

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กระจยาสารทโบราณ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านสระแก้ว อำเภอ หันคา ตำบล เด่นใหญ่

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดยุ่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

กระจยาสารทเกิดขึ้นจากภูมิปัญญาของคนไทยที่นำเอาธัญพืชหลากหลายชนิด ส่วนผสมหลักก็มีข้าวตอก ข้าวเม่า ถั่วลิสง งา นำไปคั่วให้สุก แล้วนำมาทวนกับน้ำอ้อยหรือน้ำตาลทรายอย่างดี จนกว่าจะเหนียวกรอบ เกาะกันเป็นปึก สามารถปั้นเป็นก้อนหรือตัดเป็นชิ้นๆ ก็ได้ เพื่อให้เป็นขนมที่เก็บไว้กินได้นาน โอกาสที่ทำและรับประทานกระจยาสารทนั้น จะมีโอกาสทำและรับประทานมากในช่วงการทำบุญวันสารทเดือนสิบ จะมีการทำบุญที่แสดงถึงความกตัญญูต่อบุพการีผู้ล่วงลับไปแล้ว โดยอุทิศส่วนกุศลไปให้วิญญาณของบรรพบุรุษที่ตกอยู่ในเปรตภูมิ เป็นคติของศาสนาพราหมณ์ที่ผสมในประเพณีของพุทธศาสนา พุทธศาสนิกชนนิยมไปทำบุญที่วัด ซึ่งเป็นภูมิลำเนาของตนเพื่อร่วมพิธีตั้งเปรตและชิงเปรต อาจสับเปลี่ยนกันไปทำบุญ ณ ภูมิลำเนาของฝ่ายบิดา ครั้งหนึ่ง ฝ่ายมารดาครั้งหนึ่ง จึงทำให้ผู้ที่ไปประกอบอาชีพจากถิ่นห่างไกลจากบ้านเกิดได้มีโอกาสกลับมาพบปะสังสรรค์และรู้จักวงศาคณาญาติเพิ่มขึ้น ก่อนวันงาน ชาวบ้านจะทำขนมที่เรียกว่ากระจยาสารท และขนมอื่นๆ แล้วแต่ความนิยมของแต่ละท้องถิ่นในวันงาน ชาวบ้านจัดแจงนำข้าวปลา อาหาร และข้าวกระจยาสารทไปทำบุญตักบาตรที่วัดประจำหมู่บ้าน ไปถือศีล ฟังธรรม นำข้าวกระจยาสารท หรือขนมอื่นไปฝากซึ่งกันและกันยังบ้านใกล้เรือนเคียง หรือหมู่ญาติมิตรที่อยู่บ้านไกล หรือถามข่าวคราวเยี่ยมเยียนกัน บางท้องถิ่นทำขนมสำหรับบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ แม่โพสพ ฝนา ผีไร่ด้วย เมื่อถวายพระสงฆ์เสร็จแล้วก็นำไปบูชาตามไร่นา โดยวางตามกิ่งไม้ ต้นไม้ หรือที่จัดไว้เพื่อการนั้นโดยเฉพาะ

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

“กระจยาสารท” เป็นขนมที่คนไทยรู้จักและทำกันมาตั้งแต่ครั้งบรรพบุรุษ เพราะเกี่ยวข้องกับประเพณีของการทำบุญสารทไทยหรือสารทเดือนสิบ ซึ่งตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 หรือสิ้นเดือนสิบของทุกปี คนที่นับถือศาสนาพุทธจะต้องนำกระจยาสารทไปทำบุญใส่บาตร และจัดเป็นขนมที่ชาวพุทธทุกครัวเรือนได้ทำสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน ความเชื่อวันสารท เป็นวันที่ถือเป็นคนและเชื้อสืบทอดกันมาว่า ญาติที่ล่วงลับไปแล้วจะมีโอกาสได้กลับมารับส่วนบุญจากญาติพี่น้องที่ยังมีชีวิตอยู่ ดังนั้น จึงมีการทำบุญอุทิศส่วนกุศลไปให้ญาติในวันนี้ และเชื่อ

ว่าหากทำบุญแล้วญาติจะได้รับส่วนบุญได้เต็มที่ และมีโอกาสหมดหนี้กรรม และได้ไปเกิดหรือมีความสุข อีกประการหนึ่งสังคมไทยเป็นสังคมเกษตรกรรม ทำนาเป็นอาชีพหลักในช่วงเดือน 10 นี้ ได้ปักดำข้าวกล้าลงในนาหมดแล้ว กำลังงอกงามและรอเก็บเกี่ยวเมื่อสุก จึงมีเวลาว่างพอกที่จะทำบุญเพื่อเลี้ยงตอบแทนและขอบคุณสิ่งศักดิ์สิทธิ์ หรือแม่โพสพ หรือผีไร่ ผีนา ที่ช่วยรักษาข้าวกล้าในนาให้เจริญงอกงามดี และออกรวงจนสุกให้เก็บเกี่ยวได้ผลผลิตมาก

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เมื่อกล่าวถึงอัตลักษณ์ของชนมไทย ควรเป็นการนำวัสดุธรรมชาติหรือวัตถุดิบตามธรรมชาติที่มักถูกใช้ในกระบวนการปรุงแต่งชนมไทยและสร้างความแตกต่างให้กับชนมไทยเมื่อเปรียบเทียบกับชนมหวานชาติอื่น มาใช้ในการสร้างสัญลักษณ์ให้กับชนมไทย ดังนั้น เมื่อพิจารณาจากกระบวนการผลิตจะเห็นได้ว่า องค์ประกอบหลักที่สร้างความแตกต่างให้กับชนมไทยได้อย่างชัดเจน - การใช้วัตถุดิบที่แตกต่างจากชนมหวานชาติอื่นๆ มาเป็นส่วนผสม เช่น มะพร้าวและกะทิ ข้าวและแป้ง ถั่วและงา กลิ่นหอมจากเทียนอบและดอกไม้ตามธรรมชาติ ซึ่งวัตถุดิบเป็นผลผลิตจากภาคเกษตรกรรมที่สามารถผลิตได้ภายในประเทศหรือท้องถิ่นนั้นๆ - การใช้วัตถุดิบในธรรมชาติมาสร้างสรรค์ให้เกิดสีสันสำหรับชนมไทย ตัวอย่างเช่นสีเขียวจากดอกใบเตย สีส้มจากดอกอัญชัน สีเหลืองจากขมิ้นหรือหญ้าฝรั่น สีแดงจากครัน หรือสีดำจากกาบมะพร้าวเผาไฟ - การใช้วัตถุดิบในธรรมชาติมาสร้างสรรค์เป็นภาชนะสำหรับใส่ชนมไทย เช่น ใบเตย ใบตอง ใบจาก ไม้กลัด - การออกแบบรูปลักษณ์ของชนมให้มีลายเส้นอ่อนช้อยและมีการใช้สีสันทในการจัดแต่ง เช่น ลายบนขนมทองเอก การจีบของขนมทองหยิบ การใช้สีข้าวของใช้มะพร้าวฝอยที่โรยบนขนมเปียกปูนสีดำหรือสีเขียว การทำขนมชั้นที่วางสลับกันระหว่างสีสันทต่างๆ เช่นสีเขียว สีม่วง และสีขาว กระยาสารท เป็นขนมที่คนไทยรู้จักและทำกันมาตั้งแต่ครั้งบรรพบุรุษ เพราะเกี่ยวข้องกับประเพณีของการทำบุญสารทไทยหรือสารทเดือนสิบ ซึ่งตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 หรือสิ้นเดือนสิบของทุกปี และเริ่มหาซื้อรับประทานยากขึ้น เพราะผู้ทำมีน้อยลง ปัจจุบันผู้บริโภคมีเฉพาะกลุ่มเท่านั้น ซึ่งจะต้องปลูกฝังให้เด็กและเยาวชนหันมารับประทานชนมไทยให้มากขึ้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ชนมไทย เป็นเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมประจำชาติไทยอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันดี เพราะเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงความละเอียดอ่อนประณีตในการทำ ตั้งแต่วัตถุดิบ วิธีการทำ ที่กลมกลืน พิถีพิถัน ในเรื่องรสชาติ สีสัน ความสวยงาม กลิ่นหอม รูปลักษณะชวนรับประทาน ตลอดจนกรรมวิธีการรับประทาน ชนมแต่ละชนิด ซึ่งยังแตกต่างกันไปตามลักษณะของชนมชนิดนั้น ๆ ชนมไทยเป็นขนมที่มีมาแต่โบราณ เป็นขนมที่มีลักษณะที่บ่งบอกความเป็นไทยทั้งในรูปลักษณ์ และรสชาติที่ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ใช้ความประณีตบรรจงในการทำเป็นอย่างมาก ซึ่งแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมประเพณีของไทย ชนมไทยจึงนับเป็นความภาคภูมิใจของคนไทย ชนมไทยมีส่วนประกอบหลัก 3 อย่าง คือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว นำมาผสมผสานกันและดัดแปลงในส่วนต่างๆให้สุกโดยวิธีการแตกต่างกันไป กลุ่มแม่บ้านและชาวบ้านในหมู่ที่ ๗ บ้านสระแก้ว ตำบลเด่นใหญ่ อำเภอดอนตาล จังหวัดมุกดาหาร ได้รวมกลุ่มกันทำกระยาสารทโบราณ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมารุ่นต่อรุ่น เพื่อจะถ่ายทอดให้คนรุ่นหลังในชุมชนได้เรียนรู้วิธีการทำกระยาสารทโบราณให้คงอยู่ ไม่ให้สูญหาย อีกทั้งเป็นการสร้างรายได้เป็นอาชีพเสริมให้แก่ครอบครัวและชุมชนได้อีกด้วย โดยจะใช้เวลาว่างหลังจากทำนา ทำไร่ ในการรวมกลุ่มของชาวบ้านในหมู่ที่ ๗ บ้านสระแก้ว ตำบลเด่นใหญ่ อำเภอดอนตาล มีนางนงนุช ปานทองคำ ประธานกลุ่มสตรีตำบล เด่นใหญ่ เป็นประธานกลุ่ม กระยาสารทโบราณ หมู่ที่ ๗ บ้านสระแก้ว ตำบลเด่นใหญ่ มีรสชาติหอมหวานอร่อยและถูกหลักอนามัย

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร(สูตร)

๕.๑ น้ำตาลปีบอย่างดี ๔ กิโลกรัม

๕.๒ แปะแซ ๓ กิโลกรัม

๕.๓ กะทิ(เอาเฉพาะหัวกะทิ) ๔ กิโลกรัม

๕.๔ ข้าวเม่า(คั่วสุกแล้ว) ๓ กิโลกรัม

๕.๕ ข้าวตอก(เลือกเปลือกข้าวออกแล้ว) ๑.๕ กิโลกรัม

๕.๖ งาคั่วสุก ๒ กิโลกรัม

๕.๗ ถั่วลิสงคั่วสุก(กะเทาะเปลือกคั่วให้แห้ง) ๓ กิโลกรัม

๕.๘ นมข้น ๑ กระป๋อง

๕.๙ น้ำมะนาว ๒ ช้อนโต๊ะ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

วิธีการประกอบอาหาร/ขั้นตอนการทำ ดังนี้ ๖.๑. นำกะทิเทลงในกระทะใช้ไฟปานกลางเคี่ยวจนกระทั่งกะทิแตกมัน ใส่ น้ำตาลปีบ แปะแซ เคี่ยวประมาณ ๓๐ นาที ๖.๒ ใส่ นมข้น และน้ำมะนาวลงไป ๖.๓ นำถั่วลิสงคั่ว ข้าวเม่า ข้าวตอกใส่ไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน โดยใช้ไฟอ่อนๆ เมื่อเข้ากันดีแล้วให้ยกกระทะลง ๖.๔ ตักกระยาสารทใส่ภาชนะ พักไว้พออุ่น นำ ขวดกลม ไม้ยาวกลมๆ หรือภาชนะอื่นใดมารีดทับกระยาสารทให้ราบแบนแล้วใช้มีดหรือของมีคมมาตัดเป็นสี่เหลี่ยม แผ่นเล็กๆดูน่ารับประทาน

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๖.๑ นำกะทิเทลงในกระทะใช้ไฟปานกลาง เคี่ยวจนกระทั่ง

กะทิแตกมัน ใส่น้ำตาลปีบ แปะแซ่เคี้ยวประมาณ ๓๐ นาที



๖.๒ ใส่นมข้น



๖.๓ ใส่น้ำมะนาว



๖.๔ คนนมข้นและน้ำมะนาว



๖.๕ นำถั่วลิสงคั่ว ข้าวเม่า ข้าวตอกใส่ไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน
โดยใช้ไฟอ่อนๆ เมื่อเข้ากันดีแล้วให้ยกกระทะลง



๖.๖ ตั่งทิ้งไว้พอหายร้อนเตรียมการบรรจุภัณฑ์



๖.๘ นำแผ่นกะดาษที่ได้นำมาบรรจุภัณฑ์ให้ถูกสุขลักษณะ



undefined

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

๗.๑ มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณพร้อมแสดงสถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ (มี) ๗.๒ การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัวต่อชุมชน) (มี) โดยจำหน่ายทั่วไปและส่งร้านค้าภายในตำบลวันละ ๓๐/๖๐ กิโลกรัม ผลิตประมาณวันละ ๑๐/๑๕ คนต่อวัน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร มีจำหน่ายทุกร้านในตำบลเด่นใหญ่ อำเภอสว่างแดนดิน จังหวัดสกลนคร

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก เลขที่ ๔๕ หมู่ ๗ ตำบลเด่นใหญ่ อำเภอสว่างแดนดิน จังหวัดสกลนคร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก เลขที่ ๔๕ หมู่ ๗ ตำบลเด่นใหญ่ อำเภอสว่างแดนดิน จังหวัดสกลนคร

โทรศัพท์ ๐๘๖-๒๑๓๐๒๘๓, ๐๘๙-๒๗๐๐๑๘๒ โทรสาร -

E-mail

-

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล ว่าที่ร้อยตรีสมเกียรติ เกตุพัก

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 11 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 25๕๗

ผู้บันทึกข้อมูล นางเมธิณี อัมพานนท์

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บันทึกข้อมูล

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25