

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กระยาสารทสมุนไพร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน รัตนห้า อำเภอหนองเสือ ตำบล นพรัตน์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารสุขภาพ

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมกระยาสารทเป็นขนมโบราณ มีความพิเศษตรงที่เป็นขนมสำหรับงานบุญประเพณีของไทย เรียกได้ว่าเป็นขนมที่เป็นประเพณี และวันเวลาเป็นของตัวเองชัดเจน จนอาจจะทำให้หลายคนนึกสงสัยขึ้นมาได้ ว่าทำไมขนมกระยาสารทหอมหวานที่เป็นแพเหนียวๆนี้ จึงมีความสำคัญมากเสียจนต้องจัดพิธีทำบุญด้วยขนมกระยาสารท

แม้ขนมกระยาสารทจะเป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่กรุงสุโขทัย แต่รากศัพท์ของคำว่าสารทจริงๆแล้วเป็นคำในภาษาอินเดีย มีความหมายว่า ฤดูใบไม้ร่วง หรือช่วงระยะปลายฝนต้นหนาว ซึ่งเป็นเวลาเดียวกันกับฤดูการผลิ ดอกออกผลของพืชพันธุ์โบราณจึงถือกันว่าควรนำผลผลิตเหล่านั้นมาถวายแด่สิ่งศักดิ์สิทธิ์เพื่อเป็นการสักการะ และขอพรให้พืชของตนออกดอกออกผลดกดี และประเพณีนี้ก็มีในแถบประเทศจีนและตอนเหนือของยุโรป ด้วย แต่สำหรับไทยแล้วประเพณีนี้มาแพร่หลายในช่วงสุโขทัย พร้อมกับกับพราหมณ์ที่เริ่มเข้ามามีบทบาทในไทย แต่ช่วงเวลาของประเพณีตามอินเดีย เป็นช่วงเวลาที่ตรงกับระยะข้าวเริ่มออกรวงของไทย ชาวบ้านจึงเกี่ยวข้าว ที่ยังมีเปลือกอ่อนๆ และเมล็ดยังไม่แก่ เอามาคั่วแล้วตำให้เป็นเมล็ดข้าวแบนๆ เรียกว่า ข้าวเმა่แทน

ส่วนตำราความเชื่อของขนมกระยาสารทมีอยู่ 2 ตำราด้วยกัน ตำราหนึ่งกล่าวว่า มีพี่น้องอยู่ด้วยกันสองคน ชื่อนมहाกาลผู้พี่ และจุลกกาลผู้น้อง ทั้งสองทำการเกษตรกรรมร่วมกันคือ ปลูกข้าวสาละวินที่ผืนเดียวกัน จุลกาล นั้นเห็นว่าข้าวสาละวินที่กำลังท้องนั้นมีรสหวานอร่อย ก็เลยอยากนำข้าวนั้นไปถวายแด่พระสงฆ์ จึงปรึกษากับมหา กาลพี่ชาย แต่มหากาลไม่เห็นด้วย มหากาลจึงแบ่งที่ดินเป็นสองส่วน เพื่อให้ต่างคนต่างนำข้าวไปใช้จถันได้ก็ ได้ จุลกาลจึงนำเมล็ดข้าวที่กำลังตั้งท้องมาผ่า แล้วต้มกับน้ำนมสมรสใส่เนยใส น้ำผึ้ง น้ำตาลทรายกรวด เมื่อ เสร็จแล้วจึงนำไปถวายแด่พระสงฆ์ เมื่อถวายภัตตาหารเหล่านั้นแด่พระสงฆ์ จุลกาลได้ทูลขอความปรารถนาของ ตนกับพระพุทเจ้าว่า ขอให้ตนบรรลุธรรมวิเศษก่อนใคร และเมื่อกลับบ้านไป ก็พบว่านาข้าวสาละวินของตนนั้น

ออกรวงอุดมสมบูรณ์สวยงาม จนเก็บเกี่ยวไป 9 ครั้งก็ยังอุดมสมบูรณ์อยู่อย่างนั้นตลอดไป

อีกตำนานหนึ่งเล่าว่า สมัยหนึ่งพระพุทธเจ้าประทับอยู่ในกรุงราชคฤห์ มีเปรตตนหนึ่งปลอมตัวเป็นพระสงฆ์ เข้าเฝ้าพระเจ้าอชาตศัตรู เปรตตนนั้นได้เผยความจริงว่า ตนเคยเป็นพระสงฆ์แต่มีความโลภจึงต้องชดใช้กรรม เป็นเปรต แล้วเปรตตนนั้นก็ขอให้พระองค์พระราชทานกระยาสารท ซึ่งปรุงแต่งด้วยของ 7 อย่าง ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง ถั่ว งา ข้าวตอก ข้าวเม่า น้ำนมวัว เพื่อประทังความหิวโหย ดังนั้นในวันรุ่งขึ้นซึ่งตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 พระเจ้าอชาตศัตรูจึงทำขนมกระยาสารทแล้วกรวดน้ำอุทิศให้แก่เปรตตามที่ขอไว้

นับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาเมื่อถึงวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 ซึ่งตรงกับเดือนกันยายน ชาวบ้านจะกว่นกระยาสารท มาทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติผู้ล่วงลับไปแล้ว จนกลายเป็นประเพณีสวดไทย หรือเทศกาลกว่นขนมกระยาสารทจนถึงทุกวันนี้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

จุดเริ่มต้นอันเป็นที่มาของกระยาสารทสมุนไพร เริ่มจากเมื่อเสร็จจากฤดูกาลทำนา พอถึงเทศกาลสารทเดือนสิบก็ทำสารทไทย ซึ่งเป็นประเพณีที่ชาวนพริตน์ทำสืบทอดกันมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายาย ซึ่งก่อนหน้านั้นชาวบ้านจะทำกระยาสารทเฉพาะในช่วงเทศกาลนี้เท่านั้น และจะหากระยาสารทกินกันได้เฉพาะในช่วงนี้เช่นกัน "การทำกระยาสารทสมุนไพร มีความคิดว่า กระยาสารทเป็นขนมที่สามารถใช้เป็นของฝากได้ตลอดปี และผู้คนนิยมทานกันเป็นขนมทานเล่น แต่มาได้แนวคิด การพัฒนากระยาสารทที่ทำกันเหมือนทั่วไปให้เป็นกระยาสารทที่มีคุณค่าทางอาหารมากขึ้น จึงได้คิดค้นสูตรการทำ "กระยาสารทสมุนไพร" โดยใช้ธัญพืชที่มีคุณค่าทางยา มาเป็นส่วนประกอบ คือเม็ดบัว และเกสรบัว ซึ่งมีสรรพคุณทางยาในการรักษาหัวใจ แรกเริ่มที่ทำกระยาสารทสมุนไพร ก็เพื่อเก็บไว้กินเอง แต่เห็นว่ากระยาสารทสมุนไพร เป็นขนมที่มีสรรพคุณทางโภชนาการ สามารถใช้เป็นของฝากสุขภาพได้ ก็เลยหันมาทำกระยาสารทสมุนไพรขาย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เป็นการนำภูมิปัญญาดั้งเดิมมาพัฒนาเป็น "กระยาสารทไทย" ที่สามารถสร้างสูตรอาหาร-ขนมไทยให้มีคุณค่าทางโภชนาการได้ มีความแตกต่างไปจาก "กระยาสารททั่วไป" ซึ่งเป็นการสะท้อนถึงภูมิปัญญาของผู้คนในท้องถิ่น ที่มองหาสิ่งที่มีคุณค่าที่มีอยู่ในพื้นที่ของตนมาใช้ประโยชน์ คือการนำเม็ดบัว และเกสรบัว ซึ่งมีสรรพคุณเป็นยาบำรุงหัวใจ มาใช้เป็นส่วนประกอบของกระยาสารท เพื่อให้กระยาสารทที่ตำบลพริตน์แตกต่างไปจากที่อื่น ส่งผลให้ลูกค้าสามารถจดจำกระยาสารทของตำบลพริตน์ได้ อีกทั้งยังเป็นการรักษาสืบทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมการทำกระยาสารทของปู่ ย่า ตา ยาย ที่มีการสั่งสมอบรม ถ่ายทอดมายังรุ่นสู่รุ่น และมีการอนุรักษ์ สืบสาน และพัฒนาให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค โดยไม่ลืมภูมิปัญญาอันทรงคุณค่าของบรรพบุรุษที่สร้างสรรค์ไว้

คัดมาจาก <http://cooking.kapook.com>

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุง + ส่วนผสม

- * น้ำตาลอ้อยหรือน้ำตาลมะพร้าว 1 ถ้วยตวง
- * หัวกะทิ 1 ถ้วยตวง
- * แปะแซ 1 ซ้อนโต๊ะ
- * ข้าวเม่าร่ง 1 1/2 ถ้วยตวง
- * ข้าวตอกคั่วกรอบ 1 1/2 ถ้วยตวง
- * งาขาวหรือดำคั่ว 1 1/2 ถ้วยตวง
- * ถั่วลิสงคั่ว 1/2 ถ้วยตวง
- * เม็ดบัว และ เกษรบัว

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

1. เคี่ยวน้ำตาลกับหัวกะทิด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อนจนเป็น
ยางมะตูม ใส่แปะแซ คนให้เข้ากัน ยกลงพักไว้ 2. ผสมของที่
คั่วทั้งหมดคนให้เข้ากันดี ใส่ลงในน้ำตาลที่เคี่ยวไว้คนให้เข้า
กัน 3. กระจายสารที่เสร็จอยู่ในถาด นารับประทาน
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า
๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



1. เคี่ยวน้ำตาลกับหัวกะทิด้วยไฟกลางค่อนข้างอ่อนจนเป็น
ยางมะตูม ใส่แปะแซ คนให้เข้ากัน ยกลงพักไว้

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



2. ผสมของที่คั่วทั้งหมดคนให้เข้ากันดี ใส่ลงในน้ำตาลที่เคี่ยว
ไว้คนให้เข้ากัน



3.กระยาสารทที่เสร็จอยู่ในถาด นำมารับประทาน



ส่วนผสม

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

เป็นขนมหวาน ที่นิยมทำกันในช่วงเทศกาลบุญต่างๆ และเป็นที่ยอมรับชมชอบในหมู่คนไทย

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 6500 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอรรณวีร์ กรรเจียก

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านชุมชนรัตนห้า

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

16 หมู่ 5 ตำบลนพรัตน์ อำเภอนongเสือ จังหวัดปทุมธานี

โทรศัพท์ 081 - 4406172 โทรสาร

E-mail

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

ผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP ปี 55 ของอำเภอนongเสือ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายมงคล ธิดาธัญลักษณ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนพพร นวลประดิษฐ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุมานีการ์ จันทร์บรรเจิต

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาดง

2. ดร.ประไพพร สวัสดิ์ดวง

ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์

3. นางกชนันท์ รื่นใจชน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพิมพ์กาญจน์ ชัยจิตร์สกุล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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