

ซิมบูชะ

“**ขนมซิมบูชะ หรือ ซิมปูชะ**” เป็นชื่อขนมพื้นเมืองชนิดหนึ่งของชาวมุสลิม มีลักษณะเหมือนกับขนมปอเปี๊ยะทอด หรือ กะหรี่ปั๊พ แต่ทำออกมาเป็นรูปสามเหลี่ยมโดยใช้แป้งหมี ห่อด้วย ผักต่าง ๆ เนื้อไก่ และเนื้อปลาซึ่งมักจะใช้ปลาทู ปลากระพง หรือปลาน้ำจืดจากนั้นนำไปทอดจนมีสีเหลืองอร่าม สุกกลิ่นหอม นำรับประทาน เวลารับประทานจะทานคู่กับน้ำจิ้ม มีทั้งน้ำจิ้มรสหวานและรสเผ็ด รวมถึงน้ำจิ้มแบบอาจากที่มีแตงกวาเป็นส่วนประกอบด้วย

“**ขนมซิมบูชะ หรือ ซิมปูชะ**” เป็นขนมอีกชนิดหนึ่งที่สะท้อนการดำเนินชีวิตของชาวไทยมุสลิมในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ เพราะขนมซิมบูชะ หรือ ซิมปูชะ ไม่ได้เป็นขนมที่เจาะจงว่ามีการริเริ่มหรือเป็นขนมพื้นถิ่นจากพื้นที่ใดเป็นพิเศษ สามารถพบเห็นการทำ “**ขนมซิมบูชะ หรือ ซิมปูชะ**” ในทุกพื้นที่ในจังหวัดชายแดนภาคใต้และมีการวางจำหน่ายกันอย่างคึกคักในช่วงเดือนรอมฎอน

ถึงแม้ “**ขนมซิมบูชะ หรือ ซิมปูชะ**” จะไม่มีที่มาที่ไปว่ามีการริเริ่มจากพื้นที่ไหนของจังหวัดชายแดนภาคใต้ แต่มีการเล่าขานกันมาว่า “**ขนมซิมบูชะ หรือ ซิมปูชะ**” ที่อร่อยอยู่ในพื้นที่ อ.ยี่งอ จ.นราธิวาส โดยมีการสืบทอดกันมาเป็นมรดกจากบรรพบุรุษรุ่นสู่รุ่น “**ขนมซิมบูชะ หรือ ซิมปูชะ**” ถูกสืบทอดจากประเทศซาอุดีอาระเบียและถ่ายทอดกันมาเรื่อย ๆ จนปัจจุบันก็ถือว่าเป็นขนมคู่ชาวไทยมุสลิมในพื้นที่ปลายด้ามขวานของไทย



อบจ.นราธิวาส

ขอบคุณภาพ
Facebook : ฮาซีนซิมปูชะ