

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงบอน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน นิคมเขาบ่อแก้ว อำเภอ พยุหะคีรี ตำบล นิคมเขาบ่อแก้ว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

นิยมทำในงานเลี้ยงต่างๆ เช่น งานบวช งานศพ งานขึ้นบ้านใหม่ ยกเว้นงานแต่งงาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงบอนของชุมชนตำบลเขาบ่อแก้วเป็นแกงบอนอีกชนิดหนึ่งที่มีการสืบทอดกันมาเป็นระยะเวลา ยาวนาน ซึ่งนิยมทำกันในงานเลี้ยงต่างๆ เช่น งานบวช งานศพ งานขึ้นบ้านใหม่ ยกเว้นงานแต่งงาน เพราะมีความเชื่อกันว่าไม่เป็นมงคล และสมัยโบราณยังมีความเชื่อว่าถ้าพูดคำว่า "คั่น" ขณะแกงจะทำให้เมื่อรับประทานแล้วเกิดอาการคันเนื่องจากมีสารที่ทำให้บอนมีฤทธิ์คันก็คือ แคลเซียมออกซาเลท (Calcium oxalate) ซึ่งเป็นผลึกรูปเข็ม ทำให้เกิดความระคายเคืองต่อเยื่ออ่อน เช่น เยื่อบุช่องปากและในลำคอ เป็นต้น การต้มเคี่ยวและการใช้สารโซเดียมไบคาร์บอเนตจะช่วยให้ผลึกแตกตัวทำให้มีความแหลมน้อยลงจึงลดความคันได้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ส่วนผสมน้ำพริก

๑.พริกแห้ง ๓๐๐ กรัม

๒.ตะไคร้ ๓๐๐ กรัม

๓.หอมแดง ๓๐๐ กรัม

๔.กระเทียม ๓๐๐ กรัม

๕.ปลาล้าง ๓๐๐ กรัม

๖.กระชาย ๓๐๐ กรัม

ส่วนผสมเครื่องแกง

๑.น้ำพริกแกง ๑๐๐๐ กรัม

๒.บอนที่ลวกแล้ว ๓๐๐๐ กรัม

๓.ปลาล้าง ๓๐๐ กรัม

๔.มะพร้าวขูด ๑๐๐๐ กรัม น้ำกะทิ ๗๐๐๐ กรัม

๕.เกลือป่น ๓๐๐ กรัม

๖.น้ำตาล ๑๐๐๐ กรัม

๗.ใบมะกรูด ๓๐๐ กรัม

๘.น้ำมันมะพร้าว ๑๔๐๐ กรัม(ใช้มะพร้าว ๒๐๐ กรัม)

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า

10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

วิธีทำ ๑.บอนปอกเปลือก หั่นเป็นท่อน หนาประมาณ ๒ เซนติเมตรโดยหั่นให้มีลักษณะเฉียงเพื่อให้น้ำแกงซึมได้ดี ๒. ต้มน้ำให้เดือดจากนั้นจึงใส่บอน ต้มจนบอนสุกสังเกตได้โดย เนื้อบอนจะนิ่ม นำบอนใส่ตะแกรงทิ้งให้สะเด็ดน้ำ ๓.โขลก หรือปั่นพริกแกงรวมกันให้ละเอียด ๔.ใส่หางกะทิตั้งไฟพอเดือด ใส่ น้ำพริก ลงไปละลายจนเข้ากันดี จากนั้นปรุงรสด้วย น้ำมันมะพร้าว เกลือ และน้ำตาล ๕.นำบอนที่ต้มและสะเด็ดน้ำ แล้วใส่ลงหม้อแกงขณะที่ส่วนผสมเดือดจากนั้นใส่ใบมะกรูด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

เคล็ดลับในการเลือกส่วนผสม การต้มบอนต้องให้สุก จับดู แล้วนิ่มจนและถ้าบอนไม่สุกจะทำให้เกิดอาการระคายคอ เคล็ดลับในการเลือกส่วนผสม เลือกใช้บอนต้นอ่อน พันธุ์สีเขียวสดและไม่มีสีขาวเคลือบอยู่ตามก้านและใบ บอนสีเขียวสดเรียกว่าบอนหวาน ส่วนที่มีสีซีดกว่าและนวลขาวกว่า เรียกว่า บอนคั้น ส่วนของบอนที่นำมาแกง คือ หัวบอนเป็น ยอดอ่อน หรือใบอ่อนของบอนที่อยู่ใกล้โคนต้น

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

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

ไม่มี

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางชิน วงพินิต

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๕๕๑ หมู่ ๔ ตำบลนิคมเขาบ่อแก้ว อำเภอพยุหะคีรี จังหวัดนครสวรรค์

โทรศัพท์ ๐๘๔ ๖๘๘๓๘๘๒ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางชนิดาภา ยอดนิล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวชลิตา สารใจ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางปาริฉัตร สุภามณี

ตำแหน่ง นักพัฒนาชุมชน

2. นายสนอง ผูกพันธ์

ตำแหน่ง รองนายกองค์การบริหารส่วนตำบลนิคมเขาบ่อแก้ว

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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

