

เข้าเตน

เข้าเตน หรือ **ข้าวเตน** เหมือนอย่างขนมนางเล็ดของทางภาคกลาง มีวิธีทำ คือ นำข้าวเหนียวแช่ค้างคืนไว้แล้วนำไปนึ่งให้สุก ยกลงมาใส่ภาชนะใช้ไม้พายคนเบา ๆ ให้ทั่ว จากนั้นทำพิมพ์วงกลมด้วยไม้ไผ่เหลาอย่างตอก ขดเป็นวง มีขนาดกว้างประมาณ ๔-๗ เซนติเมตร ขอบสูงประมาณ ๑/๒ เซนติเมตร เอาพิมพ์ไปชุบน้ำ วางพิมพ์บนถาดหรือคว่ำถาดแล้ววางบนก้นถาดก็ได้ นำข้าวเหนียวใส่ลงในพิมพ์ แล้วกดข้าวแผ่นจนเต็มพิมพ์ ยกพิมพ์ออก ทำเช่นนั้นจนได้ข้าวเตนเต็มถาด แล้วนำไปผึ่งแดดให้แห้งสนิท การทำข้าวเตนนี้บ้างเรียกว่า **เต็กเข้าเตน** ปัจจุบันใช้แผ่นพลาสติกรองพิมพ์ เมื่อกดข้าวในพิมพ์เรียบร้อยแล้ว เอาพิมพ์ออก แล้วนำเอาข้าวบนแผ่นพลาสติกนั้น ไปวางคว่ำบนที่ตาก (ถาด หรือตบคา) แล้วลอกแผ่นพลาสติกออก ทำเสร็จแล้วตากเป็นแผ่น ๆ เช่นนี้ไปเรื่อย ๆ ถ้าไม่ อยากให้ข้าวติดพิมพ์ก็ทาน้ำมันหมูที่พิมพ์และที่แผ่นพลาสติกนั้น และถ้าอยากให้ข้าวเตนกรอบ เมื่อทำข้าวแต่ละอันเสร็จแล้วก็จะนำพิมพ์ไปชุบน้ำสารส้มก่อนจะกดข้าวในพิมพ์ครั้งต่อไป การรับประทานข้าวเตนให้ตั้งกระทะใส่น้ำมันตั้งไฟจนร้อน เอาข้าวเตนที่ตากแห้งลงทอดเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า **จิ้นเข้าเตน** (อ่าน “จิ้นเข้าเต้น”) พลิกกลับไปกลับมาจนพองสุกทั่ว ตักออกพักไว้บนตะแกรง จากนั้นนำน้ำตาลหรือน้ำอ้อยและน้ำมันปริมาณเล็กน้อยใส่กระทะเคี่ยวจนเหนียวข้นพอหยอดได้ นำมาหยอดเป็นเส้นวงกลมโค้งรอบ ๆ บนหน้าข้าวเตน แต่จะหยอดเพียงด้านเดียวเท่านั้น ทิ้งไว้จนน้ำตาลแห้ง เก็บใส่ภาชนะปิดฝาให้สนิท เพื่อป้องกันความชื้นและให้ข้าวเตนกรอบได้นาน

การทำข้าวเตนอีกสูตรหนึ่ง จะเคี่ยวน้ำตาลหรือน้ำอ้อยผสมลงไปนึ่งข้าวเหนียวหนึ่งไว้ คนให้เข้ากันดีแล้วนำมาทำพิมพ์เป็นแผ่น และตากแดดให้แห้งแล้วนำมาทอดเช่นเดียวกัน แต่จะไม่มี การหยอดน้ำตาลหรือน้ำอ้อย เพราะได้ความหวานจากน้ำอ้อยหรือน้ำตาลที่ผสมลงไปแล้ว บางแห่งเติมน้ำแดงไม้มะยมเพื่อให้มีกลิ่นหอมและหวาน

เข้าเตนเป็นขนมที่นิยมทำกันในเทศกาลปีใหม่หรือสงกรานต์ และงานพอยหลวง (ปอยหลวง) งานพอยลูกแก้ว (บวชเณร) เป็นต้น