

จังหวัดกำแพงเพชร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : กระจยาสารทบ้านเกาะพิมูลพัฒนา ตำบลลานดอกไม้ตก อำเภอโกสัมพีนคร จังหวัดกำแพงเพชร
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน - อำเภอ โกสัมพีนคร (เมือง) ตำบล ลานดอกไม้

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

-

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

กระจยาสารทแบบโบราณ เป็นขนมหวานของไทย ทำจากถั่ว งา ข้าวคั่ว มาผัดกับน้ำตาล มักจะทำกันมากในช่วงสารทไทยแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๐ นิยมรับประทานกับกล้วยไข่ กระจยาสารทเป็นสัญลักษณ์ของ ผลิตผลทางการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ รวมทั้งเป็นการทำบุญเพื่อเป็นสิริมงคลแก่ข้าวในนา ซึ่งเป็นการเก็บ พิษผลครั้งแรกอีกด้วย นอกจากนี้ ทางจังหวัดกำแพงเพชรได้จัดงานประเพณีสารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพง มาตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๒๔ เป็นต้นมา ในวันงานจะมีกิจกรรมอีกมากมาย เช่น การแข่งขันกวนกระจยาสารท ซึ่งแบ่งเป็น ๒ ประเภท คือ ประเภท ลีลา และประเภท รสชาติ ทอดผ้าป่าแถว การประกวด กล้วยไข่ รวมทั้งการแสดงสินค้าสาธิต และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ภูมิปัญญาของจังหวัดกำแพงเพชร ความเชื่อของขนมกระจยาสารทมีอยู่ตำนานหนึ่งเล่าว่า สมัยหนึ่งพระพุทธเจ้าประทับอยู่ในกรุงราชคฤห์ มีเปรตตนหนึ่งปลอมตัวเป็นพระสงฆ์เข้าเฝ้าพระเจ้าอชาตศัตรู เปรตตนนั้นได้เผยความจริงว่า ตนเคยเป็นพระสงฆ์แต่มีความโลภจึงต้องชดใช้กรรมเป็นเปรตแล้วเปรตตนนั้นก็ขอให้พระองค์พระราชทานกระจยาสารท ซึ่งปรุงแต่งด้วยของ ๗ อย่าง ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง ถั่ว งา ข้าวตอก ข้าวเม่า น้านมวัว เพื่อประทังความหิวโหย ดังนั้นในวันรุ่งขึ้นตรงซึ่งกับวันแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๐ พระเจ้าอชาตศัตรู จึงทำขนมกระจยาสารทแล้วกรวดน้ำอุทิศให้แก่เปรตตามที่ขอไว้ อ้างอิง

<http://cooking.kapook.com/view72317.html>

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

สิ่งสำคัญที่ทำให้สินค้ามีความพิเศษ คือ ความสะอาด และใส่ใจในทุกรายละเอียด ขั้นตอนการผลิตคงภูมิปัญญาดั้งเดิม ใช้ส่วนผสมจากธรรมชาติทั้งหมด ไม่มีการปรุงแต่งกลิ่น สี ไม่มีสารกันบูดเจือปน คัดวัตถุดิบที่มีคุณภาพ สด ใหม่ ทุกชนิด ทำให้ได้กระยาสารทสีเหลืองนวลรสชาติกลมกล่อม ไม่หวานจนเกินไป กลิ่นหอมจากธรรมชาติ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ การรวมกลุ่มสตรีเกษตรกรที่มีความสนใจและมีปัญหาผลผลิตเกษตรมีมาราคาถูก และความต้องการอนุรักษ์วัฒนธรรมประเพณีการกวนกระยาสารท โดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะพินูลอาศัยน้ำจากแม่น้ำปิง ทำการเพาะปลูกได้ตลอดทั้งปีและมีขนบธรรมเนียมประเพณีไทยมาตั้งแต่เดิม ชาวบ้านจะมีการกวนกระยาสารทโดยเพื่อทำบุญที่วัด โดยเริ่มจากแกนนำกลุ่ม ๘ คน พุดคุยกันเพื่อรวมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโดยมีเจ้าหน้าที่ตำบลให้การปรึกษา เพื่อจดทะเบียนแม่บ้านเกษตรกรและอธิบายวิธีการดำเนินงานของกลุ่ม โดยการประชุมสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เกาะพินูล จำนวน ๒๐ คน เพื่อรับความรู้ แปรรูปน้ำปลา แปรรูปมะม่วง แปรรูปกล้วยฉาบ และกวนกระยาสารทแบบโบราณ โดยไม่ใส่แอมะแซ (ใช้หมักน้ำตาลทราย และมะนาว นาน ๑๐ วัน) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจึงมีกิจกรรมเพิ่มรายได้ ในปี พ.ศ. ๒๕๓๐ เริ่มแรกมีการผลิตเฉพาะฤดูสารทเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ทำสืบทอดมาแต่โบราณ เมื่อมีงานเทศกาลสารทไทย เดือน ๑๐ ก็ได้รับเชิญให้ไปร่วมแข่งขันกวนกระยาสารท ซึ่งก็ได้รับรางวัล ที่ ๑ ทำให้มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก ในด้านคุณภาพและรสชาติได้เริ่มที่จะผลิตเพื่อจำหน่ายบ้างตามฤดูกาล โดยจำหน่ายที่บ้าน ลูกค้าในชุมชนมาซื้อเป็นของฝากทำให้มียอดขายเพิ่มขึ้น จนต้องผลิตอย่างสม่ำเสมอทุกฤดูกาล ต่อมาได้เริ่มรวมกลุ่มสมาชิก เพื่อช่วยกันผลิตให้ทันต่อความต้องการของตลาด

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑. ถั่วลิสง ๒ กิโลกรัม
๒. ข้าวเม่า ๓ กิโลกรัม
๓. งา ๔ กิโลกรัม
๔. ข้าวตอก ๑ กิโลกรัม
๕. น้ำตาลปีบ ๓ กิโลกรัม
๖. มะพร้าวหั่น ๒ กิโลกรัม
๗. กะทิสด ๕ กิโลกรัม
๘. แอมะแซ ๑ กิโลกรัม

วิธีทำกระยาสารทแบบโบราณ

กระเทตั้งไฟใส่กะทิ น้ำตาล แอมะแซ มะพร้าวหั่นลงผสมให้เดือด นาน ๒ ชั่วโมง จนส่วนผสมเหนียว เข้ากันจึงใส่ข้าวเม่า ถั่วลิสง งา คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วยกลง ปล่อยให้เย็น บรรจุใส่ถุง

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 และ

ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และ

ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



วัสดุดิบหรือส่วนผสมของกระยาสารท



ภาพการกวนกระยาสารท



เคียวกะทิ



ใส่น้ำตาล และแบะแซให้



กระยาสารทที่กวนเสร็จเรียบร้อยแล้ว ยังไม่ได้บรรจุใส่ถุง



กระยาสารทนำมาจัดแสดงในงานประเพณีสารทไทย กล้วย
ไข่เมืองกำแพง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

-

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านเกาะพินูลพัฒนา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๕๒/๒ ม.๓ ต.ลานดอกไม้ตก อ.โกสุมพินคร จ.กำแพงเพชร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

กลุ่มแม่บ้านเกาะพินูลพัฒนา ๕๒/๒ ม.๓ ต.ลานดอกไม้ตก อ.โกสุมพินคร จ.กำแพงเพชร

โทรศัพท์ ๐๕๕ - ๗๔๕๑๖๖ โทรสาร -

E-mail

-

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

- สินค้า OTOP ระดับ ๕ ดาว กรมการพัฒนาชุมชน ปี ๒๕๕๕

- ได้รับคัดสรรเป็นรากวัฒนธรรม “ของดีบ้านฉัน” อำเภอโกสุมพินคร ของจังหวัดกำแพงเพชร ปี ๒๕๕๗

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายรัฐไกร กัณหา

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 13 เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางวรรณภา ทังมงคล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวพรพรรณ ฐัมเปียม

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางสาวสิริยา บุญญศิริฤกษ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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