

๒  
ข้าวแช่

เป็นของกินในฤดูร้อน เป็นของโบราณคู่กันมากับขนมขี้หนู นิยมทำเลี้ยงพระแจกลูกหลานและ  
เพื่อนบ้าน ถือว่าเป็นของกินแล้วชื่นใจ ปีหนึ่งควรจะทำเสียหนึ่ง ทำรับข้าวแช่เมืองเพชร นั้น  
มีข้าวนำอบดอกไม้และของที่เป็นกับสำหรับกินกับข้าวแช่อีก 3 อย่าง คือปลาดกระเบนผัดหวาน ผักกาดเค็ม  
ผัดหวานและลูกกะปิ ส่วนกับข้าวแช่ชาววังนั้นมีพิเศษอีกหลายอย่าง เช่น หอมหรือพริกหยวกยัดไส้ เนื้อ  
หรือปลาช่อนแห้งผัดฝอย ผักสด เช่น กระจ่าง แตงกวาจักเป็นชิ้น ๆ ใ้ส่วยงาม ข้าวแช่เมืองเพชรนั้น  
ชุกละ 3 - 5 บาท แต่ข้าวแช่แบบชาววังชุกหนึ่งราคาตั้งแต่ 15 บาท ถึง 25 บาท

ธรรมเนียมการเลี้ยงพระควยข้าวแช่ เป็นประเพณีของชาวมอญควยคนเมืองเพชรจะถือแบบอย่าง  
มาจากที่ใดไม่ทราบได้ ทราบแต่วารัชกาลที่ 4 ทรงโปรดมาก อาจเป็นเพราะฝีมือที่เขื่อนน้ำจืดสนิท  
คือน้ำในแม่น้ำเพชร ซึ่งในรัชกาลที่ 5 ต่อมามีโปรดเสวยน้ำจากแม่น้ำเพชรเป็นประจำตลอดรัชกาล  
น้ำที่ใ้ทำข้าวแช่ นับว่าเป็นสิ่งสำคัญ ต้องอบควันเทียนหอม ดอกมะลิ และดอกกระดังงา  
ลงไฟ โดยเก็บไว้ในหม้อดินขนาดใหญ่ ทำไว้ล่วงหน้าตอนเช้าประมาณหนึ่งคืน เช่นอบตอนเย็นครั้นถึง

กลางคืนก็ใช้ได้ การที่ไซ้หมอกินขนาดใหญ่ก็เพื่อจะไค้จนน้ำไค้มากและเก็บความเย็นไว้ไค้ดีกว่าภาชนะ  
อย่างอื่น แต่ทุกวันนี้ไซ้นำแข็งได้ไวควย ชาวที่ไค้ทำชาวแซทองเอาชาวเกาอย่างไค้มาหุง พอเห็นว่า  
ชาวเริ่มสุกเหลือไค้เพียงเล็กน้อยก็ยกกลง แล้วเทใส่กะแครงใบยอมน ๆ ชักจนเมือกที่นอกเมือกข้าวออกหมด  
โดยมากจะชักกันในแม่น้ำหรือในชามอ่างใบใหญ่ที่ใส่น้ำไค้มาก ๆ และตองคอยเวรไค้เย็นน้ำยอย ๆ ควย  
พอเมือกข้าวเหลือแต่แกนในก็นับว่าไค้ได้

ส่วนรายละเอียดสำหรับปรุงกับข้าวแซนั้น จะไม่ขอจาระไนยให้ยาวความ คนที่มความรู้ทาง  
การครัวคียอมจะรู้วิธีการทำตุกกะปิไค้หรือย หรือผักเส้นผักกาคไค้ไหลคู้ขี้มันนารับประทาน ส่วนผัก  
ปลากระเบนนั้นก็คงจะทำไค้หุง เป็นผอยไม่เพิ่มคาวแซนกัน การกินข้าวแซแบบโบราณนั้น เขาไค้กับไค้  
ในจานเชิง ชาวไค้ถายลายผักชีและตักกินควยชอนทองเหลือองจึงจะเข้าชุกและไค้บรยากาศแบบไทย