้ว

เมื่อก้าวถึงทางอนามัย ก็เป็นการสมควรที่ข้าพเจ้าจะแสดงออกมาให้ทราบในที่นี้ด้วยว่า ทั้งแก่ข้าพเจ้าได้
ปฏิบัติในทางนี้ ก็องคเวไนยรับประทานเนื้อสัตว์มาแล้ว ๕ ปีแล้ว รู้สึกว่าทำให้ร่างกายปราศจากโรคภัยไข้เจ็บดีมาก
กล่าวคือ โรคท้องเสียหรือโรคภายในไม่ค่อยมี ทั้งนี้จะเป็นเพราะอาหารที่ช่ยง่าย ไม่บูดเน่าเหมือนเนื้อสัตว์ที่มัก

จะเห็นชัดและย่อยยาก นอกจากนั้นปรากฏว่าโรคผิวหนังที่ข้าพเจ้าเคยเป็นอย่างแรงก็หายไป ฟันที่เป็นเลือดเป็นหนอง และร้ายจนตาตากรจนแก่หายไปด้วย ความปลุกขึงไปกว่าพันครั้ง ฟันข้าพเจ้าบางซี่โยกคลอนกลับแน่นขึ้นจนทุกซี่ก็ ขนไม่ตึงข้อมแซมหรือใส่ฟันเลยจนบัดนี้ ส่วนในทางศีลธรรมก็รู้สึกว่ามีใจเบิกบานขึ้น เกิดความเมตตา กรุณา มากขึ้น รวมความว่าทุกใจที่ขึ้นทั้งทางอนามิย์และทางศีลธรรม ข้าพเจ้าจึงคงใจว่าระเบียบปฏิบัติครั้งนี้ต่อไปจนตลอดชีวิต ในเมื่อ ไม่มีอุปสรรคอันร้ายแรงมาขัดขวาง

นอกจากนี้ขอท่านผู้มีบุญญาทั้งหลายโปรดกรุณาช่วยส่งเสริมการปฏิบัติในทางนี้ ให้ออกงามเจริญ ๆ ขึ้นไป ด้วย เพราะว่ามีบุคคลบางท่านจะหลงชีวิตอยู่แต่ที่กายอาหาร และส่วนมากอาหารนี้เอง ก็จะทำให้ร่างกายเป็นปกติหรือป่วย ใช้เราจึงจำเป็นต้องใช้อาหารที่บริสุทธิ์ก็คืออาหารจากพวกพืชผักผลไม้ตนเอง ทนใช้เนื้อสัตว์ตามที่นิยมกันอยู่ในเวลานี้ นี้ เพราะว่ามีเนื้อสัตว์เป็นสิ่งที่ระงับ ซึ่งเชื้อโรคให้รูปร่างกายเราโค้งงอต่างทางอื่น ดังที่ปรากฏของค่าแสดงการณ์ของ วิธูปมาตย์นี้เอง ๆ ส่วนพืชผักผลไม้ นั้น ถ้าจะเอามาปรุงแล้วเสียบให้หมดคงก่อน ก็จะปรับปรุงเป็นอาหาร ก็จะไม่ มีเชื้อโรคมาสู่ร่างกายเราได้เลย

อีกประการ ๑ การที่เราไม่จับประทานอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ย่อมเป็นเหตุให้สัตว์ถูกฆ่าน้อยลง นับว่า เป็นบุญกุศลที่ได้ช่วยชีวิตสัตว์ไว้อีกส่วนหนึ่งด้วย

อนึ่ง ข้าพเจ้าได้ทราบโดยมีหลักฐานว่า พระเจ้าอโศก ๗ เคยสักการณให้เด็กกินเนื้อ โดยพระองค์เองก็เลิก เป็นตัวอย่าง ทุกหนทุกแห่งให้ปลูกพืชเป็นอาหาร จนชาวอินเดียที่เคร่งครัดไม่กินเนื้อสัตว์ แรกกินนมเนยและพืชผัก แทนทั้งแต่ครั้งนั้นมา จึงเป็นการสมควรอย่างยิ่งที่เราจะดำเนินตาม

พระยาภะรตราชาลพิช ๗

วันที่ ๑๕ พฤษภาคม ๒๕๔๒
บ้านถนนกรุงไชยศรี เลขที่ ๕๘ พระนคร

13:04:3565

คำนำครั้งที่ ๒

ถ้าเราดูงานของข้าพเจ้า ข้าพเจ้าได้พิมพ์สำหรับแจกแล้วเป็นจำนวน ๕๐๕๐ เล่ม บัดนี้มีหลายท่านที่แสดง
ความเห็นแก่ข้าพเจ้าว่า ควรพิมพ์ให้แพร่หลายมากขึ้นอีก เพราะเป็นหนังสือที่น่าสนใจจริงๆ และโดยมากเกี่ยวข้องกับ
ในทางสัมมาปฏิบัติ แต่ข้าพเจ้าได้ตอบว่า การพิมพ์จะต้องลงทุนรอนมาก เหลือกำลังที่จะพิมพ์แจกเป็นจำนวนมาก
ได้ แต่บัดนี้ถูกแนะนำให้จำหน่าย ซึ่งท่านข้าพเจ้าตอบไปว่าความคิดเดิมข้าพเจ้าหวังได้สิ่งไรที่จะจำหน่ายไม่ เมื่อมี
การจำหน่ายขึ้นมีผู้ต้องการซื้อข้าพเจ้ามุ่งหาวิธีอะไรที่เป็นส่วนกำไรหรือ? แต่ในที่สุดก็คงถูกแนะนำอีกเตือนให้พิมพ์ขึ้นอีก
อยู่สมัย ซึ่งข้าพเจ้าไม่มีทางหลีกเลี่ยงเป็นอย่างไรซึ่งเสียเวลาลงทุนพิมพ์หนังสือเรื่องอื่นๆ แล้วจำหน่ายโดยยากๆ
พอกลุ่มกับกำลังพิมพ์และค่าใช้หุ้ยอื่น ๆ เท่านั้น ซึ่งท่านจะเห็นได้ตามเวลาที่ข้าพเจ้าจำหน่ายมาแล้ว ของให้ขย
แก่ข้าพเจ้าผู้มุ่งเสถียรภาพตนช่วย.

พระยาภะวตราชาลุนีฯ

๕๘ ค่าน้ำครั่งที่ ๑

ข้าพเจ้าไม่รับประทานอาหารที่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์มาตั้งแต่วันที่ ๑๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๗๑ (วันเดียวกับเลิกรับประทานสุรา) ด้วยคิดว่าถ้าไม่เลือกรับประทานเนื้อสัตว์กรอมสุราก็จะไม่ลำบาก เพราะมันยากจะเป็นของคู่กันรับประทานสุราก็ยากหากกินเนื้อสัตว์ รับประทานเนื้อสัตว์ก็จะหายไปสุรา และคิดว่าอาจเป็นกุศโลบายให้เกิดเมตตาหรือกระทำให้ศีลองค์ที่ ๑ "ปณตฺติบาท" บริสุทธฺชนนํ อํกขฺยํ มรรจวณํ นเวสณนํ พรมภิกฺขุโสภนต (ภิกษุชาวอิทาลเลียน) ก็ได้มาเทศนาในเรื่องนี้แพร่หลายอยู่ ๆ ก็วันเมื่อข้าพเจ้าได้ปฏิบัติอย่างนี้มานาน ๆ เข้า ก็รู้สึกว่าร่าเริงและจิตใจดีขึ้น จึงได้ปฏิบัติตลอดมาจนบัดนี้ เกือบ ๑ ปีเศษแล้ว แต่ยังมีโรคที่เจ็บเล็กน้อย จึงอยากกระทำอย่างใดอย่างหนึ่งให้เป็นที่ระลึกไว้ เมื่อได้ครีตรอบคอบทวนดูแล้วก็คิดเห็นว่า อะไรจะไม่มีที่แปลกกว่า "ตำราปรุงอาหารที่ไม่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์" เพราะมีผู้กล่าวกันอยู่หน้าหน้าว่า "การรับประทานอาหารผักก็จะต้องดีออก แต่มีขึ้นเป็นการทั้งแจ้งเหลือเกินใครจะปฏิบัติได้" ซึ่งความจริงหาเป็นเช่นนั้นไม่ เพราะอาหารผักเมื่อได้ปรุงปรุงสุกด้วยสติแล้ว ก็โอชารสไม่เหม็น เพราะเหตุนี้ ข้าพเจ้าจึงได้รวบรวมวิธีปรุงอาหารรสผัก ซึ่งไม่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์ตามที่มารยาทของข้าพเจ้าเคยทำไว้รับประทานและแจกจ่าย มาพิมพ์เป็นตำราเล่มหนึ่งและสมควรจะกล่าวไว้ด้วยว่า การที่จะเกิดที่ทรงเล่มนี้ขึ้น ก็โดยอาศัย "ตำราประกอบอาหารผัก" ของหม่อมหลวงยามา ๆ และหนังสือ "เก็บบ้าน" ของพระโสภณแพ้วรัตน เป็นแนวความคิด ขอแสดงความขอบคุณท่านทั้ง ๒ ไว้ด้วย

อนึ่ง เมื่อได้ตกลงใจว่าจะพิมพ์ตำราปรุงอาหารผักโดยไม่เกี่ยวข้องกับเนื้อสัตว์ขึ้นตั้งนี้แล้ว ก็เลยเกิดความนึกคิดต่อไปว่า ควรจะแสดงถึงเหตุและผลที่ไม่รับประทานเนื้อสัตว์ไว้ให้ปรากฏด้วย แต่เป็นเรื่องสำคัญที่ข้าพเจ้าเองหาสามารถ

ขอกระตือรือร้นโดยส่งพลังใจดี ๆ ซึ่งได้ขอเรื่องไปยังท่านผู้รู้และผู้ปฏิบัติ ก็ได้รับตอบมาอย่างเป็นที่น่าพอใจซึ่งพี่ได้นำมาพิมพ์รวมไว้ในที่ขานหนังสือเล่มนี้แล้ว ทั้งนี้ก็เพื่อท่านที่สนใจในทางนี้จะได้พบข้อพิจารณาตามอัธยาศัย แต่ถ้าเป็นทางการก็หวังจะไปรบกวนขอคำปรึกษาจากผู้มีประสบการณ์ช่วยเหลือ

ส่วนท่านที่ได้แสดงความเห็น และแสดงผลของการปฏิบัติมายังข้าพเจ้านั้น ข้าพเจ้าขอแสดงความขอบคุณเป็นพิเศษไว้ในที่นี้ด้วย.

พระภาวนาธรรมาวาส หลีซ ๗

บ้านถนนนครไชยศรี เลขที่ ๕๕

วันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๗

(เป็นวันอายุครบ ๕๐ ปีบริบูรณ์)

ตำรับอาหารมังสวิรัต

ของ

พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว

๕๘ แกลงเตตเทศ

เครื่องปรุง เกิดเป็นเนื้อ (เช่นเห็ดโคนหรือเห็ดขั้วหรือเห็ดอื่น ๆ ก็ได้ที่ไม่มีพิษ) หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ลูกผักชี ลูกยี่ห่วย เปราะหอม ผิวมะกรูด กระชาย ใบโหระพา พริกขี้หนู มะพร้าว, เกลือ น้ำปลาขาว (ถ้าหาเห็ดไม่ได้จะใช้ผักทองหรือหน่อไม้สดเช่นเนื้อหน่อเห็ดก็ได้)

วิธีทำ เอาพริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ลูกผักชี ลูกยี่ห่วย เปราะหอม ผิวมะกรูด เกลือใส่ลงในกระทะให้ละเอียด กระชายหั่นละเอียด พริกขี้หนูหั่น เต้าใบโหระพา ปอกเห็ดล้างน้ำแล้วพักไว้ (ถ้าใช้ผักทองหรือหน่อไม้หั่นชิ้นหอม) ส่วนมะพร้าวขูดแล้วคั้นกะทิแล้วให้แตกมันแล้วเอาเครื่องที่โขลกลงผัดพอหอมคั้นแล้วใส่เห็ด (หรือผักทองหรือหน่อไม้) เค็มหางกะทิพอสุกใส่กระชาย พริกขี้หนู ใบโหระพาที่หั่นไว้เน้น ใส่ปลาช่อนย่างใส่น้ำจิ้มสุรสาตามต้องการ ถ้าชอบรสหวานจะใส่น้ำตาลด้วยก็ได้

๕๙ แกลงต้มยำเทศ

เครื่องปรุง เกิดสด (เห็ดโคนหรือเห็ดขั้วหรือเห็ดฟาง ก็ได้) ตะไคร้ ใบมะกรูด มะนาว พริกขี้หนู น้ำปลาขาว ผักชี

วิธีทำ เห็ดสดปอกเปลือกล้างน้ำ หั่นยาวตามดอก พอกาม เอาน้ำใส่หม้อตั้งไฟ พอเดือดก็ใส่ตะไคร้ ใบมะกรูด และเห็ดลงในหม้อ พอเดือดยกกลงใส่น้ำปลาขาว มะนาว พริกขี้หนูทุบแตกแล้วลงในหม้อ ชิมรสดูตามชอบ ตักใส่ชาม แล้วโรยผักชีรับประทานร้อน ๆ

๖๐ แกลงต้มยำเทศ

เครื่องปรุง เกิดสด (จะเป็นเห็ดโคนหรือเห็ดขั้วหรือเห็ดฟางก็ได้) หัวหอม กระเทียม พริกไทย รากผักชี เต้าหู้ยี้ น้ำปลาขาว น้ำมันตัว น้ำมันมะพร้าว น้ำตาลปึก ต้นหอม ขิงสด พริกขี้หนู

วิธีทำ หอม กระเทียม เฉาก๊วยสุกปอกเปลือก
ล้างน้ำ แล้วเอาลงกรรไกรกรวมกับมะขามป้อมที่ปอกเปลือกแล้ว
เติมน้ำเล็กน้อยลงเล็กน้อยในหม้อต้มไฟ ใส่น้ำมันถั่วพอกจนทั่ว
เอาเครื่องที่โขลกไว้ลงผัดให้หอม เอาเนื้อซึ่งหั่นเป็นชิ้นพอ
งานใส่ลงผัดด้วย ตักไปก็เติมน้ำลงพอกจนทั่ว แล้วใส่น้ำตาล
น้ำปลาทั่ว น้ำส้มมะขามเปียก และตำหอมที่ตัดเป็นฝอยไว้
ลงในหม้อด้วย ชิมดูรสตามชอบ ตักใส่จานแล้วโรยพริกขี้หนู
และผักกาดที่หั่นไว้ เป็นเสร็จเรียบร้อย

แกงตะขาน้ำ (มกน)

เครื่องปรุง มกน เป็นเนื้อ พริกแห้ง ลูกผักชี ลูก
ป๊อกร้า ประอบหอม ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หอม กระเทียม
ผิวมะกรูด เกลือ น้ำตาล น้ำปลาทั่ว ลูกตาลอ่อน ลูกมะขี้
ระกำ พริกขี้หนู มะพร้าว

วิธีทำ เอาเครื่องแกงใส่กรรไกรโขลกให้ละเอียดคั้นกะทิ
เอาแต่น้ำคั้นไฟเคี่ยวพอเป็นมันแล้ว เอาน้ำพริกผัดพอหอม

เอาหางกะทิใส่พอเดือดจึงเอามกนที่คั้นเป็นเนื้อหั่นเป็นชิ้นยาว ๑
องคุลี มะขี้ระกำ ๔ ระกำหั่นเป็นชิ้น พริกสดหั่น ใบมะกรูดฉีก
ที่หั่นลูกตาลอ่อนเป็นชิ้นเหมือนหนังกุ้ง เอาของเหล่านี้ใส่ใน
หม้อแกงแล้วเติมน้ำปลาทั่ว น้ำตาล ชิมดูรสตามต้องการ

แกงจืดเต้าหู้เหลือง

เครื่องปรุง เต้าหู้เหลืองเป็นเนื้อ พริกแห้ง หอม
กระเทียม ข่า ตะไคร้ เกลือ รากผักชี ใบมะกรูด น้ำปลาทั่ว
น้ำตาลทราย ผิวมะกรูด

วิธีทำ เอาพริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้
ผิวมะกรูด เกลือ รากผักชี โขลกให้ละเอียดแล้วคั้นกะทิเคี่ยว
ให้แตกมัน เอาน้ำพริกผัดให้หอม เต้าหู้เหลืองหั่นเป็น
งานใส่ลง ใส่น้ำปลาทั่ว น้ำตาลทรายชิมดูรสตามชอบใจ
ใบมะกรูดหั่นเป็นฝอย ๆ โรยหน้าด้วย (จะใช้เห็ดสดเป็นเนื้อ
แทนเต้าหู้ก็ได้)

แกงเห็ดกับผลไม้

เครื่องปรุง เห็ดบัวหรือเห็ดโคนก็ได้เป็นเนื้อ พริก
แห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ลูกจันทน์
ลูกผักชี ลูกขี้พริก เปราะหอม เกลือ ใบมะกรูด พริกอ่อน
มะพร้าว น้ำปลาดี น้ำตาล อุ่นสัด เฉาก๊วย แอปเปิ้ล สลัด
หรือระกำหวาน ก็ได้

วิธีทำ นำเครื่องแกงทั้งหมด ลงกรกโชลกให้ละเอียด
สละหรือระกำคว้านเอาเมล็ดออกใช้ทั้งกลับ เฉาก๊วยล้าง ๒
หรือ ๓ ตามขนาดเล็กหรือใหญ่ พริกอ่อนหั่น ใบมะกรูดฉีก
เตรียมไว้ในตัวขุมมะพร้าววักกะทิขึ้นครึ่งไฟเคี่ยวให้แตกมัน เอา
น้ำพริกกลงผัดให้หอมดีแล้วเติมทางกะทิกะเนดูให้พอดี อย่างให้
ใส่น้ำหรือขี้มันนึ่งพอเดือด ใส่ผลไม้กับเห็ดที่เตรียมไว้ลงไปผัด
แล้วใส่น้ำปลาร้า น้ำตาล ชิมดูให้เปรี้ยวรวมทั้งรสแล้วใส่
พริกอ่อนใบมะกรูด อย่างเคี่ยวให้นานผักผลไม้กับเห็ดจะเปื่อย
พอเคี้ยวชิมดูรสกลมกล่อมดีแล้วรีบยกลง

แกงนึ่งพริกเผา

เครื่องปรุง เต้าหู้ขาวเป็นเนื้อ (คือเต้าหู้ยี้หรือเต้าหู้เจ๊ก
หรือชวย) พริกแห้ง หอม กระเทียม ลูกผักชี ลูกขี้พริก
ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ เปราะหอม อบเชย ข่า ตะไคร้ เกลือ
น้ำส้มซ่า น้ำตาล น้ำขิง มะพร้าว มันฝรั่ง หัวหอม (จะใช้
หอมหัวใหญ่หรือหัวเล็กก็ได้) ถั่วลิสงคั่ว น้ำมันถั่ว

วิธีทำ เอาพริกแห้ง หอม กระเทียม ลูกผักชี ลูกขี้
พริก ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ เปราะหอม อบเชย ข่า ตะไคร้
ใส่กระทะกั่วพอหอมแล้วโชลกให้ละเอียด เต้าหู้ทอดน้ำมันถั่ว
พอเหลืองแล้วคลุกไข่ก่อน ขุมมะพร้าววักกะทิเคี่ยวให้แตก
มัน แล้วเอาเครื่องที่โชลกไว้ลงไปผัดให้หอม เอาเต้าหู้ทอด
ทั้งไว้บนไฟ แล้วใส่น้ำส้มซ่า น้ำปลาดี น้ำตาล ใส่ขิมลูรส
ตามต้องการ (ถ้าจะเอาพริกของแทนเต้าหู้ตั้งกลัวยาวแล้วก็ได้แต่
ไม่ต้องทอด)

แกงผักลัม

เครื่องปรุง เต้าหู้เหลืองเป็นเนื้อ พริกแห้ง ข่า ตะไคร้
 ผิวมะกรูด ส้มมะกรูด หอม กระเทียม ลูกผักชี ผักขม น้ำปลา
 ถั่ว น้ำตาลทราย ส้มมะขามเปียก มะพร้าว

วิธีทำ เอาพริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้
 ผิวมะกรูด ลูกผักชี เกล็ด สรรกโชลกให้ละเอียด ปอกผล
 มะกรูดเอาแต่ผิวกับเกล็ดให้หายขื่น หั่นเต้าหู้เป็นชิ้น หั่น
 ผักขมเป็นท่อน ๆ ขูดมะพร้าวคั้นกะทิขึ้นตั้งไฟเคี่ยวให้แตกมัน
 เอาเครื่องที่โขลกผงคั่วหอมคั่ว น้ำใบมะกรูดใส่ เคี่ยวทาง
 กะทิซึ่งคั้นไว้ลงไปแล้วใส่น้ำปลา น้ำตาล น้ำส้ม มะกรูด
 และน้ำส้มมะขามเปียกครบแล้ว งามดูรสตามต้องการ

แกงนพเก้า

เครื่องปรุง ถั่วฝักยาว หน่อไม้สด ผักชะอม ยอด
 พริกทอง เนื้อพริกทอง ถั่วเหลือง มะเขือ พริกอ่อน เก้า ๆ กิม
 อย่างละพอควร พริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ กระชาย
 ผิวมะกรูด มะพร้าว น้ำปลา

วิธีทำ เอาข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด พริกแห้ง หอม

กระเทียม ใส่สรรกโชลกให้ละเอียด ขูดมะพร้าวคั้นกะทิ หั่น
 ถั่วฝักยาวและผักขมให้เป็นท่อนพองาม หั่นหน่อไม้ มะเขือ
 พริกอ่อน ยอดพริกทอง เนื้อพริกทอง ให้เป็นชิ้นพอสมควร
 (มากน้อยตามต้องการ) ตั้งเต้าห้อมต้มน้ำพริกไว้ เอากะทิ
 ขึ้นตั้งไฟเคี่ยวให้แตกมัน แล้วเอาเครื่องที่โขลกไว้ใส่ลงพอ
 เดือดจึงเอาเครื่องผัก ที่หั่นเตรียมไว้ นั้น ลงใส่ทุก ๆ อย่าง
 เหยาะน้ำปลาลงไปแล้วชิมดูตามชอบใจ (แกงนี้จะไม่ใช่
 กะทิก็ได้)

แกงดอกขี้เหล็ก

เครื่องปรุง ใบขี้เหล็ก หรือดอกก็ได้เป็นเนื้อ พริก
 แห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ กระชาย เกล็ด ถั่วเหลือง
 น้ำปลา ถั่ว มะพร้าวและมัน

วิธีทำ เอาใบ หรือ ดอกขี้เหล็กต้มให้หายขม แล้ว
 เอาพริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ กระชาย เกล็ด ถั่ว
 เหลือง (เฉพาะถั่วเหลืองต้องต้มเสียก่อน) ใส่สรรกโชลก

พร้อมกับพริกให้ละเอียด ชุมนมะพร้าวกับกะทิเสียก่อนแล้วเอา
ใบหรือดอกขี้เหล็กที่ต้มไว้บนลงใส่ พร้อมกับนมที่ต้มแล้ว
ชั้น ๆ เติมน้ำปลาแล้วชิมดูรสตามชอบใจ

แกงบัว

เครื่องปรุง เห็ดฟาง หรือเห็ดโสนแบบเนื้อ พริกแห้ง
หอม กระเทียม พริกอ่อน ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด กระชาย
ลูกผักชี เกลือ ใบกะเพรา ใบมะกรูด น้ำปลาร้า

วิธีทำ เอาพริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้
ผิวมะกรูด เกลือ ลูกผักชี ใส่ครกโขลกให้ละเอียด หั่น
กระชาย พริกอ่อน เด็ดใบกะเพรา ตังน้ำให้สะอาดแล้ว
พักไว้ เอาน้ำมันตั้งไฟพอร้อน แล้วเอาน้ำพริกลงผัดให้หอม
เติมน้ำพอควรแล้วผัดให้ใส พอสุกเอาน้ำปลาร้า ใบกะเพรา
กระชายที่หั่นไว้ และใบมะกรูดใส่ลง ชิมดูรสตามความพอใจ

แกงควักเผาะ

เครื่องปรุง เห็ดเผาะเป็นเนื้อ พริกแห้ง หอม
กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด เกลือ เต้าหู้ขาวทอด
น้ำปลาร้า น้ำตาลทราย

วิธีทำ ผ่าเห็ดเผาะล้างน้ำให้สะอาด พักไว้แล้วเอา
พริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด เกลือ
ลงครกโขลกให้ละเอียด เต้าหู้ขาวทอดพอเหลือง แล้วหั่นให้
เป็นชิ้นยาวเล็ก ๆ คั้นมะพร้าวใช้หรือกะทิตั้งไฟพอเป็นมันนิด
หน่อย แล้วละลายน้ำพริกใส่ลงไป เติมหางกะทิลงอีกกระแ
งให้พอกับของที่แกงแล้วใส่ที่เคี่ยวให้สุก เติมน้ำปลาร้า
น้ำตาล ชิมดูพอได้ที่แล้วยกลง (จะใช้น้ำหรือไม้สองแทนเห็ด
เผาะก็ได้)

แกงควักทอง

เครื่องปรุง พักทองเป็นเนื้อ พริกแห้ง หอม
กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด กระชายใบแมงลัก มะพร้าว
น้ำปลาร้า น้ำตาล

วิธีทำ เอาพริกและเครื่องแกงใส่ครกโขลก หั่นพัก
ทองเป็นชิ้นขนาดพอสมควรยาวสัก ๑ สองคู่สักกะทิขึ้นตั้งไฟ
พอเป็นมันแล้วเติมน้ำ ขิงเอาเครื่องพริกที่โขลกไว้ละลายกับ
กะทิเคี่ยวไปพอหอม แล้วเอาพักทอง น้ำปลาร้า หรือเกลือใส่
ชิมดูตามชอบใจแล้วเอาใบแมงลักใส่แล้วยกลง

แกงกาฬร

เครื่องปรุง ไช้มันฝรั่งเป็นเนื้อ พริกแห้ง มะพร้าว
ข่า ตะไคร้ ลูกผักชี ลูกขี้หว้า ลูกจันทน์ ดอกจันทน์
เปราะหอม ขมิ้นชัน เมล็ดกระวาน เกลือ น้ำปลาดี

วิธีทำ เอาลูกผักชี ลูกขี้หว้า ลูกจันทน์ ดอกจันทน์
เปราะหอม เมล็ดกระวาน ล้างพอหอม กระเทียม หอม
ถั่วพอกสุก เอาพริก ตะไคร้ ขมิ้นชัน ข่า หั่นใส่ครก
โขลกรวมกันให้ละเอียด แล้วคั้นกะทิเอาขึ้นตั้งไฟเคี่ยวพอ
เป็นมัน จึงเอาน้ำพริกตักใส่กับกะทิ พอหอมแล้ว เอาหาง
กะทิเติม เอามันฝรั่ง หอมฝรั่ง หั่นเป็นชิ้นพอจุ่ม
ถั่วเหลืองนั้นต้องต้มเสียก่อนเอาเกลือใส่ลงเพิ่มเล็กน้อย เมื่อ
แกงสุกแล้วใส่เกลือหรือน้ำปลาดี แล้วชิมดูพอเหมาะก็ใช้ได้

แกงเผ็ดลาบ

เครื่องปรุง แกะกับแบ่งเป็นเนื้อ มะพร้าว ลูกผักชี
ลูกขี้หว้า ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด พริก
แห้ง หอม กระเทียม เกลือ ใบโหระพา พริกแห้ง พริก
อ่อน น้ำปลาดี น้ำตาล

วิธีทำ เอาลูกผักชี ลูกขี้หว้า ลูกจันทน์ ดอกจันทน์
ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด พริกแห้ง หอม กระเทียม เกลือ
โขลกโขลกให้ละเอียดเป็นเนื้อพริกพักไว้ แล้วปอกเห็ดถั่ง
ให้สะอาด เอาแป้งมีแอะให้ตวงครกโขลกให้ละเอียด บดเป็น
ลูกชิ้น ขูดมะพร้าวคั้นกะทิขึ้นตั้งไฟเคี่ยวให้แตกมัน แล้วเอา
น้ำพริกตักพอหอม แล้วเคี่ยวหางกะทิลงไปให้พอแก่ความ
ตึงการ บีบน้ำให้เดือด แล้วเอาลูกชิ้นที่ปั้นไว้ลงใส่ คั้น
พอสุกแล้ว ใส่น้ำปลาดี น้ำตาลทราย พริกอ่อน ใบโหระพา
ชิมดูรสพอเหมาะ (รับประทานกับขนมจีนก็ได้)

ต้มแกมใบชะมวง

เครื่องปรุง ใบชะมวงเป็นเนื้อมากน้อยตามต้องการ
ข่า ตะไคร้ หัวหอม กระเทียม เต้าหู้ทอด พริกไทย เมล็ดสะ
เด๋งเขียวเมืองจีน น้ำปลาดี น้ำตาลทราย

วิธีทำ ข่า ตะไคร้ หัวหอม กระเทียม พริกไทย
เต้าหู้เขียวเมืองจีน โขลกให้ละเอียดคั้นแล้วยกกะทิขึ้นตั้งไฟ เอา
น้ำตาลทรายลงคั้นให้เป็นสีน้ำตาลเข้มแล้วใส่เกลือ น้ำปลาดี
กะทิให้สะอาด เอน้ำมันถั่วลงไปพอควร แล้วเอาเครื่องที่

โชลกไธสงัดให้หอม แล้วเอาใส่หลอดหม้อแกงขึ้นตั้งไฟ ใน
 ขณะวงลักเป็นขี้เหล็ก ๆ เอาลงเลยในกระทะให้ตายหนึ่ง แล้วตัก
 ใส่หม้อยกขึ้นตั้งไฟเขียวให้ทั่ว ใส่น้ำเค็มสดและต้นหูกอด
 เต็มน้ำปลาแล้วชิมดู ให้มันเปรี้ยว เค็ม หวาน ไซ้ได้

แกงจืดเต้าหู้ขาว

เครื่องปรุง เต้าหู้ขาวเป็นเนื้อ ข้างกรวยแก้ว หอมฝรั่ง
 ตั้งฉ่าย น้ำปลาดี ต้นหอม พริกไทย กระเทียม รากผัก
 น้ำมันถั่ว

วิธีทำ เอาเต้าหู้ทอดพอเหลืองดีแล้ว หั่นเป็นชิ้น
 สี่เหลี่ยมเอาข้าวกรวยแก้วแช่น้ำพออ่อนนุ่ม หั่นหอมฝรั่ง
 เป็นชิ้น ตัดต้นหอมเป็นท่อน ๆ ตักกระเทียม พริกไทย ราก
 ผักให้ละเอียดแล้วเอาหม้อตั้งไฟกระทะ เอาเครื่องที่ตำไว้
 ใส่ลงผัดพอหอมดีเติมน้ำปลาดีพอสมควร แล้วตักใส่หม้อ
 ยกขึ้นตั้งไฟให้เดือดเอาเต้าหู้ ข้างกรวยแก้ว หอมฝรั่ง ตั้งฉ่าย
 น้ำปลาดี ต้นหอมใส่แก้วยกลง

แกงจืดหวานเส้น

เครื่องปรุง ไข่สามเป็นเนื้อ เต้าหู้ขาว ดอกไม้จีน
 ฟองเต้าหู้ น้ำปลาดี น้ำตาล ต้นหอมสด ผักชี พริกไทย
 กระเทียม เต้าหู้เหือก

วิธีทำ เอากระเทียม พริกไทย รากผักชี โชลกให้
 ละเอียดแล้วเอาลงเจียวกับน้ำมันตัวให้หอม เอาขึ้นเส้น เห็ด
 หูหนู ฟองเต้าหู้ ดอกไม้จีน ลงแช่น้ำตั้งไฟใสสะอาด และเอา
 เต้าหู้ให้ตามชอบ แล้วเอาลงผัดกับเครื่องที่เจียวไว้ เติมน้ำใส่
 พอเดือดเอาไข่ปลาดี น้ำตาลทรายใส่ ตัดต้นหอมเป็นท่อน
 ใส่ลงชิมดูแก้วยกลง ผักชีและพริกไทย โรยรับประทาน
 ร้อน ๆ

ต้มยำหัวปลี

เครื่องปรุง หัวปลีเป็นเนื้อ มะพร้าว ตะไคร้ ใบ
 มะกรูด มะนาว พริกแห้ง ผักชี พริกแกง น้ำปลาดี

วิธีทำ เอาหัวปลีเผาไฟให้สุกเสียก่อน แล้วคั้นกะทิ
 ขึ้นตั้งไฟพอเดือด ตักหัวปลีที่เผาเป็นท่อน ๆ พองาม ใส่

ลงไป ตะไคร้ทุบให้แตก ใบมะกรูดฉีกสับก่อน ใส่ลงหม้อ
 พอสุกดีแล้วชิมมะนาว เติมน้ำปลาดี ชิมดูให้พอเหมาะ
 เองพริกแห้งเผา พริกสดตำพอบลกล้างไป ส่วนหัวปลี
 นั้น ถ้าไม่ชอบเผ่าจะใช้สวกก็ได้ ตัดเป็นท่อนยาวอย่างเดียวกับเผ่า

แกงเห็ดศมข่า

เครื่องปรุง เห็ดเป็นเนื้อ (เห็ดขี้วัว เห็ดหอมหรือเห็ดโคน
 เห็ดฟางก็ได้) ใบมะกรูด มะพร้าว เห็ดหอม น้ำปลาดี
 มะนาว พริกแกง ผักชี พริกแห้ง

วิธีทำ เอาเห็ดหอมแช่น้ำพอนิ่ม ชูตมะพร้าว กั้นกะทิ
 ขึ้นตั้งไฟพอเดือด หั่นข่าเป็นแว่นๆ ฉีกใบมะกรูดใส่ลงด้วย
 แล้วใส่เห็ดหอม เห็ดขี้วัว หรือเห็ดโคนที่ต้มเนื้อ แล้วเอา
 น้ำปลาดีใส่แล้วชิมมะนาวใส่ลง ชิมดูให้รสพอดีแล้วยกลง
 พริกนอยุบแตกผักชีโรย (ใช้น้ำพริกเผาจับก็ได้)

แกงจืดถั่วแขก

เครื่องปรุง ถั่วแขกสดเป็นเนื้อ พริกแห้ง หัวหอม
 กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด มะพร้าว เกลือ น้ำปลาดี
 น้ำตาล

วิธีทำ เอาพริกแห้ง หัวหอม หัวกระเทียม ข่า
 ตะไคร้ ผิวมะกรูด เกลือ ใส่สวกโขลกให้ละเอียด ถั่วแขก
 สดเป็นท่อนสั้นๆ พองนึ่งน้ำให้สะอาด ชูตมะพร้าวกั้นกะทิ
 เอาหางกะทิไว้ต่างหาก ใช้หัวกะทิตั้งไฟพอแตกมัน เอา
 น้ำพริกสดใส่ให้หอมดี เติมหางกะทินิดหาเอียงแล้วใส่ถั่วแขก
 เติมน้ำปลาดี น้ำตาลชิมดูรสพอเหมาะดีแล้วยกลงระวังอย่า
 ให้เหลวนักพอเป็นน้ำขลุกขลิกพอดี

แกงบอนมะเขือ

เครื่องปรุง มะเขือเป็นเนื้อ พริกแห้ง หอม กระเทียม
 ข่า ตะไคร้ กระชาย เกลือ ใบมะกรูด ลูกมะกรูด น้ำปลาดี
 น้ำตาลปึก มะขามเปียก ถั่วเหลือง

วิธีทำ เอาพริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ กล้วย
 เกळ็ ใส่วงกโขลกให้ละเอียด เอาแก้วเหลืองต้มให้สุกแล้ว
 ปอกเปลือกให้สะอาด เอาตะขอยกพร้อมกับน้ำพริกแทนปลา เอา
 น้ำใส่หม้อยกขึ้นตั้งไฟ พอน้ำเดือดเอาน้ำพริกที่โขลกไว้ละลาย
 ใส่น้ำมันหอย ๒ ช้อนโต๊ะ ๓ ช้อนโต๊ะ ๔ ช้อนโต๊ะ ๕ ช้อนโต๊ะ
 ๖ ช้อนโต๊ะ ๗ ช้อนโต๊ะ ๘ ช้อนโต๊ะ ๙ ช้อนโต๊ะ ๑๐ ช้อนโต๊ะ
 ๑๑ ช้อนโต๊ะ ๑๒ ช้อนโต๊ะ ๑๓ ช้อนโต๊ะ ๑๔ ช้อนโต๊ะ ๑๕ ช้อนโต๊ะ
 ๑๖ ช้อนโต๊ะ ๑๗ ช้อนโต๊ะ ๑๘ ช้อนโต๊ะ ๑๙ ช้อนโต๊ะ ๒๐ ช้อนโต๊ะ
 ๒๑ ช้อนโต๊ะ ๒๒ ช้อนโต๊ะ ๒๓ ช้อนโต๊ะ ๒๔ ช้อนโต๊ะ ๒๕ ช้อนโต๊ะ
 ๒๖ ช้อนโต๊ะ ๒๗ ช้อนโต๊ะ ๒๘ ช้อนโต๊ะ ๒๙ ช้อนโต๊ะ ๓๐ ช้อนโต๊ะ
 ๓๑ ช้อนโต๊ะ ๓๒ ช้อนโต๊ะ ๓๓ ช้อนโต๊ะ ๓๔ ช้อนโต๊ะ ๓๕ ช้อนโต๊ะ
 ๓๖ ช้อนโต๊ะ ๓๗ ช้อนโต๊ะ ๓๘ ช้อนโต๊ะ ๓๙ ช้อนโต๊ะ ๔๐ ช้อนโต๊ะ
 ๔๑ ช้อนโต๊ะ ๔๒ ช้อนโต๊ะ ๔๓ ช้อนโต๊ะ ๔๔ ช้อนโต๊ะ ๔๕ ช้อนโต๊ะ
 ๔๖ ช้อนโต๊ะ ๔๗ ช้อนโต๊ะ ๔๘ ช้อนโต๊ะ ๔๙ ช้อนโต๊ะ ๕๐ ช้อนโต๊ะ
 ๕๑ ช้อนโต๊ะ ๕๒ ช้อนโต๊ะ ๕๓ ช้อนโต๊ะ ๕๔ ช้อนโต๊ะ ๕๕ ช้อนโต๊ะ
 ๕๖ ช้อนโต๊ะ ๕๗ ช้อนโต๊ะ ๕๘ ช้อนโต๊ะ ๕๙ ช้อนโต๊ะ ๖๐ ช้อนโต๊ะ
 ๖๑ ช้อนโต๊ะ ๖๒ ช้อนโต๊ะ ๖๓ ช้อนโต๊ะ ๖๔ ช้อนโต๊ะ ๖๕ ช้อนโต๊ะ
 ๖๖ ช้อนโต๊ะ ๖๗ ช้อนโต๊ะ ๖๘ ช้อนโต๊ะ ๖๙ ช้อนโต๊ะ ๗๐ ช้อนโต๊ะ
 ๗๑ ช้อนโต๊ะ ๗๒ ช้อนโต๊ะ ๗๓ ช้อนโต๊ะ ๗๔ ช้อนโต๊ะ ๗๕ ช้อนโต๊ะ
 ๗๖ ช้อนโต๊ะ ๗๗ ช้อนโต๊ะ ๗๘ ช้อนโต๊ะ ๗๙ ช้อนโต๊ะ ๘๐ ช้อนโต๊ะ
 ๘๑ ช้อนโต๊ะ ๘๒ ช้อนโต๊ะ ๘๓ ช้อนโต๊ะ ๘๔ ช้อนโต๊ะ ๘๕ ช้อนโต๊ะ
 ๘๖ ช้อนโต๊ะ ๘๗ ช้อนโต๊ะ ๘๘ ช้อนโต๊ะ ๘๙ ช้อนโต๊ะ ๙๐ ช้อนโต๊ะ
 ๙๑ ช้อนโต๊ะ ๙๒ ช้อนโต๊ะ ๙๓ ช้อนโต๊ะ ๙๔ ช้อนโต๊ะ ๙๕ ช้อนโต๊ะ
 ๙๖ ช้อนโต๊ะ ๙๗ ช้อนโต๊ะ ๙๘ ช้อนโต๊ะ ๙๙ ช้อนโต๊ะ ๑๐๐ ช้อนโต๊ะ

แกงจืดมะระจีน

เครื่องปรุง มะระจีนเป็นเนื่อ เห็ดขี้เหล็กหรือเห็ดหอม
 เต้าหู้ กล้วยหอม พริกไทย น้ำมันถั่ว น้ำปลา
วิธีทำ เอามะระจีน ๒ ขก แล้วตัดเป็นท่อน
 ยาวสัก ๑ นิ้ว ฝัก ถ้างน้ำให้สะอาด แล้วเอาลงหม้อต้มพอ

เดือด ยกลงแล้วบีบน้ำออกให้หมดพักไว้ เอากระเทียม
 พริกไทย ตะขอยกโขลกให้ละเอียด ละลายน้ำพริกขาว ใส
 หม้อยกขึ้นตั้งไฟพอเดือดก็เอามะระพร้อมด้วยเห็ดขี้เหล็ก
 เห็ดหอมหรือเห็ดหอม ใส่น้ำมันหอยเล็กน้อย ปลาของ ชิมดูตาม
 ชอบแล้วยกลงตั้งไว้ แล้วเอากระเทียมที่สับละเอียด พร้อม
 ด้วยน้ำมันถั่วพอสมควร เจียวพอเหลืองตักลงใส่ในหม้อแกง
 แล้วเอาเต้าหู้ชิ้นหมักพอสมควรลงทอดด้วยน้ำมันถั่ว พอ
 เหลืองแล้วตักใส่ลงในหม้อแกง ชิมดูรสตามชอบอีกครั้งหนึ่ง
 เป็นเสร็จรับประทานได้

หมักกรอบ

เครื่องปรุง เต้าหู้เป็นเนื่อ เห็ดหอม เห็ดโคน
 หรือเห็ดขี้เหล็ก เต้าหู้ เต้าเจี้ยว หอม กระเทียม น้ำปลาถั่ว
 น้ำตาลทราย น้ำมันถั่ว พริกไทย ใบกุยช่าย ผักชี
 กระเทียมดอง ส้มตำ พริกขี้หนู มะนาว ถั่วงอก
วิธีทำ เอาเต้าหู้ต้มจนสุกแล้วล้างให้สะอาด
 เอาลงทอดด้วยน้ำมันถั่วพอเหลืองกรอบแล้วพักไว้ ทำ
 เห็ดหอมหรือเห็ดโคน เห็ดขี้เหล็ก เต้าหู้เป็นเนื่อพอสมควร

และทุบกระเทียมเตรียมไว้ เด็ดถั่วงอก หั่นต้นถั่วงอกเป็น
 ท่อนสั้น ๆ และหั่นกระเทียมแดง ผักชีฝรั่ง พริกขี้หนู
 ผักชีไว้ให้พร้อม แล้วเอากระทะขึ้นตั้งไฟ ใส่น้ำมันแล้วพอ
 ร้อนเอา หอม กระเทียมลงเจียวพอหอม ใส่น้ำพริก เคี่ยวหอม
 หรือเม็ดบัวเคี้ยวผง ถั่วงอก ผัดสุกใส่พริกแกงพอสุกแล้ว
 เอาเส้นหมี่ลงใส่ เติมน้ำปลาถั่ว น้ำตาล เต้าเจี้ยวชิมรสพอดี
 เสร็จแล้วเอาผัก กระเทียมแดง ผักชีฝรั่ง พริกขี้หนู
 โรยหน้า ต้มจนวุ้นใสทั้งจาน รับประทานกับใบกุยช่าย
 ถั่วงอกดิบ

หมักวางจาน

เครื่องปรุง ขอนเกลี้ยง เคี้ยวหอม หอมฝรั่ง แดงกวา
 มันแกว หน่อไม้ไม่คงสด ต้นหอม ผักชี เส้นหมี่แห้ง แปะงม
 น้ำปลาถั่ว น้ำส้ม น้ำตาลทราย พริกไทยป่น กระเทียม น้ำมันถั่ว

วิธีทำ เอาหัวหอมแช่น้ำไว้ หั่นขบ แดงกวา
 มันแกว หอมฝรั่ง หั่นเนื้อขนสเกลี้ยงพอจาง หน่อไม้
 สดต้มเสียก่อน แล้วหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม เคี้ยวหอมตัดเป็น

เป็นท่อนเตรียมไว้ แล้วเอาเส้นหมี่แห้งลงทอดกับน้ำมันถั่ว
 พอเหลืองตัดแล้วพักจน ทุบกระเทียมลงเจียว พอหอมแล้วเอา
 เครื่องที่เตรียมไว้ลงผัดพอสุก ใส่น้ำปลาถั่ว น้ำตาล น้ำส้ม
 ชิมรสพอดี แล้วละลายแป้งมันใส่ลง พอข้นตักใส่จาน ผัก
 พริกไทย โรยหน้าด้วยยกไปตั้งรับประทานร้อน ๆ

หมี่ขิงใส่

เครื่องปรุง เส้นหมี่ ผักกาน้ำ หืด (หืดอะไรก็ได้)
 เต้าหู้ทอด กระเทียม น้ำส้ม เกลือ น้ำปลาถั่ว น้ำมันถั่ว

วิธีทำ เส้นหมี่ลวกนึ่งร้อน แล้วเทใส่กะชอนให้
 สะเด็ดน้ำ ผักกาน้ำตัดก้านทุบให้แตกแล้วตัดเป็นท่อน ใบ
 กาน้ำตัดอย่างเคียวกัน เต้าหู้ทอดหั่นชิ้นเล็กๆ หืดหั่นชิ้น
 บาง ๆ เอากระทะขึ้นตั้งไฟ เติมน้ำมันแล้วใส่พอร้อน ทุบกระเทียม
 ลงมาผัดพอหอมเอา เส้นหมี่ลงผัดพอเหนียวตักขึ้น เติมน้ำมัน
 ถั่วลงไปอีกแล้วเอาผักกาน้ำ หืด เต้าหู้ ลงผัดพอสุก แล้ว
 เอาน้ำปลาถั่วใส่ ถ้าชอบหวานและน้ำตาลนิดหน่อย แปะงม
 ละลายน้ำ ใส่น้ำพริกนยกดักใส่จานรับประทานกับพริกแดง
 น้ำส้ม

๔๘ หม่นา

เครื่องปรุง เส้นหมี่ขาวเล็ก ๆ เต้าหู้ขาวทอดกระเทียม
เห็ดหอม เห็ดบัว เมล็ดบัว เห็ดหูหนู มะพร้าว สลัด
พริกไทย เกลือ น้ำปลาตัว

วิธีทำ เอาเส้นหมี่ลวกให้ร้อนให้สุกเหนียวแล้วเอา
ขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ ต้มเมล็ดบัวให้สุกจนกะทิขุ่นตั้งไฟ พอ
น้ำเดือดแล้วเอาเมล็ดบัว เห็ดหอม หรือเห็ดโคน เห็ดบัว
และเห็ดหูหนูหั่นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ลงในกะทิพร้อมด้วยเส้นหมี่ ใส่
เกลือ ปรุงรสตามชอบที่ต้องการแล้วยกลง เมื่อจะตักขึ้นไป
รับประทาน เอาพริกไทยป่น สลัด กระเทียมเจียวโรยหน้าปลา
ตัวเต็มเมื่อเวลารับประทาน

๔๙ กวยเตี๋ยวกว้างตุ้ง

เครื่องปรุง กวยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ผักกามา เห็ดหอม
พริกขี้หนู น้ำส้ม แป้งมัน เต้าหู้ทอด กระเทียม น้ำปลาตัว
น้ำมันถั่ว

วิธีทำ กวยเตี๋ยวเส้นใหญ่พอสมควร เห็ดหอมแช่น้ำ
พอนิ่ม ผักกามาตัดใบไว้ต่างหาก ถ้ามกอบพอแตกแล้วตัดเป็น
ท่อนยาวสององคุลี ไข่ต้ดอย่างเดียวกัน บดกะทิขุ่นตั้งไฟ
พอร้อน ใส่น้ำมันถั่วทอดกระเทียมคั้นน้ำเพื่อหอม เอาผักกามา
เห็ดหอม ลงผัดพอสุกใส่เส้นกวยเตี๋ยวและเติมน้ำปลาตัว ผัด
รวมกันไว้ แป้งมันละลายน้ำใส่คนพอนั้น ใส่วางลงไปพอสุก
ตักใส่จานรับประทานกับพริกคองน้ำส้ม

๕๐ กวยเตี๋ยวต้มแห้ง - ๗๑

เครื่องปรุง กวยเตี๋ยวเส้นเล็ก กุ้งอก กุ้งสด
ถั่วลิสงคั่ว หัวผักกาดเค็ม เต้าหู้เหลือง พริกขี้หนู กระเทียม
สลัด พริกป่น น้ำตาลทราย น้ำปลาตัว ต้นหอม พริกขี้หนู
มะนาว น้ำส้ม

วิธีทำ เอาหัวผักกาดเค็มหั่นละเอียดล้างน้ำ ถั่วลิสงคั่ว
ปั่นละเอียด เต้าหู้เหลืองหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ ผักขี้หนูหอมหั่น
ละเอียด กุ้งสดปอกล้างแล้วต้มสุกแล้วหั่นเป็นชิ้นตามเนื้อ
สัตว์ แล้วเอากะเทียมทุบสับละเอียดลงชามกับน้ำมันถั่วให้
เหลือง แล้วคกไว้ด้วยไฟ ของอื่นๆ แยกใส่จานไว้เป็นอย่างๆ

เมื่อต้มหม้อน้ำเดือดแล้ว เอาเส้นก๋วยเตี๋ยวกับถั่วงอกลงชามให้
สุก สะบัดน้ำให้แห้งลงใส่จาน แล้วเอากระทะที่เจียวน้ำมัน
ลงคลุกให้ทั่ว แล้วจึงเอาเครื่องที่เตรียมไว้ใส่ลงทุกอย่าง รวมทั้ง

น้ำปลา น้ำตาล นมสด บบมะนาว พริกป่น ชิมรสตามชอบ
ถ้าต้องการให้เบ๊นก๋วยเตี๋ยวมา ก็ตั้งน้ำให้เดือดแล้วใส่
ใส่จาน ใส่เส้นก๋วยเตี๋ยว ถั่วงอก และเครื่องต่างต่างทั่วทุก
อย่างลงไป เว้นแต่น้ำปลา น้ำตาลเท่านั้นเอาใส่ให้เบ๊นต้มยำ
ใส่พริกป่น น้ำตาล ถั่วลิสงคั่ว

ถ้าต้องการก๋วยเตี๋ยวผัด ก็เสกน้ำมันแล้ว เจียวกระทะให้
แล้วเอาเส้นก๋วยเตี๋ยว พร้อมด้วยเครื่องทุกอย่างลงผัดพอสุกแล้วรีบ
ประทานกับพริกขี้หนูผัดอง มาส้ม

ข้าวมันส้มตำ

เครื่องปรุง ข้าวสาร มะพร้าว มะละกอ กระทะเหล็ก
พริกแห้ง น้ำมันงาเนยสด มะนาว น้ำปลาร้า น้ำตาลปึก
ถั่วลิสงคั่ว เกล็ด พริกขี้หนู ใบปลีต่างๆ

วิธีทำ ขูดมะพร้าวคั้นกะทิใส่หม้อ แล้วเอาข้าวสารขาว
ให้สะอาดแล้วเทใส่ใน หม้อกะทิ ใส่เกลือเม็ดหน่อย ใส่น้ำกะทิ

แทนข้าวขามมาประมาณสององคุ้ง ตั้งไฟพอเดือด คนให้ทั่ว
ราไฟลดน้อยแล้วหมั่นคนพอกะทิแห้งแล้ว ฉีกใบปลีลงปิ้งไฟ
หม้อฝาตะกั่วกับใบคอง เขาไม้ขี้ผึ้งกะมี้ ทับรวม ๆ จะได้สุก
ทั่วกัน

มะละกอปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาดเอาเม็ดสับให้เป็น
เส้นฝานออกจากลูก มากน้อยตามต้องการ เอาพริกแห้ง
ผ่านเม็ดยอดกลางน้ำ ปอกกระทะเหล็กกับพริกแห้งให้
ละเอียดแล้วคั่วกับเมล็ดกับมะละกอ พร้อมกับน้ำตาล น้ำปลา
กับ มะนาว น้ำมันงาเนยสดให้ทั่วกัน ชิมดูรสตามชอบ แล้ว
โรยถั่วลิสงที่ปิ้งไว้ รับประทานกับใบปลีต่างๆ เช่น ใบคอง ใบ
ชะพลู ใบไม้ระสังหลัง ใบมะยม เป็นต้น เจียวพริกขี้หนูด้วย

ข้าวผัด

เครื่องปรุง ข้าวสุก เหล้าขาวหรือเหล้าฟางสด หอมหัว
ใหญ่ ผักกวาง กระทะเหล็ก พริกขี้หนู น้ำมันงา มะเขือเทศ
น้ำซอวอขิงคั่ว น้ำปลาร้า น้ำมันงา มาส้ม

วิธีทำ ปอกหัวคั่วล้างน้ำแล้วแช่น้ำพองาม ยกกระทะตั้ง
ไฟ ใส่น้ำปลาร้าลงไปพอควรร ทุบกระทะเหล็กลงต้มน้ำมันให้หอม

แล้วเอาเมล็ดพอสสุก ใส่น้ำเชื่อมมะเขือเทศ ใส่น้ำปลา
 ซิวตัว น้ำปลาตัว คนให้ทั่ว แล้วเอาข้าวสุกประมาณ ๓ ขาม
 ใสลงในกระทะผัดกับเครื่องให้ทั่วรับประทานชอบ เมื่อตัดใส่
 จานแล้วเอาเตงกวาก่อนไว้แล้วกับต้นหอม ถ้ามีวางข้างจาน
 รับประทานกับพริกขี้หนูของน้ำส้ม

๕. ผัดหมูโรตีสี่

เครื่องปรุง หมูโรตีสี่ เนยแข็ง เพื่อหอม ซีสสมมะเขือ
 เทศ กระเทียม พริกไทย หอมหัวใหญ่ น้ำมันหมู น้ำปลาตัว
 วิธีทำ หมูโรตีสี่กับเนยแข็งตามต้องการ เป็นก้อนวางสอง
 ฝั่งกับหมูแล้วเอาหมูมาต้มแล้ว เอาหม้อตวงน้ำให้เดือด เอาหมูโรตีสี่
 ต้มให้สุก สุกแล้วเอาใส่กะหล่ำปลีที่สะอาดแล้ว ให้หอมและน้ำ
 พอน้ำ ตักวางลงในน้ำให้สะอาด หอมหัวใหญ่หั่นเป็นชิ้น ยก
 กระทะขึ้นตั้งไฟเทน้ำมันแล้วใส่ หมูกระเทียมต้นน้ำมันพอกหอม
 เอาหมูโรตีสี่ หั่นหอม หัวหอม ที่เตรียมไว้ตั้งไฟสักระยะ พอรวมได้
 ที่แล้ว เติมน้ำปลาตัว ซีสสมมะเขือเทศลงไปแล้วชิมรสดู ได้
 ที่แล้วตัดใส่จาน หั่นขมแข็งโรยหน้า และพริกไทยโรย
 ด้วย รับประทานเป็นอาหารกลางวัน

๖. ข้าวราดหน้าเห็ด

เครื่องปรุง ข้าวสุก เห็ดสด กระเทียม พริกไทย
 พริกขี้หนู น้ำมันหมู น้ำปลาตัว น้ำปลาร้าตัว แป้งมัน ผักชี

วิธีทำ ข้าวสุก ๑ ขาม (หรือมากน้อยตามต้องการ)
 ปอกเห็ดล้างน้ำ หั่นเป็นชิ้นพอจาม ยกกระทะขึ้นตั้งไฟ เทน้ำ
 น้ำมันหมู ใส่ พริกขี้หนูกระเทียมต้นน้ำมันพอกหอม แล้วเอาข้าวลง
 ตัก กระบะหรือร้อนทั่วกันตักขึ้นใส่จานพักไว้ ใส่น้ำมันถั่วลง
 ไปนิดหน่อย เอาเห็ดที่หั่นเตรียมไว้ใส่ผัดพอสสุก ใส่น้ำปลา
 ตัว แป้งมันละลายน้ำเหลวคนพอข้น ชิมดูพอได้ตัดกกลงบนข้าว
 เติมน้ำปลาร้าเป็นก่อน ๆ และพริกไทยโรยหน้ายกไปตั้งรับประทาน
 กับพริกขี้หนูน้ำส้ม

๗. น้ายาขมจืด

เครื่องปรุง กัวเจ๋งสองเป็นเนื่อ หัวไชเท้าสด เช่น
 เห็ดบัวเห็ดโลกก็ได้ พริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้
 กระชาย มะพร้าว ถั่วงอก ใบแมงลัก พริกขี้หนู น้ำปลาร้า
 เกลือ



วิธีทำ ขูดมะพร้าวคั้นกะทิขึ้นตั้งไฟ แล้วเอาพริกแห้ง
หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ กระชาย ใส่ลงในกะทิเคี้ยวไป
พอสุก แล้วคั้นขึ้นไขลวกให้ละเอียด เอารัตนผลองคัมให้เนียบ
แล้วปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาด หรือเห็นบัวสพ เอาลงไขลวก
กับเครื่องที่คั้นไว้ให้ละเอียดแล้ว ละลายกับน้ำกะทิที่เคี้ยวไว้
(จะใช้กรอกเสียก่อนหรือไม่กรอกก็ได้) เอาขึ้นตั้งไฟ ใส่
ปลาตัว กุ้ง ปลาหมึก ขมิ้นตุ๋นสดตามชอบใจ รับประทานกับขนมจีน
พร้อมกับถั่วงอกคั้นและใบแมงลัก พริกขี้หนู

๕.๖.๖ น้ำพริกขมิ้น

เครื่องปรุง หัวหอมเป็นเนื้อ พริกแห้ง หอม กระเทียม
ถั่วลิสงคั่ว มะนาว มะขามเปียก มะกรูด สลัด น้ำปลา
น้ำมันถั่ว มะพร้าว

วิธีทำ เอาพริกแห้ง หอม กระเทียม ใส่ครกโขลกให้
ละเอียด ขูดมะพร้าวคั้นกะทิเคี้ยวให้แตกมัน เอาเครื่องที่
โขลกไว้ในลังผสมกับกะทิพอสมควร พอแอมคั้นด้วยกลึง ถั่ว
ลิสงคั่วแล้วไม่หรือจะโขลกให้ละเอียดก็ได้ ถั่วลิสงโขลกให้
ละเอียดใส่ผสมกับกะทิที่เคี้ยวไว้แล้วรวมกับพริกที่คั้นไว้ผสม

กับใส่น้ำปลาคั่ว มะนาว มะขามเปียก น้ำมันถั่วคั่ว น้ำตาล
สลัด ขมิ้นคั่วให้พอเหมาะตามแต่จะชอบรสไหน เขียวกระเทียม
ด้วยน้ำมันถั่วโรยหน้า เครื่องที่รับประทานกับน้ำพริก ใช้
ผักบุ้งผัดน้ำมันถั่ว พริกแห้งทอด ผักขบแห้งมีทอด ใช้ใบผัก
เป็ด ใบพริก ใบเล็บครุฑ หรือผักอะไรก็ได้ตามแต่จะชอบ
รับประทานกับขนมจีน

๕.๖.๗ ขนมอินทรี

เครื่องปรุง ขนมันเป็นเนื้อ สับประรด ขิง มะพร้าว
กระเทียม พริกแห้ง น้ำปลาคั่ว น้ำตาล เค็ดสด แป้งมัน

วิธีทำ ปอกเค็ดให้สะอาดเอาลงไขลวกกับแป้งมันให้
เหนียวแล้วปั้นเป็นก้อนลูกขี้หนู ขูดมะพร้าวคั้นกะทิขึ้นตั้งไฟ
เคี้ยวให้แตกมันนิดหน่อย แล้วเอาลูกขี้หนูลงต้มให้สุกแล้วยก
ออกจากสับประรด ขิง กระเทียมที่ละเอียด พริกนวดคอง น้ำ
ปลาคั่ว เติ้าหัวทอดหั่นชิ้นละเอียดทอดให้กรอบ รับประทานกับ
ขนมจีนและแจ่วร่อน ถ้าสับประรดไม่เปรี้ยวใช้มะนาวบีบเติม
ลงไปอีก

หม้อหมกเพศ

เครื่องปรุง เกิดเป็นเนื้อ (ใช้เนื้อโคเนื้อหรือเนื้อวัว) มีกับ ข่า ตะไคร้ กระชาย พริกแห้ง หอม กระเทียม ผิวมะกรูด รากผักชี ใบมะกรูด ใบผักชี เกลือ ถั่วเหลือง แป้ง มี ใบยอ (หรือใบโหระพา หรือใบเสมาจันทน์ก็ได้) น้ำปลาร้า

วิธีทำ เอาพริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด กระชาย เกลือ รากผักชี โขลกสับอย่างน้ำพริกแกง แล้วเอาถั่วเหลืองต้มให้เนือยเปลือกเปลือกให้สะอาดแล้ว โขลกกับน้ำพริก เอาน้ำพริกละลายกับหัวกระทั้น เหยาะแป้ง มีสังเล็กน้อย แล้วเอาเมล็ดที่ปอกใส่กับปลาร้า แล้วเคล้าลงกับน้ำพริกพอทั่วกับหมกที่ทำเป็นชั้น ๆ ไว้ ชิมดูรสตามต้องการ แล้วรุมห่อหรือใส่กระหวง โดยใช้ใบยอหรือใบโหระพา หรือใบเสมาจันทน์รอง และเอาหัวกระทั้นขูดหน้า ผ่าซี่โรยหน้า เอาขนาง เมล็ดสุดแล้วใส่ได้ (ถ้าไม่มีเมล็ดหรือมีกับ จะใช้หัวปลีเผาหรือหน่อไม้สดก็ได้ แต่ต้องต้มเล็กน้อยแล้วเคี่ยวแหมน)

เต้าหู้ร้อย

เครื่องปรุง เต้าหู้เหลืองเป็นเนื้อ พริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด ลูกผักชี ลูกข่า ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ เกลือ น้ำปลาร้า น้ำตาล มะพร้าว เต้าหู้เหลืองทอด กระชาย ต้นหอม แดงกวา

วิธีทำ เอาพริกแห้ง หอม กระเทียม ลูกผักชี ลูกข่า ลูกจันทน์ ดอกจันทน์ ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด เกลือ ตำให้ละเอียด คั้นกะทิเคี่ยวให้แตกมันแล้วเอาเครื่องมาพริกผัด ห่อหอมดี ตัดเต้าหู้ชิ้น ๆ ทอดพอเหลือง แล้วใส่หน้าพริกที่ผัดมันให้มันน้ำแกงพอซุกซกสัก สุกดีแล้วเติมน้ำปลาร้า ชิมดูรสพอเหมาะกันแล้ว ตักใส่จาน จัดต้นหอม กระชาย แดงกวา ปักลงให้งามน่าดู

พริกขิงเต้าหู้

เครื่องปรุง เต้าหู้เป็นเนื้อ เต้าหู้เหลืองอ่อนหรือเต้าหู้ขาวพอๆ (เต้าหู้มี ๒ อย่าง คือ อย่างอ่อน อย่างแข็ง เวทอย่างนี้อาจอย่างอ่อน) พริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด ใบมะกรูด เต้าเจี้ยว เกลือ น้ำตาล น้ำมันถั่ว

วิธีทำ หั่นเต้าหู้ชิ้นพอทานแล้วเอาลงทอดเสียบให้กรอบ ส่วนพริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิงมะกรูด ใส่ครก โขลกให้ละเอียดพอควรแล้วเทน้ำมันถั่วใส่กะทะเอาเครื่องที่ โขลกไว้ลงผัดพอหอมคั้นแล้วเอาเต้าหู้ที่ทอดไว้ลงผัดด้วย ใส่ น้ำปลาถั่ว น้ำตาล ซิมดูรสตามชอบ (ผักพริกอย่างนี้จะใช้ ผักบุ้ง หรือถั่วฝักยาวแทนเต้าหู้ก็ได้)

โจ๊กเห็ด

เครื่องปรุง ข้างสาว เห็ดขี้วัว หรือเห็ดโคน ขิง เต้าหู้ขาวอย่างแข็ง (อย่างแข็งทอดขาย) ผักกาดสด ต้นหอม ผักชี พริกไทยป่น กระเทียมเจียว แป้งมันฝรั่ง น้ำปลาถั่ว

วิธีทำ ต้มข้าวให้เบื่อยต้มแล้วยกลงพักไว้ก่อนแล้วเห็ดเป็น ชิ้น ๆ ขิงหั่นให้ละเอียดเต้าหู้ขูดหั่นชิ้นเล็ก ๆ หอมน้ำมันถั่วพอ สิ้นวัด ผักกาดตัดเป็นท่อนสั้น ๆ ต้นหอม ผักชี หั่นละเอียด เจียวกระเทียมด้วยน้ำมันถั่ว พอเหลืองแล้วเอาเครื่องที่

ไว้นั้น (เว้นแต่ผักชี ต้นหอม กระเทียมเจียว) ใส่ลงใน หม้อข้างต้ม เวลาต้มประมาณควรวอกให้ร้อน ๆ แล้วเติมน้ำปลา ถั่ว โขลกขี้ ต้นหอม กระเทียมเจียว พริกไทยป่น แป้ง ก้อนกรอบ (ถ้าไม่มีหัดขี้ว หรือเห็ดโคนใช้เห็ดหอมแทนก็ได้)

๔๕ เหล็กกบ

เครื่องปรุง ฟองเต้าหู้ แป้งมัน เต้าหู้ขาวอย่างแข็ง กระเทียม พริกไทย รากผักชี พริกขี้หนู น้ำส้ม น้ำตาลทราย น้ำมันถั่ว เกลือ

วิธีทำ เอากระเทียม พริกไทย รากผักชี เกลือ บดหั่นย่อย โขลกให้ละเอียดแล้ว เต้าหู้ขาว เห็ดสด แป้งมัน เออลงโขลกรวมกับขิงที่บดแล้วให้ละเอียด ฟองเต้าหู้ ชุบน้ำให้ชุ่ม แล้วเอาของที่โขลกไว้ลงห่อให้เป็นก้อนหรือ เป็นคากก็ได้ เสริมด้วยไส้วิ่งถึงให้สุกแล้วยกลง ถ้าห่อ เป็นก้อนก็ต้องหั่นเป็นท่อนบาง ๆ เอากระเทียมแดงไฟ เทน้ำมันถั่วใส่พอร้อนแล้วห่อที่ต้มไว้ลงทอดให้กรอบแล้วพักจน ใช้น้ำมัน กระเทียม พริกขี้หนู น้ำส้ม เกลือ น้ำตาลทราย ถ้าจะใช้ลูกกั๊กมบับขี้ก็ได้

สูตรเทศ

เครื่องปรุง เติบิว หรือเม็ดโตน หรือเม็ดฟาง
มะเขือเทศสุกแดง หอมฝรั่ง มันฝรั่ง บีทรูท แป้งสาลี
รากผักชี เกลือ

วิธีทำ เติบิวทั้งดอกกลอกเปลือกออกล้างน้ำให้สะอาด
ต้มมะเขือเทศกับเอาเต้ามันฝรั่ง หอมฝรั่ง บีทรูท ผ่าซม
ให้งานพอดี ตังน้ำพอเดือดแล้วเอามันฝรั่ง หอมฝรั่ง บีทรูท
ใส่ พอสุกใส่ใส่น้ำมันมะเขือเทศกับไว้ ใส่เกลือกระป๋องสุก
ละลายแป้งมอซ่าให้ข้นนัก ชิมดูรสถ้าอ่อนแก้เติมเกลือ
ให้พอเหมาะ

สูตรหอมฝรั่ง

เครื่องปรุง ถั่วเหลือง เต้าหู้เหลือง เมล็ดบัว เห็ดหอม
หัวบีทรูท มะเขือเทศสุก แป้งสาลี น้ำมันเนย เกลือ
พริกไทย หอมฝรั่ง

วิธีทำ หอมฝรั่งหั่นข้อมๆ ต้วนข้างในออกล้างน้ำ
เมล็ดบัวกับมะเขือเทศต้มให้สุก เต้าหู้เหลืองหั่นชิ้นเล็ก ๆ

ถั่วเหลืองต้มให้เข็ชออกเปลือกล้างน้ำ แล้วเอาเครื่องเหล่านี้
ผัดน้ำมันเนยพอหอม แล้วคลุกเอาพริกไทยป่นเคล้าให้ทั่ว
แล้วบรรจุในหัวหอมที่ล้างไว้

ส่วนมะเขือเทศกับเอาเต้า หัวบีทรูทหั่นชิ้นเล็ก ๆ และ
เห็ดหอมพอควร เอารวมลงในหม้อพร้อมกับหัวหอมที่ยัดใส่
แล้วตั้งไฟ ใช้แป้งสาลีและเกลือเล็กน้อย พอสุกตักใช้ได้

สูตรถั่ว

เครื่องปรุง ถั่วเหลือง มันฝรั่ง ถั่วฝักยาว เห็ดบัวสด
หอมหัวใหญ่ แป้งมอซ่า ซอสมะเขือเทศ เกลือ น้ำมันถั่ว

วิธีทำ ถั่วเหลืองต้มให้เนือย มันฝรั่งปอกเปลือกผ่าน
แผ่นบาง ๆ ล้างน้ำ แล้วทอดให้กรอบตักขึ้นพักไว้ ถั่วฝักยาว
ตัดเป็นท่อนยาว ๒-๓ นิ้ว หั่นเห็ดบัวปอกล้างน้ำผ่านชั้นของาม
หอมหัวใหญ่หั่นตามหัวชิ้นเชื่อง ๆ เสร็จแล้วคลุกตั้งไฟ เหย
น้ำมันถั่วใส่พริกขี้หนูเผาหอมหัวใหญ่ ถั่วฝักยาว เห็ดบัว
ถั่วเหลืองสงัด พอสุกจมน้ำได้แล้วผสมเกลือ น้ำมัน
มะเขือเทศ แป้งมอซ่าให้ข้น ตักใส่จาน มันฝรั่งทอดไว้
เอาลงวางข้างจานให้รอบ แล้วยกไปตั้งให้รับประทานร้อน ๆ
หากแห้งไว้ให้เย็นจะรับประทานไม่อร่อย

๘ ตะคกะหล่าปลี

เครื่องปรุง กะหล่าปลี เห็ดบัว แป้งมี พริกไทย
มะเขือเทศ รากผักชี

วิธีทำ กะหล่าปลีทั้งชิ้นล้างน้ำให้สะอาด มะเขือเทศ
ผ่าเอาเมล็ดออก เห็ดบัวปอกเปลือกล้างน้ำแล้วพักไว้ เอาน้ำ
ใส่หม้อยกขึ้นตั้งไฟ พอน้ำเดือดเอากะหล่าปลี มะเขือเทศใส่
เคี่ยวพอจวนเบื่อยใส่เห็ด รากผักชี พริกไทย ลงไปด้วยกัน
พอน้ำงวดยกหม้อลง ตักกะหล่าปลี เห็ด ใส่จานพักไว้ เอา
มะเขือเทศใส่กะชอนยี้ให้แหลก แล้วเอาใส่ลงไปในหม้อ
เคี่ยวผสมเกลือ ถิ่นแป้งเล็กน้อย แล้วใส่หม้อยกขึ้นตั้งไฟ
เคี่ยวให้ข้น ชิมดูรสตามชอบแล้วเอาเห็ดกับกะหล่าปลีใส่
รวมลงไป เวลารับประทานเติมซอสลงนิดหน่อย

๙ ตะเต็กถั่วแขก

เครื่องปรุง ถั่วแขกหรือถั่วอินเตา มีแป้ง หอมฝรั่ง
ซอสมะเขือเทศ น้ำมันเนย

วิธีทำ ตัดถั่วแขกเป็นท่อน หรือถั่วอินเตาก็ ได้ล้างน้ำ
ให้สะอาด มีแป้งต้มสุกแล้วผ่าหอมฝรั่งล้างน้ำ ล้างต้มรวมกับ
ถั่วและมันฝรั่ง ใส่กะหล่าปลีกับน้ำมันเนย พอสุกแล้ว เอาซอส
มะเขือเทศใส่ลงพอควรและใส่เกลือ ชิมดูรสตามต้องการ

ประທັតລມ

เครื่องปรุง ฟองเต้าหู้ เห็ดหอม เมล็ดบัว เต้าหู้เหลือง
มันฝรั่งต้ม รากผักชี กระเทียม พริกไทย น้ำมันถั่ว น้ำมันถั่ว
วิธีทำ ต้มเมล็ดบัวล้างน้ำให้สะอาด ทุบซนพองามเห็ด
หอมแช่น้ำล้างแล้วหั่นซนสี่เหลี่ยมเล็กๆ เอากระทะขึ้นตั้งไฟใส
น้ำมันถั่วแล้วเอารากผักชี กระเทียม พริกไทย โขลกให้ละเอียด
ลงผัดพอหมาดแล้วตักขึ้น ฟองเต้าหู้ที่แช่น้ำพอนุ่ม ตัดเป็น
ชิ้นสี่เหลี่ยมแล้วห่อเคียวลงทอดไม้ให้เป็นก้อนกลมๆ ปล่อยให้
ปลาชไว้แล้วเอาลงทอดกับน้ำมันถั่ว พอเหลืองเป็นอันใช้ได้

หັນพ้อ

เครื่องปรุง มันฝรั่ง เมล็ดบัว เห็ดหอม หอมฝรั่ง
มะเขือเทศสุก เต้าหู้เหลือง รากผักชี กระเทียม พริกไทย น้ำมัน
ปลาถั่ว แป้งมี เกลือ ผงชูรส มะพร้าว น้ำมันปลา

วิธีทำ ต้มมันฝรั่งให้สุกปอกเปลือกแล้วโขลกพอละเอียดแล้วพักไว้ ต้มเมล็ดบัวให้สุกแล้วล้างน้ำให้มันขมพองามเห็นหอมแช่น้ำให้มันละเอียด มะเขือเทศ เด็ดหัวหน่อให้จนพอดีเสร็จแล้วคั้นกะทิให้เข้ากัน เติมน้ำตาล เติมน้ำปลา กับรากผักชี กระเทียม พริกไทย ที่ตำละเอียดแล้ว เติมน้ำปลาลงไป น้ำตาล ชิมดูรสกลมกล่อมดีแล้วขยี้ลง หั่นผักชีเสิร์ฟลงไปด้วย แล้วเอามันฝรั่งที่โขลกแล้วใส่หม้อแล้วเวลาทอดต้องขยับแป้งมีลักษณะทั่วกะทิทอดด้วยน้ำมันดี พอเหลืองกรอบดีแล้วใช้รับประทานกับน้ำซอส

๕. ชื่อแป๊ะซะสามแซ่

เครื่องปรุง แป้งป้อเป๊ะ (อย่างฉม้นใหญ่) เหน็ดโงน หรือเห็ดบัว หอมฝรั่ง หน่อไม้ไผ่สด เต้าหู้เหลือง ถั่วงอก น้ำปลาล้าง ผักกาดสลัด ต้นกล้วย ต้นหอม ถั่วเหลือง ผักชีแดงกว่า แป้งมัน ข้าวคั่วเจียว น้ำส้ม เกลือ พริกสดแดง

วิธีทำ ต้มเต้าหู้ให้สุกคั้นขึ้นใส่ขามพักไว้ น้ำที่ต้มเก็บไว้ใช้ หั่นหัวหอม หน่อไม้ เต้าหู้ เป็นชิ้นเล็ก ๆ ยาวราวครึ่งนิ้ว

เด็ดถั่วงอกล้างน้ำให้สะอาด แล้วต้มไว้ให้เสร็จ ต้มถั่วเหลืองให้เบื่อยปอกถั่วงอกให้สะอาด แล้วละลายแป้งด้วยน้ำ ต้มให้ดี เอากระทะขึงไฟใส่น้ำมันแล้วลงไปทอดพอสุก ทูบกระทะท่วมค้ำน้ำมันพอหอม แล้วเอาของที่เตรียมไว้ทั้งหมดลงไปใส่ถั่วเหลือง น้ำปลาล้าง ถั่วงอก ใส่ผักกาดสดหน่อหรือไม้ไผ่ก็ได้ตามใจชอบ ชิมดูรสดีแล้วขยี้ลง ทำเครื่องประกอบต่อไป คือ เอาขากุ้งเจียวมาเลือกเอาเมล็ดออกให้หมด กรองด้วยผ้าขาวบางแล้วปรุง น้ำส้ม เกลือ พริกสดปั่นละเอียด ผสมขยี้ให้มันรสเปรี้ยว เค็ม หวาน ใช้ทอดเป๊ะ เวลารับประทานตั้งผักกาดสลัด ต้นกล้วย ต้นหอม แต่งกว่าให้สะอาดด้วยต่างหับต้มใส่ ๆ ลงในแกงกวาดตามยาวบาง ๆ ต้นกล้วย ใบผักกาดสลัดตัดสอง จักต้นหอมหัวท้ายพองามเช่นน้ำไว้ เสร็จแล้ววางผักเหล่านี้ลงบนป้อเป๊ะจะเป็นแป้ง ๒ แผ่นหรือ ๓ แผ่นก็ได้ตาม แล้วตั้งเครื่องที่ใส่ไว้ดังกล่าวข้างต้นใส่ลงบนผักแล้วพับสองข้าง ม้วนไว้ที่แน่นทากาฉม้นเจียว จัดใส่จานรับประทานกับต้นหอมที่จักเช่นน้ำไว้

สาขุขรรจุไล่

เครื่องปรุง สาขุเมล็ดเล็ก เมล็ดบัว เกิดหอม เหม หัวใหญ่ ถั่วตงหัว เต้าหูเหลือง น้ำมันถั่ว น้ำตาล มะพร้าว กระเทียม น้ำมันถั่ว ผักชี พริกขี้หนู

วิธีทำ ขูดมะพร้าวคั้นกะทิให้ข้นมันแก้งๆ เมล็ดบัว เกิดหอม เต้าหูเหลือง หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็กๆ ถั่วตงโขลกอย่าให้ละเอียดจนเกินไปแล้วนำของหั่นเหล่านั้นมาคละกัน เติมน้ำปลาร้า น้ำตาล ซิมดูรสพอดีแล้วพักไว้ นวดสาขุกับน้ำมันพอตบๆ สุกๆ นวดให้มันเยียว แล้วห่อใส่ที่ติดมันเบรกก้อนพอเหมาะแล้วจึงให้สุก เจียวกระเทียมคั่วด้วยน้ำมัน ถั่ว โรยบนก้อนสาขุ รับประทานกับผักชี พริกขี้หนู ใช้รับประทานเป็นของว่าง

ขนุนวิธแก้โคคน

เครื่องปรุง แก้โคคนต้มสับละเอียด ๓ ถ้วย เต้าหูเหลืองสับละเอียด ๑ ถ้วย น้ำซอส ขนุนบั้งปอนด์ เนย มีสตาล ผักดอง (ชนิดที่มีรสเปรี้ยวและหวาน) พริกไทย เกลือ

วิธีทำ ผสมแก้โคคน เต้าหู เหม เกลือ พริกไทยป่น และซอสเข้าด้วยกัน หั่นขนุนบั้งท้าวด้วยเนยมีสตาลแล้ว จึงใส่แก้โคคนผสมไว้อีกหนึ่ง เอาขนุนบั้งอีกแผ่นหนึ่งซึ่งทาเนยแล้วประกบกัน คัดขอบออกให้หมด แล้วคลุกตามขวางเป็น ๓ แผ่น แขนวนี้สำหรับรับประทานกับหัตถ์ของชนิดเปรี้ยว

จากอั้งวะ

เครื่องปรุง ถั่วคอกขาว กระหล่ำปลี ผักบั้ง พริกหยวก แสงกว่า หอมหัวใหญ่ หัวถั่วแต หัวไชโป๊ตึง ขมิ้นชัน หอม กระเทียม พริกแห้ง ตะไคร้ งามขาว มะพร้าว น้ำตาล เกลือ น้ำส้ม

วิธีทำ เอาผักต่างๆ ที่กล่าวแล้วข้างต้นตัดเป็นชิ้น บ่มๆ แล้วล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ แล้วเอาพริกแห้ง ตะไคร้ หอม กระเทียม ขมิ้นชัน กระพอกวางใส่กรกโขลกให้ละเอียด กะทิคั้นเอาแต่หัวให้ข้นจืดตั้งไฟเคี่ยวพอเป็นมันเล็กน้อยแล้วเอาเครื่องที่โขลกไว้ ผัดกับกะทิพอหอม จึงเอาผักทั้งหมดที่หั่นไว้ใส่ผัดกับกะทิ พอสุกใส่น้ำส้ม น้ำตาล เกลือ ซิมดูรสตามชอบ เบลารับประทานจึงเอางาคั่วโรย

จากบึง

เครื่องปรุง แดงร้านหรือแดงกวา มะพร้าว งาขาว ซึ่ง
กระเทียม พริกขี้หนูแดง น้ำมัน น้ำตาล เกลือ

วิธีทำ แดงร้านหรือแดงกวาล้างน้ำให้สะอาดผ่านซีก
เสียมก่อนเอาช้อนตักไม่ขม แล้วผ่าตามลูกเป็น ๘ ซีกผ่านไส้ทอง
ให้หมด แล้วหันตามขวางขึ้นหนา ๆ ประมาณครึ่งองคุลี แดง
ต้องให้มาก จึง กระเทียมบดบดน้อย งาพอลาว มะพร้าวขูด
เคี้ยวน้ำมันใหม่ ๆ งาขาวคว่ำให้เกลี้ยง จึงซอยยาว ๆ กระเทียม
หันตามกลีบยาว ๆ พริกขี้หนูแดงผ่า ๕ ตามยาว เอาแดงที่หัน
แล้วห่อผ้าขาวบางมัดให้แน่น เอาของหนัก ๆ ทับให้น้ำตก เมื่อ
น้ำตกออกหมดแล้ว เอาออกผึ่งไว้สัก ๒ ชั่วโมง เมื่อแดงแห้ง
ดีแล้วจึงเอาซึ่ง กระเทียม พริก ขา เกลือ น้ำมัน น้ำตาล เกล้า
ปนให้เข้ากันให้ดี ชิมดูให้หวานออกหน้าอย่างสะอาด เมื่อ
เคล้ากันดีแล้วจึงเอาน้ำมันมะพร้าวมาเคี้ยวไว้ทิ้งให้เย็นเสียมก่อน
เมื่อเย็นดีแล้วจึงค่อยเอาใส่ในแดงเคล้าให้ทั่วอีกครั้ง น้ำมัน
มะพร้าวต้องใส่ให้ท่วมแดงแล้วบรรจุใส่ขวดไว้รับประทาน
นาน ๆ

IS-04-2565

เมี่ยงส้ม

เครื่องปรุง มะพร้าว ถั่วลิสง น้ำตาลปึก เกลือ
หัวหอม ซึ่ง ผักกาดสลัด พริกขี้หนู มะม่วงดิบ มะปรางดิบ
กระเทียม ผักกาดสลัด

วิธีทำ ชูดมะพร้าวด้วยกะต๋ายจีนคว่ำให้แห้งขิงแล้วพัก
ไว้ เอาน้ำตาลปึกลงใส่ภาชนะ จะเป็นหม้อหรือกระทะก็ได้ ตั้ง
ไฟเคี่ยวให้เป็นยางมะตุมขกลองเอาเกลือย่นใส่ ชิมดูให้พอ
เหมาะ จึงสลดปากเปลือกหันให้ละเอียด หัวหอมซอยตามหัว
ถั่วลิสงคว่ำพอแหลก มะพร้าวหั่นไว้ เอาลงคนในน้ำตาล ซึ่ง
หัวหอม ถั่วลิสง เขาลงเคี้ยวด้วยกัน แล้วตักใส่จานรับประทาน
กับมะม่วงดิบ มะปราง หรือกระเทียมหรือผักสลัดด้วยก็ได้

เมี่ยงลาว

เครื่องปรุง เกล็ดข้าวหรือเกล็ดองก็ได้ พื้ดหอม
หอมหัวเล็กหรือใหญ่ก็ได้ ถั่วลิสง ซึ่ง น้ำปลาร้า น้ำตาล
ส้มมะขามเปียก มะพร้าว ใบผักกาดตอง ขี้ผึ้งหรือขนมบั้ง
ป้อนเคี้ยว พริกขี้หนู

วิธีทำ เติมน้ำ ให้หอม หอมหัวใหญ่หรือหัวเล็ก ขิง
 หง ๘ อย่างบดละเอียด ตีรสกั้วตาหลาย ๆ มะพร้าวขูด
 ด้วยกระดาษขึงหรือขึงนวลแล้ว ขูดมะพร้าวคั้นทิ้งไฟพอ
 เป็นไขใสแล้ว เติมน้ำปลาทั่ว น้ำตาล น้ำส้มมะขามเปียก แล้ว
 ชิมดูรสให้พอดีเอากุ้งฝอยแห้ง แล้วจึงตักลงท้อเป็นคำ ๆ
 คั่วอบแห้งทอดของ หรือใบมันสำปะหลังลวกน้ำร้อนก็ได้ รับประทานกับข้าวตั้ง หรือขนมปังทอด พริกขี้หนู (เข็มน้ำองม่วง)

เย็นเตาไฟ

เครื่องปรุง เต้าหู้ทอด ตักบั้งจีน กุ้งแห้ง แยมี่ น้ำเต้า
 หู้ พริกขี้หนู กระเทียม พริกไทยป่น รากผักชี น้ำส้ม เกลือ
 น้ำปลาทั่ว

วิธีทำ พริกไทย กระเทียม รากผักชี โขลกให้ละเอียด
 เติมน้ำปอกเปลือกล้างน้ำ แล้วเอาลงโขลกรวมกันกับแยมี่
 เกล้าให้เข้ากัน เติมน้ำเต้าหู้กลางเอาเครื่องที่โขลกลงยัดใส่ในเต้า
 หู้ทอดเสร็จแล้ว ถ้าใส่เกลือป่นเป็นก้อนลงสุกจน เอาน้ำใส่
 หม้อยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือดเอาเต้าหู้สุกขึ้นลงต้มให้สุกแล้ว
 ตักขึ้นใส่จานพักไว้ นำในหม้ออย่าเท เอาผักบั้งต้มเป็นท่อน

ชาวสององคุลี เติมน้ำสุกขึ้นตั้งเป็นคำ ๆ จนวนรับประทานยก
 หม้อนำขึ้นตั้งไฟให้เดือดแล้วเอาผักบั้งลงลวก พอสุกแล้วตัก
 ขึ้น ถ้าจะรับประทานกันหลายคนก็ปรุงน้ำในหม้อให้หมด ถ้า
 น้ำเต้าหู้ไม่เต็ม จะเติมน้ำปลาทั่วด้วยก็ได้ พริกต้องโขลกให้
 ละเอียดละเอียดน้ำส้มรับประทานอื่น ๆ จะรับประทาน

ข้าวตั้งหน้าตง

เครื่องปรุง ข้าวตั้ง ให้หอม หอมหัวใหญ่ ตีรสกั้ว
 กล้วย ถั่วอก น้ำตาลทราย กระเทียม พริกไทย ผักชี พริกขี้หนู
 น้ำปลาทั่ว มะพร้าว

วิธีทำ ขูดมะพร้าวคั้นทิ้งไฟเคี่ยวให้แตก
 มัน ให้หอมเข้าในหม้อแล้วตั้งน้ำให้สะอาดสับให้ละเอียด
 หอมหัวใหญ่ หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ตีรสกั้วให้ละเอียด บั้ว
 งอกเคี้ยวตากแห้งน้ำให้สะอาดเอารวมหม้อให้หมด แล้วเติมน้ำ
 ปลาทั่ว น้ำตาลทราย ชิมดูรสตามความต้องการ พอได้รสแล้ว
 ยกตั้งไฟสาม แล้วเอากระเทียมเจียว พริกขี้หนูแห้งหน้า
 ยกไปตั้งรับประทานกับข้าวตั้งทอด

เต้าหู้ขาวยัดไส้

เครื่องปรุง เต้าหู้ขาวอย่างแข็ง ถั่วเหลือง หอมฝรั่ง
หอมหัวใหญ่ ตั้งฉ่าย ผักกาดขาว ผักชี แยมหมู พริกชี้ฟ้า กระ
เทียม พริกไทยป่น น้ำมัน เกลือ น้ำมันถั่ว

วิธีทำ ถั่วเหลืองต้มพอสุกปอกเปลือกถ้างน้ำ หอม
หัวใหญ่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ตั้งฉ่ายล้างน้ำให้สะอาด ผัก
ชีเด็ดเป็นข้อ ๆ ขูดกระเทียมสับให้ละเอียดแล้วบดกระเทียมตั้ง
ไฟ เติมน้ำมันถั่วลงไป เอากระเทียม ที่ขูดไว้ลงเจียวพอเหลือง
ตักขึ้น แล้วเอาเครื่องที่หั่นไว้ลงผัดพอสุกเจิมน้ำมันปลาถั่วลงไป
แล้วชิมดูได้ทีแล้วแบ่งมีละสายน้ำเทลงในเครื่อง ที่ผัดคนให้
เข้ากันแล้วตักใส่จานพักไว้ เต้าหู้ขาวตัดเป็นหน้าจั่วหรือวงสี่
เหลี่ยมก็ได้คว้านข้างในออกอย่าให้กินทะลุแล้วเอาเครื่องต่าง ๆ
ที่กล่าวแล้วยัดใส่ในเต้าหู้พอพูนไว้ เสร็จแล้วใส่รังผึ้งนึ่ง พอ
สุกยกเสิร์ฟเอากระเทียมที่เจียวไว้โรยหน้า รับประทานร้อน ๆ จะ
มีรสมาก พริกตองน้ำมันใช้สำหรับรับประทาน กับเต้าหู้ยัด
ไส้ด้วย

18:04:2565

ข้าวเกรียบปากหม้อ

เครื่องปรุง แป้งข้าวเจ้า เม็ดบัว เห็ดหอม หัวหอม
ถั่วลิสงคั่ว พริกไทยป่น กระเทียม น้ำมันงา น้ำตาล เต้าหู้
เหลือง มะพร้าว ผักชี พริกชี้ฟ้า

วิธีทำ ต้มเม็ดบัวปอกเปลือกถ้างน้ำให้สะอาดแล้วหั่น
ชิ้นยาว ๆ เห็ดหอมหั่นละเอียด เต้าหู้หั่นชิ้นเล็ก ๆ บดถั่วลิ
สงพอหยาบให้ละเอียดนึ่ง เอาลงผัดกะทิ เติมน้ำมันงา น้ำตาล
ชิมดูรสให้คั่วแล้วโรยพริกไทยป่น เจียวกระเทียมให้เหลือง
แล้วคั่วกับเครื่องที่คั่วแล้วพักไว้ ไม้แป้งให้ละเอียดแล้ว
นวดกับกะทิเพื่อให้เหนียว แล้วละลายกับน้ำกะทิเคาน์ดูอย่า
ให้เหลวหรือข้นมาก เอาผ้าผูกปากหม้อตั้งไฟ พอผ้าเคือง
เสกนึ่งบนผ้านั้น พอสุกคั่วเครื่องใส่ทยอยตักเป็นสี่เหลี่ยม
แล้ววางในงาน พรมด้วยหัวกะทิที่ขำ ๆ รับประทานกับผักชี
พริกชี้ฟ้า

มะเขือยัดไส้

เครื่องปรุง มะเขือยาวหรือมะเขือเทศ เม็ดบัว เห็ด
หอม เต้าหู้ รากผักชี กระเทียม พริกไทย มะพร้าว น้ำปลาถั่ว
ซอสมะเขือเทศ น้ำมันถั่ว

วิธีทำ ต้มเม็ดทวี่ให้สุก ล้างน้ำให้สะอาดเอาเห็ดหอม
 แขน้ที่ล้างให้สะอาดพักไว้ ท้มเต้าหู้ขมิ้นต้มเล็กน้อย ตำ
 รากผักชี กระเทียม พริกไทย ให้ละเอียด แล้วเอาลงผัดหัว
 กะทิ ใส่น้ำปลาตัว ชิมดูรสพอเหมาะดีแล้วพักไว้ก่อน เอา
 มะเขือคว้านใส่ออกแล้วล้างน้ำให้สะอาด เอาเครื่องที่พักไว้
 ยัดในมะเขือนั้น เอาขมิ้นใส่รังถึงนึ่ง พอสุกแล้วทอดกับน้ำมัน
 ถั่วพองเหลืองแล้ว เอาซอสสมรเข้าเทใส่จิ้มดูตามชอบใจ

ขนมปังหน้า

เครื่องปรุง ขนมนึ่งปอนด์ เกิดสด แป้งมี หอมหัว
 ใหญ่ แดงกวา ผักชี พริกขี้หนู พริกไทยป่น น้ำมัน เกลือ น้ำ
 ตาลทราย น้ำปลาตัว น้ำมันถั่ว

วิธีทำ เกิดสดล้างละเอียดแล้ว หอมหัวใหญ่หั่นชิ้น
 สี่เหลี่ยมเล็กๆ ผักชีเด็ดเป็นใบๆ เอาลงทอดกับแป้งมีให้เข้า
 กัดแล้ว ใส่น้ำปลาตัว ไข่พริกไทยป่น เอาขนมนึ่งผ่านแผ่น

อย่าให้ไหม้กั แล้วเอาเครื่องที่เตรียมไว้วางบนหน้าขนมปังเอา
 แป้งมีโรยทับ แล้วแต่แป้งมีให้เข้ากับกับเครื่อง เสร็จแล้วยก
 กะทะขึ้นตั้งไฟเต๋าน้ำมันแล้วใส่ พอร้อนเอาขนมนึ่งทอดพอ
 เหลืองคักขึ้น เสร็จแล้วรับประทานกับแฉงกวา หอมหัวใหญ่
 พริกขี้หนูพองในน้ำส้ม เกลือ และน้ำตาลทราย

หน้าไม้ใส่ตงผักกักล้วยเหลือง

เครื่องปรุง หน้าไม้ใส่ตง ถั่วเหลือง กระเทียม พริก
 ไทย แป้งมี น้ำปลาตัว น้ำมันถั่ว

วิธีทำ หน้าไม้ใส่ตงปอกเปลือกแล้ว ต้มให้หายขึ้น
 แล้วจกเป็นรูปต่างๆ เสร็จแล้วพักไว้ ถั่วเหลืองต้มให้เปื่อย
 แล้วล้างน้ำปอกเปลือกให้สะอาดทุบกระเทียม ต้มมันให้หอม
 แล้วเอาถั่วเหลือง หน้าไม้ตงผัดพอขมใส่ใส่น้ำปลาตัว แล้ว
 ชิมดูรสตามความคักการ แล้วเอาแป้งมีละลายน้ำใส่กะทะคน
 ให้ขึ้นแล้วตักใส่จานรวมกับของอื่น รับประทานกับซอส

แช่พรม้า

เครื่องปรุง ผักกาดสลัด สับปรวด ต้นคันท้าย หัวผัก
กาดสด แดงกวา ผักขี ต้นหอม งาขาว เต้าหู้ขาว (อย่างเจ๊ก
ทอดขาว) น้ำตาล เกลือ น้ำส้ม พริกขี้หนู ถั่วลิสงคั้ด
มะพร้าว กระเทียม

วิธีทำ ผักกาดสลัดหั่นเป็นชิ้นเล็กยาว ๆ ต้นคันท้าย
จักให้เป็นฝอย แดงกวาผ่าตามยาวเอาแต่เนื้อเมื่อกินไม่เอา กับหัวผัก
กาด ๒ อย่างนี้ หั่นให้ละเอียดเป็นฝอย สับปรวดและเต้าหู้หั่น
ชิ้นเล็กยาว ๆ แล้วเอาของเหล่านี้ใส่ถ้วยใส่น้ำ ผักขี พริกขี้หนู
จุกบักบนของเหล่านี้ให้งามจัดไว้ต่างหาก คั้นกะทิให้ข้นเคี่ยว
ตั้งไฟให้แตกมันแล้วยกตวงปอกกระเทียมโขลกกับเกลือ พอ
ละเอียด จึงใส่ถั่วลิสงคั้ด กับพริกขี้หนูโขลกหยาบ ๆ แล้ว
ละลายกับกะทิที่เคี่ยว ใส่ น้ำส้ม น้ำตาล เกลือ งาขาว ชิมดูรส
เปรี้ยวเค็ม หวาน ตามชอบ ใส่เคล้ากับผักที่จัดไว้รับประทาน

ยำสลัด

เครื่องปรุง เต้าหู้เหลือง ใบผักกาดสลัด แดงกวา
หอมฝรั่ง มะเขือเทศ ผักขี ต้นหอม พริกขี้หนูแดง มะพร้าว
น้ำตาล เกลือ น้ำส้ม มีสดาด น้ำมันสลัด

วิธีทำ

ทอดเต้าหู้เหลือง หั่นผักกาดสลัดล้างน้ำแดงไว้
แตงกวา หอมฝรั่งหั่นขวาง ลูกมะเขือเทศผ่าตามแนวนอน ๆ ล้าง
น้ำ ต้นหอม และพริกขี้หนูแดงจักให้ละเอียดแล้วจัดให้งาม
ส่วนน้ำยำสลัดนั้นใช้หัวกะทิตั้งไฟพอเดือดแล้วยกลงมาปรุง
ใส่เกลือ น้ำตาล มีสดาด น้ำส้ม น้ำมันสลัดพอสุบควรรแล้ว
ชิมดูพอเหมาะแก่ความต้องการ (จะใช้ให้ดีโคมนหรือเทศบัว
แทนเต้าหู้ก็ได้ แต่ต้องลวกน้ำกะทิเสียก่อน)

ยำมะกอม

เครื่องปรุง มะกอมดิบขนาดเล็ก ๑ ผล เต้าหู้เหลือง
เคี้ยวสด แล้วแต่จะเป็นเคี้ยวอะไรก็ได้ หอมเจียว กระเทียม
เจียว ถั่วลิสงคั้ดชอบตามเมื่อกิน มะนาว น้ำตาลปึก น้ำปลา
ผักขี พริกแดง

วิธีทำ ผลมะกอมเลือกที่แก่ แต่ยังไม่สุกกะเทาะเปลือก
แข็งออกตามบาง ๆ และหั่นเป็นฝอย ๆ ประมาณพอความ
ต้องการ เคี้ยวคั้ดให้สุกทั้งชิ้น ๆ ยาว ๆ ประมาณ ๓
องคุลี ถั่วลิสงปอกเปลือกชอบตามยาว เต้าหู้หั่นชิ้นเล็ก ๆ

อย่างเดียวกับเห็ด หอม กระเทียม เจียวด้วยน้ำมันถั่วเหลือง
เมื่อเตรียมเครื่องพร้อมแล้ว เอามะตุม เค็ด เต้าหู้ ถั่วลิสง
มะนาว น้ำตาล น้ำปลาดี เคี้ยวลงด้วยกันก่อนแล้วจึงเอา
หอม กระเทียมที่เจียวไว้ใส่เคล้าให้ทั่วชิมดูรสเหมาะดี

ยำผลไม้

เครื่องปรุง รวงสาต แห้วจีน ชมพู่อสาแหวก หน่อไม้
ไผ่ตง ดอกขจร ถั่วลิสงคั่ว หัวกะทิ หอมเจียว กระเทียมเจียว
น้ำปลงั่ว น้ำตาลทราย มะนาว พริกขี้หนูแดง มะพร้าวคั่ว

วิธีทำ ปอกรวงสาตแกะเป็นแกลบ แห้วจีนแช่น้ำและเอียง
ชมพู่อสาแหวกหั่นเป็นแฉกๆ หน่อไม้สับละเอียดต้มให้หายขุ่น
บีบน้ำให้แห้ง ดอกขจรเด็ดเอาแต่ดอกแล้วล้างหัวกะทิ
ถั่วลิสงคั่วให้ละเอียด มะพร้าวคั่ว หัวกะทิ เอาลงคลุกกับเครื่อง
ที่เตรียมไว้แล้วใส่น้ำปลงั่ว น้ำตาลทราย มะนาวคลุกให้ทั่ว
แล้วชิมดูรสพอเหมาะดีแล้วตักใส่จาน หอมเจียว กระเทียม
เจียวโรยหน้า

ยำหวาย

เครื่องปรุง ถั่วลิสงคั่ว หัวปลี หน่อไม้ พริกขี้หนู
ผักบุ้ง แตงกวา มะเขือขาว พริกแห้ง หอม กระเทียม
ข่า ตะไคร้ ถั่วลิสงคั่ว งาคั่ว มะนาว มะขามเปียก น้ำปลงั่ว
น้ำตาลปึก มะพร้าว

วิธีทำ เอาพริกแห้ง หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้
ลงโขลกให้ละเอียด แล้วใส่ถั่วลิสงคั่วโขลกให้ละเอียด ชูต
มะพร้าวคั่วกะทิตั้งไฟให้แตกมัน แล้วเอาพริกที่โขลก
นั้นลงผัดให้หอมดี เค็มน้ำปลงั่ว น้ำตาล มะขามเปียก
มะนาว ชิมดูรสให้พอเหมาะ ตามแต่จะชอบรสไหน แล้ว
เอาผักที่กล่าวข้างบนนั้นต้มให้สุกพอดีทุกอย่าง ผึ่งให้สะเด็ด
น้ำ แล้วจัดใส่จานเกลี่ยปนกัน เอาพริกที่ผัดไว้โรยหน้า
ผัก กระเทียม รวตข้างบนอีกนิดหน่อย งาตัวโรยหน้า

ยำดอกโสน

เครื่องปรุง ดอกโสนเป็นเนือ มะพร้าวคั่ว หัวกะทิ
หอม กระเทียม ถั่วลิสงคั่ว เติงทุทอด น้ำปลงั่ว น้ำตาล
มะนาว น้ำปลงั่ว พริกขี้หนู

วิธีทำ เต็ดดอกโศกตีเป็นชิ้นเล็ก ๆ ถ้างมาให้
 สะอาด มะพร้าวควั่นให้เหลือง หอม กระเทียม ซอยให้
 สะเอียด แล้วเขยวด้วยน้ำมันถั่วพอเหลือง แล้วพักไว้ เค้าหุ
 ขาวทอดให้เหลืองหั่นชิ้นบางเล็ก ๆ คั่วถั่วลิสงให้แตกอบให้
 สะเอียดเกินไป หัวกะทิตั้งไฟพอข้นแล้วเอาดอกโศก มะพร้าว
 ถั่ว ถั่วลิสง หัวกะทิ เค้าหุทอด เกล้ากันเติมน้ำปลาถั่ว น้ำตาล
 มะนาว ซิมสุรสให้เปรี้ยว เค็ม หวาน หอมเจี้ยว กระเทียม
 เจี้ยว โรยหน้า ถ้าชอบเผ็ดหั่นพริกขี้พาสด ลงใส่ด้วยก็ได้
 (ถ้าไม่ใช้ดอกขจร หรือถั่วงอกก็ได้แต่ต้องลวกกับกะทิเสียก่อน
 หรือจะเปลี่ยนเป็นมะม่วงดิบ หรือส้มโอก็ได้)

ยำพริกอ่อน

เครื่องปรุง พริกอ่อน ๆ เป็นเนื้อ กะทือ หอม
 มะพร้าว มะนาว น้ำปลาถั่ว

วิธีทำ เอาพริกอ่อนล้างเป็นชิ้น ๆ หอมเผาหั่นละเอียด
 กะทือหั่นละเอียดแล้วคั้นเกลือให้หายขึ้น หัวกะทิตั้งไฟให้ข้น
 เสียก่อน มะพร้าวควั่นพอเหลือง แล้วผสมเครื่องที่เหลือแล้ว
 เติมน้ำปลาถั่ว มะนาว ซิมสุรสให้พอเหมาะ

ยำต้นคันทาย

เครื่องปรุง ต้นคันทายเป็นเนื้อ เค้าหุทอด ถั่วลิสงคั่ว
 หัวกะทิ น้ำปลาถั่ว น้ำตาลทราย พริกขี้พาสี มะนาว กระเทียม

วิธีทำ ต้นคันทายตัดเป็นเหมือนขาวสลึงองคุต เค้าหุ
 ทอดหั่นเป็นบาง ๆ ถั่วลิสงคั่ว พริกขี้พาสี กระเทียม ตำให้
 สะเอียดเอาลงกลูกกับต้นคันทาย ใส่น้ำปลาถั่ว น้ำตาลทราย
 มะนาว ซิมสุรสให้เปรี้ยว เค็ม หวาน ตามใจชอบ

ยำเขมร

เครื่องปรุง ถั่วฝักยาวเป็นเนื้อ ถั่วงอก หัวปลี เห็ด
 บัวหรือเห็ดฟาง เค้าหุเหลือง มะพร้าว ใบแมงลัก พริกขี้พาสี
 มะนาว น้ำปลาถั่ว กระเทียม น้ำตาล

วิธีทำ ชูตมะพร้าวกับกะทิแล้วใส่หม้อตั้งไฟพอเดือด
 ก็ตักเอาเฉพาะหัวกะทิใส่ถ้วยไฟพอคววแล้วเอาหัวปลีฝักยาว
 ใส่มื้อตั้งไฟพอสุก ตักขานงกให้เป็นคิม แล้วตัดถั่วฝักยาว
 เป็นท่อน ๆ ใส่มื้อต้มให้สุกคั่วรวมกับหัวปลี แล้วเอาถั่วงอก
 ที่ต้มน้ำแล้วลงหม้อตวงพอร้อน คั่วขานงกไว้กับหัวปลี แล้ว

ผักขาว แล้วเอาตัวเหลืองนั้นเป็นชนกับเห็ดขมิ้วหรือเห็ดฟาง
ลงต้มให้สุกแล้วเอาน้ำรวมไว้กับพวกผัก ต่อนี้ไปก็เอาพริกขี้
หนูสดกับกระเทียมโขลกพอละเอียดรวมกับหัวกะทิกลุกละเล้า
ให้เข้ากันทุกอย่าง เติมน้ำปลาดี น้ำตาล มะนาว ชิมดูรสตาม
ชอบ ไชโยบเมงลักทองเสริจวบประทานได้

ยำเห็ด

เครื่องปรุง เห็ดสดเป็นเนื้อ (เช่นเห็ดโคน เห็ดขมิ้ว
เห็ดฟางเป็นต้น) ตะไคร้ มะเขือขื่น ใบสะระแหน่ ผักขี
แดงกวาว หอมฝรั่ง พริกแดง น้ำตาลปึก น้ำปลาดี มะนาว

วิธีทำ เห็ดล้างพอสุกหั่นบางๆ ตามยาว ตะไคร้หั่น
ตะเขียด มะเขือขื่นผ่าสกลงหั่นบางๆ ล้างน้ำมะนาวให้เมล็ด
ออก ล้างสองแล้วหั่นตามยาวเป็นฝอยๆ ใบสะระแหน่ล้างน้ำ
สะอาด แล้วเด็ดเป็นใบๆ หั่นเหล่านักองไว้ในงาน เวลาจะรับ
ประทานคลุกเห็ด ตะไคร้ หอมฝรั่ง และมะเขือขื่น แดงกวาว
เข้าด้วยกันกับน้ำปลาดีและมะนาว เมื่อชิมดูรสพอสวยเหมาะดี
แล้ว ไชโยบเมงลักกับพริกทองพอสมควร

ยำผลส้ม

เครื่องปรุง เห็ดขมิ้ว หัวปลี กล้วยตม กุ้งฝอยขาว
กุ้งอก ใบเมงลัก มะพร้าว น้ำปลาดี น้ำตาลปึก กระเทียม
มะนาว พริกขี้ฟ้าแดง

วิธีทำ ปอกเห็ดขมิ้วล้างน้ำต้มให้สุกแล้วหั่นบางๆ ตาม
ยาว มะพร้าวหั่นเอาแต่หัวไว้ต่างหาก หางกะทิใส่หม้อต้มให้
เดือด กุ้งฝอยขาวหั่นขนาดสององคุลี หัวปลีผ่าสองซีก ต้มหาง
กะทิพอสุกยกลงแล้วฉีกหัวปลีเป็นชิ้นๆ ตั้งอกหลวกด้วยหาง
กะทิพอสุกเอาเห็ดกับหัวปลีตัวฝอยขาวลงคลุกหัวกะทิ แล้วเอา
พริกขี้ฟ้าแดงโขลกกับกระเทียมคลุกพร้อมกับใบเมงลัก ใส่
น้ำปลาดี น้ำตาลนิดหน่อย มะนาวบีบเคล้าให้เข้ากัน ชิมดู
รสตามชอบ

หัวปลีพลา

เครื่องปรุง หัวปลีเป็นเนื้อ ตะไคร้ ใบมะกรูด ผักขี
ใบสะระแหน่ น้ำปลาดี มะนาว พริกนกก หัวกะทิ

วิธีทำ เติมหั้วปลีให้สุกแล้วฉีกให้ละเอียด กั้นตะไคร้
 ใบมะกรูดให้เป็นฝอย เคี้ยวผักชี ใบสาระแหน่ล้างน้ำให้
 สะอาด แล้วเคล้าหั่นปลีที่หั่นนั้นเติมน้ำปลาต้ม บีบมะนาว
 เอาหัวกะทิที่เคี้ยวแล้วไปด้วย ชิมดูรสเปรี้ยว เค็ม หวาน
 ตามชอบ แล้วหั่นพริกโรยหน้า

เห็ดปลวก

เครื่องปรุง เห็ดขี้หรือเห็ดโคนก็ได้เป็นเนื้อ ตะไคร้
 ใบมะกรูด ใบสาระแหน่ มะพร้าว น้ำปลาต้ม มะนาว พริก
 นก ผักชี

วิธีทำ ปอกเห็ดล้างภาชนะพองาม ขูดมะพร้าวคั้น
 กะทิเอาตั้งไฟให้ข้น แล้วใส่เห็ด พอสุกตักขึ้นใส่ขามผักไฉ้
 หั่นตะไคร้ใบมะกรูดให้ละเอียด เคี้ยวใบสาระแหน่ ตำมะนาว
 หั่นผักชี โขลกพริกนรกพอให้แตกกลุ่กับเห็ด เอาตะไคร้ ใบ
 มะกรูด ใบสาระแหน่ที่เตรียมไว้ใส่ด้วย บีบมะนาวและใส่น้ำ
 ปลาต้ม แล้วชิมดูรสตามต้องการ

พลาปากน้ำ

เครื่องปรุง ไข่ไก่เป็นเนื้อ ตะไคร้ ใบมะกรูด
 มะพร้าวคั่ว หัวกะทิ น้ำพริกเผา หัวหอมเผา ใบโหระพา ถั่วลิสง
 คั่ว น้ำตาล มะนาว น้ำปลาต้ม

วิธีทำ เอาหมักหม่นบาง ๆ ชนพอสมควรเล็กน้อยตาม
 ต้องการ ตะไคร้ ใบมะกรูด หั่นเป็นฝอย ถั่วลิสงปั่น มะพร้าว
 คั่ว น้ำตาล หัวกะทิ รวมตักกลุ่ด้วยกับทั้งหมดพร้อมทั้งน้ำพริก
 เผา แล้วบีบมะนาว ชิมดูรสตามชอบใจ

เห็ดตับเต่าต้ม

เครื่องปรุง เห็ดตับเต่าต้มเป็นเนื้อ หูถั่ว ถัวยาว
 ฝัก ถั่วฝักยาว รากผักชี พริกขี้หนู น้ำส้ม น้ำปลาต้ม เกลือ
 น้ำตาลทราย

วิธีทำ เอาเห็ดตับเต่า (ขนาดน้อยตามต้องการ)
 ปอกเปลือกแช่น้ำปูน ล้างน้ำแล้วเอาลงต้มให้เดือดถ่าน้ำ
 บ่อย ๆ จนหมดกลิ่น แล้วตักขึ้นพักไว้ เอาหูถั่ว ถัวยาว
 ตัดเป็นชิ้นพอควร ใส่หม้อต้มให้เดือด แล้วเอาเห็ดตับเต่า ซึ่ง

หันเป็นชิ้นแล้วรวมลงในหม้อ แล้วเอาหม้อกับหม้อบาง ๆ รวมลงในหม้อด้วย เคี่ยวไปประมาณ ๒๐ นาที ยกลงเมื่อเสร็จการเคี่ยว ส่วนที่ต้ม เอากระดาษกรอง รากผักชี เกลือ รวมกับลงในหม้อให้หมด แล้วเอาพริกที่ต้มรวมโรตกรวมในครกพอแตกเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วเอาน้ำต้มลงละลายเจือน้ำตาลเล็กน้อย จึงดูรสตามชอบ

(รสคล้าย ๆ กับคือฮวน)

ปลาหมึกเค็ม

เครื่องปรุง: ขำรสขาว เกล็ดบัว มะพร้าว น้ำตาล หอม ถั่วลิสงคั่ว ไข่เค็มคอง ส้มซ่า มะนาว น้ำปลาดี ลูกตาลอ่อน ผักกาดหอม ใบทองหลาง ใบชะพลู พริกสด ช้ำ

วิธีทำ เอาขำรสขาวมาโขลกให้ละเอียด ใส่กะขอบพักไว้ให้สะเด็ด แล้วเอาขึ้นแล้วโขลกให้ละเอียดแล้วไม่ให้อะเอียด ขำโรตกรให้ละเอียดกับเกลือแล้วพักไว้ ชำมะพร้าวคั่วกับกะปิขำคั่วไฟให้ขึ้นคั่ว แล้วหั่นกะปิลงในขำรสขาวแล้วเคล้าให้ทั่วกัน เค็ม

บดที่หันและเอียงแล้วเอาลงหม้อรวมไปด้วย แล้วเอาหอมซอย น้ำมะนาว เกล็ดบัว น้ำปลาดี น้ำตาล น้ำส้ม ลงเคล้าให้ทั่วกัน ชิมรสดูความชอบ แล้วเอาลูกตาลอ่อนที่ต้มมา ๆ ตามีอันหนึ่ง หมู แล้วเอาลงเคล้าให้ทั่วกันอีกครึ่งหนึ่ง เอากระดาษกรองที่ต้มมา ๆ ผีรสส้มที่หันและเอียงคั่วพร้อมทั้งถั่วลิสงบดโรยหน้า คั่วไปก็ใส่จานรับประทานกับผักกาดหอม หรือใบทองหลาง ใบชะพลู พริกสด

แตงโมหน้ามะพร้าว

เครื่องปรุง แตงโมเป็นเนื้อ มะพร้าว หอม งาหัว เกล็ด น้ำตาลทราย

วิธีทำ งามนิตขาวคั่วให้เหลือง แล้วคั่วให้ละเอียด ชำมะพร้าวคั่วด้วยกระดาษจนทั่วให้แห้งคอง หอมซอยให้ละเอียด แล้วโขลกด้วยน้ำมันคั่ว เอาของเหล่านี้นำลงใส่เกลือ น้ำตาลทราย ชำคั่วสัปดาห์พอเหมาะ หอมเขียวไว้โรยหน้า วันรับประทานกับแตงโมหรือสับปะรดก็ได้

พริกกับเกลือ

เครื่องปรุง มะพร้าว เกลือ พริกแห้ง น้ำตาลทราย

วิธีทำ ชูชมะพร้าวแก้วกับพริกแห้งให้เหลือง (พริกแห้งใส่แค่เล็กน้อย) แล้วลงกรกโชลกให้ละเอียดจนมีน้ำมัน เอาเกลือ น้ำตาลทรายใส่ ชิมรสพอเหมาะตักใส่ถ้วยใช้คอกข้าวรับประทานเก็บไว้ได้นาน

๕ เต้าเจี้ยวทอด

เครื่องปรุง เต้าเจี้ยว หอม น้ำตาลปี๊บ มะขามเปียก เกลือ มะพร้าว น้ำปลาตัว

วิธีทำ ชูชมะพร้าวกับกะทิครึ่งฟลอปแลกมัน เอเต้าเจี้ยวและหอมใส่พอเดือด เติมน้ำปลาตัว น้ำตาล น้ำส้มมะขามเปียก เกลือ ชิมรสพอคั้นตัวใส่พริกอ่อนแล้วยกลงใช้รับประทานกับผักต่าง ๆ เช่นมะเขือ แดงกวา หัวปลี เป็นต้น (เต้าเจี้ยวมี ๒ อย่าง คือขี้ขาวเมืองจีนและเมืองไทย ถ้าใช้เต้าเจี้ยวเมืองไทยต้องโชลกเสียก่อนจึงจะดี)

เต้าหู้ทอด

เครื่องปรุง เต้าหู้เหลือง มะพร้าว หัวหอม น้ำปลาตัว เกลือ น้ำตาล พริกอ่อน มะขามเปียก

วิธีทำ คั้นกะทิให้ขาวเป็นมัน โชลกเต้าหู้ให้ละเอียดลงละลายลงในกะทิ รอยหอมใส่ด้วย เติมน้ำปลาตัว น้ำตาล น้ำมะขามเปียก ชิมรสตามชอบใจ ยกขึ้นประทานกับพริกอ่อน และผักสดต่าง ๆ เช่น มะเขือ แดงกวา เป็นต้น (จะใช้เต้าหู้ขี้แทนเต้าหู้เหลืองก็ได้ แต่ถ้าใช้เต้าหู้ขี้ไม่ใช่ส้มมะขามเปียก)

๖ เต้าหู้ลั่ว

เครื่องปรุง เต้าหู้เหลืองเป็นเนื้อ มะพร้าว ตะไคร้ กระชาย หอม กระเทียม พริกไทย พริกแห้ง เกลือ น้ำตาล พริกอ่อน

วิธีทำ เอาหอม กระเทียม ตะไคร้ กระชาย พริกแห้ง (พริกแห้งใส่เล็กน้อย เพื่อจะให้มันแห้ง) โชลกให้ละเอียด คั้นมะพร้าวแล้วให้แตกมัน แล้วเอาเครื่องที่โชลกไว้ลงในละลายในกะทิให้ข้นหนืด เติมเกลือ เหยาะน้ำตาล ชิมรส เติม หวาน คั้นตัว ใส่พริกอ่อนปิ้งไฟหม้อขกกลง

๔ โดเหล็ก

เครื่องปรุง เห็ดบัวหรือเห็ดโคน ตะไคร้ ใบมะกรูด
ขิง น้ำส้มมะขามเปียก น้ำตาล น้ำปลาตัว หอม พริกสด น้ำ
ส้มมะกรูด

วิธีทำ ใช้เตาปิ้งไฟพอเห็ดแห้งเล็กน้อย คั้นน้ำส้ม
มะขามเปียกผสมกับน้ำปลาตัวให้เข้ากัน แล้วเอาตะไคร้ ใบ
มะกรูด ขิง หอม หั่นละเอียดเป็นฝอย เคล้ากับเห็ดแล้วใส่
ลงในน้ำปลาตัว บีบน้ำส้มมะกรูดลงเล็กน้อย ใส่น้ำตาลนิด
หน่อย แก้วชิมดูรสตามชอบ ใช้จิ้มผักสดต่างๆ

๕ น้ำปลาหวาน

เครื่องปรุง น้ำปลาตัว มะขามเปียก น้ำตาลหน่อ
หอม กระเทียม ต้นหอม ผักชี

วิธีทำ เอามะขามเปียกคั้นกับน้ำปลาตัว ใส่น้ำตาล
หน่อ ชิมรสดูให้เปรี้ยว เค็ม หวาน พอดี เจียวหอม กระ
เทียมใส่ หั่นต้นหอม ผักชี โรยหน้ารับประทานกับผักต่างๆ
เช่น ผักสะเตา ผักชี แพงพวย เป็นต้น (ใช้เตาหุ้ทอดกรอบ
เป็นแก้วนึ่งก็ได้)

๕ น้ำพริกมะเขือพวง

เครื่องปรุง เห็ดบัวหรือเห็ดโคนก็ได้ กระเทียม เต้า
หู้ย เกลือ พริกขี้หนู มะเขือพวง มะอึก ส้มเหม็น มะนาว
ธง่า มะคั้น น้ำปลาตัว น้ำตาลปี

วิธีทำ เคี้ยวขังกับเต้าหู้ย โขลกให้ละเอียด ชอยมะคั้น
หั่นมะอึก ส้มเหม็นทั้งเปลือก ธง่า ใส่โขลกพอกรว เอา
มะเขือพวง พริกขี้หนูใส่ บดพอแตก จึงใส่น้ำปลาตัว ใส่น้ำ
ตาลหน่อ มะนาว ส้มเหม็น ใ้มีรสเปรี้ยว เค็ม หวาน ตาม
ใจชอบ

๕ น้ำพริกมะขามสด

เครื่องปรุง มะขามสดหรือดอกมะขามเป็นแน่ กระ
เทียม พริกขี้หนู พริกนก เต้าหู้เหลือง น้ำปลาตัว น้ำตาล

วิธีทำ มะขามสดผ่าเอาเมล็ดออกล้างน้ำให้สะอาดผสม
กับเต้าหู้ทอดกรอบพอสมควร แล้วโขลกให้ละเอียดพร้อมทั้ง
กระเทียมที่ปอกแล้ว เมื่อโขลกละเอียดแล้ว ก็เอาพริกขี้หนู
พริกนก เคี้ยวใส่โขลกพอเมล็ดแตก แล้วใส่น้ำปลาตัว น้ำ

ตาล ชิมดูให้พอดีตามชอบใจ รับประทานกับผักต่าง ๆ มี
มะเขือ แตงกวา สาหร่าย ก็ได้ ตามแต่จะชอบแต่อย่างไหน
(น้ำพริกส้มมะขามนี้ ถ้าชอบสัดจะใช้ผักกับน้ำมันตัวก็ได้)

๕ ๓ ๕ ๖ น้ำพริกขมิ้น

เครื่องปรุง เต้าหู้หรือเต้าหู้เหลือง หรือเต้าเจี้ยว
หรือลูกเห็บเคี้ยวเป็นเนื้อ (แทนกะปิ) กระเทียม พริกขี้
พริกขี้หนู มะนาว น้ำปลาร้า น้ำตาล มะขวิด ระวัง

วิธีทำ เต้าหู้เหลืองหรือเต้าหู้ยี้ หรือเต้าเจี้ยว หรือหมา
เคี้ยวพอสมควร เอาโขลกกับกระเทียมปอกแล้วใส่พริกขี้
พริกขี้หนูโขลกพอเม็ดแตก แล้วใส่น้ำปลาร้า น้ำตาล มะนาว
ขมิ้น ชิมดูรสตามต้องการ ใช้ผักต้มกะทิหรือผักสดต่าง ๆ ชิมรับ
ประทาน มีแก๊สใช้เต้าหู้ขาวเป็นเครื่องแกงก็ได้ (คือเต้าหู้ชนิด
เจ๊กทอดขาว) ทอดให้สุกผสมเป็นแก๊สด้วยก็ได้

๕ ๓ ๕ ๗ น้ำพริกแห้ง

เครื่องปรุง หอม กระเทียม พริกแห้ง น้ำปลาร้า
น้ำตาล ส้มมะขามเปียก

วิธีทำ เอาหอม กระเทียม พริกแห้งเอาไฟแล้วเอาขึ้น
ปอกเปลือกโขลกให้ละเอียด ส่วนมะขามเปียกนั้น เอาตาก
กับน้ำปลาร้า เสร็จแล้วใส่ลงไปน้ำพริก เอาน้ำตาลเหาะ
นิดหน่อย ตักใส่ถ้วยรับประทานกับสะเดาลวก หรือข้อนะมวง
ก็ได้

๕ ๓ ๕ ๘ น้ำพริกเผา

เครื่องปรุง พริกแห้ง หอม กระเทียม น้ำตาลปึก ส้ม
มะขามเปียก น้ำปลาร้า น้ำมัน เต้าหู้ทอด

วิธีทำ หอม กระเทียมปอกแล้วหั่นบาง ๆ เอาลงเจียว
ด้วยน้ำมันให้เหลือง แล้วตักขึ้นพักไว้ให้แห้ง แล้วเอา
โขลกให้ละเอียด พริกแห้งเอาเม็ดออกล้างน้ำมันให้แห้ง
เอาลงโขลกให้ละเอียด ส้มมะขามเปียกสับให้ละเอียด
เต้าหู้ทอดหั่นให้บาง ๆ แล้วเอาลงทอดให้กรอบ ตักขึ้นโขลก
ให้ละเอียด แล้วเอาของทุกอย่างมาผสมกับน้ำปลาร้า น้ำ
ตาล เข้มข้นแล้ว ชกกระทะขึ้นตั้งไฟ เหนียวมันแล้วกะทะพอ
ร้อน แล้วเอาของทุกอย่างแล้วผัดให้หอม และชิมดูรสตาม
ชอบ เป็นเสร็จ เก็บไว้รับประทานได้นาน ๆ

มกษ

วิธีทำ เอาเนื้ออย่างดี (พวกน้อยตามต้องการสัก ๓ หรือ ๒ กิโลกรัม) ใส่ลงในหม้อต้มน้ำแล้วเจือน้ำลงพอสมควร ก่อขุๆ นวดไปจนเกาะกันกลม (ใช้เวลา ๑ ชั่วโมง) แล้วเอาเนื้อใส่ลง ก่อขุๆ ล้างเนื้อแข็งออกจนหมด เหลือแต่กาก แล้วเอาเนื้อไปต้มกับเกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ ฆ่าไปจนเหม็นขมเหมือนแตนมน สังเกตดูว่าหม้อจะสั่นแล้วยกขึ้นเป็นก้อนไว้ (ต้มเร็วใหญ่กว่าต้มสามช่อ มีแต่ละเรียกว่า มกษ คัสถาของเข้มีมันเอง) ขึ้นเป็นก้อนแล้วเอาลงต้มให้สุกๆ แล้วเอาขึ้นมาวางในกระชอนให้สะเด็ดน้ำ เทปไว้สำหรับปรุงอาหารแทนเนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ ได้แทนทุกอย่าง ทำคราวหนึ่งจะกินไว้ได้ประมาณ ๑ วัน (แต่ต้องหมั่นอุ่นไฟอย่าให้มอด)

ส่วนเนื้อแข็งที่เอียงออกจากหม้อนั้น เทรอระตากแดดทำเป็นแผ่นๆ ไว้กินจะกินได้ เครื่องจันฮันเซาก็ทำด้วยแป้งนึ่งเอง

แกงเขียวหวานหัด

เครื่องปรุง เนื้อวัวหรือเนื้อโคที่ตัด หอม กระเทียม ช่า ตะไคร้ ผักชี ลูกขี้หมา ผักมะกูด ใบโหระพา พริกขี้หนูเขียว (หรือถ้าชอบเผ็ดมากจะใช้พริกขี้หนูก็ได้) เกลือ น้ำปลา กุ้ง ใบมะกูด มะพร้าว

วิธีทำ ล้างมะพร้าวให้ซั้ๆ เอาเต็งไฟเขียวให้แดงมัน แล้วเอาพักไว้ แยกหัวกระเทียมไว้ต่างหาก เอาหัวหอมและกระเทียมมาปอกเปลือกออก ใส่กรรกโขลกให้ละเอียด ช่า ตะไคร้ ลูกขี้หมา ขี้หมา เกลือ ผักมะกูด ใส่ล้างลงไปด้วย พอละเอียดแล้วจึงเอาพริกสดใส่ล้างไป เมื่อคั้นเข้ากันแล้วเอาลงต้มในหัวกะทิที่เคี่ยวไว้จนให้หอม ใส่น้ำปลาล้างพริกสดแล้วจึงเอาเต็งล้างสะอาดแล้วใส่ลงไป เอากะทิที่เหลือเคี่ยวต่อไป พอเดือดก็วกกับเอาพริกขี้หนูที่ล้างแล้ว ใบมะกูดและใบโหระพาใส่ลงคนให้ทั่วยกลงรับประทานได้

แกงส้มดอกแค

เครื่องปรุง เนื้อวัว พริกแห้ง หอม กระเทียม ดอกแค ส่วนมะขามเปียก น้ำปลาล้าง เกลือ

วิธีทำ เอามะพร้าวแกงผ่าเอาเมล็ดออกให้หมด หอม
 กระเทียมปอกเปลือกนำไปกับพริก เกลือ ใส่ลงตำให้
 เข้ากัน เมื่อทยอยคั่วทั่วกันให้คั่วตัวมีให้สุก เอาแต่หัวคั่ว
 ไซดลงไปกับน้ำพริกให้เข้ากันดี แล้วเอาน้ำพริกนั้นละลาย
 ในหม้อน้ำต้มเค็ม เพื่อให้มันแกงมีรสหวานดี หลังจากตั้งไฟ
 ให้เดือด จึงเอาหัวคั่วที่คั่วไว้เป็นชั้น ๆ ใส่ลงลงไป สำหรับ
 ดอกกานหนึบของคั่วเอาใส่กลงออกทั้งสี่ มีกะนั้นจะทำให้ขม
 เมื่อน้ำแกงเค็มคั่วทั่วกันดี จึงเอาน้ำปลาร้า และน้ำส้มมะขาม
 ใส่ลงลงไปจนทั่ว ๆ จึงดูให้ใคร่รสตามใจชอบ จึงค่อยเอา
 ดอกกานหนึบใส่ลงไป บัซลงหม้อสักครู่ ออกจบบรรยากาศร้อน ๆ
 จึงจะอร่อยดี ถ้าทิ้งไว้เย็นจะทำให้เสียรสไป

แกงต้มปลาร้าแห้งวิริตี

เครื่องปรุง หอม กระเทียม ชู่ว ตะไคร้ รากผัก
 พริกไทย เต้าหู้ยี้ เกล็ด หน่อไม้ ถั่วฝัก พริกแดง น้ำปลาร้า
 น้ำปลาร้า

วิธีทำ เอาหอมแดง กระเทียมเผา ข่า ตะไคร้ รากผัก
 และพริกไทยใส่ลงหม้อต้กลให้ละเอียด ใส่เต้าหู้ยี้ไซดลงไป

กัน เครื่องปรุงนี้นำไปต้กับน้ำมันหมูให้หอมดี หน่อไม้ที่
 บ้าง ๆ ต้มเสียก่อน เคี้ยวปอกส่วนที่ดำ ๆ ออก ต้มเป็นซน
 พองาม เครื่องปรุงที่คั่วไว้นั้นใส่ลงในหม้อน้ำต้มเค็ม ต้ม
 ใส่น้ำ
 ตาล น้ำปลาร้า ใส่เค็มและหน่อไม้ ใบมะกรูด ขมิ้นรสทุเค็ม
 หวานตามใจชอบ เวลาจะรับประทานโรยพริกขี้หนูและ
 เติ้ดผักชีโรยหน้า

นมถั่วเหลือง

เครื่องปรุง ถั่วเหลืองต้มคั่ว

วิธีทำ เอาถั่วเหลืองแช่น้ำทิ้งไว้ ๕ วัน เพื่อให้ถั่วนิ่ม
 ดี นำไปใส่เครื่องบดให้ละเอียดหรือถ้าไม่มีจะใช้ครกไซดก็
 ได้ เมื่อตำแล้วหมดแล้วเติมน้ำลงให้พอประมาณแล้วกรองด้วย
 ผ้าขาวบางใส่ถั่วฝักไว้ เสร็จแล้วนำไปนึ่งในเตาตั้งให้เดือดดีแล้ว
 ยกลง เก็บไว้ในตู้เย็นได้ ๒-๓ วัน ใช้รับประทานแทนนมสด
 จากสัตว์ นมถั่วเหลืองนี้เป็นอาหารที่มีโปรตีนสูงมีประโยชน์
 แก่ร่างกายมาก

ชุดข้าวแช่

ข้าวแช่จัดเป็นอาหารชุด ที่นิยมรับประทานในฤดูร้อน มีข้าวแช่และเครื่องข้าวแช่ประกอบด้วยพริกหยวกขี้เหล็ก ไข่ หอม
ยัดไส้ กระบี่ม่วง สัปปะรด และผักสด

ข้าวแช่

เครื่องปรุง ข้าวสวยอย่างดี น้ำลอยดอกมะลิ

วิธีทำ หุงข้าวสวยอย่างดี พอให้ข้าวเป็นไตเล็กนุ่ม

แล้วยกลงใส่ตะแกรงรูดด้วยมีดเขี่ย เอนเมล็ดข้าวสัไปตาม

ตะแกรง คอยเอาน้ำเย็นมาฉีดไปจนข้าวที่กลั่นแห้งบางส่วน สัก

หลาย ๆ ครั้ง ให้เมล็ดข้าวเป็นเงา ทำจนข้าวหมด แล้วล้างน้ำ

เย็นให้สะอาด เอาน้ำลอยดอกมะลิผสมไว้ทั่ว ปรุงข้าวบางใน

หวดหรือรังถึงเอามาที่สัหมดแล้วใส่ลงไป แล้วเอาขนนึ่งให้

สุกดี

วิธีลวกผักดอกมะลิ ขยี้ผักมะลิที่จะใช้ลวกน้ำให้หอม

15-04-3555

ด้วยเทียนอบ แล้วจึงจะเอาน้ำต้มสุกใส่ลงไปเอาดอกกะตังวา

ตามเก็บหอมให้หอมดี ถักใส่ลงไปใต้น้ำและลวกดอกมะลิ
ปิดฝาทิ้งไว้สำหรับใส่ข้าวรับประทาน

เวลาจะรับประทานข้าวแช่ ก็เอาข้าวใส่ถ้วยใส่น้ำลอย
ดอกมะลิ ใต้น้ำแข็ง (ถ้าไม่ชอบเย็นจัดก็ไม่ต้อง) รับประทาน
กับเครื่องข้าวแช่และผักสด

พริกหยวกขี้เหล็ก

เครื่องปรุง ส่วนผสมของไส้มี รากผักชี กระเทียม
พริกไทย น้ำปลาต้ม น้ำตาล เกล็ดบัว ถั่วลิสง และหอมหั่น
ละเอียดเป็นเส้นที่บรรจุลงในพริกหยวกแล้วชุบแป้งทอดใน
น้ำมันพืช

วิธีทำ ต้มน้ำร้อน พริกไทย วาทยักษ์ให้เข้กัน แล้ว
นำไปใส่หม้อให้หอมไว้เกิดบัวทันละเอียด หอมกับละเอียด
และแก้วสังคำ ผัดให้เข้กันเต็มแล้วเอาไปวางตัวขิมรส
ตามชอบแล้วยกลง พอเย็นก็นำไปบรรจุในพริกหมวกที่หาเอา
เมื่อคอกเรียบร้อยแล้ว หลังจากนั้นก็นำไปชุบแป้งทอดให้
เหลืองกรอบ

หอมยัดไส้

เครื่องปรุง ส่วนผสมของไส้เข้กับพริกหมวก
หอมใหญ่ขนาดหัวเล็ก ๆ หรือจะใช้หอมเล็กก็ได้และแป้งชุบ

วิธีทำ หอมเอามาปอกล้างให้สะอาด ใช้มีดปอกแหลม
คว้านเปลือกใน ๆ ออกเสียบ้าง เพื่อให้มีช่องว่างสำหรับบรรจุไส้
เมื่อเรียบร้อยแล้ว เอาไส้ที่เตรียมไว้ บรรจุในหัวหอม นำไป
ชุบแป้งที่เตรียมไว้ทอดให้เหลืองดี

กระป๋องสัตว์

เครื่องปรุง หมูสับ หรือเนื้อหมูที่ไว้ ช่า ตะไคร้
กระชาย หอม กระเทียม น้ำตาล น้ำมันพืช

วิธีทำ ช่า ตะไคร้ กระชาย หอม กระเทียมตำให้เข้กัน
แล้วใส่เต้าหู้ หรือจะใช้หมูสับแทนก็ได้ โขลกให้เข้
กันทั้งหมดแล้วนำไปใส่ในหม้อหุงต้ม เติมน้ำตาลและเนยพอ
ให้มันรสหวานจัดให้แห้งแล้วยกลง พอเย็นแล้วปั้นเป็น
ก้อน ๆ พอกี้ แล้วนำไปชุบแป้งชุบ ทอดในน้ำมันพืชให้
เหลืองดี จัดใส่จานรวมกับเครื่องต่าง ๆ อื่น ๆ รับประทานกับ
ข้าวสวย

วิธีทำ แป้งชุบ แป้งทอดกับกระเทียม เติมน้ำปูนใส ของ
ใช้น้ำจืดด้วยกลู พอตดน้ำก็ใช้ได้ เวลานำไปใช้ชุบทอด
ก็ทอดแล้วจึงไปต้มน้ำให้ใสลงนิดหน่อย

ผักสัสดำ

ประกอบด้วย แสงกว่า มะม่วงมัน กระชาย หอม ต้นหอม
และพริกขี้หนู นำมาแกะสลักจัดให้สวยงาม มะม่วงจะแกะ
สลักเป็นใบไม้หรือดอกไม้ แสงกว่าจะจัดเป็นกระเซหรือถ้วย

ก็ได้ กระจายแกะเป็นดอกจำปา ต้นหอมจัดเป็นฝอย พริก
ขี้เหล็กเข้มนั่น แล้วจัดใส่จานให้สวยงามรับประทานไป
ก็ข้าวแซ่

แกงจืดวุ้น

เครื่องปรุง น้ำพริกแกงมี พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ หอม
ขมิ้นเทศ ลูกผักชี ยี่ห่วย เกลือ ดอกจันทร์ และกระวาน
นิดหน่อย ผักกาดเขียว พริกขี้หนู มะเข็มน้ำลูกแตงกุ่ม ๆ ส้มแดง
ถั่วแขก เห็ดขี้หมู หัวหอม และมะพร้าว ปรุงรสด้วยน้ำปลา

วิธีทำ ต้มเครื่องแกงให้ละเอียด บะหมี่วุ้นนั้นนำไป
หมกมัน แล้วใส่หม้อตั้งไฟพอแตกมัน แยกเอาหัวกะทิมาเคี่ยว
กับน้ำพริกเครื่องแกงที่เตรียมไว้ เคี่ยวให้แตกมันดี เอากะทิที่เหลือ
ใส่ลงไปเคี่ยวให้เดือดแล้วใส่พริกขี้หนูสดเป็นก้อน ๆ มะ
เข็มน้ำลูกแตง ถั่วแขก ตัดเป็นก้อน ๆ และเห็ดขี้หมูล้างสะอาด
ปรุงรสด้วยน้ำปลาทิ้งให้เดือดและผักสุกดีแล้ว รับประทาน
ตามชอบ

แกงคั่วลัมปะรด

เครื่องปรุง เครื่องแกงมี พริกแห้ง เกลือ หอม
กระเทียมและตะไคร้เล็กน้อย ลัมปะรด เห็ด มะพร้าวขูด
น้ำปลา น้ำตาล

วิธีทำ เอาเครื่องแกงโขลกรวมกันให้ละเอียด มะพร้าว
ขูดเป็นกะทิขึ้น ๆ แล้วเคี่ยวให้แตกมัน แยกเอาหัวกะทิมา
ใส่เครื่องแกงเคี่ยวให้แตกมันแตกแล้วเติมกะทิที่เหลือลงไป
ลัมปะรดจะกินเป็นชิ้นเล็กหรือสับก็ได้ เคี่ยวให้สะอาดดี
รับประทาน พองาม เอาลัมปะรดและเห็ดใส่ในหม้อกะทิปรุงรสด้วย
น้ำตาลและน้ำปลาแล้วใส่ลงไป รับประทานใจชอบ หลอดเคี้ยว
ด้วยขมิ้นอ่อน

ผัดข้าวโพดอ่อน

เครื่องปรุง ข้าวโพดอ่อนฝักเล็ก ๆ เห็ดขี้หมู ต้นหอม
น้ำมัน พริกขี้หนู น้ำปลา หัวกระเทียม พริกไทย

วิธีทำ ข้าวโพดอ่อนปอกเปลือกล้างให้สะอาด ตัด
ฝักยาวที่ตัดให้พอกๆ เห็ดขี้หมูปอกส่วนที่ดำๆ ล้างให้สะอาด
รับประทาน พองาม ต้นหอมตัดเป็นท่อน ๆ กระเทียมปอกเปลือก

ส้มละเลียงค แล้วนำไปจิ้มลงในน้ำมันพืชพอล่องดี ใส่ข้าว
 โคลออันและเม็ดบัว เมื่อสุกแล้วใส่ต้นหอมลงไป ใส่น้ำปลา
 น้ำ พริกขี้หนู และรสชาติ แล้วเสิร์ฟเป็นมันลงไปหอน้ำจิ้มค ๆ แล้ว
 ตักใส่จานโรยพริกไทย

น้ำปลาหัดโกน

เครื่องปรุง น้ำปลาหัว เกิดโกน หัวหอมเผา พริก

ขพาแต มะนาว

วิธีทำ เกิดโกนล้างให้สะอาด ใส่น้ำต้มไม่ต้อง
 ใส่น้ำ ใส่น้ำปลาหัว ๒-๓ ช้อนใส่ลงไปพอคกกับเกิดคก
 ขึ้นตั้งไฟให้เดือดสักครู่ กวนพอให้เกิดสุกคกกับขกลองใส่ถ้วย
 ปลี้อยให้เย็น แล้วจากนั้นหันหอมและพริกขพาแต มะนาว
 ให้ออกเปรี้ยวจัด ใช้เกลือขาวรับประทาน

เห็ดสด

เครื่องปรุง กระหล่ำปลี เกิดบัว แป้งสาเล่ พริกไทย
 มะเขือเทศ รากผักชี เกลือ ถั่วแขก

วิธีทำ ล้างกระหล่ำปลีให้สะอาด เกิดบัวปลอกเปลือกล้าง
 นกกระท่าปตี มะเขือเทศ ใส่น้ำต้มเล็กน้อยให้สุกมาก ๆ

รากผักชี พริกไทย เกลือ ตำให้ละเอียดแล้วใส่ลงในหม้อต้ม
 ผักทั้งสอง ใส่น้ำต้มแล้วคกกับเกิดคกเป็นก๋วยเตี๋ย ๆ พอแกวค
 ให้อกลง ตักกะหล่ำปลีต้ด้วยคกกับเกิดคกใส่จาน ส่วนมะเขือเทศ
 เคี้ยวคยไปใส่น้ำแข็งและเกลือเคี้ยวไปจนขึ้นแล้วจากกะหล่ำปลี
 ถั่วแขก และเกิดคกใส่ลงไปคกจนทั่วเข้ากัน ยกลงใช้ได้

เวลาจะรับประทาน ใช้ช้อนอย่างตี่ใส่ถ้วยจะทำให้รส

รส
 ของขมน

ทอดน้ำแกบ

เครื่องปรุง ถั่วเขียว ขมิ้นแกบ (ตัวไม่มีใช้ผงกะหรี่
 แทนก็ได้) เกลือป่น ต้นหอม ผักชี พริกแห้ง น้ำตาลทราย
 ส้มมะขามเปียก น้ำมันพืช หัวขมิ้นคั่ว

วิธีทำ ถั่วเขียวคั่วอย่างเขาขดแสดเป็นสองซีกแล้ว
 แช่น้ำไว้ค่นค่น รุ่งขมิ้นขาวให้สะอาดแทนเปลือกทั้งให้หมด
 แล้วจึงแบ่งใส่กรวยไซคกให้แกลกที่ตะน้อจนหมดแล้ว ขมิ้น
 แกบเล็กน้อย ไซคกรวมกัน เกลือป่นพอสมควรแล้วเอาตัวที่
 ไซคกแล้วรวมไซคกรวมกันอีกครั้งหนึ่ง ตำหอมล้างสะอาดค่น
 ละเลียงค ผักชีคเตดใส่เคล้าไปคกกับตัวที่ไซคกไว้

กะหล่ำไฟ ใส่น้ำกับพอสสมถรร รอกันน้ำมันพอร้อน
จัด จึงบีบตัวเป็นก้อนกลม ๆ เลือขนาดพอถ้ำใส่ลงไป ทอด
จนแก่เหลืองทั่วถึงร้อนขึ้น ทอดค่องไปจนแก่หมด

พริกแห้ง ๓ เม็ด ใส่น้ำร้อนเจมน้ำมัน ใส่น้ำกรกไหลกให้
ละเอียด ใส่น้ำตาลทราย ๒ ช้อน เกลือพอสสมถรร ๕ กรัม นมขาม
๒ เม็ด แล้วตั้งไฟให้เดือดยกถาดผสม พริก เกลือ น้ำตาล ที่
ไหลกเองไว้ จมรสสุดตามใจชอบใช้สำหรับจิ้มทอดกับแซก

ทอดมันข้าวโพด

เครื่องปรุง ข้าวโพดสด หัวหอม พริกไทย เกลือ
น้ำมันพืช

วิธีทำ ข้าวโพดฝานบาง ๆ พริกไทย เกลือใส่ในข้าว
โพดที่ฝานแล้วลงมือถูรวมกันจนละเอียด ตั้งกะทะใส่น้ำมัน
ทอดจน ใช้ช้อนตักทอดมันใส่ที่ตะหลิวหรือจะใช้น้ำมันขม
ที่มีกลิ่นหอม ๆ ก็ได้ ทอดจนน้ำมันร้อนจัดจึงใส่ กลับไปทอด
มาจนแก่เหลืองทั่วถึงร้อนขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน ใส่น้ำจิ้ม ทอดต่อ
ไปจนหมด รับประทานกับน้ำพริกส่วรชาติ

ทอดมัน

ข้าพเจ้าขอเรียนให้ท่านที่ใช้ตำรานี้ทราบว่า การปรุง
อาหารทอดมันไม่จำเป็นต้องถือเคร่งครัดในสิ่งของที่ประกอบ
อาหารนี้ แม้ข้าพเจ้าใช้อะไรแทนในบางอย่างก็ได้ ขออย่า
ให้กะเขวแก่เนื้อสัตว์ น้ำมันสัตว์เท่านั้น เช่นมันฝรั่งใช้มัน
ไทย มันเทศแทนก็ได้ ที่โดยบอกว่า เค็ด จะใช้เห็ดอะไรก็ได้
ที่โดยบอกถึงผักชนิดใด ถ้าชนิดนั้นหาไม่ได้จะใช้ผักอย่างอื่น
ที่คล้ายคลึงกันแทนก็ได้ อนึ่งถ้าชอบรสแหม่มหรืออร่อยมาก ๆ
ควรเติมผงชูรสลงไป เติมหงชูรสได้ทุกอย่างตามใจชอบ น้ำ
ปลาตัวนั้นมหาซอย่าง อย่างข้น อย่างใส และซีอิ้ว ส่วน
น้ำมันก็ก่อนมันแล้ว น้ำมันบัว แต่อย่างใดก็ได้ เมื่อจะใช้น้ำมัน
น้ำปลา และเต้าหู้ยี้ ควรตั้งระวังใช้อย่างดี ๓ จะทำให้
รสชาติอาหารนั้นอย่างยิ่งควรใช้ของเหลว ๆ เถย

อนึ่ง เครื่องปรุงอาหารตามตำราไม่ได้ กำหนดว่าอย่าง
ไหนจำนวนเท่าไร ก็เพราะยากที่จะกำหนดตายตัวได้ เพราะถ้า
ทำอาหารมากเครื่องปรุงก็ต้องใส่มาก ทำอาหารน้อยก็ใส่เครื่อง
ปรุงแต่น้อย และโปรดใช้ความสะอาดตามสมควร หวังว่า
แม้ครัวที่ทำอาหารทอดมันมานานอยู่แล้ว การปรุงอาหารตาม
ตำรานี้ไม่ยากอะไรเลย โปรดเข้าใจตามนี้ด้วย

ภษวต

ขนมประเภทต่างๆ

โดยได้รับความเอื้อเฟื้อจาก

คุณสุวรรณ ศรีเพ็ญ

ข้าวยาสุ

เครื่องปรุง ข้าวอ่อน (เมล็ดยังเขียวอ่อน) ๕ ถ้วย

ดอกไม้ น้ำตาลทราย หัวกะทิ เกลือ

วิธีทำ ยาสุ เป็นขนมอย่างหนึ่ง มีมาแต่ในโบราณ

ใช้ข้าวอ่อนที่เมล็ดยังกำลังเขียวอ่อนอยู่ โขลกแล้วปั่นเอาแต่

น้ำมาผสมกับน้ำตาลและอื่น ๆ ดังนี้

ข้าวสุ

นำคั้นจากข้าวอ่อนผสมน้ำดอกไม้อีก ๒ ถ้วย น้ำตาลทราย

๕ ช้อนโต๊ะ ต้มไฟจนไปจนสุกดี ใช้รับประทานกับหัวกะทิ

ใส่เกลือป่นเล็กน้อย

ข้าวคู

เครื่องปรุง ลวกทำในเวลาเย็นอบไว้ก่อน หน้ากระฉีก

ที่เตรียมไว้ก่อนกับข้าวตากลวกต้มไว้ แบ่งช่วงเหนียว ๑ ช้อน

หวาน

วิธีทำ ละลายแป้งข้าวเหนียว ๑ ช้อนหวานกับน้ำ

ดอกมะลิ กระดังงาที่แช่กับต้นหนักระฉีกลงในกะทะทองเต

แบ่งข้าวเหนียวที่ละลายลงคนให้เข้ากัน ชกขึ้นตั้งไฟจนครบ

พอแบ่งข้าวเหนียวที่ผสมสุกกลง โขยข้าวตากที่ลวกจนผสม

โรยไปกลนไปจนเข้ากันพอดี อย่าให้แห้งจนเกินไป ทิ้งไว้พอ

เย็นปั้นได้จึงปั้นกดลงในพิมพ์แล้วแกะออกใส่โหล อบดอก

มะลิกระดังงา เวลารับประทานจัดข้าวคูใส่จาน ประดับด้วย

ดอกมะลิที่ใส่อบไว้

ขมขื่น

เครื่องปรุง แป้งข้าวเหนียว ๑ ถ้วย แป้งถั่ว ๑ ถ้วย แป้งข้าวเจ้า ๑/๒ ถ้วย น้ำตาลเชื่อม ๓ ถ้วย หัวกะทิ ๑ ถ้วย น้ำเปล่า ๑ ถ้วย

วิธีทำ เอาน้ำตาลทราย ๒ ถ้วย น้ำเปล่า ๒ ถ้วยใส่กระทะทองสัมฤทธิ์เดือด กรองด้วยผ้าขาวบางใส่น้ำส้มไม้ หัวกะทิ ใส่น้ำร้อนต้มให้เดือด คนอย่างให้เป็นลูกได้แล้วจึงยกลง

เอาแป้งทั้งสามอย่างนวดกับหัวกะทิ แล้วใส่น้ำเชื่อม และน้ำเปล่า กรองด้วยผ้าขาวบาง แบ่งแบ่งให้เป็น ๒ ที่ ก้อนสี แดง ขาว แล้วเอาน้ำตาลสังข์ทิ้งทิ้งให้ร้อน (สังข์สังข์รสกลีบเมล็ดให้ใสคล่อง ๆ ก็จะได้) เสร็จแล้วคนแป้งสีขาว - สีแดง ก่อนก็ได้แล้วแต่ใจชอบ คนให้ถึงกันเขมแล้วพักหยอดลงในเตาที่เคี่ยวไว้ พอทั่วเอาตบตีฝาลงถึงนั่งต่อไปจนสุก เบ็ดฝาลงถึงคนแบ่งให้ทั่ว เบ็ดฝาลงถึงนั่งไปจนสุก สลับกัน เช่นนั้นจนพอแก่ความต้องการ ถึงขั้นหน้าหยอดสีแดงให้หนา ๆ สักหน่อย นึ่งไว้ตาม ๆ จนมจึงจะระอุ ทุก ๆ ครั้งที่จะหยอด สีอะไรลงไปก็ต้องคนกันเสมอเพราะแป้งมักจะนอนกันจน การนั่งต้องใช้ไฟแรง ๆ จึงจะได้ เมื่อสุกแล้วยกลงทิ้งให้เย็นจึง กอบจัดการตัดเป็นชิ้น ๆ

ขมเหนียว

เครื่องปรุง ข้าวเหนียวดำ ๑ กระป๋องนม มะพร้าวทึบ ทก ๑ ชักเล็ก ๆ ข้าวสาร ๑ ถ้วย นมสด ๑ ถ้วย

วิธีทำ ๑. ข้าวเหนียวแช่สัก ๑ ชั่วโมง แล้วใส่หวด ไม้ไน้จนสุก ส่วนข้าวสารแช่น้ำแล้วเอาใส่ตะแกรงผึ่งไว้ ให้นำ

๒. เมื่อข้าวเหนียวสุกแล้วกรอกให้สะอาดเช็ดให้แห้ง เทข้าวเหนียวไว้บนโหลกจนเอียงเข้ากันดี ปูใบตองในถาด ทด ข้าวเหนียวลง แล้วเกลี่ยให้หนาบางเท่ากัน ทิ้งไว้พอหมาด และเทมะพร้าวปอกผิวใส่กระต่ายจีน แล้วตัดแบ่งเป็นชิ้น ๆ เกล็ดกับมะพร้าวที่ขูดเรียงลำดับลงจาน

๓. ตวงกะทิใส่ให้สะอาดแห้งสนิท และร้อนจัดเท ข้าวสารที่ผึ่งไว้แล้วให้พอเหลืองโรยบนขนม

๔. ตระลายน้ำตาลด้วยน้ำเป็นสัณนิทน้อย เอาขนมตั้งไฟ เคี่ยวให้เหนียวใส่ด้วยต่างหากเวลารับประทาน จึงเอาน้ำตาลลง ให้ทั่ว

วิธีรับประทานอร่อยดี แต่ก่อนข้างจะลำบากเวลาช็อก
คนช้ออ่อน ๆ มักจะช็อกไม่ไหว อีกวิธีหนึ่งคือใช้ไม้แป้ง
ทึบมา แฉลบเป็นก้อน ๆ แล้วออกต้มในน้ำเดือดให้สุกลอย
แล้วช้อนขึ้นวางลงในภาชนะ ฟูบตองวางไว้ให้เย็น แล้วจึงตัด
เป็นชิ้น ๆ ออกกับมะพร้าวขูด ส่วนข้าวก็รับประทาน
ใช้ข้าวตากแล้ว

ขนมทราย

เครื่องปรุง แป้งข้าวเจ้า ๑ ½ ถ้วย ไข่ไก่ ๑ ฟอง ไข่แดง ๑ ฟอง
หีบเอาหน้าออกให้แห้ง เอมี่ดชอย ๆ ใส่น้ำตาลทรายแดง ๑ ถ้วย
แห้งแล้วตวงประมาณ ๔ ถ้วย น้ำตาลทราย ๓ ถ้วย น้ำดอกไม้ว
สด ๓ ถ้วย มะพร้าว ๒ ชัก สักแถม ใบเตย กระทิขัน ๑/๒ ถ้วย

วิธีทำ เอาน้ำตาลกับแป้งดอกไม้คั้นไฟให้เดือดประมาณ
สัก ๑๐ นาที แล้วกรองด้วยผ้าขาวบางทิ้งไว้ให้เย็น

เอาแป้งนวดกับหัวกระทิพอหมาด ๆ ทิ้งกันแล้ว เอาตั้งถึง
ปูดด้วยผ้าขาวบาง ๆ เอาแรงลวดทองเหลืองขี้แป้งลงในตั้งถึง
เบา ๆ จนหมดแป้งที่เตรียมไว้ นึ่งไว้ในไฟที่แรง ๆ ประมาณ
๑๐ - ๑๕ นาที ถ้าต้องการรสอะไรก็ให้แป้งน้ำเชื่อมใส่ตามไว้

แล้วหยดสีที่ต้องการนั้น ๆ ลงไป ถ้าต้องการใบเตย ก็เอา
ใบเตยนั้นมาหั่นแล้วกับเอาแต่น้ำ ๆ ใส่ลงไปให้น้ำเชื่อม กระดู
ให้แล้วตากกับแป้งให้พอตัก

ก่อนที่จะเทแป้งที่นึ่งใส่ไปในนึ่งตาลต้องเร่งไฟให้แรง
มาก ๆ แล้วจึงเทแป้งลงใช้พายคนให้ทั่วและเข้ากัน รับประทาน
เร็ว ๆ ใส่ออกทิ้งไว้ประมาณ ๒๐ นาที แล้วจึงเปิดฝาทิ้งแป้ง
จะดูคานาเชื่อมแห้ง และแป้งก็จะพองฟูขึ้น ใช้ไม้พายเกลี่ยแป้ง
ให้กระจาย แล้วจึงขูดมะพร้าวด้วยฝาน้ำยี่ให้เป็นฝอย ๆ โรย
ข้างหน้าขนมในเมื่อจัดใส่จาน ประดับดอกมะลิพอสมควร ยก
รับประทานได้

ขนมเทียนแก้ว

เครื่องปรุง กุ้งก้ามกราม ๑ ตัว ซึ่งควนด้วยขี้เถ้า
ทรายสัก ๕ - ๖ วัน (ขวงล้ากุกาว่าวิชาชอชคอกไม้หอม) ถ้ายังมี
ไม่ได้อบก็ปั้นเหมือนไส้ขนมสอดไส้ ใส้โกลอบเช่นเดียวกัน
แป้งถั่ว ๑ ถ้วยชา น้ำตาลทรายขาว ๑/๒ ถ้วยชา น้ำดอกไม้ว
สด ๑ ถ้วยชา ตองตวนี่สีเขียวเขียนกลมน่าสุกเย็บถ่วงประมาณ
๕ นิ้ว เจ็บผิวไว้สัก ๒๕ แผ่น เช็ดให้สะอาดตั้งไว้ในนึ่ง

วิธีทำ ๑. เชื่อมน้ำตาล ๑/๒ ถ้วย กับน้ำดอกไม้อสด ๑

ถ้วย กรองด้วยผ้ากรองท่งไว้ให้เป็นผลสมแข็งกับน้ำตาลดอกไม้สด
พอละลายเข้ากัน อย่าใส่เกินมากเกินควร เติลงผสมให้เข้ากับ
น้ำตาลเชื่อม (ถ้าชอบใสอะไรก็ได้แต่อย่าใสอะไรมาก) ใส่กระทะ
ทองกวอนจนสุกใสขกลองห่อ ต้องห่อเร็ว ๆ มิฉะนั้นจะแข็งห่อ
ไม่ได้ ดังนั้นถ้าหากจะห่อมากก็ควรนำไปห่อไปทีละน้อยพอ
ห่อทันจนพอกับความต้องการ

วิธีห่อ พิมพ์ลงคล้ายรูปกรวยปากกว้าง ๆ ตักแป้งหยอด
ใส่ใส่ ถั่วที่ถวมน้ำมกตให้จมลงในแป้งแล้วจึงพับกับด้านตรง
ข้ามเข้าหากัน แล้วจึงพับปลายตรงที่แยกกันแหลมทั้งสองข้าง
เข้าหากันอีกให้ได้ส่วนที่แบนเสเหลี่ยมจัตุรัส ถัดด้วยไม้กลัด
เรียงลำดับลงจากบนห่อ

ขนมเทียนรสคังวา

เครื่องปรุง แป้งข้าวเหนียว ๒ ถ้วย น้ำตาลทรายขาว
๒ ถ้วยครึ่ง มะพร้าวขูดด้วยกระดาษ ๑ ถ้วย หัวกระทิเคี้ยว

๒ ช้อนโต๊ะ ดอกมะลิกระดังงาพอสมควร ใบตองสำหรับห่อ
งาตัว ๑ ถ้วย

วิธีทำ นำเนื้อมะพร้าวที่กระเทาะเปลือกและปอกผิว
เรียบร้อยแล้วใส่ด้วยกระดาษจีน น้ำตาลสองถ้วยใส่ลงไปใน
กระทะทองเอาไม้ส้อมกวนด้วยไฟให้เดือด เมื่อน้ำตาลละลาย
ทั่วกันแล้วจึงกรองด้วยผ้าขาวบาง เทกลับลงกระทะอย่างเดิม
เอามะพร้าวที่ขูดใส่ลงไปกวนจนเหนียวขึ้นได้ก็ยกลง บินเป็น
ก้อนกลม ๆ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑ เซนติเมตร การบินนั้น
ต้องบินในระหว่างที่กำลังร้อน ๆ อยู่ มิฉะนั้นจะบินไม่ติด เมื่อ
บินเสร็จหมดแล้วจึงนำลงใส่ตัวต่อใส่ขวดโหลอบด้วยควัน
เทียนเสียบสัก ๑ ก้อนก่อนพอเจ้าเอาออก การทำแป้ง เอาน้ำตาล
ทรายหนึ่งถ้วยเชื่อมเป็นน้ำเชื่อมข้น ๆ นวดกับแป้ง ใส่น้ำ
ผสมลงด้วยพอให้สมควร นวดต่อไปจนแข็งเหนียวจึงนำไป
นึ่งให้สุก ภายหลังที่นึ่งเรียบร้อยแล้วให้นำมาล้างให้สะอาดแล้วควัก
ให้เหลืองพักไว้

เอามันตะกะทิกินดิบบดขี้ผึ้งใส่กอบให้มันเหนียวคลุกกับ
งาให้ทั่ว ๆ ห่อด้วยใบตองสดเหมือนกับห่อขนมเทียนแก้ว

ขนมปลากริมโหนด

เครื่องปรุง แป้งท้าวยายม่อม แป้งมันสำปะหลังอย่างดี
อย่างละ ๑ ถ้วย หัวกะทิ ๑ ชาม เม็ดตาลทรายขาวเม็ดใหญ่ ๑/๒
ชั่ง น้ำปูนใส ๑ ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ ๑. เกล้านแป้งทั้งสองชนิดให้เข้ากัน พรมน้ำปูน
ใสให้ทั่ว อย่างไหนเหลว ทิ้งไว้สักครู่จนงวดแล้วนำเตล็ดไม้แผ่นยาว
โรยแนว (แนวใช้ขึงมัน) คลึงให้บาง ตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ จะ
ตัดเป็นรูปอะไรก็ได้ลงมาให้เตล็ด ใสแป้งลงต้มพอสุกลอย
ขึ้น ช้อนด้วยทัพพีลงเอาลงแช่น้ำเย็นไว้

๒. กั้นกะทิขึ้น ๆ ใส่น้ำร้อนไฟพอเดือดบนขนมเท
น้ำตาลทรายลงจนจนละลายเข้ากันดี ช้อนแป้งขึ้นจากนั้นเป็น
สลัดให้ออกเสียบ้าง ใส่น้ำร้อนคนพอกระจายทั่วกันแยกลง

ถาดขนมเสวย

เครื่องปรุง แป้งข้าวเหนียวอย่างดี ๑ ถ้วย (ถ้า
ไม่มีใช้ข้าวเหนียวไม่กั้ว) มะพร้าวขูด ๑/๒ กก. น้ำตาลขี้
๑/๒ กก. กากมะพร้าวสะอาดเผาละเอียดคนล่งเอาแต่ผงที่
ละเอียดจริง ๆ

วิธีทำ ๑. ต้มหัวกะทิไว้ ๑ ชาม นอกนั้นเก็บขึ้น

หมกมันนวดแป้งกับหางกะทิจนนิ่มดี ใส่น้ำตาลลงละลายให้
เข้ากัน กรองด้วยผ้าขาวบางแล้วใส่พอจับหลังมือแล้วเติมหัว
กะทิลงครึ่งหนึ่ง ใส่น้ำกากมะพร้าวลงผสมจนเป็นเส้คำ หัว
กะทิอีกครึ่งหนึ่งเป็นน้ำเย็นๆ ได้สีเหลือง

๒. กวนแป้งที่ผสมจนเหนียวได้ที่ยกลง ทาใบตอง
ด้วยน้ำมันที่เคี่ยว ตักขนมหยดลงใส่ประมาณกั้นละกำ หรือ
พอเหมาะก็ยัดใบตอง หยอดตากแดดให้แห้งแล้วห่อจน
หมดแป้ง

ขนมลิ่มกลืน

เครื่องปรุง น้ำตาล มะพร้าว ข้าวเหนียว เกล็ด

วิธีปรุง ข้าวเหนียวให้สะอาดแช่ไว้จนขมเมา แล้ว
ไม่ให้ละเอียดกับให้แห้งเมื่อนั้นหึ่งสนิทต้มด้วยกวนแป้งกับ
กะทิเอาแต่หัวกะทิใส่ถ้วยไว้เล็กน้อย แล้วปั้นไส้หม้อ เอา
ตาลที่ละลายกรองให้สะอาด ขกขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนกะทิเคล
มันขึ้นแข็งที่เอาแต่หัวกะทิใส่ลงในหม้อจนหมดแป้ง สุกแล้ว
ยกลง เวลาจะรับประทานใส่หัวกะทิที่แบ่งไว้ให้ใส่เกล็ดกับ
ขมิ้นดูให้มีรสเค็มนิดหาเอิบ เอาของคาน้ำขนม

ขานมสอกลี

เครื่องปรุง มะพร้าวขูดปอกผิว ๑/๒ ชั่ง น้ำตาลปึก ๑/๒ ชั่ง (สำหรับทำไส้) ข้าวเหนียวดำ ๑ กะป๋องนมขำ (สำหรับทำตัว) แป้งข้าวเจ้า (แป้งแม่พร) ๑ ช้อนโต๊ะ มะพร้าวขูดผิว ๑/๔ ชั่ง (สำหรับทำหน้า) น้ำดอกไม้มัสต

ตั้งกตั้งเตรียมถ่วงหน้า คือ ไส้ แป้งทำตัว ใบตองที่ห่อ

วิธีทำ ไส้ เอามะพร้าวขูดกับน้ำตาลปึก (สุกสะอาด) ใสลงในกระทะทอง เกล้าขยำให้เข้ากัน ยกขึ้นตั้งไฟกวนจนเหนียวปั้นได้ เออลงบนเป็นลูกกลม ๆ ขนาดลูกแก้วที่เด็กเล่น เวียงใส่โหลหรือโถอบกวนเทียน ตอกมะลิ กระดังงา เสียบคันทรง

๒. แป้งตัว ขาวข้าวเหนียวดำเช่นว่าให้ขยี้มัน ไม้ทับน้ำผงแฉดให้แห้งใส่โหลอบกวนเทียน ตอกมะลิ กระดังงา (ถ้าไม่มีไม้ก็ให้ใช้ครกหินตำให้ละเอียดก็ได้)

๓. ฉักใบตองขนาดห่อลูกก้า เช็ดให้สะอาดเจียนหัวท้ายเสียบใบมะพร้าวเช็ดสะอาด ตัดขวงพันห่อมีหางยาวเล็กน้อยพร้อมด้วยไม้กลัด

วิธีทำคอนมสอกลี ๑. นวดแป้งด้วยน้ำแฉดให้เหนียว เข้ากันดีพอแฉดออกได้ แป้งแป้งนุ่มไส้ให้มันค อย่าให้หนา

๒. ถักกะทิงวดกับแป้งข้าวเจ้าให้เหนียว แล้วละลายให้ก่อนข้างใส แต่ไม่ใสจนเกินไป เคาะเกลือพอเค็มเล็กน้อย ใส่นมย่นแล้วลงกระทะกวนพอสุก ๆ คับ ๆ

๓. หยิบแป้งที่ปั้นแฉดหน้าวางลงในใบตอง ตักหน้าวางพอทั่ว ห่อพันด้วยขดมัด ตัดปลายด้วยวงสองนิ้วลงในน้ำเดือดจนสุก จัดลงจาน

ข้าวหุ้มเคยส์วรรค

เครื่องปรุง แป้งข้าว ๑ ถ้วยชา (หัวไร่แล้ว ๓ ถ้วยหวาน) หัวกะทิขุ่น ๆ ไข่มะพร้าวปอกผิว ๑ ขามหวาน น้ำเชื่อมเชื่อมด้วยดอกไม้มัสตชัน ๆ ๑ ขามหวาน ไม้ใบเคยส์ ๖ ถ้วยชา

วิธีทำ ๑. ละลายแป้ง ๑ ถ้วยชา กับน้ำเคยส์ ๖ ถ้วยชา ให้ได้ส่วนกันจวิง ๆ อย่างมาก ๆ น้อย ๆ ละลายลงในกระทะทอง ยกขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ กวนให้สุกใสเกือบจะกลิ้งได้ ยกกลง เกลงในหม้อทอดข้าวหุ้ม กดลงในน้ำเย็นทิ้งไว้ ๑๕ นาที

ซ้อนเอาขนใส่ในผ้าขาวบาง
ผูกห้อยให้แห้งแล้วเอาเข้าตู้
เย็นไว้

ข้อสังเกต ๑. แม้กับน้ำต้องได้ส่วนกันจาง ๆ และเมื่อถวน
แล้วต้องได้จำนวนพอดีกับหม้อตุ๋น ถ้าหม้อเล็กก็ลดลงตาม
ส่วนลงถวนให้พอดีกับหม้อ ถวนหลายครั้งจนพอกับจำนวน
ใช้พาทถวน

๒. ถวนครั้งหนึ่ง ๆ ต้องล้างกะทะให้สะอาดทุกครั้งไป

๓. การถวนสุกน้อยไปกตแล้วเถะ หรือไม่ก็เป็น

เส้นยาวเหมือนฝอยทอง สุกมากเกินไปเหนียวคดไม่ไถ่ออก
เมื่อถวนสุกต้องรีบเทลงหม้อทันที มิฉะนั้นแป้งแห้งเสียก่อน
(นี่เป็นข้อที่ได้สังเกตที่หา)

๕. กะทะ และเขมมมาเชื่อมตามกำหนด แล้วผสมน้ำ

เชื่อมกับกะทะเข้าด้วยกัน ตักชาหวนใส่ถ้วยหวาน ตักน้ำกะ
ทิที่ผสมไว้พอท่วม ทูบน้ำแข็งให้ละเอียดใส่ลง

ลกรูป

เครื่องปรุง ตะโก้วชนิดถวนด้วยน้ำตาลทราย ๓๐ อัน

(ถ้าไม่ชอบตะโก้ว ต้องแก้ด้วยคางคังล้างเปลือกหุงให้เหนียวแข็ง)

น้ำขมิ้นหรือโขลกให้ละเอียดผสมกับน้ำตาลทราย ถวนพอน้ำได้
ข้นเช่นน้ำถั่ว ๓ ถ้วยชา น้ำตาลทราย น้ำลอยดอกมะลิ
กระดังงา สักขานม สีเหลืองกับสีแดง

วิธีทำ ๑. ปั้นตะโก้วหรือถั่วถวน เป็นรูปสี่เหลี่ยมใช้
ส้อมกดกต ถวนให้เป็นเกลียวเหมือนกับสี่เหลี่ยมปกเปิดออก
แล้วควมตาออกทรงหนึ่ง บนเป็นลูกเชอร์รี่ทรงหนึ่ง กลายสี
แดง ใช้ฟูกกับน้ำขมิ้นเชอร์รี่ให้สีให้เหมือนของจริง ส่วน
สี่เหลี่ยมพาดพอเป็นสีเหลืองอ่อน จะขึ้นเป็นผลไม้อะไรก็ได้ให้
สีให้เหมือนของจริงตามชอบ

๒. เทน้ำลงในหม้อเคลือบในเล็ก ตวงน้ำดอกมะลิใส่
ลง ๕ ถ้วย ยกขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนละลายใส่น้ำตาลทรายลงสัก
๒ ซ้อนโต๊ะ ปรุงมางเพอกรร ก่อพ้อออกรสหวานน้อยๆ
เท่านั้น คนจนน้ำตาลละลาย ทรงด้วยผ้ากรอง แล้วกับเทลง
ในหม้อต้มน้ำจืดจนเกือบจะแห้ง ใช้ทัพพะพรวนเสียบปลายจับ
ตอนช่วงลูกสี่เหลี่ยม ตักขึ้นวางให้แห้ง ทิ้งไว้จนเย็นไม่ทอดจึง
ปักลงบนเขยวกกถ้วย ทูบจนหมดสี่เหลี่ยมในระหว่างจะขุดเก็บ
ว่าวันขึ้นมาก ตักวางแล้วจะไม่เกลี้ยงเกลาคิด เมื่อขุดสี่เหลี่ยม
แล้วยกขึ้นตั้งไฟ คั้นตัวให้ข้นละลายใหม่ แล้วกรองเสว้ออกที่
หนึ่งก่อนจึงขุดลูกเชอร์รี่ด้วยวิธีเดียวกัน

๓. เมื่อบุรุษแห่งสนิท เขาออกจรมไม้ เวียงลำดับลงงาน
ตัดใบเขอรวรล้างน้ำสับคให้แห้ง ลวรเตรียมไว้ก่อน เสียขลง
ตรงขัวเขอรวรทุกผล ส่วนสับประดณนี้ใช้กำกับมะลิที่ปลิดออก
จากดอกเสียบปลายผล สมมติกระเปาะของดอกมะลิเป็นยอด
สับประด ทางขัวสับประดณนี้ตัดกระเปาะออกให้หมดเสียบแต่
กำบนสมมติเป็นเขวสับประด

ตระโก้นแก้ว

เครื่องปรุง แปะงั่วขาว น้ำตาลทราย มะพร้าว
แก้วขึ้น

วิธีทำ ปอกแก้วล้างน้ำให้สะอาดขอยเล็ก ๆ เอาแก้ว
ตาลทรายกับแปะงั่วขาวให้พอดแล้วเอาลงในกะทะทอง ขกาน
ตั้งไฟควนให้เหนียว เอแก้วที่ขอยไว้มนใส่ลงควนให้ทั่วกัน
พอเห็นว่าใช้ได้ยกกลงเทใส่ถาดเกลี่ยให้ทั่ว ๆ แล้วคั้นกะทิ

ขึ้น ๆ ใส่แปะงั่วขาวเล็กน้อย ใส่เกลือนิดกนน้อยขกนตั้งไฟ
ควนให้ทั่วกัน เมื่อแปะงั่วขาวกลดงเตลาคลงบนขานมเป็นเสวิจ
(นอกจากหัวอาจจะใช้เมล็ดขัว เมือก ลากู มันลั่วปะหลัง
พ้าวโพดก็ได้แล้วแต่ใจชอบ)

วุ้นกะทิ

เครื่องปรุง แปะงั่วขาว น้ำตาลทราย มะพร้าว วุ้น
วิธีทำ เคี่ยววุ้นให้ละลายหมดแล้ว ใส่น้ำตาล พอมี
ตาลละลายจนหมด เอพ้าวขาวบางกรองใส่กะละมังไว้ เอากะ
ทะทองล้างให้สะอาด เทวุ้นออกจกกะละมังใส่เคียวให้ขึ้นค่อ
ไป พอได้ก้นแล้วใส่ในถาดให้ได้เพียงครึ่งถาด แล้วเอากะทิแต่
หัว ๆ ใส่แปะงั่วขาวเล็กน้อย ตั้งไฟพอเดือดควนให้ทั่วกัน
แล้วเทใส่ลงในวุ้น แต่กะทิไม่ต้องใส่เกลือนิดกนน้อยให้มันรส
เค็ม เพื่อทำให้รสดีขึ้น

บันทึกท้ายเล่มจากลูกๆ

เมื่อใกล้จะถึงวันคล้ายวันเกิดของคุณพ่อ ลูกๆ หลาน ๆ กันนัดแนะกันมาชุมนุมโดยพร้อมหน้าเพื่ออวยพรและแสดงความรักต่อท่านที่มีสุขภาพแข็งแรง ความรักอ่านจดจำก็ยังคงสมบูรณ์ดีเป็นที่พึ่ง เป็นหลักและศูนย์รวมความคิดจิตใจของลูก ๆ หลาน ๆ อยู่จนอายุท่านจะถึง ๘๕ ปีบริบูรณ์แล้ว แต่เมื่อบรรดาลูก ๆ หลาน ๆ ไปชุมนุมกันตามนัดหมายไว้แล้วเมื่อเย็นวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๑๓ ที่บ้านของท่านที่ถนนนครไชยศรีนี้เอง ทุกคนต่างก็มีความทักใจเป็นอย่างยิ่งที่ลูกพ่อก็มีอาการสั่นสั่นที่ที่ท่านกำลังเดินจะออกจากห้องส่วนตัวของท่าน มาพูดคุยทักทายบรรดาลูก ๆ หลาน ๆ ในชั้นแรกต่างก็ปลอบใจกันว่าอาจเป็นเพราะน้ำตาตื้นโศกโศกอย่างที่ท่านเคยเป็นมาครั้งหนึ่ง เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๐๘ คงจะไม่เป็นอะไรหากเท่านั้น แต่เมื่อทราบจากนายแพทย์ว่าเป็นเพราะเส้นโลหิตในสมองตีบตัน ความหวังที่จะเห็นคุณพ่อก็อายุยืนยาวเป็นมิ่งขวัญของลูกหลานต่อไปอีกนานก็ตรงเลื่อนไป เพราะถึงแม้ตามปกติท่านจะมีสุขภาพที่ก็ตามแต่ร่างกายที่ทรุดโทรมไปตามวัยของท่านก็ไม่เปิดโอกาสให้นายแพทย์ช่วยอย่างที่ต้องการได้โดยเต็มที่

เมื่อยังมีชีวิตอยู่นั้น บรรดาลูกหลานมีความรู้สึกว่าคุณพ่อก็มีความเลื่อมใสศรัทธาเป็นพิเศษในแนวคิดของท่านพุทธทาสภิกขุ ได้ติดตามศึกษาอ่านข้อเขียนของท่านอยู่เป็นประจำและเมื่อมีโอกาสก็ยังฟังคำบรรยายของท่าน พุทธทาสภิกขุมิได้ขาด ด้วยเหตุนี้ แม้คุณพ่อจะไม่เคยกล่าวหรือปฏิบัติโดยแจ้งชัดแก่บุตรหลาน ๆ แต่ท่านก็ทำให้ลูก ๆ รู้สึกว่าท่านมีความเห็นคล้อยและปฏิบัติโน้มน้าวไปตามสรูปแก่นแท้แห่งคำสอนของพระพุทธองค์ที่ว่า "สิ่งทั้งหลายทั้งปวงนั้น ไคร ๆ ไม่ควรเข้าไปยึดมั่นถือมั่นเป็นตัวตนหรือของตน" (สพเพ ธมฺมา นาสี อภินิเวสยา) ก็อย่าให้ร่างกายและใจไปยึดมั่นด้วยอุปาทานเพราะนั่นเป็นแก้วมุกข์แต่ให้ไข่มุกให้เป็นประโยชน์ตามที่ควรใช้มันก็จะไม่เป็นทุกข์

เมื่อคุณพ่อถูกพรากจากไปโดยที่โดยที่ลูก ๆ ไม่มีทางขอยุติใจได้เมื่อเช้าวันที่ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓ เรารู้
แน่ว่าความรักความอบอุ่นจากคุณพ่อผู้เป็นที่พึ่ง ผู้ปกป้องคุ้มครองและเป็นมิ่งขวัญของครอบครัวแห่งสุดท้ายได้หมด
สิ้นไป เราจะต้องอยู่กันตามลำพังกระนั้นหรือ ?

ความคิดเห็นและการประพฤติปฏิบัติของคุณพ่อได้กลับมาบันดาลให้ลูก ๆ ได้สติได้คิดจัดการงานกันได้นับ
เป็นพระคุณของท่านแก่ลูก ๆ แม้ท่านจะสิ้นชีวิตไปแล้วประกอบด้วยภักดีสำนึกใจคำแนะนำและความช่วยเหลืออันมีคุณค่า
ที่ท่านที่เคารพได้หยิบยื่นให้ทั้งแก่การเยี่ยมศพและร่วมเป็นเจ้าภาพในการบำเพ็ญกุศลตลอดมานั้น ทว่าให้งานศพของ
คุณพ่อเรียบร้อยสมบูรณ์ทุกประการ ลูก ๆ ขอรำลึกและขอบพระคุณในน้ำใจและอุปการคุณอันதாகาเปรียบมิได้ของ
ทุกท่านไว้ในที่นี้ด้วย และหากจะมีข้อผิดพลาดบกพร่องประการใดทั้งที่ได้ทราบหรือคิดไม่ถึงก็ ลูก ๆ ก็ขออนอภัยไว้
เป็นความผิดของลูก ๆ แต่ฝ่ายเดียว และขอได้โปรดยกย่องให้โดยเห็นแก่ผู้สูญเสียมิ่งขวัญของครอบครัวโดยที่ปัจจุบัน
ทันด่วนทวายเถิด

ลูก ๆ

กำหนดพิธีการบำเพ็ญกุศลศพ
พระยาภะรตราบสุหัชธรรมภักวิฑเทพลายบตี

วันอังคารที่ ๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	บุศว และ ลีดา
วันพุธที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	คุณจรวง อมรัภย์
วันพฤหัสบดีที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	พุทธสมาคมแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์
วันศุกร์ที่ ๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	สำนักงานสถิติแห่งชาติ สำนักขยายกรูมบลร์
วันเสาร์ที่ ๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	พลตรี กวัลย์ ศรีเพ็ญ
วันอาทิตย์ที่ ๘ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	เพื่อน ๆ คุณวีระฉัตร เทพะเวส
วันจันทร์ที่ ๙ กุมภาพันธ์	พลตำรวจตรี หลวงสุนทรวิฑวารภย์
	บำเพ็ญกุศล ครบ ๗ วัน
วันอังคารที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	โรงแรมบางแสน องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยว
วันพุธที่ ๑๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	บริการเลอง Hi-Ni สหระษา
วันพฤหัสบดีที่ ๑๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	แผนกรักษาที่ธวะบายน้ำ เทศบาลนครกรุงเทพ ฯ
วันศุกร์ที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	ศิษย์ทนายเลววม สำนักงานกะวดทนายเลววม
วันเสาร์ที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	สมาคมไทย - ญี่ปุ่นระชาว
วันอาทิตย์ที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	กองจัดเก็บข้อมูลสถิติ สำนักงานสถิติแห่งชาติ

วันจันทร์ที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	บริษัทเอเซียลิง - เอเชียอัน จำกัด
วันอังคารที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	คุณหญิงเพ็ญ ดำรงค์ธรรมสาร
วันอังคารที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๑๓	เพื่อน ๆ คุณเข็ดเข็ด เหมะจันทร์
วันอังคารที่ ๓ มีนาคม ๒๕๑๓	คุณเชิญเขาวี เทศะเวส
วันอังคารที่ ๑๐ มีนาคม ๒๕๑๓	พระธรรมบัญญัติ
วันเสาร์ที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๑๓	คุณเข็ดเข็ด เหมะจันทร์
วันจันทร์ที่ ๒๓ มีนาคม ๒๕๑๓	พุทธสมาคมแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์
วันอังคารที่ ๒๔ มีนาคม ๒๕๑๓	บ้านเพ็ญกุศล ครบ ๕๐ วัน
วันเสาร์ที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๑๓	สมาคมผู้สูงอายุ
วันอังคารที่ ๗ เมษายน ๒๕๑๓	คุณกวระ เหมะจันทร์
วันอังคารที่ ๑๔ เมษายน ๒๕๑๓	คุณอุปดิษฐ์ ปาจารย์ราษฎร์
วันอังคารที่ ๒๑ เมษายน ๒๕๑๓	พล. ศัลย์ ศรีเพ็ญ
วันอังคารที่ ๒๘ เมษายน ๒๕๑๓	คุณอัมพร อรุณรังษี
วันอังคารที่ ๕ พฤษภาคม ๒๕๑๓	คุณประเสริฐ เหมะจันทร์
วันจันทร์ที่ ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๑๓	บุตร และ ธิดา
วันอังคารที่ ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๑๓	บ้านเพ็ญกุศล ครบ ๑๐๐ วัน





13:04-3565

নামঃ বিজয়নন্দন চন্দ্র দেবী স্বামীজী মহাশয় ই.স.১৯৩৫ খৃঃ অব্দে প্রণয়িত হইল