

นิยมใช้วัสดุจากต่างประเทศ

เนื่องจากกลุ่มคนบาบ๋าเป็นพ่อค้า
มีฐานะ เช่น กระจุดมและเครื่องประดับ
ทำด้วยทองและเพชร



เสื้อเคบายา นอกจากที่เป็นเสื้อคอวีแล้ว
ยังมี เสื้อคอตั้งแขนจีบ เสื้ออ้าจ้อ (เสื้อคอกลม)
เสื้อลูกไม้ต่อดอก และเสื้อที่สวมใส่ในงานประเพณี
และวาระสำคัญ อย่างเช่น ชุดครุยยาว ครุยสั้น
และครุยเจ้าสาว



เสื้อเคบายา

เครื่องแต่งกายของสตรีชาวบาบ๋า หรือ
เพอรานากัน ซึ่งเป็นลูกหลานของชาว
จีนอพยพและแต่งงานกับคนพื้นเมือง
ในแถบภาคใต้ชายฝั่งตะวันตกของ
ประเทศไทย ได้แก่ สตูล ตรัง กระบี่
พังงา ระนอง และภูเก็ต

มีรูปแบบมาจากวัฒนธรรมการแต่งกายของ
ชาวมลายูดั้งเดิม โดยปรับให้เน้นทรวดทรง
และลดความยาวตัวเสื้อให้อยู่เหนือสะโพก
ตกแต่งด้วยผ้าลูกไม้หรือ เทคนิคการฉลุผ้า
แบบตะวันตก ปักลวดลายมงคลตามคตินิยมจีน

เสื้อเคบายา ความเป็นมา ของแม่ชั้น ลูกผสมมลายูจีน

f กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



เสื้อเคบายา เป็นเสื้อคอวี
ที่มีพัฒนาการมาจาก
เสื้อครุยยาวและครุยสั้น

เนื่องจากภาคใต้
ของประเทศไทย
มีสภาพอากาศร้อน
และเพื่อให้สวมใส่ได้
คล่องตัว จึงปรับจาก
เสื้อครุยสั้นมาเป็น
เสื้อตัวเดียว

มีลักษณะเป็นเสื้อสองตัว
คือชั้นด้านในเป็นเสื้อคอตั้ง
แขนยาวตาม แบบเสื้อพื้นฐาน
สำหรับสตรีชาวบาหลี
ในสมัยอดีต

สวมทับด้วยเสื้อที่
ตัดเย็บอย่างหลวมๆ
ด้วยผ้าโปร่งบางหรือ
ผ้าปานที่มีลวดลาย
ปักฉลุตลอดทั้งผืน

ลักษณะของตัวเสื้อ ทั้งชายเสื้อ
ด้านหน้าให้มีปลายแหลม ปลายเสื้อ
ด้านหลังอยู่ระดับสะโพก

นิยมตัดเย็บเป็น คอวีหรือมีระบาย
บริเวณคอเสื้อยาวตลอดจนถึงริมเสื้อ
ด้านล่าง ปลายแขนยาวระดับข้อมือ
สาบเสื้อไม่มีประคุด ใช้เข็มกลัดติดแทน

เสื้อเคบายา

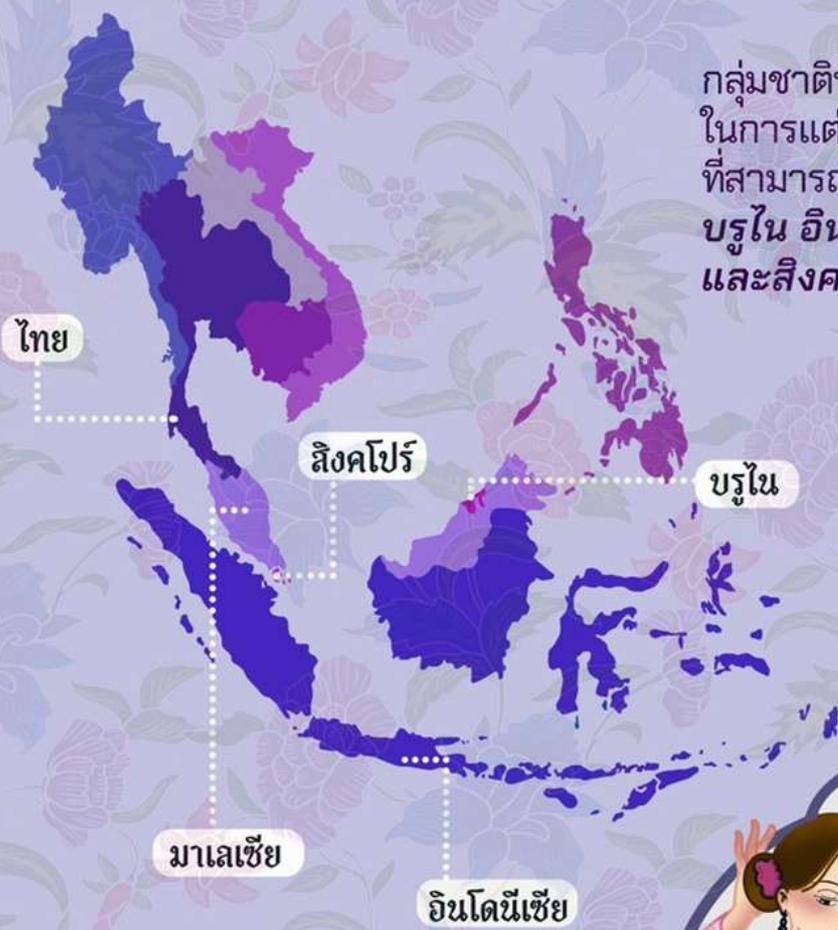
เสื้อคอวีสดใส

สวยด้วยลายปัก

f กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



กลุ่มชาติพันธุ์ที่มีวัฒนธรรมร่วม
ในการแต่งกายด้วยเสื้อเคบายา
ที่สามารถพบเห็นได้ ยกตัวอย่างเช่น
**บรูไน อินโดนีเซีย มาเลเซีย
และสิงคโปร์**



รวมถึงภาคใต้ฝั่งตะวันตกของ
ประเทศไทย ซึ่งเป็นกลุ่มลูกหลาน
ชาวจีนอพยพ ที่แต่งงานกับ
ชาวมลายู อย่างเช่น **จังหวัดภูเก็ต
พังงา ระนอง กระบี่ ตรัง และสตูล**



เสื้อเคบายา

น่าจะเป็นที่คุ้นตาของชาวอาเซียน
หลายประเทศในคาบสมุทรมลายู
เพราะเป็นเครื่องแต่งกายที่แพร่
หลายอยู่ในแถบนี้

มีรูปแบบเหมือนกัน คือ การใส่เสื้อ
ที่ตัดเย็บจากผ้าเนื้อบาง เช่น ผ้าฝ้าย
ผ้าลูกไม้ ตกแต่งด้วยลายปัก ใส่คู่กับ
ท่อนล่างที่เป็น ผ้าถุงปาเต๊ะ จากอินโดนีเซีย
มีรายละเอียดที่แตกต่างกันในแต่ละชนชาติ

อาเซียนร่วมใจ 

ชาติไหนบ้าง ที่ใส่เสื้อเคบายา



 กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



เสื้อเคบายา จัดเป็นรูปแบบการแต่งกาย
ชาวบาหลีเพอรานากัน ได้รับการประกาศ
ขึ้นบัญชีมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม
ของชาติ ในสาขาแนวปฏิบัติทางสังคม
พิธีกรรม ประเพณี และเทศกาล
เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๕๕



เสื้อเคบายา ได้รับการพิจารณา
ให้ขึ้นทะเบียนเป็นรายการ
ตัวแทนมรดกวัฒนธรรม
ที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติ
ต่อองค์การยูเนสโก

ร่วมกัน ๕ ประเทศ ได้แก่
บรูไน อินโดนีเซีย มาเลเซีย
สิงคโปร์ และไทย

เมื่อวันที่ ๕ ธันวาคม ๒๕๖๗
ณ สาธารณรัฐปารากวัย



เคบายา (Kebaya) ชุดพื้นเมืองของ
สตรีไทยเพอรานากัน ในพื้นที่ริมฝั่ง
ทะเลอันดามันภาคใต้ของประเทศไทย
เป็นมรดกทางวัฒนธรรมด้านการแต่งกาย
ที่มีวิวัฒนาการร่วมกับกลุ่มประเทศ
เพื่อนบ้าน ในคาบสมุทรมลายู
มากกว่า ๓๐๐ ปี

เคบายา อาภรณ์เพอรานากัน วัฒนธรรมร่วม แห่งคาบสมุทรมลายู

f กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



เอกลักษณ์ คือ
การฉลุไม้สีขาว
ด้านหน้าตัวเสื้อ
ทรงหลวม
ไม่เข้ารูป

ตัวเสื้อไม่มีกระดุม
นิยมใช้เข็มกลัด โดยจะ
ติดสาบเสื้อด้านหน้า
ด้วยเข็มกลัดโก่ง

หรือประดับด้วย
เข็มกลัดที่มีสายสร้อย
ติดกันในลักษณะต่างๆ
เช่น ลายดอกไม้
ลายใบไม้ ลายแมลง
และลายผีเสื้อ

เคขายาลินดา

เสื้อเคขายาสสมัยแรกเริ่ม
นิยมในช่วงประมาณ
พ.ศ. ๒๔๖๓ - ๒๔๗๓

เสื้อเป็นทรงแขนยาว ตัดด้วย
ผ้าเนื้อหนามีลวดลาย ใช้ผ้าปาน
รูปเขียนหินหลากสีในการตัดเย็บ
สาบเสื้อและริมสะโพก มีลายดอก
ทำจากผ้าลูกไม้ยุโรป

เคขายาลินดา

เสื้อเคขายารุ่นแรกเริ่ม



กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



ตัวเสื้อจะมีการปักกลุลวดลาย
เช่น ลายดอกไม้ เถาวัลย์
สัตว์ต่างๆ และลายช่องตาราง
เรขาคณิต สามเหลี่ยม วงกลม

ริมขอบسابเสื้อ
ชายเสื้อ และแขนปัก
จะใช้วิธีปักเวิร์ดหรือ
การสอดริมผ้า เป็นเส้นโค้ง
หรือลายหอยแครง
และไม่มีกระดุม

เนื่องจากในช่วงเวลานั้นมี
จักรเย็บผ้าที่สามารถฉลุ
ลายผ้า และทำสอดริมผ้าได้
ทำให้รูปแบบของเสื้อเคบายา
เปลี่ยนแปลงไปตามสังคมยุคนั้น



เคบายาปัก

เสื้อเคบายารุ่น ๒ ที่พัฒนาต่อ
จากเคบายาลิ้นดา นิยมในช่วง
ประมาณ พ.ศ. ๒๔๗๓ - ๒๔๘๓

เป็นช่วงเวลาที่มีการนำนวัตกรรม
ด้านสิ่งทอและเครื่องจักรมาใช้ใน
งานช่างเสื้อ

เคบายา ปัก เสื้อสวยด้วย นวัตกรรมจักรเย็บผ้า

f กรมส่งเสริมวัฒนธรรม





ลักษณะตัวเสื้อ

มีการเข้ารูปให้มองเห็นทรวดทรงของผู้สวมใส่มากขึ้น เป็นเสื้อคอแหลมผ่าหน้าตลอดชายเสื้อ ด้านหน้าแหลม ด้านหลังคลุม สะโพกบนเข้ารูป แขนยาวเรียว และเป็นรูปแบบของเสื้อเคบายาที่แพร่หลายในปัจจุบัน

ตัวเสื้อตัดเย็บด้วยผ้าปานรุเบีย (ออแกนดีหรือผ้าเนื้อบาง)

ประดับด้วยเข็มกลัดชุด ๓ ตัว โกะสังหลันใต้ รูปทรงต่างๆ

ฉลุสวดลายริมเสื้อด้านหน้า ด้วยวิธีปักร่อนสะตึงเป็นตาข่ายเล็กๆ ไปจนถึงปลายแขนเป็นรูปสัตว์มงคล ดอกไม้พันธุ์ไม้

เคบายาซูแลม

รูปแบบเสื้อเคบายาที่พัฒนาต่อจากเคบายาบีกุ นิยมในช่วงประมาณ พ.ศ. ๒๔๘๓ - ๒๕๐๐ ช่วงสมัยสงครามโลกครั้งที่ ๒

เคบายาซูแลม จะแตกต่างจากเคบายาบีกุ ด้วยลักษณะการปักสวดลายจากไหมจีนสีสด และมีรายละเอียดการปักร่อนสะตึงมากขึ้น

เคบายา ซูแลม

โดดเด่นด้วยสีล้วนและลายปัก



กรมส่งเสริมวัฒนธรรม





ชุดเจ้าสาว กู้ซ้วน เป็นเสื้อคลุมยาวระดับน่อง
เหนือชายผ้าปาเต๊ะ ๑ คืบ ไม่เข้ารูป คอตัววี
ด้านในสวมเสื้อคอตัง ชุดเป็นสีมงคล เช่น
ชมพูอ่อน เขียวไข่กา เจ้าสาวสวมมงกุฎ
ดอกไม้ไหว

ชุดเจ้าสาวแบบเคบายา
มีเอกลักษณ์และความงดงาม
ในแง่ของศิลปะการออกแบบ
เครื่องแต่งกาย ที่แสดงถึง
ความประณีตและความคิด
สร้างสรรค์

สามารถสร้างงานและ
รายได้ให้กับชุมชน ช่วย
กระตุ้นเศรษฐกิจ และ
ส่งเสริมการท่องเที่ยว
เชิงวัฒนธรรมได้อีกด้วย

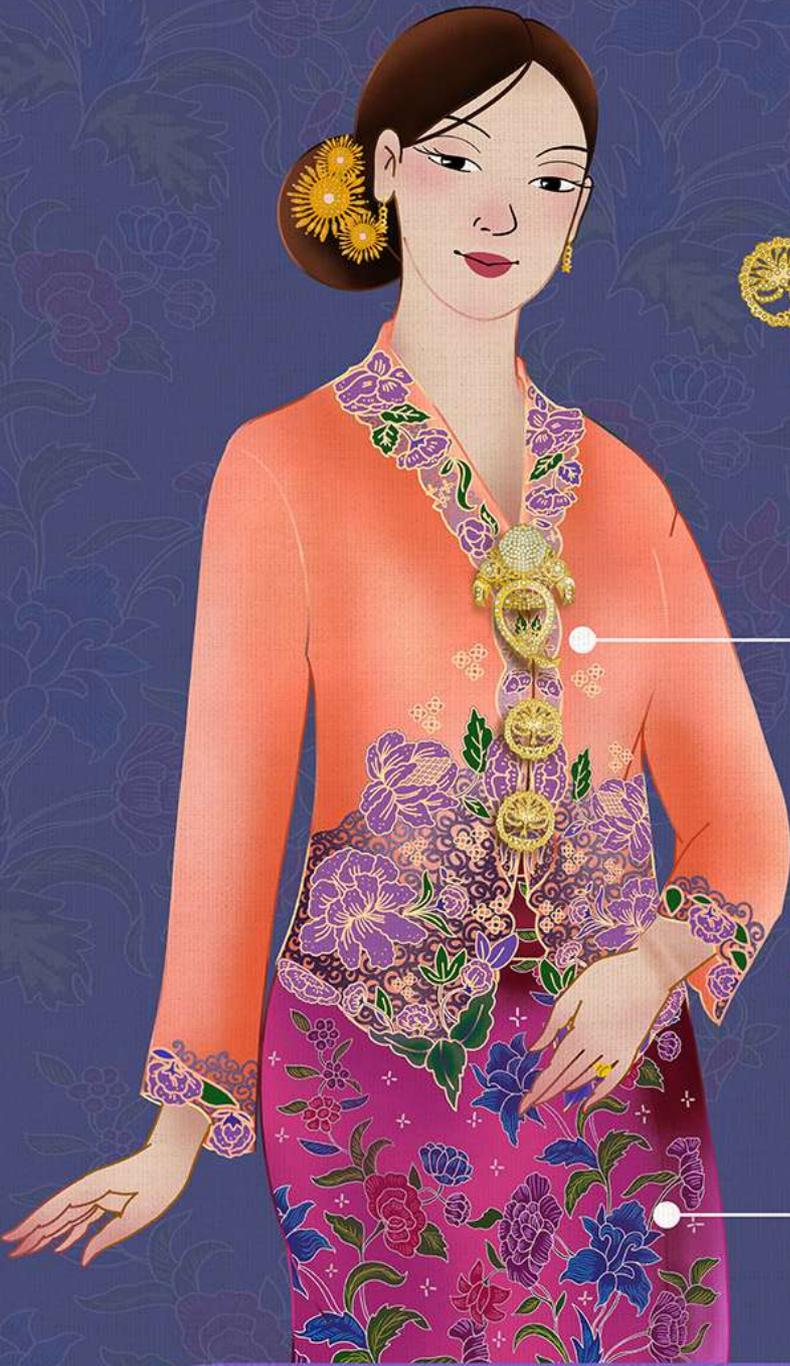
เสื้อเคบายา เป็นเครื่องแต่งกาย
ที่เปรียบเสมือนสัญลักษณ์ของ
วัฒนธรรมจีนมลายูหรือเพอรานากัน

การสวมใส่เสื้อเคบายา จึงมีบทบาท
สำคัญในการอนุรักษ์และสืบสาน
ประเพณีดั้งเดิม เป็นการแสดงออก
ถึงความภาคภูมิใจในรากเหง้าและ
ส่งต่อวัฒนธรรมไปยังคนรุ่นหลัง

เสื้อเคบายา ทูตวัฒนธรรม ชาวไต้มลายู

 กรมส่งเสริมวัฒนธรรม





เข็มกลัดโก่ง

เสื้อเคบายาแบบดั้งเดิม จะเป็นเสื้อผ่าหน้า ไม่มีกระดุม แต่จะใช้เข็มกลัดโก่ง ที่เป็นเข็มกลัดชุด ทำจากทองคำ ประดับด้วยเพชรลูกหรือเพชรซีก

ประกอบด้วย เข็มกลัดตัวแม่ ขึ้นใหญ่ ๓ ชิ้น และเข็มกลัดลูก ขึ้นเล็ก ๒ ชิ้น



ผ้าถุงปาเต๊ะ

เป็นสิ่งที่ใส่คู่กับเสื้อเคบายา เป็นการรับวัฒนธรรมการนุ่งโสร่งปาเต๊ะมาจากอินโดนีเซีย มีสีสันสดใส ลวดลายดอกไม้ หรือสัตว์ต่างๆ นิยมเลือกสีสันทองให้ตัดกับเสื้อ

การแต่งกายด้วยเสื้อเคบายา เป็นการแสดงออกถึงอัตลักษณ์ รากเหง้าของชาวจีนมลายูที่ยังคงสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ

โดยการแต่งกายนี้มีศิลปะที่สวยงามล้ำค่า ในงานประดิษฐ์ที่น่าสนใจของแต่ละท้องถิ่น เช่น เข็มกลัดโก่ง และ ผ้าถุงปาเต๊ะ

ชุดเคบายา ใส่อย่างไร ให้ครบ

f กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



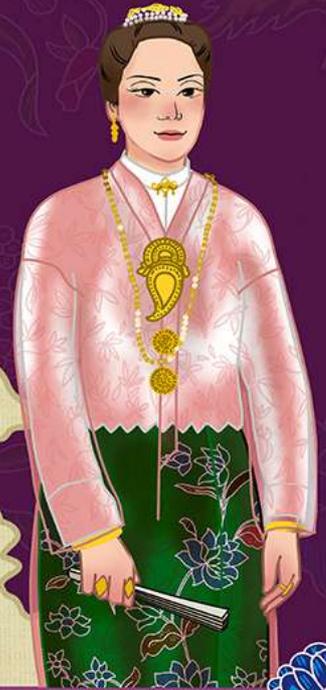


ในสมัยก่อน ชาวจีนฮกเกี้ยนที่อพยพ
มา จะขึ้นฝั่งแถบช่องแคบมะละกา
เช่น มาเลเซีย สิงคโปร์

รวมทั้งบางจังหวัดในประเทศไทย
ริมฝั่งทะเลอันดามัน ทำให้เกิด
การผสมผสานทางเชื้อชาติระหว่าง
ชาวจีนและคนท้องถิ่น



เกิดเป็นกลุ่มคนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะที่เรียกว่า
"เพอรานากัน" และสร้างวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ
ที่โดดเด่นเป็นของตนเองขึ้นมา อย่างเช่น
ชุดเครื่องแต่งกายเสื้อเคบายา เป็นต้น



จังหวัดที่มีวัฒนธรรมการใส่เสื้อเคบายานั้น
จะเห็นได้ว่าเป็นจังหวัดที่อยู่ทางภาคใต้
ชายฝั่งตะวันตก หรือที่ติดกับทะเลอันดามัน
โดยจะเป็นจังหวัดที่มีชาวจีนฮกเกี้ยนเดินทาง
อพยพมาค้าขายและทำงานในเหมืองแร่ ได้แก่
ภูเก็ต พังงา สตูล ระนอง ตรัง และกระบี่

เสื้อเคบายา เอกลักษณ์จังหวัด แดนใต้ฝั่งอันดามัน

f กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



Foreign materials are commonly used because the Baba group are wealthy vendors, such as buttons and jewelry made of gold and diamonds.



Forms of Kebaya are not only V-neck shirts but also stand-neck shirts with pleated sleeves, A-Cho shirts (round-neck shirts), lace-and-floral shirts, and shirts worn at traditional ceremonies and important occasions, such as long gowns, short gowns, and bridal gowns.



Kebaya

is the clothing of Baba or Peranakan women. They are the descendants of Chinese immigrants who married natives in the southern region and the west coast of Thailand including Satun, Trang, Krabi, Phang Nga, Ranong, and Phuket.

It is modeled after the traditional Malay dress culture with the adjustment to emphasize the figure and the reduction of its length to be above the hips, decoration with lace or Western-style fabric stencil techniques, and embroidery with auspicious patterns according to Chinese traditions.

Kebaya

The History of Malay-Chinese Fashion



กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



Kebaya shirts are V-neck shirts that have evolved from long and short ruffles.

Because the southern region of Thailand has a hot climate and to be able to wear it easily, *it was thus changed from a ruffled top to a single shirt.*

They look like two shirts. In other words, the inner layer is a long sleeve shirt based on the basic shirt design for Baba women in the past,

which is covered with a loosely tailored shirt made from *a thin gauze or linen cloth with an embroidered pattern all over the piece.*



Characteristics of Kebaya are the front hem of the shirt with a pointed end and the back end of the shirt at hip level.

It is usually sewn into a *V-neck or with ruffles* around the collar that extends all the way to the bottom edge of the shirt. *The cuffs are wrist length. The placket is buttonless but a brooch is rather used.*

Kebaya

A V-Neck Shirt in Bright Colors and Beautiful Embroidery

f กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



Ethnic groups that share a common culture of Kebaya can be available in **Brunei Darussalam, Indonesia, Malaysia and Singapore**, for instance.

Thailand

Singapore

Brunei Darussalam

Malaysia

Indonesia

This includes the southern west coast of Thailand which is a group of descendants of Chinese immigrants who married Malays, such as **Phuket, Phang Nga, Ranong, Krabi, Trang, and Satun**.

Kebaya

is probably familiar to many ASEAN people in the Malay Peninsula because it is a widespread clothing item in this area.

It is the same format, i.e. wearing shirts made from thin fabrics such as *cotton and lace, being decorated with embroidery*, and wearing with the bottom part which is a *Pateh sarong* from Indonesia, which has different details for each nation.



ASEAN Unity 

Which nations wear Kebaya?

f กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



Kebaya is classified as a style of *Baba Peranakan* dress and was inscribed in a national intangible cultural heritage inventory in the branch of social practices, rituals, custom and festive events in 2012.



Kebaya has been nominated for the inscription on the *UNESCO's Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity*, along with four other countries

including *Brunei Darussalam, Indonesia, Malaysia and Singapore*

on 5 December 2024 in the Republic of *Paraguay*.



Kebaya, the traditional dress of Thai Peranakan women in the area along the Andaman Sea in southern Thailand, is a cultural heritage element of dress that has evolved together with neighboring countries in the Malay Peninsula for more than 300 years.

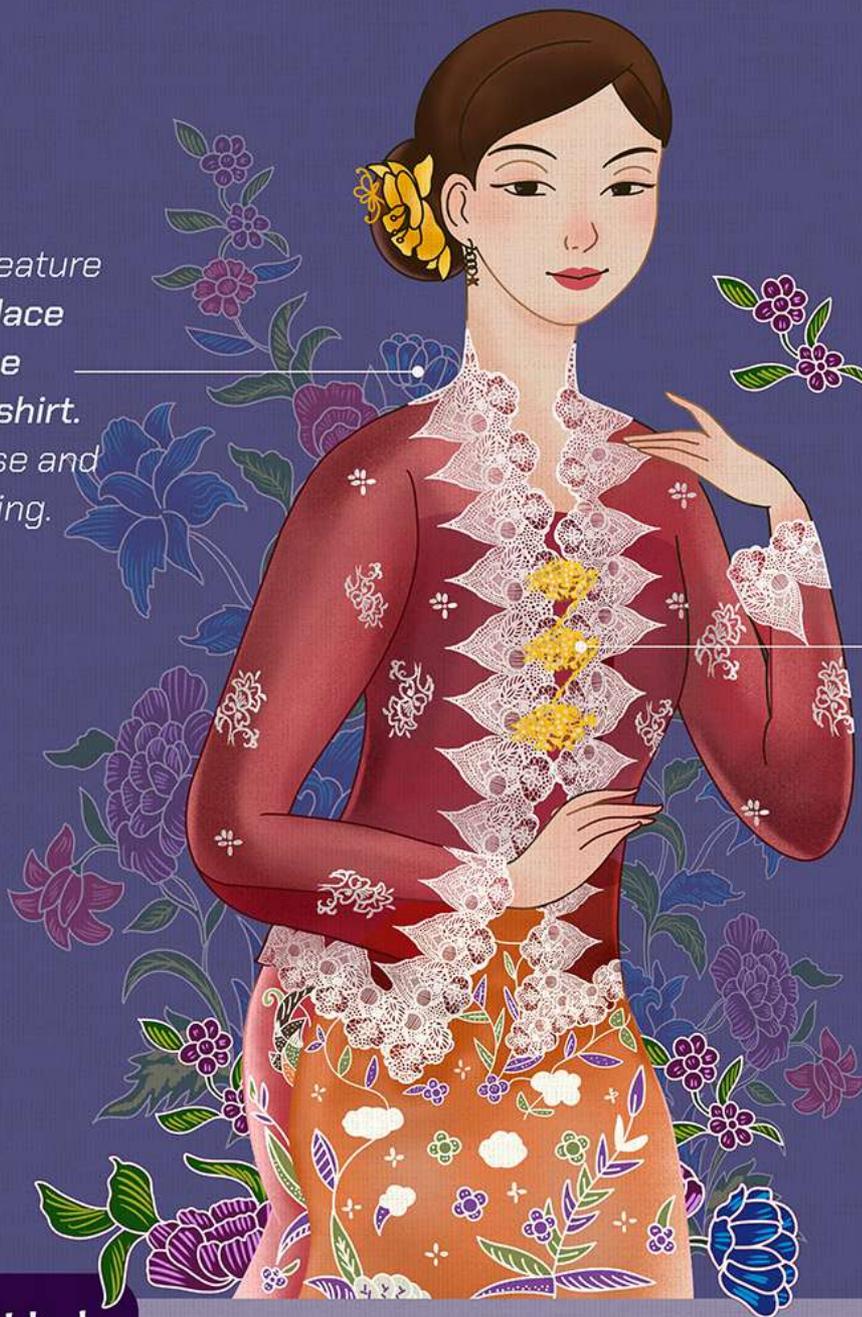
Kebaya

Peranakan Costume, Shared Culture of the Malay Peninsula

f กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



The unique feature is the white lace cutout on the front of the shirt. The fit is loose and not form-fitting.



The shirt has no buttons. Brooches are commonly used. The front placket is attached with a Ko Seng brooch

*or decorated with brooches with chains attached together in various styles such as **flower patterns, leaf patterns, insect patterns, and butterfly patterns.***

Kebaya Linda,

the original Kebaya, was popular in around 1920 – 1930.

The shirt is long sleeved, is cut from thick fabric with a pattern, and uses thick Rubian linen in various colors for sewing. Its placket and hips have a floral pattern made from European lace.

Kebaya Linda Original Kebaya



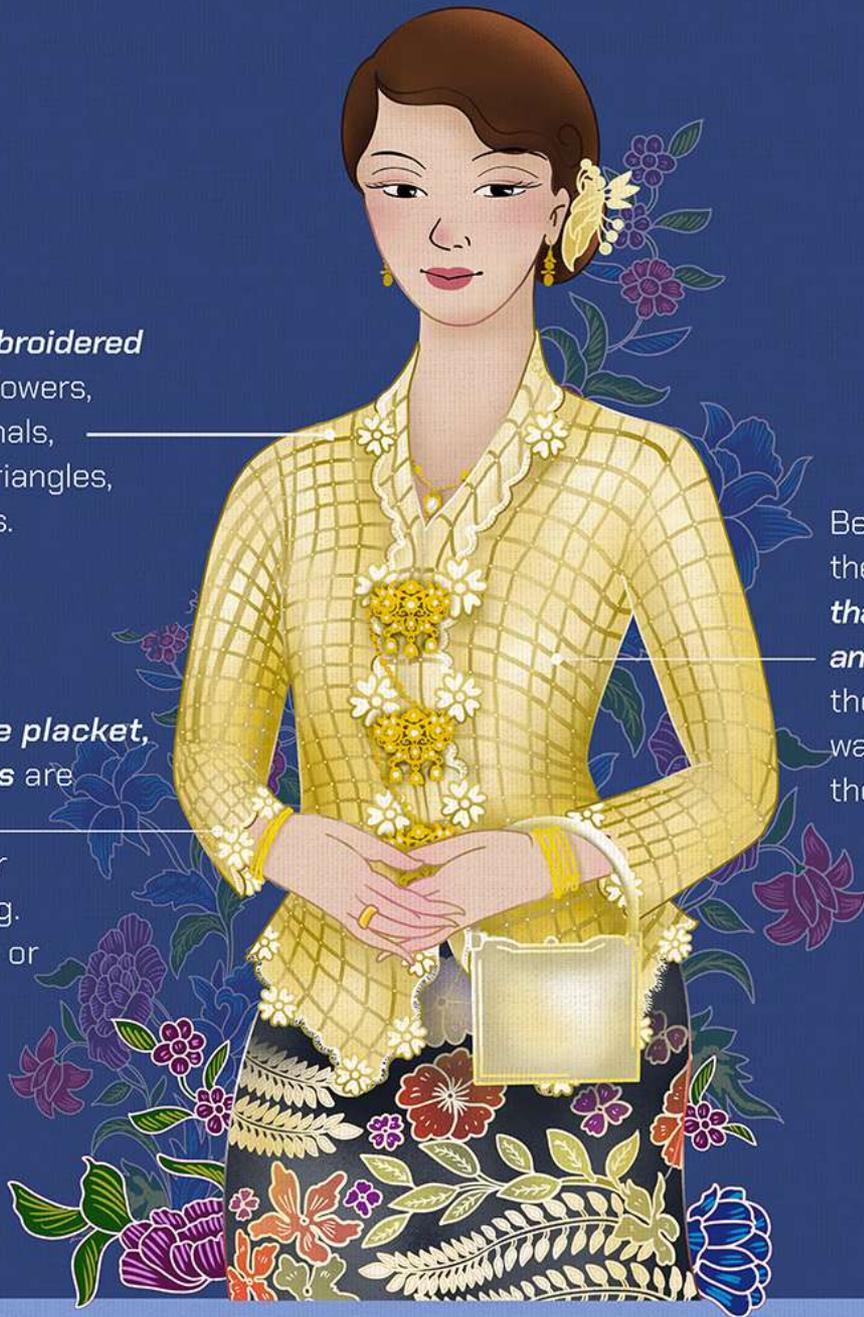
กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



The body has embroidered designs such as flowers, vines, various animals, geometric grids, triangles, and circle patterns.

The edges of the placket, hem, and sleeves are embroidered using the cutover method or sewing. It is a curved line or a cockle pattern with no buttons

Because during that time there were *sewing machines that could stencil designs and could do a sewing edge*, the style of Kebaya shirt was changes according to the society of that era.



Kebaya Biku

is the second generation of Kebaya that was developed after the Kebaya Linda. It was popular in around 1930 – 1940.

It was a time when innovations in textiles and machinery were used in tailoring.

Kebaya Biku

A Beautiful Shirt
Made with an Innovative
Sewing Machine



กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



The style of the shirt

is shaped to make the wearer's figure more visible. It is a shirt with a pointed neck and a slit throughout the hem. The front is pointed and the back covers the upper hips in a form-fitting fashion. The sleeves are long and slender, and is the style of the Kebaya that is widely seen today.

The shirt is sewn from rupiah linen (Organdy or thin fabric).

It is decorated with a set of 3 brooches and Ko Seng Lan Tai in various shapes.

Patterns of auspicious animals and flowers are carved along the front edge of the shirt using a small mesh embroidery method to the end of the arm.



Kebaya Sulam

is a Kebaya shirt style that was developed after the Kebaya Biku. It was popular in around 1940 - 1957 during World War II.

The difference between the Kebaya Sulam and the Kebaya Biku is its embroidery pattern from brightly colored Chinese silks and more details in embroidering with the hoop.

Kebaya Sulam

Outstanding with Bright Colors and Embroidery



กรมส่งเสริมวัฒนธรรม





The wedding dress, Ku Kuan, is a calf-length robe with one span above the hem of the Pateh sarong. It is not form-fitting and has V-shaped neck. Inside it, a shirt with a stand collar is worn. The dress is in an auspicious color such as light pink and green, and the bride wears a flower crown.

*A Kebaya bridal dress is unique and beautiful in terms of the art of costume design. It shows **sophistication and creativity**,*

can create jobs and generate income for communities, and also helps to stimulate the economy and promote cultural tourism.

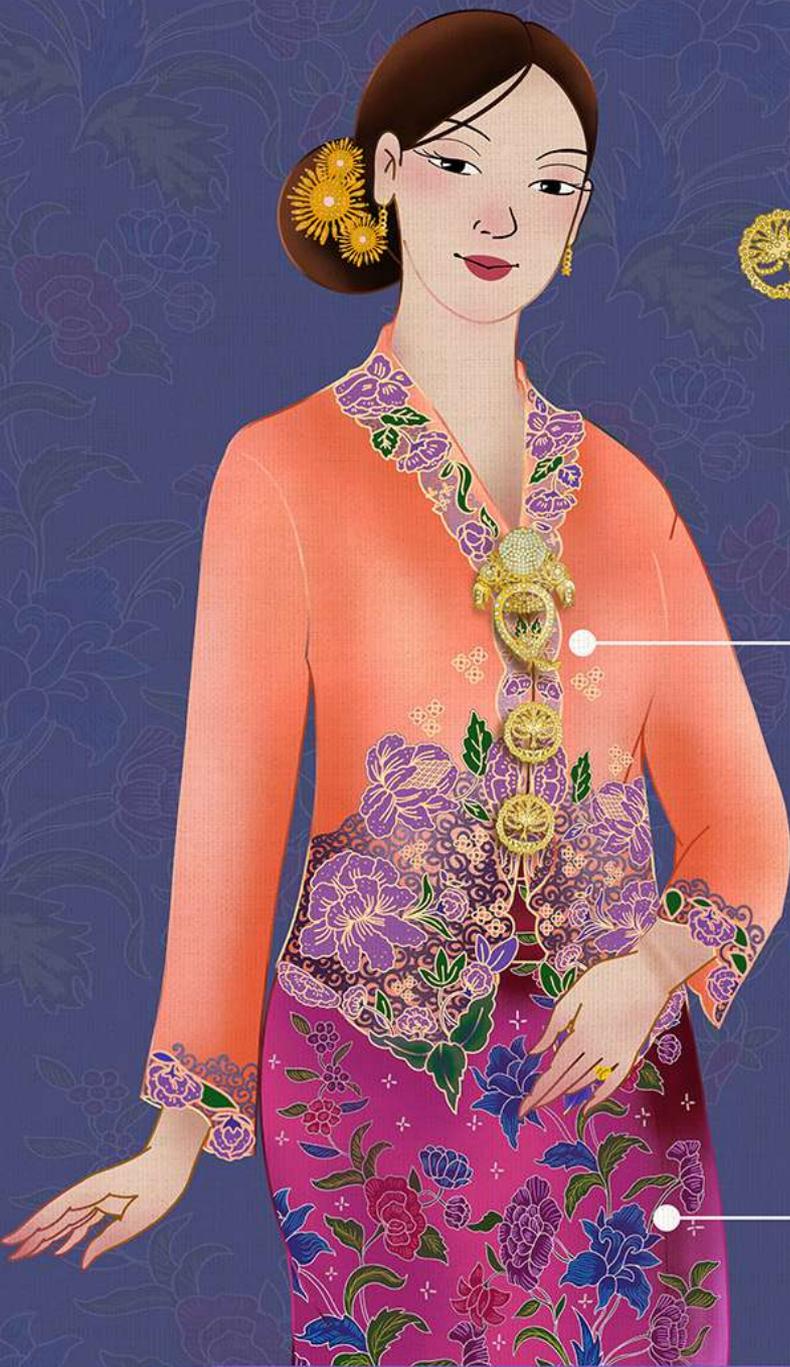
Kebaya is the clothing that is a symbol of Chinese-Malay or Peranakan culture.

Wearing Kebaya therefore plays an important role in preserving and safeguarding traditional traditions. It is an expression of pride in one's roots and a transmission of culture to future generations.

Kebaya Southern Chinese-Malay Cultural Ambassador

f กรมส่งเสริมวัฒนธรรม





Ko Seng brooch

A traditional Kebaya shirt is a shirt with a slit in the front and no buttons. It needs a brooch set made of gold and decorated with diamonds or half diamonds.

It consists of **a big piece of main brooch** and **2 small brooches**.



Pateh sarong

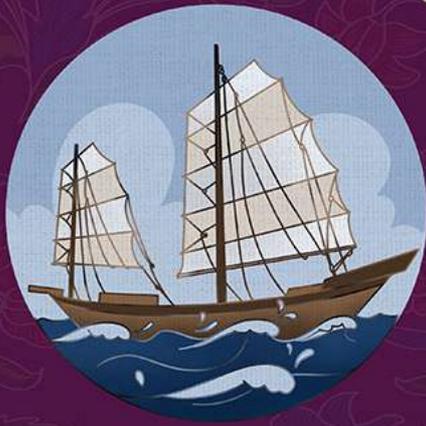
This is worn with a Kebaya shirt. It is a Pateh sarong wearing culture derived from Malaysia. It has bright colors and floral or animal patterns. People choose a desired color of the sarong in contrast with the Kebaya shirt.

Dressing in a Kebaya shirt expresses the root identity of the Malay Chinese, which has still been passed down from their ancestors.

This dress has a beautiful and priceless artistry among the interesting handicrafts of each locality, such as **the Ko Seng belt** and **Pateh sarong**.

Kebaya

How to Wear It Completely



In the past, Hokkien Chinese immigrants came ashore in the Malacca Strait, such as Malaysia, Singapore,

as well as some provinces in Thailand along the Andaman Sea coast. This led to a racial mix between the Chinese people and local people.

A group of people with a unique identity called “Perakans” was born and they created various aspects of their own culture that were outstanding, such as the Kebaya clothing set, etc.



Provinces with a culture of wearing Kebaya are those in *the southern west coast or along the Andaman Sea*, where Hokkien Chinese migrated to trade and work in the mines, including *Phuket, Phang Nga, Satun, Ranong, Trang, and Krabi*.

Kebaya

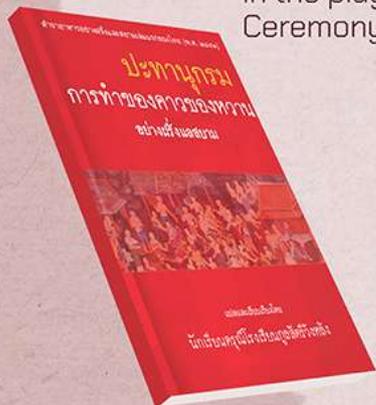
Uniqueness of the Southern Provinces on the Andaman Coast



In Search of the Origin of Tomyum Kung

1809 - 1824

During the reign of King Rama II, there was the word "Tomyum" in the Thai literature Sepa Khun Chang Khun Phaen Phra Aphai Mani and the word "Kang Tomyum" in the play Ramayana in the episode of The Coronation Ceremony of Rama, written by King Rama II.



1898

The recipes for "Tomyum Kung Song Khrueng" and "Tomyum Kung with Kon Mushrooms" appeared in the textbook Making Savory and Dessert like Western and Siam.

1908

Recipes for "Kaeng Nok Mor" and "Tomyum Khmer" appeared in the gourmet cook's cookbook of Thanpuying Plian Phasakornwong.

ตำรา
**แม่ครัว
หัวป่าก**



1962

M.R. Kitinadda Kitiyakara cooked Tomyum Kung as a dish to offer to His Majesty King Bhumibol Adulyadej The Great and Her Majesty Queen Sirikit The Queen Mother and her 4 Royal Highnesses.



1964

The name Tomyum Kung was recorded in the book Sawoey, written by M.R. Kitinadda Kitiyakorn.



Tomyum Kung

A Variety of Seasonings and Ingredients



River prawns

have been abundant since ancient times, but later it was adjusted to suit each locality using sea prawns.



Herbs

include lemongrass, kaffir lime leaves, chilli, and lime, which are available garden vegetables.

Seasonings

give sour, salty, and spicy tastes, including lime, fish sauce, and chili.



In addition to prawn which is a kind of meat, various types of mushrooms are added.

Other ingredients, such as milk, cream, or chili paste, are added to the recipe for Tomyum Kung creamy soup which is popular today.



Tomyum Kung

A Mixture of Sour, Salty,
and Spicy Flavors



Main flavors of Tom Yum Kung

consist of sour flavor *from lime*, salty flavor *from fish sauce*, and spicy flavor *from chili*, which originally used chili peppers, not bird's eye chilli, and did not have sweet flavor from sugar but only *from the prawn boiled water*.

Asst. Prof. Srisamorn Kongphan, an expert in Thai food, said

that Tomyum in ancient times was not difficult to make with seasonings of lime, chili, fish sauce, and chopped lemongrass. When boiling, fish sauce, lemongrass, and prawns were added. When the prawns startled, they were removed from the heat and the limes were squeezed into it and crushed bird's eye chilies were added. Ancient people added chilies just for a smell without spicy taste because Tomyum Kung is a family and everyday food. No galangal are needed because it makes the aroma of the prawn disappear.



f กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



Tomyum Kung

The Secret of Cooking outside the Pot



M.R. Kitinadda Kitiyakara told about making fresh prawn Tomyum to offer His Majesty King Bhumibol Adulyadej The Great and Her Majesty Queen Sirikit The Queen Mother at Klai Kangwon Palace, Prachuap Khiri Khan Province in 1962,

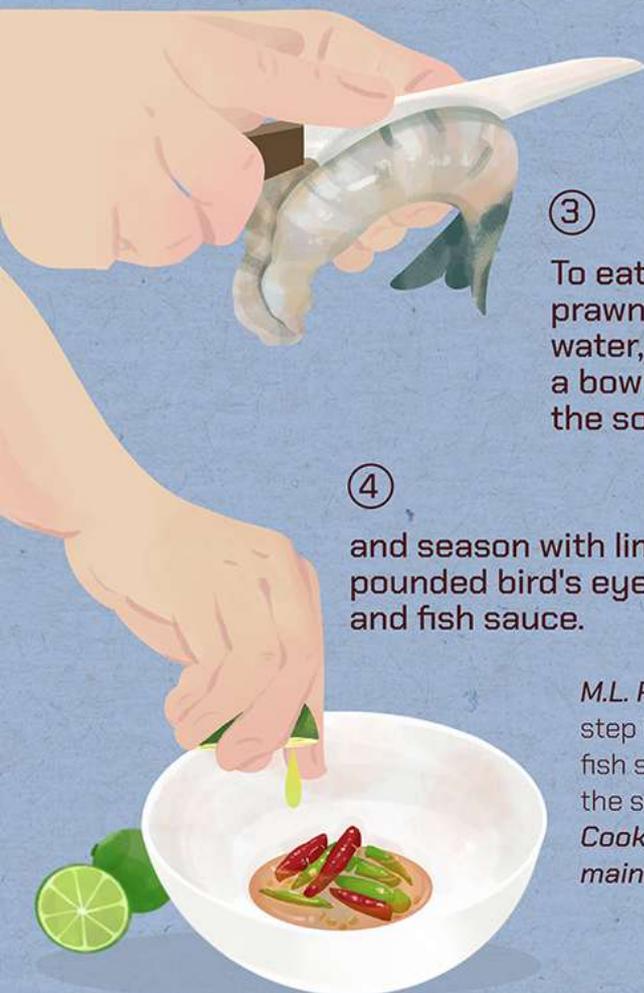
summarized as follows

① Peel the prawns, wash them thoroughly, cut the backs, remove the black veins,

② and boil the prawn shells and heads to make soup.

③ To eat, boil the prawns with hot water, place in a bowl, ladle in the soup,

④ and season with limes, pounded bird's eye chilies, and fish sauce.



M.L. Pasan Sawatdiwat talked about making delicious Tomyum. The important step is when making the soup, cook it in a bowl by squeezing limes and adding fish sauce and bird's eye chilies to the bottom of the bowl, and then pouring the soup into it. A cook should not add seasonings to the pot and stir them. *Cooking outside the pot helps keep the fish sauce from being fishy and maintain the aroma of chili and lemon juice.*

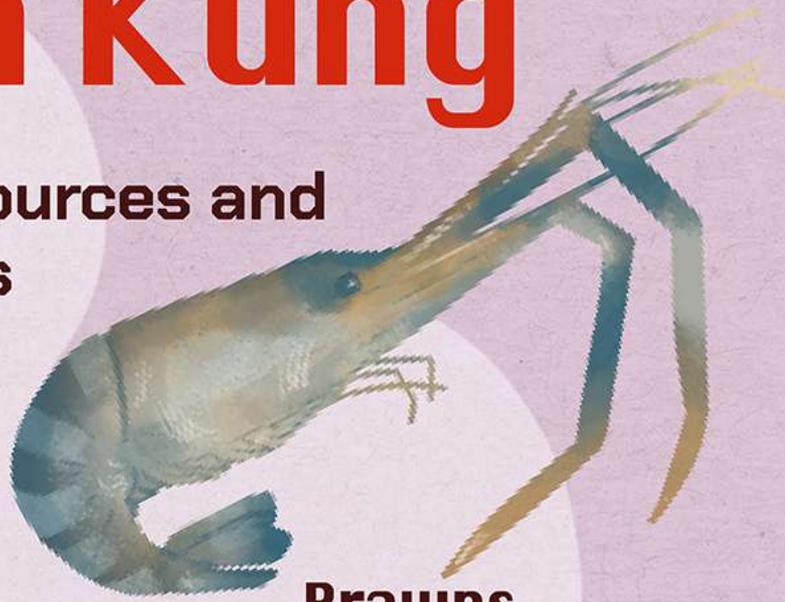
Tomyum Kung

Protein from Water Sources and Value from Thai Herbs



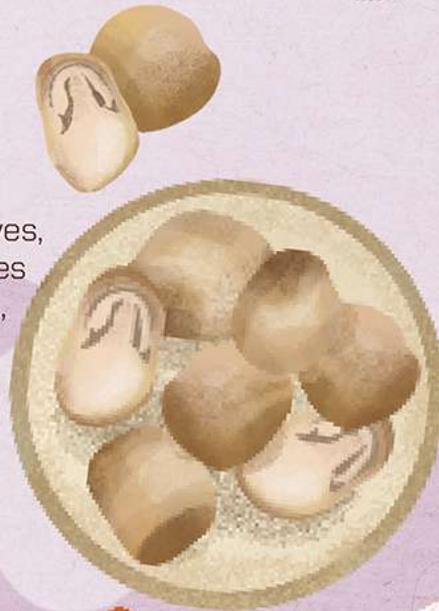
Herbs

include lemongrass, kaffir lime leaves, chilies, and limes, and have properties that help improve blood circulation, balance the body, facilitate digestion, and relieve bloating and flatulence and expel belly gas. It is suitable for eating during the changing of seasons, especially at the end of the rainy season and beginning of winter.



Prawns

contain protein and calcium to help maintain strong bones and provide iodine.



Mushrooms

provide protein, vitamins, minerals, low energy, no fat, and high dietary fibers.



Tomyum Kung

There are two types of Tomyum Kung that are available today

Tomyum Kung with thick soup



is a Tomyum soup that is thickened with coconut milk or fresh milk and Chinese chili paste.

Thick soup or clear soup. Which one is more delicious and satisfying?



Tomyum Kung with clear soup

is the original of Tomyum Kung which has delicious sweet taste from prawn boiled water with no sugar added. It is seasoned outside the fire to maintain the taste and aroma of seasonings such as limes and chilies.



The recipe for Tomyum in the past relied on the oil from prawn fat from river prawns that could be easily caught in natural water sources.

Tomyum Kung

A Diverse Reflection of Thai Culture



● **A bowl of Tomyum Kung** contains Thai unique ingredients, including *river prawns* that reflect the abundance of water sources and herbal ingredients, *lemongrass*, and *kaffir lime leaves* that reflect the wisdom of using food as medicine.

Seasoning has changed from the past and become the Tomyum Kung that we are familiar with today

with *both clear soup and thick soup* that have been adjusted to make the recipe even more delicious.



The Intangible Cultural Heritage Promotion and Conservation Committee by the Department of Cultural Promotion therefore nominated "Tomyum Kung" for the Cabinet's approval of the inscription on the UNESCO's Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity in 2021.

It will be a considered agenda in The 19th session of the Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage on 2-7 December 2024 in the Republic of Paraguay.

With a taste that appeals to people all over the world, *Tomyum Kung* is like a representative image of Thai food culture that people around the world recognize.

Tomyum Kung

A Representative of Widespread Flavors and An Inspiration for Globally Popular Fusion Foods

With the unique flavors of Tomyum Kung, it is characterized by its sour, salty, slightly spicy flavors and the aroma of Tomyum herbs, especially the lemongrass and kaffir lime leaves which are memorable.



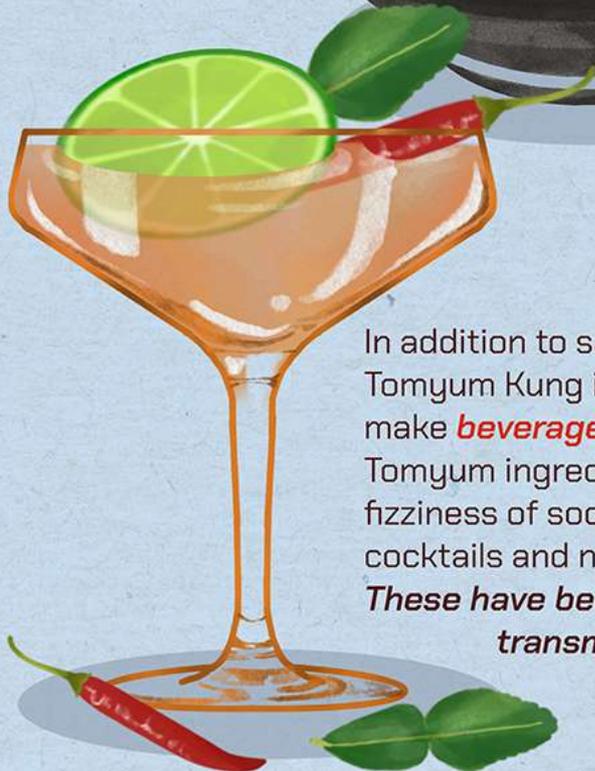
This contributes to Tomyum Kung's application to various types of food, including simple Thai food such as **Tomyum Kung fried rice**.

This includes the combination of Tomyum Kung with foreign foods, including **instant noodles with Tomyum Kung** flavor that are widespread in every household or even **Tomyum Kung stir-fried pasta**, **Tomyum Kung Udon noodle**, and **Shabu with Tomyum Kung soup**.



In addition to savory dishes, Tomyum Kung is also applied to make **beverages** by combining Tomyum ingredients with the fizziness of soda as both alcoholic cocktails and non-alcoholic mocktails.

These have become drinks that perfectly transmits Thai identity.



Tomyum Kung

The Vanguard of Thai Food and Foreigners' Favorite

If a foreigner is asked about a recognized Thai food, it is believed that **"Tomyum Kung"** must definitely be the name that is talked about first. In addition to its popularity in the country, Thai restaurants abroad cannot fail to have **"Tomkum Kung"** served to customers all over the world.

From the popularity of Tomyum Kung that is available all over the world, this menu never misses the top food rankings and it is alternatively always voted for deliciousness.



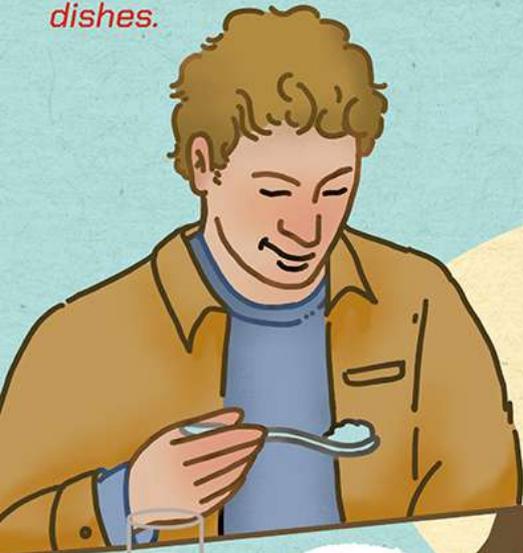
In 2024,

TasteAtlas website, an encyclopedia that collects information about food from around the world, has revealed that Tomyum Kung **has been ranked as the 8th best soup in the world.**



In 2022,

the CNN travel website ranked Tomyum Kung as **one of the world's best 20 soup dishes.**



Thai Restaurant



Currently, there are a total of 17,478 Thai restaurants abroad around the world, with the largest number of approximately 6,850 Thai restaurants in the United States

[information from the Department of International Trade Promotion as of October 2023].

 กรมส่งเสริมวัฒนธรรม

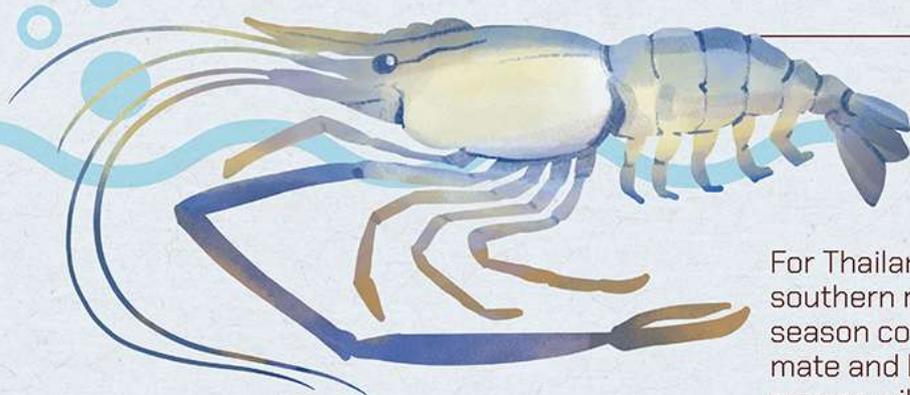


Tomyum Kung

A Variety of Names of River Prawns

From the evidence written by Patriarch Palleguax in the book *Description de Royaume Thai ou Siam* (Telling the Story of Siam) that *...crawfish...are common in rivers and are a regular food for the citizens...*

This is consistent with the stories of the old people who said that river prawns are commonly found.



• River prawns

are a native aquatic animal of the Indo-Pacific region. They can be found in every seaside country, including Thailand, Myanmar, Cambodia, and Indonesia.

For Thailand, they are found mostly in the central and southern regions. For their life cycle, when the breeding season comes, father and mother prawns will swim to mate and lay roes in the brackish water area and baby prawns will swim upstream and grow up in freshwater area.

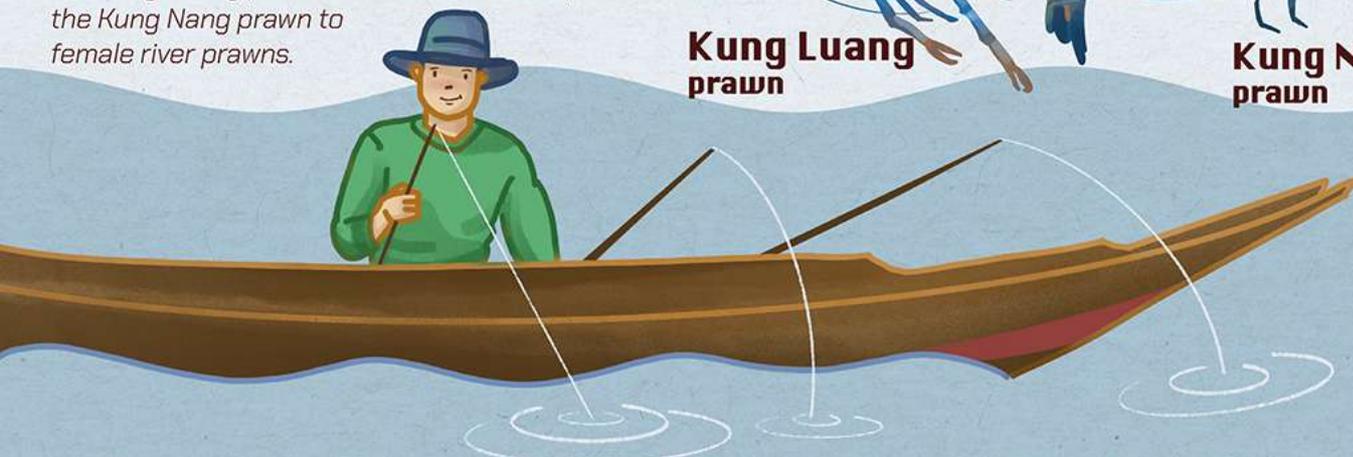
River prawns that are found have different names, such as Kung Kam Kram prawn, Kung Kam Khram prawn, Mae Kung prawn, Kung Luang prawn, Kung Nang prawn, Kung Yai prawn, and Kung Kam Kliang prawn, whereby the Kung Luang prawn refers to male river prawns and the Kung Nang prawn to female river prawns.



Kung Luang prawn



Kung Nang prawn



River prawns are found mostly in the central and southern regions. When the breeding season arrives, they will swim to lay roes in the brackish water area and the baby prawns will swim upstream and grow up in freshwater areas. When water sources are invaded and contaminated by toxic substances, the number of natural river prawns decreases. Therefore, we must help restore water sources to ensure that Thai people have food security that comes from natural resources that have been abundant since their ancestors as an inheritance for future generations.

สืบสาวราวเรื่อง ต้นกำเนิด

ต้มยำกุ้ง



พ.ศ. ๒๓๕๒-๒๓๖๗

สมัยรัชกาลที่ ๒ มีคำว่า ต้มยำ ในวรรณคดีไทยเรื่องเสภา
ขุนช้างขุนแผน พระอภัยมณี และคำว่า แกงต้มยำ ในบทละคร
เรื่องรามเกียรติ์ พระราชนิพนธ์ในรัชกาลที่ ๒ ตอนพิธีราชาภิเษกพระราม



พ.ศ. ๒๔๔๑

ปรากฏสูตร ต้มยำกุ้งทรงเครื่อง ต้มยำกุ้งกับเห็ดโคน
ในตำราปะทานุกรม การทำของคาวของหวาน
อย่างฝรั่งสยาม

พ.ศ. ๒๔๕๑

ปรากฏสูตร แกงนอกหม้อ
และ ต้มยำเขมร ในตำรา
แม่ครัวหัวป่าก์ของท่านผู้หญิง
เปลี่ยน ภาสกรวงศ์

ตำรา
**แม่ครัว
หัวป่าก์**



พ.ศ. ๒๕๐๕

ม.ร.ว. กิตตินัดดา กิตติยากร ประยุกต์ต้มยำกุ้งเป็นเครื่องเสวย
ทูลเกล้าถวายพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร
มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนี
พันปีหลวง และสมเด็จพระเจ้าลูกเธอทั้ง ๔ พระองค์

พ.ศ. ๒๕๐๗

ชื่อต้มยำกุ้งถูกบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร
ในหนังสือของเสวยเขียนโดย ม.ร.ว. กิตตินัดดา กิตติยากร



๒ ตมยำกุ้ง ๒

สารพัดเครื่องปรุง และส่วนประกอบ



กุ้งแม่น้ำ

มีชุกชุมมาตั้งแต่อดีต แต่ต่อมาได้มีการปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมในแต่ละท้องถิ่นโดยการใช้กุ้งทะเล

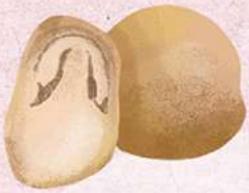


สมุนไพร

ได้แก่ ตะไคร้ ใบมะกรูด พริก มะนาว ซึ่งเป็นพืชผักสวนครัวที่หาได้ง่าย

เครื่องปรุง

ที่ให้รสเปรี้ยว เค็ม
เผ็ด ได้แก่ มะนาว
น้ำปลา พริก



นอกจากกุ้งที่เป็น
เนื้อสัตว์ยังมีการ
ใส่หัตถ์ชนิดต่าง ๆ
ไปด้วย



ส่วนผสมอื่น ๆ เช่น นม ครีมน
หรือน้ำพริกเผา จะเป็นการ
เพิ่มเข้าไปเป็นสูตรของต้มยำกุ้ง
น้ำข้นที่เป็นที่นิยมในปัจจุบัน



ต้มยำกุ้ง ส่วนผสมของรสเปรี้ยว เค็ม เผ็ด



รสหลักของต้มยำกุ้ง

จะประกอบไปด้วย รสเปรี้ยวจากมะนาว รสเค็มด้วยน้ำปลา รสเผ็ดจากพริก ซึ่งแต่เดิมใช้พริกชี้ฟ้าไม่ใช่พริกชี้หนู และไม่มีรสหวาน ด้วยน้ำตาลแต่หวานจากน้ำต้มกุ้งเท่านั้น



ผศ. ศรีสมร คงพันธ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารไทย

กล่าวว่า ต้มยำสมัยโบราณวิธีการทำไม่ยากมีเครื่องปรุง มะนาว พริก น้ำปลา ตะไคร้ทุบหั่น ๆ เวลาต้มใส่น้ำปลา ตะไคร้ กุ้ง พอกุ้งสะดุ้งไฟก็ยกลงจากเตาแล้วบีบมะนาว ใส่พริกชี้หนูบุบ คนโบราณใส่พริกแค่นี้มีกลิ่นแต่ไม่เผ็ด เพราะต้มยำกุ้งเป็นอาหารของครอบครัวกินได้ทุกวันและไม่ใส่ข่า เพราะข่าจะทำให้กลิ่นหอมของกุ้งหายไป



ต้มยำกุ้ง

เคล็ดลับคือการปรุงนอกหม้อ ๑



ม.ร.ว. กิตตินัดดา กิตติยากร ได้เล่าถึงการทำต้มยำกุ้งสด เพื่อถวายพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร และสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ที่วังไกลกังวล จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เมื่อ พ.ศ. ๒๕๐๕



สรุปความว่า

๑ ปอกเปลือกกุ้ง ล้างให้สะอาด ผ่าหลัง ชักเส้นดำออก

๒ นำเปลือกและหัวกุ้ง ไปต้มทำน้ำซุป



๓ เมื่อจะรับประทาน จึงลวกกุ้งด้วยน้ำร้อน จัดใส่ชาม ตักน้ำซุปลงใส่

๔ ปรุงรสด้วยมะนาว พริกชี้หนูดำและน้ำปลา



ม.ล. ภาสกร สวัสดิวัตน์ เล่าถึงการทำต้มยำให้อร่อย ขั้นตอนสำคัญคือเวลาทำน้ำแกง ให้ปรุงในชาม โดยการ บีบมะนาวใส่น้ำปลา พริกชี้หนูไว้ที่ก้นชาม แล้วตักน้ำแกงใส่ ไม่ควรเติมเครื่องปรุงรสลงหม้อแล้วคน การปรุงนอกหม้อ จะช่วยให้ น้ำปลาไม่คาว มีกลิ่นหอมของพริกและน้ำมะนาว



๑ ตำมยำกุ้ง ๑

โปรตีนจากแหล่งน้ำ
และคุณค่าจากสมุนไพรไทย



สมุนไพร

ได้แก่ ตะไคร้ ใบมะกรูด พริก มะนาว มีสรรพคุณช่วยให้เลือดหมุนเวียนดี ปรับสมดุลร่างกาย ช่วยย่อยอาหาร แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ ขับลม เหมาะในการรับประทานช่วงเปลี่ยนฤดูกาล โดยเฉพาะช่วงปลายฝนต้นหนาว



กุ้ง

มีโปรตีน แคลเซียม ช่วยบำรุงกระดูก ให้แข็งแรง และให้สารไอโอดีน



หอย

ให้โปรตีน วิตามิน เกสโตรเจน ให้พลังงานต่ำ ไม่มีไขมัน ใยอาหารสูง



ต้มยำกุ้ง

ต้มยำกุ้งที่เราเห็นในปัจจุบัน
มีอยู่ ๒ ประเภท ได้แก่

ต้มยำกุ้งน้ำข้น

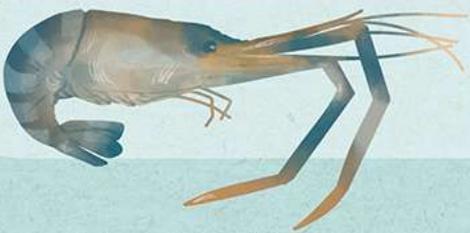
เป็นต้มยำที่เพิ่มความเข้มข้น
หอมมันของน้ำซุปลดด้วยกะทิหรือนมสด
และน้ำพริกเผาตำรับจีน



ต้มยำกุ้งน้ำใส

เป็นต้นตำรับของต้มยำกุ้ง รสชาติ
หวานอร่อยจากน้ำต้มกุ้ง ไม่ใส่น้ำตาล
มีการปรุงรสนอกเตาไฟเพื่อรักษารสและ
กลิ่นของเครื่องปรุง เช่น มะนาว พริก

น้ำข้น น้ำใส
แบบไหนอร่อย
ถูกใจกว่ากัน?



ทั้งนี้ สูตรของต้มยำสมัยก่อน จะอาศัยความมันจากมันกุ้ง
ซึ่งเป็นกุ้งแม่น้ำที่สามารถจับได้ง่ายตามแหล่งน้ำธรรมชาติ

ต้มยำกุ้ง

ภาพสะท้อนอันหลากหลาย
ของวัฒนธรรมไทย



ต้มยำกุ้งหนึ่งชาม

ประกอบไปด้วยส่วนผสมที่เป็นเอกลักษณ์ของไทย ทั้ง กุ้งแม่น้ำ ที่สะท้อนความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งน้ำ เครื่องสมุนไพร ตะไคร้ ใบมะกรูด ที่สะท้อนถึงภูมิปัญญา ในการรับประทานอาหารเป็นยา

ไปจนกระทั่งการปรุงรส ที่ปรับเปลี่ยนจากอดีต และกลายมาเป็นต้มยำกุ้ง ที่เราคุ่นชินกันในปัจจุบัน

ทั้งต้มยำกุ้งน้ำใส น้ำข้น ที่ปรับสูตรใหม่ให้อร่อยลิ้น ยิ่งขึ้น



คณะกรรมการส่งเสริมและรักษามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม โดย กรมส่งเสริมวัฒนธรรม จึงเสนอ ต้มยำกุ้ง เข้าสู่การพิจารณาของ คณะรัฐมนตรีเพื่อความเห็นชอบ ขอขึ้นทะเบียนเป็นรายตัวแทนมรดก วัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติต่อยูเนสโก เมื่อ พ.ศ. ๒๕๖๔

โดยจะเข้าสู่การพิจารณาในการประชุมคณะกรรมการระหว่างรัฐบาล ว่าด้วยการสงวนรักษามรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ ครั้งที่ ๑๘ วันที่ ๒-๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ ที่สาธารณรัฐปารากวัย

ด้วยรสชาติที่ถูกปาก
ผู้คนทั่วโลก ต้มยำกุ้ง
จึงเปรียบเสมือนภาพ
ตัวแทนวัฒนธรรมอาหารไทย
ที่ชาวต่างชาติรู้จัก



ต้มยำกุ้ง

ตัวแทนรสชาติที่แพร่หลาย
แรงบันดาลใจของอาหารฟิวชัน
ที่นิยมไปทั่วโลก

ตัวรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของต้มยำกุ้ง
ที่โดดเด่นด้วยรสเปรี้ยว เค็ม เผ็ดเล็กน้อย
และกลิ่นหอมของสมุนไพร เครื่องต้มยำ
โดยเฉพาะตะไคร้ ใบมะกรูด ที่เป็นหัวใจ



ทำให้ต้มยำกุ้ง ถูกนำไปประยุกต์กับอาหารชนิดต่าง ๆ
ทั้งอาหารไทยง่าย ๆ เช่น **ข้าวผัดต้มยำกุ้ง**

รวมถึงการผสมผสานรสชาติต้มยำกุ้งกับ
อาหารนานาชาติ ทั้ง **บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
รสต้มยำกุ้ง** ที่แพร่หลายไปทุกบ้าน หรือ
แม้กระทั่ง **พาสต้าผัดต้มยำกุ้ง อุดมต้มยำ
ชาบูน้ำต้มยำ**



นอกจากอาหารคาวแล้ว **ต้มยำกุ้ง** ก็ยัง
ถูกนำมาประยุกต์ทำเป็น **เครื่องดื่ม** โดย
นำเครื่องต้มยำมาผสมผสานกับความซ่า
ของโซดาเป็นได้ทั้งค็อกเทลที่ผสมแอลกอฮอล์
และ มีอกเทล ที่ไม่มีแอลกอฮอล์ **กลายเป็น
เครื่องดื่มที่ส่งต่อเอกลักษณ์ความเป็นไทย
ได้อย่างลงตัว**

ต้มยำกุ้ง

ทัพหน้าอาหารไทย ขวัญใจชาวต่างชาติ



หากถามชาวต่างชาติ ถึงอาหารไทยที่รู้จัก เชื่อว่า **ต้มยำกุ้ง** ต้องเป็นชื่อที่ถูกพูดถึงเป็นอันดับต้น ๆ อย่างแน่นอน นอกจากความนิยมในประเทศแล้ว ร้านอาหารไทยในต่างแดนก็ขาดไม่ได้ที่จะมี **ต้มยำกุ้ง** เสิร์ฟให้กับลูกค้าทั่วทุกมุมโลก

จากความนิยมของต้มยำกุ้งที่มีทั่วโลก เมนูนี้จึงไม่เคยพลาดการจัดอันดับอาหารยอดนิยม หรือได้รับการลงคะแนนด้านความอร่อยอยู่เสมอ



พ.ศ. ๒๕๖๗

เว็บไซต์ TasteAtlas สารานุกรมที่รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารจากทั่วโลก ได้เปิดเผยว่าต้มยำกุ้ง ได้รับการจัดอันดับให้เป็น**ซุปร ที่ดีที่สุดในอันดับ ๘ ของโลก**



พ.ศ. ๒๕๖๕

เว็บไซต์ CNN travel ได้จัดอันดับต้มยำกุ้ง ให้เป็น**๑ ใน ๒๐ อาหารประเภทซุปร ที่ดีที่สุดในโลก**



Thai Restaurant



ปัจจุบัน มีต้มยำกุ้งในร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
รวม ๑๗,๔๗๘ ร้าน ทั่วโลก

โดยสหรัฐอเมริกา มีจำนวนร้านอาหารไทย
มากที่สุดในโลก ราว ๖,๘๕๐ ร้าน

(ข้อมูลจากกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ เดือน ต.ค. ๒๕๖๖)



f กรมส่งเสริมวัฒนธรรม



ต้มยำกุ้ง หลากชื่อต่างนามของกุ้งแม่น้ำ

จากหลักฐาน ที่สังฆราชปาลเลกัวซ์ เขียนในหนังสือ Description de Royaume Thai ou Siam (เล่าเรื่องกรุงสยาม) ว่า ...กุ้งก้ามกราม...มีชุมในแม่น้ำและเป็นอาหารประจำของพลเมือง... ซึ่งสอดคล้องกับการบอกเล่าของคนเฒ่าคนแก่ที่บอกว่ากุ้งแม่น้ำนั้นหาได้ทั่วไป



● **กุ้งแม่น้ำ**
เป็นสัตว์น้ำพื้นเพดั้งเดิมของภูมิภาคอินโดแปซิฟิก พบได้ทุกประเทศที่ติดทะเลทั้ง ไทย เมียนมา กัมพูชา อินโดนีเซีย

สำหรับประเทศไทยพบมากในภาคกลางและภาคใต้ วงจรชีวิตเมื่อถึงฤดูผสมพันธุ์พ่อกุ้งแม่กุ้งจะว่ายน้ำไปผสมพันธุ์และวางไข่ในเขตนํ้ากร่อยและลูกกุ้งจะว่ายน้ำวนน้ำกลับขึ้นมาโตในเขตนํ้าจืด

กุ้งแม่น้ำที่พบเจอล้วนมีชื่อเรียกแตกต่างกันไป เช่น กุ้งก้ามกราม กุ้งก้ามกราม แม่กุ้ง กุ้งหลวง กุ้งนาง กุ้งใหญ่ กุ้งก้ามเกลี้ยง โดย กุ้งหลวง จะใช้เรียก กุ้งแม่น้ำตัวผู้ กุ้งนางจะใช้เรียกกุ้งแม่น้ำตัวเมีย



กุ้งหลวง



กุ้งนาง



กุ้งแม่น้ำพบมากในภาคกลางและภาคใต้ เมื่อถึงฤดูผสมพันธุ์ จะว่ายน้ำไปวางไข่ในเขตนํ้ากร่อยและลูกกุ้งจะว่ายน้ำวนน้ำ มาโตในเขตนํ้าจืด เมื่อแหล่งน้ำถูกรุกรานและปนเปื้อนจากสารพิษ จึงทำให้กุ้งแม่น้ำตามธรรมชาติลดจำนวนลง เราจึงต้องช่วยกันฟื้นฟูแหล่งน้ำ เพื่อให้คนไทยมีความมั่นคงทางอาหาร ที่มาจากทรัพยากรธรรมชาติ ซึ่งเคยมีอย่างอุดมสมบูรณ์ ตั้งแต่บรรพบุรุษให้เป็นมรดกสู่รุ่นลูกรุ่นหลานต่อไป

