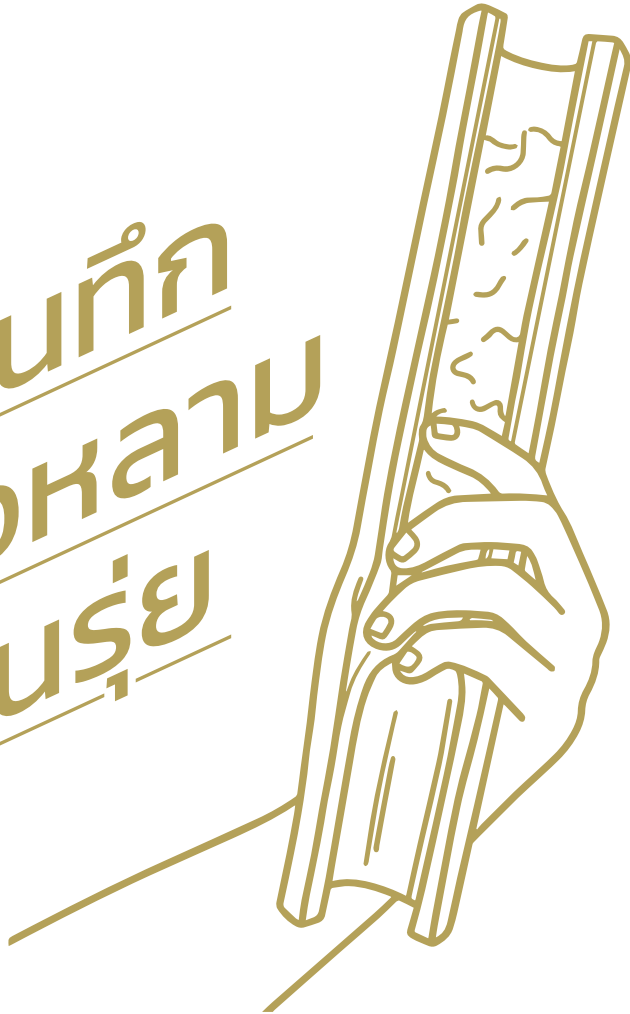


บันทึก
ข้าวหลาม
หินรุ่ย



THE STORY OF KHAO LAM HIN RUI

บันทึก
ข้าวหลาม
หินรุ่ย



THE STORY OF KHAO LAM HIN RUI

คำนำ

สาขาวิชานิเทศศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มีภารกิจสำคัญในการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ตลอดระยะเวลาอันยาวนาน เราตั้งใจและมุ่งมั่นที่จะจัดเก็บองค์ความรู้ของชุมชน เพื่อให้เยาวชนรุ่นหลังได้มีโอกาสเรียนรู้เรื่องราวที่น่าสนใจ และเป็นรากฐานในการพัฒนาท้องถิ่นอันดามันให้เกิดความยั่งยืน

ในปีนี้ ทางสาขาวิชานิเทศศาสตร์ได้ลงพื้นที่ชุมชนหินรู้อยู่ ภายใต้รายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพและฝึกประสบการณ์วิชาชีพนิเทศศาสตร์ โดยได้เปิดพื้นที่ให้นักศึกษานำทักษะจากการเรียนรู้ในชั้นเรียนสู่การฝึกปฏิบัติงานจริงในชุมชน

ภายใต้กิจกรรมนี้ได้รับการสนับสนุนจากสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตและมูลนิธิกรุงศรี ที่กลุ่มนักศึกษาได้ลงส่งผลงานเข้าประกวดภายใต้ โครงการ “กรุงศรีอุดมศึกษาอาสาพัฒนา” 2563 ในหัวข้อ “รวมพลังจิตอาสาเปลี่ยนแปลงสังคมและพัฒนาวิถีชีวิตรูปแบบใหม่ (New Normal) อย่างยั่งยืน”

ภายใต้ชื่อโครงการ จุดประกายจิตอาสา New Normal New Media ของชมรมต้นกล้าแห่งการสื่อสารนักศึกษาสาขาวิชานิเทศศาสตร์ชั้นปีที่ 4 ภา.นศบ.60 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

เรื่องราวที่พวกเรากำลังจะถ่ายทอดผ่านหนังสือเล่มนี้ก็จะนำทุกท่านไปทำความรู้จักหมู่บ้านหินรู้อยู่ ที่มีเรื่องราว วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ที่น่าสนใจ ขวนอ่านไปด้วยกัน



แสกนเพื่อรับชม VDO

Scan QR code for watching VDO



สารบัญ

CONTENTS



03

บทนำ
Introduction



13

กำเนิดข้าวหلامหินรุ่ม
Origin of the Khao Lam Hin Rui



07

ชื่อหินรุ่ม เพราะดินร่วน
History of Baan Hin Rui



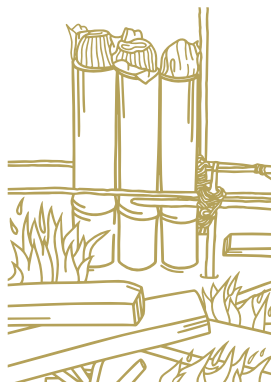
19

วัตถุดิบลับสู่ความอร่อย
The Secret Ingredient of deliciousness



29

สูตรต้นตำรับความอร่อย
Initiator of the Delicious Recipe



47

การหลามหรือการเผา
Roasted Sticky Rice in Bamboo



37

พิถีพิถันความอร่อยเป็นเนื้อเดียว
Meticulousness



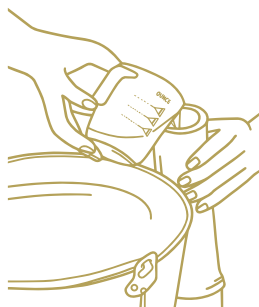
55

“ลิด จิก เหลา”
3 ขั้นตอนแห่งความประณีต
“Lid Jig Lao” 3 Steps with Meticulousness



63

ส่งต่อความอร่อย
Hand on the deliciousness



75

6 เคล็ดลับความอร่อย
ข้าวหลามหินรูย
6 Secrets to the Deliciousness
of Khao Lam Hin Rui



69

ข้าวหลามหินรูย
ความอร่อยที่ได้มาจากความตั้งใจ
Khao Lam Hin Rui
"Deliciousness from the Intention"



83

ภาพถ่าย
Photos



ບຸນຳ

Introduction

บทนำ

| Introduction

“ข้าวหลามครับ ข้าวหลามครับ” เสียงชายสูงอายุ ขับรถไปตามท้องถนนและซอยต่าง ๆ ที่กำลังบรรทุกข้าวหลามเต็มตะกร้าไต้ลูกเกด

“ชุมชนหินรุ่ม” เป็นชุมชนเล็ก ๆ ในอำเภอกลาง จังหวัดภูเก็ต ที่มีประชากรไม่หนาแน่น มีวิถีชีวิตที่เรียบง่าย แต่ชุมชนเล็ก ๆ แห่งนี้มีชื่อเสียง ที่ใครผ่านไปผ่านมาในจังหวัดภูเก็ตก็ต้องแวะซื้อสินค้าขึ้นชื่อของทางชุมชน จนสินค้านั้นกลายเป็นสินค้า OTOP ที่สร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำให้กับชาวบ้านหินรุ่ม นั่นก็คือ “ข้าวหลามหินรุ่ม”

ใครจะไปนึกว่าสินค้าที่สร้างชื่อเสียงและรายได้ให้กับชุมชนภายใต้การสร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำเหล่านั้นจะซ่อนไปด้วยความกังวลของผู้ทำข้าวหลาม คุณลุงเทือก สุภาพ ศรีเพชรพลู ผู้ประกอบอาชีพทำข้าวหลามหินรุ่ม ได้เล่าว่า

“ข้าวหลามหินรุ่ม สร้างรายได้ดีก็จริง แต่เด็กสมัยนี้เขาไม่สนใจ เหลือแต่คนแก่ ๆ ไม่กี่คนในชุมชนที่ทำกันอยู่ถ้าคนรุ่นลุงตายไป ก็ไม่มีใครทำแล้ว”

“Khao Lam, Kao Lam” When hearing the sound of an old man, everyone knows there is something for sale. He drove through the streets and alleys and carried Khao Lam in the Phuket-style bucket.

“Hin Rui” is a small community in Phuket with small population who have simple way of life, but this community becomes a famous destination where people who come to Phuket must purchase its famous product, Khao Lam Hin Rui or sticky rice in bamboo tubes. Later, the product becomes an OTOP product that generates income for the villagers.

Even so, no one realizes that the product that builds up reputation and generates income for community will cause great concern for Khao Lam maker.

It is true that Khao Lam can generate value and income for our community, but unfortunately the young generation in the community are not interested in them. “Only the elderly makes them, if the people of my generation die, no one will carry on”, said uncle Thuak, one of the Khao Lam makers in Hin Rui village.



บทนำ

| Introduction



เสียดายนะ ถ้าวันทีลุงตายไปแล้วไม่มีคนทำต่อ
เพราะข้าวหลามเรากำมานานแล้วได้
เลี้ยงลูกจนโตก็เพราะข้าวหลาม อยู่ ๆ
ถ้าสิ่งเหล่านี้หายไปจากชุมชน ก็น่าใจหายนะ
ถ้ามหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เข้ามาช่วยตรงนี้
ลุงว่ามันเป็นประโยชน์มาก ๆ



จากคำบอกเล่าของลุงเทือกสะท้อนให้เห็นว่า สิ่งที่จะทำให้ข้าวหลามหินรุ่งคงอยู่กับชุมชน คือการสร้างความตระหนักให้แก่เยาวชนเห็นคุณค่าในสิ่งที่ชุมชนของตนมีอยู่ จึงจะทำให้ข้าวหลามหินรุ่งอยู่กับชุมชนหินรุ่งอย่างยั่งยืน

“เสียดายนะ ถ้าวันทีลุงตายไปแล้วไม่มีคนทำต่อ เพราะข้าวหลามเรากำมานานแล้วได้เลี้ยงลูกจนโตก็เพราะข้าวหลาม อยู่ ๆ ถ้าสิ่งเหล่านี้หายไปจากชุมชน ก็น่าใจหายนะ ถ้ามหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เข้ามาช่วยตรงนี้ ลุงว่ามันเป็นประโยชน์มาก ๆ” คุณลุงเทือกเล่าด้วยแววตาที่เปี่ยมด้วยความหวัง

ด้วยความมุ่งมั่นในการพัฒนาชุมชน นักศึกษาสาขาานเทศศาสตร์ จึงได้เข้ามาเรียนรู้จากคุณลุงเทือก ตั้งแต่เที่ยงคืนจนถึงเช้าของวันใหม่ ถือเป็นจุดเริ่มต้นที่ดีในจดบันทึกภูมิปัญญาของชุมชนหินรุ่ง และสานต่อความตั้งใจของชาวบ้านที่จะเก็บรักษาไม่ให้ภูมิปัญญาการทำข้าวหลามจางหายไปและยังคงอยู่กับชุมชนหินรุ่งสืบไป

What the old man said reflects the fact that the only way to make Khao Lam Hin Rui alive is to raise awareness for the youth to appreciate what their community has.

“It’s regretful if one day I die, and no one continues making it. We have done this for a long time, and it will be so unfortunate if it disappears from the community. If Phuket Rajaphat University comes and helps us, I think it will be advantageous for us” Uncle Thuak said with hopeful light in his eyes.

The students from Communication Arts Program learned with Uncle Thuak from dusk until dawn. It is a good start to write down the knowledge of Hin Rui community and maintain the intention of the villagers to preserve the local intellect in making Khao Lam for the Hin Rui community.



หมู่บ้าน
ข้าวหลามหินรูป



ชื่อหินรุ่ม เพราะดินร่วน

History of Baan Hin Rui

ชื่อหินรุย เพราะดินร่วน

| *History of Baan Hin Rui*

ขึ้นชื่อว่า จังหวัดภูเก็ต ไม่ว่าจะเป็นชอกชอยไหน จะต้องมีแหล่งกินแหล่งเที่ยวที่น่าสนใจ และมีชื่อแปลก ๆ ให้สงสัยถึงที่มาอยู่เสมอ

ชื่อ "บ้านหินรุย" ก็เป็นหนึ่งในนั้น นักท่องเที่ยวคงไม่ค่อยคุ้นหูสักเท่าไร แต่หมู่บ้านแห่งนี้มีความพิเศษอยู่ที่เป็นแหล่งผลิตข้าวหลามชั้นชื่อ ซึ่งคงเอกลักษณ์โดดเด่นที่มีที่ภูเก็ตทีเดียว

คำว่า "รุย" เป็นภาษาท้องถิ่นของคนภูเก็ต หากภาษากลางจะเรียกว่า "ร่วน" เมื่อก่อนในช่วงที่ชาวบ้านได้เข้ามาอยู่ใหม่ ๆ และได้มีการตั้งถิ่นฐานปรากฏว่า ใช้จอบหรือเสียมขุดเข้าไปลงในดิน แค่นี้ยังไม่ก็เมตริกทำให้ดินร่วนได้ง่ายดายแบบไม่ต้องออกแรง ทำให้คนแถวนั้นแปลกใจกับลักษณะของดินที่แตกต่างจากที่อื่น เพราะโดยปกติสภาพดินของจังหวัดภูเก็ตจะเป็นก้อนกรวดและศิลาแลงที่มีลักษณะแข็ง จึงเป็นที่มาของ คำว่าบ้านหินรุย เนื่องจากลักษณะดินที่ร่วนซุยนั่นเอง

คำว่า "รุย"
เป็นภาษาท้องถิ่น
ของคนภูเก็ต
หากภาษากลาง
จะเรียกว่า "ร่วน"

If you think about Phuket, there are many interesting places to eat and travel. Also, you will hear strange names of many places that keep you wondering.

Baan Hin Rui is the one of those. The name may not be familiar to tourists, but this village is the place where Phuket's unique sticky rice in bamboo was originated.

The word "Rui" is the local language of Phuket people. In central region language, it refers to the word "Ruan", which means "friable".

Back then, when the villagers recently settled down in the area, they dug down the soil using their hoes and shovels and found out that, unlike other regions, the soil and rocks here were friable. Therefore, they named the village after the texture of the soil, and that was why the village was named Baan Hin Rui.









กำเนิดข้าวหลามหินรุ่ม

Origins of the Khao Lam Hin Rui

กำเนิดข้าวหลามหินรุ่ม

| *Origin of the Khao Lam Hin Rui*

"ข้าวหลาม" มักเป็นของกินเล่นยามบ่ายของชาวภูเก็ตในอดีต กินกับโกปี กาแฟพื้นเมืองภูเก็ต อาม่าอาจถูกอกถูกใจ เพราะนุ่มเหนียว เคี้ยวง่าย ทั้งอร่อยทั้งร้อน จนในปัจจุบัน ข้าวหลามหินรุ่ม กลายเป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ของภูเก็ต

คุณลุงเทือก สุภาพ ศรีเพชรพลู ผู้ประกอบอาชีพทำข้าวหลามบ้านหินรุ่มเล่าให้ฟังว่าบ้านหินรุ่มเป็นแหล่งผลิตข้าวหลามมานานแล้วประมาณร้อย ๆ ปี ตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายาย รุ่นพ่อแม่ จนมาถึงรุ่นลูก แต่จะอยู่ในแบบที่ต่างคนต่างทำขายในอดีตคนในชุมชนมากกว่า 30 บ้านได้ทำข้าวหลามหินรุ่ม ตอนนั้นเหลือเพียง 5 บ้านที่ยังคงทำข้าวหลามหินรุ่มจำหน่ายอยู่

"Khao Lam" is the afternoon snack for Phuket people. In the past, it was eaten with Kopi, Phuket local coffee. It becomes favorite snack for the elderly in Phuket because of its soft and chewy texture, as well as the delightful taste. Nowadays, Khao Lam Hin Rui becomes an OTOP (One Tambon, One Product) of Phuket.

Uncle Thuak, one of the Khao Lam makers at Ban Hin Rui, said that Ban Hin Rui has been a source of Khao Lam production for over hundred years from generation to generation. In the past, there are more than 30 households in the community that made Khao Lam Hin Rui. Nowadays, there are only 5 families that are still selling Khao Lam Hin Rui.





//
 บ้านหินรุ่มเป็น
 แหล่งผลิตข้าวหลาม
 มานานแล้วประมาณ
 ร้อย ๆ ปี

//









วัตถุดิบลับสู่ความอร่อย

The Secret Ingredient of deliciousness

วัตถุดิบลับสู่ความอร่อย

| *The Secret Ingredient of deliciousness*

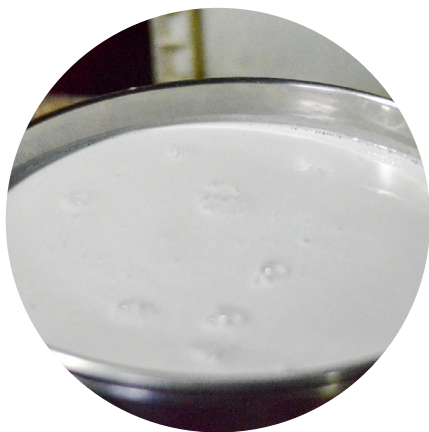
ลุงเทือกเผยถึงวัตถุดิบลับที่สำคัญเพื่อให้ข้าวหลามหินรู้อร่อยน่ารับประทาน ซึ่งใช้วัตถุดิบหลักง่าย ๆ ดังนี้

Uncle Thuak revealed the significant secret ingredients that make Khao Lam Hin Rui delicious and appetizing. The main ingredients are as follows:



1. ข้าวเหนียว กข หรือข้าวตราฉัตร สองอย่างนี้ข้าวเหนียว กข หรือข้าวตราฉัตร นี้ทำให้ข้าวหลามน่ารับประทานขึ้น บางยี่ห้อเคยเข้ามาแล้ว มักจะทานไม่อร่อยกลมกล่อม ในที่สุดลุงเทือกจึงเลือกที่จะใช้ ข้าวเหนียว กข หรือข้าวตราฉัตร

1. Gor Kho sticky rice or Royal Umbrella brand sticky rice, these 2 types of rice can make Khao Lam looks more appetizing. The other brands are not as tasty and mellow as the recommended brand, so Uncle Thuak chose to use Royal Umbrella brand.



2. หางกะทิต้องเป็นหางกะทิสด ไม่ควรซื้อแบบสำเร็จรูปมาใส่ เพราะหางกะทิสดจะให้ความหวาน และความกลมกล่อมดีกว่าแบบสำเร็จรูป

2. Thin coconut milk must also be fresh. We should not use instant coconut milk because fresh thin coconut milk provides sweeter and mellower taste.

3. หัวกะทิ ต้องเลือกหัวกะทิสด เพื่อเพิ่มความมันอร่อยให้กับข้าวหลาม

3. Thick coconut milk must be fresh and instantly-squeezed since it gives Khao Lam oily texture with more delicious taste.



4. เกลือ ชูรสชาติให้กลมกล่อม ความเค็มของเกลือจะช่วยให้ข้าวหลามมีความเค็มนิด ๆ อร่อยกลมกล่อม

4. Salt is also essential because a little salty taste is indispensable for tasty Khao Lam.



วัตถุดิบลับสู่ความอร่อย

| *The Secret Ingredient of deliciousness*

//

การจะใส่น้ำตาลทราย ตามสูตรของ
ข้าวหลามหिनรุ่มจะไม่เน้นความหวานมาก
จะเน้นความมันของกะทิ จึงจะเติมน้ำตาลทราย
ไม่มากนักเพราะหากหวานมากเกินไป
ข้าวหลามรสชาติจะเสียไม่สามารถแก้
รสชาติได้หากคนที่ชอบทานแบบหวานก็
สามารถทานข้าวหลามแบบจิ้มน้ำตาล
ได้เช่นกัน

//



5. น้ำตาลทราย เป็นสิ่งที่สำคัญรองลงมาจาก เกลือและกะทิ ทำให้ข้าวหลามมีรสชาติหวานอร่อย

“การจะใส่น้ำตาลทราย ตามสูตรของข้าวหลามหินรุ่ม จะไม่เน้นความหวานมาก จะเน้นความมันของกะทิ จึงจะเติมน้ำตาลทรายไม่มากนัก เพราะหากหวานมากเกินไป ข้าวหลามรสชาติจะเสียไม่สามารถแก้รสชาติได้ หากคนที่ชอบทานแบบหวานก็สามารถทานข้าวหลามแบบจิ้มน้ำตาลได้เช่นกัน”

5. Apart from salt and coconut milk, sugar is another key to Khao Lam's sweetness.

“According to Hin Rui's recipe, Khao Lam should be rich but not too sweet. Therefore, adding too much sugar will spoil the taste. Whoever prefers sweet Khao Lam can dip with sugar”.

6. ไม้ไผ่สีสุก พบมากในจังหวัดภูเก็ต ความยาวลำต้นสูง 10-18 เมตร เส้นผ่านศูนย์กลาง 8-12 เซนติเมตร แข็ง ผิวเรียบเป็นมัน ข้อไม่พองออกมา ลำไผ่มีรูกลวง และมีเยื่อไผ่หุ้มเมื่อนำมาทำข้าวหลาม

“เมื่อนำข้าวหลามมาเผาแล้ว ข้าวหลามจะสุกเสมอกันทั้งกระบอก มีกลิ่นหอมของไผ่ ข้าวไม่แฉะ แต่นุ่มเหนียว จะมีเยื่อไผ่ที่ทำให้ข้าวเหนียวไม่ติดมือเวลาทาน”

6. Srisuk Bamboo is mainly found in Phuket. Its trunk can reach 10 to 18 meters high with the diameter of 8 to 12 centimeters. The trunk is hard, even, and glossy. The nodes do not pop out. The trunk has hollow hole and membranes which is used to make Khao Lam.

“When Khao Lam is burnt, it is evenly cooked and has the sweet scent of bamboo. The rice is not wet, but it is soft and sticky. The bamboo membrane prevents the sticky rice from sticking to our hands when we eat”





7. เปลือกมะพร้าว ทำให้กลิ่นของข้าวหลามเมื่อเผาแล้วจะหอมมากยิ่งขึ้น และนำมาอุดปากกระบอกรับข้าวหลามเพื่อทำให้น้ำกะทิที่กำลังเดือดไม่ล้นออกมาจากกระบอกรับ

7. Coconut shell enhances the smell of Khao Lam when it is burnt. It is put into the bamboo hole to prevent the boiling coconut milk from gushing out.

8. ใบตอง จะต้องเป็นใบตองที่เช็ดจนสะอาด เพราะจะได้นำมาอุดปากกระบอกรับข้าวหลามเพื่อไม่ให้น้ำกะทิล้นออกมาจากกระบอกรับเช่นเดียวกับเปลือกมะพร้าวและอีกหน้าที่ของใบตองคือการรองเปลือกมะพร้าว เพื่อไม่ให้กากมะพร้าวตกลงไปในข้าวเหนียว

8. Banana leaves must be wiped clean because. Like coconut shell, it has to be put into the bamboo hole in order to prevent the boiling coconut milk from gushing out. Banana leaves also have to support the coconut shell so it will not fall onto the sticky rice.











สูตรต้นตำรับความอร่อย

Initiator of the Delicious Recipe

สูตรต้นตำรับความอร่อย

| Initiator of the Delicious Recipe

จุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ของข้าวหลามหินรุ่ม อยู่ที่การนำเอาข้าวเหนียวไปผสมกับเครื่องปรุง ไม่ว่าจะเป็น กะทิ น้ำตาล เกลือ แล้วนำมาบรรจุในกระบอกไม้ไผ่ จากนั้นก็นำมาหลามกับไฟจนข้าวเหนียวในกระบอกสุกส่งกลิ่นหอมเข้ายวน กินร้อน ๆ ตอนอากาศเย็นๆ ทำให้อุ่นร่างกายไปในตัว

แต่ความอร่อยพิเศษยิ่งไปกว่านั้น คงอยู่ที่สูตรและเคล็ดลับของแต่ละคน คุณลุงเหือกเน้นถึงความสะอาด และได้คัดสรรวัตถุดิบที่นำมาผสมอย่างพิถีพิถัน

เคล็ดลับของส่วนผสมที่ทำให้ข้าวหลามหินรุ่ม อร่อยไม่เหมือนใคร มาจากการ ชั่ง ตวง วัด มาอย่างดี ได้แก่

1. ข้าวเหนียว 24 กิโลกรัม
2. น้ำตาล 3 กิโลกรัม
3. เกลือ 1 ช้อน 3 ถ้วย
4. น้ำกะทิ 5-6 กิโลกรัม

เคล็ดลับสำคัญที่สุดคือ หัวกะทิต้องน้อยกว่าหางกะทิโดยมีสัดส่วนเป็น 1/3 ของน้ำกะทิ 1 กิโลกรัม เพราะจะทำให้ข้าวเหนียวไม่สุก และน้ำกะทิแตกมันได้

The uniqueness of this menu is based on the way the Khao Lam makers mix glutinous rice with ingredients such as coconut milk, sugar, salt before filling in a bamboo tube. After that, Khao Lam is burnt until the sticky rice in the bamboo tubes is cooked, and lets out the pleasant scent. Eating warm Khao Lam in cold weather is incomparable.

The unique deliciousness depends on an individual's tip and recipe. Uncle Thuak focuses on cleanliness, and meticulously selects ingredients to make Khao Lam Hin Rui. Ingredients include:

1. 24 kilograms of sticky rice
2. 3 kilograms of sugar
3. 3 bags of 1 gram salt
4. 5-6 kilograms of coconut milk

The most important tip is that thick coconut milk should be less than thin coconut milk, the proportion of 1/3 of 1-kilogram coconut milk; otherwise, sticky rice will be uncooked and coconut milk will float up during boiling.



สูตรต้นตำรับความอร่อย

| Initiator of the Delicious Recipe



สิ่งที่ขาดไม่ได้คือ ห้ามลืมใส่เกลือ
เพราะจะทำให้ขาดรสชาติและ ส่วนของน้ำกะทิ
ต้องใส่ตอนอุ่นๆ เพราะจะทำให้กะทิจับ
ตัวแข็งเป็นมัน



ข้าวหลามหินรุ่ม มีสองสูตรคือ “สูตรเหนียวขาว” และ “สูตรเหนียวดำ” ความแตกต่างอยู่ตรงที่ ต้องผสมข้าวเหนียวขาวลงไปในสูตรเหนียวดำด้วย เพราะข้าวเหนียวดำจะมีความแข็งและต้องใส่น้ำกะทิเพิ่มมากขึ้น

“สิ่งที่ขาดไม่ได้คือ ห้ามลืมใส่เกลือ เพราะจะทำให้ขาดรสชาติ และ ส่วนของน้ำกะทิ ต้องใส่ตอนอุ่นๆ เพราะจะทำให้กะทิจับตัวแข็งเป็นมัน” คุณลุงเทือกเล่าพลางปรุงรสข้าวหลามพลา

ในแต่ละขั้นตอนต่างก็ทำกันอย่างพิถีพิถัน ทั้งการตั้งไฟใส่น้ำกะทิปรุงตามสูตร การกรอกข้าวเหนียว รินกะทิใส่กระบอกลไม้ไฟ ต้องใช้ความชำนาญและความใส่ใจ จึงทำให้ข้าวหลามหินรุ่ม มีความอร่อยจนคนภูเก็ตติดใจ

There are two recipes of Khao Lam Hin Rui: black sticky rice and white sticky rice. The different is that in black sticky rice recipe, white sticky rice must also be added since black sticky rice is hard and requires more coconut milk.

Uncle Thuak said while flavoring Khao Lam, “Most importantly, we must add salt, otherwise, Khao Lam will not be full-flavored. Coconut milk must also be added in when it’s still warm, or else it will harden”.

Each step is done meticulously; begin from putting on the stove, adding coconut milk and ingredients, filling in the sticky rice, and pouring coconut milk into the bamboo tubes. All these steps require proficiency and attention. This is the reason why tasty Khao Lam Hin Rui carries Phuket people’s favor.









พิถีพิถันความเรียบร้อย
เป็นเนื้อเดียว

Meticulousness

พิถีพิถันความอร่อยเป็นเนื้อเดียว

Meticulousness

ความพิถีพิถันเป็นสิ่งสำคัญในการทำอาหารและขนม ต้องมีความละเอียด ประณีตตั้งใจ อย่างข้าวหลามก็มีความพิถีพิถันในการปรุงแต่ง เพื่อได้รสชาติอันเป็นเดียวกัน ซึ่งจะต้องมีการเตรียมวัตถุดิบด้วยความใส่ใจทุกขั้นตอน

“ในแต่ละวันจะต้องเตรียมของหลายอย่าง เช่น เตรียมไม้ไผ่กันตั้งแต่ตอนกลับมาจากขายข้าวหลาม แต่ละวันนอนกันแค่ 3 ชั่วโมงครึ่ง” ลุงเทือกเล่าให้ฟัง

บรรยากาศตอนสายแดดอุ่นสบายคุณลุงคุณป้านั่งกันตัดไม้ไผ่ให้เป็นปล้องขนาดพอดี ไม่สูงและไม่สั้นจนเกินไป ให้มีขนาดสวยงามพกพาได้ง่าย และช่วยให้ข้าวหลามที่ใส่ในปล้องไม้ไผ่สวยงาม

ทุกคนต่างกันทำภารกิจภายในบ้าน ซักผ้า ล้างจาน แล้วนอนดูโทรทัศน์แบบสบาย ๆ ผ่อนคลายเพื่อให้ร่างกายได้มีแรงขึ้น ไม่นานคุณลุงคุณป้าก็นำข้าวเหนียวที่ได้นำมาทำการล้างให้สะอาด ทั้งข้าวเหนียวขาวและข้าวเหนียวดำในทุกเช้า ทุกคนต่างช่วยกันทำข้าวเหนียวทั้งหมด 24 กิโลกรัมโดยเน้นข้าวเหนียวขาวจำนวนมากกว่าข้าวเหนียวดำ

“คนแถวนี้เขาชอบกินเหนียวขาวมากกว่า ล้างสะอาดแล้วนำไปพักไว้เป็นเวลา 1 ชั่วโมง ก่อนนำไปใส่ในปล้องไม้ไผ่”

Meticulous means you try to do something carefully to get the best version. This word is used to describe something that you make with your heart and pays extreme attention to details. Making Thai dessert such as Khao Lam or sticky rice in bamboo tube is the same.

Uncle Thuak, the old man who makes Khao Lam everyday said that it is not easy to make Khao Lam. He has little time to sleep about 3 hours a day because Khao Lam needs a lot of preparation.

He and his wife cut the bamboo tube every day, the others in his family help to clean the house and wash the dishes. Then, they spend time together to watch TV before he and his wife begin to clean both black and white sticky rice. They have to prepare 24 kilograms of sticky rice every day. The demand for white sticky rice is greater since people in this area prefer the white to the black one. They have to clean the rice and leave it for 1 hour before filling in the bamboo tubes.



พิถีพิถันความอร่อยเป็นเนื้อเดียว

| *Meticulousness*

ตอนเวลาค่ำ บรรยากาศเย็นน่านอน บางคนหลับกันสบาย แต่คุณลุงคุณป้าที่บ้านนี้กำลังเตรียมน้ำกะทิที่ผสม น้ำตาล เกลือ น้ำกะทิสดและหางกะทิ เพื่อเทใส่ในปล้องไม้ไผ่ที่ใส่ข้าวเหนียว เอาไว้แล้ว

“การทำน้ำกะทิจะต้องใส่ใจเข้าไป เพราะถ้าเราไม่พิถีพิถัน กับมัน หรือใส่ใจในการทำ รสชาติจะไม่อร่อย และสิ่งสำคัญในการผสมกะทิ อย่างลิ้มเกลือ ลิ้มน้ำตาลลิ้มได้ แต่อย่าลิ้มเกลือ จะทำให้รสชาติไม่อร่อย”

ตี 1 ครึ่ง เป็นเวลาที่สบายที่สุดต่อการนอนมาก อากาศเย็น และบรรยากาศรอบตัวเงียบสงัด แต่คุณลุงคุณป้าต้องเร่งทำ ข้าวหลามที่มีชั้นตอนมากมาย

มาถึงตรงนี้ลุงเทือกและคุณลุงคุณป้าต่างทำงาน พร้อมแล้วว่า “ทุกคนภายในบ้านตื่นกันตั้งแต่ 5 ทุ่มครึ่ง เพื่อมาอุ่นน้ำกะทิแล้วนำเอาข้าวเหนียวทั้งเหนียวขาวและดำ มาใส่ในปล้องไม้ไผ่ที่เตรียมไว้” ใส่จนครบแล้วนำน้ำกะทิพอร้อนเทใส่ลงไป เทใส่พอटी ๆ เหมือนเราหุงข้าว

At night when people sleep, Uncle Thuak and his wife prepare for the ingredients namely coconut milk, sugar, salt, and thin coconut milk to pour down the sticky rice-filled bamboo tubes.

“We must put our heart in preparing coconut milk. If we don't make it meticulously, the taste will turn bad. Another important ingredient is salt. We can forget sugar but not salt, otherwise, Khao Lam won't be delicious”

Uncle Thuak and his wife said while working, “Every member has to wake up around 11 pm to warm the coconut milk up and fill black and white sticky rice into the bamboo tubes” After every tube is filled, pour warm coconut milk down just like when we cook rice.



//

การทำน้ำกะทิจะต้องใส่ใจเข้าไป
เพราะถ้าเราไม่พิถีพิถันกับมัน หรือใส่ใจ
ในการทำรสชาติจะไม่อร่อย และสิ่งสำคัญใน
การผสมกะทิ อย่าลืมเกลือ ลืมน้ำตาลลืมได้
แต่อย่าลืมเกลือ จะทำให้รสชาติไม่อร่อย

//

พิถีพิถันความอร่อยเป็นเนื้อเดียว

| *Meticulousness*

“ถ้าใส่มากข้าวจะเปียก ใส่น้อยข้าวไม่สุก การทำข้าวหกลามเราจะต้องดูแลตั้งแต่การใส่ข้าวเหนียวลงในปล้องไม้ไผ่ การเทน้ำกะทิใส่ลงไป แล้วปิดจุกเอาไว้ โดยการใช้ก้ามมะพร้าวห่อใบตองจุกไว้ให้แน่นไม่ให้หลุด จากนั้นนำไปเผา ซึ่งการเผาจะต้องใช้เวลา 1 ชั่วโมงครึ่ง และที่สำคัญคืออุณหภูมิของไฟจะต้องเท่ากันอยู่เสมอ ข้าวหกลามถึงจะสุกเนื้อข้างในก็จะนุ่มเหมาะกับการกิน”

ฟ้าเริ่มสว่าง เสียงไก่ขัน ลมพัดเย็นสบาย คุณลุงคุณป้าต่างกันเตรียมอุปกรณ์ในการ ลิด จิก เหลา เป็นการเตรียมขั้นตอนสุดท้าย ก่อนนำไปขายตามตลาด

“หลังจากเผาเสร็จ ก็มีขั้นตอนการ ลิด จิก เหลา ที่สำคัญไม่แพ้กับการผสมน้ำกะทิ เราต้องทำอย่างประณีต เพื่อให้ข้าวหกลามที่พวกเราได้กินกันออกมาสวยงาม และแกะกินได้ง่าย” ลุงเทือกเล่าให้ฟังอย่างตั้งใจและใส่ใจ

กว่าจะมาเป็นข้าวหกลามอย่างที่เราได้กินกัน บ้านของลุงเทือกที่ชุมชนหินรู่ยเขาทำข้าวหกลามอย่างประณีต พิถีพิถัน และตั้งใจกับทุกขั้นตอน เพื่อให้ทุกคนได้กินกันอย่างอร่อย ดังนั้น หากซื้อข้าวหกลามครั้งต่อไป ขอให้คิดถึงว่า กว่าจะมาเป็นข้าวหกลามนั้นไม่ง่าย อย่าต่อราคากับความอร่อยที่ผ่านความประณีตและใส่ใจนี้กันเลย

“Too much coconut milk will wet the rice. Too little will make it uncooked. In making Khao Lam, we must pay attention since we fill sticky rice in the bamboo tubes, pour the coconut milk down, and close the tubes with coconut leaf wrapped coconut shell. Khao Lam must be roasted for one and a half hour. The temperature must also be even throughout the process so Khao Lam will be cooked and the sticky rice will be tender”

When the sun raises, they start to remove the outer layer of the bamboo so Khao Lam will be easy to eat. This Thai sweet dish is not easy to make. I think we should pay for their meticulousness. Finally, you can buy delicious Khao Lam from Thuak's house at Klong Hin rui.

//

หลังจากเผาเสร็จ ก็มีขั้นตอนการ ลิด จิก เหลา
ที่สำคัญไม่แพ้กับการผสมน้ำกะทิ เราต้องทำ
อย่างประณีตเพื่อให้ข้าวหลามที่พวกเราได้กินกัน
ออกมาสวยงามและแกะกินได้ง่าย

//









การหาลมหรือการเผา

Roasted Sticky Rice in Bamboo

การหลามหรือการเผา

| *Roasted Sticky Rice in Bamboo*

การหลามในที่นี้หมายถึงการหุงข้าวด้วยกระบอกลามไม้ไฟตามสมัยโบราณ ซึ่งเป็นการหลามหรือเผาไหม้ หลายคนอาจคิดว่าเป็นเพียงการจุดไฟเผาให้ไหม้ก็พอ แต่ความเป็นจริงแล้ว การเผาไหม้ถือเป็นขั้นตอนหนึ่งที่ยากและต้องอาศัยความชำนาญเพื่อให้ข้าวสุกพอดี

การเผาเริ่มจากการเรียงกระบอกลามให้เป็นแถวเว้นระยะห่างประมาณ 4 เซนติเมตรเท่า ๆ กัน และเคล็ดลับความอร่อยจากการหลามนั้น คือการเผาข้าวหลามกับถ่านไม้ ซึ่งได้จากการปอกกระบอกลามไม้ไฟ แล้วนำเศษของเปลือกไม้ไฟมาเป็นฟืนหรือเชื้อเพลิง ซึ่งสามารถช่วยลดต้นทุนในการเผาได้อีกด้วย การวางไม้ต้องวางล้อมรอบข้าวหลามให้ได้ระยะเสมอกัน เริ่มจุดไฟเผาที่ละจุดเว้นระยะห่างที่เท่ากัน เพื่อให้ไฟไหม้พร้อมกันอย่างสม่ำเสมอ

“Lam” means an ancient way of cooking rice in bamboo tubes. This method of Lam or rice cooking requires knowledge and expertise.

The roasting begins with arranging the tubes with 4-centimeter space in between. The secret is to roast by using bamboo tube charcoal. Using bamboo bits as fuel can also save costs. The bits must be put around Khao Lam and set the fire up point by point so the tubes will be roasted simultaneously.



การหลามหรือการเผา

| *Roasted Sticky Rice in Bamboo*

เมื่อไฟเริ่มไหม้เศษไม้หมด ก็คอยเติมเศษไม้เรื่อยๆ และในขณะที่เผาจะต้องคอยควบคุมเปลวไฟ โดยให้เปลวไฟนั้นหันเอนเข้าหาข้าวหลามเท่านั้น มิฉะนั้นแล้ว ข้าวหลามก็จะไม่สุกทั่วกัน โดยเฉพาะเวลาฝนตกหรือลมพัดแรงก็จะยิ่งทำให้การเผาข้าวหลามนั้นยากต่อการควบคุมขึ้นไปอีก เพราะต้องให้ความร้อนเท่า ๆ กัน

ในการเผาจะต้องใช้เวลาประมาณ 1-2 ชั่วโมงในการเผาให้สุกหรือสังเกตจากน้ำกะทินั้นแห้งสนิท สีไม้ไผ่กลายเป็นสีเหลืองแล้วหมุนอีกด้าน เพื่อให้กระบอกข้าวหลามเหลืองทั่ว ทั้งไว้ให้อุ่นแล้วค่อยลอกเปลือกก็จะได้ข้าวหลามที่สุก และเหลาให้เปลือกข้าวหลามบางลง เพื่อให้แกะรับประทานได้ง่าย

When all bits are burnt, we need to keep adding more. While roasting, we have to control the flame since it has to bend towards Khao Lam. Otherwise, Khao Lam won't be cooked evenly. It's harder to roast Khao Lam when it rains or the wind blows since we have to control the heat.

The roasting takes 1 to 2 hours before Khao Lam are cooked. We can tell that they are all cooked when the coconut milk is completely dried. When the tubes turn yellow, we have to turn it over to let the tube turn thoroughly yellow. Let Khao Lam warm before peeling the tube off, we will get the cooked Khao Lam. Thin out the tubes, so it will be easy to eat.









“ลิด จิก เหลา”

3 ขั้นตอนแห่งความประณีต

"Lid Jig Lao" 3 Steps with Meticulousness

“ลิด จิก เหลา”

3 ขั้นตอนแห่งความประณีต

| “Lid Jig Lao” 3 Steps with Meticulousness

เบื้องหลังข้าวหลามที่เราเห็นกันชินตา มีกรรมวิธีการทำหลายขั้นตอน กว่าจะออกมาเป็นกระบอกรับข้าวหลามไม้ไผ่ที่เอามาใส่ข้าวเหนียว แล้วนำมาหลามกับไฟ ส่งกลิ่นหอมเย้ายวน

เมื่อเดินไปหลังร้านก็เห็นได้ว่า คุณลุง 3 คน ต่างข้มก้มหน้าจ้องอย่างตั้งใจ แต่ละคนต่างทำหน้าที่ที่แตกต่างกัน ต้องใช้ความเชี่ยวชาญและชำนาญจากประสบการณ์โดยตรง

คนแรกทำหน้าที่ ‘ลิด’ ใช้มีดพร้าคมกริบ ลิดเอาผิวไม้ไผ่ออกจนเห็นกระบอกรับเป็นสีขาว

คนที่สองทำหน้าที่ ‘จิก’ ใช้มีดพร้าจิกเอาเปลือกกระบอกรับเหนียวหลามบางลงอีก

Behind Khao Lam that we are familiar with, there are many steps in preparing bamboo tubes before burning. These tubes then send out pleasant smell.

When we went behind the shop, we saw 3 uncles that were energetically doing their own tasks with the expertise they got from their experience.

The first step is 'Lid'. It means to peel. The uncle has to use a sharp big knife to peel out the bamboo skin until you see the white bamboo tubes.

The second step 'Jig', which means to scrap. The villager uses big knife to scrap and thin out the skin of the bamboo tubes.



“ลิด จิก เหลา”

3 ขั้นตอนแห่งความประณีต

| “Lid Jig Lao” 3 Steps with Meticulousness

คนสุดท้ายทำหน้าที่ ‘เหลา’ ทำให้บาง และฉีกรอบกระบอกเรียบ พร้อมตัดจุดที่อุดไว้ตัดกันกระบอกเหนียวหลามให้สวยงาม

“การเหลาให้บางนี้เป็นภูมิปัญญาที่ทำให้คนกินใช้มือ ดึงเนื้อไม้ไผ่ตามความยาวรอบกระบอก และดึงเหนียวหลามออกมาหากกินไม่หมดทั้งกระบอก ขมวดไม้ไผ่เข้าหากันเอายางวงรัด”
คุณลุงที่กำลังเหลากระบอกไม้ไผ่ เล่าให้เราฟังอย่างอารมณ์ดี

เห็นแบบนี้แล้วเข้าใจเลยว่า กว่าจะได้ข้าวเหนียวหลามพร้อมทานสักหนึ่งกระบอก ต้องใช้เวลาในการทำ และมีวิธีการทำหลายขั้นตอน นอกจากจะได้ลิ้มรสชาติ หวาน หอม มันของข้าวเหนียวหลามแล้ว ยังได้กระบอกไม้ไผ่เป็นของแถม ที่ผ่านขั้นตอนการทำอย่างประณีต

The last step is 'Lao', which means to sharpen. The uncle use a knife to thin out and smoothen the bamboo tubes before cutting out the nodes to beautify the tubes.

“To thin out the tubes is the local wisdom so people can peel off the tube and take Khao Lam out more easily. If they don't finish eating, they can just tie the tubes up with elastic bands”, the uncle who was sharpening the tube said happily.

To get a bamboo tube, it requires time and many steps to complete. In addition to having savory taste of sticky rice, a customer also receives a bamboo tube that gone through meticulous process as a free gift.









สั่งต่อความอร่อย

Hand on the deliciousness

ส่งต่อความอร่อย

| *Hand on the deliciousness*

ข้าวหลาม หรือ “เหนียวหลาม” ของคนภาคใต้มีกรรมวิธีในการทำที่แตกต่างกันออกไปในแต่ละพื้นที่ ข้าวหลามหिनรู่ยของจังหวัดภูเก็ตนั้นมีเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่นที่มีรสชาติหอมมัน กลมกล่อม และข้าวหลามหिनรู่ยที่คนภูเก็ตคุ้นเคยดี ก็คือ ข้าวหลามเบอร์ 13 ของลุงเทือกนั่นเอง

ตั้งแต่วັນยังไม่ขึ้น ลุงเทือกก็ลุกขึ้นมาเตรียมข้าวหลามพร้อมด้วยลูกมืออีก 2 คน รวบรวมไม้ซุง ลุงเทือกพร้อมมอเตอร์ไซด์ที่มีตะกร้าใส่เหนียวหลามติดราเบอร์ 13 ออกจากบ้านไปยังแหล่งขาย สถานที่ประจำคือ ตลาดสดบ้านเคียน แต่บางวันก็ไปหลักแถวหน้าโรงพยาบาลกลาง หรือเข้ามาขายในเขตเมืองภูเก็ตและในมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

“วันนี้จะไปขายที่แถวในเมืองตรงข้ามโรงพยาบาลกรุงเทพ มีลูกค้าประจำรออยู่” ลุงเทือกเล่าพลางรีบจัดข้าวหลามจนเต็มตะกร้า

The southern people’s Khao Lam or sticky rice in bamboo has different making methods which vary from place to place. Khao Lam Hin Rui has unique savory taste, and Khao Lam Hin Rui that Phuket people know is Uncle Thuak’s number 13.

Since the sun had not yet risen, Uncle Thuak woke up to prepare for Khao Lam with his two assistants. Around 8 am, Uncle Thuak was ready with a basket full of the sticky rice in bamboo tubes. He went to sell them at his regular places including Ban Khian Fresh Market, in front of Thalang Hospital, or in Phuket Town and Phuket Rajabhat University.

“Today, I’m going to sell Khao Lam in the city opposite to Bangkok Hospital. There are regular customers who waiting”, he said while preparing Khao Lam in the basket.









ข้าวหลามหिनรุ่ม
ความอร่อยที่ได้มาจาก
ความตั้งใจ

Khao Lam Hin Rui
"Deliciousness from the Intention"

ข้าวหลามหินρύ

ความอร่อยที่ได้มาจากความตั้งใจ

Khao Lam Hin Rui

“Deliciousness from the Intention”

จากการเปลี่ยนแปลงไปของสภาพสังคม ประกอบกับความ
ยุ่งยากในขั้นตอนการผลิต

รวมถึงต้นทุนในการทำข้าวหลามหายากมากขึ้น ปัญหาเหล่านี้
ส่งผลให้ในอนาคต ข้าวหลามที่ขึ้นชื่ออาจได้ผู้สืบทอด

ลุงเทือกพูดให้ฟัง ด้วยน้ำเสียงเรียบ ๆ ว่า “ตอนนี้ไม้ไผ่ก็หายากขึ้นทุกวัน แต่ลุงขายข้าวหลามหินρύมานาน ก็ยังคงอยาก
รักษามรดกภูมิปัญญาไว้ ไม่อยากให้สูญหายไปจากชุมชนของเรา”

แม้ไม่รู้ว่ในอนาคตข้างหน้าจะมีผู้สืบทอดภูมิปัญญาข้าวหลาม
หินρύต่อไปหรือไม่ก็ตาม ลุงเทือกก็ยังคงทำข้าวหลามหินρύต่อไป
เพื่อรอส่งต่อองค์ความรู้นี้ให้กับลูกหลานของชุมชนสักคนที่
เห็นค่าต่อไป

The changing of social condition, the difficulties in
the production process, and the rarity of the bamboo
used in making Khao Lam might make people refuse
to inherit this well-known local wisdom.

Uncle Tuerk told us in a calm tone, “**These
bamboos are becoming rarer and rarer recently.**
I have been selling Khao Lam Hin Ruui for a long
time and wants to preserve this wisdom. I don’t
want it to disappear from Baan Hin Rui community”.

Although, in the future, whether there are successors
of Khao Lam Hin Ruui or not, he will conserve it
continually. He hopes to pass this knowledge to the
inheritor who absolutely appreciates the wisdom.









6 เคล็ดลับความอร่อย

ข้าวหลามหินρύ

6 Secrets to the Deliciousness
of Khao Lam Hin Rui

6 เคล็ดลับความอร่อย

ข้าวหลามหินรุ่ม

6 Secrets to the Deliciousness of Khao Lam Hin Rui

1. ไม้ไผ่ที่ใช้จะต้องเป็นไม้ไผ่สีสุกเท่านั้น เพราะความพิเศษด้านในจะมีเยื่อทำให้ข้าวหลามลอกง่าย ดูน่ารับประทาน และอายุของไม้สีสุกที่นำมาใช้ต้องมีอายุ 1 ปีขึ้นไป

2. ส่วนผสมสำคัญที่เป็นพระเอก เรียกว่าขาดไม้ได้เลยคือเกลือ ถ้าใส่แค่น้ำตาลเพียงอย่างเดียว โดยไม่ผสมความกลมกล่อมของเกลือ จะทำให้ข้าวหลามมีรสชาติจืด ไม่อร่อยน่าลิ้มลอง

3. น้ำกะทิที่อร่อยจะต้องมีความมันและสะอาด ไม่ควรนำมะพร้าวอ่อนมาทำกะทิ จะทำให้น้ำกะทิไม่มันและไม่เข้มข้น

1. The bamboo must be Spiny Bamboo because there are membranes inside the bamboo, and these membranes make Khao Lam easy to peel and look more appetizing. The bamboo must be over a year old.

2. An essential ingredient is salt. If sugar is added without salt, Khao Lam will be tasteless.

3. The coconut milk must be oily and clean. The coconut used for making coconut milk must not be young coconut because it makes coconut milk not oily and rich.



6 เคล็ดลับความอร่อย

ข้าวหลามหินรุ่ม

6 Secrets to the Deliciousness of Khao Lam Hin Rui

4. การใส่น้ำกะทิในข้าวหลามต้องใส่ในปริมาณที่พอดี เพราะถ้าหากใส่น้ำกะทิน้อยจะทำให้ข้าวหลามดิบ และหากใส่น้ำกะทิตoo มากเกินไปก็จะทำให้ข้าวหลามแฉะ

5. กากมะพร้าวที่นำมาทำจากข้าวหลาม ต้องไม่แก่และไม่อ่อนเกินไป ถ้ากากมะพร้าวแก่เกินไป เมื่อนำไปเผาจะทำให้ข้าวหลามไหม้ได้

6. ความอร่อยที่เป็นเอกลักษณ์ของข้าวหลามหินรุ่มอยู่ที่รสชาติอันกลมกล่อม ที่ผสมกันระหว่างรสหวาน มัน เค็ม

4. When adding coconut milk for Khao Lam, do not add too much or too little. Too little coconut milk will make Khao Lam uncooked. On the other hand, it will be watery if coconut milk is filled too much.

5. The coconut residue is used to make Khao Lam corks. It must not be too old and not too young. If it is too old, it will make Khao Lam burnt when roasting.

6. The unique Khao Lam Hin Rui has three mouth-watering flavors: sweet, oily, and salty.









ภาพถ่าย

Photos





















สำหรับโครงการในครั้งนี้
ขอขอบคุณทีมวิทยากร
Lectureres

คุณเชษฐพร คงมา

วิทยาการด้านการเขียนและการแปลบทความ

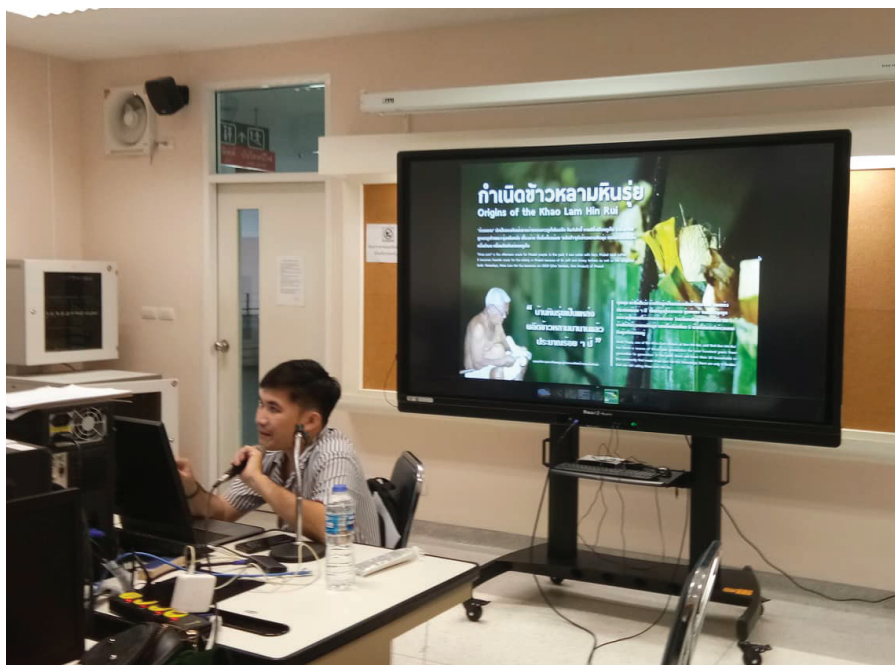
คุณฐิติพงษ์ ภูมิพัฒน์พงศ์ และ คุณเกษศรัตน์ สุกฤษฎ์

วิทยาการด้านการสร้างสรรค์งานกราฟิก

คุณจักรชัย มีพฤษ

วิทยาการผู้ช่วยดูแลด้านการเขียนแผนโครงการ

⋮





สาขาวิชานิเทศศาสตร์

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

ที่ปรึกษาโครงการ
Project Advisors

ผศ.ดร.วสันต์ จันทร์ประสิทธิ์

ประธานหลักสูตรนิเทศศาสตบัณฑิต สาขาวิชานิเทศศาสตร์

ผศ.ดร.อุษณีย์ ศิริสุนทรไพบูลย์

อาจารย์ประจำสาขาวิชานิเทศศาสตร์

ผศ.ดร.จิราพร ประสารการ

อาจารย์ประจำสาขาวิชานิเทศศาสตร์

ผศ.ดร.วัชรี หิรัญพันธุ์

อาจารย์ประจำสาขาวิชานิเทศศาสตร์

ผศ.มยุเรศ ตนะวัฒนา

อาจารย์ประจำสาขาสาขานิเทศศาสตร์

อาจารย์ยุพิน หะสัน

อาจารย์ประจำสาขาวิชานิเทศศาสตร์

ดร.สุราสินี นีรัตติมานนท์

อาจารย์ประจำสาขาวิชานิเทศศาสตร์



สาขาวิชานิเทศศาสตร์

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

ทีม ภ.นศบ. 60

Contributors Commart 60



กุลริดา เหมือนเส้น

ความสุขของการเดินทาง คือความสวยงามระหว่างข้างทาง



ดารารณ เพ็ชรรักษ์

ชีวิตที่เรียบง่าย สบาย ๆ รักอิสระ ชอบในการถ่ายภาพ
เก็บทุกความประทับใจ ความรู้สึก เพื่อเป็นแรงผลักดันในอนาคตที่สมบูรณ์แบบ



ถนนพงษ์ บัวทอง

อย่าพูดว่าทำไม่ได้ ถ้ายังไม่ได้ทำ



นันทวัน มฤคิ

ชีวิตคือการเดินทาง ชอบออกไปท่องโลกกว้าง
ตามท้องทะเลและหมู่เกาะ เฮฮา และสังสรรค์ ความฝันคือธุรกิจบาร์



เบญจมาศ ศรีชาย

ใช้ชีวิตให้คุ้มค่า สิ่งไหนที่อยากทำจึงต้องอยู่บนความพอดี



ภูเบศร์ สุนภกษ

ไม่มองโลกในแง่ร้าย สุขภาพร่างกายแข็งแรง
มีแรงผลักดันปัจจุบันต้องทำให้ดีที่สุด และจะไม่หยุดหากไม่ประสบความสำเร็จในอนาคต



เมริตา บุตรน้อย

ชอบอิสระ เป็นคนจริงใจ เข้ากับคนง่าย อะไร ๆ ก็ได้ นี่แหละคือฉัน



ศรียกษร ศรทอง

ฉันมีสไตส์ เป็นของตัวเอง และคิดว่า “ไม่ควรเปลี่ยนตัวเองเพื่อใคร”
แต่จงทำตัวเองให้ไม่ทำร้ายใคร เพราะมีความจริงใจในตัวฉันเสมอ



ศิริชัย กันธิยะ

ภาพคือเอาต์พุต จะได้รูปหรือไม่ ไม่สำคัญ
แค่ได้ไปยืนอยู่ตรงนั้นและยกกล้อง ยังชัตเตอร์ เท่านั้นที่มีความสุข



ศุภรา จามราชจักร

ผิวขาว พุดน้อย สูงร้อยกว่า ชอบความเฮฮาฟังพาตนเอง ชอบเสียงเพลง ไม่่วนวาย
ตามสไตล์ "ศุภรา" "เป็นตัวของตัวเอง ไม่ว่าใครจะพูดยังไง"



อรอุมา อัยหมุ่น

เสียงแหบทรงพลัง ใฝ่ฝันในการพูด ต่อสู้เพื่อความสำเร็จ
ทุกอย่างต้องสุดเสมอ ไปให้สุด ทำให้สุด เรียนรู้ให้สุด ใช้ชีวิตให้มีความสุขที่สุด



อารุณ ภาคสมบุรณ์

ความสวยงามของชีวิตอยู่ที่การมอง
เพราะเราคือผู้เขียนบทละครแห่งชีวิตของเราเอง





ราชภัฏ

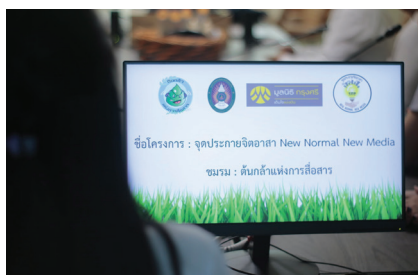
“คนของพระราชา ข้าของแผ่นดิน”



สาขาวิชานิเทศศาสตร์
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

<https://commarts.pkru.ac.th>





ลิด จิก เหลา

คนแรกทำหน้าที่ ‘ลิด’ ใช้มีดพร้าคมกริบ
ลิดเอาผิวไม้ไผ่ออกจนเห็นกระบอกเป็นสีขาว

คนที่สองทำหน้าที่ ‘จิก’ ใช้มีดพร้าจิก
เอาเปลือกกระบอกเหินยาวหลามบางลงอีก

คนสุดท้ายทำหน้าที่ ‘เหลา’ ทำให้บาง
และผิวรอบกระบอกเรียบ พร้อมตัดจุกที่อุดไว้
ตัดกันกระบอกเหินยาวหลามให้สวยงาม

