

เรื่อง ข้าวแต่น นางเล็ด



รายละเอียด

ข้าวแต่น นางเล็ด ขนมโบราณของคนภาคเหนือและภาคกลาง ทำเพื่อเลี้ยงแขก ในงานมงคลต่างๆ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ แต่งงาน สงกรานต์ งานบุญต่างๆ หลายคนอาจจะสับสนระหว่างข้าวแต่นและ นางเล็ด สังเกตง่ายมาก ข้าวแต่นที่มีน้ำตาลราดบนหน้า เรียกว่า “นางเล็ด” การทำให้ข้าวแต่นมีรสชาติ ถ้าเป็นสูตรดั้งเดิมจะผสมน้ำตาลโตนลงไปด้วย เรียกข้าวแต่นน้ำตาลโตน 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