

มาตราฐาน อย. ๑๑๕๖/๒๕๖๓

ข้าวห่กลาม

นครปฐม

Sweet rice in Bamboo
Nakhon Pathom

ศิลปะ:บรรจง ลงกระบอก

สารจากพี่ว๊าย

ผมได้ยินชื่อเสียงข้าวหลามนครปฐมมาตั้งแต่สมัยที่ผมเป็นเด็ก กล่าวได้ว่าข้าวหลามเป็นสัญลักษณ์และอยู่คู่กับจังหวัดนครปฐมเลยทีเดียว ครั้งเมื่อผมได้มาเป็นผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐม ผมรู้สึกภูมิใจเป็นอย่างมาก เพราะเป็นแหล่งที่มีของดีมากมายดังคำขวัญจังหวัดว่า “ส้มโอหวาน ข้าวสารขาว ลูกสาวงาม ข้าวหลามหวานมัน สนามจันทร์งามล้น พุทธมณฑลคู่ธานี พระปฐมเจดีย์เสียดฟ้า”



“ผมว่าถ้าเอ่ยถึงนครปฐม คนต้องนึกถึงข้าวหลาม และถ้ามาถึงแล้วยังไม่ได้ชิมหรือซื้อฝากคนที่บ้านละก็ถือว่ายังมาไม่ถึงจังหวัดนครปฐม”

“ฉะนั้นคนจังหวัดนครปฐมควรที่จะมีความห่วงแหน เอกลักษณ์ของความเป็นจังหวัดนครปฐมนี้ไว้ ถ้าข้าวหลามหมดไป ภาพของจังหวัดนครปฐมก็จะค่อยๆหมดไปเช่นกัน”

“ขอฝากอนุชนรุ่นหลัง ช่วยอนุรักษ์ข้าวหลามนครปฐมให้คงอยู่คู่กับจังหวัดตลอดไป อย่าให้ต้องเขียนรูปหรือคำอธิบายว่าข้าวหลามรูปร่างอย่างไรให้กับคนรุ่นต่อไปแทนข้าวหลามจริงที่หมดไป ขอให้ทุกคนควรร่วมกันอนุรักษ์ไว้ นะครับ”

(นายประสาธ พงษ์ศิริภักย์)
ผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐม

สารจากนายแพทย์สาธารณสุข

“ข้าวหลามเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อของจังหวัดนครปฐม สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม ได้เล็งเห็นความสำคัญของข้าวหลาม ทั้งในด้านภูมิปัญญาที่ล้ำค่าและการส่งเสริมอาชีพ จึงมีการพัฒนาสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน และมีการรับรองคุณภาพ ความสะอาดและปลอดภัยของข้าวหลาม เพื่อให้หลักประกันแก่ผู้บริโภคและข้าวหลามหวานมันอยู่คู่กับจังหวัดนครปฐม”



จังหวัดนครปฐม เป็นจังหวัดแรกและจังหวัดเดียวของประเทศ ที่ได้ดำเนินการเรื่องมาตรฐานและมี อย. เป็นเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน ขอให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจ ในการบริโภคข้าวหลามนครปฐม สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐมและผู้ผลิตข้าวหลามนครปฐม จะรักษาคุณภาพและมาตรฐานข้าวหลามนครปฐมให้ยั่งยืนตลอดไป

(นายสมจิตร ศรีศุภกร)
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครปฐม



บทนำ

“ข้าวหลาม” เป็นหนึ่งในอาชีพที่สะท้อนภูมิปัญญาของคนในจังหวัดนครปฐม เพราะข้าวหลามต้องใช้ทั้งศาสตร์

และศิลป์ในการเผา ในอดีตข้าวหลามเป็นอาชีพของกลุ่มคนจำนวนมากในจังหวัด และกลายเป็นที่มาของคำขวัญประจำจังหวัดนครปฐมว่า “ส้มโอหวาน ข้าวสารขาว ลูกสาวงาม ข้าวหลามหวานมัน สนามจันทร์งามล้น พุทธมณฑลคู่ธานี พระปฐมเจดีย์เสียดฟ้า”

ชุมชนพระงาม ถือเป็นต้นกำเนิดของข้าวหลามในจังหวัดนครปฐม เพราะมีชาวบ้านทำกันทุกหลังคาเรือน ปัจจุบันอาชีพข้าวหลามในชุมชนพระงามกำลังสูญหายไปตามเหตุปัจจัย อันเนื่องจากปัญหาสถานที่และช่องทางในการจัดจำหน่าย ปัญหาเรื่องต้นทุนการผลิตสูง ปัญหาความรู้ดั้งเดิมในการเผาข้าวหลามกำลังสูญหายไป เหตุปัจจัยเหล่านี้ทำให้ผู้ประกอบการหลายรายต้องเลิกกิจการและหันไปประกอบอาชีพอื่นแทน

ด้วยความร่วมมือของหน่วยงานต่าง ๆ ในจังหวัดนครปฐม นำโดยผู้ว่าราชการจังหวัด หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน ได้ร่วมกันจัดทำเอกสารนี้ขึ้นและมอบหมายให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐมจัดทำโครงการ “ข้าวหลามหวานมันจังหวัดนครปฐม มีคุณภาพเป็นที่หนึ่งของประเทศ ภายในปี 2550” เป็นผลให้เกิดการรับรองคุณภาพข้าวหลามเมืองนครปฐมให้เป็นสินค้าที่สะอาดปลอดภัย ถูกหลักอนามัย ตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข และเป็นผลให้เกิดการเผยแพร่ประวัติความเป็นมาของข้าวหลามนครปฐมอันน่าภาคภูมิใจ รวมทั้งเกิดความร่วมมือระหว่างส่วนต่าง ๆ เพื่ออนุรักษ์ ฟื้นฟูและพัฒนาอาชีพข้าวหลามของจังหวัดนครปฐมต่อไป

ประวัติและความเป็นมา

“พระงาม” ต้นกำเนิดข้าวหลามนครปฐม

สำหรับประวัติข้าวหลามนครปฐมยังไม่ทราบประวัติแน่นอน แต่น่าจะมีมาก่อนสมัยรัชการที่ 5 เพราะจากภาพถ่ายครั้ง ที่พระองค์ท่านเสด็จมานครปฐมผ่านบริเวณสถานีรถไฟมา องค์พระปฐมเจดีย์ ในภาพมีคนขายข้าวหลามสองข้างทาง แสดงว่า ข้าวหลามนครปฐมมีประวัติมายาวนานแล้ว และเมื่อสอบถามจากผู้ยังมีชีวิตอยู่ ทราบว่าแหล่งกำเนิดการทำข้าวหลามนครปฐม ขณะนั้นทั้งจังหวัดมีทำเพียงแห่งเดียวคือ บริเวณชุมชนหมู่บ้าน พระงาม ตำบลพระปฐมเจดีย์ โดยบรรพบุรุษซึ่งอพยพมาจาก ถิ่นอื่นซึ่งมีอาชีพหลักคือการทำนา ส่วนการทำข้าวหลามมีทำ ทุกครัวเรือนปีละครั้ง ช่วงเทศกาลหลัง 3 ค่ำ เดือน 3 จนถึงเดือน 4 (ราวเดือนกุมภาพันธ์ มีนาคม) และไม่มีการทำในช่วงอื่น ต่อมา เมื่อมีผู้นำข้าวหลามมาประกอบเป็นอาชีพจึงมีการทำขายตลอดปี

นอกจากนี้ยังพบว่าบริเวณวัดพระงามและวัดไผ่ล้อมในอดีต มีไม้ไผ่มากและผู้คนนิยมทำข้าวหลามสำหรับเป็นอาหารเดินทาง ทั้งอาหารและของทุกอย่างที่ใส่กระบอกและนำไปเผาไฟจะเรียกว่า “หลาม” เช่น ปลาหลาม ยาหลาม (ยาสมุนไพรที่เผาในกระบอกให้สุก) ดังนั้นข้าวเหนียวผสมกะทิในกระบอกจึงเรียกว่า “ข้าวหลาม”



ภาพคนขายข้าวหลามสองข้างทางจากสถานีรถไฟไปองค์พระปฐมเจดีย์



แม่ทรัพย์ สาริตการทำข้าวหลามถวายในหลวง พร้อมด้วยพระราชอาคันตุกะ เมื่อปี พ.ศ.2503 (ที่มา : ครอบครัวแม่ทรัพย์ มณีเทศ เอื้อเพื่อภาพ)

“ข้าวหลามเสวย” ยุคทองข้าวหลามนครปฐม

ยุคแรกเริ่มของข้าวหลามไม่ปรากฏแน่ชัด แต่เชื่อว่าแม่ทรัพย์เป็นผู้บุกเบิกเป็นเจ้าของแรก ๆ และเริ่มขายกันเป็นล่ำเป็นสันที่หน้าสถานีรถไฟนครปฐม เนื่องจากเมืองนครปฐมตั้งอยู่ในเส้นทางระหว่างกรุงเทพฯกับภาคใต้ ดังนั้นจึงมีผู้สัญจรผ่านไปมามากมาย และผู้คนในพื้นที่ใกล้เคียงต่างมุ่งหน้าสู่นครปฐมเพื่อโดยสารรถไฟไปจังหวัดอื่น ทำให้ข้าวหลามเป็นหนึ่งในอาหารที่มีการนำมาขายให้กับคนที่รอโดยสารรถไฟในสมัยนั้น ข้าวหลามที่เร่ขายที่สถานีรถไฟในระยะแรกมี 3 เจ้าด้วยกัน คือ แม่ทรัพย์ ยายหมา และยายเพา ซึ่งเป็นเครือญาติกัน ต่อมายายหมา กับยายเพาเลิกกิจการไป แม่ทรัพย์จึงเป็นเจ้าเดียวที่เหลืออยู่ในขณะนั้น ถือได้ว่าเป็นผู้บุกเบิก “ตลาดข้าวหลาม” โดยขายอยู่ที่หน้าสถานีรถไฟราวสิบปี กระทั่งในบริเวณวัดพระปฐมเจดีย์มีโรงพยาบาลนตร์และโรงลิเกตาเซี่ยะตาเฮงเกิดขึ้น แม่ทรัพย์และลูก ๆ จึงย้ายไปขายที่นั่น จากนั้นเริ่มมีคนมาขอช่วยแม่ทรัพย์ทำข้าวหลามแล้วศึกษาวิธีการและสูตรจากแม่ทรัพย์ไปประกอบอาชีพทำข้าวหลามกันมากขึ้น

ต่อมาทางวัดพระปฐมเจดีย์จะลื้อมกำแพงแก้ว โรงหนังและโรงลิเกต้องย้ายออกไป แม่ทรัพย์กับ ลูก ๆ จึงย้ายไปขายที่โคนต้นมะขามชอยกลางหน้าองค์พระปฐมเจดีย์ที่มีเพิงให้ขายของอยู่แล้ว ซึ่งช่วงนี้มีผู้ทำ ข้าวหลามเกิดขึ้นมากมาย

ยุครุ่งเรืองของข้าวหลามนครปฐมคือยุคที่เรียกว่า “ยุคข้าวหลามสวย” ซึ่งเกิดจากผู้ว่าราชการจังหวัดในสมัยนั้นคือ นายพล วงศ์โรจน์ และนายสว่าง แก้ววิจิตร นายกเทศมนตรี ขอให้แม่ทรัพย์ จากชุมชนพระงาม ผู้มีฝีมือการทำอาหารและ ข้าวหลามได้อร่อยมาก มาสาธิตการทำข้าวหลามถวายพระบาท สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 ให้ทอดพระเนตรในคราว ที่เสด็จ ฯ พระราชวังสนามจันทร์จังหวัดนครปฐม พร้อมด้วย พระราชอาคันตุกะเมื่อปี พ.ศ.2503 ทำให้ชื่อเสียงของข้าวหลาม นครปฐมได้แพร่หลายออกไปมากขึ้น และกลายเป็นที่มาของคำว่า “ข้าวหลามสวย”

ยุคข้าวหลามซบเซา

ภายหลังเมื่อมีผู้บริโภคจำนวนมากขึ้น ผู้ผลิตจึงได้เร่งเพิ่ม จำนวนการผลิตทำให้ข้าวหลามสุกไม่ทั่วถึง ประกอบกับการจำหน่าย ผ่านพ่อค้าคนกลางพบว่า มีการนำข้าวหลามเหลือจำหน่ายซึ่งบูด ไปจำหน่ายต่อ ทำให้การจำหน่ายข้าวหลามนครปฐมเริ่มประสบ ปัญหาเมื่อผนวกกับการขาดสถานที่จำหน่ายที่เป็นหลักแหล่งประจำ ต่อมาเมื่อมีการตัดถนนพระรามที่ 2 กรุงเทพฯ - สมุทรสงคราม ทำให้รถที่เคยวิ่งระหว่างกรุงเทพฯ กับภาคใต้ ไม่ผ่านตัวเมือง นครปฐม และขาดจุดจำหน่ายสินค้าประจำจังหวัด และต้นทุน การผลิตที่สูงขึ้น ทำให้อาชีพการทำข้าวหลามซบเซาลง จากการ เก็บข้อมูลภาคสนามของนักศึกษา* พบว่าปัญหาความซบเซาของ อาชีพข้าวหลามยังมีสาเหตุอีกประการหนึ่งจากผู้ผลิต ที่ขาดการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ยังคงทำ ตามแบบเดิมที่ทำกันมา ทำให้ข้าวหลามจำกัดอยู่ในกลุ่มผู้บริโภค จำนวนน้อย

ปัจจุบันมีผู้ประกอบการที่มีรายได้หลักจากการผลิตข้าวหลาม เพื่อจำหน่ายในจังหวัดนครปฐม มีประมาณ 20 รายและเฉพาะที่ ชุมชนพระงามมีผู้ผลิตเพียง 9 ราย ทั้งที่ในอดีตชุมชนพระงามมี คนทำข้าวหลามกว่าร้อยหลังคาเรือน

* รายงานการศึกษาวิจัยชุมชน (Community Study and Research) ของ นักศึกษาคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร ภาคปลาย ปีการศึกษา 2547



ข้าวหลาม...ของดีเมืองนครปฐม ศาสตร์และศิลป์...บรรจงลงกระบอกล

ในการทำข้าวหลามนครปฐมนั้นเชื่อว่าแค่กรอกข้าวเหนียวผสมกะทิลงกระบอกลแล้วเอาไปเผาเท่านั้น แต่ภูมิปัญญาที่สั่งสมกันมาจนทำให้ข้าวหลามนครปฐมเป็นที่ขึ้นชื่อนั้นก็เพราะความพิถีพิถันในทุกๆ ขั้นตอนตั้งแต่เริ่มเตรียมวัตถุดิบไปจนกระทั่งเผาออกมาเป็นข้าวหลาม ซึ่งถ้าจะให้เห็นภาพคงจะต้องอธิบายกัน ทีละขั้นตอนดังนี้

การเตรียมวัตถุดิบ

- การเตรียมวัตถุดิบข้าวเหนียว น้ำตาล เกลือ ถั่วดำ กะทิ และอื่น ๆ ทุกชนิดต้องมีการเลือกคุณภาพด้วย โดยเฉพาะข้าวเหนียวจะต้องเป็น “ข้าวเหนียวเขี้ยวงู” เท่านั้น เพราะเป็นข้าวเหนียวเม็ดเล็ก มีความอ่อนนุ่มในตัว
- ข้าวเหนียวต้องแช่ก่อน 3 ชั่วโมงก่อนเผา เมื่อได้เวลาเผาข้าวเหนียวก็จะดูน้ำกะทิ เข้าไปในตัวเมล็ดข้าว



- การเลือกไม้ไผ่ นิยมใช้ไม้ไผ่ป่าส่วนใหญ่จะซื้อมาจากจังหวัดกาญจนบุรี ตัดเฉพาะไม้ที่มีเยื่อหนาและลำคอกว้างใหญ่ เพราะว่เมื่อผ่านการเผาแล้วข้าวหลามจะมีเยื่อหนา ผิวเรียบ และเคาะจากกระบอกลงได้ง่าย การตัดกระบอกลงด้วยเลื่อยและปิดจุกทันที

- ทำจุกปิดปากกระบอกลงด้วยใบตองแห้งเพื่อให้เกิดความหอมขณะเผา ทุกครั้งก่อนกรอกจะมีการเคาะและตรวจสอบกระบอกลงก่อนกรอกทุกครั้ง

- การคัดเลือกมะพร้าวมาทำกะทิก็กต้องเลือกมะพร้าวที่กล่ำมหนา (เนื้อมะพร้าวหนา) ทำให้ได้กะทิก็กที่มัน

- ถั่วดำเลือกเม็ดแข็งออก และต้องนำมานึ่งก่อนเอามาเผา



การบรรจุลงกระบอกลง

- เปิดฝาจุกออกและเป่าลมเพื่อไล่ลมในกระบอกลงออก
- เคาะและตรวจสอบกระบอกลงก่อนกรอกข้าวเหนียวทุกครั้ง
- กรอกข้าวเหนียวดิบลงกระบอกลง

ตามด้วยกะทิก็กที่ผสมเกลือและน้ำตาล แล้วต้องกรอกไม้ให้ข้าวเหนียวแน่นเกินไปและหน้าไม่เต็ม เพื่อให้ข้าวเหนียวขยายตัวและกะทิก็กละลายได้ทั่ว เมื่อสุกแล้วผ่าดูจะพบว่าข้าวยังเรียงเป็นเม็ดสวยงามนิ่มนวล

- ปิดจุกด้วยใบตองแห้งไว้ตามเดิม





- เป็นงานหนักและใช้ความอดทนสูงต่อความร้อน เพราะจะต้องเผาข้าวหลามด้วยไฟอ่อนกว่า 2-3 ชั่วโมง ต้องคอยหมุนกระบอกลอยตลอดเพื่อไม่ให้ข้าวหลามสุกด้านเดียว และการเผายังคงใช้ถ่านไม้ในการเผาอยู่ ทำให้ข้าวหลามมีกลิ่นหอมของถ่าน

การผ่า

- เอกลักษณะหนึ่งของข้าวหลามนครปฐมก็คือเปลือกกระบอกลอยจะต้องปอกออก โดยใช้มีดที่คมมากปอก เพื่อผิวไม้จะเรียบไม่มีเสี้ยน ทำให้ดูสะอาดน่ารับประทาน อีกทั้งยังเป็นการป้องกันไม่ให้นำไปอุ่นซ้ำมาขายอีกด้วย



เคล็ดลับ ในการเลือกซื้อข้าวหลาม

เคล็ดลับในการชิมข้าวให้อร่อย ควรจะชิมจากทางก้นกระบอกลอยขึ้นมาก่อน เพราะเป็นส่วนที่ ไม่หวานมันเท่ากับตรงปากกระบอกลอย (ที่มีจุกปิด) เพื่อที่เราจะได้รู้ว่าข้าวหลามเจ้านั้นๆ มีรสชาติทั่วถึงจนถึงก้นกระบอกลอยหรือไม่



เนื่องจากข้าวหลามมีอายุประมาณ 1-2 ขวบ * จุดสังเกตวันหมดอายุ จึงดูได้จากสติ๊กเกอร์ที่ติดไว้ข้างกระบอกลอย หรือเปิดดูจุกใบตองแห้งที่ปิดกระบอกลอย ข้าวหลามว่าเมื่อดึงออกมาแล้วมียางยืดออกมาหรือไม่ ถ้ามียางเหนียวแสดงว่าข้าวหลามเริ่มเสียแล้ว

* ขวบ เป็นคำที่ใช้เรียกอายุข้าวหลาม ถ้าข้าวหลามมีอายุ 1 วัน จะเรียกว่า ข้าวหลามมีอายุ 1 ขวบ ถ้ามีอายุ 2 วัน ก็เรียกว่า ข้าวหลามมีอายุ 2 ขวบ

ที่มาของขนมข้าวหลาม

นครปฐม

“ขนมข้าวหลามพระงาม” เกิดขึ้นเมื่อประมาณปี 2533 และได้รับการสนับสนุนอย่างจริงจังจากพระครูประภัทรธรรมาทร ผู้ช่วยเจ้าอาวาสวัดพระงาม ซึ่งเป็นคนพื้นเพเดิมที่อาศัยอยู่ในชุมชนแห่งนี้ เหตุเนื่องจากท่านได้สังเกตเห็นผู้ประกอบการข้าวหลามหลายรายในชุมชนเลิกอาชีพเผาข้าวหลาม เพราะประสบปัญหาวัตถุดิบ ช่องทางจำหน่ายสินค้าและอื่น ๆ ท่านได้สนับสนุนให้เกิดความร่วมมือของหลายฝ่าย ทั้งวัด สถาบันการศึกษา และผู้ประกอบการข้าวหลามในชุมชน เป็นผลให้ขนมข้าวหลามพระงามนครปฐมได้รับความสนใจจากหน่วยงานต่าง ๆ ในขณะนี้

เมื่อวันที่ 3 พฤศจิกายน พ.ศ. 2547 ผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐมได้จัดประชุมหารือกับหลายหน่วยงานทั้งผู้ประกอบการข้าวหลาม ขนมข้าวหลามพระงาม หน่วยราชการ สถาบันการศึกษา และวัด เพื่ออนุรักษ์ พัฒนาและพัฒนาวาณิชข้าวหลามนครปฐม โดยมอบหมายให้กระทรวงสาธารณสุขส่งเสริมการรับรองคุณภาพของข้าวหลามเมืองนครปฐมให้เป็นสินค้าที่สะอาดปลอดภัยและ



ถูกหลักอนามัย ผลการประชุมมีมติเห็นชอบให้เกิดการทำงานร่วมกันของทุกฝ่าย และมอบให้ประธานชมรมข้าวหอมพระงาม คือนายองอาจ โตอติเทพเป็นประธาน “ชมรมข้าวหอมนครปฐม” ด้วยบทบาทของชมรมฯ ในอนาคตมีการตั้งเป็นวิสาหกิจร่วมกันไว้ว่า

- ช่วยตรวจสอบ ดูแลคุณภาพข้าวหอมให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน โดยจะยื่นอยู่บนพื้นฐานของรสชาติดั้งเดิมของเอกลักษณ์ข้าวหอมนครปฐม คือรสหวาน มัน เค็ม ครบทุกรส

- เป็นตัวกลางในการซื้อวัตถุดิบ เช่น ไม้ไผ่ ข้าวเหนียว และอื่นๆ เพื่อที่จะได้ราคาต้นทุนที่ถูกลง

- ส่งเสริมให้ลูกหลานคนทำอาชีพข้าวหอมให้เข้ามาดูแลในส่วนอื่นเพื่อช่วยกันพัฒนาข้าวหอม เช่น ดูแลเรื่องการตลาด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ รูปแบบหีบห่อให้ดีขึ้นกว่าเดิม

ขณะนี้ **ชมรมข้าวหอมนครปฐม** กำลังดำเนินการวิจัยเพื่อพัฒนาอาชีพข้าวหอม โดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) สำนักงานภาค สนับสนุนงบประมาณดำเนินการงานวิจัยจะรวบรวมประวัติความเป็นมาของข้าวหอม การพัฒนามาตรฐานสินค้า รวมถึงรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค โดยใช้พื้นที่ชุมชนพระงามเป็นพื้นที่ศึกษา



จากข้าวหลาม มาตรฐาน อย. สู่สินค้า OTOP

ข้าวหลามนครปฐม สะอาด ถูกหลักอนามัย สมายใจทั้งคนซื้อ และคนขาย ด้วยวิสัยทัศน์ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม ที่วางไว้ภายใต้ “โครงการข้าวหลามหวานมันจังหวัดนครปฐม มีคุณภาพเป็นที่หนึ่งของประเทศ ภายในปี 2550” เพื่อพัฒนา ข้าวหลามจังหวัดนครปฐมให้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของ นักท่องเที่ยวและคนทั่วไป ในเบื้องต้นสำนักงานสาธารณสุข จังหวัดนครปฐม ได้หารือกับผู้ประกอบการข้าวหลามนครปฐม เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์การผลิตข้าวหลามให้ได้ตามมาตรฐาน อาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที โดยอ้างอิงจากเกณฑ์ มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ผลการหารือได้ข้อสรุป เป็นเกณฑ์มาตรฐานในการผลิต-จำหน่ายข้าวหลามดังนี้

1. กระบอกลมไม้ไผ่ที่เลื่อยเป็นท่อนให้อุดจุกทันที ใส่ช่อง แล้ววางไว้บนโต๊ะหรือชั้นวางของ ไม้วางกับพื้น นำมาจัดเก็บไว้ใน ห้องบรรจุ
2. สร้างห้องบรรจุข้าวหลาม เพื่อใช้สำหรับผสมส่วนประกอบ ต่าง ๆ และกรอกใส่กระบอกลม โดยทำเป็นห้องปิดมิดชิด มีผ้าเพดาน ติดมุ้งลวด
3. ข้าวเหนียว น้ำตาล น้ำกะทิ น้ำที่ใช้แช่ผสมหรือส่วนประกอบ อื่น ๆ ใหม่และสะอาด
4. ผสมส่วนประกอบ และกรอกข้าวบนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ไม้นั่งกรอกกับพื้น
5. มีการตรวจสอบความสะอาดภายในกระบอกลมไม้ไผ่ก่อน กรอกบรรจุทุกครั้ง



6. ปอกเปลือกกระบอກทุกกระบอກก่อนจำหน่าย เป็นเอกลักษณ์ของข้าวหอมนครปฐม และป้องกันการนำมอดเข้าพร้อมกับแสดงฉลากที่กระบอກข้าวหอม และทำสติ๊กเกอร์คาดจุกข้าวหอม เพื่อป้องกันไม่ให้สิ่งแปลกปลอมเข้าไปในกระบอກอีก

7. ห้ามจำหน่ายข้าวหอมที่หมดอายุ

8. ผู้ผลิตต้องตรวจสุขภาพประจำปี และมีใบรับรองแพทย์

9. ถ้าผ่านเกณฑ์ จะได้ใบรับรองมาตรฐานและเครื่องหมาย ออย.



และจากผลการดำเนินงานพัฒนาข้าวหอมจังหวัดนครปฐม ให้ดีมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไปตามเกณฑ์การพัฒนาการผลิตข้าวหอมนครปฐมให้ได้มาตรฐานอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ซึ่งถือว่าข้าวหอมนครปฐมที่มี ออย. เป็นจังหวัดแรกและจังหวัดเดียวของประเทศไทย ณ ปัจจุบัน

ตามหลักเกณฑ์ดังกล่าวมีสถานที่ผลิตข้าวหอมที่ผ่านเกณฑ์ฯ แล้ว 10 รายคือ

1. ข้าวหอมแม่แอ็ด ดันเสียงสม โทรศัพท์ 0-3425-6523

สถานที่จำหน่าย : บ้านเลขที่ 378 ซ.พระงาม 2 ถ. ทางรถไฟตะวันตก ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมือง จ.นครปฐม

2. ข้าวหอมแม่เล็ก รอดบางยาง โทรศัพท์ 0-3425-6301,

0-1644-2437 สถานที่จำหน่าย : หน้าร้านแม่ศรี ตลาดทรัพย์สินบน บ้านเลขที่ 250 ซ.พระงาม3 ถ.รถไฟตะวันตก อ.เมือง จ.นครปฐม

3.ข้าวหอมแม่ลูกจันทร์ โทรศัพท์ 0-3425-6507,0-9920-5116

สถานที่จำหน่าย : หน้าร้านทองจินดา 5 ตลาดทรัพย์สินบน, หน้าสถานีรถไฟนครปฐม, บ้านเลขที่ 262 ซ.พระงาม 3 ถ.รถไฟตะวันตก อ.เมือง จ.นครปฐม

4. ข้าวหลามแม่อำพร โทรศัพท 0-3427-1407

สถานที่จำหน่าย : ในองค์พระ, บ้านเลขที่ 170 ซ.พระงาม 2 ถ.รถไฟ
ตะวันตก อ.เมือง จ.นครปฐม

5. ข้าวหลามแม่เล็ก จูฬา โทรศัพท 0-3421-4652

สถานที่จำหน่าย : ด้านหลังองค์พระปฐมเจดีย์, บ้านเลขที่ 410/1
ซ.พระงาม 2 ถ.รถไฟตะวันตก อ.เมือง จ.นครปฐม

6. ข้าวหลามแม่อารมณ์ โทรศัพท 0-3421-4376

สถานที่จำหน่าย : 450 ซ.พระงาม 2 ถ.รถไฟตะวันตก อ.เมือง
จ.นครปฐม

7. ข้าวหลามแม่ปิ่น โทรศัพท 0-3434-8544

สถานที่จำหน่าย : บ้านเลขที่ 117 ม.1 ต.ทุ่งน้อย อ.เมือง จ.นครปฐม

8. ข้าวหลามเจ้าพันธ์ บ้านลาดหญ้าไทร

โทรศัพท 0-3429-1397

สถานที่จำหน่าย : บ้านเลขที่ 95/1 ม.14 ถ.มาลัยแมน ต.ทุ่งน้อย
อ.กำแพงแสน จ.นครปฐม (อยู่ริมถนนมาลัยแมน ช่วงโค้ง
ลาดหญ้าไทร ร้านจำหน่ายมุ่งหลังคาจาก)

9. ศูนย์แปรรูปเนื้อสัตว์จังหวัดนครปฐม อ.ดอนตูม (ผลิต
หมุยอหลาม คือ หมุยอในกระบอกข้าวหลาม)

โทรศัพท 0-6128-5000 สถานที่จำหน่าย : บ้านเลขที่ 46/1
ม.4 ต.ห้วยพระ อ.ดอนตูม จ.นครปฐม ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์
ตรงข้ามร้านอาหารผ่องศรี อ.ดอนตูม จ.นครปฐม

10. ข้าวหลามแม่สุดใจ มหาเจริญ อ.เมือง จ.นครปฐม
โทรศัพท 0-3420-3304, 0-5042-9491

สถานที่จำหน่าย : วันธรรมดา ช่วงเที่ยง ชายที่หน้าทีว่าการ
อำเภอเมือง จ.นครปฐม ช่วงบ่ายชายที่ตลาดนัดหน้าวัดพะเนียงแตก
สำหรับวันเสาร์ มีจำหน่ายที่ร้านดอยคำ ถนนพุทธมณฑลสาย 7

หรือติดต่อได้ที่ : ชมรมข้าวหลามนครปฐม วัดพระงาม
ต.พระปฐมเจดีย์ อ. เมือง จ. นครปฐม

โทรศัพท 0-1298-4506 (คุณองอาจ โตดิเทพ)

0-9830-6285 (คุณสอิ่ง ศรีจันทร์)

0-3421-8512 (พระครูประภัทรธรรมาทร)



จากสินค้าชุมชนสู่ OTOP

หลังจากที่ข้าวหอมได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพตามหลักเกณฑ์ทางสาธารณสุขมาแล้ว ทางด้านหน่วยงานพัฒนาชุมชนจังหวัดก็เข้ามาช่วยในส่วนของการนำเข้าสู่การค้าสรรตามมาตรฐานหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) เพื่อที่จะช่วยยกระดับของข้าวหอมให้เป็นที่ยอมรับในระดับประเทศต่อไปและสำหรับในปี พ.ศ.2547 จากโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP Product Champion) โดยคณะกรรมการอำนวยการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์แห่งชาติ (กอ.นตผ.) ประเภทอาหารข้าวหอมนครปฐม (แม่แอ็ด ต้นเสียงสม) ก็ได้รับรางวัลหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ 3 ดาว ซึ่งถือว่าเป็นข้าวหอมเจ้าแรกในประเทศไทยที่ได้รับรางวัลประเภทนี้

นอกจากนี้ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐมยังมีโครงการต่อเนื่องโดยร่วมกับชมรมข้าวหอมพระงามนครปฐม ในการพัฒนาสูตรการผลิตข้าวหอมที่หลากหลายและบรรจุภัณฑ์ข้าวหอมที่ให้เหมาะสมกับยุคสมัย รวมถึงพัฒนาสถานที่ผลิตที่ยังไม่ได้มาตรฐานให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ ส่วนรายได้มาตรฐานแล้วก็ยังคงรักษาคุณภาพต่อไปเพื่อให้ข้าวหอมนครปฐมมีคุณภาพเป็นที่หนึ่งของประเทศภายในปี 2550 ตามที่ตั้งไว้



Conclusions

Khao Larm, sticky rice mixed with coconut milk and black bean, baked in bamboo trunk, is one of the well-known products of Nakhon Pathom province. Its recipe and baking process reflect the art of cooking of the locals. Its making was one of Nakhon Pathom's popular careers as its name is put into the province slogan. "Sweet Pamelo, White Rice, Pretty Daughter, Sweet *Khao Larm*, Gorgeous *Snam Chan* Palace, Respective *Buddha Mandela*, Towering *PraPathom Chedi* Pagoda".

In the past, Nakhon Pathom was the best place for *Khao Larm*. It was originated in *Pra Ngam* village. It is also said that once Mrs. Sab of this village baked *Khao Larm* for the King when His Majesty the King make a journey to *Snam Chan* Palace with the King and the Queen of Sweden in 1960. Since then *Khao Larm* of Nakhon Pathom has been named as *Khao Larm Sawaei* (*Khao Larm* as the Royal Dish).

At present, the popularity of *Khao Larm* of Nakhon Pathom is declining because of its marketing difficulties and high product cost. These factors lead the producers to turn their heads to other careers.

With coordination led by the governor, public and private sectors in Nakhon Pathom is assigning the Provincial Health Office to produce this document and to initiate the project on "the Best *Khao Larm* of the Country within the Year 2007" in order to certify *Khao Larm* of Nakhon Pathom as "safe and clean" as well as to bring Nakhon Pathom's old career back to Thai society. This project will also lead to coordination among different sectors in order to conserve, promote and develop *Khao Larm* of Nakhon Pathom to younger generation.

คณะที่ปรึกษาจัดพิมพ์เอกสาร

นายประสาธ พงษ์ศิวิภาภัย

ผู้ว่าราชการจังหวัดนครปฐม

นายสมจิตร์ ศรีศุภกร

นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดนครปฐม

นายเสรินทร์ แก้วพิจิตร

นายกเทศมนตรีนครนครปฐม

พระครูประภัทรธรรมมาทร

ผู้ช่วยเจ้าอาวาสวัดพระงาม

คณะทำงาน

1. นายองอาจ โตติเทพ

ชมรมข้าวหลามนครปฐม

2. นายขนาน ศรีจันทร์

ชมรมข้าวหลามนครปฐม

3. นายสมเกียรติ อินเทียน

ชมรมข้าวหลามนครปฐม

4. นายสง่เฮง เอี้ยวตระกูล

ชมรมข้าวหลามนครปฐม

5. นายสุรพล ทองน้อย

ชมรมข้าวหลามนครปฐม

6. นางสาวอิง ศรีจันทร์

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดนครปฐม

7. นางสาวยุพดี จารุทรัพย์

มหาวิทยาลัยศิลปากร

8. นางสมปอง มิสสิทธิ์

มหาวิทยาลัยศิลปากร

9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุวิดา ธรรมมณีวงศ์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอี่ยม ทองดี มหาวิทยาลัยมหิดล

11. นายวีระศักดิ์ เหล่าตระกูล

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม

12. นางนุชน้อย ประภาโส

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม

13. นางสาวพจนา แก้วทินกร

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม

ขอขอบคุณ

1. วัดพระงาม อำเภอเมือง จ.นครปฐม

2. ผู้ประกอบการข้าวหลามนครปฐมทุกท่าน

3. มหาวิทยาลัยศิลปากร ได้แก่โครงการการศึกษาศักยภาพและความต้องการของชุมชนในภูมิภาคตะวันตกเพื่อเสริมทักษะ ความรู้ และประสบการณ์, ทอสมุดพระราชวังสนามจันทร์ และนักศึกษาคณะอักษรศาสตร์

4. ทอการค้าจังหวัดนครปฐม

ขอขอบคุณ ผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่าน และต้องขออภัยที่ไม่สามารถกล่าวนามได้ทั้งหมด

ผู้จัดทำ

กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครปฐม

นางนุชน้อย ประภาโส เกสัชกร 7 วช. ด้านเภสัชสาธารณสุข

ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจาก งบประมาณการจังหวัดนครปฐม (CEO) ปี 2548

ออกแบบและรูปเล่ม

White Post Gallery, Bangkok 01-8545469, 01-5599363

Sweet rice in Bamboo

Nakhon Pathom

ศิลปะ:บรรจง ลงกระ:บอณ

73-2-49947 2008

