

## ขนมฝรั่งกุฎีจีน

ขนมฝรั่งกุฎีจีน เป็นขนมไทยที่มีการสืบทอดมาอย่างยาวนาน ตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี เป็นขนมที่อยู่คู่กับชุมชนกุฎีจีน ชุมชนของชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกส ที่ตั้งอยู่ที่บริเวณใกล้เคียงกับโบสถ์ซางตาครู้ส โบสถ์คาทอลิกเก่าแก่ติดแม่น้ำเจ้าพระยาทางด้านฝั่งธนบุรี ซึ่งเป็นชุมชนที่อยู่ที่นี่มาตั้งแต่ยุคกรุงธนบุรีแต่เดิมขนมฝรั่งกุฎีจีน จะทำกันเฉพาะในช่วงเทศกาลสำคัญทางศาสนาและแจกจ่ายรับประทานกันเองในครอบครัวหรือชุมชน เช่น เทศกาลคริสต์มาส ต่อมาเมื่อได้รับความนิยมมากขึ้นจึงมีการทำออกมาขายเป็นประจำจนเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน

วิธีทำ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ส่วนใหญ่ยังคงรักษาเอกลักษณ์ของคนโบราณเอาไว้ ทั้งเตาอบขนมวิธีการอบวัตถุดิบที่ใช้ซึ่งจะมีส่วนผสมอยู่ 3 อย่าง คือ แป้งสาลี น้ำตาล ไข่เป็ด นำส่วนผสมมาตีให้เข้ากันจนได้ที่ จากนั้นก็นำมาหยอดลงแม่พิมพ์ขอบหยักที่ทารองกันด้วยเนยขาว โรยหน้าด้วยลูกเกด, ลูกพลับอบแห้ง, ฟักเชื่อมและน้ำตาลทรายและนำเข้าเตาถ่านแบบโบราณ จึงต้องใช้ความพิถีพิถัน หมั่นเปิดเตาดูว่าหน้าขนมมันเหลืองได้ที่ดีแล้วหรือยัง โดยปกติจะใช้เวลาอบประมาณครึ่งชั่วโมง เราก็จะได้ลิ้มรสขนมกุฎีจีนที่แสนอร่อย.



ที่มา : เสน่ห์ไทย. (1 พฤศจิกายน 2563). *ขนมฝรั่งกุฎีจีน*. ไทยรัฐ, 9.