

เข้าหนูกงา

เข้าหนูกงา หรือ **ข้าวคลุกงา** มีวิธีทำคือ โขลกงาขี้ม้อน (งาเม็ดกลมสีน้ำตาลเทา) กับเกลือ ให้มีรสเค็มเล็กน้อยโขลกให้ละเอียดและเข้ากันดี จากนั้นตักเอาข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใหม่ ๆ ลงตำคลุกเคล้ากับงาในครกด้วย ตำจนกว่าข้าวกับงาเป็นเนื้อเดียวกัน ข้าวจะเป็นสีดำ ๆ เมื่อปิดข้าวจะไม่มีส่วนที่ขาวให้เห็น ถือว่าเข้ากันดีแล้วก็รับประทานได้ ควรรับประทานตอนข้าวยังอุ่น ๆ อยู่ จะมีรสชาติดีกว่าที่เย็นแล้ว หากจะเก็บไว้รับประทานในมื้ออื่น ๆ ควรเก็บไว้ในกล่องข้าวหรือภาชนะที่เก็บความร้อนได้นาน วิธีคลุกงากับข้าวหนึ่งนั้น บางท่านจะคั่วข้าวร้อน ๆ นั้นออกใส่บนถาด หรือกะทะเข้า (ภาชนะสำหรับเกลี่ยข้าวหนึ่งให้ไอร้อนลดลง ก่อนบรรจุลงในกล่องข้าว) โรยงาที่โขลกไว้ใส่บนข้าวที่ละชั้น แล้วค่อย ๆ นวดข้าวให้เข้ากับงาจนเป็นเนื้อเดียวกันก็ได้

ในนิทานพื้นบ้านเรื่อง **กะท้อปลาตำทุ** (อ่าน “กะต้อป่าคำตุ้”) เป็นเรื่องกะท้อปลา คอยแกล้งทุ หรือพระภิกษุเสมอ มีตอนหนึ่งพระสั่งกะท้อปลาให้ดูแลกุฏิให้ดี หากปล่อยให้หมามาขี้ จะให้กะท้อปลากินขี้หมานั้น กะท้อปลาจึงนำเอาข้าวหนูกงามาทำเป็นเหมือนขี้หมา พอพระกลับมาจึงให้กะท้อปลากินข้าวหนูกงา ซึ่งเข้าใจว่าเป็นขี้หมานั้น กะท้อปลาก็กินจนเกือบหมดอย่างอร่อย เหลือไว้หนึ่งก้อนชักชวนให้พระลองชิม พระเห็นกะท้อปลากินอย่างอร่อยจึงลองกิน และพบว่าอร่อยมาก วันต่อไปพระจึงให้กะท้อปลาไปจับหมามาแล้วตีจนหมาขี้แตก แล้วก็สั่งห้ามใครมาแย่งตนกินขี้หมา แต่พอกินขี้ได้ไม่ถึงคำก็พบว่าเป็นคนละอย่างกัน