

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : เผ้าข้าวหลามกับการทำบุญกลางบ้าน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านธรรมามูล อำเภอ เมือง ตำบล ธรรมามูล

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

วันที่ขึ้น 14 ค่ำ เดือน 3 ชาวบ้านทุกบ้านจะเผาข้าวหลาม เพื่อนำไปถวายพระในเช้าวันขึ้น 15 ค่ำ ณ ศาลเจ้าข้าวหลาม ซึ่งอยู่ในหมู่บ้าน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

การเผาข้าวหลามของชาวบ้านธรรมามูล หมู่ที่ ๑ ตำบลธรรมามูล อำเภอเมืองชัยนาท จังหวัดชัยนาท เป็นประเพณีที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ เป็นการแสดงให้เห็นถึงการระลึกถึงคุณประโยชน์ของธรรมชาติ ด้วยการบูชาพระแม่โพสพ นับเป็นการสืบทอดและอนุรักษ์ไว้ซึ่งประเพณีอันดีงามของท้องถิ่นให้คงอยู่สืบไป และเป็น การส่งเสริมการท่องเที่ยวของอำเภอเมืองชัยนาท และจังหวัดชัยนาท ตลอดจนเป็นการเสริมสร้างความสามัคคีระหว่างส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจภาคเอกชน พ่อค้า และประชาชนในท้องถิ่นที่ร่วมกันจัดกิจกรรมงานประเพณีของท้องถิ่นอีกด้วย ประเพณีนี้มีในวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 3 ของทุกปี เหตุที่ถวายข้าวหลามนั้น เป็นเพราะเดือน ๓ เป็นฤดูกลายเจ็บเกี่ยวข้าวชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนา จึงนำข้าวอันเป็นพืชหลักของตนที่ได้จากการเก็บเกี่ยวครั้งแรก ซึ่งเรียกว่าข้าวใหม่ จะมีกลิ่นหอมน่ารับประทานมาก นำมาทำเป็นอาหาร โดยใช้ไม้ไผ่สีสุกเป็นวัสดุประกอบในการเผา เพื่อให้ข้าวสุกเรียกว่า ข้าวหลาม เพื่อนำไปถวายพระภิกษุ การเผาข้าวหลามชาวบ้านจะเริ่มเผาในวันขึ้น 14 ค่ำ เดือน 3 โดยชาวบ้านจะออกไปหาไม้ไผ่ ซึ่งมีอยู่มากในหมู่บ้านมาทำกระบอกล้างข้าวหลาม ซึ่งจะต้องเลือกลำไผ่ที่ไม่แก่หรืออ่อนมากเกินไปมีมีตามดจะทำให้มีกลิ่นเหม็นและไม่มีเยื่อทำให้ข้าวติดกระบอกล ความยาวของปล้องไม้ไผ่ ห่างพอควร ยาวประมาณ 18 นิ้ว นำไม้ไผ่ทั้งลำมาตัดหรือเลื่อยเป็นท่อนๆ โดยมีข้อต่อที่กันกระบอกล้างนั้นนำ ข้าวเหนียว ที่มีกะทิผสมเรียบร้อยแล้ว ใส่กระบอกล้างไปเผาไฟที่ลานบ้าน โดยจุดเป็นรางตั้งๆเป็นที่ตั้งกระบอกล้างข้าวหลาม รอบๆ แถวข้าวหลามก่อกองไฟขนานไปกับข้าวหลาม บางบ้านใช้ต้นไม้ที่ตายแล้วทั้งต้นมาเป็นเชื้อเพลิง เช้าวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 3 ชาวบ้านจะนำข้าวหลาม ไปทำบุญที่ศาลเจ้าข้าวหลาม การทำบุญข้าวหลามของชาวบ้านธรรมามูล ยังคงทำกันตามประเพณีดั้งเดิมและผสมผสานกับประเพณีไทยก็คือการปิดทองหลวงพ่อธรรมจักษ์ และ รอยพระพุทธรูปจำลองที่วัดธรรม

มามูลวรวิหาร ตำบลธรรมามูล อำเภอเมืองชัยนาท จังหวัดชัยนาท ซึ่งจัดงานประจำปีของวัดธรรมามูลวรวิหาร ต้องเดินทางด้วยเท้าไปปิดทอง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ตัดกระบอกไม้ไผ่ยาวประมาณ 32 - 34 เซนติเมตร ส่วนความกว้างขึ้นอยู่กับกระบอกไม้ไผ่ตามธรรมชาติ ซึ่งจะมีขนาดไม่เท่ากัน โดยส่วนปลายจะได้กระบอกเล็กและไล่ลงมาถึงส่วนโคนกระบอกจะใหญ่ขึ้นเรื่อย ๆ เมื่อตัดกระบอกไม้ไผ่ได้ตามจำนวนที่ต้องการแล้ว นำไม้หุ้มฟองน้ำล้างเอาเศษผงและฝุ่นละอองออกให้หมด ส่วนกระบอก เลือกลูกไม้ไผ่ที่ค่อนข้างอ่อนจะมีเยื่อมาก เพื่อให้ข้าวหลามที่สุกแล้ว เมื่อแกะรับประทานจะสะดวก เพราะมันร้อนหลุดจากเปลือกไม้ไผ่ได้ง่ายถ้ากระบอกไหนมีกลิ่นก็ไม่ใช้ เพราะจะทำให้ข้าวหลามมีกลิ่นไปด้วย สำหรับลูกที่จะอุดปากกระบอกข้าวหลามเพื่อช่วยให้ข้าวหลามระอุก็ทำจากใบตองแห้งห่อกาบมะพร้าวอย่างอ่อนให้ได้ขนาดพอเหมาะกับกระบอกไม้ไผ่แต่ละกระบอกพับหุ้มกับท้ายแล้วทับเข้าหากันอีกที นำไปลองอุดกับกระบอกไม้ไผ่ให้แน่นพอดีก็ใช้ได้เราจะต้องทำลูกทุกกระบอก ลูกจะช่วยให้ข้าวเหนียวในกระบอกร้อนระอุสุกทั่วกัน และช่วยไม่ให้กะทิหกหล่นกระบอกด้วย ส่วนเนื้อข้าวหลาม เอาข้าวเหนียวที่แช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน มาล้างให้หมดกากแล้วผึ่งน้ำ กรอกใส่กระบอกประมาณ 1/3 ของกระบอก มะพร้าวคั้นเป็นกะทิแล้วกรอกใส่กระบอกที่มีข้าวเหนียวแล้วประมาณ 1/2 กระบอก ผสมน้ำตาล เกลือ ให้ได้รสชาติ เข้มข้นสักนิด เพื่อว่าเมื่อข้าวหลามสุกแล้วก็จะได้รับรสชาติพอดี (ถ้าชอบถั่วดำ ก็เอาถั่วดำที่ต้มสุกแล้วล้างน้ำให้สะอาดคลุกกับข้าวเหนียวก่อนกรอกใส่กระบอก) . เตรียมที่เผาข้าวหลาม จะใช้แบบเอาโคนกระบอกฝังดินสัก 3 - 5 เซนติเมตร ปักให้เป็นแถว ๆ หรือใช้แบบตอกหลัก 2 หลัก เอาเหล็กพาด แล้วจึงเอากระบอกข้าวหลามวางเอนบนเหล็กเรียงกัน หลักควรให้ห่างกันเท่าที่พื้นที่อำนวยจะทำเป็น 2 แถวก็ได้ ติดไฟใส่ถ่านให้ยาวเท่ากันความยาวของแถวข้าวหลามได้เหล็กวางข้าวหลาม แล้วเราก็หมั่นคอยพลิกให้ข้าวหลามสุกทั่วกัน เวลาที่เผาจะใช้เวลาประมาณ 30 นาที ถ้าอย่างไรมีใส่สังขยา ก็เพิ่ม ไข่ น้ำตาลปีบ ผสมให้เข้ากันแล้วหยอด เวลาข้าวหลามสุกแล้ว เผาต่อเพื่อให้ไส้ข้างในสุก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

นอกเหนือจากการทำบุญกุศลแล้วยังเป็นการชุมชนพระปะกัน ของคนในชุมชน เป็นวันสำคัญทางศาสนาเป็นแกนนำ นับได้ว่าได้ทั้งบุญกุศล ได้ทั้งความรักสามัคคีกันในชุมชน ช่วยเหลือมาความพร้อมเพรียงกันในหมู่บ้าน ในคราวเดียวกันแล้วไปนิมนต์พระที่วัดธรรมามูลวรวิหารในหมู่บ้านมาเจริญพระพุทธมนต์เย็นในวันเจริญพระพุทธมนต์เย็นนั้นชาวบ้านจะนิยมนำข้าวหลาม เพราะข้าวหลามเป็นข้าวใหม่แต่ชาวบ้านจะเผากันมาก คือทำแจกจ่ายลูกหลานและนำไปทำบุญข้าวเปลือกถวายพระเมื่อพระฉันเสร็จก็จะให้พระเป็นอันเสร็จพิธี จึงเท่ากับเป็นการรักษาประเพณีดั้งเดิมที่เคยปฏิบัติมา ซึ่งเป็นการจรรโลงพระพุทธศาสนาทางหนึ่ง

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตรการทำข้าวหลาม ส่วนผสมที่สำคัญ 1. ข้าวเหนียว 10 ถ้วยตวง 2. กะทิ 4 ถ้วยตวง 3. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ 4. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวง 5. ถั่วดำ 1/2 ถ้วยตวง 6. กระบอกไม้ไผ่ 7. กาบมะพร้าวหุบ ห่อด้วยใบตองแห้ง หรือสุด (ทำลูกอุดปากกระบอก)

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบประยุกต์(ถ้ามี)
ขั้นตอนการทำ 1. นำข้าวเหนียวมาล้างน้ำ แช่ทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที แล้วพักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ ขณะเดียวกัน นำเมล็ดถั่วดำมาล้างแล้วต้มจนเปื่อยได้ที่ นำมาคลุกให้เข้ากันกับข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ 2. นำน้ำกะทิสดที่คั้นไว้มาผสมกับน้ำตาลและเติมเกลือลงไป คนให้เข้ากัน น้ำกะทิควรมีรสเค็มเล็กน้อย 3. นำข้าวเหนียวที่คลุกกับถั่วดำ กรอกลงไปในกระบอกลูกไม้ไฟที่เตรียมไว้ 4. นำน้ำกะทิที่ปรุงไว้มากรอกใส่ที่ละกระบอกล โดยกะปริมาณให้น้ำกะทิท่วมข้าวเหนียวในกระบอกล (เว้นส่วนปากกระบอกลไว้ประมาณ 1 ใน 4 ของความสูงของข้อกระบอกลที่จะใส่ข้าวเหนียว เพื่อเผื่อพื้นที่ไว้ใส่ลูก) 5. เมื่อกรอกครบแล้ว ให้รีบใส่ลูกทันที แล้วนำไปวางพาดเรียงกัน ให้กระบอกลอยู่ในลักษณะแนวตั้ง เพื่อไม่ให้กะทิหกทิ้งไว้ 1 คืน หมายเหตุ - ควรนำใบตองสดมารองไว้ก่อนปิดจุก เพื่อเพิ่มความหอมให้กับข้าวหลาม วิธีการย่างไฟ 1. ตัดไฟเตา เมื่อไฟติดได้ที่แล้ว จึงนำกระบอกลข้าวหลามที่เตรียมไว้มาวางเรียงในลักษณะตั้งเอนขึ้นให้พียงกับแนวหลักที่ทำจากท่อนเหล็ก 2. ควรพลิกข้าวหลามอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ข้าวหลามสุกอย่างทั่วถึง และไม่ให้ข้าวหลามไหม้บริเวณใดบริเวณหนึ่ง 3. หากกะทิเดือดมาก ต้องคอยดึงจุกข้าวหลามออก แล้วเทกะทิใส่เข้าไปใหม่ 4. การย่างข้าวหลามจะต้องอาศัยระยะเวลาในการย่างถึง 1 ชั่วโมง ข้าวหลามจึงจะออกมาดูน่ารับประทาน เค็สดับความอร่อย 1. การย่างข้าวหลาม ผู้ทำจะต้องหมั่นพลิกข้าวหลามอยู่ตลอดเวลา เพื่อไม่ให้ข้าวหลามไหม้บริเวณใดบริเวณหนึ่ง ซึ่งจะทำให้ข้าวหลามแข็ง ดูไม่น่ารับประทาน 2. ข้าวเหนียวดำสามารถนำมาทำข้าวหลามได้เช่นกัน หรือจะใช้ข้าวเหนียวขาวปนกับข้าวเหนียวดำในอัตราส่วนต่าง ๆ ตามต้องการ เช่น ข้าวเหนียวขาว 4 ส่วน ผสมกับข้าวเหนียวดำ 1 ส่วน เป็นต้น

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

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ตัดกระบอกไม้ไผ่ยาวประมาณ 32 - 34 เซนติเมตร ส่วนความกว้างขึ้นอยู่กับกระบอกไม้ไผ่ตามธรรมชาติ ซึ่งจะมีขนาดไม่เท่ากัน โดยส่วนปลายจะได้กระบอกเล็กและไล่ลงมาจนถึงส่วนโคนกระบอกจะใหญ่ขึ้นเรื่อย ๆ



เมื่อตัดกระบอกไม้ไผ่ได้ตามจำนวนที่ต้องการแล้ว นำไม้หุ้มฟองน้ำล้างส่วนกระบอก เลือกไม้ไผ่ที่ค่อนข้างอ่อนจะมีเยื่อมาก เพื่อให้ข้าวหلامที่สุกแล้ว เมื่อแกะรับประทานจะสะดวกเพราะมันร้อนหลุดจากเปลือกไม้ไผ่ได้ง่ายถ้ากระบอกไหนมีกลิ่นก็ไม่ใช้ เพราะจะทำให้ข้าวหلامมี



สำหรับจุดที่จะอุดปากกระบอกข้าวหلامเพื่อช่วยให้ข้าวหلامระอุก็ทำจากใบตองแห้งห่อกาบมะพร้าวอย่างอ่อนให้ได้ขนาดพอเหมาะกับกระบอกไม้ไผ่แต่ละกระบอกพับหุ้มกับท้ายแล้วทับเข้าหากันอีกที นำไปลองอุดกับกระบอกไม้ไผ่ให้

แน่นพอดีก็ใช้ได้เราจะต้องทำจนทุกกระบอก จุกจะช่วยให้



เอากระบอกข้าวเหนียววางเอนบนเหล็กเรียงกัน หลักควรให้ห่างกันเท่าที่พื้นที่อำนวยจะทำได้ 2 แถวก็ได้ ตัดไฟใส่ถ่านให้ยาวเท่ากับความยาวของแถวข้าวเหนียวได้เหล็กวางข้าวเหนียว แล้วเราก็หมั่นคอยพลิกให้ข้าวเหนียวสุกทั่วกัน เวลาที่เผาจะใช้เวลาประมาณ 30 นาที



undefined



เตรียมที่เผาข้าวเหนียว จะใช้แบบเอาโคนกระบอกฝังดินสัก 3 - 5 เซนติเมตร ปักให้เป็นแถว ๆ หรือใช้แบบตอกหลัก 2 หลัก เอาเหล็กพาด แล้วจึงเอากระบอกข้าวเหนียววางเอนบนเหล็กเรียงกัน หลักควรให้ห่างกันเท่าที่พื้นที่อำนวยจะทำได้ 2 แถวก็ได้ ตัดไฟใส่ถ่านให้ยาวเท่ากับความยาว



เราก็หมั่นคอยพลิกให้ข้าวหลามสุกทั่วกัน เวลาที่เผาจะใช้เวลาประมาณ 30 นาที ถ้าอย่างโรมีใส่สังขยา ก็เพิ่ม ไข่น้ำตาลปีบ ผสมให้เข้ากันแล้วหยอด เวลาข้าวหลามสุกแล้วเผาต่อเพื่อให้ไส้ข้างในสุก



กระบอกข้าวหลามวางเอนบนเหล็กเรียงกัน หลักควรให้ห่างกันเท่าที่พื้นที่อำนวยจะทำได้ 2 แถวก็น่าได้ ติดไฟใส่ถ่านให้ยาวเท่ากันความยาวของแถวข้าวหลามได้เหล็กวางข้าวหลาม แล้วเราก็หมั่นคอยพลิกให้ข้าวหลามสุกทั่วกัน เวลาที่เผาใช้เวลาประมาณ 30 นาที



สำหรับจุดที่จะอุดปากกระบอกข้าวหลามเพื่อช่วยให้ข้าวหลามระอุก็ทำจากใบตองแห้งห่อกากมะพร้าวอย่างอ่อนให้ได้ขนาดพอเหมาะกับกระบอกไม้ไผ่แต่ละกระบอกพับหุ้มกับท้ายแล้วทับเข้าหากันอีกที นำไปลองอุดกับกระบอกไม้ไผ่ให้

	แน่นพอดีก็ใช้ได้เราจะต้องทำจุทุกกระบอก จุกจะช่วยให้อ  นิมนต์พระที่วัดธรรมามูลวรวิหารในหมู่บ้านมาเจริญพระพุทธรูปต้นในวัดในวันเจริญพระพุทธรูปต้นนั้นชาวบ้านจะนิยมนำข้าวหลาม เพราะข้าวหลามเป็นข้าวใหม่แต่ชาวบ้านจะเผากันมาก คือทำแจกจ่ายลูกหลานและนำไปทำบุญ ข้าวเปลือกด้วย ถือว่าเป็นการบูชาพระคุณแม่โพสพ ในตอนเช้าชาวบ้าน
--	---

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี
- (ระบุเหตุผล)
- เป็นอาชีพเสริมในครอบครัวเป็นการสร้างรายได้ประจำ
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
- มี 4000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายเผด็จ ดิอ่อน

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางยุภาพร เทพพักทัน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 17 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางเมธิณี อัมพานนท์

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25