



# ตำราเพื่อนร่ำ



พิมพ์เป็นอนุสรณ์ในงานฌาปนกิจศพ

นางยวง อังศุสิงห์

089.95911  
ศ 367 ข

ณ เมรุวัดธาตุทอง พระโขนง

วันที่ ๒๐ ธันวาคม พุทธศักราช ๒๕๑๐





พิมพ์เป็นอนุสรณ์เนื่องในโอกาสฉลอง

นางยวง อิศริกุล

ณ เมรุวัดสุทัศนเทพวราราม

วันที่ ๒๑ ธันวาคม พุทธศักราช ๒๕๑๐





ทูลหม่อมหลวง  
ราชอินทรี อังศุสิงห์

# ตำราเพื่อนรำ



พิมพ์เป็นอนุสรณ์ในงานฌาปนกิจศพ

## นางยวง อังศุสิงห์

ณ เมรุวัดธาตุทอง พระโขนง

วันที่ ๒๐ ธันวาคม พุทธศักราช ๒๕๑๐



ศาสตราจารย์ ดร. ประจักษ์ คุ้มภัย

มหาวิทยาลัยศิลปากร กรุงเทพฯ

๑๑๑๑ ซอยวิภาวดีรังสิต แขวงจตุจักร เขตจตุจักร กรุงเทพฯ ๑๐๑๑๑

เลขที่ ๕๓

เลขที่ ๐๘๙.๐๕๙๑๑  
๗๖๖๘

เลขที่ ๕๓๐๘.๕๓๐๘ ๐๒๖๖๘๑

## คำนำ

ในงานสถาปนากิจศพ นางขวง อังคฺุสิงห์ ณ เมรุวัดธาตุทอง พระโขนง  
กำหนดงานวันที่ ๒๐ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๑๐ พลตำรวจตรี ประโยชน์ อังคฺุสิงห์  
ผู้เป็นบุตร ได้มาทักท้วงกรมศิลปากร ขออนุญาตจัดพิมพ์หนังสือเรื่อง คำรา  
พ็อนว่า เฉพาะตอนที่ ๒ คำราว่าของไทย และตอนที่ ๓ เพลงพ็อนว่า เพื่อแจก  
เป็นอนุสรณ์ในงานนี้ กรมศิลปากรยินยอมอนุญาตให้พิมพ์ได้

หนังสือเรื่อง คำราพ็อนว่านี้ นายนิล อยุ่โฮง อธิบดีกรมศิลปากร ได้  
เขียนคำนำอธิบายไว้ในฉบับพิมพ์งานพระราชทานเพลิงศพ คุณหญิงอนันตिका  
อาชุกบุตร เมื่อ พ.ศ. ๒๕๐๗ ๗)

“ส่วนเรื่อง ‘คำราพ็อนว่า’ นั้น แท้เดิมเป็นฉบับที่สมเด็จพระเจ้าบรม  
วงศ์เธอ กรมพระยาตำราพระราชาคณะ ได้ทรงพระอุทิศพระเรียบเรียงและรวบรวม  
ขึ้น ตามพระบรมราชโองการในพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว และ  
โปรดเกล้าฯ ให้พิมพ์พระราชทานในงานพระเมรุ สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ  
เจ้าฟ้าจุฑาธุชธราดิลก กรมขุนเพ็ชรบูรณ์อินทราชัย เมื่อ พ.ศ. ๒๔๖๖ เป็นครั้งแรก  
แล้วเคยมีผู้นำไปพิมพ์เฉพาะบางตอนอีกในบางครั้ง ต่อมาพระวรวงศ์เธอ  
กรมหมื่นพิทยลาภพฤฒิยากร ได้ทรงพระเมตตาโปรดประทานชื่อทำว่าไทยใน  
คำรานั้นเป็นภาษาอังกฤษ และข้าพเจ้าได้จัดพิมพ์ขึ้นโดยนำเอารูปถ่ายของ  
คุณหญิงอนันตिका อาชุกบุตร เมื่อครั้งเป็นนางสาวเสงี่ยม นาวิเสถียร แสกงทำว่า  
ฝ่ายหญิง และนางขวง กาญจนวัจน ศิลปินในกรมมหรสพสมัยนั้น แสกงทำว่า  
ฝ่ายชาย ที่พิมพ์ไว้ใน ‘คำราพ็อนว่า’ แท้เกิมนั้น มาจัดพิมพ์เผยแพร่เมื่อหลายปี

มาแล้ว จนฉบับที่ตีพิมพ์ไว้ครั้งนั้นขาดกราวไป จึงได้จัดพิมพ์ขึ้นใหม่ในภาษาอังกฤษ โดยใช้แบบทำไว้ในหนังสือฉบับนั้นเป็นหลักก่อนมาอีกหลายคราว”

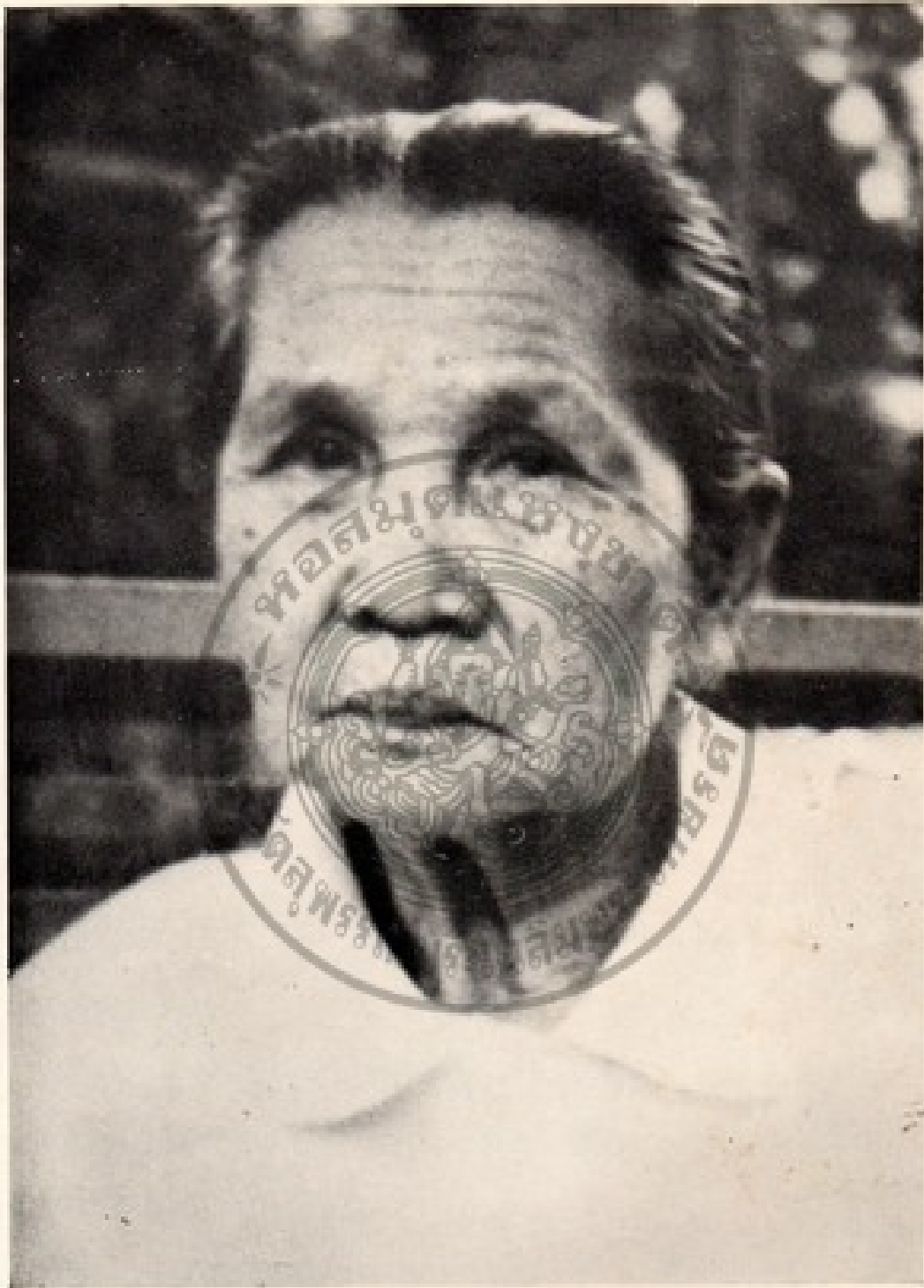
กรมศิลปากรขออนุโมทนาในกุศลราศีกักขีณาอนุปทาน ซึ่ง พลตำรวจตรี ประโยชน์ อังสุสิงห์ ได้จัดทำทำเนียบอุทิศแก่ นางชวง อังสุสิงห์ เป็นเมตตานุฐานธรรม ตลอดจนให้พิมพ์หนังสืออันมีค่าออกเผยแพร่เป็นกุศลวิทายาทน ขอกุศลทั้งนี้จงเป็นพลบั้งจัญจนบันทวดให้ นางชวง อังสุสิงห์ ผู้วาสนามิ ประสพแต่ อธิฏฐคุณเมตตผล เสวยสุขสมนึ่กในสุคติภูมิปรารถนา สมดังมโนปณิธาน ของ เจ้าภาพทุกประการ เทอญ.



กรมศิลปากร

๑๒ ธันวาคม ๒๕๐๐





นางยวง อังคุดสิงห์

ชวตศ ปี่ชวต พ.ศ. ๒๔๓๑

มรณะ ๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๔๕๐



## ชีวประวัติ

นางชวง อังคุสิงห์ เป็นบุตรีของ นายฉู่ และ นางหอม งามวารี เกิดที่ ตำบลกลากเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี เมื่อปีชวด เดือนอ้าย วันจันทร์ พ.ศ. ๒๔๓๑ มีพี่น้องร่วมบิดามารดาเดียวกัน ๔ คน คือ

๑. นางชวง อังคุสิงห์
๒. นางตั้ง งามวารี
๓. นายหอม งามวารี (ถึงแก่กรรมเมื่ออายุ ๑๘ ปี)
๔. ก.ช. (ถึงแก่กรรมเมื่อเยาว์)

นางชวง อังคุสิงห์ เมื่อเยาว์วัยได้รับพรศัทธิภาษาไทยจากครูที่มาสอนที่บ้าน และมีพี่เลี้ยงเป็นคนสัญชาติเวียดนาม จึงสามารถพูดภาษาเวียดนามและภาษาจีน ได้คล่องแคล่ว และเมื่อมารดาของนางชวงชวงวารี ผู้เป็นบิดาเป็นช่างทำทองรูปพรรณฝีมือดีของจังหวัดจันทบุรี และเป็นคนแรกที่ได้เปิดร้านทำทองรูปพรรณเป็นวันแรกในจังหวัดจันทบุรี ใช้ชื่อว่า ชิวเส็ง นางชวงฯ ซึ่งเป็นบุตรีคนหัวบีจึงเป็นหัวเรี่ยวหัวแรงในธุรกิจนี้และมีความสามารถในทางนี้ด้วย

นางชวงฯ ได้ทำการสมรสกับนายบุน อังคุสิงห์ ซึ่งเป็นบุตรคนโตของ นายสุน และ นางสมบุญ อังคุสิงห์ ที่จังหวัดจันทบุรี มีบุตรและธิดาด้วยกัน ๔ คน คือ

๑. พล.ต.ท. ประโยชน์ อังคุสิงห์
๒. นายประยัก อังคุสิงห์
๓. นางพเยาว์ ประมวลรัตน์

(๒)

๔. นายบุญญา อังคฺสิงห์ (ถึงแก่กรรม)

๕. นางระย้อม อารยะคุปต์

๖. นายประสงค์ อังคฺสิงห์

๗. น.ส. ยาทิ อังคฺสิงห์

๘. ร.อ. หญิง นวลใจ สมิตสุวรรณ ร.น.

และมีหลานชายหญิง ๑๒ คน มีหลานอีก ๕ คน

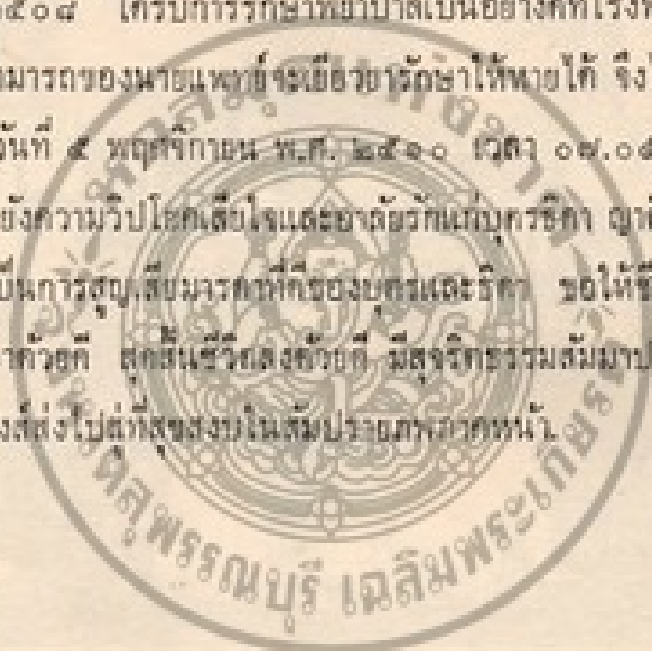
นางยวง อังคฺสิงห์ เป็นผู้ยกย่องในธรรมะและพุทธศาสนาและเป็นที่รักของบุตรและหลานเหลนทุกคน และได้ขอบรมบุตรธิดาทุกคนให้เป็นผู้อยู่ในสุจริตธรรมสัมมาปฏิบัติกตอกมา

ในระหว่างที่นายบุญ อังคฺสิงห์ ยังมีชีวิตอยู่ และได้ไปปฏิบัติหน้าที่เป็นผู้จัดการสวนมะพร้าวของพระอานนท์มาศของรัชกาลที่ห้าบดินทร อําเภอลำปางหนึ่งจังหวัดกันทรศกรศรีธรรมราช เมื่อ พ.ศ. ๒๔๖๒ นางยวง อังคฺสิงห์ ก็ได้ติดตามสามีไปด้วย ซึ่งในเวลานั้นตำบลกรายยังไม่เจริญ และประชาชนในตำบลนั้นยังอาศัยยารักษาโรคแผนโบราณเป็นส่วนใหญ่ในเมื่อมีการบวชใช้ นางยวง อังคฺสิงห์ ซึ่งเป็นศิษย์คนหนึ่งของหมอสื่อ แพทย์แผนโบราณผู้มีชื่ออยู่ในจังหวัดจันทบุรีในระหว่างปี พ.ศ. ๒๔๕๐ และได้รับการถ่ายทอดวิชาแพทย์แผนโบราณมาจากท่านผู้นี้ ก็ได้ใช้วิชาความรู้ในทางแพทย์แผนโบราณทำการรักษาเด็กและผู้ใหญ่ที่อยู่ในตำบลกรายได้เป็นผลดี จนเป็นที่รักใคร่และเคารพนับถือของประชาชนในตำบลนั้นโดยทั่วกันทั้งในกําแพงสังคม นางยวง อังคฺสิงห์ ก็เป็นที่เคารพของประชาชนในตำบลนั้น แม้แต่สามีภริยาผู้ใดในตำบลกรายมีเรื่องทะเลาะเบาะแว้งกันอย่างรุนแรง เมื่อได้รับการไกล่เกลี่ยจากนางยวง อังคฺสิงห์

(๓)

อันเป็นผลมิให้มีการแตกแยกกันหลายต่อหลายราย และเมื่อนายบุน อังศุสิงห์ ได้  
เข้ามาประกอบอาชีพส่วนทั่วไยทั้งร้านค้าเครื่องอุปโภคบริโภคต่าง ๆ ชื่อร้าน  
ปุดสิงห์ ที่ตำบลสี่แยกแม่น้ำศรี ถนนเจ้ากรุงศรีพงษ์ อำเภอเมืองปราบ จังหวัด  
พระนคร จึงเป็นที่เสียดายของประชาชนชาวตำบลกรายเป็นอย่างมาก

นางชวง อังศุสิงห์ ได้เริ่มป่วยกระเสาะกระแสะด้วยโรคชรามาตั้งแต่  
ปลายปี พ.ศ. ๒๕๐๘ ได้รับความรักษาพยาบาลเป็นอย่างดีที่โรงพยาบาลตำรวจ  
แต่เหลือความสามารถของนายแพทย์จะเยียวยารักษาให้หายได้ จึงได้ถึงแก่กรรม  
อย่างสงบ เมื่อวันที่ ๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๑๐ เวลา ๐๗.๐๕ น. จำนวน  
อายุได้ ๘๐ ปี ยังความวิปโยกเสียใจและอาลัยรักแก่บุตรชิตา ธงทิพย์และมิตรผู้อยู่  
เบื้องหลัง นับเป็นการสูญเสียมารดาที่รักของบุตรชิตา ธงทิพย์และมิตรผู้อยู่  
ด้วยดี ดำเนินมาด้วยดี สดชื่นแจ่มใสด้วยดี มีสงฆ์ธรรมสัจมาปฏิบัติประจำใจ  
ย่อมเป็นผลานิสงส์ส่งไปต่อกันสงฆ์ในตำบลปราบปรามภาวศกหน้า







บุตร ธิดา พร้อมด้วยครอบครัว และหลาน หลาน ของนางยวง อังสุสิงห์  
ในวันบรรจุศพทั่วราชอาณาจักร เมื่อวันที่ ๑๒ พฤศจิกายน ๒๕๑๐





# ว่าด้วยตำราของไทย

ตำราทางศาสตร์ซึ่งพวกพราหมณ์ชาวอินเดียนำมาแสดงในสยามประเทศนี้ รูปคำราจะเป็นอย่างไรไม่มีทางที่จะทราบชัด เพราะเวลาล่วงมาช้านาน และเป็นการก่อนสมัยที่ใช้วิธีพิมพ์หนังสือ ในชั้นนั้นความรู้คำรับคำราอันใดก็เป็นแค่อาศัยสาธยายทรงจำไว้ ฤ็ๆ แม้จะได้เขียนลงเป็นตัวอักษร ก็มีน้อยฉบับไม่แพร่หลาย ถึงกระนั้นก็ดี มีคำเขียนพอจะสันนิษฐานได้ ว่าตำราทางศาสตร์ที่พวกพราหมณ์ชาวอินเดียได้พามาที่นี่ คงจะได้แปลออกเป็นภาษาไทย ทั้งคำปริศนาต่างๆ และด้วยเหตุที่สั่งสอนกันสืบมา ความซอกที่กล่าวมานี้ รู้ได้ก็ด้วยมีตำราทำรำของไทย และมีชื่อสำหรับเรียกทำรำต่างๆ ทำนองเดียวกับตำราทางศาสตร์ของชาวอินเดีย เป็นที่นำมาแปลชื่อเรียกเป็นภาษาไทย อันเป็นธรรมชาติของการแปล ชื่อทำรำในตำราไทยซึ่งกล่าวถึงชื่อทำรำของชาวอินเดียก็ยังปรากฏอยู่หลายชื่อ ทั้งนี้เป็นหลักฐานว่าตำราทำรำของไทยเดิมแปลมาจากตำราทางศาสตร์ของชาวอินเดีย แม้จะได้แปลไว้เพียงไร และต้นฉบับที่แปลไว้จะเป็นอย่างไร ต้นตำราไม่มีได้ ทั้งคำรับคำรำต่างๆ ของไทยเราเป็นอันตรายสูญเสียเมื่อครั้งเสียกรุงศรีอยุธยาแก่พม่าชุกโกมาก ตำราทำรำซึ่งรวบรวมได้ไว้ในหอพระสมุด ฯ บัดนี้ มีเท่าที่สุกเพียงสร้างขึ้นในรัชกาลที่ ๑ กรุงรัตนโกสินทร์ เป็นคำรำทำรำต่างๆ เขียนรูประบายสีบีกของเล่ม ๑ เหลืออยู่แค่สมุดกอนข้างต้น กอนปลายขาดหายไปเสียแล้ว อีกเล่มหนึ่งเป็นคำรำทำรำเหมือนกับเล่มที่กล่าวมาแล้ว แต่เขียนผิด เป็นลายเส้นเดียว รูปภาพเป็นฝีมือช่างกรุงรัตนโกสินทร์ ๒ ฤ็ที่ ๓ แต่มีภาพทำรำบริบูรณ์ถึง ๖๖ ทำ สมุดเล่มนี้ ได้มาแต่ในพระราชวังบวร ฯ เทียบกับตำราเล่มรัชกาลที่ ๑ เห็นเรื่องลำดับทำรำต่างๆ เป็นระเบียบเดียวกัน เป็นหลักฐานให้เห็นว่า ตำราเล่มที่ได้

มาจากพระราชวังบวร ฯ เป็นของคักสำเนาจากเล่มรัชกาลที่ ๑ และเป็น  
หลักให้รู้ได้อีกอย่าง ๑ ว่าทำคำร่าท่าง ๆ ที่ขาดไปจากเล่มรัชกาลที่ ๑ นั้นจะ  
เป็นทำใด ๆ บ้าง อาศัยหลักฐานที่ได้จากสมุดคำร่าท่าง ๒ เล่มนั้น เข้าใจว่า  
คำร่าท่างนั้นมิมีมาแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยาแล้ว แต่เป็นอันครายเสียเมื่อครั้งเสีย  
กรุง ฯ ครั้นถึงรัชกาลที่ ๑ พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกทรง  
จะได้โปรด ฯ ให้ประชุมพวกครุฑระคอนทำคำร่าท่างราชันใหม่ ไว้เป็นแบบแผน  
สำหรับพระนคร ครั้นต่อมาเจ้าพาสซึ่งทรงศักดิ์สูง เช่น กรมพระราชวังบวร ฯ  
เป็นต้น จึงโปรดให้คัดสำเนาทำร่าท่างไว้เป็นแบบฉบับสำหรับหักโงน  
ระคอน คำร่าท่างอื่นร่าของเก่าได้หมดแก่ ๒ เล่มก็คัดสำเนาทำร่า เห็นว่าควรจะมีพิมพ์  
รักษาไว้ในสมุดเล่มนี้ด้วย แต่กรมการในขณะนั้นยังมีฉบับหนึ่งบกพร่อง อีก  
ฉบับหนึ่งก็เป็นแค่ร่างเขียนร่าง จึงได้ให้พระวิสุทธิประจง (เจ้า ชัยกิจกรกะ) ช่าง  
ในกรมศิลปากร กับขุนประดิษฐ์จิตรธรรม (อยู่ ทรงพันธ์) ช่างเขียนในหอพระ  
สมุด ฯ ช่วยกันเขียนภาพใหม่จนเรียบร้อยในครั้งพิมพ์ไว้ ในสมุดเล่มนี้

ชื่อที่เรียกทำร่าท่าง ๆ ในคำร่าของโบราณ ที่ดูร่าจะหักปะปนเป็นหลาย  
ชั้น ที่เป็นชั้นเดิมคงตามคำแปลจากคำร่าอื่นคือมีระมี ที่กล่ากเคลื่อนเลื่อน  
เสียจากคำเดิมโดยบอกพิมพ์กันมาแต่ครั้งก่อนสุโขทัย และที่คักประคิษฐ์ขึ้นใหม่  
ในชั้นหลังก็มี ความที่กล่าร่าที่เห็นได้ในคำกลอนรองเก่าอันว่าด้วยคำร่าทำร่า  
มีอยู่ ๓ บท คือเป็นกลอนสุภาพแต่งบอกทำร่าร่าไว้ในแต่โบราณบทหนึ่ง ใน  
บทระคอนเรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์รัชกาลที่ ๑ ตอนพระนารายณ์ล่อ  
นันทก กักแต่ทำเฉพาะที่จะร่าในบทนั้นไปเรียงไว้ในกลอนบท ๑ มีคำให้วิ  
ครุฑของพวกระคอนชากรี (มโนให้ร่าเมืองนครศรีธรรมราช) บท ๑ จะคักมา  
พิมพ์ไว้ในที่นี้พอให้เห็นเป็นตัวอย่าง

(คัดจากคำร่าที่อมร่า ฉบับเรียบเรียงในหอพระสมุดวชิรญาณสำหรับพระนคร ทรงพระกรุณา  
โปรดเกล้าฯ ให้พิมพ์ในงานพระราชทานเพลิงพระศพ สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้าจุฑาธุชธราดิลก  
กรมขุนเพชรบุรีประยูรวงศ์ ณ พระเมรุท้องสนามหลวง, พ.ศ. ๒๔๖๖)

## กลอนคำร่ำว่า

๑ เทพประนม, ปฐม, พรหมสี่หน้า สกศร้อมมาลา, ชำนางนอน  
ผาตาเพียงไหล่, พิศมัยเรียงหมอน กังหันร่อน, แขนก้าเข้าวัง  
กระต่ายชมจันทร์, จันทร์ทรงกลก พระรถโยนสาร, มารกลับหลัง  
เอื้องกราย, จุลฉายเข้าวัง มังกรเลียบท่ามธุลินท์  
กนิษฐา, ชำร้างประสานงา หัวพระอรุณวงังกิม  
ภมรเกล้า, มัจฉาชมวาริน หลงไหลไคล้, พงศ์ลินดา  
ท่าโศกนันท, นางกล่อมคว รำอว, ชักเบ็งมุกหันต์  
สมพักชอกทอง, บังพระสุริยา แพร่ธนา, บิวชุก  
นาคาม้วนหาง, กวางเผือก พระนางจอยมุกพรังค์ขวัญจักร  
ช้างพ่วนพญา, หนานาสุลาบุษย์ พระสละมัทธมหลวงอิทธิฤทธิ์  
กนิษฐพื่อนฝูง, ชูงพื่อนหาง ชักวงมวง, ชำนายศรวิ  
กระเวนเวหา, ชีมาศกลี คีโชนโชนทับ, งูวางชอน  
รำกระบี่ตีท่า, จินดาวไล ขำระนวิไล, กังซอน  
เมฆตาล้อแก้วกลางอัมพร กิเทพสี่ซบดำ, พงษ์หน้าไฟ  
ท่าเสื่อท่าสายหาง, ชำงท่าสายโรง โจงกระเบนทีเหล็ก, แถงวิสัย  
กรกตุมเร, เกี้ยววัลย์ทันไม้ ประดิษวาท, กิถประคิษฐท่า  
กระหวัดเกล้า, ชีมาเลียบก่าย กระต่ายต้องเร็วแกล้วถ้ำ  
ซักซอสสามสายย้ายดำเนิน เป็นแบบรำแก้ก่อนที่มีมา

(คัดจากคำร่ำที่อนว่า, ฉบับเรียบเรียงในหอพระสมุดฯ วิชาฐานสำหรับพระนคร ทรงพระกรุณา  
โปรดเกล้าฯ ให้พิมพ์ในงานพระราชทานเพลิงพระศพ สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้าจุฑาธุชธราดิลก  
กรมขุนเทิรบุรณอินทราหิ์ ๘ พระเมรุท้องสนามหลวง, พ.ศ. ๒๔๖๖)

บทนางนารายณ์

๑ เทพประนม, ปฐม, พรหมสี่หน้า สอกรว้อมาตาเจกฉิน  
ทั้งกว้างเค้นคง, หงส์บิน กิณรินเลียบถ้ำอำไพ  
อีกช้านางนอน, ภมรเกล้า แชกเกล้า, ผาตาเพียงไหล่  
เมขลาโยนแก้วแววไว มยุเรกที่อม ในอัมพร  
ลมพัดขอกคง, พรหมเนมิก นางพิสมัยเรียงหมอน  
ย้ายท่ามัจฉาชมสาคร ทระสิกรขวิวงจักรวาทิรงค์  
ฝ่าขว่านนทกักร้ากลม กว้างความพิสมัยไหลหลง  
ถึงท่วงนาคาม้วนนางระวี ถึรตงอศเขตต์เข้าทันไท

กษัตริย์มหาจักรพรรดิ

๑ สอนเฮยสอนว่า อรุให้ขำว่าเทียมบำ  
ปลุกปลองลงมา แล้วให้ขำว่าเพียงพก  
วาทไว้ปลายอก เรือกแม่ตายกนกผาตา  
ซักสูงชันเพียงหน้า เรือกช่อระย้าคอกไม้  
ปลุกปลองลงมาได้ ครูให้ขำรำโคมเวียน  
นี่เรือกรุปลวก ไว้วางให้เหมือนรูปเขียน  
ทำน้คงเวียน ทำจ่าเทียนพาศกาศ  
ฉ้านี้แหวนนุช พระพุทธเจ้าห้ามมาร

ฉันทน์นงคราญ

รำเด่นสูงสุก

กรุกเฉียวนาคไต้

ทักทำหนุมาเน

รำทั้นทเวา

ทำนางมัทรี

ทำพระคาบส

สีมุปปราสาท

ฉันทน์คนกลม

พระรามเธอข้ามสมุทร

เป็นท่าพระยากรุกซ่อนมา

ร่อนกลับไปในเวหา

เกาะทะยานไปเผาตงกา

สาวดีมีมาชักรถ

จรลีท่วงเซาวงกฎ

ดีด่าจเรื่ออากรม

วาทวีธเป็นหนวีพรหม

เรื่อพระนารายณ์นำวศร

(ศูนย์หอไม้รวักไม้แค้แทน)

พอสังเกตุเห็น ได้ว่า ทรรพทิศลงในกลอนทั้ง ๗ บทนี้มาแก้แบบเดิม

แบบเดียวกัน เพี้ยนกันไปถึงด้วยคียงตั้งแถวรูป และคิกชื่อเรียกขึ้นใหม่บ้าง

(กิตจากถาวรเพื่อชาติ ของหอสมุดศรีวิบูลย์ สันรับพระนคร)





## ว่าด้วยเพลงพ่อน้ำ

ทำนองต่าง ๆ เช่น เขียนไว้ในคำรา ที่จริงเป็นแค่ส่วนหนึ่งหรือคอนหนึ่ง  
ของท่านั้น ๆ เพราะยังมีกระบวนพ่อน้ำที่จะตั้งกันวางลงไปถึงท่าเช่นเขียนไว้  
และจะเอียงกรายจากท่าเช่นนั้นเปลี่ยนเป็นทำนองอื่น ๆ ไปอีก กระบวนเช่น  
กล่าวนี้เรียกว่าเพลงรำ มีทั้งจังหวะช้าและจังหวะเร็ว ที่ในกรุงเทพฯ เรียก  
กันว่า "เพลงช้า" และ "เพลงเร็ว" แต่พวกละครคนชาติเมืองนครศรีธรรมราช  
เรียกว่า "เพลงกรู" อันเพลงช้าเพลงเร็วหรือเพลงกรูนี้ คือ ก็เอาทำนอง  
ต่าง ๆ ในคำราไปเชื่อมกัน ๆ กันเป็นกระบวนว่า ความที่กล่าวนี้ ถ้าสังเกตดู  
เมื่อละครคนรำเพลงช้าก็จะพ้องเห็น ทั่วอันถึงกันชนบท "เทพประนม" อันเป็น  
ทำนองในคำราว่าเป็นปกติ และยังถือกันเป็นปกติว่า ใครจะหัดเป็นละครคนต้อง  
หัดรำเพลงก่อนอย่างอื่น เพราะบรรดาทำนองของละครคนอยู่ในเพลงช้าเพลงเร็ว  
ๆ เพลงกรูทั้งนั้น ใครรำเพลงได้ก็ร้องพ่อน้ำได้ตามคำรา ยิ่งแก่จะต้อง  
รู้จักเลือกทำนองไปใช้ในเวลาจะต้องว่าเฉพาะท่า ดังที่รับแสดงอารมณ์แก่กันที่  
คนทำบทในเรื่องละครคน จึงพิถีพิถันเนื่องกับที่หัดรำเพลงต่อไป

สันนิษฐานว่าเพลงรำที่เรียกว่าเพลงช้าเพลงเร็วก็คือ เพลงกรูก็ขึ้น  
เก็บเอาทำนองในคำรามาผูกไว้ทั้งหมดๆ โดยมาก และในการเล่นละครคนนั้น  
ถ้าเมื่อใดประสงค์จะอวดฝีมือตัวละครคน ก็ให้รำเพลงแสดงว่าตัวละครคนนั้นเป็น  
ผู้รู้คำราและอาจจะรำได้งามทั้งคำรา เพราะฉะนั้นในบทละครคนที่กำหนดให้รำ  
เพลง จึงมักมีรำเพลงแก่บทร้องโรงและนางเอก ขึ้นเสนาทำนัดฤกษ์ถึง  
พามิที่จะให้รำเพลงโดยลำพังไม่ ถ้าความสันนิษฐานถูกต้องตั้งว่านี้ ละครคน

ที่เล่นกันแต่โบราณ เล่นเวลาหนึ่งก็เห็นจะมีรำเพลงเพียงครึ่งหนึ่งฤๅสองครึ่ง  
แต่เพลงที่รำนั้นคงยาวและรำนานจึงจบทำนองเดียวกับละครอนว่า "เพลงฝรั่ง"  
กันในชั้นหลัง ครั้นต่อมาจะเกิดแก่อย่างอวกว่ามีทิวละครอนก็มาก ฤๅมิฉะนั้น  
จะถือเครื่องรำที่คามหน้าพาทย์ที่บอกไว้ในบทละครอน ซึ่งเดิมเขาคงใจจะให้เลือก  
รำก็ได้มีรำก็ได้ ใช้รำเพลงไปเสียทุกแห่ง รำเพลงสื้อมเปลี่ยนเวลาถึงกล่าว  
แล้ว เมื่อรำหลายหน้าเขาก็เกิดจำเป็นต้องคัดทำท่าที่เขามีในเพลงรำเสียบ้าง ให้  
รำเพลงแล้วเร็วเข้า ทำในคำรำจึงเหลืออยู่ในเพลงรำน้อยลงโดยลำดับมา ที่  
ละครอนเพื่อนรำกันอยู่ทุกวันนี้ มีท่าที่องค์รำใช้อยู่เห็นจะไม่ถึงครึ่งคำรำ ถึงกระนั้น  
การที่ฝึกหัดรำละครอนกว่าจะรำ ก็สันทีจ้องจะเป็นการลำบากต้องฝึกหัดกันช้านาน  
นับด้วยปี และมีท่าของฝึกหัดมาแต่เดิมเมื่อตัวยังอ่อน จึงจะคัดได้ทำทางคาม  
นิยมว่างามในกระบวนเพื่อนรำ ทิวท่าอันฉดมนั้น เพราะคำรำทำรำที่ทำเป็นรูป  
ภาพไว้ จะเป็นภาพอันเคียงแขนที่ทวยศราชเจกษณ์พร้อมกัน ถ้าสภาพไทยเช่นที่มีแบบ  
อยู่ในหอพระสมุก ๆ ด้ก็ พันวิสัยที่มนุษย์จะทำได้ให้เหมือนกับรูปภาพที่เคียว  
ทำได้แก่พอใกล้กรุงก็องค์ได้ประกอบกับคามนิยมเห็นว่างาม เพราะเหตุนี้  
ไทยพม่าและชวา แม้หักพ้องรำกามแบบอันเคียงด้วยกัน แต่กระบวนรำละครอน  
ไทย ละครอนพม่า ละครอนชวา จึงฝึกกันไปคามนิยมของชาตินั้น ๆ คงแก่พอจะ  
สังเกตรู้ได้ว่าแบบเดิมได้มาแต่อันเคียงด้วยกันเท่านั้น

ท่าละครอนไทยรำคามคำรำเป็นอย่างไร ก็ได้ถ่ายรูปพิมพ์ไว้ให้เห็นเป็น  
ตัวอย่างต่อไปนี้ ทั้งละครอนชาครีเมืองนครคีรีธรรมราชและละครอนในที่รำกันใน  
กรุงเทพฯ ฯ

(คัดจากคำรำการพ้องรำ, ฉบับเรียบเรียงในหอพระสมุกวรวิหารสำหรับพระนคร ทรงพระกรุณา  
โปรดเกล้าฯ ให้พิมพ์ในวงพระราชนิพนธ์เพลงละครอน สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ เจ้าฟ้าจุฑาธุชธราดิลก  
กรมขุนเพชรบุรีอินทราธิบดี ณ พระเมรุทองสนนทหลวง, พ.ศ. ๒๔๖๖)





ถ่ายภาพทำร้านค้าต่างๆ ที่วังวรดิศ  
พระยานิฎกานุกัณท์ (ทองดี สุวรรณภารต) บอกทำร้านแก่ละคอน





นางสาวเสวยม นาวเสถียร. นายจรูญ กาญจนวณิช  
กรมมหาดไทย



เทพประณี



พิพิธภัณฑ์  
ศิลปวัฒนธรรม



ศอกสวอยมาลา



ชำนาญพอน



๗๕.๓



๗๕.๔

๓๕๔  
พจนานุกรมศัพท์



พ.ศ.

หอสมุดแห่งชาติ  
กรุงเทพฯ  
กรมศิลปากร



พ.ศ.

กมรเกล้า



กระต่ายขมนจันทร์





๗๗.๕



พระวอโยนसार



หนุมานผลาญยักษ์



ท.ช.

พระรามโก่งศร (พระหริรักษ์โก่งศรศิลป์)



ท.ช.

ช่างประสานงา (คชวิหนทร์ประสานงา)



หอสมุดแห่งชาติ

ช่างระบัตินฤชา

ร.ค.



๕๒๕๕  
ขมาศคถ



กลศพระสุเมรุ



นาคม้วนหาง (นาคาม้วนหาง)



พ.ย





พ.ศ.



พ.ศ.

๕  
เทพาเดพน้า





กนิษฐา (กนิษฐา)



ยังกิตติประคณฐ์



๗๖



๗๗

ศโหมโยนทับ



มัจฉาชมสาคร



สิงโตเล่นหาง



๗๔.๖



นางกตอมพร



๗๔.๗

บัวซุฬก



พ.ช.



พ.ช.

พระลักษมณ์แม่แฝดงฤทธิ



๗๖๕



๗๖๖

ช่างทำลายโรง



พ. ๖.



พ. ๖.





เบ็องพายกรุ่น



ท.ช.

มังก์กรเล่นน้ำ (มังก์กรเมฆขาวาวาร)



ท.ช.

ลมพัดขยอคอง



๗๖



๗๗

วิสัยทางศรี



๗.๕



๗.๖

ขี้มาเลียบค้าย



๗, ๘

นคฺยพ็อหนทว (นคฺยเรศพ็อหนทว)



ชค๑๗๓๗๓



๓๖๗



๓๖๘

กระต่ายทองแรว



พ. ๗



พ. ๘

มัจพระสุรียา



พ.ศ. ๒๕๑๖



พ.ศ. ๒๕

ประถัยวาท





กนิษฐาที่ ๒



๗๗



๗๘

ราชว



๗๗



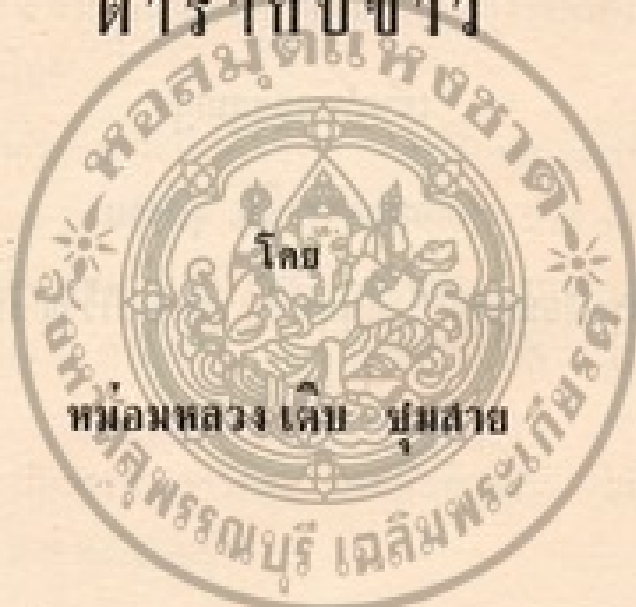
๗๘

ซึกซอกสามสาย

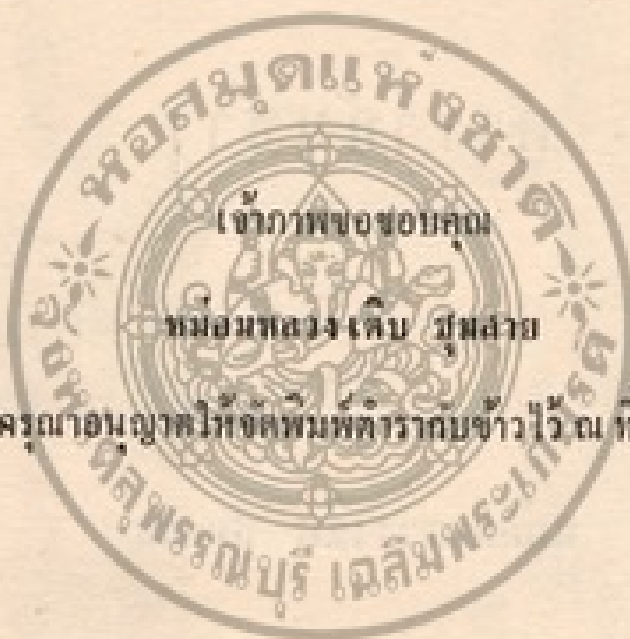


หลงไหลได้สน

ตำราเก็บข้าว



หม่อมหลวง เคนย คุ้มสาย



เจ้าภาพของขอขอบคุณ

หม่อมหลวงเฉลิม คุ้มภัย

๑ ทศวรรษอนุญาตให้จัดพิมพ์คราวนี้ด้วย ๑๕๖  
๑๕๖

## วิธีหุงข้าวขาว

๑. หุงข้าวไม่เช็ดน้ำ ข้าวสาร ๒ ถ้วย เลือกกากให้หมด ชวน้ำ ๑ ครั้ง แล้วใส่น้ำ ๓ ถ้วย ตั้งบนไฟก่อนข้างแรง พอเดือดใช้พายหรือทัพพีคนให้ทั่ว เกี่ยวต่อไปประมาณ ๕ นาที พอน้ำจวนแห้งจึงพรวกไฟให้เหลืออ่อน ๆ ตั้งต่อไปประมาณ ๕ นาที

ส่วนน้ำเท่านั้นใช้สำหรับข้าวกลาง ๆ ถ้าข้าวใหม่ลดน้ำลงบ้าง หรือถ้าเป็นข้าวเก่าให้เพิ่มน้ำ

๒. ข้าวคูน ก้นถ้วยหม้อ ๒ ชั้น ข้าวสาร ๒ ถ้วย เลือกกากให้หมด ชวน้ำ ๑ ครั้ง แล้วใส่น้ำ ๒ ถ้วย ตั้งช้อนบนหม้อกลางที่ใส่น้ำไว้แล้วตั้งบนไฟกลาง ๆ คุ่นประมาณ ๑ ชั่วโมง

๓. ข้าวเหนียว จะนึ่งด้วยภาชนะใหญ่ที่เคี่ยว หรือภาชนะเล็กพอรับประทาน ๑ คนก็ใช้ได้ ใช้ข้าว ๑ ส่วน ค้อนน้ำ ๑ ส่วน เสร็จแล้ว ใส่น้ำ ๑ ถ้วย เลือกกากและข้าวอย่างเคี่ยวกับวิธีข้างบน แล้วใส่ในภาชนะที่จึ่งนึ่ง นำใส่ตั้งถึงตั้งบนไฟก่อนข้างแรง พอน้ำเดือด จึงใส่ภาชนะที่บรรจุข้าวได้ นึ่งประมาณ ๑ ชั่วโมง

ถ้าทำนชอบรับประทานข้าวหอม แต่บังเอิญไม่มี ให้ใช้ใบกะอหอม ๒-๓ ใบก็ก็เป็นเหมือนกัน หุงไปกับข้าว

## ข้าวมัน

ส่วนผสม	ข้าวสารงาม ๆ เลือกกากให้หมด	๒ ถ้วย
	กะทิชั้นชั้นกลาง ๆ	๓ ถ้วย
	เกลือ	๒ ช้อนชา
	น้ำตาล	๒ ช้อนโต๊ะ
	ใบกะอ	๒-๓ ใบ

**วิธีทำ** ชวนข้าว ๑ ครั้ง ใส่หม้อที่ขนาดสมควรกับข้าว หสมเกลือและ  
 น้ำตาลลงในกะทิ คนจนละลายหมด แล้วกรองด้วยผ้าใส่ลงใน  
 หม้อข้าว ตักใบเตยหอมยาว ๓-๔ นิ้วใส่ลงด้วย ตั้งบนไฟกลางๆ  
 พอเดือดทั่ว คน ๒-๓ ครั้ง เมื่อกะทิเริ่มแห้งจึงพรวดไฟให้อ่อน  
 ๕ ค่อยไปจนสุก ถ้าใช้เตาถ่านเพิ่มไฟบ้างที่ระน้อย ควรใช้ถ่าน  
 ที่ตึกแคงแล้ว บีกฝาให้สนิทและไม่จำเป็นต้องเบ็กฝาเพื่อโยงข้าว  
 เพราะจะทำให้ความร้อนสูญโดยไม่จำเป็น ประมาณ ๓๐-๔๐ นาที  
 ข้าวจะสุกพอดี รับประทานกับส้มตำแกงเผ็ดเครื่องเคียง

ส่วนมากของข้าวมันจะรับประทานในวันขึ้น ๒-๓ ค่ำที่สงกรานต์มักจะเบ็กฝาแล้วคน  
 หรือโยงข้าวเพราะเกรงจะไม่สุกพอ ซึ่งเป็นกรรมกรงดเว้น

**หมายเหตุ** ถ้าวัวใหม่ควรรอจนกระทั่งบวม หรือถ้าวัวเก่ามากควรเพิ่มกะทิ  
 เล็กน้อย



**แกงเผ็ดไก่**

<b>ส่วนผสม</b>	เนื้อ ไก่และเครื่องใน ปากหม้อขนาดพอควร	๒	ถ้วย
	กะทิชั้นกลาง ๆ	๕	ถ้วย
	น้ำพริกแกงเผ็ด	๕	ถ้วย
	มะเขือพวง	๒-๑	ถ้วย
	พริกอ่อนเม็ดข้อม ๆ ๒๐ เม็ดใส่ทั้งเม็ดหรือผ่าสองตามยาวก็ได้		
	ใบโหระพาเด็ดแล้วควงแน่น ๆ	๑	ถ้วย
	ใบมะกรูด ๔-๕ ใบ ฉีกใบละ ๔-๕ ชิ้น		
	น้ำปลา		



**วิธีทำ** เคี้ยวกระทิพอแตกมัน ใส่น้ำ ปรุงประมาณ ๒๐ นาทียกลง (ใส่ธรรมชาติ  
 ไม่ใช่ไก่อย่างเนื้อเหนียว) ซ้อนกระทิส่วนที่เป็นน้ำมันประมาณ  
 ๑ ถ้วย ใส่น้ำในกระทะกึ่งบนไฟกลางๆ ใส่น้ำพริกผงซัก ๑-๒ นาที  
 ใส่มะเขือพวงซัก ๓ นาที จึงกักกลับใส่น้ำในหม้อไก่ยกขึ้น  
 ตั้งไฟ ใส่น้ำพริกอ่อน ใบมะกรูด ประมาณ ๕ นาทีจึงใส่น้ำปลา  
 ชิมรสตามชอบ ใส่น้ำใบโหระพาจนให้ทั่วมีคฝ่ายกตง

ส่วนผสมน้ำพริกแกงเผ็ด	หัวหอมปอกเปลือกหั่นยาวๆ	๑	เม็ด
	กระเทียมทำเช่นเดียวกัน	๑	ถ้วย
	ข่าหั่นฝอยหยาบๆ	๑	ถ้วย
	กะไทรหั่นบางๆ	๑	ช้อนชา
	ผิวมะกรูดหั่นฝอย	๑	ช้อนโต๊ะ
	ลูกผักชีดำ	๑	ช้อนชา
	ลูกยี่ห่วยดำ	๑	ช้อนชา
	พริกไทยเม็ด	๑	ช้อนชา
	ถ้าชอบกลิ่นลูกจันทร์ดอกจันทร์จะใส่อย่างละนิดหน่อยก็ได้		
	กะปิ	๑	ช้อนชา
	เกลือ (ช่วยทำให้โซลบน้ำพริกละเอียดขึ้น)	๑	ช้อนชา

**ส่วนผสม**

ส่วนผสม	มะละกอกับปอกเปลือกสับหรือชุกเป็นฝอย	๕	ถ้วย
	กุ้งแห้งป่น	๒	ถ้วย

- น้ำคาล ๒ ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา ๒ ช้อนโต๊ะ
- น้ำส้มมะขามเปียก ๑ ช้อนโต๊ะ
- น้ำมะนาว ๑ ช้อนโต๊ะ

พริกแห้ง ๑ เม็ด กระเทียมหันหยาบ ๑ ช้อนชา  
 และพริกไทยป่น ๑ ช้อนชา โขลกรวมกัน

- ผิวมะนาวหั่นละเอียด ๑ ช้อนโต๊ะ
- พริกขี้หนูบุบพอแตก ๕-๑๐ เม็ด

**วิธีทำ**

กวนแห้งบ่น ๑ ช้อนโต๊ะ ผิวมะนาวนึ่งหั่นและพริกขี้หนู เก็บไว้โรยหน้า นอกนั้นคลุกผสมกันหมด จัดลงจานโรยด้วยเครื่องข้างบน รับประทานกับผักและใบไม้กวาง ๆ เช่น ผักกาดหอม ผักกาดขาวปลี ใบมะยมอ่อน ใบมันสำปะหลังอ่อน ใบทองหลาง สกและทอดเป็นต้น  
 การจักส้มกำจะให้รสขมกว่าวิธีพริกแห้งทอดอย่างใด ๆ ก็ยังมี

**ปลากุเลาเค็มชุ่มไข่ทอด**

- ส่วนผสม** ปลากุเลาเลือกก็ ๆ เนื้อแข็ง ๆ แล้ใช้แค่เนื้อ หั่นบาง ๆ ๑ ถ้วย  
 ไข่ตีพอเข้ากัน ๒ ฟอง  
 น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืชสำหรับทอด

**วิธีทำ** ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลาง ๆ ให้น้ำมันร้อนจัด หยิบชิ้นปลา จุ่มไข่ แล้วทอดให้เหลืองสวยทั่วกัน ใช้ทัพพีโปร่ง กดขึ้นวางบนกระดาษซับน้ำมันสักครู่ จึงจัดลงจาน

## ข้าวมันไก่ วิธีที่ ๑

ส่วนผสม	ไก่ทำสะอาด (ตัวขนาดกลาง)	๑	ตัว
	น้ำ	๕	ถ้วย
	น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมู	๑/๒	ถ้วย
	ข้าวสาร	๓	ถ้วย
	ข้าวเหนียว	๒/๑	ถ้วย

กระเทียม ๕-๖ กลีบใหญ่ ๆ หั่นพอแตก  
 ซิงเก้ ชั้นขนาด ๑-๒ นิ้ว ตัดสะอาดหั่นพอแตก

## วิธีทำ

นำไก่หม้อตั้งบนไฟค่อนข้างแรง พอเดือดใส่ไก่ กอช้อนฟองทิ้ง  
 เพื่อให้ไก่สุกทั่วทุกฝาเคี่ยวไฟอ่อนคั่วไปจนไก่ไม่ หรือประมาณ  
 ๓๐ นาที ตักไก่ขึ้น ลวกนํ้าในกระชอนด้วยผ้าให้ใส

ข้าวข้าวเหนียวและข้าวเจ้าคั่วด้วยกันแล้วสงขึ้นตั้งบนตะแกรง  
 ประมาณ ๑๐ นาที น้ำมันใส่ในหม้อที่จะหุงข้าว แล้วตั้งบนไฟ  
 กลาง ๆ พอร้อนจัด ใส่กระเทียม ผักพอสีน้ำตาลจึงใส่ข้าวลงผัด  
 สัก ๕ นาที ใส่ไก่ต้ม ๕ ถ้วย และซิง บักฝา พอเดือดคนให้ทั่ว  
 เคี่ยวคั่วไปประมาณ ๕ นาที จึงพรวดไฟให้อ่อนคองคั่วไป ๑๐ นาที  
 รับประทานกับไก่ที่ต้มไว้ ตักซันตามชอบ น้ำมันซีอิ้วใส ซัน  
 นํ้าเตาเจียวและนํ้าส้ม

## ข้าวมันไก่ วิธีที่ ๒

ส่วนผสม	ไก่ทำสะอาด (ตัวขนาดกลาง)	๑	ตัว
	น้ำ	๕	ถ้วย
	น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมู	๑/๒	ถ้วย

ข้าวสารงาม ๆ	๓ ถ้วย
ข้าวเหนียว	๓/๒ ถ้วย

กระเทียม ๘-๘ กลีบใหญ่ ๆ ปอกเปลือกละเอียด  
 ชิงแก่ชั้นขนาด ๑-๒ นิ้ว ปอกล้างสะอาดโรยเกลือเล็กน้อย

**วิธีทำ** ตักไก่ทั้งเนื้อทั้งกระดูกเป็นท่อน ๆ โขลก ๆ อย่างไก่แกงมัสมั่น แล้ว  
 ปรุงรสด้วยซิงและกระเทียมที่โขลกไว้ พักไว้ประมาณ ๒ ชั่วโมง  
 ชาวข้าวสองชนิดรวมกัน น้ำมันใส่ในหม้อที่จะหุงข้าวกับไฟ  
 ก่อนข้างแรง หรือจนจกใสได้ลงผัก สักครึ่งชั่วโมงแล้วนำข้าวมาต้มประ-  
 มาน ๕ นาที ใส่เครื่องที่เหลือ ปิดฝาพอเดือดก็เปิดฝาน้ำให้ทั่ว  
 อีกครึ่งหนึ่ง แล้วปิดฝา ให้เดือดต่อไปอีกสัก ๘-๘ นาที หรือ  
 พอน้ำงวดแห้งจึงราไฟให้อ่อน ปรุงรสอีกครั้งหรือประมาณ ๒๐ นาที  
 ควรเลือกไก่ที่บอบ ๆ หรือจะใช้ไก่ทอดก็ได้ แก่ไก่ทอดตัวใหญ่  
 ๓ ตัว ก็ยังเพิ่มข้าวตามส่วน

**ข้าวหน้าไก่ วิธี ๑**

<b>ส่วนผสม</b>	ข้าวหุงสุกนุ่มละ ไม่ร้อน ๆ	๔ ถ้วย
	เนื้อไก่หั่นพอคำ	๑ ถ้วย
	ตับและก้นไก่หั่นเช่นเดียวกัน	๒ ๑/๒ ถ้วย
	น้ำต้มไก่รสดี ๆ	๑ ถ้วย
	ชิงแก่ปอกล้างผ่านบง ๆ	๑ ช้อนโต๊ะโรยเกลือเล็กน้อย
	กระเทียม ๕-๖ กลีบใหญ่ สับพยาย ๆ	
	ซีอิ้วใส	๒ ช้อนโต๊ะ
	เห็ดหอมแช่น้ำทำสะอาดหั่นฝอยพยาย ๆ	๓/๒ ถ้วย

แป้งมัน	๒	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมู	$\frac{1}{2}$	ถ้วย

**วิธีทำ**      จึงที่โชดกไว้ แป้งมัน ๑ ช้อนโต๊ะ ผักชี พริกไทย ซิอิ้วไต ๑ ช้อนโต๊ะ กลบรวมกับเนื้อไก่และเครื่องใน พักไว้ ๑ ชั่วโมง น้ำมันใส่กระทะกึ่งไฟแรงๆ พอร้อนจกใส่กระเทียมลงผัด พอสิ้นวง ใส่ไก่ผัดให้สุกแล้วจึงใส่น้ำต้มไก่ลง  $\frac{3}{4}$  ถ้วย (ส่วนที่เหลืออยู่ละลายกับแป้งมัน) พอเดือดหัวจึงใส่ซิอิ้วไตแล้วใส่น้ำแป้งที่ละลายไว้จนให้ทั่ว พอแป้งสุกชิมรสตามชอบ ทิ้งไว้ใส่ในภาชนะที่จะยกไปเสิร์ฟ แล้วคักหน้าไก่ที่คักไว้ใส่ข้างบนโรยผักชีพริกไทยเสิร์ฟทันที จะพิมพ์ข้าวเป็นรูปไก่ๆ พิมพ์ตะกอนหรือพิมพ์ใหญ่พิมพ์เขียว แล้วคักหน้าไก่ราดข้างบนโรยผักชีพริกไทยก็ได้ ถ้าไม่ชอบใส่รวมกันจะจกแยกข้าวกับหน้าไปคนละที่ก็ได้

**ข้าวหน้าไก่ วิธีที่ ๒**

<b>ส่วนผสม</b>	ข้าวหุงลวมุนละ ไม่วุ้นๆ	๕	ถ้วย
	จะใช้ข้าวึ่งในภาชนะเล็กๆ พอหนึ่งกานต์		
	เนื้อไก่หั่นพอคำ	๑	ถ้วย
	ตับและกึ้น ไก่หั่นเช่นเดียวกัน	๑๒๑๒	ถ้วย
	เห็ดสดทำสะอาด กอกเล็กผ่าสอง กอกใหญ่ผ่าสี่	๑๒๑๒	ถ้วย
	หน่อไม้กั้มจนหายขึ้นหั่นฝอยทยาบๆ	๑๒๑๒	ถ้วย
	บวบเหลี่ยมหั่นเหมือนหน่อไม้	๑๒๑๒	ถ้วย
	กึ้นหอมส่วนที่ขรวกักก่อน ๑ นิ้ว	๑๒๑๒	ถ้วย
	จึงอ่อนหั่นฝอย	๑	ช้อนโต๊ะพูน

	น้ำคั้นไก่อรสดี ๆ	๑ ถ้วย
	กระเทียม ๕-๖ กลีบสับหยาบ ๆ	
	ซีอิ้วไต	๓ ช้อนโต๊ะ
	น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมู	๕/๑๖ ถ้วย
	ผักชี พริกไทย	
วิธีทำ	ซีอิ้วไต ๑ ช้อนโต๊ะกับแป้งมัน ๑ ช้อนโต๊ะ ผสมรวมกับไข่และเครื่องในพักไว้ ๑ ชั่วโมง น้ำมันหมูใส่กระทะตั้งบนไฟแรง ๆ พอร้อนจัด ใส่กระเทียมพอเป็นสีน้ำตาล ใส่ไก่ลงผัดพอสุก ใส่หน่อไม้ ขวบและเห็ดรวมลวกกับขิง แล้วใส่น้ำคั้นไก่ ๕/๑๖ ถ้วย (ส่วนที่เหลือจะละลายกับแป้งมัน) พอผัดสุกจึงใส่ซีอิ้วไต แล้วใส่น้ำแป้งที่ละลายไว้ เคี่ยวและแบ่งใส่ถ้วยแล้วใส่กลิ่นหอมคนพอทั่วยกลงจุกและเสิร์ฟอย่างวิจิตร ๆ	
	<b>ซูเปาเลนเช็ง</b>	
ส่วนผสม	ซุบน้ำเอร์สดี ๆ	๔ ถ้วย
	ผักกวาง ๆ ที่คั้นในหม้อซุเป่ เช่น แครอท หัวผักกาดขาว กระหล่ำปลี หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋าขนาด ๑ ซม. ถั่วแขกคั้นหั่นขนาดเดียวกัน หรือถั่วลันเตากระป๋องก็ได้ รวมกัน	๑ ถ้วย
	เห็ดอบก	๑/๑๖ ถ้วย
	แป้งสาลีร่อนแล้ว	๑ ช้อนโต๊ะ
	มะเขือเทศกระป๋อง	๑/๑๖ ถ้วย
	เกลือ พริกไทย	
วิธีทำ	ผสมเกลือ ๑/๒ ช้อนชา พริกไทยเท่ากัน และแป้งสาลีเข้ากับเนื้อปั้นเป็นก้อนกลมเล็ก ๆ ขนาดเท่าผักที่คั้นไว้	

ละลายมะเขือเทศกับซूप แล้วทิ้งไฟกลางๆ พอเดือด ใส่  
เนื้อมะเขือเทศไว้ สุกแล้วใส่ผักต่างๆ และ เกลือพริกไทย ชิมรส  
ตามชอบ

ถ้าไม่สะดวกจะทำเนื้อมะเขือเทศ จะใช้เนื้อที่ต้มซूपนั่นเอง ตัก  
ใส่ถ้วยมดุกเท่าขนาดเท่านั้นก็แทนก็ได้

### ซूपข้าวโพดอ่อนงี้น

ส่วนผสม	น้ำต้มไก่รสดี ๆ	๕	ถ้วย
	ข้าวโพดสีอ่อน ๆ ๑ ½ ถ้วย	๑	ถ้วย
	แฮมที่หั่นฝอย	๑	ถ้วย
	ชีอิ้วไล	๑	ช้อนโต๊ะ
	แป้งมัน	๑	ช้อนโต๊ะ
	พริกไทย		

วิธีทำ  
ต้มข้าวโพดกับน้ำต้มไก่จนสุกนุ่ม ๆ ปิดไฟหม้อประมาณ ๑๐ นาที  
ใส่ชีอิ้ว ละลายแป้งมันกับน้ำต้มไก่ที่สกัดเหนียว แล้วใส่ลงในหม้อ  
พอแป้งสุกแล้วใส่แฮม คนให้ทั่ว ตักใส่ชามโรยพริกไทย

### ขนมจีนน้ำพริก

ส่วนผสม	กะทิชั้นกลาง ๆ ๑ ½ ถ้วย (ใช้นะพรวัวประมาณ ๑ กิโล)		
	กุ้งน้ำจืดครึ่งกิโล ปอกล้างสะอาด		
	ตัวเขียวคั่วให้เกรียมเราะนกกสองซีก ผักปลีดอก		
	สะอากแล้วไม่ละเอียดอีก	๑ ½	ถ้วย
	หัวหอมเผาต่างน้ำดอกปลีดอก	๑ ½	ถ้วย

กระเทียมทำเช่นเดียวกัน	๑/๒	ถ้วย
ข่าเผาล้างสะอาดหั่นฝอย	๑	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลมะพร้าวหรือโกนค	๑	ถ้วย
รากผักชีหั่นจนถึงก้นถ้วย	๑/๒	ถ้วย
น้ำปลา	๑/๒	ถ้วย
น้ำส้มมะขามปนน้ำมะนาวและน้ำมะกรูด	๑/๒	ถ้วย
ระกำผ่านเพื่อ	๑/๒	ถ้วย
น้ำมันมะพร้าวเคี่ยวใหม่ ๆ	๑/๒	ถ้วย
กระเทียมปอกหั่นตามขวางกลีบ	๒๑	ถ้วย
ผักชีไชโยและกระเทียมหลาย ๆ	๒๑	ถ้วย
พริกบ่นถี่ ๆ	๑	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

เก็บวกระที่โต้นสดมีเหลือประมาณ ๕ ถ้วย ที่มีกิ่งในกระที่ขและกำดั่ง เคียวขยั พอสกคกขัน โขลกหอมกระเทียมข่าเผา รากผักชี ระกำ และดั่ง ที่มีค้อยก้นจนแหลกคี่ คกขันแล้วละลายในหม้อกะทิพร้อม คั่วอั่วแก้ว ใส่น้ำตาล น้ำปลา และน้ำส้มมะขาม (ใช้น้ำสุกกัน มะขาม) ชิมรสตามชอบ

น้ำมันมะพร้าวเคี่ยวใหม่ ๆ (ถ้าไม่ไ้เก็บจะใช้น้ำมันพืช เช่น Wesson oil แทนก็ไ้) ใส้กระทะกึ่งไฟกลาง ๆ พอร้อนจกัใ้ กระเทียมที่หั่น ไว้ลงเจียวพอสีนวลจึงใ้พริกบ่นลงเจียวคั่วจน กระเทียมเหลืองสวย คกขันใ้ในหม้อน้ำพริกที่ผสมไว้แล้วใ้ผักชี คนให้ทั่ว รับประทานกับขนมจีน เหมือกต่าง ๆ ทอคมันต่าง ๆ และใช้กินแฉิ่ง



เพื่อคชนมือน้ำพริก มะละกอดับฝอยหรือชुक ต้นผักบั้งจักฝอยยาวประมาณ  
 ๒ <sup>๑</sup>/<sub>๒</sub> นิ้ว ผักน้ำมัน ถั่วพู หั่นฝอยตามขวาง ผักน้ำมัน ยอดผัก  
 กระเจี๊ยบบ้าง ผักน้ำมันบ้าง หัวปลีหั่นบางที่สุกตามขวาง แขน้ำ  
 ที่ผสมน้ำส้มหรือน้ำมะนาวสักครู่เพื่อไม่ให้ค้ำแล้วบีกขึ้น พริกแห้ง  
 เม็ดเล็ก ๆ ทอกรอบ ใบกระถินและผักกระถินอ่อน

### ทอคมันปลาดราย

ส่วนคสน	หัวหอมซอยหยาบ ๆ	๑	ช้อนโต๊ะ
	กระเทียมทำเช่นเดียวกัน	๑	ช้อนโต๊ะ
	รากผักชีหั่นถึงก้นด้วย	๑	ช้อนโต๊ะ
	ข่าหั่นฝอย	๑	ช้อนชา
	ตะไกรหยาบ ๆ	๑	ช้อนโต๊ะ
	ผิวมะกรูดหั่นฝอย	๑	ช้อนชา
	พริกไทย	๗-๘	เม็ด
	เกลือป่น	๑	ช้อนชา
	ปลาดรายชुकแล้ว	๒	ถ้วย
	ถั่วพูหั่นบาง ๆ ตามขวาง	๑	ถ้วย
	น้ำปลา	๒	ช้อนโต๊ะ
	น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมูมาก ๆ สำหรับทอก		

วิธีทำ  
 โขลกเครื่องน้ำพริกละเอียดแล้ว น้ำปลาลงโขลกด้วยจนเหนียวก็  
 ตักขึ้นใส่ถั่วพูและน้ำปลานวดให้เข้ากัน ขึ้นเป็นแผ่นกลม ๆ ขนาด  
 ๒ นิ้ว บางราว <sup>๑</sup>/<sub>๒</sub> นิ้ว ทอกในน้ำมันร้อนจัด ที่ตั้งบนไฟกลาง ๆ  
 พอสุกตักขึ้น

## หอคมน้ำกึ่ง ผัก และคอกไม้

ผสมเบ้ง ๑ ถ้วย เกลือ ๑/๒ ช้อนชา น้ำตาล ๑ ช้อนชา  
น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมู ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำ ๓/๔ ถ้วยเข้าด้วยกัน ใช้  
ไม้ตีไข่ตีแรงๆ ให้เข้ากันดี ใช้ชุปผัก เช่น ใบผักบุ้ง ใบเล็บครุฑ  
คอกไม้ เช่น คอกถั่วงอก พวงชมพู คอกขจร เป็นต้น ส่วนกึ่งนั้น  
ถ้าใช้กึ่งฝอยจริงๆ ก็สวยดี ถ้าไม่มีไข่ตีหนักๆ ก็ใช้ ไข่ต้ม  
เสียก่อน แล้วใส่ตะกรงให้สะเด็ดน้ำ

### ไข่คนเนย

ต้มร้อนน้ำบนไฟกลางๆ พอเดือดใส่ไข่ บีกผ่า ๒-๓ นาที  
แล้ว เบ็กผ่ากลับอีก ๒-๓ ครั้ง ทั้งนี้เพื่อไม่ให้ไข่แข็งแข็งอยู่  
ข้างไฟข้างหนึ่งมากเกินไป รับประทาน ๑๐ นาที รับประทานน้ำเย็น  
พอเย็นแล้วจึงปอก

### ขนมจมน้ำพริกสด

ส่วนผสม	ปลาตากฟูแกะชิ้นเล็ก ๆ	๑	ถ้วย
	หมูหวานหันสี่เหลี่ยมเล็ก	๒/๑๐	ถ้วย
	กุ้งแห้งบ้าน	๒/๑๐	ถ้วย
	น้ำพริกจุ่มอย่างใส	๒/๑๐	ถ้วย
	กะทิชั้นกลาง ๆ	๑	ถ้วย
	เกี้ยวหูเหลืองหันสี่เหลี่ยมลูกเกาขนาด ๑ ซม.	๒/๑๐	ถ้วย
	ปลาทรายชุบ ๒ ๑/๒ ถ้วย โขลกกับเกลือ ๑ ช้อนชา ให้เหนียวแล้ว ปั้นเหมือนลูกชิ้นเล็ก ๆ		

ผักบุ้ง ถั่วพู ผักกระเฉด ผักน้ำมันอย่างเหมือก ขนมจีนน้ำพริก  
ทอดมันกุ้ง ผักคอกไม้ เช่นเดียวกับขนมจีนน้ำพริก

วิธีทำ ตั้งหม้อกะทิบนไฟกลาง ๆ พอเดือดใส่ลูกชิ้นปลาที่ทำไว้สุกแล้วใส่  
เก๋าทับเลียง ต้มต่อไปอีก ๓ นาที ยกลง จักเครื่องทุกอย่างลงจาน  
ให้น้ำพริก ผู้รับประทานกลุกเองอย่างเครื่องขนมจีนทั้งหลาย ส่วน  
เหมือกและทอดมันก็รับประทานเช่นเดียวกับขนมจีนน้ำพริก

วิธีทำพริกหวาน หมูสามชั้นต้มจนนุ่มใช้แต่เนื้อไม่ใช้หนัง หั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า  
ขนาด ๑ ซม.  $\frac{๑}{๒}$  ถ้วย เนื้อปลา  $\frac{๑}{๒}$  ถ้วย เนื้อปลา ๓ ชิ้นโต๊ะ  
ผักคั่วกันเป็นไฟกลาง ๆ จนเป็นสีน้ำตาลจึงใส่น้ำ  $\frac{๑}{๒}$  ถ้วย และ  
หมูที่หั่นไว้ให้สุกจนแห้งสักครู่

**ข้าวเหนียวกระเทียม**

ส่วนผสม	ไก่ ๓ ตัวเล็ก	ถั่ว
	น้ำเย็น	ถั่ว
	เนื้อปูทะเล	ถั่ว
	เห็ดหอมแช่น้ำทำสะอาดนั้นฝอย	ถั่ว
	ไข่ไก่พอเข้ากัน	๑ ฟอง
	ซีอิ้วไต	๔ ช้อนโต๊ะ
	พริกไทย	

วิธีทำ ตักไก่ให้เป็นชิ้นใหญ่ ๆ ทิ้งเนื้อทิ้งกระดูก ใส่ในหม้อพร้อมกับน้ำ  
ตั้งบนไฟค่อนข้างแรง ใส่ซีอิ้วไต ๒ ช้อนโต๊ะ พอเริ่มเดือดฟองขึ้น  
ตักฟองทิ้งจนน้ำใสก็ จึงราไฟบีบฝาเคียวรวม ๆ ประมาณ ๒ ชั่วโมง  
ตักไก่ขึ้นแกะเนื้อใส่เครื่องบดให้ละเอียด ส่วนน้ำกรองถ้วยกระ-

ขอนวดกัฏฐ์ หรือผ้ากรอง ซึ่งควรจะได้ประมาณ ๔ ถ้วย ละลาย  
ไว้ที่บดแล้วกับน้ำต้มไก่ แล้วยกขึ้นตั้งบนไฟกลางๆ พอเดือดใส่  
เห็ดหอม ต้มต่อไปราว ๓ นาที ใส่ซีอิ้ว ละลายแป้งมันกับน้ำ  
ต้มไก่ แล้วใส่ลงจนให้ทั่วพอแบ่งใส่ถ้วยแล้วใส่ไข่นกแรงๆ เพื่อให้  
ไข่แตกละเอียด ใส่ปูกลงกักใส่ซามโรยพริกไทย

ข้าวผัด ๑

ส่วนผสม	ข้าวหอมมะลิ	๑	ถ้วย
	เนื้อหมูที่ต้มแล้ว	๑/๒	ถ้วย
	กุ้งนางจืดหั่นเส้น		ถ้วย (ใช้มันถ้วย)
	ไข่ต้ม	๒	ฟอง
	ซีอิ้ว	๒	ช้อนโต๊ะ
	กระเทียม ๑-๒ กลีบ		
	น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมู	๑/๓	ถ้วย
	น้ำตาล	๑	ช้อนโต๊ะ
	น้ำปลา	๓	ช้อนโต๊ะ
	ผักชี พริกไทย		

วิธีทำ  
นำมันใส่กระทะตั้งบนไฟแรง พอร้อนจักใส่กระเทียมพอเป็นสีน้ำตาล  
ใส่หมู กุ้ง ผักจนสุก แล้วจึงใส่ไข่คนให้ไข่แตกละเอียด และสุกดี  
ใส่ซีอิ้ว มะเขือเทศ น้ำตาลและน้ำปลา คนให้ทั่ว ใส่ข้าวผัดให้  
ร้อนจักจรงๆ กักใส่ภาชนะตามชอบ โรยผักชี พริกไทย เติฟันทันที  
รับประทานกับผักคองต่างๆ

## ข้าวผล วิธ ๒

ส่วนผสม	ข้าวหุงต้มนุ่มละมุน	๙	ถ้วย
	เนื้อปูทะเล	๑	ถ้วย
	ไข่แดง	๙	ฟอง
	กระเทียม ๘-๘ กลีบ สับหยาบๆ		
	น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมู	๒/๑	ถ้วย
	ซีอิ้วใส	๓	ช้อนโต๊ะ
วิธีทำ	น้ำมันใส่บนกระทะตั้งบนไฟแรง พอร้อนจัดใส่กระเทียมพอเป็น สีน้ำตาล ใส่ไข่ คนให้ละเอียดจนตะลุกตะลั่นแล้วใส่ปูทะเล และซีอิ้ว คน ให้ทั่ว ใส่ข้าว ผัดให้ร้อนจัดจริงๆ ยกลงตักใส่ภาชนะตามชอบ โรย พริกไทย เสพผักเพิ่ม		

## ข้าวผล วิธ ๓

ส่วนผสม	ข้าวหุงต้มนุ่มละมุน	๙	ถ้วย
	เนื้อสันในหั่นบางๆ เล็กๆ	๒/๑	ถ้วย
	หัวหอม ๔-๕ หัว กระเทียม ๕-๖ กลีบ พริก		
	ซีอิ้วขาวแดง ๓-๔ เม็ด พริกไทยบ่น ๑ ช้อนชา		
	กะปิ ๑ ช้อนชา ไข่กรวมกัน		
	น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมู	๒/๑	ถ้วย
	น้ำตาล	๑	ช้อนโต๊ะ
	น้ำปลา	๑	ช้อนโต๊ะ
	ไข่เจียวกรอบก้อย่างบางหั่นฝอย	๒/๑	ถ้วย
	ผักชี พริกไทย		

**วิธีทำ** นำมันใส่กระทะก้นแบนไฟแรง พอร้อนจัด ใส่เครื่องที่โขลกไว้ ลงผัดให้หอม และเครื่องเคี้ยวก็ ใส่เนื้อผักพอสุก ใส่ผักกาด น้ำปลา คนให้ทั่ว แล้วใส่ข้าวผัดจนร้อนจัดจริงๆ ยกลงตักใส่ภาชนะตามชอบ โรยด้วยไข่เจียวหั่นฝอย และผักชี รับประทานกับผักคองต่างๆ

**ข้าวผัด วิธีที่ ๔**

<b>ส่วนผสม</b>	ข้าวหุงสุกประมาณ ๑	ถ้วย
	ไก่อบ หั่นเล็ก ๆ	ถ้วย
	หอมใหญ่ สับหยาบ ๆ	ถ้วย
	แฮมหั่นฝอยหยาบ ๆ	ถ้วย
	ลูกเกดกวน	ถ้วย
	ผักคองรวกหั่นฝอย ๆ	ถ้วย
	เนย	ถ้วย
	เกลือ	๒ ช้อนชา
	พริกไทย	

**วิธีทำ** เนยใส่กระทะก้นแบนไฟกลาง ๆ พอร้อนจัดใส่หอมลงผัดจนเหลือง จึงใส่ไก่ แฮมและลูกเกดกวน ผัดต่อไปประมาณ ๒ นาที ใส่เกลือ แล้วจึงใส่ข้าวผัดให้ร้อนจัดจริงๆ ใส่ผักคอง คนให้ทั่ว ยกลง ตักใส่ภาชนะตามชอบ โรยพริกไทย เติฟันทันที

**หม้ออบ**

<b>ส่วนผสม</b>	เส้นหมี่เลือกสะอาด ๆ เส้นเล็ก ๆ ลวกแล้วทวง	๔ ถ้วยแน่น ๆ
	ถั่วงอกเค็นคราก	ถ้วย
	หัวผักกาดเค็มหั่นละเอียด	ถ้วย

แก้วหูเหลืองหั่นเล็ก ๆ  
 ถั่วลิสงท้าวไรดกหอยาบ ๆ  
 หอมกระเทียมสับหอยาบ ๆ รวมกัน  
 พริกบ่นคี่ ๆ  
 กุ้งน้ำจืดหั่นเล็ก ๆ ทั้งหมดด้วย  
 ไข่

๑๒ ถ้วย  
 ๑๒ ถ้วย  
 ๑๒ ถ้วย  
 ๒ ช้อนชา  
 ๑๒ ถ้วย  
 ๓ ฟอง  
 ๒ ช้อนโต๊ะ  
 ๑๒ ถ้วย  
 ๑๒ ช้อนโต๊ะ  
 ๑๒ ถ้วย  
 ๓ ช้อนโต๊ะ

ไข่เจียว  
 น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมู  
 น้ำมันปลา  
 นากาด  
 น้ำมันหรือน้ำมันขาว  
 ผักชี พริกแกง พริกบ่น ๆ ตามขวางสำหรับโรยหน้า

วิธีทำ

น้ำมันหมูใส่กระทะตั้งบนไฟอ่อนข้างแรง พอร้อนจักใส่หอม  
 กระเทียมพอเป็นสังขจร ใส่กุ้ง เมื่อกุ้งสุกแล้ว ใส่ไข่เจียว หัวผักกาด  
 เค็ม แก้วหูและพริกบ่น อีกครึ่งใส่เครื่องปรุงรส แล้วใส่เส้นหมี่  
 ผักให้ร้อนจัก เก็ยเส้นหมี่ไว้ข้างกระทะ เติมน้ำมันลงในกระทะ  
 อีกประมาณ  $\frac{1}{2}$  ถ้วย แล้วค่อยใส่ใส่ทั้งสามฟองคนให้เข้ากัน กลับ  
 เส้นหมี่ลงบนไข่ พอไข่และเส้นหมี่ด้านล่างเกรียมคี่ จึงกลับข้างบน  
 ลงให้เกรียมเหมือนกัน ใส่ถั่วลิสง ผักสองสามทลบ โรยถั่วลิสง  
 ตักใส่ภาชนะที่ตักองการ โรยหน้าด้วยเครื่องที่เตรียมไว้  
 รับประทานกับผักสดต่าง ๆ เช่น หัวปลี ใบบัวบก ใบกุยช่าย  
 ถ้าจะใช้ก้วยเคี้ยวเส้นเล็กแทนเส้นหมี่ก็ได้ เรียกกันว่า ก้วยเคี้ยว  
 ผักไทย



### หมกรอบ

ส่วนผสม	เส้นไหมเล็กสะอาด ๆ เส้นเล็ก ๆ	๑๐	แผ่น
	เนื้อหมกคัมมัน หันเล็ก ๆ	๑	ถ้วย
	กึ่งหันเช่นเคียวกันพร้อมด้วยมัน	๒/๒๕๐	ถ้วย
	เก้าที่เหลืองหันเช่นเคียวกัน	๒/๒๕๐	ถ้วย
	ไข่	๑	ฟอง
	หอมสับหยาบ ๆ	๑/๒๕๐	ถ้วย
	กระเทียมสับหยาบ ๆ	๑/๒๕๐	ถ้วย
	เก้าเจียวซอมนั่นเนื้อไรตอกหยาบ ๆ	๑/๒๕๐	ถ้วย
	กระเทียมกองหันตามขวางบาง ๆ	๑/๒๕๐	ถ้วย
	น้ำมันหมูสำหรับหัดเครื่อง	๑/๒๕๐	ถ้วย
	น้ำพวด	๑/๒๕๐	ถ้วย
	น้ำปลาร้า	๒	ช้อนโต๊ะ
	น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมกมาก ๆ สำหรับทอดเส้น		

เครื่องโรยหน้ามี กระเทียมกองหันตามขวาง ส้มซ่าทั้งเนื้อ

ผิว หันละเอียด ผักชี พริกแกงหันตามขวางบาง ๆ

**วิธีทำ** กึงหมอน้ำมันไฟแรง ๆ พอเคียวปลาน ใส่เส้นไหม แล้วรีบตักขึ้นวางบนตะแกรงทันที อย่าให้เส้นอ่อนมาก รู้ดีกว่าที่ยังแฉ่ำเส้นไหมในน้ำร้อนเท่านั้น ไม่ถึงกับต้มหรือลวก เพราะถ้าอ่อนไปจะทำให้ทอดยาก จะกรอบแข็ง ๆ ไม่กรอบร่อน

เมื่อผึ่งเส้นไหมสักครู่แล้ว เตรียมกระทะใส่น้ำมันมาก ๆ กึงบนไฟแรง พอน้ำมันร้อนจัด แบ่งเส้นไหมทอดประมาณ ๑๐ ครั้ง



เวลาหยิบเส้นไหมใส่กระทะนั้นให้ส่งให้กระจาย ๆ จึงจะไม่เกาะกัน  
เป็นก้อน พอเหลืองก็ยกขึ้น ระวังอย่าให้สีแก่หนัก

น้ำมัน  $๑ \frac{๑}{๒}$  ถ้วย (ที่เหลืองจากทอดเส้นก็ใช้ได้) ใส่กระทะ  
ตั้งบนไฟแรง พอร้อนจัด ใส่หมู กุ้ง ผักประมาณ ๒ นาที ใส่เกี้ยว  
หอมกระเทียมตามลำดับ ผักคั่วไปสักครึ่งถ้วยใส่ใส่ที่ระฟอง  
จนแรง ๆ ให้ไข่แตกละเอียดทุกครั้งที่ใส่ไข่แก่ระฟอง พอเครื่อง  
เริ่มแห้งจึงใส่เกี้ยว ไข่ว กระเทียมคอง น้ำตาล น้ำปลา และน้ำส้ม  
เข้มข้นตามชอบ ผักทอดเครื่องแห้งทอดใส่เส้นลงผักโขม ๆ  
ให้เข้ากัน รับประทานโรยด้วยเครื่องโรยหน้า

จะผัดเครื่องตัวง้วนหน้าไว้ก็ได้ เครื่องหม้ออย่างนี้เก็บไว้รับประทานหลาย  
มื้อได้ เมื่อจะรับประทานจึงนำเครื่องมาผัดให้ร้อนจัดแล้วใส่เส้น รสชาติจะไม่  
เปลี่ยนแปลงไปเลย

ท่านที่ชอบรับประทานกับผักให้ใช้ตัวง้วนกับกะทาคู ใบกุยช่ายต้มสุก  
หรือต้มเขียวหวาน หั่นเต๋เล็ก ๆ ขนาด  $\frac{๑}{๒}$  นิ้ว หั่นเนื้อทั้งหัวกระเทียมคอง  
แกะเป็นกลีบ ๆ บางท่านชอบบีบมะนาวกินข้างนอก

□ □ □

**แป้งพายอย่างร้อน**

ส่วนผสม	แป้งสาลีร่อนแล้ว	๕ ถ้วย
	น้ำตาลป่น	๒ ช้อนโต๊ะ
	ผงฟู	๒ ช้อนชา
	เนย	๑ ถ้วย
	น้ำเย็นเฉียบประมาณ	๑/๒ ถ้วย
วิธีทำ	ร่อนแป้งเกลือและผงฟูเข้าด้วยกัน ๓ ครั้ง แล้วผสมเนยลงเคล้า กวักกันจนร่วนดี ใส่ส่วนผสมแป้ง ๆ พอเข้ากัน ถ้าอากาศร้อนจัดควร ใส่เกลือไว้ก่อนที่จะนำมาคลึง แป้งอย่างหนืด ๆ ทราย ทราย หรือเกลือ จะทำให้แป้งนุ่ม ๆ ๒-๓ อย่าง คือไปนี้ :-	
<b>พายสับประค</b>		
ส่วนผสม	แป้งพายอย่างร้อน	ครึ่งส่วน
	สับประค ๑ ๑/๒ ถ้วย	๓ ถ้วย
	น้ำตาลทราย	๑ ถ้วย
	อบเชยบ่น	๑/๒ ช้อนชา
	เนย	๒ ช้อนชา
วิธีทำ	เตรียมพิมพ์ ขนาดพอรับประมาณ ๑ คน เลือกที่ไม่มีลวดลายมาก หรือพิมพ์เกลี้ยงที่เคียวก็ดี เช่นพิมพ์รูปเรือเป็นต้น ทาเนยบาง ๆ คุมสับประคกับน้ำตาลกวักกันเกี่ยวข้องไปสัก ๑๐ นาที หรือจนชั้น อย่างแฉม ยกลงไว้ให้เย็น	

กลิ้งแป้งบางราว  $\frac{๑}{๘}$  นิ้ว แล้วกรูในพิมพ์ที่เตรียมไว้ ตัก  
ขอบให้เรียบทักสับปรกติใส่แล้วบีบหน้าด้วยแป้งที่กลิ้งไว้ ตักขอบ  
ให้เรียบตามรูปพิมพ์อีกครั้งหนึ่ง เข้าเตาอบไฟกลาง ๆ ประมาณ  
๒๐ นาที หรือจนเหลืองทั่วนำออกจากเตาเอาออกจากพิมพ์วาง  
บนตะแกรง

จะใช้นมไขมันคั้น และจะตำพิมพ์ใหญ่ก็ได้

พายมะนาว

ส่วนผสม	แป้งอย่างข้างบน	ส่วน
	แป้งสาลีร่อนแล้ว	ถ้วย
	น้ำตาล	ถ้วย
	นมสด	ถ้วย
	ไข่แดง	ฟอง
	ผิวมะนาวขูด	ช้อนชา
	น้ำมะนาว	๑ ช้อนโต๊ะ
	วานิลลา	๑ ช้อนชา
	ไข่ขาว	๓ ฟอง
	น้ำตาลปั้น	๔ ช้อนโต๊ะ
	น้ำหอมกลิ่นมะนาว	๒-๓ หยด

วิธีทำ  
น้ำตาลและแป้งใส่ลงในหม้อคนให้เข้ากันแล้วใส่ไข่แดงคนต่อไปอีก  
เมื่อเข้ากันดีแล้วจึงค่อยเติมนมสดจนหมด ทิ้งบนไฟกลางก่อนข้าง  
อ่อนจนจนขึ้นเกือบทั่วประมาณ ๓ นาที จึงใส่ผิวมะนาว น้ำ  
มะนาวและวานิลลา ยกลงคนเบา ๆ จนอุ่น ทิ้งไว้ เพื่อไม่ให้หน้าแข็ง  
เป็นฝ้า

เตรียมพิมพ์กลมกัน ๆ ขนาด ๑ ๕ นิ้ว ทาเนยให้ทั่ว แล้ว  
 คลึงแป้งบางราว ๕ นิ้ว กรุในพิมพ์ ทักแต่งขอบให้สวย ใช้ส้อม  
 แหวงแบ่งกันพิมพ์ให้เป็นรูป ๘-๘ แห่ง เพื่อกันไม่ให้แป้งขึ้นพอง  
 เข้าเตาอบไฟกลางก่อนข้างแรงจนขึ้นดีแล้วจึงลดเป็นไฟกลางอบ  
 ต่อไปอีกสัก ๒๐ นาทีจนเหลืองสวย จึงนำออกจากพิมพ์ ทักครีม  
 ที่ทำไว้บรรจุให้เต็ม

ก็ใช้ชาวจนฟูแข็งแล้วใส่หน้ากาดที่ละเอียดก็เรียบร้อยหน้ากาด  
 หมก ใส่หน้าหอมมะนาว ทักใส่บนครีมอีกทีหนึ่ง ใส่ให้ทั่วจนถึงขอบ  
 จะแต่งหน้าด้วยเชอร์รี่แดงก็ได้ ใช้ไฟกลางก่อนข้างอ่อน  
 ประมาณ ๑๐ นาที พอใช้ขาวเป็นสีหน้ากาดอ่อนนำออกจากเตา  
 เย็นแล้วเสิร์ฟหรือจะเสิร์ฟเย็นจกก็ได้

### พายเนื้ออย่างหวาน

ส่วนผสม	แป้งพุดอย่างราบน	๒ ๑/๒	ส่วน
	เนื้อมะพร้าว (หรือไข่ไก่)	๑	ถ้วย
	แยมหรือเบเกี้ยนหั่นละเอียด	๑/๒	ถ้วย
	เนย	๒	ช้อนโต๊ะ
	หัวหอมใหญ่สับละเอียด	๒	ช้อนโต๊ะ
	ไข่ต้มแข็ง	๓	ฟอง
	เกลือ	๑	ช้อนชา
	พริกไทย	๑	ช้อนชา
	ลูกจันทน์บ่น (ไม่ชอบไม่ต้องใส่)	๒	ช้อนชา
วิธีทำ	ผัดเนยกับหัวหอมพอเป็นสีน้ำตาล แล้วผสมกับเนื้อมะพร้าว แยม เกลือ พริกไทย กลุกให้เข้ากัน ไข่ต้มแข็งหั่นแฉลบบางตามขวาง		

กลิ้งแป้งอย่างข้างบน แก่พวยยามให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาดกว้างราว ๔ นิ้ว ยาว ๑๒ นิ้ว ทาด้วยเนื้อที่ผสมไว้ให้ทั่ว เว้นขอบโคจรอบประมาณ  $\frac{1}{2}$  นิ้ว แล้วเรียงไข่ต้มบนเนื้ออีกทีหนึ่ง ม้วนอย่างโรตให้แน่น ๆ บีบแป้งหัวท้ายให้ติดกัน เตรียมฉลากาเนอบาง ๆ ยกม้วนแป้งวางในฉลาก ใช้มีดคม ๆ บั้งตามขวางหรือเฉียงนิกหน่อก็ได้ตามชอบ ให้ปลีกลงราวครึ่งนิ้ว และห่างกันประมาณ  $\frac{1}{2}$  นิ้ว ใช้แปรงหรือสาลีสุ่มน้ำมันงาทาให้ทั่ว เข้าเตาอบประมาณ ๔๕ นาที จนเหลืองสวย นำออกจากเตาอบ ช้อนขึ้นวางบนกระดาษกรอง จะเสิร์ฟทั้งแห้งหรือชุบเป็นชิ้นตามร่อยบ่งก็ได้

เหมาะสำหรับเป็นของหรือเครื่องดื่ม

### Choux Pastry

ส่วนผสม	เนย	๑๒	ถ้วย
	น้ำ	๑	ถ้วย
	น้ำตาล	๑	ช้อนโต๊ะ
	แป้งสาลีร่อนแล้ว	๑	ถ้วย
	ไข่	๔	ฟอง

วิธีทำ ต้มเนย น้ำและน้ำตาลบนไฟกลาง ๆ พอเดือดทั่วเนยละลายหมดแล้ว ใส่น้ำแป้งลงจนเร็ว ๆ และแรง ๆ จนแป้งล่อนจากขอบหม้อออกลง พอคลายร้อนจกจึงค่อยใส่ไข่ทีละฟองจนครบ ๔ ฟอง คนให้ไข่กับแป้งเข้ากันทุกครั้งที่ใส่ไข่แก่ละฟอง (ถ้าจะใช้เป็นขนมเติมวานิลลา ๑ ช้อนชว) ใช้ตามต้องการ

## ครีมหัฟและเอแคลร์

ส่วนผสม	แป้ง choux pastry	๑ ส่วน
	น้ำตาล	๑ ถ้วย
	แป้งสาลีร่อนแล้ว	๒/๓ ถ้วย
	น้ำมันสค	๓ ถ้วย
	วานิลลา	๑ ช้อนชา
	ไข่	๒ ฟอง
	หรือไข่แมลงวัน ๆ	๔ ฟอง

### วิธีทำ

เตรียมถาดมีหลุม ๆ ใช้ปากกรวยอย่างเกลี้ยงขนาดใหญ่น้อย บีบลงในถาดทีละน้อยบาง ๆ อย่างกลมสำหรับช็อกโกแลตครีมเรียก Cream Puff อย่างยาวช็อกโกแลตครีมกานเฟหรือช็อกโกแลตครีมเรียก Eclair ควรหอยกต่างกันประมาณ ๑ นิ้ว ขนาดเล็กใหญ่ตามชอบ เช่นถาดอบไฟก่อนข้างแรงประมาณ ๓๐ นาที หรือจนเหลืองสวยและผิวแห้งก็จึงนำออกจากเตาซ้อนขึ้นวางบนกระดาษเย้นแล้วบรรจุถ้วยได้ทันที

ผสมแป้ง น้ำตาล คนให้เข้ากัน แล้วใส่ไข่ลงคนต่อไปจนเข้ากันดี จึงเทมันลงจนหมด ตั้งบนไฟกลางก่อนข้างอ่อน กวนจนขึ้นเคียวทั่วสัก ๓ นาที ใส่วานิลลา ออกลงคนต่อไปจนอุ่นทิ้งนี้ เพื่อไม่ให้ข้างหน้าจับกันแข็ง เก็บไว้จนเย็นสนิท

ถ้าจะทำให้ช็อกโกแลต เค็มช็อกโกแลตผลง ๓ - ๔ ช้อนโต๊ะลงในแป้ง ถ้าจะทำให้กานเฟ ใช้กานเฟชงแก่ ๆ ๓ - ๔ ช้อนโต๊ะเค็มลงเมื่อกวนครีมสุกแล้ว

บรรจุไส้ลงในกรวยอย่างที่แก่งหน้าแก้ว สอดปากกรวย  
ตรงรอยแยกของขนม แล้วบีบพอเต็ม

### ขนมทองหลูก

ขนมทองหลูกที่ ได้คิดแปลงทำขึ้นทำแป้งอย่าง Choux pastry แต่เมื่อ  
เราจะทอดจึงลดเนยลง

ส่วนผสม	เนย	๗๕	ถ้วย
	น้ำ	๕	ถ้วย
	เกลือ	๑/๒	ช้อนชา
	น้ำตาล	๕	ช้อนชา
	แป้งสาลีร่อนแล้ว	๑๕๐	ถ้วย
	ไข่	๓	ฟอง

วิธีทำ  
ทำเช่นเดียวกับ Choux pastry ทุกอย่าง แต่เมื่อมกระทั่งได้  
น้ำมัน พอร้อนจาก ไข่ช้อนชา ๒ คันกั้นแป้ง ทอดลงในกระทะ  
ทอดจนเหลืองทั่วทุกมุมวางบนกระดาษซับน้ำมันสักครู่ จึงเกลือก  
น้ำตาลปั่นเสิร์ฟทันที

### แพนเค้ก

ส่วนผสม	แป้งสาลีร่อนแล้ว	๑๕๐	ถ้วย
	เกลือ	๑/๒	ช้อนชา
	ไข่	๒	ฟอง
	นม	๑๒๐	ถ้วย
	เนยละลาย	๑	ช้อนโต๊ะ

**วิธีทำ** ร่อนแป้งกับเกลือด้วยกัน ก็ใช้ให้ฟุ้งแล้วผสมนมและเนย  
ละลายลงแล้วจึงผสมแป้งที่ร่อนไว้ ก็จนเข้ากัน พักไว้ประมาณ  
๒๐ นาที จึงนำมาใช้ตามต้องการ เช่นขนม ๒-๓ ชนิดข้างล่างนี้:-

**แพนเค้กใส่นม**

เตรียมกระทะแบนขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๘ นิ้ว  
ตั้งบนไฟกลางค่อนข้างอ่อน ทาเนยให้ทั่ว จะใช้น้ำมันพืชหรือ  
เนยก็ได้ พอกระทะร้อนก็ตักแป้งที่ผสมไว้ประมาณ  $\frac{1}{2}$  ถ้วย ใส่  
ลงในกระทะทอดให้ทั่วเป็นแผ่นบาง พอข้างล่างเหลืองสวย แซะขึ้น  
จากกระทะแล้วทอดด้วยแสงข้าง ๆ เช่น สับปะรด สกรอบเบรี แอป-  
เปิ้ลค็อกเทล ฯลฯ ให้ทั่วแผ่นแพนเค้ก มีวนเป็นหลอกกลม เกลือก  
น้ำตาลปน เสิร์ฟทันที ส่วนหนึ่งได้ประมาณ ๘ แผ่น

**แพนเค้กใส่ไข่**

ส่วนผสม	แป้งแพนเค้ก	๑	ส่วน
	ปุ้ทะเลที่มีแคะเนื้อ	๑	ถ้วย
	หอมใหญ่ต้บทยอบ ๆ	๑/๒	ถ้วย
	มะเขือเทศอย่างเนือมากลวกน้ำร้อนแล้ว		
	ดอกเป็ลือกหันสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ	๑	ถ้วย
	ซ้อสมะเขือเทศ	๒	ซ้อนโต๊ะ
	เกลือ	๑	ซ้อนชา
	พริกไทย	๑	ซ้อนชา
	เนย	๑/๒	ถ้วย
	วูสเตอร์ ซ้อต	๑	ซ้อนโต๊ะ



วิธีทำ

ใช้กระทะอย่างข้างบนหรือใหญ่กว่าเล็กน้อยก็ได้ กรอก  
แพนเค้กเช่นเดียวกัน จนหมกแป้งที่ทำไว้

เนื้อใส่กระทะตั้งไฟกลาง ๆ พอร้อนจัดใส่หัวหอมลงผัด  
พอเป็นสีน้ำตาลใส่มะเขือเทศและเครื่องปรุงรสทุกอย่าง ผัดต่อไป  
สัก ๒ นาที จึงใส่แป้งให้เข้ากัน

พักไว้ประมาณ ๒ ชั่วโมงหรือนาน ๆ วางบนแพนเค้กแล้ว  
ห่อเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดกว้างประมาณ ๒ นิ้ว ยาว ๔ นิ้ว เสีฟ  
ทันที

แพนเค้ก Crêpe Suzette

ทำแพนเค้กอย่างข้างบน และกรอกเช่นเดียวกัน

การเตรียมขนม

- |                                    |   |            |
|------------------------------------|---|------------|
| เนื้อ                              | ๔ | ช้อนโต๊ะ   |
| น้ำตาลบน                           | ๕ | ช้อนโต๊ะ   |
| ผิวส้มขูด (เช่นส้มเกลี้ยง)         |   | ๑ ช้อนโต๊ะ |
| เหล้า Brandy หรือ Cointreaux ก็ใช้ | ๒ | ช้อนโต๊ะ   |

ที่เนยดับหนึ่งทูลจนขาวฟ แล้วผสมเหล้ากับผิวส้มขูด ทา  
บนแพนเค้กให้ทั่วแล้วม้วนเป็นหลอด เรียงในชามที่จะเสิร์ฟ

วิธีทำซอส

- |           |   |          |
|-----------|---|----------|
| น้ำตาลมกน | ๒ | ถ้วย     |
| น้ำตาล    | ๒ | ช้อนโต๊ะ |

ต้มด้วยกันพอเดือดทั่วและน้ำตาลละลายหมด จึงใส่เหล้า  
Cointreaux หรือบรั่นดี ๔ ช้อนโต๊ะ แล้ววาทบนขนม จุกไฟ  
บนขนมขณะที่ยกไปเสิร์ฟ จะทำให้หอมและกุกกรึกรั่นดี

Crêpe Suzette นี้ นับว่าเป็นของหวานที่รื่นรมย์ชื่นตา  
ชื่นใจหนึ่ง

### ★ แป้งกระต๊อบทอง

ส่วนผสม	แป้งสาลีร่อนแล้ว	๒ ถ้วย
	เกลือ	๑ ช้อนชา
	น้ำตาลปิ่น	๒ ช้อนชา
	น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมู	๔ ช้อนโต๊ะ
	ไข่แดง	๒ ฟอง
	น้ำเย็น	๑ ถ้วย
	น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมูมาก ๆ สำหรับทอด	

#### เครื่องใช้

พิมพ์ทองเหลืองเล็ก ๆ ขนาดกลมพอกำจับหยาบละเอียดแล้วแกะระฆอย หรือพิมพ์เงินก็ใช้ได้ แต่ขนาดใหญ่ หรือพิมพ์อลูมิเนียมอย่างทีมาจากนอก ชื่อสำคัญคือเป็นชนิดมีก้ามฮาว ทำไว้สำหรับใช้ย่างนึ่งโดยเฉพาะ หม้ออื่น ๆ ใส่น้ำมันกะเนให้ท่วมพิมพ์ที่จะใช้ ภาชนะสำหรับใส่พิมพ์

#### วิธีทำ

ผสมทุกอย่างจนเข้าด้วยกัน แล้วใช้ไม้ตีไข่จนเข้ากันดี หม้อน้ำมันทงบนไฟกลาง ๆ พอร้อนจุ่มพิมพ์ลงไว้จนกระทั่งพิมพ์ร้อนจัด จึงนำแป้งโรยข้างนอกตัวกระดาษท่ง (ถ้าใช้พิมพ์จะเป็นไม้ก็กบแป้ง) แล้วจุ่มลงในแป้งให้ต่ำกว่าขอบพิมพ์เล็กน้อย เมื่อพิมพ์ร้อนจัดเช่นนี้ แป้งจะกักพิมพ์ทั่วและหนาพอ แล้วจึงนำพิมพ์ลงทอดในหม้อ พอแป้งเริ่มแข็งตัว และเป็นสีนวลก็พิมพ์ลงให้นิ่งกับกันหม้อ (ทั้งนี้เพื่อให้แป้งกับพิมพ์เรียบสุกแล้วจึงไม่ล้น) แล้วยกขึ้นใช้ส้อมเขี่ยแป้งให้หลุดจากพิมพ์ ทอดต่อไปจนเหลืองสวยทั่ววงบนกระดาษซับน้ำมัน เมื่อเย็นสนิทแล้วเก็บในภาชนะมีฝาปิดสนิท

หอสมุดแห่งชาติ  
ราชอาณาจักรไทย จังหวัดสิงห์บุรี

๒๘

กระทงทองนี้ใช้ใส่ของว่าง เช่น เมืองลาว ใต้อย่างขนม  
เบ็องฉวน ปลาแถม หมูแถม ใตกรอกไทย ถ้าทำอย่างกระทงใหญ่  
ใส่อาหารไทย เช่น เป็รือหวานต่าง ๆ ผักเม็คบัว เป็นคัน ใต  
อาหารฝรั่ง เช่น ปลา ไก่ กุ้ง ผสมกับซ้อสขาว เป็นคัน

เดอรพ์

ส่วนผสมข้าง ๑. แบ่งชั้นในหรือเรียกว่าแบ่งน้ำมัน

แบ่งสาดีร้อนแล้ว

เกลือ

น้ำตาลปั้น

น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมูประมาณ

ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกันแล้วปั้นเป็นก้อนกลมขนาด ๑.๒ นิ้ว

๑ ถ้วย

๑ ช้อนชา

๑ ช้อนชา

๕ ช้อนโต๊ะ

ส่วนประมาณ ใต ๑.๒ ก้อน

๒. แบ่งชั้นนอกหรือเรียกว่าแบ่งน้ำ

แบ่งสาดีร้อนแล้ว

เกลือ

น้ำตาลปั้น

น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมู

น้ำเย็นประมาณ

๒ ๓/๒ ถ้วย

๑ ช้อนชา

๒ ช้อนชา

๖ ช้อนโต๊ะ

๓๐ ถ้วย

ผสมทุกอย่างเข้าด้วยกันแล้วนวดจนนุ่มเหนียว แล้วปั้น

เป็นก้อนกลมใตใหญ่เป็นสองเท่าแบ่งชั้นใน

ส่วนผสม

- เนื้อหรือไก่บด ๑ ถ้วย
- มันฝรั่งต้มยี่สิบเอียง ๑ ถ้วย
- หอมใหญ่หั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ๒ ๑/๒ ถ้วย
- ผงเคอร์รี่ ๑ ช้อนโต๊ะ
- เกลือ ๒ ช้อนชา
- น้ำตาล ๑ - ๒ ช้อนโต๊ะ
- เนย ๒ ๑/๒ ถ้วย
- น้ำมันพืชหรือน้ำมันหมู ๓ ๑/๒ ถ้วย
- จะใช้เนยอย่างเคียวหรือเนยอย่างเคียว ๒ ๑/๒ ถ้วยก็ได้

วิธีต้มน้ำ

น้ำมันและเนยใส่ลงในกระทะไฟอ่อนข้างแรง พอร้อนจัด ใส่หัวหอมและผงเคอร์รี่ลงผัดพอหอมใส่เนื้อ เกลือ น้ำตาล เนย สุกแล้วจึงได้มันฝรั่งหั่น ผัดจนทั่วใส่ตาชั่งแบบ ๆ เขาคูเส้นให้ เส้นเดือดเพื่อสะกิดเวลาห่อแป้ง น้ำมันไม่เลอะเทอะ อนึ่งถ้าชอบ ฉุนกว่านี้มากกว่านี้เพิ่มผงเคอร์รี่อีกตามชอบ

วิธีทำ

แผ่นแป้งชั้นนอกออกให้บางแล้ววางแป้งชั้นในลงตรงกลาง แล้วห่อหุ้มให้มิด คลึงก้อนแป้งที่ห่อแล้วนั้นออกให้บางราว ๑ นิ้ว แล้วม้วนเป็นหลอดแล้วคลึงตามยาวหลอด ให้หนาเท่าครึ่งแรก แล้วม้วนเข้าอีกครึ่งหนึ่ง คราวนี้ม้วนแป้งจะตันเข้าไม่ยาวเป็นหลอด ใช้มีดคม ๆ ตัดกลางตามขวางเป็นสองชั้น คลึงแก้แต่ละชั้นเป็นแผ่น กดมขนาด ๓ ๑/๒ นิ้ว ตักได้ประมาณ ๑ ช้อนชาพูนวางลงตรงกลาง

แล้วพับแบ่งเป็นเบา ๆ เรียงในฉาที่เตรียมเข้ากาบ ทำด้วยใช้  
แคงผสมน้ำเท่าตัวให้ทั่วชั้นขนม เข้ากาบไฟแรงพอขึ้นและเริ่ม  
เป็นสีนวลจึงลकเป็นไฟกลาง อดต่อไปจนเหลืองสวย นำออกจาก  
กาบซ้อนขึ้นวางบนตะแกรงสักครึ่งจกตั้งจาน ส่วนนี้ใช้เคอร์รี่  
พืชนากขนมหน้าชาประมาณ ๒๔ ชิ้น

พายส่างปัน

ส่วนผสม	แป้งสาลีอันแดง	๔ ถ้วย
	เนยสด	๒ ถ้วย = ๑ ปอนด์
	น้ำเย็นเฉย	๒ ๑/๒ ถ้วย

วิธีทำ  
เนยที่ใช้ในกรณีนี้แบ่งพออย่างชั้นคาร์บอน ใช้เนยสดซึ่ง  
เป็นแท่งอยู่ไว้บรยแล้ว ทบยอยู่ในท้องกลาคนั้นเป็นขนาดห่อละ  
ครึ่งปอนด์ ฉะนั้น ท่านจะคองซื้อสองห่อ หรือเท่ากับ ๑ ปอนด์  
สำหรับจะทำแป้งพายอย่างรณกามคาร์บอน

คักนยบาง ๆ  $\frac{๑}{๔}$  ปอนด์ ใส่ในชามแบ่ง แล้วกล่ากั้นจน  
ร่วนดีใส่น้ำแล้วนวดจนนุ่มเหนียว กลึงแบ่งบนกระดานนวดแบ่ง  
ให้เป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้าหนาประมาณ  $\frac{๑}{๔}$  นิ้ว กว้าง ๗-๘ นิ้ว  
ฮาวเป็นสองเท่าคักเนยที่เหลืออยู่อีก  $\frac{๑}{๔}$  ปอนด์ เป็นแผ่นบาง ๆ  
เรียงให้เต็ม  $\frac{๒}{๓}$  ของแผ่นแบ่งเว้นขอบโดยรอบไว้ประมาณครึ่งนิ้ว  
ทาน้ำมันให้รอบแล้วพับแบ่งคอนที่ไม่มีเนย ทบเข้ามาเพียง  $\frac{๑}{๓}$  ของ  
แผ่นแบ่ง แล้วจึงพับทบอีกครั้งหนึ่ง

หมายความว่าแป้งที่ผ่านพิบเป็นสามทบ บีบรีมให้แน่น จับแป้งพัน  
ทางด้านกว้างให้อยู่ข้างหน้าผู้คลึง แล้วคลึงออกเป็นแผ่นจนกว่าครึ่งแรก  
พับเป็นสามทบอีก ท่อตัวกระดาษแก้ว แล้วเข้กัเอ็นประมาณครึ่งชั่วโมง  
นำออกจากกัเอ็นคลึงแผ่เป็นแผ่นอย่างเดิม แล้วพับแล้วเข้กัเอ็น จนครบ ๖ ครั้ง  
จึงคลึงใช้ตามต้องการ

แป้งอย่างนี้ทำพายอย่างสามไทยมีได้ เช่น สุกข้างๆ กั๊กอมอันตะคน  
อย่างแพ็กกั (Patty) อบสุกแล้วบรรจุไส้ข้างๆ ทำเคอร์รี่พี คุกกี้แถบขาว ๆ  
พันไส้กรอกเป็น Sausage Roll และขนมอะไร ๆ เรียกชื่อข้างๆ กันอีกหลาย  
อย่าง ความอร่อยของแป้งอย่างนี้ซึ่งเป็นชนิดเบเกอรี่แท้จะเป่าปลิวได้  
ทั้งกรอบร่วน

หอสมุดแห่งชาติ  
อาชาธิบดีทวี อังทวักังษ์บุรี



พิมพ์ที่โรงพิมพ์พระจันทร์ ท่าพระจันทร์ กรุงเทพมหานคร  
นายสันติ บุญยสิทธิ์นันท์ เจ้าของ สุพิมพ์ สุวิมลภา ๒๕๑๐







