จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แจ่วบอง
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ปลาร้าบอง ปลาแดกบอง แจ่วปลาแดก

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านหนองขาม หมู่ 12 อำเภอ บ้านแฮด (บ้านไผ่) ตำบล โนนสมบูรณ์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

อาหารพื้นบ้านของชาวไทยทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งส่วนใหญ่แล้วทุกครัวเรือนจะทำแจ่วบองรับประทานกันเองเป็นกันทุกครัวเรือน เพียงแต่ว่าใครจะมีสูตรในการทำรสชาติที่อร่อยแตกต่างกันออกไป แล้วแต่ละคน ซึ่งในแจ่วบองก็จะมีพืชสมุนไพรต่าง ๆ เป็นส่วนผสมไม่ว่าจะเป็น หอม กะเทียม ข่า ตะไคร้ พริก มะขามเปียกซึ่งล้วนแล้วแต่ให้สรรพคุณในการเป็นยาสมุนไพร

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ประวัติความเป็นมา : ด้วยท้องถิ่นอำเภอบ้านแฮดมีปลามากมาย ทั้งปลาเล็กปลาใหญ่ และสามารถจับปลาได้จำนวนมาก จึงมีการทำปลาร้าหรือปลาแดกเป็นการถนอมอาหารไว้ทานตลอดปี ปลาร้าของชาวอีสานมีหลายชนิด การรับประทานปลาร้าหรือการปรุงอาหารของชาวอีสาน มักใส่ปลาร้าเป็นส่วนประกอบ มีกลิ่นหอมน่ารับประทานและเนื้อปลาก็มีโปรตีนด้วย การแปรรูปอาหารจากปลาร้าที่มีอยู่มาทำเป็นแจ่วบองรับประทานกัน รวมถึงการนำความรู้ ทักษะมาพัฒนาเป็นอาชีพ สร้างรายได้ให้กับครัวเรือน ชุมชนของตนเอง แจ่วบอง (ภาษาอีสาน) หมายถึง ลักษณะของการนำมาสับแล้วเอามาคลุก จะมีส่วนผสมหลัก ก็คือ ปลาร้า นำมาผสมกับพริก หอมแดง กระเทียม น้ำมะขามเปียก ข่า ใบมะกรูด เกลือ แล้วเอามาคั่ว ก็จะได้แจ่วบองที่แสนอร่อยแจ่วบองเป็นอาหารหลักของชาวบ้านไทยอีสานแจ่วบองเป็นการแปรรูปสมุนไพร ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พริก กระเทียมหอมแดงเพิ่มรสชาติโดยการเติมเกลือและน้ำตาลเพื่อให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมขึ้น แจ่วบอง (น้ำพริกพร้อมรับประทาน) เป็นน้ำพริกพื้นบ้านที่ให้คุณค่าทางโภชนาการมีส่วนผสมของสมุนไพรพื้นบ้านต่างๆ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)
ส่วนผสมของปลาร้าจะใช้มะขามเปียกแทนน้ำมะนาว เนื่องจากถ้าใช้น้ำมะนาวแจ่วบองจะบูดเน่าเสียได้ง่าย เมื่อผสมปลาร้าสับกับเครื่องปรุงได้สัดส่วนแล้วทำให้สุกและควรทิ้งไว้ให้เย็น จึงบรรจุใส่ขวดผลิตภัณฑ์ขายและเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เย็นจะรักษารสชาติและคุณภาพไว้ได้นานเป็นเดือนและปลาร้าที่นำมาทำแจ่วบอง ต้องเป็นปลาที่ผ่านการหมักมาไม่น้อยกว่า ๑ ปี และควรเป็นปลาช่อนเพราะมีเนื้อนุ่ม

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑.ปลาร้า : ปลาร้าอย่างดีทำจากปลาช่อน นำมาล้างน้ำอุ่นที่เตรียมไว้ ล้างให้สะอาดนำไปผึ่งแดดพอหมาดๆ เพื่อป้องกันไม่ให้ปลาร้ากระเด็นเวลาสับหรือบดปลาร้าที่ผึ่งแดดพอหมาดๆนำมาขูดเอาเนื้อ แล้วนำมาบดหรือสับให้ละเอียดนำปลาร้าที่สับหรือบดละเอียดแล้ว นำไปนึ่งให้สุก
๒.พริกแห้ง :น้ำพริกแห้งมาเด็ดขั้วออกแล้วล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งแดดให้แห้งน้ำพริกที่ตากแล้วขั้วให้สุกพอหอม ระวังอย่าให้พริกไหม้พริกที่ขั้วสุกแล้วนำไปโขลกหรือบดให้ละเอียด
๓.หอม กระเทียมแห้ง :นำหอมแห้งกระเทียมแห้งแกะเปลือกออกให้สะอาด นำไปล้างแล้วผึ่งแดดพอแห้ง จากนั้นนำหอมกระเทียมที่ผึ่งแดดเข้าเครื่องอบ หรือขั้วให้สุกโขลกหรือบดให้ละเอียด
๔.ข่า : นำข่ามาล้างให้สะอาด ฝานเป็นแว่นๆสับเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปโขลกหรือบดให้ละเอียด เข้าเครื่องอบหรือขั้วให้สุกนำไปผึ่งแดดพอประมาณ
๕.ตะไคร้: นำตะไคร้มาล้างน้ำให้สะอาด หั่นฝอยโขลกหรือบดให้ละเอียด แล้วนำเข้าเครื่องอบหรือคั่วให้สุก
๖.ใบมะกรูด :เด็ดใบมะกรูดแล้วนำมาล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งลมพอประมาณ และนำมาหั่นฝอยเข้าเครื่องอบหรือคั่วให้สุกกรอบ แล้วมาโขลกหรือบดให้ละเอียด
๗.มะขามเปียก :นำมะขามต้มน้ำให้เดือด กรองด้วยผ้าขาวบางเอาเนื้อมะขามเปียกมากวน

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
๑. หั่น / ซอย ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม ให้ละเอียด นำไปคั่วให้สุกนำมาบด ๒. สับหรือบดปลาร้าให้ละเอียด นำปลาแห้งปิ้งหรือทอดให้แห้งและกรอบ แล้วนำมาบด และคลุกเคล้ากับปลาร้า ๓. นำส่วนผสมทุกอย่าง มาคลุกเคล้ากันให้ทั่ว แล้วนำไปคั่วให้แห้งและนำมาบรรจุใส่ภาชนะ	
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

หั่น ซอยข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียมให้ละเอียด

นำไปคั่วให้สุก แล้วนำมาบดให้ละเอียด

สับหรือบดปลาร้าให้ละเอียด นำปลาแห้งปิ้งหรือทอดให้แห้งและกรอบ แล้วนำมาบด และคลุกเคล้ากับปลาร้า

นำส่วนผสมทุกอย่างมาคลุกเคล้ากัน

นำไปคั่วให้แห้ง มีกลิ่นหอม

บรรจุใส่ภาชนะที่สะอาด สวยงาม

รับประทานพร้อมผักสด

รับประทานได้ทุกเวลา เป็นอาหารในชีวิตประจำวันของคนอีสาน

จำหน่ายในโอกาสต่างๆ สร้างรายได้ให้กับครอบครัว

การจัดจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)
การทำแจ่วบองจำหน่าย สามารถสร้างรายได้ให้กับกลุ่มแม่บ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านหนองขามได้อย่างดี ซึ่งในหนึ่งวันสามารถผลิต หรือ ทำแจ่วบองออกจำหน่ายได้ ประมาณ ๑๐ กิโลกรัม โดยการบรรจุใส่กล่องที่สะอาดและสวยงาม และยังสามารถนำไปจำหน่ายในงาน กิจกรรมต่างๆ ของอำเภอ หรือของหน่วยงานต่างๆ ที่จัดขึ้นในโอกาสต่างๆ ได้

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
นางสุลภา เถาทวงษ์
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
นางสุลภา เถาทวงษ์
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
บ้านเลขที่ ๑๔๙ บ้านหนองขาม หมู่ที่ ๑๒ ตำบลโนนสมบูรณ์ อำเภอบ้านแฮด จังหวัดขอนแก่น
โทรศัพท์ ๐๘ ๑๓๒๑ ๕๓๖๓ โทรสาร -
E-mail
-

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

ได้รับการคัดเลือกจากคณะกรรมการคัดเลือกผลิตภัณฑ์รากวัฒนธรรมของดีบ้านฉัน อำเภอบ้านแฮด เป็น "ของดีบ้านฉัน" ประเภทอาหาร ของตำบลโนนสมบูรณ์ และของดีบ้านฉัน ระดับอำเภอของอำเภอบ้านแฮด จังหวัดขอนแก่น ประจำปี ๒๕๕๗

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางอุดมพร โพธิ์ศรี
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 3 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางอุดมพร โพธิ์ศรี
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1. นายชาติชาย ขำชื่น
ตำแหน่ง ปลัดอำเภอ หัวหน้ากลุ่มงานบริหารงานปกครอง อำเภอบ้านแฮด
2. นายบุญทัน เขตคาม
ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอบ้านแฮด
3. นางอัมพร สุดดี
ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดี
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25