

ข้าวหลาม

ข้าวหลามเป็นอาหารที่ทำจากข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียวที่หุงในกระบอกไม้ไผ่แล้วนำไปเผาไฟจนสุกเรียกกรรมวิธีนี้ว่า “การหลามข้าว” ซึ่งเป็นภูมิปัญญาในการถนอมอาหารให้เก็บไว้ได้นานและกินได้สะดวกโดยใช้ต้นไผ่ซึ่งเป็นพืชที่มีอยู่ในทุกภาคของประเทศไทย แต่ส่วนใหญ่นิยมใช้ไผ่ข้าวหลาม หรือไผ่ป้างซึ่งลำต้นเป็นปล้องยาว ๓๐-๖๐ เซนติเมตร ลำไผ่ปอกง่าย คุณสมบัติพิเศษของไผ่ข้าวหลามคือเยื่อไผ่จะร้อนออกง่าย และคงความหอม อีกทั้งได้รูปทรงกระบอกพอกพาสะดวกข้าวหลามเป็นอาหารของคนไทยทุกภาค นิยมนำข้าวเหนียวมาหลามเพราะให้รสชาติหวานกว่า แต่เดิมชาวบ้านจะเผาข้าวหลามในช่วงหลังการเก็บเกี่ยวข้าว เพื่อนำไปทำบุญถวายพระภิกษุและแจกจ่ายแลกเปลี่ยนกันกิน ปัจจุบันยังคงเหลือสืบทอดเป็นประเพณีในบางท้องถิ่น เช่น จังหวัดปราจีนบุรีมีประเพณีบุญข้าวหลามของชาวลาวเวียงและลาวพวน ในอำเภอนมสารคาม ในวันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๓ จังหวัดราชบุรี มีประเพณีจองอกตานของชาวมอญแถบอำเภोधาราม อำเภอบ้านโป่ง ในภาคเหนือมีประเพณีนำข้าวหลามไปถวายพระในเดือน ๔ ร่วมกับการทำทานข้าวจี๋และข้าวล้น บาทตรคนภาคกลางนิยมกินข้าวหลามเป็นอาหารหวาน จึงปรุงรสด้วยน้ำกะทิ เกลือและน้ำตาลเพื่อให้รสชาติหวาน เค็ม มัน วิธีทำข้าวหลามเริ่มด้วยการนำข้าวเหนียวชนิดดำหรือขาวไปแช่น้ำในตอนเย็นเพื่อให้เมล็ดข้าวนุ่ม ตอนเช้าก็คั้นกะทิสด นำข้าวเหนียวผสมกับน้ำกะทิ น้ำตาลและเกลือ อาจใส่ถั่วดำเพิ่มก็ได้คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วกรอกลงในกระบอกไม้ไผ่ซึ่งมีความยาว ๑ ปล้อง ให้ได้ ๓ ใน ๔ ส่วนของข้อปล้อง แล้วปิดปากกระบอกให้แน่นด้วยใบตองหรือกาบมะพร้าวชั้นตอนต่อมา คือ การนำข้าวเหนียวที่ใส่ในกระบอกไม้ไผ่ไปเผาไฟ เดิมใช้การวางเรียงเรียงเป็น ๒ แถวกับต้นกล้วยซึ่งวางนอนกับพื้นเพื่อไม่ให้ข้าวในกระบอกไม้ไผ่ไหม้ ปัจจุบันใช้วางบนรางตะแกรงเหล็กที่สุ่มถ่านไฟตรงกลาง จากนั้นต้องคอยพลิกกลับกระบอกเพื่อให้ข้าวหลามสุกทั่วกัน ใช้เวลาในการหลามประมาณ ๒ ชั่วโมง

ปัจจุบันข้าวหลามได้รับการพัฒนาขึ้นทั้งกระบวนการและรูปแบบ สามารถทำได้ตลอดปี ที่นิยมว่าอร่อยและขึ้นชื่อมากเป็นข้าวสารที่หั่วกะทิ มีหน้าขนมต่างๆ เพิ่มขึ้น ได้แก่ สังขยา ถั่วดำ กะทิ เผือกแหล่งผลิตข้าวหลามที่มีชื่อเสียง เช่น ข้าวหลามตลาดหนองมน จังหวัดชลบุรี ข้าวหลามนครชัยศรีจังหวัดนครปฐม ข้าวหลามเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบ ๓ หมู่ในกระบอกเดียว กล่าวคือได้คาร์โบไฮเดรตจากข้าวเหนียว โปรตีนจากถั่วดำ ไขมันจากกะทิ นอกจากนี้ยังเป็นอาหารที่ปลอดภัยจากสารปนเปื้อนเพราะอยู่ในกระบอกไม้ไผ่ ขนย้ายได้สะดวก

เรียบเรียงโดย อาจารย์สมศรี ชัยวณิชยา และอาจารย์สง่า ดามาพงษ์