

เรื่อง กกล้วยฉาบ

รายละเอียด

กล้วยฉาบ เป็นขนมประเภทของว่าง รับประทานเล่นในชุมชนมานานแล้ว เนื่องจากกล้วยเป็นต้นไม้ที่สามารถใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน โดยเฉพาะกล้วยไข่ เป็นต้นไม้ที่พบมากในพื้นที่ของเมืองกำแพงเพชร ผู้อาวุโสของชุมชนหนองรี สันนิษฐานว่าน่าจะมีมาตั้งแต่ตั้งแต่สมัยอยุธยาแล้ว กล้วยฉาบ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ต้องการนำผลไม้ที่มีอยู่เป็นจำนวนมาก มาแปรรูปเพื่อจะได้เก็บไว้รับประทานได้นานๆ และไว้รับรองญาติมิตร หรือผู้มาเยี่ยมเยียน

วัสดุอุปกรณ์ ประกอบด้วย กระทะ มีด เตาสําหรับทอด และมีด เครื่องปรุง ประกอบด้วย กล้วยไข่ กล้วยหักมุก หรือกล้วยน้ำว้าดิบ น้ำในสำหรับทอด น้ำตาลทรายหรือน้ำเชื่อม น้ำสะอาด และเกลือป่น

วิธีทำ เริ่มจากนำกล้วยดิบมาล้างทำความสะอาด ปอกกล้วยแล้วฝานเป็นแผ่นบางๆ ตามความยาวของผล ใส่ลงทอดในน้ำมันบนกระทะที่ตั้งไฟไว้ หมั่นคนและพลิกขึ้นกล้วยที่ทอดไปมา เพื่อให้ถูกความร้อนเสมอกันทุกชั้น จนกรอบ ตักขึ้นวางรอให้สะเด็ดน้ำมัน นำน้ำตาล น้ำและเกลือ ต้มจนละลาย และเคี่ยวต่อจนเหนียว พักไว้จนเย็น ใส่กล้วยทอดลงในน้ำเชื่อม คลุกเคล้าเบาๆจนน้ำเชื่อมจับชั้นกล้วยจนทั่วถึง พักไว้จนเย็นและน้ำเชื่อมแห้งสนิท จึงนำใส่ภาชนะหรือถุงเตรียมจำหน่าย

ภาพโดย

: <https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-hnxng-ri>

คำสำคัญ : กล้วยฉาบ

ที่มา :

<https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-hnxng-ri>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-03-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=648&code_db=610008&code_type=01