

ข้าวหลามหนองมน Bamboo Rice Nongmon

ชัยยศ ปานเพชร

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยบูรพา e-mail: chayod@buu.ac.th

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้ เพื่อศึกษาและสำรวจวิถีการทำข้าวหลามในชุมชนหนองมน จังหวัดชลบุรี ที่เป็นเอกลักษณ์ ของท้องถิ่น ได้รับความนิยมนิยมมีชื่อเสียงแพร่หลายไปทั่วประเทศ โดยการรวบรวมและเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการทำข้าวหลาม ซึ่งทำให้ทราบถึงวัตถุดิบในการผลิตข้าวหลาม ขั้นตอนการทำและกลวิธีการเผาข้าวหลาม และนำข้อมูลด้านภูมิปัญญาชาวบ้านไปเผยแพร่ในฐานะข้อมูลของศูนย์ข้อมูลท้องถิ่นภาคตะวันออก

บทนำ

ถ้าเอ่ยชื่อหนองมนขึ้นมา น้อยคนนักที่จะไม่รู้จัก เพราะไม่ว่าใครที่เคยไปเที่ยวบางแสน จังหวัดชลบุรี หรือผ่านทางนั้น ก็คงคุ้นเคยกับร้านค้าที่เรียงรายข้างถนนที่มีมากมายสารพัดอย่าง โดยเฉพาะ “ข้าวหลามหนองมน” อันโดดเด่นซึ่งถือเป็นสินค้าของฝากติดมือขึ้นชื่อ ข้าวหลามหนองมนเป็นหนึ่งในข้าวหลามในดวงใจที่กินเมื่อไหร่ก็อร่อยเมื่อนั้น ข้าวหลามหนองมน มีรสหวานมัน ข้าวเหนียวนุ่มชุ่มด้วยกะทิ มีให้เลือกทั้งข้าวเหนียวดำและข้าวเหนียวขาวใส่ถั่วแดง เผือก ข้าวโพด เนื้อมะพร้าว เมื่อเปิดฝากรอบอกดูจะเห็นเนื้อข้าวเหนียวด้านบนฉ่ำเยิ้มไปด้วยกะทิ มีจำหน่ายที่ตลาดหนองมน มี 3 ขนาด คือ ขนาดเล็กกระบอกละ 20 บาท ขนาดกลางกระบอกละ 25 บาท ขนาดใหญ่ 3-4 กระบอก 100 บาท

เอกลักษณ์ของข้าวหลามหนองมน

1. มีรสชาติ หอม หวานมัน ชุ่มชื้นเพราะมีน้ำกะทิมาก
2. ใช้กะทิส่วนหัวไม่ใช่หาง โดยการใช้น้ำมะพร้าวสด ๆ
3. มีการสอดไส้ต่าง ๆ ให้เลือกหลายชนิด
4. ข้าวหลามหนองมนไม่ลอกเปลือกออกเวลาเผาเสร็จ
5. ใส่ข้าวเหนียวในกระบอกครึ่งหนึ่ง ประมาณ 5 นิ้ว และอีกด้านหนึ่งไม่ใส่
6. จะมีชื่อระหว่างข้าวหลาม

วัตถุประสงค์

1. ศึกษาและสำรวจวิถีการทำข้าวหลาม
2. รวบรวมและเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการทำข้าวหลาม
3. นำข้อมูลด้านภูมิปัญญาชาวบ้านไปเผยแพร่ในฐานะข้อมูลของศูนย์ข้อมูลท้องถิ่นภาคตะวันออก

ขั้นตอนและวิธีการดำเนินงาน

1. การลงสำรวจพื้นที่ที่มีการทำข้าวหลาม
2. สัมภาษณ์ผู้ทำและจำหน่ายข้าวหลาม

เริ่มมาเป็นข้าวหลามหนองมน

กว่าที่ข้าวหลามหนองมน จะโด่งดังมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว นั้น แรกเริ่มเดิมทีชาวบ้านหนองมนมีอาชีพทำนา เมื่อหมดหน้านาจึงจะทำข้าวหลามเป็นของหวานกินกันตามอัตภาพ โดยจะนำข้าวเหนียวไปแลงกับน้ำตาลและมะพร้าวจากหมู่บ้านอื่น ส่วนไม้ไผ่ป่าก็หาตัดกันเองบนเขาบ่อย่าง

เมื่อมีงานประจำปีที่ศาลเจ้าหลังหนองมน จึงเกิดการค้าขายขึ้น พ่อค้าแม่ค้าส่วนใหญ่จะขายข้าวหลามควบไปกับการขายอ้อยควั่นและถั่วคั่ว โดยในยุคนั้นมีขายกันเพียงไม่กี่เจ้า จนเมื่อมีการตัดถนนสุขุมวิท (สายเก่า) ทำให้มีผู้คนแวะเวียนเข้ามาเที่ยวบางแสนมากขึ้น เกิดร้านค้ามากมายเรียงยาวตามเส้นทางสายสุขุมวิท ตำบลแสนสุข จังหวัดชลบุรี ที่ไม่ว่าใครผ่านไปผ่านมาต้องแวะลงไปซื้อข้าวหลามติดไม้ติดมือกลับบ้าน ซึ่งปัจจุบันข้าวหลามหนองมนผ่านยุคผ่านสมัยมาเป็นเวลาหลายสิบปีมาแล้ว

วัตถุดิบในการผลิตข้าวหลาม

ไม้ไผ่ที่ใช้ทำข้าวหลามหนองมนในปัจจุบันนั้น ส่วนใหญ่สั่งมาจาก 3 ที่ด้วยกัน คือ จังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดตาก และประเทศกัมพูชา โดยจะมีคนนำมาส่งถึงที่ร้าน ความแตกต่างของไม้ไผ่ในไทยและไม้ไผ่จากประเทศกัมพูชา นั้นไม้ไผ่ของไทยนั้นจะหอมและสวยกว่าไม้ไผ่ของกัมพูชา นอกจากนี้ไม้ไผ่กัมพูชายังไม่มีเยื่อไผ่ เมื่อนำมาเผาจะไม่ได้กลิ่นหอมของเยื่อไผ่เหมือนไม้ไผ่ไทย ซึ่งขนาดไม้ไผ่ มี 3 ขนาด คือ เล็ก กลาง ใหญ่ ราคาประมาณลำละ 50 บาท ราคา คิดเหมารวมกัน



ส่วนกระบอก เลือกไม้ไผ่ที่ค่อนข้างอ่อนจะมีเยื่อมาก เพื่อให้ข้าวหลามที่สุกแล้ว เมื่อแกะรับประทานจะสะดวกเพราะจะร้อนหลุดจากเปลือกไม้ไผ่ได้ง่าย เอามาเลื่อยกระยะประมาณกระบอกละ 32 - 34 เซนติเมตรตามใจชอบ เมื่อตัดกระบอกไม้ไผ่ได้ตามจำนวนที่ต้องการแล้ว นำไม้หุ้มฟองน้ำล้างเอาเศษผงและฝุ่นละอองออกให้หมด



การตัดกระบอกไม้ไผ่

กระบอกไม้ไผ่ที่ตัดเรียบร้อยแล้ว

ส่วนผสมที่สำคัญ

1. ข้าวเหนียว 10 ถ้วยตวง
2. กะทิ 4 ถ้วยตวง
3. เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวง
5. ใส้ แล้วแต่จะใส้ ส่วนมากที่มีเป็นใส้สังขยา ถั่วดำ ถั่วแดง เผือก กล้วยตาก มะพร้าวอ่อน เม็ดบัว ส้ม และชาเขียว



ข้าวหลามาในแต่ละใส้

ขั้นตอนการทำ

1. นำข้าวเหนียวมาล้างน้ำ แช่ไว้ แล้วพักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ ขณะเดียวกัน นำใส้ที่ต้องการใส้นำมาคลุกให้เข้ากันกับข้าวเหนียวที่เตรียมไว้
2. นำน้ำกะทิสดที่คั้นไว้มาผสมกับน้ำตาล และเติมเกลือลงไป คนให้เข้ากัน น้ำกะทิควรมีรสเค็มเล็กน้อย
3. นำข้าวเหนียวที่คลุกกับถั่วดำ กรอกลงไปนกระบอกไม้ไผ่ที่เตรียมไว้



น้ำกะทิ



การใส่ข้าวเหนียวในกระบอกลำไย

การเผาข้าวหลาม

ในส่วนของ การเผาข้าวหลาม นั้นก็ถือว่ามีความสำคัญเช่นกัน ซึ่งการเผาข้าวหลามที่หนองมน มี 2 วิธี คือ การเผาข้าวหลามแบบฟืน และแบบเตาแก๊ส

การเผาข้าวหลามแบบฟืน

การเผาข้าวหลามแบบฟืนเป็นการเผาข้าวหลามแบบดั้งเดิม ที่ต้องวางเรียงข้าวหลามบนพื้นดินเป็นแถวยาว ใช้กาบมะพร้าว ฟืน และเศษไม้ไผ่ที่เหลือจากการทำกระบอกลำไยมาคลุม คนเผาต้องใช้แรงและพลังงานเยอะในการเผา ซึ่งกว่าจะได้ข้าวหลามมา ต้องใช้เวลาเผานานกว่า 3 ชั่วโมง ทั้งยังต้องล้างเก็บ ทำให้ยากลำบาก ช่วงเวลาในการเผาข้าวหลามวันธรรมดาเผา 1 รอบ เวลาประมาณ 03.30 น. ส่วนวันเสาร์-อาทิตย์หรือวันหยุดเพิ่มเป็น 2 รอบ เวลา 03.30 น. และ 7.30 น. คนทำข้าวหลามในปัจจุบันจึงเปลี่ยนจากการเผาข้าวหลามแบบโบราณมาใช้เตาเผาแทน

การเผาข้าวหลามแบบเตาแก๊ส

การเผาข้าวหลามแบบเตาแก๊สใช้เตาเผาที่ใช้เป็นตู้สี่เหลี่ยมภายในเป็นช่องรางสำหรับใส่ข้าวหลามเรียงเป็นแถวตอน ซึ่งต้องคอยปรับอุณหภูมิอยู่ตลอดเวลา

ซึ่งต่อมาได้มีการพัฒนาการเผาข้าวหลามเป็นลักษณะของข้าวหลามซ้อต โดยใช้กระบอกลำไยความสูงประมาณ 4-5 นิ้ว



เชื้อเพลิงที่ใช้ในการเผาข้าวหลาม



บริเวณที่เผาข้าวหลาม



วางข้าวหลามที่จะเผาเป็นแนวยาว ใส่น้ำกะทิ

กระเบื้องปิดปากกระบอกรับข้าวหลามป้องกันฝุ่น



การเผาข้าวหลามแบบใช้ฟืน (แบบโบราณ)



การเก็บข้าวหลามที่เผาแล้ว



คุณลุงสมชัย พงษ์สวัสดิ์ (ผู้ให้ข้อมูล)

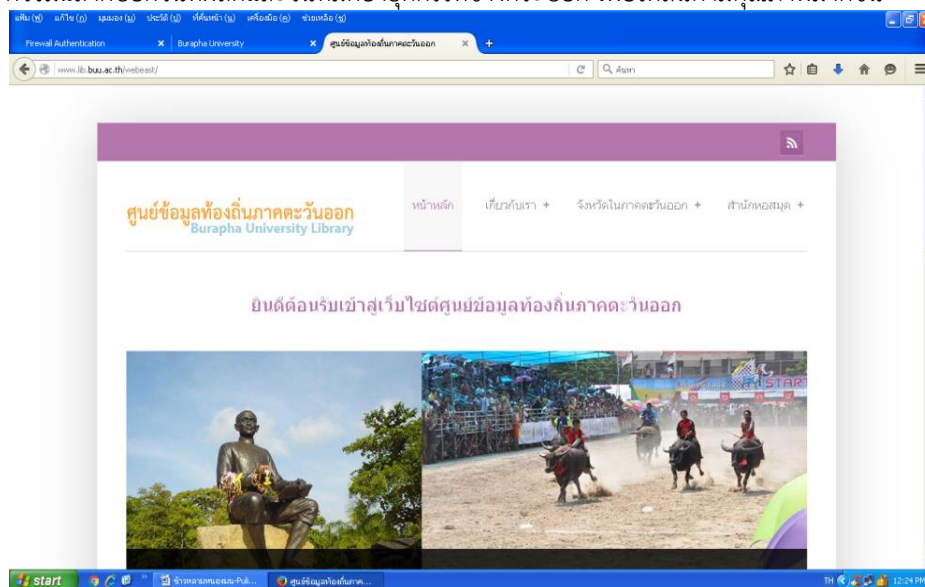
แม่เนียม สร้อยสวน (เจ้าของสูตรข้าวหลามแม่เนียม)

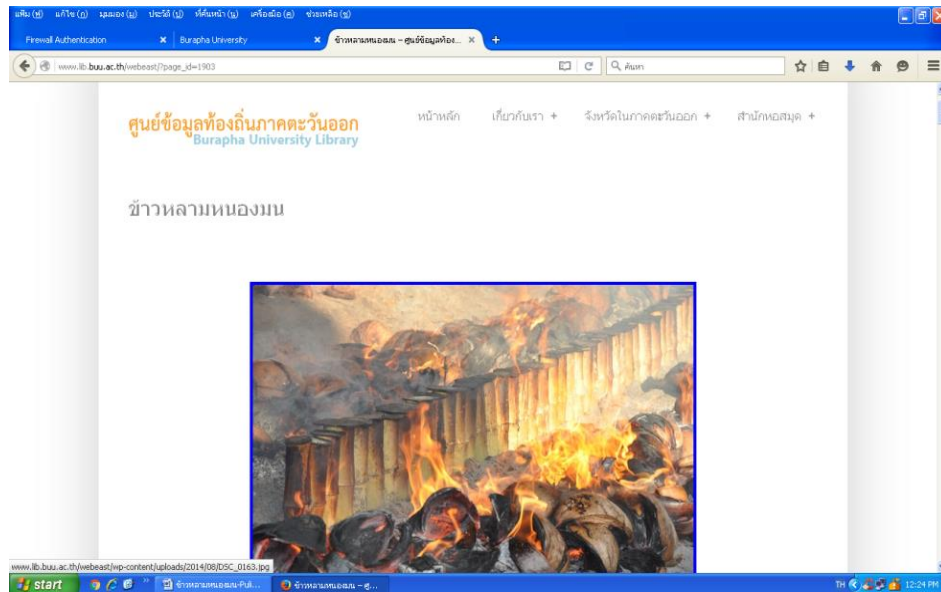
ผลการศึกษาและอภิปรายผล

จากการศึกษาและสำรวจวิธีการทำข้าวหลามหนองมน จังหวัดชลบุรี สำนักหอสมุดได้นำผลการศึกษามาจัดทำในรูปแบบฐานข้อมูล เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการศึกษาค้นคว้าและเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยผู้ใช้งานสามารถศึกษาข้อมูลได้จากเว็บไซต์สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยบูรพา (www.lib.buu.ac.th) ในหัวข้อ “ศูนย์ข้อมูลท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ”

ข้อเสนอแนะ

ควรมีผลลบบอกวันที่ผลิตและวันหมดอายุติดไว้ที่ข้างกระบอก เพื่อให้สินค้ามีคุณภาพมากขึ้น





การนำไปใช้ประโยชน์

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยบูรพา ดำเนินการรวบรวมข้อมูลด้านภูมิปัญญาชาวบ้านของภาคตะวันออกเฉียงเหนือเกี่ยวกับการทำข้าวหลามหนองมน โดยนำข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา และวิธีการทำข้าวหลาม นำมาลงในฐานข้อมูลและเผยแพร่ในฐานข้อมูลของศูนย์ข้อมูลท้องถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้ศึกษาค้นคว้าและนำไปใช้ประโยชน์ในการอ้างอิงต่อไป