

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวหลามบ้านนาค้อ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านนาค้อ หมู่ที่ 6 ตำบลเขาสวนกวาง อำเภอ เขาสวนกวาง ตำบล เขาสวนกวาง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

รับประทานได้ทุกโอกาสเวลาหิวข้าว เป็นอาหารประเภทหวานแทนขนมหวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ความเป็นมา :

ข้าวหลามเป็นอาหารประเภทหนึ่งที่มีความนิยมซื้อเป็นของฝากกลับบ้าน การทำข้าวหลามนั้นมีอยู่หลายขั้นตอนด้วยกัน ตั้งแต่การเตรียมกระบอกไม้ไผ่ การผสมข้าวเหนียว รวมไปถึงการย่างไฟ การทำข้าวหลามให้อร่อยจะต้องอาศัยเทคนิคที่คงเส้นคงวา และเป็นมาตรฐาน เคล็ดลับความอร่อยของข้าวหลามบ้านค้อ อำเภอเขาสวนกวาง คือการย่างข้าวหลาม ไม่ให้ข้าวหลามไหม้ และข้าวหลามต้องสุกนุ่มหอมหวาน และการนำข้าวเหนียวดำ มาทำข้าวหลาม หรือจะใช้ข้าวเหนียวขาวปนกับข้าวเหนียวดำ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เคล็ดลับความอร่อยของข้าวหลามบ้านค้อ อำเภอเขาสวนกวาง คือการย่างข้าวหลาม ไม่ให้ข้าวหลามไหม้ และข้าวหลามต้องสุกนุ่มหอมหวาน และการนำข้าวเหนียวดำ มาทำข้าวหลาม หรือจะใช้ข้าวเหนียวขาวปนกับข้าวเหนียวดำ ควรนำไปตอมสตรองไว้ก่อนปัดจุก เพื่อเพิ่มความหอมให้กับข้าวหลาม

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ การประกอบอาชีพทำข้าวหลามจะต้องตระหนักและให้ความสำคัญในเรื่องจรรยาบรรณต่ออาชีพเป็นสิ่งสำคัญที่สุดคือ

- 1.ต้องมีคุณธรรมด้านความซื่อสัตย์ยุติธรรมไม่เอาเปรียบลูกค้า รักษาภาพพจน์ให้น่าเชื่อถือในกลุ่มอาชีพของตนเอง
- 2.ต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ
- 3.การรักษาคุณภาพและฝีมือในการผลิตให้ได้ระดับมาตรฐาน
- 4.ต้องมีความสุภาพอ่อนโยน
- 5.มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ไม่หยุดนิ่งพยายามพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์สินค้าของกลุ่มอาชีพทำข้าวหลามให้แปลกออกไปทันสมัย เพื่อนำเสนอลูกค้าให้เกิดความสนใจ
- 6.มีความอดทนขยันหมั่นเพียรรู้จักประหยัดคอตอม การค้าขายข้าวหลามจะประสบผลสำเร็จได้นั้น นอกจากจะมีความขยันหมั่นเพียรเป็นพื้นฐานแล้ว จะต้องเป็นผู้รู้จักประหยัดคอตอมเก็บไว้ใช้จ่ายในยามฉุกเฉินหรือเก็บไว้เป็นทุนในการขยายกิจการต่อไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตรการทำข้าวหลาม

ส่วนผสมที่สำคัญ

๑. ข้าวเหนียว ๑๐ ถ้วยตวง
๒. กะทิ ๔ ถ้วยตวง
๓. เกลือ ๑ ช้อนโต๊ะ
๔. น้ำตาลทราย ๑/๒ ถ้วยตวง
๕. ถั่วดำ ๑/๒ ถ้วยตวง
๖. กระบอกไม้ไผ่
๗. กาบมะพร้าวหุบ ห่อด้วยใบตองแห้งหรือสด (ทำจุกอุดปากกระบอก)

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี

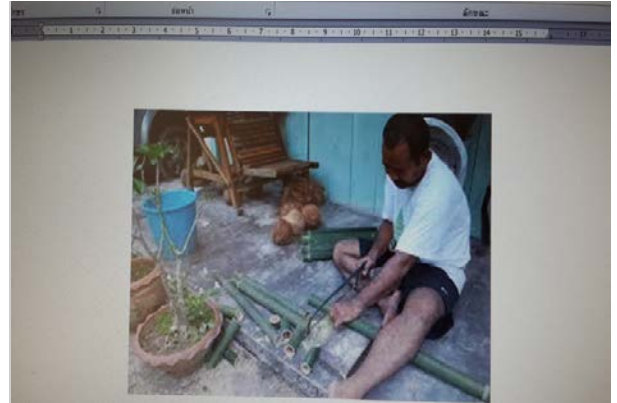
จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

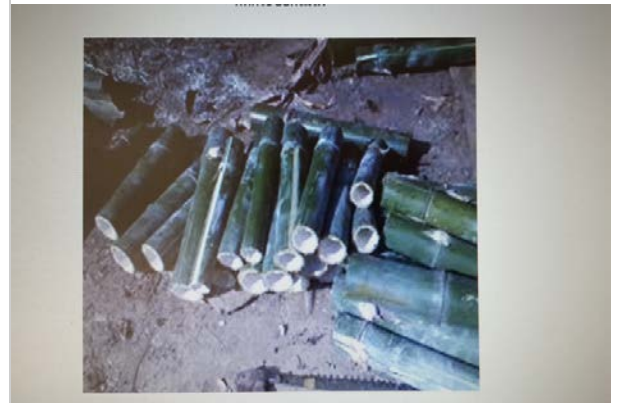
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

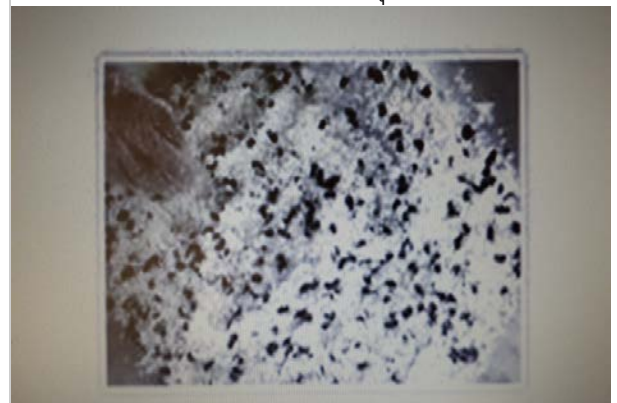
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ตัดกระบอกไม้ไผ่



ตัดกระบอกไม้ไผ่เสร็จเพื่อจะบรรจุทำข้าวหลาม



คลุกข้าวเหนียวกับถั่วดำ



กรอกข้าวที่เตรียมไว้ใส่กระบอกลูกไม้



การย่างข้าวหลาม



หลังย่างเสร็จ



ใช้มีดปลอกเปลือกกระบอกลูกไม้ที่ไฟไหม้ส่วนที่ดำออก



เสร็จแล้วก็เตรียมวางจำหน่ายหรือนำไปหาบเล่ขายตาม
สถานที่ต่าง ๆ



ข้าวหลามเชาสวนกวาง บ้านนาคือ



ออกบูธวางจำหน่ายในงานเทศกาลไถ่ย่างและของดีอำเภอ
เชาสวนกวาง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

จำหน่ายแบบเร่ขาย มีจำหน่ายที่โซนร้านค้าไถ่อย่างถนนมิตรภาพเขตเทศบาลตำบลเขาสวนกวาง อำเภอเขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น และที่ปั้มน้ำมัน ปตท. ทางแยกไปเขื่อนอุบลรัตน์บ้านคำแก่นคูณ อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางชาติรี แสงหาชัย

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๓ หมู่ที่ ๖ บ้านนาค้อ ตำบลเขาสวนกวาง อำเภอเขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น ๔๐๒๘๐๐

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

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

เป็นสินค้า OTOP ของอำเภอเขาสวนกวาง

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายสมเกียรติ จันทะสอน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 2 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางรุ่งรัตน์ นามสีฐาน

ตำแหน่ง กรรมการสภาวัฒนธรรมตำบลเขาสวนกวาง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายสำราญ ประดิษฐ์สุวรรณ

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอเขาสวนกวาง

2. นางภาวิณี จันทะศรี

ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอเขาสวนกวาง

3. นายวีระรัฐ เจริญเชื้อ

ตำแหน่ง กำนันตำบลเขาสวนกวาง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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