

กระยาสารท

สารท เป็นคำเรียกช่วงเวลาหรือฤดูกาลแรกเก็บเกี่ยวผลผลิตจากการเพาะปลูกในวิถีชีวิตของคนไทยมักเริ่มทำการเพาะปลูกในเดือน 6 ซึ่งเป็นช่วงต้นฤดูฝนจนกระทั่งได้ผลผลิตพร้อมเก็บเกี่ยวประมาณเดือน 10 ซึ่งเรียกช่วงเวลานี้ว่า เทศกาลสารทเดือน 10 สำหรับคนไทยและชาวอุษาคเนย์ที่ดำรงชีวิตด้วยการกสิกรรมแล้ว ในฤดูกาลเก็บเกี่ยวจะมีพิธีกรรมที่แสดงความขอบคุณต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่เป็นตัวแทนของดินฟ้าอากาศ ซึ่งเชื่อว่าจะช่วยอำนวยความสะดวกสมบูรณ์และคุ้มครองให้พืชที่เพาะปลูกได้เจริญเติบโตจนสามารถเก็บเกี่ยวเป็นอาหารเลี้ยงชีพได้ โดยจะนำพืชพันธุ์ธัญญาหารที่เป็นผลผลิตแรกเก็บเกี่ยวไปแปรรูปเป็นอาหารเฉพาะเทศกาล แล้วนำอาหารนั้นไปบวงสรวงเซ่นไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ต่างๆ

ในพระราชนิพนธ์ของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวเรื่อง พระราชพิธี 12 เดือน ทรงมีพระราชวิจารณ์ไว้ว่า พระราชพิธีสารท น่าจะเป็นธรรมเนียมของพราหมณ์มาแต่เดิม จนประมาณรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงมีพระราชดำริให้นาคติแบบพระพุทธศาสนาเข้ามาปรับเปลี่ยนพระราชพิธีต่างๆ ราชสำนักจึงได้เพิ่มเติมพิธีสงฆ์แบบพุทธเข้าไป ในพิธีโบราณหลายพิธีทำให้พระราชพิธีต่างๆ มีลักษณะของทั้งพิธีพุทธและพิธีพราหมณ์ในพิธีสารทจึงมีการนำอาหารเทศกาลสารทไปถวายเป็นภัตตาหารแด่พระสงฆ์เพื่อเป็นการทำบุญอุทิศส่วนกุศลแก่บรรพบุรุษและผู้ล่วงลับของครอบครัว ต่อมาภายหลังจึงได้กลายเป็นเทศกาลทำบุญที่ปฏิบัติกันทั่วทุกภูมิภาคในสังคมไทย เช่น ประเพณีชิงเปรตในภาคใต้ การทำบุญข้าวสารทในภาคอีสาน เป็นต้น

สำหรับธรรมเนียมการปรุงอาหารจากพืชพันธุ์ธัญญาหารแรกเก็บเกี่ยวในเทศกาลสารทนั้น ถือว่าเป็นการประกอบอาหารที่มีความประณีตเพื่อแสดงความสักการะต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์หรือพระพุทธรูป โดยมีความพิถีพิถันแตกต่างกันไปตามลำดับชั้นของผู้ประกอบพิธีกรรมด้วยในพระราชพิธีสารทของหลวงจะมีการปรุงอาหารที่ประณีตกว่า มีธรรมเนียมการปรุงอาหารในวันสารทที่ชื่อว่า ข้าวทิพย์ ซึ่งเป็นอาหารโบราณในพระราชพิธีมาตั้งแต่สมัยอยุธยา โดยนำพืชพันธุ์ธัญญาหารต่างๆ อาทิ ข้าว ถั่ว งา น้ำผึ้ง น้ำอ้อย รวมถึงผลไม้ชนิดต่างๆ มากวนในกระทะให้เป็นเนื้อเดียวกันจนได้เป็นขนมเหนียวๆ ข้าวทิพย์มีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า มธุปายาส ซึ่งเปรียบเป็นอาหารที่นางสุชาดาถวายแด่พระพุทธเจ้าก่อนที่พระพุทธองค์จะตรัสรู้ ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 4 โปรดให้เพิ่มอาหารอีกชนิดหนึ่งในพระราชพิธีสารทคือ ข้าวยาकुทำจากข้าวที่แฉกรวงอ่อนๆ ซึ่งข้าวยังไม่แข็งเป็นเมล็ด คั้นออกมาเป็นน้ำข้าวที่เรียกว่า น้านมข้าว แล้วนำไปผสมกวนกับแป้งให้จับตัวเป็นก้อน ได้ขนมที่มีลักษณะคล้ายแป้งเปียกรับประทานกับน้านมหรือกะทิ เนื่องจากปัจจุบันราชสำนักได้ยกเลิกพระราชพิธีสารท จึงไม่ค่อยพบเห็นอาหารทั้ง 2 ชนิดนี้แล้ว

สำหรับอาหารในเทศกาลสารทที่เป็นธรรมเนียมการปรุงของชาวบ้านโดยทั่วไป เรียกว่า กระยาสารท ซึ่งเป็นอาหารประเภทเดียวกับข้าวทิพย์ของราชสำนัก โดยเป็นการกวนพืชพันธุ์ธัญญาหารชนิดต่างๆ รวมเข้าด้วยกัน แต่กระยาสารทมีส่วนประกอบน้อยกว่าและไม่ใช้เวลาในการกวนส่วนประกอบนานจนกลายเป็นเนื้อเดียวโดยใช้ข้าวตอกที่ได้จากการคั่วข้าวเหนียวทั้งเปลือกให้แตกถั่วลิสง งาขาว และข้าวเม่า กวนรวมกับน้ำอ้อยและกะทิได้เป็นขนมกรอบรสชาติหอมหวาน นิยมทานคู่กับกล้วยไข่เพื่อตัดรสหวาน ปัจจุบันสามารถหากระยาสารทรับประทานได้ตลอดปี เนื่องจากทั่วทุกภูมิภาคนิยมทำกระยาสารทเป็นสินค้าจำหน่ายตามท้องถิ่น ซึ่งมีการเพิ่มเติมส่วนประกอบอื่นๆ เพื่อให้ได้รสชาติและรสชาติที่แตกต่างกัน อาทิ ผลไม้แห้งต่างๆ เม็ดมะม่วงหิมพาน หรือปรุงด้วยน้ำใบเตยเพื่อเพิ่มความหอมของขนม