

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวหลาม บูโละลือแม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): บูโละลือแม

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านเลขที่ 41 หมู่ที่ 11 อำเภอ เจาะไอร้อง ตำบล บุกิต

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ต้นกำเนิดของข้าวหลาม มาจากภูมิปัญญาของคนในสมัยอดีตที่ต้องการใช้กระบอกไม้ไผ่ในการหุงข้าว โดยจะใส่ข้าวในกระบอกไม้ไผ่แล้วนำไปเผาข้างจนสุกด้วยข้าวที่ได้จะมีลักษณะเป็นทรงกระบอก เชื่อมกันด้วยเยื่อไผ่ ทำให้เป็นรูปทรงสวยงาม คนไทยในสมัยอดีตทำรับประทานกันในฤดูหนาว หรือเมื่อได้ข้าวใหม่ ต่อมาได้มีการพัฒนาจากใส่ข้าวในกระบอกไม้ไผ่เป็นใส่ข้าวเหนียวกับน้ำเปล่า และใส่เกลือในกระบอกไม้ไผ่แล้วนำไปเผา แต่ด้วยรสชาติของข้าวหลามที่ไม่มัน ไม่เหนียว และไม่ได้รับรสชาติของข้าวหลาม จึงได้พัฒนากระบวนการผลิตโดยมีส่วนผสมคือ ข้าวเหนียว กะทิ น้ำตาลทรายและเกลือเพื่อความอร่อยของข้าวหลามและบางตำราจะมีการใส่ลิ้นจี่ดำด้วย คนมุสลิมหลายท่านนิยมทำข้าวหลามไว้เลี้ยง ญาติ พี่น้อง และแขกในวันฮารีรายอ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ข้าวหลาม ภาษามลายูเรียกว่า บูโละลือแม เป็นขนมพื้นบ้านที่ชาวมุสลิมหลายในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ นิยมรับประทานกับโกโก้และ ข้าวหลามเป็นขนมที่ทำจากข้าวเหนียวโดยการใส่ในกระบอกไม้ไผ่ อัตลักษณ์ที่โดดเด่นคือ ข้าวเหนียว กรอกลงในกระบอกไม้ไผ่ จากนั้นใส่น้ำกะทิที่ปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาลตามสูตรใส่ลงในปากกระบอกไม้ไผ่ แล้วปิดปากกระบอกไม้ไผ่อุดด้วยก้านสาครกับใบตอง แล้วนำไปเผา ซึ่งกระบวนการผลิตมีความโดดเด่นในเชิงภูมิปัญญาท้องถิ่น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ข้าวหลาม หรือ บูโละลือแม เป็นขนมพื้นบ้านที่คนในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ นิยมรับประทาน และสามารถนำไปจำหน่ายในงานกาชาดประจำปีของจังหวัดนราธิวาส จังหวัดยะลา และจังหวัดปัตตานี และจำหน่ายบนทางรถไฟได้ เพราะโดยส่วนใหญ่ตั้งแต่เด็ก ผู้ใหญ่ นิยมรับประทานบูโละลือแม และนำนิยมซื้อไป

นของฝากให้กับพ่อ แม่ ญาติพี่น้องได้ ดังนั้นข้าวเหนียวหلام หรือปูโละลือแมจึงมีความสำคัญที่ควรส่งเสริม และถ่ายทอดให้ลูกหลานได้เรียนรู้สืบไป เพราะชนมชนนี้สามารถสามารถถ่ายทอดให้กับผู้ผลิตผลงานได้เป็นอย่างดี

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตรการทำข้าวหلامบ้านกำปงบารู

๑. ข้าวเหนียว ๒ กิโลกรัม
๒. มะพร้าว ๑ ลูก (กะทิ)
๓. เกลือ ๑ ช้อนชา
๔. น้ำตาลทราย ๒ ช้อนโต๊ะ
๕. กระบอกลำไยสี่สุก

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๑. เตรียมไม้ไผ่สี่สุก ซึ่งจะเลือกลำที่มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่เกิน ๓ นิ้วฟุต ลำไม้ไผ่ไม่อ่อนเกินไป



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

๒. นำข้าวเหนียวที่ล้างสะอาดและผึ่งแห้งที่เตรียมไว้



กะทิปรุงด้วยเกลือและน้ำตาล



๓. นำข้าวเหนียวรอกลงในกระบอกไม้ไผ่



๔. จากนั้นใส่น้ำกะทิใส่ลงในปากกระบอกไม้ไผ่



๕. แล้วปิดปากกระบอกไม้ไผ่อุดด้วยก้านสาขากับใบตอง (ปริมาณของข้าวเหนียวที่ใส่ในกระบอกไม้ไผ่ต้องเผื่อการขยายตัวของเมล็ดข้าวตอนที่ข้าวหลามสุกด้วย)



๖. จากนั้นให้นำกระบอกข้าวหลามไปเผา โดยที่เผาจะทำลักษณะ เตาเผาข้าวหลามจะขุดดินให้เป็นร่องลึกไม่เกิน ๑ คืบ เพื่อใช้เป็นแอ่งวางเชื้อเพลิง ปักหลักสองหลัก แล้วนำไม้มาพาดทำเป็นราวสำหรับปักกระบอกข้าวหลามเรียงเป็นแถวยาว



๗. เผาข้าวหลามจนสุก การเผาข้าวหลามเร็วหรือช้าขึ้นอยู่กับถ่านและจำนวนของข้าวหลามที่เผา



๘. เมื่อข้าวหลามสุกแล้วทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำข้าวหลามมาปลอกเอาเปลือกด้านนอกที่เผาออกให้เหลือเฉพาะด้านในที่ดีกับข้าวเหนียว โดยพยายามเหลาให้บางที่สุด



แบ่งข้าวหลามไว้เป็นส่วน ๆ



ข้าวหลามพร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

ภูมิปัญญาที่มีความสามารถในการผลิตข้าวหลาม หรือปูลี่สือแมปริมาณมากได้ และสามารถสถิติและจำหน่ายในงานมหกรรมของอำเภอและจังหวัดได้

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

น.ส.รอปิยะ ปือราเฮง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๔๑ หมู่ที่ ๑๑ ตำบลบุกิต อำเภอเจาะไอร้อง จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๑๓๐

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๔๑ หมู่ที่ ๑๑ ตำบลบุกิต อำเภอเจาะไอร้อง จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ ๙๖๑๓๐

โทรศัพท์ ๐๘๗-๘๙๖๐๕๓๐ โทรสาร -

E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวนุรมา นามสกุล ตราแม
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเกาะไอร้อง
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนุรมา นามสกุล ตราแม
ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอเกาะไอร้อง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายคณิต พนิตกมล
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25