

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : รากบัว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ชุมแสง ตำบล ทับกฤษ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ดอกบัว เป็นพืชน้ำล้มลุก ลักษณะลำต้นมีทั้งที่เป็นเหง้า ไหล หรือหัว ใบเป็นใบเดี่ยวเจริญขึ้นจากลำต้น โดยมีก้านใบส่งขึ้นมาเจริญที่ใต้น้ำ ผิวหน้าหรือเหนือน้ำ รูปร่างของใบส่วนใหญ่กลมมีหลายแบบ บางชนิดมีก้านใบบัว และผิวบวยังมีลักษณะเป็นมันวาวอีกด้วย บัวเป็นราชินีแห่งไม้น้ำ จัดเป็นพันธุ์ไม้น้ำที่ถือเป็นสัญลักษณ์ของคุณงามความดี บัวหลวงชอบขึ้นในน้ำจืดออกดอกตลอดปี ชอบน้ำสะอาด อยู่ในน้ำลึกพอสมควร ตำบลทับกฤษ อำเภอชุมแสง จังหวัดนครสวรรค์เป็นอีกพื้นที่หนึ่งที่มีบัวอยู่อย่างหนาแน่นตามพื้นที่ชุ่มน้ำ ซึ่งในอดีตได้มีการทำนาบัวกันอย่างจริงจังและเจริญรุ่งเรืองมากในขณะนั้น ปัจจุบันวิถีชีวิตพื้นบ้านของชุมชนตำบลทับกฤษก็ยังมีการนำส่วนต่างๆ ของบัวมาผลิตเป็นอาหารคาวและอาหารหวาน ซึ่งต่อมาได้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของตำบลทับกฤษ นั่นคือ รากบัวเชื่อม น้ำรากบัว ฝักบัวสด ใบบัวตากแห้ง และอื่นๆอีกมากมาย นั้น เพื่อเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านในทิศทางที่สอดคล้องกับวัตถุดิบตามฤดูกาลของแต่ละชุมชน และเผยแพร่ให้กับผู้สนใจในรูปแบบกิจกรรมตามรอยอาหารพื้นบ้าน เพื่อเป็นตัวกลางในการประสานเครือข่าย เชื่อมโยงผู้ผลิตผู้บริโภคทั่วไป รวมทั้งทำการเผยแพร่คุณค่าวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน ตลอดจนการสืบสานฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติ ป่า นา บัว อันเป็นรากฐานการทำอยู่ทำกินของแต่ละหมู่บ้าน เทศกาลอาหารพื้นบ้านและวันกินบัว จึงได้มีขึ้นเป็นกระบวนการขับเคลื่อนงานวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน ช่องทางหนึ่งที่เครือข่ายสภาวัฒนธรรมตำบลทับกฤษจะได้มีเวทีเฉพาะในการนำเสนอคุณค่าภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านจากชุมชนผู้ผลิตถึง

ผู้บริโภคที่สนใจ เกิดการเรียนรู้ร่วมกันถึงเนื้อหา รูปแบบของวิถีวัฒนธรรมการกินดี มีสุข การสร้างสรรค์สังคมไปในทิศทางที่บรรเทาและป้องกันปัญหาสุขภาพ สังคมสิ่งแวดล้อมร่วมกัน ผลิตภัณฑ์จากบัว ด้านฝั่งซ้ายมือของแม่น้ำน่านเมื่อยามไหลล่องตามลำน้ำน่านไปยังจังหวัดนครสวรรค์ บริเวณพื้นที่หมู่ที่ ๕,๖,๗,๑๐ และ ๑๓ ของตำบลทับกฤช ซึ่งเป็นตำบลหนึ่งของอำเภอชุมแสงจะเป็นพื้นที่ติดกับบึงบอระเพ็ดอันเป็นบึงน้ำจืดขนาดใหญ่อันหนึ่งของประเทศไทย และบริเวณริมขอบบึงบอระเพ็ดจะมากมายไปด้วยต้นบัว ซึ่งภาษาชาวบ้านโดยทั่วไปเรียกว่า บัวหลวง และต้นบัวหลวงดังกล่าวภูมิปัญญาชาวบ้านหรือภูมิปัญญาท้องถิ่นของ ๒ คนไทยในพื้นที่ได้นำส่วนประกอบต่าง ๆ ที่มีอยู่ในต้นบัวมาเสริมสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวทั้งในรูปของดอกตูมและเกสร ใบ เมล็ด และราก โดยที่ผลผลิตต่าง ๆ ยังเป็นที่ต้องการทั้งในและต่างประเทศและในที่นี่จะขอกล่าวถึงรายละเอียดที่เกี่ยวกับผลผลิตของบัวจากการแยกการใช้ประโยชน์ซึ่งมีที่เดียวของจังหวัดนครสวรรค์ ดังนี้ ๑. ใบบัว ใบบัวสามารถเก็บใบบัวมาจำหน่ายได้โดยแบ่งออกเป็น ๒ ชนิด คือ ใบแห้งและใบบัวสด ใบบัวแห้งจะจำหน่ายในกิโลกรัมละ ๑๐ - ๑๕ บาท ใบบัวสดจำหน่ายได้ในราคากิโลกรัมละ ๒ - ๓ บาท โดยมีพ่อค้าคนกลางในพื้นที่ตำบลทับกฤช เป็นผู้รับซื้อไม่จำกัดจำนวน การใช้ประโยชน์จากใบบัวทราบจากการสอบถามว่า พ่อค้าส่งออกต่างประเทศเพื่อใช้เกี่ยวกับการห่อข้าวหนึ่ง , ห่อสิ่งของ ส่วนใบแตก จะนำไปเป็นส่วนผสมของยาสมุนไพร ฤดูที่มีใบบัวมากที่สุดได้แก่ฤดูฝน สำหรับฤดูฝนผลผลิตที่เก็บใบบัวได้มากที่สุดได้แก่ช่วงเดือนมีนาคม - เมษายน ๒. ดอก (ตูม) ดอกของบัวจะมีตลอดทั้งปี ราษฎรอาศัยเก็บดอกบัวขาย โดยขายร้อยละประมาณ ๑๐ บาท (ร้อยละดอก / ๑๐ บาท) โดยมีพ่อค้ารับซื้อถึงที่ซึ่งจะมีการเก็บกันมากในช่วงเทศกาลวันเข้าพรรษา ออกพรรษาและ วันทำบุญต่าง ๆ ๓. เกสร เกสรคือส่วนหนึ่งของดอกบัว ซึ่งจะนำเกสรดอกบัวเข้าเครื่องยาแผนโบราณโดยการนำเกสรดอกบัวไป ตากแห้ง จะขายในราคากิโลกรัมละ ๔๐ - ๕๐ บาท ซึ่งการทำให้แห้งมีอยู่ ๒ วิธีการ คือการนำไปตากแดด และการคั่วไฟอ่อน ๆ ๔. ฝักบัว (หวาน) ฝักบัวหวานราษฎรอาศัยเก็บฝักบัวซึ่งเป็นฝักบัวซึ่งเป็นฝักสดออกขาย โดยนำมามัดเป็นกำ ๆ กำหนึ่ง มีประมาณ ๕ ฝัก ขายในราคากำละ ๕ บาท ๕. เมล็ดบัวแห้ง เมล็ดบัวแห้งจะขายได้ถึงละ ๓๐๐.- บาท ถังหนึ่งมี ๑๒ กิโลกรัม ถ้านำไปทำการกระเทาะออกจะสามารถนำไปขายได้กิโลกรัมละ ๑๕๐.- บาท ๖. ราก (ไหล)อ่อน ราก(ไหล)อ่อน เป็นส่วนหนึ่งของรากบัวที่ยังอ่อนอยู่ จะใช้นำไปประกอบอาหารบริโภค เช่นนำไปผัด แกง เป็นต้น ปัจจุบันราษฎรราก (ไหล) อ่อนไปจำหน่ายในราคากิโลกรัมละ ๑๐ - ๑๒ บาท โดยพ่อค้าคนกลางจะนำไปอัดกระป๋องและส่งออกจำหน่ายต่างประเทศ ขณะนี้กำลังเป็นที่นิยมอย่างมาก ๗. ราก(แก่)บัว ราก(แก่)บัว สามารถนำไปต้มน้ำตาลแก้ร้อนใน หรือนำไปเชื่อมเป็นรากบัวเชื่อมส่งขายตลาดทั่วไป โดยขายส่งในราคากิโลกรัมละ ๕๐.- บาท

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

รากบัวเชื่อม ส่วนผสม ๑. รากบัวแก่ ๒. น้ำตาลทราย ๓. น้ำสะอาด วิธีทำ(ฉาบรากบัว) ๑. นำรากบัวแก่มาปอกเปลือกออกล้างน้ำ นำมาผานเฉียง(หรือตามสั่ง) นำไปล้างอีก ๓ ครั้ง ๒. แล้วนำรากบัวไปต้มประมาณ ๑ ชั่วโมง ตักออก เทน้ำทิ้ง ๓. เอาน้ำตาลทรายผสมน้ำสะอาดใส่กระทะเคี่ยวให้ละลาย ประมาณ ๒ ชั่วโมง

จนกว่าจะเหนียว แล้วนำรากบัวมาเคี้ยวผสมกัน ยกกระทะลง ๔. ตักรากบัวมาผึ่งในกระดาดสีขาว ลอกออกทีละอันเพื่อไม่ให้รากบัวเชื่อมติดกัน ๕. นำรากบัวที่แห้งแล้วมาใส่ถุงขายได้ วิธีทำ(รากบัวเชื่อม) ๑. นำรากบัวแก่มากปอกเปลือกออกล้างน้ำ นำมาผานเฉียง(หรือตามสั่ง) นำไปล้างอีก ๓ ครั้ง ๒. แล้วนำรากบัวไปต้มประมาณ ๑ ชั่วโมง ตักน้ำออกบ้าง ๓. เอน้ำตาลทรายผสมน้ำสะอาดใส่กระทะเคี่ยวให้ละลาย ประมาณ ๑ ชั่วโมงจนกว่าจะเหนียว ตามที่ท่านต้องการ แล้วนำรากบัวมาเคี้ยวผสมกัน ยกกระทะลง รอจนรากบัวเชื่อมเย็น ๔. นำรากบัวเชื่อมมาใส่ถุงขายได้

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๑ หมู่ที่ ๕ ตำบลทักถุช อำเภอยะรัง จังหวัดนครสวรรค์

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25