

ไซโป้วโพธาราม : ผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตรที่มีอัตลักษณ์เฉพาะพื้นที่

วันที่รับบทความ : 23/08/2565

วันที่แก้ไขบทความ : 07/11/2565

วันที่ตอบรับบทความ : 16/12/2565

ชฎาพร โพชัยสวรรค์¹

นภธีรา จวอรรณ²

บทคัดย่อ

บทความทางวิชาการเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อนำเสนอเรื่องราวความเป็นมาและปัจจัยต่าง ๆ ในการผลิตไซโป้วของอำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี ที่ส่งผลให้ผลผลิตมีคุณลักษณะที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะพื้นที่ คือ มีรสชาติเค็มหรือหวานเค็มที่กลมกล่อม เนื้อสัมผัสกรอบ และมีสีน้ำตาล ซึ่งปัจจัยต่าง ๆ ได้แก่ 1) สภาพภูมิศาสตร์ของอำเภอโพธารามซึ่งมีสภาพอากาศที่หนาวเย็นและสภาพทางธรณีวิทยาที่เกิดจากการทับถมของตะกอนที่มีอายุน้อยและมีหลายขนาดทำให้ดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย และมีปฏิกิริยาเป็นด่างซึ่งเหมาะแก่การปลูกหัวไชเท้าทำให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดี คือ มีผิวเรียบบาง เนื้อแน่นไม่ฝ่อ รูปทรงเรียวยาวคล้ายกระบอกและน้ำหนักรวม เมื่อนำมาผลิตไซโป้วจึงทำให้ได้ไซโป้วที่มีเนื้อกรอบไม่เปื่อยยุ่ย และ 2) กระบวนการผลิตไซโป้วซึ่งใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนในพื้นที่โดยใช้หัวไชเท้าเฉพาะที่ปลูกจากสายพันธุ์เบาของกลุ่มเอเชียที่เป็นพันธุ์แบบจีนและปลูกในฤดูหนาว รวมทั้งการใช้เกลือทะเลในการหมักหัวไชเท้าเป็นชั้น ๆ ในการทำไซโป้วเค็มและใช้น้ำตาลทรายขาวในการหมักไซโป้วเค็มสำหรับทำไซโป้วหวาน

คำสำคัญ: ไซโป้วโพธาราม หัวไชเท้า แหล่งภูมิศาสตร์ ไซโป้วเค็ม ไซโป้วหวาน

¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง e-mail : chpom08@gmail.com

² อาจารย์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง e-mail : nopthira.j@gmail.com

Photharam Preserved Radish: Processed Product Identifying Unique Geographical Characteristics

Received : 23/08/2022

Revised : 07/11/2022

Accepted : 16/12/2022

Chadaporn Pokaisawan¹

Nopthira Jawaut²

Abstract

The objective of this paper was to present the background of Photharam Preserved Radish in Photharam district, Ratchaburi and factors affecting its production according to its geographical distinctions which included its salty and salty-sweet mixed taste, crunchy, and in brown color. The affecting factors were based mainly on 1) its unique geographical characteristics which are composed of the cold weather and soil sedimentation of different particle sizes that turned the soil into sand loam texture with base property suitable for radish plantation. This soil characteristic resulted in high-quality production of the radishes with smooth thin skin, crunchy and firm texture, not spongy, long and cylindrical in shape, and heavy in weight, and 2) the factor related to the production process incorporated local wisdom by using specific light Asian radish variety from Chinese category, planting in cold season, and using sea salt to pickle the radishes in layers for the salted radishes and then granulated sugar to pickle those salted radishes to process the sweet radish.

Keywords: Photharam Preserved Radish, Radish, Local Geography, Preserved Salty Radish, Preserved Sweet Radish

¹ Assistant Professor, Faculty of Humanities and Social Sciences, Muban Chombueng Rajabhat University,
e-mail : chporn08@gmail.com

² Lecturer, Faculty of Humanities and Social Sciences, Muban Chombueng Rajabhat University
e-mail : nopthira.j@gmail.com

บทนำ

ไชโป้วถือเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตรที่มีชื่อเสียงในลำดับต้น ๆ ของจังหวัดราชบุรี มีแหล่งผลิตสำคัญอยู่ที่ตำบลเจ็ดเสมียน บางโตนด บ้านซ้อง บ้านเลือก และคลองข่อย อำเภอโพธาราม โดยเฉพาะตำบลเจ็ดเสมียนเป็นตำบลที่มีชื่อเสียงมานานในการผลิตไชโป้วจนกระทั่งมีคำขวัญประจำตำบลว่า “ถิ่นไชโป้วหวาน โจษขานเคັกมะพร้าวอ่อน สูดยอดมะขามเทศมัน สีสนประเพณีแห่ดอกไม้” ผลผลิตไชโป้วของอำเภอโพธารามมีส่วนแบ่งทางการตลาดประมาณร้อยละ 50 ของมูลค่าทางการตลาดของสินค้าไชโป้วทั้งระบบ (ThaiQuote, 2564) โดยมีผู้ผลิตและผู้ประกอบการทั้งหมด 17 ราย ส่วนใหญ่อยู่ในพื้นที่ตำบลเจ็ดเสมียน จำนวน 9 ราย อาทิ ไชโป้วตราชฎา ไชโป้วแม่บุญส่ง ไชโป้วแม่เนาวรัตน์ และไชโป้วแม่ระเบียบ เป็นต้น เหตุผลที่ทำให้อำเภอโพธารามเป็นแหล่งผลิตสำคัญของไชโป้วเนื่องจากเป็นพื้นที่เพาะปลูกหัวไชเท้าซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักที่นำมาใช้แปรรูปเป็นไชโป้ว ปัจจุบันไชโป้วที่ผลิตในอำเภอโพธารามเป็นของดีของจังหวัดราชบุรีและเป็นสินค้าขึ้นห้าง ดังนั้น ผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าจะต้องมีระบบการผลิตที่มีมาตรฐานทั้งในเรื่องของความสะอาด ความปลอดภัย คุณภาพของสินค้า รสชาติจะต้องได้รับการรับรองในระดับที่น่าเชื่อถือ รวมทั้งบรรจุภัณฑ์จะต้องมีความสวยงามและสะดวกต่อการหยิบถือ มีเรื่องราวที่สะท้อนอัตลักษณ์ของพื้นที่ และได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลเพื่อขยายตลาดไปยังต่างประเทศ โดยไชโป้วโพธารามสามารถสร้างรายได้คิดเป็นมูลค่าทางการตลาดไม่น้อยกว่า 300-400 ล้านบาท/ปี โรงงานผลิตไชโป้วมีการก่อตั้งขึ้นเมื่อ 50-60 ปีที่ผ่านมาและยังคงผลิตไชโป้วจนถึงปัจจุบัน และนับวันความต้องการผลิตภัณฑ์แปรรูปชนิดนี้เพิ่มสูงขึ้นทุกปีทำให้ผู้ผลิตต้องการขยายขนาดของธุรกิจให้เติบโตตามความต้องการที่เพิ่มขึ้นอีกด้วย ทั้งนี้ ปัญหาที่ผู้ผลิตและผู้ประกอบการพบคือ การคัดสรรหัวไชเท้าให้มีมาตรฐานตามที่ต้องการ ได้แก่ เนื้อแน่น ไม่ฝ่อหรือฟ้าม ผิวเรียบ ไม่มีเส้นใย น้ำหนักดี ปลูกในฤดูหนาว และเก็บเกี่ยวผลผลิตในช่วงอายุ 42-48 วัน และต้องการให้สินค้าได้รับการรับรองมาตรฐานที่แสดงถึงอัตลักษณ์และที่มาของสินค้าที่ยึดโยงกับท้องถิ่นและพื้นที่การผลิต รวมทั้งแสดงให้เห็นถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเป็นจุดขายและนำไปใช้ในการทำการตลาด (กัลยาณี หยุ่เอี่ยม, 2564; ปณณรัตน์ วิทยารังสีพงษ์, 2564; ริญญาศินีย์ แสงเนียม, 2564; เนาวรัตน์ ม่วงสุนทร, 2564) บทความเรื่องนี้จึงมีวัตถุประสงค์ที่จะนำเสนอสาระต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตไชโป้วของอำเภอโพธาราม ประกอบด้วย ประวัติความเป็นมา ภูมิปัญญาการทำไชโป้วของชาวจีนแต่จิ๋ว ลักษณะทางกายภาพของสายพันธุ์และหัวไชเท้า ลักษณะทางกายภาพของไชโป้ววัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต สภาพภูมิศาสตร์ที่สัมพันธ์กับการปลูกหัวไชเท้า และกระบวนการผลิตไชโป้วเพื่อสะท้อนถึงเรื่องราวของไชโป้วโพธารามที่มีลักษณะโดดเด่นเฉพาะพื้นที่ซึ่งมีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกับแหล่งภูมิศาสตร์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของพื้นที่อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

ประวัติความเป็นมาของไชโป้วโพธาราม

จังหวัดราชบุรีเป็นเมืองเก่าแก่เมืองหนึ่งของประเทศไทย ตั้งอยู่ในภาคกลางด้านตะวันตก โดยอยู่ห่างจากกรุงเทพฯ ประมาณ 100 กิโลเมตร มีแม่น้ำแม่กลองเป็นแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่าน แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 10 อำเภอ (สำนักงานจังหวัดราชบุรี, 2562, น. 16) ซึ่งโพธารามเป็นอำเภอหนึ่งของจังหวัดราชบุรี เดิมมีฐานะเป็นตำบลมีชื่อว่า “ตำบลโพธาราม” ต่อมาจึงได้รับการยกฐานะเป็นอำเภอ นับเป็นอำเภอที่มีความหลากหลายด้านชาติพันธุ์ กล่าวคือ มีทั้งลูกหลานจีนที่ปัจจุบันเรียกว่า ชาวไทยเชื้อสายจีน ลูกหลานชาวมอญ ชาวลาว และชาวไทย ชาวไทยเชื้อสายจีนเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีจำนวนมากที่สุดในอำเภอโพธาราม ส่วนใหญ่เป็นชาวจีนแต้จิ๋ว ชาวจีนแคะ ชาวจีนไหหลำ และชาวจีนกวางตุ้ง ตามลำดับ ชาวจีนอพยพในโพธารามยุคแรกมีวิถีชีวิตตามแบบอย่างประเทศแม่ทุกประการ มีทั้งรูปแบบสิ่งก่อสร้าง การแต่งกาย ภาษาที่ใช้ ความเชื่อและประเพณีประจำปีรวมทั้งอาหารการกิน ทำให้แหล่งที่อยู่ในเขตเมืองโพธารามยุคแรกเหมือนเป็นประเทศจีนขนาดเล็ก (พรพรรณ จันทโรนานนท์, 2556, น. 59) สำหรับเรื่องอาหารนั้นพืชผักอย่างหนึ่งที่คนจีนนิยมรับประทานคือ ผักกาดหัวหรือหัวไชเท้า จึงได้มีการนำชื่อที่ใช้เรียกผักชนิดนี้ในภาษาจีนมาใช้เป็นคำทับศัพท์ในภาษาไทย กล่าวคือ คำว่า “ไชเท้า” เป็นภาษาจีน หมายถึง ผักหัว คำว่า “ไช” หมายถึง ผัก “เท้า” หมายถึง หัว เมื่อคนไทยนำมาใช้ได้เติมคำว่า “หัว” เข้าไปข้างหน้าจึงเป็นคำว่า “หัวไชเท้า” ซึ่งนอกจากจะรับประทานเป็นผักสดแล้วยังนิยมนำมาทำการแปรรูปเป็นไชโป้วอีกด้วย (ราชบัณฑิตยสถาน, 2554) โดยเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมสำหรับถนอมอาหารของชาวจีนแต้จิ๋วในอำเภอเตี้ยเอี้ย เตี้ยอัน ก๊กเอี้ย และเหยียวพังในเมืองแต้จิ๋ว เมื่อพิจารณาจากชื่อที่ใช้เรียก คำว่า “ไชโป้ว” นั้นเป็นภาษาพูดของคนจีนแต้จิ๋ว หมายถึง ผักกาดหัวแห้ง คำว่า “โป้ว” หมายถึง ซุบ ผอม ไม่มีน้ำ ซึ่งความหมายของคำสามารถบ่งบอกคุณลักษณะและรูปลักษณะของไชโป้วที่แห้งลิบได้เป็นอย่างดี (พรพรรณ จันทโรนานนท์, 2553, น. 56)

ในอดีตเมื่อประมาณ 60 ปีที่ผ่านมาพื้นที่ในอำเภอโพธารามเป็นแหล่งเพาะปลูกที่สำคัญของผักกาดหัวหรือหัวไชเท้าเนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทรายและมีอากาศหนาวเย็นซึ่งเป็นสภาพภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมต่อการปลูกหัวไชเท้าเป็นอย่างยิ่ง รวมทั้งมีชาวไทยเชื้อสายจีนซึ่งนิยมรับประทานหัวไชเท้าอาศัยอยู่เป็นจำนวนมากทำให้เกษตรกรหันมาปลูกหัวไชเท้ากันมาก ทั้งนี้การปลูกหัวไชเท้าจะมีอายุการเก็บเกี่ยวประมาณ 42-48 วันหลังจากปลูก ดังนั้นเมื่อถึงช่วงเก็บเกี่ยวเกษตรกรจะต้องรีบเก็บเกี่ยวทันทีหากปล่อยให้เกินอายุจะทำให้คุณภาพของหัวไชเท้าลดลง มีรสชาติไม่ดี เนื้อเหนียว และน้ำหนักลดทำให้ขายไม่ได้ราคา เมื่อเกษตรกรไม่สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ทันตามกำหนดจึงมองหาวิธีการแก้ปัญหาโดยค้นหาภูมิปัญญาสำหรับการถนอมอาหารเพื่อยืดอายุการบริโภค หัวไชเท้าสดจึงได้มีการนำวิธีการแปรรูปหัวไชเท้าให้เป็นไชโป้วของชาวจีนแต้จิ๋วในพื้นที่ อำเภอ

โพธารามมาใช้ในการดองเค็มทำให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหัวไชเท้า เรียกว่า “ไชโป้วเค็ม” (สรายุทธ สุกีธ และเสวก สุบรรณาเกตุ, 2548, น. 22) นอกจากภูมิปัญญาการดองอาหารด้วยวิธีการดองเค็มแล้วยังได้มีการนำวิธีการดองหวานมาใช้อีกด้วย ผลิตภัณฑ์ที่ได้ เรียกว่า “ไชโป้วหวาน” การนำภูมิปัญญาของชาวจีนแต่จิวมาใช้นั้น เดิมทีก็ใช้วิธีการแบบดั้งเดิมตามที่มีการบอกเล่ากันมา ต่อมาก็ได้มีการปรับเปลี่ยนกรรมวิธีในการผลิตเพื่อเพิ่มคุณภาพและปริมาณการทำไชโป้วให้มากขึ้น จากเดิมทำเพื่อรับประทานในครอบครัวเท่านั้นก็เริ่มทำเพื่อขายเป็นอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมจึงได้มีการเปลี่ยนแปลงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเพื่อปรับปรุงรสชาติให้ดีขึ้นจึงเป็นที่มาของภูมิปัญญาชาวบ้านที่ใช้ผลิตไชโป้วของอำเภอโพธารามในปัจจุบัน ได้แก่ ไชโป้วเค็มมีส่วนผสมหลัก คือ เกลือทะเล ซึ่งทำให้ไชโป้วเค็มมีความกรอบ กลิ่นหอม สีสน้ำตาลสวย และยืดอายุการรับประทานได้ประมาณ 1 ปี และไชโป้วหวานมีส่วนผสมหลักคือ น้ำตาลทรายขาว ซึ่งทำให้ไชโป้วหวานมีรสชาติหวานเค็มที่กลมกล่อม สีสน้ำตาลเงาสวย และกลิ่นหอมความหวานเค็ม (กัลยาณี หยูเอี่ยม, 2564; ปณณรัตน์ วิทยารังสีพงษ์, 2564; ริญญาศินีย์ แสงเนียม, 2564; เนาวรัตน์ ม่วงสุนทร, 2564)

ภูมิปัญญาการทำไชโป้วของชาวจีนแต่จิว

การทำไชโป้วที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของชาวจีนแต่จิวนั้นมีวิธีการดอง 2 แบบ คือ 1) การดองเค็มในถังไม้ โดยใช้ถังไม้เนื้อดีสูงถึงขอบประมาณ 1 เมตร เจาะรูที่ก้นถังเพื่อให้ระบายน้ำหยดจากหัวไชเท้า ระหว่างดอง กรรมวิธีในการทำเริ่มจากตัดจุกหัวไชเท้า ถ้าลูกใหญ่ผ่าครึ่งลูกตามยาวแล้วล้างให้สะอาด ผึ่งตากแดดจนหัวไชเท้าสลด ใช้ฟางรองก้นถัง เรียงหัวไชเท้าลงไปเป็นชั้น ๆ จนถึงปากถัง ระหว่างชั้นโรยเกลือไปเรื่อย ๆ ปิดปากถังด้วยฟางหรือไม้ไผ่ ใช้หินหนักทับข้างบน ทิ้งไว้ 1 คืน แล้วรื้อหัวไชเท้าออกมาผึ่งตากแดด พอช่วงเวลาเย็นก็นำมาเรียงเป็นชั้นในถังไม้อย่างเดิมและระหว่างชั้นให้โรยเกลือนิดหน่อย ปิดปากถังด้วยฟางหรือไม้ไผ่แล้วทับด้วยของหนัก ทำซ้ำ ๆ เช่นนี้ประมาณ 6-7 วัน ในวันที่ 3 หัวไชเท้าจะเริ่มเหี่ยว ในวันที่ 6-7 จะมีน้ำซึมออกจากก้นถัง หลังจากนั้นดองไว้ในถังอีกประมาณ 10 วัน จึงเริ่มเอาออกมารับประทานได้ และ 2) การดองหวาน ให้นำหัวไชเท้าแช่น้ำเกลือในบ่อแล้วนำขึ้นมาตากแดดตอนกลางวัน เวลากลางคืนเรียงในบ่อเป็นชั้นโรยเกลือเม็ดสลับเป็นเวลา 1 คืน หลังจากนั้นแช่น้ำเกลือแล้วกลางวันตากแดดใหม่ ทำซ้ำประมาณ 5-6 วัน จึงนำไปตัดจุกล้างน้ำให้สะอาด แล้วเปลี่ยนไปจัดเรียงในเชิงไม้โดยโรยเกลือสลับชั้น ปิดด้านบนด้วยไม้ไผ่หรือฟางข้าว ทับด้วยของหนักแล้วตากแดด ประมาณ 3-4 แดด จนเหลือความชื้นพอหมาดราว 20% โรยน้ำตาลทรายแดง ผงเปียก๊ก เหล้าจีนเล็กน้อยผสมให้เข้ากัน อัดใส่ในไหให้แน่น ปิดปากไหให้สนิท หมักไว้ประมาณ 1 เดือน จึงนำออกมารับประทาน (สุทัศน์ ศุกลรัตน์เมธี, 2556, น. 38)

ลักษณะทางกายภาพของสายพันธุ์และหัวไซเท้าที่ใช้ในการผลิตไซโป้วโพธาราม

1. สายพันธุ์ของผักกาดหัวหรือหัวไซเท้า

สายพันธุ์ของหัวไซเท้าโดยทั่วไปมี 2 ประเภท คือ 1) พันธุ์หนัก และ 2) พันธุ์เบา โดยสามารถจำแนกออกได้ 2 กลุ่ม ดังนี้

1.1 กลุ่มยุโรป มีรากขนาดเล็กมาก ผิวสีแดงเข้ม ดำ หรือน้ำเงิน เนื้อภายในอาจเป็นสีขาวหรือสีแดง มีอายุการเก็บเกี่ยวสั้นประมาณ 18-25 วัน นิยมปลูกและบริโภคเป็นผักสลัดในยุโรปและอเมริกา

1.2 กลุ่มเอเชีย มีรากขนาดใหญ่และมีรูปทรงแตกต่างกันโดยขึ้นอยู่กับพันธุ์ เช่น ทรงกลม ทรงกระบอกกรวยยาว และทรงยาวธรรมดา ผิวของรากอาจเป็นสีขาวหรือสีแดงแต่เนื้อภายในสีขาว หากเป็นพันธุ์เบา มีอายุการเก็บเกี่ยวประมาณ 42-48 วัน ส่วนพันธุ์หนักมีอายุการเก็บเกี่ยวประมาณ 60-65 วัน โดยแบ่งออกเป็น 2 แบบ ได้แก่ 1) พันธุ์แบบญี่ปุ่น มีลักษณะขอบใบหยักลึกตลอดทั้งใบ มีความหยักถี่มากหรือน้อยขึ้นอยู่กับชนิดของพันธุ์ ส่วนใหญ่เป็นพันธุ์หนัก และ 2) พันธุ์แบบจีน มีลักษณะขอบใบเรียบ ไม่มีรอยหยักหรือมีน้อยมาก ส่วนใหญ่เป็นพันธุ์เบา

สำหรับสายพันธุ์ของหัวไซเท้าที่นำมาใช้แปรรูปเป็นไซโป้วของอำเภอโพธารามนั้น จะใช้พันธุ์เบาของกลุ่มเอเชียที่เป็นพันธุ์แบบจีน (กัลยาณี หยูเอี่ยม, 2564; ปิณณรัตน์ วิทยารังสีพงษ์, 2564; ริญญาศินีย์ แสงเนียม, 2564; เนาวรัตน์ ม่วงสุนทร, 2564) เช่น พันธุ์เคยู- 1 (KU-1) มีอายุการเก็บเกี่ยว 42-45 วัน หลังจากปลูก หัวยาวประมาณ 20-22 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลาง 3.8 ซม. น้ำหนัก 250 กรัม/หัว รสชาติไม่เผ็ด ลักษณะใบเรียบไม่มีขนหรือหนาม และพันธุ์แมโจ 1 (OW-1) มีอายุการเก็บเกี่ยว 45-48 วัน หลังจากปลูก หัวยาวประมาณ 20.5 ซม. เส้นผ่าศูนย์กลาง 4.5 ซม. น้ำหนัก 225 กรัม/หัว ลักษณะใบเรียบไม่มีขน ขอบใบมีทั้งเรียบและมีรอยหยักเล็กน้อย บริเวณโคนก้านใบมีดอกสีขาว เป็นต้น (อุดมโกศลสุข, 2539, น. 59)

2. ลักษณะทางกายภาพของผักกาดหัวหรือหัวไซเท้า

ลักษณะของหัวไซเท้าสำหรับนำมาใช้แปรรูปเป็นไซโป้วของอำเภอโพธาราม มีดังนี้

- 2.1 ผิว: เรียบบาง
- 2.2 สี : ขาวทั้งผิวและเนื้อ
- 2.3 เนื้อ : แน่น ไม่ฝ่อหรือฟ้าม
- 2.4 รูปร่าง : รูปทรงเรียวยาวคล้ายกระบอก

ลักษณะทางกายภาพของไซโป้วโพธาราม

1. ลักษณะทางกายภาพของไซโป้วเค็ม

- 1.1 สี : น้ำตาล
- 1.2 รสชาติ : เค็ม
- 1.3 ผิว : ที่ย้วยนเป็นแนวร่อง นิ่ม และเรียบ
- 1.4 กลิ่น : หอมความเค็มของไซโป้ว
- 1.5 เนื้อ : กรอบ
- 1.6 รูปร่าง : รูปทรงเรียวยาวคล้ายกระบอก แห้ง ลีบ



ภาพที่ 1 ลักษณะทางกายภาพของไซโป้วเค็มแบบหัว
ที่มา: ไซโป้วหวานแม่บุญส่ง (2564)

2. ลักษณะทางกายภาพของไซโป้วหวาน

- 2.1 สี : น้ำตาลเงา
- 2.2 รสชาติ : หวานเค็มที่กลมกล่อม
- 2.3 ผิว : ที่ย้วยนเป็นแนวร่อง นิ่ม และเรียบ (แบบหัว)
- 2.4 กลิ่น : หอมความเค็มปนหวานของไซโป้ว
- 2.5 เนื้อ : กรอบ

- 2.6 รูปร่าง : แบบฝอย มีลักษณะเป็นเส้นเล็ก ๆ
 : แบบสับ มีลักษณะเป็นชิ้นเล็ก ๆ
 : แบบแวน มีลักษณะเป็นแผ่นเล็กบางคล้ายวงกลมหรือวงรี
 : แบบลูกเต๋า มีลักษณะเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยมจัตุรัสขนาดเล็ก
 : แบบหั่ว มีลักษณะเป็นรูปทรงเรียวยาวคล้ายกระบอก แห้ง สีส



ภาพที่ 2 ลักษณะทางกายภาพของไซโป้วหวานแบบฝอย
 ที่มา: ไซโป้วหวานแม่บุญส่ง (2564)



ภาพที่ 3 ลักษณะทางกายภาพของไซโป้วหวานแบบสับ
 ที่มา: ไซโป้วหวานแม่บุญส่ง (2564)



ภาพที่ 4 ลักษณะทางกายภาพของไชโป้วหวานแบบแผ่น
ที่มา: ไชโป้วหวานแม่บุญส่ง (2564)



ภาพที่ 5 ลักษณะทางกายภาพของไชโป้วหวานแบบลูกเต๋า
ที่มา: ไชโป้วหวานแม่บุญส่ง (2564)



ภาพที่ 6 ลักษณะทางกายภาพของไซโป้วหวานแบบหัว
ที่มา: ไซโป้วหวานแม่บุญส่ง (2564)

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตไซโป้วโพธาราม

1. ผักกาดหัวหรือหัวไชเท้า

ผักกาดหัวหรือหัวไชเท้าที่นำมาใช้แปรรูปเป็นไซโป้วของอำเภอโพธารามนั้นเป็นหัวไชเท้าสายพันธุ์ประเภทพันธุ์เบาของกลุ่มเอเชียที่เป็นพันธุ์แบบจีน โดยใช้เฉพาะส่วนของรากที่ขยายใหญ่ขึ้น มีเนื้อเป็นสีขาวและคัดเฉพาะผลผลิตที่ปลูกในดินร่วนปนทรายและปลูกในฤดูหนาว (อุณหภูมิประมาณ 18-24 องศาเซลเซียส) ระหว่างเดือนตุลาคมถึงเดือนมกราคม เนื่องจากในฤดูหนาวจะมีน้ำค้างมากทำให้หัวไชเท้าเจริญเติบโตโดยอาศัยน้ำค้างจากธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่ ทำให้ผลผลิตมีเนื้อแน่น ผิวเรียบ มีช่วงอายุการเก็บเกี่ยวอยู่ที่ 42-48 วัน หากเก็บเกี่ยวในช่วงเวลาดังกล่าวจะได้ผลผลิตที่มีลักษณะดีตามที่ตลาดต้องการคือ เนื้อแน่น ไม่ฝ่อหรือฟ้าม ผิวเรียบบาง และมีน้ำหนักดี เมื่อนำหัวไชเท้ามาแปรรูปเป็นไซโป้วจะทำให้เนื้อไซโป้วกรอบ ไม่เหนียว หรือเปื่อยยุ่ย ดังมีกระบวนการผลิตต่อไปนี้

1.1 การเตรียมดินและแปลงปลูก

หัวไชเท้าเป็นพืชที่มีระบบรากลึกการเตรียมดินควรขุดให้ลึกประมาณ 20 ถึง 30 ซม. และตากดินทิ้งไว้ 7-10 วันก่อนปลูกเพื่อกำจัดวัชพืชและแมลงในดิน ใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักในอัตราส่วน 750-1,000 กก. ต่อไร่ เพื่อปรับปรุงคุณสมบัติทางกายภาพ กรณีที่ดินเป็นกรดควรใส่ปูนขาวเพื่อปรับระดับพีเอชของดินให้พอเหมาะกับหัวไชเท้าจากนั้นทำการยกแปลงกว้างประมาณ 1-1.5 เมตร พรวนดินหรือย่อยดินชั้นผิวหน้าเพื่อกลบปุ๋ยรองพื้นและทำให้ดินผิวหน้ามีขนาดเล็ก (อุดม โกสสัยสุข, 2539, น. 64)

1.2 การปลูก

นำเมล็ดพันธุ์ไปปลูกในดินที่เตรียมไว้ วิธีการปลูกมี 2 วิธี คือ การปลูกโดยการหว่านเมล็ด และการหยอดเมล็ดเป็นแถวบนแปลงยกร่อง ระยะห่างจะขึ้นกับพันธุ์ที่ใช้ปลูก สำหรับพันธุ์เบาใช้ระยะห่างประมาณ 20 x 30 ซม. (สัจจะ ประสงค์ทรัพย์, 2557, น. 1)

1.3 การดูแล

1) **การให้น้ำ** ควรให้น้ำอย่างสม่ำเสมอและเพียงพอต่อความต้องการ โดยการปลูกหัวไชเท้าในฤดูหนาวซึ่งมีน้ำค้างมากการให้น้ำจะให้ในปริมาณเท่าที่จำเป็นเท่านั้นเนื่องจากหัวไชเท้าเติบโตจากน้ำค้าง

2) **การถอนแยก** หลังจากปลูกได้ 7-10 วัน หรือต้นกล้าเริ่มงอกมีใบจริง 2-3 ใบ ควรถอนแยกโดยถอนต้นที่อ่อนแอที่เป็นโรคหรือถูกแมลงกัดกินทิ้ง กรณีที่ปลูกโดยการหว่านควรถอนแยกและจัดระยะห่างระหว่างต้นประมาณ 20-30 ซม. ส่วนการปลูกแบบหยอดหลุมควรถอนให้เหลือหลุมละ 1 ต้น

3) **การให้ปุ๋ย** ใส่ปุ๋ยแอมโมเนียซัลเฟต (21-0-0) อัตราส่วน 10-15 กก./ไร่ หลังจากปลูกแล้ว 7-10 วัน โดยโรยข้างแถวและพรวนดินกลบลงไป และควรให้ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักที่สลายตัวได้ดี โดยใส่เมื่อหัวไชเท้ามีอายุ 20-25 วัน ในอัตราส่วน 750-1,000 กก./ไร่

4) **การพรวนดินและกำจัดวัชพืช** ควรทำพร้อม ๆ กับใส่ปุ๋ยทั้ง 2 ครั้ง คือ หลังปลูก 7-10 วัน และ 20-25 วัน

1.4 การเก็บเกี่ยว

ควรเก็บเกี่ยวทันทีเมื่อถึงอายุการเก็บเกี่ยวซึ่งขึ้นอยู่กับพันธุ์ที่ใช้ปลูก การปล่อยให้หัวไชเท้าแก่เกินอายุการเก็บเกี่ยวจะทำให้คุณภาพลดลง คือ เนื้อฟ้ามหรือฝ่อ เหนียว ไม่กรอบ รสชาติไม่ดี และน้ำหนักลดลงมาก สำหรับสายพันธุ์เบาจะเก็บเกี่ยวที่อายุ 42-48 วัน

1.5 การดูแลรักษาหลังการเก็บเกี่ยว

นำหัวไชเท้ามาล้างให้สะอาดและตัดใบออกให้เหลือเฉพาะจุกมีความยาวประมาณ 5 เซนติเมตร หลังจากนั้นให้นำมาห่อด้วยกระดาษหรือผ้าขาวบางแล้วบรรจุใส่ถุงหรือกล่องพลาสติกและนำไปแช่ในตู้เย็นจะสามารถรักษาความสดไว้ได้นานประมาณ 20-25 วัน ทั้งนี้ไม่ควรให้หัวไชเท้าโดนความร้อนหรือแสงแดดเพราะจะทำให้หัวไชเท้าเหี่ยวได้ง่าย

2. เกลือทะเลหรือเกลือสมุทร

การทำไขบัวเค็มของอำเภอโพธารามจะใช้เกลือทะเลหรือเกลือสมุทรแบบเม็ดเป็นส่วนผสมสำหรับการดองเค็มหัวไชเท้า ซึ่งเกลือทะเลดังกล่าวเป็นเกลือที่ได้จากการระเหยของน้ำ

ทะเลและผลิตในจังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรปราการ สมุทรสาคร ชลบุรี และเพชรบุรี สำหรับการดองเค็มโดยใช้เกลือทะเลนั้นจะทำให้ไชโป้วกรอบและมีสีน้ำตาลสวย ช่วยยืดระยะเวลาการบริโภคโดยสามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ 1 ปี ทำให้ไชโป้วมีกลิ่นหอมความเค็มของไชโป้ว และช่วยรีดน้ำในหัวไชเท้าออกในขั้นตอนของการทำไชโป้วเค็มอีกด้วย

3. น้ำตาลทรายขาว

การทำไชโป้วหวานจะใช้น้ำตาลทรายขาวในการดองหวานซึ่งจะทำให้ไชโป้วมีรสชาติหวานเค็มที่กลมกล่อม มีเงาที่ผิวของไชโป้ว และมีกลิ่นหอมแบบความเค็มปนหวานของไชโป้ว

ลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่สัมพันธ์กับการปลูกหัวไชเท้า

สภาพภูมิศาสตร์ของอำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี มีรายละเอียดดังนี้

1. สภาพภูมิประเทศ

พื้นที่ด้านทิศตะวันออกและตอนกลางเป็นที่ราบลุ่ม ด้านทิศตะวันตกและตะวันตกเฉียงใต้เป็นที่ราบสูงมีภูเขาและเนินเขาอยู่ทั่วไป มีพื้นที่ที่เป็นเนินเขาประมาณ 6.60 ตารางกิโลเมตร มีป่าไม้เบญจพรรณบ้างประปราย มีแม่น้ำสายสำคัญ คือ แม่น้ำแม่กลองไหลผ่าน โดยต้นน้ำอยู่ที่จังหวัดกาญจนบุรีไหลผ่านอำเภอโพธารามในตำบลชำระ สร้อยฟ้า คลองตาคน โปธาราม ท่าชุมพล บางโตนด คลองข่อย และเจ็ดเสมียน และไหลผ่านอำเภอเมืองราชบุรีลงสู่ทะเลที่จังหวัดสมุทรสงคราม

2. สภาพภูมิอากาศ

สภาพภูมิอากาศได้รับอิทธิพลของลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือทำให้อากาศหนาวเย็นและได้รับอิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ทำให้มีฝนตกชุกและมีอากาศชุ่มชื้นสูง แบ่งออกเป็น 3 ฤดู (กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม, 2542, น. 45) ได้แก่

2.1 ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์-กลางเดือนพฤษภาคม เป็นช่วงที่ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือสิ้นสุดลง และลมฝ่ายใต้พัดมาปกคลุมพื้นที่แทนทำให้อากาศร้อนอบอ้าวโดยทั่วไป และร้อนจัดในเดือนเมษายน

2.2 ฤดูฝน เริ่มต้นตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคม-กลางเดือนตุลาคม เป็นช่วงที่ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ปกคลุมพื้นที่ทำให้ฝนตกในช่วงดังกล่าวโดยฝนตกชุกมากในเดือนกันยายนและตุลาคม

2.3 ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่กลางเดือนตุลาคม-กลางเดือนกุมภาพันธ์ เกิดจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือและความกดอากาศสูงจากประเทศจีนที่แผ่มาปกคลุมพื้นที่ทำให้อากาศหนาวเย็นและแห้งแล้ง

3. สภาพธรณีวิทยา

สภาพภูมิประเทศของอำเภอโพธารามส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มมีแม่น้ำแม่กลองไหลผ่านทำให้เกิดการทับถมของตะกอนที่มีอายุน้อยจากแม่น้ำแม่กลองซึ่งวัตถุที่มาทับถมกันมีหลายขนาดทำให้เกิดเป็นดินหลายชนิด ตั้งแต่ดินร่วนปนทราย ดินเหนียวปนทราย และดินเหนียว ดินส่วนใหญ่มีปฏิกิริยาเป็นต่าง

ด้วยอำเภอโพธารามมีสภาพภูมิอากาศที่ได้รับอิทธิพลจากสมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือและความกดอากาศสูงจากประเทศจีนทำให้มีอากาศหนาวเย็น และสภาพทางธรณีวิทยาที่เกิดจากการทับถมของตะกอนที่มีอายุน้อยและมีหลายขนาดทำให้มีดินส่วนใหญ่เป็นดินร่วนปนทราย และมีปฏิกิริยาเป็นต่างส่งผลให้การปลูกหัวไชเท้าซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักของการทำไชโป้วได้ผลผลิตที่มีคุณภาพดี คือ ผิวเรียบบาง เนื้อแน่น ไม่ฝ่อหรือฟาม มีรูปทรงเรียวยาวคล้ายกระบอก และมีน้ำหนักรากดี เมื่อนำมาผลิตไชโป้วจึงทำให้ได้ไชโป้วที่มีเนื้อกรอบ ไม่เปื่อยยุ่ย ซึ่งเป็นลักษณะเด่นของไชโป้วโพธาราม

กระบวนการผลิตไชโป้วโพธาราม

ไชโป้วเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหัวไชเท้าซึ่งมีลักษณะเป็นรูปทรงกลม ทรงกระบอก หรือรูปกรวยยาว มีสีผิว เช่น ขาว แดง น้ำเงิน ดำ และม่วง เนื้อในมีสีแดงหรือขาว ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ที่ปลูกนิยมใช้ประกอบอาหารจำพวกแกงต้มต่าง ๆ หรือนำมาแปรรูปเป็นไชโป้วเค็มหรือไชโป้วหวาน (รักบ้านเกิด, 2552) สำหรับการผลิตไชโป้วเค็มและหวานของอำเภอโพธารามมีกระบวนการผลิต (กัลยาณี หยูเยี่ยม, 2564; ปันณรัตน์ วิทยารังสีพงษ์, 2564; ริญญาศิณีย์ แสงเนียม, 2564; เนาวรัตน์ ม่วงสุนทร, 2564) ดังนี้

1 การผลิตไชโป้วเค็ม

- 1.1 เตรียมบ่อที่สะอาดและแข็งแรงสำหรับพักหัวไชเท้า
- 1.2 นำหัวไชเท้าใส่ลงไปลงในบ่อและสาดเกลือทะเลตามเป็นชั้น ๆ อย่างทั่วถึงในอัตราส่วน 1 ต่อ 1 เพื่อให้หัวไชเท้าและเกลือทะเลทับกัน ทิ้งไว้เป็นเวลา 1 วันเพื่อรีดน้ำออกจากหัวไชเท้า
- 1.3 ตักหัวไชเท้าจากบ่อขึ้นมากองไว้บนพื้นลานโล่ง ๆ และสาดเกลือทะเลให้ทั่ว โดยแต่ละกองจะวางหัวไชเท้าและสาดเกลือทับเป็นชั้น ๆ ทิ้งไว้ประมาณ 1-2 วัน แล้วทำการพลิกกลับด้านพร้อมกับสาดเกลือทะเลให้ทั่วกอง หลังจากนั้นพักทิ้งไว้ประมาณ 1-6 วัน
- 1.4 นำหัวไชเท้าเข้ามาเก็บไว้ในตัวอาคารพร้อมกับสาดเกลือทะเลให้ทั่วแล้วทิ้งไว้ประมาณ 30 วัน จะได้ไชโป้วเค็มที่แห้งและมีสีน้ำตาลโดยไม่ต้องตากแดด
- 1.5 นำไชโป้วเค็มไปร่อนเพื่อให้เกลือหลุดออกจากเนื้อไชโป้วและเก็บสต็อกไว้สำหรับบริโภคหรือจำหน่าย รวมทั้งนำไปผลิตต่อยอดเป็นไชโป้วหวานต่อไป

2 การผลิตไซโป้วหวาน

2.1 นำไซโป้วเค็มมาคัดเลือกขนาด โดยแบ่งเป็น 3 ขนาด ได้แก่ ขนาดเล็ก กลาง และใหญ่

2.2 นำไซโป้วเค็มที่คัดเลือกขนาดแล้วมาล้างด้วยน้ำเปล่าให้สะอาดแล้วนำมาแปรรูปให้เป็นรูปแบบต่าง ๆ ได้แก่ แบบฝอย แฉ่น สับ และลูกเต๋า สำหรับแบบหั่นไซโป้วเค็มขนาดเล็กจึงไม่ต้องหั่น

2.3 นำไซโป้วเค็มที่แปรรูปเป็นรูปแบบต่าง ๆ แล้วมาล้างให้สะอาดและใส่ลงในถังพลาสติกแบบ food grade โดยใส่น้ำตาลทรายขาวลงไปด้วยปริมาณตามความเหมาะสมของรสชาติและความหวานที่ต้องการ โดยหมักทิ้งไว้ประมาณ 15-25 วัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดและรูปแบบของไซโป้วเค็มก็จะได้ไซโป้วหวานที่มีสีน้ำตาลเงาสวย

3. การบรรจุหีบห่อเพื่อจำหน่าย

3.1 การบรรจุไซโป้วเค็ม

- 1) คัดแยกขนาดของไซโป้วเค็มออกเป็น 3 ขนาด ได้แก่ ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่
- 2) บรรจุไซโป้วเค็มใส่บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้พร้อมติดฉลากสินค้า

3.2 การบรรจุไซโป้วหวาน

- 1) นำไซโป้วหวานขึ้นจากถังหมักและใส่ในภาชนะที่ระบายน้ำได้เพื่อให้ไซโป้วหวานแห้ง โดยทิ้งไว้ประมาณ 4-10 ชั่วโมง สำหรับไซโป้วหวานที่จะบรรจุในถุงพลาสติกแบบมัดตาย และทิ้งไว้ประมาณ 20-24 ชั่วโมง สำหรับไซโป้วหวานที่จะบรรจุในถุงแบบสุญญากาศ
- 2) นำมาแผ่วางบนโต๊ะสแตนเลสเพื่อคัดเลือกไซโป้วหวานที่มีตำหนิออก
- 3) บรรจุใส่บรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้พร้อมติดฉลากสินค้า

บทสรุป

“ไซโป้วโพธาราม” เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตรที่มีคุณลักษณะเป็นอัตลักษณ์เฉพาะพื้นที่ของอำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี โดยมีผลมาจาก 1) ปัจจัยทางสภาพภูมิศาสตร์ ประกอบด้วย 1.1) ลักษณะทางธรณีวิทยาที่มีดินเป็นดินร่วนปนทรายหรือดินเหนียวปนทรายซึ่งเกิดจากการทับถมของตะกอนที่มีอายุน้อย มีหลายขนาดและมีปฏิกริยาเป็นต่าง และ 1.2) ลักษณะภูมิอากาศที่หนาวเย็นซึ่งเหมาะสมต่อการปลูกหัวไซเท้าอันเป็นวัตถุดิบหลักของการผลิตไซโป้ว และ 2) ภูมิปัญญาชาวบ้านที่คัดเลือกหัวไซเท้าเฉพาะที่ปลูกจากสายพันธุ์เบาของกลุ่มเอเชียที่เป็นพันธุ์แบบจีนและปลูกในฤดูหนาว รวมทั้งกระบวนการผลิตไซโป้วเค็มจะใช้เฉพาะเกลือทะเลหมักหัวไซเท้าโดยมีการสาดเกลือเป็นชั้น ๆ และการผลิตไซโป้วหวานจะใช้เฉพาะน้ำตาลทรายขาวในการหมักไซโป้วเค็ม ทำให้ไซโป้วโพธารามมีลักษณะที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ได้แก่ มีรสชาติเค็มหรือหวานเค็มที่กลมกล่อม กรอบ และมีสีน้ำตาล

บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อม. (2542). **การปลูกพืชออร์แกนิก**. กรุงเทพมหานคร : นูแมฟ.
- กัลยาณี หยูเอี่ยม. (2564, 12 มีนาคม). **สัมภาษณ์**. ผู้ประกอบการไซโป้วตราชฎา. 49 หมู่ 3 ตำบลเจ็ดเสมียน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี.
- พรพรรณ จันทโรนานนท์. (2553). **อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชาวไทยเชื้อสายจีนในอำเภอโพธาราม: การคงอยู่และการเปลี่ยนแปลง**. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- พรพรรณ จันทโรนานนท์. (2556). โพธาราม : ประเพณีจีนที่อาจเลือนหายไปตามกาลเวลา. **วารสารรามคำแหง ฉบับมนุษยศาสตร์**. 32 (1), น. 57-68.
- ไซโป้วหวานแม่บุญส่ง. (2564). **ไซโป้วของดีเจ็ดเสมียน**. ค้นเมื่อ 1 กุมภาพันธ์ 2564, จาก https://web.facebook.com/Maeboonsongbrand/?_rdc=1&_rdr.
- เนาวรัตน์ ม่วงสุนทร. (2564, 20 มีนาคม). **สัมภาษณ์**. ผู้ประกอบการไซโป้วแม่เนาวรัตน์. 69 หมู่ 1 ตำบลเจ็ดเสมียน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี.
- ปิ่นฉัตร วิทยาธิสังข์. (2564, 15 มีนาคม). **สัมภาษณ์**. ผู้ประกอบการไซโป้วแม่ระเบียบ. 120/1 หมู่ 1 ตำบลเจ็ดเสมียน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี.
- ราชบัณฑิตยสถาน. (2554). **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2554**. ค้นเมื่อ 15 เมษายน 2565, จาก [https:// dictionary.orst.go.th](https://dictionary.orst.go.th).
- ริฎญาศินีย์ แสงเนียม. (2564, 21 มีนาคม). **สัมภาษณ์**. ผู้ประกอบการไซโป้วแม่บุญส่ง. 91 หมู่ 1 ตำบลเจ็ดเสมียน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี.
- รักบ้านเกิด. (2552). **ผักกาดหัว (หัวไชเท้า)**. ค้นเมื่อ 20 มีนาคม 2564, จาก <https://rakbankerd.com/agriculture/print.php?id=1163&s=tblplant>.
- สรายุทธ สุภีธร และเสวก สุบรรณภคตุ. (2548). **ชุมชนชาวจีนในโพธาราม**. ราชบุรี : สำนักพิมพ์ธรรมารักษ์.
- สำนักงานจังหวัดราชบุรี. (2562). **แผนพัฒนาจังหวัดราชบุรี พ.ศ. 2561 - 2564 (ฉบับทบทวนปี พ.ศ. 2562)**. ราชบุรี : สำนักงานจังหวัดราชบุรี.
- สุทัศน์ ศุภรัตน์เมธี. (2556). **สืบสานตำนานอาหารแต่จิว**. กรุงเทพมหานคร : ตู๋กับข้าว.
- สัจจะ ประสงค์ทรัพย์. (2557). **หัวไชเท้า**. ค้นเมื่อ 17 กุมภาพันธ์ 2564, จาก <http://hort.ezathai.org/?p=3809>.
- อุดม โกสีย์สุข. (2539). **การปลูกพืชกินดอกและหัว**. กรุงเทพมหานคร : อักษรบัณฑิต.

ThaiQuote. (2564). “ไขว้ไปว้เจ็ดเสมียน” ตำนานความอรร้อย สืบทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น.

ค้นเมื่อ 1 กันยายน 2565, จาก <https://www.thaiquote.org/>.