

## ระดับการคัดสรร

ตำบล

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมกระยาสารท ต.บางกรูด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

### 2. แหล่ง

ชุมชน บางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ ตำบลบางกรูด

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

### 4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

สมัยก่อนชุมชนดั้งเดิมมีการทำนา ทำสวน ทำไร่ ซึ่งผลผลิตจากการทำนา ทำสวน ทำไร่ มีเป็นจำนวนมาก จึงเกิดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำผลผลิตดังกล่าวมาทำขนมกระยาสารทในการทำบุญงานบุญงานกุศลของวัด เพื่อสืบทอดพิธีกรรมทางศาสนาให้คงอยู่สืบไป จึงมีการสืบสานประเพณีทำบุญสารทขึ้น ในวันแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๐ ของทุกปี โดยมีการทำขนมกระยาสารท เพื่อนำไปถวายพระที่วัดเป็นประจำทุกปี แม้ขนมกระยาสารทจะเป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย แต่รากศัพท์ของคำว่าสารทจริง ๆ แล้วเป็นคำในภาษาอินเดีย มีความหมายว่า ถูไปไม่ร่วง หรือช่วงระยะปลายฝนต้นหนาว ซึ่งเป็นเวลาเดียวกันกับฤดูกาลผลิดอกออกผลของพืชพันธุ์ โบราณจึงถือกันว่าควรจะนำผลผลิตเหล่านั้นมาถวายแด่สิ่งศักดิ์สิทธิ์เพื่อเป็นการสักการะ และขอพรให้พืชของตนออกดอกออกผลดกดี และประเพณีนี้ก็มีในแถบประเทศจีนและตอนเหนือของยุโรปด้วย แต่สำหรับไทยแล้วประเพณีนี้มาแพร่หลายในช่วงสมัยสุโขทัย พร้อม ๆ กับพราหมณ์ที่เริ่มเข้ามามีบทบาทในไทย แต่ช่วงเวลาของประเพณีตามอินเดีย เป็นช่วงเวลาที่ตรงกับระยะข้าวเริ่มออกรวงของไทย ชาวบ้านจึงเกี่ยวข้าวที่ยังมีเปลือกอ่อน ๆ และเมล็ดยังไม่แก่ เอามาคั่วแล้วตำให้เป็นเมล็ดข้าวแบน ๆ เรียกว่า ข้าวเฒ่าแทน ขนมกระยาสารท เป็นชื่อขนมที่คนไทยรู้จักและทำกันมาตั้งแต่ครั้งบรรพบุรุษ เพราะเป็นขนมที่เกี่ยวข้องกับประเพณีของไทย คือการทำบุญสารท ซึ่งตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 (สิ้นเดือนสิบ) ของทุกปี คนที่นับถือศาสนาพุทธ จะต้องนำขนม กระยาสารทไปทำบุญใส่บาตร จัดเป็นขนมที่ชาวพุทธทุกครัวเรือน ได้ทำสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน ขนมกระยาสารทเป็นขนมที่อร่อย เก็บไว้รับประทานได้นาน จึงมีผู้นิยมรับประทานกันเป็นจำนวนมาก จึงได้มีผู้ทำจำหน่าย นอกเหนือจากเทศกาลสารท ซึ่งสามารถจำหน่ายได้ทั้งปี มีรายได้ดี ประวัติความเป็นมาของขนมกระยาสารทอาหารถิ่น “อาหารถิ่น” เป็นชื่อของคุณแม่ของก้านนสมภพ วงศ์พยัคฆ์ หรือ ก้านนมด ก้านนตำบลบางกรูด ครั้งนี้เป็นเรื่องราวของตำนานการทำกระยาสารทของคุณแม่อาหารถิ่น วงศ์พยัคฆ์ (น้อยใจบุญ-สายตระกูลเดิม วัฒนสินธุ์) ซึ่งเกี่ยวข้องเป็นญาติกับนามสกุลวงศ์พยัคฆ์และนามสกุลเหล่าสินชัย

ซึ่ง“แม่น้ำบางปะกง” นั่นคือ “สายธารที่โยงใยสายสัมพันธ์ของคนสองฝั่งน้ำให้รวมกันเป็นหนึ่งเดียวกัน” ด้วย เพราะวิถีชีวิตพื้นบ้านของคนสองฝั่งน้ำล้วนผูกพันกับลำน้ำ เรือกสวน ทุ่งนา และพุทธศาสนาจากแหล่งเดียวกัน ทั้งยังก่อเกิดความผูกพันกันทางสายเลือดด้วยความรัก การแต่งงานร่วมครอบครัวกัน ระหว่างผู้คนตลอดสองฝั่งแม่น้ำบางปะกง ซึ่งทำให้ความเป็นเครือญาติของชาวบางกรูดต่างก็สืบสายโยงใยไปทั่วตลอดริมฝั่งแม่น้ำ กำนันมดมาจากตระกูลคหบดีที่มีทรัพย์สิน เงินทอง ที่แบ่งปันกันมารุ่นต่อรุ่นมาจนถึงรุ่นกำนันมด ซึ่งถือว่ากำนันมดสืบสายคหบดีที่บางกรูด อีกทั้งยังสืบสาน ตำนานผู้ใหญ่บ้านของคุณพ่อ ประเสริฐ วงศ์พยัคฆ์ และกำนันมดยังดำรงตำแหน่งกำนันของตำบลบางกรูดคนที่ 5 โดยเริ่มนับแต่ พ.ศ. 2447 ถึงปัจจุบัน อีกด้วย ( ก่อนหน้านั้นมีกำนันอีกหลายท่าน แต่ไม่มีบันทึกหลักฐานเป็นลายลักษณ์อักษร) กำนันมดมีแรงบันดาลใจอะไรที่ทำให้ “กระยาสารทอาภรณ์ ” ของคุณแม่อาภรณ์ อยู่มาจนทุกวันนี้ เพื่อสืบสานตำนานกระยาสารทของคุณแม่ไว้ ซึ่งมีความหมายเดียวกันกับ “เพื่อรักษารากเหง้า เหล่าบรรพชนไว้” ตำนานขนมกระยาสารทอาภรณ์ ซึ่งมีคุณยายจิตรเกษม เหล่าสินชัย ซึ่งเป็นน้องสาวคุณยายกำนันมด และท่านเป็นต้นตำหรับกระยาสารทน้ำอ้อย มีตำนานว่า “รุ่นไหแตก” และ ตำนาน “ถั่วลิสงขอยละเอียดถั่วชิกกะ 120 ชิ้น” กำนันมดเล่าว่า ในรุ่นคุณยายจะกวนกระยาสารทกันที่บ้านกลาง ( บ้านคุณสมจินต์ วัฒนสินธุ์ บ้านศูนย์กลางของตระกูล) คุณยายจิตรเกษมเป็นบุคคลสำคัญของการกวนกระยาสารท จะมีเรือพ่อค้าล่องเอาน้ำตาลอ้อยชนิดที่เรียกกันว่า น้ำตาลเตาเนา ลักษณะน้ำตาล เป็นน้ำตาลอ้อยเคี้ยวข้นคล้ายเบะแซ เวลาจะใช้งานใช้มือตักลักษณะวักขึ้นมาอยู่ในอุ้งมือ ซึ่งที่บ้านกลางของสกุลวัฒนสินธุ์ หรือ “บ้านหัวแหลม ”ของคนในละแวกบางกรูด ก็จะกวนกระยาสารทในเทศกาลสารทไทยเดือนสิบ การกวนกระยาสารทนอกจากกวนไว้เพื่อทำบุญสารทเดือนสิบแล้ว ชาวบางกรูดจะกวนไว้เพื่อแจกญาติพี่น้อง เช่น ญาติพี่น้องลูกหลานที่ไปอยู่ถิ่นอื่น เช่น ในกรุงเทพฯ ฯ หรือสถานที่ต่าง ๆ และที่สำคัญอีกอย่างคือการแบ่งปันกันชิม ซึ่งถือเป็นธรรมเนียมปฏิบัติ คือ แจกให้ญาติ ๆ คนรู้จักที่นับถือในตำบลเดียวกัน เราให้ของเราไป เค้าก็ให้ของเค้ามาแลกเปลี่ยนกันชิมรสชาติของแต่ละบ้าน นับเป็นวัฒนธรรมอันดีงามที่สืบสานกันมา ซึ่ง ณ เวลาปัจจุบันนี้ได้เลือนรางจวนเจียนจะลบลายไปแล้ว เพราะคนยุคใหม่ไม่ทำขนมรับประทานเอง ต่างคนต่างซื้อหากันมาจากร้านค้านั่นเอง คุณแม่อาภรณ์ รับถ่ายทอดการกวนกระยาสารทมาได้ไม่ตกหล่นจากสูตรดั้งเดิม ญาติพี่น้องรุ่นถัดลงมาได้รับแจกกระยาสารทจากคุณแม่อาภรณ์แล้ว ก็อยากเอาไปแจกพรรคพวกเพื่อนฝูงของตนบ้าง จึงมาขอให้คุณแม่อาภรณ์ กวนกระยาสารทเพื่อขายให้ญาติพี่น้องที่ต้องการในปริมาณมาก ๆ ซึ่งคุณแม่เองก็ตามใจบรรดาญาติ ๆ ลงมือกวนกระยาสารทตามรายการสั่งของบรรดาญาติ ๆ ในปี พ.ศ. 2507-2508 โดยมีรายการสั่งเป็นกระหะ กระหะหนึ่งมีปริมาณประมาณซังเป็นน้ำหนักได้จำนวน 4 กิโลกรัม คุณแม่มีเพื่อนที่มีร้านค้าในตัวเมืองฉะเชิงเทรา ซึ่งได้รับแจกกระยาสารท และได้ขอให้คุณแม่ทำส่งไปขายที่ร้านของตนคือ ที่ร้านสมสมัย และร้านธโนดม คุณแม่ก็ตามใจเพื่อนอีกตามเคย นับได้ว่าคุณแม่กวนกระยาสารทขายอย่างเต็มตัว ในปี พ.ศ. 2510 เป็นกระยาสารทที่มีชื่อตามผู้เป็นเจ้าของ คือกระยาสารทอาภรณ์ เป็นกระยาสารทที่ทำขายเป็นเจ้าแรกของเมืองฉะเชิงเทรา มาจนปัจจุบันนี้อายุของ “กระยาสารทอาภรณ์ ” ที่ได้สืบทอดไปทั่วราชอาณาจักรไทย สุดแต่ใจใครจะนำพากระยาสารทอาภรณ์นี้ไปถิ่นฐานบ้านไหนเมืองใด มีอายุเจริญวัย มาประมาณ 44 ปีแล้ว และเจ้าของกระยาสารทตัวจริงท่านได้ล่วงลับไปนานแล้ว เมื่อสิ้นบุญคุณแม่อาภรณ์ ก็ไม่มีลูก ๆ คนใดจะสานต่องานกวนกระยาสารทของคุณแม่ เพราะล้วนมีภาระกิจการงานที่ต้องรับผิดชอบ กำนันมดรับตำแหน่งผู้ใหญ่บ้าน เป็นทายาทผู้ปกครองบ้านเรือนสืบต่อมาจึงคิดว่า หากไม่มีลูกคนใดสืบสานตำนานกระยาสารทของคุณแม่อาภรณ์ไว้แล้ว ฝีมือกวนกระยาสารทของคุณแม่ก็มีแต่จะล่องลอยลบลายสูญสลายไปตามกาลเวลา ฉะนั้นก็อย่ากระนั้นเลย กำนันมดจะสืบสานไว้เอง เนื่องจากการกวนกระยาสารทของคุณแม่มาตลอดเวลา กำนันมดไม่รอช้าเริ่มดำเนินการทันที ผู้คนที่คุณแม่เคยใช้สอยยังอยู่กันโดยส่วนใหญ่ กำนันมดเพียงดูแลสั่งการ และศึกษาเคล็ดลับของคุณแม่ และนำมาทำกับการทำ

กระยาสารทอย่างใกล้ชิด เมื่อสอบถามก้านันมดก็เช่นกัน ก้านันมดก็ต้องใช้เวลาตามรอยเท้าคุณแม่ของตนเอง พอสมควร เคล็ดลับสำคัญของการกวนกระยาสารทคือ การดูน้ำตาลที่กวนได้ที่ดี แล้วจึงใส่ส่วนประกอบลงไป น้ำตาลที่ได้ที่กำลังเหมาะนี้ เป็นน้ำตาลที่ในเวลาไม่กี่นาทีข้างหน้าน้ำตาลนี้ก็จะไหม้ การตัดสินใจฉับไวในเวลาไม่กี่นาทีนี้แหละคือ เคล็ดลับสำคัญที่สุด ทุกวันนี้ก้านันมดกวนกระยาสารทได้ฝีมือไม่ผิดเพี้ยนของคุณแม่อาภรณ์ แค่เดินผ่านส่วนประกอบที่กำลังคั่วอยู่บนเตา ได้กลิ่นหอมของที่คั่ว ก็รู้ว่าจนใช้ได้แล้ว หรือยังต้องคั่วต่ออีก หรือเสี่ยงกะทิและน้ำตาลที่กวนด้วยไม้พายกวนขนม เสี่ยงเดือดในกระทะเสี่ยงกระทบกับไม้พายกับอก ก้านันมดได้ว่า อีกสักประเดี่ยวน้ำตาลก็ใช้ได้แล้ว เป็นต้น และก้านันมดเป็นผู้กำกับกับการดูน้ำตาลด้วยตนเอง ทดสอบด้วยตัวเอง ( การดูน้ำตาลต้องมีวิธีทดสอบ แต่จะไม่เล่าเคล็ดลับนี้แล้วกัน เก็บเป็นเคล็ดลับของก้านันมดไว้) อีกเหตุผลที่ก้านันมดสืบสานการกวนกระยาสารทไว้ ก็เพื่อเลี้ยงดูผู้คนที่คุณแม่เคยเรียกหามากวนกระยาสารทให้คงมีรายได้จากการมาช่วยกวนกระยาสารทไว้ด้วย แต่จะมีกระยาสารทนี้ขาย เพียง 2 เดือนเท่านั้น คือ เดือน 9 และเดือนสิบ นับตามเทศกาลสารทไทย เนื่องจากน้ำตาลอ้อยชนิดที่กระยาสารทอาภรณ์ใช้เป็นส่วนประกอบหนึ่งนั้นหยุดผลิตจากโรงงาน น้ำตาลอ้อยนี้ ในสมัยก่อน ใช้อ้อยสิงคโปร์ (ซึ่งมีสีผิวเปลือกอ้อยสีเหลือง) ผลิต ต่อมาเกษตรกรไม่นิยมปลูกอ้อยสิงคโปร์ หันมาปลูกอ้อยเปลือกผิวสีแดง และปัจจุบันนิยมปลูกอ้อยสุวรรณเบอร์ 4 ซึ่งมีสีผิวเปลือกสีเหลืองอมเขียว อ้อยที่ส่งมาหีบเป็นน้ำตาลอ้อยนี้ จะเป็นอ้อยเหลือง คัดลำอ้อยสวย ๆ ที่มีคนมาซื้อ ไปหีบเป็นน้ำอ้อยสดใส่ขวดขาย ส่วนอ้อยลำคด ๆ ข้อสั้น ๆ จึงจะมีเหลือ มาหีบ น้ำตาลอ้อยเมื่อหมดเดือนสิบโรงงานน้ำตาลอ้อยนี้ก็จะเลิกผลิต น้ำตาลอ้อยนี้ ก้านันมดเอง ก็ไม่ได้ซื้อตุนไว้มาก เพราะ น้ำตาลอ้อยนี้ มีอายุ แค่ 20 วัน หลังจากนั้น น้ำตาลก็จะพองตัว และบูดเสียไปในที่สุด ถ้าจะยืดอายุการเก็บน้ำตาลนี้ ต้องสร้างห้องเย็นเก็บโดยเฉพาะ ก้านันมดเล่าว่า การทำน้ำตาลอ้อยนี้ เป็นภูมิปัญญาชาวมอญ และมีพ่อค้าไปรับซื้อมา ล่องเรื่อนำมาขายที่ตลาดคลองสวน เข้าคลองท่าถั่ว ออกสู่ลำน้ำบางปะกงมาส่งของขายที่ตลาดโรงสีล่างในรุ่นคุณยาย คุณแม่ของก้านันมด จวบจนมาถึงกาลสิ้นสุดความรุ่งเรืองของตลาดโรงสีล่าง ซึ่งแม้ว่าโรงสีล่างจะเลิกกิจการไปนานก่อนหน้านี้แล้ว แต่ย่านตลาดโรงสีล่างริมน้ำไว้สืบต่อมาอีกหลายสิบปีและค่อย ๆ เลิกร้างร้านค้ากันไป จนไม่มีเรื่อนำสินค้าจากกรุงเทพผ่านมาอีกเลย เนื่องจากคุณพ่อผู้ใหญ่ประเสริฐ วงศ์พยัคฆ์ เป็นชาวคลองสวนเดิม จึงไม่อยากที่จะไปตามแกะรอยหาที่มาของน้ำตาลอ้อยนี้ ต่อมาพ่อค้าที่เคยนำน้ำตาลจากเมืองปทุมธานี ล่องเรื่อมาตามลำคลองผ่านเข้ามาที่คลองสวนก็เลิกขาย หายสาบสูญไปทั้งคนทั้งเรือไม่เหลือลูกหลานมาสืบสานอาชีพล่องเรื่อนำสินค้ามาขายจากปทุมธานี ผ่านเข้ากรุงเทพมาเมืองฉะเชิงเทราอีกเลย แต่ก็ไม่เกินความพยายามที่จะตามไปสืบเสาะหาที่เมืองปทุมธานี ใช้การถามไถ่ไล่ความตามหา จนได้พบแหล่งที่ผลิต แต่ด้วยภารกิจที่ก้านันมดก็มีงานรัดตัว ทำให้ก้านันมด กวนกระยาสารทเพียงแค่ สองเดือนดังที่ได้กล่าวข้างต้น ซึ่งไม่เป็นภาระในการเก็บน้ำตาลอ้อยในห้องเย็น ก้านันมดได้รับมรดกความพิถีพิถันละเอียดลออในการคัดสรรวัตถุดิบมาจากคุณแม่ แม้เมื่อทำเพื่อขาย ก็ยังคงรักษามาตรฐานเหมือนทำกินเอง ก้านันมดคงมาตรฐานทุกส่วนประกอบ ไม่ว่าจะเป็นงา ก้านันมดซื้องาดำ มาขัดเองให้ขาว ซึ่งพลอยโพยมเห็นยายขาขัดงาแล้ว ก็ท้อใจที่จะฝึกกวนกระยาสารท ไม่คิดว่าก้านันมดจะซื้องาดำมาขัดเองแม้จะใช้แรงงานของคนอื่น ๆ แต่ก้านันมดก็ยังคงวิธีการคนโบราณไว้ เลือกซื้อเมล็ดงาดำที่สวย ๆ ใช้ภูมิปัญญาเข้ามาช่วยเพราะทำในปริมาณมาก ก้านันมดใช้การตำงาที่แช่น้ำไว้ในครกไม้ใหญ่ที่เรียกว่าครกกระเดื่องที่ใช้ตำข้าวตำข้าวเม่า นั่นเอง แต่แทนที่จะใช้สากไม้ ก้านันมดก็ใช้ สะโปกจากแทน นับเป็นภูมิปัญญา ที่ก้านันมดใช้รักษาคุณภาพงา ไม่ซื้องาขัดสำเร็จรูปมาเป็นส่วนประกอบ ข้าวเม่า ข้าวตอก ถั่วลิสง ล้วนคัดสรรมาอย่างดี ราคาสูงขึ้นจากธรรมดาก็ไม่ต่างกัน และก้านันมดก็มีคนมีฝีมือคั่วส่วนผสมเหล่านี้ สำหรับถั่วลิสงในส่วนที่ชอบละเอียด ก้านันมดก็ให้แรงงานที่มาทำงานด้านอื่นๆ ในระหว่างวัน เอากลับไปชอยที่บ้านตอนกลางคืน จ่ายค่าจ้างเป็นกิโลกรัมเช่นกัน หรือมีคน( ที่รู้จักกันดี) มารับจ้างเอาไปชอยก็ได้ ไม่ต้องกังวลว่า ต้องกินถั่วชอยขี้มือ

ใครต่อใครไม่รู้ สะอาดใหม่ รับรองคุณภาพผ่านการตรวจของกรมสุขอนามัยได้ทุกแผ่นกระยาสารทเพราะ  
ก้านนั้นมดนำมาอบอีกครั้ง ทั้งอบให้สะอาดปลอดภัยในการบริโภคและยังอบควันเทียนให้หอมกรุ่นอีกต่างหาก  
กินแล้วก็กรุ่นละมุนกลิ่นควันเทียนอบ กินแล้วให้ระลึกถึงเมตตาของก้านนั้นมดว่าช่างมีฝีมือเลิศล้ำจริง ๆ  
ส่วนกระยาสารทอาภรณ์ นี้ ติดต่อซื้อในช่วงเทศกาลกระยาสารท ได้ที่ ร้านคิงส์โตร์ ร้านกวยเตี๋ยถาวร ร้าน  
ขนมเปียะตั้งเซ่งจ๊ว แม่บุญมีปากถนนข้าววัดผาณิตาราม บ้านป้านงค์ ฝอยทองบางปะกง และร้านค้าย่อยต่าง ๆ  
ที่มาซื้อไปขายอีกหลายร้าน ติดต่อได้ที่ก้านมด หนุ่มหล่อใจดี มีคุณธรรม ได้โดยตรง ขนมกระยาสารท  
นอกจากเป็นขนมที่ใช้ในการทำบุญในเทศกาลสารทของไทยแล้ว ยังเป็นขนมที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของความ  
เป็นไทย และอุปนิสัยของคนไทย ที่ต้องใช้ความประณีตในการทำเป็นอย่างยิ่ง จึงจะได้ขนมที่แสนอร่อย  
สวยงาม น่ารับประทาน สมควรอย่างยิ่งที่พวกเราควรอนุรักษ์ให้คงอยู่คู่คนไทยตลอดไป ส่วนตำราความเชื่อ  
ของขนมกระยาสารทมีอยู่ 2 ตำราด้วยกัน ตำราหนึ่งกล่าวว่า มีพี่น้องอยู่สองคนชื่อ มหากาลผู้พี่ และจุลกาลผู้  
น้อง ทั้งสองทำการเกษตรกรรมร่วมกันคือ ปลูกข้าวสาละวินที่ผืนเดียวกัน จุลกาลนั้นเห็นว่าข้าวสาละวินที่กำลังท้อง  
นั้นมรสหวานอร่อย ก็เลยอยากนำข้าวนั้นไปถวายแด่พระสงฆ์ จึงปรึกษากับมหากาลพี่ชาย แต่มหากาลไม่เห็น  
ด้วย มหากาลจึงแบ่งที่ดินออกเป็น 2 ส่วน เพื่อให้ต่างคนต่างนำข้าวไปใช้ก็จอันใดก็ได้ จุลกาลจึงนำเมล็ดข้าวที่  
กำลังตั้งท้องมาผ่า แล้วต้มกับน้ำนมสด ใส่เนยใส น้ำผึ้ง น้ำตาลทรายกรวด เมื่อเสร็จแล้วจึงนำไปถวายแด่  
พระสงฆ์ เมื่อถวายภัตตาหารเหล่านี้แด่พระสงฆ์ จุลกาลได้ทูลความปรารถนาของตนกับพระพุทธรูปเจ้าว่า ขอให้  
ตนบรรลุนิเวศก่อนใคร และเมื่อกลับบ้านไป ก็พบว่าข้าวสาละวินของตนนั้นออกรวงอุดมสมบูรณ์สวยงาม  
จนเก็บเกี่ยวไป 9 ครั้งก็ยังอุดมสมบูรณ์อยู่อย่างนั้นตลอดไป อีกตำนานหนึ่งเล่าว่า สมัยหนึ่งพระพุทธเจ้า  
ประทับอยู่ในกรุงราชคฤห์ มีเปรตตนหนึ่งปลอมตัวเป็นพระสงฆ์เข้าเฝ้าพระเจ้าอชาตศัตรู เปรตตนนั้นได้เผย  
ความจริงว่า ตนเคยเป็นพระสงฆ์แต่มีความโลภจึงต้องชดใช้กรรมเป็นเปรต แล้วเปรตตนนั้นก็ขอให้พระองค์  
พระราชทานกระยาสารท ซึ่งปรุงแต่งด้วยของ 7 อย่าง ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง ถั่ว งา ข้าวดอก ข้าวเม่า น้ำนมวัว  
เพื่อประทังความหิวโหย ดังนั้นในวันรุ่งขึ้นตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 พระเจ้าอชาตศัตรูจึงทำขนม  
กระยาสารทแล้วกรวดน้ำอุทิศให้แก่เปรตตามที่ขอไว้นับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาเมื่อถึงวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 ซึ่ง  
ตรงกับเดือนกันยายน ชาวบ้านจะกว่นกระยาสารทมาทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติผู้ล่วงลับไปแล้ว จน  
กลายเป็นประเพณีสารทไทย หรือเทศกาลกวนขนมกระยาสารทจนถึงทุกวันนี้แน่นอน

#### อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

อัตลักษณ์ของขนมกระยาสารทอาภรณ์ ใช้กระบะไม้แบบเดิมๆ รสชาติหวาน หอมกำลังดี เหนียวนุ่มกำลังดี ไม่  
มีกระด้างเมื่อเคี้ยว จึงเป็นที่เลื่องชื่อและเป็นที่ถูกใจลูกค้า จำหน่ายและขายดีมา

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความรักความสามัคคีและความผูกมิตรเป็นญาติมิตรพี่น้องคนรู้ใจในละแวกบ้านหรือชุมชนเดียวกัน ทำให้ได้คน  
ที่คุ้นเคย สนับสนุน ประสพการณ์ ความเชี่ยวชาญ และผู้รักสมัครสมานมาเป็นกลุ่มเครือข่ายเครือข่ายในการ  
กวนกระยาสารท เพื่อสืบสานตำนานขนมกระยาสารทอาภรณ์ อันแสนเลื่องชื่อในความอร่อย ความพิถีพิถันใน  
กระบวนการผลิตทุกขั้นตอนอย่างประณีต และละเอียดลออทุกขั้นตอนการทำ “เชี่ยวชาญการทำกระยา  
สารท” หรือเรียกได้ว่า กระยาสารทอาภรณ์ เป็นผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรมที่ยังคงเอกลักษณ์และคุณภาพ  
มาตรฐานเดียวกันกับเจ้าของต้นตำรับดั้งเดิมแบบโบราณอย่างแท้จริง

## 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. กะทิ 5 กิโลกรัม
๒. น้ำตาลอ้อย 7 กิโลกรัม
๓. แปะแซ 7 กิโลกรัม
๔. ถั่วลิสง 15 กิโลกรัม
๕. งา 2 กิโลกรัม
๖. ข้าวตอก 0.5 กิโลกรัม
๗. ข้าวเม่า 3 กิโลกรัม

## 6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

| บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| วิธีการทำขนมกระยาสารท อุปกรณ์ ประกอบด้วย กระทะ เต่าหิน ถาดไม้(กะบะไม้)ที่ใส่กระยาสารท ถุงพลาสติก มีด กิโล เครื่องปรุง (ส่วนผสม) กะทิ 5 กิโลกรัม น้ำตาลอ้อย 7 กิโลกรัม แปะแซ 7 กิโลกรัม ถั่วลิสง 15 กิโลกรัม งา 2 กิโลกรัม ข้าวตอก 0.5 กิโลกรัม ข้าวเม่า 3 กิโลกรัม วิธีการ ทำกระยาสารท 1. นำถั่วลิสงไปคั่วให้สุก กะเทาะเปลือกออก ให้หมด และคั่วให้ถั่วแตกออกเป็นซีก แล้วนำมาหั่นเป็นชิ้น ฝอยๆ เล็ก ๆ 2. นำงาไปคั่วให้สุก มีสีเหลืองอ่อนและหอม 3. นำกะทิ น้ำตาลอ้อย แปะแซ ใส่ในกระทะที่ตั้งไฟตาม ส่วนผสมดังกล่าว แล้วเคี่ยวให้เข้ากัน โดยเคี่ยวประมาณ 1 ชั่วโมง 4. งาคั่ว ข้าวเม่า ข้าวตอก ใส่ลงไปแล้วคลุกเคล้าให้ เข้ากัน โดยใช้ไฟอ่อน ๆ เมื่อส่วนผสมต่าง ๆ เข้ากันดีแล้ว ให้ ยกกระทะลง 5. ตักใส่ถาดไม้และโรยด้วยถั่วลิสงฝอยที่หั่น เป็นชิ้นเล็กๆ และตัดขนมเป็นชิ้นเล็กๆ พอคำใส่ ถุงพลาสติกแพ็คอย่างดี พร้อมจำหน่าย เพื่อสะดวกในการ รับประทาน | (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี) |



ขนมกระยาสารท



กระยาสารทอาหารถิ่นเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมชุมชนตำบลบางกรูดขนมกระยาสารทอาหารถิ่น



ขนมกระยาสารทอาหารถิ่นตกแต่งด้วยไม้ดอกไม้ประดับของชุมชนบนผืนผ้าไทยดั้งเดิมอันสวยงามขนมกระยาสารทอาหารถิ่นหรือกระยาสารทกำนันมดตำบลบางกรูดตกแต่งด้วยดอกไม้ประดับเพิ่มความสวยงามด้วยใบไม้ตามธรรมชาติ



กระยาสารทอาหารเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมชุมชนตำบล  
บางกรูด



วัตถุดิบต่างๆที่จะนำมาทำขนม



ถั่วลิสงที่นำมาทำขนม



## ขนมกระยาสารท



## ผลิตภัณฑ์ของขนมกระยาสารท



## ขั้นตอนการทำขนมกระยาสารท



## ขั้นตอนการบรรจุขนมลงผลิตภัณฑ์

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ  
มี  
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)  
มี บาท/เดือน

## 8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสมภพ วงศ์พยัคฆ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นายสมภพ วงศ์พยัคฆ์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๑ หมู่ ๒ ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ๒๕๑๖๐

โทรศัพท์ 0814461796 โทรสาร -

E-mail

-

#### 9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

ได้รับการคัดสรรให้รับรางวัลผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ ๕ ดาว จังหวัดฉะเชิงเทรา

#### 10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวอารี พรธวัธวงศา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 13 เดือน มีนาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวองค์อร ขจร

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางบุญมี ศรีสุข

ตำแหน่ง ประธานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทรา

2. นางศรีอัมพร เฉลิมพร

ตำแหน่ง เลขาธิการชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดฉะเชิงเทรา

3. ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดฉะเชิงเทรา หรือผู้แทน

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการวิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดฉะเชิงเทรา หรือผู้แทน

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายวิรัตน์ วิโรจน์บุณย์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 10 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557