

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กระจ่างสารท

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน คลองเจ็ดลำลูกกา อำเภอ ลำลูกกา ตำบล ลำลูกกา

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

กระจ่างสารท (อ่านว่า กระ-ยา-สารท) เป็นขนมหวานของไทย ทำจากถั่ว งา ข้าวคั่ว มาผัดกับน้ำตาล มักจะทำกันมากในช่วงสารทไทย แรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๐ คือช่วงเดือนกันยายน ก่อนออกพรรษาและบางท้องถิ่นนิยมรับประทานกับกล้วยไข่ มีกล่าวถึงในนิราศเดือนของนายมีว่า

เมื่อเดือนสิบเห็นกันเมื่อวัน ไส้องค์สาโรชนากระยาหารสารท

กระจ่างสารท กล้วยไข่ไส้โตกพาน พวกชาวบ้านถ้วนหน้าธารณะ

กระจ่างสารทเป็นสัญลักษณ์ของผลิตผลทางการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ รวมทั้งเป็นการทำบุญเพื่อเป็นสิริมงคลแก่ข้าวในนา ซึ่งเป็นการเก็บ พิเศษครั้งแรกอีกด้วย

กระจ่างสารท ถือเป็นขนมที่เกิดขึ้นจากภูมิปัญญาของคนไทยเรา ที่นำเอาธัญพืชหลากหลายมากรวมกับน้ำตาล และแะแซ เพื่อให้เป็นขนมที่เก็บไว้กินได้นาน โดยปกติ มักจะกวนกันหน้าสารท (ช่วงเดือนกันยายน)จึงเรียกได้ว่าเป็นขนมตามประเพณี ประจำสารทไทย ซึ่งถือว่าเป็นขนมชั้นดี และในสมัยโบราณก็มักใช้ขนมนี้ไปกำนัลแก่ญาติผู้ใหญ่ คนที่เราเคารพนับถือ กระจ่างสารท

วันสารท เป็นวันที่ถือเป็นคติและเชื่อสืบกันมาว่า ญาติที่ล่วงลับไปแล้ว จะมีโอกาสได้กลับมารับส่วนบุญจากญาติพี่น้องที่มีชีวิตอยู่ ดังนั้น จึงมีการทำบุญอุทิศส่วนกุศลไปให้ญาติในวันนี้และเชื่อว่า หากทำบุญในวันนี้ไปให้ญาติแล้วญาติจะได้รับส่วนบุญได้เต็มที่และมีโอกาสสมดหนี้กรรม และได้ไปเกิดหรือมีความสุข

อีกประการหนึ่งสังคมไทยเป็นสังคมเกษตรกรรม ทำนาเป็นอาชีพหลักในช่วงเดือน ๑๐ นี้ ได้ปักดำข้าวกล้าลงในนาหมดแล้ว กำลังงอกงาม และรอเก็บเกี่ยวเมื่อสุก จึงมีเวลาว่างพอที่จะทำบุญเพื่อเลี้ยงตอบแทน และขอบคุณสิ่งศักดิ์สิทธิ์ หรือแม่พระโพศพ หรือผีไร่ ฝืนา เพื่อช่วยรักษาข้าวกล้าในนาให้เจริญงอกงามดีและออกรวงจนสุกให้เก็บเกี่ยวได้ผลผลิตดีมา

ครอบครัวของนายวันชัย อ่ำโอสถ เกษตรกรทำนา ปลุกบัวขายเป็นอาชีพเสริม รับการถ่ายทอดการทำกระยา
สารจากพ่อแม่ซึ่งทำกันเป็นวิถีชีวิตในช่วงเทศกาลงานบุญสารทก็จะมีการกวนขนมกระยาสารเพื่อนำไป
ทำบุญตามประเพณี และนำไปให้ญาติผู้ใหญ่ เป็นของขวัญของฝากกับญาติ และมิตรสหาย และเก็บไว้
รับประทานในครัวเรือนได้นานๆ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

"กระยาสาร" ถือเป็นขนมที่เกิดขึ้นจากภูมิปัญญาของคนไทยเรา ที่นำเอาธัญพืชหลากหลายมากวนรวมกับ
น้ำอ้อย น้ำตาล เพื่อให้เป็นขนมที่เก็บไว้กินได้นาน โดยปกติมักจะกวนกันหน้าสารท (ช่วงเดือนกันยายน) จึง
เรียกได้ว่าเป็นขนมตามประเพณี ประจำสารทไทย ซึ่งถือว่าเป็นขนมชั้นดี และในสมัยโบราณก็มักใช้ขนมนี้ไป
กำนัลแก่ญาติผู้ใหญ่ คนที่เราเคารพนับถือ

จุดเด่นของกระยาสารแตกต่างจากกระยาสารทั่วไป เพราะเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพดี ใช้น้ำอ้อยที่มาจาก
อ้อยในพื้นที่ที่ห่างจากทะเล จากจังหวัดนนทบุรี เพราะให้รสชาติ ความหวานที่เมื่อนำมาทำกระยาสารจะได้
กระยาสารที่หวานอร่อย และเพิ่มรสชาติความหวานหอม กลมกล่อมด้วยมะนาว

นอกจากนี้ ในส่วนของเทคนิคการกวนกระยาสารยี่วิธการทำแบบโบราณ ที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพ
บุรุษ และสิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งคือ ต้องทำกระยาสารที่สดใหม่ เพราะกระยาสารที่อร่อยควรจะเป็นของที่
ปรุงสุกใหม่

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ขนมกระยาสาร เป็นขนมประจำวันสารทในทุกท้องถิ่นของประเทศไทย ซึ่งจะขาดเสียมิได้ด้วยมีความเชื่อที่ว่า
ถ้าไม่ได้ใส่บาตรขนมกระยาสารในญาติผู้ล่วงลับก็จะไม่ได้ส่วนบุญส่วนกุศลที่กระทำในวันนั้น

ก่อนวันงาน ชาวบ้านจะทำขนมที่เรียกว่า กระยาสาร และขนมอื่นๆแล้วแต่ความนิยมของแต่ละท้องถิ่นในวัน
งาน นำข้าวปลา อาหาร และข้าวกระยาสารไปทำบุญตักบาตรที่วัดประจำหมู่บ้านเข้าวัด ไปถือศีล ฟังธรรม
และรักษาอุโบสถศีล นำข้าวกระยาสาร หรือขนมอื่นไปฝากซึ่งกันและกันยังบ้านใกล้เคียง หรือหมู่ญาติ
มิตรที่อยู่บ้านไกลหรือถามข่าวคราวเยี่ยมเยียนกัน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

อุปกรณ์ กระทะ เต่า ฟืนถ่าน ตราชั่ง แบบพิมพ์ที่ใส่กระยาสารท ถุงพลาสติก ยางรัด มีด
ส่วนผสม

- | | |
|--------------|-------------|
| 1. ถั่วลิสง | 9 กิโลกรัม |
| 2. งา | 7 กิโลกรัม |
| 3. ข้าวเม่า | 3 กิโลกรัม |
| 4. ข้าวตอก | 1 กิโลกรัม |
| 5. น้ำอ้อย | 13 กิโลกรัม |
| 6. น้ำตาลปีบ | 3 กิโลกรัม |
| 7. น้ำมะนาว | 1 ถ้วย |

อุปกรณ์ กระทะ เต่า ฟืนถ่าน ตราชั่ง แบบพิมพ์ที่ใส่กระยาสารท ถุงพลาสติก ยางรัด มีด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

1. คั่วถั่วลิสงไปให้สุก จากนั้นก็กะเทาะเปลือกออกให้หมด และคลึงถั่วให้แตกเป็นซีกๆ 2. ล้างทำความสะอาดงา ผึ่งลมพอหมาด คั่วงาให้สุก มีสีเหลืองอ่อน และหอม 3. ผสมน้ำตาลปีบ น้ำอ้อย น้ำมะนาว ในกระทะที่ตั้งไฟตามส่วนผสมตามข้างต้น แล้วเคี่ยวให้เข้ากัน ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง 4. ผสมถั่วลิสงคั่ว งาคั่ว ข้าวเม่า ข้าวตอก คลุกเคล้า ไม้ให้เข้ากัน โดยใช้ไฟอ่อน ๆ และเมื่อส่วนผสมต่าง ๆ เข้ากันดีแล้ว ให้หยกกระทะลง 5. นำไปใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ หรือ ตักใส่แบบพิมพ์ ตามแบบที่เราต้องการ แล้วแต่ความต้องการของตลาด แต่ส่วนมากจะตักใส่แบบพิมพ์ และตัดเป็นชิ้น ๆ เล็ก ๆ เพื่อสะดวกในการรับประทาน

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ผู้ให้ข้อมูล



ถั่ว

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ข้าวตอก



การกวน



การกวนน้ำตาล



การเตรียมแผ่น



ร่วมแรงร่วมใจ



ภาพกระยาสารทที่กวนแล้ว



จัดเป็นชิ้นๆ



การขึ้นพิมพ์



การทำเป็นแผ่น



คั่ว



ตัด



แผ่นกระยาสารท



กระยาสารทที่เสร็จแล้ว



เตรียมวัตถุดิบ



ขึ้น



เตรียมวัตถุดิบ



วัตถุดิบ



การออกแสดง



สาธิต

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ครอบครัว และญาติช่วยกันทำทุกเทศกาลสารทไทย และตามที่มีคนมาสั่งซื้อ

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 4000 บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายวันชัย อ่ำโอสถ นางนิตยา อ่ำโอสถ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

นายวันชัย อ่ำโอสถ อยู่บ้านเลขที่ 40/4 หมู่ที่ 12 ตำบลลำลูกกา อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

อยู่บ้านเลขที่ 40/4 หมู่ที่ 12 ตำบลลำลูกกา อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี

โทรศัพท์ 08-6522-9878 โทรสาร

E-mail

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

สาธิต-จำหน่ายในงานอนุรักษ์มรดกไทย สืบสาน อนุรักษ์ของดีลำลูกกา

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวชนม แยมไสว

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 9 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนพร นวลประดิษฐ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุมานีการ์ จันทร์บรรเจิต

ตำแหน่ง ผู้ช่วยอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

2. ดร.ประไพพร สวัสดิ์ดวง

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

3. นางกชนันท์ รื่นใจชน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพิมพ์กาญจน์ ชัยจิตรสกุล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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