



เรื่อง ข้าวหลาม



รายละเอียด

ข้าวหลาม เป็นขนมชนิดหนึ่งนิยมทำรับประทานกันในฤดูหนาว หรือเมื่อได้ข้าวใหม่ ใช้ไฟข้าวหลาม หรือไม้ป้างเป็นกระบอกลูกใส่ข้าวหลาม ข้าวหลามแบบชาวบ้าน ใช้ข้าวสารเหนียวกับน้ำเปล่า และเกลือเท่านั้น สำหรับข้าวหลามที่ทำขายกันโดยทั่วไป จะใส่น้ำกะทิ และเติมถั่วดำ หรืองาขี้ม้อน การทำข้าวหลามตามประเพณีนิยมของชาวล้านนาจะเพื่อถวายพระในวันเพ็ญเดือนสี่ หรือประมาณเดือนมกราคม ซึ่งเป็นการทำร่วมกับทำข้าวจี และข้าวล้นบาตร

วิธีทำ

1. ตัดไฟข้าวหลามให้ยาวประมาณ 12 นิ้ว ล้างเฉพาะด้านนอกกระบอกลูก ให้สะอาด คว่ำกระบอกลง พักไว้ให้แห้ง
2. ผสมกะทิ น้ำตาล และเกลือ รวมกันแล้วคนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย
3. ล้างข้าวสารให้สะอาดจนกระทั่งน้ำใส นำข้าวใส่ตระกร้าเพื่อให้สะเด็ดน้ำ ใส่ถั่วดำต้มสุกลงในข้าว คลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. นำข้าวที่ผสมถั่วดำแล้วใส่ลงในกระบอกลูก 1 กำมือ กระทบเบาๆ ทำสลับกันต่อไปเรื่อยๆ จนเต็มกระบอกลูกเลือกด้านบนกระบอกลูกไว้ประมาณ 2 นิ้ว สำหรับปิดจุก
5. เทน้ำกะทิที่ผสมแล้ว ใส่ลงในกระบอกลูกที่ละน้อย จนกระทั่งน้ำกะทิท่วมข้าว
6. พับใบเตยเป็นรูปสี่เหลี่ยม ปิดกระบอกลูกข้าวหลาม แล้วนำกาบมะพร้าวมัดวนเป็นทรงกลมมาปิดอีกชั้นหนึ่งทิ้งไว้ประมาณ 5-6 ชั่วโมง
7. เผาข้าวหลามกับถ่านไม้ พอกระบอกลูกเหลืองให้หมุนกระบอกลูกข้าวหลาม ใช้เวลาประมาณ 30-45 นาที สังเกตกระบอกลูกมีสีเหลืองทั่ว แสดงว่าข้าวหลามสุก
8. ทิ้งไว้ให้อุ่น ปอกเปลือก และเหลาให้เปลือกข้าวหลามบางลง เพื่อให้แกะรับประทานได้ง่าย

เคล็ดลับในการปรุง

การเตรียมถั่วดำ ควรแช่ถั่วก่อนต้ม ประมาณ 2 ชั่วโมง

การใส่ข้าวลงในกระบอกลูกไม้ไฟ ควรจะกระทบกระบอกลูกเบาๆ เพื่อให้ข้าวเกาะอยู่รวมกันและแน่นเต็มกระบอกลูก

ใส่กะทิลงไปในกระบอกลูกข้าวหลามที่ละน้อย เพื่อไล่ฟองอากาศออกมาให้หมด จนกระทั่งน้ำกะทิท่วมข้าว และ



ควรทิ้งไว้ 5-6 ชั่วโมง เพื่อให้ข้าวได้ดูดซับน้ำกะทิไว้ เพื่อให้ได้ข้าวเหนียวที่มีรสชาติอร่อย

เคล็ดลับในการเลือกส่วนผสม

ควรเลือกข้าวใหม่ คุณภาพดี เมล็ดข้าวสวยไม่หัก

ใช้ไฟข้าวเหนียวเท่านั้น ในการทำกระบอกข้าวเหนียว เพราะด้านในกระบอกจะมีเยื่อไม้ เหมาะสำหรับการทำข้าวเหนียว

ภาพโดย

: <http://www.bloggang.com/m/mainblog.php?id=cmu2807&month=27-06-2014&group=23&gblog=15>

คำสำคัญ : ข้าวเหนียว

ที่มา :

<http://www.bloggang.com/m/mainblog.php?id=cmu2807&month=27-06-2014&group=23&gblog=15>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-09

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=567&code_db=610008&code_type=01