

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กระจยาสารท ต.โสธร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เมือง ตำบล โสธร

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

“ริน” ผู้นำธุรกิจขนมหวานไทยของฉะเชิงเทรา โดยการได้เข้ามาจากอุตสาหกรรมในครอบครัวของนายวิทยาน้อยใจบุญ ซึ่งได้รับถ่ายทอดสูตรและเคล็ดลับในการปรุงขนมชนิดต่าง ๆ มาจากบรรพบุรุษซึ่งมีพื้นเพเป็นชาวโรงสีล่าง ต.บางกรูด อ.บ้านโพธิ์ จ.ฉะเชิงเทรา อันเป็นที่ทราบกันดีในหมู่ชาวแปดริ้วรุ่นเก่าถึงกิตติศัพท์ทางฝีมือขนมหวานของชาวละแวกนั้นมาช้านาน ฝีมือขนมหวานของคุณยาย โดยเฉพาะขนม “กระจยาสารท” ซึ่งเรารู้สึกมาตั้งแต่เด็กแล้วว่า อร่อยกว่ากระจยาสารททั่ว ๆ ไป จึงเป็นจุดเริ่มต้นของการทำขนม “กระจยาสารท” เป็นการค้าภายใต้ชื่อว่า “ริน” ซึ่งมาจากชื่อของบุตรสาวคนที่ ๒ โดยเริ่มศึกษาจากครอบครัว ญาติผู้ใหญ่ ทดลองทำและค้นคว้าด้วยตนเองจากตำรา ปรับปรุงพัฒนาดัดแปลงส่วนผสมและวิธีการให้ทันสมัย เมื่อ พ.ศ. ๒๕๑๗ นายวิทยา ได้ดัดแปลงส่วนหนึ่งของบ้าน ซึ่งอยู่ในบริเวณเดียวกับฟาร์มไก่ที่บ้านบางพระ ต.โสธร เป็นโรงงานผลิตขนม ด้วยทุนก่อตั้งหมื่นกว่าบาทซึ่งในระยะ ๒ ปีแรกทำกระจยาสารทอย่างเดียว การจำหน่ายยังไม่ได้วางขายตามร้าน เนื่องจากผู้บริโภคยังไม่รู้จักขนมริน ร้านค้ามักปฏิเสธที่จะรับขนมไว้ขาย แม้จะให้ชิมและให้วางขายล่วงหน้าโดยยังไม่เก็บเงินก็ตาม นายวิทยาจึงต้องขายเองในวงศัญาติ และเพื่อน ๆ ซึ่งยอดขายน้อยมาก ปัญหาใหญ่ในระยะ ๓ ปีแรกคือ ไม่สามารถเจาะตลาดได้อย่างกว้างขวาง ทางแก้คือเขาเริ่มประชาสัมพันธ์ให้ขนมติดตลาดด้วยการนำขนมเป็นของฝากแก่คนรู้จักทั่วไป และการออกร้านตามงานต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นใหญ่หรือเล็ก แม้ว่าจะกำไรหรือขาดทุน ทั้งนี้จุดประสงค์อยู่ตรงที่ให้ตลาดรู้จัก หากคนรู้จักขนมแล้ว คุณภาพและความอร่อยของขนมจะขยายตลาดเองได้ ซึ่งก็ประสบความสำเร็จนับแต่ปีที่ ๔ เป็นต้นมา กอปรกับการได้รับใบประกาศ “เซลล์ชวนชิม” จาก ม.ร.ว. ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์ จำนวน ๓ ใบ ในระยะเวลาต่าง ๆ กัน เป็นเครื่องยืนยันในคุณภาพความอร่อยทำให้สินค้า “ริน” ได้รับการยอมรับมากขึ้นตามลำดับ นายวิทยา จึงได้ยึดธุรกิจขนมหวานเต็มตัว โดยเพิ่มชนิดของขนมมากขึ้นเรื่อย ๆ เช่น ขนมชั้น ขนมหม้อแกง ขนมทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน วุ้นกะทิ วุ้นหวาน ขนมดอกคำءวน และยังมีขนมไทย ๆ อีกกว่า ๒๐ ชนิดในปัจจุบัน

วันหยุดราชการจะทำขนมพิเศษจำหน่ายหน้าร้านและเทศกาลต่าง ๆ ก็ทำขนมตามเทศกาลเช่น ตรุษจีน-สารทจีน ทำขนมเทียน , ขนมแข่ง ฤดูผลไม้ทำขนมตามฤดูกาลเฉพาะประเภทผลไม้ เช่น หน้าสาเก ทำสาเกเชื่อม, หน้าลำไย ทำตะโก้ลำไย เป็นต้น ช่วงเทศกาลปีใหม่มักรับจัดกระเช้าของขวัญปีใหม่โดยใช้ขนมไทยล้วน ๆ รวมระยะเวลาที่เปิดกิจการประกอบการขนมหวานมา ๓๐ ปี เป็นความภูมิใจที่ร้านรินเติบโตขึ้นด้วยความพยายาม อุตสาหะ อุตุน ซื่อสัตย์ จนเป็นที่รู้จักของคนทั่วไปเสมือนหนึ่งว่าเป็นสัญลักษณ์ประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา กระยาสารทร้านริน เป็นขนมกระยาสารทสูตรโบราณ ที่นางวรพรณี น้อยใจบุญ ได้รับการถ่ายทอดความรู้ และทักษะ การทำจากบรรพบุรุษ และนำมาพัฒนา ปรับปรุงเปลี่ยนแปลง นานกว่า ๓๕ ปี จนทำให้ขนมกระยาสารทร้านริน มีลักษณะเป็นจุดเด่นในด้านรสชาติ ความอร่อย ซึ่งยังคงความเป็นเอกลักษณ์แบบไทย ๆ เป็นที่นิยมรับประทาน และเป็นของฝากของคนในจังหวัดฉะเชิงเทรา และจังหวัดใกล้เคียงโดยทั่วไป ขนมกระยาสารท เป็นขนมที่คนไทยรู้จัก และมีความสำคัญที่เกี่ยวข้องกับประเพณีของไทย มาตั้งแต่อดีต คือการทำบุญสารทไทย ซึ่งตรงกับแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๐ ของทุกปี ประชาชนชาวไทยที่เป็นชาวพุทธแทบทุกครัวเรือน จะทำขนมกระยาสารท นำไปทำบุญใส่บาตร ขนมกระยาสารท สามารถเก็บไว้ได้นาน มีรสชาติอร่อย หวาน มัน กรอบ สามารถทานเป็นขนมขบเคี้ยวได้ จึงเป็นที่นิยมรับประทานและซื้อเป็นของฝาก ได้ตลอดทั้งปี นางวรพรณี น้อยใจบุญ จึงได้จัดทำกระยาสารทสูตรโบราณของร้านริน เป็นสินค้าพื้นเมืองของฝากของดีเมืองฉะเชิงเทรา จำหน่ายให้ผู้สนใจโดยทั่วไป ณ ร้านรินขนมไทย ตั้งอยู่ ๑๕/๒ หมู่ที่ ๓ ตำบลโสธร อำเภอเมืองฉะเชิงเทรา จังหวัดฉะเชิงเทรา โดยเป็นขนมกระยาสารทที่จัดทำทุกวัน มีความใหม่ และคัดสรรวัสดุต่าง ๆ ที่มีคุณภาพ ประกอบไปด้วย ถั่วคั่ว งาคั่ว ข้าวเม่าคั่ว ข้าวตอก กะทิ น้ำตาลอ้อย ในอัตราส่วนที่กำหนด ขนมกระยาสารทร้านริน ได้รับการรับรองให้เป็นขนม “เซลล์ชวนชิม” จาก ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์ ในปี พ.ศ. ๒๕๖๑ ได้รับรางวัลระดับ ๕ ดาว ในโครงการคัดสรรสุดยอดผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ประจำปี พ.ศ. ๒๕๕๖ การถ่ายทอดภูมิปัญญาในปัจจุบัน นางวรพรณี น้อยใจบุญ เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ ทักษะ การทำขนมกระยาสารทสูตรโบราณ ให้กับบุตรหลาน และนักเรียน นักศึกษา ประชาชนทั่วไป

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. คั่วถั่วลิสง คั่วงา คั่วข้าวเม่า คั่วข้าวตอก
๒. เทียน ไข่ประมาณ ๑ ชั่วโมง
๓. น้ำกะทิ น้ำตาล

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

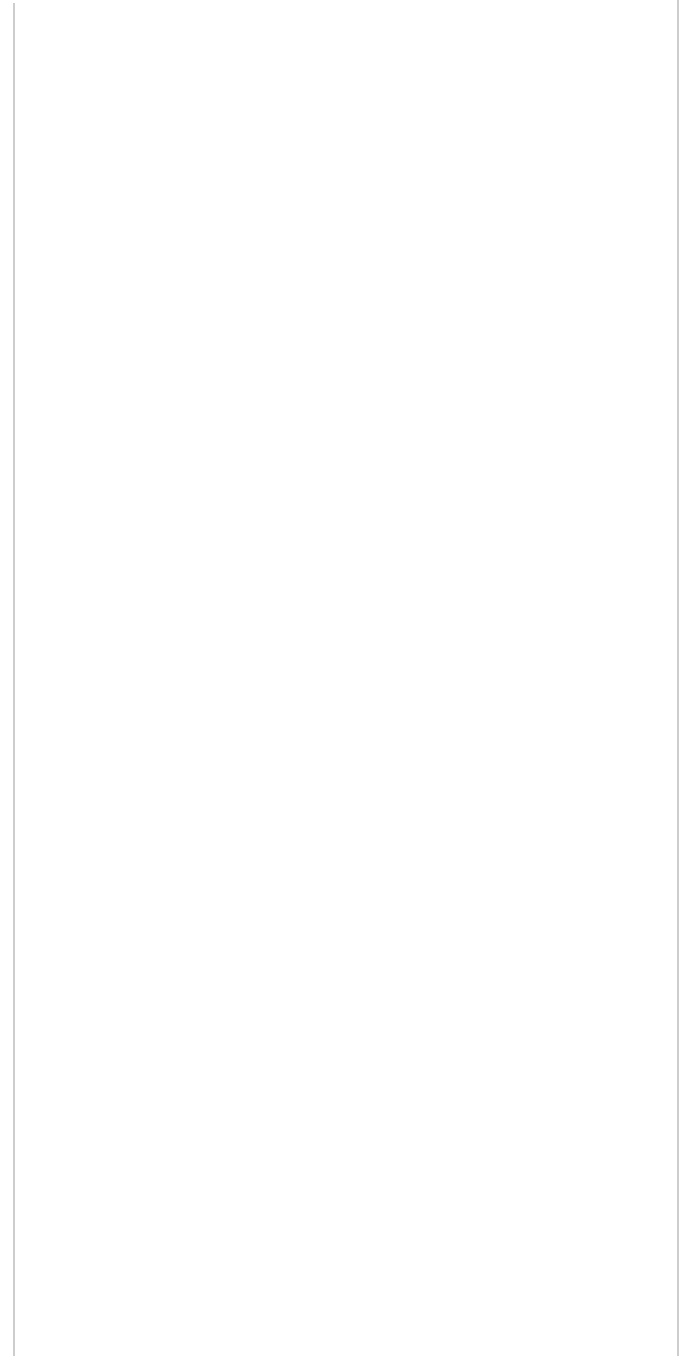
บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

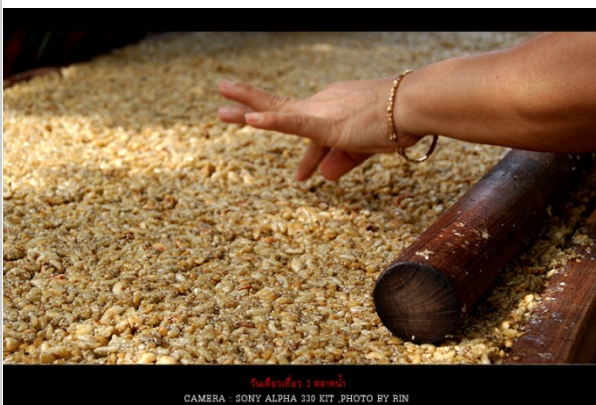
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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







7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางวรพรรณ น้อยใจบุญ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

อำเภอ เมืองฉะเชิงเทรา จังหวัด ฉะเชิงเทรา รหัสไปรษณีย์ ๒๔๐๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๓๘๕๑ ๒๕๔๔ โทรสาร

E-mail

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

ขนมกระยาสารท ได้รับคัดเลือกเป็นขนม “เซลล์ชวนชิม” พ.ศ. ๒๕๒๑

กระยาสารท “ริน” ได้รับรางวัลกระยาสารทและขนมไทย “ริน” ได้รับ “มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน” พ.ศ. ๒๕๔๗ - พ.ศ.๒๕๔๙

OTOP Product Champion ๕ ดาว ระดับภาคกลางประจำปี พ.ศ.๒๕๔๖

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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