

## เรื่อง กระจยาสารทมอกกล้วยไข่กำแพงเพชร



### รายละเอียด

#### บทนำ

กระจยาสารท เป็นขนมที่พบได้โดยทั่วไป ถือเป็นภูมิปัญญาไทยในการถนอมอาหาร และที่กำแพงเพชรได้มีการถนอมกระจยาสารทกันมาอย่างยาวนาน ในอดีตมีการถนอมกันเกือบทุกบ้าน จะไม่มีจำหน่าย แต่จะแจกกันเมื่อถนอมแล้ว ส่วนสำคัญจะนำไปถวายพระเนื่องในวันสำคัญต่างๆ ปัจจุบันนิยมทำกินกันในช่วงเทศกาลสารทไทย ระหว่างเดือนกันยายน-ตุลาคมของทุกปีที่กำแพงเพชร กำแพงเพชรเป็นเมืองกล้วยไข่จึงมีกล้วยไข่เป็นเครื่องเคียงที่อร่อยมาก ที่ชุมชนอนันต์สิงห์ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชุมชนอนันต์สิงห์ได้รวมตัวกันถนอมกระจยาสารทเพื่อจัดจำหน่ายวันละหลายกระทะ มีรสชาติอร่อยหวานมัน หาทึ่เปรียบเทียบกับได้ยาก และได้มีการสาธิตการถนอมกระจยาสารทด้วยอธยาศัยไมตรีอันดียิ่ง เพราะมีความภูมิใจในอาชีพนี้เป็นอย่างยิ่ง นับว่านายก่องแม่บ้านกลุ่มนี้ที่สืบทอดความนี้มึ่วัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ประวัติความเป็นมา 2) เครื่องปรุง และ 3) ขั้นตอนการทำ

#### ความสำคัญของกระจยาสารท

กระจยาสารท คือ ขนมไทยจังหวัดกำแพงเพชร พอถึงช่วงเทศกาลก็จะมีการทำขนมกระจยาสารทและชาว

จังหวัดกำแพงเพชรก็จัดงานประจำปีคือ งานประเพณีสารทไทยกล้วยไข่และของดีเมืองกำแพง เป็นงานประจำปีของชาวกำแพงเพชรและวันสารทไทย ชาวกำแพงเพชรก็ต่างพากันเข้าร่วมทำบุญวันสารทไทยกล้วยไข่ประจำปี และมีของสำคัญที่นำมาทำบุญก็คือขนมกระยาสารทไทย กระยาสารท (/กระยาสาด/) เป็นขนมไทย ทำจากถั่ว งา ข้าวคั่ว และน้ำตาล มักทำกันมากในช่วงสารทไทย แรม 15 ค่ำ ปลายเดือน 10 และบางท้องถิ่นนิยมรับประทานกับกล้วยไข่ มีกล่าวถึงในนิราศเดือนว่า ขนมกระยาสารทเป็นขนมโบราณ มีความพิเศษตรงที่เป็นขนมสำหรับงานบุญประเพณีของไทยเรียกได้ว่าเป็นขนมที่มีประเพณีและวันเวลาเป็นของตัวเองชัดเจนมากเลยทีเดียว (วิกิพีเดีย, 2549)

### ประวัติความเป็นมา

กระยาสารท เป็นขนมที่พบได้โดยทั่วไป ถือเป็นภูมิปัญญาไทยในการถนอมอาหาร และที่กำแพงเพชรได้มีการถนอมกระยาสารทกันมาอย่างยาวนาน ในอดีตมีการถนอมกันเกือบทุกบ้าน จะไม่มีจำหน่าย แต่จะแจกกันเมื่อถนอมแล้ว ส่วนสำคัญจะนำไปถวายพระเนื่องในวันสำคัญต่าง ๆ ปัจจุบันนิยมทำกินกันในช่วงเทศกาลสารทไทย ระหว่างเดือนกันยายน-ตุลาคมของทุกปีที่กำแพงเพชร กำแพงเพชรเป็นเมืองกล้วยไข่ จึงมีกล้วยไข่เป็นเครื่องเคียงที่อร่อยมาก กล้วยไข่ที่กำแพงเพชรมีมานานแล้วมีไซ่ฟุ้งมีเหมือนดังที่เข้าใจกัน และประเพณีสารทไทย กล้วยไข่นั้นคู่กับกำแพงเพชรมาับร้อยปี (ณัฐศิมา รอดอุณา, ม.ป.ป.)

สอนให้เยาวชนรุ่นหลังได้รับรู้ถึงความเป็นมาเป็นการสร้างคุณค่าทางด้านจิตใจให้ผลิตภัณฑ์กระยาสารท นอกเหนือคุณค่าทางโภชนาการจะเป็นยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสร้างเศรษฐกิจชุมชนให้ดีขึ้นอย่างมั่นคง ที่ชุมชนอนันตสิงห์ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชุมชนอนันตสิงห์ได้รวมตัวกันถนอมกระยาสารทเพื่อจัดจำหน่ายวันละหลายกระทะ มีรสชาติอร่อยหวานมัน หาทึ่เปรียบเทียบกับได้ยาก นางทองลั่น นาควงษ์ ไทร ประธานกลุ่ม ได้มีการสาธิตการถนอมกระยาสารท ด้วยอรรถยาศัย ไม่ตรีอันดียิ่ง ท่านเล่าว่า ได้ถนอมกระยาสารทมาหลายสิบปีแล้ว จึงมีความภูมิใจในอาชีพนี้เป็นอย่างยิ่ง นับว่านายกองแม่บ้านกลุ่มนี้ที่สุด (ณัฐศิมา รอดอุณา, ม.ป.ป.)

กระยาสารท นับว่าเป็นภูมิปัญญาที่คู่กับชาติไทย คู่กับกำแพงเพชร อย่างไม่เสื่อมคลาย แม้การถนอมกระยาสารทจะผ่านมายหลายร้อยปีแล้ว ความทรงจำยังอยู่คู่กำแพงเพชรคู่ชาติไทยไปตลอดกาล ไม่เสื่อมคลาย(ณัฐศิมา รอดอุณา, ม.ป.ป.)

อีกตำนานหนึ่งเล่าว่า สมัยหนึ่งพระพุทธเจ้าประทับอยู่ในกรุงราชคฤห์ มีเปรตตนหนึ่งปลอมตัวเป็นพระสงฆ์ เข้าเฝ้าพระเจ้าอชาตศัตรู เปรตตนนั้นได้เผยความจริงว่า ตนเคยเป็นพระสงฆ์แต่มีความโลภจึงต้องชดใช้กรรมเป็นเปรต แล้วเปรตตนนั้นก็ขอให้พระองค์พระราชทานกระยาสารท ซึ่งปรุงแต่งด้วยของ 7 อย่าง ได้แก่ น้ำตาล น้ำผึ้ง ถั่ว งา ข้าวตอก ข้าวเม่า น้ำนมวัว เพื่อประทังความหิวโหย ดังนั้นในวันรุ่งขึ้นตรงซึ่งกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 พระเจ้าอชาตศัตรูจึงทำขนมกระยาสารทแล้วกรวดน้ำอุทิศให้แก่เปรตตามที่ขอไว้ (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปราจีนบุรี, 2561)

ในพิธีสารที่มีการนำอาหารเทศกาลสารทไปถวายเป็นภัตตาหารแด่พระสงฆ์เพื่อเป็นการทำบุญอุทิศส่วนกุศลแก่บรรพบุรุษและผู้ล่วงลับของครอบครัว ต่อมาภายหลังจึงได้กลายเป็นเทศกาลทำบุญที่ปฏิบัติกันทั่วทุกภูมิภาคในสังคมไทย เช่น ประเพณีชิงเปรตในภาคใต้ การทำบุญข้าวสารทในภาคอีสาน เป็นต้น สำหรับธรรมเนียมการปรุงอาหารจากพืชพันธุ์ธัญญาหารแรกเก็บเกี่ยวในเทศกาลสารทนั้น ถือว่าเป็นการประกอบอาหารที่มีความประณีตเพื่อแสดงความสักการะต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์หรือพระพุทธคุณ โดยมีความพิถีพิถันแตกต่างกันไปตามลำดับชั้นของผู้ประกอบพิธีกรรมด้วย ในพระราชพิธีสารทของหลวงจะมีการปรุงอาหารที่ประณีตกว่า มีธรรมเนียมการปรุงอาหารในวันสารทที่ชื่อว่า ข้าวทิพย์ ซึ่งเป็นอาหารโบราณในพระราชพิธีมาตั้งแต่สมัยอยุธยา โดยนำพืชพันธุ์ธัญญาหารต่าง ๆ อาทิ ข้าว ถั่ว งา น้ำผึ้ง น้ำอ้อย รวมถึงผลไม้ชนิดต่าง ๆ มากวนในกระทะให้เป็นเนื้อเดียวกันจนได้เป็นขนมเหนียวๆ ข้าวทิพย์มีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า มธุปายาส ซึ่งเปรียบเป็นอาหารที่นางสุชาดาถวายแด่พระพุทธเจ้าก่อนที่พระพุทธองค์จะตรัสรู้ ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 4 โปรดให้เพิ่มอาหารอีกชนิดหนึ่งในพระราชพิธีสารทคือ ข้าวยาคุ ทำจากข้าวที่แตกรวงอ่อนๆ ซึ่งข้าวยังไม่แข็งเป็นเมล็ดคั้นออกมาเป็นน้ำข้าวที่เรียกว่า น้ำนมข้าว แล้วนำไปผสมกวนกับแป้งให้จับตัวเป็นก้อน ได้ขนมที่มีลักษณะคล้ายแป้งเปียกรับประทานกับน้ำนมหรือกะทิ เนื่องจากปัจจุบันราชสำนักได้ยกเลิกพระราชพิธีสารท จึงไม่ค่อยพบเห็นอาหารทั้ง 2 ชนิดนี้แล้ว สำหรับอาหารในเทศกาลสารทที่เป็นธรรมเนียมการปรุงของชาวบ้านโดยทั่วไป เรียกว่า กระจยาสารท ซึ่งเป็นอาหารประเภทเดียวกับข้าวทิพย์ของราชสำนัก โดยเป็นการกวนพืชพันธุ์ธัญญาหารชนิดต่าง ๆ รวมเข้าด้วยกัน แต่กระจยาสารทมีส่วนประกอบน้อยกว่าและไม่ใช้เวลาในการกวนส่วนประกอบนานจนกลายเป็นเนื้อเดียว โดยใช้ข้าวตอกที่ได้จากการคั่วข้าวเหนียวทั้งเปลือกให้แตก ถั่วลิสง งาขาว และข้าวเม่า กวนรวมกับน้ำอ้อยและกะทิ ได้เป็นขนมกรอบรสชาติหอมหวาน นิยมทานคู่กับกล้วยไข่เพื่อตัดรสหวานปัจจุบันสามารถหากกระจยาสารทรับประทานได้ตลอดปี เนื่องจากทั่วทุกภูมิภาคนิยมทำกระจยาสารทเป็นสินค้าจำหน่ายตามท้องถิ่น ซึ่งมีการเพิ่มเติมส่วนประกอบอื่น ๆ เพื่อให้ได้รสชาติและจุดขายที่แตกต่างกัน อาทิ ผลไม้แห้งต่าง ๆ เม็ดมะม่วงหิมพาน หรือปรุงด้วยน้ำใบเตยเพื่อเพิ่มความหอมของขนม (สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2561) ส่วนตำราความเชื่อของขนมกระจยาสารทมีอยู่ 2 ตำราดังกล่าว มีพี่น้องอยู่สองคนชื่อ มหากาลผู้พี่ และจุลกกาลผู้น้อง ทั้งสองทำการเกษตรกรรมร่วมกันคือ ปลูกข้าวสาลิบนที่ผืนเดียวกัน จุลกาลนั้นเห็นว่าข้าวสาลิที่กำลังท้องนั้นมียอดอ่อนอร่อย ก็เลยอยากนำข้าวนั้นไปถวายแด่พระสงฆ์ จึงปรึกษากับมหากาลพี่ชาย แต่มหากาลไม่เห็นด้วย มหากาลจึงแบ่งที่ดินออกเป็น 2 ส่วน เพื่อให้ต่างคนต่างนำข้าวไปใช้กินจนได้กินได้ จุลกาลจึงนำเมล็ดข้าวที่กำลังตั้งท้องมาผ่า แล้วต้มกับน้ำต้มสด ใส่เนยใส น้ำผึ้ง น้ำตาลทรายกรวด เมื่อเสร็จแล้วจึงนำไปถวายแด่พระสงฆ์ เมื่อถวายภัตตาหารเหล่านี้แด่พระสงฆ์ จุลกาลได้ทูลความปรารถนาของตนกับพระพุทธเจ้าว่า ขอให้ตนบรรลุธรรมวิเศษก่อนใคร และเมื่อกลับบ้านไป ก็พบว่านาข้าวสาลิของตนนั้นออกรวงอุดมสมบูรณ์สวยงาม จนเก็บเกี่ยวไป 9 ครั้งก็ยังอุดมสมบูรณ์อยู่อย่างนั้นตลอดไป (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดปราจีนบุรี, 2561)

กระยาสารทเป็นอาหารหวานที่เป็นสัญลักษณ์ของวันสารทไทยตรงกับวันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 เป็นเทศกาลทำบุญเดือน 10 ของประเทศไทย ซึ่งคนไทยที่นับถือศาสนาพุทธจะทำอาหารคาวหวานไปทำบุญให้บรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว

หมู่บ้านได้มีประเพณีสืบทอดการกวนกระยาสารทในช่วงเดือนสิบของทุกปี โดยทุกครัวเรือนจะกวนกระยาสารทเพื่อไปทำบุญ ต่อมาไม่นิยมกวนกระยาสารทกันเหมือนสมัยก่อน แต่มีความต้องการใช้ทุกครัวเรือนเลยมีการตั้งกลุ่มกวนกระยาสารทแม่บ้านตะเคียนงาม ขึ้นในปี พ.ศ.2539 และเข้าสู่งการแข่งขันกวนกระยาสารทในงานสารทไทยกล้วยไข่เมืองกำแพง โดยสำนักงานเกษตรอำเภอลานกระบือ ในปี พ.ศ.2550 ชนะเลิศ การกวนกระยาสารท ประเภทรสชาด (องค์การบริหารส่วนตำบลจันทิมา, 2561)

ชูเกียรติ ดวงชาตม (สัมภาษณ์, 9 กันยายน 2564) พบว่า กระยาสารทถือเป็นประเพณีนิยมมาแต่โบราณกาลว่าเทศกาลทำบุญสิ้นเดือน 10 คือ วัน เวลา เดือนและปี ที่ผ่านพ้นไปกึ่งปี และโดยที่มนุษย์ชาติดำรงอยู่ได้ด้วยเกษตรกรรมเป็นหลักสำคัญ เมื่อถึงกึ่งปีเป็นฤดูกาลที่ข้าวออกรวงเป็นน่านมจึงได้มีกรรมวิธี ประดางที่เรียกกันว่า กวนข้าวทิพย์หรือข้าวปายาสข้าวยาคุและขนมชนิดหนึ่งเรียกว่ากระยาสารทแล้วประกอบการบำเพ็ญ กุศลถวายพระสงฆ์เพื่อเป็นสิริมงคลแก่ข้าวในนาทั้งอุทิศส่วนกุศลให้บรรพชนผู้มีพระคุณ และแจกสมนาคุณญาติมิตรตามคติที่ชาวไทยเป็นพุทธศาสนิกชนแม้จะเป็นประเพณีที่มีส่วนมาจากลัทธิ พราหมณ์ ชาวไทยก็นิยมรับเพราะเป็นประเพณีในส่วนที่มีคุณธรรมอันดีพึงยึดปฏิบัติ ประเพณีวันสารทตรงกับ วันแรม 15 ค่ำ เดือน 10 อาหารหวานที่ใช้ถวายพระในวันนั้น คือกระยาสารท ในอดีตเมื่อถึงเทศกาลสารทไทยจะมีการกวนกระยาสารทแข่งกันเป็นที่สนุกสนาน และตามธรรมเนียมแล้วคนรุ่นเก่าจะนิยมนำกระยาสารท ซึ่งถือเป็นขนมชั้นดีไปมอบให้ผู้หลักผู้ใหญ่ที่นับถือหรือแลกกันกินเป็นการประชันฝีมือกันอีกด้วยและถ้าจะกินกระยาสารทให้ครบเครื่องจริง ๆ จะต้องมีมะพร้าวชุบโรยบนกระยาสารทและกินคู่กับกล้วยไข่การทำบุญในเทศกาลสารทนี้ทั่วทุกภูมิภาคของไทยจะทำบุญวันสารทไทยเหมือนกันแต่เรียกชื่อต่างกันไปในภาคใต้เรียกประเพณีชิงเปรต ภาคตะวันออกเฉียงเหนือเรียกทำบุญข้าวสารท ภาคเหนือเรียก ตาลกล้วยสลาก

กระยาสารท เป็นขนมไทย ทำจากถั่ว งา ข้าวคั่ว และน้ำตาล มักทำกันมากในช่วงกระยาสารทไทย แรม 15 ค่ำ ปลายเดือน 10 และบางท้องถิ่นนิยมรับประทานกับกล้วยไข่ มีกล่าวถึงในนิราศเดือนว่า ขนมกระยาสารทเป็นขนมโบราณ มีความพิเศษตรงที่เป็นขนมสำหรับงานบุญประเพณีของไทย เรียกได้ว่าเป็นขนมที่มีประเพณี และวันเวลาเป็นของตัวเองชัดเจนมากเลยทีเดียว จนอาจจะทำให้หลายคนนึกสงสัยขึ้นมาได้ ว่าทำไมขนมกระยาสารทหอมหวานที่เป็นแพเหนียว ๆ นี้ จึงมีความสำคัญมากเสียจนต้องจัดพิธีทำบุญด้วยขนมกระยาสารท แม้ขนมกระยาสารทจะเป็นขนมไทยที่มีมาตั้งแต่สมัยกรุงสุโขทัย แต่รากศัพท์ของคำว่าสารทจริง ๆ แล้วเป็นคำในภาษาอินเดีย มีความหมายว่า ฤดูใบไม้ร่วง หรือช่วงระยะปลายฝนต้นหนาว ซึ่งเป็นเวลาเดียวกันกับฤดูกาลผลิดอกออกผลของพืชพันธุ์ โบราณจึงถือกันว่าควรจะนำผลผลิตเหล่านั้นมาถวายแต่สิ่งศักดิ์สิทธิ์เพื่อเป็นการสักการะ และขอ



พรให้พืชของตนออกดอกออกผลดกดี และประเพณีนี้ก็มีในแถบประเทศจีนและตอนเหนือของยุโรปด้วย แต่สำหรับไทยแล้วประเพณีนี้มาแพร่หลายในช่วงสมัยสุโขทัย พร้อม ๆ กับพราหมณ์ที่เริ่มเข้ามามีบทบาทในไทย แต่ช่วงเวลาของประเพณีตามอินเดีย เป็นช่วงเวลาที่ตรงกับระยะข้าวเริ่มออกรวงของไทย ชาวบ้านจึงเกี่ยวข้าวที่ยังมีเปลือกอ่อน ๆ และเมล็ดยังไม่แก่ เอามาคว่ำแล้วทำให้เป็นเมล็ดข้าวแบน ๆ เรียกว่า ข้าวเม่าแทน (วิกิพีเดีย, ม.ป.ป.)

### เครื่องปรุงและขั้นตอนการทำ

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

### ขั้นตอนการทำ

#### เตรียมของ กระบวนการทำ

การสัมภาษณ์ ชูเกียรติ ดวงชาตม ถึงขั้นตอนการทำส่วนผสมของขนมกระยาสารท ประกอบด้วย กะทิ น้ำตาลมะพร้าว แปะแซ นมข้น นมสด เนย ข้าวเม่าคั่ว ถั่วลิสง งาขาว และมะนาว

### วิธีการ

1. นำน้ำตาลลงกวนให้ละลายมีกลิ่นหอมก่อน
2. จากนั้นก็ใส่กะทิลงไปกวน พร้อมกับเติมแปะแซนมข้นนมสดและเนยลงไป ที่สำคัญคือต้องบีบมะนาวลงไปด้วย
3. เคี่ยวนาน 1 ชั่วโมงเศษ ๆ จนเหนียวข้น สีของส่วนผสมต้องไม่เข้มเกินไปเพราะจะทำให้อาหารดูไม่สวยไม่น่ารับประทาน
4. จากนั้นยกลงมาตั้งให้เย็น ส่วนข้าวเม่าคั่ว ถั่วลิสง ถั่วและงาขาว ทุกอย่างต้องคั่วให้สุก
5. จากนั้นนำมาอบควันเทียนให้มีกลิ่นหอม
6. แล้วนำมาเทใส่กระทะคลุกเคล้ากับน้ำกะทิที่เคี่ยวจนได้ที่แล้ว

7. ก็จะกลายเป็นขนมกระยาสารทที่มีรสชาติอร่อย กรอบ หอม มัน หวานน้อย ร่วน สีสวยออกน้ำตาลอ่อน เหลืองนวล ๆ
8. นำส่วนผสมที่คั่วไว้แล้ว เทลงในกระทะน้ำกะทิ คนให้เข้ากัน
9. แล้วทิ้งไว้ให้อุ่น
10. จึงตัดเป็นแผ่นๆ
11. หรือ บรรจุใส่ถุง หรือภาชนะที่เหมาะสม สามารถเก็บไว้ได้นาน

### บทสรุป

จากการศึกษาเรื่อง กระยาสารทมอกกล้วยไข่กำแพงเพชร มีวัตถุประสงค์ 1) ความสำคัญของกระยาสารท พบว่า กระยาสารทเป็นขนมไทยชนิดหนึ่งที่ดำรงคงอยู่คู่พระพุทธศาสนาเกี่ยวข้องกับประเพณีความเชื่อถือใน วิถีชีวิตของคนไทยมาตั้งแต่สมัยสุโขทัย การผลิตกระยาสารทล้วนเป็นผลผลิตของเกษตรกรที่มีคุณค่าทางโภชนาการ แต่เดิมจะมีการกวนกระยาสารทกันเฉพาะในเดือนสิบเพื่อเป็นการทำบุญประเพณีวันสารทอาจจะเป็นเพราะแต่เดิมมีการปลูกข้าวเพียงปีละหน จึงมีวัตถุดิบที่เหมาะสมเพียงปีละครั้ง 2) จากการสัมภาษณ์ประวัติความเป็นมาของกระยาสารทพบว่า ที่กำแพงเพชรได้มีการกวนขนมกระยาสารทกันมาอย่างยาวนาน ในอดีตมีการกวนกันเกือบทุกบ้าน จะไม่มีจำหน่าย แต่จะแจกกันเมื่อกวนแล้ว แล้วจึงนำไปถวายพระเนื่องในวันสำคัญต่าง ๆ ปัจจุบันกระยาสารทนิยมทำกินกันในช่วงเทศกาลสารทไทย ระหว่างเดือนกันยายน-ตุลาคม ของทุกปี และกำแพงเพชรเป็นเมืองกล้วยไข่ จึงมีกล้วยไข่เป็นเครื่องเคียงรับประทานคู่กับกระยาสารทเสมอ กล้วยไข่ที่กำแพงเพชรมีมานานแล้ว มีชื่อเสียงเหมือนดังที่เข้าใจกัน และประเพณีสารทไทยกล้วยไข่นั้นคู่กับกำแพงเพชรมาับร้อยปี นอกจากนี้ เครื่องปรุงและขั้นตอนการปรุง จะมีสูตรเฉพาะร้านเพื่อให้มีเอกลักษณ์แปลกใหม่เป็นที่น่าจดจำ กระยาสารท นับว่าเป็นภูมิปัญญาที่คู่กับชาติไทย คู่กับกำแพงเพชร อย่างไม่เสื่อมคลาย จากการสำรวจสรุปได้ว่า แม้การกวนกระยาสารทจะผ่านมามากหลายร้อยปีแล้ว ความทรงจำ ยังอยู่คู่กำแพงเพชรคู่ชาติไทยไปตลอดกาล ไม่เสื่อมคลายอีก ในพิธีสารทจึงมีการนำอาหารเทศกาลสารทไปถวายเป็นภัตตาหารแด่พระสงฆ์ เพื่อเป็นการทำบุญอุทิศส่วนกุศลแก่บรรพบุรุษและผู้ล่วงลับของครอบครัว ต่อมาภายหลังจึงได้กลายเป็นเทศกาลทำบุญที่ปฏิบัติกันทั่วทุกภูมิภาคในสังคมไทย เช่น ประเพณีชิงเปรตในภาคใต้ การทำบุญข้าวสารทในภาคอีสานปัจจุบันสามารถหากระยาสารทรับประทานได้ตลอดปี เนื่องจากทั่วทุกภูมิภาคนิยมทำกระยาสารทเป็นสินค้าจำหน่ายตามท้องถิ่น ซึ่งมีการเพิ่มเติมส่วนประกอบอื่น ๆ เพื่อให้ได้รสชาติและจุดขายที่แตกต่างกัน อาทิ ผลไม้แห้งต่าง ๆ เม็ดมะม่วงหิมพานหรือปรุงด้วยน้ำใบเตยเพื่อเพิ่มความหอมของขนม

คำสำคัญ : กระยาสารทมอกกล้วยไข่, กระยาสารทกำแพงเพชร

ที่มา : <https://acc.kpru.ac.th/KPPStudies/index.php?title=กระยาสารทมอกกล้วยไข่กำแพงเพชร>



รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2022-06-02

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=2083&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2083&code_db=610008&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology