

04
1811

శ్రీరామ నామ సంకీర్తన

THAI NATIONAL ASSEMBLY LIBRARY



3961115698

วันที่ 13/10/134
 เลขที่ ๐๒๙๔
 ๐๐๑
 1812

เจ้าภาพขอขอบพระทัย และขอขอบพระคุณท่านที่เคารพนับถือและญาติมิตรที่ได้กรุณา
 เสด็จ และกรุณามาในงานศพคุณหญิงฉวีวรรณ สีตกะลิน นับตั้งแต่การอาบน้ำศพ การรับเป็น
 เจ้าภาพในการสวดพระอภิธรรม การร่วมบำเพ็ญกุศล การบรรจุศพ ตลอดจนมาร่วมในงาน
 พระราชทานเพลิงศพ

ท่านที่เคารพ ญาติมิตร และหน่วยราชการที่ได้กรุณาเป็นเจ้าภาพในการสวดพระ
 อภิธรรมมีดังนี้

วันจันทร์ที่ 30 มิถุนายน พ.ศ.2523 พันตำรวจเอกบัณฑิตย์ ภิมะโยธิน และครอบครัว
 น้องและหลาน

วันอังคารที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ.2523 89 ฮอลแลนด์ปาร์ค ลอนดอน เวสต์ 11

วันพุธที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ.2523 อาสาสมัครทหารเรือ และสมาคมภริยาทหารเรือ

วันพฤหัสบดีที่ 3 กรกฎาคม พ.ศ.2523 นายทหารเรือรุ่น 90 และลูกศิษย์

วันศุกร์ที่ 4 กรกฎาคม พ.ศ.2523 เพื่อน ๆ ลูก

วันเสาร์ที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ.2523 คุณเลียบ รักตะกนิษฐ และครอบครัว

วันอาทิตย์ที่ 6 กรกฎาคม พ.ศ.2523 **สมาคมห้องสมุด** การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก และคณะ
 กรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตและประพฤติมิชอบในวงราชการ

หากมีสิ่งใดขาดตกบกพร่อง ขอได้โปรดประทานกรุณา และกรุณาให้อภัยด้วย

สมบัติห้องสมุดรัฐสภา

๐๐๑
 1812

หน้าว่าง



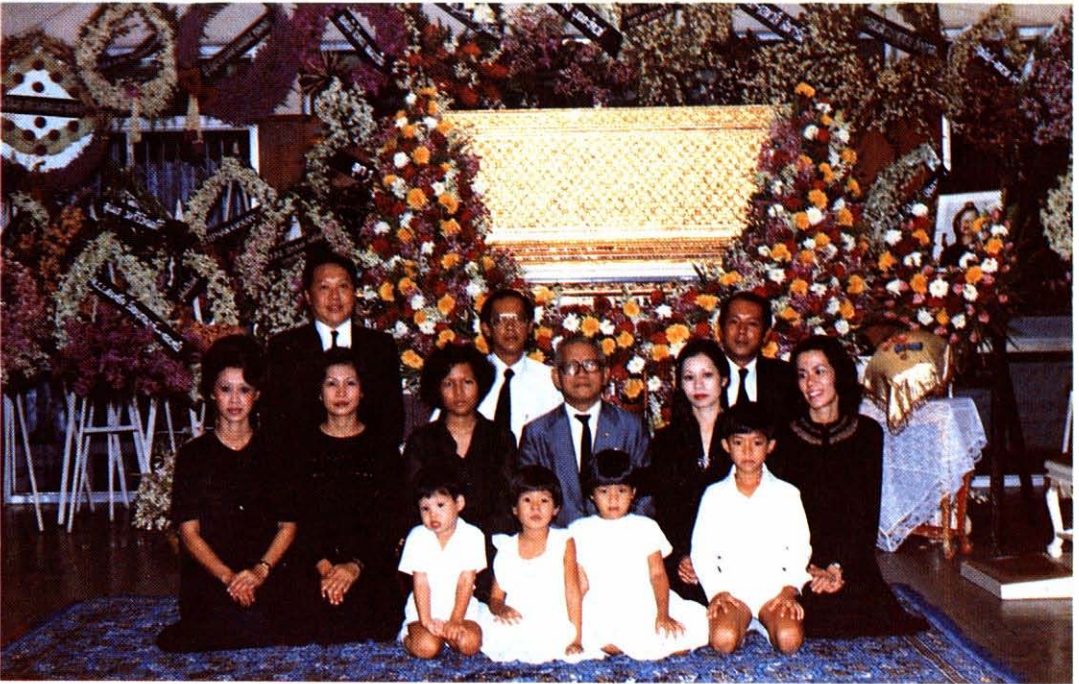
ชาตะ 9 กุมภาพันธ์ 2455
มรณะ 30 มิถุนายน 2523
สิริอายุ 67 ปี 4 เดือน 22 วัน

สมทบกิจห้องสมุด



Handwritten signature





สามี บุตร ธิดา บุตรเขย บุตรสะใภ้ และหลาน



หลานย่า









สมาคมภริยาทหารเรือ และ อาสาสมัครทหารเรือเป็นเจ้าภาพ



ถวายภัตตาหารเพลในวันทำบุญ 7 วัน

ประวัติ
คุณหญิงฉวีวรรณ สีตกะลิน ต.ม., ต.จ.

คุณหญิงเกิดเมื่อวันที่ 9 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2455 ตรงกับวันอาทิตย์ ขึ้น 4 ค่ำ เดือน 3 ปีชวด เป็นบุตรคนที่ 3 ของพลตรี พระยารามกำแหง (ทองอยู่ ภิมาโยธิน) และนางถนอม ภิมาโยธิน มีพี่น้องร่วมบิดามารดา รวม 8 คนตามลำดับดังนี้

- | | |
|------------------------|------------------------|
| 1. พันตำรวจเอกบัณฑิตย์ | ภิมาโยธิน |
| 2. เด็กหญิงถนัด | ภิมาโยธิน (ถึงแก่กรรม) |
| 3. คุณหญิงฉวีวรรณ | สีตกะลิน |
| 4. นายทวนทอง | ภิมาโยธิน |
| 5. นายทองหยิบ | ภิมาโยธิน (ถึงแก่กรรม) |
| 6. นายธเนสร์ | ภิมาโยธิน (ถึงแก่กรรม) |
| 7. นางจรูรวรรณ | เทวกุล ณ อยุธยา |
| 8. นางอัมพวัน | ศิลาพิบูล |
| 9. นายทศพล | ภิมาโยธิน |

เนื่องจากคุณพ่อเป็นทหาร ต้องย้ายไปรับราชการในหน่วยทหารตามที่ต่าง ๆ เช่น ปากน้ำโพ นครสวรรค์ พิษณุโลก และเชียงใหม่ คุณหญิงต้องตามคุณพ่อไป ทำให้คุณหญิงต้องย้ายที่เรียนไปด้วย เมื่อคุณพ่อย้ายมารับราชการในกรุงเทพฯ คุณหญิงได้ศึกษาในโรงเรียนสายปัญญาซึ่งระยะเวลาประมาณ 2 ปี ความตั้งใจของคุณหญิงอยากจะเรียนวิชาพยาบาล แต่ทางบ้านต้องการให้คุณหญิงในฐานะลูกสาวคนโตทำหน้าที่แม่บ้านช่วยคุณแม่ จึงต้องลาออกจากโรงเรียน แต่ก็เป็นการศึกษาที่ดีต่อมาคุณหญิงเป็นแม่บ้านที่มีฝีมือคนหนึ่ง ไม่ว่าจะเป็นงานในด้าน การเรือน หรือการครัว กล่าวคือ คุณหญิงมีความชำนาญในเรื่องการจัดบ้าน การเย็บปักถักร้อย และการประกอบอาหาร

คุณหญิงได้ทำการสมรสกับว่าที่เรือตรีโกมล (ต่อมาเปลี่ยนชื่อเป็น กมล) เมื่อวันศุกร์ ที่ 3 มกราคม พ.ศ.2478 มีบุตรธิดา 4 คน คือ

- | | |
|-----------------|------------|
| 1. นางอุบลรัตน์ | สีตกะลิน |
| 2. นายวิภุชฌ์ | สีตกะลิน |
| 3. นางเรวดี | ฉัตรตะละดา |
| 4. นายชรรค์นิล | สีตกะลิน |

หน้าว่าง



รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ จตุตถจุลจอมเกล้า
ณ พระที่นั่งดุสิตมหาปราสาท
5 พฤษภาคม 2514

หน้าว่าง



รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ ตติยจุลจอมเกล้า
ณ พระที่นั่งดุสิตมหาปราสาท
5 พฤษภาคม 2516

สุดอาลัยการจากไปของคุณหญิงฉวีวรรณ สัตกะลิน

เมื่อตอนเช้าวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ.2523 ดิฉันได้ทราบข่าวว่า คุณหญิงฉวีวรรณ ได้ถึงมรณกรรมโดยปัจจุบันด้วยโรคหัวใจ ทำให้ดิฉันตกใจและเศร้าเสียใจที่สุด พวกเราเรียกคุณหญิงฉวีวรรณว่า “พี่หวี” กันจนติดปากทุกคน ครอบครัวพี่หวีและดิฉันสนิทสนมกันมานานจนนับไม่ถูก สามีของดิฉัน หม่อมเจ้าครวชิตพล อากาศ และพลเรือเอก กมล สัตกะลินก็มีความรักใคร่คุ้นเคยร่วมทำราชการในกองทัพเรือเป็นเวลาหลายปี ดิฉันรู้จักสนิทกับพี่หวีซึ่งนานวันนานปีก็ยิ่งเห็นแต่ความดี ความน่ารักมากขึ้นทุกที พี่หวีไม่มีพิษมีภัยกับใครทั้งนั้น มีธรรมเป็นที่ตั้ง มีมโนธรรมและมนุษยสัมพันธ์อย่างดีเลิศ มีความห่วงใยพวกเพื่อน ๆ และน้อง ๆ ทุกคน

คณะของเราโดยมีพี่หวีร่วมด้วยเดินทางไปต่างจังหวัดและค้างแรมโดยอยู่ร่วมกัน กินนอนด้วยกันเสมอเป็นเวลาหลายครั้งหลายปีมาแล้ว จนครั้งสุดท้ายไปเชียงใหม่เมื่อเดือนมีนาคม พ.ศ. 2523 ตลอดเวลาดิฉันรู้สึกเป็นห่วงพี่หวี เพราะดูทรุดโทรมและซึมไป แต่พี่หวีก็ดูร่าเริง ไม่ยอมเป็นคนอ่อนแอเลย ดิฉันมิได้คิดเลยว่า ครั้งนี้จะเป็นครั้งสุดท้ายที่จะได้เกี่ยวกับพี่หวีอีก ต่อไปนี้เราไม่มีพี่หวีของเราอีกแล้ว มีแต่ความทรงจำที่ดิฉันจะลืมไม่ได้ตลอดชีวิต ดิฉันขออธิษฐานขอให้ดวงวิญญาณของพี่หวีจงไปสู่สุคติในสัมปรายภพด้วย เทอญ

ดวงทิพโชติ อากาศ

อาลัยคุณหญิงฉวีวรรณ สัตตะกะลิน

คุณหญิงฉวีวรรณท่านพรากจากเราแล้ว
เพื่อนพี่น้องห้องให้อาลัย
เธอจำพรากจากแม่แต่เรือนร่าง
จะระลึกนึกถึงเธอเสมอไป

ตั้งดวงแก้วแวววิบกับสิ้นสูญ
เศร้าเพิ่มพูนเพราะรักสถักใจ
คุณความดีที่เธอสร้างซึ่งใจ
ฝังอยู่ในใจจิตมิตรทุกคน

วันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ.2523 กลุ่มอาสาสมัครทหารเรือได้รับข่าวที่น่าตกใจและใจหายเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากเราต้องสูญเสียเพื่อน - พี่ที่รักยิ่งไปอย่างรวดเร็วโดยไม่ทราบการเจ็บไข้ได้ป่วยมาก่อนเลย คุณหญิงฉวีวรรณ สัตตะกะลิน ผู้ที่เราเคารพรัก ได้จากเราไปสู่สุคติภพเสียแล้ว เธอต้องจากไปตามอายุขัยเพียงแต่ร่างกายเท่านั้น ส่วนคุณงามความดี ความน่ารักพรักยังคงฝังอยู่ในใจเราทุกคน

คุณหญิงฉวีวรรณ สัตตะกะลินเป็นผู้มีอัธยาศัยสุภาพ ใจคอเยือกเย็น เพื่อน ๆ และน้อง ๆ เคารพรักเธอมาก เธอไม่เคยแสดงความถือตัวหรือความไม่พอใจกับใครเลย ฉะนั้นเราจึงมีเรื่องซำๆ ล้อเล่นกับเธอแทบตลอดเวลาที่เราอยู่ด้วยกัน ไม่ว่าเราอยู่รวมกันเพื่อทำงานเกี่ยวกับการสงเคราะห์หรือรวมกันไปเที่ยวตามสถานที่ต่าง ๆ เธอมีน้ำใจ รักเพื่อน ๆ และน้อง ๆ มาก เราจะทำกิจกรรมใด ๆ เธอยินดีมาร่วมด้วยความเต็มใจ เพื่อน ๆ น้อง ๆ จึงมีโอกาสได้หยอกล้อเล่นกับเธอเสมอมาต่างก็มีความสุขสนุกสนานทางจิตใจด้วยกัน หรืออาจกล่าวได้ว่า “คุณหญิงฉวีวรรณอยู่ที่ไหน เราสุขใจที่นั่น”

คุณหญิงฉวีวรรณ สัตตะกะลินเป็นผู้มีน้ำใจประเสริฐ โอบอ้อมอารี รักเพื่อนรักน้อง ใครขัดข้องสิ่งใด ถ้าเธอสามารถช่วยได้ เธอยินดีรับช่วยด้วยความเต็มใจ ทั้งมีน้ำใจเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ต่อมิตรสหาย ขณะที่เธอยังแข็งแรง เธอชอบทำอาหารและขนมให้เพื่อน ๆ และน้อง ๆ รับประทานเสมอ เธอเป็นผู้ที่สนใจในการทำอาหารและขนม ทั้งเป็นผู้มีฝีมือดีด้วย สมเป็นกุลสตรีไทย

คุณหญิงฉวีวรรณ สัตตะกะลินเป็นผู้ที่ได้ปฏิบัติงานทางด้านสังคมสงเคราะห์มาตลอดเวลา โดยเริ่มเป็นอาสาสมัครและกรรมการของสภาสังคมสงเคราะห์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ ได้ทำงาน และบริจาคเงินร่วมกับพี่น้องอาสาสมัครสร้างห้องคนไข้ 1 ห้อง ที่โรงพยาบาลสมเด็จพระปิ่นเกล้า และร่วมทำสาธารณกุศลต่าง ๆ ตลอดมา

คุณหญิงฉวีวรรณ สัตตะกะลินได้ประกอบคุณงามความดี บำเพ็ญตนให้เป็นประโยชน์แก่ผู้อื่นสม่ำเสมอตลอดมา ขอทุกผลบุญที่คุณหญิงได้สร้างสมมา จงดลบันดาลให้ดวงวิญญาณของคุณหญิงฉวีวรรณ สัตตะกะลินไปสู่สุคติในสัมปรายภพเทอญ

อาสาสมัครทหารเรือ

คิดถึง คุณหญิงฉวีวรรณ สีตกะลิน

คุณหญิงฉวีวรรณ สีตกะลิน เป็น “พีหรี” ของบรรดาน้อง ๆ ในครอบครัวทหารเรือทุกคน ที่รู้จัก “พีหรี”

สำหรับครอบครัวของดิฉัน ได้รับความรักและความเมตตาอย่างอบอุ่นจาก “พีหรี” ตลอดมา ในขณะที่ท่านพลเรือเอกกมล สีตกะลินดำรงตำแหน่งทูตทหารเรือที่กรุงลอนดอน “พีหรี” ได้ดูแลให้ความอบอุ่นแก่นายทหารทุกคนที่เดินทางผ่านประเทศอังกฤษ โดยมีได้เลือกที่รักมักที่ชัง คุณสงัดเองได้มีโอกาสนแวะไปพักอยู่กับ “พีกมลและพีหรี” ได้รับการต้อนรับดูแลเหมือนกับเป็นน้องแท้ ๆ ดิฉันเองซึ่งอยู่ในประเทศไทยยังพลอยซาบซึ้งไปด้วย เพราะคุณสงัดเล่ามาให้ฟัง

เมื่อ “พีกมลและพีหรี” กลับมาเมืองไทย และพีกมลได้รับตำแหน่งสูงขึ้นจนเป็นผู้บัญชาการทหารเรือ “พีหรี” ก็ยังคงเป็น “พีหรี” ที่ให้ความอบอุ่นแก่น้อง ๆ เช่นเดิม

ใน พ.ศ.2518 สมาคมภริยาทหารเรือได้ก่อตั้งขึ้น “พีหรี” ก็ได้รับเชิญให้เป็นที่ปรึกษาคณะหนึ่งของคณะกรรมการ “พีหรี” ได้เข้าร่วมกิจกรรมที่สำคัญเสมอ ๆ เช่น การเยี่ยมเยียนทหาร ตำรวจ และพลเรือนที่ชายแดน ที่จันทบุรี ตราด อุตร นนทบุรี สกลนคร นครพนม น่าน การเดินทางร่วมกับน้อง ๆ เป็นครั้งสุดท้ายในปีนี้ คือ การเดินทางไปทัศนศึกษาที่เชียงใหม่ ไปดอยอินทนนท์ และอ่างขาง “พีหรี” สนุกสนานกับพวกเราอย่างมาก ไม่มีใครคาดฝันว่าจะเป็นการเดินทางร่วมกันครั้งสุดท้ายของ “พีหรี”

นับเป็นโชคร้ายของดิฉันที่ “พีหรี” จากพวกเราไปขณะที่ดิฉันอยู่ต่างประเทศ ไม่มีโอกาสได้พบปะ “พีหรี” อยากรักดี ความรักและความเมตตาของ “พีหรี” ที่มีต่อดิฉันและครอบครัวนั้น ยังคงประทับใจดิฉันอยู่มีรูปลิ่ม

ดิฉันทราบแน่ว่า “พีหรี” ได้ทำความดีไว้มากมาย ถ้ามีที่ใดที่ดี “พีหรี” ต้องไปอยู่ที่นั่น อย่างเป็นสุขแน่นอน

สุกนธ์ ชลช้อย

10 กันยายน 2523

เมื่อดิฉันได้รับโทรศัพท์จากคุณจิตรว่า คุณหญิงได้ถึงแก่กรรม ดิฉันตกใจมาก และอาลัยอย่างยิ่ง ดิฉันไม่คิดว่า คุณหญิงจะด่วนจากไปเร็วเช่นนี้

คุณหญิงและดิฉันได้รู้จักชอบพอกันมาตั้งแต่บุตรยังเล็ก ๆ อยู่ ต่อมาเราก็พบกันเสมอ คุณหญิงเป็นผู้ที่มีน้ำใจโอบอ้อมอารี เวลาพบกัน คุณหญิงจะต้องมีเรื่องสนุก ๆ มาคุยอยู่เสมอ เมื่อก่อนดิฉันและคุณหญิงพบกันทุกวันศุกร์ที่โรงพยาบาลสมเด็จพระปิ่นเกล้า คุณหญิงและดิฉันกับรุ่นน้องร่วมทำกิจกรรมที่โรงพยาบาลด้วยกัน และตอนหลังคุณหญิงและดิฉันก็ไปสมัครเป็นลูกเสือชาวบ้านด้วยกันที่เขตบางกอกใหญ่อีก คุณหญิงและดิฉันเพิ่งจะมาห่างเหินกันตอนที่ดิฉันขาเจ็บเดินไม่ค่อยถนัด แต่ดิฉันก็คอยถามข่าวคราวของคุณหญิงอยู่เสมอ เพราะทราบว่า คุณหญิงก็ไม่แข็งแรงนัก เจ็บป่วยอยู่ ครั้งสุดท้ายทราบว่า คุณหญิงได้ไปเยี่ยมบุตรที่สิงคโปร์ ดิฉันจึงไม่คิดว่า คุณหญิงจะจากไปเร็วเช่นนี้ จึงเป็นสิ่งที่ยังความเสียใจและอาลัยรักจากดิฉันมาก

ด้วยผลบุญแห่งอำนาจผลานิสงส์อันเป็นกุศลซึ่งคุณหญิงได้บำเพ็ญมาแล้ว รวมทั้งกุศลที่ดิฉันได้อุทิศนี้ ดิฉันขอให้วิญญาณของคุณหญิงฉวีวรรณ สีตกะลิน จงประสบสุคติในสัมปรายภพทุกประการ

เนื่อง นพคุณ

THAI NATIONAL ASSEMBLY LIBRARY



3961115698

อาลัยคุณหญิงฉวีวรรณ

เมื่อได้ทราบข่าวว่าคุณหญิงฉวีวรรณถึงแก่กรรม ก็รู้สึกตกใจและใจหายมาก เพราะครอบครัวของเราและของคุณหญิงฉวีวรรณสนิทสนมกันมานานตั้งแต่ก่อนคุณประทุมไปเป็นทูตทหารเรือที่ประเทศสหรัฐอเมริกา และยังคงได้ติดต่อกันอยู่เสมอเมื่อคุณหญิงฉวีวรรณไปเป็นภรรยาทูตทหารเรือที่ประเทศอังกฤษ เมื่อครั้งครบวาระที่ครอบครัวของเราจะต้องเดินทางจากสหรัฐกลับประเทศไทย เราได้แวะประเทศอังกฤษและได้รับความกรุณาจากท่านทูต (พล.ร.อ.กมล) และคุณหญิงฉวีวรรณเป็นอย่างดี โดยท่านช่วยพาครอบครัวของเราไปเที่ยวยังสถานที่ต่าง ๆ และทานอาหารร่วมกัน ทำให้พวกเราสนุกสนานและประทับใจเป็นอย่างยิ่ง เพราะเธอเป็นผู้มีน้ำใจและมีอัธยาศัยดีมาก อีกทั้งลูก ๆ ของเราก็ก็นับเป็นเพื่อนสนิทกัน ครอบครัวของเรายังคงกล่าวขวัญถึงคุณหญิงฉวีวรรณอยู่เสมอตราบเท่าทุกวันนี้

เมื่อคุณหญิงฉวีวรรณจากไปทำให้รู้สึกเสียใจและอาลัยเป็นอย่างยิ่ง ขอให้ดวงวิญญาณของคุณหญิงฉวีวรรณมีความสุขในสัมปรายภพด้วยเทอญ

จากเพื่อนเก่า ราฟิงพันธ์
(คุณหญิงราฟิงพันธ์ โมกขะเวส)

17 สุขุมวิท 18 กรุงเทพฯ

เช้าวันที่ 30 มิถุนายน ดิฉันออกจากบ้านไปธุระ กลับถึงบ้านประมาณ 11 นาฬิกา ยังไม่ทันจะลงจากรถ เด็กที่บ้านก็วิ่งมาบอกเมื่อเข้าคุณทুমโทรศัพท์มาบอกว่า คุณหญิงฉวีวรรณ สีตกะสิน ถึงแก่กรรมเสียแล้ว ดิฉันไม่ยอมเชื่อ เกรงว่าเด็กจะฟังผิด เพราะไม่เคยได้ข่าวว่าท่านเข้าโรงพยาบาลมาก่อนเลย จึงรีบขึ้นบ้านโทรศัพท์ถึงคุณทুম ก็ได้ทราบว่า ท่านเสียเมื่อตอนเช้า 6 โมง 15 ดิฉันรู้สึกเสียใจมาก นึกไม่ถึงว่าท่านจะจากไปเร็วเช่นนี้

ดิฉันทำงานอาสาสมัครร่วมกับท่านมาหลายปี ตลอดเวลาท่านได้ให้ความสนิทสนมคุ้นเคยต่อดิฉันมาก ท่านเป็นผู้ใหญ่ที่ผู้น้อยเข้าใกล้แล้วก็ต้องรักและเคารพ ท่านเป็นที่ที่น้อง ๆ จะเข้าหาเล่นได้โดยท่านไม่ถือโกรธ ดิฉันได้พบท่านครั้งสุดท้ายเมื่อเดือนธันวาคม ในงานสวดศพของพลเรือตรีวิรัตน์ ศรีนทุ เมื่อพบกันครั้งนั้น ดิฉันสังเกตว่าท่านซูบไปมาก จึงเรียนถามเรื่องเบาะหวานของท่าน ท่านก็บอกว่า เคี้ยวนี้ที่สบายดีแล้ว ถึงแม้ว่าท่านจะมีโรคประจำตัว แต่เมื่อได้รับเชิญไปงานต่าง ๆ แล้ว ท่านจะไม่เคยขาดเลย ท่านจะพยายามไปทุก ๆ งาน ในส่วนตัวแล้ว ดิฉันรักและเคารพท่านมากเปรียบประดุจพี่สาวแท้ ๆ คนหนึ่ง เมื่อท่านมาด่วนจากไป ยิ่งความเสียใจและอาลัยอย่างสุดซึ้ง ขออานุภาพคุณพระศรีวิรัตนตรัย และผลแห่งกรรมดีที่ท่านได้ปฏิบัติตลอดเวลาที่ยังมีชีวิตอยู่ ขอได้โปรดคลงบันดาลให้ดวงวิญญาณอันบริสุทธิ์ของท่าน จงประสบแต่สันติสุขในสัมปรายภพโน้น เทอญ

ฉวีวรรณ ถมยา

อนุสรณ์ แด่ คุณหญิงฉวีวรรณ สัตกะลิน

เมื่อเช้าวันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ.2523 นี้ ดิฉันได้รับแจ้งทางโทรศัพท์ว่า คุณหญิงฉวีวรรณ สัตกะลิน ได้ถึงแก่อนิจกรรมเมื่อเช้านั้นเสียแล้ว นับเป็น “ความไม่คาดฝัน” ที่ดิฉันได้ประสบอีกครั้งหนึ่ง ตลอดวันนั้นก่อนไปเคารพศพท่าน ดิฉันได้แต่ลำดับเหตุการณ์ ความผูกพันของท่านและดิฉันที่ได้มีต่อกันมาตราบนานเท่านี้ ได้จากดิฉันไป

ดิฉันถือว่าความผูกพันนี้เป็นความผูกพันที่ใกล้ชิดสนิทแนบแน่นยาวนานเป็นพิเศษ ท่านได้รู้จักดิฉันมาแต่เยาว์วัยอายุได้ประมาณ 3 ขวบ จนถึงวันที่ท่านได้จากดิฉันไปนับได้ประมาณ 57 ปี ท่านมักกล่าวเสมอในเวลาที่อยู่รวม ๆ กันว่า “รมณีย์นี่พี่อุ้มและจูงเดินเล่นมาแต่เล็ก ๆ” ประโยคนี้เป็นที่คุ้นหูกันดีในระหว่างเพื่อนสนิท รุ่นพี่และรุ่นน้องของดิฉัน ครั้นตัวท่านต้องมาจากพวกเราไปก่อน จึงทำให้ดิฉันมีความเสียใจอาลัยรักท่านเหลือที่จะพรรณนาได้

เมื่อดิฉันได้รับความกรุณาจากท่าน พลเรือเอก กมล สัตกะลิน ให้เขียนคำไว้อาลัยเพื่อเป็นอนุสรณ์แด่ท่านในฐานะผู้ใกล้ชิดของท่านผู้หนึ่ง เนื่องในงานพระราชทานเพลิงศพท่าน ดิฉันมีความยินดีและเต็มใจมากที่สุดที่ได้มีโอกาสแสดงคารวะอย่างสูงต่อท่านเป็นครั้งสุดท้าย

ความดีงามที่ท่านได้บำเพ็ญมาและมีต่อพวกเราน้อง ๆ นั้น เหลือที่จะเขียนเป็นลายลักษณ์อักษรได้ ท่านมีความสนิทสนมหาใกล้ชิดกับพวกเราตลอด ดิฉันจึงขอพินความทรงจำเฉพาะในระยะหลัง เมื่อประมาณ 15 - 16 ปีมาแล้ว จนถึงวันที่ท่านจากพวกเราไป เราได้มีการทำกิจกรรมร่วมกันระหว่างฝ่ายหญิงที่โรงพยาบาลสมเด็จพระปิ่นเกล้าเป็นประจำ อาทิตย์ละ 1 - 2 ครั้ง หรือระยะหลัง ๆ อย่างน้อยเดือนละครั้งโดยสม่ำเสมอ และได้ถือโอกาสรับประทานอาหารกลางวันร่วมกันแทบทุกครั้งที่เราพบกัน ท่านเป็นผู้หนึ่งที่จะไม่ยอมขาดเลยสักครั้ง และจะเป็นผู้มาถึงก่อนน้อง ๆ ด้วย นอกจากนี้ถ้าโอกาสอำนวย เราก็มีการนัดหมายไปเที่ยวต่างจังหวัด ไกลบ้างใกล้บ้าง ไปวันเดียวกลับและไปค้างคืนบ้าง บางครั้งพริกพร้อมกันดีก็นัดกันไปร่วมทำบุญเลี้ยงพระ เลี้ยงเด็ก แจกเสื้อผ้า ยาแก่เด็กกำพร้าด้วย เท่าที่จำได้ การได้ร่วมไปทำบุญถวายภัตตาหารแก่พระ และเลี้ยงอาหารกลางวัน แจกเสื้อผ้าและยาแก่เด็กกำพร้าเป็นครั้งสุดท้ายของท่านที่ได้ไปร่วมกับพวกเรา คือ วันที่ 22 สิงหาคม พ.ศ.2522 ที่วัดสระแก้ว จังหวัดอ่างทอง

การเที่ยวทางไกลที่เชียงใหม่เมื่อระหว่างวันที่ 23 ถึง 26 มีนาคม พ.ศ.2523 นั้น ก็เป็นครั้งสุดท้ายของท่านที่ได้ไปร่วมสนุกและมีความสุขกับพวกเรา และที่สุดท้ายวันที่ 4 มิถุนายน พ.ศ.2523 นี้ ก็เป็นอาหารกลางวันมื้อสุดท้ายของท่านที่ได้รับประทานร่วมกับพวกเรา ประสบการณ์เหล่านี้ขอจดจำไปตลอดมิเคยลืมเลย

โดยเฉพาะทุกวันที่ 9 กุมภาพันธ์ของทุกปีซึ่งเป็นวันคล้ายครบรอบวันเกิดของท่าน สำหรับพวกเราแล้วต้องมีรายการพิเศษ โดยเฉพาะอาหารที่ท่านเมตตาเลี้ยงเรานั้น ไม่ใช่ส่วนมากแต่เป็นประจำทุกครั้งที่เราจะต้องเป็นผู้ขอท่านก่อน สิ่งที่ขาดไม่ได้คือ “ข้าวตังหน้าตัง” เรื่องนี้กล้ายืนยันได้โดยเมื่อวันที่ท่านได้รับพระราชทานน้ำอาบศพ ระหว่างเวลาที่นั่งกันอยู่พร้อมหน้าปลายเท้า

ท่าน ถึงกับมีพวกเราคนหนึ่งได้รำพึงขึ้นมาว่า “ต่อไปนี่แล้วใครจะทำข้าวตังหน้าตังให้เรารับประทานอีก” ดิฉันเมื่อได้ยินแล้วรู้สึกใจหายและซาบซึ้งในความเมตตารักใคร่ของท่านที่มีต่อพวกเราน้อง ๆ หน้าที่สุดมิได้

สำหรับส่วนตัวดิฉันนั้น ได้รับความเมตตากรุณาเอ็นดูรักใคร่มาจนถึงครอบครัวของดิฉันด้วยโดยตลอดมา ในโอกาสเดียวกันนับว่า เป็นบุญของดิฉันที่ได้ปรนนิบัติท่านบ้างเล็ก ๆ น้อย ๆ โดยท่านมักจะใช้สอยว่า “รมณีย์ ขอกาแฟถ้วย ไม่หวานนะ รมณีย์ ขอน้ำเย็นพี่แก้วหนึ่ง หรือ รมณีย์ ปอกกล้วยให้พี่หน่อย” เหล่านี้เป็นต้น หรือพอหลังจากเลี้ยงดูพวกเราจนอิ่มหน้าสำราญแล้ว ท่านก็จะเดินไปที่โต๊ะอาหารและพูดว่า “เฮ้! เอาของไปฝากอาเป๋ส่งเขาบ้างและลูกด้วยนะ” เป็นเช่นนี้มาทุกครั้ง ดิฉันขอกล้ายืนยันได้ เพราะเป็นที่ทราบกันดีในระหว่างเพื่อน ๆ

นับแต่วันที่ 30 มิถุนายน พ.ศ.2523 ทุกสิ่งทุกอย่างที่ดิฉันได้กล่าวนี้ เป็นอดีตของดิฉันไปหมดแล้ว ดิฉันขอถือเป็นอดีตที่มีค่ายิ่ง ขอจดจำไว้มีลมเลื่อนลอยจนตราบชีวิตหาไม่ เมื่อท่านมาถึงแก่อนิจกรมลง ดิฉันจึงมีความเสียใจอย่างสุดซึ้ง แต่ถือว่า “ท่านเป็นผู้มาดีท่านก็ต้องเป็นผู้ไปดี”

ดิฉันพยายามทำใจได้สำหรับ “ความไม่คาดฝัน” ครั้งนี้ โดยยึดมั่นในหลักธรรมของสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า “ความไม่ประมาท” และยึดถือในปัจฉิมโอวาทของสมเด็จพระพุทธโฆษาจารย์ ญาณวรมหาเถระ วัดเทพศิรินทราวาส ได้มีบัญชาให้บันทึกไว้เมื่อเช้าวันที่ 14 พฤษภาคม พ.ศ.2494 ว่า

“ไม่ตายคราวนี้ ก็ตายคราวหน้า อย่าเศร้าโศก เสียที่ที่ศึกษาปฏิบัติมา ร้องไห้เศร้าโศกก็ร้องไห้เศร้าโศก สังขารที่เกิดแก่เจ็บตายนั้นเอง ที่ไม่ร้องไห้เศร้าโศกนั้น มิใช่จะเป็นคนใจไม่ไสร้ระกำอะไร”

รมณีย์ เปล่งวิทยา

10 กันยายน พ.ศ.2523

ระลึกถึง คุณหญิงฉวีวรรณ สัตกะสิน

ดิฉันได้รู้จัก คุณพี่ฉวี (คุณหญิงฉวีวรรณ สัตกะสิน) ครั้งแรกในงานของทหารเรือ ก็รู้สึกเคารพและรักในวาจาที่อ่อนหวาน และการให้ความเป็นกันเองกับผู้น้องของคุณพี่ฉวี และเมื่อเวลาเนิ่นนานต่อมาได้ร่วมงานกันมากและบ่อยครั้งก็ยิ่งทวีความคุ้นเคยสนิทสนมกันมากขึ้น โดยปกติคุณพี่ฉวีจะเป็นคนสุภาพอารมณ์เย็น สนุกสนาน พูดจาอ่อนหวานกับผู้น้อง ทำให้ผู้ร่วมงานด้วยเคารพนับถือ และเต็มใจร่วมงานด้วยโดยไม่กลัวเหน็ดเหนื่อย ด้วยคุณธรรมอันดี จึงเป็นที่รักใคร่ของเพื่อนฝูง และบรรดาภริยาทหารเรือทั่วไป

เมื่อได้ข่าวการจากไปชั่วฉับครู่ของคุณพี่ฉวีอย่างกะทันหันในเช้าวันจันทร์ที่ 30 มิถุนายน 2523 ทำให้รู้สึกตื่นตะลึง สงบนิ่งทำอะไรไม่ถูกชั่วคราวเนื่องจากเป็นเรื่องที่ไม่เคยนึกฝันมาก่อนเลยว่า คุณพี่ฉวีจะจากไปเร็วเช่นนี้ เพราะเมื่อประมาณปลายเดือนมีนาคมนี้เอง ยังได้ไปท่องเที่ยวภาคเหนือด้วยกันอย่างสนุกสนาน หลังจากนั้นก็ไม่เคยได้ทราบข่าวการเจ็บป่วยเลย แต่แล้วก็ได้รับข่าวการจากไปอย่างคาดไม่ถึง ซึ่งเมื่อเร็ว ๆ นี้ ยังร่าเริงแจ่มใส พูดคุยกันอย่างรื่นเริงใจ แม้จะทราบดีว่า เกิด แก่ เจ็บ ตาย ไม่มีใครล่วงพ้นหรือกำหนดได้ แต่ก็อดที่จะอาลัยอาวรณ์ไม่ได้ เมื่อคุณพี่ฉวีได้จากพวกเราไปเร็วกว่าเวลาอันควร สิ่งที่ได้ก็เพียงแต่ขอตั้งจิตต์อธิษฐานให้ดวงวิญญาณของคุณพี่ฉวี ได้ประสบแต่ความสุข ความสงบในสัมปรายภพด้วยเทอญ

อำไพ สุญาณเศรษฐกร

กิดถึงพี่หวี

พ.ศ.2486 ผมเพิ่งเข้า รร.เตรียมนายเรือซึ่งสมัยนั้นตั้งอยู่หลังพระราชวังเดิม ธนบุรี กำลังอยู่ในระหว่างสงครามมหาเอเชียบูรพา เวลานั้นถูกระเบิดจากเครื่องบินฝ่ายสัมพันธมิตรเริ่มโปรยปรายลงมาถล่มกรุงเทพฯมหานครบ้างแล้ว เมื่อผมเป็นนักเรียนเตรียมนายเรือ ได้ทราบกิตติศัพท์ของท่านนายกราบชวา รร.นายเรือ (พื้มล) ในด้านระเบียบวินัย (ข.ท.ร.) ในสถานศึกษานี้เป็นครั้งแรก แต่ผมยังไม่มีโอกาสได้รับการฝึกอบรมจากท่าน ต่อมาถูกระเบิดลงกรุงเทพฯ หนักขึ้น ประกอบกับเราสอบความรู้ประจำปีเสร็จแล้ว นักเรียนนายเรือ และ นักเรียนเตรียมนายเรือก็อพยพลง ร.ล.สี่ขัง ออกจากท่าโรงงาน (คลังเชื้อเพลิง พท.ท.ร.) เมื่อเวลาเข้ามีดวันที่ 4 มีนาคม 2487 เดินทางไปเรียนที่สถานทหารเรือสัตหีบเป็นการชั่วคราว (เป็นเวลา 3 ปี) ก่อนที่จะไปเข้าที่ตั้งถาวร ณ รร.นายเรือ ตำบลเกล็ดแก้ว อำเภอสัตหีบเมื่อ พ.ศ.2489 ตอนที่อยู่ที่สัตหีบนี้เองที่ผมและเพื่อนๆ นักเรียนนายเรือได้มีโอกาสใกล้ชิดกับพื้มลและพี่หวีศรีภริยาคู่ชีวิตของท่าน พร้อมด้วยบุตรชายหญิงเล็ก ๆ ที่ยังกระจองอแงกันอยู่ที่บ้านพักหลังแนวต้นมะขามริมทางไปสถานที่อาบน้ำหนองไถ่แจ้ ณ ที่สถานทหารเรือสัตหีบนี้เอง ผมจึงได้ประจักษ์กับตนเองว่า ในเวลาราชการท่านนายกราบชวาจะเป็นผู้บังคับบัญชาและครูที่เดินตามระเบียบแบบแผนของทางราชการทหารเรืออย่างเคร่งครัด สมกับที่ท่านได้รับสมญานามว่าท่านเป็น “ตัว ข.ท.ร.” แต่เมื่อถึงนอกเวลาราชการ ท่านกลายเป็นพื้มลคู่กับพี่หวีที่ “น้อง ๆ” นักเรียนนายเรือทุกคนเคารพรักและนับถืออย่างใจจริง โดยเฉพาะ “พี่หวี” นั้น นักเรียนนายเรือรุ่น “สัตหีบ” หลายท่านที่มีโอกาสได้ร่วมงานใกล้ชิดกับพี่หวี คงทราบดี เช่น ในการเตรียมอาหารที่บ้านพี่หวีเพื่อจัดงานเลี้ยงปิดการฝึกภาคทะเล ระหว่างนั้นพื้มลกำลังนำนักเรียนนายเรือไปฝึกภาคอยู่ที่หัวหินโดย ร.ล.จวง พี่หวีอยู่บ้านกับลูก ๆ และแม่ครัว ได้ร่วมลงมือเป็นแม่งานประกอบอาหารต่าง ๆ อย่างสนุกสนานและเป็นกันเองกับ “น้อง ๆ” ทุกคนทำให้น้อง ๆ ผู้อยู่ห่างไกลบ้านและมาเรียนร่วมกันอยู่ที่สัตหีบได้รับความอบอุ่นใจ คลายความเหงา และความคิดถึงบ้านลงได้เป็นอันมาก ลักษณะการอันประเสริฐนี้ บรรดานักเรียนไทยในอังกฤษหลายท่าน และท่านที่มีโอกาสเดินทางผ่านประเทศอังกฤษบางท่าน คงปฏิเสธไม่ได้ว่าท่านไม่ได้รับความอบอุ่นใจคลายเหงาจากบ้าน 89 ฮอลแลนด์ปาร์คในเมืองท่านได้มีโอกาสเยือนบ้านนี้แม้สักชั่วครู่ยาม วันหยุดบางวัน นักเรียนไทยในอังกฤษจะไปเยี่ยม 89 ฮอลแลนด์ปาร์คกันโดยมิได้นัดหมายล่วงหน้า พื้มลและพี่หวีจะร่วมสนุกในแกมต่าง ๆ ที่หามาเล่นกันจนเสร็จอาหารกลางวันเลิศรสแบบไทยแล้ว ท่านทั้งสองก็จะปล่อยให้พวกเราขบขันขึ้นรถประจำทางแบบสองชั้นซึ่งนั่งกันเกือบครึ่งคันขึ้นบน เพื่อไปสนุกกันที่แบดเตอร์ชิปาร์คซึ่งเป็นสวนสนุกในกรุงลอนดอนจนถึงเย็นจึงพากันกลับ นักเรียนในเมืองจะอยู่รับประทานอาหารเย็นก่อนกลับหอพัก ส่วนนักเรียนต่างเมืองจะต้องรีบไปขึ้นรถไฟให้ทันเที่ยวรถตามกำหนดเวลา บางวันพื้มลจะขึ้นรถเองพาครอบครัวและพวกเราบางคนออกไปเที่ยวชมนบท เช่นสะพานแขวนที่บริสตอล เป็นต้น ในการนี้ พี่หวีจะเตรียมอาหารปิกนิกอย่างรอบคอบและครบครันเพื่อมิให้เกิดปัญหาทางสุขภาพระหว่างทางและเพียงพอ กับจำนวนคน แสดงถึงคุณลักษณะเฉพาะของพี่หวีในด้านแม่บ้านอย่างสมบูรณ์ ในวันขึ้นปีใหม่บ้าน 89 ฮอลแลนด์ปาร์คจะเปิดต้อนรับทุกท่านเพื่อส่งปีเก่ารับปีใหม่ตลอดคืน ซึ่งช่วยแก้ปัญหา ด้านที่พักและผู้มาเยี่ยมเยียนตามความจำเป็นระหว่างเทศกาลปีใหม่ ความมีน้ำใจดีของพื้มลและ

พีหวิตลอดจนครอบครัวของท่านเป็นที่ประทับใจและยอมรับกันในบรรดาคนไทยในอังกฤษอย่างกว้างขวาง แม้จะเป็นเวลาผ่านมายาวนาน ก็ยากแก่การลืมเลือนไปจากความทรงจำของน้อง ๆ ทุกคน

ผมเป็นคนหนึ่งได้คิดถึงพระคุณของคุณพีหวิที่ได้เคยอยู่กับท่านที่บ้าน 89 ฮอลแลนด์ปาร์ค ในครั้งที่ผมไปอังกฤษ ได้รู้จักกับท่านซึ่งทำให้ผมรักเหมือนพี่สาวของผม ท่านรักพวกเราเหมือนน้องของท่าน เมื่อได้อยู่กับท่าน ทุกคนสบายใจ มีแต่ความสุขร่าเริง ครั้งที่ผมไปประเทศอังกฤษ ก่อนเข้าศึกษาในโรงเรียนนายทหารเรือประเทศอังกฤษ 1 เดือน ผมได้อาศัยอยู่กับท่าน ผมเกรงใจที่สุด พยายามหาทางตอบแทนท่าน แต่ก็ยังไม่มีทางที่จะตอบแทนได้เท่าพระคุณที่มีกับพวกเรา เมื่อกลับจากการศึกษารับราชการในกองทัพเรือแล้ว ยังมีความผูกพันกับพวกเราที่เคยอาศัยอยู่กับท่านซึ่งพวกเราได้นัดพบที่บ้านท่านทุกปี

เมื่อกลับคืนสู่เหย้า ณ บ้านเกิดเมืองนอนแล้ว ด้วยความรู้สึกรักอันซาบซึ้งในพระคุณและความดีของพี่มดและพีหวิ ในวันที่ 11 มีนาคมของทุกปี พวกเราจะพากันไปชุมนุมกันที่บ้านถนนจรัญเวียง เขตบางรัก เพื่อแสดงความขอบคุณแต่พี่ที่เคารพทั้งสองและร่วมกันอวยพรให้พี่มดสุขสันต์วันเกิดซึ่งคงจะยังความปีติปลื้มและบังเกิดความสุขใจแก่พี่ทั้งสองตลอดจนครอบครัวที่น่ารักของท่าน

แต่บัดนี้.....พีหวิได้จากน้อง ๆ ไปอย่างมีความสุขแล้ว ในวันที่ 11 มีนาคม 2524 น้อง ๆ จะไม่ได้เห็นรอยยิ้มอย่างมีความสุขของพีหวิเคียงข้างพี่มดอีกแล้ว.....น้อง ๆ 89 ฮอลแลนด์ปาร์ค มีความเศร้าสลดใจและมีความอาลัยอย่างสุดซึ้งในกาที่พีหวิจากน้อง ๆ ไปอย่างไม่มีวันกลับ..... ด้วยกุศลผลบุญที่พีหวิได้ประกอบมาแต่ต้นจนตลอดชีวิต น้อง ๆ ขอตั้งจิตอธิษฐานให้ดวงวิญญาณอันกอปรด้วยคุณความดีของพีหวิที่มีต่อน้อง ๆ อย่างหาผู้เสมอเหมือนได้ยาก จงล่องลอยอย่างราบรื่นเข้าสู่วิมานแมนในแดนสรวงสวรรค์เพียบพร้อมด้วยความสมบูรณ์พูนสุขตราบถ้วนวันดี

ด้วยความรักและคิดถึงพีหวิ
จากหัวใจของน้อง ๆ 89 ฮอลแลนด์ปาร์คทุกคน

แต่ คุณหญิงฉวีวรรณ สัตกะสิน น้องที่รัก

เช้าวันที่น้องตาย พี่ตื่นนอนเตรียมตัวเข้าห้องน้ำ ได้ยินเสียงเรียกของโทรศัพท์ ตอนนั้นไม่มีใครอยู่ พี่จึงไปรับโทรศัพท์ เสียงคุณพານี ชานาญเวช พุดมา แล้วบอกอ้อม ๆ แอ้ม ๆ ว่า น้องป่วยมากอยู่โรงพยาบาลมหาราชนิกษ์ พี่ชักสงสัยจึงซักถามมากเข้า คุณพານีจึงบอกว่า น้องเสียเสียแล้ว พี่รู้สึกตกใจและเสียใจจนพูดไม่ออก นิ่งไปนาน เสียงคุณพานีเรียกตั้งหลายคำจึงตอบรับ คุณพานีกลัวพี่จะช็อคเพราะเป็นโรคหัวใจอยู่ พี่น้องลูกคุณแม่ ก็มีพี่กับน้องที่มีอายุมากกว่าคนอื่น เมื่อพบกันครั้งไร พี่ก็ยิ่งนึกเสมอว่า พี่ต้องตายก่อนน้อง ไม่นึกและคิดเลยว่าน้องจะด่วนตายไปก่อน พี่รู้สึกตื่นตันและเสียใจมาก ขอให้น้องจงไปสู่สุคติ ถ้าชาติหน้ามีจริง ขอให้ผลบุญที่เราประกอบไว้ได้ไปเกิดร่วมกันอีก

บัณฑิตย์ กิมะโยธิน

20 กันยายน 2523

อาลัยพีฉวี

คุณงามความดีต่าง ๆ ที่พีฉวีได้สร้างสรรค์ไว้ในระหว่างที่ยังมีชีวิตอยู่นั้น เป็นที่ประจักษ์ชัด ซึ่งอยู่ในใจของบรรดาน้อง ๆ ทุกคนแล้ว จึงไม่จำเป็นที่จะต้องนำมากล่าว ณ ที่นี้ แต่ในเมื่อน้อง ได้ยินได้ฟังคำสรรเสริญและนิยมชมชื่นในตัวพีฉวีจากบุคคลต่าง ๆ ทั้งที่รู้จักคุ้นเคย และที่ไม่รู้จัก อย่างมากมาย ก็อดที่จะมีความภาคภูมิใจในการที่มีพีที่ดี เป็นศักดิ์ศรีและเป็นเกียรติแก่วงศ์ตระกูล ไม่ได้ จึงนับว่าเป็นกำลังใจแก่น้อง ๆ ทุกคนที่จะพยายามรักษาไว้ซึ่งคุณงามความดีและเกียรติศักดิ์ ของวงศ์ตระกูลสืบไป

ความอาลัยรักถึงพีฉวีที่ต้องควนจากน้อง ๆ ไปอย่างไม่มีวันจะได้พบกันอีกนี้ ทำให้น้องอด นึกย้อนหลังไปถึงสมัยเมื่อเรายังเป็นเด็ก ๆ อยู่ด้วยกันมิได้ เพราะเป็นระยะที่เต็มไปด้วยความ อบอุ่นรักใคร่อย่างใกล้ชิด จะเล่นทำอะไรก็เล่นด้วยกัน จะไปไหนก็ไปด้วยกัน รับประทานอาหาร ก็รับประทานด้วยกัน เมื่อมีเรื่องอะไรที่จะต้องปรึกษา พีฉวีจะเป็นผู้ให้คำแนะนำต่าง ๆ อยู่เสมอ เพราะเป็นพี่สาวคนโตอยู่คนเดียว

โดยเหตุที่มีได้นึกได้ฝันว่าจะสูญเสียพี่สาวที่รักยิ่งไปโดยกะทันหันเช่นนี้ ได้นำความเศร้า สลดอย่างหาที่เปรียบมิได้มาสู่น้อง ๆ ด้วยกันทุกคน อันที่จริงแล้ว พีฉวีได้จากพวกเราไปแต่ร่างกาย เท่านั้น แต่คุณงามความดี ความรัก และความอาลัยทั้งหมดที่เราได้เคยร่วมทุกข์ร่วมสุขกันมาตั้งแต่ เล็กจนโตได้หกสิบแปดปีนี้ ยังคงฝังอยู่ในจิตใจของน้อง ๆ ทุกคนตลอดไป และจะยังประทับแน่น ในความทรงจำของน้อง ๆ ด้วยกันทุกคนตลอดกาลไม่มีวันดับสูญ เพราะเราจะหาพีที่ดีเสมือน พีฉวีอีกไม่ได้แล้ว

น้อง ๆ ขออัญเชิญดวงวิญญาณอันบริสุทธิ์ของพีฉวี จงเดินทางไปสู่สุคติในสัมปรายภพ ประสพแต่ความบริสุทธิ์อันเป็นรากฐานแห่งความสุขในโลกใหม่อย่างสมบูรณ์ทุกประการ แม้หน้า ชาติหน้าจะมีต่อไปแล้ว น้อง ๆ ขออธิษฐานให้เราได้เกิดเป็นพี่เป็นน้องร่วมสายโลหิตเดียวกันกับ คุณพ่อคุณแม่ที่รักของเราสืบไป

น้อง ๆ

คุณหญิงสุดที่รัก

นับเป็นครั้งแรกในชีวิตข้าพเจ้าได้รับความกระทบเทือนใจอย่างกระชันทัน ในการจากไปของคุณหญิงสุดที่รักโดยไม่มีสิ่งบอกเหตุให้ทราบล่วงหน้าเช่นการจากไปของคุณป้า คุณพ่อ คุณแม่ และคุณพี่ของข้าพเจ้ามาก่อนเลย 15 นาทีเท่านั้นที่ข้าพเจ้ามีโอกาสเห็นใจคุณหญิงแต่ฝ่ายเดียวโดยคุณหญิงไม่มีความรู้สึก ก่อนหมดความรู้สึก คุณหญิงกล่าวคำพูดได้เพียง 3 ประโยคสั้นๆ ไม่สบาย ขอยาหอม อยากอาเจียน

คุณหญิงเข้าพิธีสมรสกับข้าพเจ้าเมื่อข้าพเจ้ามียศว่าที่เรือตรี นับว่าคดียังน้อยมากในสายตาของนายทหารเรือชั้นผู้ใหญ่ในขณะนั้น แต่เมื่อคำนึงถึงอายุแล้ว คุณหญิงอายุ 23 ข้าพเจ้าแก่กว่าคุณหญิง 11 เดือน นับว่าพอเหมาะในความเห็นของข้าพเจ้า และก็เป็นภารกิจที่ลูก ๆ โทมึงงานทำเป็นหลักฐานก่อนที่ข้าพเจ้าจะเกษียณอายุราชการ เมื่อตอนสมรส ข้าพเจ้าได้รับเงินเดือน ๑ ละ 110 บาท กับเงินค่าคนใช้อีกเดือนละ 12 บาท รวมเป็นเงินได้รายเดือน ๑ ละ 122 บาท ไม่เป็นการเดือดร้อนในเรื่องการครองชีพในยุคนั้น เพื่อนนายทหารรุ่นเดียวกับข้าพเจ้าบางคนสามารถเจียดเงินเดือนจำนวนดังกล่าวซื้อที่แถวบางกะปิขนาดพออยู่ได้คนละแปลงด้วยวิธีผ่อนชำระเพียงตารางวาละ 5 สลึง สำหรับคุณหญิงและข้าพเจ้าต้องเช่าบ้านอยู่ ไม่มีเงินเดือนเหลือพอจะเจียดซื้อที่ดินได้

เมื่อกรุงเทพฯ และธนบุรีได้รับการคุกคามจากภัยทางอากาศในสงครามโลกครั้งที่ 2 ทางทางได้ย้ายโรงเรียนนายเรือไปอยู่สุดหีบ ข้าพเจ้า ในตำแหน่งนายกราบขวาโรงเรียนนายเรือ ได้ไปอยู่ที่สุดหีบด้วยพร้อมทั้งคุณหญิงและบุตร ขณะนั้น เงินเริ่มเฟ้อ ค่าครองชีพเริ่มสูง การคมนาคมไม่สะดวก อาหารการกินเริ่มยัดยัดโดยเฉพาะอย่างยิ่งที่สุดหีบ ทางโรงเรียนนายเรือต้องจัดรถมาซื้อเสบียงสดที่เมืองชลบุรีสัปดาห์ละ 2 ครั้ง เสบียงสดสมบูรณ์ 2 วันแรกที่ซื้อมา วันต่อไปซึกน้อย และต้องใช้เสบียงแห้งประกอบ นักเรียนนายเรือจะหาซื้อของกินหรือซื้อขนมซึ่งตามปกติหาซื้อได้ก็หาไม่ได้ บุตรีเริ่มขาดตลาด นักเรียนนายเรือที่มีความใกล้ชิดกับครอบครัวข้าพเจ้าโดยเฉพาะอย่างยิ่งกับคุณหญิง อ่อนวอนคุณหญิงให้ช่วยทำขนมขาย เพราะนักเรียนนายเรือเริ่มอดอยาก คุณหญิงสงสารนักเรียนและรักเหมือนน้อง ๆ จึงทำขนมขายในราคาพอไม่ขาดทุน ต่อมา คุณหญิงถูกขอร้องให้ชวนบุตรชายอีก คุณหญิงเห็นใจ ในโอกาสที่คุณหญิงเดินทางมากรุงเทพฯ คุณหญิงไปหาซื้อยาเส้นและกระดาษชวนบุตรชายมาผลิตเป็นบุตรีสูบที่สุดหีบ คุณหญิงทำคนเดียว ไม่ยอมให้คนอื่นทำ เกรงจะไม่ได้มาตรฐาน คือมานแน่นเกินไปหรือหลวมเกินไป ขายดี มวนไม่ทันขาย ช่วงที่คุณหญิงอยู่ที่สุดหีบนี้เอง คุณหญิงจึงกลายเป็นพี่ ๆ ของนักเรียนนายเรือจำนวนหนึ่งโดยเฉพาะผู้ที่กำลังเรียนอยู่ในชั้นปีที่ 5 และปีที่ 4

เมื่อข้าพเจ้าย้ายกลับมารับราชการในกรุงเทพฯ ค่าครองชีพยิ่งสูงยิ่งขึ้น เงินเดือนที่ได้รับตอนเป็นว่าที่เรือตรีและพอใช้นั้น พอมามียศเป็นนาวาตรี มีบุตร 4 คน รายรับไม่พอกับรายจ่าย บุตรคนสุดท้ายต้องอดสูดกับน้ำข้าว เพราะนมผงขาดตลาด ถึงมีก็แพง สู้อิ่มไม่ไหว บ้านยังคงต้องเช่าอยู่ อาศัยที่คุณหญิงมีความรู้ในการเย็บปักถักร้อย คุณหญิงรับเสื่อมาปักเป็นลวดลายต่าง ๆ

ส่ง (เสื้อโหล) หากข้าพเจ้ามีเวลาว่าง ข้าพเจ้าช่วยลอกกล้วยลงบนเสื้อ คุณหญิงมักเสื้อด้วยจักรเย็บผ้าที่ใช้มอเตอร์ไฟฟ้าช่วย คุณหญิงทำงานหนักมาก กว่าจะเลิกประมาณ 5 - 6 ทุ่ม เช้าตื่นขึ้นมา รับประทานอาหารเช้าแล้วลงมือปักคอ ถึงแม้จะได้ค่าตอบแทนไม่มากนัก แต่ก็พอช่วยค่าใช้จ่ายได้บ้าง ในระยะนั้นรู้สึกว่าคุณหญิงโหมมาก เพราะต้องทำงานอยู่กับจักรเย็บผ้าวันละไม่น้อยกว่า 12 ชั่วโมง

เมื่อข้าพเจ้าไปรับราชการเป็นทูตฝ่ายทหารเรือประจำประเทศอังกฤษ (ปัจจุบันเรียก ผู้ช่วยทูตฝ่ายทหารเรือประจำสถานเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงลอนดอน) คุณหญิงและลูก ๆ ไปด้วย ในระยะ 3 ปีครั้งที่คุณหญิงอยู่ในประเทศอังกฤษ คุณหญิงได้รับการพักผ่อนเต็มที่ เป็นช่วงที่คุณหญิงมีความสุขความสบายมากที่สุดในชีวิต คุณหญิงสมบูรณ์ขึ้นเพราะได้รับประทานอาหารประเภทผสมนมเนย มีความเพลิดเพลินในการประกอบอาหารเลี้ยงนายทหารเรือไทยที่ศึกษาอยู่ในประเทศอังกฤษทุกวันเสาร์และวันอาทิตย์โดยผู้รับเลี้ยงช่วยเหลือเป็นลูกมือ บางคราวเลี้ยงนายทหารเรือไทยที่เดินทางผ่านหรือมาเที่ยวประเทศอังกฤษ และบางโอกาสประกอบอาหารเลี้ยง 4 เหล่าที่บ้าน เกี่ยวกับคำว่า "4 เหล่า" นี้ ข้าพเจ้าใคร่ขอชี้แจงความเป็นมาดังนี้ ก่อนหน้าที่ข้าพเจ้าจะมารับราชการในประเทศอังกฤษ มีนักศึกษาในเครื่องแบบศึกษาอยู่ในประเทศอังกฤษเป็นจำนวนมาก ทั้งทหารบก ทหารเรือ ทหารอากาศ และตำรวจ มีการปรึกษาหารือกันว่า ควรจะมีการพบปะสังสรรค์กันเดือนละครั้งโดยแต่ละเหล่าผลิตเปลี่ยนหมุนเวียนกันเป็นผู้จัดและเลือกสถานที่รับประทาน ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยกันออก ในการเลี้ยงนี้ ทูตฝ่ายทหารทั้งสามเหล่าทัพประจำประเทศอังกฤษและภริยาไปร่วมด้วย เมื่อถึงรอบเหล่าทหารเรือเป็นผู้จัด ผู้มีหน้าที่จัดได้ขอร้องคุณหญิงให้ช่วยทำอาหารรับประทานที่บ้านแทนที่จะไปรับประทานกันตามร้านขายอาหาร คุณหญิงชอบในเรื่องนี้อยู่แล้ว รับประทานด้วยความเต็มใจ ไม่มีการเฉลี่ยค่ารับประทานหมายถึงรวมถึงเครื่องคิมและบุหรี่ยด้วย จะเป็นเพราะคิดฝีมือประกอบอาหารของคุณหญิง หรือจะเป็นเพราะคุณหญิงทำตนเป็นกันเองกับสมาชิก 4 เหล่าก็ไม่ทราบ ในการเลี้ยง 4 เหล่าแต่ละคราว ก่อนจะจากกัน ผู้ที่มีหน้าที่จัดในครั้งต่อไปจะถามผู้ที่มาชุมนุมว่า ครั้งต่อไปจะเปลี่ยนสถานที่รับประทานเป็นที่ไหนดี ผู้มาชุมนุมที่สนิทสนมกับคุณหญิงเสนอห้องอาหารบ้านคุณหญิงที่ 89 ฮอลแลนด์ปาร์ค ลอนดอน เวสต์ 11 และขอร้องไม่ให้ล้มทับ กล่าวคือขอเฉลี่ยค่าใช้จ่าย คุณหญิงเต็มใจรับและย้อนถามว่า อยากรับประทานอะไรจะทำให้ เพราะเห็นใจที่รับประทานแต่อาหารรสซิด ๆ ไม่มีรสเผ็ด เปี้ยว หวาน เค็ม มันแบบไทย ค่าตอบก็คือ ขอให้เป็นการไทยก็แล้วกัน ทำให้คุณหญิงได้รู้จักนายทหารบก นายทหารอากาศ และนายตำรวจซึ่งขณะนี้เป็นนายพลหลายท่าน และบางท่านก็เกษียณอายุราชการแล้ว คุณหญิงรู้สึกเสียดายที่มีโอกาสจัดเลี้ยง 4 เหล่าที่บ้านเพียง 2 หรือ 3 ครั้งเท่านั้น ที่เป็นเช่นนี้เข้าใจว่าคงจะเกิดความเกรงใจ

ระหว่างอยู่ในประเทศอังกฤษ คุณหญิงหาเวลาว่างเรียนทำอาหารฝรั่ง โรงเรียนตั้งอยู่ใกล้สถานเอกอัครราชทูตไทยหลังเก่าที่ Ashburn Place ชื่อ School of Cookery, Gloucester Road, South

Kensington เรียนวันละอย่างตามชนิดอาหารที่ต้องการเรียนรู้ เนื่องจากคุณหญิงมีหัวในเรื่องการประกอบอาหารอยู่แล้ว ถึงแม้จะเรียนตามเวลาที่กำหนดแต่ละวัน คุณหญิงได้ความรู้ในการประกอบอาหารถึงวันละ 3 อย่าง เป็นอาหารที่คุณหญิงต้องการเรียน 1 อย่าง ได้จากผู้ที่มาเรียนที่อยู่ทางขวามือและทางซ้ายมืออีกคนละอย่าง รวมเป็น 3 อย่าง เรียกว่าคุ้มกับค่าเล่าเรียนที่เสียไป จะเป็นการเอาเปรียบหรือไม่ แล้วแต่จะคิด เท่าที่ทราบจากคำบอกเล่าของคุณหญิง ผู้เรียนแต่ละคนขึ้นเป็นแถว หน้าโต๊ะที่จะประกอบอาหาร เมื่อครูมาสอนผู้ที่อยู่ทางขวามือของคุณหญิงอธิบายถึงส่วนประกอบและวิธีปรุง คุณหญิงเปิดสมุดบันทึกที่ติดตัวไป เงี่ยหูฟังแล้วจดลงไป ในสมุดบันทึกเป็นภาษาไทย หากไม่แน่ใจในคำอธิบาย คอยขำเลียงดูเวลาผู้นั้นลงมือประกอบอาหารแล้วจำไว้หรือบันทึกไว้ เมื่อครูมาสอนคุณหญิง คุณหญิงก็จดส่วนของคุณหญิงไว้ เมื่อครูสอนสอนผู้ที่อยู่ทางซ้ายมือ คุณหญิงก็ปฏิบัติเช่นเดียวกันกับตอนที่ครูสอนผู้ที่อยู่ทางขวามือ ขณะประกอบอาหารมองทางขวาที่ ทางซ้ายที่ว่า เขาทำอะไรบ้าง ทำอย่างไร มีขั้นตอนอย่างไร ถ้าเห็นว่าจะจำไม่ไหวก็จดเป็นภาษาไทยไว้ ถ้าจำได้ ก็ไม่จด มาจดเอาที่บ้าน นับว่าเป็นความสามารถของคุณหญิงอย่างหนึ่ง คุณหญิงใช้เวลาเรียน 2 เดือน ทางโรงเรียนออกหนังสือรับรองว่า สำเร็จการประกอบอาหารชั้นสูงของโรงเรียน หลักสูตร 2 เดือน ในเกณฑ์ดีมาก

เมื่อข้าพเจ้าพ้นจากการเป็นทูตฝ่ายทหารเรือประจำประเทศอังกฤษกลับมารับราชการในประเทศไทย คุณหญิง ข้าพเจ้าและลูก ๆ มาอยู่กับคุณป้า ณ บ้านที่อยู่ปัจจุบัน คุณป้าเป็นฝ่ายไม่มีบุตร รักข้าพเจ้าเหมือนบุตร ต่อมาคุณป้าได้ยกที่ดินที่อยู่พร้อมด้วยสิ่งปลูกสร้างให้แก่ข้าพเจ้านับว่าคุณป้ามีพระเดชพระคุณต่อข้าพเจ้าและครอบครัวมากอย่างหาที่เปรียบมิได้

ในระยะหลัง ลูก ๆ บรรลุนิติภาวะไปหมดแล้ว สำเร็จการศึกษาสามารถประกอบอาชีพแต่ละแขนงไปได้โดยอิสระ แต่งงานเป็นหลักเป็นฐานและแยกไปอยู่ที่อื่นจนกระทั่งมีหลานย่าให้คุณหญิงเขยชม แทบทุกอาทิตย์ ลูก ๆ จะผลัดกันพาหลานมาเยี่ยม รู้สึกว่าคุณหญิงมีความสุขเมื่อหลานมาท้อมล้อม

ในด้านสังคม คุณหญิงได้ร่วมกับกลุ่มอาสาสมัครทหารเรือ และสมาคมภริยาทหารเรือไปเยี่ยมทหารที่ปฏิบัติราชการชายแดน ไปเยี่ยมทหารที่ได้รับบาดเจ็บเนื่องจากปฏิบัติราชการชายแดนและมารักษาตัวที่โรงพยาบาล นอกจากนี้ คุณหญิงได้รับการแต่งตั้งจากคณะกรรมการอำนวยการ สภาสังคมสงเคราะห์แห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ ให้เป็นที่ปรึกษาคณะกรรมการบริการอาสาสมัครโดยมีคุณหญิงกระจ่างศรี กิริติบุตร เป็นประธานกรรมการฯ ทำอยู่ได้พักหนึ่งของลาออกเนื่องจากสุขภาพไม่ดี เกี่ยวกับสุขภาพคุณหญิง คุณหญิงเป็นโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง และโรคหัวใจ แต่ไม่มากนัก เพราะคุณหญิงรักษาตัวดี ระวังในเรื่องอาหารรับประทานยาเป็นประจำตามคำสั่งนายแพทย์ผู้รักษา ตรวจสุขภาพครั้งใด ผลที่ออกมาเป็นที่พอใจเท่าที่สังเกตในระยะหลัง คุณหญิงชบไปหน่อย

รุ่น 2 ของเขตบางกอกใหญ่ ทั้งนี้โดยการชักชวนของภริยานายทหารเรือที่มีภูมิลำเนาอยู่ในเขต บางกอกใหญ่และบางกอกน้อย ใช้โรงเรียนเสตะเวชวิทยา แขวงวัดท่าพระ เขตบางกอกใหญ่เป็น ค่ายฝึกอบรม คุณหญิงเสร็จการอบรมกลับถึงบ้านวันที่ 23 ตุลาคม พ.ศ.2519 เวลา 19.20 น. ข้าพเจ้าตกใจได้เห็นคุณหญิงเปลี่ยนไปมาก น้อยตาไหล ผอมและท่าทางอิดโรย น่าสงสาร สอบถาม ได้ความว่า มีเวลานอนน้อย กว่าจะได้นอนเกือบสองยาม เพราะต้องช่วยเพื่อนลูกเสียไม่ว่าชาย หรือหญิง (อายุชั้นลูก) ทำกิจกรรมบางอย่างที่ลูกเสียชั้นลูกทำไม่เป็นหรือไม่ถนัด ผลที่ได้รับ ต่อมาก็คือ สิ่งใดที่ลูกเสียชั้นลูกเห็นว่าจะเป็นการลำบากแก่แม่เสีย ลูกเสียชั้นลูกช่วยเหลือจัดการให้ ตอนเช้าต้องรีบตื่นก่อนสาง แย่งกันเข้าห้องน้ำซึ่งมีจำกัดแล้วรีบแต่งตัวเพื่อเตรียมเข้าแถว รับการฝึกอบรม อาหารการกินต้องรีบรับประทาน บางครั้งต้องทิ้งจานข้าวเพราะถูกเรียกเข้าแถว น้ำต้องแย่งและแบ่งกันอาบ เพราะโรงเรียนไม่ได้สร้างไว้สำหรับรับนักเรียนอยู่ประจำ หรือเพื่อ การพักผ่อน หมูของคุณหญิง (หมูสี่แสด) ถูกจัดให้อยู่ชั้นสูงสุดของโรงเรียน เหมาะสำหรับลูกเสีย รุ่นหนุ่มสาว คุณหญิงเป็นสาวน้อย อายุ 63 แยกห้อง เมื่อลงจากตึกแล้ว ไม่นาน จะขึ้นต่อเมื่อเสร็จ การอบรมประจำวันแล้ว คุณหญิงบอกว่า เหนื่อยก็เหนื่อย สนุกก็สนุก ได้ดูลูกคลีกับบุคคลหลาย อาชีพและหลายวัย

ทุกต้นเดือน คุณหญิงจะไปโรงพยาบาลสมเด็จพระปิ่นเกล้าเพื่อร่วมกิจกรรมกับกลุ่มอาสา สโมสรทหารเรือ เสร็จแล้วไปรับประทานอาหารกลางวันร่วมกัน เท่ากับเป็นการพบปะสังสรรค์กัน เดือนละครั้ง บางคราว กลุ่มอาสาสมัครทหารเรือหรือสมาคมภริยาทหารเรือจัดการทัศนจรต่างจังหวัด คุณหญิงก็ร่วมไปด้วย ทุกคนเอาใจใส่ดูแลคุณหญิงในฐานะพี่ใหญ่ คุณหญิงไม่เคยขัดใจใคร ใครจะ ชวนไปไหนก็ไป เว้นเสียแต่ไม่สบายจึงจะขอตัว ระหว่างวันที่ 23 ถึง 26 มีนาคม พ.ศ.2523 คุณหญิงได้ไปเที่ยวเชียงใหม่กับเพื่อน ๆ ซึ่งส่วนมากเป็นภริยานายทหารเรือ ได้มีการถ่ายรูปหมู่ บนดอยอินทนนท์และที่ดอยอ่างขางไว้เป็นที่ระลึก รู้สึกแปลกใจที่เห็นเพื่อน ๆ ของคุณหญิงสวม เสื้อกันหนาวกัน ส่วนคุณหญิงสวมเสื้อผ้าธรรมดา ได้ตามภายหลังได้ความว่า อากาศกำลังสบาย ไม่เย็นเท่าใด ต่อมาระหว่างวันที่ 29 เมษายน ถึงวันที่ 4 พฤษภาคม พ.ศ.2523 คุณหญิงได้ไปเที่ยว สิงคโปร์กับลูก ถือโอกาสไปเยี่ยมและพักอยู่กับลูกชายคนสุดท้ายห้อง ซึ่งทางบริษัทเอสโซ่ส่งไปปฏิบัติ งานประจำอยู่ที่นั่น นับเป็นครั้งสุดท้ายที่คุณหญิงได้ไปเที่ยวร่วมกับเพื่อน ๆ และเป็นครั้งสุดท้าย ที่ได้ไปต่างประเทศ

คุณหญิงเป็นแม่บ้านที่ดี ไม่ว่าจะเป็นในด้านการครัว หรือในด้านการจัดบ้านให้เป็นระเบียบ เรียบร้อย เสื้อผ้าที่สวมใส่อยู่กับบ้านของข้าพเจ้าก็ดี หรือของลูกก็ดีตลอดจนของคุณหญิง คุณหญิง ตัดเย็บเองจนกระทั่งการปะขนเมื่อมีการชำรุด ในระยะหลัง ๆ คุณหญิงไม่ทำ บอกว่าใช้สายตา เฟ่งนาน ๆ จะรู้สึกปวดศีรษะ ถึงแม้จะใช้แว่นตา ก็ช่วยอะไรไม่ได้ สำหรับลูก ๆ คุณหญิงเป็นแม่ ที่ประเสริฐ ถึงแม้จะดูลูก หรือตูลูกในบางเวลา ก็เพื่อเป็นการสั่งสอนให้ประพฤติดี

การที่คุณหญิงจากข้าพเจ้าไปอย่างกระหึ้นหันโดยไม่ได้ลืมหอมนอนเสียมาก่อน นำความเศร้าสลดใจมาสู่ข้าพเจ้าผู้อยู่ใกล้ชิดเป็นอย่างยิ่ง ผู้ที่ทราบการจากไปของคุณหญิง ต่างก็พูดเป็นเสียงเดียวกันว่า คุณหญิงมีบุญ ไปอย่างสบาย ไม่รู้สึกเจ็บปวด ไม่ต้องทนทุกข์ทรมาน ข้าพเจ้าเห็นพ้องด้วยที่ว่าคุณหญิงจากไปอย่างสบาย จึงพยายามทำใจให้เป็นปกติ แต่ในบางเวลาที่ว่าง ก็อดที่จะระลึกถึงคุณหญิงไม่ได้

ดวงวิญญาณของคุณหญิงคงสถิตอยู่บนสรวงสวรรค์แล้ว เพราะตั้งแต่คุณหญิงจากข้าพเจ้าไป คุณหญิงไม่เคยมาเยี่ยมข้าพเจ้าเลยไม่ว่าจะเป็นวิธีทางใดทางหนึ่ง หากภพหน้ามีจริง ขอให้คุณหญิงสุดที่รักเกิดมาร่วมชีวิตกับข้าพเจ้าอีก

พลเรือเอกกมล สัตตะกลิน

แม่สุดที่รักของลูก

ตั้งแต่ลูกจำความได้ แม่อบรมสั่งสอนลูกให้อยู่ในระเบียบประเพณี รักเกียรติ รักวงศ์ตระกูล เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ รู้จักค่าของเงิน ชี้ให้เห็นอะไรผิดอะไรถูก และบัดนี้ลูกก็ได้เห็นประจักษ์แล้วว่า คำอบรมสั่งสอนของแม่นั้นนำความสำเร็จรุ่งเรืองมาสู่ลูกอย่างแท้จริง

แม่เป็นผู้มีความเข้มแข็ง อดทน ขยันหมั่นเพียร เมื่อสมัยพ่อยังมีคนน้อย เงินเดือนน้อย และลูก ๆ เข้ารับการศึกษาในโรงเรียนฝรั่งมีชื่อทุกคน แม่ต้องนั่งหลังขดหลังแข็งเย็บเสื้อผ้า ปักเสื้อส่งตั้งแต่เช้าจนถึงห้าทุ่มหกทุ่มทุกวันโดยไม่นึกถึงความเหน็ดเหนื่อย ทั้งนี้ก็เพื่อนำเงินมาช่วยในการศึกษาเล่าเรียนของลูก แม่ตระหนักดีว่าการศึกษาคือสิ่งสำคัญที่สุดสำหรับอนาคตของลูก

ยามลูกไม่สบาย แม่เฝ้าดูแลเอาใจใส่ทำนุถนอมมิได้ห่าง แม่บ่นอยู่เสมอว่า ให้แม่เจ็บแทนดีกว่า ครึ่งหนึ่งยังจำได้ เมื่อลูกตาเจ็บ หมอให้ยามาหยอด ด้วยความรักลูกสุดหัวใจ แม่ต้องทดลองหยอดตาของแม่เองก่อน เมื่อรู้ว่าไม่เป็นอันตรายใด ๆ แล้ว แม่จึงหยอดให้ลูก แม่เสียสละเพื่อลูกทุกอย่าง พระคุณของแม่มีเหลือล้นจนลูกไม่สามารถหาสิ่งใดในโลกนี้มาทดแทนได้

การจากไปของแม่กระตุ้นหันเหไกลเกินสุดที่ลูกจะตั้งสติได้ แม่ไม่มีแว้วว่าจะจากลูกไปเลย ก่อนหน้าวันหนึ่ง ลูกก็ยังไปหาไปคุย พ่อก็ยังกระเช้าเข้าเหย้าแม่อยู่ แม่พูดลอย ๆ ขึ้นมาว่า วันนี้ไปใช้หนี้เขามาหมดแล้วไปเยี่ยมผมมา ลูกก็ตอบไปว่า ใช้หนี้ใครอะไรกัน ลูกไม่นึกเลยว่า นั่นจะเป็นประโยคสุดท้ายที่แม่พูดกับลูก รุ่งขึ้นเช้าเวลาประมาณ 6.35 น. ลูกได้รับโทรศัพท์ว่า แม่ไม่สบายเป็นอะไรไม่รู้ ینگไปแล้ว และกำลังจะเอาไปโรงพยาบาล ลูกก็ไม่ได้รีรอ รีบออกจากบ้านไปทันที เมื่อไปถึงโรงพยาบาลก็สายเกินไปเสียแล้ว

การสูญเสียแม่สุดที่รักและเคารพ ลูกไม่สามารถจะพรรณาถึงความเศร้าโศกเสียใจอันใหญ่หลวงได้ ไม่อยากเชื่อว่าแม่สุดที่รักได้จากลูกไปโดยไม่มีวันกลับคืนมา แม่ให้ความรักและความอบอุ่นต่อลูกตลอดมา ต่อแต่นี้ไปไม่มีอีกแล้ว การอบรมสั่งสอนของแม่ที่ให้แก่ลูก ความดีของแม่ที่ได้ทำมา ลูกขอเดินตามรอยเท้าแม่ตลอดไป

ลูกขอตั้งจิตอธิษฐานขอให้เกิดเป็นลูกแม่ทุกชาติ และขอให้ดวงวิญญาณของแม่สุดที่รักของลูกจงประสบแต่ความสุข ความสงบในสัมปรายภพด้วย เทอญ

แ้ว ต้อย แต้้ว ต่วย



ได้รับหนังสือสำคัญจากคุณธรรมบุญ เทียนเงิน ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร ในฐานะ
ผู้อำนวยการลูกเสือชาวบ้าน เมื่อวันที่ 30 มกราคม พ.ศ.2520 ว่า คุณหญิงสำเร็จ
การฝึกอบรมหลักสูตรลูกเสือชาวบ้านขั้นต้นรุ่นที่ 685 / 3 ก.ท.ม.98 เมื่อวันที่ 23
ตุลาคม พ.ศ.2519 ทะเบียนเลขที่ 434 / บ.ญ.2

เสด็จประพาสฝั่งทะเลตะวันตกของแหลมมลายูโดยเรือพระที่นั่ง ร.ล. จันทร
วันที่ 16 - 20 เมษายน พ.ศ.2516



เสด็จ ทรงเยี่ยมราษฎร และพระราชทานสิ่งของแก่ผู้ยากจน และเด็กนักเรียน
หน้าที่ว่าการอำเภอเกาะลันตาใหญ่ จังหวัดกระบี่



ในห้องถือท้ายเรือพระที่นั่ง ร.ล. จันทร



ต้อนรับเสด็จ



ร่วมร้องเพลงถวาย



แข่งสวิงถาย



แข่งสวิงถาย

หน้าว่าง



ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ร่วมพระบรมฉายาลักษณ์ก่อนเสร็จสิ้นการเสด็จประพาสฯ

หน้าว่าง



ถ่ายเมื่อคุณหญิงได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ตติยจุลจอมเกล้า
วันที่ 5 พฤษภาคม พ.ศ.2516

ไปทัศนารเชียงใหม่กับกลุ่มภริยานายทหารเรือ และนายทหารเรือหญิง
วันที่ 23 - 26 มีนาคม พ.ศ.2523



รูปหมู่บนดอยอินทนนท์



เดินเสียดินเหนียว ถึงเวลารับประทานอาหาร เห็นเตาผิงภายในบ้าน รุสสิกหนาวทันที



รูปหมู่ที่อ่างขาง



ฉายเดี่ยวท่ามกลางดอกฝิ่นที่อ่างขาง

วันเกิดคุณหญิงเมื่อ 9 กุมภาพันธ์ 2516



กลุ่มภริยานายทหารเรือมาวยพร



ถ่ายรูปร่วมกับภริยานายทหารเรือและภริยาชุดทหารต่างประเทศ



ถ่ายรูปพร้อมกับคุณหญิงไสว เจริมเตียรณ และคุณหญิงทวี เนตรโรจน์
ณ ท่าอากาศยานกรุงเทพฯ



รับประทานอาหารกลางวัน (ข้าวห่อ) ร่วมกับคุณหญิงไสว เจริมเตียรณ
ที่เชิงเขาวัง จังหวัดเพชรบูรณ์ก่อน ไปร่วมพิธีทอดกฐินของพลเรือเอก หลวงชำนาญอรอุรยุทธิ์

ไปเยี่ยมทหารที่บาดเจ็บจากการปฏิบัติราชการชายแดนและมารักษาตัว
อยู่ที่โรงพยาบาลสมเด็จพระปิ่นเกล้า



ถ่ายรูปร่วมกับเจ้ากรมแพทย์ทหารเรือ และผู้อำนวยการโรงพยาบาล



แจกของ



แจกของ



ชาวฮาวายเยี่ยมที่สโมสรสนามกีฬาราชนาวี บางนา

ไปเยี่ยมหน่วยทหารนาวิกโยธินที่ปฏิบัติราชการชายแดนจันทบุรี - ตราด



ร่วมถ่ายรูปหมู่



แจกพระ



แจกของ



แจกพระ

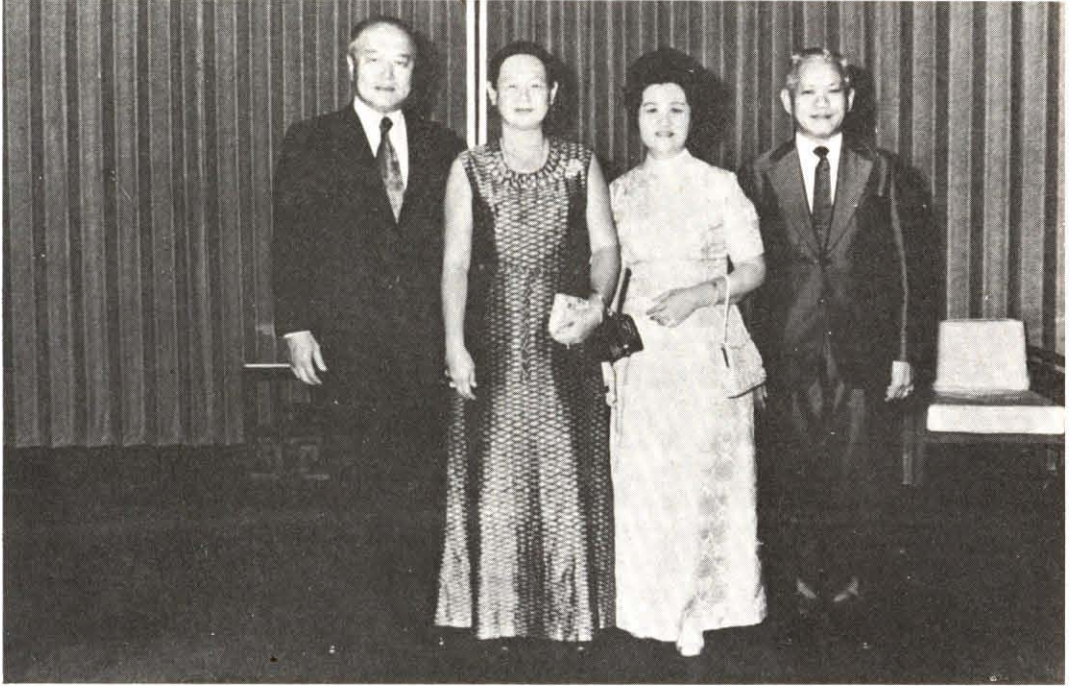
ไปเยี่ยมไทเป สาธารณรัฐจีน ในฐานะแขกของพลเรือเอก ชุง ฉาง จื่อ
ผู้บัญชาการทหารเรือสาธารณรัฐจีน ระหว่าง 9 - 12 ตุลาคม 2516



หลังจากเยี่ยมค้ำับ



มอบของขวัญให้ภริยาผู้บัญชาการทหารเรือสาธารณรัฐจีน
(ผู้บัญชาการทหารเรือฯ รับแทน)



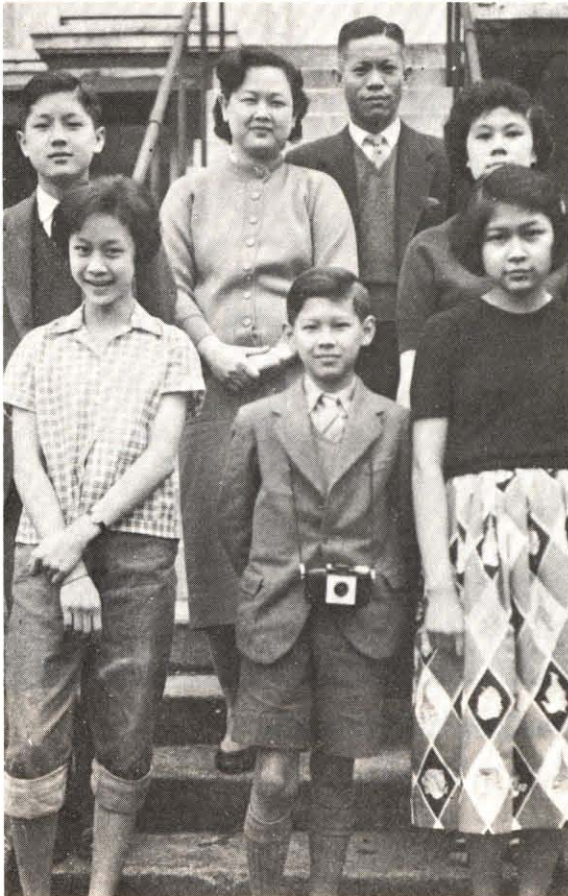
ผู้บัญชาการทหารเรือสาธารณรัฐจีนและภริยาเป็นเจ้าภาพในงานเลี้ยง



ผู้บัญชาการทหารเรือสาธารณรัฐจีนและภริยากับแขกผู้รับเชิญ



รูปหมู่เมื่อไปถึงอังกฤษใหม่ๆ



รูปหมู่หลังบ้านที่อยู่ 89 ซอลเลนคัมปารีค
ลอนดอน เวสต์ 11



พลเรือเอก หม่อมเจ้ากาพวรัตนดิศ ดิศกุล เสด็จมาเยี่ยมที่บ้าน 89 ซอลแลนด์ปาร์ค
ลอนดอน เวสต์ 11 พร้อมกับคุณเกษินี หงสนันท์



คุณหญิงที่หน้าบ้าน 89 ซอลแลนด์ปาร์ค



ถ่ายที่ชายหาดเมืองไบรตัน ประเทศอังกฤษ



รูปหมู่ชายหาดเมืองไบรตัน ประเทศอังกฤษ



ถ่ายรูปพร้อมกับพลเรือตรีวิรัตน์ ศรีนทุบนอารีค เดอ ตร็อมเฟอ กรุงปารีส ประเทศฝรั่งเศส



ถ่ายรูปพร้อมกับบุตรคุณไพโรจน์ ชัยนาม
ตอนไปทัศนารกรุงโรม ประเทศอิตาลี



อริยาบถท่าหนึ่งตอนอยู่อังกฤษ

คำปรารภในการพิมพ์หนังสือเพื่อเป็นอนุสรณ์

ได้ปรึกษากับลูก ๆ ว่า ในการพิมพ์หนังสือเพื่อเป็นอนุสรณ์แก่ในงานพระราชทานเพลิงศพ คุณแม่ จะพิมพ์เกี่ยวกับเรื่องอะไรดี ลูก ๆ ทุกคนมีความเห็นว่า คุณแม่มีฝีมือในการประกอบอาหาร เป็นทุนเดิมก่อนแต่งงานกับคุณพ่ออยู่แล้ว ต่อมาเมื่อติดตามคุณพ่อไปอยู่ต่างประเทศ ตอนคุณพ่อ เป็นทูตฝ่ายทหารเรือประจำประเทศอังกฤษ คุณแม่ได้ไปเข้ารับการอบรมในโรงเรียนประกอบ อาหารในกรุงลอนดอนประเภทอาหารฝรั่ง เห็นควรพิมพ์วิธีประกอบอาหารฝรั่ง เริ่มตั้งแต่เครื่อง แก้ว อาหาร และของหวาน ข้าพเจ้าจึงไปค้นสมุดบันทึกวิธีประกอบอาหารที่คุณหญิงบันทึกไว้ มีทั้งประเภทเครื่องแก้ว อาหาร และของหวาน ร้อยกว่าชนิด บางชนิดไม่เหมาะกับรสคนไทย บางชนิดหาเครื่องปรุงในประเทศไทยไม่ได้ และไม่สามารถหาของที่มีในประเทศไทยมาแทนกัน ได้ ลูก ๆ จึงช่วยกันเลือกชนิดอาหารที่พอจะถูกปากกับคนไทย และเมื่อนึกถึงอาหารไทยบางอย่าง ที่ลูก ๆ ชอบและคุณแม่ทำให้ลูกรับประทานบ่อย ๆ จึงนำวิธีทำมาลงไว้ด้วย

จากสมุดบันทึกที่คุณหญิงจดไว้ปรากฏว่า ส่วนของเครื่องปรุงใช้ชั่ง หรือตวงตามมาตรฐาน อังกฤษ เพราะคุณหญิงได้รับการอบรมมาแบบนั้น อีกประการหนึ่ง ในประเทศอังกฤษเขาทำ เครื่องชั่ง เครื่องตวงขนาดต่าง ๆ ไว้จำหน่ายเป็นชุด ๆ สะดวกแก่การใช้และมีขายทั่วไป แต่เมื่อนำ บันทึกนี้มาใช้ในประเทศไทยซักจะยุ่ง เพื่อรักษาข้อความที่ลอกจากสมุดบันทึกของคุณหญิง จึงได้ ทำตารางเปรียบเทียบไว้ เช่น 1 ปอนด์ หรือ 1 จิลล์ เท่ากับเท่าไรตามมาตราเมตริกสำหรับเตาอบ ได้เทียบความร้อนเตาแก๊สจากชนิดกับความร้อนเตาไฟฟ้าที่กำหนดเป็นองศาฟาเรนไฮท์ไว้ด้วย หาก จะใช้กับเตาไฟฟ้าที่กำหนดความร้อนเป็นองศาเซลเซียสแล้ว ขอได้กรุณาทำสูตรเปรียบเทียบ เอง

นอกจากนี้ เห็นว่ามีเรื่องที่ควรสนใจอีกเรื่องหนึ่ง คือ การใช้คำนำนามสตรี ผู้ได้รับพระ ราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์จุลจอมเกล้า ใช้กันไม่ค่อยถูกแม้แต่ในวงราชการบางแห่ง บางท่าน ได้รับคำบอกให้ถือหลักกว้าง ๆ ว่า หากสตรีผู้ใดได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ทุติยจุล จอมเกล้าวิเศษขึ้นไป ใช้คำนำนามว่า ท่านผู้หญิง สำหรับสตรีผู้ใดได้รับพระราชทานเครื่องราช อิสริยาภรณ์ทุติยจุลจอมเกล้า ตติยจุลจอมเกล้า หรือจตุตถจุลจอมเกล้า ใช้คำนำนามว่า คุณหญิง ก็นับว่าถูก แต่ไม่ทุกรายไป มีข้อยกเว้น ถึงแม้สตรีผู้ใดจะได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ จุลจอมเกล้า ก็ไม่ใช่คำนำนามว่า ท่านผู้หญิง หรือคุณหญิง ความละเอียดปรากฏในพระราชกฤษฎีกา ให้ใช้คำนำนามสตรีพระพุทธรักษา 2460 และพระราชกฤษฎีกาว่าด้วยคำนำนามสตรีเพิ่มเติม พระพุทธรักษา 2464 ตามที่คัดมาลงพิมพ์ไว้ในหนังสืออนุสรณ์นี้ หากการคัดขาดตกบกพร่องขอ ได้กรุณาให้อภัยด้วย สำหรับอักษรระลอกจากราชกิจจานุเบกษาที่พิมพ์ในสมัยนั้น คำบางคำสะกด ไม่เหมือนกับที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบัน

พลเรือเอกกมล สีสกุล

หน้าว่าง

SCHOOL OF COOKERY

GLOUCESTER ROAD, SOUTH KENSINGTON.



This is to Certify

that *M^{rs} Kamol Sitakalin*
has trained in *Practical Cookery* for a *two month* course. *High class*
in the above School, and has Passed *a Very Good*
Examination therein.

Signed *Mr. Thorne Herberts M. B. F. A.*
Principal.

Date *July 4th* 1956

หนังสือรับรองของโรงเรียนที่คุณหญิงไปเรียนการประกอบอาหาร
ลงวันที่ 4 กรกฎาคม พ.ศ. 2499

เกี่ยวกับมาตราชั่ง

1 ปอนด์	เท่ากับ	16	เอานซ
"	"	454	กรัม
1 เอานซ	"	28 1/3	กรัม

เกี่ยวกับมาตราตวง

1 ไปนธ์	เท่ากับ	20	เอานซ (มาตราอังกฤษ)
"	"	0.568	ลิตร หรือ 568 ซี.ซี.
"	"	4	จิลล์
1 จิลล์	"	1/4	ไปนธ์
"	"	5	เอานซ
"	"	0.142	ลิตร หรือ 142 ซี.ซี.

เกี่ยวกับความร้อนเตาอบ

ความร้อนของเตาอบ	ระบบเตาอบไฟฟ้า	ระบบเตาแก๊ซ
เตาอบเย็น	225° - 250° ฟ.	ปิด 0 - 1/2
เตาอบอุ่นนิดหน่อย	250° - 275° ฟ.	ปิด 1/2 - 1
เตาอบไฟอุ่น	275° - 300° ฟ.	ปิด 1 - 2
เตาอบไฟปานกลาง	300° - 350° ฟ.	ปิด 2 - 3
เตาอบไฟร้อนปานกลาง	375° ฟ.	ปิด 4
เตาอบไฟร้อน	400° ฟ.	ปิด 5
เตาอบไฟร้อนจัด	425° - 450° ฟ.	ปิด 6 - 7
เตาอบไฟร้อนสุด	475° - 500° ฟ.	ปิด 8 - 9

ประเภทเครื่องแกง

1. Devils Cheese Savoury
2. Egg Cutlets
3. Mushroom Scallops
4. Ham Croûtons
5. ข้าวคังหน้าคัง

ประเภทอาหาร

1. Chicken Maryland
2. Roast Beef and Yorkshire Pudding (Batter)
3. Tourmedoes à la Drexel and Béarnaise Sauce
4. Cauliflower au Gratin
5. Roast Chicken with Veal Stuffing
6. Sole Bonne Femme
7. Mutton Cutlet with Béarnaise Sauce
8. Fillet de Boeuf Rothschild
9. Flemish Fillet with Tomato Sauce
10. Veal and Ham Pie
11. Veal Tallyrand
12. สตูลิ้นวัว
13. แกงโตปลา
14. หมูเค็ม

ประเภทของหวาน

1. Rich Fruit Cake
2. Caramel Custard
3. Cold Chocolate Soufflé
4. Strawberry Flan
5. Trifle
6. Sultanas Scone
7. Orange Cream
8. Fruit Flan

Devils Cheese Savoury

การทำ Pastry

เครื่องปรุง แป้งสาลี 3 เอานซ์ เกลือนิดหน่อย เนย หรือมาร์การีน 1 เอานซ์ น้ำมันหมู หรือ Lard 1/2 เอานซ์ น้ำเย็นนิดหน่อย

วิธีทำ เอาแป้งสาลีกับเกลือนิดหน่อยใส่ชาม เอาเนยหรือมาร์การีน และน้ำมันหมู หรือ Lard ใส่ลงไปนวดในชาม แป้ง เอมิดตัดเนยในชามให้เป็นก้อนเล็ก ๆ ใช้มือเคล้าผสมให้เข้ากัน เมื่อเข้ากันแล้วเติมน้ำเย็นนิดหน่อย เคล้าให้เข้ากัน แล้วทำให้เป็นก้อนกลม ๆ เอาแป้งโรยบนกระดานคลึง ใช้ไม้คลึงแป้งให้เป็นแผ่นบางพอควร ใช้พิมพ์ตัดให้เป็นรูปกลม ๆ แล้วนำใส่พิมพ์อันเล็ก ๆ ตัดจนหมดแป้งที่คลึง

การทำหน้า

เครื่องปรุง นม 1/2 จิลล์ เนย หรือมาร์การีน 1/2 เอานซ์ แป้งข้าวโพด 1 ช้อนชาพูน เนยแข็ง 1 เอานซ์ ไข่แดง 1 ฟอง

วิธีทำ เอานมกับเนย หรือมาร์การีนใส่หม้อขึ้นตั้งไฟให้เนยละลายแล้วยกลงเอาแป้งข้าวโพดผสมกับนม นิดหน่อย เทใส่รวมลงไปนวดหม้อเนยกับนม เติมเกลือ พริกไทย และ Cayenne Pepper นิดหน่อย และใส่ไข่แดง 1 ฟองลงไปด้วย เอาขึ้นตั้งไฟ คนให้ขึ้นแล้วยกลง ผ่นเนยแข็งให้เป็นฝอย เอาใส่รวมลงไปคนให้ทั่ว เมื่อทั่วแล้ว ตักหยอดบนหน้า Pastry ที่อยู่ในพิมพ์ นำเข้าเตาอบเป็นเวลาประมาณ 18 นาที ใช้ไฟก๊าซขีด 6 1/2

หมายเหตุ ถ้าต้องการจะใส่ไส้ปลาซาร์ดีน ตัดปลาเป็นท่อนวางลงใน Pastry ก่อน แล้วค่อยตักหน้าราดข้างบน หรือจะใช้ไส้กุ้ง หมู ราว ๆ ก็ได้ตามชอบ

Egg Cutlets

เครื่องปรุง ไช้ไก่ หรือไช้เป็ด 4 ฟอง ขนมะปรางปอนด์สดขยี้ให้ละเอียด 3 ช้อนโต๊ะพูน เนยแข็ง 3
เอานซ์ พริกไทย เกลือ ขนมะปรางต้มน้ำพริกควรร แป้งสาธิตสำหรับคดลึง

วิธีทำ นำไช้ 3 ฟองมาต้มให้สุก เมื่อสุกแล้ว ปอกเปลือกออก สับให้ละเอียด เนยแข็งผ่นให้เป็น
ฝอย นำไช้ที่สับผสมกับแป้งขนมะปรางสดขยี้ไว้คดลึงให้เข้ากันพร้อมกับนำเนยแข็งที่ผ่นเป็นฝอยแล้ว
ใส่รวมด้วย ใส่พริกไทยและเกลือ เกล้าให้เข้ากัน ต่อยไปที่เหลืออีก 1 ฟอง ตีไช้แดงและไช้ขาวให้
เข้ากัน แบ่งใส่ลงในซามของที่ผสมแล้ว(อย่าใส่ลงไปทั้งหมดจะทำให้เหลว)โดยค่อยๆใส่ลงไปพอ
ให้ของทั้งหมดปั้นได้ เมื่อผสมเข้ากันแล้ว ใช้แป้งสาธิตนิดหน่อยโรยบนกระดาษที่ใช้คดลึงแป้ง ของ
ทั้งหมดปั้นให้เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้ายาว ๆ ใช้มีดตัดให้ได้ 6 ก้อน (หรือ 8 ก้อน ก็ได้ตามแต่จะชอบ
ก้อนเล็ก หรือก้อนใหญ่) แล้วเอามือกดแต่ละก้อนแต่งให้เป็นรูปไข่ไม้ (ต้องกดให้แน่น มิฉะนั้น
เวลาทอดจะแตก) ทาไข่ลงบนแต่ละก้อนทุก ๆ ด้าน แล้วนำลงคดลึงกับขนมะปรางป่น เสร็จแล้วนำลง
ทอด ใส่น้ำมันพริกควรร (จะใช้น้ำมันหมู น้ำมันเนย หรือ มาร์กการีนก็ได้) ทอดให้เหลือง เมื่อสุกแล้ว
ตักขึ้นใส่จาน

วิธีจัดลงจาน ใช้ก้านผักขยี้ตัดเป็นก้าน มีใบติดด้วยก็ดี เสียบเข้าไปให้มองดูเป็นรูปก้านไข่ไม้ ใช้รับ
ประทานร้อน ๆ กับน้ำซอส

หมายเหตุ ถ้ามีเนื้อไก่บดให้ละเอียดใส่ผสมลงไปด้วยก็ได้ หรือทำอย่างข้างต้นโดยไม่ใส่เนื้ออะไร
เลยก็ได้ หรือจะใช้เนื้ออย่างอื่นบดให้ละเอียดใส่ก็ได้แล้วแต่จะชอบ ถ้าชอบกลิ่นรกรกผักขยี้กระเทียม
ก็ให้ตำใส่ลงไปเลยก็ได้

Mushroom Scallops

เครื่องปรุง เห็ดสด 6 - 7 ดอก ขนมปังสดยี่ให้ละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ เนย หรือ มาร์การีน พอประมาณ

วิธีทำ ลอกเปลือกเห็ดออกแล้วสับให้ละเอียด เอาเนย หรือมาร์การีนใส่หม้อเล็ก ๆ ตั้งไฟให้ละลาย เอาเห็ดที่สับลงผัดให้หอม เมื่อหอมแล้วยกขึ้น เอาฝายหอย Scallops มา แล้วเอามาร์การีนทาให้ทั่ว แบ่งขนมปังที่ยี่ไว้เป็นฝอยแล้วโรยใส่ในฝายหอยครึ่งหนึ่ง เอาเห็ดที่ผัดไว้เทใส่ลงในฝายหอยให้หมด เอาขนมปังที่ยี่ที่เหลือโรยปิดเห็ดให้หมด เอาเนยก้อนเล็ก ๆ วางข้างบนเป็นหย่อม ๆ 2 - 3 ก้อน นำเข้าเตาอบ ใช้ไฟปานกลางประมาณ 10 นาที แล้วนำเอาออกมารับประทานได้

Ham Croutons

เครื่องปรุง Plain ham 2 เอานซ์ (หรือ Vienna sausage ก็ได้) ไข่ต้มสุก 1 ฟอง ขนมปังสดตัดเป็นชิ้นกลม ๆ ขนาดคำหนึ่ง ๆ มากน้อยก็ขึ้นตามต้องการ (ถ้าเอาตามส่วนนี้ ได้ประมาณ 7 - 8 ชิ้น) เนย หรือมาร์การีน 1/2 เอานซ์ มัสตาร์ดผง 1/4 ช้อนชา

วิธีทำ เอาแฮมหรือไส้กรอกสับให้ละเอียดใส่ซามไว้ นำไข่ต้มมาปอกเปลือก แบ่งไข่ขาว และไข่แดงไว้คนละส่วน สับไข่ขาวและไข่แดงที่แบ่งไว้ให้ละเอียด เอาเนยกับมัสตาร์ดตีให้เข้ากัน นำขนมปังมาทอดด้วยเนย หรือมาร์การีนให้เหลืองกรอบ เมื่อขนมปังเย็นแล้ว นำเนยที่ผสมกับมัสตาร์ดทาทุกอันให้ทั่ว แล้วแบ่งแฮมหรือไส้กรอกที่สับไว้ให้เท่ากับจำนวนขนมปัง เอาแฮมหรือไส้กรอกขึ้นวางกดบนขนมปังให้แน่นพองาม ทำจนหมดขนมปังที่ทอด ใช้ไข่โรยให้เป็นเส้นตามขวาง แดงเส้นหนึ่ง ขาวเส้นหนึ่ง

ใช้รับประทานเป็นอาหารว่าง หรือ Cocktail

ข้าวตังหน้าตั้ง

เครื่องปรุง กุ้งแห้งละเอียด หมูสับละเอียด กะทิคั้นข้น ๆ กระเทียมปอกเปลือกแล้วหั่นบาง ๆ ตามยาวของกลีบ พริกแห้ง รากผักชี พริกไทยเม็ด ทั้งสามอย่างนี้โขลกให้ละเอียด เกลือ หัวลิสงตำให้ละเอียด ผักชี พริกแดง ข้าวตัง หรือข้าวเกรียบกุ้ง

วิธีทำ

1. คั้นกะทิตั้งไฟอย่าให้เดือดมาก เอารากผักชี พริกไทยที่โขลกไว้ใส่ลงไป
2. เอากุ้ง หมูใส่ลงในหม้อกะทิ คนให้เข้ากัน
3. ใส่กระเทียมหั่นและพริกแห้งที่โขลกละเอียด
4. ใส่เกลือ ชิมดูให้ได้รสตามใจชอบ
5. ใส่หัวลิสงตำ แล้วคนให้เข้ากัน
6. ตักใส่ซาม แต่งหน้าด้วยผักชี พริกแดงหั่นตามยาว
7. รับประทานกับข้าวตัง หรือ ข้าวเกรียบกุ้งทอด

Chicken Maryland

เครื่องปรุง ไก่อ่อน 1 ตัว แป้งสาลี 2 - 3 ช้อนโต๊ะ พริกไทย เกลือ ขนมบิงสดยีให้เป็นฝอย ไข่ไก่ 1 ฟอง มาร์การีน 3 - 4 ออนซ์ กล้วยหอม 2 - 3 ผล ข้าวโพดกระป๋อง หรือข้าวโพดสด Bacon (อย่างเป็นทางการสามชั้น) 1/2 - 1 ปอนด์ ขนมบิงค่างที่ป่นละเอียดพอควร

วิธีทำ นำไก่มาตัดให้เป็นท่อน ส่วนขาตัดสองท่อน ปีกตัดเอาไว้ให้เป็นรูปปีก ตัดปลายปีกทิ้งนิดหน่อย หนำอกไก่นั้น เอากระดูกออกแล้วแบ่งออกเป็น 2 ชิ้น ล้างน้ำให้สะอาด คลุกพริกไทยกับเกลือให้ทั่ว เอาแป้งสาลีสัก 2 ช้อนโต๊ะ (ถ้าไม่พอเติมได้อีก) เติมเกลือ พริกไทยลงนิดหน่อยในแป้ง เอาไก่ลงเกลือกกับแป้งที่ละชิ้นให้ทั่ว แล้วใช้แปรงจุ่มไปทาทับบนที่ละชิ้น คลุกด้วยขนมบิงสดที่ยีเป็นฝอย ทำดังนั้นจนหมดไก่ เอาเนยใส่ถาดที่สำหรับอบแล้วนำเข้าเตาอบให้เนยละลาย พอเนยละลายหมดแล้วเอาออก เอาไก่ที่คลุกไว้วางเรียงในถาดให้ทั่ว อย่าให้แน่นนัก แล้วนำเข้าเตาอบชั้นบน ไฟก๊าซชนิด 6 หมันเปิดดูและตักน้ำที่ตกอยู่ในถาดราดข้างบนขึ้นไก่ จนกระทั่งไก่มีสีเหลืองและนุ่ม จึงค่อยเอาออกพักไว้ ระหว่างที่นำไก่เข้าเตาอบ ควรจะเตรียมของดังต่อไปนี้ นำกล้วยหอม 2 - 3 ผลปอกเปลือกตัดครึ่งและผ่าสอง เอาคลุกกับแป้งสาลีนิดหน่อยแล้วทาไข่ แล้วเอามาคลุกกับแป้งขนมบิงค่างที่ป่นละเอียด พอจวนจะจัดไก่ลงจานก็เอาลงทอดในน้ำมันหมูให้เหลือง เอา Bacon มาตัดหน้าออกให้หมด ใช้มีดรีดเนื้อให้ยี่ดแล้วม้วนเป็นวงกลม ทำจนหมด Bacon นำเหล็กแหลมยาวเล็กเสียบให้เป็นแถว นำเข้าเตาอบประมาณ 10 นาที (เมื่ออบได้ 5 นาทีแล้ว กลับเอาอีกข้างหนึ่งอบอีก 5 นาที Bacon ก่อนที่จะเอามาทำ ให้ตัดเป็นชิ้นยาวประมาณหนึ่งคืบก่อน) เมื่อครบเวลาแล้ว เอาออก

วิธีทำซอส เอาเนย 1 ออนซ์ใส่ลงไป หม้อตั้งไฟให้ละลาย เมื่อเนยละลายแล้ว เอาแป้งสาลี 1 ออนซ์ใส่ลงไปคนให้ทับบนเตา เติมนม 1 จิลล์แล้วคนให้ขึ้น เมื่อขึ้นแล้วยกลง เอาครีม 1 จิลล์ผสมกับไข่แดง 1 ฟอง พริกไทยและเกลือนิดหน่อย คนครีมกับไข่ให้เข้ากัน เมื่อของในหม้อเย็นแล้วเอาไข่และครีมเทลงไป คนให้เข้ากันแล้วนำขึ้นตั้งไฟอีกครั้ง คนให้ทับบนด้วยไฟอ่อน ๆ ห้ามใช้ไฟแรง เวลาจะใช้อุ่นให้ร้อนอีกท่อนหนึ่ง

วิธีจัดจาน ถ้าเป็นข้าวโพดกระป๋อง เปิดกระป๋องเอาเทใส่หม้ออุ่นให้ร้อน ถ้าเป็นข้าวโพดสดแกะเม็ดออกแล้วต้มให้สุกตามต้องการ เทน้ำข้าวโพดทิ้งให้หมด นำข้าวโพดวางกลางจาน เอาไก่ออกจากเตาอบวางเรียงข้าง ๆ และทับบนให้สวยสลับกับ Bacon เอากล้วยที่คลุกแป้งและทอดจนเหลืองมาวางประดับบนเนื้อไก่แล้วแต่จะเห็นสวยงาม ใช้รับประทานร้อน ๆ ครีมก็ต้องอุ่นให้ร้อน ๆ

หมายเหตุ 1. เวลาจะนำมารับประทาน ให้เอาครีมตักใส่ถ้วยต่างหาก และใช้ราดลงบนไก่เสียก่อนจึงค่อยรับประทาน
2. จะใช้สับปะรดชุบแป้งทอดแทนกล้วยหอมก็ได้ หรือจะใช้ทั้งสองอย่างวางสลับกันก็ได้

Roast Beef and Yorkshire Pudding (Batter)

เครื่องปรุง เนื้อสันในตัดติดกระดูกซี่โครงประมาณ 2 ปอนด์ ตัวแขก 1/2 ปอนด์ หัวสิ้นเตาพอประมาณ เกลือ พริกไทย น้ำต้มกระดูก เนย หรือมาร์การีน

วิธีทำ เอาเนื้อล้างน้ำให้สะอาด เอาเนยหรือมาร์การีนวางกันถาดที่จะเข้าเตาอบเป็นหย่อม ๆ แล้วเอาเนื้อวางข้างบน เอาเนยหรือมาร์การีนวางข้างบนเนื้อเป็นหย่อม ๆ อีกจนทั่วชิ้นเนื้อ นำเข้าเตาอบชั้นบน ไฟก๊าซขีด 5 อบประมาณ 50 นาที ระหว่างเนื้ออยู่ในเตาอบ เปิดประตูเตา ตักน้ำเนื้อที่ตกในถาดราดลงบนชิ้นเนื้อพอควร เมื่อครบ 50 นาทีแล้ว ลองใช้ช้อมจิ้มดู หากเนื้อได้ที่ ช้อมจะจิ้มลงไปได้ง่าย ๆ นำตัวตัดหัวท้าย ล้างน้ำให้สะอาด เอาน้ำใส่หม้อตั้งไฟ ใส่เกลือลงไปนิดหน่อย พอน้ำเดือด เอาตัวใส่ลงต้มจนสุกให้นุ่มมาก ๆ เมื่อใช้ได้แล้วเทน้ำทิ้งให้แห้ง ตักเนยใส่ลงไป 2 - 3 ชิ้น ปิดฝาเก็บไว้ในที่ร้อน ๆ ใช้รับประทานกับเนื้ออบ

วิธีทำ Yorkshire Pudding (Batter) ไข่ไก่ 1 ฟอง นม 1/2 ไปนซ์ (ใช้นม 3 ส่วน น้ำ 1 ส่วน ผสมกันให้ได้ 1/2 ไปนซ์) แป้งสาลี 4 ออนซ์ เกลือนิดหน่อย

เอาแป้งสาลีกับเกลือหยิบมือใส่รวมกัน ใช้แร่งกรองใส่ชามแล้วใช้มือแหวกแบ่งให้เป็นช่องตรงกลาง ต่อยไข่ใส่ตรงกลาง คนให้ไข่แตก ค่อย ๆ เติมนม คนไปพร้อมกับเติมนมไปเรื่อย ๆ จนนมเหลือครึ่งหนึ่ง หยุดเติมนม ตีแป้งให้แรง ๆ จนเข้ากัน เมื่อแป้งฟูดีแล้ว เติมนมที่เหลือลงไปให้หมด แล้วตีต่อไปคะเนพอไข่ขึ้น นำพิมพ์เล็ก ๆ วางบนถาดที่สำหรับเข้าเตาอบ เอาเนยหยอดใส่กันพิมพ์ อดหน่อย นำเข้าเตาอบให้เนยละลายและพิมพ์ร้อน แล้วนำออกมา ตักของที่ผสมไว้ลงใส่ให้ทั่วทุกพิมพ์ นำเข้าเตาอบชั้นบน ไฟก๊าซขีด 6 นานประมาณ 15 - 20 นาที ไฟต้องแรงเสมอ ใช้รับประทานกับเนื้ออบ

วิธีทำ Gravy สำหรับราดเนื้ออบ เมื่อเนื้อที่อบได้ที่แล้ว ตักขึ้นใส่จาน เทน้ำมันใส ๆ ใส่ลงไปด้วยนิดหน่อย ส่วนน้ำเนื้อที่ตกและน้ำมันที่เหลือในถาด นำเทใส่หม้อ เอาแป้งสาลี 1 ช้อนโต๊ะ ใส่ลงไป คนให้แป้งกับน้ำเนื้อเข้ากันดี เติมน้ำกระดูกหมู 1 ไปนซ์ และ Browning Gravies Soups 1/2 ช้อนชาลงไป คนให้ทั่ว ใส่แม็กกี้ชีส หรือน้ำชีอิ้วขาวก็ได้พอควร ชิมดูเอารสตามชอบ ใส่ผงชูรสนิดหน่อยและใส่พริกไทยนิดหน่อย นำขึ้นตั้งไฟคนให้ทั่วจนกระทั่งข้นแล้วยกลง ใช้ราดเนื้ออบ

หมายเหตุ Gravies Soup ที่ใช้ ชื่อ "Crosse & Blackwell Browning"

Tournedos à la Drexel and Béarnaise Sauce

เครื่องปรุง เนื้อสันใน 1/2 ปอนด์ ขนมหังปอนด์ 6 - 7 แผ่น มันฝรั่ง 1 - 2 หัว เห็ดสดกะพอกควรมะเขือเทศสุก 2 - 3 ผล เนย หรือมาร์การีน 1/2 ปอนด์

วิธีทำ แล้เนื้อหนาประมาณ 1 กระเปียดแล้วใช้ที่ตัด ๆ ให้เป็นชิ้นกลม ๆ เล็กพองาม ล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง เอาเนยใส่กะทะทอดเนื้อพอสุก ขนมหังใช้ที่ตัด ๆ เป็นชิ้นกลม ๆ ขนาดเท่าเนื้อเอาลงทอดให้เหลือง หั่นมะเขือเทศให้เป็นแว่นหนาประมาณ 1/2 อกุติ ใส่จาน เอาเนยวางข้างบนชิ้นมะเขือเทศนิดหน่อยทุกชิ้น เอาเข้าเตาอบไฟอ่อน ๆ ประมาณ 10 นาที นำมันฝรั่ง 1 หัวใหญ่ ปอกเปลือกผ่าตามรูปมัน หนา 1/2 อกุติแล้วหั่นเป็นชิ้นยาวสี่เหลี่ยมผืนผ้า เอาลงทอดให้น้ำมันหมูให้เหลือง

นำเห็ดสดล้างลอกเอาเปลือกออกใส่จาน เอาเนยหยอดตามดอกเห็ด นำเข้าเตาอบคะเนพอเห็ดสุก นำลงจัดใส่จาน เอาขนมหังวาง แล้วเอาเนื้อวางบนขนมหัง เอามะเขือเทศวางบนเนื้ออีกที แล้วราด Béarnaise Sauce บนมะเขือเทศ แล้วนำเห็ดวางข้างบนอีกที (ถ้าไม่มีเห็ด จะใช้ผักชีแต่งก็ได้ตามใจชอบ) เอามันฝรั่งทอดโรยรอบ ๆ จานแปล รับประทานร้อน ๆ

เครื่องปรุง Béarnaise Sauce เนย 1/2 เอานช น้ำส้ม 1/2 จิลล์ พริกไทย 4 - 5 เม็ด หัวหอมใหญ่ 1 หัว ไข่ไก่ 1 ฟอง ครีม 2 ช้อนโต๊ะ แป้งสาลี 1/2 เอานช นม 3/4 จิลล์

วิธีทำ หัวหอมเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ หรือจะสับเอาก็ได้ เอาเนย หรือมาร์การีน 1/2 เอานช ใส่หม้อตั้งไฟให้ร้อน เอาหอมที่หั่นไว้เจียวให้เหลือง แล้วเอาแป้งสาลี 1 ช้อนโต๊ะ (หรือ 1/2 เอานช) ใส่ลงไปให้หอมที่เจียว คนให้ทั่วแล้วเติมนม 3/4 จิลล์ลงไป ต่อไปเอาน้ำส้ม 1/2 จิลล์ใส่หม้ออีกหนึ่งใบ ทบพริกไทยสัก 3 - 4 เม็ดใส่ลงไปแล้วยกขึ้นตั้งไฟประมาณ 5 นาทีแล้วเอาลงผสมกับหอมเจียว แป้งสาลีและนมที่ผสมไว้แล้วคนให้เข้ากัน ต่อยไข่ 1 ฟอง เอาแต่ไข่แดงใส่ลงไปแล้วตีให้เข้ากัน ตั้งไฟพอร้อนใส่ครีมนิดหน่อย เมื่อร้อนและเข้ากันดีแล้ว กรองเอากากออกแล้วตั้งไฟอีกที พอขึ้นดีแล้ว ใช้ราดบนมะเขือเทศ รับประทานร้อน ๆ

หมายเหตุ เนื่องจากทอด ควรบุบเสียหน่อย ทอดพอสุก ถ้าทอดนาน เนื้อจะเหนียวและแข็ง

Cauliflower au Gratin

เครื่องปรุง ดอกกะหล่ำปลี 1 ดอก เนย 1/2 เอานช แป้งสาลี 1/2 เอานช นม 1/2 จิลล์ เนยแข็งฝนเป็นฝอย 1 1/2 เอานช

วิธีทำ นำดอกกะหล่ำทั้งหัวตัดเป็นชิ้นให้งาม ล้างน้ำใส่หม้อต้มกับเกลือนิดหน่อยให้พอสุก แล้วเทน้ำทิ้ง นำดอกกะหล่ำวางลงในจานหรือชามที่ต้องการ นำเนยใส่หม้อเล็กตั้งไฟให้ละลาย เติมแป้งสาลีลงไป คนให้ทั่วแล้วเติมนมลงไป อย่าใช้ไฟแรงนัก คนจนข้นแล้วยกลง แบ่งเนยแข็งที่ฝนใส่ลงไป ในหม้อครึ่งหนึ่ง คนทั่วแล้วนำมาราดบนดอกกะหล่ำที่จัดไว้ในจานหรือชามไว้ให้ทั่ว แล้วนำเนยแข็งที่เหลือโรยข้างหน้าให้ทั่ว แล้วผิงหน้าให้เหลือง หรือกลับเอาเข้าเตาอบ พอหน้าเหลืองก็เอาออก รับประทานร้อน ๆ

Roast Chicken with Veal Stuffing

เครื่องปรุง ผักชีหั่นให้เป็นฝอย 2 ช้อนโต๊ะ ไขมันเนื้อสับให้ละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ ขนมะปรางปอนด์สดขยี้ให้เป็นฝอย 2 ช้อนโต๊ะ ผีวมะนาวขูดให้เป็นฝอยนิดหน่อย พริกไทย เกลือ ใก่อ่อน 1 ตัว Herb (เครื่องเทศฝรั่ง) นิดหน่อย ไข่ชนิดน้อย

วิธีทำ นำผักชี ไขมัน ขนมะปราง ผีวมะนาว พริกไทย เกลือ ผสมให้เข้ากัน ใส่ไข่ชนิดน้อยเพื่อให้เหนียวกันร่วน ล้างใก่ให้สะอาด เอาเครื่องทั้งหมดที่ผสมอัดใส่ใก่หนึ่งหน้าอก (ตรงหน้าอก ตัดคอออกแล้วค่อยยัดลงไป) แล้วตั้งหนังปิดขัดไว้กับปีก เอาใก่ใส่ถาดแล้วนำน้ำมันหมูหรือเนยทาให้ทั่วตัวมาก ๆ เอากระดาษแก้วปิดตัวใก่ให้มิด นำเข้าเตาอบชั้นกลาง ไฟก๊าซขีด 6 เมื่อเข้าเตาอบได้ 20 นาทีแล้ว เอาออกมาเปิดกระดาษออกทิ้ง ใช้ช้อนตักน้ำที่ตกราดให้ทั่วตัวใก่ แล้วนำเข้าเตาอบอีก 20 นาทีจึงเอาออกได้ (รวมเป็นเวลา 40 นาทีที่ใก่อยู่ในเตาอบ)

ของที่รับประทานกับใก่ มันฝรั่งหั่นบาง ๆ ทอดกรอบพอควร ดอกกะหล่ำ หรือกะหล่ำปลี ต้มแล้วใส่เกลือนิดหน่อยให้สุกเปื่อย แล้วเทน้ำทิ้งปล่อยให้แห้ง เบคอนอย่างหยาบ 3 ชิ้น ตัดหนังออกแล้วม้วนเป็นรูปกลม ใช้เหล็กแหลมเล็ก ๆ เสียบนำเข้าเตาอบพอสุก หรือตัวสันเตาพอควร ของเหล่านี้ใช้ตกแต่งข้าง ๆ ตัวใก่เวลาจัดใส่จาน

วิธีทำ Gravy ใช้ใก่ที่ตกรอยู่ในถาดผสมกับแป้งสาลี 1 ช้อนโต๊ะกับซอสสีน้ำตาล (Browning Sauce) หรือ Bovril Soup ก็ได้ ผสมพอเป็นสีน้ำตาลกับน้ำกระดุกหมู 1/2 ปอนด์ แล้วเอาขึ้นตั้งไฟ โรยเกลือ พริกไทย ใส่ผงขรุรสนิดหน่อย เมื่อเดือดแล้วใช้เสีฟกับใก่ร้อน ๆ

Sole bonne Femme

เครื่องปรุง ปลา Sole (จะใช้ปลากะพง หรือปลาจะละเม็ดแทนก็ได้) ประมาณ 4 ชิ้น ยาวชิ้นละประมาณ 1 คืบ เห็ดบัว หรือเห็ดโคน หรือเห็ดขาไก่ 10 ดอก หอมหัวใหญ่ 1 หัว ผักชี 2-3 ต้น เนยพอประมาณ เกลือ พริกไทย น้ำต้มกระดูก

วิธีทำ เอาปลามาแลหน้าและถอดก้างออกให้หมด ล้างน้ำให้สะอาด เคล้าเกลือและพริกไทยไว้ เอาเห็ดมาลวกผิวออกแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำหอมหัวใหญ่มาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เอาเนยใส่กันขามที่จะนำเข้าเตาอบโดยวางเป็นหย่อมเล็ก ๆ ให้ทั่วกันขาม นำเห็ดและหัวหอมที่หั่นแล้วใส่ลงไปแล้วเกลี่ยให้ทั่วขามแล้วเอาผักชีหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ โรยบนหัวหอมและเห็ด เอาปลาขึ้นวางเรียงข้างบนแล้วเอาเนยหยอดเป็นก้อนเล็ก ๆ เป็นหย่อม ๆ บนเนื้อปลา ใส่น้ำต้มกระดูก 1/2 จิลล์ลงในขามของที่ผสม เอากระดาษแก้วปิดปากขาม นำเข้าเตาอบประมาณ 30 นาที ไฟก๊าซขีด 5 หรือไฟปานกลาง เมื่อปลาได้ที่แล้วเอาออกจากเตาอบ เทน้ำจากขามปลาออกใส่ขามไว้อีกใบหนึ่งต่างหาก

เครื่องปรุงซอส เนย 1/2 เอานซ์ แป้งสาลี 1/2 เอานซ์ เอานมและน้ำจากขามปลาที่เทไว้ผสมกันให้ได้ 1 1/2 จิลล์ ใส่เกลือและพริกไทยนิดหน่อย

วิธีทำ เอาเนยใส่หม้อเล็กตั้งไฟให้ละลาย เอาแป้งสาลีใส่ลงไป คนให้ทั่ว เอานมและน้ำจากปลาที่ผสมแล้วนั้นเทใส่ลงไปด้วย นำขึ้นตั้งไฟ คนให้ทั่ว เมื่อข้นแล้วนำมากรองใสในขามปลา เอาเข้าเตาอบ ก่อนจะรับประทานควรเอาใส่เตาผิงเพื่อให้หน้าเหลือง รับประทานร้อน ๆ

- หมายเหตุ**
1. ถ้าจะให้หน้าเหลือง สำหรับในบ้านเรา ควรเอาถ่านใส่ถาดแล้ววางบนปากขามในเมื่อไม่มีเตาอบ
 2. ถ้าเป็นเตาก๊าซ ก็เอาใส่เข้าไปตรงที่อย่างขนมปัง
 3. ถ้าไม่ชอบหน้าเหลือง ก็เพียงแค่เอาเข้าเตาอบให้ร้อนไว้เสมอ แล้วนำมารับประทานร้อน ๆ
 4. ควรเลือกปลาที่ไม่เหม็นคาว
 5. เห็ดและหัวหอม ถ้าชอบมาก ๆ ก็ใส่เพิ่มขึ้นตามใจชอบ
 6. ถ้าชอบใส่เหล้าไวน์ ก็ใช้เหล้าไวน์ 1 ถ้วยเต็มแทนน้ำกระดูกหมู หรือจะเอาน้ำซุปลกับเหล้าไวน์ผสมกันให้ได้ 1/2 จิลล์ก็ได้เหมือนกัน

Mutton Cutlet with Béarnaise Sauce

เครื่องปรุง เนื้อซี่โครงหมู หรือเนื้อหมู หรือเนื้อวัว หรือเนื้อแกะ แป้งสาลี เกลือ พริกไทย ไข่ ขนมหงปอน เนย หรือมาร์การีน มันฝรั่ง

วิธีทำ ล้างเนื้อให้สะอาด ผึ่งให้แห้งน้ำ เอาแป้งสาลีผสมกับเกลือพริกไทยเล็กน้อย เอาเนื้อคลุกแป้งให้ทั่ว เอาไข่ตีให้เข้ากันแล้วทาบนเนื้อที่คลุกแป้งไว้ให้ทั่วทุกด้าน แล้วเอาขนมหงปอนโรยทุกด้านอีกที เอาลงทอดน้ำมันเนย หรือมาร์การีนให้เหลือง เสร็จแล้วพักเอาไว้ ปอกมันฝรั่ง 4 หัว แบ่งเอาลงคัมกับเกลือ 2 หัว พอสุกแล้วใช้ช้อนตีให้แตกให้เหนียวเข้ากันเป็นก้อน เมื่อเข้ากันแล้วทำเป็นรูปวงรี (หรือตามรูปแผ่นของเนื้อที่ทอด) วางลงในจานที่จะใช้สำหรับรับประทาน เอาเนื้อที่ทอดวางบนมันที่ตีอีกที ส่วนมันฝรั่งที่เหลือหั่นเป็นชิ้นยาวประมาณ 1 องคุลี ปล่อยให้บางและอย่าให้หนามากนัก แล้วเอาลงทอดน้ำมันให้เหลือง แล้วพักไว้

เครื่องปรุงชีส เนย 1/2 เอานช น้ำส้ม 1/2 จิลล์ พริกไทย 4-5 เม็ด หอมหัวใหญ่ 1 หัว ไข่ไก่ 1 ฟอง ครีม 2 ช้อนโต๊ะ แป้งสาลี 1/2 เอานช นม 3/4 จิลล์

วิธีทำ หั่นหอมเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ หรือจะสับเอาก็ได้ เอาเนย หรือมาร์การีน 1/2 เอานช ใส่หม้อตั้งไฟให้ร้อน เอาหอมที่หั่นไว้เจียวให้เหลืองแล้วเอาแป้งสาลี 1/2 เอานช ใส่ลงไปให้หอมที่เจียว คนให้ทั่วแล้วเติมนม 3/4 จิลล์ เอาน้ำส้ม 1/2 จิลล์ใส่หม้ออีกใบหนึ่ง ทูบพริกไทย 4-5 เม็ด ใส่ลงไปแล้วยกขึ้นตั้งไฟประมาณ 5 นาที แล้วเอาลงผสมกับหอมเจียว แป้งสาลีและนมที่ผสมไว้แล้ว คนให้เข้ากันค่อยไข่ 1 ฟอง เอาแต่ไข่แดงใส่ลงไปแล้วตีให้เข้ากัน ตั้งไฟพอร้อน ใส่ครีมนิดหน่อย เมื่อร้อนและเข้ากันดีแล้ว กรองเอากากออกแล้วตั้งไฟอีกที พอขุ่นดีแล้วเอาราดรอบ ๆ มันที่ตีซึ่งจัดไว้ในจาน เอาเนื้อวางไว้ข้างบนมัน เวลาราด ระวังอย่าให้ถูกเนื้อและราดตอนจะรับประทาน เอามันที่ทอดโรยบนชีสที่ราดรอบ ๆ รับประทานร้อน ๆ

- หมายเหตุ
1. จะทำให้เสร็จทุกอย่างแล้วใส่เตาอบไว้ทั้งงานก็ได้ เวลานำมารับประทานจึงเอามันที่ทอดโรยบนชีส
 2. ส่วนทั้งหมดนี้ รับประทานได้เพียง 2 คน ถ้ามากคน ก็ให้เพิ่มส่วนขึ้นตามจำนวน

Fillet de Boeuf Rothschild

เครื่องปรุง เนื้อสันใน หรือเนื้อตะโพกที่เปื่อย ชิ้นแม่ใหญ่ หนาประมาณ 1/2 ounculi มันฝรั่ง 4-5 หัว เกลือและพริกไทยชนิดหน้อย เค็ดสด 4-5 ดอก แป้งสาลี 1 ช้อนโต๊ะ แอปเปิ้ล 1 ผล เนย หรือมาร์การีน 1 เอานช ไข่ 2 ฟอง แป้งขนมปังป่นพอประมาณ ผักชี น้ำมันหมู

วิธีทำ เอาเนื้อวางแผ่นบนเขียง ใช้เครื่องทุบเนื้อทุบให้ทั่วพอเข้า แล้วตัดเนื้อเป็นชิ้นกลมเท่า ๆ กันโดยหาแบบวางตามชอบ (ใหญ่ หรือ เล็ก) เสร็จแล้วเอาใส่จานวางไว้ เอามันฝรั่งปอกเปลือกออกให้หมด แล้วล้างน้ำให้สะอาด ตัดออกเป็น 2 ซีก เอาน้ำใส่หม้อพอควร เติมเกลือชนิดหน้อย เอาขึ้นตั้งไฟต้มให้สุก แล้วยกขึ้นเทน้ำออกให้หมด เอาตะแกรงสำหรับร่อนแป้งคว่ำลงบนชาม เอามันฝรั่งที่ต้มวางข้างบนแล้วใช้ช้อนกดยึจนมันตกลงข้างล่างจนหมดมันที่ต้ม เอาไข่มา 1 ฟอง ต่อยแยกเอาไข่ขาวไว้ต่างหาก เอาไข่แดงใส่ลงในชามมันที่ต้ม เติมเกลือและพริกไทยชนิดหน้อย คนให้ทั่วแล้วนำไปใส่ในหม้อที่มีเนย หรือ มาร์การีน ยกขึ้นตั้งคนบนไฟอ่อน ๆ ให้เข้ากัน เสร็จแล้วแบ่งเป็นก้อนกลม ๆ เท่ากับจำนวนชิ้นเนื้อที่ตัดไว้ กดให้แบนชนิดหน้อยพอสวย ต่อยไข่อีก 1 ฟอง ตีให้เข้ากันทั้งไข่ขาวและไข่แดง เอาก้อนมันลงคลุกกับไข่ให้ทั่ว แล้วคลุกขนมปังป่นให้ทั่วทุกอัน ใส่จานวางเรียงพักไว้ นำแอปเปิ้ล 1 ผล มาคว้านไส้กลางออกแล้วปอกเปลือกออกให้หมด หั่นตามขวางของลูกให้เป็นวงกลม หนาประมาณ 1 กระเปียด เอาแช่น้ำไว้ชนิดหน้อยเพื่อกันดำ ลอกเปลือกเค็ดออกให้สะอาดแล้วเอาใส่ถาดที่สำหรับเข้าเตาอบ เอาเนยป้ายตามเค็ดพอควรแล้วเอาเข้าเตาอบ พอเค็ดสุกแล้ว ยกเอาออกจากเตาอบ นำแป้งสาลี 1 ช้อนโต๊ะมาผสมกับน้ำพอเหลวค่อนข้างข้น เติมเกลือและพริกไทยชนิดหน้อย เอาไข่ขาวที่แยกไว้ตีให้ขึ้นแข็งแล้วเอาลงผสมกับแป้ง ต่อย ๆ คนให้เข้ากันกับแป้ง เมื่อเข้ากันดีแล้ว เอาแอปเปิ้ลขึ้นจากน้ำ หาผ้าสะอาดซับให้น้ำแห้ง แล้วเอาคลุกลงในแป้งให้ทั่ว เอาลงทอดในน้ำมันให้เหลือง ทำจนหมดแอปเปิ้ลและแป้งที่ผสมไว้ เมื่อเหลืองแล้ว ตักขึ้นวางบนกระดาษที่สะอาดเพื่อให้ซับน้ำมันให้แห้ง เอามันที่คลุกแป้งขนมปังป่นที่ทำไว้ลงทอด (ควรวางในตะแกรงเหล็กที่สานเหมือนตะกร้อแล้ววางในน้ำมันทอด) เมื่อเหลืองทุกด้านแล้ว ตักขึ้นวางบนกระดาษเพื่อซับน้ำมัน ทอดให้หมดมันที่ทำไว้ เอากะทะตั้งไฟ ใส่มาร์การีน หรือเนยพอควร เอาเนื้อที่ทำไว้ลงทอดพอสุก

วิธีจัดลงจาน เอาก้อนมันที่ทอดวางเป็นก้อน ๆ เรียงไป แล้วเอาเนื้อวางบนก้อนมันทุกก้อน เอาแอปเปิ้ลที่ทอดวางบนเนื้ออีกทีหนึ่ง แล้วเอาเค็ดที่เอาออกจากเตาอบวางข้างบนอีกทีหนึ่ง (จะหงายหรือคว่ำดอกเค็ดก็ได้ ตามใจชอบ) เอาผักชีโรยบนเค็ดชนิดหน้อย เมื่อจัดเสร็จเรียบร้อยแล้ว จะเห็นเป็น 4 ชั้น เวลารับประทาน ต้องรับประทานพร้อมกันทั้งหมด และรับประทานร้อน ๆ

Flemish Fillet with Tomato Sauce

เครื่องปรุง เนื้อสันในวัว หรือ เนื้อตะโพก (หรือจะใช้ไก่ถ้าก็ได้) 1/2 ปอนด์ พริกไทย เกลือ ผักชี แยมสาลี 1 ช้อนโต๊ะ Mixed herbs นิดหน่อยพอหอม (ถ้าหาไม่ได้ ใช้ดอกจันทน์ปนให้ละเอียดแทน) ไข่ 1 ฟอง หอมหัวใหญ่ 1 หัว มันฝรั่ง 3 หัวใหญ่ (ถ้าชอบมาก ก็เพิ่มอีกได้) ซอสมะเขือเทศ (Tomato purée) 2 ช้อนชา น้ำต้มกระดูกหมู หรือ ไก่ 1/2 ปอนด์ เนย 1/2 เอานช มะเขือเทศสด ผงงาม ๆ อย่างหอม 2 ผล แยมข้าวโพด 2 ช้อนชา นม มะนาว

วิธีทำ ล้างเนื้อให้สะอาด หั่นชิ้นเล็ก ๆ ใส่เครื่องบด ๆ ให้ละเอียด เสร็จแล้วเอาเนื้อใส่ชาม เติม เกลือและพริกไทยพอควรตามชอบ เอาผักชี 2-3 ต้นหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ให้ละเอียด แล้วเอา Mixed herbs นิดหน่อยกับแยมสาลี 1 ช้อนโต๊ะ ของทั้งหมดนี้ใส่ลงไปเคล้ารวมกับเนื้อให้เข้ากัน ต่อยไข่ ตีไข่แดงและไข่ขาวให้เข้ากัน เทลงในเนื้อพอควร (ถ้าใส่มาก เนื้อจะเหลว) เคล้าให้เข้ากับเนื้อ เอามือแตะแยมแยมเนื้อปั้นเป็นก้อน ๆ กดให้แบนพอควร อย่าให้หนาเกินไป นำเนยใส่ในกะทะพอควร (ไม่เกี่ยวกับเนยในเครื่องปรุง) แล้วเอาขึ้นตั้งไฟให้ร้อนจัด เอาเนื้อลงทอดให้เหลืองแล้วตักใส่จาน ปิดฝาไว้ เอามันฝรั่งปอกเปลือก ตัดสองใส่หม้อต้มพร้อมกับใส่เกลือนิดหน่อย ใช้ช้อนจุ่มมันดู เมื่อสุกแล้ว เทน้ำทิ้งแล้วใช้ช้อนตีให้เข้ากันและเติมเกลือ พริกไทยลงไปพอสมควร นำมะเขือเทศ สดมาหั่นตามขวางของลูก อย่าให้บาง หนาประมาณ 1/2 อกคูลี แล้วเอาใส่วางเรียงในจาน เอาเนย ป้ายบนมะเขือเทศทุกชิ้น อย่าให้มากนัก นำเข้าเตาอบประมาณ 10 นาที ใช้ไฟอ่อนที่สุด เอา หอมใหญ่มาปอกเปลือก หั่นให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือสับให้ละเอียดก็ได้ เอาเนย 1/2 เอานชใส่หม้อ ตั้งไฟให้ร้อน เอาหอมใส่เจียวพอเหลืองแล้วเอาซอสมะเขือเทศลงผสมกับน้ำซूप เทใส่ในหม้อ หอมเจียว เอาขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ ประมาณ 10 นาที เอาแยมข้าวโพด 2 ช้อนชา ผสมกับนม นิดหน่อย พอให้ละลายใส่ชามไว้ พอหน้ามะเขือเทศหอมได้ที่ ยกขึ้น เอากรองใส่ในชามแบ่งที่ละลายไว้ (กรองหอมออกให้หมด) แล้วเอาเทกลับใส่ในหม้อตามเดิม ปิดฝาไว้ พอจะรับประทานจึงนำเอา ขึ้นตั้งไฟ คนให้ขึ้นใช้ราดเป็นซอส เอาเนย นิดหน่อยใส่จาน หรือช่วย สับผักชีใส่ผสมกับเนยให้เข้า กันและบีบมะนาวนิดหน่อย 2-3 หยดลงไปด้วย ใช้สำหรับวางบนก้อนเนื้อเมื่อเวลาจะรับประทาน

วิธีจัดลงจาน เอามันที่ตีวางกลางจานตามรูปจาน เอาเนื้อวางกดลงไปบนมันตามทางตั้งของก้อน เนื้อ เอามะเขือเทศที่อบวางต่อจากเนื้อโดยวางสลับกันไปจนกว่าจะหมดเนื้อและมะเขือเทศ เอา ซอสตั้งไฟให้ขึ้นแล้วเทรอบ ๆ มันให้รอบจาน เอาเนยที่ผสมกับผักชีวางให้เป็นก้อนเล็ก ๆ บนก้อน เนื้อทุกชิ้น

หมายเหตุ ต้องทำซอสสำหรับราดไว้ก่อน แล้วต้มมันตีให้แตกเตรียมใส่จานไว้ พอจวนจะรับประทานค่อยทอดเนื้อ พอเนื้อสุกก็รีบจัดลงจานอุ่นซอสราด รับประทานตอนร้อน ๆ

Veal and Ham Pie

Veal and Ham Pie

เครื่องปรุง เนื้อลูกวัว หรือเนื้อวัว หรือเนื้อไก่ ประมาณ 3/4 - 1 ปอนด์ บดให้ละเอียด แสมและเบคอน 1/4 - 1/2 ปอนด์ ไข่ต้มสุก 2-3 ฟอง น้ำต้มกระดูกหมูพอควร แป้งสาลี 12 เอานซ์ เกลือป่น 1 ช้อนชา เนย 3 เอานซ์ น้ำ 3/4 จิลล์ เกลือ พริกไทย Gelatine 2 ช้อนชา ไข่ไก่ 1-2 ฟอง

วิธีทำ นำแสมและเบคอนหั่นให้ละเอียด เติมเกลือ พริกไทย เคล้ากับเนื้อที่บดไว้ให้เข้ากัน เติมน้ำซุปลผสมลงไปพอให้เนื้อแฉะนิดหน่อย ไข่ต้มปอกเปลือกเตรียมไว้ เอาเนยและน้ำใส่หม้อตั้งไฟให้เดือด เอาแป้งและเกลือ 1 ช้อนชากรอใส่ชาม พอเนยและน้ำเดือดยกลงเทในชามแป้ง เทไปใช้ช้อนไม้คนไปจนหมดแล้วใช้มีอนวดให้เข้ากัน เมื่อนวดแป้งนิ่มแล้ว เอาแป้งฝุ่นโรยกระดาน ใช้ไม้คั้น ๆ แป้งให้มีขนาดเท่ากับพิมพ์ กรูรอบพิมพ์ด้วย กดแป้งให้ติดกับพิมพ์ ใช้ตะไกรตัดขอบแป้งให้เสมอ (แป้งแป้งไว้ทำฝาปิดบ้าง อย่าคั้นหมด) นำเนื้อที่ผสมใส่ลงในพิมพ์ เกลี่ยให้ทั่ว และกดให้แน่นพอควร นำไข่ต้มที่ปอกเปลือกแล้ววางเรียงตามยาวของพิมพ์แล้วใช้เนื้อที่ผสมเหลือวางทับข้างบนไข่อีกทีโดยพยายามให้ไข่อยู่ตรงกลาง เวลาตัดจะเห็นไข่เป็นแวนอยู่ตรงกลาง นำแป้งที่เหลือคั้นเป็นฝาปิด เอาน้ำทาขอบแป้งให้รอบ ๆ แล้วจึงเอาแป้งฝาปิดวางทับ ใช้ตะไกรตัดให้เรียบ เอามือบีบแป้งรอบขอบพิมพ์ให้แน่นและให้ขึ้นเป็นสัน ใช้มีดเจาะตรงกลางและหัวท้ายให้เป็นช่องเพื่อให้ไอออกและเมื่อสุกแล้วจะได้หยอด Gelatine ลงไปทำให้เนื้อแข็งตัว เพราะ pie นี้รับประทานเย็น นำแป้งคั้นที่เหลือตัดเป็นรูปใบไม้ ดอกไม้ ทาด้วยไข่ให้ทั่วแล้วแต่งวางข้างบนตามชอบ นำเข้าเตาอบชั้นกลาง ไฟกาซซิด 6-7 ประมาณ 20 นาที แล้วเอาลงไว้ชั้นล่าง ลดไฟให้เหลือซิด 3-4 แล้วอบทิ้งไว้อีกประมาณ 75 นาที เมื่อหน้าเหลืองดีแล้วเอาพิมพ์ออก นำ Gelatine ผสมกับน้ำซุปล 1/2 - 1 จิลล์ ตั้งไฟให้ละลายแล้วหยอดลงไปตามช่องที่เจาะไว้ให้หมด ทิ้งไว้ให้เย็นแกะออกจากพิมพ์รับประทานได้ ถ้าต้องการรับประทานร้อน ไม่ต้องหยอด Gelatine พอเอาออกจากเตาอบก็รับประทานได้

หมายเหตุ พิมพ์ที่ใช้ทำ pie นี้ ต้องเป็นพิมพ์ที่แกะออกได้เป็นชิ้น ๆ มิฉะนั้นจะแกะ pie ออกยาก หากใช้พิมพ์ธรรมดา

Veal Tallyrand

เครื่องปรุง เนื้อลูกวัว หรือ เนื้อไก่ หรือ เนื้ออะไรก็ได้ตามใจชอบประมาณ 1 ปอนด์ เห็ดสด 10 ดอก หอมหัวใหญ่ 1 หัว เนย 2 $\frac{1}{2}$ เอานซ์ แป้งสาลี 1/2 เอานซ์ เกลือ พริกไทย นมสด 1/2 ไปนซ์ ครีม 2 ซ้อนโต๊ะ ไข่ 1 ฟอง ตัวแขก หรือตัวฝักยาว 1/2 ปอนด์ น้ำมัน 1/2 จิลล์ น้ำมันมะนาว 1/2 ซ้อนชา

วิธีทำ นำเนื้อมาล้างน้ำให้สะอาด ตัดเป็นก้อนใหญ่ ๆ ขนาดคำโต ๆ หนึ่งคำ ทั้งนี้เมื่อเนื้อหคตัว เอาหัวหอมมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ให้ละเอียด นำเห็ดมาปลิดก้านออก เอาก้านเห็ดหั่นให้ละเอียดแล้ว ปนไปในหัวหอม นำเนยใส่ในหม้อประมาณ 1/2 เอานซ์ ตั้งไฟให้ร้อน เอาหอมกับก้านเห็ดที่หั่นไว้ใส่ลงเจียวในหม้อเนย เจียวให้หอม ไม่ต้องให้เหลืองมาก เอาเนื้อที่หั่นวางเรียงในหม้อบนหอมที่เจียว แล้วนำขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ อย่างคน พอเนื้อสุกก็กลับอีกข้างลง ไม่ต้องให้สุกมาก เอาพอคิบ ๆ สุก ๆ แล้วยกลง ตักเอาแต่เนื้อใส่จานไว้ เรียงหัวหอมออกจากก้อนเนื้อให้หมด นำมันฝรั่งมาปอกเปลือก ผ่าสอง ใส่หม้อต้ม ใส่เกลือนิดหน่อย เมื่อสุกแล้ว เทน้ำทิ้ง ใช้ช้อนตักให้เข้ากันจนนุ่ม เอาดอกเห็ดที่ปลิดก้านล้างน้ำให้สะอาด ใส่ถาดหรือจานสำหรับเข้าเตาอบ หางยดอกเห็ดขึ้นแล้วเอาเนยป้ายเป็นก้อนเล็ก ๆ บนดอกเห็ดทุกดอกพร้อมกับโรยเกลือกับพริกไทยข้างบน เอากระดาษแก้ว ปิดฝาจาน นำเข้าเตาอบประมาณ 15 นาที ไฟอ่อน ไฟก๊าซขีด 5 เอาตัวแขก หรือตัวฝักยาวล้างน้ำให้สะอาด แล้วผ่าเป็นเส้นตามยาวของฝัก นำลงเรียงในหม้อ เอาเกลือสัก 1 ซ้อนชาโรย น้ำ 1 จิลล์ ตั้งไฟอ่อน ๆ ให้เปื่อย เมื่อเปื่อยแล้ว เทน้ำทิ้ง กดให้แห้งน้ำ เอาเนยใส่ลงเคล้านิดหน่อย เอาฝาปิดไว้ให้ฝักร้อนอยู่เสมอ นำเนย 1/2 เอานซ์ใส่หม้อตั้งไฟให้ละลาย เอาแป้งสาลี 1/2 เอานซ์ใส่ลงไป คนกับเนยให้เข้ากัน ใส่พริกไทยและเกลือนิดหน่อยแล้วเทนม 1/2 ไปนซ์ ใส่ลงไป เอาขึ้นตั้งไฟ คนให้ขึ้น เอาเนื้อที่ทอดไว้ลงเรียงในหม้อครีมที่ทำไว้ เอา Asbestos mat หรือสังกะสีก็ได้ วางบนไฟแล้วเอาหม้อตั้งข้างบนอีกทีหนึ่ง ไฟอย่าให้แรงนัก ปิดฝาหม้อเคียวไปประมาณ 30 นาที เพื่อให้เนื้อนุ่ม เมื่อเนื้อได้ที่แล้ว ตักแต่ชิ้นเนื้อขึ้นใส่จานไว้ ต่อยไข่ 1 ฟอง เอาแต่ไข่แดงใส่ลงไปในหม้อครีมที่เคียวเนื้อ (ตักเนื้อขึ้นเสียก่อน) เอานมครีม 2 ซ้อนโต๊ะ น้ำมันมะนาวใส่ลงไปแล้วนำขึ้นตั้งบนไฟ คนให้เข้ากัน พอร้อนจัดและครีมขึ้นแล้ว ก็ยกขึ้นได้

วิธีจัดลงจาน เอามันฝรั่งที่ตีวางกลางจานให้เป็นไปตามรูปจานและตรงกลางกลวง ดบสันมันให้แบนนิดหน่อยพอวางก้อนเนื้อข้างบนได้ เอาเนื้อที่ตักใส่จานไว้มาวางเรียงบนขอบมันให้รอบเต็มขอบ เอาตัวที่ทำไว้วางลงตรงช่องว่างตรงกลางของมันและทำให้พูนสูงกว่าขอบมัน (มองดูพอสวย) เอาครีมที่ทำไว้ราดรอบ ๆ จานแล้วนำเห็ดมาวางบนครีมที่ราดไว้เป็นระยะให้รอบ ใช้รับประทานร้อน ๆ

- หมายเหตุ
1. การที่เอาเนื้อวางในหม้อหอมที่เจียวแล้วห้ามคนนั้น เพื่อต้องการให้กลิ่นจับก่อนเนื้อให้หอม
 2. เมื่อตักเนื้อออกจากหม้อแล้ว หอมและก้านเห็ดทิ้งไว้ ไม่นำมาใช้
 3. การที่เอา Asbestos mat หรือสังกะสีปิดบนไฟ ก็เพื่อทำให้เนื้อนุ่ม และครีมจะได้อุ่นติดกันหม้อ

เครื่องปรุง ลีนัวขนาดกลาง 1 ลิน
گانพลู 4-6 ดอก
ใบกระวาน 3 ใบ
อบเชยยาว 1 นิ้ว 1 ชิ้น
เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ้วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น 1/2 ช้อนโต๊ะ
แป้งมันและแป้งสาลี อย่างละ 1 ช้อนโต๊ะ
หอมใหญ่ มันฝรั่งหัวเล็ก แครอต เม็ดหัวล้านเตา มะเขือเทศ หรือมะเขือสีดา

- วิธีทำ**
1. ต้มน้ำให้เดือด ใส่ลีนัวให้สะอาด ใส่ลงในน้ำเดือด ต้มประมาณ 10 นาที ตักขึ้น พอลเย็นใช้ปลายมีดค่อย ๆ ขูดให้สะอาด (สำหรับลีนัวที่ไม่ได้ลอกหนังออก) แล้วนำมาเคล้ากับเกลือ พริกไทยป่น
 2. ต้มน้ำอีกหม้อหนึ่ง พอเดือด นำลีนัวใส่ลงในหม้อแล้วใส่گانพลู ใบกระวาน อบเชย เคี้ยวไฟรุ่ม ๆ ประมาณ 30 นาที ตักลีนัวขึ้นมาหั่นเป็นชิ้นหนาประมาณครึ่งนิ้ว แล้วใส่กลับไปในหม้อ เคี้ยวต่อไปอีกประมาณ 1 ชั่วโมง 30 นาทีจนลีนัวเกือบเปื่อย
 3. เอามะเขือเทศ หรือมะเขือสีดา เม็ดหัวล้านเตา แครอต มันฝรั่ง หอมใหญ่ ปอกเปลือก แล้วหั่นเป็นชิ้นสวย ๆ อย่าให้บาง ของทั้งหมดนี้ใส่ลงไป ในหม้อที่เคี้ยวลีนัว เคี้ยวต่อโดยใช้ไฟอ่อน ๆ อีก 30 นาที
 4. ใส่ซีอิ้วขาว เกลือ พริกไทยป่น ซีอิ้วขาว ชิมดูให้ได้รสเค็มเปรี้ยว แล้วละลายแป้งสาลีและแป้งมันลงคนให้เข้ากัน เคี้ยวพอเดือดก็ใช้ได้

เครื่องปรุง ข่า ตะไคร้ กระชาย หอม กระเทียม หั่นเป็นฝอยอย่างละ 2 ช้อนโต๊ะ
ผิวมะกรูด ขมิ้นเหลือง หั่นฝอยอย่างละ 1 ช้อนโต๊ะ
พริกไทยเม็ด 1 ช้อนชา
พริกขี้หนูสวนผสมพริกเหลือง 1 กิโลกรัม (ถ้าชอบเผ็ดน้อย ใช้ 6 ชีด หรือ 0.6 กก.)
ปลาทุึ่ง 20 ตัว
เนื้อวัว 1 กิโลกรัม
ไตปลา 1 กิโลกรัม
ใบมะกรูด 1/2 ถ้วย (ฉีกเอาก้านออก)
หน่อไม้รวกคอง

- วิธีทำ**
1. เอาเครื่องแกงทั้งหมดลงโหลกให้ละเอียดพร้อมปลาทุึ่ง (แกะเอาก้างออกให้หมด)
 2. เนื้อย่างพอสุก หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
 3. ต้มน้ำให้เดือด (น้ำ 1 ลิตร) ใส่เนื้อลงไปทั้งหมด พอเดือดแล้วใส่น้ำพริกแกงลงไป คนให้เข้ากัน ตั้งให้เดือดแล้วจึงใส่ไตปลา อย่าคน จนกระทั่งเดือดอีกครั้งจึงฉีกใบมะกรูดใส่ เคี่ยวต่อไปประมาณ 20 นาที หั่นหน่อไม้รวก (เป็นฝอย หรือเป็นชิ้นเล็กๆตามแต่ชอบ) ใส่ลงไป พอเดือดจึงยกลง
 4. รับประทานกับผักสด เช่น แตงกวา มะเขือยาว หัวผักกาด

เครื่องปรุง เนื้อหมูต่อนตะโพก 1 กิโลกรัม
เนื้อหมูสามชั้น 1 กิโลกรัม
ตะไคร้ 7 ต้น
ข้าวประมาณ 2 ชีด
เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ

- วิธีทำ**
1. หั่นหมูเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ก้อนโตประมาณ 2 นิ้ว หั่นข้าวเป็นแฉับบาง ๆ ตะไคร้หั่นตามยาวเป็นเส้น ๆ
 2. เอน้ำใส่หม้อตั้งไฟให้เดือด ใส่หมูที่หั่นไว้ทั้งหมดลงไป เอาข้าวและตะไคร้ที่หั่นไว้ใส่ลงไปด้วย ใส่เกลือ เคี่ยวไปเรื่อย ๆ จนน้ำงวดในเวลาเดียวกันหมูก็จะเปื่อยไปด้วยจนเหลือแต่น้ำมันในหม้อ ยกหม้อออกจากเตา ทิ้งไว้ให้เย็น
 3. นำหมูในหม้อและน้ำมันเทลงในกะทะ ทอดไฟอ่อน ๆ พอเหลืองก็ใช้ได้ เวลาทอดควรหาฝาหม้อปิดไว้ด้วยเมื่อไม่คน เพื่อกันน้ำมันที่ปะทุจากหนังหมูกระเด็นโดนมือโดนแขน
 4. เก็บไว้ได้หลายวัน ควรอุ่นทุกวัน หรือทุกครั้งที่จะรับประทาน

Rich Fruit Cake

เครื่องปรุง Currants 4 เอานช Sultanas 4 เอานช Raisins 3 เอานช (ทั้ง 3 อย่างนี้เป็นลูกเกดทั้งนั้น บางชนิดเม็ดใหญ่และสีเหลือง) ลูกเชอร์รี่เชื่อม 1 เอานช Peel (cut mixed) 2 เอานช (เป็นพวก เปลือกส้ม เปลือกมะนาวที่เชื่อมแล้ว) น้ำตาลทรายแดงอย่างละเอียด (Brown Sugar) 6 เอานช เนยจืดอย่างดี 6 เอานช ไข่ไก่ 4 ฟอง แป้งสาลี 8 เอานช Treacle (Syrup) อย่างสีด้า 1 ช้อนโต๊ะ เกลือหยิบมือ เหล้าบรันดี หรือเหล้าเชอร์รี่ 2 ช้อนโต๊ะ (ถ้าชอบใส่)

วิธีทำ พิมพ์ที่จะใส่ เอากระดาษหนังสือพิมพ์ หรือกระดาษอะไรก็ได้ ตัดรองกันพิมพ์ 4 ชั้น และ ตัดกรูรอบ ๆ พิมพ์ หน้า 4 ชั้นเช่นกัน สำหรับกระดาษที่ตัดกรูรอบ ๆ พิมพ์ ให้กระดาษสูงกว่า ขอบพิมพ์สัก 3 องคุลี ตัดกระดาษแก้วรองกันพิมพ์เพิ่ม 1 ชั้นและกรูรอบ ๆ พิมพ์ด้วย นำลูกเกด ทั้งหมดเทเลือกผองออกแล้วใส่จานพักไว้ เอาน้ำตาลกับเนยใส่ลงในชาม ใช้ช้อนไม้ตีจนเป็นครีม ค่อยไปลงไปที่ละฟองแล้วคนให้เข้ากันจนหมดไข่ เอาแป้งสาลีกับเกลือใส่แรงกรองแล้วตักใส่ลง ไปผสมในชามไข่ คนเรื่อยไปจนหมดแป้ง เอา Treacle ใส่ลงไป คนให้ทั่ว เมื่อผสมกันทั่วแล้ว นำผลไม้ที่เตรียมไว้ใส่ลงไป คนให้ทั่ว ตักใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้ ค่อย ๆ ใส่ลงไปโย่ง ๆ เกลี่ยหน้า ให้ดี อย่างคดแบ่งให้แน่น นำเข้าเตาอบชั้นกลาง ไฟก๊าซขีด 2 นานประมาณ 3 1/2 ชั่วโมง ห้ามเปิด ดูก่อน 2 ชั่วโมง (หลังจาก 2 ชั่วโมงแล้วจะเปิดดูก็ได้ แต่ให้รีบปิด) พอ 2 ชั่วโมงผ่านไปแล้ว ไล่ไฟ ให้เหลือขีด 1

- หมายเหตุ**
1. ถ้าชอบใส่เหล้า ก็ใช้บรันดี หรือเหล้าเชอร์รี่ใส่ลงไป 2 ช้อนโต๊ะ
 2. การกรูกระดาษนั้น ต้องใช้กระดาษวางให้ได้ 4 ชั้น กรูรอบ ๆ พิมพ์เสียก่อน โดยตัดกระดาษให้เป็นระยะ ๆ กระดาษจะได้ไม่ย่น แล้วค่อยเอาส่วนกันวาง ที่หลัง ค่อยไปก็เอากระดาษแก้วกรูอีกชั้นหนึ่ง ต้องกรูรอบ ๆ ก่อนเช่นกัน แล้ว ค่อยเอาส่วนกันวางที่หลัง ไม่ต้องทาน้ำมัน เวลาขนมอยู่ในเตา ให้คอยฟังเสียง ถ้าไม่เสียงดัง หมายความว่าขนมสุกดีแล้ว ถ้ายังมีเสียงดัง หมายความว่าขนม ยังไม่สุก

Caramel Custard

เครื่องปรุง ไข่ 1 ฟอง (ใช้ทั้งไข่ขาวและไข่แดง) เพิ่มเฉพาะไข่ขาวอีก 1 ฟอง นม 1 จิลล์ น้ำตาลทราย 2 เอานซ์ น้ำ 1/2 จิลล์ Castor Sugar 1 ช้อนหวาน น้ำมัน Olive นิดหน่อย

วิธีทำ เอากระดาษแก้วทาน้ำมัน Olive นิดหน่อย ทาพิมพ์ที่สำหรับใส่ด้วยน้ำมัน Olive ให้ทั่วทั้งพิมพ์ อย่าให้มากนัก นำน้ำตาลและน้ำใส่หม้อ ตั้งไฟอย่าให้แรงนักและอย่าคน จนกระทั่งน้ำตาลเป็นสีน้ำตาลค่อนข้างแก่ เอาเทลงใส่ในพิมพ์ที่ทำน้ำมันไว้ เอานมเทใส่ลงในหม้อน้ำตาล เติม Castor Sugar ลงไป ตั้งไฟพออุ่น ๆ แล้วยกลง ต่อยไข่ใส่ชามใช้ตี ๆ ไปและเติมนมลงไปเรื่อยจนหมดนมแล้วเทคืนลงหม้อ ตั้งไฟอ่อน ๆ คนเรื่อยไปจนรู้สึกว่ค่อนข้างข้นนิดหน่อย อย่าให้เดือด แล้วยกลงเทใส่ในพิมพ์ที่ใส่น้ำตาลไว้ เอากระดาษแก้วปิดหน้าพิมพ์ ปิดกระดาษให้แน่น อย่าให้เปิดได้ นำน้ำใส่ถาดกันลึก ๆ แล้วเอาพิมพ์ขึ้นตั้งบนถาด ให้น้ำที่อยู่ในถาดประมาณครึ่งหนึ่งของพิมพ์ นำเข้าเตาอบชั้นล่างสุด ไฟก๊าซปิด 3 นานประมาณ 1 ชั่วโมง

หมายเหตุ ห้ามใช้ไฟแรง เพราะไม่ต้องการให้ขนมฟู

Cold Chocolate Soufflé

เครื่องปรุง ไข่ 2 ฟอง Castor Sugar 2 เอานซ์ Plain Chocolate 1 เอานซ์ นม 1/2 จิลล์ Single Cream 1/2 จิลล์ Gelatine 1/4 เอานซ์ น้ำ 2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ ต่อยไข่ แยกไข่แดงและไข่ขาวไว้ต่างหาก เอาไข่แดงผสมกับ Castor Sugar ในชาม แล้ววางในหม้อมีน้ำห่อดังบนไฟ คนให้ไข่กับ Castor Sugar เข้ากัน พอน้ำในหม้อร้อนจัดก็ยกลง ชามยังคงอยู่ในหม้อ เอา Plain Chocolate 1 เอานซ์ นม 1/2 จิลล์ ใส่หม้อตั้งไฟให้ละลาย ใช้ไฟอ่อน เมื่อละลายแล้วยกลงเทลงในชามที่อยู่ในหม้อ เอา Single Cream 1/2 จิลล์ ผสมลงไป คนให้ทั่ว พักไว้ในชาม เอา Gelatine 1/4 เอานซ์กับน้ำ 2 ช้อนโต๊ะ ใส่หม้อเล็ก ๆ ตั้งไฟอ่อน ๆ คนจน Gelatine ละลายแล้วเอาเทลงในชามที่อยู่ในหม้อ คนให้ทั่ว เอาไข่ขาวที่แยกไว้ตีให้ขึ้นแข็งเทลงผสม ก่อนเอาไข่ขาวลง ยกชามที่ผสมไว้ร่อกจากหม้อน้ำร้อน ถ้าส่วนผสมในชามยังร้อน อย่าเพิ่งผสมไข่ขาวลงไป คอยให้อุ่นแล้วค่อยใส่ไข่ขาว คนกลับไปกลับมาเบา ๆ ให้เข้ากัน เมื่อเข้ากันแล้ว เทของที่ผสมไว้ทั้งหมดลงในชามที่จะตั้งรับประทาน ทิ้งไว้ให้เย็น ถ้าต้องการรับประทานเย็น เอาใส่ตู้เย็น อย่าให้นานนัก มิฉะนั้นจะแข็ง

Strawberry Flan

เครื่องปรุง แป้งสาลี 6 เอานช
มาร์การีน 3 1/2 เอานช
ไข่แดง 1 ฟอง
แป้งข้าวโพด 1/2 เอานช
ผลสตรอปเบอร์รี่

- วิธีทำ**
1. นำแป้งสาลีและมาร์การีนเคล้าให้เข้ากัน นำไข่แดงใส่ลงไป เติมน้ำเย็นนิดหน่อย แล้วคนให้เข้ากัน
 2. คลึงแป้งให้กว้างพอกับความกลมของถาดพิมพ์ กดแป้งให้พอดีกับถาดแล้วกดริมให้สวย ใช้ช้อนจิ้มให้ทั่วถาด
 3. ก่อนนำเข้าเตาอบ เอาเศษขนมปังเป็นก้อน ๆ วางทับข้างบนแป้งเพื่อกันมิให้แป้งฟูขึ้น แล้วนำเข้าเตาอบ ไฟก๊าซขีด 6 นานประมาณ 10 นาที จึงนำเอาเศษขนมปังออก แล้วอบแป้งต่อไปอีกประมาณ 8 นาที นำออกจากพิมพ์วางไว้บนตะแกรงให้เย็น
 4. เลือกผลสตรอปเบอร์รี่งาม ๆ กะให้เต็มถาดแป้งที่ทำไว้ นำผลที่ไม่งามล้างน้ำใส่หม้อไว้ น้ำพอควร เอน้ำตาลใส่ชิมรสหวานตามชอบ ต้มจนผลสตรอปเบอร์รี่เหลว นำมากรอง แล้วละลายแป้งข้าวโพด 1/2 เอานชกับน้ำสั๊ก 2 ช้อนโต๊ะ คนพอละลาย พอน้ำสตรอปเบอร์รี่อุ่น ๆ จึงนำแป้งข้าวโพดที่ละลายน้ำเทใส่ลงไป คนให้ทั่ว
 5. นำผลสตรอปเบอร์รี่ที่เลือกไว้วางเรียงใส่ในถาดแป้งให้เต็มแล้วจึงนำส่วนผสมที่เตรียมไว้ (ข้อ 4) ราดลงไปให้ทั่ว ทิ้งไว้จนแข็งตัว รับประทานกับครีม

หมายเหตุ จะใช้วันแผ่นแทนแป้งข้าวโพดก็ได้

เครื่องปรุง สปันชเค้ก 4-5 ชิ้น หรือ แยมโรลล์
น้ำผลไม้ 4 ซ้อนโต๊ะต่อเค้ก 1 ชิ้น
ไข่ไก่ 2 ฟอง
Castor Sugar 1 ซ้อนหวาน
นม 1/2 ไปนซ์
ลูกเชอร์รี่เชื่อม
ผล Almond 6-7 เม็ด
Angelica นิดหน่อย
Double Cream 1 ขวด

- วิธีทำ**
1. ถ้าใช้สปันชเค้ก ให้ตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมผืนผ้าแล้วผ่า 2 ทาแยมแล้วประกบติดกัน ถ้าใช้แยมโรลล์ก็หั่นเป็นแว่น ๆ นำลงเรียงใส่ชามแล้วนำน้ำผลไม้เทราดเค้กให้ชุ่มมากๆ กิ่งไว้ให้เค้กดูดน้ำผลไม้จนหมด
 2. ต่อยไข่ใส่ชามตีให้แตก เอา Castor Sugar ใส่ลงไป คนให้ทั่ว นำนมใส่หม้อตั้งไฟให้ร้อนจัดแล้วเทลงไปในชามไข่ คนให้ทั่ว แล้วเทส่วนผสมลงในหม้อนำไปตั้งไฟอ่อนๆ คนจนข้นแล้วยกลง เทลงในชามเค้กที่เตรียมไว้ให้จนคลุมเค้กทั้งหมด (การทำคัสตาร์ดนี้ เวลาตั้งไฟ ควรใช้ตุ๋นในชามหรือหม้อตุ๋นก็ได้ จะทำให้มีรสดีขึ้น)
 3. เมื่อเทคัสตาร์ดในชามและกึ่งไว้จนแข็งตัวแล้ว นำ Almond ซึ่งต้มแล้วและแกะเปลือกผ่าเป็น 2 ซีกวางเรียงหน้าชาม Double Cream ตีจนแข็งแล้วบีบแต่งหน้าขนมตามใจชอบ
 4. ลูกเชอร์รี่เชื่อม Almond และ Angelica ใช้แต่งหน้าให้แลดูสีสันสลับกัน เสร็จแล้วแช่ชามขนมไว้ในตู้เย็นจนกว่าจะถึงเวลารับประทาน

หมายเหตุ Angelica คือผลไม้เชื่อมชนิดแห้ง เช่น เชอร์รี่ ฝิวส้ม เป็นต้น

Sultanas Scone

เครื่องปรุง แป้งสาลี 4 เอานซ์ Baking powder 1 ช้อนชา มาร์การีน 1 เอานซ์ น้ำตาล 1/2 เอานซ์ (ถ้าชอบหวาน 1 เอานซ์) ลูกเกด (Sultanas) 1 เอานซ์ นม 1/2 จิลล์

วิธีทำ เอาแป้งสาลี 4 เอานซ์ Baking powder 1 ช้อนชา มาร์การีน 1 เอานซ์ น้ำตาล 1/2 เอานซ์ ลูกเกด 1 เอานซ์ ใส่ผสมในชาม ใช้มีดตัดเนยในชามให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ใช้มือเคล้าให้เข้ากัน เอานม 1/2 จิลล์ใส่ลงไปเคล้ากันให้ทั่ว เอามือตะล่อมให้เป็นก้อนกลม ๆ แล้วเอามาขึ้นวางบนกระดาษ ใช้ไม้คลึงพอแบน แล้วตัดเป็นรูปตามใจชอบ เอาแป้งโรยลงในถาดเล็กน้อย เอาขนมวางแล้วนำเข้าเตาอบ ไฟก๊าซชนิด 6 อบไว้ประมาณ 12 นาที หรือพอขนมเหลืองก็เอาออกได้

หมายเหตุ เมื่อเติมนมลงไปแล้ว ค่อย ๆ เอามือคนเสียก่อนให้เข้ากันแล้วค่อยตะล่อมเป็นก้อนกลม ๆ ใช้รับประทานกับน้ำชา

Orange Cream

เครื่องปรุง นม 1 1/2 จิลล์ น้ำตาล 1/2 เอานซ์ (ถ้าชอบหวาน 1 เอานซ์) ส้มฝรั่ง 1 ผล แป้งข้าวโพด 1 ช้อนชา ไข่ไก่ 1 ฟอง Gelatine 1/4 เอานซ์ ครีม 1/2 จิลล์

วิธีทำ เอานม 1 1/2 จิลล์ น้ำตาล 1/2 หรือ 1 เอานซ์ใส่รวมกันในหม้อ ส้มฝรั่งฝานเอาแต่ผิวฉีกหน้อย (ประมาณ 1/3 ของลูก) ใส่ลงไปด้วย แล้วหม้อขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ คนให้น้ำตาลละลายพอร้อนจัด ยกลง เอาแป้งข้าวโพด 1 ช้อนชาใส่ชามไว้ต่างหากแล้วค่อยไข่ แยกเอาไข่แดงใส่ในชามแป้งข้าวโพด (ไข่ขาวใส่ถ้วยไว้ต่างหาก) เอานมเติมลงไปนิดหน่อย คนให้เข้ากัน เมื่อเข้ากันดีแล้ว เทใส่ลงในหม้อนม น้ำตาลและผิวส้มที่ทำไว้แต่ที่แรก เอามาขึ้นตั้งไฟคนอีกครั้ง พอร้อนจัดจนคะเนว่าแป้งข้าวโพดสุก เอา Gelatine 1/4 เอานซ์ใส่อีกหม้อหนึ่ง ผ่าส้ม บีบเอาน้ำหมดลูกใส่ลงไป ในหม้อ Gelatine เอามาขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ พอให้ Gelatine ละลาย แล้วเอาไปผสมกับสิ่งที่ทำไว้ก่อนทั้งหมด เติมครีม 1/2 จิลล์ลงไป คนให้เข้ากัน เอาไข่ขาวที่ใส่ถ้วยแยกไว้ ตีแรง ๆ ให้ขึ้นแข็งแล้วเอาลงเทใส่รวม คนกลับไปกลับมาเบา ๆ เมื่อทั่วแล้วเทลงในพิมพ์ (พิมพ์ควรกรอกน้ำให้ทั่วก่อน แล้วเทน้ำทิ้ง) ตั้งไว้ให้เย็น หรือจะใส่ตู้เย็นก็ได้ (อย่าให้นานนัก จะแข็งเกินไป) พอแข็งก็รับประทานได้

Fruit Flan

เครื่องปรุง แอปเปิ้ล 4 แอานซ์ เกลือหอยมือ เนย 2 1/2 แอานซ์ น้ำตาล 1/2 แอานซ์ ไข่ไก่ 1 ฟอง
ส้ม 1 ผล แอปเปิ้ลเขียว 1 ขั้วองุ่น นม 1/2 จิลล์ Castor Sugar 1 แอานซ์ เนย 1/2 แอานซ์ กลัวยหอม
หรือสับปะรดพอควร น้ำตาลทำไซรัป 1 แอานซ์ น้ำ 1 จิลล์

วิธีทำ เอาแอปเปิ้ลและเกลือมากรองใส่ชาม นำเนย 2 1/2 แอานซ์ใส่ชามกวนให้เข้ากัน เติมน้ำตาล 1/2
แอานซ์ ต่อยไข่ 1 ฟองเอาแต่ไข่แดงใส่ลง ใช้มีอนวดให้เข้ากัน แบ่งส่วนผสมครึ่งหนึ่งใส่ถาดพิมพ์
สำหรับทำ Flan แต่งให้เรียบร้อย ใช้ช่อมจิมกันแบ่งให้ทั่ว นำเศษขนมปังเป็นก้อน ๆ วางทับให้ทั่ว
ถาดเพื่อกันมิให้แป้งฟู นำเข้าเตาอบชั้นบน ไฟก๊าซขีด 6 ประมาณ 10 นาที เอาเศษขนมปังที่วาง
ออกแล้วทิ้งไว้อีกประมาณ 8-10 นาที รวมเป็นเวลา 18-20 นาที เอาออกจากถาดวางไว้ให้เย็น
นำส้มปอกเปลือก ใช้เปลือกส้มใส่หม้อ เติมน้ำตาลทำไซรัป 1 แอานซ์ น้ำ 1 จิลล์ ตั้งทิ้งไว้จน
น้ำตาลเหนียว ทำครีมแต่งหน้า โดยนำแอปเปิ้ลผสมกับนม 1/2 จิลล์ ใส่ น้ำนิดหน่อย ใส่หม้อ
คนให้ทั่วตั้งไฟให้เดือด แล้วทิ้งไว้ให้เย็น เอา Castor Sugar และเนยตีให้เป็นครีม เมื่อแอปเปิ้ลและนม
เย็นแล้ว เอาลงผสมกับครีม คนให้ทั่ว นำส้มมาฝานให้บาง ๆ เอากลัวยหอม หรือสับปะรด หรือ
ผลไม้อื่นที่ชอบวางเรียงใน Flan ให้สวย เอาน้ำตาลที่เคี่ยวกับผิวส้มราดให้ทั่วผลไม้ ใช้ครีมที่ทำไว้
แต่งหน้าให้เป็นดอกตามชอบ

หน้าว่าง



ถ่ายหลังจากได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ จตุตถจุลจอมเกล้า
เมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม พ.ศ.2514

หน้าว่าง



ถ่ายหลังจาก ได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์ ตติยจุลจอมเกล้า
เมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม พ.ศ.2516

พระราชกฤษฎีกาให้ใช้คำนำนามสตรี

มีพระบรมราชโองการในพระบาทสมเด็จพระรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราวุธ พระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวดำรงเสนาบดีเกล้าฯ ให้ประกาศให้ทราบทั่วกันว่า คำนำนามสตรีซึ่งใช้เรียกกันอยู่ในบัดนี้ ยังไม่มีหลักฐานเป็นแน่นอน จึงใช้สืบสนกันไปไม่เปนระเบียบ ทรงพระราชดำริห์เพื่อจะให้คำนำนามสตรีมีระเบียบเป็นหลักฐาน จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานพระราชกฤษฎีกาไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 สตรีทั่วไปทุกชั้นบรรดาศักดิ์ เว้นแต่ (1) ผู้ที่เนืองอยู่ในราชตระกูล (2) ผู้ที่จะได้รับพระราชทานบรรดาศักดิ์แลราชทินนาม แล (3) ผู้ที่จะได้ยกขึ้นเกล้าโดยเฉพาะในข้อต่อไป

(ก) ถ้าเป็นผู้ที่ยังไม่มีสามี ให้ใช้คำว่า “นางสาว” เปนคำนำนามเดิมแลนามสกุลของตน ตัวอย่าง - เช่น “นางสาวอบ เอกะวัต” เป็นต้น

(ข) ถ้าเป็นผู้ที่มีสามีแล้ว แต่สามีเป็นผู้ที่ยังไม่มีบรรดาศักดิ์ ให้ใช้คำว่า “นาง” เปนคำนำนาม แล้วเอานามสกุลของสามีเข้าประกอบ

ตัวอย่าง - เช่น “นางม้วน เอกะวัต” เป็นต้น

ถ้าสำหรับใช้เรียกภูเขียนโดยปรกติ (ไม่ใช่ในราชการ) ใช้แต่คำว่า “นาง” นำนามสกุลเท่านั้นก็ได้

ตัวอย่าง - เช่น “นางเอกะวัต” เป็นต้น

(ค) ถ้าสามีเป็นผู้มีบรรดาศักดิ์ชั้นต่ำกว่าพระยาลงมา ให้ใช้คำว่า “นาง” เปนคำนำนามประกอบกับราชทินนามของสามี

ตัวอย่าง - เช่น ต่างว่าสามีเป็นหลวงเอกะวัตวิสิฐ เรียกภรรยาว่า “นางเอกะวัตวิสิฐ” เป็นต้น

ข้อ 2 สตรีที่มีสามีมีบรรดาศักดิ์ชั้นพระยา แม้ผู้นั้นจะได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์จุลจอมเกล้าฝ่ายใน ฤๅมิได้รับพระราชทานก็ดี ให้ใช้คำว่า “คุณหญิง” เปนคำนำนามประกอบกับราชทินนามของสามี

ตัวอย่าง - เช่น “คุณหญิงเอกะวัตวิสิฐ” เป็นต้น

ข้อ 3 สตรีผู้ที่ได้รับพระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์จุลจอมเกล้าฝ่ายใน แม้มีสามีที่มีบรรดาศักดิ์ต่ำกว่าชั้นพระยา ก็ให้ใช้คำว่า “คุณหญิง” เปนคำนำนามได้ด้วยแลให้ใช้ราชทินนามของสามีเข้าประกอบดังในข้อ 2

ข้อ 4 สตรีที่มีสามีมีบรรดาศักดิ์ชั้นเจ้าพระยา แลเป็นผู้ได้รับพระราชทานเครื่องยศด้วยแล้ว ให้ใช้คำว่า “ท่านผู้หญิง” เปนคำนำประกอบด้วยราชทินนามของสามี

ตัวอย่าง - เช่น “ท่านผู้หญิงมุขมนตรี” เป็นต้น

ถ้ายังมีได้รับพระราชทานเครื่องยศอย่างท่านผู้หญิง ให้ใช้คำนำเหมือนภรรยาชั้นพระยา ดังในข้อ 2 นั้น

ข้อ 5 สัตริย์ที่ใช้คำว่า “คุณหญิง” เป็นคำนำนามได้นั้นเฉพาะแต่ผู้ที่เป็นเอกภรรยาจำพวกเดียว นอกนั้นให้ใช้คำว่า “นาง” เป็นคำนำ

ข้อ 6 สัตริย์ผู้เนื่องในราชวงศ์ (คือหม่อมราชวงศ์แลหม่อมหลวง) แม้เมื่อมีสามีแล้ว ก็ยังให้คงใช้บรรดาศักดีนำนามของตนได้ต่อไป แล

(ก) ถ้ามีสามีเป็นผู้ที่ยังไม่มีบรรดาศักดี ก็ให้ใช้นามสกุลของสามีเข้าประกอบกับนามของตน

ตัวอย่าง - เช่น หม่อมหลวงวิไลย ภรรยา นายแดง เอกะวัต ใช้ว่า “หม่อมหลวงวิไลย เอกะวัต” ดังนี้ เป็นต้น

(ข) ถ้าสามีเป็นผู้มีบรรดาศักดี ก็ให้ใช้ราชทินนามของสามีประกอบกับนามของตน

ตัวอย่าง - เช่น หม่อมราชวงศ์วิลาศ ภรรยา หลวงเอกะวัตวิสิฐ ใช้ว่า “หม่อมราชวงศ์วิลาศ เอกะวัตวิสิฐ” ดังนี้ เป็นต้น

อนึ่งถ้าแม้ว่าสามีจะเป็นผู้มีบรรดาศักดีสูงเท่าใด ๆ ก็ดี ให้สัตริย์ผู้เป็นเชื้อราชตระกูลคงใช้บรรดาศักดีเดิมของตน เว้นแต่ผู้ที่ได้รับพระราชทานเครื่องยศตั้งเป็นท่านผู้หญิงแล้ว จึงใช้บรรดาศักดีท่านผู้หญิงแทน

ข้อ 7 สัตริย์ที่มีคำนำนามว่า “ท่านผู้หญิง” “คุณหญิง” แล “นาง” ตามที่กล่าวมาในข้อ 1 ข้อ 2 ข้อ 3 แลข้อ 4 นั้น ให้ฟังเข้าใจว่าเฉพาะสำหรับผู้อื่นกล่าวถึง ถ้าเขียนนามของตนเองไซ้ร้ ไม่ต้องมีคำนำนามด้วย

ตัวอย่าง - เช่น “แยม มุขมนตรี” “นวล เอกะวัตวิสิฐ” เป็นต้น

ข้อ 8 ท่านผู้หญิง คุณหญิง แลภรรยาข้าราชการที่ถึงแก่อสัญกรรม ถึงแก่อนิจกรรม แลถึงแก่กรรมแล้ว ผู้จะกล่าวถึงก็ให้คงใช้คำว่า “ท่านผู้หญิง” “คุณหญิง” แล “นาง” เป็นคำนำอยู่ตามเดิม แต่ต้องออกนามตัวด้วย

ตัวอย่าง - เช่น “ท่านผู้หญิงยิ้ม มุขมนตรี” “คุณหญิงเนียน เอกะวัตวิสิฐ” แล “นางแนบ เอกะวัตวิสิฐ” เป็นต้น

แต่ถ้าจะลงนามของตนเอง ก็ให้ปฏิบัติตามข้อ 7

ข้อ 9 หม่อมห้ามเจ้านาย (ก) ถ้าเป็นผู้ที่มีได้เนื่องในพระราชวงศ์ ให้ใช้คำว่า “หม่อม” นำนามของตนประกอบด้วยนามสกุลของสามี (ข) ถ้าเป็นผู้ที่เนื่องในพระราชวงศ์ (คือหม่อมราชวงศ์ แลหม่อมหลวง) ให้คงใช้บรรดาศักดีนำตามเดิม

ข้อ 10 ให้เสนาบดีกระทรวงวัง เปนเจ้าน้ำที่รักษาพระราชกฤษฎีกานี้

ประกาศมา ณ วันที่ 12 กรกฎาคม พระพุทธศักราช 2460 เปนวันที่ 2436 ในรัชกาลปัตยุบันนี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 34 หน้า 326 วันที่ 15 กรกฎาคม 2460)

พระราชกฤษฎีกาว่าด้วยคำนำนามสตรีเพิ่มเติม พระพุทธศักราช 2464

เจ้าพระยาธรรมานุภิธานธิบดี เสนาบดีกระทรวงวัง รับพระบรมราชโองการในพระบาทสมเด็จพระรามาธิบดีศรีสินทรมหาวชิราวุธ พระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ประกาศให้ทราบทั่วกันว่า สตรีที่มีตำแหน่งเป็นนางกำนัลหรือพนักงานซึ่งได้รับราชการฉลองพระเดชพระคุณใกล้ชิดพระองค์ นั้น สมควรที่จะกำหนดคำนำนามเพื่อเป็นเครื่องหมายชั้นบรรดาศักดิ์ หรือความดีความชอบให้ผิดกับสามัญสตรีประการ 1 อีกประการ 1 พระราชกฤษฎีกาเดิมที่ได้ประกาศ ลงวันที่ 12 กรกฎาคม พระพุทธศักราช 2460 นั้น บัดนี้ ความได้ทราบฝ่าละอองธุลีพระบาทว่า ยังมีผู้เข้าใจผิดใช้คำนำนาม ไม่ต้องตามพระราชกฤษฎีกาอันเป็นพระราชนิยมอยู่บ้าง เพื่อเป็นหลักฐานในราชการต่อไป จึงโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชกฤษฎีกาเพิ่มเติมและบรรยายข้อความให้เป็นที่เข้าใจชัดเจน ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 สตรีที่เป็นนางกำนัลหรือพนักงาน ถ้าบิดามีบรรดาศักดิ์ตั้งแต่พระยาขึ้นไปอย่าง 1 หรือ มีความดีความชอบได้พระราชทานเครื่องราชอิสริยาภรณ์จุลจอมเกล้าอีกอย่าง 1 ให้ใช้คำนำนางกำนัลหรือพนักงานนั้น ๆ ว่า “คุณ” ตลอดเวลาที่รับราชการฉลองพระเดชพระคุณ หรือดำรงตำแหน่งเป็นสมาชิกเครื่องราชอิสริยาภรณ์อยู่นั้น

ข้อ 2 สตรีที่บิดามีบรรดาศักดิ์ถึงความข้อ 1 นั้น ถ้าได้ทรงพระมหากรุณาโปรดเกล้าฯ ให้มีตำแหน่งเป็นนางกำนัลหรือพนักงานเป็นพิเศษแล้ว ก็ให้คำนำนามว่า “คุณ” ประดุจเดียวกันตลอดเวลาที่ทรงพระมหากรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ดำรงตำแหน่งพิเศษอยู่นั้น

ข้อ 3 ตามความในข้อต่าง ๆ แห่งพระราชกฤษฎีกาเดิมนั้น ให้พึงเป็นที่เข้าใจในพระราชนิยม ดังจะได้บรรยายต่อไปนี้

- (ก) ตามความในข้อ 1 (ค) นั้น จะใช้คำว่า “นาง” เป็นคำนำราชทินนามของสามีได้แต่เฉพาะเอกภรรยา ส่วนภรรยาอื่นนั้น ให้ใช้คำว่า “นาง” นำนามสกุลของสามี
- (ข) ตามความในข้อ 5 ซึ่งมีว่า นอกจากเอกภรรยาให้ใช้คำว่า “นาง” เป็นคำนำนั้น คือ นำนามสกุลของสามีเช่นเดียวกัน

ข้อ 4 นอกจากข้อความที่ได้กำหนดเพิ่มเติมหรือบรรยายมาแล้วนี้ ให้คงปฏิบัติไปตามพระราชกฤษฎีกาเดิมจงทุกประการ

ประกาศมา ณ วันที่ 14 กันยายน พระพุทธศักราช 2464 เป็นปีที่ 12 ในรัชกาลปัตยุบันนี้

(ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 38 หน้า 242 วันที่ 18 กันยายน 2464)

