

ฐานข้อมูลด้านอาชีพประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567

เทศบาลตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช

ที่	ชื่อ-สกุล	บัตรประจำตัวประชาชน	ว/ด/ป เกิด	อายุ	ที่อยู่			ประเภทอาชีพ	ผลิตภัณฑ์
					เลขที่	หมู่ที่	ตำบล		
1	นางดวงดา หนน้ำ	3-8010-0128-790	13 เม.ย.2495	72	114	11	นาบอน	การทำอาหาร	หมี่เหลืองนาบอน
2	นายไชยขง ศานติदानนท์	3-8010-00156-483	2 ม.ค.2497	70	396	11	นาบอน	การทำอาหาร	ขนมแปะโอ่ง
3	นางสาวลักษณ์ หวังหิรัญกุล	3-8010-00134-78-	24 ต.ค.2512	55	105	11	นาบอน	การทำอาหาร	ขนมแห่เป็ยง
4	นายณัฐชัย โอวาทพารพร	1-8010-00033-920	26 พ.ย.2529	38	7	11	นาบอน	หัตถกรรมหรือสิ่งประดิษฐ์	ขึ้นรูปถังเก็บน้ำยาง
5	นายสมชัย พนาพิทักษ์กุล	3-8010-00132-801	6 เม.ย.2499	68	67	11	นาบอน	หัตถกรรมหรือสิ่งประดิษฐ์	ขึ้นรูปถังเก็บน้ำยาง
6	นายคมสัน รัศมีพงศ์	3-8900-0157-919	17 ก.ย.2522	45	89	2	นาบอน	การทำอาหาร	น้ำชาโกเลี้ยง
7	นางกรวรรณ แซ่เล่า	3-8010-00148-588	17 ก.ย.2509	58	298	2	นาบอน	คหกรรม	สบู่นมแพะ,ชาดม

หมี่เหลืองผัดสูตรนาบอน (ชาวฮกเกี้ยน)

ชาวจีนฮกเกี้ยน คือกลุ่มชาวจีนที่อพยพมาจาก
เมืองฝูโจว และตั้งถิ่นฐานในแถบนี้โดย ชุมชนชาวจีน
ฮกเกี้ยนได้เข้ามาตั้งถิ่นฐานในบริเวณนี้ โดยนำเอา
สูตรการทำอาหารและวัตถุดิบจากบ้านเกิดมาทำอาหาร
การผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมและวัตถุดิบจากบ้านเกิด



หมี่เหลืองผัดสูตรนาบอนเป็นอาหารจานเดียว
ที่เป็นที่นิยมมากในจังหวัดนาบอนและจังหวัดใกล้เคียง
ได้มาจากการนำเอาสูตรการทำอาหารจากบ้านเกิดมาทำ
ซึ่งมีรสชาติอร่อยและถูกปากคนในท้องถิ่นเป็นอย่างมาก
โดยสูตรการทำอาหารนี้ ได้มาจากการที่ชาวจีนฮกเกี้ยน
ได้อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในบริเวณนี้และนำเอาสูตรการทำ
อาหารจากบ้านเกิดมาทำอาหาร



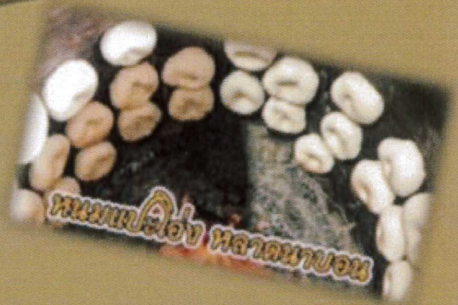
หมี่เหลืองนาบอน



โดย คุณดวงตา หนน้ำ
ที่อยู่ ๑๑ หมู่ ๑๑
ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน
จังหวัดนครศรีธรรมราช

ขนมแปะโอ่ง

การทำขนมแปะโอ่งสูตรดั้งเดิมตั้งแต่บรรพบุรุษ
สืบทอดกันมารุ่นต่อรุ่น เป็นขนมคนจีนที่นับวันจะหา
รับประทานได้ยากเต็มที จนได้รับความนิยมใน
ชุมชนตลาดนาบอนและพื้นที่ใกล้เคียง



ขนมที่มีความยาวนานเป็น ๑๐๐ ปี จนได้ขนานนามว่า
ของดินนาบอน ปัจจุบันมีเพียงผู้สืบทอดเจ้าเดียวใน
นาบอน ที่ยังทำขายให้คนในพื้นที่และคนที่มาเยือนได้
รับประทานกัน



โดย คุณไชยยัง 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



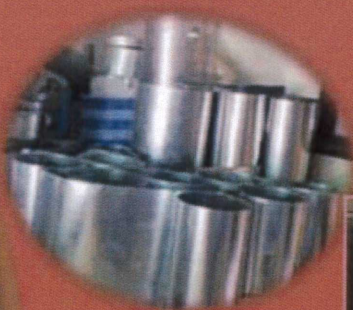
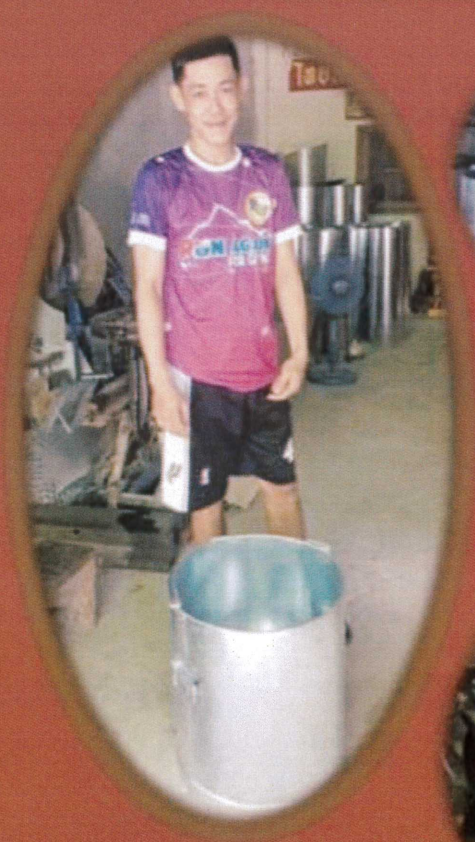
ขนมแหล่เปี้ยงเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า ขนมสินสอด เนื่องจากเป็นขนมที่ใช้ในพิธีกรรมสำคัญ
ของการแต่งงานของชาวจีนฮกจิ่วในอดีต โดยฝ่ายชายจะต้องนำขนมชนิดนี้ใส่ในภาชนะขนาดใหญ่
หอบไปให้ญาติพี่น้องฝ่ายหญิงตามแต่ฝ่ายหญิงจะเรียกครอง เพื่อเป็นการสู่ขอและเป็นการเชิญญาติ
ผู้ใหญ่ของฝ่ายหญิงให้ไปร่วมงานแต่งงานของคู่บ่าวสาว ขนมแหล่เปี้ยงนี้เปรียบเหมือนบัตรเชิญที่ใช้
ในการเชิญให้แขกไปร่วมงานแต่งงานตน ส่วนผสมที่ใช้ในการทำขนมแหล่เปี้ยง คือ แป้งหมี่และมัน
หมูโดยนํามันหมูเคี้ยวให้ได้ที หลังจากนั้นห่อด้วยแป้งให้มีขนาดสี่เหลี่ยมจัตุรัส แล้วนำไปอบในเตา
ด้วยความร้อนพอเหมาะ ใส่มันหมูของขนมแหล่เปี้ยงจะมีรสชาติค่อนข้างหวาน



ขึ้นรูปถังเก็บน้ำยาง

ความสามารถด้านการขึ้นรูปถังเก็บน้ำยางเป็นภูมิปัญญาจากรุ่นต่อรุ่น
ซึ่งต้องใช้ความละเอียด และประณีตผลงานที่ออกมาเป็นที่พอใจของ
ลูกค้าในชุมชนนาบอนและพื้นที่ใกล้เคียง

โดย คุณณัฐชัย โอวาทหารพร
ที่อยู่ ๗๐ หมู่ ๑๑ ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน
จังหวัดนครศรีธรรมราช





เป็นร้านที่มีอายุเก่าแก่ไม่ต่ำกว่า ๘๐ ปีปัจจุบัน
 รุ่นนี้เป็นรุ่นที่ ๓ โดยมี คุณคมสัน รัศมีพงศ์
 เข้ามาเป็นผู้บริหารร้านต่อจากรุ่นพ่อด้วยความที่
 เป็นร้านเก่าแก่ของชุมชน



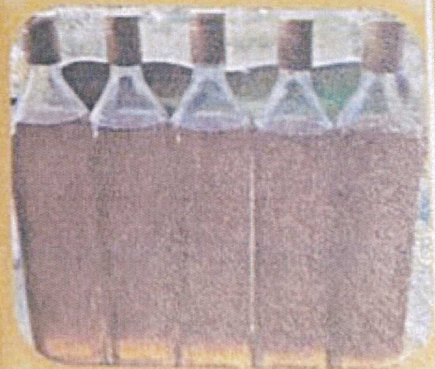
โดย คุณคมสัน รัศมีพงศ์
 ที่อยู่ ๘๘ หมู่ ๒ ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน
 จังหวัดนครศรีธรรมราช

☎ 075-491-022 | 📍 ร้านน้ำชาโกฉะ



สบู่มะพร้าวผสมน้ำผึ้ง

ช่วยดูแลผิวให้เรียบเนียน ช่วยรักษาผื่นผิวหนังที่เกิดจากรอยสิวให้สมาน
ช่วยผิวที่เกิดจากริ้วรอยได้เร็วขึ้นทำให้ผิวมีน้ำมีนวล



คุณกรวรรณ แซ่เล่า
เลขที่ 298 ม. 2 ต. นาบอน อ. นาบอน
จ. นครศรีธรรมราช 80220
โทร 085-397-6363