

มุสลิมบางกอก

หลังเสียกรุงศรีอยุธยาในปี พ.ศ. 2310 ชาวมุสลิมต่างอพยพหนีภัยสงครามกระจัดกระจายไปตามที่ต่าง ๆ และพากันทยอยกลับมาตั้งถิ่นฐานยังราชอาณาจักรใหม่ เมื่อสมเด็จพระเจ้าตากสินสร้างบ้านแปงเมืองธนบุรีขึ้นเป็นศูนย์กลางของราชอาณาจักร ชาวมุสลิมที่อพยพหนีภัยพม่าได้มาตั้งบ้านเรือนสมทบอยู่กับกลุ่มมุสลิมที่อาศัยอยู่ในคลองบางกอกใหญ่ ที่มี “*กุฎีใหญ่*” หรือมัสยิดต้นสนเป็นศูนย์รวมจิตใจ (กุฎีใหญ่เป็นศาสนสถานเก่าแก่ที่สร้างมาแต่ครั้งกรุงศรีอยุธยาในปี พ.ศ. 2231 โดยพระยาราชวังสัน (มะหะหมุด) ผู้มีเชื้อสายจาม ร่วมกับแม่ทัพนายกองที่เป็นมุสลิมในสมัยสมเด็จพระนารายณ์ฯ) นอกจากนี้ก็ยังกระจายตัวออกไปตั้งแพอยู่ตามริมแม่น้ำและในคลองบางกอกใหญ่ บางกลุ่มมาตั้งเรือนแพอยู่ริมคลองบางกอกน้อยและขยายต่อมาตามริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาบริเวณบางอ้อ-บางพลัด เพื่อทำอาชีพล่องซุงค้าไม้ ชาวมุสลิมกลุ่มนี้เป็น กลุ่มแขกเก่า ส่วนใหญ่รับราชการเป็นช่างฝีมือ และทำการค้าเล็ก ๆ น้อย ๆ กลุ่มแขกเก่านี้เมื่ออาศัยอยู่กันหนาแน่นมากขึ้น ได้สร้างศาสนสถานกระจายกันอยู่ในบริเวณฝั่งคลองทั้งสองแห่ง ในสมัยรัชกาลที่ 1 กลุ่มแขกเจ้าเซ็นได้สร้าง *กุฎีหลวง* ศาสนสถานแห่งแรก ขึ้นบนที่ดินที่ได้รับพระราชทานบริเวณปากคลองมอญ ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งต่อมาในปี พ.ศ. 2486 รัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงครามได้ประกาศเวนคืนที่ดินเพื่อใช้ในกิจการทหารเรือ มุสลิมกลุ่มนี้จึงย้ายไปสร้างชุมชนและกุฎีแห่งใหม่ที่ถนนพรานนก แขวงบ้านช่างหล่อ ธนบุรี ปัจจุบันคือ *มัสยิดอิมามมะฮดี (อ.)* หรือเรียกกันทั่วไปว่า *มัสยิดกุฎีหลวง*

ส่วนชุมชนแรกที่อยู่ในคลองบางหลวงนั้น ต่อมาพระยาจุฬาราชมนตรี (อาภาพย์) ผู้เป็นน้องชายพระยาจุฬาราชมนตรี (ก้อนแก้ว) ได้สร้างศาสนสถานขึ้นเรียก “*กุฎีกลาง*” (ในสมัยรัชกาลที่ 6 พ.ศ. 2455 โปรดให้สร้างสะพานเจริญพาศน์ 33 ข้ามแม่น้ำคลองบางกอกใหญ่ใกล้ๆ กับกุฎีกลาง จึงเปลี่ยนชื่อเป็น *กุฎีเจริญพาศน์*) ระยะหลังมุสลิมกลุ่มนี้ขยายตัวมากขึ้น จึงมีการสร้างศาสนสถานเพิ่มเติม คือ *กุฎีปลายนา* หรือ *กุฎีนอก* สร้างขึ้นประมาณรัชกาลที่ 3 บริเวณใกล้กับกุฎีเจริญพาศน์ ผู้คนรอบกุฎีแห่งใหม่นี้ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพค้าแร่ทางน้ำ หรือเรือเครื่องเทศ และอีกแห่งหนึ่งคือ *มัสยิดมดุงธรรมอิสลาม* ในตรอกวัดหงส์รัตนาราม โดยที่ผู้คนที่นี่เป็นคนกลุ่มเดียวกันกับชุมชนกุฎีหลวงที่เคยตั้งอยู่ปากคลองมอญ เมื่อถูกกองทัพเรือเวนคืนที่ดิน กลุ่มคนบางส่วนจึงย้ายมาสร้างศาสนสถานแห่งใหม่ยังที่ตั้งดังกล่าว

ส่วนชาวมุสลิมอินโด-อิหร่านที่มีได้รับราชการ หลังสงครามเสียกรุงฯ สงบแล้ว ได้ย้อนกลับไปยังถิ่นฐานเดิมที่ปากคลองคูจาม กรุงศรีอยุธยา และบางส่วนต่อแพอาศัยเรียงรายไปตามแม่น้ำเจ้าพระยาบริเวณหัวแหลม ตำบลท่าวาสุกรีโดยมี *มัสยิดตะเกียบ* บริเวณปากคลองตะเคียนเป็นศูนย์รวมจิตใจของชุมชน นอกจากนั้นยังกระจายไปอยู่ที่อำเภอเสนาและอำเภอดุสิต ชาวหัวแหลมในอดีตมีอาชีพค้าขายเรือเครื่องเทศ ต่อมาได้หันมายึดอาชีพสานเครื่องแขวนปลาตะเพียนขาย

หลังบ้านเมืองสงบ ชาวจามบางส่วนได้กลับไปตั้งบ้านเรือนยังถิ่นฐานเดิม ณ ปากคลองคูจามเมื่อประมาณ 50 ปีที่ผ่านมา น้ำในคลองแห้งลง ชุมชนชาวจามจึงย้ายไปอยู่ที่ปากคลองบนซึ่งเชื่อมกับแม่น้ำเจ้าพระยา แล้วสร้างมัสยิดขึ้นใหม่แทนหลังเดิมซึ่งได้พังทลายลงเมื่อปี พ.ศ. 2492 ชื่อ *มัสยิดอะห์มาดิยะห์ตุสซอลิฮียาต* ต่อมาเมื่อชุมชนขยายตัว ก็ได้สร้าง *มัสยิดอาลีเยนนูรอยน์* กับ *มัสยิดอิสลามวัฒนา* เพิ่มขึ้น

ในสมัยธนบุรีเกิดชุมชนจามอีกแห่งหนึ่ง คือ *บ้านครัว* หรือในอดีตเรียกว่า *บ้านแขกครัว* ตั้งอยู่ริมคลองแสนแสบ ต่อมาเมื่อมีชนเชื้อสายเขมร-จาม (พ.ศ. 2376) และมลายู-ปัตตานี (พ.ศ. 2380) ที่ถูกกวาดต้อนมาในสมัยรัชกาลที่ 3 อาศัยอยู่ร่วมด้วย (เรื่องศักดิ์ คาร์ทิลเลศ, 2546: 1) คนในชุมชนนี้ส่วนใหญ่มีบรรพบุรุษเป็นทหารในสังกัดกรมอาสาจาม และเมื่อกรมนี้ถูกยุบไปในสมัยรัชกาลที่ 5 ทหารเหล่านี้ได้โอนเข้าเป็นทหารเรือ

นอกจากมุสลิมกลุ่มที่อพยพมาจากกรุงศรีอยุธยาแล้ว ในสมัยหลังมีชาวมุสลิมเข้ามาตั้งถิ่นฐานในเมืองบางกอกอีกหลายระลอก ซึ่งจัดว่าเป็น *กลุ่มแขกใหม่* ที่เข้ามาสืบเนื่องจากการสงคราม เมื่อกองทัพไทยได้ชัยชนะมักกวาดครัวหรือไม่ก็นำผู้ที่มีฝีมือในการช่างกลับเข้ามายังราชธานี แล้วให้ตั้งถิ่นฐานกระจายอยู่ทั้งในเขตกำแพงเมืองและนอกกำแพงเมือง เช่น พวก *ปัตตานี ไทรบุรี กลันตัน จาม* ฯลฯ ระยะเวลาเมื่อไทยเปิดประเทศเข้าสู่ระบบการค้าเสรี ในสมัยรัชกาลที่ 4-5 ชาวมุสลิมที่เป็นพ่อค้าชาติต่างๆ ก็พากันเดินทางเข้ามาตั้งห้างร้านค้าขายและทำธุรกิจอื่นๆ อาทิ พวก *อินเดีย อิหร่าน อาหรับ* ฯลฯ หรือไม่ก็ติดตามเจ้าอาณานิคมเข้ามาเป็น “สัปเยก” ทำกิจการป่าไม้ เหมืองแร่ ค้าเพชรพลอย กระทั่งอพยพพลัดจากการเบียดเบียนของเจ้าอาณานิคมในประเทศตน มาแสวงโชคและหางานทำในดินแดนใหม่ เช่น *ชาวยะวา* เป็นต้น

สรุปการตั้งถิ่นฐานของชาวมุสลิมในบางกอกได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ๆ ดังนี้

กลุ่มแขกเก่า คือ พวกที่อพยพมาจากกรุงศรีอยุธยาและพวกที่อยู่ในเมืองบางกอกมาแต่เดิมมีการกระจายตัวอยู่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา เช่น ตลาดขวัญ ท่าอิฐ จังหวัดนนทบุรี บ้านอู่ เขตบางรัก บางอ้อ เขตบางพลัด กรุงเทพฯ ฯลฯ และตามคลองสำคัญๆ ได้แก่ คลองบางกอกใหญ่ เช่น ภาษีใหญ่ (มัสยิดต้นสน) ภาษีเจริญพาสน์ ภาษีปลายนา (มัสยิดคิลีฬาลาห์) ภาษีขาว (มัสยิดบางหลวง) ฯลฯ คลองบางกอกน้อย มีมัสยิดหลวงหรือมัสยิดอันซอริซุนนะห์ คลองมอญ มีภาษีหลวง เป็นต้น

กลุ่มแขกใหม่ คือ พวกที่ถูกกวาดครัวเข้ามาจากการทำสงคราม พวกเข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภาร และพวกที่เข้ามาทำการค้า อาทิ พวกเชื้อสายมลายู ทั้งที่เป็น *แขกตานี* *แขกไทรบุรี* กระจายตัวทั้งในเขตกำแพงเมือง เช่น ชุมชนจักรพงษ์ บางลำพู ชุมชนสี่แยกบ้านแขก ธนบุรี และนอกกำแพงเมือง ตามริมคลองแสนแสบและคลองพระโขนง เช่น ชุมชนมหานาค ชุมชนมีนบุรี หนองจอก บางกะปิ เป็นต้น พวกมุสลิมเหล่านี้เข้ามาหลายช่วงเวลา ส่วนใหญ่ถูกกวาดครัวมาจากสงครามเจ็ดหัวเมือง ปัตตานี และมีบ้างที่อพยพเข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภาร ส่วนกลุ่มที่เข้ามาทำการค้าหรือตามเจ้าอาณานิคมเข้ามา มักเป็น *มุสลิมอินเดีย มุสลิมอาหรับ* *แขกยะวา* ส่วนใหญ่ในกรุงเทพฯ อพยพเข้ามาปลายรัชสมัยรัชกาลที่ 4 และยิ่งทวีจำนวนขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 5 ทั้งที่เป็นชาวยะวาและชาวเกาะอื่นๆ จากอินโดนีเซีย

ชาวยะวา ส่วนใหญ่ที่เข้ามาอาศัยอยู่ในประเทศไทยระยะแรกมักประกอบอาชีพเป็นคนสวน ดูแลตกแต่งสวนในพระราชวังและหน่วยงานราชการต่างๆ รวมทั้งตกแต่งไม้ประดับในแนวถนนราชดำเนิน บ้างก็มีอาชีพค้าขายเป็นพ่อค้ารายย่อย หรือทำงานรับจ้างเป็นคนขับรถตามสถานทูต คนรับใช้ในบ้านเจ้านายหรือข้าราชการชั้นสูง ในสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ชาวอินโดนีเซียรวมทั้งชาวยะวาได้ถูกกองทัพญี่ปุ่นเกณฑ์มาสร้างทางรถไฟสายมรณะที่กาญจนบุรี ส่วนมากเป็นกรรมกรโดยการบีบบังคับ เมื่อญี่ปุ่นแพ้สงคราม

ชาวอินโดนีเซียบางกลุ่มหลบหนีไม่เดินทางกลับประเทศ และเปลี่ยนสัญชาติเป็นไทยในที่สุด ชุมชนชาวยะวามักอยู่ในบริเวณใกล้กับริมแม่น้ำเจ้าพระยา โดยเฉพาะเขตสาทร ยานนาวา และบางรัก ได้แก่ ชุมชนตรอกโรงน้ำแข็ง ที่มี *มัสยิดยะวา มัสยิดบาหยัน และ มัสยิดบ้านอู่* ก่อนจะขยายตัวไปยังบริเวณชอยโปโลสวนลุมพินี ที่มี *มัสยิดอินโดนีเซีย และ มัสยิดดารุสลอบิดีน* ที่ตรอกจันทน์ ซึ่งสร้างร่วมกับ มุสลิมชาวมลายู (กรณีการ์ จูฑามาต สุมาลี, 2541: 4)

อาหารมุสลิมในตำรับอาหารไทย

อาหารที่คนไทยภาคกลางบริโภคในชีวิตประจำวันในอดีต มีข้าว ปลา ผัก ผลไม้ และน้ำพริกเป็นของยืนพื้น ท่านปาลเลกซ์ (*เล่าเรื่องกรุงสยาม*, 2520: 194-198) ได้บันทึกประวัติศาสตร์สังคมสมัยรัชกาลที่ 3-4 ไว้ละเอียด ว่า

คนจีนและคนม้งมีบริโภคเนื้อหมูกันมาก ในประเทศสยามบริโภคเปิดไต่กันมาก กับข้าวมีอยู่ 2 ชนิด กับข้าวจีนกับกับข้าวไทย กับข้าวไทยนั้นมีรสจืดและเผ็ด น้ำแกงที่โปรดที่สุดคือ กะหรี่ป่านได้บอกวิธีปรุงว่า เริ่มต้นด้วยการต้มน้ำให้สุกเสียก่อนด้วยน้ำมันหมู ในระหว่างนั้นก็ใช้ครกตำพริกแดง พริกไทยเกลือ หัวกะเทียม หัวหอม กะปิ ส้มมะขามกับผงขมิ้นชันและทำให้เลวหน่อยด้วยการใส่น้ำปลา แล้วจึงเอาพริกน้ำแกงนี้ลงหม้อ เมื่อคนสักครู่หนึ่งก็เติมน้ำพอควร... แกงกะหรี่ป่านนี้อาจยกย้ายได้อีกด้วยการใส่น้ำกะทิ...

...คนไทยบริโภคอาหารด้วยวิธีนั่งราบลงบนเสื่อหรือพรม จานใส่กับข้าวนั้นวางอยู่บนถาดลงหินใหญ่ มีฝาชีเป็นรูปกรวยครอบมีจุกผ้าแดงกับข้าวนั้นหันเป็นชั้นเล็ก ๆ ข้าวสุกอยู่ต่างหากในโถใหญ่ เบื้องซ้ายมีจอกลอยสำหรับใช้ตักดื่ม... ผู้บริโภคใช้ช้อนมุกตักกับข้าว อย่างเดียว นอกนั้นก็ใช้นิ้วมือโดยตลอด... การตักแกงในถ้วยชามเดียวกันบริโภค หรือดื่มร่วมถ้วยร่วมจอกกันเขาไม่ถือ... เจ้านายจะต่างจากราชราษฎรสามัญตรงชุดภาชนะอันหรูหราและกระยาหารอันมากมายหลายอย่างเท่านั้น...

จากข้อบันทึกข้างต้น แกงกะหรี่ป่านที่ท่านกล่าวถึง คือ แกงคั่ว อาจหมายถึง แกงพะแนงก็ได้ ส่วนพริกไทยน่าจะเป็นลูกผักชี อาหารโดยทั่วไปคงมีลักษณะที่ท่านได้บันทึกไว้ ยกเว้นในงานบุญหรืองานประเพณีจึงมีอาหารพิเศษนำไปถวายพระภิกษุที่วัดตั้งในวรรณคดี **ขุนช้าง-ขุนแผน** บรรยายอาหารที่ชาวสุพรรณเตรียมไปทำบุญที่วัดป่าเลไลยก์ในวันสงกรานต์ว่า

“ทำน้ายาแกงขมต้มแกง	ผ่าผักจกเผงพะแนงไก่
บ้างทำห่อหมกปกปิดไว้	ต้มไข่ ผัดปลาแห้งทั้ง แกงบวน
บ้างก็ทำวันซาสา	ข้าวเหนียวหน้าหมูไว้ถั่วถวน
หน้าเตียง เรียงเล็ด ข้าวเผากวน	ของสวนส้มสุกทั้งลูกไม้”

อาหารยามปกติเลี้ยงผู้มาเยือนถึงบ้าน วรรณคดีบันทึกไว้ในตอนขุนช้างพาดำรวจมาตามพลายแก้วไปทัพ พลายแก้วได้สั่งให้สายทองจัดอาหารมาเลี้ยง สายทองได้ทำ ทอดมันกุ้ง แกงอ่อมและต้มยำ จัดใส่สำหรับมาให้ (หน้า 177) จากรายชื่ออาหารจะเห็นว่าเป็นอาหารไทยที่มีปลาเป็นส่วนประกอบหลักไม่ว่าจะเป็น น้ายา ห่อหมก ผัดปลาแห้ง

อาหารที่เลี้ยงราชทูตในราชสำนักสมเด็จพระนารายณ์สมัยอยุธยา มีหลักฐานจากเอกสารชาวต่างชาติที่เข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีบันทึกไว้ทั้งของ มองซิเออร์ เซเบเรต์ ราชทูตฝรั่งเศส “อาหารค่ำแบบยุโรปและกับข้าวจีนกว่า 80 สิ่ง” (ประชุมพงศาวดารเล่ม 29, 2511: 9) และนายอิบราฮิม เบกหัวหน้าคณะทูตเปอร์เซียจากราชสำนักพระเจ้าสุไลมาน (วิบูล วิจิตรวาทการ: 2544:219-220)

“พระเจ้าแผ่นดินไทยนั้น เมื่อตอนที่กำลังเติบโตอยู่ในนครศรีอยุธยา ได้เคยไปมาหาสู่กับกลุ่มแขกอิหร่านที่พำนักอยู่ในกรุง จึงนิยมชอบอาหารแขกและนานๆ ครั้ง เมื่อทรงนึกอยากขึ้นมา ก็จะเสวยพระกระยาหารแบบพวกเรา พระองค์จึงได้ทรงนำพ่อครัวคนหนึ่งมาจากประเทศอินเดีย มีหน้าที่ทำอาหารแขกถวายพระเจ้าแผ่นดิน ในคืนที่มีการเลี้ยงคณะราชทูตนั้น พระเจ้ากรุงสยามมิได้เสด็จมาร่วมด้วยเพราะพระองค์มิได้รับการฝึกฝนในมารยาทการกินเลี้ยงแบบของเรา หรือในการปฏิบัติที่ถูกต้องตามหลักสังคม พิธีรีตองในการเลี้ยงวันนั้นตกเป็นหน้าที่ของผู้รับใช้ซึ่งเป็นชาวอิหร่าน...

...เมื่อพวกเราเข้าไปในพระราชวัง ก็เห็นว่ามีหมอนฟูกใหญ่น้อยตั้งอยู่เรียงราย เราทั้งหมดจึงนั่งลงและนายอิบราฮิม เบก ก็ได้ตักน้ำจากคนโทติดท่อทำด้วยทอง ซึ่งได้นำมาจากห้องเก็บของของพระเจ้าแผ่นดินเอง ใส่ไว้ในถาดทองคำมีกระโถนสำหรับบ้วนน้ำลาย ผาปิดและคีมคู่หนึ่ง คนอื่นในคณะราชทูตได้เครื่องรองอาหารที่ทำด้วยเงิน บนโต๊ะกลางมีเตาเผาไม้ ขวดน้ำอบและถุงฮัซซิช (ถุงยา) รวมทั้งน้ำดื่มโรยกลิ่นหลายขวด หลังจากพวกเราตักน้ำชากาแฟกันแล้ว คนใช้ก็นำอาหารมาตั้ง...”

“...มีขนมถ้วยขนาดใหญ่หลายใบ สำหรับใส่ชิ้นเงินขนาดเล็กซึ่งเต็มไปด้วยอาหาร เช่น มันสำปะหลัง ของหวาน ของดอง ขิงดอง ข้าวบดใส่นมและน้ำตาล (ข้าวเหนียว) นมร้อน ส้ม อ้อย และน้ำหวาน แทนที่จะยกมาให้เราทีละ

ขาม คนไทยยกมาให้ทีละ 2-3 ขามต่อคน หลังจากนั้นก็นำมาให้พวกเรา
รับประทานอีก 50 กว่าถาด...”

“อาหารที่ใส่ขามแก้วนั้น มีจานรองและมีฝาปิดมิดชิด เพราะอากาศ
แก้วนั้นร้อน อบอ้าว จึงเป็นประเพณีของไทยที่จะตั้งหม้ออาหารร้อนไว้ไกลแขก
และตักมาทีละขาม...”

จากบันทึกของราชทูตทำให้เห็นธรรมเนียมการกินอาหารแบบเปอร์เซียที่ต้องนั่งบนเก้าอี้หรือเบาะ
เตี้ยๆ มีโต๊ะเตี้ยวางอาหาร และใช้ถ้วยขามมากมายใส่อาหารที่จัดมาเป็นสำหรับ ไม่มีรายการอาหารไทยใน
งานเลี้ยงราชทูต มีแต่อาหารจีนและอาหารของชาตินั้นๆ ซึ่งแสดงถึงความเอาใจใส่ของเจ้าภาพที่พยายาม
สรรหาอาหารตามธรรมเนียมของแต่ละชาติมาเลี้ยง และแม้ว่าคณะทูตจะระบุว่าพระนารายณ์โปรดอาหาร
แขก มีพ่อครัวเป็นแขกอินเดีย แต่ก็ไม่มีหลักฐานว่าอาหารแขกแบบใดที่โปรด แต่เป็นไปได้ว่า ราชสำนักไทย
ตั้งแต่สมัยพระนารายณ์ลงมาเริ่มคุ้นเคยกับอาหารแขกและธรรมเนียมในการกินอาหารโดยใช้ถ้วยสามนิ้วเปิบ
อาหารแบบกลุ่มเปอร์เซีย (แขกกลุ่มอื่นใช้ทั้งห้านิ้วเปิบอาหาร) แล้ว



อาหารแขกในสมัยต้นรัตนโกสินทร์

ใน *หมายเหตุการฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม จ.ศ. 1171 (พ.ศ. 2352)* (2525: 100-101) ครั้งที่ 2
สมัยรัชกาลที่ 1 ระบุการเกณฑ์เจ้านายและขุนนางให้จัดทำสำหรับคาวหวานเลี้ยงพระภิกษุ ในสำหรับคาวมี ไก่
พะแนง ส่วนสำหรับหวานมีขนมข้าวเหนียวแก้ว ขนมไส้ไก่ น้าเตี๋ย หมู่ม สัซยา ฝอยทอง

นอกจากนี้ยังระบุผู้รับผิดชอบ หุงข้าวอย่างเทศ ได้แก่ พระยาจุลา (แก้ว) หลวงศรีเนาวรัตน์ หลวง
ศรียศ หลวงนนทเกษ ขุนราชเศรษฐี ขุนศรีวรขาน ขุนสมิทวาที หมื่นแสนหาชาติ หมื่นศรีทรงภาษา
หมื่นสำเริงชาติ หมื่นนิมิตภาษา ขุนเมาะตมิข่าน ขุนวิวานิชาน ขุนไหวัดข่าน จากรายชื่อผู้รับผิดชอบข้างต้น

บิลัน ก็คือ *ปูเลา (Polou)* ในภาษาเปอร์เซีย เป็นอาหารดั้งเดิมที่สุดของชาวเปอร์เซีย หุงข้าวกับเนยผสมผัก ผลไม้ ไข่ เนื้อและนม แต่งกลิ่นด้วยหญ้าฝรั่น อัลมอนด์ ถั่วพิสตาชิโอหรือเครื่องเทศ (Ferough Hekmat, 2000: 59) ซึ่งกลุ่มแขกเจ้าเซ็นเรียกการหุงข้าวแบบนี้ว่า ข้าวบุเหล้า ส่วนแขกยะวาเรียกว่า ข้าวสะเม็น ในตำรับท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ เรียก หุงข้าวสุลด่าน ข้าวบุหลี่ หรือ ข้าวบุหรี อย่างแขกเทศ

ลักษณะเฉพาะของการหุงข้าวแบบนี้ คือ การใช้น้ำมันเนยในการวัดเมล็ดข้าวที่หุงสุกแล้วให้เมล็ดเรียงไม่กอดกันเป็นก้อน ดูสวยงามและมีกลิ่นหอมอ่อนๆ จากเครื่องเทศชวนกินยิ่งขึ้น นิยมกินกับแกงแขก เนื่องจากการหุงข้าวแบบ “ข้าวหุงปรุ้งอย่างเทศ” เป็นเรื่องที่มีความละเอียดอ่อนและยุ่งยาก จึงนิยมทำเฉพาะในงานบุญประเพณี โดยเฉพาะในงานแต่งงาน แต่จะตกแต่งเพิ่มด้วยการโรยเมล็ดทับทิมสดบนข้าวบุเหล้าให้เกิดความสวยงามเป็นพิเศษ

“ข้าวหุงปรุอย่างเทศ รสพิเศษใส่ลูกเอ็น
ใครหุงปรุไม่เป็น เช่นเงิงมิตรประดิษฐ์ทำ”

มีวิธีการทุงข้าวแบบแขกยะวออยู่วิธีหนึ่งซึ่งใช้ข้าวเหนียวหุงจนเนื้อข้าวกลืนกันสนิทที่เรียกว่า **โลเป็ด** เป็นอีกกรรมวิธีหนึ่งที่ให้อิทธิพลต่อการทำขนมของไทย ที่เราเรียกว่า **ขนมเหนียว** รวมถึงวิธีการต้มข้าวในแบบดังกล่าวจะคล้ายคลึงกับการต้มข้าวเหนียวที่เราเรียกว่า **ข้าวต้มน้ำวัน**

พะแนงไก่ เป็นแกงที่กล่าวถึงในวรรณคดีสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้น เช่น *ขุนช้าง-ขุนแผน* สนทนากันยังกล่าวถึงในนิราศภูเขาทองว่า “เหมือนแม่ครัวคั่วแกงพะแนงผัด” แสดงว่าแกงชนิดนี้มีการคั่วและผัด จึงเป็นแกงที่มีลักษณะมีน้ำขลุกขลิก ใน *อักขรวิธานศรับท์* ของหมอบรัดเลย์ ระบุว่าแกงของแขกเทศ ใน พจนานุกรม *ศัพท์พจนานุกรมภาษาไทย* ของท่านปาลเลกซ์ เขียนว่า ไก่พะแนง poule rotie, roast fowl แสดงว่าพะแนงไก่เป็นแกงแขกกินคู่กับโรตีสี่ ใน *หนังสือเล่าเรื่องกรุงสยาม* (ปาเลกซ์: 2520: 115) ของท่านอธิบายว่า พะแนง คือ แกงคั่ว ใช้น้ำมัน ผัก หรือปลา หั่นเป็นชิ้นทำให้สุกในน้ำมันเครื่องเทศและยังอธิบายด้วยว่า แกงคั่วของอินเดีย เรียกว่า กะหรี มีขมิ้นเป็นส่วนผสมสำคัญ (หน้า 117)

น้ำเตี๋ย, หน้าเตี๋ย, ห่อหมก ในวรรณคดี *ขุนช้าง-ขุนแผน* และหมายรับสั่งฯ ข้างต้นจัด *น้ำเตี๋ย* และ *ห่อหมก* อยู่ในกลุ่มอาหารหวาน แต่ *น้ำเตี๋ย* และ *ห่อหมก* ใน *ภาพย่นเครื่องคาวหวาน ของรัชกาลที่ 2* จัดอยู่ในกลุ่มเครื่องคาว ซึ่งตรงกับ *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์* ที่แสดงวิธีทำ *น้ำเตี๋ย* ว่าใช้น้ำจุ่มไข่โรยกลีบขางไปขางมาเป็นร่างแหแล้วเอาปูลงจวน เอาผักชีเรียงบนไข่ เอาพริกสดสีแดงที่หั่นละเอียดเป็นฝอยโรยลงบนผักชี แล้วหยอดไส้กุ้งที่ผัดกับรากผักชี พริกไทยลงบนพริก ไข่เข้ามามีทั้งสองข้างแล้วทบทเป็นห่อสี่เหลี่ยม อาหารทั้งสองชนิดนี้มีรูปลักษณะคล้ายคลึงกัน เป็นอาหารของแขกเช่นกัน แต่มีการอธิบายต่างกันไป บ้างว่าห่อหมกเป็นอาหารของแขกตุรกี และไข่ไข่หมูหรือไก่แทนกุ้ง (ชลดา เรื่องรักษัลลิต, 2552: 159-160) บ้างว่าเป็นอาหารชนิดเดียวกัน แต่ชุมชนมุสลิมทางบางอ้อ เรียก *ห่อหมก* แต่มุสลิมเขตคลองบางกอกน้อย เรียก *น้ำเตี๋ย* (กุสุมา รักษาณีนี อ้างถึงใน ชลดา เรื่องรักษัลลิต, 2552: 159) กลุ่มแขกเจ้าเซ็น ภูเก็ตมีห่อหมก ไส้กุ้งอย่างเดียว กุ้งเป็นของที่หาได้ง่าย มีทั่วไปในแม่น้ำเจ้าพระยาในสมัยก่อน ไก่และหมูเป็นของหายาก ข้อสำคัญชาวมุสลิมไม่กินเนื้อหมู

น้ำเตี๋ย และ *ห่อหมก* เป็นอาหารที่สร้างความสับสน เพราะผู้รู้ต่างต่าง อธิบายต่างกัน อาจารย์ศรีสมร คงพันธุ์ อธิบายไว้ในนิตยสารครัว ปีที่ 10 ฉบับที่ 117 มีนาคม 2547 หน้า 132 ว่า *ห่อหมก* ส่วนผสมมีหมูและกุ้งบดผัดกับรากผักชี พริกไทย กระเทียมโขลกปรุงรสด้วยน้ำปลาดี ตัดน้ำตาลให้รสกลมกล่อม ห่อด้วยไข่ทอดเป็นแผ่นเล็กๆ พอดี แต่งด้วยผักชี 1 ใบ พริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอยวางข้างบน ส่วน *น้ำเตี๋ย* ไส้จะเป็นกุ้งบดแต่เครื่องปรุงเหมือนกัน ต่างกันตรงไข่ ต้องโรยไข่เป็นตาตาราง เมื่อห่อไส้แล้วต้องเห็นไส้รำไร การห่อจะวางพริกชี้ฟ้าแดงหั่นฝอยโดยวางไขวก่อนแล้วจึงวางผักชี 1 ใบ แล้วจึงตักไส้ใส่ ห่อเป็นรูปสี่เหลี่ยมเหมือนห่อหมก ส่วนห่อหมกเป็นไข่ต้มน้ำ มีไส้เป็นหมูบดหรือกุ้งบด จากคำอธิบายดังกล่าว *น้ำเตี๋ย* ก็คือห่อหมกในตำรับแขกเจ้าเซ็น ส่วนห่อหมกที่ท่านอธิบายไม่มีในอาหารมุสลิม

หากพิจารณาวิธีการทำ ที่ใช้ไข่โรยขางคล้ายร่างแหและมีลักษณะเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม ลักษณะของ *น้ำเตี๋ย* หรือ *น้ำเตี๋ย* คล้ายกับ *ขนมหันตรา* ซึ่งทำจากถั่วทองหุงกับน้ำกะทิที่คั้นจากน้ำดอกไม้อุดกวนจนละเอียด ใส่น้ำตาลแล้วนำมาปั้นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมพอคำเอาลงทอดจนเหลือง ตีตรงกลางให้เหลือช่องใส่ดอกไม้ (มะลิ กุหลาบ กระดังงาฉีกเป็นฝอย) โรยลงในถาดจนมอดไข่ 1 คืบ เมื่อจะทำขนมตั้งกระทะใส่น้ำมันแล้วเอาน้ำจุ่มไข่โรยขางไปมาคล้ายร่างแห นำถั่วกวนวางลงกลางแผ่นไข่แล้วรวบไข่เข้าตรงกลางให้เป็นสี่มุมฟู

จัมขึ้นวางบนกระดาดฟางให้สะเด็ดน้ำมันแล้วจึงใส่ลงโถที่อบดอกไม้ไว้ (คุณหญิงสุรเสียงมงคลการ, 2483: 138)

ลักษณะที่เป็นถั่วกวนสีเหลืองวางอยู่ในแผ่นไข่สีทองน่าจะตรงกับภาพที่เห็นเครื่องควาหวานที่ว่า

“ล่าเตียงคิดเตียงน้อง	นอนเตียงทองท่าเมืองบน
ลดหลั่นชั้นขอบกล	ยลอยากนิทรคิดแนบนอน”

ขนมไล่ไก่ เป็นขนมทอดของแขกเทศ ทำจากแป้งสาลีผสมกับน้ำที่ทำจากน้ำหญาฝร้อน น้ำข้าวหมาก น้ำปูนใส น้ำหอมหัวใหญ่ที่นำมาแกว่งด้วยสารส้มเพื่อให้ขนมไล่ไก่เป็นเงา เมื่อผสมแป้งเหนียวแล้วหมักไว้ครู่หนึ่งให้ขึ้นฟอง แล้วนำไปทอดเป็นเส้นวงกลมทอดในน้ำมันเนย เมื่อแป้งสุกดีแล้วดักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมันแล้วจึงนำเอาลงแช่ในน้ำเชื่อม ให้น้ำเชื่อมซึมซาบเข้าไปในเนื้อขนมแล้วจึงดักขึ้น มีรสชาติหวานแหลมในงานแสดงนิทรรศการสินค้าพื้นเมืองไทยในพระราชพิธีสมโภชพระนครครบร้อยปี พ.ศ. 2425 ปรากฏชื่อขนมไล่ไก่ ราคาซื้อขายตามตลาดอันละ 1 อัฐ ชาวมุสลิมกลุ่มต่างๆ ในกรุงเทพฯ และที่อิหร่านก็ยังทำขายอยู่ในปัจจุบัน



(ภาพบนคือ ขนมไล่ไก่ ขนมก้อนสีเหลืองคือขนมมัดศอกอด)

อาหารมุสลิมในตำรับอาหารชาววังสยาม

ในสมัยรัตนโกสินทร์ เริ่มมีหลักฐานว่าอาหารแขกเข้ามาอยู่ในสำรับควาหวานของเจ้านายและขุนนางไทย หลักฐานสำคัญยิ่ง คือ พระราชนิพนธ์ *ภาพยัห์หมเครื่องควาหวาน* ในพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (รัชกาลที่ 2) แต่ในยุคนั้นอาหารที่พระองค์ทรงกล่าวถึงแยกได้ชัดเจนว่าเป็นอาหารของชาติอื่นที่มีใช้ไทย ดังกลอนว่า “เคลงของแขกแปลกกลืนอาย” ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 5 มีตำรับกับข้าวเล่มแรก คือ *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์ ของท่านผู้ทบทวนเปลี่ยน ภาสกรวงศ์* บันทึกอาหารควาหวานซึ่งรวมอาหารแขกเข้าในสำรับกับข้าวไทยด้วย ปี พ.ศ. 2425 ในงานแสดงนิทรรศการสินค้าพื้นเมืองไทยในพระราชพิธีสมโภชพระนครครบร้อยปี

มี **บัญญัติข้อขนมต่าง ๆ** ที่มาแสดงถึง 296 ชนิด แบ่งเป็นขนมที่ราษฎรทำขาย ขนมของจีน ขนมของฮาน่า (ญวน) และขนมของฝรั่ง ที่น่าแปลกใจคือ ไม่แยกขนมของแขก แต่ได้รวมเป็นส่วนหนึ่งของขนมไทย ในปี พ.ศ. 2483 มีตำราขนมพิมพ์ขายโดยสำนักพิมพ์ศิลปาบรรณาคาร ชื่อ **ตำรับขนมของหวานวังหลวง ของคุณหญิงสุรเสียง มงคลการ** รวบรวมตำรับขนมของหวานไทยและเทศกว่า 746 ชนิด ผู้เขียนอ้างไว้ในคำนำว่า เป็นตำรับของห้องเครื่องเสวย แบ่งเป็น ขนมของหวานไทย และขนมของหวานต่างประเทศ ขนมที่มาจากขนมของแขกกระบุต่อท้ายว่า “อิสลาม-เสวย” แต่ยังจัดอยู่ในหมวด ขนมของหวานไทย ไม่จัดไว้ในหมวดอาหารต่างประเทศ เช่นเดียวกับ **ตำราแม่ครัวหัวป่าก์** จากตำราอาหารไทยต่างสมัยทำให้เห็นพัฒนาการของอาหารแขกที่ได้ถูกรวมเข้าไว้เป็นส่วนหนึ่งของอาหารไทย

อาหารแขกที่กล่าวถึงใน **ภาพย์เห็นเครื่องคาวหวาน** ได้แก่ เครื่องคาว-แกงมัสมั่น (หอมยี่ห่วย) ข้าวหุงปรุอย่างเทศ (รสพิเศษ) ลำเตี้ยง หมู่ม เครื่องหวาน-ข้าวเหนียว (ลิโศก) สังขยา มัสกอด ลุดดีหน้าแกงไก่

ใน **บทเสภาครูแจ้ง สมัยรัชกาลที่ 4** ที่ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์อ้างถึงในหนังสือของท่าน ยืนยันว่าอาหารแขกเหล่านี้ได้แพร่หลายเข้ามาสู่ครัวไทยจริง มิใช่มีเฉพาะครัวของราชสำนักเท่านั้น ความนิยมนี้แพร่หลายไปสู่ครัวขุนนางด้วย ดังในเหตุการณ์ตอนที่พลายชุมพล บุตรชายอีกคนหนึ่งของขุนแผนกินอาหาร กวีได้บรรยายถึงอาหารคาวหวานที่มีอาหารแขกนำเสนออยู่หลายชนิด ได้แก่ หมู่ม ลุดดี มัสกอด สำหรับ สะละหะไข่หวาน

อิมสำเร็จยกมารับกลับมาเรือน	แล้วเลื่อนโตกของหวานมาขมิ้มมัน
ชุมพลเปิดฝาชีมีสารพัน	ซ้อจันเจียงสามชั้นขยันดี
ทุเรียนหมู่มขนมใส่ไส้ซุบไก่ทอด	ลุดดีตัดมัสกอดกะไก่แก้ว
ตาไลชักหน้าว่าเป็นเงาแวว	ข้าวเหนียวแก้วนุ่นลั่นดีคะ
ทองหยิบฝอยทองลอดช่องถั่ว	วุ้นเส้นเด่นรวดูหน้าจะ
สำหรับลิ้มกลืนลิ้นจริงละ	มียู่มังยังไม่ปะที่ดีจริง
เอาไข่ไก่ทำไข่สะละหวาน	รังนกเคี้ยวน้ำตาลกรวดให้ยวดยิ่ง
นมโคกับน้ำตาลให้หวานจริง	สามสิ่งนี้ตำราว่าโสมไทย

แกงมัสมั่น เป็นอาหารคาวประเภทแกงกะทิประกอบด้วยเครื่องปรุงหลายชนิด ตาม **ตำราแม่ครัวหัวป่าก์** ว่าประกอบด้วย เครื่องพริกขิง 12 ชนิด ได้แก่ หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ พริกแห้ง รากผักชี ลูกผักชี ยี่ห่วย ลูกกระวาน ใบกระวาน กานพลู ดอกจันทร์ อบเชยป่น พริกไทย และเนื้อสัตว์ไก่ หรือเนื้อ กะทิ ถั่วลิสงคั่ว หอมหัวใหญ่ ปรุงรสให้ออกหวานจากน้ำตาลปึก เปรี้ยวจากส้มมะขามและน้ำส้มซ่า เค็มจากเกลือ ถ้าจะแกงอย่างแขกให้ใช้เนยและชี (gee) ดังปรากฏใน **ภาพย์เห็นเครื่องคาวหวาน ของรัชกาลที่ 2** ว่า

“แกงไก่มีสมันเนื้อ	นพคุณ พี่เอย
หอมยี่ห่วยรสจืด	เจียบร้อน
ขายไต่บริโภคนุญช์	พิศวาส หวังนา
แรงอยากยอหัตถ์ข้อ	อกให้หวานแสง
มีสมันแกงแก้วตา	หอมยี่ห่วยรสร้อนแรง
ขายไต่ได้กลิ่นแกง	แรงอยากให้ไผ่ผืนหา”

แกงมีสมันมักกินคู่กับอาจาดผักดองหรืออาจาดสด ใช้แตงกวา หอมใหญ่ และพริกชี้ฟ้าแดง

ในตำราอาหารของเปอร์เซีย (Ferough Hekmat, *The Art of Persian Cooking*, 2000: 90, 95) มีอาหารประเภทแกงข้น (khoresht) ชนิดหนึ่ง เรียก mosamma ตามปกติ khoresht จะใส่เครื่องเทศอ่อนๆ ได้แก่ หัวฝรั่ง พริกไทยดำ turmeric แต่ให้ออกรสเปรี้ยวจากมะนาวหรือส้ม ทำนองแกงคั่วของไทย mosamma เป็นแกงคอเรชเก่าแก่มีมาหลายศตวรรษ เชื่อกันว่าเป็นอาหารประจำสำหรับของกษัตริย์และนักบวชมุสลิม จึงเรียกกันว่า “คอเรช สำหรับกษัตริย์และมุลา” ชื่อแกงมีสมันในตำรับไทยน่าจะมาจากชื่อ แกงโมซัมมา หรือ มูซัลมอน ที่หมายถึง ชาวมุสลิมในภาษาเปอร์เซีย นี่เอง ซึ่งกินคู่กับข้าวบุเหลาหรือข้าวหมกไก่ แต่เมื่อพิจารณาจากเครื่องแกงตำรับแม่ครัวหัวป่าก์ที่มีส่วนผสมของเครื่องเทศมากมาย แกงมีสมันในตำรับไทยน่าจะเป็นแกงที่รับมาทางแขกมุสลิมจากอินเดียก็เป็นได้

ลุดดี หรือโรตี ที่คนไทยปัจจุบันรู้จัก เป็นแผ่นแป้งคล้ายคลึงกับแป้ง นาน ซึ่งชาวอิหร่านกินคู่กับ *ฮาลวา* ยังทำกันอยู่ในกลุ่มแขกเจ้าเชียนคลองบางกอกใหญ่ ผังธนบุรี มี 2 ชนิด ชนิดหนึ่งเรียกว่า “ลุดดีหน้าไก่แกง” หรือ “ลุดดีจิ้มคั่ว” อีกประเภทหนึ่งเรียกว่า ลุดดีขาว ซึ่งมีกรรมวิธีการทำที่ต่างกัน ใน *ภาพย่เห่ชมเครื่องคาวหวาน* จัดลุดดีอยู่ในชุดเครื่องหวานและบรรยายว่า

“ลุดดีนี้น้ำนม	แผ่แผ่นกลมเพียงแผ่นแผง
โอชาน้ำไก่แกง	แคลงของแขกแปลกกลิ่นอาย”

อิหร่าน ช่วงพิชิต อธิบายว่า ตามบทพระราชนิพนธ์ คือ ลุดดีหน้าไก่แกง ซึ่งเป็นอาหารคาว ต่างกันที่ปัจจุบันแผ่นแป้งขนาดใหญ่ (เพียงแผ่นแผง) กลายเป็นแผ่นแป้งบางๆ สีเหลืองอ่อน ทำจากแป้งข้าวเจ้าสดที่ใหม่ใหม่ๆ นำนํ้าแป้งข้าวเจ้าซึ่งเจือสีเหลืองที่ได้จากหัวฝรั่ง (saffron) หรือขมิ้นผง ตีผสมเข้ากับไข่ไก่หรือไข่เป็ด เสร็จแล้วตักหยอด กลอนน้ำแป้งข้าวเจ้าแผ่เป็นแผ่นกลมลงในกระทะเหล็กที่ตั้งไฟจนร้อนโดยทาน้ำมันพืชกันแผ่นแป้งติดกับกันกระทะ เมื่อแป้งสุกทั่วจะล่อนจากกระทะเป็นแผ่นสีเหลืองนวล เวลากินจะขึ้นสำหรับคู่กับหน้าไก่แกง ซึ่งเป็นแกงไก่ที่ปรุงรสชาติเหมือนกับแกงมีสมันแต่จะหันหอมแดง กระเทียม และเนื้อไก่เป็นชิ้นเล็กๆ เพื่อสะดวกในการกินกับแผ่นลุดดี

ลุดดีหน้าไก่แกง มักใช้ในงานบุญมงคลทั่วไป เช่น ในงานบุญพิธีเข้าสู่ันต์ หรือบุญดัมมัด อัลกุรอาน ลุดดีหน้าไก่แกง หรือลุดดีจิ้มคั่ว บางทีพวกแขกเจ้าเซ็นจะเรียกว่า แป้งกลอก หรือ ขนมหกลอก ซึ่งปรากฏใน *ปาณชีฆนมหต่าง ๆ เมื่อคราวแสดงนิทรรศการสินค้าพื้นเมืองไทยในพระราชพิธีสมโภชพระนครครบร้อยปี พ.ศ. 2425* เพราะมีการประดิษฐ์เป็นอาหารหวาน มีทั้งไส้เค็มและไส้หวาน ไส้เค็มทำจากหน้ากุ้ง (เนื้อกุ้งผัดกับเครื่องราดผักชี พริกไทย กระเทียมตำเข้ากัน ผสมมะพร้าวขูด) ส่วนไส้หวานคือ ไส้สังขยา (ที่ทวนจาก ไข่เป็ด น้ำตาลมะพร้าว กะทิ) นำแผ่นแป้งลุดดีมาห่อไส้ เรียก ขนมหกลอก

ส่วน ลุดดีขาว จะใช้แป้งข้าวเจ้าสดที่ได้จากการแช่ข้าวทิ้งไว้ค้างคืน ไม่ข้าว ขณะไม่เจือด้วย น้ำอบดอกไม้มะลิ กระดังงา และควั่นเทียนอบ) ที่เตรียมไว้ล่วงหน้า แล้วนำน้ำแป้งที่ได้จากการไม่ไปกรองหรือทับเอาน้ำออกจนแห้ง นำแป้งที่ได้มานวดให้เนียนเป็นเนื้อเดียวกันแล้วนำไปต้มในน้ำเดือดจนแป้งพอสุก จึงนำแป้งที่ได้มานวดอีกครั้งหนึ่ง จากนั้นแบ่งแป้งออกเป็นก้อนกลมเล็กๆ ก่อนจะนำมาบดแผ่เป็นแผ่นกลม ขั้นตอนการบดแผ่แป้งนี้นิยมใช้พลองไม้ไผ่บางๆ แล้วนำขึ้นลงหินขนาดใหญ่ที่มีน้ำหนักมาคว่ำลงโดยใช้ส่วนก้นขึ้นเป็นอุปกรณ์รองการบดแป้งลุดดี แผ่นแป้งลุดดีที่ได้จะนำไปปิ้งหรือย่างไฟบนกระทะร้อนอีกครั้งหนึ่งเพื่อให้ลุดดีสุกเสมอกัน แป้งที่ได้เรียกว่า ลุดดีขาว และนำมาห่อขึ้น สะหลั้วรับประทานอาหารชนิดนี้ใช้เป็นส่วนหนึ่งของงานบุญอวมงคลเท่านั้นและต้องกินควบกับสะหลั้วขาว-แดง

ข้าวเหนียว (สีโคก) หน้าสังขยา เป็นขนมที่ยังพบได้ในชุมชนยะวา เรียกว่า *บูตีสี่ลัด* แปลว่า ขนมหน้าเขียว ขนมชนิดนี้ชั้นล่างเป็นข้าวเหนียวมูนสีเขียวจากใบเตย ชั้นบนเป็นสังขยาไข่ ใน *กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน* บรรยายว่า

“สังขยาหน้าไข่คูน	เคยมี
แกมกับข้าวเหนียวสี	โคกยอม...
...สังขยาหน้าตั้งไข่	ข้าวเหนียวใส่สีโคกแสดง...”

ในกลุ่มแขกเจ้าเซ็นมีขนมตะลุ่ม คล้ายคลึงกัน ต่างกันที่แป้งรองสังขยาจะไข่แป้งข้าวเหนียวกวนกับน้ำตาลคล้ายขนมถ้วย เหตุที่เรียกว่าตะลุ่ม สันนิษฐานว่าน่าจะมาจากการทอใบตองให้เป็นรูปทรงคล้ายตะลุ่ม

สำหรับ เป็นขนมน้ำกะทิที่ไม่ปรากฏที่มาชัดเจน ใน *กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน* มีความว่า

“สำหรับลิ้มหวานล้ำ	แทรกใส่น้ำกะทิเจือ
วิตกกอกแห่งเครือ	ได้เสพร่มพิมเสนโรย”

ใน *บัญญัติข้อขนมในงานแสดงนิทรรศการสินค้าพื้นเมืองไทยในงานพระราชพิธีสมโภชพระนครครบร้อยปี* (2543: 8) เรียก **สลิ้ม** บอกว่าเป็นของราษฎรทำมาแต่โบราณ นิยมทำร่วมกับวุ้น ไข่ สาคุ จึงเรียกว่า *ขนมสลิ้มวุ้น* ใช้เลี้ยงในงานแต่งงานและโกนจุกและงานเลี้ยงทั่วไปใน *ตำหรับขนมของหวานวังหลวง* เรียก **ขนมไทยไตรรงค์** เพราะผสมแบ่งด้วยน้ำตาลดอกอัญชันสีน้ำเงิน และสีแดง ให้เป็นสีธงชาติในยุคที่กระแส “รักชาติ” กำลังโหมกระหน่ำ เป็นขนมกินกับน้ำเชื่อมน้ำกะทิใส่น้ำแข็งปัจจุบันขนมนี้ยังมีทำกันอยู่ในกลุ่มเจ้าเซ็น

ธีรพันธ์ ช่วงพิชิต เสนอความเห็นที่ว่า *สลิ้ม* น่าจะมาจากคำว่า *ชาลิ้ม* หรือ *ชาลาม* ที่หมายถึง ความสงบสุข ความสันติของการดำเนินชีวิตในสังคมมุสลิม ปัจจุบันที่ประเทศอิหร่านยังมีขนมในลักษณะที่คล้ายคลึงกัน ทำเป็นเส้นคล้ายสลิ้มไทย แต่นำไปแช่เย็นจนเส้นกรอบและเย็น เวลากินใช้ขนมเส้นดังกล่าวปรุงกับน้ำเชื่อมหรือน้ำผลไม้รสเปรี้ยว นิยมกินกันในฤดูร้อน เรียกกันว่า *ฟอรูเต๊ะ* หรือ *ฟอรูเต๊ะซุนนะฮ์* แปลว่า ขนมฟอรูเต๊ะแบบโบราณ น่าสังเกตว่าในกาพย์เห่บอกวาทะโรยพิมเสนซึ่งแสดงว่าโรยเพื่อให้กินเย็นพอชื่นใจ

สะละหะไข่หวาน เป็นขนมไข่หวานแบบแขก ทำจากน้ำกะทิละลายน้ำตาลมะพร้าว ใส่กล้วยไข่หรือเม็ดขนุน หรือถั่ว ใส่ไข่ไก่ทั้งฟองหรือตีไข่ไก่ละลายในน้ำกะทิ ปัจจุบันขนมมุสลิมแถบธนบุรียังมีทำอยู่

ขนมอาลัว ในหนังสือ *“บัญญัติขนมต่างๆ” ในงานแสดงนิทรรศการสินค้าพื้นเมืองไทย ในพระราชพิธีสมโภชพระนครครบร้อยปี พ.ศ. 2425* เรียกว่า “อาลาว” มีที่มาจากขนมกวนของชาวเปอร์เซียที่เรียกว่า ฮาลวา หรือ ฮาลัว (Halva) ซึ่งมีหลากหลายชนิด ทั้งที่กวนผสมกับเมล็ดธัญพืชต่างๆ กลีบดอกไม้หลากหลายชนิด เช่น ฮาลวากลิบกุหลาบ ฮาลวาดอกมะลิ และที่ใส่ผลไม้สดและแห้งผสมกันก็มี ฮาลวชนิดที่เก่าแก่ที่สุดที่ทำแจกคนมาร่วมในงานศพและในพิธีกรรมทางศาสนา เช่น ในช่วงเทศกาลรอมฎอน และเดือนมะหะหฺร่า เรียกว่า Halvaye Khorma หรือ ฮาลวาอินทผลัม (Ferough Heckmat: 138-143)

ขนมชนิดนี้พบเฉพาะในกลุ่มแขกเจ้าเซ็น ในอดีตแขกเจ้าเซ็นจะทำฮาลวาหรือสะหลัวเฉพาะในงานศพเท่านั้น เหมือนกับที่ประเทศอิหร่าน สมัยหลังจึงนิยมทำในงานบุญอุทิศส่วนกุศลให้กับผู้ตาย เช่น บุญ 40 วัน หรือพิธีแก้ไต่สำ เป็นต้น

ฮาลวา หรือสะหลัวของแขกเจ้าเซ็นมี 2 ชนิด คือสะหลัวกะทิ และสะหลัวเนย **สะหลัวกะทิ**แบ่งเป็นสะหลัวขาวและสะหลัวแดงตามแต่น้ำตาลของน้ำตาลที่ใช้ปรุงรส ถ้าใช้น้ำตาลทรายขาวจะเรียกว่า **สะหลัวขาว** ส่วนที่ใช้น้ำตาลมะพร้าวหรือน้ำตาลปี๊บจะเรียกว่า **สะหลัวแดง** ทั้งสองชนิดทำจากน้ำแป้งข้าวเจ้าเจือน้ำอบดอกมะลิ กระดังงาลนไฟ และควั่นเทียนที่อบคั้งไว้ 1 คืบ ก่อนนำมาทำขนม และกวนผสมกะทิและน้ำตาลด้วยไฟอ่อนจนแห้งขึ้น เนื้อขนมเป็นเงามัน เกล็ดลาดขณะร้อน เมื่อเย็นลงเนื้อขนมจะนุ่มหยุ่นตึงมือ

ในงานบุญ ชาวมุสลิมแขกเจ้าเซ็นจะจัดสำหรับสะหลัวทั้งสองสี ตัดเป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูนคู่กับ “ลุดดี” เสมอ ปัจจุบันขนมอาลัวหาซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไปแต่มีลักษณะแตกต่างไปจากเดิมมาก

มัสกอต ใน*กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวาน* และ*บทเสภาสำนวนครูแจ้ง* จัดอยู่ในชุดขนมนั้นมีความว่า

มัสกอตทอดอย่างไร นำสงสัยใคร่ขอถาม
ทอดเคล้นจะเห็นความ ขนมนามนี้ยังแคลง

มัสกอต เป็นขนมกวนผสมกับน้ำมันเนย เป็นส่วหนึ่งของขนมหนึ่ง บางครั้งเรียกว่า *ส่วหลั่มมัสกอต* *ส่วหลั่มเนย* หรือ *ขนมรังเนย* ส่วหนึ่งของขนมนี้กวนยากกว่าส่วหลั่มกะทิ เมื่อจวนสุกจะผสมเม็ดมะด้า (คั่วแขก เจ้าเซ็น) หรือบอด้ หรือเมล็ดอัลมอนด์ซอยบางๆ นำไปทอดในน้ำมันเนยแล้วนำมาคลุกเคล้าไปกับเนยขนม ปัจจุบันมีทำเฉพาะกลุ่มแขกเจ้าเซ็นในงานบุญอุทิศส่วนกุศลให้กับผู้ล่วงลับ เวลากินจะห่อด้วยแผ่นลุดดี

ในตำราทำขนมของชาวเปอร์เซีย (Ferough Hekmat, 2000: 151) *มัสกาตี* หรือ *มัสกาตี* (masqati) ทำกินในงานมงคลและอวมงคล ใช้แป้งข้าวโพด น้ำตาลกวนกับน้ำมัน ผสมเมล็ดอัลมอนด์ และโรยถั่วพิสตาชีโอ กินคู่กับ Koluchech Berenj (Rice Patty) หรือ*ข้าวเปียกนม* (ยังมีทำอยู่ในกลุ่มแขกเจ้าเซ็น) เป็นอาหารของชาวเมือง Hamadan เมืองหลวงของแคว้น Media เมืองโบราณทางตะวันตกของเปอร์เซีย และชาวเมือง Kirmanshah เมืองเก่าทางทิศตะวันตก

จุฬิศพงศ์ จุฬารัตน์ (อ้างถึงในชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต, 2552: 168) อธิบายว่า ขนมมัสกอต (Masqati) มีความหมายว่า ขนมของมัสกัต เป็นขนมหวานมีชื่อเสียง เวลาจะกินห่อด้วยแผ่นลุดดี

กุสุมา รัชชมนี ว่าชื่อ มัสกอต ออกเสียงตามคนอาหรับ (อ้างถึงในชลดา เรื่องรักษ์ลิขิต, 2552: 169) มาจากชื่อเมือง มัสกัต (Muscat) ชื่อเมืองท่าบริเวณปากอ่าวโอมานในอดีตการเดินทางทางทะเลจากดินแดนเปอร์เซีย จะต้องผ่านปากอ่าวโอมานและแควที่เมืองท่ามัสกัตแห่งนี้ก่อนที่จะออกสู่มหาสมุทรอินเดีย

ใน *ตำราแม่ครัวหัวป่าก์*ของท่านผู้หญิงเปลี่ยน นอกจากจะแบ่งอาหารสำหรับเลี้ยงพระเป็นสำหรับคาว สำหรับเคียง สำหรับหวาน แล้วได้แบ่งเครื่องเคียงแขก ได้แก่ *แกงมัสมั่น ข้าวบุหรี อาจาด ลุดดี ไก่ทอดทาเครื่องเทศ* ฯลฯ ไว้ในหมวดเครื่องเจ้านายโดยระบุให้จัดใส่จานริและชามฝา ส่วนเครื่องหวาน ได้แก่ *ข้าวเหนียวสังขยา มัสกอต* ให้จัดประดับจานเชิงลายทองขนาดหวาน นำสังเกตว่า วิธีการกินอาหารจัดแบ่งเป็นสำหรับของเจ้านายก็น่าจะเป็นธรรมเนียมอย่างหนึ่งที่รับมาจากกลุ่มแขกเปอร์เซียด้วยเช่นกัน นอกจากนี้ในส่วนที่เป็นตำรายาชื่ออาหารบอกเครื่องปรุงและวิธีทำ พบรายชื่ออาหารแขกที่กลายเป็นอาหารไทยไปแล้วหลายชนิด ได้แก่ *หุงข้าวสุลต่าน แกงมัสมั่น ลำเตี้ย ปลาแดง ข้าวบุหรี ข้าวแขก แกงกาหรีกึ่งกับแตงกวา*

ปลาแดง หรือ มากัซซาฟิซ เป็นปลาที่มาจากเกาะชวา นำมาตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ ปรงกับน้ำตาล น้ำมะนาว น้ำตาลทราย รอยชิงชอย หอมชอย ผสมพร้อมพริกแดงหั่นเป็นฝอยโรยหน้าด้วยผักชี เป็นอาหารที่ น่าจะมาจากแขกชวา

ข้าวแขก เป็นขนมทำจากแป้งข้าวเจ้ากวนกับหางกะทิ ราดหน้าด้วยหัวกะทิกวนกับแป้งข้าวเจ้าผสม ผงหญ้าฝรั่น (saffron) หรือขมิ้นผง ข้าวแขกจึงมีสีเหลืองแล้วโรยหน้ากะทิด้วยหอมเจียว ปัจจุบันที่อิหร่าน ยังคงปรุงอาหารชนิดนี้อยู่ หากแต่นิยมใช้ออบเชยป่นโรยหน้าแทน

แกงกาหรี หรือ แกงกะหรีเป็นแกงที่มีเครื่องแกงพิเศษ ในตำราของท่านผู้ทฤษฎีเปลี่ยน ระบุว่า มี 2 แบบ แบบแรก เครื่องแกง ได้แก่ ลูกผักชี ข่า ตะไคร้ กระเทียม หัวหอม ขมิ้นแขกนอซอกสีเหลือง บัวเกล็ด พริกแห้ง กับน้ำกะทิ ถ้าเป็นแกงเนื้อใส่มันฝรั่งร่วมด้วย ถ้าเป็นแกงไก่ลดเครื่องแกงทุกอย่าง ถ้าเป็นแกงกุ่ม ลดพริกและใส่แตงกวา เครื่องแกงอีกแบบใส่ลูกผักชี ขิง กระเทียม ขมิ้น เกลือ เพิ่มบัวเกล็ดให้มาก อบเชย ผัดกับน้ำมันเนย แกงด้วยกะทิ

แกงกะหรีน่าจะมาจากแกงมัสล่าของอินเดียซึ่งเป็นแกงชั้นแห่ง ทางอินเดียได้นิยมแกงเข้ากะทิจึงมี น้ำมากกว่า แกงชนิดนี้มีกลิ่นเครื่องเทศแรงกว่าแกงมัสหมั่น

ใน *บัญชีชื่อขนมในงานแสดงนิทรรศการสินค้าพื้นเมืองไทยในพระราชพิธีสมโภชพระนครครบร้อยปี พ.ศ. 2425* ในหมวดอาหารไทยมีรายชื่ออาหารแขกรวมอยู่ด้วย ได้แก่ ขนมไส้ไก่ ขนมจีบ ขนมอาร์ว ขนม กลอก

ใน *ตำหรับขนมของหวานวังหลวง พ.ศ. 2483* แบ่งเป็นขนมของหวานไทย และขนมของหวาน ต่างประเทศ ในหมวดขนมของหวานไทย บางชื่อไม่ได้ระบุว่าเป็นขนมอิสลาม บางชื่อก็ระบุชัดเจนในวงเล็บ ว่า อิสลาม ขนมที่มีได้ระบุที่มาแต่เมื่อนำไปเทียบกับขนมยุครัชกาลที่ 2-5 พบว่าตำรายุคก่อนยังจัดให้เป็น ขนมแขก แต่ยุคนี้ได้กลายเป็นขนมไทยไปแล้ว ได้แก่ *ขนมไทยไตรรงค์-เสวย* หรือ *สะหรีม* *ขนมจีบเพชร-เสวย* *ขนมต้มขาว-เสวย* *ขนมหม้อแกงทรงเครื่อง-เสวย* *ขนมไส้ไก่* *ขนมหม้อแกง* ส่วนขนมที่ระบุชัดว่าเป็นของ อิสลาม ได้แก่ *ขนมดอกกุหลาบ (อิสลาม)-เสวย* *ขนมพิมพ์ (อิสลาม)-เสวย* *ขนมขิง (แห่งขิง) (อิสลาม) เสวย* *ขนมหม้อแกงเนย (อิสลาม)-เสวย* *ขนมประโหมสุหรี (อิสลาม)-เสวย* *ขนมไส้ไก่-เสวย* *ขนมถ้วยฟู (อิสลาม)-เสวย* *ขนมอาบ้ำ (อิสลาม)-เสวย* *ขนมกัสรุยีกวน (อิสลาม) เสวย* *ขนมข้าวหวาน (อิสลาม) เสวย* *ขนมแป้งกัสรุยีกวน (อิสลาม)-เสวย* ของหวานน้ำสาระบัด (อิสลาม) เสวย *ขนมโรตี่ (อิสลาม) เสวย* *ขนม มุดดัมปะเค็ม (อิสลาม) เสวย* *ขนมมุดดัมปะหวาน (อิสลาม) เสวย* หมวดขนมของหวานต่างประเทศ มี รายการขนม *ขนมบูเต๊ะ มลายู-เสวย*