

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวหลามละลวด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ชำนิ ตำบล ชำนิ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวตหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ภูมิหลัง ข้าวหลามละลวด เนื่องจากชุมชนละลวดมีต้นไผ่จำนวนมากประกอบกับในช่วงฤดูกาลเก็บเกี่ยวข้าว ชาวบ้านในตำบลละลวดได้นำข้าวอันเป็นพืชหลักของตนที่ได้จากการเก็บเกี่ยวครั้งแรก (ข้าวเหนียว) ซึ่งเรียกว่า ข้าวใหม่ มีกลิ่นหอม นุ่มรับประทานมาก จึงได้มีการนำมาทำเป็นอาหารโดยใช้ไม้ไผ่หั่นเป็นวัสดุที่มีมาก ในเขตพื้นที่ละลวดมาประกอบในการเผา เพื่อทำให้ข้าวสุก เรียกว่า “ข้าวหลาม” และนำไปถวายพระภิกษุ เป็น วัฒนธรรมของ ชาวละลวด การทำบุญด้วยข้าวหลาม ช่วงแรกจะทำกันในวันออกพรรษาขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๑ เป็นการเทศคาถาพื้นและ วันขึ้น ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๒ หรือวันลอยกระทง เป็นวันเทศมหาชาติของทุกปี โดยนำ ข้าวที่ได้มาทำเป็นข้าวหลามเพื่อทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติและ เจ้ากรรมนายเวรตามความเชื่อของชุมชน เมื่อเสร็จพิธีก็จะนำไปแจกจ่ายให้กับประชาชนได้กินหรือบูชาไปกิน เพื่อเป็นสิริมงคลแก่ตนเองและครอบครัว รวมทั้งเชื่อว่าถ้าได้กินข้าวหลามที่ผ่านการปลุกเสกแล้วจะทำให้อายุยืนยาว หายเจ็บป่วย ตามประเพณีที่สืบทอดกันมา ความเชื่อ เพื่อเป็นสิริมงคลแก่ตนเองและครอบครัว

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อัตลักษณ์ที่โดดเด่น เนื้อของข้าวหลามมีความหอมหวานนุ่มรับประทาน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ข้าวหลามเป็นของหวานที่ทำง่าย และสามารถเก็บไว้ได้นานวันทั้งยังมีคุณค่าทางอาหารหลายชนิดอีกทั้งยังเป็น ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีการประยุกต์ใช้วัสดุที่มีในพื้นที่บ้านในการเก็บรักษาอาหาร และสะท้อนให้เห็นวิถีการ ดำเนินชีวิตของชาวละลวด

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ข้าวเหนียว ๑๐ ถ้วยตวง
- กะทิ ๔ ถ้วยตวง
- เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย ๑/๒ ถ้วยตวง
- ถั่วดำ ๑/๒ ถ้วยตวง
- กระบองไหม้ไฟ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
--	--

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี (ระบุเหตุผล)
(ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชาวบ้านตำบลละวาด

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ตำบลละวาด

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ตำบลละวาด อำเภอขานี จังหวัดบุรีรัมย์

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

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