

## เรื่อง กระจยาสารทแม่ฉลอง



### รายละเอียด

กระจยาสารทแม่ฉลอง” ของอรรอย ของดี จากจังหวัดกำแพงเพชร ขนมที่ชาวบ้านนิยมทำในช่วงเทศกาลสารทเดือนสิบ จนเป็นของฝากจากจังหวัดกำแพงเพชร ขนมที่คนทั่วไปสามารถหาซื้อมารับประทานได้ตลอดปี

### ความเป็นมา

จุดเริ่มต้นอันเป็นที่มาของกระจยาสารทแม่ฉลอง เริ่มจากเมื่อเสร็จจากฤดูการทำนา ก็จะนำข้าวเหนียวมาทำข้าวเฝ้าส่งขายตามตลาด พอถึงเทศกาลสารทเดือนสิบก็ทำสารทไทยกล้วยไข่ ซึ่งเป็นประเพณีที่ชาวกำแพงเพชรทำสืบทอดกันมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายาย ซึ่งก่อนหน้านั้นชาวบ้านจะทำกระจยาสารทเฉพาะในช่วงเทศกาลนี้เท่านั้น และจะหากระจยาสารทกินกันได้ก็เฉพาะในช่วงนี้เช่นกัน

“แรกที่ทำกระจยาสารทก็เพื่อเก็บไว้กินเอง แต่เห็นว่า กระจยาสารท เป็นขนมที่สามารถใช้เป็นของฝากได้ตลอดปี ก็เลยหันมาทำกระจยาสารทแบบซ่งขายเป็นกิโลกรัม จนคนเรียกว่ากระจยาสารทหลงฤดู”

## กรรมวิธี

เป็นการนำเมล็ดถั่วลิสง งา และข้าวเม่า ที่คัดเลือกสิ่งเจือปนออกแล้ว มาทำความสะอาด คั่วให้สุก ลอกเปลือกออก แล้วคลุกกับส่วนผสมของน้ำ น้ำตาลหรือน้ำอ้อย และเบะแซ่ที่เคี้ยวจนมีความเหนียวพอเหมาะ อาจปรุงแต่งด้วยส่วนผสมอื่น เช่น มะพร้าว น้ำผัก น้ำผลไม้ สมุนไพรและอาจอัดเป็นแผ่น ตัดเป็นชิ้น หรือทำเป็นชิ้นรูปร่างต่างๆ ซึ่งแต่เดิมกระยาสารทจะใช้เมล็ดถั่วลิสง งา ข้าวเม่า และข้าวตอก เป็นส่วนผสมหลัก

## คุณลักษณะของกระยาสารท

- ลักษณะทั่วไป : ต้องมีความเหนียวพอเหมาะ ส่วนประกอบเกาะตัวกันดีและมีการกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ ถ้าตัดเป็นชิ้น แต่ละชิ้นต้องไม่ติดกันแน่นและแยกออกได้ง่ายด้วยมือโดยไม่เสียรูปทรง
- สี : ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้
- กลิ่นรส : ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน รสขม
- ลักษณะเนื้อสัมผัส : ต้องเหนียวพอเหมาะ ไม่ร่วนหรือแข็งกระด้าง

สถานที่ : 22 ชุมชนวัดทุ่งสวน, ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร, 62000

เบอร์โทร : 055 713 791

คำสำคัญ : กระยาสารทแม่ฉลอง

ที่มา : <https://sites.google.com/site/canghwadkaphaengphechr4/khxng-fak-c-kaphaengphechr>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2021-01-27

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=1936&code\\_db=620001&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1936&code_db=620001&code_type=01)