



เรื่อง ข้าวหลาม



รายละเอียด

การเผาข้าวหลาม เป็นประเพณีดั้งเดิมของชาวบ้านในชุมชน ที่จัดทำในช่วงหลังจากการเก็บเกี่ยวข้าวใหม่ โดยนางสาวอรพรรณ ธาราแม่กลอง ได้อธิบายเกี่ยวกับขั้นตอนการทำข้าวหลามว่า ประกอบด้วยวัสดุและส่วนผสมที่สำคัญดังนี้:

ส่วนผสมที่ใช้ในการทำข้าวหลาม

1. ไม้ไผ่: ใช้เป็นภาชนะสำหรับบรรจุข้าวหลาม
2. ข้าวเหนียว: วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำ
3. ถั่วดำ: เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติ
4. เกลือ: ใช้ในการปรุงรส
5. มะพร้าว: ชูดเพื่อใช้เพิ่มความมันและรสชาติ
6. น้ำสะอาด: สำหรับกรอกลงไปไม้ไผ่

ขั้นตอนการทำข้าวหลาม

1. การแช่ข้าวเหนียวและถั่วดำ: แช่ข้าวเหนียวและถั่วดำในน้ำ (แยกกันแช่) เพื่อให้ข้าวและถั่วนุ่ม
2. การชูดมะพร้าว: ชูดมะพร้าวให้ละเอียด



3. การผสมส่วนผสม: นำข้าวเหนียว ถั่วดำ เกลือเล็กน้อย และมะพร้าวขูดมาผสมให้เข้ากัน
4. บรรจุลงในไม้ไผ่: ใส่ส่วนผสมลงในไม้ไผ่โดยไม่ต้องเติมให้เต็มกระบอกล
5. กรอกน้ำสะอาด: เติมน้ำสะอาดลงไปจนท่วมส่วนผสม
6. การมัดใบตอง: ใช้ใบตองมัดปิดไว้เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำไหลออก
7. การเผาข้าวหลาม: นำไม้พาดกลางบนกองไฟ และค่อย ๆ เติมไฟให้ความร้อนระอุทั่วกระบอกลไม้ไผ่

ความเชื่อที่เกี่ยวข้อง

มีความเชื่อวาระหว่างการเผาข้าวหลาม หากมีเนื้อข้าวหลามที่สุกแล้วดันตัวออกมาจากกระบอกลไม้ไผ่ ชาวบ้านจะรีบนำไปให้ผู้หญิงกิน เนื่องจากเชื่อว่าจะช่วยให้การคลอดลูกเป็นไปอย่างง่ายดาย

ความสำคัญของการเผาข้าวหลาม

การเผาข้าวหลามไม่เพียงแต่เป็นการใช้ประโยชน์จากผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว แต่ยังเป็นกิจกรรมที่สร้างความสามัคคีในชุมชน โดยคนในหมู่บ้านมักจะรวมตัวกันทำข้าวหลามเป็นงานสังสรรค์ และเป็นการสืบทอดประเพณีที่มีความสำคัญให้คงอยู่ในชุมชนต่อไป

คำสำคัญ : ข้าวหลาม

ที่มา : สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดตาก. (2566).

https://tak.m-culture.go.th/th/db_95_tak_50/186431

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2024-11-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2262&code_db=610008&code_type=06