

เข้าหมมเกลื่อ

เข้าหมมเกลื่อ หรือ **ขนมเกลื่อ** เป็นขนมชนิดหนึ่งทำจากแป้งข้าวเจ้า โดยการเอาแป้งข้าวเจ้า มาผสมเกลื่อและใส่น้ำลงไป คนให้เข้ากัน ถ้าชอบกะทิก็ใส่ลงไปด้วยแล้วนำเทใส่กระทะหรือหม้อตั้งไฟขนาดกลาง คนให้ทั่วพอประมาณว่าแป้งขึ้นกำลังดี ไม่สุกเกินไป ยกลงทิ้งไว้ให้เย็นสักพัก นำใบตองมาห่อเป็นลักษณะแบน ๆ ไม่ต้องใช้ไม้กด วางซ้อนกันในลังถึงแล้วนำไปนึ่งอีกประมาณ 20-30 นาที ก็สามารถรับประทานได้ นิยมใช้ใบตองที่ยังอ่อนมาห่อ เนื้อขนมที่สุกแล้วมีสีขาว มีรสเค็มเล็กน้อย ไม่หวาน หากใส่กะทิจะมีรสมัน นิยมให้เด็กอ่อนรับประทาน บางท่านชอบให้มีรสหวานอาจใส่น้ำตาลปีบลงผสมกับแป้ง หรือบ้างก็อาจโรยงาดำลงไปด้วยได้ ขนมชนิดนี้ บ้างก็เรียกว่า **ขนมขาว**

มีคำพูดที่ว่า **เข้าหมมเกลื่อ เปื่อบ่าว** เป็นคำพูดกันเล่น ๆ ในเชิงสัพยอกว่า หากไม่ชอบหนุ่มคนใด ถ้าเขามาพูดเกี้ยว ก็ให้สาวนั้นเอาขนมเกลื่อให้ชายหรือผู้บ่าวนั้นกิน เพราะขนมเกลื่อไม่หวานและมีแต่แป้ง กินมากจะแน่นท้องจนอาจพูดอะไรไม่ออกและอาจกลับบ้านไปเลย