

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวหลามแม่พูลทรัพย์
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บ้านหลวง ตำบล สวด

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู

3.2 ลักษณะ หวาน

รับประทานได้ทุกโอกาส

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ข้าวหลาม เป็นอาหารชนิดหนึ่ง ซึ่งในสมัยก่อนคนไทยจะใช้กระบอกไม้ไผ่ในการหุงข้าวด้วย ข้าวที่ได้จะมีลักษณะเป็นทรงกระบอก เชื่อมกันด้วยเยื่อไผ่ทำให้เป็นรูปทรงสวยงาม แต่ในปัจจุบันนี้ คนไทยนิยมนำมารับประทานเป็นขนมหวาน โดยมีส่วนผสมคือ ข้าวเหนียว กะทิ และบางตำราจะมีการใส่ถั่วดำด้วย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ข้าวเหนียว , ถั่วดำ , เผือก , น้ำตาล , กะทิ , เกลือป่น

๑. วิธีการประกอบอาหาร

๑. ตัดไข่ข้าวหลามให้ยาวประมาณ ๑๒ นิ้ว ล้างเฉพาะด้านนอกกระบอก ให้สะอาด คว่ำกระบอกลง พักไว้ให้แห้ง

๒. ผสมกะทิ น้ำตาล และเกลือ รวมกันแล้วคนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย

๓. ล้างข้าวสารให้สะอาดจนกระทั่งน้ำใส นำข้าวใส่ตะกร้าเพื่อให้สะเด็ดน้ำ ใส่ถั่วดำต้มสุกลงในข้าว คลุกเคล้าให้เข้ากัน

๔. นำข้าวที่ผสมถั่วดำแล้วใส่ลงในกระบอก ๑ กำมือ กระแทกเบาๆ ทำสลับกันไปเรื่อยๆ จนเต็มกระบอก เลือกด้านบนกระบอกไว้ประมาณ ๒ นิ้ว สำหรับปิดจุก

๕. เทน้ำกะทิที่ผสมแล้ว ใส่ลงในกระบอกข้าวที่ละน้อย จนกระทั่งน้ำกะทิท่วมข้าว

๖. พบใบเตยเป็นรูปสี่เหลี่ยม ปิดกระบอกข้าวหลาม แล้วนำกาบมะพร้าวม้วนเป็นทรงกลมมาปิดอีกชั้นหนึ่ง ทิ้งไว้ประมาณ ๕ - ๖ ชั่วโมง

๗. เผาข้าวหลามกับถ่านไม้ พอกระบอกเหลืองให้หมุนกระบอกข้าวหลาม ใช้เวลาประมาณ ๓๐ - ๔๕ นาที สังเกตกระบอกมีสีเหลืองทั่ว แสดงว่าข้าวหลามสุก

๘. ทิ้งไว้ให้อุ่น ปอกเปลือก และเหลาให้เปลือกข้าวหลามบางลง เพื่อให้แกะรับประทานได้ง่าย

เคล็ดลับในการปรุง

การเตรียมถั่วดำ ควรแช่ถั่วก่อนต้ม ประมาณ ๒ ชั่วโมง

การใส่ข้าวลงในกระบอกไม้ไผ่ ควรจะกระแทกกระบอกเบาๆ เพื่อให้ข้าวเกาะอยู่รวมกันและแน่นเต็มกระบอก ใส่กะทิลงในกระบอกข้าวหลามที่ละน้อย เพื่อไล่ฟองอากาศออกมาให้หมด จนกระทั่งน้ำกะทิท่วมข้าว และควรทิ้งไว้ ๕ - ๖ ชั่วโมง เพื่อให้ข้าวได้ดูดซับน้ำกะทิไว้ เพื่อให้ได้ข้าวหลามที่มีรสชาติอร่อย

เคล็ดลับในการเลือกส่วนผสม

ควรเลือกข้าวใหม่ คุณภาพดี เมล็ดข้าวสวยไม่หัก

ใช้ไฟข้าวหลามเท่านั้น ในการทำกระบอกข้าวหลามเพราะด้านในกระบอกจะมีเยื่อไม้ เหมาะสำหรับการทำข้าวหลาม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางพุลทรัพย์ คนสูง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ ๖ ตำบลสวด อำเภอบ้านหลวง จังหวัดน่าน

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

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

