

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

จารุณี วิเทศ^{1*}

¹ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

Jarunee Wites^{1*}

¹ School of Culinary Arts, Suan Dusit University

บทคัดย่อ

บาเยย หรือถั่วบดทอด เป็นของว่างทานเล่นของคนมุสลิม ขนาดราวลูกหิน สีเหลืองอร่าม กรอบนอกนุ่มใน กรุณกลั่นเครื่องเทศ ของแขกอินเดีย คนไทยนำมาปรับสูตร ประยุกต์ให้เข้ากับวัตถุดิบที่มี จึงเป็นบาเยยที่ขายกันทั่วไปในปัจจุบัน ร้านขายบาเยยในกรุงเทพมหานครที่เป็นที่นิยม เช่น ร้านสะพานเหล็ก ร้านมหานาค ร้านหน้าวัดแขก และร้านบางลำพู บาเยยสูตรต้นตำรับของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตพัฒนาโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ มีถั่วเขียวเลาะเปลือก เป็นส่วนประกอบหลัก นอกจากนั้นยังเสริมรสชาติเช่น ขนมบาเยยเสริมรสกุ้งในอัตราส่วนร้อยละ 6

คำสำคัญ : บาเยย 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

“บาเยย” (Bayia) ถั่วบดทอด ขนาดราวลูกหิน สีเหลืองอร่าม กรอบนอกนุ่มใน กรุณกลั่นเครื่องเทศ ของแขกอินเดีย เป็นของว่างทานเล่นของคนมุสลิม คำว่าบาเยยอาจจะพัฒนามาจากคำว่าบาจิ หรือบาเจีย

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

(bhajis, bhajia) ซึ่งหมายถึงของชุบแป้งทอดของชาวอินเดีย และเป็นอาหารที่คนมุสลิมชอบกินเป็นของว่างกัน ลักษณะคล้ายกับ Medu Vada (เมดู วาดะ) ซึ่งทำจากถั่ว เป็นอาหารชุบแป้งทอดที่มักจะทำเป็นรูปโดนัท และรับประทานเป็นอาหารว่าง สันนิษฐานว่ามีต้นกำเนิดมาจากที่เดียวกัน เพียงแต่คนไทยนำมาปรับปรุงสูตรประยุกต์ให้เข้ากับวัตถุดิบที่มี จึงเป็นบาเยียที่ขายกันทั่วไปในปัจจุบัน (ปณิชา ปานกลาง, 2565)

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

1. ร้านสะพานเหล็ก มีลักษณะกลม ขนาดบาเยีย 1.5 ซม. กลิ่นหอมเครื่องเทศ เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน สีเปลือกนอกส้มสีข้างในขาวเหลือง ไม่มีรสชาติ
2. ร้านมหานาค มีลักษณะเหมือนกับร้านสะพานเหล็ก ขนาดเท่ากัน สีกลิ่นรสชาติและเนื้อสัมผัสค่อนข้างจะเหมือนกันรวมถึงการเก็บรักษา
3. ร้านหน้าวัดแขก มีลักษณะกลม ขนาดบาเยีย 1.8 ซม. จะเด่นไปทางเครื่องเทศ ต้นหอมเยาะกรอบนอกนุ่มใน สีค่อนข้างจะสีน้ำตาล รสชาติเค็มเล็กน้อย
4. ร้านบางลำภู มีลักษณะกลม ขนาดบาเยีย 2 ซม. กลิ่นหอมขมิ้น เนื้อสัมผัสนุ่ม ไม่ค่อยกรอบ ใส่เครื่องเทศน้อย สีเหลือง รสชาติเค็มเล็กน้อย

บาเยียสูตรต้นตำรับของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ ได้พัฒนาสูตรและได้ถ่ายทอดความรู้ไว้ให้กับนักศึกษาหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือนมหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีลักษณะเรียวยาว ขนาดบาเยีย 2.5 ซม. กลิ่นเครื่องเทศที่เด่นชัด เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มในมีเนื้อถั่ว สีเหลืองทอง รสชาติเค็มเล็กน้อย และได้ออกแสดงบูธในงานกาชาด ประจำปี 2561 “ฉลอง 125 ปี สภากาชาดไทย” (ภาพที่ 1-2) จัดจำหน่ายภายในงานรวมทั้งเปิดให้รับชมการสาธิตการทำขนมบาเยีย ซึ่งเป็นกิจกรรมบริการวิชาการสู่ชุมชน ร่วมกับสมาคมศิษย์เก่าการเรือน-สวนดุสิต ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี การสืบทอดเจตนารมของท่านอาจารย์ โดยการนำ



ภาพที่ 1 จัดจำหน่ายในงานกาชาด ประจำปี 2561 “ฉลอง 125 ปี สภากาชาดไทย”

ที่มา: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, 2561



ภาพที่ 2 ขนมบาเยี

ที่มา: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต, 2561

ขนมบาเยีมาถ่ายทอดความรู้ให้กับนักศึกษาต่อไปนั้น ทำให้ขนมบาเยี เป็นที่รู้จัก และเป็นที่ยอมรับ สำหรับคนรุ่นหลังมากขึ้น

ขนมบาเยีตำรับผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์

ส่วนผสม

- | | |
|------------------------|-----------|
| 1) ถั่วเขียวเลาะเปลือก | 250 กรัม |
| 2) ขมิ้นผง | 5 กรัม |
| 3) พริกไทยป่น | 5 กรัม |
| 4) แป้งสาลีเอนกประสงค์ | 30 กรัม |
| 5) เกลือป่น | 5 กรัม |
| 6) ลูกผักชีป่น | 5 กรัม |
| 7) ยี่หร่าป่น | 5 กรัม |
| 8) ผงฟู | 10 กรัม |
| 9) ต้นหอมซอย | 10 กรัม |
| 10) น้ำเปล่า | 125 กรัม |
| 11) น้ำมันสำหรับทอด | 3 ถ้วยตวง |

วิธีทำ

- 1) ล้างถั่วเขียวเลาะเปลือกให้สะอาด แช่ในน้ำเดือดครึ่งชั่วโมงแล้วบดพอละเอียดพักไว้
- 2) นำเครื่องปรุงทั้งหมดผสมให้เข้ากัน
- 3) ตั้งน้ำมันพอร้อนลดไฟลง ตักบาเยีหยอดลงทอดพอสุกตักขึ้นซับน้ำมัน รับประทานกับน้ำจิ้ม และพริกชี้ฟ้าแห้งทอด

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

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

วิธีทำ

ผสมส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันจากนั้นเคี่ยวพอข้น พักไว้

การรับประทานขนมบาเยยที่มีกลิ่นเครื่องเทศ และเสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มที่มีความเปรี้ยวหวาน พร้อมกับพริกชี้หนูแห้งทอด ทำให้ได้รสชาติที่กลมกล่อม และตำรับของผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ ยังเป็นต้นแบบให้กับนักศึกษา ได้นำไปศึกษาและทดลองทำเป็นผลิตภัณฑ์ที่เสริมรสชาติต่างๆ เพื่อให้ขนมมีความแปลกใหม่เพิ่มขึ้น เช่น บาเยยเสริมรสกุ้ง เป็นต้น โดยการพัฒนาตำรับบาเยยเสริมรสกุ้งนั้นได้นำตำรับของผู้ช่วยศาสตราจารย์เอกพล อ่อนน้อมพันธุ์ ซึ่งมีลักษณะสีเหลืองทอง มีกลิ่นเครื่องเทศที่เด่นชัด เนื้อสัมผัสที่พอดีไม่หยาบจนเกินไป นำมาเสริมรสกุ้งที่มีปริมาณร้อยละต่างกัน คือ ร้อยละ 3 6 และ 9 (ภาพที่ 3)

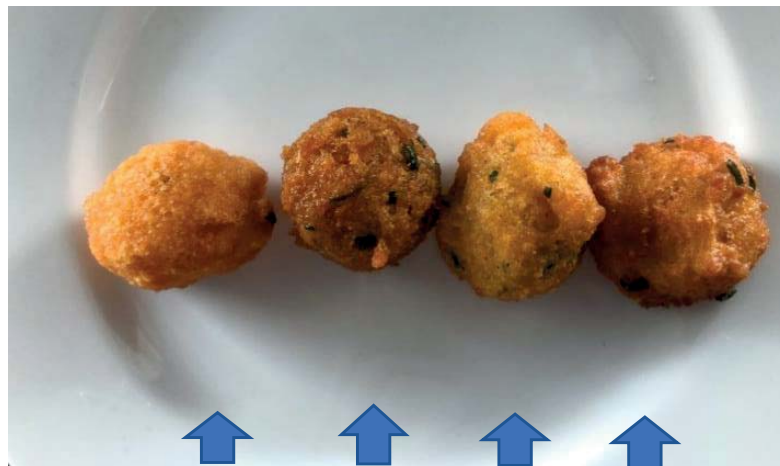
ตำรับมาตรฐานรสกุ้งที่ใช้ในการเสริมขนมบาเยย

ส่วนผสม

| | |
|---------------------|----------|
| 1) กุ้งสดสับละเอียด | 300 กรัม |
| 2) มะพร้าวขูดขาว | 200 กรัม |
| 3) น้ำตาลทราย | 120 กรัม |
| 4) น้ำมันพืช | 15 กรัม |
| 5) รากผักชี | 20 กรัม |
| 6) พริกไทย | 15 กรัม |
| 7) กระเทียม | 20 กรัม |
| 8) เกลือ | 15 กรัม |
| 9) ใบมะกรูดซอย | 10 กรัม |
| 10) สีส้มแดง | 1 กรัม |

วิธีทำ

- 1) โขลกรากผักชี กระเทียม พริกไทยขาว (สามเกลอ) จนละเอียด
- 2) ผสมมะพร้าวขูดขาว กุ้งสับ สีส้มแดง ให้เข้ากัน
- 3) ตั้งกระทะใช้ไฟกลาง-อ่อน ใส่น้ำมันพืช ผัดสามเกลอให้หอม ตามด้วยวัตถุดิบที่ผสมไว้ในข้อ 2 ผัดจนกุ้งเริ่มสุก ปรงรสด้วยน้ำตาลทรายและเกลือป่น ผัดต่อจนเข้ากัน
- 4) ผัดส่วนผสมให้แห้งตามด้วยใบมะกรูดซอย ผัดเข้ากัน พักไว้ให้เย็น



ต้นตำรับ ร้อยละ 3 ร้อยละ 6 ร้อยละ 9

ภาพที่ 3 บาเยยเสริมรสกุ้งในปริมาณที่แตกต่างกัน
ที่มา : นันทวัฒน์ ดั่งเงิน และคณะ (2564)

จากการพัฒนาขนมบาเยยเสริมรสกุ้งในอัตราส่วนร้อยละ 3 6 และ 9 พบว่า ผู้ทดสอบให้การยอมรับในอัตราส่วน ร้อยละ 6 มากที่สุด ในด้านลักษณะที่ปรากฏ (7.38) สี (7.23) กลิ่น (7.19) เนื้อสัมผัส (7.16) รสชาติ (7.32) และความชอบโดยรวม (7.24) ตามลำดับ โดยยังคงลักษณะสีเหลืองทอง กลิ่นหอมเครื่องเทศ และเนื้อสัมผัสที่พอดีไม่หยาบจนเกินไป และขนมบาเยยก็ยังเป็นอีกหนึ่งทางเลือกของผู้บริโภค ในยุคปัจจุบันที่รับประทานอาหารตามแพชั่น ชอบอาหารที่มีรสชาติแปลกใหม่ ชอบอาหารประเภทแป้ง ของทอด ของหวานมากขึ้น



ภาพที่ 4 บาเยยเสริมรสกุ้ง
ที่มา : นันทวัฒน์ ดั่งเงิน และคณะ (2564)

References

- นันทวัฒน์ ด้วงเงิน, สฤณพงศ์ หลักแหลม, ญัฐวรา จิตรระญาติ และมลธิราवास แก้วนรสิงห์. (2564). *การพัฒนาบาเยยเสริมรสกุ้ง*. รายงานการวิจัยหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
- ปณิชา ปานกลาง. (2565). คอลัมน์ “บาเยย ตรอกสุเหร่าอาหารว่างของชาวมุสลิม แห่งย่านบางลำพู”. *นิตยสารสารคดี* 11 กรกฎาคม 2022.
- มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. (2561). เอกพล อ่อนน้อมพันธ์ (2561). *ครัวคุณต๋อยบาเยยต้นตำรับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : www.youtube.com/watch?v=hy8wRi303Uw.

ผู้เขียน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จารุณี วิเทศ

โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

e-mail: jarunee_wit@dusit.ac.th