

ฐานข้อมูลด้านอาชีพประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568

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	73	114	11	นาบอน	การทำอาหาร	หมีเหลืองนาบอน
2	นายไชยขง ศานติदानนท์	3-8010-00156-483	2 ม.ค.2497	71	396	11	นาบอน	การทำอาหาร	ขนมแปะโอ่ง
3	นางสาวลักษณ หวังหิรัญกุล	3-8010-00134-78-	24 ต.ค.2512	56	105	11	นาบอน	การทำอาหาร	ขนมแห้วเป็ขิง
4	นายณัฐชัย โอวาทพารพร	1-8010-00033-920	26 พ.ย.2529	39	7	11	นาบอน	หัตถกรรมหรือสิ่งประดิษฐ์	ขึ้นรูปถังเก็บน้ำยาง
5	นายสมชัย พนาพิทักษ์กุล	3-8010-00132-801	6 เม.ย.2499	69	67	11	นาบอน	หัตถกรรมหรือสิ่งประดิษฐ์	ขึ้นรูปถังเก็บน้ำยาง
6	นายคมสัน รัศมีพงษ์	3-8900-0157-919	17 ก.ย.2522	46	89	2	นาบอน	การทำอาหาร	น้ำชาโกฉี
7	นางกรวรรณ แซ่เล่า	3-8010-00148-588	17 ก.ย.2509	59	298	2	นาบอน	คหกรรม	สบู่นมแพะ,ยาคุม

หมี่เหลืองผัดสูตรนาบอน (ชาวฮกเกี้ยน)

ชาวจีนฮกเกี้ยน ซึ่งอพยพมาตั้งถิ่นฐานที่นาบอน
เมื่อประมาณ ๑๐๐ ปีที่แล้ว ได้นำเอาอาหาร
จีนมาปรุงเป็นอาหารที่นาบอน โดยนำเอา
เส้นหมี่เหลืองมาผัดกับเนื้อหมู และผัก
ต่างๆ จนกลายเป็นอาหารที่นาบอนในปัจจุบัน



หมี่เหลืองผัดสูตรนาบอนเป็นอาหารที่
มีชื่อเสียงโด่งดังของนาบอน ซึ่งได้รับ
การยอมรับจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย
และต่างชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งนักท่องเที่ยว
ชาวฮกเกี้ยน ซึ่งได้นำเอาอาหารจีนมา
ปรุงเป็นอาหารที่นาบอน และได้นำเอา
เส้นหมี่เหลืองมาผัดกับเนื้อหมู และ
ผักต่างๆ จนกลายเป็นอาหารที่นาบอน
ในปัจจุบัน



หมี่เหลืองนาบอน



โดย คุณดวงตา หนน้ำ
ที่อยู่ ๑๑ 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
ของการแต่งงานของชาวจีนฮกจิ่วในอดีต โดยฝ่ายชายจะต้องนำขนมชนิดนี้ใส่ในภาชนะขนาดใหญ่
หอบไปให้ญาติพี่น้องฝ่ายหญิงตามแต่ฝ่ายหญิงจะเรียกห้อง เพื่อเป็นการสู่ขอและเป็นการเชิญญาติ
ผู้ใหญ่ของฝ่ายหญิงให้ไปร่วมงานแต่งงานของคู่บ่าวสาว ขนมแหล่เปี้ยงนี้เปรียบเหมือนบัตรเชิญที่ใช้
ในการเชิญให้แขกไปร่วมงานแต่งงานตน ส่วนผสมที่ใช้ในการทำขนมแหล่เปี้ยง คือ แป้งหมี่และมัน
หมูโดยนํามันหมูเคี้ยวให้ได้ที หลังจากนั้นห่อด้วยแป้งให้มีขนาดสี่เหลี่ยมจัตุรัส แล้วนำไปอบในเตา
ด้วยความร้อนพอเหมาะ ใส่มันหมูของขนมแหล่เปี้ยงจะมีรสชาติค่อนข้างหวาน



ขึ้นรูปถังเก็บน้ำยาง

ความสามารถด้านการขึ้นรูปถังเก็บน้ำยางเป็นภูมิปัญญาจากรุ่นต่อรุ่น
ซึ่งต้องใช้ความละเอียด และประณีตผลงานที่ออกมาเป็นที่พอใจของ
ลูกค้าในชุมชนนาบอนและพื้นที่ใกล้เคียง

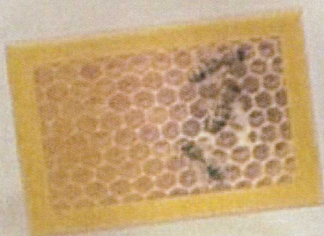
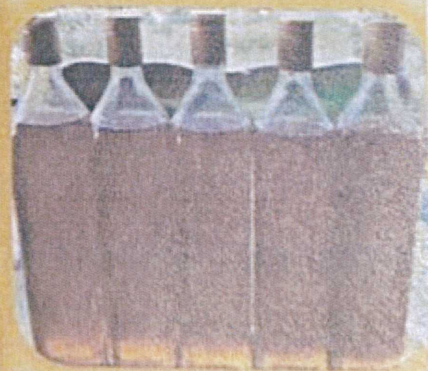
โดย คุณณัฐชัย โอวาทหารพร
ที่อยู่ ๗๐ หมู่ ๑๑ ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน
จังหวัดนครศรีธรรมราช





สบู่บมแพะผสมน้ำผึ้ง

ช่วยดูแลผิวให้เรียบเนียน ช่วยรักษาผื่นผิวหนังที่เกิดจากรอยสิ่วให้สมาน
ช่วยผิวที่เกิดจากริ้วรอยได้เร็วขึ้นทำให้ผิวมีน้ำมีนวล



คุณกรวรรณ แซ่เล่า

เลขที่ 298 ม. 2 ต. นาบอน อ. นาบอน

จ. นครศรีธรรมราช 80220

โทร 085-397-6363