

จังหวัดกาญจนบุรี

แบบบันทึกข้อมูล รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : เมี่ยงดอกบัว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ เมือง ตำบล หนองบัว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อื่น ๆ (ระบุโอกาสที่รับประทาน/ทำ)

อาหารว่าง อาหารขบเคี้ยว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ชุมชนตำบลหนองบัว เป็นชุมชนที่มีประวัติคู่มือเมืองกาญจนบุรีมาตั้งแต่โบราณกาล ชุมชนตำบลหนองบัวมีหนองน้ำขนาดใหญ่ที่เต็มไปด้วยต้นบัว ซึ่งเป็นพันธุ์ไม้บัวหลัก ออกดอกบานสะพรั่งสวยงาม อันเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของชุมชน จึงทำให้ผู้คนที่สัญจรไปมา และผู้คนในพื้นที่เรียกขานชุมชนแห่งนี้ว่า “บ้านหนองบัว” ชาวบ้านเองยังนำเอาไม้มงคลนี้มาเป็นนามสกุลของครอบครัว เช่น บัวหลวง ดอกบัวใบบัว รากบัว เกสรบัว เป็นต้น ตำบลหนองบัวเป็นชุมชนที่มีประวัติความเป็นมาอันยาวนาน เป็นชุมชนที่แห่งปัญญา ที่น่าสนใจใคร่รู้ มีภูมิปัญญาที่ทรงคุณค่า เป็นคลังสมองของท้องถิ่นที่ร่วมกันสืบทอดตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ชาวตำบลหนองบัว มีวิถีชีวิตที่เรียบง่าย มีวัฒนธรรมประเพณีที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง โดยเฉพาะเรื่องของอาหารที่ชาวหนองบัวทำได้อร่อย และเป็นที่ยอมรับของแขกที่มาเยือน โดยใช้วัสดุในท้องถิ่นที่มี เช่น บัว กล้วย ฯลฯ บัวเป็นพืชที่มีอยู่คู่บ้าน และเป็นแหล่งอาหารของชาวชุมชนตำบลหนองบัวมาช้านาน โดยชาวบ้านนำส่วนต่างๆของบัวมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน ทั้งการทำอาหาร ทำยารักษาโรค การใช้ในด้านศาสนา เช่น ดอกบัว สายบัว รากบัว เป็นต้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เมี่ยงดอกบัวสามารถรับประทานเป็นอาหารว่างได้ตลอดทั้งปีแล้วแต่ว่าจะมุ่งรับประทานเพื่อความอร่อยหรือจะรับประทานเพื่อการดูแลสุขภาพ (ปรับสมดุลธาตุในร่างกาย) เพราะ ใช้ผัก สมุนไพร จากแหล่งธรรมชาติใกล้บ้าน ที่ปลอดสารพิษ เป็นส่วนประกอบ ทำง่าย มีรสหอมหวานกลมกล่อม ให้คุณค่าทางโภชนาการทั้งมีสรรพคุณในทางยา และทางด้านอาหารสูง โดยเฉพาะพลังงาน แคลเซียมและฟอสฟอรัส

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
เมี่ยงดอกบัวเป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวตำบลหนองบัวรู้จักกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ส่วนมากจะทำเป็นอาหารว่างหรืออาหารขบเคี้ยว ยามว่าง จะมีทั้ง เวลาว่างงานบุญประเพณี งานมงคลต่างๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตรการทำเมี่ยงดอกบัว เครื่องเมี่ยง : มะพร้าวหั่นชิ้นเล็กๆ คั่ว ๑ ถ้วย กุ้งแห้งตัวเล็ก (ชนิดจืด) ๑ ถ้วย ถั่วลิสงคั่ว ๑ ถ้วย หอมแดงหั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ ๑/๒ ถ้วย ขิงหั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ ๑/๒ ถ้วย มะนาวหั่นทั้งเปลือกสี่เหลี่ยมเล็กๆ ๑/๒ ถ้วย พริกขี้หนูเม็ดเล็กหรือหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ๒๕ เม็ด กลีบดอกบัว ๕๐ กลีบ เกสรบัว ๑ ถ้วย เครื่องผสมน้ำเมี่ยง : น้ำตาลปีบ ๕๕๐ กรัม) น้ำตาทราย ๒ ช้อนโต๊ะ ข้าวคั่วโขลกละเอียด ๑ ช้อนโต๊ะ รากผักชี ข้าวโขลก ๑/๒ ถ้วย กะปิเผา ๔ ช้อนโต๊ะ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เมี่ยงดอกบัวที่จัดใส่จาน

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



มะพร้าวคั่ว



ถั่วลิสงคั่ว



เมี่ยงดอกบัว



เครื่องเคียง



นำดอกบัวไปล้างน้ำโดยแช่นเกลือเล็กน้อย



เครื่องเคียง



กลีบดอกบัวที่ล้างสะอาด



เครื่องเคียง



เครื่องเคียง



เครื่องเคียง



เครื่องเคียง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ร้านคุณเกิด ตลาดหนองบัว ,ร้านคุณเก็บ ตลาดหนองบัว

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

คุณอัครินทร์ ดอกบัว บ้านเลขที่ ๒๔๙/๒๑ ,คุณสุมาลี บุญน้อม ม. ๓ ตำบลหนองบัว ,หมู่ ๘ ตำบลหนองบัว
ที่อยู่ติดต่อดีสะดวก

๒๔๙/๒๑ ม. ๓ ตำบลหนองบัว อำเภอเมืองกาญจนบุรี ,หมู่ ๘ ตำบลหนองบัว อำเภอเมือง

โทรศัพท์ ๐๘๓ - ๗๘๐๖๖๙๗,๐๘๙- ๘๒๕๕๙๗๔ โทรสาร

E-mail

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

เกียรติบัตรในงานประเพณีและวัฒนธรรมต่างๆในชุมชน ตำบลหนองบัวและตำบลใกล้เคียง

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางวัชรภรณ์ มีพงษ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 5 เดือน เมษายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอรุณ ชมภูทอง

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางชนิษฐา คำจันทร์แก้ว

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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