

ทำไมขนมโดนัทจึงมีรู

🕒 **นำเสนอเมื่อ** 23 พ.ย. 2551

ขนมโดนัทซึ่งเป็นขนมพื้นเมืองของเนเธอร์แลนด์นั้น เดิมไม่มีรูตรงกลาง แต่เป็นแป้งทอดมีรสหวาน บางครั้งโรยน้ำตาลด้วย มีชื่อภาษาดัชต์ที่แปลเป็นไทยได้ว่า ขนมน้ำมัน (oil cake) ชาวยุโรปที่อพยพไปสหรัฐอเมริกาในต้นศตวรรษที่ ๑๗ ได้นำขนมประเภทนี้ไปด้วย เนื่องจากขนมนี้มีรูปร่างกลมเล็กเท่าลูกวอลนัท ชาวนิวอิงแลนด์จึงเรียกขนมนี้ใหม่ว่า โดนัท (โด แปลว่า ก้อนแป้ง) ทัง ๆ ที่ขนมนี้ไม่มีตัวเป็นสวนประกอบเลย

รูตรงกลางโดนัทเพิ่งถือกำเนิดขึ้นในช่วงครึ่งแรกของศตวรรษที่ ๑๙ เมื่อนายแฮนสัน เกรกอรี กัปตันเรือชาวเมืองรอกพอท รัฐเมนเจาะรูแป้งโดนัทที่มารุดากำลังจะทอด เพราะคิดว่าการขยายพื้นผิวหน้าของขนมจะทำให้ทอดได้ง่ายขึ้น และแต่เดิมนั้น ตรงกลางของโดนัทมักจะแฉะ สุกไม่ทั่ว เมืองรอกพอทภาคภูมิใจในรูโดนัทมาก ถึงกับสร้างป้ายทองแดงจารึกเหตุการณ์ประวัติศาสตร์นี้ เหตุการณ์นี้สอนให้รู้ว่า ในสหรัฐอเมริกา คนเราอาจมีชื่อเสียงได้โดยไม่ต้องคิดอะไรใหม่ ๆ เลย

“ข้อมูลสนับสนุนจากหนังสือ ๑๐๘ ของคำถาม / สำนักพิมพ์สารคดี”