

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวหลามแม่นิยม

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ข้าวหลามหนองมน

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล แสนสุข

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แม่นิยม ข้าวหลามเผาพื้นแบบโบราณ !ข้าวหลามแม่นิยมตอนนี้แม่นิยมซึ่งอายุ 84 ก็ยังนั่งขายอยู่ที่หน้าบ้านทุกวัน ที่นี้ขายทั้งข้าวหลามเผาด้วยกาบมะพร้าวแบบดั้งเดิม มีไส้ถั่วดำ เผือก มะพร้าวอ่อน และเม็ดบัว อร่อยทั้งข้าวเหนียวขาวและข้าวเหนียวดำคุณยายเล่าว่าข้าวหลามแม่นิยม คุณชายถนัดศรีเคยให้ตรารับรองมาตั้งนานนาน ตอนนี้แม่นิยมซึ่งอายุมากแล้วก็ยังนั่งขายอยู่ที่หน้าบ้าน ที่นี้ขายทั้งข้าวหลามเผาด้วยกาบมะพร้าวแบบดั้งเดิม กับแบบที่ใช้เตาแก๊ส มีไส้ถั่วดำ เผือก มะพร้าวอ่อน และเม็ดบัว ข้าวหลามเจ้านี้มีรสชาติถูกปากป็นโตเถาเล็ก เพราะมีทั้งรสหวานและรสเค็มเล็กน้อย อร่อยทั้งข้าวเหนียวขาวและข้าวเหนียวดำ เจ้านี้ไม่ต้องสั่งจองไปซื้อหน้าร้านได้เลย แต่ถ้าสั่งเป็นหลาย 50 กระบอกก็ต้องบอกกัน เพราะคุณยายว่าเดี๋ยวคนอื่นที่อยากทานไม่พอจ้า ซึ่งได้ตรารับประกันความอร่อยมาแล้ว การเผาข้าวหลามน้องมนมีมานาน และหลายแห่ง วิถีชีวิตของการเผาข้าวหลามโดยใช้ฟืนจากกาบมะพร้าว แบบสมัยโบราณนั้นพอได้มาเห็นแล้วรู้สึกตื่นเต้น คนสมัยก่อนเข้าใจเอาของจากธรรมชาติมาใช้กันอย่างคุ้มค่าจริง ๆ ใช้กาบมะพร้าวที่ใช้เป็นเชื้อเพลิง ในคลังฟืน ที่ใช้เป็นเชื้อเพลิง มีแต่วัสดุเหลือใช้จากธรรมชาติอย่างกาบมะพร้าว แถมเปิดโล่งให้แสงแดดส่อง ลมโกรก เพื่อเป็นการช่วยให้กาบมะพร้าวไม่ขึ้นอีกต่างหาก อย่างนี้เป็นแนวคิดแบบปราชญ์ชาวบ้านแบบนี้จริง ๆ และในปัจจุบันคงเหลืออยู่แห่งเดียวของคุณยายนี้แหละ ข้าวหลาม เป็นอาหารชนิดหนึ่ง ซึ่งในสมัยก่อนคนไทยจะใช้กระบอกไม้ไผ่ในการหุงข้าวด้วยข้าวที่ได้จะมีลักษณะเป็นทรงกระบอก เชื่อมกันด้วยเยื่อไผ่ทำให้เป็นรูปทรงสวยงาม แต่ในปัจจุบันนี้ คนไทยนิยมนำมารับประทานเป็นขนมหวาน โดยมีส่วนผสมคือ ข้าวเหนียว กะทิ และบางตำราจะมีการใส่ถั่วดำด้วย "ข้าวหลาม" ที่ตัดมาจากต้น ลักษณะเป็นไม้ไผ่ เป็นลำๆ , "น้ำกะทิ" ที่คั้นสดๆ และที่ขาดไม่ได้ คือ "ข้าว" การนำข้าวใหม่มาใส่ เหมือนกับเราได้นำข้าวใหม่ไปถวายพระด้วยกะเมือเตรียมของได้ครบ ก็ตักข้าวใส่ข้าวหลามที่ทะกระบอก ใส่ข้าวเสร็จแล้ว ก็ใส่กะทิตามเป็นอันเสร็จงาน ก็กับการใส่ข้าวหลาม จากนั้นพอถึงเวลาพลบค่ำ ก็ลงมือเตรียมสถานที่ก่อกองไฟ เผาข้าวหลาม เรารู้ว่า เหมือนเป็นวิธีการคลายหนาว อีก

แบบหนึ่งของคนรุ่นเก่า ที่สืบทอดกันมา ก็เลยคิดกิจกรรมเผาข้าวหลามควบคู่กับการก่อกองไฟผิงกันหนาว เป็นกิจกรรมที่ได้มีส่วนร่วมกันของคนในบ้าน เป็นการสร้างความผูกพันของคนในครอบครัวอีกแบบหนึ่งด้วย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

การทำข้าวหลามเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีการทำทุกภาค มีกรรมวิธีหลักๆ คล้ายคลึงกัน อาจแตกต่างกันบ้างในส่วนปลีกย่อยและเตาเผาที่ใช้ การตัดกระบอกไม้ไผ่ ตัดกระบอกไม้ไผ่ยาวประมาณ 32 - 34 เซนติเมตรลำต้นที่ยังอ่อนนุ่มมีบ้องสวย ลักษณะโดยรวมแล้วพบว่ามีเยื่อติดอีกด้วย ส่วนความกว้างขึ้นอยู่กับกระบอกไม้ไผ่ตามธรรมชาติ ซึ่งจะมีขนาดไม่เท่ากัน โดยส่วนปลายจะได้กระบอกเล็กและไล่ลงมาจนถึงส่วนโคนกระบอกจะใหญ่ขึ้นเรื่อย ๆ เมื่อตัดกระบอกไม้ไผ่ได้ตามจำนวนที่ต้องการแล้ว นำไม้หุ้มฟองน้ำล้างเอาเศษผงและฝุ่นละอองออกให้หมด “การเผาข้าวหลาม” การเผาข้าวหลามแบบพื้นเป็นการเผาข้าวหลามแบบดั้งเดิม ที่ต้องวางเรียงข้าวหลามบนพื้นดินเป็นแถวยาว ใช้กาบมะพร้าว ฟืน และเศษไม้ไผ่ที่เหลือจากการทำกระบอกข้าวหลามมาสูม คนเผาต้องใช้แรงและพลังงานเยอะในการเผา ซึ่งกว่าจะได้ข้าวหลามมา ต้องใช้เวลาเผานานกว่า 3 ชั่วโมง ทั้งยังต้องล้างเก็บ ทำให้ยากลำบาก คนทำข้าวหลามในปัจจุบันจึงเปลี่ยนจากการเผาข้าวหลามแบบโบราณมาใช้เตาเผาแทน”

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

- เป็นแหล่งเรียนรู้ทางการศึกษา - เป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่น - ทำให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักจังหวัดชลบุรีมากขึ้น - ประชาชนในชุมชนบางส่วนมีรายได้เสริมจากการผลิตสินค้า และทำให้เศรษฐกิจภายในจังหวัดดี

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

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. กาบมะพร้าวหั่นท่อน 1/2 ถ้วยตวง (ทำจากอุตปากกระบอก)

ขั้นตอนการทำ

1. นำข้าวเหนียวมาล้างน้ำ แช่ทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที แล้วพักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ ขณะเดียวกัน นำเมล็ดถั่วดำมาล้างแล้วต้มจนเปื่อยได้ที่ นำมาคลุกให้เข้ากันกับข้าวเหนียวที่เตรียมไว้
2. นำน้ำกะทิสดที่คั้นไว้มาผสมกับน้ำตาล และเติมเกลือลงไป คนให้เข้ากัน น้ำกะทิควรมีรสเค็มเล็กน้อย
3. นำข้าวเหนียวที่คลุกกับถั่วดำ กรอกลงไปใส่ในกระบอกไม้ไผ่ที่เตรียมไว้
4. นำน้ำกะทิที่ปรุงไว้มากรอกใส่ที่ละกระบอก โดยกะปริมาณให้น้ำกะทิท่วมข้าวเหนียวในกระบอก (เว้นส่วนปากกระบอกไว้ประมาณ 1 ใน 4 ของความสูงของข้อกระบอกที่จะใส่ข้าวเหนียว เพื่อเผื่อพื้นที่ไว้ใส่จุก)
5. เมื่อกรอกครบแล้ว ให้รีบใส่จุกทันที แล้วนำไปวางพาดเรียงกัน ให้กระบอกอยู่ในลักษณะแนวตั้ง เพื่อไม่ให้กะทิตก ทิ้งไว้ 1 คืน

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)



กระบอกไม้ไผ่ที่ตัดเป็นกระบอกข้าวหลามเรียบร้อยแล้ว



อุปกรณ์เลื่อยไฟฟ้าสำหรับตัดกระบอกไม้ไผ่



กาบมะพร้าวสำหรับเป็นเชื้อเพลิงในการเผาข้าวหลาม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



วัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวเหนียว น้ำตาลทราย



น้ำกะทิสด สำหรับการทำข้าวเหนียว



การกรอกวัตถุดิบต่างๆ ลงกระบอกรับข้าวเหนียว



กระบอกรับข้าวเหนียวหลังจากกรอกวัตถุดิบใส่เรียบร้อยแล้ว



นำกระบอกรับข้าวหกลามเรียงที่ราวข้าวหกลามแล้วทำการจุดไฟเพื่อเผาข้าวหกลาม



นำมาวางไว้ในช่องตั้งไว้เพื่อให้เย็น



จำหน่าย



ข้าวหกลามแม่ขนิษฐา

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวสิริกร สร้อยสน

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

35 ตำบลแสนสุข อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ 35 ซอยเตรติ ถนนสุขุมวิท ต.แสนสุข อ.เมืองชลบุรี จ.ชลบุรี

โทรศัพท์ 0 3839 1240 โทรสาร 08 6142 5989

E-mail

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

รับประกันตรา คุณฉันทศรี

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

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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

