



อบจ.นราธิวาส

# เป็ยนนา ...ขนมโบราณ

“เป็ยนนา” เป็นชื่อเรียกขนมโบราณชนิดหนึ่งของชาวมลายูตั้งแต่ยุคลังกาสุกะ ถือเป็นอาหารชาววังที่ขึ้นชื่อของเจ้าเมืองในสมัยโบราณ นิยมใช้ในพิธีกรรมต่างๆ และในโอกาสสำคัญๆ ซึ่งปัจจุบันขนม “เป็ยนนา” ถือเป็นขนมพื้นบ้านที่มีการสืบทอดวิธีการทำกันมาจากรุ่นสู่รุ่น โดยเฉพาะในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนใต้ ปัตตานี ยะลา นราธิวาส ซึ่งแต่ละพื้นที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับสูตรดั้งเดิมที่ได้รับการถ่ายทอด

ขนม “เป็ยนนา” เป็นขนมที่ได้รับความนิยมในการรับทานช่วงเดือนรอมฎอน โดยชาวมุสลิมในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้จะนิยมนำมารับประทานเพื่อละศีลคร่ำครวญกับครอบครัว เนื่องจาก ขนม “เป็ยนนา” มีชิ้นใหญ่สามารถแบ่งกันรับประทานได้ ส่วนใหญ่นิยมทำขนม “เป็ยนนา” ออกมาเป็นรูปดอกไม้ ใช้แป้ง ไข่ไก่/ไข่เป็ด น้ำตาล และใบเตย เป็นส่วนผสมทำให้ขนม “เป็ยนนา” มีรสชาติหวาน กลมกล่อม มีกลิ่นหอมจากใบเตย กรอบนอกนุ่มใน ใครได้รับประทานมักติดใจ

ปัจจุบันราคาของขนม “เป็ยนนา” มีต้นทุนค่อนข้างสูง จึงทำให้มีราคาแพง ประกอบกับมีวิธีการทำแต่ละขั้นตอนที่ต้องใช้ความใส่ใจ อดทนและจะต้องมีปริมาณส่วนผสมที่พอเหมาะ ส่วนผสมจะต้องมีการชั่งน้ำหนักทุกอย่าง ไม่เช่นนั้น ขนม “เป็ยนนา” จะมีรูปทรงไม่สวยงามและทำให้ยุ่งยาก โดยเฉพาะสูตรดั้งเดิมนั้นมักนิยมเผากับกาบมะพร้าว ซึ่งจะให้ความร้อนที่สม่ำเสมอ มีความพอดี ขนมจึงฟูและมีกลิ่นหอม รวมถึงกรอบนอกนุ่มในอีกด้วย



ขอบคุณภาพจาก

ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

[www.halalroute.in.th](http://www.halalroute.in.th)

รวบรวมข้อมูลโดย

ฝ่ายสถิติข้อมูลและสารสนเทศ กองยุทธศาสตร์ฯ

โทร. 0-7351-7964 | [www.narathiwatpao.go.th](http://www.narathiwatpao.go.th)