



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

เมนูอาหารถิ่นของจังหวัด “รสชาติ...ที่หายไป The Lost Taste” ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร ขนมทองพลุ จังหวัด กรุงเทพมหานคร

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☒ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☐ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☒ อื่นๆ (ระบุ) ตลอดเวลา

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล นางแก้วใจ เนตรรางกูล

116 ซอย วรพงษ์ แขวงบ้านพานถม เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร 10200

หมายเลขโทรศัพท์ 084 591 4694

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากที่มีเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) ศูนย์เรียนรู้เสน่ห์บางลำพู

116 ซอย วรพงษ์ แขวงบ้านพานถม เขตพระนคร กรุงเทพมหานคร 10200

หมายเลขโทรศัพท์ 084 591 4694

<https://maps.app.goo.gl/B2i9L1pmeUpQTWJH7>

๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดต่อกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

ขนมทองพลุ คือ ขนมไทยที่มีรูปร่างหน้าตาคล้ายคลึงกับขนมเอแคลร์ของประเทศฝรั่งเศส ที่เปลี่ยนจากการอบแบบเบเกอรี่ มาเป็นการทอดด้วยน้ำมันในกระทะร้อน ๆ กลายเป็นหนึ่งในขนมไทยตระกูลทองที่ชื่อของขนมสื่อความหมายมงคลที่แตกต่างกัน โดยคำว่าทอง สื่อถึงของมีค่า ส่วนคำว่าพลุ สื่อถึงความเจริญรุ่งเรือง ขนม ทองพลุ หมายถึง ความเจริญรุ่งเรือง และการมีชื่อเสียงเปรียบเหมือนพลุที่ส่งเสียงดัง

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

ขนมทองพลุ มีลักษณะเป็นแป้งทอดก้อนกลมคล้ายหยดน้ำ สีเหลืองทอง ผิวเรียบเนียน เป็นโพร่งกว้างด้านใน รสชาติหวาน และเค็มเล็กน้อย เนื้อสัมผัสกรอบนอกนุ่มใน สามารถนำไปรับประทานได้หลายแบบ ในอดีตถือเป็นขนมไทยหาทานยาก คนที่รับประทานได้จะมีเพียงข้าราชการชั้นสูง และผู้มีฐานะร่ำรวยเพียงเท่านั้น ส่วนชาวบ้านธรรมดาจะหาทานได้ยากมาก จนกระทั่งในปัจจุบันได้มีการดัดแปลงสอดใส่ต่าง ๆ ลงไป เช่น ทองพลุไส้หวาน ไส้เค็ม ไส้ผลไม้ต่าง ๆ แต่ไส้ที่ได้รับความนิยมมากที่สุดคือ ไส้ไก่ หรือไส้เค็มนั่นเอง

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

หากใครเคยทำขนมแคลร์มาแล้วจะสามารถทำขนมทองพลุได้อย่างง่ายดาย เพราะวิธีการทำไม่แตกต่างกันมากเท่าไร (รายละเอียดขั้นตอนในคลิปและแชร์ในช่อง Tiktok เสน่ห์บางลำพู)

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

- ☐ เป็นเมนูที่สูญหายแล้ว และต้องการส่งเสริมอย่างเร่งด่วน
- ☒ เป็นเมนูที่ใกล้จะสูญหายและหารับประทานยาก
- ☐ เป็นเมนูที่มีการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมีการจัดทำข้อมูลและตำรา
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☐ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา

- ☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร
- ☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- ☒ อื่นๆ (ระบุ) การทำของว่างที่กำลังหายไป และหายาก และวัตถุดิบแบ่ง ใส่ต่างๆ ซื้อมาจากตลาดบางลำพู เพื่อหมุนเวียนเศรษฐกิจชุมชนด้วย

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- ☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
- ☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
- ☐ อื่นๆ (ระบุ)

7. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)
ช่อง TikTok เสน่ห์บางลำพู ไกด์เด็กบางลำพู (@sanaebanglamphu)



ลงชื่อ.....แก้วใจ เนตรรางกุล.....ผู้เสนอเมนูอาหาร
(นางแก้วใจ เนตรรางกุล)
ตำแหน่ง กรรมการวิสาห์กิจกรรมชุมชนเสน่ห์ย่านบางลำพู
วันที่ 30 เดือน เมษายน พ.ศ. 2568