

ขนมบดิน

ขนมประจำหมู่บ้านมัสยิดสวนพลู

วิมล สุเสวี*



ชุมชนมัสยิดสวนพลูหรือที่ชาวมัสยิดรู้จักกันในชื่อ “บ้านสวน” มีอายุเก่าแก่ประมาณ 215 ปีมาแล้ว เมื่อปีพุทธศักราช 2329 พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชได้ส่งกองทัพซึ่งนำโดยเจ้าพระยาบรมมหาพิชัยญาติ หรือบรรพบุรุษชาวไทยอิสลาม รู้จักในนาม “คาโต๊ะสมเด็จ” ลงไปตีเมืองปัตตานีหรือหือตานีในครั้งนั้น และได้มีการรวบรวมชาวตานีลงมาที่กรุงเทพฯและธนบุรี โดยมีหลักฐานแสดงแน่ชัดคือบริเวณสุเหร่าเก่าสวนหลวงบ้านต้นไทร (อาณาบริเวณคลองตัน) มหานาค บ้านสมเด็จ คลองบางหลวง (บริเวณตลอดแนวปากคลองจนถึงบริเวณวัดใหม่ทองคั้ง (บ้านสวนพลู) ในส่วนของบทความนี้จะกล่าวแต่เฉพาะบ้านสวนพลูปัจจุบันคือชุมชนมัสยิดสวนพลู

ชุมชนสวนพลู มีพื้นที่ประมาณ 22 ไร่ ตั้งอยู่ในแขวงบางยี่เรือ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ มีอาณาบริเวณดังนี้คือ

ทิศเหนือติดกับถนนเทิดไทย

ทิศใต้ติดกับทางสถานีรถไฟสายวงเวียนใหญ่-มหาชัย

ทิศตะวันออกติดกับซอยเทิดไทย 9

ทิศตะวันตกติดกับซอยเทิดไทย 15

ประชากรส่วนใหญ่ร้อยละ 80 นับถือศาสนาอิสลาม ภายในชุมชนหรือหมู่บ้านมัสยิดสวนพลูยังคงมีการเก็บรักษาวัฒนธรรมเก่าแก่ที่เกี่ยวกับพิธีกรรมทางศาสนาอย่างสม่ำเสมอ ที่น่าสนใจและต้องการจะกล่าวถึง โดยเฉพาะ ก็คือการทำขนมบดิน ซึ่งเป็นขนมที่ใช้ในพิธีบุญต่างๆ ของชาวมัสยิดสวนพลู จากการสัมภาษณ์คุณสุดชีวัน เช่นดियะนันท์ (มารียะห์)ผู้ทำขนมบดินรายหนึ่งในชุมชนได้เล่าถึงประวัติของขนมบดินว่า บรรพบุรุษของคนในชุมชนไม่ทราบนามได้เคยทำงานกับพวกชาวตะวันตก (ฝรั่ง) ได้เห็นวิธีทำและได้รับประทานจึงชอบและเกิดความสนใจ จึงฝึกหัดทำตามจนสามารถทำได้ และด้วยตัวท่านเป็นคนมุสลิมจึงมีแนวคิดดัดแปลงในการใช้เนยก็หรือเนยอินเดียมาแทนการใช้เนยสด แต่ส่วนผสมอื่นเช่น แป้งสาลี ไข่ไก่ น้ำตาลทราย นม ยังคงใช้เหมือนเดิมและได้ขนมบดินที่มีกลิ่นหอมเนยมาก รสหวานจัดอร่อย เป็นที่นิยมของชาวมุสลิม แต่ลักษณะจะแตกต่างจากเค้ก ก็จะเป็นขนมที่มีเนื้อค่อนข้างแน่น มีน้ำหนักมาก เวลารับประทานแล้วอิ่มได้นาน ยิ่งได้ดื่มเครื่องดื่มร้อนๆ หรือเย็นๆ ด้วยแล้วจะอร่อยมากขึ้น

*อาจารย์ประจำโปรแกรมคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สถาบันราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ขนมบดิน

ส่วนผสม

แป้งสาลี (ตราว่าว)	1	กิโลกรัม
นมข้นหวาน	4	กระป๋อง
น้ำตาลทราย	2	กิโลกรัม
เนยเทียม	300	กรัม
ไข่ไก่	20	ฟอง

วิธีทำ

- 1.ตีไข่กับน้ำตาลให้ขึ้นฟู
- 2.นำแป้งสาลีผสมกับนมข้นและเนยให้เข้ากัน
- 3.นำส่วนผสมไข่ที่ตีฟูแล้ว ผสมกับส่วนผสมแป้งแล้วหมักให้ขึ้นฟูใช้เวลา 10 ชั่วโมงในภาชนะที่มีฝาปิด (ปัจจุบันอาจมีการใช้ผงฟูช่วยลดเวลาการทำให้ขึ้นฟู)
- 4.ทาถาดด้วยไขมัน
- 5.คนส่วนผสมให้เข้ากัน แล้วเข็นมใส่ถาดอบไฟ 400 °F อบจนขนมสุก

หมายเหตุ

ปัจจุบันมีการดัดแปลงเพิ่มขึ้น โดยมีการใช้ลูกเกดเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ พักเชื่อม ฯลฯ ตกแต่งหน้าขนมให้ดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น

เป็นที่น่าเสียดายว่าปัจจุบันมีเยาวชนในชุมชนมัสยิดสวนพลูจำนวนไม่มากนักที่สามารถทำขนมนี้ได้ ที่พอมือก็ถือคนในครอบครัวที่ทำขนมบดินเป็นเท่านั้น

การนำเรื่องขนมบดินมาเผยแพร่เป็นวิธีการหนึ่งที่จะช่วยส่งเสริมให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น และถ้ามีความสนใจเป็นพิเศษ ลองทำดูก็จะได้ขนมอร่อยไว้รับประทานเพิ่มขึ้นอีกหนึ่งชนิดพร้อมกันช่วยอนุรักษ์ขนมบดินขนมที่มีอดีตอันยาวนานถึง 200 ปี ให้เป็นที่แพร่หลาย และอยู่คู่ชุมชนมัสยิดสวนพลูต่อไป

ที่มา :

วิมล สุเสวี. (2545, มกราคม-มิถุนายน). ขนมบดิน...ขนมประจำหมู่บ้านมัสยิดสวนพลู. **ทีทัศน์วัฒนธรรม**,

2 (1), 49-50