

รายวิชา ภาษาไทย

รหัสวิชา ท๒๑๑๐๒

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑

เรื่อง เมนูไหนในภาพย์แห่งชมเครื่องคาวหวาน

ครูผู้สอน

ครูธีรสุด

ฉำทรัพย์

ครูวิชุดา

กลีนจงกล



เมนูไหนในภาพให้ชมเครื่องคาวหวาน





จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. บอกความหมายวรรณคดีและวรรณกรรมได้
๒. เขียนวิเคราะห์วรรณคดีและวรรณกรรม



เมนูไหน ในภาพนี้เห็นขนมเครื่องคาวหวาน



ชวนคิด พินิจสาร

อาหารไทยที่นักเรียน

ชอบรับประทานมีอะไรบ้าง

และ “เสน่ห์ที่ปลายจวัก” คืออะไร



เมนูไหนในเรื่องภาพย์แห่งชมเครื่องควาหวาน

ภาพย์แห่งชมเครื่องควาหวาน นับเป็นอีกบทบันทึกที่แสดงถึงความหลากหลายของอาหารในราชสำนักช่วงรัตนโกสินทร์ตอนต้น อธิบายเอกลักษณ์ของอาหารในยุคนั้น ประกอบด้วยเครื่องควา เครื่องหวาน และเครื่องว่าง ได้อย่างครบถ้วน

เมนูไหนในรูปภาพที่เห็นเครื่องคาวหวาน

ทั้งรูปลักษณ์ กลิ่น รส ไปจนถึงวัตถุดิบหลัก
และความประติ๊ดประดอยอาหารให้มีหน้าตาวิจิตรบรรจง
โดยเฉพาะเครื่องหวานและอาหารว่างไทย อันแสดงถึง
ความละเอียดอ่อน พากเพียรของผู้ทำ ซึ่งบางชนิดอาจเลือนหาย
แต่หลายอย่างก็ข้ามผ่านกาลเวลามาให้เราได้รู้จักกันในวันนี้
แม้บางคนอาจเคยได้ยินเพียงชื่อก็ตาม

เมนูไหนในรูปภาพที่เห็นเครื่องคาวหวาน



ล่าเตียง ห่อม

ล่าเตียงคืดเตียงน้อง
ลดกลิ่นชั้นชอบกล
เห็นห่อมรุ่มทรวงเศร้า
เจ็บไกลใจอาวรณ์

นอนเตียงทองท่าเมืองบน
ยลอยากนิทรคิดแนบนอน
รุ่มรุ่มเร้าคือไฟฟอน
ร้อนรุ่มรุ่มกลุ้มกลางทรวง

เมนูไหนในรูปภาพที่เตะชมเครื่องคาวหวาน

จากบทประพันธ์ข้างต้นถอดความได้ว่า “เมื่อพี่เห็นอาหาร
ที่ชื่อว่าล่าเตียง ก็ทำให้คิดถึงเตียงนอนของน้อง เป็นเตียงทอง
เหมือนตั้งอยู่บนสวรรค์มีลวดลายเป็นชั้นสวยงาม เห็นแล้ว
ก็คิดอยากกลับไปนอนข้าง ๆ พอเห็นห่อหุ้ม ความเศร้าก็ประดัง
เข้ามาในอกทำให้ร้อนระอุ เป็นความเจ็บปวดอันยาวนานด้วยใจ
คิดถึงน้อง ทำให้พี่ร้อนรุ่มกุ่มใจ”

เมนูไหนในรูปภาพที่ हमชมเครื่องคาวหวาน

ล่าเตียงและหุ่มเป็นอาหารว่างที่หลายคนมักจำผิดจำถูก เรียกชื่อสลับกันอยู่บ่อยครั้ง ไล้ด้านในทำจากเนื้อหมู หรือบางตำรา ผสมเนื้อกุ้งลงไปด้วย จุดสังเกตความแตกต่างคือ

ล่าเตียง จะใช้ไข่ทอดที่ทำเป็นแพหรือตาข่ายห่อไล้ไว้ ไล้แต่งด้วยผักชีและพริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเส้น โดยตาข่าย จะต้องไม่ถึงจนเกินไป ให้ยังมองเห็นไล้ด้านในได้

เมนูไหนในรูปภาพที่ हमชมเครื่องคาวหวาน

หุ่ม จะใช้ไข่ที่กรอกเป็นแผ่นเรียบมาห่อไส้ แต่งผักชี และพริกชี้ฟ้าสีแดงหันเส้นด้านบน ซึ่งพระองค์ทรงเปรียบเทียบเปรย ลักษณะทรงสี่เหลี่ยมของล่าเตียงว่าคล้ายกับเตียงนอน และเล่นเสียงสัมผัสคำว่า “หุ่ม” กับความในใจของพระองค์

เมนูไหนในรูปภาพที่เห็นเครื่องคาวหวาน



ขนมจีบไทย

ขนมจีบเจ้าจีบห่อ
นึ่งนึ่งนึ่งนึ่งนึ่งนึ่งนึ่ง

งามสมส่อประพิมพ์ประพาย
ชายพกจีบกลีบแนบเนียน

เมนูไหนในรูปภาพที่ชมเครื่องคาวหวาน

รัชกาลที่ ๒ ทรงบรรยายเมื่อได้เห็นขนมจีบไว้ว่า

“ครั้นเห็นขนมจีบที่จีบห่อสวยงามเรียบร้อย ทำให้นึกถึงจีบชาย
ผ้านุ่งของน้อง ใครก็พับจีบได้ไม่สวยเท่าที่น้องทำ” อ่านแล้ว
ก็อดยิ้มตามไม่ได้ พระองค์ทรงพระราชนิพนธ์ได้หวานละมุน
และลึกซึ้งยิ่ง

เมนูไหนในรูปภาพที่ हमชมเครื่องคาวหวาน

จากคำบอกเล่าในตำราแม่ครัวหัวป่าก็กล่าวเอาไว้ว่า
ขนมจืดไทยในสมัยก่อนนิยมเรียกว่า “ขนมไส้หมู” เจ้าตำรับ
อันลือเลื่องในสมัยนั้นคงหนีไม่พ้น ขนมไส้หมูเจ้าครอกวัดโพธิ์
เป็นเมนูที่รัชกาลที่ ๒ ทรงโปรดปรานเป็นอันมาก

เมนูไหนในรูปภาพที่เห็นเครื่องมือควาหวาน

รูปร่างคล้ายหม้อดิน ไล่ทำจากเนื้อหมู แป้งโดยรอบถูกจับ เป็นริ้วอย่างสวยงาม นิยมเสิร์ฟพร้อมกระเทียมเจียวและผักชี บางตำรับกินคู่กับตะลิงปลิงเพื่อตัดเลี่ยน ขนมจีบนี้ต้องใช้ ั้งความประณีตและทักษะในการจับจีบพอสมควร จึงจะทำให้ รูปร่างออกมาสวยงามน่ารับประทาน

เมนูไหนในเรื่องกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน



ช่อม่วง

ช่อม่วงเหมาะะมีรส

คิดสี่สไบคลุม

หอมปรากฏกลโกสุม

หุ้มห่อม่วงดวงพุดตาน

เมนูไหนในรูปภาพที่ชมเครื่องคาวหวาน

มาถึงเมนูสุดเลิศหรืออย่างช่อม่วงได้บรรยายไว้ว่า “ช่อม่วง
ท่านมีรสดี กลิ่นหอมตั้งดอกไม้ มีผ้าสไบสีม่วงเหมือนดอกพุดตาน
ห่อหุ้มขนมไว้” ช่อม่วงเป็นอาหารว่างที่ผู้ทำต้องมีฝีมือประณีต
งดงาม วิจิตรบรรจงจับจีบแบ่งให้เป็นทรงดอกไม้

เมนูไหนในรูปภาพที่ชมเครื่องคาวหวาน

เป็นขนมที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยตำรับชาววังขนานแท้ สอดไส้ด้วยหมู ไข่ หรือกุ้ง ที่นำไปผัดกับสามเกลออย่างรากผักชี กระเทียม พริกไทย บ้างเป็นไส้หวานทำจากฟักเชื่อมและงาขาว คล้ายไส้ขนมเปียะ ส่วนสีม่วงในตัวแบ่งสกัดมาจากดอกอัญชัน

เมนูไหนในรูปภาพที่เห็นเครื่องคาวหวาน

ถ้าเป็นไส้คาวจะเสิร์ฟคู่กับผักชี ผักกาดหอม และพริกชี้หนู
แต่ถ้าเป็นไส้หวานนิยมพรมน้ำกะทิลงบนตัวขนมก่อนเสิร์ฟแทน
เนื่องจากต้องใช้ฝีมือในการทำจึงทำให้ในปัจจุบันซ่อม่วงเป็น
อาหารว่างที่หากินได้ยาก จะมีอยู่บ้างที่ร้านอาหารไทย
หรือร้านขายขนมไทยโบราณที่มีการทำตกทอดกันจากรุ่นสู่รุ่น

ลงมือทำ จดจำได้

ให้นักเรียนจับกลุ่ม กลุ่มละ ๔ - ๕ คน ศึกษาใบความรู้
“เมนูไหนในรูปภาพห่มเครื่องคาวหวาน”
เมื่อเสร็จแล้วทำแผนภาพความคิดในประเด็นที่ได้ศึกษา
ไปข้างต้น เมื่อเสร็จแล้วให้นำเสนอหน้าชั้นเรียน

ใบความรู้ เมนูไหนในเรื่อง กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

ใบความรู้ที่ ๕ เรื่อง เมนูไหนในเรื่องกาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๕ เรื่อง รู้เลิศรสครบสำหรับ
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๕ เรื่อง กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
รายวิชา ภาษาไทย ๑ รหัสวิชา ท ๒๑๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑

กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน นับเป็นอีกบทบันทึกที่แสดงถึงความหลากหลายของอาหารในราชสำนักช่วงรัตนโกสินทร์ตอนต้น อธิบายเอกลักษณ์ของอาหารในยุคนั้น ประกอบด้วยเครื่องคาว เครื่องหวาน และเครื่องว่าง ได้อย่างครบถ้วน ทั้งรูปลักษณ์ กลิ่น รส ไปจนถึงวัตถุดิบหลัก และความคิดประดิษฐ์อาหารให้มีหน้าตาวิจิตรบรรจง โดยเฉพาะเครื่องหวานและอาหารว่างไทย อันแสดงถึงความละเอียดอ่อน พากเพียรของผู้ทำ ซึ่งบางชนิดอาจเลือนหาย แต่หลายอย่างก็ข้ามผ่านกาลเวลาให้เราได้รู้จักกันในวันนี้ แม้บางคนอาจเคยได้ยินเพียงชื่อก็ตาม

หริ่ม



ลำเตียง หริ่ม

ลำเตียง

ลำเตียงคืดเตียงน่อง	นอนเตียงทองท่าเมืองบน
สดหั่นชั้นขอบกล	ยลอยุธยาทรคติแนบนอน
เห็นหริ่มหริ่มทรงเศร้า	รุ่มรุ่มเร้าคือไฟฟอน
เจ็บไกลในอวรณ์	ร้อนรุ่มรุ่มกลุ่มกลางทรง

จากบทประพันธ์ข้างต้นถอดความได้ว่า “เมื่อได้เห็นอาหารที่ชื่อว่าลำเตียง ก็ทำให้คิดถึงเตียงนอนของน่อง เป็นเตียงทองเหมือนตั้งอยู่บนสวรรค์มีลาวกลายเป็นชั้นสวยงาม เห็นแล้วก็คิดอยากกลับไปนอนข้างๆ พอเห็นหริ่ม ความเศร้าก็ประดังเข้ามาในอกทำให้ร้อนระอุ เป็นความเจ็บปวดคั่นยาวนาน ด้วยใจคิดถึงน่อง ทำให้พี่ร้อนรุ่มกลุ่มใจ”

ลำเตียงและหริ่มเป็นอาหารว่างที่หลายคนมักจำผิดจำถูกเรียกชื่อสลับกันอยู่บ่อยครั้ง ไล่ตั้งแต่ทำจากเนื้อหมู หรือบางตำราผสมเนื้อกุ้งลงไปด้วย จุดสังเกตความแตกต่างคือ ลำเตียง จะใช้ไข่ทอดที่ทำเป็นแพหรือตาข่ายห่อไส้ไว้ ใส่น้ำด้วยผักชีและพริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเส้น โดยตาข่ายจะต้องไม่ถี่จนเกินไป ให้อังมองเห็นไส้ด้านในได้ หริ่ม จะใช้ไข่ที่กรอกเป็นแผ่นเรียบมาห่อไส้ แต่งผักชีและพริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเส้นด้านบน ซึ่งพระองค์ทรงเปรียบเทียบเปรยลักษณะทรงสี่เหลี่ยมของลำเตียงว่าคล้ายกับเตียงนอน และเล่นเสียงสัมผัสคำว่า ‘หริ่ม’ กับความในใจของพระองค์

ใบความรู้ เมนูไหนในเรื่อง กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

ขนมจีบไทย



ขนมจีบเจ้าจีบห่อ
นิกน่องนุ่งจีบกรวย

งามสมส่อประพิมพ์ประพาย
ชายพุกจีบกลีบแนบเนียน

รัชกาลที่ 2 ทรงบรรยายเมื่อได้เห็นขนมจีบไว้ว่า “ ครั้นเห็นขนมจีบที่จีบห่อสวยงามเรียบร้อย ทำให้นึกถึงจีบชายผ้าถุงของน้อง ใครก็พับจีบได้ไม่สวยเท่าที่น้องทำ ” อ่านแล้วก็อดยิ้มตามไม่ได้ พระองค์ทรงพระราชนิพนธ์ได้หวานละมุนและลึกซึ้งมาก

จากคำบอกเล่าในตำราแม่ครัวหัวป่ากล่าวเอาไว้ว่า ขนมจีบไทยในสมัยก่อนนิยมเรียกว่า ‘ขนมไส้หมู’ เจ้าตำรับอันลือเลื่องในสมัยนั้นคงหนีไม่พ้น ขนมไส้หมูเจ้าครอกวัดโพธิ์ เป็นเมนูที่รัชกาลที่ 2 ทรงโปรดปรานเป็นอันมาก รูปร่างคล้ายหม้อดิน ไส้ทำจากเนื้อหมู แป้งโดยรอบถูกจีบเป็นริ้วอย่างสวยงาม นิยมเสิร์ฟพร้อมกระเทียมเจียวและผักชี บางตำรับกินคู่กับตะลึงปลิงเพื่อตัดเลี่ยน ขนมจีบนี้ต้องใช้ทั้งความประณีตและทักษะในการพับจีบพอสมควร จึงจะทำให้รูปร่างออกมาสวยงามน่ารับประทาน



ขนมม่วง

ขนมม่วงเหมาะมีรส
คืดสีสไบคลุม

หอมปรากฏกลไกสม
หุ้มห่อม่วงดวงพุดตาน

มาถึงเมนูสุดเลิศหรืออย่างขนมม่วงได้บรรยายไว้ว่า “ขนมม่วงท่านมีรสดี กลิ่นหอมตั้งดอกไม้ มีผ้าสไบม่วงเหมือนดอกพุดตานห่อหุ้มขนมไว้” ขนมม่วงเป็นอาหารว่างที่ผู้ทำต้องมีฝีมือประณีตงดงาม วิจิตรบรรจงพับจีบแป้งให้เป็นทรงดอกไม้ เป็นขนมที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยตำรับชาววังขนานแท้ สอดไส้ด้วยหมู ไข่ หรือกุ้ง ที่นำไปผัดกับสามเกลออย่างรอกผักชี กระเทียม พริกไทย บ้างเป็นไส้หวาน ทำจากฟักเชื่อมและงาขาวคล้ายไส้ขนมเบี๊ยะ ส่วนสีม่วงในตัวแป้งสกัดมาจากดอกอัญชัน ถ้าเป็นไส้หวาน จะเสิร์ฟคู่กับผักชี ผักกาดหอม และพริกชี้หนู แต่ถ้าเป็นไส้หวานนิยมพรมน้ำกะทิลงบนตัวขนมก่อนเสิร์ฟแทน เนื่องจากต้องใช้ฝีมือในการทำจึงทำให้ในปัจจุบันขนมม่วงเป็นอาหารว่างที่ทำกินได้ยาก จะมีอยู่บ้างที่ร้านอาหารไทย หรือร้านขายขนมไทยโบราณที่มีการทำตกทอดกันจากรุ่นสู่รุ่น

ใบงาน
เมนูไหนในเรื่อง
ภาพยนต์เห่ชมเครื่องคาวหวาน

ใบงานที่ ๔ เรื่อง เมนูไหนในเรื่องภาพยนต์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
หน่วยการเรียนรู้ที่ ๕ เรื่อง รู้เลิศรสครบสำหรับ
แผนการจัดการเรียนรู้ที่ ๔ เรื่อง เรื่องภาพยนต์เห่ชมเครื่องคาวหวาน
รายวิชา ภาษาไทย ๑ รหัสวิชา ท ๒๑๑๐๑ ภาคเรียนที่ ๑ ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑

คำชี้แจง ให้ทำแผนภาพความคิดจากกรศึกษาเรื่อง “เมนูไหนในเรื่องภาพยนต์เห่ชมเครื่องคาวหวาน”



ชวนคิดช่วงท้าย

ค่านิยมของอาหารไทยที่ได้ศึกษาไปแล้ว
นักเรียนคิดว่าจะนำไปใช้ได้อย่างไร



คำไหนใช้ถูก



หน้าบรรณ

หน้าขึ้น



หน้าบัน

น. จั่ว (ใช้แก่ปราสาท โบสถ์ วิหาร เป็นต้น).

ปรากฏประธาน ณ ปราสาทหินพิมาย : นายธีรุต ฉ่ำทรัพย์

แหล่งที่มา : <https://dictionary.orst.go.th/พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.๒๕๕๔ สืบค้นเมื่อ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๕>

บทเรียนครึ่งต่อไป

การแต่งคำประพันธ์

“กาพย์ยานี ๑๑” (๑)

ดาวน์โหลดเอกสารได้ที่ www.dltv.ac.th

รายวิชาภาษาไทย

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๑

