

ฐานข้อมูลด้านอาชีพประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2570

เทศบาลตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช

ร.ที่	ชื่อ-สกุล	บัตรประจำตัวประชาชน	ว/ด/ป เกิด	อายุ	ที่อยู่			ประเภทอาชีพ	ผลิตภัณฑ์
					เลขที่	หมู่ที่	ตำบล		
1	นางดวงตา ทนน้ำ	3-8010-0128-790	13 เม.ย.2495	74	114	11	นาบอน	การทำอาหาร	หมีเหลืองนาบอน
2	นายไชยยัง ศานติदानนท์	3-8010-00156-483	2 ม.ค.2497	72	396	11	นาบอน	การทำอาหาร	ขนมแปะ โองี หมีเหลืองนาบอน
3	นางสาวลลกันณี หวังหิรัญกุล	3-8010-00134-78-	24 ค.ค.2512	57	105	11	นาบอน	การทำอาหาร	ขนมแหล่เป็ยง
4	นายฉัฐชัย โอวาทพารพร	1-8010-00033-920	26 พ.ย.2529	40	70	11	นาบอน	หัตถกรรมหรือสิ่งประดิษฐ์	ชิ้นรูปถังเก็บน้ำยาง
5	นายคมสัน รัศมีพงศ์	3-8900-0157-919	17 ก.ย.2522	47	89	2	นาบอน	การทำอาหาร	น้ำชาโกฉี้ง
6	นางกรวรรณ แซ่เล่า	3-8010-00148-588	17 ก.ย.2509	60	298	2	นาบอน	คหกรรม	สมุนไพร,ยาคุม
7	นางปัทมา ตั้งเจริญชัยกิจ	3-8010-00137-853	17 ส.ค.2492	78	75	11	นาบอน	การทำอาหาร	หมีแดงนาบอน
8	นางอิง แซ่จู	3-8010-00143-098	09 ก.ค.2477	93	230/24	2	นาบอน	การทำอาหาร	ไก่ย่างนาบอน
9	นายปิยะ เต็นวีระเดช	3-8010-00135-478	31 พ.ค.2521	48	115	11	นาบอน	การทำอาหาร	ขนมหน้าแตก

หมี่เหลื่องนาบอน (ชาวฮกเกี้ยน)

การทำหมี่เหลื่องนาบอน อย่างมีอาชีพสูตรดั้งเดิมตั้งแต่บรรพบุรุษ (จีนฮกเกี้ยน) นับหลายสิบปี สืบต่อกันมา รุ่นต่อรุ่น ไม่ใช่สารกันบูดจนได้รับความนิยมในชุมชนตลาดนาบอน เป็นอาหารที่แสดงถึงอัตลักษณ์ความเป็นจีนฮกเกี้ยนที่นิยม



บริโภคในชีวิตประจำวัน และใช้เป็นเครื่องเซ่นไหว้บูชา

ในการประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ เช่นการบูชาเทพเจ้า ตามความเชื่อและการบูชาบรรพบุรุษหมี่เหลื่องนาบอนมีสูตรเฉพาะที่ทำให้เส้นหมี่มีความเหนียวนุ่มและมีเอกลักษณ์โดดเด่นต่างจากเส้นหมี่ที่อื่นๆ คือเส้นหมี่จะมีลักษณะเส้นอวบใหญ่และมีสีขาวนวลเหมือนเปลือกไข่ไก่ สีไม่เหลืองจัดเนื่องจากไม่ได้ใส่สีผสมอาหาร

ปัจจุบันชาวจีนฮกเกี้ยนมีการสืบทอดภูมิปัญญาการผลิตเส้นหมี่จากบรรพบุรุษ ในพื้นที่

นาบอน เช่น ร้านเฉินซังไท่ โดยคุณไชยยัง ศานติดานนท์ และร้านดวงใจ โดยคุณดวงตา หนน้ำ



★ โดย คุณ ไชยยัง ศานติดานนท์
ที่อยู่ ๓๙๖ ม.๑๑

ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน
จังหวัดนครศรีธรรมราช

★ โดย คุณดวงตา หนน้ำ
ที่อยู่ ๑๑๔ หมู่ ๑๑

ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน
จังหวัดนครศรีธรรมราช

ขนมแปะโอ่ง

การทำขนมแปะโอ่งสูตรดั้งเดิมตั้งแต่บรรพบุรุษ
สืบทอดกันมารุ่นต่อรุ่น เป็นขนมคนจีนที่นับวันจะหา
รับประทานได้ยากเต็มที จนได้รับความนิยมใน
ชุมชนตลาดนาบอนและพื้นที่ใกล้เคียง



ขนมที่มีความยาวนานเป็น ๑๐๐ ปี จนได้ขนานนามว่า
ของดินาบอน ปัจจุบันมีเพียงผู้สืบทอดเจ้าเดียวใน
นาบอน ที่ยังทำขายให้คนในพื้นที่และคนที่มาเยือนได้
รับประทานกัน



โดย คุณไชยยง ศานติตานนท์
ที่อยู่ ๓๙๖ หมู่ ๑๑ ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน
จังหวัดนครศรีธรรมราช





ขนมแหล่เปี้ยง (ขนมสินสอด)

โดย คุณเสาวลักษณ์ หวังหิรัญกุล
ที่อยู่ ๑๐๕ หมู่ ๑๑ ตำบลนาบอน
อำเภอนาบอน
จังหวัดนครศรีธรรมราช

การทำขนมแหล่เปี้ยง (ขนมสินสอด) เป็นขนมคนจีน ที่นับวันจะหา
รับประทานได้ยากเต็มที สูตรดั้งเดิมตั้งแต่บรรพบุรุษสืบทอดกันมารุ่นต่อรุ่น
จนได้รับความนิยมในชุมชนตลาดนาบอนและพื้นที่ใกล้เคียง



ขนมแหล่เปี้ยงเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า ขนมสินสอด เนื่องจากเป็นขนมที่ใช้ในพิธีกรรมสำคัญ
ของการแต่งงานของชาวจีนฮกจิ๋วในอดีต โดยฝ่ายชายจะต้องนำขนมชนิดนี้ใส่ในภาชนะขนาดใหญ่
หอบไปให้ญาติพี่น้องฝ่ายหญิงตามแต่ฝ่ายหญิงจะเรียกร้อง เพื่อเป็นการสู่ขอและเป็นการเชิญญาติ
ผู้ใหญ่ของฝ่ายหญิงให้ไปร่วมงานแต่งงานของคู่บ่าวสาว ขนมแหล่เปี้ยงนี้เปรียบเหมือนบัตรเชิญที่ใช้
ในการเชิญให้แขกไปร่วมงานแต่งงานตน ส่วนผสมที่ใช้ในการทำขนมแหล่เปี้ยง คือ แป้งหมี่และมัน
หมูโดยนํามันหมูเคี้ยวให้ได้ที หลังจากนั้นก็ห่อด้วยแป้งให้มีขนาดสี่เหลี่ยมจัตุรัส แล้วนำไปอบในเตา
ด้วยความร้อนพอเหมาะ ใส่มันหมูของขนมแหล่เปี้ยงจะมีรสชาติค่อนข้างหวาน



ขึ้นรูปถังเก็บน้ำยาง

ความสามารถด้านการขึ้นรูปถังเก็บน้ำยางเป็นภูมิปัญญาจากรุ่นต่อรุ่น
ซึ่งต้องใช้ความละเอียด และประณีตผลงานที่ออกมาเป็นที่พอใจของ
ลูกค้าในชุมชนนาบอนและพื้นที่ใกล้เคียง

โดย คุณณัฐชัย โอวาทพารพร
ที่อยู่ ๗๐ หมู่ ๑๑ ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน
จังหวัดนครศรีธรรมราช





เป็นร้านที่มีอายุเก่าแก่ไม่ต่ำกว่า ๘๐ ปี ปัจจุบัน
 รุ่นนี้เป็นรุ่นที่ ๓ โดยมี คุณคมสัน รัศมีพงศ์
 เข้ามาดูแลบริหารร้านต่อจากรุ่นพ่อด้วยความที่
 เป็นร้านเก่าแก่ของชุมชน



โดย คุณคมสัน รัศมีพงศ์
 ที่อยู่ ๘๙ หมู่ ๒ ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน
 จังหวัดนครศรีธรรมราช



สบู่นมแพะผสมน้ำผึ้ง

ช่วยดูแลผิวให้เรียบเนียน ช่วยรักษาผื่นผิวหนังที่เกิดจากรอยสิ่วให้สมาน
ช่วยผิวที่เกิดจากริ้วรอยได้เร็วขึ้นทำให้ผิวมีน้ำมันวล



คุณกรวรรณ แซ่เล่า
เลขที่298 ม.2 ต.นาบอน อ.นาบอน
จ.นครศรีธรรมราช 80220
โทร 085-397-6363

หมี่แดงนาบอน

สูตรต้นตำรับ เจ้หย่ง พ.ศ.๒๕๔๘



หมี่แดงนาบอน หมี่คลุกซอสหมูแดง เจ้าเก่าแก่ดั้งเดิมของนาบอน เป็นอาหารพื้นถิ่นชื่อดังที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวสืบทอดกันมา รุ่นสู่รุ่น ตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๔๘ จนถึงปัจจุบันรุ่นนี้เป็นรุ่นที่ ๔ โดยมีคุณปัทมา ตั้งเจริญชัยกิจ หรือเจ้หย่ง เป็นเจ้าของ ผู้บริหารรับช่วงต่อ เจ้หย่งกล่าวว่า การทำเส้นหมี่นั้น ทางร้านทำมือใหม่สดวันต่อวัน ไม่ใส่สารกันบูด เส้นหมี่ มี ส่วนผสม

ประกอบด้วย แป้ง ไข่ น้ำ จะต้องนำส่วนผสมดังกล่าวมานวดให้เข้ากันซึ่งต้องมีกลเม็ดเคล็ดลับในการนวด ทางร้านใช้วิธีนวดมือ นวดจนส่วนผสมเป็นหนึ่งเดียวกัน ถึงจะได้



เส้นหมี่ที่เหนียวนุ่ม ไม่เหมือนใคร เวลาจะทานเอามาลวกแล้วคลุกกับน้ำซอสที่เป็นสูตรเฉพาะของร้าน ทำให้หมี่มีรสชาติกลมกล่อมอร่อย เป็นที่นิยมในชุมชนตลาด



นาบอน เป็นอาหารที่แสดงถึงอัตลักษณ์ความเป็นถิ่นฮกเกี้ยน ที่นิยมบริโภคในชีวิตประจำวันเอกลักษณ์โดดเด่นต่างจากเส้นหมี่ที่อื่น ๆ

คือเส้นหมี่จะมีลักษณะเส้นเล็กๆ มีสีเหลืองนวลเหมือนเปลือกไข่ไก่ สีไม่เหลืองจัดเนื่องจากไม่ใส่สีผสมอาหาร



โดย คุณปัทมา ตั้งเจริญชัยกิจ (เจ้หย่ง)
ที่อยู่ ๗๕ ม.๑๑ ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน
จังหวัดนครศรีธรรมราช

๐๖-๔๙๕๔-๑๒๗๗



ไก่ย่าง نابอน
ต้นตำรับ ไม่เหมือนใคร
เป็นอาหารท้องถิ่น

รสชาติต้นตำรับอาม่า สูตร
ขายมายาวนานกว่า ๕๐ ปี
ชื่อดังที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

สืบต่อกันมา ได้รับรางวัลชนะเลิศการแข่งขันแชมป์ไก่ย่าง - ไก่ทอดภาคใต้

เคล็ดลับในการย่างไก่ให้อร่อยและขายดิบขายดีจนถึงทุกวันนี้ อยู่ที่การใช้ไฟ การย่างไก่
ของไก่ย่าง نابอนนี้ใช้ไฟความร้อนปานกลาง เมื่อไก่สุกจะได้ไก่ที่นุ่มละมุนลิ้น เมื่อราดด้วยน้ำราด
ซึ่งเป็นสูตรเฉพาะของทางร้าน น้ำราดเห็นเป็นสีส้มๆ ไม่ได้มี
ส่วนผสมของขมิ้นแต่อย่างใด น้ำราดเข้มข้นเต็มเปี่ยมไปด้วย
สมุนไพรนานาชนิด อาทิเช่น หอม กระเทียม ข่า เมื่อไก่
สุกแล้วราดด้วยน้ำราดจากนั้นนำไปย่างไฟอีกครั้ง ทาน
เมื่อไหร่ อร่อยเมื่อนั้น อร่อยจนไม่เดียวไม่เคยพอ



โดย คุณอึ้ง แซงู
ที่อยู่ ๒๓๐/๒๔ ม.๒ ตำบลนาบอน
อำเภอนาบอน
จังหวัดนครศรีธรรมราช
๐๘-๙๔๖๙-๗๐๘๐

ขนม หน้าแตก

นาบอน

สูตรดั้งเดิมจากรุ่นสู่รุ่น

ขนมหน้าแตกนาบอน เจ้าเก่าแห่งเมืองนาบอน
สืบทอดสูตรโบราณจากบรรพบุรุษที่เดินทางมาจากเมืองจีน
ส่งต่อกันรุ่นสู่รุ่นจนถึงทุกวันนี้ คงเอกลักษณ์รสชาติ
แบบดั้งเดิม

เอกลักษณ์ของขนมหน้าแตกนาบอน
กรอบ · หอม ละลายในปาก

ทุกชั้นยังคงตั้งใจทำตามสูตรดั้งเดิม เพื่อให้ได้รสชาติ
ที่คุ้นเคยเหมือนขนมในวันวาน และส่งต่อความอร่อย
จากรุ่นของบรรพบุรุษมาสู่คนรุ่นใหม่



โดยคุณ
ปิยะ เตือนวีระเดช



ที่อยู่: 115 หมู่ 11 ต.นาบอน อ.นาบอน
จังหวัดนครศรีธรรมราช ปณ. 80220