

ย้อนอดีต..โปรตุเกสในสยาม ผ่านวิถีชุมชน ‘กุฎีจีน’

“ชุมชนกุฎีจีน” ซึ่งเป็นชุมชนเก่าแก่ของชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกส ริมน้ำเจ้าพระยาฝั่งธนบุรี สำหรับที่กุฎีจีนนี้ ต้องถือว่า เป็นย่านประวัติศาสตร์ริมน้ำที่เก่าแก่ที่สุดแห่งหนึ่งของกรุงเทพฯ ชื่อของชุมชนกุฎีจีน เริ่มเกิดขึ้นจากการที่พ่อค้าชาวจีนมาหยุดตรวจสภาพเรือและสินค้า ก่อนจะเดินทางต่อไปยังกรุงศรีอยุธยา ได้มาสร้างศาลเจ้าไว้ และในศาลเจ้า มีพระภิกษุจีนมาพำนักอยู่จึงเป็นที่มาของชื่อกุฎีจีน

ต่อมา พ่อค้าฝรั่งและมุสลิม เมื่อต้องมาพักแรมที่นี่ ก็นำเงินที่ได้จากการค้าขาย มาสร้างศาสนสถานของตน ในชุมชนแห่งนี้จึงมีทั้งวัด ศาลเจ้า โบสถ์คริสต์ และมีสถูปอยู่ในที่เดียวกัน เป็นที่มาของชื่อชุมชน 3 ศาสนา 4 ความเชื่อ ชุมชนใหญ่ๆของชาวไทยเชื้อสายโปรตุเกสในเมืองไทย นอกจากที่กุฎีจีนแล้ว ก็มีที่วัดคอนเซ็ปชันอีกแห่งหนึ่ง สำหรับที่กุฎีจีนนั้น จากประวัติพระศาสนจักรคาทอลิกในประเทศไทย ระบุว่า เมื่อพระเจ้าตากสินสถาปนาราชธานีแล้ว คุณพ่อจอร์ บาทหลวงชาวฝรั่งเศส ซึ่งอาศัยอยู่ในกรุงศรีอยุธยาและพาพวกเข้ารีตหลบหนีไปอยู่เขมรเมื่อกรุงแตก ได้กลับมาพร้อมพวกเข้ารีตและได้พบหมู่คริสตังจำนวนมากไม่ยอมอาศัยอยู่รวมกันใกล้ป้อมที่บางกอก จึงได้ขอพระราชทานที่ดินบริเวณนี้จากพระเจ้ากรุงธนบุรีเพื่อสร้างโบสถ์ ตั้งชื่อว่า “โบสถ์ซางตาครู้ส” เป็นโบสถ์โรมันคาทอลิกเก่าแก่อันดับ 2 รองจากวัดคอนเซ็ปชัน ที่สามเสนฝั่งตะวันออก

โบสถ์ซางตาครู้สเป็นโบสถ์ที่มีประวัติศาสตร์ของชาวคาทอลิกให้จดจำหลายอย่าง คำว่า “ซางตาครู้ส” เป็นภาษาโปรตุเกส แปลว่า “กางเขนศักดิ์สิทธิ์” ตัวอาคารของโบสถ์เป็นสถาปัตยกรรมแบบนีโอคลาสสิก และเรเนอซองซ์

ลักษณะโดดเด่น คือ หอระฆังทรงแปดเหลี่ยมประดับด้วยไม้กางเขนบนยอด ตัวอาคารก่ออิฐประดับลายปูนปั้น ส่วนล่างเป็นห้องโถงประกอบด้วยซุ้มโค้งที่สอดรับกัน ตกแต่งด้วยกระจกสีที่ถ่ายทอดเรื่องราวจากพระคัมภีร์ รวมทั้งกระจกสแตนกลาส 3 บาน ที่ยังคงหลงเหลืออยู่ แม้ตัวโบสถ์จะถูกระเบิดจากสงครามโลกครั้งที่สอง จนต้องสร้างใหม่เป็นหลังที่ 3 คือ หลังปัจจุบันที่ยังคงอยู่นี้ สิ่งที่ยังคงตกทอดมาจนถึงปัจจุบันสำหรับชุมชนกุฎีจีนอีกเรื่อง เห็นจะเป็นเรื่องของอาหารการกิน โดยเฉพาะ “ขนมฝรั่งกุฎีจีน” ซึ่งถือได้ว่าเป็นขนมโบราณที่ยังคงยึดสูตรตามตำรับดั้งเดิมของชาวโปรตุเกส เป็นลูกผสมระหว่างจีนกับฝรั่ง มีลักษณะคล้ายขนมไข่ ตัวขนมเป็นต้นตำรับของโปรตุเกส ขณะที่หน้าของขนมเป็นแบบจีน ที่ประกอบไปด้วยฟักเชื่อม ซึ่งคนจีนเชื่อกันว่าถ้าทานแล้วจะทำให้อยู่เย็นเป็นสุข

กรรมวิธีในการทำขนมฝรั่งกุฎีจีน

1. ไข่และน้ำตาลให้ขึ้นฟู

2. นำมาผสมกับแป้งสาลีก่อนจะนำมาหยอดใส่พิมพ์แล้วเข้าเตาอบโบราณ ทำให้ขนมมีความกรอบนอกนุ่มใน และมีความหอมแบบเฉพาะตัว ส่วนสำหรับกับข้าวชาวกุฎีจีนที่ บ้านสกุลทอง ที่มีทั้งขนมซ่อม่วง กระทงทอง แต่ที่เด็ดสุดเห็นจะเป็น ค้างคาวเผือก ซึ่งเป็นตำรับของว่างชาววัง ต้นตำรับเจ้าครอกทองอยู่ รสชาติของไส้ขนมคล้ายหน้าของข้าวเหนียวหน้ากุ้ง เพราะทำจากมะพร้าวผัดกับกุ้งสับและมันกุ้ง หอมด้วยส่วนผสม 3 เกลอ คือ กระเทียม พริกไทย และรากผักชี ส่วนตัวแป้งที่นำมาห่อไส้ เป็นแป้งสาลีผสมกับเผือกแล้วเติมหัวกะทิเพื่อให้ความหอมมันน่ารับประทาน กินกับอากาด ส่วนกระทงทองที่นี่ เรียกว่า กระทงทองสัพเพยก ซึ่ง

มาจากรากศัพท์โปรตุเกส ว่า ซับเซ่ ที่หมายถึงเครื่องปรุงสูตรโปรตุเกสที่ประกอบด้วย หมูสับ มันฝรั่งหั่นลูกเต๋า และเครื่องเทศสไตล์โปรตุเกส
สถานที่ท่องเที่ยวชุมชนภูเก็ต คือ พิพิธภัณฑ์ภูเก็ต โดยการรวบรวมข้อมูลของชาวโปรตุเกสในเมืองสยามที่มีเรื่องราวต่างๆมากมาย

ที่มา : ย้อนอดีต..โปรตุเกสในสยาม ผ่านวิถีชุมชน ‘ภูเก็ตจีน’. (2560). <https://www.thairath.co.th/lifestyle/travel/1056740>