

เข้าแคบ/เข้าแครบ

เข้าแคบ หรือเขียนอีกอย่างว่า **เข้าแครบ** นั้น เป็นอาหารชนิดหนึ่งที่มีวิธีทำคล้ายเข้าเกรียบปากหม้อ โดยเอาแป้งข้าวเจ้ามาผสมในน้ำ ให้เป็นน้ำแป้งเหลว ๆ โรยงาดำลงไปคนให้ทั่ว (บางตำรับจะผสมแป้งข้าวเหนียวด้วย) นำหม้อหนึ่งหรือหม้อที่มีปากหม้อบานออกเล็กน้อยใส่น้ำตั้งไฟ ใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำหมาด ๆ ไปหุ้มที่ปากหม้อ มัดผ้าไว้ ตั้งให้ติง เมื่อน้ำเดือดและไอน้ำขึ้นไปจับผ้าชุ่มแล้ว ตักน้ำแป้งลงไถบนผ้าให้เป็นแผ่นบาง ๆ อย่างการทำข้าวเกรียบปากหม้อ จากนั้นปิดผ้าไว้ให้แป้งสุกใช้ไม้พายค่อย ๆ ช้อนแผ่นแป้งขึ้นวางบนตะแกรงสาน หรือตักบนผ้าขาวที่เตรียมไว้ ตากแดดให้แห้งแล้วนำไปปิ้งหรือทอดรับประทาน นิยมทำเก็บไว้สำหรับงานเทศกาลสำคัญ เช่น งานปีใหม่-สงกรานต์ งานบวชลูกแก้ว (สามเณร) หรืองานพอยหลวง (อ่าน “พอยหลวง” คือ งานทำบุญฉลองเสนาสนะ) เป็นต้น