



เมนูที่ได้รับการคัดเลือก

๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น จังหวัดเพชรบูรณ์

"รสชาติ...ที่หาไป THE LOST TASTE"

ภายใต้แนวคิดการส่งเสริมและพัฒนาระดับอาหารถิ่น
สู่มรดกทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ความเป็นไทย

ปิ้งไก่ข้าวเบือ



ประวัติความเป็นมา

ปิ้งไก่ข้าวเบือ บุ่งน้ำเต้า หล่มสัก เป็นอาหารพื้นบ้านที่เป็นเอกลักษณ์ของbungน้ำเต้า ทำจากการเอาข้าวสารเหนียว ไปแช่น้ำ แล้วบดให้ละเอียด จากนั้นนำมาผสมกับเครื่องแกงสูตรเฉพาะของแต่ละเจ้า นำมาทากับชิ้นไก่ ซึ่งจะเป็นส่วนเนื้ออก ปีก หรือส่วนอื่น ๆ ที่ตัดเป็นชิ้นเดียวยาว ๆ จากนั้น นำไปหั่นด้วยไม้ไผ่ แล้วปิ้งจนสุก กระทั่งส่งกลิ่นหอม รสจัดจ้าน โดยข้าวเบือและเครื่องแกงจะมีสีส้มน่ากิน และมีความเหนียวหนุบเล็กน้อย นับเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้นำส่วนประกอบอาหารได้แก่ ข้าว เนื้อไก่ และแกง มาใส่ไว้รวมกัน สามารถกักกินได้ครบทุกอย่างใน ๑ คำ

ในสมัย "นครบาลเพชรบูรณ์" พ.ศ. ๒๔๘๖ - ๒๔๘๗ ที่มีการย้ายเมืองหลวงมาอยู่ที่เพชรบูรณ์ และมีการตั้งกระทรวงการคลังและตั้งศาลหลักเมืองนครบาลเพชรบูรณ์ที่บ้านbungน้ำเต้า จึงทำให้มีคนผ่านไปมาเป็นจำนวนมาก คนbungน้ำเต้า จึงคิดค้นทำปิ้งไก่ข้าวเบือออกมาขายให้กับคนโดยสารรถประจำทางที่วิ่งระหว่างเพชรบูรณ์-หล่มสัก พร้อมกับข้าวหลามที่เผาเอง ทำให้เป็นที่นิยมของคนเดินทางที่จะต้องซื้อกินแก้หิวทุกครั้ง เพราะรถโดยสารจะต้องจอดแวะพักคนพักที่bungน้ำเต้าแทบทุกคัน ผู้คนที่ได้ลิ้มรสต่างติดใจความอร่อยครบเครื่อง ของปิ้งไก่ข้าวเบือและข้าวหลามมาจนทุกวันนี้

ปัจจุบันนี้ ได้เกิดนวัตกรรมใหม่ ๆ ขึ้นมาขายให้กับลูกค้าที่มีรสนิยมที่หลากหลาย เช่น มีแบบเผ็ดน้อย เผ็ดมาก มีแบบน้ำพริกแกงเขียวหวาน และแบบปิ้งไก่อ้น้ำปลา

สภาวัฒนธรรมจังหวัดเพชรบูรณ์