



สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทยจังหวัดปัตตานี กรมประชาสัมพันธ์

ที่อยู่ 352 ม.6 ถ.ปากน้ำ ต.รูสะมิแล อ.เมืองปัตตานี จ.ปัตตานี 94000

Page : Facebook สวท.ปัตตานี NEWS โทร. 0-7346-0064

ลัดเลาะหา "อาเคาะ" เมืองตานี...ขนมขยติคู่เดือนบวช

ดินแดนสามจังหวัดชายแดนภาคใต้คงเต็มไปด้วยความหลากหลายทางวัฒนธรรม ซึ่งหนึ่งในนั้น คือ เรื่องของอาหารและขนมพื้นบ้าน ที่ยังคงเป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ ทั้งกรรมวิธี รสชาติ และเรื่องราวที่มาพร้อมขนมต่างๆ เช่น ขนมกุเวฮาจ หรือขนมสังขยาน้ำตาลไหม้ ทุกบ้านจะทำเพื่อเตรียมรองรับแขกหรือญาติมิตรที่มาเยี่ยมเยียนในวันรายอ หรือแจกจ่ายให้เพื่อนบ้าน บ้างทำตูปะ หรือข้าวต้มเหนียวใบกะพ้อ สิ่งที่น่าสนใจคือ เรื่องอาหารการกินช่วงเดือนรอมฎอน ช่วงละศีลอดคือหลังจากพระอาทิตย์ตกดิน อาหารหวานมีให้เลือกมากมาย โดยเฉพาะขนมพื้นบ้านต่างๆ ที่มีหลากหลายชนิด บางชนิดถ้าไม่ใช่ช่วงเทศกาลจะหารับประทานยากมาก แต่พอถึงช่วงถือศีลอดจะมีขนมให้เลือกซื้อละลานตา ถือว่าเป็นช่วงเวลาพิเศษของชาวไทยมุสลิม

ช่วงเย็นของทุกๆวันในหัวเดือน “รอมฎอน” หรือ “เดือนแห่งการศีลอด” เราจะเห็นความคึกคักของตลาดในทุกพื้นที่ ที่พี่น้องชาวมุสลิมมารวมตัวกันจับจ่ายซื้ออาหารเพื่อเตรียมละศีลอด การละศีลอดนั้น นอกจากจะรับประทานอาหารหวานเพื่อให้อิ่มท้องแล้ว ทุกบ้านยังต้องเตรียมอาหารหวานเพื่อล้างปากเพิ่มพลังให้กับร่างกายอีกด้วย ซึ่งอาหารหวานที่นิยมนำมารับประทานในช่วงละศีลอดก็จะมีมากมาย เช่น ขนมโบราณอาเคาะ ,นิบ๊ะ , ตือปงบุงอ (ขนมดอกไม้), ลอปะติแก, ข้าวเหนียวสังขยา เป็นต้น วันนี้ สวท.ปัตตานี จึงขอเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับขนมหวานพื้นเมืองชายแดนใต้ที่นิยมรับประทานในช่วงละศีลอดเดือนรอมฎอน อย่างขนมอาเคาะ(ขนมโบราณ) ที่บอกได้เลยว่าขยติเป็นหน้าเทพา โทรสั่งจองกันข้ามวันเลยทีเดียว ทั้งนี้ **ขนมอาเคาะ**เป็นขนมโบราณของชนพื้นเมืองในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ได้แก่ ยะลา ปัตตานี และนราธิวาส ขนมอาเคาะปรุงจากแป้ง ไข่เป็ด ตะไคร้ น้ำตาลและกะทิ ผสมรวมกันก่อนนำไปหยอดลงในพิมพ์ทองเหลือง และสิ่งที่น่าสนใจที่สุดในการทำอาเคาะคือขั้นตอนการทำให้ขนมสุกด้วยการผิงไฟบนล่างด้วยเชื้อไฟจากกาบมะพร้าวให้ความร้อนทั่วถึง เราจะมักเห็นควั่นลอยโขมงอยู่รอบๆบริเวณร้านที่ขายขนมอาเคาะ และถึงแม้เวลาจะผ่านไปบรรดาแม่ค้าที่ทำขนมอาเคาะก็ยังคงใช้วิธีแบบดั้งเดิม แทนการใช้แก๊ส เพราะขนมอาเคาะแบบวิธีดั้งเดิมนี่จะมีกลิ่นหอมเย้ายวนชวนให้ลอง

"อาเคาะ" ปรุงจากแป้ง ไข่เป็ด น้ำตาล และกะทิ เนื้อขนมคล้ายขนมหม้อแกงสังขยา รูปร่างคล้ายขนมไข่ หรือเป็นรูปดอกไม้ รูปร่างของตัวขนมแตกต่างกันจากการหยอดแป้งลงในพิมพ์ขนมทองเหลือง ทำให้สุกด้วยการผิงไฟ หรืออั้งความร้อนทั้งบนและล่าง ในปัตตานีมี "อาเคาะ" ขึ้นชื่อหลายเจ้า ทั้งสะบารัง หน้าวังเก่า จะบังติกอ ตะลุโบะ บางปู และอีกหลายแห่งที่มีเอกลักษณ์ความอร่อยเป็นของตัวเอง แฟนพันธุ์แท้ก็จะติดตามเจ้าประจำกันอย่างเหนียวแน่น จากปากซอย 6 ถนนยะรัง หรือ "ย่านจะบังติกอ" ตรงไปเกือบสุดซอยด้านขวามือคือที่ตั้งร้าน "อาเคาะซาริม๊ะ" ที่หลายคนปักหมุดเอาไว้ เพราะคงความอร่อยจากสูตรโบราณมานานกว่า 16 ปี โดยฝีมือของ ซาริม๊ะ แวมูขอ เมื่อไปถึงร้าน เด็กหนุ่มลูกมือกำลังย้าย "อาเคาะ" ปรุงวางรีจากหลุมหนึ่ง



สถานีวิทยุกระจายเสียงแห่งประเทศไทยจังหวัดปัตตานี กรมประชาสัมพันธ์

ที่อยู่ 352 ม.6 ถ.ปากน้ำ ต.รูสะมิแล อ.เมืองปัตตานี จ.ปัตตานี 94000

Page : Facebook สวท.ปัตตานี NEWS โทร. 0-7346-0064

ไปวางอีกหลุมหนึ่งในพิมพ์ชนมทองเหลืองอันใหญ่ที่มีถึง 30 หลุม ท่ามกลางความร้อนจากถ่านและอากาศในเดือนรอมฎอนปีนี้

เหตุผลที่ต้องย้าย "อาเคาะ" ซาริม๊ะ บอกว่า เพื่อให้สุกทั่วถึงกันทุกชิ้น "เราต้องทนกับความร้อนของถ่านไฟที่เผาให้ขนมสุกกันทั้งวัน เผากันทั้งด้านบนและด้านล่างของพิมพ์ชนม เพื่อให้ความร้อนทั่วถึงกันทุกชิ้น การใช้ถ่านจะร้อนได้ตลอดและร้อนนาน แต่ละถาดใช้เวลาไม่เท่ากัน ต้องคอยดู ไม่ละเลย หมั่นยกดู ต้องตั้งไฟให้ตรงกับขนมที่ยังไม่สุก และลดระดับความร้อนของถ่านได้เมื่อขนมเริ่มสุกแล้ว ส่วนมากจะใส่ไฟตรงกลางแล้วย้ายไปให้ร้อนทั่วถึง" เรอบอกถึงความใส่ใจในการทำอาเคาะ "เราหยุดใส่พิมพ์ให้พอดี พอสุกขนมจะเต็มสวยไม่ล้นไม่ขาด เลือกใช้ไขเป็ดเพราะแข็งตัวได้ดีกว่าไขไก่และไม่เหลว" ขนม "อาเคาะ" ของซาริม๊ะ หวานหอมมัน พอดีๆ จากวัตถุดิบที่ใหม่สดทุกวัน ทั้งไข่เป็ด น้ำตาล แป้งสาลี และน้ำกะทิสด ใช้การผสมและคนด้วยมือ ไม่ใช่เครื่องตีผสม จากนั้นก็กรอง และพักรอประมาณ 15-20 นาที จึงหยอดลงในพิมพ์ชนม

"ละหมาดซุโบร (ละหมาดก่อนรุ่งเช้า) เสร็จก็ลงงานกันเลย เสร็จราว 4-5 โมงเย็นของแต่ละวันในเดือนนี้ ทำตามออเดอร์และขายหน้างาน ไม่ต้องออกไปขายข้างนอก ซึ่งเมื่อทำเสร็จ ก็จะบรรจุลงกล่อง โดยในแต่ละกล่อง จะมี "อาเคาะ" วงรี 4 ชิ้น ถ้าเป็นรูปดอกไม้จะมี 1 ชิ้น เพราะเป็นชิ้นใหญ่ ทุกกล่องขายราคาเดียวคือ 20 บาทจากหน้าร้าน ใครจะรับหิ้วหรือนำไปขายต่อก็ทำราคาได้เอง ในช่วงเวลาปกติซาริม๊ะทำ อาเคาะในวันอาทิตย์เพื่อนำไปขายที่ตลาดจาบังมากัน ซึ่งอยู่ริมคลองจะบังติกอ จากจะบังติกอไปทางถนนปัตตานี-ยะลาสายเก่า จากสามแยกตะลุโบะไปประมาณ 2 กิโลเมตร ก่อนถึงปั้มน้ำมัน ปตท.ตะลุโบะ ด้านซ้ายมือมีศาลาเล็กๆ ริมถนนใหญ่คือที่ตั้งของ "อาเคาะซินตา" น้องใหม่ในวงการอาเคาะ หากรสชาติเป็นที่ถูกปากของคนชิม

ผู้จัดทำ/เรียบเรียง : นางสาวณัฐนันท์ คงทน / นสม.ชก

หน่วยงาน : ฝ่ายข่าวและรายการ สวท.ปัตตานี

แหล่งที่มา : กระทรวงวัฒนธรรม <https://shorturl.asia/6RiX0/>เกรทเตอร์มัลติมีเดีย

<https://shorturl.asia/6Akd4/> <https://shorturl.asia/Miqea>