

กระเช้าสีดา ขนมาจากวรรณคดี >>



กรุงเทพธุรกิจ
@taste

อาหารชาววัง 3 แผ่นดิน

cover t

วสันต์ สุภากร
ภาพ : ชูบิล สุดโต

เคล็ดลับสุดละเมียด

ราชสำนักคือแหล่งรวมสรรพวิทยาหลายแขนง หนึ่งในนั้นคือศาสตร์แห่งการปรุงอาหาร สังเกตจากอาหารหลายชนิดมีต้นกำเนิดจากวังต่างๆ แล้วจึงค่อยๆ แพร่ออกนอกวังเมื่อบุตร-ธิดาของผู้เป็นเจ้าของวังสมรสและแยกเรือนออกไป หรือผู้เป็นต้นห้อง-ต้นเครื่องถ่ายทอดสูตรอาหารให้บุตรหลานแล้วนำไปประกอบเป็นอาชีพ

อาจารย์ ธนวิทย์ ลายิ้ม อาจารย์พิเศษศูนย์การศึกษา นอกโรงเรียนกาญจนาภิเษก (วิทยาลัยในวัง) และหัวหน้าสาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพฯ ผู้รังสรรค์เครื่องคาว-หวานที่หยิบยืมจากบทพระราชนิพนธ์ 3 รัชสมัยให้ชมและจำหน่ายในงาน ศิลป์สำหรับสยาม ณ เดอะมอลล์ บางแคเมื่อกลางเดือนกันยายนที่ผ่านมา กล่าวถึง **อาหารชาววัง** ว่า

“อาหารชาววังแบ่งเป็น 3 ประเภท คือ เครื่องคาว

เครื่องหวาน และเครื่องว่าง นอกจากรับประทานในวังแล้วยังนิยมรับประทานในหมู่เจ้านายชั้นสูง โดยเมนูอาหารส่วนใหญ่ได้รับการรังสรรค์จากธรรมชาติ เช่น ดอกไม้ พืชพรรณ วัตถุดิบตามฤดูกาล ภูมิอากาศ และวัฒนธรรมในแต่ละยุคสมัย เช่น ฤดูกาลที่มีลูกสมออกมากมีการสร้างสรรค์เมนูเมี่ยงสมขึ้นมา

ภูมิอากาศช่วงปลายฝนต้นหนาว คนมักเป็นไข้ จึงมีเมนูอาหารที่มีสรรพคุณเป็นยา ป้องกันหวัด หรืออย่างช่วงหน้าร้อน มีเมนูข้าวแช่ข้าววัง ปลาแห้งแดงไม่รับประทานแล้วชุ่มคอ ดับร้อนได้เป็นอย่างดี

เมนูที่ได้แรงบันดาลใจจากธรรมชาติรอบตัว เช่น ขนมเกสรลำเจียก มีที่มาจากความงามของดอกลำเจียก

อาหารชาววังมีเสน่ห์ทั้ง หอมนอก (ดูสวยงาม) และ หอมใน (คือรสชาติที่กลมกล่อมและกลิ่นหอม) หน้าตา สีสันสวยงาม ชื่นพอดิคำ นอกจากนั้นยังมีคุณประโยชน์และสรรพคุณมากมายที่ดีต่อสุขภาพอีกด้วย”

ยุคต้นกรุงรัตนโกสินทร์ วรรณกรรมซึ่งรวบรวม

กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij
Circulation: 145,530
Ad Rate: 2,400

Section: @Taste/หน้าแรก

วันที่: เสาร์ 28 กันยายน 2556

ปีที่: - ฉบับที่: 599

Col.Inch: 314.41 Ad Value: 754,584

คอลัมน์: cover t: อาหารชาววัง 3 แผ่นดิน เคล็ดลับสุดละเมียด

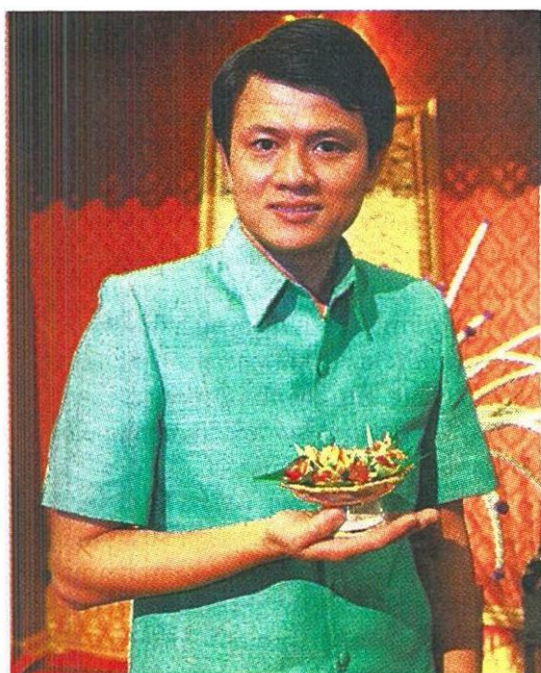
หน้า: 1 (เต็มหน้า), 2

PRValue (x3): 2,263,752

คลิป: สีส



▲ เมี่ยงสมอ และลูกสมอ



▲ อ.ธนวิทย์ ลายยิ้ม ผู้ทำอาหารชาววัง
ตามบทพระราชนิพนธ์

เครื่องคาว-หวานสำหรับชาววังไว้มากมายคือ กาพย์เห่ชม
เครื่องคาว-หวาน พระราชนิพนธ์ใน พระบาทสมเด็จพระ
พุทธเลิศหล้านภาลัย (รัชกาลที่ 2) ทรงนิพนธ์ขึ้น
เพื่อชื่นชม สมเด็จพระศรีสุริเยนทราบรมราชินี ว่าทรงทำ
อาหารอร่อย มีเสน่ห์ หาผู้เทียบเคียงไม่ได้เลย

“รัชกาลที่สองทรงเขียนถึงอาหารไว้เยอะมาก อาหาร
คาว อาหารหวาน อย่างละประมาณยี่สิบชนิด เนื้อความ
บอกถึงกระบวนการทำในสมัยนั้นด้วย ปรุงอย่างไร เช่น
ห่อต้ม ต้มโรยไข่เป็นร่างแหสานขัดกันให้เป็นแพ ใส่เนื้อสัตว์
เข้าไปห่อ คล้ายๆ ผักลุ่มเตี้ยในความหมายของบทกลอน
บางบทคล้ายจับกัน เช่น ทอดหยอด บอกความผูกพัน
ระหว่างสองพระองค์” อ.ธนวิทย์ กล่าว

สำเตียงคืดเตียงน้อง นอนเตียงทองท่าเมืองบน
ลดหลั่นชั้นขอบกล ยลอยากนิทรคิดแนบนอนเห็น
ห่อหุ้มห่อหุ้มครัว ร่มร่มเฝ้าคือไฟฟอน
เจิบไกลใจอวรณ์ ร้อนรุ่มรุ่มกลุ้มกลางทรง

ในบทพระราชนิพนธ์ดังกล่าวปรากฏอาหารชื่อแปลกๆ
อยู่สองชื่อ คือ สำเตียง และ ห่อหุ้ม หลายคนไม่คุ้นชื่อ
แต่จากบทพระราชนิพนธ์ทำให้รู้ได้ว่า ‘ของว่าง’ ทั้งสองอย่าง
นี้มีมานานแล้ว

อ.ธนวิทย์ กล่าวว่า ของว่างที่มีนามว่า สำเตียง
ประกอบด้วย เนื้อหมูสับ หัวหอม ผัดกับพริกไทย และ
เครื่องปรุงรสอื่นๆ แล้วห่อด้วยไข่แดงที่ทำเป็นร่างแห

กับพริกชี้ฟ้าแดงที่นำเมล็ดออกและหันเป็นเส้นใช้ตกแต่ง
เพิ่มความสวยงาม ส่วน **ห่อหมก** มีวิธีการทำแบบเดียวกับ
ลำเตี้ย แตกต่างกันตรงห่อหมกด้วยไข่เจียวแผ่นบาง
ห่อหมก เป็นอีกชื่อที่ปรากฏในบทพระราชนิพนธ์
ปัจจุบันหลายคนมอง 'ห่อหมก' เหมือนดอกอัญชันตามสีที่นำ
มาใช้

"จริงๆ จากรูปร่างและบทกลอน น่าจะเลียนแบบ
ดอกพุทตานมากกว่า" อ.ธนวิทย์ กล่าวและว่า เพราะพุทตาน
ออกดอกเป็นสีขาว มีแกมสีม่วงซ้อนกันอยู่ ในบทพระราช
นิพนธ์ก็เอ่ยชื่อดอกพุทตาน

ห่อหมกในบทพระราชนิพนธ์เป็น 'เครื่องหวาน'
ตัวไส้ทำจากผักเชื่อม ไข่ต้มสับ ถ้าดั้งเดิมมีมันหมูแข็งผัด
เข้าไปด้วยเป็นน้ำมันให้หอมขึ้นเมื่อโดนความร้อน
อ.ธนวิทย์กล่าวว่า แต่ปัจจุบันที่เห็นกันกลายเป็นไส้คาว
มีหมู หัวไชโป้ว น้ำตาลปีบ ที่เป็นเช่นนี้สันนิษฐานว่า
เนื่องจากกระบวนการทำ 'ไส้หวาน' ต้องอาศัยความพิถีพิถัน
มากกว่า

"คือไส้หวานค่อนข้างร่วน เวลาห่อต้องใจเย็นมาก
ต้องประคองตัวแป้งให้ไม่ให้แตก ถ้าประคองไม่ได้ ตัวแป้ง
จะแตก น้ำความหวานภายในจะไหลออกมาข้างนอก
คิดว่าปัจจุบันแม่ค้าใจเย็นไม่พอที่จะสร้างห่อหมกไส้หวาน
ออกมาขาย ไส้เค็มห่อง่ายกว่าเพราะเราปั้นเป็นก้อนได้

เคล็ดลับคือมีมือต้องเบา และนวดแป้งนวดน้อย
ค่อยๆ ประคองห่อไส้ จากนั้นใช้แหบจับจีบสามจีบด้านใน
ชั้นที่สองห่อจีบ ชั้นที่สามเป็นห่อหรือเจ็ดจีบก็ได้ตามพื้นที่
ที่เหลือ และพยายามอย่าให้จีบแตก แต่บีบแรงดึงแป้งขึ้น
มาเยอะ โคนก็จะขาด

เดิมมีการใช้แหบแล้ว และใช้นิ้วด้วย ซึ่งกลีบอาจ
ไม่คมชัดเหมือนปัจจุบัน แต่สมัยนั้นยังไม่มีการบันทึกเป็น
ภาพถ่ายและตำราอาหารก็ยังไม่เกิดในยุคนั้น"

เดิมที่ตัวแป้งห่อหมกเป็นแป้งข้าวเจ้า ปัจจุบันมี
แป้งมันผสมเล็กน้อย เนื่องจากแป้งข้าวเจ้ากวาน
แล้วแตก-ยุ่ยง่าย แป้งมันช่วยทำให้เชื่อมกัน

เคล็ดลับการทำห่อหมกในสมัยรัชกาล
ที่สอง เริ่มตั้งแต่การนวดแป้ง

"นวดแป้งให้เป็นก้อนกลมแล้ว
เอาไปต้มน้ำจนเกือบสุก ข้างใน
เป็นยางมะตูม แล้วค่อยเอามา
นวด จะมีแป้งส่วนที่สุกประมาณ
เจ็ดสิบเปอร์เซ็นต์ ดิบสามสิบ
เปอร์เซ็นต์ นวดรวมกัน ข้อดี
อย่างหนึ่งคือเมื่อแป้งไม่สุก
ความเหนียวไม่มาก พอเราบีบมันขึ้น
มา กลีบก็เกิดขึ้น และไม่หดรัด
ถ้าแป้งเหนียวมาก(สุกมาก)กลีบจะหดรัด
กลับ เสริ่งแล้วจึงนำไปนึ่งให้สุกทั้งหมด
เป็นเทคนิคอย่างหนึ่งในสมัยนั้น"

อ.ธนวิทย์สันนิษฐานว่า 'ห่อหมกไส้คาว' อาจเกิด
จากการเลียนแบบ 'สาकुไส้หมู' ในสมัยรัชกาลที่ห้า
"พอห่อหมกออกจากวัง คนข้างนอกใจไม่เย็นพอ

ไส้หวานปั้นเป็นก้อนไม่ง่ายเหมือนไส้คาวที่ทำจากหมูสับ
ซึ่งปั้นเป็นก้อนกลมง่ายและห่อแป้งได้ง่ายกว่า แต่ก่อนจะ
เป็นสาकुไส้หมู ในวังมีห่อหมกไส้ปลาหมึกก่อน ใช้เนื้อปลาช่อน
ซาเฒ่า รากผักชี พริกไทย เกลือ น้ำตาล ผัดรวมกันออก
รสหวานๆ เค็มๆ แต่จะปั้นให้เป็นก้อนกลมก็ต้องใช้ฝีมือ
เหมือนกัน แต่ถ้าเป็นไส้หมู ปั้นกลมได้ง่าย วิวัฒนาการจึง
ออกมาเป็นในเชิงนี้"

ขนมอีกชนิดหนึ่งที่สร้างข้อถกเถียงให้หาคำตอบ คือ
จ่ามกุก ซึ่งปรากฏในบทพระราชนิพนธ์

งามจริงจ่ามกุก ใส่ชื่อจ่ามกุกของ
เรียมร่ำค่านึงปอง สะอึ้งน้องนั้นเคยยล

อ.ธนวิทย์ กล่าวว่า ขนมจ่ามกุกที่ปรากฏภาพ
และของจริงใน **อุทยานพระบรมราชานุสรณ์ พระบาท
สมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย** (อุทยาน ร. 2) อ.อัมพวา
จ.สมุทรสงคราม ใช้แป้งกวนกับกะทิ เอาเมล็ดแตงโมโรย
ห่อด้วยใบตองเล็กๆ คล้ายกะละแมห่อใบตอง แต่ตัวขนม
เป็นสีขาวๆ แกมเขียว

เว็บไซต์ 'แม่กลองทูเดย์' ก็มีการกล่าวถึงขนมจ่ามกุก
ในสมัยรัชกาลที่สอง ว่าต้องใช้ 'ใบตอง' เป็นส่วนประกอบ
ในการทำขนมชนิดนี้

ศ.กาญจนา นาคสกุล อธิบายลักษณะขนม 'จ่ามกุก'
ว่าทำด้วยแป้งข้าวเหนียวกวนกับกะทิและน้ำตาลทรายขาว
จนเหนียวคล้ายกะละแมสีขาว นำใบตองอ่อนที่รีดจนเรียบ
มาห่อเป็นห่อเล็กๆ ใส่ไส้ถั่วลิสงคั่วทั้งเมล็ดหรือเมล็ดแตงโม
กะเทาะเปลือกแล้วก็ได้ "ชื่อขนมจ่ามกุกนี้บางคนสับสน
นำไปเรียกขนมอีกอย่างหนึ่งซึ่งมีชื่อว่า **ดาราทอง** หรือขนม
ทองเอกกระจิง ซึ่งเป็นขนมทองเอกปั้นกลมๆ มียอด
ปิดทอง วางบนจานแป้งเล็กๆ ที่ติดขอบด้วยเมล็ดแตงโม
กว่าน้ำตาล ขนมจ่ามกุกกับขนมทองเอกกระจิง เป็น



▶ ห่อหมก ไส้หวานในสมัยรัชกาลที่สอง



❖ ดาราทอง หรือ ทองเอกกระจิง ที่หลายคนเข้าใจว่าเป็น 'จ่ามงกุฏ'

คนละอย่างกัน" (อ้างอิง www.royin.go.th/th/knowledge/detail.php?ID=363)

ลำเจียกชื่อขนม นึกโฉมโฉมหอมชวยไชโย
ไกลกลิ่นดินแดโดย ไทยให้หาบหงาม

ขนม เกสรลำเจียก บันทึกลงไว้ในกลอนบทข้างต้น ซึ่งกล่าวถึง ดอกลำเจียก ดอกไม้สีขาวและมีกลิ่นหอม การทำขนมชนิดนี้ในสมัยก่อนจึงนิยมทำสีขาว โดยตัวแป้งข้างนอกใช้แป้งข้าวเหนียวผสมน้ำลอยดอกมะลิหรือกระดังงาไทย นวดให้มีความชื้นเล็กน้อย แล้วร่อนผ่านกระชอนไม้ไผ่ใส่ลงในกระทะขนมเป็ญ ตัวไส้เป็นมะพร้าวทึนทึก(กลางอ่อนกลางแก่)ขูดเป็นเส้นเล็กๆ กวนกับ

น้ำตาลปึกหรือน้ำตาลอ้อย กวนจนมันได้ มันให้ท้ายแหลม หัวแหลมคล้ายลอดช่อง วางบนแป้งที่ร่อนบนกระทะร้อนแล้วมัน

ปัจจุบันพัฒนาเพื่อให้ดูสวยงามชวนรับประทานยิ่งขึ้น โดยใช้สีจากธรรมชาติทำแบ่งเป็นสีต่างๆ ส่วนไส้แทนที่จะเป็นสีขาว ทำให้เป็นสีเขียวโดยใช้น้ำใบเตย

เรไร หรือ รังไร เป็นเครื่องหวานในบทพระราชนิพนธ์นั้นเช่นกัน ใช้แป้งข้าวเจ้า นึ่ง กวนคล้ายขอม่วง ขึ้นเส้นให้เกิดเป็นรูปโดยใช้ 'แม่พิมพ์' ดั้งเดิมเป็นไม้ทับสองอัน มีแผ่นทองเหลืองเจาะรูให้เส้นไหลออกมา การบีบเส้นนี้เวลานวดมิใช่น้อย ต้องอาศัยแรงกดอย่างหนัก มิเช่นนั้นแป้งจะไม่ไหลออกมาเป็นเส้น แล้วจึงนำไปนึ่ง ตัวไส้มีทั้งคาว (เนื้อกุ้งมากกว่าเนื้อมะพร้าว รากผักชี กระเทียม พริกไทย ผัดกับหัวกะทิปรุงรสชาต้อ่อนๆ ด้วยน้ำตาลทรายและเกลือ โรยใบมะกรูดฝอย) และไส้หวาน (มะพร้าวขูด น้ำตาลงาขาว เกลือ คลุกเคล้ารวมกัน) รูปลักษณะขนมเลียนแบบ รังนก

ขนมอีกหนึ่งชนิดที่ไม่ได้อยู่ในบทพระราชนิพนธ์ แต่ปรากฏในสมัยแผ่นดินรัชกาลที่สอง คือ กระเช้าสีดา ทำจากแป้งสาลี คล้ายแป้งพายฝรั่ง (จากโปรตุเกสและฝรั่งเศสที่เข้ามายุคนั้น) มีการใช้เนย ขึ้นรูปแบ่งเป็นกระเช้าจาก



❖ ปลาเกล็ดทองเครื่อง

"แม่พิมพ์โลหะ ซึ่งอาจตีขึ้นเองเป็นทรงสี่เหลี่ยมธรรมดาอย่างปลั๊กหรืออาจไม่เหมือนภาพที่เห็นในยุคนั้น เนื่องจากไม่มีภาพบันทึกไว้

ตัวไส้ทำจากมะพร้าวขูดด้วยมือเมว กวนกับน้ำตาลทราย ใส่สีจากดอกอัญชัน และสีเหลืองจากดอกคำฝอย หัสน้ำตาลและไม่มีกลิ่นเหมือนขนมที่นิยมใส่ขนม 'น้ำกุ่ม' มากกว่า

'กระเช้าสีดา' เป็นขนมในวรรณคดีจากเรื่องรามเกียรติ์ เอนกศักดิ์รู้สึกพาตัวนางสีดาไปกรุงลงกา กระเช้าที่นางสีดาถือหล่นลงกลางป่า เทวดาจึงบันดาลให้กลายเป็นไม้เถาที่มีผลรูปร่างคล้ายกระเช้า ต่อมาจึงมีการคิดประดิษฐ์ขนมชนิดนี้ขึ้นเพื่อให้ระลึกถึงนางสีดา

ขนมชื่อน้ำสาลี่ มัศกอด เป็นอีกชื่อที่ปรากฏในบทพระราชนิพนธ์ 'ภาพย์เทชมเครื่องคาว-หวาน' มัศกอดทอดอย่างไร น้ำสาลี่ใคร่ขอถาม กอดเคล้นจะเห็นความ ชมนามนี้ยังแคลง

จากบทกลอน รัชกาลที่สองก็ยังทรงเคลือบแคลงว่าขนมนี้มาอย่างไร อ.ธนวิทย์ชวนคนเก่งภาษา ลองเทียบกับภาษาทางยุโรป ว่าขนมชนิดนี้มีความเกี่ยวข้องกับขนมยุโรปชนิดใด

ตัวขนม 'มัศกอด' ประกอบด้วยตัวขนมชั้นล่างมีลักษณะเหมือนขนมไข่หรือขนมกุฎีจีน คือใช้ไข่ไก่ตีขึ้นฟูกับน้ำตาล แบ่งสาลี อบในเตาอบสมัยก่อน ตัวขนมชั้นบนคือเมอแรงก์ (ไข่ขาว) เอามาหยอด เอาสีจากธรรมชาติโรยหน้า แล้วใช้ไม้แหลมลากให้วนเป็นเส้น แล้วนำไปอบอีกครั้งพอให้ขนมเซตตัว คล้ายกับ 'มาการอง' ในปัจจุบัน

หวานๆ ละลายในปาก

ถ้ากล่าวถึง เต้าบขนม นักทำอาหารในอดีตของไทย เป็นนักประดิษฐ์ไม่น้อยหน้าชาติใด

"การทำเต้าบ คือเอาแป้งมาล่อมเป็นสี่เหลี่ยม มีเหล็กเสียบ จุดไฟข้างล่าง เอาแผ่นเหล็กปู กลายเป็นไฟล่าง เอาขนมวางบนแผ่นเหล็ก ใช้สังกะสีปิดด้านบน เอาปาก



▲ ลำเตียง รูปลักษณะคล้ายห่อหมก

มะพร้าววางบน ความร้อนด้านบนก็ลงด้านล่าง ต้องการไฟอ่อนก็ใช้ชี้เตาช่วยกลบ เตาอบลักษณะนี้มีมาตั้งแต่สมัยอยุธยา" อ.ธนวิทย์ เล่า

รายชื่ออาหารซึ่งเชื่อมโยงกับ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) มีปรากฏในพระราชนิพนธ์ชื่อ **บันทึกความหิว** ผลงานจากพระราชหัตถเลขา ฉบับที่ 42 เมื่อครั้งเสด็จพระราชดำเนินประพาสยุโรปเมื่อ พ.ศ. 2440 เป็นพระราชหัตถเลขาที่ทรงส่งถึงสมเด็จพระบรมราชินีนาถ หรือ 'แม่เล็ก' ในขณะที่ยังทรงเสด็จพระราชดำเนินประพาสยุโรป เพื่อบอกเล่าเรื่องราวที่เกิดขึ้นในแต่ละวัน และบอกเล่าความคิดถึงอาหารไทยที่พระองค์ทรงโปรด ไม่ว่าจะเป็น ปลาสุกเสวยเครื่อง, ไข่เค็มทรงเครื่อง, แกงเหโต, ปลากระบอกแดดเดียว, หอยหลอดผัดฉ่า, แกงเผ็ดเนื้อ, ข้าวคลุกกะปิ เป็นต้น

อ.ธนวิทย์ กล่าวว่า "ทรงเครื่อง" ในอาหารชาววังหมายถึง 'การนำหลายสิ่งหลายอย่างมาประกอบให้เข้ารสกัน'

สำหรับ **ปลาสุกเสวยเครื่อง** เมนูนี้ส่วนประกอบสำคัญคือ ปลาสุกเค็ม คลุกเคล้ากับเนื้อหมูเนื้อไก่สับรวมกันกับรากผักชี กระเทียม พริกไทย นำไปนึ่งแล้วหั่นเป็นชิ้นพอคำ ทอดด้วยไข่ทำเป็นตาราง ให้รสชาติเค็มติดปลายลิ้น นิยมรับประทานเป็นเครื่องแนมกับแกงเผ็ดเพื่อตัดรสเผ็ด

มีอาหารหลายอย่างที่รัชกาลที่ห้าทรงทำได้ด้วยพระองค์เอง ดังความตอนหนึ่งใน 'บันทึกความหิว' บันทึกไว้ว่า

ขณะรัชกาลที่ 5 ประทับในเรือพม่า ทรงพระสุบินถึงเสด็จยาย (พระเจ้าบรมมหาราชเจ้า กรมสมเด็จพระสุทธานราชประยูร) ตอนกลางคืนว่า เสด็จยายทรงปรุงข้าวคลุกกะปิให้เสวย อร่อยมาก ทำให้พระองค์อยากเสวยข้าวคลุกกะปิ จึงตรัสให้พ่อครัวหุงข้าว พระองค์ทรงคลุกด้วยพระองค์เองโดยมีข้าวยาย กะปิ น้ำตาล มะนาว พริกป่น เกล้าให้เข้ากัน แล้วโรยด้วยหมูแฮมเสวยแล้วตรัสว่า 'อิมเพลินสบายดี' ยังคลุกให้พระยานุรักษ์รัตน์ แล้วตรัสว่า "เจ้าลองกินซิ อร่อยดี"



▲ มัสกอด คล้าย 'มาการอง' ของฝรั่งเศส

เมนูอาหารในสมัย พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 6) จากบทพระราชนิพนธ์ ภาพยนตร์ **ชมเครื่องว่าง** ทรงนิพนธ์เอาไว้เพื่อบอกเล่าถึงตำรับอาหารคาว-หวานในยุคนั้น โดยอาหารคาว-หวานที่รัชกาลที่ 6 ทรงใส่ลงไปในพระราชนิพนธ์บทนี้ เช่น ข้าวต้มสุก, ข้าวต้มเหนือก, น้ำพริกลูกมะมาด หรือระมาด, หมูแฮมสด, เมี่ยงคำ, เมี่ยงสมอ, เมี่ยงปลาทุ เป็นต้น รวมทั้งบทกลอนลายพระราชหัตถเลขาบนผนังวังวรดิศเพื่อสอนกุลสตรี ก็มีรายชื่ออาหารด้วยเช่นกัน

"เครื่องว่างประเภทข้าวต้มจะทำรับประทานระหว่างมือเข้ากับมือกลางวัน ถ้าเป็นเมี่ยงจะรับประทานช่วยบ่ายเพื่อให้ตาตื่นไม่่วงนอน หรือกินเพื่อผ่อนคลาย เพลิดเพลินกับการเคี้ยวอาหาร" อ.ธนวิทย์ กล่าว

ข้าวต้มสุก คือการใช้สุกเม็ดใหญ่แทนข้าว สำหรับเนื้อสัตว์ใส่ได้ตามชอบ จะใช้อย่างเดียว หรือหลายอย่างผสมกันก็ได้ เพิ่มคุณค่าและรสชาติด้วยแครอท ฟักทอง เมล็ดถั่วลิสงคั่ว ก่อนเสิร์ฟโรยด้วยขมนมปั่นที่ตีเกลียวเล็กน้อย

อาหารชาววังที่รับประทานยากอีกหนึ่งรายการคือ **เมี่ยงสมอ** อยู่ในตระกูลเมี่ยงคำ คือการใช้พืชผักที่มีรสฝาดอมเปรี้ยวมารับประทาน เมื่อนำ 'ลูกสมอ' มาใช้ จึงเรียกเมี่ยงสมอ เครื่องเคียงประกอบด้วยกุ้งแม่น้ำทอดให้แห้งหรือกุ้งแห้ง ส่วนที่เป็นน้ำปรุงทำด้วยการละลายน้ำตาลปีบ น้ำปลา น้ำมะนาว น้ำมะขาม (คั้นด้วยน้ำอุ่นหรือน้ำร้อนเพื่อฆ่าเชื้อ) น้ำพริกเผา โขลกรวมกันกับกุ้งแห้ง ถั่วลิสงหอมแดงเจียว กระเทียมเจียว ชิมรสให้มีหวาน เปรี้ยว เค็ม เพื่อตัดรสฝาดของเนื้อสมอ ส่วนที่เป็นหั่นเป็นชิ้นได้ เช่น กุ้งแห้ง เนื้อสมอ ก็นำมาจัดแต่งด้านในให้สวยงามห่อด้วยใบทองหลางพอคำ

สมอ เป็นสมุนไพร คนไทยโบราณทำหนาดลาดนัท รู้จักเอาของดีๆ ในท้องกินมาปรุงเป็นของกินที่อร่อยลิ้น การปรุงก็เหมือนเมี่ยงทั่วไป แต่ต้องมีลูกสมอเป็นของเคียง ยิ่งทำให้เมี่ยงสมอมีคุณค่ายิ่งขึ้น ปัจจุบันแม้จะไม่ได้รับประทานเมี่ยงสมอกันบ่อยนัก เพราะเป็นสมุนไพรที่มีตามฤดูกาล แต่ทุก

กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij
Circulation: 145,530
Ad Rate: 2,400

Section: @Taste/หน้าแรก

วันที่: เสาร์ 28 กันยายน 2556

ปีที่: - ฉบับที่: 599

Col.Inch: 314.41 Ad Value: 754,584

หน้า: 1 (เต็มหน้า), 2

PRValue (x3): 2,263,752

คลิป: สีสี่

คอลัมน์: cover t: อาหารชาววัง 3 แผ่นดิน เคล็ดลับสุดละเมียด

คนก็เชื่อกันว่าเมี่ยงสมอ คือ อาหารไทยที่เป็นยั้วเฒ่า

หมูแฮม กรรมวิธีเหมือนทำแฮม แต่นำมากิน

ก่อนเวลา คือลวกเนื้อและหนังหมูแล้วนำมาย่างรวมกัน

ใส่ข้าว กระเทียม ย่างรวมกับกระเทียมดองซอยตามยาว

บีบมะนาว ปรงรสด้วยน้ำปลา ใส่ข้าวคั่วเล็กน้อย

รับประทานกับใบทองหลางเป็นมื่อว่าง

หากต้องการเก็บหมูแฮมไว้กินวันอื่นก็ทำได้ด้วยการ
วางหมูแฮมที่ปรงรสแล้วบนใบทองหลางที่ซ้อนบนใบทอง
มัดให้แน่น เก็บไว้ได้ 3 วัน จึงนำมาปิ้งทั้งห่อ แกะออก
รับประทานกับผักและน้ำจิ้ม หรือรับประทานแบบเมี่ยง
เครื่องสด

ของว่างโบราณในหมวดยา **แสร้งว่า** มีกุ้งน้ำจืดเป็น
ส่วนประกอบหลัก ย่างให้ข้างนอกพอสุก ข้างในยังดิบอยู่
เล็กน้อย ความหมายคือ 'แสร้งว่าสุกแล้ว' รับประทานกับ
น้ำยาที่มีเอกลักษณ์ตรงกลิ่นหอมของมะกรูดและตะไคร้
ขิงซอย น้ำปลา น้ำตาลปีบ น้ำมะนาว พริกขี้หนูซอย เสิร์ฟ
กับปลาตุ๋นพุดดองกรอบ เสิร์ฟก่อนอาหารหลัก

บ่อยครั้งที่เราเล่าเรื่องอาหารชนชาติอื่นได้คล่องปาก
แต่กลับอับจนถ้อยคำที่จะเล่าถึงอาหารของแผ่นดินเราเอง