

## “ยาสุม” พืชชาแขกตำรับมุสลิมบางกอกน้อย

ลัดเลาะไปตามทางเดินแคบๆ จาก วัดคูสิดาราม มุ่งหน้าไปยัง มัสยิดหลวงอันซอริชชุนนะห์ จะพบกับ ป้ายบอกทางไปยัง ข้าวหมกไก่ สามสี & ขนมปังยาสุม เดินตามลูกศรซึ่งจะพบกับที่ตั้งของ สุลตানা ฮาลาล บางกอกน้อย ร้านอาหารในบ้านขนาดกะทัดรัด จุดหมายที่เราจะมาทำความรู้จักกับ “ขนมปังยาสุม” หรือ “พืชชาแขก” อาหารเลี้ยงเชื้อที่มีสรรพคุณเป็นยาของชาวมุสลิมบางกอกน้อย เราได้พบกับคุณ อัจฉรา เลาะวิถี และบุตรชาย วลีต เลาะวิถี ขณะกำลังง่วนอยู่กับการอบขนมที่วางเรียงอยู่ในเตาอบส่งกลิ่นหอมฉุย คุณอัจฉรา เห็นเรามองอย่างสนใจ จึงอธิบายถึงกลิ่นหอมๆ ของขนมปัง ยาสุม ว่าเกิดจากการผสมผสานของเครื่องเทศ หลายชนิด ได้แก่ ยี่หระ พริกไทย พริกสด อัลมอนต์ นำไปผัดกับนมและเนยก็ (เนยใสที่ได้จากการสกัดน้ำและไขมันออก)



“ยาสุม” พืชชาแขกตำรับมุสลิมบางกอกน้อยขนมปังยาสุมไก่ ยาสุม เป็นอาหารโบราณของชุมชนมุสลิมบางกอกน้อย เกิดจากการคิดค้น สูตรอาหารที่จะทำให้ผู้สูงอายุที่รู้สึกเบื่ออาหาร เกิดความรู้สึกอยากรับประทาน ขณะเดียวกันก็ต้องมีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน และ วิตามิน อยู่ด้วย

“สมัยก่อนเราอบขนมปังด้วยเตาเผาที่ใช้กากมะพร้าวเป็นเชื้อเพลิง เดี่ยวนี้เรามีเตาอบทำให้สะดวกขึ้น วิธีการทำเราจะนำเครื่องเทศ เนื้อวัวหรือไก่สับละเอียด หอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ มาผัดกับเนยก็ (Ghee – เนยใสที่สกัดนมและน้ำออก จนเหลือแต่ไขมันเนย) ประุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล นำมาวางบนหน้าขนมปังแล้วเข้าเตาอบ จากนั้นก็โรยหน้าด้วยหอมเจียวและพริกสด ผู้สูงอายุพอได้กินยาสุมแล้วจะรู้สึกชุ่มชื่นหัวใจ รสชาติถูกปาก ยาสุมจึงเป็นอาหารที่มีสรรพคุณเป็นยาด้วย” คุณอัจฉรา เล่าถึงที่มาของ ยาสุม หรือที่หลายคนเรียกขานกันว่า “พืชชาแขก” สำหรับ “แขก” ในที่นี้ คุณอัจฉรากล่าวถึงคำเรียกขานชาวมุสลิมบางกอกน้อยว่า “แขกแพ” เพราะว่า “เราสืบเชื้อสายมาจากเปอร์เซียอพยพมาจากกรุงศรีอยุธยาเมื่อคราวเสียกรุงครั้งที่ 2 มาตั้งถิ่นฐานริมแม่น้ำเจ้าพระยา อาศัยอยู่บนเรือนแพก่อนย้ายขึ้นมาสสร้างบ้านเรือนอยู่บนบก”

“ยาสุม” พืชชาแขกตำรับมุสลิมบางกอกน้อยข้าวหมกไก่ 3 สี พร้อมน้ำจิ้ม อาหารของแขกแพบางกอกน้อยมีชื่อเสียงเลื่องลือมานาน ไม่ว่าจะเป็นแกงมัสมั่น ข้าวหมกไก่ รวมไปถึงข้าวหมกเนื้อ ซึ่ง “ข้าวหมก” มีความพิเศษกว่าใคร คือ มีด้วยกัน 3 สี ได้แก่ สีน้ำตาล สีแสด และ สีนวล อันเกิดจากการนำข้าวไปคลุกกับเครื่องเทศจนเกิดเป็นสีน้ำตาล คลุกกับหญ้าฝรั่นเกิดเป็นสีแสด และสีนวลของข้าวบัสมาตี รสโอชาของ “ข้าวหมก” ยังอยู่ที่การรวมรสชาติและกลิ่นหอมของสมุนไพรที่ประกอบไปด้วย ลูกผักชี ยี่หระ กานพลู อบเชย ดอกจันทร์เทศ ขมิ้น และ ลูกเฮอร์ ผสานกับเนื้อวัวหรือไก่ที่มีความนุ่มละมุนเมื่อรับประทานเคียงคู่ไปด้วยกัน

“ยาสุม” พืชชาแขกตำรับมุสลิมบางกอกน้อยขนมปังยาสุม และ ซาโมซ่า แป้งทอดรูปสามเหลี่ยม มีไส้ต่างๆ รับประทานเป็นอาหารว่าง นอกจากยาสุม ข้าวหมกสามสีแล้ว ที่ร้านสุลตানা ฮาลาล บางกอกน้อย ยังมีเมนูอาหารอีกมากมาย ได้แก่ ซาโมซ่า (เนื้อวัว/ไก่) ลูกชิ้นปิ้ง แกงเผ็ดเป็ด แกงกุรหม่า (ไก่/เนื้อแพะ) ข้าวบริยานี (ไก่/เนื้อแพะ) ข้าวซอย (เนื้อวัว/ไก่) และขนมปังนุ่มมีทั้งไส้ไก่ เนื้อวัว และขนมปังสำหรับกินคู่เมนูแกง สนราคาขนมปัง 30-70 บาท ขนมปังยาสุม 110-120 บาท แกง 100-250 บาท ด้วยความตื่นเต้นและตื่นตาที่ได้มาครั้งแรก เราสั่งขนมปังยาสุมทั้งเนื้อและไก่มาลิ้มลอง พร้อมด้วยซาโมซ่าทอดกรอบ และข้าวหมก

สามสี ทุกเมนูเสิร์ฟมาร้อนๆ รสชาติเข้มข้นถูกปากโดยเฉพาะขนมปังยาสุมที่สุกมาสมชื่อด้วยเครื่องปรุงนานา รสชาติครบรสมีเผ็ดพริกเล็กน้อย กินคู่กับขนมปังนุ่มๆ เข้ากันเป็นอย่างดี เมื่อได้กินแล้วจึงเข้าใจทันทีว่า “ยาสุม” ช่วยทำให้เจริญอาหารได้อย่างไร ยิ่งได้ดื่มน้ำส้มคั้นสดรสกลมกล่อมคลายความร้อนของอากาศด้วยแล้ว อาหารเป็นยาดำรับนี้ช่วยเจริญอาหารได้ดีทีเดียว ผู้ที่สนใจอาหารโบราณตำรับมุสลิมบางกอกน้อย สามารถโทรศัพท์สอบถามทางร้านเกี่ยวกับเส้นทาง รวมทั้งบริการจัดส่งอาหารได้ที่ โทร.08 9301 9332

ที่ตั้ง : สมเด็จพระปิ่นเกล้า 1 อรุณอมรินทร์ บางกอกน้อย กรุงเทพมหานคร

ที่มา : ปิ่นอนงค์ ปานชื่น. (2565, 24 กรกฎาคม). “ยาสุม” พิซซ่าแขกตำรับมุสลิมบางกอกน้อย.  
<https://www.bangkokbiznews.com/lifestyle/1017106>