

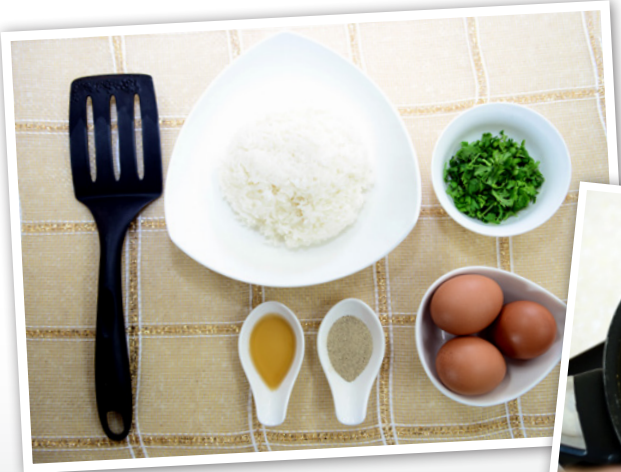


ความสุขเล็กๆ จากปลายตะหลิว ของพ่อ

ย้อนกลับไปเมื่อวันที่ ๑๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙ คงเป็นวันที่ไม่มีใครคาดคิดว่าเหตุการณ์นี้จะเกิดขึ้น ถึงแม้หลายคนจะเตรียมใจไว้นานเพียงใด แต่เมื่อเวลาที่เราต้องสูญเสียพ่อของแผ่นดิน เราก็ยังคงคิดว่ามันมาถึงเร็วเกินไปเสมอ

หลังจากเหตุการณ์นี้ผ่านพ้นไป หลายต่อหลายคนที่เคยได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๙ หรือผู้ที่เคยได้รับรู้ถึงเรื่องราวดีดีที่ทรงเคยสร้างไว้ ต่างก็พากันหยิบยกสิ่งดีดีเหล่านั้น เผยแพร่ให้คนไทยได้เห็นในมุมมองของพระองค์ที่เราไม่เคยรู้หรือไม่แม้แต่จะชวนขวย ซึ่งกว่าจะรู้ค่าของสิ่งเหล่านั้น ก็ดูจะสายไปเสียแล้ว

ตั้งแต่นั้นที่รู้ข่าวการเสด็จสวรรคตของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๙ ข้าพเจ้าเองก็เป็นคนหนึ่งที่เคยเสียใจไม่น้อย ทันทันทีที่ได้รู้ข่าวหน้าเพจของตัวเองบน FACEBOOK มีแต่ความเศร้าหมอง อ่านประวัติ และเรื่องราวต่าง ๆ ของพระองค์ด้วยน้ำตานองหน้า ยังมีอีกหลายเรื่องจริง ๆ ที่ข้าพเจ้าไม่เคยรู้หรือที่เคยรู้มาก็ยังไม่ถึงเศษเสี้ยวหนึ่งที่พระองค์ทำเพื่อพวกเรา ยิ่งอ่านยิ่งคิดถึงพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๙ อย่างไม่รู้จบ หากได้อ่านเรื่องราวและได้ดูภาพพระราชจริยวัตรของพระองค์ และสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ในพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช ก็อดที่จะทำให้ข้าพเจ้าอมยิ้มไม่ได้



หนึ่งในสิ่งที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๙ ทรงทำให้พวกเราเห็น คือ การ “ทำอาหาร” โดยเฉพาะเมนู “ไข่พระอาทิตย์” เมนูพระราชทาน ซึ่งข้อมูลจากหนังสือ “สูตรอาหารต้นตำรับข้าวหอมมะลิไทยในครีวนานาชาติ” เป็นหลักฐานยืนยันถึงความรักและความอบอุ่นของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๙ ที่มีต่อพระราชโอรสและพระราชธิดาได้เป็นอย่างดี หลายคนติดตามคองทราบกันดีว่า เมนูนี้มีหลายคนก็นำมาทดลองทำตามและนำมาดัดแปลงให้มีความหลากหลาย ข้าพเจ้าเองก็เป็นคนหนึ่งที่ยอยากจะทำตามสูตรพระราชทานด้วยเช่นกัน

ฉบับนี้ ข้าพเจ้าขอเดินตามรอยพ่อ ด้วยการนำสูตรอาหารนี้ มาทดลองทำและเผยแพร่ให้อ่านทุกท่านได้ทำตามกันค่ะ



ไข่พระอาทิตย์



ส่วนประกอบ

ไข่ไก่	๒	ฟอง
ข้าวสวย	๒	ทัพพี
น้ำปลา	๑	ช้อนชา
พริกไทยป่นเล็กน้อย		
น้ำมันพืชเล็กน้อย		

วิธีทำ

๑. ตอกไข่ไก่ใส่ชาม ตีให้เข้ากัน จากนั้นเติมข้าวสวยลงไป ๒ ทัพพี ตีให้เข้ากัน เติมน้ำปลา และพริกไทยลงไป ทิ้งไว้สักพัก เพื่อให้ข้าวพองขึ้น เวลาทอดจะทอดง่ายขึ้น

๒. นำกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่น้ำมันเล็กน้อยพอร้อนใส่ส่วนผสมไข่พระอาทิตย์ที่เราเตรียมไว้ลงทอด ใช้ไฟปานกลาง ทอดจนสุกเป็นสีเหลืองทอง ก็สามารถตักขึ้นเสิร์ฟ พร้อมโรยหน้าด้วยผักชี หรือต้นหอมเล็กน้อย



เมนูพระราชทานเมนูนี้ ดูเป็นเมนูที่ทำง่าย มีทั้งความรัก ความผูกพันของพ่อที่มีให้ลูก เมื่อบมองดูสิ่งต่าง ๆ ที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๙ ทรงทำให้พระราชโอรสและพระราชธิดาแล้ว ใครจะคิดว่าพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๙ ที่ทรงงานหนักอย่างแข็งแกร่ง จะมีมุมอ่อนโยน และมีฝีมือปลายจวักสร้างความประทับใจให้คนไทยทั้งชาติได้ขนาดนี้

อ้างอิงจาก: สูตรอาหารต้นตำรับข้าวหอมมะลิไทยในครีวนานาชาติ