

## “Khaotan” means Rice Cracker

" Khaotan " or people known as rice cracker is the local famous dessert of Traditional ceremony in the northern parts of Thailand. “Khaotan” made from white and black glutinous rice. Being steamed and dried, then being fried in palm oil and spread with sweet sugar cane syrup. It’s very good smell of rice and crispy every time you bite it. Marvelous dessert! Khaotan has no cholesterol (From The research of Mahidol Nutrition Faculty). So, everyone can take it , younger or adult ,even people who want to diet.

Thaweephan product select the best quality for all raw materials ,natural glutinous rice (white and black), sugar cane , sesame seed , watermelon and etc. All the ingredients come from nature , no preservative and no artificial color. We cooked it with our own traditional recipe. So, it will be the most delicious and different from others.

At the present, Thaweephan products have developed "Khaotan" in many flavors such as Khaotan sugar cane and sesame seed, Khaotan Wasabi , Khaotan Tomyum , Khaotan Cereal , Khaotan Herb , Khaotan Seaweed , Khaotan Garlic and Pepper , Khaotan Fish and Spices , Khaotan Longan , Khaotan Chocolate and etc. So Yummy! You can select by your taste and prefer.

## ประวัติของข้าวแต๋น

“ข้าวแต๋น” คือ ข้าวเหนียวทอดกรอบราดด้วยน้ำอ้อย ที่ผลิตขึ้นในพื้นที่จังหวัดลำปางด้วยภูมิปัญญาชาวบ้านในจังหวัดลำปาง โดยการนำข้าวที่เหลือจากการบริโภคประจำวัน นำมาขึ้นรูปต่าง ๆ เช่นวงกลม วงรี สี่เหลี่ยม แล้วตากแดดให้แห้งสนิท ข้าวที่แห้งแล้วสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน เมื่อต้องการรับประทานก็นำมาทอดให้สุกแล้วราดด้วยน้ำอ้อย จะได้ข้าวแต๋นที่มีรสชาติ หวาน หอม กรอบ มัน อร่อย

ข้าวแต๋นเป็นขนมโบราณของคนภาคเหนือ ทำเพื่อเลี้ยงแขกในงานมงคลต่าง ๆ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานปีใหม่(สงกรานต์) งานพอยหลวง งานพอยลูกแก้ว(บวชเณร) ปรากฏตามหลักฐานทางประวัติศาสตร์ดังนี้

หนังสือ ประเพณีสิบสองเดือนล้านนาไทย เอกสารวิชาการชุดล้านนาคดีศึกษา ลำดับที่ 3 โครงการศูนย์ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดย มณี พยอมยงค์ กล่าวว่า “ของหวานสำหรับประเพณีขันโตก ขนมหที่ใช้ส่วนมากเป็นขนมจ็อก หรือขนมเทียนเป็นส่วนมาก บางแห่งนิยมขนมปาด หรือพวกขนมศิลาอ่อน ของภาคกลาง ใส่ไว้ในจานรวมๆ ไปกับอาหารในขันโตก บางแห่งใส่ข้าวพองซึ่งทางเหนือเรียกว่าข้าวควบ และข้าวแต๋น ภาคกลางเรียกว่า นางเล็ด ขนมหเหล่านี้จะเอาอย่างใดอย่างหนึ่งก็ใช้ได้”

จากหนังสือคราวขอเรื่องหงส์หิน เมื่อปี พ.ศ. 2424 ของเจ้าสุริยวงศ์ หน้า 103 กล่าวไว้ว่า “สามสิบสองขวัญ เจ้าอย่าได้อ่าง สอดพนมไพรแหล่งไส้ ขอเจิญมาเหน็บ ทัดยงดอกไม้ อันปักใส่ส้มมวลมี กุหลาบซ้อน บานซอนจุ่มปี สารภีสลิดก้านสั้น อันนาฏสนม เก็บมาเพื่อฝัน ปักแซมซอนรินรส ชะบันงา ยะกำกาบชด บานแบ่งสร้อยมาลัย ตังดอกเก็ดเก้า ชะแล่งหอมไกล่ งามวิไล พิกุลดอกหน้อย ปักใบสี ดิงามเป็นถ้อย นิลละบล ลอยเหนือน้ำ ตังดอกต่ายเหิน รากิเลิศล้ำ หอมรสต่อมกล้างคืน เข้าต้มหน่วยน้อย เข้าแคบแต๋นจิ้น อย่าไปแอ่วอื่น กล้างดงปากกว้าง เจิญมาเสวย รสเจยหลายถ้าน เข้าหนมลูกลานหน่วยน้อย ตังเข้าวิตุ จักคูเรียบร้อย สุนใส่อ้อยตาลทราย กล้วยจันตีบพร้อม มีมากเหลือหลาย ขอถวายทูลคำ

องค์ดำเจี๋องเห้า 32 ขวัญ” \*\*\*\*คำว่าแต่นจีน ภาษาล้านนาแปลว่า ข้าวแต่นทอด, สุนใส่้อยตาลทราย ภาษาล้านนา แปลว่า ผสมด้วยน้ำตาลทรายจากอ้อย

ตามสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคเหนือ เล่มที่2 หน้า812 โดยมูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรม ไทย ธนาคารไทยพาณิชย์ จัดพิมพ์เนื่องในพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 6 รอบ เมื่อวันที่ 5 ธันวาคม 2542 ได้ให้ความหมายของคำว่า ข้าวแต่น ว่า

“ ข้าวแต่น อ่านว่า เข้าแต่น เหมือนอย่างขนมนางเล็ด ของภาคกลาง มีวิธีทำคือ นำข้าวเหนียวแช่ค้างคืนไว้แล้วนำไปนึ่งให้สุกยกลงใส่ภาชนะใช้ไม้พายคนเบา ๆ ให้ทั่วจากนั้น ทำพิมพ์วงกลมด้วยไม้ไผ่หลายอย่างตอก ขดเป็นวงมีขนาดกว้างประมาณ 5-7 ซม. ขอบสูงประมาณ1/2 ซม. เอาพิมพ์ไปชุบน้ำ วางพิมพ์บนถาดหรือ คว้าถาดแล้ววางบนถาดก็ได้ นำข้าวเหนียวใส่ลงพิมพ์แล้วกดข้าวแผ่นจนเต็มพิมพ์ ยกพิมพ์ออก ทำเช่นนี้จนได้ข้าวแต่นเต็มถาด แล้วนำไปผึ่งแดดให้แห้งสนิท การทำข้าวแต่นนี้บ้างเรียกว่า เต็กเข้าแต่น ปัจจุบันใช้ถุงพลาสติกรองพิมพ์ เมื่อกดข้าวในพิมพ์เรียบร้อยแล้ว เอาพิมพ์ออก แล้วนำเอาข้าวบนแผ่นพลาสติกนั้น ไปวางคว่ำบนที่ตาก (ถาดหรือตัก) แล้วลอกแผ่นพลาสติกออก ทำเสร็จแล้วตากเป็นแผ่น ๆ เช่นนี้ไปเรื่อย ๆ ถ้าไม่ยอกให้ข้าวติดพิมพ์ ก็ทาน้ำมันหมูที่พิมพ์และที่แผ่นพลาสติกนั้น และถ้าอยากให้ข้าวแต่นกรอบเมื่อทำข้าวแต่นแต่ละอันเสร็จก็นำพิมพ์ไปชุบสารส้มก่อน จะกดข้าวในพิมพ์ครั้งต่อไป

การรับประทานข้าวแต่น ให้ตั้งกระทะใส่น้ำมันตั้งไฟจนร้อน เอาข้าวแต่นที่ตากแห้งลงทอดเรียกอีกอย่างหนึ่งว่าจิ้นข้าวแต่น (จิ้นเข้าแต่น) พลิกกลับไปมาจนพองสุกทั่ว ตักออกพักไว้บนตะแกรง จากนั้นนำน้ำตาลหรือน้ำอ้อย และน้ำประมาณเล็กน้อยใส่กระทะ เคี่ยวจนเหนียวข้นพอหยอดได้ นำมาหยอดเป็นเส้นวงกลมโค้งรอบ ๆ บนหน้าข้าวแต่น แต่จะหยอดเพียงด้านเดียวเท่านั้น ทิ้งไว้จนน้ำตาลแห้งเก็บใส่ภาชนะปิดฝาให้สนิทเพื่อป้องกันความชื้นและข้าวแต่นกรอบได้นาน

การทำข้าวแต่นอีกสูตรหนึ่ง จะเคี่ยวน้ำตาล หรือน้ำอ้อย ผสมลงไปนึ่งข้าวเหนียวหนึ่งไว้ คนให้เข้ากันดีแล้วนำมาทำพิมพ์เป็นแผ่น และตากแดดให้แห้ง แล้วนำมาทอดเช่นเดียวกัน แต่จะไม่มีการหยอดน้ำอ้อยหรือน้ำตาลเพราะได้รับความหวานจากน้ำอ้อยหรือน้ำตาลที่ผสมลงไปแล้ว บางแห่งเติมน้ำแดงโมด้วย เพื่อให้มีกลิ่นหอมและหวาน

ข้าวแต่นเป็นขนมที่นิยมทำกันในเทศกาลปีใหม่ หรือสงกรานต์ และงานพอยหลวง (พอยหลวง) งานพอยลูกแก้ว (บวชเณร) เป็นต้น”

### **ความเป็นมาของข้าวแต่นลำปาง**

นายชาญยุทธ อินทร์พรหม เจ้าของกิจการ “ข้าวแต่นทวีพรณ” ได้กล่าวถึงความเป็นมาของข้าวแต่นลำปางว่า ข้าวแต่นเป็นขนมโบราณของชาวล้านนา ที่ทำกินเป็นอาหารว่าง และมักจะพบเห็นตามตลาดหรือร้านขายของชำในหมู่บ้าน ข้าวแต่นในยุคสมัยก่อนจะมี 2 รูปแบบ คือ แบบแผ่นวงกลมสีขาวแล้วราดด้วยน้ำอ้อยเพื่อเพิ่มความหวาน และแบบวงกลมสีน้ำตาล ที่มีผสมของน้ำอ้อยแล้ว จะมีรสชาดหวานอยู่ในตัว เป็นที่ทราบกันดีแล้วว่าจังหวัดลำปางนิยมเพาะปลูกและบริโภคข้าวเหนียว ประกอบกับจังหวัดลำปางเป็นแหล่งเพาะปลูกอ้อยที่สำคัญของภาคเหนือ และมีโรงงานน้ำตาลแห่งแรกของประเทศไทย รสชาติของข้าวแต่นจังหวัดลำปาง จึงมีความหอม หวาน นายชาญยุทธ กล่าวต่ออีกว่า อาจารย์สุเมสสิบคิด (เสียชีวิตแล้ว) เป็นผู้ผลิตข้าวแต่น ขายเป็นฝากเจ้าแรก ในจังหวัดลำปาง ด้วยรสชาติความอร่อยของข้าวแต่นจังหวัดลำปาง ทำให้ข้าวแต่นขายดี ในระยะหลังสินค้ามีความต้องการบริโภค จึงเริ่มมีคู่แข่งเพิ่มขึ้น โดยจัดตั้งเป็นกลุ่มผู้ผลิตบ้าง เป็นเจ้าของรายเดียวบ้าง

ปัจจุบันจังหวัดลำปางได้พัฒนารูปแบบของข้าวแต๋นให้มีหลากหลายรสชาติ เช่น ข้าวแต๋นหน้าธัญพืช หน้าหมูหยอง รสชาทราย้ รสชาซาบิ รสตั้มยำ เป็นต้น แต่ข้าวแต๋นหน้าน้ำอ้อย ยังคงเป็นสินค้ายอดนิยมของผู้บริโภค ปัจจุบันจังหวัดลำปางมีผู้ผลิตข้าวแต๋นมากกว่า 50 ราย มีแรงงานกว่า 2,500 คน ข้าวแต๋นลำปางเป็นสินค้าที่ได้รับการยอมรับทั้งจากผู้บริโภคในประเทศ และต่างประเทศ เป็นสินค้าสร้างชื่อเสียงและสร้างรายได้ให้กับจังหวัดลำปาง

### ลักษณะหลักของสินค้า

“ข้าวแต๋น” คือ ข้าวเหนียวพันธุ์ กข.6 ที่เพาะปลูกในจังหวัดลำปาง ผ่านกระบวนการนึ่งจนสุกแล้วผสมกับน้ำตาล น้ำแดงโม แล้วนำไปตากให้แห้งสนิท แล้วนำมาทอดให้พองตัว ราวด้วยน้ำอ้อยที่ผ่านกระบวนการเคี่ยวจนเหนียวหนืด จะได้รสชาติ หวาน หอม กรอบ มัน

### วัตถุดิบ (ระบุชื่อของวัตถุดิบ และชื่อพื้นที่แหล่งวัตถุดิบ)

ข้าวแต๋น มีส่วนประกอบ ได้แก่ ข้าวเหนียวขาว พันธุ์ กข. 6 เป็นข้าวที่มีความ หอม เหนียวนุ่ม เมล็ดใหญ่ เมื่อทอดแล้วจะกรอบ พองตัวได้ดี , น้ำอ้อย ที่หยอดหน้าข้าวแต๋น จะหวานหอม เนื่องจากจังหวัดลำปางมีพื้นที่ปลูกอ้อยพันธุ์ดีจำนวนมาก น้ำอ้อยที่หยอดหน้าข้าวแต๋นจึงสด ใหม่ และหอม หวาน, น้ำแดงโม เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านของชาวจังหวัดลำปาง ซึ่งเป็นจังหวัดเดียวที่มีเอกลักษณ์การทำข้าวแต๋นที่ใส่น้ำแดงโม เพื่อเพิ่มความหวาน หอม ของข้าวแต๋นให้ดียิ่งขึ้น ส่วน เกลือ ใส เพื่อเพิ่มความเค็มเล็กน้อยให้แก่ข้าวแต๋น และน้ำมันปาล์ม เป็นน้ำมันพืชที่ดีที่สุดที่ใช้สำหรับการทอด

### ข้าวเหนียวขาว พันธุ์ กข.6

มีประวัติที่มาจากการปรับปรุงพันธุ์ โดยการใช้รังสีชักนำให้เกิดการกลายพันธุ์ โดยใช้รังสีแกมมาปริมาณ 20 กิโลเรต อาบเมล็ดพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 แล้วนำมาปลูกคัดเลือกที่สถานีทดลองข้าวบางเขนและสถานีทดลองข้าวพิมาย จากการคัดเลือกได้ข้าวเหนียวหลายสายพันธุ์ในข้าวช่วงที่ 2 นำไปปลูกคัดเลือกจนอยู่ตัวได้สายพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูงสุดคือ สายพันธุ์ KDML105'65-G2U-68-254 นับว่าเป็นข้าวพันธุ์ดีพันธุ์แรกของประเทศไทย ที่ค้นคว้าได้โดยใช้วิธีชักนำพันธุ์พืชให้เปลี่ยนแปลงพันธุ์โดยใช้รังสี และคณะกรรมการวิจัยและพัฒนากรมวิชาการเกษตร มีมติให้เป็นพันธุ์รับรอง เมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม 2520

**ลักษณะเด่น** ข้าวเหนียว กข.6 ให้ผลผลิตสูงและทนแล้งดีกว่าพันธุ์เหนียวสันป่าตองคุณภาพการหุงต้มดี มีกลิ่นหอม ลำต้นแข็งปานกลางต้านทานโรคใบจุดสีน้ำตาล คุณภาพการสีดี พื้นที่แนะนำภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ข้าวเหนียวพันธุ์ กข.6 เป็นพันธุ์ที่เหมาะสมสำหรับการทำข้าวแต๋นมาก เนื่องจาก มีเมล็ดยาวใหญ่ และมีกลิ่นหอม และปลูกได้ดีในจังหวัดลำปาง นอกจากนี้ ยังเป็นข้าวที่ไวแสง ปลูกได้ดีเฉพาะนาปีเท่านั้น จึงไม่ต้องใช้ยาฆ่าหญ้า เพราะการทำนาในจังหวัดลำปาง เป็นการทำนาดำ จึงไม่จำเป็นต้องใช้ยาฆ่าหญ้าในนาข้าว และข้าวเหนียวพันธุ์กข.6 ยังต้านทานโรคได้ดี มีการปลูกในนาปีเท่านั้น ซึ่งชาวนาในจังหวัดลำปางส่วนใหญ่ทำนาเพียงครั้งเดียว จึงเป็นการตัดตอนการระบาดของแมลงต่าง ๆ จึงทำให้ข้าวเหนียวพันธุ์ กข.6 ของจังหวัดลำปาง ปลอดภัย ยาฆ่าหญ้า และยาฆ่าแมลง

### น้ำอ้อย

ผลผลิตจากอ้อยได้แก่น้ำอ้อย หรือ น้ำตาลทราย เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ในการทำขนมข้าวแต๋น เนื่องจากสภาพภูมิศาสตร์ของจังหวัดลำปางเหมาะสมที่จะปลูกอ้อยมากที่สุด หน่วยงานรัฐบาลในสมัยพลเอกพระยาพหลพลพยุหเสนา จึงมาตั้งโรงงานน้ำตาลลำปางที่อำเภอเกาะคา เป็นแห่งแรกของประเทศไทย ใช้ชื่อว่าโรงงานน้ำตาลไทยลำปาง ได้เริ่มทำพิธี

เปิดฤดูที่บอ้อยเป็นปฐมฤกษ์ เมื่อวันที่ 18 ธันวาคมพ.ศ. 2480 การดำเนินงานในระยะแรก โรงงานมีกำลังที่บอ้อยในอัตราวันละ 500เมตริกตัน ต่อวัน การเปิดฤดูที่ปีแรกมีจำนวนอ้อยเข้าที่บเพียง 16,971 เมตริกตัน และข้อมูลจากหนังสืออนุสรณ์ ๒๕ปี โรงงานน้ำตาลไทยลำปาง ที่ระลึกในงานเปิดอนุสาวรีย์ พลเอกพระยาพหลพลพยุหเสนา วันที่ 7 มิถุนายน 2505 หน้า 11 มีคำปราศรัยของนายพลเอก พระยาพหลพลพยุหเสนา กล่าวแก่ชาวไร่อ้อยและเจ้าหน้าที่ของโรงงานน้ำตาลไทยลำปาง อำเภอกาชา จังหวัดลำปาง เมื่อวันที่ 25 มีนาคม พ.ศ.2484 ว่า

“.....ในสมัยที่ข้าพเจ้าเป็นนายกรัฐมนตรี้ได้อนุมัติให้สร้างโรงงานน้ำตาลขึ้น ณ.ที่นี้ ข้าพเจ้ายินดีเป็นอันมากที่ได้มาพบปะญาติพี่น้องที่อยู่ในเมืองนี้

ความประสงค์ในการตั้งโรงงานน้ำตาลของรัฐนั้น มีความประสงค์จะให้โรงงานน้ำตาลอยู่ในมือคนไทยแท้ๆ ได้สืบสวนดูที่ๆเขาน้ำตาลมาแล้วหลายแห่ง เช่นที่เมืองชลบุรี ก็ได้สืบดูเห็นมีคนอื่นเขาปลูกอ้อยทำน้ำตาลกันทั้งนั้น ข้าพเจ้าได้ให้สืบที่นครชัยศรี ดูว่ามีคนไทยปลูกอ้อยบ้างหรือไม่ ก็เห็นมีแต่คนชาติอื่นปลูกกันเป็นส่วนมาก ฉะนั้น จึงได้ดูที่อื่นๆ อีก จนกระทั่งถึงอำเภอกาชา จังหวัดลำปางนี้แหละ ก็ได้เห็นคนไทยจำนวนมากปลูกอ้อย จึงได้บอกที่ที่เกาชานี้แหละดีแล้ว เพราะมีคนไทยทั้งนั้น ปลูกอ้อย เมื่อตั้งโรงงานแล้ว ก็จะได้เป็นการส่งเสริมให้มีการปลูกอ้อยมากขึ้น เพื่อส่งโรงงานทำน้ำตาล ทำการที่บเป็นน้ำตาล และเพื่อจะให้คนไม่มีงานทำจะได้มีงานทำ.....ข้าพเจ้าขอแนะนำสถิติทำไร่อ้อยมา กล่าวให้เห็นดังนี้ เมื่อ พ.ศ.2480 มีไร่อ้อยจำนวน 4,000ไร่ ต่อมา พ.ศ. 2483 มีไร่อ้อยเพิ่มขึ้นถึง 20,000 ไร่นี้ก็แสดงถึงความก้าวหน้าเพียงไรซึ่งในปีหลัง ๆ ได้เจริญขึ้นเป็น5 เท่านอกจากนั้นแล้ว ในปีแรกๆอ้อยไร่หนึ่งได้เงินราว30บาท ในปี พ.ศ. 2483 คิดเฉลี่ยแล้วจะได้เงินสูงขึ้นเป็นไร่ละ 70 -100 บาท .....” นับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2480 ได้มีการสร้างโรงงานน้ำตาลที่อำเภอกาชา จังหวัดลำปาง โดยใช้อ้อยขาไก่เป็นวัตถุดิบในโรงงาน ซึ่งพบปัญหาปริมาณเส้นใยน้อย ไม่เพียงพอสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิงในการผลิตน้ำตาล การจัดทำแผนงานปรับปรุงพันธุ์อ้อยสำหรับใช้ภายในประเทศ มีรายงานว่าการผสมพันธุ์อ้อยในประเทศไทยเริ่มต้นขึ้นครั้งแรกในปี พ.ศ. 2481 ที่โรงงานน้ำตาลลำปาง อ.กาชา จ.ลำปาง โดยชาวฟิลิปปินส์และเจ้าหน้าที่ในระยะแรกได้จัดแผนงานผสมพันธุ์อ้อยโดยใช้เชื้อพันธุ์กรรมอ้อยจากต่างประเทศ (POJ2878 Co281 NCo3016 Pindar Co740) ได้อ้อยสายต้นใหม่โดยใช้รหัสเป็น แอล.พี. (L.P.) จำนวนหนึ่ง ที่ผ่านการคัดเลือกคือ L.P.95-4 และได้ใช้อ้อยพันธุ์นี้สำหรับการผสมพันธุ์ต่อไป ต่อมาเมื่อวันที่ 29 เมษายน 2540 คณะรัฐมนตรีอนุมัติในหลักการ ให้กระทรวงอุตสาหกรรม ดำเนินการแปรรูปกิจการโรงงานน้ำตาลลำปางให้แก่บริษัท เอกชน (บริษัท อุตสาหกรรมน้ำตาลแม่วัง จำกัด) การปรับปรุงสายพันธุ์อ้อยจึงได้ย้ายไปที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาอ้อยและน้ำตาล สถาบันวิจัยและพัฒนา กำแพงแสนแทน ปัจจุบันนี้ชาวสวนอ้อยของ จังหวัดลำปางได้ปลูกอ้อยพันธุ์ K2000-89(สอน.28) ที่มีความหวานมาก (12-13 ซี.ซี.เอส.) เหมาะสำหรับปลูกในจังหวัดลำปางที่มีดินร่วน และดินร่วนเหนียวที่มีการระบายน้ำดี และได้ผลผลิตสูงถึง 15-17 ตันต่อไร่ในเขตน้ำฝน และ 18-22 ตันต่อไร่ในเขตน้ำชลประทาน ประกอบกับ เทคนิคการเคี่ยวน้ำอ้อยของชาวจังหวัดลำปาง ทำให้ข้าวแค้นจากจังหวัดลำปาง แตกต่างจากจังหวัดอื่นๆ

## **แตงโม**

ข้าวแค้นลำปาง ยังใช้แตงโม ในการทำข้าวแค้น เป็นส่วนผสมถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัดลำปาง ซึ่งทำให้ข้าวแค้นลำปางมีความหอม หวาน อร่อยยิ่งขึ้น

แตงโมที่ใช้ในการทำข้าวแค้นได้แก่ พันธุ์กินรี มีลักษณะเป็นแตงผลกลม รสชาติที่เด่นเป็นเอกลักษณ์ของแตงโมคือ หวานกรอบ และฉ่ำน้ำ เนื้อแตงโมมีสีแดงฉ่ำ ในเนื้อมีเมล็ดสีดำขนาดเล็กแทรกอยู่บริเวณใจกลางผล แตงโมเป็นพืชที่ไม่ชอบสภาพอากาศ ฝนตกชุก ต้องการดินที่มีความชุ่มชื้นพอเหมาะ น้ำไม่ขัง

แตงโมปลูกมากใน อำเภอแม่ทะ อำเภอเมือง อำเภอห้างฉัตร และอำเภอเกาะคา ปัจจุบัน นี้ข้าวแต่นลำปาง ได้มีการประยุกต์ข้าวแต่นไปมาก โดยรสชาติข้าวแต่นเป็นข้าวแต่น แบบเดิม แต่มีการพัฒนารูปปร่าง จากวงกลม เป็นสี่เหลี่ยม , ก้อนครึ่งวงกลม , รูปโดนัท เป็นต้น และมีการแต่งหน้าจากหยอดน้ำอ้อย อย่างเดียว เป็น ทำหน้าหมูหยอง , หน้าธัญพืช , หน้าสมุนไพรร , หน้าสาหร่าย , หน้ากระเทียมพริกไทย , หน้างา , รสวาซาบิ , รสตั้มยำ , รสบาบีคิว เป็นต้น

### **วิธีการผลิตข้าวแต่น**

- 1.การผลิตข้าวแต่น นำข้าวเหนียวพันธุ์ กข.6 แขน้ำค้างคืน 1 คืน หรือประมาณ 8 – 10 ชั่วโมงเพื่อให้ข้าวนุ่ม และพองตัว จากนั้นนำมาชอนน้ำ และนึ่งข้าวให้สุก
- 2.นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วผสมน้ำตาล น้ำแตงโม และเกลือ นำข้าวที่ผสมแล้วใส่ลงพิมพ์รูปทรงต่าง ๆ เช่น วงกลม วงรี สี่เหลี่ยม เป็นต้น ใช้มือกดให้เต็มพิมพ์ แล้วนำไป ตากแดดให้แห้ง ใช้เวลาประมาณ 1 – 2 วัน แล้วแต่ฤดู และสภาวะอากาศ หรืออบในอุณหภูมิ 50 -70 องศาเซลเซียส ระยะเวลา 12-15 ชั่วโมง
- 3.การทอดข้าวแต่น นำข้าวที่ตากแห้งสนิทแล้วไปทอดในอุณหภูมิ 190 องศาเซลเซียส ระยะเวลาประมาณ 1 นาที หรือสังเกตจนกว่าข้าวจะพองตัวขึ้นมีสีเหลืองนวล
- 4.การทำน้ำอ้อย ล้างหม้อให้สะอาดเติมน้ำสะอาดประมาณ 200 ซีซี นำไปตั้งไฟอ่อนเมื่อน้ำเดือด เติมน้ำอ้อย แล้วเคี่ยวจนเหนียว และมีกลิ่นหอม
- 5.การหยอดน้ำอ้อย นำข้าวที่ทอดแล้ว มาหยอดน้ำอ้อยให้เป็นรูปก้นหอย

### **รายละเอียดซึ่งแสดงความสัมพันธ์ระหว่างสินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กับแหล่งภูมิศาสตร์นั้น**

จังหวัดลำปาง มีพื้นที่เป็นแอ่งคล้ายก้นกะทะ จึงทำให้อากาศร้อนอบอ้าวเกือบตลอดปี ฤดูร้อนร้อนจัด และหนาวจัด ในฤดูหนาว มีอุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุด 42.70 องศาเซลเซียส เฉลี่ยต่ำสุด 10.5 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนวัดได้ 1,467.80 มิลลิเมตร

จากสภาวะอากาศที่ร้อนอบอ้าวตลอดทั้งปี ประกอบกับปริมาณฝนตกอยู่ในเกณฑ์ที่ต่ำกว่าจังหวัดอื่น ทำให้จังหวัดลำปางเหมาะสำหรับการทำข้าวแต่น เพราะข้าวแต่น จะทอดให้พองตัวสวยงามเรียงเม็ด ไม่รัดตัว ต้องตากในอากาศที่ร้อนและแห้ง ดังสภาวะอากาศของจังหวัดลำปาง

ข้าวเหนียว พันธุ์ กข.6 ที่ปลูกในจังหวัดลำปาง และใช้ทำข้าวแต่น เป็นข้าวที่ปลูกโดยวิธีการดำนา ไม่มีการใช้ยาฆ่าแมลง ทำให้ข้าวแต่นจากลำปาง ปลอดภัยจากสารพิษดังกล่าว

สภาพพื้นดินของจังหวัดลำปางเหมาะแก่การปลูกอ้อย และมีพื้นที่ปลูกอ้อยมาก จึงทำให้จังหวัดลำปาง มีโรงงานผลิตน้ำตาลแห่งแรกของประเทศไทย ซึ่งอ้อยเป็นวัตถุดิบที่สำคัญของข้าวแต่นลำปาง

“ประวัติของข้าวแต่น” [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 28 ตุลาคม 2559] เข้าถึงจาก : <http://khaotan.com/history.html>