

การทำบุญตบธรรมาสน์ วันสิ้นเดือนสิบ ตรงกับแรม ๑๕ ค่ำ เดือน ๑๐ (ปีนี้ ๑๑ ตุลาคม ๒๕๓๙) คงเป็นประเพณีนิยม ให้เป็นการทำบุญให้กับญาติที่ล่วงลับไปด้วย เพราะนับแต่วันตรุษ สงกรานต์ คนไทยก็นิยมทำบุญให้บรรพบุรุษ พอถึงวันสารท นับได้ครบครึ่งปีพอดีและคำว่า สารท นี้ ท่านผู้รู้ว่า ฟังเสียง ดูรูป ศัพท์แล้ว คล้ายศราทธ (อย่างพิธีสวดของพระในงานศพที่เรียก ศราทธพรวต ซึ่งแปลว่าการทำบุญให้แก่ผู้ล่วงลับไปแล้ว) ดังนั้น สารท และ ศราทธ คงจะมีนัยแห่งความหมายอย่างเดียวกัน คือ การทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้แก่ผู้ตายซึ่งน่าจะได้อานิสงส์เป็นต้น

ทำบุญสารทสิ้นเดือน ๑๐ ของคนไทยภาคกลาง ขนบที่จะขาดไม่ได้คือ กระจ่างสารท นับเป็นของหวานประจำเทศกาลสารท กระจ่างสารทนี้นับเป็นอาหารพิเศษ บางทีเรียก ข้าวทิพย์ ข้าวทิพย์เป็นของหวาน ใช้น้ำผึ้ง น้ำอ้อย น้ำนม ถั่ว งา เป็นต้น ต้องทำเป็นพิธีการ โดยใช้นางพรมจรรย์ทำพิธีกว่น ข้าวทิพย์นี้บางทีก็เรียกเป็นข้าวกระจ่างทิพย์ ก็คือ ข้าวที่ทำการกว่นอย่างเดียวกับข้าวกระจ่างสารทนั่นเอง

ครั้งก่อนบ้านที่มีผู้คนมาก มีบริวารมาก การกว่นกระจ่างสารทต้องเตรียมการนานพอสมควร นับว่าเป็นงานที่วุ่นวายไม่น้อย เช่น ต้องหาของต่างๆ ที่จะนำมากว่นให้ครบถ้วน ต้องมีข้าววนหลายต่อหลายอย่าง เช่น ข้าวเปลือก ที่ต้องคั่วเป็นข้าวตอกไว้ รวบรวมไว้ตั้ง ๙ กระบุง ๑๐ กระบุง ต้องหาข้าวโพด ข้าวทอโคม ข้าวฟ่าง รวมทั้ง ข้าวเม่า โดยสีซั่มทำให้ล่วงหน้าข้าวเหล่านี้จะต้องผ่านการทำให้สุกด้วยการคั่วหรือ่างไฟให้สุกเสียครั้งหนึ่งก่อน นอกจากนี้ยังต้องมีงา (ซึ่งอาจจะต้องขัดให้เป็นขาว) มีถั่วต่างๆ ตั้งแต่ถั่วเขียว ถั่วทอง ถั่วทองเหลือง ถั่วลิสง เป็นต้น ก็ต้องผ่านการคั่วให้สุกเช่นกัน

ของสำคัญที่จะทำให้พวกข้าว ถั่ว งาทั้งหลาย เข้าเป็นเนื้อเดียวกันก็คือ น้ำตาลแต่โบราณมานั้นนอกจากใช้น้ำตาล



ส่วนหนึ่ง ที่เหลือเก็บไว้กินบ้างแจกจ่ายคนมาช่วยกว่น และเพื่อนบ้านไปอีกพร้อมกับกล้วยไข่ กระจ่างสารท เมื่อถึงเทศกาลสารทไทยก็จะทำกันเองแทบทุกบ้าน ต่างขอแรงช่วยกันไปช่วยกันมา ทำให้ได้กินกระจ่างสารทหลายรส มีสีสันต่าง ๆ กันไปจากเพื่อนบ้านด้วย

กระจ่างสารททุกวันนี้ มีผู้ทำขาย จึงไม่มีใครจะมีบ้านไหนคิดทำให้อยู่ยาก มีแยะแซ่ ช่วยการกว่นให้เนื้อกระจ่างสารทเหนียวจับกันแน่น อัดเป็นรูป เป็นแท่งเก็บไว้กินได้นาน ไม่เสียง่าย เพราะไม่นิยมใส่มะพร้าวขูดปนลงไปด้วยอย่างกระจ่างสารทแต่ก่อน

กระจ่างสารทนี้ ลองเติมมันหมูแข็ง และผงหั่นชิ้นเล็ก ๆ ลงไปด้วย คงคล้ายขนมหมຸ່มของบ้านบางจาน เสียแต่ที่ไม่มีข้าวตอกข้าวโพดและงา และหมຸ່มยังคล้ายไส้ขนมเปี๊ยะ ตลอดถึงขนมไหว้พระจันทร์ซึ่งเทศกาลไหว้พระจันทร์ของชาวจีนก็ผ่านมานานี่ขนมนี้บางทีเขาใส่ไข่แดงเค็ม ทุเรียน และเมล็ดแตงโม กับแป๊ะก๊วย ลูกเกดลัด หรืออะไรต่ออะไรปนลงไปอีกด้วย

ขนมกว่นต่าง ๆ นี้ ถ้าได้ใส่อะไรต่ออะไรหลาย ๆ อย่างลงไปอย่างกระจ่างสารท หรือขนมไหว้พระจันทร์ รวมทั้งหมຸ່ม ก็ล้วนจะทำให้อร่อยทั้งนั้น เพราะมีหลายรส ตั้งแต่ เค็ม มัน หวาน และยังเคี้ยวได้สนุกปากอีกด้วยจะบอกให้

ในนิราศเดือนของเสมียนมียังได้พูดถึงกระจ่างสารทเดือนสิบไว้ตอนหนึ่ง ดังนี้

ถึงเดือนสิบเห็นกันเมื่อวันสารท

ใส่ธัญธาสโภชนากระยาหาร

กระจ่างสารทกล้วยไข่ใส่โตกพาน

พวกชาวบ้านถว้นหน้าธารณะ

เจ้าจามคมหมຸ່มสีซูลินบ

แล้วจับจบทัพพิน้อมศีระ

หยิบข้าวของกระจ่างสารทใส่บาตรพระ

ธารณะเสร็จสัทกลับมารเอน



หมຸ່ม หมຸ່มที่บ้านหอพระบาง

ทะนน หรือน้ำตาลโดนด
แล้วยังต้องมีน้ำผึ้ง น้ำอ้อย
น้ำตาลทราย น้ำตาลกรวด
ผสมลงไปให้ครบสูตรด้วย
เมื่อของที่จะนำมากว่นมีมาก
อย่างกระเทาะก็ต้องโบใหญ่
คือใช้กระเทาะโบบัวกว่น
ตั้งแต่สายๆ กว่าจะได้ที่
สำเร็จเป็นขนมกระจ่างสารท
ก็บ้ายเย็น แบ่งไว้ทำบุญ