

ขนมбаเยียตำรับสวนดุสิต

Suan Dusit Bayia (Deep-fried mung bean cake) recipe

จาเรนี วิเทศ^{1*}

¹ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Jarunee Wites^{1*}

¹ School of Culinary Arts, Suan Dusit University

บทคัดย่อ

บะ夷ี่ หรือถั่วดหอด เป็นของว่างทานเล่นของคนมุสลิม ขนาดราบลูกหิน สีเหลืองอร่าม กรอบนอกนุ่มนใน กรุ่นกลิ่นเครื่องเทศ ของแขกอินเดีย คนไทยนำมาปรับสูตร ประยุกต์ให้เข้ากับวัตถุดิบที่มี จึงเป็นบะ夷ี่ที่ขายกันทั่วไปในปัจจุบัน ร้านขายบะ夷ี่ในกรุงเทพมหานครที่เป็นที่นิยม เช่น ร้านสะพานเหล็ก ร้านมหานาค ร้านหน้าวัดแขก และร้านบางลำพู บะ夷ี่สูตรต้นตำรับของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตพัฒนาโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ มีถั่วเขียวเละเปลือก เป็นส่วนประกอบหลัก นอกจากนั้นยังเสริมรสชาติ เช่น ขนมбаเยียเสริมรสกุ้งในอัตราส่วนร้อยละ 6

คำสำคัญ : บะ夷ี่ มุสลิม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Abstract

Bayia or Deep-fried mung bean cake is Muslim snack, it is small ball size, golden brown color, crispy outside and soft inside texture and Indian spice smell. Nowadays, Thai people adapt their ingredients to cook bayia in their restaurant. In Bangkok, the popular Bayia restaurants include Saphan Lhek, Mahanak, Maha Uma Devi Temple and Banglamphu. Suan Dusit Bayia recipe is developed by associate professor Ekapon Onnompun. Its main ingredient is peeled split mung bean. Moreover, the recipe is developed by adding taste such as shrimp taste Bayia that add 6% shrimp.

Keyword : Bayia, Muslim, Suan Dusit University

เนื้อหา

“บะ夷ี่” (Bayia) ถั่วดหอด ขนาดราบลูกหิน สีเหลืองอร่าม กรอบนอกนุ่มนใน กรุ่นกลิ่นเครื่องเทศ ของแขกอินเดีย เป็นของว่างทานเล่นของคนมุสลิม คำว่าบะ夷ี่อาจเพี้ยนมาจากคำว่าบะจิ หรือบะเจีย

* ผู้ประสานงาน (Corresponding Author)
e-mail: jarunee_wit@dusit.ac.th

ขนมбаเยียตำรับสวนดุสิต

(bhajis, bhajia) ซึ่งหมายถึงของชุบแป้งทอดของชาวอินเดีย และเป็นอาหารที่คนมุสลิมชอบกินเป็นของว่างกัน ลักษณะคล้ายกับ Medu Vada (เมดู วัดา) ซึ่งทำจากถั่ว เป็นอาหารชุบแป้งทอดที่มักจะทำเป็นรูปโดหนาท และรับประทานเป็นอาหารว่าง สันนิษฐานว่ามีต้นกำเนิดมาจากที่เดียวกัน เพียงแต่คนไทยนำมาปรับสูตรประยุกต์ให้เข้ากับวัตถุที่มี จึงเป็นบาเยี่ยที่ขายกันทั่วไปในปัจจุบัน (ปณิชา ปานกลาง, 2565)

บริบทของบาเยี่ยในกรุงเทพมหานคร จำนวน 4 ร้าน ดังนี้ (นันทวัฒน์ ด้วงเงิน และคณะ, 2564)

1. ร้านสะพานเหล็ก มีลักษณะกลม ขนาดบาเยี่ย 1.5 ซม. กลิ่นหอมเครื่องเทศ เนื้อสัมผักรอบนอกนุ่มใน สีเปลือกนอกส้มสีข้างในขาวเหลือง ไม่มีรสชาติ

2. ร้านมหานาค มีลักษณะเหมือนกับร้านสะพานเหล็ก ขนาดเท่ากัน สีกลิ่นรสชาติและเนื้อสัมผัสค่อนข้างจะเหมือนกันรวมถึงการเก็บรักษา

3. ร้านหน้าวัดแยก มีลักษณะกลม ขนาดบาเยี่ย 1.8 ซม. จะเด่นไปทางเครื่องเทศ ตันหอมเย懊ะกรอบนอกนุ่มใน สีค่อนข้างจะสีน้ำตาล รสชาติเค็มเล็กน้อย

4. ร้านบางลำภู มีลักษณะกลม ขนาดบาเยี่ย 2 ซม. กลิ่นหอมขมิ้น เนื้อผัสนุ่ม ไม่ค่อยกรอบ ใส่เครื่องเทศน้อย สีเหลือง รสชาติเค็มเล็กน้อย

บาเยี่ยสูตรต้นตำรับของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ ได้พัฒนาสูตรและได้ถ่ายทอดความรู้ไว้ให้กับนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีลักษณะเรียว ขนาดบาเยี่ย 2.5 ซม. กลิ่นเครื่องเทศที่เด่นชัด เนื้อสัมผักรอบนอกนุ่มในมีเนื้อถั่ว สีเหลืองทอง รสชาติเค็มเล็กน้อย และได้ออกแสดงบูรในงานกาชาด ประจำปี 2561 “ฉลอง 125 ปี สถาบันอาหารไทย” (ภาพที่ 1-2) จัดจำหน่ายภายใต้ชื่อ “สถาบันอาหารไทย” ร่วมกับสมาคมศิษย์เก่าการเรือน-สวนดุสิต ในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี การสืบทอดเจตนาของท่านอาจารย์ โดยการนำ



ภาพที่ 1 จัดจำหน่ายในงานกาชาด ประจำปี 2561 “ฉลอง 125 ปี สถาบันอาหารไทย”

ที่มา: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, 2561



ภาพที่ 2 ขนมบานเยี่ย
ที่มา: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, 2561

ขนมบานเยี่ยมาถ่ายทอดความรู้ให้กับนักศึกษาต่อไปนั้น ทำให้ขนมบานเยี่ย เป็นที่รู้จัก และเป็นที่ยอมรับ สำหรับ คนรุ่นหลังมากขึ้น

ขนมบานเยี่ยตำรับผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์

ส่วนผสม

1) ถั่วเขียวเละเปลือก	250 กรัม
2) ขมิ้นผง	5 กรัม
3) พริกไทยป่น	5 กรัม
4) แป้งสาลี周恩ประสงค์	30 กรัม
5) เกลือป่น	5 กรัม
6) ลูกผักชีป่น	5 กรัม
7) ยี่หร่าป่น	5 กรัม
8) ผงพู	10 กรัม
9) ตันหอมซอย	10 กรัม
10) น้ำเปล่า	125 กรัม
11) น้ำมันสำหรับทอด	3 ถ้วยตวง

วิธีทำ

- 1) ล้างถั่วเขียวเละเปลือกให้สะอาด แล้วในน้ำเดือดครึ่งชั่วโมงแล้วบดพอละเอียดพักไว้
- 2) นำเครื่องปรุงทั้งหมดผสมให้เข้ากัน
- 3) ตั้งน้ำมันพ่อร้อนลดไฟลง ตักбаเยี่ยหยดลงทอดพอสุกตักขึ้นช้อนน้ำมัน รับประทานกับน้ำจิ้ม และพริกขี้หนูแห้งทอด

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

1) น้ำมะขามเปียก	250 กรัม
2) ซอสพริกศรีราชา	100 กรัม
3) น้ำตาลปีบ	100 กรัม
4) น้ำตาลทราย	100 กรัม
5) เกลือป่น	10 กรัม
6) ถั่วถิงค์ปั่นละเอียด	150 กรัม
7) พริกป่นอินเดีย	5 กรัม

วิธีทำ

ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันจากนั้นเติมวอชั่น พักไว้

การรับประทานขนมบາເຢີຍທີ່ມີກິລິ່ນເຄື່ອງເທັນ ແລະ ເສີ່ຣົຟຄູ່ກັບນ້ຳຈົ້ມທີ່ມີຄວາມເປົ້າຍວ່າວານ ພັນກັບ ພຣິກໜີ້ຫຼູນແທ້ງທອດ ທຳໃຫ້ເຊົາຕີທີ່ກົມກລ່ອມ ແລະ ຕຳຮັບອອງຜູ້ໜ່ວຍຄາສຕາຈາກຍົກພລ ອ່ອນນົມພັນຈຸ ຍັງເປັນຕົ້ນແບບໃຫ້ກັບນັກສຶກສາ ໄດ້ນໍາໄປສຶກສາແລະ ທົດລອງທຳເປັນຜລິຕົກັນທີ່ເສົ່ມຮສະຕິຕ່າງໆ ເພື່ອໃຫ້ຂົນມີ ຄວາມແປລກໃໝ່ເພີ່ມເຂົ້ນ ເຊັ່ນ ບາເຢີຍເສົ່ມຮສຸກັ້ນ ເປັນຕົ້ນ ໂດຍການພັນນາຕຳຮັບບາເຢີຍເສົ່ມຮສຸກັ້ນນັ້ນໄດ້ນຳຕຳຮັບ ຂອງຜູ້ໜ່ວຍຄາສຕາຈາກຍົກພລ ອ່ອນນົມພັນຈຸ ຈີ່ມີລັກຂະນະສີເໜືອງທອງ ມີກິລິ່ນເຄື່ອງເທັນທີ່ເດັ່ນຊັດ ເນື້ອສັນພັສ ທີ່ພອດໄມ້ຫຍາບຈົນເກີນໄປ ນຳມາເສົ່ມຮສຸກັ້ນທີ່ມີປົມານຮ້ອຍລະຕ່າງກັນ ຄື້ອ ຮ້ອຍລະ 3 6 ແລະ 9 (ກາພທີ່ 3)

ຕຳຮັບມາຕາຮູນຮສຸກັ້ນທີ່ໃຊ້ໃນການເສົ່ມຂົນນົມບາເຢີຍ

ส่วนผสม

1) ກຸ່ງສົດສັບລະເອີຍດ	300 กรัม
2) ມະພ້າງູດຂາວ	200 กรัม
3) ນໍ້າຕາລທຣາຍ	120 กรัม
4) ນໍ້າມັນພື້ນ	15 กรัม
5) ຮາກຜັກຈີ	20 กรัม
6) ພຣິກໄທ	15 กรัม
7) ກຣະເຖີຍມ	20 กรัม
8) ແກລືອ	15 กรัม
9) ໃບມະກຽດໜອຍ	10 กรัม
10) ສີສັ້ມແດງ	1 กรัม

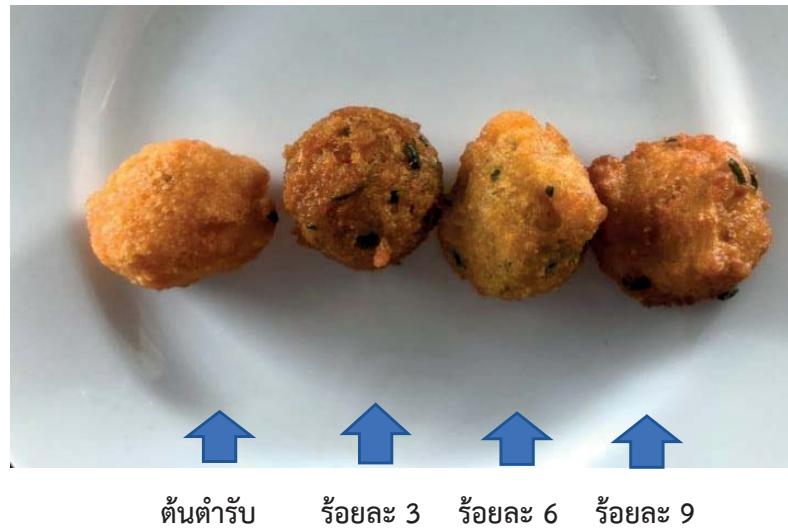
ວິธີ່ກຳ

1) ໂບດກາກຜັກຈີ ກຣະເຖີຍມ ພຣິກໄທຂາວ (ສາມເກລອ) ຈນລະເອີຍດ

2) ພສມມະພ້າງູດຂາວ ກຸ່ງສົບ ສີສັ້ມແດງ ໃຫ້ເຂົາກັນ

3) ຕັ້ງກະທະໃໝ່ໄກລາງ-ອ່ອນ ໄສ່ນໍ້າມັນພື້ນ ຜັດສາມເກລອໃຫ້ໂຄມ ຕາມດ້ວຍວັດຖຸດີບທີ່ພສມໄວ້ໃນຂົ້ອ 2 ຜັດ ຈົນກຸ່ງເຮັມສຸກ ປຽບຮັດດ້ວຍນໍ້າຕາລທຣາຍແລະ ແກລືອປັນ ຜັດຕ່ອຈນເຂົາກັນ

4) ຜັດສ່ວນພສມໃຫ້ແທ້ງຕາມດ້ວຍໃບມະກຽດໜອຍ ຜັດເຂົາກັນ ພັກໄວ້ໃຫ້ເຢັ້ນ



ภาพที่ 3 บะ夷ี่เสริมสกุงในปริมาณที่แตกต่างกัน
ที่มา : นันทวัฒน์ ด้วงเงิน และคณะ (2564)

จากการพัฒนาขั้น摹ба夷ี่เสริมสกุงในอัตราส่วนร้อยละ 3 6 และ 9 พบว่า ผู้ทดสอบให้การยอมรับในอัตราส่วน ร้อยละ 6 มากที่สุด ในด้านลักษณะที่ปราศจาก (7.38) สี (7.23) กลิ่น (7.19) เนื้อสัมผัส (7.16) รสชาติ (7.32) และความชอบโดยรวม (7.24) ตามลำดับ โดยยังคงลักษณะสีเหลืองทอง กลิ่นหอมเครื่องเทศ และเนื้อสัมผัสที่พอดีไม่แหยบจนเกินไป และขั้น摹ба夷ี่ก็ยังเป็นอีกหนึ่งทางเลือกของผู้บริโภค ในยุคปัจจุบัน ที่รับประทานอาหารตามแฟชั่น ชอบอาหารที่มีรสชาติแปลกใหม่ ชอบอาหารประเภทแป้ง ของทอด ของหวาน มากขึ้น



ภาพที่ 4 บะ夷ี่เสริมสกุง
ที่มา : นันทวัฒน์ ด้วงเงิน และคณะ (2564)

References

นันทวัฒน์ ด้วงเงิน, สุษิพงศ์ หลักแหลม, ณัฐวรา จิตราภูติ และมลิธิราวาส แก้วนรสิงห์. (2564). การพัฒนา บะ夷ี่เยริมรสกุ้ง. รายงานการวิจัยหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ปณิชา ปานกลา. (2565). คอลัมน์ “บะ夷ี่ ตระกูลสุหร่าอาหารว่างของชาวมุสลิม แห่งย่านบางลำพู”. นิตยสาร สารคดี 11 กรกฎาคม 2022.

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. (2561). เอกพล อ่อนน้อมพันธ์ (2561). ครัวคุณต้อยบะ夷ี่ต้นตำรับมหาวิทยาลัย สวนดุสิต. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : www.youtube.com/watch?v=hy8wRi303Uw.

ผู้เขียน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
e-mail: jarunee_wit@dusit.ac.th