



ต้นสะตอ มะนาว ขนุน พุทรา ชมพู ลิ้นจี่ มะม่วง มะพร้าว ต้นกะทกรกฝรั่ง (เสาวรส) ทับทิม

๒. ไม้ที่เป็นไม้ล้มลุก

๒.๑ ไม้ล้มลุกที่เป็นไม้ดอก ได้แก่ กัลยไม้และกุหลาบทั้งของในประเทศไทยและต่างประเทศ โดยเฉพาะกัลยไม้ในตระกูลแคทลียา พุทธชาติสีเหลือง ต้นพุด ต้นเล็บนางฟ้า ต้นหน้าวัว นมแมว ตรีศูญิการ์ ลดาวัลย์ มะลิ ลำดวน พิภูล กระจ่างดา ดอกสลิด ดอกขจร ดอกโสน จั๊ยเขียน ไฮเดรนเยีย โบตัน บัวหลายพันธุ์ (บัววัดตอเรีย บัวธรรมดา บัวหลวง) ผักตบชวา สารภี ชบา เล็บครุฑ สายหยุด มณฑา รสสุคนธ์ มะลิวัลย์ พุดตาน ชมพูนาด ม่อนฤๅษี วรรณิการ์ อัญชัน โบตัน เข็ม ฝ่ายคำ โยทะกา

๒.๒ ไม้ล้มลุกที่เป็นไม้ใบ ได้แก่ กัลย โกลน เล็บครุฑ มิกโกรมีอาร์ ต้นน้ำพริก ใบเตย ข้าวโพด รวมทั้งว่านต่างๆ เป็นต้น

ส่วนพรรณไม้ที่นำมาใช้ประกอบอาหารตำรับพระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราช ปดิวรัดานัน พระวิมาดาเธอฯ ทรงเป็นต้นตำรับทางการเรือนทั้งอาหารและดอกไม้ อาหารที่เด่นๆ ในวังสุนันทามีหลายอย่าง เช่น ลูกทับทิมหรือปัจจุบันเรียกว่า ทับทิมกรอบจะทำเลี้ยงแขกในงานใหญ่ๆ ทุกครั้ง นอกจากนี้ก็มี น้ำพริกเผา ข้าวแช่ อาหารส่วนใหญ่เป็นอาหารปรุงสำเร็จ และน้ำพริกชนิดต่างๆ มีการนำพรรณไม้ที่อยู่ในสวนสุนันทามาประกอบอาหาร ได้แก่

๑. สลิด ดอกขจร นำมารับประทานกับน้ำพริก ใบชะครามลวก นำมารับประทานกับน้ำปลาหวาน
๒. กุหลาบ นำมาปรุงเป็นยำกุหลาบ แกงส้มก๊กลีบกุหลาบ กุหลาบชุบแป้งทอด
๓. ลั่นทมขาว ตัดเฉพาะก๊กลีบขาว ล้างยางออกให้หมด ชุบแป้งทอดกรอบ เป็นเหมือนไส้ขนมจีนน้ำพริก
๔. ดอกมะลิ นำดอกตูมและดอกบานล้างน้ำให้สะอาด มาอบในน้ำที่ต้มสุก จะได้เป็นน้ำดอกไม้อ สำหรับเป็นส่วนผสมในขนมไทย ข้าวแช่ ให้มีกลิ่นหอม นอกจากนี้ยังใช้อบขนมให้มีกลิ่นหอม
๕. ดอกเข็ม นำมาชุบแป้งทอดกรอบ เป็นเหมือนไส้ในขนมจีนน้ำพริก
๖. กระจ่างดาไทย เลือกดอกที่มีสีเหลือง ชุบน้ำให้แห้ง ลงไฟเทียนอบแล้วฉีก ๒-๓ ชั้นต่อกลิบใส่ในจอกรวมกับดอกมะลิลอยในในโถใส่น้ำต้มสุก น้ำ ๕ ถ้วยตวง ต่อดอกมะลิ ๑๐ ดอก กระจ่างดา ๑ ดอก จะได้น้ำดอกไม้อที่หอม ผลในขนมไทยทุกอย่าง ถ้าจะใช้ดอกไม้ลอยน้ำต้องล้างดอกไม้ให้สะอาด รุ่งเช้าต้องเก็บดอกไม้ออกจากน้ำ อย่าแช่นาน ถ้าวางชั้นใส่ดอกมะลิ และดอกกระจ่างดาลงไฟลอยในน้ำจะได้กลิ่นหอมเหมือนลอยในน้ำ
๗. ดอกพะยอม นำมายำ, พล่าดอกพะยอม, หรือต้มยำ โดยใช้ดอกเป็นส่วนประกอบอาหาร
๘. ดอกโบตัน นำมาประกอบอาหารประเภทแกง โดยใช้ดอกนำมาประกอบอาหาร
๙. ดอกขจร นำดอกขจรทั้งดอกตูมและดอกบาน มาต้มจิ้ม น้ำพริก มะนาว แกงส้ม แกงเลียง ต้มจืด ยำ ผัดกับหมู
๑๐. ดอกผักตบชวา ยอดดอกมีลักษณะคล้ายดอกข่า นำมาแกงส้ม ต้มกะทิจิ้ม น้ำพริก

๑๑. ดอกกลดาวัลย์ ต้มกะทิ จิ้มน้ำพริก

๑๒. ดอกโสน ดอกแก้ว เป็นดอกสีเหลือง นำมาต้มจิ้มน้ำพริกมะนาว แกงส้ม ทำขนมดอกโสน
ชุบแป้งทอดกรอบ จิ้มซอส ทอดกรอบ เป็นเหมือนในขนมจีนน้ำพริก

๑๓. นมแมวเอามาเจียวไข่

๑๔. ใบชะครามลวก นำมารับประทานกับน้ำปลาหวาน

๑๕. ใบเตย นำมาทำเป็นน้ำใบเตย และนำมาผสมข้าวทำข้าวตัง เป็นต้น



“ไม้ดอก” ที่นำมาประกอบอาหาร

ที่มา : <http://www.manager.co.th/Travel/ViewNews.aspx?NewsID=9520000042635>

จะเห็นได้ว่า พระวิมาดาเธอ กรมพระสุทธาสินีนาฏ ปิยมหาราช ปดิวรัดา ทรงเป็นเอตทัคคะ
ทางด้านอาหาร มีความสามารถในการประยุกต์ ดัดแปลงพรรณไม้ที่มีอยู่นำมาประกอบอาหาร ซึ่งบางชนิด
ไม่พบเห็นในปัจจุบันแล้ว เช่น ไก่นมวัว ชูปอดโอโพ ดั่งโสนต้มกะทิ ซึ่งเป็นพระกระยาหารที่ทรงโปรด
ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว นอกจากนี้ยังมี ต้มยำดอกพะยอม ไข่เจียวนมแมว การ
นำดอกไม้และใบไม้บางชนิดมาเป็นผักรับประทานกับน้ำพริก รวมถึงความพิถีพิถันในการปรุงอาหาร และ
การจัดอาหาร เช่น การใช้ใบไม้ที่รับประทานได้มาตกแต่งจานอาหาร เป็นต้น