ประเภทของภูมิปัญญาด้าน กำกิ๋น ของกิน และการถนอมอาหาร

ชื่อภูมิปัญญา เหล้าน้ำขาวหวาน

บทนำ/ความสำคัญของภูมิปัญญา

เหล้าน้ำขาวหวาน เป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านที่ได้คิดค้นโดยการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาปรับเปลี่ยนให้เป็นของกินจากภูมิปัญญาของชาวบ้าน อำเภอ เวียงสา ซึ่งได้สืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน

อุปกรณ์

- ข้าวเหนียวนึ่งสุก
- โอ่งมังกร
- เหยือกน้ำ
- น้ำสะอาด
- แป้งเหล้า

วิธีทำ

1. แช่ข้าวสัก 5 ลิตรไว้ 1 คืน
2. รุ่งขึ้นตอนเช้านำข้าวที่แช่มาล้างด้วยน้ำสะอาด
3. นำข้าวที่ล้างด้วยน้ำสะอาดแล้วมานึ่ง
4. เมื่อนึ่งข้าวจนสุกแล้วก็นำข้าวที่นึ่งสุกนั้นมาเทลงในถาดแล้วคนให้ทั่ว ๆ ถาดข้าวให้พออุ่น ๆ
5. ใช้แป้งเหล้า (ควรเป็นแป้งเหล้าที่มีส่วนผสมที่ปลอดภัยมักมีแถวบ้านป่าสัก บ้านหัวนา) 1 เม็ด บดให้ละเอียดแล้วโรยที่ถาดหรือกะบะ แล้วคนให้ทั่วอีกรอบ
6. นำแป้งเหล้า ¼ เม็ดบดให้ละเอียดโรยก้นโอ่งมังกรทิ้งไว้
7. เอาข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ใส่โอ่งมังกร
8. เสร็จแล้วเอาน้ำดิบหรือน้ำธรรมดาที่สะอาดประมาณ 2 เหยือกน้ำ หรือ 4 ลิตร เทใส่ลงในโอ่งมังกร แล้วคนข้าวแป้งเหล้าน้ำธรรมดาให้เข้ากัน
9. ทิ้งไว้ประมาณ 7 วัน เติมน้ำดิบหรือน้ำธรรมดาประมาณ 3 เหยือก หรือน้ำ 6 ลิตร
10. ลองชิมดูถ้าหากรสเข้มข้นเกินไปให้เติมน้ำดิบ หรือน้ำธรรมดาลงไปอีก 4 เหยือกหรือ 8 ลิตร
11. ทิ้งไว้อีกประมาณ 7 วันจะออกกลิ่นเหล้า ข้าวที่หมักจะฟูลอยตัวไม่ติดก้นโอ่งมังกร แล้วนำมากินได้ โดยใส่โถหรือใส่ขวดก็ได้ตามอัธยาศัย

แหล่งข้อมูล

นายอินแต่ง กรรมะจนะ

บ้านห้วยแก้ว ตำบลน้ำปั้ว อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน 55110