

แบบจัดทำรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

แบบ มก. ๒

ส่วนที่ ๑ ลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๑. ชื่อรายการ ข้าวแช่รามัญ.....

ชื่อเรียกในท้องถิ่น เป็งด้าจ๊ก (ပင်ညီ) หรือ เป็งซังกราน (ပင်ဆင်ကြာ)

๒. ลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม (เลือกได้มากกว่า ๑ ช่อง)

- วรรณกรรมพื้นบ้านและภาษา
- ศิลปะการแสดง
- แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม ประเพณี และงานเทศกาล
- ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล
- งานช่างฝีมือดั้งเดิม
- การเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้านและศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว

๓. พื้นที่ปฏิบัติ

อำเภอเมืองปทุมธานี อำเภอสามโคก อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี

๔. สาระสำคัญของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมโดยสังเขป

ข้าวแช่ เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวมอญ เรียกว่า เป็งด้าจ๊ก แปลว่า ข้าวน้ำ หรือเป็งซังกราน แปลว่า ข้าวสงกรานต์ ใช้ประกอบในเทศกาลสงกรานต์ของชาวมอญ โดยในช่วงสงกรานต์ชาวมอญหรือชาวไทยเชื้อสายรามัญ จะทำข้าวถวายแด่พระสงฆ์เพื่อความ เป็นสิริมงคล นอกจากการทำข้าวแช่ถวายแด่พระสงฆ์แล้ว ยังมีการส่งข้าวแช่ให้แก่บุคคลสำคัญ หรือบุคคลที่เคารพนับถือด้วย

ข้าวแช่เป็นอาหารซึ่งมีมานานและไทยเราก็นำมาประยุกต์ใช้ในสมัยรัตนโกสินทร์ แต่ข้าวแช่ไม่ได้เป็นอาหารที่แพร่หลายเช่นอาหารอื่น คนทั่วไปจึงมักเข้าใจว่าเป็นอาหารชาววัง ด้วยเห็นว่าเป็นสิ่งที่ทำยาก และต้องใช้ความละเอียดปราณีตในการทำ นอกจากนี้ ข้าวแช่ยังเป็นอาหารที่สอดคล้องกับสภาพภูมิอากาศได้เป็นอย่างดี เพราะช่วงฤดูร้อนการรับประทานข้าวแช่ที่มีน้ำเป็นองค์ประกอบสำคัญทำให้ย่อยง่าย ลดอุณหภูมิ และสร้างความสมดุลภายในร่างกาย คลายร้อน ลดความเสี่ยงต่อการเจ็บไข้ได้ป่วย ถึงแม้ไม่อาจสรุปได้ว่าข้าวแช่เกิดขึ้นเมื่อใด แต่ก็อาจกล่าวได้ว่าข้าวแช่เป็นอาหารที่มีประวัติอันยาวนานและถือเป็นวัฒนธรรมทางด้านอาหารที่มากด้วยคุณค่าทางโภชนาการ จึงเป็นอาหารที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้อย่างหนึ่งของไทย

๕. ประวัติความเป็นมา

ชาวไทยเชื้อสายมอญอพยพมาจากหงสาวดี เนื่องจากพม่าเข้ามาปกครอง และกดขี่บังคับให้ทำเส้นทางยกทัพเพื่อมารบกับไทย ชาวมอญจึงได้อพยพเข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภารของพระกษัตริย์ไทย เมื่ออพยพมาอยู่ในเมืองไทยก็ได้นำวัฒนธรรม ประเพณี ภูมิปัญญา และตำหรับอาหาร "ข้าวแช่" มาด้วย

ข้าวแช่ นิยมรับประทานกันในช่วงสงกรานต์ จึงได้อีกชื่อหนึ่งว่า "เป็งซังกราน" หรือ "ข้าวที่กินในเทศกาลสงกรานต์" โดยในวันที่ ๑๓ เมษายนของทุกๆ ปี หรือวันมหาสงกรานต์จะต้องจัดข้าวแช่ครบชุดไปถวายแด่พระสงฆ์ และเทพีสงกรานต์ เพื่อความเป็นสิริมงคล แต่เดิมเป็นอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีกรรม มีขั้นตอนในการทำพิถีพิถันมาก เมื่อทำสำเร็จแล้วจะต้องนำไปถวายบูชาสังเวทเวทดา

ถวายแด่พระสงฆ์ แล้วนำไปให้ผู้เฒ่าผู้แก่ที่เคารพนับถือเพื่อเป็นสิริมงคล ที่เหลือจึงจะนำมาแบ่งกันรับประทานในหมู่ญาติ

จากตำนานสงกรานต์มอญที่พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว โปรดให้จารึกไว้ ณ วัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม จำนวน ๗ แผ่น ระบุไว้ว่า มีเศรษฐีชาวมอญผู้หนึ่งอยากได้บุตรธิดามาก จึงไปบวงสรวงพระอาทิตย์พระจันทร์อยู่ยาวนานถึง ๓ ปี แต่ก็ไม่ประสบความสำเร็จเสียที จนถึงวันนักขัตฤกษ์ต้นปีใหม่ ซึ่งเป็นวันมหาสงกรานต์ เศรษฐีผู้นั้นจึงเปลี่ยนไปบวงสรวงพระไท่โธที่สิงสถิตในต้นไม้ใหญ่ริมน้ำ ด้วยการให้บริวารนำเมล็ดข้าวสารงามล้างน้ำถึง ๗ ครั้งจนหมดมลทิน แล้วนำไปหุงเพื่อบูชาเทวดา และทำอาหารอันโอชะอย่างประณีตสวยงามอีกหลายชนิดไปถวาย พร้อมทั้งจัดอธิษฐาน จนในที่สุดเขาก็ได้บุตรชายสมดังที่ตั้งใจ ซึ่งเป็นตำนานความเชื่อสืบต่อกันมาของชาวมอญที่นิยมทำข้าวแช่บูชาเทพยดาในวันสงกรานต์ เพื่อความเป็นสิริมงคลและให้สมหวังตั้งใจปรารถนานั่นเอง

๖. ลักษณะเฉพาะที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม โดยให้มีรายละเอียดครอบคลุมสาระ ดังต่อไปนี้ ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ประกอบด้วย ประเภท ความเชื่อ วัสดุ และกระบวนการ ขั้นตอน วิธีการ

ข้าวแช่เป็นหนึ่งในวัฒนธรรมด้านอาหารของชุมชนชาวมอญในจังหวัดปทุมธานี ชาวมอญมีประเพณีในการทำข้าวแช่เพื่อถวายพระสงฆ์และเลี้ยงชาวบ้านในชุมชนในเทศกาลสงกรานต์ ถือเป็นงานที่สำคัญยิ่งของชาวมอญ จึงมักเรียกข้าวแช่ว่า “เป็งซังกราน” ที่หมายถึง ข้าวสงกรานต์ โดยแต่ละบ้านจะมีการเตรียมงานก่อนล่วงหน้าเป็นเดือน

ข้าวแช่กับประเพณีสงกรานต์

ประเพณีสงกรานต์ข้าวแช่ของชาวไทยรามัญ (มอญ) มีการนำข้าวสุกแช่ลงในน้ำเย็นลอยดอกมะลิ พร้อมกับจัดอาหารคาวหวานจัดเป็นสำรับแล้วนำออกชบวนแห่ไปถวายแด่พระสงฆ์และญาติผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือในวันสงกรานต์ พอตอนบ่ายก็จะมีการก่อพระทรายและร่วมปล่อยนกปล่อยปลานำน้ำหอมไปสรงน้ำพระขอพรจากพระสงฆ์ แล้วยกชบวนไปรดน้ำอวยพรผู้ใหญ่ตามขนบธรรมเนียมประเพณีที่ได้ยึดถือกระทำกันมาเป็นประเพณีของชาวมอญที่ปฏิบัติสืบทอดกันมาแต่สมัยโบราณ จนกระทั่งทุกวันนี้ โดยชาวบ้านจะทำความสะอาดจัดเก็บบ้านเรือนที่อยู่อาศัยให้มีระเบียบเรียบร้อยสวยงาม มีการกวาดขนม กะละแมซึ่งถือว่าเป็นขนมประเพณีสงกรานต์ที่สำคัญเป็นขนมที่ใช้ทำบุญและใช้สำหรับต้อนรับแขกที่มาเยี่ยมเยือน สิ่งที่สำคัญประการต่อไป คือ การเตรียมทำข้าวแช่ ซึ่งมีเครื่องเคียงอยู่ ๗ อย่าง นอกจากนั้นต้องเตรียมเครื่องอุปโภค บริโภคอื่นๆ ที่ต้องใช้ในการทำบุญและประกอบกิจกรรมต่างๆ ในตอนเย็นของวันที่ ๑๒, ๑๓ และ ๑๔ เมษายน ผู้ที่เป็นหัวหน้าครอบครัวคือพ่อบ้านจะมีการเตรียมปลูกศาลเพียงตา มีเสา ๔ ต้น ปูพื้นสูงระดับสายตา (สูงเพียงตา) ล้อมฝาสามด้านด้วยผ้าขาวสะอาด ไม่มีหลังคา ประดับดอกไม้ให้สวยงาม ฝ่ายแม่บ้านจะเตรียมทำเครื่องเคียงข้าวแช่ไว้ให้เสร็จก่อนหกนาฬิกา และในตอนเช้าตรู่ของวันที่ ๑๓, ๑๔ และ ๑๕ เมษายน แต่ละครอบครัวจะนำข้าวแช่พร้อมกับข้าวใส่สำรับไปวางเช่นถวายบวงสรวงทำวักบิลพรหม ณ ศาลเพียงตา ๑ สำรับ พร้อมกับจุดเทียน กล่าวคำอัญเชิญบวงสรวง นำไปถวายพระภิกษุสามเณร ๑ สำรับ และนำไปให้ญาติผู้ใหญ่ที่เคารพไม่จำกัดจำนวนสำรับตามแต่สมควร ส่วนที่เหลือไว้รับประทานในครอบครัว และสำหรับต้อนรับเชื้อเชิญแขกมิตรสหายมาร่วมรับประทาน ทั้งหมดที่กล่าวมานี้กระทำเพื่อเป็นสิริมงคล ความสุข ความเจริญของครอบครัว และวงศ์ตระกูล ตลอดจนเป็น การแสดงความกตัญญูกตเวทิตาคุณ

แต่ละบ้านก็จัดเตรียมสำรับกับข้าวและขนมกะละแม ผัดแป้งแต่งตัวตามประเพณีนิยมไปทำบุญตักบาตร พร้อมกันที่วัดเวลาประมาณ ๐๘.๐๐ น. เพื่อเข้าร่วมกิจกรรมประเพณีสงกรานต์ ตอนบ่ายบรรดาเด็ก หนุ่มสาว หรือผู้ที่มีอาวุโสน้อยกว่าจะนำน้ำกับน้ำอบไปรดน้ำดำหัวญาติผู้ใหญ่ เพื่อเป็นการ

ขอพรและการให้พรซึ่งกันและกัน หลังจากนั้นก็พากันไปรดน้ำ พรมน้ำอบ ปักธงสีประดับ จุดธูปเทียน บูชากราบไหว้อัฐิของบุพการีซึ่งล่วงลับไปแล้วที่บริเวณโกศซึ่งตั้งอยู่ในบริเวณวัด

การหุงข้าวแช่ และภาชนะใส่ข้าวแช่

ก่อนการหุงข้าวแช่ ต้องมีการเตรียมปลุกศาลเพียงตา มีเสา ๔ ต้น ปูพื้นสูงระดับสายตา (สูงเพียงตา) ล้อมฝาสามด้านด้วยผ้าขาวสะอาด เพื่อเป็นการบูชากบิลพรหม หรือท้าวมหาพรหม การทำข้าวแช่ ต้องคัดสรรเมล็ดสวยอย่างดี มาชาน้ำ ๗ ครั้งให้สะอาด เต่าไฟที่จะใช้หุงข้าวต้องตั้งที่ลานโล่งนอก ชายคาบ้าน เมื่อหุงสุกพอมัดสวยนำไปชาน้ำ ชักกับผนึ่งกระบุงด้านในหรือภาชนะอะไรก็ได้ที่พื้นผิว มีความสาก เพื่อเอายางข้าวออกและปล่อยให้สะเด็ดน้ำ

แต่เดิมนั้นชาวมอญนิยมบรรจุข้าวแช่ที่หุงเสร็จแล้วในหม้อทะนง เนื่องจากหม้อทะนงจะช่วย รักษาความเย็นของน้ำข้าวแช่ได้ยาวนานขึ้น หลังจากถวายข้าวแช่แด่พระสงฆ์แล้ว จะมีการถายข้าว ออกจากหม้อทะนงใส่ภาชนะอื่น ชาวบ้านจะนำหม้อทะนงที่ไม่ใช้แล้ว มาหุนนอนโดยใช้ผ้าสไบมารอง **น้ำข้าวแช่**

สมัยก่อนจะมีการรองน้ำฝนในตุ่มแดงฝังดินไว้ครึ่งลูกในที่ร่มเพื่อให้เย็น แล้วเอาขันโลหะ ใส่เกลือ หรือรำละเอียด แล้วเอาเทียนไขจุดแล้ววางลงที่ขัน ลอยไว้ในโอ่งน้ำ ประมาณ ๒ - ๓ นาที แล้วปิดฝาให้เทียนดับ แล้วเอาผ้าปิดทับไม่ให้กลิ่นออก

เครื่องเคียงข้าวแช่ และภาชนะใส่เครื่องเคียง

เครื่องเคียงข้าวแช่นั้นแต่เดิมจะมีเพียงข้าว ปลาป่น และแตงโมเท่านั้น เมื่อต่อมามีการผสมผสาน วัฒนธรรมอาหารจีนเข้าไปด้วยจึงมีเครื่องเคียงเพิ่มขึ้นเป็น ๗ อย่าง สำหรับภาชนะที่รองรับเครื่องเคียง จะใช้ภาชนะตามฐานะของเจ้าของบ้าน เช่น ใส่กระตังใบตอง ชามซุด (ชามกระเบื้อง ชามแก้ว หรือชาม พลาสติก) หรือชามซุดมีฝาปิดก็ได้ ในการประกอบอาหารจะไม่มีกริม เนื่องจากชาวมอญถือว่าเป็น อาหารมงคลที่จะถวายพระ และเทวดา จะกริมหรือรับประทานก่อนไม่ได้

๑. ไชโป๊หวานผัดไข่

ส่วนประกอบ ๑) ไชโป๊หวานซอยเป็นแว่นบางๆ ๒) หอมสดซอยเป็นแว่นบาง ๓) ไข่เป็ด ๔) กะทิ หรือน้ำมันพืช ๕) น้ำตาลทราย ๖) น้ำปลา

วิธีปรุง

- ๑) นำหอมสดผัดใส่กะทิ หรือน้ำมัน โดยใช้ไฟกลาง
- ๒) เมื่อมีกลิ่นของหอมเจียว เติมไชโป๊หวานลงในกระทะ แล้วเร่งไฟขึ้นเล็กน้อย ปรุงรส ด้วยน้ำตาล
- ๓) ตีไข่ลงในชาม แล้วเทลงในกระทะให้ทั่ว โดยไม่คน รอไข่สุกจึงค่อยพลิก และปรุงรส อีกครั้ง

๒. กระเทียมดองผัดไข่

ส่วนประกอบ ๑) กระเทียมดองซอยเป็นแว่นบางๆ ๒) กระเทียมสับละเอียด ๓) ไข่เป็ด ๔) กะทิ หรือน้ำมันพืช ๕) น้ำตาลทราย ๖) น้ำปลา

วิธีปรุง

- ๑) นำกระเทียมผัดใส่กะทิ หรือน้ำมัน โดยใช้ไฟกลาง
- ๒) เมื่อกระเทียมเริ่มเปลี่ยนเป็นสีเหลือง และมีกลิ่นหอม เติมกระเทียมดองลงในกระทะ แล้วปรุงรส
- ๓) ตีไข่ลงในชาม แล้วเทลงในกระทะให้ทั่ว โดยไม่คน รอไข่สุกจึงค่อยพลิก

๓. ปลาปน

ส่วนประกอบ ๑) หอมแดงซอย ๒) ปลาน้ำจืด (นิยมใช้ปลาช่อน) ๓) มะพร้าวสับ ๔) กะทิ หรือน้ำมันพืช ๕) น้ำตาลทราย ๖) น้ำปลา ๗) หอมเจียว

การทำปลาปน

แต่เดิมจะนำปลาช่อนไปย่างไฟอ่อนๆ จนสุก แกะก้างและหนังออก นำไปตำในครกตำข้าว ตำให้เป็นปุย พู

ปัจจุบันมีการปรับวิธีการทำโดยนำปลาไปตากแห้ง แล้วนำไปทอด แล้วนำมานึ่ง จากนั้น แกะก้างและหนังออก นำไปตำจนเป็นปุย

วิธีปรุง

- ๑) นำหอมสดผัดใส่กะทิ หรือน้ำมัน โดยใช้ไฟกลาง
- ๒) เมื่อหอมเจียวเริ่มเปลี่ยนเป็นสีเหลือง เติมปลาปนลงในกระทะ อาจจะมีรสชาติ ด้วยการเติมปลาทะเลปน
- ๓) มะพร้าวสับลงไปคลุก ผัดจนปลาผสมเข้าเนื้อ มีความพลีวไม่จับเป็นก้อน แล้วนำหอมเจียวลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วดับเตาไฟ
- ๔) นำน้ำตาลทรายมาปรุงรสชาติให้กลมกล่อมอีกครั้ง

๔. ยำมะม่วง หรือยำทวาย

ส่วนประกอบ ๑) มะม่วงสับบางๆ ๒) ถั่วลิสงป่นหยาบ ๓) หอมแดง ๔) น้ำตาลมะพร้าว ๕) น้ำปลา ๖) กุ้งฝอยน้ำจืด หรือปลาอย่าง ๗) มะพร้าวคั่ว

- วิธีปรุง
- ๑) นำน้ำตาลมะพร้าว มาคลุกเคล้ากับน้ำปลาให้เข้ากัน เติมมะม่วงสับ และหอมแดง
 - ๒) ปรุงรสชาติ เติมกุ้งฝอยน้ำจืด หรือปลาอย่าง คลุกเคล้าให้เข้ากัน
 - ๓) มะพร้าวคั่ว แล้วเติมถั่วลิสงป่น เพื่อเพิ่มรสชาติให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น

๕. ลูกกะปิทอด

ส่วนประกอบ ๑) กะปิ ๒) หอมแดง ๓) ปลาปนตากแห้ง ๔) ไข่เป็ด ๕) กะทิ ๖) น้ำมันพืช ๗) แป้งทอดกรอบ ๘) น้ำตาลปีบ ๙) น้ำปลา ๑๐) เครื่องเทศ เช่น กระชาย ตะไคร้

การทำกะปิมอญ หรือ กะปิออย มีส่วนประกอบคือ กุ้งฝอยแม่น้ำ หรือเนื้อปลา และเกลือ “กะ” แปลว่า ปลา “ปอย” แปลว่า สาม แปลตรงตัวว่า ปลาสาม (ครึ่ง) เพราะในการทำกะปิของคนมอญ จะใช้ กุ้งฝอยแม่น้ำ หรือปลาน้ำจืด ต่างจากคนไทยที่ใช้กุ้งทะเลหรือเคย

ขั้นตอนการทำกะปิของคนมอญ ต้องนำปลาแม่น้ำเกลือทิ้งไว้ ตำเอาเกล็ดออกแล้วตากแดด เสร็จแล้วนำมาตำและตากแดด ทำซ้ำกันดังนี้ ๓ ครั้ง จึงจะยัดใส่โหลหมักเก็บไว้จนกว่าจะได้ที่คนมอญ จึงเรียกกะปิว่า “กะปิออย”

วิธีปรุง

- ๑) ผัดหอมแดง และเครื่องเทศในน้ำมัน พอเริ่มมีกลิ่นหอมให้เติมกะทิ
- ๒) นำกะปิไปละลายน้ำเล็กน้อย นำกะปิไปผัดในกระทะ ใช้ไฟค่อนข้างอ่อน แล้วปรุงรส
- ๓) เติมปลาปนตากแห้ง อาจเพิ่มรสชาติโดยเติมปลาทะเลปนด้วยก็ได้ เติมน้ำตาลปีบ ผัดจนงวด แล้วนำไปพักไว้ให้เย็น
- ๔) นำกะปิที่พักไว้มาปั้นเป็นลูกเล็กๆ พอคำ
- ๕) ตอกไข่ใส่ชาม ใช้เฉพาะไข่แดง
- ๖) ผสมแป้งทอดกรอบกับน้ำเปล่าให้มีความข้นเล็กน้อย แล้วนำไข่แดงที่เตรียมไว้ มาผสม โดยคนให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียว
- ๗) นำกะปิที่ปั้นเป็นลูกไว้แล้วมาชุบไข่ นำไปทอดจนสุก

๖. หมูฝอย / เนื้อฝอย

ส่วนประกอบ ๑) เนื้อหมู หรือเนื้อวัว ๒) ซอสปรุงรส ๓) ซีอิ้วขาว ๔) หอมแดง ๕) เกลือป่น

๖) น้ำตาลทรายแดง

วิธีปรุง

- ๑) นำเนื้อหมู หรือเนื้อวัวมาแล่ตามแนวเส้นกล้ามเนื้อ
- ๒) นำไปแช่น้ำปลา แล้วนำไปตากพอแห้ง
- ๓) นำเนื้อหมู หรือเนื้อวัวที่ตากแห้งแล้วไปทอดให้สุก
- ๔) นำเนื้อที่ทอดแล้วไปนึ่งให้มีความนิ่ม
- ๕) หลังจากนั้นก็นำมาฉีกเป็นชิ้นเล็กๆ โดยการฉีกนั้นจะฉีกตามรอยเส้น
- ๕) ต้มน้ำกะทิด้วยไฟอ่อนให้กะทิแตกมัน นำหอมแดงลงไปทอดก่อนหลังจากนั้นตามด้วยเนื้อฝอยลงไปทอด ใส่น้ำตาลปีบและปรุงรสชาติ ผัดเนื้อฝอยพอสุกไม่ต้องทอดให้กรอบ
๗. ไข่เค็ม
๘. แดงโม

ส่วนที่ ๒ คุณค่าและบทบาทของวิถีชุมชนที่มีต่อมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๑. คุณค่าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่สำคัญ

มรดกภูมิปัญญาข้าวแช่ เป็นภูมิปัญญาที่สร้างความรัก ความสามัคคีของคนในครอบครัว และในชุมชน เนื่องจากมีกระบวนการประกอบอาหารหลายขั้นตอน ทำให้ต้องใช้ผู้ช่วยในการประกอบอาหารค่อนข้างมาก เป็นการฝึกให้ลูกหลานได้ทำอาหารที่บ้านของตนเอง และเป็นอาหารที่แสดงถึงความกตัญญูของคนไทยเชื้อสายมอญที่มีต่อพระสงฆ์ พ่อแม่ ญาติผู้ใหญ่ ครูอาจารย์ และผู้ที่เคารพนับถือ

๒. บทบาทของชุมชนที่มีต่อมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

ปัจจุบันในชุมชนชาวไทยเชื้อสายมอญ นอกจากการทำข้าวแช่ถวายพระสงฆ์ หรือบุคคลสำคัญในเทศกาลสงกรานต์แล้ว ยังมีทำเป็นอาชีพเพื่อสร้างรายได้ด้วย นอกจากนี้ ยังมีภาพถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ผู้สนใจได้เข้ามาศึกษางาน และเรียนรู้ในชุมชนชาวไทยเชื้อสายมอญในจังหวัดปทุมธานีหลายชุมชน

ส่วนที่ ๓ มาตรการในการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๑. โครงการ กิจกรรมที่มีการดำเนินงานของรายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

การศึกษา วิจัย (ระบุวิธีดำเนินงาน พื้นที่ ชุมชน ระยะเวลา และงบประมาณ)

การอนุรักษ์ พื้นฟู (ระบุวิธีดำเนินงาน พื้นที่ ชุมชน ระยะเวลา และงบประมาณ)

ส่งเสริม สนับสนุนให้มีถวายข้าวแช่แด่พระสงฆ์ และส่งข้าวแช่แก่บุคคลสำคัญในครอบครัวชุมชน ในประเพณีสงกรานต์เป็นประจำทุกปี ระหว่างวันที่ ๑๐ - ๑๖ เมษายน โดยส่วนราชการ และชุมชนชาวไทยเชื้อสายมอญในจังหวัดปทุมธานี โดยใช้งบประมาณตามความเหมาะสมของแต่ละชุมชน

การสืบสานและถ่ายทอด (ระบุวิธีดำเนินงาน พื้นที่ ชุมชน ระยะเวลา และงบประมาณ)

มีการศูนย์เรียนรู้การทำข้าวแช่ที่ชุมชนคุณธรรมวัดบ่อทอง อำเภอลาดหลุมแก้ว ชุมชนคุณธรรมวัดศาลาแดง อำเภอสสามโคก และชุมชนชาวไทยเชื้อสายมอญ ซึ่งผู้สนใจสามารถติดต่อไปยังชุมชนฯ ได้โดยตรง

- การพัฒนาต่อยอดมรดกภูมิปัญญา (ระบุวิธีดำเนินงาน พื้นที่ ชุมชน ระยะเวลา และงบประมาณ)
มีการพัฒนาสำหรับข้าวแช่เพื่อบริการในร้านอาหาร และเป็นของฝากของจังหวัดปทุมธานี โดยมีราคาจำหน่ายข้าวแช่ เป็นของฝาก ตั้งแต่ ๑๐๐ - ๒๐๐ บาท ณ วัดศาลเจ้า อำเภอมืองปทุมธานี รวมไปถึงการจำหน่ายออนไลน์ นอกจากนี้มีการส่งเสริมพัฒนาต่อยอดเป็นสำหรับอาหารในร้านอาหารหลายแห่งในจังหวัดปทุมธานี
- การดำเนินงานด้านอื่น ๆ (ระบุวิธีดำเนินงาน พื้นที่ ชุมชน ระยะเวลา และงบประมาณ)

๒. มาตรการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอื่นๆ ที่คาดว่าจะดำเนินการในอนาคต

๑. การจัดทำสื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ข้าวแช่ เพื่อผลักดันสู่สากล เช่น การจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ข้าวแช่ ตั้งแต่ประวัติความเป็นมา และกระบวนการประกอบอาหาร ทั้งในภาษาไทย และภาษาอังกฤษในสื่อสังคมออนไลน์ การทำเป็นอาหารที่เสิร์ฟเมนูตามใจผู้ปรุงอาหาร หรือ Chef's Table
๒. ส่งเสริมให้มีการบรรจุการทำข้าวแช่ เป็นหลักสูตรชุมชน เพื่อให้นักเรียน นักศึกษาเรียนรู้เพื่อการรักษามรดกภูมิปัญญาให้คงอยู่ต่อไป

๓. การส่งเสริม สนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ หรือภาคเอกชน หรือภาคประชาสังคม (ถ้ามี)

ส่วนราชการต่างๆ เช่น สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปทุมธานี สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดปทุมธานี องค์การบริหารส่วนจังหวัดปทุมธานี และภาคส่วนต่างๆ ส่งเสริมการเรียนรู้ การสร้างรายได้จากมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ข้าวแช่ โดยเชิญชุมชน หรือผู้ประกอบการไปจำหน่ายข้าวแช่ในงานเทศกาล ประเพณีต่างๆ

ส่วนที่ ๔ สถานภาพปัจจุบัน

๑. สถานะการคงอยู่ของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

- มีการปฏิบัติอย่างแพร่หลาย
- เสี่ยงต่อการสูญหายต้องได้รับการส่งเสริมและรักษาอย่างเร่งด่วน
- ไม่มีการปฏิบัติอยู่แล้วแต่มีความสำคัญต่อวิถีชุมชนที่ต้องได้รับการฟื้นฟู

๒. สถานภาพปัจจุบันของการถ่ายทอดความรู้และปัจจัยคุกคาม

สภาพปัจจุบันแม้จะยังมีผู้ปฏิบัติเกี่ยวกับการทำข้าวแช่ และพิธีการต่างๆ ที่เกี่ยวกับข้าวแช่อยู่อย่างแพร่หลาย แต่ครูผู้ปฏิบัติก็เริ่มสูงวัย ในทางกลับกันผู้สืบทอดมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่เป็นข้าวแช่สามัญ ปทุมธานี ยังมีอยู่น้อยมาก แม้จะมีคนรุ่นใหม่เข้ามาเรียนรู้บ้าง แต่ก็นำไปประยุกต์กับข้าวแช่ชาวจีนเป็นส่วนใหญ่

๓. รายชื่อผู้สืบทอดหลัก (เช่น บุคคล กลุ่มคน เป็นต้น)

รายชื่อบุคคล/หัวหน้าคณะ/ กลุ่ม/สมาคม/ชุมชน	อายุ/อาชีพ	องค์ความรู้ด้านที่ได้รับ การสืบทอด/จำนวนปีที่ สืบทอดปฏิบัติ	สถานที่ติดต่อ/ โทรศัพท์
นางธัญญ์จิรา อัจจุตมรัตน์	๖๕ ปี / ธุรกิจส่วนตัว	องค์ความรู้เกี่ยวกับความ เป็นมา วิธีการทำข้าวแช่ และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับ การส่งข้าวแช่	ชุมชนคุณธรรม วัดบ่อทอง ตำบลคูขวาง อำเภอลาดหลุมแก้ว / ๐๘ ๖๗๗๓ ๓๘๕๖
นางจิตรา วิจิตรการ	๕๔ ปี / ธุรกิจส่วนตัว	องค์ความรู้วิธีการทำข้าวแช่ และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับ การส่งข้าวแช่	วิสาหกิจชุมชน เทศบาลตำบล บางหลวง / ๐๙ ๐๘๘๖ ๖๙๔๕
นางสาวจิระวรรณ ใจเที่ยง	๔๕ ปี / ผู้ใหญ่บ้าน	องค์ความรู้วิธีการทำข้าวแช่ และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับ การส่งข้าวแช่	ชุมชนคุณธรรม วัดศาลาแดงเหนือ ตำบลบ้านจิว อำเภอสามโคก / ๐๙ ๔๔๘๓ ๕๓๔๖
ร้านอาหารเสริมสุข		องค์ความรู้วิธีการทำข้าวแช่ และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับ การส่งข้าวแช่	๑๒๑ ตำบลบางปรอก ถนนรัฐอำนวย อำเภอเมืองปทุมธานี / ๐ ๒๕๘๑ ๒๕๗๑
ร้านอาหารแม่น้ำ		องค์ความรู้วิธีการทำข้าวแช่ และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับ การส่งข้าวแช่	๓๙ ถนนประชาอุทิศ ตำบลบางปรอก อำเภอเมืองปทุมธานี / ๐ ๒๕๘๑ ๖๗๔๙

ส่วนที่ ๕ การยินยอมของชุมชนในการจัดทำรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

(ไม่จำกัดจำนวน)

๑. นางธัญญ์จิรา อัจจุตมรัตน์	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นครูผู้สืบทอด
๒. นางจิตรา วิจิตรการ	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นครูผู้สืบทอด
๓. นางสาวนิศากร กิตติธร	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นครูผู้สืบทอด
๔. นางสาวจิระวรรณ ใจเที่ยง	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้นำชุมชน
๕. นางวันดี ขาวขำ	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๖. นางทองสุข ปัญจมณี	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๗. นางบุญเรือน ศิลาขาว	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๘. นางเบญญาศิริ งามสะอาด	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๙. นางเพียว กลดงาม	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๑๐. นางสุรางค์ กระดิงงา	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๑๑. นางเรณู สุขอนันต์	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ

๑๒. นางรำแพน สุขอนันต์	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๑๓. นางเพลินใจ ยุทธดวน	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๑๔. นายเสรี ปัญจมนี	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๑๕. นางไสว กลดงาม	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๑๖. นายสนอง เชื้อไทย	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๑๗. นางโสภา โปรงใจ	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นครูผู้สืบทอด
๑๘. นางกิตติมา อินตา	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นครูผู้สืบทอด
๑๙. นางสมจิตร ผลละออ	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นครูผู้สืบทอด
๒๐. นางสาวทรศนพร ใจชอบ	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๒๑. นายนพดล แสงปลั่ง	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้นำชุมชน
๒๒. นางเบญจา ใจธรรม	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๒๓. นางสาวยลพิศ ใจเที่ยง	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๒๔. นายมณฑล โพธิ์เงิน	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๒๕. นางเฉลียว แก้วพราว	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๒๖. นางวิไลลักษณ์ แจ่มใจ	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๒๗. นางทองกวน กนิษฐायนต์	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๒๘. นายไฉน แสงทนต์	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๒๙. นางอุทัย แก้วพราว	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๓๐. นางทองสุข จันทร์เหลือง	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๓๑. นายวิชัย เรืองสว่าง	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๓๒. นางอัมพร แจ่มแจ่ม	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๓๓. นางประยูร พิงมี	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๓๔. นายสมควร พิงมี	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๓๕. นางรัชนี บุญทอง	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๓๖. นางบุญเรือน เรืองเพชร	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๓๗. นางวารี ครบถ้วน	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๓๘. นางประทุม เรืองสว่าง	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๓๙. นายมานพ แก้วหยก	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๔๐. นายอนวัตร ใจชอบ	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๔๑. นางสมบุญ แก้วพราว	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๔๒. นางเดือนฉาย สິงวาลย์เล็ก	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๔๓. นางลำดวน จักรกลม	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๔๔. นางสาวสำลี ช่างต่อ	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๔๕. นางฉลวย ใจธรรม	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๔๖. นายวรพล จักรกลม	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ
๔๗. นางอรุณ วงศ์จำรูญ	สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม	เป็นผู้ปฏิบัติ

สถานภาพที่เกี่ยวข้องกับมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม (เช่น เป็นครูผู้สืบทอด เป็นผู้ได้รับการถ่ายทอดความรู้ เป็นผู้นำชุมชน เป็นเจ้าหน้าที่ในชุมชน เป็นผู้ชม เป็นผู้รับบริการ หรือเป็นผู้สนับสนุนด้านอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง)

ขอรับรองข้อมูลตามเอกสารคำขอเสนอฯ และยินยอมให้เปิดเผยข้อมูลและนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

ลงชื่อ

(นางฉัญญ์จิรา อางอุดมรัตน์)

วันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๖

ส่วนที่ ๖ ภาคผนวก

๑. เอกสารอ้างอิง

๑. งานวิจัย เรื่อง การศึกษาดำรับข้าวสงกรานต์ข้าวมอญชุมชนศาลาแดงเหนือ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี โดย จุรีมาศ ตีอำมาตย์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์
๒. งานวิจัย เรื่อง อาหารกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมชุมชนชาวมอญ กรณีศึกษาชุมชนชาวมอญเทศบาลตำบลบางหลวง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี โดย ชุติมา สังคะหะ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร
๓. งานวิจัย เรื่อง มรดกทางวัฒนธรรม: การสร้างตัวตนคนมอญสามโคก จังหวัดปทุมธานี โดย นางสาวเหมือนพิมพ์ สุวรรณภาศ คณะสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
๔. เอกสารเผยแพร่ เรื่อง พลิกตำนานอาหารพื้นบ้าน ไทย - รามัญ โดย รองศาสตราจารย์ ดร.วศิณา จันทศิริ สาขาวิชามนุษยนิเวศศาสตร์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

๒. บุคคลอ้างอิง

นายบุญชู ทองประยงค์
นางธัญญ์จิรา อาจอุดมรัตน์

๓. รูปภาพ พร้อมคำอธิบายใต้ภาพ จำนวน ๑๐ ภาพ



ขบวนแห่ "ส่งข้าวแช่พ่อเมืองปทุมธานี" ประจำปี ๒๕๕๖
มีการจัดขบวนกลองยาวนำขบวนแห่ข้าวแช่ จากบริเวณหน้าศาลากลางจังหวัดปทุมธานี (หลังเก่า)
ถึงจวนผู้ว่าราชการจังหวัดปทุมธานี



ชาวมอญพาครอบครัวส่งข้าวแช่ตามวัดริมแม่น้ำเจ้าพระยา พร้อมทำบุญกรวดน้ำ เพื่อส่งบุญให้กับบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว



การถวายข้าวแช่เจ้าคณะจังหวัด (ธ) เนื่องในเทศกาลสงกรานต์ ประจำปี ๒๕๖๕ เมื่อวันที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๕ ณ วัดโบสถ์ ตำบลบางกระบือ อำเภอสสามโคก



การทำกะปิผอญ โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมะตาดรามัญ
(ชุมชนคุณธรรมวัดศาลาแดงเหนือ) ตำบลเชียงรากน้อย อำเภอสสามโคก



การทำกะปิผอญ โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมะตาดรามัญ
(ชุมชนคุณธรรมวัดศาลาแดงเหนือ) ตำบลเชียงรากน้อย อำเภอสสามโคก



การสาธิตการทำกระเทียมดองผัดไข่ เครื่องเคียงข้าวแช่
เมื่อวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๖ ณ ชุมชนคุณธรรมวัดบ่อทอง ตำบลคูขวาง อำเภอลาดหลุมแก้ว



การสาธิตการทำลูกกะปิทอด เครื่องเคียงข้าวแช่
เมื่อวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๖ ณ ชุมชนคุณธรรมวัดบ่อทอง ตำบลคูขวาง อำเภอลาดหลุมแก้ว



การตั้งศาลเพียงตา หรือบ้านแม่นางสงกรานต์ เพื่อบวงสรวงทำวักบิลพรหม เป็นสิริมงคล เกิดความสุข ความเจริญของครอบครัว และวงศ์ตระกูล ตลอดจนเป็น การแสดงความกตัญญูกตเวทิตาคุณ



บุคลากร และนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เข้าร่วมโครงการสืบสานวัฒนธรรมการทำข้าวแช่ของชาวมอญในจังหวัดปทุมธานี เมื่อวันที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๖๕ ณ ชุมชนคุณธรรมวัดบ่อทอง ตำบลคูขวาง อำเภอลาดหลุมแก้ว



บุคลากร และนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
เข้าร่วมโครงการสืบสานวัฒนธรรมการทำข้าวแช่ของชาวมอญในจังหวัดปทุมธานี
เมื่อวันที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๖๕ ณ ชุมชนคุณธรรมวัดบ่อทอง ตำบลคูขวาง อำเภอลาดหลุมแก้ว

๔. ข้อมูลภาพถ่าย ข้อมูลภาพเคลื่อนไหว หรือข้อมูลเสียง (ระบุประเภทของสื่อที่แนบมาพร้อมคำอธิบาย)

- ข้อมูลภาพถ่าย ได้แก่ ภาพนิ่ง.ประเภท.jpg
 ข้อมูลภาพเคลื่อนไหว ได้แก่ คลิปวีดิทัศน์.ประเภท.mp4
 ข้อมูลเสียง ได้แก่

๕. ข้อมูลผู้เสนอ

ชื่อ-สกุล ผู้ประสานงานนางลักษมา ธารีเกษ.....
 หน่วยงานสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปทุมธานี.....
 เลขที่๓๓/๓. อาคาร สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปทุมธานี หมู่ ๖ ซอย ถนน คลองวัดโส.....
 แขวง/ตำบลนางปรอก. เขต/อำเภอเมืองปทุมธานี..... จังหวัดปทุมธานี..... รหัสไปรษณีย์ ๑๒๐๐๐
 โทรศัพท์ ๐๒-๕๘๑.๑๒๓๗ โทรสาร ๐๒-๕๘๑.๑๒๓๗ มือถือ,
 อีเมลpathumthani.culture@gmail.com.....

๖. ข้อมูลผู้ประสานงาน

ชื่อ-สกุลนางสาวปรีญาพร โคตรมงคล.....
 โทรศัพท์๐๒๕๘๑.๑๒๓๗ ต่อ.๑๖... โทรสาร ๐๒๕๘๑.๑๒๓๗ ต่อ.๑๖... มือถือ๐๘๖๘๙๐๗๘๘๒
 อีเมล prim_preeya@hotmail.com
