

ประเภทภูมิปัญญาด้าน กำกิ้น ของกิ้น การถนอมอาหาร

ชื่อภูมิปัญญา ข้าวควบ

บทนำ

ข้าวควบ ถือว่าเป็นขนมพื้นบ้าน และของว่าง ซึ่งใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น คือ ข้าวเหนียว มาทำเป็นข้าวควบ ใช้ทำกิ้นในงานต่าง ๆ โดยมีวิธี ขั้นตอน และอุปกรณ์ ในการทำดังนี้

1. ข้าวเหนียว ชนิดอ่อนนึ่งให้สุก
2. क्रमอง ใช้สำหรับตำข้าวเหนียว พร้อมผสมน้ำอ้อย
3. ไม้ก้อง ทำมาจากไม้ไผ่ ยาวประมาณ 1 ฟุต ใช้สำหรับ คลึงข้าวเหนียวให้แบน
4. ไข่ไก่
5. น้ำมันหมู
6. กล้วยาคาไฟรแล้ว
7. ไม้ตั้นไก่ ใช้สำหรับผิงข้าวควบ
8. กองฟืน โดยใช้ความร้อนจากถ่านไฟ

หลังจากที่ได้ทำข้าวเหนียวที่นึ่งแล้ว ไปตำในक्रमอง โดยใช้ส่วนผสมมีน้ำอ้อย ไข่ขาว แล้วนำมาทำเป็นก้อนกลม ขนาดเท่าลูกปิงปอง ใช้น้ำมันหมูทาบริเวณแผ่นไม้สักขนาดกว้าง 12" X 1 สอก แล้วนำก้อนข้าวเหนียวที่ตำละเอียด ชนิดเหนียววางลง แล้วใช้หลอดไม้ไผ่ (ไม้ก้อง) ชุบน้ำมันหมู แล้วคลึงให้ก้อนข้าวเหนียวให้เป็นแผ่น ยาว กว้าง ประมาณ 7-8 นิ้ว แล้วแกะนำไปวางไว้บนแผ่นกล้วยาคา นำไปตากแดด ประมาณ 1 วัน แล้วนำมาผิงไฟ เพื่อให้เกิดการพองตัว หรือขยายใหญ่ ทำให้เกิดกลิ่นหอมหวานมัน ตามแบบพื้นบ้านล้านนา เวลาถักกิ้นจะเกิดเสียงดัง “ควบ ควบ” มีรสหวานนิดหน่อย

ข้าวควบ นั้นเป็นผญา ภูมิปัญญาหาากินเล่น ของชาวบ้านในท้องถิ่นอำเภอเวียงสา และนำออกขายในงานเทศกาล เช่น แข่งเรือวันออกพรรษา และงานฤดูหนาวได้เป็นอย่างดี

ประโยชน์ที่ท้องถิ่นได้รับ

เป็นของกินเล่น หรือออกมาต้อนรับแขก

แหล่งข้อมูล

นายญาณ สองเมืองแก่น

บ้านเลขที่ 184 หมู่ 4 บ้านบุญยืน ตำบลกลางเวียง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน 55110

☎ 054 - 781105