

ประเภทภูมิปัญญาด้าน กำกิ้น ของกิ้น และการถนอมอาหาร

ชื่อภูมิปัญญา ลูกแป้งเหล้า

บทนำ/ความสำคัญของภูมิปัญญา

สมัยก่อนชาวบ้านมีการทำนาปลูกข้าวไว้กินกันมากเกือบทุกหลังคาเรือนจนเหลือกินจึงได้มีการคิดค้นในการนำมาแปรรูปเป็นอาหารอย่างอื่นลูกแป้งในการหมักเหล้าก็เป็นภูมิปัญญาที่คนสมัยก่อนคิดค้นขึ้นมาในการนำมาเป็นส่วนผสมในการปรุงอาหารและขนม ทำเหล้าพื้นเมืองและมีการสืบทอดต่อ ๆ กันมาจนถึงปัจจุบัน มีการคิดค้นทางวิทยาศาสตร์เป็นเชื้อยีสต์ แต่การนำมาใช้ประโยชน์ต่างกัน ลูกแป้งจึงยังเป็นที่นิยมในการหมักเหล้าของคนในพื้นที่อำเภอเวียงสา

โดยมีส่วนผสมในการทำลูกแป้งดังนี้

1. ข้าวเหนียวแช่น้ำค้างคืน 1 คืบ
2. สะขาน
3. ข่า
4. พริกแห้ง
5. พริกไทยเม็ด
6. จิง
7. กระทียม
8. ใบมะค่าง
9. ใบหัสกิ้น



วิธีทำ

นำส่วนผสมมาหั่นละเอียด แล้วนำไปตากแดดให้แห้งแล้วนำมาบดละเอียดผสมกับข้าวเหนียวที่โขลกละเอียดใส่น้ำเล็กน้อยพอปั้นเป็นก้อนได้ขนาดเท่าไข่ไก่ หรือ ไข่นกกระทาใส่กระดิ่งฝึ้งลมให้แห้งโดยใช้ผ้าขาวบางคลุมไว้ในที่ร่มประมาณ 3 วัน เก็บใส่ภาชนะหรือห่อด้วยใบตองแห้งหรือกระดาษในการหมักเหล้ามีสัดส่วนดังนี้

| | | | | |
|------|---|-----------------------------|---|-----|
| ข้าว | 1 | ถึงใช้ลูกแป้งเท่าไข่ไก่ | 1 | ลูก |
| ข้าว | 1 | ถึงใช้ลูกแป้งเท่าไข่นกกระทา | 3 | ลูก |

ในการทำลูกแป้งหมักเห็ดและใช้ในการถนอมอาหารอย่างอื่นได้อีก เช่น การทำขนมข้าวหมาก (ข้าวหวาน) นับเป็นภูมิปัญญาปัญญาของคนพื้นบ้านพื้นเมือง ที่น่าอนุรักษ์รักษาไว้ นับเป็นภูมิ ปัญญา ในด้านอาหารและถนอมอาหารของคนพื้นบ้านพื้นเมือง

แหล่งข้อมูล

นางเปล่ง พรหมรักษา อายุ 63 ปี

บ้านเลขที่ 87 หมู่ 8 ตำบลน้ำมวบ อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน 55110