



ผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น

เรื่อง

“การขยายพันธุ์”

ในจังหวัดฉะเชิงเทรา

ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓



จัดทำโดย...ศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์

โทรศัพท์ / โทรสาร : ๐๓๔๔๑ - ๐๔๔๑

<http://culture.rnu.ac.th>





เจ้าของ

ศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่นมหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์

คณะที่ปรึกษา

รองศาสตราจารย์ ดร.ดวงพร ภูพะกา	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์
อาจารย์ ดร.ณัฐปคัลภ์ ญาณมโนวิศิษฐ์	รองอธิการบดีกิจการนักศึกษา
ศาสตราจารย์วิโชค มุกตามณี	ผู้ทรงคุณวุฒิประจำศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุมศรี นพวงศ์ ณ อยุธยา	ผู้ทรงคุณวุฒิประจำศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ละออ เพชรรัตน์	ผู้ทรงคุณวุฒิประจำศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น
อาจารย์วิชัย พงษ์โหมด	ผู้ทรงคุณวุฒิประจำศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น

คณะกรรมการผู้จัดทำ

อาจารย์ ดร.จินดา	เนืองจ้านงค์	ประธานกรรมการ
อาจารย์อารียา	บุญทวี	รองประธานกรรมการ/ฝ่ายภาคสนาม
อาจารย์โยธิน	จี้กั้วหา	และผู้เรียบเรียงข้อมูลเนื้อหา
อาจารย์วชิรพงศ์	มณีนันทิวัดน์	รองประธานกรรมการ และฝ่ายเผยแพร่ข้อมูลสารสนเทศ
นายณัฐพนนท์	สิงห์ยศ	รองประธานกรรมการ และฝ่ายเอกสาร
นางสาวอรรณณ	เล็กชะอุ่ม	รองประธานกรรมการฝ่ายตรวจสอบข้อมูล
นางสาวจิตติรัตน์	เอนกสุวรรณกุล	ฝ่ายพิสูจน์อักษร และฝ่ายภาคสนาม
นายสุรพล	โต๊ะสีดา	กรรมการฝ่ายการเงิน
นางสาวนวลลออ	อนุสิทธิ์	กรรมการฝ่ายเอกสาร
		กรรมการฝ่ายภาคสนาม
		กรรมการและเลขานุการ / ฝ่ายเผยแพร่ข้อมูล
		สารสนเทศ และฝ่ายจัดทำรูปเล่ม

ผู้สนใจสามารถสืบค้นข้อมูลได้ที่ <http://culture.rru.ac.th/>

คำนำ

ในปี ๒๕๖๓ ศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์ ได้จัดทำ องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เรื่อง กระจยาสารท ในจังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นภูมิปัญญาที่ได้รับการ ถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ ซึ่งในจังหวัดฉะเชิงเทรามีภูมิปัญญาด้านการทำกระจยาสารทอยู่ ๔ อำเภอ ได้แก่ ตำบลโสธร อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา และตำบลท่าถ่าน อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา ซึ่งในแต่ละพื้นที่จะมีกระบวนการทำกระจยาสารทที่แตกต่างกันออกไป ในตำบลโสธร อำเภอเมือง มีการนำสูตรการทำกระจยาสารทแบบดั้งเดิมและได้นำมาปรับปรุงพัฒนาให้ตรงตาม ความต้องการของผู้บริโภค และมีจำหน่ายตลอดทั้งปี ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัด ฉะเชิงเทรา มีการทำกระจยาสารทแบบดั้งเดิมและทำในช่วงทำบุญสารทเดือนสิบและแจกให้ญาติ พี่น้อง รวมทั้งได้วางจำหน่ายในช่วงทำบุญสารทเดือนสิบ ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกองเขื่อน จังหวัด ฉะเชิงเทรา มีการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ บ้านวังควาย เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับ สมาชิกในชุมชน โดยมีการปรับปรุงพัฒนาสูตรการทำกระจยาสารทจนสามารถวางจำหน่ายได้ และ ตำบลท่าถ่าน อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา มีการทำกระจยาสารทในช่วงงานบุญเดือนเก้า ในวันแรม ๑๔ ค่ำ เดือน ๙ เป็นประจำทุกปี เพื่อรำลึกถึงบรรพบุรุษผู้ล่วงลับและยังมีความเชื่อว่าเป็น การแสดงความกตัญญูต่อพระแม่โพสพที่ดูแลข้าวในนาให้ปลอดภัยจนถึงนำข้าวขึ้นยุ้งฉาง เป็นต้น

คณะทำงานจึงขอขอบคุณ คุณวรพรณี น้อยใจบุญ คุณสมภาพ วงศ์พยัคฆ์ คุณสุรีย์ จันทมาลา และคุณทุเรียน ม่วงขาว ผู้เป็นเจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำกระจยาสารททุกท่าน ที่สละ เวลาในการให้ข้อมูล รวมทั้งผู้บริหาร บุคลากร ศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น องค์การบริหารส่วน ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา และอาจารย์พิศมัย กิตติพัฒนกุล อาจารย์ โรงเรียนวัดโคกหัวข้าว อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา ที่ได้ประสานงานในการลงพื้นที่เก็บ ข้อมูลดังกล่าว และหวังว่าองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เรื่อง กระจยาสารท ฉบับนี้จะเป็นสื่อกลางใน การเผยแพร่ความรู้เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริม เผยแพร่ศิลปะ วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ต่อไป หากการจัดทำมีข้อผิดพลาดประการใด คณะผู้จัดทำขออภัยและขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย

ศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น
มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์
เมษายน ๒๕๖๓

สารบัญ

หน้า

คำนำ

สารบัญ

สารบัญภาพ

บทที่ ๑ บทนำ

๑

บทที่ ๒ กระบวนการเก็บข้อมูลกระยาสารท

๓

- ขั้นตอนการเก็บข้อมูล

๓

- กำหนดพื้นที่ศึกษา

๓

- ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

๓

- การรวบรวมข้อมูล

๔

- การสังเคราะห์ข้อมูล

๔

- แผนในการดำเนินงาน

๔

บทที่ ๓ ภูมิปัญญาการทำกระยาสารทในจังหวัดฉะเชิงเทรา

๕

- กระยาสารทร้านริน ตำบลโสธร อำเภอมะเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา

๕

- กระยาสารทอาภรณ์ ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา

๑๐

- กระยาสารท หมู่ ๕ บ้านวังควาย ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา

๑๕

- กระยาสารท หมู่ ๓ บ้านโคกหัวข้าว ตำบลท่าถ่าน อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

๒๒

บทที่ ๔ สรุป

๒๗

บรรณานุกรม

๒๘

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ ๑ คุณวราพรพรณี น้อยใจบุญ เจ้าของร้าน “รินขนมไทย”	๕
ภาพที่ ๒ สัมภาษณ์เก็บข้อมูลกระยาสารท	๘
ภาพที่ ๓ กระยาสารทสูตรดั้งเดิม	๘
ภาพที่ ๔ กระยาสารทสูตรดั้งเดิม หวานน้อย	๘
ภาพที่ ๕ กระยาสารทสูตรชีวิต	๙
ภาพที่ ๖ กระยาสารทสูตรสมุนไพร	๙
ภาพที่ ๗ กระยาสารทสูตรชาเขียว	๙
ภาพที่ ๘ คุณสมภพ วงศ์พยัคฆ์ เจ้าของกระยาสารทอาภรณ์	๑๐
ภาพที่ ๙ การนำงามาล้าง	๑๑
ภาพที่ ๑๐ การนำถั่วและงาตากให้แห้ง	๑๑
ภาพที่ ๑๑ การคั่วถั่ว คั่วงาให้สุก	๑๒
ภาพที่ ๑๒ การนำถั่วและงามาร่อนแยกเปลือกออก	๑๒
ภาพที่ ๑๓ การนำถั่วลิสงคั่วมากะเทาะ (บี้) ให้เปลือกแตก	๑๒
ภาพที่ ๑๔ การนำน้ำตาลอ้อยมาเคี่ยวกับน้ำกะทิ	๑๓
ภาพที่ ๑๕ การนำกระยาสารทที่กวนเสร็จแล้วมาชั่งน้ำหนักตามต้องการ และผึ่งให้คลายความร้อน	๑๓
ภาพที่ ๑๖ การนำกระยาสารทที่คลายความร้อนแล้วมาบรรจุใส่ห่อ	๑๓
ภาพที่ ๑๗ กระยาสารทพร้อมจำหน่าย	๑๔
ภาพที่ ๑๘ สัมภาษณ์เก็บข้อมูลกระยาสารท	๑๔
ภาพที่ ๑๙ คุณสุรีย์ จันทมาลา ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ บ้านวังควาย	๑๕
ภาพที่ ๒๐ การคั่วถั่ว คั่วงาให้สุก	๑๖
ภาพที่ ๒๑ นำข้าวตอก ข้าวเม่า ถั่วลิสงมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน	๑๖
ภาพที่ ๒๒ นำงาขาวมาใส่คลุกเคล้าให้กับข้าวตอก ข้าวเม่า ถั่วลิสง	๑๗
ภาพที่ ๒๓ นำกระยาสารทที่คลุกเคล้าให้กันเรียบร้อยแล้วมาแพ็คใส่ห่อ	๑๗
ภาพที่ ๒๔ กระยาสารทพร้อมจำหน่าย	๑๘
ภาพที่ ๒๕ สัมภาษณ์เก็บข้อมูลกระยาสารท	๑๘
ภาพที่ ๒๖ การเคี่ยวน้ำกะทิและน้ำตาลอ้อยกับใบเตยเพื่อเพิ่มความหอม อร่อยของกระยาสารท	๑๙
ภาพที่ ๒๗ นำถั่วลิสงมาเทใส่ในกระทะ	๑๙

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ ๒๘ คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน	๒๐
ภาพที่ ๒๙ ตักกระยาสารทใส่ถุง	๒๐
ภาพที่ ๓๐ นำกระยาสารทที่ใส่ถุงแล้วมาชั่งน้ำหนักตามต้องการ เตรียมส่งจำหน่าย	๒๐
ภาพที่ ๓๑ ด้านซ้ายผลิตภัณฑ์กระยาสารทแบบดั้งเดิม ด้านขวาผลิตภัณฑ์กระยาสารทแบบใหม่	๒๑
ภาพที่ ๓๒ มอบกระยาสารทบ้านวังควาย หมู่ ๕ ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกลองเขื่อน ให้แก่ ดร.สุวิทย์ เมษินทรีย์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรมในการตรวจเยี่ยมเป้าหมายยุวชนสร้างชาติ วันที่ ๙ มีนาคม ๒๕๖๓ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลคลองเขื่อน	๒๑
ภาพที่ ๓๓ คุณทุเรียน ม่วงขาว เจ้าของภูมิปัญญาการทำกระยาสารทไทยพวน	๒๒
ภาพที่ ๓๔ นำนํ้ากะทิ นํ้าตาล และแบะแซกวนให้เข้ากัน	๒๔
ภาพที่ ๓๕ ใส่ส่วนผสมทั้งหมด คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วพักให้คลายความร้อน	๒๔
ภาพที่ ๓๖ นำกระยาสารทที่ทำเสร็จเรียบร้อยแล้วใส่ถุง	๒๕
ภาพที่ ๓๗ กระยาสารทที่ใส่ถุงเรียบร้อยแล้วพร้อมเก็บและแบ่งปันเพื่อนบ้าน	๒๕
ภาพที่ ๓๘ สัมภาษณ์เก็บข้อมูลกระยาสารท	๒๖

บทที่ ๑

บทนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นความรู้ ความสามารถและความชำนาญของชาวบ้านที่ได้รับการถ่ายทอดในการทำหรือผลิตสิ่งใดสิ่งหนึ่ง หรือทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เอง ทำเองและแก้ไขปัญหาได้เอง โดยการนำปัญหาที่เกิดขึ้นมาปรับใช้ให้เกิดเป็นองค์ความรู้ใหม่ และปรับปรุงพัฒนาขึ้นใหม่ตามยุคสมัยซึ่งอาศัยศักยภาพที่มีอยู่ในท้องถิ่น เป็นความรู้ที่ส่งสืบทอดกันมานานหรือเป็นความรู้ที่ผสมผสานกัน หรือเกิดขึ้นในปัจจุบัน (ไพฑูรย์ โพธิ์สว่างและคณะ, ๒๕๔๘ หน้า ๑๑)

จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นจังหวัดที่มีความอุดมสมบูรณ์และเจริญรุ่งเรืองในด้านเกษตรกรรม มีภูมิปัญญาที่สำคัญหลายด้าน เช่น เกษตรกรรม หัตถกรรม การแพทย์แผนไทย อาหาร นอกจากนี้ยังมีประเพณีที่ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ คือ ประเพณีแรกนาขวัญ ประเพณีสารท เดือน ๑๐ เป็นต้น

สารท เป็นเทศกาลทำบุญช่วงสิ้นเดือน ๑๐ พิธีนี้เป็นพิธีของพราหมณ์มาก่อน โดยคำว่า “สารท” เป็นภาษาบาลี แปลว่า ฤดูใบไม้ร่วง อันเป็นช่วงเวลาที่พืชพันธุ์ให้ผลผลิตเป็นครั้งแรก และผลไม้เริ่มสุก จึงมีการนำพืชผลเหล่านั้น ซึ่งเรียกว่า “ผลแรกได้” ไปสังเวยหรือบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ตนนับถือ เพื่อความเป็นสิริมงคลในท้องถิ่น ที่มีฤดูสารททำให้มีการนำข้าวสารที่ออกรวงอ่อนเป็นนํ้าในเวลานี้ อันเป็นผลแรก ได้มาทำข้าวมธุปายาสหรือข้าวทิพย์และยาคุเลียงพราหมณ์ พราหมณ์ก็จะทำพิธีสังเวยบูชาแม่โพสพ เพื่อเป็นสิริมงคลแก่ข้าวในนา รวมทั้งเซ่นไหว้บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว (ปวิสุทธิ์ เลิศคชาธาร, ๒๕๕๗ หน้า ๕๕) แม้ว่าจะเป็นประเพณีที่มีส่วนมาจากลัทธิพราหมณ์ ชาวไทยก็นิยมรับ ประเพณีดังกล่าวมา เพราะเป็นประเพณีที่มีการสืบทอดกันมา

ประเพณีสารทไทย ตรงกับแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๐ การทำบุญในเทศกาลสารทนี้ ทุกภูมิภาคของไทย จะทำบุญวันสารทไทยเหมือนกัน แต่เรียกชื่อต่างกันไปในภาคได้เรียก “ประเพณีชิงเปรต” ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ “ทำบุญข้าวสาก” ภาคเหนือ เรียก “ตานก๋วยสลาก” ทั้งนี้ไม่ว่าจะเรียกชื่อต่างกันอย่างไร คติความเชื่อทางพระพุทธศาสนาก็เป็นไปในทางเดียวกัน คือ ทำบุญเพื่ออุทิศส่วนกุศลให้ญาติผู้ล่วงลับไปแล้ว บางแห่งเกิดประเพณีการทำบุญเนื่องจากว่างจากภารกิจไร่นา ถือโอกาสทำบุญครั้งใหญ่ เพื่อเป็นสิริมงคลแก่ตนเองและครอบครัว เป็นต้น (นํ้าทิพย์ วงษ์ประทีปและปวีณา น้อยทัฬห, ๒๕๕๗ หน้า ๖ – ๗)

สังคมไทยเป็นสังคมเกษตรและมีความเชื่อในพระพุทธศาสนา ชาวไทยพุทธแทบทุกบ้านจะต้องนำเอาพืชผลทางการเกษตรที่ให้ผลผลิตครั้งแรกในฤดูเก็บเกี่ยว ทั้งข้าวที่จะนำมาทำข้าวเม่า ข้าวตอก ถั่ว งา นํ้าผึ้ง นํ้าตาลและนํ้าอ้อย มาทำเป็น “กระยาสารท” ซึ่งแปลว่า “อาหารที่ทำในฤดูสารท” เมื่อนำไปประกอบพิธีทำบุญและถวายพระสงฆ์ในวันสารทเป็นการอุทิศส่วนบุญส่วนกุศลให้แก่ญาติผู้ล่วงลับ รวมทั้งเป็นสิริมงคลแก่ข้าวในนา และพืชผลทางการเกษตรให้เจริญงอกงามและอุดมสมบูรณ์ (ปวิสุทธิ์ เลิศคชาธาร, ๒๕๕๗ หน้า ๕๕)

ขนมกระยาสารท เป็นขนมประจำท้องถิ่นของไทยมีส่วนประกอบ คือ ถั่ว งา น้ำตาล ข้าวตอกและข้าวเม่า (ข้าวที่ยังมีเปลือกอ่อน ๆ และเมล็ดยังไม่แก่ มีสีเขียวเอามาคั่วแล้วตำเมล็ดข้าวให้แบน ๆ) ซึ่งเป็นส่วนผสมที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งในการทำกระยาสารท อย่างไรก็ตามในจังหวัดฉะเชิงเทรายังมีการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำกระยาสารท ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นอยู่หลายอำเภอ

ในปีพ.ศ.๒๕๖๓ ศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏราชชนครินทร์ จึงเล็งเห็นว่าการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำกระยาสารทเป็นสิ่งสำคัญในการรวบรวมองค์ความรู้ทางภูมิปัญญาที่นำไปสู่ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ระยะ ๒๐ ปี (พ.ศ.๒๕๖๐ - ๒๕๗๙) นำไปสู่การพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น เกิดการเสริมสร้างคุณค่า จิตสำนึกรักษ์ท้องถิ่นในจังหวัดฉะเชิงเทราต่อไป

บทที่ ๒

กระบวนการเก็บข้อมูลกระยาสารท

การส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำกระยาสารทในจังหวัดฉะเชิงเทราของศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรม และท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ มีกระบวนการเก็บข้อมูลและสังเคราะห์ข้อมูลดังนี้

๑. ขั้นตอนการเก็บข้อมูล

ขั้นตอนการเก็บข้อมูลมีดังนี้

๑. ศึกษาข้อมูลพื้นฐาน การทำกระยาสารทในจังหวัดฉะเชิงเทรา โดยลงพื้นที่ให้ได้ข้อมูล
ปฐมภูมิ

๒. วางแผนการลงพื้นที่ในการเก็บข้อมูล โดยได้เลือกพื้นที่ ตำบลโสธร อำเภอเมือง
ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกองเขื่อน ตำบลท่าถ่าน อำเภอพนมสารคาม
จังหวัดฉะเชิงเทรา

๓. ประสานกับกลุ่มผู้เป็นเจ้าของภูมิปัญญา การทำกระยาสารทในการลงพื้นที่ เก็บข้อมูล

๔. สัมภาษณ์เชิงลึก ผู้เป็นเจ้าของภูมิปัญญา การทำกระยาสารท จำนวน ๔ อำเภอ จังหวัด
ฉะเชิงเทรา ได้แก่ ตำบลโสธร อำเภอเมือง ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกองเขื่อน
ตำบลท่าถ่าน อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

๕. นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์มาเขียนวิเคราะห์

๖. เมื่อเขียนวิเคราะห์ในการลงพื้นที่เรียบร้อยแล้ว ได้นำข้อมูลส่งให้ผู้เป็นเจ้าของภูมิปัญญา
การทำกระยาสารท ได้ตรวจสอบก่อนจัดทำองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น “การทำกระยาสารท” ในจังหวัด
ฉะเชิงเทรา

๒. กำหนดพื้นที่ศึกษา

การเลือกพื้นที่ในการจัดทำองค์ความรู้ได้เลือกแบบเจาะจง (Purposive Selection) โดย
เลือก ๔ อำเภอ ได้แก่ ตำบลโสธร อำเภอเมือง ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกอง
เขื่อน ตำบลท่าถ่าน อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

๓. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

การศึกษา การส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น “การทำกระยาสารท” ในจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้
กำหนดกลุ่มเป้าหมายในการศึกษาภูมิปัญญาการทำกระยาสารท ประกอบด้วย

๑. กระยาสารทร้านริน ตำบลโสธร อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา

๒. กระยาสารทอาภรณ์ ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา

๓. กระยาสารท หมู่ ๕ บ้านวังควาย ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา

๔. กระยาสารท หมู่ ๓ บ้านโคกหัวข้าว ตำบลท่าถ่าน อำเภอพนมสารคาม จังหวัด
ฉะเชิงเทรา

๔. การรวบรวมข้อมูล

มีแนวทางการรวบรวมข้อมูล ดังนี้

๑. การสังเกตและมีส่วนร่วม (Participant Observation) ผู้จัดทำได้เข้าไปประสานกับผู้ผลิตกระยาสารท เพื่อเข้าไปในการสัมภาษณ์ โดยมีการสังเกตเพื่อนำไปสู่การตั้งคำถามในการสัมภาษณ์เจาะลึก

๒. การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non Participant Observation) โดยเข้าไปเรียนรู้ชุมชนภูมิปัญญา

๓. การสัมภาษณ์ เจาะลึก (In – depth interview) เป็นการสัมภาษณ์เจาะจงกลุ่มเป้าหมายที่จะต้องศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการทำกระยาสารท และการส่งเสริมภูมิปัญญาการทำกระยาสารท

๔. ข้อมูลจากเอกสาร (Documentary Study)

๕. การสังเคราะห์ข้อมูล

การจัดทำองค์ความรู้ การส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น “การทำกระยาสารท” ในจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้ใช้วิธีการพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis) โดยให้ข้อมูลต่าง ๆ ที่รวบรวมได้มาประมวลผลในรูปแบบการพรรณนา นำไปสู่การสังเคราะห์ข้อมูล (Synthesis)

๖. แผนในการดำเนินงาน

กิจกรรม ในการดำเนินงาน	วัตถุประสงค์	ระยะเวลา และสถานที่	ผลที่จะได้รับ
๑. วางแผนในการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น “การทำกระยาสารท” ในจังหวัดฉะเชิงเทรา	- เพื่อส่งเสริมภูมิปัญญากระยาสารทในจังหวัดฉะเชิงเทรา	เมษายน ๒๕๖๒	- ได้พื้นที่ในการเก็บข้อมูล กระยาสารทในจังหวัดฉะเชิงเทรา
๒. การลงพื้นที่ในการเก็บข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น “การทำกระยาสารท” ในจังหวัดฉะเชิงเทรา ได้แก่ ๑. ตำบลโสธร อำเภอมะนัง ๒. ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ ๓. ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกองเขื่อน ๔. ตำบลท่าฉันทน์ อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา	- เพื่อลงพื้นที่สัมภาษณ์ผู้เป็นเจ้าของการผลิตกระยาสารท	เมษายน ๒๕๖๒ - เมษายน ๒๕๖๓	- ได้ข้อมูล กระยาสารท ใน จังหวัดฉะเชิงเทรา
๓. การสังเคราะห์ข้อมูล เพื่อทำองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น “การทำกระยาสารท” ในจังหวัดฉะเชิงเทรา	- เพื่อเรียบเรียงข้อมูลในการจัดทำองค์ความรู้	มีนาคม ๒๕๖๓ - พฤษภาคม ๒๕๖๓	- ได้ องค์ ค ว ม ร ู้ ภูมิ ป ญ ญา ท้อง ถิ่น “การทำกระยาสารท” ในจังหวัดฉะเชิงเทรา

บทที่ ๓

ภูมิปัญญาการทำกระยาสารทในจังหวัดฉะเชิงเทรา

กระยาสารทในจังหวัดฉะเชิงเทรา มีกระบวนการทำและถ่ายทอดภูมิปัญญา ดังนี้

๑. ตำบลโสธร อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา
๒. ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา
๓. ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา
๔. ตำบลท่าถ่าน อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

๑. กระยาสารทร้านริน ตำบลโสธร อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา



ภาพที่ ๑ คุณวราพรณี น้อยใจบุญ เจ้าของร้าน “รินขนมไทย”

กระยาสารทร้านริน เป็นกระยาสารทที่มีชื่อเสียงในจังหวัดฉะเชิงเทรา โดยจุดเริ่มต้นมาจากนางวราพรณี น้อยใจบุญ ได้รับการถ่ายทอดความรู้การทำขนมไทย จากคุณแม่ ซึ่งมีพื้นเพเป็นชาวโรงสีล่าง ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา อันเป็นที่ทราบว่าเป็นตำบลบางกรูด จะมีชื่อเสียงในการทำขนมไทย

ในสมัยก่อนการทำกระยาสารทจะกว่นสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง หลังจากที่คุณวราพรณี น้อยใจบุญ ได้แต่งงานกับนายวิทยา น้อยใจบุญ ในปีพ.ศ.๒๕๑๕ ได้ทำกระยาสารทสูตรโบราณ โดยศึกษาสูตรการทำจากครอบครัว ญาติผู้ใหญ่ ทดลองทำปรับปรุงพัฒนาส่วนผสมให้รสชาติดั้งเดิม นำมารับประทาน

เมื่อทำกระยาสารทเสร็จจะนำมาใส่ปิ๊บไว้สำหรับรับประทาน หากเปิดฝาปิ๊บบ่อย ๆ จะทำให้กระยาสารทนั้นและติดกัน ต่อมาคุณปู่ คุณย่า คุณตา คุณยาย ได้มีเคล็ดลับการทำกระยาสารทให้ไม่ติดกันเมื่อหยิบรับประทาน โดยมีภูมิปัญญา ดังนี้ นำถั่วลิสงคั่วให้สุก หั่นซอยเป็นชิ้น ทั้งนี้ ให้เอาถั่วลิสงมาวางบนนิ้วมือ ฝ่าถั่วลิสงเป็นซีก ถั่วลิสงซีกหนึ่งสามารถหั่นได้ ๑๒๐ ชิ้น ถั่วลิสง ๑ เมล็ด จะได้ถั่วลิสงที่หั่นแล้ว ๒๔๐ ชิ้น ดังนั้นมีดที่ใช้หั่นถั่วลิสงต้องมีความคมและบางมาก โดยโรยถั่วลิสงเป็นชิ้นๆ และหยิบใส่เป็นชิ้น ๆ ภูมิปัญญานี้ทำให้กระยาสารทไม่ติดกันเมื่อหยิบรับประทาน เป็นภูมิปัญญาที่คุณวราพรณี ได้มาจากบรรพบุรุษ และได้ทำมาถึงปัจจุบัน

ในการเปิดร้านครั้งแรกได้ดัดแปลงโรงพักไก่ที่บางพระ ตำบลโสธร เป็นที่ทำขนม โดยนำกระยาสารทมาใส่ตู้กระจกเล็ก ๆ ก่อน การทำขนมกระยาสารทเป็นการค้าภายใต้ชื่อว่า “ริน” ซึ่งมาจากชื่อบุตรสาว คนที่ ๒ คือ คุณถาวร น้อยใจบุญ “ริน แปลว่า ทอง” จึงเป็นชื่อ “ร้านรินขนมไทย”

กระยาสารทร้านริน มีจุดเด่นในด้านรสชาติ ความอร่อย หวาน มัน กรอบ บรรจุเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพไม่ใส่สีและสารกันบูด จึงเป็นที่นิยมรับประทานและซื้อเป็นของฝากได้ตลอดทั้งปี โดยได้รับรองจาก ม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์ ให้เป็นขนม “เชลล์ชวนชิม” ในปีพ.ศ.๒๕๒๑ โดยม.ร.ว.ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์แะมาชิมกระยาสารทที่ร้านแล้วชอบ จึงนำไปเขียนลงในนิตยสารฟ้าเมืองไทย ทำให้เป็นการประชาสัมพันธ์และเพิ่มยอดขายกระยาสารทให้กับร้าน ต่อมาทางร้านขยายช่องทางการตลาด ด้วยการออกงานแสดงสินค้า ออกรายการโทรทัศน์ เช่น แม่บ้านที่รัก ตามไปดู ครีวคุณต๋อย เป็นต้น

นอกจากนี้ในปีพ.ศ.๒๕๔๖ ได้รับรางวัล ระดับ ๕ ดาว ในโครงการคัดสรรสุดยอดผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ปัจจุบันกระยาสารทมีทั้งหมด ๕ สูตรให้เลือก ทั้งสูตรดั้งเดิม สูตรดั้งเดิมหวานน้อย สูตรชีวจิต สูตรสมุนไพรและสูตรชาเขียว เนื่องจากกระยาสารทเป็นที่สนใจของลูกค้า จึงอยากให้เพิ่มขนมไทยอย่างอื่นขึ้นมา จึงได้ทำขนมไทย เช่น ทองหยอด ทองหยิบ ฟอยทอง เมล็ดขนุน ขนมหั่น ขนมห่มอแกง ขนมห่มกะละแม ขนมหั้วผักกาด เป็นต้น เพราะคุณวรพรรณ น้อยใจบุญ ต้องการอนุรักษ์ขนมไทยที่กำลังจะหมดไป

วัตถุดิบในการทำกระยาสารท (ในสมัยดั้งเดิม)

๑. น้ำอ้อยจากปทุมธานี
๒. ข้าวเม่า (ข้าวเหนียว) จากพื้นที่วัดผาณิตาราม โดยคั่วข้าวเม่าต่อวัน
๓. ถั่วลิสงจากชลบุรี
๔. งาดำจากสุพรรณบุรี เอางาดำแช่น้ำ กระเทาะเปลือกออกและคั่ว (คั่ววันต่อวัน)
๕. ข้าวตอก (คั่วข้าวตอกเอง)
๖. มะพร้าวจากที่บ้าน เนื่องจากที่บ้านเป็นสวนมะพร้าว

ส่วนผสมของกระยาสารท

๑. ข้าวเม่า	จำนวน	๖	กิโลกรัม / ๑ กระทะ
๒. มะพร้าวขูดแล้ว	จำนวน	๖	กิโลกรัม
๓. งาดำ	จำนวน	๓	กิโลกรัม
๔. ถั่วลิสง	จำนวน	๓	กิโลกรัม
๕. ข้าวตอก	จำนวน	๓	ขีด
๖. แป้งแซ	จำนวน	๓	ขีด
๗. น้ำอ้อย	จำนวน	๖	กิโลกรัม

* หมายเหตุ : กระทะใบบัวใหญ่ กวนครั้งละ ๒๐ กระทะ

วิธีการทำกระยาสารท

๑. คั่วข้าวเม่า ๖ ถ้วยลิสง อบควันเทียนรวมกันไว้
๒. คั้นกะทิให้ได้ประมาณ ๗ กิโลกรัม แล้วเก็บหัวกะทิไว้ ๑ กิโลกรัม
๓. หางกะทิที่เหลือผสมกับน้ำอ้อย เทใส่กระทะเคี่ยว โดยใช้ไฟปานกลาง
๔. ใช้พายคนจนข้นเหนียวมาก
๕. ใส่หัวกะทิตนให้เข้ากัน
๖. ใส่แบะแซ
๗. ใส่เครื่องที่อบ คลุกให้ทั่วบนไฟอ่อน
๘. ตักใส่ถาด โรยหน้าด้วยถั่วลิสงซอย ตัดเป็นชิ้น ๆ เก็บใส่ภาชนะไม่ให้ถูกลม เก็บไว้รับประทานได้

หลายเดือน

ช่องทางการจำหน่าย

๑. ร้านรินขนมไทย ๑๕/๒ หมู่ ๓ ตำบลโสธร อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา
๒. สาขาโสธร ๘๘๗ / ๑ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา
๓. โทรศัพท์ ๐๓๘ - ๕๑๒๕๓๔, ๐๘๖-๓๑๖-๒๓๓๖
Fax. ๐๓๘-๕๑๘-๗๕๕
๔. Email : rinonline@hotmail.com
๕. ไลน์ @rinthaidessert
๖. Facebook Fanpage : Rin Thai Dessert-รินขนมไทย
๗. Instagram : rinthaidessert

กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญา

๑. การเป็นวิทยากรให้กับกลุ่ม OTOP สำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดฉะเชิงเทรา
๒. เป็นวิทยากรให้กับภาครัฐ ภาคเอกชน
๓. ถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับลูกสาว

แนวทางในการพัฒนา

๑. ดำเนินชีวิตด้วยหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงและดูแลพนักงานเหมือนสมาชิกในครอบครัว
๒. ปรับปรุงพัฒนาสินค้า โดยคำนึงถึงความต้องการของผู้บริโภคและสุขภาพ ซึ่งสูตรเดิมยังคงอยู่ และมีสูตรใหม่ที่เพิ่มขึ้นมา เพื่อการรักษาคุณภาพของสินค้าและสร้างความทันสมัย (สัมภาษณ์ : คุณวรพรรณ น้อยใจบุญ, ๑๗ เมษายน ๒๕๖๓, ณ ร้านรินขนมไทย ตำบลโสธร อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา)



ภาพที่ ๒ สัมภาษณ์เก็บข้อมูลกระยาสารท

กระยาสารทสูตรดั้งเดิม



ภาพที่ ๓ กระยาสารทสูตรดั้งเดิม

กระยาสารทสูตรดั้งเดิม (หวานน้อย)



ภาพที่ ๔ กระยาสารทสูตรดั้งเดิม หวานน้อย

กระยาสารทสูตรชีวจิต



ภาพที่ ๕ กระยาสารทสูตรชีวจิต

กระยาสารทสูตรสมุนไพร



ภาพที่ ๖ กระยาสารทสูตรสมุนไพร

กระยาสารทสูตรชาเขียว



ภาพที่ ๗ กระยาสารทสูตรชาเขียว

๒. กระจยาสารทอาภรณ์ ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา



ภาพที่ ๘ คุณสมภพ วงศ์พยัคฆ์ เจ้าของกระจยาสารทอาภรณ์

ในจังหวัดฉะเชิงเทรา กระจยาสารทอาภรณ์ ถือได้ว่าเป็นเจ้าแรกของจังหวัดฉะเชิงเทรา ที่ทำการค้าขายมานาน

ในอดีตการทำกระจยาสารท เป็นการทำแบบรวมกลุ่ม รวมวัดฤดูบรอบบ้าน นำไปกวน กระจยาสารทที่บ้าน โดยมีรองศาสตราจารย์วิมลศรี ชำนาญเวช อดีตรัฐมนตรีทบวงมหาวิทยาลัย และคุณยาย จิตรเกษม เหล่าสินชัย เป็นคนสำคัญในการทำ เพราะมีฝีมือในการทำอาหารทั้งหวานและคาว โดยที่บ้าน นายสมภพ วงศ์พยัคฆ์ กำนันตำบลบางกรูด เป็นคนเชื้อสายมอญ ซึ่งบ้านตั้งอยู่ริมน้ำ มีเรือบรรทุกน้ำอ้อย มาขาย และได้เคี้ยวน้ำอ้อยใส่โอ่ง การทำน้ำตาลอ้อยเป็นภูมิปัญญาของชาวมอญ ทั้งนี้คุณยายจิตรเกษม เหล่าสินชัย เป็นน้องสาวของคุณยาย (คุณอารีพันธุ์ (เฮียง) น้อยใจบุญ) กำนันสมภพ วงศ์พยัคฆ์ ซึ่งเป็นต้นตำรับตำนานกระจยาสารทน้ำอ้อยและตำนานถั่วลิสงขอย

การกวนกระจยาสารทของตำบลบางกรูดจะกวนเพื่อทำบุญสารทเดือนสิบ นอกจากนี้จะกวนไว้เพื่อ แจกญาติพี่น้อง คนที่รู้จักที่เคารพนับถือแล้ว คุณแม่อาภรณ์ วงศ์พยัคฆ์ ได้รับการถ่ายทอดสูตรดั้งเดิม จากบรรพบุรุษ และทำกระจยาสารทไปแจกให้ญาติพี่น้อง เมื่อได้รับประทานก็ติดใจในรสชาติ โดยเพื่อนของคุณพ่อ คุณแม่จะขายของที่ตลาดในจังหวัดฉะเชิงเทรา จึงอยากให้ทำกระจยาสารทไปจำหน่าย

ในปีพ.ศ.๒๕๑๐ ได้นำกระจยาสารทไปฝากขายที่ร้านสมสมัย ร้านธโนดม โดยตั้งชื่อ กระจยาสารท ตามผู้เป็นเจ้าของว่า “กระจยาสารทอาภรณ์” ต่อมานางอาภรณ์ วงศ์พยัคฆ์ เสียชีวิต และได้ถ่ายทอดการทำ กระจยาสารทให้กับนายสมภพ วงศ์พยัคฆ์ (กำนันมด)

นายสมภพ วงศ์พยัคฆ์ ไม่อยากให้กระบวนการทำกระจยาสารทสูญหายไป จึงได้เรียนรู้การทำ กระจยาสารทจากคุณแม่ และคุณอาภรณ์ วงศ์พยัคฆ์ โดยเรียนรู้การทำกระจยาสารทจากคุณยาย ในสมัยก่อนนั้น จะทำกระจยาสารท เฉพาะเดือน ๑๐ เท่านั้น เพราะช่วงทำกระจยาสารทเป็นช่วงปักดำเสร็จว่างรอการเก็บเกี่ยว

จะได้นำกระยาสารทไปรับประทาน แต่ต่อมาลูกค้าชอบ มีผู้นิยมทานกันมากขึ้น จึงได้เพิ่มเป็น ๒ เดือน เพราะถือว่าเป็นวันสารทไทย เป็นวันสิ้นสุดการทำ โดยมีจุดมุ่งหมายที่จะให้รักษาประเพณีสารทไทย

ส่วนประกอบกระยาสารท

๑. ถั่วลิสง นำมาคั่วและซอยให้ละเอียด

๒. งาดำ

๓. ข้าวเม่า

๔. ถั่วเขียวบด

๕. น้ำตาลอ้อย (ในอดีตใช้อ้อยพันธุ์สิงคโปร์ ปัจจุบันใช้อ้อยเปลือกเขียว) น้ำตาลอ้อยที่เคี่ยวดั้งเดิม

๖. ข้าวตอก อบด้วยควันเทียน

โดยกำนันสมภพ ชี้อางด้ามาขัดเองให้เป็นงาขาว โดยนางาที่แช่น้ำไว้มาตำในครกไม้ใหญ่ และใช้ “สะโพกจาก” ตำงาเพื่อกะเทาะเปลือกให้ออก นับเป็นภูมิปัญญาที่กำนันสมภพรักษาคุณภาพของงา และนำวัสดุที่เตรียมไว้มาอบควันเทียนให้หอมก่อนนำไปกวน ซึ่งจะทำให้กระยาสารทมีคุณภาพแตกต่างจากที่อื่น



ภาพที่ ๙ การนำงามาล้าง



ภาพที่ ๑๐ การนำถั่วและงามาตากให้แห้ง



ภาพที่ ๑๑ การคั่วข้าว คั่วจนขาวให้สุก



ภาพที่ ๑๒ การนำข้าวและงาที่คั่วแล้วแยกเปลือกออก



ภาพที่ ๑๓ การนำข้าวที่สีแล้วมาเกะเทาะ (ปี้) ให้เปลือกแตก



ภาพที่ ๑๔ การนำน้ำตาลอ้อยมาเคี่ยวกับน้ำกะทิ



ภาพที่ ๑๕ การนำกระยาสารที่กวนเสร็จแล้วมาชั่งน้ำหนักตามที่ต้องการ และผึ่งให้คลายความร้อน



ภาพที่ ๑๖ การนำกระยาสารที่คลายความร้อนแล้วมาบรรจุใส่ห่อ



ภาพที่ ๑๗ กระจายสารพร้อมจำหน่าย



ภาพที่ ๑๘ สัมภาษณ์เก็บข้อมูลกระจายสาร

กระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำกระจายสาร

มีการถ่ายทอดให้รุ่นลูกได้ทำ รวมทั้งได้มีแนวคิดที่จะรวบรวมเครื่องมือในการทำกระจายสารไว้ให้เด็กและเยาวชนได้ศึกษา

ผู้สนใจสามารถติดต่อได้ที่ : นายสมภพ วงศ์พยัคฆ์ ที่อยู่ ๑ หมู่ ๒ ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา (สัมภาษณ์ : นายสมภพ วงศ์พยัคฆ์, ๒๒ กันยายน ๒๕๖๒ ณ บ้านนายสมภพ วงศ์พยัคฆ์ กำนันตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา)

๓. กระจายสารท หมู่ ๕ บ้านวังควาย ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกลองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา



ภาพที่ ๑๙ คุณสุรีย์ จันทมาลา ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ บ้านวังควาย

กระจายสารทเป็นขนมที่เกี่ยวข้องกับประเพณี กระจาย แปลว่า อาหาร อาหารที่ทำในวันสารท ตรงกับวันแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๐

ในหมู่ ๕ บ้านวังควาย ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกลองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้มีการรวมกลุ่มในการทำขนมกระจายสารท คือ “กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ บ้านวังควาย” เพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับสมาชิกในชุมชน โดยคุณยุพิน วัฒนน้อย เป็นประธานกลุ่ม ซึ่งทางกลุ่มได้แนวความคิดการทำกระจายสารทจากอดีตมาพัฒนาโดยหัวหน้าเกษตรตำบลคลองเขื่อน ให้คำแนะนำในการอนุรักษ์ของพื้นบ้าน ซึ่งได้เรียนรู้วิธีการทำจากผู้สูงอายุในหมู่บ้าน เป็นผู้ถ่ายทอดวิธีการทำกระจายสารท ในปีพ.ศ.๒๕๖๐ คุณยุพิน วัฒนน้อย อดีตประธานกลุ่ม ได้เสียชีวิตลง

ปัจจุบันคุณสุรีย์ จันทมาลา เป็นประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านวังควาย มีสมาชิกจำนวน ๓๐ คน โดยเกษตรอำเภอกลองเขื่อน ได้พาไปศึกษาดูงานกระบวนการทำกระจายสารทจากอำเภopakpali จังหวัดนครนายก ในปีพ.ศ.๒๕๕๔ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านวังควาย ได้นำความรู้แนวความคิดมาปรับปรุงพัฒนาต่อยอดเป็นองค์ความรู้ใหม่ของกลุ่ม และได้พัฒนาสูตรการทำกระจายสารทจนสามารถวางจำหน่ายที่ตลาดหน้าอำเภอกลองเขื่อนและอุทยานพระพิฆเนศวรคลองเขื่อน ตำบลบางตลาด อำเภอกลองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา

ส่วนประกอบของกระจายสารท

๑. ข้าวตอก	๐.๕	กิโลกรัม
๒. ถั่วลิสง	๑.๕	กิโลกรัม
๓. ข้าวเม่า	๑	กิโลกรัม
๔. แป้งแซ	๑	กิโลกรัม

๕. กะทิ	๑	กิโลกรัม
๖. น้ำตาลปีบ	๑.๗๕	กิโลกรัม
๗. งาขาว	๑	กิโลกรัม
๘. น้ำตาลอ้อย	๐.๕	กิโลกรัม

วิธีการทำกระยาสารท

๑. นำถั่วลิสง งาขาว มาคั่วให้สุกพอประมาณแล้วพักไว้
๒. นำข้าวเม้ามาทอด (จุดเด่นที่แตกต่างจากที่อื่น คือ การนำข้าวเม้ามาทอด แต่ที่อื่นจะนำข้าวเม้ามาคั่ว)
๓. เคี่ยวน้ำกะทิและใส่น้ำตาลปีบ แปะแซ น้ำตาลอ้อย (น้ำตาลอ้อยจะทำให้ขนมมีรสชาติ หอม สีน่ารับประทาน) ไปพร้อม ๆ กัน ใช้ระยะเวลาในการเคี่ยวน้ำตาล ๒ - ๓ ชั่วโมง พอได้ที่ นำข้าวตอกใส่ลงไป เคี่ยวกับน้ำตาล แล้วใส่ข้าวเม้ากับถั่วลิสงลงไป คลุกเคล้าให้เข้ากัน เสร็จแล้วจึงโรยงาขาว สังเกตดูส่วนผสมทุกอย่างเกาะติดกันจนเหนียวได้ที่ จึงยกลงจากเตา
๔. นำกระยาสารทมาใส่ถุงและกดเกลี่ยให้เสมอกัน



ภาพที่ ๒๐ การคั่วถั่ว คั่วงาให้สุก



ภาพที่ ๒๑ นำข้าวตอก ข้าวเม้า ถั่วลิสงมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน



ภาพที่ ๒๒ นางาขาวมาใส่คลุกเคล้าให้กับข้าวตอก ข้าวเม่า ถั่วลิสง



ภาพที่ ๒๓ นำกระยาสารทที่คลุกเคล้าให้กันเรียบร้อยแล้วมาบรรจุใส่ถุง



ภาพที่ ๒๔ กระยาสารพร้อมจำหน่าย



ภาพที่ ๒๕ สัมภาษณ์เก็บข้อมูลกระยาสาร

ผู้สนใจกระยาสาร หมู่ ๕ บ้านวังควาย ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา สามารถติดต่อได้ที่ : คุณสุรีย์ จันทมาลา เบอร์โทรศัพท์ : ๐๘๖ - ๘๒๒-๕๒๖๕ (สัมภาษณ์ : คุณสุรีย์ จันทมาลา, ๔ เมษายน ๒๕๖๒ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านวังควาย ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา)

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรอินทรีย์ บ้านวังควาย ได้สาธิตการทำกระยาสารท

การทำกระยาสารทบ้านวังควาย หมู่ ๕ บ้านวังควาย ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกลองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา ในโครงการเข้าเยี่ยมชมพื้นที่เป้าหมายของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ตามโครงการ “ยุวชนสร้างชาติ” วันที่ ๙ มีนาคม ๒๕๖๓ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลคลองเขื่อน อำเภอกลองเขื่อนจังหวัดฉะเชิงเทรา



ภาพที่ ๒๖ การเคี่ยวน้ำกะทิและน้ำตาลอ้อยกับใบเตยเพื่อเพิ่มความหอม อร่อยของกระยาสารท



ภาพที่ ๒๗ นำถั่วลิสงมาเทใส่ในกระทะ



ภาพที่ ๒๘ คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน



ภาพที่ ๒๙ ตักกระยาสารทใส่ถุง



ภาพที่ ๓๐ นำกระยาสารทที่ใส่ถุงแล้วมาชั่งน้ำหนักตามต้องการ เตรียมส่งจำหน่าย



ภาพที่ ๓๑ ด้านซ้ายผลิตภัณฑ์กระยาสารทแบบดั้งเดิม ด้านขวาผลิตภัณฑ์กระยาสารทแบบใหม่



ภาพที่ ๓๒ มอบกระยาสารทบ้านวังควาย หมู่ ๕ ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกลองเขื่อน
ให้แก่ ดร.สุวิทย์ เมษินทรีย์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
ในการตรวจเยี่ยมเป้าหมายยุวชนสร้างชาติ วันที่ ๙ มีนาคม ๒๕๖๓
ณ องค์การบริหารส่วนตำบลคลองเขื่อน

๔. กระจยาสารท หมู่ ๓ บ้านโคกหัวข้าว ตำบลท่าถ่าน อำเภอนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา



ภาพที่ ๓๓ คุณทุเรียน ม่วงขาว เจ้าของภูมิปัญญาการทำกระจยาสารท (ลาวพน)

หมู่ ๓ บ้านโคกหัวข้าว ตำบลท่าถ่าน อำเภอนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นชุมชนที่มีคนลาวพน อาศัยอยู่ โดยมีประเพณีสำคัญที่เกี่ยวข้องกับพุทธศาสนา คือ ประเพณีสารทพน หรือ งานบุญเดือนเก้า จัดขึ้นในวันแรม ๑๔ ค่ำ เดือน ๙ เป็นประจำทุกปี

เพื่อทำบุญรำลึกถึงบรรพบุรุษผู้ล่วงลับ และยังเกี่ยวข้องกับความเชื่อในวิธีการทำนาเพื่อบูชาแม่โพสพในการแสดงความกตัญญู

การทำกระจยาสารท ของหมู่ที่ ๓ ตำบลท่าถ่าน อำเภอนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา ครอบครัวม่วงขาว ของนางสาวทุเรียน ม่วงขาว ได้ทำกระจยาสารทมากกว่า ๗๐ ปี ซึ่งนางสาวทุเรียน ม่วงขาว ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำจากคุณปู่ คุณย่า คุณตา คุณยาย ด้วยการกวนกระจยาสารท ในแรม ๑๒ ค่ำ เดือน ๙ ทั้งนี้การกวนกระจยาสารทจะกวนเวียนไปทางขวาอย่างเดียว ไปทางเดียว จะทำให้กระจยาสารทเหนียว รวมทั้งมีความเชื่อว่าเป็นสิริมงคล

การจัดงานวันสารท ในวันแรม ๑๔ ค่ำ เดือน ๙ จะนำกระจยาสารทไปถวายพระภิกษุที่วัด เพื่ออุทิศส่วนกุศลให้กับผู้ล่วงลับไปแล้ว รวมทั้งนำกระจยาสารทมาแบ่งปันให้กับเพื่อนบ้าน เพื่อสร้างความสัมพันธ์ ความสามัคคีในชุมชน

นอกจากนี้จะนำห่อข้าวและกระจยาสารทไปวางไว้ที่ท้องนาเพื่อบูชาแม่โพสพ ซึ่งพอดีกับที่ต้นข้าวกำลังตั้งท้อง จึงเชื่อว่าจะทำให้ข้าวเกิดผลผลิตดี บ้านไหนที่มีที่นาหลายแปลง ก็ต้องทำห่อข้าวให้เท่ากับจำนวนแปลงนาของตน

ห่อข้าวที่จะนำไปวางไว้ที่ท้องนา ประกอบด้วย อาหารคาวหวาน และขนม เพื่ออุทิศให้กับบรรพบุรุษผู้ล่วงลับไปแล้ว มีดังนี้

๑. ดำดิน บินบน ได้แก่ ปลาไหล นกหรือไก่ ผลไม้ เช่น กล้วย มะยม อ้อย และผลไม้พื้นบ้าน
๒. ชั่นบน มีข้าวและกระจยาสารท

๓. ชั้นล่างของเปรี้ยว ของหวาน

๔. ชั้นต่อไปใส่อาหาร

ที่นาที่มีหลายแปลง ก็ต้องทำห่อข้าวให้เท่ากับจำนวนแปลงที่นา เช่น ถ้ามีที่นา ๕ แปลง ให้ทำห่อข้าว จำนวน ๕ ห่อ นอกจากนี้ยังมีเฉลวปักไว้ในที่นา เพราะเชื่อว่าเป็นสัญลักษณ์ของความศักดิ์สิทธิ์ และถือว่าตะเหลว ซึ่งเป็นชื่อที่คนในพื้นที่ของอำเภอพนมสารคามเรียกกัน หรือบางท้องถิ่นอาจเรียกเฉลวก็ได้ เป็นเครื่องรางอย่างหนึ่ง ที่มีความเชื่อของบรรพบุรุษ (ตะเหลว หรือ เฉลว เป็นคำเรียกของแต่ท้องถิ่น ซึ่งสานขึ้นจากตอกไม้ไผ่ ขัดเข้าด้วยกัน จนเป็นรูปทรงหกเหลี่ยมแบน)

เช้าวันสารทจะนำกระยาสารทไปใส่บาตรทำบุญที่วัด แล้วนำกระยาสารทใส่ห่อข้าวไปให้พระสวดทำพิธี เมื่อกลับจากวัดตอนสาย ๆ ก็จะเอาห่อข้าวไปวางไว้ที่แปลงนา เพื่อบูชาแม่โพสพ ให้เกิดเป็นสิริมงคล และเพิ่มผลผลิตให้เมล็ดข้าวเจริญเติบโตงอกงาม

ส่วนผสมในการทำกระยาสารท

๑. ข้าวตอก (เป็นข้าวตอกคั่วเอง มิได้ซื้อตามร้านค้า นำข้าวตอกมาตำ)
๒. ข้าวเม่า ถั่วลิสง งา คั่วให้เหลืองหอม
๓. ถั่วเขียวคั่ว
๔. กะทิ
๕. น้ำตาลมะพร้าว (ทำให้เกิดความอร่อย)
๖. แบะแซ
๗. เกลือ (ใส่เกลือเพื่อให้เกิดรสชาติกลมกล่อม)

วิธีการทำกระยาสารท

๑. นำกะทิเทใส่ในกระทะ ใส่น้ำตาลมะพร้าว ใส่แบะแซ เกลือนิดหน่อย เมื่อใส่น้ำตาลมะพร้าวใช้ไฟอ่อนแล้วกวนตลอดเวลา กวนให้เหนียวเป็นยางมะตูม

๒. นำข้าวตอกไปใส่ กวนให้เหลือน้ำกะทิน้อย ใส่ข้าวตอกที่ตำแล้วกวนจนข้าวตอกจมลงในกะทิจนหมด (ระยะเวลาในการกวนนานจะทำให้เกิดความอร่อย)

๓. นำข้าวพอง (ข้าวเม่า) ที่คั่ว ถั่วลิสง งา ถั่วเขียวคั่ว ลงไปกวนพร้อมกันจนเหลืองกรอบ หอมและยกลงจากเตา หากยังร้อนจัด ให้ใช้ไม้พายกวนต่อไปจนกว่าถั่วและงาจะผสมเข้ากันเป็นอย่างดี

๔. เมื่อกระยาสารทเย็นลง ตักกระยาสารทให้เป็นชิ้นตามต้องการ นำไปใส่ถุง ใส่ห่อ ใส่กล่อง หรือห่อใบตอง เพื่อนำไปไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ ประกอบศาสนพิธีของชาวลาวพวน รวมทั้งนำไปให้ญาติมิตรเพื่อให้เกิดความรัก ความสามัคคีของชุมชน



ภาพที่ ๓๔ นำน้ำกะทิ น้ำตาล และแบะแซกวนให้เข้ากัน



ภาพที่ ๓๕ ใส่ส่วนผสมทั้งหมด คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วพักให้คลายความร้อน



ภาพที่ ๓๖ นำกระยาสารทที่ทำเสร็จเรียบร้อยแล้วมาใส่ถุง



ภาพที่ ๓๗ กระยาสารทที่ใส่ถุงเรียบร้อยแล้วพร้อมเก็บและแบ่งปันเพื่อนบ้าน



ภาพที่ ๓๘ สัมภาษณ์เก็บข้อมูลกระยาสารท

กระบวนการอนุรักษ์กระยาสารท

นางสาวทุเรียน ม่วงขาว ได้รับการสืบทอดการทำกระยาสารทจากบรรพบุรุษและจะมีการสืบสานต่อให้ลูกหลาน แต่จะทำเฉพาะช่วงเทศกาลสารทพวนเท่านั้น และแบ่งให้กับเพื่อนบ้าน

ผู้สนใจสามารถติดต่อสอบถามได้ที่ :

นางสาวทุเรียน ม่วงขาว บ้านเลขที่ ๘๓ หมู่ที่ ๓ บ้านโคกหัวข้าว ตำบลท่าถ่าน อำเภอนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

บทที่ ๔

สรุป

จังหวัดฉะเชิงเทราเป็นจังหวัดที่มีชื่อเสียงทางด้านผลผลิตทางการเกษตร ได้แก่ ข้าว มะม่วง มะพร้าว กุ้งกุลาดำ ไข่ไก่ และการสร้างรายได้ให้กับจังหวัดฉะเชิงเทรา พบว่าประชาชนมีวิถีชีวิตที่มีความสมดุลกับทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น และสามารถนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นอาหาร ขนม ฯลฯ ซึ่งนำไปสู่การส่งเสริมประเพณีที่สืบทอดต่อกันมา

การจัดทำองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำ “กระยาสารท” ในจังหวัดฉะเชิงเทรา ของศูนย์ศิลปวัฒนธรรมและท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ ได้ไปสัมภาษณ์เก็บรวบรวมข้อมูลจากเจ้าของภูมิปัญญาในพื้นที่ ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ถือได้ว่า กระยาสารทอาภรณ์ เป็นเจ้าแรกของจังหวัดฉะเชิงเทราที่ได้ทำการค้าขายมาหลายปี ซึ่งจะทำกระยาสารทเฉพาะ เดือน ๑๐ เท่านั้น แต่ต่อมามีผู้นิยมรับประทานกันมากขึ้น จึงได้ทำกระยาสารทเพิ่มขึ้นเป็น ๒ เดือน โดยเริ่มทำก่อนถึงวันสารทไทย จนสิ้นสุดสารทไทย ส่วนของหมู่ที่ ๓ บ้านโคกหัวข้าว ตำบลท่าถ่าน อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้นำกระยาสารทมาใช้ในประเพณีสารทพวน เพื่ออุทิศส่วนกุศลให้กับผู้ล่วงลับไปแล้ว รวมทั้งนำกระยาสารทแบ่งให้กับเพื่อนบ้าน ในการสร้างความสัมพันธ์กันในชุมชน และในหมู่ ๕ บ้านวังควาย ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา มีกลุ่มสมาชิกทำกระยาสารท จำนวน ๓๐ คน จะมีการทำกระยาสารทตลอดทั้งปี รวมทั้งร้านรินขนมไทย ตำบลโสธร อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา มีการทำกระยาสารทสูตรโบราณและได้มีการพัฒนากระยาสารทให้มีสูตรดั้งเดิม สูตรดั้งเดิมหวานน้อย สูตรชีวจิต สูตรสมุนไพรและสูตรชาเขียว เป็นสินค้าพื้นเมือง ของฝาก และจำหน่ายให้ผู้สนใจได้ตลอดทั้งปี

ดังนั้น กระยาสารทจึงเป็นขนมไทยที่มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากอดีตมาสู่ปัจจุบัน และมีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกับประเพณีไทย รวมทั้งหลักความเชื่อในพุทธศาสนาที่ควรจะอนุรักษ์ส่งเสริมของดีในจังหวัดฉะเชิงเทรา

บรรณานุกรม

น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป และปวีณา น้อยทัฬห. (๒๕๕๗). การสร้างมูลค่าเพิ่มและการพัฒนาภูมิปัญญาการทำ
กระยาสารทโดยเพิ่มสมุนไพรปรุงรสของกลุ่มแม่บ้านใน จังหวัดพิจิตร.

[online]. Available : http://research.psu.ac.th/files/res_che๒๕๕๓/research-files/๕๓๔-abstract.pdf. [๒๕๖๒, พฤศจิกายน ๒๘]

ปาริสุทธิ์ เลิศคชาธาร. (๒๕๕๗, ตุลาคม - ธันวาคม). กระยาสารทภาพสะท้อนความอุดมสมบูรณ์ของสังคม
เกษตรกรรม. วารสารวัฒนธรรม, ๕๓ (๙), ๕๕ - ๕๙.

ไพฑูรย์ โพธิ์สว่างและคณะ. (๒๕๕๘). ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นกับผลิตภัณฑ์ชุมชน หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์
ในภาคกลางฝั่งตะวันออก. รายงานวิจัย, มหาวิทยาลัยบูรพา : วิทยาลัยบริหารรัฐกิจ.

นามานุกรม

ทุเรียน ม่วงขาว. เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อาริยา บุญทวี เป็นผู้สัมภาษณ์ ณ บ้านเลขที่ ๘๓ หมู่ที่ ๓ บ้านโคกหัวข้าว
ตำบลท่าถ่าน อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา. เมื่อวันที่ ๔ เมษายน ๒๕๖๒.

วรพรรณ น้อยใจบุญ. เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อาริยา บุญทวี เป็นผู้สัมภาษณ์ ณ ร้านรินขนมไทย ตำบลโสธร
อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา. เมื่อวันที่ ๑๗ เมษายน ๒๕๖๓.

สมภพ วงศ์พยัคฆ์. เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อาริยา บุญทวี เป็นผู้สัมภาษณ์ ณ บ้านนายสมภพ วงศ์พยัคฆ์ กำนัน
ตำบลบางกรูด อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา. เมื่อวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๒.

สุรีย์ จันทมาลา. เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, อาริยา บุญทวี เป็นผู้สัมภาษณ์ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์
บ้านวังควาย ตำบลคลองเขื่อน อำเภอกองเขื่อน จังหวัดฉะเชิงเทรา. เมื่อวันที่ ๔ เมษายน ๒๕๖๒.