

Bu Nga Bu Da

‘บุหงาบุ๋ดะ’



รสชาติความอร่อยจากตำรับเมืองสตูล

@cherdchai onrakul

ขนมพื้นเมืองที่มีชื่อเสียงและเป็น เอกลักษณ์ของจังหวัดสตูล

ขนมบุหงาบูดะ หรือ “ขนมดอกลำเจียก” ขนมพื้นบ้านที่ทำสืบทอดกันมานานกว่าร้อยปีแล้ว ในอดีต ขนมบุหงาบูดะ มีเฉพาะสีขาว นิยมใช้ต้อนรับแขกบ้านแขกเมืองและใช้เป็นบททดสอบหญิงสาวที่จะคัดเลือกเป็นคู่ครอง เนื่องจากขนมบุหงาบูดะเป็นขนมที่ทำยาก คนที่ทำขนมชนิดนี้ได้จะต้องเป็นคนสุขุม เยือกเย็นอย่างมากจึงจะได้ขนมบุหงาบูดะที่สวยงาม ตามต้องการ ขณะเดียวกันนิยมใช้ขนมชนิดนี้ในพิธีแห่ขันหมากในงานมงคลสมรสด้วย เพราะขนมชนิดนี้มีรูปทรงคล้ายหมอน เปรียบเสมือนการเริ่มใช้ชีวิตคู่ร่วมเรียงเคียงหมอน ใช้ชีวิตอยู่ด้วยกันอย่างมีความสุขนั่นเอง



Bu Nga Bu Da



BUNGA BUDA

ความเป็นเอกลักษณ์: เป็นขนมที่หาทานได้ยาก พบได้มาก

ที่จังหวัดสตูล และมีกลิ่นอายของวัฒนธรรมไทย-มลายู

ลักษณะเป็นแป้งข้าวเหนียวห่อไส้มะพร้าวขูดผัดกับน้ำตาล มีกลิ่นหอมหวาน และมีรูปทรงคล้ายดอกไม้ตูมเล็ก ๆ จึงได้ชื่อว่า "บุหงา" ซึ่งแปลว่าดอกไม้ในภาษามลายู คำว่า "บุตะ" สันนิษฐานว่าเพี้ยนมาจากคำว่า "ปุดะ" ซึ่งหมายถึงรูปร่างลักษณะคล้ายดอกเตยปาหนัน บ้างเรียกว่า "ขนมดอกเตย" ซึ่งในที่นี้หมายถึง ดอกเตยปาหนัน หรือบางคนอาจรู้จักในชื่อ ต้นลำเจียก หรือ เตยทะเล ที่ขึ้นอยู่ตามชายทะเลทั่วไป ผลมีลักษณะเป็นเหลี่ยม ดอกมีสีขาว มีลักษณะคล้ายคลึงกับขนมบุหงาบุตะ

ที่มาข้อมูล: ศูนย์กลางข้อมูลทางวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม] @cherdchai ongtrakul

