

ขนมฝรั่งกุฎีจีน



ชุมชนกุฎีจีน เป็นชื่อชุมชนเก่าแก่ของกรุงเทพฯ ตั้งอยู่ริมฝั่งตะวันตกของแม่น้ำเจ้าพระยา ทางฝั่งธนบุรีใต้วัดกัลยาณมิตรลงมา มีคลองกุฎีคั่นอยู่ ชุมชนกุฎีจีนเป็นชุมชนแรกของชาวคริสต์ นิกายโรมันคาทอลิก ตั้งแต่เริ่มตั้งกรุงธนบุรี จนสืบต่อมาจนถึงปัจจุบัน

ที่มาของชื่อชุมชนนี้ จากการศึกษาพบว่าคำว่า “กุฎี” สันนิษฐานว่าเป็นคำที่แผลงมาจากคำว่า “กุฏิ” ในภาษาบาลี แปลว่าที่อาศัยของนักบวช นอกจากนี้อาจมาจากคำว่า “กะเต” ที่แปลว่าที่ประทับของเจ้าเซ็นในภาษาเปอร์เซีย กุฎีในบริเวณคลองบางกอกใหญ่มีหลายแห่ง เช่น กุฎีใหญ่ (มีสยิดต้นสน) กุฎีขาว (มีสยิดบางหลวง) กุฎีเจริญพาศน์ กุฎีหลวง เป็นต้น

ส่วนคำว่า “กุฎีจีน” สมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยาดำรงราชานุภาพ ทรงวินิจฉัยไว้ในสารานุกรมว่า น่าจะหมายถึงศาลเจ้าจีนขนาดใหญ่ อยู่ตรงคลองกุฎีจีนทางแม่น้ำไปประมาณ ๒ เส้น สันนิษฐานว่าชาวจีนสร้างขึ้นมาตั้งแต่ก่อนสมัยพระไชยราชาโปรดให้ขุดคลองลัด ทำให้แม่น้ำเจ้าพระยาซึ่งเดิมไหลไปทางบางกอกใหญ่เปลี่ยนเส้นทางเดิน คุ่งน้ำซึ่งเดิมเป็นที่ตั้งของศาลเจ้าก็ตื่นขึ้นจนเกิดเป็นคลองมาตั้งแต่ปลายสมัยกรุงศรีอยุธยา

เมื่อแรกตั้งกรุงธนบุรีเป็นราชธานี สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชทรงโปรดเกล้าฯ ให้พวกจีนชาวพระนครศรีอยุธยาตั้งบ้านเรือนอยู่ทางเหนือคลองกุฎีจีนตรงที่เป็นวัดกัลยาณมิตรในปัจจุบัน ส่วนพวกโปรตุเกสซึ่งเดิมอยู่ในค่ายรักษาป้อมเมืองบางกอก และพวกเข้ารีตชาวคริสต์ที่หนีรอดพม่ามาได้ประมาณ ๑๐๐ กว่าคน ก็โปรดให้รวมตัวกันตั้งบ้านเรือนอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยาใต้กุฎีจีนต่อไป

ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๓๑๒ บาทหลวงกอร์ ยาคอบ (Gorre) ได้นำชาวไทยคริสต์ประมาณ ๓๐๐ กว่าคน กลับมาจากเขมร สมเด็จพระเจ้าตากสิน จึงพระราชทานที่ดินที่อยู่เหนือหมู่บ้านพวกเข้ารีตที่กุฎีจีน กุฎีจีนจึงกลายเป็นชุมชนใหญ่ของชาวคริสต์ ซึ่งเป็นคนไทย คนจีน และโปรตุเกส

ชุมชนชาวคริสต์ในชุมชนกุฎีจีน มีวัดที่เป็นศูนย์รวมชุมชน คือ “วัดซางตาครุส” แปลว่า ไม้กางเขนศักดิ์สิทธิ์ ถือเป็นวัดแห่งแรกของชาวคริสต์ในชุมชนกุฎีจีน สร้างเสร็จเมื่อวันที่ ๑๔ กันยายน พ.ศ. ๒๓๑๒

ในสมัยรัชกาลที่ ๑ ทรงพระราชทานพระบรมราชานุญาตให้คณะมิชชันนารีกลับเข้ามาได้ โดยคณะบาทหลวงโปรตุเกสกลับเข้ามาก่อนบาทหลวงฝรั่งเศส จึงเกิดกรณีพิพาทแย่งเป็นเจ้าของวัดซางตาครุส ท้ายสุดบาทหลวงกูเต อดีตเจ้าอาวาสชาวฝรั่งเศสกลับมาเป็นเจ้าอาวาสอีกครั้งหนึ่ง

ในปี พ.ศ. ๒๓๓๙ บาทหลวงการ์โนลต์ได้ตั้งโรงพิมพ์เล็กๆ ขึ้นที่วัดซางตาครุส ได้พิมพ์หนังสือคำสอนศาสนาด้วยอักษรโรมัน ชื่อว่า “คำสอนคริสตัง”

ในสมัยรัชกาลที่ ๓ - ๔ ย่านกุฎีจีนเป็นย่านการค้าสำคัญของกรุงเทพฯ ปรากฏหลักฐานพ่อค้าชาวอังกฤษ คือ โรเบิร์ต ฮันเตอร์ หรือที่คนไทยเรียกว่า นายหันแตร์ ได้เข้าหุ้นกับเพื่อนตั้งห้างขายของในปี พ.ศ. ๒๓๖๙ ชื่อว่า “ห้างมอร์แกนและห้างฮันเตอร์” อยู่ที่กุฎีจีน ขายสินค้าหลายชนิด

ในปี พ.ศ. ๒๔๕๖ บาทหลวงคูเรียลโม กิ้น ดาครัส เจ้าอาวาสวัดซางตาครุส ได้รื้อและสร้างวัดใหม่ เนื่องจากของเดิมมีความทรุดโทรม แล้วเสร็จสมบูรณ์เมื่อปี พ.ศ. ๒๔๕๙ เป็นวัดที่ปรากฏมาจนถึงปัจจุบัน

ในสมัยรัชกาลที่ ๖ ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานที่ดินให้แก่ชาวไทยที่นับถือศาสนาคริสต์ที่ชุมชนกุฎีจีนด้วย ดังความว่า “...ผู้ที่อยู่ในที่นั้นๆ ต้องเป็นคนทีนับถือศาสนาโรมันคาทอลิกและห้ามไม่ให้ขายโอนที่ดินภายในเขตที่ ๕ แห่งนี้แก่ผู้อื่น นอกจากผู้ที่อยู่ในกฎหมายฝ่ายสยามและนับถือศาสนาฝ่ายโรมันคาทอลิก...”

ชุมชนกุฎีจีนในอดีตเป็นชุมชนของชาวคริสต์หลายเชื้อชาติ นอกจากคนไทยแล้วยังมีโปรตุเกส จีน และญวนที่มาจากจันทบุรี มีความเป็นอยู่แบบเครือญาติกันโดยมีบาทหลวงเป็นผู้นำชุมชน ชาวกุฎีจีนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพค้าขาย ในย่านนี้แต่เดิมมีทั้งโรงงานกระเบื้อง โรงพินหวา และการทำขนม

ความเป็นมาของขนมฝรั่งกุฎีจีน

จากการศึกษาพบว่า น่าจะมาจากการทำขนมไข่ของชาวโปรตุเกส ซึ่งจากการที่สถานทูตโปรตุเกสได้จัดสัมมนาเรื่อง “ประวัติศาสตร์ ความสัมพันธ์ระหว่างไทยกับโปรตุเกส” ระหว่างวันที่ ๒๓ - ๒๔ มิถุนายน ๒๕๔๘ ณ ห้องประชุมหอสมุดแห่งชาติท่าราชวรดิฐ ได้พูดถึงขนมฝรั่งกุฎีจีนน่าจะมาจากขนมไข่โปรตุเกสที่เรียกว่า “Que Que (กือ กือ)” ซึ่งมีขนาดและการอบคล้ายกัน แต่ของโปรตุเกสจะไม่โรยหน้าด้วยผลไม้อบแห้ง โดยการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนในพื้นที่นี้เริ่มจากย่าแฉ่มเป็นคนทำคนแรกโดยเรียนจากหญิงชาวโปรตุเกสและได้สอนต่อแก่ป้าอ่วม จากนั้น ป้าอ่วมสอน ต่อให้แม่สำรวมกับแม่สนิท โดยแม่สำรวมมีสามีคือนาวาโทหลวงรามโกมุท ธนุสิงห์

แม่สำรวมสอนต่อให้กับคุณระวี ธนุสิงห์ ซึ่งเป็นตาของคุณทีปกร สุจริตจรูญ เจ้าของร้าน “ธนุสิงห์” ในปัจจุบัน ในฝั่งของแม่สนิท ได้แต่งงานกับคุณ “ชัน” ซึ่งมีเชื้อสายโปรตุเกส มีลูกถึง ๑๒ คน ลูกคนที่ ๕ ชื่อยายเป้า เป็นต้นตระกูลบ้านคุณผดุงลักษณ์ และบ้านคุณสมบุญ ซึ่งสามารถสรุปลำดับทายาทสืบทอดการทำขนมฝรั่งกุฎีจีนได้ ดังนี้

๑. คนรุ่นแรกหลังการตั้งกรุงธนบุรี มีสซิส เบนนาติก ชาวโปรตุเกส พร้อมสามีย้ายเข้ามาอยู่ในย่านกุฎีจีน นำวัฒนธรรมการทำขนมฝรั่งเข้ามาทำอยู่แฟริมน้ำย่านกุฎีจีน

๒. ทายาทรุ่นที่สอง แบ่งเป็น ๒ ครอบครัว ดังนี้

๒.๑ นางสำรวม ธนุสิงห์ เพื่อนสนิทของนางสนิท ประสาทพร ทำขนมอยู่บ้านติดกันคือปากคลองกุฎีจีน

๒.๒ นายสัน ประสาทพร (คุณชัน) บุตรชายของมีสซิสเบนนาติก และภรรยา นางสนิท ประสาทพร (ทรนทรานนท์) ทำขนมอยู่บ้านริมคลองกุฎีจีนใกล้ปากคลอง

๓. ทายาทรุ่นที่สาม

๓.๑ ลุงแป๊ะ ลุงวี และป้าสม ธนุสิงห์ บุตรของนางสำรวม ธนุสิงห์ สืบทอดการทำขนมต่อเนื่องมาที่บ้านปากคลองกุฎีจีน

๓.๒ แม่เป้า มณีประสิทธิ์ (ประสาทพร) ลูกสาวนางสนิท ประสาทพร (ทรนทรานนท์) มีครอบครัว ย้ายออกมาทำอยู่ที่บ้านหลังโบสถ์วัดซางตาครุส

๔. ทายาทรุ่นที่สี่

๔.๑ นางสาวรัตน์ สุจิตจรจุล (ธนูสิงห์) บุตรสาวของลุงวี - ป้าสม ธนูสิงห์ สมรสกับนายบุญญา สุจิตจรจุล และย้ายมาทำขนมที่บ้านสกุลทอง ริมคลองกุฎีจีนภายในชุมชน

๔.๒ แม่เป่า มณีประสิทธิ์ ก็ได้สืบทอดต่อบุตรชายและสะใภ้ทั้งสอง คือนายศุภร - วรณา และ นายอุดม - สมศรี มณีประสิทธิ์

๕. ทายาทรุ่นที่ห้า ในปัจจุบันคงเหลือเพียง ๓ บ้านที่ทำขนมฝรั่งกุฎีจีน

๕.๑ บ้านธนูสิงห์ มีนายทีปกร สุจิตจรจุล และภรรยา บุตรชายของนางสุภารัตน์ - นายบุญญา สุจิตจรจุล สืบทอดการทำขนมต่อบ้านเดิม ปัจจุบันคือบ้านธนูสิงห์ อยู่ริมคลองกุฎีจีน

๕.๒ บ้านหลานแม่เป่า มีนางสาววิสิณี (แหม่ม) และนางสาว พงษ์ลักษณ์ (แจ็ก) มณีประสิทธิ์ บุตรของนายศุภร - วรณา มณีประสิทธิ์ สืบทอดการทำขนมอยู่ที่เดิมหลังวัดช่างดาครู้ส

๕.๓ บ้านป้าเล็ก มีนางอุไรวรรณ มณีประสิทธิ์ ลูกสะใภ้ของนายอุดม - สมศรี มณีประสิทธิ์ สืบทอดการทำขนมอยู่ด้านในชุมชน

ขนมฝรั่งกุฎีจีนในสมัยก่อนมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางกว้างประมาณ ๑๐ - ๑๒ นิ้ว ชาวคริสต์นิยมทำรับประทานเฉพาะในเทศกาลคริสต์มาส ปัจจุบันมีขายไม่จำกัดเทศกาล และมีขนาดเล็กลง ส่วนผสมของสูตรขนมฝรั่งดั้งเดิม มีส่วนผสมหลัก ๓ อย่าง คือ แป้งสาลี ไข่เป็ด และน้ำตาลทราย บางสูตรใส่น้ำเล็กน้อย บางสูตรไม่ใส แล้วจึงนำไปตีจนฟู ต้องใช้นิ้วแตะดูว่าใช้ได้หรือยัง ไม่มีส่วนผสมที่ตายตัวจะใช้น้ำมันพืชหรือเนยขาวทาพิมพ์ก่อนหยอด แล้วจึงนำไปอบเตาถ่านใช้ไม้โกองกางเป็นพินซึ่งนำมาจากดงพญาไฟ โดยจะวางถ่านสุกอบอยู่ด้านบนเตา จะทำให้หน้าขนมสวยกรอบหอม อบประมาณ ๒ - ๓ ชั่วโมง ในอดีตเตาอบเป็นดินเหนียวปนเกลือ ต่อมาก็เปลี่ยนแปลงรูปแบบเป็นเตาแก๊ส ซึ่งการใช้เตาแก๊สอบขนมจะทำให้ขนมแห้งอย่างทั่วถึง โดยพื้นล่างของเตาอบจะวางกรวดกระจายความร้อนไว้ซึ่งทำให้กลิ่นแก๊สไม่ติดขนม การพัฒนาเตาในแบบปัจจุบันทำให้ผลิตขนมได้มากและเร็วขึ้นขนมก็จะแห้งกรอบนอกนุ่มใน เก็บได้นาน ๒ - ๓ สัปดาห์ ขนมฝรั่งกุฎีจีนแบบดั้งเดิมไม่มีการแต่งหน้า แต่ปัจจุบันได้ประยุกต์ตกแต่งหน้าด้วยการใส่ผลไม้แห้ง เช่น ลูกเกด ชิ้นพริกเชื่อม ลูกพลับแห้งหั่นเป็นชิ้นบางๆ และโรยน้ำตาลทราย ทำให้ดูน่ารับประทานขึ้น



ภาพเก่าสมัยทวายทรวงที่ ๓ เมื่อครั้งยังใช้วิธีทำแบบโบราณ



ภาพที่ 1 ขั้นตอนการตีไข่ กับน้ำตาลจนขึ้นฟู ในอดีต



ภาพที่ 2 ขั้นตอนการหยอดแป้งลงแบบกดขนม



ภาพที่ 3 ขั้นตอนการแต่งหน้าขนม

ที่มา : *ขนมฝรั่งกุฎีจีน*. (ม.ป.ป). webportal.bangkok.go.th/culture/page/sub/12424/ คู่มือผู้ใช้งานระบบหลัง