KM: เรื่องข้าวแตน

“ขนมข้าวแตน”

ประวัติความเป็นมาบทนำ เมื่อเอ่ยถึงขนมไทยในสมัยก่อน น้อยคนนักที่จะไม่รู้จักขนมข้าวแตนหรือเรียกกันติดปากว่า”ขนมนางเล็ด” เป็นขนมที่ทำมาจากข้าวเหนียวราดด้วยน้ำตาลคนไทยในอดีตจะทำขนมในเทศกาลหรือประเพณีต่างๆ เช่น ขนมห่อ จะทำในวันสาทหรือวันสงกานต์ วันออกพรรษาจะทำกระยาสาท หรือทำขนมนางเล็ด ขนมหูช้าง เพื่อใช้ในการประกอบประเพณีเทศมหาชาติ จึงนับได้ว่าขนมไทยมีความสำคัญ ต่อประเพณี หรือเทศกาลต่างๆของคนไทยมาก ขนมไทยในอดีตเหล่านี้ยังอยู่คู่กับคนไทยตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบัน แต่ทุกวันนี้ขนมไทยจะทำตลอดทั้งปี โดยไม่จำเป็นต้องรอให้ถึงประเพณีหรือเทศกาลต่างๆ จึงนับได้ว่าขนมไทยมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของชุมชนมาก เพราะสามารถผลิตขายได้ตลอดทั้งปี ทำให้มีรายได้เพิ่มให้กับครอบครัวอีกทาง

องค์ความรู้ของเรื่องที่ศึกษารวบรวมสถานที่ผลิต กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้าน้อยน้อย ต.ชมเจริญ อ.ปากชม จ.เลย โทร. 0804201954

วัสดุดิบ

1.ข้าวเหนียว
2.น้ำตาล (น้ำตาลปี๊บ)
3.น้ำมันพืช (สมัยก่อนใช้นำมันหมูในการทอด)
4.เกลือ
5.น้ำแตงโม
6. เห็ดหอม

อุปกรณ์ในการทำขนมข้าวแตน

1.พิมพ์ขนม ทำจากไม่ไผ่เป็นวงเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 6 เซนติเมตร
2.กระแตะ ใช้สำหรับตากขนม ทำมาจากไม้ไผ่สานกว้างประมาณ 1 เมตร ยาวประมาณ 2 เมตร
3.กระทะสำหรับทอดขนม และ เคียวนำตาล
4. รังถึง หรือ หวด ใช้สำหรับนึ่งข้าวเหนียว
5.ชามขนาดใหญ่ ใช้สำหรับคลุกข้าวเหนียวกับน้ำแตงโมให้เข้ากันและใช้ใส่ขนม

ขั้นตอนและวิธีการทำขนมข้าวแตน

1.เริ่มจากการแช่ข้าวเหนียวไว้ 1 คืน แล้วนำข้าวเหนียวมานึ่งจนสุข
2.นำข้าวเหนียวที่สุขแล้ว ขณะที่กำลังร้อนจัด มาผสมกับนำแตงโมที่เตรียมไว้แล้ว
3.ผสมให้เข้ากัน หลังจากนั้นนำข้าวเหนียวมาปั้นใส่พิมพ์ที่เตรียมไว้
4.เมื่อปั้นข้าวเหนียว นำมาใส่กระแตะ แล้วนำไปตากแดด ตากแดดประมาณ 2 แดด หรือ 2 วัน เมื่อแห้งจัดเก็บใส่ภาชนะให้มิดชิด โดยไม่ให้มีความชื้น ถ้าขนมตากไม่แห้งจะทำให้ขนมขึ้นราและที่สำคัญเวลาทอดขนมจะไม่สวยไม่น่ารับประทาน

วิธีการทอดขนมข้าวแตน

1.เตรียมน้ำมัน ที่เตรียมไว้ทอด ตั้งไฟให้ร้อนจัด

2.นำขนมข้าวแตนที่แห้งแล้วมาทอด โดยทอดครั้งละ 15 แผ่น เมื่อสุกได้ที่แล้ว ตักใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ ทิ้งไว้ให้เย็น3.สำหรับน้ำตาลที่จะราดหน้าขนมข้าวแตนใช้น้ำตาลปี๊บเคี่ยวให้เหนียวได้ที่พอประมาณ หลังจากนั้น นำช้อนตักน้ำตาลราดหน้าขนมข้าวแตนที่ผละแผ่น โดยราดให้เป็นเส้นเล็กๆ เป็นวงกลมตามแผ่นขนม

การบรรจุหีบห่อขนมข้าวแตนที่ทำออกทุกวันจะต้องมีการบรรจุห่อ โดยใส่ถุงพลาสติกใส เพื่อให้มองเห็นขนมข้างในน่ารับประทาน ถุงที่ใช้ใส่ขนมคือ ถุงขนาด 6x9 บรรจุถุงละ 6 แผ่น แล้วปิดปากถุงให้แน่น เพื่อป้องกันอากาศเข้าภายในถุง ถ้าอากาศเข้าได้จะทำให้ขนมไม่กรอบ

จุดการจำหน่าย ยายเพ็ญจะจำหน่ายทั้งปลีกและส่งในเขตตำบลเชียงกลมและตำบลใกล้เคียง

วิธีการจัดเก็บข้อมูล

ในการทำขนมข้าวแตน จะไม่มีการบันทึกเป็นตำรา แต่จะใช้ภูมิปัญญาของตัวเองที่มีอยู่ ถ่ายทอดให้ลูกหลานหรือผู้ที่สนใจจะนำไปปฏิบัติ และจะทำเพื่อพออยู่พอกินเท่านั้น ไม่คิดมุ่งหวังกำไรมากมายหรือค่าตอบแทนใดๆ จากผู้ที่เข้ามาศึกษาจากผู้ที่ต้องการนำไปปฏิบัติ

ลักษณะความรู้การทำขนมข้าวแตน ถือเป็นโภชนาการอย่างหนึ่ง ทำเพื่อเพิ่มรายได้ ทำเมื่อยามว่างจากงานประจำ ซึ่งต้องใช้ภูมิปัญญาของตัวเอง คิด ดัดแปลง ปรับปรุง จึงจะสามารถจำหน่ายได้อย่างต่อเนื่อง ถ้าทำการผลิตไม่ดี ไม่มีคุณภาพ มีกลิ่นอับ การจำหน่ายก็คงไม่ประสบผลสำเร็จ เพราะฉะนั้น ขั้นตอนในการผลิตต่างๆต้องดี และมีขั้นตอน มีระบบ และที่สำคัญ คือ ในเรื่องของความสะอาด การบรรจุหีบห่อต่างๆ เป็นต้น

การพัฒนาความรู้และสร้างสรรค์

การพัฒนาการผลิต จะต้องมีการพัฒนาในเรื่องของรสชาติให้มีมาตรฐาน และให้สามารถอยู่ได้นานที่สุด ซึ่งสภาพปัจจุบันยังทำได้ไม่ดีพอ คุณภาพของวัสดุที่ใช้ ความสะอาด การบรรจุหีบห่อ ซึ่งจะต้องมีการพัฒนา เพื่อให้สามารถอยู่ได้นาน ในสภาพเดิม คือ มีความกรอบ ไม่เหนียว ไม่มีกลิ่นอับ และควรมีฉลากบ่งชี้ วัน เดือน ปี ที่ผลิต วันหมดอายุ และให้มีใบรับรองจาก อ.ย. เพื่อให้ถูกต้อง เพื่อจะได้เป็นอาหารที่ถูกต้องสะอาด ถูกหลังอนามัย เนื่องจากปัจจุบัน ขนมข้าวแตน เป็นขนมพื้นบ้าน ที่หากินได้ง่าย ไม่มีอันตรายใดๆ

ภาพกิจกรรม

เรียบเรียงโดย
นายสมศักดิ์ ศรีพล
นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร ระดับชำนาญการ
สำนักงานเกษตรอำเภอปากชม