อบจ.นราธิวาส

ขนมอาเก๊าะ

ขนมพื้นบ้าน 3 จังหวัดชายแดนใต้

ขนม "อาเก๊าะ" เป็นขนมพื้นบ้านชนิดหนึ่งที่ชาวไทยมุสลิมในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ มักนิยมทำเพื่อรับประทานในช่วงเทศกาลถือศีลอดของเดือนรอมฎอน โดยถือเป็นอาหารจำพวกของหวานที่มีลักษณะเป็นชิ้นๆ เป็นรูปไข่ตามแป้นพิมพ์ เนื้อขนมมีสีน้ำตาลปรุงจากแป้ง ไข่เป็ด น้ำตาลและกะทิ ทำให้สุกด้วยการผิงไฟ ซึ่งมักนิยมใช้การก่อไฟจากไม้ฝืน ซึ่งจะทำให้ ขนม "อาเก๊าะ" หอม นิ่ม น่ารับประทานมากยิ่งขึ้น

ขนม "อาเก๊าะ" ถือเป็นขนมโบราณที่ชาวมุสลิมในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ได้รับอิทธิจากรัฐกลันตันและตรังกานูของประเทศมาเลเซีย ที่นิยมใช้รับประทานในการละศีลอดช่วงเดือนรอมฎอน ซึ่งปกติทั่วไปในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้มักจะหารับประทานได้ง่ายในช่วงของเดือนรอมฎอน แต่ปัจจุบันนี้สามารถหาซื้อเพื่อรับประทานในช่วงปกติได้มากขึ้น โดยมีวางจำหน่ายทั่วไปแล้วแต่สูตรของแต่ละร้าน