

“ตูปะ”

“ตูปะ” คือ ข้าวต้มใบกะพ้อ มีลักษณะคล้าย ข้าวต้มมัด แต่นิยมห่อด้วยใบกะพ้อให้เป็นรูปสามเหลี่ยม ซึ่งนิยมใช้ใบกะพ้อในส่วนยอดคมาสานเป็นลูก ลักษณะเป็นรูปสามเหลี่ยม มีสามมุม

“ตูปะ” เป็นขนมที่นิยมรับประทานในช่วงเทศกาลฮารีรายอของชาวไทยมุสลิมในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ เพื่อไว้เลี้ยงรองรับญาติพี่น้องและแขกที่จะมาเยือนบ้านในช่วงเทศกาลฮารีรายอ โดยก่อนหน้าที่จะถึงวันรายอ 1 วัน ครอบครัวมักจะนั่งล้อมวงทำ “ตูปะ” ช่วยกันห่อ ช่วยกันมัดข้าวเหนียวแล้วแต่สูตรของแต่ละบ้าน บางบ้านนิยมรับประทาน “ตูปะ” คู่กับนมจันทวน น้ำตาลทราย หรือแม้แต่รับประทานคู่กับกุลาบือซา (แกงเนื้อ) หรือซามา (สมันปลาหรือสมันกุ้ง)

“ตูปะ” มีส่วนสำคัญที่เป็นข้าวเหนียว โดยจะนำข้าวเหนียวขาวหรือข้าวเหนียวดำผัดกับน้ำกะทิ น้ำตาล เกลือ อาจจะใส่ถั่วขาวหรือถั่วดำลงไปเพื่อเพิ่มความอร่อยจากนั้นนำไปนึ่งจนสุกเมื่อสุกแล้วตั้งพักไว้ก็สามารถรับประทานได้ทันที

“ตูปะ” ถือเป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่สามารถเก็บรักษาได้ในอุณหภูมิ 4 – 20 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาได้ง่าย ทำให้แต่ละบ้านมักจะทำ “ตูปะ” เก็บไว้จำนวนมากเพื่อรับประทานตลอดเทศกาลฮารีรายอ รวมถึงทำแจกให้เพื่อนบ้านและเป็นของฝากติดไม้ติดมือสำหรับญาติพี่น้องและแขกที่จะมาเยือนบ้านด้วย



อบจ.นราธิวาส