



สุทัศน์ สุกุลรัตนเมธี

ร้านอิสลามิก โฮมกูซีน

อาหารฮาลาลแบบบ้านๆ



"ตรอกโรงภาษี" หรือซอยเจริญกรุง 36 แต่เดิมเคยเป็นชุมชน "บ้านต้นลำโรง" ของชาวมุสลิม รวมทั้งมีมัสยิดหลังหนึ่งสร้างด้วยไม้เรียกว่า "มัสยิดต้นลำโรง" ซึ่งเป็นต้นกำเนิดของมัสยิดฮารูน ซึ่งเป็นชุมชนมุสลิมอินโดนีเซียเชื้อสายอาหรับ เดิมทีอยู่ที่ริมแม่น้ำ ต่อมาปี พ.ศ.

2433 ในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงขอ**พื้นที่**ดังกล่าว โดยแลกกับพื้นที่ด้านหลัง ซึ่งเป็นที่ตั้งของมัสยิดและชุมชนชาวมุสลิมในปัจจุบัน เพื่อใช้ที่รืมน้ำทำเป็น “โรงภาษีร้อยชักสาม” และต่อมากลายมาเป็น “**สถานีดับเพลิง**บางรัก”

โรงภาษีร้อยชักสามหรือสุลตสถาน เกิดหลังจากการทำสนธิสัญญาเบาว์ริงในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ทำให้มีการเก็บค่าธรรมเนียมภาษีปากเรือ ซึ่งเรียกเก็บจากเรือสินค้าของชาวต่างประเทศที่เข้ามาจอดตามท่า เป็นภาษีสินค้าขาเข้าเรียก “ภาษีร้อยชักสาม” จึงเรียกตลกนี้ว่า “ตลกโรงภาษี”



บริเวณตรงกันข้ามกับสถานทูตฝรั่งเศสมี**ร้านอาหารมุสลิม**อันเก่าแก่ **บรรยากาศ**แม้จะไม่ได้ดูหรูหราโอ่อ่า เป็นห้องปรับอากาศไม่ใหญ่นัก แต่รู้สึกได้ถึงความอบอุ่นสบายตาด้วยซุ้มเถาวัลย์ที่โหว่พวงองุ่นตามฤดูกาล **ตกแต่ง**ภายในร้านเรียบง่าย ด้วยการเน้นโทนเขียว-ขาว ไม้กระดาน โคมไฟแบบคลาสสิกให้แสงไม่เจิดจ้ามาก คู่มือแนะนำ บริการอาหารฮาลาลแท้ๆ ตามหลักศาสนาอิสลามมานาน ซึ่งอาหารฮาลาลของที่นี่ได้รับการปรับแต่งรสชาติให้ถูกปากนักกินชาวไทย ประการสำคัญอาหารของที่นี่ทุกจานปรุงแบบไม่ใส่ผงชูรส หรือสารผสมอาหารใดๆ และยังเลือกใช้น้ำมันและเครื่องเทศอย่างดี ที่ต้องส่งตรงมาจากประเทศอินเดีย



ข้าวหมก (Biryani)

ข้าวหมก (Biryani) อร่อยเป็นที่เลื่องลือ เป็นเมนูเด่นของที่นี่ จะสั่งเป็นข้าวหมกไก่ ข้าวหมกปลา หรือข้าวหมกแพะ ข้าวหุงกับหญ้าฝรั่น (Saffron) สีเหลืองอ่อน กรุ่นกลิ่นหอมของหญ้าฝรั่นราคาแพง กิโลกรัมละเป็นแสน ทว่าๆ ไปจะหุงกับขมิ้นจะมีสีเข้ม กลิ่นคนละประเภท เมื่อหุงแล้วโรยหอมเจียวพร้อมน้ำจิ้มรสจัด รวมทั้งแต่งหน้า ต้นหอม ราคาจานละ 40 บาท จึงไม่แพงเลยเมื่อเทียบกับราคาวัตถุดิบ บางคน**สั่งแกงแห้งมากินกับข้าวนี้** ยิ่งเพิ่มรสชาติได้ถูกปากยิ่งขึ้น



น้ำจิ้ม ต้นหอมและแตงกวา



โรตีสื่อละเมียด

โรตีสื่อ

ไม่ได้มีเพียงแค่ข้าวหมกพร้อมน้ำจิ้มเด็ด สำหรับกินกับแกง แต่ยังมีโรตีสื่อนุ่มเหนียว
กำลังดี ปิ้งมาให้จิ้มกินกับแกงต่างๆ ให้ได้บรรยากาศอาหารมุสลิม



ซาโมซ่า

ของว่างอีกหนึ่งชนิดอันเป็นเอกลักษณ์ของอาหารมุสลิมอินเดีย แป้งบางห่อไส้พับเป็น

รูปสามเหลี่ยม มีไส้หลากหลายชนิดให้เลือก เนื้อ ไก่ หรือผัก ทอดจนแป้งกรอบแต่ไส้ข้างใน
หอมเครื่องเทศเนื้อนุ่ม กินเปล่าๆ หรือจิ้มน้ำจิ้มที่ให้มาก็ให้ความรู้สึกรับการเรี่ยไรน้ำย่อยชวนหิว



ซุปรหางวัว

หางวัวหันก่อนได้รับการต้มเคี่ยวอย่างยาวนาน กว่าหนึ่งจะนุ่มปานวัน เนื้อก็เปื่อยแทบ
จะหลุดจากแกนกระดูก หวานน้ำซุปรที่บรรจงเคี่ยวจนใสแจ๋ว



ซูปไก่

เช่นเดียวกับซุปเนื้อ ที่คุ้นได้หวานใสมีรสชาติอร่อยจนลิ้น



ซุปผัก

ใช้ผักหลายชนิด หอมหัวใหญ่ แครอท มะเขือเทศ **มันฝรั่ง** ฯลฯ ต้มผสมกันจนได้รสหวานจากนานาผัก ชดกินชื่นใจนัก



แกงกะหรี่ปลาอินทรี

แกงกะหรี่ที่กลืนรสแตกต่างจากแกงกะหรี่แบบไทยที่เราคุ้นเคย แซมรสเปรี้ยวด้วยน้ำมะขามและกระเจี๊ยบเขียว ทำให้ลดองศาของความมันเลี่ยนได้อย่างดี



แกงมาซาล่าเนื้อ

มาซาล่าคือเครื่องเทศหลายชนิด ปิ้งกลั่นเป็นตัวตั้งต้นของอาหารอินเดียทั้งหลาย



แกงมาซาล่าแพะ



แกงกาเลียซี่โครงแพะ

ด้วย ความอร่อยระดับนี้ทำเอาเราหายสงสัยว่าทำไมมีคนแวะเวียนมานั่งในร้านไม่ได้
ขาด ทั้งมุสลิม นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ รวมทั้งคนไทย

Home Cuisine Islamic Restaurant

186 เจริญกรุง 36 บางรัก กรุงเทพมหานคร 10500

จันทร์-เสาร์ 11.00-22.00 น.

อาทิตย์ 18.00-22.00 น.

โทร. 02-6305849