

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวกระยาสารท

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ข้าวตอกแตก

2. แหล่ง

ชุมชน สุขสมบูรณ์นาสวัสดิ์ หมู่6 บ้านหนองโก อำเภอ กระนวน ตำบล หนองโก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

รับประทานในบุญข้าวสารท เดือน สิบ ภาคอีสาน เรียกว่า งานบุญข้าวสาก จัดในวันขึ้น

15 ค่ำ เดือน 10 ของทุกปี

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

การทำข้าวกระยาสารท ได้ทำมาตั้งแต่ปู่ ย่า ตา ยาย หรือตั้งแต่มีบุญข้าวสาก ของทางภาคอีสาน เพราะเป็นของคู่กันเดิม ข้าวกระยาสารทแม่ละมูล มีคุณยายกุล ซึ่งเป็นแม่ของนางละมูลได้พาบุตร หลาน ทำ รับประทาน ลองผัด รongถูก ทำแจก และเป็นของฝาก ทำแลกเปลี่ยนกันกิน ทำไปงานบุญข้าวสารท ถวายพระ ปรากฏว่า กระยาสารทแม่ละมูลอร่อย จึงทำจำหน่าย มาจนถึงปัจจุบัน

ประวัติของข้าวกระยาสารท ตั้งแต่สมัยก่อนตามไร่นาจะอุดมสมบูรณ์ ข้าวในนางาม และเม็ดใหญ่ ซึ่งผู้เฒ่าผู้แก่ในสมัยก่อน ๆ โดยเฉพาะ คุณยายกุล หาญชัย ภูมิลำเนาเดิมอยู่ที่อำเภอหนองสองห้อง จังหวัดขอนแก่น มีความชำนาญในการทำข้าวกระยาสารท จะทำขนมไว้ให้ลูกหลานไว้รับประทาน และเป็นการถนอมอาหารด้วย จะไม่ขาย ทำแล้ว ก็แบ่งปันให้บ้านข้างเคียงกินด้วย และจะทำเผื่อญาติพี่น้อง ใครมีอะไรก็จะฝากกัน แลกเปลี่ยนกันกิน และเป็นของฝาก คนที่ได้กินก็บอกว่าอร่อย จึงจะมีบุญข้าวสารท จึงนำมาตากแห้ง บ้าง และนำมาถนอมอาหารอย่างอื่น เช่น มาทำเป็นปลาร้า และแม่ นำไปฝากญาติ ๆ พี่น้องบ้านใกล้ ๆ กัน ปลาสามแม่สาวภา มีรสชาตอร่อย ทำให้มีคนชื่นชอบเป็นจำนวนมาก และได้ทำจำหน่ายตั้งแต่ปี ๒๕๐๗ เป็นต้นมา

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

มีความโดดเด่น เอกลักษณ์ของข้าวกระยาสารแม่ละมูล คือ สดใหม่ หวาน มัน กรอบ อร่อย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

งานบุญประเพณีบุญข้าวสารท ของชาวอีสาน จะทำพร้อมกันทุกวัดทุกหมู่บ้าน ข้าวกระยาสารจึงต้องมีความสำคัญในงานบุญ เพราะเป็นขนมหลักในงาน คงที่ไปทำบุญข้าวสาก จะต้องมีขนมข้าวกระยาสารทุกคน ซึ่งเป็นความเชื่อที่สืบทอดต่อกันมาตั้งแต่บรรพกาล

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบ สูตร

๑. ข้าวพอง ๕ กก.

๒. ข้าวตอกแตก ๕ กก.

๓. น้ำตาลมะพร้าว หรือน้ำตาลปีบ ๒ กก. น้ำตาลทราย ๘ กก.

๔. กะทิ ๑๐ กก.

๕. แป๊ะแซ ๑๐ กก.

๖. ถั่วลิสง ตามสมควร

๗. งา ขาว หรือ ดำ ตามสมควร

๘. เกลือ ตามชอบ

นำกะทิ ใส่กะทะขึ้นตั้งไฟระดับปานกลาง ใส่น้ำตาล เกลือ และมะพร้าวที่หั่นซอย ลงในกะทะ เคี่ยวพอแตกมัน ใส่แป๊ะแซ ลงเคี่ยว พอได้ที่ นำข้าวตอกแตก ข้าวพอง ถั่วลิสงคั่ว และงาคั่ว ตามส่วนผสม ลงคลุกให้เข้ากัน เทใส่ถาด ผึ่งให้เย็น บรรจุถุงไว้จำหน่าย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
ผสมกะทิ น้ำตาลทราย เกลือ ใส่กะทะขึ้นตั้งไฟ นำข้าวตอกแตกลงคลุกให้เข้ากัน ผึ่งให้เย็น	นำกะทิ ใส่กะทะขึ้นตั้งไฟระดับปานกลาง ใส่น้ำตาล เกลือ และมะพร้าวที่หั่นซอย ลงในกะทะ เคี่ยวพอแตกมัน ใส่แป๊ะแซ ลงเคี่ยว พอได้ที่ นำข้าวตอกแตก ข้าวพอง ถั่วลิสงคั่ว และงาคั่ว ตามส่วนผสม ลงคลุกให้เข้ากัน เทใส่ถาด ผึ่งให้เย็น บรรจุถุงไว้จำหน่าย
(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



คั่วข้าวตอกแตกและเก็บกากให้สะอาด



เก็บกากข้าว



คั่วข้าวแล้วเก็บกากออกให้สะอาด



เคี้ยวกะทิและน้ำตาล เครื่องปรุงต่าง ๆ



ข้าวกระยาสารท ที่คลุกแล้ว ใส่ใบเตย



ข้าวกระยาสารทสูตรโบราณ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ (ระบุเหตุผล)

ข้าวกระยาสารท จะทำจำหน่ายในเทศกาลบุญเดือน ๑๐ หรือบุญข้าวสาท ของชาวอีสาน ทำปีละครั้ง ในปริมาณที่มาก ปีหนึ่งประมาณ ๒๐๐ กะทะ ๆ ๓๕ กก. จำหน่าย กิโลกรัม ละ ๑๔๐ บาท ทำระยะเวลา ๑ เดือน คิดรายได้/ปี ประมาณ หนึ่งแสนกว่าบาท

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางละมุล ทุมวัน

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

ชุมชนสุขสมบูรณ์นาสวรรค์ หมู่ที่ ๖ บ้านหนองโก อำเภอกะนวน จังหวัดขอนแก่น

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

หมู่ที่ ๖ บ้านหนองโก ตำบลหนองโก อำเภอกะนวน จังหวัดขอนแก่น

โทรศัพท์ 081-8747017 โทรสาร -

E-mail

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

ได้รับการยกย่องให้เป็นรากวัฒนธรรมของดีบ้านฉันอำเภอกระนวน ประจำปี ๒๕๕๗

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางละมุล ทุมวัน

ตำแหน่ง เจ้าของร้าน

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 1 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางอุไรวรรณ คำโฮง

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายประจักษ์ ไชยกิจ

ตำแหน่ง ปลัดอำเภอ

2. นางกาญจนา รัตนเมกุล

ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอกระนวน

3. นางอุไรวรรณ คำโฮง

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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