



# ข้าวผัด



# แม่สรอไฟ

เดินทางข้ามภาคครึ่งใด รดไฟเป็นตัวเลือกอันดับแรกเสมอ

แน่นอนว่า ทั้งประหยัด พลังงานในการขนส่งและคนเดินทางเองก็ได้พักผ่อนเต็มที่ แม้จะเดินทางแรมคืนแรมวัน

ไม่นานมานี้ การประท้วงของสหภาพแรงงานการรถไฟจะถูกหลาย ๆ ฝ่ายออกมาตำหนิว่าไม่แจ้งให้ผู้ใช้บริการรู้ล่วงหน้าจะได้หาทางหลีกเลี่ยง

แต่บางฝ่ายก็สนับสนุนเป็นแนวร่วมการประท้วงครั้งนี้ เพราะข้อเสนอ

ของการประท้วงที่เราไม่อาจมองข้ามไปได้คือ การขอให้ผู้บริหารอย่าได้โยนความผิดต่อผู้ปฏิบัติการ ปรับปรุงสวัสดิการคนงาน และการพัฒนาระบบการบริการขนส่งมวลชนให้ดียิ่งขึ้น ...พร้อมๆ กับการประท้วงของชาวมอเตอร์ไฟไทย...ข้าวผัดรดไฟ จึงน่าจะเข้ายุคสมัย

ข้าวผัดรดไฟเที่ยวนี้ มีส่วนผสมดัดแปลงมาจากวงน้ำพริกตอนเที่ยง นั่นคือ ข้าวกล้องสุก กุ้งสดแกะเปลือกแล้วผ่าหลัง ไข่ไก่ เห็ดหอม 2 ดอก แขนงหนึ่ม บีบน้ำออกแล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก พริกทองหั่นเป็นเส้น

ต้นหอม และน้ำพริกกะปิกันถ้วย ใส่น้ำมันลงกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน เอาเห็ดหอมผัดกับน้ำมันจนหอมกรอบ แล้วใส่น้ำพริกลงไปผัด ตามด้วยกุ้ง พริกทองและไข่ แล้วใส่ข้าวสวยลงไปผัดคลุกเคล้า

ก่อนยกลงให้ใส่ต้นหอมลงไป โรยพริกไทยให้หอมกรุ่น แล้วปิดเตา ตัดใบกล้วยหลังบ้านมาห่อข้าวผัด จัดแจงเตรียมไว้ 3 ห่อ สำหรับ 2 คน ที่จะโดยสารรถไฟลงไปพัทลุง และนี่คือมือเขียนของอีกวันหนึ่งที่โดยสารรถไฟ...

