

## เรื่อง ข้าวแต่น นางเล็ด



### รายละเอียด

ข้าวแต่น นางเล็ด ขนมโบราณของคนภาคเหนือและภาคกลาง ทำเพื่อเลี้ยงแขก ในงานมงคลต่างๆ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ แต่งงาน สงกรานต์ งานบุญต่างๆ หลายคนอาจจะสับสนระหว่างข้าวแต่นและ นางเล็ด สังเกตง่ายมาก ข้าวแต่นที่มีน้ำตาลราดบนหน้า เรียกว่า “นางเล็ด” การทำให้ข้าวแต่นมีรสชาติ ถ้าเป็นสูตรดั้งเดิมจะผสมน้ำตาลโตนดไปด้วย เรียกข้าวแต่นน้ำตาลโตนด ข้าวแต่นทำจากข้าวเหนียวหนึ่ง เอมากดใส่พิมพ์แล้วเอาไปตากแดดให้แห้ง แล้วเอามาทอด ข้าวแต่นมีหลายชนิด ข้าวแต่น แบบดั้งเดิม เรียกว่า ข้าวแต่นขาว อีกแบบหนึ่งเรียกข้าวแต่นแดง ทั้งสองอย่างแตกต่างกันตรงที่ข้าวแต่นขาวจะไม่ใช้น้ำอ้อยคลุกข้าวให้เข้ากัน ก่อนกดใส่พิมพ์แล้วเอาไปตาก แต่ข้าวแต่นแดงจะคลุกน้ำอ้อยก่อนตาก ข้อแตกต่างอีกอย่างหนึ่งของข้าวแต่นทั้งสองชนิดก็คือ ข้าวแต่นแดงนั้นเมื่อทอดแล้วไม่ต้องหยอดน้ำอ้อยเคี้ยว เพราะมีรสหวานอยู่แล้ว ข้าวแต่นขาวจะหยอดน้ำอ้อยเคี้ยวบนผิวหน้าเพื่อเพิ่มความหวาน เคี้ยวข้าวแต่นขาวไม่ค่อยมีให้เห็น ทำข้าวแต่นแดงเป็นพื้น ทอดเสร็จก็ยังคงหยอดน้ำอ้อยเคี้ยวลงไปอีก ความหวานเพิ่มขึ้นเป็นสองเท่าของคนโบราณ

### อุปกรณ์

1. กระทง
2. ที่พิมพ์รูปวงกลม

3. ตะแกรง
4. กระทะ
5. กะละมัง
6. เตอบ
7. แก๊สพร้อมถัง
8. ถุง
9. หวดไม้
10. ผ้าขาวบาง

ปัจจุบันดำเนินการโดย นางวันเพ็ญ ใจแสน และกลุ่มแม่บ้านประมาณ 15 คน ในช่วงเย็นและวันเสาร์ อาทิตย์ มีนักเรียนกลุ่มโรงเรียนบ้านบ่อสามแสนไปร่วมทำขนมด้วย

คำสำคัญ : ข้าวแต๋น นางเล็ด

ที่มา : สันติ อภัยราช. (2548). หนองปลิง วัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา ตำบลหนองปลิง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร. กำแพงเพชร: องค์การบริหารส่วนตำบลหนองปลิง.

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2020-04-24

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=1429&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1429&code_db=610008&code_type=01)