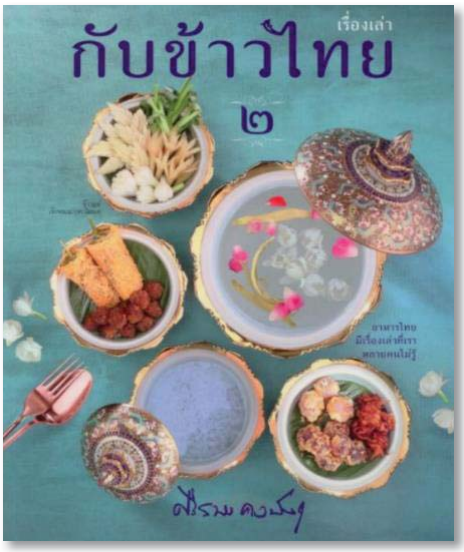
บทวิจารณ์หนังสือ
เรื่องเล่ากับข้าวไทย ๒

ผู้วิจารณ์ : ดวงกมล แสงธีรกิจ
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม



ผู้แต่ง : ศรีสมร คงพันธุ์
จำนวน : 96 หน้า
ปีที่พิมพ์ : 2566

หนังสือเรื่องเล่ากับข้าวไทย (๒) เป็นหนังสือภาคต่อของเรื่องเล่ากับข้าวไทย ที่เต็มไปด้วยเรื่องเล่าและเกร็ดความรู้ด้านอาหาร โดยบทนำของหนังสือได้เล่าถึงพระพุทธเจ้าหลวง รัชกาลที่ 5 หรือพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ซึ่งเป็นผู้มีคุณูปการต่ออาหารไทย ในเล่มประกอบด้วยเมนูอาหารที่ได้รับการบันทึกไว้ ครั้งในหลวงรัชกาลที่ 5 เสด็จประพาสยุโรป ได้แก่ ต้มยำไก่ และข้าวคลุก รัชกาลที่ 5 ตลอดจนเรื่องเล่าเมื่อในหลวงรัชกาลที่ 5 เสด็จประพาสสุพรรณบุรีเพื่อเยี่ยมเยียนพสกนิกร

นอกจากนี้ยังมีเมนูที่เล่าเรื่องถึงพระวิมาดาเธอ พระองค์เจ้าสายสวลีภิรมย์ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ซึ่งท่านเป็นชาววังคนแรก ๆ ที่นำอาหารของภาคต่าง ๆ มาปรับปรุงรสชาติให้เข้ากับชาววัง โดยสูตรแกงเหลืองปลากระบอก (ชุมพร) และแกงไตปลาที่อยู่ในเล่มเป็นของผู้แต่ง สิ่งที่น่าสนใจอีกอย่างของหนังสือเล่มนี้คือเคล็ดลับก้นครัวที่มีอยู่ท้ายวิธีการทำช่วยให้ผู้อ่านเข้าใจได้ดียิ่งขึ้น อีกทั้งยังมีเคล็ดลับการรับประทาน เช่น เมนูข้าวแช่เจ้าจอมมารดาโหมด ได้มีการอธิบายวิธีการกินข้าวแช่แบบกินถูกต้องตามโบราณ คือ กินทีละอย่างแล้วตามด้วยข้าวแช่ แก้เลี่ยนด้วยผักแนม เป็นต้น

อาหารไทยโบราณหลายชนิดปรากฏอยู่ในหนังสือเช่น แกงสิงหล ซึ่งเป็นแกงที่มีความหอมของเครื่องเทศเฉพาะตัว แกงต้มจิ๋ว เมนูที่อุดมไปด้วยเครื่องเทศสมุนไพรที่นับวันจะเลือนหายไปตามกาลเวลา เมนูอาหารในเล่มไม่ได้มีเพียงของคาวเท่านั้นแต่ยังมีของหวานที่มาพร้อมกับประวัติขนมชนิดแรกในสยาม (ประเทศไทย) ที่ได้มีการบันทึกในศิลาจารึกเรียกว่า ขนม 4 ถ้วย “ไข่กบ นกปล่อย มะลิลอย อ้ายตื๊อ” ใส่น้ำกระสายก่อนรับประทาน และเมนูอื่น ๆ เช่น ขนมปลากริมไข่เต่า (ขนมแชงมา) ขนมไข่เหี้ยที่เจ้าจอมแว่นได้ทำถวายรัชกาลที่ 1 ขนมหม้อแกงถั่วซึ่งเป็นขนมสำคัญในการทำบุญบ้านใหม่ของคนภาคกลางเพราะความหมายเป็นมงคล ขนมเบื้องไทยที่เป็นการวัดคุณสมบัติของกุลสตรีไทยสมัยก่อนหากละเลงขนมเบื้องเก่งจึงจะถูกเรียกว่า แม่ร้อยชั่ง และลอดช่องสิงคโปร์ที่ชื่อเป็นต่างชาติแต่แท้จริงเป็นขนมหวานของประเทศไทย

เรื่องเล่าความเป็นมาของอาหารที่ได้รับจากหนังสือเล่มนี้ทำให้ได้ทราบถึงประวัติศาสตร์รากเหง้าการกินอยู่ของชาววังและคนไทยในอดีต อีกทั้งมีสูตรอาหารที่ผู้แต่งและผู้ที่บอกเล่าใช้ในการสอน มีภาพประกอบสี่สีให้ได้ชื่นชมกันตลอดทั้งเล่ม