

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวหลามป่าเจือ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ฉวาง ตำบล ไสหรี

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ข้าวหลามป่าเจือ เป็นข้าวหลามที่มีรสชาติอร่อย ตามสูตรโบราณดั้งเดิม รสชาติอร่อยหวานมัน ข้าวเหนียวนุ่ม สะอาด ตามตำรับข้าวหลามโบราณ ป่าเจือ คชรินทร์ ทำข้าวหลามขายตั้งแต่อายุ 30 ปี จนถึงปัจจุบันนี้ ทำมานานประมาณ 33 ปี จนถึงปัจจุบันนี้ ได้สืบทอดให้กับลูกชาย ชื่อ นายสนธิยา คชรินทร์ ได้ช่วยทำข้าวหลามต่อ เริ่มตั้งแต่การเรียนรู้เรื่องการตัดไม้ไฟ การเลือกไม้ไฟ ไม้ไฟใช้ไฟส้สุกจะมีเยื่อหนา เมื่อหลามแล้วจะติดเยื่อดี

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

จุดเด่นของข้าวหลามป่าเจือ จะเป็นสูตรดั้งเดิม รสชาติหวานมัน สามารถเก็บไว้ได้นาน ไม่ผสม สารกันบูด หากใครผ่านมาทางวัดเพ็ญมิตรก็จะแวะซื้อข้าวหลามป่าเจือเป็นของฝากกลับบ้านเสมอ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ข้าวเหนียว ๑๖ กิโล

มะพร้าว ๒๕ ลูก

เกลือ ๑ ถ้วยครึ่ง

น้ำตาล ๑ กิโลกรัม

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ชุดมะพร้าวทั้ง 25 ลูก คั้นเอาหัวกะทิให้ได้ปริมาณ 20 ลิตร ใส่เกลือคนให้ละลาย ใช้ผ้าขาวบางกรองน้ำกะทิให้สะอาดพักไว้



ล้างข้าวเหนียวให้สะอาด บรรจุข้าวเหนียวลงกระบอกไม้ไผ่ เว้นไว้ประมาณ 2 นิ้ว สำหรับใช้จุกปิดปากกระบอกไม้ไผ่

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



ตักน้ำกะทิใส่กระบอกลำไยพอจมน้ำวุ้นเหนียวที่ใส่ไว้



ปิดจุกกระบอกลำไยด้วยฝอยมะพร้าว ร่องด้วยใบตอง



นำกระบอกลำไยที่บรรจุข้าวเหนียวเรียบร้อยแล้วไปวางบน
ราวให้เป็นแถว 2 แถวเรียงกัน



จุดไฟเผาข้าวหลามใช้ไม้พิน และต้องให้ไฟร้อนเสมอกัน ใช้เวลาเผาข้าวหลามประมาณ 1 ชั่วโมง



นำข้าวหลามที่เผาสุกแล้วมาปอกเปลือกให้เหลือแค่เนื้อไผ่บางๆ นำไปรับประทานได้

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางเจือ คชรินทร์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ร้านป่าเจือ บ้านเลขที่ 88 หมู่ที่ 1 ตำบลไสหร้า อำเภอนาวัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ 09-3738-2633 , 09-0869-3656 โทรสาร

E-mail

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

ได้รับการจดทะเบียนเป็นสินค้า OTOP ของอำเภอนาวังเมื่อปี 2549

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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