



บ้านอี๊ด

เพลินบุรี

# ข้าวหลามนครปฐม ตำนานข้าวหลามเสวย

“ส้มโอหวาน ข้าวสารขาว  
ลูกสาวงาม ข้าวหลามหวาน  
มัน สนามจันทร์งามล้นพดุมดลคู้ดธานี  
พระปฐมเจดีย์เสียดฟ้า สวยงามตาแม่น้ำ  
ท่าจีน”

คำขวัญประจำจังหวัดนครปฐม ที่วันนี้  
จะมาตามรอยเส้นทางข้าวหลามที่โด่งดัง  
ขึ้นชื่อ

บ้านอี๊ด ทรัพย์แสงสม วัย 62 ปี  
เจ้าของเตาเผาข้าวหลาม “แม่อี๊ด” ริม  
ทางรถไฟตะวันตก ข้างวัดพระงาม ผู้สืบ  
ตำนานข้าวหลาม แม่ทรัพย์ มณีเทศ เล่า  
ว่า ข้าวหลามนครปฐม มีขั้นตอนการทำ  
ยุ่งยากกว่าข้าวหลามที่อื่น และต้องทำเอง  
ทุกขั้นตอนตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การ  
บรรจุลงกระบอกรวม การเผา และการจำหน่าย  
เริ่มตั้งแต่การเลือกไม้ไผ่ ไม้ที่นิยมใช้  
คือไม้ไผ่ป่า ลักษณะของไม้ไผ่ที่ดี คือ ต้อง  
คัดเลือกเอาเฉพาะไม้ที่ได้อายุแก่และมี  
เยื่อหนาเท่านั้น

ความร้อนที่ทอดีขณะเผา และระยะ  
เวลาที่เผา จะทำให้เยื่อแยกออกจาก  
กระบอกละเอียด เมื่อเย็นลงจะหดยาวขึ้นข้าว  
เหนียว ทำให้สามารถเคาะเนื้อข้าวหลาม  
จากกระบอกรวมได้โดยไม่ต้องผ่า ไม้ไผ่ป่าที่  
นำมาทำเป็นกระบอกรวม นั้น มาจากจังหวัด  
กาญจนบุรี สิงห์บุรี และประเทศเขมร

การทำจากสำหรับปิดปากกระบอกรวม ทำ  
จากใบตองเพื่อให้เกิดความหอมขณะเผา  
ผู้ที่ประกอบอาชีพนี้จะต้องทำจากบิดเอง ซึ่ง



เดิมเก็บแยกกับตัวกระบอกรวม แต่ต่อมาเกิด  
ปัญหาไม้สัดว่เลื่อยคลานเข้าไปหลบภายใน  
กระบอกรวม จึงปิดจุกทันทีที่เลื่อยไม้ไผ่เสร็จจาก  
นั้นถึงขั้นการเตรียมข้าวเหนียว น้ำตาล เกลือ  
ถั่วดำ กะทิ และวัตถุดิบอื่นๆ เช่น ไข่ ที่มี  
การผสมรวมกับข้าวหลาม เช่น ข้าวหลาม  
สังขยา

การบรรจุข้าวเหนียวลงกระบอกรวม เริ่มจาก  
เปิดฝาจุกออกและเป่าลมเพื่อไล่ลมในกระบอกรวม  
ออกแล้ว

กรอกข้าวเหนียวดิบลงกระบอกรวม ตามด้วย  
กะทิที่ผสมเกลือและน้ำตาลแล้ว จากนั้นจึง  
ปิดจุกตามเดิมเตรียมการเผา

เตาเผาทำเป็นราว มีขนาดความยาวราว  
ละ 1-2 วา จำนวนของข้าวหลามที่เผาได้ใน  
แต่ละราวขึ้นกับความยาวของราว

เดิมทำเป็นราวตั้งกับพื้น ต่อมาพัฒนาเป็น  
ราวที่ยกพื้นสูงขึ้นเพื่อให้ยืนทำได้ ระยะเวลา  
ของการเผาแตกต่างกัน โดยเตาแรกต้องใช้



เวลาเผาประมาณ 2-3 ชั่วโมง เตาต่อมา  
ใช้เวลาเผาเพียงน้อยลงได้ ดังนั้นงานเผาข้าว  
หลามจึงเป็นงานที่ใช้เวลานานมาก และผู้ทำ  
หน้าที่คุมเผาดังมีประสบการณ์ และต้อง  
อดทนกับความร้อน

เมื่อเสร็จตามขั้นตอนข้างต้นแล้วก็จะ  
ได้ข้าวหลามที่หวานหอม มัน อร่อย ตาม  
แบบฉบับของข้าวหลามนครปฐม

ในอดีตถึงปัจจุบัน คนนครปฐมยังมีค่า  
นิยมในการไปเยี่ยมญาติหรือไปหาผู้ใหญ่  
ต้องซื้อข้าวหลามนครปฐมไปฝากทุกครั้ง  
ถือเป็นสัมพันธภาพที่ยั่งยืนดังข้าวเหนียว

นอกจากนี้ยังหมายถึงความเป็นคนไทย  
ไปมาหาสู่กันมักจะนำของฝากติดมือไปด้วย  
เสมอ

หวานหอม..กลมกล่อม..ร้อนๆ สัก  
กระบอกรวม อิ่มอุ่นกำลังดี

ทวีพล หลิมชัยสุวรรณ