



แบบเสนอรายการอาหารเพื่อเข้าร่วมรับการคัดเลือก

“๑ จังหวัด ๑ เมนู เชิดชูอาหารถิ่น”

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

๑. ข้อมูลเมนูอาหาร

๑.๑ ชื่อเมนูอาหาร ขนมค้างคาว จังหวัด สมุทรสงคราม

ประเภท ☐ อาหารคาว ☐ อาหารหวาน ☒ อาหารว่าง

๑.๒ ช่วงเวลาการประกอบเมนูอาหารถิ่น

☒ ประจำ ☐ เทศกาล ☐ ฤดูกาล ☐ อื่นๆ (ระบุ)

***เลือกเพียง ๑ รายการ

๑.๓ ชื่อผู้ให้ข้อมูล นางสาวเอี่ยมพร เอี่ยมภูมิ

สถานที่ตั้ง อุทยาน ร.๒

ถนน ประชาเศรษฐ

ตำบล อัมพวา อำเภอ อัมพวา

จังหวัด สมุทรสงคราม รหัสไปรษณีย์ ๗๕๑๑๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๓๔- ๗๕๑๖๖๖ , ๐๓๔ - ๗๕๑๓๗๖ ๐๘๒ - ๙๐๑๒๙๖๗

๑.๔ ร้านอาหาร/ แหล่งที่สามารถหาทานได้ในพื้นที่ของจังหวัด (***)จำเป็นต้องมี)

***เป็นร้านอาหารหรือแหล่งที่สามารถจัดจำหน่ายได้ หลังจากเมนูพื้นถิ่นของจังหวัดได้รับการพิจารณาคัดเลือก สำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสารมวลชนทุกช่องทาง ซึ่งกรมฯ จะมีการมอบป้ายประจำโครงการฯ

ชื่อร้าน/ แหล่ง (ชุมชน) สำหรับกลางสวน อุทยาน ร.๒

สถานที่ตั้ง อุทยาน ร.๒

ถนน ประชาเศรษฐ

ตำบล อัมพวา อำเภอ อัมพวา

จังหวัด สมุทรสงคราม รหัสไปรษณีย์ ๗๕๑๑๐

หมายเลขโทรศัพท์ ๐๓๔- ๗๕๑๖๖๖ , ๐๓๔ - ๗๕๑๓๗๖ ๐๘๒ - ๙๐๑๒๙๖๗

QR Code พิกัดที่ตั้ง



๒. ด้านอัตลักษณ์และภูมิปัญญา บรรยายแสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือวิถีชีวิต ที่มีการสืบทอดกันมาผ่านวัฒนธรรมและมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น สอดคล้องกับลักษณะของมรดก ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม

๒.๑ ประวัติความเป็นมา

ประวัติขนมค้างคาว

“เจ้าครอกทองอยู่” ตามหลักฐานที่มีอยู่เรียกกันว่า “เจ้าข้างในวังหลัง” บ้าง “เจ้าครอกใหญ่” บ้างจากหนังสือ “สตรีสำคัญในประวัติศาสตร์ไทย” จัดพิมพ์โดยกรมศิลปากร สำนักวรรณกรรมและประวัติศาสตร์ อธิบายว่าที่มาของคำว่า “เจ้าครอก” อาจสันนิษฐานถึงที่มาได้ว่า หมายถึง การเป็นเจ้าโดยกำเนิด มิได้ยกย่องหรือแต่งตั้ง เจ้าครอกทองอยู่ทรงเป็นพระชายากรมพระราชวังบวรสถานพิมุข (วังหลัง) (สมเด็จพระเจ้าหลานเธอ เจ้าฟ้าทองอินทร์กรมพระอนุรักษ์เทเวศร์ ในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก) ทรงมีชื่อเสียงประกอบอาหารคาวหวาน ซึ่งยังมีชื่ออยู่บ้างในเวลานี้คือ “ขนมค้างคาว” เป็นคุณลักษณะที่แสดงว่า ทรงเป็นแม่ศรีเรือนที่ดี ทรงมีพระโอรสธิดาหลายพระองค์ แต่ที่มีชื่อเสียงถึงทรงกรมนั้นมีอยู่ ๓ พระองค์ คือ กรมหมื่น-นราเทเวศร์ กรมหมื่นนเรศโยธี กรมหลวงเสนีบริรักษ์ ทั้ง ๓ พระองค์ ทรงรักใคร่กลมเกลียวกันตลอดพระชนม์ชีพ แสดงให้ปรากฏว่า เจ้าครอกทองอยู่ทรงเป็นพระมารดาที่ดี นอกจากนั้นเวลามีงานใหญ่ เช่น สมโภชวัดพระแก้ว ทรงรับสนองพระเดชพระคุณ ทำสำรับคาวหวานเลี้ยงพระ และตั้งโรงฉ้อทานขึ้นที่วัดมหาธาตุ และในตอนปลายของชีวิตได้เสด็จเข้าทั้งวังหลวงวังหน้าเดือนละครึ่งเพื่อตั้งเครื่องถวายทรงสนทสนมคุ้นเคยกับเจ้าครอกวัดโพธิ์ (มาจากวังที่ประทับติดกับวัดโพธิ์) หรือกรมหลวงนรินทรเทวี พระเจ้า-น้องนางเธอในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก ซึ่งทรงเป็นที่เลื่องลือการทำขนมจีบที่มีมือเป็นเลิศ

เจ้าครอกวัดโพธิ์ กรมหลวงนรินทรเทวี เมื่อจะเข้าไปในพระบรมมหาราชวังครั้งใด ก็ชักชวนนัดหมายกันกับเจ้าครอกทองอยู่เข้าไปเฝ้าด้วยกันทุกครั้ง มาจนในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ท่านทั้งสองพระองค์นี้จะชวนกันมาเฝ้าเดือนละครึ่ง ถ้าจะเข้าวันใดเวลาใดก็จะทรงนัดกัน เจ้าครอกทองอยู่จะลงเรือมาจอดที่หน้าวัดโพธิ์ (วัดพระเชตุพน) ที่ประทับของเจ้าครอกวัดโพธิ์ ให้ข้าหลวงขึ้นไปทูลเชิญเสด็จเจ้าครอกวัดโพธิ์มาลงเรือแล้วมาจอดที่ตึกหน้าแพ ซึ่งปัจจุบันเรียกว่า ทาราชวรดิษฐ์ ทรงทำขนมค้างคาวและขนมจีบมาตั้งเครื่องทุกครั้ง และขึ้นไปในพระบรมมหาราชวัง ประทับอยู่ท้องพระโรงหน้า เมื่อพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัยเสด็จขึ้นเสวยกลางวัน เมื่อทอดพระเนตรทั้งสองพระองค์มาเฝ้าฯ รับสั่งว่า “วันนี้ได้กินขนมค้างคาวและขนมจีบ” แล้วเจ้าจอมที่ตั้งเครื่องก็เชิญขึ้นไปตั้งถวาย เสวยได้ครั้งละมากๆ ทั้งสองพระองค์ก็เฝ้าที่เสวยตรัสเรียกเจ้าครอกวัดโพธิ์ว่า “อาญ์” (เจ้าครอกวัดโพธิ์ พระนามเดิมว่า “ญ์”) เจ้าครอกทองอยู่ว่า “ท่านข้างในวังหลัง” เฝ้าอยู่จนเสวยเสร็จ และเสด็จขึ้น จึงกลับไป

เนื่องจากอัมพวา เป็นสถานที่พระบรมราชสมภพของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย ชาวอัมพวาและชาวบางกอก จึงมีความผูกพัน ไปมาหาสู่กัน นอกจากนี้อัมพวายังเป็นคลังเสบียง ที่ส่งวัตถุดิบไปยังเมืองหลวง ดังคำพูดที่ว่า บางช้างสวนนอก บางกอกสวนใน ทำให้มีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหาร ในขณะนั้นขนมค้างคาวมีชื่อเสียง ชาวอัมพวาจึงได้รับอิทธิพลของขนมชนิดนี้ มาสู่ครัวเรือน ซึ่งปัจจุบันหาทานยาก (ขนมค้างคาวของสมเด็จพระพันวรรษา มีการใช้ข้าวเฒ่าแทนแป้งข้าวเจ้า ในการทำเป็นแป้งห่อตัวไส้ขนมค้างคาว ก็ได้รสชาติที่แตกต่าง อีกท่าน คือ ท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์ เจ้าของตำราแม่ครัวหัวป่าก์ คือผู้เติมเผือกต้มในแป้งขนมค้างคาว ซึ่งเป็นสูตรนิยมในปัจจุบัน ทำให้ขนมค้างคาวมีอีกชื่อว่า ‘ค้างคาวเผือก’)

๒.๒ มีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่น

กึ่งนาง ชาวสมุทรสงครามมีแม่น้ำสายหลักคือแม่น้ำแม่กลองที่อุดมสมบูรณ์ ชาวบ้านยังคงใช้วิถี ฆ้อง กุ้ง ตักกุ้ง นำมาประกอบอาหาร จะได้รสชาติที่อร่อยเป็นเอกลักษณ์

มะพร้าวขูด ชาวสมุทรสงครามนิยมบริโภคอาหารที่มีส่วนประกอบของมะพร้าว ทั้งเนื้อมะพร้าว มะพร้าวขูด และกะทิ เป็นเมนูคู่ครัวเรือน การใส่มะพร้าวขูดลงในส่วนผสมของแป้งขนมค้างคาวจะได้ความชื้นของน้ำมันจากเนื้อมะพร้าวและกะทิ ทำให้ตัวแป้งมันอร่อย

รากผักชี พริกไทยดำ กระเทียมไทย จะให้กลิ่นที่ฉุนกว่า ได้รสสัมผัสที่เข้มข้นจัดจ้านกว่า **น้ำมันหมู** แต่เดิม คนไทย นิยมใช้น้ำมันหมูในการประกอบอาหาร เพราะจะทำให้อาหารมีความหอมและมีรสชาติ กลมกล่อม

๒.๓ วิธีการและขั้นตอนการปรุง / เคล็ดลับการปรุง

ขนมค้างคาว

สูตรวังสระปทุม

จากสุจิตร์ ปิยะพัตติกดาบรรพ์

เนื่องในโอกาสสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

เสด็จพระราชดำเนินเป็นประธานทรงดนตรีและทอดพระเนตร

เนื่องในโอกาสฉลอง ๑๐๘ ปี แห่งการสถาปนาจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

เครื่องปรุง (แป้ง)

ข้าวเม่า (บุบพอแตก)	๒ ถ้วย
มะพร้าวขูดฝอย	๑ ถ้วย
หัวกะทิข้น	๑ ถ้วย
เกลือป่น	๑ ช้อนชา

เครื่องปรุง (ไส้)

กุ้งนางสับละเอียด พอประมาณ	๔๐๐ กรัม
หมูบดติดมัน	๑๐๐ กรัม
กระเทียม พริกไทย รากผักชี (สามเกลอ)	๑ ช้อนโต๊ะ
ใบมะกรูด+ผักชี หั่นฝอย	๓ ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	๑/๒ ช้อนชา
น้ำตาลทราย	๒ ช้อนชา
น้ำมันหมู	๑ ช้อนชา
เหล้าจีน (เส้าชิง)	๑ ช้อนชา
ซอสอร่อย	๑ ช้อนชา
เหล้าข้าวเหนียว	๒ ช้อนชา

แป้งชุบทอด

แป้งข้าวเจ้า	๑/๒ ถ้วย
เกลือป่น	๑/๒ ช้อนชา
กะทิ	๒/๓ ถ้วย
ผงฟู	๒ ช้อนชา
น้ำมันสำหรับทอด	

วิธีทำ (ไส้)

ตั้งกระทะใช้ไฟอ่อน ใส่น้ำมันหมู พอน้ำมันร้อนนำสามเกลอ ลงผัดให้หอม และใส่หมู กุ้งที่เตรียมไว้ พอเริ่มสุก ใส่น้ำตาล เกลือ เหล้าจีน เหล้าข้าวเหนียวและซอสออโรย เมื่อสุกได้ที่ ใส่ใบมะกรูดและผักชี ที่เตรียมไว้ ผัดให้เข้ากันอีกรอบแล้วนำมาพักไว้

วิธีทำ (แป้ง)

๑. นำกะทิตั้งไฟใช้ไฟอ่อน เคี่ยวให้พอแตกมัน แล้วนำมาพักไว้
๒. นำข้าวเม่าใช้มือขยำพอแหลก พรมน้ำกะทิให้พอชื้น แล้วพักไว้ ประมาณ ๕ นาที
๓. เริ่มนวดข้าว ใส่มะพร้าวขูด ใส่เกลือ และใส่กะทิทีละน้อย นวดจนเข้ากันดี
๔. นำแป้งคลึงให้บาง ตัดเป็นสามเหลี่ยมหรือสี่เหลี่ยม วางบนถาด ขนาดประมาณ ๒ นิ้ว (โดยประมาณ) นำใส่ใส่ให้พอดี แล้วจับปิดทำเป็นสามเหลี่ยม แล้วพักไว้รอทอด

วิธีทำ (ทอด)

๑. นำแป้งข้าวเจ้าและผงฟูผสมกัน ใส่เกลือนิดหน่อย ผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน เสร็จแล้วพักไว้
๒. ตั้งไฟใช้ไฟอ่อน ถึงกลาง เมื่อน้ำมันร้อนได้ที่ นำขนมที่พับไว้ มาชุบแป้ง และนำลงทอด ให้เหลืองกรอบ ทานคู่กับน้ำอากาจา

๓. ด้านความเสี่ยงต่อการสูญหาย

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

๔. ด้านวัตถุดิบท้องถิ่นและสิ่งแวดล้อม

☒ เป็นเมนูอาหารถิ่นที่ใช้วัตถุดิบและเครื่องปรุงภายในท้องถิ่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ด้านวัฒนธรรมภูมิปัญญา และระบบนิเวศของพื้นที่ (โปรดระบุ จำนวนกี่ชนิด อะไรบ้าง)

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
๑.	มะพร้าว	บำรุงกำลัง ขับพยาธิ ลดไขมันคอเลสเตอรอล ในเลือด ลดความดันโลหิตสูง	
๒.	กุ้งนาง	ลดความเสี่ยงต่อโรคหัวใจ บำรุงครรภ์ มีประโยชน์ต่อสมอง เสริมสร้างกระดูกให้ แข็งแรง ช่วยควบคุม น้ำหนัก ช่วยลดความ เสี่ยงต่อโรคเรื้อรัง	
๓.	ข้าวเม่า	มีความตื่นตัว มีสมาธิสูง ช่วยปรับระดับกลูโคสและ	

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
		สารอาหารรองในสมอง ช่วยให้ระบบการทำงานของสมองดี และช่วยบำรุงกำลังเจริญธาตุต่างๆ อุดมไปด้วยคาร์โบไฮเดรต โปรตีน และใยอาหาร ช่วยให้ร่างกายได้รับพลังงานและเสริมสร้างการทำงานของระบบย่อยอาหาร แหล่งวิตามินและแร่ธาตุต่างๆ เช่น วิตามินบี ๑ วิตามินบี ๒ วิตามินบี ๓ และธาตุเหล็ก	
๔.	เกลือ	รักษาอาการท้องผูก แก้เหงื่อออกมา นำมาใช้บรรเทาอาการคัดจมูกและอาการอักเสบ ดับร้อนถอนพิษ ทำให้เลือดเย็น ช่วยระบาย ระงับอาเจียน ป้องกันภาวะขาดน้ำ ป้องกันภาวะความดันโลหิตต่ำ ป้องกันการขาดไอโอดีน	
๕	น้ำมันหมู	อุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุ ขจัดไขมันส่วนเกินออกได้ง่าย ตามกลไกของร่างกาย เป็นแหล่งวิตามินดี ๓ ให้วิตามินเค ๒	
๖.	ใบมะกรูด	แก้ไอ แก้อาเจียน แก้ไข้ใน กัดเสมหะในคอ แก้ท้องเสีย ท้องอืด แก้ปวดท้อง แก้ระดูเสีย พอกโลหิตระดู ขับระดู ขับลมในลำไส้ แก้จุกเสียด ปรุงอาหารดับกลิ่นคาว ช่วยแก้อาการไข้ใน	

ที่	ชื่อวัตถุดิบ/ เครื่องปรุง	สรรพคุณ	ที่มา
		ใบมะกรูดอุดมไปด้วยเบต้าแคโรทีนซึ่งช่วยในการชะลอการขยายตัวของเซลล์มะเร็งและช่วยต่อต้านมะเร็งได้	

- ☐ ไม่มีส่วนผสมของวัตถุดิบและเครื่องปรุงในท้องถิ่น/สมุนไพร
☐ เป็นอาหารที่ช่วยส่งเสริม ดูแลรักษาระบบนิเวศ และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
☐ อื่นๆ (ระบุ)

๕. ด้านการเผยแพร่และพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- ☐ เป็นเมนูที่สามารถนำมาพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน และมีการวิจัยและพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นเมนูที่สามารถพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
☒ เป็นการส่งเสริมการตลาดและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยสู่สากลในการการพัฒนาธุรกิจอาหารไทยและการรณรงค์การบริโภคอาหารไทย
☐ อื่นๆ (ระบุ)

๖. ด้านโภชนาการ

- ☒ เป็นอาหารที่มีสารอาหาร เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ช่วยบำรุงสุขภาพ
☐ อื่นๆ (ระบุ)

๗. ภาพถ่าย และคลิปวิดีโอของเมนูอาหาร (รายละเอียดตามเอกสารในคำชี้แจง)



ลงชื่อ.....ผู้เสนอเมนูอาหาร

(นางสาวเอี่ยมพร เอี่ยมภูมิ)

ตำแหน่ง หัวหน้าฝ่ายบัญชี

อุทยานพระบรมราชานุสรณ์ พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย

วันที่ ๓๐ เดือน เมษายน พ.ศ ๒๕๖๘