

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กระยาสารท

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ มโนรมย์ ตำบล วัดโคก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

"ขนมกระยาสารท" เป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย แต่รากศัพท์ของคำว่า "สารท" จริงๆ แล้วเป็นคำในภาษาอินเดีย มีความหมายว่า ฤดูใบไม้ร่วง หรือช่วงระยะปลายฝนต้นหนาว ซึ่งเป็นเวลาเดียวกันกับฤดูกาลผลิดอกออกผลของพืชพันธุ์ โบราณจึงถือกันว่าควรจะนำผลผลิตเหล่านั้นมาถวายแด่สิ่งศักดิ์สิทธิ์เพื่อเป็นการสักการะ และขอพรให้พืชของตนออกดอกออกผลดกดี และประเพณีนี้ก็มีในแถบประเทศจีนและตอนเหนือของยุโรปด้วย แต่สำหรับไทยแล้วประเพณีนี้มาแพร่หลายในช่วงสมัยสุโขทัย พร้อมๆ กับพราหมณ์ที่เริ่มเข้ามามีบทบาทในไทย แต่ช่วงเวลาของประเพณีตามอินเดีย เป็นช่วงเวลาที่ตรงกับระยะข้าวเริ่มออกรวงของไทย ชาวบ้านจึงเกี่ยวข้าวที่ยังมีเปลือกอ่อน ๆ และเมล็ดยังไม่แก่ เอามาคั่วแล้วตำให้เป็นเมล็ดข้าวแบน ๆ เรียกว่า ข้าวเม่าแทน ความเชื่อของ "ขนมกระยาสารท" มีอยู่ 2 ตำราด้วยกัน ตำราหนึ่งกล่าวว่า มีพี่น้องอยู่สองคนชื่อ มหากาลผู้พี่ และจุลกกาลผู้น้อง ทั้งสองทำการเกษตรกรรมร่วมกันคือ ปลูกข้าวสาละวินที่ผืนเดียวกัน จุลกาลนั้นเห็นว่าข้าวสาละวินที่กำลังท้องนั้นมีรสหวานอร่อย ก็เลยยกนาข้าวนั้นไปถวายแด่พระสงฆ์ จึงปรึกษากับมหากาลพี่ชาย แต่มหากาลไม่เห็นด้วย มหากาลจึงแบ่งที่ดินออกเป็น 2 ส่วน เพื่อให้ต่างคนต่างนำข้าวไปใช้กินอันใดก็ได้ จุลกาลจึงนำเมล็ดข้าวที่กำลังตั้งท้องมาผ่า แล้วต้มกับน้ำนมสด ใส่เนยใส น้ำผึ้ง น้ำตาลทรายกรวด เมื่อเสร็จแล้วจึงนำไปถวายแด่พระสงฆ์ เมื่อถวายภัตตาหารเหล่านี้แด่พระสงฆ์ จุลกาลได้ทูลความปรารถนาของตนกับพระพุทธเจ้าว่า ขอให้ตนบรรลุธรรมวิเศษก่อนใคร และเมื่อกลับบ้านไป ก็พบว่านาข้าวสาละวินของตนนั้นออกรวงอุดมสมบูรณ์สวยงาม จนเก็บเกี่ยวไป 9 ครั้งก็ยังอุดมสมบูรณ์อยู่อย่างนั้นตลอดไป อีกตำนานหนึ่งเล่าว่า สมัยหนึ่งพระพุทธเจ้าประทับอยู่ในกรุงราชคฤห์ มีเปรตตนหนึ่งปลอมตัวเป็นพระสงฆ์เข้าเฝ้าพระเจ้าอชาตศัตรู เปรตตนนั้นได้เผยความจริงว่า ตนเคยเป็นพระสงฆ์แต่มีความโลภจึงต้องชดใช้กรรมเป็นเปรต แล้วเปรตตนนั้นก็ขอให้พระองค์พระราชทานกระยาสารท ซึ่งปรุงแต่งด้วยของ 7 อย่าง ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง ถั่ว งา ข้าวตอก ข้าวเม่า น้านมวัว เพื่อประทังความหิวโหย ดังนั้นในวันรุ่งขึ้นตรงซึ่งกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 พระเจ้าอชาต

ศัตรูจึงทำขนมกระยาสารทแล้วกรวดน้ำอุทิศให้แก่เปรตตามที่ขอไว้ นับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาเมื่อถึงวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 ซึ่งตรงกับเดือนกันยายน ชาวบ้านจะกวนกระยาสารทมาทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ญาติผู้ล่วงลับไปแล้ว จนกลายเป็นประเพณีสารทไทย หรือเทศกาลกวนขนมกระยาสารทจนถึงทุกวันนี้นั่นเอง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

"กระยาสารท" มีส่วนประกอบหลายอย่าง ล้วนแต่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงทั้งสิ้น ดังนี้ - ถั่วเมล็ดแห้ง คือถั่วลิสง จะมีสารอาหารพวกโปรตีนสูง - ข้าวเม่า คาร์โบไฮเดรต - ข้าวตอก คาร์โบไฮเดรต - น้ำตาล มีกลูโคส คาร์โบไฮเดรต - มะพร้าว คาร์โบไฮเดรต - แปะแซ มีกลูโคส คาร์โบไฮเดรต - งา วิตามินบี ๑ เนื่องจาก "กระยาสารท" มีส่วนผสมของแป้ง และน้ำตาลเป็นส่วนใหญ่ การรับประทานมากๆ จะมีผลต่อสุขภาพ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ ช่วงเทศกาลเข้าพรรษาตามประเพณีดั้งเดิมของไทย จะนิยมทำขนมเทศกาลในช่วงเข้าพรรษา ที่เรียกว่า "กระยาสารท" หรือ "ข้าวกระยาสารท" บางพื้นที่เรียก "ข้าวสารท" ขึ้นอยู่กับท้องถิ่นนั้น เช่น ทางตะวันออกเฉียงเหนือ หรือที่อพยพมาจากตะวันออกเฉียงเหนือ เรียกเทศกาลนี้ว่า "สารทลาว" ภาคกลางหรือทั่ว ๆ ไป เรียกเทศกาลนี้ว่า "สารทไทย" โดยนิยมทำขนมขึ้นมานาชนิดหนึ่ง เรียกว่า "กระยาสารท" มีลักษณะคล้าย ๆ กัน จะประกอบไปด้วย ข้าวตอก ถั่วลิสง งา ข้าวเม่า น้ำตาล กะทิ แปะแซ เป็นต้น

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

"กระยาสารท"

เครื่องปรุง / ส่วนผสม

1. ข้าวตอก 1 ½ กิโลกรัม
2. ถั่วลิสง 6 กิโลกรัม
3. งาขาวคั่ว 5 กิโลกรัม
4. ข้าวเม่า 12 กิโลกรัม
5. แปะแซ 8 กิโลกรัม
6. น้ำตาลปีบ 15 กิโลกรัม
7. กะทิ 12 กิโลกรัม

วิธีทำ

1. นำถั่วลิสง งา ข้าวเม่า มาคั่วให้สุกพอประมาณ แล้วพักไว้
2. นำกะทิมาเคี่ยวกับน้ำตาลปีบ จนน้ำตาลละลาย จากนั้นใส่แปะแซลงไปผสม เคี่ยวให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน หรือจนเหนียวขึ้นเป็นยางมะตูม
3. ใส่ถั่วลิสง ข้าวตอก ข้าวเม่า งาขาวที่คั่วเตรียมไว้ลงไปผสมในน้ำกะทิ เคี่ยวไปเรื่อยๆโดยใช้ไฟอ่อน ประมาณ 30 นาที
4. ตักใส่ถาดสี่เหลี่ยม พักไว้พออุ่น ตัดเป็นสี่เหลี่ยม พักไว้ให้เย็น

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



นำถั่วลิสง งา ข้าวเม่า มาคั่วให้สุกพอประมาณ พักไว้ จากนั้นนำกะทิมาเคี่ยวกับน้ำตาลปีบ จนน้ำตาลละลาย จากนั้นคนไปเรื่อยๆ



จากนั้นใส่เบะแซลงไปผสม คนไปเรื่อยๆ ให้ทั่ว



คนจนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน หรือจนเหนียวขึ้นเป็น ยางมะตูม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



ใส่ถั่วลิสง ข้าวตอก ข้าวเม่า งามาว่าที่คว้เตรียมไว้ลงไปคนให้ทั่ว



คนไปเรื่อยๆโดยใช้ไฟอ่อน ประมาณ 30 นาที



คลุกเคล้าจนกระยาสาทรได้ที่



นำกระยาสารทมาพักไว้ให้เย็น



จากนั้นเกลี่ยกระยาสารทให้ทั่วรองจนกระยาสารทเย็นตัว



นำกระยาสารทที่เย็นแล้วนำใส่ถุงที่เตรียมไว้



กระยาสารทที่ใส่ถุงเสร็จเรียบร้อยแล้วพร้อมรับประทาน และจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ (ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางนุศรา ชุนสุข

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

1 หมู่ 5 ตำบลวัดโคก อำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

1 หมู่ 5 ตำบลวัดโคก อำเภอมโนรมย์ จังหวัดชัยนาท

โทรศัพท์ 084-1523543 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