ข้าวแช่ชาววัง จากคำบอกเล่าของหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ ท่านได้เล่าว่า ตั้งแต่ท่านออกมาจากวังแล้วก็ไม่ค่อยเคยเห็นข้าวแช่อย่างนี้ คือเม็ดข้าวที่หุงจะสวยมาก หุงเสร็จแล้วต้องเอาไปลงในตระแกรงขัดจนกระทั่งเนื้อข้าวหลุดออกไปหมดเหลือแต่แกนในใสเป็นแก้ว ใส่ในผ้าขาวบางเอาน้ำปรุงพรมแล้วยกผ้าขาวลงไปนึ่ง เมื่อนึ่งเสร็จเอาลงมาวางเย็นแล้วก็ตักใส่โถแก้วเจียระไนลายทองปิดฝา ส่วนน้ำปรุงสำหรับเสวยกับข้าวแช่ ปัจจุบันไม่เคยเจอน้ำปรุงอย่างนี้ เพราะว่าหอมหวนน่ารับประทานอย่างมาก ไม่ใช่หอมอย่างน้ำอบฝรั่ง หอมอย่างอาหาร หอมมากเชียว แล้วก็เอาน้ำนี้ใส่ในโถแก้วเจียระไนลายทอง ลอยด้วยดอกกุหลาบมอญ ดอกมะลิ ดอกชมนาค ดอกกระดังงา ปิดฝา ส่วนกับข้าวแช่ก็มีพริกหยวกยัดไส้โรยฝอยหัวหอมยัดไส้ชุบแป้งทอด กะปิทอด ปลากุเลาโรยฝอย นี่เป็นเครื่องของข้าวแช่ในตำรับของพระวิมาดาเธอฯ

คุณศิฐิมา ศรีอุรัตน์ ได้ทำการวิจัยด้านการทำข้าวแช่ชาววังในตำรับพระวิมาดาเธอฯ โดยมีผลการวิจัย ดังนี้ หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ ข้าหลวงผู้สืบทิดตำนานอาหารในตำรับพระวิมาดาเธอฯ ได้กล่าวถึง ข้าวแช่ตำรับในวังนี้ เมื่อหุงข้าวเสร็จแล้วต้องนำข้าวมาขัดในกระด้ง ให้เหลือแต่แกนข้างในใสเป็นแก้วแล้วตักใส่ผ้าขาว พรมน้ำหอมที่ปรุงไว้ให้ทั่ว ใส่ถึงนึ่งอีกครั้งหนึ่ง ข้าวจึงจะหอมทั่วกันซึ่งจากการสัมภาษณ์ ป้านิจ นิลรัตน์ หลานของหม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ และจากเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารและเป็นผู้ที่ศึกษาข้อมูลและรสชาติของข้าวแช่ชาววัง สามารถวิเคราะห์ลักษณะของข้าวแช่ชาววัง ตำรับพระวิมาดาเธอฯ ได้ดังนี้

๑) ข้าว หุงให้พอเป็นไต แล้วนำไปขัดน้ำสะอาดหลายๆน้ำ แล้วนำไปนึ่งต่อจนสุกจะได้เนื้อข้าวใสร่วนสวยงาม

๒) น้ำปรุง กลิ่นจะหอมอ่อนๆ เหมือนดอกไม้ ไม่หอมฉุนเหมือนอย่างน้ำหอม

๓) ลูกกะปิ จะไปผัดกะทิให้สุกก่อนนำมาปั้น และควรพักให้แห้งก่อน ขนาดของลูกกะปิควรปั้นลูกเล็กๆ ส่วนผสมของลูกกะปิ ใส่กระชาย หัวหอม กะปิ รสชาติของลูกกะปิจะออกเค็ม ไม่ควรออกหวานมาก

๔) หัวหอมสอดไส้ ควรให้มีหัวจุกเพื่อสะดวกต่อการผ่า แล้วไม่แยกจากกัน และผ่าเอาไส้ออกแล้วนำมาประกบเพราะใส่ที่ยัดในหัวหอมจะมีสัดส่วนที่พอรับประทาน รสชาติของหัวหอมสอดไส้ ควรลดความหวานลงเล็กน้อย

๕) พริกหยวกสอดไส้รสใส่ข้างนอกออกเค็ม แต่อย่างให้หวาน แพรที่ใช้หุ้มบางไม่ฟู จะห่อได้สวยงาม

๖) ส่วนกับข้าวอื่นๆ ของข้าวแช่นั้น สามารถเพิ่มเติมได้ คือไชโป๊ผัดหวาน และปลายี่สนผัดหวาน

<u>น้ำดอกกระดังงา</u>

วัตถุดิบ/เครื่องปรุง

๑)	น้ำเปล่าต้มสุก	๑	ลิตร
๒)	ดอกกระดังงา	๗	ดอก
๓)	เทียนอบ	๑	อัน

วิธีการทำ

๑) ต้มน้ำให้สุก พักไว้จนเย็น

๒) นำดอกกระดังงาแยกกลีบดอกออก นำส่วนขั้วดอกลนไฟแล้วใส่ในน้ำต้มสุก

๓) นำเทียนอบจุดแล้วดับไฟเหลือแต่ควัน ใส่ภาชนะปิดฝาทิ้งไว้สักพัก

๔) หลังจากนั้นนำน้ำดอกไม้ที่ได้ใส่ขวดแก้วไว้

<u>น้ำดอกชมนาด</u>

วัตถุดิบ/เครื่องปรุง

๑)	น้ำเปล่าต้มสุก	๑	ลิตร
๒)	ดอกชมนาด	๒๐	ดอก
๓)	เทียนอบ	๑	อัน

วิธีการทำ

๑) ต้มน้ำให้สุก พักไว้จนเย็น

๒) นำดอกชมนาดเด็ดขั้วออก นำส่วนดอกใส่ในน้ำต้มสุก

๓) นำเทียนอบจุดแล้วดับไฟเหลือแต่ควัน ใส่ภาชนะปิดฝาทิ้งไว้สักพัก

๔) หลังจากนั้นนำน้ำดอกไม้ที่ได้ใส่ขวดแก้วไว้

<u>การหุงข้าว</u>

วัตถุดิบ/เครื่องปรุง

๑)	น้ำสะอาด	๖	ส่วน
๒)	ข้าวสาร	๑	ส่วน

วิธีการทำ

๑) ซาวข้าวให้สะอาด ใส่น้ำตามส่วน ตั้งไฟคอยคนอย่าให้ไหม้ พอข้าวสุกเห็นแก่นข้าวขุ่นๆ เช็ดน้ำได้ ยกลงรินน้ำทิ้งให้หมดล้างด้วยน้ำเย็น

๒) ตักข้าวขัดในกระด้งล้างด้วยน้ำเย็นหลายครั้ง

๓) ห่อผ้าขาวบางบนลังถึง เกลี่ยให้กระจายทั่ว นึ่งต่อไปดูจนข้าวสุก ยกลง ทิ้งไว้ให้เย็น

๔) เวลากินตักข้าวใส่ชาม ตักน้ำลอยดอกไม้ใส่ กินลูกกะปิ หัวหอมสอดไส้ พริกหยวกสอดไส้ มีผักสดแกล้ม

ลูกกะปิ

วัตถุดิบ/เครื่องปรุง

๑)	กระชาย	๗	ราก
๒)	ตะไคร้	๒	ต้น
๓)	ข่า	๑	แว่น
๔)	ผิวมะกรูด	๑	ช้อนชา
๕)	รากผักชี	๕	ราก
๖)	หอมแดง	๕	หัว
๗)	กระเทียม	๕	กลีบ
๘)	กะปิ	๑	ช้อนโต๊ะ
๙)	เกลือ	๑	ช้อนโต๊ะ
๑๐)	น้ำตาลปี๊บ	๒	ช้อนโต๊ะ
๑๑)	กะทิ	๑/๒	กิโลกรัม
๑๒)	ปลาช่อนย่าง	๑	ตัว
๑๓)	ปลาฉลาดย่าง	๑	ตัว
๑๔)	ไข่	๓	ฟอง

วิธีทำ

๑) โขลกกระชาย ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด รากผักชี หอมแดง กระเทียมให้ละเอียด

๒) ใส่กะปิ เนื้อปลาโขลกให้เข้ากัน

๓) ใส่กะทิ คลุกเคล้าให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาล

๔) ปั้นเป็นก้อนกลมๆ ขนาดเล็กให้เท่ากัน พักไว้ให้แห้ง

๕) ต่อยไข่แล้วตีให้เข้ากัน นำลูกกะปิที่ปั้นไว้ลงชุบแล้วลงทอดให้เหลืองตักขึ้นพัก

<u>หัวหอมสอดไส้</u>

วัตถุดิบ/เครื่องปรุง

๑)	หัวหอมแดง	๒๐	หัว
๒)	ผักชี กระเทียมพริกไทยโขลกรวมกัน	๑	ช้อนโต๊ะ
๓)	ปลาช่อนนึ่ง	๑	ตัว
๔)	ไข่ไก่	๕	ฟอง
๕)	น้ำตาลปี๊บ	๒	ช้อนโต๊ะ
๖)	น้ำปลา	๑	ช้อนโต๊ะ
๗)	เกลือป่น	๑	ช้อนชา
๘)	แป้งข้าวเจ้า	๑	ถ้วย
๙)	หัวกะทิ	๑/๒	กิโลกรัม
๑๐)	น้ำปูนใส	๑	ช้อนโต๊ะ

วิธีการทำ

๑) ปอกเปลือกหัวหอมแล้วคว้านไส้ออก สับส่วนที่คว้านออกมาให้ละเอียด

๒) ผัดรากผักชีให้หอม ใส่หอมสับ เนื้อปลา น้ำ หัวกะทินิดหน่อย ปรุงรสด้วย เกลือ ชิมรสตามใจชอบ พักไว้ให้เย็น

๓) นำเครื่องที่ผัดยัดใส่หัวหอมที่คว้านไว้

๔) นวดแป้งข้าวเจ้ากับหัวกะทิ โดยค่อยๆใส่กะทิทีละน้อย คนให้เป็นเนื้อเดียวกันแล้วข้นขนาดนมข้น

๕) นำหอมที่ยัดไส้ไว้ลงชุบแล้วทอดให้เหลือง

<u>พริกหยวกสอดไส้</u>

วัตถุดิบ/เครื่องปรุง

๑)	พริกหยวก	๑๐	เม็ด
๒)	หมูเนื้อดี	๑/๒	กิโลกรัม
๓)	กุ้ง	๑/ ๒	กิโลกรัม
๔)	ไข่ไก่	๕	ฟอง
๕)	กระเทียม	๕	กลีบ
๖)	รากผักชี	๓	ราก
๗)	พริกไทย	๑๐	เม็ด
๘)	น้ำปลา	๑/๒	ช้อนชา
๙)	เกลือ	๑	ช้อนชา
๑๐)	น้ำตาล	๑/๒	ช้อนโต๊ะ

วิธีการทำ

๑) นำเนื้อหมู และกุ้งมาสับให้ละเอียด

๒) ตำกระเทียมพริกไทยให้เข้ากัน ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล และเกลือ

๓) ฝานไส้พริกหยวกออก ล้างน้ำให้สะอาด

๔) นำส่วนผสมที่ทำไว้มายัดใส่ในพริกที่เตรียมไว้

๕) นำพริกหยวกนึ่งในลังถึงน้ำเดือด หลังจากพริกหยวกนึ่งสุกแล้วนำออกมาพักไว้เย็น

๖) ต่อยไข่ตีพอแตก ใช้มือชุบไข่แล้วโรยขวางไปมาในกระทะที่ใส่น้ำมันพอลื่นและใช้ไฟอ่อน สุกแล้วลอกออกเป็นชิ้นๆ ห่อพริกให้รอบ