



ตำรา
**แม่ครัว
ทิวปาก**

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์

พิมพ์ครั้งที่ ๑๐



ตำรา แม่ครัว หัวปาก

ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์

มนุษย์สร้างคำพูดขึ้นมา ขีดเขียนถ้อยคำลงบนแผ่นดินเหนียว ฝืนหนัง ไม้ไผ่ และ
กระดองเต่า

การค้นพบกระดาษและการพิมพ์ ทำให้หนังสือมีรูปลักษณะที่พกพาได้สะดวก
และเผยแพร่ไปในวงกว้างอย่างไม่เคยปรากฏมาก่อนในประวัติศาสตร์ การพิมพ์ช่วย
สถาปนาภาษาของแต่ละชาติให้มั่นคง ช่วยให้ภาษาของสามัญชนแพร่หลาย ทำให้
คนอ่านออกเขียนได้เพิ่มสูงขึ้น และขยายวงกว้างออกไปนอกวงผู้นำและนักบวช

และแท้จริงแล้ว การพิมพ์หนังสือคือการเปลี่ยนแปลงอย่างถึงรากถึงโคน ทั้งทาง
ความคิดและสังคม



ลำดับที่ ๑๓๔๑

ตำราแม่ครัวหัวป่าก์

ท่านผู้ทรงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ : ผู้เขียน

พิมพ์ครั้งที่ ๑๐ : พฤษภาคม ๒๕๖๔

ราคา ๓๒๕ บาท

พิมพ์โฆษณาครั้งนี้ได้รับอนุญาตจากเจ้าของลิขสิทธิ์ตามกฎหมายแล้ว

๑ สงวนลิขสิทธิ์ตามกฎหมายพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์ (ฉบับเพิ่มเติม) พ.ศ. ๒๕๕๘

ไม่อนุญาตให้สแกนหนังสือ หรือคัดลอกเนื้อหาส่วนหนึ่งส่วนใดเพื่อสร้างฐานข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากสำนักพิมพ์และเจ้าของลิขสิทธิ์แล้วเท่านั้น

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของสำนักหอสมุดแห่งชาติ

เปลี่ยน ภาสกรวงศ์.

ตำราแม่ครัวหัวป่าก์--พิมพ์ครั้งที่ ๑๐-- : สตพบุ๊คส์, ๒๕๖๔.

๔๐๘ หน้า.

๑. การปรุงอาหาร. I. ชื่อเรื่อง.

๖๔๑.๕

ISBN 978-616-00-4283-8

เจ้าของ ผู้พิมพ์ผู้โฆษณา : บริษัทสตพบุ๊คส์ จำกัด

ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร/บรรณาธิการอำนวยการ : วรพันธ์ โลกิตสถาพร กรรมการผู้จัดการ : ดร. สุภัคชญา โลกิตสถาพร

ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ/บรรณาธิการบริหาร : เจตยา โลกิตสถาพร รองบรรณาธิการบริหาร : วสันต์ พร้อมมิตรญาติ

ผู้จัดการฝ่ายขาย : กิ่งแก้ว ลิกซะไชย หัวหน้ากองบรรณาธิการสร้างสรรค์ : พัชรี แต้แดงเพชร

หัวหน้ากองบรรณาธิการจัดสรรนวนิยาย : พัชราพร บุญส่ง

ผู้ช่วยบรรณาธิการบริหาร : อุมพร สกุดบัณฑิต สุชาดา ใจสุข

หัวหน้ากองบรรณาธิการ : ศรีณวิรัช เชียงไกรเวช

บรรณาธิการเล่ม : ธงชัย ลิขิตพรสวรรค์ สุปรีย์ ณ นคร

ออกแบบปก : อนุรักษ บัวกิ่ง รูปเล่ม : ดวงตา พุ่มเจริญ

พิมพ์ที่ : บริษัท ส. เอเซียเพรส (๑๙๘๙) จำกัด



จัดจำหน่ายทั่วประเทศโดย บริษัทสตพบุ๊คส์ จำกัด

๑๘ ซอยลาดปลาเค้า ๖๓ ถนนลาดปลาเค้า แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ ๑๐๒๒๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๕๔๐ ๓๘๕๕-๖ โทรสาร ๐ ๒๕๔๐ ๓๘๗๐

กองบรรณาธิการ : spbbooks@hotmail.com

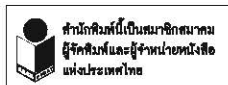
กองบรรณาธิการจัดสรรต้นฉบับ : satapornbooks.editor@gmail.com

ฝ่ายสำนักงาน : info@satapornbooks.com

www.satapornbooks.com

หากท่านผู้อ่านพบหนังสือไม่ได้มาตรฐาน เช่น หน้ากระดาษสลับกัน หน้าขาดหาย การเข้าเล่มไม่สมบูรณ์
สำนักพิมพ์ยินดีรับผิดชอบเปลี่ยนหนังสือใหม่ให้ท่าน โปรดติดต่อและส่งหนังสือคืนพร้อมรายละเอียดการชำรุด

ไปตามที่อยู่ด้านบน หรือ โทร. ๐ ๒๕๔๐ ๓๘๕๕-๖ ต่อ ๔๐



สำนักพิมพ์นี้เป็นสมาชิกสมาคม
ผู้จัดพิมพ์และผู้จำหน่ายหนังสือ
แห่งประเทศไทย

คำนิยม

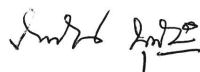
ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ เป็นบุคคลในตำนานด้านการปรุงอาหาร เจ้าของหนังสือ ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ที่เรารู้จักกันดี ซึ่งเป็นถ้อยคำที่เป็นตำราอาหารสุด ยอดแห่งยุคสมัยที่รวบรวมศาสตร์และศิลป์ในการทำอาหารเอาไว้อย่างเต็มเปี่ยม เอกลักษณะที่แตกต่างจากหนังสือสอนทำอาหารทั่วไปคือ การเล่าถึงประวัติความเป็น มาของอาหารแต่ละชนิด พร้อมทั้งบอกวิธีทำอย่างละเอียดทุกขั้นตอน เช่น การทำ ของหวาน ได้เกริ่นนำด้วยกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในพระบาท สมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ดังนี้

“สังขยาหน้าไข่ม้วน	เคยมี
แกมกับข้าวเหนียวลี	ใครยกยอ
เป็นนัยนำวาที	สมรแม่ มาแม่
แสดงว่าใครกเลมอพร้อม	เพียบแอ้อกอร”

จากนั้นก็เล่าถึงประวัติความเป็นมาของน้ำตาลที่ใช้ทำขนม และวิธีเลือก น้ำตาลแต่ละชนิด ซึ่งขอยกมาเป็นบางตอน ดังนี้ “..ล่วนน้ำตาลทรายนั่นเล่า ตาม ที่ทำขนมมาแต่ก่อน ก็น้ำตาลทรายเมืองนครชัยศรี เป็นดีกว่าน้ำตาลทรายซึ่งมาจาก อื่น...” ข้อความดังกล่าวทำให้ได้รู้ว่าในยุคนั้นนิยมเลือกวัตถุดิบในการทำอาหาร อย่างไร ซึ่งทำให้ผู้อ่านได้รับความเพลิดเพลินไปด้วย

เมื่อสำนักพิมพ์สถาพรบุ๊คส์มาหาหรือว่าจะพิมพ์ซ้ำอีกครั้งหนึ่ง ก็เป็นเรื่องที่ น่ายินดีว่า สังคมไทยยังรู้คุณค่าหนังสือของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ซึ่งควร สนับสนุนอย่างยิ่ง เป็นเครื่องชี้แสดงว่า ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ทรงคุณค่าต่อการศึกษา เพื่อสืบทอดศิลปะทางด้าน “ปากะวิชา” วิชาว่าด้วยการปรุงอาหารของชาติไทย

ข้าพเจ้าหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ซึ่งนับว่าเป็นตำราอาหาร ที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ที่เก่าแก่ที่สุดเล่มหนึ่งนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อผู้สนใจ ขอ คุณงามความดีหรือประโยชน์อันใดก็ตามที่เกิดขึ้นเมื่อท่านได้อ่านหนังสือเล่มนี้แล้ว ข้าพเจ้าขออุทิศให้แก่ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ คุณทวดของข้าพเจ้าทั้งสิ้น



(นางภทรีน (นุนนาค) บุญรักษ์)

คำนำสำนักพิมพ์

ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ เป็นตำราอาหารเล่มสำคัญของชาติไทย ประพันธ์โดย ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ตั้งแต่ พ.ศ. ๒๔๕๒ โดยมีจิตคือ คุณหญิงพวง ดำรง ราชพลชั้น เป็นผู้เรียบเรียง จัดพิมพ์เป็นหนังสือขนาดเล็ก (๑๖ หน้ายก) จำนวน ๕ เล่ม นับถือกันว่าเป็นตำราสอนทำอาหารคาวหวานทั้งของไทยและต่างประเทศ ในแบบของสตรีผู้มีสกุลด้านงานครัวอันยอดเยี่ยม

ไม่เพียงรวบรวมวิธีการทำอาหารแต่ละประเภทอย่างละเอียด เข้าใจง่าย ยังเล่าเกร็ดความรู้ทางด้านประวัติศาสตร์ ที่มาของวัตถุดิบในการทำอาหาร เคล็ดลับ การเตรียมอาหารของเจ้านาย และชี้ให้เห็นว่าการทำอาหารเป็นศิลปะอย่างหนึ่ง ซึ่งต้องใช้ความประณีต ความใส่ใจ การปรุงรสอย่างพิถีพิถัน จนได้อาหารคาวหวาน ที่มีรสชาติอร่อย สีสันและการจัดตกแต่งสวยงาม

สำนักพิมพ์สถาพรบุ๊คส์ขอขอบพระคุณ คุณภัทธิน (บุญนาค) บุญรักษา ทายาทผู้ดูแลมรดกหนังสือเล่มนี้ที่เห็นชอบให้จัดพิมพ์เผยแพร่ และขอขอบพระคุณ คุณธงชัย ลิขิตพรสวรรค์ แห่งสำนักพิมพ์ต้นฉบับ ที่ได้ช่วยประสานงานและมอบ ไฟล์ต้นฉบับในการจัดพิมพ์ครั้งที่ ๑๐ สำนักพิมพ์สถาพรบุ๊คส์รู้สึกเป็นเกียรติอย่างสูงที่ได้ร่วมรักษามรดกอันทรงคุณค่าในด้านการทำอาหารไว้ไม่ให้สูญหายไป

สำนักพิมพ์สถาพรบุ๊คส์



ສາຣພາບ

ເລີ່ມ ໑	໑໙
ເລີ່ມ ໒	໑໑໑
ເລີ່ມ ໓	໑໔໓
ເລີ່ມ ໔	໒໒໓
ເລີ່ມ ໕	໓໓໓

คำนำ

ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์เป็นหนังสือที่ทรงคุณค่า ความรู้หลายด้านที่ท่านถ่ายทอดผ่านงานเขียนของท่านล้วนน่าอ่านและจดจำ ล้ำค่าในเรื่องปากะศิลป์ เป็นเอกลักษณ์ของคนไทยที่น่าสืบทอดคงไว้ให้ลูกหลานได้เรียนรู้สืบทอดไปภายหน้า

เมื่อคุณธงชัย ลิขิตพรสวรรค์ นักพิมพ์ต้นฉบับได้มาปรึกษาเพื่อพิมพ์ตำรานี้ขึ้นอีกครั้งหนึ่ง เมื่อ พ.ศ. ๒๕๕๔ ข้าพเจ้าจึงยินยอมอนุญาตให้จัดพิมพ์เพื่อคงไว้ให้ลูกหลาน ดังที่ “หลานแม่ครัวหัวป่าก์” นางลมรรคนันทพล (จีบ บุณนาค) มารดาของข้าพเจ้าได้เขียนไว้ในคำนำเมื่อครั้งอนุญาตให้นักพิมพ์คัลลัวิทยาจัดพิมพ์ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๐๑ ความว่า “หนังสือเล่มนี้เป็นหนังสือเก่าแก่มากกว่า ๕๐ ปีแล้ว จนหาฉบับเดิมก็ยากเต็มที ควรจะได้พิมพ์เป็นเล่มสมบูรณ์เสียอีกครั้งเพื่ออนุชนรุ่นหลัง เพราะหนังสือเล่มนี้เป็นที่นิยมของมหาชนทั่วไป ไม่มีหนังสือฉบับใดในเรื่องปากะวิทยาจะเทียบเท่า...”

ในครั้งนี้คุณธงชัยได้มาหารือว่าจะจัดพิมพ์ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ขึ้นใหม่อีกครั้งหนึ่ง แต่ต้องการให้มีรูปเล่มที่เหมาะสม และราคาถูกลง จำเป็นต้องเรียงพิมพ์ใหม่ จึงถือโอกาสปรับภาษาเก่าให้ตรงตามพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๕๔ เพื่อท่านผู้อ่านรุ่นนี้จะได้ใช้งานได้อย่างคล่องแคล่ว หากจะเกิดประโยชน์ใดๆ จากตำรานี้ขออุทิศแด่ท่านเจ้าของตำรา ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ ผู้มอบมรดกไว้ให้แก่แผ่นดิน ขอความปรารถนาดีจงมีแก่ทุกท่านผู้ใช้ตำราเล่มนี้โดยทั่วกัน

(นางสาวจรรยาพันธ์ บุณนาค)

๑๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๗

ภาพหน้าขวา

เจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุณนาค)

กับท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์



ถ้อยแถลงของสำนักพิมพ์

หนังสือ แม่ครัวหัวป่าก์ นับถือกันว่าเป็นตำราอาหารไทยยุคแรก ๆ ของประเทศไทย แต่งโดยท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) มีบุตรของท่าน คือ คุณหญิงดำรงราชพลชั้น (พวง บุนนาค) เป็นผู้ช่วย ได้รับการจัดพิมพ์เป็นรูปเล่มเป็นครั้งแรกเมื่อ พ.ศ. ๒๔๕๒ ชุดหนึ่งมี ๕ เล่ม ปัจจุบันจะหาท่านใดมีครบชุดนั้นแสนยาก

หนังสือ “แม่ครัวหัวป่าก์” มีรายละเอียดที่น่าสนใจและควรศึกษา ๔ ประการ คือ

๑. บันทึกประวัติศาสตร์บอกเล่าในช่วงยุคต้นกรุงรัตนโกสินทร์ มีข้อความที่เป็นเกร็ดประวัติศาสตร์เกือบ ๒๐ แห่ง ท่านผู้เขียนได้เล่าไว้อย่างน่าอ่าน เช่น ประวัติดนมห้างคาวของเจ้าครอกทองอยู่ว่า เจ้าครอกทองอยู่เป็นพระชายาของกรมพระราชวังบวรสถานพิมุข (วังหลัง) ชอบไว้มะพร้าว คั้นเคยกับเจ้าครอกวัดโพธิ์ หรือ กรมหลวงนรินทรเทวี พระชนนีราชองค์รัชกาลที่ ๑ ซึ่งทรงมีชื่อเสียงว่าทำขนมจีบอร่อยที่สุด “แม่แบ่งจนแฉะกินได้ไม่ถึงเนื้อหมูกากกว่ามัน บริโภคได้มาก ๆ ไม่เลี่ยน” และให้ข้อสังเกตเป็นพิเคศว่าเจ้าครอกวัดโพธิ์โปรดทรงภูษาสีแดงตลอดเวลา

อีกตอนหนึ่งกล่าวถึงตำราไข่เจียวในรัชกาลที่ ๕ ว่าไข่เจียวที่พระองค์เสวยนั้นต้องเจียวให้ไข่ข้างในเป็นยางมะตูม หรือกล่าวถึงน้ำพริกนครบาลตำรับเจ้าพระยาภูธราภัย (นุช บุญรัตพันธุ์) เมื่อครั้งเป็นเจ้าพระยาบวรราช กำกับกรมพระนครบาล หรือบปลารำและตำราการผัดปลาแห้งของคุณม่วง ชูโต ว่าแม้เมื่อคุณม่วงเสียชีวิตไปแล้ว สมเด็จพระยาบรมมหาราชยุรวงศ์ (ดิศ บุนนาค) ยังต้องให้บ่าวไปสืบว่ามีใครทำเป็นอย่างคุณม่วงบ้าง ปรากฏว่าได้บ่าวของคุณม่วงมาคนหนึ่งชื่ออำแดงลิ้ม สามารถปรุงผัดปลาแห้งเป็นที่พอใจของสมเด็จพระยาถึงกับมอบรางวัลเป็นเงิน ๕ ตำลึง ผ้านุ่งผ้าห่มอีก ๑ สำหรับ

๒. การกล่าวถึงสภาพภูมิ-ประวัติศาสตร์ของกรุงเทพมหานครในสมัยรัชกาลที่ ๕ โดยเฉพาะบริเวณที่ด้วยผลไม้ และบริเวณที่ไปว่าด้วยเรื่องตลาดขายของสดต่างๆ ถือได้ว่าเป็นการบันทึกสภาพธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของสังคม



จากซ้าย เจ้าจอมพิศว์ ในรัชกาลที่ ๕, ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์,
(ยืน) หม่อมพัฒน์ในพระราชวรวงศ์เธอ กรมหมื่นพิทยาลงกรณ (น.ม.ล.)
และคุณหญิงพวง ดำรงศรีราชพลชั้นท์

ไทยในสมัยเมื่อ ๑๐๐ กว่าปีมาแล้ว เช่น เงาะต้องเกิดที่ตำบลบางยี่ขัน ลางสาด ต้องที่วัดทอง คลองสาน ทุเรียนต้องของบางบอน (คือ บางขุนนนท์ในปัจจุบัน) จะมีรสมันมากกว่าหวาน ถ้าของบางลำภู (คือ บางคอแหลมและบางโคล่) จะมีแต่ รสหวาน เนื้อละเอียด มะม่วงมี ๒๕ สายพันธุ์ มะพร้าวต้องปลูกที่ ตำบลท่าอิฐ จังหวัดนนทบุรี และลี้มเขี้ยวหวานในตำราระบุว่าต้องปลูกที่ตำบลบางมด รสหวาน สนิท แต่กำลังจะสูญพันธุ์ไปเพราะราษฎรหันมาทำนาเกลือ ปัจจุบันปรากฏว่า ลี้มเขี้ยวหวานบางมดก็ถึงกาลสูญไปจริงๆ ในคราวเศรษฐกิจเฟื่องฟูเมื่อ พ.ศ. ๒๕๓๑ เพราะราษฎรเจ้าของที่ดินขายที่ดินเพื่อทำหมู่บ้านจัดสรร

หนังสือยังกล่าวต่อไปว่า มังคุดเป็นราชินีแห่งผลไม้คู่กับทุเรียนที่เป็น ราชาแห่งผลไม้ ท่านผู้หญิงเปลี่ยนฯ บันทึกไว้ความว่า “มังคุดมีชื่อจารึกที่ประหลาด รสเปรี้ยวแกมหวาน เมื่อชาวต่างประเทศชาติตะวันตกได้มาพบรสมังคุดใน ครั้งแรกเป็นพิเศษ แปลกประหลาดกว่าผลไม้ในประเทศไหนๆ จึงได้ตั้งนามเป็น นางพระยารानीของผลไม้ในทิศตะวันออกประเทศที่ร้อน”

ในเรื่องตลาดและอาหารสดนั้น ได้มีการบันทึกเป็นหลักฐานไว้อย่าง ละเอียด ทำให้ทราบว่าราษฎรชาวกรุงเทพมหานครในสมัยนั้นมีสภาพความเป็น อยู่อย่างไรบ้าง มีตลาดและอาหารสดต่างๆ รอบกรุงเทพมหานครอยู่ที่ใดบ้าง ตลาดที่ใหญ่โตมีความสำคัญ เช่นตลาดค้าเฟ็ง ตลาดน้อย ตลาดบางรัก ตลาด ท่าเตียน ตลาดยอด ตลาดพลู ตลาดคลองมอญเป็นตลาดเรือ และตลาดเลาชิงช้า

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

ปลาหุจะมีรสชาติดีต้องจับในเดือน ๑๑ และเดือน ๑๒ เพราะมีรสชาติดมัน ปลาโคกตะวันตกชนิดทำเค็มถือว่าเป็นของฝากของกำนัลอย่างพิเศษจากเมือง

นครศรีธรรมราช เนื้อภวนั้นขึ้นโต๊ะมีระดับเพราะมีรสชาติเยี่ยมและเนื้อละเอียด ยิ่งกว่าเนื้อไก่เสียอีก เนื้อหมูเลี้ยงขายกันในพวกคนจีนหรือคนเวียดนามที่นับถือ ศาสนาคริสต์เถียน แต่เดิมนี่มีเลี้ยงมากที่เมืองนครราชสีมาแล้ว (คงไม่แปลกใจว่า ทำไมเมืองโคราชในปัจจุบันจึงมีกุนเชียงและอาหารแปรรูปที่เกี่ยวเนื่องกับหมู) อาหารสดที่แปลกประหลาดขาดหายไปจากตำรับกับข้าวของคนไทยสมัยนี้คือ กุ้งตะเข็บ ในตำราว่าเป็นกุ้งน้ำเค็ม บ้างก็เรียกกุ้งมลายู ที่จับได้ที่เมืองสงขลา เรียกว่ากุ้งไม้ ได้พยายามสอบถามคนรุ่นเก่าๆ เพื่อหาความรู้เพิ่มเติมก็ไม่ได้ความ แน่ชัด และเป็นที่น่าสังเกตว่าในกระบวนตำรากับข้าวทั้งหลายที่บรรจุนั้นตำรา แม่ครัวหัวป่าก์นี้ มีเฉพาะกับข้าวของภาคกลางและภาคใต้ ยกเว้นปลาร้าและลาบ เท่านั้นที่เป็นของชาวอีสาน ส่วนอาหารทางภาคเหนือไม่ได้กล่าวถึงเลย

๓. ขนบธรรมเนียมการปรุงอาหารของไทยในสมัยก่อน ท่านผู้หญิง เปลี่ยนฯ กล่าวว่า การปรุงอาหารของชาวไทยไม่นิยมการใช้ชั่ง ตวง วัดอย่างของ ยุโรป ได้แต่อาศัยความชำนาญหัดเขียนรู้ด้วยตนเอง สืบทอดกันตามตระกูล ท่าน เป็นบุคคลคนแรกๆ ที่ทดลองใช้วิธีการนี้ในการประกอบอาหาร โดยอาศัยการ เทียบเคียงกับตำราของยุโรป จึงได้รสชาติคงที่ แต่ก็อาจสร้างความรำคาญใจให้ แก่บุคคลอื่นๆ ที่เป็นแม่ครัวมือเก๋บ้างพอสมควร อย่างไรก็ตามท่านผู้หญิง เปลี่ยนฯ ก็ยังคงยืนยันว่า “การอันนี้ก็เป็นทีเห็นได้อยู่ในผู้ที่แรกจะหัดทำ ควรใช้ ชั่ง ตวงเป็นปริมาณอันดีก่อน”

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

๒ ช้อนกาแฟ	= ๒ สลึง
๔ ช้อนโต๊ะ (ช้อนควาก็เรียก)	= ๘ บาท
๑ เอออนซ์	= ๒ บาท
๑ ปอนด์	= ๓๐ บาทเศษ
๑ แกลลอน	= ๒ ชั่ง ๑๕ ตำลึงเศษ

๔. ประวัติการจัดพิมพ์ หนังสือ “แม่ครัวหัวป่าก์” เดิมนับถือกันว่าเป็นตำรากับข้าวที่ได้รับการจัดพิมพ์ที่เก่าที่สุด คือพิมพ์ครั้งแรกเมื่อ ร.ศ. ๑๒๗ (พ.ศ. ๒๔๕๑) ต่อมา มีการพบว่าตำรากับข้าวฉบับโรงเรียนวัฒนาวิทยาลัย ชื่อปะทานุกรมการทำของควาของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม พิมพ์เมื่อ พ.ศ. ๒๔๔๑ มีอายุการพิมพ์เก่ากว่าหนังสือตำราอาหาร “แม่ครัวหัวป่าก์” จึงเป็นอันยุติว่าหนังสือ “ปะทานุกรมการทำของควาของหวานอย่างฝรั่งแลสยาม” เป็นตำราอาหารฉบับพิมพ์ที่เก่าที่สุด อย่างไรก็ตามหากจะคิดถึงการเขียนตำราอาหารแบบนี้ของท่านผู้หญิงเปลี่ยนฯ ซึ่งพิมพ์อยู่ในนิตยสารประติทินบัตรแลจดหมายเหตุ ร.ศ. ๑๐๘ (พ.ศ. ๒๔๓๒) แล้วก็อาจจะอนุมานได้ว่าท่านผู้หญิงเปลี่ยนฯ เป็นคนไทยคนแรกที่เขียนและจัดพิมพ์ตำรากับข้าว

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

ต่อมาเมื่อคราวที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยนฯ ทำบุญฉลองอายุครบ ๖๑ ปี และฉลองวาระสมรสครบ ๔๐ ปี ในวันที่ ๔ พฤษภาคม ร.ศ. ๑๒๗ (พ.ศ. ๒๔๕๑) ท่านได้พิมพ์ตำราแม่ครัวหัวป่าก์แจกเป็นของขวัญจำนวน ๔๐๐ ฉบับ เป็นที่เลื่องลือเลาะแลวงหากันทั่วไป จนท่านต้องดำริให้จัดพิมพ์ขึ้นใหม่อีกคราวหนึ่ง โดยทยอยออกมาทีละเล่ม และมอบหมายให้นายเปียร์. เดอ ลาก็อล เพชรเป็นบรรณาธิการ นายเพชรได้ทำหน้าที่อยู่เพียง ๒ ฉบับ คือ เล่มที่ ๑ และเล่มที่ ๒ ก็มีอันต้องพ้นหน้าที่ไป ในเล่มที่ ๓ จึงได้บรรณาธิการคนใหม่มาแทนเป็นการชั่วคราวชื่อ ปอล ม’ กอลิง ส่วนเล่มที่ ๔ นั้น ท่านผู้หญิงเปลี่ยนฯ เป็นบรรณาธิการเองพร้อมทั้งเขียนแจ้งความว่า “ด้วยเอดิเตอร์หลบหนีตามผู้หญิงไปส่วนลูกที่ดี จันท์เป็นผู้เก็บรวบรวมทำตำราขึ้นไว้ก็มีเรือนไป” ต่อมาในเล่มที่ ๕ จึงมอบให้นายทศบ้านราชทูตเป็นบรรณาธิการแทนพร้อมทั้งได้ตัดบริเฉทที่ ๘ คือ เครื่องว่าง

ออก เนื่องจากได้เพิ่มตำราอาหารในบริเฉทอื่นๆ เข้าไปอีกถึง ๔ ยก

จากเล่มที่ ๕ ทำให้ทราบว่าคนทำหนังสือในสมัยปัจจุบันกับสมัยเมื่อ ๑๐๐ กว่าปีมาแล้วประสบปัญหาที่แทบจะไม่แตกต่างกันเลย คือมีคนซื้อน้อย โดยมีผู้ลงชื่อรับไว้เพียง ๑๗๕ รายเท่านั้น ยอดพิมพ์ขายไม่ได้มากเหมือนเรื่องจักรๆ วงศ์ๆ ซึ่งเป็นเรื่องบันเทิงใจทั้งที่เรื่องประเภทนั้นมีประโยชน์ค่อนข้างน้อย ถึงตรงนี้จึงมีประเด็นที่น่าสนใจว่า ทำไมตำราแม่ครัวหัวป่าก์ฉบับพิมพ์ครั้งแรกจึงหายากแสนล้าหลัง ส่วนหนึ่งคงเพราะพิมพ์น้อยและแจกเป็นที่ระลึกอยู่ในวงจำกัด เฉพาะผู้ไปร่วมงานทำบุญและฉลองวาระสมรส หากจะคาดเดาจากประสบการณ์ในการสะสมหนังสือเก่า พอประเมินได้ว่าคงจะพิมพ์อยู่ในราว ๕๐๐ ฉบับเท่านั้น

พ.ศ. ๒๔๗๐ โรงพิมพ์ห้างสมุดที่สำเพ็งได้รับอนุญาตให้จัดพิมพ์ใหม่เป็นครั้งที่ ๒ จำนวน ๕ เล่มชุดเช่นกัน ในคราวนี้เข้าใจว่าจะมีการพิมพ์เป็นจำนวนมาก เพราะมีผู้ขอไปแจกเป็นที่ระลึกในงานศพต่างๆ หลายราย เช่น พระลัทธิอาภรณ์พิริชพากย์ (ด้วย ลัทธิอาภรณ์) พิมพ์แจกในงานปลงศพคุณหญิงประดิษฐอมรพิมาน (ลุน อิศรศักดิ์ ณ อยุธยา) เมื่อ พ.ศ. ๒๔๗๐ ตระกูลเปล่งวานิชพิมพ์แจกในงานฌาปนกิจศพนายอ้น เปล่งวานิช เมื่อ พ.ศ. ๒๔๘๖

แม่ครัวหัวป่าก์

สำหรับชาวไทย

ของ

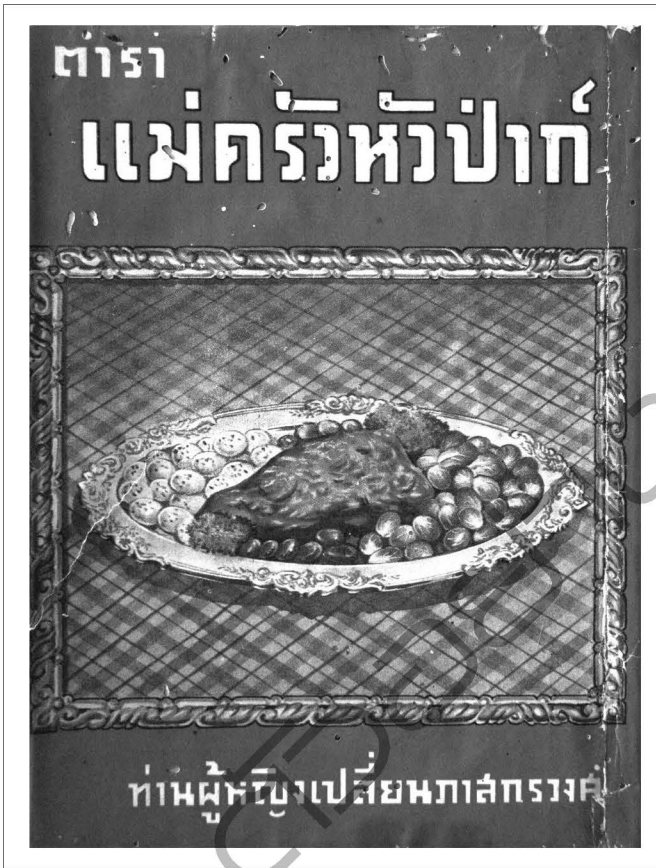
ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงษ์

พิมพ์เป็นจำนวน ๑๐๐๐ เล่ม

นายอ้น เปล่งวานิช

วันจันทร์ที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๔๘๖

วัดไตรมิตรวิทยาราม

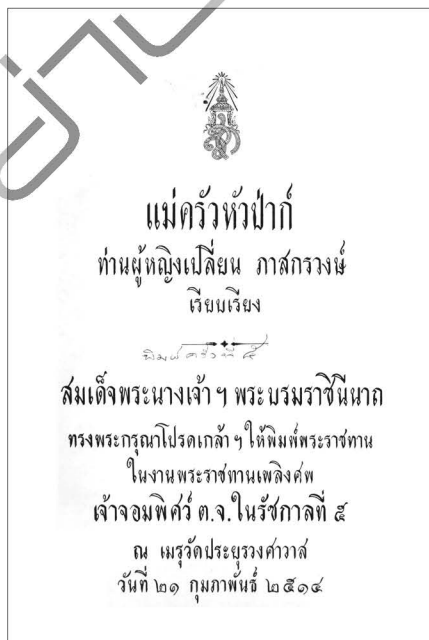


แม่ครัวหัวป่าก์ พิมพ์ครั้งที่ ๓

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

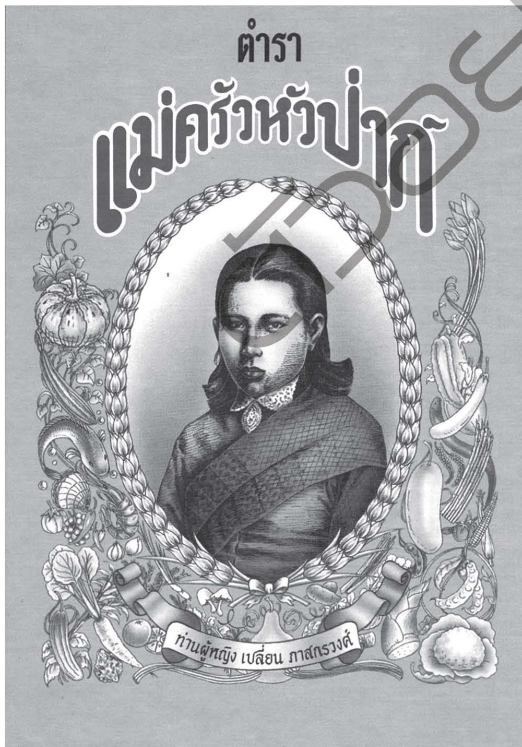
พ.ศ. ๒๕๐๑ สำนักพิมพ์คลังวิทยา ถนนเฟื่องนครได้รับอนุญาตให้พิมพ์จำหน่ายหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์อีก นับเป็นการพิมพ์ครั้งที่ ๔ (จำนวน ๒,๐๐๐ เล่ม) โดยมีนางสมรรถนันทพล (จีบ บุณนาค) “หลานแม่ครัวหัวป่าก์” ผู้ได้รับมอบฉันทะจากคุณหญิงดำรงราชพลชั้น (พวง บุณนาค) เป็นผู้อนุญาตให้พิมพ์และเขียนคำนำ การพิมพ์ครั้งนี้ โดยได้ตัดการชั่ง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

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



การจัดพิมพ์ครั้งนี้มีรายละเอียดที่แตกต่างจากการพิมพ์ครั้งอื่น คือ มีอาหารหลายรายการที่ไม่ปรากฏอยู่ในฉบับพิมพ์ครั้งที่ ๑ เช่น ขนมลำปะนี ยำกระทืออ่อน ยาไก่อรพงษ์ อีกทั้งมีข้อเขียนปิดท้ายเล่มแต่งเป็นโคลงกลอน ลำหรับเป็นเครื่องเตือนใจแก่ผู้เป็นแม่บ้านแม่เรือนอีกด้วย ตำหรับที่เพิ่มเติมนี้เป็นของ “หลานแม่ครัวหัวป่าก์” คือนางสมรรถนันทพล (จีบ บุณนาค) ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบในการพิมพ์ครั้งนี้

พ.ศ. ๒๕๔๕ สยามคภิจวัตรธรรม โดยการสนับสนุนของสำนักงาน สลากกินแบ่งรัฐบาลได้นำต้นฉบับหนังสือแม่ครัวหัวป่าก์ฉบับพิมพ์ครั้งแรก พ.ศ. ๒๔๕๒ ทั้ง ๕ เล่ม ของพลตรี ม.ร.ว.คุภวัตร เกษมศรี และคุณนฤนาถ รัตนโชติ วงศ์กุล มาสแกนและจัดพิมพ์ตามรูปแบบเดิมทุกประการ เป็นจำนวน ๒,๐๐๐ เล่ม บรรจุในกล่องสวยงาม และได้รับการต้อนรับจากผู้ชำนาญการด้านอาหารอย่าง ล้นหลาม จนหมดไปจากตลาดอย่างรวดเร็ว นับเป็นการพิมพ์ครั้งที่ ๖



แม่ครัวหัวป่าก์ พิมพ์ครั้งที่ ๖

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

พ.ศ. ๒๕๕๖ จัดพิมพ์ในงานพระราชทานเพลิงนางมาลีนี้ ชมเชิงแพทย ต.ช. เมื่อเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๕๖ โดยการพิมพ์ต้นฉบับขึ้นใหม่ และปรับแก้ ภาษาให้เป็นปัจจุบัน มีขนาดเท่ากับหนังสือ ๘ หน้ายก (กระดาดเอสี่) นับเป็นการ พิมพ์ครั้งที่ ๘

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

ท้ายที่สุดขอกล่าวถึงประวัติของท่านผู้เขียนเพื่อความสมบูรณ์ของหนังสือ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ เป็นบุตรคนโตของนายสุดจินดา (พลอย ชูโต) กับ คุณนิม ลวลีดี-ชูโต นับเนื่องเป็นราชินิกุลบางช้าง เกิดเมื่อวันที่ ๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๓๙๐ มีน้องชาย ๖ คน น้องสาว ๑ คน สัมรสกับเจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค) มีบุตรธิดา ๖ คน คือ เจ้าหมื่นศรีศรีรักษ์ (เฟ่ง), ผล, เจ้าจอมพิศว์ ในรัชกาลที่ ๕, นายราชานัดยานุหาร (พาสัน), หม่อมพัฒน์ในพระราชวรวงศ์เธอ กรมหมื่นพิทยาลงกรณ (น.ม.ล.) และคุณหญิงพวง ภรรยาของพระยาดำรงคร์ราช พลชั้น (คอน บุนนาค)



เจ้าพระยาภาสกรวงศ์ (พร บุนนาค)

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

สำนักพิมพ์ต้นฉบับขอขอบพระคุณนางลำจรรณพันธ์ บุณนาที่มอบ ความไว้วางใจให้สำนักพิมพ์ต้นฉบับได้มีโอกาสนำผลงานอันทรงคุณค่าของ ท่านผู้หญิงเปลี่ยนฯ ภาสกรวงศ์ซึ่งเป็นบุพการีมาพิมพ์เผยแพร่อีกครั้งหนึ่ง ขอขอบพระคุณท่านผู้ช่วยเหลือให้คำปรึกษาที่มีคุณประโยชน์ คือ พลตรี ม.ร.ว.ศุภวดี เกษมศรี ครูอาจารย์ที่มีเมตตาตลอดมา คุณเอนก นาวิกมูล นักเขียนสารคดีที่ได้ให้ความรู้อย่างเป็นระบบ และคุณรัชนี้ ทรัพย์วิจิตร แห่ง สำนักหอสมุดแห่งชาติ ผู้คอยตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

ขอได้รับความขอบคุณ



นายธงชัย ลิขิตพรสวรรค์
ผู้จัดการสำนักพิมพ์ต้นฉบับ
๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๕๗

แม่ครัวหัวป่าก์

เป็น

ตำราทำข้าวของกินอย่างไทยและต่างประเทศ

ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์

บุตรของท่านเป็นผู้เรียบเรียงเรื่อง

และลามีเป็นผู้ช่วยตรวจ

เล่มหนึ่ง

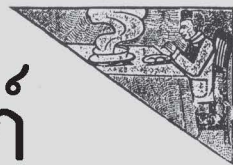
เปียร์ เดอ ลากอล – เพชร เป็น บรรณาธิการ

ปกาศก

โรงพิมพ์ศิริ เจริญ ละพานหัน

ร.ศ. ๑๒๗

มีลิขสิทธิ์ ตามพระราชบัญญัติ



คำนำ

แม้ครัวหัวป่าก์ ตำราทำกับข้าวของกินอย่างไทยและต่างประเทศ เล่มหนึ่งที่ได้พิมพ์ประกาศออกนี้ ท่านเจ้าของตำราได้ให้พิมพ์เป็นเล่มหนึ่ง พิเศษ สำหรับเป็นของชำร่วยในการพิธีทำบุญอายุ ๖๑ และฉลองงานปีหม ราคมงคล ๔๐ ปี บริบูรณ์ของท่าน เมื่อวันที่ ๔ เดือนพฤษภาคมนั้น ๔๐๐ ฉบับ เป็นเล่ม ๑ พิเศษด้วยเป็นการรื้อรันทำ ตัวอักษรยังคงคลาดเคลื่อน ตกหล่นอยู่บ้าง ทั้งเลขหัวข้อ รายชื่อ วิธีตามบริเฉท และเลขรวมข้อที่อยู่ ข้างขวานั้นคลาดเคลื่อนไม่เป็นลำดับกันอยู่บ้าง และสารบาญก็เป็นแต่สังเขป ครั้นในเล่ม ๑ นี้จึงได้ทำสารบาญรายละเอียดที่มีหัวข้อตามบริเฉทนั้นๆ และเลขลำดับข้อและเลขรวมเรื่องเป็นระเบียบกัน ที่ถูกต้องจะถือเอาตาม ในสารบาญนั้น แทนที่มีในท้องตำรา ท่านผู้อ่านควรจะแก้ไขเลขในท้องตำรา ตามสารบาญนี้เป็นอันถูกต้องในเล่ม ๑ นี้ เพราะเกี่ยวกับที่ได้พิมพ์มาเป็น พิเศษหน้าหนึ่งลือเกินกว่าเล่มปกติตามแจ้งความถึงสองยก เป็นอันกำนัล ให้แก่ท่านผู้ลงชื่อหรือรับชื่อไปอ่าน และเล่าท้องเรื่องของตำราที่ท่าน ผู้แต่งปรารถนาจะไม่ให้เป็นการที่อ่านตำราเหนื่อย จึงได้คัดโคลง กาพย์ กลอน ฉันท์ จากเรื่องต่างๆ ที่ท่านจินตกวีได้แต่งไว้มาลงในหัวข้อและปลาย บริเฉทบ้าง ทั้งมีอยู่ในวิธีชื่อกับข้าวของกินนั้นด้วย โดยมากคัดจากพระ นิพนธ์ให้เรือเพื่อที่จะให้ชวนอ่าน เพราะฉะนั้นบรรณาธิการ หวังว่าบุคคลที่ เป็นพ่อบ้านแม่เรือนคงจะอุดหนุนตำราเรื่องนี้ ที่จะให้ได้พิมพ์ออกติดต่อกัน ไปจนเสร็จเรื่องตามความประสงค์ของท่านผู้แต่ง สำหรับกุลสตรีและบุคคลทั่วไป

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

สารบัญ

เล่มหนึ่ง

คำนำ

คำนำ

ภาคหนึ่งวิธีทำกับข้าวของกินอย่างไทย

บริเจต ๑ สุปพยัญชนะสรณะพลี

- | | |
|-------|-------------------------|
| ๑ - ๑ | ล่ำรับเลี้ยงพระ |
| ๒ - ๒ | เครื่องกระยาบาศพระภูมิ |
| ๓ - ๓ | เครื่องล้างโวยเทวดา |
| ๔ - ๔ | ของเซ่นผีเหี้ยท้าวเรือน |
| ๕ - ๕ | ล่ำรับคฤ |
| ๖ - ๖ | เครื่องเจ้านาย |

บริเจต ๒ หุงต้มข้าว

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

บริเฉท ๓ ต้มแกง

๑ — ๑๗	แกงมัลมัน
๒ — ๑๘	แกงบวน
๓ — ๑๙	แกงคั่วลัมพะบน้ำ
๔ — ๒๐	แกงหมูหองกับดอกไม้จีน
๕ — ๒๑	แกงปลาเทโพ
๖ — ๒๒	แกงนกพิราบ
๗ — ๒๓	แกงเนื้อวัว
๘ — ๒๔	แกงนพเก้า
๙ — ๒๕	แกงนอกหม้อ
๑๐ — ๒๖	แกงคั่วแมงดา กับลิ้นปี่

บริเฉท ๔ กับข้าวของจาน

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

บริเฉท ๕ เครื่องจิ้มผักปลาแก้ม

๑ — ๓๗	ไตปลา
๒ — ๓๘	แล้งร้าง

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

บริเจต ๖ ของหวานขนม

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

บริเจต ๗ ผลไม้

๑ - ๖๑	มะปราง
๒ - ๖๒	มะปรางรี

๓ - ๖๓	อีกอย่างหนึ่งปอกลายคดกริช
๔ - ๖๔	อีกอย่างหนึ่งปอกลายเกล็ดเต่า
๕ - ๖๕	อีกอย่างหนึ่งปอกแบบเกลี้ยง
๖ - ๖๖	ปอกล้ามัญ
๗ - ๖๗	น้อยหน้า
๘ - ๖๘	แกะน้อยหน้าทั้งผล
๙ - ๖๙	ผลเงาะ
๑๐ - ๗๐	ผลกลางลำด
๑๑ - ๗๑	ผลทุเรียน

ปริเฉท ๘ เครื่องหวาน

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



แม่ครัวหัวป่าก์

เป็นปากคิดปดํารากับข้าวของกินอย่างไทยและต่างประเทศ
ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงษ์

คํานมัสการ

นโมพุททายะ ศิริศเกดคายะนะมะ

ดิฉันขอนอบน้อมนมัสการในคุณพระแก้วทั้งสามรัตนตรัย ซึ่งเป็น
ที่ระลึกแก่พุทธศาสนิกโลก คือ คุณพระแก้วพุทธบุษยรัตนจักรวรรดิพิมล
มณีมัยขัดเกลาเจียรไนลั่นมุลทินเป็นที่เบิกบานเลิศแล้ว คุณพระแก้ววิเชียร
ธรรมลัทยธรรมวโรดมกับคุณพระแก้วลลิกบรมลพภูิกการิยสงฆ์ ผู้ทรงซึ่ง
แก้ววิเชียรประพุดติชอบปฏิบัติดีจริงเป็นลิ่งเนื้อนาบุญ คุณพระแก้วทั้งสาม
อันประเสริฐเลิศนี้ ดิฉันระลึกถึงเป็นที่พึ่งอยู่เป็นนิจันรันดร์

ดิฉันขออภิวาวันทนาแด่เจ้าวิชาอันศักดิ์สิทธิ์ พระปัญญาธิเทพ
พิณเนศวรลूरลังกาศ อีกพระสยามเทวาริราช และขอถวายบังคมวายุคลบาท
พระบรมนารถบรมพิตรมหิศรของชาติ ดำรงราชย์มณฑลร่มเย็นเป็นผาสุก
เกษมสำราญทั่วลกลลราชภูร์พิสัย นับว่าเป็นปญจครณาธิปไตยยิ่งใหญ่

ดิฉันขอกราบไหว้พระพรหมบุตรผู้ให้อุบัติมีวโรปการคุณ และครุบา
คาสดาจารย์ซึ่งท่านเป็นผู้ประสิทธิ์ศาสตร์โนวาท ประสาททิโตวาโทปะเทศ
ปากคิดปะพิเศษให้ไว้ทั้งรจนาเป็นมูลโดยลำดับวายุกาลมามีสมเด็จพะ
พันลลา กรมสมเด็จพะศรีลूरเยนทรมาดัตย พระบรมราชเทวี มเหสีในรัชกาล
ที่ ๒ เป็นต้น เป็นประธาน

ด้วยอำนาจนอบน้อมนมัสการโดยลัทธิจริงอันไชร์ ในท่านที่มี
มเหศวรศักดิ์านุภาพ พระเดชพระคุณอนันต์ ดิฉันรจนาแต่งตำรา “แม่ครัว
หัวป่าก์” รวบรวมวิธีทำกับข้าวของกินที่มีมาแล้วแต่สมัยโบราณและปัจจุบัน
กาล โดยลำดับสำหรับครอบครัวพิมพ์ประกาศ เพื่อประโยชน์แก่กุลสตรี
อันร่วมชาติราชพลกนิกรในราชอาณาจักรนี้ด้วยความหวังใจอันดี ขอจงเป็น
ผลสำเร็จแก่ความคิดของดิฉันอันนี้ และความศรีสวัสดิ์พิพัฒน์คุณผลจงมี
แก่ท่านผู้อ่านผู้จะเรียนทำทรงจำไว้สืบไป เทอญ



คำนำ

วิธีทำของรับประทานที่เข้าใจโดยสามัญว่า การหุงต้มทำกับข้าวของกินที่ฉันให้ชื่อตำรานี้ว่า แม่ครัวหัวป่าก์ คือ ปากะคิดปะศุหะวิทยา ก็เป็นสิ่งที่ชี้ความสว่างในทางเจริญของชาติมนุษย์ ที่พ้นจากจารีตอันเป็นปราชัยให้ถึงซึ่งความเป็นลัทธิชาติ มีจารีตความประพฤติอันเรียบร้อยหมดจดดีขึ้น ประดุจดั่งศิลปการวิชาช่างฝีมือนั้นก็เหมือนกัน ก็เป็นของที่ปรับดีขึ้นทีละขั้นตามลำดับมา ตั้งแต่วัตถุอันหยาบคายที่เป็นของธรรมดา มาจนใช้วัสดุสิ่งของที่ประกอบด้วยศิลปการโกศล มีฝีมืออันประณีตและบรรจงอย่างพิเศษที่เราใช้อยู่ในปัจจุบันนี้ เมื่อจะเทียบดูกับวัสดุสิ่งของที่บรรพบุรุษคนแต่ก่อนนั้นได้ใช้มา มีผิดพร้าด้วยศิลาเหล็กไฟให้คม และรูปภาชนะที่ทำด้วยดินอันหยาบคาย หรือที่เป็นของเกิดธรรมชาติมีกะลามะพร้าว เป็นต้น การหุงต้มนี้ ก็เป็นการค่อยทำ และรู้วิธีผสมปรุงทำให้ดีขึ้นเป็นลำดับตามสมัยมาโดยมนุษยชาติที่มีความสว่างรุ่งเรืองเกิดขึ้น โดยความที่เพาะหว่านความรู้ในทางศึกษาและสังเกตการณ์ประพติดต่อกันมาด้วยความชำนาญ จนถึง การที่ประสมประสาน และรู้การนั้นชัดเจนได้ดีขึ้นเป็นลำดับสืบเนื่องกันมา สิ่งเหล่านี้มีพยานที่จะเทียบเคียงให้รู้ได้โดยวัสดุที่เหลืออยู่เป็นอนุสาวรีย์ที่ระลึกว่า สิ่งของแต่โบราณกับปัจจุบันนี้จะดีขึ้นกว่ากันฉันใด ท่านผู้อ่านคงจะเห็นได้โดยที่เทียบเคียงดูนั่นเอง

มนุษยชาติผู้เป็นบรรพบุรุษ สัตว์ในอาการที่เป็นปลูมแต่แรกเดิมนั้น เมื่อพิจารณาดูประกอบทั้งหนังสือที่จะจินตก็แต่งไว้อ้างเป็นของเก่า นับตั้งแต่อายุเป็นยุคๆ ขึ้นไป ก็เห็นได้ว่ามนุษยชาติเดิมๆ นั้นคงอาศัยด้วยรากไม้และผลไม้เป็นอาหารเลี้ยงชีพ เช่นฤๅษีชีไพรที่ท่านได้กล่าวไว้ในหนังสือโบราณนั้น ครั้นภายหลังเป็นลำดับมา มนุษยชาติที่มารับริโภคปลาเป็นอาหารนั้น ก็คงจะได้ทัศนการณ์เห็นสัตว์ใหญ่กินสัตว์เล็กเป็นตัวอย่างมาแต่กาลก่อน จึงได้ถือเยี่ยงอย่างรับเอาสัตว์ขึ้นเป็นอาหารและวางมูลผลอาหารเสียบ้าง มาตั้งประพติดเป็นพรานและชาวประมงกันมาจนมาถึงล่าเนื้อปลาเป็นลำดับมา ก็

เมื่อมนุษย์มาบริโภคมันจึงมีสาธุเพียงสัตว์ใหญ่กินสัตว์เล็กขึ้นเป็นเช่นนี้แล้ว มนุษย์มีแต่ฟันและกรามสำหรับกัดและบดเคี้ยว หากได้มีเขี้ยวสำหรับที่จะได้ จิกเนื้อกินเหมือนอย่างสัตว์เดรัจฉานที่บริโภคมันจึงมีผลตามธรรมดาได้ ไม่ อีกประการหนึ่งน้ำละลายอาหารที่เรียกว่าชินธาตุไฟภายในไม่สู้แรงกล้า เหมือนชินธาตุของสัตว์เดรัจฉาน ซึ่งกินเนื้อปลาดิบเป็นอาหาร จึงจำเป็นต้อง ใช้ปัญญาความคิดประกอบกิจช่วยด้วยอัคนีความร้อน เพื่อจะให้มันจรมังสา นั้นย่อยเปื่อยพอกับฟันที่จะบดเคี้ยวและชินธาตุที่ย่อยอาหาร จึงได้เกิดการหุง ต้มให้เป็นของสุกขึ้น ครั้นหมู่มนุษย์ชาติเกิดทวีมากขึ้น จึงเป็นการจำเป็นที่ ต้องละเว้นการที่ประพฤติดังพรานหรือชาวประมงซึ่งหาเลี้ยงชีวิตอยู่นั้นแล้ว จึงละการกระทำเช่นของชาติป่าเถื่อนนั้นเปลี่ยนอาการมาตั้งหลักฐาน บริโภค ด้วยการบำรุงเลี้ยงรักษาสัตว์เป็นที่รู้ชำนานุกูลขึ้นแล้ว ก็รับประพฤติกการเพาะ หว่านที่ดินและมีปัญญาความคิดที่รอบรู้ผิดและชอบ และอาณาภพที่ปกครอง แห่งลุ่มบดัดขึ้นแล้ว ป่าและลำน้ำ ลำธาร ห้วยระหานและทะเล ก็มีได้เป็น ทางที่จะหาอาหารจากสิ่งเหล่านี้ได้อย่างเดียว มนุษยชาติได้รู้จักชำนานุกการ เพาะปลูกทำที่ดินขึ้นแล้ว ก็เพาะหว่านและเก็บเกี่ยวธัญญาหารที่ตนได้ลงแรง ทำไปแล้ว และเลี้ยงสัตว์เลื้อยคลานที่ระเร่แห่งโคกระบือ ลา แพะ คือ นมเนย น้ำมันที่ออกจากปศุสัตว์เหล่านี้ เป็นต้น แล้วอาศัยเลี้ยงชีวิตสัตว์ด้วยกรรม ผลที่เกิดจากที่นาของตน และเลี้ยงสัตว์ที่มีขนและโยสำหรับทำเครื่องนุ่งห่ม ภายหลังไม่สู้ชำนานุกนัก เครื่องจักรยนต์กลไกซึ่งเป็นศิลปะเครื่องใช้สอยที่ เป็นประโยชน์ช่วยทุ่นแรงกำลังก็ได้ประดิษฐ์ให้เกิดมีเกิดขึ้นตามเวลาที่มี ความรุ่งเรืองสว่างในเมื่อการค้าขายแลกเปลี่ยนกันเกิดมีเกิดเป็นที่เจริญขึ้น แล้ว มนุษย์บางชาติเหล่านี้ก็ถึงซึ่งอาการอันล้าราญในการเพาะปลูกนั้น การ ที่ลำดับดีขึ้นเป็นชั้นมาจนปัจจุบันนี้ ก็จัดเป็นยุคที่สี่ในสังคมไทย ความสว่าง ที่เดินไปเป็นหมู่ประชุมชนนั้น มนุษยชาติซึ่งเดินเป็นลำดับดีขึ้นดังกล่าวมานั้น นั้นก็เป็นการใหญ่จำเป็นสิ่งที่มีมาอย่างเดีย ในทางที่จะอาศัยอยู่ด้วยการ เลี้ยงชีพให้เป็นไปตามความล้าราญนั้นจึงได้รวบรวมไว้ ครั้นความล้าราญทวี มากขึ้นก็เกิดสิ่งที่ต้องการใหม่เป็นอดิเรกต่าง ๆ ต่อไปอีก การอันนี้มีใช้แต่ เพียงลักแต่ว่าอาศัยให้ชีวิตความเป็นไปอยู่อย่างเดียวเมื่อไร แต่อาศัยอยู่โดย

ความเขมิดเข้มนำด้วยความพึงใจ โดยรู้จักรสพิเศษอันงามและความดีด้วย โดยประการนี้จะปากะศิลปะคฤหาสน์จึงได้เริ่มเกิดขึ้น ถึงแม้ว่ารากไม้และผลไม้ในแผ่นดินก็ดี นกหูกในอากาศก็ดี ลัตัวในป่าในนาที่ดี และปลาในลำน้ำลำห้วยธารทะเลสมุทรก็ดี สิ่งเหล่านี้ก็ยังคงเป็นอาหารของมนุษย์อยู่ ถึงดังนั้น สิ่งเหล่านี้ก็ต้องจัดทำให้ยิ่งดีขึ้น โดยความฉลาดและความคิดประดิษฐ์ขึ้นหลายอย่างนานาพรรณ เป็นสิ่งบำรุงความยินดี อุดรเกล้าของมนุษยชาติทุกสรรพสิ่ง ซึ่งเป็นของสมควรที่จะเป็นอาหารรับประทานไม่มีโทษเป็นของแสดงแล้ว เมื่อตกไปอยู่ในมือคนทำครัวก็เปลี่ยนแปลงรูปไปมากบ้างน้อยบ้าง เป็นรูปทรงลักษณะอย่างใหม่ขึ้นดังนี้

อนึ่งสิ่งที่เป็นหน้าที่ประกอบกิจการหุงต้ม เพื่อบำรุงความสุขเกษมสำราญแห่งบ้านเรือนมีเป็นอันมากยิ่งนัก ในวิธีทางที่จะประกอบกิจการหุงต้มนี้มีวิธีโดยทำนองดำเนินที่เป็นกิริยาศัพท์ แลดังประเภทที่แปลกกันโดยการประดิษฐ์ทำมีวิธีหุง ต้ม แกง ทอด ปิ้ง จี่ เจียว ผัด อั่ว นึ่ง พล่า หลน คั่วย่าง เผา ดอง ตุ่น หลาม ต้มยำ เป็นต้น และของรับประทานที่เป็นเครื่องว่างอีกต่างหาก และอาหารคนไข้ทั้งเครื่องเจซึ่งทำไม่ประกอบเจือด้วยมังจมน้ำปลาเนื้อ และกับเครื่องแกกล้วนนักเลงอาลวบานอีกด้วย ซึ่งจะได้พรรณนาวิธีการหุงต้มทำสำหรับกับข้าวของรับประทานเหล่านี้เป็นภาคบริเฉทหัวข้อต่อไป

วิธีหุงต้มนี้ก็จัดเป็นศิลปการอันสำคัญพิเศษยิ่งที่ยังมีชีวิตให้เป็นไปอย่างหนึ่ง ซึ่งเราประกอบกิจการอยู่เดี๋ยวนี้เป็นการอาศัยความชำนาญที่สังเกตจำต่อ ๆ กันมา ก็รสชาติกับข้าวของกินที่ทำอยู่ด้วยกันทุกวันนี้ ถึงแม้ว่าจะเป็นชื่อชนิดเดียวกันก็ดี แต่รสชาตินั้นแตกต่างกันไป ไม่เป็นการเลื่อมเยินอยู่ เป็นการสละเหมาะที่มีรสชาติดีพิเศษเป็นครั้งหนึ่งคราวใด ก็เพราะคนทำครัวจะเนล่วน เครื่องปรุงรสเหมาะจะถูกคราวดีเข้าจึงได้มีรสอร่อยจึงไม่เคลื่อนคล้ายอร่อยคงที่ได้ ถ้าผิดล่วนไปบ้างรสชาติก็คลายไปเป็นเพราะการจะเนล่วน จึงเอาเป็นแน่ชัดไม่ได้ อีกประการหนึ่งคนทำครัวที่อาศัยโดยการคาดคะเนนี้บางเวลาสับสนใจดี ก็ปรุงเครื่องกับข้าวของกินได้ล่วนกันดี บางเวลาถูกความหวัดและมักง่ายเข้าแล้ว กับข้าวของกินที่ชนิดอย่างเดียวกันก็ทำให้

คล้ายไปไม้ให้มีลอร้อยก็ได้ คนทำครวก็ถูกพ่อบ้านแม่เรือนผู้เป็นนายติโชน บ่นว่าต่างๆ ในเวลาที่กับข้าวของกินไม่มีลอร้อยดียวก็มีไม้ใครขาดแทบทุก บ้านเรือนด้วยกัน ฉันจึงได้นึกเห็นว่า วิธีทำกับข้าวของกินนี้เป็นส่วนศิลป วิชาการอยู่ด้วย ควรจะอนุวัติให้มีลวลัดเป็นตำราแห่งศิลปวิชาขึ้นได้ให้มี หลักสูตรไว้โดยใช้ซึ่งน้ำหนักด้วยอัตราส่วนเป็นตำรา จึงได้เริ่มต้มแกงดูด้วย ซึ่งน้ำหนักเครื่องปรุง และสิ่งของที่ทำนั้นคงรลดีกว่าที่ใช้คะเนทำซ้ำ ๆ กันมา แต่ก่อน จึงเห็นว่าวิธีหุงต้มนี้เป็นศิลปะตั้งตำราไว้ได้ด้วยดี แต่วิธีที่จะซึ่งน้ำหนักของนั้นในครัวไฟของเราแต่โรมาหาได้มีตราชั่งใช้ไม่ เพราะใช้ความ คะเนและนับจำนวนธรรมชาติของประกอบเป็นอาหารนั่นเอง ที่หลังฉันจึงได้ ใช้ตราชั่งเงินและใช้ชั่งด้วยเงินตราและเงินเถาที่มีเศษล่วนนั้น และของที่เหลว ก็ใช้ด้วยถ้วยแก้วถ้วยหูและกระป๋องตวงแล้วขึ้นชั่ง หักล่วนน้ำหนักถ้วยและ กระป๋องออกเสียคิดเป็นส่วนตราชั่งก็ใช้เทียบได้ด้วยดีแต่เป็นวิธีลำบากอยู่ เครื่องชั่งตวงนี้ก็เห็นว่าถ้าศิลปการหุงต้มนี้อาศัยชั่งตวงเป็นการดีมีมหาชน เห็นชอบด้วยกันมากขึ้นแล้ว และเมื่อมีพระราชบัญญัติมาตราเครื่องชั่งวัด ตวงเมื่อไรแล้ว เครื่องชั่งวัดตวงเหล่านี้ก็จะมีนายช่างทำขึ้นใช้ไม่เป็นที่ ลังล้วยเลย ในเวลานี้จะใช้เครื่องชั่งวัดตวงด้วยอัตราฝรังก่อน คิดเทียบน้ำหนัก ก็ได้ทำเทียบไว้เหมือนกัน ก็จะใกล้เคียงดีขึ้นกว่าการคะเนในที่แรก และเมื่อ ชำนาญแล้วก็คะเนได้ดีเหมือนกัน ลำคัญที่รลมีผู้ทำเป็นศิลปอันหนึ่ง

วิธีหุงต้มที่ชกกลงเป็นศิลปะโดยอาศัยซึ่งล่วนน้ำหนักสิ่งของเหล่านี้ บ้าง คะเนจำนวนเอาบ้าง ได้ทำมากกว่า ๔๐ ปีแล้วแต่เป็นการแรก ที่จะดีขึ้น เหมือนลูกอ่อนอยู่ ถ้าพ่อบ้านแม่เรือนทั้งปวงจะทดลองดูบ้าง ลังให้คนทำครว ชั่งเครื่องปรุงและสิ่งของที่ทำให้รับประทานอยู่นั้นลองดูให้หลายๆ ครั้ง แล้ว ชอบรล ครั้งใดก็ให้คนทำครวจำและจดทำสิ่งของนั้นด้วยอัตรากำหนดดังที่ ชั่งไว้แล้วก็ลงลึงเกตุรลได้ไม่ผิดเพี้ยนกันไปนัก คนทำครวก็จะต้องมีความ ระวังมากขึ้น ถ้าผิดรลไปก็จะต้องถูกไต่ลวนบ่นว่าต่างๆ เพราะของมีกำหนด กะล่วนลัดให้ลึงเกตุเป็นหลักอยู่แล้ว และจะเป็นศิลปะแพร่หลายต่างรลต่าง ตำราออกไป คนครวจะไม่เป็นที่เกียงและแก้ตัวได้ด้วยสิ่งของเครื่องปรุงมี จำนวนเป็นหลักฐานอยู่แล้ว ฉันจึงได้ทดลองการต้มแกงดูตามความชอบใจ

ของตัวเอง สอบสวนทวนทำลองดูแล้วจึงได้วางหลักลงไว้ แต่การเช่นนี้ก็ย่อมเป็นธรรมดาที่กลางเนื้อชอบกลางยา วิธีปรุงทำจึงได้แปลกต่างๆ ไป ตำรานี้วางไว้พอเป็นเค้าความให้รู้ากับชาวของกินซื้อสิ่งนั้นมีเครื่องปรุงอะไรบ้าง ถ้าผู้ใดที่ชอบรสจัดเค็มเปรี้ยวหวานอย่างไร ก็จงเพิ่มเติมลดหย่อนพลิกแพลงตามความประสงค์ของท่านตามชอบใจเองก็ได้

วิธีหุงต้มนี้ยังมีเครื่องครัวที่เป็นเครื่องมือเครื่องใช้ทั้งหลายอย่างต่างๆ พรรณ แต่การบรรยายเรื่องเครื่องครัวนี้จะขอยกไว้ที่หนึ่งจะว่าไว้ ในภาคกับข้าวของกินต่างประเทศบ้าง ในสิ่งที่สำคัญเพียงพอแก่ปากคิลปะก่อน ก็จะต้องเริ่มการหุงต้มข้าวเป็นต้น เพราะว่าเราทั้งหลายกินข้าวไม่ได้กินขนมปังและโรตีสี่แป้งจึงเป็นนิตย์ไม่ เมื่อฉันได้กล่าวเริ่มถึงการวิธีกับข้าวของกินนี้ ฉันมีความประสงค์อย่างเดียวเพื่อเป็นการเล่าบอกเท่านั้น และหวังประโยชน์ที่จะให้เป็นคุณแก่นารีเพศสืบไป เพราะท่านกัลยาณมิตรและญาติทั้งหลายด้วยได้แนะนำขอให้พิมพ์ตำราที่ได้ทำและรวบรวมขึ้นไว้ ฉันได้กล่าวมานี้เพราะฉันมีอายุมากแล้วจึงได้ตกลงพิมพ์ตำรานี้ขึ้น ในสิ่งที่พึงชานเหลือขาดตกบกพร่องประการใด ท่านผู้อ่านต้องให้อภัยแก่ฉันด้วยเถิด

การที่เกิดพิมพ์ตำรากับข้าวของกินขึ้นนี้ จะพิมพ์ทีเดียวให้จบโดยลำดับพวกกับข้าวของกินก็จะชำหลายเล่มนั่น ครั้นจะออกเป็นเล่มตามบริเฉทวิธีทำในหุงต้มข้าวหรือแกงต้มของจานเครื่องจิ้มเครื่องว่างรวมตามหัวข้ออย่างหนึ่งก็มากนัก ผู้ใดจะได้ไปเล่มหนึ่งถูกบริเฉทวิธีทำสิ่งใดเข้าก็มากมายอยู่แต่ในอย่างเดียวนั้น เพราะเหตุนี้ฉันจึงได้คิดวางแผนทำรูปเรื่องเสียใหม่ในสมุดนี้ เพื่อที่จะให้เป็นประโยชน์ทั่วไปทุกชั้นครอบครัว เมื่อได้เล่มใดไปก็เป็นอันใช้ได้ มีกับข้าวของกินแทบทุกสิ่งที่จะได้ทดลองทำไปพลงกว่าเล่มต่อ แบ่งเป็นที่จะได้ออกตามกันไป จึงได้แบ่งสมุดทุกเล่มออกเป็นสี่ภาค ภาคหนึ่งตำรากับข้าวของกินอย่างไทยเป็นบริเฉทหุง ต้ม แกง ของจานเครื่องจิ้มเครื่องว่างขนมผลไม้ ผักเครื่องปรุงประกอบเครื่องเทศ เป็นต้น บริเฉทหนึ่งมีตำราวิธีปรุงทำ ๕ สิ่งถึง ๑๐ สิ่งบ้างปนกันไป พอที่ท่านผู้อ่านหรือต้องการเป็นผู้เรียนจะได้ทดลองทำไปทีเดียว เว้นแต่ขาดที่ไม่เป็นหมู่เป็นหมวดกันโดยระเบียบเท่านั้น และหวังใจว่าเรื่องนี้จะ เป็นประโยชน์แก่มหาชนที่ชอบแล้ว

คราวหลังต่อไปจึงจะพิมพ์เป็นเล่มใหญ่ เรียบเรียงลงระเบียบเป็นหมวดเป็น
หมู่เรียงกันไปจะได้ทำได้ง่าย เมื่อเล่มสามออกต่อๆ กันไป กับข่าวของกิน
ต่างๆ นั้นก็แปลกกันติดต่อกันไปทุกบริเวณ ภาค ๒ กับข่าวของกินต่างประเทศ
ก็มีทำนองอันคล้ายคลึงกัน ภาค ๓ ว่าด้วยยานะเครื่องดื่มต่างๆ ภาค ๔ ว่า
ด้วยคฤหาสน์ ตำรา และวิธีพยาบาลสำหรับบ้านเรือนและแพทย์ ตำรายา
สำหรับครอบครัวด้วย เพื่อพ่อบ้านแม่เรือนจะมีธุระกิจการที่เกี่ยวกับ
ครอบครัวก็จะได้ค้นดูความเล่าบอกนั้นๆ ได้เห็นว่าจะเป็นประโยชน์กว่าที่จะ
มีแต่กับข่าวของกินอย่างเดียวในสมุดเล็กเล่มหนึ่งมากๆ เพราะเป็นตำรา
ศิลปะวิชาการอันเนื่องอยู่ในครอบครัว ฉันจึงเห็นว่าจะเป็นที่พอใจของ
ครอบครัวและท่านผู้อ่านด้วย หัวใจว่าจะได้รับความอุดหนุนจากครอบครัว
ต่างๆ เพียงพอแล้วก็ตั้งใจรีบเร่งพิมพ์ให้แล้วเสร็จใน ๒ ปีนี้ และมีอุปสรรค
แนะนำกิจการที่เกี่ยวกับครอบครัวโดยทางศิลปกรรมบ้างเป็นคำแนะนำความสังเกต
ตามควรที่จะเป็นไปได้ เว้นแต่จะไม่ได้รับการบำรุงอุดหนุนแก่ตำรานี้เพียง
พอแล้วก็ใช่อันจิตใจอยู่เอง ด้วยเป็นที่เห็นแน่ว่ายังไม่เป็นที่ต้องการแก่สมัย
อย่างไรก็คิดจะพิมพ์ออกให้ได้ ไม่ตีจำนวนเล่มกว่าท่านที่ได้ลงชื่อรับล่วงหน้า
ไว้แล้ว ซึ่งเห็นว่าท่านเป็นผู้อุดหนุนแก้ไขหาหนังสือและตำราการต่างๆ
ที่เป็นศาสตร์หนังสือไทยอันได้ช่วยบำรุงสมุดตำรานี้ให้มีขึ้นไว้สำหรับ
ครอบครัว ถ้าเห็นว่าดีแล้วก็จะช่วยแนะนำแก่เพื่อนบ้านมิตรสหายบริษัท
บริวารพวกพ้องที่ยังไม่ได้ทราบให้เป็นการแพร่หลายไปตามความปรารถนา
ของฉันที่จะให้ตำราปรากฏไว้เท่านั้น จึงได้เริ่มบริเวณ ๑ ด้วยลำดับพระเครื่อง
กระยาบวชสังเวท เครื่องเจ้านายลำดับไหว้ครู เครื่องเช่นเป็นสละระบุดชา ใน
บริเวณ ๒ จึงเริ่มการหุงข้าวและบริเวณอื่นๆ แง่ตมของงานของจิม ของว่าง
ในกับข้าวของกินขนมหวาน ผลไม้ ฯลฯ ตามลำดับไป

อนึ่งตำราเรื่องนี้นอกจากฉันได้จดจำทำเองบ้าง ขอต่อท่านพวกพ้อง
ที่รู้ตำราของเก่าเป็นส่วนพิเศษบ้าง ถ่ายจากตำราต่างประเทศบ้าง เพราะ
ฉะนั้นฉันขอขอบคุณและขอบใจท่านทั้งหลายที่ได้ช่วยให้วิธีปรุงกับข้าว
ของกินนั้นด้วยเทอญ

แม่ครัวหัวป่าก์

ภาคหนึ่ง

วิธีทำกับข้าวของกินอย่างไทย

ปริเฉท ๑

ลู่ปะ พยัญชนะ สระอะพลี

มีสำรับพระ เครื่องกระยาบใช้ เครื่องสิ่งเวย เครื่องเช่น สำรับครู และเครื่องเจ้านาย

“เปิดนี้ จังรอน ลูกรัณ ทังแคงขม ต้มขิงทุกสิ่งอัน กุ้งทอดมัน ม้าอ้วน แกงบานเนื้อ”-สุนทรภู่

ในปริเฉทที่ ๑ นี้ดิฉันจะได้กล่าวถึงสำรับเลี้ยงพระ ซึ่งได้จัดทำกันมา แต่โบราณที่เป็นสำรับเอกเพื่อเป็นรัตนบูชา วิธีที่ปรุงทำกับข้าวและของกิน ตามชื่อนั้นแจ้งอยู่ในวิธีทำในตำราต่อไปแล้ว จะทำสิ่งใดก็จงดูเลขสิ่งขยา ที่หมายบอกชื่อและวิธีปรุงทำไว้นั้นเทอญ

๑ – สำรับเลี้ยงพระ – ๑

ในการที่จะทำสำรับเลี้ยงพระนั้น คือ เลี้ยง ๕ องค์ ๗ องค์ ๙ องค์ ๑๐ องค์ ๒๕ องค์ ๕๑ องค์ ๖๑ องค์ ๗๑ องค์ก็ดี ต้องมีสำรับพระพุทธรูปต่างหาก และจัดหาสิ่งของที่จะทำให้พอกับจำนวน มี

ที่ ๑ ข้าวบาตร

หุงสุกแล้วคดลงชั้นข้าวบาตร และมีชั้นเชิงเล็กสำหรับข้าวพระพุทธรูป บางแห่งก็มีบาตรพระพุทธรูปต่างหาก

ที่ ๒ ของฝ่าบาตร

มีไข่เค็มต้มแล้วจัดไว้ในโตะประมาณฝ่าบาตรละ ๕ ฟองหรือไส้กรอก
ขดในกระทิงฝ่าบาตรละกระทิง ขนมฝรั่งอันใหญ่หรือข้าวเหนียวแก้วแผ่น
ใบตองเจียนกลมเป็นอันใหญ่ กล้วยไม่ว่ากล้วยอะไรตามแต่จะเลือกอย่าง
ใดอย่างหนึ่งทั้งหวี ตัดจุกคำที่หัวออกเสียให้หมดหรือถ้าเป็นฤดูหน้าส้มก็ใช้
ส้ม ของเหล่านี้จัดลงในโตะหรือถาดไปวางไว้ เมื่อตักข้าวลงบาตรแล้ว ของฝ่า
บาตรก็เอาจัดลงฝ่าบาตรเท่าๆ กัน มีถาดหรือฝ่าบาตรสำหรับพระพุทธรูปด้วย
เหมือนกัน ของฝ่าบาตรนี้เป็นเสบียงกรังสำหรับพระไปฉันที่วัดเวลาอื่นต่อไป

ที่ ๓ สำหรับคาว

มีของจาน ๑.ไส้กรอก ๒.หมูแฮม ๓.ยำวน ๔.หริ่ม ๕.พริกแดงผัด
๖.ม้าอวน ๗.ปลาแห้งผัด ๘.ลัษปะรดหรือแตงโมลึ่งหนึ่ง ๙.หมูย่างจิ้มน้ำพริก
เผา ๑๐.หมูหวาน ๑๑.เมี่ยงหมู ๑๒.หมูผัดโตนด ๑๓.หมูเป็ยะ

จัดประดับจานเชิงให้ลุ่ม เทียบบนโตะและปากโตะด้วยน้ำพริกเผา
อยู่กลาง

ที่ ๔ สำหรับเคียง

มี ๑.แกงเผ็ดไก่หรือเนื้อก็ได้ ๒.แกงหอมหรือแกงบวน ๓.ต้มส้ม
ลัษปะรดกับหมูหรือกับมันคุดก็ได้ตักลงชามฝาปิดตั้ง บางโตะเคียงมีจานเชิง
รองช้อนถ้วย ๓ คันอยู่ในโตะนั้น ถ้าเป็นชาวสวนมักใช้ขนมจีนน้ำยาเติมด้วย
เตรียมไว้ให้เสร็จ ตั้งเป็นแถวเคียงไว้กับสำหรับคาว

ที่ ๕ สำหรับหวาน

มี ๑.ทองหยิบ ๒.ฝอยทอง ๓.ขนมหม้อแกง ๔.ขนมชั้น ๕.มะพร้าว
แก้ว ๖.ขนมถ้วยชักหน้าสี้อยชั้น ๗.ขนมเทียนใบตองสด ๘.ขนมถ้วยฟู
๙.ขนมพันตรา ๑๐.ลูกชุบชมพู ๑๑.มันลีม่วงกวน ๑๒.ข้าวเหนียวแก้วปั้นก้อน
เมล็ดแดงติดหน้า ๑๓.งุ่นหวานทำเป็นผลมะปราง ๑๔.ขนมทองคำ ๑๕.ขนม
ลื้มกลืน ๑๖.ลอยแก้วลื้มซ่า (ถ้าใช้มันลีม่วงกวนก็ไม่ต้องใช้ขนมทองคำ)

จัดขนมลงจานเชิงเล็กให้ลุ่มงาม เรียงให้ลัษลี้กัน กลางโดยยอดมี
จานเชิงรอง ช้อนถ้วยประดับในโตะและปากโตะ กลางลื้มซ่าลอยแก้วในโถ
ยอด ยกมาวางเรียงไว้กับสำหรับคาว เมื่อถึงเวลาเลี้ยงพระแล้วยกบาตรข้าว

ของฝ่าบาตรมอบลูกศิษย์แล้วยกมารับคารสำหรับเคียงไปตั้งหน้าพระ แต่สำหรับ พระพุทธรูปตั้งสำหรับหาวนและของฝ่าบาตรเสร็จทีเดียวแล้วบูชาเมื่อพระฉันงาน จะอิ่มแล้ว ยกสำหรับหาวนมาเตรียมไว้พอพระอิ่มก็ยกบาตรข้าว และสำหรับ คารสำหรับเคียงไปให้ศิษย์ถ่าย ฉันหาวนแล้วยกไปให้ศิษย์ถ่ายและประเคน น้ำชา ฉันเสร็จแล้วมีของไทยธรรมก็ถวาย พระยะกาลัฟฟ้า จบแล้วลากลับ วัด สำหรับพระพุทธรูปเลี้ยงผู้อารธนาศีลที่ปรนนิบัติพระเป็นเสร็จการบูชาพระ

หมายเหตุ – กับข้าวพระพุทธรูปที่จะถาวยนั้นจะต้องมีคากว่าดังนี้ “อิมิ ลูปะ พะยัญชนะ ลำป็นนํ ลำลีนํ โภชนํ อุทกัรรํ อหํ พุทธัสสะ ปุเชมิ”

คากาลาเมื่อพระฉันแล้วดังนี้ “เสลัมคลา ยาจามิ”

สำหรับคารหาวนและเคียงเลี้ยงพระนั้นถ้าเป็นสำหรับโท ตรี ลดของ หาวนและของงานเลี้ยงบ้างเพียงโต๊ะละ ๘ ถึง ๙ สิ่งก็พอ

๒ – เครื่องกระยาบวชพระภูมิ – ๒

เมื่อได้กล่าวสำหรับบูชาพระแล้ว ก็ควรจะกล่าวถึงเครื่องกระยาบวช พระภูมิเจ้าที่ ดังท่านแต่ก่อนได้ ทำมาพอเป็นที่ทราบเข้าใจสืบไป ในการ บนบานเจ็บไข้หรือมีการมงคลเป็นต้น ดังต่อไปนี้

ที่ ๑ สำหรับคารากระยาบวช

มีปลาหางสด(ช่อน) ต้มยำทั้งตัว มีถายน้ำพริกเผา ๑ ถ้วย กลัวยน้ำว่า ๑ หวี ตัดจุกเลีย ข้าวสุก ๑ ชามเล็ก น้ำ ๑ ถ้วยแก้ว มะพร้าวอ่อน ๑ ผล ปอก ตัดผ่าบรรจุนิโตะ ต้มยำและถายน้ำพริกเผาด้วยกัน มีธูปเทียนบูชา บางที ก็มีผ้าสีชมพู่หรือแพรสีทับทิม มีเชือกร้อยผูกหูกที่ศาลด้วยรวมในโตะนั้น

ที่ ๒ สำหรับหาวนกระยาบวช

มี ๑.ขนมต้มขาว ๒.ขนมต้มแดง ๓.ขนมหุซ้าง ๔.ขนมเล็บมือนาง ๕.ขนมดอกจอกหรือโคมอน ๖.ขนมถั่วแปบไส้ถั่ว ๗.ขนมบัวลอย จัดลงจาน เชิงลำดับในโตะ ขนมบัวลอยตักลงโถน้ำจุ่นวางกลาง แล้วยกไปตั้งที่หน้า ศาลมีมารองผ้าขาวปู จุดธูปเทียนบูชา กันร่มซี่ผึ้งหรือร่มปักค้างคาบักไว้ กับหลัก ถ้ามีผ้าสีชมพู่ก็ผูกเข้ากับศาลถวายในระหว่างเพล ตั้งไว้จนเพล แล้วจึงยกกลับมา

๓ – เครื่องสังเวทเทวดา – ๓

เครื่องสังเวทเทวดานั้นมี ที่ ๑ หัวหมู พร้อมด้วยเท้าและหางวางบนโต๊ะเล็กตองรอง ๑ คู่ มีน้ำพริกเผาด้วย ที่ ๒ ไก่ต้มพร้อมทั้งตัว หัวและปีก ขดลงในชามหรือจานเล็ก ๑ คู่ ที่ ๓ กับข้าวของกินคาวหวานสุดแล้วแต่จะจัดให้เต็มอย่างสำหรับพระหรือของกินจันทกับข้าวและจันอับย่างก็ได้ สูดแล้วแต่จะจัดให้เต็มโต๊ะ ๒ โต๊ะ หัวหมูตั้งข้างโต๊ะละหัว ที่ ๔ มีกระถางรูปและรูปเล็ก ๆ เทียนทองเงิน ๑ คู่ เมื่อสังเวทเอาธูปดอกเล็กจุดปักลงที่กับข้าวของกินทุกสิ่ง ไหรว้าสังเวทถวายแล้วก็ยกลงไปเลี้ยงกัน และไหรัก็มักเอาหัวหมูไปหึ่งผ้าขาวที่นุ่งด้วย

ที่ในราชการตั้งโต๊ะจีนและมีโต๊ะเล็กเคียงสองข้างมีในพระราชพิธีเฉลิมพระชนมพรรษาจักรมงคล เป็นต้น แต่ล้วนตามบ้านนั้น ก็เป็นการพิเศษเฉพาะเหตุจึงมีเครื่องสังเวทเทวดา

๔ – ของเซ่นผีเห้าย้าตัวเรือน – ๔

มีในการบ่าวสาว เป็นต้น มี ๑ ห่อหมกปลาใบยอ ห่อให้ใหญ่ ๒ ห่อ หรือ ๓ ห่อ ๑ จาน ไก่ต้ม ๑ คู่ ขนมจีน ๑ จาน เหล้า ๑ ขวด ผ้าขาวพับใหญ่ ๑ พับ หมากรทั้งพลูทั้งใบและเมี่ยง ๑ จาน จัดลงตะลุ่มหรือเตียบมีธูปเทียนด้วย ใช้มีลหู่หรือแพรกระบวนจันทอ่าวถูกลงมาที่บ้านเจ้าสาวในเวลาเช้า มีเก้าอี้ที่้านนำไปเซ่นในเรือน จุดธูปเทียน บางบ้านเก้าอี้รับนำตัวเจ้าบ่าวเข้าไปจุดธูปเทียนเซ่นเอง บางบ้านเจ้าบ่าวไม่ต้องมา เก้าอี้รับแล้วก็ไปทำพิธีเซ่น ด้วยแก้ม้อจุดธูปเทียนบูชาขึ้นแล้ว ก็กล่าวคำพร้าพรรณนาบอกเล่าว่า จะมีลูกหรือหลานเข้ามาเป็นเชยลู่อยู่ในบ้าน ขอให้พิทักษ์รักษาให้อยู่เย็นเป็นสุข ทำมาค้าขึ้นอยู่ด้วยกันให้ยืดยาว เป็นต้น ผ้าขาวพับ ๔๐ ดอก นั้นเมื่อเซ่นบูชาแล้ว เอาไปเย็บลงจิวรุธิตีให้เอาไปถวายพระ

๕ – ล้ำรับครู – ๕

มีที่ ๑ หัวหมูทั้งตีนและหาง วางบนจานใหญ่ขึ้นโต๊ะมีถ้วยน้ำพริกเผาด้วย จะใช้ไก่คู่เปิดคู่เดิมด้วยก็ได้ หรือถ้าคนจนก็ใช้หมูนอตองแทนหัวหมู

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

ถ้าครูลึงมีผลไม้เต็มด้วย

ที่ ๒ มีพานเงินหรือตะลุ่ม หรือพานเล็กมีรูปดอกเทียนดอก กระทง
ข้าวตอกดอกไม้ ดอกมะเขือหญ้าแพรกพาน ๑ ด้วย เมื่อบูชาครุแล้วก็จุด
รูปเทียนขึ้น ครุผู้ล่อนก็ว่าคำบูชาครุ ครุและศิษย์ก็โรยดอกไม้และข้าวตอก

ที่ ๓ ล่ำรับหวานมี ๑.ขนมต้มขาว ๒.ขนมต้มแดง ๓.ขนมด้วงหรือ
หุช้าง ๔.ขนมเล็บมือนาง ๕.ขนมดอกจอกหรือโคมน ๖.ขนมถั่วแปบไส้ถั่ว
จะใช้ขนมถั่วฟูแทนก็ได้ มีบายสีปากชามตั้งกลาง จัดบรรจจานเชิงลงในโต๊ะ
ขนมวางเรียงรอบ มีมะพร้าวอ่อนปอกตัดฝัก ๑ ผล กล้วยน้ำว้า ๑ หวี ตัดจุก
เสียบบรรจุรวมกัน ๑ โต๊ะ ถ้าให้ครุครั้งแรกมีขันล้างหน้าใบ ๑ ผ้าขาว ๑ ผืน
เงิน ๖ บาท แต่ให้ประจำปีไม่ต้องมี

๖ – เครื่องเจ้านาย – ๖

ที่ ๑ ขำลาย

คำลึงขึ้นไปอีกก็เรียกว่าพระกระยาใช้ข้าวนาสานร้อนเอาแต่ต้นให้
เป็นตัว หุงเฉพาะหม้อและคดลงชามขนาดงามเข้าลายทองมีฝา อย่าให้เต็ม
ลุ่มปากชามนัก แล้วให้มูลพูนฝาปิดรองพานเงินหรือถมเข้าถุงปิดตราด้วย
แป้ง หรือขี้ผึ้ง

ที่ ๒ เครื่องคาว

จัดลงจานเชิงลายทองขนาดคาวประดับให้ลุ่มงาม แล้วตั้งบนโต๊ะเงิน
เข้าถุงติดตราเหมือนกัน มีจำนวนกับข้าวและกาพย์ทอโคลงพระนิพนธ์ให้เรือ
กำกับไว้ด้วย ที่ขาดก็ประกอบเพิ่มเติมขึ้นโดย พ.ภ. มีดังนี้

(๑) หุุ่ม

“เห็นหุุ่มรวมทรางเศร้า

เจ็บโกลีใจอาวรณ์

หุุ่มรุ่มเจ้าคือโฟฟอน

ร้อนหุุ่มรุ่มกลุ้มกลางทราง”

(๒) พล่าเนื้อสด

“ข้าฯ พล่าเนื้อสด
คิดความยามนอน

ฟังปรากฏรสที่หอม
สนิหนือเล่าวคนช้”

(๓) ลำเตี้ยง

“ลำเตี้ยงคิดเตี้ยงน้อง
ลดหลั่นชั้นชอบกล

นอนเตี้ยงทองท่าเมืองบน
ยนอยากนิทร์คิดแนบนอน”

(๔) ย่ำใหญ่

“ย่ำใหญ่ไล่สารพัด
รลดีด้วยน้ำปลา

วางจานจัดหลายเหลือดรา
ยี่ปุ่นล้ำย้าวนใจ”

(๕) หมูแนม

“หมูแนมแหลมเลิศรส
พิศท้อเห็นรางซาง

พร้อมพริกสดใบทองหลาง
ห่างท้อทานป่วนใจไทย”

(๖) ไช่คว่ำ

ไช่คว่ำทำเช่นนี้
ตัวพีนราไกล

เปรียบคุดำซ้ำใจ
ใจเจ้าไคร้เปล่าเปลี่ยวทรวง พ.ภ.

(๗) เป็ดยัดไส้นี้้ง

เป็ดยัดไส้เปรียนเกลลง
เจ้าคิดจิตราโลย

ให้พี่แจ้งซึ่งความใน
ให้พี่ชายทราบคะดี พ.ภ.

(๘) ไก่ผัดขิง

ผัดขิงดูพริ้งเพรา
เล่นคหนึ่งถึงยาวมาล

ฝีมือเจ้าผัดเปรี้ยวหวาน
ส่ายลวลดีพี่ที่คู้คิด พ.ภ.

(๙) ไส้กรอก

ไส้กรอกดูขยอกเย้า
หวานคหนึ่งถึงมารศรี

จำจากเจ้าร่วมชีวิ
ปานฉนี้้องจะหมองใจ พ.ภ.

(๑๐) ไก่พะแนง

ไก่พะแนงแลดงกิจ
หวานเห็นเช่นส่ายใจ

ว่าเจ้าคิดจิตราโลย
เจ้าไคร้รักกล้าน้ำตาพรู พ.ภ.

ที่ ๓ เครื่องเคียงแกง

ดักลงในซามแกงลายทอง ฝาปิดมีจานรองซ้อนด้วย ห่อข้าวถุงตีตราเหมือนกัน มี

(๑) แกงแข็งจีแลดับเหล็ก

“ดับเหล็กลวกร้อนต้ม

เจือน้ำลัมและพริกไทย

โอชาจะหาไหน

ไม่มีเทียบเปรียบมีอนาง”

(๒) น้ำยาแกงขม

“ความรักยังเปลี่ยนท่า

ทำน้ำยาอย่างแกงขม

กล่อมรลกล่อมเกลี้ยงกลม

ชมไปวายคลับคล้ายเห็น”

(๓) แกงคั่วลัมหมูป่า

“เหล็กรูหมูป่าต้ม

แกงคั่วลัมใส่ระกำ

ชรอยแจ้งแห่งความขำ

ข้าพรวงเคঁราเจ้าตราบตรอม”

(๔) แกงปลาเทโพ

“เทโพพื้นเนื้อท้อง

เป็นมันย่องล่องลอยมัน

นำชดรดลครามครัน

ของลวรงค์เลวรมย์”

ที่ ๔ เครื่องเคียงแขก

จัดลงจานรีแลซามฝา ขนโต๊ะเข้าถุงตีตราเหมือนกัน มี

(๑) แกงมีส้ม

“มีส้มแกงแก้วตา

หอมยี่ห่ารสร้อนแรง

ชายใดได้กลิ่นแกง

แรงอยากให้อาไฟ้นหา”

(๒) ข้าวบุหรี

“ข้าวหุงปรุอย่างเทศ

รสพิเศษใส่ลูกเอ็น

ใครหุงปรุไม่เป็น

เช่นเชิงมิตรประดิษฐ์ท่า”

(๓) อาจาด

อาจาดช่างฉลาดล้ำ

แทรกกลิ่นน้ำกระเทียมเจือ

หวนคิดจิตร์พันเผื่อ

เชื่อว่ามิตรคงคิดถึง

(๔) ลุดตี

“ลุดตีนี้่น่าชม แผ่นแผ่นกลมเพียงแผ่นแผ่น
โอซาน่าไก่แกง แคลงของแขกแปลกกลืนอาย”

(๕) ไก่ทอดทาเครื่องเทศ

ไก่ทอดทาเครื่องเทศ รสพิเศษหอมเหลือหลาย
ชายใดได้กลืนอาย ไม่วายคิดจิตร์กระคล่ พ.ภ.

(๖) น่าน้ำแกง

น่าน้ำแกงคิดแคลงจิตร์ ของแขกมิตรประดิษฐ์ท่า
แล่นคณึงถึงงามขำ อร่อยล้ำรสโอชา พ.ภ.

ที่ ๕ เคียงเครื่องจิ้ม

จัดผักต่างๆ ที่เป็นผลก็แกะสลักจักให้งาม จัดให้ล้นกับลิ้นกัน บรรจุ
ในจานใหญ่ และจานปลายมีปลาตุ๋นย่างทอดหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมเป็นคำๆ ปลา
กรอบหน้าลิ้นแกะเอาแต่เนื้อเป็นชิ้นๆ แล้วทอดน้ำมันย่าง กุ้งนางเผาทั้งตัว
ปอกเปลือกซีกได้ออก ประดับลงในจานขนาดกลาง เป็นอย่างๆ กัน ๑ จาน
ก้อย ๑ จาน เครื่องจิ้มโตปลา ๑ ถ้วย แล้งว่า ๑ ถ้วย น้ำพริกก้อย ๑ ถ้วย
ปลาร้าหลน ๑ ถ้วย เอาขึ้นโต๊ะตักราเหมือนกันมี

(๑) โตปลา (๒) แล้งว่า

“โตปลาแลแล้งว่า ดุจวาจากระบิดกระบวน
โบโครกบอกโครกครวญ ให้พี่เคঁราเจ้าดวงใจ”

(๓) ผักดิบ

“ผักกระโคมซื้อเพราะพร้อง เป้นโคมน้องฤาโคมไหน
ผักหวานชานทรงใน ใคร่ครวญรักผักหวานนาง”

(๔) ก้อยกุ้ง

“ก้อยกุ้งปรุงประหิน วางถึงลิ้นดินแดโดย
รสทิพย์หยิบมาโปรย ฤาจะเปรียบเทียบพันขวัญ”

(๕) ปลาร้าหลน

ปลาร้าราให้คิด กลืนชิ้นจิตร์รสโอชา
หวานคณึงถึงสุดา มาด้วยพี่จะดีเหลือ พ.ภ.

ที่ ๖ เคียงเกาเหลา

(๑) แกงจืดรังนก

“รังนกหนึ่งน่าชด โอซารสกว่าทั้งปวง
นกพรากรจากรังรวง เหมือนเรียมร้างห่างห้องหวาน”

(๒) ต้มแก้วส้มอมปลา

แก้วส้มอมปลาน่าชม รสกล่อมกลมหอมโอชา
เล็พย์พลางทางตฤกตรา ถึงสุดาแม่ผู้ทำ พ.ภ.

(๓) แกงเอ็นกวางกับฮื้ออื้อ

เกาเหลาเกลากลมกล่อม ปรงกลิ่นหอมหวานนักนาง
ฮื้ออื้อกับเอ็นกวาง เปรียบดุจเครื่องเมืองสวรรค์ พ.ภ.

(๔) แกงบาทเปิดกับปูทะเล

บาทเปิดวิเศษสด โอซารสปลูกายาย
แกงจืดอย่างจืดกลาย เจ้าช่างแคล้งตบแต่งท่า พ.ภ.

(๕) ผัดลันและเนื้อไก่เปรี้ยวหวาน

ผัดลันไก่เปรี้ยวหวาน เยาวมาลช่างสุดหา
แกมกับเนื้อไก่พา รสให้เลิศประเสริฐหลาย พ.ภ.

(๖) ผัดหูลาม

อีกผัดหูลาอูลาม แม่โถมงามช่างตามใจ
คิดปลื้มลิ้มไม่ไหว ในโคมศรีที่มีคุณ พ.ภ.

(๗) หมูย่าง

สุกรหันเหมาะหมด แล่นอร้อยรสนี้กระไร
คิดดนิ่งถึงสายใจ ไกลน่องนืดเฝ้าคิดถึง พ.ภ.

(๘) แอ้กิ้น (ทอดมันเจ๊ก)

แอ้กิ้นทอดมันเจ๊ก รสเหลือเอกลุคบรรยาย
ฉลาดทำล้าเหลือหลาย สุดคำพรำพรำพรรณนา พ.ภ.

จัดลงในหม้อเกาเหลาเงิน ซึ่งมีที่สำหรับถ่านไฟร้อน แลของที่ผัดนี้
ลงในซามผ่า ขึ้นโต๊ะตี่ตราเหมือนกัน

ที่ ๗ เครื่องหวาน

จัดประดับจานเชิงลายทองขนาดหวาน ให้ลุ่มจานแล้วเอาขึ้นเรียง
ประดับกลางโต๊ะและปากโต๊ะ ให้ลบลับสีกัน มีจานรองล้อมอยู่กลาง เข้าถุง
ตีดราเหมือนกัน มี

(๑) ข้าวเหนียวลึงขยา

“ลึงขยานำตั้งไข่	ข้าวเหนียวไล่สีโครกแดง
เป็นนัยให้เคลือบแดง	แจ้งว่าเจ้าคร่ำโครกเหลือ”

(๒) ขนมลำเจียก

“ลำเจียกชื่อขนม	นึกโฉมชมหอมชายโศข
ไกลกลืนดินแดโดย	โหยให้หาบุหงางาม”

(๓) ขนมมัลกอด

“มัลกอดกอดอย่างไร	นำส่งเสียใคร่ขอถาม
กอดเคล้นจะเห็นความ	ขนมนามนี้ยังแดง”

(๔) ขนมจีบ

“ขนมจีบเจ้าจีบห่อ	งามลือลือประพิมพาย
นิกน้องนุ่งฉีกทวย	ชายพกจีบกليبแนบเนียน”

(๕) ขนมเทียน

“รสรักยักลวน้ำ	ประดิษฐ์ทำขนมเทียน
ค่านึงนัวนาขเจียน	เทียนหล่อเหลาเกลากลึงกลม”

(๖) ทองหยิบ

“ทองหยิบทียบเทียบทัด	ล้ำหยิบชัดนำเซยชม
หลงหยิบว่ายาม	กัมหน้าเมินเขินขวยใจ”

(๗) ผลชิด

“ผลชิดแซ่ฮ้อมอบ	หอมตระหลบล้ำเหลือหวาน
รสไหนไม่เปรียบปาน	หวานเหลือแล้วแก้วกลอยใจ”

(๘) ขนมผิง

“ขนมผิงผิงเผ่าร้อน	เพียงไฟฟอนฟอก ทรางใน
ร้อนนักรักแรมไกล	เมื่อไรเห็นจะเย็นทราง”

(๙) ทองหยอด (๑๐) ทองม้วน

“ทองหยอดทอดสนิท
ล่องปี่ล่องปัดบัง

ทองม้วนมิดคิดความหลัง
แต่ลำพังล่องต่อล่อง”

(๑๑) ขนมช่อม่วง

“ช่อม่วงเหมาะมีรส
คิดสืลະไปคลุม

หอมปรากฏกลโกศล
หุ้มห่มม่วงดวงพุดตาน”

(๑๒) ฝอยทอง

“ฝอยทองเป็นยองใย
คิดความยามเยาวมาลัย

เหมือนเส้นไหมไขของหวาน
เย็บชุนใช้ไหมทองจีน”

(๑๓) ขนมรังไร

“รังไรโรยด้วยแป้ง
โอ้อกนกทั้งปวง

เหมือนนกแก้งทำรังวาง
ยังยินดีด้วยมีรัง”

(๑๔) ขนมจ่ามงกุฏ

“งามจริงจ่ามงกุฏ
เรียบร่าค่านึงปอง

ใส่ชื้อดุมงกุฏทอง
ละอิ่งน้องนั้นเคยยล”

(๑๕) ผลพลับแห้งเชื่อม

“พลับจีนจิกด้วยมิด
คิดโษษฐ้อ้นข้มยวน

ทำประณีตน้ำตาลกวน
ยลยิ่งพลับยับๆ พรรณ”

ที่ ๘ เคียงหวาน

จัดลงสามฝ่าลายทองขนาดหวาน มีจานรองช้อนบรรจุงูงตีตรา
เหมือนกัน มี

(๑) ชำหริ่ม

“ลำหริ่มลัมหวานล้ำ
วิตกอกแห้งเครื่อ

แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
ได้เล่ห์หริ่มพิมเสนโรย”

(๒) ขนมบัวลอย

“บัวลอยเล่ห์บัวงาม
ปลั่งเปล่งเคร่งยุคล

คิดบัวงามแก้วกับตน
ล็กกลนุชดุจประทุม”

(๓) ล้มฉุน

“ลื่นจีมีครุ่นๆ

หวนกวิลลินลมงอน

เรียกล้มฉุนใช้นามกร

ช้ออันก้อยร้อยกระบาน”

(๔) ผลจากลอยแก้ว

“ผลจากเจ้าลอยแก้ว

จากช้าน้ำตากกระเดน

บอกความแคล้วจากจำเปน

เป็นทุกข์ทำหน้านวลแดง”

ที่ ๔ เคียงผลไม้

ปอกและคว้านเมล็ดออก ประดับโดยอดแก้วเจียรนัย มี

(๑) มะปราง

“มะปรางนางปอกแล้ว

ยามขึ้นรินโรยแรง

ไล่โกแก้วแพรวพรายแสง

ปรางอ้อมอบทราบนาลา”

(๒) มะม่วง

“หวนห้วงม่วงหมอนทอง

คิดความยามนิทรา

อีกอรชรลือโอชา

อุราแนบแอบบอกร”

(๓) ผลเงาะ

“ผลเงาะไม่งามเงะ

หวนเห็นเช่นรจนา

มัลล่อนเมล็ดและเหลือปัญญา

จำเจ้าเงาะเพราะเห็นงาม”

(๔) น้อยหน้า

“น้อยหน้านำเมล็ดออก

มีโอไพรไหนจักทัน

ผลไม้ตามฤดูกาลบางทีก็เปลี่ยนเป็นผลอื่น ดังนี้

ปลี่ยนเปลือกปอกเป็นอัศจรรย์

เทียบเทียบที่ฝีมือนาง”

(๕) ทับทิม

“ทับทิมพริ้มดาตรู

ลุกแสงแดงจก้อย

ไล่จันตุจเมล็ดพลอย

อย่างแหวนก้อยแก้วดาชาย”

(๖) ลูกตาล

“ตาลเจาะเหมาะใจจริง

คิดความยามพิลัมัย

รลเย็นยิ่งๆ เย็นใจ

หมายเหมือนจริงยิ่งอยากเห็น”

(๗) ลางล้าด

“ลางล้าดแล้งเนื้อหอม	ผลงอมๆ รลหวานสนิท
กลืนพลางทางเพ่งพิศว์	คดียามลารทยาตรามา”

(๘) ทุเรียน

“ทุเรียนเจียนตองปู	เนื้อดีดูเหลือเรื่องพราย
เหมือนลือวิกาย	ลายลวลลดีพื้ที่คู่คิด”

(๙) สลละ

“สลละล้ำแลงผล	คิดล้ำต้นแน่นหนาหนาม
ถ้าทิมปืมป็นกาม	นามสลละมละเม็ดตา”

(๑๐) ผลเกด

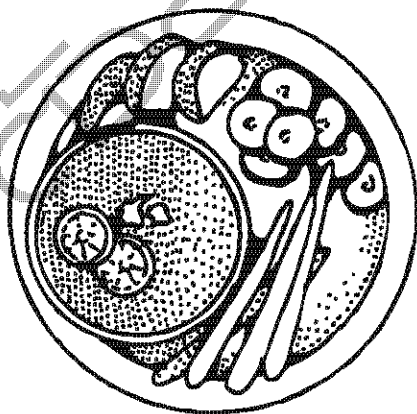
“ผลเกดพิเศษสด	โอชารลล้ำเลิศปาง
ค่านึงถึงเอวบาง	ลางเกชเลินขนเม่นล่อย”

เครื่องเจ้านายนี้ เมื่อจะตั้งครุฑปูเสื่ออ่อนหรือพรมบนเตียงเท้าสิงห์ แล้วปูลูงหนึ่ทับ ตั้งขันน้ำเลวชทองคำหรือถมตะทอง บานพระโอษฐ์ปากแกร พานรองผ้าเช็ดพระหัตถ์ มีผิวมะกรูด ตลับกระแจะและขวดน้ำอบด้วย ถ้า เลว ๒ องค์ก็ตั้ง ๒ ล้ำรับ ซามข้าวเลวเพิ่มขึ้นอีกซาม ๑ ตั้งตรงกัน ยก เครื่องควาตั้งกลาง เครื่องเคียง ข้างละ ๒ ล้ำรับ ซามข้าวเลวซาม ๑ หรือ ๒ ซาม ต่อยุดราแก้งเครื่องเสี้ยก่อนที่จะยกมาตั้งเลวเครื่องควาแล้วเลื่อน ออกตั้งเครื่องหวานกลาง เคียงหวานข้าง ๑ เคียงผลไม้ข้าง ๑ เลวแล้วก็ เลื่อนเครื่องหวานไป บางที่ที่เจ้านายเลวล้างพระหัตถ์เช็ดพระหัตถ์แล้ว ก็ เสด็จไปประทับเลวสุธารลร้อน หรือหมากเลวทรงลูปโสลถที่ๆ ประทับ แห่งหนึ่งต่างหาก ถ้าจะประทับอยู่ที่ๆ เลวนานต้องเชิญสุธารล หมาก เลว โสลถมาตั้งถวาย ดังนั้นเป็นตั้งเครื่องวรัยพลีถวายเจ้านายแล

“อันสำหรับข้าวของฉัน
ไก่พะแนงแกงต้มยำน้ำยา
“เหล่าคณะนักธรรมฉันได้
หมูไก่แกงต้มยำคำโตๆ
ยังชั่ววันได้อีกสองโก
น้ำยาโอดันเถาเต็มทุกองค์”

มีส้มข้าวบุญที่รดีนักหนา
สังขยาฝอยทองของชอบใจ”
กำลังอยากหิบบของที่ต่องใจ
บ้างฉันเปิดเจ็ดตัวเหลือแต่ปีก
บ้างฉันไก่พะแนงแกงเทโพ

พระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ ๒



ปริเฉท ๒

หุงต้มข้าว

“โภชนา ลาลี ล่งไป กว่าจะได้กลับคืนภรา”

พระราชนิพนธ์ รัชกาลที่ ๒

“ทั้งลูกเต๋อยข้าวฟ่างต่าง ๆ ไม่อย่างเดียวนะ ข้าวเหนียว ข้าวเจ้า ข้าวเม่า ข้าวพองของเดินทาง ถั่ว งา ลาคู ข้าวตอก ข้าวตากหลา ๆ ไม่น้อย ที่ใช้น้ำอ้อย อร่อยดีล้ำ น้ำผึ้งหวานฉ่ำ น้ำตาลเจ็ดยี่ห้อ ๆ แก้วร้อนผ่องลงถุงได้ ยัดใส่ ยามละว่า นักหนาซบซ้อน อ้ายที่โหนกินก่อนผ่องไว้ข้างบน ที่ไหนเมื่อจน จะได้กินนาน ๆ จัดลงไว้ข้างล่างต่าง ๆ ตำรพัด” - คำวัดสังข์กระจาย

การหุงต้มข้าวนั้นก็เป็นสามัญอันจำเป็นที่เรา่อมจะหุงเป็นด้วยกันทุกคนรับประทานได้ทั้งนั้น เว้นแต่ข้าวหุงดีและไม่ดีเปียกบ้างลวยบ้างละมุนละม้ายบ้าง ตามแต่ที่คนจะชอบรับประทาน แต่การหุงข้าวที่เป็นอย่างง่ายนี้ ก็ยังมีวิธี เป็นปากศิลปะอยู่โดยวิธีที่หุงปรุงแปลก ๆ กันอันให้เกิดซึ่งโอชะดิฉันจึงได้เก็บรวบรวมลงตำราไว้ให้เป็นทีสังเกตุสืบไป

ก็เมื่อข้าวได้หุงต้มสุกเป็นข้าวสวยหรือข้าวต้มแล้วก็ยังแผลงโดยวิธีปรุงให้อร่อยมีโอชะแปลกกรลไปได้อีกหลายอย่างต่างประการ จะได้กล่าวเป็นหัวข้อโดยหมายสังख्याตัวเลขเป็นวิธีลำดับไป พอที่ท่านผู้อ่านผู้เรียนจะได้เลือกคัดให้ลองทำดูบ้างตามความที่ชอบใจจะรับประทาน

ในการหุงต้มข้าวนั้นที่แรกก็ข้าวสารซึ่งจะหุงนั้นเป็นสำคัญ สรุปรวมลงว่าข้าวเจ้าที่ใช้รับประทานอยู่นี้มีสองชนิดที่เป็นใหญ่ คือ ข้าวนาสวนและข้าวนาเมือง หรือเรียกตามสามัญสั้น ๆ ว่า “ข้าวขาว”

“ข้าวแดง” และข้าวสองชนิดนี้มีพันธุ์ต่าง ๆ ออกไปอีกหลายอย่าง โดยเมล็ดใหญ่บ้างเล็กบ้างมีน้ำหนัก ๆ มากบ้างเบาบ้าง แต่ข้าวนาสวนที่รับประทานกันอยู่โดยมากก็มีชื่อว่าข้าวเหลืองใหญ่เหลืองทอง เป็นต้น บางเอกชนก็ชอบข้าวเม็ดเล็กมีข้าวชอยชิง ฯลฯ ข้าวนาเมืองนั้นมักคนเลวหรือ

บ่าวไพร่รับประทานคราถูกราคาถูก และบางท่านผู้ดีที่ชอบรับประทานคราที่มีบ้าง
ว่าสร้อยกว่าข้าวขาว และต้องค้างปีจึงดี ในเวลาที่ใช้สัครกกระเดื่อง มีฉาง
และโรงสีสำหรับบ้านเรือน ทั้งทำนาเองด้วยก็รับประทานคราพันธุ์ที่ชอบใจ
อยู่เลมอยยังย่นได้ ด้วยมีนาให้ทำและสีซ้อมรับประทานคราเอง ครั้นสมัย
เปลี่ยนแปลงมาในเวลานี้มีโรงสีด้วยเครื่องจักรกลโก้นั้นมาก โรงสีฉางข้าว
สำหรับบ้านเรือนก็หยุดระงับเลิกไปแทบทั้งนั้น ตลอดจนฉางหลวงใช้อาศัย
ซื้อข้าวสารรับประทานครากว่าข้าวสารที่ซ้อมตำทำเอง เมื่อใช้ข้าวสารโรงสี
เครื่องจักรกันอยู่นี้ พันธุ์ชนิดข้าวต่างๆ ก็มักรวมลงโดยความลั้งเกดของ
ผู้ซื้อเดี๋ยวนี้ก็ใช้อาศัยสังเกตดูข้าวที่เป็นที่หนึ่งซึ่งเมล็ดงามขาวสะอาดและ
ข้าวที่ ๒ เลวลงไป ส่วนข้าวพันธุ์ต่างๆ ก็ยังมีอยู่เฉพาะชาวนาที่ทำและกานัล
ให้ปันกันมีอยู่บ้างมีชนิดข้าวหอเป็นต้น ยังข้าวอีกประเภทหนึ่งเรียกว่า ข้าว
เหนียว มีชนิดข้าวอย่างหนึ่ง มันปูอย่างหนึ่ง ดาอย่างหนึ่ง ข้าวเหนียวธัญญา
อย่างหนึ่งแต่ข้าวเหนียวนี้ชาวนาไทยเหนือชอบรับประทานคราเป็นพื้น ชาวไทย
ใต้ชอบข้าวเจ้าและใช้ข้าวเหนียวเป็นพิเศษหนึ่งหลามเป็นเครื่องว่างและทำ
ขนม เป็นต้น ไม่ใช้รับประทานคราเป็นพื้นดังชาวไทยเหนือนั้น

ในการที่หุงต้มข้าวนี้อันขอเริ่มด้วยหุงข้าวบาตรเป็นปกติพิธีการियะ
และเป็นลำดับวิธี ดังต่อไปนี้

๑ - หุงข้าวบาตร - ๗

เครื่องปรุง - ข้าวสาร ๕ ทะนาน น้ำพอดีกับขนาดหม้อ (เดี๋ยวนี้มี
หม้อต่างประเศทำด้วยเหล็กเคลือบทองเหลืองทองแดง เงินเบา อะลูมิเนียม
ขนาดชนิดต่างๆ ในท้องตลาดมากตามที่เราเลือกจะใช้ได้ดี) เวลาต้องการ
ประมาณหนึ่งชั่วโมง

วิธีทำ - (๑) เอาข้าวกรอกหม้อชาวน้ำให้หมดรินน้ำลึกลงหรือสามหน
แล้วเติมน้ำใหม่ให้เพียงคอหม้อ ต้องสังเกตดูว่าจะไม่แน่นหม้อได้ ปิดฝา

(๒) เอาหม้อขึ้นตั้งไฟจะใช้ฟืนหรือถ่านก็ตาม ต้องให้ไฟแรงเคียวไป
จนเดือดทั่วกันดีแล้วจึงเปิดฝามือ

(๓) ให้เอาช้อนหรือไม้คนข้าวในหม้อให้ทั่วกัน ตักเมล็ดข้าวขึ้นดู
ถ้าเมล็ดข้าวยังกระด้างต้องเคียวไปล็กหน่อย

- (๔) เปิดฝาท่อคู่อีก ถ้าเม็ดยาวอ่อนพอเด็ดก็ใช้ได้
- (๕) ยกหม้อลงตะแคงรินน้ำให้หมด
- (๖) เชี่ยวไฟเอาถ่านไว้แต่น้อย ยกหม้อขึ้นตั้งบนไฟให้อ่อนๆ (เรียกว่า ดง) ระวังอย่าให้ไหม้

(๗) เมื่อหันรอบทั่วดีระอุสะเด็ดน้ำแล้วเอาค้ำมาย่างขึ้นให้เม็ดยาวกระจาย และปิดฝาไว้หันอีกสองสามรอบเพื่อจะให้อ่อน เมื่อแห้งน้ำดีสังเกตดูไม่เปียกไม่ล้วยเป็นอย่างกลางละมุนละไมพอดี

- (๘) ยกลงตั้งบนเสวียนเป็นใช้ได้ คดลงชั้นข้าวบาตรไปตั้ง

หมายเหตุ – การหุงข้าวในแรกๆ เรียนหุงต้องระวังอย่าเผลอและมีความสังเกตไว้อย่าให้น้ำแห้งหรือเคี่ยวจนเม็ดยาวบานเกินไป จะเป็นข้าวเปียกและได้ ไม่มีรส ต้องระวังอีกอย่างหนึ่งว่าท่านผู้ที่จะรับประทานนั้นจะชอบล้วยหรือละมุนละไมหรือเปียก ถ้าชอบล้วยระวังเมื่อข้าวเดือดอย่าเคี่ยวไปให้เมล็ดแตกนัก ถ้าจะให้ละมุนละไมก็พอมือเม็ดยาวแตก ถ้าเปียกก็ให้เมล็ดแตกมากหน่อย และเวลาดงต้องใส่ใจระวังอย่าเผลอให้ไหม้ได้

๒- หุงข้าวเช็ดน้ำธรรมชาติ – ๘

เครื่องปรุง – ข้าวสาร ๑ ทะนาน น้ำพอดีกับขนาดหม้อ เวลาต้องการประมาณครึ่งชั่วโมง

วิธีทำ – (๑) เอาข้าวรอกหม้อชาน้ำให้หมดรินน้ำล้างสองสามหน แล้วเทน้ำลงใหม่เพียงคอหม้อ ต้องสังเกตดูว่าจะไม่แน่นหม้อได้ ปิดฝา

(๒) เอาหม้อขึ้นตั้งไฟแรง จะใช้ฟืนหรือถ่านก็ตาม เคี่ยวไปจนเดือดทั่วกันดีแล้วจึงเปิดฝาท่อ

(๓) ให้เอาจ่าหรือช้อนไม้คนข้าวในหม้อให้ทั่วกันตักเม็ดยาวขึ้นดู ถ้าเม็ดยาวนั้นยังกระด้างต้องเคี่ยวไปสักหน่อย

- (๔) เปิดฝาท่ออีกถ้าเม็ดยาวนั้นอ่อนพอเด็ดก็ใช้ได้

- (๕) ยกหม้อลงตะแคงรินน้ำให้หมด

(๖) เชี่ยวไฟเอาถ่านไว้แต่น้อยลงอีกยกหม้อขึ้นตั้งบนไฟอ่อนหันไปให้รอบระวังอย่าให้ไหม้

(๗) เมื่อข้าวหั่นรอบหัวดีระอุสะเด็ดน้ำแล้ว เอาด้ามจ้ายขึ้นให้เม็ดข้าวกระจายแล้วปิดฝาไว้ หั่นอีกสองสามรอบเพื่อจะให้สลาย แห้งน้ำดีแล้ว ลังเกตุคูไม่เปียกไม่สลายเป็นอย่างกลางละมุนละไมพอดี

(๘) ยกลงตั้งบนเลี่ยนเป็นลูกใช้ได้ คดลงสามหรือจนไปตั้งให้รับประทาน

๓ - หุงข้าวไม่เซ็ดน้ำ - ๔

เครื่องปรุง - ข้าวสารครึ่งทะนาน หม้อหรือเล่าอ้วย น้ำท่วมข้าวขึ้นมาเพียงองค์หนึ่ง เวลาต้องการภายในหนึ่งชั่วโมง

วิธีทำ - (๑) เอาข้าวสารเทลงในภาชนะขาวให้หมดละอองล้างน้ำริน ลักสองสามหน เทจนหมดจดดีแล้ว

(๒) เอาข้าวรอกลงในหม้อหรือเล่าอ้วย คະเนดูลักครึ่งหม้อเทน้ำลงไปให้ท่วมสูงกว่าเม็ดข้าวองค์หนึ่ง ปิดฝา

(๓) ยกขึ้นตั้งไฟเคี่ยวไปพอเดือด เอาด้ามจ้ายคนเสียทีหนึ่ง ปิดฝาไว้

(๔) เคี่ยวไปจนน้ำจวนจะแห้งเอาด้ามจ้ายอีกให้ทั่วกัน

(๕) ยกหม้อลงบนถ่านหั่นไปจนข้าวขึ้นสุกระอุดี แห้งน้ำเป็นใช้ได้

หมายเหตุ - หุงข้าวไม่ต้องเซ็ดน้ำนี้ จันทวงตั้งเป็นผู้ชำนาญจะได้จนไฟหมดข้าวสุกก็พอดีกัน และนับถือรับประทานว่ามีกำลังดีกว่าข้าวหุงที่เซ็ดน้ำ เพราะเมื่อข้าวยังคงอยู่ไม่ได้แยกไปได้ดังหุงเซ็ดน้ำนั้น

๔ - หุงข้าวมัน - ๑๐

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

วิธีทำ - (๑) เอาข้าวสารรอกหม้อชาน้ำให้หมดละอองลัก ๒ หรือ ๓ น้ำ แล้วรินน้ำในหม้อให้หมด สะเด็ดน้ำ เอามะพร้าวกะเทาะและปอกเปลือกนอกแล้วขูดด้วยกระต่ายจัน ถ้าไม่ปอกเปลือกนอกสีข้าวมักดำไป

(๒) คั้นกะทิให้ข้นอย่าให้ใสนัก เอาเกลือโรยแต่พอออกเค็ม แล้วเท

ลงในหม้อพอท่วมข้าวหนึ่งองค์หนึ่ง ยกหม้อขึ้นตั้งไฟหุงเคี่ยวไปจนเดือด นานๆ ค่อยยกลงให้ข้าวสลายตัวไม่เป็นก้อน จะไม่ไหม้กันได้ด้วย

(๓) พอน้ำแห้งแล้ว ดง่านอ่อนๆ ค่อยหันไปจนสุกแห้งน้ำดี เมื่อ จวนจะระอุเอาใบตองสดสัก ๓ หรือ ๔ ชั้น ลงปิดในปากหม้อแล้วกดลงไป กันไอที่จะออกเอาฝาปิดให้มิดระอุดีเป็นใช้ได้

๕ - หุงข้าวสุลด่าน - ๑๑

เครื่องปรุง - ไข่ตัวหนึ่ง ข้าวสารชนิดอ่อน ๑ ทะนาน เนยหนึ่งช้อน โต๊ะ หย้าฝรั่ง ลูกจันทน์ กระวานกานพลู นมวัวสด เกลือสำหรับปรุงหยาบ มือหนึ่ง

วิธีทำ - (๑) เอาข้าวสารที่อ่อนมาล้างขาวให้หมดละออง แล้วเอา หย้าฝรั่งแช่น้ำร้อนให้น้ำออกเหลือง เอาน้ำหย้าฝรั่งนั้นแช่ข้าวไว้จนข้าว ขึ้นน้ำเหลือง เอาโก๋มาตัดเป็นท่อนล้างน้ำให้หมดเอาลันมีดทุบให้กระดูกแตก เทลงหม้อ เอาน้ำเทลงเคี่ยวไปจนใกล้สุกแล้วตักเนื้อโก๋ขึ้นจิก ให้เป็นฝอยกันเนื้อหน้า ออกไ้ไว้ต่างหาก

(๒) เอาเนยที่ผสมแล้ว เทลงกระทะเอาข้าวขึ้นผัดพอข้าวตายหนึ่งมี กลิ่นหอม เมื่อจะหุงเอาลงหม้อเอาเนยกับน้ำโก๋ต้มเคี่ยวลงด้วย สูงเหนือข้าว องค์หนึ่ง เอาเกลือโรยพ้อออกเค็มนิดๆ กระวานกานพลู ลูกจันทน์ ปั่น เลี้ยวพอละเอียดนิดหน่อย ท่อผ้าขาวเคี่ยวไปในหม้อด้วยกัน เมื่อข้าวจวนจะ ลุกจึงเอาท่อนจันทน์ออกเสีย ค่อยคนๆ จนน้ำแห้งปิดฝาไว้ให้สุกระอุดี เมื่อ จวนจะสุกแล้วเอาเนื้อโก๋ที่จิกไว้โรยลง ชิมดูหอมหรือยัง ถ้าไม่หอมจึงเอา กระวานกานพลู จันทน์ ที่ปั่นไว้ในท่อผ้า คลุกเคล้าอีกเล็กน้อย เมื่อดีแล้ว เอาหน้าอกโก๋ที่จิกไว้ โรยหน้าตั้ง ให้น้ำรับประทานกับแกงมัสมั่นและอาจาด

(๓) ถ้าจะใช้นึ่งๆ กับหวด เอาเนยวัวและน้ำโก๋เกลือนิดหน่อย ค่อยๆ พร้มไปนึ่งข้าวจนข้าวขึ้นระอุสุกนุ่ม จึงเอาลูกจันทน์กระวานกานพลูปั่นให้ ละเอียดคลุกเคล้าลงในหวดให้ทั่วกัน แต่พ้อออกกลิ่นหอมเนื้อโก๋ที่ตักขึ้นไว้ จิกให้เป็นฝอยเคล้าลงไปในหวดนั้นเมื่อเข้ากันดีแล้ว กดลงจานเอาเนื้อขาว ที่หน้าอกโก๋จิกเป็นฝอยโรยหน้า ไปตั้งให้รับประทาน

หมายเหตุ – ถ้าไม่รับประทานนมหรือเนยใช้หัวกะทิแทนก็ได้
มะพร้าวเพียงผลหนึ่งก็พอ ให้กะเทาะแล้วขูดผิวดำออกเสีย ขูดด้วยกระต่าย
จีน คั้นเอาแต่หัวชั้นๆ แทนก็ได้ แยกแต่ใช้น้ำมันเนยสีเนาวนิตและบางทีใช้
ขมิ้นแทนหญ้าฝรั่น

๖ – ข้าวยา – ๑๒

เครื่องปรุง – ข้าวที่สุกสวยๆ หน้อย ๑ ชาม, ใบลัมข้าวอ่อน, ใบ
มะตูมอ่อน, ใบพิกุล, ใบมะกรูด, ใบมะขวิด, ใบดีปลี, มะพร้าวคั่ว, กุ้งแห้ง
ป่น, มะนาว, น้ำเคยอย่างดี, น้ำตาล, กุ้งรวน

วิธีทำ – (๑) เอาใบลัมข้าวอ่อน, ใบมะตูมอ่อน, ใบพิกุล, ใบมะกรูด,
ใบมะขวิด, ใบดีปลี, มาหั่นให้ละเอียดเป็นฝอย

(๒) เมื่อเวลาจะรับประทานให้เอาน้ำพริกกระเทียมสุก (หรือน้ำ
พริกลาว) ที่ละเอียดคลุกกับข้าว เอาใบที่หั่นมาแล้ว น้ำตาลกุ้งแห้ง น้ำเคยดี
มะพร้าวคั่วกุ้งรวนคลุกเคล้าลงไปด้วยกลิ่นขมิ้นรสเปรี้ยวเค็ม ตามแต่ชอบใจ
เออลงชามตั้งให้รับประทาน

หมายเหตุ – ใบไม้ที่ได้กล่าวมาเหล่านี้ถ้าผู้ใดไม่ชอบรับประทานสิ่ง
ไหนถอนออกเสียก็ได้ ชอบสิ่งไหนก็เพิ่มเติมให้มากขึ้น หรือถ้าคนเจ็บไม่
ใช้มะนาวและกุ้งรวนชักออกเสีย ใช้ลัมมะขามแทนมะนาว บางคนก็ใช้ใบ
กระพังโหมด้วย (ลามีญเรียกว่าตูดหมูตูดหมา)

๗ – ข้าวผัดหมี – ๑๓

เครื่องปรุง – หมู, กุ้ง, ปูทะเล, เนื้อไก่, เต้าหู้เหลือง, หอม,
กระเทียม, น้ำมันหมู, ข้าวสุก, เต้าเจี้ยว, ใบกุยช่าย, น้ำตาลทราย, น้ำลัม,
ไข่เจียวผักชี, พริกสด น้ำเคยดี มะนาว ลัมซ่า พริกป่น

วิธีทำ – (๑) เอาหมูกุ้งมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ยาวๆ ปูทะเลต้มแกะเอา
แต่เนื้อๆ ไก่หั่นชิ้นเล็กๆ เต้าหู้เหลืองหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ เหมือนกัน

(๒) เอามันหมูเทลงในกระทะตั้งบนไฟแต่พอร้อน เอาหอมและ
กระเทียมทุบลงไปกับมันหมูพอสุกเหลืองดี เอาหมู เนื้อไก่, กุ้งผัดลงไปให้

หอมด้วยกัน แล้วจึงเอาข้าวสุกเทลงพอสมควรแก่เครื่อง ผัดไปจนข้าวนั้น
แตกกระจาย เอาเต้าเจี้ยวรดลงไปนิดหน่อย เอาถั่วงอกและใบกุยช่ายโรย
ลงพอสมควรกับของนั้น น้ำตาลทรายน้ำเค็มดี น้ำส้มเหยาะลงไปเล็กน้อย
พอมีกลิ่นแล้วชิมดูตามแต่จะชอบรับประทาน ถ้าชอบเผ็ดเอาพริกป่นโรย
ลงคนให้ทั่ว

(๓) เมื่อตักขึ้นแล้ว เอาไข่เจียว พริกไทย ผักชี พริกสด ผีเสื้อส้มหั่น
โรยหน้า มะนาวเชือนเป็นซี่วางลงข้าง ยกไปตั้งให้รับประทาน

๘ - ข้าวต้มเปล่า - ๑๔

เครื่องปรุง - ข้าวใหม่ชนิดหอมกะพอสมควรกับขนาดหม้อ, น้ำใส
เทลงท่วมข้าวเพียงคอหม้อ

วิธีทำ (๑) เอาข้าวที่จะต้มนั้นมาชอนน้ำเสียล้างสามน้ำให้หมดละออง
แล้วรินน้ำทิ้ง เอาน้ำที่ใสเทลงใหม่ให้ท่วมข้าวเพียงคอหม้อ ปิดฝา

(๒) เอาขึ้นตั้งบนเตาอังไฟใช้ไฟถ่านเคี่ยวไปจนเดือด เปิดฝา

(๓) เอาช้อนหรือจាំไม้ตักแต่ฟองที่เดือดออกเสียให้หมด

(๔) เมื่อเม็ดข้าวสุกดีแล้ว ยกลงเอาฝาปิดไว้ให้ระอุ น้ำจึงจะข้น แล้ว
จึงตักลงโกหรือชามฝา

หมายเหตุ - ถ้าต้มอย่างสามัญไม่ต้องใช้ถ่าน ใช้ฟืนด้วยหม้อหรือ
กระทะที่มีฝาปิดก็ได้ สุดแต่ให้ข้าวสุกแตกเม็ดดีแล้วคนให้เข้ากัน จึงตักลงโก
หรือชามเลี้ยงกันตามสามัญ

๙ - ข้าวต้มไก่ - ๑๕

เครื่องปรุง - ไก่ ๑ ตัว, มันหมู, กระเทียม ๒ หัว, ข้าวสารครึ่งทะนาน
น้ำเค็มดี, พริกไทยป่น ผักชี

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

(๒) เอาข้าวสารครึ่งทะนานชอนน้ำให้หมดละอองล้างสามน้ำ รินน้ำ
ให้สะเด็ด เอาน้ำที่ต้มไก่เทลงในหม้อข้าวที่ขาวไว้ เอาขึ้นตั้งบนไฟเคี่ยวไป

จนเม็ดข้าวแตกดี

(๓) เอากระทะตั้งไฟเอาน้ำมันหมูเหลือง แต่พอน้ำมันร้อน เอากระเทียมทุบ คนลงเจียวจนเหลืองดีแล้ว ตักขึ้นเหลืองในหม้อข้าวต้ม

(๔) เอาเนื้อไก่ที่ฉีกไว้เป็นฝอยนั้นผสมลงในหม้อเอาน้ำเคยดีราดลง แล้วชิมดูจัดเค็มตามชอบใจ

(๕) เมื่อตักลงชามแล้ว เอาพริกไทยป่น, ผักชีหั่นโรยหน้าเป็นเสร็จ ตั้งให้รับประทาน ถ้าจัดเค็มน้ำเคยดีอีกก็ได้

๑๐ - ข้าวผัดหมูแฮม - ๑๖

เครื่องปรุง - หมูแฮม ไข่ กระเทียม ข้าวพอลมควร น้ำส้ม น้ำเคยดี น้ำตาลทราย พริกไทยป่น น้ำมันหมู

วิธีทำ - เอาหมูแฮมแล่เอาแต่เนื้อบางๆ แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดอย่างลูกปลา จึงเอาไข่ตีให้เข้ากันแล้วนำมาเจียวให้หนา แล้วหั่นเป็นชิ้นขนาดชิ้นเท่ากับหมูแฮม แล้วเอากระทะตั้ง ผสมน้ำมันหมูลงไปพอควร จึงเอาหัวกระเทียมแห้งทุบลงผัดในน้ำมันพอเหลืองก็กลิ้ง เอาหมูแฮมกับไข่เจียวผัดลงไปด้วยพอร้อน อย่าให้หมูแฮมแห้ง แล้วเอาข้าวสุกกะปริมาณพอควรกับเครื่อง ผสมผัดลงในกระทะ ยีข้าวร่วนให้กระจายอย่าให้เป็นก้อน น้ำส้ม น้ำตาลทราย น้ำเคยดีราดลงไป ชิมดูจัดเค็ม ถ้ายังจัดก็เติมน้ำเคยดีอีกเล็กน้อย ผัดให้เข้ากันดี ชิมดูรสชาติดีแล้วตักขึ้นบรรจุชามหรือจานไปตั้งให้รับประทาน



ปริเฉท ๓

ต้มแกง

“มีลมันแกงไก่เนื้อ	นพคุณ
หอมยี่ห่วยรสรุน	เฉียบร้อน
ชายโคบริโภคบุญช	พิลวาสดี หวังนา
แรงอยากยอหัตถ์ช้อน	อกให้หวานแสง”

พระนิพนธ์เห่เรือ

ในปริเฉทนี้จะได้กล่าวด้วยต้มแกงที่จะเลือกค้อมาบางสิ่งบางอย่างพอสมควร และเล่ม ๒, ๓ ต่อไปในปริเฉทต้มแกงนี้ก็จะได้ลงตำราและวิธีที่ไม่ซ้ำกันตามลำดับไป ตามลักษณะต้มแกงนั้น ที่มีประเภท เป็นแกงเผ็ด แกงส้ม แกงคั่ว แกงจืด และต้มที่มีชื่อต่างๆ บรรดาที่เป็นของเหลว อาศัยคลุกและซด เพราะฉะนั้นจะได้เริ่มด้วยแกงดังมีชื่อต่อไปนี้

๑ - แกงมีลมัน - ๑๗

“มีลมันแกงแก้วดา	หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง
ชายโคได้กลิ่นแกง	แรงอยากให้ไผ่ผันทา”

เครื่องปรุง - พริกแห้งหนัก ๒ บาท หอมหนัก ๓ บาท ตะไคร้หนัก ๑ เฟื้อง รากผักชีหนัก ๒ สลึง เยื่อเคยแกงหนัก ๑ บาท ดอกจันทร์ ๑ เฟื้อง กระวาน ๑ เฟื้อง อบเชยหนัก ๑ เฟื้อง พริกไทยหนัก ๑ เฟื้อง ยี่ห่วย ๑ เฟื้อง ลูกผักชีหนัก ๑ สลึง ของ ๑๒ สิ่งนี้เป็นพริกขิง น้ำมันหมูหนัก ๓ บาท เนื้อไก่หนัก ๔๖ บาท น้ำกะทิหนัก ๔๐ บาท น้ำเคยดีหนัก ๕ บาท ๒ สลึง น้ำตาลหม้อหนัก ๕ บาท ลัมมะขามหนัก ๑๐ บาท หัวหอมใหญ่ ๔ หัว ถั่วลิสงคั่วปอกเอาแต่เนื้อหนัก ๘ บาท ใบกานพลูสดชนิดหน้อย น้ำลัมฆ่าหนัก ๕ บาท ลูกกিজเลม็ดสุลตาลนาหนัก ๒ บาท

วิธีทำ - ให้เอาของ ๑๒ สิ่งที่จะโขลกเป็นพริกขิงนั้นลงกระทะคั่วให้หอมแล้วจึงค่อยโขลกให้ละเอียดจะแกงเอามันหมูเหลงในหม้อแกงพอร้อน

เอาเนื้อไก่มาตัดเป็นท่อนโตๆ ทั้งกระดูกลงผัดพอให้เหลืองทั่วกัน ตักน้ำมันขึ้นเหลือไว้แต่พอควร เอาพริกขิงที่โขลกไว้เหลืองคนให้ทั่วกัน เหน่าปลาดีลงไปเล็กน้อย เมื่อคนทั่วกันดีแล้วเอาน้ำกะทิขึ้นที่คั้นไว้เหลืองคนให้เข้ากันแล้วนำปลาดีที่ยังเหลืออยู่หนักประมาณ ๕ บาท ๒ สลึง นั้นเติมลง น้ำตาลปีบล้มมะขามเปียกคั้นให้ข้น ถ้าลืลงเม็ดใหญ่คั่วแล้วปอกเปลือกเอาแต่เนื้อเทลงไปด้วย ปิดฝาหม้อเคี่ยวไปด้วยกันจนไก่สุกจนจะได้จึงเอาหอมหัวใหญ่หอยลงเคี่ยวไปเมื่อจวนจะได้ จึงเอาน้ำส้มซ่าลูกกิงเล็ดและใบกานพลูสดแทรกลงชิมดู เมื่อจืดเค็มอย่างไรก็เติมลงเคี่ยวไปจนไก่เปื่อยกระดูกอ่อนก็เป็นสุกใช้ได้ ตักลงชามไปตั้งให้รับประทาน

หมายเหตุ – แกงมีน้ำมันนี้แกงไว้ค้างคืนก็ได้ พริกขิงใช้เครื่องเทศที่ตำเป็นผงเรียกว่าเคอร์รี่พาวเดอร์ก็ได้เป็นแต่ผิดรสไป ถ้าแกงอย่างแขกต้องใช้เนยและชีคือเนาวนิต หรือเปรียงแทนน้ำมันหมูแต่ต้องย่างกลั่นเสียก่อนด้วยหัวหอม

๒ – แกงบวน – ๑๘

เครื่องปรุง – เนื้อหมู ๑ สลึง ข่าหนัก สลึงเฟื่อง ตะไคร้โขลกน้ำแกงหนัก ๑ เฟื่อง พริกไทยหนัก ๑ สลึง รากผักชีหนัก ๑ สลึง กระเทียมเผาหนักสลึงเฟื่อง หอมเผาหนัก ๓ บาท กะปิเผาหนัก ๒ บาท ปลาสดย่างแกะเอาแต่เนื้อหนัก ๔ บาท ใบขี้เหล็กก็ได้ หรือใบมะขวิดก็ได้ ใบมะตูมใบเลียดก็ได้ หรือใบตะไคร้ก็ได้ตามแต่จะชอบบริโภคอย่างใดอย่างหนึ่ง โขลกคั้นเอาแต่น้ำหนัก ๕๐ บาท เนื้อหมูสามชั้นหนัก ๘๘ บาท ตับหมูหนัก ๑๗ บาท หัวใจหมูหนัก ๑๑ บาท กระเพาะหมูหนัก ๑๔ บาท น้ำตาลปีบหนัก ๑๐ บาท น้ำปลาดีหนัก ๑๒ บาท น้ำปลาร้าต้มเอาแต่น้ำหนัก ๒๐ บาท ตะไคร้ผสมในแกงพื้นให้ละเอียดหนัก ๓ บาท ใบมะกรูดฉีกหนัก สลึงเฟื่อง

วิธีทำ – เอาเครื่องแกงทั้งหมดตำเข้าด้วยกันให้ละเอียด เอาของที่ตำแล้วละลายลงในน้ำใบไม้ตั้งไฟให้เดือด จึงเอาเนื้อหมูสามชั้นลวกแล้วหันเหลืองในหม้อเคี่ยวไป ตับหมู หัวใจหมู กระเพาะหมู ปอดหมู ของเหล่านี้ต้มเสียก่อน แล้วจึงผสมลงไปในหม้อ น้ำปลาดี น้ำตาลปีบ น้ำปลาร้า เทลงเคี่ยว

ไปให้ชันเข้าเนื้อดี จึงเอาตะไคร้หั่นให้ละเอียดหนัก ๓ บาทผสมลงกับบิ
มะกรูด เมื่อชันเปื่อยแล้วชิมดูจัดเค็มตามชอบ ถ้าจะเติมน้ำตาลหม้อ น้ำปลา
ดีอีกก็ได้ สุกแล้วตักลงชามตั้งให้รับประทาน

หมายเหตุ – กระเพาะหมูนั้้นถ้าทำไม่ดีก็ไม่หมดกลิ่น เพราะฉะนั้น
เมื่อเวลาจะต้มต้องเอามาขยำกับเกลือเล็กน้อยก่อนจึงเอากระทะตั้งไฟให้ร้อน
เอากระเพาะหมูลงรวนให้ทั่ว แล้วล้างกับน้ำปูนอีกทีหนึ่ง ทำเช่นนั้นจนหมด
กลิ่นจึงต้มรวมไปด้วยกับเครื่องในเหล่านั้น และปอดนั้นมีข้าวอยู่ให้ชันข้าว
ออกจากปากกระเพาะหรือหม้อให้ฟองออกให้หมดจึงหันได้ แกงบอนนี้ต้องใช้
เวลานานหลายชั่วโมงจึงจะเปื่อยเข้ากันดี บางคนก็มักแฉกไว้ค้างคืนเพื่อให้เปื่อย
เข้าเนื้อดี และบางท่านไม่รับประทานปลาร้า จึงใช้หัวปลากุเลาแทนปลาร้าก็ได้

๓ – แกงคั่วส้มตะพาบน้ำ – ๑๙

เครื่องปรุง – พริกแห้ง ๒ บาท สลึงเฟือง กระเทียมหนัก ๑
บาท หอมหนัก ๖ สลึงเฟือง ฆ่าสดหูดให้ขาวหั่นเป็นแวนหนัก ๑ เฟือง ตะไคร้
สดหั่นให้ละเอียดหนักสลึงเฟือง เมือกะปิแกงหนัก ๗ สลึง รากผักชีสดหนัก
สลึงเฟือง พริกไทยแห้งหนักสองไฟ ลูกผักชีหนักสองไฟ ยี่หร่าหนักเฟือง
หนึ่ง เกลือหนักสลึงเฟือง ของ ๑๑ สิ่งนี้แหลงครกตำให้ละเอียดก่อน เรียก
ว่าพริกขิง เนื้อตะพาบน้ำและเชิง หนัก ๓๒ บาท ๒ สลึง กะทิเคี่ยวให้ชันแล้ว
หนัก ๒๘ บาท น้ำปลาดีหนัก ๕ บาท น้ำส้มมะขามเปียกคั้นให้ชันหนัก ๑๒
บาท น้ำตาลหม้อหนัก ๖ สลึงเฟือง ผลมะขากัดหั่นเป็นเลี้ยวหนัก ๗ บาท
ผลระกำเอาแต่เนื้อหนัก ๔ บาท ใบมะกรูดหั่นให้ละเอียดหนักเฟืองหนึ่ง
น้ำทางกะทิหนัก ๒๐ บาท

วิธีทำ – เอากะทิลงหม้อตั้งไฟจนเดือด แล้วเอาเนื้อตะพาบน้ำแหลง
กวนไปมาจนกะทิแตกมัน แล้วเอาพริกขิงที่ตำไว้ลงผัดพอมีกลิ่นหอม เอา
น้ำปลาดีปรุงลงเอาน้ำทางกะทิล้างครกพริกขิงเทเหาะลงพอเดือด แล้วเอา
น้ำส้มมะขาม น้ำตาลแหลงแล้วจึงเอาผลระกำ ใบมะกรูดหั่นโรยลง ชิมดูรส
ตามแต่จะชอบจัดเค็มอย่างไร เมื่อพอดิแล้วยกหม้อลงเป็นลูกตักลงชามไป
ตั้งให้รับประทาน

หมายเหตุ – ถ้าตะพานน้ำมันตัวใหญ่ เนื้อเหนียวแข็ง ต้องเคี่ยวนาน
หน่อยพอเนื้ออ่อนดี วิธีจะทำเนื้อตะพานน้ำ เมื่อตายแล้วต้องเอาขึ้นเผาไฟ
เพราะเป็นสัตว์เลือดเย็น ถ้าจะหันทำตอนตายใหม่ๆ เนื้อไม่สู้ลื่นและมีคว
มาก เมาแล้วตัดเชิงต่างหาก เนื้อต่างหาก เชิงนั้นหันเป็นชิ้นพอดี อย่าให้บาง
นัก เนื้อหันเป็นชิ้นเล็ก ๆ แกงคว่ำลัมเช่นนี้ใช้หั่นปลาโลมา หรือหั่นหมู หัวหมู
แทนตะพานน้ำก็ได้เหมือนกัน

๔ – แกงหมูทองกับดอกไม้เงิน – ๒๐

เครื่องปรุง – เอาหมูตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมทั้งเนื้อมัน หนัง ๔๘
บาท กระเทียมหนัก ๘ บาท รากผักชีหนัก ๖ สลึง พริกไทยหนัก ๑ บาท
ลูกเเป๊ะกั๊กหนัก ๑ บาท เต้าเจี้ยวหนัก ๔ บาท น้ำตาลหม้อหนัก ๓๔ บาท
บางแห่งใช้น้ำปลาญี่ปุ่นด้วย น้ำปลาดีหนัก ๔๐ บาท น้ำท่าหนัก ๓๐๐ บาท
ดอกไม้เงินหนัก ๓๖ บาท

วิธีทำ – เอาพริกไทย กระเทียม รากผักชีหันให้ละเอียด พริกไทย
ลูกเเป๊ะกั๊ก คั่วให้หอมแล้วแต่เต้าเจี้ยว เอาของที่ซังไว้เหล่านี้นำเข้ากัน
ให้ละเอียด จึงเอาหมูที่หันเป็นชิ้นซังไว้แล้วเทลงในกระทะ เเร่งไฟให้ร้อนให้
หมูแตกมัน ถ้าน้ำมันมากก็ตักเอาขึ้นเสียบ้างเหลือไว้แต่พอควร จึงเอาของ
๕ อย่างที่ตำไว้ปั่นผัดลงไปน้ำมันจนหอม จึงเอาน้ำตาลหม้อ น้ำปลาดีที่ซัง
ไว้ผัดคนหมูไปพอที่มันดีตักลงในหม้อ จึงเอาน้ำท่าหนัก ๓๐๐ บาท เทลงไป
ในหม้อตั้งเคี่ยวไปจนหมูเปื่อย แล้วจึงค่อยเอาดอกไม้เงินแช่น้ำหรือลวกน้ำ
ก็ได้ เด็ดก้านและเลือกผงออกให้หมดโรยลงไปในหม้อหมูนั้น ตั้งเคี่ยวไป
อีกสักหน่อยให้น้ำแกงเข้ากันในผักจนหนึ่หมูเปื่อยจึงใช้ได้ยกลงตักบรรจุ
ซามไปตั้งให้รับประทาน

หมายเหตุ – น้ำปลาญี่ปุ่นนั้น ถ้าไม่ชอบจะไม่ใช้ก็ได้ กับดอกไม้เงิน
ก็เหมือนกัน ถ้าไม่ชอบก็ใช้หน่อไม้เงินแทนได้ ถ้าจะชอบจัดเต็มหวานอีกก็
เติมลงได้อีกตามชอบใจ

๕ - แกงเนื้อวัว - ๒๑

เครื่องปรุง - พริกแห้ง หนัก ๓ บาท ตะไคร้หนัก ๑ สิ่ง ข่าหนัก ๑
ไพ กระเทียมหนัก ๒ บาท หัวหอมหนัก ๑ บาท รากผักชีหนักสิ่งเฟื่อง พริก
ไทยหนัก ๑ สิ่ง ลูกผักชีหนัก ๑ เฟื่อง ลูกยี่หระหนัก ๒ ไพ จันทคหนัก ๒
ไพ เกลือหนัก ๒ สิ่ง เยื่อเคยหนัก ๑ สิ่ง ผีวมะกรูดหนัก ๑ ไพ ของเหล้า
นี้ล้างน้ำอย่าให้เปื้อนแล้วเทลงครกโขลกให้ละเอียด น้ำปลาดี น้ำตาลหม้อ
พอควร เนื้อวัวเอาแต่เนื้อมาหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ ล้างน้ำให้สะอาดคั้นน้ำให้สะอาด
พักไว้ก่อนและห่อใบมะละกอไว้

วิธีทำ - เอาหม้อตั้งไฟขึ้นเอาน้ำมันหมูหนัก ๒ สิ่งเทลงในหม้อ
แล้วเอากะเทียมทุบทุกสับและเอาแต่เนื้อโรยลงในหม้อผัดกับน้ำมันหมูให้
หอม แล้วเอาเนื้อวัวที่ปิดไว้รอนลงในหม้อแกงผัดไปให้แห้งน้ำรอนเนื้อแล้ว
ตักขึ้น เอามะพร้าวมาขูดคั้นหัวกะทิหนัก ๔๐ บาท เทลงในหม้อขึ้นเคี่ยวจน
เดือดคนไปให้แตกมันแล้วเอาหางกะทิละลายพริกขิงแต่พอขึ้น ๆ ตักหยอด
ลงในหม้อกะทิแล้วผัดพริกขิงไปให้ทั่ว จึงเอาเนื้อวัวที่รอนไว้ลงคนไปปิดฝา
ให้เดือดแล้วเอาน้ำหางกะทิล้างครกพริกขิงหนัก ๑๒ บาท เทลงในหม้อแกง
แล้ว เอาน้ำปลาดีหนัก ๗ สิ่ง เทยาลงในหม้อ น้ำตาลเคาะลงแต่นิดหน่อย
อย่าให้หวานนักเมื่อจัดเต็มชิมดูตามชอบแล้วตักลงสามไปตั้งให้รับประทาน

๖ - แกงนพเก้า - ๒๒

เครื่องปรุง - พริกแห้งหนัก ๖ สิ่ง เยื่อเคยแกงหนัก ๖ สิ่ง หอม
หนัก ๗ สิ่ง กระเทียมหนัก ๗ สิ่ง เกลือหนัก ๑ สิ่ง ปลาสดย่างโขลก
น้ำแกง หนัก ๗ สิ่ง ของ ๖ สิ่งนี้เทลงครกโขลกให้ละเอียด ปลาแห้งหนัก
๓ บาท ปลาสลิดหนัก ๑ สิ่ง หนังปลาเนื้อปลารอบย่าง หนัก ๖ สิ่ง เนื้อ
หมูหนัก ๔ บาท กุ้งสดหนัก ๔ บาท ถั่วฝักยาวหนัก ๕ บาท ๒ สิ่ง ผักบุ้งตัด
เป็นท่อนหนัก ๔ บาท เปลือกแดงโมหนัก ๖ บาท เนื้อแดงกวาหนัก ๑๐ บาท
๒ สิ่ง น้ำปลาหนัก ๖ บาท ๓ สิ่ง น้ำส้มมะขามคั้นแล้วหนัก ๑ บาท น้ำตาล
หม้อหนัก ๔ บาท สิ่ง น้ำมะกรูดหนัก ๓ บาท ดอกโศก หนักสิ่งเฟื่อง ผัก
กระเฉดหนัก ๓ บาท

วิธีทำ – เอน้ำพริกที่ตำไว้ละลายน้ำ หนัก ๖๖ บาท ตั้งไฟให้เดือด
จึงเอาหมู กุ้ง ปลา เครื่องที่ซังไว้เหล่านั้ ยกแต่ผักเหลงด้วยกันเคียวไป เมื่อ
เดือดแล้วจึงเอาเครื่องผักเหล่านั้โรยลง ยกไว้แต่ดอกอโศกและผักกระเฉด
เอาไว้โรยลงทีหลัง จึงเอาน้ำปลา น้ำมะขามเปียกคั้นข้นๆ น้ำมะกรูด น้ำตาล
หม้อที่ซังไว้เหาะลง เมื่อเดือดชิมดูจืดเค็มเติมตบชอบรส เมื่อชิมดูดีแล้ว
เวลาจะยกลงจึงเอาดอกอโศกและผักกระเฉดโรยลง ตักใส่ชามไปตั้งให้รับ
ประทาน

หมายเหตุ – ถ้าจะใช้เปลือกแดงโมแล้วไม่ต้องใช้แดงขาว

๗ – แกงปลาเทโพ – ๒๓

เทโพพื้นเนื้อทอง

เป็นมันย่องล่องลอยมัน

น้ำซดรสดรามครัน

ของลวรรดเลียรรมย์

เครื่องปรุง – พริกแห้งหนัก ๓ บาท ๒ สลึง ตะไคร้หนัก ๒ สลึง ข่า
หนักสลึงหนึ่ง รากผักชีหนักสลึง ๑ พริกไทยหนัก ๑ เพ็อง หอมหนัก ๔ สลึง
กระเทียมหนัก ๕ สลึง เกลือหนัก ๖ สลึง เนื้อเคยหนัก ๒ บาท ทางปลาเทโพ
ลวกแกะเอาแต่เนื้อตำโขลกให้ละเอียดในพริกขิง เนื้อปลาดัวขนาดน้ำ ๑ ทำ
แล้วหนัก ๗๗ บาท ผักขมหนัก ๒๗ บาท น้ำปลาดี หนัก ๑๗ บาท น้ำมะขาม
เปียกคั้นข้นหนัก ๓ บาท น้ำมะกรูด หนัก ๖ บาท ผิวมะกรูดหั่นเป็นแว่นคั้น
ให้หมดน้ำขม หนักสลึงเพ็อง ใบมะกรูดฉีกหนักสลึง ๑ น้ำตาลหม้อหนัก ๔
บาท น้ำมันหมูหนัก ๖ บาท น้ำท่าหนัก ๖๐ บาท

วิธีทำ – เอาเครื่องพริกขิงเหล่านั้ตำโขลกให้ละเอียดก่อน แล้วจึง
เอาเนื้อเคยและเนื้อปลาดัวเติมลงทีหลัง โขลกให้เข้ากันดี ตั้งหม้อเอาน้ำมัน
หมูเหลง เอากระเทียมทุบโรยลงคนไปจนกระเทียมเหลือง เอาเนื้อปลาที่ทำ
แล้วเหลงคนพอทั่ว เอาพริกขิงที่ตำไว้เหลง แล้วเอาน้ำท่าหนัก ๖๐ บาท ล้าง
ครกเหลงพอเดือดแล้ว เอาผักเติมลงไป เมื่อเดือดทั่วกันดีแล้วเอาน้ำปลา
น้ำมะขามเปียก น้ำมะกรูด น้ำตาลหม้อเหาะลง เดือดพลุ่งดีแล้วชิมดูตาม
แต่ชอบจืดเค็ม รสพอดีแล้วยกหม้อลงเป็นใช้ได้ ตักใส่ชามไปตั้งให้รับ
ประทาน

หมายเหตุ – ปลาเทโพนั้นเป็นปลาที่มีกลิ่นคาวและสาบมาก เมื่อทำปลาให้เอามะขามเปียกถูตัวปลาให้สะอาดเสียก่อน แล้วตัดเป็นท่อนที่หูด้าออกเสีย แล้วเอาไม้ฟันเมือกคาวที่หูด้าให้หมดแหะท้องลอกเยื่อบางที่พื้นท้องออกเสีย เมื่อตัดปลาเป็นท่อนแล้ว ขึ้นใหญ่มากกว่าขึ้นเล็ก มีเส้นขาวอยู่ในเนื้อท่อนละ ๒ เส้น ให้ชักออกเสียให้หมด ตัดสะดือที่พื้นท้องออกเสีย ด้วยจึงจะใช้ได้ แกงแล้วจึงจะได้ไม่เหม็นสาบและคาวด้วย และแกงไว้ค้างคืนก็ได้ อนึ่งผักบุงที่จะโรยลงในแกงนั้น ให้หั่นเป็นท่อนแล้วคั้นให้อ่อนนุ่มดี บางทีลวกเสียก่อนจึงหั่นประสมลง ถ้าปลาตัวใหญ่ถึง ๓ น้ำไปแล้วรสคลาย

๘ – แกงนกพิราบ – ๒๔

เครื่องปรุง – พริกแห้งหนัก ๑ บาท ตะไคร้หนัก ๑ สลึง รากผักชีหนัก ๑ สลึง ลูกผักชีหนัก ๑ เฟือง หัวหอมหนัก ๓ สลึง กระเทียมหนัก ๓ สลึง พริกไทยหนัก ๑ เฟือง เยื่อเคียวแกงหนัก ๑ เฟือง ผิวมะกรูดหนัก ๑ เฟือง สิ่งเหล่านี้ตำเป็นพริกขิง น้ำกะทิหนัก ๓๕ บาท นกพิราบหนัก ๒๕ บาท น้ำปลาดีหนัก ๗ สลึง น้ำหัวผัก ๑๕ บาท น้ำตาลหม้อหนัก ๑ สลึง ใบมะกรูดหั่นให้ละเอียดหนักสลึงเฟือง น้ำเชื้อไก่พอสมควร

วิธีทำ – เอากะทิเคียวจนแตกมัน เอานกพิราบแลเอาแต่เนื้อ เอากระดูกอ่อนที่คอบ้าง ปลายปีกบ้าง ล้างให้ละเอียดรานไปพอทั่ว เอาพริกที่ตำไว้ลงผัดไปด้วยกัน เอาน้ำปลาที่ซังไว้เหาะลงไปด้วยพอหอมดี เอาน้ำเชื้อไก่ต้มเหลว เมื่อเดือดแล้วเอาน้ำปลาเติมอีก ๓ บาท น้ำตาลหม้อใบมะกรูดหั่นให้ละเอียดพริกอ่อนโรยลง เมื่อสุกดีแล้วชิมดูจัดเค็มตามชอบใจ แล้วยกลงตั้งกลวงซามตั้งให้รับประทานเมื่อเย็นก็ได้

หมายเหตุ – นกพิราบเป็นสัตว์ที่กระดูกแข็ง วิธีแกงชนิดนี้ใช้นกกระล้า นกเป็ด และนกเขากก็ได้

๘ – แกงนอกหม้อ – ๓๒

เครื่องปรุง – กุ้งสด น้ำปลาดี ปลาสด ปลาแห้ง มะม่วงดิบ แตงกวา กระเทียมดอง มะนาว น้ำตาลทราย พริกชี้ฟ้า

วิธีทำ – เอากุ้งต้มทั้งตัวเอาน้ำปลาดีเหาะลงพอเดือดกุ้งสุกเอาขึ้น ปอกเอาแต่เนื้อฉีกเป็นชิ้นเล็ก มะม่วงดิบซอยชิ้นเล็กๆ เหมือนกัน แดงกวา ปอกเปลือกเสียบให้หมดซอยเอาแต่เนื้อขาวอย่าให้ถึงเม็ด กระเทียมดองซอย เป็นชิ้นเล็กๆ แล้วเอาน้ำกุ้งตั้งให้เดือดรินลงในชาม เอาของที่ทำไว้โรยลงดู พอสมควร อย่าให้มากไปและน้อยไป เอากระเทียมดองที่ไม่มีกลิ่นเหม็น เหาะลงสักเล็กน้อย มะนาวบีบลงด้วย น้ำตาลทรายเหลืองพอสมควร ชิมดู จัดเต็มตามแต่ชอบรับประทาน แล้วเอาพริกชี้ฟ้าหั่น ผักชีเด็ดเอาแต่ใบโรย ลงไปเป็นอันเสร็จแกลงนอกหม้อ เมื่อชอบเผ็ดพริกชี้ฟ้าทั้งเม็ด เอาลวกทุบ เสียบแต่พอแตกโรยหน้าสัก ๔ เม็ด ๑๐ เม็ด พอมีกลิ่นหอม

๑๐ – แงคั่วแมงดา กับ สับปะรด – ๒๔

เครื่องปรุง – พริกแห้งหนัก ๒ บาท ตะไคร้ หนัก ๑ เฟื้อง ข่าหนัก ๒ ไพ กระเทียมหนัก ๑ บาท หอมหนัก ๕ สลึง พริกไทยหนัก ๑ เฟื้อง เกลือ หนักสลึงเฟื้อง เยื่อเคยหนัก ๑ สลึง เนื้อปลาสดล้างอย่าง ๓ ตัว ของเหล่านี้นำ ตำเป็นพริกขิง น้ำกะทิหนัก ๔ บาท เนื้อและไข่แมงดาหนัก ๕ ตำลึง สับปะรด หนัก ๑๕ บาท หางกะทิหนัก ๑๐ บาท น้ำมะขามเปียกหนัก ๘ บาท น้ำตาล หนัก ๔ บาท

วิธีทำ – เอามะพร้าวขูดคั้นเอาแต่หัวกะทิ หางกะทินั้นไว้ต่างหาก แล้วเอาหัวกะทีก้นกลางใส่หม้อเคี่ยวไปจนแตกมัน เอาแมงดามาต้มเสียก่อน แทะเอาแต่เนื้อกับไข่ สับปะรดปอกสับตามยาวเป็นฝอย หางกะทิละลายพริก ขิงดักเทลงหม้อปิดฝา พอเดือดแล้วเอาแมงดาที่แกะไว้ผสมลงในหม้อ สับปะรดเทลงด้วยกัน น้ำตาล น้ำปลาดี เทลงไปปิดฝาเร่งไฟให้เดือดแล้ว ชิมดูจัดเต็มตามแต่ชอบ ถ้าชอบเปรี้ยวเอาน้ำมะขามเปียกเหาะแต่พอควร เป็นลูกเสร็จยกมาตั้งให้รับประทาน ยังมีต่อไป

“ยาวมาลจะแกล้งแกงพิก	จึงหยิบเอามาตั้งนั่งผาน
วางไว้ในจานเจียนจัก	แกะเป็นรูปองค์นงลักษณ์
เมื่ออยู่กับผัวรักที่ในวัง	ขึ้นหนึ่งทรงครุภัก์กลยา
คลอเคลียออกมาเป็นหอยสังข์	ขึ้นสองต้องขับออกจากวัง

อุ้มลูกไปยังพนาโลย
ลูกยาออกมาช่วยขับไล่
ทุบลิ้นขี้นไปกับนอกชาน
ให้จับตัวลูกรักทำหักหาญ
ให้ประหารชีวิตให้บัลโลย
ไปถ่วงลงคงคาแม่น้ำไหล
ใครๆ ไม่เห็นจะสงกา”

ขึ้นสามไปอยู่ด้วยยายตา
ขึ้นสี่ก็ลยามาแต่ไพร
ขึ้นห้าปีตรึงคหรงคักดี
ขึ้นหกจองจำทำประจาน
ขึ้นเจ็ดเอาองค์พระลูกยา
เป็นเจ็ดขึ้นลั่นเรื่องนางทรมไว

พระราชนิพนธ์รัชกาลที่ ๒

