ประเภทภูมิปัญญาด้าน ก๋ำกิ๋น ของกิ๋น และการถนอมอาหาร

ชื่อภูมิปัญญา ขนมซี่

บทนำ/ความสำคัญของภูมิปัญญา

ขนมซี่เป็นขนมที่นิยมทำไว้รับประทานและใช้ ใส่ข้าวขวัญในพิธีสู่ขวัญ ของคนพื้นบ้านพื้นเมือง สามารถนำมาเป็นอาหารว่างไว้ต้อนรับผู้คนที่มาร่วมงานต่าง ๆ เช่นงานบวช งานแต่งงาน งานศพ เป็นต้น มีลักษณะคล้ายขนมถั่วตัดมีส่วนผสมได้แก่ข้าวเหนียว น้ำอ้อยพื้นเมือง ถั่วลิสงตำ เกลือ น้ำมะนาว

วิธีทำ

โดยนำเอาข้าวเหนียวมาแช่น้ำ 4 - 5 ชั่วโมงแล้วนำมานึ่งให้สุกทิ้งไว้ให้เย็น 1- 2 วันแล้วนำมาผึ่งหรือตากแดด 2-3 วันจนแห้ง นำข้าวที่แห้งลงทอดในน้ำที่ร้อนจนเหลืองกรอบ ตักใส่ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน เคี่ยวน้ำอ้อย เกลือ น้ำมะนาว กับน้ำ ด้วยไฟปานกลางจนเหนียวเป็นยางมะตูม ทดลองหยดในน้ำดูถ้าน้ำอ้อยไม่แตกกระจายเป็นใช้ได้ ลดไฟให้อ่อนนำข้าวทอดและถั่วลิสงคั่วคลุกให้เข้ากันจึงหยุดไฟ นำข้าวที่คลุกแล้วเทลงบนกระบะไม้ นำลูกกลิ้งกลิ้งไปมาจนเป็นแผ่นบางขนาด 1 นิ้ว ใช้มีดตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนาด 2 x 2 นิ้ว แล้วนำมาเก็บไว้ในขวดโหลสามารถเก็บรักษาไว้กินได้เป็นเวลานาน

ขนมซี่นับเป็นภูมิผญาปัญญาของคนพื้นบ้านพื้นเมืองในด้านอาหารการกินและการถนอมอาหาร สามารถรักษาอาหารเก็บไว้กินได้นาน โดยไม่ต้องพึ่งพาสารเคมีหรือสารกันบูดใด ๆ นับว่าเป็นภูมิผญาปัญญาที่ควรศึกษาและอนุรักษ์ไว้สืบต่อไป

แหล่งข้อมูล

นาย ญาน สองเมืองแก่น
บ้านเลขที่ 184 หมู่ 4 ตำบลกลางเวียง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน 55110
☎ 054 – 781105