

บ้ำบิ่น

บ้ำบิ่น อธิธิพลขนมอบแบบ
โปรตุเกสสำหรับชาวบ้านลาด

ในบรรดาขนมหลากหลายชนิดที่
ชาวบ้านแถบบ้านลาดทำในงานบุญ
บ้ำบิ่นเป็นขนมที่ยังคงเค้าความเป็นขนมอบ
ที่ได้รับอิทธิพลจากยุโรปมากที่สุด



2-3 ปีมานี้ ในงานพระนครคีรี งานปิดทองตามวัดต่าง ๆ ตลอดไปจนถนนคนเดิน
มีร้านขายขนมบ้ำบิ่น ชนิดที่เอาแป้งลงจีในกระทะมาออกร้านกันมาก ร้านต่าง ๆ ที่มาขาย
ก็ทำน่ากิน จีเสร็จก็เอามีตัดเป็นชิ้นใส่กระทงกระดาศขาย

ส่วนบ้ำบิ่นที่ทำกันตามงานบุญนั้นก็มีวิธีทำแตกต่างออกไป ท่านทำเป็นบ้ำบิ่นอย่างเก่า
ที่ใช้การบั้งใส่ไฟบนไฟล่าง เป็นอย่างขนมอบที่ได้รับอิทธิพลจากยุโรป ขนาดของชิ้นก็หนากว่า
แบบที่ขายตามงาน เพราะใช้เวลาอบนานกว่า หน้าขนมมีลักษณะกรอบกรอบเหมือนคุกกี้
มะพร้าว ส่วนเนื้อขนมมีความเหนียวนุ่มหอมมะพร้าว ออกจากเตาแล้วคงรูปเก็บไว้กินได้
สามสี่วันในอุณหภูมิปกติ

ที่บ้ำบิ่นดูหน้าตาเป็นขนมอบแบบยุโรปก็เพราะได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมของชาวโปรตุเกสในสยามดังที่ นายเอนก นาวิกมูล ศิลปินแห่งชาติ สืบค้นจากเอกสารของ กศร. กุหลาบ ตฤษณานนท์ ที่บอกไว้ในหนังสือสยามประเพณี ปีที่ 6 ฉบับที่ 1 วันที่ 4 เมษายน ร.ศ. 124 พ.ศ. 2448 สรุปได้ว่า สตรีเชื้อสายโปรตุเกสชาวบ้านภูมิจีนในกรุงเทพฯ ชื่อนางบิ่น หรือบ้ำบิ่น เป็นผู้คิดทำขนมนี้ขึ้นมาขาย คนจึงเรียกขนมนี้ว่า “ขนมบ้ำบิ่น” และต่อมาเรียกเพี้ยนเป็น “ขนมบ้าบิ่น”

นอกจากนี้ ดร.ปฐิสร เพ็ญสุต ซึ่งเป็นเชื้อสายชาวโปรตุเกส สามเสน ซึ่งเป็นชุมชนชาวโปรตุเกสตั้งแต่ครั้งต้นกรุงรัตนโกสินทร์ ได้ให้ข้อมูลว่า “ภาษาโปรตุเกส ก็เรียกขนมแบบนี้ว่า บ้ำบิ่น ตรงตัวเลย”

วิธีทำ

แม่ครัวจากบ้านละหานใหญ่ ไร่ฝาง ระหารน้อย ศาลาเขื่อน ตำหรุ ท่านบอกส่วนผสมและวิธีทำไว้ตรงดังนี้

ส่วนผสม 1 กิโลกรัม ทำได้ 3 ถาด ประกอบด้วย
มะพร้าวขูด ทั้งมะพร้าวทึนทึก และมะพร้าวห้าว
ผสมกัน 6 กิโลกรัม

น้ำตาลทราย 4.5 หรือ 5 กิโลกรัม

แป้งข้าวเหนียว 2.5 กิโลกรัม

ไข่ไก่ 2 ฟอง

นำส่วนผสมมาเคล้าให้เข้ากันในกะละมัง นำใบตองรองกันถาด 7 ชั้น แล้วตักส่วนผสมใส่ลงในถาด ตามด้วยน้ำตาลทรายโรยลงบนหน้าขนมในถาดเล็กน้อย จากนั้นนำถาดขนมเข้าอบในเตาอบ

เตาอบหรือปิ้งนี้เป็นเตาถ่านแบบโบราณมีไฟบนล่างอย่างเดียวกับเตาขนมหม้อแกง ใช้เวลาอบหรือปิ้งประมาณ 2 ชั่วโมง

การอบเริ่มใส่ไฟที่ขอบเตา ให้ความร้อนวิ่งเข้ากลางเตา แล้วค่อย ๆ เคลี่ยถ่านไปที่กลางเตาแต่น้อย จะไม่ใส่ถ่านกลางเตาแต่ที่แรก ท่านว่าถ้าใส่ถ่านไฟกลางเตาให้แรงแต่แรก หน้าขนมจะไหม้เป็นจุดตามก้นถ่าน ไม่สวย

การใช้ใบตองรอง 7 ชั้น เพื่อไม่ให้เนื้อขนมกันถาดไหม้ เนื่องจากมีการใช้ถ่านไฟใส่ด้านล่างด้วย น้อยชั้นกว่านี้ก็ไหม้มากขึ้นกว่านี้ขนมก็ไม่ระอุ

ไข่ไก่ ท่านว่าช่วยให้เนื้อขนมฟู น้ำตาลทรายที่โรยหน้าขนมช่วยทำให้หน้าขนมกรอบหอม

ท่านว่าสมัยก่อนยังไม่มีเตาปิ้ง แม่ครัวใช้เหล็กปิ้งเป็นหลัก เอาถาดขนมวางบนใส่ถ่านไฟด้านล่าง ด้านบนถาดปิดด้วยใบตอง แล้วมีแผ่นสังกะสีวางบนอีกที่ด้านบนใช้ไฟกาบมะพร้าว

ท่านที่มีเตาอบขนมแค่กล่องใช้สูตรนี้ดู ส่วนเรื่องการตั้งความร้อน ตั้งเวลา ท่านไปทดลองกันเอาครับ ถ้าเสียก็เอาไปเลี้ยงปลาสวยตามท่าน้ำหน้าวัด ถ้าดีก็เก็บไว้กินไว้แจกกันกิน ของอย่างนี้ต้องฝึก ถ้าทำสำเร็จแล้วจะภูมิใจ