

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แกงบอน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): แกงนางหวาน

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านวังทอง อำเภอ ภูเก็ชุมพล ตำบล วังทอง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แกงบอน หรือที่ชาวบ้านวังทองเรียกว่าแกงนางหวาน เป็นอาหารพื้นถิ่นที่ชาวบ้านวังทองนิยมทำรับประทานอย่างแพร่หลายเพราะมีรสชาติที่กลมกล่อม ถูกปากชาวบ้าน ประกอบกับวัตถุดิบต่างๆหาได้ง่ายในพื้นที่ปลอดภัย ที่นิยมทำรับประทานอย่างช้านานจากรุ่นสู่รุ่น ในประเพณีทำบุญต่างๆ ชาวบ้านนิยมทำแกงบอนเลี้ยงแขกที่มาร่วมงานกล่าวคือหากใครที่มาร่วมงานประเพณีบุญต่างๆในตำบลนี้จะต้องถามหาแกงบอนเพื่อต้องการรับประทาน แกงบอนเป็นอาหารคาว ที่ทานคู่กับข้าวสวย หรือข้าวเหนียวก็ได้ กรรมวิธีในการทำแกงบอนดูเหมือนจะไม่ยุ่งยาก แต่การทำให้แกงบอนเมื่อทานแล้วไม่คันปากคันคือนั้นยาก จึงต้องอาศัยผู้ชำนาญในการปรุง วิธีขั้นตอนการทำแกงบอนมีดังนี้

1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด
2. นำบอนมาลอกเปลือกออก แล้วตัดเป็นท่อน จากนั้นนำไปนึ่ง หรือต้ม หรือลวกก็ได้ให้บอนนิ่ม
3. นำเครื่องแกงคั่วกับเนื้อหมูให้พอสุก
4. ใส่ น้ำใบย่านางลงในเครื่องแกงที่คั่วกับหมู จากนั้นใส่บอนที่นึ่งแล้วตามลงไป
5. ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า น้ำปลา น้ำมะขามเปียก ให้มีรสเปรี้ยวนำ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นอาหารพื้นถิ่น รสชาติอาหารกลมกล่อม(เปรี้ยว-หวาน)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

แกงบอนเป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวบ้านนิยมรับประทานเป็นประจำวัตถุดิบหาได้ง่ายตามท้องถิ่น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- 1 บอนจืด (นางหวาน) หั่นเป็นท่อนและนึ่งสุก
- 2 น้ำใบย่านาง
3. เนื้อหมูสามชั้นหั่นเป็นชิ้น
- 4 เครื่องแกง ได้แก่ กระเทียม หอม พริก ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด
- 5 'บแมงลัก
- 6 น้ำมะขามเปียก
- 7 น้ำปลา
- 8 น้ำปลาร้า

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
---	---

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสงเมือง บทนอก

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นางสงเมือง บทนอก

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ โทรสาร

E-mail

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวพรจิตต์ มีสิทธิ์
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 1 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวพรจิตต์ มีสิทธิ์
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.
ตำแหน่ง
2.
ตำแหน่ง
3.
ตำแหน่ง

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