

เข้าวิทู

เข้าวิทู หรือ **ข้าวเหนียวแดง** บ้างก็เรียกว่าเข้าอีทู (อ่าน “เข้าอีตู”) หรือเข้าหมีตู (อ่าน “เข้าหมีตู”) มีวิธีทำขั้นแรกคือ นำข้าวเหนียวที่แช่ค้างคืนไว้มาล้างจนสะอาด พักให้สะเด็ดน้ำแล้วนำมาึ่งจนสุกพร้อมกับถั่วลิสงที่ลอกเปลือกออกหมด ถั่วลิสงที่วุ้นต้องผ่านการแช่น้ำร้อนมาก่อนเป็นเวลาครึ่งชั่วโมง มะพร้าวทึนทึกนำมาขูดให้เป็นเส้น แล้วนำไปนึ่งเพื่อเก็บไว้ได้นาน นำมาคลุกกับเกลือเล็กน้อย ขณะที่รอให้ข้าวและถั่วลิสงสุกอยู่นั้น ให้ตั้งหม้อใส่กะทิ น้ำอ้อย และเกลือ คนพอเหนียวแล้วยกลง กรองด้วยผ้าขาวบาง เมื่อข้าวเหนียวกับถั่วลิสงสุกจึงยกลงเทใส่ภาชนะ นำน้ำอ้อยที่เคี่ยวแล้วค่อย ๆ หยดลงบนข้าวร้อน ๆ ทีละน้อยจนหมด พร้อมกับใช้ไม้พายหรือทัพพีคนและกดข้าวไปเรื่อย ๆ จากนั้นยกข้าวเหนียวขึ้นตั้งไฟอ่อน ๆ คนอีกเรื่อย ๆ จนกว่าข้าวเหนียวจะอมน้ำอ้อยและนุ่ม แล้วโรยหน้าด้วยงาคั่วกับมะพร้าวขูดเพื่อเพิ่มรสชาติและความสวยงาม ขนมจะมีลักษณะเป็นสีน้ำตาลเกาะติดกัน มีรสมันจากกะทิและหวานเล็กน้อย

บางสูตรขณะนึ่งข้าวเมื่อไอข้าวขึ้น จะนำน้ำอ้อยมาวางบนข้าวหนึ่งนั้น น้ำอ้อยจะละลายซึมลงข้าวในไห พอข้าวจะสุกจึงจะยกลงคนให้ทั่วอีกครั้ง มะพร้าวขูดอาจใส่คลุกเคล้าลงไปหรือจะโรยหน้าก็ได้

ในวรรณกรรมล้านนา **คราวสี่บทและคำจ่มของพระญาพรหมโวหาร** ในบทที่ 3 มีตอนหนึ่งได้กล่าวถึง **เข้าวิทู** ไว้ว่า

เข้าหนมหม้อแกง ข้าวมีซารส	เข้าหนมไข่เหี้ยสาคุ
เข้าหนมเทียมเจ็ก ใส่ในเนื้อหมู	ทังเข้าวิทู ใส่ น้ำอ้อยได้
อวจักกิน หลานจักทำให้	เข้าหนมเมืองไทยชื่อนัก