ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงบวน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ซันลอว์บูน

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บางกรวย ตำบล บางสีทอง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงบวน เป็นแกงที่รับวัฒนธรรมอาหารจากมอญ-เขมร ตั้งแต่สมัยทวารวดี ท่านผู้หญิงเปลี่ยนภาสกรวงศ์ เป็นผู้ที่กล่าวไว้ว่า “คนที่จะเป็นแม่ครัวได้จะต้องแกงบวนเป็น” แสดงให้เห็นถึงความพิเศษของการทำแกงบวน ซึ่งจะปรุงรสให้หวาน เค็ม ลักษณะของเครื่องแกงเหมือนกับแกงเผ็ดทั่วไปใช้เครื่องในหมูต้มผัดกับเครื่องแกงที่ประกอบด้วยหอมเผา กระเทียมเผา ข่า ตะไคร้ พริกไทย ต้มกับน้ำคั้นจากใบไม้ เช่น ใบมะตูม มะขวิด แกงบวน เป็นอาหารพื้นบ้านที่มีอายุร้อยกว่าปีแล้ว โอกาสที่จะได้กินแกงบวนนั้น ต้องรอให้มีงานบุญประเพณีหรืองานแต่งงาน งานบวชเสียก่อน จึงจะระดมคนมาช่วยกันทำ เพราะวิธีทำและขั้นตอนยุ่งยากมาก แกงบวน ซึ่งมักทำกันในเทศกาลงานบุญต่าง ๆ เช่น งานทำบุญร้อยวัน งานทำบุญครบรอบคนตาย ในปีหนึ่ง ๆ หรือ ทำแกงบวนเพื่อเซ่นไหว้ทูตผีปีศาจ และทำเพื่อนำไปทำบุญที่วัดในวันธรรมสวนะ ปัจจุบันแกงบวน เป็นแกงที่หารับประทานยากและไม่ค่อยมีผู้มีความรู้ในการทำเนื่องจากมีเครื่องปรุงหลายชนิด จึงนับได้ว่าแกงบวน อาจจะเป็นแกงโบราณที่สูญหายไปได้ในอนาคต

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

แกงบวน เป็นแกงที่ทำยาก และใช้เวลาเกือบทั้งวัน ส่วนมากจะทำกินกันในบ้าน แล้วแจกจ่ายไปยังบ้านใกล้เรือนเคียงพอสมควร

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

แกงบวน เป็นแกงพื้นบ้านของภาคกลาง มีเครื่องในเป็นเครื่องปรุงหลัก น้ำแกงออกสีเขียวด้วยใบตะไคร้หรือใบมะตูม น้ำพริกแกงประกอบด้วย พริกไทย หอม กระเทียม ปลาเค็ม ปลาฉลาดย่าง กะปิ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

แกงบวน

เครื่องปรุง

1. ข่าเผาอ่อน 9 แว่น ตะไคร้ผ่าหั่นฝอย 1/4 ถ้วย
หัวหอมเผา 1/2 ถ้วย กระเทียมเผา 1/2 ถ้วย
ปลากรอบป่น 1/4 ถ้วย (ปลากรอบนี่ควรใช้ปลาสลาดหรือปลาเนื้ออ่อน)
ปลาอินทรีเค็ม 2 ช้อนโต๊ะ (ปลาอินทรีเค็มดี กลิ่นหอม ย่างแล้วแกะแต่เนื้อ)
2. ใบมะตูมหั่น 1/2 ถ้วย (โขลกแล้วคั้นน้ำกรองเอาแต่น้ำไว้) 3 1/2 ถ้วย
ใบมะกรูดฉีก 5-7 ใบ ตะไคร้สดหั่นฝอยบางเฉียบ 1/4 ถ้วย
3. หมูสามชั้นล้างขูดหนัง ต้มพอเปื่อยหั่นหนา 1/2 นิ้ว 2 ถ้วย
ตับหมูหั่นลวกพอสุก 1 ถ้วย กระเพาะหมูต้มเปื่อยหั่น 1 ถ้วย
หัวใจหมูต้มเปื่อยหั่นบาง 1 ถ้วย ไส้หมูต้มเปื่อยหั่นยาว 1 นิ้ว 1 ถ้วย
ตับเหล็ก หรือม้ามหมู ต้มเปื่อย 1 ถ้วย
น้ำปลาดี น้ำตาลปีบ ชิมรสตามชอบ

วิธีทำ

1. โขลกเครื่องแกงที่เผาในข้อหนึ่ง ให้ละเอียด ใส่ปลากรอบและเนื้อปลาเค็ม โขลกผสมให้เข้ากันดี
2. นำน้ำคั้นใบมะตูมที่เตรียมไว้ใส่หม้อ ตั้งไฟจนเดือด จึงใส่เครื่องแกงที่โขลกไว้ลง คนละลายเป็นน้ำแกง
3. ใส่หมูและเครื่องในหมูที่ต้มหั่นเตรียมไว้ ลงในหม้อน้ำแกง ปรุงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาลปีบ ให้มีรสหวานและเค็มตามชอบ ใส่ใบมะกรูดฉีก และตะไคร้สดหั่นบางลงไป คนให้เข้ากัน แล้วยกลงทันที

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

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

แกงบวน

แกงบวน อาหารพื้นบ้านโบราณ

แกงบวน

แกงบวน แกงโบราณ

แกงบวน	

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางดรุณี รัตนเรียงราย

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก

49 หมู่ 8 ตำบลวัดชลอ อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

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