

## รายการอ้างอิง

การปกครอง, กรม. ประมวลกฎหมายระเบียบเกี่ยวกับชนกลุ่มน้อยในประเทศไทย.

กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์อาสาธาธาธาธาธา. 2542

กองเลย. สัมภาษณ์, 5 พฤษภาคม 2549, 13 มิถุนายน 2549, 24 สิงหาคม 2549

ขจัดภัย บุรุษพัฒนา. ชนกลุ่มน้อยสัญชาติพม่า. กรุงเทพฯ : แพร่พิทยา. 2540

คงเดช ประพัฒทอง. ไปคูประเพณีมอญ. มหาวิทยาลัยศิลปากร. 2522

คณะวิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. ชนชาติมอญ. วิทยาลัยครูเพชรบุรีวิทยาสงครณ.

2522

คุณตะ. สัมภาษณ์, 22 มีนาคม 2549

จวน เครือวิชาฉษาจารย์. ประเพณีมอญที่สำคัญ. กรุงเทพฯ : ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินทร. 2543

จำปา เยื้องเจริญ. จารึกมอญในประเทศไทย. เอกสารบรรยายของภาควิชาภาษาตะวันออก

คณะโบราณคดี มหาวิทยาลัยศิลปากร. 2522

จำลอง ทองดี. แผ่นดินประเทศมอญ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สมพันธ์. 2501

ชาญวิทย์ เกษตรศิริ. พม่า : ประวัติศาสตร์และการเมือง. กรุงเทพฯ :

โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 2533

ชโลมใจ กลิ่นรอด. ทะเลมอญ : วัฒนธรรมการดนตรีของชาวมอญชุมชนวัดบางกระดี.

วิทยานิพนธ์ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยมหิดล. 2541

ชันโซว. สัมภาษณ์, 22 มีนาคม 2549

ณรงฤทธิ์ คงปิ่น. การศึกษาวัฒนธรรมดนตรีของปีพาทย์มอญ. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหา-

บัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2539

ธวัชชัย ศรีวัตร. สัมภาษณ์, 15 มกราคม 2549, 4 พฤษภาคม 2549, 13 มิถุนายน 2549

บรรยายสรุปอำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี. 2549

ประเสริฐ ทองประสม. นโยบายและการดำเนินการของรัฐบาลไทยเกี่ยวกับผู้อพยพชาวมอญ

ระหว่างปีพ.ศ. 2495-2538. รวมบทความสัมมนาทางวิชาการมอญในบริบทของ

สังคมไทย 19-21 ธันวาคม 2450 หน้า 84-116

พรพิมล ตรีโชติ. ชนกลุ่มน้อยกับรัฐบาลพม่า. กรุงเทพฯ : มูลนิธิโครงการตำราสังคมศาสตร์ และ

มนุษยศาสตร์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. 2542

พัฒนาภาคกลาง, ศูนย์. ข้อมูลการพัฒนากลุ่มพื้นที่ภาคตะวันตก 6 จังหวัด : ราชบุรี เพชรบุรี

กาญจนบุรี สุพรรณบุรี สมุทรสงคราม ประจวบคีรีขันธ์. สำนักงานคณะกรรมการพัฒนา

เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. 2537

มะเอิว. สัมภาษณ์, 22 มีนาคม 2549

ยศ สันตสมบัติ. มนุษย์กับวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 2540

- ละออ เป้นเจริญ. หลักภาษามอญ. นคปฐม : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยศิลปากร. 2526
- วัฒนธรรมจังหวัดปทุมธานี, ศูนย์. วัฒนธรรมประเพณีมอญปทุมธานี. 2534
- ศุภฤกษ์ สุรางกุล. สัมภาษณ์, 15 มกราคม 2549
- ศิลปากร, กรม. พุทธศาสนาคติและรวมเรื่องเมืองกาญจนบุรี. พิมพ์ในงานพระราชทานเพลิงศพพระเทพมงคลรังสี กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์มหามกุฏราชวิทยาลัย. 2511
- สด แดงเอียด. ไปตามหาดิตต์ต้นแม่น้ำแควน้อย. เมืองโบราณ. 2527
- สายสุนีย์ ขาวปลื้ม. เพลงรำผีมอญของชาวมอญจังหวัดปทุมธานี. วิทยานิพนธ์ศิลปกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร. 2544
- สุจริตลักษณ์ ดีผดุง ประภาศรี คำสะอาด. ชุมชนมอญบ้านวังกะ อำเภอสังขละบุรี จังหวัดกาญจนบุรี ความเป็นมาและการปรับเปลี่ยน. สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล. 2545
- สุจริตลักษณ์ ดีผดุง และคณะ. มอญ : บทบาทด้านสังคม วัฒนธรรม ความเป็นมาและความเปลี่ยนแปลงในรอบ 200 ปี ของกรุงรัตนโกสินทร์. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์บริษัท สหธรรมิก จำกัด. 2540
- สุจริตลักษณ์ ดีผดุง พรทิพย์ อุษุภรัตน์ และประภาศรี คำสะอาด. สารานุกรมกลุ่มชาติพันธุ์ : มอญ. สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล. 2542
- สุภรณ์ โอเจริญ. ชาวมอญในประเทศไทย : วิเคราะห์ฐานะและบทบาทในสังคมไทยตั้งแต่สมัยอยุธยาตอนกลางถึงสมัยรัตนโกสินทร์. วิทยานิพนธ์อักษรศาสตรมหาบัณฑิตจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. 2519
- สุภรณ์ โอเจริญ. มอญในประเทศไทย มุลินีโครงการตำราสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
- สุรินทร์ เหลือละมัย และคณะ. ความหลากหลายทางวัฒนธรรม กรณีศึกษากลุ่มมอญ-กะเหรี่ยงภูมิภาคตะวันตก. ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (มหาชน). 2545
- สุรียา รัตนกุล และคณะ. รายงานโครงการวิจัยเพื่อสำรวจข้อมูลพื้นฐานทางภาษาและวัฒนธรรมของจังหวัดกาญจนบุรี. สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล. 2542
- สุเอ็ด คชเสนี. รามมอญ. หนังสือการละเล่นพื้นบ้าน ศูนย์สังคีตศิลป์ (รวมสูจิบัตรด้านการละเล่นพื้นเมือง. 2522-2524
- อรศิริ ปาณินท์. เรือนพื้นบ้านไทย-มอญ. กรุงเทพฯ : สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยศิลปากร. 2542
- อองคิน. สัมภาษณ์, 14 ธันวาคม 2549
- อองคิม. สัมภาษณ์, 14 ธันวาคม 2549
- อามู. สัมภาษณ์, 23-24 สิงหาคม 2549

ภาคผนวก

อาหารหลักของชาวมอญ หมู่บ้านมอญ ตำบลท่าเสา อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี ที่นิยมบริโภคมาตั้งแต่โบราณจนถึงปัจจุบัน คือ

- อาหารคาว ได้แก่ ขนมจีนน้ำยาหยวกกล้วย แกงจืดกระเจี๊ยบ ปลาเค็มย่าง หินลื้อ
- อาหารหวาน ได้แก่ กว้านกุ่มฮะเตย
- ผลไม้ ได้แก่ กล้วย มะพร้าว

**ขนมจีนน้ำยาหยวกกล้วย** เป็นอาหารที่นิยมรับประทานเป็นมื้อเช้า เป็นอาหารที่ชาวมอญถือเป็นอาหารตามประเพณีของคนมอญ ขนมจีนเป็นอาหารที่มีกำเนิดในชนชาติมอญซึ่งเรียกว่า “หะนอมจิน” “หะนอม” แปลว่า เส้น “จิน” แปลว่าสุก

### วิธีทำแป้งขนมจีนของชาวมอญ

การทำขนมจีนจะใช้แป้งข้าวเจ้าแช่น้ำ 3 คืน แล้วบดด้วยโม่หินให้ละเอียดจนเป็นน้ำแป้ง ใช้ผ้ากรองโดยมัดปลายผ้าที่ห่อแป้งนั้นให้แน่นทับไว้ด้วยของหนัก ทิ้งค้างคืนไว้ 1 คืน น้ำจะซึมผ่านผ้าจนเหลือแต่เนื้อแป้ง แล้วนำแป้งมาปั้นให้เป็นก้อนกลมขนาดพอเหมาะมากน้อยตามจำนวนแป้งที่ได้ แล้วนำไปต้มให้สุก ค่ะเนว่าผิวด้านนอกนั้นสุกประมาณ 1 องศาออกมาดำให้เหนียวเพื่อขยำให้เป็นน้ำแป้งอีกครั้งหนึ่ง เสร็จแล้วนำแป้งที่ได้นี้ใส่ในภาชนะ ซึ่งทำด้วยแผ่นโลหะกลม เจาะรูเล็กๆหลายๆ รู ให้ไต่พอที่แป้งจะลอดไหลออกมาเป็นเส้นขนมจีนได้ และเย็บขอบภาชนะนี้ติดกับผ้า เมื่อเทแป้งลงในภาชนะนี้แล้วก็รวบรวมผ้าเข้าหากันสำหรับจับถือ แล้วรีดแป้งให้ออกมาตามรูภาชนะนั้นโรยลงในกระทะใบบัวที่มีน้ำเดือด รอจนแป้งลอยตัวขึ้นมาแล้วช้อนใส่ลงในถังเย็น และจับให้เป็นหัวๆ เรียงใส่กระจาดหรือเข่งพร้อมที่จะนำไปรับประทานได้ทันที กะละมังน้ำเย็นนั้นต้องหมั่นเปลี่ยนอยู่เสมอ ขนมจีนที่กล่าวมานี้เรียกว่า ขนมจีนแป้งหมัก ซึ่งนิยมรับประทานเนื่องจากเส้นเหนียวและรสชาติอร่อยกว่าแป้งขนมจีนที่ไม่ได้หมัก

### วิธีทำน้ำยา

เครื่องปรุงสำหรับน้ำยา ได้แก่ ปลาดำสุก (ส่วนใหญ่จะใช้ปลาช่อน) กระชาย(ใช้มากหน่อยเพื่อดับกลิ่นคาว ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกแห้ง กะปิ หอม กระเทียม (มะเอ็ว, ชันโซย , สัมภาษณ์, 22 มิถุนายน 2549)

โขลกเครื่องปรุงทั้งหมดให้ละเอียดเข้ากัน แล้วนำไปต้ม แกงใส่ขมิ้น เพื่อให้มีความหอม สีสวยน่ารับประทาน อีกทั้งช่วยในการดับคาวปลา จากนั้นนำหยวกกล้วยหั่นเป็นแว่นๆ ใส่ลงไปเป็นขั้นตอนสุดท้าย เมื่อได้ตามที่ต้องการแล้วยกลงจากเตา น้ำยาจะมีลักษณะใสๆ กินกับผักทอดหรือหอมทอด (ผสมกับแป้งและเครื่องแกงทอด คล้ายทอดมัน)กินกับเครื่องเคียง คือ ผักสะระแหน่ พริกป่น น้ำมะนาวหรือน้ำมะขามเปียก



**แกงกระเจี๊ยบ ปลาเค็มย่าง** เป็นอาหารหลักที่เป็นเอกลักษณ์อีกอย่างหนึ่งของชาวมอญ นิยมรับประทานกันทุกครัวเรือน แกงจืดกระเจี๊ยบ เป็นแกงที่ทำมาจากใบกระเจี๊ยบ ใบกระเจี๊ยบต้องเป็นใบอ่อน นิยมรับประทานกับปลาเค็มย่าง

### วิธีทำแกงกระเจี๊ยบ

นำน้ำดื่มสะอาดใส่ภาชนะปริมาณพอเหมาะแล้วนำไปตั้งไฟ นำกระเทียมประมาณ 10 กลีบ ทูบให้พอละเอียด หั่นหมู หรือเนื้อ เป็นชิ้นเล็กๆพอคำ พอน้ำเดือดใส่เครื่องใส่กระเทียมและหมู หรือเนื้อที่เตรียมไว้ลงไปปรุงรสชาติตามพอใจ ใส่กะปิลงไปเพิ่มรสชาติให้ร่อยยิ่งขึ้น จากนั้นจึงนำใบกระเจี๊ยบใส่ลงไปเป็นขั้นตอนสุดท้าย รอสักกระยะจึงยกภาชนะลงเป็นอันเสร็จเรียบร้อย จากนั้นจึงนำไปรับประทานกับปลาเค็มย่าง

**ปลาเค็มย่าง** ปลาที่ชาวมอญนิยมนำมาทำเค็มจะเป็นจำพวกปลาทะเล จากการบอกเล่าของชาวมอญ เมื่อก่อนตอนอยู่ในประเทศพม่าปลาที่นำมาทำเค็มที่อร่อยที่สุด มีชื่อว่า “กะปะงอด” ปลาชนิดนี้มีลักษณะคล้ายปลาดุก แต่ตัวใหญ่กว่า แต่พอชาวมอญอพยพมาอยู่ที่นี้ปลาชนิดนี้จึงไม่มี ชาวมอญจึงนำปลาแม่น้ำอะไรก็ได้มาทำเค็ม

### วิธีการทำ

นำปลาที่ถอดเกล็ด ตัดหัว ตัดหางและล้างสะอาดแล้วไปแช่เกลือคลุกเคล้าให้ทั่วตัวปลา จากนั้นจึงนำไปตากแดดประมาณ 2-3 วันจึงเก็บมาทอดรับประทานกับแกงกระเจี๊ยบได้ (มะเอิว, ชันโซย, สัมภาษณ์ 22 มิถุนายน 2549)

**หิ้นลื้อ** เป็นอาหารหลักที่ขึ้นชื่ออีกอย่างหนึ่งของชาวมอญที่นิยมรับประทานกันทุกครัวเรือน คำว่า หิ้น แปลว่า “แกง” ลื้อ แปลว่า “เผ็ด” รวมเรียกว่า “หิ้นลื้อ” แปลว่า “แกงเผ็ด” มีลักษณะคล้ายๆ ผัดพริกแกงหมู , ผัดพริกแกงเนื้อ อาหารของไทยเรา

### วิธีทำ

ก่อนอื่นจะต้องโขลกพริกแกงก่อน ส่วนประกอบเครื่องแกง ได้แก่ พริกแห้ง กระเทียม ข่า ตะไคร้ กะปิ จากนั้นนำส่วนประกอบทั้งหมดใส่ครกโขลกให้ละเอียด นำกระทะไปตั้งไฟ เทน้ำมันลงไปในกระทะ พอน้ำมันร้อนได้ที่ จึงนำพริกแกงใส่ลงไป รอสักพักจนพริกแกงหอมได้ที่จึงนำหมู เนื้อ หรือปลา ที่หั่นเรียบร้อยแล้วใส่ลงไปคนให้ทั่ว ปรุงรสชาติตามต้องการ เมื่อสุกได้ที่แล้วจึงยกลงมารับประทานได้ (มะเอิว, ชันโซย , สัมภาษณ์, 22 มิถุนายน 2549)

**กัวนุกันฮะเตย** เป็นขนมหวานที่ชาวมอญชอบรับประทานมากที่สุด และถือว่าเป็นขนมที่เป็นเอกลักษณ์ของคนมอญ มีลักษณะคล้ายขนมเทียนของไทย

#### วิธีทำ

การทำ กัวนุกันฮะเตย จะใช้แป้งข้าวเหนียว แชน้ำ 1 คิน นำแป้งที่ได้มานวดพอให้แป้งรวมเป็นเนื้อเดียวกัน นำมาปั้นเป็นแผ่นวงกลมขนาดพอเหมาะไม่ใหญ่มากได้มากน้อยตามจำนวนแป้งที่ได้ จากนั้นจึงนำมะพร้าวที่ขูดเรียบร้อยแล้วคลุกกับน้ำตาลทราย ใช้ช้อนตักพอประมาณ 1 คำ ใส่ลงบนเนื้อแป้งที่ทำเป็นแผ่นวงกลม จากนั้นจึงรวบแผ่นแป้งขึ้นทับมะพร้าวกับน้ำตาลทรายโดยปิดให้สนิท จากนั้นจึงนำไปวางบนใบตองที่ตัดไว้เป็นรูปวงกลมแล้วจึงห่อใบตองทับแป้งให้สนิททำเป็นรูปตุ้มๆ แล้วจึงนำไปนึ่งประมาณ 1-2 ชั่วโมง จึงได้กัวนุกันฮะเตยมารับประทานได้

## ประวัติย่อของผู้วิจัย

ชื่อ	ชื่อสกุล	นางสาวแวมยุรา วิเศษสิงห์
วัน	เดือน	ปีเกิด
		23 เมษายน พ.ศ. 2524
สถานที่เกิด		80 หมู่ 10 บ้านบ่อคู ตำบลสระยายโสม อำเภออุทุมพร จังหวัดสุพรรณบุรี 72220
ที่อยู่ปัจจุบัน		434/219 นิรันดร์ดอนโด 10 สุขุมวิท 93 บางจาก พระโขนง กรุงเทพมหานคร 10250
ประวัติการศึกษา		
	พ.ศ.2541	วุฒิการศึกษาชั้นมัธยมศึกษา ปีที่ 6 จากวิทยาลัยนาฏศิลป์- สุพรรณบุรี
	พ.ศ.2544	วุฒิการศึกษานุปริญญาตรี จากวิทยาลัยนาฏศิลป์สุพรรณบุรี
	พ.ศ.2546	วุฒิการศึกษา การศึกษาบัณฑิต (กศ.บ.) จากมหาวิทยาลัยศรีนครินวิโรฒประสานมิตร