ประเภทภูมิปัญญาด้าน กำกิ๋น ของกิน

ชื่อภูมิปัญญา กล๋อย

บทนำ/ความสำคัญของภูมิปัญญา

การทำกล๋อย เป็นอาหารแทนข้าวในสมัยก่อน เนื่องจากคนสมัยก่อนไม่มีข้าวจะกิน เพราะด้วยความทุกข์ยาก คนสมัยก่อนจึงไปหาของป่าอย่างเช่น เผือก หรือกล๋อย ซึ่งกล๋อยก็มีลักษณะคล้ายเผือก มัน เพราะกล๋อยมีผลอยู่ใต้ดิน หรือส่วนราก ลำต้นของกล๋อย เมื่อคนสมัยก่อนได้นำเอากล๋อย กลับติดตัวมาบ้านแล้ว พวกเขาก็จะลองนำมานึ่งให้สุกจนกว่าจะทำให้เนื้อในนั้นไม่คันคอ ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะตัวของตนในสมัยก่อนที่รู้จักเลือกนำอาหารมาประกอบอาหาร ทำให้ดูเป็นผู้มีความคิดดีขึ้น จะเห็นได้ว่า กล๋อยก็เป็นอาหารอย่างหนึ่งในการเสริมสร้างพลังงานได้ด้วย เช่นเดียวกับข้าวในสมัยปัจจุบัน เราจึงควรอนุรักษ์ดำรงไว้ซึ่งสิ่งอันเป็นประโยชน์ ต่อสถานที่เกิดของเราต่อไป เพื่อชนรุ่นหลังจะได้รู้ถึงชีวิตความเป็นอยู่ของคนในสมัยอดีตว่ามีความเหนื่อยยาก และมีความทุกข์ยากมากจนเกือบไม่มีอันจะกิน และอยากจะให้ชนรุ่นหลังได้ทราบถึงวิธีการทำกล๋อยด้วยดังนี้

แหล่งที่หา คือ ป่า หรือ ตามสถานที่ชื้น ๆ ทั่วไป

วิธีการเก็บกล๋อย

กล๋อย จะมีลักษณะคล้ายบุก สะสมอาหารไว้ที่ส่วนหัวหรือรากในดิน ดังนั้น เราควรใช้เสียมขุดเจาะบริเวณหัวดังกล่าว มากน้อยตามใจชอบ แล้วนำมาล้างน้ำให้สะอาด นำกับไปนึ่งได้ที่บ้าน

อุปกรณ์ในการทำกล๋อย

1. ซึ้งในการนึ่งกล๋อย
2. มีด
3. น้ำ 1 ขวดทรงกลม
4. มะพร้าวขูดเป็นฝอย
5. น้ำตาล
6. ช้อน

วิธีการทำกล๋อย

1. ปอกเปลือกกล๋อยแล้วล้างให้สะอาดอีกทีแล้วขูดกล๋อยด้วยช้อนพอประมาณ แล้วนำกล๋อย ที่ได้ใส่ลงไปในซึ้ง แล้วเติมน้ำข้างล่างพอประมาณไม่มากจนเกินไป
2. นึ่งกล๋อยให้สุกโดยไม่ต้องกำหนดเวลา เพราะกล๋อยถ้าทำไม่สุขจะทำให้คันคอได้ จึงต้องทำให้สุก และเหลืองโดยไม่กำหนดเวลา
3. พอกล๋อยสุกแล้ว นำยกใส่ในจาน ใส่น้ำตาลและมะพร้าวขูดลงไป แค่นี้ก็สามารถรับประทานกล๋อยได้

ประโยชน์ในการทำกล๋อย

1. ทำให้ทราบถึงวิถีชีวิตของผู้คนในอดีตว่ามีชีวิตที่ยากจน ต้องเสาะหาอาหารเพื่อประทังชีวิต
2. ได้รับประโยชน์และองค์ความรู้จากการทำกล๋อย
3. ได้รู้จักกล๋อยโดยที่คนสมัยปัจจุบันมักไม่รู้จักมาก่อน ก็สามารถรู้ได้ด้วยเช่นกัน

แหล่งข้อมูล

นางคำมี สุโน อายุ 72 ปี

บ้านเลขที่ 41 หมู่ 3 ตำบลนาเหลือง อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน 55110