

ข้าวหลามหนองมน ของฝากจากเมืองชลฯ



“ข้าวหลามอร่อย” นับเป็นส่วนหนึ่งในคำขวัญของจังหวัดชลบุรี ที่กล่าวว่า “ทะเลงาม ข้าวหลามอร่อย อ้อยหวาน จักสานดี ประเพณีวิ่งควาย” นั่นเพราะว่าข้าวหลามเป็นของฝากที่ใครต่อใครหากได้มาเที่ยวบางแสนแล้ว ก็มักจะแวะซื้อติดไม้ติดมือที่ตลาดหนองมนก่อนกลับบ้านเสมอ

เมื่อสมัยก่อนการทำข้าวหลามจะทำเฉพาะช่วงหมดหน้านา เป็นการทำขนมฉลองกินกันจนเมื่อมีงานแสดงงิ้วที่ศาลเจ้า ตลาดหนองมน ชาวบ้านมารวมตัวกันเกิดการค้าขายขึ้น ข้าวหลามมามีชื่อเสียงเป็นของฝากก็เมื่อมีการตัดถนนสุขุมวิท (สายเก่า) ผ่านตลาดให้คนกรุงเทพฯ ไปเที่ยวชายหาดบางแสน ผู้คนที่ผ่านไปมาก็แวะซื้ออาหารทะเล พร้อมกับซื้อข้าวหลามติดไม้ติดมือไปด้วย

ส่วนร้านข้าวหลามหนองมนดั้งเดิมที่นับเป็นตำนานได้แก่ “ร้านแม่เผื่อ” และ “ร้านแม่เหมือน” ที่คนส่วนใหญ่รู้จักกันทั่วตลาดหนองมนในนาม “ข้าวหลามจอมพล” เนื่องจากในสมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ เป็นนายกรัฐมนตรี และนายพลเนวิน ผู้นำประเทศพม่าขณะนั้นเคยมาพักตากอากาศที่บางแสน ได้ชิมและชิม

มีการเกณฑ์ชาวบ้านไปเผาข้าวหลามโซ้ว

พร้อมแม่เผื่อและแม่เหมือน ผู้มีฝีมือเผาข้าวหลามอร่อยขึ้นชื่อ ไปเผาข้าวหลามให้กินโดยทั้งสองคนได้หอบข้าวเหนียว ที่แชมาแล้วประมาณ 3 ชั่วโมง พร้อมกะทิ ถั่วดำ ไปแสดงการเผาข้าวหลามให้นายกรัฐมนตรีจอมพลสฤษดิ์ และนายพลเนวินได้ชิมและได้ชิม ซึ่งกลายมาเป็นสูตรเด็ดเคล็ดลับที่หลาย ๆ เจ้าทำกันสืบต่อกันมาคือ รสชาติหวานมันแบบถึงเครื่อง ตามแบบฉบับของข้าวหลามหนองมน

วิธีการเผาแบบดั้งเดิมเผาด้วยฟืน มีวิธีโดยการวางเรียงข้าวหลามฝักรางบนพื้นดิน เป็นแถวยาว ใช้กาบมะพร้าว ฟืน และเศษไม้ไฟที่เหลือจากการทำกระบอกรวมข้าวหลามมาสูมไฟ รมควันอยู่นานกว่า 3 ชั่วโมงกว่าจะได้ข้าวหลามหอมอร่อยข้าวหลามแม่เผื่อและข้าวหลามแม่เหมือนจึงกลายเป็นข้าวในหน้าหนังสือพิมพ์ไปทั่วประเทศ จึงใช้ชื่อเหมือนกันคือข้าวหลามจอมพล ซึ่งมีมาจนถึงปัจจุบันนี้การเผาข้าวหลามแบบพื้นแบบดั้งเดิมคนเผาต้องใช้แรงและพลังงานมากในการเผา ซึ่งกว่าจะได้ข้าวหลามมาต้องใช้เวลาเผาานานกว่า 3 ชั่วโมง ทั้งยังต้องล้างเก็บ ทำให้ยากลำบากกับคนทำข้าวหลาม

ในปัจจุบันได้เปลี่ยนจากการเผาข้าวหลามแบบโบราณมาใช้เตาเผาแทนหากใครมาเที่ยว

บางแสนอยากดูวิธีการเผาข้าวหลามแบบดั้งเดิมก็แวะมาดูได้ ย่านถนนไปหาดวอนหลังมหาวิทยาลัยบูรพา โดยแวะแยกไฟแดงหน้าวัดตาลล้อม ตั้งแต่ เวลา 6.30 น. ของทุกวัน และถ้าอยากได้ชิมลิ้มรสข้าวหลามหนองมนแล้วก็ต้องแวะไปซื้อที่ตลาดหนองมนได้ตลอดเวลา 24 ชม. ในยามค่ำคืนก็จะเห็นแสงไฟสว่างไสวจากร้านค้าต่างๆ ที่เปิดบริการขายข้าวหลามและของฝากมากมายจากตลาดหนองมนค่ะ และที่สำคัญต้องเป็นข้าวหลามจากแม่ต่างๆ ด้วยนะคะ.

- @AMATA -

“ร้านแม่เผื่อ” และ “ร้านแม่เหมือน”
ที่คนส่วนใหญ่รู้จักกันทั่วตลาด
หนองมนในนาม “ข้าวหลามจอมพล”

เนื่องจากในสมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์
เป็นนายกรัฐมนตรี และนายพลเนวิน
ผู้นำประเทศพม่าขณะนั้นเคยมาพัก
ตากอากาศที่บางแสน.. ได้ชิมและชิม

เยาวนารถ มาตลอย / เรื่องและภาพ
อาจารย์ประจำคณะนิเทศศาสตร์
มหาวิทยาลัยศรีปทุม วิทยาเขตชลบุรี



The Nongmon's Sticky Rice in Bamboo, Souvenir from Chonburi

“Delicious roasted sticky rice in bamboo” is a part of the slogan of Chonburi province. The whole slogan is “Beautiful sea, yummy roasted sticky rice in bamboo, sweet sugarcane, excellent basketry, and buffalo racing tradition”. The roasted sticky rice in bamboo becomes the popular souvenir since the Sukhumvit road was built (old road) which allows people from Bangkok to travel to Bangsaen beach easier, of course, it passes Nongmon market. The people will buy seafood and roasted sticky rice in bamboo as souvenirs.

The original roasting method uses firewood. The cooker lays bamboos in long rows on gutters which are set on the ground and smoked it by burnt coconut husk, firewood and waste bamboo left from preparing sticky rice in bamboo joints. The smoking process takes about 3 hours. On the other hand, the new methods use woodfire oven. If you go to Bangsaen beach and want to see this original way of cooking, you can drive to Worn beach, behind Burapha University near traffic signal in front of Tan Lorm temple from 6.30 a.m. everyday. And if you want to buy Nongmon's sticky rice roasted in bamboo, you can visit at Nongmon's market all the time (24/7). At night you can see the lighting from a lot of stores selling them and other souvenirs from Nongmon's market.