

จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กระจยาสารท หมูที่ ๑๐ ตำบลบ้านเทพนคร อำเภอเมืองกำแพงเพชร จังหวัดกำแพงเพชร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ เมือง ตำบล เทพนคร

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

กระจยาสารท (อ่านว่า กระ-ยา-สาต) เป็นขนมหวานของไทย ทำจากถั่ว งา ข้าวคั่ว มาผัดกับน้ำตาล มักจะทำกันมากในช่วงสารทไทยแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๐ และบางท้องถิ่นนิยมรับประทานกับกล้วยไข่ โดยที่มนุษยชาติดำรงอยู่ได้ด้วยเกษตรกรรมเป็นหลักสำคัญ เมื่อถึงปีเป็นฤดูกาลที่ข้าวออกรวงเป็นน้ามน จึงได้มีการวิธีปรุงแต่งที่เรียกว่า กวนข้าวทิพย์ หรือ ข้าวปายาส ข้าวยาคุและขนมชนิดหนึ่งเรียกว่า “กระจยาสารท” ประกอบการบำเพ็ญกุศลถวายพระสงฆ์เพื่อเป็นสิริมงคลแก่ข้าวในนา ทั้งอุทิศส่วนกุศลให้บรรพชนผู้มีพระคุณ และแจกสมนาคุณญาติมิตร ตาม คติที่ชาวไทยพุทธศาสนิกชน แม้จะเป็นประเพณีที่มีส่วนมาจากลัทธิพราหมณ์ชาวไทยก็นิยมรับพระเป็นประเพณี ในส่วนที่มีคุณธรรมอันดี พึงยึดถือปฏิบัติ กระจยาสารท นับว่าเป็นภูมิปัญญาที่คู่กับชาติไทย คู่กับกำแพงเพชร อย่างไม่เสื่อมคลาย แม้การ กวนกระจยาสารท จะผ่านมามากหลายร้อยปีแล้ว ความทรงจำ ยังอยู่คู่กำแพงเพชร คู่ชาติไทยไปตลอดกาล ไม่เสื่อมคลาย กระจยาสารทบ้านเทพนคร เป็นขนมหวาน ซึ่งภูมิปัญญาดั้งเดิมทำมานานแล้ว ตั้งแต่สมัยปู่ ย่า ตา ยาย จนถึงรุ่นพ่อ แม่ ซึ่งแต่ละบ้านจะมีสูตรการทำกระจยาสารทที่แตกต่างกัน ดังนั้น ในแต่ละครัวเรือนจะมีการรักษาสูตรในการทำกระจยาสารท ซึ่งส่วนใหญ่นิยมทำกระจยาสารท เพื่อใช้ในการทำบุญงานสารทไทย เดือน ๑๐ จากแนวคิด คตินิยมพื้นฐานทางพระพุทธศาสนาที่ชาวพุทธนิยมทำบุญเดือน ๑๐ หรือ “สารทไทย” กระจยาสารทเป็นสัญลักษณ์ของ การบำเพ็ญกุศลถวายพระสงฆ์ เพื่อเป็นสิริมงคลแก่ข้าวในนา ซึ่งเป็นการเก็บพืชผลครั้งแรก ผลิตผลทางการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ ทั้งอุทิศส่วนกุศลให้บรรพชนผู้มีพระคุณ และแจกสมนาคุณ ญาติมิตร ตามคติที่ชาวไทยพุทธศาสนิกชน แม้จะเป็นประเพณีที่มีส่วนมาจากลัทธิพราหมณ์ชาวไทยก็นิยมรับ พระเป็นประเพณี ในส่วนที่มีคุณธรรมอันดี พึงยึดถือปฏิบัติ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

กำแพงเพชร มีการกวนกระยาสารทกันโดยทั่วไป ในอดีตกวนกันเกือบทุกบ้าน ไม่มีจำหน่าย แต่จะแจกกันเมื่อกวนแล้ว ส่วนสำคัญจะนำไปถวายพระ และกำแพงเพชรเป็นเมืองกล้วยไข่ จึงมีกล้วยไข่เป็นเครื่องเคียงที่อร่อยมาก กล้วยไข่ที่กำแพงเพชรมีมานานแล้ว มีไข่ฟุ้งมีเหมือนดังที่เข้าใจกัน และประเพณีสารทไทย กล้วยไข่นั้นคู่กับกำแพงเพชรมาเนิ่นนาน ปีจังหวัดกำแพงเพชรได้จัดงานประเพณีกล้วยไข่เมืองกำแพง ตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๒๔ เป็นต้นมา ในวันงานจะมีกิจกรรมการแข่งขันการกวนกระยาสารท ซึ่งแบ่งเป็น ๒ ประเภท คือ กระยาสารทลีลา และประเภทรสชาติ นอกจากนี้ ยังมีกิจกรรมอื่น ๆ อีกมากมาย เช่น การทอดผ้าป่าแถว การประกวดกล้วยไข่ รวมทั้งการจัด สาธิตและจำหน่ายสินค้าจากภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ละอำเภอ ของจังหวัดกำแพงเพชร

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร

อุปกรณ์ ประกอบด้วย

เตา ถ่าน กระทะ ถาด ถุงพลาสติก ไม้พาย มีด

ส่วนผสม

ข้าวเม่า ๑.๕ กิโลกรัม งา ๓ กิโลกรัม กะทิ ๗ กิโลกรัม ถั่ว
ลิสง ๒.๕ กิโลกรัม น้ำตาลปี๊บ ๓.๗ กิโลกรัม แปะแซ ๒.๕ กิโลกรัม นม
สด ๓ กระป๋อง มะนาว ๓ ลูก

วิธีการประกอบอาหาร

๑. คั่วถั่วลิสงให้สุก จากนั้นก็กะเทาะเปลือกออกให้หมด และคลึงถั่วให้แตกเป็นซีก ๆ
๒. คั่วงาให้สุกมีสีเหลืองอ่อน และหอม
๓. คั่วข้าวเม่าให้หอมบดละเอียด
๔. เคี้ยวกะทิให้แตกมัน ใส่น้ำตาลปี๊บ ใส่แปะแซ
ใส่นมสด แล้วเคี่ยวให้เข้ากัน ใช้เวลา ประมาณ ๑ ชั่วโมง
๕. ผสมถั่วลิสง งาคั่ว ข้าวเม่า คลุกเคล้าให้เข้ากัน
โดยใช้ไฟอ่อน ๆ และเมื่อส่วนผสมต่างๆ เข้ากันดีแล้วให้ยกกะทะลง
๖. นำไปใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ และอบเทียน

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)



องค์ประกอบหรือส่วนผสมในการทำกระยาสารท



กระยาสารทที่ทำสำเร็จ ก่อนบรรจุใส่ถุง



นำมาจัดแสดงประกอบการคัดสรรรากวัฒนธรรม

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

-

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางฉน อ่วมสทิพย์

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กระยาสารทกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรมกำแพงเพชร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก หมู่ที่ ๒๐ ตำบลเทพนคร อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร

โทรศัพท์ ๐๕๕-๗๐๑๒๓๓ โทรสาร มือถือ ๐๘๕-๖๕๑-๓๑๓๔

E-mail

-

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

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ ๒ การแข่งขันการกวนกระยาสารท งานวันสารทไทยกล้วย
ไข่ จังหวัดกำแพงเพชร ปี ๒๕๒๗

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ๑ การแข่งขันการกวนกระยาสารท ระดับจังหวัด งานวันสารทไทยกล้วย
ไข่กำแพง
ปี ๒๕๒๘

รางวัลที่๓ การแข่งขันกวนกระยาสารท ระดับจังหวัด งานวันสารทไทยกล้วยไข่
กำแพงเพชร ปี ๒๕๒๙

รางวัลที่ ๒ การแข่งขันกวนกระยาสารท ระดับภาคเหนือตอนล่าง งานวันสารทไทยกล้วยไข่
กำแพง ปี ๒๕๒๙

รางวัลที่ ๑ การแข่งขันกวนกระยาสารท ระดับจังหวัด งานวันสารทไทยกล้วยไข่
กำแพงเพชร ปี ๒๕๓๐

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง

ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางเพ็ญทิพย์ เขียวฤทธิ์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 27 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทัพมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวพรพรรณ ภูมิเปี่ยม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสาวสิริยา บุญญศิริพฤษกุล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 9 เดือน ตุลาคม ปี พ.ศ. 2557