

## ระดับการคัดสรร

ตำบล

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ขนมกระยาสารท ต.บางฝั่ง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

### 2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บางปะกง ตำบล บางฝั่ง

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมกระยาสารท เป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย แต่รากศัพท์ของคำว่า "สารท" จริง ๆ แล้วเป็นคำในภาษาอินเดีย มีความหมายว่า ฤดูใบไม้ร่วง หรือช่วงระยะปลายฝนต้นหนาว ซึ่งเป็นเวลาเดียวกันกับฤดูกาลผลิ ดอกออกผลของพืชพันธุ์ โบราณจึงถือกันว่าควรจะนำผลผลิตเหล่านั้นมาถวาย แต่สิ่งศักดิ์สิทธิ์ เพื่อเป็นการสักการะและขอพรให้พืชของตนออกดอกออกผลดี และประเพณีนี้ก็มีในแถบประเทศจีน และตอนเหนือของยุโรปด้วย แต่สำหรับประเทศไทยแล้วประเพณีนี้มาแพร่หลายในช่วงสมัยสุโขทัย พร้อม ๆ กับพรหมณ์ที่เริ่มเข้ามามีบทบาทในประเทศไทย แต่ช่วงเวลาประเพณีตามอินเดีย เป็นช่วงเวลาที่ตรงกับระยะข้าวเริ่มออกรวงของไทย ชาวบ้านจึงเกี่ยวข้าวที่ยังมีเปลือกอ่อน ๆ และเมล็ดยังไม่แก่ เอามาคั่วแล้วทำให้เป็นเมล็ดข้าวแบน ๆ เรียกว่า ข้าวเม่าแทน ความเชื่อของขนมกระยาสารท กล่าวว่า มีพี่น้องอยู่สองคนชื่อ มหากาลผู้พี่ และจุลกกาลผู้น้อง ทั้งสองทำการเกษตรกรรมร่วมกัน คือ ปลูกข้าวสาละวินที่ผืนเดียวกัน จุลกาลนั้นเห็นว่าข้าวสาละวินที่กำลังท้องนั้นมีรสหวานอร่อย เลยอยากนำข้าวนั้นไปถวายแด่พระสงฆ์ จึงปรึกษากับมหากาลพี่ชาย แต่มหากาลไม่เห็นด้วย มหากาลจึงแบ่งที่ดินออกเป็น ๒ ส่วน เพื่อให้ต่างคนต่างนำข้าวไปใช้กินจนได้ จุลกาลจึงนำเมล็ดข้าวที่กำลังตั้งท้องมาผ่า แล้วต้มกับนมสด ใส่เนย ใส่แป้ง น้ำตาลทรายกรวด เมื่อเสร็จแล้วจึงนำไปถวายแด่พระสงฆ์ เมื่อถวายภัตตาหารเหล่านี้แด่พระสงฆ์ จุลกาลได้ทูลความปรารถนาของตนกับพระพุทธเจ้าว่า ขอให้ตนบรรลุธรรมวิเศษก่อนใคร และเมื่อกลับบ้านไป ก็พบว่านาข้าวสาละวินของตนนั้นออกรวงอุดมสมบูรณ์สวยงาม จนเก็บเกี่ยวไป ๙ ครั้ง ก็ยังอุดมสมบูรณ์อยู่อย่างนั้นตลอดไปนับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาเมื่อถึงวันแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๐ ซึ่งตรงกับเดือนกันยายน ชาวบ้านจะกวณกระยาสารทมาทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติผู้ล่วงลับไปแล้ว จนกลายเป็นประเพณีสารทไทย หรือเทศกาลกวณขนมกระยาสารทจนถึงทุกวันนี้

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

## 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ๔.๑ ข้าวตอก
- ๔.๒ ถั่วลิสง
- ๔.๓ งาขาว
- ๔.๔ ข้าวเม่า
- ๔.๕ น้ำตาลปีบ
- ๔.๖ กะทิ
- ๔.๗ แป้งแซ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



นำถั่วลิสง งา ข้าวเม่า มาคั่วให้สุกพอประมาณ



ข้าวตอก

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

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



นำกะทิมาเคี่ยวกับน้ำตาลปีบ จนน้ำตาลละลาย จากนั้นใส่  
แบะแซลงไปผสม เคี่ยวให้ ส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน หรือ  
จนเหนียวขึ้นเป็นยางมะตูม



ใส่ถั่วลิสง ข้าวตอก ข้าวเม่า งาขาว ที่คั่วเตรียมไว้ลงไปผสม  
กับน้ำกะทิ เคี่ยวไปเรื่อย ๆ โดยใช้ไฟอ่อน ประมาณ ๓๐  
นาที



ตักใส่ถาดสี่เหลี่ยม พักไว้ให้อุ่น ตัดเป็นสี่เหลี่ยมพักให้เย็น

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ  
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

#### 8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสำเนียง ศรีสวัสดิ์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๒๕/๓ ม. ๔ ต.บางผึ้ง อ.บางปะกง จ.ฉะเชิงเทรา

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๕/๓ ม. ๔ ต.บางผึ้ง อ.บางปะกง จ.ฉะเชิงเทรา

โทรศัพท์ ๐๘๙ ๒๔๙๗๒๐๖ โทรสาร -

E-mail

-

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

-

#### 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