ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงบวน
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ วัดสิงห์ ตำบล วัดสิงห์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ คาว

อาหารคาวที่ใช้ในงานบุญต่างๆ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เป็นอาหารที่รับวัฒนธรรมมาจากมอญหรือเขมร ความพิเศษของการทำแกงบวนต้องปรุงรสให้หวาน เค็ม ลักษณะของเครื่องแกงเหมือนกับแกงเผ็ดทั่วไป นิยมทำกันในงานบุญประเพณีใหญ่ๆ เช่น งานแต่งงาน งานบวชนาค งานขึ้นบ้านใหม่ เพื่อถวายพระ และเลี้ยงแขกที่มาช่วยงาน สมัยก่อน แกงบวนเป็นสัญลักษณ์ว่างานใดมีการแกงบวนแสดงว่าเป็นงานที่มีความสำคัญ ลักษณะของแกงบวนเมื่อปรุงเสร็จจะได้ปริมาณมากเป็นอาหารหม้อใหญ่ของชาวบ้านในท้องถิ่น เป็นอาหารที่รับวัฒนธรรมมาจากมอญหรือเขมร ความพิเศษของการทำแกงบวนต้องปรุงรสให้หวาน เค็ม ลักษณะของเครื่องแกงเหมือนกับแกงเผ็ด ทั่วไป นิยมทำการในงานบุญประเพณีใหญ่ๆ เช่น งานแต่งงาน งานบวชนาค งานขึ้นบ้านใหม่ เพื่อถวายพระ และเลี้ยงแขกที่มาช่วยงาน สมัยก่อนแกงบวนเป็นสัญลักษณ์ว่างานใดมีการแกงบวนแสดงว่าเป็นงานที่มีความสำคัญ ลักษณะของแกงบวนเมื่อปรุงเสร็จจะได้ปริมาณมากเป็นอาหารหม้อใหญ่ของชาวบ้านในท้องถิ่น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นอาหารที่รับวัฒนธรรมมาจากมอญหรือเขมร ความพิเศษของการทำแกงบวนต้องปรุงรสให้หวาน เค็ม ลักษณะของเครื่องแกงเหมือนกับแกงเผ็ดทั่วไป นิยมทำการในงานบุญประเพณีใหญ่ๆ เช่น งานแต่งงาน งานบวชนาค งานขึ้นบ้านใหม่ เพื่อถวายพระ และเลียงแขกที่มาช่วยงาน สมัยก่อน แกงบวนเป็นสัญลักษณ์ว่างานใดมีการแกงบวนแสดงว่าเป็นงานที่มีความสำคัญ ลักษณะของแกงบวนเมื่อปรุงเสร็จจะได้ปริมาณเป็นอาหารหม้อใหญ่ ของชาวบ้านในท้องถิ่น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุง
๑.ข่าอ่อน
๒.กระชาย
๓.พริกไทยดำ
๔.กระเทียม
๕.หอมแดง
๖.ตะไคร้
๗.รากผักชีฝอย
๘.ใบมะกรูด
๙.ใบย่านาง
๑๐.น้ำตาลปีบ
๑๑.เกลือ

ส่วนผสมอื่น
๑.ไส้ใหญ่หมู
๒.ตับแข็งหมู
๓.เซียงจี้
๔.เนื้อแดงหมู
๕.กระเพาหมู/ปอด
๖.กะทิ

วิธีการล้าง
ไส้หมูล้างด้วยน้ำสารส้ม ขยำนานๆแล้วใส่แป้งมันลงไปด้วย ขยำให้หายกลิ่นเหม็นและล้างน้ำให้สะอาด เซียงจี้ผ่าครึ่งเอาส่วนสีขาวๆออกให้เกลี้ยง แล้วล้างน้ำให้สะอาด ตับหมูถ้าก้อนหนา ให้เอามีดหั่นกลางออกก่อน ตับจะได้สุกง่าย แล้วนำเครื่องในทั้งหมดใส่หม้อต้มให้สุก หลังจากนั้นนำเอาออกมาผึ่งให้เย็น แล้วหั่นใส้หมู แบบเฉลียงพอคำ ตับหั่นแบบเนื้อแดง

วิธีการปรุง
ข่า ตะไคร้ กระชายหั่นบางๆ กะให้เท่าๆกัน ตำพริกไทยดำก่อนให้ละเอียด ใส่ข่า ตะไคร้ กระชาย กระเทียม หอมแดง ตำให้ละเอียด แล้วผัดกับน้ำมันให้หอม เอาเนื้อหมูใส่ผัดในกระทะให้หอมๆ แล้วเอาหัวกะทิผัด ให้มันกะทิแตก (เนื้อหมู หั่นชิ้นเท่าๆ กันอย่าให้บางมาก) เอาหางกะทิใส่หม้อ ตั้งพอเดือด เอาเครื่องในที่หั่นแล้วใส่หม้อ โดยเอาไส้ใหญ่หมูใส่ก่อน เคี่ยวให้ได้ที่ แล้วตามด้วยเครื่องในอื่น ใส่ตะไคร้ กระชาย ที่ซอยตามต้นแบบเฉลียงบางๆ ใบย่านางตตำให้ละเอียด คั้นเอาแต่น้ำใสให้สีเขียวพอประมาณ เติมรสตามชอบใจ โดยใช้เกลือแทนน้ำปลา เคี่ยวให้เดือด ได้ที่ เอาหัวกะทิใส่ ใส่ใบมะกรูด พอเดือดยกลง ก็รับประทานได้

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 และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

แกงบวน

แกงบวน

แกงบวน

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
กลุ่มส่งเสริมอาชีพเทศบาลตำบลวัดสิงห์
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
เทศบาลตำบลวัดสิงห์
ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก
เทศบาลตำบลวัดสิงห์ ตำบลวัดสิงห์ อำเภอวัดสิงห์ จังหวัดชัยนาท
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