ข้าวหลาม

ข้าวหลามเป็นอาหารพื้นบ้านที่คนไทยทั่วไปรู้จักกันดี และเคยรับประทานกันมา
ช้านาน มีรสอร่อย สะดวกในการนำติดตัวไปรับประทานระหว่างการเดินทาง หรือเหมาะแก่การนำไปเป็นของฝากญาติ
มิตร ปัจจุบันได้มีการพัฒนาดัดแปลงการทำข้าวหลามที่บรรจุห่อพลาสติกขนาดเล็ก ตกแต่งให้สวยงาม ใช้บริการ
ผู้โดยสารบนเครื่องบิน เป็นที่ชื่นชอบของคนต่างชาติ
อีกด้วย

การทำข้าวหลามเป็นอาชีพสำคัญของชาวนครปฐม มีชื่อเสียงแพร่หลาย จนปรากฏอยู่ในคำขวัญของเมืองนครปฐม
ที่ว่า "ส้มโอหวาน ข้าวสารขาว ลูกสามงาม ข้าวหลามหวานมัน สนามจันทร์งามล้น พุทธมณฑลคู่ธานี พระปฐมเจดีย์
เสียดฟ้า" มีผู้ประกอบอาชีพทำข้าวหลามขายมากมายหลายเจ้า รวมทั้ง "แม่เล็ก รอดบางยาง" ก็เป็นผู้หนึ่งที่ประสบ
ความสำเร็จ ทำข้าวหลามขายจนมีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักของคนนครปฐม ตลอดจนนักท่องเที่ยวทั่วไปที่แวะมาซื้อหาข้าว
หลามเป็นของฝาก

แม่เล็ก อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 250 หมู่ 3 ซอยพระงาม 3 ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมือง จ.นครปฐม ประกอบอาชีพทำข้าว
หลามขายมาตั้งแต่สมัยแม่ของแม่เล็ก สืบทอดจนถึงปัจจุบัน นานประมาณ 80 ปีแล้ว โดยสมัยก่อนแม่มีอาชีพทำนา
ช่วงที่ว่างงานนาก็ลองทำข้าวหลามขาย ปรากฏว่าขายดี จึงเลิกทำนาหันมาทำข้าวหลามเป็นอาชีพหลัก ได้มีการ
ปรับปรุงสูตรข้าวหลามให้มีรสอร่อยยิ่งขึ้น และดัดแปลงใส่ส่วนผสมอื่น ๆ ลงไป เช่น ข้าวหลามสังขยา และข้าว
หลามบะจ่าง เป็นต้น เพื่อให้มีตัวเลือกของผู้บริโภคหลายชนิดขึ้น

อุปกรณ์ในการทำข้าวหลาม สมัยก่อนอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ทำด้วยมือทั้งสิ้น เช่น ใช้มีดตัดไม้ไผ่ที่เป็นลำให้เป็น
กระบอก มะพร้าวก็ขูดด้วยกระต่ายขูดมือ คั้นกะทิด้วยมือ แต่ปัจจุบันมีเครื่องมืออำนวยความสะดวก คือ เลื่อยไฟฟ้าตัด
กระบอกไม้ไผ่ เครื่องขูดมะพร้าวไฟฟ้า และเครื่องคั้นกะทิไฟฟ้า นอกจากเครื่องมือดังกล่าวแล้ว วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ใน
การทำข้าวหลามประกอบด้วย
1. ไม้ไผ่ ต้องคัดเลือกไม้ที่มีขนาดและอายุกำลังพอดี ไม่แก่หรืออ่อนเกินไป เพื่อให้มีเยื่อเหนียว เมื่อผ่าออกมาแล้ว
หุ้มติดข้ามหลามสวยงาม
2. ใบตองแห้ง สำหรับใช้ทำจุกปิดกระบอกข้าวหลาม
3. เตาเผาข้าวหลาม ทำให้สะดวกในการเผา มีลักษณะยกสูงประมาณ 50 เซนติเมตร กว้าง 70 เซนติเมตร ยาว 10
เมตร ก่อด้วยปูนซีเมนต์ ส่วนบนเป็นแกนใช้เหล็กแป๊บน้ำยาว
10 เมตร วางตามแนวยาวของเตาสำหรับไว้พิงกระบอกข้าวหลาม ใช้ดินเหนียวผสมแกลบปั้นหุ้มที่แกนเหล็กนั้น
เพื่อให้ความร้อนระอุเสมอกัน สามารถวางข้าวหลามที่จะเผาได้ทั้ง 2 ข้างในลักษณะตั้งกระบอกขึ้นหัวจุกชนกัน
4. เชื้อเพลิงที่ใช้เผาข้าวหลาม ประกอบด้วยเปลือกไม้ไผ่ที่ปอกจากกระบอกข้าวหลามที่สุกแล้ว และถ่าน

ส่วนผสมของข้าวหลาม
1. ข้าวหลามธรรมดาหรือข้าวหลามใส่ถั่วดำ ประกอบด้วย
- ข้าวเหนียวดำ ข้าวเหนียวขาว
- ถั่วดำ
- มะพร้าว
- น้ำตาลปี๊บ น้ำตาลทราย
- เกลือ
- น้ำสะอาด
2. ข้าวหลามสังขยา ส่วนผสมเหมือนข้าวหลามธรรมดาเพิ่มไข่เป็ดเข้าไปอีกอย่างหนึ่ง
3. ข้าวหลามหมูหรือข้าวหลามบะจ่าง เพิ่มส่วนผสมจากข้าวหลามธรรมดา คือ
- เนื้อหมู
- ถั่วลิสง
- กระเทียม
- พริกไทย
- กุ้งแห้ง

วิธีทำข้าวหลาม มีขั้นตอนที่ต้องใช้ความประณีตและยุ่งยากไม่น้อย ดังนี้คือ
1. เลื่อยไม้ไผ่ที่เป็นลำให้ออกเป็นกระบอก ยาวประมาณ 40 เซนติเมตร โดยให้ส่วนบน (สำหรับใส่ข้าวเหนียว) กับ
ส่วนล่าง (ใต้ปล่องลงมา) ยาวเท่า ๆ กัน คือประมาณส่วนละ 20 เซนติเมตร
2. นำจุกที่ทำด้วยใบตองแห้งมาปิดไว้ทันที เพื่อกันไม่ให้แมลงหรือสิ่งสกปรกเข้าไปในกระบอกได้ และเป็นการเตรียม
ทำจุกไว้ด้วย วิธีทำคือใช้ใบตองแห้งชนิดแตก ม้วนเป็นก้อนขนาดพอดีกับปากกระบอก แล้วห่อด้วยใบตองดีที่เป็น
แผ่น ใบตองนี้พรมน้ำ ค้างคืนไว้ให้อ่อนตัว
3. แช่ข้าวเหนียวไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง ปกติแม่เล็กจะแช่ข้าวเหนียวประมาณเวลา 16.00 น. ทุกวัน เมื่อได้ที่แล้วสง
ขึ้นให้สะเด็ดน้ำอย่างเบามือ เพื่อไม่ให้เมล็ดข้าวหัก
4. นำถั่วดำที่แช่น้ำและต้มสุกแล้ว มาผสมกับข้าวเหนียว

5. กรอกข้าวเหนียวผสมถั่วดำลงในกระบอกไม้ไผ่กะปริมาณว่าเมื่อข้าวหลามสุกจะได้เนื้อข้าวเหนียวพอดีกับจุกที่ปิด สำหรับข้าวหลามหมูหรือบะจ่าง ต้องผสมเครื่องบะจ่างที่ประกอบด้วยหมูหั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ ถั่วลิสงต้มสุก กุ้งแห้ง พริกไทย นำมาผัดปรุงรสให้ได้ที่ แล้วคลุกกับข้าวเหนียว จึงกรอกข้าวเหนียวที่ผสมแล้วลงในกระบอก
6. คั้นกะทิ ปรุงรสด้วยน้ำตาล และเกลือตามสูตรที่กำหนด โดยชิมให้ได้รส หวาน มัน เค็ม พอดี ข้าวหลามจะอร่อยมากน้อยอยู่ที่สัดส่วนเครื่องปรุงของแต่ละเจ้า แล้วเทน้ำกะทิใส่ลงในกระบอกข้าวเหนียว ให้ท่วมข้าวเหนียวเล็กน้อย ถ้าใส่น้ำกะทิมากเกินไปข้าวจะแฉะ ถ้าน้อยไป ข้าวจะแข็งไม่นุ่มนวล จากนั้นวางทิ้งไว้พอให้ข้าวเหนียวอิ่มน้ำกะทิ เมื่อเผาสุกแล้วจะได้ข้าวหลามหน้ามันสวยน่ารับประทาน
7. เผาข้าวหลาม ปกติจะเผาตอนเช้ามืดประมาณ 4.00 น. เพื่อนำออกขายตั้งแต่เช้าตรู่ ก่อนเผาจะจุดไฟให้ลุกนานประมาณ 30 นาที เพื่อให้ถ่านคุทั่วกัน นำข้าวหลามที่ปิดฝาจุก
เรียบร้อยแล้วเรียงเป็นแนวตั้ง 2 ข้างเตา คอยควบคุมความร้อนโดยหมุนกระบอกข้าวหลามตลอดเวลา ไม่ให้กระบอกไหม้ ใช้เวลาเผาประมาณ 1 ชั่วโมง ข้าวจะสุกพอดี
สำหรับข้าวหลามสังขยา เมื่อข้าวเหนียวเริ่มสุก ใช้ไม้ลวกขนาดไม่ใหญ่มาก แทงลงไปตรงกลางกระบอก เพื่อให้ข้าวหลามเป็นรู แล้วหยอดสังขยาที่ปรุงไว้ลงไป ปิดฝากระบอก เผาต่อไปจนสังขยาสุกดี จึงนำขาวหลามออกจากเตา
8. การตกแต่งข้าวหลาม เมื่อกระบอกข้าวหลามเย็นแล้ว ใช้มีดปอกเปลือกชั้นนอกออกให้หมด เพื่อให้สะอาด น่ารับประทาน
จะเห็นได้ว่าการทำข้าวหลามที่คิดว่าเป็นอาหารพื้นบ้านน่าจะทำได้ง่าย แต่จะให้อร่อยและสวยงามด้วยนั้น ต้องมีเทคนิคและความชำนาญไม่ใช่น้อย ตลอดจนต้องทำตามขั้นตอนที่ต้องใช้เวลาค่อนข้างมาก

ต้นทุนการผลิต ในแต่ละวัน แม่เล็ก รอดบางยาง จะทำข้าวหลามโดยใช้ข้าวเหนียว 20 ลิตร ทำข้ามหลามได้ประมาณ 250 กระบอก มีหลายขนาดทั้งขนาดใหญ่ กลาง และเล็ก รวมต้นทุนประมาณ 2,000 บาท หักค่าใช้จ่ายแล้วได้กำไรประมาณ 800 บาท เดือนหนึ่งจึงมีรายได้ประมาณ 24,000 บาท นับว่าไม่น้อยสำหรับกิจการภายในครอบครัว

การจำหน่าย วางจำหน่ายบริเวณตลาดนครปฐม ด้านหน้าพระร่วงโรจนฤทธิ์ ใช้ชื่อร้านว่า "ข้าวหลามแม่เล็ก รอดบางยาง ของแท้ ไม่มีสาขา" การจำหน่ายมีหลายราคา คือ
กระบอกใหญ่ ข้าวเหนียวดำ ราคา 3 กระบอก 100 บาท
กระบอกใหญ่ ข้าวเหนียวขาว ราคา 3 กระบอก 60 บาท
กระบอกขนาดเดียว ข้าวหลามสังขยา กระบอกละ 25 บาท
กระบอกขนาดเดียว ข้าวหลามหมู (บะจ่าง) กระบอกละ 50 บาท

แหล่งในการหาวัตถุดิบที่ใช้ทำข้าวหลาม ส่วนมากจะเลือกหาวัสดุคุณภาพดีจากภูมิภาคต่าง ๆ เช่น
- ไม้ไผ่ จากจังหวัดกาญจนบุรี
- ข้าวเหนียว ซื้อจากภาคเหนือ เช่น ลำปาง เชียงใหม่ เชียงราย
- มะพร้าว ซื้อจากภาคใต้ เพราะมีมาก ราคาจึงถูกกว่าในท้องถิ่น
- ถ่าน ซื้อจากจังหวัดราชบุรี กาญจนบุรี
- น้ำตาลปี๊บ ซื้อจากจังหวัดสมุทรสงคราม
- น้ำตาลทราย ซื้อจากจังหวัดกาญจนบุรี
- ใบตอง ซื้อจากจังหวัดราชบุรี

ปัญหาและอุปสรรค มีปัญหาบางฤดูกาล ได้แก่
1. การขาดแคลนไม้ไผ่ เพราะบางช่วงไม้ไผ่ยังอ่อนเกินไป เยื่อยังใช้ไม่ได้ ถ้าไม้แก่เกินไป เนื้อไม้ก็จะแข็ง กรอบไหม้ไฟเร็ว ใช้ไม่ได้เช่นกัน หรือบางช่วงในฤดูฝน น้ำท่วมขังในป่า ไม่สามารถเข้าไปตัดไม้ไผ่ได้
2. การขาดแคลนมะพร้าว บางฤดูขาดมะพร้าว ต้องใช้มะพร้าวที่ยังไม่แก่จัดมาทำข้าวหลาม นอกจากทำให้ข้าวหลามไม่ค่อยมันแล้ว เมื่อเผาสุกหน้าข้าวหลามจะออกสีคล้ำ ไม่น่ารับประทาน
3. ปัญหาจากน้ำตาลปี๊บ น้ำตาลบางปี๊บจะซัดน้ำยามากเพื่อให้น้ำตาลมีสีขาว เวลานำมาละลายน้ำกะทิทำให้มีรสฝาด
4. ปัญหาจากใบตองแห้งที่ใช้ทำจุก ใบตองกล้วยตานีมีขนาดใหญ่และเหนียวดี แต่เมื่อทำจุกอุดกระบอกข้าวหลามจะทำให้ส่วนบนของข้าวหลามที่เป็นกะทิ มีรสเปรี้ยว
5. เมื่อวัสดุอุปกรณ์บางอย่างขึ้นราคา เช่น ไม้ไผ่ หรือมะพร้าว แต่ข้าวหลามที่ขายก็ไม่สามารถขึ้นราคาตามได้ ทำให้ได้ค่าแรงน้อย

อย่างไรก็ตาม นับว่าอาชีพทำข้าวหลาม เป็นอาชีพสุจริตที่สามารถหาเลี้ยงครอบครัวได้ดี และยังเป็นสินค้าที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดนครปฐมอีกด้วย อุปกรณ์การผลิตบางอย่างคิดดัดแปลงขึ้นเองตามภูมิปัญญาชาวบ้าน เช่น การทำเตาเผา ปัญหาบางอย่างที่ทางราชการควรเข้าไปช่วยแก้ไข เช่น ส่งเสริมให้มีการปลูกป่าไผ่ให้มากขึ้น เพื่อชดเชยไม้ไผ่ที่กำลังหายากขึ้นทุกวัน

ภาพกรอกข้าวเหนียวผสมถั่วดำลงในกระบอก

ภาพกรอกกะทิที่ปรุงรสแล้วลงในกระบอกข้าวเหนียว

ภาพปิดฝาจุกกระบอก

ภาพเรียงกระบอกข้าวหลามตั้งขึ้น 2 ข้างเตาเผา

ภาพเผาข้าวหลามนานประมาณ 1 ชั่วโมง