

# ของว่างชาววัง รูปสวยรสชาติ

ชวนคุณมาค้นตำรับชาววัง ประดิษฐ์ประดอยของว่างรูปสวย 4 สูตร  
กับ **คุณยศพิชา คชาชีวะ** อาจารย์จากโรงเรียนแม่บ้านทันสมัย  
พบกันที่ลานคนกรุงแดง **มิวเซียมสยาม**

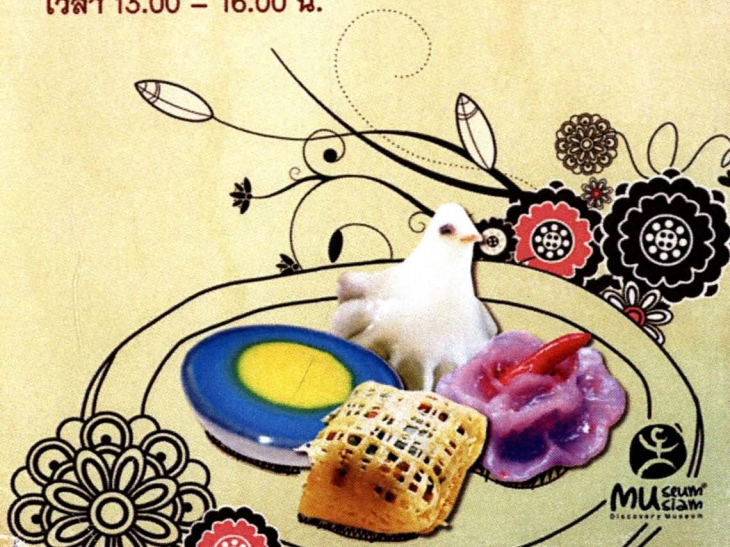
**เสาร์ที่ 21 และ 28 พฤษภาคม 2554**

◆ ซ่อม่วง + ขนมจีบไทย

**อาทิตย์ที่ 22 และ 29 พฤษภาคม 2554**

◆ บุหลันดินเมฆ + หรั่ง

**เวลา 13.00 – 16.00 น.**



## ผู้เป็นเลิศแห่งศิลปะการทำอาหาร

ในอดีต “วัง” เป็นแหล่งรวมผู้มีความรู้ความสามารถในศาสตร์ต่างๆ เปรียบได้กับวิทยาลัยโดยเฉพาะงานฝีมือประณีตละเอียดอ่อน งานครัวและการจัดสำรับกับข้าว นับเป็นแขนงเอกที่เปิดโอกาสให้ ชาววังได้อวดประชันฝีมือ ไม่ว่าอาหารจานคาวหวานล้วนแต่เป็น สำรับที่มีความวิจิตร ทั้งกลิ่นกรุ่น รูปสวยและรสอร่อย สะท้อนถึง ความพิถีพิถันและความสามารถเฉพาะตัวของสตรีชาววังจนเป็น เอกลักษณ์ ซึ่งได้รับการยกย่องถึงความเป็นเลิศ ดังปรากฏใน ภาพยนตร์เห่ชมเครื่องคาวหวาน พระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ 2

ขอม่วงเหมาะจะมีรส

คิดสี่สไบคลุม

หอมปรากฏกลโกสุม

หุ้มหอม่วงดวงพุดตาน...

น้อยหน้านำเมล็ดออก

มือใครไหนจักทัน

ปล่อนเปลือกปอกเป็นอัศจรรย์

เทียบเทียบที่ฝีมือนาง...



## ขนมขอม่วง



อุปกรณ์พื้นฐาน คือ กระทะทองเหลือง

กระทะอลูมิเนียม ไม้พาย ลังถึง แรง แหนบหนีบขนม

สูตรนี้ทำได้ 30 - 40 ชิ้น

### ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเจ้า	100 กรัม
แป้งมัน	2 ช้อนโต๊ะ
แป้งท้า	1 ช้อนโต๊ะ
ยายม่อม	
น้ำเปล่า	1 ถ้วย
น้ำมะนาว	$\frac{1}{3}$ ช้อนชา
สีผสมอาหารสีม่วง	

### ส่วนผสมไส้

เนื้อไก่สับ	110	กรัม
กระเทียม	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยเม็ด	1	ช้อนชา
น้ำปลา	$2 \frac{1}{2}$	ช้อนชา
หัวหอมใหญ่สับ	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
น้ำตาลปีบ	3	ช้อนโต๊ะ
ถั่วลิสงคั่วบด	$\frac{1}{2}$	ถ้วย

### วิธีทำแป้ง

- ผสมแป้งทั้งหมดให้เข้ากัน ค่อยๆใส่น้ำทีละน้อย นวดจนแป้งนึ่ม แล้วจึงใส่ที่เหลือนจนหมด
- ผสมสีม่วงเล็กน้อยกับแป้ง ตั้งไฟกวนแป้งจนสุก แบ่งเป็นก้อนกลมๆ เส้นผ่าศูนย์กลาง  $\frac{3}{4}$  นิ้ว แผ่แป้งให้เป็นแผ่นกลม ตักใส่ใส่หุ้มให้มิด แล้วใช้แหนบหนีบแป้งให้เป็นกลีบ เรียงในลังถึง พรมน้ำเล็กน้อย นำไปนึ่งในน้ำเดือด 10 นาที จัดเรียงใส่จานให้สวยงาม พร้อมเสิร์ฟ

## วิธีทำไส้

1. โขลก รากผักชี กระเทียม พริกไทย ให้ละเอียด
2. นำกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่ น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ ใส่เครื่องที่โขลกลงผัดให้หอม แล้วใส่ไก่ลงไปผัดให้สุกตามด้วยหอมหัวใหญ่สับ ปรงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลปีบ ผัดพอแห้ง จากนั้นใส่ถั่วลิสงคั่วบด ผัดให้เข้ากัน ตักใส่จาน พักไว้

หมายเหตุ ขนมหอมม่วงสูตรโบราณเป็นไส้หวานที่ใช้พักเชื่อม  
มันหมูแข็งต้ม งาคั่ว ถั่วลิสงคั่วบด เกลือป่น คนให้เข้ากัน

## ขนมจีบไทย-ขนมอบั่นลิบ



### ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเจ้า	100	กรัม
แป้งข้าวเหนียว	2	ช้อนโต๊ะ
แป้งมัน	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำมัน	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	2	ถ้วย

### ส่วนผสมไส้

เนื้อปลาช่อนโขลก	110	กรัม
รากผักชี	1	ช้อนโต๊ะ
กระเทียม	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทย	1	ช้อนชา
ข่าเผาโขลก	$\frac{1}{4}$	ช้อนชา
หัวหอมใหญ่สับ	1	ถ้วย
เกลือป่น		น้ำตาลทราย น้ำมัน

สูตรนี้ทำได้ 30 - 40 ชิ้น

## วิธีทำแป้ง

1. ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิดเข้าด้วยกัน ใส่น้ำมันและน้ำทีละน้อย นวดจนแป้งนิ่มแล้วใส่น้ำที่เหลือจนหมด
2. นำไปตั้งไฟกวนจนแป้งสุกชั้น ใส ดักใส่ภาชนะ ทิ้งไว้จนอุ่น
3. แบ่งแป้งเป็นก้อนกลมขนาดหัวแม่มือ แผ่แป้งให้เป็นแผ่นกลม ดักใส่ใส่ หุ้มให้มิด ใช้แหนบหีบแป้งให้เป็นเกลียว เรียงใน ลังถึง พรมน้ำเล็กน้อยใช้เวลาหนึ่ง 10 นาที รับประทานกับ ผักกาดหอม ผักชี

## วิธีทำไส้

1. โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทยให้ละเอียดแล้วนำลงผัดกับ น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ จนกลิ่นหอมจากนั้น ใสปลา หอมใหญ่ลงไปผัด และปรุงรส

## หมายเหตุ

ขนมปั้นลิบใช้แป้งและไส้เดียวกัน แต่ใช้มือจับจีบบิดริมเป็นเกลียว

## บุหลันดินเมฆ

บุหลันดินเมฆ เป็นขนมที่มีผู้คิดประดิษฐ์ขึ้น  
ในสมัยหลัง และตั้งชื่อล้อกับเพลงบุหลัน  
ลอยเลื่อนที่รัชกาลที่ 2 ทรงพระราชนิพนธ์



### ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเจ้า	100	กรัม
แป้งมัน	1	ช้อนโต๊ะ
แป้งเท้ายายม่อม	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
กลางกะทิ	1	ถ้วย
เกลือ	$\frac{1}{4}$	ช้อนชา
กลีנדอกมะลิ	2	หยด
สีผสมอาหารสีฟ้า		

### ส่วนผสมไส้

ไข่แดงของไข่ไก่	5	ฟอง
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	$\frac{1}{4}$	ช้อนชา
สีผสมอาหารสีส้ม	2	หยด
กลีन्दอกมะลิ	2	หยด
(ผสมทั้งหมดให้เข้ากัน)		

สูตรนี้ทำได้ 30 - 40 ชิ้น

### วิธีทำแป้ง

1. ผสมแป้งทั้ง 3 ชนิดเข้าด้วยกันแล้วใส่น้ำตาลทราย ค่อยๆ ใส่กะทิ  
ขนาดจนวนให้น้ำตาลละลายจึงใส่น้ำกะทิที่เหลือ ใส่สีผสมอาหาร  
กลีन्दอกมะลิ คนให้เข้ากัน

2. เรียงถ้วยตะไลในลังถึง นึ่งถ้วยในน้ำเดือด 10 นาที แล้วหยอด  
 แป้งให้เต็มถ้วยตะไล นึ่งประมาณ 1 ½ นาที หยิบถ้วยมาเทแป้ง  
 ที่ไม่สุกออก แต่งรอยมุมให้สวย หยอดไส้ไข่แดง นำไปนึ่งอีก 5 นาที  
 จนขนมสุก

หมายเหตุ สูตรดั้งเดิมใช้แป้งข้าวเจ้ากับแป้งมัน ใส่ น้ำลอยดอกมะลิ  
 แป้งจะออกแข็ง จึงเพิ่มแป้งท้าวยายม่อม และใส่กะทิแทนน้ำให้นุ่มนวลขึ้น

### หริ่ม

#### ส่วนผสม

เนื้อหมูสับ	110	กรัม
เนื้อกุ้งสับ	55	กรัม
หอมใหญ่สับ	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
ถั่วลิสงคั่วบดหยาบ	$\frac{1}{2}$	ถ้วย
ไข่แดงไข่เป็ด	6	ฟอง
รากผักชี กระเทียม		
พริกไทยดำละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา น้ำตาลทราย		
พริกชี้ฟ้าแดงหั่นเส้นเล็กและผักชีเด็ดใบ		



สูตรนี้ทำได้ 30 - 40 ชิ้น

## วิธีทำ

1. ผัดรากผักชี กระเทียม พริกไทยกับน้ำมันให้หอม
2. ใส่หอมใหญ่ลงผัดตามด้วยหมู กุ้ง ปรงรสน้ำปลา น้ำตาล เติมถั่วคั่วบด
3. ตีไข่เปิดพอดแตก ใส่ในกรวยฝอยทองหรือกรวยใบตอง ทาน้ำมันที่กระทะเล็กน้อยใช้ไฟอ่อน โรยไข่เป็นเส้นตาราง พอสุก แซะกลับอีกด้าน จัดวางใส่จาน
4. วางพริกแดงหัน ใบผักขมบนแผ่นไข่ ใส่ไส้ ห่อเป็นรูปสี่เหลี่ยม คว่ำด้านพับลงจัดเสิร์ฟเป็นของว่าง

หมายเหตุ หุ้บ ทำจากไข่โรยฝอยใส่ไส้กุ้งหรือไส้หมูสับ คล้ายกับล่าเตียงถ้าใส่ไส้ถั่วกวน เรียก หันตรา

