

เรื่อง กระจยาสารทแม่ฉลอง



รายละเอียด

กระจยาสารทแม่ฉลอง” ของอรรอย ของดี จากจังหวัดกำแพงเพชร ขนมที่ชาวบ้านนิยมทำในช่วงเทศกาลสารทเดือนสิบ จนเป็นของฝากจากจังหวัดกำแพงเพชร ขนมที่คนทั่วไปสามารถหาซื้อมารับประทานได้ตลอดปี

ความเป็นมา

จุดเริ่มต้นอันเป็นที่มาของกระจยาสารทแม่ฉลอง เริ่มจากเมื่อเสร็จจากฤดูการทำนา ก็จะนำข้าวเหนียวมาทำข้าวเม่าส่งขายตามตลาด พอถึงเทศกาลสารทเดือนสิบก็ทำสารทไทยกล้วยไข่ ซึ่งเป็นประเพณีที่ชาวกำแพงเพชรทำสืบต่อกันมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายาย ซึ่งก่อนหน้านี้อาบน้ำบ้านจะทำกระจยาสารทเฉพาะในช่วงเทศกาลนี้เท่านั้น และจะหากระจยาสารทกินกันได้ก็เฉพาะในช่วงนี้เช่นกัน

“แรกที่ทำกระจยาสารทก็เพื่อเก็บไว้กินเอง แต่เห็นว่า กระจยาสารท เป็นขนมที่สามารถใช้เป็นของฝากได้ตลอดปี ก็เลยหันมาทำกระจยาสารทแบบซ่งขายเป็นกิโลกรัม จนคนเรียกว่ากระจยาสารทหลงฤดู”

กรรมวิธี

เป็นการนำเมล็ดถั่วลิสง งา และข้าวเม่า ที่คัดเลือกสิ่งเจือปนออกแล้ว มาทำความสะอาด คั่วให้สุก ลอกเปลือกออก แล้วคลุกกับส่วนผสมของน้ำ น้ำตาลหรือน้ำอ้อย และเบะแซ่ที่เคี้ยวจนมีความเหนียวพอเหมาะ อาจปรุงแต่งด้วยส่วนผสมอื่น เช่น มะพร้าว น้ำผัก น้ำผลไม้ สมุนไพรและอาจอัดเป็นแผ่น ตัดเป็นชิ้น หรือทำเป็นชิ้นรูปร่างต่างๆ ซึ่งแต่เดิมกระยาสารทจะใช้เมล็ดถั่วลิสง งา ข้าวเม่า และข้าวตอก เป็นส่วนผสมหลัก

คุณลักษณะของกระยาสารท

- ลักษณะทั่วไป : ต้องมีความเหนียวพอเหมาะ ส่วนประกอบเกาะตัวกันดีและมีการกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ ถ้าตัดเป็นชิ้น แต่ละชิ้นต้องไม่ติดกันแน่นและแยกออกได้ง่ายด้วยมือโดยไม่เสียรูปทรง
- สี : ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้
- กลิ่นรส : ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน รสขม
- ลักษณะเนื้อสัมผัส : ต้องเหนียวพอเหมาะ ไม่ร่วนหรือแข็งกระด้าง

สถานที่ : 22 ชุมชนวัดทุ่งสวน, ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร, 62000

เบอร์โทร : 055 713 791

คำสำคัญ : กระยาสารทแม่ฉลอง

ที่มา : <https://sites.google.com/site/canghwadkaphaengphechr4/khxng-fak-c-kaphaengphechr>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2021-01-27

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1936&code_db=620001&code_type=01