



## เรื่อง เฉาก๊วยชากังราว



### รายละเอียด

“ครับ สำหรับท่านที่เดินผ่านไปผ่านมาผ่านมานะครับ วันนี้ เฉาก๊วยชากังราวของเราเนะครับ ก็ได้มาบริการท่านพ่อ แม่พี่น้องกันอีกแล้วครับ อากาศร้อนๆ อย่างนี้เนะครับ สำหรับท่านที่เดินผ่านไปผ่านมา ลองมาแวะชิมเฉาก๊วยแท้ๆ กันก่อนนะครับ เฉาก๊วยชากังราวของเราเป็นที่รู้จักไปทั่ว” ช่วงนี้คุณอาจจะเคยเห็นข้อความเหล่านี้ในช่องความคิดเห็นของทุกแอปพลิเคชัน ไม่ว่าจะเป็น Facebook, YouTube หรือ TikTok แล้วสงสัยว่าข้อความเหล่านี้คืออะไร ใครเป็นคนเริ่มเทรนด์การเอาบทพูดขายเฉาก๊วยนี้ไปคอมเมนต์ตามโพสต์ต่างๆ

เฉาก๊วยชากังราวเป็นของดีเมืองกำแพงเพชรที่โด่งดังไปทั่วประเทศ เพราะความแตกต่างจากเฉาก๊วยทั่วไป ด้วยความนุ่มหนึบไม่เหมือนใครที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ส่วนคำว่าชากังราวนั้นมาจากคำเรียกชื่อเมืองกำแพงเพชรในอดีตที่ยังเป็นเมืองหน้าด่านของสุโขทัย ดังนั้นไม่ว่าคุณจะเป็นใครก็ต้องเคยได้ยินเสียงเรียกที่ถูกอัดแล้วเล่นซ้ำด้วยโทรโข่งของร้านเฉาก๊วยชากังราว

เฉาก๊วยชากังราวนั้นไม่ได้เป็นที่รู้จักกันที่ความอร่อยเพียงอย่างเดียว แต่เป็นที่รู้จักด้วยเสียงพูดของ เสริมวุฒิ สุวรรณโรจน์ เจ้าของเฉาก๊วยชากังราว ที่อัดไว้แล้วเปิดออกจากโทรโข่งทุกครั้งทีไปออกร้านตามสถานที่ต่างๆ รวมไปถึงการนำต้นเฉาก๊วยจริงไปทำเฉาก๊วยให้ดูกันสดๆ ที่ร้านเลย

“และสำหรับท่านที่ไม่เคยเห็นต้นเฉาก๊วย วันนี้โอกาสดีนะครับ เรามีต้นเฉาก๊วยมาให้พ่อแม่พี่น้องได้ดูได้ชมกันด้วยนะครับ โอกาสหน้าอย่าลืมนะครับ เฉาก๊วยชากังราวแท้ๆ เราทำจากยางเฉาก๊วยจริงๆ นะครับ” ต้นเฉาก๊วยเป็นพืชในตระกูลเดียวกับสะระแหน่ กะเพรา และโหระพา คุณอาจสงสัยว่าพี่น้องในตระกูลเดียวกันของเฉาก๊วยนั้นล้วนเป็นพืชที่มีกลิ่นฉุน แต่ทำไมต้นเฉาก๊วยจึงไม่มีกลิ่นเหล่านั้นเลย นั่นเป็นเพราะปริมาณน้ำมันหอมระเหยในต้นเฉาก๊วยนั้นมีน้อยกว่าพี่น้องในตระกูลเดียวกันนั่นเอง แม้ต้นเฉาก๊วยจะมีรูปร่างหน้าตาดูห่างไกลจากเฉาก๊วยที่เรากินกัน จนคุณอาจไม่เชื่อว่ารุ่นสี่ดำดั้งเดิมนี้เคยเป็นพืชมาก่อนจริงหรือ แต่นี่คือเรื่องจริง

การทำเฉาก๊วยคือการนำต้นเฉาก๊วยแห้งมาต้มในน้ำจนยางไม่ละลายออกมาเป็นน้ำสีดำ แล้วจึงเอาน้ำสีดำนั้นไปกรองและนำไปผสมแป้ง ซึ่งจะเป็นแป้งท้าวยายม่อมหรือแป้งมันก็ได้ จนได้ออกมาเป็นเฉาก๊วยเนื้อดั้งเดิมสี่ดำ ด้วยความเป็นพืชก็ต้องมีสรรพคุณดี ๆ ติดตัวมาด้วย เฉาก๊วยนั้นนอกจากจะเป็นของหวานที่อร่อยแล้วยังมีสรรพคุณช่วยแก้ร้อนใน กระจายน้ำ ลดความดันโลหิต เหมาะกับการกินเป็นของหวานในวันที่อากาศร้อน

ความพิเศษไม่เหมือนใครของเฉาก๊วยชากังราวคือเนื้อเฉาก๊วยที่นุ่มหนึบ ไม่ได้เหนียวจนเกินไป แต่ก็ไม่ได้ขาดง่าย ชนิดที่หากเฉาก๊วยเจ้าอื่นไม่ได้ เฉาก๊วยชากังราวเลือกใช้ต้นเฉาก๊วย 3 สายพันธุ์จาก 3 ประเทศมารวมกัน แม้ในวันนี้จะมีการปลูกต้นเฉาก๊วยอย่างแพร่หลายในประเทศไทย แต่สูตรลับความนุ่มหนึบของเฉาก๊วย



## ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

---

ชาวกังรานั้นเป็นการรวมกันของต้นเงาะก้วยจากเวียดนามที่โดดเด่นในเรื่องของความหวาน ต้นเงาะก้วยอินโดนีเซียที่มีความนุ่มหนึบ และต้นเงาะก้วยจีนที่มีรสชาติหวานหอมกลมกล่อม โดยต้นเงาะก้วยจาก 3 ประเทศนี้จะปลูกในที่สูงและอากาศเย็น ทำให้เป็นต้นเงาะก้วยที่มีคุณภาพดีกว่าต้นเงาะก้วยที่ปลูกในประเทศไทย

ภาพโดย : <http://sadoodtakamphaengphet.com>

คำสำคัญ : เงาะก้วยชาวกังราว

ที่มา : <http://sadoodtakamphaengphet.com>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-02-09

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=568&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=568&code_db=610008&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology