

ปราชญ์ชาวบ้านด้านอาหาร



ข้อมูลปราชญ์ชาวบ้าน

ชื่อ - สกุล : นางบัวคำ มีใจวงศ์ วันเดือนปีเกิด : วันที่ ๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๔๙ อายุ ๖๖ ปี
การศึกษา : ประถมศึกษาปีที่ ๔ ประกอบอาชีพ : ค้าขาย
ที่อยู่ : บ้านเลขที่ ๗๒ หมู่ที่ ๘ ชุมชนบ้านหัวทุ่งสามัคคี ตำบลพระบาท อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง
เบอร์โทรศัพท์ : -

ผลงาน



ข้าวแคบ

การถ่ายทอดผลงาน

➤ ไม่ได้มีการถ่ายทอดผลงาน เนื่องจากการทำข้าวแคบมีขั้นตอนในการทำยุ่งยาก ลำบาก คนทำต้องใจเย็นและต้องมีทักษะความเชี่ยวชาญในการทำข้าวแคบเป็นอย่างดี อีกทั้งคนรุ่นใหม่ไม่นิยมรับประทาน จึงทำให้ไม่มีผู้สนใจเรียนรู้วิธีการทำข้าวแคบ

ภูมิปัญญา : การทำข้าวแคบ

ที่มาภูมิปัญญา

นางบัวคำ มีใจวงศ์ หรือ ป้าบัวคำ แต่เดิมครอบครัวประกอบอาชีพทำนาเป็นอาชีพหลัก แต่หากเว้นว่างจากฤดูทำนาพ่อของป้าบัวคำจะเลี้ยงวัว และแม่จะทำแผ่นข้าวแคบดิบขาย ซึ่งเป็นสูตรต้นตำรับของป๋วยตาายที่สืบทอดกันมา ตั้งแต่เด็กป้าบัวคำจะช่วยพ่อแม่ทำนาและช่วยแม่ทำแผ่นข้าวแคบดิบเสมอ จึงเรียนรู้ จดจำขั้นตอน วิธีการทำแผ่นข้าวแคบดิบและฝึกหัดทำกับแม่เป็นประจำ ซึ่งการทำแผ่นข้าวแคบดิบนั้นมักจะทำกันในช่วงฤดูร้อนก่อนเข้าเทศกาลปีใหม่มือง เนื่องจากมีแดดจัดทำให้แผ่นข้าวแคบดิบแห้งเร็ว อีกทั้งช่วงเทศกาลผู้คนมักจะซื้อแผ่นข้าวแคบดิบไปทำรับประทานในงานเลี้ยงสังสรรค์และงานบุญต่างๆ เป็นประจำ ปัจจุบันป้าบัวคำไม่ได้ทำแผ่นข้าวแคบดิบขายเป็นประจำทุกวัน จะรับทำตามที่ถูกคำสั่งเท่านั้น โดยจะจำหน่ายในราคาแผ่นละ ๘๐ สตางค์ หรือ ๑๐๐ แผ่น ๘๐ บาท

วัตถุดิบ/วัสดุอุปกรณ์

๑. ข้าวสารเจ้า	
๒. เกลือป่น	
๓. งาดำ	
๔. เครื่องโม่แป้งหิน	
๕. ผ้าขาวบางและไม้พาย	
๖. แผ่นหญ้าคา	

ขั้นตอนการทำ

การทำข้าวแคบ มีขั้นตอน ดังนี้

๑. แช่ข้าวเป็นเวลา ๑ คืน แล้วนำข้าวสารที่แช่น้ำไว้มาล้างอีกครั้งหนึ่ง จากนั้นนำมาโม่ด้วยโม่หินเติมน้ำเล็กน้อย หมุนปั่นโม่หินจะได้แป้งสำหรับทำข้าวแคบออกมา



๒. นำแป้งข้าวแคบ ผสมเกลือและงาดำเล็กน้อยลงในน้ำแป้ง คนให้เกลือละลาย



๓. ใช้ผ้าขาวบางคลุมปากหม้อมัดให้แน่นตึง เติมน้ำหนึ่งในสามของหม้อยกขึ้นตั้งไฟให้เดือด ใช้ทัพพีตักแป้งลงบนผ้าเป็นแผ่นวงกลม รอปประมาณ ๓๐ วินาที พอแป้งสุกใช้ไม้พายซ้อนขึ้น แล้วนำแป้งไปวางลงบนแผ่นหญ้าคาที่เตรียมไว้ แล้วนำไปตากแดด



๔. นำแผ่นข้าวแคบไปตากแดดให้แห้งประมาณ ๒ - ๓ ชั่วโมง หากแดดร้อนจัดใช้เวลาประมาณ ๑ ชั่วโมง ก็สามารถเก็บได้ หากจะรับประทานให้นำแผ่นแห้งไปทอด

