

บทที่ 4 ผลการวิจัย

ผลการวิจัยเรื่อง การพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร แบ่งออกเป็น 2 ส่วน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ

จากการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับเส้นทางท่องเที่ยวอดนียมในประเทศไทยของนักท่องเที่ยวชาวไทย มีผลการวิเคราะห์ข้อมูลจะแบ่งออกเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลของนักท่องเที่ยวชาวไทย

1.1 ข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ตาราง 4.1 ความถี่และร้อยละของข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ข้อมูล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
- ชาย	193	27.57
- หญิง	507	72.43
2. อายุ		
- น้อยกว่า 20 ปี	46	6.57
- 20 – 30 ปี	160	22.86
- 31 – 40 ปี	132	18.86
- 41 – 50 ปี	183	26.14
- มากกว่า 50 ปี	179	25.57
3. สถานภาพสมรส		
- โสด	276	39.43
- สมรส	373	53.29
- หม้าย/หย่าร้าง	51	7.29
4. ระดับการศึกษา		
- ต่ำกว่าปริญญาตรี	213	30.43
- ปริญญาตรี	429	61.29

ตาราง 4.1 ความถี่และร้อยละของข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยวชาวไทย (ต่อ)

ข้อมูล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
5. อาชีพ		
- นักเรียน/นักศึกษา	61	8.71
- รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ	374	53.43
- พนักงานบริษัทเอกชน	163	23.29
- ธุรกิจส่วนตัว/เจ้าของกิจการ	44	6.29
- อาชีพอิสระ	28	4.00
-ว่างงาน/ไม่ได้ประกอบอาชีพใดๆ	16	2.29
- อื่นๆ	14	2.00
- สูงกว่าปริญญาตรี	58	8.29
6. ระดับรายได้ต่อเดือน		
- น้อยกว่า 10,000 บาท	106	15.14
- 10,001 – 20,000 บาท	165	23.57
- 20,001 – 30,000 บาท	126	18.00
- 30,001 – 40,000 บาท	138	19.71
- 40,000 – 50,000 บาท	97	15.14
- มากกว่า 50,000 บาท	68	9.71
7. ภูมิลำเนาเดิม		
- กรุงเทพมหานคร	181	25.86
- ภาคกลาง	102	14.57
- ภาคตะวันตก	26	3.71
- ภาคตะวันออก	26	3.71
- ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	138	19.71
- ภาคเหนือ	37	5.29
- ภาคใต้	190	27.14
8. ภูมิภาคที่อยู่อาศัย		
- กรุงเทพมหานคร	335	47.86
- ภาคกลาง	77	11.00
- ภาคตะวันตก	5	0.71
- ภาคตะวันออก	5	0.71
- ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	94	13.43
- ภาคเหนือ	5	0.71
- ภาคใต้	179	25.57

จากตาราง 4.1 แสดงว่าผู้ตอบแบบสอบถามชาวไทยตามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 507 คน คิดเป็นร้อยละ 72.43 มีอายุในช่วง 41 – 50 ปี จำนวน 183 คน คิดเป็นร้อยละ 26.14 สถานภาพสมรสแล้ว จำนวน 373 คน คิดเป็นร้อยละ 53.29 ระดับการศึกษาปริญญาตรี จำนวน 429 คน คิดเป็นร้อยละ 61.29 มีอาชีพรับราชการ/รัฐวิสาหกิจ จำนวน 374 คน คิดเป็นร้อยละ 53.43 ระดับรายได้ต่อเดือน 10,001 – 20,000 บาท 165 คน คิดเป็นร้อยละ 23.57 ภูมิลำเนาเดิมในภาคใต้ 190 คน คิดเป็นร้อยละ 27.14 และอาศัยในกรุงเทพมหานครเป็นจำนวน 335 คน คิดเป็นร้อยละ 47.86

1.2 พฤติกรรมการท่องเที่ยวในประเทศของนักท่องเที่ยวชาวไทย

ตาราง 4.2 ความถี่และร้อยละของพฤติกรรมการท่องเที่ยวในประเทศของนักท่องเที่ยวชาวไทย

หัวข้อ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. จำนวนครั้งโดยเฉลี่ยในการเดินทางท่องเที่ยวในประเทศ		
- ไม่เคยเลย	29	4.14
- 1 – 3 ครั้ง	455	65.00
- 4 – 6 ครั้ง	138	19.71
- 7 – 9 ครั้ง	28	4.00
- 10 – 12 ครั้ง	29	4.14
- มากกว่า 12 ครั้ง	21	3.00
2. วัตถุประสงค์หลักในการท่องเที่ยว		
- พักผ่อน	381	54.43
- เปลี่ยนบรรยากาศ	135	19.29
- มีการโฆษณาแพร่หลาย	24	3.43
- อยู่ในกระแสนิยม	26	3.71
- อื่นๆ เช่น ทำธุรกิจ ไปทำงาน เยี่ยมญาติ	21	3.00
3. แหล่งข้อมูลที่ใช้ศึกษาเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและการเดินทางภายในประเทศ		
- หนังสือท่องเที่ยว	144	20.57
- นิตยสารท่องเที่ยว	113	16.14
- เว็บไซต์ของร้านอาหาร	55	7.86
- เครือข่ายสังคมออนไลน์ เช่น Facebook, Twitter	143	20.43
- สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต	286	40.86
- นิตยสารท่องเที่ยว	68	9.71
- อื่นๆ เช่น จากเพื่อน หรือญาติ	38	5.43

จากตาราง 4.2 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นนักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่เดินทางท่องเที่ยวในประเทศ 1 – 3 ครั้งต่อปี จำนวน 455 คน คิดเป็นร้อยละ 65.00 วัตถุประสงค์หลักในการท่องเที่ยว คือ พักผ่อน จำนวน 381 คน คิดเป็นร้อยละ 54.43 แหล่งข้อมูลที่ใช้ศึกษาเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและการเดินทางภายในประเทศ คือ สืบค้นข้อมูลทางอินเทอร์เน็ต จำนวน 286 คน คิดเป็นร้อยละ 40.86

ตาราง 4.3 สถานที่พักแรมและแหล่งท่องเที่ยวที่ยอดนิยมสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย

สถานที่พักแรม และแหล่งท่องเที่ยว	ความถี่	ร้อยละ
สถานที่พักแรม		
อันดับ 1 โรงแรม	313	44.71
อันดับ 2 รีสอร์ท/บังกะโล	158	22.57
อันดับ 3 บ้านญาติ/บ้านเพื่อน	78	11.14
แหล่งท่องเที่ยว		
อันดับ 1 แหล่งท่องเที่ยวแบบธรรมชาติ เช่น ภูเขา น้ำตก ป่าทะเล	449	64.14
อันดับ 2 แหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ และศาสนสถาน เช่น วัด พิพิธภัณฑสถาน โบราณสถาน	151	21.57
อันดับ 3 แหล่งท่องเที่ยวเพื่อสุนทรีย์ในการรับประทานอาหาร เช่น ตลาดดอนหวาย ดอนหอยหลอด บางปู	167	23.86
ภูมิภาคที่อยากไปท่องเที่ยว		
อันดับ 1 ภาคเหนือ	240	34.29
อันดับ 2 ภาคตะวันออก	140	20.00
อันดับ 3 ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	135	19.29

จากตารางที่ 4.3 พบว่า สถานที่พักแรมยอดนิยม อันดับแรกคือ โรงแรม จำนวน 313 คน คิดเป็นร้อยละ 44.71 รองลงมาคือ รีสอร์ท/บังกะโล จำนวน 158 คน คิดเป็นร้อยละ 22.57 และบ้านญาติ/บ้านเพื่อน จำนวน 78 คน คิดเป็นร้อยละ 11.14 ตามลำดับ

แหล่งท่องเที่ยวยอดนิยม อันดับแรกคือ แหล่งท่องเที่ยวแบบธรรมชาติ เช่น ภูเขา น้ำตก ป่า ทะเล จำนวน 449 คน คิดเป็นร้อยละ 64.14 รองลงมาคือ แหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ และศาสนสถาน เช่น วัด พิพิธภัณฑสถาน โบราณสถาน จำนวน 151 คน คิดเป็นร้อยละ 21.57 และแหล่งท่องเที่ยวเพื่อสุนทรีย์ในการรับประทานอาหาร เช่น ตลาดดอนหวาย ดอนหอยหลอด บางปู จำนวน 167 คน คิดเป็นร้อยละ 23.86 ตามลำดับ

ภูมิภาคยอดนิยมที่ผู้ตอบแบบสอบถามอยากไปท่องเที่ยว อันดับแรกคือ ภาคเหนือ จำนวน 240 คน คิดเป็นร้อยละ 34.29 รองลงมาคือ ภาคตะวันออก จำนวน 140 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จำนวน 135 คน คิดเป็นร้อยละ 19.29 ตามลำดับ

ตาราง 4.4 จังหวัดยอดนิยมนักท่องเที่ยวชาวไทยจำแนกตามภูมิภาค

จังหวัดยอดนิยมนักท่องเที่ยวชาวไทยจำแนกตามภูมิภาค	ความถี่	ร้อยละ
ภาคกลาง		
อันดับ 1 พระนครศรีอยุธยา	140	20.00
อันดับ 2 สุพรรณบุรี	79	11.29
อันดับ 3 เพชรบูรณ์	61	8.71
ภาคตะวันตก		
อันดับ 1 ประจวบคีรีขันธ์	299	42.71
อันดับ 2 เพชรบุรี	177	25.29
อันดับ 3 กาญจนบุรี	195	27.86
ภาคตะวันออก		
อันดับ 1 จันทบุรี	176	25.14
อันดับ 2 ฉะเชิงเทรา	130	18.57
อันดับ 3 ระยอง	121	17.29
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ		
อันดับ 1 นครราชสีมา	99	14.14
อันดับ 2 หนองคาย	72	10.29
อันดับ 3 ขอนแก่น	79	11.29
ภาคเหนือ		
อันดับ 1 เชียงราย	268	38.29
อันดับ 2 เชียงใหม่	146	20.86
อันดับ 3 แม่ฮ่องสอน	137	19.57
ภาคใต้		
อันดับ 1 สุราษฎร์ธานี	205	29.29
อันดับ 2 ภูเก็ต	114	16.29
อันดับ 3 กระบี่	112	16.00

จากตารางที่ 4.4 พบว่า จังหวัดยอตนิยมสามอันดับแรกในแต่ละภูมิภาคได้ดังนี้

ภาคกลาง อันดับแรกคือ พระนครศรีอยุธยา จำนวน 140 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 รองลงมาคือ สุพรรณบุรี จำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 11.29 และเพชรบูรณ์ จำนวน 61 คน คิดเป็นร้อยละ 8.71 ตามลำดับ

ภาคตะวันตก อันดับแรกคือ ประจวบคีรีขันธ์ จำนวน 299 คน คิดเป็นร้อยละ 42.71 รองลงมาคือ เพชรบุรี จำนวน 177 คน คิดเป็นร้อยละ 25.29 และกาญจนบุรี จำนวน 195 คน คิดเป็นร้อยละ 27.86 ตามลำดับ

ภาคตะวันออก อันดับแรกคือ จันทบุรี จำนวน 176 คน คิดเป็นร้อยละ 25.14 รองลงมาคือ ฉะเชิงเทรา จำนวน 130 คน คิดเป็นร้อยละ 18.57 และระยอง จำนวน 121 คน คิดเป็นร้อยละ 17.29 ตามลำดับ

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ อันดับแรกคือ นครราชสีมา จำนวน 99 คน คิดเป็นร้อยละ 14.14 รองลงมาคือ หนองคาย จำนวน 72 คน คิดเป็นร้อยละ 10.29 และขอนแก่น จำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 11.29 ตามลำดับ

ภาคเหนือ อันดับแรกคือ เชียงราย จำนวน 268 คน คิดเป็นร้อยละ 38.29 รองลงมาคือ เชียงใหม่ จำนวน 146 คน คิดเป็นร้อยละ 20.86 และแม่ฮ่องสอน จำนวน 137 คน คิดเป็นร้อยละ 19.57 ตามลำดับ

ภาคใต้ อันดับแรกคือ สุราษฎร์ธานี จำนวน 205 คน คิดเป็นร้อยละ 29.29 รองลงมาคือ ภูเก็ต จำนวน 114 คน คิดเป็นร้อยละ 16.29 และกระบี่ จำนวน 112 คน คิดเป็นร้อยละ 16.00 ตามลำดับ

ตาราง 4.5 ข้อมูลการท่องเที่ยวภายในประเทศสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย

ข้อมูลการท่องเที่ยว	\bar{X}	SD
จำนวนครั้งในการท่องเที่ยวภายในประเทศ	4.95	5.14
ระยะเวลาในการท่องเที่ยวภายในประเทศต่อครั้ง	3.77	4.38
จำนวนผู้ร่วมเดินทางในแต่ละครั้ง	8.37	13.54

จากตารางที่ 4.5 พบว่า ภายในระยะเวลา 1 ปีที่ผ่านมา ผู้ตอบแบบสอบถามมีจำนวนครั้งในการท่องเที่ยวภายในประเทศโดยเฉลี่ย 4.95 ครั้งต่อปี ระยะเวลาในการท่องเที่ยวภายในประเทศต่อครั้ง 3.77 วันต่อครั้ง และมีจำนวนผู้ร่วมเดินทางในแต่ละครั้ง 8.37 คน ต่อครั้ง

ตาราง 4.6 ความถี่และร้อยละของการตัดสินใจเกี่ยวกับการท่องเที่ยวภายในประเทศสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย

ข้อมูลการตัดสินใจ	ความถี่	ร้อยละ
1. การตัดสินใจเดินทางท่องเที่ยวโดยมีการวางแผนล่วงหน้าก่อนการเดินทาง	228	32.57
2. การตัดสินใจเดินทางท่องเที่ยวโดยไม่มีการวางแผนล่วงหน้าก่อนการเดินทาง	92	13.14
3. เวลาที่เลือกใช้ในการท่องเที่ยว		
- ศุกร์-เสาร์-อาทิตย์	156	22.29
- วันหยุดต่อเนื่องกับวันนักขัตฤกษ์	206	29.43
- วันหยุดยาวในเทศกาลสำคัญ	94	13.43

จากตารางที่ 4.6 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีการตัดสินใจเดินทางท่องเที่ยวโดยมีการวางแผนล่วงหน้าก่อนการเดินทาง จำนวน 228 คน คิดเป็นร้อยละ 32.57 และการตัดสินใจเดินทางท่องเที่ยวโดยไม่มีการวางแผนล่วงหน้าก่อนการเดินทาง จำนวน 92 คน คิดเป็นร้อยละ 13.14 ในส่วนของเวลาที่เลือกใช้ในการท่องเที่ยว อยู่ในช่วงของวันหยุดต่อเนื่องกับวันนักขัตฤกษ์ จำนวน 206 คน คิดเป็นร้อยละ 29.43

ตาราง 4.7 ความถี่และร้อยละของข้อมูลทางด้านอาหารกับการท่องเที่ยวภายในประเทศสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทย

ข้อมูลทางด้านอาหารกับการท่องเที่ยวภายในประเทศ	ความถี่	ร้อยละ
1. ให้ความสำคัญกับอาหารการกินในระหว่างการท่องเที่ยวมากเป็นพิเศษ	96	13.71
2. แหล่งข้อมูลที่ศึกษาเกี่ยวกับร้านอาหารและอาหารเด่นๆ ในเส้นทางท่องเที่ยวก่อนการเดินทาง	260	37.14
- หนังสือท่องเที่ยว	84	12.00
- นิตยสารท่องเที่ยว	93	13.29
- เว็บไซต์ของร้านอาหาร	65	9.29
- เครือข่ายสังคมออนไลน์ เช่น Facebook Twitter Hi5	94	13.43
- สืบค้นข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต	241	34.43
- นิตยสารท่องเที่ยว	35	5.00
3. ให้ความสำคัญกับการเลือกรับประทานอาหารในระหว่างการเดินทางจากร้านอาหารที่สะอาดและปลอดภัยก่อนเสมอ	184	26.29
4. ให้ความสำคัญกับการเลือกรับประทานอาหารในระหว่างการเดินทางจากร้านอาหารที่มีชื่อเสียงด้านความอร่อยก่อนเสมอ	132	18.86
5. ชื่นชอบในการรับประทานอาหารไทยที่เป็นอาหารประจำท้องถิ่นในระหว่างการท่องเที่ยว	140	20.00
6. ไม่เลือกหรือเจาะจงอาหารเป็นพิเศษในระหว่างการท่องเที่ยว	132	18.86
7. เรื่องของอาหารในระหว่างการท่องเที่ยวภายในประเทศ มีส่วนช่วยให้การท่องเที่ยวน่าประทับใจมากขึ้น	77	11.00

จากตาราง 4.7 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญกับอาหารการกินในระหว่างการท่องเที่ยวมากเป็นพิเศษ จำนวน 96 คน คิดเป็นร้อยละ 13.71 แหล่งข้อมูลส่วนใหญ่ที่ใช้ศึกษาเกี่ยวกับร้านอาหารและอาหารเด่นๆ ในเส้นทางท่องเที่ยวก่อนการเดินทาง คือ สืบค้นข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต จำนวน 241 คน คิดเป็นร้อยละ 34.43 ให้ความสำคัญกับการเลือกรับประทานอาหารในระหว่างการเดินทางจากร้านอาหารที่สะอาดและปลอดภัยก่อนเสมอ จำนวน 184 คน คิดเป็นร้อยละ 26.29 ให้ความสำคัญกับการเลือกรับประทานอาหารในระหว่างการเดินทางจากร้านอาหารที่มีชื่อเสียงด้านความอร่อยก่อนเสมอ จำนวน 132 คน คิดเป็นร้อยละ 18.86 ชื่นชอบในการรับประทานอาหารไทยที่เป็นอาหารประจำท้องถิ่นในระหว่างการท่องเที่ยว จำนวน 140 คน คิดเป็นร้อยละ

20.00 และมีความเห็นว่าเรื่องของการท่องเที่ยวภายในประเทศ มีส่วนช่วยให้การท่องเที่ยวน่าประทับใจมากขึ้น จำนวน 77 คน คิดเป็นร้อยละ 11.00

ตอนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

2.1 ข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

ตาราง 4.8 ความถี่และร้อยละของข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

ข้อมูล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
- ชาย	168	53.67
- หญิง	145	46.33
2. อายุ		
- น้อยกว่า 20 ปี	51	16.29
- 20 – 30 ปี	76	24.28
- 31 – 40 ปี	57	18.21
- 41 – 50 ปี	46	14.70
- 51 – 60 ปี	46	14.70
- มากกว่า 60 ปี	37	11.82
3. สถานภาพสมรส		
- โสด	131	41.85
- สมรส	153	48.88
- หม้าย/หย่าร้าง	29	9.27
4. ระดับการศึกษา		
- ต่ำกว่าปริญญาตรี	46	14.70
- ปริญญาตรี	188	60.06
- สูงกว่าปริญญาตรี	79	25.24
5. อาชีพ		
- นักเรียน/นักศึกษา	25	7.99
- รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ	70	22.36
- พนักงานบริษัทเอกชน	79	25.24

ตาราง 4.8 ความถี่และร้อยละของข้อมูลทั่วไปของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ (ต่อ)

ข้อมูล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
- ธุรกิจส่วนตัว/เจ้าของกิจการ	53	16.93
- อาชีพอิสระ	53	16.93
- ว่างาน/ไม่ได้ประกอบอาชีพใดๆ	31	9.90
- อื่นๆ	2	0.64
6. ภูมิลำเนา		
- ทวีปออสเตรเลีย	46	14.70
- ทวีปอเมริกาเหนือ	49	15.65
- ทวีปเอเชีย	115	36.74
- ทวีปยุโรป	97	30.99
- ทวีปอเมริกาใต้	6	1.92

จากตาราง 4.8 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามชาวต่างประเทศ ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 168 คน คิดเป็นร้อยละ 53.67 มีอายุในช่วง 20 – 30 ปี จำนวน 76 คน คิดเป็นร้อยละ 24.28 สถานภาพสมรสสมรส จำนวน 153 คน คิดเป็นร้อยละ 48.88 การศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 188 คน คิดเป็นร้อยละ 60.06 อาชีพพนักงานบริษัทเอกชน จำนวน 79 คน คิดเป็นร้อยละ 25.24 และมีภูมิลำเนาอยู่ทวีปเอเชีย จำนวน 115 คน คิดเป็นร้อยละ 36.74

2.2 พฤติกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

ตาราง 4.9 ความถี่และร้อยละของพฤติกรรมการท่องเที่ยวในประเทศไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

หัวข้อ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. จำนวนครั้งในการท่องเที่ยวในประเทศไทย		
- ครั้งแรก	131	41.85
- 1 - 3 ครั้งต่อปี	88	28.12
- 4 - 6 ครั้งต่อปี	42	13.42
- 7 - 9 ครั้งต่อปี	38	12.14
- ตั้งแต่ 10 ครั้งขึ้นไป	14	4.47
2. วัตถุประสงค์หลักในการท่องเที่ยวในประเทศไทย		
- พักผ่อน	100	31.95
- เปลี่ยนบรรยากาศ	60	19.17
- เรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่น	39	12.46
- ไม่เคยมา	27	8.63
- มีสิ่งที่น่าสนใจในการท่องเที่ยว	59	18.85
- เห็นตามโฆษณาการท่องเที่ยว	25	7.99
- เป็นสถานที่ที่นิยมในการท่องเที่ยว	3	0.96
3. แหล่งข้อมูลของการท่องเที่ยวในประเทศไทย		
- หนังสือท่องเที่ยว	179	57.19
- นิตยสารการท่องเที่ยว	151	48.24
- เว็บไซต์ของร้านอาหาร	135	43.13
- เครือข่ายสังคมออนไลน์ (เช่น Facebook, twitter เป็นต้น)	135	43.13
- สืบค้นทางอินเทอร์เน็ต	194	61.98
- อื่นๆ เช่น จากเพื่อน	51	16.29

จากตาราง 4.9 พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามชาวต่างประเทศ ส่วนใหญ่เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยเป็นครั้งแรก จำนวน 131 คน คิดเป็นร้อยละ 41.85 มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อพักผ่อน จำนวน 100 คน คิดเป็นร้อยละ 31.95 และได้ข้อมูลมาจากสืบค้นทางอินเทอร์เน็ต จำนวน 194 คน คิดเป็นร้อยละ 61.98

ตาราง 4.10 ที่พักยอดนิยมในการท่องเที่ยวประเทศไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

สถานที่พักผ่อน และแหล่งท่องเที่ยว	ความถี่	ร้อยละ
สถานที่พักผ่อน		
อันดับ 1 โรงแรม	112	35.78
อันดับ 2 รีสอร์ท/บังกะโล	97	30.99
อันดับ 3 เกสต์เฮาส์	64	20.45
แหล่งท่องเที่ยว		
อันดับ 1 แหล่งท่องเที่ยวแบบธรรมชาติ เช่น ภูเขา น้ำตก ป่าทะเล	267	85.30
อันดับ 2 แหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ และศาสนสถาน เช่น วัด พิพิธภัณฑน์ โบราณสถาน	222	70.93
อันดับ 3 แหล่งสำหรับการรับประทานอาหาร เช่น ร้านอาหาร ตลาดอาหารท้องถิ่น	182	58.147
ภูมิภาคที่อยากไปท่องเที่ยว		
อันดับ 1 ภาคใต้	73	23.32
อันดับ 2 กรุงเทพฯ	63	20.13
อันดับ 3 ภาคเหนือ	60	19.17

จากตาราง 4.10 พบว่า ที่พักยอดนิยมของผู้ตอบแบบสอบถามชาวต่างประเทศ สามอันดับแรกมีดังนี้ อันดับแรกคือ โรงแรม จำนวน 97 คน คิดเป็นร้อยละ 30.99 รองลงมาคือ รีสอร์ท/บังกะโล และ เกสต์เฮาส์ จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 20.45 ตามลำดับ

แหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมอันดับแรก คือ แหล่งท่องเที่ยวแบบธรรมชาติ เช่น ภูเขา น้ำตก ป่าทะเล จำนวน 267 คน คิดเป็นร้อยละ 85.30 รองลงมาคือ แหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ และศาสนสถาน เช่น วัด พิพิธภัณฑน์ โบราณสถาน จำนวน 222 คน คิดเป็นร้อยละ 70.93 และแหล่งสำหรับการรับประทานอาหาร เช่น ร้านอาหาร ตลาดอาหารท้องถิ่น จำนวน 182 คน คิดเป็นร้อยละ 58.147 ตามลำดับ

ภูมิภาคยอดนิยมที่อยากไปท่องเที่ยว คือ ภาคใต้ จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 23.32 รองลงมาคือ กรุงเทพฯ จำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 20.13 และภาคเหนือ จำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 19.17 ตามลำดับ

ตาราง 4.11 สถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมในการท่องเที่ยวประเทศไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

จังหวัดยอดนิยม	ความถี่	ร้อยละ
ภาคกลาง		
อันดับ 1 ออยุธยา (Historical Park, Elephant Camp, temple tour)	81	25.88
อันดับ 2 สุโขทัย (The Royal Palace & Wat Mahathat, Sukhothai Historical Park)	67	21.41
อันดับ 3 สุพรรณบุรี (100 years old Samchuk Market, Dragon Descendant Museum, The Great Pagoda of Don Chedi)	50	15.97
ภาคตะวันตก		
อันดับ 1 ประจวบคีรีขันธ์ (Hua Hin, Khao Sam Roi Yot National Park)	82	26.20
อันดับ 2 กาญจนบุรี (The Bridge over the River Kwai, Sai Yok Waterfall)	75	23.96
อันดับ 3 เพชรบุรี (Cha-am beach, Kaeng Krachan National Park, Marukkhathayawan Palace)	70	22.36
ภาคตะวันออก		
อันดับ 1 จันทบุรี (Chanthaburi Fruit Fair, Laem Sadet and Khung Kraben)	77	24.60
อันดับ 2 ระยอง (Ko Samet, Hat Mae Ramphung)	63	20.13
อันดับ 3 ฉะเชิงเทรา (Wat Sothon Wararam Worawihan, Bats at Wat Pho BangKhla)	55	17.57
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ		
อันดับ 1 นครราชสีมา (Khao Yai National Park, Prasat Hin Phimai)	73	23.32

ตาราง 4.11 สถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมในการท่องเที่ยวประเทศไทยของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ
(ต่อ)

จังหวัดยอดนิยม	ความถี่	ร้อยละ
อันดับ 2 หนองคาย (Tha Sadet, Thai- Lao Friendship Bridge)	57	18.21
อันดับ 3 ขอนแก่น (Phra That Kham Kaen, Prasat Hin Phimai)	53	16.93
ภาคเหนือ		
อันดับ 1 เชียงใหม่ (Chiang Mai Walking Street market, Doi Inthanon, Doi Suthep)	138	44.09
อันดับ 2 เชียงราย (Doi Tung, Rafting in Mae Kok River)	104	33.23
อันดับ 3 แม่ฮ่องสอน (Wat Phrathat Doi Kong Mu)	94	30.03
ภาคใต้		
อันดับ 1 สุราษฎร์ธานี (Samui, Ko Phangan, Mu Ko Angthong National Park)	148	47.28
อันดับ 2 ภูเก็ต (Patong, Hat Rawai, Laem Phrom Thep)	112	35.78
อันดับ 3 กระบี่ (Ao Nang, Mu Ko Phi Phi, Mu Ko Lanta)	109	34.82

จากตารางที่ 4.11 พบว่า จังหวัดยอดนิยมสามอันดับแรกในแต่ละภูมิภาคได้ดังนี้

ภาคกลาง อันดับแรกคือ อยุธยา (Historical Park, Elephant Camp, temple tour) จำนวน 81 คน คิดเป็นร้อยละ 25.88 รองลงมาคือ สุพรรณบุรี (100 years old Samchuk Market, Dragon Descendant Museum, The Great Pagoda of Don Chedi) จำนวน 67 คน คิดเป็นร้อยละ 21.41 และสุพรรณบุรี (100 years old Samchuk Market, Dragon Descendant Museum, The Great Pagoda of Don Chedi) จำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 15.97 ตามลำดับ

ภาคตะวันตก อันดับแรกคือ ประจวบคีรีขันธ์ (Hua Hin, Khao Sam Roi Yot National Park) จำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 26.20 รองลงมาคือ กาญจนบุรี (The Bridge over the River Kwai, Sai Yok Waterfall) จำนวน 75 คน คิดเป็นร้อยละ 23.96 และเพชรบุรี (Cha-am beach, Kaeng Krachan National Park, Marukkhathayawan Palace) จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 22.36 ตามลำดับ

ภาคตะวันออก อันดับแรกคือ จันทบุรี (Chanthaburi Fruit Fair, Laem Sadet and Khung Kraben) จำนวน 82 คน คิดเป็นร้อยละ 24.60 รองลงมาคือ ระยอง (Ko Samet, Hat Mae Ramphung) จำนวน 63 คน คิดเป็นร้อยละ 20.13 และฉะเชิงเทรา (Wat Sothon Wararam Worawihan, Bats at Wat Pho BangKhla) จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 17.57 ตามลำดับ

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ อันดับแรกคือ นครราชสีมา (Khao Yai National Park, Prasat Hin Phimai) จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 23.32 รองลงมาคือ หนองคาย (Tha Sadet, Thai- Lao Friendship Bridge) จำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 18.21 และขอนแก่น (Phra That Kham Kaen, Prasat Hin Phimai) จำนวน 53 คน คิดเป็นร้อยละ 16.93 ตามลำดับ

ภาคเหนือ อันดับแรกคือ เชียงใหม่ (Chiang Mai Walking Street market, Doi Inthanon, Doi Suthep) จำนวน 138 คน คิดเป็นร้อยละ 44.09 รองลงมาคือ เชียงราย (Doi Tung, Rafting in Mae Kok River) จำนวน 33.23 คน คิดเป็นร้อยละ 20.86 และแม่ฮ่องสอน (Wat Phrathat Doi Kong Mu) จำนวน 94 คน คิดเป็นร้อยละ 30.03 ตามลำดับ

ภาคใต้ อันดับแรกคือ สุราษฎร์ธานี (Samui, Ko Phangan, Mu Ko Angthong National Park) จำนวน 148 คน คิดเป็นร้อยละ 47.28 รองลงมาคือภูเก็ต (Patong, Hat Rawai, Laem Phrom Thep) จำนวน 112 คน คิดเป็นร้อยละ 35.78 และกระบี่ (Ao Nang, Mu Ko Phi Phi, Mu Ko Lanta) จำนวน 109 คน คิดเป็นร้อยละ 34.82 ตามลำดับ

ส่วนที่ 2 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ

ในการคัดเลือกจังหวัดยอดนิยมจากผลการเก็บแบบสอบถามเชิงปริมาณโดยนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ทีมวิจัยได้ทำการคัดเลือก 2 จังหวัดยอดนิยมจากทั้งหมด 3 อันดับในแต่ละภูมิภาค โดยมีหลักในการพิจารณาเลือกเอาจังหวัดที่มีความโดดเด่นด้านวัฒนธรรมอาหารและผลไม้ท้องถิ่นประจำจังหวัดเป็นเกณฑ์สำคัญ จากนั้นจึงทำการศึกษาข้อมูลเชิงลึกในการกำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของแต่ละจังหวัดต่อไป

จากตาราง 4.4 แสดงผลการรวบรวมข้อมูล 3 อันดับจังหวัดยอดนิยมสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติจำแนกตามภูมิภาค มีดังนี้

ภาคกลาง

อันดับ 1 พระนครศรีอยุธยา

อันดับ 2 สุพรรณบุรี

อันดับ 3 เพชรบูรณ์

ภาคตะวันตก

อันดับ 1 ประจวบคีรีขันธ์

อันดับ 2 เพชรบุรี

อันดับ 3 กาญจนบุรี

ภาคตะวันออก

อันดับ 1 จันทบุรี

อันดับ 2 ฉะเชิงเทรา

อันดับ 3 ระยอง

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

อันดับ 1 นครราชสีมา

อันดับ 2 หนองคาย

อันดับ 3 ขอนแก่น

ภาคเหนือ

อันดับ 1 เชียงราย

อันดับ 2 เชียงใหม่

อันดับ 3 แม่ฮ่องสอน

ภาคใต้

อันดับ 1 สุราษฎร์ธานี

อันดับ 2 ภูเก็ต

อันดับ 3 กระบี่

คณะผู้วิจัยได้ทำการคัดเลือก 2 อันดับแรกของจังหวัดยอดนิยมในแต่ละภูมิภาค เพื่อนำมาศึกษาข้อมูลเชิงลึกด้านการกำหนดเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในลำดับต่อไป ยกเว้นสำหรับภูมิภาคตะวันออก คณะผู้วิจัยได้ทำคัดเลือกจังหวัดในลำดับที่ 1 ได้แก่ จังหวัดจันทบุรี และ ลำดับที่ 3 ได้แก่จังหวัดระยอง มาทำการศึกษาเนื่องจากจังหวัดระยองนั้นเป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ใกล้กับจังหวัดจันทบุรี ซึ่งทำให้มีความสะดวกในการลงพื้นที่ภาคสนามร่วมกันทั้ง 2 จังหวัด อีกทั้งจังหวัดระยองยังมีความโดดเด่นในเรื่องชื่อเสียงของผลไม้ท้องถิ่นประจำจังหวัดที่สามารถสร้างรายได้จำนวนมากให้แก่การท่องเที่ยวของภูมิภาคตะวันออกอีกด้วย

ตาราง 4.12 รายชื่อจังหวัดที่ทำการศึกษาข้อมูลเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

ภูมิภาค	จังหวัด	อันดับความนิยม
ภาคกลาง	1. พระนครศรีอยุธยา	1
	2. สุพรรณบุรี	2
ภาคตะวันตก	1. ประจวบคีรีขันธ์	1
	2. เพชรบุรี	2
ภาคตะวันออก	1. จันทบุรี	1
	2. ระยอง	3
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	1. นครราชสีมา	1
	2. หนองคาย	2
ภาคเหนือ	1. เชียงราย	1
	2. เชียงใหม่	1

ภูมิภาค	จังหวัด	อันดับความนิยม
ภาคใต้	1. สุราษฎร์ธานี	1
	2. ภูเก็ต	2
กรุงเทพมหานคร	1. บริเวณรอบเกาะรัตนโกสินทร์	

ในการดำเนินงานวิจัยในส่วนนี้ มีผลการศึกษาข้อมูลรายจังหวัดแยกตามภูมิภาค รวมทั้งสิ้น 13 จังหวัด (ดังแสดงในตาราง 4.12) เพื่อใช้เป็นข้อมูลสำคัญในการพิจารณากำหนดเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในขั้นตอนต่อไป คณะผู้วิจัยได้แบ่งข้อมูลการศึกษาทั้งหมดออกเป็น 5 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 ผลการศึกษาข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญประจำจังหวัด

ภาคกลาง

1. จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

1.1 ที่ตั้งและภูมิประเทศ

ภูมิประเทศของจังหวัดพระนครศรีอยุธยาเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำสายใหญ่ไหลผ่าน 3 สาย คือ แม่น้ำเจ้าพระยาไหลผ่านทางด้านทิศตะวันตกและทิศใต้ แม่น้ำป่าสักไหลผ่านทางทิศตะวันออก และแม่น้ำลพบุรี(ปัจจุบันเป็นคลองเมือง)ไหลผ่านทางด้านทิศเหนือแม่น้ำสามสายนี้ไหลมาบรรจบกันโอบล้อมรอบพื้นที่ของตัวเมืองพระนครศรีอยุธยา ตัวเมืองจึงมีลักษณะเป็นเกาะ ซึ่งมีบ้านเรือนปลูกเรียงรายหนาแน่นตามสองข้างฝั่งแม่น้ำแสดงถึงวิถีชีวิตของผู้คนที่ผูกพันอยู่กับสายน้ำมายาวนานจังหวัดพระนครศรีอยุธยาอยู่ห่างจากกรุงเทพฯประมาณ 76 กิโลเมตร มีเนื้อที่ทั้งสิ้นประมาณ 2,556 ตารางกิโลเมตร แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 16 อำเภอ ได้แก่ อำเภอพระนครศรีอยุธยา อำเภอนครหลวง อำเภอภาชี อำเภอบ้านแพรก อำเภอบางซ้าย อำเภอบางไทร อำเภอลาดบัวหลวง อำเภอบางบาล อำเภอมหาราช อำเภอบางปะหัน อำเภอเสนา อำเภออุทัย อำเภอบางปะอิน อำเภอผักไห่ อำเภอท่าเรือ และอำเภอนั่งน้อยอาณาเขตทิศเหนือ ติดต่อกับจังหวัดลพบุรี อ่างทอง และสระบุรีทิศใต้ ติดต่อกับจังหวัดปทุมธานี และนนทบุรีทิศตะวันออก ติดต่อกับจังหวัดสระบุรีทิศตะวันตก ติดต่อกับจังหวัดสุพรรณบุรี

1.2 สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัด

พระนครศรีอยุธยาโดดเด่นในเรื่องประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม ดังนั้น กิจกรรมท่องเที่ยวจึงเกี่ยวเนื่องกัน เช่น การลงเรือล่องชมเรือนไทยริมแม่น้ำ การขี่ช้างชมโบราณสถาน ทั้งในเกาะเมือง คือ เส้นทางวิหารพระมงคลบพิตร-วัดพระศรีสรรเพชญ์-วัดพระราม และเส้นทางนอกเมืองคือรอบวัดมเหยงค์ นอกจากนี้ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ยังร่วมจัดกิจกรรม “นั่งสามล้อ ต่อตุ้

กตุ๊ก” เพื่อให้นักท่องเที่ยวเดินทางชมความงามของโบราณสถานในเกาะเมืองพระนครศรีอยุธยา ด้วยรถสามล้อ ซึ่งเป็นพาหนะหลักของเมือง โดยสามารถนั่งรถสามล้อถีบไปเยือนกลุ่มโบราณสถาน และชุมชนเก่าแก่บนเกาะเมืองก็ได้บรรยากาศย้อนยุค กิจกรรมการท่องเที่ยวในจังหวัดเช่นการขี่จักรยานเที่ยวชมสถานที่ต่างๆ ในเกาะเมือง โดยมีร้านให้เช่าจักรยานหลายแห่งตั้งอยู่ในบริเวณใกล้ๆ กับแหล่งท่องเที่ยวสำคัญ

1.2.1 ตลาดบก-ตลาดน้ำ

1) ตลาดลาด ตลาดเก่าแก่อายุกว่า 100 ปี เริ่มจากเรือนแพค้าขายของชาวจีนที่ตั้งอยู่สองฝั่งคลอง ต่อมาได้สร้างเป็นตลาดไม้ริมน้ำ แล้วขยายขึ้นไปบนบกเรื่อยๆ จำนวนเกือบร้อยคูหา เป็นเรือนแถวขนาดใหญ่หันหน้าเข้าหากัน ทางเดินกว้างขวางในชุมชนมีวัด โรงเรียน ศาลเจ้า โรงสีและโรงภาพยนตร์ที่ยังคงสภาพแบบเดิม ชุมชนลาดชะโดเดิม เรียกว่าบ้านจักราช เป็นชุมชนที่เกิดขึ้นหลังจากพม่าปล้นกรุงศรีอยุธยาและถอนกำลังลงไปในปี พ.ศ.2310 บริเวณบ้านจักราช มีคลองออกไปสู่มแม่น้ำน้อย ในคลองเต็มไปด้วยปลาต่างๆ โดยเฉพาะปลาชะโด อันเป็นที่มาของชื่อลาดชะโด ชาวชุมชนลาดชะโดได้ร่วมมือกันอนุรักษ์อาคารบ้านเรือนในชุมชน จนได้พระราชทานรางวัลอนุรักษ์ศิลปสถาปัตยกรรมดีเด่น เมื่อปีพ.ศ. 2549 ในตลาดมีร้านถ่ายรูป ร้านตัดผม ร้านตัดเสื้อ ร้านขายของชำ ร้านยาไทยของหมอจรัส ที่โด่งดังมากเรื่องยารักษาไข้ทับระดู เป็นบ้านเกิดศิลปิน นักร้อง นักแต่งเพลง ในยุคทศวรรษ 1970 อีรศักดิ์ อัจฉิมานนท์ ผู้ขับร้องเพลงกุหลาบแดง และลมลวงที่โด่งดัง มีพิพิธภัณฑ์บ้านเก่าของนายเทศมนตรี เดิมขายเครื่องสังฆภัณฑ์และพวกหริตผ้าซึ่งเป็นของมีชื่อเสียงของที่นี่ จัดแสดงภาพถ่ายขาวของเครื่องใช้ในอดีต มีตู้แสดงปลาน้ำจืดหลายพันธุ์ โรงมหรสพ ปัจจุบันเป็นสมาคมชาวประมง โรงฉายหนังฉายให้ชมฟรี หนังสือที่เคยยกกองมาถ่ายทำที่ลาดชะโด อาทิ บุญชู รักข้ามคลอง ดงดอกเหมย ความสุขของกะทิ เป็นต้น

2) ตลาดเศียร ตลาดเศียรช้างตั้งอยู่ที่ตำบลไผ่ลิง อำเภอพระนครศรีอยุธยา ก่อตั้งขึ้นจากแนวคิดที่ได้นำวิถีไทยสมัยกรุงศรีอยุธยามาผสมผสานกับความร่วมมือในเชิงศิลปะแห่งยุค และไอเดียใหม่ ๆ เพื่อผนวกรวมความเป็นไทยในรูปแบบเฉพาะตัวจนเป็นที่มาของ ตลาดเศียรช้างไทย ฮิป มาร์เก็ต สร้างความตื่นตาตื่นใจแก่ผู้พบเห็นในควมสร้างสรรค์ศิลปะแบบไทยประยุกต์ รวมถึงร้านรวงที่เข้ามาสร้างสีสันให้ตลาดแห่งนี้ด้วยแนวคิดที่แตกต่าง

3) ตลาดโก้งโค้ง (บ้านแสงโสม)ตลาดโก้งโค้ง ตั้งอยู่หมู่ 5 ถนนบางประอิน-วัดพัญญูเชิง (ติดวัดบ้านเลน) ตำบลชนอนหลวง ตั้งอยู่ใกล้กับบริเวณ “บ้านแสงโสม” (ลักษณะเป็นบ้านเรือนไทยหมู่ใหญ่ คงความเป็นสถาปัตยกรรมไทยแบบโบราณ) เป็นตลาดโบราณย้อนยุค คำว่า “ตลาดโก้งโค้ง” เป็นคำที่ใช้เรียกตลาดในสมัยโบราณ ที่คนนั่งขายสินค้าจะนั่งอยู่บนพื้น คนที่มาซื้อจะต้องโก้งโค้งเลือกดูสินค้าที่ตนสนใจ สถานที่แห่งนี้ในอดีตกาลเป็นด่านขนอน(ด่านเก็บภาษีในสมัยนั้น) และเป็นสถานที่ที่มีการซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้านานาชนิดทั้งที่เป็นสินค้าชุมชนและสินค้าที่มา

จากต่างเมือง ผู้ที่สนใจสามารถเข้ามาสัมผัสบรรยากาศเก่าๆแบบสมัยกรุงศรีอยุธยา พบวิถีชีวิตไทยในอดีต มีการจัดจำหน่ายพืช ผัก ผลไม้ปลอดสารพิษจากสวน สินค้าอุปโภคบริโภค รวมทั้งอาหารคาวหวาน นานาชนิด พอคั่ว แม่ค้าแต่งกายย้อนยุค

4) ตลาดน้ำคลองสระ คลองสระบัวเป็นคลองส่งน้ำเล็กๆ ในทางประวัติศาสตร์เป็นคลองที่พระมหากษัตริย์ในสมัยกรุงศรีอยุธยา ใช้เดินทางจากพระราชวังไปเพี้ยียดคล้องช้าง สระที่ขุดขึ้นได้อ้างอิงจากหลักฐานของวัดต่างๆ ที่อยู่โดยรอบ แล้วขุดขึ้นตามตำแหน่งเดิมที่เคยมีอยู่ในอดีต ตลาดน้ำคลองสระบัวตั้งอยู่บริเวณอุทยานประวัติศาสตร์พระนครศรีอยุธยา นอกเกาะเมืองด้านทิศเหนือ (ทุ่งขวัญ) มีสระบัวกว้างขวาง พร้อมเวทีกลางน้ำสำหรับแสดงนิทานพื้นบ้าน รอบๆ สระน้ำจะเป็นเพิงหลังคามุงแฝกปลูกเรียงรายติดต่อกันเป็นแถวยาว ขายอาหารไทยคาวหวาน อาทิ ขนมจีนต้มยำ ดอกไม้ทอด ใช้ดอกเข็ม ดอกอัญชัน ดอกโสน เมี่ยงคำเนื้อทอด เนื้อสวรรค์สูตรอิสลาม กวยเตี่ยวเรืออยุธยา ฯลฯ

1.2.2 ชุมชนต่างวัฒนธรรมที่จัดเป็นแหล่งท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัดอยุธยา

1) หมู่บ้านโปรตุเกส ตั้งอยู่ที่ตำบลสำเภาล่ม บริเวณริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาทางทิศตะวันตก อยู่ทางใต้ของตัวเมือง ชาวโปรตุเกสเป็นชาวยุโรปชาติแรกที่เข้ามาติดต่อกับค้าขายกับกรุงศรีอยุธยาเมื่อปีพ.ศ. 2054 โดยอัลฟองโซ เดอ อัลบูเคอร์ก ผู้สำเร็จราชการของโปรตุเกส ประจำเอเชีย ได้ส่งนายทูอาร์เต้ เฟอร์นันเดส เป็นทูตเข้ามาเจริญสัมพันธไมตรีกับสมเด็จพระรามาธิบดีที่ 2 แห่งกรุงศรีอยุธยา ชาวโปรตุเกสเข้ามาตั้งหลักแหล่งค้าขายและเป็นทหารอาสาในกองทัพกรุงศรีอยุธยา สร้างโบสถ์ขึ้นเพื่อเผยแพร่ศาสนาและเป็นศูนย์กลางของชุมชน ปัจจุบันบริเวณนี้ยังมีร่องรอยซากสิ่งก่อสร้างปรากฏให้เห็นคือ โบราณสถานซานเปโตรหรือเรียกในสมัยอยุธยาว่าโบสถ์เซนต์โดมินิค เป็นโบสถ์ในคณะโดมินิกัน นับเป็นโบสถ์แห่งแรกที่สร้างขึ้นในแผ่นดินไทยเมื่อปีพ.ศ. 2083 ตั้งอยู่ในบริเวณเกือบกึ่งกลางหมู่บ้านโปรตุเกส มีเนื้อที่ประมาณ 2,400 ตารางเมตร ยาวตามแนวทิศตะวันออกไปตะวันตกหันหน้าสู่แม่น้ำเจ้าพระยา ตัวอาคารแบ่งออกเป็นสามส่วน คือ ส่วนหน้าเป็นสุสาน ของชาวคาทอลิกคณะโดมินิกัน ส่วนกลางใช้ประกอบพิธีทางศาสนาและฝั่งศพบาทหลวง ส่วนในด้านหลังและด้านข้างเป็นที่พักอาศัยและมีการขุดค้นพบโบราณวัตถุที่สำคัญได้แก่ โครงกระดูกมนุษย์ กลองยาสูบ เหยี่ยวภูเขาปณั เครื่องปั้นดินเผา เครื่องประดับกำไลแก้วและเครื่องประกอบพิธีทางศาสนาเช่น ไม้กางเขน เหยี่ยวรูปเคารพในศาสนา ลูกประคำ ในส่วนของสุสาน พบโครงกระดูกจำนวนมากมายถึง 254 โครง ฝั่งเรียงรายอย่างเป็นระเบียบและทับซ้อนกันหนาแน่นทั้งภายในและภายนอกอาคาร จากแนวโครงกระดูกที่พบแบ่งขอบเขตสุสานออกเป็น 3 ส่วน ส่วนในสุดกลางตัวอาคารที่เป็นฐานโบสถ์ อาจเป็นโครงกระดูกของบาทหลวงหรือนักบวช ถัดมาส่วนที่สอง ส่วนนี้อาจเป็นผู้มีฐานะทางสังคมในค่ายโปรตุเกสสูงกว่าคนธรรมดาทั่วไป ส่วนที่สามนอกแนวฐานโบสถ์มีการฝังซ้อนกันมากถึง 3-4 โครง โครงกระดูกเหล่านี้มีทั้งที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และบางส่วนชำรุด จาก

หลักฐานเอกสารประวัติศาสตร์ กล่าวถึงการเกิดโรคระบาดร้ายแรงในปลายแผ่นดินพระเพทราชาเมื่อปีพ.ศ.2239 มีผู้คนล้มตายมาก และในปีพ.ศ. 2255 ในสมัยพระเจ้าอยู่หัวท้ายสระก็เกิดโรคระบาดอีกครั้งมีผู้คนล้มตายมาก อาจเป็นเหตุให้มีการขยายสุสานออกมาจากเดิม

2) หมู่บ้านหัตถกรรมมีดอรัญญิก บ้านต้นโพธิ์ บ้านไผ่หนอง เป็นหมู่บ้านที่มีประชาชนอาศัยอยู่อย่างหนาแน่น ตั้งอยู่หมู่ที่ 6 และ 7 ตำบลท่าช้าง อำเภอนครหลวง จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ทั้งสองหมู่บ้านมีชื่อเสียงโด่งดังเป็นที่รู้จักกันไปทั่ว เพราะเป็นแหล่งผลิตมีดที่ใหญ่แห่งหนึ่งของประเทศที่ทำกันเป็นล่ำเป็นสันมาเกือบสองร้อยปี ชาวบ้านต้นโพธิ์ และชาวบ้านไผ่หนอง รกรากถิ่นฐานเป็นชาวเวียงจันทน์ ประเทศลาว ได้เข้ามาอยู่ในประเทศไทยประมาณช่วงต้นกรุงรัตนโกสินทร์ ซึ่งชาวเวียงจันทน์กลุ่มนี้ส่วนใหญ่มีอาชีพทางช่าง มีช่างทำทองกับช่างตีเหล็ก คือ คนไหนแข็งแรงก็ได้ตีเหล็ก คนไหนอ่อนแอมีความละเอียดให้ตีทองคำ เครื่องอาภรณ์ประดับกาย การทำมาหากิน ในสมัยนั้นอาชีพทั้งสองทำกันเป็นล่ำเป็นสันตลอดมา ครั้นต่อมาในราวพ.ศ.2365 อาชีพช่างทองก็ได้เลิกสาสลายตัวไป คงเหลือแต่อาชีพตีมีดประเภทเดียว ชาวบ้านจึงยึดอาชีพตีมีดเป็นอาชีพหลัก ไม่ได้ประกอบอาชีพอื่นปะปนเลย ข้อสังเกตที่เป็นหลักฐานว่าชาวเวียงจันทน์กลุ่มนี้มีอาชีพช่างทองคือ ถ้าเรานำดินที่ชุมชนแห่งนี้ลงร้อนในน้ำก็จะพบเศษทองและขี้ตะไบทองอยู่ทั่วไปเหตุที่ชาวเวียงจันทน์กลุ่มนี้เข้ามาอยู่ในประเทศไทยจะโดยถูกกวาดต้อนมาในสมัยเจ้าพระยามหากษัตริย์ศึก คราวยกทัพไปตีเมืองเวียงจันทน์หรือจะเป็นการอพยพมาเองนั้น ไม่มีหลักฐานปรากฏชัดเจนแต่มีหลักฐานบันทึกไว้ว่าเข้ามาโดยมีนายเทาเป็นผู้นำ (ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 5 ได้พระราชทานบรรดาศักดิ์เป็น “ขุนนราบริรักษ์”) ได้เดินทางมาพบภูมิประเทศแห่งนี้ เป็นที่เหมาะสมแก่การประกอบอาชีพคือ เดิมเป็นดงไม้ไผ่ที่ขึ้นอยู่หนาแน่น มีหนองน้ำและแม่น้ำป่าสักไหลผ่าน สมัยนั้นไม่มีถนนหนทางเหมือนปัจจุบันนี้ ต้องอาศัยทางน้ำเป็นปัจจัยสำคัญในการคมนาคมโดยเฉพาะ ไม้ไผ่เป็นวัสดุที่สำคัญมากสำหรับช่างตีมีด เพราะไม้ไผ่มีประโยชน์อยู่ในตัวของมันนานับประการ เช่น นำมาเผาถ่านใช้เผาเหล็ก เพราะถ่านไม้ไผ่ให้ความร้อนสูงกว่าไม้ชนิดอื่น ต้น ลำ ใช้ทำบ้านเรือน ที่อยู่อาศัย ทำด้ามพะเนิน ด้ามค้อนและด้ามมีด ซึ่งช่างตีเหล็กต้องใช้อยู่เป็นประจำ จึงเห็นว่าภูมิประเทศแห่งนี้เป็นอยู่ช้ำวอื้นน้ำแหล่งทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์จึงพร้อมใจกันลงหลักปักฐานและได้ประชุมหารือกันตั้งชื่อบ้านของตนว่า “บ้านไผ่หนอง” ให้เป็นการเหมาะสมกับภูมิประเทศแต่ก่อนนั้น สำหรับบ้านต้นโพธิ์ คนเก่าคนแก่เล่าว่า เมื่อมาถึงท่าเลนนี้มีต้นโพธิ์ใหญ่อยู่กลางหมู่บ้านจึงตั้งชื่อว่า “บ้านต้นโพธิ์” ครั้นกาลเวลาล่วงมาบ้านเมืองเจริญขึ้นสภาพของหมู่บ้านก็ได้เปลี่ยนแปลงไป ดงไม้ไผ่ที่ขึ้นอยู่อย่างหนาแน่นก็โล่งเตียนกลายเป็นท้องไร่ท้องนา หนองน้ำก็ตื้นเขินไปหมดแล้ว ในสมัยก่อนมีตลาดร้านค้ามีโรงบ่อน อยู่ที่บ้านอรัญญิก ตำบลปากท่า อำเภอท่าเรือ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งอยู่ไม่ไกลจากหมู่บ้านต้นโพธิ์และหมู่บ้านไผ่หนองมากนัก ระยะทางประมาณ 3 กิโลเมตร มีผู้คนนำสินค้ามาซื้อขายแลกเปลี่ยนกันมากในยุคนั้นชาวบ้านก็นำเอามีดไปขาย เมื่อคนที่ซื้อไปใช้เห็นว่าคุณภาพดีจึงบอกต่อๆ

กันไปว่ามีคุณภาพต้องมีตอร์ญ์ญิก เลยเรียกติดปากไปหาซื้อตอร์ญ์ญิก ที่จริงแล้วทำที่ หมูบ้านต้นโพธิ์ หมูบ้านไผ่หนองและหมู่บ้านอื่นๆ ซึ่งเป็นที่มาของคำว่า “มีตอร์ญ์ญิก” ลักษณะทั่วไปของผลิตภัณฑ์มีตอร์ญ์ญิก มีอยู่ด้วยกัน 4 ตระกูล ได้แก่มีตอร์ญ์ญิกเกษตรกรรม มีตอร์ญ์ญิกคหกรรม มีตอร์ญ์ญิกอาวุธ และมีตอร์ญ์ญิกอื่นๆ แต่ละตระกูลสามารถจำแนกตามการใช้งานได้อีก 12 ประเภท ซึ่งในแต่ละประเภทประกอบไปด้วยชนิดของมีดต่างๆ อีกมากมาย หลากหลายไปตามขนาดและความแตกต่างของวัสดุที่ใช้ในการผลิตของชิ้นส่วนและองค์ประกอบต่างๆ ซึ่งจากการศึกษาปรากฏว่ามีถึง 274 ชนิด มีประเพณีและวัฒนธรรมที่ได้ถือปฏิบัติสืบทอดต่อกันมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ คืองานมาฆบูชา บุญวิสาขบูชา บุญเข้าพรรษา บุญกฐิน บุญตักบาตรดอกไม้ บุญสงกรานต์ บุญเข้าสลาก บุญออกพรรษา บุญมหาชาติ เป็นต้น ซึ่งถือได้ว่าเป็นประเพณีและวัฒนธรรมของชนชาติไทยทั่วไปที่ปฏิบัติกันมาเป็นประจำ แต่ยังมีประเพณีหนึ่งที่ขาดไม่ได้เป็นประเพณีที่น่าประทับใจของชุมชนฯ และถือได้ว่าเป็นประเพณีที่สำคัญมากคือ การไหว้ครู หรือไหว้ครูบูชาเตา ซึ่งปกติแล้วจะทำกันทุกหมู่บ้าน เมื่อทำบุญบำเพ็ญกุศล ตรุษและสงกรานต์ ผู้ใหญ่จะประชุมหารือกำหนดวันไหว้ครู ส่วนมากกำหนดวันข้างขึ้นเดือนหกตรงกับวันพฤหัสบดีเมื่อหารือกันดีแล้วทุกบ้านจะลงมือซ่อมแซมเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ให้เรียบร้อยก่อนกำหนดหนึ่งหรือสองวันและทำความสะอาดเครื่องมือแล้วนำมาวางไว้ในที่อันสมควร เตาเผาเหล็กจะต้องปั้นขึ้นใหม่ และจัดเตรียมเครื่องสังเวยไหว้ครูอย่างครบครัน มีเครื่องบูชา พระพุทธรูปเป็นชั้นห้า พอรุ่งอรุณของวันพฤหัสบดี เขาจะนำเครื่องบูชาและอาหารคาวหวานเป็นเครื่องบูชา บูชาพระภูมิ แม่ธรณี ส่วนเครื่องสังเวยต่างๆ ที่ได้เตรียมไว้จะต้องนำมาวางไว้ที่เครื่องมือ แล้วจัดทำพิธีสวดโองการเชิญเทพเจ้ามาเป็นศิริมงคล แล้วผู้ใหญ่ในเรือนั้นจะเรียกลูกหลานมาบูชากราบไหว้ ขอพรอันศักดิ์สิทธิ์อันเป็นศิริมงคลแก่ทุกคน สำหรับในวันนั้นทุกบ้านจะต้องรับทุกคนที่มาเยือน ชุมชนแห่งนี้ยังรักษาประเพณีนี้ไว้ นับเป็นประเพณีอันดีงามในวันนั้นเขาถือว่าเป็นมงคล เรื่องอัปมงคลจะไม่เกิดขึ้นเลย

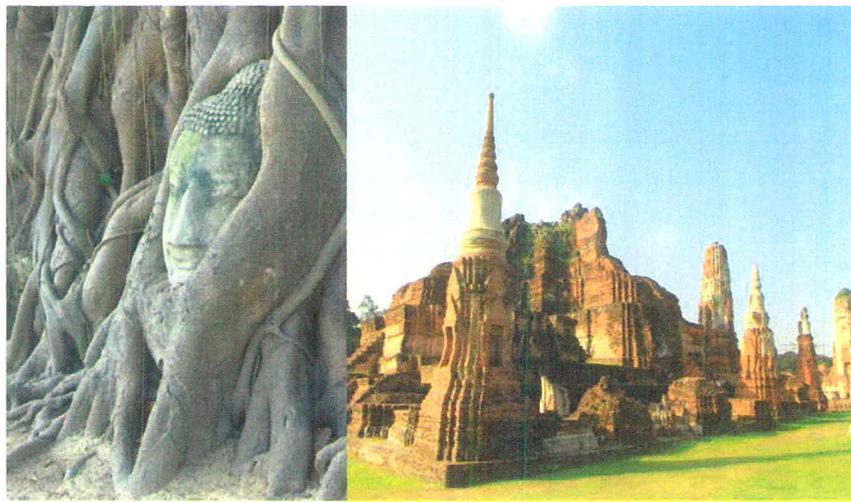
1.2.3 วัดสำคัญต่างๆ

1) วัดใหญ่ชัยมงคล วัดนี้เดิมพระเจ้าอู่ทองทรงสร้างเมื่อ พ.ศ. 1900 สำหรับเป็นสำนักของพระสงฆ์ ซึ่งไปบวชเรียนมาแต่สำนักพระวันรัตนมหาเถรในลังกาทวีป เรียกนามนิกายนี้ว่า "คณะป่าแก้ว" จึงได้นามว่า "วัดป่าแก้ว" ต่อมาคนทั้งหลายพากันเลื่อมใสบวชเรียนพระสงฆ์ นิกายนี้ก็เจริญแพร่หลาย พระราชาธิบดีจึงตั้งอธิบดีสงฆ์นิกายนี้เป็นสมเด็จพระวันรัตน มีตำแหน่งเป็นสังฆราชฝ่ายขวา คู่กับพระพุทโธษาจารย์ซึ่งเป็นอธิบดีสงฆ์ฝ่ายคันถธุระรับตำแหน่งสังฆราชฝ่ายซ้าย และวัดนี้เป็นที่สถิตของสมเด็จพระสังฆราชจึงได้ชื่อว่า "วัดเจ้าพญาไท" สำหรับพระอุโบสถของวัดนี้พระเทียรราชาเคยไปเสียดิถียอนธิฐานแข่งบารมีกับขุนนางศาวุธราชก่อนที่จะได้ราชสมบัติ ในแผ่นดินสมเด็จพระนเรศวรมหาราช พระมหาอุปราชแห่งพม่าได้ยกกองทัพเข้าตีกรุงศรีอยุธยาเมื่อ พ.ศ. 2135 หมายจะปราบปรามเมืองไทยไว้ในอำนาจ สมเด็จพระนเรศวรมหาราชทรงยกกองทัพ

ออกไปต่อสู้ข้าศึก จนได้ชนช้างกับพระมหาอุปราชา ที่ตำบลหนองสาหร่าย แขวงเมืองสุพรรณบุรี สมเด็จพระนเรศวรมหาราชมีชัยชนะ ทรงพินทุ์ต่อผู้สิ้นพระชนม์บนคอช้าง แต่ครั้งนั้นไม่สามารถจะตี กองทัพของข้าศึกให้แตกแยกยับเยินไปได้ เนื่องจากกองทัพต่างๆ ติดตามไปไม่ทันพระองค์ ครั้งเมื่อเสร็จการสงครามแล้ว สมเด็จพระนเรศวรมหาราชจึงทรงพิโรธแม่ทัพนายกองเหล่านั้น จะให้ประหารชีวิต แม่ทัพนายกองที่ตามเสด็จไปไม่ทันเสียให้หมด สมเด็จพระวันรัตน์ วัดป่าแก้ว ถวายพระพร ขอ พระราชทานโทษไว้ แล้วทูลแนะนำให้ทรงสร้างเจดีย์ไว้เป็นที่ระลึกเพื่อเฉลิมพระเกียรติยศ ที่ได้มีชัยชนะอันยิ่งใหญ่ในครั้งนั้น สมเด็จพระนเรศวรมหาราชจึงโปรดให้สร้างเจดีย์ใหญ่ขึ้นที่วัดนี้ เจดีย์ที่ สมเด็จพระนเรศวรมหาราชทรงสร้างขึ้นที่วัดนี้ขนานนามว่า พระเจดีย์ชัยมงคล ต่อมาจึงเรียกวัดนี้ว่า "วัดใหญ่ชัยมงคล" พระเจดีย์ชัยมงคล สมเด็จพระนเรศวรมหาราช โปรดให้สร้างขึ้นเพื่อเป็นอนุสรณ์ เฉลิมพระเกียรติในคราวยุทธหัตถีมีชัยชนะสมเด็จพระมหาอุปราชาแห่งพม่า เมื่อ พ.ศ. 2135 ทั้งนี้เพื่อ เป็นปูชนียวัตถุสำคัญแห่งหนึ่งของชาติไทย, เป็นนิมิตหมายของเอกราช เตือนใจให้ระลึกถึงความกล้าหาญและความเสียสละของบรรพบุรุษ, เป็นสัญลักษณ์แห่งภัยทานของสมเด็จพระนเรศวรมหาราช อันเนื่องมาจากธรรมอันประเสริฐแห่งพระพุทธศาสนา

2) วัดพระศรีสรรเพชญ์ หรือ วัดพระศรีสรรเพชญ์ เป็นวัดหลวงใน พระราชวังโบราณ อยุธยา ไม่มีพระสงฆ์จำพรรษา ซึ่งเป็นต้นแบบของ วัดพระศรีรัตนศาสดาราม กรุงเทพมหานคร วัดพระศรีสรรเพชญ์ เดิมในสมัยสมเด็จพระรามาธิบดีที่ 1 ใช้เป็นที่ประทับ ต่อมา สมเด็จพระบรมไตรโลกนาถ ทรงสร้างพระราชมณเฑียรขึ้นใหม่ทางตอนเหนือ แล้วจึงโปรดฯ ให้ยกเป็น เขตพุทธาวาส เพื่อประกอบพิธีสำคัญต่าง ๆ ของบ้านเมือง จึงเป็นวัดในเขตพระราชวังที่ไม่มีพระสงฆ์ จำพรรษา แตกต่างกับวัดมหาธาตุสุโขทัย ที่มีพระสงฆ์จำพรรษา ทั้งวัดมหาธาตุ สุโขทัย, วัดพระศรี สรรเพชญ์ อยุธยา และวัดพระศรีรัตนศาสดาราม ต่างก็ถูกสถาปนาขึ้นในมูลเหตุการสร้างวัดเดียวกัน นั่นคือ "สร้างเพื่อเป็นวัดประจำพระราชวัง" ต่อมาในปี พ.ศ. 2035 รัชสมัยของสมเด็จพระรามาธิบดีที่ 2 พระองค์ทรงโปรดเกล้าฯ ให้สร้างพระสลุบเจดีย์องค์ตะวันออก เพื่อบรรจุพระอัฐิของพระราชบิดา สมเด็จพระบรมไตรโลกนาถ และพระสลุบเจดีย์องค์กลางเพื่อบรรจุพระอัฐิของสมเด็จพระบรม ราชธิดาที่ 3 ผู้เป็นพระเชษฐา หลังจากนั้นในปี พ.ศ. 2042 พระองค์โปรดให้สร้างพระวิหารหลวง ขึ้น ในปีต่อมา พ.ศ. 2043 สมเด็จพระรามาธิบดีที่ 2 ทรงสร้างพระวิหาร ทรงหล่อพระพุทธรูป ยืนสูง 8 วา (ประมาณ 16 เมตร) หุ้มด้วยทองคำหนัก 286 ชั่ง (ประมาณ 171 กิโลกรัม) ประดิษฐานไว้ใน วิหาร ถวายพระนามว่า พระศรีสรรเพชญ์ดาญาณ ซึ่งภายหลังเมื่อเสียกรุง พ.ศ. 2310 พม่าได้เผาผลาญ ทองคำไปหมด และองค์พระพังยับเยิน รัชกาลที่ 1 จึงโปรดเกล้าฯ ให้ย้ายมาประดิษฐานวัดพระเชตุ พน และ บรรจุชิ้นส่วนซึ่งบูรณะไม่ได้เหล่านั้นไว้ในเจดีย์องค์ใหญ่ที่สร้างขึ้นแล้วพระราชทานชื่อเจดีย์ ว่า เจดีย์ศรีสรรเพชญ์ดาญาณ เจดีย์องค์ที่ 3 ถัดมาจากด้านทิศตะวันตกเป็น เจดีย์บรรจุพระอัฐิ ของ สมเด็จพระบรมราชธิดาที่ 2 ซึ่งสมเด็จพระบรมราชธิดาที่ 4(พระหน่อพุทธางกูร) พระราชโอรสได้

โปรดให้สร้างขึ้น เจดีย์ทั้งสามองค์นี้เป็นเจดีย์แบบลังกา ในรัชสมัยพระเจ้าทรงธรรมพระองค์โปรดเกล้าให้สร้าง พระที่นั่งจอมทอง ตั้งอยู่ใกล้ๆ กำแพงทางด้านติดกับ วิหารพระมงคลบพิตร เพื่อให้เป็นสถานที่ให้พระสงฆ์บอกเล่าหนังสือพระสงฆ์ ราวรัชสมัยสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวบรมโกศ มีการบูรณะปฏิสังขรณ์วัดหลวงแห่งนี้เป็นครั้งแรก ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พระยาโบราณราชธานินทร์ สมุหเทศาภิบาลมณฑลกรุงเก่าได้ดำเนิน การขุดสมบัติจากกรุภายในเจดีย์ พบพระพุทธรูป เครื่องทอง มากมาย และในสมัย จอมพล ป.พิบูลสงคราม ได้มีการบูรณะวัดนี้จนมีสภาพที่เห็นอยู่ในปัจจุบัน



ภาพที่ 4.2 วัดมหาธาตุ แหล่งท่องเที่ยวทางด้านอารยธรรมอยุธยา



ภาพที่ 4.3 วัดใหญ่ชัยมงคล

3) วัดสุวรรณดารารามราชวรวิหาร ตั้งอยู่ริมป้อมเพชร อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พระอัยกาในพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช ทรงโปรดให้สร้างวัดนี้ขึ้นตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ให้ชื่อว่าวัดทอง เป็นวัดของฝ่ายวังหน้า ต่อมาเมื่อพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช ทรงขึ้นครองราชย์เป็นกษัตริย์แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ก็ทรงโปรดเกล้าให้บูรณะวัดนี้ทั้งหมดลักษณะสถาปัตยกรรมของวัด ตัวโบสถ์จะตกท้องช้าง ทำให้คล้ายท้องเรือสำเภา ซึ่งเป็นการเปรียบพระพุทธรูปปางนาคปรก อันเป็นเอกลักษณ์ของโบสถ์สมัยอยุธยา จิตรกรรมฝาผนัง ภายในวัดมีจิตรกรรมฝาผนังรูปพุทธหัตถ์ของสมเด็จพระนเรศวรมหาราช ต้นฉบับที่เคยเห็นกันในหนังสือเรียน วาดโดยพระยาอนุศาสน์จิตรกร จิตรกรเอกของพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 ด้านบนของผนังภายในพระอุโบสถ ยังรายล้อมไปด้วยภาพเทพพนมนับร้อยองค์ลอยอยู่ในวิมาน ที่มีขนาดลดหลั่นกันตามระยะใกล้-ไกล ตามลักษณะของทัศนียภาพแบบตะวันตก ที่เคยมีการวาดขึ้นเป็นครั้งแรกในประเทศไทยสมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 4 อีกด้วย ส่วนด้านล่างของผนังเป็นภาพเรื่องราวของพระเวสสันดรชาดกและสุวรรณสามชาดก

2. จังหวัดสุพรรณบุรี

2.1 ที่ตั้งและภูมิประเทศ

จังหวัดสุพรรณบุรี ตั้งอยู่บริเวณภาคกลางทางด้านทิศตะวันตกของประเทศไทย มีอาณาเขตติดต่อดังนี้

ทิศเหนือ ติดต่อกับจังหวัดชัยนาท และจังหวัดอุทัยธานี

ทิศตะวันออก ติดต่อกับจังหวัดอ่างทอง จังหวัดสิงห์บุรี และจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ทิศใต้ ติดต่อกับจังหวัดนครปฐม

ทิศตะวันตก ติดต่อกับจังหวัดกาญจนบุรี และจังหวัดอุทัยธานี

ลักษณะภูมิประเทศ บริเวณเทือกเขาสูงและพื้นที่ลอนสลับลอนชัน เริ่มตั้งแต่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของอำเภออู่ทอง ทอดตัวขึ้นไปทางเหนือขนานกับ เส้นแบ่งเขตระหว่างจังหวัดสุพรรณบุรีกับจังหวัดกาญจนบุรี ลักษณะพื้นที่เป็นลูกคลื่นลอนลาดสลับเชิงเขา ส่วนทางด้านทิศตะวันตกของอำเภอด่านช้าง มีสภาพเป็นลูกคลื่นลอนลาดสลับซับซ้อนจนถึงเป็นเทือกเขาสูงชัน เป็นแนวเขาที่ติดกับเทือกเขาตะนาวศรี มียอดเขาสูงสุดคือ เขาเทวดา มีความสูงประมาณ 1,220 เมตร จากระดับน้ำทะเล รองลงมาเป็นเขาพุเตย สูงประมาณ 760 เมตร จากระดับน้ำทะเล ถัดจากแนวเทือกเขาเป็นที่ราบหุบเขามาทางตะวันออก จะเป็นแนวลูกคลื่นลอนชันถึงเนินเขา แล้วค่อยๆ ลาดเทมาทางทิศตะวันออกจนถึงแม่น้ำสุพรรณบุรีหรือแม่น้ำท่าจีนบริเวณที่ราบลุ่ม อยู่ทางทิศตะวันออกของจังหวัดตลอดแนว อยู่ริมฝั่งแม่น้ำสุพรรณตลอดแนวตั้งแต่เหนือจดใต้ อยู่สูงกว่าระดับน้ำทะเล

ประมาณ 3 เมตร ส่วนทางทิศเหนืออยู่สูงกว่าระดับน้ำทะเลประมาณ 10 เมตร อยู่ในเขตอำเภอเดิมบางนางบวช อำเภอสามชูก อำเภอดอนเจดีย์ อำเภอศรีประจันต์ อำเภอเมือง อำเภอบางปลาม้า อำเภอสองพี่น้อง และบางส่วนของอำเภออุทอง

2.2 สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัด

สุพรรณบุรีเดิมมีชื่อเรียกว่า ทวารวดีศรีสุพรรณภูมิ ซึ่งอยู่ในสมัยทวารวดี อันมีสุพรรณบุรีเป็นเมืองเก่าแก่จากหลักฐานที่พบมีอายุไม่ต่ำกว่า 3,000 -4,000 ปี ตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ มาจนถึงยุคประวัติศาสตร์ และตราบนานเท่าทุกวันนี้ สุพรรณบุรี มีความสำคัญในสมัยกรุงศรีอยุธยาเนื่องจากเป็นเมืองหน้าด่านสำคัญด้านตะวันตกและเป็นเมืองอยู่ช้ำวอยู่น้ำที่สำคัญ เหตุการณ์สำคัญคือการทำสงครามยุทธหัตถีระหว่างสมเด็จพระนเรศวรมหาราชกับสมเด็จพระมหาอุปราชแห่งพม่าที่ดอนเจดีย์ จังหวัดสุพรรณบุรี สมัยรัชกาล ที่ 5 เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงระบบการปกครองแบบมณฑล พ.ศ. 2438สุพรรณบุรีได้ร่วมอยู่ในมณฑลนครชัยศรี อันประกอบด้วย เมืองนครชัยศรี สุพรรณบุรี และสมุทรสาคร และเป็นจังหวัดสุพรรณบุรีใน พ.ศ. 2456

2.2.1 ชุมชนตลาดเก่า

1) ตลาดเก่าห้อง ร่องรอยรุ่งเรืองเรื่องการค้า คำว่า "เก่าห้อง" นำมาจากชื่อบ้านเก่าห้อง อันเป็นบ้านของขุนกำแหงฤทธิ ตั้งอยู่ริมน้ำข้างวัดลานคา ซึ่งอยู่ตรงข้ามกับตลาดเก่าห้อง มีลักษณะเป็นบ้านเรือนไทยฝาประคบ ใต้ถุนสูง ภายในบ้านแบ่งออกเป็น 9 ห้อง มีศาลปู่ศาลย่าเป็นที่เคารพบูชา ตลาดเก่าห้อง เป็นชุมชนร้านตลาด อยู่ฝั่งตรงข้ามกับบ้านเก่าห้อง ตลาดนี้เคยคึกคักอยู่เมื่อร้อยกว่าปีก่อน โดยมีบทบาทเป็นศูนย์กลางการค้าขายของชาวบ้านในทุ่งปากตะวันตกของบางปลาม้า ทั้งยังเป็นทางผ่านของเรือเมล์โดยสาร ระหว่างสุพรรณบุรี-จี่วราย ตลาดเก่าห้อง ก่อสร้างโดยชาวจีนชื่อฮ้อ ซึ่งประกอบอาชีพค้าขายและรับเหมาก่อสร้างจนร่ำรวย จึงต่อแพค้าขายอย่างถาวรอยู่หน้าบ้านเก่าห้อง ต่อมานายฮงเปลี่ยนชื่อเป็น นายบุญรอด เหลียงพานิชย์ เพื่อความสะดวกในการค้าขาย ด้วยกิตติศัพท์ความร่ำรวยของนายบุญรอดล่องเรือไปถึงหมู่โจร จึงถูกบุกปล้นทรัพย์สินไปจำนวนหนึ่ง แต่ทางอำเภอได้ออกสกัดจับโจรได้ทั้งหมดในวันรุ่งขึ้น พร้อมนำทรัพย์สินมาคืน ต่อมานายบุญรอดได้สร้างตลาดเพื่อค้าขายบนบก ชาวบ้านเรียกตลาดนี้ว่า "ตลาดเก่าห้อง" ซึ่งคำว่าเก่าห้องนำมาจากชื่อบ้านเก่าห้องนั่นเอง



ภาพที่ 4.4 ชุมชนตลาดเก่า ตลาดเก่าห้อง

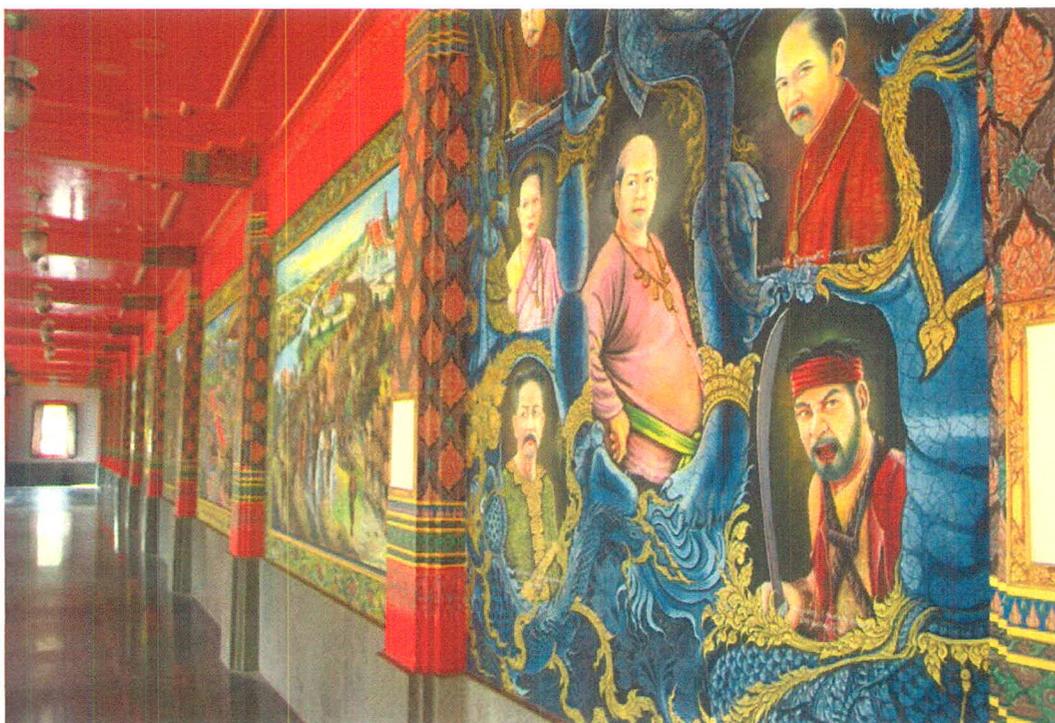
2) ตลาดศรีประจันต์ ตลาดศรีประจันต์ แต่เดิมคือชุมชนริมฝั่งแม่น้ำสุพรรณบุรี (ท่าจีน) ฝั่งตะวันออก เป็นแหล่งค้าขายสินค้าที่ผู้คนทั่วไปมักจะมาแวะซื้อข้าวของเครื่องใช้ เช่น ข้าวสาร อาหารแห้ง ผักสด ปลาเป็น หมากพลู ผลไม้ เสื้อผ้า และของใช้จำเป็นจากที่ต่าง ๆ อยู่เป็นประจำ จนทำให้กลายเป็นตลาดย่อย ๆ นามว่าศรีประจันต์ แต่เดิมมีผู้เข้าใจว่าเป็นการนำชื่อตัวละครในเรื่องขุนช้างขุนแผนมาตั้ง อันที่จริงคำว่า "ศรีประจันต์" มาจากคำว่า "ศรี" แปลว่า ความดี ความสมบูรณ์ และ "ประจันต์" แปลว่า กั้น หรือ ปลายแดน เมื่อรวมจึงแปลว่า "เขตอันสมบูรณ์" ตลาดเก่าศรีประจันต์มีความสำคัญอย่างหนึ่งคือ เป็นสถานที่เกิดของท่านเจ้าคุณพระพรหมคุณาภรณ์ (ป.อ. ปยุตโต) พระสงฆ์ไทยที่มีชื่อเสียงในระดับสากล เป็นคนไทยคนแรกที่ได้รับรางวัลจากองค์การยูเนสโก สาขาสันติภาพ ได้รับการยกย่องว่าเป็น "คนดีศรีประจันต์" และเป็นปราชญ์แห่งพระพุทธศาสนา บ้านท่านเจ้าคุณฯ ได้รับการอนุรักษ์ไว้ในสภาพเดิม เพื่อให้คนรุ่นหลังได้ศึกษา ลักษณะเป็นบ้านไม้ห้องแถว 2 ชั้น จัดแสดงภาพถ่ายในอดีตและอัตชีวประวัติของท่านเจ้าคุณฯ รวมทั้งเก็บรักษาข้าวของเครื่องใช้สมัยก่อน โดยมีป้ายบรรยายทั้งภาษาไทยและอังกฤษ นอกจากนั้นยังเก็บรักษาหนังสือตำราต่างๆ ไว้อีกมากมาย สำหรับร้านค้าต่าง ๆ นั้น เป็นอาคารห้องแถวสร้างด้วยไม้ มีอายุมากกว่า 100 ปี สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อย ร้านอาหารส่วนใหญ่ เปิดบริการนักท่องเที่ยวในวันเสาร์-อาทิตย์ อาหารที่ขึ้นชื่อของตลาดศรีประจันต์ เช่น ก๋วยเตี๋ยวเป็ดยายเฮียะกาแพโบราณ ทองม้วนสูตรโบราณ ขนมเปี๊ยะแม่สายบัว ขนมหวานและของฝาก

3) ตลาดสามชุก เป็นตลาดห้องแถวไม้ 2 ชั้นขนาดใหญ่ ตั้งอยู่ริมแม่น้ำสุพรรณบุรี (ท่าจีน) ลักษณะบ้านยังคงรักษารูปแบบการก่อสร้างที่สามารถย้อนอดีตกลับไปยุคสมัยที่ตลาดสามชุกเฟื่องฟู ซึ่งยุคนั้นชาวบ้านจะนำของพื้นเมือง รวมทั้ง เกลือ ฝ้าย แร่ สมุนไพร มาแลกเปลี่ยนซื้อขาย

ให้กับพ่อค้าที่เป็นชาวเรือ ณ ตลาดแห่งนี้เมื่อริมแม่น้ำสุพรรณ กลายเป็นแหล่งทำนาที่สำคัญ โรงสีไฟขนาดใหญ่จึงเกิดขึ้นหลายแห่ง ตลาดสามชุกจึงกลายเป็นตลาดข้าวที่สำคัญ มีการค้าขายกันอย่างคึกคัก ในแต่ละปีมีการเก็บภาษีได้จำนวนมาก “ขุนจ่าฉาง จินารักษ์” จึงเป็นที่รู้จักกันดีในฐานะนายอากรคนแรกของสามชุก ต่อมาเมื่อมีการตัดถนนผ่านสามชุก ผู้คนจึงหันไปใช้ถนนเป็นเส้นทางสัญจรมากขึ้น วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ การค้าขายในตลาดสามชุกจึงเริ่มซบเซา แต่ตลาดสามชุกก็ยังคงดำเนินวิถีของตลาดห้องแถวไปอย่างต่อเนื่อง และเปลี่ยนแปลงน้อยมาก แม้กาลเวลาจะผ่านมานับร้อยปี ในตลาด มีการอนุรักษ์บ้านของขุนจ่าฉาง จินารักษ์ ซึ่งเป็นนายภาษีอากรคนแรกและเป็นเจ้าของตลาดสามชุก ได้สร้างบ้านหลังนี้เมื่อ พ.ศ. 2459 ประชาคมชาวตลาดสามชุกจึงได้มีการปรับปรุง พื้นฟู และร่วมกันอนุรักษ์สถาปัตยกรรมไม้ของตลาดสามชุกไว้เป็นมรดกทางวัฒนธรรม รวมทั้งพัฒนาเป็นสถานที่ท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์และแหล่งเรียนรู้ของชุมชน

2.2.2 วัดสำคัญต่างๆ

1) วัดป่าเลไลยก์ ตั้งอยู่ริมถนนมาลัยแมน ตำบลรั้วใหญ่ เป็นพระอารามหลวงชั้นตรี ชนิดวรวิหาร พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้เสด็จมาธุดงค์มาพบสมัยทรงผนวช เมื่อเสด็จขึ้นครองราชย์จึงทรงมาปฏิสังขรณ์ สันนิษฐานว่าเป็นวัดเก่าแก่สร้างตั้งแต่สมัยเมืองสุพรรณบุรีรุ่งเรือง พระประธานคือ หลวงพ่อโต เป็นพระพุทธรูปปางป่าเลไลยก์ ศิลปะสมัยอุททองสุพรรณภูมิ มีลักษณะประทับนั่งห้อยพระบาท พระหัตถ์ซ้ายวางคว่ำบนพระชานุ พระหัตถ์ขวาวางหงายบนพระชานุในท่าทรงรับของถวาย องค์พระสูง 23.46 เมตร นักประวัติศาสตร์สันนิษฐานว่า หลวงพ่อโต คงสร้างไว้กลางแจ้งเหมือนหลวงพ่อดโต วัดพนัญเชิงในสมัยแรกๆ ภายในองค์พระบรรจุพระบรมสารีริกธาตุที่ได้มาจำนวน 36 องค์ ทุกปีจะมีงานเทศกาลสมโภชและนมัสการ 2 ครั้ง ในวันขึ้น 7-9 ค่ำ เดือน 5 และ เดือน 12 ฝั่งตรงข้ามวิหารมีร้านขายสินค้าของที่ระลึกและของฝาก ด้านหลังมีคุ้มขุนช้าง ซึ่งสร้างเป็นเรือนไทยไม้สักหลังใหญ่ตามวรรณคดีเรื่องขุนช้างขุนแผน



ภาพที่ 4.5 ภาพเขียนผนังตามวรรณคดีเรื่องขุนช้างขุนแผน วัดป่าเลไลยก์

ภาคตะวันตก

1. จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

1.1 ที่ตั้งและภูมิประเทศ

จังหวัดประจวบคีรีขันธ์เป็นจังหวัดในภาคกลางที่อยู่ทางตอนใต้สุด มีอาณาเขตติดต่อดังนี้ ทิศเหนือ จดเขตอำเภอชะอำ และอำเภอท่า양 จังหวัดเพชรบุรี ทิศตะวันออก จดอ่าวไทย ทิศใต้ จดเขตอำเภอปะทิว และอำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร ทิศตะวันตก จดประเทศพม่า

จังหวัดประจวบ ฯ มีพื้นที่ประมาณ 6,300 ตารางกิโลเมตร ทางด้านทิศตะวันออกมีชายฝั่งทะเลติดต่อกับอ่าวไทย มีความยาวประมาณ 225 กิโลเมตร ทางด้านทิศตะวันตก ซึ่งติดต่อกับชายแดนของประเทศพม่า ตามแนวเทือกเขาตะนาวศรี มีความยาวประมาณ 180 กิโลเมตร พื้นที่ของจังหวัดมีลักษณะสันฐานยาว ทอดตัวจากทิศเหนือไปทางทิศใต้ พื้นที่ที่กว้างที่สุดในเขตอำเภอหัวหิน มีความกว้างประมาณ 90 กิโลเมตร นับจากชายฝั่งอ่าวไทยถึงแนวเขตแดนประเทศพม่า พื้นที่ส่วนแคบที่สุดในเขตอำเภอเมือง ฯ มีความกว้างประมาณ 11 กิโลเมตร นับจากชายฝั่งอ่าวไทยถึงแนวเขตแดนประเทศพม่า ซึ่งเป็นพื้นที่ส่วนที่แคบที่สุดของประเทศไทย ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปมีความลาดเอียง จากด้านทิศตะวันตกซึ่งเป็นแนวเทือกเขาตะนาวศรี ไปทางด้านทิศตะวันออกซึ่งเป็นอ่าวไทยตลอดแนวเขตจังหวัด นอกจากนี้ยังมีเทือกเขา และภูเขาอยู่ตามบริเวณชายฝั่งทะเล และพื้นที่ตอนกลางของจังหวัด เทือกเขาที่สำคัญได้แก่ เทือกเขาสามร้อยยอด จาก

ลักษณะภูมิประเทศดังกล่าวจะเห็นว่า พื้นที่ของจังหวัดประจวบ ฯ มีความลาดชันค่อนข้างสูง นอกจากนี้ในทะเลใกล้ชายฝั่งยังมีเกาะเล็กๆ อยู่รวม 18 เกาะ อยู่ในเขตอำเภอเมือง ฯ 8 เกาะ ในเขตอำเภอหัวหิน 3 เกาะ ในเขตกิ่งอำเภอสามร้อยยอด 5 เกาะ ในเขตอำเภอทับสะแก 3 เกาะ ในเขตอำเภอบางสะพาน 1 เกาะ และในเขตอำเภอบางสะพานน้อย 8 เกาะ สภาพพื้นดินโดยทั่วไป มีลักษณะเป็นดินร่วนปนทราย เนื่องจากพื้นที่ของจังหวัดมีอาณาเขตติดต่อกับชายทะเลโดยตลอด พื้นที่ทางตอนเหนือ และตอนใต้ของจังหวัดมีความแตกต่างกันมาก พื้นที่ตอนใต้นับจากอำเภอเมือง ฯ ลงไป มีความอุดมสมบูรณ์มากกว่าพื้นที่ทางตอนเหนือของอำเภอเมือง จึงมีคำกล่าวไว้ได้ทำสวน แหล่งน้ำตามธรรมชาติที่สำคัญได้แก่ แม่น้ำปราณบุรี อยู่ในเขตอำเภอปราณบุรี แม่น้ำกุยบุรี อยู่ในเขตอำเภอกุยบุรี แม่น้ำบางสะพาน อยู่ในเขตอำเภอบางสะพาน คลองบางนางรม อยู่ในเขตอำเภอเมือง ฯ และคลองกรูด อยู่ในเขตอำเภอบางสะพาน ปัจจุบันแหล่งน้ำดังกล่าวนี้อยู่ในสภาพตื้นเขิน มีน้ำเฉพาะในฤดูฝน ในฤดูแล้งน้ำจะแห้งเป็นส่วนใหญ่

ประวัติเมืองหัวหิน เป็นอำเภอที่ทุกคนรู้จักกันเป็นอย่างดีทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ เดิมมีชื่อว่า "บ้านสมอเรียง" หรือ "บ้านแหลมหิน" ซึ่งพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 7) ได้ทรงสร้างวังไกลกังวลเพื่อประทับพักผ่อนในฤดูร้อน และปัจจุบันวังไกลกังวลนั้นเป็นที่ประทับของพระมหากษัตริย์องค์ปัจจุบัน ทุกวันนี้หัวหินมีชื่อเสียงจากการเป็นสถานที่ตากอากาศที่สามารถเที่ยวได้ใน 1 วันและอยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครเพียง 196 กิโลเมตร หากใช้เส้นทางถนนพระราม 2 ใช้เวลาประมาณ 2.5-3 ชั่วโมงหากโดยสารทางรถ หรือ 45 นาทีหากเดินทางโดยเครื่องบิน อำเภอหัวหิน เป็นอำเภอหนึ่งของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ได้รับประกาศยกฐานะจากกิ่งอำเภอหัวหิน อำเภอปราณบุรี ตั้งแต่วันที่ 12 เมษายน พ.ศ. 2492 ประกาศในราชกิจจานุเบกษา วันที่ 19 เมษายน พ.ศ. 2492 ชุมชนหัวหินก่อตั้งขึ้นในราวปี พ.ศ. 2377 ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 3 เมื่อชาวบ้านกลุ่มหนึ่งจากทางตอนเหนือละทิ้งถิ่นฐาน และเดินทางมาจนถึงพื้นที่ที่เป็นบริเวณใกล้กับเขาตะเกียบในปัจจุบัน แล้วได้ตั้งถิ่นฐานที่บริเวณนี้ เพราะเห็นว่าเป็นหาดทรายที่สวยงามและแปลกกว่าที่อื่น คือมีกลุ่ม หินกระจัดกระจายอยู่ทั่วไป อีกทั้งที่ดินก็มีความอุดมสมบูรณ์ เหมาะสำหรับการเกษตรและการประมง แล้วตั้งชื่อหมู่บ้านว่า "บ้านสมอเรียง" ต่อมาพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระนเรศวรฤทธิ์ (พระองค์เจ้าชายกฤษดาภินิหาร ต้นราชสกุลกฤดากร) ได้มาสร้างตำหนักหลังใหญ่ชื่อ "แสนสำราญสุขเวศน์" ที่ ด้านใต้ของหมู่หินริมทะเล (ปัจจุบันคือบริเวณที่อยู่ติดกับโรงแรมโซฟิเทลฯ) และทรงขนานนามหาดทรายบริเวณนี้เสียใหม่ว่า "หัวหิน" จนเมื่อเวลาล่วงไป ทั้งตำบล ในบริเวณนี้ก็ถูกเรียกในชื่อเดียวกันว่า "หัวหิน" และเจริญเติบโตขยายขึ้นเป็นอำเภอหัวหินจนถึงปัจจุบัน ส่วนที่ดินแปลงที่อยู่ตรงหมู่หินชายทะเล เป็นของสมเด็จพระเจ้าฟ้าจักรพงษ์ภูวนาถ กรมหลวงพิษณุโลกประชานาถ ซึ่งทรงสร้างตำหนักใหญ่ขึ้นถึงสองครั้ง ครั้งแรกคือตำหนักขาว ครั้งหลังคือตำหนักเทาและเรือนเล็กอีกหลายหลัง ซึ่งก็คือบ้านจักรพงษ์ในเวลาต่อมา

ปัจจุบันคือโรงแรมเมเลีย ซึ่งได้เปลี่ยนผู้ดำเนินการเป็นโรงแรมฮิลตัน ในช่วงเวลาเดียวกันกับการสร้างพระราชวังไกลกังวล พระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระกำแพงเพชรอัครโยธิน ต้นราชสกุลบูรฉัตร ก็ได้จัดสร้างตลาดฉัตรไชยขึ้นในที่ดินพระคลังข้างที่ โดยออกแบบให้มีหลังคารูปโค้งครึ่งวงกลมต่อเนื่องกัน 7 โค้ง เพื่อสื่อความหมายว่าเป็นการสร้างขึ้นในรัชกาลที่ 7 ทั้งตัวอาคารและแผงขายสินค้าเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก ตัวตลาดโล่งอากาศถ่ายเทได้สะดวก และจัดว่าเป็นตลาดที่ถูกสุขลักษณะที่สุดของประเทศไทยในขณะนั้น ชื่อตลาดฉัตรไชยนี้มีมาจากพระนามเดิมของพระองค์ คือพระองค์เจ้าบุรฉัตรไชยากรนั่นเอง ต่อมาตลาดฉัตรไชยและโรงแรมรถไฟ หรือโฮเต็ลหัวหินก็กลายเป็นสัญลักษณ์ของชายทะเลหัวหิน ส่วนพระราชวังไกลกังวลนั้นถือว่าเป็นสถานที่อันควรสักการะบูชา มากกว่าจะเป็นสถานที่ท่องเที่ยว นับตั้งแต่มีการสร้างทางรถไฟสายใต้แล้วเสร็จ เชื่อมต่อกับชายแดนของประเทศมาเลเซีย หัวหินก็มีชื่อเสียงว่าเป็นสถานที่พักตากอากาศอันลือชื่อของไทย ซึ่งนักท่องเที่ยวนิยมมาพักผ่อน ว่ายน้ำ ตกปลา และตีกอล์ฟเนื่องจากมีสนามกอล์ฟ หัวหินรอยัลกอล์ฟ ซึ่งจัดเป็นสนามกอล์ฟพระดีมาตรฐานสากลแห่งแรกของประเทศไทยอีกด้วย ชื่อเสียงของหัวหินนั้น เติบโตเคียงข้างมากับโรงแรมรถไฟก็ว่าได้ ต่อมามีการสร้างบังกะโล่ขึ้นคือ เซ็นทรัลหัวหินวิลเลจ ซึ่งได้ถูกคัดเลือกให้เป็นฉากถ่ายทำภาพยนตร์ต่างประเทศเรื่อง “Devil's Paradise” เช่นเดียวกับโรงแรมรถไฟหัวหิน ซึ่งใช้เป็นฉากถ่ายทำภาพยนตร์ต่างประเทศเรื่อง “The Killing Fields” โดยเป็นการจำลองสถานที่คือโรงแรมชั้นนำในกรุงเทพมหานครในยุคสงคราม หัวหิน นับเป็นสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับผู้ที่มีเวลาน้อย อาจจะเป็นในช่วงวันหยุดสุดสัปดาห์สักวันถึงสองวัน เพราะหัวหินไม่ห่างจากกรุงเทพฯ มากนัก นั่งรถไฟมาลงที่สถานีหัวหิน และสามารถรับประทานอาหารท้องถิ่นและอาหารทะเลได้ที่ตลาดโต้รุ่งและบริเวณตลาดอาหารทะเลเขาตะเกียบ



ภาพที่ 4.6 สถานีรถไฟหัวหิน

1.2 สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัด

1.2.1 แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ

1) เกาะทะเล แหล่งท่องเที่ยวในประจวบคีรีขันธ์ที่ขึ้นชื่อเป็นแหล่งดำน้ำดูปะการังน้ำตื้นชั้นดีที่อยู่ใกล้กรุงเทพฯ หากมองจากริมทะเลในอ่าวบางสะพาน คือตั้งแต่อ่าวแม่รำพึงจนถึงบางเปิด จะมองเห็นเกาะทะเล ซึ่งเป็นเกาะใหญ่อยู่ห่างจากชายฝั่งไปไม่กี่กิโล บนเกาะมีถ้ำทะเลจากด้านหนึ่งของเกาะไปยังอีกด้านหนึ่ง ซึ่งเป็นจุดเด่นและที่มาของชื่อ"เกาะทะเล" บนเกาะมีชายหาดสวยงามสี่แห่ง มีแหล่งปะการังน้ำตื้นสวยงามให้ชมอยู่รอบเกาะทะเล

2) น้ำตกไทรคู่ ตั้งอยู่หมู่ที่ 3 ตำบลร่อนทอง อำเภอบางสะพาน จังหวัดประจวบ อยู่ทางทิศตะวันตกของถนนเพชรเกษม บริเวณเทือกเขาตะนาวศรี น้ำตกไทรคู่แห่งนี้มีทั้งหมด 9 ชั้น แต่ละชั้นจะมีความสวยงามที่แตกต่างกันไป โดยชั้นที่มีความงามมากที่สุดคือชั้นที่ 5 ซึ่งน้ำตกในชั้นนี้จะมีลักษณะที่เป็นหน้าผาขนาดใหญ่ นอกจากนี้ยังสามารถพบสัตว์ป่าหลายชนิดที่บริเวณน้ำตกอีกด้วย

3) หาดผาแดง สิ่งมหัศจรรย์ที่สรรสร้างโดยธรรมชาติ และเกิดการกัดเซาะของคลื่นและลมทะเลธรรมชาติเป็นระยะเวลานานนับแสนปี จนทำให้ได้ลวดลายสวยงามวิจิตรตระการตา ดังเช่นในปัจจุบัน

4) เนินสันทราย สิ่งมหัศจรรย์ unseen ของไทย เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่อยู่ใกล้กับบางเปิดศรีสอรัท ใครจะเชื่อว่าเนินสันทรายนี้ เกิดจากฝีมือของธรรมชาติ ด้วยความสูง30เมตร ตลอดระยะทางยาว10กิโลเมตร ครอบคลุมพื้นที่กว่า 2,000 ไร่ ทอดตัวคู่ขนานกับชายหาดรูปจันทร์เสี้ยว ขนาบข้างด้วยป่าเขา คือ ความมหัศจรรย์ของธรรมชาติที่ออกแบบโดยน้ำและลม

5) ชายหาดหัวหิน เป็นชายหาดที่ได้รับความนิยมทั้งในหมู่คนไทยและชาวต่างชาติ มากมายด้วยที่พักพร้อมอำนวยความสะดวกสบาย หาดหัวหินในช่วงกลางวันจึงเหมาะแก่การพักผ่อนหย่อนใจ เล่นน้ำทะเล ซักกรยาน หรือขี่ม้า ตกเย็น หัวหินก็ไม่หลับไหล หลากหลายร้านอาหารให้นักท่องเที่ยวได้เลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นมากมายในบรรยากาศริมหาดยามค่ำคืน

1.2.2 สถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์

1) วัดไกลกังวล เป็นสถานที่ที่นักท่องเที่ยวและมีความสำคัญทางประวัติศาสตร์อีกแห่งหนึ่งของอำเภอหัวหิน

2) อุทยานวิทยาศาสตร์พระจอมเกล้า ณ หว้ากอ ตั้งอยู่ริมอ่าวหว้ากอ ในตำบลคลองวาฬ เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงความรู้ เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์และความรู้ด้านวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับดวงดาวและเทคโนโลยีอวกาศ

3) สถานีรถไฟหัวหินเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่เป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของหัวหิน เพราะยังคงความเป็นสมัยก่อนไว้ให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัส อีกสิ่งหนึ่งที่ทำให้นักท่องเที่ยวทั้ง

ชาวไทยและชาวต่างชาติพากันมาแวะเวียนเยี่ยมชมสถานีรถไฟแห่งนี้ก็คือ “พลับพลาพระมงกุฎเกล้าฯ” ซึ่งถือเป็นที่เชิดหน้าชูตาของชาวอำเภอหัวหินเป็นอย่างมาก

1.2.3 สถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมของหัวหิน

1) เพลินวาน หัวหิน สถานที่ท่องเที่ยวย้อนยุคแนวๆ เหมือนพิพิธภัณฑ์หมู่บ้านย้อนยุคที่มีชีวิตอยู่ โดยมีทั้งร้านอาหาร ร้านกาแฟ ร้านเสื้อผ้า ร้านขายขนม และร้านเหล้าในสมัยก่อน รูปแบบของหมู่บ้านนี้จะเป็นร้านค้าที่ทำจากไม้ ให้ความรู้สึกเหมือนอยู่ในช่วงปี 2499 อีกครั้ง ซึ่งเพลินวานเป็นสถานที่ที่เน้นการขายอารมณ์และความรู้สึกมากกว่าตัวผลิตภัณฑ์

2) ตลาดจ๊กจั่น Cicada Market หัวหิน “Cicada Market” (ซีเคต้า มาร์เก็ต) หนึ่งในที่เที่ยวหัวหิน แปลกกันตรงๆ ก็ “ตลาดจ๊กจั่น” ตลาดแนวๆ (แนวคิดสร้างสรรค์) เป็นการถกฉวยศิลปะมาเป็นสื่อกลางระหว่าง “ผู้ใช้ความคิด” กับ “ผู้ใช้สายตา” ใครมีปัญญาคิด ประดิษฐ์รูปร่างนี้ ก็เอามาโชว์กันแบบเสรี ตั้งแต่งงานแฮนด์เมด ของตกแต่งบ้าน เสื้อผ้า สิ่งของเครื่องใช้มือสอง จนถึงสินค้าเอสเอ็มอีที่มีไอเดียเก๋ๆ ซึ่งเป็นตลาดที่นักท่องเที่ยวสามารถเที่ยวชม ช็อป ชิม อาหารที่หลากหลายในตลาดได้และยังมีกิจกรรมดีจากชมรมต่างๆ เช่น กลุ่มเล่นนิทาน กลุ่มละคร กลุ่มเต้นรำ กลุ่มถ่ายภาพ กลุ่มนักแสดงเปิดหมวก ฯลฯ ซึ่งจะผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันมาสร้างสีสันและเสริมสร้างสุนทรียภาพ ท่ามกลางบรรยากาศ Tropical Garden อันร่มรื่นด้วยพันธุ์ไม้งามอายุร่วมร้อยปีบนพื้นที่เกือบ 10 ไร่ของหัวหินCicada Market จึงเป็นอีกทางเลือกด้านสถานที่ท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวในอำเภอหัวหิน

จุดประสงค์ของการสร้างที่เที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ตลาดจ๊กจั่น หรือ Cicada Market เพื่อสร้างพื้นที่ถาวรสำหรับแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ด้านศิลปะ วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม เพื่อสร้างพื้นที่นัดพบระหว่างผู้ซื้อและผู้สร้างสรรค์ชิ้นงานศิลปะ ประเภทต่างๆ เพื่อสร้างรายได้ให้กับกลุ่มนักเรียน นิสิต นักศึกษาที่ศึกษาทางด้านศิลปะมีพื้นที่ในการแสดงผลงานแก่สาธารณชนมากขึ้น รวมถึงการสร้างรายได้ให้กับประชาคมท้องถิ่น

3) ตลาดน้ำหัวหินสามพันนาม เป็นตลาดน้ำที่ใหญ่ที่สุดในภูมิภาคเอเชีย และเป็นตลาดน้ำในบรรยากาศรัตนโกสินทร์ย้อนยุค สมัยรัชกาลที่ 6 ซึ่งที่ได้ชื่อว่า ตลาดน้ำหัวหินสามพันนาม เพราะเป็นชื่อพระราชทาน ซึ่งตั้งอยู่บริเวณลำห้วยสามพันนาม ที่ได้ชื่อนี้ เพราะลำห้วยแห่งนี้ไหลผ่านหมู่บ้านกว่า 3,000 แห่ง ตลาดน้ำหัวหินสามพันนาม มีการแสดง โชว์แสง สีเสียง ทุกวัน

4) ตลาดโต้รุ่งหัวหินเป็นตลาดเพื่อนักท่องเที่ยวได้เดินชิม ชมและซื้อของฝากจากหัวหิน อาหารที่ขายเช่น กระจ่างปลา ผัดไท หอยทอด ข้าวขาหมู-ข้าวมันไก่ ก๋วยเตี๋ยวอาหารตามสั่ง เช่นอาหารทะเลและ ขนมหวานรวมทั้งอาหารท้องถิ่นของอำเภอหัวหิน

5) จุดชมวิว เขาหินเหล็กไฟ เป็นจุดชมตัวเมืองหัวหิน อ่าวหัวหิน และพระอาทิตย์ยามเช้าที่สวยงามมาก จุดชมวิวมี่ทั้งหมด 6 จุด ให้ทัศนียภาพที่ต่างกันอย่างรอบบริเวณบนยอดเขาเป็นพื้นที่ราบและผาหินที่สวยงาม ห่างจากตัวเมืองหัวหิน ประมาณ 3 กิโลเมตร ทางขึ้นอยู่ใกล้กับวัดสุขสำราญ สามารถขับรถยนต์ขึ้นไปบนเขาได้ พร้อมมีศูนย์จำหน่ายสินค้าหัตถกรรมพื้นเมือง สวนนก ร้านอาหาร เครื่องดื่ม และยังเป็นທີ່ประดิษฐานพระบรมรูปพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว

6) ไร่องุ่น หัวหินฮิลล์ วินยาร์ด (Hua Hin Hill Vineyard) ตั้งอยู่กลางหุบเขา อำเภอหัวหิน สามารถชมทิวทัศน์กว้างไกลบนหลังช้าง ไร่องุ่นเป็นแหล่งท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ ซึ่งเป็นลักษณะของการ เทียว ชิม ลิ้ม ลอง หรือ Gastronomic Tourism อีกแห่งหนึ่งของประเทศไทย แม้จะไม่ติดกับชายฝั่งทะเล แต่ก็มีลมทะเลพัดผ่านมาในไร่อุ่นขาดสาย หากมาในช่วงฤดูเก็บเกี่ยวผลองุ่น ก็สามารถผันตัวเป็นชาวนาไร่นักท่องเที่ยวสามารถเก็บผลองุ่น หรือเรียนรู้เกี่ยวกับความรู้เรื่องไวน์ ด้วยการเยี่ยมชมขั้นตอนการผลิตได้

1.2.4 วัดสำคัญต่างๆ

1) วัดห้วยมงคลอยู่ในเขตอำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งปัจจุบันได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวมากมาย เพราะที่วัดห้วยมงคลเป็นที่ประดิษฐานรูปเหมือนหลวงพ่อดวงศใหญ่ที่สุดในโลก ชาวไทยมักจะได้นิมนต์ศรัทธาแห่งความศักดิ์สิทธิ์ของ หลวงปู่ทวด ในเรื่องของความแคล้วคลาดจากอุบัติเหตุ ไฟไหม้ หรือ ภัยพิบัติ หรือแม้แต่ในทางโชคลาภ ประชาชนก็ให้ความเลื่อมใส

2) วัดเขาถ้ำม้าร้องวัดเก่าแก่ของชาวบางสะพานมีประวัติมาแต่ครั้งโบราณกาล พระสงฆ์ชาวศรีลังกาและอินเดีย ได้เดินทางเข้ามาเผยแผ่พุทธศาสนา ในประเทศไทยและประเทศพม่า พระสงฆ์ที่เผยแผ่พุทธศาสนา และภายในยังมีบ่อน้ำศักดิ์สิทธิ์ที่ไม่เคยเหือดแห้ง

3) พระมหาธาตุเจดีย์ภักดีประกาศพระมหาธาตุแห่งนี้สร้างขึ้นเพื่อเฉลิมพระเกียรติและถวายเป็นพระราชกุศลในวโรกาสครองราชย์ครบ 50 ปี ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว โดยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ได้ทรงมีพระมหากรุณาธิคุณโปรดเกล้าฯ พระราชทานนามว่า “พระมหาธาตุเจดีย์ภักดีประกาศ”ซึ่งปัจจุบัน เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของ จ.ประจวบฯ

2. จังหวัดเพชรบุรี

ที่ตั้งและภูมิประเทศ

เพชรบุรี เป็นจังหวัดในภาคกลางที่ตั้งอยู่ริมฝั่งทะเลอ่าวไทย อยู่ห่างจากกรุงเทพฯ 123 กิโลเมตร มีพื้นที่ 6,255,138 ตารางกิโลเมตร สภาพภูมิประเทศทางด้านทิศตะวันตกเป็นป่าเขาซับซ้อนมีเทือกเขาตะนาวศรีเป็นเส้นกั้นอาณาเขตระหว่างไทยกับสหภาพพม่า ส่วนทางด้านทิศตะวันออกเป็นที่ราบไปจนถึงชายฝั่งทะเลอ่าวไทย พื้นที่ของจังหวัดเพชรบุรีมีแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่าน

3สายได้แก่แม่น้ำเพชรบุรี แม่น้ำบางกลอย และแม่น้ำบางตะบูน ประชากรจังหวัดเพชรบุรีส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก มีการทำนา สวนผลไม้ ทำน้ำตาลโตนด เลี้ยงสัตว์และทำการประมงโดยแบ่งเขตการปกครองออกเป็น 8 อำเภอ คือ อำเภอเมือง อำเภอเขาย้อย อำเภอหนองหญ้าปล้อง อำเภอบ้านแหลม อำเภอบ้านลาด อำเภอท่ายาง อำเภอแก่งกระจานและอำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรีมีอาณาเขตติดต่อดังนี้ทิศเหนือ ติดต่อกับอำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงครามและอำเภอปากท่อจังหวัดราชบุรี ทิศใต้ ติดต่อกับอำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ทิศตะวันออก ติดต่อกับชายฝั่งทะเลอ่าวไทย ทิศตะวันตก ติดต่อกับสหภาพพม่า

ความเป็นมาของจังหวัดเพชรบุรี มีร่องรอยของผู้คนในอดีตในเขตจังหวัดเพชรบุรีปรากฏหลักฐานในรูปของโบราณวัตถุ โบราณสถาน แหล่งที่อยู่อาศัยหลงเหลืออยู่ทั่วไปตั้งแต่ในช่วงที่เป็นชุมชนสมัยก่อนประวัติศาสตร์พบหลักฐานแถบภูเขาทางตะวันตกในเขตอำเภอท่ายางจวบจนสังคมพัฒนาขึ้นภายใต้วัฒนธรรมแบบทวารวดี ก็พบร่องรอยของชุมชนหลายพื้นที่เช่น กลุ่มผลิตรูปเคารพหนองปรังในเขตอำเภอเขาย้อย เป็นต้น นอกจากนั้นยังพบหลักฐานโบราณวัตถุแบบทวารวดี คือธรรมจักรหินในบริเวณชุมชนเก่าทางฝั่งตะวันออกของแม่น้ำเพชรบุรี ดังนั้นจังหวัดเพชรบุรีจึงมีประวัติศาสตร์มายาวนานตั้งแต่สมัยทวารวดี มาถึงสมัยรัตนโกสินทร์พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงโปรดเมืองเพชรบุรีมาก โปรดให้สร้างพระราชวังขึ้นบนภูเขาเตี้ยๆใกล้ตัวเมืองและพระราชทาน นามว่า พระนครคีรีเพื่อใช้เป็นที่ต้อนรับแขกเมือง ต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวโปรดให้สร้างพระราชวังขึ้นอีกแห่งหนึ่งในตัวเมืองเพชรบุรีคือพระรามราชนิเวศน์หรือวังบ้านปืนและด้วยความเชื่อว่าอากาศชายทะเลอาจจะบรรเทาอาการเจ็บป่วยได้ พระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัวโปรดเกล้าให้สร้างพระราชวังพระราชนิเวศน์มฤคทายวันขึ้นที่ชายหาดชะอำ

2.2 สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัดเพชรบุรี

2.2.1 แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ

1) อุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน ซึ่งเป็นจุดชมวิวยะเลหมอก เขาพะเนินทุ่ง อำเภอแก่งกระจาน เป็นอุทยานที่มีพื้นที่กว้างใหญ่ที่สุดในประเทศไทย โดยมีพื้นที่ 1.8 ล้านไร่ อุทยานแห่งชาติแก่งกระจานได้รับการประกาศเป็นเขตอุทยานแห่งชาติเมื่อวันที่ 12 มิถุนายน 2524 พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาสลับซับซ้อนอยู่ในเทือกเขาตะนาวศรี สภาพภูมิประเทศเป็นป่าดิบชื้นอุทยานแห่งชาติแก่งกระจานได้รับรางวัลอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวประจำปี 2551 รางวัลยอดเยี่ยมประเภทแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ สถานที่ท่องเที่ยวภายในอุทยานเช่น ทะเลสาบ เขาพะเนินทุ่ง น้ำตกทอทิพย์ น้ำตกปราณบุรี น้ำตกแม่สะเสียง ถ้ำหัวช้าง เขาปะการัง และเขื่อนแก่งกระจาน ฯลฯ

2) ชายหาดชะอำ อยู่ห่างจากตัวเมืองเพชรบุรี 41 กิโลเมตรเป็นชายหาดที่สวยงามและมีชื่อเสียงของจังหวัดเพชรบุรี เดิมชะอำเป็นเพียงตำบลหนึ่งขึ้นอยู่กับอำเภอหนองจอกแต่

ภายหลังที่หัวหน้ามีชื่อเสียง ทำให้เจ้านายชั้นผู้ใหญ่สมัยโบราณจึงพยายามหาที่พักผ่อนแห่งใหม่โดยการนำของพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระนราธิปประพันธ์พงศ์จึงทำให้หาดชะอำเป็นที่ท่องเที่ยวที่นิยมตั้งแต่นั้นมา ปัจจุบันชายหาดชะอำเป็นชายหาดยอดนิยมของนักท่องเที่ยวกลุ่มครอบครัว และกลุ่มเพื่อน ที่นิยมเดินทางมาพักผ่อนกันในช่วงวันหยุดกับกิจกรรมต่างๆเช่น นั่งเตียงผ้าใบ ปั่นจักรยาน ซี่ม้า เล่นบานาน่าโบ๊ท เป็นต้น นอกจากนี้จังหวัดเพชรบุรียังมีชายหาดที่สวยงามอีกเช่น หาดเจ้าสำราญอยู่ที่อำเภอเมือง หาดปึกเตียน อยู่ที่อำเภอท่ายาง

3) วนอุทยานเขานางพันธุรัต ตั้งอยู่ที่บ้านเขาไม้แก้ว ตำบลเขาใหญ่ พื้นที่วนอุทยานเป็นที่อกเขาหินปูนแวดล้อมด้วยป่าเบญจพรรณและป่าดิบแล้ง เทือกเขาที่มีความสวยงามโดดเด่นมองเห็นได้จากริมถนนใหญ่ ทอดยาวตามแนวเหนือ-ใต้ มองดูคล้ายนางยักษ์(นางพันธุรัต)นอนอยู่ทางทิศใต้เป็นโกศนางพันธุรัต มีปฏิมากรรมธรรมชาติต่างๆที่เกี่ยวข้องกับตำนานเรื่องสังข์ทองทางวนอุทยานได้จัดทำเส้นทางให้นักท่องเที่ยวได้ศึกษาธรรมชาติระยะทาง 3.5 กิโลเมตรโดยมีจุดดูนกจุดชมวิว ฯลฯ

4) ปากอ่าวบางตะบูน อำเภอบ้านแหลม เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวสามารถล่องเรือชมทัศนียภาพของปากอ่าวบางตะบูน ชมวิถีชีวิตการทำประมงชายฝั่ง การออกเรือหาปลาของชาวประมง การเลี้ยงหอยแครงด้วยวิธีกั้นคอกโดยสร้างกระต๊อบเล็กๆหรือ “กระเตง” เอาไว้ใกล้ๆสำหรับชาวประมงนอนเฝ้าหอย ลึกออกไปยังมีการทำฟาร์มหอยแมลงภู่และหอยนางรม โดยการนำเอาหลักไม้ปลักไว้กลางทะเล เพื่อใช้สำหรับเลี้ยงหอยระหว่างนักท่องเที่ยวล่องเรือกลับยังสามารถแวะชมป่าชายเลนและเตาเผาถ่านของชาวบ้านได้อีกด้วย

5) แหลมทราย อำเภอบ้านแหลม แหลมทรายแห่งแรกของทะเลอ่าวไทยที่ยื่นออกมาเป็นแหลม โดยนักท่องเที่ยวสามารถนั่งเรือออกจากฝั่งเพื่อรอดูระหว่างทะเลโคลนกับหาดทรายยื่นออกไปในทะเลถึง 2 กิโลเมตร บริเวณสันทรายยังเป็นจุดชมพระอาทิตย์ขึ้นและตกได้ อีกทั้งยังสามารถล่องเรือชมวิถีชีวิตการทำประมงของชาวบ้านและล่องเรือชมระบบนิเวศป่าชายเลนได้อีกด้วยโดยจะมีชาวประมงอาสาเป็นมัคคุเทศก์นำเรือออกบริการตลอดวัน

6) ถ้ำเขาหลวง อำเภอเมือง เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีหัตถกรรมของธรรมชาติในช่วงเวลาประมาณ 10.00-13.00 น.กับปล่องแสงด้านบนผนังถ้ำที่สาดแสงลงมาตกกระทบกับหลวงพ้อโต พระประธานองค์ใหญ่ที่ประดิษฐานอยู่ภายในถ้ำ

2.2.2 สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญทางประวัติศาสตร์

1) อุทยานประวัติศาสตร์พระนครคีรี(เขาวัง) เป็นโบราณสถานที่เก่าแก่คู่เมืองเพชรบุรี ตั้งอยู่บนยอดเขาใหญ่ 3 ยอด ยอดที่สูงที่สุดสูงประมาณ 95 เมตรแต่เดิมชาวบ้านเรียกภูเขานี้ว่า “เขาสมณ” พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 4 ทรงพอพระราชหฤทัยที่จะสร้างพระราชวังสำหรับเสด็จแปรพระราชฐานขึ้นบนยอดเขาแห่งนี้ซึ่งพระนครคีรีประกอบด้วย พระที่

นั่ง พระตำหนัก วัดและกลุ่มอาคารต่างๆมากมายซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นสถาปัตยกรรมตะวันตก แบบนีโอคลาสสิกผสมสถาปัตยกรรมจีน ยอดเขาด้านทิศตะวันออก บริเวณไหล่เขาเป็นที่ตั้งของวัดมหาสมณาราม ภายในอุโบสถมีภาพเขียนฝีมือชาวอินโดจีนบนผนังทั้งสี่ด้าน เป็นวัดเก่าแก่ตั้งแต่สมัยอยุธยา ส่วนบนยอดเขาเป็นที่ตั้งของวัดพระแก้ว เป็นวัดประจำพระบรมมหาราชวังพระนครคีรี เช่นเดียวกับวัดพระศรีรัตนศาสดาราม ภายในวัดพระแก้วประกอบด้วยพระอุโบสถขนาดเล็ก ประดับด้วยหินอ่อน ด้านหลังเป็นพระพุทธรูปเศสเจดีย์ด้านหน้าพระอุโบสถเป็นหอรบั้งรูปสี่เหลี่ยมย่อมุมขนาดเล็ก ยอดเขากลาง เป็นที่ประดิษฐานพระธาตุดจอมเพชร บรรจุพระบรมสารีริกธาตุไว้ภายใน ยอดเขาด้านทิศตะวันตก เป็นที่ตั้งของพระราชวังอันเป็นที่ประทับได้แก่พระที่นั่งเพชรภูมิไพโรจน์ พระที่นั่งปราโมทย์มไหสวรรย์ พระที่นั่งเวษยันต์วิเชียรปราสาท ฯลฯ

2) พระรามราชนิเวศน์ หรือพระราชวังบ้านปืน ตั้งอยู่ที่ตำบลบ้านหม้อ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว มีพระราชประสงค์ให้สร้างด้วยพระราชทรัพย์ส่วนพระองค์ เพื่อเป็นพระราชนิเวศน์สำหรับประทับแรมในฤดูฝน เป็นพระราชวังที่สร้างแบบสถาปัตยกรรมยุโรป ออกแบบโดยชาวเยอรมันเริ่มสร้างในปี พ.ศ. 2452 แล้วเสร็จในปี พ.ศ. 2459 ในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว พระราชทานนามว่า พระที่นั่งศรเพ็ชรปราสาทและทรงเปลี่ยนเป็นพระรามราชนิเวศน์เมื่อปี พ.ศ. 2461 ใช้เป็นที่รับรองแขกเมือง ในสมัยนั้น

3) พระราชนิเวศน์มฤคทายวัน ตั้งอยู่อำเภอชะอำอยู่ภายในค่ายพระรามหก พระราชนิเวศน์ริมทะเลเลขของรัชกาลที่ 6 ทรงใช้เป็นที่ประทับในฤดูร้อน สร้างด้วยไม้สักทองรูปแบบสถาปัตยกรรมไทยผสมยุโรปเป็นอาคารใต้ถุนสูง ลักษณะงดงามและร่มรื่นด้วยไม้มานานาพันธุ์ ในอดีตพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว โปรดให้หรือพระตำหนักที่ประทับหาดเจ้าสำราญมาปลูกขึ้นใหม่เมื่อ พ.ศ.2466 ได้รับขนานนามว่า “พระราชนิเวศน์แห่งความรักและความหวัง” พระตำหนักฝ่ายในอยู่ปีกขวา ทางปีกซ้ายเป็นส่วนของฝ่ายหน้าประกอบด้วยพระที่นั่งสามองค์เชื่อมต่อถึงกันโดยตลอด มีแนวระเบียงยื่นลงสู่ทะเลเป็นที่ลงสรงน้ำ

2.2.3 สถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมของจังหวัดเพชรบุรี

ปัจจุบันมีสถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สร้างขึ้นและเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นธรรมชาติตามวิถีชีวิตชุมชนท้องถิ่นของจังหวัดเพชรบุรีเช่น สวนสนุกซาโตรินี่ พาร์ค ตั้งอยู่ริมถนนเพชรเกษม ตำบลเขาใหญ่อำเภอชะอำ เป็นสถานที่ท่องเที่ยวแห่งใหม่ที่สร้างขึ้นโดยภาคเอกชน ซึ่งเป็นสวนสนุกที่มีเครื่องเล่นต่างๆที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ เช่น G-Max Giant Swing โรงภาพยนตร์ 4 และ 7 มิติ ซิงซ์สวรรค์ ม้าหมุน ฯลฯ

1) ศูนย์ศึกษาวิจัยและพัฒนาสิ่งแวดล้อมแหลมผักเบี้ย อันเนื่องมาจากพระราชดำริ อยู่ใกล้วัดสมุทรโคดม ตำบลแหลมผักเบี้ย อำเภอบ้านแหลม เป็นโครงการพระราชดำริ

สำหรับการศึกษาการบำบัดน้ำเสียและการกำจัดขยะด้วยวิธีธรรมชาติ ภายในโครงการมีสะพานไม้ทอดยาวเข้าไปในป่าชายเลนส่วนปลายสุดของสะพานจะยื่นเข้าไปในทะเล

2) สถานที่ท่องเที่ยวตามเส้นทาง “นก เกลือ โคลน เลน เล วาพรูด้า” ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยสำนักงานเพชรบุรีประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวมากขึ้นโดยมีเส้นทางคือ การขับรถท่องเที่ยวเลียบชายฝั่งทะเลอ่าวไทยบริเวณหัวกอไก่จากจังหวัดสมุทรสงคราม คลองโคน เดินทางสู่อำเภอบ้านแหลมจังหวัดเพชรบุรี ผ่าน ปากอ่าวตะบูน อำเภอบ้านแหลม ผ่าน ศูนย์อนุรักษ์และศึกษาระบบนิเวศป่าชายเลนโรงเรียน บางตะบูน อำเภอบ้านแหลม ซึ่งนอกจากจะเป็นสถานศึกษาแล้วภายในโรงเรียนบางตะบูนวิทยายังมีห้องเรียนธรรมชาติให้ความรู้เกี่ยวกับธรรมชาติของป่าชายเลนและระบบนิเวศ และ บางขุนไทร อำเภอบ้านแหลม นักท่องเที่ยวสามารถทดลองถักกระดานเก็บหอยแครงที่บางขุนไทร ซึ่งเป็นแหล่งผลิตหอยแครงที่ใหญ่และสมบูรณ์ที่สุดของประเทศไทย นั่งเรืออู่ป่าที่แล่นได้บนเลน นักท่องเที่ยวสามารถ ชมการถักกระดานเก็บหอย การทำประมงชายฝั่ง การใส่เคย และดูฝูงนกชายเลนที่ออกมาจับสัตว์น้ำตัวเล็กๆกินเป็นอาหาร นกเกลือ อำเภอบ้านแหลมนักท่องเที่ยวจะได้พบกับ กองเกลือชาวโพลนกองเรียงรายอยู่ริมสองฟากถนนตลอดเส้นทาง ตั้งแต่บ้านแหลมถึงหาดเจ้าสำราญ หมู่บ้านปากทะเล อำเภอบ้านแหลม เป็นหมู่บ้านประมงเล็กๆมีนกก อพยพไม่ต่ำกว่า 50 ชนิดเช่น นกชายเลนปากช้อนที่มีแหล่งขยายพันธุ์อยู่บริเวณชายฝั่งตะวันออกเฉียงเหนือของไซบีเรีย ช่วงระหว่างเดือนสิงหาคม-ธันวาคมซึ่งเป็นช่วงน้ำเบียด(ภาษาท้องถิ่น หมายถึงน้ำจืดจากแม่น้ำไหลลงอ่าวเป็นจำนวนมาก) นักท่องเที่ยวอาจได้พบวาฬบรูด้าออกหากินบริเวณชายฝั่งอ่าวไทย ฯลฯ



ภาพที่ 4.7 วิธีชีวิตชาวบ้านบางตะบูน “เส้นทางท่องเที่ยว นก เกลือ โคลน เลน เล วาพรูด้า”

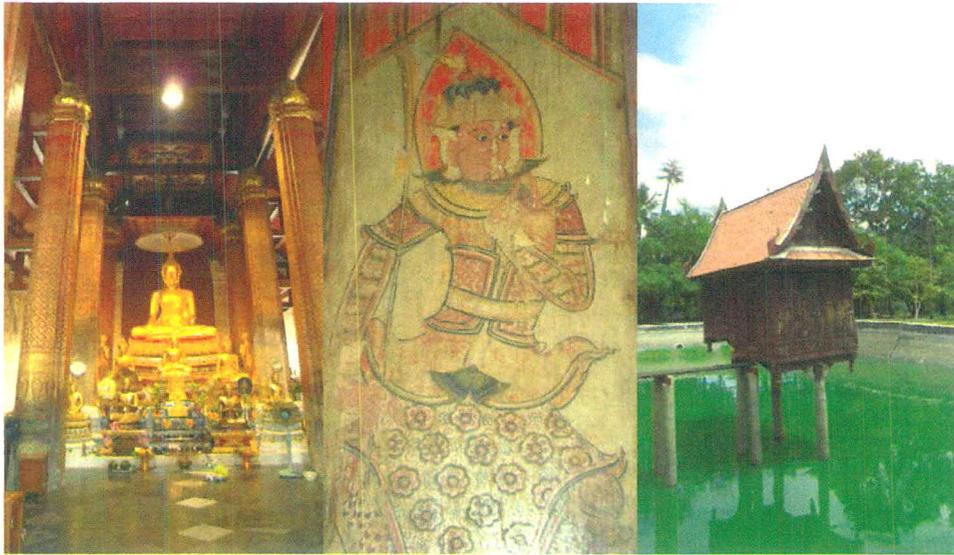
2.2.4 วัดสำคัญๆในจังหวัดเพชรบุรี

1) วัดใหญ่สุวรรณาราม เป็นวัดเก่าแก่สมัยอยุธยา ภายในวัดมีศาลาการเปรียญที่สร้างด้วยไม้สัก บานประตูไม้สักจำหลักลายก้านขดงดงาม ภายในพระอุโบสถมีภาพเขียนเพทขุมนุนอันทรงคุณค่าอายุกว่า 300 ปี และมีหอไตรสามเสากลางสระน้ำรูปร่างแปลกตา ความน่าสนใจ

ของวัดนี้มีอยู่หลายแห่งทั้งภาพจิตรกรรมฝาผนังและพระพุทธรูป 11 นิ้วภายในอุโบสถสมัยอยุธยา ชม รอยพม่าใช้ขวานจามประตูและความงดงามของศาลาการเปรียญ และปริศนาเลข 5 กลับด้าน

2) วัดมหาธาตุวรวิหาร โดดเด่นด้วยพระปรางค์ 5 ยอด ภายในพระวิหาร ประดิษฐานพระพุทธรูปทรงเครื่องศิลปะสมัยอยุธยา งามด้วยภาพจิตรกรรมฝาผนังภายนอก ประดับด้วยศิลปะปูนปั้นอย่างวิจิตรงดงาม และเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของฝีมือช่างเมืองเพชรบุรี

3) วัดเขابันไดอิฐ ตั้งอยู่บนเขابันไดอิฐห่างจากเขาวังประมาณ 2 กิโลเมตร วัดนี้สร้างขึ้นในสมัยอยุธยา โดดเด่นด้วยปูนปั้นลายกนกเปลวพลี้วสะบัดล้อมครุฑบริเวณ หน้าบันพระอุโบสถ นอกจากนี้ยังมีโบสถ์เมียน้อย-เมียหลวงและถ้ำต่างๆเช่น ถ้ำพระพุทธรูป ฯลฯ



ภาพที่ 4.8 วัดใหญ่สุวรรณารามวัดเก่าแก่สมัยอยุธยา



ภาพที่ 4.9 อุทยานประวัติศาสตร์พระนครศรีอยุธยา

ภาคตะวันออก

1. จังหวัดจันทบุรี

1.1 ที่ตั้งและภูมิประเทศและภูมิประเทศ

จังหวัดจันทบุรีตั้งอยู่บนพื้นที่ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกของประเทศไทย ระหว่างเส้นรุ้งที่ 12-13 องศาเหนือ และเส้นแวงที่ 101-102 องศาตะวันออก อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานคร ประมาณ 245 กิโลเมตร มีพื้นที่ทั้งหมด 6,338 ตารางกิโลเมตร หรือ 3,961,250 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 16.6 ของพื้นที่ภาคตะวันออก และเท่ากับร้อยละ 1.8 ของพื้นที่ทั้งประเทศ มีอาณาเขตติดต่อกับ จังหวัดใกล้เคียง คือทิศเหนือ ติดจังหวัดฉะเชิงเทรา และจังหวัดสระแก้ว ทิศตะวันออก ติดจังหวัดตราดและราชอาณาจักรกัมพูชา ทิศใต้ ติดอ่าวไทยทิศตะวันตก ติดจังหวัดระยองและจังหวัดชลบุรี สภาพพื้นที่โดยทั่วไปทางด้านทิศเหนือและทิศตะวันออก เป็นป่าไม้ ภูเขา และที่ราบสูงเป็นส่วนใหญ่ อยู่สูงจากระดับน้ำทะเล 30-190 เมตร ทิศใต้เป็นชายฝั่งทะเลมีลักษณะเป็นที่ราบลุ่ม บางแห่งเป็น อ่าวแหลมและหาดทราย สูงจากระดับน้ำทะเล 30-190 เมตร

พื้นที่จังหวัดจันทบุรี แยกลักษณะภูมิประเทศออกได้เป็น 3 ลักษณะ คือ

1) ภูเขาสูงและเนินเขา ได้แก่ ด้านตะวันตกเฉียงเหนือ ติดกับจังหวัดระยองและจังหวัดฉะเชิงเทรา ในเขตอำเภอแก่งหางแมว มีเขาชะมูล ชะอม และ ลำปลายประเทศ เป็นต้นกำเนิดลำน้ำสาขาของคลองโตนด ทางตอนเหนือและตะวันออกมีทิวเขาจันทบุรี ประกอบด้วย เขาสอยดาวเหนือ เขาตะเคียนทอง เขาพระบาทพลวง เขาปล้อง เขาสอยดาวใต้ ทิวเขาจันทบุรีทอดตัวจากเขตติดต่อกับจังหวัดสระแก้ว ลงมาตอนกลางของจังหวัด บรรจบกับเขาสามง่ามของทิวเขาบรรทัด ทิวเขาจันทบุรี ครอบคลุมพื้นที่ด้านตะวันออกของกิ่งอำเภอเขาชีชมภู ทิศตะวันตกของอำเภอสอยดาว และอำเภอโป่งน้ำร้อน ส่วนเขาสามง่ามอยู่ทางตอนใต้ของอำเภอโป่งน้ำร้อน ตะวันออกของอำเภอนายายอาม และตอนเหนือของอำเภอขลุง ส่วนเนินเขามีกระจายอยู่ทั่วไปในทุกอำเภอ/กิ่งอำเภอ

2) ที่ราบสูงและที่ราบเชิงเขา ได้แก่ ด้านตะวันออกของเขาสอยดาวจดชายแดนไทย - กัมพูชา ในพื้นที่อำเภอสอยดาว อำเภอโป่งน้ำร้อน ด้านใต้ของเขาสามง่าม พื้นที่ตอนกลางอำเภอขลุง และตะวันออกของอำเภอมะขาม อีกบริเวณหนึ่งระหว่างเขาสอยดาวกับเขาชมภู ในพื้นที่อำเภอแก่งหางแมว กิ่งอำเภอเขาชีชมภู และทางตอนเหนือของอำเภอท่าใหม่

3) ที่ราบลุ่มน้ำและที่ราบชายฝั่งทะเล ได้แก่ ลุ่มน้ำคลองโตนด ไหลผ่านอำเภอแก่งหางแมว กิ่งอำเภอเขาชีชมภู อำเภอท่าใหม่ ลุ่มน้ำจันทบุรีไหลผ่านทางตะวันตกของอำเภอมะขาม อำเภอเมืองจันทบุรีและอำเภอแหลมสิงห์ ลุ่มน้ำพังราด มีเฉพาะลำน้ำสาขาอยู่ในพื้นที่อำเภอนายายอาม แล้วไหลไปบรรจบกับลำน้ำสาขาจากอำเภอแกลง จังหวัดระยอง รวมเป็นลำน้ำพังราดไหลลงใต้ เป็นแนวระหว่างจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดระยอง ลุ่มน้ำเวฬุไหลจากเหนือลงใต้ในเขตอำเภอขลุง

ส่วนที่ราบชายฝั่งทะเล ได้แก่ พื้นที่ตอนใต้ของอำเภอนายายอาม อำเภอท่าใหม่ อำเภอแหลมสิงห์ และอำเภอขลุง

นอกจากนี้ จังหวัดจันทบุรีมีชายฝั่งทะเลระยะทางยาวประมาณ 108 กิโลเมตร มีอ่าวและหาดทรายหลายแห่งและมีเกาะต่าง ๆ ที่สำคัญได้แก่

เขตอำเภอแหลมสิงห์ มี 5 เกาะได้แก่

- 1) เกาะนมสาว พื้นที่ 20 ตารางกิโลเมตร อยู่ตรงข้ามอ่าวกระทิง
- 2) เกาะจุฬา พื้นที่ 0.01 ตารางกิโลเมตร อยู่ปากน้ำจันทบุรี
- 3) เกาะเปริด พื้นที่ 0.52 ตารางกิโลเมตร ปัจจุบันมีทางรถยนต์เชื่อมระหว่างเกาะกับชายฝั่ง
- 4) เกาะนางรำ พื้นที่ 0.12 ตารางกิโลเมตร อยู่ใกล้เกาะเปริด
- 5) เกาะขวาง พื้นที่ 0.36 ตารางกิโลเมตร อยู่ใกล้เกาะเปริด

เขตอำเภอขลุง ได้แก่เกาะจิก พื้นที่ 0.62 ตารางกิโลเมตร อยู่ใกล้กับแม่น้ำเวฬุ

1.2 สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัดจันทบุรี

1.2.1 แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ

1) อุทยานแห่งชาติน้ำตกพลิ้ว อุทยานแห่งชาติน้ำตกพลิ้ว มีพื้นที่ครอบคลุมท้องที่อำเภอเมือง อำเภอแหลมสิงห์ อำเภอขลุง และอำเภอมะขาม จังหวัดจันทบุรี ประกอบด้วยป่าที่สมบูรณ์ เทือกเขาสูงสลับซับซ้อนเป็นแหล่งต้นน้ำลำธารหลายสาย และมีเอกลักษณ์ทางธรรมชาติ คือน้ำตกพลิ้วที่สวยงาม มีน้ำตกตลอดปี เป็นที่รู้จักของประชาชนทั่วไป ซึ่งอยู่ห่างจากจังหวัดจันทบุรีประมาณ 14 กิโลเมตร ถนนลาดยางตลอดสายทำให้สะดวกสบายในการไปเที่ยวพักผ่อนหย่อนใจ มีเนื้อที่ประมาณ 134.50 ตารางกิโลเมตร หรือ 84,062.50 ไร่

2) หาดคุ้งวิมาน อ่าวคุ้งวิมานอยู่ในเขตอำเภอนายายอาม ห่างจากตัวเมืองจันทบุรี 50 กิโลเมตร จากถนนสุขุมวิท กิโลเมตรที่ 301 เลี้ยวซ้ายไปอีก 18 กิโลเมตร เป็นหาดทรายยาวเหมาะแก่การพักผ่อน ริมหาดมีที่พักบริการ ช่วงเดือนพฤศจิกายน-พฤษภาคมเป็นช่วงที่เหมาะสมเดินทางมาท่องเที่ยว

1.2.2 สถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์

1) ศาลสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชตั้งอยู่บนถนนท่าหลวงบริเวณหน้าค่ายตากสินมหาราช ตัวอาคารเป็นรูปทรงเก้าเหลี่ยมและหลังคาเป็นทรงพระมาลาหรือหมวกยอดแหลม ภายในประดิษฐานพระบรมรูปของสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชในแต่ละวันจะมีประชาชนมาสักการบูชาเป็นจำนวนมาก และในวันที่ 28 ธันวาคมของทุกปี ซึ่งเป็นวันคล้ายวันเสด็จขึ้นครองราชย์ของพระองค์ ทางจังหวัดจันทบุรีจะจัดให้มีการทำบุญตักบาตรและถวายเครื่องราชสักการะเพื่อเป็นการน้อมรำลึกถึงพระมหากรุณาธิคุณที่พระองค์ทรงกอบกู้เอกราชให้แผ่นดินไทย

2) ศาลหลักเมืองตั้งอยู่บนถนนท่าหลวง ตรงข้ามกับศาลสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช เป็นสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ที่ชาวเมืองจันทบุรีและนักท่องเที่ยวนิยมมากราบไหว้สักการบูชาเพื่อเป็นสิริมงคลศาลหลักเมืองแห่งนี้สันนิษฐานกันว่า สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชทรงสร้างขึ้นเมื่อครั้งที่เสด็จเข้าเมืองจันทบุรีเมื่อปี พ.ศ.2310 เพื่อใช้เป็นที่รวบรวมไพร่พล ศาสดาราชทูตฤๅษณ์ และเสปียงอาหารไว้ไปกองทัพกรุงศรีอยุธยา

3) โบสถ์คาทอลิกเป็นโบสถ์คริสต์นิกายคาทอลิกที่วัดโรมันคาทอลิก หรืออาสนวิหารพระนางมารีอาปฏิสนธินิรมล มีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่าวัดแม่พระปฏิสนธินิรมล ได้ชื่อว่าเป็นโบสถ์คาทอลิกที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทยภายในตกแต่งด้วยกระจกสีที่เรียกว่า สเตนกลาส ซึ่งมีความงดงามและมีคุณค่าทางประวัติศาสตร์มากที่สุดในประเทศ

4) วัดเขาสุทิม แยกจากถนนสุขุมวิทไปทางถนนเส้น 3322 ไป 12 กม. สร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2509 เป็นที่บำเพ็ญภาวนาของพุทธศาสนิกชนทั่วไป บริเวณวัดมีพิพิธภัณฑ์ซึ่งจัดแสดงศาสนสมบัติ ศาสนวัตถุโบราณล้ำค่าต่างๆ มากมาย

1.2.3 สถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมของจันทบุรี

1) ถนนอัญมณี- ตลาดพลอยถนนศรีจันทร์เป็นถนนเศรษฐกิจของจังหวัดจันทบุรี ตั้งอยู่ในตัวเมืองบริเวณถนนศรีจันทร์และตรอกกระจ่าง และเป็นแหล่งค้าพลอยที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย เพราะมีการซื้อขายทั้งพลอยดิบและพลอยเจียระไนรวมถึงธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับพลอย ซึ่งเป็นที่ตั้งของร้านเจียระไนพลอยและร้านค้าอัญมณีต่างๆ มากมาย จนมีการขนานนามกันว่าเป็นถนนสายพลอยหรือถนนอัญมณี โดยจะมีพลอยให้เลือกมากมาย นักท่องเที่ยวสามารถมองเห็นบรรยากาศการซื้อขายพลอยของบรรดานายหน้าและพ่อค้าพลอยที่เดินทางมาจากที่ต่างๆ ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติกันอย่างคึกคัก โดยจะมีโต๊ะรับซื้อพลอยตั้งเรียงราย แต่ละโต๊ะมีอุปกรณ์สำคัญในการดูพลอย ไม่ว่าจะเป็นแว่นขยาย คีมคีบ เครื่องคิดเลข และตาชั่งสำหรับชั่งน้ำหนักพลอยเตรียมไว้พร้อมสรรพ ซึ่งนับเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งของเมืองจันทบุรี

2) โอเอซิส ซี วิลด์ ตั้งอยู่ที่ ต.ปากน้ำแหลมสิงห์ ห่างจากตัวเมืองจันทบุรี 25 กม. บนพื้นที่กว่า 68 ไร่ เป็นสถานที่เพาะพันธุ์และอนุรักษ์ปลาโลมาในน่านน้ำจันทบุรีซึ่งมีอยู่ 2 พันธุ์คือ พันธุ์หัวบาตร และพันธุ์หัวขวด อีกทั้งยังมีสวนผีเสื้อที่มีอยู่หลากหลายชนิด และภายในโอเอซิส ซี วิลด์นี้ยังมีการจำลองธรรมชาติเป็นธารน้ำตกและบ่อปลาแฟนซีคาร์ป โดยมีวงจรชีวิตในสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติที่ให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสอย่างใกล้ชิด

1.2.4 วัดสำคัญต่างๆจังหวัดจันทบุรี

1) วัดไผ่ล้อม ตั้งอยู่บนถนนตรีรัตน์ ตำบลจันทนิมิตร อยู่ทางซ้ายของแม่น้ำจันทบุรี อยู่ทางฝั่งซ้ายของแม่น้ำจันทบุรี มีพื้นที่ 28 ไร่ วัดสร้างเมื่อปี พ.ศ.2320 ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมา เมื่อปี พ.ศ.2325 ได้รับคัดเลือกให้เป็นวัดพัฒนาตัวอย่าง เมื่อปี พ.ศ.2509 และ พ.ศ.

2514 และได้รับโปรดเกล้าฯ ให้ยกฐานะเป็นพระอารามหลวงชั้นตรีชนิดสามัญ เมื่อปี พ.ศ.2539 ห่างจากโรงแรมเค.พี.แกรนด์ ประมาณ 500 เมตรจากรูปแบบทางสถาปัตยกรรม มีกำแพงแก้วล้อมรอบทั้ง 4 ด้านแต่ละด้านมีช่องทางเข้า ฉนวนด้านหลังมีเสารองรับ 5 ต้น ไม่มีบัวหัวเสา ฐานอาคารเป็นเส้นตรง ภาพจิตรกรรมฝาผนังเป็นภาพต้นไม้ประเภทบอนไซและดอกไม้แบบจีน เรื่องทศชาติ และพุทธประวัติ ลักษณะการเขียนน่าจะเป็นจิตรกรรมที่เขียนขึ้นหลังรัชกาลที่ 3 เนื่องจากมีชาวต่างชาติปรากฏเป็นจำนวนมากในภาพวาด

2. จังหวัดระยอง

2.1 ที่ตั้งและภูมิประเทศ

จังหวัดระยองมีพื้นที่ประมาณ 3,552 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 2,220,000 ไร่ ตั้งอยู่ในภาคตะวันออกของประเทศไทย ระหว่างเส้นรุ้งที่ 12 -13 องศาเหนือ และเส้นแวงที่ 101 - 102 องศาตะวันออก ห่างจากกรุงเทพฯ ประมาณ 179 กิโลเมตร มีอาณาเขต ดังนี้

ทิศเหนือ	ติดเขตอำเภอหนองใหญ่ อำเภอบ่อทอง และอำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี
ทิศใต้	ติดฝั่งทะเลยาวประมาณ 100 กิโลเมตร ของอ่าวไทย
ทิศตะวันออก	ติดเขตอำเภอนายายอาม และอำเภอแก่งหางแมว จังหวัดจันทบุรี
ทิศตะวันตก	ติดเขตอำเภอสัตหีบ และอำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

ภูมิประเทศ เป็นที่ราบชายฝั่งที่เกิดจากการทับถมของตะกอนบริเวณแอ่งลุ่มน้ำระยอง และที่ลาดสลับเนินเขาและภูเขา มีลักษณะเป็นลอนลูกคลื่นสูงต่ำสลับกันไป โดยมีพื้นที่ ทิวเขา 2 แนว คือ ทิวเขาชะเมาทางทิศตะวันออก ซึ่งสูงจากระดับน้ำทะเล 1,035 เมตร และทิวเขาที่อยู่ประมาณกึ่งกลางของตัวจังหวัดเป็นแนวยาวจากอำเภอเมืองระยองขึ้นไปทางเหนือจนสุดเขตจังหวัด มีแม่น้ำสายสั้นๆ ซึ่งเกิดจากเทือกเขาจันทบุรีและเทือกเขาบรรทัด ไหลลงสู่อ่าวไทย แม่น้ำที่สำคัญ ได้แก่ แม่น้ำบางประกง แม่น้ำจันทบุรี แม่น้ำระยอง เป็นต้นลักษณะชายฝั่งทะเลมีหาดทรายสวยงามและมีเกาะใหญ่น้อยเรียงรายเลียบตามแนวชายฝั่งนับเป็นทรัพยากรการท่องเที่ยวที่สำคัญของประเทศ จังหวัดระยองมีลักษณะภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อน ลมทะเลพัดผ่านตลอดปี อากาศอบอุ่นไม่ร้อนจัด บริเวณชายฝั่งทะเลเย็นสบาย ในฤดูฝนจะมีฝนตกชุกระหว่างเดือนพฤษภาคม ถึง ตุลาคมของทุกปี ในปี 2546 มีฝนตกเฉลี่ยตลอดปี 118 วัน ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยตลอดปี 1,769.50 มิลลิเมตร อุณหภูมิเฉลี่ยสูงสุด 37 องศาเซลเซียสและอุณหภูมิต่ำสุด 22.9 องศาเซลเซียส สภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปจังหวัดจันทบุรีตั้งอยู่ในเขตที่มีอากาศร้อนชื้น มีฝนตกชุกติดต่อกันประมาณ 6 เดือนต่อปี และในปี พ.ศ. 2542 มีฝนตกจำนวน 182 วัน วัดปริมาณน้ำฝนโดยรวม 3,509.40 มิลลิเมตร และเดือนที่มีอุณหภูมิต่ำสุดในรอบปี คือเดือน

ธันวาคม วัดใต้ 13.10 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 28.46 องศาเซลเซียส ประกอบด้วย 3 ฤดู คือฤดูร้อน ตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ถึงกลางเดือนพฤษภาคมฤดูฝน ตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคมฤดูหนาว ตั้งแต่กลางเดือนพฤศจิกายนถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์

2.2 สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัดระยอง

2.2.1 แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ

1) อุทยานแห่งชาติเขาชะเมา-เขาวงอุทยานแห่งชาติเขาชะเมา-เขาวง มีพื้นที่ครอบคลุมท้องที่ อำเภอแกลง กิ่งอำเภอเขาชะเมา จังหวัดระยอง และอำเภอแก่งหางแมว จังหวัดจันทบุรี เป็นแหล่งท่องเที่ยวทางภาคตะวันออกของประเทศ มีสภาพป่าดงดิบที่สมบูรณ์ เป็นแหล่งกำเนิดต้นน้ำลำธารของจังหวัดระยอง มีสัตว์ป่าชุกชุม และมีธรรมชาติที่สวยงาม เช่น น้ำตกหน้าผา ถ้ำ ทิวทัศน์ตามธรรมชาติที่งดงาม อุทยานแห่งชาติเขาชะเมา-เขาวง มีเนื้อที่ประมาณ 52,300 ไร่ หรือ 83.68 ตารางกิโลเมตร ในบริเวณพื้นที่ส่วนพื้นที่เปิดโล่งติดกับป่าหรือติดชายน้ำ สัตว์ป่าที่พบจะเป็นพวกนกในวงศ์ยาง นกกระแตแต้แว๊ด นกกระปูดใหญ่ ตะกอก และกบหนอง สำหรับในบริเวณเขาวงซึ่งสภาพโดยทั่วไปมีถ้ำขนาดต่างๆ จำนวนมาก สังคมพืชส่วนใหญ่เป็นป่าเขาหินปูน พันธุ์ไม้ที่พบได้แก่ ลำป่าง โสกเขา ทูเรียนป่า ข่อยหนาม โสกน้ำ และหว้า ฯลฯ สัตว์ป่าที่พบบริเวณนี้ส่วนใหญ่เป็นสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมขนาดเล็ก เช่น กระรอกหลากสี กระจ๊อน หนู และค้างคาวชนิดต่างๆ นอกจากนี้ก็มีสัตว์ป่าจำพวกนก เช่น ไก่ป่า นกแอ่นตาล นกปรอดเหลืองหัวจุก ฯลฯ ภายในถ้ำยังพบแมลงหลายชนิดที่หาากินในถ้ำ

2) อุทยานแห่งชาติเขาแหลมหญ้า-หมู่เกาะเสม็ด ตั้ง อยู่บริเวณชายฝั่งทะเลด้านอ่าวไทยในท้องที่อำเภอแกลง และอำเภอเมือง จังหวัดระยอง ครอบคลุมพื้นที่บนฝั่งและในท้องทะเล ตลอดจนเกาะต่างๆ ประกอบด้วยเกาะเสม็ด เกาะจันทร์ เกาะทะเล ลู เกาะกุฎี เกาะมะขาม และเกาะปลายตีน เขาแหลมหญ้าและชายทะเลด้านทิศตะวันตกของเขาแหลมหญ้า สถานที่ที่เด่นที่สุดเป็นที่รู้จักกันดี คือ เกาะเสม็ดหรือเกาะแก้วพิสดาร ซึ่งกล่าวไว้ในวรรณคดีเรื่องพระอภัยมณี ความงดงามตามธรรมชาติของอุทยานแห่งชาติแห่งนี้เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศว่า มีทิวทัศน์สวยงาม เหมาะสำหรับการพักผ่อน

3) สวนสน หรือ สวนรุกขชาติเพ อยู่ถัดจากบ้านเพ และท่าเรือเกาะเสม็ดตามถนนเลียบชายหาด สวนสน หรือ สวนรุกขชาติเพเป็นชายหาดที่เหมาะสมแก่การเล่นน้ำ บรรยากาศร่มรื่นด้วยทิวสนทะเลตลอดสองข้างทางนอกจากนี้ ยังเป็นจุดชมวิวกะเสม็ดที่สวยงามอีกจุดหนึ่ง

4) หาดแม่รำพึง- บ้านก้นอ่าว อยู่ห่างจากตัวเมืองระยองประมาณ 11 กิโลเมตร จากถนนสุขุมวิทมีทางแยกขวา(กม.229) เข้าหาดแม่รำพึง ชายหาดมีความยาว 12 กิโลเมตร

ถนนเลียบบาดมีความยาว 10 กิโลเมตร ชายหาดสะอาดเหมาะแก่การเล่นน้ำ มีที่พักสำหรับนักท่องเที่ยวมากมาย บริเวณสุดหาดเป็นที่ตั้งของบ้านกันอ่าว ซึ่งเป็นหมู่บ้านชาวประมงพื้นบ้าน

2.2.2 สถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์

1) เจดีย์กลางน้ำ ตั้งอยู่ที่ตำบลปากน้ำ อำเภอเมือง จังหวัดระยอง ห่างจากตัวเมืองไปทางใต้ 2 กิโลเมตร ใกล้ปากแม่น้ำระยอง องค์พระเจดีย์ตั้งอยู่บนเกาะกลางแม่น้ำระยอง สร้างเมื่อ พ.ศ. 2416 โดยพระยาศรีสมุทรโภคชัยโชค ชิตสงคราม (เกตุ ยมจินดา) เจ้าเมืองระยองคนแรกเป็นผู้สร้าง มีลักษณะเป็นเจดีย์ทรงระฆังขนาดย่อม สูงราว 10 เมตร ตั้งอยู่บนเกาะกลางแม่น้ำระยอง ชาวเรือใช้เป็นสัญลักษณ์ว่าได้เดินทางมาถึงเมืองระยองแล้ว ใกล้ ๆ กันยังเป็นป่าชายเลนที่มีต้นโกงกางหนาแน่น มีสะพานไม้คดเคี้ยวเข้าไปด้านใน ปลายสุดของศาลาเป็นจุดชมวิวที่ให้นั่งชมบรรยากาศของปากน้ำระยอง ต่อมาทางเทศบาลนครระยอง ได้สร้างสะพานคอนกรีตเข้าไปสู่เจดีย์ เจดีย์กลางน้ำถือเป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดระยอง และเป็นสิ่งที่ชาวระยองเคารพนับถือมาก ราวกลางเดือน 12 ของทุกปีซึ่งเป็นฤดูน้ำหลาก จะมีงานประเพณีทอดกฐินและงานห่มผ้าเจดีย์กลางน้ำ นอกจากนั้นจะมีงานลอยกระทง แข่งเรือยาว ประเพณีห่มผ้าเจดีย์นั้น ผ้าที่จะนำมาห่มต้องเป็นผ้าสีแดง มีความยาว 6 เมตร ใช้คน 2 คนปีนขึ้นไปห่มส่วนบนของเจดีย์ บริเวณรอบๆ เจดีย์มีการปลูกป่าสน ทำให้ร่มรื่นสวยงาม จึงเป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจของชาวเมืองในเวลาว่าง

2) อนุสาวรีย์สุนทรภู่ เป็น "อนุสาวรีย์กวี" แห่งแรกและแห่งเดียวที่มีอยู่ในประเทศไทย ภายในบริเวณอนุสาวรีย์ มีพื้นที่ 8 ไร่ครึ่ง หน้าสระน้ำใหญ่เป็นที่ประดิษฐานรูปหล่อสุนทรภู่ นั่งเด่นสง่าในท่าที่กำลังแต่งโคลงกลอน เบื้องล่างมีรูปหล่อพระอภัยมณีกำลังเป่าปี่ และในสระน้ำใหญ่นั้นมีรูปหล่อนางเงือกแสนสวย กับนางผีเสื้อสมุทรที่กำลังเอื้อมมือจะยื้อยุดพระอภัยมณี และในวันที่ 26 มิถุนายนของทุกปี จะมีพิธีเซ่นไหว้ดวงสรวง สักการะดวงวิญญาณของสุนทรภู่ ตั้งอยู่เลยแหลมแม่พิมพ์ไปทาง อำเภอแกลงประมาณ 5 กิโลเมตรสร้างขึ้นเพื่อระลึกถึงสุนทรภู่กวีศรีรัตนโกสินทร์

2.2.3 สถานที่ท่องเที่ยวอดนียมของระยอง

1) สวนสุภัทรา เป็นสวนผลไม้ในระยอง มีพื้นที่หลายร้อยไร่ปลูกผลไม้ต่างๆ หลายชนิด เช่น มังคุด ทุเรียน เงาะ แก้วมังกร ลองกอง ฯลฯ นักท่องเที่ยวสามารถชิมผลไม้สดๆ จากต้น

2) ตลาดบ้านเพ อ.เมือง ระยอง เป็นท่าเทียบเรือประมง สะพานปลา และที่ตั้งท่าเรือไปเกาะเสม็ด เป็นแหล่งจำหน่ายสินค้าพื้นเมือง ผลิตภัณฑ์อาหารจากทะเลแหล่งใหญ่ของจังหวัดระยอง

3) ปากแม่น้ำกระแสด ตั้งอยู่ที่ตำบลปากน้ำประแส อำเภอแกลง จากอำเภอแกลงเดินทางมาทางด้านทิศตะวันออกตามถนนสุขุมวิทประมาณ 12 กิโลเมตร จะพบสามแยกประแส

แล้วเลี้ยวขวาเข้ามายังปากน้ำประแส ตำบลปากน้ำกระแสะ เป็นชุมชนริมแม่น้ำตั้งแต่สมัยอยุธยา มีแม่น้ำประแสกั้นเขตตำบล มีลำคลองลงสู่ทะเล มีการทำนาทุ่ง เลี้ยงปลาน้ำกร่อย ส่วนริมฝั่งแม่น้ำประแส มีท่าเรือประมงขนาดใหญ่ บริเวณปากแม่น้ำเป็นชุมชนหนาแน่น เป็นแหล่งการค้า ชาวบ้านทำเกษตร ประมงพื้นบ้าน เลี้ยงปลาเก่า เลี้ยงปลาในกะชัง นอกจากนี้ ยังมี สะพานชมป่าชายเลน เป็นสะพานไม้สร้างจากเงินกองทุนหมู่บ้าน ทอดแนวยาวลัดเลาะไปตามแนวต้นไม้โกงกาง พาดผ่านไปบนยอดต้นไม้โปร่งสีเขียวตองอร่ามตา ไปบรรจบกับปลายสะพานทุ่งโปรงทอง โดยสะพานแห่งนี้ทอดไปสิ้นสุดที่ทะเลประแส และ สะพานป่าชายเลนบ้านหัวโจด โดยชุมชนชาวปากน้ำประแสร่วมกันสร้างไว้เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้เกี่ยวกับวงจรชีวิตของธรรมชาติป่าชายเลน รวมถึงมี แพชมหิ่งห้อย ให้ได้ล่องเรือดูหิ่งห้อยปากน้ำประแสชมธรรมชาติสองฝั่งแม่น้ำ ในพื้นที่มีบ้านพักและโฮมสเตย์ของเอกชนไว้รองรับนักท่องเที่ยว

4) บ้านจำรุง ตั้งอยู่ อำเภอกาญจนบุรี ด้วยสภาพความเป็นอยู่ในชุมชน เน้นการท่องเที่ยวเชิงนิเวศและเป็นตัวอย่างที่ดี มีผู้มาศึกษาดูงาน แลกเปลี่ยนเรียนรู้ตลอดทั้งปี หมู่บ้านจำรุงส่งเสริมให้ประชาชน ได้นำผักพื้นบ้านมารับประทาน อาทิ ดอกอัญชัน ยอดมะระขี้มันชัน ชะอม ใบชะพลู ใบบัวบก ยอดเสม็ดแดง ฯลฯ ใช้ประกอบเป็นอาหารหลัก รวมถึงชวนเชิญนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเป็นลูกค้าของร้านส้มตำจำรุงได้บริโภคผักพื้นบ้านเหล่านี้ จนกระทั่งได้เป็นสัญลักษณ์ของชุมชน ที่นักท่องเที่ยวรู้จักและคุ้นเคย กลุ่มผู้สูงอายุบ้านจำรุงเป็นตัวอย่างของการรวมกลุ่มเพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์คุณภาพมากมาย อาทิ ผลิตภัณฑ์ข้าวหอมมะลิบรรจุจำหน่ายในร้านค้าของชุมชน เพื่อส่งเสริมให้ประชาชนมีสุขภาพที่ดี โดยมีโรงสีข้าวชุมชนเองมีการผลิตข้าวหอมมะลิอย่างต่อเนื่อง และนำเศษแกลบรำส่งให้กับกลุ่มเกษตรกรพื้นบ้านทำปุ๋ยชีวภาพ และนำปลายข้าวขายให้กับกลุ่มผู้เลี้ยงตะพาบน้ำ

2.2.4 วัดสำคัญจังหวัดระยอง

1) วัดป่าประดู่ ตั้งอยู่ที่ ต.ท่าประดู่ อ.เมืองระยอง เป็นวัดเก่าแก่สันนิษฐานว่าสร้างขึ้นในสมัยกรุงศรีอยุธยา ได้รับการยกฐานะเป็นพระอารามหลวงในปี พ.ศ.2533 ภายในวิหารเป็นที่ประดิษฐานพระพุทธรูปไสยาสน์ประทับอยู่ในท่าตะแคงซ้าย ซึ่งเป็นพุทธลักษณะพิเศษกว่าพระนอนองค์อื่น ๆ ชาวระยองนิยมมากราบไหว้ขอพรเพื่อเป็นศิริมงคล

2) วัดโชติมิตราราม ตั้งอยู่ที่ตำบลท่าประดู่ เป็นวัดที่เก่าแก่ที่สุดของจังหวัดระยอง สร้างขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2007 ผู้สร้างชื่อทิม เป็นเจ้าเมืองระยองในสมัยนั้น สร้างมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาตอนปลาย ภายในอุโบสถมีภาพจิตรกรรมฝาผนังของช่างฝีมือท้องถิ่น ในพระอุโบสถหลังเก่าอันทรงคุณค่า ซึ่งภาพทั้งหมดเป็นภาพทศชาติชาดก ครบทั้งสิบชาติ และหลวงพ่อบุญรอดที่เป็นที่เคารพสักการบูชาของชาวระยอง อายุกว่า 500 ปี มีการจัดงานประจำปี ในวันที่ 13-15 เมษายนของทุกปี

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

1. จังหวัดนครราชสีมา

1.1 ที่ตั้งและภูมิประเทศ

จังหวัดนครราชสีมา หรือรู้จักในชื่อ โคราช เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่มากที่สุดในประเทศไทยและมีประชากรมากเป็นอันดับ 2 ของประเทศ อยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีอาณาเขตติดกับจังหวัดขอนแก่น จังหวัดชัยภูมิ จังหวัดบุรีรัมย์ จังหวัดลพบุรี จังหวัดสระบุรี จังหวัดนครนายก จังหวัดปราจีนบุรี และจังหวัดสระแก้ว จังหวัดนครราชสีมาเป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ อยู่บนที่ราบสูงโคราช ห่างจากกรุงเทพฯ 259 กิโลเมตร มีพื้นที่ทั้งหมด 20,493.964 ตารางกิโลเมตร (12,808,728 ไร่) เป็นพื้นที่ป่าไม้ 2,297,735 ไร่ โดยส่วนใหญ่เป็นพื้นที่อุทยานแห่งชาติคืออุทยานแห่งชาติเขาใหญ่และอุทยานแห่งชาติทับลานร้อยละ 61.4 และเป็นแหล่งน้ำ 280,313 ไร่[3] ทิศเหนือติดต่อกับจังหวัดชัยภูมิ และขอนแก่น ทิศใต้ติดต่อกับจังหวัดปราจีนบุรี นครนายก และสระแก้ว ทิศตะวันออกติดต่อกับจังหวัดบุรีรัมย์ และทิศตะวันตกติดต่อกับจังหวัดสระบุรี ชัยภูมิ และลพบุรี พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบ สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางระหว่าง 150-300 เมตร มีเทือกเขาสันกำแพง และเทือกเขาพนมดงรักเป็นแนวยาวทางด้านทิศใต้และทิศตะวันตก ส่วนบริเวณตอนล่างค่อนข้างราบเรียบและตะวันออกเฉียงใต้ เป็นที่ราบลุ่ม โดยมีลำตะคองและลำน้ำสาขาอื่น ๆ ไหลหล่อเลี้ยงบริเวณด้านเหนือของเมือง และเป็นสาขาหนึ่งของแม่น้ำสำคัญคือแม่น้ำมูลซึ่งเป็นแม่น้ำสายหลักของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สภาพภูมิอากาศของจังหวัดนครราชสีมาจัดอยู่ในประเภททุ่งหญ้าเขตร้อน มีลมมรสุมหลักพัดผ่าน คือ ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ทำให้อากาศหนาวเย็นและแห้งแล้ง กับลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ทำให้อากาศชุ่มชื้นและมีฝนตกชุก โดยทั่วไปสามารถแบ่งฤดูกาลออกได้เป็น 3 ฤดู คือ ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่เดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม มีฝนตกชุก ตั้งแต่เดือนเมษายนจนถึงเดือนตุลาคม โดยมีปริมาณน้ำฝนสูงสุดในเดือนตุลาคม ฤดูหนาวสภาพอากาศจะเริ่มเปลี่ยนจากฤดูฝนไปสู่ฤดูหนาวตั้งแต่กลางเดือนตุลาคมถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ ระยะเวลาได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งเป็นลมหนาวและแห้งพัดจากประเทศจีน และ ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ ถึงกลางเดือนพฤษภาคม ปริมาณน้ำฝนของจังหวัดนครราชสีมา ระหว่างปี 2538 ถึง 2542 จะอยู่ในช่วง 624.3 มิลลิเมตรถึง 1,292.1 มิลลิเมตร ฝนตกมากที่สุดในปี 2538 วัดได้ถึง 1,292.1 มิลลิเมตร จำนวนวัน ฝนตก 111 วัน ส่วนฝนตกน้อยที่สุดในปี 2540 วัดได้ 624.3 มิลลิเมตร จำนวนวันฝนตก 96 วัน เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ของจังหวัดนครราชสีมาเป็นที่ราบสูง มีป่าและทิวเขาสูงชันเขตแดนเป็นแนวยาว อากาศจึงค่อนข้างร้อนอบอ้าวในฤดูร้อน และในฤดูหนาวก็ค่อนข้างหนาวเย็นโดยอุณหภูมิลดลงตลอดทั้งปีประมาณ 27.4 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 22.7 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 33 องศา

เซลเซียส มีค่าความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยตลอดทั้งปี 71% ความชื้นสัมพัทธ์สูงสุดเฉลี่ย 89% ความชื้นสัมพัทธ์ต่ำสุดเฉลี่ย 49%

1.2 สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัดนครราชสีมา

1.2.1 แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ

1) เขาแผงม้า อยู่ทางทิศใต้ของจังหวัดนครราชสีมา ใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 304 (นครราชสีมา-กบินทร์บุรี) ระยะทางประมาณ 79 กิโลเมตร เมื่อถึงตลาดบริเวณกิโลเมตร 79 มีทางแยกขวาไปตามถนนรพช.สายศาลเจ้าพ่อ-หนองคุ่มประมาณ 11 กิโลเมตร เส้นทางช่วงสุดท้ายประมาณ 4 กิโลเมตรเป็นทางดินขึ้นเขามีสถิตที่คั่นสวยงามแต่ค่อนข้างขรุขระ เมื่อขึ้นไปถึงยอดเขาจะเห็นภูเขาสลับซับซ้อน อยู่สูงจากระดับน้ำทะเล 850 เมตร พื้นที่นี้เป็นโครงการปลูกป่าเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ซึ่งอยู่ในความดูแลของมูลนิธิคุ้มครองสัตว์ป่าและพรรณพืชแห่งประเทศไทย พื้นที่ประมาณ 11,250 ไร่ มูลนิธิคุ้มครองสัตว์ป่าและพันธ์พืชแห่งประเทศไทย ได้เข้ามาดูแลฟื้นฟูสภาพป่า สัตว์ป่าก็เริ่มกลับมาโดยเฉพาะกระทิงฝูงสุดท้าย กิจกรรมท่องเที่ยวดูฝูงกระทิงออกหากินในช่วงเวลาเช้าและเย็น

2) อุทยานแห่งชาติเขาใหญ่เป็นอุทยานแห่งชาติแห่งแรกของประเทศไทย มีอาณาเขตครอบคลุม 11 อำเภอ ของ 4 จังหวัด คือ อำเภอมวกเหล็ก อำเภอกำแพงคอย จังหวัดสระบุรี อำเภอปากช่อง อำเภอวังน้ำเขียว จังหวัดนครราชสีมา อำเภอนาดี อำเภอกบินทร์บุรี อำเภอประจันตคาม อำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี และอำเภอปากพลี อำเภอบ้านนา อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก ได้รับสมญานามว่าเป็นอุทยานมรดกของกลุ่มประเทศอาเซียน เป็นป่าผืนใหญ่ตั้งอยู่ในเทือกเขาพนมดงรัก ในส่วนหนึ่งของดงพญาไฟหรือดงพญาเย็นในอดีต ประกอบด้วยขุนเขาน้อยใหญ่สลับซับซ้อนหลายลูก เป็นแหล่งกำเนิดของต้นน้ำลำธารที่สำคัญหลายสาย เช่น แม่น้ำนครนายก และแม่น้ำมูล อุดมสมบูรณ์ไปด้วยพันธุ์ไม้และสัตว์ป่านานาชนิด เช่น ช้างป่า กวางป่า เก้ง กระทิง เสือ ตลอดจนมีลักษณะทางธรรมชาติที่สวยงาม มีเนื้อที่ 1,353,471.53 ไร่

1.2.2 สถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์

1) อนุสาวรีย์ท้าวสุรนารีท้าวสุรนารี หรือย่าโมที่ชาวโคราชเรียกขานกัน อย่างคุ้นเคยท่านเป็นวีรสตรีในประวัติศาสตร์ที่สร้างคุณประโยชน์ให้แก่ชาติบ้านเมือง จึงเป็นบุคคลที่ชาวโคราชภาคภูมิใจและเคารพบูชา ย่าโมกลายเป็นสัญลักษณ์ของชาวโคราชกระทั่งเรียกชื่อจังหวัดนี้ว่า"เมืองย่าโม" ด้วยเหตุนี้แม่โคราชจะเป็นพื้นที่กว้างใหญ่ที่สุดในประเทศ สามารถแยกการปกครองได้เป็นอีกจังหวัดหนึ่ง แต่ชาวโคราชส่วนมากไม่ยินยอมเพราะนั่นหมายถึงการออกจากความเป็นลูกหลานย่าโม ชาวโคราชมักจะมาบนบานศาลกล่าวขอสิ่งต่างๆจากย่าโม เช่นขอให้มีงานทำ ขอให้มียศลูก เมื่อสมประสงค์แล้วก็จะแก้บนด้วยสิ่งของที่กล่าวไว้ โดยเฉพาะการบนด้วยสิ่งที่ย่าโมโปรดปรานคือ เพลงโคราช ด้วยเหตุนี้บริเวณอนุสาวรีย์ย่าโมจึงเป็นแหล่งเพลงโคราชของพ่อเพลงแม่เพลงหลาย

คณะ อนุสาวรีย์ท้าวสุรนารี เป็นรูปหล่อทองแดงรมดำ สูง 1.85 ม.หนัก 325 กก.แต่ง กายด้วยเครื่องยศพระราชทานแบบโบราณ คือนุ่งผ้ายกทอง ห่มด้วยสไบกรองทองมีตะกรุดพิสมรมงคลสามสายทับสไบ สวมตุ้มหู อยู่ในลักษณะมือขวากุมดาบปลายซึ่งลงพื้นมือซ้ายท้าวสะเอว หันหน้าไปทางทิศตะวันตกซึ่งเป็นที่ตั้งกรุงเทพฯ ในปี พ.ศ.2477 สมัยพระยากำธรพายัพทิศ (ดิศ อินทรโสฬส) ข้าหลวงประจำ ประจำ จ.นครราชสีมา และพันเอกพิเศษพระเจ็กรูปัจจามิตร (ทองคำ รักสงบ)ผู้บังคับการมณฑลทหารที่ 5 พร้อมทั้งข้าราชการและประชาชนชาวนครราชสีมา ได้ร่วมกันสร้างอนุสาวรีย์ท้าวสุรนารีขึ้นเพื่อบรรจุอัฐิยาโม โดยศาสตราจารย์ ศิลป์ พีระศรี เป็นผู้ออกแบบร่วมกับพระเทวาทินิมิตร ประติมากรเลื่องชื่อในช่วงสมัย จอมพล ป. พิบูลสงคราม (ที่มา www.nakonkorat.com)

2) ประตุมุขมพล ในอดีตเมืองนครราชสีมาโบราณมีประตูทั้งหมด 4 แห่ง ได้แก่ ประตูพลแสน, ประตูพลล้าน, ประตูไชยณรงค์ และประตูชุมพลแห่งนี้ ตั้งอยู่หลังอนุสาวรีย์ท้าวสุรนารี เป็นประตูเมืองด้านทิศตะวันตกของ เมืองนครราชสีมา สร้างขึ้นในสมัยพระนารายณ์มหาราช ใน พ.ศ. 2199 อันเป็นที่พระองค์เสด็จขึ้นครองกรุงศรีอยุธยา พระองค์โปรดให้สร้าง เมืองนครราชสีมาเป็นเมืองหน้าด่าน โดยมีช่างชาวฝรั่งเศส ซึ่งเป็นมิตรประเทศกันกับ กรุงศรีอยุธยาในขณะนั้น เป็นผู้ออกแบบผังเมือง เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาด 1,000X1,700 เมตร ลักษณะประตุมุขมพลเป็นประตูเชิงเทิน ก่อด้วยหินก้อนใหญ่ และก่ออิฐฉาบด้วยปูน ทาสีขาว ส่วนบนของประตูเชิงเทินเป็นหอรบสร้างด้วยไม้แก่น หลังคามุงกระเบื้อง ประดับด้วยช่อฟ้าใบระกา มีกำแพงต่อจากประตูอีกทั้งสองข้าง ก่อด้วยอิฐส่วนบนทำเป็นรูปใบเสมา

3) ศาลหลักเมืองตั้งอยู่ที่หัวมุมสี่แยกถนนจอมพลตัดกับถนนประจักษ์ ลักษณะเป็นศาลเจ้าแบบจีน ประดิษฐานเสาหลักเมืองนครราชสีมา เป็นที่สักการบูชาของชาวไทยและจีน สร้างขึ้นในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ระหว่าง พ.ศ.2199-2231 ตัวศาลและเสาหลักเมืองทำด้วยไม้ผืนศาลด้านทิศตะวันออกเป็นกระเบื้องดินเผาปั้นลวดลาย นูนต่ำเป็นเรื่อง ราวการสู้รบของท้าวสุรนารีและวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทยในสมัยโบราณ

4) ปราสาทหินพิมาย อุทยานแห่งชาติปราสาทหินพิมาย อยู่ในอำเภอนครราชสีมา ปราสาทหินพิมายเป็นปราสาทที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย เป็นศาสนสถานในพุทธศาสนา นิกายมหายาน อยู่ทางตะวันออกของแม่น้ำมูล เริ่มสร้างราวปลายพุทธศตวรรษที่ 16 ปราสาทหันหน้าไปทางทิศใต้ ซึ่งต่างจากปราสาทแห่งอื่นที่นิยมหันหน้าไปทางทิศตะวันออก สันนิษฐานว่าเพื่อให้หันรับกับเส้นทางที่ตัดมาจากเมืองยโสธรปุระ เมืองหลวงของราชอาณาจักรขอม การสร้างน่าจะสร้างในสมัยรัชกาลของพระเจ้าสุริยวรมันที่ 1 ต่อมาพระเจ้าสุริยวรมันที่ 6 และ 7 ได้มาเสริมต่อ วัตถุประสงค์เพื่อเป็นพุทธศาสนสถาน สำหรับปราสาทแห่งนี้สร้างก่อนปราสาทนครวัด ในราชอาณาจักรกัมพูชา



ภาพที่ 4.10 อุทยานแห่งชาติปราสาทหินพิมาย

1.2.3 สถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมของนครราชสีมา

1) วังน้ำเขียวฟาร์มฟาร์มเห็ดวังน้ำเขียวหรือว่า Mister Mushroom เป็นฟาร์มเพาะเห็ดแบบ Organic ปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในภาคอีสาน และเปิดบริการให้นักท่องเที่ยวได้มีโอกาสเข้าไปชมพื้นที่ในฟาร์มเพาะเห็ดอย่างใกล้ชิด ซึ่งภายในแปลงนั้นก็มีเห็ดอยู่มากมายหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นเห็ดหลินจือ เห็ดออริจินัล เห็ดโคน เป็นต้นนอกจากฟาร์มเห็ดสดแล้วที่ ฟาร์มเห็ดวังน้ำเขียวยังนำเห็ดต่างๆ มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น เฟรนช์ฟรายด์เห็ด ไอศกรีมเห็ด เห็ดร่า น้ำพริกเห็ดและอื่นๆ อีกหลายอย่าง ฟาร์มเห็ดวังน้ำเขียว ตั้งอยู่ที่หมู่บ้านสุขสมบูรณ์ ตำบลไทยสามัคคี อำเภอวังน้ำเขียว

2) สวนลุงไกรตั้งอยู่หมู่ที่ 2 บ้านสุขสมบูรณ์ ตำบลไทยสามัคคี อ.วังน้ำเขียว จ.นครราชสีมา ที่สวนแห่งนี้มีผักปลอดสารพิษจำหน่ายตลอดทั้งปี สวนผักสลัดและผักปลอดสารนานาชนิด บนพื้นที่กว่า 15 ไร่ เฉพาะผักสลัดมีมากถึง 6 สายพันธุ์ อาทิ สลัดแก้ว สลัดคอร์ส กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค เรดลิสป์ บัตเตอร์เฮด นอกจากนี้ ผักสลัด ก็มีมะเขือเทศราชินี มะเขือเทศเนื้อ กะหล่ำปลี ข้าวโพดหวาน พักทอง บัทรูป ผักจากสวนลุงไกร สด สะอาด อร่อยสวนผักปลอดสารพิษลุงไกร ได้รับการขนานนามว่า เกษตรกรศิลปิน จุดเด่นของ สวนลุงไกรนั้น คือ นักท่องเที่ยวจะได้เลือกซื้อผักปลอดสารพิษที่เก็บมาจากแปลงสดๆ ก็จะโชว์มีการโชว์เพลงสโตร์คันทรี่ ผักสดคุณภาพสูงจากที่นี่ ยังถูกส่งขายให้กับบริษัทอาหารยักษ์ใหญ่หลายแห่ง รวมถึงโรงแรมชื่อดังหลายๆแห่ง

3) ไทรงาม “ไทรงาม” อยู่ในพื้นที่บริเวณโครงการส่งน้ำและบำรุงรักษาทุ่งสัมฤทธิ์ อ.พิมาย จ.นครราชสีมา ครอบคลุมพื้นที่ประมาณ 25,000 ตารางฟุต เป็นพีชียินต้นชนิดหนึ่ง มีชื่อพื้นเมืองว่า “ไทรย้อย” จากการศึกษาพบว่าไทรงามแห่งนี้เจริญเติบโตแก่กิ่งก้านสาขา ให้ร่มเงามาเป็นเวลากว่า 350 ปีแล้ว โดยไทรงามเริ่มเป็นที่รู้จักและมีชื่อเสียง นับตั้งแต่สมเด็จพระศรีพัชริน

ทราบบรมราชินีนาถ ในรัชกาลที่ 5 ได้เสด็จประพาสเมืองพิจิตร เมื่อ 21 มกราคม 2454 และได้พระราชทานนามสถานที่ท่องเที่ยวสถานที่แห่งนี้ว่า “ไทรงาม”

4) ไร่ข้าวโพดสุวรรณ”ศูนย์วิจัยข้าวโพดและข้าวฟ่างแห่งชาติ” ภายใต้การดูแลของ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หรือ ที่ใครๆ ค้นเคยกันในชื่อ “ไร่สุวรรณ” ด้วยบรรยากาศเย็นสบาย พร้อมทิวทัศน์ทุ่งข้าวโพด, ดอกทานตะวัน กลางหุบเขา และธรรมชาติโดยรอบที่ยังคงความสมบูรณ์อยู่ ทั้งหมดอยู่บนเนื้อที่กว่า 400 ไร่ปัจจุบันมีการจัดกิจกรรมทางด้านทัวร์เกษตร สำหรับหมู่คณะที่สนใจศึกษา เทคโนโลยีการเกษตร เช่น กระบวนการผลิต การเก็บเกี่ยวข้าวโพดหวาน ฯลฯ และกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ เดินป่า ไร่สุวรรณมีพื้นที่ประมาณ 3,000 ไร่ โดยมีแนวเขากั้นเป็นแนวแบ่งระหว่างด้าน หน้าและด้านหลังเขา ซึ่งภูเขายังคงสภาพป่าที่สมบูรณ์ มีสัตว์อาศัยอยู่หลายชนิด เช่น ลิง ไก่ป่า นก กระรอก ฯลฯ

1.2.4 วัดสำคัญ

1) วัดศาลาลอยที่ อ.เมือง วัดศาลาลอย อ.เมือง เป็นวัดที่พระอุโบสถงดงามแปลกตา สร้างเป็นรูปสำเภาโตคลื่น ภายในมีพระประธาน คือพระพุทธรูปพัฒนสุนทรธรรมพิศาลา ในวัดมีกำแพงแก้วรูปเสมา สัญลักษณ์เมืองเก่าของนครราชสีมา และยังมีอนุสาวรีย์ท้าวสุรนารี และอนุสรณ์สถานเจดีย์บรรจ้อัฐิท้าวสุรนารี

2. จังหวัดหนองคาย

2.1 ที่ตั้งและภูมิประเทศ

จังหวัดหนองคาย มีสภาพภูมิประเทศเป็นที่ราบ ที่ตอนเป็นลอนคลื่นผสมที่เนินสูงและภูเขาสูงชัน ใช้ประโยชน์ในการทำนาและปลูกพืชไร่การเกษตร ลักษณะดินเป็นดินปนทรายตลอดชั้นดินทำให้การระบายน้ำได้ดี และการไหลบ่าของน้ำบนผิวดินมีความรวดเร็ว สภาพพื้นที่ดังกล่าวจึงไม่เหมาะสมกับการปลูกพืชในฤดูแล้งและการปลูกข้าว จึงต้องมีการปรับปรุงโดยใช้ระบบชลประทานและการขุดบ่อน้ำที่ต้องมีกรรมวิธีแบบพิเศษในการรองพื้นหน้าดินทำให้การเก็บกักน้ำได้ดีขึ้น เพื่อให้การเพาะปลูกได้ผลผลิตเพิ่มมากขึ้น จากรายงานสถิติจำนวนหมู่บ้านในพื้นที่จังหวัดหนองคายที่พบปัญหาเกี่ยวกับดิน จะเห็นว่า หมู่บ้านที่พบปัญหาดินจืดมีจำนวนสูงที่สุด คือ 233 หมู่บ้าน รองลงมาคือ ปัญหาดินกรวดและดินทราย จำนวน 131 หมู่บ้าน และปัญหาที่พบต่ำที่สุดคือ ปัญหาดินพรุ จำนวน 2 หมู่บ้าน นอกจากนี้ยังมีปัญหาการกัดเซาะพังทลายของตลิ่งบริเวณ อำเภอสังขม อำเภอเมือง อำเภอท่าบ่อ อำเภอโพนพิสัย และปัญหาการขัดแย้งเรื่องที่ดินเขตป่าพบในเขตอำเภอสังขม จังหวัดหนองคาย มีประวัติความเป็นมายาวนานประมาณ 200 ปีเศษ โดยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 3) เจ้านุวงศ์ภักษ์ตรีผู้ครองนครเวียงจันทน์ ได้ตั้งตัวเป็นกบฏ ยกกองทัพผ่านหัวเมืองรายทางมาจนถึงนครราชสีมา ทางกรุงเทพฯ ได้โปรดให้เจ้าพระยา

ราชสุภาวดี (สิงห์ สิงหเสนี) เป็นแม่ทัพมาปราบ โดยมีท้าวสุวอธรรมา (บุญมา) ยกกองทัพมาจากเมืองยโสธร และ พระยาเชียงสา มาช่วยเป็นกำลังสำคัญ ในที่สุดสามารถจับตัวเจ้าอนุวงศ์ไปกรุงเทพฯจนสำเร็จและได้พระราชทานบำเหน็จ ล่วงมาถึง 21 เมษายน พ.ศ.2371 พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว(รัชกาลที่ 3) โปรดเกล้าฯ ให้ท้าวสุวอธรรมา (บุญมา) เป็นพระปทุมเทวาภิบาล ดำรงตำแหน่งเจ้าเมืองหนองคายคนแรก และให้เมืองเวียงจันทน์ขึ้นตรงต่อเมืองหนองคายในปี พ.ศ.2434 ภายหลังกบฏฮ่อ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้สมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอประจักษ์ศิลปาคม เป็นข้าหลวงใหญ่ต่างพระองค์สำเร็จราชการมณฑลลาวพวน ตั้งที่ทำการมณฑลอยู่ที่เมืองหนองคาย ต่อมาในปี พ.ศ. 2436 ไทยเสียดินแดน ฝั่งซ้ายของแม่น้ำโขงให้แก่ฝรั่งเศส และได้ระบุในสัญญาว่าห้ามมิให้ไทยตั้งหรือนำกองทัพทหารอยู่ในเขต 25 กิโลเมตร จากชายแดน กรมหลวงประจักษ์ศิลปาคมจึงทรงย้ายที่ทำการมณฑลฯ ไปอยู่บริเวณบ้านเดื่อหมากแข้ง และตั้งเป็นมณฑลอุดรธานี ต่อมาในปี พ.ศ. 2457 รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 6) ได้โปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติปกครองพื้นที่ขึ้นโดยให้ยกเลิกระบอบเจ้าปกครองทั่วประเทศ ในวันที่ 1 เมษายน พ.ศ 2458 กระทรวงมหาดไทยจึงได้มีคำสั่งสถาปนาเมืองข้าหลวงปกครอง ซึ่งต่อมาเรียกว่าผู้ว่าราชการจังหวัด และในปี พ.ศ. 2476 ได้มีการจัดระเบียบบริหารราชการส่วนภูมิภาคเป็นจังหวัดและอำเภอ ในปี พ.ศ.2554 รัชสมัยพระบาทสมเด็จพระปรเมนทรมหาภูมิพลอดุลยเดช (รัชกาลที่ 9) ได้มีพระราชบัญญัติตั้งจังหวัดบึงกาฬ พ.ศ.2554 (ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2554) มีผลบังคับตั้งแต่วันที่ 23 มีนาคม 2554 โดยให้แยกอำเภอบึงกาฬ อำเภอปากคาด อำเภอโซ่พิสัย อำเภอพรเจริญ อำเภอเซกา อำเภอบึงโขงหลง อำเภอสรีวิไล และอำเภอบุ่งคล้า ออกจากจังหวัดหนองคาย เนื่องจากแม่น้ำโขงไหลผ่านอำเภอต่างๆ เกือบทุกอำเภอ จึงก่อให้เกิดประโยชน์ในการเกษตรกรรม ราษฎรได้อาศัยแม่น้ำโขงเป็นแหล่งน้ำที่ใช้เพื่อการเกษตรและอุปโภคบริโภค โดยเฉพาะราษฎรที่อาศัยอยู่ริมแม่น้ำโขง จะได้รับประโยชน์มากกว่าราษฎรที่อยู่ลึกเข้าไปจากแม่น้ำโขง นอกจากนี้สำนักงานพลังงานแห่งชาติได้จัดตั้งสถานีสูบน้ำด้วยไฟฟ้า ในพื้นที่ 9 อำเภอ รวมทั้งสิ้น 82 สถานี เพื่อทำการสูบน้ำจากแม่น้ำโขง และแหล่งน้ำอื่น ๆ ขึ้นมาใช้เพื่อการเกษตรกรรม หนองคายเมืองน่าอยู่อันดับ 7 ของโลก จังหวัดหนองคายได้รับการคัดเลือกจากนิตยสาร Modern Maturity ของสหรัฐอเมริกาว่าเป็นเมืองน่าอยู่อันดับ 7 ของโลก โดยมีเกณฑ์ชี้วัดเมืองน่าอยู่ 12 ตัวชี้วัด คือ สภาพอากาศ, ค่าครองชีพ, วัฒนธรรม, ที่อยู่อาศัย, สาธารณูปโภค, การคมนาคม, การบริการทางการแพทย์ , สภาพแวดล้อม , กิจกรรมนันทนาการ , ระบบรักษาความปลอดภัย ,ความมั่นคงทางการเมืองและเทคโนโลยี อีกทั้งเพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวในฐานะที่เป็น Gateway ของอินโดจีน และเป็นจังหวัดที่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย คัดเลือกให้เป็นเมือง Long Stay สำหรับการท่องเที่ยว Home Stay บ้านวังน้ำออก อำเภอศรีเชียงใหม่ และบ้านสีกาย อำเภอเมืองหนองคาย

2.2 สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัดหนองคาย

2.2.1 แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ

1) วังบัวแดง (Unseen) เป็นบึงน้ำกว้างใหญ่เต็มไปด้วยดอกบัวสีเขียวกลับสีแดง สีขาวและสีชมพูที่หนองน้ำซึ่งเรียกอีกชื่อหนึ่งว่าหนองบัวแดงหรือหนองบ่อตั้งอยู่ไม่ไกลจากตัวเมืองหนองคายมากนัก เป็นหนองน้ำสาธารณะขนาดใหญ่กว่า 2,000 ไร่ ที่มีบัวธรรมชาติขึ้นปกคลุมเกือบทั่วบริเวณ เป็นแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติแห่งใหม่ของจังหวัดหนองคาย 2) หาดจอมมณี อยู่ห่างจากตัวเมืองประมาณ 2 กิโลเมตร ตามถนนเลียบบแม่น้ำโขง เป็นหาดทรายริมแม่น้ำโขงที่เกิดขึ้นเฉพาะในช่วงฤดูแล้ง ชายหาดมีความยาวประมาณ 200 เมตร ช่วงที่เหมาะสมในการไปเที่ยวคือเดือนเมษายน ซึ่งจะมีนักท่องเที่ยวในจังหวัดและจากบริเวณจังหวัดใกล้เคียง เดินทางไปท่องเที่ยวพักผ่อนเป็นจำนวนมาก จนได้รับการเรียกขานว่าเป็น “พัทยาอีสาน” อีกทั้งนักท่องเที่ยวในบริเวณหาดทรายยังสามารถมองเห็นบริเวณสะพานมิตรภาพไทย-ลาว ได้อย่างชัดเจน

2.2.2 สถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์

1) อนุสาวรีย์ปราบฮ่อ ตั้งอยู่บริเวณหน้าศาลากลางจังหวัดหลังเก่า เป็นที่บรรจุอัฐิของผู้ที่เสียชีวิตในการปราบกบฏฮ่อเมื่อปี ร.ศ. 105 (พ.ศ. 2429) เสด็จในกรมหลวงประจักษ์ศิลปาคมซึ่งเป็นแม่ทัพปราบกบฏฮ่อในครั้งนั้นรับสั่งให้สร้างขึ้นเพื่อเทิดทูนความดีของผู้ที่ได้เสียสละชีวิตเพื่อชาติบ้านเมือง ที่อนุสาวรีย์ทั้ง 4 ทิศ มีคำจารึกภาษาไทย จีน ลาว และอังกฤษ มีการจัดงานบวงสรวงและฉลองอนุสาวรีย์ในวันที่ 5 มีนาคม ของทุกปี

2.2.3 สถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมของหนองคาย

1) สะพานมิตรภาพไทย-ลาว สะพานมิตรภาพไทย-ลาวเป็นสะพานข้ามแม่น้ำโขงไปยังท่านาแล้งแขวงเวียงจันทน์ประเทศลาว เป็นสะพานแห่งแรกที่สร้างขึ้นด้วยความร่วมมือของ 3 ประเทศคือ ออสเตรเลีย ลาวและประเทศไทย นับว่าเป็นสะพานที่สร้างความสัมพันธ์ไทย-ลาวให้กระชับแน่นแฟ้นยิ่งขึ้นทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม นอกจากนี้แล้วยังเป็นจุดชมวิวแม่น้ำโขงที่สวยงามอีกแห่งหนึ่งซึ่งในช่วงเทศกาลต่างๆของจังหวัดหนองคายมีนักท่องเที่ยวจำนวนมากมาเที่ยวชมและข้ามไปยังประเทศลาวด้วยสะพานแห่งนี้

2) ตลาดอินโดจีน (ตลาดท่าเรือ, ตลาดท่าเสด็จ) ตลาดท่าเสด็จ , ตลาดท่าเรือ หรือ ตลาดอินโดจีน ล้วนแล้วแต่เป็นชื่อที่ใช้เรียกขานของตลาดขนาดใหญ่ริมแม่น้ำโขงในเขตเทศบาลเมืองหนองคาย ตลาดแห่งนี้เป็นศูนย์รวมสินค้าจากหลากหลายประเทศในแถบอินโดจีนไม่ว่าจะเป็นลาว, เวียดนาม, ไทย, ฯลฯ ประเภทของสินค้าที่จำหน่ายอยู่ภายในตลาดท่าเสด็จนั้นก็จะเป็นจำนวนมากตั้งแต่ข้าวของเครื่องใช้ธรรมดาๆ, เครื่องไฟฟ้า, ของเด็กเล่น, ผ้าทอมือ, ผลไม้สด และผลไม้แห้ง ไปจนกระทั่งถึงไส้กรอกอีสานอันเป็นของฝากขึ้นชื่อของ จ.หนองคายเลยทีเดียวอาหารที่

วางจำหน่ายอยู่ภายในตลาดท่าเสด็จนั้นมีมากมายหลายประเภท ทั้งอาหารแห้ง, อาหารสด, อาหารปรุงสำเร็จ, ฯลฯ แต่อาหารซึ่งแนะนำว่าไม่ควรพลาดซื้อหากกลับไปบ้าน ได้แก่ “หมูยอ”, “ไส้กรอกอีสาน” และ “กุนเชียง” ร้านจำหน่ายหมูยอและไส้กรอกอีสานภายในตลาดท่าเสด็จส่วนใหญ่จะมีตัวอย่างหมูยอ, ไส้กรอกอีสาน และกุนเชียงปรุงสำเร็จหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ให้นักท่องเที่ยวลองลิ้มชิมรสได้ ควรทดลองชิมดูหลายๆ ร้าน เปรียบเทียบรสชาติและราคาแล้วค่อยตัดสินใจซื้อ นอกจากนี้ยังมีผลไม้อบแห้งบรรจุห่อจากเมืองจันทราคาถุก เช่น ลูกเกต, ลูกพรุน, ลูกหยี เป็นต้น

3) ตลาดโพธิ์ชัย เป็นที่เปิดขายตอนเช้ามีดี พอสายๆ ตลาดก็เริ่มวายแล้ว ตลาดโพธิ์ชัยเป็นตลาดใหญ่และมีอาหารสดมากมายให้เลือกซื้อ สินค้าเช่น เนื้อสัตว์และผักสดมีราคาถูก และยังมีปลาแม่น้ำโขงให้เลือกซื้อมากมายอีกด้วย ภายในตลาดจะมีโซนอาหาร ที่เปิดขายอาหารหลากหลาย อาทิ กวยจั๊บทรงเครื่อง ตรงข้ามกับร้านกวยจั๊บจะมีร้านขายน้ำเต้าหู้ร้อนๆ และปาห่องโก๋ ถัดไปจะมีร้านขายอาหารเวียดนาม มีทั้งบับแบวน ข้าวเกรียบปากหม้อ ปอเปี๊ยะสด ก่อนถึงทางออกไปยังร้านขายผลไม้ จะมีร้านขายข้าวเปียก หรือ กวยจั๊บญวน ร้านนี้จะมีทั้งข้าวเปียกและแกงเส้น (แกงจืดวุ้นเส้น) ของดีอีกอย่างที่ไม่ควรพลาดคือ ข้าวซอย ซึ่งมีขายในตลาดโพธิ์ชัย 2 แห่ง เป็นร้านขายแบบรถเข็น ข้าวซอยเป็นข้าวธัญพืช ประกอบไปด้วยข้าวเหนียว ลูกเดือย ข้าวโพดเป็นตลาดที่นักท่องเที่ยวจะได้ลองรับประทานอาหารท้องถิ่นของจังหวัดหนองคายซึ่งมีอาหารให้เลือกรับประทานมากมาย

4) พระธาตุหล้าหนอง (พระธาตุกลางน้ำ) พระธาตุหล้าหนอง หรือ พระธาตุกลางน้ำหรือเรียกว่าพระธาตุหนองคาย เป็นพระธาตุที่มีขนาดใหญ่อยู่ริมฝั่งแม่น้ำโขง เนื่องจากยามน้ำเชี่ยวกรากของแม่น้ำโขงจึงทำให้น้ำกัดเซาะตลิ่งจนพระธาตุพังลงในแม่น้ำโขง ทำให้ปัจจุบันองค์พระธาตุจมอยู่กลางแม่น้ำโขงห่างจากฝั่งไทย 180 เมตรซึ่งองค์พระธาตุก่อด้วยอิฐถือปูนล้มตะแคงไปตามกระแสน้ำ ดังนั้นหน่วยงานภาครัฐของจังหวัดจึงได้สร้างพระธาตุจำลองขึ้นบริเวณริมฝั่งแม่น้ำโขงและบรรจุชิ้นส่วนขององค์พระธาตุองค์เดิมไว้ภายใน พร้อมทั้งยังมีการจัดสภาพภูมิทัศน์โดยรอบให้มีความสวยงามเป็นสถานที่ท่องเที่ยวของจังหวัดอีกแห่งหนึ่ง

5) พระธาตุบังพวน สกูปแบบอินเดีย ตั้งอยู่ในวัดพระธาตุบังพวน บ้านดอนหมู ตำบลพระธาตุบังพวน พระธาตุบังพวนเป็นเจดีย์เก่าแก่บรรจุพระบรมสารีริกธาตุเป็นที่เคารพสักการะของชาวหนองคายมาช้านาน ตัวองค์พระธาตุเดิมสร้างด้วยอิฐเผา ลักษณะสถาปัตยกรรมแบบท้องถิ่น เป็นสกูปแบบอินเดียรุ่นเดียวกับองค์พระปฐมเจดีย์ ต่อมาได้พังทลายลงเมื่อเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2513 เนื่องจากฐานทรุด เจดีย์องค์ปัจจุบันได้รับการบูรณะขึ้นใหม่โดยกรมศิลปากร เป็นรูปปราสาทสี่เหลี่ยมต่อกันเป็นบัวปากกระฆัง มีฐานทักษิณ 5 ชั้น กว้าง 17.20 เมตร ชั้นที่ 6 เป็นรูปประฆังคว่ำ ชั้นที่ 7 เป็นรูปดาวปาลี เหนือขึ้นไปเป็นที่ตั้งฉัตร สูงจากพื้นดิน 34.25 เมตรชาวหนองคายจัดงานนมัสการพระธาตุในวันขึ้น 11 ค่ำเดือนยี่ของทุกปี ภายในบริเวณวัดมีโบราณสถานอื่น ๆ ที่น่าสนใจอีก

หลายแห่ง ได้แก่ สัตตมหาสถาน หรือ สถานที่สำคัญ 7 แห่งในพุทธประวัติหลังจากที่สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้าได้ทรงตรัสรู้แล้วและได้เสด็จประทับเสวยวิมุตติสุขแห่งละ 7 วัน และสระปัพพนาค หรือสระพญานาค ซึ่งในสมัยโบราณเมื่อมีการแต่งตั้งเจ้าเมือง ก็จะนำน้ำจากสระนี้ไปสงฆ์เพื่อเป็นสิริมงคล

2.2.4 วัดสำคัญต่างๆ

1) วัดโพธิ์ชัย หลวงพ่อพระใสวัดโพธิ์ชัยเป็นพระพุทธรูปขัดสมาธิราบปางมารวิชัยหล่อด้วยทองสีสุก มีลักษณะงดงาม ตามตำนานเล่าว่า พระธิดาสามองค์ของกษัตริย์ล้านช้างได้หล่อพระพุทธรูปขึ้นสามองค์และขนานนามพระพุทธรูปตามพระนามของตนเองคือ พระเสริมประจำที่ใหญ่ พระสุกประจำคนกลาง และพระในประจำน้องคนสุดท้อง เดิมประดิษฐานที่เวียงจันทน์ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 3 ได้อัญเชิญพระพุทธรูปทั้งสามลงเรือข้ามฝั่งมายังเมืองหนองคายแต่เกิดพายุพัดพระสุกจมน้ำหายไป ส่วนพระเสริมและพระในได้ถูกอัญเชิญมาประดิษฐานไว้ที่หนองคาย จนในสมัยรัชกาลที่ 4 จึงได้อัญเชิญพระเสริมลงมาประดิษฐานที่กรุงเทพฯ

2) วัดศรีคุณเมือง เป็นวัดที่ประดิษฐานหลวงพ่อบุญรอดเป็นพระพุทธรูปปางมารวิชัยชนิดสำริด ศิลปะล้านช้างพุทธศตวรรษที่ 24 สรรวจโดยกรมศิลปากรขึ้นทะเบียนเป็นโบราณวัตถุ พระสุกแห่งวัดศรีคุณเมืองได้สร้างขึ้นเพื่อเป็นองค์แทนพระสุกที่จมน้ำในแม่น้ำโขงโดยพระอาจารย์สุทนต์ สุวรรณมาใจ เมื่อปีพ.ศ. 2420 พระผู้มีอิทธิฤทธิ์ ก็ได้อัญเชิญดวงวิญญาณพระสุกให้สิงสถิตย์อยู่ในพระพุทธรูปที่สร้างขึ้นแทนพระองค์ที่จมน้ำในแม่น้ำโขง ผู้อุปถัมภ์ในการสร้างคือ ท่านขุนพิพัฒน์ โภคา พระสุกจึงได้ประดิษฐานอยู่ในวัดศรีคุณเมืองจึงได้เรียกว่า "หลวงพ่อบุญรอด" ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

ภาคเหนือ

1. จังหวัดเชียงราย

1.1 ที่ตั้งและภูมิประเทศ

จังหวัดเชียงรายตั้งอยู่เหนือสุดของประเทศไทย อยู่ระหว่างเส้นรุ้งที่ 19 องศาเหนือ ถึง 20 องศา 30 ลิปดาเหนือ และเส้นแวงที่ 99 องศา 15 ลิปดา ถึง 100 องศา 45 ลิปดาตะวันออก อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานคร 824 กิโลเมตร ทิศเหนือ ติดกับเมืองสาตและจังหวัดท่าขี้เหล็กของรัฐฉาน ประเทศพม่า และแขวงบ่อแก้ว ประเทศลาวทิศตะวันออก ติดกับแขวงอุดมไซ ประเทศลาว ทิศใต้ติดกับ อำเภอมแม่ใจ อำเภอกุกามยาว อำเภอดอกคำใต้ อำเภอจุน อำเภอเชียงคำ และ อำเภอภูซาง จังหวัดพะเยา อำเภอเมืองปาน และ อำเภอวังเหนือ จังหวัดลำปาง ทิศใต้ติดต่อกับ อำเภอภูซาง อำเภอจุน อำเภอดอกคำใต้ อำเภอกุกามยาว อำเภอแม่ใจ จังหวัดพะเยา อำเภอเมืองปาน และ อำเภอวังเหนือ จังหวัดลำปาง และอำเภอดอยสะเก็ด จังหวัด

เชียงใหม่ ทิศตะวันตก ติดกับ อำเภอดอยสะเก็ด อำเภอพร้าว อำเภอไชยปราการ อำเภอฝาง และ อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงใหม่ และเมืองสาคร รัฐฉาน ประเทศพม่าจังหวัดเชียงรายมีชายแดนติดกับประเทศพม่ายาว ประมาณ 130 กิโลเมตร และมีชายแดนติดต่อกับลาวประมาณ 180 กิโลเมตรจังหวัดเชียงรายมีพื้นที่ประมาณ 11,680 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 7,290,000 ไร่ มีภูมิประเทศเป็นเทือกเขาสูงในทวีปตอนเหนือ (North Continental Highland) มีพื้นที่ราบสูงเป็นหย่อม ๆ ในเขตอำเภอแม่สรวย อำเภอเวียงป่าเป้า และอำเภอเชียงของบริเวณเทือกเขาจะมีความสูงประมาณ 1,500-2,000 เมตรจากระดับน้ำทะเล โดยมีดอยลังกาหลวง เป็นยอดเขาที่สูงที่สุดในจังหวัด มีความสูง 2,031 เมตร บริเวณส่วนที่ราบตามลุ่มแม่น้ำสำคัญในตอนกลางของพื้นที่ ได้แก่ อำเภอพาน อำเภอเมืองเชียงราย อำเภอแม่จัน อำเภอแม่สาย อำเภอเชียงแสน และอำเภอเชียงของ มีความสูงประมาณ 410-580 เมตร จากระดับน้ำทะเล ลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาสูง มีป่าไม้ปกคลุมบริเวณเทือกเขามีชั้นความสูง 1,500-2,000 เมตร จากระดับน้ำทะเล มีที่ราบเป็นหย่อม ๆ ในระหว่างหุบเขา และตามลุ่มน้ำสำคัญ จังหวัดเชียงรายมีภูเขาล้อมรอบโดยเฉพาะทางทิศตะวันตกเป็นแนวเทือกเขาผีปันน้ำ ติดต่อกันไปเป็นพืดตลอดเขตจังหวัด

จังหวัดเชียงรายมีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีประมาณ 24 องศาเซลเซียส ฤดูร้อน เริ่มจากกลางเดือนกุมภาพันธ์-กลางเดือนพฤษภาคม มีอุณหภูมิประมาณ 37 องศาเซลเซียส ฤดูฝน เริ่มจากกลางเดือนพฤษภาคม-กลางเดือนตุลาคม มีอุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 27 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยปีละ 1,768 มิลลิเมตร มากที่สุดในปี 2544 จำนวน 2,287.60 มิลลิเมตรน้อยที่สุดในปี 2546 จำนวน 1,404.10 มิลลิเมตร จำนวนวันที่มีฝนตกเฉลี่ย 143 วันต่อปี ฤดูหนาว (พฤศจิกายน - กุมภาพันธ์) จังหวัดเชียงรายมีอุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 15.0 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุด 8.0 องศาเซลเซียส เมื่อวันที่ 28 มกราคม 2544 สภาพอากาศของจังหวัดเชียงราย ถือว่าหนาวจัดในพื้นที่ราบ อุณหภูมิต่ำสุดจะอยู่ที่ 8-9 องศาเซลเซียส ส่วนบนยอดดอย อุณหภูมิต่ำสุดจะอยู่ที่ 0-5 องศาเซลเซียส จึงทำให้อากาศที่เชียงรายในช่วงฤดูหนาว เป็นพื้นที่ๆ นักท่องเที่ยวอยากมาเป็นอย่างยิ่ง

1.2 สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัด

1.2.1 แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ

1) ภูชี้ฟ้า ภูชี้ฟ้ามีความสูงตั้งแต่ 1,200 - 1,800 เมตร มีเนินที่ราบสูงบนยอดภู ซึ่งบนนั้นจะถูกห้อมล้อมไปด้วยความสวยงามของทิวเขาสูงมากมาย มีหุบเขาเขียวชิลขนาดใหญ่เป็นตัวกั้นอาณาเขตของไทยกับลาวเอาไว้ ในยามเช้าที่นี้ถือเป็นจุดชมทะเลหมอก และพระอาทิตย์ขึ้นที่สวยงามแห่งหนึ่ง

2) ดอยผาตั้ง ณ จุดยอดเนิน 103 บนดอยผาตั้งที่ความสูง 1,653 เมตรภูมิประเทศที่งดงามของลาวแบบ 360 องศา เป็นจุดดึงดูดนักท่องเที่ยวให้ไปกางเต็นท์ค้างคืนเพื่อชมพระอาทิตย์ขึ้น ท่ามกลางหมอกหนาไล่เลาะท่วมทันไปตามแม่น้ำโขงที่คดเคี้ยวเข้าไปในหุบเขาฝั่งลาว

ดอกพญาเสือโคร่งบานสะพรั่ง และอากาศหนาวระดับเลขตัวเดียว จึงกลายเป็นจุดกางเต็นท์และชมวิว ที่ได้รับความนิยมของหมูนักท่องเที่ยวแนวธรรมชาติ

3) สวนแม่ฟ้าหลวง อยู่ด้านหน้าพระตำหนักดอยตุง เป็นสวนไม้ดอกไม้ประดับนานาพรรณ มีเนื้อที่ประมาณ 10 ไร่ ออกแบบเป็นรูปคล้ายผ้าพื้นเมือง ใช้ต้นชัลเวียดอกสีแดงขาว และม่วงเข้ม สวยสดสะดุดตามาก ตรงกลางมีรูปปั้นต่อเนื่อง ฝีมือปั้นของคุณมีชัยมิปอินชอย นอกจากจะใช้ไม้ดอกไม้ประดับแล้ว ยังใช้ไม้ยืนต้นและซุ่มไม้เลื้อยอีกมากกว่า 70 ชนิด สวนแม่ฟ้าหลวง ได้รับรางวัล พาตา โกลด์ อวอร์ด (PATA Gold Award) ประเภทรางวัลการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวจากสมาคมส่งเสริมการท่องเที่ยวเอเชีย-แปซิฟิก ปี พ.ศ.2536

1.2.2 สถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์

1) เมืองโบราณเวียงกาหลง ตั้งอยู่บ้านป่าล้าน หมู่ที่ ๕ ตำบลเวียงกาหลง ห่างจากเส้นทางหลักสายเชียงใหม่ - เชียงราย แยกเข้าทางหลวงจังหวัดหมายเลข ๑๐๓๕ ไปทางอำเภอวังเหนือ จังหวัดลำปาง ประมาณ ๓ กิโลเมตร จะมีทางแยกซ้ายมือเข้าสู่เมืองโบราณเวียงกาหลง เมืองโบราณเวียงกาหลง ตั้งอยู่บนเนินดิน สันนิษฐานว่าสร้างขึ้นในปี พ . ศ . ๔๙๙ - ๕๐๐ ในปัจจุบันมีสิ่งที่จะเห็นได้คือ แนวกำแพงเมืองชั้นนอกและชั้นใน และสิ่งสำคัญที่พบในบริเวณใกล้เคียง คือเตาเผาเครื่องเคลือบดินเผา ซึ่งมีลักษณะเฉพาะ เรียกว่า “เตาแบบเวียงกาหลง”

2) เวียงหนองล่อง ตั้งอยู่ที่เขตติดต่อระหว่างตำบลโยนก อำเภอเชียงแสน กับตำบลจันจว้าอำเภอแม่จัน จากหลักฐานที่ได้จากการสำรวจ สันนิษฐานว่าอยู่ระหว่างยุคหินใหม่ ถึงไม่เกินพุทธศตวรรษที่ ๑๙ ตำนานและพงศาวดารหลายเล่มกล่าวตรงกันว่า เจ้าชายสิงหนวัติ พาผู้คนมาหาที่ตั้งเมือง พอมาถึงแม่น้ำโขง ก็พบนาคน้ำจืดเป็นชายมาบอกสถานที่สร้างเมือง จึงตั้งเมืองโยนกนาคน้ำจืด โดยเอาชื่อองค์ผู้สร้างเมืองร่วมกับชื่อนาค หรือโยนกนครหลวง

3) เมืองโบราณเชียงแสน เชียงแสน เคยเป็นศูนย์กลางอาณาจักรล้านนาในยุคแรก ๆ และเป็นเมืองเก่าแก่มากแห่งหนึ่งในภาคเหนือ เดิมชื่อเวียงหิรัญนครเงินยาง แม้ปัจจุบันยังมีซากกำแพงเมืองโบราณ 2 ชั้น และโบราณสถานหลายแห่ง ปรากฏอยู่ในทั้งในและนอกตัวเมือง ภายในเขตกำแพงเมืองเก่าประกอบด้วยวัดร้างและโบราณสถานที่สร้างในระหว่างพุทธศตวรรษที่ 18-21 สลับกับบ้านเรือนชาวบ้าน การเที่ยวชมควรเริ่มต้นจากพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติเชียงแสน ใกล้กับประตูป่าสัก ติดกันเป็นวัดเจติยหลวง ฝั่งตรงข้ามจะเป็นศูนย์ข้อมูลการท่องเที่ยวเชียงแสน จากจุดนี้สามารถไปเที่ยวชมโบราณสถานต่าง ๆ ได้ในรัศมีไม่เกิน 1.5 กิโลเมตร

1.2.3 สถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมของเชียงราย

1) ไร่ชาอูยฟง ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่บ้านพญาไพร ตำบลเทอดไทย อำเภอแม่ฟ้าหลวงและ อำเภอแม่จัน จังหวัด เชียงราย เป็นแหล่งปลูกชาชั้นดี ของ บริษัท อูยฟงที่ จำกัด ซึ่งเป็นผู้ผลิตใบชารายใหญ่ที่สุดใน จังหวัดเชียงราย โดยมี ประสบการณ์ยาวนานในการเพาะปลูกชามากกว่า

40 ปี ปัจจุบัน บริษัท ฉุยฟง เป็นผู้ผลิตชาผู้จัดจำหน่าย และผู้ส่งออก มีกลุ่มเป้าหมายหลัก คือ ผู้ใช้ทางด้านอุตสาหกรรม เช่น โออิชิ มาลี ยูนิฟ ลิปตัน เป็นต้น สวนชาตั้ง อยู่บนเนื้อที่กว่า 1,000 ไร่ ตั้งอยู่ในภูมิภาคประเทศแถบเทือกเขาสูง ซึ่งอยู่บนพื้นที่สูงกว่าระดับน้ำทะเลกว่า 1,200 เมตร และมีบรรยากาศ โดยรอบปกคลุมด้วยหมอกตลอดปี ด้วยความความสวยงามของไร่ชาที่กว้างใหญ่กว่า พันไร่ โดยจะปลูกโค้งวน ตามสันเขาและลดหลั่นเป็นขั้นบันได ซึ่งดูสวยงามแปลกตากว่าไร่ชาที่อื่น ทำให้ไร่ชาฉุยฟง กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยว แห่งใหม่ ใน จ เชียงราย

2) ไร่ชา 101 เป็นไร่ชาที่คว่ำรางวัลชนะเลิศในการประกวดสุดยอดชาโลกบน ดอยแม่สลอง บริเวณทางเข้าจะเห็นความสวยงาม ของของต้นชาเรียงรายเป็นขั้นบันได สลับกับ เบื้องหลังเป็นทิวเขา จึงทำให้ภาพต่างนั้นงดงามราวกับอยู่ในห้วง แห่งความฝัน ไร่ชา 101

1.2.4 วัดสำคัญต่างๆ

1) วัดพระธาตุผาเงา ในช่วงสมัยของอาณาจักรโยนก วัดร้างแห่งนี้กำลังอยู่ในช่วงที่เจริญรุ่งเรืองสุดขีด สันนิษฐานว่าอาจจะเป็นวัดที่สำคัญ และประจำกรุงเก่าแห่งนี้ก็เป็นได้ จะเห็นได้ ว่าพระพุทธรูปหลวงพ่ผาเงาที่ขุดค้นพบแห่งนี้ถูกสร้างและฝังอยู่ใต้ พระพุทธรูปองค์ใหญ่ (พระประธาน) จะปิดบังซ่อนเร้นกลัวถูกโจรกรรมจากพวกนิยมสะสม ของเก่า ตอนแรกได้สันนิษฐานว่าบริเวณเนินเขาเล็กๆ ลูกนี้ที่กำลังแผ้วถางอยู่นี้จะต้องเป็นวัดเก่าแน่ เพราะได้พบเห็นซากโบราณวัตถุ กระจายไปทั่วบริเวณในเดือนกุมภาพันธ์ 2519 จึงได้ลงมือแผ้วถางป่า แต่เดิมที่แห่งนี้เคยเป็นถ้ำ เรียกว่า ถ้ำผาเงา ปากถ้ำถูกปิดไว้นาน ทำให้บริเวณแห่งนี้เป็นป่ารก เต็มไปด้วย ซากโบราณวัตถุกระจายอยู่เกลื่อน การค้นพบพระพุทธรูปหลวงพ่ผาเงา เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2519 เวลา 14.00 น. เมื่อคณะศรัทธาได้ปรับพื้นที่เรียบร้อยแล้ว ทุกคนต่างตื่นตื่นและปีติยินดีเมื่อ ได้พบว่าใต้ตอไม้ นั้น (หน้าฐานพระประธาน) มีอิฐโบราณก่อเรียงไว้ เมื่อยกอิฐออกก็พบหน้ากาก จึงได้พบพระพุทธรูป มีลักษณะสวยงามมาก ผู้เชี่ยวชาญทางโบราณวัตถุได้วิเคราะห์ว่า พระพุทธรูปองค์นี้มีอายุระหว่าง 700-1,300 ปี คณะทั้งหมดจึงได้พร้อมกันตั้งชื่อพระพุทธรูปองค์นี้ว่า “หลวงพ่ผาเงา” และเปลี่ยนชื่อวัดใหม่เป็น “วัดพระธาตุผาเงา” ตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้นมา วัดพระธาตุผาเงา ตั้งอยู่บนฝั่งแม่น้ำโขงทางด้านทิศตะวันตก ตรงกันข้ามกับประเทศลาว อยู่ในหมู่บ้านสบคำ ตำบลเวียง อำเภอเชียงแสน อยู่ทางทิศใต้ของตัวอำเภอเชียงแสนประมาณ 3 กม. หรืออยู่ห่างจากสามเหลี่ยมทองคำประมาณ 15 กม. มีพื้นที่ทั้งหมด 743 ไร่ พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นเนินเขาเล็กๆ ทอดยาวลงมาตั้งแต่บ้านจำปี ผ่านบ้านดอยจันและมาสิ้นสุดที่บ้านสบคำ แต่ก่อนเขาเรียกดอยลูกนี้ว่า “ดอยคำ” แต่มาภายหลังชาวบ้านเรียกว่า “ดอยจัน” ชื่อของวัดนี้มาจากชื่อของพระธาตุผาเงาที่ตั้งอยู่บนยอดหินก้อนใหญ่ คำว่าผาเงาก็คือ เงาของก้อนผา (ก้อนหิน) หินก้อนนี้มีลักษณะสูงใหญ่คล้ายรูปทรงเจดีย์และทำให้ร่มเงาได้ดีมาก ชาวบ้านจึงตั้งชื่อว่า “พระธาตุผาเงา” ความจริงก่อนที่จะย้ายวัดมาที่นี้เดิมมีชื่อว่า “วัดสบคำ” ซึ่งตั้งอยู่บนฝั่งแม่น้ำโขง ฝั่งน้ำได้พังทลายลง ทำให้บริเวณ ของวัดพัดพังลง

ได้นำโขงเกือบหมดวัด คณะศรัทธาจึงได้ย้ายวัดไปอยู่ที่ใหม่บนเนินเขา ซึ่งไม่ไกลจากวัดเดิมวัดพระธาตุผาเงามีโบราณวัตถุ - สถานที่สำคัญหลายประการเช่น พระพุทธรูปหลวงพ่อดาเงา ศิลปะสมัยเชียงแสน อายุประมาณ 700 - 1,300 ปี, พระธาตุผาเงา เป็นพระธาตุองค์เล็กทรงแปดเหลี่ยม ศิลปะล้านนา, วิหารหลวงพ่อดาเงา, อุโบสถ, พระธาตุจอมจัน, พระบรมธาตุพุทธนิมิตเจดีย์, หอพระไตรปิฎกเฉลิมพระเกียรติ, บันไดนาค, ซุ้มประตูโขง และพิพิธภัณฑสถานล้านนาเชียงแสน

2) วัด UNSEEN พระสานจากไม้ไผ่ (วัดหิริญญาวาส) วัดหิริญญาวาส เดิมชื่อ "วัดเหมืองแดงน้อย" ตั้งอยู่เลขที่ 147 หมู่ที่ 8 ตำบลเกาะช้าง อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย สังกัดคณะสงฆ์มหานิกาย มีเนื้อที่ทั้งหมด 5 ไร่ 1 งาน 5 ตารางวา เดิมหมู่บ้านเหมืองน้อยใช้สถานที่ประกอบศาสนพิธีร่วมกับวัดป่าช่างงาม (ปัจจุบันเป็นฌาปนสถานป่าช่างงาม) ต่อมาได้ร่วมกันสร้างวัดใหม่ขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2505 มีชาวบ้าน 40 หลังคาเรือน โดยการนำของนายใจ นานใจ ผู้ใหญ่บ้าน นายต่อม ทำตาน เป็นไวยยาวัจจกร นายดำ มั่นคงคำ เป็นมรรคทายก ได้รับการบริจาคที่ดินจาก พ่อหมา นายใจ อินตะ นายสิงห์ นายดำ มั่นคงคำ ได้ร่วมกันสร้างเสนาสนะขึ้น โดยมี พระคำอ้าย ปัญโญ เป็นผู้รักษาการเจ้าอาวาส กระทรวงศึกษาธิการได้ประกาศตั้งเป็นวัด เมื่อวันที่ 7 มีนาคม พ.ศ.2515 ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมา เมื่อวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2513 และได้ทำการผูกพัทธสีมา เมื่อวันที่ 12 กุมภาพันธ์ พ.ศ.2546 ประวัติความเป็นมาของพระสิงห์สานชนะมารเป็นศิลปะของชาวเครือโดยที่มีถิ่นฐานตั้งอยู่ในประเทศพม่า และเป็นจุดศูนย์รวมของชาวไทยที่อยู่รัฐฉานนครเชียงใหม่ หลายปีก่อน ท่านพระครูสมุห์วินัย ภูวนโย ได้ไปสักการะ พระเจ้าอินสานที่เมืองเชียงตุง รัฐฉาน นครเชียงใหม่ นิमितความคิด ทั้งในความคิดของคนโบราณ ที่มีภูมิปัญญาสร้างพระอินสานขึ้นไว้ให้คนในนครเชียงตุง สักการบูชา เป็นเวลา 700-800 ปีที่แล้ว โบราณกาล คนชาวไทย กล่าวไว้ว่าผู้ใดได้ไปสักการะพระเจ้าอินสาน หรือ พระเจ้าสิงห์สานชนะมารจะบังเกิดนิสังข์สาน ต่อฐานะ มั่นคง ทรัพย์สิน อำนาจ วาสนา สานต่อชะตา อายุให้ยืนยาวปราศจากโรคภัยอันตรายทั้งปวง พอท่านพระครูสมุห์วินัย ภูวนโย กลับจากการสักการะพระเจ้าอินสาน กลับมาถึงแดนสยามจึงได้มีความคิดสร้างพระสิงห์สานชนะมารขึ้น พร้อมได้ปรึกษากับชาวบ้านเหมืองแดงน้อยและผู้มีจิตศรัทธาใน อ.แม่สายว่าจะสร้างพระสิงห์สานชนะมารให้เป็นที่สักการะของชาวเชียงรายและคนในแดนสยาม จนมาถึงวันพุธที่ 29 เดือน กรกฎาคม 2552 ตรงกับ 11 เหนือ ขึ้น 7 ค่ำ จุลศักราช 1371 ได้เริ่มประกอบพิธีสานพระสิงห์สานชนะมารขึ้นเป็นวันแรกและผู้มีจิตศรัทธาร่วมบริจาค พร้อม แรงกาย แรงใจ กันอย่างล้นหลาม โดยเฉพาะมีช่างสานชาวไทย ที่มีความชำนาญ จนสร้างเสร็จสมบูรณ์ ในวัน เสาร์ ที่ 7 เดือน พฤศจิกายน 2552 เป็นพระสิงห์สาน ชนะมาร องค์ที่ใหญ่ที่สุดในโลกเป็นพระพุทธรูปไม้สานลักษณะ พระสิงห์ 1 เชียงแสนโบราณมีขนาดหน้าตักกว้าง 9.9 ศอก สูง 19 ศอก น้ำหนักรวมประมาณ 2 ตันเศษ ใช้เวลาในการสาน ทั้งหมดรวม 99 วัน เป็นพระปางมารวิชัย ต้องใช้ไม้ไผ่สานถึง 2799 มัด มัดละ 60 เส้น รวม 167940 เส้น ใช้พระเกตุบนพระเศียรทั้งหมด พระเจ้าตุนคำ องค์

ปัจจุบัน ต่อมา เมื่อวันที่ 8 เดือน มกราคม 2554 ได้จัดสร้างวัดมุงคล เพื่อให้ประชาชนที่มาสักการะ ได้บูชาเพื่อขจัดภัยร้ายนานา ทั้งปวง

2. จังหวัดเชียงใหม่

2.1 ที่ตั้งและภูมิประเทศ

จังหวัดเชียงใหม่มีพื้นที่ 20,107.057 ตารางกิโลเมตรหรือประมาณ 12,566,911 ไร่ มีพื้นที่กว้างใหญ่เป็นอันดับที่ 1 ของภาคเหนือ และเป็นอันดับ 2 ของประเทศ รองจากจังหวัด นครราชสีมา ลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปมีสภาพพื้นที่เป็นภูเขาและป่าละเมาะ มีที่ราบอยู่ตอนกลาง ตามสองฟากฝั่งแม่น้ำปิง มีภูเขาที่สูงที่สุดในประเทศไทยคือ ดอยอินทนนท์ สูงประมาณ 2,565.3355 เมตร อยู่ในเขตอำเภอจอมทอง นอกจากนี้ยังมีดอยอื่นที่มีความสูงรองลงมาอีกหลายแห่ง เช่น ดอยผ้าห่มปก สูง 2,285 เมตร ดอยหลวงเชียงดาว สูง 2,170 เมตร ดอยสุเทพ สูง 1,601 เมตร สภาพพื้นที่แบ่งออกได้เป็น 2 ลักษณะคือพื้นที่ภูเขา ส่วนใหญ่อยู่ทางทิศเหนือ และทิศตะวันตกของจังหวัด คิดเป็นพื้นที่ประมาณร้อยละ 80 ของพื้นที่จังหวัด เป็นพื้นที่ป่าต้นน้ำลำธาร ไม่เหมาะสมต่อการเพาะปลูกพื้นที่ราบลุ่มน้ำและที่ราบเชิงเขา กระจายอยู่ทั่วไประหว่างหุบเขาทอดตัวในแนวเหนือ-ใต้ ได้แก่ ที่ราบลุ่มน้ำปิง ลุ่มน้ำฝาง ลุ่มน้ำแม่งัด เป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะสมต่อการเกษตร

จังหวัดเชียงใหม่ตั้งอยู่ ณ ละติจูด 16 องศาเหนือ ลองจิจูด 99 องศาตะวันออก สูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 310 เมตร ส่วนกว้างจากทิศตะวันตกจรดทิศตะวันออกประมาณ 138 กิโลเมตร ส่วนยาวจากทิศเหนือจรดทิศใต้ประมาณ 428 กิโลเมตร ห่างจากกรุงเทพมหานคร 696 กิโลเมตรทิศเหนือ ติดต่อกับรัฐฉานของประเทศพม่า โดยมีดอยผีปันน้ำของดอยคำ ดอยปกเกล้า ดอยหลักแตง ดอยถ้ำป่อง ดอยถั่วย ดอยผาออก และดอยอ่างขางอันเป็นส่วนหนึ่งของทิวเขาแดนลาว เป็นเส้นกั้นอาณาเขตทิศใต้ ดอยเรียม ดอยหลวงเป็นเส้นกั้นอาณาเขต ทิศตะวันออก ติดต่อกับอำเภอแม่ฟ้าหลวง อำเภอเมืองเชียงราย อำเภอแม่สรวย อำเภอเวียงป่าเป้า (จังหวัดเชียงราย) อำเภอเมืองปาน อำเภอเมืองลำปาง (จังหวัดลำปาง) อำเภอบ้านธิ อำเภอเมืองลำพูนอำเภอป่าซาง อำเภอเวียงหนองล่อง อำเภอบ้านโฮ้ง และอำเภอสี (จังหวัดลำพูน) ส่วนที่ติดจังหวัดเชียงรายและลำปางมีร่องน้ำลึกของแม่น้ำกก สันปันน้ำดอยขาง ดอยหลุมข้าว ดอยแม่วุ้นน้อย ดอยวังผา และดอย แม่โตเป็นเส้นกั้นอาณาเขต ส่วนที่ติดจังหวัดลำพูนมีดอยขุนห้วยหละ ดอยช้างสูง และร่องน้ำแม่ปิงเป็นเส้นกั้นอาณาเขต ทิศตะวันตก ติดต่อกับอำเภอปาย อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน อำเภอขุนยวม อำเภอแม่ลาน้อย อำเภอแม่สะเรียง และอำเภอสบเมย (จังหวัดแม่ฮ่องสอน) มีดอยผีปันน้ำ ดอยกัวแดง ดอยแปรมีเมือง ดอยแม่ยะ ดอยอังกฤษ ดอยแม่สุรินทร์ ดอยขุนยวม ดอยหลวง และร่องแม่ริด แม่ฮอย และดอยผีปันน้ำดอยขุนแม่ตื่นเป็นเส้นกั้นอาณาเขต มีชายแดนติดต่อกับประเทศพม่า ใน 5 อำเภอ ได้แก่ อำเภอแม่ฮวย อำเภอฝาง อำเภอเชียงดาว อำเภอเวียงแหง อำเภอไชยปราการ รวมระยะทางทั้งสิ้น

227 กิโลเมตร พื้นที่เขตแดนส่วนใหญ่เป็นป่าเขา จึงไม่สามารถปักหลักเขตแดนได้ชัดเจน และเกิดปัญหาเส้นเขตแดนระหว่างประเทศ ภูมิประเทศจังหวัดเชียงใหม่มีสภาพอากาศค่อนข้างเย็นเกือบตลอดทั้งปี มีอุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปี 25.4 องศาเซลเซียส โดยมีค่าอุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 31.8 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 20.1 องศาเซลเซียส มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,100-1,200 มิลลิเมตร สภาพภูมิอากาศจังหวัดเชียงใหม่อยู่ภายใต้อิทธิพลมรสุม 2 ชนิด คือ มรสุมตะวันตกเฉียงใต้และมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ

2.2 สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัด

2.2.1 แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ

1) ดอยอินทนนท์ มีพื้นที่ครอบคลุมอยู่ในท้องที่อำเภอสันป่าตอง อำเภอจอมทอง และอำเภอแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ ประกอบไปด้วยภูเขาสูงสลับซับซ้อน มีดอยอินทนนท์ซึ่งเป็นยอดเขาที่สูงที่สุดในประเทศไทย สภาพป่าเป็นต้นน้ำลำธารของแม่น้ำหลายสาย และเป็นส่วนหนึ่งของต้นน้ำปิงที่ให้พลังงานไฟฟ้าที่เขื่อนภูมิพล มีเอกลักษณ์ทางธรรมชาติที่สวยงาม เช่น น้ำตกต่างๆ โดยเฉพาะน้ำตกแม่ยะ ที่ได้ชื่อว่าสวยที่สุดของประเทศ อุทยานแห่งชาติดอยอินทนนท์มีเนื้อที่ประมาณ 482 ตารางกิโลเมตร หรือ 301,500 ไร่ แต่เดิมดอยอินทนนท์มีชื่อว่า “ดอยหลวง” หรือ “ดอยอ่างกา” ดอยหลวง หมายถึงภูเขาที่มีขนาดใหญ่ ส่วนที่เรียกว่าดอยอ่างกานั้น มีเรื่องเล่าว่า ห่างจากดอยอินทนนท์ไปทางทิศตะวันตก 300 เมตร มีหนองน้ำอยู่แห่งหนึ่งลักษณะเหมือนอ่างน้ำ แต่ก่อนนี้มีฝูงกาไปเล่นน้ำกันมากมาย จึงเรียกว่า อ่างกา ต่อมาจึงรวมเรียกว่า ดอยอ่างกา ดอยอินทนนท์นี้เป็นส่วนหนึ่งของเทือกเขาหิมาลัยซึ่งพาดผ่านจากประเทศเนปาล ภูฐาน พม่า และมาสิ้นสุดที่นี่ สิ่งที่น่าสนใจของดอยนี้ไม่เพียงแต่เป็นยอดดอยที่สูงที่สุดในประเทศไทยด้วยความสูง 2,565 เมตรจากระดับน้ำทะเลปานกลางเท่านั้น แต่สภาพภูมิประเทศและสภาพป่าที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นป่าดงดิบ ป่าสน ป่าเบญจพรรณ และอากาศที่หนาวเย็นตลอดทั้งปีโดยเฉพาะในฤดูหนาวจะมีหมอกปกคลุมเกือบทั้งวันและบางครั้งน้ำค้างยังกลายเป็นน้ำค้างแข็ง สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้เป็นเสน่ห์ดึงดูดให้มีผู้มาเยือนที่นี่อย่างไม่ขาดสาย

2) ดอยสุเทพ มีพื้นที่ครอบคลุมอยู่ในท้องที่อำเภอแมริม อำเภอหางดง และอำเภอเมือง เชียงใหม่ ประกอบด้วยป่าที่อุดมสมบูรณ์ ภูเขาที่สูงสลับซับซ้อน ที่สำคัญได้แก่เป็นแหล่งกำเนิดของต้นน้ำลำธาร ทั้งมีสถานที่ที่ศักดิ์สิทธิ์และสำคัญทางศาสนา และทางประวัติศาสตร์อยู่ 2 แห่ง คือ วัดพระธาตุดอยสุเทพวรวิหาร และพระตำหนักภูพิงคราชนิเวศน์ อุทยานแห่งชาติดอยสุเทพ-ดอยปุย มีเนื้อที่ประมาณ 262.5 ตารางกิโลเมตร หรือ 163,162.50 ไร่ สถานที่ที่น่าสนใจในอุทยานฯ เช่น น้ำตกห้วยแก้ว พระตำหนักภูพิงคราชนิเวศน์ หมู่บ้านชาวเขาเผ่าม้ง (แม้ว) ดอยปุย เป็นต้น

3) อุทยานแห่งชาติห้วยน้ำดัง มีพื้นที่ครอบคลุมอยู่ในท้องที่อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ และอำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีสภาพป่าธรรมชาติที่สมบูรณ์ ภูเขาสูงชันสลับซับซ้อน

เป็นป่าต้นน้ำลำธาร มีจุดเด่นทางธรรมชาติที่สวยงามและจุดชมวิวที่สามารถชมบรรยากาศอันร่มเย็นสวยงาม โดยเฉพาะบริเวณห้วยน้ำค้างที่มีชื่อว่ามีทะเลหมอกที่งดงามยิ่ง เป็นสถานที่ที่นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศไปเที่ยวชมเป็นจำนวนมากอุทยานแห่งชาติห้วยน้ำค้าง ตั้งอยู่บนเทือกเขาถนนธงชัย มีพื้นที่ครอบคลุมอยู่ในท้องที่อำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ และอำเภอปายจังหวัดแม่ฮ่องสอน รวมเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 179.5 ตารางกิโลเมตร หรือ 112,187.5 ไร่ ลักษณะภูมิประเทศเป็นเทือกเขาและภูเขาสูงสลับซับซ้อน ภูเขาที่สูงที่สุด คือ ดอยช้าง เป็นป่าต้นน้ำลำธาร มีลำห้วยน้อยใหญ่มากมาย ฤดูหนาวอากาศเย็น ลมแรง มีฝนตกชุกในเดือนพฤษภาคม-ตุลาคม ฤดูร้อนอากาศเย็นสบาย อุณหภูมิสูงสุดประมาณ 34 องศาเซลเซียส สถานที่ที่มีผู้นิยมมาท่องเที่ยว ได้แก่ จุดชมวิวบริเวณห้วยน้ำค้าง (ดอยแก้วลม) ตำบลก๊ิดช้าง อำเภอแม่แตง อยู่บริเวณที่ทำการอุทยาน เป็นจุดชมวิวที่สวยงามและมีชื่อเสียงมาก มองเห็นดอยเชียงดาว คอยชมพระอาทิตย์ขึ้นช่วงเช้าตรู่

4) บ่อน้ำพุร้อนสันกำแพง ที่ตั้ง ต.ออนเหนือ บ้านสหกรณ์ หมู่ 7 กิ่งอำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่ บ่อน้ำพุร้อนสันกำแพง เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีธารน้ำร้อนจากธรรมชาติ ตามเส้นทางนี้มีบ่อน้ำพุร้อนอยู่สองแห่งตกแต่งสถานที่ด้วยสวนดอกไม้สวยงาม มีห้องอาบน้ำแร่ ที่พัก สถานที่กางเต็นท์ ร้านอาหาร ได้แก่ น้ำพุร้อนสันกำแพง อยู่ห่างจากตัวเมืองประมาณ 34 กิโลเมตร สามารถไปได้ 2 ทางด้วยกัน คือ เส้นทางเชียงใหม่-สันกำแพง-สถานีเพาะพันธุ์กล้าไม้สัก-น้ำพุร้อน (เส้นทางนี้จะผ่านถ้ำเมืองคอน ซึ่งอยู่ห่างจากน้ำพุร้อน 4 กิโลเมตร) หรือเส้นทางเชียงใหม่-สันกำแพง-หมู่บ้านออนหลวย-น้ำพุร้อน

2.2.2 สถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์

1) วัดพันเตา ถนนพระปกเกล้า ติดกับวัดเจติยหลวง วิหารเดิมเป็นทองคำหรือทองพระโรงหน้าของพระเจ้ามโหตรประเทศ เป็นอาคารเครื่องไม้แบบพื้นเมือง ชุ่มประตูประดับไม้แกะสลักรูปนกยูงอันเป็นสัญลักษณ์ของเจ้านายฝ่ายเหนือซึ่งมองคูวิจิตรและสง่างาม

2) วัดเจติยหลวงวรวิหาร ตั้งอยู่ ณ ตำบลพระสิงห์ ประดิษฐานเจติยใหญ่ที่สุด ซึ่งสร้างขึ้นในรัชกาลพระเจ้าแสนเมืองมาแห่งราชวงศ์มังราย และอัญเชิญพระแก้วมรกตมาประดิษฐานนานถึง 80 ปี หน้าประตูทางเข้าวิหารมีบันไดนาคคู่เลื้อยงดงามตาและในวัดยังมีเสาอินทขิล หรือเสาหลักเมือง เสาอินทขิลนี้สร้างจากไม้ซุงต้นใหญ่ฝังอยู่ใต้ดิน ประดิษฐานในวิหารจัตุรมุขทรงไทยและในทุกปีจะมีงานเข้าอินทขิลเพื่อเป็นการฉลองเสาหลักเมือง หน้าประตูทางเข้ามีบันไดนาคคู่เลื้อยงดงามยิ่ง นาคคู่นี้เป็นฝีมือเก่าแก่ที่มีมาตั้งแต่เดิม เชื่อกันว่าเป็นนาคที่สวยงามที่สุดในภาคเหนือ

2.2.3 สถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมของเชียงใหม่

1) ตลาดวโรรส เดิมทีเป็นที่ข่วงเมรุ หรือที่ปลงพระศพและเป็นที่พักพระอัฐิของเจ้าเชียงใหม่ทั้งหลาย แต่หลังจากที่พระราชชายาเจ้าดารารัศมีในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) ได้เสด็จกลับมาเยี่ยมจังหวัดเชียงใหม่ ก็ได้มีพระราชดำริให้ย้าย

พระอัฐิไปบรรจุไว้ที่วัดสวนดอกและได้รวบรวมเงิน ส่วนพระองค์และเงินจากเจ้าอินทวโรรสฯ เจ้าผู้ครองนครเชียงใหม่สมัยนั้นมาลงทุนสร้างตลาดขึ้นในบริเวณช่วงเมรุนั้น และได้พระราชทานชื่อว่า “ตลาดวโรรส” ตามพระนามของเจ้าอินทวโรรส และชาวบ้านก็ได้เรียกกันในชื่อว่า “กาดหลวง” หลังจากเจ้าดารารัศมีสิ้นพระชนม์ ในปี พ.ศ. 2476 เจ้า แก้วนวรรฐ์ เจ้าผู้ครองนครเชียงใหม่ได้ตั้งบริษัทขึ้นมาจัดการบริหารตลาดวโรรส โดยมีชื่อว่าบริษัท เชียงใหม่พาณิชย์ จำกัด และได้เป็นบริษัทของเจ้านายในสกุล ณ เชียงใหม่ตลอดมา จนถึงเมื่อเกิดสงครามเอเซียอาคเนย์ขึ้น เจ้านายบางท่านจึงได้อพยพย้ายบางส่วนให้ห้างหุ้นส่วนอนุสาร เชียงใหม่ เพื่อเข้าไปช่วยพัฒนาและบริหารงานตลาดให้มีความทันสมัยมากขึ้น เมื่อสงครามสิ้นสุดลง ทางผู้ถือหุ้นก็ได้มอบหมายให้ ศ. อัน นิมมานเหมินท์ แห่งคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยและบริษัทออกแบบต่างชาติเข้ามาทำการค้นคว้าและออกแบบ สร้างตลาดวโรรสให้เป็นตลาดเต็มรูปแบบและมีความทันสมัย โดยพัฒนาคู่กับตลาดต้นลำไยที่อยู่ข้างกัน โดยเริ่มดำเนินการในปีพ.ศ. 2492 และทำให้ทั้งสองตลาดนี้เจริญเฟื่องฟูและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันในวงกว้าง วันที่ 13 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2511 ได้เกิดไฟไหม้ครั้งใหญ่และทำให้ทั้งสองตลาดนี้วอดวายไปเสียหมด ถือเป็นกาลสิ้นสุดของตลาดวโรรสในยุคแรก หลังจากนั้นทางเจ้านายสกุล ณ เชียงใหม่ก็ไม่ได้มีความประสงค์จะลงทุนทำตลาดอีกต่อไปจึงได้อพยพย้ายให้ ทั้งหมดให้แก่ห้างหุ้นส่วนอนุสารเชียงใหม่และบริษัทอนุสาร จำกัด ทางบริษัทจึงได้มอบหมายให้ ศ. อัน นิมมานเหมินท์ ผู้ออกแบบตลาดในครั้งแรก เป็นผู้ออกแบบตลาดขึ้นมาใหม่โดยทำเป็นตลาดแนวสูงเพื่อการใช้พื้นที่ให้คุ้ม ค่าสูงสุด โดย ศ. อัน ได้ศึกษาดูงานจากตลาดต่างประเทศทั้งที่มาเลเซีย สิงคโปร์ และฮ่องกง และได้สร้างตลาดให้ตรงกลางโปร่งโล่งและมีโครงหลังคาแบบพื้นเลื้อยเพื่อให้อากาศถ่ายเทได้เต็มที่พร้อมทั้งมีการระบายอากาศให้ถ่ายเทตลอดเวลา ซึ่งในสมัยนั้นตลาดวโรรสนับเป็นตลาดที่สวยงามและทันสมัยที่สุดของจังหวัด เชียงใหม่และภาคเหนือ อีกทั้งเป็นตลาดเดียวที่มีบันไดเลื่อนตรงกลางตลาด(ปัจจุบันใช้งานไม่ได้แล้ว) ตัวตลาดวโรรสใหม่นี้เปิดอย่างเป็นทางการในวันที่ 19 มีนาคม พ.ศ. 2515 และได้เป็นที่จับจ่ายใช้สอยของประชาชนชาวเชียงใหม่และผู้มาเยือนมาตลอดจนถึงปัจจุบันนี้

2) ตลาดวัวลาย ถนนคนเดินเชียงใหม่ ถนนวัวลาย (วันเสาร์) ตั้งอยู่บนถนนวัวลาย ถนนที่ขึ้นชื่อว่าเป็นถนนสายเครื่องเงินย่านเก่าแก่ของเมืองเชียงใหม่ ที่ผู้คนเกือบทั้งถนนมีอาชีพทำเครื่องเงินสืบต่อกันมานานรุ่นแล้วรุ่นเล่า ทุกวันเสาร์บนถนนวัวลายจะมีการปิดถนนทำเป็นถนนคนเดิน จุดเด่นของถนนคนเดินแห่งนี้มีสินค้าเฉพาะกลุ่มให้เลือก นั่นคือ ผลิตภัณฑ์เครื่องเงินอันเป็นเอกลักษณ์เด่นของย่านนี้ โดยสามารถเดินเลือกซื้อเครื่องเงินสวย ๆ หลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะ เป็นของใช้เครื่องประดับ หรือของตกแต่งบ้านอย่างสบายอารมณ์ เพราะเป็นสินค้าพื้นเมืองจากผู้ผลิตโดยตรง นอกจากนี้ขอแนะนำให้แวะชมวัดสำคัญในย่านนี้ ได้แก่ วัดศรีสุพรรณ ซึ่งมีงานหัตถศิลป์ชุดใหญ่ที่ช่างฝีมือโบราณสร้างไว้ ประกอบด้วย เครื่องเงินและอลูมิเนียมที่แกะสลักหุ้มผนัง

อุโบสถทั้งหลัง ทั้งด้านนอกและด้านในวิจิตรงดงาม และวัดหมื่นสาร ซึ่งเป็นวัดเก่าแก่ของเมือง เชียงใหม่ สถาปัตยกรรมศิลปะทวารวดี

2.2.4 วัดสำคัญต่างๆ

1) วัดฟ้าฮ่ามประวัติวัดฟ้าฮ่าม "พระเจ้าแสนเมืองมา" พระเจ้าลักขุวราคม พระองค์เป็นกษัตริย์ราชวงศ์มังราย (เม็งราย) องค์ที่ 9 ทรงเป็นราชโอรสของพระเจ้ายโชนธรรม มิกราช กษัตริย์องค์ที่ 8 เมื่อพระชนมายุได้ 15 พรรษา ในเวลานั้น พระเจ้าพรหม พระมาตุลาของ พระองค์ ครองเมืองเชียงราย ได้ยกทัพมาตีนครพิงค์(เชียงใหม่) เพื่อแย่งชิงราชบัลลังก์ แต่ถูก ทัพหลวงตีพ่าย จึงขอความช่วยเหลือจากพระอินทราชากษัตริย์แห่งกรุงศรีอยุธยา แต่ก็ถูกตีพ่ายไปอีก ต่อมาอีกไม่นาน พระเจ้าพรหมก็เสด็จมานครพิงค์อีก เพื่อขอพระราชทานอภัยโทษ โดยนำ พระพุทธสิหิงค์ (พระสิงห์) องค์สำคัญคู่บ้านคู่เมือง (สร้างเมื่อ พ.ศ.700 ตามตำนาน "สิงหลปฏิมา" และ ชินกาลมาลีปกรณ์ สร้างขึ้นที่ประเทศศรีลังกา นัยหนึ่งว่าที่เมือง "อนูราชสิงหล" ประเทศเดียวกัน ครั้งเมื่อพ่อขุนรามคำแหงได้แต่งราชทูตไปขอมาจากประเทศศรีลังกา) มาจากเมืองกำแพงเพชร ประมาณ พ.ศ.1933 (พงศาวดารโยนก) อัญเชิญไปไว้ที่เชียงราย ใน พ.ศ.1934 แล้วต่อมาได้นำมา ถวายพระเจ้าแสนเมืองมา เพื่อขอพระราชทานอภัยโทษ โดยอัญเชิญจากเชียงรายทางลำน้ำกก แล้ว มาขึ้นที่สบฝางกุสะนคร (เมืองฝาง) จากนั้นอัญเชิญขึ้นหลังช้างไปเชียงดาว เพื่อล่องเรือตามเส้นทางลำ น้ำแม่ระมิงค์ (แม่ปิง) ครั้นถึงนครพิงค์แล้ว อัญเชิญขึ้นที่ท่าวังสิงห์คำ เหนือท่าเจดีย์งาม ประมาณ 50 วา แต่เกิดเหตุการณ์ปาฏิหาริย์ขององค์พระพุทธสิหิงค์ ปรากฏว่า ท้องฟ้าที่สว่างก็มีมืดลง และมีพระรัศมีจากองค์พระพุทธสิหิงค์ พุ่งไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นลำแสงสีทองตั้งรุ่งกิน น้ำ ยาวประมาณ 2,000 วา และ สิ้นสุดที่แห่งหนึ่ง ท้องฟ้าที่นั่นก็สว่าง ซึ่งเป็นที่น่าอัศจรรย์ยิ่งนัก พระเจ้าแสนเมืองมาจึงโปรดเกล้าให้สร้างอารามขึ้น ณ ที่ลำแสงสิ้นสุดนั้นว่า "อารามฟ้าฮ่าม" (วัดฟ้า ฮ่าม) หมายถึงฟ้าสว่าง-อร่ามเรืองรอง สร้างเมื่อ พ.ศ.1934 (นับเป็นเวลาถึงปัจจุบัน พ.ศ.2552 วัดฟ้า ฮ่ามมีอายุได้ 618 ปี)จากนั้นนำพระพุทธสิหิงค์ไปประดิษฐาน ณ วัดสี่เชียงพระ (วัดพระสิงห์) ใน ปัจจุบัน

2) วัดอุปคุต วัดอุปคุต ตั้งอยู่เลขที่ ๓ ถนนท่าแพ ตำบลช้างคลาน อำเภอ เมือง จังหวัดเชียงใหม่สังกัดคณะสงฆ์มหานิกายได้รับพระบรมราชานุญาตให้สร้างวัด ตาม พระราชบัญญัติ ลักษณะการปกครองคณะสงฆ์ ร.ศ. ๑๒๑ เมื่อประมาณ พ.ศ. ๒๓๐๐ มีพระบรมราช โองการพระราชทานวิสุงคามสีมา ปี พ.ศ. ๒๔๕๖ วัดอุปคุตมีประเพณีที่สำคัญคือประเพณีใส่บาตร พระอุปคุต ชาวเหนือเชื่อว่าหากเดือนใดมีวันเพ็ญที่ตรงกับวันพุธ หรือที่เรียกว่า “เป็งปูด” พระอุปคุต จะปลอมเป็นสามเณรมาบิณฑบาตตอนเที่ยงคืน ชาวบ้านเชื่อว่าหากได้ใส่บาตรพระอุปคุตจะได้อายุ มาก จึงมีประเพณีใส่บาตรตอนเที่ยงคืน ทั้งนี้ บางปีอาจมีครั้งเดียว หลายครั้ง หรือไม่มีเลย ก็ได้ เป็น ประเพณีนิยมที่มีเฉพาะในภาคเหนือเท่านั้น สำหรับประวัติความเป็นมาของประเพณีใส่บาตรเที่ยงคืน

นี้ เกิดขึ้นครั้งแรกเมื่อใดไม่ปรากฏหลักฐานที่แน่ชัด แต่เข้าใจว่าทางภาคเหนือคงรับเอามาจากพม่าอีกต่อหนึ่ง พม่ามีความเชื่อว่า พระอุปคุตซึ่งเป็นภิกษุที่พระพุทธเจ้าทรงเป็นองค์อุปชฌาย์ เมื่อสำเร็จเป็นพระอรหันต์แล้ว ได้เสด็จลงไปจำศีลภาวนาอยู่ ณ สะดือทะเล ในรอบ ๑ ปีจะขึ้นมาโปรดชาวเมืองก่อนเวลารุ่งอรุณ ชาวพม้ามักตื่นแต่ดึก เพื่อเตรียมอาหารไว้ใส่บาตรพระอุปคุต โดยมีคติความเชื่อว่า หากผู้ใดได้ทำบุญตักบาตรพระอุปคุตแล้วจะได้บุญใหญ่หลวง เกิดโชคลาภ และความเป็นสิริมงคลในชีวิต คติความเชื่อนี้จึงทำให้พุทธศาสนิกชนถือปฏิบัติสืบทอดกันมาแต่ครั้งบรรพบุรุษ พระครูพัฒนวิมุต เจ้าอาวาสวัดอุปคุต อ.เมือง จ.เชียงใหม่ กล่าวว่า เป็นวัดเพียงหนึ่งเดียวในดินแดนล้านนา ที่สืบสานประเพณีตักบาตรเป็งปูดมาไม่ต่ำกว่า ๒๕๐ ปี จากหลักฐานประวัติของวัดที่มีการบูรณะฟื้นฟูครั้งใหญ่ใน พ.ศ.๒๓๐๐ พบว่ามีการสืบทอดประเพณีตักบาตรเป็งปูดมาอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเจ้าอาวาสวัดทุกยุคทุกสมัยได้จัดประเพณีตักบาตรเที่ยงคืนถือปฏิบัติโดยทั่วไปในภาคเหนือ แต่พบมากใน จ.เชียงใหม่ และเชียงราย เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากพม่า ในยุคที่อาณาจักรล้านนาเป็นเมืองขึ้นของพม่า ในช่วง พ.ศ.๒๑๐๑-๒๓๑๗ กระทั่งวัฒนธรรมไทยลือได้หล่อหลอมผสมผสานกับวัฒนธรรมล้านนา และวัฒนธรรมของคนไทยใหญ่ในรัฐฉานของพม่า ปฏิบัติมาจนถึงทุกวันนี้

ภาคใต้

1. จังหวัดสุราษฎร์ธานี

1.1 ที่ตั้งและภูมิประเทศ

จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีลักษณะภูมิประเทศเป็นภูเขาประมาณ 49% ของพื้นที่ทั้งหมดมีเทือกเขาสูงทอดยาวตามแนวเหนือใต้ของพื้นที่จังหวัด ลักษณะภูมิประเทศดังกล่าวก่อให้เกิดลุ่มน้ำน้อยใหญ่รวม 14 ลุ่มน้ำที่สำคัญ ได้แก่ ลุ่มน้ำตาปี ไชยา ท่าทอง เป็นต้น สำหรับลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดสุราษฎร์ธานี สรุปได้ดังนี้

1. ภูมิประเทศเป็นที่สูงจนกระทั่งภูเขาสลับซับซ้อน ได้แก่พื้นที่ในเขตอำเภอคีรีรัฐนิคม พระแสง ท่าฉาง

ไชยา ท่าชนะเวียงสระชัยบุรีและกิ่งอำเภอวิภาวดี

2. ภูมิประเทศเป็นที่ราบชายฝั่งทะเลได้แก่พื้นที่อำเภอเมืองและพุนพิน

3. ภูมิประเทศเป็นที่ราบสูงด้านตะวันออกได้แก่พื้นที่อำเภอดอนสักกาญจนดิษฐ์ เวียงสระ และบ้านนาสาร

4. ภูมิประเทศเป็นเกาะในอ่าวไทยได้แก่ พื้นที่อำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน หมู่เกาะอ่างทอง และเกาะบริวารรวม 42 เกาะ โดยทะเลฝั่งอ่าวไทยนั้นมีชายฝั่งยาวประมาณ 156 กิโลเมตร โดยมีเกาะที่อยู่ภายใต้เขตการปกครองของจังหวัดฯ ได้แก่ เกาะสมุย เกาะพะงัน และหมู่เกาะอ่างทอง และยังมีเกาะน้อยใหญ่อีกมากมาย จึงได้ชื่อว่าเมืองร้อยเกาะ เช่น เกาะนางยวน จังหวัดสุราษฎร์

ธานีตั้งอยู่ฝั่งตะวันออกของภาคใต้ โดยมีพื้นที่ใหญ่เป็นอันดับ 6 ของประเทศ และอันดับ 1 ของภาคใต้ โดยมีจังหวัดที่มีอาณาเขตติดกัน ดังนี้

ด้านเหนือ	ติดกับจังหวัดระนอง จังหวัดชุมพร และอำเภอไทย
ด้านใต้	ติดกับจังหวัดกระบี่และจังหวัดนครศรีธรรมราช
ด้านตะวันออก	ติดกับจังหวัดนครศรีธรรมราชและอำเภอไทย
ด้านตะวันตก	ติดกับจังหวัดพังงา

จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีพื้นที่กว้างใหญ่ และมีสภาพภูมิประเทศที่หลากหลาย ได้แก่ ภูมิประเทศแบบที่ราบชายฝั่งทะเล ที่ราบสูง รวมทั้งภูมิประเทศแบบภูเขาซึ่งกินพื้นที่ของจังหวัดถึงร้อยละ 40 ของพื้นที่ทั้งหมด โดยมีทิวเขาภูเขาเกิดทอดตัวในแนวเหนือ - ใต้ของจังหวัด ด้านตะวันออกเป็นฝั่งทะเลอำเภอไทย และมีเกาะน้อยใหญ่ที่มีประชากรอาศัย ส่วนด้านตะวันตกมีลักษณะเป็นภูเขาสูง มีแม่น้ำสายสำคัญ คือ แม่น้ำตาปี

เนื่องจากทำเลที่ตั้งรวมถึงภูมิประเทศ จังหวัดสุราษฎร์ธานีจึงได้รับอิทธิพลจากมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ที่พัดมาจากมหาสมุทรอินเดีย รวมทั้งมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือที่พัดผ่านอำเภอไทย ดังนั้น จึงทำให้จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีช่วงฤดูฝนยาวนานมาก โดยกินระยะเวลาตั้งแต่เดือนพฤษภาคมจนถึงเดือนมกราคม โดยจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีอุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 21.16 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 34.51 องศาเซลเซียส และปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 129.59 มิลลิเมตร

1.2 สถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัด

1.2.1 แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ

1) อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะอ่างทอง เป็นอุทยานแห่งชาติทางทะเลแห่งที่สอง ประกาศเป็นอุทยานแห่งชาติ เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน พ.ศ. 2523 อยู่ห่างจากเกาะสมุยไปทางทิศตะวันตกประมาณ 20 กิโลเมตร มีเนื้อที่ประมาณ 63,750 ไร่ เป็นพื้นดินเพียง 50 ตารางกิโลเมตร นอกนั้นเป็นพื้นน้ำ ประกอบด้วยเกาะต่าง ๆ 42 เกาะ ส่วนมากเป็นเกาะหินปูน เกาะที่สำคัญได้แก่ เกาะวัวตาหลับ เกาะพะลวย เกาะวัวจิ๋ว เกาะแม่เกาะ เกาะสามเส้า เกาะไผ่ลวก เกาะคา เกาะหินดับ เกาะวัวก้นตั่ง ฯลฯ หมู่เกาะนี้เดิมเป็นเขตหวงห้ามของทหารเรือ แต่ก็ได้มีการรื้อถอนไปตั้งบ้านเรือน โดยประกอบอาชีพทำสวนมะพร้าว จับปลา และเก็บรังนก (บนเกาะมีสัมปทานรังนกนางแอ่น) โดยขึ้นอยู่หมู่ที่ 6 ตำบลอ่างทอง อำเภอเกาะสมุย สถานที่ที่น่าสนใจภายในอุทยานฯ ได้แก่ เกาะวัวตาหลับ เป็นที่ตั้งของที่ทำการอุทยานแห่งชาติ ด้านหน้าที่ทำการเป็นหาดทรายขาวสะอาดและใกล้ที่ทำการอุทยานฯมี ถ้ำบัวโบก ภายในถ้ำมีหินงอกหินย้อยรูปร่างคล้ายบัวบาน ถัดไปมีทางเดินขึ้นไปยัง จุดชมวิว บนยอดเขา ระยะทางเดินประมาณ 400 เมตร ซึ่งจะมองเห็นหมู่เกาะอ่างทองทอดตัวเรียงรายเป็นแนวยาวไปบนพื้นน้ำสีครามเป็นทัศนียภาพที่สวยงาม ทะเลใน หรือ ทะเลสาบกลางภูเขา อยู่บนเกาะแม่เกาะเป็นปรากฏการณ์ทางธรณีวิทยาโดยเกิดจากแอ่งหินปูนที่ยุบตัว ทะเลในมีลักษณะเป็น

วงรี กว้าง 250 เมตร ยาว 350 เมตร ลึก 7 เมตร มีเนื้อที่ประมาณ 30 ไร่ นั่งเรือยนต์จากที่ทำการอุทยานฯ ไปประมาณ 15 นาที และเดินเท้าตามทางเดินสู่จุดชมวิวกวีก 400 เมตร จะเห็นทัศนียภาพอันน่าตื่นตาตื่นใจของทะเลในสีเขียวมรกต รวมทั้งเห็นทิวทัศน์ที่สวยงามของทะเลเปิดซึ่งโอบรอบด้วยโขดเขาและแมกไม้ปกคลุม เกาะสามเส้า ตั้งอยู่ตรงกันข้ามกับเกาะแม่เกาะ เป็นแหล่งปะการังและดอกไม้ทะเลที่สวยงามยาว 1 กิโลเมตร มีสะพานหินธรรมชาติยื่นโค้งออกไปในทะเล จากเกาะสามเส้าจะมองเห็นประติมากรรมธรรมชาติคล้ายปราสาทหินตั้งตระหง่านอยู่บนยอดเขาของเกาะแม่เกาะนักท่องเที่ยวสามารถกางเต็นท์พักแรมบนเกาะได้ แต่ต้องเตรียมอาหารและน้ำจืดมาเอง เกาะท้ายเพลาและเกาะวัวกันตั้ง อยู่เลยจากเกาะแม่เกาะไปทางเหนือ เป็นจุดที่มีแนวปะการังที่สวยงามที่สุดแห่งหนึ่ง เกาะหินดับ เป็นเกาะที่มีหาดทรายสวยงามและยาวที่สุดในอุทยานฯ สภาพรอบเกาะสวยงามประกอบด้วยแนวหินที่มีรูปร่างคล้ายแผ่นหินบาง ๆ ซ้อนขึ้นมาเหมือนประติมากรรม

2) เขื่อนรัชชประภา (เขื่อนเชี่ยวหลาน) อยู่ในบริเวณเดียวกับการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย หมู่ที่ 3 ตำบลเขาพัง ห่างจากตัวเมือง สุราษฎร์ธานี 90 กิโลเมตร เป็นเขื่อนหินทิ้งแกนดินเหนียวอเนกประสงค์ สูง 95 เมตร ยาว 700 เมตร บริเวณเขื่อนและอ่างเก็บน้ำร่มรื่นด้วยต้นไม้ใหญ่ และสวนสวยงาม ภูเขาหินปูนที่อยู่ในเขื่อนมีรูปร่างต่าง ๆ แปลกตาสวยงามตามธรรมชาติท่ามกลางผืนน้ำสีเขียวที่คอบอุ้นเย็นสบายเหมาะจะมาเที่ยวพักผ่อน ในบริเวณเขื่อนรัชชประภา จะมีที่พักของหน่วยพิทักษ์อุทยานแห่งชาติเขาสกไว้บริการนักท่องเที่ยว และจะมีถ้าให้นักท่องเที่ยวได้ผจญภัยตื่นเต้น คือ ถ้ำน้ำทะเล ซึ่งอยู่ห่างจากหน่วยพิทักษ์อุทยานฯ 6 กิโลเมตร โดยทางเท้า เป็นถ้ำใหญ่ที่มีธารน้ำไหล มีหินงอกหินย้อยที่งดงาม การเดินเที่ยวถ้ำค่อนข้างลำบากจำเป็นต้องมีเจ้าหน้าที่นำทางสำหรับการไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย ก็มีที่พักและกิจกรรมต่าง ๆ ที่น่าสนใจบริการนักท่องเที่ยว เช่น สนามกอล์ฟมาตรฐาน 8 หลุม นั่งเรือชมบรรยากาศของทะเลสาบเหนือเขื่อน

1.2.2 สถานที่สำคัญทางประวัติศาสตร์

1) วัดหลง ตั้งอยู่ที่บ้านวัดหลง อยู่ติดกับวัดรัตนาราม เป็นวัดเก่าแก่ ไม่ทราบแน่ชัดว่าสร้างในสมัยใด สันนิษฐานว่าเจดีย์ของวัดนี้สร้างสมัยเดียวกับเจดีย์วัดพระบรมธาตุไชยา คือระหว่างพุทธศตวรรษที่ 14-15 เป็นเจดีย์ที่ทิ้งร้างมานานจนชำรุดเหลือแต่ซากอิฐและฐานราก กองโบราณคดี กรมศิลปากรได้ขุดแต่งบูรณะปฏิสังขรณ์ เมื่อ พ.ศ. 2524- 2527 ทำให้สภาพของรูปทรงเจดีย์ชัดเจนขึ้น

1.2.3 สถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมของสุราษฎร์ธานี

1) พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติไชยา พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติไชยา ตั้งอยู่ที่วัดพระบรมธาตุไชยาราชวรวิหาร ตำบลเวียง เป็นพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติประเภทประวัติศาสตร์และโบราณคดี อาคารหลังแรกด้านหน้าจัดแสดงประติมากรรมศิลา และสำริดที่ค้นพบในเมืองไชยา

เก่า ได้แก่ เทวรูปพระนารายณ์ พระโพธิสัตว์อวโลกิเตศวร ส่วนอาคารที่สอง เป็นที่จัดแสดงหลักฐานสมัยก่อนประวัติศาสตร์ ตั้งแต่สมัยทวารวดี ศรีวิชัย ลพบุรี สุโขทัย อยุธยา นอกจากนี้ยังจัดแสดงงานประณีตศิลป์ต่างๆ อีกมากมาย

2) ผ้าไหม ที่บ้านพุมเรียงบ้านพุมเรียง เป็นหมู่บ้านขนาดใหญ่ คนในหมู่บ้านส่วนมากเป็นคนมุสลิม นอกจากนี้มีคนจีน ไทยพุทธอาศัยปะปนอยู่ด้วย กลุ่มคนเหล่านี้มีการผสมผสานทางวัฒนธรรมด้วยการแต่งงานกัน ประวัติ นักโบราณคดีเชื่อว่าบ้านพุมเรียงเป็นชุมชนเก่าแก่ย้อนหลังไปถึงสมัยอาณาจักรศรีวิชัย เนื่องจากอยู่ใกล้ท่าเรือของเมืองโบราณบริเวณแหลมโพธิ์ซึ่งพบซากเรือโบราณและเครื่องถ้วยชามสมัยราชวงศ์ถังและราชวงศ์ซ้องจำนวนมาก สมเด็จพระยาตากษัตริย์ราชานุภาพทรงอธิบายว่า “สมัยศรีวิชัย เมืองไชยาเป็นเมืองโบราณที่สำคัญและเก่าแก่ที่สุดเก่าแก่กว่าเมืองนครศรีธรรมราช ท่าเรือบริเวณแหลมโพธิ์มีความเหมาะสมปลอดภัยและท้องอ่าวไม่ลึกมาก จึงใช้เป็นเมืองท่ารับส่งสินค้าจากจีนและอินเดียสิ่งน่าสนใจ เลือกซื้อและชมการทอผ้าไหม บ้านพุมเรียงเป็นแหล่งผลิตและจำหน่ายผ้าไหม และผ้าทอลวดลายสีสันต่างๆ มีร้านจำหน่ายผ้าไหมพุมเรียงอยู่บริเวณตลาดพุมเรียง ถ.เทศบาล จำนวนห้าร้านตั้งเรียงไปตั้งแต่ต้นถนน คือ ร้านวรรณหอมไหมไทย ปารีชาตไหมไทย วรรณะไหมไทย แอซ๊ะไหมไทย และพุมเรียงไหมไทย ร้านเก่าแก่ที่จำหน่ายมาหลายสิบปีมีสองร้าน คือ ร้านแอซ๊ะไหมไทยและพุมเรียงไหมไทย นอกจากผ้าไหมพุมเรียงแล้วยังมีผ้าฝ้าย ผ้าพันคอมัดย้อมแบบต่างๆ ด้วย

1.2.4 วัดสำคัญต่างๆ

1) วัดสวนโมกข์พลาราม สวนโมกข์พลาราม หรือชื่อเรียกทางการว่า วัดธารน้ำไหล จัดตั้งโดยท่านพุทธทาสภิกขุ ตั้งที่เขาพุทธทอง ริมทางหลวงหมายเลข 41 บริเวณกิโลเมตรที่ 134 อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่อให้เป็นสถานที่ปฏิบัติธรรมและสถานที่เผยแพร่พระพุทธศาสนาที่มีชื่อเสียงไปทั่วโลก ท่านพุทธทาส หรือ พระมหาเจี๊อม ในเวลานั้น พร้อมด้วยโยมน้องชาย คือ นายเย่เกย หรือ คุณธรรมทาส พานิช และ เพื่อนในคณะธรรมทานประมาณ 4 - 5 คนเท่านั้น ที่ร่วมรับรู้ถึงปณิธานอันมุ่งมั่นในการปฏิบัติธรรม ตามรอยพระอรหันต์ ของท่าน ทุกคนเต็มอกเต็มใจ ที่จะหนุนช่วยด้วยความศรัทธา โดยพากันออกเสาะหาสถานที่ ซึ่งคิดว่ามี ความวิเวก และเหมาะสมจะเป็นสถานที่ เพื่อทดลองปฏิบัติธรรม ตามรอยพระอรหันต์ สรรวจกันอยู่ประมาณเดือนเศษ ก็พบ วัดร้าง เนื้อที่ประมาณ 60 ไร่ ชื่อ วัดตระพังจิก ซึ่งรกร้างมานาน บริเวณเป็น ป่ารกครึ้ม มีสระน้ำใหญ่ ซึ่งรำลือกันว่าผีดูดอาศัยอยู่ เมื่อเป็นที่พอใจแล้ว คณะอุบาสก ดังกล่าว ก็จัดทำเพิงที่พักอยู่หลัง พระพุทธรูปเก่า ซึ่งเป็น พระประธาน ใน วัดร้าง นั้น แล้วท่านก็เข้าอยู่ใน วัดร้างแห่งนี้ เมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม 2475 อันตรงกับ วันวิสาขบูชา โดยมี อัฐบริขาร ตะเกียง และ หนังสืออีกเพียง 2 - 3 เล่ม ติดตัวไป เท่านั้น เข้าไปอยู่ได้ไม่กี่วัน วัดร้าง นาม ตะพังจิก นี้ ก็ได้รับการตั้งนามขึ้นใหม่ ซึ่งท่านเห็นว่า บริเวณใกล้ที่พักนั้น มี ต้นโมก และ ต้นพลา ขึ้นอยู่ทั่วไป จึงคิดนำคำทั้งสองมาต่อเติมขึ้น

ใหม่ ให้มีความหมายใน ทางธรรม จึงเกิดคำว่า สนวนโมกขพลาราม อันหมายถึง สนวนป่าอันเป็นกำลังแห่งความหลุดพ้นทุกข์ ขึ้นในโลกตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้นมา ท่านพุทธทาสภิกขุกลับมายังพุมเรียงเมื่อปลายปี พ.ศ. 2474 โดยใช้วัดพุมเรียงเป็นที่อาศัยชั่วคราว ขณะเดียวกันก็เริ่มเสาะหาสถานที่เหมาะสมในการจะสร้างสถานปฏิบัติธรรม จนในที่สุดก็พบวัดตระพังจิต ซึ่งเป็นวัดร้าง และมีป่ารก ท่านพุทธทาสภิกขุเขียนถึงเรื่องการสร้างสถานปฏิบัติธรรม และเล่าถึงสภาพวัดตระพังจิตเอาไว้ว่า “ในปลายปี พ.ศ. 2474 ระหว่างที่ฉันยังศึกษาอยู่ในกรุงเทพฯ ได้มีการติดต่อกับ นายธรรมทาส พานิช โดยทางจดหมายอยู่เสมอ ในเรื่องเกี่ยวกับการจัดการส่งเสริมปฏิบัติธรรม ตามความสามารถ ในที่สุดในตอนจะสิ้นปีนั่นเอง เราได้ตกลงกันถึงเรื่องจะจัดสร้างสถานที่ส่งเสริมปฏิบัติธรรมโดยเฉพาะขึ้นสักแห่งหนึ่ง เพื่อความสะดวกแก่ภิกษุสามเณรผู้ใคร่ในทางนี้ ซึ่งรวมทั้งตัวเองด้วย โดยหวังไปถึงว่า ข้อนั้นจะเป็นการช่วยกันส่งเสริมความรุ่งเรืองของพระพุทธศาสนา ในยุคซึ่งเราสมมติกันว่า เป็นกิ่งพุทธกาลส่วนหนึ่งด้วย เมื่อไม่มีที่ใดที่เหมาะสมสำหรับพวกเราจะจัดทำยิ่งไปกว่าที่ไชยา เราก็ตกลงกันว่า จำเป็นที่เราจะต้องจัดสร้างที่นี่ เมื่อลงมาแล้วก็เริ่มหาที่ที่เหมาะสม โดยมีคณะอุบาสกธรรมทาน 4-5 คน เป็นคนออกไปสำรวจ ไม่นานนัก สักเดือนกว่าๆ จึงตกลงกันว่าจะใช้วัดร้างชื่อวัดตระพังจิต เป็นวัดที่ผมไม่เคยรู้ด้วยซ้ำไป พวกนายเที่ยง นายกวย พวกนี้เขารู้มาอย่างไรก็ไม่ทราบ แล้วก็แนะนำกันไปดู ไปดูครั้งเดียวเห็นว่าพอใช้ได้ก็เอาเลย ต่อจากนั้นเขาก็ไปทำที่พักให้ง่ายๆ หลังพระพุทธรูปปั้นก็ไม่มีเรื่องอะไรนัก เป็นวัดร้างมานาน เป็นป่ารก ครึ่งไปหมด เป็นที่ ๆ ชาวบ้านเขาชอบไปเหยียเหยียดเหยาะ เขาใช้เหล็กอันเล็ก ๆ เหยียดดินหาเหยียดเหยาะ แลวนั่นมันมีมาก ผู้หญิงจะไปหาเหยียดเหยาะ ผู้ชายจะไปหาเหยียดโคน พวกชอบกินหมูป่าก็จะไปล่าหมูป่าที่แถวนั้น และเป็นทีกล้วยผิของเด็ก ๆ พวกผู้หญิงที่ไม่มีลูก ก็ไปบนบานขอลูกกับพระพุทธรูปปั้นโบสถ์ร้างที่เขาถือกันว่าศักดิ์สิทธิ์ในทางนั้น ในสระก็ว่ามีผีดู มีผีอยู่ในสระ มีไม้หลักที่เรียกว่าเสาประโคนปักอยู่กลางสระ” ท่านพุทธทาสภิกขุย้ายเข้าอยู่วัดตระพังจิตเมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม พ.ศ. 2475 ซึ่งเป็นวันวิสาขบูชา (ก่อนการเปลี่ยนระบอบการปกครองประมาณ 1 เดือน) ที่วัดตระพังจิต ท่านพุทธทาสภิกขุพบว่ามีต้นโมกและต้นพลาขึ้นอยู่ทั่วไป ซึ่งพ้องกับคำในภาษาบาลีคือโมกข แปลว่าความหลุดพ้น และ พลา แปลว่ากำลัง ท่านพุทธทาสภิกขุจึงนำสองคำนี้มาต่อกันและใช้ตั้งชื่อสถานปฏิบัติธรรมแห่งนี้ว่า สนวนโมกขพลาราม ซึ่งแปลว่า สนวนป่าอันเป็นกำลังแห่งความหลุดพ้น

การดำเนินชีวิตในสวนโมกขพลาราม ท่านพุทธทาสภิกขุยึดคติที่ว่า เป็นอยู่อย่างต่ำ มุ่งกระทำอย่างสูง โดยชีวิตประจำวันของท่านพุทธทาสภิกขุนั้นเป็นไปอย่างสันโดษและสมถะ สำหรับวัตถุสิ่งของภายนอก ท่านพุทธทาสภิกขุจะพึ่งพาก็แต่เพียงวัตถุสิ่งของที่ทำให้ชีวิตดำรงอยู่ต่อไปได้ และวัตถุสิ่งของที่จำเป็นในการเผยแพร่ธรรมะเท่านั้น โดยไม่พึ่งพาวัตถุสิ่งของฟุ้งเฟ้ออื่นใดที่เกินจำเป็นเลย เรียกได้ว่ามีความเป็นอยู่อย่างต่ำที่สุด หากแต่การกระทำในความเป็นอยู่นั้นเป็นการกระทำอย่างสูงที่สุด นั่นคือเป็นการกระทำเพื่อศึกษา ปฏิบัติ และเผยแพร่พระพุทธศาสนา การศึกษา

และปฏิบัตินั้นเป็นการกระทำอันนำไปสู่มรรคผล และแม้กระทั่งนิพพาน ซึ่งเป็นอุดมคติที่สูงที่สุดที่ชีวิตมนุษย์ควรจะบรรลุถึง ส่วนการเผยแพร่ นั้นเป็นการกระทำเพื่อนำกระแสธรรมอันบริสุทธิ์ให้อาบหล่อเลี้ยงคนทั้งโลก และทุกโลก เป็นการชี้ทางสว่างให้เพื่อนมนุษย์ ที่เป็นเพื่อนทุกข์ เกิด แก่ เจ็บ ตาย ให้บรรลุถึงอุดมคติที่สูงที่สุดของชีวิตมนุษย์ไปด้วยกัน หรืออย่างน้อย ก็จะทำให้มนุษย์เรานั้นได้ลดการเบียดเบียนตนเอง และลดการทำร้ายผู้อื่น อันจะก่อให้เกิดทั้งสันติสุขและสันติภาพ ซึ่งเป็นสิ่งที่ทั้งตัวมนุษย์และโลกมนุษย์ปรารถนานอกจากนี้ ในปี พ.ศ. 2476 ท่านพุทธทาสยังได้เริ่มจัดทำหนังสือพิมพ์พุทธศาสนา

2) พระบรมธาตุไชยา (พระอารามหลวงชั้นเอก ชนิดราชวรวิหาร) วัดพระบรมธาตุไชยาราชวรวิหาร อยู่ตำบลเวียง ห่างจากตัวเมืองสุราษฎร์ธานี องค์พระเจดีย์เป็นโบราณสถาน ที่สร้างขึ้นตามแบบลัทธิมหายาน ตั้งแต่ครั้งอาณาจักรศรีวิชัยรุ่งเรือง รอบองค์พระธาตุมีเจดีย์เล็ก ๆ 4 ทิศ ล้อมรอบด้วยวิหารคด ซึ่งประดิษฐานพระพุทธรูปเก่าแก่ขนาดต่างๆ โดยรอบทั้ง 4 ด้าน พระธาตุไชยานับเป็นปูชนียสถานที่สำคัญทางพุทธศาสนาของจังหวัดสุราษฎร์ธานี พระบรมธาตุไชยา เป็นสถานที่บรรจุพระบรมสารีริกธาตุของสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า นับเป็น ปูชนียสถานที่สำคัญคู่บ้านคู่เมือง ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี และเป็นหนึ่งในสามของ โบราณสถานอันศักดิ์สิทธิ์ที่เคารพบูชาของภาคใต้ ได้แก่ เจดีย์พระมหาธาตุ จังหวัดนครศรีธรรมราช และพระพุทธรูปไสยาสน์ถ้ำคูหาภิมุข จังหวัดยะลาจากคำบอกเล่าของชาวเมืองไชยาได้มีตำนานที่เล่าขานเกี่ยวกับเจดีย์พระบรมธาตุไชยาว่า ครั้งหนึ่งมีพี่น้องชาวอินเดียสองคนชื่อ ปะหมอ กับปะหมัน ทั้งสองเดินทางโดยเรือใบเข้ามาถึง เมืองไชยา ได้พบบริวารขึ้นบกที่บ้านนาค่ายตรงวัดหน้าเมือง ในตำบลเลเม็ด เจ้าเมืองมอบให้ปะหมอ ซึ่งเป็นนายช่างมีความเชี่ยวชาญการก่อสร้าง สร้างเจดีย์พระบรมธาตุไชยา ครั้นเสร็จก็ตัดมือตัดเท้า เสีย เพื่อมิให้ปะหมอไปสร้างเจดีย์ที่ตรงตามเช่นนี้ให้ผู้อื่นได้ ปะหมอทนบาดพิษบาดแผลไม่ได้ ถึงแก่ความตาย เจ้าเมืองได้หล่อรูปพระโพธิสัตว์อวโลกิเตศวรไว้ เป็นเครื่องหมายแทนตัวปะหมอ ส่วนน้องชายที่ชื่อปะหมันได้ไปครองเกาะพัดหมัน และตั้งรกรากอยู่ที่นั่นจนกระทั่งสิ้นชีวิต สถานที่ตั้งบ้านเรือนของปะหมันนั้นเป็นที่ดอนน้ำท่วมไม่ถึง มีนาล้อมเนื้อที่ประมาณ 1 ไร่เศษ สมัยโบราณที่นี้ศักดิ์สิทธิ์เป็นที่เคารพนับถือของชาวบ้านมาก คณะมนตราที่เดินทางผ่านจะต้องหยุดไหว้รำร้องถวายมือ คณะใดไม่เคารพคนในคณะจะชัก หรือเกิดเหตุขัดข้องต่างๆ ถ้าใครไปตั้งคอกเลี้ยงหมูในบริเวณดังกล่าวหมูจะตายหมดทั้งคอก เจดีย์พระบรมธาตุไชยาเป็นสถาปัตยกรรมแบบศรีวิชัยองค์เดียวที่ยังอยู่ในสภาพที่ดีที่สุด สันนิษฐานว่าสร้างขึ้นประมาณพุทธศตวรรษที่ 13-14 ไม่ปรากฏประวัติการสร้างและผู้สร้าง เข้าใจว่าสร้างในขณะที่เมืองไชยาสมัยศรีวิชัยกำลังเจริญรุ่งเรืองสูงสุด หลักฐานที่ยืนยันถึงอาณาจักรศรีวิชัยอายุไม่ต่ำกว่า 1200 ปี จังหวัดสุราษฎร์ธานีได้ใช้ภาพของ เจดีย์พระบรมธาตุนี้เป็นสัญลักษณ์ในดวงตราประจำจังหวัด และเป็นสัญลักษณ์ในธงประจำกอง และผ้าพันคอลูกเสือด้วย ซึ่งถือกันว่าถ้าใครไปเที่ยวจังหวัดสุราษฎร์ธานี หากไม่ได้ไปนมัสการ พระบรมธาตุไชยาแล้วก็เหมือนกับ

ยังไม่ถึงจังหวัดสุราษฎร์ธานี ส่วนทางด้านสถาปัตยกรรมและศิลปกรรมนั้น มีลักษณะเป็นเจดีย์องค์เดียว ในปัจจุบันที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ที่สุด โดยองค์เจดีย์พระบรมธาตุมีความสูงจากฐานใต้ดินถึงยอด 24 เมตร ตั้งอยู่บนฐานสี่เหลี่ยมสูงย่อเก็จ ขนาดฐานวัดจากทิศตะวันตกยาว 13 เมตร ฐานนี้สร้างก่อนสมัยที่ พระชยภิวัดณ์ (หนู ดิสโส) จะบูรณะ ตั้งอยู่บนผิวดินซึ่งมีระดับต่ำกว่าพื้นดินปัจจุบัน ทางวัดได้ขุด บริเวณโดยรอบ ฐานเป็นเสมือนสระกว้างประมาณ 50 เซนติเมตร ลึกประมาณ 60-70 เซนติเมตร เพื่อให้ฐานเดิม ปัจจุบันมีน้ำขังอยู่รอบฐานตลอดปี บางปีในหน้าแล้งรอบๆ ฐานเจดีย์พระบรมธาตุ จะแห้ง มีตาน้ำพุ ขึ้นมา ซึ่งชาวบ้านถือว่าเป็นน้ำศักดิ์สิทธิ์สามารถแก้โรคร้ายต่างๆ ได้ ต่อมาทางวัด ได้ใช้ปูนซีเมนต์ ปิดตาน้ำเสีย โดยองค์เจดีย์พระบรมธาตุเป็นทรงสี่เหลี่ยมจตุรมุขย่อ มุขด้านหน้าหรือมุขด้านตะวันออก เปิดมีบันไดขึ้นสำหรับให้ประชาชนเข้าไปนมัสการพระพุทธรูปภายในเจดีย์ เมื่อเข้าไปภายใน จะเห็นองค์พระเจดีย์หลวง เห็นผนังก่ออิฐแบบไม่สอปูนลวดหลั่นกันขึ้นไปถึงยอดมุข อีกสามด้าน ทึบทั้งหมด ที่มุมฐานทักษิณมีเจดีย์ทิศหรือเจดีย์บริวารตั้งซ้อนอยู่ด้วย หลังคาทำเป็น 3 ชั้นลวดหลั่น กันขึ้นไป แต่ละชั้นประดับรูปวงโค้งขนาดเล็กและสลูปลาลองรวม 24 องค์ เหนือขึ้นไปเป็นส่วนยอด ซึ่งได้รับการซ่อมแซมครั้งใหญ่ในรัชกาลที่ 5 เป็นการบูรณะปฏิสังขรณ์ยอดเจดีย์ที่เดิมหักลงมาถึงคอ ระฆัง ทำให้เห็นลวดลายละเอียดเสียหายมาก รวมทั้งฐานเจดีย์ที่จมอยู่ใต้ดินได้ขุดดินโดยรอบฐาน พระเจดีย์ และทำลายรากไม้ในบริเวณนั้นแล้ว ก่ออิฐถือปูนตลอดเพื่อให้เห็นฐานเดิมของเจดีย์ อีกทั้งลวดลายประดับเจดีย์ ได้มีการสร้างเพิ่มเติมใหม่ด้วยปูนปั้นเกือบทั้งหมด เป็นลายปั้นใหม่ ตามความคิดของผู้บูรณะ มิได้อาศัยหลักทางโบราณคดี รวมถึงลานระหว่างเจดีย์และพระระเบียง เปลี่ยนจากอิฐหน้าวัวเป็นกระเบื้องซีเมนต์ จนถึงในรัชกาลปัจจุบัน พ.ศ.2521-2522 ได้รับการบูรณะปฏิสังขรณ์ใหญ่อีกครั้ง โดยการบูรณะในครั้งนี้เป็นการซ่อมแซมของเก่าที่มีอยู่เดิมให้คงสภาพดี

2. จังหวัดภูเก็ต

2.1 ที่ตั้งและภูมิประเทศ

จังหวัดภูเก็ตเป็นเกาะใหญ่ที่สุดในประเทศไทย และเป็นจังหวัดที่เล็กที่สุดในภาคใต้ มีขนาดเนื้อที่ที่เป็นพื้นดิน 538.72 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 336,875 ไร่ รวมเกาะบริวารมีเนื้อที่ประมาณ 543.034 ตารางกิโลเมตร ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ ชายฝั่งทะเลอันดามัน มหาสมุทรอินเดีย ประกอบด้วยเกาะบริวาร 39 เกาะ ส่วนกว้างที่สุดของเกาะภูเก็ต เท่ากับ 21.3 กิโลเมตร ส่วนยาวที่สุดเท่ากับ 48.7 กิโลเมตร อยู่ห่างจากกรุงเทพฯ ประมาณ 867 กิโลเมตร หรือ 688 กิโลเมตร " ภูเก็ต " ได้มีการค้นพบหลักฐานทางโบราณคดีที่บ้านกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต ซึ่งได้ขุดพบเครื่องมือหินและขวานหินเป็นการแสดงให้ทราบว่า มี มนุษย์อาศัยในดินแดนแถบนี้ไม่ต่ำกว่า 3,000 ปี มาแล้ว และได้มีหลักฐานการ กล่าวถึง

ดินแดนในแถบนี้อีกครั้ง เมื่อปี พ .ศ.700 หรือ คริสต์ศตวรรษที่ 2 ในบันทึกของนักเดินเรือ ชื่อ คลอดิอุส ปโตเลมี กล่าวถึงผืนดินหรือแผ่นดินในส่วนนี้ว่า แหลมตะโกลา เป็นผืนดินที่ถูกดันออกมาทางใต้ กลายเป็นแหลมยาวๆ อยู่ส่วนปลายสุดของจังหวัดพังงา อันเนื่องมาจากการเคลื่อนไหวของรอยเลื่อนของเปลือกโลกขนาดใหญ่ ที่เรียกว่า รอยเลื่อนคลองมารุย (Klong Marui Fault) ซึ่งวางตัวเป็นแนวยาวจากจังหวัดสุราษฎร์ธานีและพังงา ลงมาทางทิศตะวันออกของภูเก็ต ต่อมาได้ถูกคลื่นลมในทะเลกัดเซาะ และตัดพื้นที่ดังกล่าวนี้ ออกจากผืนแผ่นดินใหญ่ จนกลายเป็นเกาะโดยเกิดร่องน้ำระหว่างจังหวัดภูเก็ตและพังงาขึ้น ที่เรียกว่า ช่องแคบปากพระ (เป็นร่องน้ำแคบ ๆ โดยส่วนที่ลึกที่สุดลึกเพียง 8-9 เมตร) ในปัจจุบัน สำหรับการเรียกขานภูเก็ตของชาวต่างประเทศ ในอดีตนอกจากจะมีปรากฏในบันทึก เมื่อปี พ .ศ.700 ของนักเดินเรือ คลอดิอุส ปโตเลมี ที่เรียกผืนดินในบริเวณนี้ว่า แหลมตะโกลาแล้ว ได้มีปรากฏหลักฐานการกล่าวถึง ผืนดินในบริเวณนี้อีกครั้ง จากบันทึก และแผนที่การเดินทางเรือมาเอเชียตะวันออกเฉียง ของชาติยุโรป ระหว่างพ.ศ.2054-2397 เรียกผืนดินนี้ว่า จังซีลอน นอกจากนี้ ได้มีหลักฐานเกี่ยวกับการเรียกขาน ผืนดินนี้ของชาวทมิฬในปี พ.ศ.1568 ว่า มณิคราม หมายถึง เมืองแก้ว ซึ่งมีความหมายตรงกับชื่อ ภูเก็ต ที่ปรากฏในจดหมายเหตุเมืองกลาง ฉบับที่ 1 ในปีพ.ศ .2328 และได้มีการเรียกขานเรื่อย ๆ จนกลายเป็น ภูเก็ต ซึ่งได้ปรากฏในราชกิจจานุเบกษา มาตั้งแต่ พ.ศ.2450 เป็นต้นมา ดังนั้น ชื่อของจังหวัดภูเก็ตที่ได้มีการกล่าวขานตั้งแต่ในอดีตจนกระทั่งปัจจุบันนั้น ประกอบด้วย แหลมตะโกลา มณิคราม จังซีลอน ภูเก็ต และภูเก็ต ซึ่งในบางครั้งได้มีการเรียกขานว่า สิลัน กลาง และทุ่งคร่วมด้วย ในยุคก่อนประวัติศาสตร์ เชื่อกันว่ามนุษย์ชนกลุ่มแรกที่เข้ามาตั้งถิ่นฐานบนเกาะกลาง คือ กลุ่มชนพวกเงาะ (Negritos) ซึ่งน่าจะเป็นพวกเดียวกับเซมิง ซาโก ที่ยังมีอยู่ทางแถบชายฝั่งตะวันตกของแหลมมลายูและอาศัยอยู่ตามบนเกาะที่กระจัดกระจายอยู่ในทะเลอันดามัน ต่อมาก็มีพวกชนชาวมอญได้แผ่ขยายลงมาจากเมืองพะโค (Pegu) มาอยู่บริเวณนี้ชนสายหนึ่งของพวกนี้คือ เซล่ง (Selung หรือ Salon) พม่าเรียกชาวเลเผ่ามาซึ่งนี้ว่า ฉวาง ไทยอาจเรียกเพี้ยนมาเป็นกลาง ชาวเล เผ่ามาซึ่งที่อาศัยอยู่ตามเกาะต่าง ๆ ชายฝั่งมหาสมุทรอินเดียทะเลอันดามัน ถัดต่อจากชน 2 กลุ่มนี้ก็มีพวกนักเดินเรือค้าขายมาจากประเทศอินเดียได้แถบอ่าวเบงกอลเข้ามาค้าขายและขุดหาแร่ดีบุกบริเวณตะกั่วป่ารู้จักเกาะกลางใน

เมื่ออาณาจักรศรีวิชัยสิ้นอำนาจลงในปลายพุทธศตวรรษที่ 18 อาณาจักรตามพรลิงค์กลับมีอำนาจขึ้นใหม่บนแหลมมลายู และเปลี่ยนชื่อเรียกว่า อาณาจักรศรีธรรมนคร ได้รวมเข้ากับอาณาจักรสุโขทัย และเปลี่ยนเรียกชื่อว่า เมืองนครศรีธรรมราช ในรัชสมัยพ่อขุนรามคำแหงมหาราช แล้วเมืองตักโกละก็ได้รวมอยู่ในราชอาณาจักรไทยตลอดมา ภูมิประเทศของจังหวัดภูเก็ต มีพื้นที่จังหวัดประมาณร้อยละ 70 เป็นภูเขาสลับซับซ้อนทอดจากแนวทิศเหนือถึงทิศใต้ส่วนใหญ่อยู่ทางด้านตะวันตกของเกาะมียอดเขาสูงที่สุดประมาณ 529 เมตร คือยอดเขา ไม้เท้าสิบสอง อยู่ในเขตตำบลฉลอง อำเภอเมือง และอีกประมาณร้อยละ 30 เป็นพื้นที่ราบอยู่ตอนกลางและตะวันออกเฉียงของเกาะ

พื้นที่ฝั่งตะวันตกเป็นภูเขาและหาดทรายขาวที่ทอดยาวต่อเนื่องกันเหมาะแก่การท่องเที่ยวพักผ่อนเช่น หาดทรายแก้ว หาดไม้ขาว หาดในยาง หาดในทอน หาดบางเทา หาดสุรินทร์ หาดกมลา หาดป่าตอง หาดกะตะ หาดกะรน เป็นต้น ด้านฝั่งตะวันออกจะมีสภาพเป็นหาดโคลน และป่าชายเลน เช่น หาดสะพาน หาดป่าคลอก หาดอ่าวปอ จึงทำให้บริเวณดังกล่าวมีการทำประมงชายฝั่ง การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่สำคัญ เช่น ฟาร์มเลี้ยงกุ้ง ฟาร์มเลี้ยงหอยมุก บนพื้นที่ขนาดใหญ่ 540 ตารางกิโลเมตรถูกแบ่งเขตการปกครองออกเป็น 3 อำเภอคือ อำเภอถลาง อำเภอ กะทู้ อำเภอเมือง เกาะต่างๆเช่น เกาะสิเหร่ เกาะมะพร้าว เกาะนาคาใหญ่ เกาะนาคาน้อย เกาะโหลน และเกาะเฮ เกาะภูเก็ตสามารถปลูกพืชเศรษฐกิจอย่างยางพารา มะม่วงหิมพานต์ มะพร้าว และสัปรดพันธุ์พื้นเมืองได้เป็นอย่างดี ซึ่งนิยมปลูกกันมากทางตอนเหนือและตอนกลางของเกาะ แม้ว่าภูเก็ตจะไม่มีแม่น้ำสายสำคัญแต่ก็มีลำคลองขนาดเล็กหลายสาย ซึ่งในอดีตเคยมีสภาพเป็นคลองลึกกว้างเรือสำเภานขนาดใหญ่สามารถใช้เป็นเส้นทางลำเลียงสินค้าเข้าออกภูเก็ตได้ แต่เนื่องจากการทำเหมืองแร่ทำให้มีตะกอนดินไหลมาทับถมจนตื้นเขินทำให้คลองบางสายไม่เหลือสภาพเดิม และความมั่งคั่งจากการทำเหมืองแร่ดีบุกยังทำให้ชาวจีนและชาวตะวันตกต่างหลั่งไหลเข้ามาทำเหมืองดีบุกจำนวนมาก โดยเฉพาะชาวจีนฮกเกี้ยนที่อพยพเข้ามาตั้งรกรากบนเกาะภูเก็ตทำให้มีการผสมผสาน สืบต่อวัฒนธรรมของแต่ละชาติพันธุ์เข้าด้วยกันจนเกิดเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่น ไม่ว่าจะเป็นภาษา เช่น ภาษาปักซี่ใต้ ภาษามลายู ภาษาจีน และภาษาอังกฤษ ทั้งนี้ยังรวมถึงอาคารสถาปัตยกรรมเก่าสไตล์ “ชิโน-โปรตุเกส” ที่ผสมผสานเอาความเป็นศิลปะตะวันตกและตะวันออกเข้าไว้ด้วยกันอย่างกลมกลืน จึงทำให้จังหวัดภูเก็ตเป็นเมืองท่องเที่ยวยอดนิยมอันดับต้นๆที่สามารถดึงดูดให้นักท่องเที่ยวจากทั่วทุกมุมโลกเดินทางท่องเที่ยวตลอดปี ด้วยความหลากหลายด้านวัฒนธรรม ธรรมชาติ ที่ได้ชื่อหนึ่งว่า “ไข่มุกแห่งอันดามัน”



ภาพที่ 4.11 ย่าน ชิโน-โปรตุเกส

2.2 สถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดภูเก็ต

2.2.1 แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ

1) จุดชมวิวแหลมพรหมเทพ เป็นที่ท่องเที่ยวจุดชมวิวพระอาทิตย์ที่สวยที่สุดในเมืองไทย โดยแหลมแห่งนี้ตั้งอยู่ตอนใต้สุดของจังหวัดห่างจากหาดราไวย์ 2 กิโลเมตรบริเวณทางขึ้นด้านบนจะมีลักษณะผาหินจะมองเห็นแหลมพรหมเทพทอดยาวไปในทะเล โดยมีเกาะแก้วน้อยและเกาะแกวใหญ่ที่สามารถลงเรือไปเที่ยวชมได้อยู่ด้านหน้า ส่วนฝั่งขวาจะเป็นทิวทัศน์ของหาดในหาน

2) เขารัง ตั้งอยู่กลางเมืองภูเก็ตเป็นเขาที่ไม่ถือว่าสูงชันจนเดินทางลำบาก ด้านบนเขามีความโดดเด่นที่ทิวทัศน์เบื้องล่าง ชมวิวจังหวัดภูเก็ตได้อย่างกว้างไกลและนักท่องเที่ยวสามารถจุดชมพระอาทิตย์ตกงดงามที่สุดแห่งหนึ่งบนเกาะได้ด้วย

3) อุทยานแห่งชาติสิรินาถ เป็นอุทยานฯเดียวบนเกาะภูเก็ตที่มีพื้นที่อยู่ในเขตหาดในยาง และหาดในทอนเป็นอุทยานฯที่มีสถานีพัฒนาและส่งเสริมการอนุรักษ์สัตว์ป่าเขาพระท้าว นอกจากนี้ยังมีน้ำตกบางแป น้ำตกโตนไทรและเส้นทางศึกษาธรรมชาติพรรณไม้หายากและสัตว์ป่านานาชนิดอีก

4) จุดชมวิว 3 อ่าว เป็นจุดชมวิวที่สวยงามเหมาะที่จะขึ้นไปชมช่วงกลางวันมากที่สุด จากศาลาบนจุดชมวิวสามารถชมทัศนียภาพวงโค้งรูปพระจันทร์เสี้ยวของทั้งสามอ่าวที่เรียงต่อกันได้อย่างชัดเจน นักท่องเที่ยวสามารถมองเห็นผืนน้ำสีมรกตในอ่าวกะตะน้อย กะตะใหญ่และกะรนตัดกับหาดขาวได้สวยงาม

5) หาดกะรน ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกของภูเก็ตห่างจากตัวเมือง 18 กิโลเมตร เป็นหาดที่อยู่ไกลที่สุดหากมองจากจุดชมวิวสามอ่าว มีลักษณะโค้งคล้ายกับพระจันทร์เสี้ยว หาดกะรนมีหาดทรายที่ยาวและกว้างใหญ่กว่าหาดกะตะ มีเม็ดเงินที่มีเนื้อละเอียดขาวสะอาด

6) หาดกะตะ ห่างจากหาดกะรนมาทางทิศใต้ 2.5 กิโลเมตร ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของเกาะภูเก็ตเป็นหาดที่นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่นิยมเที่ยวพ่วงกับหาดกะรน เนื่องจากอยู่ไม่ไกลมากนักและมีธรรมชาติที่สวยงามไม่แพ้หาดกะรน

7) หาดป่าตอง เปรียบเป็นหาดสัญลักษณ์ของเมืองภูเก็ตมีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลกเพราะเป็นหาดที่มีหาดทรายสวยและน้ำทะเลสีเขียวมรกตมีบรรยากาศที่คึกคักที่สุด นอกจากนั้นจุดเด่นก็คือ มีความยาวของชายหาด 9 กิโลเมตรลักษณะหาดที่เว้าลึกเข้าไปคล้ายรูปพระจันทร์เสี้ยวบริเวณหัวและท้ายหาดเป็นภูเขาสูงมีกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้ทำกิจกรรมมากมาย เช่น บานาน่าโบ๊ต พาราเซล วินด์เซิร์ฟ ฯลฯ

2.2.2 แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมจังหวัดภูเก็ต

1) เมืองเก่าอาคารสไตล์ชิโนโปรตุกีส เป็นการก่อสร้างสถาปัตยกรรมในเขตเมืองเก่ามีรูปแบบที่โดดเด่นเป็นสไตล์ชิโนโปรตุกีสอันงดงามโลเคชั่นบนถนนสายหลักทั้ง 4 สายในเขตเมืองเก่า โชนแรกคือตึกเก่าบนถนนกลาง เก้าแก่ที่สุดและรักษาเอกลักษณ์ดั้งเดิมไว้ได้เป็นอย่างดีบนถนนสายนี้มีความสำคัญอีกอย่างคือเป็นที่ตั้งของชอยรมณีย์ ซึ่งมีกลุ่มอาคารทางชิโนโปรตุกีสที่งดงามที่สุดบนเกาะ ย่านต่อมาเป็นตึกเก่าย่านถนนตึกโก โชนต่อมาเป็นตึกเก่าถนนกระบี่โดดเด่นโดยมีพิพิธภัณฑ์ภูเก็ตไทย โชนที่เด่นอีกโชนหนึ่งคือเป็นตึกเก่าบนถนนเยาวราชเป็นต้น

2) อนุสาวรีย์ท้าวเทพกระษัตรีท้าวศรีสุนทร ตั้งอยู่บนสี่แยกท่าเรือ เขตอำเภอถลาง เป็นอนุสาวรีย์ที่ชาวภูเก็ตร่วมกันสร้างขึ้นเพื่อรำลึกถึงเหตุการณ์เสียสละในประวัติศาสตร์และสดุดีวีรกรรมของวีรสตรีทั้งสองพระองค์ในการปกป้องเมืองถลางให้รอดพ้นกองทัพพม่าในสมัยรัชกาลที่ 1

2.2.3 แหล่งท่องเที่ยวอดนียมจังหวัดภูเก็ต

สะพานสารสิน สะพานซึ่งทอดยาว 660 เมตร ผ่านผืนน้ำสีมรกตแห่งนี้ เป็นหนึ่งในสะพานที่สำคัญที่สุดของจังหวัดภูเก็ต เพราะเปรียบเหมือนประตูเชื่อมต่อเกาะภูเก็ต และฝั่งจังหวัดพังงาโดยตั้งอยู่คู่กับสะพานเทพกษัตรีบริเวณทิศเหนือสุดของเกาะภูเก็ตพร้อมทั้งนักท่องเที่ยวสามารถเดินเล่นริมหาดทรายแก้วซึ่งตั้งอยู่บริเวณเดียวกันได้

2.2.4 วัดที่สำคัญๆในจังหวัดภูเก็ต

1) วัดไชยธาราราม(วัดฉลอง) มีชื่อเดิมว่าวัดไชยธารารามตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมือง ห่างจากตัวเมืองราว 8 กิโลเมตร มีชื่อเสียงและกลายเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางจากเรื่องราวความศักดิ์สิทธิ์และคุณความดีของหลวงพ่อแช่ม ผู้ซึ่งเป็นที่พึ่งและปรีบคังจุดยึดเหนี่ยวของชาวภูเก็ต เป็นวัดที่มีความโดดเด่นด้วยพระมหาธาตุเจดีย์พระจอมไทยบารมีประกาศ เป็นที่ประดิษฐานพระพุทธรูป และพระบรมสารีริกธาตุมีวิวัฒนาการมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา

2) วัดพระทอง(พระผุด) ตั้งอยู่ที่ตำบลเทพกระษัตรี อำเภอถลาง วัดพระทองมีหลวงพ่อพระทอง(พระผุด)ประดิษฐานอยู่ในวิหารโผล่เพียงพระเกตุมาลาจากพื้นดินโดยมีรูปจำลองก่อสร้างแบบครึ่งองค์ ซึ่งหลวงพ่อพระทองเป็นพระพุทธรูปทองคำ สูงประมาณ 1ศอก เป็นที่เคารพบูชาของชาวบ้านมาตั้งแต่ในอดีต

ตอนที่ 2 ผลการศึกษาข้อมูลเชิงวัฒนธรรมสำหรับอาหาร ผลไม้ประจำจังหวัด และอาหารริมทาง (Street Food)

2.1 วัฒนธรรมอาหารและผลไม้ท้องถิ่นประจำจังหวัด

จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สู่เอกลักษณ์ และวัฒนธรรมอาหารประจำภาค

อ้างอิงบทความวิชาการเขียนโดย อาจารย์ ลฎาภา มอร์เตโร จากหนังสือ “สารานุกรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไทย 4 ภาค” (กันยายน 2552) กล่าวว่า ย้อนไปในอดีต ชาวบ้านในสมัยก่อนได้ใช้ภูมิปัญญาไทยอันเกิดจากการเรียนรู้ ผสมผสานกับการนำเอาสิ่งที่มีอยู่ตามธรรมชาติของท้องถิ่นตนเอง มาพัฒนาจนเกิดเป็นอาหารท้องถิ่น หรืออาหารพื้นถิ่น โดยมีกรรมวิธีการเตรียมและประกอบอาหารในรูปแบบแตกต่างกันออกไป โดยอาศัยกลไกของธรรมชาติเป็นตัวชี้แนะ เช่น ในการที่ชาวบ้านพยายามที่จะเก็บรักษาอาหารสด เช่น ปลา และผัก ที่มีอยู่มากเกินไปในธรรมชาติให้สามารถเก็บไว้กินได้นานที่สุด แม้นิยามฤดูแล้ง จึงทำให้เกิดการคิดค้นกรรมวิธีการหมัก ดอง การทำเค็ม เช่น การทำปลาร้า น้ำปลา เป็นต้น หรือแม้กระทั่งการเรียนรู้ที่จะประกอบอาหารให้มีความหลากหลายด้วยการคิดค้นวิธีใหม่ๆ ประกอบอาหารด้วยภาชนะ อุปกรณ์ครัวตามวิถีครัวไทยแบบเดิมๆ จึงเกิดมีอาหารประเภท ห่อหมก, ปลาร้าหลน, ไข่เค็ม ไข่เยี่ยวม้า เป็นต้น มาจนถึงปัจจุบัน วิทยาการความก้าวหน้าและเทคโนโลยีใหม่ๆ ในยุคโลกาภิวัตน์ ก่อให้เกิดวิวัฒนาการของอาหารชนิดใหม่ขึ้นมากมาย ด้วยกรรมวิธีการทำที่แตกต่าง บนพื้นฐานความต้องการสร้างสรรค์อาหารชนิดใหม่ที่ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ และมีประโยชน์อย่างสูงสุดต่อร่างกายของผู้บริโภค จนอาหารไทยบางชนิดแทบไม่เหลือเค้าโครงของเดิม

ในปัจจุบัน การศึกษาเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารไทยประจำภาค มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องศึกษาความรู้พื้นฐานที่ผสมผสานจากศาสตร์ต่างๆ เพื่อให้เกิดความเข้าใจลึกซึ้งถึงวิวัฒนาการของอาหารไทยอย่างแท้จริง อาทิ นิเวศวิทยาศึกษา ที่ให้ความสำคัญกับความสัมพันธ์ของสิ่งมีชีวิต เช่น มนุษย์ สัตว์ และพืช ที่อาศัยอยู่ในสภาพแวดล้อมธรรมชาติ ส่วนนิเวศวัฒนธรรม ศึกษาถึงความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งมีชีวิต กับวิถีการดำรงชีวิตของสิ่งมีชีวิตในสภาพแวดล้อมธรรมชาติเดียวกัน มนุษย์เป็นสิ่งมีชีวิตและเป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาติ มีการดำรงชีวิตอยู่ด้วยอย่างน้อยอาศัยปัจจัยสี่อย่าง คือ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรค และที่อยู่อาศัย ซึ่งในการดำรงชีวิตนั้น มนุษย์จะมีความเกี่ยวข้องสัมพันธ์กับวัฒนธรรมของผู้คน / สิ่งมีชีวิตในชุมชน หรือท้องถิ่นเดียวกัน ดังนั้น การศึกษาถึงวิวัฒนาการของภูมิปัญญาท้องถิ่น ย่อมต้องอาศัยความรู้ ความเข้าใจอย่างถ่องแท้จากการศึกษาเรื่อง นิเวศวิทยา และนิเวศวัฒนธรรม ของแต่ละท้องถิ่นนั่นเอง ความแตกต่างของตำแหน่งที่ตั้งภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และสิ่งแวดล้อม ย่อมทำให้เกิดความแตกต่างของผู้คนที่อาศัยอยู่แตกต่างกัน ลักษณะการสวมใส่เสื้อผ้า เครื่องแต่งกาย การออกแบบและสร้างบ้านเรือนที่อยู่อาศัย อาหารการกิน ประเพณี

และการละเล่น พิธีกรรม หัตถกรรม เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ เป็นเครื่องบ่งบอกถึงความแตกต่างทางนิเวศวัฒนธรรมของผู้คนได้เป็นอย่างดี ด้วยเทคโนโลยีทำให้วัฒนธรรมต่างๆ เปลี่ยนแปลงพัฒนาไป การปรับเปลี่ยนวิถีการดำรงชีวิต และพฤติกรรมต่างๆ ที่มีอยู่ตามธรรมชาติของคนและกลุ่มคนผ่านทางวัฒนธรรม เกิดจากความพยายามที่จะให้เกิดวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง และชุมชนท้องถิ่น

อาหารท้องถิ่นไทย

อาหารไทยแต่ละภูมิภาค สะท้อนให้เห็นถึงวิถีการดำรงชีวิต และความชาญฉลาดของผู้คนในท้องถิ่นอย่างชัดเจน การปรับตัวของผู้คนในท้องถิ่นภายใต้สิ่งแวดล้อมธรรมชาติเดียวกัน ในการอยู่รอดเพื่อการดำรงชีวิตนั้น สามารถบ่งบอกได้จากอาหารการกินในแต่ละมื้อ แต่ละวัน ภูมิปัญญาในการนำเอาพืชผลจากป่า และสิ่งมีชีวิตจากธรรมชาติ เพื่อปรุงเป็นอาหารสารพัดชนิด ด้วยวิธีการต่างๆ ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ แตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาค ก่อให้เกิดที่มาของอาหารประจำท้องถิ่นนั่นเอง

อาหารไทยภาคกลาง

ภาคกลางถือเป็นภาคที่มีความอุดมสมบูรณ์ที่สุด พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มมีแม่น้ำลำธารหลายสายไหลผ่าน ข้าวปลาอาหารจึงอุดมสมบูรณ์เกือบตลอดปี รวมทั้งมีพืช ผัก ผลไม้ นานาชนิด นอกจากนี้ภาคกลางยังเป็นที่ตั้งของเมืองหลวงมานับหลายร้อยปี ตั้งแต่สมัยอยุธยาเรื่อยมาจนถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ในปัจจุบัน จึงเป็นศูนย์รวมของวัฒนธรรมประเพณีที่สืบทอดต่อกันมา ทั้งยังเป็นศูนย์กลางการค้าขาย และติดต่อกับต่างประเทศ มีแขกบ้าน แขกเมืองไปมาหาสู่อยู่ตลอดเวลา และที่สำคัญที่สุด คือเป็นที่ประทับของในหลวงในรัชกาลต่างๆ มีเจ้านายหลายพระองค์ รวมทั้งแควงชาววัง ซึ่งต่างก็มีส่วนสำคัญในการสร้างสรรค์อาหารที่เป็นแบบฉบับของคนภาคกลางอีกด้วย ที่น่าสังเกตคือทักษะความรู้ ความชำนาญ และการช่างประติดประต่อย ในการรังสรรค์อาหารประเภทต่างๆ รวมทั้งขนมไทยนานาชนิด ที่ต้องอาศัยเวลา และความเพียรพยายามในการทำ แสดงถึงความประณีตสวยงามของอาหารนั้น ล้วนแล้วแต่เริ่มต้นจากเสน่ห์ปลายจวักของกุลสตรีในวัง (Inner Ladies) ทั้งสิ้น และเมื่อถึงคราวที่ต้องย้ายออกมาใช้ชีวิตภายนอกวังแบบสามัญชน ศิลปะวิทยาการด้านการประกอบอาหารต่างๆ เหล่านี้ ที่ได้ติดตัวมาจากการฝึกฝนเล่าเรียนมาแรมปี ก็แพร่หลายไปสู่ภายนอกวัง เกิดการผสมผสาน และปรับเปลี่ยนให้เข้ากับวิถีการกินของคนในระดับที่ต่างกันไป ตั้งแต่ชาวบ้าน ไปจนถึงพระสงฆ์ และระดับขุนนาง แต่ในขณะที่เดียวกันวิถีการกินแบบชาวบ้านธรรมดา บางครั้งก็อาจมีอิทธิพล หรือเป็นต้นกำเนิดอาหารชาววังบางอย่างประเภทด้วยเช่นกัน เช่น ขนมเป็ญญวน เป็นต้น

เนื่องจากลักษณะภูมิประเทศของภาคกลางเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำลำคลองไหลผ่านหลายสาย การมีภูมิอากาศที่เหมาะสมทำให้มีประชากรอาศัยเป็นจำนวนมาก สภาพโดยทั่วไปเหมาะแก่การ

ดำรงชีวิตและการทำมาหากิน การที่ภาคกลางเป็นที่ราบลุ่ม ได้รับความน้ำฝนที่มีปริมาณพอเหมาะแก่การเพาะปลูก ประชากรมีอาชีพในการเกษตรกรรมเป็นหลัก สภาพเช่นนี้ส่งผลต่อวัฒนธรรมอาหารการกินด้วยเช่นกัน อาหารพื้นเมืองของภาคกลาง เป็นไปตามสภาพภูมิศาสตร์ อาหารของภาคกลางส่วนใหญ่มาจากแม่น้ำลำคลองเช่น กุ้ง ปลาเป็นหลัก ทั้งอาหารคาวและอาหารหวานเช่น กุ้งเผา สะเตาะ ลวก ปลาตุ๋นย่าง ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง หน้าปลาแห้ง เป็นต้น อาหารพวกปลามีทั้งปลาน้ำเค็มและปลาน้ำจืด มีหลากหลายรูปแบบเช่น แกงส้ม ทอดมันปลา ปลาเผา ฉู่ฉี่ปลา นอกจากนี้ยังมีจำพวกหอย เช่น แกงคั่วหอยขม ส่วนพวกปูนิยมนำมาทำปูเค็ม ปูหลน เป็นต้น นอกจากนี้คนภาคกลางนิยมทำสวนผลไม้ เช่น ทุเรียน สวนส้ม สวนลิ้นจี่ กล้วย ชมพู มะม่วง มังคุด เป็นต้น

รสชาติอาหารภาคกลางจะมีลักษณะผสมปนเป เช่น กรุงเทพมหานคร เนื่องจากมีคนอาศัยอยู่จำนวนมาก ทั้งชาวไทยและคนชาติต่าง ๆ ดังนั้นสินค้าและอาหารการกินจึงมีหลากหลาย ทั้งอาหารไทย จีน ฝรั่งเศส อินเดีย อาหารฝรั่ง ญี่ปุ่น เป็นต้น รสชาติอาหารภาคกลางจะมีรสเผ็ด เค็ม หวาน มัน และมีรสจัด

การรับประทานอาหาร เดิมนิยมนั่งรับประทานกับพื้น โดยมีสำรับอาหารวางบนพื้นที่ปูด้วยเสื่อ หรือ โต๊ะเตี้ยๆ ขึ้นกับฐานะของครอบครัว และนิยมเปิบข้าว หรือการรับประทานด้วยมือ โดยมีช้อนกลางสำหรับตักแกงหรืออาหารที่เป็นน้ำ ต่อมาเมื่อมีการรับวัฒนธรรมอาหารจากต่างประเทศ ทำให้การรับประทานอาหารเปลี่ยนมาเป็นการรับประทานบนโต๊ะ ใช้ช้อน ส้อมและมีดในการรับประทาน

อาหารไทยภาคเหนือ

เกิดจากการผสมผสานของวัฒนธรรมอาหารจากหลากหลายชนชาติ เนื่องจากดินแดนในเขตภาคเหนือของไทย ติดต่อกับประเทศพม่า และจีน ประกอบกับมีชาวไทยภูเขาหลายเผ่าพันธุ์อาศัยอยู่บนดอยสูง มีแม่น้ำสำคัญหลายสายไหลผ่าน รวมทั้งมีภูมิอากาศหนาวเย็น แตกต่างจากภาคอื่นๆ ของไทย ทำให้อาหารในภาคเหนือ มีลักษณะเฉพาะร่วมกัน เรียกว่า วัฒนธรรมอาหารล้านนา มีอาหารที่ใช้หมู และเส้นก๋วยเตี๋ยวเป็นส่วนประกอบ มีอาหารที่ได้รับวัฒนธรรมมาจากชาวพม่า เช่น แกงฮังเล และอาหารจากชาวไทยใหญ่ เช่น ขนมจีนน้ำเงี้ยว เป็นต้น อาหารล้านนา มีอาหารจานหลัก คือ ข้าวเหนียว (ข้าวเหนียว) กินกับน้ำพริก ลาบ ยำ และผักพื้นบ้านหลากหลายชนิด ทำให้อาหารมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่โดดเด่น ทั้งด้านกลิ่น และรสชาติ

ภูมิประเทศภาคเหนือประกอบด้วยเทือกเขาสูงสลับที่ราบ มีอากาศค่อนข้างหนาวจัดในฤดูหนาว จึงทำให้พืช ผัก ผลไม้ ทางภาคเหนือค่อนข้างสมบูรณ์ สด และหลากหลายกว่าภาคอื่น อาชีพหลักของคนภาคเหนือคือการทำการเกษตร พืชที่นิยมเพาะปลูกเช่น ข้าว กระเทียม มะเขือเทศ นอกจากนี้ยังมีพืชเศรษฐกิจยุคใหม่คือ ชา กาแฟ ลิ้นจี่และลำไย

อาหารพื้นเมืองที่คนภาคเหนือนิยมรับประทานคือข้าวเหนียว ใ้รับประทานทั้ง 3 มื้อ สำหรับการรับประทานอาหารเช้าหรือเรียกว่า ข้าววาย มีไม่มากชนิดประกอบด้วย น้ำพริกประเภทต่างๆ เช่นน้ำพริกอ่อง น้ำพริกหนุ่ม แก้มกับผักสดรับประทานพร้อมข้าวเหนียว อาหารกลางวัน เรียกว่า ข้าวตอน จะมีอาหารพวกเนื้อเพิ่มขึ้นมา หรือนิยมรับประทานขนมจีนโดยเฉพาะขนมจีนน้ำเงี้ยว อาหารเย็น หรือ ข้าวแสง จะมีแกงหรืออาหารพวกน้ำเพิ่ม เช่น แกงแค เป็นต้น

อาหารเหนือไม่นิยมรสจัด แต่มักเป็นอาหารมันมาก การรับประทานนิยมรับประทานนั่งพื้น และนำสำหรับมาวางพื้นหรือโต๊ะเตี้ยๆ สำหรับตั้งอาหาร นอกจากนี้ยังมีการรับประทานแบบขันโตก โดยอาหารในขันโตกมักเป็นแกงอ่อม แกงแค แกงฮังเล น้ำพริกพร้อมเครื่องจิ้ม รับประทานพร้อมข้าวเหนียว อาหารหลักบางชนิดของภาคเหนือจะมีลักษณะคล้ายอาหารของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

อาหารไทยภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

แสดงออกชัดเจนถึงชีวิตของผู้คนชาวอีสาน ที่ต้องต่อสู้เพื่อความอยู่รอดบนความแร้นแค้นของพืชผลตามธรรมชาติ ที่ไม่อุดมสมบูรณ์เหมือนกับภาคอื่นๆ ภูมิประเทศแห้งแล้ง กันดาร น้ำน้อย และฝนไม่ค่อยตกต้องตามฤดูกาล ทำให้ชาวอีสานมีพัฒนาการใช้ภูมิปัญญาอันสัมพันธ์กับธรรมชาติ เอาตัวรอดด้วยการเป็นชุมชนเกษตรกรรม ใช้ชีวิตเรียบง่าย และพึ่งพาตนเอง ยังชีพด้วยอาหารจากป่า และจากธรรมชาติ ในฤดูแล้ง การทำอาหาร และการถนอมอาหารของชาวอีสานนับเป็นการแสดงออกถึงภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่นไม่แพ้ภาคอื่นๆ อาทิ การทำปลาร้า ปลาแดก การดองผัก เป็นต้น ส่วนในฤดูฝน น้ำหลาก พืชพันธุ์อุดมสมบูรณ์ ในผืนป่าก็จะเต็มไปด้วยเห็ดหลากหลายชนิด ทำให้อาหารอีสานนั้นมีเห็ดเป็นส่วนประกอบค่อนข้างมาก ในฤดูร้อน แหล่งอาหารสำคัญมาจากท้องนา เช่น อาหารที่ใช้วิธีการปิ้งย่าง คั่ว สิ่งมีชีวิตจำพวก แมลง หนู แยม กิ้งก่า มดแดง เป็นต้น ก็จัดเป็นอาหารจานเลิศสำหรับชาวอีสานทั้งในอดีตและปัจจุบันเนื่องจากสภาพพื้นที่ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นดินปนทรายทำให้ไม่สามารถกักเก็บน้ำได้ ทำให้มีสภาพพื้นที่แห้งแล้ง อากาศหนาวเย็นในฤดูหนาว ร้อนจัดในฤดูร้อน อาชีพส่วนใหญ่ของคนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือนิยมทำนา ซึ่งมักเป็นนาข้าวเหนียวมากกว่าข้าวเจ้า ดังนั้นลักษณะอาหารพื้นเมืองจึงนิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นหลักเช่นเดียวกับคนในภาคเหนือ ลักษณะอาหารมี 2 ลักษณะคือ

อาหารที่นิยมบริโภคเป็นประจำของคนเมือง เช่น ส้มตำ ไก่ย่าง ลาบ ข้าวเหนียว

อาหารที่นิยมบริโภคของชาวชนบท เช่น กู กบ เขียด อึ่งอ่าง แมลงชนิดต่างๆ

รสชาติของอาหารอีสานจะมีรสจัด ไม่นิยมอาหารมัน หรือใช้กะทิ การรับประทานอาหารจะกินกันอย่างง่าย ๆ คือการใช้มือจับหรือหยิบข้าวเหนียวแล้วปั้นเป็นก้อน ใ้พอดีคำแล้วจิ้มกับอาหารในวงอาหาร ซึ่งในวงอาหารจะมีอาหารพวกแกง แจ่วหรือน้ำพริก เป็นต้น

อาหารไทยภาคใต้

มีที่มาจากความสัมพันธ์ระหว่างผู้คนกับเส้นทางการค้าขายนานาชาตินับแต่อดีต เส้นทางการค้าโบราณระหว่างประเทศจีนกับอินเดีย ก็ใช้เมืองท่าชายฝั่งภาคใต้เป็นสถานีการค้าสำคัญ ดังนั้นจึงไม่น่าแปลกใจที่วัฒนธรรมอาหารใต้ จะมีลักษณะที่หลากหลายและผสมผสานระหว่างอาหารอินเดีย อาหารจีน และอาหารมุสลิม ทำให้อาหารมีลักษณะที่แตกต่างจากอาหารในภาคอื่นๆ โดยสิ้นเชิง ความจัดจ้านของเครื่องแกงจากอินเดีย ผสมผสานกับวัตถุดิบ เครื่องปรุง จากจีน ผนวกเข้ากับพืชผลในธรรมชาติ เกิดเป็นอาหารจีนปักซี่ใต้ อาหารมุสลิมปักซี่ใต้ ทำให้อาหารใต้เป็นที่กล่าวถึงว่าเป็นอาหารรสจัดมากกว่าภาคใดๆ ของไทย

ภาคใต้เป็นภาคที่มีฝนตกชุกตลอดปี การที่มีอากาศชุ่มชื้นส่งผลต่อพืชผัก ประกอบการที่มีทะเลขนานสองด้าน ทำให้อาหารใต้อุดมสมบูรณ์ด้วยอาหารทะเลและมีลักษณะเด่นแตกต่างจากภาคอื่นๆ อาหารประจำภาคประกอบด้วย ผักเหนาะหรือผักจิ้มนานาชนิด นิยมรับประทานทั้งผักดิบและผักสุก ขนมจีนเป็นที่นิยมมากสำหรับชาวภาคใต้ เหมือนคนภาคกลางนิยมรับประทานข้าวเจ้า คนภาคเหนือและคนภาคอีสานนิยมข้าวเหนียว

รสชาติอาหารใต้ เป็นอาหารรสจัดเข้มข้น นิยมใส่เครื่องเทศ รสหลักคือ เผ็ด เปรี้ยว เค็ม การรับประทานอาหารนิยมนั่งกับพื้น นิยมรับประทานด้วยมือหรือเป็นเช่นเดียวกับภาคกลาง

อาหารประจำจังหวัดตามเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

1. วัฒนธรรมอาหารจังหวัดสุพรรณบุรี พื้นที่ศึกษาย่านตลาดเก่าร้อยปี ตลาดสามชุก อาหารที่ศึกษาคือ ปลาหมึก น้ำพริกต่างๆ ขนมสาลี และขนมเปี๊ยะ

จังหวัดสุพรรณบุรีเป็นดินแดนที่อุดมสมบูรณ์ เป็นเมืองอยู่ช้ำอยู่น้ำ อาหารการกินจึงมีหลากหลายทั้งผักทั้งปลา ดังคำคล้องจองซึ่งบ่งบอกถึงอาหารการกินของชาวสุพรรณฯ ไว้ว่า "ปลา สลิตดอนกำยาน น้ำตาลดอนมะเกลือ มะเขือดอนยายเกตุ ผักกระเฉดดอนระกำ งาดำบึงไม่แฉก"

อาหารเป็นส่วนหนึ่งของการดำรงชีวิตมนุษย์ มนุษย์ต้องกินอาหารเพื่อดำรงชีวิตอยู่ได้ อาหารที่รับประทานในชีวิตประจำวันมี จำพวกเนื้อสัตว์ คือ เนื้อปลา เนื้อไก่ เนื้อหมู เนื้อกบ เนื้อเต่า ซึ่งเป็นวัสดุสำหรับประกอบอาหารที่ได้ในท้องถิ่นของจังหวัดสุพรรณบุรี มีอยู่ตามแหล่งน้ำ แม่น้ำลำคลอง พวกเนื้อสัตว์เหล่านี้ประกอบเป็นอาหารได้หลายประเภท คือ ปิ้งย่าง ต้ม นึ่ง ผัด แกง อาหารพื้นบ้านแต่ละชนิดเป็นอาหารที่สะท้อนความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ แต่ละแห่งในจังหวัดสุพรรณบุรีได้เป็นอย่างดี ซึ่งอาหารพื้นบ้านทั้ง อาหารคาว อาหารหวาน อาหารที่ใช้ในเทศกาลประเพณี พิธีกรรม อาหารที่เกี่ยวกับความเชื่อ ล้วนมีผลต่อวิถีชีวิตของชาวสุพรรณบุรี ทั้งในด้านวัฒนธรรม สภาพสังคม และเศรษฐกิจของชาวจังหวัดสุพรรณบุรี อาหารที่ขึ้นชื่อของอำเภอลำน้ำ คือ ปลาหมึกเป็นปลาที่มีเนื้อมาก มีรสชาติอร่อย นอกจากนี้ยังมีน้ำพริกต่างๆ

ของอำเภอสามชุก คือ แกงพริกจิ้ม แต่ปัจจุบันอำเภอสามชุกยังมีข้าวหลามทั้งข้าวเหนียวขาว และข้าวเหนียวแดง มีรสชาติอร่อย หวาน มัน และหอมกลิ่นเยื่อไม้ใผ่ที่ใช้บรรจุข้าวหลาม

จากการศึกษาด้านภูมิปัญญาของอาหารพื้นบ้าน ในพื้นที่แต่ละแห่งของจังหวัดสุพรรณบุรี ทำให้ทราบว่าชาวสุพรรณบุรีมีการดำรงชีวิตในลักษณะที่เกิดการเรียนรู้โดยเฉพาะอย่างยิ่งการทำอาหาร จากแหล่งต่างๆ มีกระบวนการผลิต และกรรมวิธีนำเอาทรัพยากรทางธรรมชาติที่มีอยู่รอบตัวมาประกอบเป็นอาหาร มีการแปรรูป หรือการถนอมอาหาร การเลือกวัตถุดิบหรืออุปกรณ์ในการประกอบ และปรุงอาหาร ทำให้มีรสชาติอร่อย

ปลาม้า

ปลาม้าเป็นปลาที่มีชื่อเสียงมากของจังหวัดสุพรรณบุรี จนถึงมีอำเภอชื่อ อำเภอบางปลาม้า เพราะความที่ในอดีตเคยชุกชุม เนื่องจากเป็นปลาที่มีรสชาติอร่อย เป็นที่นิยมมาก มีราคาขายที่สูง และเคยพบมากในบึงบอระเพ็ด แต่สถานภาพในปัจจุบันลดลงมาก อันเนื่องจากสภาวะแวดล้อมที่เปลี่ยนไป และการจับในปริมาณที่มาก ปัจจุบัน กรมประมงสามารถเพาะขยายพันธุ์ได้แล้ว ซึ่งในฤดูผสมพันธุ์ สามารถส่งเสียงร้องได้เหมือนม้า จึงเป็นที่มาของชื่อ และกระเพาะของปลาม้า ขึ้นชื่อมากในการทำกระเพาะปลา เพราะมีกระเพาะขนาดใหญ่ ซึ่งสามารถพองลมทำให้เกิดเสียงได้ นอกจากนี้แล้วกระเพาะปลาม้ายังใช้ทำเป็นยางในของรถจักรยานและทำกาวในอดีตอีกด้วย แต่ปลาม้าเป็นปลาที่ตายง่ายมากเมื่อจับพ้นจากน้ำ นอกจากนี้ยังนิยมเลี้ยงเป็นปลาตู้สวยงามอีกด้วย

ปลาม้ามีรูปร่างเพรียวเล็กไปทางด้านท้ายลำตัว หัวค่อนข้างเล็ก หน้าผากเว้าลึก ตาอยู่สูงไปทางด้านบนของหัว ปากกว้างอยู่ด้านล่างของจะงอยปาก ใต้คางมีรูเล็ก ๆ 5 รู ครีบหลังยาวตลอดส่วนหลัง ตอนหน้าเป็นก้านแข็ง ตอนท้ายเป็นก้านอ่อน โคนหางเรียวยาวเล็ก ครีบกันมีก้านแข็งอันใหญ่หนา ครีบอกยาว ครีบท้องมีปลายเป็นเส้นยาวเช่นเดียวกับครีบหาง เกล็ดมีความเล็กมาก ลำตัวสีเทาอ่อนอ่อนเหลืองเงิน ด้านหลังมีสีดำ ด้านข้างลำตัวมีแถบสีคล้ำจาง ๆ เป็นแนวเฉียงหลายแถบ ด้านท้องสีจาง ครีบใส จัดเป็นสิ่งมีชีวิตเพียงชนิดเดียวเท่านั้นที่อยู่ในสกุล *Boesemanina* (หนังสือปลาน้ำจืดไทย โดยดร. ขวลิต วิทยานนท์ (พ.ศ. 2544) ISBN 974-472-655-5)

มีความประมาณ 25-30 เซนติเมตร พบใหญ่สุดถึง 1 เมตร อาศัยอยู่ในแม่น้ำขนาดใหญ่ และพบในแหล่งน้ำนิ่งบ้าง บ่อปลา หรือบ่อกึ่งที่อยู่ใกล้ทะเล พบมากในแม่น้ำตอนล่าง แต่ก็พบในแหล่งน้ำที่ไกลจากปากแม่น้ำมากเช่นกัน พบในภาคกลาง ภาคเหนือ และในแม่น้ำโขงในภาคอีสาน โดยพบสูงสุดถึงที่จังหวัดเลย ซึ่งชื่อในภาษาอีสานเรียกว่า "ปลากวง" พฤติกรรมมักกบดานอยู่นิ่งใต้พื้นน้ำ เมื่อว่ายน้ำจะเชื่องช้า แต่จะรอดเร็วมากเวลาไล่จับเหยื่อ ในธรรมชาติชอบอาศัยในเขตน้ำลึก กินอาหารจำพวกสัตว์น้ำขนาดเล็กกว่า

ในบรรดาปลาน้ำจืดของไทยหายากและมีรสชาติสุดยอดอีกชนิด เห็นจะเป็น "ปลาม้า" ซึ่งปัจจุบัน นอกจากจะมีราคาแพง (200 บาท/กิโลกรัม) และหายากแล้ว บางครั้งมีเงินก็ยังไม่

ซื้อมารับประทานไม่ได้ เนื่องจากปัจจุบัน จำนวนปลาที่มีอยู่ในธรรมชาติเหลือน้อยเต็มที เวลานี้จึงมีการนำเข้ามา จากฝั่งพม่า ในอดีตปลาม้าพบมากในจังหวัดสุพรรณบุรีโดยเฉพาะที่อำเภอบางปลาม้า แต่ปัจจุบันเริ่มหายากขึ้น จึงมีคำถามว่า กรมประมงทำอะไรอยู่ ทำไมไม่เพาะขยายพันธุ์ปล่อยสู่ธรรมชาติ ประเด็นนี้ คุณสมหวัง พิมลบุตร ผู้อำนวยการศูนย์พัฒนาประมงน้ำจืดสุพรรณบุรี ผู้ศึกษาวิจัยเรื่องนี้มาโดยตลอด อธิบายว่า การเพาะขยายพันธุ์ปลาม้า นั้น มีความพยายามดำเนินการกันมานานแล้ว แต่ยังไม่สำเร็จ เนื่องจากปลาม้าเป็นปลาที่เพาะพันธุ์ยาก คุณสมหวังเริ่มศึกษาเรื่องการเพาะพันธุ์ปลาม้ามาตั้งแต่ปี 2536 ขณะนั้นอยู่ที่ศูนย์พัฒนาประมงน้ำจืดชัยนาท กระทั่งย้ายมาอยู่ที่ศูนย์พัฒนาประมงน้ำจืด สุพรรณบุรี ก็ยังศึกษาอย่างต่อเนื่อง ในการดำเนินการศึกษาเพื่อขยายพันธุ์นั้นจะไปซื้อปลาม้าที่ชาวบ้านจับได้ จากธรรมชาติมาใส่ถุงอัดออกซิเจน เพื่อนำกลับมาเลี้ยงในบ่อซีเมนต์ที่เตรียมไว้ แต่ปลากลับหายใจตายหมด ที่ประคับประคองอยู่ได้ นำมาลองใช้วิธีฉีดฮอร์โมนรีดไข่ ก็ไม่ได้ผล ปลาเริ่มทยอยหายใจตายหมด ลอยตุบปองๆ ทีละตัวๆ

เมื่อเห็นว่าทางวิทยาศาสตร์ไม่ได้ผล คุณสมหวัง จึงหันมาใช้แนวทางธรรมชาติ ด้วยการไปซื้อปลาจากชาวบ้านที่จับได้เพื่อนำกลับมาเลี้ยง แต่แล้วปลาก็ตายเหมือนเดิม ทำแบบนี้อยู่หลายครั้งจนท้อ และในครั้งสุดท้ายนั้นเองที่คิดว่าถ้าตายอีกก็เลิกไม่ทำอีกแล้ว ซึ่งก็เป็นเช่นนั้นจริงๆ ปลาที่ซื้อมามีตายหมด และด้วยความโมโหคุณสมหวังจึงจับปลาม้าขว้างลงไป ในบ่อน้ำที่มีสารละลายที่เตรียมไว้ และเหมือนปาฎิหาริย์ ปลาม้าตัวที่ถูกขว้างลงไปกลับคิดว่าตัวว่าย่น้ำได้ ตั้งแต่ นั้นมา จึงได้หลักการใหม่ คือทำให้มันตกใจอีกครั้งถูกลมที่พองตัวก็จะหุบลง นั่นคือหลักการแรกที่ได้ในการเพาะเลี้ยงตามธรรมชาติ และเมื่อพบวิธีทำให้ปลาอยู่รอดได้แล้ว ก็เริ่มเลี้ยงโดยใช้วิธีทางธรรมชาติให้กินลูกปลามีชีวิตเป็นอาหาร ปล่อยให้ไข่เองตามธรรมชาติ ซึ่งปกติจะไข่ในช่วงหน้าหนาว (ม.ค.-ก.พ.) แต่หลังจากทดลองนำกุ้งก้ามกรามใส่ให้กิน ปรากฏว่าปลาม้าให้ไข่มากขึ้น และสามารถให้ไข่ได้ตลอดทั้งปี

ดังนั้นจึงน่าจะเป็นวิธีที่ทำให้สามารถผลิตลูกปลาม้าในเชิงอุตสาหกรรมได้ แต่อย่างไรก็ดีในการนำกุ้งก้ามกรามมาใช้เลี้ยงนั้นไม่คุ้มค่าในด้านต้นทุน คุณสมหวังยอมรับว่าไม่คุ้ม แต่หากมองในแง่ของงานวิจัยนั้นคุ้มยิ่งกว่าคุ้ม และจากการหันมาใช้วิธีทางธรรมชาตินี้เอง ทำให้ปลาม้าที่เพาะได้ มีอัตราการรอดตาย 10-30 เปอร์เซ็นต์ ทั้งนี้ลูกปลาจะรอดตายได้มากน้อยแค่ไหน ก็ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลักในเรื่องของน้ำ และบ่อเพาะฟักด้วย แต่ปัจจัยดังกล่าว โดยเฉพาะบ่อเพาะฟักนั้นยังไม่มี ต้องใช้วิธีดัดแปลงบ่ออื่นมาใช้แทนไปพลางก่อน อย่างไรก็ตาม เวลานี้ได้นำปลาที่เพาะได้ไปให้เกษตรกรลองเลี้ยงบ้างแล้ว คาดว่าอีกไม่นาน ปลาม้าที่เคยหายไปจากธรรมชาติ คงจะกลับมามีชีวิตในสุพรรณบุรีได้อีกครั้ง

แกงพริกจิ้ม

แกงพริกจิ้ม"เป็นแกงพื้นถิ่นของชาวสุพรรณบุรี โดยเฉพาะอำเภอสามชุกจะนิยมแกงกินกันแทบทุกครัวเรือน "แกงพริกจิ้ม" จะว่าไปก็คล้ายๆ "แกงป่า" เพียงแต่แตกต่างกันที่น้ำพริกแกงที่ใช้ในการปรุง และ"แกงพริกจิ้ม" จะไม่ใส่กระชาย ส่วนรสชาตินั้น ดุเด็ดเผ็ดร้อนพอกัน สรรพคุณทางยาของแกงพริกจิ้มนี้ ใช้สำหรับบรรเทาอาการหวัดคัดจมูก ปวดหัวตัวร้อนๆ เหมือนจะมีไข้ กินแล้วจะช่วยขับเหงื่อ ไล่พิษไข้ได้ดี

ขนมสาเล่

ขนมสาเล่ ขนมที่อาจเรียกได้ว่าเป็นขนมประจำจังหวัดสุพรรณบุรี เพราะหากย้อนกลับไปเมื่อ 30 กว่าปีก่อน ขนมสาเล่เป็นขนมที่ชาวสุพรรณนิยมทำเพื่อไปช่วยงานบุญต่างๆ แต่ด้วยความคิดดัดแปลงของ คุณณฤมล เอี่ยมอดุง หรือคุณตุ้ เจ้าของกิจการบริษัท เอกชัย สาเล่สุพรรณ จำกัด ที่คิดดัดแปลงสูตรขนมสาเล่จากเนื้อแป้งแข็งๆ ทานแล้วติดคอและสีเข้มมาก มาเป็นขนมสาเล่เนื้อนุ่ม หนานวล สีอ่อนลง และมีกลิ่นหอมเป็นธรรมชาติ จนทำให้ขนมสาเล่สุพรรณนี้เป็นสินค้าที่สะท้อนเอกลักษณ์ขนมสาเล่ยุคใหม่ของชาวสุพรรณบุรี ไปแล้วก็ได้

ขนมสาเล่ เป็นขนมที่ทำให้สุกด้วยการนึ่ง ใช้ลังถึง การนึ่งเป็นการให้ความร้อนขึ้นกับอาหารหรือขนมที่ต้องการทำให้สุกโดยใช้ภาชนะ 2 ชั้น ชั้นล่างสำหรับใส่น้ำ ต้มให้เดือด ชั้นบนมีช่องหรือตะแกรงสำหรับวางอาหารหรือมีภาชนะที่มีแผ่นตะแกรงเพื่อวางอาหารเหนือน้ำ และไอน้ำเดือดจากด้านล่างสามารถ ลอยตัวขึ้นเบียดบนผ่านตะแกรงทำให้อาหารสุกได้ ซึ่งการทำขนมสาเล่นี้ใช้วิธีการทำเช่นเดียวกับการนึ่งขนมปุยฝ้าย และขนมชั้น เป็นต้น

ขนมเปี๊ยะ

อ้างอิงบทความวิชาการเรื่องวัฒนธรรมขนมเปี๊ยะกับการตักน้ำชาในสังคมไทย ของ อาจารย์ ลฎาภา มอร์เตโร (2555) กล่าวว่า ชาวจีนได้เข้ามาค้าขายและตั้งถิ่นฐานในภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย รวมทั้งจังหวัดสุพรรณบุรี โดยในระยะแรกได้เข้ามาค้าขายประกอบอาชีพทางเรือ ล่องตามแม่น้ำ ต่อมาจึงตั้งถิ่นฐาน คนไทยเชื้อสายจีนที่จังหวัดสุพรรณบุรีส่วนมากเป็นจีนแต้จิ๋ว นับถือคติชาวจีนและนับถือบรรพบุรุษ ประเพณีการไหว้เจ้าในวันตรุษจีนและสารทจีน ในบางพื้นที่มีสุสานขนาดใหญ่ และประกอบพิธีไหว้บรรพบุรุษทุกปี ประเพณีสำคัญงานหนึ่งที่คนไทยเชื้อสายจีนในเขตอำเภอร่วมจัดเป็นประจำทุกปี คือ งานทิ้งกระจาดซึ่งเป็นงานบุญตามคติพุทธศาสนา มหายานของชาวจีน

ขนมต่างๆ ที่คนจีนนิยมทำกินและจำหน่ายนั้นมียุหลายชนิดด้วยกัน เช่น ขนมโก๋ ขนมจันอับ และขนมเปี๊ยะ ซึ่งขนมเหล่านี้ก็เป็นขนมวัฒนธรรมจีนที่สำคัญที่ชาวจีนได้นำมาทำกินกับน้ำชาเมื่อครั้งอพยพย้ายถิ่นฐานมาปักหลักอาศัยอยู่ในผืนแผ่นดินไทย ดังปรากฏอยู่ในหลักฐานสำคัญทางประวัติศาสตร์ซึ่งชี้ให้เห็นว่าผู้คนหลากหลายเชื้อชาติที่อยู่ร่วมกันในสังคมไทยสมัยก่อนนั้น รู้จัก

การทำขนมแบบหวานและคาวหลากหลายชนิดในรูปแบบที่ตนเองคุ้นเคยตามวัฒนธรรมเดิม นอกจากทำกินเองภายในครัวเรือนหรือกลุ่มพวกพ้องของตนเองแล้ว ยังปรากฏหลักฐานว่ามีการผลิตเพื่อขายอีกด้วย วินัย พงศ์ศรีเพียร⁶ อ้างถึงเอกสารทางประวัติศาสตร์สมัยอยุธยาที่สำคัญชิ้นหนึ่ง คือหลักฐานคำให้การขุนหลวงวัดประดู่ทรงธรรม ในหนังสือ “พรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง (ฉบับความสมบูรณ์)” กล่าวถึงรายการขนมไทยและขนมแบบจีนที่มีขายในย่านตลาดการค้าที่ตั้งอยู่ภายในกำแพงเมืองพระนคร ซึ่งเกี่ยวข้องกับการผลิตและขายขนมต่างๆ ได้แก่ ตลาดป่าขนม ตลาดขนมจีน และตำบลหัวสาระภา ดังนี้

“ถนนย่านป่าขนม ชาวบ้านย่านนั้นทำขนมขาย แลนั่งร้านขายขนมชะมดกงเกวียน สามเกลอ หินฝนทอง ขนมกรุป ขนมพิมพ์แก้ว ขนมลำปะนี แลขนมแห้งต่างๆ ชื่อตลาดป่าขนม”⁷

“ถนนย่านขนมจีน มีร้านโรงจันทน์ทำขนมเปีย ขนมโก๋ เครื่องจิ้งอับ ขนมจีนแห้งขาย เปนร้านชำชื่อตลาดขนมจีน”⁸ และ

“ตำบลหัวสาระภานั้น จีนตั้งโรงทำเครื่องจิ้งอับแลขนมแห้งจีนต่างๆหลายชนิดหลายอย่าง”⁹

ในเอกสารคำให้การฯ ยังปรากฏชื่อถิ่นที่ทำขนมซึ่งเป็นตลาดบนบกตั้งอยู่นอกกำแพงพระนคร ได้แก่ “ตลาดบ้านกวนลอดช่อง อยู่ใกล้วัดลอดช่อง ทางฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาด้านตะวันตก” ซึ่ง ส.พลายน้อย ได้วิเคราะห์ถึงชื่อย่านการค้าต่างๆ ในสมัยนั้นไว้ดังนี้ “... นอกจากนี้ก็มีกล่าวถึงถิ่นที่ทำ เช่น ออกชื่อ ตลาดกวนลอดช่อง วัดลอดช่อง แสดงว่าต้องเป็นถิ่นที่ทำลอดช่องขาย จึงได้เรียกกันอย่างนั้น ย่านป่าขนมคงจะขายขนมไทย เพราะมี “ย่านขนมจีน” อีกแห่งหนึ่ง มีขนมพวกเครื่องจิ้งอับ ขนมเปีย คนจีนคงทำขายพวกคนจีนด้วยกัน”¹⁰

⁶ วินัย พงศ์ศรีเพียร. (2551). พรรณนาภูมิสถานพระนครศรีอยุธยา เอกสารจากหอหลวง (ฉบับความสมบูรณ์) ตอนที่ ๕: ตลาดในกรุงและรอบกรุง. กรุงเทพฯ: อุษาคเนย์.

⁷ วินัย พงศ์ศรีเพียร, แหล่งเดียวกัน, หน้า 77.

⁸ วินัย พงศ์ศรีเพียร, แหล่งเดียวกัน, หน้า 80.

⁹ วินัย พงศ์ศรีเพียร, แหล่งเดียวกัน, หน้า 81.

¹⁰ ส.พลายน้อย, แหล่งเดียวกัน, หน้า 26.



ตลาดเก่าแก้าห้อง อ.บางปลาหมอ



ตลาดชามชุก



สาส์สุพรรณ



ร้านตั้งกู่ยกี่ : ขนมเป็ยะ จันอับ



ร้านลูกขี้ยักษ์



ร้านขายของฝาก

ภาพที่ 4.12 แสดงตัวอย่างอาหารที่จัดอยู่ในเส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวสุพรรณบุรี

2. วัฒนธรรมอาหารจังหวัดอยุธยา พื้นที่ศึกษาย่านเขตเมืองเก่า อาหารที่ศึกษาคือ ก๋วยเตี๋ยวเรือ โรตีสายไหม และกึ่งแม่น้ำ

ก๋วยเตี๋ยว เป็นหนึ่งในอาหารประเภทบะหมี่ (Noodle) ของจีนที่ทำจากแป้งข้าวเจ้าโดยมาก จะลวกให้สุกในน้ำเดือด สะเด็ดน้ำ แล้วนำมาใส่เครื่องปรุงชนิดต่างๆ นิยมรับประทานทั้งแบบน้ำและแบบแห้ง นิยมใช้ตะเกียบเป็นเครื่องมือช่วยรับประทาน คำว่า "ก๋วยเตี๋ยว" อาจจะมาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนหรือภาษาจีนแต้จิ๋ว แปลว่า เส้นข้าวสุก ภาษาจีนแต้จิ๋วได้รับอิทธิพลมาจากภาษาจีนฮกเกี้ยนอย่างมาก จึงทำให้ไม่ทราบสำเนียงที่มาที่แน่ชัด

กันว่าก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทยมีมาเมื่อประมาณสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ซึ่งเป็นช่วงที่ไทยมีการติดต่อกับชาวต่างชาติมากมาย และชาวจีนก็ได้นำเอาก๋วยเตี๋ยวเข้ามากินกันในเรือ โดยต้มในน้ำซุ๊ป มีการใส่หมู ใส่ผักและเครื่องปรุงเพื่อความอร่อย แต่สำหรับคนไทยแล้วถือว่าเป็นสิ่งที่แปลกใหม่ในยุคนั้น และได้นำมาประกอบเป็นอาหารอื่นๆ บริโภคกันจนมีความเป็นที่รู้จักกันเป็นอย่างดี และเริ่มมีการทำเส้นก๋วยเตี๋ยวในประเทศไทย

ชนิดของเส้นก๋วยเตี๋ยว

เส้นหมี่ หรือภาษาท้องถิ่นบางที่เรียก "หมี่ขาว" หรือ "เส้นหมี่ขาว" เพื่อป้องกันการสับสนระหว่างบะหมี่ ทำมาจากแป้งข้าวเจ้า เป็นเส้นเรียวยาว ยาว มักใช้เครื่องจักรผลิต ก่อนนำมาทำอาหาร ต้องนำไปแช่น้ำเสียก่อน

เส้นเล็ก ลักษณะกว้างกว่าเส้นหมี่ และตัดเป็นท่อนๆ เพื่อความง่ายในการรับประทาน เมื่อลวกเสร็จแล้วจะเหนียวกว่าเส้นก๋วยเตี๋ยวอื่นๆ มักจะใช้น้ำไปทำผัดไทยก๋วยเตี๋ยวเรือ ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก

เส้นใหญ่ มีขนาดความกว้างกว่าเส้นเล็ก ประมาณ 3-4 เท่าตัว เมื่อลวกเสร็จแล้วจะนิ่มรับประทานง่าย มักนำไปทำก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ ผัดซีอิ๊ว เย็นตาโฟ และราดหน้า

ก๋วยจั๊บน้ำเย็น เส้นมีลักษณะเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมหรือสามเหลี่ยม เมื่อนำไปต้มในน้ำร้อนก็จะม้วนตัวเป็นหลอด

ก๊วยม้อ ลักษณะคล้ายหลอดข่อง มีสีขาว มักทำเป็นก๋วยเตี๋ยวก๊วยม้อ

ข้าวซอยก็นับเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยวชนิดหนึ่งคือบะหมี่ ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านทางภาคเหนือของไทย

ชนิดของอาหารที่ใช้เส้นก๋วยเตี๋ยว เช่น ก๋วยเตี๋ยวหมู (ไก่ เป็ด เนื้อ ปลา) เย็นตาโฟ ก๋วยเตี๋ยวเรือ หรือก๋วยเตี๋ยวน้ำตก ก๋วยเตี๋ยวคั่ว ผัดซีอิ๊ว ก๋วยจั๊บน้ำเย็น ผัดไท ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย หรือก๋วยเตี๋ยวขาแข้งราด ราดหน้า

ในจังหวัดอยุธยามีก๋วยเตี๋ยวเรือที่เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง ซึ่งก๋วยเตี๋ยวนี้เป็นอาหารของคนจีน เมื่ออพยพมาตั้งถิ่นฐานอยู่ในแผ่นดินไทยตั้งครั้งอดีต ชาวจีนก็นำเอาอาหารการกินแบบจีนเข้ามาด้วย ทำให้วัฒนธรรมการกินแบบจีนมีพบเห็นแพร่หลายทั่วไปในทุกภาคของไทยที่มีชาวจีน

อพยพเข้าไปตั้งถิ่นฐาน ชาวจีนจัดได้ว่าเป็นกลุ่มคนที่มีบทบาทสำคัญทางการค้าในสมัยอยุธยา ทั้งการค้าภายในอาณาจักรและการค้าภายนอกอาณาจักร ชาวจีนที่อาศัยในสมัยอยุธยาส่วนมากเป็นชาวจีนฮกเกี้ยน โดยมากอาศัยอยู่ในพระนครและหัวเมืองสำคัญในภาคใต้ และมีบทบาทในราชสำนักและการค้า ชาวจีนแต่จิวมีจำนวนน้อยกว่า มีอยู่ทั้งในพระนครและหัวเมืองด้านตะวันออก ชาวจีนกลุ่มนี้จะมีจำนวนเพิ่มขึ้นในสมัยกรุงธนบุรีและรัตนโกสินทร์โดยมีบทบาทมากขึ้นทั้งในราชสำนักและการค้า นอกจากนี้ยังมีเงินไหลเข้าและเงินออก ข้อแตกต่างระหว่างกลุ่มชาวจีนคือภาษาและที่มาที่มาจากต่างมณฑลกัน

ชุมชนชาวจีนในอยุธยาที่สำคัญจะอยู่พื้นที่ด้านตะวันออกในและนอกเกาะเมือง ทั้งสองฝั่งแม่น้ำป่าสัก ช่วงระหว่างวัดพนัญเชิงถึงปากคลองข้าวสารและปากคลองสวนพลู จึงเป็นย่านผลิตสินค้าและการค้าของชาวจีน ส่วนในพระนครหรือในเกาะเมือง ย่านถนนและตลาดที่สามารถระบุได้ว่าเป็นชุมชนชาวจีนเช่น

ตลาดขนมจีน เป็นตลาดขายขนมชนิดต่างๆ และของชำ

ตลาดวัดน้อยประตูจีน เป็นตลาดขายเครื่องทองเหลืองเคลือบพรอท

ย่านในไก่อ เป็นถนนยาวจากเชิงสะพานประตูจีนถึงสะพานประตูในไก่อ จะมีตึกร้านค้าชาวจีน 2 ฝั่งถนน มีพ่อค้าแม่ค้าทั้งชาวไทยและชาวจีนขายของ เช่น เครื่องทองเหลืองทองขาว เครื่องกระเบื้อง ถ้วยชาม ผ้าแพร เครื่องมือเหล็ก อาหารและผลไม้ รวมทั้งยังเป็นตลาดสดเช้าและเย็นอีกด้วย ถนนสายนี้ฝรั่งเรียกว่า *ถนนจีน*

ย่านถนนชีกุน ขายดอกไม้เพลิง เหล้า กระแเซ่

ส่วนหัวมุมพระนครด้านตะวันออกเฉียงใต้ใกล้วัดสุวรรณดาราราม เป็นย่านขายขนมประเภทต่าง ๆ รวมถึงการทำเตี๋ยง เก้าอี้ โต๊ะ ถัง ขายเป็น

ด้วยเหตุที่ชาวจีนอาศัยอยู่ในเขตจังหวัดอยุธยามากมาย ทำให้วัฒนธรรมการกินแบบจีนสามารถพบเห็นได้ทั่วไป ก๋วยเตี๋ยวเรือ คือก๋วยเตี๋ยวที่ขายกันในเรือ นั้น จะเริ่มมีขึ้นในสมัยใดนั้นไม่แน่ชัด แต่เป็นกิจการที่ริเริ่มโดยคนจีนที่นำก๋วยเตี๋ยวลงไปขายในเรือ โดยลัดเลาะไปตามลำน้ำสายเล็กสายน้อยที่มีชุมชนคนอยู่หนาแน่นในอดีต เพราะการค้าขายทางเรือเป็นงานถนัดของคนจีนและการใช้เรือก็มีความสะดวกในการเข้าถึงลูกค้าได้เป็นอย่างดีในสมัยก่อน

จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้านคนจีนที่ขายก๋วยเตี๋ยวที่จังหวัดอยุธยา กล่าวว่า ในอดีตนั้นก๋วยเตี๋ยวเรือจะใช้ชามเป็นทรงรีและมีขนาดไม่ใหญ่มาก เนื่องจากถือง่ายถนัดมือ เป็นชามกระเบื้องแบบจีน ซึ่งจะนำความร้อนได้ดีเมื่อใส่น้ำก๋วยเตี๋ยว และเรือที่ใช้ขายก๋วยเตี๋ยวนั้นก็มีขนาดไม่ใหญ่ นั่งได้เฉพาะคนขายและอุปกรณ์สำหรับต้มน้ำก๋วยเตี๋ยวและเครื่องปรุงอื่นๆ เท่านั้น เรือจะสามารถเข้าเทียบท่าหน้าบ้านลูกค้าได้สะดวก และเมื่อมีคนสั่งก๋วยเตี๋ยวคนขายก็จะปรุงรสชาติให้

เข้มข้นมาเสร็จสรรพ ไม่มีการปรุงรสเพิ่มนอกจากความเผ็ด เนื่องจากหากลูกค้าต้องปรุงต้องชิมก็จะมี ความลำบากในการกินเนื่องจากเรืออยู่ในน้ำก็จะโคลงไปโคลงมานั่นเอง

ปัจจุบันร้านก๋วยเตี๋ยวเรือจะไม่ได้ขายในเรือ เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงจากแม่น้ำลำ คลองมาเป็นการตัดถนนสายต่างๆ ภายในจังหวัดอยุธยา ทำให้รูปแบบการขายเปลี่ยนไป เป็นการขาย ในห้องแถวแบบอาคารพาณิชย์ หรือเป็นเพิงสร้างขึ้นริมถนน ใกล้สถานที่สำคัญๆ ต่างๆ เช่น วัด โรงเรียน และแหล่งชุมชน แต่ทุกร้านก็ยังคงใช้แนวคิดการเป็นก๋วยเตี๋ยวเรือมาทำการตลาด โดยการ นำเรือยกขึ้นมาตั้งบนบกแล้วก็ขายเช่นเดิม จึงไม่น่าแปลกใจที่เราจะพบเห็นเรือตั้งอยู่ในร้านก๋วยเตี๋ยว ทั่วไปในจังหวัดอยุธยา

ก๋วยเตี๋ยวเรือที่ขายในจังหวัดอยุธยานั้นมีหลายประเภท โดยคนขายมีทั้งที่เป็นคน ไทยเชื้อสายจีน และคนไทยแท้ ก๋วยเตี๋ยวแต่ละร้านก็จะขายไม่ละประเภทกัน เช่น ก๋วยเตี๋ยวต้มยำ ก๋วยเตี๋ยวน้ำตก ก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีก ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลากราย เป็นต้น

ร้านก๋วยเตี๋ยวนายเล็กเป็นร้านที่เลื่องลือมาช้านานของ จ.อยุธยา เดิมที่อาภังของ นายเล็กขายอยู่ในเรือบริเวณแม่น้ำป่าสัก ก่อนที่จะผ่านสู่รุ่นหลัง ในที่สุดก็ขึ้นมาตั้งร้านอยู่บนบก ดำเนินกิจการโดยนายเล็ก มากกว่า 50 ปี บรรยากาศของร้านนั้น เพียงเดินเข้าไปในร้านจะได้กลิ่น เครื่องเทศสมุนไพรที่เป็นสูตรเฉพาะจากหม้อก๋วยเตี๋ยว ภายในร้านเป็นตึกแถวเพดานสูง ทำให้ไม่รู้สึก อึดอัด ผ้าใบหน้าร้านให้ร่มเงาได้เป็นอย่างดี โต๊ะโล่งสะอาดตา เครื่องปรุงอยู่ใกล้แต่ช่องปิดฝา มิดชิด โต๊ะบริการไม่มากไม่น้อยเหมาะสมกับขนาดของร้าน เปิดดำเนินการแบบครัวเรือน พ่อครัว และพนักงานเสิร์ฟจึงเป็นคนในครอบครัวเอง

ก๋วยเตี๋ยวมียหลายราคาตามขนาดชามก๋วยเตี๋ยว เพื่อสะดวกในการคิดราคา ปริมาณ สมน้ำสมเนื้อดี วัตถุดิบที่ใช้อย่างดีพิถีพิถัน เนื้อเปื่อยนุ่มน่ารับประทานมาก น้ำก๋วยเตี๋ยวนั้น เป็นน้ำ ชุปที่ได้จากการเคี่ยวเนื้อ ทำให้ได้รสชาติหวานธรรมชาติจากเนื้อสัตว์ เจ้าของร้านอภัยาศัยดีมากลูกค้า ติดใจกลับมาทานเรื่อยๆ จนเป็นเจ้าประจำ

ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือป่าเล็กตั้งอยู่ริมถนน หลังศาลาส่งกะสีทรงสูง อากาศถ่ายเทสะดวก ด้านหลังติดคลอง

รสชาติก๋วยเตี๋ยวเรือใช้ได้ เนื้อนุ่มดี น้ำก๋วยเตี๋ยวน้อย รสชาติออกเปรี้ยวหวาน เล็กน้อย เผ็ดพริกคั่วแล้ว บางคนอาจจะต้องปรุงน้ำปลาเพิ่ม ผักลวกนานไปหน่อย ลูกชิ้นหมูตันทุ่นตุ๋น ต่ำ แคบหมูสี่เหลี่ยมทอดด้วยน้ำมันเก่า ส่วนกากหมูที่มีบริการใส่ถุงแยกขายกรอบอร่อยดีที่สุด

ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือลูกเล็กเปิดให้บริการมากกว่า 30 ปี ทำเลติดถนนหาง่าย ไป-มา สะดวก หลังคายกสูงคู่มือดีทึบ แต่ไม่ดูโดดเด่น มีพัดลมติดเพดานทุกระยะ มีถังเปล่าตั้งกระจายอยู่ทั่วไป ไว้สำหรับเก็บชามก๋วยเตี๋ยว

ก๋วยเตี๋ยวเรือรสชาติกลมกล่อม น้ำก๋วยเตี๋ยวเข้มข้น เนื้อเปื่อยนุ่มมาก เนื้อสดนุ่มพอดี ลูกชิ้นอร่อย เย็นตาโฟรสแซ่บสมชื่อครบเครื่องเต็มสูตร มีเต้าหู้ปลาด้วย ผักลวกสุกพอดีสีสวยรับประทานได้โดยไม่ต้องปรุงเลย มีเกี๊ยวกรอบ แค้ปหมู ใส่ถุงขาย พนักงานหลายคนเพียงพอสั่งการให้บริการ

ร้านก๋วยเตี๋ยวไกฉีก คุณประนอมหน้าวัดพนมยงค์ ลูกค้าเต็มร้านแม้ว่าจะเลยช่วงเวลาเร่งด่วนแล้ว ร้านสะอาดดี มีพัดลมกระจายอยู่ทั่วร้าน

เมนูขึ้นชื่อของร้านมีหลายรายการก๋วยเตี๋ยวไกฉีกต้มยำ ขาไก่เปื่อยมาก ส่วนไกฉีกเปื่อยมากไป หอมพริกคั่วบดหยาบรสชาติเผ็ดร้อนกำลังดี จัดตกแต่งในชามสวยงามชวนรับประทาน เมนูเกาเหลาขาไก่หม้อดิน ขาไก่เปื่อยดีมาก เสริฟใส่หม้อดินแปลกตา รสชาติเปรี้ยวหวานกำลังดี แค้ปหมูขาวใช้น้ำมันใหม่ดี ไม่ค่อยมีรสชาติทานคู่กับก๋วยเตี๋ยวจัดได้ดี เมนูลูกชิ้นปิ้งนั้นลูกชิ้นใช้น้ำมันมีคุณภาพ รสชาติน้ำจิ้มกลมกล่อมเข้ากันดี ส่วนเมนูกล้วยแปลงกาย กล้วยนึ่งกำลังดี ปิ้งได้สีเสมอกันทั้งใบ กล้วยไม่ขมไม่ฝาดแหวกตรงกลางใส่ไส้เช่น มะพร้าว เผือก ถั่ว แล้วแต่ชอบ น้ำซอสที่ราดหอมกลิ่นน้ำตาลมะพร้าวรสชาติกลมกล่อมหอมหวาน

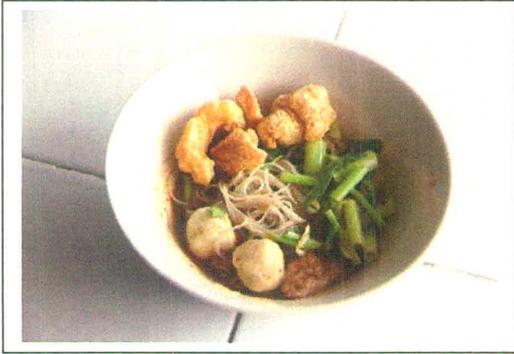
ร้านอาบิติน สายไหม ย่านถนนหน้าโรงพยาบาลพระนครศรีอยุธยา

ร้านขายอยู่ตรงข้ามโรงพยาบาลพระนครศรีอยุธยา แหล่งขายโรตีสายไหมขึ้นชื่อของ จ.อยุธยา มีร้านขายสายไหมมากมายหลายร้านในย่านนี้

แผ่นแป้งเหนียวนุ่ม ทำสดๆ แผ่นใหญ่มาก แต่บางเสมอและเท่ากันดี เส้นสายไหมยาวดีไม่ขาดเป็นเส้นเล็กๆ หวานกำลังดีเมื่อทานคู่กับแป้ง ชาวบ้านเล่าว่ามีเจ้าประจำทำส่งหลายร้าน ติดชื่อร้านแตกต่างกันไป ต่างกันที่บางร้านแป้งแผ่นใหญ่ บางร้านแผ่นเล็ก เดิมทีเป็นของอิสลามร้านนี้จึงเป็นร้านต้นตำรับที่สุด

ร้านก๋วยเตี๋ยวบะหมี่หน้าวัดประสาธ อากาศถ่ายเทดีเพราะมีหน้าร้านที่กว้างและเพดานสูง มีโต๊ะเก้าอี้จัดวางไว้อย่างลงตัว ไม่มากไปไม่น้อยไป

รสชาติก๋วยเตี๋ยวกกลมกล่อมเคล็ดลึบอยู่ที่น้ำตาลปีบ ความหวานที่ได้จึงไม่หวานแหลม หมูบดติดมันเล็กน้อย หอมพริกคั่วและถั่วบดเองของร้าน เดิมทีทำเส้นบะหมี่เอง แต่ตอนนี้เจ้าของร้านไม่มีเวลาทำแล้ว แต่เส้นก็ยังเหนียวนุ่มดี อร่อยโดยไม่ต้องปรุงทั้งแห้งและน้ำ



ก๋วยเตี๋ยวเรือ



ก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีก



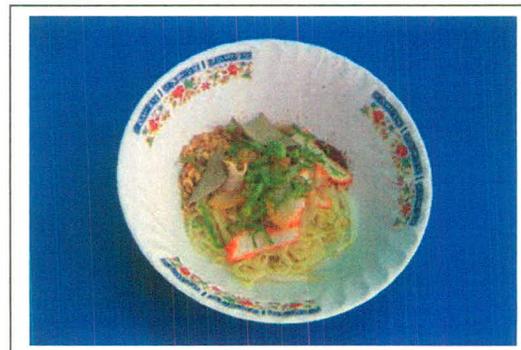
กล้วยปิ้ง



โรตีสายไหม



ทำแผ่นปอเปี๊ยะ



เส้นเล็กแห้ง

ภาพที่ 4.13 แสดงตัวอย่างอาหารที่จัดอยู่ในเส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวอยุธยา

3. วัฒนธรรมอาหารจังหวัดกรุงเทพมหานคร พื้นที่ศึกษาเขตรอบเกาะรัตนโกสินทร์ แบ่งเป็น อาหารย่านถนนพระอาทิตย์ อาหารย่านถนนท่าพระจันทร์ อาหารย่านถนนบางลำพู และ อาหารย่านถนนหน้าศาลเจ้าพ่อเสือ

อาหารบริเวณรอบเกาะรัตนโกสินทร์นั้นมีหลากหลาย ส่วนใหญ่เป็นอาหารจานเดียว ข้าวแกง อาหารตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยวแบบต่างๆ มากมาย รสชาติถูกปรับให้เหมาะกับคนภาคกลาง อาหารภาคกลางมีความหลากหลายทั้งในการปรุง รสชาติ และการตกแต่งให้น่ารับประทาน สืบเนื่องจากการรับและปรับเปลี่ยนวัฒนธรรมจากภายนอก เช่น จีน อินเดีย ชาวตะวันตก อีกทั้งอาหารภาคกลางบางส่วนได้รับอิทธิพลมาจากอาหารของราชสำนักอีกด้วย

สำหรับอาหารภาคกลางมักมีน้ำพริกและผักจิ้ม โดยรับประทานข้าวสวยเป็นหลัก ลักษณะอาหารที่รับประทานมักผสมผสานระหว่างภาคต่าง ๆ เช่น แกงไตปลา ปลาจ๋า น้ำพริกอ่อง โดยทั่วไปคนภาคกลางรับประทานอาหารที่มีรสกลมกล่อม มีรสหวานนำเล็กน้อย วิธีการปรุงอาหารซับซ้อน ด้วยการนำมาเสริมแต่ง หรือประคองประคองให้สวยงาม เช่น น้ำพริกขี้หนุ ซึ่งตัดแปลงมาจากน้ำพริกกะปิ จัดให้สวยงามด้วยผักและสลัดเป็นต้น ลักษณะอาหารที่รับประทาน มักผสมผสานกันระหว่างภาคต่างๆ เช่น แกงไตปลา ปลาจ๋า น้ำพริกอ่อง เป็นต้น ทุกบ้านจะรับประทานข้าวสวยเป็นหลักอาหารเย็น มีกับข้าว 3-5 อย่าง ได้แก่ ต้มจืด แกงส้มหรือแกงเผ็ด เช่น พะแนง มีน้ำมันแห้ง อาหารประเภทผัด เช่น ไข่ผัดพริก ประเภทยำ เช่น ยำถั่วพู ยำเนื้อย่าง อาหารประจำของคนไทยภาคกลางคือ ผัก น้ำพริก และปลาหู อาจจะมีไข่เจียว เนื้อทอด หรือหมูย่างอีกจานหนึ่งก็ได้ โดยค่านึงถึงวิตามินที่มีประโยชน์ต่อร่างกายเป็นหลัก

อาหารประเภทต่างๆ ที่ขายอยู่ทั่วไปบริเวณรอบเกาะรัตนโกสินทร์มีมากมายหลายชนิด ดังตัวอย่างต่อไปนี้

อาหารตามสั่ง เป็นอาหารที่ทำตามที่ถูกคำสั่ง มักเป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบง่าย ๆ การทำที่ไม่ยุ่งยากมาก มีสถานที่ตั้งร้าน ที่อาจเป็นบ้านของตนเองหรือร้านเช่า มีทำเลตั้งอยู่แหล่งชุมชนหรือหมู่บ้านจัดสรร หรืออาจใกล้กับสถานที่ราชการ สำนักงาน มหาวิทยาลัย โรงเรียน ตลาด เป็นต้น วัตถุดิบของอาหาร ประเภทผักเช่น ผักคะน้า ผักกาดขาว กะหล่ำปลี ข้าวโพดอ่อน แครอท มะเขือเทศ ผักชี ต้นหอม กะเพรา หอมหัวใหญ่ มะนาว มะกรูด โหระพา พริกขี้หนู พริกขี้ฟ้า กระเทียม หอมแดง ส่วนวัตถุดิบประเภทเนื้อสัตว์เช่น เนื้อไก่ เนื้อหมู เนื้อวัว กุ้ง ปลาหมึก ปลา[1] เครื่องปรุงอาหารทั่วไปได้แก่ น้ำมันพืช น้ำมันหอย น้ำปลา ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำซอส (ถั่วเหลือง) น้ำตาลทราย เกลือป่น พริกไทยป่น ไข่ไก่เมนูอาหารตามสั่งที่เป็นที่นิยมได้แก่ ข้าวผัดกะเพรา ไข่ดาว, ข้าวผัด, ข้าวไข่เจียว, ข้าวหมูกระเทียม, ข้าวราดผัดผัก, ถั่วฝักยาวผัดพริกแกงราดข้าว, ผัดพริกสดราดข้าว, สุกี้, ราดหน้า ผัดซีอิ๊ว

ข้าวแกง มีพื้นฐานมาจากวัฒนธรรมการกินที่บ้าน ซึ่งกินข้าวกับกับข้าว โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับแกงเผ็ด ซึ่งทำให้กินข้าวได้มาก ตามคติการกินของคนไทยสมัยก่อนเน้นความเรียบง่าย และกินข้าวได้มาก ข้าวราดแกงจึงตอบสนองวิถีการกินแบบไทยได้ตรงที่สุด

คาดว่าในสมัยแรกๆ ร้านข้าวแกงเกิดขึ้น เพื่อสนองความต้องการของคนในชุมชน ย่านตลาดเป็นสำคัญ ต่อเมื่อการค้าขายขยายตัว และผู้คนทำงานนอกบ้านมากขึ้น จึงสนองตอบผู้สัญจรผ่านไปมาด้วย ในเมืองต่างๆ จึงมีจำนวนร้านข้าวแกงเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ จนพูดได้ว่าข้าวแกงเป็นรูปแบบแรกของร้านอาหารไทยในสังคมเมือง ต่อเมื่อเศรษฐกิจการค้าขายตัวมากขึ้นไปอีก จึงเริ่มมีร้านข้าวแกงที่ขายทั้งวัน ยิ่งการเดินทางข้ามจังหวัดทางบกมีมากขึ้น ก็ยิ่งเกิดร้านอาหารริมถนนและทางหลวง เพื่อบริการคนเดินทางเป็นการเฉพาะมาก ขึ้น ร้านอาหารใดเลยจะเหมาะกับนักเดินทางที่กำลังอยู่ในภาวะเร่งรีบได้ดีไปกว่า "ร้านข้าวแกง" ที่ทั้งอร่อย รสชาติถูก และรวดเร็ว

ร้านข้าวแกงแต่เดิมประกอบด้วยแกงเผ็ดและของเคียงแก่เผ็ดเป็นสำคัญ ในภายหลังจำพวกของเผ็ดแตกแยกย่อยไปอีก นอกจากแกงเผ็ด ยังมีผัดเผ็ด และน้ำพริกต่างๆ ส่วนของเคียงแก่เผ็ด โบราณจริงๆมักเป็นของทอด เช่น ปลาทอด เนื้อทอด กุนเชียงทอด และไข่ทั้งหลาย ต่อมาผัดผัดเพิ่มเข้ามา แต่ทั้งนี้ข้าวแกงในถิ่นต่างๆก็มีความเหมือนและแตกต่างกัน เทียบระหว่างภาค ร้านข้าวแกงมีหนาแน่นมากในปักษ์ใต้ สาเหตุสำคัญก็เพราะคนปักษ์ใต้ชอบกินอาหารรสจัดเป็นชีวิตจิตใจ แกงเผ็ดเป็นอาหารที่สามารถปรุงให้รสจัดและเผ็ดร้อน ได้ตั้งใจดีกว่าอาหารใดๆ และนี่ก็คือเหตุผลสำคัญที่สถาบันร้านข้าวแกงในหลายจังหวัดภาคใต้ โดยเฉพาะที่นครศรีธรรมราช จึงยังยืนหยัดอย่างมั่นคงจนทุกวันนี้

นอกจากมีความหนาแน่นของร้านข้าวแกงแตกต่างกันแล้ว แต่ละจังหวัดแต่ละภาค ยังมีแกงพื้นบ้านรสเยี่ยมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว กล่าวในอีกนัยหนึ่ง ร้านข้าวแกงท้องถิ่น มีบทบาทสำคัญวัฒนธรรมอาหารไทยของท้องถิ่นนั้นๆ มิใช่แต่ชนิดของแกงเผ็ดที่แตกต่างกันเท่านั้น แกงเผ็ดชนิดเดียวกัน รสชาติก็ยังคงแตกต่างกันไปตามถิ่น ถือได้ว่าข้าวแกงเปี่ยมไปด้วยศิลปศาสตร์การครัวไทย คือ รสมือของแม่ครัวผู้สร้างสรรค์รสชาติให้กับแกงเผ็ด และกับข้าวสำเร็จต่างๆ และการเลือกใช้เครื่องปรุงที่สดใหม่ ที่เป็นอาหารธรรมชาติ ข้าวแกงไทยจึงอร่อยและมีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าอย่างไม่ต้องสงสัย

เงาะก๊วย เป็นอาหารหวานชนิดหนึ่ง ซึ่งแพร่หลายในประเทศจีน จนถึงเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เป็นที่รู้จักกันดีในฐานะที่เป็นทั้งในอาหารหวาน และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ สำหรับในประเทศไทยนั้น ถือว่าเป็นอาหารหวานระดับพื้นบ้าน เนื่องจากการจำหน่ายทั่วไปในชุมชนเมืองทั่วประเทศ

น้ำเต้าหู้ หรือ นมถั่วเหลือง เป็นอาหารว่างของไทย ทำจากการบดถั่วเหลืองและนำไปต้มกรอง โดยจะได้น้ำเต้าหู้ ซึ่งก็คือนมถั่วเหลืองที่เจือจางลงนั่นเอง รับประทานเป็นเครื่องดื่มได้ทันที นิยมรับประทานเป็นมือเช้า มักทานคู่กับ ปาท่องโก๋ หรือเป็นน้ำเต้าหู้ทรงเครื่อง โดยใส่ สาเก ลูกเต๋อย ข้าวบาร์เลย์ ถั่วแดง วุ้น หรือธัญพืชชนิดอื่นๆ ตามชอบ

ถั่วเหลืองมีโปรตีนสูง ถั่วเหลืองจึงเป็นแหล่งโปรตีนสำหรับผู้ที่ไม่บริโภคเนื้อสัตว์ เพราะถั่วเหลืองมีคุณค่าทางโภชนาการใกล้เคียงกับโปรตีนจากสัตว์ ถ้าเราบริโภคถั่วเหลืองในปริมาณที่สูงพอ ร่างกายจะได้รับโปรตีนเพียงพอกับความต้องการได้ นอกจากถั่วเหลืองเป็นแหล่งไขมันและโปรตีนที่มีประโยชน์ต่อร่างกายแล้ว ในถั่วเหลืองยังอุดมไปด้วยสารอาหารอีกมากมาย คือ คาร์โบไฮเดรต แคลเซียม ฟอสฟอรัส วิตามิน A, B, B1, B2, B6, B12, ไนอาซิน และวิตามิน C, D, E อีกด้วย ในเมล็ดถั่วเหลืองนั้นยังมี เลซิทีน ช่วยบำรุงสมอง เพิ่มทักษะความจำ ลดไขมัน และลดโคเลสเตอรอลในร่างกายได้อีกด้วย การดื่มนมถั่วเหลืองจะได้รับประโยชน์กว่าเครื่องดื่มอื่นๆ ถ้าเทียบกับนมแล้วนมถั่วเหลืองจะมีข้อดีกว่า แม้บางอย่างจะสูดนมไม่ได้ แต่นมถั่วเหลืองให้โปรตีนเกือบเท่านม มีไขมันที่ต่ำกว่าคือให้กรดไขมันไม่อิ่มตัวมากกว่านม ช่วยลดโคเลสเตอรอล สำหรับข้อเสียคือ นมถั่วเหลืองจะให้แคลเซียมได้น้อยมาก ดังนั้นการดื่มนมถั่วเหลืองในแต่ละวัน ถ้าเป็นนมถั่วเหลืองชนิดธรรมดาที่ไม่ได้มีการเสริมแคลเซียมเข้าไปนั้น แนะนำให้ดื่มเป็นอาหารเสริมวันละ 1-2 แก้ว เพราะนมถั่วเหลืองชนิดธรรมดา มีแคลเซียมไม่เพียงพอต่อความต้องการของร่างกาย จึงควรรับประทานอาหารอื่นที่มีแคลเซียมควบคู่กันไปด้วย

โรตีมะตะบะ เป็นอาหารขึ้นชื่อที่อยู่คู่กับชาวมุสลิม ใช้แป้งโรตีสื่อใส่ไว้ภายในจะเป็นเนื้อวัว หรือเนื้อไก่ ผสมเครื่องเทศรสหอมหวานกลมกล่อม หากมองให้ดีก็จะคล้ายกับไช้ดใส่ เมื่อทอดเสร็จแล้วจะทานคู่กับอจาต โรตีสื่อน้ำแกง จะเป็นแป้งโรตีสธรรมดาหรือโรตีสื่อใส่ แต่ไม่ต้องใส่นมและน้ำตาล นำมาหั่นเป็นชิ้นพอดีคำรับประทานกับน้ำแกง โรตีสก๊วยหอม แบบนี้หลาย ๆ คนอาจจะเคยทานกันบ้างแล้ว คือ โรตีสทอด โดยมีเนื้อของก๊วยหอมผานผสมแล้วหั่นเป็นชิ้น ๆ รสชาติจะหวานหอม แต่ไม่เลี่ยนจนเกินไป อีกแบบหนึ่งก็คือ โรตีสธรรมดาใส่ นม น้ำตาล แต่จะต่างจากที่เราทานแห่งอื่น ๆ ก็คือ โรตีสส่วนใหญ่จะไม่ทอดจนกรอบ นิยมทอดแบบหนานุ่มมากกว่า

โรตีสที่ทำมาจากแป้งโรตีสื่อด้วยใส่ต่าง ๆ นั้นมีอยู่ 2 ชนิด ได้แก่

มะตะบะเค็ม คือ โรตีสื่อใส่เนื้อสัตว์หรือผักต่าง ๆ ที่ปรุงรสสุกแล้ว ใส่มะตะบะเค็ม มักจะมีการผสมเครื่องเทศเป็นหลัก เช่น ผงกะหรี่ กระชาย รากผักชี ที่นำมาโขลกรวมกัน แล้วนำลงกระทะ ผัดให้หอม ตามด้วยเนื้อสัตว์ที่สับละเอียด คั่วให้น้ำมันจากเนื้อออกมา เติมเครื่องปรุงรส เช่น เกลือ น้ำตาลทราย จากนั้น จึงนำผักต่าง ๆ ที่เตรียมไว้ ผัดให้เข้ากัน อาจเป็นมันฝรั่ง หรือมะระหอมหัวใหญ่ แครอท ซึ่งหั่นและต้มสุกแล้ว แล้วนำไปใส่ในแป้งโรตีสื่อให้มิด ทอดพอสุก หั่นเป็นชิ้น

รับประทานกับ เครื่องเคียง คือ อาจาด แดงกวา มีส่วนผสมของ แดงกวา หอมแดงซอย พริกชี้หูหั่น น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย

มะตะบะหวาน คือ โรตีสี่ไส้ไส้กล้วยหอมและลูกเกด วิธีทำในการท้อเหมือนมะตะบะเค็ม พอทอดสุกแล้ว ยกลง หั่นเป็นชิ้นเล็กพอตัก ราดด้วยนมข้นหวาน โรยด้วยน้ำตาลทราย

เปาะเปี๊ยะสด เป็นอาหารที่เรียกได้ว่าเป็นอาหารว่างที่ถูกปากและถูกใจคนไทยเป็นอย่างมาก และเปาะเปี๊ยะนั้นก็ยังมีหลายแบบหลายชนิดเช่น เปาะเปี๊ยะสด เปาะเปี๊ยะแห้ง แตกต่างกันไปตามแต่คนจะชอบ แต่อาหารประเภทนี้นั้นนอกจากจะสามารถรับประทานเป็นอาหารว่างได้แล้วผู้ที่กำลังควบคุมน้ำหนักหรือลดความอ้วนก็สามารถรับประทานได้เหมือนกัน เพราะว่าเป็นอาหารที่ให้พลังงานต่ำ เพื่อที่จะป้องกันการที่ร่างกายของเราได้รับพลังงานในปริมาณที่มากเกินไปแล้วร่างกายไม่ได้มีการนำไปใช้แต่อย่างใด เพราะเป็นช่วงเวลากลางคืน ดังนั้นคนที่มีรูปร่างอ้วนมากเกินไปแล้วสมควรอย่างยิ่งที่จะรับประทานแทนอาหารมื้อค่ำของคุณได้เลย หนึ่งในอาหารว่างจานโปรด แน่นอนต้องมีเปาะเปี๊ยะสด ราดน้ำปรุงรสกลมกล่อม น้ำปรุงรสที่ว่า เป็นน้ำราดสูตรแต่จิว ซึ่งเป็นสูตรโบราณ ไม่ใช่ น้ำมะขามเปียกปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาล เปรี้ยวๆ หวานๆ อย่างที่หลายๆ คนเข้าใจ และทำให้สูตรน้ำราดเปาะเปี๊ยะเริ่มเพี้ยนไป



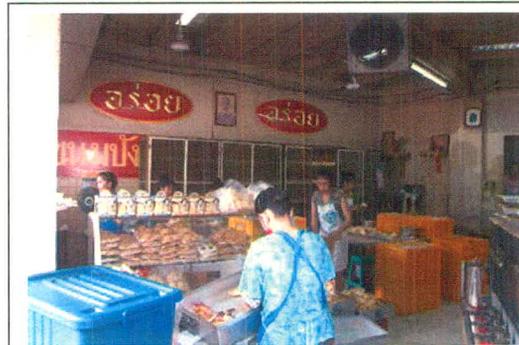
ร้านก๋วยเตี๋ยวปลา



ร้านข้าวแกง



ก๋วยเตี๋ยวเป็ด



ร้านขนมปังกรอบกระเทียม



ร้านขนมเบื้องไทย



ร้านขนมหวาน

ภาพที่ 4.14 แสดงตัวอย่างอาหารที่จัดอยู่ในเส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเขตกรุงเทพมหานคร

4. วัฒนธรรมอาหารจังหวัดเพชรบุรี พื้นที่ศึกษาเขตตัวเมืองชะอำ อาหารที่ศึกษาคือ ข้าวแช่เมืองเพชร ขนมหม้อแกง น้ำตาลโตนด และชมพูเพชร

น้ำตาลโตนด

น้ำตาลโตนดได้มาจากต้นตาลโตนด ซึ่งตาลโตนดเป็นไม้คู่บ้านคู่เมืองของจังหวัดเพชรบุรีมาช้านาน จนกลายเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของจังหวัด และวิถีชีวิตของคนเพชรบุรีส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับตาลโตนดไม่มากก็น้อย เริ่มตั้งแต่อาหารการกินจนถึงเครื่องใช้ไม้สอย จากข้อมูลของสำนักงานเกษตรจังหวัดพบว่าจำนวนต้นตาลลดลงเรื่อยๆ จนน่าเป็นห่วง (สุขุมพร,1) คณะทำงานของจังหวัดเพชรบุรีจึงได้รวบรวมประวัติและความสำคัญของตาลโตนดไว้ ดังนี้ ตาลโตนดจัดเป็นไม้ตระกูลเก่าแก่ตระกูลหนึ่งในโลกซึ่งมีมากกว่า 4,000 ชนิด (Species) เป็นต้นไม้ที่มีอายุยืนนับเป็นร้อยปี และอยู่กับจังหวัดเพชรบุรี มาตั้งแต่โบราณกาล และผลิตผลจากต้นตาลโดยเฉพาะน้ำตาลโตนดยังเป็นส่วนผสมที่สำคัญในการทำขนมหวานเมืองเพชร ซึ่งมีชื่อเสียงตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ตาลโตนด เป็นพืชที่ทนทานต่อสภาพแวดล้อม สามารถขึ้นได้ในดินแทบทุกชนิด และถ้าปลูกในช่วงฤดูฝนแทบจะไม่ต้องทำอะไรมาก นอกจากทำรั้วกันสัตว์เหยียบย่ำเท่านั้น ปกติต้นตาลจะเริ่มตั้งสวะโพกหลังปลูกประมาณ 3-5 ปี ควรมีการตัดแต่งทางตาลออกเสียบ้างให้เหลือประมาณ 15-20 ใบ จะช่วยให้ต้นตาลเจริญเติบโตเร็วขึ้น นอกจากนี้ยังพบว่า ในขณะที่ต้นตาลตั้งสวะโพก ถ้ามีการลอกกาบที่ห่อหุ้มต้นตาลทิ้งเสียบ้าง จะทำให้ต้นตาลมีโคนต้นใหญ่ขึ้น มีความสมบูรณ์มากกว่าต้นตาลที่ไม่ได้ลอกกาบตาลออก

การเก็บผลเพื่อขายผลตาลอ่อน (ลอนตาล)

ต้นตาลจะเริ่มให้ผลหลังจากปลูกประมาณ 15 ปีขึ้นไป ต้นตาลที่เก็บผลเพื่อขายตาลอ่อนต้องเป็นต้นตัวเมียเท่านั้น โดยใช้พะองปีนขึ้นไป ใช้มีดเฉือนชั่วทะเลลาย ผูกเชือกค้อย ๆ หย่อนลงพื้นดินเฉาะเอาเมล็ดตาลในผลที่เรียกว่า “ลอนตาล” ออก

ตาล 1 ผลจะใช้ลอนตาลประมาณ 1-4 ลอน นำไปใส่ถุงขายกิโลกรัมละ 20-30 บาท แล้วแต่ฤดู ภายในลอนตาลเมื่อปอกเปลือกออก จะเป็นเนื้อสีขาว อ่อนนุ่ม รสหวานใช้บริโภคสด หรือทำขนมประเภทของหวานรับประทานกับน้ำแข็ง แต่ถ้าไม่เก็บผลเพื่อขายลอนตาล ผลตาลจะค่อย ๆ แก่และสุกหลังจากออกจั่นแล้วประมาณ 5 เดือน จากการสังเกตเมล็ดตาลอ่อน หรือลอนตาลที่วางขายอยู่ริมถนนเพชรเกษม พบว่ามีการนำลอนตาลที่เฉาะ ใหม่ ๆ จุ่มลงในสารฟอกขาวซึ่งเป็นสารพวกโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ หรือสารพวกโซเดียมเมตาไบซัลไฟด์ สารดังกล่าวนี้ทำให้ลอนตาลมีสีขาวสวยคงสภาพหลายชั่วโมง ผู้บริโภคที่ซื้อไปถ้าไม่ล้างทำความสะอาดเสียก่อนอาจจะทำให้ท้องเสียได้ ทางที่ดีควรเลือกซื้อลอนตาลที่มีสีขาวอมแดง ซึ่งเป็นสีปกติของลอนตาลที่ทำปฏิกิริยากับอากาศจะปลอดภัยกว่า

จากการสอบถามผู้ที่มีอาชีพเกี่ยวกับตาลในจังหวัดเพชรบุรีพบว่า ก่อนที่ต้นตาลจะออกกระโปง ใบที่ยอดตาลประมาณชั้นใบที่ 4 จะแบะออก และใบจะยาวกว่าใบชั้นอื่นๆ ส่วนการสังเกตว่าต้นไหนเป็นต้นตัวผู้หรือตัวเมียนั้นมีวิธีการสังเกตดังนี้ โดยสังเกตการเรียงตัวของทางใบ ถ้ามีการเรียงตัววนไปทางขวามือจากโคนไปสู่ยอดจะเป็นต้นตาลตัวเมีย แต่ถ้าการเวียนของทางใบวนไปทางซ้ายมือจะเป็นตาลตัวผู้

ผลิตภัณฑ์ผลิตผลจากตาลโตนดมีมากมายหลายชนิดด้วยกัน ได้แก่

1. เฟอร์นิเจอร์จากไม้ตาล ปัจจุบันเป็นที่นิยมมาก เนื่องจากแข็งแรง ทนทาน ราคาไม่แพงมากนัก มีตั้งแต่ของใหญ่พวกโต๊ะ เก้าอี้ เตียงนอน จนถึงของชำร่วยเล็กๆ เช่น กล่องใส่บุหรี่ย้วยน้ำชา แจกันใส่ดอกไม้ครกและอื่นๆอีกมากมาย

2. จาวตาลเชื่อม นำจาวตาลที่ได้แช่น้ำผสมมะนาวอัตราส่วน จาวตาล 100 เมล็ดต่อมะนาว 2-3 ผลแช่จนกว่าไข่ที่หุ้มเมล็ดเปียกชุ่มใช้ใบชอขัดผิวให้สะอาด นำจาวตาลที่ได้แช่น้ำปูนใสอีกครั้งเพื่อให้จาวตาลแข็ง ใช้น้ำคั้นเอาหัวออก เพื่อให้น้ำตาลซึมเข้าได้ง่ายขึ้นต้มพอสุก นำมาลอยในน้ำเย็นตั้งไฟอ่อนๆโรยน้ำตาลทรายประมาณ 2-2.5 กิโลกรัม / จาวตาล 100 เมล็ด

3. ขนมตาล ทำจากเนื้อตาลสุกที่ได้จากการยีมีลักษณะเหลวๆ นำไปทอดผัดบให้สะเด็ดน้ำเสร็จแล้วเสิร์ฟกับแป้งและน้ำเล็กน้อยนวดให้เข้ากัน นำไปผึ่งแดดประมาณ 2-3 ชั่วโมง.ขนมตาลที่ได้จะฟูขึ้นโดยไม่ต้องใส่ผงฟู ตักใส่กระทงหรือถ้วยนำไปนี้จะได้ขนมตาลที่มีกลิ่นหอม อร่อยปลอดภัยจากสารเคมีเจือปน

4. ข้าวเหนียวลูกตาล เป็นขนมที่ขึ้นชื่อของจังหวัดเพชรบุรีชนิดหนึ่ง มีลักษณะคล้ายข้าวเหนียวมะม่วง ต่างกันตรงที่เมื่อนึ่งข้าวเหนียวเสร็จแล้ว ก็ตักข้าวเหนียวใส่จานราดด้วยหัวกะทิชั้นๆ ผ่านจาวตาลที่เชื่อมแล้วเป็นชั้นบางๆ วางทับบนข้าวเหนียว โรยทับด้วยมะพร้าวขูดที่เป็นเส้นใยบางๆ ตามด้วยน้ำตาลทรายที่คลุกกับงาคั่วที่คั่วแล้ว ก็จะได้ข้าวเหนียวลูกตาลที่แสนจะอร่อย

5. ขนมโตนดทอด เป็นขนมที่ใส่เป็นจาวตาลเชื่อม นำมาชุบแป้งข้าวเหนียวที่ผสมกับน้ำตาลโตนด หัวกะทิบางสูตรผสมแป้งข้าวเจ้านิดหน่อย นำไปทอดลงในกระทะน้ำมันร้อนๆ จะได้ขนมโตนดทอดที่นุ่ม หอม หวาน น่ารับประทาน

6. แกงหัวตาล เป็นอาหารคู่บ้านคู่เมืองของจังหวัดเพชรบุรีมาแต่โบราณกาล แกงหัวตาล ได้มาจากลูกตาลอ่อนหรือลอนตาลที่ยังอ่อนอยู่ โดยปลอกเปลือกและผานเป็นชิ้นบางๆ ต้มกับน้ำเกลือหรือแช่น้ำมะขามเปียกเสร็จแล้วล้างน้ำให้สะอาด นำไปแกงกับกะทิแบบแกงเผ็ดใส่กระชายให้มากหน่อย ใส่พริกแกงที่ผสมเนื้อปลาอย่างลงไปปรุงรสด้วยน้ำตาลเมืองเพชรพร้อมกับใส่น้ำตาลลงไปรับประทานได้เลย

ดังนั้นขนมหวานของฝากชื่อดังร้านต่างๆ ในจังหวัดเพชรบุรีจึงมีผลพลอยได้มาจากตาลโตนดเป็นส่วนใหญ่ เช่นขนมหม้อแกง ขนมหม้อแกงเมืองเพชรบุรีมีประวัติความเป็นมายาวนาน

ตั้งแต่สมัยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ร.4 ครั้งที่เสด็จประทับ ณ พระนครคีรี จ.เพชรบุรี พัฒนาจนขนมหม้อแกงกลมกลืนกลายเป็นวิถีชีวิต และเป็นเอกลักษณ์ของชาวเพชรบุรีไปในที่สุด ดังนั้นงานพิธีมงคลไม่ว่า งานมงคลสมรส งานบวชชานาคน งานพิธีขึ้นบ้านใหม่ ขนมหม้อแกงจะเป็นหนึ่งในอาหารคาวหวานมาโดยตลอด ขนมหม้อแกงเมืองเพชรถือว่าเป็น หวาน หอม กลมกล่อม และอร่อยที่สุด ส่วนผสมนอกจากไข่สดๆ (ไข่ขาว) หัวกะทิที่เข้มข้น ผีอก หรือเมล็ดบัว แล้วยังมีน้ำตาลโตนด ซึ่งผลิตขึ้นในจังหวัดเพชรบุรีเอง ซึ่งถือว่าเป็นส่วนผสมสำคัญที่ทำให้ขนมหม้อแกงเมืองเพชรมีเอกลักษณ์ไม่เหมือนที่อื่น เมื่อผ่านจังหวัดเพชรบุรีแวะชม หรือซื้อขนมหม้อแกงได้ทุกร้าน

4.2 วัฒนธรรมอาหารขึ้นชื่อเมื่อไปเมืองเพชรบุรีอีกหนึ่งอย่างคือข้าวแช่ และเมื่อหน้าร้อนมาถึงคราใด “ข้าวแช่” จึงเป็นหนึ่งในเมนูของกินคู่หน้าร้อน ที่นิยมกินกันมาตั้งแต่โบราณ โบราณ จนถึงทุกวันนี้ข้าวแช่โรยดอกมะลิหอมๆ กินกับเครื่องเคียงสารพัดอย่าง ก็ยังเป็นของกินที่เป็นที่นิยมอยู่ จากข้าวแช่ชาววังสู่ข้าวแช่เพชรบุรี ข้าวแช่ตำรับเมืองเพชรบุรีนั้นเป็นที่รู้จักกันอย่างมาก สืบเนื่องมาจากการแปรพระราชฐานของพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 4 ที่ทรงเสด็จมาประทับที่พระราชวังพระนครคีรี (เขาวัง) ในครั้งนั้นมีเจ้าจอมมารดากลิ่น (ช่อนกลิ่น) เชื้อสายมอญทางเจ้าพระยามหาโยธา (เจ่ง คชเสนี) ที่หลบหนีพม่ามาครั้งกรุงธนบุรี เจ้าจอมมารดากลิ่นได้ติดตามพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวไปถวายราชการ ที่พระราชวังพระนครคีรีด้วย และคาดว่าในครั้งนั้นเองที่ข้าวแช่ของเจ้าจอมมารดากลิ่นได้รับการถ่ายทอดไปยังห้องเครื่อง บ่าวไพร่สนมกำนัลได้เรียนรู้ และแพร่หลายไปยังสามัญชนย่านเมืองเพชรบุรีในที่สุด

การเดินทางของข้าวแช่จากชาวมอญสู่ชาวไทย หลายคนอาจจะเคยลิ้มรสข้าวแช่หอมอร่อยเย็นชื่นใจกันมาบ้าง แต่น้อยคนนักที่จะรู้ถึงความเป็นไปเป็นมาของข้าวแช่ว่ามีควม น่าสนใจ เพราะข้าวแช่ไม่ได้มีเพียงรูปร่างหน้าตาและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เท่านั้นแต่ความเป็นมาของข้าวแช่บนเส้นทางสายประวัติ ศาสตร์ก็มีความน่าสนใจไม่แพ้กัน

“ข้าวแช่” ไม่ใช่ตำรับอาหารไทยแท้ แต่เป็นอาหารพื้นบ้านที่ชาวมอญนิยมทำขึ้นสังเวทเวทดาในพิธีตรุษสงกรานต์ โดยประเพณีของชาวมอญโบราณกล่าวไว้ว่า ในวันสงกรานต์จะต้องทำข้าวแช่ถวายพระสงฆ์ เพราะถือเป็นสิริมงคลแก่ผู้ถวาย ซึ่งข้าวแช่ หรือข้าวสงกรานต์ ชาวมอญเรียกว่า “เป็งดำจก” แปลว่า “ข้าวน้ำ” (เป็ง หมายถึงข้าว และ ดำจก หมายถึงน้ำ) และด้วยเหตุที่คนมอญกับคนไทย มีการติดต่อแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมกันมาอย่างยาวนาน ทำให้ข้าวแช่ได้เข้ามาสู่สำหรับอาหารไทยได้อย่างกลมกลืน

สำหรับการเลื่อนชั้นเขาวังของข้าวแช่มอญ ก็มาจากการที่สตรีมอญที่เข้ารับราชการฝ่ายใน (เป็นเจ้าจอมหม่อมหม่อมของเจ้าฟ้าเจ้าแผ่นดิน) และปรุงข้าวแช่ขึ้นถวายเป็นอาหารเสวย จึงกลายมาเป็น “ข้าวแช่ชาววัง” ซึ่งข้าวแช่ตำรับชาววังที่มีชื่อมาก เป็นของ ม.ล.เนื่อง นิรัตน์ ผู้เคย

ทำงานอยู่ในห้องเครื่องต้นสมัยรัชกาลที่ 5 ท่านถือเป็นคนแรกๆ ที่ทำข้าวแช่ออกสู่ตลาด และทำให้ข้าวแช่ชาววังมีชื่อเสียงโด่งดังจนถึงปัจจุบัน

ข้าวแช่ชาววัง จะเป็นข้าวแช่ที่กับข้าวหลายอย่างด้วยกัน มีกะปิทอด ที่ถือว่าเป็นหัวใจสำคัญของกับข้าวแช่ชาววัง จะดูกันว่าข้าวแช่ของใครที่มีฝีมือก็ต้องพิจารณากันที่ลูกกะปิทอดนี้เอง ถัดมาก็มีพริกหยวกสอดไส้ ปลาเย็บผัดหวาน เนื้อเค็มผอยผัดหวาน หัวหอมสอดไส้ ผักกาดเค็มผัดหวาน ปลาแห้งผัดหวาน หมูสับกับปลากุเลา กับข้าวเหล่านี้ถือว่าเป็นเครื่องเคียงที่นิยมรับประทาน แกล้มกับข้าวแช่

และสิ่งสำคัญของข้าวแช่ชาววังที่ลืมไม่ได้เลยคือ ผักสดแกะสลัก เมื่อกับข้าวแช่ส่วนใหญ่เป็นของทอด ก็ย่อมต้องมีผักที่ให้กลิ่นหอมและรสออกเปรี้ยวและชื่นนิดๆ ไว้ตัดรส แต่งความกระชาย มะม่วงดิบ ต้นหอม กระชาย และพริกชี้ฟ้าสด จึงถูกนำมาจัดเป็นผักสดไว้กินแนมกับข้าวแช่

อีกทั้งการกินข้าวแช่ก็ยังต้องมีวิธีการกิน เริ่มจากนำข้าวใส่ในน้ำลอยดอกไม้ให้ได้สัดส่วนน้ำมากกว่าข้าว ใส่ น้ำแข็งเล็กน้อยพอให้เย็นชื่นใจ เวลาจะกินให้ตักกับข้าวใส่ปากก่อนแล้วตักข้าวตาม ก็จะได้รสชาติทั้งเย็นฉ่ำ และความอร่อยกลมกล่อมของกับข้าว

สำหรับข้าวแช่ตำรับเมืองเพชร นิยมใส่ดอกกระดังงาไทยในน้ำอบข้าวแช่ ซึ่งเป็นหม้อดินขนาดใหญ่ สามารถเก็บความหอมและความเย็นได้เป็นอย่างดี ซึ่งข้าวแช่ของที่อื่นอาจมีเพียงแค่ดอกมะลิกับกุหลาบโรยในน้ำที่อบควันเทียนเท่านั้น ส่วนกับข้าวที่รับประทานกับข้าวแช่ของเมืองเพชรต้องมีรสหวานนำ และรสเค็มตามมีเพียง 3 อย่างเท่านั้น คือลูกกะปิ ปลากระเบนผัดหวาน และผักกาดเค็มผัดหวาน จึงแตกต่างไปจากตำรับข้าวแช่ชาววัง หรือข้าวแช่ที่อื่น ซึ่งมีเครื่องเคียงเพิ่มขึ้นอีกหลายอย่าง เช่น พริกหยวกสอดไส้ หอมแดงสอดไส้ หมูสับปลาเค็มทอด ฯลฯ

จากบทสัมภาษณ์ของเว็บไซต์เมเนเจอร์ (2) กล่าวว่า คุณยายพันธ์ทิพ ศุภจิต อดีตสาวชาววังหลวง วัย 84 ปี ผู้ที่คุ้นเคยกับอาหารชาววัง และข้าวแช่ตำรับชาววังเป็นอย่างดี ได้บอกเล่าเรื่องราวของข้าวแช่ให้ได้รับรู้ว่า ทุกวันนี้ข้าวแช่มีการประยุกต์ปรับเปลี่ยนไปบ้าง เมื่อสมัยก่อนใช้ข้าวสารธรรมดา คือข้าวสารธรรมดามันมีสองอย่าง คือ ข้าวขาวกับข้าวเหลือง อย่างข้าวเหลืองอ่อน มันออกจะนิ่มหุงลำบากมาทำข้าวแช่ลำบาก แล้วมีข้าวขาวเป็นข้าวที่กระด้าง ทำข้าวแช่ดี แต่ไม่อร่อย มันแข็ง บางทีบางเจ้าหุงแล้วสวยเกินไป แต่รู้สึกคนสมัยนี้จะติดข้าวหอมมะลิกัน ข้าวหอมมะลิทำง่าย คือ หุงให้สวยแล้วล้างนิดหน่อย ขออย่าให้น้ำข้าวแช่ขุ่น น้ำข้าวแช่ต้องใส พอข้าวสุกแล้วเราต้องล้างข้าวใส่ตะแกรง แล้วก็ใช้น้ำค่อยๆ เอมือลูบ ลูบแรงก็ได้ เดี่ยวหักหมด ต้องค่อยๆ ลูบ คือข้าวแช่มันก็มีความประณีตอยู่ในตัว การทำข้าวไม่ยุ่งยาก ถ้าเราหุงข้าวเป็นก็ใช้ได้ แต่ก็ต้องหุงให้สวย แข็งเกินไปจะไม่เป็นที่นิยม

ข้าวแช่ชาววังกับข้าวแช่เพชรบุรี มีความแตกต่างกันในเรื่องของความประณีต และความสวยงาม ข้าวแช่เพชรบุรีมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวตรงที่กับข้าวของเพชรบุรีจะมีแค่ 3 อย่าง มีไชโป้ว

มีปลาหวาน และกะปิ ซึ่งกะปิของเพชรบุรีจะต่างจากชาววังตรงที่กะปิของเพชรบุรีจะมีความแข็งกรอบเพราะใส่ถั่วลิสงและสิ่งสำคัญที่แตกต่างกันของข้าวแช่ชาววังและข้าวแช่ของเพชรบุรีคือ ข้าวแช่เพชรบุรีจะไม่มีผักแบบตำรับชาววัง ซึ่งผักก็มีส่วนสำคัญ อย่างทานกะปิก็กต้องมีการขยักกินนม

4.3 นอกจากนี้จังหวัดเพชรบุรียังมีชื่อเสียงในเรื่องของผลไม้ คือชมพู ต้นพันธุ์ของชมพูเมืองเพชรมาจากกรุงเทพฯ ก่อนจะกระจายไปทั่วใน จ.เพชรบุรี จริงๆแล้วชมพูเพชรมีหลายพันธุ์ เช่น พันธุ์เพชรชมพูพจน เพชรสุวรรณ แต่ที่ขึ้นชื่อคือ "สายพันธุ์เพชรสายรุ้ง" ซึ่งมีผลใหญ่และรสชาติหวานกรอบ นิยมปลูกกันมากริมแม่น้ำเพชรแถบ อ. เมือง อ.บ้านลาด และ อ. ท่ายาง เพราะเป็นผลไม้ต้องการน้ำมากกว่าผลไม้อื่นๆ และแถบริมแม่น้ำก็มีตะกอนทับถมอุดมสมบูรณ์ รวมทั้งสามารถระบายน้ำได้ดีจึงทำให้ชมพูมีรสชาติดี

ชมพูเพชรสายรุ้ง จัดเป็นไม้ผลที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรี ใครที่มาจังหวัดเพชรบุรีแล้วไม่ได้รับประทานชมพูเพชรสายรุ้งเหมือนกับมาไม่ถึงจังหวัดเพชรบุรี ชมพูเพชรสายรุ้งเป็นไม้ผลที่ปลูก ในจังหวัดเพชรบุรี มาตั้งแต่ ปี 2378 หรือเมื่อประมาณ 174 ปีที่แล้ว แหล่งที่ปลูกดีที่สุดอยู่บริเวณสองฝั่งแม่น้ำเพชร ตั้งแต่อำเภอแก่งกระจาน อำเภอท่ายาง อำเภอบ้านลาด อำเภอเมืองเพชรบุรี จนถึงอำเภอบ้านแหลม ผู้บริโภคนิยมซื้อเป็นของฝาก ทำให้ชมพูเพชรมีชื่อเสียงโด่งดังและเป็นที่รู้จักกันดีว่ามีความหวานอร่อยไม่เหมือนชมพูพันธุ์อื่นๆ

ชมพูเพชรสายรุ้งเดิมที่มีชื่อเรียกหลายชื่อด้วยกัน เช่น ชมพูเขียวสวย เพราะสีผลสีเขียว บางท้องที่เรียกชมพูสายน้ำผึ้ง เพราะเวลาแก่จะมองเห็นเส้นที่ข้างผลเป็นสาย ๆ บางท้องที่เรียกชมพูเพชรเฉย ๆ แต่ปัจจุบันนิยมเรียกชมพูเพชรสายรุ้ง เพื่อให้เฉพาะเจาะจงลงไปว่าเป็นพันธุ์ใหม่ เพราะปัจจุบันนิยมตั้งชื่อพันธุ์ชมพูขึ้นต้นด้วยคำว่าเพชร เช่น เพชรสุวรรณ เพชรจินดา เพชรทูลเกล้า ทำให้ผู้บริโภคสับสนไม่รู้ว่าเป็นชมพูเพชรสายรุ้งแท้ ๆ เป็นอย่างไรชมพูเพชรสายรุ้ง เป็นชมพูที่มีรสหวานกรอบและยังคงพุดกันติดปากอยู่เสมอว่าคนกินไม่ได้ซื้อ คนซื้อไม่ได้กิน สาเหตุเนื่องมาจากส่วนใหญ่นิยมซื้อเป็นของฝากญาติมิตรหรือผู้ป่วย ไม่ได้ซื้อเพื่อบริโภคเอง เพราะราคาแพง ชมพูเพชรสายรุ้งเป็นผลไม้ที่ค่อนข้างปลอดภัยต่อผู้บริโภค เนื่องจากเกษตรกรห่อผลตั้งแต่เล็ก และระยะเวลาในการห่อผลอย่างน้อย 20-30 วัน สารเคมีที่ใช้ฉีดก่อนห่อผลหมดฤทธิ์แล้วเมื่อซื้อมานำมาล้างน้ำนิดหน่อยก็บริโภคได้เลยสายรุ้งเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป



ขนมหม้อแกง



ร้านข้าวแกง



ก๋วยเตี๋ยวปลา



น้ำตาลสดเมืองเพชร



อาหารทะเลจากสะพานปลาสด ๆ



ข้าวแกงเมืองเพชร

ภาพที่ 4.15 แสดงตัวอย่างอาหารที่จัดอยู่ในเส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเพชรบุรี

5. วัฒนธรรมอาหารจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ พื้นที่ศึกษาเขตตัวเมืองหัวหิน อาหารที่ศึกษา คือ อาหารทะเล และอาหารทะเลแปรรูป

จังหวัดประจวบคีรีขันธ์เป็นเมืองชายทะเลที่นักท่องเที่ยวรู้จักกันดี ตั้งอยู่ด้านฝั่งอ่าวไทย มีชายหาดที่สวยงาม คือ หาดหัวหิน หาดมะนาว หาดสวนสนประดิพัทธ์ ฯลฯ เป็นจังหวัดที่เที่ยวได้เกือบตลอดปี มีพื้นที่ราบบริเวณเชิงเขา บางตอนเป็นที่ราบต่ำ ดินมีลักษณะเป็นดินปนทราย เหมาะแก่การเพาะปลูกพืชไร่ โดยเฉพาะสับปะรดและมะพร้าวซึ่งปลูกมากที่สุดในประเทศ โดยสับปะรดนั้นปลูกมากที่สุด อ.ปราณบุรี ส่วนพื้นที่ปลูกมะพร้าวอยู่ที่ อ.ทับสะแกซึ่งได้ชื่อว่าเป็นมะพร้าวที่มีรสหอมมันที่สุด พืชเศรษฐกิจนี้สร้างรายได้ให้แก่จังหวัดจำนวนมหาศาล

อาหารพื้นถิ่นของคนที่นี่ หลักๆ แล้วจะเป็นอาหารทะเลหลากหลายชนิดที่นำมาประกอบอาหาร เช่น ปลาหู จะนำมาทำปลาหูต้มหวานทำง่าย ๆ เก็บไว้รับประทานได้นานๆ ปลาหูทอดและย่าง ปลาหูต้มเค็ม ฉูฉี่ปลาหู แกงส้มปลาสิ่กุนหรือปลาหางแข็ง คนประจวบคีรีขันธ์นิยมรับประทานเพราะมีเนื้อนุ่มและหาได้ตลอดทั้งปี นำมาแกงส้ม ส่วนปลาริวชิวนั้นกลิ่นจะความมากก็นิยมนำมาแกงส้มเช่นกันใส่ขมิ้น และพริกแกงกลบกลิ้งคาวและรสชาติจัด ส่วนงับหรือจับหลักนั้นใช้เนื้อปลาทะเลชุบรับประทานทานเป็นกับข้าวหรืออาหารทานเล่นก็ได้

หากพูดถึงจังหวัดประจวบคีรีขันธ์คนจะนึกถึงหัวหินเป็นส่วนใหญ่ เพราะเป็นเมืองตากอากาศเก่าแก่มาดั้งแต่สมัย ร.5 สำหรับอาหารแล้วกล่าวได้ว่าที่นี่เป็นเมืองชายทะเลที่อุดมไปด้วยอาหารทะเลสด ๆ และอาหารทะเลตากแห้ง โดยปกติในแต่ละอำเภอก็จะมีตลาดสด ตลาดโต้รุ่ง แต่ในอำเภอที่มีนักท่องเที่ยวจำนวนมากก็จะมีตลาดนัดเก๋ๆ ที่ขายของหลากหลายเช่นของที่ระลึก มีการแสดง มิวสิคปะจ๊อดโชว์ และจำหน่ายเช่น ตลาดจ๊กจั่น หรือเดอะซีเคด้า มาร์เก็ต ไม่ว่าจะเป็ตลาดไหนๆ ก็จะมีผู้คนหลั่งไหลกันมาจับจ่ายซื้อของฝากและอาหารต่างๆ ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

ตลาดในแต่ละอำเภอที่คึกคักนักท่องเที่ยวกันดีที่อำเภอหัวหิน คือ ตลาดฉัตรไชย แหล่งซื้ออาหารทะเลแห้ง เช่น ปลาหมึกไข่ ปลาหมึกกรอบ ปลาริวกิว ปลาหูหอม กุ้งแห้ง กะปิ ถ้ามาตอนเช้าก็จะมีโจ๊ก ข้าวแกง ต้มเลือดหมู ปาท่องโก๋ กาแฟ และน้ำเต้าหู้

ส่วนตลาดโต้รุ่งหัวหินจะมีร้านขายอาหารริมทางมากมาย มีร้านอาหารทะเลสดๆ ผัดไท หอยทอด กระจ่างปลา ก๋วยเตี๋ยว ข้าวขาหมู ข้าวมันไก่ อาหารตามสั่ง อาหารฝรั่ง ปลาหมึกย่าง ลูกชิ้น หมูสะเต๊ะ โรตีสาน ขนมหวาน ขนมไทย และผลไม้

ตลาดโต้รุ่งหน้าโรงแรมแกรนด์ ไฮเต็ล แอนด์ พลาซ่า เป็นตลาดนัดขนาดใหญ่ ขายของกิน เสื้อผ้า เครื่องประดับและงานฝีมือ ด้านเป็นรถเข็นขายของกินประเภท ปิ้ง ทอด ย่าง ไม่มีที่นั่ง ส่วนใหญ่จะเป็นอาหารทะเลปิ้งย่าง ถัดไปจะขายของใช้ เสื้อผ้า และจิปาถะ วางกับพื้น ราคาไม่แพง

สะพานปลาหัวหิน ท่าเทียบเรือหัวหินเป็นสถานที่จับจ่ายอาหารทะเลโดยเฉพาะ ปลา หอย ปู สด ๆ จะต้องไม่พลาดเดินทางไปที่สะพานปลาหัวหิน เป็นอีกจุดที่นักท่องเที่ยวหรือชาวหัวหินมักนิยมมาตกปลากันในช่วงเย็น ส่วนช่วงเช้า จะมีชาวประมงเข้ามาซื้อขาย ส่งปลา ส่งอาหารทะเลกันที่นี่ นักท่องเที่ยวสามารถมาเลือกซื้ออาหารทะเลสด ๆ กันที่นี่ได้ หรือมาตกปลา ถ่ายรูปก็ได้ ได้สัมผัสวิถีชาวประมงหัวหินจริง ๆ บริเวณสะพานปลา มีหมู่บ้านชาวประมงเล็ก ๆ ของอำเภอหัวหิน ตั้งอยู่ ชาวประมงหัวหินจะออกหาปลา และไต่หมึกในเวลากลางวัน และกลับเข้ามาในตอนเช้า สะพานปลาหัวหินจะมีเรือหาปลา มาส่งปลาเกือบทุกวันเพื่อส่งเข้าไปขายยังตลาดหัวหิน

ตลาดในอำเภอปราณบุรี เช่นตลาดฉัตรแก้วเปิดตั้งแต่ตี 3 ถึง 6 โมงเย็น เป็นตลาดสดขนาดใหญ่ ขายทั้งอาหารทะเลสดและอาหารทะเลแห้ง ตลาดแห่งนี้อยู่ไม่ไกลจากปากน้ำปราณบุรี จึงมีอาหารทะเลสดๆ ทุกวัน และสามารถซื้ออาหารทะเลแห้งไปเป็นของฝากได้ อาหารพื้นถิ่นที่หาซื้อได้ที่นี้ คือจับหลักหรืออบ ทำจากเนื้อปลาทะเลผสมพริกแกงและใบกระเพราปั่นเป็นเสียบไม้และย่างไฟอ่อนๆ และยังมีขนมที่หาทานยากคือขนมไส้ลูกตาลทอด คือการนำจาวตาลมาห่อด้วยแป้งข้าวเหนียวแล้วทอดในน้ำมันร้อนๆ จนเหลืองทอง

จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ยังมีอีกหลายอำเภอที่ได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยว ซึ่งแต่ละตลาดก็จะขายอาหารทะเลสดและอาหารทะเลแห้งเป็นของฝากหรือสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานวัน นอกจากอาหารทะเลแล้วที่นี่ยังปลูกสับปะรดและมะพร้าวได้ดีอีกด้วย อีกทั้งยังเป็นต้นกำเนิดของแตงโมบางเบิดที่รู้จักกันมานาน ของ มจ.สิทธิพร กฤดากร บิดาแห่งการเกษตรแผนใหม่ ฟาร์มบางเบิดอยู่ใกล้กับหาดบางเบิด อ.บางสะพานน้อย ปัจจุบันเป็นสถานีวิจัยสิทธิพรกฤดากร และนอกจากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์จะจำหน่ายผลไม้สดแล้ว ยังแปรรูปเป็นของฝากมีชื่อเสียงของจังหวัด เช่นสับปะรดกระป๋อง สับปะรดกวน มะพร้าวอบแห้ง เป็นต้น



ร้านขายของฝากอาหารทะเลแห้ง



อาหารทะเลในถนนคนเดิน



อาหารในถนนคนเดิน



อาหารในถนนคนเดิน



อาหารทะเลสด ๆ



ขนมปังชีสเซคไส้สับปรดกวน

ภาพที่ 4.16 แสดงตัวอย่างอาหารที่จัดอยู่ในเส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวประจวบคีรีขันธ์

6. วัฒนธรรมอาหารจังหวัดเชียงใหม่ พื้นที่ศึกษาเขตตัวเมืองเชียงใหม่ อาหารที่ศึกษาคือ ข้าวซอย และร้านค้าของฝาก เช่น น้ำพริกหนุ่ม แคบหมู สตรอเบอร์รี่

ข้าวซอย

เมื่อถามถึงอาหารเหนือที่รู้จักคุ้นชิน คนจึงนึกถึงข้าวซอยเป็นอันดับต้นๆ ทั้งที่ก็ไม่ใช่ของพื้นถิ่นทางเหนือ (หรือของคนเมือง) โดยแท้ เพราะข้าวซอยจริงๆ แล้วมีต้นกำเนิดมาจากอาหารของชาวจีนฮ่อมุสลิมที่อพยพมาอยู่ทางภาคเหนือของประเทศไทย คนเฒ่าคนแก่หลายคนจึงยังเรียกข้าวซอยว่า “ก้วยเตี่ยวฮ่อ” อยู่ (เช่นเดียวกับขนมจีนน้ำเงี้ยวที่รากเหง้าเป็นพี่น้องชาวไทยใหญ่) ว่ากันว่าคนจีนฮ่อที่เชียงใหม่ แรกเริ่มเดิมทีจะอยู่ชานเมือง บริเวณ “หนองฮ่อ” (ต.ช้างเผือก) ก่อนที่ส่วนมากจะย้ายเข้ามาตั้งรกรากในตัวเมือง ที่ “บ้านฮ่อ” (ต.ช้างคลาน) จนทุกวันนี้

ข้าวซอยจัดอยู่อาหารโหมตเดียวกับก้วยเตี่ยว โดยมีเส้นคล้ายเส้นบะหมี่ในน้ำซุปลีเหลืองข้นๆ คล้ายแกงมัสมั่นที่ใส่เครื่องแกงรสจัดจ้าน โดยมีเส้นหมี่กรอบโรยหน้า และมีเครื่องเคียงได้แก่ ผักกาดดอง หอมแดง มะนาว ด้วยความที่มีพื้นเพมาจากอาหารของชาวมุสลิม ข้าวซอยของแท้ต้องใช้เนื้อไก่และเนื้อวัวมาเป็นองค์ประกอบหลัก จะไม่มีเนื้อหมูแต่อย่างใด อนึ่ง สันนิษฐานว่าเหตุที่ต้องเรียก “ข้าวซอย” เพราะกรรมวิธีสมัยก่อนจะทำเส้นบะหมี่กันสดๆ โดยคอยใช้มีด ‘ซอย’ แผ่นแป้งให้เป็นเส้นๆ แล้วต้มลงในหม้อเลยนี่เอง ข้าวซอยของไทยที่นำมาเผยแพร่ในล้านนาหรือภาคเหนือ ตามตำรับเดิมจะใช้พริกป่นผัด โรยหน้าด้วยน้ำมัน เมื่อมาสู่ครัวไทยภาคเหนือก็ประยุกต์ใช้พริกแกงคั่วใส่กะทิลงไปกลายเป็นเคี้ยวให้ข้น ราดบนเส้นบะหมี่ ใส่เนื้อหรือไก่ กินกับผักกาดดอง หอมแดงเป็นเครื่องเคียง

น้ำพริกหนุ่ม-แคบหมู

แคบหมู คือ หนังหมูหรือหนังหมูติดมันทอดให้พองและกรอบ เป็นอาหารที่ปรากฏในทุกภูมิภาคของโลก ในภาษาอังกฤษเรียก Pork snack, pork rind, pork scratching หรือ pork crackling ในประเทศไทย แคบหมูมักใช้รับประทานเป็นเครื่องเคียงอาหารอื่น ๆ เช่น น้ำพริก ก้วยเตี่ยว น้ำเงี้ยว ฯลฯ หรือเป็นส่วนผสมประกอบอาหารอื่น ๆ เช่น พวกน้ำพริกหรือแกง ถ้าใช้หนังสัตว์อื่น จะเปลี่ยนไปเรียกชื่อตามสัตว์นั้น ๆ เช่น แคบควาย ทำจากหนังกระบือ แต่ถ้าทำจากหนังโค จะเรียก หนังพอง

แคบหมูปรากฏในอาหารของทุกภูมิภาคที่บริโภคนิสัย มักเป็นผลผลิตของการทำน้ำมันหมู และบางทีก็เป็นวิธีทำให้หนังสุกที่หนาและแข็งนั้นรับประทานสะดวกขึ้น ในวัฒนธรรมโบราณหลายรูปแบบ น้ำมันสำหรับปรุงอาหารนั้นได้มาก็แต่โดยอาศัยไขมันสัตว์ นอกจากนี้ แคบหมูยังเคยใช้เป็นอาหารควบคุมน้ำหนัก จนกระทั่งมีการปฏิบัติอุตสาหกรรม น้ำมันพืชจึงค่อยแพร่หลายขึ้น

“**แคบหมู** เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวล้านนาไทย การทำแคบหมูเป็นวิธีการแปรรูปและถนอมอาหาร ที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านสืบทอดกันมาเป็นเวลาช้านาน แคบหมูนิยมใช้เป็นของฝากเมืองเหนือที่มีคุณค่า ทั้งผู้ให้และผู้รับ และเป็นผลผลิตจากการนำหนังหมูมาผ่านกรรมวิธีการทอดจนได้ลักษณะพองกรอบ มีกลิ่นหอม รสกลมกล่อม ใ้รับประทานเป็นอาหารประเภทเครื่องเคียงกับน้ำพริกเมืองเหนือและแกงคั่วต่าง ๆ” (การทำแคบหมู, กรมการศึกษานอกโรงเรียน, คำนำ)

แคบหมู เป็นอาหารพื้นเมืองล้านนามาตั้งแต่สมัยโบราณ รุน ปู ยา ตา ทวด เป็นบุคคลโลบาย ที่เป็นการแปรรูปอาหารให้เก็บไว้รับประทานได้นานๆ สำหรับความหมายของคำว่า “แคบหมู” นั้น มีความหมายที่ตรงตัวอยู่แล้ว นั่นคือหนังหมูกรอบ มีลักษณะกรอบพองทั้งชิ้น มีกลิ่นหอมจากการทอด รสกลมกล่อมน่ารับประทาน

สตรอเบอร์รี่

สตรอเบอร์รี่ เป็นพืชล้มลุก แตกกิ่งก้านแผ่ปกคลุมดิน ใบจะรวมกันอยู่ 3 ใบใน 1 ก้าน ขอบใบมีรอยหยัก มีดอกสีขาว ผลมีก้านยาวเชื่อมกับต้น มีเส้นเล็ก ๆ บาง ๆ กระจายอยู่ทั่วผล มีกลิ่นเล็กน้อยบนผิวของผล เมื่ออ่อนมีสีขาว เหลือง เมื่อสุกจะเป็นสีแดง หรือแดง รสชาติอมเปรี้ยวถึงหวาน ขึ้นอยู่กับผลที่สุก

พันธุ์ที่นิยมปลูกในประเทศไทย

- พันธุ์พระราชทาน 16
- พันธุ์พระราชทาน 20
- พันธุ์พระราชทาน 50 (เป็นพันธุ์ที่มูลนิธิโครงการหลวงส่งเสริมให้ปลูก) เป็นพันธุ์ที่เกิดจากการผสมในประเทศสหรัฐอเมริกา และนำเข้ามาคัดเลือกโดยการผสมตัวเองตั้งแต่ปี พ.ศ. 2536 เจริญเติบโตและให้ผลผลิตได้ดีในสภาพอากาศเย็นปานกลาง ทรงพุ่มปานกลางถึงค่อนข้างแน่น ผลผลิตมีคุณภาพดีโดยเฉพาะใกล้สุกเต็มที่ น้ำหนักต่อผล 12 -18 กรัม รูปร่างเป็นลิ้นสีแดงถึงสีแดงเข้มค่อนข้างแข็ง ไม่ต้านทานต่อโร แต่ต้านทานราแป้งได้ดี
- พันธุ์พระราชทาน 70 (เป็นพันธุ์ที่มูลนิธิโครงการหลวงส่งเสริมให้ปลูก) เป็นสายพันธุ์จากประเทศญี่ปุ่น ใบมีลักษณะกลมใหญ่ และสีเขียวเข้มไม่ทนต่อราแป้ง แต่ทนต่อโรคเหี่ยว ให้ผลผลิตค่อนข้างสูง น้ำหนักต่อผล 11.5 - 13.0 กรัม ผลมีลักษณะทรงกลมหรือทรงกรวย สีแดงสดใสแต่ไม่สม่ำเสมอ เนื้อและผลค่อนข้างแข็ง มีกลิ่นหอม มีความฉ่ำและรสชาติหวาน เปอร์เซ็นต์ความหวาน 9.6° Brix
- พันธุ์พระราชทาน 72 (เป็นพันธุ์ที่มูลนิธิโครงการหลวงส่งเสริมให้ปลูก) เป็นสายพันธุ์นำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่น ชื่อพันธุ์ TOCHIOTOME ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2542 น้ำหนักต่อผล 14 กรัม เนื้อผลแข็งกว่าพันธุ์พระราชทาน 70 แต่มีความหวานน้อยกว่าคือ 9.3° Brix มีกลิ่นหอมเมื่อเริ่มสุก เนื้อภายในผลมีสีขาว ผิวผลเมื่อสุกเต็มที่จะมีสีแดงถึงแดงจัด เงาน้ำมันที่ผิวผล ทนต่อการขนส่งมากกว่าพันธุ์อื่น



ร้านข้าวสอย



ร้านอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่



สวนสตรอเบอร์รี่



น้ำพริกหนุ่ม/แคบหมู/ไส้อั่ว



ร้านอาหารในถนนคนเดิน



ร้านอาหารในถนนคนเดิน

ภาพที่ 4.17 แสดงตัวอย่างอาหารที่จัดอยู่ในเส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชียงใหม่

7. วัฒนธรรมอาหารจังหวัดเชียงราย พื้นที่ศึกษาเขตอำเภอเมือง และอำเภอแม่สาย
อาหารที่ศึกษาคือ อาหารจีนยูนนาน ซา สับประตูกแล-นางแล

อาหารจีนยูนนาน

ชาวจีนจากมณฑลยูนนานได้เดินทางค้าขายระหว่างจีนตอนใต้กับเมือง ต่างๆในรัฐฉาน ล้านนา และพม่า มีชื่อเรียกในภาษาล้านนาว่า “ฮ่อ” หมายถึงชาวจีนซึ่งอยู่ที่มณฑลทางใต้ของจีน พม่า เรียก จีนภูเขา

ชาวจีนที่ส่วนหนึ่งที่อาศัยอยู่ทางตอนเหนือของประเทศไทยนั้นคนไทยหรือคนล้านนารู้จักกันดีว่าเป็น “จีนฮ่อ” หรือ “คนฮ่อ” ดังนั้นคนจีนมีมาจากภูเขาทางตอนเหนือของประเทศไทยใน ปัจจุบันจึงเรียกวาจีนฮ่อ และพม่าเรียกว่า “จีนภูเขา” (ภูวดล, 2549: 503)

ถ้าพูดถึงอาหารจีนยูนนานในกลุ่มผู้ที่ชอบท่องเที่ยวแล้ว ส่วนน้อยที่จะไม่รู้จักอาหารจีนยูนนาน เพราะในแถบภาคเหนือของประเทศไทยเรา ยังเป็นแหล่งที่มีอาหารจีนยูนนานอยู่หลายแห่ง อย่างเช่นที่จังหวัดเชียงราย แม่ฮ่องสอน ที่มีร้านจำหน่ายอาหารจีนยูนนานอยู่หลายร้าน แต่ทางทีมงานวิจัยได้พบว่ามียังร้านที่ขายอาหารจีนยูนนาน มีรสชาติที่แตกต่างไปจากร้านอาหารจีนยูนนานทั่วไป คือ ร้านลูกผสมที่มีเจ้าของร้านเป็นชาวจีนยูนนาน และชาวจีนไหหลำ ทำให้อาหารที่บริการลูกค้าภายในร้านค่อนข้างจะมีความจัดจ้านแบบไหหลำ แต่ยังคงเอกลักษณ์การทำตามแบบอย่างอาหารจีนยูนนานเช่นเดิม ใส่กระดูกน้ำค่าง ขาหมูหมั้นโถว เป็นต้น แม้กระทั่งผักผักที่หลายร้านอาหารจีนยูนนานจะทำออกรสค่อนข้างจัดและเลี่ยน แต่ร้านนี้กลับทำได้ดีรสชาติกลมกล่อม สามารถดึงรสชาติของพืชผักและเครื่องปรุงมาผสมผสานกันอย่างลงตัว เนื่องจากเจ้าของร้านได้สืบทอดการทำอาหารจีนยูนนานที่ตกทอดกันมารุ่นต่อรุ่น แต่ก็ได้นำเทคนิคการปรุงรสชาติเพิ่มเติมสีสันให้กับอาหารแต่ละจานด้วยสไตล์จีนไหหลำอีกด้วย อาหารที่ขึ้นชื่อของร้าน ได้แก่ ขาหมูพันปี หมั้นโถว หลากสีจากธรรมชาติ ยำยอดชา ไก่ดำตุ๋นโสม เป็นต้น

สับประตูกแล-นางแล

สับประตูกแลเชียงราย หรือในชื่อเรียก สับประตูกแล เป็นสับประตูกสายพันธุ์ในกลุ่มควีน ลูกเล็กและสามารถปลูกได้ตลอดปี ผล ขนาดเล็ก เนื้อสีทอง กลิ่นหอม แกนสับประตูกกรอบรับประทานได้ รสชาติหวานปานกลาง แหล่งกำเนิดอยู่ที่ตำบลนางแล ตำบลท่าสุต และตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

สับประตูกแล คือ สับประตูกที่เกิดมาจากการปลูกสับประตูกพันธุ์กึ่งในบริเวณพื้นที่บ้านนางแล ตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย สับประตูกพันธุ์กึ่งซึ่งมีขนาดเล็ก เนื้อแห้งสีเหลือง หวานกรอบ เมื่อปลูกในบริเวณพื้นที่จังหวัดเชียงราย จะให้ผลผลิตตามคุณลักษณะของสับประตูกแล คือ รสชาติหอมหวาน เนื้อกรอบไม่แข็ง ผลมีขนาดเล็กโดยเฉลี่ย 4-5 ผลต่อกิโลกรัม

เอนก ประทีป ณ ถลาง อาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย อาศัยอยู่ที่ตำบลนาง

แล เป็นผู้นำพันธุ์มาจากจังหวัดภูเก็ตมาปลูก ในตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย และได้มีการปรับเปลี่ยนวิธีการปลูกให้เหมาะสมกับสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศ โดยไม่ได้มีการใช้ยาฆ่าแมลง และใส่ปุ๋ยวิทยาศาสตร์ เป็นคนละพันธุ์กับสับปะรดนางแล และสาเหตุที่เชื่อเปลี่ยนชื่อ จากพันธุ์ภูเก็ต เป็นพันธุ์แล เนื่องจากแม่ค้าคนกลางเห็นว่า ลักษณะลูกมีลักษณะเล็กและคนต่างจังหวัดที่มาเที่ยว ชอบกิน โดยเป็นการผสมชื่อระหว่าง ตำบลนางแล กับ สับปะรดพันธุ์ภูเก็ต มิใช่มาจาก พันธุ์ภูเก็ต ผสมกับพันธุ์นางแล ปัจจุบันพื้นที่การปลูกสับปะรดในเขตจังหวัดเชียงรายอยู่ที่ประมาณ 12,575 ไร่ โดยกระจาย อยู่ในหลายพื้นที่ พื้นที่หลักคือในอำเภอเมือง เขตตำบลนางแล ตำบลบ้านคู และตำบลท่าสุต

ชา และไร่ชา

ชา

จังหวัดเชียงรายได้ดำเนินการส่งเสริมการปลูกชาพันธุ์ดี เป็นนโยบายสำคัญของจังหวัด และได้มีการพัฒนาสวนชาให้เป็นแหล่งเที่ยวในลักษณะ OTOP Tourism Village เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับฐานเศรษฐกิจเดิม โดยจัดให้พื้นที่หมู่บ้านที่ปลูกชาได้พัฒนามาเป็นแหล่งท่องเที่ยวแห่งใหม่ ในขณะที่เดียวกันก็เป็นแหล่งผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชา ซึ่งเป็นสินค้า OTOP ของจังหวัดอีกด้วย ชาเชียงราย 80% จะผลิตอยู่ที่ดอยแม่สลอง อีก 20% ใช้แหล่งผลิตอื่น ปัจจุบันชาเป็นสินค้าที่มีการส่งออกและนำเข้า แสดงว่าต้องมีโอกาสทางการตลาด และมีการนำเข้ามากกว่าการส่งออก นั้นแสดงว่ายังสามารถผลิตทดแทนการนำเข้าได้ เมื่อประชาชนหันมาดื่มชามากขึ้นเพราะกลัวเรื่องสุขภาพ ชาก็มีโอกาสทางการตลาดเพิ่มขึ้น ทั้งนี้คู่ค้าและคู่แข่งมองว่าชาไทยรสชาติดี แต่มีต้นทุนสูง ชาเป็นสินค้าที่เริ่มผลิตในประเทศไทยได้ไม่กี่ปี มีการส่งออกไปขายยังประเทศอื่นๆ ได้แต่ในปริมาณที่ยังไม่สูงมาก

ชาเป็นสินค้าที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวและประวัติความเป็นมาของสถานที่ท่องเที่ยว ดังนั้นการพัฒนาชาเชียงราย โดยเฉพาะแม่สลองจะต้องมีการบูรณาการร่วมกันระหว่างหน่วยงานส่งเสริมการผลิต การตลาด สังคมและวัฒนธรรม โครงสร้างพื้นฐานบนดอยแม่สลอง และการท่องเที่ยว จะต้องมีการปรับปรุงคุณภาพ มีสถาบันวิจัยในพื้นที่ ซึ่งมีองค์ความรู้ด้านการพัฒนาพันธุ์ เทคนิค การบรรจุภัณฑ์ และจะต้องมีการส่งเสริมการขาย เป็นสินค้าที่ปลูกได้เฉพาะพื้นที่ ไม่ใช่ปลูกได้ทุกแห่ง เป็น Niche Market ที่จะต้องควบคุมดูแลด้านคุณภาพที่เข้มข้น มีการพัฒนาไปสู่สินค้าระดับพรีเมียม และการผลิตที่ปลอดภัย การจดทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เพื่อรองรับการเข้าสู่ตลาด AEC

ไร่ชาฉุยฟง

ไร่ชาฉุยฟง ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่บ้านพญาไพร ตำบลเทอดไทย อำเภอแม่ฟ้าหลวงและ อำเภอแม่จัน จังหวัด เชียงราย เป็นแหล่งปลูกชาชั้นดี ของ บริษัท ฉุยฟงที่ จำกัด ซึ่งเป็นผู้ผลิตใบชารายใหญ่ที่สุดใน จังหวัดเชียงราย โดยมี ประสบการณ์ยาวนานในการเพาะปลูกชามากกว่า 40 ปี ปัจจุบัน บริษัท ฉุยฟง เป็นผู้ผลิตชาผู้จัดจำหน่าย และผู้ส่งออก มีกลุ่มเป้าหมายหลัก คือ ผู้ใช้ทางด้านอุตสาหกรรม เช่น โออิชิ มาลี ยูนิฟ ลิปตัน เป็นต้น สวนชาตั้ง อยู่บนเนื้อที่กว่า1,000 ไร่ ตั้งอยู่ในภูมิประเทศแถบเทือกเขาสูง ซึ่งอยู่บนพื้นที่สูงกว่าระดับน้ำทะเลกว่า 1,200 เมตร และมีบรรยากาศ โดยรอบปกคลุมด้วยหมอกตลอดปี ด้วยความความสวยงามของไร่ชาที่กว้างใหญ่กว่า พันไร่ โดยจะปลูกโค้งวน ตามสันเขาและลดหลั่นเป็นขั้นบันได ซึ่งดูสวยงามแปลกตากว่าไร่ชาที่อื่น ทำให้ไร่ชาฉุยฟง กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยว แห่งใหม่ ใน จ เชียงราย ซึ่งเริ่มได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวเว็บไซต์ <http://www.chouifongtea.com>



ร้านขายชา



ผลิตภัณฑ์จากใบชา



สับปะรดนางแล/สับปะรดภูแล



ร้านอาหารจีนยูนาน



ร้านนันทวันของฝาก



ผลิตภัณฑ์จากโครงการหลวงดอยคำ

ภาพที่ 4.18 แสดงตัวอย่างอาหารที่จัดอยู่ในเส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวเชียงราย

8. วัฒนธรรมอาหารจังหวัดหนองคาย พื้นที่ศึกษาเขตริมแม่น้ำโขง อาหารที่ศึกษาคือ อาหารแม่น้ำโขง และอาหารเวียดนาม

ข้อมูลพื้นฐานจังหวัดหนองคาย

จังหวัดหนองคายเป็นจังหวัดหนึ่งที่มีจุดเด่นทางด้านการท่องเที่ยว มีความได้เปรียบทางสภาพภูมิศาสตร์ที่สามารถเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวในประเทศเพื่อนบ้านได้ (สปป.ลาว) เนื่องจากจังหวัดหนองคายมีแม่น้ำโขงไหลผ่านอำเภอต่างๆ เกือบทุกอำเภอ จึงก่อให้เกิดประโยชน์ในการเกษตรกรรม ราษฎรได้อาศัยแม่น้ำโขงเป็นแหล่งน้ำที่ใช้เพื่อการเกษตรและอุปโภคบริโภค ดังนั้นจึงเป็นแหล่งที่มาของอาหารท้องถิ่นเช่นการบริโภคปลาจากแม่น้ำโขงซึ่งต่างจากจังหวัดในภาคตะวันออกเฉียงเหนืออื่นๆ นอกจากนั้นจังหวัดหนองคายมีความโดดเด่นทางด้านวัฒนธรรม ประเพณีและประวัติศาสตร์อันยาวนาน ประมาณ 200 ปีเศษ โดยในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 3) เจ้าอนุวงศ์ขัตติย์ผู้ครองนครเวียงจันทน์ ได้ตั้งตัวเป็นกบฏ ยกกองทัพผ่านหัวเมืองรยทางมาจนถึงนครราชสีมา ทางกรุงเทพฯ ได้โปรดให้เจ้าพระยาราชสุภาวดี (สิงห์ สิงหเสนี) เป็นแม่ทัพมาปราบ โดยมีท้าวสุวอธรรมา (บุญมา) ยกกองทัพมาจากเมืองยโสธร และ พระยาเชียงสา มาช่วยเป็นกำลังสำคัญ ในที่สุดสามารถจับตัวเจ้าอนุวงศ์ไปกรุงเทพฯจนสำเร็จและได้พระราชทานบำเหน็จ ล่วงมาถึง 21 เมษายน พ.ศ.2371 พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 3) โปรดเกล้าฯ ให้ท้าวสุวอธรรมา (บุญมา) เป็นพระปฐมเทวารภิบาล ดำรงตำแหน่งเจ้าเมืองหนองคายคนแรก และให้เมืองเวียงจันทน์ขึ้นตรงต่อเมืองหนองคาย

จากการศึกษาด้านแหล่งท่องเที่ยวจังหวัดหนองคายเป็นจุดหมายปลายทางของนักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างชาติตั้งจะเห็นได้จากจังหวัดหนองคายได้รับการคัดเลือกจากนิตยสาร Modern Maturity ปี พ.ศ. 2544 สหรัฐอเมริกาว่าเป็นเมืองน่าอยู่อันดับ 7 ของโลก โดยมีเกณฑ์ชี้วัดเมืองน่าอยู่ 12 ตัวชี้วัดคือ สภาพอากาศ ค่าครองชีพ วัฒนธรรม ที่อยู่อาศัย สาธารณูปโภค การคมนาคม การบริการทางการแพทย์ สภาพแวดล้อม กิจกรรมนันทนาการ ระบบรักษาความปลอดภัย ความมั่นคงทางการเมืองและเทคโนโลยี นอกจากนั้นภาครัฐยังส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวให้จังหวัดหนองคายเป็น Gateway ของอินโดจีนและเป็นจังหวัดที่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยคัดเลือกให้เป็นเมือง Long Stay สำหรับการท่องเที่ยว Home Stay ที่บ้านวังน้ำมอก อำเภอศรีเชียงใหม่ และบ้านสีกาย อำเภอเมืองหนองคายอีกด้วย นอกจากนั้นจังหวัดหนองคายยังมีแหล่งท่องเที่ยวเชิงวิถีชีวิต ชุมชนท้องถิ่น แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม แหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศ วัฒนธรรมประเพณีที่สำคัญ ในช่วงเทศกาลอีกทั้งคนท้องถิ่นยังรักษาวัฒนธรรมประเพณีเอาไว้อย่างเข้มแข็งเช่นประเพณีบุญบั้งไฟ งานตักบาตรเทโว งานประเพณีหรืองานประเพณีแข่งเรือมิตรภาพไทย-ลาว งานลอยเรือไฟบูชาพญานาค และอื่นๆอีกมากมาย

จากการศึกษาด้านประชากร ในอดีตจังหวัดหนองคายมีการอพยพผู้คนจำนวนมาก เนื่องจากจังหวัดหนองคายมีชายแดนติดต่อกับ สปป.ลาว กว่า ๑๙๕ กิโลเมตร และเป็นเมืองหน้าด่านในการทำสงครามในสมัยก่อน จึงทำให้มีการกวาดต้อนอพยพผู้คนจากทั้งฝั่ง สปป.ลาวและไทยในปัจจุบันข้ามไปมา จึงทำให้มีกลุ่มคนหลายชาติพันธุ์ในจังหวัด โดยเฉพาะชาวญวนหรือชาวเวียดนามที่อพยพเข้ามาอยู่ในจังหวัดหนองคายในช่วงสงครามโลกครั้งที่สองมีกลุ่มชาวเวียดนามจากเวียงจันทน์ ประเทศลาวอพยพมาอยู่ที่จังหวัดหนองคายและจังหวัดอุดรธานีโดยสามารถแบ่งออกเป็น 3 รุ่น คือ รุ่น บิดามารดา รุ่นลูกและรุ่นหลานหลังจากนั้นกลุ่มคนเวียดนามได้รับสัญชาติไทย ที่คล้ายกับ ชาวจีนที่อพยพเข้ามาในเมืองไทย เรียกว่า “คนไทยเชื้อสายญวน”

จากการศึกษาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดหนองคาย นอกจากอาหารอีสานที่พบทั่วไปเหมือนในจังหวัดอื่นๆทางภาคอีสานยังพบว่าจังหวัดหนองคายมีจุดเด่นด้านอาหารเวียดนามโดยชาวเวียดนามมีการประกอบอาชีพด้านการค้าขายและการประกอบอาชีพด้านการขายอาหารเป็นจำนวนมากโดยเฉพาะการประกอบอาหารท้องถิ่นจากชาวเวียดนามที่อาศัยอยู่ในจังหวัดหนองคายจึงเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญและเป็นความโดดเด่นด้านวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นของจังหวัดหนองคายอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ จากการลงพื้นที่เก็บข้อมูลวิจัย การสำรวจตลาดสดช่วงเช้า พบว่าอาหารในตลาดส่วนใหญ่ชาวเวียดนามเป็นผู้ผลิตและเป็นอาหารเวียดนามพร้อมทานเช่น ข้าวซอย เป็นข้าวธัญพืชประกอบไปด้วยข้าวเหนียว ลูกเดือย ข้าวโพด โรยด้วยน้ำตาลแดงถึงเหลืองและงาปนเป็นต้นโดยมีผู้บริโภคเป็นทั้งชาวไทยและชาวเวียดนามซึ่งถือว่าเป็นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่นที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้

อาหารการกินของคนหนองคาย

วิถีชีวิตของคนจังหวัดหนองคายจะอาศัยธรรมชาติมากกว่าไม่ว่าจะเป็นการทำมาหากินการปลูกข้าวก็อาศัยน้ำฝนเป็นหลัก การจับปลาตามหนองน้ำ การรับประทานพืชผักสมุนไพรต่างๆตามท้องถิ่น ชาวบ้านจะเรียนรู้จากธรรมชาติ โดยปกติชาวบ้านหาปลาเก็บพืชผักได้ก็ใช้รับประทานเมื่อมีเหลือจึงนำไปขายที่ตลาด

บรรพบุรุษชาวอีสานรับประทานข้าวเหนียวมาช้านานแล้ว การกินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักในแต่ละมือของคนอีสานนั้น นำมาสู่การสรรหาอาหารกลุ่มอื่นทางโภชนาการมากับข้าว ซึ่งนอกจากโปรตีนที่ได้แก่เนื้อสัตว์ต่างๆ ทั้งสัตว์ปีก สัตว์บก สัตว์น้ำแล้ว คนอีสานยังนิยมกินผัก ในทุกมื้ออาหาร ทั้งใช้ผักเป็นสิ่งปรุงหลักเป็นกับข้าวมีอันนั้นๆ และเป็นเครื่องเคียง กินกับน้ำพริกที่เป็นเครื่องปรุงสำคัญซึ่งคนอีสานขาดไม่ได้ คือปลาร้า ไม่ว่าจะเป็แจ่วข่า แจ่วน้ำผัก แจ่วปลาแดก ป่นปลา ป่นกุ้ง แจ่วกุ้ง ป่นบั้ง ป่นจิหล่อ ป่นจิปอม ป่นแยะ ฯลฯ

พืชผักที่คนอีสานกินแต่ก่อนเป็นพืชท้องถิ่น เกิดอยู่ตามป่า มีพืชชนิดไม่ถาวรที่เป็นอาหารของคนอีสาน จนอาจกล่าวได้ว่า พืชทุกชนิดที่สัตว์กินได้คนก็กินได้ ขึ้นอยู่กับวิธีการปรุงที่เหมาะสม ที่จะทำให้พืชชนิดนั้นๆ มีรสชาติถูกปาก การกินพืชพื้นบ้านหรือพืชจากป่าและจากน้ำของ

คนอีสานเป็นการรับสารที่มีฤทธิ์ทางยาเข้าไปด้วย คนอีสานหากแต่ก่อนไม่ถูกฆ่าตาย เพราะภัยสงคราม จะมีเปอร์เซ็นต์อายุยืนตั้งแต่ 65 ปีถึงเกินร้อยปี ไม่ค่อยเจ็บป่วยถึงล้มหมอนนอนเสื่อ และหากป่วยก็ยังไม่ตายพิษสมุนไพรหรือพืชที่มีฤทธิ์เป็นยาสำหรับบำบัดอาการป่วยนั้นๆ โดยนำส่วนหนึ่ง ส่วนใดของพืช อย่างเดียวบ้างหรือหลายอย่างมาผสมกันบ้าง มาปรุงด้วยกรรมวิธีอย่างใดอย่างหนึ่ง แล้วใช้ตามวิธีการอย่างใดอย่างหนึ่งกับผู้ป่วย เป็นการรักษาพยาบาลที่มีมาเนิ่นนานก่อนการแพทย์แผนใหม่จะเป็นที่นิยม (ไพฑูริย์, 2554)

อาหารการกินนอกจากข้าวเหนียวและผักพื้นบ้าน รวมทั้งพืชท้องถิ่นต่างๆ แล้ว คนหนองคายยังรับประทานลาบ ปลา/ หมู/ เนื้อ ก้อย แกว (ต้มยำปลา) หรือมดแดงที่มีเฉพาะเดือน 4 - 5 โดยนำมาหมกใส่ไข่หรือผัดไข่ รวมขนมจีนน้ำยาที่ทำกันเอง ส่วนขนมได้แก่ ข้าวต้มผัดและขนมเทียน ประชากรชาวจังหวัดหนองคายประกอบด้วยคนหลายเชื้อชาติ ทั้งคนลาว เวียดนาม จีน และอื่นๆ แต่ละเชื้อชาติต่างก็นำวัฒนธรรมเข้ามาด้วย มีการดำรงชีวิตที่มีลักษณะแตกต่างกันไป จากประวัติศาสตร์ท้องถิ่นที่กล่าวว่า กลุ่มคนญวนเป็นกลุ่มที่อพยพมาทีหลัง มีลักษณะปิดมากกว่ากลุ่มอื่น คือไม่ถือประเพณีตามท้องถิ่น และส่วนใหญ่เมื่อทำงานได้เงินมาจะส่งกลับไปเวียดนาม คนญวนได้ชื่อว่าเป็นคนขยัน อดทน และมีธัญสัตว์ดออม พยายามสร้างฐานะให้กับครอบครัว กลุ่มคนญวนจะสอนลูกหลานให้ตระหนักถึงความยากลำบากและพยายามดิ้นรนเพื่อหลีกเลี่ยงให้พ้น และลูกหลานก็มักจะเชื่อฟังคำสั่งสอนของผู้ใหญ่เสมอ ดังนั้นจึงไม่ใช่ว่าคนจีนหรือคนญวนจะมีกิจการที่ใหญ่โต และมีบทบาททางเศรษฐกิจของจังหวัด

ปัจจุบันอาหารที่เป็นที่นิยมของคนที่เดินทางไปจังหวัดหนองคายนั้นมีหลายชาติ เนื่องจากอีสานมีวัฒนธรรมการกินที่หลากหลาย อาหารประจำท้องถิ่นของชาวหนองคาย ที่มีผู้คนหลายวัฒนธรรมหลายเชื้อชาติ ไม่ว่าจะเป็นชาวไทย ญวน และลาว รวมไปถึงชาวต่างชาติที่มักจะมาพักตามที่พักริมแม่น้ำโขงที่มีให้เห็นทั่วไปในปัจจุบัน

ปัจจุบันหนองคายกำลังพัฒนาให้เป็นที่รู้จักและน่าอยู่มากขึ้นด้วยวัฒนธรรมที่หลากหลายอาหารของหนองคายจึงอุดมไปด้วยกลิ่นอายของหลายๆชาติ โดยเฉพาะอาหารเวียดนาม หากใครไปเที่ยวหนองคายแล้วโดยเฉพาะคนที่ชอบทานผัก แหนมเหนืองอชื่อดังมีด้วยกันหลายร้าน แต่ละร้านก็มีรสชาติเป็นเลิศจึงต้องแข่งขันกันที่ความสะอาด ราคา อายุการเก็บไว้รับประทานหรือสามารถซื้อไปเป็นของฝากได้นานวัน มีให้เห็นหลายแห่งทั้งบริเวณถนนสายหลักๆ ของจังหวัดหนองคาย และท่าเสด็จ หรือท่าด่าน หรือซื้ออย่างเป็นทางการก็คือตลาดนัดอินโดจีน ที่ซึ่งนอกจากจะเดินเที่ยว จับจ่ายซื้อของได้ในราคาถูกแล้ว ยังได้ของพื้นเมืองมาเก็บไว้อีกด้วย

ตลาดสดยังคงเป็นแหล่งที่สามารถบอกได้ว่าอาหารท้องถิ่นหรืออาหารที่คนพื้นเมืองนั้นรับประทานเป็นประจำนั้นคืออะไร ดังเช่นตลาดโพธิ์ชัย ตลาดเช้าสามารถจับจ่ายซื้อหาอาหารได้ตั้งแต่ฟ้ายังไม่สว่าง เป็นตลาดใหญ่และมีอาหารสดมากมายให้เลือกซื้อ ผักสดราคาถูก และยังมีปลาน้ำ

โขงที่ขึ้นชื่อหากเดินทางมาจังหวัดหนองคายต้องทานปลาจากแม่น้ำโขง โชนอาหาร มีทั้งก้วยจับทรงเครื่อง น้ำเต้าหู้และปาต่องโก๋ ร้านขายอาหารเวียดนาม มีบันแบว ข้าวเหนียวปากหม้อ ปอเปี๊ยะสด ร้านขายผลไม้ จะมีร้านขายข้าวเปียก ข้าวเหนียวก้วยจับญวน และแกงเส้น (แกงจืดวุ้นเส้น) ข้าวจีที่ใส่กะทิ เกลือแล้วนำไปปิ้ง นำมาชุบไข่และปิ้งต่อไปอีกจนได้ที่ ขนมหจอก ส่วนลูกโพนกับไข่หงส์จะแตกต่างกันที่ ลูกโพนด้านนอกจะหวานด้านในจะเค็ม ส่วนไข่หงส์ใส่ในจะหวาน ของดีอีกอย่างคือ ข้าวโศย ในตลาดโพธิ์ชัยมี 2 แห่ง ขายในรถเข็น ข้าวโศยเป็นข้าวธัญพืช ประกอบไปด้วยข้าวเหนียว ลูกเดือย ข้าวโพด เวลาทานจะโรยด้วยน้ำตาล ถั่วเหลือง และงาปน นอกจากอร่อยแล้วยังดีต่อสุขภาพ

ร้านอาหารเช้าที่เรียกกันว่าไขกระทะ ก็เป็นที่นิยมของคนท้องถิ่นและนักเดินทาง ไขกระทะเป็นเมนูอาหารเช้าที่เสิร์ฟในกระทะ มีหมูสับปรุงรส กุนเชียง โรยหน้า ทานคู่กับขนมปังฝรั่งเศสขนาดเล็ก ส่วนหนึ่งเป็นการผสมผสานกันของวัฒนธรรมฝรั่งเศสด้วยตั้งแต่ครั้งประเทศเพื่อนบ้านเคยเป็นเมืองขึ้นมาก่อน

ร้านฝ่อหรือก้วยเตี่ยวที่จังหวัดหนองคายก็เป็นที่นิยมมาก โดยเฉพาะสูตรเวียดนามปนลาว เพราะคนเวียดนามทานฝ่อหรือก้วยเตี่ยว ส่วนชาวลาวทานกะปิ นำมาประยุกต์กันโดยฝ่อหรือก้วยเตี่ยวที่นี่ จะรับประทานกับกะปิ พริกสด ผักสดและน้ำพริกเผาซึ่งทำจากกระเทียมเจียว มะขามเปียก พริกแห้งคั่วบด เกลือและน้ำตาล แต่ละร้านขายกันมาไม่ต่ำกว่า 30 ปี มีทั้งลูกค้าประจำและนักท่องเที่ยว

ร้านอาหารขายปลาริมน้ำโขง ซึ่งหากไปจังหวัดหนองคายไม่ควรพลาดการชิมรสชาติของปลาที่สามารถหาได้ในบริเวณริมฝั่งแม่น้ำโขงนี้ ปลารมชาติในแม่น้ำโขงบริเวณเขตพรมแดนไทย-ลาวตอนบน มีงานวิจัยชาวบ้านพบว่า มีพันธุ์ที่หายากและใกล้สูญพันธุ์ทั้งหมด 14 ชนิด ได้แก่ ปลาบึก ปลาเอินหรือปลาเสือ ปลาเลิม ปลาสะนากปากบิต ปลาคุน ปลาปิ้ง ปลาฝาไม ปลาหว่าหัวคำ (นอ) ปลาหว่าแก้มแต้ม ปลากะ ปลาสา ปลาทราย และปลาเชื่อม เนื่องจากจับได้น้อยในช่วงที่ผ่านมา ปลาส่วนใหญ่จับได้ปริมาณลดลงจากเดิม โดยมีเหตุอันเนื่องมาเหตุและปัจจัยหลายอย่าง และหนึ่งในนั้นมาจากผลกระทบจากการพัฒนาแม่โขงตอนบนส่งผลกระทบต่อระบบนิเวศน์ต่อสองฝั่งแม่น้ำแม่โขงบริเวณนี้ด้วยคือ การสร้างเขื่อนในประเทศจีนทั้งที่สร้างเสร็จแล้วและที่มีการสำรวจเพื่อที่จะสร้างรวมทั้งการระเบิดแก่งเพื่อการเดินเรือพาณิชย์จากเมืองหลวงพระบาง ดำเนินการโดยรัฐบาล 4 ประเทศ คือ ไทย ลาว พม่า จีน ภายใต้การนำของจีน

โครงการทั้งสองส่งผลต่อระบบนิเวศน์และชุมชนที่พึ่งพาแม่น้ำโขงอย่างรุนแรง โดยเฉพาะการลดลงของระดับน้ำต่ำสุดในฤดูแล้ง และยังส่งผลต่อการขึ้น-ลงของน้ำผิดปกติ เนื่องจากมีการควบคุมน้ำของโครงการดังกล่าว และยังเกิดการทับถมของตะกอนทรายและการเปลี่ยนแปลงทิศทางไหลของน้ำและร่องน้ำ และทำให้ปลาไม่ออกหากินและไปวางไข่ ทำให้คนหาปลาได้น้อยลงสถานการณ์รวมไปถึงปลาทุกชนิด ที่อยู่ในแม่น้ำโขง การขึ้นลงของน้ำไม่ปกติ ทำให้การใช้ความรู้

ท้องถิ่นของอาชีพจับปลาการค้าการอพยพของปลาไม่ได้ดี ผลที่ตามมาคือเมื่อคนหาปลาได้น้อยลง เปลี่ยนไปทำอาชีพอื่นหรือต้องออกไปทำงานต่างถิ่น เพราะไม่สามารถยึดอาชีพเดิมได้ จากจำนวนเรือหาปลา 70-80 ลำ ได้ลดลงเหลือเพียง 30 ลำเท่านั้นส่งผลให้เศรษฐกิจที่ขึ้นอยู่กับการหาปลาซบเซาลง ขณะที่ราคาปลาแพงมากขึ้นเกือบเท่าตัว

ผักและผลไม้ของจังหวัด คือ มะเขือเทศ จากรายงานสถานการณ์การผลิตและการตลาดมะเขือเทศจังหวัดหนองคาย เมื่อเดือนกุมภาพันธ์ 2554 จากการได้ลงพื้นที่ติดตามสถานการณ์ด้านการผลิตและการตลาดมะเขือเทศโรงงานและมะเขือเทศบริโภคสดในเขตจังหวัดหนองคาย โดยได้รับฟังข้อคิดเห็นจากผู้จัดการโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปมะเขือเทศ ประกอบด้วย โรงงานไทยขุนผลิตภัณฑอาหาร โรงงานศรีเชียงใหม่อุตสาหกรรม และโรงงานโรซ่าเกษตรอุตสาหกรรม ซึ่งโรงงานทั้ง 3 โรง ตั้งอยู่ที่ จ.หนองคาย และเป็นแหล่งใหญ่ที่รับซื้อมะเขือเทศรวมแล้วถึงร้อยละ 90 ของผลผลิตมะเขือเทศ จากเกษตรกรผู้ผลผลิตในเขตภูมิภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน ประกอบด้วยจังหวัด หนองคาย สกลนคร นครพนม หนองบัวลำภู อุดรธานี และขอนแก่น ประมาณปีละ 100,000 ตัน พร้อมทั้งได้ไปรับข้อคิดเห็นจากเกษตรกรผู้ปลูกมะเขือเทศในพื้นที่อำเภอเมือง และอำเภอโพนพิสัย จังหวัดหนองคายด้วย ปัญหาสำคัญของการผลิตมะเขือเทศ คือเรื่องของราคาที่เกษตรกรขายได้ ยังไม่มีเสถียรภาพ ขึ้นอยู่กับโรงงานอุตสาหกรรมเป็นผู้กำหนด รวมถึงพืชแข่งขันที่ปลูกในแหล่งเดียวกัน เช่น พริก ข้าวโพดหวาน ยาสูบ มาแย่งพื้นที่ ทำให้พื้นที่ปลูกมะเขือเทศมีแนวโน้มลดลงมาโดยตลอด

อาหารเด่นของจังหวัดหนองคาย

8.1 อาหารเวียดนาม

อาหารเวียดนาม นอกจากจะได้ชื่อว่าเป็นอาหารเพื่อสุขภาพแล้ว ยังเป็นอาหารที่หา กินได้ไม่ยาก บางอย่างไม่สามารถหาซื้อได้ตามตลาดทั่วไป แต่บางอย่างอาจจะต้องกินในร้านอาหารเวียดนามโดยเฉพาะ อย่างไรก็ตามไม่ว่าจะกินที่ไหน การเสิร์ฟผักสดๆ หลายชนิด กลายเป็นเสน่ห์ที่สำคัญของอาหารเวียดนาม และเป็นสิ่งที่ทำให้อาหารเวียดนามได้รับความนิยม

อาหารเวียดนาม เป็นอาหารที่คนไทยรู้จักมาอย่างใกล้ชิด โดยเฉพาะอย่างยิ่งคนไทย ในจังหวัดทางภาคอีสานที่มีเขตแดนติดต่อกับประเทศเวียดนาม เช่น หนองคาย อุดรธานี และ อุบลราชธานี นอกจากนี้อาหารเวียดนามยังเป็นที่นิยมในจังหวัดดังกล่าวเพราะมีคนเวียดนามบางส่วน ที่อพยพข้ามแม่น้ำมาพำนักในฝั่งไทย บ้างก็สมรสกับคนไทยและไม่กลับไปยังประเทศบ้านเกิดอีกเลย ทำให้อาหารการกินของคนเวียดนามมาแพร่หลายในฝั่งไทยหลายประเภท และอาหารเวียดนาม ประเภทเส้นก็จัดเป็นหนึ่งในความนิยมด้วยเช่นกัน อาทิเช่น ข้าวเป็ยก ผอ ผานมเนือง เป็นต้น อาหาร

เวียดนามมาได้รับความนิยมแพร่หลายในหมู่คนไทยทั่วไป เพราะเป็นอาหารที่มีผักเป็น เครื่องแกก้ม และไม่ค่อยมีไขมัน แต่รสชาติของอาหารเวียดนามที่ขายในเมืองไทยกับประเทศต้นตำรับกลับแตกต่างกัน อาหารเวียดนามในไทยจะมีการประยุกต์เข้ากับพฤติกรรมการกินของคนไทยที่นิยมรสจัดจ้านของน้ำจิ้ม ทำให้มีการพัฒนารสชาติของน้ำจิ้มที่จัดจ้านกว่าและมีหลากหลายกว่า ส่วนของต้นตำรับที่ประเทศเวียดนามจะมีรสชาติที่ค่อนข้างจืดชืด การตกแต่งก็ไม่ประณีตเหมือนในเมืองไทย เพียงแต่มีรายการอาหารที่หลากหลายกว่าที่นิยมกินกันในเมืองไทย จากการสังเกต ตามตำรับจริงๆ แล้วอาหารเวียดนามหลายชนิดที่หนักไปทางแป้ง บางอย่างก็มีไส้ บางอย่างก็มีแต่แป้งอย่างเดียว ราดน้ำจิ้มที่มีเพียงแบบเดียวกันหมด ซึ่งน้ำจิ้มในเมืองไทยจะมีการพัฒนารูปแบบและรสชาติที่หลากหลายเพื่อตอบสนองความต้องการบริโภคของลูกค้า

ชาวเวียดนามกินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก แต่ก็รับประทานข้าวเหนียวด้วย อาหารที่ปรุงด้วยแป้ง และมีไส้ รวมถึงขนมปังฝรั่งเศส ชาวเวียดนามเรียกว่า “บัน” อาหารที่ปรุงด้วยข้าวเหนียวที่เป็นที่นิยมในเวียดนามได้แก่ อาหารที่ได้รับอิทธิพลจากถ้วยเตี่ยวของจีน เรียกว่า “เผอ” ซึ่งได้ปรับปรุงจนมีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง ขนมจีนในภาษาเวียดนามเรียก “บูน” ซึ่งมีรูปแบบการปรุงที่หลากหลาย เช่น

- บูนบ่อเหว เป็นขนมจีนน้ำใสเนื้อวุ้นหรือเนื้อหมู เป็นอาหารที่มีชื่อเสียง
- บูนทิดหนึ่ง ขนมจีนหมูย่าง
- บูนบ่อ ขนมจีนหน้าเนื้อ

ลักษณะเด่นของอาหารเวียดนามอีกข้อหนึ่ง คือ เครื่องประกอบอาหาร (Ingredients) ซึ่งสะท้อนภูมิศาสตร์และทรัพยากรอาหารที่มีตามธรรมชาติ เวียดนามเป็นสังคมชาวกินข้าวเป็นอาหารหลักเหมือนคนไทย เพราะที่ราบลุ่มน้ำแดงทางภาคเหนือ และที่ราบลุ่มน้ำโขงทางใต้ เป็นอู่ข้าวอู่น้ำที่สำคัญมาก จากเหนือจรดใต้เวียดนามมีชายฝั่งทะเลยาวถึง 2400 กิโลเมตร อีกทั้งมีแม่น้ำสายใหญ่ถึง 3 สาย คือ แม่น้ำแดงทางภาคเหนือ แม่น้ำฮองทางภาคกลาง และแม่น้ำโขงทางภาคใต้ จึงไม่น่าแปลกใจที่ครัวเวียดนามใช้สัตว์น้ำเป็นอาหารอย่างกว้างขวาง การประมงเป็นอาชีพสำคัญของชาวเวียดนามที่อยู่ริมฝั่งทะเลวิถีเรือนแพดำรง อยู่มาแต่ในปัจจุบันี้

ลักษณะสังคมข้าวของเวียดนาม แม้จะกินข้าวเจ้าเป็นอาหารหลัก แต่คนเวียดนามก็กินข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักด้วย เมนูอาหารเวียดนามที่เราพบในกรุงเทพมหานคร มีหลายอย่างที่กินกับข้าวเหนียว นอกจากนั้นยังใช้ข้าวเหนียวทำขนมหลายๆ ชนิด โดยเฉพาะ บันจิ้ง และ บันหย่าย ข้าวต้มแบบเดียวกันแต่ทรงกลม บันหล่ากาย เป็นขนมแป้งข้าวเหนียวสอดกับใบป่านคั่วจนเป็นสีดำ ยัดไส้ถั่วทอง เป็นขนมหวานที่นิยมทั่วไป คนเวียดนามเรียกอาหารว่างและขนมที่ทำจากแป้งใส่ไส้รวมๆ กันว่า ‘บัน (banh) เช่น บันกววน หรือขนมปากหม้อญวนแป้งข้าวเจ้าที่คนไทยซื้อสายเวียดนามทำขายอย่างกว้างขวาง จนคนไทยรู้จักกันดี บันแบ้ว ขนมแป้งข้าวเจ้าที่ไทยเรียกขนมถ้วยหน้ากุ้ง ไม่

ว่าจะเป็นของว่างหรือขนมหวาน หากเปลือกทำจากแป้ง คนเวียดนามก็เรียก ‘บัน’ ทั้งนี้ ซึ่งตรงกับคำว่า cake หรือ pastry ในภาษาอังกฤษ บันส่วนใหญ่ที่ทำจากแป้งและปรุงสุกด้วยวิธีหนึ่งแม้จะได้รับอิทธิพลจากจีน แต่ก็สามารถดัดแปลง จนมีลักษณะเฉพาะตัวแบบเวียดนาม

ในครัวเวียดนาม อาหารประเภทต้มกับแกงมีความสำคัญมาก มีทั้งแบบซุปรุ่งซึ่งได้อิทธิพลจากฝรั่งเศส และประเภทต้มและแกงซึ่งมักหอมหวานด้วยผักสมุนไพรสด คนเวียดนามทั่วไปนิยมกินต้มและแกงแบบรวดกับข้าวร้อนๆ ต้มเปรี้ยวปลา ได้รับความนิยมนักขางมากทั้งในเวียดนามและกัมพูชา แกงมะละกอขาหมู (กันหย่อเฮวดูตู) เป็นแกงที่หญิงหลังคลอดนิยมนกินเพื่อนำร่งน้ำนม ต้มเนื้อ ก็เป็นที่นิยม เป็นต้น แม้จะอยู่ภายใต้การปกครองของฝรั่งเศสเกือบร้อยปี แต่อิทธิพลฝรั่งเศสในวัฒนธรรมอาหารของเวียดนามมีให้เห็นน้อยมาก เด่นชัดที่สุดคงเป็นขนมปังฝรั่งเศสที่เวียดนามเรียก บันหมี่กินเคียงกับอาหารหลายๆ ชนิด เป็นต้น นี้งไม่นับ บันหมี่เหนียว หรือ บันหมี่ปังทามาการีนและน้ำตาลหรือน้ำผึ้ง และบันหมี่เคป หรือแซนด์วิชบันหมี่ไส้ต่างๆ ล้วนรสเวียดนาม วัฒนธรรมต้มกาแฟก็ได้มาจากฝรั่งเศส เช่นกัน

อาหารเวียดนามเป็นอาหารที่กินผักสดหลากหลายชนิดในแทบทุกเมนู และมีน้ำจิ้มที่หลากหลาย เครื่องปรุงรสส่วนใหญ่เป็นแบบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มากกว่าจีน เช่น เครื่องปรุงรสเปรี้ยวใช้ มะขาม มะนาว ไม้เนียม น้ำส้มสายชู เครื่องปรุงรสเค็ม ส่วนใหญ่เป็น น้ำปลา น้ำกะปิ รองลงไปเป็นกะปิ ปลา ร้า กุ้งจ่อม ไข่ซีอิ้วแบบจีนน้อยมาก (ที่มา: อาหารเวียดนาม เขียนโดย fudgechocolate <http://fudgechocolate.wordpress.com/>)

8.1.1 แหนมเนือง

แหนมเนือง โรยหน้าด้วยถั่วและงา เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มรสเข้มข้นโรยหน้าด้วยถั่วและงา เครื่องเคียงมีครบครัน หั่นมาเป็นชิ้นๆ เพื่อให้ห่อได้พอดีคำ เช่น ถั่วคั่วดิบ แตงกวา สับปะรด พริกขี้หนู กระเทียม ฯลฯ แหนมเนืองนั้นสมัยก่อนจัดให้เป็นอาหารของชาววัง ในประเทศเวียดนาม รับประทานกันในกลุ่มบุคคลชั้นสูงเท่านั้น ไม่สามารถหาซื้อได้ตามท้องตลาด ต่อมาสูตรแหนมเนืองชาววังได้รับมรดกตกทอดกันมาหลายชั่วคน และมีการคิดดัดแปลงและปรับปรุงสูตรชาววังดั้งเดิมให้มีรสชาติกลมกล่อม โดยเฉพาะในเมืองไทยถูกดัดแปลงให้ถูกปากคนไทยมากขึ้น ซึ่งถ้าไปกินที่เวียดนามจะพบว่าแตกต่างกัน ร้านอาหารเวียดนามแนะนำในจังหวัดหนองคาย อาทิเช่น ร้านแดง แหนมเนือง ร้านเลียน ร้านวีที เป็นต้น

8.1.2 กุ้งพันอ้อย

กุ้งพันอ้อย หรือ เจ้าโตม กินเล่นๆ เรียกน้ำย่อย เป็นชื่อของอาหารเวียดนามชนิดหนึ่งที่น่าเนื้อกุ้งบดที่ปรุงรสแล้วมาพันกับก้านอ้อยขนาดพอเหมาะ แล้วนำไปทอดหรือ

ปังก็ได้ จะเสิร์ฟมาเป็นชิ้นใหญ่ เวลากิน จะได้ความหอมของเนื้อกุ้งสด และกลิ่นหอมของซอญ้อย เสิร์ฟกับเส้นหมี่ลวกและน้ำจิ้มแคโรทและหัวไชเท้า

8.1.3 ข้าวซอย

ข้าวซอย เป็นอาหารเวียดนามเพื่อสุขภาพ ข้าวธัญพืชประกอบไปด้วยข้าว เหนียวหนึ่งผสม ลูกเดือย ข้าวโพด ถั่วเหลือง ต้นหอม และเม็ดงา โรยด้วยน้ำตาลแดงถั่งเหลืองและงา ปนเป็นต้น มีขายอยู่ตลาดโพธิ์ชัย ตลาดเช้าของชาวหนองคาย

8.1.4 เฝอ

เป็นอาหารเวียดนามชนิดหนึ่ง มีลักษณะคล้ายก๋วยเตี๋ยวของไทย แต่ต่างกัน ที่เส้น น้ำซุป และเครื่องเคียง และบางครั้งก็เรียกเป็น ก๋วยเตี้ยว/ก๋วยจั๊บ-เวียดนาม/ญวน เฝอเป็นอาหารที่ประกอบด้วย เส้นก๋วยเตี้ยวที่เรียกว่า บั๊นเฝอ คล้ายเส้นเล็กแต่กว้างกว่า หรือเป็นเส้นกลมสีขาวขนาดใหญ่กว่าขนมจีนเล็กน้อย ในน้ำซุปที่เคี่ยวจากเนื้อวัว (หรือเนื้อไก่) กระดูก หางวัว และเครื่องเทศบางชนิดเช่น อบเชยโข่งอ่อน เมล็ดดอกจัน ขิง กานพลู กระจวานดำ เป็นต้น และตกแต่งด้วย หัวหอม ต้นหอม ผักชี ผักชีฝรั่ง สะระแหน่ โหระพา มะนาวหรือเลมอน ถั่วงอก และพริกหยวก ซึ่งสีอย่างหลังมักจะแยกไว้เป็นอีกจานต่างหาก เพื่อให้ผู้รับประทานเติมได้ตามชอบ สำหรับซอสบางอย่างที่เป็นที่นิยมได้แก่ ซอสฮอยซิน น้ำปลา และซอสพริกศรีราชา (ที่มา: <http://th.wikipedia.org/>)

เฝอ (pho) ซึ่งอาจเป็น เฝอบ่อ (ก๋วยเตี้ยวเนื้อ) หรือเฝอก่า (ก๋วยเตี้ยวไก่) เป็นอาหารประจำชาติอย่างหนึ่งของเวียดนาม แต่เฝอก็ได้พัฒนารสชาติโดยเฉพาะความกลมกล่อมหวานใสของน้ำซุป ตลอดจนเครื่องเคราใส่ จนมีรสชาติเฉพาะตัวจริงๆ นอกจากเส้นก๋วยเตี้ยวแล้ว ชาวเวียดนามยังกินขนมจีนเป็นเส้นทำนองเดียวกับก๋วยเตี้ยวอย่างแพร่หลาย ที่มีชื่อเสียงรู้จักกันดี มี อาทิ บุ้นบ่อเหว ขนมเส้นน้ำใสเนื้อวัวและขาหมู อันเป็นอาหารรสเยี่ยมประจำถิ่นของเมืองเว้ บุ้นทิดหนึ่ง ขนมจีนหมูย่างกับน้ำยา บุ้นปอ ขนมจีนหน้าเนื้อ เป็นต้น ภาษาเวียดนามเรียกขนมจีนว่า ‘บุ้น’ คล้ายกับ คนลาวเรียกว่า ‘บุ้น’ คนเวียดนามนิยมกิน เฝอ บุ้น และก๋วยเตี้ยวอื่นๆ กันมาก ส่วนใหญ่นิยมรสชาติน้ำซุปเป็นพิเศษ

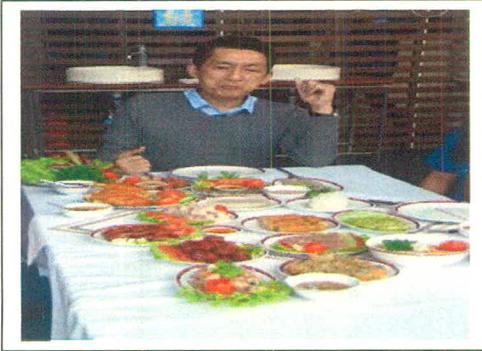
8.1.5 ไช้กระทะ

ไช้กระทะเป็นอาหารเวียดนามอีกชนิดหนึ่ง เป็นที่นิยมของคนท้องถิ่นและนักเดินทาง ไช้กระทะเป็นเมนูไช้อาหารเช้าที่เสิร์ฟในกระทะ มีหมูสับปรุงรส กุนเชียง โรยหน้า ทานคู่กับขนมปังฝรั่งเศสขนาดเล็ก ส่วนหนึ่งเป็นการผสมผสานกันของวัฒนธรรมฝรั่งเศสด้วยตั้งแต่ครั้งประเทศเพื่อนบ้านเคยเป็นเมืองขึ้นมาก่อน

8.2 อาหารแม่น้ำโขง

จังหวัดหนองคายมีพื้นที่ติดริมแม่น้ำโขง ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม เป็นอาชีพหลัก และทำปศุสัตว์และการประมง-เลี้ยงปลากระชังเป็นอาชีพเสริม ส่วนใหญ่ทำการเกษตรเป็นหลัก เลี้ยงปลา ทาสัตว์ ทำการประมงน้ำจืดด้วยการจับปลาตามแม่น้ำโขง เพราะพื้นที่มีปลาชุกชุม เช่นปลาบึก ปลาคัง ปลาเผา และปลาอื่นๆ อีกหลายชนิด เมื่อนำมาประกอบอาหารต่างๆ จะมีรสชาติอร่อย จึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภคนอกเหนือไปจากเมนูอาหารเวียดนามที่หารับประทานได้ทั่วไปในจังหวัดหนองคาย รายการอาหารหลากหลายที่ใช้วัตถุดิบจากแม่น้ำโขง อาทิ เช่น ปลาพุงแตก, ผัดฉ่าปลาแม่น้ำโขง, ต้มยำปลาแม่น้ำโขง, ทอดมันปลากรายไข่เค็ม, แกงป่าปลาโจกหรือปลาแซ่, ต้มยำเครื่องในปลา, ลาบปลาคัง, ต้มยำปลาสะหงั่ว เป็นต้น

ร้านอาหารที่ให้บริการอาหารจากแม่น้ำโขง อาทิเช่น ร้านบ่อปลาบุญชัย, ร้านระเบียงแม่โขง, ร้านแม่โขงเกสต์เฮ้าส์, ร้านคุณดี, ร้านชายโขง เป็นต้น



ร้านแดงแหมมเนือง



ร้านกาแฟ



ร้านในตลาดชายวัดฤดูติบสำหรับอาหารเวียดนาม



ร้านแม่ถ้วนของฝากเมืองหนองคาย



ไข่กระทะ



กวยจั๊บญวน

ภาพที่ 4.19 แสดงตัวอย่างอาหารที่จัดอยู่ในเส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวหนองคาย

9. วัฒนธรรมอาหารจังหวัดนครราชสีมา พื้นที่ศึกษา อำเภอเมือง อำเภอปากช่อง อำเภอวังน้ำเขียว อาหารที่ศึกษาคือ อาหารพื้นบ้านโคราช และวัฒนธรรมโต๊ะโคราช (กินเข้าคำ)

สภาพภูมิศาสตร์ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานมีผลต่ออาหารการกินของคนท้องถิ่นอย่างมาก เนื่องจากพื้นที่บางแห่งแห้งแล้ง วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารซึ่งหาได้ตามธรรมชาติส่วนใหญ่ ได้แก่ ปลา แมลงบางชนิด พืชผักต่าง ๆ การนำวิธีการถนอมอาหารมาใช้เพื่อรักษาอาหารไว้กินนาน ๆ จึงเป็นส่วนสำคัญในการดำรงชีพของคนอีสาน ชาวอีสานจะมีข้าวเหนียวหนึ่งเป็นอาหารหลักเช่นเดียวกับภาคเหนือ เนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงอาหาร ได้แก่ สัตว์ที่หามาได้ เช่น กบ เขียด แอ้ แมลงต่าง ๆ ที่มาของรสชาติอาหารอีสาน เช่น รสเค็มได้จากปลาร้า รสเผ็ดได้จากพริกสดและพริกแห้ง รสเปรี้ยวได้จากมะกอก ส้มมะขาม และมดแดง ในอดีตคนอีสานนิยมหมักปลาร้าไว้กินเองเพราะมีปลาอุคมสมบูรณ์ ประกอบกับเป็นแหล่งเกลือสินเธาว์ ทำให้การทำปลาร้าเป็นที่แพร่หลายมาก จากปลาร้าพื้นบ้านอีสานได้มีการพัฒนาทั้งวิธีการทำและรสชาติ จนกลายเป็นตำรับปลาร้าที่ส่งขายต่างประเทศในปัจจุบัน

ชาวโคราชทั้งในจังหวัดนครราชสีมา ชัยภูมิ และบุรีรัมย์ นิยมรับประทานข้าวเจ้า อาหารหลักคือ น้ำพริก อาจจะมีเครื่องจิ้มแบบลาวบ้าง กับผักเฒ่าที่หาได้ อาหารพิเศษอื่นๆ คล้ายกับอาหารไทยภาคกลาง ในหนังสือวัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา จังหวัดนครราชสีมา ได้กล่าวถึงการกินอาหารของคนพื้นเมืองโคราชไว้ว่า สำหรับอาหารชาวโคราชจะจัดเป็นสำหรับ ใส่ถาดหรือกระด้ง อาหารทุกมื้อจะมีน้ำพริก ผักสดหรือผักต้มเป็นหลัก น้ำพริกที่มีอยู่ประจำแทบทุกบ้าน คือ พริกป่น ปลาที่นำมาป่นผสมกับพริกส่วนใหญ่จะเป็นปลาฉลาดหรือปลาขาว ถ้ามีน้ำต้มปลาร้าที่ต้มในหม้อดินผสมลงในน้ำพริกด้วยแล้ว จะเป็นอาหารชูรสที่ทำให้รับประทานได้มาก อาหารในแต่ละมื้อแต่ละวันจะไม่แตกต่างกันมากนักตามแต่จะหาได้ มื้อเช้าและกลางวันจะไม่พิถีพิถันมากเท่ากับมื้อเย็น

สำหรับกับข้าวของชาวโคราช

คนทั่วไปเข้าใจว่าสำหรับของคนโคราชคงไม่ต่างจากสำหรับของคนภาคอีสานทั่วไป ทั้งที่จริงแล้วต่างกัน คนโคราชขนานแท้ดั้งเดิมกินข้าวเจ้าเป็นหลัก ส่วนกับข้าวมีทั้งแกงป่า แกงเผ็ดต่าง ๆ คล้ายภาคกลาง ต่างกันที่แกงของชาวโคราชส่วนมากไม่ใส่กะทิและไม่ออกรสหวานนำอย่างภาคกลาง นอกจากนี้ยังมีแกงพื้นถิ่นที่จะมีให้กินตามฤดูกาลเท่านั้น เช่น แกงเห็ด แกงผักป่าผักบ้านทั้งหลาย เป็นต้น

อาหารที่จะกล่าวถึงต่อไปนี้เป็นเพียงบางส่วนของอาหารในสำหรับคนโคราช เป็นของกินที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์บางอย่างหากินได้ตามร้าน หรือปรุงกินเองก็หาวัตถุดิบได้ง่าย แต่บางอย่างก็หากินได้ในบางโอกาสเท่านั้น

น้ำพริกโคราช หรือน้ำพริกร้อน ก็เรียกกัน จัดเป็นหนึ่งในอาหารหลักคู่สำหรับคนโคราช มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ วิธีการทำของแต่ละแห่งอาจแตกต่างกันบ้างในรายละเอียด แต่โดยรวมแล้วก็ไม่ต่างกันมากเพราะมาจากรากเดียวกัน เครื่องปรุงน้ำพริกโคราชส่วนใหญ่เป็นสมุนไพร รสร้อนแรงของไทย ประกอบด้วยข่า ตะไคร้ หอม กระเทียม ใบมะกรูด พริกป่น และข้าวคั่ว โขลก รวมกันให้ละเอียด แล้วนำไปผัดกับหมูสับหรือเนื้อปลา รสชาติจะออกเผ็ดเค็มและมีกลิ่นหอมของข้าวคั่ว จะกินกับผักสดหรือลวกตามชอบ

ขนมจีนน้ำยา ดูเหมือนขนมจีนจะกลายเป็นอาหารประจำทุกภาคไปแล้ว โดยเฉพาะตามงานบุญงานประเพณีมักไม่ขาดขนมจีน รสชาติของน้ำยาเป็นตัวชี้วัดความอร่อยของขนมจีนแต่ละที่ สำหรับน้ำยาโคราชประกอบด้วยเครื่องปรุงที่ไม่ต่างจากเครื่องแกงน้ำยาทั่วไป แต่ที่โคราชนิยม น้ำยาป่าใส่ปลา ร้ามากกว่าน้ำยากะทิ และถ้าเป็นแกงไกรดาขนมจีน ชาวโคราชเขามักจะนิยมใส่เครื่องใส่ไก่บางคนขอเฉพาะเครื่องใส่ไก่ก็มี

ผัดหมี่โคราช เป็นของกินอีกอย่างที่จัดเป็นของคู่บ้านคู่เมือง เส้นหมี่โคราชที่ใช้ผัดกลายมาเป็นสินค้าขึ้นชื่อของจังหวัดที่นักท่องเที่ยวมักหาซื้อกลับบ้าน เส้นหมี่โคราชมีแหล่งผลิตที่ อ.พิมาย และบ้านตะคุ อ.ปักธงชัย ผลิตจากข้าวเจ้าพันธุ์ดีที่คัดสรรแล้ว ได้แก่ ข้าวพันธุ์เหลืองประทิว เส้นหมี่ที่ดีจะมีเส้นบาง เวลาผัดแล้วเส้นจึงนุ่มแต่เหนียวไม่เละ

แม้ผัดหมี่โคราชจะหากินได้ในหลายอำเภอ แต่ที่เป็นหมี่ผัดรสแท้ดั้งเดิมตามสูตรของคนโคราชนั้น ยังเป็นที่ถกเถียงกันเองว่าคือที่ใดกันแน่ ผัดหมี่ของพิมายก็คุยว่าของตนอร่อยกว่าผัดหมี่ของบ้านกระโทก อ.โชคชัย ในขณะที่ผัดหมี่ที่บ้านตะคุ อ.ปักธงชัย ก็คุยว่าของตนอร่อยที่สุด อย่างไรก็ตามผัดหมี่แต่ละแห่งมีสูตรลับเฉพาะตัว มีรสชาติไม่ต่างกันนัก พอจะสรุปได้ว่าผัดหมี่โคราชปรุงรสเปรี้ยวด้วยน้ำมะขามเปียกให้ผสมพอดีกับความหวานของน้ำตาลทราย ใส่พริกป่นที่ตำก่อนนำไปคั่ว ส่วนมากมักจะผัดด้วยน้ำมันพืชและใส่น้ำมันหมู บางตำรับก็ผัดด้วยน้ำมันหมูและใส่ไก่บ้านฉีกฝอย แกงผักหวานไข่มดแดง ผักหวานและไข่มดแดงจะมีให้กินเฉพาะช่วงปลายฤดูร้อนต่อฤดูฝน ราวเดือน เม.ย. - พ.ค. ชาวบ้านจะนำไปปรุงแกงผักหวานไข่มดแดงเป็นอาหารรสเลิศมากด้วยคุณค่าทางโภชนาการ

แกงกะบุงใส่ปลาอย่าง กระบุงหรือหัวบุงเป็นพืชชนิดเดียวกับที่นำไปแปรรูปเป็นอาหารสำหรับคนที่ต้องการลดน้ำหนัก อยู่ในรูปบรรจุภัณฑ์สวยหุพระยี่ห้อจนขายดิบขายดี ชาวบ้านเขานำกะบุงมาทำอาหารกินกันนานแล้ว ทั้งอาหารคาวหวาน อย่างแกงกะบุงใส่ปลาอย่าง เป็นแกงไม่ใส่กะทิ เป็นอาหารพื้นบ้านในสำหรับชาวโคราชมาแต่ดั้งเดิม

ข้าวแฉะ หรือเรียกตามสำเนียงคนโคราชว่า เข่าแฉะ เป็นของกินที่มีรสชาติอร่อยอีกทั้งให้คุณค่าทางโภชนาการ วิธีทำไม่ยากโดยนำข้าวสารมาต้มกับน้ำกะทิ จากนั้นนำหมูหรือไก่มาผัดกับน้ำพริกแกงเผ็ดแล้วนำไปใส่ในข้าวที่ต้มกับกะทิ ใส่ผักพื้นบ้านอย่างข้างโพด บวบ แล้วปรุงรส

ด้วยน้ำปลาและน้ำปลาร้า เมื่อใกล้สุกใส่ยอดผักทองและใบตำลึงลงไปด้วย ก่อนเสิร์ฟอย่าลืมโรยหน้าด้วยใบแมงลักให้หอมกรุ่นชวนกิน

ปลาร้า หรือป๊รา เป็นของกินยอดนิยมของคนอีสาน แต่คนโคราชมีวิธีการทำปลาร้าที่ต่างจากที่อื่น คือเอาปลาที่จะทำปลาร้ามาเคล้ากับเกลือแล้วอัดใส่ไห ปิดปากไหด้วยกาบไผ่หรือกาบหมากทิ้งไว้ประมาณสองเดือน หลังจากนั้นนำเอาปลาที่หมักแล้วมาคลุกข้าวเปลือกที่หนึ่ง ข้าวเปลือกคือข้าวเปลือกที่คั่วจนเกรียมมีสีน้ำตาลแล้วนำไปตำจนละเอียด จากนั้นนำไปหมักใส่ไหปิดปากไหให้สนิททิ้งไว้ประมาณหกถึงแปดเดือนก็กินได้ คนโคราชนำปลาร้าไปทำกินได้หลากหลาย เช่น ปลาร้าสับ ป๊รา ชะเอื้อะ (ปลาร้าหนึ่ง) ปลาร้าหลน หรือใส่ในส้มตำก็แสนอร่อย

ข้าวปาด เป็นขนมพื้นบ้านของชาวโคราชมีลักษณะคล้ายกับขนมเปียกปูน ข้าวปาดทำจากแป้งข้าวเจ้าซึ่งเป็นปลายข้าวที่แช่น้ำจนนิ่ม นำไปไม่จนละเอียด แล้วใส่ถุงผ้าดิบ ใช้หินหนัก ๆ ทุบให้น้ำแห้งออกจนหมดเหลือแต่เนื้อแป้ง นำแป้งไปนวดกับน้ำตาลจนเข้ากันดีแล้วจึงนำไปกวนให้สุก ถ้าจะให้สีข้าวปาดสวยและกลิ่นหอมควรใส่น้ำใบเตยลงไปตอนกวนด้วย เมื่อกวนสุกได้ที่แล้วยกลงเทใส่ถาดตัดเป็นชิ้น ๆ โรยหน้าด้วยมะพร้าวชุดคลุกเกลือ

วิธีการปรุงอาหารของชาวโคราช มีหลายวิธี ได้แก่

ประเภทแกง ผักที่นำมาแกง เช่น ฟักทอง กะบูก บอน มะเขือ หน่อไม้ ฟักเขียว ขนุน ตาล ขี้เหล็ก มันต่างๆ มักแกงกับปลาปิ้ง ปลาย่าง เนื้อหมู วัว ไก่ แกงพื้นบ้านจะไม่ใส่กะทิ แกงบางอย่างใส่ข้าวเบือด้วย

ประเภทข้าว (คั่ว) นิยมข้าวเนื้อวัว เครื่องในวัว กบ หนู หมู ไก่ โดยนำเนื้อสัตว์มาสับละเอียดนำไปผัดพริกแกงใส่น้ำพอกขลุกขลิก ใส่น้ำปลาใส่ใบกะเพรา อาจใส่หน่อไม้สับลงไปเล็กน้อย

ประเภทลาบ ลาบปลาจะนำปลาไปย่างพอสุก นำมาสับละเอียด ลาบปูจะตำปูให้ละเอียดแล้วกรองเอาน้ำนำไปลาบ ถ้าเนื้อวัว ไก่ นก จะสับให้ละเอียดก่อนแล้วจึงนำไปคลุกกับเครื่องลาบ ซึ่งประกอบด้วย ตะไคร้ ใบมะกรูด ข่า หอม กระเทียม พริกที่เผาไฟให้หอม นำมาโขลกให้ละเอียดแล้วใส่ปลาร้า ใส่ข้าวเบือ ใส่น้ำปลา บีบมะนาว โรยใบสะระแหน่ รับประทานกับผักสด

ประเภทต้มยำ สัตว์หลายชนิดนำมาต้มยำได้ เช่น ไก่ หมู วัว ปลา กบ เขียด อึ่งอ่าง ถ้าเป็นกบ เขียด อึ่งอ่าง จะนำมาต้มทั้งตัวพอสุกนำไปฉีกเป็นชิ้นส่วน เอาใส่พุงทิ้งไป ตมน้ำใส่ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด หอม กระเทียม พริกสดหรือพริกแห้งเผาไฟ พอน้ำเดือดใสเนื้อสัตว์ลงไป ปรุงรสด้วยน้ำปลา มะนาวหรือมะขามเปียกหรือใบมะขามอ่อน

ประเภทปิ้ง ย่าง หมกไฟ ใช้ไม้ไผ่หรือไม้รวกผ่าเป็น 2 ซีก นำเนื้อสัตว์ เช่น ปลา ไก่ เนื้อ ใสลงระหว่างไม้ใช้เชือกมัดปลายแล้วนำไปปิ้งไฟ ถ้าเป็นอึ่งอ่างจะใช้ไม้ไผ่เหลาเล็กๆ ปลายแหลม เสียบ

กลางตัว นำไปย่าง บางครั้งใช้วิธีห่อใบตอง แล้วนำไปเผาหรือหมกใต้เตา เนื้อหรือปลานั้นจะมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน

ประเภทสะเออะ สะเออะ คือ การทำให้สุกโดยนำอาหารใส่ถ้วยใส่หม้อต้ม ปิดฝาต้มจนสุก เช่น สะเออะปลาร้า ปลาจ่อม เป็นต้น

การกินอาหารของคนพื้นเมืองโคราช จะจัดเป็นสำรับ ใส่ถาดหรือกระดัง อาหารทุกมื้อจะมี น้ำพริก ผักสดหรือผักต้มเป็นหลัก น้ำพริกที่มีอยู่ประจำแทบทุกบ้าน คือ พริกป่น ปลาที่นำมาป่นผสมกับพริกส่วนใหญ่จะเป็นปลาฉลาดหรือปลาขาว ถ้ามีน้ำต้มปลาร้าที่ต้มในหม้อดินผสมลงในน้ำพริกด้วยแล้ว จะเป็นอาหารรสชาติที่ทำให้รับประทานได้มาก อาหารในแต่ละมื้อแต่ละวันจะไม่แตกต่างกันมากนักตามแต่จะหาได้ มื้อเช้าและกลางวันจะไม่พิถีพิถันมากเท่ากับมื้อเย็น

ที่มา : หนังสือวัฒนธรรม พัฒนาการทางประวัติศาสตร์ เอกลักษณ์และภูมิปัญญา จังหวัดนครราชสีมา

9.1 ผัดหมี่โคราช

ผัดหมี่โคราช เป็นหนึ่งในอาหารพื้นบ้านของเมืองย่าโม ที่หาทานได้ง่ายทั่วไป เพราะในสมัยก่อนเมืองโคราชมีการปลูกข้าวเจ้ามาก จึงมีการตัดแปลงข้าวมาทำเป็นเส้นหมี่ และเพื่อเป็นการถนอมอาหารอีกรูปหนึ่งแบบด้วย จากการนำเส้นหมี่ไปตากแห้ง แล้วเก็บไว้ทานในมื้อต่อ ๆ ไป หมี่โคราชเป็นอาหารขึ้นชื่อของท้องถิ่นแถบนี้ นิยมรับประทานตอนมื้อกลางวัน เป็นอาหารประจำที่ทำกินกันทุกบ้าน โดยเฉพาะตอนงานบุญต่างๆ ทั้งงานบวช งานแต่ง และงานเฉลิมฉลองทั้งหลาย หมี่โคราชจะทานคู่กับส้มตำโคราชการผลิตเส้นหมี่ จะผลิตในหมู่บ้านต่างๆ ไปแต่แหล่งผลิตที่สำคัญ ทำเป็นอาชีพ ส่งขายทั่วไป ได้แก่ หมี่พิมาย อำเภอพิมาย หมี่กระโทก อำเภอโชคชัย หมี่ตะลุง อำเภอปักธงชัย หมี่กุดจิก อำเภอสูงเนิน หมี่จักราช อำเภอจักราช การทำเส้นหมี่ ได้ถ่ายทอดสืบต่อกันมา เป็นภูมิปัญญาในการพลิกแพลงอาหาร จากแป้งได้เป็นอย่างดี

“หมี่โคราช” นี้เป็นอาหารพื้นเมืองโคราชแท้ ที่เมื่อใครหลาย ๆ คนเดินทางมาโคราชแล้วไม่ได้กินหมี่โคราช ก็เหมือนๆ กับการไปเที่ยวเชียงใหม่แล้วไม่ได้กิน “ข้าวซอย” “หมี่โคราช” ถือว่าเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของเมืองโคราช ที่ปัจจุบันมีผู้ผลิตเส้นหมี่อยู่หลายราย ถึงแม้ว่าจะไม่ใช่แบบโบราณ โดยเปลี่ยนไปเป็นการผลิตเส้นหมี่แบบโรงงานแล้ว หรือแม้กระทั่งแม่ครัว-พ่อครัวผู้ปรุง “หมี่โคราช” แท้ ที่ไม่ได้แปลงไปเป็นผัดไท ก็ยังมีอยู่ แต่ก็น้อยลงทุกวันที่จะสามารถปรุงหมี่โคราช ได้ในรสชาติของ หมี่โคราชแท้ เพื่อสืบทอดตำนานอาหารพื้นเมืองโคราช

ข้าวหมี่โคราช หรือที่เรียกกันว่า ผัดหมี่โคราช อันเป็นอาหารท้องถิ่นอัตตะลักษณะหนึ่งของอาหารโคราช เรียกว่าไปงานไหนๆ ในโคราชขาดไม่ได้ที่เดียวเขียวแหละ รสชาติโคราชๆ อันดับต่อมาเป็น น้ำพริกปลาดวง กำเนิดขึ้นจากว่า เมื่อชาวโคราชหาปลามาได้มากๆ ก็เลยย่างแล้วโขลกรวมกับ

พริกชี้หนูคว่ำปน เคียงด้วยผักลวกจิ้มเช่นตำลึง บวบ ถั่วฝักยาว ใบกระโดน น้ำพริกปลาผงบี้จะมีอยู่ในตู้กับข้าวกันครัวเสมอ

หมี่เป็นอาหารมื้อกลางวันในชีวิตประจำวันของคนโคราช โดยเฉพาะอย่างยิ่งในงานบุญ เช่น งานโกนจุก บวชนาค แต่งงาน หรืองานสมโภชอื่น ๆ ที่พอนึกหาอาหารอะไรไม่ออก เพราะทำยาก ก็มักจะนึกถึง “คั่วหมี่” หรือ “ผัดหมี่” เพราะทำง่ายและเมื่อมีงานบุญอย่างนี้ก็มักจะมีเครื่องปรุงสำหรับ “คั่วหมี่” ใต้อยู่แล้ว เพิ่มแค่เพียงหาเส้นหมี่โคราชมาไว้ เครื่องปรุงหาได้ในงาน สำหรับการผลิตเส้นหมี่จะผลิตในหมู่บ้านทั่ว ๆ ไป แต่แหล่งผลิตสำคัญที่ทำเป็นอาชีพ ส่งขายทั่วไป ได้แก่ เส้นหมี่พิมาย อำเภอพิมาย เส้นหมี่กระโทก อำเภอโชคชัย เส้นหมี่ตะคุ อำเภอปักธงชัย เส้นหมี่กุดจิก อำเภอสูงเนิน เส้นหมี่จักราช อำเภอจักราช การทำเส้นหมี่ได้สืบทอดต่อกันมา เป็นภูมิปัญญาในการพลิกแพลงอาหารจากแป้งได้เป็นอย่างดี สำหรับภาชนะและอุปกรณ์ในการทำเส้นหมี่ ได้แก่ เตา กระทะ ปากหม้อทำจากสังกะสีแผ่น ขดให้เป็นวงกลมมีเส้นผ่าศูนย์กลางเท่ากับความยาวของเส้นหมี่ ในอดีตปากหม้อจะใช้หม้อดินขนาดใหญ่ ตัดเอากันออกแล้ววางบนกระทะ ขนาดของเตากระทะและปากหม้อจะต้องพอดีกัน ซึ่งผ้าขาวที่ปากหม้อ มักใช้ผ้าขาวบาง ชั้นอลูมิเนียม ไม้ ไม้แฉะแผ่นหมี่ แฉงไม้ไผ่สาน มีดซอยหมี่หรือมีดตัดหมี่ ฟันสำหรับเป็นเชื้อเพลิง

วิธีทำเส้นหมี่โคราช

แช่ข้าวเจ้า 1 คืบแล้วนำไปโม่ให้เป็นแป้ง ตั่งกระทะใส่น้ำเอาปากหม้อซึ่งผ้าขาวบางแล้วตั้งในกระทะ เจาผ้าที่ริมปากหม้อเล็กน้อย เพื่อให้ไอร้อนขึ้นมาสะดวก ทำแผ่นหมี่โดยการกวาด (ภาษาโคราช เรียก กวาดหมี่) ด้วยการละเลงแป้งลงบนผ้าที่ซึ่งปากหม้อขณะที่น้ำเดือด กวาดแป้งให้ทั่วด้วยก้นขันแล้วเอาผ้าปิด ทิ้งเอาไว้สักครู่ เปิดฝาทิ้งไว้ให้แห้งแผ่นหมี่จากผ้าซึ่งปากหม้อ แล้วยกแผ่นหมี่วางบนแผงตากหมี่ ตากแผ่นหมี่พอหมาดๆ แล้ววางแผ่นหมี่ซ้อนกันโดยทาน้ำมันเพื่อไม่ให้แผ่นหมี่ติดกัน ทิ้งไว้ประมาณหนึ่งชั่วโมงครึ่ง ถึงสองชั่วโมง จึงนำมาซอยเป็นเส้นหมี่ เอาเส้นหมี่มาวางเรียงเป็นก่าๆ บนแผงไม้ไผ่แล้วจึงตากแดดให้แห้งสนิท

เทคนิคการทำเส้นหมี่

ก่อนนำข้าวสารที่แช่น้ำไปโม่ ต้องล้างน้ำให้สะอาด เพื่อเส้นหมี่จะได้ไม่มีกลิ่น ข้าวที่ใช้ทำเส้นหมี่มักใช้ข้าวเก่า หากเป็นข้าวใหม่เส้นหมี่จะไม่สวยและมักติดกัน เพราะข้าวใหม่เหนียวเกินไป น้ำมันที่ใช้ทาแผ่นหมี่มักใช้น้ำมันหมู และต้องเป็นน้ำมันใหม่ๆ ไม่เช่นนั้นแล้วเส้นหมี่จะเหม็นหืนเร็ว ปัจจุบันการทำเส้นหมี่มักจะถูกดัดด้วยการผสมผักต่างๆ ให้มีสีสันต่างๆ เช่น สีเขียวจากผักคะน้า สีเหลืองจากฟักทอง และสีชมพูจากมะเขือเทศ นำมาผสมกับแป้งข้าวเจ้าที่โม่ไว้

การผัดหมี่

เครื่องปรุง (สำหรับ 2 ที่) ประกอบด้วย เส้นหมี่ 5 กำ เนื้อไก่หรือเนื้อหมู 3 ชีด พริกป่นครึ่งช้อนชา เต้าเจี้ยว 2 ช้อนโต๊ะ น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลปีบ 3 ช้อนโต๊ะ กระเทียมบด 10 กลีบ ถั่วงอก 100 กรัม มะขามเปียก หัวหอมแดงซอย 5 หัว ต้นหอมสด 5 ต้น ไข่ 1-2 ฟอง น้ำมันหมู

วิธีทำผัดหมี่โคราช

ตั้งกระทะใส่น้ำมันหมูให้ร้อน เจียวหอมและกระเทียมให้เหลือง ใส่เนื้อไก่หรือเนื้อหมูลงผัดพอสุก แล้วใส่น้ำตาลปีบ เคี่ยวจนกระทั่งเป็นสีน้ำตาล ใสเต้าเจี้ยว น้ำมันมะขามเปียก พริกป่นตามชอบ ใส่น้ำพอสสมควร ชิมรสเปรี้ยวหวานตามใจชอบ ทิ้งไว้ให้เดือด ใส่เส้นหมี่โดยไม่ต้องแช่น้ำ ผัดเส้นจนแห้ง หากเส้นหมี่ยังไม่นิ่มให้เติมน้ำที่ละน้อย ใส่ไข่ที่ละฟอง พลิกกลับไปกลับมา ใสถั่วงอกหรือต้นหอม

ผัดหมี่โคราชอาจพลิกแพลงเครื่องประกอบตามความนิยม เช่น อาจใส่ปลาป่น ต้นหอมหรือผักคะน้าก็ได้ แต่ที่สำคัญคือผัดแล้วจะต้องไม่มีน้ำมันเยิ้ม เท่านั้นเราก็จะได้มือโปรต หมี่โคราช อาหารพื้นเมืองไว้รับประทานกัน

9.2 ขนมจีนโคราช

ขนมจีนเป็นอาหารของคนมอญซึ่งเรียกเส้นแบ่งขาวนวลเช่นนี้ว่า คนอม แล้วก็มีคำว่า จีน ที่แปลว่า สุกแล้ว คนไทยได้อินคำว่า คนอมจีน จึงกร่อนคำตามการออกเสียงจนกลายมาเป็น ขนมจีนนั่นเอง ขนมจีนที่โด่งดังเป็นที่รู้จักกันมากคือ ขนมจีนของ “บ้าน ประโดก” ซึ่งอยู่ในตัวเมืองโคราช ชุมชนประโดก ตั้งอยู่ตรงสี่แยกประโดก-โคกไผ่ ทางไปมหาวิทยาลัยวงษ์ชวลิตกุล ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา เป็นแหล่งผลิตขนมจีนดั้งเดิมของเมืองโคราช มีชื่อเสียงว่าเป็นสุดยอดความอร่อย คนในหมู่บ้านนี้มีอาชีพทำขนมจีนมาตั้งแต่โบราณ ขนมจีนบ้านประโดกได้ชื่อ ว่าเส้นเหนียว นุ่ม และสีขาวไม่มีกลิ่น ชาวบ้านประโดกมีเคล็ดลับในการทำขนมจีนมาตั้งแต่บรรพบุรุษถึงการเลือกใช้ข้าวเจ้าพันธุ์เหลืองประทิวในการหมักทำแป้ง รวมทั้งวิธีตำแป้งข้าวเจ้าให้เหนียว ก่อนที่จะนำมาโรยเป็นเส้นในน้ำเดือด ขนมจีนน้ำยาจะมีให้เลือกหลากหลาย อาทิ น้ำยาป่า น้ำยาหวานหรือน้ำพริก น้ำยาไก่ (ซึ่งจะแปลกและขึ้นชื่อกว่าแกงไก่ที่อื่น คือ จะใส่เลือดไก่เป็นชิ้นใหญ่ๆ ใส่ทั้งเครื่องในไก่ที่มีกิน ดับ ผูกกับไส้ไก่เป็นพวง รวมทั้งตีนไก่ ปีกไก่ด้วย) น้ำยาชาติสม ขนมจีนประโดกราดน้ำยา หรือน้ำพริก กินกับไข่ต้ม ผักสด ผักต้มอร่อยเลื่องลือจนเป็นที่นิยม

ปัจจุบันในหมู่บ้านประโดก ห่างจากจังหวัดไปทางไทรงามพิมาย ตามถนนสาย มิตรภาพประมาณ 5-6 กิโลเมตร มีร้านขายขนมจีนแกงไก่ น้ำพริก น้ำยา อยู่ในหมู่บ้านประโดกเป็น สิบๆ เจ้าจนเป็นถนนสายขนมจีนประโดก ถนนตลอดสายจะมีแหล่งรวมร้านอาหารขนมจีน ประโดกมากมายรวมถึงอาหารพื้นบ้านอื่นๆ เช่นส้มตำ ไก่ย่าง ผัดหมี่โคราช ขายตั้งแต่เข้าไปจนถึงเย็น ขนมจีนบ้านประโดกจึงเป็นของกินที่ขึ้นชื่อมากของเมืองโคราช และยังมี การแปรรูปเป็นขนมจีน อบแห้งพร้อมน้ำยาสำเร็จรูป ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ขึ้นชื่อของจังหวัดนครราชสีมา มีจำหน่ายทั้ง ปลีกและส่ง(ที่มาเรื่องและภาพ: ขนมจีนประโดก โคราช

<http://www.remawadee.com/koraj/pradok.html>)

9.3 ไก่ย่างโคราช

อาหารโคราช ที่ขึ้นชื่อก็คือ ไก่ย่าง ซึ่งเอกลักษณ์เฉพาะของไก่ย่างโคราชจะ แตกต่างจากไก่ย่างของคอนอีสานในจังหวัดอื่น โดยจะใช้วิธีย่างไก่แบบธรรมชาติ คือนอกเหนือจากการ คลุกเคล้าไก่ด้วยเกลือและพริกไทยแล้ว ไก่ย่างตำรับดั้งเดิมของคนโคราชจะใส่เครื่องเทศจีน จำพวก เครื่องพะโล้และผงผสมเครื่องยาจีน จึงทำให้ไก่ย่างโคราชมีกลิ่นรสที่แตกต่างไปจากไก่ย่างอีสานทั่วๆ ไป ไก่ย่างที่มีชื่อดั้งเดิมมานานนับร้อยปีของโคราชคือ “ไก่ย่างท่าช้าง” ชื่อนี้เป็นชื่อกิ่งอำเภอเก่า และ เปลี่ยนชื่อเป็นอำเภอจักราช ไก่ย่างเจ้าดั้งเดิมจึงถูกเรียกชื่อใหม่เป็น “ไก่ย่างจักราช” ไก่ย่างท่าช้าง สมัยเมื่อ 40-50 ปีก่อนจะมีขายอยู่ริมทางรถไฟหน้าสถานีท่าช้าง และไม่มีขายที่อื่น ใครอยากกินต้อง นั่งรถไฟไป ต่อมาเมื่อมีพัฒนาเส้นทางการสัญจร มีถนนตัดไปถึงอำเภอท่าช้าง คนโคราชก็จะนั่งรถไฟ ประมาณ 40 กิโลเมตร จึงจะได้กินกัน แต่ปัจจุบันมีผู้รับมาขายในตัวเมืองหลายเจ้า บางทีก็ไม่ใช่เจ้า เก่าแก่ที่จักราช เวลาซื้อต้องสอบถามให้แน่ใจ นอกเหนือจากไก่ย่างแล้ว ปัจจุบัน ไก่ย่างท่าช้าง สูตร ดั้งตำรับ ร้านตั้งอยู่เรื่อยๆ กับที่ว่าการอำเภอเฉลิมพระเกียรติ ปากทางเข้าตลาดท่าช้าง หรือสถานี รถไฟท่าช้าง นั่นเอง

ไก่ย่างโคราชนี้ดังไปทั่วประเทศเช่น ไก่ย่างท่าช้าง ไก่ย่างเฟื่องฟ้า ไก่ย่างตันตอ ซึ่ง ส่วนใหญ่จะย่างแห้ง เครื่องปรุงเนียนๆ ไม่ฉุนอย่างใดอย่างหนึ่ง น้ำจิ้มสูตรมะขามเปียกและพริกเผา โขลก และที่ต้องมีเลยก็ส้มตำโคราช ซึ่งจะใส่ขิงและปลาป่นผสมลงไปในการตำ เติมด้วยปลาร้าต้มที่ นัว หรือปูนานึ่ง มะเขือลาย มะเขือเปรี้ยว มะเขือสีดา ถั่วฝักยาว มะละกอดิบสับ เติมรสชาติด้วยพริก ขี้หนูสวน กระเทียม พริกขี้หนูแห้ง กุ้งแห้ง ถั่วลิสงคั่ว น้ำปลาดี น้ำตาลปีบ น้ำมะนาว

9.4 ส้มตำโคราช

ยังมีความเข้าใจผิดกันอยู่เกี่ยวกับส้มตำว่ามีเพียง 2 ชนิดคือส้มตำไทยกับส้มตำลาว เท่านั้น ความจริงแล้วก็ยังมี “ส้มตำโคราช” อีกอย่างที่คุณไม่รู้จักรัก แม้กระทั่งคนโคราชรุ่นใหม่ ๆ รวมทั้งคนภาคกลางคิดว่าส้มตำโคราชคือส้มตำลาว ซึ่งความจริงแล้วไม่ใช่ ส้มตำโคราชไม่ใช่ส้มตำไทย ใส่ถั่วลิสง กุ้งแห้ง และส้มตำโคราชก็ไม่ใช่ส้มตำลาว ใส่ปลาร้า ลูกมะกอกป่าสุก

“ส้มตำโคราช” ..มี สูตรเฉพาะมาตั้งแต่โบราณว่า จะต้องใส่ปลาป่น ซึ่งเป็นปลาฉลามตากแห้งรมควัน ใส่ขิง และใส่น้ำปลาร้าต้มหรือไม่ก็ต้องเป็นปูนาตอง รสชาติของส้มตำโคราชจะออกเปรี้ยว เผ็ด เค็ม และมีหวาน ซึ่งจะแตกต่างไปจากส้มตำลาวที่จะไม่มีหวาน และส้มตำไทยจะไม่มีเปรี้ยว รวมความว่า ส้มตำโคราชเป็นส้มตำผสมผสานกันระหว่างส้มตำไทยกับส้มตำลาว หากอยากรู้รสจะต้องลองชิมคนโคราชเก่า ๆ ที่มีอายุห้า...หกสิบปีขึ้นไป อาจจะมีพอกทำ

9.5 กระยาสารท

กระยาสารท (อ่านว่า กระ-ยา-สารท) เป็นขนมหวานของไทย ทำจากถั่ว งา ข้าวคั่ว มาผัดกับน้ำตาล มักจะทำกันมากในช่วงสารทไทยแรม 15 ค่ำ เดือน 10 และบางท้องถิ่นนิยมรับประทานกับกล้วยไข่ มีกล่าวถึงในนิราศเดือนของนายมีว่า

เมื่อเดือนสิบเห็นกันเมื่อวันสารท

ใส่อังคาสโภชนากระยาหาร

กระยาสารท กล้วยไข่ใส่โตกพาน

พวกชาวบ้านถ้วนหน้าธารณะ

กระยาสารทเป็นสัญลักษณ์ของ ผลิตผลทางการเกษตรที่อุดมสมบูรณ์ รวมทั้งเป็นการทำบุญเพื่อเป็นสิริมงคลแก่ข้าวในนา ซึ่งเป็นการเก็บพืชผลครั้งแรกอีกด้วย

กระยาสารท แปลว่าอาหารที่ทำในฤดูสารท สืบเนื่องมาจาก ข้าวมธุปายาส ซึ่งเป็นอาหารอินเดียใช้ข้าว น้ำตาล น้ำมัน ผสมกัน ซึ่งนางสุชาดาหุงถวายพระพุทธเจ้า ส่วนผสมของกระยาสารทไทยมีข้าวตอก ข้าวเม่า ถั่วลิสง งาคั่วให้สุกเสียก่อน แล้วนำมากวนกับน้ำอ้อยกวนให้เหนียว กรอบเกาะกันเป็นปึก จะทำเป็นกรอบเป็นก้อนหรือตัดเป็นชิ้นๆ เก็บไว้ได้นาน ทำจากพืชผลที่เก็บได้ครั้งแรก กระยาสารทเป็นของหวานจัด โดยมากจะกินกับกล้วยไข่สุกทำถวายพระเพื่ออุทิศส่วนกุศลให้ผู้ที่ล่วงลับไปแล้ว ในการพระราชพิธีสารทนี้ตักทอดกันมานานแล้ว ตามความเชื่อถือ คนผู้นับถือพระพุทธศาสนาจะพากันหยุดงาน ตระเตรียมสิ่งของทำบุญที่เรียกว่ากระยาสารทเป็นของหวาน ประจำเทศกาลสารท นิยมทำกันก่อนวันสิ้นเดือนเป็นวันโกน วันแรม 14 ค่ำ เดือน 10 นี้ ดังนั้นจึงมีการกวนกระยาสารทในงานสารทไทยกล้วยไข่เพื่อใช้ร่วมงานบุญนั่นเอง

ขนมดังกล่าวเกิดขึ้นจากภูมิปัญญาของคนไทยที่นำเอาธัญพืชหลากหลายชนิด ส่วนผสมหลักก็มีข้าวตอก ข้าวเม่า ถั่วลิสง งา นำไปคั่วให้สุก แล้วนำมาทวนกับน้ำอ้อย จนกว่าจะเหนียวกรอบเกาะกันเป็นปึก สามารถปั้นเป็นก้อนหรือตัดเป็นชิ้นๆ ก็ได้ เพื่อให้เป็นขนมที่เก็บไว้กินได้นาน การทำบุญวันสารทเดือนสิบ จะมีการทำบุญที่แสดงถึงความกตัญญูต่อบุพการีผู้ล่วงลับไปแล้ว โดยอุทิศส่วนกุศลไปให้วิญญาณของบรรพบุรุษที่ตกอยู่ในเปรตภูมิ เป็นคติของศาสนาพราหมณ์ที่ผสมในประเพณีของพุทธศาสนา พุทธศาสนิกชนนิยมไปทำบุญที่วัด ซึ่งเป็นภูมิลำเนาของตนเพื่อร่วมพิธีตั้งเปรตและชิงเปรต อาจสลับเปลี่ยนกันไปทำบุญ ณ ภูมิลำเนาของฝ่ายบิดาครั้งหนึ่ง ฝ่ายมารดาครั้งหนึ่ง จึงทำให้ผู้ที่ไปประกอบอาชีพจากถิ่นห่างไกลจากบ้านเกิดได้มีโอกาสมากลับมาพบปะสังสรรค์และรู้จักวงศ์าคณาญาติเพิ่มขึ้น

ก่อนวันงาน ชาวบ้านจะทำขนมที่เรียกว่ากระยาสารท และขนมอื่นๆ แล้วแต่ความนิยมของแต่ละท้องถิ่นในวันงาน ชาวบ้านจัดแจงนำข้าวปลา อาหาร และข้าวกระยาสารทไปทำบุญตักบาตรที่วัดประจำหมู่บ้าน ไปถือศีล ฟังธรรม นำข้าวกระยาสารท หรือขนมอื่นไปฝากซึ่งกันและกันยังบ้านใกล้เรือนเคียง หรือหมู่ญาติมิตรที่อยู่บ้านไกล หรือถามข่าวคราวเยี่ยมเยียนกัน บางท้องถิ่นทำขนมสำหรับบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ แม่โพสพ ผีนา ผีไร่ด้วย เมื่อถวายพระสงฆ์เสร็จแล้วก็นำไปบูชาตามไร่่นา โดยวางตามกิ่งไม้ ต้นไม้ หรือที่จัดไว้เพื่อการนั้นโดยเฉพาะ

ความเชื่อวันสารท เป็นวันที่ถือเป็นคนดีและเชื่อสืบกันมาว่า ญาติที่ล่วงลับไปแล้วจะมีโอกาสได้กลับมารับส่วนบุญจากญาติพี่น้องที่ยังมีชีวิตอยู่ ดังนั้น จึงมีการทำบุญอุทิศส่วนกุศลไปให้ญาติในวันนี้ และเชื่อว่า หากทำบุญแล้วญาติจะได้รับส่วนบุญได้เต็มที่ และมีโอกาสหมดหนี้กรรม และได้ไปเกิดหรือมีความสุข อีกประการหนึ่งสังคมไทยเป็นสังคมเกษตรกรรม ทำนาเป็นอาชีพหลักในช่วงเดือน 10 นี้ ได้ปักดำข้าวกล้าลงในนาหมดแล้ว กำลังงอกงามและรอเก็บเกี่ยวเมื่อสุก จึงมีเวลาวางพอที่จะทำบุญเพื่อเลี้ยงตอบแทนและขอบคุณสิ่งศักดิ์สิทธิ์ หรือแม่โพสพ หรือผีไร่ ผีนา ที่ช่วยรักษาข้าวกล้าในนาให้เจริญงอกงามดี และออกรวงจนสุกให้เก็บเกี่ยวได้ผลผลิตมาก

วิธีปฏิบัติในการทำบุญวันสารทจะมีความแตกต่างกันออกไป แล้วแต่หมู่ชนและขนบธรรมเนียมประเพณีตามภูมิภาค ควรยอมรับว่าแต่ละท้องถิ่นมีความแตกต่างกัน และปฏิบัติตามแต่ละท้องถิ่นจะนิยม การทำบุญวันสารท ควรถือเป็นการเอื้อเฟื้อแผ่แก่ญาติสนิทมิตรสหาย ทั้งที่ล่วงลับไปแล้วและยังมีชีวิตอยู่ เพราะเป็นช่วงที่ว่างจากการทำนาบ้าง หรือไม่เร่งรัดเหมือนกับช่วงปักดำหรือช่วงเก็บเกี่ยว การไปวัดฟังธรรมในอดีต มักเป็นเรื่องของคนเฒ่าคนแก่เป็นส่วนใหญ่ แต่ควรส่งเสริมให้เด็ก เยาวชน และคนหนุ่มสาวไปวัดทำบุญและรักษาศีลให้มากขึ้น เพราะเป็นวัยที่ยังมีพลังที่จะเป็นหลักต่อไปในอนาคต พระสงฆ์ควรเป็นกำลังสำคัญในการเผยแพร่ประเพณีวันสารทให้ประชาชนเข้าใจและรู้ซึ้งถึงวัตถุประสงค์ที่แท้จริง เพื่อส่งเสริมให้สามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง ควร

ส่งเสริมฟื้นฟูประเพณีวันสารท ให้มีการปฏิบัติกันอย่างกว้างขวางในหมู่คนไทยทุกกลุ่ม เพื่อเป็นที่รู้จัก และแพร่หลายต่อไป

กิจกรรมวันสารทที่สำคัญคือ การตักบาตรขนมกระยาสารท ซึ่งเป็นขนมประจำวันสารทในทุกท้องถิ่นของประเทศไทย ซึ่งจะขาดเสียมิได้ด้วยมีความเชื่อที่ว่า ถ้าไม่ได้ใส่บาตรขนมกระยาสารทในวันสารทไทยแล้ว ญาติผู้ล่วงลับก็จะไม่ได้ส่วนบุญส่วนกุศลที่กระทำในวันนั้น นอกจากนี้ยังมีเพลงที่เกี่ยวข้องกับกระยาสารท ซึ่งมีมานานตั้งแต่สมัยปู่ ย่า ตา ยายคือ เพลง "ขอทานกระยาสารท" ซึ่งความสนุกสนานของการเล่นเพลงขอทานกระยาสารทนั้นอยู่ที่การปลอมตัวเป็นขอทานพายเรือไปตามบ้านญาติพี่น้องหรือคนรู้จักชอพบอกัน ไปตามเส้นทางคลองสายต่างๆ แล้วร้องเพลงขอทาน โดยไม่ให้ฝ่ายที่เป็นเจ้าของบ้านจำได้ เพื่อขอขนมกระยาสารทไปร่วมในการทำบุญวันสารทเดือนสิบ ถือได้ว่าเป็นกิจกรรมของชุมชนบางชุมชนไปเลย

ขนมกระยาสารท นอกจากเป็นขนมที่ใช้ในการทำบุญในเทศกาลสารทของไทยแล้วยังเป็นขนมที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของความเป็นไทย และอุปนิสัยของคนไทย ที่ต้องใช้ความประณีตในการทำเป็นอย่างยิ่ง จึงจะได้ขนมที่แสนอร่อย สวยงาม นำมารับประทาน สมควรอย่างยิ่งที่พวกเราควรอนุรักษ์ให้คงอยู่คู่คนไทยตลอดไป

9.6 ประเพณีโตะโคราช (กินเข้าค่า)

วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนโคราชที่สืบทอดกันมานาน แบบร่วมวงสนทนาหรือกิจกรรม "กินเข้าค่า" เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายในเทศกาลกินเข้าค่าเมืองสูงเนิน จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี ในช่วงสัปดาห์ที่สองของเดือนมีนาคม ซึ่งเป็นเดือนที่ชาวโคราชทั้งจังหวัดยกให้เป็นเดือนแห่งงานประจำปี โดยเฉพาะในตัวเมืองโคราชก็จะมีจัดงานเฉลิมฉลองวันแห่งชัยชนะของท่านท้าวสุรนารีทุกๆ วันที่ 23 มีนาคมของทุกปีอยู่แล้ว ดังคำขวัญของอำเภอสูงเนินที่ว่า

ถิ่นเดิมโคราช พระพุทธไสยาสน์ศิลา
 ธรรมจักรล้ำค่า ปราสาทหินโบราณ
 สัมโหหวานรสดี ประเพณีกินเข้าค่า
 แดนธรรมวะภูแก้ว

จากประวัติความเป็นมาอันเก่าแก่ตามที่กล่าวมาแล้วนั้น จึงมีผู้นำมาตั้งเป็นคำขวัญของอำเภอสูงเนิน ที่ว่า "ถิ่นเดิมโคราช พระพุทธไสยาสน์ศิลา ธรรมจักรล้ำค่า ปราสาทหินโบราณ สัม

โอหวนรสดี ประเพณีกินเขาค่ำ แดนธรรมะภูแก้ว" ซึ่งในคำขวัญที่ยกมานี้แสดงให้เห็นว่าอำเภอสูงเนินนี้ยังเป็นแหล่งอารยธรรมที่เก่าแก่ มีศาสนวัตถุ และศาสนสถานที่มีค่าควรแก่การอนุรักษ์และนำศึกษาเป็นอย่างยิ่ง นอกจากนี้ ยังมีประเพณีที่สามารถบอกเล่าให้เห็นถึงความเป็นชาวเมืองสูงเนิน ซึ่งพบได้ที่นี่เพียงแห่งเดียวเท่านั้น นั่นก็คือ "ประเพณีกินเขาค่ำ"

สำหรับความเป็นมาของประเพณีกินเขาค่ำ ของชาวอำเภอสูงเนินนั้น จากการบอกเล่าจากชาวอำเภอสูงเนิน กล่าวว่า ชาวอำเภอสูงเนินนั้นเป็นผู้มีอิทธิพลคติที่ดี เมื่อยามว่างจากภารกิจการทำงานก็จะเชิญชวนเพื่อนบ้านไปรับประทานอาหารเย็นร่วมกัน โดยในภาษาถิ่นของโคราช เรียกการรับประทานอาหารเย็นว่า "กินเขาค่ำ" ซึ่งนอกจากจะเป็นการรับประทานอาหารเย็นแล้วยังถือเป็นการพบปะสังสรรค์ สร้างความรักสมัครสมาน และความสามัคคีกันในหมู่ชาวบ้านด้วยกัน ประกอบกับ ในอำเภอสูงเนินมีโบราณสถานที่น่าสนใจ คือ ปราสาทเมืองแขก (ปราสาทก่อด้วยอิฐปูน หินทราย เป็นศาสนสถานแบบ ศิลปะเขมร) บริเวณด้านหน้าของปราสาทมีพื้นที่โล่งแจ้งและกว้างขวาง ทำให้ชาวบ้านใช้เป็นสถานที่นัดแนะรับประทานอาหารเย็นร่วมกัน

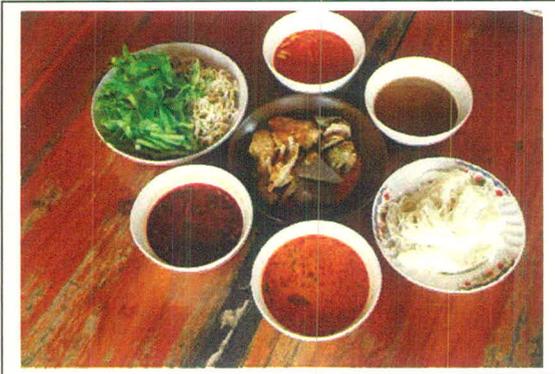
"กินเขาค่ำ" คือสำเนียงของคำว่า "กินข้าว" ในแบบภาษาถิ่นของชาวโคราชนั่นเอง เจ้าบ้านหรือเจ้าของงาน จะจัดสำหรับอาหารท้องถิ่นที่เรียกว่า "ขันโตก" ออกมาเลี้ยงรับรองแขกเหรื่อ และมีการแสดงรำบายศรีสู่ขวัญหรือการละเล่นรื่นเริงต่างๆ ประเพณี "กินเขาค่ำ" ของชาว จ. นครราชสีมา เป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของชนบประเพณีวัฒนธรรมแห่งท้องถิ่นนี้ วัฒนธรรมกินเขาค่ำ คือการผสมผสานวิถีชีวิตและภูมิปัญญาชาวบ้าน ทั้งด้านโภชนาการ ด้านเกษตรกรรม และด้านหัตถกรรม เข้าไว้ด้วยกัน คนสูงเนินแต่ดั้งเดิมจะมีภูมิปัญญาด้านหัตถกรรมที่โดดเด่นเรื่องชื่อคือ "เครื่องปั้นดินเผา" หนาเบียงไปกับการเกษตรกรรมอันเป็นภูมิปัญญาหลัก แต่ก็รู้จักสอดแทรกผสมผสานวัตถุดิบตามธรรมชาติที่หลากหลายมาปรุงแต่งให้มีความกลมกล่อม และเกิดเป็นตำรับเด็ดรสเลิศที่มีถิ่นกำเนิดจากเมืองเล็กๆ แห่งนี้ การจัดสำหรับอาหารเน้นการใช้วัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น เช่น เอาใบตองกล้วยหรือกาบหมากมาใช้เป็นภาชนะใส่อาหาร ใช้กระดังหรือกะโล่ไม้ไผ่แทนภาชนะใส่อาหารตั้งโต๊ะ การตกแต่งก็จัดให้สวยงามพอเป็นพิธีด้วยผ้าปูโต๊ะผ้าฝ้ายทอลายทางกระรอกโคราช ทั้งหมดนี้ล้วนสอดความงามในวัฒนธรรมของชาวโคราชโดยที่ไม่ต้องพยายามประดิษฐ์ประดอยให้มากความเลย

วัฒนธรรมการ กินเขาค่ำ ซึ่งถือเป็นวัฒนธรรมด้านโภชนาการมีคุณค่าที่ผสมผสานภูมิปัญญาชาวบ้านหลายแขนงเข้าด้วยกัน ทั้งการเกษตร การจักสาน การปั้นเครื่องปั้นดินเผา ความรู้เรื่องสมุนไพร การผสมผสานวัตถุดิบต่างๆ ในการปรุงอาหารให้มีรสชาติกลมกล่อมและให้คุณค่าต่อผู้บริโภค การกินเขาค่ำของเมืองโคราชมี่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว การจัดสำหรับอาหารเน้นการใช้วัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น เช่น เอาใบตองกล้วยหรือกาบหมากมาใช้เป็นภาชนะใส่อาหาร ใช้กระดังหรือกะโล่ไม้ไผ่แทนภาชนะใส่อาหารตั้งบนโต๊ะให้หมุนได้ ผ้าปูโต๊ะเป็นผ้าฝ้ายทอลายทางกระรอกโคราช

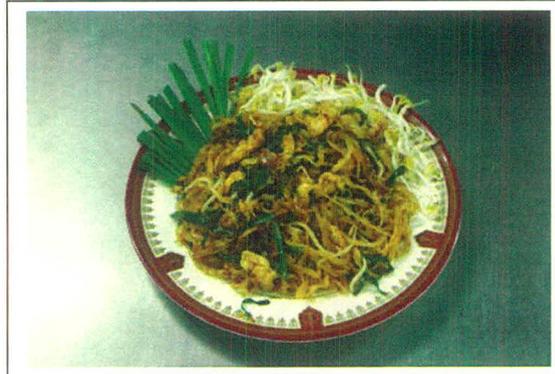
ปัจจุบันทั้งภาครัฐและเอกชนได้เล็งเห็นถึงการเพิ่มมูลค่าตำรับอาหารไทย ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ออกสู่สายตาชาวประชาคมอาเซียน และก้าวสู่ครัวโลกอย่างภาคภูมิใจ โดยผลักดันให้สถาบันการศึกษาในท้องถิ่นที่มีความเชี่ยวชาญด้านวัฒนธรรมอาหาร ทำการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบการจัดเลี้ยง "โต๊ะโคราช" ที่เหมาะสมกับยุคสมัย ในส่วนของอาหารก็มีการศึกษาและปรับปรุงรสชาติ ความสะอาดถูกหลักอนามัย จนลงตัวเกิดเป็นการจัดเลี้ยง "โต๊ะโคราช" แบบมาตรฐานขึ้น (ข้อมูลจากโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ และโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา)

รศ.วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย หัวหน้าโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา กล่าวว่า ที่ผ่านมามีอาหารจากสำรับ "โต๊ะโคราช" ถูกนำไปจัดเลี้ยงต้อนรับชาวต่างชาติในการประชุมวิชาการโลกบรรพชีวินวิทยา และลำดับชั้นหิน 2011 , งานสังสรรค์ศิษย์เก่าโรงเรียนสุนารีวิทยา ฯลฯ โดยเฉพาะการจัดเลี้ยงต้อนรับผู้หลัก ผู้ใหญ่ แยกบ้าน แยกเมือง ในงานหอการค้าแฟร์ 2012 ที่บริเวณสนามศาลากลางจังหวัดนครราชสีมา รวมถึงการประชุม นิทรรศการแสดงผลงานวิจัยต่างๆ ในห้วง ปี 2555 ที่ผ่านมา ซึ่งผู้ที่ได้รับชมอาหาร "โต๊ะโคราช" ต่างให้ความชื่นชม เกิดกระแสนิยมในทิศทางที่ดี เริ่มเป็นที่กล่าวขานเรื่อยมา

"โต๊ะโคราช" สำรับอาหารพื้นถิ่นของเมืองโคราชโดยแท้ สารพัดเมนูที่ถูกนำขึ้นสำรับ เพื่อแสดงถึงเอกลักษณ์ของความเป็นอาหารพื้นบ้านโคราช อาทิ ส้มตำโคราชต้นตำรับ เต็มปลาป่น ขิง มะเขือลาย และปูนี้ เป็นเอกลักษณ์ต่างจากส้มตำทั่วไป, ผัดหมี่โคราช หรือข้าวหมี่โคราช ภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนโคราช จะใช้เส้นจากแหล่งผลิตในพื้นที่อำเภอต่างๆ เช่น หมี่ตะคุ่ออำเภอบึงขัง หมี่กระโทก อำเภอโชคชัย หมี่กุดจิก อำเภอสูงเนิน ฯลฯ นอกจากนี้ ยังมีขนมจีนน้ำยาประโดก ของชาวบ้านประโดก ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง นครราชสีมา ที่สืบทอดประวัติศาสตร์รสชาติความอร่อยของเส้นขนมจีน น้ำยา มากกว่า 200 ปี, ไก่ย่างท่าช้าง เอกลักษณ์ อำเภอจักราช, ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน, แกงรสแซ่บตามฤดูกาล เช่น แกงเปอะหน่อไม้ แกงบวน แกงบอน แกงกระบุก แกงมัน แกงหัวตาล แกง เป็นต้น ลาบปลาตุก, ปลาช่อนแป๊ะซะ, ลาบหมู, น้ำพริกปลาผง เคียงกับผักสวนครัว, ห่อหมกหน่อไม้ใส่ปลาฉลาด ไก่ หมูสามชั้น ไส้กรอกโคราช หรือไส้กรอกอีสาน และที่ขาดไม่ได้คือข้าวเหนียวห่อใบตอง สำรับอาหารเหล่านี้สามารถหมุนเวียนสับเปลี่ยนได้ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีตามฤดูกาล



ร้านขนมจีน



ผัดไทยโคราช



ผลิตภัณฑ์จากเห็ด



ไร่ผักปลอดสารพิษ



ข้าวพองสมุนไพร



วัฒนธรรมกินเขาคั่ว

ภาพที่ 4.20 แสดงตัวอย่างอาหารที่จัดอยู่ในเส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวนครราชสีมา

10. วัฒนธรรมอาหารจังหวัดระยอง พื้นที่ศึกษา อำเภอเมือง อาหารที่ศึกษาคือ อาหารพื้นบ้าน ระยอง และผลไม้

จังหวัดระยองเป็นจังหวัดชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าฯ พ.ศ.2549 ให้รวมจังหวัดหัวเมืองชายทะเลตะวันออก คือ จันทบุรี ระยองและชลบุรี เข้าเป็นมณฑลจันทบุรี ภายหลังจึงแยกจังหวัดระยองออกมีฐานะเป็นจังหวัดมาจนถึงปัจจุบัน ด้วยเหตุนี้ทำให้วัฒนธรรมอาหารของจังหวัดระยองมีความเหมือนกันมากกับจังหวัดจันทบุรี

จังหวัดระยองมีชายทะเลสวยและสงบ เต็มไปด้วยหาดสวยงามมากมาย ได้รับการขนานนามให้เป็นเมืองแห่งกีฬารีตนโกสตันทร้อย่าง "สุนทรภู่" ระยองยังเต็มไปด้วยความงามทางธรรมชาติ ทั้งยังเป็นแหล่งผลิตอาหารทะเลและแหล่งปลูกผลไม้เมืองร้อน เช่น เงาะ ทุเรียน มังคุด เต็มที่คนท้องถิ่นจังหวัดระยองมีอาชีพเก็บของป่าเนื่องจากภูมิประเทศโอบล้อมด้วยเทือกเขา และการประมงก็เป็นอีกหนึ่งอาชีพของคนท้องถิ่นเพราะอยู่ติดชายฝั่งทะเล

จังหวัดระยองกล่าวได้ว่ามีผู้คนหลายชนชาติเข้ามาตั้งรกรากอยู่เพราะเป็นเส้นทางการค้าทางทะเล ภูมิประเทศมีความอุดมสมบูรณ์ วัฒนธรรมอาหารของคนที่นี่จึงได้รับวัฒนธรรมจากผู้คนเหล่านั้นด้วย

ความเป็นมาและวิวัฒนาการของอาหารและผลไม้ประจำถิ่น

จังหวัดระยองเป็นเมืองที่มีความอุดมสมบูรณ์มีทำเลที่ตั้งอยู่บนเส้นทางการค้าทางทะเล อีกทั้งยังมีสภาพภูมิประเทศโอบล้อมด้วยภูเขา ผลผลิตของที่นี่ส่วนใหญ่เป็นของป่า ภายหลังจากที่ภาคตะวันออกมีการคมนาคมที่สะดวกทำให้การค้าขายยิ่งเจริญมากขึ้น ประกอบกับภูมิประเทศเหมาะกับการทำสวน ทำให้ผู้คนเปลี่ยนอาชีพจากการหาของป่าอย่างในอดีตมาเป็นชาวสวน และชาวประมงเจ้าของสวนหลายแห่งเปิดสวนให้นักท่องเที่ยวที่หลงใหลในการรับประทานผลไม้ได้เข้าไปเลือกเก็บและรับประทานในสวนได้เลยเกิดเป็นธุรกิจที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก ส่งผลให้ธุรกิจการค้าของจังหวัดที่เกี่ยวกับผลไม้ได้รับความนิยม ประกอบกับจังหวัดระยองเป็นเมืองชายทะเลที่มีชายหาดสวยงามมากมายยิ่งทำให้นักท่องเที่ยวไม่ขาดสาย อีกทั้งเสน่ห์ในรสชาติอาหารท้องถิ่นที่หลอมรวมวัฒนธรรมที่หลากหลายของผู้คนและวัตถุดิบในท้องถิ่นทำให้อาหารมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ยิ่งทำให้จังหวัดระยองเป็นที่สนใจของนักท่องเที่ยว

เมื่อเส้นทางการค้าทางทะเลแห่งนี้เป็นศูนย์กลางรวมให้ผู้คนล่องหนเข้ามา การค้าขายเจริญรุ่งเรืองผู้คนหลายชาติหลายวัฒนธรรมที่ได้เข้ามาอาศัยอยู่นี่เองที่มีส่วนในการสร้างวัฒนธรรมอาหารของที่นี่ด้วย เช่นการรับประทานอาหารจำพวกเส้นจากชาวจีนและเวียดนาม มาผสมผสานกับวัตถุดิบที่เป็นพืชพันธุ์ เครื่องเทศและสมุนไพรที่หาได้ในท้องถิ่นเกิดเป็นก๋วยเตี๋ยวหมูเลีย ก๋วยเตี๋ยว

เนื้อเสียง ที่มีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัวที่เป็นเครื่องเทศและสมุนไพร อาหารท้องถิ่นของจังหวัดระยอง อื่นๆ ยังเต็มไปด้วยเครื่องเทศสมุนไพรและผลไม้ในอาหาร อาหารพื้นบ้านส่วนใหญ่จะมีรสจัด เข้มข้น ใส่เครื่องเทศและสมุนไพรมาก อาหารท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อของเมืองนี้แทบทั้งสิ้นเหมือนกันกับจังหวัด จันทบุรี เช่น หมูชะมวง ก้วยเตี่ยวผัดปู ฯลฯ อีกทั้งยังมี ขนมนี้มีนวล ขนมหวานพื้นถิ่นของชาวระยอง จัดเป็นขนมไทยที่หาทานได้ยาก ลักษณะคล้ายขนมถั่วแปบ แต่ตัวแป้งโรยด้วยผงแป้งบางๆ ทำให้มีสี ขาวนวล ข้างในมีไส้ ทำด้วยมะพร้าว น้ำตาล รสชาติกลมกล่อมหอมหวานนิ่มนวล

แจงลอน หรือจับลอน ของกินเล่นตำรับชาวระยองที่ได้รับความนิยมจากทั้งคนท้องถิ่นและ นักท่องเที่ยวด้วยรสชาติกลมกล่อมที่บ้างก็ว่าเหมือนห่อหมกบ้างก็ว่าเหมือนทอดมัน โดยชาวระยองนำ เนื้อปลาทะเลมาชุดคลุกเคล้า กับเครื่องแกง

แมงกะพรุนจิ้มน้ำจิ้ม อาหารยอดนิยมจากทะเลอีกอย่างหนึ่งของคนท้องถิ่น แหล่งจับ แมงกะพรุนแหล่งใหญ่อยู่ที่ปากน้ำประแสร์ ชาวบ้านจะนำแมงกะพรุนมาหมักกับเปลือกต้นอินทรี ยี่ กินกับน้ำพริกถั่ว คล้ายน้ำจิ้มเต้าหู้ทอด เป็นของกินเล่นหรือกับข้าวก็ได้

น้ำพริกกระกำ น้ำพริกไข่ปู ระยองเป็นแหล่งปลูกกระกำรสดี มีปูทะเล ปูม้า สดๆ รสชาติเยี่ยมมี ทั้งกะปิ น้ำปลาชั้นดี ด้วยวัตถุดิบคุณภาพดีเหล่านี้ชาวระยองนำมาปรุงตำหรับ้ำพริกกลมด้วยผักสด เช่น แตงกวา มะเขือเปราะ กระชายอ่อน ขมิ้นขาว

แกงเผ็ดหน่อสับปะรด เป็นผลผลิตจากไร่จากสวนอีกเมนูหนึ่ง เพราะระยองเป็นแหล่งปลูก สับปะรดแหล่งใหญ่ ในภาคตะวันออก ชาวระยองนำหน่อสับปะรด ซึ่งเป็นส่วนยอดของผล สับปะรด มาปอกเหลือแต่แกนสีขาวๆ ซอยเป็นแผ่นบางๆ ใส่แกงเผ็ดเนื้อวัวแทน ผักชนิดอื่น ทำให้ ได้แกงเผ็ดรสชาติเข้มข้น

แกงป่าปลาเห็ดโคน คนระยองชอบกินอาหารรสจัด จึงนิยมทำแกงป่ากินมากกว่าแกงกะทิ แกงป่าปลาเห็ดโคนเป็นอีกเมนูหนึ่งที่หาชิมได้ไม่ยาก เพราะปลาเห็ดโคนเป็นปลาที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น และมีทั้งปี วิธีทำก็เหมือนแกงป่าทั่วไปเพียงแต่ใส่ปลาเห็ดโคนแทนเนื้อสัตว์อื่นๆ และสิ่งสำคัญอยู่ที่ ปลาต้องสดจะทำให้เนื้อไม่เละ ไม่มีกลิ่นคาว

แกงส้มหน่อไม้ดองไข่ปลาเรียวเขียว อาหารขึ้นชื่ออีกอย่างของเมืองระยอง วิธีการปรุงเหมือน แกงส้มทั่วไปมีทั้งรสเปรี้ยว หวาน เค็มแต่พิเศษที่ต้องนำไข่ปลาเรียวเขียวไปลวกหรือหนึ่งให้สุกก่อน แล้วจึงนำใส่ลงในน้ำแกงก็จะได้แกงส้มรสจัด เริ่มตั้งแต่การเลือกซื้อไข่ปลาโดยเลือกที่ไข่ปลายังอยู่ใน เปลือกมีลักษณะเป็นเหมือนผ้งผืดสีขาว หากแม่ค้าที่มีมือหนักหนอยแคะจนผ้งผืดขาดอาจทำให้ไข่ปลา ริวเขียวแตกได้ ซึ่งเป็นสาเหตุหลักของกลิ่นคาว แล้วทำความสะอาด ล้างน้ำธรรมดา หลังจากล้างเสร็จ แล้วแคะเอาผ้งผืดออก ก็จะได้ไข่ปลาเป็นลูกๆ ออกมา ส่วนผ้งผืดทิ้งไป จากนั้นร่อนจนน้ำเดือดจัด แล้ว ค่อยๆ ใส่ไข่ปลาเรียวเขียวที่แคะไว้แล้วใส่ลงในน้ำเดือดจากนั้นร่อนจนสุกตักขึ้นมาพักไว้ แล้วนำไปต้ม ยำหรือ แกงได้

 <p>ของฝากจากทะเล</p>	 <p>ผลไม้จากสวน</p>
 <p>ก๋วยเตี๋ยวหมูเลี้ยง</p>	 <p>อาหารทะเลสด ๆ ที่บ้านเพ</p>
 <p>ผัดไทย</p>	 <p>ปลาทุ้มหวาน</p>

ภาพที่ 4.21 แสดงตัวอย่างอาหารที่จัดอยู่ในเส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวระยอง

11. วัฒนธรรมอาหารจังหวัดจันทบุรี พื้นที่ศึกษา อำเภอเมือง อาหารที่ศึกษาคือ อาหารพื้นบ้านจันทบุรี เส้นจันทน์ผัดปู แกงหมูชะมวง และผลไม้จังหวัดจันทบุรี

เมืองจันทบุรีเป็นเมืองที่อุดมสมบูรณ์ดินฟ้าอากาศเอื้ออำนวยต่อการปลูกผลไม้หลายชนิด โดยเฉพาะ ทุเรียน เงาะ มังคุด และพืชผลทางการเกษตรอื่น ๆ เช่น พริกไทย น้ำตาล มีแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจมากมายไม่ว่าจะเป็นภูเขา ป่าไม้ น้ำตก ชายทะเล และโบราณสถาน โบราณวัตถุต่างๆ ราวพุทธศตวรรษที่ 18 “ชาวช่อง” (ชนเผ่าในตระกูลมอญ-เขมร) เป็นชนพื้นเมืองกลุ่มแรกที่เข้ามาตั้งรกรากอยู่ในป่าตะวันออก บริเวณจันทบุรี ตราด ระยอง โดยเฉพาะเขตป่ารอยต่อจันทบุรี-ตราด ซึ่งเป็นแหล่งของป่า และสมุนไพรที่อุดมสมบูรณ์ ทั้งรัง ครั่ง ชีผึ้ง กระวาน ไม้กฤษณา หวาย จันทขาว อบเชยป่า ขมิ้นหอม น้ำมันยาง เร่ว ในสมัยก่อนชาวช่องดำรงชีพด้วยการเก็บของป่าขาย ปัจจุบันพื้นที่ป่าลดน้อยลง เพราะถูกหักร้าง เพื่อทำสวน ทำไร่ ถูกจับจองโดยคนไทยและคนจีน การเก็บของป่ากลายเป็นสิ่งผิดกฎหมาย นายพรานไพร่ต้องเปลี่ยนวิถีชีวิตไปเป็นแรงงานในเมือง หรือบางส่วนยังคงทำสวนทำนากันอยู่

หลังจากกรุงศรีอยุธยาเสียแก่พม่า สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชเมื่อครั้งยังเป็นพระยาวิชิตปราการ ด้ฝ่าวงล้อมพม่าออกทางทิศตะวันออกและยึดเมืองจันทบุรีไว้เป็นเวลา 5 เดือน เพื่อเป็นแหล่งสะสมเสบียงอาหารและรีพล จากนั้นจึงนำกำลังพลทั้งไทย-จีน จำนวน 5,000 คน กลับไปกอบกู้กรุงศรีอยุธยาเหตุการณ์ดังกล่าวนับเป็นความภาคภูมิใจของชาวจันทบุรี อีกทั้ง สมัยอยุธยาเป็นยุคที่การค้าทางทะเลเฟื่องฟู ทั้งทางตะวันตกและตะวันออก เป็นเส้นทางเดินเรือสำเภาออกจากปากแม่น้ำเจ้าพระยาเลียบไปทางชายฝั่งเขมร เวียดนามสู่จีน หรือญี่ปุ่น ส่วนอีกเส้นทางหนึ่งลงสู่ทะเลภาคใต้ ซึ่งการเดินทางใช้เวลาอันจำเป็นต้องแวะพักเพื่อเติมน้ำจืดและเสบียงประกอบกับจันทบุรีในสมัยนั้นเป็นเมืองท่าที่เหมาะสมชายฝั่งอยู่ลึกเข้าไปเรือสามารถจอดพักและหลบมรสุมได้ อีกทั้งเมืองจันทบุรียังเป็นเมืองที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยผลผลิตจากป่าจึงเป็นสินค้าส่งออกตั้งแต่สมัยนั้น สินค้าที่ส่งออกที่มีคุณภาพดีคือน้ำตาลและพริกไทย

จนกระทั่งในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้า ในปี พ.ศ. 2436 เกิดกรณีพิพาทระหว่างไทยกับฝรั่งเศส และฝรั่งเศสได้เข้ามายึดครองเมืองจันทบุรีไว้ยาวนานถึง 11 ปี จนไทยต้องยอมยกดินแดนฝั่งซ้ายแม่น้ำโขงให้กับฝรั่งเศสเพื่อแลกเมืองจันทบุรีกลับคืนมาในปี พ.ศ. 2476 ได้มีการจัดระเบียบบริหารราชการแผ่นดินขึ้นใหม่ เมืองจันทบุรีจึงมีฐานะเป็นจังหวัดมาจนถึงปัจจุบัน

ด้วยเหตุที่เป็นเส้นทางการค้าทางทะเล ทำให้มีผู้คนหลั่งไหลกันเข้ามาตั้งหลักปักฐานอยู่ที่นี่ เกิดการผสมกลมกลืนกับคนท้องถิ่น อีกทั้งเป็นที่รวมไพร่พลกองทัพประเทศแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมที่หลากหลาย ทั้งชาวจีน เขมร จีนและคนจากภาคใต้ของไทย ด้วยเหตุนี้วัฒนธรรมอาหารของคนที่นี่

จึงมีผสมผสานกันอย่างหลากหลาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตผลที่หาได้จากท้องถิ่นตามป่าเขาที่หลอมรวมกันได้อย่างลงตัวเกิดเป็นอาหารท้องถิ่นที่ปรากฏให้เห็นอยู่ในปัจจุบันนี้

ความเป็นมาและวิวัฒนาการของอาหารและผลไม้ประจำถิ่น

จังหวัดจันทบุรีเป็นเมืองที่มีความอุดมสมบูรณ์มาตั้งแต่อดีตกาล กล่าวคือมีทำเลที่ตั้งอยู่ชายฝั่งอยู่บนเส้นทางการค้าทางทะเล อีกทั้งยังมีสภาพภูมิประเทศโอบล้อมด้วยภูเขาเป็นเสมือนที่กั้นลมมรสุมได้ ทั้งความชุ่มชื้นของป่าเขาทำให้เป็นกำเนิดพืชพันธุ์และสัตว์หลากหลาย ทั้งเทือกเขายังเป็นแหล่งต้นน้ำลำธารพัดพาดินตะกอนลงสู่ที่ราบชายฝั่งทะเลยังผลให้เกิดแนวปะการังนอกชายฝั่งซึ่งเป็นแหล่งกำเนิดสัตว์น้ำนานาชนิด

ในอดีตตั้งแต่เริ่มมีผู้คนเข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ที่จังหวัดจันทบุรีในปัจจุบัน ผลผลิตของที่นี่ส่วนใหญ่เป็นของป่าเพราะเป็นเมืองที่มีเทือกเขารายล้อม และผลิตผลจากการประมงเพราะเป็นเมืองท่าชายฝั่งทะเลทำให้สามารถหาอาหารทะเลสดรับประทานได้ตลอดเวลา หลังจากที่หน่วยงานราชการให้ความสำคัญกับทรัพยากรที่มีค่ามหาศาลของจังหวัดที่สามารถเป็นเมืองท่าชายทะเลและเป็นแหล่งท่องเที่ยวได้ เกิดการสร้างทางหลวงขึ้น เมื่อการคมนาคมสะดวกผู้คนก็ล้นหลามเข้ามาที่นี่เพื่อทำการค้า พักผ่อน และท่องเที่ยว ด้วยเหตุที่พื้นดินมีความอุดมสมบูรณ์ดินฟ้าอากาศที่เหมาะสมจึงสามารถทำสวนได้ดีเป็นที่รู้จัก ไม่ว่าจะเป็นกลางสาด สัมแสงทอง เงาะ มังคุด สละหรือทุเรียน จึงเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางประกอบกับการขนส่งที่ดีทำให้ผลผลิตทางเกษตรเจริญก้าวหน้า

อาหารท้องถิ่นของจังหวัดจึงไม่น่าแปลกใจที่มีทั้งสมุนไพรและผลไม้ในอาหาร อาหารพื้นบ้านส่วนใหญ่จะมีรสจัด เข้มข้นใส่เครื่องเทศและสมุนไพรมาก รสชาติเผ็ดร้อนและหอมเครื่องเทศ อาหารท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อของเมืองนี้คือ หมูชะมวง มีรส เค็มจากน้ำปลาดี เปรี้ยวจากใบชะมวง และหวานจากน้ำตาลปึก มีลักษณะคล้ายหมูพะโล้ ทำจากหมูสามชั้น มีรสชาติทั้งหวาน เผ็ดและเปรี้ยว เครื่องแกงมี ข่า กระเทียม หอมแดง พริกแห้ง พริกไทย และกะปิ เคี้ยวกับใบชะมวงจนเปื่อยยุ่ยรสชาติเข้มข้น ทานพร้อมกับข้าวสวยร้อนๆ จะช่วยเพิ่มความอร่อยยิ่งขึ้น

ไก่ต้มกระวาน เป็นแกงจัดชนิดหนึ่ง แต่มีรสชาติเหมือนต้มข่าไก่ และมีกลิ่นหอมของต้นกระวาน

ปลากระบอกต้มส้มระกำ มีรสชาติคล้ายกับต้มส้มทั่วไป เพียงแต่ใส่ระกำเปรี้ยวแทนมะนาว เพื่อเป็นเอกลักษณ์ของเมืองจันท

น้ำพริกปูไข่ เป็นอาหารรสจัดมีกลิ่นและรสหวานหอมของปูทะเลต้มสุกใช้ไข่ปูทะเลตำกับกระเทียม พริกขี้หนูสวนจนละเอียด เติมน้ำตาล น้ำปลา มะนาวให้รสชาติที่เข้มข้น โดยรับประทาน

กับ ผักสดชนิดต่าง ๆ เช่น แตงกวา ถั่วพู คุน มะเขือกรอบ ขมิ้นขาว ใบ เสม็ด ทั้งนี้จะแกะเนื้อปูใส่ เพื่อเพิ่มปริมาณและ ความหอมหวานได้

แกงเนื้อ แกงหมู เป็นการนำเครื่องเทศมาผสมในแกง ช่วยให้มีรสชาติพริกไทยพันธุ์ดีที่มีกลิ่น หอมฉุน หน่ออ่อนของกระวานผลผลิตจากป่าสอยดาว เครื่องแกงเผ็ดแกงป่าสูตรจันท จะ ประกอบด้วย ผักชี ยี่หระ ข่า ตะไคร้ พริกไทย ดีปลี ผิวมะกรูด ขิงแห้ง เร่วหอม ดอกกะเพรา ดอก โหระพา นอกจากนี้ยังมีการนำเอาหน่อสับประดมาหั่นใส่ลงไปซึ่งเครื่องแกงนี้ทำให้อาหารมีรสชาติ หอมอร่อยและยังมีสรรพคุณด้านสมุนไพรอีกด้วย

ข้าวต้มเครื่อง เป็นข้าวต้มขาว โรยหน้าด้วยไข่เจียวหั่นฝอย กุ้งแห้งป่น ผักกาดดองชิ้นฉ่ำย ปรุงรสด้วยกระเทียมเจียว พริกไทยป่นและน้ำปลา

ก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์ ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กคุณภาพดีนั้นที่มีคุณสมบัติเหนียวนุ่ม ไม่เปื่อยยุ่ยเหมือน ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็กอื่น ๆ ทำให้เส้นจันท์ มีชื่อเสียงแพร่หลายกลายเป็นชื่อที่เรียกติดปากคนทั่วไป ก๋วยเตี๋ยวผัดไทยหากจะให้พิเศษก็ต้องเป็นเส้นจันท์ผัดไทยอาหารขึ้นชื่อของเมืองจันทน์ หรือก๋วยเตี๋ยว เนื้อเลียงหรือก๋วยเตี๋ยวผัดปู ก็ล้วนแต่ปรุงจากเส้นจันท์ทั้งนั้น เคล็ดลับในการใช้เส้นจันท์ วิธีที่ถูกต้อง นั้นคือก่อนปรุงต้องนำเส้นมาแช่น้ำสัก 2 นาที เมื่อสงขึ้นพอมาด ๆ แล้วคลุมผ้าไว้สักพัก ให้น้ำที่เกาะ อยู่ตามผิวซึมกระจายจนทั่ว จากนั้นนำมาลวกเป็นก๋วยเตี๋ยวแห้ง หรือก๋วยเตี๋ยวน้ำ หรือนำมาผัดก็จะ ได้เส้นที่เหนียวนุ่ม

ก๋วยเตี๋ยวหมูเลียง ก๋วยเตี๋ยวเนื้อเลียง มีรสชาติของน้ำก๋วยเตี๋ยวด่างจากก๋วยเตี๋ยวนั้นๆ คือมี รสหวาน เผ็ด และเปรี้ยว เพราะต้มด้วยเครื่องเทศหลายชนิด ทำให้มีกลิ่นหอมของดอกเร่ว เวลา รับประทานจะปรุงด้วยน้ำตาลอ้อยและน้ำส้มพริกขี้หนูสด

ก๋วยเตี๋ยวผัดปู มีลักษณะคล้ายก๋วยเตี๋ยวผัดไทย มีรสเข้มข้น ทั้งเปรี้ยว เผ็ดและหวาน ใช้เส้น ก๋วยเตี๋ยวจันท์ผัดด้วยเครื่องแกง ใส่ปูทะเลและผักสด คือ ถั่วอกสด ใบกุยช่าย แตงกวาซอยหั่นตาม ขวาง และหัวปลีอ่อนเป็นเครื่องเคียง ช่วยเพิ่มรสชาติและคุณค่าอาหาร นอกจากจะรับประทานเป็น อาหารว่างหรือแทนอาหารมื้อใดมื้อหนึ่งแล้ว ในงานทำบุญต่าง ๆ ยังนิยมผัดก๋วยเตี๋ยวผัดปูเพื่อเลี้ยง แยกผู้มาร่วมงานด้วย

น้ำพริกกระกำ ตำเหมือนน้ำพริกกะปิ แต่ใส่กระกำเปรี้ยวแทนมะนาว ขณะตำใส่กุ้งแห้งชนิดดี ผสมไปด้วย ลักษณะของน้ำพริกกะปิ หรือน้ำพริกกระกำของชาวจันทน์จะเป็นน้ำพริกข้น ๆ ผักที่ใช้จิ้ม เช่นถั่วพู ดอกแดง ขมิ้นขาว ผักชี หัวชะเนียง ลูกหยีอง สะตอเผา ผักชะอมซุบไข่ทอด

แกงหมูขิงแห้ง รสชาติเผ็ดร้อนจากขิงมากกว่ารสชาติของพริก

มัสมั่นทุเรียน ใช้ทุเรียนดิบ ที่แก่พอประมาณ ทำให้ได้รสชาติหวานมัน

แกงเป็ดเงาะ เป็นแกงเป็ดที่มีรสชาติหอมกลิ่นของเงาะที่ผสมลงในแกง

ลูกสำรอง เป็นอาหารที่นำผลสำรองมาแช่น้ำให้พองจะมีกากเส้นใยที่มีประโยชน์ สามารถดูดซับอนุมูลอิสระ อันเป็นสาเหตุของมะเร็ง ทั้งแก๊ร้อนในและดับกระหาย วิธีทำตัดหัวท้ายลูกสำรอง แช่น้ำให้พองลอกเปลือกออก จะมีลักษณะคล้ายกับสาหร่าย มีสีน้ำตาล ใส่น้ำตาลอ้อย

ข้าวมันไก่ น้ำจิ้ม น้ำพริกเผา ได้รับอิทธิพลมาจากอาหารจีนแต่จี๊ว แต่ด้วยความที่คนเมืองจันทน์ทางอาหารรสจัด ทำให้มีการปรับปรุงสูตรน้ำจิ้มข้าวมันไก่โดยการใส่น้ำพริกเผาเข้าไปเพื่อเพิ่มรสชาติ ทำจากพริกชี้หนูแห้ง กระเทียม หอมแดง น้ำตาล เกลือ น้ำมะขามเปียก ปั่นรวมกัน โดยไม่ใส่กะปilingไปเพราะเมื่อรับประทานร่วมกับข้าวมันแล้วจะมีกลิ่นเหม็น แต่รับประทานกับข้าวขาวได้ ส่วนไก่ที่ใช้เป็นเนื้อน่องติดสะโพกเพราะมีความเหนียว

อาหารทะเลหนึ่ง ลวก เผา รับประทานกับน้ำพริกเกลือ ใช้พริกชี้หนูสวนตำกับกระเทียมพองแหลกปรุงรสด้วยเกลือหรือน้ำปลา และ มะนาว

ข้าวเกรียบอ่อนน้ำจิ้ม เป็นอาหารว่างที่ ชาวจันทบุรีนิยมรับประทานกันแพร่หลายชนิดหนึ่ง มีลักษณะคล้ายข้าวเกรียบปากหม้อแต่ชิ้นใหญ่และหนากว่า รับประทานกับน้ำจิ้มที่ปรุงด้วยกุ้งแห้งอย่างดี กระเทียม พริกชี้หนูสวน โขลกพอละเอียด ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลาดี มะนาวหรือมะปี้ด ชิมให้มีรสจัด

ปาห้องไก่ ของคนจันทน์ยังเป็นสูตรที่แตกต่างจากจังหวัดอื่น คนจันทน์จะกินปลาห้องไก่จิ้ม น้ำจิ้ม รสหวานออกเปรี้ยว ซึ่งปรุงรสด้วยกระเทียมโขลก ผสมน้ำส้ม พริก น้ำตาลเล็กน้อย

ทองม้วนของชาวจันทบุรีแตกต่างจากที่อื่น เพราะนอกจากจะมีทองม้วนกรอบแล้วยังมีทองม้วนอ่อน วิธีทำเหมือนทองม้วนกรอบ มีทั้งรสหวานและรสเค็มส่วนผสมที่เพิ่มคือ งาคั่ว เกลือ ผักชี เวลาช่างให้ช่างแค่พอสุกก็แซะขึ้น ทองม้วนที่ได้จะอ่อนนุ่ม

ซารส เป็นชื่อที่แปลกหูแต่เป็นขนมชนิดหนึ่งที่ทำงานอร่อยอีกแบบหนึ่ง ใช้น้ำตาล ผสมกับน้ำใส่ทัพพีกลมแล้วตั้งไฟอ่อน ๆ เคี่ยวจนได้ที่น้ำตาลจะจับตัวกันเป็นรูปกลมเหมือนทัพพี รสหอมหวานถ้าต้องการซารสที่มีลักษณะฟูตรงกลางก็ต้องใส่น้ำตาลปีบจะได้ "ซารส" อีกลักษณะหนึ่ง

นอกจากอาหารแล้วยังมีเทศกาลผลไม้ในช่วงเดือนพฤษภาคมของทุกปีที่ทางจังหวัดจัดขึ้นระยะเวลาประมาณ 1-2 สัปดาห์ มีการประกวดรถประดับผลไม้ การประกวดธิดาชาวสวน การประกวดผลไม้ที่มีชื่อเสียงของภาคตะวันออก เช่นทุเรียน มังคุด ระกำ สละ กระท้อนพันธุ์ต่างๆ

ปัจจุบันร้านอาหารได้ผสมผสานความน่าสนใจของอาหารพื้นเมืองกับระบบนิเวศวิทยา โดยให้ลูกค้าจอดรถไว้ที่บริเวณลานจอดรถแล้วลงเรือผ่านป่าโกงกางเข้าไปรับประทานอาหารที่ร้านซึ่งเป็นฟาร์มปู มีนักท่องเที่ยวให้ความสนใจมากพอๆ กับการไปนั่งรับประทานอาหารเช้าข้างน้ำตก ซึ่งมีอยู่หลายแห่งในจังหวัด ที่เมืองจันทร์ธุรกิจโฮมสเตย์ในสวนผลไม้ก็ได้รับความนิยมมากเช่นกัน ซึ่งชาวสวนในปัจจุบันไม่เพียงแต่ปลูกผลไม้เพียงอย่างเดียวยังมีการแปรรูปผลไม้ให้อยู่ในรูปอบแห้ง น้ำผลไม้สด ไวน์

กวน อีกทั้งยังทำธุรกิจโฮมสเตย์ในลูกค้าที่รักการรับประทานผลไม้ได้เลือกเก็บและรับประทานสดๆ จากสวน ทั้งยังสามารถซื้อกลับไปได้อีกด้วย



เส้นจันท์



เส้นจันท์ผัดปู



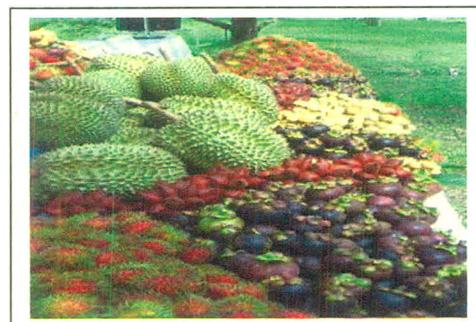
แกงหมูชะมวง



พริกไทยเมืองจันท์



อาหารทะเล



ผลไม้เมืองจันท์

ภาพที่ 4.22 แสดงตัวอย่างอาหารที่จัดอยู่ในเส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวจันทบุรี

12. วัฒนธรรมอาหารจังหวัดภูเก็ต พื้นที่ศึกษา อำเภอเมือง อาหารที่ศึกษาคือ อาหาร วัฒนธรรมไทย-จีน หมี่ผัดฮกเกี้ยน อาหารทะเล และผลไม้

วัฒนธรรมอาหารของจังหวัดภูเก็ตนั้นมีการผสมผสานที่หลากหลายลงตัว ตาม วัฒนธรรมต่างๆ ที่ได้รับมาในช่วงยุคสมัยต่างๆ จากผลการลงพื้นที่วิจัยพบว่าอาหารพื้นเมืองของ จังหวัดภูเก็ตนั้นมีรสชาติแบบอาหารภาคใต้ทั่วไป แต่เพราะชาวเมืองภูเก็ตส่วนใหญ่เป็นชาวจีนทำให้ อาหารจีนมีอิทธิพล จะเห็นได้ว่าอาหารในเมืองทั่วไปจะเป็นอาหารที่ได้รับวัฒนธรรมมาจากอาหารจีน เป็นส่วนใหญ่

กิตติพร (2540) กล่าวว่าในอดีตภูเก็ตเป็นเมืองท่า อีกทั้งเป็นศูนย์กลางการค้าที่สำคัญ ประทุม (2545) กล่าวว่าเมืองกลาง (ซึ่งปัจจุบันเป็นอำเภอหนึ่งในจังหวัดภูเก็ต) เป็นที่รู้จักกัน ในบรรดาพ่อค้านักเดินเรือในภูมิภาค เช่น อินเดีย ลังกา มลายู ชาว และเป็นท่าเรือแวะพัก ชั่วคราวเนื่องจากชัยภูมิเป็นแหลมยื่นแปลกอยู่แห่งเดียว จึงเป็นที่รู้จักกันดี ต่อมาชาวยุโรปเดินทางเข้า มาจึงได้รู้จักเกาะกลาง ชาวโปรตุเกสเป็นชาติแรกที่เดินทางเข้ามาสำรวจเพื่อทำการค้าแล้วยังแสวงหา ที่ตั้งคลังสินค้าถาวร ต่อมาชาวฮอลันดา ฝรั่งเศส และอังกฤษ ได้เข้ามาติดต่อซื้อขาย ดีบุก พริกไทย หนังกัสต์ งาม้าง ทองคำและอื่นๆ

ในสมัยรัตนโกสินทร์ พม่ายกกองทัพเข้ามาตีเมืองกลาง โดยมีคุณหญิงจันและคุณมุก เป็นผู้รักษาราชการแทนพระยากลางที่พึ่งถึงแก่อสัญกรรม ด้วยความสามัคคีจึงสามารถสู้รบต้านทาน กองทัพพม่าไว้ได้ พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกจึงทรงสถาปนาคุณหญิงจันเป็นท้าวเทพ กษัตริย์ ส่วนคุณมุกเป็นท้าวศรีสุนทร

ต่อมาพม่ายกทัพมาตีเมืองกลางอีก ถึงแม้จะต้องล่าถอยไปแต่ก็สร้างความเสียหาย ให้แก่บ้านเมืองเป็นอย่างมาก จนถึงรัชกาลที่ 3 ภูเก็ตได้เริ่มเจริญขึ้นเพราะชาวอังกฤษมาตั้งตลาดรับ ซื้อดีบุกขึ้นที่เกาะหมาก (ปีนัง) รับซื้อดีบุกไปขายยังยุโรป ดีบุกจึงมีราคาดีขึ้นกว่าแต่ก่อน ในสมัย รัชกาลที่ 4 ภูเก็ตกลายเป็นเมืองใหญ่กิจการการค้าเจริญรุ่งเรืองมากมีเหมืองแร่เกิดขึ้นมากมาย รายได้ แผ่นดินจึงมีสูง หนังสือจัดตั้งจังหวัดภูเก็ต (2535) เขียนไว้ว่าการเพิ่มผลผลิตดีบุกนั้น หากรายได้ที่เหลือ จากภาษีที่ต้องส่งรัฐแล้วจะตกเป็นของผู้เหมามาเหมือง แต่แรงงานที่ภูเก็ตไม่เพียงพอทำให้ต้องนำเข้า แรงงานจากประเทศจีนส่วนใหญ่เป็นชาวจีนฮกเกี้ยน จึงมีชาวจีนอพยพเข้ามาทำเหมืองแร่และค้าขาย กันมากในภูเก็ต สอดคล้องกับผลการลงพื้นที่ทำวิจัยพบว่าอาหารตามร้านอาหารพื้นเมืองส่วน ใหญ่เป็นอาหารที่ได้รับอิทธิพลจากอาหารจีน

ลักษณะสถาปัตยกรรมในสมัยรัชกาลที่ 4 มีคนจีนอยู่มาก เป็นตึกแถว 2 ชั้นและ แบบชั้นเดียว กำแพงหนา กระเบื้องหลังคาโค้งแบบจีน ประตูหน้าต่างและการตกแต่งเป็นแบบจีน ทั้งสิ้น อีกทั้งได้รับอิทธิพลจากยุโรปผ่านทางปีนัง เพราะเป็นศูนย์กลางความเจริญ นิยมส่งลูกหลานไป เรียนที่นั่น ลักษณะสถาปัตยกรรมจึงเป็นแบบผสมปนเปกัน ระหว่างศิลปะแบบเรอเนซองส์ และนีโอ

คลาสสิกของยุโรป กับศิลปะแบบจีนผสมไทยหลังคาทรงปั้นหยา ทรงจั่ว มีมุขด้านหน้า หรือแบบสถาปัตยกรรมจีนผสมยุโรปที่เรียกกันว่า Sino - Portuguese ลักษณะเด่นของอาคารอย่างหนึ่ง คือนิยมใช้วงโค้ง (Arch) ต่อช่วงเสา ถ้าเป็นตึกแถวเสาและวงโค้งจะเรียงเป็นแถวอยู่หน้าตึกชั้นล่างรองรับระเบียง 2 ชั้น ทำให้เกิดลักษณะวงโค้งทางเท้า (Arcade) ที่มีหลังคาหรือระเบียงคลุมที่เดินได้ต่อเนื่องกันตลอดโดยไม่ถูกแดดฝน เหมาะกับภูมิอากาศที่มีมรสุมดีมาก อาคารทางมณฑลกวางตุ้งก็เป็นแบบเดียวกัน

ต่อมาราคาตึกเริ่มตกต่ำลงเรื่อยๆ หนังสือรัฐจัดจังหวัดภูเก็ต (2535) ระบุว่าราคาตึกลดลงถึงร้อยละ 50 ในปี พ.ศ.2528 เหมือนแรมปีตั่วลงจาก 48 แห่ง เหลือ 6 แห่ง เรือชุดแร่ จาก 3,000 ลำ ลดจำนวนลงเหลือ 102 ลำ ทำให้ภูเก็ตต้องหาทรัพยากรใหม่ๆ มาทดแทนตึกซึ่งก็คือทรัพยากรธรรมชาติความสวยงามของท้องทะเล ทำให้อุตสาหกรรมท่องเที่ยวก็เข้ามาแทนที่ บุริรัตน์ (2540) กล่าวว่าภูเก็ตกลับมารุ่งเรืองอีกครั้งในฐานะเมืองท่องเที่ยว ในนามไข่มุกแห่งอันดามัน ชาวเมืองภูเก็ตไม่ได้ประกอบอาชีพทำเหมืองแร่เป็นอาชีพหลักเช่นในอดีต แต่จะทำสวนยางพารา เม็ดมะม่วงหิมพานต์ ทำประมง ทำไร่สัปะรด มะพร้าว ธุรกิจท่องเที่ยวซึ่งทำให้ธุรกิจร้านอาหารเกิดการแข่งขันสูงตามไปด้วย

12.1 ความเป็นมาและวิวัฒนาการของอาหารและผลไม้ประจำถิ่น

ภูเก็ตเป็นเมืองที่ขึ้นชื่อเรื่องอาหาร อาหารของชาวภูเก็ต เป็นอาหาร ที่ได้รับ การผสมผสาน ทางวัฒนธรรม ของชาวพื้นเมือง และชาวจีน ดังนั้น อาหารภูเก็ต จึงมีรสจัด แบบอาหารใต้ทั่วไป แต่มีกลิ่นอาย ของความเป็นจีนผสมอยู่ เพราะชาวจีน เป็นชนกลุ่มใหญ่ที่สุดในภูเก็ตนั่นเอง ประกอบกับภูเก็ต เป็นศูนย์กลาง ของความเจริญ และศูนย์กลาง การติดต่อค้าขาย มาตั้งแต่ในอดีต หลังจากที่ภูเก็ตเปลี่ยนมาเป็นเมืองท่องเที่ยว ทำให้มีนักท่องเที่ยวจากทั่วโลกเดินทางมาภูเก็ต ทำให้เศรษฐกิจเจริญรุ่งเรือง ส่งผลที่ดินราคาสูง คนพื้นเมืองขายที่ดินให้นักธุรกิจสร้างโรงแรม คอนโดมิเนียม และสถานที่บริการอื่นๆ รองรับนักท่องเที่ยว ซึ่งทำให้ค่าครองชีพที่ภูเก็ตสูงตามไปด้วย

จากการลงพื้นที่ทำการวิจัยพบว่า ทางหน่วยงานราชการให้การสนับสนุนในการอนุรักษ์อาหารพื้นเมืองไว้ มีการจัดตั้งสมาคมอาหารพื้นบ้าน จัดเทศกาลอาหารพื้นบ้าน เทศกาลอาหารเจ ร้านอาหารทั่วไปในเมืองก็เป็นอาหารพื้นบ้านที่นำอาหารทะเลที่มีความสดให้มาเป็นวัตถุดิบหลัก ส่วนร้านอาหารที่อยู่ตามชายฝั่งทะเล ทั้งที่เป็นร้านอาหารริมทะเลและร้านอาหารในโรงแรมต่างก็มีอาหารพื้นบ้านขาย เช่น

ร้านหมี่ผัดอกเกียนภูเก็ต (หมี่ตันโพธิ์) เป็นร้านที่รับความนิยมทั้งคนนักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาติ รวมไปถึงคนท้องถิ่น ภายในร้านมีรายการอาหารให้เลือกมากมาย มีภาพสีประกอบ แม้แต่ชาวต่างชาติก็สามารถเลือกสั่งอาหารด้วยการดูภาพประกอบและสั่งได้

ร้านโรตีสถิตมุสลิมชื่อดัง ย่านเมืองเก่า หรือที่รู้จักในชื่อ “ร้านโรตีแถวน้ำ” เป็นร้านที่ขายดีมากเจ้าของร้านเป็นพ่อครัวทำเองหน้าร้าน คนส่วนใหญ่เข้ามาจะสั่งโรตีมาทานคู่กับแกง เช่น มัสมัน เป็นต้น มีชาและกาแฟให้เลือกสั่งได้ ลูกค้าส่วนมากเป็นลูกค้าประจำ รวมทั้งนักท่องเที่ยวชาวไทยด้วย

ร้านกันเอง แอท เพียร์ (กันเอง 1) เป็นร้านอาหารริมทะเลที่ปรับปรุงใหม่สวยงาม ส่วนมากเป็นนักท่องเที่ยวต่างชาติ ร้อยละ 80 ของร้าน รายการอาหารหลากหลาย เน้นอาหารทะเลที่สดใหม่ มีไวน์ให้เลือกมากมาย มีอาหารพื้นบ้านที่หลากหลาย

ร้านติ่มซำ (ชื่อร้านจ่วนเฮียง) เป็นร้านขายติ่มซำเจ้าดังของภูเก็ตมีรายการอาหารติ่มซำใหม่มากมาย ทั้งที่นึ่ง และทอด มีบักก๊อดเตี๋รสชาติดี ชาและกาแฟที่ทานคู่กันได้ดี ลูกค้านั่งร้านตลอดเวลา

ร้านลกเทียน และ ขนมหวาน โอแอมวซอยสุนอุทิศ เป็นร้านรวมอาหารพื้นบ้านหลากหลายมาที่เดียวทานได้ทุกอย่าง เปิดมากกว่า 50 ปีแล้ว โดดเด่นในรสชาติของอาหารพื้นบ้านจีนฮกเกี้ยน รายการอาหารต่างๆ เช่น ผัดหมี่ฮกเกี้ยน หมี่หุ้น โลบะ เป็นต้น

12.2 อาหารยอดนิยมในจังหวัดภูเก็ต

อาหารในภูเก็คนั้นมีมากมาย หลากหลายชนิด ซึ่งพอจะกล่าวถึงได้ดังนี้

อาหารทะเล ด้วยลักษณะภูมิประเทศของภูเก็ตเป็นเกาะ และชาวเมืองภูเก็ตก็ประกอบอาชีพประมง ทำให้อาหารทะเลจึงมีความสดใหม่ นักท่องเที่ยวที่เดิน

หมี่ภูเก็ต หมี่ภูเก็ตมีหลายชนิด ทั้งหมี่สั่ว หมี่หุ้น หมี่ผัดฮกเกี้ยน เป็นต้น ซึ่งร้านหมี่ในจังหวัดภูเก็ตมีมากมายหลายร้าน โดยตั้งอยู่กระจายตามจุดต่างๆ ในจังหวัด จำแนกได้คร่าวๆ ดังนี้

หมี่ซั่ว: เป็นอาหารพื้นบ้านที่มีเฉพาะจังหวัดภูเก็ต เส้นหมี่ทำจากแป้งสาลี นิยมนำมาทำแกงจืดเรียกว่า ต้มจืดหมี่สั่ว โดยเส้นหมี่สั่ว เมื่อยังไม่ได้ปรุงเป็นอาหาร จะมีลักษณะสีขาวเส้นเล็กๆ หักง่าย รสชาติออกเค็มเล็กน้อย

หมี่หุ้น: เป็นอาหารพื้นบ้านที่มีเฉพาะจังหวัดภูเก็ตเช่นเดียวกัน มีลักษณะเป็นเส้นหมี่ขาว นิยมนำมาผัดน้ำมัน ใส่น้ำตาล ผัดฉิวฉิ่ง (ซีอิ้วขาว) โรยหอมเจียวและต้นหอม ทานพร้อมกับน้ำซุปรดุดกหมู

หมี่ฮกเกี้ยน: หรือเรียกว่าหมี่สะป้า มีลักษณะเป็นหมี่เหลืองกลม มีขนาดใหญ่กว่าเส้นหมี่ธรรมดา ลักษณะและขนาดใกล้เคียงกับเส้นโซบะของญี่ปุ่น มีทั้งหมี่ฮกเกี้ยนน้ำและแห้ง แต่ที่นิยมกันมากคือ หมี่ฮกเกี้ยนผัด โดยผัดแบบมีน้ำขลุกขลิกพร้อมกับใส่เนื้อหมู ปลา ปลาหมึก และไข่

โรยด้วยหอมแดงเจียว ผสมกากหมูก่อนเสิร์ฟ เวลารับประทานให้ใส่เครื่องจิ้มพวกหอมแดงและพริกป่นลงไปด้วย

ขนมจีนภูเก็ต : ขนมจีนเป็นอาหาร ที่คนภูเก็ต ส่วนใหญ่นิยม ทานเป็นอาหารเช้า ทานกับน้ำแกง ชนิดต่างๆ อาทิ แกงกะทิ น้ำพริกเป็นน้ำยาหวาน แกงไตปลา แกงปู และน้ำซุบยำ คือ น้ำพริกที่ซุยกับมือเป็นน้ำยา และที่ขาดไม่ได้คือผักเหนาะ หลากหลายชนิด ทั้งผักสด และผักดอง ซึ่งถือเป็นสิ่งสำคัญมากในการทานขนมจีนของชาวภูเก็ต นอกจากนี้ ยังนิยม ทานกับไข่ต้ม (บางคนชอบแบบยางมะตูม - ไม่ค่อยสุก) ห่อหมก และ ทอดมันปลา (ชาวภูเก็ตนิยม เรียกว่าลูกชิ้น) ที่แตกต่างจากที่อื่น แล้วคนที่ไปกินส่วนใหญ่ก็จะตักน้ำยาราดขนมจีนด้วยตัวเอง

โอ้ต้าว : โอ้ต้าว มีลักษณะคล้ายหอยทอด แต่ไม่ใส่ถั่วงอก และเนื้อแป้งนุ่ม ไม่กรอบเหมือนหอยทอด ของภาคกลาง ใช้แป้งสาลี ผสมกับ แป้งมันละลาย ในน้ำซ้นทอด ในกระทะแบน ใส่หอยดิบ ผีอก กุ้งแห้ง กากหมู พริกไทย ซีอิ้วขาว

ข้าวย่ำพริก : ข้าวย่ำพริกเป็นการ นำเอาข้าวสวย มาคลุกเคล้า กับเครื่องที่มีรสชาติเผ็ดร้อน ซึ่งประกอบด้วยหอม กระเทียมเผาโขลกรวมกับกะปิ พริกไทย มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้ง พริกป่น ใบพาโหม และใบมะกรูดซอย โดยกินกับผักเหนาะคือ ถั่วงอก, แดงกวาอ่อน ฯลฯ

น้ำพริกกุ้งเสียบ : น้ำพริกกุ้งเสียบ ใช้ส่วนผสมเดียวกันกับน้ำพริกธรรมดา โดยเพิ่มกระเทียม ในปริมาณที่มากขึ้น ใช้วิธีตำหยาบๆ และใส่กุ้งเสียบ ลงไปคลุกเคล้าจนได้ที่ รับประทานกับผักเหนาะ

น้ำพริกภูเก็ต : น้ำพริกภูเก็ตหรือน้ำพริกกุ้งสด หรือน้ำซุบยำ มีรสชาติเปรี้ยว เค็ม เผ็ด และหวานเล็กน้อย มีลักษณะเป็นน้ำ ประกอบด้วยน้ำมะนาว และเนื้อมะนาว ที่ปอกเปลือกออกแล้ว ผสมกับน้ำกุ้งและเนื้อกุ้งสด ใส่กะปิเล็กน้อย เต็มพริกขี้หนูซอย และ หอมแดงแล้วขยำให้เข้ากัน

แกงไตปลา : แกงไตปลาหรือแกงฟุงปลา มีทั้งแบบแห้ง และแบบน้ำ ใส่ปลาอย่าง และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ซึ่งแบบแห้งจะเก็บไว้ได้นานกว่าแบบน้ำ รสชาติเผ็ดร้อน และเค็มเล็กน้อย

หมูยอ : หมูยอ หรือหมูเต้าอิว มีลักษณะคล้ายหมูพะโล้ แต่ไม่ใส่เครื่องพะโล้ เครื่องปรุงประกอบด้วย หมู(นิยมใช้หมูสามชั้น)ซีอิ้วดำ-ขาว น้ำตาล และน้ำ รสชาติหวาน-เค็ม

ต้มส้ม : ต้มส้มมีสองแบบคือ ต้มส้มปลา และต้มส้มผัก วิธีปรุงนั้นทำได้ง่ายๆ คือ ใส่กะปิเล็กน้อย น้ำมะขาม และส้มแขกตากแห้ง(ส้มควาย) ลงไปในน้ำ แล้วตั้งไฟ รอจนน้ำเดือด ถ้าเป็นต้มส้มปลา ก็ใส่ปลาลงไป (นิยมใส่หัวปลา) ถ้าเป็นต้มส้มผัก ก็ใส่ผักซึ่งส่วนมากนิยม ใส่ผักหลายชนิดคือ ผักบุ้ง หยวก สับปะรด เม็ดมะม่วง หิมพานต์ หน่อข้าวอ่อน และอาจใส่กุ้งเสียบหรือปลาฉิ่งฉ้างเล็กน้อย ปรุงรสให้มีรสเปรี้ยว หวาน เค็ม

ติ่มซำ : ติ่มซำเป็นอีกหนึ่งทางเลือกของชาวภูเก็ต โดยมากนิยมทานกัน เป็นอาหารเช้า มีทั้งขนมจีบหรือเซียโบาย ฮะเก๋าหรือเกาจี เผือกทอด ลูกชิ้นปลา หรืออ้วน ตีนไก่ กระจุกหมูตุ๋นยาจีนหรือบะกุ๊ดเต๋ กินกับน้ำจิ้มหวานหรือเตเจี้ยว

โละปะ : โละปะ คือ หัวหมูและเครื่องในหมูต้มพะโล้ แล้วนำไปทอดอีกที เลือกสิ่งได้ว่า จะเอา หู ลิ้น ไข่ ปอด หรือตับ ทานกับตำกั่ว(เต้าหู้ทอด) หรือตำกั่วจี (เต้าหู้เหลืองผ่าเนียง เป็นรูปสามเหลี่ยม ปาดตรงกลาง ใส่แป้งถ่วงอก กุ้ง แล้วนำไปทอด) หรือแห้ว(แป้งผสมถ่วงอก โรยหน้าด้วยกุ้งแล้วนำไปทอด) หรือเกียน (ทำจากหมูสับ กับกุ้ง ปู มันแกว และเผือก นำมาห่อด้วยฟองเต้าหู้ แล้วนำไปนึ่งให้สุกก่อนนำมาชุบแป้งทอด)

โอ้เอ๋ว เป็นขนมหวานที่มีให้กินเฉพาะที่ภูเก็ตเท่านั้น และคนภูเก็ตจะนิยมกินกันช่วง บ่ายสองหรือบ่ายสาม ลักษณะคล้ายๆ น้ำแข็งใส โอ้เอ๋วเป็นของหวานทำมาจากวุ้นของเมล็ดโอ้เอ๋ว (คล้ายเมล็ดแมงลัก) ที่แช่น้ำและนำมาผสมกับกล้วย ออกมาเป็นวุ้นใสๆ เวลากินจะใส่น้ำแข็งและน้ำเชื่อม และมีส่วนผสมอื่นๆ อาจจะมีใส่ถั่วแดงต้ม เฉาก๊วย หรือเครื่องอื่นๆ

บะจ่าง : บะจ่างเป็นข้าวเหนียว ที่นำไปผัดกับซีอิ๊ว แล้วนำมาห่อ ด้วยใบจ่าง(ใบจาก ตากแห้ง) โดยยัดไส้หมู กุ้งแห้ง และไข่ ไว้ข้างใน

เต้าซ้อ : เต้าซ้อ คือ ขนมที่มีลักษณะ เหมือนขนมเปียะ มีทั้งไส้หวาน ไส้เค็ม และบางร้านยังทำไส้ไข่เค็มด้วย

ขนมหน้าแตก : เป็นขนมพื้นเมืองภูเก็ต ลักษณะเหมือนคุกกี้ รสชาติหวาน และเค็มเล็กน้อย เนื้อไม่ละเอียดมากนัก

ผัก-ผลไม้ และอาหารแห้ง

กะเปก / หน่อไม้ น้ำ

กะเปกหรือหน่อไม้ น้ำ เป็นพืชชนิดหนึ่งคล้ายๆ ต้นข้าว แต่ลำต้นอวบ น้ำกว่า สามารถนำลำต้นภายใน ที่ลอกกาบใบทั้งหมดแล้วมาหั่นเป็นชิ้นๆ แล้วผัดกับกุ้งสด รสชาติจะหวานมัน กรอบอร่อย

เม็ดมะม่วงหิมพานต์

ปัจจุบันมีการนำเม็ดมะม่วงหิมพานต์ มาแปรรูปในรูปแบบนานาชนิด ซึ่งเม็ดมะม่วงหิมพานต์นี้ ถือเป็นของฝากจากภูเก็ตได้อย่างดีทีเดียว

สับปะรดภูเก็ต

เนื่องจากแร่ธาตุในดินที่ภูเก็ต และสภาพภูมิอากาศ ในจังหวัดภูเก็ต ที่แตกต่าง จากจังหวัดอื่น จึงทำให้สับปะรดที่ปลูกในภูเก็ต มีความกรอบอร่อย รสชาติหวาน อมเปรี้ยว

ไม่เหมือนใคร ถือเป็นผลไม้ที่มีรสชาติ เป็นเอกลักษณ์ประจำตัว เหมาะสำหรับที่จะซื้อ เป็นของฝากได้เช่นกัน

กุ้งเสียบ

กุ้งเสียบ คือกุ้งตัวโตไม่ปอกเปลือก นำไปย่างจนแห้ง และรมควันจนหอมหาวซื้อได้ ทั่วไปตามตลาดสด ตลาดเกษตร หรือร้านจำหน่ายของที่ระลึก

ปลาฉิ่งฉ้าง

ปลาฉิ่งฉ้างเป็นปลาทะเลตัวเล็กๆ จำพวกปลากระดูกหรือปลาไส้ตัน มีทั้งแบบ ตากแห้งธรรมดา และแบบที่ปรุงรสแล้ว ซึ่งปัจจุบัน มีการพัฒนา ให้มีหลากหลายรสชาติ

ลูกหยีสด

ต้นหยี เป็นพืชยืนต้นขนาดใหญ่ ซึ่งปัจจุบันหายากเต็มที่ ในภูเก็ต ลูกหยีมีรสชาติเปรี้ยว และบางครั้งก็มีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน

ข้อมูลได้จาก <http://www.sawadee.co.th/phuket/dining.htm> และ <http://phuketindex.com/travel/phuket-in-brief/local-food-th.htm>

12.3 รสชาติของอาหารพื้นเมืองภูเก็ต

จากการวิเคราะห์ของภูเก็ตแกลสโทรโนมีระบุว่า วัตถุประสงค์หลัก วิธีการปรุงและลักษณะของอาหารพื้นเมืองภูเก็ต จะพบว่ารสชาติของอาหารพื้นเมืองภูเก็ตกำเนิดจาก 3 รสชาติหล່อหลอมรวมกันคือ จากวัตถุประสงค์ธรรมชาติพื้นเมือง จากกรรมวิธีผลิตดั้งเดิม และจากการพัฒนากรรมหลากหลายชาติพันธุ์

1. รสชาติจากวัตถุประสงค์ธรรมชาติพื้นเมือง

สิ่งจูงใจเป็นพิเศษที่ทำให้อยากมาลิ้มรสอาหารภูเก็ตคือ ผลผลิตสดใหม่ตามธรรมชาติ ที่มีอย่างอุดมสมบูรณ์ เช่น อาหารทะเล เนื้อสัตว์ที่เลี้ยงในท้องถิ่น ประกอบกับอาหารบางอย่างที่ไม่มีในแถบอื่น เช่น หน่อไม้ น้ำ (ก่าเปก) เห็ดชนิดต่าง ๆ ที่เป็นเห็ดธรรมชาติ เช่น เห็ดเหมีด ที่เจริญงอกงามตามป่าพรุ เห็ดแครง เจริญงอกงามตามไม้ยางผุในสวนยางพาราเจริญงอกงามในฤดูฝน ผักลิ้นห่านที่งอกตามริมหาด กุ้งเคยที่ยังคงมีที่ตำบลป่าคลอก หอยตลับที่มีตามโขดหิน สะพานริมหาด สามารถนำมาประกอบเป็นอาหารอร่อยได้หลายรูปแบบ รสชาติจากวัตถุประสงค์ธรรมชาติพื้นเมืองจะให้ความสด หอม และสุขภาพที่ดี

2. รสชาติจากกรรมวิธีผลิตของชาวท้องถิ่นดั้งเดิม

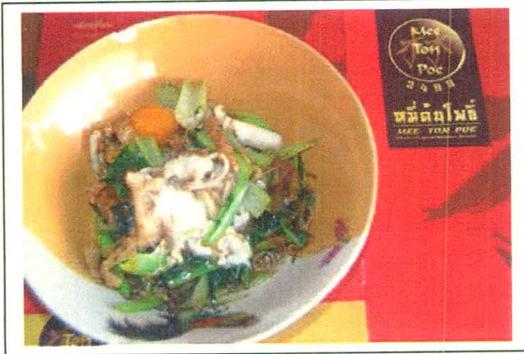
กรรมวิธีในการปรุงที่เกิดจากต้นตอ บรรพบุรุษที่เป็นชาวพื้นเมืองล้วน ๆ เช่น ข้าวเล (ชาวไทยใหม่) และชาวไทยพื้นเมืองริมทะเล ที่นิยมทำอาหารทะเล จากกะปิ(กุ้งเคย) มะพร้าว ส้มควาย การเผาปลาห่อด้วยใบตองแบบโบราณ การตากปลาเค็ม กุ้งแห้ง เป็นการถนอม

อาหารแบบโบราณ ชาวไทยเมืองกลาง(ชื่อเดิมของภูเก็ต) ที่นิยมทำข้าวหลาม ตำนน้ำซุบ(น้ำพริก) รับประทานกับผักสดพื้นเมือง แกงต้มผักที่มีรสชาติเฉพาะเช่น ต้มส้ม รวมถึงขนมานาชนิดที่ทำจาก แป้งข้าวเจ้าและมะพร้าว รสชาติจากกรรมวิธีผลิตของชาวท้องถิ่นดั้งเดิมจะให้ความรู้สึกเรียบง่าย ประสานให้รับรู้ถึงธรรมชาติรอบตัว

3. รสชาติจากการพัฒนาธรรมชาติหลากหลายชาติพันธุ์

กว่า 700 ปี ที่ภูเก็ตอยู่ในแผนที่การเดินทางของนานาชาติ ประกอบกับ อุตสาหกรรมแร่ดีบุก ทำให้มีชาวต่างชาติมาอาศัยอยู่ในภูเก็ตเป็นจำนวนมากแต่อดีต ทั้งชาวจีน มุสลิม อินเดีย ชาวตะวันตก ผสมผสานจากการปกครองของราชสำนักไทย จึงมีวัตถุดิบและกรรมวิธีการปรุง แบบใหม่มาพัฒนาอาหารพื้นเมืองภูเก็ตเป็นเวลานาน จนหลายอย่างเป็นอาหารภูเก็ต เช่น สับปะรด ภูเก็ตที่ได้พันธุ์จากชาวโปรตุเกส หมูสับทอดที่มีกลิ่นอายแบบตะวันตก แกงตุ้มที่ปรับปรุงรสชาติต่อ จากชาวมลายู อยู่แซ่ที่ปรับปรุงจากสลัดแขก ชาวบาหลีที่รับอิทธิพลของบรรพบุรุษจากจีนมาผสมผสาน มีเครื่องปรุงตัวอู๋ พริกไทย หรือการทำเครื่องต้มถั่วเหลืองที่คงความหอมหวานแบบธรรมชาติในการ คั่วเมล็ดถั่ว บันเจียนไก่ยี่ที่นำมาจากชาวจีนป็นต้น ความหลากหลายของอาหารนานาชาติใน ภูเก็ตมีรสชาติดั้งเดิมให้ทุกเชื้อชาติรับประทานได้ ทำให้อาหารภูเก็ตรสชาติละมุนลิ้น ไม่เผ็ดจัดจน น้ำตาไหลเหมือนอาหารภาคใต้ทั่วไป แต่ไม่หวานเหมือนอาหารภาคกลาง ไม่เปรี้ยวจัด เค็มจัด เรียกว่า เป็นแก่นสำคัญของรสชาติภูเก็ตล้วน ๆ ที่มีรสละมุนลิ้น กลิ่นหอมเรียกน้ำย่อย อร่อยแบบภูเก็ต พื้นเมืองดั้งเดิม หาทานที่อื่นไม่ได้

ข้อมูลได้จาก <http://phuketgastronomy.com/>



ร้านหมี่ต๋อนป้อ



ร้านอาหารทะเล



ร้านขนมพื้นเมืองของจังหวัด



ร้านสะเต๊ะ/โละบะ



ร้านปอเปี๊ยะสดชกเกี้ยน



โรตีสาน้ำแกง

ภาพที่ 4.23 แสดงตัวอย่างอาหารที่จัดอยู่ในเส้นทางอาหารเพื่อการท่องเที่ยวภูเก็ต

ตอนที่ 3 ผลการศึกษาข้อมูลผลิตภัณฑ์อาหาร OTOP ประจำจังหวัด

OTOP คือ ONE TAMBON ONE PRODUCT “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” เป็นแนวคิดที่ต้องการให้แต่ละหมู่บ้านมีผลิตภัณฑ์หลักเป็นของตัวเอง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบหรือทรัพยากร และภูมิปัญญาท้องถิ่นมาทำการพัฒนาจนกลายเป็นสินค้าที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน รัฐบาลได้ประกาศนโยบายกระตุ้นเศรษฐกิจระดับรากหญ้า โดยผลักดันโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) เพื่อให้ชุมชนคิดค้นสินค้าจากท้องถิ่น ที่มีเอกลักษณ์ สามารถ พัฒนาคุณภาพตรงใจตลาด และเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าจนสามารถนำส่งออกไปขายยัง ต่างประเทศได้ มีหน่วยงานของรัฐเข้ามาสนับสนุน ในเรื่องวิชาการ เทคโนโลยีช่องทางการตลาด และขยายโอกาสให้ชุมชนเข้าถึงแหล่งทุน เป้าหมายที่วาดฝันไว้ ชุมชนต้องปรับเปลี่ยนตนเอง ยกกระดับจากฐานะผู้ผลิตสินค้าขึ้นมาเหมือนเป็นบริษัทย่อยๆ ครอบงำทั้งการบริหารจัดการ ดูแลระบบการเงินและระบบบัญชี ควบคุมการผลิตให้ได้มาตรฐาน ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัย มีความคล่องตัวในการติดต่อตลาด ได้ด้วยตัวเอง ทำให้รายได้จากการขายสินค้า หมุนเวียนอยู่ในชุมชน เศรษฐกิจของชุมชนเข้มแข็ง สมาชิกในชุมชนพึ่งตนเองได้

สินค้า OTOP จากชุมชน บางกลุ่มล้มหายตายจากการการผลิตสินค้า OTOP ไปมีใช้น้อย เพราะสินค้าที่ผลิตออกมาล้นตลาด และยังมีข้าหน้าตาที่เหมือนกันกับตำบลอื่นในจังหวัดเดียวกัน หรือซ้ำประเภทกับภูมิภาคอื่น เพราะทุกตำบลพยายามหาสินค้าที่เป็นที่เชิดหน้าชูตาของตำบล หน่วยงานรัฐส่งเสริมการผลิตผลงาน จึงเป็นเรื่องไม่แปลกที่จะมีจักรสาน ทำน้ำพริก ขนมขบเคี้ยว ผ้าไหม ฯลฯ เกือบทุกบ้านทุกตำบลการจัดลำดับขั้นของการมอบดาวตั้งแต่ 1-5 ดาว เข้ามามีบทบาทในการตัดสินสินค้าในชุมชน จะแข่งในตลาดได้ต้องได้ 3 ดาวขึ้นไป ซึ่งส่วนใหญ่ผู้ประกอบการที่จดทะเบียนกลุ่มอยู่ในตลาดมานานจะเข้ามาคัดเลือก สินค้าที่มาจากชุมชนที่เพิ่งเริ่มต้นอาจปิดฉากการผลิต เมื่อติดดาว เพียงแค่ 1 หรือ 2 ดาว เพราะสินค้าที่ชาวบ้านผลิตเป็นสินค้าพื้นถิ่น ใช้ในภูมิภาค ชาวบ้านขาดโอกาสในการเรียนรู้ ให้เท่าทันตลาดภายนอกจึงเป็นอุปสรรคที่สำคัญที่จะพัฒนากระบวนการเรียนรู้ปรับตัวให้ทันกับความต้องการของลูกค้าที่มีเรื่องรสนิยม รูปแบบ คุณภาพ เข้ามาเกี่ยวข้องอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ขั้นตอนกว่าจะได้ดาว เข้าตากรรมการคัดสรรสินค้าสุดยอดของจังหวัด ภาคและประเทศ ระดับ 5 ดาว ผู้ผลิตต้องมีคุณสมบัติส่งออกได้ ควบคุมการผลิตอย่างต่อเนื่องและคุณภาพคงเดิม มีมาตรฐาน และมีประวัติความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ กระบวนการคัดเลือก ต้องลงทะเบียนเป็นผู้ผลิตในจังหวัดหรือเขตกรุงเทพฯ และ เข้ารับการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ หลังการอบรม ส่งไม้ต่อให้จังหวัดพิจารณา ตรวจสอบเรียบร้อยนำสินค้าที่ได้ 3-5 ดาว ประกวดระดับประเทศหมายความว่าสินค้าชุมชนต้องมีกำลังคนเพียงพอที่จะรับคำสั่งซื้อจำนวนมาก มีเครื่องมือเครื่องจักรที่ทันสมัยเพียงพอที่ทำให้สินค้ามีมาตรฐาน ชาวบ้านต้องมีความรู้ที่จะรองรับการพัฒนา และความรู้ใหม่ๆ เพื่อ

ไปปรับปรุงสินค้า คำถามที่เกิดขึ้นว่าจะมีที่ชุมชนที่ความพร้อมที่จะดำเนินการได้ ช่องว่างหลุมใหญ่จึงเป็นโอกาสที่กลุ่มที่มีศักยภาพอื่นเข้ามาทดแทนสินค้าชุมชน ผู้รับประโยชน์ส่วนใหญ่คือผู้ประกอบการ ชาวบ้านจะเข้ามาเกี่ยวข้องในฐานะแรงงานรับจ้างทำงานมากขึ้นตามคำสั่งของนายจ้าง

สินค้าชุมชนจากรากหญ้าที่มีตอนจบคือสินค้าล้นตลาด และกลไกตลาดหยุดนิ่งสินค้าชุมชนที่หน่วยงานส่งเสริม โดยการหวัดฤดูบิในท้องถิ่น ประเภทสินค้าไม่แตกต่างกันมาก ทำให้สินค้าที่เหมือนกันออกมาสู่ตลาด เมื่อสินค้าที่เกินความต้องการออกมามาก สงครามราคาเกิดขึ้น ราคาที่ถูกเพราะมีทางเลือกหรือสินค้าทดแทนที่เหมือนกันให้กับลูกค้า บางกลุ่มขายสินค้าต่ำกว่าต้นทุน หรือตั้งราคาไม่คุ้มกับการผลิต ทำให้กลุ่มเดิมที่ผลิตสินค้าอยู่แล้วประสบปัญหา กลไกราคาสินค้าล้มเหลว

อีกทั้งในงานแสดงสินค้าของราชการที่มีไม่ต่อเนื่อง รายได้ของกลุ่มจากลูกค้าประจำลดลงอย่างมากตัวอย่างการกำหนดนโยบายของรัฐที่จัดช่องทางให้ผู้ผลิต พบผู้บริโภคโดยตรง ราคาขายของชาวบ้านที่ไม่มีค่าใช้จ่ายเรื่องสถานที่ ค่าแรง ค่าเดินทาง ฯลฯ เพราะได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ ทำให้ต้นทุนสินค้าไม่อยู่บนฐานของความเป็นจริง เมื่อรัฐลดการสนับสนุน กลุ่มชาวบ้านไม่สามารถรองรับค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจริงได้การตัดตอนคนกลางซึ่งเป็นกลไกสำคัญในการขยายช่องทางการตลาดให้กับกลุ่ม โดยรัฐทำหน้าที่เป็นตัวกลางทดแทน แต่อยู่ในบทบาทของผู้หาสถานที่จัดงาน ความรับผิดชอบด้านการตลาดและการขายตกอยู่กับผู้ผลิต ซึ่งชาวบ้านต้องปรับตัวและออกจากหมู่บ้านรับผิดชอบยอดขายเพื่อทดแทนกับยอด การขายส่งที่หายไปจำนวนมากกลไกราคาการซื้อขายของระบบของการขายปลีกและการขายส่งไม่แตกต่างกัน ทำให้คนกลางที่เป็นช่องทางการกระจายสินค้ามองหาช่องทางและนำเข้าสินค้าจากประเทศเพื่อนบ้านเช่น จีน ที่ผลิตสินค้าเหมือนกัน มีความแตกต่างด้านราคาเข้ามาทดแทนสินค้าจากชุมชน การลอกเลียนแบบของเอกลักษณ์ในสินค้า ในกลุ่มชาวบ้านที่ทำการผลิต ที่มีลวดลายถ่ายทอดกันเองเป็นเทคนิคในหมู่บ้าน เป็นปัญหาที่หลายกลุ่มสินค้าชุมชนพบว่าการจดสิทธิบัตรแม้เป็นทางออกสามารถจะคุ้มครองสิทธิตามกฎหมาย หากค่าใช้จ่ายในการจดสิทธิบัตรมีราคาสูงมากเกินกว่าที่ชุมชนจะรองรับได้ ในอัตรา 20,000 บาทต่อแบบซึ่งในชุมชนที่มีแบบหรือลายมากเป็นสิบเป็นร้อยแบบไม่สามารถจะเสียค่าใช้จ่ายได้ จึงต้องปล่อยให้กลุ่มธุรกิจบางกลุ่มเอาเปรียบและใช้สิทธิทางกฎหมายกล่าวอ้าง*ความคุ้มครองแทน

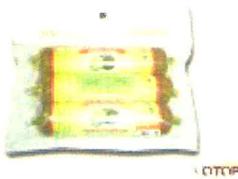
ปัญหาอีกด้านของชาวบ้านที่ผลิตสินค้า OTOP ทุกวันนี้ เช่น กลัวยอบม้วนของชุมชนแม่บ้านภาคกลางขึ้นแท่นสินค้า OTOP 5 ดาว อย่างภาคภูมิ เบื้องหลังรอยยิ้มของการผลิตสินค้าคือความทรุดโทรมของสุขภาพคนทำงานที่มี ความเมื่อยล้า จากการลุกนั่งไม่ถูกวิธี การยกของหนักเกินกำลังรอยแผลจากมีดบาดที่กดทับมือ การยกทับกล้วยจำนวนกว่า 800 ลูกต่อวันหรืออาจมากกว่านั้นพันครั้ง ถ้ามีคำสั่งซื้อเข้ามามากในช่วงเทศกาล เป็นสิ่งที่สะสมมาเป็นเวลานาน ผู้นำกลุ่มเริ่มตั้งคำถามและมีเสียงสะท้อนจากคนทำงาน และสถิติของแม่บ้านที่หยุดงานมากขึ้น เริ่มค้นหว่าการทำงานด้วย

จิตใจเบิกบาน สุขภาพแข็งแรง คุณภาพชีวิตที่ดีนี้เป็นเพียงมุมด้านมืดที่กระจกแห่งความจริงส่องไปไม่ถึง ถ้าเพียงแต่รัฐจะหันกลับมาทบทวน และยอมรับปัญหาที่เกิดขึ้นกับชุมชนรากหญ้า พร้อมใจกันการแก้ไขให้ตรงกับแนวนโยบายของ OTOP สรุบทความวิเคราะห์ธุรกิจ OTOP จากกรุงเทพฯธุรกิจ

จากผลการลงพื้นที่พบว่า ชาวบ้านในหลายจังหวัดพยายามที่จะแปรรูปผลผลิตต่างๆ ที่ได้จากท้องถิ่น เพื่อให้ผลผลิตสามารถแปรเปลี่ยนไปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลายชนิด แต่ปัญหาเรื่องสินค้าในแต่ละท้องถิ่นมีความเหมือนกันจนทำให้เกิดสินค้าล้นตลาดเกินความต้องการผู้บริโภคผู้นั้นมีอยู่อย่างต่อเนื่อง หลายตำบลพยายามจัดตั้งกลุ่มพัฒนาสินค้าและทำการตลาดเอง รวมทั้งจัดหาสถานระบายสินค้าด้วยการส่งร้านขายของฝากรายใหญ่ของอำเภอหรือจังหวัด รวมทั้งหาสถานที่ขายสินค้าในตำบลของตนเองเพื่อเป็นฐานการติดต่อซื้อขายจากลูกค้าทั้งรายใหญ่และรายย่อย รวมถึงนักท่องเที่ยว ทั้งนี้ข้อดีของการส่งร้านขายของฝากทำให้การตั้งราคาขายไม่ห่างต่างกันแต่จะแข่งขันกันที่รสชาติและความสดใหม่ของวัตถุดิบในแต่ละท้องถิ่น

ตารางที่ 4.13 สินค้า OTOP ประจำจังหวัด

OTOP ประจำจังหวัด	รายการ	ภาพผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภทผลิตภัณฑ์	ผู้ผลิตและแหล่งผลิต
ภาคตะวันออกเฉียง จังหวัดระยอง	1		ปลาหมึกอบ กรอบ	อาหาร: ของกินเล่น	บ.มงคลมารีนโปรดักส์ จำกัด ต.เพ อ.เมืองระยอง จ.ระยอง
	2		กล้วยหอมทอด สุญญากาศตรา เฮฮา	อาหาร: ขนมขบเคี้ยว	บริษัท สไมล์ ฟู้ด จำกัด ต.ห้วยยาง อ.แกลง จ.ระยอง
	3		ทุเรียนทอดกรอบ ตราลูทอง	อาหาร: ขนมขบเคี้ยว	น.ส.ประกอบ แซ่ม เมืองปัก ต.กร่ำ อ.แกลง จ.ระยอง
	4		ขนุนอบกรอบ	อาหาร: ขนมขบเคี้ยว	โรงงานเกษตรเฟื่องฟู ต.ทางเกวียน อ.แกลง จ.ระยอง
	5		ปลากรอบ สมุนไพร	อาหาร: ของกินเล่น	กลุ่ม ช.ปลากรอบ ต.ปากน้ำกระแสะ อ.แกลง จ.ระยอง
	6		ทุเรียนทอด	อาหาร: ขนมขบเคี้ยว	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านปากป่า ต.หนองตะพาน อ.บ้านค่าย จ.ระยอง
ภาคตะวันออกเฉียง จังหวัดจันทบุรี	1		ผลไม้แห้งแบบ เห็ดแห้ง	อาหาร: ขนมขบเคี้ยว	บริษัท จันทบุรี โกล บอล-เทรด จำกัด ต.พลับพลา อ.เมือง จันทบุรี จ.จันทบุรี

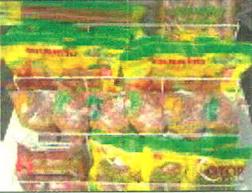
OTOP ประจำ จังหวัด	รายการ	ภาพผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภท ผลิตภัณฑ์	ผู้ผลิตและแหล่งผลิต
ภาคตะวันออก: จังหวัดจันทบุรี	2		ซมพู่สามรส	อ า ห า ร : ขนมขบเคี้ยว	แม่บ้านเกษตรโป่งแรด สามัคคี ต.พลับพลา อ.เมือง จันทบุรี จ.จันทบุรี
	3		ทุเรียนทอด	อ า ห า ร : ขนมขบเคี้ยว	กลุ่มอาชีพสตรีแปรรูป ทุเรียน ต.คมบาง อ.เมือง จันทบุรี จ.จันทบุรี
	4		ทุเรียนทอดกรอบ	อ า ห า ร : ขนมขบเคี้ยว	นางขวัญเรือน สังข์วัตร ต.ตรอกนอง อ.ขลุง จ.จันทบุรี
	5		ทุเรียนทอดกรอบ	อ า ห า ร : ขนมขบเคี้ยว	กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้าน ตรอกนอง ต.ตรอกนอง อ.ขลุง จ.จันทบุรี
	6		ทุเรียนทอด	อ า ห า ร : ขนมขบเคี้ยว	กลุ่มปรับปรุงคุณภาพ ทุเรียนตำบลซิ่ง ต.ซิ่ง อ.ขลุง จ.จันทบุรี
	7		ทุเรียนกวน	อ า ห า ร : ผลไม้กวน	หจก.แม่ละม่อม ต.ท่าใหม่ อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี

OTOP ประจำจังหวัด	รายการ	ภาพผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภทผลิตภัณฑ์	ผู้ผลิตและแหล่งผลิต
ภาคตะวันออก: จังหวัดจันทบุรี	8		ทุเรียนกรอบ สุญญากาศ	อาหาร : ขนมขบเคี้ยว	สวนลุงวัฒน์ ต.เขาแก้ว อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี
	9		ระกำแก้ว	อาหาร : ขนมขบเคี้ยว	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เสม็ดโพธิ์ศรี ต.โขมง อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี
	10		ผลิตภัณฑ์จาก ทุเรียน	อาหาร : ขนมขบเคี้ยว	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เขาบายศรี ต.เขาบายศรี อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี
	11		ทุเรียนหมอนทอง ทอดกรอบ	อาหาร : ขนมขบเคี้ยว	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ชุมชนหนองระมาน ต.ทุ่งเบญจา อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี
	12		น้ำลูกยอกระชาย ดำ	เครื่องดื่ม	นายจงทศพร พุ่มแก้ว ต.ท่าช้าง อ.เมือง จันทบุรี จ.จันทบุรี
	13		น้ำสำรอง เจ. เฮาส์	เครื่องดื่ม	นายจิรัฏฐ์ ชุมแสง ณ อยุธยา ต.ปากน้ำแหลมสิงห์ อ.แหลมสิงห์ จ.จันทบุรี

OTOP ประจำ จังหวัด	รายการ	ภาพผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภท ผลิตภัณฑ์	ผู้ผลิตและแหล่งผลิต
ภาคตะวันออก เฉิงเหนือ: จังหวัด นครราชสีมา	1		หมูหยอง ทรงเครื่อง	อาหาร	บริษัทปิงหึงเซียงฟู๊ด โปรดักส์ จำกัด ต.ในเมือง อ.เมือง นครราชสีมา จ.นครราชสีมา
	2		หมูแผ่น	อาหาร	ร้านพรทิพย์ (น้ำจ้วน) ต.ในเมือง อ.เมือง นครราชสีมา จ.นครราชสีมา
	3		ข้าวแต๋นรสกระ เทียมพริกไทย	อาหาร	กลุ่มสตรีแปรรูปพริก ขามสะแกแสง ต.ขามสะแกแสง อ.ขามสะแกแสง จ.นครราชสีมา
	4		ไข่เค็มบ้านสำลาย	อาหาร	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านสำลาย ต.จิว อ.ปักธงชัย จ.นครราชสีมา
	5		กล้วยกวน	อาหาร : ขนมขบเคี้ยว	กลุ่มแปรรูปผลผลิต ทางการเกษตร ต.ขามทะเลสอ อ.ขามทะเลสอ จ.นครราชสีมา
	6		กุนเชียงปลา สมุนไพร	อาหาร	กุนเชียงเจ็ดดา ต.ปากช่อง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา
	7		กล้วยกวน	อาหาร : ขนมขบเคี้ยว	กลุ่มแม่บ้านแปรรูป กล้วยบ้านทำนบพัฒนา ใต้ต.หนองหอย อ.พระ ทองคำ จ.นครราชสีมา

OTOP ประจำจังหวัด	รายการ	ภาพผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภทผลิตภัณฑ์	ผู้ผลิตและแหล่งผลิต
จังหวัดหนองคาย	1		แหนมเนือง	อาหาร	คุณ ธีรภูมิ กุลชัยวัฒน์ ต.ในเมือง อ.เมือง จ.หนองคาย
	2		กล้วยกวน	อาหาร : ขนมขบเคี้ยว	นางสุชาดา โปตาวัฒน์ ต.ตำบลนาแก้ง อ.ปากคาด จ.หนองคาย
	3		สับปะรดกวน	อาหาร : ผลไม้กวน	นางพุลศิลป์ แก้วเมืองกลาง ต.โพนแพง อ.กิ่งอำเภอ รัตนวาปี จ.หนองคาย
ภาคเหนือ: จังหวัดเชียงใหม่	1		น้ำผึ้ง	อาหาร	สุภาพาร์มผึ้ง ต.ริมใต้ อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่
	2		ขนมบ้านแม่ต๋อย เชียงใหม่	อาหาร : ขนม	บริษัท เอส. พี. ฟาส ฟู้ดส์ จำกัด ต.สันกลาง อ.สัน- กำแพง จ.เชียงใหม่
	3		The Royal Nut	อาหาร : ขนมขบเคี้ยว	นางกุลตรี พรหมรักษ์ ต.สันผักหวาน อ.หางดง จ.เชียงใหม่
	4		ผลิตภัณฑ์ไวน์ ผลไม้	เครื่องดื่ม	สหกรณ์เชียงใหม่จำกัด ต.ช้างเผือก อ.เมือง จ.เชียงใหม่
จังหวัดเชียงราย	1		ผักและผลไม้แปรรูป	อาหาร	ห้างหุ้นส่วนจำกัด บ้านผลไม้ ต.เวียง อ.เมือง เชียงราย จ.เชียงราย

OTOP ประจำจังหวัด	รายการ	ภาพผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภทผลิตภัณฑ์	ผู้ผลิตและแหล่งผลิต
จังหวัดเชียงราย	2		แคบหมูไร้มัน	อาหาร	แคบหมูวรรณภา ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
	3		น้ำบว้ยเข้มข้น	เครื่องดื่ม	บริษัทดอยคำ ผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด ต.ป่าซาง อ.แม่จัน จ.เชียงราย
	4		ชาอุยฟง	เครื่องดื่ม	บริษัทอุยฟงจำกัด ต.ป่าซาง อ.แม่จัน จ.เชียงราย
	5		ไวน์แดงผลไม้	เครื่องดื่ม	บริษัทเชียงรายไวน์เนอ รี่จำกัด ต.ศรีถ้อย อ.แม่สรวย จ.เชียงราย
	6		ชา	เครื่องดื่ม	หจก.สุวิรุฬห์ชาไทย ต.ป่าก๋อตำ อ.แม่ลาว จ.เชียงราย
	ภูมิภาคกลาง: จังหวัดสุพรรณบุรี	1		กล้วยแผ่นอบ / กล้วยแปรรูปอ่อน กร	อาหาร : ขนมขบเคี้ยว
2			เต้าเจี้ยว (สูตร โบราณ)	อาหาร : เครื่องปรุง อาหาร	กลุ่มแม่บ้านนางกวี ต.ศรีประจันต์ อ.ศรี ประจันต์ จ.สุพรรณบุรี

OTOP ประจำ จังหวัด	รายการ	ภาพผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภท ผลิตภัณฑ์	ผู้ผลิตและแหล่งผลิต
ภูมิภาคกลาง: จังหวัดสุพรรณบุรี	3		หมูสวรรค์-หมู หวาน	อาหาร	กลุ่มสตรีพัฒนาต้นตาล ต.ต้นตาล อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี
	4		กล้วยอบม้วน "โสมจันทร์"	อาหาร: ขนมขบเคี้ยว	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร สระยายโสม ต.สระยายโสม อ.อุทุมพร จ.สุพรรณบุรี
	5		โจ๊กข้าวกล้องของ เดอร์ผสมสาหร่าย	อาหาร	กลุ่มธัญญาพืชของเดอร์ ไทยออร์แกนิกฟูด ต.อุทุมพร อ.อุทุมพร จ. สุพรรณบุรี
จังหวัด พระนครศรีอยุธยา	1		ทองม้วนกรุงศรี	อาหาร: ขนม	กลุ่มอาชีพสะพาน ไทยพัฒนา ต.สะพานไทย อ.บางบาล จ.พระนครศรีอยุธยา
	2		สมุนไพรรอบ อบ	อาหาร: ของ กินเล่น	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ไทรน้อย ต.ไทรน้อย อ.บางบาล จ.พระนครศรีอยุธยา
กรุงเทพมหานคร	1		หมูหยอง ทรงเครื่อง กุนเชียงสมุนไพร	อาหาร	บริษัท มิติ ฟู้ด อินเตอร์ เนชั่นแนล จำกัด ต.ลาดยาว อ.จตุจักร จ.กรุงเทพมหานคร
	2		แหนม	อาหาร	นางสุนิสา ต้นสุทัศน์ ต.สีกัน อ.ดอนเมือง จ.กรุงเทพมหานคร
กรุงเทพมหานคร	3		ไข่เค็มสุญญากาศ	อาหาร	โรงไข่-บางกอก ต.สีกัน อ.ดอนเมือง จ.กรุงเทพมหานคร

OTOP ประจำ จังหวัด	รายการ	ภาพผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภท ผลิตภัณฑ์	ผู้ผลิตและแหล่งผลิต
	4		ด็อกเตอร์	อ า ห า ร : อ า ห า ร สุขภาพ	ด็อกเตอร์กรีน ต.สีกัน อ.ดอนเมือง จ.กรุงเทพมหานคร
	5		อาหารสำเร็จรูป (แกงไตปลา)	อาหาร	กัลยามาร์เก็ตติ้ง ต.บางพรหม อ.ตลิ่งชัน จ.กรุงเทพมหานคร
	6		ขนมตูปตูป	อ า ห า ร : ขนมขบเคี้ยว	บริษัท ทวีผลผลิตภัณฑ์ จำกัด ต.คลองชักพระ อ.ตลิ่ง ชัน จ.กรุงเทพมหานคร
	7		น้ำพริกบ้านสวน ตลิ่งชัน	อาหาร	นางศิริพร เนตรประไพ ต.ฉิมพลี อ.ตลิ่งชัน จ.กรุงเทพมหานคร
	8		ผักสดปลอดภัย จากสารพิษ	อาหาร: ผัก สด	กลุ่มอาชีพกลุ่ม เกษตรกรสวนสามบาง ต.บางพรหม อ.ตลิ่งชัน จ.กรุงเทพมหานคร
	9		ฝรั่งแก้วชาววัง	อ า ห า ร : ขนมขบเคี้ยว	กลุ่มอาชีพกลุ่มแม่บ้าน เขตตลิ่งชัน (บ้าน มะขามแก้ว) ต.ฉิมพลี อ.ตลิ่งชัน จ.กรุงเทพมหานคร
	10		ข้าวตังแฟนซี	อ า ห า ร : อาหารว่าง	บริษัท จิตาภา โลโก้ สถาพรพิพิธ (จิตาภา ขนมไทยประยุกต์) ต.หัวหมาก อ.บางกะปิ จ.กรุงเทพมหานคร

OTOP ประจำ จังหวัด	รายการ	ภาพผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภท ผลิตภัณฑ์	ผู้ผลิตและแหล่งผลิต
กรุงเทพมหานคร	11		ต้มยำอบแห้ง	อาหาร	กลุ่มน้ำจิ้มแจ่วและ อาหารสมุนไพรแปรรูป ต.หัวหมาก อ.บางกะปิ จ.กรุงเทพมหานคร
	12		น้ำจิ้มสุกี้โออิชิ	อาหาร : เครื่องจิ้ม	นาย สันติ มโนโชคกวินสกุล ต.แสมดำ อ.บางขุนเทียน จ.กรุงเทพมหานคร
	13		เมล็ดทานตะวัน	อาหาร: ของ ขบเคี้ยว	ห้างหุ้นจำกัด ฟลาว เวอร์ฟูต ต.อนุสาวรีย์ อ.บางเขน จ.กรุงเทพมหานคร
	14		ซอสลับประรด ซอสแครอท	อาหาร : เครื่องจิ้ม	บริษัท ซีมิคซ์ ยูนิเวอร์ แซล จำกัด ต.บางจาก อ.พระโขนง จ.กรุงเทพมหานคร
	15		แกงเลี้ยงกิ่ง สำเร็จรูป	อาหาร	บริษัท เทสที โปรดักส์ คอปอเรชั่น จำกัด ต.บางแคเหนือ อ.บาง แค จ.กรุงเทพมหานคร
	16		เม็ดมะม่วงอบ สมุนไพร	อาหาร	ชุมชนส่งเสริมสมุนไพร ไทยเขตบางแค ต.บางแคเหนือ อ.บาง แค จ.กรุงเทพมหานคร
	17		ผลิตภัณฑ์หมูแปรรูป	อาหาร	ร้านชัยณรงค์ ต.บางซื่อ อ.บางซื่อ จ.กรุงเทพมหานคร

OTOP ประจำจังหวัด	รายการ	ภาพผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภทผลิตภัณฑ์	ผู้ผลิตและแหล่งผลิต
กรุงเทพมหานคร	18		กะปิคลุกข้าวปรุงสำเร็จรูป คุณแม่บุญนำ	อาหาร	นางสุขฟ้า พิมพ์ทนต์ ต.บางบำหรุ อ.บางพลัด จ.กรุงเทพมหานคร
	19		ต้มยำกรอบ	อาหาร	ไทยธัญญา ต.คลองกุ่ม อ.บึงกุ่ม จ.กรุงเทพมหานคร
	20		ไส้อั่ว	อาหาร	บริษัท ผลิตภัณฑ์อาหารริมปิง จำกัด ต.ประเวศ อ.ประเวศ จ.กรุงเทพมหานคร
	21		ขนมเทียนสวย	อาหาร : ขนมไทย	นางรจิตร์ มณีรัชตวรรณ ต.สามเสนใน อ.พญาไท จ.กรุงเทพมหานคร
	22		ต้นโมก ผลไม้อบกรอบ	อาหาร : ผลไม้อบแห้ง	บริษัท เอ็นแอนด์อาร์ฟрут จำกัด ต.บางจาก อ.ภาษีเจริญ จ. กรุงเทพมหานคร
	23		งาดำคั่วปรุงรส	อาหาร	บริษัท โปร-แตรี่ จำกัด ต.นิมิตรใหม่ อ.มีนบุรี จ.กรุงเทพมหานคร
	24		มะขามหวานแปรรูป	อาหาร : ผลไม้อบแห้ง	นางกมลสรวง รัตนผล ต.ลาดพร้าว อ.ลาดพร้าว จ.กรุงเทพมหานคร

OTOP ประจำ จังหวัด	รายการ	ภาพผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภท ผลิตภัณฑ์	ผู้ผลิตและแหล่งผลิต
	25		เมล็ดทานตะวัน เคลือบธัญพืชชอบ กรอบผสมปลา พริกและต้นหอม ตราชั้นสแนค	อาหาร: ของ ขบเคี้ยว	บริษัท ริชชี คอน เฟ็คชั่นเนอรี่ จำกัด ต.คลองตันเหนือ อ.วัฒนา จ.กรุงเทพมหานคร
กรุงเทพมหานคร	26		กล้วยอบเนย เผือกอบน้ำผึ้ง มัน อบน้ำผึ้ง มันต่อ เผือกอบน้ำผึ้ง	อาหาร : ผลไม้ อบแห้ง	บ้านขนม นภัสวรรณ ต.สะพานสูง อ.สะพาน สูง จ.กรุงเทพมหานคร
	27		มะขามหวานแปรรูป	อาหาร : ผลไม้ อบแห้ง	กลุ่มบ้านมะขามหวาน / บริษัท สวนผึ้งหวาน จำกัด ต.สะพานสูง อ.สะพาน สูง จ.กรุงเทพมหานคร
	28		ผักสลัด ไฮโดรโป นิคส์	อาหาร: ผัก สด	บริษัท เอเชียเค ไฮโดร ฟาร์ม จำกัด ต.สวนหลวง อ.สวนหลวง จ.กรุงเทพมหานคร
	29		อาหารทะเลแปรรูป	อาหาร	ศิริศักดิ์ ต.สวนหลวง อ.สวนหลวง จ.กรุงเทพมหานคร
	30		กะทิผง ตราชาว ไทย	อาหาร	บริษัท กรไทย จำกัด ต.สวนหลวง อ.สวนหลวง จ.กรุงเทพมหานคร
	31		งาปลาสมุนไพร เลมอนฟาร์ม	อาหาร	บริษัท สังคมสุขภาพ จำกัด ต.ทุ่งสองห้อง อ.หลักสี่ จ.กรุงเทพมหานคร

OTOP ประจำจังหวัด	รายการ	ภาพผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภทผลิตภัณฑ์	ผู้ผลิตและแหล่งผลิต
ภูมิภาคตะวันตก: จังหวัดเพชรบุรี	1		ปลาหมึกอบ กรอบปรุงรส	อาหาร : ขนมขบเคี้ยว	อุดมลักษณ์กรู๊ป ต.บ้านหม้อ อ.เมือง เพชรบุรี จ.เพชรบุรี
ภูมิภาคตะวันตก: จังหวัดเพชรบุรี	2		ชุดรวมขนมไทย	อาหาร : ขนม	นางสนธนา ธงสุวรรณ (ขนมหม้อแกง ลูกเจี๊ยบ) ต.ตำบลท่าราบ อ.อำเภอมืองเพชรบุรี จ.เพชรบุรี
	3		เห็ดนางฟ้าสามรส	อาหาร	กลุ่มสตรีอาสาพัฒนา (เห็ดนางฟ้าแปรรูป) ต.นาวิ่ง อ.เมือง เพชรบุรี จ.เพชรบุรี
	4		ข้าวตัง ไก่หยอง	อาหาร	ข้าวตังขาววิ้ง จ.ส.อ. พินิจ เพชรกัปป์ ต.ธงชัย อ.เมือง เพชรบุรี จ.เพชรบุรี
	5		ข้าวตังทรงเครื่อง สุคันธ์า หน้า อัญพีช	อาหาร: ของ ว่าง	ข้าวตังสุคันธ์า ทรงเครื่อง ต.บ้านหม้อ อ.เมือง เพชรบุรี จ.เพชรบุรี
	6		น้ำตาลโตนดผง	อาหาร : เครื่องปรุง รส	กลุ่มเกษตรกรทำ น้ำตาลโตนด ต.บ้านหม้อ อ.เมือง เพชรบุรี จ.เพชรบุรี
	7		กล้วยอบกรอบ	อาหาร : ขนมขบเคี้ยว	กลุ่มกล้วยอบกรอบ ต.ตำบลหนองชุมพล เหนือ อ.อำเภอยาย้อย จ.เพชรบุรี

OTOP ประจำ จังหวัด	รายการ	ภาพผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภท ผลิตภัณฑ์	ผู้ผลิตและแหล่งผลิต
	8		ชาสี่สหาย	เครื่องดื่ม	กลุ่มสตรีในโครงการ พระราชประสงค์ดอน ขุนห้วย ต.ตำบลดอนขุนห้วย อ.อำเภอชะอำ จ.เพชรบุรี
จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์	1		เมี่ยงปลาสาบไหม	อาหาร	กลุ่มเมี่ยงปลาสาบไหม ต.เกาะหลัก อ.เมือง จ.ประจวบคีรีขันธ์
	2		ขนมข้าวกล้อง	อาหาร : ขนมขบเคี้ยว	กลุ่มอาชีพขนมข้าว กล้องชุมชนทับสะแก ต.ทับสะแก อ.ทับสะแก จ.ประจวบคีรีขันธ์
	3		กล้วยสีร์ส	อาหาร : ขนมขบเคี้ยว	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านปาร์ออน ต.ร้อนทอง อ.บางสะพาน จ.ประจวบคีรีขันธ์
	4		สับปะรดสีร์ส	อาหาร : ผลไม้กวน	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านเพชรมงคล ต.ทองมงคล อ.บางสะพาน จ.ประจวบคีรีขันธ์
	5		ทุเรียนทอด	อาหาร : ผลไม้ อบแห้ง	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านหนองหิน ต.ไชยราช อ.บาง สะพานน้อย จ.ประจวบคีรีขันธ์

OTOP ประจำจังหวัด	รายการ	ภาพผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภทผลิตภัณฑ์	ผู้ผลิตและแหล่งผลิต
	6		กลั้วหอมทอง กวน	อาหาร : ผลไม้กวน	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านหนองกาสามัคคี ต.ปราณบุรี อ.ปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์
ภูมิภาคใต้ : จังหวัดภูเก็ต	1		อาหารทะเลแปรรูป น้ำพริกกุ้งเสียบ แกงไตปลา	อาหาร	บริษัทสยามเซาเทิร์น ฟู้ดไลน์ จำกัด ต.เทพกระษัตรี อ.เมืองภูเก็ต จ.ภูเก็ต
ภูมิภาคใต้ : จังหวัดภูเก็ต	2		กุ้งเสียบปรุงรส สมุนไพรรสต่างๆ	อาหาร	บริษัทพรทิพย์ ซีสโตร์ ต.รัชฎา อ.เมืองภูเก็ต จ.ภูเก็ต
	3		ลูกชิ้นปลา ปลาเส้น (ฮ็อกก้วย)	อาหาร	นายภิญโญ ธิรจริยาภิบาล ต.รัชฎา อ.เมืองภูเก็ต จ.ภูเก็ต
	4		ลูกชิ้นปลาภูเก็ต "เก็จมุกดา"	อาหาร	บริษัทเก็จมุกดา จำกัด ต.รัชฎา อ.เมืองภูเก็ต จ.ภูเก็ต
	5		ขนมพริกไทย	อาหาร : ขนมของว่าง	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร "กรทอง" ต.เกาะแก้ว อ.เมืองภูเก็ต จ.ภูเก็ต
	6		น้ำพริกกุ้งเสียบ	อาหาร	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ขวัญใจกะทู้ ต.กะทู้ อ.กะทู้ จ.ภูเก็ต
	7		แกงไตปลา น้ำพริกกุ้งเสียบ อาหารทะเลแปรรูป	อาหาร	บริษัท แม่จู้ จำกัด ต.เทพกระษัตรี อ.ถลาง จ.ภูเก็ต

OTOP ประจำจังหวัด	รายการ	ภาพผลิตภัณฑ์	ชื่อผลิตภัณฑ์	ประเภทผลิตภัณฑ์	ผู้ผลิตและแหล่งผลิต
	8		น้ำมะม่วง หิมพานต์	เครื่องดื่ม	บริษัทเมธิญ์เก็ด จำกัด ต.ตลาดใหญ่ อ.เมือง ญ์เก็ด จ.ญ์เก็ด

ที่มา : OTO (ออนไลน์). สืบค้นจาก

<http://www.bangkokbiznews.com/2005/special/pacha/03.html>

[28 กรกฎาคม 2556]

ตอนที่ 4 ผลการศึกษาข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหารตามเส้นทางท่องเที่ยว

4.1 ผลการศึกษาด้านสุขาภิบาลอาหาร

จากการศึกษาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหาร พบว่า ในแต่ละจังหวัดมีอาหารที่แตกต่างกัน ตามลักษณะของภูมิประเทศ วัฒนธรรมและความเป็นอยู่ ซึ่งสะท้อนออกมาเป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์และส่งเสริมให้เส้นทางท่องเที่ยวน่าสนใจ แต่สิ่งที่นักท่องเที่ยวไม่เคยละเลยคือ ด้านความปลอดภัยและการสุขาภิบาลของอาหาร รวมถึงสุขวิทยาของผู้ปรุงประกอบในอาหารที่จะต้องบริโภคในแต่ละเส้นทาง โดยในแต่ละเส้นทางมีผลการศึกษา ดังนี้

ตารางที่ 4.14 ผลการศึกษาข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหารตามเส้นทางท่องเที่ยว

เส้นทางท่องเที่ยว	สถานที่จำหน่าย	ผู้ปรุง/ผู้บริการ/ผู้จำหน่าย	อาหาร
1.เส้นทางสุพรรณบุรี	ตลาดสามชุก มีลักษณะเป็นตลาดเก่าแก่ ซึ่งมีการจำหน่ายอาหาร ทั้ง ใน รูปแบบอาหารแห้ง อาหารพร้อมรับประทาน และอาหารชนิดบรรจุในบรรจุภัณฑ์เรียบร้อย ตัวอย่างเช่น เช่น ขนมหวาน ขนมไทย น้ำพริก ปลาสด สำหรับในด้านสถานที่	การแต่งกาย มีทั้งที่ถูกต้องและไม่ถูกต้องตามหลักการแต่ส่วนใหญ่จะไม่สวมหมวกและผ้ากันเปื้อนขณะปฏิบัติงาน	อาหารที่อยู่ในเส้นทางศึกษา น้ำพริก ปลาสด ร้านอาหารปลาแม่น้ำได้แก่ ขนมไทย

ตารางที่ 4.14 ผลการศึกษาข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหารตามเส้นทางท่งเทียว (ต่อ)

เส้นทางท่งเทียว	สถานที่จำหน่าย	ผู้ปรุง/ผู้บริการ/ผู้จำหน่าย	อาหาร
	ค่อนข้างมีความสะอาดและเป็นระเบียบ ส่วนร้านอาหารปลาแม่น้ำมีการจัดการสุขาภิบาลอยู่ในระดับพอใช้ได้ระดับหนึ่ง	การปฏิบัติ ยังพบการปฏิบัติการที่อาจจะมีการปนเปื้อนข้ามจากการปฏิบัติงาน และอาหารประเภทที่ควรมีการดูแลเรื่องการจัดเก็บอาหารในอุณหภูมิที่ถูกต้อง	

ตารางที่ 4.14 ผลการศึกษาข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหารตามเส้นทางท่งเทียว (ต่อ)

เส้นทางท่งเทียว	สถานที่จำหน่าย	ผู้ปรุง/ผู้บริการ/ผู้จำหน่าย	อาหาร
2. เส้นทางจังหวัดอยุธยา	ผู้ประกอบการอาหารมักจะมีลักษณะเป็นธุรกิจครอบครัว ซึ่งร้านก๋วยเตี๋ยวเรือ มักจะอยู่ใกล้จุดแหล่งท่งเทียวสำคัญ และบ้างก็ตั้งริมแม่น้ำทำให้ระบบการจัดการสุขาภิบาล อาจจะไม่สะดวกนัก ส่วนร้านโรตีสายไหม มักจะตั้งอยู่ที่หน้าโรงพยาบาล ซึ่งเป็นลักษณะของร้านจำหน่ายสินค้าริมฟุตบาท และมีการปรุงประกอบโซว์การทำแผ่นปอเปียะสำหรับโรตีสายไหมสดใหม่	การแต่งกาย มีทั้งที่ถูกต้องและไม่ถูกต้องตามหลักการแต่ส่วนใหญ่จะไม่สวมหมวกและผ้ากันเปื้อนขณะปฏิบัติงาน การปฏิบัติ ยังพบการปฏิบัติการที่อาจจะมีการปนเปื้อนข้ามจากการปฏิบัติงาน และอาหารประเภทที่ควรมีการดูแลเรื่องการจัดเก็บอาหารในอุณหภูมิที่ถูกต้อง เช่น การจัดเก็บลูกชิ้นหรือเนื้อและเลือดสดในอุณหภูมิที่เหมาะสม นอกจากนี้ยังมี	อาหารที่อยู่ในเส้นทางศึกษา ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวเรือ โรตีสายไหม

ตารางที่ 4.14 ผลการศึกษาข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหารตามเส้นทางการท่องเที่ยว (ต่อ)

เส้นทางการท่องเที่ยว	สถานที่จำหน่าย	ผู้ปรุง/ผู้บริการ/ผู้จำหน่าย	อาหาร
		โอกาสปนเปื้อนอันเนื่องจากสุขลักษณะส่วนบุคคลเพราะในการทำแผ่นปอเปี๊ยะ ยังขาดอุปกรณ์การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อที่มีรวมถึงพนักงานมักจะใช้มือเปล่าในการหยิบจับแผ่นปอเปี๊ยะซึ่งเป็นอาหารพร้อมรับประทาน	

ตารางที่ 4.14 ผลการศึกษาข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหารตามเส้นทางการท่องเที่ยว (ต่อ)

เส้นทางการท่องเที่ยว	สถานที่จำหน่าย	ผู้ปรุง/ผู้บริการ/ผู้จำหน่าย	อาหาร
3. เส้นทางจังหวัดกรุงเทพมหานคร	ร้านจำหน่ายอาหารที่อยู่ในโซนรอบในของเกาะรัตนโกสินทร์ มักจะตั้งอยู่ในตึกแถวและหลายๆ ร้านจำหน่ายอาหารเป็นเวลากว่า 40 - 50 ปี พบว่า มักจะมีสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีสภาพเก่ามาก ทั้งพื้น ผนัง และเพดาน ยกเว้นบางร้านที่มีการใส่ใจด้านสุขาภิบาลก็จะมี การปรับปรุงสถานที่ให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ของกรุงเทพมหานคร ซึ่งค่อนข้างสะอาดสะอาดดี ส่วนสถานที่ผลิตขนมปังกระเทียม ก็ได้รับการปรับปรุงให้มีสภาพที่ดีมีเครื่องจักรทันสมัย	การแต่งกาย มีทั้งที่ถูกต้องและไม่ถูกต้องตามหลักการแต่ส่วนใหญ่จะไม่สวมหมวกและผ้ากันเปื้อนขณะปฏิบัติงาน การปฏิบัติ ยังพบการปฏิบัติการที่อาจจะมีการปนเปื้อนข้ามจากการปฏิบัติงาน และอาหารประเภทที่ควรมีการดูแลเรื่องการจัดเก็บอาหารใน อุณหภูมิ ที่ ถูก ต้อง นอกจากนี้ ยังพบว่าหลายๆ ร้านยังใช้ภาชนะจัด เสริฟอาหารที่ค่อนข้างเก่าบ้าง แต่ร้านที่ใส่ใจก็สามารถทำได้ดีเลยทีเดียว	อาหารที่อยู่ในเส้นทางศึกษา ได้แก่ ร้าน ก้วยเตี่ยว ร้านข้าวแกง ร้านเต้าฮวย ร้านโรตีมะตะบะ และร้านขนมปังกระเทียม

ตารางที่ 4.14 ผลการศึกษาข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหารตามเส้นทางการท่องเที่ยว (ต่อ)

เส้นทางการท่องเที่ยว	สถานที่จำหน่าย	ผู้ปรุง/ผู้บริการ/ผู้จำหน่าย	อาหาร
4. เส้นทางจังหวัดเพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์	อาหารที่จำหน่ายในแถบเพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ มีทั้งที่จำหน่ายในร้านอาหารทะเล ร้านอาหารของฝาก และร้านอาหารในตลาดถนนคนเดิน ซึ่งพบว่า มีทั้งที่ถูกต้องและไม่ถูกต้องแต่ส่วนใหญ่ค่อนข้างสะอาดเนื่องจากเป็นสถานที่ที่มีกลุ่มลูกค้าจำเพาะและขึ้นอยู่กับนโยบายของเจ้าของสถานประกอบการ บางแห่งสามารถจัดการสุขาภิบาลได้ดีมาก ๆ เช่น ร้านบ้านนันทวัน หรือ ร้านอาหารทะเลหลาย ๆ ร้านที่มีการปรับปรุงสถานที่ให้สะอาด เป็นระเบียบ และสามารถต้อนรับชาวต่างชาติได้	<p>การแต่งกาย</p> <p>มีทั้งที่ถูกต้องและไม่ถูกต้องตามหลักการแต่ส่วนใหญ่จะไม่สวมหมวกและผ้ากันเปื้อนขณะปฏิบัติงาน</p> <p>การปฏิบัติ</p> <p>ยังพบการปฏิบัติที่อาจจะมีกรปนเปื้อนข้ามจากการปฏิบัติงาน และอาหารประเภทที่ควรมีการดูแลเรื่องการจัดเก็บอาหารในอุณหภูมิที่ถูกต้อง ตัวอย่างเช่น อาหารประเภทอาหารทะเล ซึ่งอาจจะเสื่อมเสียง่าย นอกจากนี้ ร้านขนมไทยส่วนใหญ่จะมีการจัดทำระบบ GMP เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดแต่ในการปฏิบัติทั่วไปอาจจะมีข้อที่ต้องแก้ไขบ้างในแง่ของความสะอาด เป็นต้น</p>	อาหารที่อยู่ในเส้นทางศึกษา ได้แก่ อาหารทะเลแปรรูป ขนมไทย ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากตาล ข้าวแช่เมืองเพชรบุรี

ตารางที่ 4.14 ผลการศึกษาข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหารตามเส้นทางการท่องเที่ยว (ต่อ)

เส้นทางการท่องเที่ยว	สถานที่จำหน่าย	ผู้ปรุง/ผู้บริการ/ผู้จำหน่าย	อาหาร
5. เส้นทางจังหวัดเชียงใหม่และเชียงราย	อาหารที่อยู่ในจังหวัดนี้มักจำหน่ายโดยชาวไทยเหนือหรือชาวไทยเชื้อสายชนเผ่า โดยสถานที่จำหน่ายอาหารมักสะอาดสะอาด มี การปรับตัวเพื่อรับนักท่องเที่ยวมา ระยะ หนึ่ง แล้ว ส่วนร้านอาหารของฝากและร้านอาหารริมทางก็ค่อนข้างสะอาด สะอาดดี	การแต่งกาย มีทั้งที่ถูกต้องและไม่ถูกต้องตามหลักการแต่ส่วนใหญ่จะไม่สวมหมวกและผ้ากันเปื้อนขณะปฏิบัติงาน การปฏิบัติ ยังพบการปฏิบัติการที่ อาจจะมีการปนเปื้อนข้ามจากการปฏิบัติงาน เช่น การหยิบจับอาหาร เป็นต้น หรือการไม่ปิดคลุมอาหาร	อาหารที่อยู่ในเส้นทางศึกษาได้แก่ ไร้สตรอเบอรี่ ไร้ชา ร้านอาหารจีนยูนนาน ร้านอาหารของฝาก เช่น ผลไม้สด แหนม เครื่องดื่ม ร้านข้าวซอย ร้านอาหารริมบาทวิถี

ตารางที่ 4.14 ผลการศึกษาข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหารตามเส้นทางการท่องเที่ยว (ต่อ)

เส้นทางการท่องเที่ยว	สถานที่จำหน่าย	ผู้ปรุง/ผู้บริการ/ผู้จำหน่าย	อาหาร
6. เส้นทางจังหวัดหนองคาย	สถานที่จำหน่ายส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารที่อยู่พื้นที่ตัวเองบ้าง เป็นตึกแถวบ้าง นอกจากนี้ ก็ยังมีประเภทที่จำหน่ายอาหารจากปลาแม่น้ำ ร้านเหล่านี้ส่วนใหญ่สามารถต้อนรับนักท่องเที่ยวได้ดีสะอาดสะอาด บางร้านมีการจัดทำแหนมเนื่องตามระบบ GMP ซึ่งเป็นมาตรฐานที่ดีมากในด้านสถานที่และ	การแต่งกาย มีทั้งที่ถูกต้องและไม่ถูกต้องตามหลักการแต่ส่วนใหญ่จะไม่สวมหมวกและผ้ากันเปื้อนขณะปฏิบัติงาน การปฏิบัติ ยังพบการปฏิบัติการที่ อาจจะมีการปนเปื้อนข้ามจากการปฏิบัติงาน และ	อาหารที่อยู่ในเส้นทางศึกษาได้แก่ ร้านอาหารเวียดนาม ร้านอาหารปลาแม่น้ำ

ตารางที่ 4.14 ผลการศึกษาข้อมูลด้านความปลอดภัยของอาหารตามเส้นทางการท่องเที่ยว (ต่อ)

เส้นทางการท่องเที่ยว	สถานที่จำหน่าย	ผู้ปรุง/ผู้บริการ/ผู้จำหน่าย	อาหาร
	ความสะอาด	อาหารประเภทที่ควรมีการดูแลเรื่องการจัดเก็บอาหารในอุณหภูมิที่ถูกต้อง สิ่งที่ต้องให้ความสำคัญคือ การล้างและการทำความสะอาดผักที่ใช้รับประทานร่วมกับแฮมเนือง และรวมถึงความสดของปลาแม่น้ำที่นำมาใช้ทำอาหาร ซึ่งจะต้องดูแลเป็นอย่างดี	

ดังนั้น นักท่องเที่ยวควรจะมีการสังเกตและให้ความใส่ใจด้านสุขาภิบาลอาหาร ดังนี้

1. เส้นทางจังหวัดสุพรรณบุรี อาหารที่อยู่ในเส้นทางศึกษา ได้แก่ ตลาดชุมชน (สามชุก) จำหน่าย ขนมไทย น้ำพริก ปลาสด ร้านอาหารปลาแม่น้ำ ควรมีการสังเกตในเรื่องความสะอาดของสถานที่จำหน่าย ความสดวัตถุดิบ และวันที่ผลิต หมดยอายุ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบอาหาร สถานที่จำหน่าย ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ เนื่องจากอาหารที่จำหน่ายในตลาดสามชุกมักจะเป็นทั้งอาหารประเภทพร้อมบริโภค และอาหารที่สามารถนำกลับไปปรุงได้อีก ซึ่งควรดูการจัดวางซึ่งมีการปิดคลุมและให้มีการอยู่ในอุณหภูมิอาหารที่ถูกต้อง เช่น อาหารที่มีการเน่าเสียง่าย ควรอยู่ในที่มีการควบคุมอุณหภูมิ อาหารควรมีการปิดคลุมด้วยพลาสติกระหว่างรอเสิร์ฟด้วย

ส่วนร้านอาหารปลาแม่น้ำ ควรสังเกตในด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ เนื่องจากร้านอาหารในจังหวัดสุพรรณบุรีจะมีการจำหน่ายอาหารที่มาจากปลาแม่น้ำ และมีการตกแต่งบรรยากาศในน้ำ นั่งอยู่ริมแม่น้ำ สิ่งที่ต้องให้ความสำคัญคือ ภาชนะ จานชาม สุขลักษณะส่วนบุคคล และห้องสุขา ที่จะใช้บริการ ซึ่งหากมีสุขาภิบาลที่ดีก็จะทำให้มั่นใจได้ว่าอาหารปลอดภัย

2. เส้นทางจังหวัดอยุธยา อาหารที่อยู่ในเส้นทางศึกษา ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวเรือ โรตีสายไหม เป็นต้น โดยควรให้ความสำคัญกับความสะอาดของสถานที่ อุปกรณ์ภาชนะ สุขลักษณะส่วนบุคคล นอกจากนี้ ควรสังเกตการจัดวางอาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ และลูกชิ้นสด ควรมีการดูแลเรื่องของอุณหภูมิของอาหารโดยใช้น้ำแข็งหล่อเย็น หรือมีการเก็บไว้ในตู้เย็น เป็นต้น เนื่องจากในการบริโภคก๋วยเตี๋ยวเรือมักจะมีการเสิร์ฟเครื่องเคียงเช่น ถั่วงอกดิบ ผักโขมโหระพา และ แคบหมู ซึ่งควรสังเกตว่า ถั่วงอกไม่ควรขาวสวยจนเสี่ยง

ต่อสารฟอกขาว ผักใบโหระพา มีสภาพที่ถูกล้างสะอาด จัดเสิร์ฟในภาชนะที่สะอาด ส่วนแคบหมู มีวันที่ผลิตและหมดอายุ รวมไปถึงเมื่อเปิดถุงไม่ควรมิกกลิ่นเหม็นหืน เป็นต้น ส่วนเครื่องปรุง นั้น ควรให้ความสำคัญกับภาชนะที่ใส่น้ำส้มสายชู ควรทำด้วยแก้ว และเครื่องปรุงควรสะอาด ไม่เป็นก้อน หรือสังเกตเห็นเชื้อราในพริกป่น หรือหนอนน้ำส้มในพริกน้ำส้ม แสดงว่าเครื่องปรุงนั้นเก่า มีการใช้น้ำปลาที่ระบูยี่ห้อ เพื่อความมั่นใจ น้ำตาลทรายที่อยู่ในพวงเครื่องปรุงไม่ควรพบมดหรือแมลงอันจะแสดงถึงความไม่สะอาดของเครื่องปรุง รวมถึงเป็นแหล่งของเชื้อโรคที่จะนำไปสู่อาหาร ส่วนร้านโรตีสายไหม ควรเลือกร้านที่สดใหม่ และไม่มีกรใส่สีจนฉูดฉาดไปนัก และควรระมัดระวังร้านที่อาจจะมีการทำทิ้งไว้และแผ่นแป้งขึ้นเสียงต่อการเกิดเชื้อรา รวมไปถึงให้สังเกตสัญลักษณ์ส่วนบุคคลของผู้ผลิตให้มีลักษณะที่ปฏิบัติตามหลักสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี โดยมีการสวมหมวกคลุมผม และตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ เป็นต้น

3. เส้นทางจังหวัดกรุงเทพมหานคร อาหารที่อยู่ในเส้นทางศึกษา ได้แก่ ร้านก๋วยเตี๋ยว ร้านข้าวแกง ร้านเต้าฮวย ร้านโรตีสายไหม และร้านขนมปังกระเทียม โดยร้านอาหารที่อยู่ในเกาะรัตนโกสินทร์ ส่วนใหญ่จะเป็นร้านอาหารเก่าแก่ ดั้งเดิม ดังนั้น จึงควรให้ความสำคัญกับความสะอาดทั่วไปของร้าน ตู้จำหน่ายอาหาร สุขลักษณะส่วนบุคคล เช่น การสวมหมวก การตัดเล็บสั้น นอกจากนี้ คุณภาพอาหารก็เป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญ ดังนั้น ควรสังเกตการจัดวางโชว์อาหารที่จำเป็นต้องควบคุมอุณหภูมิเช่น ลูกชิ้น และอาหารสดต่าง ๆ ควรมีการหล่อเย็นด้วยน้ำแข็ง เป็นต้น สำหรับร้านอาหารของฝาก นั้น ควรสังเกตวันที่ผลิตและวันหมดอายุ รวมถึงความสมบูรณ์และความสะอาดของบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น

4. จังหวัดเพชรบุรีและประจวบคีรีขันธ์ เส้นทางอาหารที่ศึกษา ได้แก่ อาหารทะเลแปรรูป ขนมไทย ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากตาล ข้าวแช่เมืองเพชรบุรี และถนนคนเดินที่ตลาดหัวหิน โดยสิ่งที่ควรให้ความสำคัญด้านสุขาภิบาลอาหารของจังหวัดนี้ คือ อาหารที่เป็นของฝากต่างๆ ควรมีลักษณะสดใหม่ บรรจุภัณฑ์สะอาด มีการแสดงวันที่ผลิตและวันหมดอายุชัดเจน หากมีการผลิตให้เห็นควรสังเกตผู้ผลิต ควรมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีขณะปฏิบัติงาน แต่งกายและสวมหมวกสะอาดสะอาด ส่วนอาหารที่จำหน่ายในถนนคนเดินก็เช่นกัน อาหารควรมีความสะอาด มีการดูแลอุณหภูมิของอาหารตามความเหมาะสมเพื่อให้เกิดความมั่นใจว่า อาหารนั้นจะไม่ใช่แหล่งที่ก่อให้เกิดโรค เนื่องจากอาหารที่จำหน่ายในถนนคนเดินนั้นมีหลากหลาย ทั้งขนมหวาน อาหารจานเดียว อาหารทะเล ซึ่งควรดูเรื่องความสะอาดของสถานที่ปรุงอาหาร โต๊ะบริการอาหาร เครื่องปรุงสำหรับเติม เป็นต้น

5. จังหวัดเชียงใหม่ และเชียงราย เส้นทางอาหารที่ศึกษา ได้แก่ ไร่สตรอเบอรี่ ไร่ชา ร้านอาหารจีนยูนนาน ร้านอาหารของฝาก เช่น ผลไม้สด แหนม เครื่องดื่ม ร้านข้าวซอย ร้านอาหารริมบาทวิถี ถนนคนเดิน สำหรับจังหวัดทางภาคเหนือจะมีอากาศหนาว และผลผลิตเป็นผลไม้ และชา ซึ่งควรเลือกผลไม้ที่สด และชาควรเลือกที่มีการบรรจุโดยระบุนที่ผลิตและหมดอายุ ตมแล้วไม่มีกลิ่นสาบและไม่เห็นเชื้อรา ส่วนร้านอาหารของชาวจีนนั้น ควรให้ความสำคัญกับความสะอาดของพื้นที่โดยทั่วไป ความสะอาดของ

งานและภาชนะอาหาร สุขวิทยาส่วนบุคคล เป็นต้น สำหรับถนนคนเดินก็ให้ดูความสะอาดทั่วไป และการดูแลอุณหภูมิของอาหารตามความเหมาะสมของชนิดอาหารเพื่อความปลอดภัย สินค้าและของฝากต่างๆ ควรดูวันที่ผลิตและหมดอายุ รวมไปถึงความสมบูรณ์ของบรรจุภัณฑ์อาหารต้องสะอาดและอยู่ในสภาพที่ดี

6. จังหวัดหนองคาย เส้นทางอาหารที่ศึกษา ร้านอาหารเวียดนาม ร้านอาหารปลาแม่น้ำโขง ร้านอาหาร และร้านจำหน่ายของฝากอาหารเวียดนาม สำหรับทั้งร้านอาหารเวียดนามและร้านอาหารปลาแม่น้ำโขง ควรสังเกตเรื่องความสะอาดของสถานที่ ภาชนะอุปกรณ์ สุขวิทยาส่วนบุคคล สิ่งที่สำคัญที่สุดคือ ความสะอาดของผักสดที่ใช้รับประทานคู่กับอาหารประเภทเวียดนาม ซึ่งมักจะเป็นผักทานเคียง ควรจะเลือกร้านที่มีการล้างสะอาดเพราะผู้บริโภคอาจจะท้องเสียจากเชื้อจุลินทรีย์ที่ติดมากับผักนั่นเอง หรือหากซื้อเป็นของฝากกลับควรนำมาล้างอีกครั้งในน้ำสะอาด นอกจากนี้อาหารที่จำหน่ายในร้านของฝากควรสังเกตบรรจุภัณฑ์ให้มีลักษณะที่สมบูรณ์ และสะอาด มีการระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุให้ชัดเจน เป็นต้น

จากการศึกษาเส้นทางท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร จำนวน 6 เส้นทาง พบว่านักท่องเที่ยวควรต้องให้ความสำคัญกับการสุขาภิบาลอาหารของแหล่งท่องเที่ยวทางด้านอาหารซึ่งจากแหล่งท่องเที่ยวทั้ง 6 เส้นทาง สามารถแบ่งรูปแบบของสุขาภิบาลอาหารที่นักท่องเที่ยวควรให้ความสำคัญ จัดได้ดังนี้

1. ร้านอาหาร หมายถึง ร้านอาหารที่มีรูปแบบการจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค มีโต๊ะและเก้าอี้สำหรับบริการลูกค้าโดยอาจจะมีส่วนของการปรุงด้านหน้าหรือด้านหลังร้าน
2. ร้านจำหน่ายอาหารในถนนคนเดิน หมายถึง ร้านที่จำหน่ายอาหารอยู่ในถนนที่มีการปิดกั้นชั่วคราวและ/ถาวร เพื่อให้มีการจำหน่ายอาหารทั้งชนิดพร้อมบริโภคและที่เป็น ของฝาก
3. ร้านจำหน่ายอาหารในตลาดชุมชน หมายถึง ร้านที่จำหน่ายอาหารอยู่ในตลาดชุมชน ซึ่งมีผู้อยู่อาศัยและมีการค้าขายทั้งอาหารพร้อมบริโภค อาหารที่ต้องนำไปปรุงก่อนรับประทานและที่เป็นของฝาก
4. ร้านจำหน่ายอาหารประเภทของฝาก หมายถึง ร้านอาหารที่มีการรวมสินค้าที่เป็นของฝากทั้งชนิดที่พร้อมบริโภค และที่ต้องนำไปปรุงก่อนรับประทานจำหน่าย

4.2 หลักการพิจารณาโดยใช้หลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร

4.2.1 ร้านอาหาร

สิ่งที่นักท่องเที่ยวควรให้ความสำคัญด้านสุขาภิบาล คือ ผู้ให้บริการร้านอาหารควรมีการดูแลรักษาสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะ กรรมวิธีการจำหน่าย ประกอบ-ปรุง-เก็บรักษาอาหาร ตลอดจนสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่นๆ รวมทั้งสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกัน และการกำจัดแมลงและสัตว์นำโรคภายในบริเวณร้านอาหาร และสิ่งที่นักท่องเที่ยวควรให้การสังเกต คือ

- 1) ผู้ให้บริการร้านอาหาร ต้องดูแลสถานที่ผลิตอาหารให้มีการทำความสะอาดง่าย มีแสงสว่างและการระบายอากาศภายในร้านอย่างเพียงพอ มีโต๊ะ เก้าอี้ที่มีสภาพแข็งแรง สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ มีสถานที่ล้างมือ และห้องส้วมที่ถูกต้องตามสุขลักษณะและเพียงพอต่อผู้ใช้บริการ
- 2) ร้านอาหารควรมีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ
- 3) ร้านอาหารต้องมีภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบ-ปรุง เก็บ และการบริโภคไว้อย่างเพียงพอ ปลอดภัย ผ่านการฆ่าเชื้อโรค และถูกสุขลักษณะ มีการจัดสถานที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ รวมทั้งปัดกวาดไขมันให้เพียงพอและถูกสุขลักษณะ
- 4) ร้านอาหารต้องจัดให้มีน้ำดื่ม น้ำแข็งสำหรับใช้บริโภคที่สะอาดเพียงพอ ต้องจัดเก็บไว้ในภาชนะที่ถูกต้องสามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนได้ และไม่ควรรนำอาหารหรือสิ่งของอื่นใดไปแช่หรือเก็บรวมไว้ด้วยกัน

4.2.2 ร้านจำหน่ายอาหารในถนนคนเดิน

สิ่งที่นักท่องเที่ยวควรให้ความสำคัญด้านสุขภาพ คือ ผู้ให้บริการอาหารควรจัดสถานที่ให้ครอบคลุมทั้งพื้นแฉง ตัวรถ เสา หลังคา รั่ม รวมทั้งการจัดวางอุปกรณ์บริเวณโดยรอบที่ใช้จำหน่ายอาหารทั้งหมด และบริเวณนั่งรับประทานอาหารให้เหมาะสมถูกสุขลักษณะและสิ่งที่นักท่องเที่ยวควรให้การสังเกตคือ

- 1) ร้านจำหน่ายอาหาร ต้องมีดูแลบริเวณที่ใช้ในการเตรียม ปรุง และจำหน่ายอาหารให้สะอาด มีการบำรุงรักษา และทำความสะอาดเป็นประจำ ทั้งระหว่างวันและหลังเลิกงาน
- 2) ร้านจำหน่ายอาหาร ควรมีโครงสร้างแฉง หลังคา และรั่ม ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทนทาน ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่ายไม่แขวนอุปกรณ์ให้เกะกะ รกรุงรัง มีการบำรุงรักษาและทำความสะอาดเป็นประจำ
- 3) ผู้ให้บริการ ต้องสวมเสี้อมีแขนที่สะอาด สวมหมวกคลุมผม เพื่อป้องกันเส้นผม หล่นปนในอาหาร และใช้ผ้ากันเปื้อนเพื่อป้องกันความสกปรกจากเสี้อผ้าของผู้สัมผัสอาหารปนเปื้อนลง ในอาหาร ผู้ให้บริการไม่ควรหยิบจับอาหารด้วยมือ ควรอุปกรณ์คีบตักแทนและไม่ควรหยิบจับเงิน เพราะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนสิ่งสกปรกลงในอาหารได้ และควรตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ
- 4) ร้านจำหน่ายอาหารต้องมีภาชนะหรือวัสดุสำหรับปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แฉง และสัตว์นำโรค
- 5) น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่มที่ใช้บริโภค ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมิดชิดสำหรับน้ำแข็งจะต้องมีอุปกรณ์ด้ามยาวตักเฉพาะ และต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอื่น ๆ แช่รวมกับน้ำแข็ง เนื่องจากอาจมีความสกปรกและเชื้อโรคปนเปื้อนสู่น้ำแข็งได้

6) ร้านจำหน่ายอาหารควรใช้น้ำส้ม น้ำปลา หรือสารปรุงแต่งอื่น ๆ ที่ได้มาตรฐาน และถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข โดยสังเกตเครื่องหมาย ออย. ที่ติดอยู่บนฉลากของเครื่องปรุงรส และสารปรุงแต่งอาหารต่าง ๆ

7) ภาชนะเครื่องใช้ และวัสดุที่สัมผัสอาหารต่าง ๆ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่ละลายด้วยกรดต่าง ไม่ตกแตงสี ทำความสะอาดง่าย สะดวกต่อการใช้ ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่น ๆ รวมทั้งช่องที่ใช้ตักต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส

8) การเก็บภาชนะหลังจากล้างแล้ว ควรคว่ำในอุโมงค์หรือตะกร้าโปร่งสะอาด สามารถป้องกันพื้นผิวภาชนะส่วนที่ต้องสัมผัสอาหารจากฝุ่นละออง แมลง และสัตว์นำโรค ในส่วนของช่อง ส้อม ตะเกียบ ควรเก็บตั้งเอาด้ามขึ้นในตะกร้าโปร่งสะอาดเพื่อป้องกันมิให้มีสัมผัสกับส่วนของช่อง ส้อม ตะเกียบ ที่จะนำอาหารเข้าสู่ปาก

9) ร้านจำหน่ายอาหารควรมีถังขยะที่ไม่รั่วซึม มีฝาปิด เพื่อเก็บเศษอาหารและวัสดุต่าง ๆ เพื่อป้องกันมิให้เป็นที่อยู่และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์นำโรค

4.2.3 ร้านจำหน่ายอาหารในตลาดชุมชน

สิ่งที่นักท่องเที่ยวควรให้ความสำคัญด้านสุขาภิบาล คือ ผู้ขายของควรมีการจัดวางสินค้าที่จำหน่ายให้เป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน มีการแยกประเภทอาหารสด อาหารแปรรูป อาหารปรุงสำเร็จ มีการดูแลความสะอาดแผงขายสินค้า การรวบรวมมูลฝอย การล้างตลาด และสิ่งที่นักท่องเที่ยวควรให้การสังเกต คือ

1) ผู้ขายของต้องเป็นบุคคลที่มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ และโรคไวรัสตับอักเสบชนิดเอ

2) ผู้ขายของต้องแต่งกายสุภาพเรียบร้อย มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี

3) ผู้ขายของควรมีกรรมวิธีการจำหน่าย ประกอบ-ปรุง และเก็บอาหารที่ถูกสุขลักษณะ มีการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้ และของใช้ต่างๆ เช่น อาหารสดที่เกิดการเน่าเสียได้ง่าย ต้องจัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม อาหารปรุงสำเร็จ ต้องมีอุปกรณ์ปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ส่วนเครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องสะอาดและปลอดภัยมีการล้างและการเก็บรักษาที่ดี

4.2.4 ร้านจำหน่ายอาหารประเภทของฝาก

สิ่งที่นักท่องเที่ยวควรให้ความสำคัญ คือ

1) สถานที่ผลิต และสถานที่จำหน่าย

- ควรอยู่ในพื้นที่ที่ไม่ทำให้เกิดกลิ่นเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย อยู่ห่างจากบริเวณที่มีฝุ่น เหม่า ควัน แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา

- พื้นที่ได้ยรอบสะอาด ไม่มีน้ำขังแฉะ และสกปรก

- ไม่พบสัตว์เลี้ยง หรือสัตว์รบกวนในพื้นที่

- การจัดจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มที่ต้องมีการรักษาอุณหภูมิต้องมีการจัดเก็บที่อุณหภูมิเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ หรือมีการเก็บรักษาอุณหภูมิโดยใช้น้ำแข็งสำหรับบริโภค

2) คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์

- ควรมีการตรวจสอบลักษณะทั่วไปของอาหาร ไม่มีสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์ เช่น เส้นผม หิน ดิน ทราศ ชี้นส่วนหรือสิ่งปนเปื้อนจากสัตว์ เป็นต้น

- กลิ่นรส ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ ปราศจากกลิ่นรสที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นเน่า กลิ่นเปรี้ยว เป็นต้น

- สี ต้องมีสีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ในผลิตภัณฑ์นั้น

- ไม่มีการปนเปื้อนจุลินทรีย์หรือไม่ปรากฏเชื้อราที่ผลิตภัณฑ์

3) การบรรจุ

มีการบรรจุในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดสนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้ กรณีที่เป็นภาชนะบรรจุที่ทำจากโลหะต้องไม่บุบ ไม่มีสนิม

4) เครื่องหมายและฉลาก

- ที่ภาชนะบรรจุควรมีการติดชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจน

- ส่วนประกอบที่สำคัญ วัน เดือน ปีที่ผลิต และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”

- ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้า

5) บุคลากร ผู้ผลิต หรือผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์

- ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม้ไว้เล็บยาว

- การหยิบจับอาหาร ต้องใช้อุปกรณ์หยิบ/ตัก ไม่ใช้มือหยิบจับโดยตรง ควรใช้ที่คีบหรือสวมถุงมือสำหรับหยิบจับอาหาร

ตอนที่ 5 ผลการศึกษาด้านนโยบายและแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานภาครัฐที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยวในระดับชุมชนของแต่ละภูมิภาค การสร้างความร่วมมือกับหน่วยงานราชการระดับท้องถิ่นประจำจังหวัดในการพัฒนาการจัดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารประจำจังหวัด

การสร้างความร่วมมือกับหน่วยงานราชการระดับท้องถิ่นในการพัฒนาการจัดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารประจำจังหวัดนั้น ส่วนราชการระดับจังหวัดมีบทบาทและหน้าที่ที่สำคัญ ดังนี้



ภาพที่ 4.24 บทบาทภาครัฐในการจัดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

1. กำหนดนโยบายและยุทธศาสตร์ทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

บทบาทภาครัฐที่สำคัญเริ่มต้นจากการกำหนดนโยบายและยุทธศาสตร์เพื่อใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติราชการ บริหารจัดการ และบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานต่างๆ เข้าด้วยกัน ซึ่งนโยบายและยุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารนั้นจะใช้นโยบายจากแผนการท่องเที่ยวแห่งชาติพ.ศ. 2555 – 2559” เป็นจุดเริ่มต้นของการกำหนดนโยบายและทิศทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศซึ่งแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ มุ่งเน้นการป้องกันแก้ไขผลกระทบด้านการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับแนวทางแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 และวิสัยทัศน์ประเทศไทย สู่ปี 2570 ซึ่งเป็นการพัฒนาการท่องเที่ยวแบบองค์รวมที่สร้างรายได้และกระจายรายได้อย่างเป็นธรรมและ

ยั่งยืน ซึ่งปัจจุบันการเปลี่ยนแปลงของพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวมีแนวโน้มสนใจการท่องเที่ยวในความสนใจพิเศษ(Special Interest Tourism) เช่นการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านต่างๆ เป็นต้นเนื่องจากนักท่องเที่ยวมีแนวโน้มต้องการที่จะเรียนรู้และได้รับประสบการณ์ที่แตกต่างในการท่องเที่ยวแต่ละครั้งโดยเฉพาะด้านการเรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่นต่างๆจากแหล่งท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวเดินทางไปท่องเที่ยวซึ่งยุทธศาสตร์สำคัญของการพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติพ.ศ. 2555-2559 คือการส่งเสริมกระบวนการมีส่วนร่วมของภาครัฐ ภาคเอกชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการบริหารจัดการทรัพยากรการท่องเที่ยว ซึ่งสอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ดังนี้



ภาพที่ 4.25 การสัมภาษณ์ผู้ที่มีส่วนในการกำหนดนโยบายกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา

ผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 1 กล่าวถึงกระทรวงท่องเที่ยวและกีฬามีแผนท่องเที่ยวแห่งชาติ โดยแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ เกิดขึ้นตามพรบ.นโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2550 แผนนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติ เริ่มตั้งแต่ปี 55 ถึง 59 แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ เกิดขึ้นโดยคณะกรรมการนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติซึ่งเป็นคณะกรรมการตาม พ.ร.บ. คณะนี้จะประกอบไปด้วยกระทรวง มีนายกรัฐมนตรีเป็นประธานแต่มีการมอบหมายรองนายกรัฐมนตรี เป็นประธานคณะและกระทรวงต่างๆที่เกี่ยวข้องทั้งหมด

ผู้ให้สัมภาษณ์คนที่ 2 ของกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กล่าวถึงแผนพัฒนาการท่องเที่ยว จะมี พ.ร.บ.การพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ โดย พ.ร.บ. จะระบุว่าจะต้องมีการจัดทำแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติขึ้นมา แล้ว พ.ร.บ. มีตั้งแต่ปี 51 แต่ว่ายังไม่ได้มีการทำอะไร ทางคณะกรรมการการท่องเที่ยวแห่งชาติ เล็งเห็นถึงความสำคัญจึงเสนอการทำแผนเพราะกระบวนการทำแผนเริ่มต้นเลยคือแห่งชาติโดยวิธีการทำ ก็คือต้องเป็นเรื่องด่วน โดยมีกรรมการนโยบายท่องเที่ยวแห่งชาติเป็นตัวหลัก เนื่องจากในคณะกรรมการนโยบายมีทุกหน่วยงาน ทุกกระทรวง คณะกรรมการท่องเที่ยวอยู่ในนั้นอยู่แล้วการประชุมนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติ เพื่อให้ได้ยุทธศาสตร์เบื้องต้นก็เสนอคณะกรรมการนโยบายท่องเที่ยวแห่งชาติ เพราะฉะนั้น 2-3 ครั้งแรกจะทำการ โดยการผ่านตัวคณะกรรมการขั้นตอนในการทำไม่ใช่ทำมาจากข้างล่างคือปกติการทำแผน เราก็จะมาทำ

ประชาพิจารณ์ข้างล่าง คือให้คณะกรรมการ เป็น Top Down ดูโครงร่างก่อนหลังจากนั้นถึงจะเอา ไปสู่กระบวนการที่จะไปทำประชาพิจารณ์ คือ ให้การมีส่วนร่วม อาจจะมีกระบวนการที่แตกต่างกับงานบางงาน แต่จะสามารถทำได้เร็ว ภายในข้อจำกัดระยะเวลาที่มีไม่กี่เดือน

กำหนดยุทธศาสตร์ทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในแต่ละจังหวัดนั้นขึ้นอยู่กับ การดำเนินการของแต่ละจังหวัด โดยอาจจะต้องมีการกำหนดนโยบายร่วมกันตั้งแต่ ผู้ว่าราชการจังหวัด นายอำเภอ นายกเทศมนตรี สถาบันการศึกษา ผู้ประกอบการทางการท่องเที่ยว ชาวบ้าน ชุมชนโดยเน้น การมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในการจัดทำนโยบายการท่องเที่ยว



ภาพ 4.26 สัมภาษณ์ ผู้อำนวยการสำนักงานการท่องเที่ยวและผู้ประกอบการด้านธุรกิจสินค้าของฝาก

ซึ่งสอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของคุณอัจฉพรณ บุญเจริญ ผู้อำนวยการสำนักงานการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย อุดรธานีซึ่งดูแลพื้นที่จังหวัดหนองคายด้วยกล่าวว่า “เรามีวิสัยทัศน์ว่า เราต้องเป็น แหล่งเรียนรู้ เป็นอู่อารยธรรม เพราะฉะนั้นจากวิสัยทัศน์อันนี้เราก็มาตีความทำการบ้านกัน เวลาเราทำงาน เราต้องลงพื้นที่ ก่อน เพื่อมาศึกษาดูว่าพื้นที่ที่เราดูแลเค้ามีวัฒนธรรมอะไร มีสิ่งต่างๆที่น่าสนใจอะไรต่างๆนี่คือการบ้านที่เราต้องทำ เพราะฉะนั้นพอมาศึกษาพื้นที่ที่ดูแล 3 จังหวัด ทั้งอุดรธานี หนองคาย แล้วก็บึงกาฬ ดังนั้นจากสามจังหวัดก็มาสรุปเป็นยุทธศาสตร์ หรือสมัยนี้เราเรียกว่ากลยุทธ์ยุทธศาสตร์ว่า เรามีธรรมชาติที่อัศจรรย์ เรามีสวรรค์ที่นิรมิต แล้วเราก็ยังมีชีวิตที่หลากหลายไลฟ์สไตล์ อันนี้คือพื้นที่สามจังหวัดที่เราดูแล มีครบทั้งสามอย่าง โดยเฉพาะถ้าเผื่อจะเน้นที่หนองคาย ก็จะบอกว่าธรรมชาติอัศจรรย์เราก็มีบั้งไฟพญานาค ซึ่งไม่มีใครสามารถที่จะกำหนดได้ อันนี้คือความอัศจรรย์ของธรรมชาติ สวรรค์นิรมิตนี้เราก็เป็นถิ่นที่ครูบาอาจารย์ เกจิอาจารย์สายวัดป่านี้ท่านมาปฏิบัติธรรมหลายองค์มาก สายพระอาจารย์มัน เราจะมีถ้ำดินเพียง หรือเพียงดิน ซึ่งเป็นถ้ำที่มีความเชื่อว่า เป็นถ้ำที่เดิน พระเกจิอาจารย์สมัยก่อนท่านเดินทางโดยใช้ถ้ำนี้ไปทะเลที่เวียงจันทน์ ไปที่ภูเขาควายได้เลย โดยที่ลอดแม่น้ำโขงไป แต่ตอนนี้ไม่มีใครสามารถทำได้ อันนี้ก็อยากจะให้มาดู เหมือนกับเรามาที่นี่แล้ว ถ้าเราได้ปฏิบัติตามสายหลวงปู่ พระอาจารย์ ก็จะเหมือนว่าเราได้ขึ้นสวรรค์ ก็เลยใช้คำว่าสวรรค์นิรมิตลงมาหาเรา ความหลากหลายวิถีชีวิตก็คือว่า ความที่เราเป็นเมืองโบราณ เราเป็นเมืองเก่าแก่ เรามีประวัติ เรามีตำนาน เรามีวิถีวัฒนธรรมที่น่าชื่นชม แล้วก็ยังสืบทอดไปถึงปัจจุบัน ก็เป็น

ความหลากหลายของวิถีชีวิตที่นี่ ถ้าเรามาสัมผัสหรือมีโอกาสมาพักที่นี่ เราจะรู้สึกที่เราอยากอยู่ที่นี่ เพราะว่าความน่ารักของชุมชน ของวิถีชีวิตที่เรียบง่ายของคนที่อยู่ริมแม่น้ำโขง เราารู้สึกว่าเราสัมผัสได้ ฉะนั้นเราก็เลยมองว่าวิถีวัฒนธรรมค่าน่ารักมากนะคะ อันนี้ก็จะ เป็นจุดขายที่อยากจะเชิญให้ทุกท่าน ถ้ามาแล้วให้โอกาสได้สัมผัสกับทั้งสามสิ่งที่เราจะเสนอขายเป็นเส้นทางการท่องเที่ยว ส่วนแหล่งต่างๆ ตอนนี้อยู่ในเมืองเอง หรือว่า คนที่ชอบมาปฏิบัติธรรม หรือว่าชื่นชมกับวัดวาอารามต่างๆ ท่านผู้ว่าราชการจังหวัดหนองคายเองท่าน ก็มีเส้นทางไหว้พระ 9 ส. เราจะสังเกตว่าที่หนองคาย เมืองเล็กๆ แต่เรามีวัดเยอะมากโดยเฉพาะถนนมีชัย เพราะความที่เป็นเมืองโบราณเก่าแก่ แล้วก็มีโครงการท่านผู้ว่า ไหว้พระ 9 ส. คือจะเป็นวัดที่มีหลวงพ่อ ขึ้นต้นด้วย ส.เสื่อ ถึง 9 แห่งด้วยกัน เฉพาะที่เขตอำเภอเมืองมีถึง 5 แห่ง ฉะนั้นเราก็เลยจะจัดโครงการ จักรยาน เราอยากให้นักท่องเที่ยวเห็นว่ามาถึงหนองคายแล้วเป็น slow travel ด้วย นักท่องเที่ยวสามารถขี่ จักรยานไปชื่นชม ไม่ว่าจะ เป็นวัดต่างๆ ที่เรานำเสนอแล้วก็จะมาจบเส้นทางด้วยตลาดถนนคนเดินทุกวันเสาร์ ที่เรามีตรงนี้ ตรงท่าเสด็จก็จะเห็นว่าเรามีความหลากหลายมากมาย มีตลาดท่าเรือที่น่ารักๆ มาถ่ายรูปอย่าง เพลิดเพลินเลย”



ภาพ 4.27 ตลาดถนนคนเดินริมฝั่งแม่น้ำโขง อำเภอเมือง จังหวัดหนองคาย

สอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของคุณ จิรนนท์ สกุลตั้งไพศาล(คุณน้ำตาล) ซึ่งเป็นผู้ประกอบการ ภาคเอกชนที่มีส่วนร่วมในการสนับสนุนการท่องเที่ยวของจังหวัดหนองคาย คุณน้ำตาล “ปัจจัยที่สำคัญของ จังหวัดคือ ความน่าอยู่ ความเรียบง่าย อาหารเป็นเรื่องสำคัญ ที่นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวจังหวัดหนองคายแล้ว จะต้องทางอะไรเป็นความถนัดนิยม ซึ่งอาหารที่ขึ้นชื่ออย่างหนึ่งของหนองคายคือแหนมเนืองขาดไม่ได้ ซึ่ง ความจริงแล้วหนองคายมีความหลากหลายทางวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของคนท้องถิ่น คนไทย จีน เวียดนาม ลาว และชาวต่างประเทศที่มาอาศัยในหนองคาย ดังนั้นอาหารจึงมีความหลากหลายมากมายซึ่ง เป็นความ หลากหลายทางวัฒนธรรม อาหารที่น่าสนใจของหนองคายเช่นแหนมเนือง หมูยอ ไช้กระทะ มีก้วยเตี้ยวเนื้อ เจ้าอ่อยหรือถ้าไม่ทานเนื้อก็มีก้วยเตี้ยว หมู สูตรมาจากลาว และมีเมนูต่างๆในตลาดเช้าที่พลาดไม่ได้คือตลาด เช้า ข้าวซอย (ข้าวธัญพืช) อร่อยมาก และยังมีอีกหลายอย่างที่เป็นอาหารโบราณ อาหารท้องถิ่นที่สำคัญอีก อย่างหนึ่งก็จะเป็นอาหารประเภทปลาน้ำโขงซึ่งสามารถทำได้หลากหลายเมนู ไม่ว่าจะเป็นต้มยำปลา ลาบปลา น้ำโขง ฯลฯ นอกจากอาหารอร่อยและมาเที่ยวหนองคายก็ได้เที่ยวสองประเทศอาหารโบราณ และความเป็น

กันเองของแม่ค้าในตลาดซึ่งเป็นเสน่ห์ของจังหวัด มาจังหวัดเดียวได้เที่ยวสองประเทศในส่วน ตลาดท่าเรือใช้ความร่วมมือจากภาคส่วนต่างๆตามยุทธศาสตร์ของจังหวัดสินค้าโอท็อปของหนองคายก็กล้วยตาก ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมะเขือเทศ หมูยอ เป็นต้น ส่วนตลาดท่าเรือในสมัยก่อนใช้เดินทางไปมาต่างประเทศ จากเดิมเรียกว่าท่าด่าน เป็นสถานที่ประวัติศาสตร์ ปัจจุบันได้จัดทำเรือให้เป็นสถานที่ต้อนรับนักท่องเที่ยวเพื่อสอดคล้องกับนโยบาย ททท. โดยความร่วมมือจากหลายฝ่ายทั้งภาครัฐและเอกชนทำให้เกิดสถานที่ที่นี้เป็นที่ซื้อของฝากจากหนองคายและ เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการท่องเที่ยว”



ภาพ 4.28 เมี่ยงปลาทอดพร้อมน้ำจิ้ม 3 รส และข้าวโซย(ข้าวธัญพืช) ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นของจังหวัดหนองคาย

สอดคล้องกับการให้สัมภาษณ์ของ ผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานระยอง (ระยอง-จันทบุรี)ด้านการท่องเที่ยวสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดระยอง-จันทบุรีด้านการกำหนดนโยบายและยุทธศาสตร์ด้านการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารดังนี้ ผู้ให้สัมภาษณ์กล่าวถึงการวางแผนและการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ที่รับผิดชอบและการจัดทำกลยุทธ์และแผนด้านด้านการตลาดมี

1. สร้างกระแสให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยว (โครงการระยอง-จันทบุรี สีสันตะวันออก วัตถุประสงค์เพื่อสร้างความชัดเจนและต่อยอดภาพลักษณ์การท่องเที่ยวของภูมิภาคและพื้นที่ให้กับนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ)

2. พัฒนาการขายผ่านเครือข่ายภาคี (โครงการส่งเสริมการขาย Road Show เชื่อมโยงระหว่างภูมิภาคและประเทศเพื่อนบ้าน วัตถุประสงค์ เพื่อเป็นการส่งเสริมและกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวจากพื้นที่กรุงเทพ, ปริมณฑล รวมทั้งภูมิภาคภาคเหนือ/อีสานและประเทศเพื่อนบ้าน เดินทางท่องเที่ยวเชื่อมโยงในพื้นที่ระยองและจันทบุรีเพิ่มขึ้น โดยร่วมกับเครือข่ายภาคีในพื้นที่)

3. สร้างการเรียนรู้จากประสบการณ์การเดินทางท่องเที่ยว (โครงการท่องเที่ยววิถีไทยใส่ใจสิ่งแวดล้อม วัตถุประสงค์ เพื่อปลูกจิตสำนึกด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมให้นักท่องเที่ยวทั่วไป) ส่วนในด้านการจัดเก็บสถิติข้อมูลสถิติตั้งแต่เดือนมกราคม 2551 เป็นต้นมา การจัดเก็บและรวบรวมข้อมูลสถิตินักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศเป็นภารกิจของกรมการท่องเที่ยวในส่วนของ

สำนักงานระยอง มีการสอบถามข้อมูลผู้เข้าพักแรมจากสถานพักแรมในพื้นที่และแหล่งท่องเที่ยวหลักในพื้นที่
รับผิดชอบจังหวัดระยอง – จันทบุรีทั้งนี้จะสอบถามเป็นรายเดือนและช่วงเทศกาลสำคัญหรือวันหยุดต่อเนื่อง
เพื่อใช้เป็นข้อมูลทางด้านการตลาดของสำนักงานเท่านั้น



ภาพ 4.29 กิจกรรม “อร่อยทุกไร่ ชิมไปทุกสวน” และ ภาพสวนผลไม้ภาคเอกชนที่เป็นแหล่ง
ท่องเที่ยววนานาชาติตลอดทั้งปี ของจังหวัดระยอง

นอกจากนั้นผู้ให้สัมภาษณ์ได้กล่าวถึง การเตรียมความพร้อมเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวในฤดูกาลทั้งช่วง
Low-High Season นั้น สำนักงานมีเป้าหมายโครงการ กิจกรรมและแผนปฏิบัติการส่งเสริมการตลาดตามกล
ยุทธ์ทางการตลาดคือ

1. กลยุทธ์สร้างกระแสให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยว แผนการปฏิบัติงาน การจัดกิจกรรมกระตุ้นการ
เดินทางท่องเที่ยว จำนวน 2 โครงการ
2. กลยุทธ์พัฒนาการขยายผ่านเครือข่ายภาคี แผนการปฏิบัติงาน เพิ่มช่องทางการขายให้กับเครือข่าย
ภาคี จำนวน 3 โครงการ
3. กลยุทธ์สร้างการเรียนรู้จากประสบการณ์การเดินทางท่องเที่ยว แผนการปฏิบัติงาน จัดกิจกรรม
เรียนรู้ธรรมชาติ จำนวน 1 โครงการ นอกจากนี้สำนักงานท่องเที่ยวจังหวัดยังมีหน้าที่ในการ
ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อ Social ต่างๆโดยทางสำนักงานมีการประชาสัมพันธ์ข้อมูลแหล่งท่องเที่ยว ที่พัก
ร้านอาหาร งานประเพณี กิจกรรมต่างๆผ่านสื่อต่างๆ รวมถึงเว็บไซต์ Facebook ป้ายไว้นิล เป็นต้น

สอดคล้องกับการให้สัมภาษณ์จากผู้ช่วยผู้อำนวยการสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรีในเรื่อง
ของนโยบายและยุทธศาสตร์ทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารดังนี้ จังหวัดเพชรบุรีมีการวาง
แผนการดำเนินงานโครงการหรือกิจกรรมในพื้นที่รับผิดชอบตามนโยบายการส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัด
โดยสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์และกลยุทธ์ที่กำหนดในภาพรวมของ ททท.ได้แก่ กลยุทธ์สร้างการรับรู้
ภาพลักษณ์ของภูมิภาค โดยได้กำหนดโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวกลุ่มตลาดกอล์ฟส่งเสริมตลาด

ต่างประเทศ ส่งเสริมงานประเพณีต่างๆ การให้ข้อมูลข่าวสารนักท่องเที่ยว กลยุทธ์การพัฒนาการขยายผ่านเครือข่ายภาคี การสร้างการเรียนรู้จากประสบการณ์เส้นทางการท่องเที่ยว ในเรื่องอาหารท้องถิ่นในจังหวัดเพชรบูรณ์นั้นมีศักยภาพเพียงพอในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดเนื่องจากเป็นจังหวัดที่มีอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นและมีชื่อเสียงมานาน มีความแตกต่างจากที่อื่น มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว มีรสชาติอร่อย เพราะเป็นเมืองแห่งน้ำตาลโตนด ได้รับความสนใจและเป็นที่รู้จักโดยทั่วกันนอกจากนี้แล้วจังหวัดเพชรบูรณ์มีแหล่งท่องเที่ยวที่หลากหลาย มีวิถีชีวิต ประเพณีวัฒนธรรมของคนในท้องถิ่นที่น่าสนใจและแตกต่างจากที่อื่นๆอีกทั้งการเดินทางก็สะดวกสบายเหมาะกับการจัดกิจกรรมท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารและวิถีชีวิตคนท้องถิ่น ที่ผ่านมามีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติให้ความสำคัญกับอาหารท้องถิ่นเป็นอย่างมาก เนื่องจากความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรในพื้นที่ และความเป็นเอกลักษณ์โดดเด่นของอาหารท้องถิ่นจึงได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวมาก แหล่งท่องเที่ยวเด่นๆได้แก่ พระราชวังที่ประทับของราชกาลที่ 4 ที่ 5 และที่ 6 หาดชะอำ อุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน อาหารท้องถิ่นเด่นๆได้แก่ ขนมหวานที่ขึ้นชื่อ เช่นขนมหม้อแกง เมืองเพชร ผลิตภัณฑ์น้ำตาลโตนด ชมพูเพชรสายรุ้ง ส่วนอาหารท้องถิ่นที่เด่นๆ ได้แก่ แกงหัวตาล ข้าวแช่ ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดง ขนมโตนดทอด



ภาพ 4.30 การสัมภาษณ์ ผู้อำนวยการ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยสำนักงานประจวบคีรีขันธ์

สอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของคุณพลิชฐ์ดา อินทร์พันธ์ ผู้อำนวยการสำนักงานการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยประจวบคีรีขันธ์ ในเรื่องกำหนดนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติซึ่งสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ได้นำนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติมาเป็นแนวทางในการกำหนดนโยบายจังหวัดโดยได้มุ่งเน้นและสนับสนุนการท่องเที่ยวในเรื่องวัฒนธรรมท้องถิ่นด้านต่างๆเช่น ชีวิตความเป็นอยู่ของท้องถิ่นและวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น ซึ่งสำนักงานการท่องเที่ยวทำงานร่วมกับท้องถิ่นและ ชุมชน ในเรื่องของวัฒนธรรมอาหารอาหารของอำเภอหัวหินซึ่งปัจจุบัน อาหารในจังหวัดส่วนใหญ่เป็นไปตามแพชั่น ข้าว เป็นไปตามกระแสความนิยมแต่รสชาติอาจจะไม่ได้เป็นจุดเด่นมากนักซึ่ง สำนักงานการท่องเที่ยวก็มีนโยบายและหน้าที่ที่จะต้องพยายามผลักดันให้อาหารพื้นเมืองท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวมากขึ้น



ภาพ 4.31 ปิ้งอบ อาหารท้องถิ่นของอำเภอหัวหิน

สอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ ททท.สำนักงานภูเก็ตในเรื่องของนโยบายทางด้านการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารดังนี้ “แนวทางที่หน่วยงานการท่องเที่ยวจังหวัดมีการกำหนดนโยบายที่จะสามารถผลักดันให้เกิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารเช่นการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ด้านอาหารพื้นเมือง ในศูนย์เรียนรู้จัดให้มีการรวบรวมอาหารจากร้านอาหารท้องถิ่นต่างๆรวมถึงของฝาก และอธิบายประวัติ สาธิตวิธีการทำอาหารและสอนทำอาหารท้องถิ่นด้วย ส่วนร้านอาหารที่เป็นร้านอาหารท้องถิ่น ร้านขายของฝากในจังหวัดเช่น ร้านหมีหุ่นกระดูกหมูในซอยสุนอุทิศ ร้านโอเอ๋วในซอยสุนอุทิศ ศูนย์รวมอาหารพื้นเมืองหล่อโรงหมีอ่าวเก(หมีผัดฮกเกี้ยน) หมีสมจิต(หมีน้ำฮกเกี้ยน) โลบะตรงข้ามศาลเจ้าแม่ย่านางขนมจีนบุญรัตน์ ร้านของฝากเช่น ร้างคุณแม่จู้ ร้านพรทิพย์ซีสโตร์ ในส่วนแหล่งท่องเที่ยวเป็นแหล่งท่องเที่ยวใหม่ๆเช่น แหลมกระตัง จุดชมวิวเขาแบล็คทรีออค หาดยะนุ้ย” “หน่วยงานการท่องเที่ยวจังหวัดภูเก็ตยังเน้นนโยบาย Sea Sun Sand รวมทั้ง Seafood เพราะเป็นจุดเด่นของท้องถิ่นโดยเฉพาะเรื่องของอาหารทะเลก็เป็นที่ยอดนิยมสำหรับนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติ โดยนักท่องเที่ยวชาวไทยชอบที่จะเลือกรับประทานอาหารท้องถิ่นเช่น หมี่ฮกเกี้ยน ขนมจีน และอาหารท้องถิ่นที่ขึ้นชื่ออีกอย่างหนึ่งคือ แกงหัวปลา และหมูฮ้องซึ่งเป็นอาหารพื้นเมืองของภูเก็ต ซึ่งกิจกรรมที่เป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวด้านวัฒนธรรมอาหารเช่น “เทศกาลอาหารพื้นเมืองของดีชาวภูเก็ต- Phuket Local Food Festival” ส่วนนักท่องเที่ยวต่างชาตินอกจากอาหารทะเลแล้วยังชอบที่จะไปดูการแสดงพื้นบ้านอีกด้วย ในส่วนของความปลอดภัยทางด้านอาหารในท้องถิ่น



ภาพ 4.32 การสัมภาษณ์ ผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยสำนักงานสุราษฎร์ธานี

สอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์จากผู้อำนวยการ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยสำนักงานสุราษฎร์ธานี ในเรื่องของการกำหนดนโยบายและยุทธศาสตร์ว่า ททท. สำนักงานสุราษฎร์ธานีมีแนวทางการวางแผนในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดสำนักงานการท่องเที่ยวของจังหวัดรับผิดชอบซึ่งเป็นแผนปฏิบัติการส่งเสริมการตลาดของสำนักงานซึ่งเป็นการดำเนินงานภายใต้ยุทธศาสตร์การดำเนินงาน เป้าหมายองค์กร การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยและกลยุทธ์การดำเนินงานของ ททท.ที่กำหนดไว้เป็นภาพรวม โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. 2556 มีแผนงานดำเนินการภายใต้กลยุทธ์ซึ่งประกอบไปด้วย กลยุทธ์สร้างกระแสให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวเป็นแผนงานจัดกิจกรรมกระตุ้นการเดินทางท่องเที่ยว กลยุทธ์การรับรู้ภาพลักษณ์ของภูมิภาคเป็นแผนงานประชาสัมพันธ์ภาพลักษณ์ของภูมิภาคต่อพื้นที่ กลยุทธ์พัฒนาการขายผ่านเครือข่ายภาคีเป็นแผนงานเพิ่มช่องทางการขายให้กับเครือข่ายภาคี กลยุทธ์สร้างการเรียนรู้จากประสบการณ์การเดินทางท่องเที่ยวเป็นแผนงานจัดกิจกรรมเรียนรู้ธรรมชาตินอกจากนั้นผู้ให้สัมภาษณ์ได้กล่าวถึงเรื่องอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุราษฎร์ธานีว่าโดยภาพรวมด้านอาหารของจังหวัดมีศักยภาพเพียงพอสำหรับเป็นProductอย่างหนึ่งในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัด เนื่องจากมีความหลากหลายและสามารถเป็นทางเลือกให้แก่นักท่องเที่ยวได้ สอดคล้องกับพฤติกรรมของกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างๆโดยเฉพาะอาหารทะเลที่มีความสมบูรณ์และราคาไม่แพงมากโดยจากผลการสำรวจสัดส่วนพฤติกรรมการเดินทางท่องเที่ยวอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานีปี พ.ศ. 2554 ของกระทรวงท่องเที่ยวและกีฬาพบว่านักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติได้เดินทางเข้าสู่พื้นที่โดยให้ความสำคัญกับแหล่งท่องเที่ยวและอาหารอร่อย เป็นแรงดึงดูดใจที่สำคัญในลำดับที่ 1และ2 ตามลำดับรวมทั้งนักท่องเที่ยวได้ใช้จ่ายในหมวดอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่ในสัดส่วนที่สูงเป็นลำดับต้นๆด้วย ดังนั้นจึงเป็นที่ยืนยันว่านักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติให้ความสำคัญกับแหล่งท่องเที่ยวและอาหารท้องถิ่นของจังหวัดมาก

2. ร่วมมือกับทุกภาคส่วนจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

หลังจากที่ได้มีการกำหนดนโยบายร่วมกันแล้ว ส่วนราชการในระดับจังหวัดจะต้องมีความร่วมมือกันในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารของจังหวัด ยกตัวอย่าง “เทศกาลกินเขาคั่วของตีสูงเนิน” จังหวัดนครราชสีมา



ภาพที่ 4.33 ปราสาทเมืองแขก อำเภอสูงเนิน จ. นครราชสีมา

ที่อำเภอสูงเนิน มีเมืองที่สำคัญอยู่ 2 เมือง คือ เมืองเสมา และเมืองโคราชปะหรือเมืองโคราช ซึ่งเมืองทั้งสองเป็นเมืองประวัติศาสตร์ของชาติไทยมาช้านานตั้งแต่สมัยสุวรรณภูมิ ต่อมาจึงได้ยุบเมืองทั้งสองไปเป็นเมืองนครราชสีมา อำเภอสูงเนิน เป็นอำเภอที่มีโบราณสถาน โบราณวัตถุ ที่เป็นมรดกทางศิลปวัฒนธรรมหลายแห่ง เชื่อกันว่าเป็นต้นกำเนิดแห่งอารยธรรมในยุคโลหะของภาคอีสาน ตามศิลาจารึก ซึ่งมีหลักฐานการค้นพบที่โบราณสถานเมืองเสมา (ต.เสมาในปัจจุบัน) สันนิษฐานว่ามีอายุถึง 2,000 ปี และเป็นที่ตั้งเดิมของชาวเมืองโคราชอีกด้วย จากประวัติความเป็นมาอันเก่าแก่ตามที่กล่าวมาแล้วนั้น จึงมีผู้นำมาตั้งเป็นคำขวัญของอำเภอสูงเนิน ที่ว่า "ถิ่นเดิมโคราช พระพุทธไสยาสน์ศิลา ธรรมจักรล้ำค่า ปราสาทหินโบราณ สัมโหฬารสดิ ประเพณีกินเขาคั่ว แดนธรรมะภูแก้ว" ซึ่งในคำขวัญที่ยกมานี้แสดงให้เห็นว่าอำเภอสูงเนินนี้ยังเป็นแหล่งอารย- ธรรมที่เก่าแก่ มีศาสนวัตถุ และศาสนสถานที่มีค่า ควรแก่การอนุรักษ์และนำศึกษาเป็นอย่างยิ่ง นอกจากนั้น ยังมีประเพณีที่สามารถบอกเล่าให้เห็น ถึงความเป็นชาวเมืองสูงเนิน ซึ่งพบได้ที่นี่เพียง แห่งเดียวเท่านั้น นั่นก็คือ “ประเพณีกินเขาคั่ว” สำหรับความเป็นมาของประเพณีกินเขาคั่ว ของชาวอำเภอสูงเนินนั้น ได้รับการบอกเล่าจากชาวอำเภอสูงเนินว่า ชาวอำเภอสูงเนินนั้นเป็นผู้มีอริยาศัยไมตรีที่ดี เมื่อยามว่างจากภารกิจงานก็จะเชิญชวนเพื่อนบ้านไปรับประทานอาหารเย็นร่วมกัน โดยในภาษาถิ่นของโคราชเรียกการ

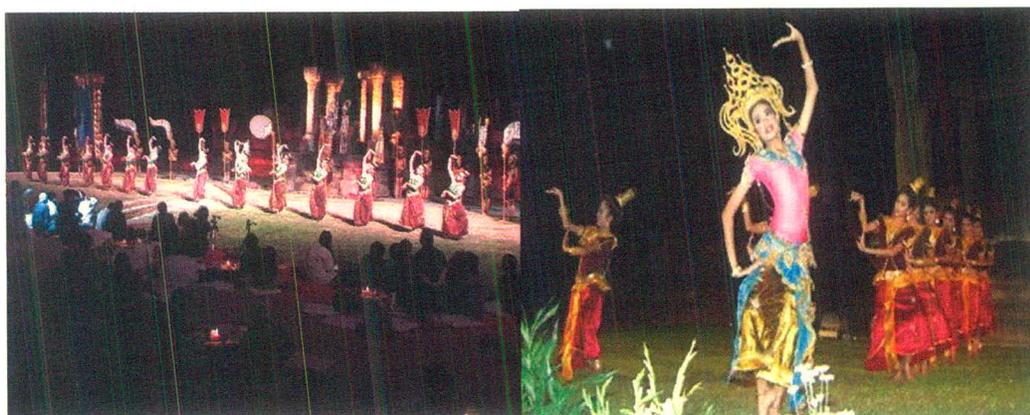
รับประทานอาหารเย็นว่า "กินเข้าคำ" ซึ่งนอกจากจะเป็นการรับประทานอาหารเย็นแล้วยังถือเป็นการพบปะสังสรรค์ สร้างความรักสมัครสมาน และความสามัคคีกันในหมู่ชาวบ้านด้วยกัน ประกอบกับ ในอำเภอสูงเนินมีโบราณสถานที่น่าสนใจ คือ ปราสาทเมืองแขก (ปราสาทก่อด้วยอิฐปนหินทราย เป็นศาสนสถานแบบ ศิลปะเขมร) บริเวณด้านหน้าของปราสาทมีพื้นที่โล่งแจ้งและกว้างขวาง ทำให้ชาวบ้านใช้เป็นสถานที่นัดแนะรับประทานอาหารเย็นร่วมกัน ดังนั้น อำเภอสูงเนิน ร่วมกับองค์กร ปกครองท้องถิ่น ภาคเอกชนและประชาชน จึงนำจุดเด่นอันดีงามมาจัดงาน "กินเข้าคำ ปราสาทเมืองแขก" เพื่อแสดงออกถึงความ สามัคคี ความภาคภูมิใจ ในความเป็นดินแดน แห่งอารยธรรมและถิ่นเดิมของชาวโคราช โดยประเพณี "กินเข้าคำ ปราสาทเมืองแขก" ได้ริเริ่มจัดงาน เป็นครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2538



ภาพที่ 4.34 ประเพณีกินเข้าคำ ของดีเมืองสูงเนิน

การจัดงานครั้งแรกจัดแบบเรียบง่าย โดยการเชิญชวนส่วนราชการ องค์กรปกครองท้องถิ่น ภาครัฐ และกลุ่มพลังมวลชน กลุ่มสตรีแม่บ้าน จัดเตรียมอาหารมารับประทานร่วมกัน ณ บริเวณปราสาทเมืองแขก และมีการแสดงพื้นบ้านโดยชาวบ้านตำบลโคราช หลังจากจัดงานกินเข้าคำ ปราสาทเมืองแขก ดำเนินมาได้เป็นปีที่ 4 การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ร่วมกับอำเภอสูงเนิน และจังหวัดนครราชสีมา โดยร่วมโครงการเที่ยวทั่วไทยไปได้ทุกเดือนจัดงานประเพณีกินเข้าคำของดีเมืองสูงเนิน ขึ้นในวันที่ 8-10 มีนาคม เพื่อเป็นการเฉลิมฉลอง 101 ปีอำเภอสูงเนิน และเพื่อเป็นการสืบสานประเพณีของท้องถิ่นสูงเนินให้คงอยู่ต่อไป และได้เปลี่ยนชื่องานเป็น "งานกินเข้าคำ ของดีเมืองสูงเนิน" ในการจัดกิจกรรมนี้ ได้มีการนำกิจกรรมต่าง ๆ มาไว้ในงาน มากมาย อาทิ การประกวดและแสดงหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ การประกวดส้มตำลีลา คัดเลือก สายพันธุ์ไก่พื้นเมือง จักรยานแรลลี่เชิงอนุรักษ์ การจำหน่ายสินค้าส่งออก ฯลฯ มีการปรับปรุงการ รับประทานอาหารเป็น แบบ

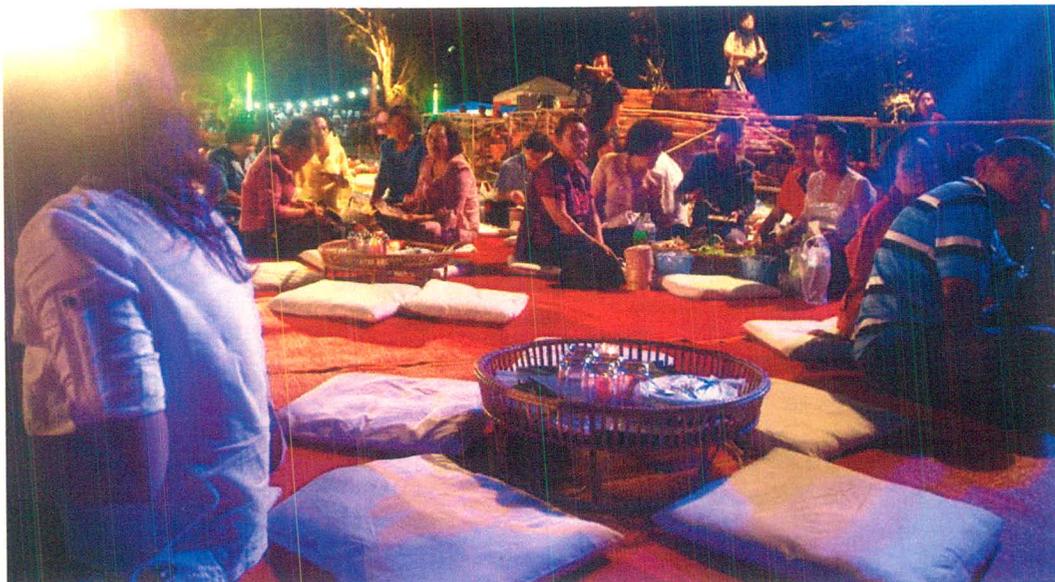
"ชั้นโถก"สำหรับ การแสดงที่เป็นไฮไลท์ของงานคือ การแสดงประกอบ แสงเสียงเรื่อง "ศรีจนาศะปุระ" ซึ่งเป็นตำนานดั้งเดิมของอำเภอสูงเนินที่มีผู้แสดงกว่า 200 ชีวิต พร้อมรับประทานอาหารอีสานพื้นบ้านดั้งเดิมเคล้าบรรยากาศ อาณาจักรศรีจนาศะ อันยิ่งใหญ่ การจัดงานประเพณี "กินเขาคั่ว ของดีเมืองสูงเนิน" กำหนดจัดขึ้นใน ช่วงเดือนมีนาคม ของทุกปี ณ บริเวณปราสาทเมืองแขก ตำบลโคราช อำเภอสูงเนิน จังหวัดนครราชสีมา



ภาพที่ 4.35 การแสดงศรีจนาศะปุระในประเพณีกินเขาคั่ว ของดีเมืองสูงเนิน



ภาพที่ 4.36 การแสดงรำฟ้อนแบบไทย ในประเพณีกินเขาคั่ว ของดีเมืองสูงเนิน



ภาพที่ 4.37 อาหารและบรรยากาศในงานประเพณีกินเขาคั่ว ของดีเมืองสูงเนิน

ซึ่งสอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ดังนี้

รศ.วัฒนาภรณ์ ไชครัตนชัย กล่าวถึงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นโคราชว่า “วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนโคราช ที่สืบทอดกันมานาน แบบร่วมวงสนทนา หรือกิจกรรม “กินเขาคั่ว” เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายในเทศกาลกินเขาคั่วเมืองสูงเนิน จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี ในช่วงสัปดาห์ที่สองของเดือนมีนาคม จนกระทั่ง นายสุวัจน์ ลิปตพัลลภ อดีตรองนายกรัฐมนตรี แคนนำพรรคชาติพัฒนา ในฐานะนายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ได้เล็งเห็นถึงการเพิ่มมูลค่าตำรับอาหารไทย ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ออกสู่สายตาชาวประชาคมอาเซียน และก้าวสู่ครัวโลกอย่างภาคภูมิใจ”

รศ.วัฒนาภรณ์ ไชครัตนชัย กล่าวว่าโต๊ะโคราช สำหรับอาหารพื้นถิ่นของเมืองโคราชโดยแท้ สารพัดเมนู อาทิ ส้มตำ โคราชต้นตำรับเติมปลาป่น ชিং มะเขือสาย และปูนี้ เป็นเอกลักษณ์ต่างจากส้มตำทั่วไป, ผัดหมี่โคราช หรือข้าวหมี่โคราช ภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนโคราช จะใช้เส้นจากแหล่งผลิตในพื้นที่อำเภอต่างๆ เช่น หมี่ตะคุอำเภอปักธงชัย หมี่กระโทก อำเภอโชคชัย หมี่กูดจิก อำเภอสูงเนิน ฯลฯ นอกจากนี้ ยังมีขนมจีนน้ำยาประโดก ของชาวบ้านประโดก ตำบลหมื่นไวย อำเภอเมือง นครราชสีมา ที่สืบทอดประวัติศาสตร์รสชาติความอร่อยของเส้นขนมจีน น้ำยา มากกว่า 200 ปี, ไก่ย่างท่าช้าง เอกลักษณ์ อำเภอจักราช, ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน, แกงรสแซบตามฤดูกาล เช่น แกงเปาะหน่อไม้ แกงบวน แกงบอน แกงกระบุก แกงมัน แกงหัวตาล แกง เป็นต้น ลาบปลาตุก, ปลาช่อนแปะชะ, ลาบหมู, น้ำพริกปลาผิง เคียงกับผักสวนครัว, ห่อหมกหน่อไม้ใส่ปลาฉลาด ไก่ หมูสามชั้น ไส้กรอกโคราช หรือไส้กรอกอีสาน และที่ขาดไม่ได้คือข้าวเหนียวห่อใบตอง สำหรับอาหารเหล่านี้สามารถหมุนเวียนสับเปลี่ยนได้ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีตามฤดูกาล

ซึ่งสอดคล้องกับ คำให้สัมภาษณ์ ททท. โคราชว่า “ทางโคราช ทางศูนย์ราชการ พื้นฟูประเพณีว่าโคราชของเราจะมีอะไรที่เป็นเอกลักษณ์บ้าง ก็มีตอนแรก อาจารย์เขาจัดแต่คงไม่ได้ตั้งชื่อ แก่ตั้งไว้ตอนนั้นมี

งานต้อนรับ ผู้ประชุม ที่มีมันวางอยู่เฉยๆ จะทานก็ต้องเอื้อมดั่งนั้นจึงเกิดแนวคิดน่าจะหมูนได้เหมือนโตะจีน ท่านก็ไปติดต่อ วันหลังมาเราก็ไม่ต้องเรียกว่าโตะจีนเราก็เรียกว่าโตะโคราชเลย ให้หมูนได้”

สอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของผู้ช่วยผู้อำนวยการสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรีในเรื่องความร่วมมือกับทุกภาคส่วนจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารตั้งนี้ถ้าชุมชนในท้องถิ่นร่วมกันพัฒนาและผลักดันให้เกิดการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ๆ เช่นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารโดยศักยภาพของจังหวัดแล้วสามารถทำได้เช่น เส้นทาง “เพชรบุรี : เมืองน้ำตาลโดนด” ในอำเภอเมือง อำเภอบ้านลาดและอำเภอยาย่าง สามารถเป็นการท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืนโดยเฉพาะในช่วงวันเสาร์-อาทิตย์โดยเน้นเรียนรู้วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้านที่มีตาลโดนดเข้ามาเกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน พร้อมเรียนรู้การสาธิตการขึ้นต้นตาล การเคี้ยวตาล การทำน้ำตาลโดนดผงโดยใช้วิธีและขบวนการผลิตธรรมชาติ และการทำขนมหวานต่างๆจากตาลโดนด เป็นกิจกรรมที่ทำให้เห็นว่าเพชรบุรีเป็นเมืองแห่งน้ำตาลโดนดอย่างแท้จริงด้วยการเดินทางกินของอร่อยของเด่นประจำจังหวัดทั้งของควาและหวานที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ของตัวเองการที่จะให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาและสร้างความเข้มแข็งให้แก่การท่องเที่ยวนี้ต้องเกิดจากการสร้างความรู้ความเข้าใจถึงความสำคัญของการท่องเที่ยวต่อชุมชนพื้นที่ และความเข้าใจถึงความสำคัญของการมีส่วนร่วมในการส่งเสริมพัฒนาและสร้างความเข้มแข็งด้านการท่องเที่ยวของชุมชน ความพร้อมของชุมชนในการต้อนรับนักท่องเที่ยว ให้ชุมชนรู้และเข้าใจถึงศักยภาพ จุดแข็งจุดอ่อน และการบริหารจัดการการท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบโดยให้ชุมชนในพื้นที่มีส่วนร่วมและได้รับประโยชน์ร่วมกันโดย ททท.มีแนวทางสนับสนุนและการให้ความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนเป็นส่วนสำคัญการสนับสนุนส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยมุ่งเน้น “ 3วัง 3 รส 3 ทะเล” ซึ่งหมายถึง จังหวัดเพชรบุรีมีวังที่ประทับของรัชกาลที่ 4 รัชกาลที่ 5 และที่ 6 ส่วน สามารถ หมายถึงรสเปรี้ยวของมะนาวจากอำเภอยาย่าง รสหวานน้ำตาลโดนดและรสเค็มจากเกลือ ส่วน3ทะเลคือ ทะเลโคลน ทะเลหาดปึกเตียน หาดเจ้าสำราญ และทะเลหมอกที่อยู่ใกล้กรุงเทพฯ ซึ่งการจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรีสามารถทำได้ทั้งเส้นทาง 2 วัน 1 คืนหรือโปรแกรมแบบเข้าไปเย็นกลับก็ได้เนื่องจากระยะทางอยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพมหานคร ส่วนกิจกรรมการท่องเที่ยวที่สำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดสนับสนุนร่วมกับเทศบาลเมืองเช่น กิจกรรม “ชิมปุ๊ซึก” ที่อำเภอยาย่างในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ กิจกรรม “กินหอย ดูนก ตกหมึก” ช่วงเดือน กันยายน ถึงตุลาคมซึ่ง ปุ๊ซึกเป็นวิถีชีวิตภูมิปัญญาของคนท้องถิ่นชาวเรือที่หาปุ๊ได้แล้วมีวิธีการที่จะทำให้ปุ๊ใหม่ สดอยู่เสมอโดยใช้วิธีการนำปุ๊ใส่ในกระชัง ใส่ตาข่ายแล้วหย่อนลงในน้ำทะเลตรงสะพานยกเมื่อถึงเวลาที่ต้องการนำปุ๊ขึ้นมาบริโภคก็ใช้วิธีชกปุ๊ขึ้นจากกระชังจึงเป็นที่มาของกิจกรรม ปุ๊ซึกของจังหวัดเพชรบุรี ส่วนในช่วง low-season สำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดก็ส่งเสริมสนับสนุนกิจกรรมเพื่อเป็นการดึงดูดนักท่องเที่ยวเช่น กิจกรรมเทศกาลดนตรี กิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวแก่กระเจาน “กินปลา พาเที่ยว” เป็นต้น

สอดคล้องกับคำกล่าวของผู้ช่วยราชการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานประจวบคีรีขันธ์ กล่าวว่า “ในช่วงที่จัดงานหัวหินรำลึก ประจำปี 2556 ทาง ททท.ได้ร่วมกับสมาคมธุรกิจท่องเที่ยวหัวหิน/ชะอำ จำลองพื้นที่ของลานวัฒนธรรมในธีม “หมู่บ้านชาวประมงริมทะเล” ที่จะทำให้นักท่องเที่ยวร่วมย้อนวันวานไปกับอาหารพื้นบ้าน และอาหารว่าที่ขึ้นชื่อของเมืองหัวหิน อาทิ จับไม้(จับหลัก) ปิ้งบ หอยเสียบ+มะละกอ

หมึกไข่เสียบไม้(ราดน้ำจิ้มไก่) น้ำพริกปลาทุ ต้มปลาทุพริกนกก ขนมหุ้น+ทอดมัน ขนมหุ้น+ปลาทุย่าง ข้าวเม่า มะพร้าว ขนมหุ้นปลาทุไข่เต่า ข้าวเหนียวมะม่วงเป็นต้น



ภาพที่ 4.38 ขนมหุ้นทานกับทอดมัน อาหารท้องถิ่นของจังหวัดเพชรบุรีและอำเภอหัวหิน

ซึ่งสอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของ ททท.สำนักงานภูเก็ตในเรื่องของความร่วมมือกับทุกภาคส่วนจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร กล่าวคือการท่องเที่ยวของจังหวัดก็ทำงานไปพร้อมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องโดยตรงเช่น กระทรวงสาธารณสุขซึ่งมีโครงการ “Clean Food Good Taste” ซึ่งเป็นเรื่องที่สำคัญมากเพื่อความปลอดภัยด้านการบริโภคอาหารของนักท่องเที่ยว ซึ่งสอดคล้องกับความมีชื่อเสียงของวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและวิถีชีวิตประเพณีอันดีงามของคนท้องถิ่นที่จังหวัดภูเก็ตมีวัฒนธรรมอาหารของคนจีนเชื้อสายฮกเกี้ยนอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งรวมถึงวัฒนธรรมด้านประเพณีต่างๆ วัฒนธรรมการแต่งกาย เป็นต้น นอกจากนั้น ททท.ยังร่วมมือกับหน่วยงานภาคเอกชนจัดกิจกรรมต่างๆเพื่อให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวตลอดทั้งปี ดังนั้นจังหวัดภูเก็ตจึงไม่ค่อยมีปัญหาในเรื่องของ Low-season, High-season เนื่องจากมีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวเกือบทั้งปีโดยสำนักงานการท่องเที่ยวก็ได้มีการสนับสนุนกิจกรรมต่างๆเพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยว เช่น กิจกรรมด้าน กีฬา กิจกรรมการถือศีล กินผัก การจัดประชุมสัมมนาในระดับประเทศและนานาชาติ MICE โดยนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เข้ามาเที่ยวจังหวัดภูเก็ตมากเป็นอันดับ 1 คือ จากประเทศ จีน รองลงมาคือ รัสเซีย และออสเตรเลีย นโยบายสำคัญอีกอย่างหนึ่งของสำนักงานการท่องเที่ยวคือการควบคุมให้ภูเก็ตต้องเน้นคุณภาพนักท่องเที่ยวด้วยซึ่งการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวประเภท Honey Moon, Wedding group, Golf, นักท่องเที่ยวกลุ่มสุขภาพ Health tourism, และประเภทเรือเดินสมุทร เป็นต้น

ททท. สำนักงานสุราษฎร์ธานีได้ให้สัมภาษณ์ในเรื่องนโยบายการประชาสัมพันธ์และการทำงานการตลาดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในพื้นที่ร่วมกับหน่วยงานต่างๆ ในการเตรียมการเพื่อ

รองรับนักท่องเที่ยวในช่วงฤดูกาล Low-season หรือ High-season นั้นทางสำนักงานได้ร่วมกับพันธมิตรที่เกี่ยวข้อง อาทิ สายการบินนกแอร์ แอร์เอเชียและผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวดำเนินการดังนี้

1. จัดทำแพคเกจราคาพิเศษเสนอขายกลุ่มเป้าหมายนักท่องเที่ยวเข้าร่วมกิจกรรมทางการท่องเที่ยวและเดินทางท่องเที่ยวในพื้นที่
2. เชิญสื่อมวลชนจากส่วนกลาง ไปสำรวจความพร้อมของสินค้าทางการท่องเที่ยวเพื่อนำไปประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางของสื่อ
3. ประสานกับบริษัทนำเที่ยวในการนำเครื่องบินเช่าเหมาลำเดินทางมาท่องเที่ยวในพื้นที่โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวจากประเทศจีนและไต้หวัน
4. เชิญผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวเข้าร่วมงานส่งเสริมการขายทางการท่องเที่ยวเพื่อเสนอแพคเกจราคาพิเศษ
5. สนับสนุนการจัดกิจกรรมทางการท่องเที่ยวให้เกิดกระแสการเดินทางท่องเที่ยวมาสู่พื้นที่
6. ประชาสัมพันธ์สินค้าและบริการทางการท่องเที่ยวในพื้นที่ผ่านทางแอปพลิเคชัน เพื่อกลุ่มเป้าหมาย social online

3. ประชาสัมพันธ์และการทำการตลาดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

บทบาทที่สำคัญของภาครัฐ คือ การส่งเสริมการประชาสัมพันธ์และการทำการตลาดเชิงรุก ซึ่งประเทศไทยมีหน่วยงานที่รับผิดชอบที่สำคัญ คือ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) โดยมีการแบ่งพื้นที่ความรับผิดชอบเป็น ททท. ในส่วนภูมิภาค ซึ่งมีหน้าที่ในการส่งเสริมและสนับสนุนการทำการตลาดด้านการท่องเที่ยวให้กับประเทศ ซึ่งสอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ดังนี้



ภาพที่ 4.39 การสัมภาษณ์ ผู้อำนวยการ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยสำนักงานนครราชสีมา

ททท. โคราช “ถ้ามีการจัดงานเทศกาล อย่างอื่นวันที่ของเราก็มีการจัดงานหอการค้า เป็นงานเทศกาลอาหารอย่างมันไม่ใช่พื้นเมืองนะ เอามาหมดทั้งทะเล เป็นอะไรก็ได้เข้ามาขายหมด ก็มีงานเทศกาลกินเข้าค่าสูง เนิน แล้วมีงานเทศกาลที่สอด้รับคือกินเข้าค่า. ปีนี้เขาจะเริ่มจัดเป็นปีแรก ถ้าได้รับการตอบรับ พี่ว่ามันน่าจะขยายผลต่อไปได้ แล้วมีการคิดกิจกรรมขึ้นมาเรามีอะไรที่ตอบแทน ทางลูกค้าที่เข้าพัก ก็มีการจัดกิจกรรมเสริมขึ้นมา ก็มีโอกาสที่จะเป็นไปได้แต่ต้องค่อยเป็นค่อยไป ถ้าเรากลับมาหาของเก่าดั้งเดิม มันน่าที่จะมีอะไรที่ขายได้ มันจะเป็นเอกลักษณ์ ไม่จำเป็นต้องให้คุณมานั่งนี้ แต่ให้คุณทำเป็น มีการประชุมใหญ่ๆ นานาชาติ หรือระดับโลกที่ประเทศไทย ถ้าเรานำเสนอนี้ไปนอกจากให้เขาทานยังมีคำบรรยายภาษาอังกฤษว่ามีส่วนประกอบอะไรบ้างให้เขาดูรูปไป มันก็เป็นการเผยแพร่ ช่วยชุมชน ถ้าเราต้องใช้วัตถุดิบ เราไปสั่งเป็นตลาดแล้วให้ชุมชนไหนที่อยู่ใกล้เคียง พยายามก็ให้ชาวบ้านร้อยพวงมาลัยมา”

สอด้คล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของผู้ช่วยผู้อำนวยการสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดระยอง-จันทบุรีในเรื่องการประชาสัมพันธ์และการทำการตลาดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารดังนี้ กล่าวคือการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวได้รู้จักและเดินทางท่องเที่ยวมาอย่างจังหวัดนั้น ททท.ก็มีให้ทำการประชาสัมพันธ์กิจกรรมต่างๆเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเช่น กิจกรรมชมและชิมที่สวนผลไม้ รวมถึงประชาสัมพันธ์จังหวัดจันทบุรีเมืองผลไม้ อัญมณีเด่นเป็นต้นโดยเฉพาะการทำการตลาดด้านสวนผลไม้ สวนผลไม้มี2ประเภทคือ สวนที่สมบูรณ์รับนักท่องเที่ยวแบบนานาชาติ อีกแบบคือเป็นสวนของชาวบ้านที่สมบูรณ์ที่รับนักท่องเที่ยวตามฤดูกาลเท่านั้นซึ่งต่างจากสวนที่สมบูรณ์สุกัถราแลนด์ซึ่งสามารถรับนักท่องเที่ยวได้ตลอดทั้งปี ในจังหวัดระยองมีสวนที่คนท้องถิ่นหรือชาวบ้านมากมายเป็นเจ้าของและมีการจัดให้สวนเป็นแหล่งท่องเที่ยวคล้ายกันหมดเป็นสวนชาวบ้านจริงๆเกิดขึ้นมานานแล้วก็ถือว่าเป็นสวนที่สมบูรณ์เหมือนกัน โดยภาครัฐมีการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรโดยมีการจัดอบรมได้บ้างแต่ชาวบ้านเรียนรู้กันเอง ไม่ต้องจดทะเบียนการค้าเพราะเป็นเพียงเป็นตามฤดูกาลเท่านั้นส่วนมากราคาของการเข้าเยี่ยมชม ชิมก็จะคล้ายๆกัน บางครั้งเจ้าของสวนก็เปิดบ้านเป็นโฮมสเตย์บ้างสวนผลไม้ชาวบ้านส่วนใหญ่คล้ายกันหมด ซึ่งสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดก็จัดกิจกรรมให้ชาวบ้านโดยที่เข้าไปแนะนำจัดอบรมด้านการท่องเที่ยวเพื่อให้ชาวบ้านเข้าใจในเรื่อง

การจัดกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวเชิงเกษตรสวน ชาวบ้านที่เข้มแข็งก็สามารถรวมตัวกันเป็นหมู่บ้านเพื่อการท่องเที่ยว รวมทั้งมีอาหารพื้นบ้านให้บริการนักท่องเที่ยวด้วยโดยมีสมาชิกในชุมชนเข้ามาช่วยบริหารจัดการด้านการท่องเที่ยวภายในหมู่บ้าน เช่นบ้านจำรุงก็เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรซึ่งในจังหวัดระยอง มีสองบ้านจำรุงที่ลักษณะเหมือนกันต้อนรับนักท่องเที่ยวและการนำเสนองาน อาหารพื้นบ้านที่จัดทำขึ้นเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวเหมือนกันและมีนักท่องเที่ยวเข้าไปเยี่ยมชมเยอะมากซึ่งสามารถเป็นต้นแบบหรือเป็นแบบอย่างของความเข้มแข็งของวิถึคนท้องถิ่นกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารและการท่องเที่ยวเชิงเกษตรได้เป็นอย่างดี โดยนำเรื่องเศรษฐกิจพอเพียงและการทำเกษตรผักปลอดสารพิษเข้ามาเป็นจุดเด่นของการจัดการด้านการท่องเที่ยวและสามารถให้คนท้องถิ่นในชุมชนสามารถมีรายได้จากนักท่องเที่ยวและมีผลิตภัณฑ์ที่เป็นของท้องถิ่นจริงๆ จากทะเลเช่น กะปิ น้ำปลา อาหารทะเลแห้งและการให้บริการเมนูอาหารพื้นบ้านจริงๆ

ส่วนร้านอาหารที่ขึ้นชื่อของจังหวัดเช่นร้านตำนานป่าที่ บ้านเพ ซึ่งขายอาหารนานาชาติรองรับนักท่องเที่ยวได้ทั้งไทยและต่างชาติ หรือร้านแหลมเจริญซีฟู๊ดก็เป็นที่มีชื่ออีกร้านหนึ่ง ร้านอาหารริมทะเลก็

เป็นอีกทางเลือกหนึ่งของนักท่องเที่ยวและเป็นที่ยอมรับของคนท้องถิ่นเพราะราคาไม่แพงและเป็นอาหารทะเลที่สดและรสชาติที่อร่อยเหมือนกัน ซึ่งจังหวัดระยองมีร้านอาหารในจังหวัดมีให้เลือกเยอะมาก รสชาติอร่อย ราคาไม่แพง จึงทำให้นักท่องเที่ยวสามารถเลือกลองชิมได้โดยไม่ต้องยึดติดกับร้านดังๆ เสมอไป ส่วนสินค้าของฝากส่วนใหญ่ก็มีทั้ง อาหารทะเลสด แห้งถ้าตามหาดแม่รำพึงก็ต้องมาช่วงเช้าๆ ก็มีชาวประมงที่นำสินค้า กุ้ง หอยปู ปลาสดๆ จากทะเลมาขาย แหล่งท่องเที่ยวอื่นๆ ที่น่าสนใจที่ทาง ททท.จังหวัดทำการประชาสัมพันธ์ก็มี แหล่งท่องเที่ยว unseen และจะเป็นวิสาหกิจชุมชนที่ทำ OTOP เช่นกลุ่มเกษตรกรผลิตไม้กฤษณาได้นำไม้กฤษณา มาทำเป็นผลิตภัณฑ์ของฝาก ส่วนเส้นทางท่องเที่ยวที่แนะนำของจังหวัด ระยอง สวนสมุนไพรสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมหาราชกุมารีเป็นแหล่งรวบรวมพันธุ์สมุนไพรมากกว่า 20,000 พันธุ์ พาร์มเลี้ยงแกะชุมชนระยองที่ผู้พิการเป็นดูแลอยู่สามารถเข้าไปชมได้โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย พาร์มเห็ดบุรพาที่มีอาหารที่ทำจากเห็ด โรงงานผลิตแก้วโลตัสคริสตัลเป็นโรงงานผลิตสินค้าคริสตัลที่ทำจากมือโดยเป็นคนระยองส่วนใหญ่ทำผลิตภัณฑ์ที่สวยงามสามารถซื้อเป็นของฝากได้ซึ่งเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ล่องเรือดูหิ่งห้อยปากน้ำประแสร์ย้อนกลับวิถีชีวิตคนชาวคลอง นอกจากนั้นก็มีส่วนผลไม้ให้เข้าไปเที่ยวชมได้ เช่น สวนสุภัทราแลนด์ฯ สักการะองค์เจ้าแม่กวนอิมที่ใหญ่ที่สุดในโลก ส่วนแหล่งท่องเที่ยวที่จันทบุรี ก็มีวัดเขาสุกิม มีสวนผลไม้ที่นักท่องเที่ยวสามารถแวะชิมได้มากมาย รวมถึงโครงการพระราชดำริต่างๆ และแหล่งท่องเที่ยวแหลมสิงห์ ตั้งอยู่บริเวณปากน้ำแหลมสิงห์มีทิวทัศน์ที่ยืนต้นยาวตามแนวชายหาดเป็นจุดชมวิวยุทธและเล่นน้ำทะเลได้ สะพานตากสินมหาราช(สะพานแหลมสิงห์)เป็นสะพานชมวิวยุทธที่สวยงามและยาวที่สุดในภาคตะวันออก เยี่ยมชมกิจกรรมการแสดงปลาโลมาที่ โอเอซิส ซี เวิลด์ หรือแวะเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ OTOP เสื้อจันทบุรีซึ่งเป็นหัตถกรรมจากธรรมชาติเป็นของฝากขึ้นชื่อเมืองจันทน์ รวมถึงการทอผ้าไหมจากชุมชนอีสาน เป็นชุมชนเล็กๆ อยู่ที่โป่งน้ำร้อน แต่ละฤดูกาลโดยการสนับสนุนการจัดกิจกรรมท่องเที่ยวต่างๆ ในพื้นที่ช่วง Low Season ส่วนในช่วง เขาसอยดาวเป็นต้น



ภาพ 4.40 เอกสารประชาสัมพันธ์และการทำการตลาดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรี

สอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของผู้ช่วยผู้อำนวยการสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรีด้านการประชาสัมพันธ์และการทำการตลาดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารคือหน่วยงานการท่องเที่ยวของจังหวัดได้ประชาสัมพันธ์และทำการตลาดเพื่อเตรียมการในการรองรับนักท่องเที่ยวใน High Season-Low Season ก็มีกิจกรรมท่องเที่ยวอื่นๆด้วย ส่วนการเตรียมความพร้อมด้านต่างๆโดยเฉพาะด้านความปลอดภัยและการต้อนรับการเป็นเจ้าบ้านที่ดีของชุมชนในพื้นที่ก็ได้ให้ความสำคัญด้วย นอกจากนี้แล้วผู้ให้สัมภาษณ์ยังกล่าวอีกว่า “หน่วยงานการท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรียังมีการสนับสนุนการนำเสนอการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ในแหล่งท่องเที่ยวอื่นๆในจังหวัดเช่นเส้นทางท่องเที่ยว “นก เกลือ โคลน เลน เล และ วาหุรุด้า” ซึ่งเป็นการสนับสนุนส่งเสริมเส้นทางท่องเที่ยวใหม่ๆเพื่อเป็นการสร้างเสริมศักยภาพในพื้นที่ที่นักท่องเที่ยวผ่านโดยขอความร่วมมือกับชุมชนร่วมกับพานิชจังหวัดเพชรบุรีในการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว เช่น ทะเลโคลนก็มีกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้มีกิจกรรมถีบกระดานเก็บหอยที่ทะเลโคลนเป็นต้น หรืองานที่ส่งเสริมกิจกรรมด้านท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นเช่น งานพระนครคีรี โดยเน้นวัฒนธรรมอาหารชาววัง หรืองานเพชรบุรีดีจัง ฯลฯ ซึ่งเป็นการแสดงวิถีชีวิตของคนเมืองเพชรบุรีเป็นต้นหน่วยงานการท่องเที่ยวของจังหวัดได้ประชาสัมพันธ์และทำการตลาดเพื่อเตรียมการในการรองรับนักท่องเที่ยวในแต่ละฤดูกาลโดยการสนับสนุนการจัดกิจกรรมท่องเที่ยวต่างๆในพื้นที่ช่วง Low Season ส่วนในช่วง High Season ก็มีกิจกรรมท่องเที่ยวอื่นๆด้วย ส่วนการเตรียมความพร้อมด้านต่างๆโดยเฉพาะด้านความปลอดภัย และการต้อนรับการเป็นเจ้าบ้านที่ดีของชุมชนในพื้นที่ก็ได้ให้ความสำคัญด้วย”



ภาพ 4.41 ภาพประชาสัมพันธ์ ททท.จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ร่วมกับท้องถิ่นและสมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวร่วมกันจัดงาน “หัวหินรำลึกประจำปี 2556”

ซึ่งสอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของ ททท.สำนักงานประจวบคีรีขันธ์กล่าวคือหน้าที่ของสำนักงาน ททท.จังหวัดอีกอย่างหนึ่งก็คือการทำประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวทราบถึง ร้านอาหารในอำเภอหัวหิน และประชาสัมพันธ์นโยบาย ททท.ในเรื่องอาหารท้องถิ่น สำนักงานการท่องเที่ยวก็พยายามเสนอในเรื่องอาหาร

พื้นบ้านให้กับหน่วยงานท้องถิ่นเพื่อจะได้ร่วมกันทำกิจกรรมด้านอาหารพื้นบ้าน ชนมพื้นเมือง เช่น “งานหัวหินรำลึก” เป็นงานย้อนยุค 60-70 ปี โดยผู้ว่าราชการจังหวัดประจวบคีรีขันธ์มีนโยบายทำลานวัฒนธรรม การแต่งตัว ขบวน กิจกรรมต่างๆ ซึ่งสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดได้นำเสนอ ด้านวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในงานหัวหินรำลึกด้วยโดยความเห็นชอบจากผู้ว่าราชการจังหวัด ในงานจะมีการแสดงวัฒนธรรมย้อนยุคและกิจกรรมย้อนยุคต่างๆมากมาย ถ้านักท่องเที่ยวมาอำเภอหัวหินเป็นประจำจะทราบว่าวัฒนธรรมการทานขนมจีนที่หัวหินจะทานกับทอดมันหรือทานกับปลาอย่างเป็นอาหารพื้นบ้านรากเดียวกันกับจังหวัดเพชรบุรี โดยเฉพาะอำเภอหัวหินวัฒนธรรมอาหารอีกอย่างหนึ่งคือปิ้งงู รสชาติหวาน เผ็ดนิดๆ หรือทอดหมก ยังมีขายที่อำเภอเมืองมากกว่า นอกจากนั้น อาหารที่เป็นของท้องถิ่นจริงๆคือ หอยหลอดหอยเสียบ เป็นไม้สั้น เสียบ2ตัว มีน้ำจิ้มไม่ราดไปกับตัวหอย น้ำจิ้มจะมีน้ำตาล มีถั่วลิสง พริกนิดหน่อยผสมและ ใส่มะละกอดิบคนให้เข้ากัน วิธีการทานก็ใช้ตัวหอยจิ้มให้ติดมะละกอกที่ผสมในน้ำจิ้มซึ่งจะขายที่ซอยโรงเหล็กในช่วงเย็นๆและ มีขายเฉพาะที่อำเภอหัวหินเท่านั้นไม่มีที่จังหวัดเพชรบุรี การที่สำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดได้ให้ความสำคัญของวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นประเภทนี้คงไม่สามารถทำได้สำเร็จทันทีเพราะต้องใช้เวลาในการประชาสัมพันธ์ รวมถึงความร่วมมือระหว่างท้องถิ่นด้วยที่จะช่วยกันทำให้เกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นซึ่ง ท้องถิ่นอาจไม่เห็นความแปลกของอาหารประเภทนี้จึงเป็นหน้าที่ของการท่องเที่ยวจังหวัดที่จะทำให้เป็นถึงความสำคัญของอาหารประเภทนี้ให้คงอยู่กับชุมชนและท้องถิ่นตลอดไป

สอดคล้องกับ ททท.ภูเก็ตในเรื่องของการประชาสัมพันธ์และการทำการตลาดของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารคือ สำนักงานการท่องเที่ยวยังใช้นโยบายกลยุทธ์ด้านการตลาดเข้ามามีส่วนในการบริหารจัดการด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดภูเก็ตเช่น ด้านคุณภาพและศักยภาพของแหล่งท่องเที่ยว รวมถึงวัฒนธรรมการทานอาหารท้องถิ่น การให้บริการของคนท้องถิ่นหรือภาคเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวทั้งหมดซึ่งจะต้องสร้างความประทับใจแก่นักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างชาติเพื่อเป็นการสร้าง “Worth of Mouth” จากนักท่องเที่ยวที่เข้ามาท่องเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต ความสะอาดปลอดภัยของอาหาร รวมถึงการให้การดูแลความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สินของนักท่องเที่ยวก็เป็นเรื่องสำคัญ”

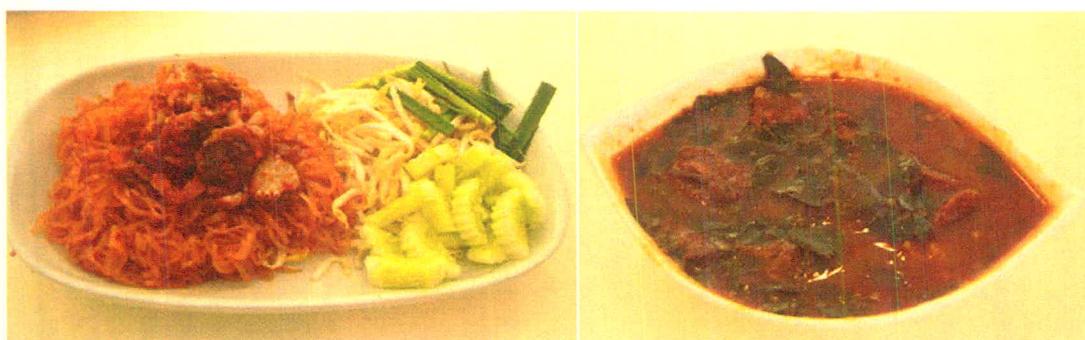
4. ประสานงานกับภาคธุรกิจเพื่อส่งเสริมให้มีการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

ส่วนราชการจะต้องมีการประสานกับภาคธุรกิจเพื่อส่งเสริมให้มีการจัดการเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ดังนี้

สอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์จากผู้อำนวยการสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดระยอง-จันทบุรีในเรื่องความร่วมมือกับทุกภาคส่วนในจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารดังนี้โดยผู้ให้สัมภาษณ์กล่าวถึงเรื่องของอาหารท้องถิ่นในพื้นที่จังหวัดระยองและจันทบุรี ลักษณะเด่นของอาหารคือการนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่มาปรุงแต่งเป็นอาหารได้อย่างลงตัวและมีคุณภาพรสชาติเป็นที่ยอมรับแก่นักท่องเที่ยวซึ่งได้แก่ ใบชะมวงนำมาประกอบอาหารคือ “หมูชะมวง” ซึ่งรสชาติเป็นที่ยอมรับแก่นักท่องเที่ยว

ทั่วไปซึ่งรสชาติมีลักษณะคล้ายหมูพะโล้แต่จะมีรสชาติทั้งหวาน เผ็ดและเปรี้ยว ส่วนใบกระวานหรือหน่อกระวาน ก็นำมาปรุงอาหารเช่นไก่ต้มในกระวาน หรือไก่ผัดกระวานเป็น

ต้น ต้นเร็วหรือหัวเร็ว คือพืชสมุนไพรชนิดหนึ่งมีกลิ่นหอม ชาวบ้านจะนำมาใส่ในก๋วยเตี๋ยวหมูเลียเงจะทำให้ น้ำซุปรมีกลิ่นหอมของเร็ว นอกจากนี้ผลไม้ตามฤดูกาลของจังหวัดระยองและจันทบุรีจะมีการจัดงานเทศกาลผลไม้ในพื้นที่ประมาณช่วงเดือนเมษายน-มิถุนายน และมีสวนผลไม้ที่เปิดให้บริการแบบผลไม้บุฟเฟ่ต์ โดยทาง ททท.ได้จัดโครงการ “อร่อยทุกรู๋ ชิมไปทุกสวน” ขึ้นในทุกๆปี นอกจากนี้ผลไม้ตามฤดูกาลเช่น เงาะ มังคุด ทุเรียนยังนำมาประกอบเป็นอาหารควาได้อีกด้วยเช่น ส้มตำทุเรียน ยำมังคุด แกงเป็ดเงาะ มัสมันทุเรียน เป็นต้น อาหารท้องถิ่นที่เป็นที่ขึ้นชื่อเช่น อาหารทะเล หมูชะมวง ก๋วยเตี๋ยว เส้นปู้ ก๋วยเตี๋ยวหมูเลียเงและเนื้อเลียเง น้ำพริกปูไข่ ไก่ต้มหรือไก่ผัดกระวาน ปลากระบอกต้มส้มระกำ



ภาพ 4.42 เส้นจันท์ผัดปูและแกงหมูชะมวง อาหารท้องถิ่นของจังหวัดจันทบุรี

ขนม ได้แก่ ทองม้วนนิ่ม ขนมนิ่มนวล ผลไม้แปรรูป (ทุเรียนทอด ท็อฟฟี่ทุเรียน สลวยลอยแก้ว น้ำมังคุด น้ำสำรอง เป็นต้น) ผลไม้ ได้แก่ ทุเรียน เงาะ มังคุด สละ แก้วมังกร ซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นและสามารถทำรายได้และสร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัดโดยจังหวัดมีศักยภาพที่จะพัฒนาให้มีความหลากหลายและดึงดูดนักท่องเที่ยวได้ นอกจากนี้แล้วสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดระยอง-จันทบุรียังมีหน้าที่ที่จะช่วยให้เกิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร(Gastronomic tourism) เช่นการจัดการส่งเสริมการจัดงานกิจกรรม ประเพณีต่างๆในพื้นที่เพื่อประชาสัมพันธ์และสร้างกระแสการเดินทางท่องเที่ยวทั้งในพื้นที่และระหว่างภูมิภาคเช่น กิจกรรมงานประเพณีกีฬา-ชิมปลาทะเลหนึ่งบ้านฉาง จัดงานในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงมีนาคมของทุกปี ในงานมีกิจกรรมอาหารทะเลและการแข่งขันกีฬา เช่น ฟุตบอล ตะกร้อ เดิน-วิ่ง และการแสดงต่าง ๆ งานวันสัปดาห์ระหวาน อำเภอปลวกแดง จัดขึ้นประมาณเดือนเมษายนของทุกปี โดยองค์การบริหารส่วนจังหวัดระยอง ร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นอำเภอปลวกแดง และภาคอุตสาหกรรมในพื้นที่อำเภอปลวกแดง จัดบริเวณสนามที่ว่าการอำเภอปลวกแดง เพื่อช่วยเหลือเกษตรกรผู้ปลูกสับปะรดในการกระจายผลผลิต รวมทั้งส่งเสริมให้เกษตรกรได้นำผลผลิตมาแปรรูป เพื่อเป็นการถนอมอาหาร และลดการล้นตลาดในช่วงที่ผลผลิตออกมาสู่ตลาดจำนวนมาก ภายในงานมีกิจกรรม อาทิ แข่งขันและประกวดผลผลิตทางการเกษตร และ

นิทรรศการการเกษตร กิจกรรมการละเล่นพื้นบ้าน โครงการตลาดนัดสุขภาพ จำหน่ายสินค้าโอท็อป ประกวดร้องเพลง และประกวดธิดาชาวไร่ งานเทศกาลผลไม้และของดีเมืองระยอง เป็นงานเทศกาลประจำปีจัดในช่วงฤดูผลไม้ เดือนพฤษภาคมของทุกปี สถานที่จัดงานอยู่ที่ตลาดกลางผลไม้เพื่อการเกษตรระยอง ในงานจัดให้มีขบวนแห่รถประดับด้วยผลไม้ การประกวดและจำหน่ายผลไม้ และผลิตภัณฑ์จากอาหารทะเล

งานเทศกาลถนนผลไม้ อำเภอวังจันทร์ จัดขึ้นในช่วงเดือนพฤษภาคมของทุกปี ริมนนสายบ้านบึง-แก่ง กิโลเมตรที่ ๘๕-๘๖ ในงานมีกิจกรรม เช่น รถไฟชมสวน การประกวดผลไม้ แข่งกินผลไม้ การประกวดธิดาชาวสวน มีการจำหน่ายพืชผลทางการเกษตร เป็นต้น งานวันสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชจัดขึ้นระหว่างปลายเดือนธันวาคมถึงต้นเดือนมกราคม บริเวณสนามกีฬาากลางจังหวัด ในงานมีการแสดงนิทรรศการของหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐ และเอกชน การจำหน่ายสินค้า และการแสดงมหรสพเทศกาลเที่ยวทะเลหาดบ้านเพ-เกาะเสม็ด จัดขึ้นระหว่างวันที่ ๖-๑๐ ธันวาคมของทุกปี มีกิจกรรมภายในงานได้แก่ การล่องเรือรอบเกาะเสม็ด มหกรรมอาหารทะเล การประกวดธิดาชาวเล งานภูมิบุรี ศรีระยอง อำเภอเมือง งานจัดเดือนธันวาคมของทุกปี ถนนยมจินดา อำเภอเมืองระยอง เป็นงานพื้นฟูและอนุรักษ์วัฒนธรรมระยองแบบดั้งเดิมภายในงานประชาชนจะร่วมใจกัน แต่งกายชุดไทยตามแบบประเพณีไทย เดินท่องเที่ยวตามถนนเมืองเก่า มีการแสดงศิลปวัฒนธรรมไทยของนักเรียน อาหารพื้นเมือง ขนมไทย ของใช้สมัยโบราณ เป็นต้นโดยงานมหกรรมทุเรียนโลก จัดในช่วงเดือนพฤษภาคมของทุกปี โดยมีระยะเวลาในการจัดงานนาน ๑-๒ สัปดาห์ จัดที่บริเวณสวนสาธารณะทุ่งนาเซย โดยมีการประกวดรถประดับผลไม้ การประกวดธิดาชาวสวน การประกวดผลไม้ที่มีชื่อเสียงของภาคตะวันออก ได้แก่ เงาะ ทุเรียน มังคุด สละ กระท้อน การประกวดสุนัขพันธุ์แสนรู้ การออกร้านจำหน่ายอัญมณี งานวันสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชรำลึก และงานกาชาดจังหวัด จัดขึ้นระหว่างวันที่ ๒๘ ธันวาคม ถึงสัปดาห์แรกของเดือนมกราคมของทุกปี ที่สนามกีฬาจังหวัด เพื่อเป็นการน้อมรำลึกถึงพระมหากษัตริย์คุณของพระองค์ที่ทรงกอบกู้กรุงศรีอยุธยา ภายในงานมีการจัดนิทรรศการ และการออกร้านจำหน่ายสินค้าพื้นเมืองของจันทบุรีและการประกวดนางสาวจันทบูร



ภาพ 4.43 แหล่งท่องเที่ยวจังหวัดสุราษฎร์ธานี กิจกรรมล่องเรือในอ่างเก็บน้ำเขื่อนรัชชประภา

สอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของ ททท.สำนักงานสุราษฎร์ธานีในเรื่องของการประสานงานกับภาคธุรกิจเพื่อส่งเสริมให้มีการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารโดยเฉพาะในเรื่องของร้านอาหารท้องถิ่นและแหล่งขายของฝาก รวมถึงแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดดังนี้ ททท.สำนักงานจังหวัดได้ประสานงานกับผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยวในพื้นที่ เพื่อติดตามสถานการณ์การเดินทางท่องเที่ยวในพื้นที่ที่รับผิดชอบอย่างต่อเนื่องและได้ช่วยทำการประชาสัมพันธ์กิจกรรมต่างๆของจังหวัดอย่างต่อเนื่อง ผู้ให้สัมภาษณ์ได้กล่าวถึงเรื่องอาหารที่เป็นจุดเด่นของจังหวัดมีหลากหลายชนิดประกอบด้วย อาหารทะเล(กุ้ง หอยชนิดต่างๆ รวมทั้งหอยนางรมที่ขึ้นชื่อของจังหวัด ปู ปลา) มีแหล่งอยู่บริเวณปากน้ำตาปีอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี ส่วนอาหารพื้นบ้านมีหลายประเภทเช่น ผัดไทยไชยา แกงส้ม แกงคั่ว แกงไตปลา ต้มยำ หลนไตปลา ยำปลาเม็ง ไข่เค็มไชยา เงาะโรงเรียน ซึ่งถือว่าเป็นอาหาร ขนม หรือผลไม้ที่สามารถสร้างรายได้และสร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัดในแง่เป็นอาหารเด่นประจำจังหวัดซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่สำคัญของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ร้านอาหารร้านของฝากที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นที่เป็นร้านเด่นประจำพื้นที่ตัวอย่างเช่น ประเภทร้านอาหาร ร้านพลับพลา ร้านราตรี อำเภอไชยา ร้านลัคกี้ ร้านตาปีซีฟู้ด ร้านรุ่งตาปี ร้านเรือนไทย ร้านหาดตาปี ร้านลำพู อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี ร้านเคียงเล ร้านในอ่าว อำเภอกาญจนดิษฐ์ ร้านหาดพุมดวง อำเภอพุนพิน รันชินฮั่วลิ่ง อำเภอบ้านนาสาร ร้านครัวคุณเล็ก ร้านครัวพฤกษา อำเภอบ้านตาขุน ส่วนร้านที่เป็นแหล่งจำหน่ายของฝากตัวอย่างเช่น ร้านจำหน่ายไข่เค็มไชยาในตลาดไชยา และร้านค้าของฝากบริเวณหน้าสวนโมกขพลาราม อำเภอไชยา ร้านCO/OP สุราษฎร์ธานี อำเภอพุนพิน น้ำพริกป่าสุ เค้กัญจนเป็นต้น ส่วนแหล่งท่องเที่ยวที่โดดเด่นของจังหวัดสุราษฎร์ธานี(แผ่นดินใหญ่)ซึ่งเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยวจะกระจายอยู่ในอำเภอต่างๆ ประกอบด้วย อุทยานแห่งชาติเขาสก อำเภอพนม เขื่อนรัชชประภาเป็นกิจกรรมล่องเรือในอ่างเก็บน้ำเขื่อนรัชชประภา อำเภอบ้านตาขุน สินมานะฟาร์มสเตย์ อำเภอกาญจนดิษฐ์ สวนโมกข์พลาราม วัดพระบรมธาตุไชยาราชวรวิหาร อำเภอไชยา กิจกรรมล่องเรือชมหิ่งห้อยในคลองร้อยสาย อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี ถ้ำขมิ้น อำเภอบ้านนาสารและแหล่งท่องเที่ยวชุมชน อาทิ ชุมชนบ้านถ้ำผึ้ง อำเภอพนม ชุมชนลิเล็ด อำเภอพุนพิน แหล่งท่องเที่ยวที่เป็น Unseen ภายในจังหวัดเช่น เขาสก กุ้ยหลินเมืองไทย อำเภอพนม

5. ส่งเสริมชุมชนในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน

วัฒนธรรม ประเพณีซึ่งรวมกิจกรรมดั้งเดิมของท้องถิ่น เป็นองค์ประกอบที่สำคัญของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เพราะเป็นตัวแรงที่ทำให้นักท่องเที่ยวสนใจ หน่วยงานภาครัฐต้องนำคุณค่าของวัฒนธรรมประเพณีที่มีอยู่ดั้งเดิมในชุมชนมาใช้ให้เป็นประโยชน์ในการจัดกิจกรรม พร้อมการบอกเล่าเรื่องราวของกิจกรรมให้ปรากฏแก่นักท่องเที่ยว

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยสำนักงานนครราชสีมา กล่าวว่า “เราก็จะมีเซตเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น มีการทานอาหาร น่าจะมีการแสดงนะ พวกศิลปวัฒนธรรมพื้นเมือง โรงเรียนพิมายของเรา นาฏศิลป์ของเราก็สามารถที่จะซัพพอร์ตในส่วนนี้ หรือแม้แต่ถ้าเราจะสนับสนุนชุมชนก็โรงเรียนใกล้เคียงก็สามารถที่จะนำมาใช้ประโยชน์ร่วมกันตรงนี้ได้ กำลังคิดเอาตัวนี้ประกวตนวัตกรรม แต่มันจะไม่ฮือฮาแบบ ดอกบัวแดง แต่เราจะค่อยเป็นค่อยไป ที่สำคัญคือเราอยากให้ชุมชนมีส่วนร่วม มีรายได้แล้วก็อย่างยั่งยืน แล้วก็ก็เป็นเอกลักษณ์

เราไม่ต้องการกลุ่มเยอะ แต่เราได้ทั้งปี คือใครมานี่ใจดีใครขาดคือเราอยากได้แบบนี้ มันก็ได้การท่องเที่ยว ได้ที่พัก มีการแสดง พอมีโต๊ะโคราช ยิ่งใจก็อยากให้พวกการแสดง นั่งเฉยๆ มันก็เงียบเปิดเพลงมันก็ได้บรรยากาศ อาจจะเป็นขนมขึ้นชื่อของบ้านนั้น อย่างที่ผอ. บอกว่า กินเขาคั่วหมี่ที่บ้านน้ำชา หมี่โคราช ของพิมายก็หมี่พิมาย ของกระแพแสนก็หมี่โบโพธิ์ เริ่มต้นก็มีโรงงานเพื่อดูกรรมวิธีการผลิต มันก็เหมือนเป็นการขยายคำขวัญ จังหวัดโคราชของเราก็ได้ ว่าโคราชความเป็นมามันเป็นยังไง ชาวบ้านทำเป็นงานอุตสาหกรรม แล้วก็เอามาประกอบเป็นอาหารตรงนี้เขาจะทำไม่เหมือนใคร ตรงนี้เขาจะทำในเรื่องการท่องเที่ยว ที่ได้คือเราอยากให้ชุมชนได้อย่างยั่งยืน ไม่ใช่ว่ามีแต่ผู้ประกอบการรายใหญ่ได้แล้วชุมชนไม่ได้อะไร ปัญหาขยะ ปัญหามาแย่งใช้บริการ สาธารณูปโภค มันก็อาจจะมีการต่อต้านกัน คือคุณเป็นผู้ประกอบการขนาดใหญ่ คุณดึงฉันเข้ามามีส่วนร่วมก็ต้องคืนให้ชุมชน ไม่ใช่ว่าถึงเวลาสิ้นปีฉันก็ไปทอดผ้าป่ามันก็ไม่ยั่งยืน ถ้าเราทำอย่างนี้ ชุมชนได้อะไรได้”

สอดคล้องกับการให้สัมภาษณ์ ผู้อำนวยการสำนักงานการท่องเที่ยวระยอง-จันทบุรีในเรื่องการส่งเสริมชุมชนในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านกล่าวคือในส่วนของชุมชนในท้องถิ่นมีส่วนสำคัญต่อการพัฒนาและผลักดันให้เกิดการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ๆ เช่นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร ถ้าภาครัฐและเอกชนร่วมกันสนับสนุนและพัฒนาให้เป็นรูปธรรม ทั้งตลาดในประเทศและตลาดต่างประเทศเช่นนำเอาผลไม้มาเป็นส่วนในการปรุงอาหารหรือแปรรูปก็สามารถทำได้ นอกจากนั้นการให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาและสร้างความเข้มแข็งให้แก่การท่องเที่ยวในแต่ละชุมชนของจังหวัดโดยอยู่บนพื้นฐานการรักษาวินัยชีวิตแบบเดิมของผู้คนในชุมชน รักษาวัฒนธรรมประเพณีท้องถิ่นไว้นั้นก็เป็นการจัดกิจกรรมร่วมกับชุมชน เช่นการจัดกิจกรรม คาราวานจักรยานชมแหล่งท่องเที่ยว ชมสวนผลไม้ ในแหล่งชุมชน เช่น ชุมชนปากน้ำประแส บ้านจำรุง อำเภอกาหลง จังหวัดระยอง ชุมชนรักษ์เขาบายศรี ชุมชนแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี



ภาพ 4.44 สัมภาษณ์ผู้ช่วยผู้อำนวยการ ททท.สำนักงานระยอง-จันทบุรี

ซึ่งสอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของผู้ช่วยผู้อำนวยการสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดระยอง-จันทบุรีในเรื่องของการนโยบายการส่งเสริมชุมชนในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านดังนี้ เรื่องนโยบายภาครัฐการส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติเดินทางท่องเที่ยวในจังหวัด ในส่วนของสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดดูแลด้านการท่องเที่ยวสองจังหวัดคือจังหวัดระยองและจังหวัดจันทบุรีสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดมี

นโยบายในการสนับสนุนในด้านการ ตลาดและประชาสัมพันธ์ของการท่องเที่ยวของจังหวัด ส่วนด้านการจัดกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวไม่ได้จัดกิจกรรมเองแต่มีนโยบายเข้าไปร่วมจัดกับท้องถิ่นเพื่อสร้างความเข้มแข็งให้ท้องถิ่นด้านการประชาสัมพันธ์กิจกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัดให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวทั้งระดับประเทศและนานาชาติ กิจกรรมด้านการท่องเที่ยวโดยเฉพาะการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นส่วนใหญ่จะมีเรื่องอาหารท้องถิ่นเข้ามาเกี่ยวข้องโดยเฉพาะเรื่องของอาหารทะเล เช่นกิจกรรมงานภูมิประเพณีระยอง เป็นการจัดกิจกรรมด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดเป็นงานที่จัดแบบย้อนยุคในอดีตของชุมชนเน้นในเรื่องของอาหารพื้นบ้านไม่เพียงแต่อาหารทะเล เช่น หมูชะมวงของภาคตะวันออกซึ่งหาทานยาก อาหารที่เด่นของจังหวัดระยอง เรื่องอาหารที่คนต้องรู้จักก็คือหมูชะมวง และเส้นจันผัดไทย แต่คนท้องถิ่นเรียกว่า เส้นจัน หรือ แกงแห้งๆ ทางตราดเรียก แกงชอง หรือแกงเนื้อใส่มะเขือเม็ด ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัด ถ้าไม่ใส่มะเขือเม็ดก็ใส่หัวสับปะรดซึ่งคนภาคตะวันออกนิยมทานลักษณะรสชาติ เหมือนยอดมะพร้าว มีรสชาติดีนอกจากนั้น คนท้องถิ่นยังมีการปรุงอาหารตามฤดูกาลเช่นแกงมัสมั่นจะไม่ใส่มันเทศแต่จะใส่ทุเรียนแทนเนื่องจากเป็นผลไม้ที่มีมากในท้องถิ่น หรืออีกเมนูหนึ่งก็คือ ยำมังคุด ซึ่งเป็นการนำเอาผลไม้ตามฤดูกาลนั้นๆมาปรุงเป็นอาหาร หมูชะมวงคือการนำใบชะมวงนำมาแกงกับหมูสามชั้น(แกงหมูสามชั้นใส่ใบชะมวง) บางครั้งก็นำใบชะมวงมาทานสดๆ จิ้มน้ำพริก หรือทำแกงส้มใส่ใบชะมวง นอกจากนั้นยังมีแกงต่างๆเช่นทางภาคกลางเรียกต้มข่าไก่ แต่ทางภาคตะวันออกมีแกงที่เรียกว่า ต้มกระดุกหมูใส่ข่าอ่อนไม่ใส่กะทิหรือ ผักกระชับมีที่ระยองที่เดียวไม่มีที่จังหวัดอื่น มีร้านขายเมนูอาหารที่นำผักกระชับมาปรุงอยู่ที่ อำเภอแกลง ซึ่งผักกระชับเป็นผักพื้นบ้านของระยองสามารถนำมาเป็นผักแกงส้มได้หรือ ทำเป็นผัดกระชับน้ำมันหอย เป็นผักต้มทานกับน้ำพริกก็ได้ สอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของชุมชนบ้านจำรุง จังหวัดระยองดังนี้ คุณ ชาตชาย เหลืองเจริญ จากบ้านจำรุงกล่าวว่าการเกิดแหล่งท่องเที่ยวของบ้านจำรุงมาจากแนวคิดของชุมชนในหมู่บ้าน เพื่อให้บ้านจำรุงเป็นพื้นที่เรียนรู้ การเกษตรและวิถีชีวิตที่พึ่งพาตนเองตามธรรมชาติ บ้านจำรุงเป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้ของจังหวัดระยอง เกษตรกรจะมั่นคงอยู่ได้ต้องเป็นเศรษฐกิจพอเพียง ผักปลอดสารพิษ โดยการสร้างกลไกการตลาดในท้องถิ่น ผลิตผักปลอดสารพิษ มีน้ำพริกกะปิอร่อย ผักพื้นบ้าน อาหารแปรรูปจากชาวบ้าน เป็นชุมชนเข้มแข็ง มีสภาชุมชนดูแลตนเอง มีผักพื้นบ้านปลอดสารพิษทำให้ ชีวิตชุมชนดีขึ้นใช้เวลา20ปีก็ทำให้ความเป็นอยู่ของชุมชนดีขึ้นเรื่อยมา เริ่มต้นจากการรวมตัวกันเองของชุมชนโดยการใช้เครือข่ายชุมชน จึงเกิดการท่องเที่ยวภายในชุมชนนักท่องเที่ยวเข้ามาเที่ยว ชิมอาหารพื้นบ้าน ผักปลอดสารพิษให้นักท่องเที่ยวได้ลองเป็นการบอกต่อจากนักท่องเที่ยวจึงเกิดการท่องเที่ยวแบบโฮมสเตย์ และมีผลิตภัณฑ์แปรรูปจากชาวบ้านเช่น กะปิ อาหารทะเลแห้ง เป็นต้น กิจกรรมกลุ่มแบ่งเป็น 49 กลุ่มกิจกรรมที่เข้าร่วมในการพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยว ทำให้เกิดการหมุนเวียนด้านการตลาดท่องเที่ยวของชุมชนทำให้กลุ่มแข็งแรง กลุ่มต่างๆเช่น กลุ่มโฮมสเตย์ กลุ่มดนตรีไทย กลุ่มศิลปวัฒนธรรม กลุ่มแปรรูปอาหาร กลุ่มจัดทำอาหารต้อนรับนักท่องเที่ยว



ภาพ 4.45 สัมภาษณ์ ชุมชนบ้านจำรุง และอาหารพื้นบ้านของชุมชนบ้านจำรุง

นอกจากนั้นยังมีศูนย์รวมผลผลิตทางการเกษตร คือสินค้าของฝากต่างๆเช่น น้ำปลา ทูเรียนทอด พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน และผลไม้ท้องถิ่นต่างๆ ที่ปราศจากสารเคมีและมีแหล่งผลิตปุ๋ยอินทรีย์ชีวภาพ ที่ชาวบ้านร่วมกันผลิตใช้เองในหมู่บ้านสมาชิกในชุมชนมีการส่งเสริมกันเองในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านให้คงอยู่และเป็นที่ยึดเหนี่ยวของนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในชุมชน เป็นต้น ซึ่งมีนักท่องเที่ยวมีทั้งชาวไทยและต่างชาติ เข้ามาเรียนรู้วิถีกรรมของชุมชนท้องถิ่นทำให้ชุมชนมีรายได้มีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น วัฒนธรรมอาหารที่เป็นเมนูพื้นบ้านเช่น ปลาโอต้มหวาน ชิกโครงหมูต้มข้าวอ่อน ขาหมูต้มหน่อไม้หรือขาหมูต้มหน่อไม้ ส้มตำจำรุง น้ำพริกกะปิทานกับผักปลอดสารพิษ เช่น ผักกระสัง ผักเสมีดแดง ต้มหน่อไม้ ข้าวอ่อน ดอกขจร ดอกแค มะระขึ้นก บวบงู ผักบุ้ง ขนุนอ่อน ใบบัวบก ฯลฯ นอกจากนั้นผลไม้ก็มีเงาะ มังคุด ทูเรียน ลองกอง เป็นต้น

สอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของผู้ช่วยผู้อำนวยการสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรีในเรื่องส่งเสริมชุมชนในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านดังนี้ “ถ้าชุมชนในท้องถิ่นร่วมกันพัฒนาและผลักดันให้เกิดการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ๆเช่นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารโดยศักยภาพของจังหวัดแล้วสามารถทำได้เช่น เส้นทาง “เพชรบุรี : เมืองน้ำตาลโดนด” ในอำเภอเมือง อำเภอบ้านลาดและอำเภอยางสามารถเป็นการท่องเที่ยวแบบ 2 วัน 1 คืนโดยเฉพาะในช่วงวันเสาร์-อาทิตย์โดยเน้นเรียนรู้วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้านที่มีตาลโดนดเข้ามาเกี่ยวข้องในชีวิตประจำวัน พร้อมเรียนรู้การสาธิตการขึ้นต้นตาล การเคียวตาล การทำน้ำตาลโดนดผงโดยใช้วิธีและขบวนการผลิตธรรมชาติ และการทำขนมหวานต่างๆจากตาลโดนด เป็นกิจกรรมที่ทำให้เห็นว่าเพชรบุรีเป็นเมืองแห่งน้ำตาลโดนดอย่างแท้จริงด้วยการเดินทางกินของอร่อยของเด่นประจำจังหวัดทั้งของคาวและหวานที่มีรสชาดเป็นเอกลักษณ์ของตัวเอง การที่จะให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาและสร้างความเข้มแข็งให้แก่การท่องเที่ยวนั้นต้องเกิดจากการสร้างความรู้ความเข้าใจถึง

ความสำคัญของการท่องเที่ยวต่อชุมชนพื้นที่ และความเข้าใจถึงความสำคัญของการมีส่วนร่วมในการส่งเสริมพัฒนาและสร้างความเข้มแข็งด้านการท่องเที่ยวของชุมชน ความพร้อมของชุมชนในการต้อนรับนักท่องเที่ยวให้ชุมชนรู้และเข้าใจถึงศักยภาพ จุดแข็งจุดอ่อน และการบริหารจัดการการท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบโดยให้ชุมชนในพื้นที่มีส่วนร่วมและได้รับประโยชน์ร่วมกันโดย ททท.มีแนวทางสนับสนุนและการให้ความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนเป็นส่วนสำคัญ เช่นในส่วนของภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับนักท่องเที่ยวโดยตรง เช่น ร้านอาหาร หรือร้านขายของฝากที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นของจังหวัดเช่น ขนมหวาน ขนมหม้อแกง ตามริมถนนเพชรเกษม ร้านก๋วยเตี๋ยว แจกเม็ง ร้านก๋วยเตี๋ยวเจ็ล้ง ร้านผัดไท ท่ายาง ร้านบ้านยายกับตา ร้านข้าวแช่ป่าซิมหน้าวัดมหาธาตุ ร้านบ้านขนมมันวัน ส่วนแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดเช่นพระพุทธรูป 11 นิ้ว วัดใหญ่สุวรรณาราม ทะเลหมอก อำเภอแก่งกระจาน โครงการตามพระราชดำริ “ซังห้วมัน” อำเภอท่ายาง ปู ชักสะพานยก อำเภอชะอำ และดอกเกลือบรีสบุรี อำเภอบ้านแหลม เป็นต้น”

ซึ่งสอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของผู้อำนวยการการท่องเที่ยวประเทศไทยสำนักงานประจวบคีรีขันธ์ ที่กล่าวถึงการมีส่วนร่วมในการสนับสนุนส่งเสริมชุมชนในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านดังนี้ สำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัด สนับสนุนส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวรู้จักและได้มีโอกาสเดินทางท่องเที่ยวไปมากกว่าที่จะเดินทางมาท่องเที่ยวแค่อำเภอหัวหินซึ่ง ททท.ได้สนับสนุน 8 อำเภออยู่ภายใต้โครงการพระราชดำริ “โครงการ ๑๐สิ่งมหัศจรรย์ ประจวบคีรีขันธ์เที่ยวได้ทุกวัน เที่ยวได้ทุกวัย”(Experience the 10 wondrous Attractions of Prachuap Khiri Khan) ที่อำเภอหัวหินมีพลับพลาพระมงกุฏ และเขาเต่ามีโรงทอผ้าเปิดเป็นศูนย์ฝีกอบรมทอผ้าเขาเต่าซึ่งเป็นการส่งเสริมชุมชนในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านที่มีอยู่ในเรื่องของผ้าทอ อำเภอปราณบุรีมีกิจกรรมปล่อยปูลูธรรมชาติและปู ปลุกป่าชายเลน ซึ่งเป็นศูนย์ศึกษาเรียนรู้ระบบนิเวศป่าชายเลนสิรินาถราชินีซึ่งปลุกป่าแล้วชาวบ้านต้องได้ประโยชน์ เป็นโครงการที่สนองพระบรมราชดำริ และมีกิจกรรมล่องเรือชมป่าชายเลนเป็นการสนับสนุนส่งเสริมชีวิตความเป็นอยู่ของชาวบ้านให้ได้รับประโยชน์จากการอนุรักษ์ป่าชายเลนและมีรายได้จากการจัดการด้านการท่องเที่ยวชมธรรมชาติของนักท่องเที่ยว อำเภอสามร้อยยอด มีแหล่งท่องเที่ยวคือถ้ำพระยานครซึ่งนักท่องเที่ยวจะตื่นตากับความมหัศจรรย์ยามแสงอาทิตย์เคลือบฉาบพระที่นั่งคูหาคฤหาสน์ภายในถ้ำพระยานคร ที่อำเภอกุยบุรี หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า ซาฟารีเมืองไทยนักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสความน่ารักของครอบครัวช้างที่อุทยานแห่งชาติกุยบุรี ที่อำเภอทับสะแกมีน้ำตกอ่าแก้วซึ่งอยู่ในอุทยานแห่งชาติห้วยยาง ส่วนที่อำเภอเมืองนักท่องเที่ยวจะได้ชมวิว ๓ อ่าวที่เขาช่องกระจก ซึ่งต้องขึ้นบันไดถึงไป 396 ขั้น ที่อำเภอบางสะพานมี พระมหาธาตุเจดีย์ภักดีประกาศ ซึ่งสำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดได้ประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวไปค้นหาความหมายและถอดรหัสหมายเลข ๕ และหมายเลข ๙ ได้ที่พระมหาธาตุเจดีย์ภักดีประกาศ ที่อำเภอบางสะพานน้อยมีเกาะทะเลเป็นเกาะที่สวยงามที่สุดในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ นักท่องเที่ยวจะได้เที่ยวทะเลสวยและเยี่ยมครอบครัวเต่ากระโดยมีภาคเอกชนได้ทำการเลี้ยงเต่ากระ ซึ่งถือเป็นหนึ่งของพันธสัตว์หายากโดยมีภาคเอกชนร่วมกับทหารเรือร่วมกันเพาะพันธุ์และเลี้ยงเต่ากระ โดยมีกิจกรรมปล่อยเต่ากระกับสู่ทะเลจะปล่อยเต่ากระลงทะเลในช่วงวัน 5 ธันวาคม 12 สิงหาคมและ 2 เมษายนตามสโลแกน “ช่วยให้รอด เลี้ยงให้โต ปล่อยคืนทะเล” นอกจากนั้นนักท่องเที่ยวจะได้ชมมหัศจรรย์แห่งธรรมชาติ หาดฝั่งแดง ชายหาดสีแดงที่แปลกตา ศิลาลงอายุกว่า 10,000 ปีซึ่งเป็น

เอกลักษณ์ของอำเภอบางสะพานน้อยซึ่ง สำนักงานการท่องเที่ยวจังหวัดร่วมกับนักธรณีวิทยาให้ความรู้ด้านวิชาการ และทำการประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวได้รู้เส้นทางท่องเที่ยวของจังหวัดประจวบคีรีขันธ์



ภาพ 4.46 สัมภาษณ์ของ ททท. สำนักงานภูเก็ต

สอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ของ ททท. สำนักงานภูเก็ตในเรื่องการส่งเสริมชุมชนในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้านไม่ว่าจะเป็นเรื่องของ วัฒนธรรมอาหาร การแต่งกาย หรือ วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของท้องถิ่น ดังนี้ หน้าที่ของ ททท. สำนักงานจังหวัดยังต้องสนับสนุนเรื่องวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นในจังหวัดภูเก็ตนั้นยังสามารถพัฒนาให้มีศักยภาพเพียงพอต่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดเป็นอย่างมากโดยที่อาหารท้องถิ่นของภูเก็ตนั้นมีความหลากหลายผสมผสานทางเชื้อชาติทำให้เกิดอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะของจังหวัดเช่น อาหารจีนฮกเกี้ยน อาหารอิสลามและอาหารไทยประจำท้องถิ่น ทำให้เป็นอีกเหตุผลในการส่งเสริมและดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติที่เข้ามาท่องเที่ยวในภูเก็ตได้ชิมอาหารท้องถิ่นนอกเหนือจากการท่องเที่ยวชายหาดที่สวยงามรอบๆบริเวณเกาะภูเก็ตรวมถึงแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดและอาหารท้องถิ่นนั้น นักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างชาติดีให้ความสำคัญเป็นอย่างมากเพราะทั้งแหล่งท่องเที่ยวและอาหารท้องถิ่นในภูเก็ตนั้นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะที่หาที่อื่นไม่ได้ แหล่งท่องเที่ยวที่เป็นจุดเด่นของจังหวัดคือชายหาดที่สวยงามและย่านเมืองเก่าถนน ถลาง ส่วนอาหารท้องถิ่นที่เป็นจุดเด่นจะเป็นอาหารจีนฮกเกี้ยน อาหารอิสลาม และอาหารไทยท้องถิ่นเช่น ขนมจีน ซึ่งชุมชนในท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ตสามารถผลักดันให้เกิดการพัฒนาการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ๆเช่นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร เส้นทางในจังหวัดที่มีศักยภาพในการดำเนินการคือย่านเมืองเก่าแก่ถนน ถลาง เพราะมีอาหารท้องถิ่นที่หลากหลายรวมไปถึงขนมและของฝากต่างๆที่เป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นของภูเก็ตอีกด้วยโดยแนวทางที่จะให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาและสร้างความเข้มแข็งให้แก่การท่องเที่ยวในแต่ละชุมชนของจังหวัด โดยอยู่บนพื้นฐานของการรักษาวิถีชีวิตแบบเดิมของผู้คนในชุมชน และยังคงอนุรักษ์รักษาไว้ซึ่งประเพณีรวมถึงวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ยึดถือปฏิบัติกันมานานภายในชุมชนและสามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชนอีกด้วยเช่นการจัดตั้งกลุ่มชาวบ้านเกี่ยวกับร้านอาหารท้องถิ่นในชุมชนนั้นๆขึ้น เพื่อรวบรวมร้านอาหารและผู้ที่มีความรู้ด้านอาหารท้องถิ่นสำหรับการเปิดร้านอาหารและให้ความรู้ต่างๆเกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นนั้นๆ ส่วนอาหาร ขนมหรือผลไม้ที่เป็นอาหารเด่นประจำจังหวัดเช่น

อาหารประเภท โอ๊ต้าว(หมีหู้นกระตูกหมู) หมีฮกเกี้ยน หมีน้ำฮกเกี้ยน โลปะ น้ำพริกกุ้งเสียบ ขนมหั้น โอเอ๋ว อาโป่ง เต้าซ้อ ขนมนวลู๋ ขนมนี่ซ่า ส่วนผลไม้เช่น สับประรดภูเก็ต

ซึ่งสอดคล้องกับคำให้สัมภาษณ์ในเรื่องของการส่งเสริมชุมชนในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นของ ททท.สำนักงานสุราษฎร์ธานีดังนี้ ในเรื่องของการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี(แผ่นดินใหญ่)มีความเป็นไปได้น้อยเนื่องถึงแม้จะมีการผลักดันให้เกิดการท่องเที่ยวในรูปแบบนี้เนื่องจากเป็นจุดผ่านของทั้งนักท่องเที่ยวไทยและต่างชาติ ทั้งนี้ในพื้นที่ส่วนใหญ่จะเป็นนักท่องเที่ยวไทย ส่วนนักท่องเที่ยวต่างชาติจะยังมีสัดส่วนน้อยและมีวันพักเฉลี่ยที่สั้น สำหรับเส้นทางที่สามารถทำได้คิดว่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวชุมชนที่มีความพร้อมในด้านการบริหารจัดการโดยตัวชุมชนเองส่วนแนวทางหรือวิธีการที่เหมาะสมที่สุดในการทำให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาและสร้างความเข้มแข็งให้แก่การท่องเที่ยวในแต่ละชุมชนของจังหวัดโดยอยู่บนพื้นฐานของการรักษาวิถีชีวิตแบบเดิมของคนในชุมชนและยังคงอนุรักษ์และคงไว้ซึ่งประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่นที่ยึดถือปฏิบัติกันมานานภายในชุมชนและขณะเดียวกันสามารถสร้างรายได้ให้แก่คนที่อาศัยในชุมชนด้วยนั้น หน่วยงานที่รับผิดชอบด้านการพัฒนาการท่องเที่ยวโดยตรงของกระทรวงท่องเที่ยวและกีฬาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่จะต้องสร้างความรู้ความเข้าใจแก่ อปท. ผู้นำชุมชน ให้เห็นถึงความสำคัญของการรวมตัวกันของชุมชนเพื่อการพัฒนาการท่องเที่ยวและส่งเสริมการท่องเที่ยวภายใต้ความสมดุลของเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม เพื่อเป็นช่องทางสร้างรายได้อีกช่องทางหนึ่งแก่ชุมชนนั้นๆ แนวทางที่จะช่วยผลักดันให้เกิดการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารมีลำดับดังนี้

1. หน่วยงานที่รับผิดชอบด้านการพัฒนาการท่องเที่ยวโดยตรงของกระทรวงท่องเที่ยวและกีฬาจะต้องผลักดันให้ อปท. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผู้นำชุมชนในพื้นที่ที่มีศักยภาพ ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการพัฒนาและส่งเสริมเพื่อให้เกิดรูปแบบการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

2. จะต้องสร้างองค์ความรู้ด้านอาหาร เตรียมความพร้อมด้านสถานที่ รวมทั้งด้านการจัดการในพื้นที่

3. ประชาสัมพันธ์ และเสนอขายเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้เดินทางท่องเที่ยวเข้ามาในพื้นที่มากขึ้น

ตอนที่ 6 ผลการศึกษาเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหาร

ท่องเที่ยวเส้นทางนครราชสีมา (2 วัน 1 คืน)

“เที่ยวโคราช เมืองหญิงกล้า อาหารอร่อย ย้อนรอยวัฒนธรรมพันปี”

วันที่ 1

เช้า เดินทางออกจากกรุงเทพมหานคร ด้วยเส้นทาง 304 (กรุงเทพ - ฉะเชิงเทรา- กบินทร์บุรี- นครราชสีมา)

- เดินทางไปวังน้ำเขียว เที่ยวชมสวนลุงไกร

เกษตรศิลป์แห่งวังน้ำเขียว ผู้บุกเบิกเกษตรแบบผสมผสานและยึด

แนวคิดเกษตรแบบพอเพียง ตามแนวพระราชดำรินหลวง ชม

พันธุ์พืชทั้งของท้องถิ่นและพืชเมืองหนาวจากต่างประเทศที่ปลูกแบบไร้สารเคมี จนได้รับการยอมรับทั้งจากในประเทศและต่างประเทศ พร้อมอุดหนุนสินค้าแปรรูปจากเกษตรกรที่มาวางจำหน่าย



- จากสวนลุงไกรไปชมฟาร์ม Mr.mushroom บริษัทด้านการเกษตรที่มีส่วนช่วยอนุรักษ์และปรับปรุง พัฒนาพันธุ์เห็ดและคิดค้นผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆที่ทำจากเห็ด

กลางวัน รับประทานอาหารกลางวัน และเดินทางจากวังน้ำเขียวสู่นครราชสีมา (โคราช)

บ่าย



- ถึงตัวเมืองนครราชสีมา ไหว้สักการะอนุสาวรีย์ท้าวสุรนารีหรือย่าโมวีรสตรีแห่งโคราช ผู้นำชาวบ้านในการต่อสู้ขับไล่อริราชศัตรูออกจากแดนอีสาน

ซึ่งด้านหลังอนุสาวรีย์มี ประตูเมืองโคราช ซึ่งเดิมมี 4 ประตู ปัจจุบันเหลือ เพียงหนึ่งเดียว คือประตูชุมพล สร้างมาตั้งแต่สมัยอยุธยา คนโคราชเชื่อว่าหากใครได้เดินลอดผ่านประตู จะได้กลับมาเยือนโคราชอีก จากนั้นเดินทางไป ไหว้ศาลหลักเมือง ซึ่งถือเป็นขวัญแห่งเมือง สร้างด้วยศิลปะ อั้งคางมผสมผสานระหว่างไทย-จีน



เย็น



- เดินทางไปสักการะหลักเมือง ซึ่งแต่เดิมเมืองสำคัญทุกเมือง จะมีขวัญแห่งคือ หลักเมือง

ค่ำ

รับประทานอาหารค่ำ สัมผัสกับความอร่อยเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองแบบโคราช อาทิ หมี่โคราช ไก่ย่างโคราช ส้มตำโคราช

วันที่ 2

เช้า

- จากนั้นเดินทางไปชมความงามของ ปราสาทหินพิมาย ปราสาทขอมโบราณอายุพันปี เป็นปราสาทหิน

ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศไทย และยังเป็นปราสาท

ต้นแบบให้กับปราสาทนครวัดอันสวยงามของกัมพูชา

นอกจากนี้ยังมีลักษณะพิเศษคือเป็นปราสาทที่หันหน้า

ไปทางทิศตะวันตก เชื่อว่าหันหน้าไปสู่เมืองพระนคร

(ปัจจุบันคือเมืองเสียมเรียบ ประเทศกัมพูชา

- เดินทางไปยังไทรงาม ชมความงามและมหัศจรรย์ของต้นไทร นับร้อย ที่ปกคลุมแม่กึ่งก้านสาขาก่อให้เกิดความงามอย่างลึกลับ พร้อมรับประทานอาหารท้องถิ่น คือ ขนมจีนกระโดก เป็นขนมจีนเส้นสด ทำจากพันธุ์ข้าวเหลืองประทิว ทำให้เส้นเหนียวนุ่ม



บ่าย



- เดินทางไปซื้อของฝากของดีโคราช “กระยาสารท” ที่ผลิตด้วยกรรมวิธีทันสมัย แต่ยังคงคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น
- เดินทางต่อไปยัง ไร่สุวรรณ ระหว่างทางแวะชมและอุดหนุนสินค้าเกษตรชาวบ้าน

- เย็น
- เดินทางถึง “ไร่สุวรรณ” ชมไร่เกษตรที่เป็นไร่สำหรับการพัฒนาพันธุ์ชนิดต่างๆ แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์โดยเฉพาะพืชสินค้าที่โด่งดัง คือ ข้าวโพด
 - เดินทางกลับกรุงเทพมหานคร โดยใช้เส้นทางหมายเลข 2 (มิตรภาพ) และเส้นทางหมายเลข 1 (พหลโยธิน)
- ค่ำ
- ถึงกรุงเทพมหานครโดยสวัสดิภาพ

ท่องเที่ยวเส้นทางหนองคาย (2 วัน 1 คืน)

วันที่ 1

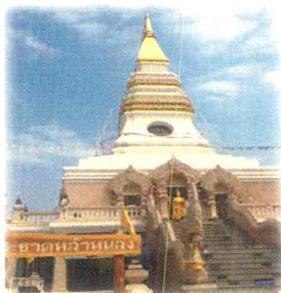
เช้า

- เยี่ยมชมวิถีชีวิตชาวหนองคายที่ตลาดเช้า (ตลาดโพธิ์ชัย) ชิมอาหารท้องถิ่น เช่น ข้าวซอย (ข้าวธัญพืช) ข้าวเป็ยกเส้น แกงเส้น ข้าวเกรียบอ่อน ฯลฯ
- รับประทานอาหารเช้าที่ **ร้านตะวัน** ซึ่งเป็นร้านที่คนท้องถิ่นแวะทานอาหารประเภท ไช้กระทะ ข้าวต้ม โจ๊กและข้าวจืดใส่กุ้งเชียงและหมูยอ ฯลฯ



- **นมัสการหลวงพ่อบุญเหลือ วัดโพธิ์ชัย** ซึ่งเป็นวัดพระอารามหลวงที่สวยงามเป็นที่ประดิษฐานพระคู่บ้านคู่เมืองของจังหวัด หลวงพ่อบุญเหลือเป็นพระพุทธรูปศักดิ์สิทธิ์ เป็นที่นับถือมากโดยเฉพาะชาวหนองคาย เป็นพระพุทธรูปขัดสมาธิราบปางมารวิชัยหล่อด้วยทองสีสุก ภายในพระอารามมีภาพเขียนผนังอุโบสถเล่าตำนานความเป็นมาของหลวงพ่อบุญเหลือไว้ทั้งหมด

- **นมัสการหลวงพ่อบุญเหลือ วัดศรีคุณเมือง หลวงพ่อบุญเหลือ** เป็นพระพุทธรูปปางวิชัยชนิดสำริด ศิลปะล้านช้าง พุทธศตวรรษที่ 24 สรรพโดยกรมศิลปากร ขึ้นทะเบียนเป็นโบราณวัตถุโดยพระสุก พระสุกแห่งวัดศรีคุณเมืองได้สร้างขึ้นเพื่อเป็นองค์แทนพระสุกที่จมในแม่น้ำโขง โดยพระอาจารย์สุทัศน์ สุวรรณมาใจ เมื่อปี พ.ศ.2420 พระผู้มีอิทธิฤทธิ์ ก็ได้อัญเชิญดวงวิญญาณพระสุกให้สิงสถิตย์อยู่ในพระพุทธรูปที่สร้างขึ้นแทนพระองค์ที่จมอยู่ในแม่น้ำโขง ผู้อุปถัมภ์มณการสร้าง คือ ท่านขุนพิพัฒน์ โภคา พระสุกจึงได้ประดิษฐานอยู่ในวัดศรีคุณเมือง จึงได้เรียกว่า “หลวงพ่อบุญเหลือ” ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา



- **พระธาตุหล้าหนอง หรือ พระธาตุกลางน้ำ**
หรือ พระธาตุหนองคายเป็นพระธาตุที่หักพังอยู่กลางลำน้ำโขง เป็นที่ประดิษฐานพระบรมธาตุ ฝ่าพระบาทเก้าพระองค์ตำนานอูรังคะธาตุคาค่าว่าน่าจะสร้างขึ้นในราวพุทธศตวรรษที่ 20 – 22

กลางวัน รับประทานอาหารกลางวัน ชิมก๋วยเตี๋ยวเวียดนาม (เฟอ)
 ริมถนนบันเทิงจิตตรงข้ามโรงเรียนนิคมศึกษา หรือ
 ร้านก๋วยเตี๋ยวมินติก (เฟอ) หน้าวัดศรีคุณเมือง



บ่าย แวะชมและซื้อสินค้าที่ ตลาดอินโดจีน ตลาดท่าเรือ จาก ลาว จีน ไทย เวียดนาม ฯลฯ
 นอกจากนี้ยังมีร้านกาแฟให้นั่งพักผ่อนได้ที่ท่าเสร็จด้วย แวะซื้อของฝาก OTOP ที่ร้านของฝาก
 แม่ถ้วน โดยจะเป็นของฝากประเภท หมูยอ กุนเชียง ไส้กรอกอีสาน ข้าวจี ฯลฯ

เย็น ● แวะถ่านรูปยามเย็นที่สะพานมิตรภาพ ไทย – ลาว



● รับประทานอาหารเย็นริมโขงที่ ร้านแดงแหมม
 เนือง ซึ่งเป็นอาหารเวียดนาม หรือ เลือก รับประทานอาหาร
 อาหารเช้า ที่ร้านครัวคุณแก้ว ริมถนนชลประทานซึ่ง
 เป็นร้านอาหารท้องถิ่น โดยเฉพาะอาหารประเภท ปลา
 แม่น้ำโขง

วันที่ 2

เช้า

● ออกเดินทางไปยัง วังบัวแดง (Unseen) บ้านไผ่สีทอง
 ตำบลเวียงคุก (มีให้แวะชมเฉพาะช่วง ธันวาคม ถึง มีนาคม
 จะมีความสมบูรณ์มาก) เป็นแหล่งท่องเที่ยวแห่งใหม่ที่เพิ่งค้นพบ
 เมื่อไม่นานมานี้เอง เรียกอีกชื่อว่า หนองบัวแดง หรือ หนองบ่อ
 เป็นหนองน้ำสาธารณะขนาดใหญ่ที่มีบัว ธรรมชาติขึ้นปกคลุม
 เกือบทั่วทั้งบริเวณ โดยบัวจะมีสีแดง สีขาว และสีชมพูสลับกันไป เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ยังมีความ
 สมบูรณ์และความงามตามธรรมชาติอยู่มาก โดยเฉพาะช่วงก่อนพระอาทิตย์ขึ้นจะมีนกนานาชนิด



● เดินทางไปเยี่ยมชมโบราณสถาน พระธาตุบังพวน
 ซึ่งเป็นเจดีย์เก่าแก่บรรจุพระบรมสารีริกธาตุ เป็นที่
 เคารพสักการะของชาวหนองคายมีลักษณะ
 สถาปัตยกรรมแบบท้องถิ่น เป็นสถูปอินเดียนุ้ยเดียวกัน
 กับองค์พระปฐม เจดีย์เจดีย์องค์ปัจจุบันได้รับการ
 บูรณะขึ้นใหม่โดยกรมศิลปากรเป็นรูปทรงสี่เหลี่ยม
 ต่อกันเป็นบัวปากกระฉิ่ง

กลางวัน เดินทางกลับกรุงเทพมหานคร

บ่าย ถึงกรุงเทพมหานครโดยสวัสดิภาพ

ท่องเที่ยวเส้นทางสุราษฎร์ธานี (3 วัน 2 คืน)

- วันที่ 1 (เส้นทาง อ.ไชยา – หมู่บ้านพุมเรียง- อ.กาญจนดิษฐ์)**
- เช้า** ออกเดินทางไปอำเภอไชยาห่างจากตัวเมืองประมาณ 60 กม.ในอดีตเป็นเมืองที่เจริญรุ่งเรืองมากในอาณาจักรศรีวิชัยมีโบราณสถาน และศาสนสถานที่สำคัญ
- แวะสวนโมกขพลารามหรือวัดธารน้ำไหลสร้างโดยท่านพุทธทาสภิกขุเพื่อเป็นสถานที่แสวงหาความสงบและศึกษาธรรม
 - แวะพระบรมธาตุไชยา ตั้งอยู่ในวัดพระบรมธาตุไชยาราชวรวิหาร รูปแบบสถาปัตยกรรมสมัยศรีวิชัย สร้างตามแบบลัทธิมหายาน มีอายุประมาณ 1,200 ปีภายในบรรจุพระบรมสารีริกธาตุของสมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า
- กลางวัน** แวะชิมผัดไทที่ ตลาดรถไฟ ซื้อขนมกรุบโบราณ ข้าวต้มห่อใบตองแห้ง และไข่เค็มไชยาหรือแฉะชิมเมนูไข่เค็มประยุกต์ที่ร้านอาหารเพื่อนคนเดินทาง
- บ่าย** เดินทางไปหมู่บ้านพุมเรียง ห่างจากตัวอำเภอประมาณ 8 กม. เป็นชุมชนชาวไทยมุสลิม อาชีพทอผ้าไหมพุมเรียงอันเลื่องแฉะชื่อผ้าไหมร้านดัง ชมผ้าไหมทอมือเก่าแก่
- เย็น** เดินทางสู่ อ.กาญจนดิษฐ์แหล่งร้านอาหารทะเลของจังหวัด รับประทานอาหารทะเลเป็น อ า ห า ร เย็น เมนูเด่นเช่น หอยนางรม หอยขาวต้มในโหระพา ยำไข่แมงดาทะเล
- วันที่ 2 (เส้นทาง ท่องเที่ยวชมเมือง แบ่งพื้นที่เป็น 2ฝั่งคือฝั่งตัวเมืองและฝั่งในบางหรือชนบทในเมือง)**
- เช้า**
- รับประทานอาหารเช้า ต้มข่า บะกุเต ซึ่งมีร้านในตัวเมืองให้เลือกหลายร้านเดินทางไปสักการะศาลหลักเมืองซึ่งเมือง เป็นหลักชัยละมิ่งขวัญรวมทั้งเป็นศูนย์รวมจิตใจของประชาชนชาวจังหวัดสุราษฎร์ธานีการก่อสร้างการเน้นรูปลักษณ์ที่เป็นสถาปัตยกรรมท้องถิ่นเดิม ที่ได้รับอิทธิพลมาจากลังกา ชาวและเขมรผสมกลมกลืนกัน มีรูปแบบตามตามศิลปกรรมศรีวิชัย
 - เดินทางไปสักการะ พระธาตุศรีสุราษฎร์ ห่างจากตัวเมืองประมาณ 6 กม. ตั้งอยู่บนเขาท่าเพชร เป็นปูชนียสถานองค์แรกของชาวบ้านดอนเดินทางกลับเข้าตัวเมืองเดินชมบรรยากาศริมเขื่อน ถนนเลียบบแม่น้ำตาปีแล้วต่อด้วย
 - โปรแกรมนั่งเรือหางยาวชมธรรมชาติและวิถีชีวิตท้องถิ่น "คลองร้อยสาย" ประกอบไปด้วย 6 ตำบลของอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี ได้แก่ตำบลบางไผ่ บางชนะ คลองฉนาก บางไทร คลองน้อย และบางโพธิ์ อยู่ใกล้ตัวเมืองสุราษฎร์ธานี โดยใช้เวลาเดินทางจากตัวเมือง 15 นาที เป็นชุมชนชนบทที่แฝงอยู่ใน เมืองและเอกลักษณ์ไทยแบบดั้งเดิม มีวิถีชีวิตที่เรียบง่ายและมีธรรมชาติสองฝั่งคลอง ที่เต็มไปด้วยพืชน้ำและต้นจากประชาชนในชุมชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมงและทำสวน
- กลางวัน** แวะรับประทานอาหารกลางวัน ร้านยกเข่ง เมนูดัง เช่น โลงโต้ง ผักบุงไต่ราวหรือ ร้าน เกี้ยวปลา

ป้าย แวะไหว้พระสักการะขอพรที่ “วัดพัฒนารามหรือวัดใหม่” และ “ศาลกรมหลวงชุมพรเขต
อุดมศักดิ์” ซึ่งตั้งอยู่บริเวณปากน้ำตาปี

เย็น เดินชมตลาดศาลเจ้า ซึ่งเป็นตลาดท้องถิ่นมีอาหารพื้นเมืองมากมายให้เลือกชิม

วันที่ 3 ชมเขื่อนรัชชประภา (เส้นทาง Unseen)

เช้า

- เดินทางสู่ อำเภอพุนพินแวะรับประทานอาหารเช้า
ที่ร้าน ข้าวแกงแม่เล็ก ซึ่งร้านอยู่ไม่ไกลจากสนามบิน
มากนัก เป็นอาหารใต้ท้องถิ่นแบบชาวสุราษฎร์ธานีแท้ๆ



- ออกเดินทางไปเขื่อนรัชชประภาซึ่งมี
ความหมายว่า “แสงสว่างแห่งราชอาณาจักร”
มีชื่อเดิมว่าเขื่อนเชี่ยวหลาน ซึ่งเป็นพื้นที่หุบเขา
หินปูนที่สลับซับซ้อน เรียงรายอยู่เป็นจำนวนมาก

- แวะรับประทานอาหารกลางวัน
“ครัวก๊วยหลิน”ริมเขื่อนรัชชประภาก่อนลงเรือ



ป้าย

ลงเรือหางยาวล่องเรือสู่อ่างเก็บน้ำเหนือ
เขื่อนรัชชประภาชมทัศนียภาพที่สวยงาม
ของเทือกเขาหินปูน หรือ “ก๊วยหลินเมืองไทย”
แวะชมหมู่บ้านชาวเล



เย็น พักค้างแรมที่หมู่บ้านชาวเลแบบโฮมสเตย์ได้ หรือเดินทางกลับ

ท่องเที่ยวเส้นทางภูเก็ต (2 วัน 1 คืน)

วันที่ 1

เช้า



- ออกเดินทางไปชิมลิ้มลองอาหารเช้าตามวิถีชีวิต คนท้องถิ่นซึ่งคนภูเก็ตไม่ค่อยนิยมกินข้าวเช้าส่วนมาก จะนิยมเป็นต้มซ่า โรตีสี มะตะบะ กับชาร้อน

- ออกเดินทางไป “ย่านเมืองเก่า”

ชมความงามของสถาปัตยกรรมแบบ ชิโน-โปรตุกีส

ซึ่งถูกสร้างขึ้นครั้งแรกเมื่อปี พ.ศ. 2446

เป็นสถาปัตยกรรมล้ำค่าของเมืองภูเก็ตเหล่าตึก

เก่าที่มีประวัติความเป็นมายาวนานโดยได้รับอิทธิพล

จากสถาปัตยกรรมแบบจีนผสมผสานกับตะวันตก



- แวะชม อนุสาวรีย์ท้าวเทพกระษัตรี ท้าวศรีสุนทร เป็นวีรสตรีไทยที่ป้องกันเมืองกลางให้พ้นจากข้าศึกได้ในสงครามเก้าทัพสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นท้าวเทพกระษัตรีมีชื่อเดิมว่า “ท่านผู้หญิงจัน” ท้าวศรีสุนทรเป็นน้องมีชื่อเดิมว่า “คุณมุก” ทั้งสองเป็นบุตรของจอมร้างเจ้าเมืองกลาง อนุสาวรีย์ของทั้งสองท่านตั้งอยู่ที่วงเวียนสี่แยกท่าเรือ ตำบลศรีสุนทร อำเภอถลาง

- เดินทางไป วัดพระทองหรือวัดพระผุด ซึ่งเป็นวัดที่มีพระพุทธรูปผุดขึ้นจากพื้นดิน เพียงครั้งองค์ โดยมีประวัติว่าเมื่อคราวศึกพระเจ้าประดุงยกพลมาตีเมืองถลาง พ.ศ. 2328 ทหารพม่าพยายามขุดพระผุดเพื่อนำกลับไปพม่าแต่ขุดลงไปคราวใดก็มีฝูงแตนไล่ต่อยจนต้องละควาพยายาม ต่อมาชาวบ้านได้นำทองหุ้มพระพุทธรูปที่ผุดจากพื้นดินเพียงครั้งองค์ ดังปรากฏอยู่จนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ยังเป็นที่ตั้งของ “วัดพระทอง” เป็นที่เก็บรวบรวมโบราณวัตถุข้าวของเครื่องใช้ของชาวภูเก็ต เช่น จิ้งชู้ เลื้อก้นฝนชาวเหมืองแร่ดีบุก รองเท้าตีนตุ๊กของสตรีเชื้อสายจีนที่ต้องมัดเท้าให้เล็กตามค่านิยมของสังคมสมัยนั้น

กลางวัน



แวะรับประทานอาหารกลางวันที่เป็นที่นิยมของชาวภูเก็ท เช่น หมี่ฮกเกี้ยน เส้นหมี่เหลืองกลมใหญ่ผัดซีอิ๊ว หรือนำมาปรุงเป็นหมี่น้ำ ใส่ซุ๊ป และเครื่องซีฟู้ด หรือจะลองชิมหมี่หุ่นป่าฉ่างก็รสชาติดี เป็นเส้นหมี่ขาวผัดแห้งโรยหอมเจียว นอกจากนี้ยังมีอาหารท้องถิ่นให้เลือกชิมเช่น โลบะ โอ้ต้าว ฯลฯ

ป่าย

- เดินทางไปวัดฉลองหรือ วัดไชยธาราราม เป็นที่ประดิษฐานพระบรมสารีริกธาตุมีพระมหาธาตุเจดีย์พระจอมไทยบารมีประการเป็นจุดเด่นของวัดซึ่งเป็นวัดที่มีชื่อเสียงของภูเก็ตมีรูปหล่อของหลวงพ่อแช่มและหลวงพ่อช่วงซึ่งเป็นที่เคารพของชาวภูเก็ต
- เดินทางไปแวะจุดชมวิว 3 อ่าว ซึ่งสามารถชมวิวกวทัศน์ 3 อ่าวคือ อ่าวกะตงน้อย อ่าวกะตง และอ่าวกระนตามลำดับโดยได้มีการจัดสร้างศาลาสามารถขึ้นไปชมวิวได้เกือบทั่วบริเวณซึ่งวิวจะมีลักษณะแบบโค้งเสี้ยวพระจันทร์ เป็นที่นิยมสำหรับถ่ายภาพไว้เป็นที่ระลึกได้อีกด้วย

- แวะจุด ชมวิวแหลมพรหมเทพ เป็นแหลมที่อยู่ตอน

ใต้สุดของเกาะภูเก็ตหรืออีกชื่อหนึ่งว่า “แหลมเจ้า”

บริเวณแหลมพรหมเทพเป็นส่วนที่สวยงามที่สุดส่วนหนึ่งของเกาะภูเก็ตวิวจากหน้าผาสูงริมทะเลจะมองเห็นแหลม

พรหมเทพทอดยาวออกไปในทะเลและจะเห็นเกาะหลาย

เกาะเช่น เกาะแก้ว ทางด้านขวามือจะเห็นแนวหาดทรายของหาดในหาดชัดเจน แหลม พรหมเทพ

เป็นสถานที่ชมพระอาทิตย์ตกได้งดงามยิ่งนัก



เย็น

รับประทานอาหารทะเลที่ ร้านกันเอง แอท เพียร์ หรือเดินเที่ยวชม ชิมอาหารท้องถิ่นที่ตลาดถนนคนเดินก็ได้

วันที่ 2

เช้า

- ออกเดินทางจากที่พักเพื่อเดินทางไปทานอาหารเช้า “ขนมจีนภูเก็ต” ซึ่งนิยมรับประทานเป็นอาหารเช้า มีน้ำแกงให้เลือกหลายประเภทเช่น น้ำยา แกงไตปลา แกงปู โดยรับประทานกับผักนานาชนิดพร้อมทั้งไข่ต้ม ปาท่องโก๋และห่อหมก มีร้านให้เลือกรับประทานอยู่หลายร้าน



“สะพานสารสิน” ซึ่งเป็นจุดชมวิวอีกแห่งหนึ่งของจังหวัดภูเก็ตเป็นสะพานที่อยู่ระหว่างจังหวัดพังงาและภูเก็ตและเป็นสะพานแรกที่มีการสร้างเพื่อข้ามจากจังหวัดพังงาไปภูเก็ตเชื่อมต่อระหว่างบ้านท่าฉัตรไชยและบ้านท่าฉัตรไชยของจังหวัดพังงาและแคว้นของฝากพื้นเมืองจากคนท้องถิ่นที่ขายอยู่ไม่ไกลจากสะพานสารสินเช่นปลาแห้งอาหารทะเลแห้งต่างๆ

กลางวัน รับประทานอาหารกลางวัน

บ่าย

เดินทางไปชมทิวทัศน์ตัวเมืองภูเก็ตจากเขารัง ซึ่งเป็นเนินเขาเตี้ยๆที่อยู่ใจกลางเมืองด้านทิศตะวันตกเฉียงเหนือที่ชาวภูเก็ตรู้จักกันดีนับเป็นสถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมอีกแห่งหนึ่งของนักท่องเที่ยวที่มาเยี่ยมเยือนเกาะภูเก็ต

เย็น

แวะเลือกซื้อของฝากภูเก็ตร้าน แม่จู้ หรือร้านพรทิพย์ และ เดินทางกลับกรุงเทพมหานคร

ท่องเที่ยวเส้นทางระยองและจันทบุรี (2 วัน 1 คืน)

วันที่ 1 จังหวัดระยอง

เช้า ออกเดินทางจากกรุงเทพ ไปจังหวัดระยองถึง สวนสุภัทราแลนด์

นั่งรถของสวนเพื่อชมพื้นที่และพันธุ์ไม้ท้องถิ่น อาทิ ทุเรียน

ระกำ มังคุด แก้วมังกร และลิ้มลองผลไม้สด ๆ ในสวน

พร้อมชมการสาธิตการปลูกทุเรียน



กลางวัน



ชมฟาร์มผัก

ปลอดสารพิษของ สวนสุภัทราแลนด์ และ ฟาร์มกล้วยไม้ จากนั้นแวะรับประทานส้มตำที่ตำสดๆ จาก ผักและผลไม้ในฟาร์ม ทานพร้อมกับสลัดผัก ได้คุณค่าทาง โภชนาการอย่างครบถ้วน

บ่าย เดินทางไปชุมชนบ้านจ่ารุง จังหวัดระยอง เพื่อพบปะพูดคุยและดูวิถีชีวิตเกษตรแบบพอเพียง การใช้ชีวิตของคนในหมู่บ้านที่อยู่กับแบบเอื้อเฟื้อ สามัคคี กลมเกลียว ช่วยเหลือกัน ทำให้ได้รับความ สนใจจากหน่วยงานและนักท่องเที่ยวทั้งคนไทยและ ต่างประเทศ



- จากนั้นไปสักการะอนุสาวรีย์ กวีเอกแห่งกรุงรัตนโกสินทร์ “ท่านสุนทรภู่” ที่เชื่อว่าบิดาของท่าน เป็นชาวจังหวัดระยอง บทประพันธ์ชิ้นเอกที่ ได้รับการยกย่องระดับโลก “พระอภัยมณี” ก็เชื่อกันว่าฉาก และตัวละครต่าง ๆ น่าจะได้รับมาจากจินตนาการจาก

จังหวัดระยอง เดินทางต่อไปยังตัวเมืองเพื่อชมความงามและสักการะพระเจดีย์กลางน้ำ ที่ชาวระยองโดยเฉพาะคนเดินเรือให้ความเคารพมาก เนื่องจากใช้เป็นสัญลักษณ์ทางจิตใจเพื่อให้เกิดความปลอดภัยในการเดินเรือและเป็นเครื่องหมายบ่งบอกในการเดินทางว่าได้เดินทางกลับเข้าฝั่งอย่างปลอดภัยถึงเมืองระยองแล้ว

เย็น รับประทานอาหารเย็นที่ร้านแหลมเจริญซีฟู้ด โดยเฉพาะอาหารทะเลเมนูเด็ดๆ
ค่ำ กลับเข้าที่พัก พักผ่อนตามอัธยาศัย

วันที่ 2 จังหวัดจันทบุรี

เช้า

● เดินทางจากจังหวัดระยอง เพื่อไปจังหวัดจันทบุรี แวะเยี่ยมชมวิถีชีวิตชาวจันทบุรีที่ “ตลาดท่าใหม่” ชมและชิมลิ้มรสอาหารท้องถิ่นที่หาชิมที่ไหนไม่ได้ อาทิ โจ๊กเมืองจันทร์ ข้าวมันไก่ใส่น้ำพริกเผา อาหารท้องถิ่นเมนูอื่น ๆ อาทิ หมูชะมวง ผัดหมูใส่กระวาน (สมุนไพรท้องถิ่นที่ชาวเมืองจันทร์นิยมนำมาเป็นส่วนประกอบในการทำอาหาร ทำให้ได้กลิ่นและรสชาติที่หอมหวาน)

● จากนั้นเดินทางไปชมสวนผลไม้เมืองจันทบุรี พร้อมชม การนำผลไม้มาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มในผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะทุเรียน เช่น ทุเรียนกวน ทุเรียนทอด หรือผลไม้ชนิดอื่นๆ เช่น ทอฟฟี่แก้วมังกร เป็นต้น พร้อมเลือกซื้อกลับบ้านเพื่อเป็นของฝาก



บ่าย

เดินทางไปสักการะศาลหลักเมืองและศาลสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช ที่ตั้งอยู่ใกล้กัน เพื่อให้เกิดความเป็นสิริมงคล เนื่องจากเมื่อครั้งเสียกรุงศรีอยุธยาเมื่อ พ.ศ. 2310 พระเจ้าตากสินมหาราชได้ฝ่าพม่าล้อมทวารพม่า เพื่อมารวบรวมไพร่พลที่เมืองจันทบุรีแห่งนี้ จนสามารถกลับไปกอบกู้เอกราชได้สำเร็จ ดังนั้นเพื่อเป็นการรำลึกถึงพระคุณของพระองค์และความहाญกล้าของชาวจันทบุรี จึงได้มีการสร้างพระราชานุสาวรีย์ของพระองค์ไว้เพื่อให้ชาวจันทบุรีและชาวไทยได้จดจำรำลึกถึงวีรกรรมเมื่อครั้งนั้น

● จากนั้นเดินทางไปชมถนนสายอัญมณีที่แสดงให้เห็นความร่ำรวยในทรัพยากรของชาวจันทบุรี ซึ่งเป็นที่ทำการซื้อขายพลอยและอัญมณีชนิดต่างๆ มาเป็นเวลาช้านาน

● ต่อด้วยการเดินทางไปชมความงามของโบสถ์คาทอลิกที่ใหญ่และสวยงามที่สุดในจังหวัดจันทบุรี สะท้อนให้เห็นความหลากหลายของชาติพันธุ์ ศาสนา วัฒนธรรม ที่อยู่กันอย่างสงบสุข สามัคคี มาเป็นเวลานานร้อยๆปี แวะชิมก๊วยเตี๋ยวหมูเรียง อาหารท้องถิ่นที่ขึ้นชื่ออีกชนิดหนึ่งของจังหวัดจันทบุรี ที่มีความโดดเด่นที่น้ำซุปรหอมกลิ่น “กระวาน” สมุนไพรท้องถิ่น

เย็น แวะซื้อผลไม้และสินค้าท้องถิ่น เพื่อเป็นของฝากให้รำลึกถึงเมืองจันทบุรี เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์, น้ำพริกเมืองจันทร์ ที่มีให้เลือกหลากหลายรส เช่น กุ้งเสียบ, กุ้งหวาน, มะขาม หรือ ทุเรียนสมุนไพรมะเขือ เป็นต้น หรือผลไม้แปรรูปต่างๆ ที่มีให้เลือกมากมาย



ท่องเที่ยวเส้นทางเพชรบุรี (1 วัน)

“เพชรบุรี เมืองสามวัง หวานตาลโดนด เลิศล้ำศิลปะ”

เช้า



ออกเดินทางจากกรุงเทพฯ โดยใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 35 หรือถนนพระราม2 ธนบุรี-ปากท่อ ผ่านสมุทรสาคร สมุทรสงคราม อำเภopakท่อแล้วแยกซ้ายเข้าทาง หลวงหมายเลข 4 เข้าสู่เส้นทาง ถนนเพชรเกษมแวะทานอาหารเช้าที่ ร้านข้าวแกงแม่ล้วนริมถนนเพชรเกษม อำเภอย่อยซึ่งเป็นร้านข้าวแกงตำรับแม่ล้วนและเป็นร้านที่ขึ้นชื่อของเขาย่อยจ.เพชรบุรี

- ออกเดินทางไปยังเขาวังหรืออุทยานประวัติศาสตร์พระนครคีรี ซึ่งสามารถมองเห็นเขาวังได้ไกลเมื่อเข้าสู่จังหวัดเพชรบุรีอยู่ริมถนนเพชรเกษม(ทางเข้าตัวเมือง) ห่างจากแยกเพชรเกษมประมาณ 1 กม. เขาวังจะเปิดให้เข้าชมทุกวัน เวลา 08.00-16.00 น. พระนครคีรีหรือเขาวัง เป็นหมู่เขาเดี่ยวซึ่งพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้โปรดเกล้าให้สร้างพระราชวังขึ้นบนยอด และสร้างพระเจดีย์บรรจุพระบรมสารีริกธาตุ โดยพระราชทานนามว่าพระธาตุจอมเพชร
- ออกเดินทางไปเยี่ยมชมพระราชวังบ้านปืนหรือพระราชวังรามราชนิเวศน์ซึ่งตั้งอยู่ริมฝั่งตะวันตกของแม่น้ำเพชรบุรีบ้านปืนภายในอำเภอเมืองโดยเป็นพระราชวังที่มีความงดงามเป็นอย่างยิ่งมีรูปทรงตามแบบสถาปัตยกรรมแบบไทยๆ พระราชวังแห่งนี้สร้างขึ้นในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 เพื่อใช้สำหรับแปรพระราชฐานในช่วงฤดูฝน

กลางวัน รับประทานอาหารกลางวันตามเมนูตั้งของเมืองเพชรฯ

อาทิ เช่น ก๋วยเตี๋ยวร้านเพ็ญ พริกเผ็ด ก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงเจี๊ยง หรือขนมจิ้นทอดมัน ข้าวแช่เมืองเพชร ฯลฯ ซึ่งก๋วยเตี๋ยวน้ำแดงของแท้ของเมืองเพชรจะต้องกินกับซอสพริกเป็นสูตรดั้งเดิมของเมืองเพชรมีทั้งก๋วยเตี๋ยวเนื้อ



และหมู ส่วนขนมจิ้นทอดมันเป็นอาหารพื้นเมืองของ คนเพชรซึ่งกินกับเส้นขนมจิ้นที่ไม่เล็กไม่ใหญ่จนเกินไปและแกล้มด้วยใบกะเพรา ทอดกรอบกินคู่กับน้ำจิ้มทอดมัน ส่วนข้าวแช่ตำรับเมืองเพชรนั้นได้รับการถ่ายทอดมาจากชาววังเมื่อครั้งที่ รัชกาลที่ 4 เสร็จพระราชดำเนินแปรพระราชฐานมายังพระนครคีรีและได้แพร่หลายไปสู่สามัญชนชาวเพชรบุรีโดยเป็นข้าวแช่ที่นิยมใส่ดอกกระดังงานในน้ำอบข้าวแช่ซึ่งแตกต่างจากที่อื่นๆและกินเคียงโดยมีรสหวานนำเค็มตามซึ่งเครื่องเคียงจะมี ลูกกะปิ ปลากระเบนผัด หวานและผักกาดเค็มผัด หวาน

ป่วย ออกเดินทางไปเยี่ยมชมน้ำตาลโตนดชุมชนที่อำเภอบ้านลาด ซึ่งเป็นแหล่งทำตาลโตนด ซึ่งตั้งอยู่ใกล้



อำเภอมืองเพชรบุรีเป็นที่ที่มีชื่อเสียงในเรื่องของการทำน้ำตาลและผลิตภัณฑ์จากต้นตาลซึ่งจังหวัดเพชรบุรีเป็น 1 ใน 10 จังหวัดเมืองต้นแบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์จากกรมทรัพย์สินทางปัญญาระทรวงพาณิชย์โดยได้รับคัดเลือกเป็นเมืองสร้างสรรค์ในด้าน“เมืองเพชรเมืองตาลโตนด”ตาลโตนดมากที่สุดในประเทศไทยซึ่งประโยชน์ตาลโตนดนั้นสามารถใช้ผลผลิตทุกส่วนจากต้นตาลโตนด เช่น ลูกตาล เต้าตาลอ่อน เนื้อตาล ทำขนม รากตาลทำยาบำรุงสตรี ต้นตาลแก่ทำเครื่องใช้เครื่องเรือนเฟอร์นิเจอร์ เป็นต้น

เย็น เดินทางกลับกรุงเทพฯโดยแวะซื้อของฝากที่ระลึกร้านขนมหม้อแกงต่างๆ
ริมถนนเพชรเกษม

ท่องเที่ยวเส้นทางประจวบคีรีขันธ์ (2 วัน 1 คืน)

“พักผ่อนริมหาด ตลาดอาหารทะเลดัง”

วันที่ 1

เช้า

- **ขนมไทยหวานมันที่ร้านแม่เก็บ**

ร้านขายขนมไทยโบราณ เป็นขนมหวานต้นตำรับสูตรชาววังแท้ๆ คุณยายเก็บ เพ็ญแก้ว วัย 76 ปีในวันนี้ เป็นคนเมืองเพชรบุรี ย้ายมาอยู่กับลุง-ป้าซึ่งเป็นราชการบริพัตรในวัง ฝึกทำขนม และจดจำสูตรมาตั้งแต่เด็ก ครั้นเมื่ออายุ 16 ปี ป้าเสียชีวิตก็เลยออกจากวังมาทำขนมหาบขาย อย่างจริงจัง เน้นการใช้วัตถุดิบชั้นดี ไม่ว่าจะเป็นน้ำตาลโตนดและไข่เป็ดที่สั่งตรงจากเมืองเพชรบุรี มะพร้าวโรยหน้าชุดใหม่ทุกวันและใช้กระบวนการทำอย่างโบราณ คือใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง ตั้งแต่ขั้นตอนการกวนและอบขนมต่างๆ ขนมโบราณร้านแม่เก็บรสชาติหวานมัน ใครได้ชิมต่างติดใจ ทั้งนั้น มีให้เลือกมากมาย เช่น ขนมชั้น ขนมบ้าบิ่น เม็ดขนุนถั่ว เม็ดขนุนเผือก ขนมหม้อแกง ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ถั่วกวน เผือกกวน ที่หากินยากและที่นี้ทำอร่อยคือ ข้าวฟ่างกวน มีขนมเอกลักษณ์คือขนมซ่อนรูป ซึ่งคล้ายตะโก้ และเหนียวนุ่มกว่า และมีเม็ดบัวอยู่ข้างในหลายสถานที่ตั้ง ถนนเพชรเกษม เยื้องโรงแรมสายลม โทร. 0-3253-2740 เปิดขายตั้งแต่เวลา 07:00-19:00 น

เที่ยง

รับประทานอาหารเที่ยง

- **เขาตะเกียบ**

อยู่ห่างจากตัวอำเภอหัวหินไปทางทิศใต้ประมาณ 14 กิโลเมตร มีทางแยกซ้ายมือจากถนนเพชรเกษมที่กิโลเมตร 235 เข้าไปประมาณ 500 เมตร โดยมีชุมชนเขาตะเกียบอยู่ก่อน



ถึงทางขึ้นเขา เขาตะเกียบเป็นเขาที่ยื่นออกไปในทะเลมีโขดหินสวยงาม เป็นที่ประดิษฐานพระพุทธรูปปางห้ามญาติขนาดใหญ่หันหน้าออกสู่ทะเลบนยอดเขามีทางเดินขึ้นไปสามารถชมทิวทัศน์ของท้องทะเลและตัวเมืองหัวหินได้อย่างชัดเจน ชายหาดเขาตะเกียบมีความยาวประมาณ 1.5 กิโลเมตร มีความลาดชันน้อย ทรายาวละเอียด บริเวณชายหาดมีร้านอาหาร รีสอร์ท โรงแรม และร้านจำหน่ายสินค้าจากการประมงและของทะเลแห้ง

- **ข้าวต้มปลาเจ๊แมว**

ร้านข้าวต้มปลาเก่าแก่ที่เปิดให้บริการมานานกว่า 30 ปี เสน่ห์ของข้าวต้มเจ้านี้คือน้ำซุปซึ่งเป็นน้ำต้มกระดูกไก่ ใช้เวลาเคี่ยวนานกว่า 5 ชั่วโมง และเนื้อปลาที่ไม่เคว กินกับน้ำจิ้มเต้าเจี้ยวรสเด็ด สุกยอดจริงๆ ค่ะ นอกจากนี้ขอแนะนำไข่เจียวปูที่อร่อยเด็ด บรรยากาศร้านเป็นห้องแถว นั่งสบาย พอมืดหน่อยคนจะแน่นมาก

สถานที่ตั้ง เลขที่ 8 ถนนเดชาอนุชิต โทร. 0-3657-1736 เปิดบริการทุกวัน

เย็น พักรับประทานอาหารเย็น ตลาดโต้รุ่งหัวหิน / ซิคาคาด้า มาร์เก็ต

เป็นอีกหนึ่งสถานที่ที่ดีในการนั่งดื่มและรับประทานอาหาร และสามารถดูผู้คนเดินไปเดินมา นี่ก็เพลินไปอีกอย่างนึง ที่ตลาดโต้รุ่งหัวหิน นักท่องเที่ยวที่มาจะเป็นทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ที่ตลาดโต้รุ่งหัวหินมีร้านขายของที่ระลึกจำนวนมาก รวมทั้งงานหัตถกรรมไทย และเสื้อยืดหัวหิน ที่ระลึกและเครื่องประดับ นอกจากนี้ยังมีหอศิลป์ที่รวมภาพวาดหลายสไตล์ มีความหลากหลายของร้านอาหาร ทั้งร้านอาหารข้างถนนแต่สะอาดถูกสุขลักษณะ ร้านอาหารส่วนใหญ่ที่นี่จะมีอาหารทุกประเภท ไม่ว่าจะเป็นไก่ทอดกระเทียม, ผัดหอย, ผัดไท และแกงต่าง ๆ มากมาย หรือจะเป็นประเภทขนมหวาน อย่างเช่น ข้าวเหนียวมะม่วง, สังขยา และอื่น ๆ อีกมากมาย ส่วนมากจะเป็นอาหารเป็นหลัก ร้านอาหารที่ใหญ่ ๆ ส่วนมากจะอยู่ด้านบนของตลาดกลางคืน ที่มีอาหารทะเลสด ๆ และมีการชำนาญในการบริการ ที่ร้านทางนี้คุณสามารถเลือกกุ้งมังกร, กุ้งกุลาดำตัวสด ๆ หรือจะเป็นปูและหอย จะเอาแบบปิ้งย่าง หรือหนึ่ง ต้ม มีให้เลือกทุกอย่าง

ค่ำ เดินทางเข้าที่พัก

วันที่ 2

เช้า

● “ตลาดฉัตรไชย” ตลาดเก่าแก่ที่อยู่คู่หัวหินมานานถึง 80 กว่าปี ถูกออกแบบให้มีหลังคาเป็นรูปโค้งครึ่งวงกลมต่อเนื่องกัน 7 โค้ง ถือเป็นสัญลักษณ์ ว่าได้ถูกสร้างขึ้นในรัชสมัย พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 7 เป็นงานคอนกรีตเสริมเหล็กทั้งอาคาร แม้แต่แผงขายสินค้าสดสินค้าแห้ง ตัวตลาดโล่งโล่ง อากาศถ่ายเทสะดวก ล้างทำความสะอาดง่าย จัดได้ว่าเป็นตลาดที่ถูกสุขลักษณะที่สุดในประเทศไทยขณะนั้น

นอกจากภายในตลาดจะมีแผงขายสินค้าพวกของสด ผัก ผลไม้ ของแห้ง และข้าวของเครื่องใช้ต่างๆ จำหน่ายแล้ว ยังมีอีกมุมหนึ่งของตลาด เป็นทางเข้าตลาดฝั่งทางทิศใต้ (ซอย๗๒) ลักษณะจะเป็นซอยเล็กๆ ที่ทางเข้าทั้งสองข้างทาง เต็มไปด้วยร้านที่ขายของอร่อยๆ ง่ายๆ หลายเจ้า อย่างก๋วยเตี๋ยวเนื้อน้ำใสเจ้าเก่า ร้านข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู ร้านหมูปิ้ง นายแต ของกินเล่นขนมไทยๆ ขนมข้าวเกรียบปากหม้อ ข้าวแช่เมืองเพชร มันปิ้ง กล้วยปิ้ง อีกทั้งยังมีร้านข้าวเหนียวมะม่วงเจ้าเก่าแม่อารีย์ ที่ก็อร่อยไม่แพ้สองเจ้านั่งของหัวหิน อาหารสำเร็จรูปอื่นๆ ก็มี น้ำพริกต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นน้ำพริกนรก น้ำพริกสวรรค์ น้ำพริกแมงดา น้ำพริกตาแดง และอื่นๆ ให้ได้เลือกซื้อ เลือกชิมกัน สำหรับนักท่องเที่ยว... ที่เป็นที่นิยมกันทั้งไทย และเทศ เห็นแวะเวียนกันมาซ้ำเป็นประจำ ก็เห็นจะเป็น ร้านขายของฝากอาหารทะเลแห้ง อาทิ ไข่ปลาหมึกแดดเดียว ปลาหมึกกรอบ ปลาเส้น ปลารากิว ปลาอินทรีเค็ม ปลาทุพหม อังแห้ง ปลากรอบสมุนไพร และอีกมากมาย ให้คุณได้เลือกซื้อกันกลับไป แม่ค้าพ่อค้าที่นี่ ก็จำหน่ายในราคาที่ย่อมเยาไม่แพง

ตลาดฉัตรไชย ตั้งอยู่ใจกลางเมืองหัวหินบนถนนเพชรเกษม ระหว่างซอยหัวหิน 70 และซอย

หัวหิน 72 หรือหรือจะเข้าด้านหลังจากถนนสระสงรังก็ได้อีกทาง ตลาดเปิดตั้งแต่ เวลา 05.00 น.ไปจนกว่าตลาดจะวายก็ประมาณเวลา 15.00 น. – 16.00 น. ของทุกวัน

- **แวะเที่ยวตลาดน้ำหัวหิน**

เที่ยว เดินทางสักการะ หลวงปู่ทวดองค์ใหญ่ที่สุดในโลก **วัดห้วยมงคล**
และเดินทางกลับ กรุงเทพมหานคร

ท่องเที่ยวเส้นทางเชียงใหม่ (2 วัน 1 คืน)

วันที่ 1

เช้า เดินทางไป นมัสการ วัดพระธาตุดอยสุเทพวรมหาวิหาร วัดคูบ้านคูเมืองจังหวัดเชียงใหม่

- เดินทางไปเยี่ยมชมวัดฟ้าฮ่าม ซึ่งอยู่ริมแม่น้ำปิงเป็นวัดที่สร้างขึ้นเมื่อ พ.ศ. 1934 เคยเป็นที่ประดิษฐานของพระพุทธสิหิงค์ก่อนจะนำไปประดิษฐาน ณ.วัดลีเชียงพระ ในปัจจุบัน



- กลางวัน*
- แวะรับประทานอาหารกลางวัน “ข้าวซอย” ที่ขึ้นชื่อคู่คู่มากับเชียงใหม่ ซึ่งมีอยู่หลายร้าน เช่น ร้านฟ้าฮ่าม, ร้านลำดวน, ข้าวซอยเสมอใจ นอกจากนี้ยังมีร้านข้าวซอยซอยอิสลาม ซึ่งเหมาะสำหรับคนที่ไม่บริโภคเนื้อหมู



- เดินทางไปเยี่ยมชมวัดอุปคุต บนถนนท่าแพ ด้านสะพาน วรรณ สิ่งที่น่าสนใจของวัดนี้คือ ประเพณีใส่บาตรพระอุปคุต ชาวเชียงใหม่เชื่อว่าหากเดือนใดมีวันเพ็ญที่ตรงกับวันพุธ หรือที่เรียกว่า “เป็งพุธ” พระอุปคุตจะปลอมเป็นเณรมาบิณฑบาตตอนเที่ยงคืนชาวบ้านเชื่อว่าหากได้ใส่บาตรจะได้บุญมากจึงมีประเพณีใส่บาตรตอนเที่ยง



บ่าย เยี่ยมชมวัดสำคัญๆ เช่นวัดศรีสุพรรณ และวัดหมื่นสาร

เย็น เดินเที่ยวชมถนนคนเดิน “ตลาดวัวลาย” ที่มีสินค้าขายมากมายในช่วงเย็น (วันเสาร์) ตลาดวัวลายจะเจอกับร้านขายของมากมาย ทั้งของกินของใช้ ของฝากของที่ระลึก โดยของที่นำมาขายส่วนมากจะเป็นของท้องถิ่นในจังหวัดภาคเหนือ แต่สินค้าที่มีชื่อเสียงเรื่องเครื่องเงินเพราะเป็นถิ่นที่อยู่ของช่างเครื่องเงินที่เดิมเคยอยู่ที่รัฐฉาน ที่ตอนหลังอพยพโยกย้ายมาตั้งรกรากกันที่นี่ ผู้คนเกือบทั้งหมดมีอาชีพที่เครื่องเงินสืบต่อกันมานานรุ่นแล้วรุ่นเล่า



ค่ำ รับประทานอาหารเย็น อาหารพื้นเมืองที่ **ร้านเฮือนเพ็ญ** เป็นร้านอาหารพื้นเมืองเชียงใหม่ที่เปิดมานานมากกว่า 40 ปี

วันที่ 2

เช้า

- ออกเดินทางไปเยี่ยมชม “อนุสาวรีย์สามกษัตริย์” สามพระสหายผู้สร้างเมืองเชียงใหม่ตั้งอยู่ด้านหน้า หอศิลปวัฒนธรรมเมืองเชียงใหม่ ใกล้กับ วัดอินทขิลสะดือเมืองเป็นพระบรมราชานุสาวรีย์แห่งการระลึกถึงการสร้างเมืองเชียงใหม่ของ พญามังราย และพระสหายทั้งสอง คือ พญาเจ้าเมือง เจ้าเมืองพะเยา และ พญาร่วง (พ่อขุนรามคำแหง) เจ้าเมืองสุโขทัย เมื่อครั้งพระองค์ทรงย้ายเมืองจากเวียงกุมกาม มาสร้างเมืองเชียงใหม่ขึ้นอันเป็นชัยภูมิที่ดีกว่า โปรดฯ ให้สร้างที่ประทับชั่วคราวขึ้นบริเวณวัดเชียงมั่นในปัจจุบัน และได้ร่วมกับพระสหายทั้งสอง สร้างเมืองเชียงใหม่ขึ้น เมื่อปี พ.ศ. 1839 จนแล้วเสร็จในปีเดียวกัน ซึ่งขนานนามเมืองที่สร้างขึ้นใหม่นี้ว่า "นพบุรีศรีนครพิงค์เชียงใหม่"

- ออกเดินทางไปชม อุทยานหลวงราชพฤกษ์ (สถานที่จัดงานมหกรรมพืชสวนโลกเฉลิมพระเกียรติฯ 2549) เยี่ยมชมอุทยานหลวงราชพฤกษ์ แหล่งเรียนรู้ทางพฤกษศาสตร์ แหล่งท่องเที่ยวทางการเกษตร และวัฒนธรรม บนพื้นที่กว่า 468 ไร่ นั้รถรางชมความวิจิตรงดงามของหอคำหลวง ซึ่งถือได้ว่าเป็นสถาปัตยกรรมองค์ประธานของอุทยานหลวงราชพฤกษ์ ชมการจัดแสดงตกแต่งสวนกว่า 20 สวน จาก 22 ประเทศ นับเป็นสถานที่รวบรวมพันธุ์ไม้จากทั่วโลก ชมสวนไทย ชมความงดงามของต้นไม้ ดอกไม้ และภูมิทัศน์ที่สวยงามมากมายในรูปแบบต่าง ๆ

บ่าย แวะ **ตลาดวโรรส (ภาคหลวง)** เป็นตลาดที่ใหญ่ที่สุดของจังหวัดเชียงใหม่เป็นแหล่งซื้อของฝาก เช่น น้ำพริกหนุ่ม แคบหมู หมูยอ แหนม กระเทียมโทนดอง ฯลฯ

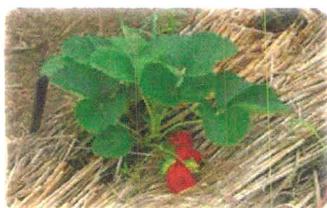
เย็น เดินทางกลับ กรุงเทพมหานคร

ท่องเที่ยวเส้นทางเชียงราย (2 วัน 1 คืน)
 “เชียงราย เมืองหลากวัฒนธรรม ริมลำน้ำกก”

วันที่ 1

เช้า ออกเดินทางจากที่พักไปยังอำเภอแม่สาย

ไร่สตอเบอร์รี่ ริมถนนอำเภอแม่สาย ในช่วงหน้าหนาว นักท่องเที่ยวจะได้พบกับร้านขาย สตอเบอร์รี่ตลอดสองฟากถนน ซึ่งนอกจากเราจะได้แวะ ซื้อสตอเบอร์รี่สดผลโตๆ และจะมีน้ำสตอเบอร์รี่ ไวน์ สตอเบอร์รี่ และสตอเบอร์รี่อบแห้งให้เราได้เลือกซื้อเป็น ของฝาก หากท่านไม่ได้รับร้อนเดินทางไปไหนที่คนขายก็จะชวนเราเข้าไปถ่ายรูปในไร่สตอเบอร์รี่ ซึ่งอยู่ด้านหลัง ของร้าน พร้อมกับเล่าเรื่องราวคร่าวๆว่า สตอเบอร์รี่ของ เชียงรายจะมีสองสายพันธุ์ โดยลูกเล็กจะมีรสชาติที่หวาน นุ่ม ลูกใหญ่จะมีรสชาติอมเปรี้ยว อมหวาน หากใครอยาก ทานสตอเบอร์รี่เด็ดจากต้นสดๆ ก็ต้องแวะมาเที่ยวที่แม่ สายในช่วงหน้าหนาว



ร้านชา ดอยแม่สะลอง

ออกเดินทางจากอำเภอแม่สาย มุ่งหน้าสู่ดอยแม่สะลองแวะชมไร่ชาและผลิตภัณฑ์ จากร้านชา 101 พร้อมทั้งรับชมวิธีสาธิตการชงชา ตลอดจนเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากใบชา ทั้งน้ำชานมไข่มุก น้ำชา เขียว แค้ชาเขียวหรือชุดชงชาราคาถูก เป็นต้น



กลางวัน ร้านอาหารจันทุนนาน

รับประทานอาหารท้องถิ่น อาหารจันทุนนาน อาทิเช่น ขาหมูหมั่นโถ้ หมูพันชั้น ที่ดอยแม่สะลอง



บ่าย สุสานนายพลตัวน

เมื่อมาถึงตอแม่สลองแล้วนั้น สถานที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งที่พลาดไม่ได้ก็คือ สุสานนายพลตัวน สร้างขึ้นเมื่อปี 2523 ตัวสุสานสร้างด้วยหินอ่อน มีแท่นฝังศพนายพลอยู่ภายใต้เงาไม้ขนาดใหญ่ (ต้นซีเหวิน) แห่งกองพล 93 เดิมมีฐานปฏิบัติการณ์อยู่ทางใต้ของจีน ในช่วงที่จีนเปลี่ยนแปลงการปกครอง พวกเขาเป็นกำลังสำคัญในการต่อสู้กับพรรคคอมมิวนิสต์ซึ่งอยู่ภายใต้การนำของ



เหมา เจ๋อตุง จนท้ายที่สุดกองทัพของนายพลตัวนได้พ่ายแพ้และต้องถอยร่นลงมาเรื่อยๆ จนมาถึงชายแดนประเทศไทย นายพลตัวน พร้อมทหารในสังกัดประมาณ 15,000 นาย จึงได้ตั้งรกรากอยู่ที่ตอแม่สลองนับตั้งแต่ปี 2504 เป็นต้นมา

เย็น เดินทางกลับเข้าที่พัก รับประทานอาหารที่ร้านอาหารริมแม่น้ำกก แม่น้ำสายสำคัญของเมืองเชียงราย และเดินชมบรรยากาศยามค่ำคืนที่หอนาฬิกาเปลี่ยนสี

วันที่ 2

เช้า เดินทางไปอำเภอเชียงแสน เยี่ยมชม

วัดพระธาตุผาเงา พระธาตุเก่าแก่โบราณที่สุดในอำเภอเชียงแสน ภายในมีโบราณวัตถุ-สถานที่สำคัญหลายประการ เช่น พระพุทธรูปหลวงพ่ผาเงา ศิลปะสมัยเชียงแสน อายุประมาณ 700-1,300 ปี, พระธาตุผาเงา เป็นพระธาตุองค์เล็กทรงแปดเหลี่ยม ศิลปะล้านนา, นอกจากนี้ยังมี วิหารหลวงพ่ผาเงา, อุโบสถ, พระธาตุจอมจัน, พระบรมธาตุพุทธนิมิตเจดีย์ บันไดนาค, ซุ้มประตูโขง และพิพิธภัณฑสถานผ้าทอล้านนาเชียงแสน ซึ่งวัดพระธาตุผาเงานี้ นับว่าเป็นจุดชมวิวแม่น้ำโขงที่สวยงามที่สุดในอำเภอเชียงแสน



กลางวัน รับประทานอาหารกลางวัน บริเวณร้านอาหารริมแม่น้ำโขง ซึ่งอาหารขึ้นชื่อส่วนใหญ่ก็จะเป็นอาหารจำพวกปลาแม่น้ำ และอาหารพื้นเมืองทางเหนือ

พาย สามเหลี่ยมทองคำ

มีลักษณะเป็นพื้นที่สามเหลี่ยมบรรจบกัน โดยมีแม่น้ำโขงตัดผ่านชายแดนไทยและลาว นับเป็นพื้นที่เศรษฐกิจที่สำคัญแห่งหนึ่งของภูมิภาค นอกจากนี้สามเหลี่ยมทองคำยังมีทิวทัศน์ที่งดงามโดยเฉพาะยามเช้าที่ดวงอาทิตย์ขึ้นท่ามกลางสายหมอกเดิมสามเหลี่ยมทองคำเป็นที่รู้จัก ในฐานะเป็นแหล่งท่องเที่ยวรอยต่อระหว่างประเทศ แต่ในปัจจุบันมีความสำคัญในทางเศรษฐกิจมากขึ้น เนื่องจากเป็นแหล่งขนถ่ายสินค้าที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งของไทย สามเหลี่ยมทองคำในส่วนของประเทศไทย อยู่ในเขตบ้านสบรวก อำเภอเชียงแสน จังหวัดเชียงราย มีท่าเรือขนาดเล็กขนส่งสินค้าไปยังประเทศจีน และลาว เมื่อมองจากฝั่งไทยไปทางตะวันออกเฉียงเหนือ จะเห็นหมู่บ้านในฝั่งลาวอย่างชัดเจน ส่วนทางพม่าซึ่งอยู่ด้านตะวันตกนั้น ไม่มีหมู่บ้านหรือสิ่งก่อสร้างให้เห็นในระยะใกล้ๆ

เย็น สับปะรดภูแลเชียงราย เป็นสับปะรดสายพันธุ์ในกลุ่มควีน ผลขนาดเล็ก เนื้อสีทอง กลิ่นหอม แแกนสับปะรดกรอบ รับประทานได้ รสชาติหวานปานกลาง สามารถปลูกได้ตลอดปี โดยแรกเริ่มมีการนำพันธุ์สับปะรดภูแลเข้ามาปลูกในตำบลนางแล แต่ด้วยสภาพอากาศที่แตกต่างจากเดิม ผลของสับปะรดจึงมีขนาดเล็กลง หลายคนที่มาเที่ยว มักจะคิดว่าเป็นสับปะรดภูแลผสมกับสับปะรดนางแลท้องถิ่นของเชียงราย แต่จริงๆ แล้วนั้น สับปะรดพันธุ์ภูแลเกิดไฮบริดนี้ ถูกตั้งชื่อใหม่โดยการรวมคำว่าภูแล กับตำบลนางแล เข้าไว้ด้วยกันนั่นเอง



ท่องเที่ยวเส้นทางอยุธยา (1 วัน)

เช้า ออกเดินทางจากกรุงเทพฯ โดยใช้เส้นทางหลวง หมายเลข 1 ใช้ทางหลวงหมายเลข 1 (ถนนพหลโยธิน) ผ่านประตูน้ำพระอินทร์ แล้วแยกเข้าทางหลวงหมายเลข 32 เลี้ยว ซ้ายไปตามทางหลวงหมายเลข 309 เข้าสู่จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

เดินทางถึง **วัดมหาธาตุ** เป็นหนึ่งในวัดในเขตอุทยานประวัติศาสตร์พระนครศรีอยุธยา ซึ่งถือว่าเป็นวัดที่มีความสำคัญยิ่งในสมัยกรุงศรีอยุธยา ภายในมีสิ่งน่าสนใจมากมาย เช่น พระปรางค์ขนาดใหญ่, เจดีย์แปดเหลี่ยม และ เศียรพระพุทธรูปหินทราย ซึ่งปกคลุมด้วยรากไม้ นับเป็นจุดสนใจหนึ่งของวัดมหาธาตุ ที่นักท่องเที่ยวมักจะมาถ่ายรูปกันเป็นอันมาก เป็นจุดสนใจหนึ่งที่เกิดจากการสร้างสรรค์ของธรรมชาติ



กลางวัน แวะรับประทานอาหาร "ก๋วยเตี๋ยวไก่ ฉีกคุณประนอม" ซึ่งมีทั้ง **ป้าย** "ก๋วยเตี๋ยวไก่ฉีกต้มยำ" และ "เกาเหลาขาไก่หม้อดิน" นอกจากนี้ยังมี OTOP ที่อร่อยเด็ด คือ "กล้วยแปลงกาย" เป็นกล้วยปิ้งไส้ต่างๆ เช่นเผือก, มะพร้าว, ถั่ว



เย็น แวะซื้อของฝากประจำจังหวัดอยุธยา "โรตีสายไหม" ซึ่งอยู่ตรงข้ามกับโรงพยาบาลพระนครศรีอยุธยา บนถนนอุทองฝั่งทิศใต้ของเกาะบริเวณนี้มีร้านโรตีสายไหมให้เลือกซื้อนับสิบๆ ร้าน ต่อจากนี้เดินทางกลับกรุงเทพมหานคร



ท่องเที่ยวเส้นทางสุพรรณบุรี (1 วัน)

“ตลาดเก่า เล่าเรื่อง...เมืองคนดี ศรีสุพรรณฯ”

เช้า

ออกเดินทางจาก กรุงเทพมหานครไปจังหวัดสุพรรณบุรี

ตลาดเก่าห้อง

คำว่า "เก่าห้อง" นำมาจากชื่อบ้านเก่าห้อง อันเป็นบ้านของขุนกำแหงฤทธิ ตั้งอยู่ริมน้ำข้างวัดลานคาซึ่งอยู่ตรงข้ามกับตลาดเก่าห้อง มีลักษณะเป็นบ้านเรือนไทยฝาประคบ ใต้ถุนสูง ภายในบ้านแบ่งออกเป็น 9 ห้อง มีศาลปู่ศาลย่าเป็นที่เคารพบูชา



ตลาดเก่าห้อง เป็นชุมชนร้านตลาด อยู่ฝั่งตรงข้ามกับบ้านเก่าห้อง ตลาดนี้เคยคึกคักอยู่เมื่อร้อยกว่าปีก่อน โดยมีบทบาทเป็นศูนย์กลางการค้าขายของชาวบ้านในทุ่งปากตะวันตกของบางปลาแม่น้ำ ทั้งยังเป็นทางผ่านของเรือเมล์โดยสาร ระหว่างสุพรรณบุรี-จี่วราย

ตลาดเก่าห้อง ก่อสร้างโดยชาวจีนชื่อฮ้อ ซึ่งประกอบอาชีพค้าขายและรับเหมาก่อสร้างจนร่ำรวย จึงต่อแพค้าขายอย่างถาวรอยู่หน้าบ้านเก่าห้อง ต่อมานายฮองเปลี่ยนชื่อเป็น นายบุญรอด เหลียงพานิชย์ เพื่อความสะดวกในการค้าขาย ด้วยกิตติศัพท์ความร่ำรวยของนายบุญรอดล่งรู้ไปถึงหมู่โจร จึงถูกบุกปล้นทรัพย์สินไปจำนวนหนึ่ง แต่ทางอำเภอได้ออกสกัดจับโจรได้ทั้งหมดในวันรุ่งขึ้น พร้อมนำทรัพย์สินมาคืน ต่อมานานบุญรอดได้สร้างตลาดเพื่อค้าขายบนบก ชาวบ้านเรียกตลาดนี้ว่า "ตลาดเก่าห้อง" ซึ่งคำว่าเก่าห้องนำมาจากชื่อบ้านเก่าห้องนั่นเอง

วัดป่าเลไลยก์วิหาร

ตั้งอยู่ริมถนนมาลัยแมน ตำบลรั้วใหญ่



เป็นพระอาราม หลวงชั้นตรี ชนิดวรวิหาร พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้เสด็จมาจุดธูปมาพบสมัยทรงผนวช เมื่อเสด็จขึ้นครองราชย์จึงทรงมาปฏิสังขรณ์ สันนิษฐานว่าเป็นวัดเก่าแก่สร้างตั้งแต่สมัยเมืองสุพรรณบุรีรุ่งเรือง พระประธานคือ หลวงพ่อโต เป็นพระพุทธรูปปางป่าเลไลยก์ ศิลปะสมัยอุทงสุพรรณภูมิ มีลักษณะประทับนั่งห้อยพระบาท พระหัตถ์ซ้ายวางคว่ำบนพระชานุ พระหัตถ์ขวาวางหงายบนพระชานุในท่าทรงรับของถวาย องค์พระสูง 23.46 เมตร นักประวัติศาสตร์สันนิษฐานว่าหลวงพ่อ



โต คงสร้างไว้กลางแจ้งเหมือนหลวงพ่โต วัดพนัญเชิง ในสมัยแรกๆ ภายในองค์พระบรรจุพระบรมสารีริกธาตุ ที่ได้มาจำนวน 36 องค์ ทุกปีจะมีงานเทศกาลสมโภช และนมัสการ 2 ครั้ง ในวันขึ้น 7-9 ค่ำ เดือน 5 และ เดือน 12 ฝั่งตรงข้ามวิหารมีร้านขายสินค้าของที่ระลึก และของฝาก ด้านหลังมีคัมพูชาซึ่งสร้างเป็นเรือน ไทยไม้สักหลังใหญ่ตามวรรณคดีเรื่องขุนช้างขุนแผน

เที่ยง

ตลาดศรีประจันต์

ตลาดศรีประจันต์ แต่เดิมคือชุมชนริมฝั่งแม่น้ำสุพรรณบุรี (ท่าจีน) ฝั่งตะวันออก เป็นแหล่งค้าขายสินค้าที่ผู้คนทั่วไปมักจะมาแวะซื้อข้าวของเครื่องใช้ เช่น ข้าวสาร อาหารแห้ง ผักสด ปลา เป็น หมากพลู ผลไม้ เสื้อผ้า และของใช้จำเป็นจากที่ต่าง ๆ อยู่เป็นประจำ จนทำให้กลายเป็นตลาดย่อย ๆ นามว่าศรีประจันต์ แต่เดิมมีผู้เข้าใจว่าเป็นการนำชื่อตัวละครในเรื่องขุนช้างขุนแผน มาตั้ง อันที่จริงคำว่า "ศรีประจันต์" มาจากคำว่า "ศรี" แปลว่า ความดี ความสมบูรณ์ และ "ประจันต์" แปลว่า กั้น หรือ ปลายแดน เมื่อรวมจึงแปลว่า "เขตอันสมบูรณ์"

ตลาดเก่าศรีประจันต์มีความสำคัญอย่างหนึ่งคือ เป็นสถานที่เกิดของ ท่านเจ้าคุณพระพรหมคุณาภรณ์ (ป.อ. ปยุตโต) พระสงฆ์ไทยที่มีชื่อเสียงในระดับสากล เป็นคนไทยคนแรกที่ได้รับรางวัลจากองค์การยูเนสโก สาขาสันติภาพ ได้รับการยกย่องว่าเป็น "คนดีศรีประจันต์" และเป็นปราชญ์แห่งพระพุทธศาสนา

บ้านท่านเจ้าคุณฯ ได้รับการอนุรักษ์ไว้ในสภาพเดิม เพื่อให้คนรุ่นหลังได้ศึกษา ลักษณะเป็นบ้านไม้ห้องแถว 2 ชั้น จัดแสดงภาพถ่ายในอดีตและอัตชีวประวัติของท่านเจ้าคุณฯ รวมทั้งเก็บรักษาข้าวของเครื่องใช้สมัยก่อน โดยมีป้ายบรรยายทั้งภาษาไทยและอังกฤษ นอกจากนี้ยังเก็บรักษาหนังสือตำราต่าง ๆ ไว้อีกมากมาย

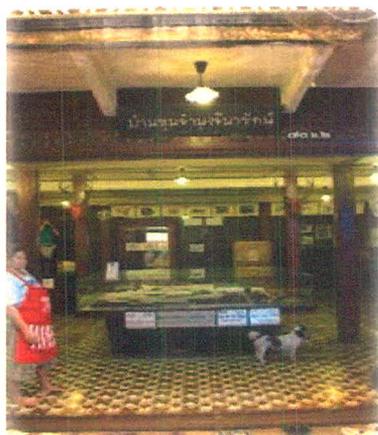
สำหรับร้านค้าต่าง ๆ นั้น เป็นอาคารห้องแถวสร้างด้วยไม้ มีอายุมากกว่า 100 ปี สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อย ร้านอาหารส่วนใหญ่ เปิดบริการนักท่องเที่ยวในวันเสาร์-อาทิตย์ อาหารที่ขึ้นชื่อของตลาดศรีประจันต์ เช่น ก๋วยเตี๋ยวเป็ดยายเฮียะ กาแฟโบราณ ทองม้วนสูตรโบราณ ขนมเปี๊ยะแม่สายบัว ขนมหวานของฝากอีกมากมาย นอกจากนี้ ยังมีการแสดงพื้นบ้าน เพลงอีแซว เพลงเรือ เพลงฉ่อย ให้ผู้มาเยือนได้ชมกันด้วย

บ่าย

เที่ยวตลาดสามชุก แวะบ้านขุนจ่าง จินารักษ์

เป็นตลาดห้องแถวไม้ 2 ชั้นขนาดใหญ่ ตั้งอยู่ริมแม่น้ำสุพรรณบุรี (ท่าจีน) ลักษณะบ้านยังคงรักษารูปแบบการก่อสร้างที่สามารถย้อนอดีตกลับไปยุคสมัยที่ตลาดสามชุกเฟื่องฟู





เมื่อริมแม่น้ำสุพรรณ กลายเป็นแหล่งทำนาที่สำคัญ โรงสีไฟขนาดใหญ่จึงเกิดขึ้นหลายแห่ง ตลาดสามชุกจึงกลายเป็นตลาดข้าวที่สำคัญ มีการค้าขายกันอย่างคึกคัก ในแต่ละปีมีการเก็บภาษีได้จำนวนมาก “ขุนจ่านิง จันารักษ์” จึงเป็นที่รู้จักกันดีในฐานะนายอากรคนแรกของสามชุก ต่อมาเมื่อมีการตัดถนนผ่านสามชุก ผู้คนจึงหันไปใช้ถนนเป็นเส้นทางสัญจรมากขึ้น วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ การค้าขายในตลาดสามชุกจึงเริ่มซบเซา แต่ตลาดสามชุกก็ยังคงดำเนินวิถีของตลาดห้องแถวไปอย่างต่อเนื่อง และเปลี่ยนแปลงน้อยมาก แม้กาลเวลาจะผ่านมานับร้อยปี

ในตลาด มีการอนุรักษ์บ้านของขุนจ่านิง จันารักษ์ ซึ่งเป็นนายภาษีอากรคนแรกและเป็นเจ้าของตลาดสามชุก ได้สร้างบ้านหลังนี้เมื่อ พ.ศ. 2459 ประชาคมชาวตลาดสามชุกจึงได้มีการปรับปรุงฟื้นฟู และร่วมกันอนุรักษ์สถาปัตยกรรมไม้ของตลาดสามชุกไว้เป็นมรดกทางวัฒนธรรม รวมทั้งพัฒนาเป็นสถานที่ท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์และแหล่งเรียนรู้ของชุมชน

เย็น

เดินทางกลับทรม.แวะร้านของฝากสาส์เอกชัย สาส์เจ้าตั้งใน จ.สุพรรณบุรี



ท่องเที่ยวเส้นทางรอบเกาะรัตนโกสินทร์ (1 วัน)

“เลาะเลียบริ้ววัง ชมอาหารดั่งร้านโบราณ ย่านเก่ารอบเกาะรัตนโกสินทร์”

เส้นทาง

รอบเกาะรัตนโกสินทร์ชั้นใน

ที่ 1

(พระบรมมหาราชวัง-วัดพระแก้ว-ท่าพระจันทร์)

เช้า

เที่ยวชมวัดพระแก้ว

วัดพระศรีรัตนศาสดาราม หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า วัดพระแก้ว นั้น พระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกเป็นวัดที่สร้างขึ้นในเขตพระบรมมหาราชวัง ตามแบบวัดพระศรีสรรเพชญ์สมัยอยุธยา วัดนี้อยู่ในเขตพระราชฐานชั้นนอก ทางทิศตะวันออก มีพระระเบียงล้อมรอบเป็นบริเวณ เป็นวัดคู่กรุงที่ไม่มีพระสงฆ์จำพรรษา ใช้เป็นที่บวชนาคหลวง และประชุมข้าทูลละอองพระบาทถือน้ำพระพิพัฒน์สัตยา

รัชกาลที่ 1 โปรดเกล้าให้เป็นที่ประดิษฐานพระพุทธรูปมหามณีรัตนปฏิมากรหรือพระแก้วมรกต พระพุทธรูปคู่บ้านคู่เมืองของไทย มาประดิษฐาน ณ ที่นี้ วัดพระศรีรัตนศาสดารามนี้ ภายหลังจากการสถาปนาแล้ว ก็ได้รับการปฏิสังขรณ์สืบต่อมาทุกรัชกาล เพราะเป็นวัดสำคัญ จึงมีการปฏิสังขรณ์ใหญ่ทุก 50 ปี คือในสมัยพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว และสมัยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลปัจจุบัน

เนื่องในโอกาสสมโภชกรุงรัตนโกสินทร์ครบ 200 ปี ในปี พ.ศ. 2555 ที่ผ่านมา การบูรณปฏิสังขรณ์ที่ผ่านมา มุ่งอนุรักษ์สถาปัตยกรรมและศิลปกรรมอันเป็นมรดกชิ้นเอกของชาติ ให้คงความงามและรักษาคุณค่าของช่างศิลป์ไทยไว้อย่างดีที่สุด เพื่อให้วัดพระศรีรัตนศาสดารามนี้อยู่คู่กับกรุงรัตนโกสินทร์ตลอดไป

ร้านอาหาร

1. ร้านไต้ปลารสเด็ด (แม่สมถวิล)

ร้านเก่า 40 ปี (ร้านข้าวแกง) อาหารเด่น ได้แก่ แกงไตปลา ผัดเผ็ดปลาตุ๋น ขนมจีน น้ำพริกเส้นสด ขนมจีนน้ำยา คั่วกลิ้ง ปูจ๋า น้ำพริกลงเรือ น้ำพริกกุ้งสด

เปิด จันทร์ – ศุกร์ 06.00-14.00 น.

ที่อยู่ 127 ซ.กลางท่าพระจันทร์ ถ.มหาราช ต.พระบรมมหาราชวัง

โทร. 02-623-5762

2. นวยงฮั่วโภชนา

ร้านเก่า 40 ปี (ร้านข้าวหน้าเป็ด) อาหารเด่น ได้แก่ เป็ดย่าง ข้าวหน้าเป็ด บะหมี่แห้งเป็ด

เปิด ทุกวัน 08.00-17.30 น.

ที่อยู่ 35-37 ถ.พระจันทร์ ต.พระบรมมหาราชวัง โทร. 081-330-3223



3. ร้านอร่อย

ร้านเก่า 25 ปี (ขนมปังกรอบเนย-กระเทียม)

อาหารเด่น ได้แก่ ขนมปังกรอบเนย-กระเทียม

เปิดทุกวัน 09.00-19.30 น.

ที่อยู่ 33 ถ.มหาราช ต.พระบรมมหาราชวัง

โทร. 02-221-2252, 02-222-3604



วัดโพธิ์

“วัดพระเชตุพนวิมลมังคลาราม ราชวรมหาวิหาร” หรือ “วัดโพธิ์” วัดโบราณเก่าแก่สร้างมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ที่ตั้งอยู่ใกล้กับวัดพระศรีรัตนศาสดาราม (วัดพระแก้ว) และพระบรมมหาราชวัง ซึ่งพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชได้เข้ามาบูรณปฏิสังขรณ์ครั้งใหญ่ ภายหลังวัดแห่งนี้ก็ได้ถือว่าเป็นพระอารามหลวงประจำรัชกาลที่ ๑

รูปปั้นฤๅษีดัดตน เมื่อพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกทรงปฏิสังขรณ์วัดโพธิ์อาราม พระองค์ทรงได้รวบรวมการแพทย์แผนโบราณและศิลปวิทยาการของกรุงศรีอยุธยาเอาไว้ รวมทั้ง ได้ปั้นรูปฤๅษีดัดตนในท่าต่าง ๆ ไว้ด้วย ซึ่งจำนวนของรูปปั้นฤๅษีดัดตนที่สร้างในรัชกาลที่ 1 นั้น ไม่ทราบจำนวนแน่ชัด ต่อมาในรัชกาลที่ 3 ได้หลอมรูปปั้นฤๅษีดัดตนในท่าต่าง ๆ รวม 80 ท่า โดยใช้สังกะสีและดีบุก แทนการใช้ดินที่เสื่อมสภาพได้ง่าย นอกจากนี้ยังมีการแต่งโคลงสี่สุภาพเพื่อบรรยายสรรพคุณท่าต่างของฤๅษีดัดตนทั้ง 80 บทด้วย เนื่องจากมีการเคลื่อนย้ายรูปปั้น รวมทั้งมีการลักลอบเอารูปปั้นไปขายบางส่วน ดังนั้น รูปปั้นที่อยู่ภายในวัดโพธิ์จึงมีเหลือเพียง 24 ท่าเท่านั้น

ร้านอาหาร

1. ร้านอาคังสูตรโบราณ

ร้านเก่า 50 ปี (เต้าหู้ใส่เนื้อเต้าฮวย)

อาหารเด่น ได้แก่ เต้าหู้ใส่เนื้อเต้าฮวย

เต้าหู้ใส่เนื้อเต้าฮวย เต้าฮวย 2 เนื้อ 2 สหายหวานเย็น

เปิดทุกวัน 10.00-19.00 น.

ที่อยู่ ถ.มหาราช ซ้าง ม.ศิลปากร

โทร. 081-775-2540



เส้นทาง

ที่ 2

รอบเกาะรัตนโกสินทร์ชั้นนอกตอนเหนือล่าง

(พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ-บางลำพู-ถนนพระอาทิตย์)

พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ พระนครเดิมนั้นเป็นพิพิธภัณฑสถานส่วนพระองค์ของรัชกาลที่ 4 ซึ่งจัดเก็บรักษาศิลปะโบราณวัตถุและเครื่องราชบรรณาการ ต่อมาในสมัยรัชกาลที่ 5 โปรดเกล้าฯ ให้ใช้ศาลา สหทัยสมาคมหรือหอทองคอกอเดียในพระบรมมหาราชวังจัดตั้ง

"พิพิธภัณฑ์สถานสำหรับประชาชน" ขึ้นจากนั้นพิพิธภัณฑ์ได้ย้ายมายังพระที่นั่ง 3 องค์ ในพระราชวังบวรสถานมงคล (วังหน้า) ในสมัยรัชกาลที่ 7 ทรงพระราชทานพระที่นั่งและหมู่พระวิมานทั้งหมดในวังหน้าให้เป็น "พิพิธภัณฑ์สถานสำหรับพระนคร" ลักษณะพื้นที่การจัดแสดงแบ่งเป็น 3 หมวดคือ

ประวัติศาสตร์ชาติไทย เริ่มตั้งแต่อาณาจักรสุโขทัยจนถึงสมัยรัตนโกสินทร์จัดแสดง ณ พระที่นั่งศิวโมกข์พิมาน ประวัติศาสตร์ศิลปะและโบราณคดีในประเทศไทย แบ่งเป็น 2 ยุค โดยสมัยก่อนประวัติศาสตร์แสดงในพระที่นั่งศิวโมกข์พิมานด้านหลัง ส่วนสมัยประวัติศาสตร์จัดแสดง

ประติมากรรมสมัยพุทธศตวรรษที่ 18 ถึงสมัยรัตนโกสินทร์ที่อาคารประพาสพิพิธภัณฑ์และประติมากรรม สมัยก่อนพุทธศตวรรษที่ 18 นั้นจัดแสดงในอาคารมหาสุรสิงหนาท

ประณีตศิลปชาติพันธุ์วิทยา จัดแสดงเครื่องดนตรี เครื่องถม เครื่องถ้วย เครื่องทอง เครื่องมุก เครื่องไม้จำหลัก เครื่องสูง ผ้าโบราณ หัวโขน หุ่นกระบอก ฯลฯ ในอาคารหมู่พระวิมาน

อาคารโรงราชรถ จัดแสดงราชรถใช้ในการพระบรมศพเช่น พระมหาพิชัยราชรถ เวชยันตรราชรถ ราชรถน้อย และเครื่องประกอบในพระราชพิธีถวายพระเพลิงพระบรมศพ

นอกจากศิลปะโบราณวัตถุแล้ว พระตำหนักและพระที่นั่งบางองค์นายในพิพิธภัณฑ์ เช่น พระที่นั่งพุทธพุทไธสวรรย์พระที่นั่งมิ่งมงคลภิเษก พระตำหนักแดง ศาลาลงสรง ฯลฯ ถือได้ว่าเป็นตัวอย่างสถาปัตยกรรมไทยสมัยรัตนโกสินทร์ตอนต้นที่มีความลงตัวอันโดดเด่นและงดงามอย่างยิ่ง

ร้านอาหาร

1. ร้านสมทรงโภชนา

ร้านเก่า 30 ปี (ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวราดแกง) อาหารเด่น ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย ข้าวราดแกง ขนมหินทิล ข้าวฟ่างเปียก ขนมหินทิลน้ำ
เปิดทุกวัน 09.30-15.30 น.

ที่อยู่ 112 ตรงข้ามวัดสังเวชฯ ต.วัดสามพระยา เขตพระนคร

โทร. 02-282-0972

2. ร้านโรตี-มะตะบะ

ร้านเก่า 20 ปี (โรตี มะตะบะ) อาหารเด่น ได้แก่ โรตี มะตะบะ (ไส้เนื้อ ไก่ ทะเล ปลา ผัก) ไก่หันดูรี ข้าวหมก สลัดแขก ซาโมซา บาเยีย
หยุดวันจันทร์ 07.00-22.00 น.

ที่อยู่ 136 ถ.พระอาทิตย์ ตรงข้ามป้อมพระสุเมรุ บางลำพู

โทร. 02-282-2119, 02-629-3353 กด 0

วัดบวรนิเวศวิหาร

เป็นวัดชั้นเอกชนิดราชวรวิหาร ตั้งอยู่ต้นถนนตะนาวและถนนเฟื่องนคร บางลำภู ภายในมีพระพุทธรูปที่สำคัญคือ พระไพบีฬนาศ

เป็นพระนามของพระพุทธรูป ปัจจุบันประดิษฐานอยู่ ณ เก๋งบนชั้นสองด้านทิศเหนือของพระเจดีย์ใหญ่ วัดบวรนิเวศวิหาร เมื่อราว พ.ศ. 2391 มีผู้นำมาถวายแด่พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 4 ซึ่งขณะนั้นยังผนวชอยู่ที่วัดบวรนิเวศวิหาร และอยู่ในรัชกาลพระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว พระไพบีฬนาศองค์นี้ทรงแสดงอภินิหารให้ปรากฏอริราช ศัตรูที่คิดปองร้าย พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวต่างมีอันเป็นไป และพ่ายแพ้ภัยตนเอง พระองค์จึงโปรดให้ถวาย พระนามของพระพุทธรูปองค์สำคัญนี้ว่า "พระไพบีฬนาศ" โดยมีหลักฐานเป็นกระดาษพับสอดไว้ใต้ฐานมีอักษรเขียนว่า "พระสถูปเจดีย์ศิลา บัลลังก์องค์ จงมีนามว่าพระไพบีฬนาศเทอญ" และอีกด้านเขียนว่า "เพราะตั้งแต่ทำมาแล้ว คนไพบีฬนาศวายยับเยินไปโดยลำดับ" หลักฐานดังกล่าวได้ค้นพบเมื่อวันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2507 ระหว่างซ่อมแซมพระเจดีย์ 96 ปี วัดบวรนิเวศวิหาร

ร้านอาหาร

1. ร้านทับทิมกรอบสยาม

อาหารเด่น ได้แก่ ทับทิมกรอบใส่มะพร้าวกะทิ

เปิดทุกวัน 09.00-18.30 น.

ที่อยู่ 188 ถ.ไกรสีห์ แขวงบางลำพู

เขตพระนคร กทม.

โทร. 02-281-2393, 02-281-2298



2. ร้านกิมเจี๋ย

ร้านเก่า 50 ปี (ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา) อาหารเด่น ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา ต้มยำ เย็นตาโฟ

เปิดทุกวัน 08.00-18.00 น.

ที่อยู่ 100 ถ.ตะนาว แขวงตลาดยอด เขตพระนคร กทม.

โทร. 02-281-6794