

รวมของอร่อยขึ้นชื่อเมืองปทุม ในงาน“อัครรรย์อาหาร อลังการปทุมธานี



จังหวัดปทุมธานีเชิญเที่ยวชมงาน “อัครรรย์อาหาร อลังการปทุมธานี” เทศกาลส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ของจังหวัดปทุมธานี ที่นำเสนอทั้งอาหารนานาชาติ เช่น Street Food อาหารดั้งเดิมของชนชาติไทย มอญ อิสลาม จีน อาหารพื้นบ้าน ผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อ วัฒนธรรมประเพณี เส้นทางท่องเที่ยวในจังหวัดปทุมธานี ในรูปแบบการท่องเที่ยววิถีใหม่ New Normal ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๗ กันยายนนี้ ตั้งแต่เวลา ๑๒.๐๐ - ๒๑.๐๐ น. ณ บริเวณหน้าศาลากลาง (หลังเก่า) จังหวัดปทุมธานี

งานเทศกาลส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารจังหวัดปทุมธานี (Gastronomy Tourism) “อัครรรย์อาหาร อลังการปทุมธานี” ภายในงานรวบรวมอาหารดั้งเดิมของชนชาติไทย มอญ อิสลาม จีน อาหารพื้นบ้าน อาหาร Street Food อาทิ ข้าวแช่มอญเมืองปทุมธานี, กุ้งแม่น้ำ, ก๋วยเตี๋ยวเรือรสเด็ด, ข้าวเกรียบมอญโบราณ, หมูทุบเมืองปทุม, ปลาตุ๋นแดดเดียว, ขนมเบื้องมอญโบราณ ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน, ก๋วยเตี๋ยวต้มยำสูตรโบราณ, ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก, กระจ่างปลาเห็ดหอมสด, ส้มตำ-ไก่ย่างบางตาล เป็นต้น

สำหรับเมนูอาหารที่นักชิมเมื่อไปเที่ยวงานนี้พลาดไม่ได้จริงๆ นั่นคือ ข้าวแช่มอญเมืองปทุมธานี ซึ่งแต่เดิมเป็นอาหารที่เกี่ยวข้องกับพิธีกรรม ขั้นตอนในการทำพิถีพิถันมาก เมื่อทำเสร็จแล้วจะต้องนำไปถวายบูชาสังเวทเวทดา, ถวายพระสงฆ์, นำไปให้ผู้เฒ่าผู้แก่ ที่เคารพนับถือเพื่อเป็นสิริมงคล โดยส่วนประกอบด้วยอาหาร ๗ อย่าง ได้แก่ กะปิทอด, ปลาป่นหวาน, กระจ่างทอดผัดไข่, ผักกาดหวานผัด, ยำขนุนอ่อน, ยำปูเค็มกับมะม่วงดิบ และก๋วยเตี๋ยวผัด (คือผัดไทย) มีขนมปัง, กะละแมและข้าวเหนียวแดง ซึ่งถือเป็นวัฒนธรรมทางด้านอาหารที่มากด้วยคุณค่าทางโภชนาการ กุ้งแม่น้ำ ทั้งสดและตัวใหญ่ นำมาทำเมนูกุ้งแม่น้ำเผา เนื้อขาวกรอบหวานนำรับประทานจิ้มกับน้ำจิ้มรสแซ่บบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยา ก๋วยเตี๋ยวเรือ อาหารยอดนิยมที่ผู้มาเยือนปทุมธานีไม่ควรพลาดที่จะลองชิม ก๋วยเตี๋ยวเรือมีขายอยู่ทั่วไป โดยเฉพาะริมเส้นทางรังสิต-นครนายก เอกลักษณ์ของทุกร้านเน้นชามเล็กๆ น้ำซุปน้อยๆ แต่เข้มข้นถึงเครื่องตามแบบฉบับก๋วยเตี๋ยวเรือแต่ดั้งเดิม ซึ่งจะยกมาไว้ในงานนี้ด้วย อีกหนึ่งเมนูอาหารที่ทานยากในปัจจุบันนี้ ข้าวเกรียบมอญโบราณ หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า ข้าวเกรียบงาปิ้ง ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านคู่

จังหวัดปทุมธานี โดยสืบสานทำกันจากชาวมอญอพยพจากเมืองหงสาวดี ประเทศพม่า ที่เข้ามาอยู่อาศัยบริเวณเขตเมืองปทุมธานี และอำเภอสามโคกในปัจจุบัน เป็นอาหารประเภทขนมกินเล่นของคนมอญที่รู้จักกันดี ท่านที่มางานจะได้มีโอกาสชิมลิ้มลองในงานนี้เช่นกัน

ภายในงานจะมีร้านอาหารชื่อดังเมนูให้เลือกกินมากมาย ยังมีเมนูจานเด่นอื่นๆชวนลองลิ้มอีกเพียบ อาทิ หมูทุบเมืองปทุม ซึ่งปทุมธานีมีกลุ่มผลิตหมูทุบหลายเจ้า ผลิตหมูทุบมาหลายสิบปีจนมีชื่อเสียงเลื่องลือ กาละแม ขนมไทยโบราณที่นิยมทำกันในช่วงเทศกาลสงกรานต์หรือวันปีใหม่ของไทย เพื่อใช้ในงานบุญ และใช้แจกในงานเทศกาล มีส่วนผสมประกอบด้วยข้าวเหนียว น้ำตาลทราย กะทิ และน้ำสะอาดต้มสุก ซึ่งชาวปทุมธานีได้ชื่อว่ามีฝีมือการทำกาละแมมาเนิ่นนาน ปลาตุกแดดเดียว เนื่องจากเป็นปทุมธานีเป็นแหล่งที่มีเกษตรกรเพาะเลี้ยงปลาตุกแหล่งใหญ่ เกษตรกรจึงได้พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาตุก จนได้ปลาตุกแดดเดียว อาหารโบราณเรียบง่าย รสชาติถูกปากคนไทย ที่สามารถนำมาทำเมนูได้หลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นการทอด แกง หรือนำไปทำน้ำพริก ขนมเบื้องมอญโบราณที่เป็นขนมหวานที่ขึ้นชื่อมีทั้งไส้หวานและไส้เค็ม รสชาติหอมหวานกลมกล่อมแบบดั้งเดิม และอีกหลายเมนูที่ชวนกิน เชิญชวนทุกท่านแวะเวียนมาซื้อ ชิม ฝากท้องอิมกันงาน

งาน “อัครจรยอาหาร อลังการปทุมธานี” จะจัดขึ้นระหว่างวันพุธที่ ๒๓ – วันอาทิตย์ที่ ๒๗ กันยายนนี้ ตั้งแต่เวลา ๑๒.๐๐ – ๒๑.๐๐ น. บริเวณหน้าศาลากลางจังหวัดปทุมธานี (หลังเก่า) อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี โดยเป็นงานเทศกาลส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ของจังหวัดปทุมธานี โดยอิงกับรูปแบบการท่องเที่ยววิถีใหม่ New Normal รวมทั้งนำเอาเทคโนโลยีสมัยใหม่มาประยุกต์ใช้ เพื่อสอดคล้องกับนโยบาย Smart Tourism และการเป็นเมืองอัจฉริยะ หรือ Smart City ของจังหวัดปทุมธานี















