ชีวิตดี๊ดี ที่ชายแดนใต้

เป็นความตั้งใจของคนกรมประชาสัมพันธ์ในจังหวัดชายแดนภาคใต้ ที่มุ่งมั่นผลิตเนื้อหา เพื่อเพิ่มเรื่องราวดีดีในพื้นที่สื่อที่หลากหลาย
ท่านคือคนสำคัญ ในการร่วมแก้ปัญหาจังหวัดชายแดนภาคใต้ เราจึงส่งข้อมูลให้คุณ

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือสัมภาษณ์
สัมพันธ์ มูซอดี ผอ.สปข.6 ที่ปรึกษา
ธีรพงศ์ เพชรรัตน์ ผช.ลธ,ศอ.บต.,โฆษก ศอ.บต. ประธานคณะทำงาน ***092-274-0731***
สุนิสา รามแก้ว ผอ.สวท.ยะลา เลขาคณะทำงาน ***089-733-4072***
เกชา โสภาวะนัส บรรณาธิการ ***084-632-5492***
Facebook : @ชีวิตดี๊ดี ที่ชายแดนใต้ *e-mail : cheewitdaentai@gmail.com*

****

ข่าวประจำวันที่ ๑๙ พฤษภาคม ๒๕๖๒

อาหาร นอกจากจะทำให้เราอิ่มและร่างกายแข็งแรงแล้ว อาหารยังเป็นสัญลักษณ์ ทางวัฒนธรรมประเพณี ที่สามารถบ่งบอกถึงรากเหง้า ความเป็นอยู่ในแต่ละพื้นที่ได้เป็นอย่างดี ซึ่งวันนี้ทีมงานชีวิตดี๊ดีที่ชายแดนใต้จะพาไปรู้จักอาหารในตลาดซึ่งเป็นศูนย์รวมอาหารของเมืองปัตตานี นั่นคือ "ตลาดจะบังติกอ" กันค่ะ

ในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ อาหารเป็นอีกสัญลักษณ์หนึ่งที่มีความเฉพาะ โดดเด่น และมีเรื่องราวบอกเล่าจากรุ่น สู่รุ่นมาจนถึงปัจจุบัน

"ตลาดจะบังติกอ" ตลาดในจังหวัดปัตตานี ที่ได้รับความนิยมเป็นตลาดเก่าแก่ที่อยู่กับปัตตานีมานาน "จะบังติกอ" เป็นภาษามลายู แปลว่า "สามแยก" ย่าน "จะบังติกอ" เป็นย่านเมืองเก่าของปัตตานี เป็น "พื้นที่ตำนาน" ของเมือง มีวังเก่าจะบังติกอ เป็นวังโบราณของเจ้าเมืองปัตตานีในอดีต สร้างขึ้นในสมัยต้นกูมูฮัมหมัด (พ.ศ.๒๓๘๘-๒๓๙๙) นอกจากนั้นยังมีสถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์และศาสนา ได้แก่ มัสยิดรายอ กับสุสานตะเยาะ หรือกูโบร์ตะเยาะ ซึ่งเป็นสุสานหลวงเมื่อหลายร้อยปีก่อน

ตลาดจะบังติกอมีประชาชนเข้ามาจับจ่ายอาหารทั้งอาหารคาว หวาน และอาหารที่หารับประทานได้ยาก มีพ่อค้าแม่ค้าเปิดจำหน่ายอาหารกว่า ๓๐๐ ร้านค้า อาหารที่ได้รับความนิยมเช่นซุปไก่บ้าน ซุปเครื่องใน และซุปกระดูก นอกจากนี้ มีของหวานหลากหลายชนิด เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง กล้วยเชื่อม กล้วยบวชชี ฟักทองเชื่อม พุทราเชื่อม และอีกมากมาย โรตีต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นโรตีปาแย ที่รับประทานกับน้ำแกง และน้ำแกงถั่ว โรตีมะตะบะ ที่มีทั้งไส้เนื้อ และไส้กล้วย รวมทั้งโรตีใส่ไข่ ให้ได้เลือกอีกมากมาย ทั้งอาหารท้องถิ่น ข้าวยำ ไก่ฆอและ ที่ขายดีมาก

อาหารพื้นถิ่นที่นิยมและขายดีมากในช่วงรอมฎอนมีหลายชนิดอาทิ ขนมมิบะ ลักษณะคล้ายขนมไข่หากแต่กินกับน้ำเชื่อมสีแดง ซึ่งมีความหวานหอม ขนมฆอเยาะปีแซ เป็นขนมที่ทำมาจากกล้วย ซึ่งจะเป็นกล้วยชนิดใดก็ได้นำมาผสมกับไข่ หน้าตาจะคล้ายๆ สังขยา , ซาเต หรือสะเต๊ะ ซึ่งเป็นสะเต๊ะไก่ กินคู่กับข้าวสวยปั้นเป็นก้อนๆ พอดีคำ เป็นอาหารคาวที่พลาดไม่ได้ , บาตาบูโระ หรือขนมหมอนเก่า ที่จะหากินได้ง่ายในช่วงรอมฎอน เป็นแป้งชิ้นที่ทานคู่กับกะทิราดด้านบน จะหอมมันและอร่อยมาก และขนมซัมบูซะ ซึ่งเป็นแผ่นแป้งที่ห่อด้วยใส่มะตะบะเนื้อ หรือไก่หรือปลา นำมาปั้นเป็นสามเหลี่ยมแล้วทอดกินคู่กับน้ำจิ้ม อร่อยจนวางไม่ลง จริงๆแล้วยังมีขนม และอาหารคาวหวานอีกมากมาย ที่คงอยู่คู่กับพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ ซึ่งทั้งหมดที่เหลือต้องรอให้ผู้ที่สนใจมาร่วมชมและชิมได้ที่ "ตลาดจะบังตีกอ" จังหวัดปัตตานี

ณฐนนท์ สิทธิชัย / สวท.ปัตตานี

NESCAFÉ
ชุมชน