แบบคำขอเสนอรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม แบบ มภ. ๒

ส่วนที่ ๑ ลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๑. ชื่อรายการ ข้าวหมูแดงนครปฐม

ชื่อเรียกในท้องถิ่น ข้าวหมูแดง

๒. ลักษณะของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม (เลือกได้มากกว่า ๑ ช่อง)

☐ วรรณกรรมพื้นบ้านและภาษา

☐ ศิลปะการแสดง

☐ แนวปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม ประเพณี และงานเทศกาล

☑ ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล

☐ งานช่างฝีมือดั้งเดิม

☐ การเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้านและศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว

๓. พื้นที่ปฏิบัติ

อำเภอเมืองนครปฐม จังหวัดนครปฐม

๔. สาระสำคัญของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมโดยสังเขป

ข้าวหมูแดงเดิมเป็นอาหารของชาวจีนที่มาตั้งรกรากอาศัยอยู่ในเขตจังหวัดนครปฐมหลังจากที่พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๔ ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้บูรณะองค์พระปฐมเจดีย์ได้ทำขึ้นจำหน่ายในบริเวณตลาดที่สร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ. ๒๔๔๑ เป็นโรงไม้มุงหลังคาด้วยสังกะสี ซึ่งตั้งอยู่บริเวณถนนซ้ายพระฝั่งตรงข้ามวิหารทิศเหนือขององค์พระปฐมเจดีย์ ต่อมาได้มี การก่อสร้างขึ้นเป็นตลาดสดทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ในรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว เรียกขานกันในหมู่คนทั่วไปว่า ตลาดบนและตลาดล่าง เนื่องจากมีถนนโรจนฤทธิ์คั่นกลางตลาดทั้งสองฝั่ง ชาวบ้านเรียกขานกันว่า ซอยกลาง (เอกสารอัดสำเนาสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์) ชุมชนตลาดทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ มีข้าวหมูแดงจำหน่ายตั้งแต่ครั้งสมัยรัชกาลที่ ๔ เนื่องจากกรรมกรชาวจีนที่มารับจ้างปั้นอิฐบูรณะองค์พระปฐมเจดีย์ ส่วนหนึ่งค้าขายเล็ก ๆ น้อย ๆ และเมื่อรวบรวมเงินได้ก็ซื้อที่ปลูกผัก เลี้ยงเป็ด และสุกร บ้างก็แต่งงานกับชาวไทยพื้นถิ่นตั้งหลักปักฐานอยู่ตามริมฝั่งแม่น้ำนครชัยศรี (แม่น้ำท่าจีน) และบริเวณริมคลองเจดีย์บูชา

นครปฐมเป็นจังหวัดที่มีการเลี้ยงหมูกันมากที่สุดจังหวัดหนึ่งในประเทศไทย สืบเนื่องมาจากเป็นจังหวัดที่มีชาวจีนอพยพมาตั้งถิ่นฐานกันมากตามริมแม่น้ำนครชัยศรี เช่น บริเวณวัดเทียนดัด อำเภอสามพราน ตลาดท่านา อำเภอนครชัยศรี และเขตอำเภอเมือง การเลี้ยงหมูในอดีตของชาวจีน ทำกันแทบทุกครัวเรือนที่ทำการเกษตร เพาะปลูกพืชผัก โดยใช้เศษผัก ผักตบชวา ผสมเศษอาหารและรำข้าว นำไปเลี้ยงหมู จึงมีการทำผลิตภัณฑ์จากหมูกันมาก เช่น หมูแดง หมูกรอบ หมูหยอง หมูแผ่น กุนเชียง หมูหวาน เป็นต้น

ข้าวหมูแดงเป็นอาหารจานเดียวที่บูรณาการการใช้ผลผลิตในท้องถิ่นเข้ากับวัฒนธรรมด้านอาหารการกินเข้ากับศิลปะการทำอาหารจีน เป็นที่นิยมรับประทานกันในพื้นที่และนักเดินทางท่องเที่ยว เพราะรับประทานง่าย รสชาติถูกปากคนทุกเพศทุกวัย มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันทั่วไปเป็นที่กล่าวขานกันว่ามานครปฐมต้องรับ ประทานข้าวหมูแดง

ด้วยชื่อเสียงของข้าวหมูแดงนครปฐมนี้เองจึงเป็นที่พบเห็นกันทั่วไปในทุกภาคของประเทศไทย อาทิ กรุงเทพฯ เชียงราย เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน ยโสธร กำแพงเพชร สงขลา ชลบุรี จะมีร้านข้าวหมูแดงที่ขึ้นป้ายว่า “ข้าวหมูแดง

นครปฐม” หรือ “ข้าวหมูแดง (สูตรนครปฐม)” โดยที่เจ้าของร้านไม่เคยมีพื้นเพ หรือสืบทอดการทำข้าวหมูแดงจากจังหวัดนครปฐมแต่อย่างใด

ความโดดเด่นของข้าวหมูแดงนครปฐมอยู่ที่ภูมิปัญญาของการหมักหมู ย่างหมู และน้ำซอสราดข้าว ซึ่งแต่ละร้านของนครปฐมจะใช้สมุนไพรและเครื่องเทศที่เป็นเคล็ดลับเฉพาะของร้าน สืบทอดกันมาสู่รุ่นต่อรุ่น แม้จะเป็นร้านข้าวหมูแดง มิได้ใช้น้ำหมักหมูปรุงรสแต่งสี ใส่เต้าหู้ยี้เหมือนร้านข้าวหมูแดงทั่วไปในจังหวัดอื่น

๕. ประวัติความเป็นมา

การทำหมูแดงได้รับอิทธิพลมาจากชาวจีนกวางตุ้ง ซึ่งวิถีชีวิตของชาวจีนเชื้อสายกวางตุ้งเกี่ยวข้องกับหมูย่างโดยเฉพาะอย่างยิ่งพิธีแต่งงาน หนึ่งวันก่อนงานแต่งงาน เจ้าบ่าวจะต้องนำหมูย่างทั้งตัวไปให้บ้านเจ้าสาว และหลังจากแต่งงานไปแล้ว ๓ วัน เจ้าบ่าวก็จะนำหมูย่างไปบ้านฝ่ายหญิงเพื่อเป็นการเยี่ยมเยียนพ่อแม่เจ้าสาว จำนวนหมูย่างที่นำไปให้จะบ่งบอกถึงฐานะของเจ้าบ่าว (เข้าถึงได้จาก ผู้ชายเจ้าชู้ชวนชิม : http://oknation.nationtv.tv/blog/ultrataro) คนจีนกวางตุ้งจึงนิยมรับประทานหมูย่างเป็นอันมาก ความแตกต่างระหว่างหมูแดง และหมูย่างอยู่ที่ขนาดของหมูและเครื่องปรุง หมูย่างนิยมใช้หมูขนาดเล็ก อายุประมาณไม่เกิน ๓ เดือน หมักด้วยเครื่องเทศและย่างทั้งตัว

ส่วนการทำหมูแดงนั้นจะใช้เนื้อสันใน เนื้อสันนอก หรือเนื้อส่วนสะโพกของหมู นำมาหั่นเป็นเส้นยาวหนาพอสมควรหมักด้วย กระเทียม เกลือ พริกไทย น้ำตาลกรวด รากผักชี อบเชย โป๊ยกั๊ก กระวาน ชวงเจียว พริกไทย ซึ่งเป็นส่วนผสมที่ช่วยชูความหอม และรสชาติของหมูแดงให้คุกรุ่นและหอมหวาน จากนั้นจึงนำไปย่าง ชาวจีนกวางตุ้งนำหมูเนื้อแดงมาหมักกับน้ำตาลอ้อยและเครื่องเทศหลายชนิด แล้วนำมาย่าง เพื่อให้เก็บไว้ได้นานขึ้นเรียกหมูชนิดนี้ว่า “ซาซิว” ซึ่งแปลตรงตัวว่า “หมูแดง”

นครปฐมเป็นจังหวัดที่มีการเลี้ยงหมูกันมากที่สุดจังหวัดหนึ่งในประเทศไทย สืบเนื่องมาจากเป็นจังหวัดที่มีชาวจีนอพยพมาตั้งถิ่นฐานกันมากตามริมแม่น้ำนครชัยศรี เช่น บริเวณวัดเทียนดัด อำเภอสามพราน ตลาดท่านา อำเภอนครชัยศรี และเขตอำเภอเมือง การเลี้ยงหมูในอดีตของชาวจีนทำกันแทบทุกครัวเรือนที่ทำการเกษตรเพาะปลูกพืชผัก โดยใช้เศษผัก ผักตบชวา ผสมเศษอาหาร และรำข้าว นำไปเลี้ยงหมู จึงมีการทำผลิตภัณฑ์จากหมูกันมาก เช่น ข้าวหมูแดง หมูหยอง หมูแผ่น กุนเชียง หมูหวาน เป็นต้น ชาวบ้านจึงทำอาหารขาย เช่น ข้าวราดแกง ข้าวเหนียวเนื้อ ข้าวหลาม ขายให้กับนักเดินทาง ขณะเดียวกันมีพ่อค้าชาวจีนหาบก๋วยเตี๋ยวแคะ เกี๊ยว บะหมี่ ข้าวหมูแดง ขายตามตลาด และชุมชนด้วย

ข้าวหมูแดงเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากด้วยเป็นอาหารที่รับประทานง่าย หมูย่างมีกลิ่นหอมและมีน้ำซอสราดรสกลมกล่อม นักเดินทางและชาวบ้านนิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย ประมาณปีพุทธศักราช ๒๔๙๐ - ๒๕๑๕ เฉพาะในบริเวณตลาดทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์นครปฐมทั้งสองแห่ง มีร้านจำหน่ายข้าวหมูแดงแบบร้านอาหารริมทางและห้องแถวในตลาดกว่า ๒๐ ร้าน ร้านอาหารใหญ่ระดับภัตตาคารที่มีอาหารตามสั่งก็จะมีเมนูหมูแดงทุกร้าน เช่น ภัตตาคารศิริชัย ภัตตาคารไท้แป๊ะ ภัตตาคารแต๊เต็กเซี้ยง ร้านสุขสวัสดิ์ ร้านตาอ่อตลาดบน ร้านตาเย้สะพานแดง ร้านศรีสะอาด โรงแรมเสรี ร้านค้าภาคกลางคืนในองค์พระปฐมเจดีย์ จึงมีคำกล่าวที่ว่า “ใครที่เดินทางไปจังหวัดนครปฐม ถ้าไม่ได้รับประทานข้าวหมูแดงก็ถือว่ายังไปไม่ถึงนครปฐม”

ความโดดเด่นและแตกต่างของข้าวหมูแดงนครปฐมกับจังหวัดอื่น ๆ อยู่ที่การย่างหมูแดงและหมูกรอบ กุนเชียงด้วยถ่านในถังย่างขนาดใหญ่แบบดั้งเดิม และน้ำซอสราดข้าวหมูแดงที่ผสมเครื่องเทศ และสมุนไพรหลายอย่างทำให้มีรสชาติหอม กลมกล่อม และมีคุณค่าทางอาหารสูง ต่างจากข้าวหมูแดงในจังหวัดอื่น ๆ (ผ่องศรี หวังดี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ ๒๔ สิงหาคม ๒๕๖๕)

ในปัจจุบันเขตเทศบาลนครนครปฐมก็มีข้าวหมูแดงขายกันไม่ต่ำกว่า ๒๕ ร้าน ที่มีชื่อเสียงและนิยมรับประทาน ได้แก่ ร้านข้าวหมูแดงตั้งฮะเส็ง ข้าวหมูแดงนายฉั้ว ตั้งฮะเส็งซอย ๒ ร้านหมูบิน ร้านอึ้งซีฮะ ร้านหงษ์หยก ร้านป่าเว้งซอย ๖ ร้านกวางทองซอย ๓ ส้มข้าวหมูแดง ร้านเป็ดย่างกั้งบ๊วย (เล็ก แซ่ตั้ง) ร้านปฐมโภชนา ร้านข้าวหมูแดงโพรงมะเดื่อ ข้าวหมูแดงหน้าสถานีรถไฟ ข้าวหมูแดงริมทางรถไฟถนนทหารบก ข้าวหมูแดงผู้ใหญ่มุ่ย ถนนสายพระประโทน - บ้านแพ้ว เป็นต้น เฉพาะเขตอำเภอเมืองนครปฐมมีข้าวหมูแดง ก็มีร้านจำหน่ายข้าวหมูแดงกว่า ๑๐๐ แห่ง

นางสิริลักษณ์ จิตวิริยนนท์ เล่าว่า ชาวจีนกวางตุ้งไม่ทราบชื่อสกุลเริ่มทำข้าวหมูแดงจำหน่ายเป็นครั้งแรกในจังหวัดนครปฐมก่อนเกิดสงครามโลกครั้งที่ ๒ ซึ่งจำไม่ได้ว่าเป็นปีพุทธศักราชเท่าไร เนื่องจากเป็นคำบอกเล่าของบิดาของเธอ เรียกข้าวหมูแดงว่า “ซาซิวฝ่าน” แปลตรงตัวว่า “ข้าวหมูแดง” แต่คนแต้จิ๋วจะเรียกว่า “อั่งปิ่ง” (สิริลักษณ์ จิตวิริยนนท์ สัมภาษณ์ เมื่อวันที่ ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๐) หลังจากที่ตลาดทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ได้สร้างเสร็จในปีพุทธศักราช ๒๔๔๑ อาคารของตลาดสร้างเป็นโรงไม้ยกพื้นสูงหลังคามุงด้วยสังกะสี ตลาดนี้ถูกแบ่งเป็นสองส่วน โดยมีถนนพระร่วงโรจนฤทธิ์คั่นกลาง ด้านขวามือขององค์พระปฐมเจดีย์เรียกว่า ตลาดล่าง ด้านซ้ายมือเรียกว่า ตลาดบน อาคารพาณิชย์รอบตลาดยังเป็นอาคารไม้มุงกระเบื้องว่าว (ร้านจะอยู่หัวมุมตลาดล่าง ซึ่งอยู่ด้านขวาหันหน้าไปทางทิศใต้ (ปัจจุบันเป็นที่ตั้งของร้านขายยาเฮงชุนตึ้ง) ขณะนั้นองค์พระปฐมเจดีย์ยังไม่มีกำแพงแก้วชั้นนอก ร้านนี้ขายอยู่หลายปี แต่กิจการไม่ดี ต่อมาจึงเลิกกิจการไป (จำปี พ.ศ. ไม่ได้)

ณ เวลาใกล้เคียงกันนั้นมีเพิงขายข้าวหมูแดงของ นายฮ่งไคว้ ไม่ทราบนามสกุล ชาวจีนแคะ อยู่ด้านตลาดบน ขายคู่กับร้านข้าวหมูแดงชาวจีนกวางตุ้ง ซึ่งขายดีมากด้วยบริเวณนั้นเคยเป็นท่าจอดรถยนต์โดยสารของผู้ประกอบกิจการรถโดยสารจำนวนมาก ที่วิ่งรับส่งผู้โดยสารจากนครปฐมไปกรุงเทพฯ และจากกรุงเทพฯ ไปตามจังหวัดต่าง ๆ (ปัจจุบันเป็นที่ตั้งของร้านแต้เต็กเซี้ยง) บริเวณนั้นใกล้กับทางเดินเข้าตลาดเป็นซอยดินเล็ก ๆ ผู้คนจึงคึกคัก กิจการของนายฮ่งไคว้รุ่งเรืองมาด้วยดี จนเขามีอายุมากขึ้น จึงเลิกกิจการไปราวปีพุทธศักราช ๒๕๐๘ แต่นายฮ่งไคว้ยังรับสอนทำหมูแดง หมูกรอบ กุนเชียง และน้ำราดหน้าข้าวหมูแดงให้กับคนที่สนใจ (สมพันธ์ โชคปมิตต์กุล ๒๓ มิถุนายน ๒๕๖๐)

เมื่อตลาดทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์สร้างใหม่เป็นอาคารคอนกรีตเสริมเหล็ก ประมาณพุทธศักราช ๒๔๙๕ นายอ่อ แซ่แต๊ ซึ่งเคยเป็นลูกมือนายฮ่งไคว้ ได้เริ่มตั้งร้านขายข้าวหมูแดงของตนเองในตลาดทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ตลาดบน ทุกเช้านายอ่อจะนำกระเทียมมาเจียวจนหอม ใส่ตะไคร้ทุบแตก เติมงาคั่ว น้ำตาล ซีอิ๊ว เครื่องเทศบดละเอียด น้ำตาลปึก และซุปต้มกระดูกไก่ละลายแป้งมัน จนหอมฟุ้งไปทั่วตลาด ทำให้ชวนรับประทานข้าวหมูแดงนายอ่อขายดีมาก จนกระทั่งสามารถเช้งตึกเปิดร้านอาหารที่บ้านของตนเองควบคู่กันไป (นางสาวเซี่ยมเกียว แซ่แต๊ สัมภาษณ์ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๕)

ปัจจุบันนี้แม้จะมีผู้ประกอบการจำหน่ายข้าวหมูแดงนับ ๑๐๐ ราย แต่จากการสัมภาษณ์เรื่อง ข้าวหมูแดงนครปฐม ผู้ให้สัมภาษณ์หลายรายกล่าวตรงกันว่า ปัจจุบันนี้ผู้สืบทอดอาชีพข้าวหมูแดงที่เก่าแก่ที่สุดเพียงตระกูลเดียว ที่ทำติดต่อกันมาถึง ๔ ชั่วอายุคนคือ ทายาทของ นายซุ่ยเลี้ยง แซ่ตั้ง และ นายซุ่ยอี่ แซ่ตั้ง ต้นสกุล “จิตวิริยนนท์” หรือ “ร้านฮะเส็ง” (สัมภาษณ์ นางสาวสุทา อินพาเพียร ๒๕ พฤษภาคม ๒๕๖๐ นางสาวสุวรรณี รักชนบท ๘ มิถุนายน ๒๕๖๐ และนางสาวสุนีย์ อภิรักษ์ขิต ๑๕ มิถุนายน ๒๕๖๐)

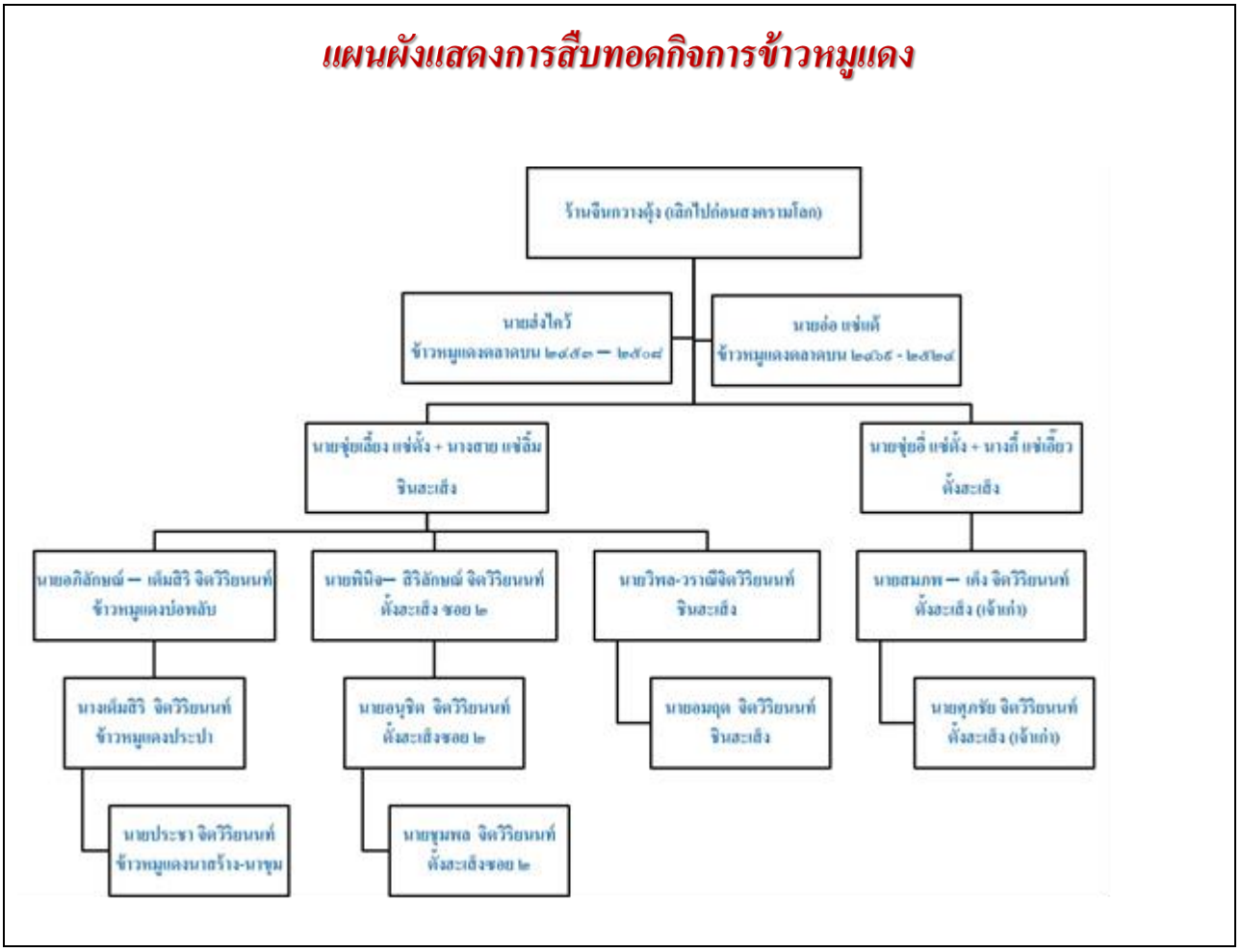
ประวัติข้าวหมูแดงร้านเก่าแก่ “ฮะเส็ง” ที่ยังจำหน่ายสืบทอดมาถึง ๔ ชั่วอายุคนย้อนหลังไปได้ดังนี้ นายไล่ฮง แซ่ตั้ง ชาวจีนโพ้นทะเลได้อพยพมาพึ่งพระบรมโพธิสมภารในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้บุตรชาย ๒ คนพร้อม นางกอเกี้ย แซ่ลิ้ม ภรรยาจากเมืองซัวเถา ประเทศจีนมาตั้งหลักแหล่งที่เมืองนครปฐม โดยทำหน้าที่หลงจู้โรงหมู (ผู้จัดการโรงฆ่าสุกร) ของเอกชน เมื่อนายไล่ฮงถึงแก่กรรมบุตรชายทั้งสองคนยังเยาว์วัยมาก นางกอเกี้ยผู้ภรรยาจึงได้ทำขนมกุ่ยช่ายจำหน่ายเป็นอาชีพเลี้ยงบุตรชายทั้งสอง ต่อมาเมื่อบุตรชาย

คนที่ ๒ อายุประมาณ ๗ ปี ได้ทำงานเป็นลูกจ้างร้านขายข้าวหมูแดง เมื่อพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงโปรดเกล้าฯ ให้มีการสร้างสะพานเจริญศรัทธาข้ามคลองเจดีย์บูชาขึ้น นายซุ่ยอี่ที่เป็นลูกจ้างร้านข้าวหมูแดงอาศัยหลักครูพักลักจำ มองเห็นช่องทางประกอบอาชีพขายข้าวหมูแดง ประมาณปีพุทธศักราช ๒๔๖๐ จึงชักชวนพี่ชายคือ นายซุ่ยเลี้ยง ให้ร่วมกันทำข้าวหมูแดงแดงขาย เริ่มจากการหาบขายไปตามที่ต่าง ๆ ราคาข้าวหมูแดงในขณะนั้นจานละ ๒๐ สตางค์ ด้วยรสชาติใหม่ต่างจากข้าวแกงที่ชาวบ้านรับประทานจำเจ ข้าวหมูแดงจึงเป็นที่ถูกใจคนกินทุกเพศ วัย ช่วงเวลานั้นภายในตลาดบนมีร้านขายข้าวหมูแดงอีกร้านหนึ่งที่ขายดีมาก คือ ร้านนายอ่อ แซ่แต้ แต่การบริโภคต้องเข้าตลาด (กิจการข้าวหมูแดง นายอ่อ แซ่แต้ มาสิ้นสุดลงในรุ่นหลาน ประมาณปีพุทธศักราช ๒๕๒๑, สัมภาษณ์ นางสาวเชื้ยมเกียว แซ่แต้ ทายาทนายอ่อ แซ่แต้ ๑๔ มิถุนายน ๒๕๖๐) เมื่อมีหาบข้าวหมูแดงหาบขาย บริการถึงที่เช่นเดียวกับหาบก๋วยเตี๋ยวแคะของชาวจีนแคะ ข้าวหมูแดงจึงขายดีมาก พุทธศักราช ๒๔๖๑ เมื่อสะพานเจริญศรัทธาสร้างเสร็จ สองพี่น้องซุ่ยเลี้ยงและซุ่ยอี่ได้ปักหลักขายข้าวหมูแดงที่เพิงใต้ต้นมะขามตรงข้ามสะพานเจริญศรัทธา เนื่องด้วยเป็นที่สัญจรไปมาของผู้คนหนาแน่น มีผู้คนนิยมกินข้าวหมูแดงเป็นอันมาก นอกจากนี้บริเวณตลาดบนและตลาดล่าง ตลาดนครปฐมเป็นชุมชนที่มีผู้คนนำผลผลิตพืชไร่ พืชสวนมาซื้อขาย วัดพระงามมีท่าเทียบเกวียน ริมคลองเจดีย์บูชาที่ชาวบ้านนำของป่ามาค้าขายแลกเปลี่ยนกัน สะพานขายแลกเปลี่ยน และห่างออกไปจากสะพานเจริญศรัทธาทางทิศตะวันตกเพียงไม่ถึง ๒๐๐ ร้อยเมตร ใกล้ข้ามคลองเป็นสะพานไม้แผ่นพาดข้ามคลองเรียกกันว่า “สะพานอ่อน” บ้างก็เรียกกันว่า “สะพานเกวียน” ทำให้ชุมชนนครปฐมมีผู้คนหนาแน่น กิจการขายข้าวหมูแดงสร้างฐานะให้สองพี่น้องร่ำรวยเป็นปึกแผ่น จึงขอให้นางกอเกี้ยผู้เป็นมารดาเลิกกิจการทำขนมกุ่ยช่าย

หลังสงครามโลกครั้งที่ ๒ สิ้นสุดลง สำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ได้รื้อเรือนแถวไม้รอบตลาดบนและตลาดล่างออก เพื่อสร้างอาคารพาณิชย์ใหม่เป็นอาคารก่ออิฐถือปูนแล้วเสร็จในปีพุทธศักราช ๒๔๙๕ นายซุ่ยเลี้ยง และนายซุ่ยอี่ แซ่ตั้ง จึงเช่าอาคารพาณิชย์จากสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ จำนวน ๓ คูหา ตั้งชื่อร้านว่า “ฮะเส็ง” มีความหมายว่าให้มีความเจริญก้าวหน้า จำหน่ายข้าวหมูแดง ก๋วยเตี๋ยวเป็ดลูกชิ้นหมู กิจการดำเนินไปด้วยดี และเมื่อสองพี่น้องมีครอบครัว มีบุตรธิดาหลายคน กิจการร้านฮะเส็งก็แยกกิจการออกเป็นร้าน ๒ ร้าน คือ นายซุ่ยเลี้ยง แซ่ตั้ง แยกร้านใหม่ออกมาให้ชื่อว่าชินฮะเส็ง ร้านนายซุ่ยอี่ ใช้ชื่อเดิมแซ่ “ตั้ง” ของตนเองข้างหน้า เป็นชื่อร้าน “ตั้งฮะเส็ง”

ต่อมาเมื่อที่บริเวณริมคลองเจดีย์บูชาหลายแห่งถูกใช้เป็นท่ารถรับ - ส่งผู้โดยสารของบริษัทขนส่ง จำกัด มีร้านจำหน่ายข้าวหมูแดงเกิดขึ้นใหม่ ๆ อีกหลายร้านในบริเวณรอบตลาดและบริเวณใกล้เคียง เช่น ร้านข้าวหมูแดงชั้นล่างของโรงแรมเสรีหลังสถานีรถไฟ (ปัจจุบันคือ ธนาคารกรุงไทยสาขาพระปฐมเจดีย์) ภัตตาคารศรีสะอาด (ปัจจุบันเป็นร้านขายยาบ้วนสูน สาขา ๒) ร้านอึ้งซีฮะ ตรอกร้านทำฟันศิริทนต์ ร้านนายเย้สะพานแดง ร้านข้าวหมูแดงไม่มีชื่อปากตรอกตลาดล่าง เป็นต้น

ปัจจุบันนี้ร้านข้าวหมูแดงในเขตอำเภอเมืองนครปฐม มีกระจัดกระจายอยู่ทั่วไปประมาณกว่า ๑๐๐ แห่ง บ้างก็สืบทอดกิจการมาจากบุพการี บ้างก็ใช้วิธีการครูพักลักจำ บ้างก็เคยอยู่ร้านข้าวหมูแดงมาก่อน หลายแห่งมีสูตรลับเฉพาะของครอบครัว จะสืบทอดให้เฉพาะคนในครอบครัวเท่านั้น กิจการข้าวหมูแดงที่เก่าแก่และสืบทอดมาจนถึงปัจจุบันนับได้กว่าร้อยปี แต่กิจการที่มีผู้สืบทอดมาอย่างต่อเนื่องถึง ๔ รุ่นเป็นของทายาทสกุล จิตวิริยนนท์ ดังได้กล่าวไปข้างต้น ตามแผนภูมิต่อไปนี้



๖. ลักษณะเฉพาะที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

โดยมีรายละเอียดครอบคลุมสาระ ดังต่อไปนี้

วรรณกรรมพื้นบ้านและภาษา

- วรรณกรรมพื้นบ้านและภาษา ประกอบด้วย ประเภท โครงเรื่องของแต่ละสำนวน ลักษณะเด่นของแต่ละสำนวน และความสัมพันธ์และบทบาทในวิถีชีวิต
- ภาษา ประกอบด้วย ระบบภาษา คำ และความหมาย ระบบการเขียน/ภาษาเขียนดั้งเดิม ลักษณะการสื่อสาร การปรากฏใช้ วรรณกรรมมุขปาฐะ ศิลปะการแสดง ประกอบด้วย ลักษณะการแสดง ประเภท พัฒนาการ ขนบ ความเชื่อ ลำดับขั้นตอนการแสดง รูปแบบการจัดการแสดง โน้ตเพลง บทเพลง บทละคร อุปกรณ์ และกระบวนท่า แนวปฏิบัติทางสังคม
- พิธีกรรม ประเพณี และเทศกาล ประกอบด้วย ประเภท สถานที่/แหล่งปฏิบัติ ระเบียบพิธีกรรม/การประพฤติปฏิบัติของการแสดงออกนั้น ๆ ภูมิธรรม ภูมิปัญญา เอกลักษณ์ อัตลักษณ์ และความเชื่อ
- ความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล ประกอบด้วย ประเภท ความเชื่อ วัสดุ และกระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีการ
- งานช่างฝีมือดั้งเดิม ประกอบด้วย ประเภท ลักษณะพิเศษหรือเอกลักษณ์ของงานช่างฝีมือดั้งเดิม เครื่องมือช่างฝีมือดั้งเดิม กลวิธีการผลิตงานช่างฝีมือดั้งเดิม และกระบวนการจัดการองค์ความรู้
- การเล่นพื้นบ้าน กีฬาพื้นบ้าน และศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว ประกอบด้วย ประเภทความเชื่อต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ขนบ/ข้อปฏิบัติที่เกี่ยวข้อง คุณค่า และวิธีการแข่งขัน

๑. ประเภท อาหารและโภชนาการ

๒. วัตถุดิบในการทำข้าวหมูแดง

๒.๑ หมูแดง

- หมูเนื้อแดง ใช้สันนอก สะโพก หรือสันคอหมู
- เครื่องเทศ กระเทียม พริกไทย ผงอบเชย ลูกจันทร์ป่น
- เกลือ ซีอิ๊ว ซอสถั่วเหลือง น้ำตาลมะพร้าว
- สีผสมอาหารสีแดง

๒.๒ หมูกรอบ

- หมูสามชั้น
- เกลือป่น
- พริกไทยป่น

๒.๓ วิธีทำกุนเชียง

- เนื้อแดง
- มันหมูแข็ง
- ผงอบเชย
- ซี่อิ๊วหวาน
- เกลือ
- น้ำตาลทราย

๒.๔ น้ำราดข้าวหมูแดง (น้ำซอส)

- พริกหนุ่มสีเขียว
- ตะไคร้
- รากผักชี
- งาขาวคั่วป่นละเอียด
- น้ำตาลมะพร้าว
- เกลือ
- พริกไทย
- เต้าเจี้ยว
- เต้าหู้ยี้
- น้ำต้มตะไคร้
- น้ำตาลทราย
- แป้งมันสัมปะหลัง
- น้ำมันพืชสำหรับผัดซอส

๒.๕ ผักเครื่องเคียงและเครื่องปรุงรสเพิ่ม

- แตงกวาซอย
- ต้นหอม ผักชี
- พริกชี้ฟ้าดองน้ำส้ม
- พริกขี้หนูซอยผสมซีอิ๊วเค็ม และน้ำมะนาว

๒.๖ ข้าวสวย

- ข้าวสารเก่าหุงสุกแบบตัวสวย (เดิมใช้ข้าวเหลืองอ่อน ข้าวสารพันธุ์ดีของนครปฐม)

๓. อุปกรณ์

- เตาย่างหมู
- ถ่านไม้โกงกาง
- ตะขอเสียบหมู
- ไม้ทุบหมูสามชั้นเป็นเหล็กเหล็กปลายแหลมสำหรับจิ้มหนังหมูให้เป็นรูพรุน
- กะทะผัดน้ำซอสราดข้าวหมูแดง

๔. กระบวนการและขั้นตอน

๔.๑ วิธีทำหมูแดง

ใช้เนื้อสันนอก สันคอหมู หรือเนื้อสะโพกหั่นเป็นเส้นยาวหนาประมาณ ๓ นิ้ว หมักด้วยเกลือ กระเทียม พริกไทย ซีอิ๊ว และน้ำตาลทรายขาว สีผสมอาหารสีแดง คลุกเคล้าให้เข้ากันจนทั่ว พักไว้ประมาณ ๑ - ๒ ชั่วโมง จนกระทั่งหมูนุ่ม และเครื่องปรุงซึมเข้าเนื้อ

๔.๒ วิธีทำหมูกรอบ

นำเนื้อหมูสามชั้นนำมาเคล้าเกลือ พริกไทยให้ทั่ว ใช้ตะขอเกี่ยวแล้วแขวนผึ่งลมไว้ประมาณ ๒ ชั่วโมง เสร็จแล้ววางใส่ถาด ใช้ไม้ทุบและใช้เหล็กแหลมแทงหนังให้ทั่ว ทาเกลือให้ทั่วหนัง ใช้ตะขอแขวนผึ่งไว้อีก เพื่อให้น้ำมันในหมูสามชั้นหยดออกมาอีก

๔.๓ วิธีทำกุนเชียง

ใช้เศษเนื้อแดงและมันหมูที่เลาะออกจากสันนอกและหมูสามชั้น ออกมาสับหยาบคลุกเคล้าด้วยซีอิ๊วขาว เกลือ ผงพะโล้ น้ำตาลทรายแดง แป้งข้าวโพด นวดจนเหนียวเข้ากันดี แล้วยัดลงในไส้หมูที่ขูดและทำความสะอาดแล้วให้แน่น ผึ่งลมค้างคืน และตากแดดจัด ๆ ๑ วัน

๔.๔ จากนั้นก่อเตาถ่านที่วางบนถาดกลมขนาดใหญ่ ถ้าเป็นถ่านไม้โกงกางจะให้ความร้อนสูงมาก เรียงถ่านให้เป็นแนวสูง รอจนถ่านลุกโชน เปลวไฟสีแดงท่วมกองถ่าน นำถังย่างหมูที่เป็นถังขนาด ๒๐๐ ลิตรวางลง ทำให้มีช่องให้อากาศเข้าถัง โดยใช้ไม้หรือถ่านหนุนด้านล่างของขอบถังย่างหมู และถาดรองเตาด้านหนึ่ง ถ่านก็จะติดไฟให้ความร้อนไปเรื่อย ๆ จนหมูสุก นำหมูแดง หมูกรอบ และกุนเชียงที่ทำเตรียมไว้ มาแขวนรอบ ๆ เตาย่างหมูด้านบน ปิดฝาครอบถังย่างให้สนิท เปิดดู และกลับหมูให้ได้รับความร้อนอย่างทั่วถึงเป็นระยะ ๆ กุนเชียงจะสุกง่ายกว่านำออกจากเตาก่อน ใช้เวลาประมาณ ๔๐ นาทีถึง ๑ ชั่วโมง หรือกะเวลาว่าถ่านมอดหมด หมูแดง และหมูกรอบจะสุกทั่วถึง

๔.๕ วิธีการทำน้ำซอสราดข้าวหมูแดง

- ล้างตะไคร้และรากผักชีให้สะอาด บุบรากผักชี และตะไคร้ให้แตกทุกต้น นำลงต้มในน้ำเดือด เคี่ยวไปเรื่อย ๆ จนส่งกลิ่นหอม
- ตั้งเตาใส่น้ำมันพืช รอจนน้ำมันร้อนจัดใช้ไฟกลาง ใส่กระเทียมสับละเอียดลงผัดจนหอม แล้วใส่พริกหนุ่มลงทอดจนกรอบ
- ใส่เต้าเจี้ยวและเต้าหู้ยี้ลงผัดไฟอ่อน ๆ จนเข้ากันเป็นเนื้อเดียว
- เติมงาขาวคั่วบดละเอียด ผัดให้หอม
- ละลายน้ำตาลมะพร้าว ด้วยน้ำต้มตะไคร้ รากผักชี แล้วเทลงเคี่ยวด้วยไฟอ่อน ๆ ต้องคนตลอดเวลาเพื่อมิให้ไหม้ติดกะทะ
- ปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทยป่น ซอสถั่วเหลือง
- กรองเครื่องปรุงที่ผัดด้วยกระชอน ๒ ชั้น เทใส่หม้อตั้งไปเคี่ยวไปเรื่อย ๆ เติมน้ำตาลทรายเล็กน้อยเพื่อให้

มีรสจัดจ้านขึ้น จากนั้นใส่สีผสมอาหารเพื่อให้มีสีสวย เมื่อน้ำราดเดือด เติมแป้งมันสำปะหลังที่ละลายน้ำลงไปทีละน้อยคนให้เข้ากัน เมื่อเดือดทั่วแล้วปิดไฟทิ้งไว้ให้เย็น

๔.๖ การหุงข้าว

ซาวข้าวสารเก่าให้สะอาด ข้าวสารเก่า ๑ ถ้วยต่อน้ำ ๑ ๑/๒ ถ้วย เพื่อให้ข้าวสวยที่หุงสุกเป็นเมล็ดสวยไม่แฉะ เมื่อราดน้ำซอสจะเคลือบเมล็ดข้าวพอดีทำให้ข้าวมีรสชาติอร่อย

๔.๗ การจัดจานข้าวหมูแดง

ตักข้าวสวยที่หุงเป็นเมล็ดสวยใส่จาน วางหมูแดง หมูกรอบ และกุนเชียงที่หั่นพอดีคำและไข่ต้ม บนข้าว เรียงแตงกวาหั่นไว้ข้างจาน ราดด้วยน้ำราดข้าวหมูแดง ประดับด้วยผักชีเพื่อความสวยงาม พร้อมเสิร์ฟ สามารถรับประทานกับน้ำส้มพริกดอง หรือพริกซีอิ๊ว เพื่อปรุงรสให้เข้มข้นตามความชอบของผู้บริโภค

ส่วนที่ ๒ คุณค่าและบทบาทของวิถีชุมชนที่มีต่อมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๑. คุณค่าของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่สำคัญ

๑.๑ ข้าวหมูแดงนครปฐมเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่มีการผสมผสานกันระหว่างวัฒนธรรมจีนกับผลผลิตในท้องถิ่นสืบทอดกันมายาวนานกว่าร้อยปีจากรุ่นสู่รุ่น แสดงให้เห็นถึงศิลปะการทำอาหารที่มีคุณค่าและรสชาติที่เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่นอย่างลงตัว สร้างอาชีพและรายได้เลี้ยงครอบครัวจนเกิดความมั่งคั่ง มั่นคงเป็นปึกแผ่น ตลอดจนเกิดการกระจายรายได้ให้กับเกษตรกรผู้ทำการเกษตรในท้องถิ่นและจังหวัดใกล้เคียง

๑.๒ ข้าวหมูแดงนครปฐมเป็นมรดกภูมิปัญญาที่สะท้อนให้เห็นการอยู่ร่วมกันของคนในท้องถิ่นที่มีเชื้อชาติต่างกันอย่างผสมกลมกลืน มีการเกื้อหนุนแลกเปลี่ยนเรียนรู้กันด้านการประกอบอาชีพด้านเศรษฐกิจและสังคม อยู่ร่วมกันอย่างสันติสุขปราศจากความขัดแย้ง

๒. บทบาทของชุมชนที่มีต่อมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

ด้วยข้าวหมูแดงนครปฐมเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมากว่าร้อยปี เป็นอาหารจานด่วนที่มีอัตลักษณ์เฉพาะ มีชื่อเสียงไปทั่วประเทศ นิยมรับประทานกันทั้งในท้องถิ่นและแขกที่มาเยี่ยมเยือนจังหวัดนครปฐม ทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ มาท่องเที่ยวและนมัสการองค์พระ ปฐมเจดีย์ พระราชวังสนามจันทร์ ฯลฯ ซึ่งเป็นปูชนียสถานสำคัญและโบราณสถานสำคัญทางประวัติศาสตร์ ชุมชนจึงมีบทบาทสำคัญในการที่จะต้องเผยแพร่องค์ความรู้ด้านวัฒนธรรม ดำเนินการขับเคลื่อน ต่อยอด และพัฒนาภูมิปัญญาด้านการทำข้าวหมูแดง ตลอดจนส่งต่อองค์ความรู้ที่เป็นประโยชน์ต่อประชาชนทั่วไป โดยอาศัยกระบวนการสร้างการมีส่วนร่วมจากหน่วยงานทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และสถานศึกษาในการเข้ามาสนับสนุนการดำเนินงาน ทั้งนี้เพื่อเป็นการสร้างความเข้มแข็งให้กับคนในชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป

ส่วนที่ ๓ มาตรการในการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๑. โครงการ กิจกรรมที่มีการดำเนินงานของรายการมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

☑ การสืบสานและถ่ายทอด (ระบุวิธีดำเนินงาน พื้นที่ ชุมชน ระยะเวลา และงบประมาณ)

วิธีการดำเนินงาน
- ศึกษาค้นคว้าข้อมูลด้านโภชนาการ ความเป็นมาของ ข้าวหมูแดง จากแหล่งข้อมูลต่าง ๆ
- เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ สังเกต และใช้แบบสอบถาม ถ่ายภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว
- เขตพื้นที่อำเภอเมืองนครปฐม
- เรียบเรียงข้อมูล นำเสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการส่งเสริมรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม จังหวัดนครปฐม
- ปรับปรุงแก้ไข เพิ่มเติมข้อมูลเพิ่มเติม
- งบประมาณ
- ระยะเวลา เมษายน - กรกฎาคม ๒๕๖๐

งบประมาณ
- ค่าพาหนะ และจัดพิมพ์เอกสาร แบบสอบถาม สัมภาษณ์ ๑๐,๐๐๐ บาท

☑ การพัฒนาต่อยอดมรดกภูมิปัญญา (ระบุวิธีดำเนินงาน พื้นที่ ชุมชน ระยะเวลา และงบประมาณ)

แผนยุทธศาสตร์การถ่ายทอดภูมิปัญญา

๑. การสืบสานอาชีพการทำข้าวหมูแดงทำโดยทายาทผู้ประกอบการในจังหวัดนครปฐม

๒. ถ่ายทอดโดยใช้วิธีการอนุรักษ์ภูมิปัญญาด้วยการฝึกอบรมวิชาชีพระยะสั้น และการประชาสัมพันธ์อาหารไทยพื้นถิ่น ระยะเวลาในการปฏิบัติสามารถทำได้ตลอดปี และใช้สื่อต่าง ๆ เช่น หนังสือพิมพ์ นิตยสาร สื่อโซเชียลมีเดีย

๓. งานออกร้านเทศกาลของดีจังหวัดนครปฐม หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ตลาดวัฒนธรรม ตลาดน้ำคลองผดุงกรุงเกษม

๔. จัดอบรมกลุ่มอาชีพหลักสูตรระยะสั้นโดยหน่วยงานการศึกษานอกโรงเรียน ณ อุทยานการอาชีพมูลนิธิชัยพัฒนา

๕. งบประมาณ ๓๐,๐๐๐ บาท

☐ การอนุรักษ์ ฟื้นฟู (ระบุวิธีดำเนินงาน พื้นที่ ชุมชน ระยะเวลา และงบประมาณ)

☐ การศึกษา วิจัย (ระบุวิธีดำเนินงาน พื้นที่ ชุมชน ระยะเวลา และงบประมาณ)

☑ การดำเนินงานด้านอื่นๆ (ระบุวิธีดำเนินงาน พื้นที่ ชุมชน ระยะเวลา และงบประมาณ)

การดำเนินงานเพื่อให้ “ข้าวหมูแดง” เป็นอาหารพื้นถิ่นของจังหวัด
๑. สนับสนุนให้มีการรวบรวมเรียบเรียงคู่มือการทำข้าวหมูแดง เพื่อเป็นเอกสารสำหรับศึกษาค้นคว้าข้อมูลสำหรับผู้ที่สนใจ
๒. สนับสนุนให้มีการใช้สีธรรมชาติแทนสีสังเคราะห์
๓. บรรจุวิธีการทำข้าวหมูแดงไว้ในหลักสูตรท้องถิ่น เป็นวิชาเลือกเสรีของวิชาการงานและอาชีพในระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นสำหรับผู้เรียนที่สนใจต่อยอดนำไปประกอบอาชีพต่อไป
พื้นที่ดำเนินงาน เขตพื้นที่การศึกษานครปฐม เขต ๑
ระยะเวลาดำเนินงาน ปีงบประมาณ ๒๕๖๑
งบประมาณ ๕๐,๐๐๐ บาท

๒. ข้อมูลการส่งเสริม สนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ หรือภาคเอกชน หรือภาคประชาสังคม (ถ้ามี)

มีการสืบทอดภูมิปัญญาโดยทายาทจากรุ่นสู่รุ่น ทั้งร้านที่เป็นต้นกำเนิดและร้านจำหน่ายข้าวหมูแดงรายอื่น ๆ เนื่องจากข้าวหมูแดงเป็นอาหารจานด่วนยอดนิยม จึงมีร้านจำหน่ายข้าวหมูแดงตามชุมชนต่าง ๆ เฉพาะเขตอำเภอเมืองกว่า ๑๐๐ แห่ง และกระจัดกระจายไปทั่วทุกอำเภอของจังหวัดนครปฐม ข้าวหมูแดงนครปฐมได้รับการคัดเลือกให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นของดีหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์จากกรมพัฒนาชุมชน ได้รับการคัดเลือกจากสำนักงานพาณิชย์จังหวัด ออกร้านของดีสี่ภาคในงานเทศกาลของดี ๔ ภาค และงานเทศกาลสำคัญต่าง ๆ ของจังหวัด เช่น เทศกาลอาหารผลไม้และของดีจังหวัดนครปฐม งานตลาดวัฒนธรรม - ตลาดน้ำคลองผดุงกรุงเกษม เป็นต้น

๓. มาตรการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมอื่นๆ ที่คาดว่าจะดำเนินการในอนาคต

มีการพัฒนาภูมิปัญญาด้านการทำข้าวหมูแดง โดยพัฒนา
- ฝึกอบรมความรู้เรื่องการทำข้าวหมูแดงให้กว้างขวางยิ่งขึ้นทั้งในชุมชนและสถานศึกษาระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษา ส่งเสริมให้เยาวชนและคนในชุมชนได้ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นทำอาหารที่มีคุณค่าต่อร่างกาย เป็นเมนูทางเลือกของโรงเรียน ลดรายจ่ายในครัวเรือนด้วยการทำอาหารบริโภคเอง หรือสามารถนำไปประกอบอาชีพและส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน
- พัฒนาน้ำซอสราดข้าวหมูแดงสำเร็จรูปบรรจุขวด หรือซองที่สามารถเก็บรักษาได้นานและคงคุณค่าทางอาหาร โดยความร่วมมือจากสถาบันการศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาในพื้นที่ เช่น ภาควิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล สาขาเทคโนโลยีและการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม
- พัฒนาการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เช่น ขวด ซอง หีบห่อ ตรา สัญลักษณ์ให้ดึงดูดใจผู้ซื้อ
-

ส่วนที่ ๔ สถานภาพปัจจุบัน

๑. สถานะการคงอยู่ของมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

☑ มีการปฏิบัติอย่างแพร่หลาย
☐ เสี่ยงต่อการสูญหายต้องได้รับการส่งเสริมและรักษาอย่างเร่งด่วน
☐ ไม่มีการปฏิบัติอยู่แล้วแต่มีความสำคัญต่อวิถีชุมชนที่ต้องได้รับการฟื้นฟู

๑. สถานภาพปัจจุบันของการถ่ายทอดความรู้และปัจจัยคุกคาม

ในการถ่ายทอดความรู้ แม้จะไม่มีปัญหาและไม่มีปัจจัยคุกคามแต่การถ่ายทอดยังอยู่ในวงจำกัด เฉพาะทายาทของผู้ประกอบการแต่ละราย

๒. รายชื่อผู้สืบทอดหลัก (เช่น บุคคล กลุ่มคน เป็นต้น)

รายชื่อบุคคล/หัวหน้าคณะ/ กลุ่ม/สมาคม/ชุมชน	อายุ/ชุมชน	องค์ความรู้ด้านที่ได้รับการสืบทอด/จำนวนปีที่สืบทอดปฏิบัติ	สถานที่ติดต่อ/ โทรศัพท์
นายอมฤต จิตวิริยนนท์ ร้านชินฮะเส็ง (ทายาทรุ่นที่ ๓)	๕๔ ปี	การทำหมูย่าง หมูกรอบ น้ำซอส/๓๘ ปี	๓๔-๓๕ ถนนพญากง อ.เมืองนครปฐม จ.นครปฐม ๗๓๐๐๐ โทร. ๐๓๔-๒๔๒๕๖๔
นายศุภชัย จิตวิริยนนท์ ร้านตั้งฮะเส็ง(เจ้าเก่า) ทายาทรุ่นที่ ๓	๔๑ ปี	การทำหมูย่าง หมูกรอบ กุนเชียง น้ำซอส/๒๑ ปี	๓๒-๓๓ ถนนพญากง อ.เมืองนครปฐม จ.นครปฐม ๗๓๐๐๐
นายชุมพล จิตวิริยนนท์ ร้านตั้งฮะเส็ง ซอย ๒ ทายาทรุ่นที่ ๔	๓๒ ปี	การทำหมูย่าง หมูกรอบ น้ำซอส/๑๕ ปี	๕๔/๑ ๒ ถนนเทศา อ.เมืองนครปฐม จ.นครปฐม ๗๓๐๐๐ โทร. ๐๓๔-๒๔๑๓๒๒
นายปรีชา จิตวิริยนนท์ ร้านข้าวหมูแดงประปา-นาสร้าง	๔๔ ปี	การทำหมูย่าง หมูกรอบ น้ำซอส	๔๒ ถ.นาสร้าง-นาขุม อ.เมืองนครปฐม จ.นครปฐม ๗๓๐๐๐
นางสาวสุวรรณี รักชนบท	๕๙ ปี	การทำหมูย่าง หมูกรอบ น้ำซอส	๖๒ ถนนราชดำริห์ ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมืองนครปฐม จ.นครปฐม ๗๓๐๐๐

ส่วนที่ ๕ การยินยอมของชุมชนในการจัดทำรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม
(ไม่จำกัดจำนวน)

๑. นายอมฤต จิตวิริยนนท์ ทายาทรุ่นที่ ๓ เป็นผู้ได้รับการถ่ายทอดความรู้และผู้สืบทอดร้านชินฮะเส็ง

๒. นายศุภชัย จิตวิริยนนท์ ทายาทรุ่นที่ ๓ เป็นผู้ได้รับการถ่ายทอดความรู้และผู้สืบทอดร้านตั้งฮะเส็ง

๓. นายอนุชิต วิริยนนท์ เป็นผู้ได้รับการถ่ายทอดความรู้และสืบทอดรุ่นที่ ๓ จากร้านตั้งฮะเส็ง ซอย ๒

๔. นางสาวสุทา อินพาเพียร ผู้ได้รับการถ่ายทอดความรู้และสืบทอดจาก นายเล็ก แซ่ตั้ง
๕. นายปรีชา จิตวิรินนท์ ผู้ได้รับการถ่ายทอดความรู้รุ่นที่ ๒ จากร้านปฐมโภชนา
๖. นางสาวสุวรรณี รักชนบท อดีตผู้ประกอบการ ผู้ได้รับการถ่ายทอดความรู้ร้านอึ้งทงฮะ
๗. นางสาวสุนีย์ อภิรักษ์ขิต กรรมการชุมชนวัดพระงามเป็นผู้ให้ข้อมูล
๘. นายสมพันธ์ โชคปมิตต์กุล อดีตผู้นำชุมชนผู้ให้ข้อมูล
๙. นายวีระ รัตนาวงศ์ไชยา ร้านหมูย่างผู้ใหญ่มุ่ย

ขอรับรองข้อมูลตามเอกสารคำขอเสนอฯ และยินยอมให้เปิดเผยข้อมูลและนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป
ลงชื่อ.....อมฤต จิตวิริยนนท์.....
(นายอมฤต จิตวิริยนนท์)
ลงชื่อ.....ศุภชัย จิตวิริยนนท์.....
(นายศุภชัย จิตวิริยนนท์)
ลงชื่อ.....สุทา อินพาเพียร.....
(นางสาวสุทา อินพาเพียร)
ลงชื่อ.....ปรีชา จิตวิริยนนท์.....
(นายปรีชา จิตวิริยนนท์)
ลงชื่อ.....สุวรรณี รักชนบท.....
(นางสาวสุวรรณี รักชนบท)
ลงชื่อ.....สุนีย์ อภิรักษ์ขิต.....
(นางสาวสุนีย์ อภิรักษ์ขิต)
ลงชื่อ.....สมพันธ์ โชคปมิตต์กุล.....
(นายสมพันธ์ โชคปมิตต์กุล)
ลงชื่อ.....วีระ รัตนาวงศ์ไชยา.....
(นายวีระ รัตนาวงศ์ไชยา)

รับรองข้อมูลตามเอกสารคำขอเสนอ ฯ

(ลงชื่อ).....วันวิสา นิยมทรัพย์.....
(นางวันวิสา นิยมทรัพย์)
กรรมการและประชาสัมพันธ์สภาวัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม
วันที่.....

ส่วนที่ ๖ ภาคผนวก

๑. เอกสารอ้างอิง

คณะกรรมการอำนวยการจัดงานเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. วัฒนธรรม พัฒนาการ ประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา จังหวัดนครปฐม. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุรุสภา ลาดพร้าว, ๒๕๔๔.
ผู้ชายเจ้าชู้ชวนชิม. ข้าวหมูแดง. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : http://oknation.nationtv.tv/blog/ultrataro. (๑ มิถุนายน ๒๕๖๐).
พงศธร สังข์เผือก. ข้าวหมูแดง. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : http://www.inmu.mahidol.ac.th/th/knowledge/view. (๑ มิถุนายน ๒๕๖๐).
วันวิสา นิยมทรัพย์. นครปฐม. กรุงเทพฯ : แมสพับลิชชิ่ง, ๒๕๓๖.
สุจิตต์ วงศ์เทศ. แม่น้ำลำคลองสายประวัติศาสตร์. สำนักพิมพ์มติชน, ๒๕๓๙.
กลุ่มฐานข้อมูลสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานจังหวัดนครปฐม. บรรยายสรุปจังหวัดนครปฐม ประจำปี พ.ศ. ๒๕๕๙. นครปฐม : สำนักงานจังหวัดนครปฐม, ๒๕๖๐.
“Woravit. “ความลับของข้าวหมูแดง.” [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : http://vcanfit.blogspot.com/๒๐๑๔/๑๒/blog- ost.html. (๑ มิถุนายน ๒๕๖๐).

๒. บุคคลอ้างอิง

- นางสาวผ่องศรี หวังดี อายุ ๗๕ ปี บ้านเลขที่ ๒๓๒/๑๖ ต.พระปฐมเจดีย์ อ.เมืองนครปฐม จ.นครปฐม ๗๓๐๐๐ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๒-๓๔๓๖๘๕๐
- นายวันชัย พูลเพิ่มพันธ์ อายุ ๖๔ ปี บ้านเลขที่ ๘๕ ม.๖ ต. ธรรมศาลา อ.เมืองนครปฐม จ.นครปฐม ๗๓๐๐๐ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๒-๒๔๔๖๖๙๔

๓. ข้อมูลภาพถ่าย ข้อมูลภาพเคลื่อนไหว หรือข้อมูลเสียง (ระบุประเภทของสื่อที่แนบมาพร้อมคำอธิบาย)

☐ ข้อมูลภาพถ่าย ได้แก่ นางวันวิสา นิยมทรัพย์
☐ ข้อมูลภาพเคลื่อนไหว ได้แก่ นายวีรวิชญ์ โรจนอัครพงศ์
☐ ข้อมูลเสียง ได้แก่ นางวันวิสา นิยมทรัพย์

๔. ข้อมูลผู้เสนอ

ชื่อ - สกุล นางวันวิสา นิยมทรัพย์
หน่วยงาน สภาวัฒนธรรมจังหวัดนครปฐม
เลขที่ ๙๙/๑๘ อาคาร.....-.....หมู่.....-.....ซอย.....-.....
ถนน ศูนย์ราชการ แขวง/ตำบล ถนนขาด เขต/อำเภอ เมืองนครปฐม
จังหวัด นครปฐม รหัสไปรษณีย์ ๗๓๐๐๐
โทรศัพท์ ๐๓๔ ๓๔๐๓๔๙ โทรสาร ๐๓๔ ๓๔๐๓๔๙ โทรศัพท์มือถือ ๐๘๑ ๘๕๗๑๙๒๐
อีเมล์ n.wanvisa@gmail.com

๕. ข้อมูลผู้ประสานงาน

ชื่อ - สกุล นางสาวพินทุอร จำเล
โทรศัพท์ ๐๓๔ ๓๔๐๓๔๙ โทรสาร ๐๓๔ ๓๔๐๓๔๙ โทรศัพท์มือถือ ๐๘๑ ๘๘๐๗๖๑๐
อีเมล์ pj๒๕๑๙@hotmail.com

การจัดเก็บข้อมูลข้าวหมูแดงนครปฐม
สำหรับการจัดทำรายการเบื้องต้นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม
สาขาความรู้และการปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติและจักรวาล
ชื่อรายการ ข้าวหมูแดง เขตอำเภอเมืองนครปฐม
ชื่อเรียกในท้องถิ่น ข้าวหมูแดง






หมักหมูเนื้อแดงด้วยกระเทียม เกลือ พริกไทยและสีผสมอาหาร นวดให้เข้ากัน
ทิ้งไว้ประมาณ ๑ ชั่วโมง ใช้ตะขอเสียบหมูพักไว้เตรียมย่าง



เตรียมหมูกรอบด้วยการใช้ไม้ทุบหนังหมูให้พรุนจนทั่วจากนั้นทาเกลือ พริกไทยจนทั่ว
เสียบลงตะขอย่าง ผึ่งให้น้ำมันส่วนเกินหยดออก



ก่อเตาไฟแล้วเรียงถ่านให้เป็นแนวสูง เมื่อไฟติดดีแล้วนำถังครอบเตาแล้วนำหมูกรอบ หมูแดงที่หมักไว้แขวนรอบถัง
ปิดฝาด้านบน ใช้เวลาประมาณ ๓๐ นาที - ๑ โมง หมูจะสุกทั่วกัน ระหว่างนั้นเปิดฝาเพื่อพลิกด้านหมูให้สุกทั่วกัน

ภาพหมูแดงหมูกรอบที่ย่างสุกแล้ว





ที่มา นางวันวิสา นิยมทรัพย์ ๒๓ ก.พ. ๒๕๖๐

ภาพการผัดซอส

เมื่อผัดซอสเสร็จกรองกากออกใส่หม้อต้ม ตั้งไฟจนเดือด
จากนั้นใส่แป้งมันคนให้ทั่ว เพื่อไม่ให้แป้งจับเป็นก้อนเพิ่มความข้น







ภาพการทำน้ำซอส

ที่มา นาย ธนน เนตรภิญโญ ๒๕ ก.พ. ๒๕๖๐



ข้าวหมูแดงที่จัดใส่จาน

ที่มา นายธนน เนตรภิญโญ ๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐