

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

กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน นับเป็นอีกบทขับที่ที่แสดงถึงความหลากหลายของอาหารในราชสำนักช่วงรัตนโกสินทร์ตอนต้น อธิบายเอกลักษณ์ของอาหารในยุคหนึ่ง ประกอบด้วยเครื่องคาว เครื่องหวาน และเครื่องว่าง ได้อย่างครบถ้วน ทั้งรูปลักษณ์ กลิ่น รส ไปจนถึงวัตถุดิบหลัก และความประดิดประดอยอาหารให้มีหน้าตาวิจิตรบรรจง โดยเฉพาะเครื่องหวานและอาหารว่างไทย อันแสดงถึงความละเอียดอ่อน พากเพียรของผู้ทำ ซึ่งบางชนิดอาจเลือนหาย แต่หลายอย่างก็ข้ามผ่านกาลเวลามาให้เราได้รู้จักกันในวันนี้ แม้บางคนอาจเคยได้ยินเพียงชื่อก็ตาม



**ลำเตี้ยง หุ่ม**

ลำเตี้ยงคิดเตี้ยงน้อง	นอนเตี้ยงทองท่าเมืองบน
ลดหลั่นชั้นขอบกล	ยลอยากนิทรคิดแนบนอน
เห็นหุ่มหุ่มทรวงเศร้า	หุ่มหุ่มเร้าคือไฟพอน
เจ็บไกลในอวธรรม์	ร้อนหุ่มหุ่มกลุ้มกลางทรวง

จากบทประพันธ์ข้างต้นถอดความได้ว่า “เมื่อพี่เห็นอาหารที่ชื่อว่าลำเตี้ยง ก็ทำให้คิดถึงเตี้ยงนอนของน้อง เป็นเตี้ยงทองเหมือนตั้งอยู่บนสวรรค์มีลวดลายเป็นชั้นสวยงาม เห็นแล้วก็คิดอยากกลับไปนอนข้างๆ พอเห็นหุ่ม ความเศร้าก็ประดังเข้ามาในอกทำให้ร้อนระอุ เป็นความเจ็บปวดอันยาวนาน ด้วยใจคิดถึงน้อง ทำให้พี่ร้อนหุ่มกลุ้มใจ”

ลำเตี้ยงและหุ่มเป็นอาหารว่างที่หลายคนมักจำผิดจำถูกเรียกชื่อสลับกันอยู่บ่อยครั้ง ไล่ด้านในทำจากเนื้อหมู หรือบางตำราผสมเนื้อกุ้งลงไปด้วย จุดสังเกตความแตกต่างคือ ลำเตี้ยง จะใช้ไข่ทอดที่ทำเป็นแพหรือตาข่ายห่อไส้ไว้ ไส้แต่งด้วยผักชีและพริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเส้น โดยตาข่ายจะต้องไม่ถึงจนเกินไป ให้ยังมองเห็นไส้ด้านในได้ หุ่ม จะใช้ไข่ที่กรอกเป็นแผ่นเรียบมาห่อไส้ แต่งผักชีและพริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นเส้นด้านบน ซึ่งพระองค์ทรงเปรียบเปรยลักษณะทรงสี่เหลี่ยมของลำเตี้ยงว่าคล้ายกับเตี้ยงนอน และเล่นเสียงสัมผัสคำว่า ‘หุ่ม’ กับความใส่ใจของพระองค์

## ขนมจีบไทย



ขนมจีบเจ้าจีบหอ  
นีกน้อยนุ่งจีบกราย

งามสมล่อประพิมพ์ประพาย  
ชายพกจีบกลีบแนบเนียน

รัชกาลที่ 2 ทรงบรรยายเมื่อได้เห็นขนมจีบไว้ว่า “ครั้นเห็นขนมจีบที่จีบหอสวยงามเรียบร้อย ทำให้นึกถึงจีบชายผ้าถุงของน้อง ใครก็พับจีบได้ไม่สวยเท่าที่น้องทำ” อ่านแล้วก็อดยิ้มตามไม่ได้ พระองค์ทรงพระราชนิพนธ์ได้หวานละมุนและลึกซึ้งมาก

จากคำบอกเล่าในตำราแม่ครัวหัวป่าก์กล่าวเอาไว้ว่า ขนมจีบไทยในสมัยก่อนนิยมเรียกว่า ‘ขนมไส้หมู’ เจ้าตำรับอันลือเลื่องในสมัยนั้นคงหนีไม่พ้น ขนมไส้หมูเจ้าครอกวัดโพธิ์ เป็นเมนูที่รัชกาลที่ 2 ทรงโปรดปรานเป็นอันมาก รูปร่างคล้ายหม้อดิน ไส้ทำจากเนื้อหมู แป้งโดยรอบถูกจีบเป็นริ้วอย่างสวยงาม นิยมเสิร์ฟพร้อมกระเทียมเจียวและผักชี บางตำรับกินคู่กับตะลิงปลิงเพื่อตัดเลี่ยน ขนมจีบนี้ต้องใช้ทั้งความประณีตและทักษะในการจับจีบพอสมควร จึงจะทำให้รูปร่างออกมาสวยงามน่ารับประทาน



### ซอม่วง

ซอม่วงเหมาะมีรส  
คิดลีสไบคลุม

หอมปรากฏกลโกสุม  
หุ้มห่อม่วงดวงพุดตาน

มาถึงเมนูสุดเลิศหรืออย่างซอม่วงได้บรรยายไว้ว่า “ซอม่วงท่านมีรสดี กลิ่นหอมดั่งดอกไม้ มีผ้าสไบสีม่วงเหมือนดอกพุดตานห่อหุ้มขนมไว้” ซอม่วงเป็นอาหารว่างที่ผู้ทำต้องมีฝีมือประณีตงดงาม วิจิตรบรรจงจับจีบแป้งให้เป็นทรงดอกไม้ เป็นขนมที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทยตำรับชาววังขนานแท้ สอดไส้ด้วยหมู ไข่ หรือกุ้ง ที่นำไปผัดกับสามเกลออย่างรากผักชี กระเทียม พริกไทย บ้างเป็นไส้หวาน ทำจากฟักเชื่อมและงาขาวคล้ายไส้ขนมเปียะ ส่วนสีม่วงในตัวแป้งสกัดมาจากดอกอัญชัน ถ้าเป็นไส้คาวจะเสิร์ฟคู่กับผักชี ผักกาดหอม และพริกชี้หนู แต่ถ้าเป็นไส้หวานนิยมพรมน้ำกะทิลงบนตัวขนมก่อนเสิร์ฟแทน เนื่องจากต้องใช้ฝีมือในการทำจึงทำให้ในปัจจุบันซอม่วงเป็นอาหารว่างที่หากินได้ยาก จะมีอยู่บ้างที่ร้านอาหารไทย หรือร้านขายขนมไทยโบราณที่มีการทำตกทอดกันจากรุ่นสู่รุ่น