

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

<< หน้าหลัก << หน้าข้อมูลจังหวัด กาญจนบุรี

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมจีนกับแกงส้มลูกสั้น (คนอมจิน พะอะล๊อด) ของชาวมอญตำบลห้วยเหนียว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): คนอมจิน พะอะล๊อด

2. แหล่ง

ชุมชน ตำบลห้วยเหนียว อำเภอ ท่ามะกา ตำบล ห้วยเหนียว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อาหารการกิน เป็นกระบวนการกล่อมเกลางานทางสังคมที่เราเรียนรู้โดยไม่รู้ตัว ในเชิงมานุษยวิทยาอาหารไม่ได้มีความหมายเพื่อบริโภคเท่านั้น แต่ยังหมายรวมถึงการเป็นยารักษาโรค การประกอบพิธีกรรมแห่งชีวิต เช่น พิธีแต่งงาน งานศพ ฯลฯ และในแต่ละวัฒนธรรม การปรุงก็มีหลากหลาย ทั้งเรียบง่ายและซับซ้อน การทำครัวแบบแผนการกิน ความเชื่อ ขนบธรรมเนียมประเพณีที่เกี่ยวข้องกับอาหารการกิน ฯลฯ นอกจากทำให้อาหารเป็นวิถีชีวิต เป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมสังคม ยังเป็นเอกลักษณ์ที่สะท้อนพรหมแดนแห่งชาติพันธุ์อีกด้วย

อาหารมอญ ถือได้ว่าเป็นอาหารที่มีลักษณะเฉพาะและสืบสานกันมาอย่างยาวนาน การแพร่หลายของอาหารมอญในเมืองไทยถอยหลังไปในอดีตได้ตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาจนถึงต้นกรุงรัตนโกสินทร์ เมื่อครั้งชาวมอญอพยพหนีภัยสงครามเข้าสู่ไทย ได้กระจายถิ่นพำนักอาศัยไปทั่ว เช่น นครเขื่อนขันธ์(ปากลัดพระประแดง)ปากเกร็ด สามโคก(นนทบุรี) อุทัยธานี ตาก ท่าขนุน(กาญจนบุรี)เพชรบุรี และตามริมฝั่งแม่น้ำแม่กลอง แถบบ้านโป่ง โพธาราม(ราชบุรี)กาลเวลาทำให้ภูมิปัญญาอาหารมอญของชุมชนมอญเก่าเหล่านี้บางส่วนได้ผสมกลมกลืนไปกับภูมิปัญญาอาหารไทย หลายอย่างเป็นที่แพร่หลายและนิยมในหมู่คนไทย บางอย่างถูกดัดแปลงจนถูกปากคนไทย จนคิดว่าเป็นอาหารไทยไปก็มี เช่น ขนมจีน ข้าวแช่ เป็นต้น นับเป็นเรื่องที่น่าคิด เพราะตามที่ได้ยินมาใครๆ มักจะพูดว่า "ขนมจีน" ไม่น่าจะใช้ชื่ออาหารของจีนอยู่แล้ว และบทความส่วนใหญ่ก็มักจะพูดถึงค่านี้อยู่เสมอ ว่าน่าจะมาจาก ภาษามอญ "ขนมจีน" น่าจะเป็นภาษาอะไรกันแน่ และคนมอญมีความสัมพันธ์กับ

วัฒนธรรมการทำ หรือการกินขนมจีนแค่นั้น ชาวมอญทั่วไปนิยมรับประทานขนมจีน ไม่เฉพาะแต่ในเทศกาลเท่านั้น ในบางครั้งก็ยังมีการทำกินกันเอง เป็นการรวมญาติหรือว่าเวลาวิดปลาขึ้นมาแล้ว ได้ปลาเยอะ ก็จะมีการทำน้ำยากินกัน คำว่า "ขนมจีน" มอญเรียกว่า "คนอม" เป็นกริยาแปลว่า ทำ, สร้าง (ในพจนานุกรมภาษามอญ-อังกฤษที่รวบรวมโดย R. Halliday ได้ให้ความหมายว่า "form") ส่วนคำว่า "จีน" ที่อยู่ข้างหลังคำว่า "ขนม" นั้นไม่มีใช้ในภาษามอญ มีแต่คำว่า "จิน" ซึ่งแปลว่าสุก (จากการหุงต้ม) สิ่งที่น่าสังเกต คือ คนมอญนั้นจะเรียกขนมจีนว่า "คนอม" เฉย ๆ ไม่ใช่คนอมจิน เราจะพบได้จากบทความต่าง ๆ ทั่วไป ซึ่งกล่าวถึงเรื่องเล่าเกี่ยวกับความเป็นมาของคำ "คนอมจิน" ว่าขณะที่คนมอญกำลังทำ "คนอม" อยู่ ก็มีคนไทยเดินมา และร้องถามว่า กำลังทำอะไรอยู่คนมอญตอบ เป็นภาษามอญ ว่า "คนอมจินโก้กเซมเจียะกัม" แปลว่าขนมจีนสุกแล้ว เรียกคนไทยมากินด้วยกันและจากนั้นเป็นต้นมา คนไทยก็เรียกอาหารชนิดนี้ว่า "คนอมจิน" และเพี้ยนมาเป็น "ขนมจีน" จากเรื่องเล่านี้จะสังเกตได้ว่า ฟังดูลอย ๆ ไม่สมเหตุผล เนื่องจากคำว่า "คนอม" กับ "จิน" นั้นเป็นคำที่แยกกัน (แต่ถูกนำมาอยู่ในประโยคเดียวกัน) กลับมาดูคำว่า "คนอม" กันอีกที คำว่า "คนอม" แปลว่า "ทำ" ไม่พบว่า เป็นกริยาที่ใช้กับอาหารชนิดอื่น เช่น "หุงข้าว" มอญใช้คำว่า "ดุนเปิง" "ดุน" แปลว่าหุง "เปิง" แปลว่าข้าว "ทำแกง" (ต้มแกง) มอญใช้คำว่า "ดุนกะวะ" "กะวะ" แปลว่าแกง "ทำขนม" มอญใช้คำว่า "โกลนกวาญจ" "โกลน" แปลว่าทำ, "กวาญจ" แปลว่าขนม กลับมาที่คำว่า "คนอม" อีกครั้ง คำว่า "คนอม" มักพบคำนี้ได้ในคำกริยาที่หมายถึงทำ หรือสร้าง ซึ่งใช้กับการก่อสร้างวัตถุ เช่น "สร้างเจดีย์" มอญใช้คำว่า "คนอมเจตอย" (เจดีย์-เจตอย มาจากภาษาบาลี) "สร้างศาลา" มอญใช้คำว่า "คนอมชาลา" (โปรดสังเกต ศาลา-ชาลา มาจากภาษาบาลี เช่นกัน) เรื่องของวัฒนธรรมขนมจีน คิดว่าไม่น่าจะมีใครเป็นเจ้าของ เพราะสามารถพบได้ทั่วไป ในภูมิภาคนี้ เช่น ในเวียดนามที่เรียกว่า "บุ้น" ซึ่งฟังแล้วคล้ายคลึงกับคำว่า "ข้าวบุ้น" ทางภาคอีสานของเรา นมเวงในเขมรสูง "นม" แปลว่าขนม "เวง" แปลว่าเส้น ซึ่งมีความหมายคล้ายคลึงกับคำว่า "ขนมเส้น" ทางภาคเหนือ และในพม่ายังเรียก "อาหาร" ชนิดนี้ว่า "โมนติ" แปลว่า "มอญ" (ของมอญ?) อีกด้วย ที่น่าสนใจกว่านี้ ขนมจีนของเรายังหากินได้ที่เกาะไหหลำ (แถมยังกินกับกะป๋องอีกด้วยที่ยืนยัน ว่าเหมือนกันแน่ ๆ เพราะว่าทำจากแป้งข้าวเจ้า และเป็นเส้นกลม ๆ) คำว่า "ขนมจีน" อาจจะมีเค้ามาจากจีนจริง ๆ เพราะถ้าเรามาลองคิดดู ด้วยเหตุผลอีกทีหนึ่งว่า ในการ ออกเสียงภาษามอญไม่มีวรรณยุกต์ถ้าคำว่า "ขนมจีน" เป็นภาษาไทยแล้วคนมอญเอาคำนี้ไปใช้ ก็จะไม่สามารถพูดคำว่า "ขนม" ได้ต้องออกเสียง ว่า "คนอม" และโดยนิสัยของคนมอญนั้น ชอบตัดคำให้สั้นลงในภาษาพูด จะเห็นว่าภาษาพูดและภาษาหนังสือจะไม่เหมือนกัน เช่น คำว่า "คน" ในภาษาพูด ของมอญพูดว่า "นิห์" ภาษาเขียนใช้ว่า "เมะนิห์" ลักษณะนี้จะพบได้เสมอในภาษามอญ (พระเจ้าสิริราชธิราช เป็นพระเจ้าราชาธิราช) ดังนั้นคำว่า "ขนมจีน" ในภาษาไทย อาจถูกเรียกว่า "คนอมจิน" และสุดท้ายเหลือเพียงคำว่า "คนอม" หรือ "ฮนอม" แต่ยังมีอีกคำที่น่าสนใจคือ "จับ" หมายถึงขั้นตอนสุดท้าย ของการทำขนมจีน คือการโรยเส้นขนมจีน ไปในน้ำที่ร้อนพอดี พอสุกแล้วใช้กระชอนตักขึ้นล้าง แล้วแช่ในน้ำเย็นก่อนนำเส้นมาจับเป็นหัว ๆ ภาษามอญที่คนมอญ ใช้เรียกขนมจีนที่จับเป็นหัว ๆ แล้วว่า "ดับ" แปลว่า "หัว" ทางใต้ใช้คำว่า "หัว" ทางอีสานก็เรียกว่า "หัว" เป็นไปได้ว่า คำที่จะใช้เรียกคำต่าง ๆ นั้น น่าจะใช้จากลักษณะนามไม่ใช่เรียก จากคำกริยาในเมื่อคน มอญคนเหนือ และคนใต้ เรียกขนมจีนที่จับแล้วว่า "หัว" ในความหมายเดียวกันคนภาคกลางน่าจะ ใช้คำว่า "หัว" เช่นกัน ไม่น่าจะใช้คำว่า "จับ" หรือว่าคำว่า "จับ" นี้ จะมาจากคำว่า "ดับ" (หัว) ใน ภาษามอญเมื่อทำขนมจีนเสร็จแล้ว ที่นี้ก็มาจัดเรียง ในถาดเพื่อเตรียมตัวรับประทาน เราจะพบอีก คำหนึ่งในภาษามอญคือคำว่า "ถาด" ออกเสียงว่า "ทะห์" เป็นไปไหมว่า คำนี้น่าจะยืมมาจากภาษามอญ อันที่จริงแล้ว การถ่ายทอดวัฒนธรรมทางด้านภาษา และวัฒนธรรมการกินนั้น เป็นเรื่องปกติที่มีมานานนม ได้ผสมกลมกลืน และถ่ายทอดกันไปมาจนแทบจะไม่สามารถสืบหา ที่มาได้อย่างแน่นอน เมื่อพูดถึงคำว่า "ขนมจีน" ทำให้นึกถึงชาวจีน คนมอญเรียกชาวจีนว่า "เมะนิห์เกิร์ก" "เมะนิห์" แปลว่า "คน" "เกิร์ก" แปลว่า "จีน" "อะเจ็ด" แปลว่า "เจ็ด" "เต็งเระห์"

แปลว่า "เมืองจีน" ลองค้นหาต่อไปถึงความสัมพันธ์ ระหว่างสองชนชาตินี้ เพราะพบอีกบางคำ ที่น่าสนใจใน ภาษามอญ (อีกแล้ว) นั่นคือคำว่า "กิน" ซึ่งมอญใช้คำว่า "เจียะ" "กินข้าว" มอญใช้คำว่า "เจียะเปิง" คำว่า "เจียะ" ใช้กันอยู่ทั่วไปในภาษามอญ ตั้งแต่ผมเกิด แต่คำว่า "เจียะ" ไม่สามารถสะกดตัวได้ ในภาษาหนังสือของ มอญ มีแต่คำว่า "จ๊ะ" จะไม่ออกเสียงว่า "เจียะ" แต่ในภาษามอญภาษาพูดกับ ภาษาเขียนมักจะไม่ตรงกัน ใน ภายหลังจึงอนุโลมให้สะกดคำว่า "เจียะ" ด้วยการเขียนว่า "จ๊ะ" (เป็นคำย่อกว้างในภาษามอญ) อันที่จริง คำซึ่งมี ความหมายว่า "กิน" ของภาษามอญ พบว่ามีอยู่เดิม โดยร่องรอยการใช้คำนี้พบได้ ในภาษาที่ใช้กับพระภิกษุ คือคำว่า "ฮับ" และสามารถอ่านพบได้ในคัมภีร์ไบเบิล ของมอญในหลายยุคเช่น "พระฉันข้าว" มอญใช้คำว่า "เนะยกาจก ฮับเปิง" จึงอยากสันนิษฐานว่า คำว่า "เจียะ" ในภาษามอญ ซึ่งแปลว่า "กิน" น่าจะมาจากภาษาอื่น เพราะมอญมีคำว่า "ฮับ" อยู่แล้ว"เจียะ" (กิน) ในภาษามอญน่าจะฟังคล้าย ๆ ภาษาอะไร?

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมจีน เป็นอาหารที่มีความเป็นมา เรื่องราวและสะท้อนให้เห็นถึงอัตลักษณ์ของชุมชน นับเป็นเรื่องที่น่าคิด เพราะตามที่ได้ยินมาใครๆมักจะพูดว่า “ขนมจีน” ไม่น่าจะใช้อาหารของจีนอยู่แล้ว และบทความส่วนใหญ่ก็ มักจะพูดถึงคำนี้อยู่เสมอ ว่าจะมาจาก ภาษามอญ “ขนมจีน” น่าจะเป็นภาษาอะไรกันแน่ และคนมอญมี ความสัมพันธ์กับวัฒนธรรมการทำ หรือการกินขนมจีนแค่ไหน อาหารประจำสำหรับสำหรับของชาวมอญ ที่ ต้องมีทุกมื้อขาดไม่ได้ คือน้ำพริก ได้แก่ น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกตาแดง น้ำพริกกะปิ น้ำพริกกุ้งแห้ง และ น้ำปลาร้า โดยเฉพาะน้ำปลาร้า จัดเป็นอาหารพื้นถิ่นกินเฉพาะชาวมอญอีกอย่างหนึ่ง น้ำพริกต่างๆจะกินกับ ผักสด ผักดองหรือผักต้ม ตามแต่ประเภทของน้ำพริก และมีปลาเค็มกินเป็นเครื่องเคียงด้วย เช่นกัน ชาวมอญ ในเกาะเกร็ดโดยมากมักจะใช้เป็นผักที่มีเมือกกลื่นและออกรสเปรี้ยวในการทำอาหาร เช่น กระเจี๊ยบเขียวหรือ บอกะตาด ใบกระเจี๊ยบแดงหรือ สะเจี๊ยบผักปลังหรืออะนิงลงเป็นต้น แง่งที่นิยมทำได้แก่ แง่งส้มคล้ายของไทย แต่จะหนักเครื่องแกงเพื่อดับกลิ่นคาว และจะใส่กระชายกับข้าวเปลือกไปด้วย ไม่ใส่น้ำตาล แง่งส้มของชาวมอญ จึงมีรสเปรี้ยวเค็ม และมักจะแกงกับผักรวมหรือผักที่มีตามฤดูกาล เช่นเดือนห้าต่อเดือนหก แง่งส้มลูกสั้นที่คน มอญเรียกลูกอะลัด เดือนแปดถึงเดือนเก้ากินแกงส้มมะตาดหรืออะเปร้า ส่วนแกงกะทิพวกแกงคั่วก็เป็น ที่ นิยม เช่นแกงขี้เหล็ก แกงคั่วลูกตาลกับถั่วเขียว แกง ที่ไม่สะกะทิได้แก่ แกงเลียง ต้มเค็มใบส้มป่อย แกงบอน ฯลฯ โดยเฉพาะแกงบอนจะนิยมทำเลี้ยงในงานบุญมากกว่าทำกินในชีวิตประจำวัน เพราะมีขั้นตอนการทำที่ ยุ่งยาก

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมจีน เป็นอาหารมอญ ที่นิยมทำเฉพาะแต่ในเทศกาล และงานสำคัญเท่านั้น เพราะมีขั้นตอนการทำที่ต้อง ใช้เวลามาก คำว่า “ขนมจีน”มอญเรียกว่า “คนอม” เป็นกิริยาแปลว่า ทำ ,สร้าง(ในพจนานุกรมภาษามอญ- อังกฤษที่รวบรวมโดย Robert Halliday ได้ให้ความหมายว่า “from) ส่วนคำว่า”จีน”ที่อยู่ข้างหลังคำว่า” คนม” นั้นไม่มีใช้ในภาษามอญ มีแต่คำว่า “จีน”ซึ่งแปลว่า”สูง”(จากการหุงต้ม)คนมอญนั้นจะเรียก ขนมจีนว่า “คนอม”เท่านั้น หม่อมราชวงศ์ถนัดศรี สวัสดิวัตน์ สันนิษฐานว่า เกิดจากขณะที่คนมอญกำลังทำ”คนอม”สูง แล้วกินได้แล้ว ก็คือคำว่า”คนอม-จีน”ที่จริงแปลว่า “แป้งเส้น”สูงแล้ว เมื่อคนไทยได้ยิน จึงเรียกอาหารชนิดนี้ ว่า “คนอมจีน”และเรียกเพี้ยนมาเป็น “ขนมจีน”อย่างในปัจจุบัน ด้วยเหตุที่ลูกสั้น ได้รับความนิยมในชุมชน ของกลุ่มคนไทยเชื้อชาติมอญ ที่ใช้ผลิตเป็นอาหารในชีวิตประจำวันและยังเป็นอาหารที่มีในจำเพาะ คือ หนึ่งปี เราได้กินครั้งเดียว ประมาณ เดือนห้าต่อเดือนหก แง่งลูกสั้น จึงได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของอาหารพื้นถิ่นชาติ พันธุ์ของคนมอญ เรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน แง่งลูกสั้นมีประโยชน์ต่อร่างกาย เป็นพืชผักพื้นบ้านที่มีคุณค่าทาง โภชนาการสูงพอกับผักเศรษฐกิจราคาขายลูกสั้นในตลาด ประมาณกิโลกรัมละ ๑๕๐ – ๒๐๐ บาท เพราะ ผักชนิดนี้ส่วนใหญ่เกิดเองโดยธรรมชาติตามฤดูกาล ผลลูกสั้นประมาณเท่านี้วก้อย รสชาติเปรี้ยว มียางลักษณะ

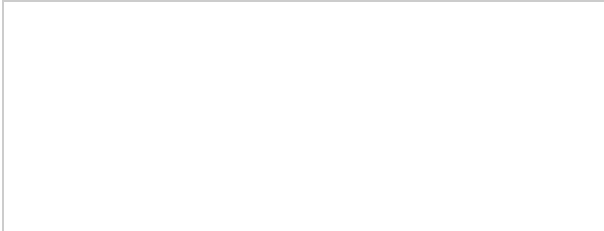
ใสและเหนียวทำให้วิตามินซี วิตามินเอ สูงกว่าผักเศรษฐกิจหลายชนิด พืชผักเหล่านี้ส่วนใหญ่จะมีสรรพคุณทางสมุนไพรพื้นบ้านที่เข้ากับสภาพ ภูมิประเทศและวัฒนธรรมการบริโภคของชุมชนนั้นๆ เช่นแกงลูกสั่น แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมอาหารการบริโภคของคนมอญ ได้เป็นอย่างดี รสของผักแต่ละชนิดจะเป็นตัวบ่งบอกถึงสรรพคุณของผักชนิดต่างๆ เช่น ลูกสั่นรสชาติเปรี้ยว รสเปรี้ยว มีสรรพคุณ ช่วยกัดเสมหะ กระตุ้นต่อมน้ำลาย ทำให้เจริญอาหาร รสขม มีสรรพคุณ บำรุงร่างกาย ลดไข้ แก้อืดเป็นพิษ ถอนพิษเมา รสเผ็ดร้อน มีสรรพคุณ ขับลมในกระเพาะอาหาร แก้ปวดท้อง แก้ท้องอืดเฟ้อ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบ ที่ใช้ทำเส้นขนมจีน ได้แก่ ข้าวสาร และ เกลือ กระบวนการผลิต ๑. นำข้าวสารและเกลือมาล้างน้ำหมักใส่ถังแล้วทำความสะอาด เข้า – เย็น ประมาณ ๓ วัน ๒. นำข้าวที่หมักไว้ มาใส่เครื่องตีข้าว และนำไปกรองเอาแบ่งที่ละเอียด นำไปหมักไว้ในโอ่งอีก ๓ วัน และต้องเปลี่ยนน้ำที่แช่ทุกวัน ๓. นำแบ่งที่หมักไว้แล้วตักใส่ถุงผ้าขาว ๔. นำแบ่งที่หมักแล้วไปต้มน้ำเดือดจนแบ่งสุก ๕. นำแบ่งที่สุกมาใส่ครกตำ ๖. นำแบ่งที่นวดเสร็จแล้วตักใส่ผืนผ้าไปบีบลงในน้ำเดือด แล้วตักขึ้นมาล้างด้วยน้ำเย็น ๓ ครั้ง ลูกสั่น (อะลัด) เป็นต้นไม้ยืนต้น ใบจะสากลักษณะเหมือนกับใบมะตาด แต่ใบลูกสั่นจะใหญ่กว่าประมาณ ๓ เท่าของใบมะตาด เป็นต้นไม้ที่มีในเขตกาญจนบุรี ราชบุรี ปัจจุบันเป็นต้นไม้ที่หายากมาก น้อยคนนักที่จะรู้จัก ผลค่อนข้างกลม สีเขียว ปนแดง ผลเป็นกลีบเล็ก ๆ ที่อัดกันแน่นแบบลูกมะตาด แต่เล็กกว่ามะตาดมาก ผลใหญ่ประมาณเท่านี้วก้อย รสชาติเปรี้ยว มียางลักษณะใสและเหนียว ชาวมอญมักจะนำผลมาทำแกงส้ม การแกงลูกสั่น จะนำลูกสั่นมาตำพอผลแตกให้มียางด้วย การแกงลูกสั่นจะไม่ทำให้ละเอียดจะทำให้แกงไม่อร่อย วิธีทำเครื่องปรุง : แกงลูกสั่น (พะอะลัด) ๑) ลูกสั่น ๒) พริกแห้ง ๕ เม็ด ผักแช่น้ำ ๓) กระชาย ๕ ราก ๔) ผิวมะกรูดเล็กน้อย ๕) หอมแดง ๔ - ๕ หัว ๖) ตะไคร้เล็กน้อย ๗) กะปิ ๘) น้ำปลา ทำตามขั้นตอนดังนี้ ๑. คั้นพริกแห้งแช่น้ำ ตำพร้อมกับผิวมะกรูดและตะไคร้ให้ละเอียด ๒. โขลกตะไคร้ หอมแดง กระชายและกะปิเข้ากับเครื่องปรุงในข้อ ๑ ๓. ละลายเครื่องแกงใส่น้ำพอสimmer ใส่ลูกสั่นที่โขลกหรือสับให้ละเอียด ๔. ตั้งไฟให้เดือด ใส่ปลาสดหรือปลาอย่างตามต้องการ ๕. ลูกสั่นมีรสเปรี้ยว ปรุงรสด้วยน้ำปลา หากรสเปรี้ยวไม่พอ เติมน้ำมะขามตามใจชอบ

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดีจำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
--	---



ขนมจีนกับแกงส้มลูกสั้น



ขนมจีนกับแกงส้มลูกสั้น



ขนมจีนกับแกงส้มลูกสั้น



ขนมจีนกับแกงส้มลูกสั้น



ขนมจีนกับแกงส้มลูกสั้น



ขนมจีนกับแกงส้มลูกสั้น



ต้นลูกสั้น



ลูกสั้น



การทำ



แกงส้มลูกสั้น

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางหยิบ เสลาคุณ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางหยิบ เสลาคุณ

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๑๕ หมู่ที่ ๖ ตำบลหวายเหนียว อำเภอท่ามะกา จังหวัดกาญจนบุรี

โทรศัพท์ 0898013235 โทรสาร -

E-mail

-

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

แม่ครัวประจำหมู่บ้านและของตำบลหวายเหนียว

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางจิรัชยา บุญรอด

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน เมษายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25